έκδοση 3.0
ανανεώθηκε
7-10-2026

50 1976 2026

emko
koutelas s.a.

emko
koutelas s.a.

για τις εκπτώσεις σας

στις αναγραφόμενες τιμές

επικοινωνήστε μαζί μας:

210 94 017 02

info@emko.gr

50
1976
2026

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ

www.eqa.gr

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

ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΩΝ ΕΜΚΟ ΕΜΜ. ΚΟΥΤΕΛΑΣ "ΕΜΚΟ ΕΜΜ. ΚΟΥΤΕΛΑΣ Α.Ε"

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

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

ΕΛΟΤ ΕΝ ISO 9001:2015

(Σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας)

με πεδίο εφαρμογής:

ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ - ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΕΙΕΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΕΣΤΙΑΣΗΣ

Αριθμός Πιστοποιητικού:
ΣΔΠ 2235/25

Ημερομηνία Επαναπιστοποίησης/ Χορήγησης:
21 Ιουλίου 2025

Ημερομηνία Λήξης Πιστοποιητικού:
21 Ιουλίου 2028

Ημερομηνία Αρχικής Πιστοποίησης:
22 Ιουλίου 2019

ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΤΑΙΡΕΙΑ
ΧΑΡΑΛΑΜΠΟΣ ΠΑΝ. ΓΑΛΑΤΣΑΝΟΣ

EQA HELLAS A.E.
ΑΡ. ΓΕΜΗ: 027021340000
Ποταμού Καλαμά 30, Χαλάνδρι, 152 33
210 68 34 012
www.eqa.gr
eqa@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

Από εδώ ξεκινούν όλα
Από το 1976

Από εδώ, από την ΕΜΚΟ

Το 1976 αποτέλεσε την αφετηρία μιας διαδρομής αφιερωμένης στον επαγγελματικό εξοπλισμό μαζικής εστίασης.

Από τα πρώτα χρόνια λειτουργίας της έως σήμερα, η **ΕΜΚΟ Εμμ. Κουτελάς Α.Ε.** εξελίσσεται σταθερά, εισάγοντας μηχανήματα και συσκευές υψηλών προδιαγραφών από διεθνώς αναγνωρισμένα ευρωπαϊκά εργοστάσια.

Με οδηγό την ποιότητα, τη συνέπεια και την υπευθυνότητα, η εταιρεία επένδυσε διαχρονικά στην τεχνογνωσία, στο εξειδικευμένο Τεχνικό Τμήμα και στη διαρκή διαθεσιμότητα ανταλλακτικών, εξασφαλίζοντας ουσιαστική υποστήριξη σε κάθε στάδιο συνεργασίας.

Σήμερα, με περισσότερους από 2.000 κωδικούς προϊόντων στο χαρτοφυλάκιό της, η ΕΜΚΟ εξοπλίζει από μία καφετέρια έως τα μεγαλύτερα ξενοδοχειακά συγκροτήματα, προσφέροντας ολοκληρωμένες λύσεις που ανταποκρίνονται στις ανάγκες της σύγχρονης επαγγελματικής κουζίνας.

Πενήντα χρόνια μετά, το όραμα παραμένει το ίδιο. Αρμονική επικοινωνία, εποικοδομητική συνεργασία και σχέσεις εμπιστοσύνης που αντέχουν στο χρόνο.

50
1976
2026
ΕΜΚΟ ΕΜΜ. ΚΟΥΤΕΛΑΣ
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΩΝ
ΧΕΙΡΑΜΑΞΕΣ
ΕΜ
ΚΟ

emko koutelas s.a.

SANTOS
NTF
RGV
brasilia
asber
OMNIWASH
VAIR
ADVENTYS
VAC-STAR
ROCAM
robot coupe
KROBE
EXPRESSO
modular
ChefsChoice
ROLLER GRILL
RATIONAL
ANIMO
LT LOUIS TELLIER
Excalibur
FAGOR PROFESSIONAL
MACAP
SAMSUNG
ItalStar
ScanBox
UNOX
elframo
TAMAI
NEVO
Friuimed
Wilma
XTS INTERNATIONAL
maxima
zumoval
CORECO
TECNODOM
FAMA
AVATHERM
LOZAMET

Γενικοί όροι συνεργασίας & όροι πωλήσεων

Ο παρών Τιμοκατάλογος αντικαθιστά κάθε προηγούμενο.

Στις αναγραφόμενες τιμές δεν περιλαμβάνεται ο σχετικός Φ.Π.Α.

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. Μετά από 45 ημέρες τα είδη θα επιστρέφονται με χρέωση του παραλήπτη ή θα απομακρύνονται από τις εγκαταστάσεις μας με δελτίο καταστροφής.

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 ζημίες 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.

Εγγύηση:
Τα είδη που εισάγουμε συνοδεύονται από εργοστασιακή εγγύηση ενός έτους για επαγγελματική χρήση.
Οι αγορές ειδών από ιδιώτες για οικιακή χρήση, καλύπτονται από εγγύηση δύο ετών. Και στις δύο περιπτώσεις απαιτείται απόδειξη καλής χρήσης (σύμφωνη με τις οδηγίες του κατασκευαστή) από τον τελικό αγοραστή αν εμφανιστεί πρόβλημα μετά από 6 μήνες.

Αριθμοί λογαριασμού όψεως για **ΕΜΚΟ 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

Στίφτες εσπεριδοειδών 8 - 9
Ψύκτες χυμών 10
Παγοθραύστες 10
Πρέσες πορτοκαλιών 10 - 11
Αποχυμωτές 13 - 15
Φραπιέρες 16 - 17
Blenders 18 - 19
Γρανιτομηχανές 20 - 21
Βραστήρες νερού, γάλακτος 21
Μηχανές καφέ φίλτρου 22 - 23
Μύλοι αλέσεως καφέ 24 - 26
Μηχανές καφέ espresso 26

2 Παρουσίαση

Σοκολατιέρες 27
Σαμοβάρια 27
Chaffing dishes 28
Ψυχόμενοι δίσκοι 28
Διανεμητές (χυμού, καφέ, δημητριακών) 28
Βραστήρας αυγών 28
Drop-in buffet, salad bars 29 - 39
Παιδικοί μπουφέδες Happy & Kids 40
Θερμαντικές λάμπες, Carving Stations 41

3 Μηχανές πάγου

Παγομηχανές (συμπαγές παγάκι) 42 - 43
Παγομηχανές (nugget/cocktail) 44
Παγομηχανές (για σκληρά νερά) 45
Παγομηχανές (παγάκι με τρύπα) 46
Παγομηχανές (flake) 47
Παγομηχανές (παγότριμμα) 48
Αποθήκες παγομηχανών 49

4 Πλυντήρια πιάτων & ρούχων

Πλυντήρια ποτηριών-πιάτων 50 - 53
Πλυντήρια δίσκων-σκευών 52, 54 - 55
Πλυντήρια τούνελ & Flight 56 - 68
Καλάθια-θήκες πλυντηρίων 69
Fagor Laundry 70 - 77

5 Επεξεργασία τροφίμων

Πολυκοπτικά μηχανήματα 78 - 79
Κοπτικά μηχανήματα 80 - 83
Δίσκοι-αξεσουάρ για κοπτικά 84 - 87
Cutters 88 -89
Blixers 90 - 91
Robot Cook® 92
Μίξερ χειρός - Stick blenders 94 - 98
Blender κουζίνας 99
Αποφλοιωτές - Αποχυμωτές 99
Κοπτικά ψωμιού 100
Ζαμπονομηχανές 101
Κρεατομηχανές 102
Φορμαριστές μπιφτεκιών 102
Τυροτρίφτες 103
Μίξερ - Ζυμωτήρια 104 - 105
Ταχυζυμωτήρια 106
Ανοικτικό ζύμης 106
Σφολιατομηχανή 106
Αποξηραντές τροφίμων 107
Πλυντήρια-Στεγνωτήρια λαχανικών 108 - 109
Σακούλες για vacuum 110
Συσκευές vacuum 111 - 113
Sous vide 114
Ακονιστήρια μαχαιριών 115
Αποστειρωτής μαχαιριών 115
Εργαλεία κουζίνας 116 - 117
Μαχαίρια 118 - 119

6 Συσκευές snack

Τοστιέρες 120 - 122
Φριτέζες 123 - 127
Φριτέζες High Efficiency 128
Εστίες-πλατό 129 -132
Pancakes 131
Κρεπιέρες 133 - 135
Βαφλιέρες 136 - 138
Μαλλί της γριάς / Pop Corn 139
Φρυγανιέρες 139 - 140
Σαλαμάνδρες 140, 142
Βιτρίνες θερμαινόμενες 143 - 145
Εστίες ηλεκτρικές & υγραερίου 146
Hot dog 147
Επαγωγικές εστίες 148 - 150

7 Φούρνοι

Φούρνοι πίτσας 151
Φούρνος κάρβουνου 151
Φούρνοι βεβιασμένης κυκλοφορίας 152 - 153
Φούρνοι ζαχαροπλαστικής 153
Στόφες 153, 158
Φούρνοι μικροκυμάτων 154
Φούρνοι NEVO 155 - 159
Φούρνοι RATIONAL & αξεσουάρ 160 - 167
Σύστημα RATIONAL iVario & αξεσουάρ 168 - 173
Φούρνοι UNOX 174 - 179
UNOX EVEREO® & Hot Vacuum 180 - 181
UNOX SPEED OVENS 182

8 Ολοκληρωμένα συστήματα κουζίνας

MODULAR σειρά 600 184 - 189
MODULAR σειρά 700 190 - 203
MODULAR σειρά 900 204 - 217

9 Ψύξη

Βιτρίνες ψυχόμενες 218 - 221
Mini bars 220
Βιτρίνες ζαχαροπλαστείου 222
Blast chillers - Shock freezers 223
Βιτρίνες ωρίμανσης 224
Κάβες κρασιών 224

10 Καθαρισμός - Υγιεινή

Σταθμοί απολύμανσης 225
Λάντζα χεριών ποδοκίνητη 225
Καταιωνιστήρας 225
Καθαριστικά φούρνων 226 - 227
Καθαριστικά πλυντηρίων πιάτων 227
Συσκευές γυαλίσματος μαχαιροπήρουνων 228 - 229
Αποσκληρυντές-φίλτρα 230
Στεγνωτήρες χεριών 231

11 Μεταφορά - Αποθήκευση

Χειραμάξια μεταφοράς σπαστά 234
Χειραμάξια μεταφοράς 235 - 237
Χειραμάξια αποσκευών 238
Τρόλεϊ αποσκευών 238
Αξεσουάρ για χειραμάξια 239
Πλατφόρμες 240
Τρόλεϊ δίσκων , εστιατορίου 240
Banquet τρόλεϊ 240 - 242
Θερμοερμάρια 241
Ισοθερμικοί δίσκοι, thermo trolleys 243
Thermobox 244 - 245
Τρόλεϊ room service 246
Τρόλεϊ ορόφων 246 - 247
Ράφια ανοξείδωτα 248

Περιεχόμενα (αλφαβητικά)

	Banquet τρόλεϊ, θερμοερμάρια	240 - 242
	Blast chillers - Shock freezers	223
	Blenders	18 - 19, 99
	Blixers	90 - 91
	Carving stations	41
	Chafing dishes-Διανεμητές	28
	Cutters	88 - 89
	Hot dog συσκευές	147
	Mini bar	220
	MODULAR Bain Marie	186, 195, 211
	MODULAR Ανατρεπόμενα τηγάνια	202, 216
	MODULAR Βραστήρες άμεσης-έμμεσης θέρμανσης	201, 215
	MODULAR Βραστήρες ζυμαρικών	186, 194, 210
	MODULAR Γκριλιέρες νερού	200, 214
	MODULAR Εστίες - Πλατό	188, 198 - 199, 212 - 213
	MODULAR Κουζίνες solid top	192 - 193, 206 - 207
	MODULAR Κουζίνες αερίου	184, 190, 204
	MODULAR Κουζίνες ηλεκτρικές	185, 191, 205
	MODULAR Κουζίνες με φούρνο	208
	MODULAR Ουδέτερα στοιχεία	189, 203, 217
	MODULAR Φριτέζες	187, 196 - 197, 209
	Pancakes	131
	RATIONAL iVario & αξεσουάρ	168 - 173
	Robot Cook®	92
	Sous vide	114
	Thermobox	244 - 245
	UNOX EVEREO® & Hot Vacuum	180 - 181
	Vacuum συσκευές & αναλώσιμα	110 - 113
	Waffles	136 - 138
Α	Ακονιστήρια μαχαιριών	115
	Ανοικτικό ζύμης	106
	Αποξηραντές τροφίμων	107
	Αποσκληρυντές	230
	Αποστειρωτής μαχαιριών	115
	Αποφλοιωτές - Αποχυμωτές	99
	Αποχυμωτές	13 - 15
Β	Βιτρίνες ζαχαροπλαστείου	222
	Βιτρίνες θερμαινόμενες	143 - 145
	Βιτρίνες ψυχόμενες	218 - 221
	Βιτρίνες ωρίμανσης	224
	Βραστήρας αυγών	28
	Βραστήρες γάλακτος	21
	Βραστήρες νερού	21
Γ	Γρανιτομηχανές	20 - 21
Δ	Δίσκοι και αξεσουάρ κοπτικών	84 - 87
Ε	Επαγωγικές εστίες	148 - 150
	Επιφάνειες για Buffet & Salad bars (drop-in)	29 - 39
	Εργαλεία κουζίνας	116 - 117
	Εστίες - Πλατό	129 - 132
	Εστίες ηλεκτρικές, υγραερίου	146
Ζ	Ζαμπονομηχανές	101
Θ	Θερμαντικές λάμπες	41
	Θερμοερμάρια	241
Κ	Καθαριστικά φούρνων	226 - 227
	Καλάθια & θήκες πλυντηρίων	69
	Καταιωνιστήρας	225
	Κοπτικά ψωμιού	100
	Κρεατομηχανές	102
	Κρεπιέρες	133 - 135
Λ	Λάντζα χεριών	225
Μ	Μαχαίρια	118 - 119
	Μηχανές καφέ Espresso	26
	Μηχανές καφέ φίλτρου	22 - 23
	Μίξερ - Ζυμωτήρια, Ταχυζυμωτήρια	104 - 106
	Μίξερ χειρός - Stick blenders	94 - 98
	Μύλοι αλέσεως καφέ espresso	24 - 25
	Μύλοι αλέσεως καφέ για καφεκοπτείο	26
Π	Παγοθραύστες	10
	Παγομηχανές	42 - 49
	Παιδικοί μπουφέδες	40
	Πλατφόρμες μεταφοράς	240
	Πλυντήρια δίσκων, σκευών	52, 54 - 55
	Πλυντήρια λαχανικών	108
	Πλυντήρια πιάτων	50 - 53
	Πλυντήρια ρούχων επαγγελματικά	70, 72 - 73
	Πλυντήρια τούνελ & Flight	56 - 68
	Πολυκοπτικά & Κοπτικά μηχανήματα	78 - 83
	Πρέσες πορτοκαλιών	10 - 11
Ρ	Ράφια ανοξείδωτα	248
Σ	Σαλαμάνδρες	140, 142
	Σαμοβάρια	27
	Σιδερωτήρια θερμαινόμενου κυλίνδρου	76
	Σοκολατιέρες	27
	Σταθμοί απολύμανσης	225
	Στεγνωτήρες χεριών	231
	Στεγνωτήρια λαχανικών	108 - 109
	Στεγνωτήρια ρούχων	71, 74 - 75
	Στίφτες	8 - 9
	Στόφες	153, 158
	Συσκευές για Μαλλί της γριάς και Popcorn	139
	Συσκευές γυαλίσματος μαχαιροπήρουνων	228 - 229
	Σφολιατομηχανή	106
Τ	Τοστιέρες	120 - 122
	Τρολεϊ room service	246
	Τρόλεϊ αποσκευών	238
	Τρόλεϊ δίσκων, εστιατορίου	240
	Τρολεϊ ορόφων	246 - 247
	Τυροτρίφτες	103
Φ	Φορμαριστές μπιφτεκιών	102
	Φούρνοι NEVO	155 - 159
	Φούρνοι RATIONAL & αξεσουάρ	160 - 167
	Φούρνοι UNOX	174 - 179, 182
	Φούρνοι βεβιασμένης κυκλοφορίας	152 - 153
	Φούρνοι ζαχαροπλαστικής	153, 155
	Φούρνοι μικροκυμάτων	154
	Φούρνοι πίτσας	151
	Φούρνος κάρβουνου	151
	Φραπιέρες, Drink mixer	16 - 17
	Φριτέζες	123 - 128
	Φρυγανιέρες	139 - 140
Χ	Χειραμάξια μεταφοράς & αξεσουάρ	232 - 239
Ψ	Ψύκτες χυμών	10

Στίφτης
MEFRA No 71C χρώμιο
005.0902 **409 €**

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

Στίφτης
No 38C χρώμιο
005.0904 **662 €**

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

Στίφτης
No 52
005.0909 **722 €**

Στίφτης
No 52C χρώμιο
005.0913 **871 €**

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

Στίφτης
No 10
005.0005 **798 €**

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

Στίφτης
No 10C χρώμιο
005.0903 **989 €**

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

Στίφτης
EVOLUTION No 70
005.0889 **1.096 €**

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 **481 €**

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 **481 €**

Στίφτης
No 11C χρώμιο
005.0923 **610 €**

Ψύκτες χυμών

Ψύκτης χυμών με ένα κάδο
No 34-1
005.0016 **1.240 €**

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 **1.780 €**

Χωρητικότητα: 2 x 12 L

Ψύκτης χυμών με τρείς κάδους
No 34-3
005.0018 **2.357 €**

Χωρητικότητα: 3 x 12 L

Πρέσες πορτοκαλιών

Πρέσα πορτοκαλιών 8 kg
22E
045.0600 **1.180 €**

Χειροκίνητη τροφοδοσία
Παραγωγή: 18 - 25 πορτοκάλια/λεπτό
Διάμετρος πορτοκαλιών: 60 - 80 mm.
Κάδος τροφοδοσίας: 8 kg.
Στιβαρή, ανοξείδωτη κατασκευή με αντιδιαβρωτικά μέρη.

Παγοθραύστες

Παγοθραύστης
No 53
005.0921 **1.441**

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

Παγοθραύστης Mojito
Mojito
011.0600 **650 €**

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

Πρέσα πορτοκαλιών 20 kg
24ET
045.0601 **1.999 €**

Αυτόματη τροφοδοσία
Παραγωγή: 18 - 25 πορτοκάλια/λεπτό
Διάμετρος πορτοκαλιών: 60 - 80 mm.
Κάδος τροφοδοσίας: 20 kg.
Στιβαρή, ανοξείδωτη κατασκευή με αντιδιαβρωτικά μέρη και βρυσάκι self-service που λειτουργεί ως on/off.

	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

	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

οι τιμές επιβαρύνονται με τον αντίστοιχο ΦΠΑ

Πρέσα πορτοκαλιών
MINIMAX
070.0001 **4.932 €**

Παραγωγή: έως 15 πορτοκάλια/λεπτό με διάμετρο Ø65-80 mm.
Χειροκίνητη λειτουργία και καλάθι τροφοδοσίας 6 kg.
Κάδος απόρριψης 9 kg, δέχεται ως 54 στιμμένα πορτοκάλια.

Προαιρετικά:
Σύστημα αυτοκαθαρισμού 070.0014 **544 €**
Χρώμα silver 070.0016 **198 €** ή black 070.0015 **198 €**

Πρέσα πορτοκαλιών
MINIMATIC
070.0002 **5.933 €**

Παραγωγή: έως 15 πορτοκάλια/λεπτό με διάμετρο Ø65-80 mm.
Αυτόματη λειτουργία με χωνί τροφοδοσίας 8 kg.
Κάδος απόρριψης 9 kg, δέχεται ως 54 στιμμένα πορτοκάλια.

Προαιρετικά:
Σύστημα αυτοκαθαρισμού 070.0014 **544 €**
Χρώμα silver 070.0016 **198 €** ή black 070.0015 **198 €**

Αξεσουάρ:
Βραχίονας για μπουκάλια.
Κιτ για μικρά φρούτα Ø45-60mm.

Πρέσα πορτοκαλιών
TOP
070.0003 **6.736 €**

Παραγωγή: έως 28 πορτοκάλια/λεπτό με διάμετρο Ø65-80 mm.
Αυτόματη λειτουργία με χωνί τροφοδοσίας 25 kg.
Κάδος απόρριψης 18 kg, δέχεται ως 108 στιμμένα πορτοκάλια.

Προαιρετικά:
Σύστημα αυτοκαθαρισμού 070.0021 **692 €**
Αυτόματο φίλτρο διπλής ενέργειας 070.0025 **915 €**
Χρώμα silver 070.0020 **198 €** ή black 070.0019 **198 €**

Αξεσουάρ:
Βραχίονας για μπουκάλια.
Κιτ για μικρά φρούτα Ø45-60mm.
Κιτ για μεσαία φρούτα Ø65-80mm.

Πρέσα πορτοκαλιών & ροδιών
BIG TOP
070.0004 **7.601 €**

Παραγωγή: έως 28 φρούτα/λεπτό με διάμετρο Ø75-90 mm.
Αυτόματη λειτουργία με χωνί τροφοδοσίας 25 kg.
Κάδος απόρριψης 18 kg, δέχεται ως 108 στιμμένα πορτοκάλια.

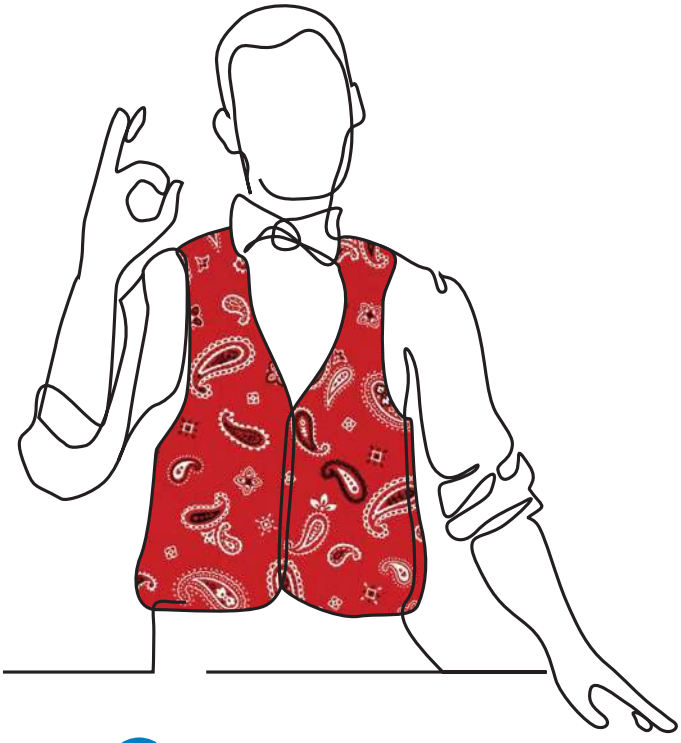
Προαιρετικά:
Σύστημα αυτοκαθαρισμού 070.0021 **692 €**
Αυτόματο φίλτρο διπλής ενέργειας 070.0025 **915 €**
Χρώμα silver 070.0020 **198 €** ή black 070.0019 **198 €**

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
MINIMAX	550 x 450 x 840	550	49	230V/50-60Hz
MINIMATIC	500 x 450 x 930	550	51	230V/50-60Hz
TOP	620 x 500 x 970	550	49	230V/50-60Hz
BIG TOP	620 x 500 x 970	550	49	230V/50-60Hz

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 Αποχυμωτής #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.

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.

Αποχυμωτής NUTRISANTOS
No 65
005.1003 **5.661 €**

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

Στόμιο τροφοδοσίας XL

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. Λειτουργία reverse.

Μεγάλο στόμιο τροφοδοσίας Ø79,5mm δέχεται ολόκληρα φρούτα και λαχανικά. (Δεν χρειάζεται τεμαχισμός).

Εξαιρετική μεγιστοποίηση της απόδοσης χυμού!

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

Αποχυμωτής
J80
015.1374 **2.020 €**

Παραγωγή: έως 120 L/ώρα
Ανοξείδωτο φίλτρο με δύο στιβαρές 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.

Αποχυμωτής
J80 Buffet
015.1377 **2.330 €**

Παραγωγή: έως 120 L/ώρα
Ιδανικός για buffet ξενοδοχείων.
Ανοξείδωτο φίλτρο με δύο στιβαρές λαβές για εύκολη αφαίρεση.
Μεγάλη βάση αποστράγγισης.
Επικλινής 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.

Αποχυμωτής
J100
015.1375 **2.792 €**

Παραγωγή: έως 160 L/ώρα
Ανοξείδωτο φίλτρο με δύο στιβαρές λαβές για εύκολη αφαίρεση.
Μεγάλη βάση αποστράγγισης.
Επικλινής 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)

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

Η σίτα αφαιρείται χωρίς ειδικό εργαλείο και καθαρίζεται εύκολα.

	διαστάσεις (Π x B x Y) 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

Ezy-clean™

Όλες οι σίτες αφαιρούνται χωρίς ειδικό εργαλείο και καθαρίζονται εύκολα.

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

ΝΕΟ

Ezy-clean™

Αποχυμωτής
No 50NEW
005.0822 **1.770 €**

Παραγωγή: 120 L/ώρα
Δέχεται φρούτα και λαχανικά.
Ezy-clean™: Εύκολος καθαρισμός και συναρμολόγηση χωρίς εργαλεία.
Ezy-lock™: Ταυτόχρονο κλείδωμα καλύμματος και δοχείου πούλπας.
Διαθέτει σύστημα ασφαλείας με φρένο και θερμικό.

Ezy-clean™

Αποχυμωτής
No 68
005.0198 **3.432 €**

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

Ezy-clean™

Αποχυμωτής
No 28
005.0020 **3.593 €**

Παραγωγή: 100 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 50NEW	290 x 530 x 515	Ø79,5	210	3.000	800	15,5	230V / 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

Mixer - Φραπιέρα με inox κύπελλο
F4
013.0004 **369 €**

Αυτόματη φραπιέρα με κύπελλο χωρητικότητας 0,8 L.

Mixer - Φραπιέρα με πλαστικό κύπελλο
F6
013.0005 **329 €**

Αυτόματη φραπιέρα με κύπελλο χωρητικότητας 0,8 L.

Φραπιέρα τοίχου με πλαστικό κύπελλο
F6P
013.0021 **315 €**

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

Mixer - Φραπιέρα (διπλή) με inox κύπελλα
F4D
013.0008 **712 €**

Αυτόματη φραπιέρα με 2 κύπελλα χωρητικότητας 0,8 L.

Mixer - Φραπιέρα (διπλή) με πλαστικά κύπελλα
F6D
013.0014 **629 €**

Αυτόματη φραπιέρα με 2 κύπελλα χωρητικότητας 0,8 L.

Mixer - Φραπιέρα (τριπλή) με πλαστικά κύπελλα
F6T
013.0022 **934 €**

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
F4	200 x 220 x 500	15.000	150	2,8	230V / 50Hz
F6	200 x 220 x 500	15.000	150	2,8	230V / 50Hz
F6P	150 x 160 x 320	15.000	150	2,3	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 **671 €**

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 εξαερισμό και προστασία
από ενδεχόμενη υπερφόρτωση.

Blenders

Blender με polycarbonate κανάτα
No 33E (πράσινο)
005.0003 **470 €**

No 33GE (γκρι)
005.0900 **470 €**

No 33CE (χρώμιο)
005.0905 **553 €**

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

MACAP

Blender με polycarbonate κανάτα
P 100
013.0001 **395 €**

Χωρητικότητα: 1,5 L
Μαχαίρια από ανοξείδωτο ατσάλι.

MACAP

Blender με inox κανάτα
P 102
013.0013 **540 €**

MACAP

Blender με inox κανάτα
P 105
013.0006 **999 €**

Χωρητικότητα: 5 L
Μαχαίρια από ανοξείδωτο ατσάλι.

Blender
Mixer SANTOSAFE
No 37 2LP
005.0825 **1.420 €**

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

Blender
Mixer SANTOSAFE
No 37 4LP
005.0827 **1.434 €**

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

Blender
Mixer SANTOSAFE
No 37 2LI
005.0826 **1.742 €**

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

Blender
Mixer SANTOSAFE
No 37 4LI
005.0828 **1.805 €**

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

Κανάτα Polycarbonate 2 L
005.0838 **321 €**

Κανάτα Inox 2 L
005.0841 **643 €**

Κανάτα Polycarbonate 4 L
005.0865 **335 €**

Κανάτα Inox 4 L
005.0839 **706 €**

Βάση SANTOSAFE No 37
005.0840 **1.099 €**

	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

οι τιμές επιβαρύνονται με τον αντίστοιχο ΦΠΑ

Αθόρυβο! ασφαλές, ισχυρό

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

Compact Brushless Blender
No 66
005.0821 **1.505 €**

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.

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.

Brushless Blender
No 62
005.0820 **2.115 €**

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

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

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

ΝΕΟ

Γρανιτομηχανή 5 L
COMPACT 1
020.0168 **1.946 €**

Ιδανική για περιορισμένους χώρους ή για καταστήματα με χαμηλή κατανάλωση.
Για γρανίτες, σορμπέ, frozen cocktails και κρύα ροφήματα κάθε είδους. Η μικρότερη επαγγελματική γρανιτομηχανή στον κόσμο. Συμπαγής σχεδίαση έως 30% μικρότερη από τα συμβατικά μοντέλα και δοχείο 5 λίτρων για ελεγχόμενη παραγωγή. Εξασφαλίζει μέγιστη αποδοτικότητα χωρίς σπατάλη προϊόντος. Οι ανοξείδωτες επιφάνειες προσθέτουν κομψότητα και αντοχή στον χρόνο.

ΝΕΟ

Γρανιτομηχανή 2 x 5 L
COMPACT 2
020.0169 **3.146 €**

Ιδανική για περιορισμένους χώρους ή για καταστήματα με χαμηλή κατανάλωση.
Για γρανίτες, σορμπέ, frozen cocktails και κρύα ροφήματα κάθε είδους. Η μικρότερη επαγγελματική γρανιτομηχανή στον κόσμο. Συμπαγής σχεδίαση έως 30% μικρότερη από τα συμβατικά μοντέλα και δοχείο 5 λίτρων για ελεγχόμενη παραγωγή. Εξασφαλίζει μέγιστη αποδοτικότητα χωρίς σπατάλη προϊόντος. Οι ανοξείδωτες επιφάνειες προσθέτουν κομψότητα και αντοχή στον χρόνο.

ΝΕΟ

Γρανιτομηχανή 3 x 5 L
COMPACT 3
020.0170 **4.381 €**

Ιδανική για περιορισμένους χώρους ή για καταστήματα με χαμηλή κατανάλωση.
Για γρανίτες, σορμπέ, frozen cocktails και κρύα ροφήματα κάθε είδους. Η μικρότερη επαγγελματική γρανιτομηχανή στον κόσμο. Συμπαγής σχεδίαση έως 30% μικρότερη από τα συμβατικά μοντέλα και δοχείο 5 λίτρων για ελεγχόμενη παραγωγή. Εξασφαλίζει μέγιστη αποδοτικότητα χωρίς σπατάλη προϊόντος. Οι ανοξείδωτες επιφάνειες προσθέτουν κομψότητα και αντοχή στον χρόνο.

ΝΕΟ

Γρανιτομηχανή 12 L
FREAZY 1
020.0165 **2.464 €**

Ιδανική επιλογή για επαγγελματικούς χώρους με υψηλή ζήτηση.
Λειτουργεί με συμπυκνωμένα υγρά με προσθήκη νερού, μείγματα με βάση την αλκοόλη, το γάλα και βάσεις φρούτων για την παραγωγή γρανίτας, sorbet, κρύων ποτών ή cocktail.
Τεχνολογία Fast Freeze για ταχύτερη προετοιμασία.

ΝΕΟ

Γρανιτομηχανή 2 x 12 L
FREAZY 2
020.0166 **3.947 €**

Ιδανική επιλογή για επαγγελματικούς χώρους με υψηλή ζήτηση.
Λειτουργεί με συμπυκνωμένα υγρά με προσθήκη νερού, μείγματα με βάση την αλκοόλη, το γάλα και βάσεις φρούτων για την παραγωγή γρανίτας, sorbet, κρύων ποτών ή cocktail.
Τεχνολογία Fast Freeze για ταχύτερη προετοιμασία.

ΝΕΟ

Γρανιτομηχανή 3 x 12 L
FREAZY 3
020.0167 **5.117 €**

Ιδανική επιλογή για επαγγελματικούς χώρους με υψηλή ζήτηση.
Λειτουργεί με συμπυκνωμένα υγρά με προσθήκη νερού, μείγματα με βάση την αλκοόλη, το γάλα και βάσεις φρούτων για την παραγωγή γρανίτας, sorbet, κρύων ποτών ή cocktail.
Τεχνολογία Fast Freeze για ταχύτερη προετοιμασία.

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
COMPACT 1	260 x 400 x 630	300	22	230V / 50Hz / 1
COMPACT 2	400 x 400 x 630	560	33	230V / 50Hz / 1
COMPACT 3	600 x 400 x 630	700	47	230V / 50Hz / 1
FREAZY 1	220 x 520 x 720	360	26	220-240V / 50Hz / 1
FREAZY 2	420 x 520 x 720	750	45	220-240V / 50Hz / 1
FREAZY 3	620 x 520 x 720	1100	60	220-240V / 50Hz / 1

οι τιμές επιβαρύνονται με τον αντίστοιχο ΦΠΑ

V-AIR: Κάθετος εξαερισμός για ακόμα μεγαλύτερη εξοικονόμηση χώρου.
Για κρύα ποτά, μείγματα με βάση την αλκοόλη και το γάλα.

Προαιρετικά:
5 μοντέρνα σχέδια ταμπλά.
Ταμπελάκι απλό ή custom.
5 συνδυασμοί κάδου και βρύσης για λειτουργία Push & Pull, Self-Service ή Touchless.
Επιλογή φωτισμού (βασικός, πλήρης)
Απομακρυσμένος έλεγχος.

Γρανιτομηχανή V-AIR
SMART+ 1x12L
020.0160 **3.439 €**

Κατανάλωση:
Ψύξη: 300 W/h
Συντήρηση: 95 W/h
Αποθήκευση: 15 W/h

Γρανιτομηχανή V-AIR
SMART+ 2x12L
020.0161 **5.286 €**

Κατανάλωση:
Ψύξη: 650 W/h
Συντήρηση: 220 W/h
Αποθήκευση: 15 W/h

Γρανιτομηχανή V-AIR
SMART+ 3x12L
020.0162 **7.008 €**

Κατανάλωση:
Ψύξη: 950 W/h
Συντήρηση: 250 W/h
Αποθήκευση: 20 W/h

Βραστήρες

ANIMO

Gencotel

Γρανιτομηχανή
Granibeach Negra 2 x 10 L
GB-220
020.0164 **3.238 €**

Χωρητικότητα: 2 x 10 L

Ανοξείδωτη βάση και βρύση.
Λειτουργεί με συμπυκνωμένα υγρά με προσθήκη νερού, μείγματα με βάση την αλκοόλη, το γάλα και βάσεις φρούτων για την παραγωγή γρανίτας, sorbet, κρύων ποτών ή cocktail.

Gencotel

Μηχανή soft cream
/frozen yogurt 5+5 L
G5 SUPER 5x2
020.0108 **4.045 €**

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

Βραστήρας νερού με σύνδεση στην παροχή νερού
WKT 5n VA
010.0850 **1.321 €**

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.

Βραστήρας γάλακτος 5L
MWR5n
010.0906 **1.299 €**

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

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ψυκτικό υγρό	ισχύς W	βάρος kg	τάση
SMART+ 1x12L	215 x 600 x 750	R290	350	25	220-240V / 50Hz
SMART+ 1x12L	430 x 600 x 750	R290	700	50	220-240V / 50Hz
SMART+ 1x12L	650 x 600 x 750	R290	1200	75	220-240V / 50Hz
GB-220	400 x 520 x 790		684	48	220V / 50Hz
G5 SUPER 5x2	400 x 400 x 680		650	33	

	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

CB 1x40 L

CB 1x5 R

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

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	**3.813 €**
CB 1x10 R	010.0941	590 x 470 x 790	60	6.175	400V / 50-60Hz	**4.534 €**
CB 1x20 R	010.0942	645 x 500 x 895	90	9.175	400V / 50-60Hz	**5.579 €**
CB 1x40 R	010.1593	805 x 685 x 975	180	18.225	400V / 50-60Hz	**7.450 €**
CB 1x5 L	010.0944	505 x 470 x 700	30	3.125	230V / 50-60Hz	**3.813 €**
CB 1x10 L	010.0945	590 x 470 x 790	60	6.175	400V / 50-60Hz	**4.534 €**
CB 1x20 L	010.0946	645 x 500 x 895	90	9.175	400V / 50-60Hz	**5.579 €**
CB 1x40 L	010.1655	805 x 685 x 975	180	18.225	400V / 50-60Hz	**7.450 €**

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	**4.866 €**
CB 2x10	010.0949	980 x 470 x 790	60	6.275	400V / 50-60Hz	**5.819 €**
CB 2x20	010.0950	1095 x 500 x 895	90	9.275	400V / 50-60Hz	**7.210 €**
CB 2x40	010.1594	1320 x 685 x 975	180	18.375	400V / 50-60Hz	**9.830 €**

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	**5.318 €**
CB 1x10W R	010.0953	590 x 470 x 790	60	60	6.175	400V / 50-60Hz	**5.826 €**
CB 1x20W R	010.0954	645 x 500 x 895	90	60	9.175	400V / 50-60Hz	**6.878 €**
CB 1x5W L	010.0955	505 x 470 x 700	30	33	3.425	230V / 50-60Hz	**5.318 €**
CB 1x10W L	010.0956	590 x 470 x 790	60	60	6.175	400V / 50-60Hz	**5.826 €**
CB 1x20W L	010.0957	645 x 500 x 895	90	60	9.175	400V / 50-60Hz	**6.878 €**

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	**6.200 €**
CB 2x10W	010.0967	980 x 470 x 790	60	60	6.275	400V / 50-60Hz	**6.963 €**
CB 2x20W	010.0968	1095 x 500 x 895	90	60	9.275	400V / 50-60Hz	**8.347 €**

CN 20e

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	**791 €**
CN 10e	010.0826	307 x 427	10	100	230V / 50-60Hz	**975 €**
CN 20e	010.0962	355 x 515	20	100	230V / 50-60Hz	**1.257 €**

Μοντέρνος ανοξείδωτος σχεδιασμός (mirror), ανοξείδωτη αντίσταση, εύκολος χειρισμός & καθαρισμός.

ANIMO
Μηχανή καφέ PERCOSTAR 3 L
9010403
010.0851 **374 €**

Παραγωγή έως 9 L/ώρα
Ελάχιστη ποσότητα 1,5L
(12 φλυτζάνια).
Μέγιστη ποσότητα σε 20 λεπτά.
Ύψος βρύσης 110mm.
Δέχεται φίλτρα Ø195.

ANIMO
Μηχανή καφέ PERCOSTAR 6,5 L
9010407
010.1657 **395 €**

Παραγωγή έως 10 L/ώρα
Ελάχιστη ποσότητα 3,2L
(25 φλυτζάνια).
Μέγιστη ποσότητα σε 40 λεπτά.
Ύψος βρύσης 115mm.
Δέχεται φίλτρα Ø195.

ANIMO
Μηχανή καφέ PERCOSTAR 12 L
9010412
010.1658 **473 €**

Παραγωγή έως 15 L/ώρα
Ελάχιστη ποσότητα 6L
(48 φλυτζάνια).
Μέγιστη ποσότητα σε 50 λεπτά.
Ύψος βρύσης 140mm.
Δέχεται φίλτρα Ø230.

ANIMO
Μηχανή καφέ PERCOSTAR 15 L
9010417
010.1659 **523 €**

Παραγωγή έως 15 L/ώρα
Ελάχιστη ποσότητα 7,5L
(60 φλυτζάνια).
Μέγιστη ποσότητα 65 λεπτά.
Ύψος βρύσης 140mm.
Δέχεται φίλτρα Ø230.

maxima
Μηχανή καφέ
09300598
045.0009 **169 €**

Χωρητικότητα: 10 L (80 φλ.)
Παρασκευή:
10 L (80 φλ.) /45-60 λεπτά
Ελάχιστη ποσότητα:
12 φλυντζάνια.

Χάρτινα φίλτρα
Melitta
010.1662 **15 €**

250 τεμ./κιβώτιο.
Ø250 mm.
Για όλες τις μηχανές
με κανάτα.

ANIMO
Μηχανή καφέ φίλτρου EXCELSO
10380
010.0860 **539 €**

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 **573 €**

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.

	διαστάσεις (Δ x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
PERCOSTAR 3	Ø230 x 385	1.500	3,3	230V / 50Hz / 1
PERCOSTAR 6,5	Ø230 x 480	1.500	3,5	230V / 50Hz / 1
PERCOSTAR 12	Ø275 x 540	1.500	4,9	230V / 50Hz / 1
PERCOSTAR 15	Ø275 x 600	1.500	5,2	230V / 50Hz / 1

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
09300598	340 x 340 x 480	1.520	4	230V / 50Hz
10380	190 x 370 x 433	2.250	7	220-240V / 50Hz
10385	190 x 370 x 477	2.100	8	220-240V / 50Hz

Μύλοι αλέσεως καφέ espresso

MACAP

Μύλος καφέ M42
M42 C18 μαύρο
013.0031 **545 €**

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

SANTOS

Μύλος καφέ αυτόματος / αθόρυβος
SILENT No 40A
005.0000 **1.365 €**

Παραγωγή: 8 kg/ώρα
Χωρητικότητα καμπάνας: 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.

MACAP

Μύλος καφέ με δυναμόμετρο
M7Z-C10
013.0027 **1.279 €**

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

Ειδική έκδοση του μοντέλου του 1954 για τους baristas

SANTOS

Μύλος καφέ
No 01BAR
005.1081 **1.845 €**

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.

6 g/sec Ιδανικός για baristas

MACAP

Μύλος καφέ
LABO 70D C18
013.0037 **2.866 €**

Μαχαίρια: Ø70 mm.
Χωρητικότητα χωνιού: 1,2 kg.
Οθόνη LCD με περιστροφικό κομβίο ρύθμισης.
Επεξεργασία/αποθήκευση 3 συνταγών και χειροκίνητη δόση.
Βάση portafilter με ασφαλή σύνδεση και μετρητής δόσεων.

MACAP

Δοσομετρητής
A3
013.0026 **246 €**

220 x 210 x 345 mm
Βάρος: 8 kg

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

MACAP

Πατητήρι καφέ
POGO
013.0025 **215 €**

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
SILENT No 40A	190 x 390 x 580	1.500	360	14	220-240V / 50Hz
M7Z-C10	250 x 360 x 635	1.400	800	15,5	230V / 50Hz
No 01BAR	190 x 330 x 560	1.500	600	14,5	220-240V / 50Hz
LABO 70D C18	310 x 210 x 625	1.400	900	17	230V / 50Hz

οι τιμές επιβαρύνονται με τον αντίστοιχο ΦΠΑ

MACAP

Μύλος καφέ ψηφιακός on demand
M42D C18
013.0032 **824 €**

Παραγωγή: 2 g/sec
Με μετρητή δόσης.
Μαχαίρια: Ø 58 mm
Χωρητικότητα χωνιού: 500 g.
Τρεις προγραμματιζόμενες δόσεις
και δυνατότητα χειροκίνητης δόσης

MACAP

Μύλος καφέ ψηφιακός on demand
MI20 C71 Nero
013.0034 **876 €** **2 - 2,6 g/sec**

Μαχαίρια: Ø58 mm.
Χωρητικότητα χωνιού: 0,5 kg.
Πάνελ αφής 3,5" με 4 ρυθμιζόμενες
δόσεις ή συνεχή λειτουργία.
Λειτουργία Fast Program.
3 προεπιλεγμένες λειτουργίες:
Standard, Push & Grind, Barista.
Φωτισμός LED, κωδικός πρόσβασης
χρήστη για τήρηση ιστορικού.

MACAP

Μύλος καφέ ψηφιακός on demand
MI40 C71 Nero
013.0035 **994 €** **2,6 - 3,3 g/sec**

Μαχαίρια: Ø65 mm.
Χωρητικότητα χωνιού: 1,2 kg.
Πάνελ αφής 3,5" με 4 ρυθμιζόμενες
δόσεις ή συνεχή λειτουργία.
Λειτουργία Fast Program.
3 προεπιλεγμένες λειτουργίες:
Standard, Push & Grind, Barista.
Φωτισμός LED, κωδικός πρόσβασης
χρήστη για τήρηση ιστορικού.
Εξαερισμός 5 ταχυτήτων.

MACAP

Μύλος καφέ ψηφιακός on demand
MXD
013.0028 **1.294 €**

Παραγωγή: 3 g/sec
Με μετρητή δόσης.
Μαχαίρια: Ø 75 mm
Χωρητικότητα χωνιού: 1,4 kg.
Τρεις προγραμματιζόμενες δόσεις
και δυνατότητα χειροκίνητης δόσης.

SANTOS

Μύλος καφέ ψηφιακός on demand
SILENT No 55 BF
005.0006 **1.698 €**

Παραγωγή: 25 kg/ώρα
Χωρητικότητα καμπάνας: 1 kg.
Μαχαίρια: Ø 63,5 mm
Αθόρυβος, μόλις 63 dBA.
Με ηλεκτρονικό μετρητή δόσεων και
ενσωματωμένο πατητήρι τελευταίας
τεχνολογίας: Ø 53, Ø 55, Ø 57 mm.

SANTOS

Μύλος καφέ ψηφιακός on demand
55WBC
005.1020 **1.698 €**

Παραγωγή: 25 kg/ώρα
Χωρητικότητα καμπάνας: 1 kg.
Μαχαίρια: Ø 63,5 mm
Αθόρυβος, μόλις 63 dBA.
Λειτουργία pulse για τέλειες δόσεις.
Νέα βάση ασφαλείας για το κλείστρο.
Πλήρως αυτόματος με ανίχνευση του
κλείστρου για 1 ή 2 δόσεις.

SANTOS

Μύλος καφέ ψηφιακός on demand
59
005.1021 **1.864 €** **7 g σε λιγότερο από 1sec**

Μαχαίρια Ø 63,5 mm.
Χωρητικότητα χωνιού: 1 kg.
Οθόνη LCD, 3 κομβία ρυθμίσεων,
λειτουργία pulse, βάση portafilter.
Γρήγορος, αθόρυβος, ανθεκτικός με
δόση ακριβείας και συνέπεια άλεσης.
Παραγωγή ως 25kg/h.

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ταχύτητα r.p.m.	ισχύς W	βάρος kg	τάση
M42D/C18	194 x 308 x 430	1.400	300	7,5	230V / 50Hz
MI20 C71 Nero	194 x 307 x 440	1.400	300	7,5	230V / 50Hz
MI40 C71 Nero	194 x 307 x 560	1.400	480	8,9	230V / 50Hz
MXD	230 x 370 x 600	1.400	340	11	230V / 50Hz
SILENT No 55 BF	198 x 397 x 577	2.800	1.100	15	220-240V / 50Hz
55WBC	198 x 397 x 577	2.800	1.100	15	220-240V / 50Hz
59	198 x 352 x 540	1.400	800	15	220-230V / 50Hz

Μύλοι αλέσεως καφέ για καφεκοπτείο

Μύλος καφεκοπτείου με έμβολο
No 1PS
005.0019 **1.454 €**
Συγκρατεί χάρτινη σακούλα.

Μύλος για πιπέρι με συρτάρι
No 1P
005.0917 **1.454 €**
Δοχείο χωρητικότητας: 800 g.

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

Μύλος καφεκοπτείου
No 4
005.0012 **1.682 €**

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

MACAP

Μύλος καφεκοπτείου
LABO 70M C18
013.0036 **2.359 €**

Μαχαίρια: Ø70 mm.
Χωρητικότητα χωνιού: 1,2 kg.
Χειροκίνητη δόση.

Μύλος καφεκοπτείου
No 63
005.1080 **5.043 €**

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.

Μηχανές καφέ Espresso

Μηχανή espresso με 2 groups αυτόματη
GALA 2 GR
006.0993 **4.493 €**

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

Μηχανή espresso με 3 groups αυτόματη
GALA 3 GR
006.0995 **5.425 €**

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

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ταχύτητα r.p.m.	ισχύς W	σύνδεση νερού	βάρος kg	τάση
No 1PS / 1P	250 x 320 x 550	1.500	600		14	220V / 50Hz
No 4	220 x 320 x 700	1.500	600		18	220V / 50Hz
LABO 70M C18	310 x 210 x 625	1.400	900		16,5	230V / 50Hz
No 63	279 x 329 x 677	1.500	1.500		40	220-240V / 50Hz
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

Sencotel
Σοκολατιέρα
CH-10V10
020.0110 **1.024 €**

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

Sencotel
Σοκολατιέρα
CH-5V10
020.0107 **973 €**

κατάλληλες και για τσάι, καφέ, γάλα, ζεστό κρασί

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

Σαμοβάρια

Σαμοβάρι Pyramid A10
05994
095.0001 **1.435 €**

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

Σαμοβάρι Soraya III
06129
095.0002 **1.399 €**

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

Σαμοβάρι Rebecca 5L
07148
095.0003 **810 €**

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

Σαμοβάρι Romanov 5L
05982
095.0004 **740 €**

Δοχείο νερού: 5 L
Τσαγιέρα 1,3L με σουρωτήρι
Premium ανοξείδωτο mirror εξωτερικά, σατινέ εσωτερικά.
Δύο αντιστάσεις: 1300 Watt και 500 Watt

	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

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
05994	395 x 460 x 580	500 - 3.000	5,6	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
05982	270 x 340 x 590	500 - 1.800	5,0	230V / 50Hz / 1

Chafing dish - Σουπιέρα Roll Top
035.0210 **165 €***

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

Επαγωγικό chafing dish 2/3
035.0212 **400 €***

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

Ψυχόμενος δίσκος
035.0221 **351 €***

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

Ψυχόμενος δίσκος
035.0220 **351 €***

Χωρητικότητα: 2 x 1/2 GN
Βάθους 40 mm
565 x 365 x 300 mm
Ανοξείδωτη κατασκευή με ανατρεπόμενο διαφανές καπάκι.
Περιλαμβάνονται οι παγοκύστες.

Διανεμητής χυμού με 1 κάδο 8 L
035.0200 **95 €***

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

Διανεμητής δημητριακών
035.0240 **190 €***

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

Διανεμητής καφέ 11 L
035.0241 **220 €***

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

***Ενδεικτική τιμή**
Τρέχουσα τιμή στο emko.gr

ROLLER GRILL

Βραστήρας αυγών
CO 60
010.0275 **459 €**

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

	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

Κορυφαία ποιότητα

Στιβαρές, ανθεκτικές κατασκευές από ανοξείδωτο ατσάλι AISI 304 18/8 με σατινέ φινίρισμα.

Εύκολη ενσωμάτωση

Η σειρά Drop-in της Coreco διευκολύνει τη δημιουργία λειτουργικών και αισθητικών μπουφέ και self-service, βασισμένων σε εύκολα τοποθετούμενα τυποποιημένα στοιχεία.

Εύκολη εγκατάσταση

Τα στοιχεία Drop-in χρειάζονται μόνο σύνδεση στις αναμονές. Οι γέφυρες φωτισμού ή θέρμανσης τοποθετούνται από πάνω και ο πίνακας ελέγχου είναι κινητός και αποσπώμενος.

Φινίρισμα και σχεδιασμός

Λεπτομερής σχεδιασμός με υψηλής ποιότητας φινίρισμα. Όλα τα εξαρτήματα είναι μεταλλικά και κατασκευασμένα εξ ολοκλήρου από ανοξείδωτο ατσάλι AISI 304, ακόμα και τα μη ορατά μέρη.

Υγιεινή και εργονομία

Υλικά υψηλής ποιότητας και υγειονομικές ακμές στις επιφάνειες. Σχεδιασμός που εστιάζει στην εργονομία και την εύκολη χρήση.

Αποδοτικότητα και τεχνολογία

Οι μονάδες Drop-in της Coreco εξοικονομούν ενέργεια χάρη στον σχεδιασμό τους και τη χρήση παχιάς μόνωσης υψηλής απόδοσης. τυποποιημένα στοιχεία.

Πλήθος επιλογών

Περισσότερες από 100 διαφορετικές σειρές προϊόντων καλύπτουν κάθε ανάγκη. Οργανωμένη παραγωγή με γρήγορους χρόνους παράδοσης.

Επιλογές και αξεσουάρ

Η σειρά περιλαμβάνει πολλά αξεσουάρ για περισσότερες επιλογές διαμόρφωσης όπως το Κιτ θερμόμετρου που δείχνει τη θερμοκρασία της μονάδας "drop-in".

Εύρος θερμοκρασίας λειτουργίας **-4°C/+4°C.**
Ενσωματωμένο σύστημα ψύξης και αποχέτευση.
Από ανοξείδωτο χάλυβα AISI-304 18/10 με σατινέ φινίρισμα.
Ψύξη με χαλκοσωλήνες εσωτερικά.
Οικολογικό ψυκτικό υγρό R-290.
Οικολογική μόνωση υψηλού πάχους/πυκνότητας με έγχυση.
Κινητό πάνελ ελέγχου (καλώδιο μήκους 1m) με ψηφιακή ένδειξη θερμοκρασίας και φωτιζόμενο διακόπτη. Περιλαμβάνει αφαιρούμενο πάνελ που μπορεί να τοποθετηθεί εξωτερικά για ευκολότερη προβολή θερμοκρασίας και έλεγχο εξοπλισμού.

Ψυχόμενες επιφάνειες

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	διαστάσεις ενσωμάτωσης	χωρητικότητα GN	κατανάλωση W	ισχύς ψύξης W	
PF2G-GI	061.0124	790 x 646 x 430	765 x 625 x 420	2 GN1/1	240	325	**2.204 €**
PF3G-GI	061.0129	1120 x 646 x 430	1095 x 625 x 420	3 GN1/1	240	325	**2.246 €**
PF4G-GI	061.0100	1445 x 646 x 430	1420 x 625 x 420	4 GN1/1	280	435	**2.397 €**
PF5G-GI	061.0127	1770 x 646 x 430	1745 x 625 x 420	5 GN1/1	480	640	**2.641 €**
PF6G-GI	061.0110	2095 x 646 x 430	2070 x 625 x 420	6 GN1/1	480	640	**3.211 €**

Εύρος θερμοκρασίας λειτουργίας **-4°C/+4°C.**
Ενσωματωμένο σύστημα ψύξης και αποχέτευση.
Από ανοξείδωτο χάλυβα AISI-304 18/10 με σατινέ φινίρισμα.
Ψύξη με χαλκοσωλήνες εσωτερικά.
Οικολογικό ψυκτικό υγρό R-290.
Οικολογική μόνωση υψηλού πάχους/πυκνότητας με έγχυση.
Κινητό πάνελ ελέγχου (καλώδιο μήκους 1m) με ψηφιακή ένδειξη θερμοκρασίας και φωτιζόμενο διακόπτη. Περιλαμβάνει αφαιρούμενο πάνελ που μπορεί να τοποθετηθεί εξωτερικά για ευκολότερη προβολή θερμοκρασίας και έλεγχο εξοπλισμού.

Ψυχόμενες επιφάνειες δύο επιπέδων

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	διαστάσεις ενσωμάτωσης	χωρητικότητα GN	κατανάλωση W	ισχύς ψύξης W	
PFD2G-GI	061.0285	790 x 646 x 500	765 x 625 x 420	2 GN1/1	240	325	**2.789 €**
PFD3G-GI	061.0142	1120 x 646 x 500	1095 x 625 x 420	3 GN1/1	240	325	**2.840 €**
PFD4G-GI	061.0287	1445 x 646 x 500	1420 x 625 x 420	4 GN1/1	280	435	**2.984 €**
PFD5G-GI	061.0288	1770 x 646 x 500	1745 x 625 x 420	5 GN1/1	480	640	**3.329 €**
PFD6G-GI	061.0161	2095 x 646 x 500	2070 x 625 x 420	6 GN1/1	480	640	**3.984 €**

Εύρος θερμοκρασίας λειτουργίας **0°C/+5°C.**
Ενσωματωμένο σύστημα ψύξης.
Προορίζεται για GN βάθους έως 150mm (δεν περιλαμβάνονται).
Από ανοξείδωτο χάλυβα AISI-304 18/10 με σατινέ φινίρισμα.
Ψύξη με χαλκοσωλήνες στον πυθμένα και στα τοιχώματα.
Οικολογικό ψυκτικό υγρό R-290.
Οικολογική μόνωση υψηλού πάχους/πυκνότητας με έγχυση.
Στρογγυλεμένες υγειονομικές ακμές και αποχέτευση.
Κινητό πάνελ ελέγχου (καλώδιο μήκους 1m) με ψηφιακή ένδειξη θερμοκρασίας και φωτιζόμενο διακόπτη.

Ψυχόμενες λεκάνες με στατική ψύξη

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	διαστάσεις ενσωμάτωσης	χωρητικότητα GN	κατανάλωση W	ισχύς ψύξης W	
CF3G-6-GI	061.0215	1120 x 646 x 500	1095 x 625 x 490	3 GN1/1-65	240	325	**2.432 €**
CF4G-6-GI	061.0217	1445 x 646 x 500	1420 x 625 x 490	4 GN1/1-65	280	436	**2.717 €**
CF5G-6-GI	061.0218	1770 x 646 x 500	1745 x 625 x 490	5 GN1/1-65	480	640	**3.041 €**
CF6G-6-GI	061.0220	2095 x 646 x 500	2070 x 625 x 490	6 GN1/1-65	480	640	**3.575 €**
CF1G-15-GI	061.0212	465 x 646 x 580	445 x 625 x 570	1 GN1/1-150	240	325	**2.140 €**
CF2G-15-GI	061.0213	790 x 646 x 580	765 x 625 x 570	2 GN1/1-150	240	325	**2.316 €**
CF3G-15-GI	061.0214	1120 x 646 x 580	1095 x 625 x 570	3 GN1/1-150	240	325	**2.461 €**
CF4G-15-GI	061.0216	1445 x 646 x 580	1420 x 625 x 570	4 GN1/1-150	280	436	**2.747 €**
CF5G-15-GI	061.0140	1770 x 646 x 580	1745 x 625x 570	5 GN1/1-150	480	640	**3.075 €**
CF6G-15-GI	061.0219	2095 x 646 x 580	2070 x 625 x 570	6 GN1/1-150	480	640	**3.649 €**

Εύρος θερμοκρασίας λειτουργίας **+4°C/+12°C.**
Ενσωματωμένο σύστημα ψύξης και αποχέτευση.
Ρυθμιζόμενος εσωτερικός πυθμένας, κατάλληλος για GN βάθους έως 150mm (δεν περιλαμβάνονται).
Από ανοξείδωτο χάλυβα AISI-304 18/10 με σατινέ φινίρισμα.
Ψύξη με αέρα και έλεγχος μέσω ψηφιακού θερμοστάτη.
Οικολογική μόνωση υψηλού πάχους/πυκνότητας με έγχυση.
Οικολογικό ψυκτικό υγρό R-290.
Κινητό πάνελ ελέγχου (καλώδιο μήκους 1m) με ψηφιακή ένδειξη θερμοκρασίας και φωτιζόμενο διακόπτη.

Ψυχόμενες λεκάνες με ψύξη αέρα

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	διαστάσεις ενσωμάτωσης	χωρητικότητα GN	κατανάλωση W	ισχύς ψύξης W	
CFV2G	061.0221	790 x 715 x 770	750 x 695 x 760	2 GN1/1-150	340	531	**2.980 €**
CFV3G	061.0222	1130 x 715 x 770	1080 x 695 x 760	3 GN1/1-150	480	781	**3.217 €**
CFV4G	061.0171	1455 x 715 x 770	1405 x 695 x 760	4 GN1/1-150	700	1165	**3.647 €**
CFV5G	061.0223	1780 x 715 x 770	1730 x 695 x 760	5 GN1/1-150	820	1690	**4.068 €**

Επιτοίχια εγκατάσταση

CFVM2G	061.0224	800 x 715 x 925	750 x 695 x 760	GN1/1-150	340	531	**3.785 €**
CFVM3G	061.0225	1130 x 715 x 925	1080 x 695 x 760	GN1/1-150	480	781	**4.553 €**
CFVM4G	061.0226	1454 x 715 x 925	1405 x 695 x 760	GN1/1-150	700	1165	**5.124 €**
CFVM5G	061.0227	1780 x 715 x 925	1730 x 695 x 760	GN1/1-150	820	1690	**5.687 €**

Εύρος θερμοκρασίας λειτουργίας **-15°C/-20°C.**
Ενσωματωμένο ή απομακρυσμένο σύστημα ψύξης.
Δέχεται 4 δοχεία παγωτού 360x165x180mm έως 7 λίτρα (δεν περιλαμβάνονται).
Λεκάνη με στρογγυλεμένες υγειονομικές ακμές.
Ψύξη με χαλκοσωλήνες στον πυθμένα και τα τοιχώματα.
Οικολογική μόνωση υψηλού πάχους/πυκνότητας με έγχυση.
Οικολογικό ψυκτικό υγρό R-290.
Κινητό πάνελ ελέγχου (καλώδιο μήκους 1m) με ψηφιακή ένδειξη θερμοκρασίας και φωτιζόμενο διακόπτη.
Συρόμενες πόρτες από μεθακρυλικό υλικό.
Στο μοντέλο CH4, το σύστημα διαστολής του ψυκτικού αερίου δεν περιλαμβάνεται.

Λεκάνες παγωτού

μοντέλο	κωδικός	μονάδα ψύξης	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	διαστάσεις ενσωμάτωσης	κατανάλωση W	ισχύς ψύξης W	
CH4	061.0228	όχι	810 x 540 x 280	785 x 455 x 270		-	**2.260 €**
CH4-GI	061.0229	ναι	810 x 540 x 650	785 x 455 x 640	300	376	**2.773 €**

Ηλεκτρονικός θερμοστάτης λειτουργίας **50°C έως 90°C.**
Προορίζεται για GN βάθους έως 150mm (δεν περιλαμβάνονται).
Από ανοξείδωτο χάλυβα AISI-304 18/10 με σατινέ φινίρισμα.
Με στρογγυλεμένες υγειονομικές ακμές και αποχέτευση.
Μόνωση από πυρίμαχο πολυουρεθάνιο.
Θέρμανση λεκάνης μέσω αντιστάσεων σιλικόνης με θερμοστάτη ασφαλείας (klixon).
Κινητό πάνελ ελέγχου (καλώδιο μήκους 1m) με ψηφιακή ένδειξη θερμοκρασίας και φωτιζόμενο διακόπτη. Περιλαμβάνει αφαιρούμενο πάνελ που μπορεί να τοποθετηθεί εξωτερικά για ευκολότερη προβολή θερμοκρασίας και έλεγχο εξοπλισμού.
Βαλβίδα εισαγωγής νερού 1/2" και αποχέτευση με σωλήνα υπερχείλισης και έξοδο 3/4".

Μπαιν μαρί με υγρασία

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	διαστάσεις ενσωμάτωσης	χωρητικότητα GN	ισχύς W	τάση	
CCH1G	061.0203	465 x 646 x 215	435 x 625 x 200	1 GN1/1-150	1000	230V/50-60Hz	**1.668 €**
CCH2G	061.0204	790 x 646 x 215	765 x 625 x 200	2 GN1/1-150	2000	230V/50-60Hz	**1.853 €**
CCH3G	061.0205	1120 x 646 x 215	1095 x 625 x 200	3 GN1/1-150	2000	230V/50-60Hz	**2.270 €**
CCH4G	061.0206	1445 x 646 x 215	1420 x 625 x 200	4 GN1/1-150	3000	230V/50-60Hz	**2.490 €**
CCH5G	061.0207	1770 x 646 x 215	1745 x 625 x 200	5 GN1/1-150	3000	230V/50-60Hz	**2.956 €**
CCH6G	061.0208	2095 x 646 x 215	2070 x 625 x 200	6 GN1/1-150	4000	400V/III/50-60Hz	**3.599 €**

Ηλεκτρονικός θερμοστάτης λειτουργίας **50°C έως 90°C.**
Από ανοξείδωτο χάλυβα AISI-304 18/10 με σατινέ φινίρισμα.
Προορίζεται για GN βάθους έως 150mm (δεν περιλαμβάνονται).
Θέρμανση μέσω προστατευμένων αντιστάσεων κάτω από διάτρητο διπλό πάτο, με θερμοστάτη ασφαλείας (klixon).
Αναδιπλούμενες αντιστάσεις για ευκολία στον καθαρισμό.
Κινητός πίνακας ελέγχου 1 μέτρου με ψηφιακή ένδειξη θερμοκρασίας και φωτιζόμενο διακόπτη.

Μπαιν μαρί ξηρής θέρμανσης

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	διαστάσεις ενσωμάτωσης	χωρητικότητα GN	ισχύς W	τάση	
CCS2G	061.0209	790 x 646 x 230	765 x 625 x 215	2 GN1/1-150	1200	230V/50-60Hz	**1.493 €**
CCS3G	061.0210	1120 x 646 x 230	1095 x 625 x 215	3 GN1/1-150	1750	230V/50-60Hz	**1.607 €**
CCS4G	061.0211	1445 x 646 x 230	1420 x 625 x 215	4 GN1/1-150	2500	230V/50-60Hz	**1.896 €**
CCS5G	061.0141	1770 x 646 x 230	1745 x 625 x 215	5 GN1/1-150	2950	230V/50-60Hz	**2.372 €**
CCS6G	061.0118	2095 x 646 x 230	2070 x 625 x 215	6 GN1/1-150	3500	230V/50-60Hz	**2.925 €**

Ηλεκτρονικός θερμοστάτης λειτουργίας **50°C έως 100°C.**
Από ανοξείδωτο χάλυβα AISI-304 18/10 με σατινέ φινίρισμα.
Γυαλί-κεραμικό SCHOTT CERAN® πάχους 6mm.
Θέρμανση μέσω αντιστάσεων σιλικόνης με θερμοστάτη ασφαλείας (klixon).
Μόνωση από πυρίμαχο πολυουρεθάνιο.
Περιμετρική στεγανοποίηση με ειδική μαύρη σιλικόνη.
Κινητός πίνακας ελέγχου μήκους 1 μέτρου με ψηφιακή ένδειξη θερμοκρασίας και φωτιζόμενο διακόπτη.
Δυνατότητα παραγγελίας χωρίς πλαίσιο (κορνίζα) κατόπιν συνεννόησης.

Δυνατότητα παραγγελίας χωρίς πλαίσιο (κορνίζα) κατόπιν συνεννόησης.

Θερμαινόμενες επιφάνειες GN κεραμικές

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	διαστάσεις ενσωμάτωσης	χωρητικότητα GN	ισχύς W	
PCV2G	061.0277	790 x 646 x 135	765 x 625 x 120	2 GN1/1	1100	**2.204 €**
PCV3G	061.0145	1120 x 646 x 135	1095 x625 x 120	3 GN1/1	1650	**2.627 €**
PCV4G	061.0101	1445 x 646 x 135	1420 x 625 x 120	4 GN1/1	2200	**2.990 €**
PCV5G	061.0131	1770 x646 x135	1745 x 625 x 120	5 GN1/1	2750	**3.408 €**
PCV6G	061.0105	2095 x646 x 135	2070 x 625 x 120	6 GN1/1	3300	**3.912 €**

Ηλεκτρονικός θερμοστάτης λειτουργίας **50°C έως 100°C.**
Από ανοξείδωτο χάλυβα AISI-304 18/10 με σατινέ φινίρισμα.
Μαύρο ή λευκό σκληρυμένο γυαλί πάχους 6mm.
Θέρμανση μέσω αντιστάσεων σιλικόνης με θερμοστάτη ασφαλείας (klixon).
Μόνωση από πυρίμαχο πολυουρεθάνιο.
Περιμετρική στεγανοποίηση με ειδική μαύρη σιλικόνη.
Κινητό πάνελ ελέγχου (καλώδιο μήκους 1m) με ψηφιακή ένδειξη θερμοκρασίας και φωτιζόμενο διακόπτη.

Δυνατότητα παραγγελίας χωρίς πλαίσιο (κορνίζα) κατόπιν συνεννόησης.

Θερμαινόμενες επιφάνειες GN από σκληρυμένο γυαλί

διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	διαστάσεις ενσωμάτωσης	χωρητικότητα GN	ισχύς W	**Λευκό** μοντέλο	κωδικός		**Μαύρο** μοντέλο	κωδικός	
790 x 646 x 135	765 x 625 x 120	2 GN1/1	1100	**PCT2GB**	061.0269	**1.772 €**	**PCT2GN**	061.0270	**1.772 €**
1120 x 646 x 135	1095 x625 x 120	3 GN1/1	1650	**PCT3GB**	061.0271	**2.139 €**	**PCT3GN**	061.0272	**2.139 €**
1445 x 646 x 135	1420 x 625 x 120	4 GN1/1	2200	**PCT4GB**	061.0273	**2.461 €**	**PCT4GN**	061.0274	**2.461 €**
1770 x646 x135	1745 x 625 x 120	5 GN1/1	2750	**PCT5GB**	061.0275	**2.840 €**	**PCT5GN**	061.0163	**2.840 €**
2095 x646 x 135	2070 x 625 x 120	6 GN1/1	3300	**PCT6GB**	061.0276	**3.296 €**	**PCT6GN**	061.0162	**3.296 €**

Ηλεκτρονικός θερμοστάτης λειτουργίας **50°C έως 100°C.**
Από ανοξείδωτο χάλυβα AISI-304 18/10 με σατινέ φινίρισμα.
Γυαλί-κεραμικό SCHOTT CERAN® πάχους 6mm.
Θέρμανση μέσω αντιστάσεων σιλικόνης με θερμοστάτη ασφαλείας (klixon).
Περιμετρική στεγανοποίηση με ειδική μαύρη σιλικόνη.
Κινητό πάνελ ελέγχου (καλώδιο μήκους 1m) με ψηφιακή ένδειξη θερμοκρασίας και φωτιζόμενο διακόπτη.
Δυνατότητα παραγγελίας με επιφάνεια από σκληρυμένο γυαλί tempered glass) πάχους 6mm χωρίς πλαίσιο κατόπιν συνεννόησης.

Θερμαινόμενες επιφάνειες κεραμικές για Show Cooking

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	διαστάσεις ενσωμάτωσης	χωρητικότητα πιάτα Ø26cm	ισχύς W	
PCV3P	061.0278	866 x 326 x 135	840 x 300 x 120	3	700	**1.918 €**
PCV5P	061.0159	1366 x 326 x 135	1340 x 300 x 120	5	1050	**2.801 €**
PCV6P	061.0283	1668 x 326 x 135	1645 x 300 x 120	6	1400	**3.216 €**
PCV8P	061.0284	2168 x 326 x 135	2145 x 300 x 120	8	2100	**3.679 €**
PCV3P-SM	061.0279	800 x 260 x 85	790 x 225 x 90	3	700	**1.769 €**
PCV5P-SM	061.0281	1300 x 260 x 85	1290 x 465 x 90	5	1050	**2.630 €**

Κιτ ψηφιακού θερμομέτρου

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	κατάλληλο για	
KTD_F	061.0111	102 x 132 x 42	Drop-in κρύο	**102 €**
KTD_C	061.0112	102 x 132 x 42	Drop-in ζεστό	**102 €**

Επιτρέπει στους πελάτες να βλέπουν τη θερμοκρασία του στοιχείου.
Τοποθετείται στο κάτω μέρος.

Σύνθεση κρυστάλλων σε στοιχεία drop-in

1. Κολώνες στήριξης

Από AISI-304 18/10 σατινέ (δύο τεμάχια).
Αν το κρύσταλλο τοποθετείται απευθείας σε βάσεις (μοντέλα 4GN, 5GN και 6GN), απαιτείται η ουδέτερη γέφυρα.

τύπος κολώνας	μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	
στρογγυλή	**SSP**	061.0149	ø50 x 440	**378 €**
ορθογώνια	**SSR**	061.0291	60 x 40 x 440	**378 €**
επικλινής	**SSI**	061.0290	60 x 40 x 440	**378 €**

2. Γέφυρες

Από AISI-304 18/10 σατινέ.
Εύκολη εγκατάσταση, σύνδεση 230V, 50-60Hz. Λωρίδες φωτισμού LED.
Θερμαινόμενα μοντέλα με κεραμικές αντιστάσεις ή λαμπτήρες αλογόνου (θέρμανση και φωτισμός).

Λωρίδες φωτισμού

χωρ.	μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	L	ισχύς W	
2 GN	**DPL-2GN**	061.0258	654 x 135 x 75	720	8	**484 €**
3 GN	**DPL-3GN**	061.0259	984 x 135 x 75	1050	16	**526 €**
4 GN	**DPL-4GN**	061.0260	1309 x 135 x 75	1375	24	**587 €**
5 GN	**DPL-5GN**	061.0165	1634 x 135 x 75	1700	32	**642 €**
6 GN	**DPL-6GN**	061.0261	1959 x 135 x 75	2025	32	**717 €**

Λωρίδες θέρμανσης-φωτισμού

χωρ.	μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	L	ισχύς W	
2 GN	**DPC-2GN**	061.0254	654 x 135 x 75	720	620	**608 €**
3 GN	**DPC-3GN**	061.0255	984 x 135 x 75	1050	990	**654 €**
4 GN	**DPC-4GN**	061.0256	1309 x 135 x 75	1375	1360	**739 €**
5 GN	**DPC-5GN**	061.0166	1634 x 135 x 75	1700	1730	**873 €**
6 GN	**DPC-6GN**	061.0257	1959 x 135 x 75	2025	2100	**1.020 €**

Μόνο για τα μοντέλα 4GN, 5GN και 6GN χωρίς λωρίδες θέρμανσης ή φωτισμού.

Ουδέτερη γέφυρα

για κρύσταλλα	μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	
4GN	**DPN-4GN**	061.0262	1309 x 70 x 16	**70 €**
5GN	**DPN-5GN**	061.0263	1634 x 70 x 16	**75 €**
6GN	**DPN-6GN**	061.0264	1959 x 70 x 16	**78 €**

3. Κρύσταλλα για συνθέσεις drop-in

Κρύσταλλα διπλής κύρτωσης

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	για κολώνες	
CR-2GN	061.0230	647 x 570 x 90	SSP-SSR	**412 €**
CR-3GN	061.0134	977 x 570 x 90	SSP-SSR	**483 €**
CR-4GN	061.0104	1302 x 570 x 90	SSP-SSR	**520 €**
CR-5GN	061.0133	1627 x 570 x 90	SSP-SSR	**550 €**
CR-6GN	061.0109	1952 x 570 x 90	SSP-SSR	**586 €**

Επίπεδα κρύσταλλα

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	για κολώνες	
CRI-2GN	061.0231	647 x 515 x 6	SSP-SSR-SSI	**159 €**
CRI-3GN	061.0232	977 x 515 x 6	SSP-SSR-SSI	**179 €**
CRI-4GN	061.0233	1302 x 515 x 6	SSP-SSR-SSI	**211 €**
CRI-5GN	061.0234	1627 x 515 x 6	SSP-SSR-SSI	**265 €**
CRI-6GN	061.0235	1952 x 515 x 6	SSP-SSR-SSI	**317 €**

Επίπεδα κρύσταλλα με πλαϊνή προστασία

Περιλαμβάνουν εξαρτήματα σύνδεσης.

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	σύνδεσμοι	για κολώνες	
CRR-2GN	061.0239	647 x 540 x 105	4	SSP-SSR	**494 €**
CRR-3GN	061.0240	977 x 540 x 105	4	SSP-SSR	**536 €**
CRR-4GN	061.0241	1302 x 540 x 105	6	SSP-SSR	**668 €**
CRR-5GN	061.0242	1627 x 540 x 105	6	SSP-SSR	**778 €**
CRR-6GN	061.0243	1952 x 540 x 105	6	SSP-SSR	**894 €**

4. Προαιρετικά κρύσταλλα και εξαρτήματα

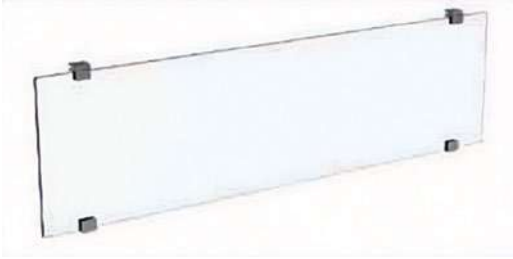
Επίπεδο σκληρυμένο προστατευτικό γυαλί.
Περιλαμβάνουν εξαρτήματα σύνδεσης.

Για κυρτά ή κεκλιμένα κρύσταλλα

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	σύνδεσμοι	
DCRF-2GN	061.0244	647 x 300 x 6	2+2	**301 €**
DCRF-3GN	061.0245	977 x 300 x 6	2+2	**321 €**
DCRF-4GN	061.0246	1302 x 300 x 6	3+3	**410 €**
DCRF-5GN	061.0247	1627 x 300 x 6	3+3	**513 €**
DCRF-6GN	061.0248	1952 x 300 x 6	3+3	**572 €**

Για επίπεδα κρύσταλλα

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	σύνδεσμοι	
DCRFR-2GN	061.0249	647 x 392 x 6	2+2	**321 €**
DCRFR-3GN	061.0250	977 x 392 x 6	2+2	**360 €**
DCRFR-4GN	061.0251	1302 x 392 x 6	3+3	**463 €**
DCRFR-5GN	061.0252	1627 x 392 x 6	3+3	**566 €**
DCRFR-6GN	061.0253	1952 x 392 x 6	3+3	**626 €**



Πλευρικά προστατευτικά

Περιλαμβάνουν εξαρτήματα σύνδεσης.

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	για τύπο κολώνας	σύνδεσμοι	
CRPC	061.0236	405 x 265 x 6	στρογγυλή	1+1	**262 €**
CRPI	061.0237	390 x 390 x 6	ορθογώνια	1+1	**232 €**
CRPR	061.0238	405 x 265 x 6	επικλινής	1+1	**232 €**

Σύνθεση κρυστάλλων σε στοιχεία μπουφέ

1. Κολώνες στήριξης

Από AISI-304 18/10 σατινέ (δύο τεμάχια).
Αν το κρύσταλλο τοποθετείται απευθείας σε βάσεις (μοντέλα 4GN, 5GN και 6GN), απαιτείται η ουδέτερη γέφυρα.

τύπος κολώνας	μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	
στρογγυλή	**SSP**	061.0149	ø50 x 440	**378 €**
ορθογώνια	**SSR**	061.0291	60 x 40 x 440	**378 €**
επικλινής	**SSI**	061.0290	60 x 40 x 440	**378 €**

2. Γέφυρες

Από AISI-304 18/10 σατινέ.
Εύκολη εγκατάσταση, σύνδεση 230V, 50-60Hz. Λωρίδες φωτισμού LED.
Θερμαινόμενα μοντέλα με κεραμικές αντιστάσεις ή λαμπτήρες αλογόνου (θέρμανση και φωτισμός).

Λωρίδες φωτισμού

χωρ.	μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	L	ισχύς W	
2 GN	**BPL-2GN**	061.0197	850 x 135 x 75	917	8	**519 €**
3 GN	**BPL-3GN**	061.0198	1180 x 135 x 75	1247	16	**561 €**
4 GN	**BPL-4GN**	061.0199	1505 x 135 x 75	1572	24	**622 €**
5 GN	**BPL-5GN**	061.0154	1830 x 135 x 75	1897	32	**677 €**
6 GN	**BPL-6GN**	061.0156	2155 x 135 x 75	2222	32	**752 €**

Λωρίδες θέρμανσης-φωτισμού

χωρ.	μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	L	ισχύς W	
2 GN	**BPC-2GN**	061.0194	850 x 135 x 75	917	660	**710 €**
3 GN	**BPC-3GN**	061.0195	1180 x 135 x 75	1247	1070	**756 €**
4 GN	**BPC-4GN**	061.0196	1505 x 135 x 75	1572	1480	**843 €**
5 GN	**BPC-5GN**	061.0153	1830 x 135 x 75	1897	1890	**977 €**
6 GN	**BPC-6GN**	061.0158	2155 x 135 x 75	2222	2300	**1.122 €**

Μόνο για τα μοντέλα 4GN, 5GN και 6GN χωρίς λωρίδες θέρμανσης ή φωτισμού.

Ουδέτερη γέφυρα

για γρύσταλλα	μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	
4GN	**BPN-4GN**	061.0200	1505 x 70 x 16	**74 €**
5GN	**BPN-5GN**	061.0201	1830 x 70 x 16	**77 €**
6GN	**BPN-6GN**	061.0202	2155 x 70 x 16	**82 €**

3. Κρύσταλλα για συνθέσεις drop-in

Κρύσταλλα διπλής κύρτωσης

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	για κολώνες	
BCR-2GN	061.0172	843 x 570 x 90	SSP-SSR	**430 €**
BCR-3GN	061.0173	1173 x 570 x 90	SSP-SSR	**502 €**
BCR-4GN	061.0174	1498 x 570 x 90	SSP-SSR	**541 €**
BCR-5GN	061.0155	1823 x 570 x 90	SSP-SSR	**569 €**
BCR-6GN	061.0157	2148 x 570 x 90	SSP-SSR	**605 €**

Επίπεδα κρύσταλλα

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	για κολώνες	
BCRI-2GN	061.0185	843 x 515 x 6	SSP-SSR-SSI	**177 €**
BCRI-3GN	061.0186	1173 x 515 x 6	SSP-SSR-SSI	**202 €**
BCRI-4GN	061.0187	1498 x 515 x 6	SSP-SSR-SSI	**234 €**
BCRI-5GN	061.0188	1823 x 515 x 6	SSP-SSR-SSI	**287 €**
BCRI-6GN	061.0189	2148 x 515 x 6	SSP-SSR-SSI	**340 €**

Επίπεδα κρύσταλλα με πλαϊνή προστασία

Περιλαμβάνουν εξαρτήματα σύνδεσης.

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	σύνδεσμοι	για κολώνες	
BCRR-2GN	061.0190	843 x 540 x 105	4	SSP-SSR	**518 €**
BCRR-3GN	061.0191	1173 x 540 x 105	4	SSP-SSR	**559 €**
BCRR-4GN	061.0192	1498 x 540 x 105	6	SSP-SSR	**692 €**
BCRR-5GN	061.0193	1823 x 540 x 105	6	SSP-SSR	**802 €**
BCRR-6GN	061.0167	2148 x 540 x 105	6	SSP-SSR	**918 €**

4. Προαιρετικά κρύσταλλα και εξαρτήματα

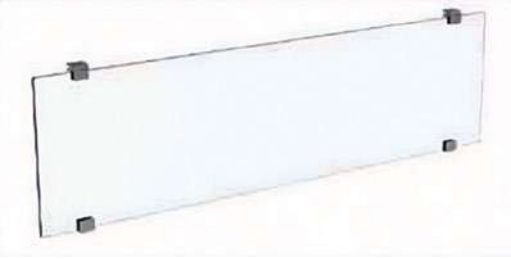
Επίπεδο σκληρυμένο προστατευτικό γυαλί.
Περιλαμβάνουν εξαρτήματα σύνδεσης.

Για κυρτά ή κεκλιμένα κρύσταλλα

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	σύνδεσμοι	
BCRF-2GN	061.0175	843 x 290 x 6	2+2	**311 €**
BCRF-3GN	061.0176	1173 x 290 x 6	2+2	**361 €**
BCRF-4GN	061.0177	1498 x 290 x 6	3+3	**437 €**
BCRF-5GN	061.0178	1823 x 290 x 6	3+3	**544 €**
BCRF-6GN	061.0179	2148 x 290 x 6	3+3	**601 €**

Για επίπεδα κρύσταλλα

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	σύνδεσμοι	
BCRFR-2GN	061.0180	843 x 377 x 6	2+2	**332 €**
BCRFR-3GN	061.0181	1173 x 377 x 6	2+2	**400 €**
BCRFR-4GN	061.0182	1498 x 377 x 6	3+3	**491 €**
BCRFR-5GN	061.0183	1823 x 377 x 6	3+3	**596 €**
BCRFR-6GN	061.0184	2148 x 377 x 6	3+3	**654 €**



Πλευρικά προστατευτικά

Περιλαμβάνουν εξαρτήματα σύνδεσης.

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	για τύπο κολώνας	σύνδεσμοι	
CRPC	061.0236	405 x 265 x 6	στρογγυλή	1+1	**262 €**
CRPI	061.0237	390 x 390 x 6	ορθογώνια	1+1	**232 €**
CRPR	061.0238	405 x 265 x 6	επικλινής	1+1	**232 €**

ΠΑΙΔΙΚΟΙ ΜΠΟΥΦΕΔΕΣ

Οι παιδικοί μπουφέδες **HAPPY** και **KIDS** της ιταλικής ROCAM είναι ιδανικοί για σχολεία, παιδικούς χώρους και οικογενειακά ξενοδοχεία, προσφέροντας ασφάλεια, εργονομία και ευχάριστο σχεδιασμό.

Με μειωμένο ύψος, στρογγυλεμένες ακμές, επιλογές ψύξης ή bain-marie, ποικιλία διαστάσεων GN και δυνατότητες εξατομίκευσης, αποτελούν αξιόπιστες λύσεις για παιδική εστίαση.

Επικοινωνήστε μαζί μας για πληροφορίες σχετικά με μοντέλα, διαμορφώσεις και τιμές.

 οι τιμές επιβαρύνονται με τον αντίστοιχο ΦΠΑ

ROCAM

Θερμαντική λάμπα οροφής
Helios AIR R P2
003.0655 **552 €**

Infrared λάμπα με ανασυρόμενο (σπιράλ) καλώδιο.

Carving Station
Helios 2/1 FIX P2
003.0651 **1.981 €**

Ανοξείδωτη κατασκευή.
Διαθέτει δύο λάμπες infrared, αντιπτερνιστικό 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 **2.031 €**

Ανοξείδωτη κατασκευή.
Διαθέτει δύο λάμπες infrared, αντιπτερνιστικό 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 **1.287 €**

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

ROLLER GRILL

Επιτραπέζια θερμαντική λάμπα
RH 1
010.0384 **515 €**

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

Θερμαντική λάμπα μπουφέ
Helios AL FIX P2
003.0650 **926 €**

Ανοξείδωτο θερμαντικό ελεύθερης τοποθέτησης με λάμπα infrared.

Θερμαντική λάμπα μπουφέ
Helios AL FIX P1
003.0656 **843 €**

Ανοξείδωτο θερμαντικό ελεύθερης τοποθέτησης με λάμπα infrared.

Ξύλινη επιφάνεια κοπής GN 1/1
Helios CUT LE 1/1
003.0657 **284 €**

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

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

Μηχανή παγοκύβων 20 kg
SL 35A R290
014.0831 **1.288 €**

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 **1.528 €**

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 **1.778 €**

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 **1.866 €**

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

Μηχανή παγοκύβων 53 kg
SL 110A R290 R
014.0453 **2.004 €**

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 **2.692 €**

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 **3.071 €**

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 **4.118 €**
Παραγωγή: 134 kg/24 ωρο
Παγάκι 17g (Π x Β x Υ): 36 x 32 x 33 mm
Χωρητικότητα αποθήκης: 65 kg

014.0834 **4.118 €**
Παραγωγή: 134 kg/24 ωρο
Παγάκι 32g (Π x Β x Υ): 42 x 36 x 40 mm
Χωρητικότητα αποθήκης: 65 kg

Μηχανή παγοκύβων 152 kg
SL 350A R290

014.0835 **4.317 €**
Παραγωγή: 152 kg/24 ωρο
Παγάκι 17g (Π x Β x Υ): 36 x 32 x 33 mm
Χωρητικότητα αποθήκης: 65 kg

014.0836 **4.317 €**
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 **3.960 €**
Παραγωγή: 152 kg/24 ωρο
Παγάκι 17g (Π x Β x Υ): 36 x 32 x 33 mm
Δέχεται αποθήκη PE 530

014.0838 **3.960 €**
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 **6.707 €**
Παραγωγή: 300 kg/24 ωρο
Παγάκι 17g (Π x Β x Υ): 36 x 32 x 33 mm
Δέχεται αποθήκη T 830

014.0515 **6.707 €**
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

Μηχανές πάγου nugget / cocktail

Μηχανή παγοκύβων 57 kg
SLT 100A R290
014.0839 **3.418 €**

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

Μηχανή παγοκύβων 90 kg
SLT 170A R290
014.0840 **3.472 €**

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

Μηχανή παγοκύβων 146 kg
SLT 290A R290
014.0841 **4.102 €**

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

Μηχανή παγοκύβων 130 kg
MGT 310A R290
014.0842 **4.202 €**

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

Μηχανή παγοκύβων 245 kg
MGT 560A R290
014.0843 **5.849 €**

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 **6.769 €**

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 415 kg
CV 950A
014.0520 **5.964 €**

Παραγωγή: 415 kg/24ωρο
Παγάκι flat ice (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 **12.123 €**

Παραγωγή: 750 kg/24ωρο
Παγάκι flat ice (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 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 **1.882 €**

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 **2.029 €**

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 **2.171 €**

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 **2.719 €**

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 **8.893 €**

Παραγωγή: 250 kg/24 ωρο
Δέχεται αποθήκη T 830

Μηχανή πάγου flakes 400 kg
SM 750A
014.0401 **10.342 €**

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

Μηχανή πάγου flakes 620 kg
SM 1300A
014.0402 **12.331 €**

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

Μηχανή πάγου flakes 900 kg
SM 1750A
014.0403 **16.533 €**

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

Μηχανή πάγου flakes 1.500 kg
SM 3300A
014.0404 **25.214 €**

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

Μηχανή πάγου flakes 2.300 kg
SM 4500A
014.0405 **33.131 €**

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

Μηχανές παγοτρίμματος

Μηχανή παγοτρίμματος 67 kg
SLF 130A R290
014.0849 **3.392 €**

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

Μηχανή παγοτρίμματος 111 kg
SLF 190A R290
014.0850 **3.516 €**

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

Μηχανή παγοτρίμματος 150 kg
SLF 320A R290
014.0851 **4.217 €**

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

Μηχανή παγοτρίμματος διαιρούμενη 157 kg
GM 360A R290
014.0852 **4.087 €**

Παραγωγή: 157 kg/24 ωρο
Δέχεται αποθήκη PE 530

Μηχανή παγοτρίμματος διαιρούμενη 280 kg
GM 600A R290
014.0853 **5.787 €**

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

Μηχανή παγοτρίμματος διαιρούμενη 435 kg
GM 1200A R290
014.0854 **6.840 €**

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

Μηχανή παγοτρίμματος διαιρούμενη 1000 kg
GM 2000
014.0524 **14.768 €**

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 **1.673 €**
για CM 350A

014.0513 **1.673 €**
για CV 475A

014.0499 **1.673 €**
για CV 950A

014.0862 **1.673 €**
για GM 1200

014.0810 **1.673 €**
για MGT 310A

014.0811 **1.673 €**
για MGT 560A
και MGT 900A

014.0813 **1.673 €**
για GM 360A

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 **2.727 €**
για CM 650
και CV 1650

014.0699 **2.727 €**
για GM 1200

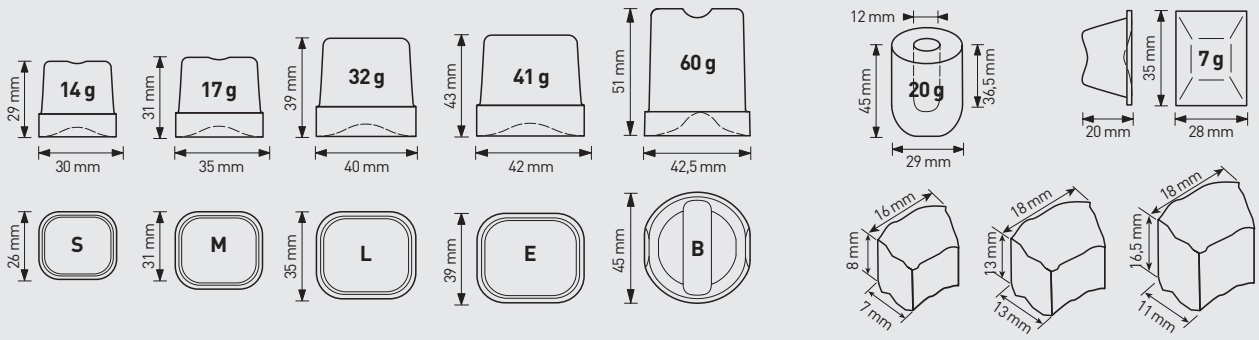
014.0812 **2.727 €**
για CV 475
και CV 950

Αποθήκη 550 kg
1200 DD
014.0516 **9.088 €**

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

Αποθήκη
DRB 1100
014.0511 **12.843 €**

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



Πλυντήριο ποτηριών
JOLLY 35
004.0030 **1.440 €**

ιδανικό για καφετέριες και bar

Με σταθερό μπεκ άνω και σταυρό κάτω.
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 **1.832 €**

Με σταθερό μπεκ άνω και σταυρό κάτω.
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 **2.356 €**

Με σταυρό άνω και κάτω.
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

Πλυντήριο ποτηριών
JOLLY A35
004.0791 **1.530 €**

Μεγαλύτερο ωφέλιμο ύψος για ποτήρια.

Πλυντήριο ποτηριών - πιάτων με αντλία
JOLLY 40 + PS
004.1016 **1.934 €**

Διαθέτει επιπλέον αντλία εξαγωγής νερού.

Πλυντήριο ποτηριών - πιάτων
JOLLY 50T
004.0015 **2.494 €**

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 **2.666 €**

Διαθέτει επιπλέον αντλία εξαγωγής νερού

	JOLLY 35	JOLLY 40	JOLLY 40 +PS	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	2	1	1
Θήκη για πιάτα συρμάτινη	-	1	1	1	1
Κάνιστρα για μαχαιροπίρουνα	1	1	1	2	2
Κάνιστρα για πιατάκια	1	1	1	-	-

● συμπεριλαμβάνεται ● κατόπιν παραγγελίας

Ανοξείδωτη βάση πλυντηρίου
004.0506 **225 €**

Βάση για πλυντήριο JOLLY 35
425 x 400 x 570 mm

Ανοξείδωτη βάση πλυντηρίου
004.0507 **235 €**

Βάση για πλυντήριο JOLLY 40
475 x 450 x 570 mm

Ανοξείδωτη βάση πλυντηρίου
004.0509 **252 €**

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 A35	425 x 455 x 666	350 x 350	250	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 40 + PS	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

 οι τιμές επιβαρύνονται με τον αντίστοιχο ΦΠΑ

Πλυντήριο ποτηριών - πιάτων
ELITE 400
004.0026 **1.879 €**

Με σταυρό άνω και κάτω.
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 **2.688 €**

Με σταυρό άνω και κάτω.
Από ανοξείδωτο χάλυβα AISI 304 18/10.
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 **2.791 €**

Με σταυρό άνω και κάτω.
Από ανοξείδωτο χάλυβα AISI 304 18/10.
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 **2.067 €**

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 συρμάτινη	1	1
Κάνιστρα για μαχαιροπίρουνα	1	2
Κάνιστρα για πιατάκια	1	-

● συμπεριλαμβάνεται ● κατόπιν παραγγελίας

Ανοξείδωτη βάση πλυντηρίου
004.0507 **235 €**

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

Ανοξείδωτη βάση πλυντηρίου
004.0509 **252 €**

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 **3.529 €**

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 απορυπαντικού 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 **6.048 €**

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 06A
004.0510 **352 €**

640 x 580 x 860 mm

Πλυντήριο ποτηριών - πιάτων
SEI (6) 1P
004.0040 **4.226 €**

Δέχεται προαιρετικά πλαϊνούς 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 **1.969 €**

Ικανότητα πλύσης:
30 καλάθια/ώρα
Ηλεκτρομηχανικός πίνακας ελέγχου.
Θερμοστάτης ασφαλείας.
Πλύσιμο στους 65ºC και ξέβγαλμα στους 85ºC.
Ένα (1) πρόγραμμα πλύσης: 120"
Χωρητικότητα κάδου: 25 L
Χωρητικότητα boiler: 7 L
Κατανάλωση νερού: 2.7 L/ξέβγαλμα
Ανώτατη κατανάλωση ρεύματος: 3.400 W

Πλυντήριο ποτηριών-πιάτων
GE-510
046.6002 **2.172 €**

Ικανότητα πλύσης:
40 καλάθια/ώρα
Ηλεκτρομηχανικός πίνακας ελέγχου.
Θερμοστάτης ασφαλείας.
Πλύσιμο στους 65ºC και ξέβγαλμα στους 85ºC.
Δύο (2) προγράμματα πλύσης: 90"και 180"
Χωρητικότητα κάδου: 25 L
Χωρητικότητα boiler: 7 L
Κατανάλωση νερού: 2.7 L/ξέβγαλμα
Ανώτατη κατανάλωση ρεύματος: 6.200 W

Ανοξείδωτη βάση πλυντηρίου
046.6003 **461 €**

ΝΕΟ

Πλυντήριο ποτηριών-πιάτων
GEX-H500
046.6005 **3.678 €**

Δέχεται προαιρετικά πλαϊνούς πάγκους εργασίας.
Ικανότητα πλύσης:
40 καλάθια/ώρα
Ηλεκτρομηχανικός πίνακας ελέγχου.
Πλύσιμο στους 60ºC και ξέβγαλμα στους 85ºC.
Δύο (2) προγράμματα πλύσης: 90" και 180"
Χωρητικότητα κάδου: 45 L
Χωρητικότητα boiler: 7 L
Ανώτατη κατανάλωση ρεύματος: 11.250 W

	GE-500	GE-510	GEX-H500
Βραχίονες πλυσίματος/ξεβγάλματος άνω και κάτω	●	●	●
Ανοξείδωτος βραχίονας πλύσεως	●	●	●
Ανοξείδωτο φίλτρο αντλίας πλύσεως	●	●	●
Ενσωματωμένη αντλία στεγνωτικού με αντεπίστροφη βαλβίδα	●	●	●
Καλάθι ποτηριών, καλάθι πιάτων και θήκη μαχαιροπίρουνων	●	●	●
Ενσωματωμένη αντλία απορρυπαντικού	●	●	●
Ενσωματωμένη αντλία αποχέτευσης	●	●	●
Ανοξείδωτος βραχίονας ξεβγάλματος	●	●	●
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
GEX-H500	630 x 750 x 1482	500 x 500	440	4.500	6.000	750	105	230-400V / 50Hz / 3

Γενικά χαρακτηριστικά

Πλαίσιο από AISI 304, δομή με διπλά τοιχώματα.
Θερμομόνωση πλαισίου.
Ηλεκτρομηχανικός έλεγχος με ψηφιακή ένδειξη θερμοκρασίας σε boiler και δεξαμενή.
Θάλαμος πλύσης/ξεβγάλματος χωρίς κολλήσεις για αποφυγή συγκέντρωσης υπολλειμάτων.
Επικλινής πυθμένας δεξαμενής με υγειονομικές γωνιές.
Ανοξείδωτα φίλτρα δεξαμενής.
Ανοξείδωτοι περιστρεφόμενοι σταυροί πλύσεως και ξεβγάλματος.
Περισταλτικός δοσομετρητής απορρυπαντικού.

Πλυντήριο σκευών
LP61
004.3010

Διαθέτει επιπλέον:
Υδραυλικό δοσομετρητή στεγνωτικού.

Προαιρετικά:
Αντλία αποστράγγισης.
Σύνδεση 230V 3N 50Hz.
Αντι-τρωκτικό κιτ.
Σετ τροχών.
Ηχομόνωση.
Κιτ εξαγωγής ατμού.

Πλυντήριο σκευών
LP61 IRC
004.3011

Διαθέτει επιπλέον:
Σπαστή πόρτα με αντιστάθμιση διπλής φοράς, διπλά τοιχώματα στο κάτω μέρος.
Αφαιρούμενο ανοξείδωτο δίσκο.
Υδραυλικό δοσομετρητή στεγνωτικού.
Σύστημα ανάκτησης θερμότητας IRC.

Προαιρετικά:
Αντλία αποστράγγισης.
Σύνδεση 230V 3N 50Hz.
Αντι-τρωκτικό κιτ.
Σετ τροχών.
Ηχομόνωση.

		LP61	LP61 IRC
Διάσταση καλαθιού	mm	700 x 550	700 x 550
Διάρκεια κύκλου	sec	120-240-360	150-270-390
Καλαθια / ώρα		30-15-10	24-13-9
Δίσκοι / ώρα		120-60-40	96-52-36
Διαστάσεις	Π x Β x Υ	675 x 842 x 1851 mm	675 x 842 x 2174 mm
Βάρος καθαρό/μεικτό	kg	158 / 176	198 / 216
Παροχή		400/3N	400/3N
Μέγιστη ισχύς	kW	10,5	10,5
Ισχύς αντλίας πλύσης	kW	2.2	2.2
Αντλία αύξησης πίεσης	kW	0,37kW	0,37kW
Ισχύς αντίστασης boiler	kW	8,3	8,3
Ισχύς αντίστασης δεξαμενής	kW	5,2	5,2
Κατανάλωση νερού	L/κύκλο	3.5	3,5
Θερμοκρασία παροχής νερού	°C	45 ÷ 60	10 ÷ 30
Μέγιστη εξοικονόμιση ανά κύκλο	kW	-	2
Ωφέλιμο ύψος	mm	661	661
Ανοξείδωτο καλάθι		00067029	00067029
Θήκη για 4 δίσκους		00059360	00059360

Πλυντήριο σκευών
LP61 H
004.3002

Διαθέτει επιπλέον:
Αντισταθμισμένο άνοιγμα διπλής κατεύθυνσης και ανοξείδωτο αφαιρούμενο καλάθι.
Υδραυλικό δοσομετρητή στεγνωτικού.

Προαιρετικά:
Αντλία αποστράγγισης.
Σύνδεση 230V 3N 50Hz.
Αντι-τρωκτικό κιτ.
Σετ τροχών.
Ηχομόνωση.
Κιτ εξαγωγής ατμού.

Πλυντήριο σκευών
LP61 H IRC
004.3012

Διαθέτει επιπλέον:
Σπαστή πόρτα με αντιστάθμιση διπλής φοράς, διπλά τοιχώματα στο κάτω μέρος.
Αφαιρούμενο ανοξείδωτο δίσκο.
Υδραυλικό δοσομετρητή στεγνωτικού.
Σύστημα ανάκτησης θερμότητας IRC.

Προαιρετικά:
Αντλία αποστράγγισης.
Σύνδεση 230V 3N 50Hz.
Αντι-τρωκτικό κιτ.
Σετ τροχών.
Ηχομόνωση.

Πλυντήριο σκευών
LP70
004.3013

Διαθέτει επιπλέον:
Αντισταθμισμένο άνοιγμα διπλής κατεύθυνσης και ανοξείδωτο αφαιρούμενο καλάθι.
Κάθετη αντλία αυτόματης αποστράγγισης με ανοξείδωτο περίβλημα και φτερωτή.

Προαιρετικά:
Αντλία αποστράγγισης.
Σύνδεση 230V 3N 50Hz.
Αντι-τρωκτικό κιτ.
Σετ τροχών.
Ηχομόνωση.
Κιτ εξαγωγής ατμού.
Περισταλτικός δοσομετρητής λαμπρυντικού.

Πλυντήριο σκευών
LP130
004.3015

Διαθέτει επιπλέον:
Αντισταθμισμένο άνοιγμα διπλής κατεύθυνσης και ανοξείδωτο αφαιρούμενο καλάθι.
Κάθετη αντλία αυτόματης αποστράγγισης με ανοξείδωτο περίβλημα και φτερωτή.

Προαιρετικά:
Αντλία αποστράγγισης.
Σύνδεση 230V 3N 50Hz.
Αντι-τρωκτικό κιτ.
Σετ τροχών.
Ηχομόνωση.
Κιτ εξαγωγής ατμού.
Περισταλτικός δοσομετρητής λαμπρυντικού.

		LP61 H	LP61 H IRC	LP70	LP130
Διάσταση καλαθιού	mm	700 x 550	700 x 550	700 x 700	700 x 1385
Διάρκεια κύκλου	sec	120-240-360	150-270-390	120-240-360	120-240-360
Καλαθια / ώρα		30-15-10	24-13-9	30-15-10	30-15-10
Δίσκοι / ώρα		120-60-40	96-52-36	120-60-40	360-180-120
Διαστάσεις	Π x Β x Υ	675 x 842 x 2001	675 x 842 x 2338	837 x 850 x 1832	1518 x 848 x 1827
Βάρος καθαρό/μεικτό	kg	170/188	212/230	168/186	258/295
Παροχή		400/3N	400/3N	400/3N	400/3N
Μέγιστη ισχύς	kW	10,8	10,8	12,3	24,6
Ισχύς αντλίας πλύσης	kW	2,5	2,5	2,5	2,5 + 2,5
Αντλία αύξησης πίεσης	kW	0,37kW	0,37kW	0,37kW	0,37kW
Ισχύς αντίστασης boiler	kW	8,3	8,3	9,8	19,6
Ισχύς αντίστασης δεξαμενής	kW	5,2	5,2	9,8	9,8
Κατανάλωση νερού	L/κύκλο	3,5	3,5	6,5	7
Θερμοκρασία παροχής νερού	°C	45 ÷ 60	10 ÷ 30	55	20 ÷ 60
Μέγιστη εξοικονόμιση ανά κύκλο	kW	-	2	-	-
Ωφέλιμο ύψος	mm	828	828	658	641
Ανοξείδωτο καλάθι		00067029	00067029	00065331	00065840
Θήκη για 4 δίσκους		00059360	00059360	00059360	00059360

Πλυντήριο τούνελ
ETS 16

Η μικρότερη λύση. Σχεδιασμένο για να προσφέρει την απόδοση των μεγαλύτερων μοντέλων σε περιορισμένους χώρους. Μονάδα ενός στοιχείου, με ηλεκτρομηχανικό έλεγχο. Μονό συρόμενο καλάθι και αντιστροφή της φοράς κίνησης. Μπορεί να συνδυαστεί με πρόσθετα συστήματα και ουδέτερα στοιχεία.

1.620 / h

92 / h

Ηλεκτρομηχανικό πάνελ ελέγχου
Με 2 ψηφιακές ενδείξεις για τον έλεγχο και την ρύθμιση της θερμοκρασίας στο boiler και στη δεξαμενή.
Ένας έλεγχος για την διαχείριση κάθε λειτουργίας.

1. Διπλά τοιχώματα, 100% ανοξείδωτο AISI 304.
2. Οι βραχίονες πλύσης και ξεβγάλματος ρυθμίζονται και αφαιρούνται.
3. Σύστημα μεταφοράς με ανοξείδωτο κεντρικό οδηγό και επιπλέον κινητήρα μετάδοσης
με μικροδιακόπτη ασφαλείας.
4. Κουρτίνες σε είσοδο και έξοδο, κουρτίνες διαχωρισμού μεταξύ μεμονωμένων
σταδίων.
5. Ανοξείδωτη (AISI 304) χυτευμένη δεξαμενή, με υγειονομικές γωνίες και διπλά φίλτρα.
6. Μονωμένο, αδρανοποιημένο boiler από AISI 304.
7. Αυτοστραγγιζόμενη ηλεκτρική αντλία πλύσης υψηλής απόδοσης.
8. Εξοικονομητής ενέργειας στην είσοδο.
9. Μειωτής πίεσης στην μονάδα ξεβγάλματος.
10. Σύστημα αποστράγγισης ταχείας υπερχείλισης (προαιρετικά).
11. Αντισταθμισμένη πόρτα (τύπου γκιλοτίνα) με διπλά τοιχώματα.
12. Πάνελ χειρισμού στο άνω μέρος για εύκολη πρόσβαση/συντήρηση.

Πλυντήριο τούνελ
ETE 20

Με ηλεκτρομηχανικό έλεγχο.
Σύστημα μεταφοράς μονού καλαθιού.
Μπορούν να συνδυαστούν με πρόσθετα συστήματα και ουδέτερα στοιχεία.

ETE 20	1.854 / h 2.898 / h	103 - 161 / h

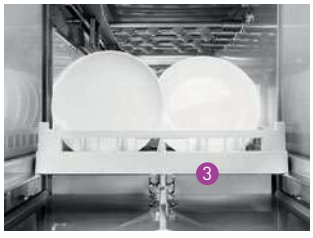
Πλυντήριο τούνελ
ETE 25 - ETE 27

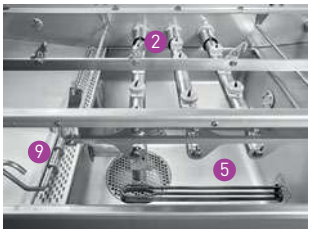
Με μονάδα πρόπλυσης
και ηλεκτρομηχανικό έλεγχο.
Σύστημα μεταφοράς μονού καλαθιού.
Μπορούν να συνδυαστούν με πρόσθετα συστήματα και ουδέτερα στοιχεία.

ETE 25	2.196 / h 3.402 / h	122 -189 / h
ETE 27	2.358 / h 3.672 / h	131 - 204 / h

1. Διπλά τοιχώματα, 100% ανοξείδωτο AISI 304.
2. Οι βραχίονες πλύσης και ξεβγάλματος ρυθμίζονται και αφαιρούνται.
3. Σύστημα μεταφοράς με ανοξείδωτο κεντρικό οδηγό και επιπλέον κινητήρα μετάδοσης
με μικροδιακόπτη ασφαλείας.
4. Κουρτίνες σε είσοδο και έξοδο, κουρτίνες διαχωρισμού μεταξύ μεμονωμένων
σταδίων.
5. Ανοξείδωτη (AISI 316) χυτευμένη δεξαμενή, με υγειονομικές γωνίες και διπλά φίλτρα.
6. Μονωμένο, αδρανοποιημένο ανοξείδωτο boiler που δέχεται και τρίτη αντίσταση.
7. Εξοικονομητής ενέργειας στην είσοδο.
8. Μειωτής πίεσης στην μονάδα ξεβγάλματος.
9. Σύστημα αποστράγγισης ταχείας υπερχείλισης.
10. Αντισταθμισμένη πόρτα (τύπου γκιλοτίνα) με διπλά τοιχώματα.
11. Ηλεκτρικό πάνελ χειρισμού στο άνω μέρος για εύκολη πρόσβαση/ συντήρηση.

Ηλεκτρομηχανικό πάνελ ελέγχου
Με 2 ψηφιακές ενδείξεις για τον έλεγχο και την ρύθμιση της θερμοκρασίας στο boiler και στη δεξαμενή.
Επιλογή ταχυτήτων κίνησης και επιπλέον την επιλογή ενεργοποίησης/απενεργοποίησης της μονάδας στεγνώματος εφόσον κριθεί απαραίτητο.





ETR 226 M | ETR 326 M
Με ηλεκτρονικομηχανικό έλεγχο.
Πλήθος επιλογών σε πρόσθετα δομικά στοιχεία.
Τρεις ταχύτητες κίνησης για την κάλυψη διαφορετικών αναγκών.
Διπλό καλάθι.

Πλυντήριο τούνελ
ETR 226 M

3 δομικά στοιχεία: Πρόπλυση (700 mm)
+ power wash (1300 mm)
+ τριπλό ξέβγαλμα (500 mm)
Ηλεκτρομηχανικός έλεγχος.

3.600 - 4.554 - 5.400 / h

200 - 253 - 300 / h

Πλυντήριο τούνελ
ETR 326 M

4 δομικά στοιχεία: Πρόπλυση (700 mm)
+ 1η πλύση (700 mm)
+ power wash (1300 mm)
+ τριπλό ξέβγαλμα (500 mm)
Ηλεκτρομηχανικός έλεγχος.

4.050 - 5.185 - 6.300 / h

225 - 288 - 350 / h

ETR M – ηλεκτρονικομηχανικός έλεγχος
Μέγιστη απλότητα και αξιοπιστία.
Αποκλειστικός διακόπτης επιλογής για κάθε λειτουργία:
On/Off
Επιλογή ταχύτητας κίνησης
Ενεργοποίηση μονάδας στεγνώματος (αν προβλέπεται).
Οθόνες ελέγχου θερμοκρασίας στο boiler και τις δεξαμενές.
Δεξαμενή πρώτης πλύσης στα μοντέλα ETR 326 M και ETR 327 R.

ETR 227 R | ETR 327 R
Με οθόνη αφής.
Πλήθος επιλογών σε πρόσθετα δομικά στοιχεία.
Τρεις ταχύτητες κίνησης για την κάλυψη διαφορετικών αναγκών.
Διπλό καλάθι.

Πλυντήριο τούνελ
ETR 227 R

3 δομικά στοιχεία: Prewash (700 mm)
+ power wash (1300 mm)
+ τριπλό ξέβγαλμα (500 mm)
Έλεγχος με οθόνη αφής.

3.600 - 4.554 - 5.400 / h

200 - 253 - 300 / h

Πλυντήριο τούνελ
ETR 327 R

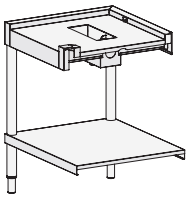
4 δομικά στοιχεία: Prewash (700 mm)
+ 1st wash (700 mm)
+ power wash (1300 mm)
+ τριπλό ξέβγαλμα (500 mm)
Έλεγχος με οθόνη αφής.

4.050 - 5.184 - 6.300 / h

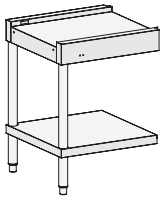
225 - 288 - 350 / h

ETR R - Ψηφιακό πάνελ ελέγχου
Διαισθητική οθόνη αφής πολλαπλών λειτουργιών.
Επιτρέπει την ηλεκτρονική διαχείριση των κύριων λειτουργιών του πλυντηρίου:
Έλεγχος και ένδειξη θερμοκρασίας.
Αποθήκευση δεδομένων HACCP σε μονάδες USB.
Έλεγχος χρόνου περιοδικών συντηρήσεων.
Εμφάνιση σφαλμάτων.
Ρύθμιση ξεβγάλματος σε χαμηλή θερμοκρασία για υάλινα είδη (προαιρετικό).
Μικροεπεξεργαστής με ένα πρόγραμμα για όλες τις διαμορφώσεις του μηχανήματος

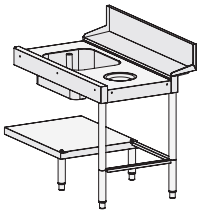
Ουδέτερα στοιχεία δομής
Πλήθος επιλογών για να δημιουργήσετε την ιδανική γραμμή πλύσης για τον χώρο σας.



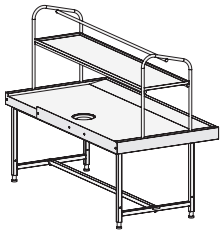
Γωνιακό τραπέζι εισόδου
Τραπέζι για γωνιακή φόρτωση (διαθέσιμη έκδοση με ράουλα).



Τραπέζι εισόδου και εξόδου
Επιλογή ανάμεσα σε 13 τύπους.

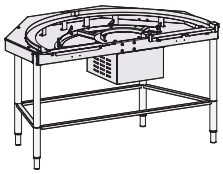


Τραπέζι πρόπλυσης
Συνολικά 10 μοντέλα.
Τα 6 με τρύπα.

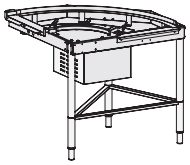


Τραπέζι ακάθαρτων
2 μοντέλα διαθέσιμα.

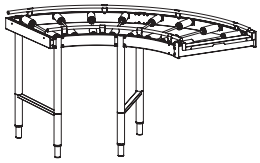
Τραπέζι με ράουλα
Επιλογές: ελεύθερο, τροχήλατο, με πόδια.



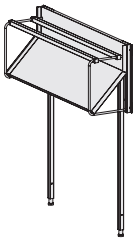
Αυτόματη έξοδος 180°
Δεξιάς ή αριστερής φοράς.



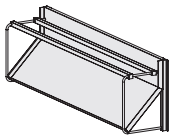
Αυτόματη έξοδος 90°
Δεξιάς ή αριστερής φοράς (4 τύποι).



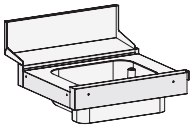
Γωνιακή έξοδος 90° με ράουλα
Με ή χωρίς πόδια.



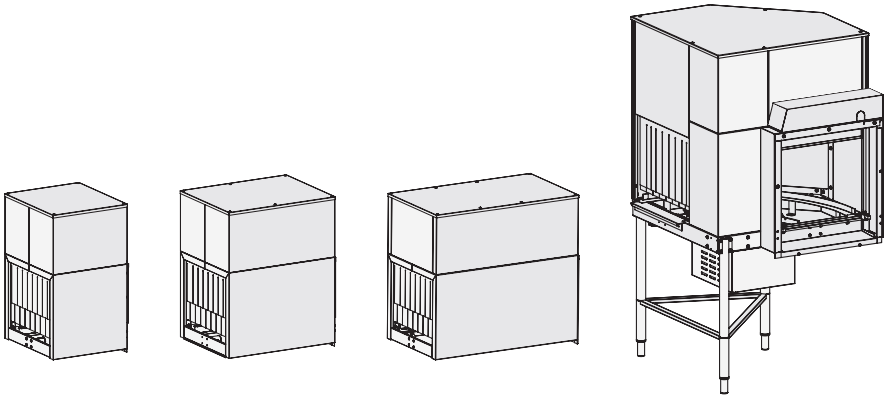
Βάση καλαθιού επιδαπέδια
3 τύποι
(110 - 160 - 210 cm).



Βάση καλαθιού επίτοιχη
3 τύποι
(112,5 - 160 - 210 cm).

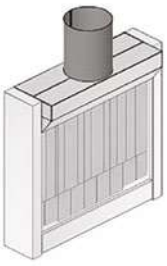


Ράφι σύνδεσης με νεροχύτη
Διάσταση 700 x 761 mm

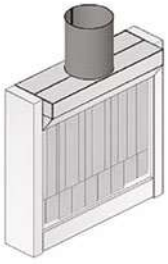


Γραμμικά και γωνιακά συστήματα στεγνώματος (IA)
Για πιάτα έτοιμα προς χρήση. Κατασκευή με διπλά τοιχώματα και μόνωση.
Εκδόσεις με ρεύμα ή με ατμό για ευθεία διάταξη ή σε γωνία 90°.
Ένας φυγοκεντρικός ανεμιστήρας παράγει γρήγορη ροή ζεστού αέρα (50-60 °C) για ταχύτερη εξάτμιση του νερού από το ξέβγαλμα. Το σύστημα χρησιμοποιεί τον ζεστό αέρα μέσα από το μηχάνημα για μέγιστη εξοικονόμηση ενέργειας και ασφαλέστερες συνθήκες εργασίας.

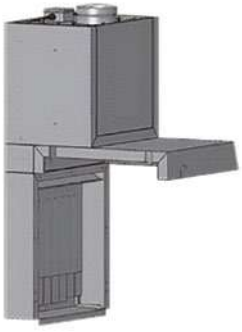
Μοντέλο	Μήκος	Μοτέρ	Ηλεκτρικό	Ατμού	Συμβατότητα
IA 60 R	600mm	250W - 2400 m3/h	2.8kW	-	ETS - ETE
IA 85 R	850mm	250W - 2400 m3/h	4.2kW	7.5kg/h	ETS - ETE - ETR - ETR M
IA 115 R	1150mm	2x250W - 4800 m3/h	8.4kW	15kg/h	ETE - ETR - ETR M
IA 90° R	935mm	250W - 2400 m3/h	4.2kW	7.5kg/h	ETS - ETE - ETR - ETR M



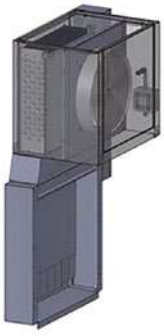
CA



CAM



CA 10



CACV

Απορροφητήρες
Δυνατότητα επιλογής από απλούς απορροφητήρες μέχρι τις πλέον σύνθετες λύσεις εξαγωγής ατμού και συμπύκνωσης.

CA: Χωρίς ανεμιστήρα εξαγωγής.
Πρέπει να συνδεθεί σε υπάρχον σύστημα εξαγωγής.

CAM: Απορροφητήρας εξαγωγής με μικρό ανεμιστήρα.
Πρέπει να συνδεθεί προς τα έξω μέσω μικρού σωλήνα.

CA 10: Απορροφητήρας με μεσαίο ανεμιστήρα.
Μπορεί να συνδεθεί σε σωλήνα εκτός του χώρου όμως δεν απαιτεί σύνδεση σε κεντρικό σύστημα εξαγωγής.

CACV: Σύστημα συμπύκνωσης ατμού.
Ένας εξαγωγέας προωθεί τον ατμό στον εναλλάκτη θερμότητας όπου ψύχεται και τελικώς εκπέμπεται σε θερμοκρασία περίπου 28°C.
Απαιτεί σύνδεση σε κρύο νερό.

Μοντέλο	Μοτέρ	Συμβατότητα
CA	-	ETS - ETE - ETR - ETR M
CAM	40 W - 535 m³/h	ETS - ETE - ETR - ETR M
CA 10	145W - 2900 m³/h	ETS - ETE - ETR - ETR M
CACV	145W - 2900 m³/h	ETS - ETE - ETR - ETR M

		ETS	ETE		
		ETS 16	ETE 20	ETE 25	ETE 27
Παραγωγή (καλάθια/ώρα)	n°	75	95	69/108	86/135
Μοτέρ κίνησης	kW	0,18	0,37	0,37	0,37
Ταχύτητα κίνησης	m/min	0,63	0,79	0,9	1,12
Σύνδεση	V / Hz	400V/3N -50Hz	400V/3N -50Hz	400V/3N -50Hz	400V/3N -50Hz
Θερμοκρασία εισόδου νερού	°C	40-55	40-55	40-55	40-55
Ωφέλιμο ύψος εσωτερικά	mm	550x440	550x440	550x440	550x440
Καλάθια (περιλαμβάνονται)	n°	2+2	1+2+1	1+2+1	1+2+1
Πίεση παροχής νερού	bar	2-6	2-6	2-6	2-6
Πίεση παροχής ατμού	bar	0,2-0,6	0,2-0,6	0,2-0,6	0,2-0,6
Μέγιστη κατανάλωση (ηλεκτρική έκδοση)	kW	20,9	22	23,1	23,1
Μέγιστη κατανάλωση (έκδοση ατμού)	kW - kg/h	-	2,4 - 51	3,5 - 51	3,5 - 51
Πρόπλυση (PREWASH)					
Χωρητικότητα δεξαμενής	L	-	-	47	47
Ισχύς αντλίας	kW	-	-	0,9	0,9
Κυρίως πλύση (WASHING)					
Χωρητικότητα δεξαμενής	L	70	87	87	87
Ισχύς αντλίας	kW	1,1	2,2	2,2	2,2
Αντίσταση δεξαμενής	kW - kg/h	9,8	9,8 - 17	9,8 - 17	9,8 - 17
Θερμοκρασία	°C	55	55	55	55
Ξέβγαλμα (RINSE)					
Χωρητικότητα boiler	L	14	24	24	24
Θερμοκρασία	°C	85	85	85	85
Θέρμανση boiler	kW - kg/h (**)	19,6	19,6 - 34	19,6 - 34	19,6 - 34
Κατανάλωση νερού	L/h	300	300	300	300

(Οι τιμές κατανάλωσης νερού αναφέρονται σε ιδανικές συνθήκες λειτουργία και ενδέχεται να μεταβληθούν αναλόγως με τις συνθήκες περιβάλλοντος και τα χημικά που χρησιμοποιούνται.

(*) Εναλλασσόμενες αντιστάσεις δεξαμενής και boiler

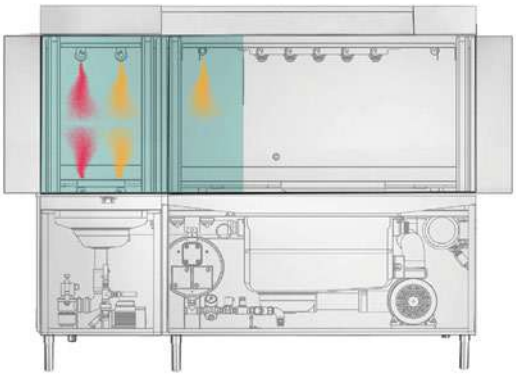
(**) Έκδοση ατμού

				ETR	
		ETR226 M	ETR326 M	ETR227	ETR327
Παραγωγή (καλάθια/ώρα)	n°	130/165/200	180/230/280	130/165/200	180/230/280
Μοτέρ κίνησης	kW	0,29	0,29	0,29	0,29
Ταχύτητα κίνησης	m/min	1,7	2,3	1,7	2,3
Σύνδεση	V - Hz	400V/3N -50Hz	400V/3N -50Hz	400V/3N -50Hz	400V/3N -50Hz
Θερμοκρασία εισόδου νερού	°C	40-55	45-55	40-55	45-55
Πίεση παροχής νερού	bar	2-6	2-6	2-6	2-6
Πίεση παροχής ατμού	bar	0,2-0,6	0,2-0,6	0,2-0,6	0,2-0,6
Ωφέλιμο ύψος εσωτερικά	mm	550x440	550x440	550x440	550x440
Καλάθια (περιλαμβάνονται)	n°	2+2+2	2+2+2	2+2+2	2+2+2
Μέγιστη κατανάλωση (ηλεκτρική έκδοση)	kW	24,2	34,9	24,2	34,9
Μέγιστη κατανάλωση (έκδοση ατμού)	kW - kg/h	4,6 - 51	5,5 - 51	4,6 - 51	5,5 - 51
Πρόπλυση (POWER PREWASH)					
Χωρητικότητα δεξαμενής	L	47	47	47	47
Ισχύς αντλίας	kW κΒτ	0,9	0,9	0,9	0,9
Πρώτη πλύση (FIRST WASH)					
Χωρητικότητα δεξαμενής	L	-	50	-	50
Ισχύς αντλίας	kW	-	0,9	-	0,9
Αντίσταση δεξαμενής	kW	-	9,8	-	9,8
Θερμοκρασία	°C	-	45	-	45
Κυρίως πλύση (POWER WASH)					
Χωρητικότητα δεξαμενής	L	87	87	87	87
Ισχύς αντλίας	kW κΒτ	3	3	3	3
Αντίσταση δεξαμενής	kW - kg/h	9,8 - 17	9,8 - 17	9,8 - 17	9,8 - 17
Θερμοκρασία	°C	55	55	55	55
Τριπλό ξέβγαλμα (TRIPLE RINSE)					
Χωρητικότητα δεξαμενής	L	18	18	18	18
Ισχύς αντλίας	kW κΒτ	0,37	0,37	0,37	0,37
Τελικό ξέβγαλμα (FINAL RINSE)					
Χωρητικότητα boiler	L	24	24	24	24
Θερμοκρασία	°C	85	85	85	85
Θέρμανση boiler	kW - kg/h (**)	19,6 - 34	19,6 - 34	19,6 - 34	19,6 - 34
Κατανάλωση νερού	L/h	300	300	300	300

(*) Εναλλασσόμενες αντιστάσεις δεξαμενής και boiler

(**) Έκδοση ατμού

ΤΡΙΠΛΟ ΞΕΒΓΑΛΜΑ / ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΝΕΡΟΥ 75° / ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΝΕΡΟΥ 85°



Άψογο αποτέλεσμα, φιλικό στο περιβάλλον
Τα τριπλό ξέβγαλα είναι το δυνατό σημείο των πλυντηρίων ETR M / ETR R.
Το πρώτο, στη μονάδα πλύσεως, αφαιρεί το απορρυπαντικό εξασφαλίζοντας ότι θα μείνει στην δεξαμενή πλύσεως.
Το δεύτερο λαμβάνει χώρα στη μονάδα για το ξέβγαλμα.
Το τρίτο χρησιμοποιεί καθαρό νερό απευθείας από το boiler, στην επιθυμητή θερμοκρασία.
Δυνατότητα ρύθμισης της θερμοκρασίας για τα υάλινα αντικείμενα με απόλυτη ακρίβεια στα μοντέλα με οθόνη αφής.

Η **Σειρά Flight ENR** απευθύνεται σε μεγάλες μονάδες εστίασης όπως νοσοκομεία, ξενοδοχεία, catering, σχολεία κλπ. Διαθέτει προσαρμόσιμη διαμόρφωση σύμφωνα με τις ανάγκες της κάθε μονάδας με εξαρτήματα που πληρούν τα υψηλότερα πρότυπα ποιότητας και έχουν μεγάλη διάρκεια ζωής. Υψηλή απόδοση με την χρήση πρόσφατων τεχνολογιών. Βέλτιστη κατανάλωση ενέργειας, νερού και απορρυπαντικών για χαμηλό κόστος λειτουργίας. Άψογο πλύσιμο και λάμψη σε πιάτα, δίσκους, δοχεία, μπολ, καλάθια κλπ.

Γενικά χαρακτηριστικά
Σκελετός και επιφάνειες με διπλά τοιχώματα από AISI 304.
Διπλές, κάθετα συρόμενες πόρτες με λεία επιφάνεια εσωτερικά για μέγιστη υγιεινή.
Θερμομόνωση και ηχομόνωση σε boiler και δομή (προαιρετικά).
Ανοξείδωτες (AISI 316) δεξαμενές πρόπλυσης, πλύσης και προξεβγάλματος σχήματος V.
Ανοξείδωτοι βραχίονες πλύσης και ξεβγάλματος που ρυθμίζονται και αφαιρούνται, με αποσπώμενα ακροφύσια για ευκολότερη συντήρηση.
Αφαιρούμενοι πλαϊνοί βραχίονες πλύσης με αποσπώμενα ακροφύσια (προαιρετικά).
Ανοξείδωτος δίσκος στις μονάδες εισόδου και μεταφοράς για εύκολο καθαρισμό των οδηγών.
Ανοξείδωτοι δίσκοι στις μονάδες εισόδου, στεγνώματος και εξόδου για αντικείμενα που πέφτουν.

ENR 3200

2.000 - 2.600 - 3.200 / h

ENR 4200

2.800 - 3.500 - 4.200 / h

Ποιοτικά χαρακτηριστικά
Μοτέρ με inverter και 3 ταχύτητες.
Ιμάντες μεταφοράς σε ανοξείδωτο πλαίσιο (1 standard, 7 επιπλέον επιλογές).
Boiler από ανοξείδωτο AISI 316.
Αντιστάσεις δεξαμενής/boiler από Incoloy 825.
Αντλία πλύσης 2,53 kW με ανεμιστήρες, ρότορα και φτερωτή από AISI 304.
Φίλτρα και δίσκοι από ανοξείδωτο AISI 304.
Βραχίονες πλύσης εξωτερικά για εύκολο καθαρισμό και συντήρηση.
Αυτόματος χρονοδιακόπτης σταματά τις αντλίες όταν δεν υπάρχει φορτίο και τις επανεκκινεί αυτόματα.
Συσκευή εξοικονόμησης ενέργειας στο πρώτο στοιχείο για ορθή κατανάλωση νερού και ενέργειας.
Ηλεκτρικός πίνακας στο άνω μέρος του μηχανήματος.

Ηλεκτρομηχανικός πίνακας ελέγχου
Μέγιστη απλότητα και αξιοπιστία. Αποκλειστικός διακόπτης επιλογής για κάθε λειτουργία: ON/OFF, επιλογή ταχύτητας κίνησης και, εάν προβλέπεται, ενεργοποίηση/απενεργοποίηση της μονάδας στεγνώματος. Ψηφιακός έλεγχος των θερμοκρασιών λειτουργίας στο μπόιλερ και κάθε δεξαμενή.

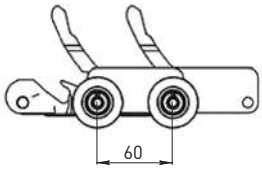
Ασφάλεια
Μικροδιακόπτες ασφαλείας στις πόρτες.
Παρακολούθηση θερμοκρασίας HACCP και αυτοδιάγνωση με τη διεπαφή MODBUS (προαιρετικά).
Φίλτρα για την προστασία των δεξαμενών και των αντλιών.
Ηλεκτρικό κύκλωμα χαμηλής τάσης (24 V).
Έλεγχος PLC των κύκλων λειτουργίας, των χρόνων πλύσης, για έλεγχο προβλημάτων και αποστολή μηνυμάτων σφάλματος.
Ανεμιστήρας στεγνώματος με χρονόμετρο.

ENR 5200

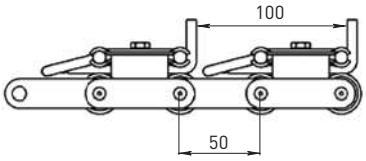
3.400 - 4.300 - 5.200 / h

ENR 7200

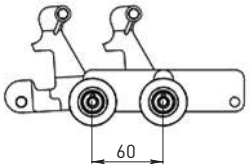
5.000 - 6.100 - 7.200 / h



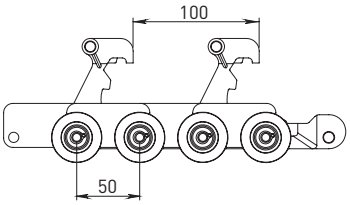
Για πιάτα και απλούς δίσκους (standard)



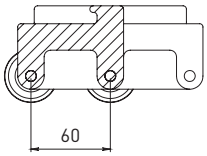
Για λεκανάκια και δοχεία



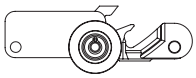
Για δοχεία/δίσκους



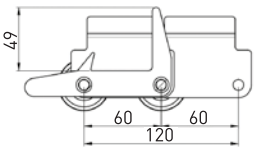
Με ενίσχυση ανοξείδωτων ράβδων. Για ισοθερμικούς δίσκους ή καλάθι 500x500.

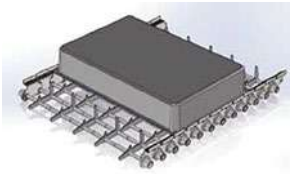


Για δοχεία GN

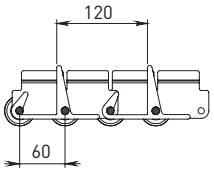


Για ισοθερμικούς δίσκους

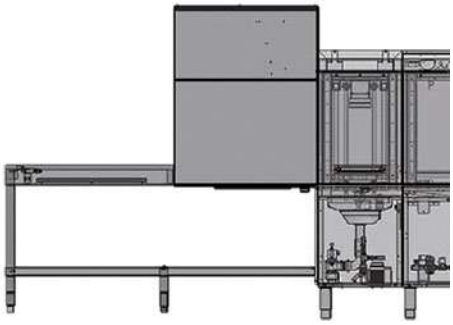




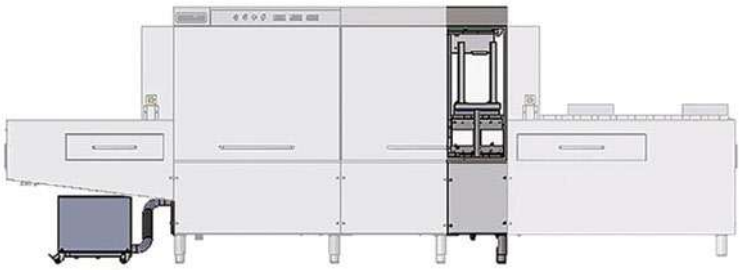
Για κατσαρόλες και ταψιά



Για κατσαρόλες και ταψιά. Έντονη χρήση.

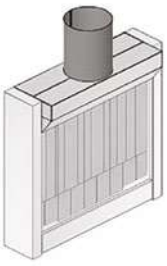


Μονάδα στεγνώματος IA 115

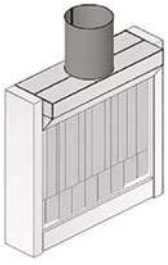


Μονάδα στεγνώματος BLOW

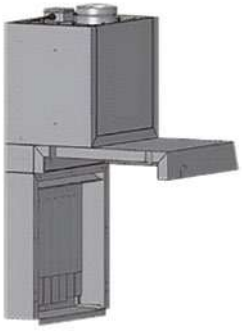
Μονάδα στεγνώματος
Κατασκευή με διπλά τοιχώματα και μόνωση. **Εκδόσεις με ρεύμα ή με ατμό.**
Ένας φυγοκεντρικός ανεμιστήρας παράγει γρήγορη ροή ζεστού αέρα (50-60 °C) για ταχύτερη εξάτμιση του νερού από το ξέβγαλμα. Το σύστημα χρησιμοποιεί τον ζεστό αέρα μέσα από το μηχάνημα για μέγιστη εξοικονόμηση ενέργειας και ασφαλέστερες συνθήκες εργασίας.



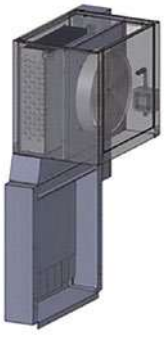
CA



CAM



CA 10



CACV

Απορροφητήρες
Δυνατότητα επιλογής από απλούς απορροφητήρες μέχρι τις πλέον σύνθετες λύσεις εξαγωγής ατμού και συμπύκνωσης.

CA: Χωρίς ανεμιστήρα εξαγωγής.
Πρέπει να συνδεθεί σε υπάρχον σύστημα εξαγωγής.

CAM: Απορροφητήρας εξαγωγής με μικρό ανεμιστήρα.
Πρέπει να συνδεθεί προς τα έξω μέσω μικρού σωλήνα.

CA 10: Απορροφητήρας με μεσαίο ανεμιστήρα.
Μπορεί να συνδεθεί σε σωλήνα εκτός του χώρου όμως δεν απαιτεί σύνδεση σε κεντρικό σύστημα εξαγωγής.

CACV: Σύστημα συμπύκνωσης ατμού.
Ένας εξαγωγέας προωθεί τον ατμό στον εναλλάκτη θερμότητας όπου ψύχεται και τελικώς εκπέμπεται σε θερμοκρασία περίπου 28°C.
Απαιτεί σύνδεση σε κρύο νερό.

Μοντέλο	Μοτέρ	Συμβατότητα
CA	-	ENR 3200 - 4200 - 5200 - 7200
CAM	40 W - 535 m³/h	ENR 3200 - 4200 - 5200 - 7200
CA 10	250W - 2400 m³/h	ENR 3200 - 4200 - 5200 - 7200
CACV	145W - 2900 m³/h	ENR 3200 - 4200 - 5200 - 7200

		ENR 3200	ENR 4200	ENR 5200	ENR 7200
Μοτέρ κίνησης	kW	0,21	0,21	0,29	0,29
Τύπος σύνδεσης	V / Hz	400V 3N / 50Hz			
Θερμοκρασία εισόδου νερού	°C	55			
Μέγιστη ισχύς (ηλεκτρική έκδοση)	kW	32,2	33,1	43,9	55
Μέγιστη ισχύς (έκδοση ατμού)	kW | kg/h	12.6 | 51	13.5 | 51	24.3 | 51	15.8 | 68

		ENR 3200	ENR 4200	ENR 5200	ENR 7200
Πρόπλυση (POWER PREWASH)					
Χωρητικότητα δεξαμενής	L	-	47	47	47
Ισχύς αντλίας	kW	-	0,9	0,9	0,9
Πρώτη πλύση (FIRST WASH)					
Χωρητικότητα δεξαμενής	L	-	-	90	-
Ισχύς αντλίας	kW	-	-	0,9	-
(*) Αντίσταση δεξαμενής	kW	-	-	9,8	-
Θερμοκρασία εισόδου νερού	°C	-	-	55	
Κυρίως πλύση 1 (POWER WASH 1)					
Χωρητικότητα δεξαμενής	L	90	90	90	90
Θερμοκρασία εισόδου νερού	°C	55	55	55	55
(*) Αντίσταση δεξαμενής	kW | kg/h	9,8 | 17	9,8 | 17	9,8 | 17	9,8 | 17
Ισχύς αντλίας	kW	2,2	2,2	2,2	2,2
Κυρίως πλύση 2 (POWER WASH 2)					
Χωρητικότητα δεξαμενής	L	-	-	-	90
Θερμοκρασία εισόδου νερού	°C	-	-	-	55
(*) Αντίσταση δεξαμενής	kW | kg/h	-	-	-	9,8 | 16,9
Ισχύς αντλίας	kW	-	-	-	2,2
Διπλό ξέβγαλμα (DOUBLE RINSE)					
Χωρητικότητα δεξαμενής	L	24	24	24	24
Θερμοκρασία εισόδου νερού	°C	70	70	70	70
(*) Αντίσταση δεξαμενής	kW	9,8	9,8	9,8	9,8
Ισχύς αντλίας	kW	0,37	0,37	0,37	0,37
Τελικό ξέβγαλμα (FINAL RINSE)					
(*) Αντίσταση δεξαμενής	kW | kg/h	19,6 | 34	19,6 | 34	19,6 | 34	29,4 | 34
Θερμοκρασία εισόδου νερού	°C	85	85	85	85
Χωρητικότητα boiler	L	24	24	24	24
(**) Κατανάλωση νερού	L	300	360	400	500

(*) Εναλλασσόμενες αντιστάσεις δεξαμενής και boiler

(**) Οι τιμές κατανάλωσης νερού αναφέρονται σε ιδανικές συνθήκες λειτουργία και ενδέχεται να μεταβληθούν αναλόγως με τις συνθήκες περιβάλλοντος και τα χημικά που χρησιμοποιούνται

Καλάθι πλαστικό 35 x 35 για ποτήρια
034.0500 **17 €**

350 x 350 x 150 mm
Χρώμα: γκρι

Καλάθι πλαστικό 40 x 40 για ποτήρια
034.0501 **18 €**

400 x 400 x 150 mm
Χρώμα: γκρι

Καλάθι πλαστικό 40 x 40 για πιάτα
034.0502 **25 €**

400 x 400 x 150 mm
Χρώμα: γκρι

Πλαστική θήκη για μαχαιροπήρουνα
034.0505 **8 €**

113 x 113 x 130 mm
Χρώμα: γκρι

Πλαστική θήκη 8 θέσεων για μαχαιροπήρουνα
034.0506 **20 €**

480 x 230 x 145 mm
Χρώμα: γκρι

Καλάθι πλαστικό 50 x 50 για ποτήρια
034.0507 **24 €**

500 x 500 x 105 mm
Χρώμα: γκρι

Καλάθι πλαστικό 50 x 50 για πιάτα
034.0503 **25 €**

500 x 500 x 105 mm
Χρώμα: μπλε

Καλάθι πλαστικό 50 x 50 για δίσκους
034.0508 **30 €**

500 x 500 x 106 mm
Χρώμα: γκρι

ΝΕΟ

Ενδιάμεση προέκταση για καλάθια 50 x 50
034.0521 **9 €**

500 x 500 x 30 mm
Χρώμα: γκρι

ΝΕΟ

Προέκταση universal για καλάθια 50 x 50
034.0522 **9 €**

500 x 500 x 50 mm
Χρώμα: γκρι

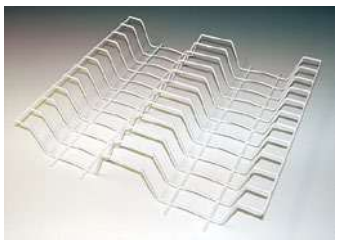
ΝΕΟ

Καπάκι universal για καλάθια 50 x 50
034.0523 **24 €**

500 x 500 x 25 mm
Χρώμα: γκρι

Καλάθι πλαστικό ποτηριών
004.0159 **48 €**

500 x 500 mm
Χρώμα: λευκό



Θήκη συρμάτινη
004.0179 **39 €**

400 x 400 mm

Θήκη συρμάτινη
004.0174 **50 €**

500 x 500 mm

Πλαστική θήκη 12 θέσεων για πιατάκια καφέ
034.0504 **9 €**

290 x 90 x 75 mm
Χρώμα: γκρι

COMPACT series

Συντελεστής G=450 | 8-10kg

Δεν απαιτούν πάκτωση λόγω των υψηλών στροφών. Έχουν μικρότερους κύκλους πλύσης (ισχύς θέρμανσης 6kW) και ο ιματισμός βγαίνει με χαμηλότερα επίπεδα υγρασίας μειώνοντας τη χρήση των στεγνωτηρίων.

FagorKonnect: απομακρυσμένος έλεγχος και ενημερώσεις λογισμικού μέσω internet. Προγραμματισμός με οθόνη αφής Touch Plus 4,3" (TP2). Οι διαδικασίες πλύσης (θερμοκρασία, επίπεδα νερού) αποθηκεύονται με δυνατότητα εξαγωγής σε USB. Διαθέσιμο στα Ελληνικά και 36 ακόμα γλώσσες.

Τύμπανο και πτερύγια από AISI 304. Πόρτα από αλουμίνιο με τις μεγαλύτερες διαστάσεις στην αγορά (Ø516 εξωτερικά, Ø373 εσωτερικά). Γκρι πάνελ (skin plates) εξωτερικά και ρυθμιζόμενα πόδια. Δύο εισαγωγές νερού, inverter μεταβλητής συχνότητας 50-60Hz με σύστημα εξισορρόπησης, 8 σήματα δόσεων, θήκη απορρυπαντικού 4 θέσεων.

Εύκολη τοποθέτηση σε στήλη με τα στεγνωτήρια της σειράς. Εύκολη μετατροπή σε Self Service (κερματοδέκτη) με πολλαπλούς τρόπους πληρωμών.

μοντέλο (#)	κωδικός (*)		χωρητικότητα kg		τύπος	τύπος	στροφές		ισχύς		τάση	διαστάσεις	
	εργοστασιακός	με επιλογές	(1:9)	(1:10)	αποχέτευσης	θέρμανσης	r.p.m.	G	θέρμανσης	kW	(**) V	(Π x Β x Υ) mm	
LAP-08 TP2 E V	19053089	18001733	9	8	βαλβίδα	αντίσταση	1.250	450	6	6.25	T	680x698x1.040	**5.215 €**
LAP-08 TP2 E P	19053091	18001734	9	8	αντλία	αντίσταση	1.250	450	6	6.25	T	680x698x1.040	**5.075 €**
LAP-08 TP2 HW V	19053094	18001735	9	8	βαλβίδα	ζεστό νερό	1.250	450	-	0.75	M	680x698x1.040	**5.150 €**
LAP-08 TP2 HW P	19053095	18001736	9	8	αντλία	ζεστό νερό	1.250	450	-	0.75	M	680x698x1.040	**5.020 €**
LAP-10 TP2 E V	19052197	18001690	11	10	βαλβίδα	αντίσταση	1.250	450	6	6.25	T	680x742x1.040	**5.410 €**
LAP-10 TP2 E P	19053083	18001730	11	10	αντλία	αντίσταση	1.250	450	6	6.25	T	680x742x1.040	**5.285 €**
LAP-10 TP2 HW V	19053085	18001731	11	10	βαλβίδα	ζεστό νερό	1.250	450	-	0.75	M	680x742x1.040	**5.345 €**
LAP-10 TP2 HW P	19053088	18001732	11	10	αντλία	ζεστό νερό	1.250	450	-	0.75	M	680x742x1.040	**5.215 €**

Επιλογές:
Επικοινωνήστε μαζί μας για να ενημερωθείτε για τις επιπλέον δυνατότητες (Self Service, Marine type, δοσομετρικές αντλίες, ειδικές βάσεις κλπ.).
Η συναρμολόγηση των παραγγελιών με επιπλέον επιλογές γίνεται στο εργοστάσιο.

κωδικός		συντομογραφία	περιγραφή	
εργοστασιακός	με επιλογές			
19056122	18_0002	DD	Διπλή αποχέτευση LAP 08-10	**305 €**
19056123	-	-	Κιτ μετατροπής βαλβίδας σε αντλία	**280 €**
19076362	-	-	Κιτ μετατροπής αντλίας σε βαλβίδα	**330 €**
12164674	13_0002	SG	Φλάντζα σιλικόνης LAP 08-10	**155 €**
-	13_0001	RD	Αλλαγή φοράς ανοίγματος πόρτας	**0 €**
-	13_0005	TR	Μοντέλο Tropical: πλακέτα με προστασία	**135 €**
19034838	13-0004	XD	Πλακέτα 6 επιπλέον σημάτων (σύνολο 14) αυτόματης δοσομέτρησης υγρού	**440 €**
-	18_0001	NC	Βαλβίδα n/c (normally closed)	**45 €**
-	15_0001	SSC	Εξωτερικά πάνελ από AISI 304	**310 €**
19035771	15_0003		Κιτ χρονομέτρησης ανοίγματος πόρτας	**115 €**

(#) E: Σύστημα θέρμανσης με ανοξείδωτες ηλεκτρικές αντιστάσεις.
HW: Πλύσιμο με είσοδο ζεστού νερού από το δίκτυο.
(**) M: 230 V I + N (μονοφασικό). Ισχύει επίσης για 400 V III + N / 230 V III (τριφασικό).
T: 400 V III + N / 230 V III (τριφασικό). Ισχύει επίσης για 230 V I + N (μονοφασικό).

Επαγγελματικά στεγνωτήρια 8 - 10 kg

Κύκλος στεγνώματος μικρότερος των 45'.

FagorKonnect: απομακρυσμένος έλεγχος και ενημερώσεις λογισμικού μέσω internet. Προγραμματισμός με οθόνη αφής Touch Plus 7" (TP2).

Πόρτα από αλουμίνιο με τις μεγαλύτερες διαστάσεις στην αγορά (Ø488mm) για εύκολη φόρτωση/εκφόρτωση. Συρταρωτό βιομηχανικό φίλτρο μεγάλων διαστάσεων κάτω από τον κάδο. Ανεμιστήρας βιομηχανικού τύπου με ισχυρή ροή αέρα. Γκρι πάνελ (skin plates) εξωτερικά. Σύστημα πυροπροστασίας (προαιρετικά).

Εύκολη τοποθέτηση σε στήλη με πλυντήριο ή άλλο στεγνωτήριο της σειράς με το πάνελ στο κάτω μέρος (προαιρετικά) για εργονομία. Εύκολη μετατροπή σε Self Service (κερματοδέκτη) με πολλαπλούς τρόπους πληρωμών.

Μοντέλα αερίου με προπάνιο (φυσικό αέριο κατόπιν παραγγελίας).

μοντέλο (#)	κωδικός (*) εργοστασιακός	κωδικός (*) με επιλογές	χωρητικότητα kg (1:18)	χωρητικότητα kg (1:20)	πόρτα Ø mm	τύπος θέρμανσης	ισχύς θέρμανσης	ισχύς kW	τάση (**) V	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	
SRP-08 TP2 E	19067973	18002318	8,9	8	480	αντίσταση	4,5 / 6,75	4,92 / 7,17	T	680x722x1.056	**3.530 €**
SRP-08 TP2 G	19084990	18003893	8,9	8	480	αέριο	6.7	0.42	M	680x722x1.056	**3.665 €**
SRP-10 TP2 E	19071954	18002320	11,1	10	480	αντίσταση	4,5 / 6,75	4,92 / 7,17	T	680x775x1.056	**3.730 €**
SRP-10 TP2 G	19084992	18003895	11,1	10	480	αέριο	6.7	0.42	M	680x775x1.056	**3.865 €**

*** Η ισχύς θέρμανσης μπορεί να μειωθεί αφαιρώντας τις 3 γέφυρες στις ηλεκτρικές συνδέσεις του στεγνωτηρίου κατά την εγκατάσταση (χρήσιμο για σύνδεση σε μονοφασικό δίκτυο 230V 1N 50Hz).

Επιλογές:
Επικοινωνήστε μαζί μας για να ενημερωθείτε για τις επιπλέον δυνατότητες (Self Service, Marine type, δοσομετρικές αντλίες, ειδικές βάσεις κλπ.).
Η συναρμολόγηση των παραγγελιών με επιπλέον επιλογές γίνεται στο εργοστάσιο.

κωδικός εργοστασιακός	κωδικός με επιλογές	συντομογραφία	περιγραφή	
19044811	only kit	-	Εργονομική βάση LAP-SRP	**365 €**
19079613	only kit	-	Ανοξείδωτη εργονομική βάση για LAP-SR	**435 €**
-	31-0001	SSD	Κάδος από AISI 304	**300 €**
-	02-0025	SSC	Εξωτερικά πάνελ από ανοξείδωτο ατσάλι	**265 €**
-	01-0001	RD	Αλλαγή φοράς ανοίγματος πόρτας	**0 €**
-	32-0001	CU	Πίνακας ελέγχου στο κάτω μέρος (για τοποθέτηση σε στήλη)	**0 €**
-	08-0125	440 3~ 60 Hz	Τάση 400 V III / 230 V I / III-60 Hz	**365 €**
-	08-0205	440/480 3~ 60Hz	Marine Type 440-480 V III 60 χωρίς N	**610 €**
-	35-0001	-	Μοντέλο Tropical: πλακέτα με προστασία	**135 €**
19072542	05-0001	-	iDRY - Στάνταρ έλεγχος υγρασίας	**695 €**
-	04-0007		Σύστημα πυροπροστασίας SFEX Prof	**200 €**
-	0412-0002	NG	Φυσικό αέριο (NG)	**0 €**

Εργοστασιακοί κωδικοί: Για μοντέλα χωρίς προαιρετικές επιλογές.
Κωδικοί με επιλογές: Για ειδικές παραγγελίες με προαιρετικές επιλογές και επιπλέον χρέωση.

(#) E: Σύστημα θέρμανσης με ανοξείδωτες ηλεκτρικές αντιστάσεις.
G: Σύνδεση αερίου με σύστημα ανάφλεξης (βουτάνιο, προπάνιο, φυσικό αέριο κλπ.).
(**) M : 230V I + N (μονοφασικό). Σύνδεση και 400 V III +N / 230 V III (τριφασικό).
T: 400V III + N /230V III (τριφασικό). Σύνδεση και 230 V I+N (μονοφασικό).

Χαμηλή και μεσαία χωρητικότητα
Συντελεστής G = 500 - 450 | 11 - 14 - 18 - 22 - 28 - 35 - 45 kg

Δεν απαιτούν πάκτωση λόγω των υψηλών στροφών. Ο ιματισμός βγαίνει με χαμηλότερα επίπεδα υγρασίας (45%) μειώνοντας τη χρήση των στεγνωτηρίων.

FagorKonnect: απομακρυσμένος έλεγχος και ενημερώσεις λογισμικού μέσω internet. Προγραμματισμός με οθόνη αφής Touch Plus 7" (TP2) που επιτρέπει τη δημιουργία απεριόριστου αριθμού προγραμμάτων (20 προκαθορισμένα). Οι διαδικασίες πλύσης (θερμοκρασία, επίπεδα νερού) αποθηκεύονται με δυνατότητα εξαγωγής σε USB. Διαθέσιμο στα Ελληνικά και 36 ακόμα γλώσσες.

Σύστημα LOADING AID (εισαγωγή νερού και έλεγχος περιστροφής κατά τη φόρτωση) και έξυπνη ζύγιση ή χειροκίνητη ένδειξη φορτίου για τη βελτιστοποίηση της κατανάλωσης νερού και απορρυπαντικού σε μικρά φορτία.

Τύμπανο και περίβλημα από ανοξείδωτο ατσάλι AISI-304. Πόρτα από αλουμίνιο, γκρι πάνελ (skin plates) εξωτερικά και ρυθμιζόμενα πόδια.

Τρεις εισαγωγές νερού, inverter μεταβλητής συχνότητας 50-60Hz με σύστημα εξισορρόπησης, 8 σήματα δόσεων (+6 επιπλέον προαιρετικά) με προγραμματιζόμενο χρόνο και καθυστέρηση, θήκη απορρυπαντικού 4 θέσεων.

Συμβατότητα με δεξαμενές ανάκτησης νερού για έως 70% εξοικονόμηση στην κατανάλωση. Εύκολη μετατροπή σε Self Service (στα μοντέλα έως 35kg) μέσω του πάνελ TP2.

Προαιρετικά (επικοινωνία με το Τμήμα Πωλήσεων): αντίστροφο άνοιγμα πόρτας, διπλή αποχέτευση, ανοξείδωτα εξωτερικά πάνελ, κιτ ατμού, δεξαμενές ανάκτησης νερού, Self Service, Marine type, ειδικές βάσεις για ύψος φόρτωσης στα 850mm, σύστημα ζύγισης κλπ. Η συναρμολόγηση των παραγγελιών με επιπλέον επιλογές γίνεται στο εργοστάσιο.

μοντέλο (#)	κωδικός (*)		χωρητικότητα kg		πόρτα Ø	στροφές		τύπος	ισχύς		τάση	διαστάσεις	
	εργοστασιακός	με επιλογές	(1:9)	(1:10)	mm	r.p.m.	G	θέρμανσης	θέρμανσης	kW	(**) V	(Π x Β x Υ) mm	
LA-11 TP2 E	19058423	18001864	11	10	373	1.300	500	E	6	6,25	T	692x830x1.185	**7.925 €**
LA-11 TP2 HW	19061870	18001980	11	10	373	1.300	500	HW	-	0,75	M	692x830x1.185	**7.860 €**
LA-11 TP2 S	19061871	18001981	11	10	373	1.300	500	S	-	0,75	M	692x830x1.185	**8.680 €**
LA-14 TP2 E	19058420	18001863	14	13	373	1.204	500	E	9	9,4	T	788x869x1.307	**11.025 €**
LA-14 TP2 HW	19061872	18001978	14	13	373	1.204	500	HW	-	1,1	M	788x869x1.307	**10.950 €**
LA-14 TP2 S	19061873	18001979	14	13	373	1.204	500	S	-	1,1	M	788x869x1.307	**11.790 €**
LA-18 TP2 E	19058399	18001856	20	18	460	1.133	500	E	12	12,75	T	884x913x1.405	**13.600 €**
LA-18 TP2 HW	19058409	18001860	20	18	460	1.133	500	HW	-	2,2	M	884x913x1.405	**13.500 €**
LA-18 TP2 S	19058411	18001861	20	18	460	1.133	500	S	-	2,2	M	884x913x1.405	**14.395 €**
LA-22 TP2 E	19098594	18006801	25	22	460	1.071	450	E	12	12,75	T	884x1.003x1.405	**14.465 €**
LA-22 TP2 HW	19098596	18006802	25	22	460	1.071	450	HW		2,2	M	884x1.003x1.405	**14.370 €**
LA-22 TP2 S	19099356	18006814	25	22	460	1.071	450	S		2,2	M	884x1.003x1.405	**15.260 €**
LA-28 TP2 E	19099357	18006805	31	28	460	1.024	450	E	18	19,2	X	979x1.080x1.550	**17.900 €**
LA-28 TP2 HW	19099359	18006806	31	28	460	1.024	450	HW	-	4	M	979x1.080x1.550	**17.780 €**
LA-28 TP2 S	19099370	18006815	31	28	460	1.024	450	S	-	4	M	979x1.080x1.550	**18.605 €**
LA-35C TP2 E	19084574	18003482	39	35	560	966	450	E	21	22	X	1.095x1.184x1.730	**23.070 €**
LA-35C TP2 HW	19084575	18003483	39	35	560	966	450	HW	-	6	X	1.095x1.184x1.730	**22.940 €**
LA-35C TP2 S	19084576	18003484	39	35	560	966	450	S	-	6	X	1.095x1.184x1.730	**23.720 €**
LA-45C TP2 E	19084578	18003485	47	42	560	966	450	E	21	22	X	1.095x1.304x1.730	**27.465 €**
LA-45C TP2 HW	19084580	18003486	47	42	560	966	450	HW	-	6	X	1.095x1.304x1.730	**27.330 €**
LA-45C TP2 S	19084581	18003487	47	42	560	966	450	S	-	6	X	1.095x1.304x1.730	**28.130 €**

(*) Εργοστασιακοί κωδικοί: Για μοντέλα χωρίς προαιρετικές επιλογές.
Κωδικοί με επιλογές: Για ειδικές παραγγελίες με προαιρετικές επιλογές και ενδεχόμενη επιπλέον χρέωση.

(#) E: Σύστημα θέρμανσης με ανοξείδωτες ηλεκτρικές αντιστάσεις.
HW: Πλύσιμο με είσοδο ζεστού νερού από το δίκτυο.
S: Λειτουργία με ατμό πίεσης 4 kg/cm² από εξωτερικές γεννήτριες.
(**)
M: 230 V I + N (μονοφασικό). Ισχύει για 400 V III + N / 230 V III (τριφασικό).
T: 400 V III + N / 230 V III (τριφασικό). Ισχύει επίσης για 230 V I + N (μονοφασικό).
V: 400 V III + N. Ισχύει επίσης για 230 V III.
X: 400 V III + N. Κατόπιν παραγγελίας 230 V III.

Μεγάλη χωρητικότητα
Συντελεστής G = 450 - 350 | 60 - 80 - 100 - 120 kg

Δεν απαιτούν πάκτωση λόγω των υψηλών στροφών. Ο ιματισμός βγαίνει με χαμηλότερα επίπεδα υγρασίας (45%) μειώνοντας τη χρήση των στεγνωτηρίων.

FagorKonnect: απομακρυσμένος έλεγχος και ενημερώσεις λογισμικού μέσω internet. Προγραμματισμός με οθόνη αφής Touch Plus 7" (TP2) που επιτρέπει τη δημιουργία απεριόριστου αριθμού προγραμμάτων (20 προκαθορισμένα). Οι διαδικασίες πλύσης (θερμοκρασία, επίπεδα νερού) αποθηκεύονται με δυνατότητα εξαγωγής σε USB. Διαθέσιμο στα Ελληνικά και 36 ακόμα γλώσσες.

Σύστημα LOADING AID (εισαγωγή νερού και έλεγχος περιστροφής κατά τη φόρτωση) και έξυπνη ζύγιση ή χειροκίνητη ένδειξη φορτίου για τη βελτιστοποίηση της κατανάλωσης νερού και απορρυπαντικού σε μικρά φορτία.

Τύμπανο και περίβλημα από ανοξείδωτο ατσάλι AISI-304. Πόρτα από αλουμίνιο, γκρι πάνελ (skin plates) εξωτερικά και ρυθμιζόμενα πόδια.

Τρεις εισαγωγές νερού, inverter μεταβλητής συχνότητας 50-60Hz με σύστημα εξισορρόπησης, 8 σήματα δόσεων (+6 επιπλέον προαιρετικά) με προγραμματιζόμενο χρόνο και καθυστέρηση, θήκη απορρυπαντικού 5 θέσεων.

Συμβατότητα με δεξαμενές ανάκτησης νερού για έως 70% εξοικονόμηση στην κατανάλωση. Δεν περιλαμβάνονται σωλήνες νερού. Απαιτείται σύνδεση πνευματικού συστήματος (συμπιεσμένος αέρας) για τα μοντέλα LA-100C/LA-120C.

Προαιρετικά (επικοινωνία με το Τμήμα Πωλήσεων): αντίστροφο άνοιγμα πόρτας, διπλή αποχέτευση, ανοξείδωτα εξωτερικά πάνελ, κιτ ατμού, δεξαμενές ανάκτησης νερού, επιλογές σύνδεσης, σύστημα ζύγισης, κιτ κλίσης κλπ. Η συναρμολόγηση των παραγγελιών με επιπλέον επιλογές γίνεται στο εργοστάσιο.

μοντέλο (#)	κωδικός (*)		χωρητικότητα kg		πόρτα Ø	στροφές		τύπος	ισχύς		τάση	διαστάσεις	
	εργοστασιακός	με επιλογές	(1:9)	(1:10)	mm	r.p.m.	G	θέρμανσης	θέρμανσης	kW	(**) V	(Π x Β x Υ) mm	
LA-60C TP2 E	19101195	18006985	65	59	560	875	450	E	36	39	X	1.420x1.433x1.890	**45.465 €**
LA-60C TP2 HW	19101197	18007030	65	59	560	875	450	HW	-	15	X	1.420x1.433x1.890	**45.245 €**
LA-60C TP2 S	19101196	18007029	65	59	560	875	450	S	-	15	X	1.420x1.433x1.890	**45.975 €**
LA-80C TP2 E	19101192	18006970	85	77	560	875	450	E	48/36	51/39	X	1.420x1.645x1.890	**50.005 €**
LA-80C TP2 HW	19101194	18007028	85	77	560	875	450	HW	-	15	X	1.420x1.645x1.890	**49.765 €**
LA-80C TP2 S	19101193	18007027	85	77	560	875	450	S	-	15	X	1.420x1.645x1.890	**50.575 €**
LA-100C TP2 HW	19085395	18004007	105	95	700	678	350	HW	-	15	X	1.836x1.710x2.245	**69.475 €**
LA-100C TP2 S	19085396	18004008	105	95	700	678	350	S	-	15	X	1.836x1.710x2.245	**70.505 €**
LA-120C TP2 HW	19085393	18004005	130	115	700	678	350	HW	-	15	X	1.836x1.832x2.245	**76.980 €**
LA-120C TP2 S	19085394	18004006	130	115	700	678	350	S	-	15	X	1.836x1.832x2.245	**78.300 €**

(*) Εργοστασιακοί κωδικοί: Για μοντέλα χωρίς προαιρετικές επιλογές.
Κωδικοί με επιλογές: Για ειδικές παραγγελίες με προαιρετικές επιλογές και ενδεχόμενη επιπλέον χρέωση.

(#) E: Σύστημα θέρμανσης με ανοξείδωτες ηλεκτρικές αντιστάσεις.
HW: Πλύσιμο με είσοδο ζεστού νερού από το δίκτυο.
S: Λειτουργία με ατμό πίεσης 4 kg/cm² από εξωτερικές γεννήτριες.
(**)
M: 230 V I + N (μονοφασικό). Ισχύει για 400 V III + N / 230 V III (τριφασικό).
T: 400 V III + N / 230 V III (τριφασικό). Ισχύει επίσης για 230 V I + N (μονοφασικό).
V: 400 V III + N. Ισχύει επίσης για 230 V III.
X: 400 V III + N. Κατόπιν παραγγελίας 230 V III.

FAGOR PROFESSIONAL

CONCEPT

11 - 14 - 18 - 22 - 28 - 35 - 45 - 60 - 80kg

Εξωτερική επένδυση από ατσάλι με ειδική επίστρωση για εύκολο καθαρισμό.
Προγραμματιστής Easy **Control (M)** με έλεγχο χρόνου και θερμοκρασίας.

Mixed Air Flow: Αξονική-ακτινική ροή αέρα για αποδοτικότερο στέγνωμα.
Soft Touch: Ανοξείδωτος κάδος με ειδικές οπές για απαλότερη επεξεργασία των υφασμάτων.
Reverse: Αυτόματη αντίστροφη περιστροφή κάδου.
Inverter μεταβλητής συχνότητας για ομαλότερη λειτουργία.

Εργονομική πόρτα με μεγάλο άνοιγμα (προαιρετικά με διπλό τζάμι).
Εργονομικό συρταρωτό φίλτρο χνουδιών κάτω από τον κάδο με βελτιωμένη ροή αέρα.
Μοντέλα αερίου με προπάνιο (φυσικό αέριο κατόπιν αιτήματος).

μοντέλο (#)	κωδικός (*) εργοστασιακός	κωδικός (*) με επιλογές	χωρητικότητα kg (1:18)	χωρητικότητα kg (1:20)	παραγωγή kg/h	πόρτα Ø mm	τύπος θέρμανσης	ισχύς θέρμανσης	ισχύς kW	τάση (**) V	διαστάσεις (Π x B x Y) mm	
SR-11 M E	19071857	18003080	11,7	10,5	22	574	Elec	12	12,67	V	785x855x1.694	**4.855 €**
SR-11 M G	19071858	18003081	11,7	10,5	31	574	Gas	20,51	0,67	M	785x855x1.694	**5.125 €**
SR-11 M S	19071859	18003082	11,7	10,5	22	574	Steam	30	0,67	M	785x855x1.694	**5.515 €**
SR-14 M E	19084974	18003877	15	13,5	29	574	Elec	18	18,67	V	785x989x1.694	**4.990 €**
SR-14 M G	19084975	18003878	15	13,5	33	574	Gas	20,51	0,67	M	785x989x1.694	**5.195 €**
SR-14 M S	19084976	18003879	15	13,5	29	574	Steam	30	0,67	M	785x989x1.694	**5.645 €**
SR-18 M E	19071868	18003091	18,3	16,5	30	574	Elec	18	18,67	V	785x1.125x1.694	**5.125 €**
SR-18 M G	19071870	18003092	18,3	16,5	34	574	Gas	20,51	0,67	M	785x1.125x1.694	**5.255 €**
SR-18 M S	19071871	18003093	18,3	16,5	30	574	Steam	30	0,67	M	785x1.125x1.694	**5.780 €**
SR-22 M E	19071880	18003102	24,4	22	40	574	Elec	24	24,97	V	890x1.255x1.812	**5.930 €**
SR-22 M G	19071361	18003103	24,4	22	45	574	Gas	31	0,97	M	890x1.255x1.812	**6.190 €**
SR-22 M S	19071881	18003104	24,4	22	40	574	Steam	49,2	0,97	M	890x1.255x1.812	**7.060 €**
SR-28 M E	19071890	18003113	30,6	27,5	52	802	Elec	30	31,15	V	985x1.054x1.975	**6.995 €**
SR-28 M G	19071891	18003114	30,6	27,5	61	802	Gas	41	1,15	M	985x1.054x1.975	**7.065 €**
SR-28 M S	19071892	18003115	30,6	27,5	52	802	Steam	50,1	1,15	M	985x1.054x1.975	**7.790 €**
SR-35 M E	19071899	18003122	36,7	33	64	802	Elec	36	37,15	V	985x1.210x1.975	**7.715 €**
SR-35 M G	19071900	18003123	36,7	33	73	802	Gas	41	1,15	M	985x1.210x1.975	**7.790 €**
SR-35 M S	19071901	18003124	36,7	33	64	802	Steam	50,1	1,15	M	985x1.210x1.975	**8.640 €**
SR-45 M E	19106341	18007617	50	45	90	802	Elec	54	55,9	V	1.270x1.106x2.380	**12.385 €**
SR-45 M G	19106342	18007618	50	45	96	802	Gas	60	1,9	T	1.270x1.106x2.380	**12.450 €**
SR-45 M S	19106343	18007619	50	45	90	802	Steam	91,3	1,9	T	1.270x1.106x2.380	**14.035 €**
SR-60 M E	19106350	18007626	66,7	60	129	802	Elec	72	74,25	V	1.270x1.366x2.380	**14.510 €**
SR-60 M G	19106351	18007627	66,7	60	144	802	Gas	90	2,25	T	1.270x1.366x2.380	**14.575 €**
SR-60 M S	19106352	18007628	66,7	60	129	802	Steam	128	2,25	T	1.270x1.366x2.380	**16.160 €**
SR-80 M E	19106359	18007635	83,3	75	136	802	Elec	72	74,65	V	1.270x1.598x2.380	**18.360 €**
SR-80 M G	19106360	18007636	83,3	75	188	802	Gas	120	2,65	T	1.270x1.598x2.380	**18.435 €**
SR-80 M S	19106361	18007637	83,3	75	136	802	Steam	128	2,65	T	1.270x1.598x2.380	**20.010 €**

(*) Εργοστασιακοί κωδικοί: Για μοντέλα χωρίς προαιρετικές επιλογές.
Κωδικοί με επιλογές: Για ειδικές παραγγελίες με προαιρετικές επιλογές και ενδεχόμενη επιπλέον χρέωση.

(#) Συστήματα θέρμανσης.
E: Σύστημα θέρμανσης με ανοξείδωτες ηλεκτρικές αντιστάσεις.
G: Σύνδεση αερίου με σύστημα ανάφλεξης (βουτάνιο, προπάνιο, φυσικό αέριο κλπ.).
S: Θέρμανση με ατμό από εξωτερικές γεννήτριες. Πίεση εισαγωγής ατμού: 6-9 bar.

(**)
T: 230V III / 400 V III +N (τριφασικό) 50/60 Hz.
M: 230V 1+N (μονοφασικό). 230 V III (τριφασικό) - 400 V III +N (τριφασικό) 50/60 Hz.
V: 400V III +N (τριφασικό) 50 Hz (προαιρετικά 230 V III 50 Hz).
Marine Type: Μοντέλα ηλεκτρικής θέρμανσης με τάση για πλοία 440 V III - χωρίς ουδέτερο - 60 Hz.

οι τιμές επιβαρύνονται με τον αντίστοιχο ΦΠΑ

11 - 14 - 18 - 22 - 28 - 35 - 45 - 60 - 80kg

Εξωτερική επένδυση από ατσάλι με ειδική επίστρωση για εύκολο καθαρισμό.
Διπλά τοιχώματα για θερμική μόνωση και μέγιστη ενεργειακή απόδοση.

FagorKonnect: απομακρυσμένος έλεγχος και ενημερώσεις λογισμικού μέσω internet. Προγραμματισμός με οθόνη αφής Touch Plus 7" (TP2).
Green flow: Σύστημα ανακυκλοφορίας αέρα για εξοικονόμηση ενέργειας και βελτιωμένη ροή.
Total Flow: Σύστημα βελτιστοποιημένης αξονικής-ακτινικής ροής αέρα.
iDry: Έξυπνος αισθητήρας υγρασίας και έλεγχος θερμοκρασίας στην είσοδο του κάδου.
Σύστημα Fire Kare: Ενσωματωμένο σύστημα πρόληψης πυρκαγιάς.
Soft Touch: Ανοξείδωτος κάδος με ειδικές οπές για απαλότερη επεξεργασία των υφασμάτων.
Reverse: Αυτόματη αντίστροφη περιστροφή κάδου.

Inverter μεταβλητής συχνότητας για ομαλότερη λειτουργία.
Εργονομική πόρτα με διπλό τζάμι και μεγάλο άνοιγμα.
Εργονομικό συρταρωτό φίλτρο χνουδιών κάτω από τον κάδο με βελτιωμένη ροή αέρα.
Μετάδοση κίνησης μέσω μοτέρ με γρανάζια.
Μοντέλα αερίου με προπάνιο (φυσικό αέριο κατόπιν αιτήματος).

μοντέλο (#)	κωδικός (*) εργοστασιακός	κωδικός (*) με επιλογές	χωρητικότητα kg (1:18)	χωρητικότητα kg (1:20)	παραγωγή kg/h	πόρτα Ø mm	τύπος θέρμανσης	ισχύς θέρμανσης	ισχύς kW	τάση (**) V	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	
SR-11 TP2 PLUS E	19071863	18003086	11,7	10,5	22	574	Elec	12	12,97	V	785x855x1.694	**6.680 €**
SR-11 TP2 PLUS G	19071864	18003087	11,7	10,5	31	574	Gas	20,51	0,97	M	785x855x1.694	**6.835 €**
SR-11 TP2 PLUS S	19071865	18003088	11,7	10,5	22	574	Steam	30	0,97	M	785x855x1.694	**7.380 €**
SR-14 TP2 PLUS E	19084980	18003883	15	13,5	29	574	Elec	18	18,97	V	785x989x1.694	**6.845 €**
SR-14 TP2 PLUS G	19084981	18003884	15	13,5	33	574	Gas	20,51	0,97	M	785x989x1.694	**6.970 €**
SR-14 TP2 PLUS S	19084982	18003885	15	13,5	29	574	Steam	30	0,97	M	785x989x1.694	**7.525 €**
SR-18 TP2 PLUS E	19071875	18003097	18,3	16,5	30	574	Elec	18	18,97	V	785x1.125x1.694	**6.995 €**
SR-18 TP2 PLUS G	19071876	18003098	18,3	16,5	34	574	Gas	20,51	0,97	M	785x1.125x1.694	**7.125 €**
SR-18 TP2 PLUS S	19071877	18003099	18,3	16,5	30	574	Steam	30	0,97	M	785x1.125x1.694	**7.680 €**
SR-22 TP2 PLUS E	19071885	18003108	24,4	22	40	574	Elec	24	25,17	V	890x1.255x1.812	**8.010 €**
SR-22 TP2 PLUS G	19071886	18003109	24,4	22	45	574	Gas	31	1,17	M	890x1.255x1.812	**8.145 €**
SR-22 TP2 PLUS S	19071887	18003110	24,4	22	40	574	Steam	49,2	1,17	M	890x1.255x1.812	**8.950 €**
SR-28 TP2 PLUS E	19071896	18003119	30,6	27,5	52	802	Elec	30	31,35	V	985x1.054x1.975	**9.260 €**
SR-28 TP2 PLUS G	19071897	18003120	30,6	27,5	61	802	Gas	41	1,35	M	985x1.054x1.975	**9.320 €**
SR-28 TP2 PLUS S	19071898	18003121	30,6	27,5	52	802	Steam	50,1	1,35	M	985x1.054x1.975	**10.065 €**
SR-35 TP2 PLUS E	19071904	18003128	36,7	33	64	802	Elec	36	37,35	V	985x1.210x1.975	**10.165 €**
SR-35 TP2 PLUS G	19071358	18003129	36,7	33	73	802	Gas	41	1,35	M	985x1.210x1.975	**10.235 €**
SR-35 TP2 PLUS S	19071905	18003130	36,7	33	64	802	Steam	50,1	1,35	M	985x1.210x1.975	**11.000 €**
SR-45 TP2 PLUS E	19106347	18007623	50	45	90	802	Elec	54	57	V	1.270x1.106x2.380	**15.065 €**
SR-45 TP2 PLUS G	19106348	18007624	50	45	96	802	Gas	60	3	T	1.270x1.106x2.380	**15.130 €**
SR-45 TP2 PLUS S	19106349	18007625	50	45	90	802	Steam	91	3	T	1.270x1.106x2.380	**16.795 €**
SR-60 TP2 PLUS E	19106356	18007632	66,7	60	129	802	Elec	72	75,35	V	1.270x1.366x2.380	**17.170 €**
SR-60 TP2 PLUS G	19106357	18007633	66,7	60	144	802	Gas	90	3,35	T	1.270x1.366x2.380	**17.235 €**
SR-60 TP2 PLUS S	19106358	18007634	66,7	60	129	802	Steam	128	3,35	T	1.270x1.366x2.380	**18.900 €**
SR-80 TP2 PLUS E	19106365	18007641	83,3	75	136	802	Elec	72	75,75	V	1.270x1.598x2.380	**21.150 €**
SR-80 TP2 PLUS G	19106366	18007642	83,3	75	188	802	Gas	120	3,75	T	1.270x1.598x2.380	**21.220 €**
SR-80 TP2 PLUS S	19106367	18007643	83,3	75	136	802	Steam	128	3,75	T	1.270x1.598x2.380	**22.840 €**

(*) Εργοστασιακοί κωδικοί: Για μοντέλα χωρίς προαιρετικές επιλογές.
Κωδικοί με επιλογές: Για ειδικές παραγγελίες με προαιρετικές επιλογές και ενδεχόμενη επιπλέον χρέωση.

(#) Συστήματα θέρμανσης.
E: Σύστημα θέρμανσης με ανοξείδωτες ηλεκτρικές αντιστάσεις.
G: Σύνδεση αερίου με σύστημα ανάφλεξης (βουτάνιο, προπάνιο, φυσικό αέριο κλπ.).
S: Θέρμανση με ατμό από εξωτερικές γεννήτριες. Πίεση εισαγωγής ατμού: 6-9 bar.

(**)
T: 230V III / 400 V III +N (τριφασικό) 50/60 Hz.
M: 230V 1+N (μονοφασικό). 230 V III (τριφασικό) - 400 V III +N (τριφασικό) 50/60 Hz.
V: 400V III +N (τριφασικό) 50 Hz (προαιρετικά 230 V III 50 Hz).
Marine Type: Μοντέλα ηλεκτρικής θέρμανσης με τάση για πλοία 440 V III - χωρίς ουδέτερο - 60 Hz.

Σιδερωτήρια θερμαινόμενου κυλίνδρου

FAGOR PROFESSIONAL

Σιδερωτήρια θερμαινόμενου κυλίνδρου Ø180

Τροφοδοσία και έξοδος λινών από εμπρός.
Εξωτερική επένδυση από ατσάλι με ειδική επίστρωση για εύκολο καθαρισμό.

Διάμετρος κυλίνδρου 180mm.
Ψηφιακή οθόνη ελέγχου: έναρξη/διακοπή, επιλογή 4 θερμοκρασιών.
Ηλεκτρική θέρμανση.
Εργοστασιακή έκδοση: με κύλινδρο από πολυεστέρα και βαμβακερό ύφασμα.
Έκδοση Nomex: Επένδυση και κάλυμμα Nomex για λειτουργία σε υψηλότερες θερμοκρασίες (έως 190°C).

Επιφάνεια σιδερώματος από ανοδιωμένο αλουμίνιο.
Χειροκίνητη ανύψωση με πεντάλ.

μοντέλο (#)	κωδικός	μήκος κυλίνδρου mm	ταχύτητα m/min	παραγωγή kg/h (*)	ισχύς θέρμανσης	ισχύς μοτέρ	ισχύς συνολική	τάση (**) V	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	
P-18/100 M E	19085124	1.000	2,02	15	3,3	0,03	3,33	M	1.370x438x952	**3.945 €**
P-18/100 M E Nomex	19085120	1.000	2,02	15	3,3	0,03	3,33	M	1.370x438x952	**4.430 €**
P-18/120 M E	19085116	1.200	2,02	20	4	0,03	4,03	M	1.570x438x952	**4.095 €**
P-18/120 M E Nomex	19085111	1.200	2,02	20	4	0,03	4,03	M	1.570x438x952	**4.640 €**

(#) NOMEX: Μοντέλα με επένδυση και κύλινδρο Nomex.
(*) Θεωρητική μέγιστη παραγωγή με υπολειμματική υγρασία 20-25% και 100% χρήση της επιφάνειας του κυλίνδρου.
(**) M: Μονοφασική σύνδεση (230 V 1+N). 230 V III (τριφασική) - 400 V III +N (τριφασική).

Σιδερωτήρια θερμαινόμενου κυλίνδρου Ø250

Τροφοδοσία και έξοδος λινών από εμπρός.
Εξωτερική επένδυση από ατσάλι με ειδική επίστρωση για εύκολο καθαρισμό.

Διάμετρος κυλίνδρου 250mm.
Ψηφιακή οθόνη ελέγχου: έναρξη/διακοπή, επιλογή 4 θερμοκρασιών.
Ηλεκτρική θέρμανση.
Εργοστασιακή έκδοση: με κύλινδρο από πολυεστέρα και βαμβακερό ύφασμα.
Έκδοση Nomex: Επένδυση και κάλυμμα Nomex για λειτουργία σε υψηλότερες θερμοκρασίες (έως 190°C).

Επιφάνεια σιδερώματος από ανοδιωμένο αλουμίνιο.

	μοντέλο (#)	κωδικός	μήκος κυλίνδρου mm	ταχύτητα m/min	παραγωγή kg/h (*)	ισχύς θέρμανσης	ισχύς μοτέρ	ισχύς συνολική	τάση (**) V	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	
ΝΕΟ	PI-25/100 M E	19115675	1.000	3,2	27,5	4,95	0,18	5,13	X	1.462x484x985	**5.105 €**
ΝΕΟ	PI-25/100 M E NOMEX	19115680	1.000	3,2	27,5	4,95	0,18	5,13	X	1.462x484x985	**5.530 €**
ΝΕΟ	PI-25/120 M E	19115677	1.200	3,2	30,5	6	0,18	6,18	X	1.662x484x985	**5.255 €**
ΝΕΟ	PI-25/120 M E NOMEX	19115682	1.200	3,2	30,5	6	0,18	6,18	X	1.662x484x985	**5.725 €**
ΝΕΟ	PI-25/140 M E	19115678	1.400	3,2	33	7	0,18	7,18	X	1.862x484x985	**5.595 €**
ΝΕΟ	PI-25/140 M E NOMEX	19115683	1.400	3,2	33	7	0,18	7,18	X	1.862x484x985	**6.150 €**
ΝΕΟ	PI-25/200 M E	19115679	2.000	3,2	38,5	12	0,18	12,18	X	2.462x484x985	**7.175 €**
ΝΕΟ	PI-25/200 M E NOMEX	19115684	2.000	3,2	38,5	12	0,18	12,18	X	2.462x484x985	**7.755 €**

(#) NOMEX: Μοντέλα με επένδυση και κύλινδρο Nomex.
(*) Θεωρητική μέγιστη παραγωγή με υπολειμματική υγρασία 20-25% και 100% χρήση της επιφάνειας του κυλίνδρου.
(**) X: Τριφασικό σύνδεση 400 V 3N.

Επιλογές:
Συναρμολόγηση στο εργοστάσιο κατόπιν αιτήματος, συμβουλευτείτε μας για περισσότερες πληροφορίες

κωδικός	περιγραφή	
κατόπιν συνεννόησης	230V I + N 50Hz.	**365 €**
κατόπιν συνεννόησης	400 III+N 60Hz.	**355 €**
κατόπιν συνεννόησης	440V III 60Hz χωρίς ουδέτερο (marine type).	**995 €**
19083989	Πεντάλ ελέγχου αντί για φωτοκύτταρο P-25.	**135 €**
ΝΕΟ κατόπιν συνεννόησης	Έλεγχος ταχύτητας με ποτενσιόμετρο.	**290 €**

Για τον υπολογισμό των κιλών λευκών ειδών που πρέπει να πλυθούν ανά ώρα (P), θα πρέπει να καθοριστούν οι ακόλουθες τιμές για τις μεταβλητές:

N: Αριθμός θέσεων του καταλύματος.
M: Ποσοστό πληρότητας.
D: Ημέρες λειτουργίας ανά εβδομάδα.
K: Βάρος λευκών ειδών προς πλύση ανά άτομο και ημέρα.
H: Ώρες λειτουργίας του πλυντηρίου ανά εβδομάδα.
R: Συντελεστής διόρθωσης χρόνου λειτουργίας.
Εάν δεν είναι γνωστή η ακριβής τιμή του K, μπορούν να χρησιμοποιηθούν οι τιμές που δίνονται στους παρακάτω πίνακες, ανάλογα με τον τύπο καταλύματος:

Μέση ωριαία παραγωγή
Ο τύπος που χρησιμοποιείται για τον υπολογισμό της μέσης ωριαίας παραγωγής (P) σε ένα πλυντήριο, σε κιλά ανά ώρα (kg/h), είναι ο εξής:

$$P = \frac{N \times M \times D \times K}{100 \times H} \times R$$

τύπος καταλύματος		τιμή K	μονάδα
Ξενοδοχείο*	εντός πόλης	1	kg/άτομο - ημέρα
Ξενοδοχείο**	εντός πόλης	1,20	kg/άτομο - ημέρα
Ξενοδοχείο***	εντός πόλης	1,50	kg/άτομο - ημέρα
Ξενοδοχείο****	εντός πόλης	2,50	kg/άτομο - ημέρα
Ξενοδοχείο*****	εντός πόλης	3,00	kg/άτομο - ημέρα
Ξενοδοχείο*	παραθαλάσσιο	1,00	kg/άτομο - ημέρα
Ξενοδοχείο**	παραθαλάσσιο	1,20	kg/άτομο - ημέρα
Ξενοδοχείο***	παραθαλάσσιο	1,50	kg/άτομο - ημέρα
Ξενοδοχείο****	παραθαλάσσιο	2,50	kg/άτομο - ημέρα
Ξενοδοχείο*****	παραθαλάσσιο	3,00	kg/άτομο - ημέρα

τύπος καταλύματος	τιμή K	μονάδα
Ξενώνας	1	kg/άτομο - ημέρα
Εστιατόριο, χαμηλής κατηγορίας	0,7	kg/άτομο - ημέρα
Εστιατόριο, μεσαίας κατηγορίας	1	kg/άτομο - ημέρα
Εστιατόριο, υψηλής κατηγορίας	1,2	kg/άτομο - ημέρα
Σχολεία και κοιτώνες	1	kg/άτομο - ημέρα
Νοσοκομεία	6	kg/άτομο - ημέρα
Ψυχιατρικά νοσοκομεία	2,5	kg/άτομο - ημέρα
Στρατιωτικοί κοιτώνες	1,5	kg/άτομο - ημέρα
Κατοικίες	2,5	kg/άτομο - ημέρα
Κατοικίες υψηλής κατηγορίας	4	kg/άτομο - ημέρα
Spa	1,2	kg/άτομο - ημέρα

τύπος καταλύματος	συντελεστής R
Νοσοκομεία και κλινικές	1,3
Λοιπα καταλύματα	1,15

Ο συντελεστής **R** χρησιμοποιείται για τη στρογγυλοποίηση του χρόνου αδράνειας και τη διόρθωση διαφορετικών χρόνων κύκλου ανάλογα με τον τύπο καταλύματος. Καθορίζεται συνήθως σύμφωνα με τον παρακάτω πίνακα:

τύπος καταλύματος	ποσοστά		
	λινών	πετσετών	ψατισμού
Ξενοδοχείο πόλης	50%	40%	10%
Παραθαλάσσιο ξενοδοχείο	45%	45%	10%
Ξενώνας		60%	40%
Εστιατόριο, χαμηλής κατηγορίας	90%	10%	
Εστιατόριο, μεσαίας κατηγορίας	90%	10%	
Εστιατόριο, υψηλής κατηγορίας	80%	10%	10%
Σχολεία και κοιτώνες	30%	20%	50%
Νοσοκομεία και κλινικές	65%	20%	15%
Ψυχιατρικά νοσοκομεία	40%	20%	40%
Στρατιωτικοί κοιτώνες	20%	10%	70%
Κατοικίες	35%	40%	25%
Κατοικίες υψηλής κατανάλωσης	45%	40%	15%
Spa		90%	10%

Ποσοστά τύπων λευκών ειδών ανά κατάλυμα
Αν δεν γνωρίζετε την ακριβή σύνθεση των λινών, χρησιμοποιήστε τον πίνακα με τα κατά προσέγγιση ποσοστά τύπων λινών ανά τύπο εγκατάστασης.

ΝΕΟ

Πολυκοπτικό μηχάνημα
R 201 XL Ultra
015.1619 **1.613 €**

Χωρητικότητα Cutter: 2,9 L
Παραγωγή: 1-50 κουβέρ
Λαχανοκόπτης: έως 25 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 μηχάνημα*
R 502E
015.1337 **4.934 €**

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

Πολυκοπτικό μηχάνημα*
R 752
015.1354 **5.831 €**

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 μηχάνημα
R 211 XL
015.1596 **1.341 €**

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 μηχάνημα*
R 502E V.V.
015.1353 **5.707 €**

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 μηχάνημα*
R 752 V.V.
015.1355 **6.572 €**

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 Ultra	245 x 305 x 720	1.500	550	9,9	230V / 50Hz / 1
R 211 XL	245 x 385 x 510	1.500	550	13	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

* **Περιλαμβάνει** σετ καθαρίσματος D-Clean Kit για δίσκους κύβων.

Βάση ηλεκτρική
R 301D
015.0517 **1.084 €**

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

Βάση ηλεκτρική
R 301D ULTRA
015.0510 **1.084 €**

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

Λαχανοκόπτης
-
015.0511 **330 €**

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

Cutter από polycarbonate
-
015.0516 **315 €**

Χωρητικότητα: 3,7 L
Με λείο μαχαίρι.
Πολτοποιεί, παρασκευάζει μαγιονέζα, ζύμη, μους, σάλτσες, ψιλοκόβει μαϊντανό, κρεμμύδια, κρέας κ.α.

Cutter ανοξείδωτο
-
015.0512 **655 €**

Χωρητικότητα: 3,7 L
Με λείο μαχαίρι.
Πολτοποιεί, παρασκευάζει μαγιονέζα, ζύμη, μους, σάλτσες, ψιλοκόβει μαϊντανό, κρεμμύδια, κρέας κ.α.

Προαιρετικά:
015.0443 Οδοντωτό μαχαίρι για ζύμες και άλεσμα.
015.0812 Οδοντωτό μαχαίρι για βότανα και μπαχαρικά.

Σετ 3 τεμαχίων R301D
015.0032 **1.729 €**

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 **2.069 €**

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 μηχάνημα
CL 30 Bistro
015.0974 **1.356 €**

Παραγωγή: έως 80 kg/ώρα
ή 20 - 80 κουβέρ
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.**

Περιλαμβάνει σετ καθαρίσματος D-Clean Kit για δίσκους κύβων.

Βελτιωμένο πατητήρι για μικρά φρούτα, βότανα και λαχανικά.

Κοπτικό μηχάνημα
CL 52 E
015.0966 **2.974 €**

Παραγωγή: 250 - 750 kg/ώρα
ή 70 - 600 κουβέρ
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) λόγω των χαμηλών στροφών του (375 r.p.m.)

Περιλαμβάνει σετ καθαρίσματος D-Clean Kit για δίσκους κύβων.

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ταχύτητα r.p.m.	ισχύς W	βάρος kg	τάση
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 μηχάνημα
CL50 E
015.0017 **1.930 €**

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).

Περιλαμβάνει σετ καθαρίσματος D-Clean Kit για δίσκους κύβων.

Κοπτικό μηχάνημα
CL 50 Gourmet
015.0015 **2.586 €**

Παραγωγή: 150-500 kg/ώρα
ή 50-400 κουβέρ
Δύο στόμια τροφοδοσίας: ένα οβάλ 1,6L και ένα διπλό κυλινδρικό Ø58-Ø68mm (βελτιωμένο για μικρά φρούτα, βότανα και λαχανικά).
Τρίβει τυρί, κόβει σε φέτες, σε ζουλιέν, σε κύβους, σε σχήμα κλασσικής πατάτας τηγανιτής, σε διάφορα σχήματα και μεγέθη με απόλυτη ακρίβεια.

Μεταλλική βάση και ειδικό δοχείο περισυλλογής 0,6L.

Περιλαμβάνει σετ καθαρίσματος D-Clean Kit για δίσκους κύβων.

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ταχύτητα r.p.m.	ισχύς W	βάρος kg	τάση
CL 50 E	380 x 305 x 595	375	550	19,8	230V / 50Hz / 1
CL 50 Gourmet	360 x 340 x 690	375	750	25,5	230V / 50Hz / 1

Πολυκοπτικό CL55 με λεβιέ & τροχήλατη βάση
CL55 Pusher Feed Head
015.1010 **6.749 €**

Παραγωγή: 400 - 1.200 kg/ώρα ή 100 - 1.000 κουβέρ
Διαθέτει ολοστρόγγυλο 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 **7.167 €**

Παραγωγή: 400 - 1.200 kg/ώρα ή 100 - 1.000 κουβέρ
Πολυκοπτικό μηχάνημα 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 **9.070 €**

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

Βελτιωμένο πατητήρι για μικρά φρούτα, βότανα και λαχανικά.

Όλα τα CL55 περιλαμβάνουν σετ καθαρίσματος D-Clean Kit για δίσκους κύβων.

στόμια τροφοδοσίας για το μοντέλο CL55

Στόμιο τροφοδοσίας με λεβιέ
39673
015.1036 **1.903 €**

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

Στόμιο τροφοδοσίας με αυτόματη χοάνη
28170
015.0355 **2.321 €**

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

Στόμιο τροφοδοσίας με 1 κάθετο + 1 πλάγιο σωλήνα
28155
015.1035 **2.342 €**

Στόμιο τροφοδοσίας με 4 κάθετους σωλήνες
28161
015.0646 **2.040 €**

2 σωλήνες: Ø50 mm
2 σωλήνες: Ø70 mm

Ιδανικό για αγγούρι.

Εξάρτημα πουρέ για CL55
28208
015.0926 **350 €**
Διάσταση κοπής: 3 mm

28210
015.1379 **350 €**
Διάσταση κοπής: 6 mm

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ταχύτητα r.p.m.	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
015.1032 **15.187 €**

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

Πολυκοπτικό CL60 με αυτόματη χοάνη
CL60 Αυτόματη Χοάνη
015.1033 **12.934 €**

Παραγωγή: 600 - 1.800 kg/ώρα ή 300 - 3.000 κουβέρ
Κόβει τα λαχανικά όπως (π.χ. πατάτες) σε μεγάλες ποσότητες πολύ γρήγορα λόγω του μεγάλου στομίου του.

Πολυκοπτικό CL60 με λεβιέ
CL60 Pusher Feed Head
015.1026 **10.935 €**

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.

Βελτιωμένο πατητήρι για μικρά φρούτα, βότανα και λαχανικά.

Όλα τα CL60 περιλαμβάνουν σετ καθαρίσματος D-Clean Kit για δίσκους κύβων.

στόμια τροφοδοσίας για το μοντέλο CL60

Τροχήλατη βάση με 3 GN 1/1
49066
015.0957 **1.618 €**

Τα GN δεν περιλαμβάνονται.

Εξάρτημα πουρέ για CL60
28208
015.0926 **350 €**
Διάσταση κοπής: 3 mm

28210
015.1379 **350 €**
Διάσταση κοπής: 6 mm

Στόμιο τροφοδοσίας με λεβιέ
39680
015.1030 **2.253 €**

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

Στόμιο τροφοδοσίας με αυτόματη χοάνη
39681
015.1031 **4.252 €**

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 **2.591 €**

2 σωλήνες: Ø50 mm
2 σωλήνες: Ø70 mm

Ιδανικό για αγγούρι.

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ταχύτητα r.p.m.	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

Δίσκοι για κοπτικά

robot coupe

Να αναφέρετε πάντα το serial number της συσκευής κατά την παραγγελία των δίσκων σας.

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

	κωδικός	κωδ. εργοστασίου	διαστάσεις κοπής	
Δίσκος κοπής	015.0102	27051	1 mm	68 €
	015.0051	27555	2 mm	68 €
	015.0103	27086	3 mm	68 €
	015.0052	27566	4 mm	68 €
	015.0063	27087	5 mm	68 €
	015.0066	27786	6 mm	68 €
Δίσκος κοπής κυμματιστός	015.0049	27621	2 mm	68 €
Δίσκος ζουλιέν	015.0056	27599	2 x 2 mm	81 €
	015.0108	27080	2 x 4 mm	81 €
	015.0048	27047	4 x 4 mm	81 €
	015.0065	27610	6 x 6 mm	81 €
	015.0057	27048	8 x 8 mm	81 €
Τρίφτης παρμεζάνας	015.0055	27764	σκόνη	83 €
Τρίφτης για ρεπάνι	015.0177	27079	1 mm	116 €
Τρίφτης	015.0176	27078	0,7 mm	116 €
Τρίφτης για μακαρόνια	015.0104	27588	1,5 mm	68 €
Τρίφτης	015.0053	27577	2 mm	68 €
	015.0054	27511	3 mm	68 €
Τρίφτης για πίτσα	015.0067	27046	6 mm	68 €
Τρίφτης	015.0105	27632	9 mm	68 €

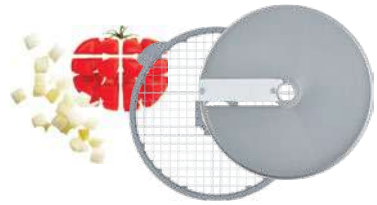
Δίσκοι μόνο για CL30 Bistro

	κωδικός	κωδ. εργοστασίου	διαστάσεις κοπής	
Δίσκος διπλός για πατάτα τηγανιτή	015.0972	27116W	8 x 8 mm	250 €
	015.0973	27117W	10 x 10 mm	250 €
Δίσκος διπλός κύβων	015.0097	27113W	8 x 8 x 8 mm	270 €
	015.0971	27114W	10 x 10 x 10 mm	270 €
	015.0970	27298W	12 x 12 x 12 mm	270 €

Δίσκοι μόνο για CL 50 Gourmet

	κωδικός	κωδ. εργοστασίου	διαστάσεις κοπής	
Δίσκος Waffle Cut	015.1569	28198W	2 mm	203 €
	015.1570	28199W	3 mm	203 €
	015.0524	28177W	4 mm	203 €
	015.0525	28178W	6 mm	203 €
Δίσκος Brunoise	015.0521	28174W	2 x 2 x 2 mm	232 €
	015.0522	28175W	3 x 3 x 3 mm	232 €
	015.0523	28176W	4 x 4 x 4 mm	232 €

CL50, CL52, CL55, CL60, R502, R652, R752



	κωδικός	κωδ. εργοστασίου	διαστάσεις κοπής	
Δίσκος κοπής	015.0960	28166W	0,6 mm	138 €
	015.0047	28069W	0,8 mm	138 €
	015.0092	28062W	1 mm	138 €
	015.0071	28063W	2 mm	138 €
	015.0069	28064W	3 mm	138 €
	015.0082	28004W	4 mm	138 €
	015.0072	28065W	5 mm	138 €
	015.0441	28196W	6 mm	138 €
	015.0089	28066W	8 mm	138 €
	015.0073	28067W	10 mm	138 €
	015.0080	28068W	14 mm	138 €
Δίσκος κοπής κυμματιστός	015.0099	27068W	2 mm	172 €
	015.0070	27069 W	3 mm	172 €
	015.0098	27070W	5 mm	172 €
Δίσκος κοπής βραστής πατάτας (μόνο για την έκδοση Ε)	015.0519	27244W	4 mm	460 €
	015.0520	27245W	6 mm	460 €
Δίσκος ζουλιέν	015.0075	28051W	2 x 2 mm	179 €
	015.0094	27072W	2 x 4 mm	179 €
	015.0101	27066W	2 x 6 mm	179 €
	015.0046	27067W	2 x 8 mm	179 €
	015.0417	28173W	2 x 10 mm	179 €
	015.0943	28195W	2,5 x 2,5 mm	179 €
	015.0121	28101W	3 x 3 mm	179 €
	015.0083	28052W	4 x 4 mm	179 €
	015.0088	28053W	6 x 6 mm	179 €
	015.0076	28054W	8 x 8 mm	179 €
Τρίφτης παρμεζάνας	015.0059	28061W	σκόνη	116 €
Τρίφτης για ρεπάνι	015.0096	28055W	1 mm	195 €
Τρίφτης (για μακαρόνια)	015.0060	28056W	1,5 mm	116 €
Τρίφτης	015.0074	28057W	2 mm	116 €
	015.0058	28058W	3 mm	116 €
	015.0064	28073W	4 mm	116 €
Τρίφτης (για πίτσα)	015.0079	28059W	5 mm	116 €
Τρίφτης	015.0084	28016W	7 mm	116 €
	015.0068	28060W	9 mm	116 €
Δίσκος διπλός κύβων	015.0420	28110W	5 x 5 x 5 mm	306 €
	015.0421	28111W	8 x 8 x 8 mm	272 €
	015.0422	28112W	10 x 10 x 10 mm	272 €
	015.0436	28197W	12 x 12 x 12 mm	272 € NEO
	015.1551	28179W	14 x 14 x 10 mm	272 € NEO
	015.0423	28113W	14 x 14 x 14 mm	272 €
	015.0424	28114W	20 x 20 x 20 mm	272 €
	015.0425	28115W	25 x 25 x 25 mm	272 €
Δίσκος διπλός σαλάτας	015.0437	28180W	50 x 70 x 25 mm	406 €
Δίσκος διπλός κύβων mozarella	015.1004	28181W	14 x 14 x 5 mm	272 €
Δίσκος διπλός για πατάτα τηγανιτή	015.0418	28134W	8 x 8 mm	319 €
	015.0419	28135W	10 x 10 mm	319 €
Δίσκος διπλός για πατάτα τηγανιτή χωριάτικη	015.0707	28159W	8 x 16 mm	319 €
	015.0416	28158W	10 x 16 mm	319 €

CL 55 AUTO & CL 60 AUTO

	κωδικός	κωδ. εργοστασίου	διαστάσεις κοπής	
Δίσκος για τηγανιτές πατάτες	015.1574	29230W	6 x 6 mm	371 €

Σετ καθαρίσματος δίσκων κύβων
D-Clean Kit 29246
015.0856 **127 €**

Εξοικονομεί χρόνο και φύρα στον καθαρισμό των δίσκων κύβων 5mm, 8mm, 10mm, 12mm και 14mm.
Κατάλληλο για τα μοντέλα **R402, R502, R752, CL40, CL50, CL52, CL55, CL60.**

Κιτ καθαρισμού δίσκων κύβων
EasyClean Xpress
015.1386 **8mm** **191 €**
015.1387 **10mm** **191 €**
015.1568 **12mm** **191 €**
015.1389 **14mm** **191 €**

Η λύση για μηδενική φύρα στον καθαρισμό δίσκων κύβων των μοντέλων **R502, R752, CL50, CL52, CL55, CL60.**
Εξοικονομεί περίπου 250g τη φορά.
Εξασφαλίζει σχεδόν μηδενική φύρα.

θήκη δίσκων EXPERT
27258
015.0374 **31 €**

Για την αποθήκευση ενός δίσκου των κοπτικών **R502 έως R752 και CL50 έως CL60.**

Βάση δίσκων ESSENTIAL
107810
015.1147 **54 €**

Επίτοιχο σετ με 2 άγγιστρα για τους δίσκους των κοπτικών **R201 έως R402.**
Δέχεται έως 8 δίσκους και έχει υποδοχή στο άνω μέρος για την λεπίδα του cutter.

Βάση δίσκων με 4 άγγιστρα
107812
015.1146 **68 €**

Επίτοιχο σετ 2 τεμαχίων, το καθένα με 2 άγγιστρα.
Δέχεται 16 δίσκους της σειράς ESSENTIAL ή 8 δίσκους της σειράς EXPERT.

Κάλυμμα δίσκων EXPERT
39726
015.1573 **29 €**

Για τους δίσκους των κοπτικών **R502 έως R752 και CL50 έως CL60.**
Ακόμα πιο ασφαλής αποθήκευση και προστασία.

Easy Loader
49323
015.1575 **236 €**

Ιδανική τοποθέτηση για μακριές τηγανιτές πατάτες.
Συμβατό με τα μοντέλα **R502, R502 V.V., CL 50 και CL50 Ultra** (δεν είναι συμβατό με τα CL 50 Gourmet).

Easy Loader & Σετ δίσκου 6x6
49324
015.1576 **545 €**

Easy Loader & Σετ δίσκου 8x8
49325
015.1586 **519 €**

Easy Loader & Σετ δίσκου 8x16
49326
015.1587 **519 €**

Easy Loader & Σετ δίσκου 10x10
49327
015.1588 **519 €**

Easy Loader & Σετ δίσκου 10x16
49328
015.1589 **519 €**

Easy Stacker
49332
015.1571 **187 €**

Για τα κοπτικά **CL50, CL50 Ultra, CL50 Gourmet, R502 έως R752 και CL50 έως CL60.**
Για κοπή μίας τομάτας τη φορά με τέλεια στοίβαξη.
Μηδενική φύρα, άμεση εξοικονόμηση.

Mini Bowl
39716
015.0853 **54 €**

Για τα κοπτικά **από R502 έως R752 και CL50 έως CL60.**
Δέχεται έως 9 τομάτες κομμένες σε φέτες και έχει καπάκι για προσωρινή αποθήκευση.

Δεν συνδυάζεται με τους διπλούς δίσκους κύβων και τηγανιτής πατάτας.

Στόμιο τροφοδοσίας για: CL50, R 502, R502VV

Διαθέσιμο σε 2 διαστάσεις ανάλογα την επιθυμητή πυκνότητα:
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: 1 στόμιο + 2 δίσκοι	015.0922	28207	3 mm	**498 €**
	015.1380	28209	6 mm	**498 €**

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

Cutter
R 5 - 2V
015.1348 **3.892 €**

Cutter
R 7
015.1339 **4.731 €**

Cutter
R 8
015.0964 **6.224 €**

Cutter
R 10
015.0975 **7.948 €**

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

*στα μοντέλα 5 και 7 λίτρων

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

Cutter
R 5 V.V.
015.1349 **4.704 €**

Cutter
R 7 V.V.
015.1338 **5.497 €**

Cutter
R 8 V.V.
015.1340 **7.410 €**

Cutter
R 10 V.V.
015.1360 **9.474 €**

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

*στα μοντέλα 5 και 7 λίτρων

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

Cutter
Cutter 15
015.1383 **9.631 €**

Cutter
Cutter 20
015.1070 **11.335 €**

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

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

Cutter Mixer
R 23
015.0137 **15.718 €**

Cutter Mixer
R 30
015.0430 **19.918 €**

Cutter Mixer
R 45
015.0627 **26.490 €**

Cutter Mixer
R 60
015.1195 **36.016 €**

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 **2.634 €**

Πολτοποιητής
BLIXER 5 - 2V
015.1406 **4.462 €**

Πολτοποιητής
BLIXER 7
015.1347 **5.320 €**

Πολτοποιητής
BLIXER 10
015.0953 **8.197 €**

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

*στα μοντέλα 5 και 7 λίτρων

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

Πολτοποιητής
BLIXER 5 V.V.
015.1609 **5.228 €**

Πολτοποιητής
BLIXER 7 V.V.
015.1345 **6.074 €**

Πολτοποιητής
BLIXER 10 V.V.
015.0951 **9.710 €**

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

*στα μοντέλα 5 και 7 λίτρων

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

Πολτοποιητής
BLIXER 15
015.0967 **9.907 €**

Πολτοποιητής
BLIXER 20
015.1370 **11.623 €**

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

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

Πολτοποιητής
BLIXER 23
015.1321 **16.642 €**

Πολτοποιητής
BLIXER 30
015.1323 **20.534 €**

Πολτοποιητής
BLIXER 45
015.1324 **27.191 €**

Πολτοποιητής
BLIXER 60
015.1327 **36.495 €**

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 **4.658 €**

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

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

Robot Cook® COOKING CUTTER BLENDER

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

 οι τιμές επιβαρύνονται με τον αντίστοιχο ΦΠΑ

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.

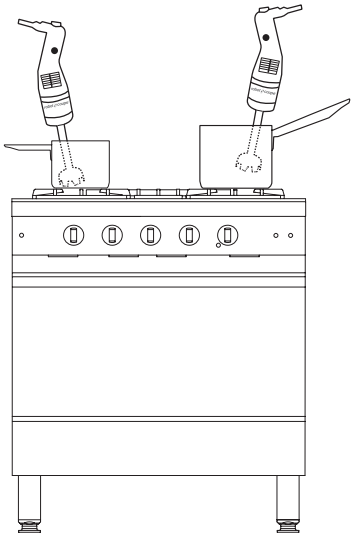
Εξουσιοδοτημένο-εξειδικευμένο service και παρακαταθήκη ανταλλακτικών που φτάνουν σε βάθος εικοσαετίας.

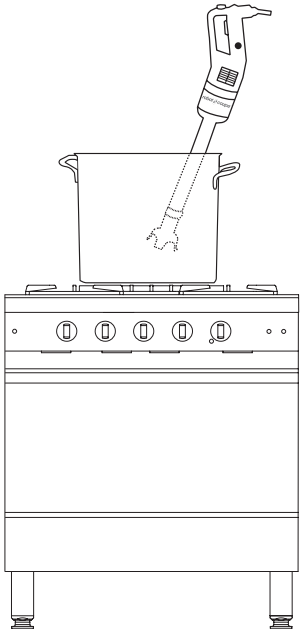
Μίξερ χειρός - Stick blenders

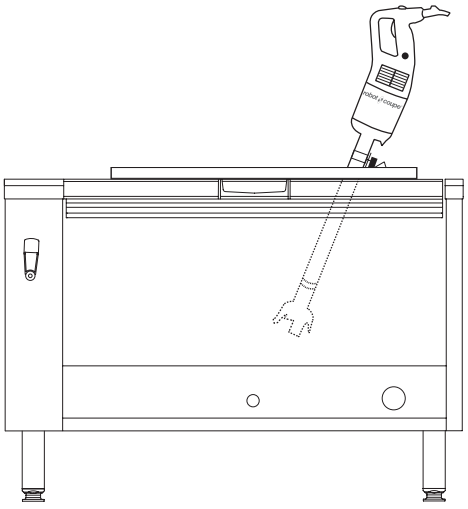
robot coupe

	MINI			COMPACT				LARGE				
	Mini MP σελ. 96			CMP σελ. 96				MP σελ. 98				
165 mm	160 mm	190 mm	240 mm	250 mm	300 mm	350 mm	400 mm	350 mm	450 mm	550 mm	600 mm	740 mm
220 W	240 W	270 W	290 W	310 W	350 W	400 W	420 W	440 W	500 W	750 W	850 W	1000 W
MicroMix®	Mini MP 160 V.V.	Mini MP 190 V.V.	Mini MP 240 V.V.	CMP 250 V.V.	CMP 300 V.V.	CMP 350 V.V.	CMP 400 V.V.	MP 350 Ultra	MP 450 Ultra	MP 550 Ultra	MP 600 Ultra*	MP 800 Turbo
				15 L	30 L	45 L	73 L	50 L	100 L	200 L	300 L	400 L
Μαζική εστίαση								Ιδρύματα, Catering, εντατική χρήση				
Αραιές μίξεις	Μικρές ποσότητες			Κανονική χρήση				Μεγάλα δοχεία				

*Μοντέλο κατόπιν παραγγελίας







ΕΙΔΙΚΑ ΓΙΑ ΑΝΑΤΡΕΠΟΜΕΝΟ ΤΗΓΑΝΙ

CMP - MP Ultra

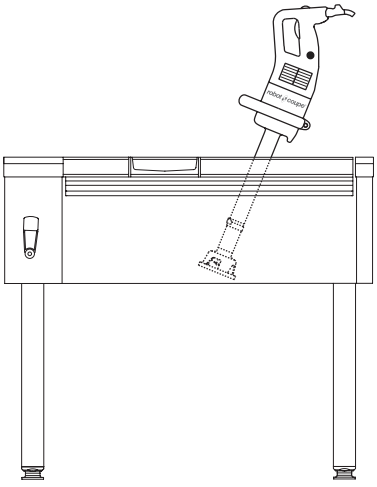
COMBI

MINI MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra

σελ. 97

350 W	440 W	1000 W	270 W	290 W	310 W	350 W	440 W	500 W	500 W	500 W
CMP 300 V.V.*	MP 350 Ultra TP*	MP 800 Turbo TP*	Mini MP 190 Combi	Mini MP 240 Combi	CMP 250 Combi	CMP 300 Combi	MP 350 Combi Ultra	MP 450 Combi Ultra	MP 450 FW Ultra	MP 450 XL FW Ultra
30 L	50 L	100+ L			15 L	30 L	50 L	100 L	100 L	100 L
Μαζική εστίαση, ιδρύματα			Μαζική εστίαση				Ιδρύματα, Catering			
Ειδικά για ανατρεπόμενο τηγάνι			Κανονική χρήση				Εντατική χρήση			

*Μοντέλα κατόπιν παραγγελίας



ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Γρήγορος και εύκολος καθαρισμός:

1. Η λεπίδα και η καμπάνα είναι ανοξείδωτες και αφαιρούνται εύκολα.
2. Κάθε συσκευή συνοδεύεται από εργαλείο αποσυναρμολόγησης.

HACCP

Για τη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις HACCP, συνιστάται μετά τον καθαρισμό η αποθήκευση της καμπάνας και της λεπίδας σε ψυχόμενο χώρο.

Μίξερ χειρός - Stick blenders

robot coupe

Μίξερ χειρός
MicroMix
015.0825 **353 €**

Παραγωγή: για μικρές ποσότητες
Ύψος άξονα: 165 mm

Μίξερ χειρός
Mini MP 160 V.V.
015.1040 **422 €**

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

Μίξερ χειρός
Mini MP 190 V.V.
015.1041 **504 €**

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

Μίξερ χειρός
Mini MP 240 V.V.
015.1042 **605 €**

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

Easy Plug

Μίξερ χειρός
CMP 250 V.V.
015.1073 **706 €**

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

Easy Plug

Μίξερ χειρός
CMP 300 V.V.
015.1074 **750 €**

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

Easy Plug

Μίξερ χειρός
CMP 350 V.V.
015.1075 **800 €**

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

Easy Plug

Μίξερ χειρός
CMP 400 V.V.
015.1072 **882 €**

Παραγωγή: έως 73 L/ώρα
Ύψος άξονα: 350 mm

	διαστάσεις (Y x B) 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
CMP 400 V.V.	786 x 94	2.300 - 9.600	420	3,8	230V / 50Hz / 1

Μίξερ χειρός
Mini MP 190 COMBI
015.1044 **731 €**

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 **794 €**

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

Easy Plug

Μίξερ χειρός
CMP 250 COMBI
015.1076 **1.021 €**

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

Easy Plug

Μίξερ χειρός
CMP 300 COMBI
015.1077 **1.058 €**

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 **1.235 €**

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 **1.329 €**

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 **1.058 €**

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

Easy Plug

Μίξερ χειρός
MP 450 XL FW ULTRA
015.1311 **1.355 €**

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

Ιδανικό για ανακάτεμα σκόνης ή νιφάδων (flakes).

Χτυπητήρι
27355
015.0961 **710 €**

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

	διαστάσεις (Y x B) 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

Easy Plug

Μίξερ χειρός
MP 350 ULTRA
015.1301 **781 €**

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

Easy Plug

Μίξερ χειρός
MP 350 V.V. ULTRA
015.1302 **863 €**

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

Easy Plug

Μίξερ χειρός
MP 450 ULTRA
015.1303 **869 €**

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

Easy Plug

Μίξερ χειρός
MP 450 V.V. ULTRA
015.1304 **989 €**

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

Easy Plug

Μίξερ χειρός
MP 550 ULTRA
015.1305 **1.304 €**

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

Easy Plug

Μίξερ χειρός
MP 800 TURBO
015.1307 **1.859 €**

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

	διαστάσεις (Y x B) 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

X-Flow® Technology

Χάρη στον ειδικό σχεδιασμό σε κανάτα και καπάκι, εξασφαλίζεται η σωστή ροή του μίγματος πίσω στις λεπίδες.
Γρήγορο, πολύ λεπτό αποτέλεσμα, σε μικρές και μεγάλες ποσότητες.

ΝΕΟ

Blender κουζίνας
BL3
015.1632 **2.555 €**

Χωρητικότητα: 2,5 L
Ιδανικό για γλυκές και αλμυρές υγρές παρασκευές όπως σούπες, βελουτέ, σάλτσες, κουλί καθώς και για πουρέδες, μίξεις για τηγανίτες και κέικ.

Διαθέτει λειτουργία παλμού, αντίστροφη λειτουργία R-Crush, ψηφιακό χρονοδιακόπτη, ανοξείδωτο μπολ και ανοξείδωτες λεπίδες (4) που αποσυναρμολογούνται για σωστό καθαρισμό.

ΝΕΟ

Blender κουζίνας
BL5
015.1633 **3.119 €**

Χωρητικότητα: 3,5 L
Ιδανικό για γλυκές και αλμυρές υγρές παρασκευές όπως σούπες, βελουτέ, σάλτσες, κουλί καθώς και για πουρέδες, μίξεις για τηγανίτες και κέικ.

Διαθέτει λειτουργία παλμού, αντίστροφη λειτουργία R-Crush, ψηφιακό χρονοδιακόπτη, ανοξείδωτο μπολ και ανοξείδωτες λεπίδες (4) που αποσυναρμολογούνται για σωστό καθαρισμό.

robot coupe Αποφλοιωτές - Αποχυμωτές

Αποφλοιωτής - Αποχυμωτής
C80
015.0145 **3.944 €**

Παραγωγή: έως 60 kg/ώρα
Επιτραπέζιο μοντέλο
Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτη κατασκευή.
Με σίτα-κόσκινο Ø1 mm.
Προαιρετικά: Ø0,5 mm, Ø3mm, Ø5mm.

Αποφλοιωτής - Αποχυμωτής
C120
015.0146 **8.046 €**

Παραγωγή: έως 120 kg/ώρα
Επιδαπέδιο μοντέλο
Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτη κατασκευή.
Με σίτα-κόσκινο Ø1 mm.
Προαιρετικά: Ø0,5 mm, Ø1,5 mm, Ø2 mm, Ø3mm, Ø5mm.

Αποφλοιωτής - Αποχυμωτής
C200
015.0141 **8.616 €**

Παραγωγή: 120 - 150 kg/ώρα
Επιδαπέδιο μοντέλο
Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτη κατασκευή.
Με σίτα-κόσκινο Ø1 mm και Ø3 mm.
Προαιρετικά: Ø0,5 mm, Ø1,5 mm, Ø2 mm,Ø3mm, Ø5mm.

Αποφλοιωτής - Αποχυμωτής
C200 V.V.
015.1544 **13.484 €**

Παραγωγή: έως 150 kg/ώρα
Ρύθμιση ταχύτητας 100 - 1.800 rpm
Επιδαπέδιο μοντέλο
Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτη κατασκευή.
Με σίτα-κόσκινο Ø1 mm και Ø3 mm.
Προαιρετικά: Ø0,5 mm, Ø1,5 mm, Ø2 mm, Ø3mm, Ø5mm.

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ταχύτητα r.p.m.	ισχύς W	βάρος kg	τάση
BL3	215 x 470 x 450	500 - 12.600	1.100	13,5	220V / 50Hz / 1
BL5	215 x 470 x 500	500 - 12.600	1.200	14	220V / 50Hz / 1
C80	610 x 360 x 540	1.500	650	17	230V / 50Hz / 1
C120	1030 x 400 x 860	1.500	900	32	230-400V / 50Hz / 3
C200	1030 x 400 x 860	1.500	1.800	40	230-400V / 50Hz / 3
C200 V.V.	1030 x 400 x 860	100 - 1.800	1.800	40	230-400V / 50Hz / 3

Κοπτικά ψωμιού

ΝΕΟ

LOZAMET

Κοπτικό ψωμιού επιτραπέζιο
MKP.11.6
080.0500 **6.300 €**

Παραγωγή: Έως 150 τεμάχια/ώρα.
Μέγιστη διάσταση ψωμιού 380x165x90mm.
Πάχος κοπής 11mm.
Αριθμός λεπίδων 36.
Προαιρετικά κατόπιν παραγγελίας:
Πάχος κοπής 9-13-14-16-21mm.
Επιλογή σύνδεσης 230V ή 400V.
Ράφι συσκευασίας.
Τροχήλατη βάση 640x600x780mm.

ΝΕΟ

LOZAMET

Κοπτικό ψωμιού επιτραπέζιο
WKP.D45.11
080.0502 **7.967 €**

Παραγωγή: Έως 280 τεμάχια/ώρα.
Μέγιστη διάσταση ψωμιού 440x250x150 mm.
Πάχος κοπής 11mm.
Αριθμός λεπίδων 38.
Προαιρετικά κατόπιν παραγγελίας:
Πάχος κοπής 9-13-14-16-21mm.
Επιλογή σύνδεσης 230V ή 400V.
Ράφι συσκευασίας.
Σετ 4 ποδιών 85mm για αύξηση ύψους.

ItalStar

Κοπτικό ψωμιού επιτραπέζιο
ITAL3004
057.0111 **2.218 €**

Πλάτος κοπής: 480 mm
Ύψος κοπής: 130 mm
Πάχος κοπής: 13 mm
Αριθμός λεπίδων: 30
Ανοξείδωτη στιβαρή κατασκευή.
Διαθέτει ανοξείδωτες λεπίδες.
Δυνατότητα παραγγελίας με λεπίδες:
10mm, 13mm ή 16mm
(κατόπιν συνεννόησης).

ItalStar

Κοπτικό ψωμιού επιδαπέδιο
ITAL3002
057.0107 **2.314 €**

Πλάτος κοπής: 500 mm
Ύψος κοπής: 170 mm
Πάχος κοπής: 20 mm
Αριθμός λεπίδων: 24
Ανοξείδωτη στιβαρή κατασκευή.
Διαθέτει ανοξείδωτες λεπίδες.
Δυνατότητα παραγγελίας με λεπίδες:
10mm, 13mm, 16mm ή 20mm
(κατόπιν συνεννόησης).

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
MKP.11.6	620 x 760 x 460	700		230V / 50Hz / 1
WKP.D45.11	660 x 715 x 1250	700		400V / 50Hz / 3
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
LUSSO 22 GS
011.0820 **510 €**

Λάμα: Ø220 mm

Ζαμπονομηχανή πλάγιας κοπής
LUSSO 25 GS
011.0821 **569 €**

Λάμα: Ø250 mm

Ζαμπονομηχανή πλάγιας κοπής
LUSSO 275/S
011.0822 **758 €**

Λάμα: Ø275 mm

Ζαμπονομηχανή πλάγιας κοπής
DOLLY 300/S
011.0500 **1.278 €**

Λάμα: Ø300 mm

Ζαμπονομηχανή πλάγιας κοπής
KELLY 350 M/S
011.0826 **2.329 €**

Λάμα: Ø350 mm

Ρύθμιση πάχους φέτας: 0-15 mm.
Από αντιδιαβρωτικό κράμα αλουμινίου.
Αυτόματος μηχανισμός για το ακόνισμα του μαχαιριού.
Κίνηση με οδοντωτό ιμάντα.

Ρύθμιση πάχους φέτας: 0-18 mm.
Από αντιδιαβρωτικό κράμα αλουμινίου.
Αυτόματος μηχανισμό για το ακόνισμα του μαχαιριού.

Χειροκίνητη ζαμπονομηχανή κάθετης κοπής Retro
STYLE 900 300/S
011.0823 **5.388 €**

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 **1.361 €**

Ø650 x 780 mm
Βάρος: 70 kg

Ζαμπονομηχανή αυτόματη
KELLY AU 350/M
011.0511 **7.258 €**

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

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
LUSSO 22 GS	448 x 363 x 335	140	13	220-230V
LUSSO 25 GS	480 x 363 x 365	140	14	220-230V
LUSSO 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	-
KELLY AU 350/M	715 x 555 x 677	300	49	220-230V

Κρεατομηχανές

Ø3

Ø4,5

Ø8

Κρεατομηχανή
No 12-12
005.0502 **1.709 €**

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

Κρεατομηχανή
12 FTS 107
014.0203 **1.011 €**

Παραγωγή: 200 kg/ώρα
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 **1.223 €**

Παραγωγή: 300 kg/ώρα
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 **461 €**

Δέχεται μπιφτέκι 70-150gr
Φορμάρει μπιφτέκια Ø10 cm

Ανοξείδωτη κατασκευή.

Φορμαριστής μπιφτεκιών χειροκίνητος Ø13 cm
FHA 400
014.0216 **597 €**

Δέχεται μπιφτέκι 150-250gr
Φορμάρει μπιφτέκια Ø13 cm

Ανοξείδωτη κατασκευή.

Σελοφάν 1000g
014.0218 **54 €**

Βάρος: 1 kg

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

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	βάρος kg
FHA 100	190 x 250 x 320	4
FHA 400	190 x 300 x 280	4,5

Δίσκος παρμεζάνα
005.0189 **80 €**

Δίσκος fondue
005.0190 **80 €**

Δίσκος Ø2
005.0184 **80 €**

Δίσκος Ø3
005.0185 **80 €**

Δίσκος Ø4
005.0186 **80 €**

Δίσκος Ø6
005.0187 **80 €**

Δίσκος Ø8
005.0188 **80 €**

SANTOS

Τυροτρίφτης ηλεκτρικός
No 2
005.0008 **1.173 €**

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

RGV

NEO

Τυροτρίφτης
90294 White
011.0833 **350 €**

Τρίβει σκληρά τυριά, ψωμί, μπισκότα σοκολάτα και ξηρούς καρπούς.
Είσοδος 105x70mm.
Αφαιρούμενο τύμπανο Ø60x110mm, κατάλληλο για πλύσιμο σε πλυντήριο πιάτων.

	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
90294 White	290 x 215 x 295	-	450	8,3	230V / 50-60Hz

Μίξερ - Ζυμωτήρια

ItalStar

Μίξερ - Ζυμωτήριο 10 L
B10-BL
400.0011 **890 €***

Ανοξείδωτος 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.
Περιλαμβάνει 3 εξαρτήματα για ανακάτεμα και χρονοδιακόπτη.

ItalStar

Μίξερ - Ζυμωτήριο 20 L
B20-BL
400.0012 **1.024 €***

Ανοξείδωτος 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.
Περιλαμβάνει 3 εξαρτήματα για ανακάτεμα και χρονοδιακόπτη.

ItalStar

Μίξερ - Ζυμωτήριο 30 L
B30-C
400.0013 **1.285€***

Ανοξείδωτος 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.
Περιλαμβάνει 3 εξαρτήματα για ανακάτεμα.

ItalStar

Μίξερ - Ζυμωτήριο 40 L
B40-B
400.0014 **2.410 €***

Ανοξείδωτος 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.
Περιλαμβάνει 3 εξαρτήματα για ανακάτεμα και χρονοδιακόπτη.

maxima

Μίξερ - Ζυμωτήριο 40 L
MPM40
045.0021 **2.500 €**

Ανοξείδωτος αποσπώμενος κάδος 40 L
Παραγωγή έως 20 kg ζύμη για πίτσα,
5-16 kg ζύμη ψωμιού.
3 ταχύτητες: 80-160-310 r.p.m.
Περιλαμβάνει 3 εξαρτήματα για ανακάτεμα.

maxima

Μίξερ - Ζυμωτήριο 60 L
MPM60
045.0023 **6.250 €**

Ανοξείδωτος αποσπώμενος κάδος 60 L
Παραγωγή έως 30 kg ζύμη για πίτσα,
7-24 kg ζύμη ψωμιού
3 ταχύτητες: 74-150-288 r.p.m.
Περιλαμβάνει 3 εξαρτήματα για ανακάτεμα.

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
B10-BL	455 x 555 x 760	370	50	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
MPM40	630 x 620 x 1011	1.500	135	230V / 50Hz
MPM60	724 x 652 x 1300	2.000	206	230V / 50Hz

*Ενδεικτική τιμή
Τρέχουσα τιμή στο emko.gr

ItalStar

Μίξερ - Ζυμωτήριο 7 L
B7-B
400.0010 **580 €***

Ανοξείδωτος κάδος 7 L
Χωρητικότητα σε αλεύρι: έως 0,6 kg.
9 ταχύτητες: (74-277 r.p.m.)
Περιλαμβάνει 3 εξαρτήματα
για ανακάτεμα.

***Ενδεικτική τιμή**
Τρέχουσα τιμή στο emko.gr

ItalStar

Μίξερ ζυμωτήριο 7 L
Italstar Pastry Λευκό
026.1000 **660 €***

Χωρητικότητα: 7 L
Ανοξείδωτος κάδος AISI 304.
11 ταχύτητες.
Αθόρυβη λειτουργία με γρανάζι.
Διακόπτης ασφαλείας για
απενεργοποίηση κατά το σήκωμα.
Περιλαμβάνει 3 εξαρτήματα
για ανακάτεμα.

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
B7-B	235 x 425 x 440	350	20	230V / 50Hz / 1
Italstar Pastry	403 x 236 x 438	350	17	220V / 50Hz / 1

Ταχυζυμωτήρια

Δύο ταχύτητες.
Μη αποσπώμενος κάδος.
Αντίστροφη περιστροφή: **όχι**

SANTOS
Ζυμωτήριο 10 L
No 18
005.0908 **1.451 €**

Ανοξείδωτος 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 **1.029 €***

Ανοξείδωτος κάδος 21 L
Παραγωγή: 10 kg αλεύρι.

ItalStar
Ζυμωτήριο 30 L
HS30S
400.0002 **1.120 €***

Ανοξείδωτος κάδος 35 L
Παραγωγή: 14 kg αλεύρι.

ItalStar
Ζυμωτήριο 40 L
HS40S
400.0003 **1.399 €***

Ανοξείδωτος κάδος 41 L
Παραγωγή: 16 kg αλεύρι.

Ζυμωτήριο 50 L
HS50S
400.0004 **1.959 €***

Ανοξείδωτος κάδος 54 L
Παραγωγή: 22 kg αλεύρι.

Ζυμωτήριο 60 L
HS60S
400.0005 **2.299 €***

Ανοξείδωτος κάδος 64 L
Παραγωγή: 25 kg αλεύρι.

***Ενδεικτική τιμή**
Τρέχουσα τιμή στο emko.gr

Ανοικτικό ζύμης ItalStar

Ανοικτικό ζύμης 40 cm
ITALHA01Y
057.0110 **1.507 €**

Διαθέτει ρυθμιστή πάχους της ζύμης 1mm-2mm με 16 σημεία.
Προστατευτικό κάλυμμα plexi-glass στον άνω κύλινδρο.
Διακόπτης STOP εκτάκτου ανάγκης.

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

XTS INTERNATIONAL

Σφολιατομηχανή

Αυτόματη σφολιατομηχανή
EASY 500 SM - 230V
069.0020 **3.150 €**

Αυτόματη σφολιατομηχανή
EASY 500 SM - 400V
069.0021 **2.999 €**

Δέχεται έως 4 Kg ζύμη.
Ρύθμιση πάχους 0,1:28 mm.
Κατασκευή από χάλυβα υψηλής αντοχής με λευκή βαφή.

Προαιρετικά: τροχήλατη βάση, πεντάλ λειτουργίας, πρόσθετο κοπής κρουασάν

	διαστάσεις (Π x B x Y) 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
ITALHA01Y	530 x 550 x 650	1.400		250	41	220V / 50Hz / 1
EASY 500 SM	827 x 972 x 477			370	71	230V / 50Hz / 1

Αποξηραντής τροφίμων 9 θέσεων
4948CDFB
014.0997 **763 €**

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 Parallex™
Δίσκος για υπολείμματα που αφαιρείται εύκολα.
Αθόρυβο μοτέρ.
Ανεμιστήρας Ø16.5 cm
9 πλαστικές σχάρες.

Αποξηραντής τροφίμων 10 θέσεων
EXC10ELF
014.0998 **2.022 €**

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 **679 €**

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

	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 εξαεριζόμενο 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 B x Y) 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 τσιμέντου b25 (πάχος 10mm, διάμετρος 1m) για
την σωστή αγκύρωση των στεγνωτηρίων.

Σύμφωνο 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 δίχτυ 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 δίχτυ για φυλλώδη λαχανικά (ref. 80407020).

Στεγνωτήριο 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).

Στεγνωτήριο 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 πιτσιλίσματα 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 105my. Χρήση max. 90°C - 95°C.

κωδικός	διαστάσεις	τεμάχια	
008.0426	150 x 300	100	**12 €**
008.0921	200 x 200	100	**13 €**
008.0913	200 x 300	100	**16 €**
008.0920	200 x 400	100	**21 €**
008.0914	250 x 350	100	**23 €**
008.0915	300 x 400	100	**31 €**
008.0424	300 x 500	100	**39 €**
008.0427	400 x 500	100	**52 €**

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

κωδικός	διαστάσεις	τεμάχια	
008.0910	200 x 300	100	**18 €**
008.0911	250 x 350	100	**26 €**
008.0912	300 x 400	100	**36 €**

Λείες σακούλες για vacuum
Πάχος 90my.

κωδικός	διαστάσεις	τεμάχια	
008.0900	200 x 300	100	**12 €**
008.0901	250 x 300	100	**14 €**
008.0902	250 x 350	100	**17 €**
008.0903	300 x 350	100	**20 €**
008.0904	300 x 400	100	**23 €**
008.0905	300 x 450	100	**26 €**
008.0906	400 x 500	100	**38 €**

Σακούλες λείες vacuum Cook & Chill
OPA/PE 15/70

κωδικός	διαστάσεις	τεμάχια	
071.0062	150 x 200	100	**18 €**
071.0063	150 x 300	100	**27 €**
071.0064	200 x 300	100	**36 €**
071.0065	200 x 400	100	**49 €**
071.0066	250 x 300	100	**46 €**
071.0067	250 x 350	100	**53 €**
071.0068	300 x 400	100	**73 €**
071.0069	400 x 600	100	**146 €**

Σακούλες λείες vacuum Μαγειρέματος
OPA/PE 15/70

κωδικός	διαστάσεις	τεμάχια	
071.0070	150 x 200	100	**13 €**
071.0071	150 x 250	100	**16 €**
071.0072	150 x 300	100	**20 €**
071.0073	200 x 250	100	**22 €**
071.0074	200 x 300	100	**26 €**
071.0075	200 x 400	100	**35 €**
071.0076	250 x 300	100	**33 €**
071.0077	250 x 350	100	**38 €**
071.0078	300 x 400	100	**52 €**
071.0079	350 x 500	100	**76 €**
071.0080	400 x 600	100	**105 €**

Σακούλες λείες vacuum Αποθήκευσης
95 - PA/PE 20/70

κωδικός	διαστάσεις	τεμάχια	
071.0008	140 x 220	100	**10 €**
071.0009	150 x 200	100	**10 €**
071.0010	150 x 300	100	**15 €**
071.0011	160 x 230	100	**12 €**
071.0012	170 x 250	100	**14 €**
071.0013	180 x 280	100	**17 €**
071.0014	200 x 250	100	**17 €**
071.0015	200 x 300	100	**20 €**
071.0016	200 x 350	100	**24 €**
071.0017	200 x 400	100	**27 €**
071.0018	250 x 300	100	**25 €**
071.0019	250 x 350	100	**30 €**
071.0020	250 x 400	100	**34 €**
071.0021	250 x 700	100	**59 €**
071.0022	300 x 400	100	**41 €**
071.0023	300 x 450	100	**46 €**
071.0024	300 x 500	100	**51 €**
071.0025	350 x 400	100	**48 €**
071.0026	350 x 450	100	**54 €**
071.0027	350 x 500	100	**59 €**
071.0028	400 x 500	100	**68 €**
071.0029	400 x 600	100	**81 €**
071.0030	450 x 600	50	**46 €**
071.0031	500 x 700	50	**59 €**

Σακούλες σαγρέ vacuum Αποθήκευσης
PA/PE 20/80

κωδικός	διαστάσεις	τεμάχια	
071.0038	120 x 200	100	**11 €**
071.0039	150 x 250	100	**18 €**
071.0040	150 x 300	100	**22 €**
071.0041	150 x 400	100	**29 €**
071.0042	160 x 230	100	**18 €**
071.0043	180 x 300	100	**26 €**
071.0044	200 x 250	100	**24 €**
071.0045	200 x 300	100	**29 €**
071.0046	200 x 350	100	**33 €**
071.0047	200 x 400	100	**38 €**
071.0048	200 x 450	100	**43 €**
071.0049	250 x 300	100	**36 €**
071.0050	250 x 350	100	**42 €**
071.0051	250 x 400	100	**48 €**
071.0052	250 x 450	100	**54 €**
071.0053	250 x 600	100	**72 €**
071.0054	300 x 400	100	**57 €**
071.0055	300 x 450	100	**65 €**
071.0056	300 x 500	100	**72 €**
071.0057	350 x 450	100	**75 €**
071.0058	400 x 500	100	**96 €**
071.0059	400 x 600	100	**115 €**

Σακούλες λείες vacuum Αποθήκευσης
150 - PA/PE 25/115

κωδικός	διαστάσεις	τεμάχια	
071.0032	200 x 250	100	**24 €**
071.0033	200 x 300	100	**29 €**
071.0034	200 x 350	100	**34 €**
071.0035	250 x 350	100	**43 €**
071.0036	300 x 400	100	**59 €**
071.0037	400 x 600	100	**117 €**

Ρολό σαγρέ vacuum Αποθήκευσης
PA/PE 20/80

κωδικός	διαστάσεις	τεμάχια	
071.0060	200 x 6	2	**17 €**
071.0061	300 x 6	2	**25 €**

Συσκευή Vacuum
ITALVAC 260
200.0007 **1.180 €***

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
200.0006 **1.386***

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
200.0005 **1.559 €***

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.

*Ενδεικτική τιμή
Τρέχουσα τιμή στο emko.gr

Λάδια για συσκευές vacuum

Λάδι 1 L για αντλία vacuum
#32
200.0101 **20 €**

Κατάλληλο μόνο για τις αντλίες των Italvac 260 και 300

90 x 60 x 210 mm
Βάρος: 0,85kg

Λάδι 1 L για αντλία vacuum
#100
200.0102 **26 €**

Κατάλληλο μόνο για τις αντλίες των Italvac 400 και 450

90 x 60 x 210 mm
Βάρος: 0,85kg

Συσκευή Vacuum
ITALVAC 450
200.0008 **1.860 €***

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 **430 €**

Πλάτος επιφάνειας συγκόλλησης:
330 mm
Δέχεται σαγρέ σακούλα.
Ιδανική για να συντηρεί 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

Αισθητήρας απόλυτου κενού.
Λειτουργία κενού σε δοχεία.
Αφύγρανση αντλίας.
Ψηφιακός πίνακας ελέγχου.
Διπλή συγκόλληση.

Προαιρετικά:
Έγχυση αδρανούς αερίου (GAS).
Χειροκίνητη λειτουργία Degas (αφαίρεση αέρα από το προϊόν).
Softair (ελεγχόμενη επαναφορά αέρα).
Μπάρα συγκόλλησης (μόνο στα μοντέλα Core 45–45H).

	CORE 45	**CORE 45H**	**CORE 61**	**CORE 95**
	071.0004	071.0005	071.0006	071.0007
	6.929 €	**8.520 €**	**12.190 €**	**15.562 €**
Πλάτος συγκόλλησης	450 mm - 2x450 mm	450 mm - 2x450 mm	2x610 mm - 2x500 mm	2x940 mm - 2x548 mm
Αντλία κενού	25 mc/h	25 mc/h	60 mc/h	106 mc/h
Εξωτερικό vacuum	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι
Διπλή μπάρα συγκόλλησης	**756 €**	**756 €**	Ναι	Ναι
Gas + Softair - Degas	**567 €**	**630 €**	**1.008 €**	**1.134 €**
Διαστάσεις θαλάμου	487 x 551 x 175	487 x 551 x 175	650 x 535 x 200	980 x 585 x 230
Ισχύς	1200W	1200W	1500W / 1800W	2200W / 2700W
Σύνδεση	220-240V / 50-60Hz 1Ph+N+PE"	220-240V / 50-60Hz 1Ph+N+PE"	190-400V / 50-60Hz 3Ph+N+PE"	230-400V / 50-60Hz 3Ph+N+PE"
Εξωτερικές διαστάσεις	612 x 700 x 500	612 x 720 x 1007	771 x 700 x 1017	1100 x 804 x 1150
Μέγιστο πλάτος σακούλας	450 mm	450 mm	μεταβλητό	μεταβλητό
Βάρος	95 Kg	118 Kg	180 Kg	260 Kg

Ανοξείδωτη κατασκευή με καπάκι από plexi glass.
Ψηφιακό πάνελ 10 προγραμμάτων.
Αισθητήρας vacuum.
Πρόγραμμα για βάζα.
Ρυθμιζόμενη αφαίρεση αερίου.

H2Out: ειδικό πρόγραμμα που αφαιρεί τα υπολείμματα νερού από την αντλία. Μειώνει σημαντικά το κόστος και τη συχνότητα συντήρησης και μεγαλώνει το χρόνο ζωής της συσκευής.

FC 41
071.0003
5.131 €

Πλάτος συγκόλλησης	410 mm
Αντλία κενού	20 mc/h
Σύστημα εισαγωγής αερίου (MAP)	Ναι
Εξωτερικό vacuum	Όχι
Διαστάσεις θαλάμου	440 x 448 x 170
Ισχύς	700W
Σύνδεση	"220-240V / 50-60Hz 1Ph+N+PE"
Εξωτερικές διαστάσεις	535 x 598 x 436/790
Βάρος	63

Αισθητήρας απόλυτου κενού.
Λειτουργία κενού σε δοχεία.
Εύκολη λειτουργία εξωτερικού κενού.
Έγχυση αδρανούς αερίου.
Χειροκίνητη λειτουργία Degas (αφαίρεση αέρα από το προϊόν).
Αφύγρανση αντλίας.
Ψηφιακός πίνακας ελέγχου.

Προαιρετικά: Μπάρα συγκόλλησης (μόνο στα μοντέλα LITE 40–41).	**LITE 30** 071.0001 **3.190 €**	**LITE 31** 071.0002 **3.869 €**	**LITE 40** 071.0086 **4.229 €**	**LITE 41** 071.0089 **4.649 €**
Πλάτος συγκόλλησης	310 mm	310 mm	410 mm - 2x410 mm	410 mm - 2x410 mm
Αντλία κενού	8 mc/h	12 mc/h	12 mc/h	20 mc/h
Επιπλέον μπάρα συγκόλλησης	Όχι	Όχι	**441 €**	**441 €**
Διαστάσεις θαλάμου	334 x 351 x 170	343 x 434 x 175	440 x 448 x 170	440 x 448 x 170
Ισχύς	380W	700W	700W	700W
Σύνδεση	220-240V / 50-60Hz 1Ph+N+PE	220-240V / 50-60Hz 1Ph+N+PE	220-240V / 50-60Hz 1Ph+N+PE	220-240V / 50-60Hz 1Ph+N+PE
Εξωτερικές διαστάσεις	425 x 498 x 374	415 x 587 x 435	535 x 598 x 436	535 x 598 x 436
Μέγιστο πλάτος σακούλας	300 mm	300 mm	400 mm	400 mm
Βάρος	35 Kg	44.5 Kg	64 Kg	64 Kg

Αισθητήρας απόλυτου κενού.
Λειτουργία κενού σε δοχεία.
Εύκολη λειτουργία εξωτερικού κενού.
Έγχυση αδρανούς αερίου.
Κύκλοι Degas (αφαίρεση αέρα από το προϊόν).
Αφύγρανση αντλίας.
Πάνελ ελέγχου με οθόνη αφής.
Softair (ελεγχόμενη επαναφορά αέρα).

Κύκλοι Chef:
- Σάλτσες & υγρά: Ασφαλής συντήρηση υγρών και σαλτσών, ακόμη και σε μεγάλες ποσότητες.
- Όσμωση* σε σακούλα: Ταχύ μαρινάρισμα, στεγνό ή υγρό, με ομοιόμορφη διείσδυση. Ιδανικό για μεγάλα ή σφιχτά τεμάχια.
- Όσμωση* σε δοχείο: Ομοιόμορφο μαρινάρισμα σε δοχείο, στεγνό ή υγρό, για προϊόντα με πυκνή υφή.
- Σκόνες και μπαχαρικά: Ασφαλής συσκευασία λεπτόκοκκων υλικών χωρίς διασπορά.

*Ειδικός κύκλος κενού με παλμούς (βαθύ κενό, ελεγχόμενη επαναφορά πίεσης και επανάληψη) σχεδιασμένο για επιτάχυνση μαριναρίσματος.

	NOVA 32+ 071.0087 **4.709 €**	**NOVA 42+** 071.0088 **5.849 €**
Πλάτος συγκόλλησης	300 mm	400 mm
Αντλία κενού	12 mc/h	20 mc/h
Επιπλέον μπάρα συγκόλλησης	Όχι	Όχι
Διαστάσεις θαλάμου	343 x 434 x 175	440 x 448 x 170
Ισχύς	700W	900W
Σύνδεση	220-240V / 50-60Hz	220-240V / 50-60Hz
Εξωτερικές διαστάσεις	415 x 587 x 437	535 x 598 x 436
Βάρος	180 Kg	260 Kg

Συσκευή sous vide
Chef Classic Λευκό
063.0007 **635 €**

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 Classic Μαύρο
063.0008 **635 €**

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 Smart
063.0006 **499 €**

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 bath
CSC-20
063.0004 **1.459 €**

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.

Μπάλες μόνωσης
PIC100
063.0005 **38 €**

100 τεμάχια

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
Chef Classic	100 x 160 x 360	1.300	2,5	230V / 50Hz / 1
Chef Smart	85 x 180 x 365	1.300	1,5	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 **11 €**

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

Χειροκίνητο ακονιστήρι μαχαιριών
464
014.0711 **57 €**

Ακονίζει λεία και οδοντωτά μαχαίρια (απαραιτήτως καθαρά).
2 στάδια: ακόνισμα και λείανση
Ακριβής έλεγχος γωνίας λοξοτομής 20°.

Ηλεκτρικό ακονιστήρι μαχαιριών
312
014.0713 **145 €**

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

Ηλεκτρικό ακονιστήρι μαχαιριών
130
014.0707 **215 €**

Ακονίζει λεία και οδοντωτά μαχαίρια (απαραιτήτως καθαρά), μπαλτάδες κ.α.
Εξαιρετικά ασφαλές.
Με τρια στάδια τροχίσματος.
Αντικαθιστά τη χρήση μασατιού.

Αποστειρωτής μαχαιριών

Ηλεκτρικό ακονιστήρι μαχαιριών
120
014.0703 **202 €**

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

Ηλεκτρικό ακονιστήρι μαχαιριών
2100
014.0709 **633 €**

Κατάλληλο για κάθε μεγάλη μονάδα εστίασης.
Ακονίζει όλα τα μαχαίρια 20°, ίσια και οδοντωτά.
Με 3 στάδια ακονίσματος/λείανσης για καλύτερες κοπές με ως 3 φορές μεγαλύτερη διάρκεια.
Ο μηχανισμός αφαιρείται και μπορεί να αντικατασταθεί.
Προαιρετικά: μηχανισμός ακονίσματος για γωνία 15° ή μηχανισμός για κεραμικά μαχαίρια.

ItalStar
Αποστειρωτής μαχαιριών UV
057.0100 **288 €**

Χωρητικότητα: 10 μαχαίρια
552 x 131 x 620 mm
Ισχύς: 100 W
Βάρος: 9 kg
Ανοξείδωτη 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	-
464	216 x 54 x 70	-	0,16	-
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
2100	311 x 127 x 127	115	3,7	220-240V / 50Hz / 1

Συσκευή «Ρακλέτ»
025.0087 **165 €**

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

Αποφλοιωτής για αγγουράκια
025.0075 **405 €**

140 x 220 x 520 mm
Μία κάθετη κίνηση αρκεί για τον καθαρισμό αγγουριών.
Λεπίδες ανοξείδωτες.

Αποφλοιωτής για καρότα
025.0074 **405 €**

140 x 220 x 520 mm
Μία κάθετη κίνηση αρκεί για τον καθαρισμό καρότων.
Λεπίδες ανοξείδωτες.

Αποφλοιωτής μήλου 2000 PPV
025.0071 **40 €**

Αποφλοιώνει και αφαιρεί το εσωτερικό του μήλου.

LOUIS TELLIER
Χειροκίνητο κοπτικό τομάτας
CAX112
025.0316 **418 €**

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 GN1/2 (δεν περιλαμβάνεται).
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.
Προαιρετικά: σετ με 4, 6 ή 8 λεπίδες (πωλούνται χωριστά).

LOUIS TELLIER
Χειροκίνητο κοπτικό τομάτας
CTXM55
025.0102 **417 €**

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.

Κόπτης λαχανικών «Le rouet gourmet»
025.0086 **402 €**

Κατάλληλο για την κοπή λαχανικών σε σχήμα spaghetti.
Με μαχαίρια 1mm, 2mm και 4 mm.

BENRINER

Mandoline Ιαπωνίας 65mm
8486JAPP
025.0007 **92 €**

120 x 50 x 320 mm, βάρος: 0,43 kg
Πλάτος κοπής 65 mm
Κατασκευή από ABS και ανοξείδωτο χάλυβα.
3 λεπίδες κοπής julienne (1, 2 & 4mm).
Ρύθμιση πάχους κοπής από 0,5 έως 5mm.
Εργονομική λαβή προστασίας για τα δάχτυλα. Θερμική αντοχή ως 70°C.
Προαιρετικά: 3 κωδικοί δοχείου περισυλλογής με λεπτή λεπίδα (8486FI), μεσαία λεπίδα (8486MO) και μεγάλη λεπίδα (8486LA).

BENRINER

Mandoline Ιαπωνίας 95mm
8485JAPGN
025.0008 **174 €**

150 x 40 x 350 mm, βάρος: 0,36 kg
Πλάτος κοπής 95mm
Κατασκευή από ABS και ανοξείδωτο χάλυβα.
3 λεπίδες κοπής julienne (1, 2 & 4mm).
Ρύθμιση πάχους κοπής από 0,5 έως 5mm.
Εργονομική λαβή προστασίας για τα δάχτυλα. Θερμική αντοχή ως 70°C.
Προαιρετικά: 3 κωδικοί δοχείου περισυλλογής με λεπτή λεπίδα (8486FI), μεσαία λεπίδα (8486MO) και μεγάλη λεπίδα (8486LA).

Κόπτης λαχανικών χειροκίνητος «Mandoline»
025.0010 **262 €**

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

Χειροκίνητη λαβή κόπτη λαχανικών
025.0015 **83 €**

NEO

Επιτραπέζιος πατατοκόπτης
CS10
025.0026 **613 €**

Έως 4–5 kg/λεπτό.
Ανοξείδωτος με αντιολισθητική εροχυ βάση και εργονομική λαβή. Μαχαίρι 10x10mm με επικάλυψη κασσίτερου.
Προαιρετικά: μαχαίρια 6, 8 ή 13mm κατόπιν παραγγελίας.
250x440x350, βάρος 6,5kg.

NEO

Επίτοιχος πατατοκόπτης
CM10
025.0027 **553 €**

Έως 4–5 kg/λεπτό.
Κυρίως ανοξείδωτη κατασκευή με εργονομική λαβή και μαχαίρι 10x10mm με επικάλυψη κασσίτερου
Προαιρετικά: μαχαίρι 8mm κατόπιν παραγγελίας.
400x175x290mm, βάρος 4kg.

Μαχαίρι κοπής ψωμιού με βάση
025.0099 **593 €**

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

Ανοιχτήρι κονσερβών βαρέως τύπου
550E
025.0050 **277 €**

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

NEO

Ανοιχτήρι κονσερβών ηλεκτρικό
OEXTC
025.0028 **3.617 €**

Ανοίγει έως 80 κονσέρβες/ώρα,
στρογγυλές & αραλληλόγραμμες ύψους 5-27cm.
Ανοξείδωτο, λεπίδα διπλής όψης, μαγνητικό καπάκι. 2 ταχύτητες.

250x450x750mm, βάρος 13,2kg.
75W, 230V/1/50-60Hz.

Μαχαίρι αλλαντικών 7905

κωδικός	μήκος λάμας	χρώμα λαβής	
012.0725	28 cm	μαύρο	25 €

Μαχαίρι σεφ 8455

κωδικός	μήκος λάμας	χρώμα λαβής	
012.0752	16 cm	μαύρο	17 €
012.0758	26 cm	κίτρινο	23 €
012.0763	31 cm	κίτρινο	29 €
012.0764	31 cm	λευκό	29 €

Μαχαίρι ζαμπόν 7705

κωδικός	μήκος λάμας	χρώμα λαβής	
012.0719	31 cm	μαύρο	30 €
012.0720	31 cm	κίτρινο	30 €
012.0721	36 cm	μαύρο	36 €

Μαχαίρι σεφ σφυρήλατο 8280

κωδικός	μήκος λάμας	χρώμα λαβής	
012.0740	20 cm	πράσινο	65 €
012.0741	20 cm	κίτρινο	65 €
012.0742	20 cm	κόκκινο	65 €
012.0744	25 cm	μπλε	77 €
012.0745	25 cm	κίτρινο	77 €

Μαχαίρι ξεκοκαλίσματος 3105

κωδικός	μήκος λάμας	χρώμα λαβής	
012.0711	21 cm	μαύρο	23 €

Μαχαίρι σεφ σφυρήλατο 8270

κωδικός	μήκος λάμας	χρώμα λαβής	
012.0737	20 cm	κόκκινο	54 €
012.0738	23 cm	μαύρο	60 €

Μαχαίρι πουλερικών 3185-10b

κωδικός	μήκος λάμας	χρώμα λαβής	
012.0853		μπλε	13 €

Πριόνι κρέατος 6600

κωδικός	μήκος λάμας	χρώμα λαβής	
012.0784	50 cm	μαύρο	130 €

Τσιγκέλι "S" 6860

κωδικός	μήκος		
012.0813	12 cm	inox	1,70 €
012.0814	14 cm	inox	2,40 €

Πηρούνα στρογγυλή 9410

κωδικός	μήκος λάμας	χρώμα λαβής	
012.0771	18 cm	μαύρο	44 €
012.0772	18 cm	κόκκινο	44 €

Πηρούνα κρέατος 9437

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

Πηρούνα λουκάνικου 9435

κωδικός	μήκος λάμας	χρώμα λαβής	
012.0774	13 cm	μαύρο	9 €
012.0775	13 cm	λευκό	9 €

Αποφλοιωτής πατατών 8249

κωδικός	μήκος λάμας	χρώμα λαβής	
012.0732	9 cm	μαύρο	5 €

Σπάτουλα ζαχαροπλαστείου 8232

κωδικός	λάμα	χρώμα λαβής	
012.0726	89 x 77 mm	μαύρο	28 €
012.0727	89 x 77 mm	κίτρινο	28 €

Σπάτουλα ζαχαροπλαστείου 8234

κωδικός	μήκος λάμας	χρώμα λαβής	
012.0728	51 x 43 mm	μαύρο	17,60 €

Σπάτουλα 8232

κωδικός	λάμα	χρώμα λαβής	
012.0802	74 mm	μαύρο	33 €

Σπάτουλα ζαχαροπλαστικής ελαστική 9483

κωδικός	
012.0815	6,60 €

Πινέλο ζαχαροπλαστικής 9487

κωδικός	μήκος	
012.0816	6 cm	7,20 €

Τοστιέρα μονή άνω-κάτω ραβδωτή
SAVOYE
010.0403 **630 €**

Τοστιέρα μονή άνω ραβδωτή-κάτω λεία
SAVOYE
010.0399 **630 €**

Τοστιέρα μονή άνω-κάτω λεία
SAVOYE
010.0377 **630 €**

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

Τοστιέρα μονή άνω-κάτω ραβδωτή
PANINI
010.0402 **772 €**

Τοστιέρα μονή άνω ραβδωτή-κάτω λεία
PANINI
010.0398 **772 €**

Τοστιέρα μονή άνω-κάτω λεία
PANINI
010.0401 **772 €**

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

Τοστιέρα μονή άνω-κάτω ραβδωτή
PANINI XL
010.0290 **1.104 €**

Τοστιέρα άνω ραβδωτή-κάτω λεία
PANINI XL
010.0265 **1.104 €**

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

Τοστιέρα διπλή άνω-κάτω ραβδωτή
MAJESTIC
010.0404 **943 €**

Τοστιέρα διπλή άνω ραβδωτή-κάτω λεία
MAJESTIC
010.0400 **943 €**

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

Τοστιέρα διπλή άνω-κάτω λεία
MAJESTIC
010.1421 **943 €**

Τοστιέρα διπλή άνω-κάτω ραβδωτή
DOUBLE PANINI
010.0396 **1.545 €**

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
άνω-κάτω ραβδωτή
PANINI Premium
010.0376 **1.081 €**

Τοστιέρα διπλή
άνω-κάτω ραβδωτή
PANINI Double Premium
010.0799 **1.827 €**

Χρόνος προθέρμανσης: 8'30''.

Θερμοκρασία: από 0°C έως +300°C.
Επιλογέας ψησίματος: μόνο άνω, μόνο κάτω, άνω και κάτω.
Επιφάνεια ψήσεως από επισμαλτωμένο μαντέμι και στιβαρή λαβή ανθεκτική στη θερμότητα.
Ηλεκτρονικός χρονοδιακόπτης με τρία προγράμματα.
Ενσωματωμένος λιποσυλλέκτη.

ΝΕΟ

Τοστιέρα μονή κεραμική
άνω-κάτω ραβδωτή
GVS 335 R
010.1404 **1.265 €**

Τοστιέρα μονή κεραμική
άνω-κάτω λεία
GVS 335 FT
010.1052 **1.265 €**

ΝΕΟ

Τοστιέρα διπλή κεραμική
άνω-κάτω ραβδωτή
GVD 335
010.1410 **1.682 €**

Τοστιέρα μονή κεραμική
άνω-κάτω λεία
GVD 335 FT
010.1049 **1.682 €**

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 εξαερισμό.

ΝΕΟ

Τοστιέρα διπλή κεραμική
άνω ραβδωτή-κάτω λεία
GVD 335 L
010.1412 **1.682 €**

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	διαστάσεις πλάκας mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
PANINI Premium	400 x 475 x 310	360 x 240	3.400	24	230V / 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)
GVS 335	390 x 600 x 260	335 x 304	3.000	14	220V-240V / 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

Τοστιέρες

KROBE

Τοστιέρα μονή άνω-κάτω ραβδωτή
BN-811
300.0008 **250 €***

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 **437 €**

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

Τοστιέρα μονή άνω-κάτω ραβδωτή για Panini

ITAL0005
058.0005 **512 €**

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

*Ενδεικτική τιμή
Τρέχουσα τιμή στο emko.gr

KROBE

Τοστιέρα διπλή άνω-κάτω ραβδωτή
BN-813
300.0009 **369 €***

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 **756 €**

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

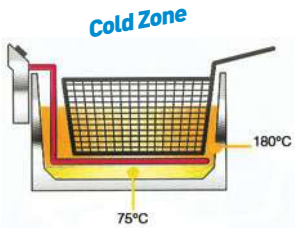
Τοστιέρα διπλή άνω ραβδωτή κάτω ½ ραβδωτή - ½ λεία
ITAL0004
058.0004 **756 €**

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 για Panini
ITAL0006
058.0006 **949 €**

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 **159 €***

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 **189 €***

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 **272 €***

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 **329 €***

Χωρητικότητα: 8 L/κάδο
Θερμοκρασία: +50°C έως +200°C.
Από ανοξείδωτο ατσάλι AISI 430.
Διαθέτει θερμοστάτη και μικροδιακόπτη ασφαλείας.

***Ενδεικτική τιμή**
Τρέχουσα τιμή στο emko.gr

	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 **283 €**

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 **344 €**

Χωρητικότητα: 8 L
Με διπλό θερμοστάτη ασφαλείας
που κόβει σε περίπτωση υπερθέρμανσης
ή απώλειας λαδιού.
Σύστημα ελέγχου ποσότητας και λαδιού.

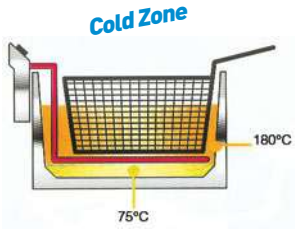
Φριτέζα μονή
RF 5S
010.0415 **314 €**

Χωρητικότητα: 5 L

Φριτέζα ηλεκτρική 8 L
με αποστράγγιση
FD80R
010.1026 **601 €**

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 **1.032 €**

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 5S	220 x 400 x 270	1,5 kg	18 kg/h	2.000	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 **464 €**

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 **622 €**

Χωρητικότητα: 2 x 8 L

Φριτέζα διπλή
RF 5DS
010.0417 **627 €**

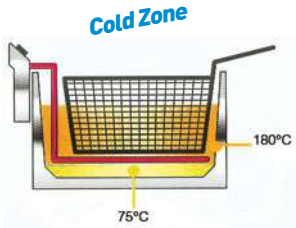
Χωρητικότητα: 2 x 5 L

Φριτέζα διπλή
FD 50+80
010.0287 **537 €**

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 **1.081 €**

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 **1.301 €**

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 2.000	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 **1.781 €**

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.

Βάση φριτέζας αερίου
Cabinet
010.1414 **355 €**

Βάση για τη φριτέζα RFG 12B

400 x 600 x 525 mm
Βάρος: 12 kg

ΝΕΟ

Φριτέζα ηλεκτρική επιδαπέδια
RFE 16C
010.1144 **1.713 €**

Παραγωγή: 25 kg/ώρα
Χωρητικότητα 16 L
Βαλβίδα αποστράγγισης υψηλής ροής εντός της βάσης. Θερμοκρασία 60°-180°C. Ισχυρές αντιστάσεις με ανοξείδωτες φλάντζες. Ρυθμιζόμενα ανοξείδωτα πόδια έως 150mm (CE - UL/NSF).

Φριτέζα ηλεκτρική επιδαπέδια
RFE 20C
010.1407 **1.897 €**

Παραγωγή: 35 kg/ώρα
Χωρητικότητα 20 L
Βαλβίδα αποστράγγισης υψηλής ροής εντός της βάσης. Θερμοκρασία 60°-180°C. Ισχυρές αντιστάσεις με ανοξείδωτες φλάντζες. Ρυθμιζόμενα ανοξείδωτα πόδια έως 150mm (CE - UL/NSF).

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	παρασκευή/ώρα πατάτες	ισχύς W	βάρος kg	τάση
RFG 12B LPG	400 x 600 x 325	18 kg/h	8.000	34	380V / 50Hz / 3
RFE 16C	400 x 700 x 980	25 kg/h	4.000-8.000-12.000	34	380V / 50Hz / 3
RFE 20C	400 x 700 x 980	30 kg/h	2 x 6.000	38	380V / 50Hz / 3

Φριτέζα ηλεκτρική επιδαπέδια
OFS 16
010.1439 **4.251 €**

Παραγωγή: 25 kg/ώρα
Χωρητικότητα 16 L
Ανοξείδωτο σύστημα φιλτραρίσματος (OFS) εντός της βάσης.
Θερμοκρασία 60°-180°C.
Ισχυρές αντιστάσεις με ανοξείδωτες φλάντζες.
Ρυθμιζόμενα ανοξείδωτα πόδια έως 150mm.
Περιλαμβάνονται 2 συσκευασίες με 50 χάρτινα φίλτρα.

Ανοξείδωτο σύστημα φιλτραρίσματος OFS
Καθαρίζει το λάδι εντός της βάσης σε 3 εύκολα και γρήγορα βήματα.
Διάρκεια ζωής φίλτρου μία εβδομάδα.

ROLLER GRILL

Φριτέζες αυτόματες

Τιμές κατόπιν συνεννόησης

ΝΕΟ

Φριτέζα ηλεκτρική αυτόματη
OFSL 16
010.1145

Παραγωγή: 25 kg/ώρα
Χωρητικότητα 16 L
Αυτόματο σήκωμα και ανοξείδωτο σύστημα φιλτραρίσματος OFS εντός της βάσης.
Θερμοκρασία 60°-180°C.
Ισχυρές αντιστάσεις με ανοξείδωτες φλάντζες.
Ρυθμιζόμενα ανοξείδωτα πόδια έως 150mm.
Περιλαμβάνονται 2 συσκευασίες με 50 χάρτινα φίλτρα.

ΝΕΟ

Φριτέζα ηλεκτρική αυτόματη
OFSL 20
010.1147

Παραγωγή: 30 kg/ώρα
Χωρητικότητα 16 L
Αυτόματο σήκωμα και ανοξείδωτο σύστημα φιλτραρίσματος OFS εντός της βάσης.
Θερμοκρασία 60°-180°C.
Ισχυρές αντιστάσεις με ανοξείδωτες φλάντζες.
Ρυθμιζόμενα ανοξείδωτα πόδια έως 150mm.
Περιλαμβάνονται 2 συσκευασίες με 50 χάρτινα φίλτρα.

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	παρασκευή/ώρα πατάτες	ισχύς W	βάρος kg	τάση
OFS 16	400 x 700 x 980	25 kg/h	4.000-8.000-12.000	34	380V / 50Hz / 3
OFSL 16	400 x 725 x 980	25 kg/h	4.000-8.000-12.000	54	380V / 50Hz / 3
OFSL 20	400 x 725 x 980	30 kg/h	2 x 6.000	58	380V / 50Hz / 3

Φριτέζες High Efficiency

elframo®

Φριτέζα High Efficiency
EFU 25 5E
029.2002 **7.496 €**

Χωρητικότητα: 25L
Παραγωγή: 35 kg/h
Ενισχυμένες, ανατρεπόμενες αντιστάσεις.
Διαμορφωμένος κάδος από AISI 304 με βαθιά ψυχρή ζώνη.

2 Καλάθια ½ (140 x 130 x 365mm)
Αισθητήρες θερμοκρασίας στον κάδο.
Σώμα και πλαίσιο από AISI 304.
Φίλτρο κάδου.
Ηλεκτρονικός έλεγχος Easy Touch.
12 προγράμματα χρήστη.
Αυτόματος κύκλος τήξης.
Αυτόματος κύκλος πλύσης κάδου.
Δοχείο λαδιού με ρόδες.
Ανοξείδωτα ρυθμιζόμενα πόδια.

Φριτέζα High Efficiency
GFU 25 5E
029.2006 **10.092 €**

Χωρητικότητα: 23L
Παραγωγή: 30 kg/h
Καυστήρες με υπέρυθρη ακτινοβολία, χωρίς φλόγα πιλότου.
Διαμορφωμένος κάδος από AISI 304, σε σχήμα Y με βαθιά ψυχρή ζώνη.
Οικολογικός θάλαμος καύσης χωρίς υλικά μόνωσης.
Σύστημα προ-ανάμιξης καύσης PREMIX.

2 Καλάθια ½ (140 x 130 x 365mm)
Αισθητήρες θερμοκρασίας στον κάδο.
Σώμα και πλαίσιο από AISI 304.
Φίλτρο κάδου.
Ηλεκτρονικός έλεγχος Easy Touch.
12 προγράμματα χρήστη.
Αυτόματος κύκλος τήξης.
Αυτόματος κύκλος πλύσης κάδου.
Δοχείο λαδιού με ρόδες.
Ανοξείδωτα ρυθμιζόμενα πόδια.

Προαιρετικά:

029.2007	Αυτόματη ανύψωση καλαθιού EFU 25 SE	**1.781 €**
029.2008	Αυτόματη ανύψωση καλαθιού GFU 25 SE	**1.892 €**
029.2009	Καπάκι καλαθιού ½	**141 €**
029.2010	Καπάκι καλαθιού full	**181 €**
029.2011	Καλάθι ½ (140 x 130 x 365mm)	**199 €**
029.2012	Καλάθι full (365 x 30 x 300mm)	**234 €**
029.2013	Δοχείο φίλτρου λαδιού	**116 €**
029.2015	Καπάκι με μόνωση	**446 €**
029.2016	Τροχήλατο κιτ χειρισμού	**352 €**

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
EFU 25 5E	400 x 900 x 1110	20.000 max (6.600 - 13.200 - 20.000)	67	400V / 50Hz / 3N
GFU 25 5E	400 x 900 x 1110	25.000 max	84	230V/ 50Hz / 1N (25W)

Εστία ψησίματος πλεκτρική
PSR 400E
010.0391 **526 €**

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

Εστία ψησίματος πλεκτρική
PSR 600E
010.0375 **775 €**

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

Εστία ψησίματος πλεκτρική
PSR 900E
010.0299 **1.166 €**

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

Εστία ψησίματος αερίου
PSR 400G
010.0390 **586 €**

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

Εστία ψησίματος αερίου
PSR 600G
010.0298 **889 €**

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

Εστία ψησίματος αερίου
PSR 900G
010.0297 **1.309 €**

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

	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 600E	600 x 475 x 230	6.000	32	2x230V ή 380V/ 50Hz / 1
PSR 900E	900 x 475 x 230	9.000	44	3x230V ή 380V/ 50Hz / 1
PSR 400G	400 x 475 x 230	3.200	22	
PSR 600G	600 x 475 x 230	6.400	32	
PSR 900G	900 x 475 x 230	9.600	46	

Εστία ψησίματος πλεκτρική
PSR 400EI
010.1083 **708 €**

Ανοξείδωτη επιφάνεια.
Διαστάσεις πλάκας: 400 x 400 mm

Εστία ψησίματος πλεκτρική
PSR 600EI
010.1081 **1.047 €**

Ανοξείδωτη επιφάνεια.
Διαστάσεις πλάκας: 600 x 400 mm
Με 2 περιοχές ψησίματος.

Εστία ψησίματος πλεκτρική
PSR 900EI
010.1080 **1.576 €**

Ανοξείδωτη επιφάνεια.
Διαστάσεις πλάκας: 900 x 400 mm
Με 3 περιοχές ψησίματος.

Εστία ψησίματος αερίου
PSR 400GI
010.1079 **1.200 €**

Ανοξείδωτη επιφάνεια.
Διαστάσεις πλάκας: 400 x 400 mm

Εστία ψησίματος αερίου
PSR 600GI
010.1078 **1.488 €**

Ανοξείδωτη επιφάνεια.
Διαστάσεις πλάκας: 600 x 400 mm
Με 2 περιοχές ψησίματος.

Εστία ψησίματος αερίου
PSR 900GI
010.1077 **1.703 €**

Ανοξείδωτη επιφάνεια.
Διαστάσεις πλάκας: 900 x 400 mm
Με 3 περιοχές ψησίματος.

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

Εστία ψησίματος πλεκτρική
PED 700
010.1408 **985 €**

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 **1.107 €**

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.

ItalStar Pancakes

Συσκευή pancakes
ITAL0019
058.0019 **618 €**

Διάσταση pancakes: Ø8 cm (14 τεμ.)
Θερμοκρασία: +50°C έως +300°C.
Ανοξείδωτη κατασκευή με επιφάνεια διάμετρου Ø40cm.
Επίστρωση τεφλόν.
Διακόπτης on/off.

	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	
ITAL0019	Ø400 x 200	3.000	19	230V / 50Hz / 1

Εστία-πλατό ηλεκτρική
½ ραβδωτή - ½ λεία
ITAL0007
058.0007 **487 €**

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-πλατό ηλεκτρική ραβδωτή
ITAL0008
058.0008 **487 €**

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-πλατό ηλεκτρική λεία
ITAL0009
058.0009 **487 €**

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-πλατό λεία
ITAL0010
058.0010 **843 €**

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.

KROBE
Εστία ψησίματος ηλεκτρική μονή
BN-818B
300.0004 **168 €***

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

KROBE
Εστία ψησίματος ηλεκτρική διπλή
BN-820A
300.0005 **299 €***

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

***Ενδεικτική τιμή**
Τρέχουσα τιμή στο emko.gr

	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

*Ενδεικτική τιμή
Τρέχουσα τιμή στο emko.gr

KROBE

Κρεπιέρα πλεκτρική μονή
EM-1
300.0006 **295 €***

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

KROBE

Κρεπιέρα πλεκτρική διπλή
EM-2
300.0007 **550 €***

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

ItalStar

Κρεπιέρα πλεκτρική μονή
ITAL0011
058.0011 **537 €**

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

ItalStar

Κρεπιέρα πλεκτρική μονή
ITAL0012
058.0012 **618 €**

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

ItalStar

Κρεπιέρα πλεκτρική διπλή
ITAL0013
058.0013 **1.117 €**

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
EM-2	860 x 500 x 240	2 x 2.750	32	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
ITAL0013	900 x 500 x 220	2 x 3.000		230V / 50Hz / 1

Κρεπιέρα πλεκτρική μονή
Επιφάνεια από μαντέμι με αντικολλητική επίστρωση (εμαγέ).
Ομοιόμορφη κατανομή θερμοκρασίας με σπειροειδή αντίσταση.

CSE 350
010.0122 **705 €**
Διάμετρος πλάκας: Ø350 mm

CSE 400
010.0123 **775 €**
Διάμετρος πλάκας: Ø400 mm

Κρεπιέρα αερίου μονή
Επιφάνεια από μαντέμι με αντικολλητική επίστρωση (εμαγέ).
Ομοιόμορφη κατανομή θερμοκρασίας σε όλη την επιφάνεια.

CSG 350
010.0124 **835 €**
Διάμετρος πλάκας: Ø350 mm

CSG 400
010.0125 **850 €**
Διάμετρος πλάκας: Ø400 mm

Κρεπιέρα πλεκτρική διπλή
Επιφάνεια από μαντέμι με αντικολλητική επίστρωση (εμαγέ).
Ομοιόμορφη κατανομή θερμοκρασίας με σπειροειδή αντίσταση.

CDE 350
010.0126 **1.314 €**
Διάμετρος πλάκας: Ø350 mm

CDE 400
010.0127 **1.384 €**
Διάμετρος πλάκας: Ø400 mm

Κρεπιέρα αερίου διπλή
Επιφάνεια από μαντέμι με αντικολλητική επίστρωση (εμαγέ).
Ομοιόμορφη κατανομή θερμοκρασίας σε όλη την επιφάνεια.

CDG 350
010.0128 **1.148 €**
Διάμετρος πλάκας: Ø350 mm

CDG 400
010.0129 **1.185 €**
Διάμετρος πλάκας: Ø400 mm

Σετ Ck3
Ck3
010.0238 **237 €**

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 **499 €**

225 x 225 x 255 mm
Ισχύς: 170 W
Βάρος: 2 kg
Κρατά σε ζεστή θερμοκρασία (60°C) toppings όπως σοκολάτα, μέλι κ.α.
Περιλαμβάνει 1 δοχείο squeze.

	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

Κρεπιέρα ηλεκτρική μονή
CFE 400
010.0120 **505 €**

Διάμετρος πλάκας: Ø400 mm
Παραγωγή: έως 60 κρέπες/ώρα
Επιφάνεια από μαντέμι με αντικολλητική επίστρωση (εμαγέ).
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.

Περιλαμβάνεται το ξύλινο εργαλείο απλώματος για το μίγμα.

Κρεπιέρα αερίου μονή
CFG 400 TH B
010.0121 **552 €**

Διάμετρος πλάκας: Ø400 mm
Παραγωγή: έως 60 κρέπες/ώρα
Επιφάνεια από μαντέμι με αντικολλητική επίστρωση (εμαγέ).
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.

Περιλαμβάνεται το ξύλινο εργαλείο απλώματος για το μίγμα.

Προαιρετικά: Λάστιχο σιλικόνης για το πλεονάζον μίγμα (010.1039). **97 €**

ΝΕΟ

Πέτρα λείανσης
F07051
010.1149 **39 €**

Διαστάσεις: 145 x 70 x 75 mm
Αφαιρεί τα υπολείμματα με κυκλικό τρίψιμο.
Για χρήση σε πλάκες κρεπιέρων και
πλατό από σμάλτο και μαντέμι.

ΝΕΟ

Κρεπιέρα ηλεκτρική μονή
BILIG 400
010.1148 **450 €**

Διάμετρος πλάκας: Ø400 mm
Παραγωγή: έως 60 κρέπες/ώρα
Σταθερή θερμοκρασία (200-220° C) σε ολόκληρη την επιφάνεια χάρη στη σπειροειδή αντίσταση 3kW που είναι απευθείας ενσωματωμένη στην πλάκα.
Πλάκα διπλής επίστρωσης για ενισχυμένη μόνωση και διατήρηση της θερμοκρασίας.
Θερμοστάτης 0 έως 300°C.
Ενδεικτική λυχνία, ξύλινος διανομέας.
Είναι πολύ δημοφιλής στην ασιατική κουζίνα για την παρασκευή πάπιας Πεκίνου.

	διαστάσεις (Δ x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
CFE 400	Ø400 x 200	3.000	18	230V / 50Hz / 1
CFG 400 TH B	Ø400 x 200	3.600	18	230V / 50Hz / 1
BILIG 400	Ø400 x 130	3.000	14	230V / 50Hz / 1

Συσκευή για βάφλες στρογγυλή σε ξυλάκι
GES 80
010.0277 **959 €**

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 **959 €**

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

Συσκευή για βάφλες Bubbles
GES 90
010.0971 **1.325 €**

Με θερμοστάτη.
Ρύθμιση θερμοκρασίας από 0 έως 300°C.
Δίσκοι περισυλλογής για το πλεονάζον μίγμα.

Συσκευή για βάφλες corn σε ξυλάκι
GES 23
010.0447 **995 €**

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 **1.850 €**

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 **1.890 €**

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 90	305 x 440 x 230	-	1.600	26	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 **959 €**

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 **712 €**

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 **593 €**

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

KROBE
Βαφλιέρα περιστρεφόμενη
UWBX-1L
300.0001 **280 €***

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.

***Ενδεικτική τιμή**
Τρέχουσα τιμή στο emko.gr

Βαφλιέρα διπλή ηλεκτρική
ITAL0015
058.0015 **1.149 €**

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 **1.117 €**

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

Βαφλιέρα διπλή ηλεκτρική
ITAL0018
058.0018 **2.060 €**

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

Βαφλιέρα μονή ηλεκτρική
ITAL0020
058.0020 **712 €**

Διάσταση βάφλας: Ø4,2cm (25 τεμ.)
Πάχος βάφλας: 12 mm.
Θερμοκρασία: +50°C έως +300°C.
Ανοξείδωτη κατασκευή με επιφάνεια από μαντέμι.
Περιμετρική εγκοπή για τη συλλογή του περισσεύματος από το μείγμα.
Με 2 διακόπτες on/off.

	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
ITAL0018	600 x 440 x 320	2 x 2.200	53	230V / 50Hz / 1
ITAL0020	300 x 440 x 320	2.200	21	230V / 50Hz / 1

Συσκευές για Μαλλί της γριάς και Popcorn

Τροχήλατη συσκευή για Μαλλί της γριάς με κάλυμμα
050.0097 **599 €***

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

Τροχήλατη συσκευή Popcorn
050.0096 **480 €***

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.

Φρυγανιέρες

maxima

Φρυγανιέρα
MTT-150
045.0001 **636 €**

Παραγωγή έως 150 φέτες την ώρα
Φρυγανιέρα αμερικάνικου τύπου με κυλιόμενη σχάρα.
Ιδανική για μικρούς χώρους.
Ιμάντας μεταφοράς πλάτους 180mm με οπές 8mm.
Ύψος εισόδου 85mm.
Ανοξείδωτη κατασκευή. Ρυθμιζόμενη ταχύτητα.
Ένδειξη θερμοκρασίας.
Πόδια (4) με ρυθμιζόμενο ύψος. Δίσκος για ψίχουλα.
Εύκολος καθαρισμός.

Φρυγανιέρα
DT-CLASSIC
058.0001 **1.186 €**

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

Φρυγανιέρα 4 θέσεων
DS-4
050.0038 **149 €***

Χειροκίνητη εξαγωγή
Ανοξείδωτη 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.

***Ενδεικτική τιμή**
Τρέχουσα τιμή στο emko.gr

Φρυγανιέρα 6 θέσεων
DS-6 050.0031 **175 €***
DS-6 POP 050.0035 **210 €***

Χειροκίνητη εξαγωγή **Αυτόματη εξαγωγή**

Ανοξείδωτη 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

Φρυγανιέρες

ROLLER GRILL

Φρυγανιέρα
CT 540B
010.0279 **1.589 €**

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 **2.115 €**

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.

Σαλαμάνδρες

ROLLER GRILL

Σαλαμάνδρα ηλεκτρική
SEM 600PDS 010.0269 **3.053 €**
SEM 5000PDS 010.0266 **3.178 €**

3.000 W 5.000 W

PDS (plate detection system):
λειτουργεί όταν το πιάτο σπρώξει την
ανοξείδωτη μπάρα στο βάθος.
Γρήγορο ζέσταμα: **+570°C σε 5"**

Σαλαμάνδρα ηλεκτρική
SEF 800B
010.0410 **1.607 €**

Από ανοξείδωτο ατσάλι.
Ψήνει και ζεσταίνει αποτελεσματικά.
Διαθέτει τέσσερα επίπεδα στήριξης της
σχάρας και δύο ανεξάρτητες περιοχές
λειτουργίας με επιλογή όλης της ισχύς ή
της μισής.
Με 8 αντιστάσεις infrared.

Σαλαμάνδρα ηλεκτρική
SEM 600Q
010.0221 **2.366 €**

Σαλαμάνδρα αερίου
SGM 600
010.0426 **2.968 €**

Από ανοξείδωτο ατσάλι.
Ιδανική για ρόδισμα και γκρατινάρισμα.
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 snak

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 μακροβιότητά 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 **384 €**

Παραγωγή: 150 φέτες/ώρα
Μία περιοχή ψησίματος 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 **757 €**

Παραγωγή: 200 φέτες/ώρα
Μία περιοχή ψησίματος 520 x 320 mm (GN-1/1)
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 **562 €**

Παραγωγή: 300 φέτες/ώρα
Δύο περιοχές ψησίματος 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 3270
010.0435 **1.099 €**

Παραγωγή: 400 φέτες/ώρα
Δύο περιοχές ψησίματος 520 x 320 mm GN-1/1)
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 **604 €***

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 **541 €***

Χωρητικότητα: 120 L
Θερμοκρασία: +30°C έως +90°C.
Εσωτερικός φωτισμό 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 **572 €***

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.

***Ενδεικτική τιμή**
Τρέχουσα τιμή στο emko.gr

Βιτρίνα θερμαινόμενη 120 L
RTR-120L-5
062.0122 **541 €***

Χωρητικότητα: 120 L
Θερμοστάτης +30°C έως +90°C
με ένδειξη θερμοκρασίας.
Εσωτερικός φωτισμός τύπου LED.
Ρυθμιζόμενα ράφια από χρώμιο.
Με επίπεδο τζάμι εμπρός.
Συρόμενες πόρτες.
Άνοιγμα μόνο από πίσω.

Βιτρίνα θερμαινόμενη 160 L
RTR-160L-5
062.0123 **572 €***

Χωρητικότητα: 160 L
Θερμοστάτης +30°C έως +90°C
με ένδειξη θερμοκρασίας.
Εσωτερικός φωτισμός τύπου LED.
Ρυθμιζόμενα ράφια από χρώμιο.
Με επίπεδο τζάμι εμπρός.
Συρόμενες πόρτες.
Άνοιγμα μόνο από πίσω.

ιδανική για ψητά κοτόπουλα σε Super Market

Βιτρίνα θερμαινόμενη 220 L
Self Service
RTR-220L
062.0007 **2.100 €***

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-120L-5	678 x 568 x 686	1.100	38,5	230V / 50Hz / 1
RTR-160L-5	856 x 568 x 686	1.500	47	230V / 50Hz / 1
RTR-220L	494 x 600 x 1742	3.000	78	230V / 50Hz / 1

Βιτρίνα θερμαινόμενη
WD 100
010.0394 **485 €**

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 **666 €**

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 **845 €**

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 **1.695 €**

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 **2.090 €**

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 **1.488 €**

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	1200 x 730 x 600	1.550	71	230V / 50Hz / 1
VHC 1000	1000 x 720 x 475	2.400	45	230V / 50Hz / 1

Βιτρίνα θερμαινόμενη
WD-780-SN
010.1033 **1.353 €**

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.
Δυνατότητα παραγγελίας με 2 επικλινή ράφια

Βιτρίνα θερμαινόμενη
WD-780-DN
010.1025 **1.607 €**

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.

Βιτρίνα θερμαινόμενη SELF SERVICE
SSH 800
010.1440 **3.720 €**

Δέχεται 2 x GN 1/1
Θερμοκρασία: +30°C έως +85°C.
Ηλεκτρονικός θερμοστάτης.
Έλεγχος υγρασίας.
Με διπλά τζάμια και 4 ανοξείδωτα ράφια (770 x 460 mm).
Φωτισμός LED και 4 διπλοί τροχοί.
Εσωτερικές διαστάσεις: 746 x 630 x 1170 mm

Βιτρίνα θερμαινόμενη
HD800
010.1014 **2.221 €**

1 GN1/1 στο κάτω επίπεδο*

Βιτρίνα θερμαινόμενη
HD1200
010.1015 **2.646 €**

2 GN1/1 στο κάτω επίπεδο*

Βεβιασμένης κυκλοφορίας, θερμοστάτης 20°C–90°C.
Συρτάρι νερού για υγρασία, συρόμενες πόρτες με διπλά τζάμια, LED φωτισμός.
Πλήρως αφαιρούμενα μέρη για εύκολο καθαρισμό.
Εγγυημένη θερμοκρασία 72°C.
Δύο γυάλινα ράφια: HD800 645×490 mm, HD1200 1045×490 mm.
Προαιρετικά: κεκλιμένα στηρίγματα ραφιών, λευκό χρώμα.
*Τα GN δεν περιλαμβάνονται

ΝΕΟ

Βιτρίνα θερμαινόμενη
BMV 20
010.1150 **1.550 €**

για 2 GN1/1*

ΝΕΟ

Βιτρίνα θερμαινόμενη
BMV 30
010.1051 **1.729 €**

για 3 GN1/1*

Βιτρίνα θερμαινόμενη
BMV 40
010.1151 **2.071 €**

για 4 GN1/1*

Κεραμική αντίσταση άνω για συντήρηση.
Λειτουργία bain marie με αντίσταση κάτω από τα GN βάθους έως 150mm.
Συρόμενα πίσω κρύσταλλα, λυχνίες λειτουργίας - θερμοκρασίας, φωτισμός LED, εξαερισμός για να μην θολώνουν τα κρύσταλλα.
Προαιρετικά: τροχήλατη βάση-ντουλάπι ύψους 92cm.
*Τα GN δεν περιλαμβάνονται

	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
SSH 800	800 x 773 x 1908	3.000	170	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
BMV 20	700 x 660 x 675	2.800	55	230V / 50Hz / 1
BMV 30	1030 x 660 x 675	3.500	70	230V / 50Hz / 1
BMV 40	1400 x660 x 765	3.500	95	230V / 50Hz / 1

Εστίες ηλεκτρικές

Εστία μονή ηλεκτρική
ELR 2
010.0113 **347 €**

Διαστάσεις εστίας: Ø23 cm
Ανοξείδωτη κατασκευή.
Με διακόπτη κυμαινόμενης θερμοκρασίας 7 θέσεων και ενδεικτική λυχνία.

Εστία διπλή ηλεκτρική
ELR 3
010.0114 **617 €**

Διαστάσεις εστίας: Ø18 cm
Ανοξείδωτη κατασκευή.
Με διακόπτη κυμαινόμενης θερμοκρασίας 7 θέσεων και ενδεικτική λυχνία.

Εστία διπλή ηλεκτρική
ELR 4
010.0115 **645 €**

Διαστάσεις εστίας: Ø23 cm
Ανοξείδωτη κατασκευή.
Με διακόπτη κυμαινόμενης θερμοκρασίας 7 θέσεων και ενδεικτική λυχνία.

Εστίες υγραερίου

Εστία μονή αερίου
GST 7
010.1400 **700 €**

Εστία διπλή αερίου
GST 12
010.1401 **1.060 €**

Εστία διπλή αερίου
PRG 700
010.1403 **1.109 €**

Εστία τριπλή αερίου
GST 19
010.1402 **1.426 €**

Με φλόγιστρο Ø12 cm
Ανοξείδωτη κατασκευή.
Χαμηλής πιέσεως με μέγιστη απόδοση και θερμοκόπια ασφαλείας.
Με δυνατότητα διαβάθμισης της φλόγας.
Ανοξείδωτος σταυρός στήριξης για μικρά σκεύη.

	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 **684 €**

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 **1.216 €**

Χωρητικότητα: 12 λουκάνικα
Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτη κατασκευή με μοτέρ μεγάλης αντοχής για ζέσταμα των λουκάνικων.

Roller 9 σωλήνων
RG9
010.0381 **1.387 €**

Χωρητικότητα: 18 λουκάνικα
Δυνατότητα χρήσης των μισών κυλίνδρων για εξοικονόμηση ενέργειας.

Συρτάρι θερμοθάλαμος
CB20
010.0362 **721 €**

Διαθέτει συρτάρι με GN 2/3 το οποίο αφαιρείται για εύκολο καθαρισμό.
Έλεγχος θερμοκρασίας και υγρασίας.

Hot Dog Station
HDS 60
010.1405 **928 €**

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 **189 €**

Συμπληρωματικό κιτ 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

Επαγωγική εστία - πλατώ
BGIC 3600
022.0105 **3.658 €**

Διαστάσεις εστίας: 280 x 350 mm
Αντοχή σε βάρος: ~30-40 kg.

Επαγωγική εστία
NRIC 2800
022.0100 **896 €**

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 **2.073 €**

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 **2.214 €**

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 **2.629 €**

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 **1.040 €**

Διάμετρος εστίας: Ø200 mm
Επιφάνεια: 280 x 280 x 4 mm
Διαβάθμιση ισχύος: 50 - 2.500 W
Χρονόμετρο έως 99 λεπτά.

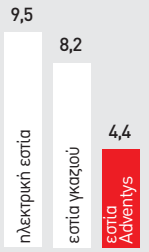
Επαγωγική εστία
GLN 3000
022.0151 **1.157 €**

Διαβάθμιση ισχύος:
50 - 3.000 W

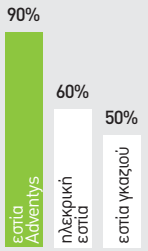
Επαγωγική εστία
GLN 3500
022.0149 **1.273 €**

Διαβάθμιση ισχύος:
50 - 3.500 W

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
BGIC 3600	392 x 531 x 196	3.600	17,5	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



χρόνος μέχρι το σημείο βρασμού (σε λεπτά)



ποσοστό ενέργειας που μετατρέπεται σε θερμότητα

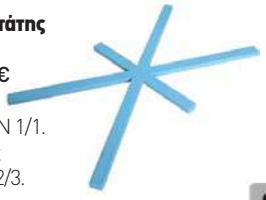
Το **Induc'Stone** είναι μια πρωτοποριακή, αόρατη επαγωγική εστία.

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 **164 €**

Για τοποθέτηση GN 1/1.
Δυνατότητα κοπής για χρήση με GN 2/3.



Επαγωγική εστία Induc'Stone
022.0116 **2.254 €**

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 3500 S
022.0176 **1.852 €**

Διάμετρος εστιών: 2 x Ø200 mm
Επιφάνεια: 560 x 280 x 4 mm
Διαβάθμιση ισχύος: (2x) 50 - 1.750 W*
Ρύθμιση 30°C έως 250°C σε βήματα των 5°C
***Μέγιστη ισχύς 3.500 W** σε μία εστία αν η δεύτερη δε λειτουργεί.

Επαγωγική εστία με δύο ζώνες
GLN2 3000 F
022.0153 **1.734 €**

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 **1.852 €**

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 3500 S	590 x 385 x 110	2 x 1.750	14	230V / 50-60Hz / 1
GLN2 3000 F	310 x 665 x 110	2 x 1.500	14	230V / 50-60Hz / 1
GLN2 3500 F	310 x 665 x 110	2 x 1.750	14	230V / 50-60Hz / 1

Επαγωγικές εστίες

ROLLER GRILL

Επαγωγική εστία
PIC 25
010.0761 **889 €**

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 **946 €**

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 **1.807 €**

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.

ROLLER GRILL

Επαγωγική εστία
PID700
010.1013 **1.807 €**

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 **2.740 €**

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 **2.909 €**

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 πίτσας με πυρότουβλο
PZ 430S
010.0080 **1.210 €**

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 **1.835 €**
PZ 4302D 230V 010.1082 **1.835 €**

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 **1.835 €**

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 **5.900 €**

Ανοξείδωτη κατασκευή με σατινέ φινίρισμα.
Πόρτα και κάσα από μαντέμι.
Το εξωτερικό προφίλ της πόρτας είναι από επισμαλτωμένο ατσάλι και διαθέτει εξωτερικό θερμόμετρο ως 500°C.
Μόνωση από κεραμικές ίνες για εξοικονόμηση ενέργειας.
Ομοιόμορφη κατανομή θερμοκρασίας με ροή αέρα. Προστατευτικό πλέγμα στον εξαερισμό.
Συλλέκτης 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	

Φούρνοι βεβιασμένης κυκλοφορίας

ROLLER GRILL

Φούρνος βεβιασμένης κυκλοφορίας
FC 280
010.0752 **708 €**

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 **816 €**

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 **920 €**

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 **1.063 €**

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

Φούρνοι βεβιασμένης κυκλοφορίας

Φούρνος βεβιασμένης κυκλοφορίας
FC 60
010.0359 **1.226 €**

Χωρητικότητα: 60 L
Ανοξείδωτος 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 με grill
FC 60TQ
010.0278 **1.407 €**

Χωρητικότητα: 60 L
Ανοξείδωτος 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).

Φούρνοι ζαχαροπλαστικής

Ηλεκτρική στόφα οκτώ θέσεων
EP 800
010.0706 **1.550 €**

Ιδανική για τους φούρνους FC110
Δέχεται ταψί 60x40cm.
Ανοξείδωτο εσωτερικό.
Ανοξείδωτο δοχείο νερού.
Κομβίο ατμού.
Ψηφιακός θερμοστάτης 15 - 90°C
4 περιστρεφόμενες ρόδες με φρένο.

Φούρνος βεβιασμένης κυκλοφορίας
FC 110E
010.0356 **2.947 €**

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 με grill
FC 110EG
010.0357 **3.320 €**

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	80	230V / 50Hz

Φούρνος μικροκυμάτων
CM 1099A
027.0100 **477 €**

Επίπεδα Ισχύος:
High: 1.100 W
Medium: 770 W
Low: 550 W
Defrost 1: 330 W
Defrost 2: 170 W

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.
Έως 30' συνεχόμενης λειτουργίας.

Φούρνος μικροκυμάτων
CM 1089A
027.0101 **523 €**

Επίπεδα Ισχύος:
High: 1.100 W
Medium: 770 W
Low: 550 W
Defrost 1: 330 W

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.
Έως 30' συνεχόμενης λειτουργίας.

Φούρνος μικροκυμάτων
MJ26A6093AT/UR
027.0104 **1.181 €**

Επίπεδα Ισχύος:
High: 1.850 W
Medium: 1.295 W
Low: 925 W
Defrost 1: 375 W
Defrost 2: 185 W

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.
Έως 30' συνεχόμενης λειτουργίας.

Προστατευτικό plexiglass για τον κωδικό 027.0104
CPS4A
027.0150 **170 €**

Προστατεύει την γυάλινη κεραμική βάση και την πλάκα οροφής και δεν επηρεάζει την ισχύ του φούρνου. Εύκολη χρήση, απλός καθαρισμός στο πλυντήριο πιάτων.
Παρατείνει τον χρόνο ζωής της συσκευής και εξοικονομεί χρόνο και χρήματα από επισκευές.
Κοστίζει λιγότερο από μία πιθανή επισκευή.
Διαστάσεις: 365 x 360 x 190 mm.

	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
MJ26A6093AT/UR	464 x 577 x 368	370 x 370 x 190	1.850	32	230V / 50Hz

Κυκλοθερμικοί φούρνοι ζαχαροπλαστικής

Επιλογή μεταξύ ηλεκτρομηχανικού πάνελ ελέγχου ή ψηφιακού πάνελ.

Εξοπλισμός:
Ανοξείδωτη σχάρα EN 600x400.

Λειτουργίες:
Μαγείρεμα με ζεστό αέρα.
Λειτουργία με χρονοδιακόπτη 1-120΄ ή συνεχής με χειροκίνητη ολοκλήρωση.
Θερμοκρασία 50-300°C.

Ηλεκτρομηχανικό πάνελ
Χειροκίνητη εισαγωγή ατμού.

Ψηφιακό πάνελ
Εισαγωγή ατμού με χρονόμετρο.
1-3 φάσεις μαγειρέματος.

Χαρακτηριστικά:
Δέχεται EN 600x400.
Λυχνίες φωτισμού.

Ηλεκτρομηχανικό πάνελ
Εργονομικοί διακόπτες ελέγχου.
Ανεμιστήρες 1 ταχυτήτας από AISI 304.

Ψηφιακό πάνελ
Αποθήκευση ως 99 συνταγών.
Ανεμιστήρες 1 ταχυτήτας από AISI 304 με αυτόματη αντιστροφή λειτουργίας (auto reverse).

μοντέλο		κωδικός	πάνελ ελέγχου	εξωτερικές διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	εσωτερικές διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	χωρητικότητα 600 x 400	ισχύς ρεύμα kW	βάρος kg	τάση	
BEU664	**πλεκτρικός**	064.0490	ηλεκτρομηχανικό	833 x 780 x 711	618 x 435 x 508	6	7,7	75	380-415	**3.048 €**
BEU664P	**πλεκτρικός**	064.0491	ψηφιακό	833 x 780 x 711	618 x 435 x 508	6	7,7	75	380-415	**3.267 €**
BEU1064	**πλεκτρικός**	064.0492	ηλεκτρομηχανικό	833 x 780 x 1011	618 x 435 x 808	10	11,5	118	380-415	**3.887 €**
BEU1064P	**πλεκτρικός**	064.0493	ψηφιακό	833 x 780 x 1011	618 x 435 x 808	10	11,5	118	380-415	**4.110 €**

Κυκλοθερμικοί φούρνοι γαστρονομίας

Επιλογή μεταξύ ηλεκτρομηχανικού πάνελ ελέγχου ή ψηφιακού πάνελ.

Εξοπλισμός:
Ανοξείδωτη σχάρα GN 1/1.

Λειτουργίες:
Μαγείρεμα με ζεστό αέρα.
Λειτουργία με χρονοδιακόπτη 1-120΄ ή συνεχής με χειροκίνητη ολοκλήρωση.
Θερμοκρασία 50-300°C

Ηλεκτρομηχανικό πάνελ
Χειροκίνητη εισαγωγή ατμού.

Ψηφιακό πάνελ
Εισαγωγή ατμού με χρονόμετρο.
1-3 φάσεις μαγειρέματος.

Χαρακτηριστικά:
Δέχεται GN 1/1.
Ανεμιστήρες 1 ταχυτήτας από AISI 304 με αυτόματη αντιστροφή λειτουργίας (auto reverse).
Λυχνίες φωτισμού.

Ηλεκτρομηχανικό πάνελ
Εργονομικοί διακόπτες ελέγχου.

Ψηφιακό πάνελ
Αποθήκευση ως 99 συνταγών.

μοντέλο		κωδικός	πάνελ ελέγχου	εξωτερικές διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	εσωτερικές διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	χωρητικότητα GN 1/1	ισχύς ρεύμα kW	βάρος kg	τάση	
GEU611	**πλεκτρικός**	064.0002	ηλεκτρομηχανικό	833 x 780 x 711	618 x 435 x 508	6	7,7	75	380-415	**3.048 €**
GEU611P	**πλεκτρικός**	064.0003	ψηφιακό	833 x 780 x 711	618 x 435 x 508	6	7,7	75	380-415	**3.267 €**
GEU1011	**πλεκτρικός**	064.0006	ηλεκτρομηχανικό	833 x 780 x 1011	618 x 435 x 808	10	11,5	118	380-415	**3.887 €**
GEU1011P	**πλεκτρικός**	064.0495	ψηφιακό	833 x 780 x 1011	618 x 435 x 808	10	11,5	118	380-415	**4.110 €**

Εξοπλισμός:
Ανοξείδωτη σχάρα EN 600x400.

Λειτουργίες:
Μαγείρεμα με ζεστό αέρα (30°C-280°C).
Εισαγωγή ατμού με χρονόμετρο.
Λειτουργία με χρονοδιακόπτη 1-120΄ ή συνεχής με χειροκίνητη ολοκλήρωση.

Χαρακτηριστικά:
Δέχεται GN 1/1 και EN 600x400.
Ηλεκτρομηχανικός έλεγχος με εργονομικούς διακόπτες.
Ανεμιστήρες 2 ταχυτήτων από AISI 304 με αυτόματη αντιστροφή λειτουργίας (auto reverse).
Χειροκίνητο άνοιγμα καπνοδόχου.
Φωτισμός LED.

Pratika Convection

μοντέλο		κωδικός	εξωτερικές διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	εσωτερικές διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	χωρητικότητα GN 1/1 & 600 x 400	ισχύς ρεύμα kW	ισχύς αέριο kW	βάρος kg	τάση	
FCG051V	υγραερίου	064.0510	905 x 845 x 750	645 x 449 x 420	5	0,4	9,5	105	220-240	**6.154 €**
FCE051V	ηλεκτρικός	064.0508	905 x 845 x 730	645 x 449 x 420	5	7,9		100	380-415	**4.195 €**
FCG101V	υγραερίου	064.0511	905 x 845 x 1130	645 x 449 x 800	10	0,8	19	140	220-240	**6.792 €**
FCE101V	ηλεκτρικός	064.0509	905 x 845 x 1110	645 x 449 x 800	10	15,8		135	380-415	**5.610 €**

Εξοπλισμός:
Ανοξείδωτη σχάρα EN 600x400.

Λειτουργίες:
Μαγείρεμα με ζεστό αέρα (30°C-280°C).
Μαγείρεμα στον ατμό (30°C-130°C).
Mixed cooking (συνδυασμός αέρα και ατμού, 30°C-280°C).
Εισαγωγή ατμού με χρονόμετρο.
Λειτουργία με χρονοδιακόπτη 1-120΄ ή συνεχής με χειροκίνητη ολοκλήρωση.

Χαρακτηριστικά:
Δέχεται GN 1/1 και EN 600x400.
Ηλεκτρομηχανικός έλεγχος με εργονομικούς διακόπτες.
Ανεμιστήρες 2 ταχυτήτων από AISI 304 με αυτόματη αντιστροφή λειτουργίας (auto reverse).
Χειροκίνητο άνοιγμα καπνοδόχου.
Φωτισμός LED.

Pratika Combi

μοντέλο		κωδικός	εξωτερικές διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	εσωτερικές διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	χωρητικότητα GN 1/1 & 600 x 400	ισχύς ρεύμα kW	ισχύς αέριο kW	βάρος kg	τάση	
FDG051V	υγραερίου	064.0506	905 x 845 x 750	645 x 449 x 420	5	0,4	9,5	105	220-240	**7.407 €**
FDE051V	ηλεκτρικός	064.0504	905 x 845 x 730	645 x 449 x 420	5	7,9	-	100	380-415	**4.784 €**
FDG101V	υγραερίου	064.0507	905 x 845 x 1130	645 x 449 x 800	10	0,8	19	140	220-240	**7.859 €**
FDE101V	ηλεκτρικός	064.0505	905 x 845 x 1110	645 x 449 x 800	10	15,8	-	135	380-415	**6.202 €**

Εξοπλισμός:
Ακίδα θερμοκρασίας ενός σημείου.
100 αποθηκευμένες συνταγές γαστρονομίας και ζαχαροπλαστικής με δυνατότητα προσαρμογής ή προσθήκης νέων.
Ανοξείδωτη σχάρα EN 600x400.

Λειτουργίες:
Μαγείρεμα με ζεστό αέρα (30°C-280°C).
Μαγείρεμα στον ατμό (30°C-130°C).
Mixed cooking (συνδυασμός αέρα και ατμού).
Multilevel: Μαγείρεμα σε διαφορετικά ταψιά ταυτόχρονα με δύο επιλογές, **All-in** (κοινή εκκίνηση) ή **All-out** (κοινή ολοκλήρωση).
Αργό μαγείρεμα και μαγείρεμα Delta T.
Μαγείρεμα σε 1-3 φάσεις με διαφορετικά επίπεδα χρόνου, θερμοκρασίας και υγρασίας που μπορούν να τροποποιηθούν και κατά την διάρκεια του μαγειρέματος.
3 λειτουργίες πλύσης: Ξέβγαλμα με νερό (χειροκίνητα), **Manual** (μίξη νερού και απορρυπαντικού από τον χρήστη), και **Automatic** (επιλογή έντασης πλύσης μεταξύ soft, medium, hard).

Χαρακτηριστικά:
Δέχεται GN και EN 600x400.
Οθόνη αφής 5".
Ανεμιστήρες 2 ταχυτήτων από AISI 304 με αυτόματη αντιστροφή λειτουργίας (auto reverse).
USB για λήψη δεδομένων HACCP και ενημέρωση συνταγών.
Φωτισμός LED.

Pratika Combi Touch Screen

μοντέλο		κωδικός	εξωτερικές διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	εσωτερικές διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	χωρητικότητα GN 1/1 & 600 x 400	ισχύς ρεύμα kW	ισχύς αέριο kW	βάρος kg	τάση	
FDG051TV	υγραερίου	064.0502	905 x 845 x 750	645 x 449 x 420	5	0,4	9,5	105	220-240	**7.996 €**
FDE051TV	πλεκτρικός	064.0500	905 x 845 x 730	645 x 449 x 420	5	7,9	-	100	380-415	**5.740 €**
FDG101TV	υγραερίου	064.0503	905 x 845 x 1130	645 x 449 x 800	10	0,8	19	140	220-240	**9.473 €**
FDE101TV	πλεκτρικός	064.0501	905 x 845 x 1110	645 x 449 x 800	10	15,8	-	135	380-415	**7.779 €**

Εξοπλισμός:
Ανοξείδωτη σχάρα (GN 1/1 ή GN 2/3 ανάλογα με το μοντέλο).
Δυνατότητα αποθήκευσης ως 99 συνταγών.

Λειτουργίες:
Μαγείρεμα με ζεστό αέρα (30°C-280°C).
Μαγείρεμα στον ατμό (30°C-130°C).
Mixed cooking (συνδυασμός αέρα και ατμού).
Αργό μαγείρεμα και μαγείρεμα Delta T (30°C-280°C).
Μαγείρεμα σε 1-3 φάσεις με διαφορετικά επίπεδα χρόνου, θερμοκρασίας και υγρασίας που μπορούν να τροποποιηθούν και κατά την διάρκεια του μαγειρέματος.
Ένταση πλύσης: μαλακό, μεσαίο, σκληρό.

Χαρακτηριστικά:
Δέχονται GN-1/1 ή GN-2/3 ανάλογα με το μοντέλο.
Ψηφιακή οθόνη.
Ανεμιστήρες 2 ταχυτήτων από AISI 304 με αυτόματη αντιστροφή λειτουργίας (auto reverse).
Αυτόματη διαχείριση καπνοδόχου.
Εσωτερικός φωτισμός.

Pratika Combi Kompact

μοντέλο		κωδικός	εξωτερικές διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	εσωτερικές διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	χωρητικότητα	ισχύς ρεύμα kW	ισχύς αέριο kW	βάρος kg	τάση	
FDEK0623P	πλεκτρικός	064.0513	517 x 715 x 770	380 x 373 x 380	6 x GN 2/3	6,4	-	63	380-415	**5.432 €**
FDEK0623PWA	πλεκτρικός	064.0512	517 x 715 x 770	380 x 373 x 380	6 x GN 2/3	6,4	-	68	380-415	**5.986 €**
FDEK061P	πλεκτρικός	064.0515	517 x 925 x 770	380 x 549 x 380	6 x GN 1/1	7,9	-	80,2	380-415	**5.970 €**
FDEK061PWA	πλεκτρικός	064.0514	517 x 925 x 770	380 x 549 x 380	6 x GN 1/1	7,9	-	78	380-415	**6.522 €**
FDEK101P	πλεκτρικός	064.0517	517 x 890 x 1010	380 x 549 x 620	10 x GN 1/1	15.7	-	96	380-415	**7.566 €**
FDEK101PWA	πλεκτρικός	064.0516	517 x 890 x 1010	380 x 549 x 620	10 x GN 1/1	15.7	-	100	380-415	**8.120 €**

Ηλεκτρική στόφα 8 θέσεων
LM8T64
064.0496 **1.803 €**

Δέχεται GN 1/1 και ταψί 60 x 40 cm
Ρυθμιζόμενα και κινούμενα πλαϊνά.
Δοχείο GN 1/1 βάθους 40 mm για τοποθέτηση στο κάτω μέρος του θαλάμου.
Λειτουργίες: ξεκούραση, συντήρηση.
Θερμοκρασία: 20 - 60°C.
Απόσταση οδηγών: 75 mm

Ηλεκτρική στόφα 6+6 θέσεων
LM12T64
064.0497 **1.968 €**

Δέχεται GN 1/1 και ταψί 60 x 40 cm
Ρυθμιζόμενα και κινούμενα πλαϊνά.
Δοχείο GN 1/1 βάθους 40mm για τοποθέτηση στο κάτω μέρος του θαλάμου.
Λειτουργίες: ξεκούραση, συντήρηση.
Θερμοκρασία: 20 - 60°C.
Απόσταση οδηγών: 75 mm

Ηλεκτρική στόφα 8+8 θέσεων
LM16T64
064.0498 **2.068 €**

Δέχεται GN 1/1 και ταψί 60 x 40 cm
Ρυθμιζόμενα και κινούμενα πλαϊνά.
Δοχείο GN 1/1 βάθους 40mm για τοποθέτηση στο κάτω μέρος του θαλάμου.
Λειτουργίες: ξεκούραση, συντήρηση.
Θερμοκρασία: 20 - 60°C.
Απόσταση οδηγών: 75 mm

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
LM8T64	825 x 726 x 930	2.000	70	220-240V / 50-60Hz
LM12T64	995 x 811 x 730	2.000	72,5	220-240V / 50-60Hz
LM16T64	995 x 811 x 830	2.000	78	220-240V / 50-60Hz

Εξοπλισμός:
Ακίδα θερμοκρασίας πολλαπλών σημείων.
Βιβλίο συνταγών.
10 μονές δόσεις απορρυπαντικού.

Λειτουργίες:
Ξηρό μαγείρεμα (30°C-300°C).
Μαγείρεμα στον ατμό.
Mixed cooking (συνδυασμός).
Αργό μαγείρεμα και μαγείρεμα Delta T.
Multilevel: Μαγείρεμα σε διαφορετικά ταψιά ταυτόχρονα.
Διατήρηση σε θερμοκρασία σερβιρίσματος.
Αποξήρανση.
Παστερίωση.
Finishing (ολοκλήρωση).
Αναγέννηση.
Πλύσιμο.

Χαρακτηριστικά:
Οθόνη αφής 7΄΄ με εμφάνιση σε Dual Tone ή Color mode.
Ανεμιστήρας με ρύθμιση ταχύτητας 20-100% και με αυτόματη αντιστροφή λειτουργίας.
USB για λήψη δεδομένων HACCP και ενημέρωση συνταγών.
Double Steam Balance: τεχνολογία έγχυσης ατμού στην διάρκεια της προθέρμανσης.
Θάλαμος από γυαλιστερό inox Linen. Είναι πιο αποτελεσματικό υλικό στον καθαρισμό και δεν απαιτεί προϊόν για ξέπλυμα ανεξάρτητα από την σκληρότητα του νερού.
Σύστημα πλύσης με επανακυκλοφορία για εξοικονόμηση νερού και απορρυπαντικού.
Τρεις λειτουργίες πλύσης (soft, medium, hard) για χρήση ανάλογα με την κατάσταση του φούρνου.
Άνοιγμα πόρτας 2 σταδίων.
Φωτισμός LED.
COSMO Wi-Fi: Σύστημα σύνδεσης των συσκευών ψύξης, μαγειρέματος και αποθήκευσης της MODULAR μεταξύ τους για απομακρυσμένο έλεγχο.

Περιλαμβάνεται το τρόλεϊ μεταφοράς

QUBI

μοντέλο		κωδικός	εξωτερικές διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	εσωτερικές διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	χωρητικότητα GN 1/1	ισχύς ρεύμα kW	ισχύς αέριο kW	βάρος kg	τάση	
QUBI6G	**υγραερίου**	064.0521	900 x 850 x 840	410 x 680 x 470	6	3	9	146	220-240	**12.900 €**
QUBI6	**ηλεκτρικός**	064.0518	900 x 850 x 840	410 x 680 x 470	6	14.1	-	135	380-415	**10.750 €**
QUBI10G	**υγραερίου**	064.0522	900 x 850 x 1120	410 x 680 x 750	10	3	20	169	220-240	**14.900 €**
QUBI10	**ηλεκτρικός**	064.0519	900 x 850 x 1120	410 x 680 x 750	10	19.2	-	155	380-415	**12.250 €**
QUBI20G	**υγραερίου**	064.0523	960 x 910 x 1950	410 x 680 x 1440	20	3	40	197	220-240	**27.600 €**
QUBI20	**ηλεκτρικός**	064.0520	960 x 910 x 1950	410 x 680 x 1440	20	39	-	320	380-415	**23.500 €**

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 PRO 6-1/1

iCombi PRO 6-2/1

iCombi PRO 10-1/1

iCombi PRO 10-2/1

iCombi PRO 20-1/1

iCombi PRO 20-2/1

Επιλογές:

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCareSystem AutoDose	–	749 €	749 €	749 €	749 €	–	–
Αριστερό άνοιγμα για πόρτα συσκευής	422 €	422 €	422 €	422 €	422 €	–	–
Πακέτο τρόλεϊ ραφιών	–	364 €	445 €	509 €	614 €	–	–
Ενσωματωμένο σύστημα εκροής λίπους	–	846 €	846 €	846 €	846 €	3.576 €	3.576 €
MarineLine	585 €	867 €	867 €	867 €	867 €	1.179 €	1.179 €
Προστασία πρόσκρουσης HeavyDuty εμπρός	–	161 €	161 €	161 €	161 €	322 €	322 €
SecurityLine	–	1.266 €	1.266 €	1.266 €	1.266 €	2.879 €	2.879 €
Κλείστρο ασφαλείας πόρτας	74 €	74 €	74 €	74 €	74 €	187 €	187 €
Ασφαλιζόμενος πίνακας χειρισμού	–	631 €	631 €	631 €	631 €	631 €	631 €
UltraVent εγκατεστημένο	3.551 €	–	–	–	–	–	–
UltraVent Plus εγκατεστημένο	5.442 €	–	–	–	–	–	–
Σύνδεση στην οθόνη λειτουργίας	75 €	75 €	75 €	75 €	75 €	75 €	75 €

 οι τιμές επιβαρύνονται με τον αντίστοιχο ΦΠΑ

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	**πλεκτρικός**	075.0504	655 x 621 x 567	20 - 80	6 x 2/3 GN			5,7	67	400V	**8.830 €**
iCombi Pro 6-1/1	**υγραερίου 3P**	075.0502	850 x 842 x 754	30 - 100	12	6		13	117	230V	**13.160 €**
	υγραερίου 3B/P	075.0503	850 x 842 x 754	30 - 100	12	6		13,5	117	230V	**13.160 €**
	φυσικού αερίου	075.0500	850 x 842 x 754	30 - 100	12	6		13	117	230V	**13.160 €**
	πλεκτρικός	075.0501	850 x 842 x 754	30 - 100	12	6		10,8	99	400V	**11.040 €**
iCombi Pro 6-2/1	**υγραερίου 3P**	075.0510	1072 x 1042 x 754	60 - 160		12	6	28	144	230V	**19.560 €**
	υγραερίου 3B/P	075.0512	1072 x 1042 x 754	60 - 160		12	6	29,5	144	230V	**19.560 €**
	φυσικού αερίου	075.0511	1072 x 1042 x 754	60 - 160		12	6	28	144	230V	**19.560 €**
	πλεκτρικός	075.0509	1072 x 1042 x 754	60 - 160		12	6	22,4	137	400V	**16.860 €**
iCombi Pro 10-1/1	**υγραερίου 3P**	075.0506	850 x 842 x 1014	80 - 150	20	10		22	155	230V	**18.000 €**
	υγραερίου 3B/P	075.0508	850 x 842 x 1014	80 - 150	20	10		23	155	230V	**18.000 €**
	φυσικού αερίου	075.0507	850 x 842 x 1014	80 - 150	20	10		22	155	230V	**18.000 €**
	πλεκτρικός	075.0505	850 x 842 x 1014	80 - 150	20	10		18,9	127	400V	**15.520 €**
iCombi Pro 10-2/1	**υγραερίου 3P**	075.0514	1072 x 1042 x 1014	150 - 300		20	10	40	192	230V	**26.010 €**
	υγραερίου 3B/P	075.0516	1072 x 1042 x 1014	150 - 300		20	10	42	192	230V	**26.010 €**
	φυσικού αερίου	075.0515	1072 x 1042 x 1014	150 - 300		20	10	40	192	230V	**26.010 €**
	πλεκτρικός	075.0513	1072 x 1042 x 1014	150 - 300		20	10	37,4	179	400V	**22.420 €**
iCombi Pro 20-1/1	**υγραερίου 3P**	075.0518	877 x 913 x 1807	150 - 300	40	20		42	284	230V	**29.650 €**
	υγραερίου 3B/P	075.0520	877 x 913 x 1807	150 - 300	40	20		44	284	230V	**29.650 €**
	φυσικού αερίου	075.0519	877 x 913 x 1807	150 - 300	40	20		42	284	230V	**29.650 €**
	πλεκτρικός	075.0517	877 x 913 x 1807	150 - 300	40	20		37,2	263	400V	**26.250 €**
iCombi Pro 20-2/1	**υγραερίου 3P**	075.0522	1082 x 1117 x 1807	300 - 500		40	20	80	379	230V	**42.510 €**
	υγραερίου 3B/P	075.0524	1082 x 1117 x 1807	300 - 500		40	20	84	379	230V	**42.510 €**
	φυσικού αερίου	075.0523	1082 x 1117 x 1807	300 - 500		40	20	80	379	230V	**42.510 €**
	πλεκτρικός	075.0521	1082 x 1117 x 1807	300 - 500		40	20	67,9	336	400V	**37.620 €**

Παραγωγικό. Ισχυρό. Αξιόπιστο

ClimaPlus: Οι κορυφαίες τιμές αφύγρανσης και η δυνατότητα υγρασίας σε βήματα 10% δημιουργούν με ακρίβεια ιδανικές συνθήκες κλίματος στον θάλαμο ψησίματος. Για γρήγορα αποτελέσματα.

Εξατομικευμένος προγραμματισμός: Εύκολος προγραμματισμός έως και 100 προγραμμάτων με πολυεπίπεδες διαδικασίες μαγειρέματος έως και 12 βημάτα.

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.

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

Επιλογές:

	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Αριστερό άνοιγμα για πόρτα συσκευής	422 €	422 €	422 €	422 €	–	–
Πακέτο τρόλεϊ ραφιών	364 €	445 €	509 €	614 €	–	–
Ενσωματωμένο σύστημα εκροής λίπους	846 €	846 €	846 €	846 €	3.576 €	3.576 €
MarineLine	867 €	867 €	867 €	867 €	1.179 €	1.179 €
Προστασία πρόσκρουσης HeavyDuty εμπρός	161 €	161 €	161 €	161 €	322 €	322 €
SecurityLine	1.266 €	1.266 €	1.266 €	1.266 €	2.879 €	2.879 €
Κλείστρο ασφαλείας πόρτας	74 €	74 €	74 €	74 €	187 €	187 €
Ασφαλιζόμενος πίνακας χειρισμού	631 €	631 €	631 €	631 €	631 €	631 €
UltraVent εγκατεστημένο	–	–	–	–	–	–
UltraVent Plus εγκατεστημένο	–	–	–	–	–	–
Σύνδεση στην οθόνη λειτουργίας	75 €	75 €	75 €	75 €	75 €	75 €

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	
iCombi Classic 6-1/1	υγραερίου 3P	075.0529	850 x 842 x 754	30 - 100	12	6		13	101	230V	10.340 €
	υγραερίου 3B/P	075.0528	850 x 842 x 754	30 - 100	12	6		13,5	101	230V	10.340 €
	φυσικού αερίου	075.0527	850 x 842 x 754	30 - 100	12	6		13	101	230V	10.340 €
	πλεκτρικός	075.0526	850 x 842 x 754	30 - 100	12	6		10,8	93	400V	8.680 €
iCombi Classic 6-2/1	υγραερίου 3P	075.0535	1072 x 1042 x 754	60 - 160		12	6	28	128	230V	15.380 €
	υγραερίου 3B/P	075.0537	1072 x 1042 x 754	60 - 160		12	6	29,5	128	230V	15.380 €
	φυσικού αερίου	075.0536	1072 x 1042 x 754	60 - 160		12	6	28	128	230V	15.380 €
	πλεκτρικός	075.0534	1072 x 1042 x 754	60 - 160		12	6	22,4	131	400V	13.260 €
iCombi Classic 10-1/1	υγραερίου 3P	075.0531	850 x 842 x 1014	80 - 150	20	10		22	139	230V	14.150 €
	υγραερίου 3B/P	075.0533	850 x 842 x 1014	80 - 150	20	10		23	139	230V	14.150 €
	φυσικού αερίου	075.0532	850 x 842 x 1014	80 - 150	20	10		22	139	230V	14.150 €
	πλεκτρικός	075.0530	850 x 842 x 1014	80 - 150	20	10		18,9	121	400V	12.200 €
iCombi Classic 10-2/1	υγραερίου 3P	075.0539	1072 x 1042 x 1014	150 - 300		20	10	40	184	230V	20.440 €
	υγραερίου 3B/P	075.0541	1072 x 1042 x 1014	150 - 300		20	10	42	184	230V	20.440 €
	φυσικού αερίου	075.0540	1072 x 1042 x 1014	150 - 300		20	10	40	184	230V	20.440 €
	πλεκτρικός	075.0538	1072 x 1042 x 1014	150 - 300		20	10	37,4	160	400V	17.630 €
iCombi Classic 20-1/1	υγραερίου 3P	075.0543	877 x 913 x 1807	150 - 300	40	20		42	276	230V	25.490 €
	υγραερίου 3B/P	075.0545	877 x 913 x 1807	150 - 300	40	20		44	276	230V	25.490 €
	φυσικού αερίου	075.0544	877 x 913 x 1807	150 - 300	40	20		42	276	230V	25.490 €
	πλεκτρικός	075.0542	877 x 913 x 1807	150 - 300	40	20		37,2	231	400V	22.570 €
iCombi Classic 20-2/1	υγραερίου 3P	075.0547	1082 x 1117 x 1807	300 - 500		40	20	80	371	230V	36.540 €
	υγραερίου 3B/P	075.0549	1082 x 1117 x 1807	300 - 500		40	20	84	371	230V	36.540 €
	φυσικού αερίου	075.0548	1082 x 1117 x 1807	300 - 500		40	20	80	371	230V	36.540 €
	πλεκτρικός	075.0546	1082 x 1117 x 1807	300 - 500		40	20	67,9	304	400V	32.340 €

Πακέτα αξεσουάρ

60.76.088	**Πακέτο έναρξης γκριλ** – Αποτελείται από: 1 σταυρωτή και ραβδωτή σχάρα γκριλ 1/1 GN, 1 ταψί γκριλ και τηγανίσματος 1/1 GN, 1 CombiFry 1/1 GN, 1 σχάρα από ανοξείδωτο ατσάλι 1/1 GN.	447 €
60.76.089	**Κιτ έναρξης Snack & Bake** – Αποτελείται από: 3 λαμαρίνες ψησίματος 1/1 GN, 1 Multibaker 1/1 GN, 1 δοχείο εμαγιέ γρανίτη 40 mm 1/1 GN.	389 €
60.80.093	Σετ λαμαρίνα ψησίματος 1/3 GN (325 x 265 mm), περιλαμβάνει 5 τεμάχια	167 €

VarioSmoker
Καπνιστήρι με τροφοδοτικό, στήριγμα τροφοδοτικού και καλώδια σύνδεσης. Ενσωμάτωση και έλεγ χος 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	691 €

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

60.74.147	2/3 GN (325 x 354 mm)	54 €
6015.1103	1/1 GN (325 x 530 mm)	70 €
6015.2103	2/1 GN (650 x 530 mm)	103 €
6015.1000	Πρότυπο αρτοποιίας 400 × 600 mm	85 €

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

60.78.437	1/3 GN (325 x 265 mm)	37 €
60.73.671	2/3 GN (325 x 354 mm)	56 €
6013.1103	1/1 GN (325 x 530 mm)	73 €
6013.2103	2/1 GN (650 x 530 mm)	109 €
6013.1003	Πρότυπο αρτοποιίας 400 × 600 mm	89 €

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

60.73.802	1/2 GN (325 × 265 mm)	124 €
60.73.801	2/3 GN (325 × 354 mm)	127 €
60.73.314	1/1 GN (325 × 530 mm)	165 €

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

60.71.617	1/1 GN (325 × 530 mm)	165 €

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

60.73.798	2/3 GN (325 × 354 mm)	140 €
60.70.943	1/1 GN (325 × 530 mm)	182 €
60.71.237	Πρότυπο αρτοποιίας 400 × 600 mm	222 €

Σχάρα CombiGrill με βοήθημα φόρτωσης
Με τη σχάρα CombiGrill με αντικολλητική επίστρωση TriLax λαμβάνετε τέλεια γράμμωση σε ψάρια και λαχανικά. Δεν απαιτείται προθέρμανση.
Το βοήθημα φόρτωσης από ανοξείδωτο ατσάλι διευκολύνει το ψήσιμο στη σχάρα μεγάλων πολύ λεπτών προϊόντων στην προθερμασμένη σχάρα Combi-Grill.

6035.1017	Σχάρα CombiGrill 1/1 GN (325 × 530 mm)	149 €
60.73.848	Βοήθημα φόρτωσης για τη σχάρα CombiGrill 325 × 618 mm (για 1/1 GN (325 × 530 mm)	50 €

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)*	276 €
60.73.287	Σετ με μεγάλα ταψιά-τηγάνια (2 τεμάχια μαζί με τη βάση στήριξης)*	203 €
60.73.271	Μικρό ταψί-τηγάνι (Ø16 cm)	70 €
60.73.272	Μεγάλο ταψί-τηγάνι (Ø25 cm)	97 €
60.73.212	Βάση στήριξης 1/1 GN για μικρό ταψί-τηγάνι	45 €
60.73.216	Βάση στήριξης 1/1 GN για μεγάλο ταψί-τηγάνι	45 €

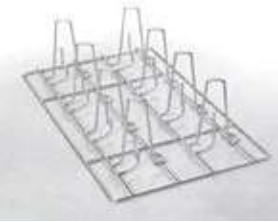
*Με ένα σετ εξοικονομείτε 15% σε σχέση με μεμονωμένη αγορά.

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

60.73.764	1/3 GN (325 × 265 mm) 2 θέσεις	57 €
60.73.646	2/3 GN (325 × 354 mm) 5 θέσεις	85 €
60.71.157	1/1 GN (325 × 530 mm) 8 θέσεις	110 €

CombiFry
Για την παρασκευή μεγάλων ποσοτήτων προϊόντων στη σχάρα.

6019.1250	1/2 GN (325 × 265 mm)	84 €
60.73.619	2/3 GN (325 × 354 mm)	86 €
6019.1150	1/1 GN (325 × 530 mm)	112 €



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)	50 €
6035.1016	Χωρητικότητα 6 τεμαχίων, μέγ. βάρος 1800 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	60 €
6035.1006	Χωρητικότητα 8 τεμαχίων, μέγ. βάρος 1300 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	66 €
6035.1010	Χωρητικότητα 10 τεμαχίων, μέγ. βάρος 950 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	76 €
6035.1009	Χωρητικότητα 8 τεμαχίων, μέγ. βάρος 2200 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)	119 €

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)	133 €

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

6035.1019	1/1 GN (325 × 530 mm)	133 €

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 × 354 mm) (1 πλαίσιο σούβλας και 5 σούβλες)	103 €
60.72.414	Σετ 1/1 GN (325 × 530 mm) (1 πλαίσιο σούβλας και 5 σούβλες)	144 €
60.74.963	Πλαίσιο σούβλας ψησταριάς και ταντούρι 2/3 GN (325 × 354 mm)	49 €
60.72.224	Πλαίσιο σούβλας ψησταριάς και ταντούρι 1/1 GN (325 × 530 mm)	64 €
60.75.783	5 σούβλες Ø5 mm, μήκος 265 mm για 2/3 GN (325 × 354 mm)	54 €
60.75.784	5 σούβλες ⌀5 mm, μήκος 265 mm για 2/3 GN (325 × 354 mm)	54 €
60.75.785	5 σούβλες ψαριού 4 × 10 mm, μήκος 265 mm για 2/3 GN (325 × 354 mm)	59 €
60.72.416	3 σούβλες Ø5 mm, μήκος 530 mm για 1/1 GN (325 × 530 mm)	48 €
60.72.418	3 σούβλες ⌀5 mm, μήκος 530 mm για 1/1 GN (325 × 530 mm)	48 €
60.72.419	3 σούβλες ⌀8 mm, μήκος 530 mm για 1/1 GN (325 × 530 mm)	55 €

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

6014.1202	1/2 GN (325 × 265 mm), Βάθος 20 mm	69 €
6014.1204	1/2 GN (325 × 265 mm), Βάθος 40 mm	76 €
6014.1206	1/2 GN (325 × 265 mm), Βάθος 60 mm	94 €
6014.2302	2/3 GN (325 × 354 mm), Βάθος 20 mm	71 €
6014.2304	2/3 GN (325 × 354 mm), Βάθος 40 mm	78 €
6014.2306	2/3 GN (325 × 354 mm), Βάθος 60 mm	96 €
6014.2310	2/3 GN (325 × 354 mm), Βάθος 100 mm	121 €
6014.1102	1/1 GN (325 × 530 mm), Βάθος 20 mm	92 €
6014.1104	1/1 GN (325 × 530 mm), Βάθος 40 mm	102 €
6014.1106	1/1 GN (325 × 530 mm), Βάθος 60 mm	125 €
6014.1110	1/1 GN (325 × 530 mm), Βάθος 100 mm	157 €
6014.2102	2/1 GN (650 × 530 mm), Βάθος 20 mm	137 €
6014.2104	2/1 GN (650 × 530 mm), Βάθος 40 mm	150 €
6014.2106	2/1 GN (650 × 530 mm), Βάθος 60 mm	185 €
6014.1002	Πρότυπο αρτοποιίας 400 × 600 mm, Βάθος 20 mm	113 €
6014.1004	Πρότυπο αρτοποιίας 400 × 600 mm, Βάθος 40 mm	124 €
6014.1006	Πρότυπο αρτοποιίας 400 × 600 mm, Βάθος 60 mm	152 €

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	26 €

Σχάρα από ανοξείδωτο ατσάλι

6010.2301	2/3 GN (325 × 354 mm)	35 €
6010.1101	1/1 GN (325 × 530 mm)	45 €
6010.2101	2/1 GN (650 × 530 mm)	77 €
6010.0103	Πρότυπο αρτοποιίας 400 × 600 mm	56 €

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

6013.2302	2/3 GN (325 × 354 mm), Βάθος 20 mm	27 €
6013.2306	2/3 GN (325 × 354 mm), Βάθος 65 mm	40 €
6013.1102	1/1 GN (325 × 530 mm), Βάθος 20 mm	35 €
6013.1104	1/1 GN (325 × 530 mm), Βάθος 40 mm	44 €
6013.1106	1/1 GN (325 × 530 mm), Βάθος 65 mm	51 €

Δοχείο διάτρητο από ανοξείδωτο ατσάλι

6015.1165	1/1 GN (325 × 530 mm), Βάθος 55 mm	54 €

Τιμές κατόπιν συνεννόησης

Κάσκες Συμπύκνωσης ULTRAVENT

Τροχήλατη βάση για Mobile Catering

Σύστημα FINISHING®

Βάσεις και ντουλάπια

iVario Pro για εστιατόρια

Βράσιμο και τηγάνισμα μόνο με ένα σύστημα μαγειρέματος.
Έως 4 φορές πιο γρήγορα και με έως 40% λιγότερη ενέργεια.
Τα μοντέλα iVario Pro 2-S και 2-XS θα αντικαταστήσουν συμβατικές συσκευές όπως κουζίνες, κατσαρόλες, τηγάνια, φριτέζες, χύτρες ταχύτητας και μπεν μαρί.
Είναι αδύνατο να φανταστεί κανείς το mise en place και το à la carte χωρίς αυτό.

	2-XS	Pro 2-S
Κωδικός	075.0301	075.0302
Ποσότητα μερίδων	Από 30	50-100
Ωφέλιμη χωρητικότητα	2 x 17 Lt	2 x 25 Lt
Επιφάνεια ψησίματος	2 x 2/3 GN (2 x 13 dm2)	2 × 1/1 GN (2 x 19 dm2)
Πλάτος	1100 mm	1100 mm
Βάθος	756 mm	938 mm
Ύψος (συμπερ. κάτω βάση/υποδομή)	485 mm (1080 mm)	485 mm (1080 mm)
Βάρος	117 kg	134 kg
Συνδεδεμένο φορτίο	14 kW	21 kW
Τάση	3 NAC 400V	3 NAC 400V

Βασικές συσκευές και παραλλαγές τοποθέτησης		
Βασική συσκευή (πλαστικά πόδια 90 mm)	12.477 €	18.367 €
Στεγανή προς το δάπεδο τοποθέτηση (πλαστικά πόδια 45 mm και βάση στεγανοποίησης)	Χωρίς πρόσθετη χρέωση	Χωρίς πρόσθετη χρέωση
Κάτω βάση με πόδια	1.833 €	2.328 €
Κάτω βάση με ανοξείδωτα πόδια	1.907 €	2.403 €
Κάτω βάση με ρόδες	2.143 €	2.638 €
Κάτω βάση, ηλεκτρικά ρυθμιζόμενη ως προς το ύψος	3.145 €	3.641 €
Κάτω βάση για τοποθέτηση σε βάση με πλαίσιο τοποθέτησης	1.982 €	2.477 €
Βάση MarineLine	2.100 €	2.600 €

Επιλογές		
Μαγείρεμα με πίεση	-	2.910 €
iZoneControl	1.023 €	Συμπεριλαμβάνεται
Μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία (κατά τη διάρκεια της νύχτας, sous vide, κονφί)	795 €	Συμπεριλαμβάνεται
WiFi	330 €	Συμπεριλαμβάνεται
Θύρα Ethernet	Συμπεριλαμβάνεται	Συμπεριλαμβάνεται
Πρίζα με διακόπτη προστασίας διαφυγής ρεύματος FI	215 €	215 €
Προετοιμασία σύνδεσης σε εγκατάσταση ενεργειακής βελτιστοποίησης	181 €	181 €
Προετοιμασία σύνδεσης SOLAS (Safety of Life at Sea)	192 €	192 €
Προετοιμασία σύνδεσης για απομακρυσμένη απενεργοποίηση και έξοδο σήματος	192 €	192 €
Επαφή άνευ δυναμικού	147 €	147 €
Πίνακας ελέγχου που κλειδώνει	624 €	624 €

iVario Pro για catering και μεγάλες μονάδες

Διαχείριση μεγάλων ποσοτήτων φαγητού σε μικρό χρόνο. Χωρίς ανατρεπόμενα τηγάνια, βραστήρες και χύτρες ταχύτητας. Τα μοντέλα iVario Pro L ή XL μπορούν να αντικαταστήσουν τις συμβατικές συσκευές στην επαγγελματική κουζίνα. Είναι έως 4 φορές πιο γρήγορα και απαιτούν έως 40% λιγότερη ενέργεια για αυτό και είναι πραγματικά αναντικατάστατα.

	Pro L	Pro XL
Κωδικός	075.0303	075.0305
Ποσότητα μερίδων	100-300	100-500
Ωφέλιμη χωρητικότητα	100 Lt	150 Lt
Επιφάνεια ψησίματος	2/1 GN (39 dm2)	3/1 GN (59 dm2)
Πλάτος	1030 mm	1365 mm
Βάθος	894 mm	894 mm
Ύψος (συμπερ. κάτω βάση/υποδομή)	1078 mm	1078 mm
Βάρος	216 kg	256 kg
Συνδεδεμένο φορτίο	27 kW	41 kW
Τιμή σύνδεσης με την επιλογή εξισορρόπησης ισχύος (Balanced Power)	21 kW	34 kW
Τάση	3 NAC 400V	3 NAC 400V

Βασικές συσκευές και παραλλαγές τοποθέτησης		
Βασική συσκευή (χωρίς πόδια)	20.127 €	26.707 €
Υποδομή με πλαστικά πόδια	773 €	773 €
Υποδομή με ανοξείδωτα πόδια	1.057 €	1.057 €
Υποδομή με ρόδες	1.227 €	1.227 €
Υποδομή, ηλεκτρικά ρυθμιζόμενη ως προς το ύψος	3.397 €	3.397 €
Υποδομή για ρύθμιση πλαισίου βάσης	980 €	980 €
Επένδυση για την υποδομή	397 €	453 €
Αποθηκευτικός χώρος για υποδομή	1.045 €	1.352 €
Κιτ τοποθέτησης σε τοίχο	2.185 €	2.309 €

Επιλογές		
Μαγείρεμα με πίεση	3.500 €	3.980 €
iZoneControl	Συμπεριλαμβάνεται	Συμπεριλαμβάνεται
Μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία (κατά τη διάρκεια της νύχτας, sous vide, κονφί)	Συμπεριλαμβάνεται	Συμπεριλαμβάνεται
WiFi	Συμπεριλαμβάνεται	Συμπεριλαμβάνεται
Θύρα Ethernet	Συμπεριλαμβάνεται	Συμπεριλαμβάνεται
Πρίζα με διακόπτη προστασίας διαφυγής ρεύματος FI	215 €	215 €
Προετοιμασία σύνδεσης σε εγκατάσταση ενεργειακής βελτιστοποίησης	181 €	181 €
Προετοιμασία σύνδεσης SOLAS (Safety of Life at Sea)	192 €	192 €
Προετοιμασία σύνδεσης για απομακρυσμένη απενεργοποίηση και έξοδο σήματος	192 €	192 €
Επαφή άνευ δυναμικού	147 €	147 €
Πίνακας ελέγχου που κλειδώνει	624 €	624 €
Σύνδεση ζεστού νερού	397 €	397 €
Balanced Power (ισορροπημενη ισχύς)	Χωρίς πρόσθετη χρέωση	Χωρίς πρόσθετη χρέωση

iVario Αξεσουάρ βασικού εξοπλισμού

Οι τύποι 2-S, L και XL παραδίδονται χωρίς βασικό εξοπλισμό, με δυνατότητα αγοράς ειδικών σετ για εξοικονόμηση 10% έναντι μεμονομένων αγορών.

87.00.742	**Αξεσουάρ βασικού εξοπλισμού Τύπος 2-S**	1.002 €
Αποτελείται από:		
2 × 60.75.359	Βραχίονας για αυτόματη ανύψωση και κατέβασμα φορτίου, τύπος 2-S	
1 × 60.74.986	Καλάθι μαγειρέματος, τύπος 2-S	
1 × 60.75.330	Καλάθι τηγανίσματος, τύπος 2-S	
2 × 60.74.663	Κάτω σχάρα δοχείου-πλέγμα βάσης, τύπος 2-S	
1 × 60.71.643	Σπάτουλα 25	
1 × 60.74.666	Σουρωτήρι, τύπος 2-S	
1 × 60.73.927	Σφουγγάρι καθαρισμού	

87.00.743	**Αξεσουάρ βασικού εξοπλισμού Τύπος L**	1.144 €
Αποτελείται από:		
1 × 60.75.909	Βραχίονας για αυτόματη ανύψωση και κατέβασμα φορτίου, τύπος L	
2 × 60.74.983	Καλάθι μαγειρέματος, τύπος L, XL	
2 × 60.74.663	Κάτω σχάρα δοχείου-πλέγμα βάσης, τύπος L, XL	
1 × 60.77.042	Σπάτουλα 33	
1 × 60.75.975	Σουρωτήρι, τύπος L	
1 × 60.73.927	Σφουγγάρι καθαρισμού	

87.00.744	**Αξεσουάρ βασικού εξοπλισμού Τύπος XL**	1.531 €
Αποτελείται από:		
1 × 60.75.129	Βραχίονας για αυτόματη ανύψωση και κατέβασμα φορτίου, τύπος XL	
3 × 60.74.983	Καλάθι μαγειρέματος, τύπος L, XL	
3 × 60.74.663	Κάτω σχάρα δοχείου-πλέγμα βάσης, τύπος L, XL	
1 × 60.77.042	Σπάτουλα 33	
1 × 60.74.908	Σουρωτήρι, τύπος XL	
1 × 60.73.927	Σφουγγάρι καθαρισμού	

Μόνο ο τύπος 2-XS περιλαμβάνει τα αξεσουάρ βασικού εξοπλισμού.
Αποτελείται από:

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

iVario Προϊόντα φροντίδας

Κιτ με 2 pad καθαρισμού σκληρά
60.73.922 **59 €**

Κιτ με 2 pad καθαρισμού μαλακά
60.73.923 **59 €**

Βραχίονας καθαρισμού
60.73.925 **155 €**

Συμπεριλαμβάνονται 4 pad

Κιτ 6 σφουγγαριών καθαρισμού
60.73.924 **125 €**

Καθαριστικό σχάρας
9006.0153 **74 €**

Υγρό 10L

Κιτ καθαρισμού
60.73.920 **201 €**

Περιλαμβάνει:
10L καθαριστικό σχάρας,
1 βραχίονα καθαρισμού,
2 pad καθαρισμού σκληρά,
2 pad καθαρισμού μαλακά,
1 σφουγγάρι καθαρισμού.

Σπάτουλα Spach 25, πλάτος 250 mm

2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
60.71.643			
73 €			

Σπάτουλα Spach 33, πλάτος 330 mm

2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
60.77.042			
93 €			

Σπάτουλα κυρτή μη διάτρητη

Pro 2-S	Pro L	Pro XL
60.73.348		
134 €		

Σπάτουλα κυρτή διάτρητη

Pro 2-S	Pro L	Pro XL
60.73.586		
134 €		

Σπάτουλα ανάδευσης

Pro L	Pro XL
60.78.143	
95 €	

Βραχίωνας για αυτόματη ανύψωση και κατέβασμα φορτίου - AutoLift

2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
60.74.791	60.75.359	60.75.909	60.75.129
73 €	73 €	222 €	259 €

Καλάθι μαγειρέματος

2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
60.74.970	60.74.986	60.74.983	
222 €	296 €	296 €	

Καλάθι τηγανίσματος

2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
60.75.019	60.75.330	60.75.391	
222 €	296 €	296 €	

Σουρωτήρι

2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
60.74.666		60.75.975	60.74.908
85 €		147 €	147 €

Κάτω σχάρα δοχείου (πλέγμα βάσης)

2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
60.74.832	60.74.663		
73 €	97 €		

Κιτ 4 καλαθιών μερίδων διάτρητα με πλαίσιο

2-XS
60.75.300
382 €

Κιτ 6 καλαθιών μερίδων διάτρητα με πλαίσιο

Pro 2-S
60.75.305
569 €

Κιτ 2 καλαθιών μερίδων για τηγάνισμα

2-XS	Pro 2-S
60.75.982	
159 €	

Κιτ 4 καλαθιών μερίδων μη διάτρητα με καπάκι και πλαίσιο

2-XS
60.75.978
382 €

Κιτ 6 καλαθιών μερίδων μη διάτρητα με καπάκι και πλαίσιο

Pro 2-S
60.75.306
569 €

Κιτ 2 καπακιών για καλάθι μερίδων

2-XS	Pro 2-S
60.75.311	
48 €	

Κιτ 4 καλαθιών μερίδων για τηγάνισμα διάτρητα με πλαίσιο

2-XS
60.75.979
382 €

Κιτ 6 καλαθιών μερίδων για τηγάνισμα διάτρητα με πλαίσιο

Pro 2-S
60.75.307
569 €

Κιτ 4 καλαθιών μερίδων διάτρητα + 4 καλαθιών μερίδων μη διάτρητα με καπάκι και 2 πλαίσια

2-XS
60.76.407
688 €

Κιτ 6 καλαθιών μερίδων διάτρητα + 6 καλαθιών μερίδων μη διάτρητα με καπάκι και 2 πλαίσια

Pro 2-S
60.76.408
1.024 €

Τρόλεϊ καλαθιών

Pro 2-S	Pro L	Pro XL
60.73.612		
1.212 €		

Κιτ 2 καλαθιών μερίδων μη διάτρητα με καπάκι

2-XS	Pro 2-S
60.75.302	
159 €	

Κιτ 2 καλαθιών μερίδων διάτρητα

2-XS	Pro 2-S
60.75.303	
159 €	

Κιτ τοποθέτησης συσκευής

2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
60.76.118		60.72.905	
98 €		134 €	

 οι τιμές επιβαρύνονται με τον αντίστοιχο ΦΠΑ

για μοντέλο	κωδικός	περιγραφή	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	
2-XS	60.31.851	Με πόδια	1100 x 717 x Υ595	1.833 €
2-XS	60.31.853	Με ανοξείδωτα πόδια	1130 x 717 x 595	1.907 €
2-XS	60.31.852	Με τροχούς	1145 x 717 x 595	2.143 €
2-XS	60.31.540	Για τοποθέτηση σε βάση	1100 x 717 x 464	1.982 €
2-XS	60.31.326	Ηλεκτρικά ρυθμιζόμενη ως προς το ύψος	1100 x 713 x 570–770	3.145 €
2-XS	60.31.701	MarineLine*	1100 x 694 x 595	2.100 €

* Απαιτείται το κιτ 60.76.118 για τη στερέωση του iVario στην κάτω βάση.

για μοντέλο	κωδικός	περιγραφή	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	
Pro 2-S	60.31.854	Με πόδια	1100 x 899 x 595	2.328 €
Pro 2-S	60.31.856	Με ανοξείδωτα πόδια	1130 x 899 x 595	2.403 €
Pro 2-S	60.31.855	Με τροχούς	1145 x 899 x 595	2.638 €
Pro 2-S	60.31.541	Για τοποθέτηση σε βάση	1100 x 899 x 464	2.477 €
Pro 2-S	60.31.327	Ηλεκτρικά ρυθμιζόμενη ως προς το ύψος	1100 x 713 x 570–770	3.641 €
Pro 2-S	60.31.702	MarineLine*	1100 x 876 x 595	2.600 €

* Απαιτείται το κιτ 60.76.118 για τη στερέωση του iVario στην κάτω βάση.

Φούρνοι CHEFTOP-X™ και BAKERTOP-X™ με λειτουργικό Digital.ID™

Το Digital.ID™ είναι το προηγμένο λειτουργικό σύστημα της UNOX που καθιστά τον φούρνο έξυπνο, ευέλικτο και πλήρως διασυνδεδεμένο.
Παρέχει φιλική προς το χρήστη οθόνη χειρισμού, αποθήκευση ρυθμίσεων και συνταγών στο cloud, δυνατότητα απομακρυσμένου ελέγχου μέσω app και πρόσβαση σε προσαρμοσμένα προφίλ από κάθε συσκευή. Επιπλέον, υποστηρίζει ασύρματο έλεγχο, κοινή χρήση συνταγών μεταξύ συσκευών και άμεση τεχνική ή μαγειρική υποστήριξη όταν απαιτείται.

CHEFTOP-X™ με Digital.ID™

Επαγγελματικός φούρνος combi υψηλής απόδοσης σχεδιασμένος να χειρίζεται τέλεια οποιαδήποτε διαδικασία μαγειρέματος γαστρονομίας, ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας. Διαθέτει πιστοποίηση ENERGY STAR® για χαμηλή κατανάλωση και μειωμένα απόβλητα, υποστηριζόμενη από αυτόματο σύστημα πλύσης με ανακυκλοφορία. Ο θάλαμος είναι κατασκευασμένος από ανοξείδωτο χάλυβα 316L, ενώ το ενσωματωμένο σύστημα φιλτραρίσματος RO.Care καταργεί την ανάγκη εξωτερικής επεξεργασίας νερού. Ένα ενσωματωμένο μικρόφωνο επιτρέπει φωνητικό έλεγχο και απευθείας επικοινωνία με Corporate Chefs της UNOX μέσω του διαδραστικού panel. Το λειτουργικό Digital.ID™ επιτρέπει αποθήκευση και μεταφορά ρυθμίσεων μεταξύ φούρνων σε δευτερόλεπτα, ενώ μέσω της εφαρμογής Digital.ID™ είναι δυνατός ο έλεγχος και η πλήρης παραμετροποίηση λογαριασμών από smartphone. Διαθέτει οθόνη αφής 16" για τον χειρισμό όλων των λειτουργιών του.

μοντέλο		κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	χωρητικότητα GN 1/1	χωρητικότητα GN 2/1	απόσταση ραφιών mm	ισχύς kW	βάρος kg	τάση	Energy Star	
XEDA-0611-EXRS	**πλεκτρικός**	089.1039	750 x 841 x 789	6		67	11,6	114	380-415V 3N~	Ναι	**10.750 €**
XEDA-0611-GXRS	**υγραερίου**	089.1041	750 x 841 x 789	6		67	15+1,4	132	220-240V 1~	Ναι	**12.800 €**
XEDA-0621-EXRS	**πλεκτρικός**	089.1042	860 x 1180 x 849		6	77	23,1	150	380-415V 3N~	Ναι	**16.400 €**
XEDA-0621-GXRS	**υγραερίου**	089.1043	860 x 1180 x 849		6	77	27+1,4	150	220-240V 1~	Ναι	**19.050 €**
XEDA-1011-EXRS	**πλεκτρικός**	089.1060	750 x 841 x 1069	10		67	19,6	132	380-415V 3N~	Ναι	**15.100 €**
XEDA-1011-GXRS	**υγραερίου**	089.1061	750 x 841 x 1069	10		67	25+1,8	151	220-240V 1~	Ναι	**17.500 €**
XEDA-1021-EXRS	**πλεκτρικός**	089.1062	860 x 1180 x 1219		10	87	35,8	207	380-415V 3N~	Ναι	**21.800 €**
XEDA-1021-GXRS	**υγραερίου**	089.1063	860 x 1180 x 1219		10	87	40+2,2	250	220-240V 1~	Ναι	**25.300 €**

Ολα τα αναφερόμενα μοντέλα έχουν τη λαβή ανοίγματος δεξιά (οι μεντεσέδες αριστερά).
Δυνατότητα παραγγελίας με αριστερή λαβή (οι μεντεσέδες δεξιά) με επιπλέον χρέωση 300 €.

BAKERTOP-X™ Digital.ID™

Επαγγελματικός combi φούρνος υψηλής απόδοσης σχεδιασμένος για άριστο χειρισμό κάθε διαδικασίας ζαχαροπλαστικής, αρτοποιίας και γαστρονομικών εφαρμογών. Διαθέτει ENERGY STAR® πιστοποίηση και αυτόματο σύστημα πλύσης με ανακυκλοφορία. Ο θάλαμος είναι κατασκευασμένος από ανοξείδωτο χάλυβα 316L, ενώ το σύστημα RO.Care εξαλείφει την ανάγκη εξωτερικών φίλτρων. Ένα ενσωματωμένο μικρόφωνο επιτρέπει φωνητικό έλεγχο και υποστήριξη από Corporate Chefs μέσω του panel. Το λειτουργικό Digital.ID™ επιτρέπει αποθήκευση και μεταφορά ρυθμίσεων μεταξύ φούρνων σε δευτερόλεπτα, ενώ μέσω της εφαρμογής Digital.ID™ είναι δυνατός ο έλεγχος και η πλήρης παραμετροποίηση λογαριασμών από smartphone. Διαθέτει οθόνη αφής 16" για τον χειρισμό όλων των λειτουργιών του.

μοντέλο		κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	χωρητικότητα 60 x 40	απόσταση ραφιών mm	ισχύς kW	βάρος kg	τάση	Energy Star		
XELA-05EU-EXRS	**ηλεκτρικός**	089.1034	860 x 1018 x 789	5	86	11,6	100	380-415V 3N~	Όχι	**10.750 €**	
XELA-10EU-EXRS	**ηλεκτρικός**	089.1059	860 x 1018 x 1219	10	84	21	178	380-415V 3N~	Ναι	**15.900 €**	

Ολα τα αναφερόμενα μοντέλα έχουν τη λαβή ανοίγματος δεξιά (οι μεντεσέδες αριστερά).
Δυνατότητα παραγγελίας με αριστερή λαβή (οι μεντεσέδες δεξιά) με επιπλέον χρέωση 300 €.

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS

Προηγμένος combi φούρνος για όλες τις γαστρονομικές εφαρμογές (αφυδάτωση, ατμό, χαμηλή θερμοκρασία, sous-vide, ψήσιμο, grill, τηγάνισμα, αναγέννηση και αναγέννηση πιάτου) καθώς και για φρέσκο ή κατεψυγμένο baking. Χάρη στην τεχνολογία **Unox Intensive Cooking** και μέσω πολλών αυτόματων ελέγχων και διεργασιών εξασφαλίζει σταθερότητα και επαναληψιμότητα σε κάθε φορτίο. Το αυτόματο σύστημα **CHEFUNOX,** με την βοήθεια τεχνητής νοημοσύνης, διαχειρίζεται το ψήσιμο, προσφέροντας τέλεια αποτελέσματα χωρίς την ανάγκη εξειδικευμένου προσωπικού.

Πίνακας ελέγχου MIND.Maps™ PLUS

Συνδυάζει απλότητα, πληρότητα και ευφυΐα. Το προσωπικό μπορεί να πλοηγηθεί γρήγορα σε χειροκίνητα προγράμματα ή πλήρως αυτοματοποιημένους κύκλους, αξιοποιώντας μνήμη 1000 προγραμμάτων μέσω οθόνης 9,5 ιντσών σε περιβάλλον που θυμίζει smartphone. Λειτουργίες όπως MULTI.Time και MISE.EN.PLACE επιτρέπουν την **ταυτόχρονη διαχείριση έως και 10 διαδικασιών μαγειρέματος,** εξασφαλίζοντας ακρίβεια, οργάνωση και μέγιστη αποδοτικότητα.

CHEFTOP MIND.Maps™ COUNTERTOP PLUS

Επιτραπέζιοι "έξυπνοι" φούρνοι με απεριόριστη ευελιξία για μέγιστες επιδόσεις. Τέλεια επαναληψιμότητα, ταυτόχρονο μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών, εξοικονόμηση πόρων.

Πλεονεκτήματα (COUNTERTOP PLUS)
έως 45% λιγότερη ενέργεια σε σχέση με παραδοσιακή σχάρα
έως 80% λιγότερο νερό στο βράσιμο
έως 90% λιγότερο λάδι στο τηγάνισμα

Ενδεικτικοί χρόνοι μαγειρέματος με πλήρες φορτίο:
6' για τραγανό μπέικον
8' για ψητές χοιρινές μπριζόλες
12' για αναγέννηση
20' για σφολιάτα
24' για ρύζι ή για πατάτες στον ατμό
25' για φρέσκια φοκάτσια
39' για κοτόπουλα 1,3kg

μοντέλο		κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	χωρητικότητα GN 1/1	GN 2/1	απόσταση ραφιών mm	ισχύς kW	βάρος kg	τάση	Energy Star	
XEVC-0311-EPRM	πλεκτρικός	089.1016	750 x 783 x 538	3		67	5	56	380-415V 3N~	Όχι	**4.600 €**
XEVC-0511-EPRM	πλεκτρικός	089.1008	750 x 783 x 675	5		67	9,4	70	380-415V 3N~	Ναι	**5.600 €**
XEVC-0511-GPRM	υγραερίου	089.1027	750 x 783 x 675	5		67	15+0,6	83	220-240V 1N~	Όχι	**6.650 €**
XEVC-0621-EPRM	πλεκτρικός	089.1035	860 x 1145 x 842	12	6	77	20,5	120	380-415V 3N~	Όχι	**11.500 €**
XEVC-0621-GPRM	υγραερίου	089.1036	860 x 1145 x 842	12	6	77	27+1	155	220-240V 1N~	Όχι	**12.850 €**
XEVC-0711-EPRM	πλεκτρικός	089.1009	750 x 783 x 843	7		67	12	86	380-415V 3N~	Ναι	**7.950 €**
XEVC-0711-GPRM	υγραερίου	089.1045	750 x 783 x 843	7		67	19+1	104	220-240V 1N~	Ναι	**8.600 €**
XEVC-1011-EPRM	πλεκτρικός	089.1012	750 x 783 x 1010	10		67	18,8	98	380-415V 3N~	Ναι	**10.600 €**
XEVC-1011-GPRM	υγραερίου	089.1051	750 x 783 x 1010	10		67	22+1	117	220-240V 1N~	Ναι	**11.650 €**
XEVC-1021-EPRM	πλεκτρικός	089.1054	860 x 1145 x 1162	20	10	77	31	170	380-415V 3N~	Όχι	**15.700 €**
XEVC-1021-GPRM	υγραερίου	089.1055	860 x 1145 x 1162	20	10	77	42,5+1,4	183	220-240V 1N~	Όχι	**17.200 €**

Ολα τα αναφερόμενα μοντέλα έχουν τη λαβή ανοίγματος δεξιά (οι μεντεσέδες αριστερά).
Δυνατότητα παραγγελίας με αριστερή λαβή (οι μεντεσέδες δεξιά) με επιπλέον χρέωση 300 €.

CHEFTOP MIND.Maps™ BIG PLUS

Ανθεκτικοί φούρνοι για κουζίνες με υψηλές ανάγκες παραγωγής. Υψηλή παραγωγικότητα χωρίς διακοπές. Απόλυτη ομοιομορφία με 6 αναστροφικούς ανεμιστήρες. Σταθερά, επαναλαμβανόμενα αποτελέσματα. Έξυπνη λειτουργία για εξοικονόμηση χρόνου και εργασίας.

Πλεονεκτήματα (BIG PLUS)
> **180kg** μέγιστη χωρητικότητα
> **300°C** μέγιστη θερμοκρασία
> **4,5 min** προθέρμανση από τους 30°C στους 300°C
Δεδομένα για το μοντέλο XEVL-2021-YPRS

μοντέλο		κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	χωρητικότητα GN 1/1	GN 2/1	απόσταση ραφιών mm	ισχύς kW	βάρος kg	τάση	Energy Star		
XEVL-2011-YPRS	**πλεκτρικός**	089.1068	892 x 925 x 1875	20		67	38,5	292	380-415V 3N~	Ναι	**19.800 €**	
XEVL-2011-GPRS	**υγραερίου**	089.1069	892 x 925 x 1875	20		67	48+2,5	309	220-240V 1N~	Ναι	**22.400 €**	
XEVL-2021-YPRS	**πλεκτρικός**	089.1072	892 x 1164 x 1875	40	20	67	65	339	380-415V 3N~	Όχι	**26.600 €**	
XEVL-2021-GPRS	**υγραερίου**	089.1073	892 x 1164 x 1875	40	20	67	90+2,6	363	220-240V 1N~	Ναι	**29.950 €**	

Ολα τα αναφερόμενα μοντέλα έχουν τη λαβή ανοίγματος δεξιά (οι μεντεσέδες αριστερά).
Δυνατότητα παραγγελίας με αριστερή λαβή (οι μεντεσέδες δεξιά) με επιπλέον χρέωση 300 €.

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

Προηγμένος combi φούρνος για διαδικασίες φρέσκου ή κατεψυγμένου baking, καθώς και για γαστρονομικές εφαρμογές όπως αφυδάτωση, ατμό, χαμηλή θερμοκρασία, sous-vide, ψήσιμο, grill, pan-fry και regeneration. Χάρη στην τεχνολογία **Unox Intensive Cooking** και μέσω πολλών αυτόματων ελέγχων και διεργασιών εξασφαλίζει σταθερότητα και επαναληψιμότητα σε κάθε φορτίο. Το αυτόματο σύστημα CHEFUNOX, με την βοήθεια τεχνητής νοημοσύνης, διαχειρίζεται το ψήσιμο, προσφέροντας τέλεια αποτελέσματα χωρίς την ανάγκη εξειδικευμένου προσωπικού.

Πίνακας ελέγχου MIND.Maps™ PLUS

Συνδυάζει απλότητα, πληρότητα και ευφυΐα. Το προσωπικό μπορεί να πλοηγηθεί γρήγορα σε χειροκίνητα προγράμματα ή πλήρως αυτοματοποιημένους κύκλους, αξιοποιώντας μνήμη 1000 προγραμμάτων μέσω οθόνης 9,5 ιντσών σε περιβάλλον που θυμίζει smartphone. Λειτουργίες όπως MULTI.Time και MISE.EN.PLACE επιτρέπουν την **ταυτόχρονη διαχείριση έως και 10 διαδικασιών μαγειρέματος,** εξασφαλίζοντας ακρίβεια, οργάνωση και μέγιστη αποδοτικότητα.

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP

Έξυπνος, αυτοκαθαριζόμενος combi φούρνος σχεδιασμένος για αρτοποιία και ζαχαροπλαστική. Προσφέρει αυτόματους κύκλους baking, προηγμένες τεχνολογίες και απόλυτο έλεγχο για σταθερά άψογα αποτελέσματα.

Κατάλληλος για κάθε επαγγελματικό χώρο ζαχαροπλαστικής που αναζητά κορυφαίες επιδόσεις, έξυπνες τεχνολογίες και απεριόριστη ευελιξία. Είναι ο φούρνος που γεφυρώνει ιδανικά το όραμα του δημιουργού με το τελικό αποτέλεσμα, προσφέροντας την πραγματική απόλαυση της τέλειας αρτοποίησης.

Επιδόσεις
5 λεπτά προθέρμανση από 30°C στους 200°C
έως 80% λιγότερο νερό στο βράσιμο
έως 45% ταχύτερος από έναν παραδοσιακό ή απλό φούρνο convection
Δεδομένα μοντέλου XEBC-06EU-EPRM

Κύρια Οφέλη
Τελειότητα έψησης: Σταθερά και άριστα αποτελέσματα
Ομοιομορφία: σε χρώμα και τέλεια εσωτερική δομή
Εξοικονόμηση: ενέργειας, χρόνου, υλικών και εργασίας
Νοημοσύνη: Εσείς εστιάζετε στους πελάτες και ο φούρνος αναλαμβάνει τα υπόλοιπα

μοντέλο		κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	χωρητικότητα 60 x 40	απόσταση ραφιών mm	ισχύς kW	βάρος kg	τάση	Energy Star	
XEBC-04EU-EPRM	**πλεκτρικός**	089.1002	860 x 967 x 675	4	80	10,8	95	380-415V 3N~	Όχι	**5.700 €**
XEBC-06EU-EPRM	**πλεκτρικός**	089.1020	860 x 967 x 842	6	80	14,3	112	380-415V 3N~	Όχι	**8.000 €**
XEBC-06EU-GPRM	**υγραερίου**	089.1037	860 x 967 x 842	6	80	19+1	126	220-240V 1N~	Όχι	**8.700 €**
XEBC-10EU-EPRM	**πλεκτρικός**	089.1003	860 x 967 x 1162	10	80	21,3	148	380-415V 3N~	Όχι	**11.400 €**
XEBC-10EU-GPRM	**υγραερίου**	089.1057	860 x 967 x 1162	10	80	25+1,4	163	220-240V 1N~	Όχι	**12.000 €**

Ολα τα αναφερόμενα μοντέλα έχουν τη λαβή ανοίγματος δεξιά (οι μεντεσέδες αριστερά).
Δυνατότητα παραγγελίας με αριστερή λαβή (οι μεντεσέδες δεξιά) με επιπλέον χρέωση 300 €.

BAKERTOP MIND.Maps™ BIG PLUS

Έξυπνος, αυτοκαθαριζόμενος φούρνος ικανός να ανταπεξέλθει σε οποιοδήποτε τρόπο μαγειρέματος και σε οποιοδήποτε περιβάλλον, 24 ώρες την ημέρα και με πλήρη φόρτωση. Φτιαγμένος για να είναι ο καλύτερος.

Το ακούραστο εργαλείο για μεγάλους φούρνους, ζαχαροπλαστεία και εργαστήρια που απαιτούν υψηλή παραγωγικότητα και απόλυτη επαναληψιμότητα. Είναι ο μοναδικός φούρνος παγκοσμίως με ευθύγραμμα στοιχεία θέρμανσης υψηλής ισχύος, εξασφαλίζοντας κορυφαίες επιδόσεις και αξιοπιστία μακροχρόνια.

Επιδόσεις
768 κρουασάν (85 g) σε 60 λεπτά
300°C μέγιστη θερμοκρασία
έως 30% λιγότερη ενέργεια σε σχέση με έναν περιστροφικό φούρνο
Δεδομένα μοντέλου XEBL-16EU-YPRS

Κύρια Οφέλη
Παραγωγικότητα: Υψηλοί όγκοι παραγωγής χωρίς διακοπές
Ομοιομορφία: 6 ανεμιστήρες με αναστροφική λειτουργία για απόλυτη ομοιομορφία
Επαναληψιμότητα: Τυποποιημένα, σταθερά αποτελέσματα
Νοημοσύνη: Έξυπνη λειτουργία που απελευθερώνει χρόνο και πόρους

μοντέλο		κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	χωρητικότητα 60 x 40	απόσταση ραφιών mm	ισχύς kW	βάρος kg	τάση	Energy Star	
XEBL-16EU-YPRS	**ηλεκτρικός**	089.1065	892 x 925 x 1875	16	81,5	38,5	292	380-415V 3N~	Όχι	**20.000 €**
XEBL-16EU-GPRS	**υγραερίου**	089.1021	892 x 925 x 1875	16	81	48+2,5	309	220-240V 1N~	Όχι	**22.700 €**

Ολα τα αναφερόμενα μοντέλα έχουν τη λαβή ανοίγματος δεξιά (οι μεντεσέδες αριστερά).
Δυνατότητα παραγγελίας με αριστερή λαβή (οι μεντεσέδες δεξιά) με επιπλέον χρέωση 300 €.

Θερμοθάλαμος διατήρησης EVEREO®

Το EVEREO® είναι θερμοθάλαμος διατήρησης σε θερμοκρασία σερβιρίσματος. Πρόκειται για το πρώτο «θερμό ψυγείο», μια μοναδική συσκευή που **διατηρεί μαγειρεμένα γεύματα για έως 3 ημέρες, ακριβώς στη θερμοκρασία σερβιρίσματος, με απόλυτο έλεγχο θερμοκρασίας και ατμόσφαιρας.** Μαγειρεύετε, αποθηκεύετε και σερβίρετε άμεσα, χωρίς αναμονή **εξοικονομώντας έως και 10 λεπτά από τη λήψη της παραγγελίας έως το σερβίρισμα.**

SUPERHOLDING - έως 8 ώρες διατήρηση
Με τη λειτουργία SUPERHOLDING μπορείτε να διατηρείτε άψογα πιάτα έως 8 ώρες, χρησιμοποιώντας ανοικτά σκεύη ή μη σφραγισμένους δίσκους.

MULTI.Day - Μαγείρεμα & Διατήρηση έως 72 ώρες
Σε συνδυασμό με MULTI.Day Bags και MULTI.Day Trays (gastronorm με μεγαλύτερο πάχος υλικού και ειδικό καπάκι με βαλβίδα), το EVEREO® προσφέρει ασφαλή και απολύτως ελεγχόμενη διατήρηση φαγητού στη θερμοκρασία σερβιρίσματος για έως 72 ώρες.

EVEREO® CUBE

Συνδυάζεται με τους φούρνους SPEED.Pro™.
Compact μοντέλο για μικρούς χώρους και σημεία εκτός κουζίνας. Η έκδοση με τη λαβή ανοίγματος στο άνω μέρος προσφέρει ευκολία ακόμη και σε περιορισμένο περιβάλλον.

μοντέλο		κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	λαβή ανοίγματος	χωρητικότητα ταψί 460x330	απόσταση ραφιών mm	ισχύς kW	βάρος kg	τάση	
XEEC-10HS-EPRS	**πλεκτρικός**	089.1160	600 x 610 x 590	δεξιά	10	28	1,5	49	220-240V 1~	**3.600 €**
XEEC-10HS-EPDS	**πλεκτρικός**	089.1161	600 x 610 x 590	άνω	10	28	1,5	49	220-240V 1~	**3.600 €**

EVEREO® 600

Συνδυάζεται με τους φούρνους CHEFTOP MIND.Maps™ COUNTERTOP.
Η ιδανική compact λύση για μικρές κουζίνες ή τοποθέτηση πάνω σε πάγκο.

μοντέλο		κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	λαβή ανοίγματος	χωρητικότητα GN 1/1	απόσταση ραφιών mm	ισχύς kW	βάρος kg	τάση	
XEEC-0611-EPRS	**πλεκτρικός**	089.1163	750 x 628 x 647	δεξιά	6	67	2,9	59	220-240V 1~	**5.900 €**
XEEC-1011-EPRS	**πλεκτρικός**	089.1165	750 x 628 x 915	δεξιά	10	67	2,9	82	220-240V 1~	**7.000 €**
XEEA-1011-EPRS	**πλεκτρικός**	089.1167	750 x 628 x 915	δεξιά	10	67	2,9	82	220-240V 1~	**7.200 €**

EVEREO® 900

Συνδυάζεται με τους φούρνους CHEFTOP MIND.Maps™ COMPACT.
Για χώρους με περιορισμένο πλάτος. Σε λιγότερο από 1m², δύο στοιβαγμένες μονάδες μπορούν να αποθηκεύσουν έως 240 μερίδες.

μοντέλο		κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	λαβή ανοίγματος	χωρητικότητα GN 1/1	απόσταση ραφιών mm	ισχύς kW	βάρος kg	τάση	
XEEC-1013-EPRS	**πλεκτρικός**	089.1169	535 x 883 x 915	δεξιά	10	67	2,9	70	220-240V 1~	**7.000 €**

Για τα μοντέλα με τη λαβή ανοίγματος δεξιά (οι μεντεσέδες αριστερά) υπάρχει η δυνατότητα παραγγελίας με αριστερή λαβή (οι μεντεσέδες δεξιά) με επιπλέον χρέωση 300 €.

MULTI.Day Hot Vacuum
XUC135
089.1171 **1.530 €**

Η πατενταρισμένη αντλία **MULTI.Day Hot Vacuum είναι η μοναδική που επιτρέπει τη σφράγιση ζεστού φαγητού μέσα σε MULTI.Day Trays.**
Διαθέτει ευρεία βάση στήριξης και μαγνητική λαβή για εύκολη και άνετη λειτουργία και σύστημα ανίχνευσης κενού που αξιολογεί την ποιότητα σφράγισης και ειδοποιεί για τυχόν αποκλίσεις. Η διαδικασία διαρκεί λιγότερο από 75 δευτερόλεπτα.
Διαστάσεις: 540 x 430 x 580 mm.
Βάρος: 11kg.

Βάσεις MULTI.Day Hot Vacuum

μοντέλο	κωδικός	περιγραφή	
XUC144	089.1172	Βάση κλειστού τύπου με αντλία 0,75kW	**1.440 €**
XUC146	089.1173	Βάση ανοιχτού τύπου	**730 €**
XUC136	089.1174	Πλαϊνά καλύμματα αντλίας για ανοικτή βάση	**190 €**

Πιστοποιημένες σακούλες MULTI.DAY

μοντέλο	κωδικός	περιγραφή	
XUC137	089.1175	MULTI.DAY BAGS 200x300mm, 1000 τεμ.	**268 €**
XUC147	089.1176	MULTI.DAY BAGS 300x400mm, 500 τεμ.	**268 €**

MULTI.Day - Ειδικά αξεσουάρ
Εγκεκριμένα από τη UNOX για την απαιτητική διαδικασία MULTI.Day. Τα καπάκια διαθέτουν λάστιχο σιλικόνης κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα και ειδική βαλβίδα για χρήση με το MULTI.Day Hot Vacuum. Τα σκεύη αυτά έχουν ενισχυμένο πάχος για αντοχή στις υψηλές πιέσεις. Οι σακούλες συνοδεύονται από πιστοποίηση μη μεταφοράς επιβλαβών ουσιών, εξασφαλίζοντας μέγιστη ασφάλεια κατά την επαφή με τα τρόφιμα.

MULTI.Day Hot Vacuum δοχεία GN 1/1

μοντέλο	κωδικός	περιγραφή	
TG110	089.1177	Ανοξείδωτο καπάκι MULTI.Day GN 1/1*	**135 €**
TG111	089.1178	MULTI.Day GN 1/1 με βάθος 100mm	**72 €**
TG116	089.1179	MULTI.Day GN 1/1 με βάθος 55mm	**108 €**
TG112	089.1180	MULTI.Day GN 1/1 με βάθος 40mm	**62 €**
TG113	089.1181	Σχάρα διαχωρισμού για MULTI.Day GN 1/1	**26 €**

MULTI.Day Hot Vacuum δοχεία 460 x 330

μοντέλο	κωδικός	περιγραφή	
TG120	089.1182	Ανοξείδωτο καπάκι MULTI.Day 460x330*	**105 €**
TG121	089.1183	MULTI.Day δοχείο 460x330 με βάθος 100mm	**45 €**
TG122	089.1184	MULTI.Day δοχείο 460x330 με βάθος 40mm	**41 €**
TG123	089.1185	Σχάρα διαχωρισμού για MULTI.Day 460x330	**20 €**

BAKING SPEED OVEN

SPEED.Compact™ - Γρήγορος, αθόρυβος, άοσμος.

Προσφέρει σταθερή ποιότητα όλη την ημέρα χωρίς ανάγκη για απαγωγές ή περίπλοκη εγκατάσταση. Με σύστημα διπλών φίλτρων εξασφαλίζει άοσμο και ήσυχο περιβάλλον. Η απλή λειτουργία **Click & Cook** κάνει τη χρήση άμεση για κάθε μέλος του προσωπικού. Εξαιρετική σχέση αξίας-απόδοσης, γρήγορος χρόνος απόσβεσης και εντυπωσιακή ταχύτητα στο ψήσιμο. Το **QUICK.Rinse** απλοποιεί τον καθαρισμό, ενώ αξεσουάρ όπως τα **SPEED. Bake** και **SPEED.Marks** επεκτείνουν τις δυνατότητές του.

μοντέλο		κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	λαβή ανοίγματος	χωρητικότητα ταψί 300 x 300	απόσταση ραφιών mm	ισχύς kW	βάρος kg	τάση	
XEMA-01NS-MCDN	πλεκτρικός	089.1155	424 x 719 x 616	άνω	1	-	3,6	50	220-240V 1~	**4.600 €**

SPEED.Pro™ - Συνδυάζει convection και speed baking σε μία συσκευή

Ο μοναδικός φούρνος που προσφέρει υψηλή παραγωγικότητα με μικρό αποτύπωμα. Με το Digital. ID™ εξασφαλίζει άμεση και έξυπνη λειτουργία, ενώ επιτρέπει βιντεοκλήση με Chefs για άμεση υποστήριξη. Προσφέρει γρήγορο ψήσιμο, διπλάσιο κέρδος χάρη στους μειωμένους χρόνους service, και χρήσιμα εργαλεία όπως Data Driven Cooking, SPEED. Plus για ομοιόμορφη επιτάχυνση και εύκολη συντήρηση με αφαιρούμενο φίλτρο.

μοντέλο		κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	λαβή ανοίγματος	χωρητικότητα ταψί 460 x 330	απόσταση ραφιών mm	ισχύς kW	βάρος kg	τάση	
XESR-03HS-MDDN	πλεκτρικός	089.1157	600 x 797 x 541	άνω	3	75	3,6	89	220-240V 1N~	**7.600 €**
XESR-03HS-EDDN	πλεκτρικός	089.1158	600 x 797 x 541	άνω	3	75	6,6	89	380-415V 3N~	**7.600 €**

COMBI SPEED OVEN

SPEED-X™ Digital.ID - Ο πρώτος αυτοκαθαριζόμενος combi speed oven

Συνδυάζει κορυφαία ποιότητα και εξαιρετική ταχύτητα. Με το εξελιγμένο **Digital.ID™,** προσφέρει άμεση πρόσβαση σε έξυπνες λειτουργίες και υποστήριξη μέσω βιντεοκλήσης με Chefs. Διαθέτει **Combi Mode** για ιδανικό ψήσιμο και **HYPER.Speed Mode** που συνδυάζει μικροκύματα και combi τεχνολογία για αστραπιαία αποτελέσματα. Με αυτόματο σύστημα πλύσης SENSE.Klean, εκτιμά το επίπεδο λερώματος και επιλέγει μόνο του το κατάλληλο πρόγραμμα.

μοντέλο		κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	λαβή ανοίγματος	χωρητικότητα GN 2/3	απόσταση ραφιών mm	ισχύς kW	βάρος kg	τάση	
XEPA-0523-EXRN	πλεκτρικός	089.1085	535 x 740 x 811	δεξιά	5	70	9.5	107	380-415V 3N~	**12.050 €**
XEPA-0523-EXLN	πλεκτρικός	089.1159	535 x 740 x 811	αριστερά	5	70	9.5	107	380-415V 3N~	**12.350 €**

Τα νέα ολοκληρωμένα συστήματα κουζίνας της modular μπορούν να καλύψουν οποιαδήποτε επαγγελματική ανάγκη. Διαθέτουν στιβαρή και αξιόπιστη κατασκευή, προσφέρουν μέγιστη απόδοση και κάθε τους λεπτομέρεια σχεδιάστηκε για να καλύψει τις ειδικές, εκλεπτισμένες ανάγκες του πλέον απαιτητικού chef.

Οι επαγωγικές και οι υπέρυθρες εστίες διαθέτουν επιφάνειες από κεραμικό γυαλί Schott με μεγάλη ανθεκτικότητα σε φορτίο.

Κατασκευή από ανοξείδωτο AISI 304 πάχους 10/20 mm.

Λαβές από αλουμίνιο με σατινέ φινίρισμα και στρογγυλεμένες άκρες.

Φλόγιστρα αερίου με πιλότο και μονή ή διπλή κορώνα. Σχάρες από μαντέμι με μεγάλες ακτίνες, ανθεκτικές σε φορτίο και κατάλληλες για σκεύη μικρότερης διαμέτρου.

Διακόπτες αλουμινίου με σατινέ φινίρισμα.

Δυνατότητα δημιουργίας νησίδων ψησίματος.

Επιλογές συνδυασμών όπως μπλοκ με δύο πλευρές (back to back) κ.α. Μέγιστο μήκος 4m.

Διαμορφωμένη επιφάνεια από AISI 304 πάχους 0,8mm.
Καυστήρες αλουμινίου με μονή και διπλή κορώνα και καπάκι αλουμινίου.
Πιεζοηλεκτρική εκκίνηση.

Εξοπλισμός: κιτ μετατροπής σε φυσικό αέριο.

Κουζίνες αερίου επιτραπέζιες

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	εστίες	τύπος εστιών	ισχύς εστιών kW	συνολική ισχύς kW	βάρος kg	
F60/30PCG/T	064.0232	300 x 600 x 300	2	Pressed top	1x3,3 + 1x3,6	6,9	10	**830 €**
F60/60PCG/T	064.0255	600 x 600 x 300	4	Pressed top	2x3,3 + 2x3,6	13,8	17	**1.273 €**
F60/90PCG/T	064.0268	900 x 600 x 300	5	Pressed top	2x3,3 + 3x3,6	17,4	22	**1.575 €**

Κουζίνες αερίου με φούρνο convection
Διαμορφωμένη επιφάνεια από AISI 304 πάχους 0,8mm.
Καυστήρες αλουμινίου με μονή και διπλή κορώνα και καπάκι αλουμινίου.
Πιεζοηλεκτρική εκκίνηση.
Ηλεκτρικός φούρνος convection 3kW, 95°-300°C.
Θάλαμος από AISI 430 με εσωτερικές διαστάσεις:
GN 2/3: 390 x 340 x 325 mm
GN 1/1: 570 x 340 x 325 mm

Εξοπλισμός: 1 σχάρα (2/3 ή 1/1 ανάλογα με το μοντέλο).

Κουζίνες αερίου με φούρνο convection

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	φούρνος /ισχύς	εστίες	τύπος εστιών	ισχύς εστιών kW	συνολική ισχύς kW	βάρος kg	τάση	
F60/60CFGE	064.0256	600 x 600 x 850	2/3, 3kW	4	Pressed top	2x3,3 + 2x3,6	13,8+3	78	220-240/1	**2.732 €**
F60/90CFGE	064.0269	900 x 600 x 850	1/1, 3kW	5	Pressed top	2x3,3 + 3x3,6	17,4+3	78	220-240/1	**3.283 €**

Διαμορφωμένη επιφάνεια από AISI 304 πάχους 0,8mm.
Στρογγυλές εστίες Ø180mm από μαντέμι.
Ρυθμιζόμενη θερμοκρασία με 6 επίπεδα έντασης.

Κουζίνες ηλεκτρικές επιτραπέζιες

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x B x Y) mm	εστίες	τύπος εστιών	ισχύς εστιών kW	συνολική ισχύς kW	βάρος kg	τάση	
F60/30PCEE/T	064.0315	300 x 600 x 300	2	Ø180	2x1,5	3	11	380-415/3N	**594 €**
F60/30PCE/T	064.0314	300 x 600 x 300	2	Ø180	2x2	4	11	380-415/3N	**692 €**
F60/60PCEE/T	064.0327	600 x 600 x 300	4	Ø180	4x1,5	6	17	380-415/3N	**968 €**
F60/60PCE/T	064.0325	600 x 600 x 300	4	Ø180	4x2	8	17	380-415/3N	**1.093 €**
F60/90PCEE/T	064.0343	900 x 600 x 300	5	Ø180	5x1,5	7,5	17	380-415/3N	**1.327 €**
F60/90PCE/T	064.0341	900 x 600 x 300	5	Ø180	5x2	10	17	380-415/3N	**1.519 €**

Διαμορφωμένη επιφάνεια από AISI 304 πάχους 0,8mm.
Στρογγυλές εστίες Ø180mm από μαντέμι.
Ρυθμιζόμενη θερμοκρασία με 6 επίπεδα έντασης.
Ηλεκτρικός φούρνος με αέρα 3kW, 95°-300°C, θάλαμος από AISI 430.

Εξοπλισμός: 1 σχάρα (2/3 ή 1/1 ανάλογα με το μοντέλο).

Κουζίνες ηλεκτρικές με φούρνο convection

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x B x Y) mm	φούρνος /ισχύς	εστίες	τύπος εστιών	ισχύς εστιών kW	συνολική ισχύς kW	βάρος kg	τάση	
F60/60CFE	064.0326	600 x 600 x 850	2/3, 3kW	4	Ø180	4x2	8+3	56	380-415/3N	**2.580 €**
F60/90CFEE	064.0344	900 x 600 x 850	1/1, 3kW	5	Ø180	5x1,5	7,5+3	75	380-415/3N	**2.760 €**
F60/90CFE	064.0342	900 x 600 x 850	1/1, 3kW	5	Ø180	5x2	10+3	75	380-415/3N	**2.898 €**

Κάδος 14L (251x374x185mm) ή 30L (551x374x190mm).
Κατασκευή από AISI 316 χωρίς κολλήσεις.
Χειροκίνητη πλήρωση νερού.
Βρυσάκι αποστράγγισης με ασφάλεια στο πάνελ ελέγχου.
Ψευδοπυθμένας, περιλαβάνεται ταψί συλλογής (κατάλληλο για πλυντήριο πιάτων).

Δεν περιλαμβάνονται καλάθια.
Προαιρετικά (έξτρα χρέωση): οριζόντια ή κάθετα καλάθια 1/8 και 2/8.

Βραστήρες ζυμαρικών ηλεκτρικοί επιτραπέζιοι

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	κάδος L	ισχύς kW	βάρος kg	τάση	
F60/30CPE/1V14/T	064.0076	300 x 600 x 300	14	3	13	220-240/1	**1.179 €**
F60/60CPE/1V30/T	064.0078	600 x 600 x 300	30	9	20	380-415/3N	**1.605 €**

Καλάθι 1/8 (100x140x160 mm)	064.0476	**108 €**
Καλάθι 2/8 (100x280x160 mm)	064.0477	**158 €**
Καπάκι κάδου 30cm	064.0482	**40 €**
Καπάκι κάδου 60cm	064.0481	**70 €**

Bain Marie

Κάδος 15L (245x467x155 mm) ή 30L (510x467x185 mm).
Κατασκευή AISI 304 πάχους 0,8mm.
Χειροκίνητη πλήρωση νερού.

Εξοπλισμός: 1 επέκταση αποχέτευσης, 1 ψευδοπυθμένας.
Δεν περιλαμβάνονται δοχεία GN.

Bain Marie ηλεκτρικά επιτραπέζια

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	χωρητικότητα	κάδος L	ισχύς kW	βάρος kg	τάση	
F60/30BME/T	064.0357	300 x 600 x 300	1 x GN 1/2	15	1,5	11	220-240/1	**900 €**
F60/60BME/T	064.0364	600 x 600 x 300	1 x GN 1/1	30	3	26	220-240/1	**994 €**

Κάδος από AISI 304 με διάσταση 247x300x210mm.
Δέχεται καλάθι 220x300x110mm.
Οριζόντιοι καυστήρες με πιεζοηλεκτρική ανάφλεξη.
Θερμοστάτης ασφαλείας, ρύθμιση θερμοκρασίας έως 190°C.

Εξοπλισμός: καλάθι(α), καπάκι(α), φίλτρο κάδου, ταψί αποστράγγισης λαδιού, κιτ μετατροπής σε φυσικό αέριο.

Φριτέζες αερίου επιτραπέζιες

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	τύπος αντίστασης	καλάθια	κάδος	ισχύς kW	βάρος kg	
F60/30FRGV/1V8/T	064.0444	300 x 600 x 300	φλογοαυλοί εντός του κάδου	1	1x8L	6,8	18,5	**1.661 €**
F60/60FRGV/2V8/T	064.0453	600 x 600 x 300	φλογοαυλοί εντός του κάδου	2	2x8L	13,6	34	**2.750 €**

Καλάθι 1/2 8L & 10L (110x250x110 mm)	064.0569	**70 €**
Καλάθι full 8L (255x230x110 mm)	064.0593	**85 €**

Κάδος από AISI 304 με διάσταση 244x364x169mm.
Δέχεται καλάθι(α) διάστασης 220x300x110mm.
Δίσκος συλλογής λαδιού εντός του κάδου.

Εξοπλισμός: καλάθι(α), καπάκι(α), φίλτρο κάδου, 1 επέκταση αποστράγγισης.
Προθέρμανση λαδιού (190°C) σε 5'.
Παραγωγή 8Kg/h.

Φριτέζες ηλεκτρικές επιτραπέζιες

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	τύπος αντίστασης	καλάθια	κάδος	ισχύς kW	βάρος kg	τάση	
F60/30FRESE/1V10/T	064.0467	300 x 600 x 300	ανακλινόμενες	1	1x10L	7,5	15	380-415/3N	**1.262 €**
F60/30FRES/1V10/T	064.0466	300 x 600 x 300	ανακλινόμενες	1	1x10L	9	15	380-415/3N	**1.326 €**
F60/60FRESE/2V10/T	064.0469	600 x 600 x 300	ανακλινόμενες	2	2x10L	15	26	380-415/3N	**2.252 €**
F60/60FRES/2V10/T	064.0468	600 x 600 x 300	ανακλινόμενες	2	2x10L	18	26	380-415/3N	**2.362 €**

Καλάθι 1/2 8L & 10L (110x250x110 mm)	064.0569	**70 €**
Καλάθι full 10L (220x300x110 mm)	064.0584	**118 €**

Επιφάνεια χρωμίου με επικάλυψη hard mirror.
Ρύθμιση θερμοκρασίας με θερμοστατική βαλβίδα.
Ελαφρά κλίση για την διέξοδο των υγρών.
Αφαιρούμενος λιποσυλλέκτης (κατάλληλος για πλύσιμο σε πλυντήριο πιάτων).
Πλαϊνή προστασία από πιτσιλιές και σταγόνες.

Εξοπλισμός: κιτ μετατροπής σε φυσικό αέριο.

Εστίες- Πλατό αερίου επιτραπέζιες

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	τύπος επιφάνειας	επιφάνεια (Π x Β) mm	ισχύς kW	βάρος kg	
F60/30FTG/CL/T	064.0172	300 x 600 x 300	Λεία	296 x 470	5,2	30	**1.668 €**
F60/30FTG/CR/T	064.0173	300 x 600 x 300	Ραβδωτή	296 x 470	5,2	30	**1.719 €**
F60/60FTG/CL/T	064.0154	600 x 600 x 300	Λεία	596 x 470	10,4	47	**2.319 €**
F60/60FTG/CLR/T	064.0153	600 x 600 x 300	2/3 λεία 1/3 ραβδωτή	596 x 470	10,4	42	**2.357 €**

Επιφάνεια χρωμίου με επικάλυψη hard mirror.
Ρύθμιση θερμοκρασίας με θερμοστάτη ασφαλείας.
Ενισχυμένες αντιστάσεις.
Ελαφρά κλίση για την διέξοδο των υγρών.
Αφαιρούμενος λιποσυλλέκτης (κατάλληλος για πλύσιμο σε πλυντήριο πιάτων).
Πλαϊνή προστασία από πιτσιλιές και σταγόνες.

Εστίες- Πλατό ηλεκτρικές επιτραπέζιες

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	τύπος επιφάνειας	επιφάνεια (Π x Β) mm	ισχύς kW	βάρος kg	τάση	
F60/30FTE/CL/T	064.0192	300 x 600 x 300	Λεία	296 x 470	3	22,5	380-415/3N	**1.456 €**
F60/30FTE/CR/T	064.0193	300 x 600 x 300	Ραβδωτή	296 x 470	3	22,5	380-415/3N	**1.559 €**
F60/60FTE/CL/T	064.0201	600 x 600 x 300	Λεία	596 x 470	6	41,5	380-415/3N	**2.044 €**
F60/60FTE/CLR/T	064.0200	600 x 600 x 300	2/3 λεία 1/3 ραβδωτή	596 x 470	6	41,5	380-415/3N	**2.233 €**

Κατασκευή από AISI 304.
Μοντέλα με συρτάρι και με οδηγούς πλήρους επέκτασης.
Μοντέλο με λάντζα (εξοπλισμός: βρύση, σιφόνι, αποχέτευση).

Ουδέτερα στοιχεία επιτραπέζια

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	συρτάρι	λάντζα & βρύση	βάρος kg	
F60/30PLC/T	064.0387	300 x 600 x 300	Ναι	-	11	**482 €**
F60/60PLC/T	064.0404	600 x 600 x 300	Ναι	-	21	**713 €**
F60/60LA/T	064.0405	600 x 600 x 300	-	Ναι	18	**994 €**

Διαμορφωμένη επιφάνεια (Pressed top) από AISI 304 πάχους 2mm.
Επιπλέον μοντέλα με εμαγέ τάσια και, προαιρετικά, με inox τάσια.
Καυστήρες από μαντέμι, με μονή και διπλή κορώνα και καπάκι από ορείχαλκο.
Σχάρες κατάλληλες για πλυντήριο πιάτων και για ελάχιστη διάμετρο σκεύους 12cm.
Πιεζοηλεκτρική εκκίνηση.
Εξοπλισμός: κιτ μετατροπής σε φυσικό αέριο.

Ενδεικτικός χρόνος βρασμού (2L νερό σε σκεύος Ø28):
3,5kW σε 7'25"
3,7kW σε 7'
5,5kW σε 6'10"
6 kW σε 6'

Κουζίνες αερίου επιτραπέζιες

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	εστίες	τύπος εστιών	ισχύς εστιών kW	συνολική ισχύς kW	βάρος kg	
R70/40PCGB/T	064.0235	400 x 730 x 280	2	Εμαγέ τάσια	1x5,5 + 1x3,7	9,2	40	**1.320 €**
R70/80PCGB/T	064.0257	800 x 730 x 280	4	Εμαγέ τάσια	2x5,5 + 2x3,7	18,4	59	**2.206 €**
R70/120PCGB/T	064.0276	1200 x 730 x 280	6	Εμαγέ τάσια	2x5,5 + 4x3,7	25,8	85	**3.066 €**
R70/40PCG/T	064.0533	400 x 730 x 280	2	Pressed top	1x3,5 + 1x6	9,5	40	**1.445 €**
R70/80PCG/T	064.0244	800 x 730 x 280	4	Pressed top	1x3,5 + 3x6	21,5	59	**2.455 €**
R70/120PCG/T	064.0270	1200 x 730 x 280	6	Pressed top	1x3,5 + 5x6	33,5	85	**3.440 €**

Διαμορφωμένη επιφάνεια (Pressed top) από AISI 304 πάχους 2mm.
Επιπλέον μοντέλα με εμαγέ τάσια και, προαιρετικά, με inox τάσια.
Καυστήρες από μαντέμι, με μονή και διπλή κορώνα και καπάκι από ορείχαλκο.
Σχάρες κατάλληλες για πλυντήριο πιάτων και για ελάχιστη διάμετρο σκεύους 12cm.
Πιεζοηλεκτρική εκκίνηση.
Εξοπλισμός: κιτ μετατροπής σε φυσικό αέριο.

Ενδεικτικός χρόνος βρασμού (2L νερό σε σκεύος Ø28):
3,5kW σε 7'25"
3,7kW σε 7'
5,5kW σε 6'10"
6 kW σε 6'

Κουζίνες αερίου με βάση

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	πόρτες βάσης	εστίες	τύπος εστιών	ισχύς εστιών kW	συνολική ισχύς kW	βάρος kg	
R70/40PCGB/A	064.0236	400 x 730 x 870	-	2	Εμαγέ τάσια	1x5,5 + 1x3,7	9,2	53	**1.673 €**
R70/40PCGB/P	064.0237	400 x 730 x 870	1	2	Εμαγέ τάσια	1x5,5 + 1x3,7	9,2	56	**1.895 €**
R70/80PCGB/A	064.0258	800 x 730 x 870	-	4	Εμαγέ τάσια	2x5,5 + 2x3,7	18,4	71	**2.622 €**
R70/80PCGB/P	064.0261	800 x 730 x 870	2	4	Εμαγέ τάσια	2x5,5 + 2x3,7	18,4	78	**3.069 €**
R70/120PCGB/A	064.0277	1200 x 730 x 870	-	6	Εμαγέ τάσια	2x5,5 + 4x3,7	25,8	98	**3.706 €**
R70/120PCGB/P	064.0281	1200 x 730 x 870	3	6	Εμαγέ τάσια	2x5,5 + 4x3,7	25,8	109	**4.376 €**
R70/40PCG/A	064.0233	400 x 730 x 870	-	2	Pressed top	1x3,5 + 1x6	9,5	53	**1.798 €**
R70/40PCG/P	064.0234	400 x 730 x 870	1	2	Pressed top	1x3,5 + 1x6	9,5	56	**2.022 €**
R70/80PCG/A	064.0245	800 x 730 x 870	-	4	Pressed top	1x3,5 + 3x6	21,5	71	**2.871 €**
R70/80PCG/P	064.0248	800 x 730 x 870	2	4	Pressed top	1x3,5 + 3x6	21,5	78	**3.319 €**
R70/120PCG/A	064.0271	1200 x 730 x 870	-	6	Pressed top	1x3,5 + 5x6	33,5	98	**4.080 €**
R70/120PCG/P	064.0275	1200 x 730 x 870	3	6	Pressed top	1x3,5 + 5x6	33,5	109	**4.751 €**

Επιφάνεια από AISI 304 με πάχος 2mm.
Στρογγυλές (Ø220mm) ή τετράγωνες εστίες (220x220mm) από μαντέμι.
Λιποσυλλέκτης.
Ρυθμιζόμενη θερμοκρασία με 6 επίπεδα έντασης.

Ενδεικτικός χρόνος βρασμού (2L νερό σε σκεύος Ø28): 5'30"

Κουζίνες ηλεκτρικές επιτραπέζιες

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	εστίες	τύπος εστιών	ισχύς εστιών kW	συνολική ισχύς kW	βάρος kg	τάση	
R70/40PCE/T	064.0316	400 x 730 x 280	2	Ø220	2x2,6	5,2	23,8	380-415/3N	**1.089 €**
R70/80PCE/T	064.0328	800 x 730 x 280	4	Ø220	4x2,6	10,4	40,3	380-415/3N	**1.638 €**
R70/40PCEQ/T	064.0319	400 x 730 x 280	2	220x220	2x2,6	5,2	23,8	380-415/3N	**1.667 €**
R70/80PCEQ/T	064.0332	800 x 730 x 280	4	220x220	4x2,6	10,4	40,3	380-415/3N	**2.797 €**

Επιφάνεια από AISI 304 με πάχος 2mm.
Στρογγυλές (Ø220mm) ή τετράγωνες εστίες (220x220mm) από μαντέμι.
Λιποσυλλέκτης.
Ρυθμιζόμενη θερμοκρασία με 6 επίπεδα έντασης.

Ενδεικτικός χρόνος βρασμού (2L νερό σε σκεύος Ø28): 5'30"

Κουζίνες ηλεκτρικές με βάση

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	πόρτες βάσης	εστίες	τύπος εστιών	ισχύς εστιών kW	συνολική ισχύς kW	βάρος kg	τάση	
R70/40PCE/A	064.0317	400 x 730 x 870	-	2	Ø220	2x2,6	5,2	36,5	380-415/3N	**1.442 €**
R70/40PCE/P	064.0318	400 x 730 x 870	1	2	Ø220	2x2,6	5,2	40	380-415/3N	**1.666 €**
R70/80PCE/A	064.0329	800 x 730 x 870	-	4	Ø220	4x2,6	10,4	58	380-415/3N	**2.054 €**
R70/80PCE/P	064.0331	800 x 730 x 870	2	4	Ø220	4x2,6	10,4	64	380-415/3N	**2.501 €**
R70/40PCEQ/A	064.0320	400 x 730 x 870	-	2	220x220	2x2,6	5,2	36,5	380-415/3N	**2.021 €**
R70/40PCEQ/P	064.0321	400 x 730 x 870	1	2	220x220	2x2,6	5,2	40	380-415/3N	**2.244 €**
R70/80PCEQ/A	064.0333	800 x 730 x 870	-	4	220x220	4x2,6	10,4	58	380-415/3N	**3.213 €**
R70/80PCEQ/P	064.0335	800 x 730 x 870	2	4	220x220	4x2,6	10,4	64	380-415/3N	**3.660 €**

Πλάκα από μαντέμι πάχους 15mm.
Καυστήρες από μαντέμι, με μονή και διπλή κορώνα και καπάκι από ορείχαλκο.
Σχάρες κατάλληλες για πλυντήριο πιάτων και για ελάχιστη διάμετρο σκεύους 12cm.
Πιεζοηλεκτρική εκκίνηση.
Εξοπλισμός: κιτ μετατροπής σε φυσικό αέριο.

Ενδεικτικός χρόνος βρασμού
(2L νερό σε σκεύος Ø28):
3,5kW σε 7'25"
3,7kW σε 7'
5,5kW σε 6'10"
6 kW σε 6'

Ενδεικτικός χρόνος προθέρμανσης πλάκας
(με ελάχιστη θερμοκρασία 450°C):
6kW σε 35'
9kW σε 25'

Κουζίνες solid top αερίου επιτραπέζιες

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	εστίες	ισχύς solid top kW	ισχύς εστιών kW	συνολική ισχύς kW	βάρος kg	
R70/80TPG/T	064.0140	800 x 730 x 280	-	9	-	9	72	**2.377 €**
R70/80TPPGF/T	064.0110	800 x 730 x 280	2	6	2x6	18	91,3	**2.527 €**
R70/120TPPGF/T	064.0115	1200 x 730 x 280	4	6	1x3,5 + 3x6	27,5	104,5	**4.489 €**
R70/80TPPGFB/T	064.0532	800 x 730 x 280	2	6	1x3,7 + 1x5,5	15,2	91,3	**2.402 €**
R70/120TPPGFB/T	064.0121	1200 x 730 x 280	4	6	2x3,7 + 2x5,5	24,4	104,5	**4.818 €**

Πλάκα από μαντέμι πάχους 15mm.
Καυστήρες από μαντέμι, με μονή και διπλή κορώνα και καπάκι από ορείχαλκο.
Σχάρες κατάλληλες για πλυντήριο πιάτων και για ελάχιστη διάμετρο σκεύους 12cm.
Πιεζοηλεκτρική εκκίνηση.
Εξοπλισμός: κιτ μετατροπής σε φυσικό αέριο.

Ενδεικτικός χρόνος βρασμού
(2L νερό σε σκεύος Ø28):
3,5kW σε 7'25"
3,7kW σε 7'
5,5kW σε 6'10"
6 kW σε 6'

Ενδεικτικός χρόνος προθέρμανσης πλάκας
(με ελάχιστη θερμοκρασία 450°C):
6kW σε 35'
9kW σε 25'

Κουζίνες solid top αερίου με βάση

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	τοποθέτηση	εστίες	ισχύς solid top kW	ισχύς εστιών kW	συνολική ισχύς kW	βάρος kg	
R70/80TPG/A	064.0142	800 x 730 x 870	Ανοιχτή βάση	-	9	-	9	90	**2.986 €**
R70/80TPG/P	064.0143	800 x 730 x 870	Βάση, 2 πόρτες	-	9	-	9	96	**3.431 €**
R70/80TPFG	064.0104	800 x 730 x 870	Φούρνος 2/1, 8kW	-	9	-	17	167	**3.948 €**
R70/120TPFGFB/P	064.0138	1200 x 730 x 870	Φούρνος 2/1, 8kW	2	9	1x3,7 + 1x5,5	26,2	172,5	**5.570 €**
R70/80TPPGFB/A	064.0107	800 x 730 x 870	Ανοιχτή βάση	2	6	1x3,7 + 1x5,5	15,2	109	**2.974 €**
R70/80TPPGFB/P	064.0108	800 x 730 x 870	Βάση, 2 πόρτες	2	6	1x3,7 + 1x5,5	15,2	115	**3.645 €**
R70/80TPPFGFB	064.0109	800 x 730 x 870	Φούρνος 2/1, 8kW	2	6	1x3,7 + 1x5,5	23,2	132	**4.255 €**
R70/80TPPGF/A	064.0111	800 x 730 x 870	Ανοιχτή βάση	2	6	2x6	18	109	**3.099 €**
R70/80TPPGF/P	064.0113	800 x 730 x 870	Βάση, 2 πόρτες	2	6	2x6	18	115	**3.546 €**
R70/80TPPFGF	064.0112	800 x 730 x 870	Φούρνος 2/1, 8kW	2	6	2x6	26	132	**4.379 €**
R70/120TPFG	064.0139	1200 x 730 x 870	Φούρνος 2/1, 8kW	2	9	2x6	29	164	**5.695 €**
R70/120TPPGFB/A	064.0118	1200 x 730 x 870	Ανοιχτή βάση	4	6	2x3,7 + 2x5,5	24,4	129,5	**5.390 €**
R70/120TPPGFB/P	064.0120	1200 x 730 x 870	Βάση, 3 πόρτες	4	6	2x3,7 + 2x5,5	24,4	138,5	**6.061 €**
R70/120TPPFGFB/P	064.0119	1200 x 730 x 870	Φούρνος 2/1, 8kW	4	6	2x3,7 + 2x5,5	32,4	172,5	**4.239 €**
R70/120TPPGF/A	064.0116	1200 x 730 x 870	Ανοιχτή βάση	4	6	1x3,5 + 3x6	27,5	129,5	**5.061 €**
R70/120TPPGF/P	064.0117	1200 x 730 x 870	Βάση, 3 πόρτες	4	6	1x3,5 + 3x6	27,5	138,5	**5.731 €**
R70/120TPPFGF/P	064.0114	1200 x 730 x 870	Φούρνος 2/1, 8kW	4	6	1x3,5 + 3x6	35,5	172,5	**6.311 €**

Πλάκα από ανοξείδωτο ατσάλι 16M05
Τέσσερις ζώνες κλειστού τύπου (solid top) 2,5kW έκαστη.
Αφαιρούμενος αεραγωγός από μαντέμι.
Εργονομικές λαβές από σατινέ αλουμίνιο.

Ενδεικτικός χρόνος προθέρμανσης πλάκας
(με ελάχιστη θερμοκρασία 450°C): 38'.

Κουζίνες ηλεκτρικές solid top

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	τοποθέτηση	εστίες	ισχύς εστιών kW	συνολική ισχύς kW	βάρος kg	τάση	
R70/80TPE/T	064.0144	800 x 730 x 280	Επιτραπέζια	4	4x2,5	10	86	380-415/3N	**4.227 €**
R70/80TPE/A	064.0145	800 x 730 x 870	Ανοιχτή βάση	4	4x2,5	10	104	380-415/3N	**4.643 €**
R70/80TPE/P	064.0147	800 x 730 x 870	Βάση, 2 πόρτες	4	4x2,5	10	110	380-415/3N	**5.090 €**
R70/80TPFE	064.0146	800 x 730 x 870	Φούρνος στατ. 2/1, 6kW	4	4x2,5	16	150	380-415/3N	**6.009 €**

Κουζίνες με επαγωγικές εστίες

Με 2 ή 4 ζώνες μαγειρέματος (Ø220) των 3,5kW και ειδική έκδοση wok (5kW).
Κατασκευή με γυαλί Schott υψηλής αντοχής.
Περιμετρική μόνωση για υψηλά πρότυπα υγιεινής.
Ανίχνευση σκευών με ελάχιστη διάμετρο 12cm.

Ενδεικτικός χρόνος βρασμού (2L νερό σε σκεύος Ø28): 3'40''

Κουζίνες ηλεκτρικές με επαγωγικές εστίες

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	τοποθέτηση	εστίες	τύπος εστιών /διάταξη	ισχύς εστιών kW	συνολική ισχύς kW	βάρος kg	τάση	
R70/40IND/T	064.0296	400 x 730 x280	Επιτραπέζια	2	Ø220 / Κάθετη	2x3,5	7	40	380-415/3N	**7.850 €**
R70/40IND/A	064.0297	400 x730 x 870	Ανοιχτή βάση	2	Ø220 / Κάθετη	2x3,5	7	52,7	380-415/3N	**8.169 €**
R70/40IND/P	064.0301	400 x 730 x 870	Βάση, 1 πόρτα	2	Ø220 / Κάθετη	2x3,5	7	55,7	380-415/3N	**8.370 €**
R70/80INDH/T	064.0298	800 x 730 x 280	Επιτραπέζια	2	Ø220 / Οριζόντια	2x3,5	7	65	380-415/3N	**8.406 €**
R70/80INDH/A	064.0299	800 x 730 x 870	Ανοιχτή βάση	2	Ø220 / Οριζόντια	2x3,5	7	82,7	380-415/3N	**9.540 €**
R70/80INDH/P	064.0300	800 x 730 x 870	Βάση, 2 πόρτες	2	Ø220 / Οριζόντια	2x3,5	7	88,7	380-415/3N	**9.954 €**
R70/80IND/T	064.0308	800 x 730 x 280	Επιτραπέζια	4	Ø220	4x3,5	14	65	380-415/3N	**12.123 €**
R70/80IND/A	064.0309	800 x 730 x 870	Ανοιχτή βάση	4	Ø220	4x3,5	14	82,7	380-415/3N	**12.498 €**
R70/80IND/P	064.0310	800 x 730 x 870	Βάση, 2 πόρτες	4	Ø220	4x3,5	14	88,7	380-415/3N	**12.901 €**
R70/40INDW/T	064.0095	400 x730 x 870	Επιτραπέζια	1	Wok	1x5	5	23	380-415/3N	**5.068 €**
R70/40INDW/A	064.0097	400 x730 x 870	Ανοιχτή βάση	1	Wok	1x5	5	36	380-415/3N	**5.387 €**
R70/40INDW/P	064.0099	400 x 730 x 870	Βάση, 1 πόρτα	1	Wok	1x5	5	37	380-415/3N	**5.588 €**

Με έναν ή δύο κάδους (306x342x318mm) χωρητικότητας 26L.
Κάδος από AISI 316 χωρίς κολλήσεις.
Βρύση πλήρωσης νερού.
Διακόπτης πίεσης ασφαλείας για τον έλεγχο του νερού στη δεξαμενή.

Εξοπλισμός: ψευδοπυθμένας, ταψί συλλογής (κατάλληλο για πλυντήριο πιάτων), κιτ μετατροπής σε φυσικό αέριο.
Δεν περιλαμβάνονται καλάθια.
Προαιρετικά (έξτρα χρέωση): οριζόντια ή κάθετα καλάθια 1/3 και 1/6.

Βραστήρες ζυμαρικών αερίου με βάση

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	πόρτες βάσης	κάδος L	ισχύς ρεύμα kW	ισχύς αέριο kW	βάρος kg	τάση	
R70/40CPG/1V26/P	064.0072	400 x 730 x 870	1	1 x 26	0,1	10,5	47	220-240/1	**3.374 €**
R70/80CPG/2V26/P	064.0074	800 x 730 x 870	2	2 x 26	0,2	21	80	220-240/1	**5.741 €**

Καλάθι 1/6 (140x140x200 mm)	064.0573	**115 €**
Καλάθι 1/3 οριζόντιο (290x160x200 mm)	064.0572	**173 €**
Καλάθι 1/3 κάθετο (160x290x200 mm)	064.0571	**173 €**
Καπάκι κάδου	064.0592	**120 €**

Με έναν ή δύο κάδους χωρητικότητας 26L (306x342x318mm).
Κάδος από AISI 316 χωρίς κολλήσεις.
Βρύση πλήρωσης νερού.
Διακόπτης πίεσης ασφαλείας για τον έλεγχο του νερού στη δεξαμενή.

Εξοπλισμός: ψευδοπυθμένας, ταψί συλλογής (κατάλληλο για πλυντήριο πιάτων).
Δεν περιλαμβάνονται καλάθια.
Προαιρετικά (έξτρα χρέωση): οριζόντια ή κάθετα καλάθια 1/3 και 1/6.

Βραστήρες ζυμαρικών ηλεκτρικοί με βάση

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	πόρτες βάσης	κάδος L	ισχύς kW	βάρος kg	τάση	
R70/40CPE/1V26/P	064.0077	400 x 730 x 870	1	1 x 26	5,6	40	380-415/3N	**3.447 €**
R70/80CPE/2V26/P	064.0080	800 x 730 x 870	2	2 x 26	11,2	66	380-415/3N	**5.714 €**

Καλάθι 1/6 (140x140x200 mm)	064.0573	**115 €**
Καλάθι 1/3 οριζόντιο (290x160x200 mm)	064.0572	**173 €**
Καλάθι 1/3 κάθετο (160x290x200 mm)	064.0571	**173 €**
Καπάκι κάδου	064.0592	**120 €**

Κατασκευή από AISI 304 (2mm).
Διαστάσεις κάδου 1x2/1 GN: 351x516x155mm.
Διαστάσεις κάδου 1x2/1 GN: 730x516x155mm.
Χειροκίνητη πλήρωση νερού.
Ρύθμιση αερίου με θερμοστατική βαλβίδα ασφαλείας.

Εξοπλισμός: υπερχείλιση, ψευδοπυθμένας, 1 ή 2 διαχωριστικές μπάρες (ανάλογα με το μοντέλο), κιτ μετατροπής σε φυσικό αέριο.
Δεν περιλαμβάνονται δοχεία GN.

Bain Marie αερίου

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	τοποθέτηση	χωρητικότητα	ισχύς kW	βάρος kg	
R70/40BMG/T	064.0345	400 x 730 x280	Επιτραπέζια	1x GN 1/1	3	19,8	**1.806 €**
R70/40BMG/A	064.0346	400 x 730 x 870	Ανοιχτή βάση	1x GN 1/1	3	32,5	**2.160 €**
R70/40BMG/P	064.0347	400 x 730 x 870	Βάση, 1 πόρτα	1x GN 1/1	3	35,5	**2.384 €**
R70/80BMG/T	064.0348	800 x 730 x 280	Επιτραπέζια	2x GN 1/1	6	39,3	**2.362 €**
R70/80BMG/A	064.0349	800 x 730 x 870	Ανοιχτή βάση	2x GN 1/1	6	57	**2.778 €**
R70/80BMG/P	064.0350	800 x 730 x 870	Βάση, 2 πόρτες	2x GN 1/1	6	60	**3.225 €**

Κατασκευή από AISI 304 πάχους 2mm.
Διαστάσεις κάδου 1x2/1 GN: 351x516x155mm.
Διαστάσεις κάδου 1x2/1 GN: 730x516x155mm.
Χειροκίνητη πλήρωση νερού.

Εξοπλισμός: υπερχείλιση, ψευδοπυθμένας, 1 ή 2 διαχωριστικές μπάρες (ανάλογα με το μοντέλο).
Δεν περιλαμβάνονται δοχεία GN.

Bain Marie ηλεκτρικά

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	τοποθέτηση	χωρητικότητα	ισχύς kW	βάρος kg	τάση	
R70/40BME/T	064.0358	400 x 730 x 280	Επιτραπέζια	1x GN 1/1	1,5	19,8	220-240/1	**1.843 €**
R70/40BME/A	064.0359	400 x 730 x 870	Ανοιχτή βάση	1x GN 1/1	1,5	32,5	220-240/1	**2.196 €**
R70/40BME/P	064.0360	400 x 730 x 870	Βάση, 1 πόρτα	1x GN 1/1	1,5	36	220-240/1	**2.420 €**
R70/80BME/T	064.0361	800 x 730 x 280	Επιτραπέζια	2x GN 1/1	3	47	380-415/3N	**2.407 €**
R70/80BME/A	064.0362	800 x 730 x 870	Ανοιχτή βάση	2x GN 1/1	3	54	380-415/3N	**2.823 €**
R70/80BME/P	064.0363	800 x 730 x 870	Βάση, 2 πόρτες	2x GN 1/1	3	62	380-415/3N	**3.270 €**

Κάδος από AISI 304 με φλογοαυλούς εντός ή εκτός κάδου.
Αισθητήρας θερμοκρασίας, θερμοστάτης ασφαλείας και ρύθμιση θερμοκρασίας.
Δίσκος συλλογής λαδιού εντός του κάδου.
Διαστάσεις καλαθιών 13L: 225x285x120mm και δύο επιπλέον 110x285x120mm στις διπλές.
Διαστάσεις καλαθιών 17L: 300x310x120mm και δύο επιπλέον 146x310x120mm στις διπλές.

Εξοπλισμός: καλάθι(α), καπάκι(α), φίλτρο δεξαμενής, ταψί αποστράγγισης, κιτ μετατροπής σε φυσικό αέριο.

Φριτέζες αερίου με βάση

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	πόρτες βάσης	τύπος αντίστασης: φλογοαυλοί	καλάθια	κάδος	ισχύς ρεύμα kW	ισχύς αέριο kW	βάρος kg	τάση	
R70/40FRGV/1V13/P	064.0438	400 x 730 x 870	1	Εντός του κάδου	1	1x13L	-	12	51	-	**2.705 €**
R70/80FRGV/2V13/P	064.0447	800 x 730 x 870	2	Εντός του κάδου	1+2	2x13L	-	24	80	-	**4.770 €**
R70/40FRGL/1V13/P	064.0436	400 x730 x 870	1	Εκτός του κάδου	1	1x13L	0,1	12	54	220-240/1	**3.444 €**
R70/80FRGL/2V13/P	064.0445	800 x730 x 870	2	Εκτός του κάδου	1+2	2x13L	0,2	24	98,5	220-240/1	**6.402 €**
R70/40FRGL/1V17/P	064.0440	400 x 730 x 870	1	Εκτός του κάδου	1	1x17L	0,1	16	56	220-240/1	**3.654 €**
R70/80FRGL/2V17/P	064.0449	800 x 730 x 870	2	Εκτός του κάδου	1+2	2x17L	0,2	32	103	220-240/1	**6.567 €**

Καλάθι 1/2 13L (110x285x120 mm)	064.0473	**87 €**
Καλάθι full 13L (225x285x120 mm)	064.0478	**107 €**
Καλάθι 1/2 17L (146x310x120 mm)	064.0474	**97 €**
Καλάθι full 17L (300x310x120 mm)	064.0479	**118 €**

Κάδος από AISI 304 με ανατρεπόμενες αντιστάσεις.
Αισθητήρας θερμοκρασίας, θερμοστάτης ασφαλείας και ρύθμιση θερμοκρασίας.
Δίσκος συλλογής λαδιού εντός του κάδου.
Διαστάσεις καλαθιών: 220x300x110mm και δύο επιπλέον 110x225x110mm στη διπλή.

Εξοπλισμός: καλάθι(α), καπάκι(α), φίλτρο δεξαμενής, ταψί αποστράγγισης.

Φριτέζες ηλεκτρικές επιτραπέζιες

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	πόρτες βάσης	τύπος αντίστασης	καλάθια	κάδος	ισχύς kW	βάρος kg	τάση	
R70/40FRES/1V10/T	064.0531	400 x 730 x 280		Ανακλινόμενες	1	1x10L	9	34	380-415/3N	**1.962 €**
R70/80FRES/2V10/T	064.0459	800 x 730 x 280		Ανακλινόμενες	1+2	2x10L	9	48,6	380-415/3N	**3.210 €**

Καλάθι 1/2 10L (110x225x110 mm)	064.0594	**97 €**
Καλάθι full 10L (220x300x110 mm)	064.0584	**118 €**

Κάδος από AISI 304 με αντιστάσεις πλευρικής ανάκλισης.
Αισθητήρας θερμοκρασίας, θερμοστάτης ασφαλείας και ρύθμιση θερμοκρασίας.
Δίσκος συλλογής λαδιού εντός της δεξαμενής.
Διαστάσεις καλαθιών 8L: 130x310x120mm.
Διαστάσεις καλαθιών 13L: 225x285x120mm και δύο επιπλέον 110x285x120mm στις διπλές.
Διαστάσεις καλαθιών 17L: 300x310x120mm και δύο επιπλέον 146x310x120mm στις διπλές.

Εξοπλισμός: καλάθι(α), καπάκι(α), φίλτρο δεξαμενής, ταψί αποστράγγισης.

Φριτέζες ηλεκτρικές με βάση

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	πόρτες βάσης	τύπος αντίστασης	καλάθια	κάδος	ισχύς kW	βάρος kg	τάση	
R70/40FRER/2V8/P	064.0464	400 x 730 x 870	1	Πλευρική ανάκλιση	2	2x8L	14	54	380-415/3N	**3.543 €**
R70/40FRER/1V13/P	064.0454	400 x 730 x 870	1	Πλευρική ανάκλιση	1	1x13L	12	40	380-415/3N	**2.695 €**
R70/80FRER/2V13/P	064.0460	800 x 730 x 870	2	Πλευρική ανάκλιση	1+2	2x13L	24	73	380-415/3N	**4.548 €**
R70/40FRER/1V17/P	064.0457	400 x 730 x 870	1	Πλευρική ανάκλιση	1	1x17L	16,5	50	380-415/3N	**2.879 €**
R70/80FRER/2V17/P	064.0462	800 x 730 x 870	2	Πλευρική ανάκλιση	1+2	2x17L	34	74,5	380-415/3N	**5.305 €**

Καλάθι 8L (130x310x120 mm)	064.0570	**97 €**
Καλάθι 1/2 13L (110x285x120 mm)	064.0473	**87 €**
Καλάθι full 13L (225x285x120 mm)	064.0478	**107 €**
Καλάθι 1/2 17L (146x310x120 mm)	064.0474	**97 €**
Καλάθι full 17L (300x310x120 mm)	064.0479	**118 €**

Επιφάνεια χρωμίου με επικάλυψη hard mirror.
Ρύθμιση θερμοκρασίας με θερμοστατική βαλβίδα.
Ελαφρά κλίση για την διέξοδο των υγρών.
Αφαιρούμενος λιποσυλλέκτης (κατάλληλος για πλύσιμο σε πλυντήριο πιάτων).
Πλαϊνή προστασία για πιτσιλιές και σταγόνες.

Εξοπλισμός: κιτ μετατροπής σε φυσικό αέριο.
Ενδεικτικός χρόνος προθέρμανσης στους 300°C: 25 λεπτά.
Ενδεικτική παραγωγή: κολοκύθια (των 100gr) 100/ώρα, μπιφτέκια (των 150gr) 260/ώρα, φιλέτο λαβράκι (180gr) 190/ώρα.

Εστίες- Πλατό αερίου επιτραπέζιες

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	τύπος επιφάνειας	επιφάνεια (Π x Β x Υ) mm	ισχύς kW	βάρος kg	
R70/40FTG/CL/T	064.0174	400 x 730 x 280	Λεία	335x530	7	42	**2.378 €**
R70/40FTG/CR/T	064.0177	400 x 730 x 280	Ραβδωτή	335x530	7	42	**2.468 €**
R70/80FTG/CL/T	064.0164	800 x 730 x 280	Λεία	735x530	14	75,7	**3.581 €**
R70/80FTG/CLR/T	064.0161	800 x 730 x 280	2/3 λεία 1/3 ραβδωτή	735x530	14	93,4	**3.770 €**

Επιφάνεια χρωμίου με επικάλυψη hard mirror.
Ρύθμιση θερμοκρασίας με θερμοστατική βαλβίδα.
Ελαφρά κλίση για την διέξοδο των υγρών.
Αφαιρούμενος λιποσυλλέκτης (κατάλληλος για πλύσιμο σε πλυντήριο πιάτων).
Πλαϊνή προστασία για πιτσιλιές και σταγόνες.

Εξοπλισμός: κιτ μετατροπής σε φυσικό αέριο.
Ενδεικτικός χρόνος προθέρμανσης στους 300°C: 25 λεπτά.
Ενδεικτική παραγωγή: κολοκύθια (των 100gr) 100/ώρα, μπιφτέκια (των 150gr) 260/ώρα, φιλέτο λαβράκι (180gr) 190/ώρα.

Εστίες- Πλατό αερίου με βάση

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	πόρτες βάσης	τύπος επιφάνειας	επιφάνεια (Π x Β) mm	ισχύς kW	βάρος kg	
R70/40FTG/CL/A	064.0175	400 x 730 x 870	-	Λεία	335x530	7	54,7	**2.732 €**
R70/40FTG/CL/P	064.0176	400 x 730 x 870	1	Λεία	335x530	7	57,7	**2.956 €**
R70/40FTG/CR/A	064.0178	400 x 730 x 870	-	Ραβδωτή	335x530	7	54,7	**2.822 €**
R70/40FTG/CR/P	064.0179	400 x 730 x 870	1	Ραβδωτή	335x530	7	57,7	**3.045 €**
R70/80FTG/CL/A	064.0165	800 x 730 x 870	-	Λεία	735x530	14	93,4	**3.997 €**
R70/80FTG/CL/P	064.0166	800 x 730 x 870	2	Λεία	735x530	14	99,4	**4.444 €**
R70/80FTG/CLR/A	064.0162	800 x 730 x 870	-	2/3 λεία 1/3 ραβδωτή	735x530	14	93,4	**4.186 €**
R70/80FTG/CLR/P	064.0163	800 x 730 x 870	2	2/3 λεία 1/3 ραβδωτή	735x530	14	99,4	**4.633 €**

Επιφάνεια χρωμίου με επικάλυψη hard mirror.
Ρύθμιση θερμοκρασίας με θερμοστάτη ασφαλείας.
Ενισχυμένες αντιστάσεις.
Ελαφρά κλίση για την διέξοδο των υγρών.
Αφαιρούμενος λιποσυλλέκτης (κατάλληλος για πλύσιμο σε πλυντήριο πιάτων).
Πλαϊνή προστασία από πιτσιλιές και σταγόνες.

Ενδεικτικός χρόνος προθέρμανσης στους 300°C: 28 λεπτά.
Ενδεικτική παραγωγή: κολοκύθια (των 100gr) 100/ώρα, μπιφτέκια (των 150gr) 260/ώρα, φιλέτο λαβράκι (180gr) 190/ώρα.

Εστίες- Πλατό ηλεκτρικές επιτραπέζιες

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	τύπος επιφάνειας	επιφάνεια (Π x Β) mm	ισχύς kW	βάρος kg	τάση	
R70/40FTE/CL/T	064.0194	400 x 730 x 280	Λεία	335x530	5,4	37,8	380-415/3N	**2.247 €**
R70/40FTE/CR/T	064.0197	400 x 730 x 280	Ραβδωτή	335x530	5,4	37,8	380-415/3N	**2.318 €**
R70/80FTE/CL/T	064.0181	800 x 730 x 280	Λεία	735x530	10,8	71,7	380-415/3N	**3.262 €**
R70/80FTE/CLR/T	064.0180	800 x 730 x 280	2/3 λεία 1/3 ραβδωτή	735x530	10,8	71,7	380-415/3N	**3.453 €**

Επιφάνεια χρωμίου με επικάλυψη hard mirror.
Ρύθμιση θερμοκρασίας με θερμοστάτη ασφαλείας.
Ενισχυμένες αντιστάσεις.
Ελαφρά κλίση για την διέξοδο των υγρών.
Αφαιρούμενος λιποσυλλέκτης (κατάλληλος για πλύσιμο σε πλυντήριο πιάτων).
Πλαϊνή προστασία από πιτσιλιές και σταγόνες.

Ενδεικτικός χρόνος προθέρμανσης στους 300°C: 28 λεπτά.
Ενδεικτική παραγωγή: κολοκύθια (των 100gr) 100/ώρα, μπιφτέκια (των 150gr) 260/ώρα, φιλέτο λαβράκι (180gr) 190/ώρα.

Εστίες- Πλατό ηλεκτρικές με βάση

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	πόρτες βάσης	τύπος επιφάνειας	επιφάνεια (Π x Β) mm	ισχύς kW	βάρος kg	τάση	
R70/40FTE/CL/A	064.0195	400 x 730 x 870	-	Λεία	335x530	5,4	50,5	380-415/3N	**2.601 €**
R70/40FTE/CL/P	064.0196	400 x 730 x 870	1	Λεία	335x530	5,4	54	380-415/3N	**2.825 €**
R70/40FTE/CR/A	064.0198	400 x 730 x 870	-	Ραβδωτή	335x530	5,4	50,5	380-415/3N	**2.672 €**
R70/40FTE/CR/P	064.0199	400 x 730 x 870	1	Ραβδωτή	335x530	5,4	54	380-415/3N	**2.895 €**
R70/80FTE/CL/A	064.0184	800 x 730 x 870	-	Λεία	735x700	10,8	89,4	380-415/3N	**3.678 €**
R70/80FTE/CL/P	064.0185	800 x 730 x 870	2	Λεία	735x530	10,8	95,4	380-415/3N	**4.126 €**
R70/80FTE/CLR/A	064.0182	800 x 730 x 870	-	2/3 λεία 1/3 ραβδωτή	735x530	10,8	89,4	380-415/3N	**3.869 €**
R70/80FTE/CLR/P	064.0183	800 x 730 x 870	2	2/3 λεία 1/3 ραβδωτή	735x530	10,8	95,4	380-415/3N	**4.316 €**

Ανοξείδωτη ζώνη μαγειρέματος από ανοξείδωτο ατσάλι.
Αντιστρέψιμο γκριλ για κρέας και ψάρι.
Πλαϊνή προστασία από πιτσιλιές και σταγόνες.
Ανοξείδωτο φλόγιστρο.
Συρτάρι με νερό για την συλλογή υγρών, την αποφυγή δημιουργίας δυσάρεστων οσμών και την διατήρηση της υγρασίας των τροφών.

Εξοπλισμός: κιτ μετατροπής σε φυσικό αέριο.

Γκριλιέρες αερίου

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ζώνες	επιφάνεια (Π x Β) mm	ισχύς kW	βάρος kg	
R70/40AGGI	064.0088	400 x 730 x 870	1	320x475	7,5	47,5	**2.947 €**
R70/80AGGI	064.0089	800 x 730 x 870	2	360x475 (2x)	15	98	**4.566 €**

Ανοξείδωτη ζώνη μαγειρέματος από ανοξείδωτο ατσάλι.
Αντιστρέψιμο γκριλ για κρέας και ψάρι.
Πλαϊνή προστασία από πιτσιλιές και σταγόνες.
Ενισχυμένες αντιστάσεις.
Συρτάρι με νερό για την συλλογή υγρών, την αποφυγή δημιουργίας δυσάρεστων οσμών και την διατήρηση της υγρασίας των τροφών.

Γκριλιέρες ηλεκτρικές

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ζώνες	επιφάνεια (Π x Β) mm	ισχύς kW	βάρος kg	τάση	
R70/40AGEI	064.0091	400 x 730 x 870	1	320x475	6	49	380-415	**3.135 €**
R70/80AGEI	064.0093	800 x 730 x 870	2	360x475 (2x)	12	82,4	380-415	**4.698 €**

Διαμορφωμένος κάδος και πυθμένας από AISI 316.
Πλήρωση νερού μέσω σωληνοειδούς βαλβίδας.
Έλεγχος πίεσης κοιλότητας με βαλβίδα ασφαλείας και μανόμετρο.
Καπάκι από αθερμικό υλικό.

Εξοπλισμός: κιτ μετατροπής σε φυσικό αέριο.
Προαιρετικά: Καλάθια με πολλαπλές ενότητες με οπές Ø3mm ή Ø5mm,
κιτ αυτόματης αποστράγγισης του condenser στα μοντέλα έμμεσης θέρμανσης.

Βραστήρες άμεσης και έμμεσης θέρμανσης αερίου

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	θέρμανση	χωρητικότητα L	ισχύς ρεύμα kW	ισχύς αέριο kW	βάρος kg	τάση	
R70/80PGD/50	064.0068	800 x 730 x 870	Άμεση	50	0,1	10,5	85	220-240/1	**5.548 €**
R70/80PGI/50	064.0070	800 x 730 x 870	Έμμεση	50	0,3	10,5	105	220-240/1	**7.351 €**

Διαμορφωμένος κάδος και πυθμένας από AISI 316.
Πλήρωση νερού μέσω σωληνοειδούς βαλβίδας.
Έλεγχος πίεσης κοιλότητας με βαλβίδα ασφαλείας και μανόμετρο.
Καπάκι από αθερμικό υλικό.

Προαιρετικά: Καλάθια με πολλαπλές ενότητες με οπές Ø3mm ή Ø5mm,
κιτ αυτόματης αποστράγγισης του condenser.

Βραστήρες έμμεσης θέρμανσης ηλεκτρικοί

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	θέρμανση	χωρητικότητα L	ισχύς kW	βάρος kg	τάση	
R70/80PEI/50	064.0085	800 x 730 x 870	Έμμεση	50	12,3	98	380-415/3N	**6.954 €**

Ανοξείδωτος κάδος (AISI 304).
Χειροκίνητη ή αυτόματη ανατροπή.
Ανοξείδωτο καπάκι κάδου.
Θέρμανση με σωληνωτούς καυστήρες από νικελωμένο σίδηρο, ανάφλεξη με πιλότο.
Θερμοστάτης 100°-285°C.
Πλήρωση νερού μέσω σωληνοειδούς βαλβίδας.

Εξοπλισμός: κιτ μετατροπής σε φυσικό αέριο.

Ανατρεπόμενα τηγάνια αερίου

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	χωρητικότητα L	ανατροπή	ισχύς αέριο kW	βάρος kg	τάση	
R70/80BRG/60X/S	064.0056	800 x 730 x 870	60	χειροκίνητη	14	120	220-240/1	**6.258 €**
R70/80BRG/60X/M	064.0055	800 x 730 x 870	60	αυτόματη	14	125	220-240/1	**7.606 €**

Ανοξείδωτος κάδος (AISI 304).
Χειροκίνητη ή αυτόματη ανατροπή.
Ανοξείδωτο καπάκι κάδου.
Ενισχυμένες αντιστάσεις κάτω από την δεξαμενή.
Θερμοστάτης 100°-285°C.
Πλήρωση νερού μέσω σωληνοειδούς βαλβίδας.

Ανατρεπόμενα τηγάνια ηλεκτρικά

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	χωρητικότητα L	ανατροπή	ισχύς ρεύμα kW	βάρος kg	τάση	
R70/80BRE/60X/S	064.0061	800 x 730 x 870	60	χειροκίνητη	10	125	380-415/3N	**6.346 €**
R70/80BRE/60X/M	064.0060	800 x 730 x 870	60	αυτόματη	10	130	380-415/3N	**7.658 €**

Κατασκευή από AISI 304.
Μοντέλα με συρτάρι και με οδηγούς πλήρους επέκτασης.

Ουδέτερα στοιχεία επιτραπέζια

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	συρτάρι	βάρος kg	
R70/20PLN/T	064.0383	200 x 730 x 280	-	6,8	**538 €**
R70/40PLN/T	064.0390	400 x 730 x 280	-	11,1	**618 €**
R70/40PLC/T	064.0391	400 x 730 x 280	Ναι	21,8	**779 €**
R70/60PLN/T	064.0406	600 x 730 x 280	-	16,7	**698 €**
R70/80PLN/T	064.0414	800 x 730 x 280	-	22,3	**785 €**
R70/80PLC/T	064.0415	800 x 730 x 280	Ναι	29,5	**1.061 €**
R70/100PLN/T	064.0371	1000 x 730 x 280	-	27,9	**865 €**
R70/120PLN/T	064.0377	1200 x 730 x 280	-	33,5	**945 €**

Κατασκευή από AISI 304.
Μοντέλα με συρτάρι και με οδηγούς πλήρους επέκτασης.

Ουδέτερα στοιχεία με βάση

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	πόρτες βάσης	συρτάρι	βάρος kg	
R70/20PLN/P	064.0384	200 x 730 x 870	Βάση κλειστή	-	16	**888 €**
R70/40PLN/A	064.0394	400 x 730 x 870	-	-	24,5	**971 €**
R70/40PLN/P	064.0395	400 x 730 x 870	1	-	28	**1.195 €**
R70/40PLC/A	064.0388	400 x 730 x 870	-	Ναι	34,5	**1.133 €**
R70/40PLC/P	064.0389	400 x 730 x 870	1	Ναι	38	**1.356 €**
R70/60PLN/A	064.0407	600 x 730 x 870	-	-	29,5	**1.114 €**
R70/60PLN/P	064.0408	600 x 730 x 870	1	-	35,3	**1.398 €**
R70/80PLN/A	064.0418	800 x 730 x 870	-	-	40	**1.201 €**
R70/80PLC/A	064.0412	800 x 730 x 870	-	Ναι	47,5	**1.477 €**
R70/80PLN/P	064.0419	800 x 730 x 870	2	-	47	**1.648 €**
R70/80PLC/P	064.0413	800 x 730 x 870	2	Ναι	53,5	**1.924 €**
R70/100PLN/A	064.0372	1000 x 730 x 870	-	-	47,4	**1.344 €**
R70/100PLN/P	064.0373	1000 x 730 x 870	2	-	54,4	**1.791 €**
R70/120PLN/A	064.0378	1200 x 730 x 870	-	-	51,4	**1.585 €**
R70/120PLN/P	064.0379	1200 x 730 x 870	3	-	64,4	**2.256 €**

Κατασκευή από AISI 304.

Εξοπλισμός: βρύση, σιφόνι, αποχέτευση.

Ουδέτερα στοιχεία με λάντζα και βάση

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	πόρτες βάσης	συρτάρι	βάρος kg	
R70/40LA/A	064.0392	400 x 730 x 870	-	-	20	**1.730 €**
R70/40LA/P	064.0393	400 x 730 x 870	1	-	24	**1.950 €**
R70/80LA/A	064.0416	800 x 730 x 870	-	-	27	**2.265 €**
R70/80LA/P	064.0417	800 x 730 x 870	2	-	32	**2.712 €**

Διαμορφωμένη επιφάνεια (Pressed top) από AISI 304 πάχους 2mm.
Επιπλέον μοντέλα με εμαγέ τάσια και, προαιρετικά, με inox τάσια.
Καυστήρες από μαντέμι, με μονή και διπλή κορώνα και καπάκι από ορείχαλκο.
Σχάρες κατάλληλες για πλυντήριο πιάτων και για ελάχιστη διάμετρο σκεύους 12cm.
Πιεζοηλεκτρική εκκίνηση.
Εξοπλισμός: κιτ μετατροπής σε φυσικό αέριο.

Ενδεικτικός χρόνος βρασμού (2L νερό σε σκεύος Ø28):
5,5kW σε 6'10"
6kW σε 6'
7,5kW σε 5'30"
10 kW σε 5'

Κουζίνες αερίου επιτραπέζιες

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	εστίες	τύπος εστιών	ισχύς εστιών kW	συνολική ισχύς kW	βάρος kg	
R90/40PCGB/T	064.0238	400 x 900 x 280	2	Εμαγέ τάσια	1x5,5 + 1x7,5	13	31,5	**1.546 €**
R90/80PCGB/T	064.0262	800 x 900 x 280	4	Εμαγέ τάσια	2x5,5 + 2x7,5	26	61	**2.546 €**
R90/120PCGB/T	064.0289	1200 x 900 x 280	6	Εμαγέ τάσια	4x5,5 + 2x7,5	37	83	**3.531 €**
R90/40PCG/T	064.0241	400 x 900 x 280	2	Pressed top	1x6 + 1x10	16	31,5	**1.734 €**
R90/80PCG/T	064.0249	800 x 900 x 280	4	Pressed top	1x6 + 3x10	36	61	**2.920 €**
R90/120PCG/T	064.0282	1200 x 900 x 280	6	Pressed top	2x6 + 4x10	52	83	**4.092 €**

Διαμορφωμένη επιφάνεια (Pressed top) από AISI 304 πάχους 2mm.
Επιπλέον μοντέλα με εμαγέ τάσια και, προαιρετικά, με inox τάσια.
Καυστήρες από μαντέμι, με μονή και διπλή κορώνα και καπάκι από ορείχαλκο.
Σχάρες κατάλληλες για πλυντήριο πιάτων και για ελάχιστη διάμετρο σκεύους 12cm.
Πιεζοηλεκτρική εκκίνηση.
Εξοπλισμός: κιτ μετατροπής σε φυσικό αέριο.

Ενδεικτικός χρόνος βρασμού (2L νερό σε σκεύος Ø28):
5,5kW σε 6'10"
6kW σε 6'
7,5kW σε 5'30"
10 kW σε 5'

Κουζίνες αερίου με βάση

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	πόρτες βάσης	εστίες	τύπος εστιών	ισχύς εστιών kW	συνολική ισχύς kW	βάρος kg	
R90/40PCGB/A	064.0239	400 x 900 x 870	-	2	Εμαγέ τάσια	1x5,5 + 1x7,5	13	46	**1.942 €**
R90/40PCGB/P	064.0240	400 x 900 x 870	1	2	Εμαγέ τάσια	1x5,5 + 1x7,5	13	50	**2.165 €**
R90/80PCGB/A	064.0264	800 x 900 x 870	-	4	Εμαγέ τάσια	2x5,5 + 2x7,5	26	81	**3.024 €**
R90/80PCGB/P	064.0267	800 x 900 x 870	2	4	Εμαγέ τάσια	2x5,5 + 2x7,5	26	88	**3.472 €**
R90/120PCGB/A	064.0290	1200 x 900 x 870	-	6	Εμαγέ τάσια	4x5,5 + 2x7,5	37	112	**4.269 €**
R90/120PCGB/P	064.0295	1200 x 900 x 870	3	6	Εμαγέ τάσια	4x5,5 + 2x7,5	37	122	**4.940 €**
R90/40PCG/A	064.0242	400 x 900 x 870	-	2	Pressed top	1x6 + 1x10	16	46	**2.129 €**
R90/40PCG/P	064.0243	400 x 900 x 870	1	2	Pressed top	1x6 + 1x10	16	50	**2.352 €**
R90/80PCG/A	064.0250	800 x 900 x 870	-	4	Pressed top	1x6 + 3x10	36	81	**3.399 €**
R90/80PCG/P	064.0254	800 x 900 x 870	2	4	Pressed top	1x6 + 3x10	36	88	**3.846 €**
R90/120PCG/A	064.0283	1200 x 900 x 870	-	6	Pressed top	2x6 + 4x10	52	112	**4.831 €**
R90/120PCG/P	064.0288	1200 x 900 x 870	3	6	Pressed top	2x6 + 4x10	52	122	**5.502 €**

Επιφάνεια από AISI 304 με πάχος 2mm.
Τετράγωνες εστίες (300x300mm) από μαντέμι.
Λιποσυλλέκτης.
Ρυθμιζόμενη θερμοκρασία με 6 επίπεδα έντασης.

Ενδεικτικός χρόνος βρασμού (2L νερό σε σκεύος Ø28): 4'17"

Κουζίνες ηλεκτρικές επιτραπέζιες

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	εστίες	τύπος εστιών	ισχύς εστιών kW	συνολική ισχύς kW	βάρος kg	τάση	
R90/40PCEQ/T	064.0322	400 x 900 x 280	2	300x300	2x4	8	75,5	380-415/3N	**2.220 €**
R90/80PCEQ/T	064.0336	800 x 900 x 280	4	300x300	4x4	16	63	380-415/3N	**3.425 €**

Επιφάνεια από AISI 304 με πάχος 2mm.
Τετράγωνες εστίες (300x300mm) από μαντέμι.
Λιποσυλλέκτης.
Ρυθμιζόμενη θερμοκρασία με 6 επίπεδα έντασης.

Ενδεικτικός χρόνος βρασμού (2L νερό σε σκεύος Ø28): 4'17"

Κουζίνες ηλεκτρικές με βάση

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	πόρτες βάσης	εστίες	τύπος εστιών	ισχύς εστιών kW	συνολική ισχύς kW	βάρος kg	τάση	
R90/40PCEQ/A	064.0323	400 x 900 x 870	-	2	300x300	2x4	8	90	380-415/3N	**2.616 €**
R90/40PCEQ/P	064.0324	400 x 900 x 870	1	2	300x300	2x4	8	93	380-415/3N	**2.839 €**
R90/80PCEQ/A	064.0337	800 x 900 x 870	-	4	300x300	4x4	16	88	380-415/3N	**3.903 €**
R90/80PCEQ/P	064.0340	800 x 900 x 870	2	4	300x300	4x4	16	89	380-415/3N	**4.350 €**

Πλάκα από μαντέμι πάχους 15mm.
Καυστήρες από μαντέμι, με μονή και διπλή κορώνα και καπάκι από ορείχαλκο.
Σχάρες κατάλληλες για πλυντήριο πιάτων και για ελάχιστη διάμετρο σκεύους 12cm.
Πιεζοηλεκτρική εκκίνηση.
Εξοπλισμός: κιτ μετατροπής σε φυσικό αέριο.

Ενδεικτικός χρόνος βρασμού
(2L νερό σε σκεύος Ø28):
5,5kW σε 6'10"
6kW σε 6'
7,5kW σε 5'30"
10 kW σε 5

Ενδεικτικός χρόνος προθέρμανσης πλάκας
(με ελάχιστη θερμοκρασία 450°C):
7kW σε 35'
12kW σε 25'

Κουζίνες solid top αερίου επιτραπέζιες

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	εστίες	ισχύς solid top kW	ισχύς εστιών kW	συνολική ισχύς kW	βάρος kg	
R90/80TPG/T	064.0141	800 x 900 x 280	-	12	-	12	95	**2.770 €**
R90/80TPPGFB/T	064.0122	800 x 900 x 280	2	7	1x5,5 + 1x7,5	20	68	**3.606 €**
R90/120TPPGFB/T	064.0134	1200 x 900 x 280	4	7	2x5,5 + 2x7,5	33	94	**4.670 €**
R90/80TPPGF/T	064.0126	800 x 900 x 280	2	7	1x6 + 1x10	23	68	**3.793 €**
R90/120TPPGF/T	064.0131	1200 x 900 x 280	4	7	1x6 + 3x10	43	94	**5.044 €**

Πλάκα από μαντέμι πάχους 15mm.
Καυστήρες από μαντέμι, με μονή και διπλή κορώνα και καπάκι από ορείχαλκο.
Σχάρες κατάλληλες για πλυντήριο πιάτων και για ελάχιστη διάμετρο σκεύους 12cm.
Πιεζοηλεκτρική εκκίνηση.
Εξοπλισμός: κιτ μετατροπής σε φυσικό αέριο.

Ενδεικτικός χρόνος βρασμού
(2L νερό σε σκεύος Ø28):
5,5kW σε 6'10"
6kW σε 6'
7,5kW σε 5'30"
10 kW σε 5

Ενδεικτικός χρόνος προθέρμανσης πλάκας
(με ελάχιστη θερμοκρασία 450°C):
7kW σε 35'
12kW σε 25'

Κουζίνες solid top αερίου με βάση

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	τοποθέτηση	εστίες	ισχύς solid top kW	ισχύς εστιών kW	συνολική ισχύς kW	βάρος kg	
R90/80TPG/A	064.0103	800 x 900 x 870	Ανοιχτή βάση	-	12	-	12	110	**3.158 €**
R90/80TPG/P	064.0106	800 x 900 x 870	Βάση, 2 πόρτες	-	12	-	12	114	**3.587 €**
R90/80TPFG	064.0105	800 x 900 x 870	Φούρνος 2/1, 8kW	-	12	-	20	143	**4.689 €**
R90/120TPFGFB/P	064.0101	1200 x 900 x 870	Φούρνος 2/1, 8kW	2	12	1x5,5 + 1x7,5	33	207	**6.100 €**
R90/80TPPGFB/A	064.0123	800 x 900 x 870	Ανοιχτή βάση	2	7	1x5,5 + 1x7,5	20	99	**4.120 €**
R90/80TPPGFB/P	064.0129	800 x 730 x 870	Βάση, 2 πόρτες	2	7	1x5,5 + 1x7,5	20	105	**4.548 €**
R90/80TPPFGFB	064.0124	800 x 900 x 870	Φούρνος 2/1, 8kW	2	7	1x5,5 + 1x7,5	28	146	**5.275 €**
R90/120TPPGFB/A	064.0135	1200 x 900 x 870	Ανοιχτή βάση	4	7	2x5,5 + 2x7,5	33	142	**5.424 €**
R90/120TPPGFB/P	064.0137	1200 x 900 x 870	Βάση, 3 πόρτες	4	7	2x5,5 + 2x7,5	33	148	**6.069 €**
R90/120TPPFGFB/P	064.0136	1200 x 900 x 870	Φούρνος 2/1, 8kW	4	7	2x5,5 + 2x7,5	41	215	**6.624 €**
R90/80TPPGF/A	064.0127	800 x 900 x 870	Ανοιχτή βάση	2	7	1x6 + 1x10	23	98	**4.308 €**
R90/80TPPGF/P	064.0125	800 x 900 x 870	Βάση, 2 πόρτες	2	7	1x6 + 1x10	23	103	**4.735 €**
R90/80TPPFGF	064.0128	800 x 900 x 870	Φούρνος 2/1, 8kW	2	7	1x6 + 1x10	31	141,5	**5.462 €**
R90/120TPPGF/A	064.0132	1200 x 900 x 870	Ανοιχτή βάση	4	7	1x6 + 3x10	43	126	**5.798 €**
R90/120TPPGF/P	064.0130	1200 x 900 x 870	Βάση, 3 πόρτες	4	7	1x6 + 3x10	43	137,5	**6.444 €**
R90/120TPPFGF/P	064.0133	1200 x 900 x 870	Φούρνος 2/1, 8kW	4	7	1x6 + 3x10	51	205	**6.998 €**
R90/120TPFG	064.0102	1200 x 900 x 870	Φούρνος 2/1, 8kW	2	12	1x6 + 1x10	36	205	**6.287 €**

Πλάκα από ανοξείδωτο ατσάλι 16M05
Τέσσερις ζώνες κλειστού τύπου (solid top) 2,5kW έκαστη.
Αφαιρούμενος αεραγωγός από μαντέμι.
Εργονομικές λαβές από σατινέ αλουμίνιο.

Ενδεικτικός χρόνος προθέρμανσης πλάκας
(με ελάχιστη θερμοκρασία 450°C): 38'.

Κουζίνες ηλεκτρικές solid top

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	τοποθέτηση	εστίες	ισχύς εστιών kW	συνολική ισχύς kW	βάρος kg	τάση	
R90/80TPE/T	064.0148	800 x 900 x 280	Επιτραπέζια	4	4x3,4	13,6	120	380-415/3N	**4.489 €**
R90/80TPE/A	064.0149	800 x 900 x 870	Ανοιχτή βάση	4	4x3,4	13,6	136	380-415/3N	**4.967 €**
R90/80TPE/P	064.0152	800 x 900 x 870	Βάση, 2 πόρτες	4	4x3,4	13,6	139	380-415/3N	**5.414 €**
R90/80TPFE	064.0151	800 x 900 x 870	Φούρνος στατ. 2/1, 6kW	4	4x3,4	19,6	167	380-415/3N	**6.887 €**
R90/80TPFEV	064.0150	800 x 900 x 870	Φούρνος conv. 2/1, 6kW	4	4x3,4	19,6	167	380-415/3N	**7.112 €**

Κουζίνες με επαγωγικές εστίες

Με 2 ή 4 ζώνες μαγειρέματος (Ø280) των 5kW και ειδική έκδοση wok.
Κατασκευή με γυαλί Schott υψηλής αντοχής.
Περιμετρική μόνωση για υψηλά πρότυπα υγιεινής.
Ανίχνευση σκευών με ελάχιστη διάμετρο 12cm.

Ενδεικτικός χρόνος βρασμού (2L νερό σε σκεύος Ø28): 3'40''

Κουζίνες ηλεκτρικές με επαγωγικές εστίες

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	τοποθέτηση	εστίες	τύπος εστιών /διάταξη	ισχύς εστιών kW	συνολική ισχύς kW	βάρος kg	τάση	
R90/40IND/T	064.0302	400 x 900 x 280	Επιτραπέζια	2	Ø280 / Κάθετη	2x5	10	36,5	380-415/3N	**8.595 €**
R90/40IND/A	064.0303	400 x 900 x 870	Ανοιχτή βάση	2	Ø280 / Κάθετη	2x5	10	51	380-415/3N	**8.950 €**
R90/40IND/P	064.0307	400 x 900 x 870	Βάση, 1 πόρτα	2	Ø280 / Κάθετη	2x5	10	54	380-415/3N	**9.152 €**
R90/80INDH/T	064.0304	800 x 900 x 280	Επιτραπέζια	2	Ø280 / Οριζόντια	2x5	10	65,8	380-415/3N	**9.398 €**
R90/80INDH/A	064.0305	800 x 900 x 870	Ανοιχτή βάση	2	Ø280 / Οριζόντια	2x5	10	86	380-415/3N	**9.825 €**
R90/80INDH/P	064.0306	800 x 900 x 870	Βάση, 2 πόρτες	2	Ø280 / Οριζόντια	2x5	10	93	380-415/3N	**10.230 €**
R90/80IND/T	064.0311	800 x 900 x 280	Επιτραπέζια	4	Ø280	4x5	20	65,8	380-415/3N	**13.705 €**
R90/80IND/A	064.0312	800 x 900 x 870	Ανοιχτή βάση	4	Ø280	4x5	20	86	380-415/3N	**14.135 €**
R90/80IND/P	064.0313	800 x 900 x 870	Βάση, 2 πόρτες	4	Ø280	4x5	20	93	380-415/3N	**14.537 €**
R90/40INDW/T	064.0096	400 x 900 x 280	Επιτραπέζια	1	Wok	1x5	5	25	380-415/3N	**5.463 €**
R90/40INDW/A	064.0098	400 x 900 x 870	Ανοιχτή βάση	1	Wok	1x5	5	42	380-415/3N	**5.819 €**
R90/40INDW/P	064.0100	400 x 900 x 870	Βάση, 1 πόρτα	1	Wok	1x5	5	45	380-415/3N	**6.020 €**

Για μοντέλα με στατικό φούρνο (αντίσταση μόνο) επικοινωνήστε μαζί μας

Επιφάνεια από AISI 304 πάχους 2mm.
Ο φούρνος δέχεται έως 3 GN 2/1.

Εξοπλισμός: σχάρα GN 2/1 σε όλα τα μοντέλα και κιτ μετατροπής σε φυσικό αέριο στα μοντέλα αερίου.

Κουζίνες ηλεκτρικές και αερίου με φούρνο convection 2/1

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	εστίες	τύπος εστιών	ισχύς εστιών kW	ισχύς φούρνου kW	συνολική ισχύς kW	βάρος kg	τάση	
R90/80CFGEBV	064.0265	800 x 900 x 870	4	Εμαγέ τάσια	2x5,5 + 2x7,5	6	26+6	140	380-415/3N	**4.782 €**
R90/120CFGEBV	064.0292	1200 x 900 x 870	6	Εμαγέ τάσια	4x5,5 + 2x7,5	6	37+6	167	380-415/3N	**6.310 €**
R90/80CFGEV	064.0252	800 x 900 x 870	4	Pressed top	1x6 + 3x10	6	36+6	140	380-415/3N	**5.242 €**
R90/120CFGEV	064.0285	1200 x 900 x 870	6	Pressed top	2x6 + 4x10	6	52+6	167	380-415/3N	**6.871 €**

Επιφάνεια από AISI 304 πάχους 2mm.
Με τετράγωνες εστίες 300x300mm.
Ο φούρνος δέχεται έως 3 GN 2/1.

Εξοπλισμός: σχάρα GN 2/1 σε όλα τα μοντέλα και κιτ μετατροπής σε φυσικό αέριο στα μοντέλα αερίου.

Κουζίνες ηλεκτρικές με φούρνο convection 2/1

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	εστίες	τύπος εστιών	ισχύς εστιών kW	ισχύς φούρνου kW	συνολική ισχύς kW	βάρος kg	τάση	
R90/80CFEQV	064.0339	800 x 900 x 870	4	300x300	4x4	6	16+6	130	380-415/3N	**6.029 €**

Κάδος από AISI 304 με φλογοαυλούς εντός ή εκτός κάδου.
Αισθητήρας θερμοκρασίας, θερμοστάτης ασφαλείας και ρύθμιση θερμοκρασίας.
Δίσκος συλλογής λαδιού εντός του κάδου.
Διαστάσεις καλαθιών 13L: 225x285x120mm και δύο επιπλέον 110x285x120mm στις διπλές.
Διαστάσεις καλαθιών 17L: 300x310x120mm και δύο επιπλέον 146x310x120mm στις διπλές.
Διαστάσεις καλαθιών 21L και 22L: 320x400x120mm και δύο επιπλέον 150x400x120mm στις διπλές.

Εξοπλισμός: καλάθι(α), καπάκι(α), φίλτρο δεξαμενής, ταψί αποστράγγισης, κιτ μετατροπής σε φυσικό αέριο.

Φριτέζες αερίου με βάση

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	πόρτες βάσης	τύπος αντίστασης: φλογοαυλοί	καλάθια	κάδος	ισχύς ρεύμα kW	ισχύς αέριο kW	βάρος kg	τάση	
R90/40FRGV/1V13/P	064.0439	400 x 900 x 870	1	Εντός του κάδου	1	1x13L	-	12	54	-	**3.013 €**
R90/80FRGV/2V13/P	064.0448	800 x 900 x 870	2	Εντός του κάδου	1+2	2x13L	-	24	100	-	**5.519 €**
R90/40FRGV/1V22/P	064.0443	400 x 900 x 870	1	Εντός του κάδου	1	1x22L	-	20	55	-	**3.487 €**
R90/80FRGV/2V22/P	064.0452	800 x 900 x 870	2	Εντός του κάδου	1+2	2x22L	-	40	105	-	**6.402 €**
R90/40FRGL/1V13/P	064.0437	400 x 900 x 870	1	Εκτός του κάδου	1	1x13L	0,1	12	60,5	220-240/1	**3.817 €**
R90/80FRGL/2V13/P	064.0446	800 x 900 x 870	2	Εκτός του κάδου	1+2	2x13L	0,2	24	105	220-240/1	**7.087 €**
R90/40FRGL/1V17/P	064.0441	400 x 900 x 870	1	Εκτός του κάδου	1	1x17L	0,1	16	62,5	220-240/1	**4.048 €**
R90/80FRGL/2V17/P	064.0450	800 x 900 x 870	2	Εκτός του κάδου	1+2	2x17L	0,2	32	109	220-240/1	**7.391 €**
R90/40FRGL/1V21/P	064.0442	400 x 900 x 870	1	Εκτός του κάδου	1	1x21L	0,1	19	64,5	220-240/1	**4.192 €**
R90/80FRGL/2V21/P	064.0451	800 x 900 x 870	2	Εκτός του κάδου	1+2	2x21L	0,2	38	113	220-240/1	**7.950 €**

Καλάθι 1/2 13L (110x285x120 mm)	064.0473	**87 €**
Καλάθι full 13L (225x285x120 mm)	064.0478	**107 €**
Καλάθι 1/2 17L (146x310x120 mm)	064.0474	**97 €**
Καλάθι full 17L (300x310x120 mm)	064.0479	**118 €**
Καλάθι 1/2 21L/22L (150x400x120 mm)	064.0475	**97 €**
Καλάθι Full 21L/22L (320x400x120 mm)	064.0480	**118 €**
Καλάθι 8L (130x310x120 mm)*	064.0570	**97 €**

*κατάλληλο **μόνο** για τις ηλεκτρικές φριτέζες

Κάδος από AISI 304 με αντιστάσεις πλευρικής ανάκλισης.
Αισθητήρας θερμοκρασίας, θερμοστάτης ασφαλείας και ρύθμιση θερμοκρασίας.
Δίσκος συλλογής λαδιού εντός της δεξαμενής.
Διαστάσεις καλαθιών 8L: 130x310x120mm.
Διαστάσεις καλαθιών 13L: 225x285x120mm και δύο επιπλέον 110x285x120mm στις διπλές.
Διαστάσεις καλαθιών 17L: 300x310x120mm και δύο επιπλέον 146x310x120mm στις διπλές.
Διαστάσεις καλαθιών 21L: 320x400x120mm και δύο επιπλέον 150x400x120mm στις διπλές.

Εξοπλισμός: καλάθι(α), καπάκι(α), φίλτρο δεξαμενής, ταψί αποστράγγισης.

Φριτέζες ηλεκτρικές με βάση

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	πόρτες βάσης	τύπος αντίστασης	καλάθια	κάδος	ισχύς kW	βάρος kg	τάση	
R90/40FRER/2V8/P	064.0465	400 x 900 x 870	1	Πλευρική ανάκλιση	2	2x8L	14	53	380-415/3N	**4.064 €**
R90/40FRER/1V13/P	064.0455	400 x 900 x 870	1	Πλευρική ανάκλιση	1	1x13L	12	43,5	380-415/3N	**3.109 €**
R90/80FRER/2V13/P	064.0461	800 x 900 x 870	2	Πλευρική ανάκλιση	1+2	2x13L	24	82	380-415/3N	**5.684 €**
R90/40FRER/1V17/P	064.0456	400 x 900 x 870	1	Πλευρική ανάκλιση	1	1x17L	16,5	46	380-415/3N	**3.262 €**
R90/80FRER/2V17/P	064.0463	800 x 900 x 870	2	Πλευρική ανάκλιση	1+2	2x17L	34	88	380-415/3N	**6.100 €**
R90/40FRER/1V21/P	064.0458	400 x 900 x 870	1	Πλευρική ανάκλιση	1	1x21L	20	53	380-415/3N	**3.651 €**
R90/80FRER/2V21/P	064.0018	800 x 900 x 870	2	Πλευρική ανάκλιση	1+2	2x21L	40	94	380-415/3N	**6.304 €**

Με έναν ή δύο κάδους (306x508x316) χωρητικότητας 40L.
Κάδος από AISI 316 χωρίς κολλήσεις.
Βρύση πλήρωσης νερού.
Διακόπτης πίεσης ασφαλείας για τον έλεγχο του νερού στη δεξαμενή.

Εξοπλισμός: ψευδοπυθμένας, ταψί συλλογής (κατάλληλο για πλυντήριο πιάτων), κιτ μετατροπής σε φυσικό αέριο.
Δεν περιλαμβάνονται καλάθια.
Προαιρετικά (έξτρα χρέωση): οριζόντια ή κάθετα καλάθια 1/3 και 1/6.

Βραστήρες ζυμαρικών αερίου με βάση

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	πόρτες βάσης	ισχύς ρεύμα kW	ισχύς αέριο kW	βάρος kg	τάση	
R90/40CPG/1V40/P	064.0073	400 x 900 x 870	1	0,1	14	56,4	220-240/1	**3.662 €**
R90/80CPG/2V40/P	064.0075	800 x 900 x 870	2	0,2	28	105	220-240/1	**6.215 €**

Καλάθι 1/6 (140x140x200 mm)	064.0573	**115 €**
Καλάθι 1/3 οριζόντιο (290x160x200 mm)	064.0572	**173 €**
Καλάθι 1/3 κάθετο (160x290x200 mm)	064.0571	**173 €**
Καπάκι κάδου	064.0591	**135 €**

Με έναν ή δύο κάδους (306x508x316) χωρητικότητας 40L.
Κάδος από AISI 316 χωρίς κολλήσεις.
Βρύση πλήρωσης νερού.
Διακόπτης πίεσης ασφαλείας για τον έλεγχο του νερού στη δεξαμενή.

Εξοπλισμός: ψευδοπυθμένας, ταψί συλλογής (κατάλληλο για πλυντήριο πιάτων).
Δεν περιλαμβάνονται καλάθια.
Προαιρετικά (έξτρα χρέωση): οριζόντια ή κάθετα καλάθια 1/3 και 1/6.

Βραστήρες ζυμαρικών ηλεκτρικοί με βάση

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	πόρτες βάσης	ισχύς kW	βάρος kg	τάση	
R90/40CPE/1V40/P	064.0079	400 x 900 x 870	1	8,5	45	380-415/3N	**3.567 €**
R90/80CPE/2V40/P	064.0081	800 x 900 x 870	2	17	78,9	380-415/3N	**5.921 €**

Καλάθι 1/6 (140x140x200 mm)	064.0573	**115 €**
Καλάθι 1/3 οριζόντιο (290x160x200 mm)	064.0572	**173 €**
Καλάθι 1/3 κάθετο (160x290x200 mm)	064.0571	**173 €**
Καπάκι κάδου	064.0591	**135 €**

Κατασκευή από AISI 304 (2mm).
Διαστάσεις κάδου 1x (GN 1/1 + 1/3): 351x685x155mm.
Διαστάσεις κάδου 2x (GN 1/1 + 1/3): 730x685x155mm.
Χειροκίνητη πλήρωση νερού.
Ρύθμιση αερίου με θερμοστατική βαλβίδα ασφαλείας.

Εξοπλισμός: υπερχείλιση, ψευδοπυθμένας, 1 ή 2 διαχωριστικές μπάρες (ανάλογα με το μοντέλο), κιτ μετατροπής σε φυσικό αέριο.
Δεν περιλαμβάνονται δοχεία GN.

Bain Marie αερίου

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	τοποθέτηση	χωρητικότητα	ισχύς kW	βάρος kg	
R90/40BMG/T	064.0351	400 x 900 x 280	Επιτραπέζια	1x (GN 1/1 + 1/3)	3	26,5	**1.958 €**
R90/40BMG/A	064.0352	400 x 900 x 870	Ανοιχτή βάση	1x (GN 1/1 + 1/3)	3	38,5	**2.354 €**
R90/40BMG/P	064.0353	400 x 900 x 870	Βάση, 1 πόρτα	1x (GN 1/1 + 1/3)	3	42	**2.577 €**
R90/80BMG/T	064.0354	800 x 900 x 280	Επιτραπέζια	2x (GN 1/1 + 1/3)	6	45	**2.438 €**
R90/80BMG/A	064.0355	800 x 900 x 870	Ανοιχτή βάση	2x (GN 1/1 + 1/3)	6	65,5	**2.916 €**
R90/80BMG/P	064.0356	800 x 900 x 870	Βάση, 2 πόρτες	2x (GN 1/1 + 1/3)	6	72	**3.363 €**

Κατασκευή από AISI 304 πάχους 2mm.
Διαστάσεις κάδου 1x (GN 1/1 + 1/3): 351x685x155mm.
Διαστάσεις κάδου 2x (GN 1/1 + 1/3): 730x685x155mm.
Χειροκίνητη πλήρωση νερού.

Εξοπλισμός: υπερχείλιση, ψευδοπυθμένας, 1 ή 2 διαχωριστικές μπάρες (ανάλογα με το μοντέλο).
Δεν περιλαμβάνονται δοχεία GN.

Bain Marie ηλεκτρικά

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	τοποθέτηση	χωρητικότητα	ισχύς kW	βάρος kg	τάση	
R90/40BME/T	064.0365	400 x 730 x 280	Επιτραπέζια	1x (GN 1/1 + 1/3)	2,2	26,5	220-240/1	**1.879 €**
R90/40BME/A	064.0366	400 x 730 x 870	Ανοιχτή βάση	1x (GN 1/1 + 1/3)	2,2	38,5	220-240/1	**2.274 €**
R90/40BME/P	064.0367	400 x 730 x 870	Βάση, 1 πόρτα	1x (GN 1/1 + 1/3)	2,2	42	220-240/1	**2.498 €**
R90/80BME/T	064.0368	800 x 730 x 280	Επιτραπέζια	2x (GN 1/1 + 1/3)	4,4	44	380-415/3N	**2.619 €**
R90/80BME/A	064.0369	800 x 730 x 870	Ανοιχτή βάση	2x (GN 1/1 + 1/3)	4,4	64,2	380-415/3N	**3.544 €**
R90/80BME/P	064.0370	800 x 730 x 870	Βάση, 2 πόρτες	2x (GN 1/1 + 1/3)	4,4	70,2	380-415/3N	**3.991 €**

Επιφάνεια χρωμίου με επικάλυψη hard mirror.
Ρύθμιση θερμοκρασίας με θερμοστατική βαλβίδα.
Ελαφρά κλίση για την διέξοδο των υγρών.
Αφαιρούμενος λιποσυλλέκτης (κατάλληλος για πλύσιμο σε πλυντήριο πιάτων).
Πλαϊνή προστασία για πιτσιλιές και σταγόνες.

Εξοπλισμός: κιτ μετατροπής σε φυσικό αέριο.
Ενδεικτικός χρόνος προθέρμανσης στους 300°C: 20 λεπτά.
Ενδεικτική παραγωγή: κολοκύθια (των 100gr) 130/ώρα, μπιφτέκια (των 150gr) 335/ώρα, φιλέτο λαβράκι (180gr) 190/ώρα.

Εστίες- Πλατό αερίου επιτραπέζιες

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	τύπος επιφάνειας	επιφάνεια (Π x Β x Υ) mm	ισχύς kW	βάρος kg	
R90/40FTG/CL/T	064.0155	400 x 900 x 280	Λεία	335x700	10,5	37,4	**2.572 €**
R90/40FTG/CR/T	064.0158	400 x 900 x 280	Ραβδωτή	335x700	10,5	37,4	**2.735 €**
R90/80FTG/CL/T	064.0170	800 x 900 x 280	Λεία	735x700	21	76	**3.692 €**
R90/80FTG/CLR/T	064.0167	800 x 900 x 280	2/3 λεία 1/3 ραβδωτή	735x700	21	76	**3.925 €**

Επιφάνεια χρωμίου με επικάλυψη hard mirror.
Ρύθμιση θερμοκρασίας με θερμοστατική βαλβίδα.
Ελαφρά κλίση για την διέξοδο των υγρών.
Αφαιρούμενος λιποσυλλέκτης (κατάλληλος για πλύσιμο σε πλυντήριο πιάτων).
Πλαϊνή προστασία για πιτσιλιές και σταγόνες.

Εξοπλισμός: κιτ μετατροπής σε φυσικό αέριο.
Ενδεικτικός χρόνος προθέρμανσης στους 300°C: 20 λεπτά.
Ενδεικτική παραγωγή: κολοκύθια (των 100gr) 130/ώρα, μπιφτέκια (των 150gr) 335/ώρα, φιλέτο λαβράκι (180gr) 190/ώρα.

Εστίες- Πλατό αερίου με βάση

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	πόρτες βάσης	τύπος επιφάνειας	επιφάνεια (Π x Β) mm	ισχύς kW	βάρος kg	
R90/40FTG/CL/A	064.0156	400 x 900 x 870	-	Λεία	335x700	10,5	51,9	**2.967 €**
R90/40FTG/CL/P	064.0157	400 x 900 x 870	1	Λεία	335x700	10,5	54,9	**3.191 €**
R90/40FTG/CR/A	064.0159	400 x 900 x 870	-	Ραβδωτή	335x700	10,5	51,9	**3.130 €**
R90/40FTG/CR/P	064.0160	400 x 900 x 870	1	Ραβδωτή	335x700	10,5	54,9	**3.354 €**
R90/80FTG/CL/A	064.0171	800 x 900 x 870	-	Λεία	735x700	21	102	**4.170 €**
R90/80FTG/CL/P	064.0530	800 x 900 x 870	2	Λεία	735x700	21	102	**4.618 €**
R90/80FTG/CLR/A	064.0168	800 x 900 x 870	-	2/3 λεία 1/3 ραβδωτή	735x700	21	96	**4.403 €**
R90/80FTG/CLR/P	064.0169	800 x 900 x 870	2	2/3 λεία 1/3 ραβδωτή	735x700	21	102	**4.851 €**

Επιφάνεια χρωμίου με επικάλυψη hard mirror.
Ρύθμιση θερμοκρασίας με θερμοστάτη ασφαλείας.
Ενισχυμένες αντιστάσεις.
Ελαφρά κλίση για την διέξοδο των υγρών.
Αφαιρούμενος λιποσυλλέκτης (κατάλληλος για πλύσιμο σε πλυντήριο πιάτων).
Πλαϊνή προστασία από πιτσιλιές και σταγόνες.

Ενδεικτικός χρόνος προθέρμανσης στους 300°C: 27 λεπτά.
Ενδεικτική παραγωγή: κολοκύθια (των 100gr) 130/ώρα, μπιφτέκια (των 150gr) 335/ώρα, φιλέτο λαβράκι (180gr) 190/ώρα.

Εστίες- Πλατό ηλεκτρικές επιτραπέζιες

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	τύπος επιφάνειας	επιφάνεια (Π x Β) mm	ισχύς kW	βάρος kg	τάση	
R90/40FTE/CL/T	064.0202	400 x 900 x 280	Λεία	335x700	7,5	49	380-415/3N	**2.602 €**
R90/40FTE/CR/T	064.0205	400 x 900 x 280	Ραβδωτή	335x700	7,5	49	380-415/3N	**2.650 €**
R90/80FTE/CL/T	064.0189	800 x 900 x 280	Λεία	735x700	15	93,3	380-415/3N	**3.632 €**
R90/80FTE/CLR/T	064.0186	800 x 900 x 280	2/3 λεία 1/3 ραβδωτή	735x700	15	93,3	380-415/3N	**3.830 €**

Επιφάνεια χρωμίου με επικάλυψη hard mirror.
Ρύθμιση θερμοκρασίας με θερμοστάτη ασφαλείας.
Ενισχυμένες αντιστάσεις.
Ελαφρά κλίση για την διέξοδο των υγρών.
Αφαιρούμενος λιποσυλλέκτης (κατάλληλος για πλύσιμο σε πλυντήριο πιάτων).
Πλαϊνή προστασία από πιτσιλιές και σταγόνες.

Ενδεικτικός χρόνος προθέρμανσης στους 300°C: 27 λεπτά.
Ενδεικτική παραγωγή: κολοκύθια (των 100gr) 130/ώρα, μπιφτέκια (των 150gr) 335/ώρα, φιλέτο λαβράκι (180gr) 190/ώρα.

Εστίες- Πλατό ηλεκτρικές με βάση

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	πόρτες βάσης	τύπος επιφάνειας	επιφάνεια (Π x Β) mm	ισχύς kW	βάρος kg	τάση	
R90/40FTE/CL/A	064.0203	400 x 900 x 870	-	Λεία	335x700	7,5	63,5	380-415/3N	**2.997 €**
R90/40FTE/CL/P	064.0204	400 x 900 x 870	1	Λεία	335x700	7,5	67	380-415/3N	**3.221 €**
R90/40FTE/CR/A	064.0206	400 x 900 x 870	-	Ραβδωτή	335x700	7,5	63,5	380-415/3N	**3.045 €**
R90/40FTE/CR/P	064.0207	400 x 900 x 870	1	Ραβδωτή	335x700	7,5	67	380-415/3N	**3.269 €**
R90/80FTE/CL/A	064.0190	800 x 900 x 870	-	Λεία	735x700	15	113,5	380-415/3N	**4.110 €**
R90/80FTE/CL/P	064.0191	800 x 900 x 870	2	Λεία	735x700	15	119,5	380-415/3N	**4.557 €**
R90/80FTE/CLR/A	064.0187	800 x 900 x 870	-	2/3 λεία 1/3 ραβδωτή	735x700	15	113,5	380-415/3N	**4.309 €**
R90/80FTE/CLR/P	064.0188	800 x 900 x 870	2	2/3 λεία 1/3 ραβδωτή	735x700	15	119,5	380-415/3N	**4.756 €**

Ανοξείδωτη ζώνη μαγειρέματος από ανοξείδωτο ατσάλι.
Αντιστρέψιμο γκριλ για κρέας και ψάρι.
Πλαϊνή προστασία από πιτσιλιές και σταγόνες.
Ανοξείδωτο φλόγιστρο.
Συρτάρι με νερό για την συλλογή υγρών, την αποφυγή δημιουργίας δυσάρεστων οσμών και την διατήρηση της υγρασίας των τροφών.

Εξοπλισμός: κιτ μετατροπής σε φυσικό αέριο.
Ενδεικτικός χρόνος προθέρμανσης στους 270°C: 25 λεπτά.
Ενδεικτική παραγωγή: φιλέτο λαβράκι (180gr) 60/ώρα, φιλέτο μοσχάρι (300gr) 65 ώρα.

Γκριλιέρες αερίου

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ζώνες	επιφάνεια (Π x Β) mm	ισχύς kW	βάρος kg	
R90/40AGGI	064.0087	400 x 900 x 870	1	320x645	11	72	**3.794 €**
R90/80AGGI	064.0090	800 x 900 x 870	2	360x645 (2x)	22	108	**5.663 €**

Ανοξείδωτη ζώνη μαγειρέματος από ανοξείδωτο ατσάλι.
Αντιστρέψιμο γκριλ για κρέας και ψάρι.
Πλαϊνή προστασία από πιτσιλιές και σταγόνες.
Ενισχυμένες αντιστάσεις.
Συρτάρι με νερό για την συλλογή υγρών, την αποφυγή δημιουργίας δυσάρεστων οσμών και την διατήρηση της υγρασίας των τροφών.

Ενδεικτικός χρόνος προθέρμανσης στους 270°C: 25 λεπτά.
Ενδεικτική παραγωγή: φιλέτο λαβράκι (180gr) 60/ώρα, φιλέτο μοσχάρι (300gr) 65 ώρα.

Γκριλιέρες ηλεκτρικές

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ζώνες	επιφάνεια (Π x Β) mm	ισχύς kW	βάρος kg	τάση	
R90/40AGEI	064.0092	400 x 900 x 870	1	320x645	7,5	69	380-415	**3.785 €**
R90/80AGEI	064.0094	800 x 900 x 870	2	360x645 (2x)	15	112	380-415	**5.640 €**

Διαμορφωμένος κάδος και πυθμένας από AISI 316.
Πλήρωση νερού μέσω σωληνοειδούς βαλβίδας.
Έλεγχος πίεσης κοιλότητας με βαλβίδα ασφαλείας και μανόμετρο.
Καπάκι από αθερμικό υλικό.
Ανοξείδωτοι καυστήρες.

Εξοπλισμός: κιτ μετατροπής σε φυσικό αέριο.
Προαιρετικά: Καλάθια με πολλαπλές ενότητες με οπές Ø3mm ή Ø5mm,
κιτ αυτόματης αποστράγγισης του condenser στα μοντέλα έμμεσης θέρμανσης.

Βραστήρες άμεσης και έμμεσης θέρμανσης αερίου

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	θέρμανση	χωρητικότητα L	ισχύς ρεύμα kW	ισχύς αέριο kW	βάρος kg	τάση	
R90/80PGD/50	064.0069	800 x 900 x 870	Άμεση	50	0,1	10,5	145	220-240/1	**5.872 €**
R90/80PGD/100	064.0064	800 x 900 x 870	Άμεση	100	0,1	21	107	220-240/1	**6.599 €**
R90/80PGD/150	064.0066	800 x 900 x 870	Άμεση	150	0,1	24	113	220-240/1	**7.004 €**
R90/80PGI/50	064.0071	800 x 900 x 870	Έμμεση	50	0,3	10,5	145	220-240/1	**7.596 €**
R90/80PGI/100	064.0065	800 x 900 x 870	Έμμεση	100	0,3	21	142,5	220-240/1	**8.693 €**
R90/80PGI/150	064.0067	800 x 900 x 870	Έμμεση	150	0,3	24	153	220-240/1	**9.224 €**

Διαμορφωμένος κάδος και πυθμένας από AISI 316.
Πλήρωση νερού μέσω σωληνοειδούς βαλβίδας.
Έλεγχος πίεσης κοιλότητας με βαλβίδα ασφαλείας και μανόμετρο.
Καπάκι από αθερμικό υλικό.
Ενισχυμένες αντιστάσεις.

Προαιρετικά: Καλάθια με πολλαπλές ενότητες με οπές Ø3mm ή Ø5mm,
κιτ αυτόματης αποστράγγισης του condenser.

Βραστήρες έμμεσης θέρμανσης ηλεκτρικοί

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	θέρμανση	χωρητικότητα L	ισχύς kW	βάρος kg	τάση	
R90/80PED/100	064.0082	800 x 900 x 870	Άμεση	100	12,1	140	380-415/3N	**6.775 €**
R90/80PED/150	064.0084	800 x 900 x 870	Άμεση	150	12,1	150	380-415/3N	**7.248 €**
R90/80PEI/50	064.0086	800 x 900 x 870	Έμμεση	50	12,3	150	380-415/3N	**7.118 €**
R90/80PEI/100	064.0083	800 x 900 x 870	Έμμεση	100	21,3	145,5	380-415/3N	**8.166 €**
R90/80PEI/150	064.0017	800 x 900 x 870	Έμμεση	150	21,3	143	380-415/3N	**8.597 €**

Ανοξείδωτος κάδος (AISI 304).
Χειροκίνητη ή αυτόματη ανατροπή.
Ανοξείδωτο καπάκι κάδου.
Θέρμανση με σωληνωτούς καυστήρες από νικελωμένο σίδηρο, ανάφλεξη με πιλότο.
Θερμοστάτης 100°-285°C.
Πλήρωση νερού μέσω σωληνοειδούς βαλβίδας.

Εξοπλισμός: κιτ μετατροπής σε φυσικό αέριο.

Ανατρεπόμενα τηγάνια αερίου

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	χωρητικότητα L	ανατροπή	ισχύς αέριο kW	βάρος kg	τάση	
R90/80BRG/80X/S	064.0058	800 x 900 x 870	80	χειροκίνητη	20	144	220-240/1	**7.644 €**
R90/80BRG/80X/M	064.0057	800 x 900 x 870	80	αυτόματη	20	149	220-240/1	**8.474 €**
R90/120BRG/120X/S	064.0054	1200 x 900 x 870	120	χειροκίνητη	24	217	220-240/1	**9.809 €**
R90/120BRG/120X/M	064.0053	1200 x 900 x 870	120	αυτόματη	24	222	220-240/1	**10.983 €**

Ανοξείδωτος κάδος (AISI 304).
Χειροκίνητη ή αυτόματη ανατροπή.
Ανοξείδωτο καπάκι κάδου.
Ενισχυμένες αντιστάσεις κάτω από την δεξαμενή.
Θερμοστάτης 100°-285°C.
Πλήρωση νερού μέσω σωληνοειδούς βαλβίδας.

Ανατρεπόμενα τηγάνια ηλεκτρικά

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	χωρητικότητα L	ανατροπή	ισχύς ρεύμα kW	βάρος kg	τάση	
R90/80BRE/80X/S	064.0063	800 x 900 x 870	80	χειροκίνητη	15	148	380-415/3N	**7.772 €**
R90/80BRE/80X/M	064.0062	800 x 900 x 870	80	αυτόματη	15	153	380-415/3N	**8.655 €**
R90/120BRE/120X/S	064.0059	1200 x 900 x 870	120	χειροκίνητη	19	213	380-415/3N	**9.962 €**
R90/120BRE/120X/M	064.0019	1200 x 900 x 870	120	αυτόματη	19	218	380-415/3N	**11.156 €**

Κατασκευή από AISI 304.
Μοντέλα με συρτάρι και με οδηγούς πλήρους επέκτασης.

Ουδέτερα στοιχεία επιτραπέζια

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	συρτάρι	βάρος kg	
R90/20PLN/T	064.0385	200 x 900 x 280	-	22	**736 €**
R90/40PLN/T	064.0398	400 x 900 x 280	-	28	**816 €**
R90/40PLC/T	064.0399	400 x 900 x 280	Ναι	34	**968 €**
R90/60PLN/T	064.0409	600 x 900 x 280	-	35	**896 €**
R90/80PLN/T	064.0422	800 x 900 x 280	-	43	**976 €**
R90/80PLC/T	064.0423	800 x 900 x 280	Ναι	48	**1.436 €**
R90/100PLN/T	064.0374	1000 x 900 x 280	-	48	**1.056 €**
R90/120PLN/T	064.0380	1200 x 900 x 280	-	55	**1.136 €**

Κατασκευή από AISI 304.
Μοντέλα με συρτάρι και με οδηγούς πλήρους επέκτασης.

Ουδέτερα στοιχεία με βάση

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	πόρτες βάσης	συρτάρι	βάρος kg	
R90/20PLN/P	064.0386	200 x 900 x 870	Βάση κλειστή	-	35	**1.067 €**
R90/40PLN/A	064.0402	400 x 900 x 870	-	-	43	**1.212 €**
R90/40PLC/A	064.0396	400 x 900 x 870	-	Ναι	48	**1.363 €**
R90/40PLN/P	064.0403	400 x 900 x 870	1	-	45	**1.435 €**
R90/40PLC/P	064.0397	400 x 900 x 870	1	Ναι	51	**1.587 €**
R90/60PLN/A	064.0410	600 x 900 x 870	-	-	58	**1.374 €**
R90/60PLN/P	064.0411	600 x 900 x 870	1	-	60	**1.658 €**
R90/80PLN/A	064.0426	800 x 900 x 870	-	-	63	**1.454 €**
R90/80PLN/P	064.0427	800 x 900 x 870	2	-	69	**1.901 €**
R90/80PLC/A	064.0420	800 x 900 x 870	-	Ναι	68	**1.915 €**
R90/80PLC/P	064.0421	800 x 900 x 870	2	Ναι	74	**2.362 €**
R90/100PLN/A	064.0375	1000 x 900 x 870	-	-	68	**1.616 €**
R90/100PLN/P	064.0376	1000 x 900 x 870	2	-	75	**2.063 €**
R90/120PLN/A	064.0381	1200 x 900 x 870	-	-	75	**1.874 €**
R90/120PLN/P	064.0382	1200 x 900 x 870	3	-	85	**2.545 €**

Κατασκευή από AISI 304.
Διαστάσεις λάντζας (module 40cm) 330x330x250mm
και (module 80cm) 600x500x250mm.

Εξοπλισμός: βρύση, σιφόνι, αποχέτευση.

Ουδέτερα στοιχεία με λάντζα και βάση

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	πόρτες βάσης	συρτάρι	βάρος kg	
R90/40LA/A	064.0400	400 x 900 x 870	-	-	24	**1.960 €**
R90/40LA/P	064.0401	400 x 900 x 870	1	-	31	**2.180 €**
R90/80LA/A	064.0424	800 x 900 x 870	-	-	38	**2.526 €**
R90/80LA/P	064.0425	800 x 900 x 870	2	-	45	**2.963 €**

Ψυχόμενη βιτρίνα
RTW-100L
062.0002 **540 €***

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-4
062.0018 **795 €***

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-160-4
062.0019 **827 €***

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.

***Ενδεικτική τιμή**
Τρέχουσα τιμή στο emko.gr

Ψυχόμενη βιτρίνα SELF SERVICE
RTW-118L
062.0009 **700* €**

Χωρητικότητα: 118 L
Θερμοστάτης: +2°C έως +12°C.
Ψηφιακή ένδειξη θερμοκρασίας.
Λειτουργία αυτόματης απόψυξης.
Ανοξείδωτη στιβαρή κατασκευή
με γυάλινο συρόμενο κάλυμμα.

***Δείτε τιμή στο emko.gr**

Ψυχόμενη βιτρίνα
RTW-120L-5
062.0016 **795* €**

Χωρητικότητα: 120 L
Θερμοστάτης 0°C έως +12°C
με ψηφιακή ένδειξη.
Ρυθμιζόμενα ράφια με
επικάλυψη χρωμίου.
Φωτισμός Led.
4 πλευρές με διπλό τζάμι.
Σύστημα ψύξης με αέρα.
Αυτόματη απόψυξη.

Ψυχόμενη βιτρίνα
RTW-160L-5
062.0017 **827* €**

Χωρητικότητα: 160 L
Θερμοστάτης 0°C έως +12°C
με ψηφιακή ένδειξη.
Ρυθμιζόμενα ράφια με
επικάλυψη χρωμίου.
Φωτισμός Led.
4 πλευρές με διπλό τζάμι.
Σύστημα ψύξης με αέρα.
Αυτόματη απόψυξη.

	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-4	696 x 568 x 686	160	64	230V / 50Hz / 1
RTW-160L-4	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
RTW-120L-5	702 x 568 x 686	160	57	R600A	230V / 50Hz / 1
RTW-160L-5	880 x 568 x 686	160	66	R600A	230V / 50Hz / 1

ΝΕΟ

Ψυχόμενη βιτρίνα συντήρησης
CD 600
010.1152 **1.166 €**

Χωρητικότητα: GN 1/1 (κάτω)
Θερμοκρασία: +2°C έως +4°C.
Ηλεκτρονικός θερμοστάτης.
Σύστημα αυτόματης απόψυξης.
Με διπλά τζάμια, αφαιρούμενες
συρόμενες πόρτες πίσω και
2 ανοξείδωτα ράφια (525 x 325 mm).
Φωτισμός LED.
εσωτερικές διαστάσεις:
540 x 340 x 260 mm.

ΝΕΟ

Ψυχόμενη βιτρίνα συντήρησης
CD 600 SF
010.1050 **1.244 €** *Ειδική έκδοση self-service*

Χωρητικότητα: GN 1/1 (κάτω)
Θερμοκρασία: +2°C έως +4°C.
Ηλεκτρονικός θερμοστάτης.
Σύστημα αυτόματης απόψυξης.
Με διπλά τζάμια, αφαιρούμενες
συρόμενες πόρτες πίσω και εμπρός.
2 ανοξείδωτα ράφια (525 x 325 mm).
Φωτισμός LED.
εσωτερικές διαστάσεις:
540 x 340 x 260 mm.

Ψυχόμενη βιτρίνα συντήρησης
CD 800
010.1023 **2.830 €** *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 συντήρησης
CD 1200
010.1024 **3.504 €**

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.

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	ψύξη	τάση
CD 600	600 x 400 x 400	400	42	R290	230V / 50Hz / 1
CD 600 SF	600 x 400 x 400	400	42	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	150	R134A χωρίς CFC	230V / 50Hz / 1

Βιτρίνες ψυχόμενες

ItalStar

Ψυχόμενη βιτρίνα Self Service
RTS-220L
062.0008 **2.299 €***

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).
Νυχτερινή κουρτίνα.
Ψύξη με αέρα.
Αυτόματη απόψυξη.

ROLLER GRILL

Ψυχόμενη βιτρίνα
TPR60
010.0241 **1.895 €**

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 **2.089 €**

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.

Mini bar

Τιμή κατόπιν συνεννόησης

ItalStar

Mini bar αμμωνίας
BAR40
058.0502

Χωρητικότητα: 35 L
Θερμοκρασία: +4°C έως +12°C.
Ιδανικό για υπνοδωμάτια με αθόρυβη λειτουργία χωρίς κραδασμούς.

ItalStar

Βιτρίνα sushi 62 L
RTS-62L
062.0012 **827 €***

Χωρητικότητα: 6 GN 1/3 βάθους 40mm
(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 **859 €***

Χωρητικότητα: 5 GN 1/2 βάθους 40mm
(Δεν περιλαμβάνονται στην τιμή).
Θερμοστάτης: 0°C έως +12°C.
Ψηφιακή ένδειξη θερμοκρασίας.
Λειτουργία αυτόματης απόψυξης

***Ενδεικτική τιμή**
Τρέχουσα τιμή στο emko.gr

	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
BAR40	404 x 455 x 560	65	17		220V / 50Hz / 1

Ψυχόμενη βιτρίνα συντήρησης
FSC 800
010.1031 **4.264 €**

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
FSC 1200
010.1032 **5.363 €**

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 SELF SERVICE
SSC 800
010.1441 **4.440 €**

Δέχεται 2 x GN 1/1
Θερμοκρασία: +2°C έως +10°C.
Ηλεκτρονικός θερμοστάτης.
Σύστημα αυτόματης απόψυξης.
Με διπλά τζάμια και 4 ανοξείδωτα
ράφια (770 x 460 mm).
Φωτισμός LED και 4 διπλοί τροχοί.
Εσωτερικές διαστάσεις: 746 x 630 x 1170 mm

Ψυχόμενη βιτρίνα SELF SERVICE
SSC 1200
010.1036 **5.845 €**

Χωρητικότητα: 3 x GN 1/1
Θερμοκρασία: +2°C έως +10°C.
Ηλεκτρονικός θερμοστάτης.
Σύστημα αυτόματης απόψυξης.
Με διπλά τζάμια και 4 ανοξείδωτα
ράφια (1130 x 460 mm).
Φωτισμός LED και 4 διπλοί τροχοί.
Εσωτερικές διαστάσεις:
1170 x 630 x 1170 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
SSC 800	1200 x 773 x 1908	500	200	R290	230V / 50Hz / 1
SSC 1200	1200 x 774 x 1912	500	200	R290	230V / 50Hz / 1

Βιτρίνες ζαχαροπλαστείου

ROLLER GRILL

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	κωδικός	χρώμα	θερμοκρασία °C	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ράφια mm	χωρητικότητα L	ισχύς W	ψύξη	βάρος kg	τάση V	
RD 600	010.1301	Λευκό	2 έως 10	600 x 645 x 1850	465 x 455	360	430	R134A	150	230	**3.349 €**
RD 600	010.1021	Μαύρο	2 έως 10	600 x 645 x 1850	465 x 455	360	430	R134A	150	230	**3.349 €**
RD 800	010.1020	Λευκό	2 έως 10	800 x 645 x 1850	665 x 455	480	430	R134A	190	230	**4.264 €**
RD 800	010.1302	Μαύρο	2 έως 10	800 x 645 x 1850	665 x 455	480	430	R134A	190	230	**4.264 €**
RD 60 T	010.0119	Inox	2 έως 10	600 x 630 x 1850	Ø470	360	430	R134A	135	230	**3.095 €**
RD 60 T	010.1303	Μαύρο	2 έως 10	600 x 630 x 1850	Ø470	360	430	R134A	135	230	**3.095 €**
RD 60 F	010.0233	Inox	2 έως 10	600 x 630 x 1850	535 x 495	360	430	R134A	130	230	**2.908 €**
RD 60 F	010.1300	Μαύρο	2 έως 10	600 x 630 x 1850	535 x 495	360	430	R134A	130	230	**2.908 €**

Βιτρίνες κατάψυξης
Με τριπλό τζάμι.

Δυνατότητα ρύθμισης θερμοκρασίας από -20°C ως +5°C από το εργοστάσιο με επιπλέον χρέωση

μοντέλο	κωδικός	χρώμα	θερμοκρασία °C	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ράφια mm	χωρητικότητα L	ισχύς W	ψύξη	βάρος kg	τάση V	
RDN 600	010.1304	Λευκό	-5 έως -18	600 x 645 x 1850	465 x 455	360	800	R452A	160	230	**6.112 €**
RDN 600	010.1035	Μαύρο	-5 έως -18	600 x 645 x 1850	465 x 455	360	800	R452A	160	230	**6.112 €**
RDN 800	010.1022	Λευκό	-5 έως -18	800 x 645 x 1850	665 x 455	480	800	R452A	200	230	**6.550 €**
RDN 800	010.1018	Μαύρο	-5 έως -18	800 x 645 x 1850	665 x 455	480	800	R452A	200	230	**6.550 €**
RDN 60 T	010.1305	Inox	-5 έως -18	600 x 630 x 1850	Ø375	360	800	R404A	198	230	**5.332 €**
RDN 60 T	010.1306	Μαύρο	-5 έως -18	600 x 630 x 1850	Ø375	360	800	R404A	198	230	**5.332 €**
RDN 60 F	010.1307	Inox	-5 έως -18	600 x 630 x 1850	510 x 510	360	800	R404A	188	230	**5.148 €**
RDN 60 F	010.1308	Μαύρο	-5 έως -18	600 x 630 x 1850	510 x 510	360	800	R404A	188	230	**5.148 €**

Βιτρίνες σοκολάτας
50% υγρασία.

μοντέλο	κωδικός	χρώμα	θερμοκρασία °C	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ράφια mm	χωρητικότητα L	ισχύς W	ψύξη	βάρος kg	τάση V	
RDC 60 T	010.0232	Inox	14 έως 17	600 x 630 x 1850	Ø375	360	430	R404A	135	230	**3.095 €**
RDC 60 T	010.1309	Μαύρο	14 έως 17	600 x 630 x 1850	Ø375	360	430	R404A	135	230	**3.095 €**
RDC 60 F	010.1310	Inox	14 έως 17	600 x 630 x 1850	535 x 495	360	430	R404A	130	230	**2.908 €**
RDC 60 F	010.0234	Μαύρο	14 έως 17	600 x 630 x 1850	535 x 495	360	430	R404A	130	230	**2.908 €**

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 **3.240 €**

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 **3.468 €**

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 **5.300 €**

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 **5.684 €**

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 **10.935 €**

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 **13.287 €**

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	750x 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

Βιτρίνες ωρίμανσης

Οι βιτρίνες ωρίμανσης **PRIMEAT®** είναι το αποτέλεσμα πολυετούς έρευνας σε παραδοσιακές μεθόδους συντήρησης.

Η παραγωγή τους γίνεται εξ ολοκλήρου στην Ιταλία με χρήση μόνο ανοξείδωτων μερών (AISI 304) για ανθεκτικότητα και ασφαλή χρήση.

Ο πατενταρισμένος έλεγχος **ClimaTouch® Lite** είναι ο πλέον προηγμένος στην αγορά.

Βιτρίνα ωρίμανσης
EXPOSÈ Standard
080.1000 **8.565 €**

Με 3 κρύσταλλα για οπτική 270°

Θερμοκρασία	-3°C / +10°C
Υγρασία	20% - 92%
Χωρητικότητα	ως 80kg
Ανοξείδωτα ράφια	4
Φωτισμός LED	Ναι
Σύστημα ύγρανσης	Όχι
Ψυκτικό υγρό	R600 (52 gr)

ClimaTouch® Lite
Πατενταρισμένο (Nr 0000276878) σύστημα ελέγχου για υψηλή ευελιξία με 9 μικροκλιματικές συνταγές:
• 4 για την διατήρηση ξηρών παλαιωμένων κρεάτων.
• 4 για την διατήρηση φρέσκων κρεάτων.
• 1 επιπλέον προσαρμόσιμη συνταγή (έως 5 βήματα)

ClimaCure®
Σειρά αισθητήρων υψηλής ποιότητας που παρακολουθούν και ρυθμίζουν συνεχώς το περιβάλλον.

DynaFlow®
Ρυθμιζόμενο σύστημα έμμεσου αερισμού από 100% ανοξείδωτο AISI 304.

HumiRight®
Συστημα σωστής ύγρανσης και αφύγρανσης εύρους 20%-92%. Δεν απαιτούνται πρόσθετα ή συντηρητικά (π.χ. μπλοκ αλατιού) και συνδράμει στην αποφυγή ανάπτυξης ή πολλαπλασιασμού βακτηρίων ή μούχλας.

Κάβες κρασιών

Γυάλινη πόρτα με τριπλό τζάμι για καλύτερη απόδοση.
Ξύλινα ράφια (οξιά) που δεν απορροφούν τις οσμές.

***Ενδεικτική τιμή**
Τρέχουσα τιμή στο emko.gr

Κάβα 12 μπουκαλιών
Vino 12
100.0001 **450 €***

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 **750 €***

Δέχεται 24 μπουκάλια
Διπλή ζώνη: Ναι
6 ξύλινα ράφια.
Χωρητικότητα: 90 L
Θερμοκρασία: +5°C έως +20°C.
Ψυκτικό R600a
Ενεργειακή κλάση: A

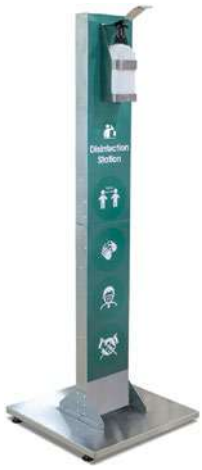
Κάβα 66 μπουκαλιών
Vino 66
100.0003 **1.050 €***

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 **1.269 €***

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	εσωτ. διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
EXPOSÉ Standard	670 x 600 x 1955	547 x 404 x 1332	530	140	230V / 50Hz
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



Σταθμός απολύμανσης με βαλβίδα αγκώνα
EMP.DKE.007
057.0500 **245 €**

Ανοξείδωτη 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

Σταθμός απολύμανσης με ποδοβαλβίδα
EMP.AYK.001
057.0501 **299 €**

Ανοξείδωτη κατασκευή.
Μοντέρνος σχεδιασμός.
Εύκολη, γρήγορη εγκατάσταση.
Διαστάσεις στήλης: 200 x 167 x 1.125 mm
Διαστάσεις βάσης: 500 x 500 mm
Βάρος: 11 kg

Αποστειρωτής
UVC 120
010.1418 **827 €**

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 ανοξείδωτη κορνίζα (400 x 300 x 25 mm).

Λάντζα χεριών - Καταιωνιστήρας

Λάντζα χεριών ποδοκίνητη
ITALDKE01
057.0117 **310 €***

Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτη κατασκευή με δυνατότητα επίτοιχης τοποθέτησης.
Χρόνος ροής: 15 δευτερόλεπτα/πάτημα
505 x 450 x 220 mm
Βάρος: 7 kg

*Ενδεικτική τιμή
Τρέχουσα τιμή στο emko.gr

Καταιωνιστήρας
067.0001 **245 €**

Καταιωνιστήρας μίας οπής με δύο παροχές **και βρύση.**
Συνολικό ύψος: 1150 mm (+/-1000 mm)

Λαβή καταιωνιστήρα 1 ½"
067.0002 **107 €**

Ταμπλέτες - δισκία καθαρισμού
56.02.315E
075.0566 **128 €**

Συσκευασία: 130 τεμάχια
Για SelfCookingCenter® και CombiMaster® Plus (από 05/2017). Χωρίς φωσφορικά άλατα με σύμπλεγμα δραστικών συστατικών έντονης δράσης για αξιόπιστο καθαρισμό.

Ταμπλέτες - δισκία Care
56.00.562
075.0122 **109 €**

Συσκευασία: 150 τεμάχια
Κατάλληλες για όλους τους τύπους SelfCookingCenter® με σύστημα CareControl.

Ταμπλέτες - δισκία ξεπλύματος
56.00.211
075.0121 **62 €**

Συσκευασία: 50 τεμάχια
Κατάλληλες για όλους τους τύπους SelfCookingCenter® χωρίς σύστημα CareControl.

Ταμπλέτες καθαρισμού Active Green
56.01.535
075.0499 **123 €**

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.

Φυσίγγια καθαρισμού Active Green
56.01.912
075.0985 **192 €**

Συσκευασία: 6 φυσίγγια ανά χαρτοκιβώτιο
Για iCombi Pro με προαιρετική επιλογή iCareSystem AutoDose

Φυσίγγια φροντίδας Care
56.01.914
075.0986 **188 €**

Συσκευασία: 6 φυσίγγια ανά χαρτοκιβώτιο
Για iCombi Pro με προαιρετική επιλογή iCareSystem AutoDose.

Καθαριστικό υγρό
9006.0153
075.0164 **74 €**

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 **74 €**

Συσκευασία: 10 L
Κατάλληλο για CombiMaster® και ClimaPlus Combi®.

Υγρό αφαλάτωσης
6006.0110
075.0123 **74 €**

Συσκευασία: 10 L
Κατάλληλο για όλους τους τύπους, με ειδικές ουσίες για την αφαλάτωση και την γενική φροντίδα της ατμογεννήτριας.

Καθαριστικά φούρνων

Υγρό απορρυπαντικό φούρνων KOIPERRE PLUS
12032405
046.0998 **132 €**

Συσκευασία: 6 kg
Κατάλληλο για απομάκρυνση του λίπους στους **φούρνους FAGOR.**

Στερεό απορρυπαντικό ABRA BOST
12038038
046.0999 **225 €**

Συσκευασία: 8 kg
Στερεό απορρυπαντικό σε μορφή πούδρας.
Κατάλληλο για τον καθαρισμό των **φούρνων FAGOR Advance Plus.**

Καθαριστικά φούρνων

ΝΕΟ

Υγρό απορρυπαντικό DET&Rinse™ ULTRAPLUS
DB1076A0
089.1103 **117 €**

10 φιάλες x 1 L ανά συσκευασία
Για την αφαίρεση επίμονων ρύπων σε επαγγελματικούς φούρνους Unox με αυτόματο πλύσιμο.
Ιδανικό για τον καθαρισμό λεκέδων από κρέας και λίπη πουλερικών.

Καθαριστικά πλυντηρίων πιάτων

ItalStar
Υγρό πλύσεως πλυντηρίου ITALSTAR wash
037.0012 **44 €**

Συσκευασία: 10 L / 12 kg

ItalStar
Στεγνωτικό πλυντηρίου ITALSTAR dry
037.0013 **44 €**

Συσκευασία: 10 L / 10 kg

ItalStar
Υγρό πλύσεως πλυντηρίου ITALSTAR Superwash
037.0030 **78 €**

Συσκευασία: 10 L / 12,5 kg
Για πολύ σκληρά νερά.

ItalStar
Στεγνωτικό πλυντηρίου ITALSTAR Super dry
037.0031 **78 €**

Συσκευασία: 10 L / 10 kg

ΝΕΟ

Απορρυπαντικό πλυντηρίων εμβάπτισης ZERNIKE
MWDET02
089.0109 **45 €**

Συσκευασία: 2 kg
Απορρυπαντικό σκόνη για τα πλυντήρια εμβάπτισης ZERNIKE.

Στεγνώνουν, γυαλίζουν και ΑΠΟΛΥΜΑΙΝΟΥΝ.

Κατασκευή από **AISI 304.**

ACTIVE CONTROL TECHNOLOGY: πάνελ χειρισμού με οθόνη που επιτρέπει την παρακολούθηση κάθε φάσης λειτουργίας (Start - warming - ready).

Δυνατότητα περιορισμένης παύσης κατά την λειτουργία.

Ειδοποίηση αλλαγής για το καλαμπόκι.

Συσκευή γυαλίσματος μαχαιροπήρουνων RAPTOR
E710 evo
055.0501 **6.295 €**

Παραγωγή: Έως 150 καθίσματα ή 3.500 μαχαιροπήρουνα.
Αυτόματος επιτραπέζιος τύπος με δυνατότητα ενσωμάτωσης σε πάγκο χωρίς οδηγούς (built in).
Τροφοδοσία από εμπρός, έξοδος εσωτερικά κάτω.
Περιλαμβάνει: 1 κουτί καλαμπόκι, 1 καλάθι 340 x 500 x 110 mm

Προαιρετικά: Τροχήλατη βάση 480 x 550 x 540 mm

Συσκευή γυαλίσματος μαχαιροπήρουνων STAR EVO
E110 evo
055.0505 **5.326 €**

Παραγωγή: Έως 80 καθίσματα ή 40 μαχαιροπήρουνα σε 60"
Χειροκίνητος τύπος σε τροχήλατη βάση.
Τροφοδοσία από πάνω, έξοδος από εμπρός.
Περιλαμβάνει: 5 kg καλαμπόκι.

Συσκευή γυαλίσματος μαχαιροπήρουνων TORNADO EVO
E410 evo
055.0504 **10.932 €**

Παραγωγή: Πάνω από 250 καθίσματα ή 10.000 μαχαιροπήρουνα
Αυτόματος επιδαπέδιος τύπος.
Τροφοδοσία από πάνω, έξοδος από εμπρός.
Περιλαμβάνει: 2 x 5 kg καλαμπόκι.

Προαιρετικά: Σταθερή βάση καλαθιού 600 x 400 x 300mm, καλάθι 600 x 400 x 100mm.

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
E110 evo	440 x 480 x 940	750	43	230V / 50Hz
E410 evo	850 x 730 x 810	1500	130	230V / 50Hz
E610 evo	660 x 680 x 470	750	84	230V / 50Hz

Συσκευή γυαλίσματος μαχαιροπήρουνων EAGLE
E510 evo
055.0502 **7.233 €**

Παραγωγή: Έως 250 καθίσματα ή 5.000/6.000 μαχαιροπήρουνα.
Αυτόματος επιτραπέζιος τύπος.
Τροφοδοσία και εξόδος από εμπρός.
Περιλαμβάνει: 4 kg καλαμπόκι.

Προαιρετικά: Τροχήλατη βάση 670 x 500 x 510 mm,
καλάθι 340 x 500 x 110 mm.

Συσκευή γυαλίσματος μαχαιροπήρουνων EAGLE UP
E610 evo
055.0503 **7.310 €**

Παραγωγή: Έως 250 καθίσματα ή 5.000/6.000 μαχαιροπήρουνα.
Αυτόματος επιτραπέζιος τύπος.
Τροφοδοσία από πάνω, έξοδος από εμπρός.
Περιλαμβάνει: 4 kg καλαμπόκι.

Προαιρετικά: Τροχήλατη βάση 670 x 500 x 510 mm,
καλάθι 340 x 500 x 110 mm.

Καλαμπόκι Corn 1 kg
γυαλιστικού μαχαιροπήρουνων
057.0109 **15 €**

Συσκευή γυαλίσματος μαχαιροπήρουνων
ITALCKP02
057.0108 **3.274 €**

Δυνατότητα γυαλίσματος: έως 7.000 τεμ/ώρα
Χωρητικότητα κάδου: 5 kg υλικό γυαλίσματος.
Υπεριώδης λάμπα ισχύος 8 W.
Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτη κατασκευή.
Αδιάβροχο πάνελ ελέγχου.
Περιλαμβάνει: 2 σακουλάκια καλαμπόκι.

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
E510 evo	660 x 680 x 470	750	86	230V / 50Hz
E610 evo	660 x 680 x 470	750	84	230V / 50Hz
ITALCKP02	660 x 650 x 700	800	82	220V / 50Hz

Αποσκληρυντές

Αλάτι (άλμη) για Softener B65
007.0510 **35 €**

Συσκευασία: 25 kg

Αποσκληρυντής νερού
Softener B65
007.0500 **515 €**

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 αποσκλήρυνση 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"

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 **105 €**

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 **115 €**

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 πώλησης.
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 **373 €**

Λειτουργεί με το πάτημα ενός πλήκτρου.
Επισμαλτωμένο περίβλημα με στοιχεία χρωμίου.
Διάρκεια εξαγωγής ζεστού αέρα: 36".
Ταχύτητα αέρα: 105 km/ώρα.
Παροχή αέρα 4,3 m^3.
Θερμοκρασία αέρα: +61°C.

Στεγνωτήρας χεριών inox
MG88A
041.0152 **483 €**

Λειτουργεί με φωτοκύτταρο.
Περίβλημα από ανοξείδωτο χάλυβα.
Διάρκεια εξαγωγής ζεστού αέρα: 36".
Ταχύτητα αέρα: 105 km/ώρα.
Παροχή αέρα 4,3 m^3.
Θερμοκρασία αέρα: +61°C.

Στεγνωτήρας χεριών
NATUS LW44AS
041.0154 **496 €**

Λειτουργεί με φωτοκύτταρο.
Περίβλημα από νίκελ.
Ταχύτητα αέρα: 52 km/ώρα.
Παροχή αέρα 2,5 m^3.
Θερμοκρασία αέρα: +68°C.

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς μοτέρ (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
NATUS LW44AS	262 x 167 x 310	140	1.500	1.640

Ενισχυμένη κατασκευή

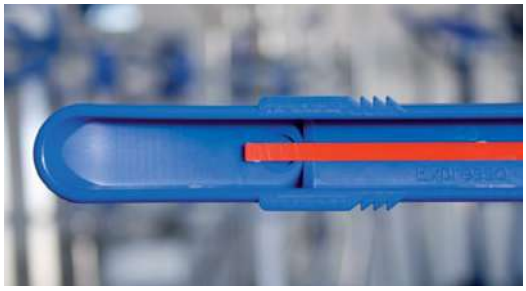
Το πλαίσιο αλουμινίου κλειδώνει με ενισχυμένα συνδετικά μέρη προσφέροντας ευκολία και υψηλό επίπεδο ασφάλειας στον χρήστη. Το άνω μέρος χρησιμοποιείται ως λαβή, π.χ. για τη μεταφορά πάνω σε σκάλες.

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 ατσάλι.

Ειδικοί 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 σφιγκτήρων 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 No1
002.0446 **114 €**

220 x 245 mm

Παλέτα No4
002.0607 **277 €**

500 x 400 mm

Παλέτα No5
002.0460 **153 €**

305 x 300 mm

Παλέτα No6
002.0606 **123 €**

340 x 180 mm

Παλέτα No8
002.0436 **192 €**

350 x 400 mm

Παλέτα No10
002.0459 **169 €**

430 x 230 mm

Πλάτη παλέτας
002.0375 **41 €**

Ιδανικές για απορρόφηση των κραδασμών.
Τα αυλάκια στην επιφάνειά τους μειώνουν την αντίσταση κατά την κύλιση.
Ζάντες με διπλά ρουλεμάν.

Φουσκωτή ρόδα Ø260
No21 μαύρη
002.0021 **91 €**

Βέλτιστη πίεση 26-28 atm.

Φουσκωτή ρόδα Ø260
No23 γκρι
002.0023 **96 €**

Βέλτιστη πίεση 26-28 atm.

Συμπαγής ρόδα Ø200
No42 γκρι
002.0042 **70 €**

Με απόλυτα επίπεδη επιφάνεια, ικανοποιητική ελαστικότητα.

Ιδανικές για πορεία σε σχετικά ομαλές επιφάνειες.
Ζάντα με διπλά ρουλεμάν.

Συμπαγής ρόδα Ø260
τεχνολογία AIRLEX®
Ø260 AIRLEX
002.0025 **119 €**

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 σπαστό
300 271851 21
001.0168 **633 €**

Σπαστό, για να χωρά στη θέση του συνοδηγού στο αυτοκίνητο.

Ιδανικό για μεταφορά κιβωτίων.
Ανεβοκατεβαίνει σκαλοπάτια.
Όλα του τα εξαρτήματα αντικαθίστανται.

διαστάσεις παλέτας (mm)	220 x 245
ύψος (mm)	1.100 (όρθιο) - 730 (σπαστό)
σηκώνει βάρος έως (kg)	150
ρόδα (mm)	Ø260
τύπος ρόδας	φουσκωτές
βάρος (kg)	11

Χειραμάξι αλουμινίου σπαστό
300 261851 42
001.0164 **503 €**

Χειραμάξι αλουμινίου σπαστό
300 261851 21
001.0165 **544 €**

Χειραμάξι αλουμινίου σπαστό
300 2851 42
001.0178 **462 €**

Χειραμάξι αλουμινίου σπαστό
300 2851 21
001.0174 **499 €**

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)
σηκώνει 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 **629 €**

Σηκώνει 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 χερούλι
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 χειραμαξίου και των σκαλιών κατά τη χρήση.

Προστατευτικά
για την αποφυγή φθορών και λερώματος του φορτίου.

Ζάντες με διπλό ρουλεμάν και δαχτυλίδι ασφαλείας
για την ομαλή κίνηση των τροχών ακόμα και με μεγάλο φορτίο.

Χειραμάξι αλουμινίου μεταφοράς
300 243811 21 + 300 1228
001.0180 **1.237 €**

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 **462 €**

Ιδανικό για μεταφορά φακέλων.
Στην τιμή δεν περιλαμβάνεται ο σάκος.

Σάκος πάνινος
300 8212
002.0532 **67 €**

διαστάσεις παλέτας (mm)	220 x 245	220 x 245
ύψος (mm)	1.300	1.110
σηκώνει βάρος έως (kg)	300	150
ρόδα (mm)	Ø260	Ø200
τύπος ρόδας	φουσκωτές	συμπαγείς
βάρος (kg)	9	11,3

Χειραμάξι αλουμινίου πλεκτρικών ειδών
300 631636 21
001.0192 **698 €**

Ιδανικό για μεταφορά πλεκτρικών συσκευών.

Χειραμάξι αλουμινίου πλεκτρικών ειδών
300 634636 21
001.0193 **778 €**

Ιδανικό για μεταφορά πλεκτρικών συσκευών.

Χειραμάξι βαρελιών
300 3301 21
001.0184 **843 €**

Κατασκευή γαλβανιζέ.
Προαιρετικά δέχεται και τρίτη πίσω ρόδα.

Τρίτη ρόδα
1270
003.0013 **156 €**

Γάντζος βαρελιών
003.0007 **86 €**

διαστάσεις παλέτας (mm)	120 x 510	120 x 510	-
ύψος (mm)	1.120	1.400	1.530
σηκώνει 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 21
001.0039 **393 €**

Ιδανικό για μεταφορά κιβωτίων.
Όλα του τα εξαρτήματα αντικαθίστανται.

Χειραμάξι αλουμινίου
300 843818 21 + 300 1220
001.0214 **873 €**

Ιδανικό για μεταφορά κιβωτίων.

Χειραμάξι αλουμινίου
300 2011 21
001.0112 **591 €**

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
σηκώνει 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 **1.235 €**

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
σηκώνει βάρος έως (kg)	300
ρόδα (mm)	Ø260
τύπος ρόδας	φουσκωτές
βάρος (kg)	11,3

Χειραμάξια αποσκευών

EXPRESSO

Χειραμάξι αλουμινίου αποσκευών
300 251276 45
001.0162 **468 €**

Παλέτα και άνω μέρος του σπαστά.

Χειραμάξι αλουμινίου αποσκευών
300 821270 42
001.0201 **517 €**

Η παλέτα του είναι σπαστή.

Χειραμάξι αλουμινίου αποσκευών
300 843266 21
001.0210 **670 €**

Η παλέτα του είναι σπαστή.

Χειραμάξι αλουμινίου αποσκευών
300 843260 23
001.0208 **714 €**

Η παλέτα του είναι σπαστή.

διαστάσεις παλέτας (mm)	220 x 245	280 x 425	280 x 425	280 x 600
ύψος (mm)	1.100	1.100	1.300	1.300
σηκώνει βάρος έως (kg)	75	150	200	200
ρόδα (mm)	Ø200	Ø200	Ø260	Ø260
τύπος ρόδας	συμπαγείς	συμπαγείς	φουσκωτές	φουσκωτές
βάρος (kg)	6,9	9,2	13,5	13

Τρόλεϊ αποσκευών

ItalStar

Τρόλεϊ αποσκευών
Brass
059.0007 **1.250 €**

1000 x 600 x 1780 mm
Βάρος: 30 kg
Χρώμα μοκέτας: κόκκινο

Τρόλεϊ αποσκευών
Inox
059.0008 **1.045 €**

1000 x 600 x 1780 mm
Βάρος: 30 kg
Χρώμα μοκέτας: μπλε

Χειραμάξι αλουμινίου
3007100162 +300104403
001.0305 **649 €**

Ιδανικό για μεταφορά κιβωτίων, στοιβαζόμενων καρεκλών κλπ. Σηκώνει 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
σηκώνει βάρος έως (kg)	200 (80)
ρόδα (mm)	Ø260
τύπος ρόδας	φουσκωτές
βάρος (kg)	12,6

Βάση μεταφοράς καθισμάτων
300 1044
001.0080 **312 €**

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
001.0083 **420 €**

Ειδική βάση που προσαρμόζεται στα χειραμάξια για να διευκολύνει την μεταφορά τραπεζιών με απόλυτη ασφάλεια.
Πρέπει να συνδυαστεί με τη βάση μεταφοράς 3001044 (κωδικός 001.0080).

Βάση μεταφοράς καρεκλών
300 1029
001.0069 **119 €**

Ειδική βάση που προσαρμόζεται στο κάτω μέρος των χειραμαξιών για να διευκολύνει τη μεταφορά καρεκλών.

Σχάρα αλουμινίου 70 x 53,5
300 1312
001.0111 **155 €**

Εξάρτημα που προσαρμόζεται σε σπαστά χειραμάξια για να εξασφαλίσει την σταθερότητα αντικειμένων με αυξημένο πλάτος.

Σχάρα αλουμινίου 115 x 56
300 1311
001.0110 **487 €**

Εξάρτημα που προσαρμόζεται σε χειραμάξια για να εξασφαλίσει την σταθερότητα αντικειμένων με αυξημένο πλάτος.

Πλατφόρμες

Πλατφόρμα 4 τροχών
003.0149 **360 €**

Σηκώνει βάρος έως 250 kg
410 x 810 mm

Πλατφόρμα 4 τροχών
003.0148 **440 €**

Σηκώνει βάρος έως 350 kg
610 x 910 mm

Πλατφόρμα 4 τροχών
003.0147 **489 €**

Σηκώνει βάρος έως 600 kg
710 x 1010 mm

Πάτωμα από αλουμίνιο,
με δύο περιστρεφόμενες και δύο σταθερές ρόδες.
Υπόλοιπη κατασκευή βαφή φούρνου matrille.
Ρόδα συμπαγής Ø125 mm.

Πλατφόρμα 4 τροχών
059.0013 **270 €**

Σηκώνει βάρος έως 250 kg
410 x 810 x 840 mm
Ρόδα συμπαγής Ø125 mm

Πλατφόρμα 4 τροχών
059.0012 **285 €**

Σηκώνει βάρος έως 350 kg
610 x 910 x 840 mm
Ρόδα συμπαγής Ø160 mm

Πλατφόρμα 4 τροχών
059.0011 **300 €**

Σηκώνει βάρος έως 600 kg
710 x 1010 x 840 mm
Ρόδα συμπαγής Ø160 mm

Πάτωμα από αλουμίνιο,
με δύο περιστρεφόμενες και δύο σταθερές ρόδες.
Υπόλοιπη κατασκευή βαφή φούρνου matrille.

Τρόλεϊ δίσκων

Τρόλεϊ μεταφοράς GN
ITAL0049
050.0101 **229 €**

380 x 620 x 1735 mm
Χωρητικότητα:
15 θέσεις για GN 1/1

Τρόλεϊ μεταφοράς δίσκων
ITAL0048
050.0100 **255 €**

470 x 620 x 1735 mm
Χωρητικότητα: 15 θέσεις για δίσκους 60 x 40 cm

Τρόλεϊ εστιατορίου

*Ενδεικτική τιμή
Τρέχουσα τιμή στο emko.gr

ItalStar
Τρόλεϊ εστιατορίου με 3 ράφια
ITAL0050
059.0009 **280 €***

800 x 520 x 865 mm
Ανοξείδωτη κατασκευή.
Με τρία ράφια, 4 περιστρεφόμενους τροχούς, οι 2 με φρένο.

Banquet τρόλεϊ HOT - COLD

ΝΕΟ

ItalStar
Banquet trolley hot/cold

BQ1-12+12HC
057.0512 **6.487 €**

12 x GN 1/1
Hot +50°C έως +70°C
12 x GN 1/1
Cold +4°C έως +10 °C

BQ2-12+12HC
057.0513 **7.950 €**

12 x GN 2/1
Hot +50°C έως +70°C
12 x GN 2/1
Cold +4°C έως +10 °C

Σώμα από αλουμίνιο, θερμομονωτικό πάνελ, ανοξείδωτοι οδηγοί δίσκων. Ψηφιακός θερμοστάτης. Τροχοί με φρένο. Ψυκτικό υγρό R-290 (CFC Free).

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
BQ1-12+12HC	1115 x 920 x 1400	2.050	162	230V / 50-60Hz / 1
BQ2-12+12HC	1526 x 1036 x 1400	2.050	182	230V / 50-60Hz / 1

Θερμοερμάρια

ROLLER GRILL

Θερμοερμάριο πιάτων
HVC 60 GN
010.0445 **1.013 €**

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.

ROLLER GRILL

Θερμοερμάριο πιάτων διπλό
HVC 120 GN
010.1101 **1.333 €**

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.

Banquet τρόλεϊ θερμαινόμενα

ItalStar

Banquet trolley
BQ1
057.0102 **2.347 €**

Χωρητικότητα: 11 GN 2/1 ή 22 GN 1/1

Ανοξείδωτη κατασκευή.
Θερμοκρασία: 0 - 75°C.
Δυνατότητα λειτουργίας με υγρασία στο θάλαμο.
Τριπλή μαγνητική ελαστική μόνωση.
Στην τιμή δεν περιλαμβάνονται οι σχάρες.

ItalStar

Banquet trolley
BQ2
057.0104 **3.904 €**

Χωρητικότητα: 22 GN 2/1 ή 44 GN 1/1

Ανοξείδωτη κατασκευή.
Απόσταση μεταξύ οδηγών: 120 mm.
Με τέσσερις περιστρεφόμενους τροχούς (όλοι με φρένο) Ø150 mm.
Στην τιμή δεν περιλαμβάνονται οι σχάρες.

Banquet τρόλεϊ ψυχόμενα

ItalStar

Banquet trolley ψυχόμενο
BQ1-S
057.0510 **2.869 €**

Χωρητικότητα: 11 GN 2/1 ή 22 GN 1/1

Θερμοκρασία: 0°C έως + 5°C.
Ανοξείδωτη κατασκευή.
Ψυκτικό υγρό R290.
Ψηφιακός θερμοστάτης λειτουργίας.
Μαγνητικό κλείσιμο, τροχοί με φρένο.
Στην τιμή δεν περιλαμβάνονται οι σχάρες.

ItalStar

Banquet trolley ψυχόμενο
BQ2-S
057.0511 **4.798 €**

Χωρητικότητα: 22 GN 2/1 ή 44 GN 1/1

Θερμοκρασία: 0°C έως + 5°C.
Ανοξείδωτη κατασκευή.
Ψυκτικό υγρό R290.
Ψηφιακός θερμοστάτης λειτουργίας.
Μαγνητικό κλείσιμο, τροχοί με φρένο.
Στην τιμή δεν περιλαμβάνονται οι σχάρες.

	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
BQ1	716 x 888 x 1835	3.000	124	220V / 50Hz
BQ2	1350 x 888 x 1835	3.000	209	220V / 50Hz
BQ1-S	716 x 888 x 1835	200	131	220-240V / 50-60Hz
BQ2-S	1350 x 888 x 1835	300	225	220-240V / 50-60Hz

ScanBox

Τιμές κατόπιν συνεννόησης

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.

Ανοξείδωτος 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

Ανοξείδωτο 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 (ανοξείδωτο ή χρώμιο)

Κοτσαδόρος inox

Κίνηση με μοτέρ Ergo Drive+

Ανοξείδωτες σχάρες ή ράφια αλουμινίου

Ανοξείδωτο εσωτερικό

Διαφορετικοί τύποι παροχής

 οι τιμές επιβαρύνονται με τον αντίστοιχο ΦΠΑ

Ισοθερμικός δίσκος RESITAL
100461
023.0046 **81 €**

Σιέλ δίσκος και καπάκι λευκό.
CFC Free.
Θερμοκρασία -40°C / +100°C
Δεν περιλαμβάνει σετ πιάτων.
Επιλογή μεταξύ σετ μελαμίνης ή πορσελάνης.

Σετ πορσελάνης AVATHERM RESITAL
150100
023.0054 **Τιμή κατόπιν συνεννόησης**

Περιλαμβάνει τα εξής **σκεύη πορσελάνης:**
Βαθύ πιάτο Ø20cm, κύπελλο 170cl,
μπολ σούπας 12cm, παραλληλόγραμμο
πιάτο 17cm, πιάτο 23cm.

Σετ μελαμίνης AVATHERM RESITAL
150105
023.0055 **Τιμή κατόπιν συνεννόησης**

Περιλαμβάνει τα εξής **σκεύη μελαμίνης:**
Βαθύ πιάτο Ø20cm, κύπελλο 170cl,
μπολ σούπας 12cm, παραλληλόγραμμο
πιάτο 17cm, πιάτο 23cm.

Thermo trolleys

AVATHERM thermo trolleys

Τρόλεϊ ισοθερμικών δίσκων. Κατασκευή από AISI 304

κωδικός	ref.	υλικό	χωρητικότητα	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	βάρος kg	
023.0056	150225	Inox	12 δίσκοι	1000x600x1000	32	**933 €**
023.0057	150235	Inox	20 δίσκοι	1000x600x1500	45	**1.253 €**

Τα **Thermobox Avatherm** είναι κατασκευασμένα από ανακυκλώσιμες πρώτες ύλες, φιλικές προς το περιβάλλον.

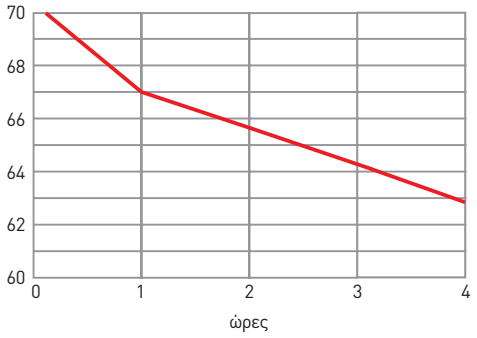
Πληρούν τις απαιτήσεις των κανονισμών υγιεινής τροφίμων και είναι σχεδιασμένα για εύκολο καθαρισμό.

Είναι στοιβαζόμενα, έχουν άθραυστες λαβές από πολυαμίδιο, διπλά τοιχώματα και εσωτερική μόνωση από αφρώδη πολυουρεθάνη χωρίς CFC για υψηλή απόδοση.

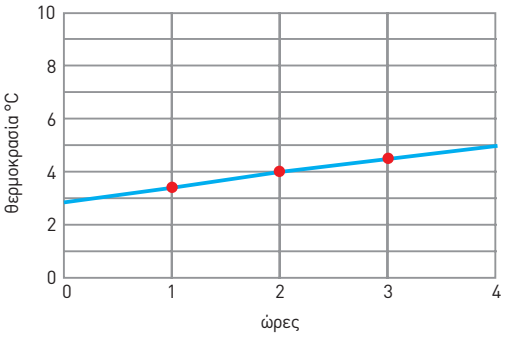
Οι τροχήλατοι τύποι προορίζονται για χρήση σε λείες επιφάνειες, όπως βιομηχανικά δάπεδα, πλακάκια ή μάρμαρα. Δεν συνιστάται η χρήση τους σε ανώμαλες επιφάνειες, όπως χώμα, χαλίκι ή πλακοστρώσεις εξωτερικού χώρου.

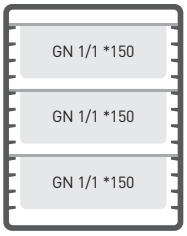
Αντοχή σε θερμοκρασίες από -40 °C έως +100 °C.
Απώλεια θερμότητας 1,5°C ανά ώρα.
Απώλεια ψύξης 0,5°C ανά ώρα.

Καμπύλη θερμοκρασίας ζεστών

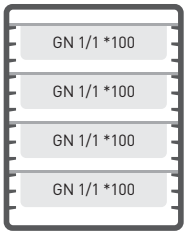


Καμπύλη θερμοκρασίας κρύων

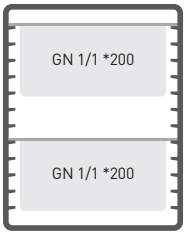




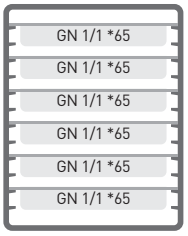
σύνολο: 63 L



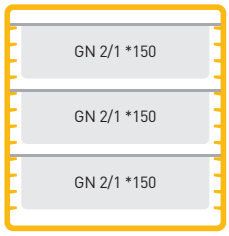
σύνολο: 56 L



σύνολο: 56 L

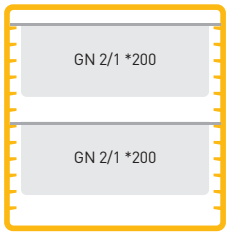


σύνολο: 54 L

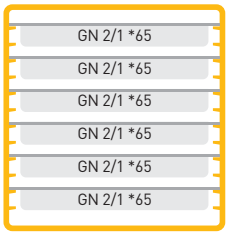


σύνολο: 127,5 L

σύνολο: 114 L



σύνολο: 115 L



σύνολο: 111 L

Τρόλεϊ μεταφοράς thermobox
150245
023.0058 **416 €**

Ανοξείδωτη κατασκευή με λαβή.
Κατάλληλο για τους κωδικούς
100, 300, 400, 601, 601M της AVATHERM.

Τρόλεϊ μεταφοράς thermobox
150250
023.0059 **347 €**

Ανοξείδωτη κατασκευή χωρίς λαβή.
Κατάλληλο για τους κωδικούς
100, 300, 400, 601, 601M, 660 της AVATHERM.

Τρόλεϊ μεταφοράς thermobox
150255
023.0060 **328 €**

Τρόλεϊ τύπου dolly.
Κατάλληλο μόνο για τον κωδικό
600X2 της AVATHERM.

AVATHERM 601M

Δέχεται 12 GN 1/1βάθους 25mm*, CFC free, Θερμοκρασία -40°C / +100°C

κωδικός	ref.	χρώμα	χωρητικότητα L	εξωτερικές διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	εσωτερικές διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	βάρος kg	
023.0101	100162	Μαύρο	83	450 x 625 x 575	333 x 540 x 460	10,2	**247 €**
023.0108	100155	Γκρι	83	450 x 625 x 575	330 x 535 x 465	10,2	**247 €**
023.0109	100160	Κίτρινο	83	450 x 625 x 575	330 x 535 x 465	10,2	**247 €**

AVATHERM 600M

Δέχεται 12 GN 1/1βάθους 25mm*, CFC free, Θερμοκρασία -40°C / +100°C

κωδικός	ref.	χρώμα	χωρητικότητα L	εξωτερικές διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	εσωτερικές διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	βάρος kg	
023.0103	100190	Κίτρινο	86	450 x 635 x 605	330 x 520 x 500	10,5	**298 €**
023.0104	100195	Πράσινο	86	450 x 635 x 605	330 x 520 x 500	10,5	**298 €**

AVATHERM 600M DOUBLE

Δέχεται 12+12 GN 1/1, CFC free, Θερμοκρασία -40°C / +100°C

κωδικός	ref.	χρώμα	χωρητικότητα L	εξωτερικές διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	εσωτερικές διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	βάρος kg	
023.0100	100201	Κίτρινο	2x86	525 x 635 x1400	(2x) 330 x 520 x 500	29,3	**1.165 €**
023.0111	100206	Πράσινο	2x86	525 x 635 x 1400	(2x) 330 x 520 x 500	29,3	**1.165 €**

AVATHERM 600x2 DOUBLE

Δέχεται 12+12 GN 2/1 βάθους 20mm* (ή 24 + 24 GN 1/1 βάθους 25mm*), CFC free, Θερμοκρασία -40°C / +100°C

κωδικός	ref.	χρώμα	χωρητικότητα L	εξωτερικές διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	εσωτερική διάσταση ανά θάλαμο (Π x Β x Υ) mm	βάρος kg	
023.0102	100227	Κίτρινο	2x180	740 x 760 x1400	535 x 645 x 495	42	**2.105 €**
023.0110	100226	Πράσινο	2x180	740 x 760 x 1400	535 x 645 x 495	42	**2.105 €**

*Μέγιστη χωρητικότητα σε GN. Δέχονται και συνδυασμό GN με διαφορετικά βάθη (σε αυτή την περίπτωση μειώνεται ο αριθμός των GN).

AVATHERM WaterBox

Χωρητικότητα 25L, CFC free, Θερμοκρασία -40°C / +100°C

κωδικός	ref.	χρώμα	βρυσάκι	εξωτερικές διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	εσωτερικές διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	βάρος kg	
023.0112	100235	Πράσινο	Ναι	440 x 440 x 580	Ø300, βάθος 350	11,2	**473 €**
023.0113	100245	Πράσινο	Όχι	440 x 440 x 580	Ø300, βάθος 350	11,2	**438 €**

Τρολεϊ room service

METALCARRELLI

Τρόλεϊ Room Service
003.0395 **510 €**

Από ανοξείδωτο ατσάλι με σατινέ φινίρισμα.
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 πλαϊνά:
800 x 540 x 780 mm

Με 4 ρόδες, οι 2 με φρένο.
Διάμετρος ρόδας: Ø95 mm

ItalStar

Τρόλεϊ ανεφοδιασμού mini bar
059.0018 **390 €**

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 **440 €**

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.

Τρολεϊ ορόφων

οι τιμές και οι διαστάσεις των τρολεϊ περιλαμβάνουν τους σάκους

Ανοξείδωτο τρολεϊ ακάθαρτου ιματισμού
059.0023 **290 €**

500 x 500 x 1000 mm
Βάρος: 9 kg
Διαθέτει καφέ σάκο και 4 περιστρεφόμενους τροχούς.

Ανοξείδωτο τρολεϊ ακάθαρτου ιματισμού
059.0024 **310 €**

700 x 500 x 880 mm
Βάρος: 14 kg
Διαθέτει καφέ σάκο και 4 περιστρεφόμενους τροχούς.

Τρόλεϊ bungalows ιματισμού
003.0041 **439 €**

500 x 800 x 850/1100 mm
Ιδανικό για χρήση σε εξωτερικούς χώρους.
Σώμα από σωλήνα βαφής φούρνου με 2 ρόδες ποδηλάτου.

Κάδος αλουμινίου
020.0029 **609 €**

Χωρητικότητα: 190 L
755 x 475 x 690 mm

Κάδος αλουμινίου
020.0031 **670 €**

Χωρητικότητα: 327 L
975 x 565 x 770 mm

Κάδοι αλουμινίου με 2 περιστρεφόμενες και 2 σταθερές ρόδες Ø80mm.

Τρόλεϊ μεταφοράς καθαρού ιματισμού
059.0025 **560 €**

600 x 700 x 1800 mm
Βάρος: 44 kg
Τρόλεϊ από γαλβανιζέ υλικό για τη μεταφορά καθαρού ιματισμού.
Διαθέτει 2 ράφια (3 επίπεδα) και 4 περιστρεφόμενους τροχούς.

Δίσκος για τρόλεϊ
ITAL0062
050.0114 **40 €**

Χρώμα: καφέ σκούρο.

Τρόλεϊ ορόφων
ITAL0058
050.0110 **340 €**

1420 x 460 x1140 mm
Μεταλλική κατασκευή με δύο αναδιπλούμενες θέσεις με σάκο.

Τρόλεϊ ορόφων inox
ITAL0057
050.0109 **380 €**

1420 x 460 x 1140 mm
Μεταλλική κατασκευή με δύο αναδιπλούμενες θέσεις με σάκο.
Δέχεται δίσκο για τρόλεϊ.

Τρόλεϊ ορόφων
059.0002 **450 €**

1580 x 530 x 1145 mm

Τρόλεϊ ορόφων
059.0001 **570 €**

1780 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 **39 €**

Τρόλεϊ ορόφων inox
059.0005 **632 €**

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 **39 €**

Ράφια ανοξείδωτα

Ράφια ανοξείδωτα AISI 304

κωδικός	διαστάσεις cm	
023.0010	36 x 91	**59 €**
023.0011	36 x 107	**67 €**
023.0012	36 x 122	**75 €**
023.0013	36 x 152	**98 €**
023.0014	36 x 183	**115 €**
023.0016	46 x 91	**67 €**
023.0017	46 x 107	**76 €**
023.0018	46 x 122	**83 €**
023.0019	46 x 152	**110 €**
023.0020	46 x 183	**128 €**
023.0022	53 x 91	**75 €**
023.0023	53 x 107	**85 €**
023.0024	53 x 122	**108 €**
023.0025	53 x 152	**129 €**
023.0026	53 x 183	**152 €**
023.0027	61 x 91	**89 €**
023.0028	61 x 107	**99 €**
023.0029	61 x 122	**119 €**
023.0030	61 x 152	**144 €**
023.0031	61 x 183	**170 €**

Εύκολη
και γρήγορη
συναρμολόγηση

Ορθοστάτες ανοξείδωτοι AISI 304

κωδικός	ύψος cm	
023.0032	137	**31 €**
023.0033	160	**37 €**
023.0034	183	**41 €**
023.0045	200	**44 €**
023.0035	216	**48 €**

Προφυλακτήρας ρόδας / ορθοστάτη
023.0038 **7 €**

Στήριγμα γωνίας + βίδα + παξιμάδι (set)
023.0040 **3 €**

Ρόδα με φρένο
023.0036 **18 €**

Διάμετρος: Ø100 mm

Ρόδα χωρίς φρένο
023.0037 **16 €**

Διάμετρος: Ø100 mm

ράφι cm	αντοχή σε φορτίο (kg)
36 x 91	200
36 x 107	200
36 x 122	200
36 x 152	200
36 x 183	200

ράφι cm	αντοχή σε φορτίο (kg)
46 x 91	200
46 x 107	200
46 x 122	200
46 x 152	200
46 x 183	200

ράφι cm	αντοχή σε φορτίο (kg)
53 x 91	200
53 x 107	200
53 x 122	200
53 x 152	200
53 x 183	200

ράφι cm	αντοχή σε φορτίο (kg)
61 x 91	200
61 x 107	200
61 x 122	200
61 x 152	200
61 x 183	200

emko
koutelas s.a.

για τις εκπτώσεις σας

στις αναγραφόμενες τιμές

επικοινωνήστε μαζί μας:
210 94 017 02
info@emko.gr

50
1976
2026

www.emko.gr

ΕΜΚΟ Κουτελάς Α.Ε.

Λυσικράτους 25
176 74, Καλλιθέα

τηλ.: 210 94 017 02
fax : 210 94 033 06

info@emko.gr
www.emko.gr

EN ISO 9001:2015

SETE Μέλος • Member

ΣΕΕΜΕ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ ΜΕΛΟΣ

emko koutelas s.a.

1976 2026

Εισαγωγές Εξοπλισμός Εστίασης