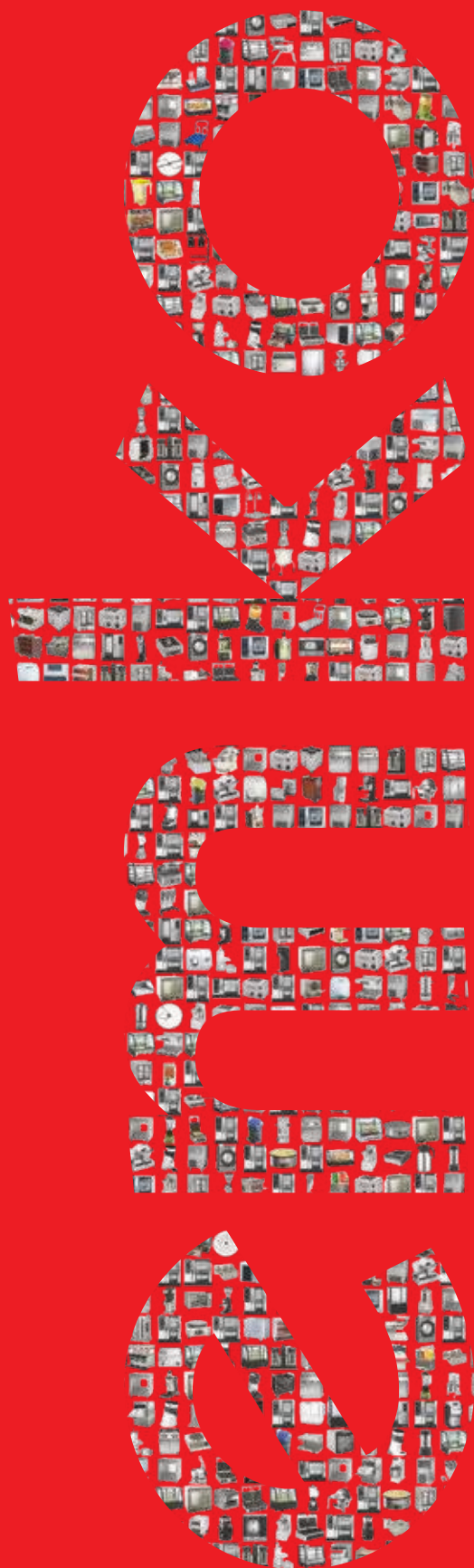




2023

Εισαγωγές Εξοπλισμός Εστίασης





**για τις
ΕΚΠΤΩΣΕΙΣ
σας**

**στις
αναγραφόμενες
τιμές**

επικοινωνήστε μαζί μας:

210 94 017 02

info@emko.gr

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ



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

ΕΜΚΟ
ΕΜΜ.ΚΟΥΤΕΛΑΣ Α.Ε.

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

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

ΕΛΟΤ EN ISO 9001:2015

(Σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας)

με πεδίο εφαρμογής:

ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ - ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΕΙΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΕΣΤΙΑΣΗΣ



Αριθμός Πιστοποιητικού:
ΣΔΠ 2235/22

Ημερομηνία Επαναπιστοποίησης/
Χορήγησης:
21 Ιουλίου 2022

Ημερομηνία Λήξης Πιστοποιητικού:
21 Ιουλίου 2025

Ημερομηνία Αρχικής Πιστοποίησης:
22 Ιουλίου 2019

ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΤΑΙΡΕΙΑ
ΧΑΡΑΛΑΜΠΟΣ ΠΑΝ. ΓΑΛΑΤΣΑΝΟΣ

EQA HELLAS A.E.

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



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

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

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

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



Γενικοί όροι συνεργασίας & όροι πωλήσεων

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.

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

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

Τυχόν λάθη ή ασάφειες λόγω προφορικής συνεννόησης επιβαρύνουν τον πελάτη.

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

Αριθμοί λογαριασμού όψεως για **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	06 - 07
Πρέσες πορτοκαλιών (αυτόματες)	08, 10
Αποχυμωτές φρούτων - λαχανικών	11 - 13
Φραπιέρες	14 - 15
Blenders	16 - 17
Ψύκτες χυμών	18
Παγοθραύστες	18
Γρανιτομηχανές	19
Μηχανές Soft Cream / Frozen Yogurt	19
Βραστήρες νερού - γάλακτος	20
Μηχανές καφέ φίλτρου	20 - 22
Μηχανές καφέ Espresso	23
Μύλοι αλέσεως καφέ	24 - 26

2 Παρουσίαση

Σουπιέρες	27, 28
Σοκολατιέρες	27
Σαμοθάρια	27
Chafing dishes (Bain Marie)	28
Ψυχόμενοι δίσκοι	28
Διανεμητές	28
Βραστήρας αυγών	28
Θερμαινόμενες επιφάνειες	28
Buffet - Salad Bars - Drop in	29
Θερμαντικές λάμπες, Carving stations	30 - 31

3 Μηχανές πάγου

Μηχανές παγοκύβων (συμπαγές παγάκι)	32 - 33
Μηχανές παγοκύβων (nugget/cocktail)	34
Μηχανές παγοκύβων κάθετης ροής (flat ice)	35
Μηχανές για παγάκι με τρύπα (ανάδευσης)	36
Μηχανές πάγου flake (λέπι)	37
Μηχανές παγοτρίμματος	38
Αποθήκες μηχανών παγοκύβων	39

4 Πλυντήρια πιάτων & ρούχων

Πλυντήρια πιάτων - ποτηριών	40 - 43
Πλυντήρια πιάτων - δίσκων	42
Πλυντήρια σκευών	42, 44 - 45
Πλυντήρια τούνελ & αξεσουάρ	46 - 53
Πλυντήρια Flight & αξεσουάρ	54 - 58
Καλάθια - θήκες πλυντηρίων	59
Πλυντήρια ψατισμού	60
Στεγνωτήρια ψατισμού	60 - 61
Σιδερωτήρια ψατισμού	61

5 Επεξεργασία τροφίμων

Πολυκοπτικά μηχανήματα	62 - 63
Κοπτικά μηχανήματα	64 - 67
Δίσκοι κοπτικών - πολυκοπτικών	68 - 69
Cutters	70 - 71
Blixers	72 - 73
Robot Cook®	74
Μίξερ χειρός - Stick blenders	75 - 77
Αποφλοιωτές - Αποχυμωτές	78
Κοπτικά ψωμιού	80
Ζαμπονομηχανές	81
Κρεατομηχανές	82
Φορμαριστές μπιφτεκιών	82
Τυροτρίφτες	83
Μίξερ - Ζυμωτήρια, Ταχυζυμωτήρια	84 - 86
Ανοικτικό ζύμης	86
Αποξηραντές τροφίμων	87
Πλυντήρια - Στεγνωτήρια λαχανικών	88 - 89
Συσκευές & Αναλώσιμα vacuum	90 - 91
Συσκευές sous vide	92
Ακονιστήρια & Αποστειρωτής μαχαριών	93
Εργαλεία κουζίνας	94 - 95
Μαχαίρια	96 - 97

6 Συσκευές snack

Τοστιέρες	98 - 100
Φριτέζες	101 - 104
Εστίες - Πλατό ψησίματος	105 - 108
Κρεπιέρες	109 - 111
Waffles	112 - 114
Συσκευή Candy floss / Μαλλι της γριάς	114
Συσκευή PopCorn	115
Φρυγανιέρες	115 - 116
Σαλαμάνδρες	116, 118
Βιτρίνες θερμαινόμενες	119 - 121
Εστίες (ηλεκτρικές - υγραερίου)	122
Συσκευές Hot dog	123
Επαγωγικές εστίες	124 - 126

7 Φούρνοι

Φούρνοι πίτσας	127
Φούρνοι κάρβουνου	127
Φούρνοι βεβιασμένης κυκλοφορίας	128 - 129, 131 - 132
Φούρνοι ζαχαροπλαστικής	129, 131
Φούρνοι μικροκυμάτων	130
Φούρνοι NEVO	131 - 135
Φούρνοι RATIONAL & αξεσουάρ	136 - 143
Σύστημα iNario & αξεσουάρ	144 - 150

8 Ολοκληρωμένα συστήματα κουζίνας

MODULAR σειρά 600	152 - 155
MODULAR σειρά 700	156 - 163
MODULAR σειρά 900	156 - 163

9 Ψύξη

Βιτρίνες ψυχόμενες - συντήρησης	164 - 165, 167
Βιτρίνες ζαχαροπλαστείου	166
Βιτρίνες ωρίμανσης	168 - 169
Mini bars	170
Διανεμητές - συντηρητές ασκών κρασιού	171
Κάβες κρασιών	171
Blast chillers - Shock freezers	172

10 Καθαρισμός - Υγιεινή

Σταθμοί απολύμανσης & Αποστειρωτές	173
Καθαριστικά πλυντηρίων πιάτων	174
Καθαριστικά φούρνων FAGOR	174
Καθαριστικά φούρνων RATIONAL	174
Κάδοι απορριμμάτων	175
Συσκευή γυαλίσματος μαχαίρων	175
Λάντζες ποδοκίνητες	175
Καταιωνιστήρες	175
Αποσκληρυντές - Αλάτι (άλμη)	176
Στεγνωτήρες χεριών	177

11 Μεταφορά - Αποθήκευση

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

Περιεχόμενα (αλφαβητικά)

	Bain marie	154, 159
	Blast chillers - Shock freezers	172
	Blenders	16 - 17
	Blixers	72 - 73
	Buffet - Salad Bars - Drop in	29
	Chafing dishes	28
	Cutters	70 - 71
	Mini bars	170
	RATIONAL iVario Σύστημα & αξεσουάρ	144 - 150
	Robot Cook®	74
	Vacuum Συσκευές & Αναλώσιμα	90 - 91
	Waffles	112 - 114
A	Ακονιστήρια	93
	Ανατρεπόμενα τηγάνια	162
	Ανοικτικό ζύμης	86
	Αποθήκες μηχανών παγοκύβων	39
	Αποξηραντές τροφίμων	87
	Αποσκληρυντές - Αλάτι (άλμη)	176
	Αποστειρωτές	93, 173
	Αποφλοιωτές - Αποχυμωτές	78
	Αποχυμωτές φρούτων - λαχανικών	11 - 13
B	Βιτρίνες sushi	167
	Βιτρίνες ζαχαροπλαστικού	166
	Βιτρίνες θερμαινόμενες	119 - 121
	Βιτρίνες ψυχόμενες - συντήρησης	164 - 165, 167
	Βιτρίνες ωρίμανσης	168 - 169
	Βραστήρας αυγών	28
	Βραστήρες	162
	Βραστήρες ζυμαρικών	153, 159
	Βραστήρες νερού - γάλακτος	20
Γ	Γρανιτομηχανές	19
Δ	Διανεμητές	28
	Διανεμητές - συντηρητές ασκών κρασιού	171
	Δίσκοι κοπτικών - πολυκοπτικών	68 - 69
Ε	Επαγωγικές εστίες	124 - 126, 158
	Εργαλεία κουζίνας	94-95
	Εστίες - Πλατό	105 - 108, 155, 161
	Εστίες (ηλεκτρικές - υγραερίου)	122
	Εστίες infrared	153, 158
Ζ	Ζαμπονομηχανές	81
Θ	Θερμαινόμενα τρόλεϊ πιάτων	187
	Θερμαινόμενες επιφάνειες	28
	Θερμαντικά πατάτας	155, 160
	Θερμαντικές λάμπες, Carving stations	30 - 31
	Θερμοθάλαμοι - Banquet trolleys	187 - 188
Κ	Κάβες κρασιών	171
	Κάδοι απορριμμάτων	175
	Καθαριστικά πλυντηρίων πιάτων	174
	Καθαριστικά φούρνων RATIONAL & FAGOR	174
	Καταιωνιστήρες	175
	Κοπτικά μηχανήματα	64 - 67
	Κοπτικά ψωμιού	80
	Κουζίνες αερίου	152, 156
	Κουζίνες ηλεκτρικές	152, 157
	Κρεατομηχανές	82
	Κρεπιέρες	109 - 111
Λ	Λάντζες ποδοκίνητες	175

Μ	Μαλλί της γριάς / PopCorn	114, 115
	Μαχαίρια	96 - 97
	Μηχανές Soft Cream / Frozen Yogurt	19
	Μηχανές καφέ Espresso	23
	Μηχανές καφέ φίλτρου	20 - 22
	Μίξερ - Ζυμωτήρια, Ταχυζυμωτήρια	84 - 86
	Μίξερ χειρός - Stick blenders	75 - 77
	Μύλοι αλέσεως καφέ	24 - 26
Ο	Ουδέτερα στοιχεία	155, 163
Π	Παγοθραύστες	18
	Παγομηχανές	32 - 38
	Πλατφόρμες	186
	Πλυντήρια - Στεγνωτήρια λαχανικών	88 - 89
	Πλυντήρια Flight & αξεσουάρ	54 - 58
	Πλυντήρια ιματισμού	60
	Πλυντήρια πιάτων - δίσκων	42
	Πλυντήρια πιάτων - ποτηριών	40 - 43
	Πλυντήρια σκευών	42, 44 - 45
	Πλυντήρια τούνελ & αξεσουάρ	46 - 53
	Πολυκοπτικά μηχανήματα	62 - 63
	Πρέσες πορτοκαλιών (αυτόματες)	8, 10
Ρ	Ράφια ανοξείδωτα	192
Σ	Σαλαμάνδρες	116, 118, 163
	Σαμοβάρια	27
	Σιδερωτήρια ιματισμού	61
	Σοκολατιέρες	27
	Σουπιέρες	27, 28
	Σταθμοί απολύμανσης	173
	Στεγνωτήρες χειρών	177
	Στεγνωτήρια ιματισμού	60 - 61
	Στίφτες εσπεριδοειδών	6 - 7
	Συσκευές Hot dog	123
	Συσκευές sous vide	92
	Συσκευή γυαλισματος μαχαίρων	175
	Σχαριέρες αερίου - νερού	161
Τ	Τοστιέρες	98 - 100
	Τρόλεϊ room service	189
	Τρόλεϊ αποσκευών	185
	Τρόλεϊ ιματισμού	190 - 191
	Τρόλεϊ μεταφοράς δίσκων	186
	Τρόλεϊ ορόφων	190 - 191
	Τυροτρίφτες	83
Φ	Φορμαριστές μπιφτεκιών	82
	Φούρνοι NEVO	131 - 135
	Φούρνοι RATIONAL & αξεσουάρ	136 - 143
	Φούρνοι βεβιασμένης κυκλοφορίας	128-129, 131-132
	Φούρνοι ζαχαροπλαστικής	129, 131
	Φούρνοι κάρβουνου	127
	Φούρνοι μικροκυμάτων	130
	Φούρνοι πίτσας	127
	Φραπιέρες	14 - 15
	Φριτέζες	101 - 104, 154, 160
	Φρυγανιέρες	115 - 116
Χ	Χειραμάξια & αξεσουάρ	179 - 185
Ψ	Ψύκτες χυμών	18
	Ψυχόμενοι δίσκοι	28
	Ψυχόμενοι πάγκοι	163



Στίφτης
MEFRA No 71C χρώμιο
005.0902 **404 €**

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



Στίφτης
No 38C χρώμιο
005.0904 **625 €**

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



Στίφτης
No 52
005.0909 **683 €**

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



Στίφτης
No 52C χρώμιο
005.0913 **819 €**



Στίφτης
No 10
005.0005 **747 €**

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



Στίφτης
No 10C χρώμιο
005.0903 **928 €**

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



Στίφτης
EVOLUTION No 70
005.0889 **1.015 €**

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 457 €

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 457 €



Στίφτης
No 11C χρώμιο
 005.0923 584 €



Αυτόματη πρέσα πορτοκαλιών με κάδο

No 32 BAC

005.1000 9.252 €

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

Διάμετρος πορτοκαλιών: 60 - 90 mm.

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

Διαθέτει ειδική αντλία για εύκολο καθάρισμα.

Στην τιμή συμπεριλαμβάνεται ο κάδος αποθήκευσης χυμού.

410 x 620 x 1020 mm

Ταχύτητα: 1.500 r.p.m.

Ισχύς: 600 W

Βάρος: 65,5 kg

Τάση: 220V / 50Hz



Κάδος πρέσας πορτοκαλιών

005.0027 684 €

Χωρητικότητα: 7 L

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

410 x 190 x 210 mm

Βάρος: 2,5 kg



Βάση τροχήλατη πρέσας πορτοκαλιών

005.0014 1.362 €

Ανοξείδωτη και τροχήλατη βάση με αποθηκευτικό χώρο.

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

410 x 770 x 790 mm

Βάρος: 21 kg



Σύνθεση τριών τεμαχίων

005.0914 10.614 €

Περιλαμβάνει:

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

410 x 770 x 1810 mm



Ανθεκτικότητα, αξιοπιστία και καινοτομία



Μαζί από το 1980

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

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

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

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



Ιδρύθηκε το 1954



Το εργοστάσιο παραγωγής βρίσκεται στη Lyon της Γαλλίας



Εξαγωγές σε 130 χώρες



Εξουσιοδοτημένο-εξειδικευμένο service και παρακαταθήκη ανταλλακτικών.

Πρέσες πορτοκαλιών (αυτόματες)



Πρέσα πορτοκαλιών 8 kg

22E

045.0600 1.180 €

Χειροκίνητη τροφοδοσία

Παραγωγή: 18 - 25 πορτοκάλια/λεπτό

Διάμετρος πορτοκαλιών: 60 - 80 mm.

Κάδος τροφοδοσίας: 8 kg.

Σπιβαρή, ανοξείδωτη κατασκευή με αντιδιαβρωτικά μέρη.



Πρέσα πορτοκαλιών 20 kg

24ET

045.0601 1.999 €

Αυτόματη τροφοδοσία

Παραγωγή: 18 - 25 πορτοκάλια/λεπτό

Διάμετρος πορτοκαλιών: 60 - 80 mm.

Κάδος τροφοδοσίας: 20 kg.

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

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


**Αποχυωτής
J80**

015.1374 1.928 €

Παραγωγή: έως 120 L/ώρα

Ανοξείδωτο φίλτρο με δύο σιβαρές λαβές για εύκολη αφαίρεση.

Βάση αποστράγγισης.

Ισχυρό, αθόρυβο μοτέρ για χρήση μπροστά στον πελάτη.

Ειδικά σχεδιασμένο anti-splash στόμιο,

για ποτήρια και μικρές κανάτες.

Ημιδιαφανής κάδος 7,2L.


**Αποχυωτής
J80 Buffet**

015.1377 2.224 €

Παραγωγή: έως 120 L/ώρα
Ιδανικός για buffet ξενοδοχείων.

Ανοξείδωτο φίλτρο με δύο σιβαρές λαβές για εύκολη αφαίρεση.

Μεγάλη βάση αποστράγγισης.

Επικλινή βάση για βέλτιστη απομάκρυνση του χυμού.

Ισχυρό, αθόρυβο μοτέρ για χρήση μπροστά στον πελάτη.

Δύο ειδικά σχεδιασμένα anti-splash στόμια,

ένα για ποτήρια και ένα για κανάτες.

Ημιδιαφανής κάδος 6,5L.



Δύο τρόποι τοποθέτησης:

με κάδο για τα υπολείμματα
ή έξοδο για τα υπολείμματα συνεχούς ροής.

Η σίτα αφαιρείται χωρίς
ειδικό εργαλείο και
καθαρίζεται εύκολα.

**Αποχυωτής
J100**

015.1375 2.665 €

Παραγωγή: έως 160 L/ώρα

Ανοξείδωτο φίλτρο με δύο σιβαρές λαβές για εύκολη αφαίρεση.

Μεγάλη βάση αποστράγγισης.

Επικλινή βάση για βέλτιστη απομάκρυνση του χυμού.

Ισχυρό, αθόρυβο μοτέρ για χρήση μπροστά στον πελάτη.

Δύο ειδικά σχεδιασμένα anti-splash στόμια,

ένα για ποτήρια και ένα για κανάτες.

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

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



Αποχυωτής No 50

005.0906 1.690 €

Παραγωγή: 100 L/ώρα

Δέχεται φρούτα και λαχανικά.

Τα αποσπώμενα ανοξείδωτα και πλαστικά μέρη του καθαρίζονται εύκολα.

Διαθέτει σύστημα ασφαλείας με φρένο και θερμικό.



Όλες οι σίτες αφαιρούνται χωρίς ειδικό εργαλείο και καθαρίζονται εύκολα.

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



Αποχυωτής No 28

005.0020 3.319 €

Παραγωγή: 100 L/ώρα

Δέχεται φρούτα και λαχανικά άκοπα και ακαθάριστα.

Έως και 70% απόδοση σε χυμό.

Διαθέτει σύστημα ασφαλείας με φρένο και θερμικό.



Αποχυωτής No 68

005.0198 3.256 €

Παραγωγή: 140 L/ώρα

Δέχεται φρούτα και λαχανικά άκοπα και ακαθάριστα.

Έως και 70% απόδοση σε χυμό.

Διαθέτει σύστημα ασφαλείας με φρένο και θερμικό.

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



Μοναδικός για παρασκευή χυμών με κρύα σύνθλιψη

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



Αποχυωτής NUTRISANTOS

No 65

005.1003 5.466 €

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



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

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



Στόμιο τροφοδοσίας XL

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.


**Φραπιέρα τοίχου
με πλαστικό κύπελλο**
F6P

013.0021 **305 €**

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


**Μίξερ - Φραπιέρα με πλαστικό
κύπελλο**
F6

013.0005 **320 €**

Αυτόματη φραπιέρα με κύπελλο χωρητικότητας 0,8 L.


**Μίξερ - Φραπιέρα με inox
κύπελλο**
F4

013.0004 **357 €**

Αυτόματη φραπιέρα με κύπελλο χωρητικότητας 0,8 L.


**Μίξερ - Φραπιέρα (διπλή)
με inox κύπελλα**
F4D

013.0008 **691 €**

Αυτόματη φραπιέρα με 2 κύπελλα χωρητικότητας 0,8 L.


**Μίξερ - Φραπιέρα (διπλή)
με πλαστικά κύπελλα**
F6D

013.0014 **610 €**

Αυτόματη φραπιέρα με 2 κύπελλα χωρητικότητας 0,8 L.


**Μίξερ - Φραπιέρα (τριπλή)
με πλαστικά κύπελλα**
F6T

013.0022 **907 €**

Αυτόματη φραπιέρα με 3 κύπελλα χωρητικότητας 0,8 L.

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



Η μοναδική φραπιέρα που φτιάχνει αφρόγαλα σε 33"

και χωρίς πάγο,
αρκεί κρύο γάλα.

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

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

Mixer - Φραπιέρα No 54

005.0922 623 €

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 εξασρισμό και προστασία
από ενδεχόμενη υπερφόρτωση.

Blender



SANTOS

**Blender με
polycarbonate κανάτα
No 33E (πράσινο)**
005.0003 448 €

No 33GE (γκρι)
005.0900 448 €

No 33CE (χρώμιο)
005.0905 534 €

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 383 €

Χωρητικότητα: 1,5 L
Μαχαίρια από ανοξείδωτο
ατσάλι.



MACAP
**Blender
με inox κανάτα
P 102**
013.0013 525 €



MACAP
**Blender
με inox κανάτα
P 105**
013.0006 972 €

Χωρητικότητα: 5 L
Μαχαίρια από ανοξείδωτο
ατσάλι.



SANTOS

**Blender
Mixer SANTOSAFE
No 37 2LP**
005.0825 1.351 €

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



SANTOS

**Blender
Mixer SANTOSAFE
No 37 4LP**
005.0827 1.362 €

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



SANTOS

**Blender
Mixer SANTOSAFE
No 37 2LI**
005.0826 1.611 €

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



SANTOS

**Blender
Mixer SANTOSAFE
No 37 4LI**
005.0828 1.662 €

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

Κανάτα Polycarbonate 2 L
005.0838 259 €

Κανάτα Inox 2 L
005.0841 519 €

Κανάτα Polycarbonate 4 L
005.0865 270 €

Κανάτα Inox 4 L
005.0839 570 €

Βάση SANTOSAFE No 37
005.0840 1.092 €

	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



Αθόρυβο! ασφαλές, ισχυρό

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

Compact Brushless Blender No 66

005.0821 1.497 €

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

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

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



Αθόρυβο! θρυμματίζει πάγο σε λίγα δευτερόλεπτα

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



Brushless Blender No 62

005.0820 2.077 €

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

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

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



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





Ψύκτης χυμών με ένα κάδο
No 34-1

005.0016 1.075 €

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 1.549 €

Χωρητικότητα: 2 x 12 L

Ανοξείδωτη βάση, κάδος και καπάκι από polycarbonate.

Ψύχει στους 2 - 11°C και αναδεύει τον χυμό.



Ψύκτης χυμών με τρεις κάδους
No 34-3

005.0018 2.021 €

Χωρητικότητα: 3 x 12 L

Ανοξείδωτη βάση, κάδος και καπάκι από polycarbonate.

Ψύχει στους 2 - 11°C και αναδεύει τον χυμό.

Παγοθραύστες



Παγοθραύστης
No 53

005.0921 1.364

Παραγωγή: 2,4 kg/λεπτό

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



Παγοθραύστης Mojito

011.0600 650 €

Παραγωγή: 2 kg/λεπτό

Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτη κατασκευή. Δυνατότητα αυξομειώσεως του ύψους. Κατάλληλος για χρήση σε bar.



Παγοθραύστης
No 9

005.0009 1.113 €

Παραγωγή: 1,6 kg/λεπτό

Με ανοξείδωτο μαχαίρι που ρυθμίζεται για λεπτό ή θρυμματισμένο πάγο και κάδο αποθήκευσης. Ο πάγος σε λέπι προσφέρεται για τη συντήρηση και παρουσίαση πιστέλας. Κατάλληλος για χρήση σε κουζίνα.



Δίσκος με ρυθμιζόμενη λεπίδα
005.0401 117 €

Για 2 διαφορετικά τριψίματα.

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

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



**Γρανιτομηχανή
με 1 κάδο (5 L)**

G5 5x1

020.0104 1.581 €

Χωρητικότητα: 5 L

Με ανοξείδωτη βάση και
βρύση μοναδικής πατέντας
που αποσυναρμολογείται σε
δύο μέρη και καθαρίζεται
εύκολα.

**Γρανιτομηχανή
με 2 κάδους (2 x 5 L)**

G5 5x2

020.0105 2.610 €

Χωρητικότητα: 2 x 5 L



**Γρανιτομηχανή
Granibeach 1 x 10 L**

GB-110

020.0103 1.794 €

Χωρητικότητα: 10 L

Με ανοξείδωτη βάση και
βρύση μοναδικής πατέντας
που αποσυναρμολογείται σε
δύο μέρη και καθαρίζεται
εύκολα.

**Γρανιτομηχανή
Granibeach 2 x 10 L**

GB-220

020.0155 2.946 €

Χωρητικότητα: 2 x 10 L

**Γρανιτομηχανή
Granibeach 3 x 10 L**

GB-330

020.0156 4.018 €

Χωρητικότητα: 3 x 10 L



**Μηχανή soft cream
/frozen yogurt 5 L**

G5 SUPER 5x1

020.0106 2.387 €

Χωρητικότητα: 5 L

Θερμοκρασία έως -8 °C.
Ιδανική για γρανίτα και
για frozen yogurt.



**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.

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

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

Μηχανές καφέ φίλτρου



ANIMO
Μηχανή καφέ φίλτρου EXCELSO
10380
010.0860 550 €

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 589 €

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.

Βραστήρες



ANIMO
Βραστήρας νερού με σύνδεση
στην παροχή νερού
WKT 5n VA
010.0850 1.226 €

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



ANIMO
Βραστήρας γάλακτος 5L
MWR5n
010.0906 1.205 €

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

Κανάτες, φίλτρα



ItalStar
Κανάτα θερμός
ανοξείδωτη 1,5 L
060.0305 26 €

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



Κανάτα γυάλινη 1.8 L
060.0307 23 €

Χωρητικότητα: 1,8 L
200 x 160 x 170 mm
Βάρος: 0,38 kg



Χάρτινα φίλτρα
010.0620 32 €

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

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

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



ANIMO
**Μηχανή καφέ φίλτρου 25
φλυτζανιών
PROFESSIONAL 25**
010.0861 639 €

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



ANIMO
**Μηχανή καφέ φίλτρου 40
φλυτζανιών
PROFESSIONAL 40**
010.0863 665 €

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



ANIMO
**Μηχανή καφέ φίλτρου 80
φλυτζανιών
PROFESSIONAL 80**
010.0864 925 €

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



ANIMO
**Μηχανή καφέ φίλτρου 110
φλυτζανιών
PROFESSIONAL 110**
010.0866 1.043 €

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



ItalStar
**Μηχανή καφέ φίλτρου
CB6LA**
060.0300 110 €

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



ItalStar
**Μηχανή καφέ φίλτρου
CB9LA**
060.0301 119 €

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



ItalStar
**Μηχανή καφέ φίλτρου
CB15LA**
060.0302 160 €

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



ItalStar
**Μηχανή καφέ φίλτρου
CB6LB**
060.0303 96 €

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



ItalStar
**Μηχανή καφέ φίλτρου
CB15LB**
060.0304 148 €

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

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

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

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

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

Σειρά COMBI LINE

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



CB 1x40 L

CB 1x5 R



CB 2x10

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	3.519 €
CB 1x10 R	010.0941	590 x 470 x 790	60	6.175	400V / 50-60Hz	4.186 €
CB 1x20 R	010.0942	645 x 500 x 895	90	9.175	400V / 50-60Hz	5.154 €
CB 1x40 R	010.0943	765 x 685 x 970	160	18.200	400V / 50-60Hz	6.881 €
CB 1x5 L	010.0944	505 x 470 x 700	30	3.125	230V / 50-60Hz	3.519 €
CB 1x10 L	010.0945	590 x 470 x 790	60	6.175	400V / 50-60Hz	4.186 €
CB 1x20 L	010.0946	645 x 500 x 895	90	9.175	400V / 50-60Hz	5.154 €
CB 1x40 L	010.0947	765 x 685 x 970	160	18.200	400V / 50-60Hz	6.881 €

R: Right L: Left

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	4.501 €
CB 2x10	010.0949	980 x 470 x 790	60	6.275	400V / 50-60Hz	5.383 €
CB 2x20	010.0950	1095 x 500 x 895	90	9.275	400V / 50-60Hz	6.670 €
CB 2x40	010.0951	1240 x 685 x 970	160	18.200	400V / 50-60Hz	9.082 €

Σειρά COMBI LINE

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

Με παροχή ζεστού νερού.



CB 1x10W L



CB 2x20W

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	4.910 €
CB 1x10W R	010.0953	590 x 470 x 790	60	60	6.175	400V / 50-60Hz	5.390 €
CB 1x20W R	010.0954	645 x 500 x 895	90	60	9.175	400V / 50-60Hz	6.358 €
CB 1x5W L	010.0955	505 x 470 x 700	30	33	3.425	230V / 50-60Hz	4.910 €
CB 1x10W L	010.0956	590 x 470 x 790	60	60	6.175	400V / 50-60Hz	5.390 €
CB 1x20W L	010.0957	645 x 500 x 895	90	60	9.175	400V / 50-60Hz	6.358 €

R: Right L: Left

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	5.727 €
CB 2x10W	010.0967	980 x 470 x 790	60	60	6.275	400V / 50-60Hz	6.437 €
CB 2x20W	010.0968	1095 x 500 x 895	90	60	9.275	400V / 50-60Hz	7.720 €

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	731 €
CN 10e	010.0826	307 x 427	10	100	230V / 50-60Hz	903 €
CN 20e	010.0962	355 x 515	20	100	230V / 50-60Hz	1.161 €



CN 20e



**Μηχανή espresso με 2 groups
compact αυτόματη
GALA 2 GR COMPATTA**
006.0994 4.427 €

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



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



Μύλος καφέ M42
M42 C18 μαύρο
013.0031 529 €

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



Μύλος καφέ αυτόματος
M7A
013.0024 929 €

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.



Μύλος καφέ με δυναμόμετρο
M7Z-C10
013.0027 1.242 €

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.



Μύλος καφέ αυτόματος
MXA C10
013.0023 741 €

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



Μύλος καφέ αυτόματος
MXA C18
013.0030 741 €

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



Δοσομετρητής
A3
013.0026 239 €

220 x 210 x 345 mm
Βάρος: 8 kg
Με μετρητή δόσης από 5,5 - 8,5 g.
Χωρητικότητα αποθήκης:
300 g αλεσμένος καφές.



Πατητήρι καφέ
POGO
013.0025 176 €

66 x 66 x 142 mm
Διάμετρος: Ø57,5 mm
Βάρος: 0,48 kg
Σταθερή πίεση: 14 kg

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



© MACAP

Μύλος καφέ ψηφιακός on demand M42D C18

013.0032 800 €

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 MXD

013.0028 1.256 €

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 αυτόματος / αθόρυβος SILENT No 40A

005.0000 1.161 €

Παραγωγή: 8 kg/ώρα

Χωρητικότητα καμπίνας: 2,2 kg.

Μαχαίρια: Ø 63,5 mm

Τρεις φορές περισσότερο αθόρυβος
από τους κοινούς μύλους (63 dBA).

Με ρυθμιζόμενη ποσότητα της δόσης
του καφέ: 6,5 - 9 g.



NEO

SANTOS

Μύλος καφέ αυτόματος με μετρητή 55WBC

005.1020 1.685 €

Παραγωγή: 25 kg/ώρα

Χωρητικότητα καμπίνας: 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 αυτόματος με μετρητή SILENT No 55 BF

005.0006 1.496 €

Παραγωγή: 25 kg/ώρα

Χωρητικότητα καμπίνας: 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.

	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
MXD	230 x 370 x 600	1.400	340	11	230V / 50Hz
SILENT No 40A	190 x 390 x 580	1.500	360	14	220-240V / 50Hz
55WBC	198 x 397 x 577	2.800	1.100	15	220-240V / 50Hz
SILENT No 55 BF	198 x 397 x 577	2.800	1.100	15	220-240V / 50Hz

Μύλοι αλέσεως καφέ για καφεκοπτείο



Μύλος καφεκοπτείου No 43N μαύρο

005.0500 1.767 €

Παραγωγή: 14 kg/ώρα

Χωρητικότητα καμπίνας: 1,7 kg

Μαχαίρια: Ø63,5 mm

Αθόρυβος 70,4 dBA

Δέχεται χάρτινες σακούλες από 250 gr
ως 1 kg σε θέση ύψους 360 mm.



Μύλος καφεκοπτείου με έμβολο No 1PS

005.0019 1.377 €

Συγκρατεί χάρτινη σακούλα.

Μύλος για πιπέρι με συρτάρι No 1P

005.0917 1.377 €

Δοχείο χωρητικότητας: 800 g.

Παραγωγή: 14 kg/ώρα

Χωρητικότητα καμπίνας: 1 kg

Μαχαίρια: Ø63,5 mm



© MACAP

Μύλος καφεκοπτείου MC6 C18 γκρι

013.0016 541 €

Μύλος καφεκοπτείου MC6 C18 μαύρο

013.0017 541 €

Παραγωγή: 8-10 kg/ώρα

Χωρητικότητα καμπίνας: 1,4 kg.

Μαχαίρια: Ø65 mm

Δέχεται χάρτινη σακούλα.



Μύλος μονός καφεκοπτείου No 4

005.0012 1.580 €

Παραγωγή: 14 kg/ώρα

Χωρητικότητα καμπίνας: 1 kg

Μαχαίρια: Ø63,5 mm

Αλέθει καφέ φίλτρου και espresso.

Με ανοξείδωτους ρυθμιζόμενους τριβείς.

Κατάλληλος να συγκρατεί χάρτινη
σακούλα.

κατάλληλος
για άλεσμα
και ελληνικού
καφέ



Μύλος καφεκοπτείου No 63

005.1080 4.858 €

Παραγωγή: 120 kg/ώρα

Χωρητικότητα καμπίνας: 1,2 kg

Μαχαίρια: Ø120 mm.

Ισχυρό και αθόρυβο μοτέρ (65 dBA).

Ακρίβεια άλεσης.

Δέχεται χάρτινες σακούλες από 250 gr
ως 1 kg σε θέση ύψους 400 mm.



Μύλος καφέ No 01BAR

005.1081 1.787 €

Παραγωγή: 14 kg/ώρα

Χωρητικότητα καμπίνας: 1 kg

Μαχαίρια: Ø63,5 mm.

Ρυθμιστής ακριβείας για όλους τους
τύπους καφέ (espresso, φίλτρου κλπ.)

Οριζόντιος κοχλίας τροφοδοσίας.

Ισχυρό μοτέρ.

Ειδική έκδοση του
μοντέλου του 1954
για τους baristas

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



**Σουπιέρα
10 L Μαύρη**
050.0030 122 €*

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



**Σουπιέρα ανοξείδωτη
10 L Inox**
050.0029 160 €*

Χωρητικότητα: 10 L
Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτη
κατασκευή.

*Ενδεικτική τιμή
Τρέχουσα τιμή στο emko.gr

κατάλληλες
και για ζεστό
κρασί



**Σοκολατιέρα
CH-10V10**
020.0110 858 €

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



**Σοκολατιέρα
CH-5V10**
020.0107 816 €

Χωρητικότητα: 5 L

κατάλληλες
και για τσάι,
καφέ, γάλα,
ζεστό κρασί

Σαμοβάρια



Σαμοβάρι Pyramid A10
05994
095.0001 1.395 €

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 1.360 €

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 730 €

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

	διαστάσεις (ΔΙΑΜ. x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
10 L Μαύρη	Ø360 x 400	400	6	230V / 50Hz
10 L Inox	Ø360 x 355	400	6	230V / 50Hz
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 - 2.300	5,36	230V / 50Hz / 1
06129	445 x 352 x 690	500 - 3.000	8,5	230V / 50Hz / 1
07148	267 x 365 x 580	500 - 1.800	4,81	230V / 50-60Hz / 1



Chafing dish - Σουτιέρα 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.



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 υπερχειλίσας 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



Βραστήρας αυγών
CO 60
010.0275 448 €

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.



Θερμαινόμενες πλάκες συντήρησης
(6 πλάκες)
DW106
010.0440 827 €
(10 πλάκες)
DW110
010.0441 1.213 €

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

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

Επιφάνειες για Buffet & Salad bars (drop-in)

Τιμές κατόπιν συνεννόησης



Κιτ ψηφιακού θερμόμετρου



Salad bar



Salad bar με ψηφιακή μονάδα



Buffet με βιτροκεραμική επιφάνεια



Αντιπτερνιστικό



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

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

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

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



Θερμαινόμενα buffet



Salad bars με ένα επίπεδο



Salad bars με δύο επίπεδα

Θερμαντικές λάμπες



**ROLLER
GRILL**

Επιτραπέζια θερμαντική λάμπα RH 1

010.0384 515 €

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



ItalStar

Επιτραπέζια θερμαντική λάμπα Silver

035.0218 140 €*

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



ItalStar

Επιτραπέζια θερμαντική λάμπα Black

035.0219 140 €*

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

*Ενδεικτική τιμή
Τρέχουσα τιμή στο emko.gr



ROCAM

Θερμαντική λάμπα μπουφέ Helios AL FIX P1

003.0656 754 €

Ανοξείδωτο θερμαντικό ελεύθερης
τοποθέτησης με λάμπα infrared.



ROCAM

Θερμαντική λάμπα μπουφέ Helios AL FIX P2

003.0650 754 €

Ανοξείδωτο θερμαντικό ελεύθερης
τοποθέτησης με λάμπα infrared.



ROCAM

Θερμαντική λάμπα οροφής Helios AIR R P2

003.0655 516 €

Infrared λάμπα με ανασυρόμενο
(σπιράλ) καλώδιο.

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



**Carving Station
Helios 2/1 FIX P2**
003.0651 1.823 €

Ανοξείδωτη κατασκευή.
Διαθέτει δύο λάμπες infrared,
αντιπτερινιστικό 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 1.836 €

Ανοξείδωτη κατασκευή.
Διαθέτει δύο λάμπες infrared,
αντιπτερινιστικό 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 1.172 €

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



**Ξύλινη επιφάνεια κοπής GN 1/1
Helios CUT LE 1/1**
003.0657 220 €

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



**Carving Station
Helios AL FIX P1+CUT LE 1/1**
003.0654 969 €

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

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



Μηχανή παγοκύβων 20 kg
SL 35A R290

014.0831 1.262 €

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 1.470 €

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 1.726 €

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 1.794 €

Παραγωγή: 49 kg/24 ωρο

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

Χωρητικότητα αποθήκης: 25 kg



Μηχανή παγοκύβων 45 kg
SL 110A R290 R

014.0453 1.927 €

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 2.564 €

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 2.925 €

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 3.808 €

Παραγωγή: 134 kg/24 ωρο

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

Χωρητικότητα αποθήκης: 65 kg

014.0834 3.808 €

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 3.989 €

Παραγωγή: 152 kg/24 ωρο

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

Χωρητικότητα αποθήκης: 65 kg

014.0836 3.989 €

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 3.774 €

Παραγωγή: 152 kg/24 ωρο

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

Δέχεται αποθήκη PE 530

014.0838 3.774 €

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 6.328 €

Παραγωγή: 300 kg/24 ωρο

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

Δέχεται αποθήκη T 830

014.0515 6.328 €

Παραγωγή: 300 kg/24 ωρο

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

Δέχεται αποθήκη T 830

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



Μηχανή παγοκύβων 57 kg
SLT 100A R290

014.0839 3.256 €

Παραγωγή: 57 kg/24ωρο

Παγάκι ακανόνιστο σχήμα (nugget),
ιδανικό για cocktails.

Χωρητικότητα αποθήκης: 10 kg



Μηχανή παγοκύβων 90 kg
SLT 170A R290

014.0840 3.307 €

Παραγωγή: 90 kg/24ωρο

Παγάκι ακανόνιστο σχήμα (nugget),
ιδανικό για cocktails.

Χωρητικότητα αποθήκης: 20 kg



Μηχανή παγοκύβων 146 kg
SLT 290A R290

014.0841 3.907 €

Παραγωγή: 146 kg/24ωρο

Παγάκι ακανόνιστο σχήμα (nugget),
ιδανικό για cocktails.

Χωρητικότητα αποθήκης: 50 kg



Μηχανή παγοκύβων 130 kg
MGT 310A R290

014.0842 4.002 €

Παραγωγή: 130 kg /24ωρο

Παγάκι ακανόνιστο σχήμα (nugget),
ιδανικό για cocktails.

Δέχεται αποθήκη PE 530.



Μηχανή παγοκύβων 245 kg
MGT 560A R290

014.0843 5.570 €

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 6.447 €

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



Μηχανή παγοκύβων διαιρούμενη 140 kg
CV 305A

014.0510 3.408 €

Παραγωγή: 140 kg/24ωρο

Παγάκι flat ice (για αναψυκτικά)
7g (Π x Β x Υ): 28 x 35 x 19 mm.
Δέχεται αποθήκη PE 530.



Μηχανή παγοκύβων διαιρούμενη 200 kg
CV 475A

014.0512 4.210 €

Παραγωγή: 200 kg/24ωρο

Παγάκι flat ice (για αναψυκτικά)
7g (Π x Β x Υ): 28 x 35 x 19 mm.
Δέχεται αποθήκη PE 530 - T 830.



Μηχανή παγοκύβων διαιρούμενη 415 kg
CV 950A

014.0520 5.627 €

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 11.437 €

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 305A	540 x 544 x 747	1.400	85	3/4"	220-240V / 50Hz / 1
CV 475A	770 x 550 x 805	1.600	90	3/4"	220-240V / 50Hz / 1
CV 950A	770 x 550 x 805	3.000	113	3/4"	220-240V / 50Hz / 1
CV 1650A	1250 x 645 x 950	4.300	186	3/4"	400-415V / 50Hz / 3



Μηχανές για παγάκι με τρύπα (ανάδευσης)



Μηχανή παγοκύβων 22 kg

IFT 55A R290

014.0845 1.792 €

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 1.932 €

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 2.068 €

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 2.565 €

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 8.389 €

Παραγωγή: 250 kg/24 ωρο
Δέχεται αποθήκη T 830



Μηχανή πάγου flakes 400 kg
SM 750A

014.0401 9.757 €

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



Μηχανή πάγου flakes 620 kg
SM 1300A

014.0402 11.633 €

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



Μηχανή πάγου flakes 900 kg
SM 1750A

014.0403 15.597 €

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



Μηχανή πάγου flakes 1.500 kg
SM 3300A

014.0404 23.787 €

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



Μηχανή πάγου flakes 2.300 kg
SM 4500A

014.0405 31.256 €

Παραγωγή: 2.300 kg/24 ωρο

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



Μηχανή παγοτρίμματος 67 kg
SLF 130A R290

014.0849 3.296 €

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



Μηχανή παγοτρίμματος 111 kg
SLF 190A R290

014.0850 3.349 €

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



Μηχανή παγοτρίμματος 150 kg
SLF 320A R290

014.0851 4.016 €

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



Μηχανή παγοτρίμματος
διαιρούμενη 157 kg
GM 360A R290

014.0852 3.893 €

Παραγωγή: 157 kg/24 ωρο
Δέχεται αποθήκη PE 530



Μηχανή παγοτρίμματος
διαιρούμενη 280 kg
GM 600A R290

014.0853 5.410 €

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



Μηχανή παγοτρίμματος
διαιρούμενη 435 kg
GM 1200A R290

014.0854 6.514 €

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

Μηχανή παγοτρίμματος διαιρούμενη
1000 kg
GM 2000

014.0524 13.932 €

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 **1.593 €**
για CM 350A

014.0513 **1.593 €**
για CV 475A

014.0499 **1.593 €**
για CV 950A

014.0810 **1.593 €**
για MGT 310A

014.0811 **1.593 €**
για MGT 560A
και MGT 900A

014.0813 **1.593 €**
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 **2.597 €**
για CM 650
και CV 1650

014.0699 **2.597 €**
για GM 1200

014.0812 **2.597 €**
για CV 475
και CV 950


**Αποθήκη 550 kg
1200 DD**

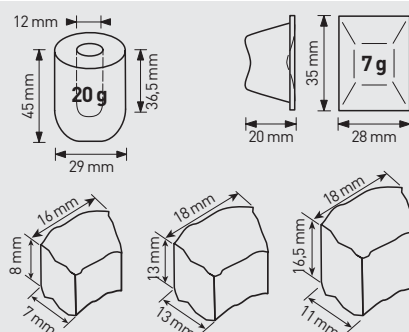
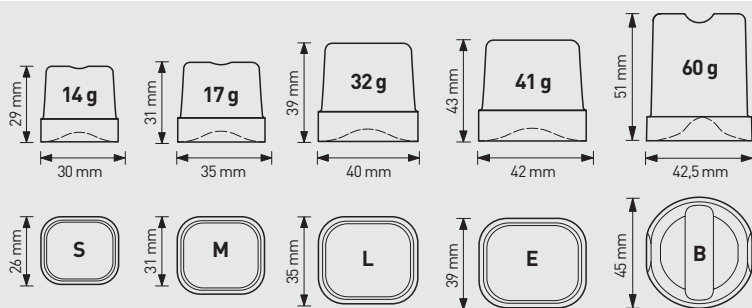
014.0516 **8.656 €**

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


**Αποθήκη
DRB 1100**

014.0511 **12.232 €**

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



**Πλυντήριο ποτηριών****JOLLY 35**

004.0030 1.343 €

**ιδανικό
για καφετέριες
και bar**

Από ανοξείδωτο χάλυβα AISI 304 18/10.

Ικανότητα πλύσης:**800 - 1.000 ποτήρια/ώρα**

Πρόγραμμα πλύσης: 120"

Χωρητικότητα κάδου: 11 L

Χωρητικότητα boiler: 5 L

Ανώτατη κατανάλωση ρεύματος: 2.920 W

**Πλυντήριο ποτηριών - πιάτων****JOLLY 40**

004.0006 1.710 €

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 2.199 €

Από ανοξείδωτο χάλυβα AISI 304 18/10.

Ικανότητα πλύσης:**540 πιάτα ή 1.500 ποτήρια/ώρα**

Πρόγραμμα πλύσης: 120"

Χωρητικότητα κάδου: 29 L

Χωρητικότητα boiler: 6 L

Ανώτατη κατανάλωση ρεύματος: 3.750 W

JOLLY 35 JOLLY 40 JOLLY 50 JOLLY 50T

Ρυθμιζόμενη περισταλτική αντλία υγρού
πλύσεως και ξεβγάλματος

•

•

•

•

Ανοξείδωτο άνω πάνελ

•

•

•

•

Ανοξείδωτο κάτω πάνελ

•

•

•

•

Αντλία εξαγωγής νερού

•

•

•

•

Κάνιστρα για ποτήρια

2

2

1

1

Θήκη για πιάτα συρμάτινη

-

1

1

1

Κάνιστρα για μαχαφοπύρουνα

1

1

2

2

Κάνιστρα για πιατάκια

1

1

-

-

• συμπεριλαμβάνεται • κατόπιν παραγγελίας

Πλυντήριο ποτηριών - πιάτων**JOLLY 50T**

004.0015 2.326 €

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 2.489 €

Διαθέτει επιπλέον αντλία εξαγωγής νερού

**Ανοξείδωτη βάση πλυντηρίου**

004.0506 207 €

Βάση για πλυντήριο JOLLY 35

425 x 400 x 570 mm

**Ανοξείδωτη βάση πλυντηρίου**

004.0507 217 €

Βάση για πλυντήριο JOLLY 40

475 x 450 x 570 mm

**Ανοξείδωτη βάση πλυντηρίου**

004.0509 235 €

Βάση για πλυντήριο JOLLY 50

590 x 570 x 510 mm

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


**Πλυντήριο ποτηριών - πιάτων
ELITE 400**

004.0026 **1.755 €**

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 **2.508 €**

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

Ικανότητα πλύσης:
540 πιάτα ή 1.500 ποτήρια/ώρα

Πρόγραμμα πλύσης: 120" / 240"

Χωρητικότητα κάδου: 29 L

Χωρητικότητα boiler: 6 L

Ανώτατη κατανάλωση ρεύματος: 3.750 W

**Πλυντήριο ποτηριών - πιάτων
ELITE 503**

004.0028 **2.603 €**

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

Ικανότητα πλύσης:
540 πιάτα ή 1.500 ποτήρια/ώρα

Πρόγραμμα πλύσης: 120" / 240"

Χωρητικότητα κάδου: 29 L

Χωρητικότητα boiler: 8 L

Ανώτατη κατανάλωση ρεύματος: 6.750 W

**Πλυντήριο ποτηριών - πιάτων με αντλία
ELITE 400 + PS**

004.0010 **1.929 €**
Διαθέτει επιπλέον αντλία εξαγωγής νερού.


	ELITE 400	ELITE 500 ELITE 503
Ρυθμιζόμενη περιστατική 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 μαχαροπίρουνα	1	2
Κάνιστρα για πιατάκια	1	-

• συμπεριλαμβάνεται • κατόπιν παραγγελίας


Ανοξείδωτη βάση πλυντηρίου
004.0507 **217 €**

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


Ανοξείδωτη βάση πλυντηρίου
004.0509 **235 €**

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 **3.295 €**

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

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

Πρόγραμμα πλύσης: 120" / 240"

Χωρητικότητα κάδου: 35 L

Χωρητικότητα boiler: 8 L

Ανώτατη κατανάλωση ρεύματος: 6.750 W

Ενσωματωμένη αντλία απορρυπαντικού
και στεγνωτικού.

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


**Πλυντήριο σκευών
4SC**
004.0022 **5.646 €**

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

Πρόγραμμα πλύσης: 120" / 240"

Χωρητικότητα κάδου: 60 L

Χωρητικότητα boiler: 9 L

Ανώτατη κατανάλωση ρεύματος: 10.500 W

**Πάσο πλυντηρίου SEI**004.0510 **327 €**

640 x 580 x 860 mm

**Πλυντήριο ποτηριών - πιάτων
SEI (6) 1P**
004.0040 **3.944 €**

Δέχεται προαιρετικά πλαιινούς 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 1.769 €

Ικανότητα πλύσης:
30 καλάθια/ώρα

Ηλεκτρομηχανικός πίνακας ελέγχου.

Θερμοστάτης ασφαλείας.

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

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 1.928 €

Ικανότητα πλύσης:
40 καλάθια/ώρα

Ηλεκτρομηχανικός πίνακας ελέγχου.

Θερμοστάτης ασφαλείας.

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

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 428 €

	GE-500	GE-510	GE-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 μαχαφοπίρουνων	●	●	●
Ενσωματωμένη αντλία απορρυπαντικού	●	●	●
Ενσωματωμένη αντλία αποχέτευσης	●	●	●
Ανοξείδωτος βραχίονας ξεβγάλματος	●	●	●
Έκδοση για 60Hz	●	●	●

● συμπεριλαμβάνεται ● κατόπιν παραγγελίας

**Πλυντήριο ποτηριών-πιάτων
GE-H500**

046.6000 3.228 €

Δέχεται προαιρετικά πλαίσιους πάγκους εργασίας.

Ικανότητα πλύσης:
40 καλάθια/ώρα

Ηλεκτρομηχανικός πίνακας ελέγχου.

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

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

Χωρητικότητα κάδου: 45 L

Χωρητικότητα boiler: 7 L

Ανώτατη κατανάλωση ρεύματος: 11.100 W

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

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 υπολειμμάτων.

Επικλινής πυθμένας δεξαμενής με υγιονομικές γωνίες.
Ανοξείδωτα φίλτρα δεξαμενής.
Ανοξείδωτοι περιστρεφόμενοι σταυροί πλύσεως και ξεβγάλματος.
Περισταλτικός δοσομετρητής απορρυπαντικού.
Υδραυλικός δοσομετρητής στεγνωτικού.



NEO

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.



NEO

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
Καλαθία / ώρα		30-15-10	24-13-9
Δίσκοι / ώρα		120-60-40	96-52-36
Διαστάσεις	Π x Β x Υ	675 x 1.851 x 842mm	675 x 2.174 x 842mm
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 εξοικονόμηση ανά κύκλο	kW	-	2
Ωφέλιμο ύψος	mm	661	661
Ανοξείδωτο καλάθι		00067029	00067029
Θήκη για 4 δίσκους		00059360	00059360


ΝΕΟ
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.


ΝΕΟ
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.


ΝΕΟ
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.


ΝΕΟ
Πλυντήριο σκευών
LP70 IRC
004.3014

Διαθέτει επιπλέον:

Αντισταθμισμένο άνοιγμα διπλής κατεύθυνσης και ανοξείδωτο αφαιρούμενο καλάθι. Κάθετη αντλία αυτόματης αποστράγγισης με ανοξείδωτο περίβλημα και φτερωτή. Σύστημα ανάκτησης θερμότητας IRC.

Προαιρετικά:

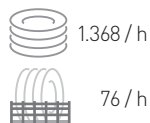
Αντλία αποστράγγισης.
Σύνδεση 230V 3N 50Hz.
Αντι-τρωκτικό κιτ.
Σετ τροχών.
Ηχομόνωση.

		LP61 H	LP61 H IRC	LP70	LP70 IRC
Διάσταση καλαθιού	mm	700 x 550	700 x 550	700 x 700	700 x 700
Διάρκεια κύκλου	sec	120-240-360	150-270-390	120-240-360	120-240-360
Καλαθία / ώρα		30-15-10	24-13-9	30-15-10	30-15-10
Δίσκοι / ώρα		120-60-40	96-52-36	120-60-40	120-60-40
Διαστάσεις	Π x Β x Υ	675 x 2.001 x 842	675 x 2.338 x 842	837 x 1.832 x 850	837 x 2.241 x 850
Βάρος καθαρό/μεικτό	kg	170/188	212/230	168/186	168/186
Παροχή		400/3N	400/3N	400/3N	400/3N
Μέγιστη ισχύς	kW	10,8	10,8	12,3	12,3
Ισχύς αντλίας πλύσης	kW	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	9,8
Ισχύς αντίστασης δεξαμενής	kW	5,2	5,2	9,8	9,8
Κατανάλωση νερού	L/κύκλο	3,5	3,5	6,5	6,5
Θερμοκρασία παροχής νερού	°C	45 ÷ 60	10 ÷ 30	55	55
Μέγιστη εξοικονόμηση ανά κύκλο	kW	-	2	-	-
Οφέλιμο ύψος	mm	828	828	658	658
Ανοξείδωτο καλάθι		00067029	00067029	00065331	00065331
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.



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 υγιονομικές γωνίες και διπλά φίλτρα.
6. Μονωμένο, αδρανοποιημένο boiler από AISI 304.
7. Αυτοστραγγιζόμενη ηλεκτρική αντλία πλύσης υψηλής απόδοσης.
8. Εξοικονομητική ενέργειας στην είσοδο.
9. Μειωτής πίεσης στην μονάδα ξεβγάλματος.
10. Σύστημα αποστράγγισης ταχείας υπερχειλίσας (προαιρετικά).
11. Αντισταθμισμένη πόρτα (τύπου γκιλοτίνα) με διπλά τοιχώματα.
12. Πάνελ χειρισμού στο άνω μέρος για εύκολη πρόσβαση/συντήρηση.





Πλυντήριο τούνελ ΕΤΕ 20 - ΕΤΕ 21

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

ΕΤΕ 20	 1.800 / h	 100 / h
ΕΤΕ 21	 1.386 / h	 77 - 120 / 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 υγιεινομικές γωνίες και διπλά φίλτρα.
6. Μονωμένο, αδρανοποιημένο ανοξείδωτο boiler που δέχεται και τρίτη αντίσταση.
7. Εξοικονομητική ενέργειας στην είσοδο.
8. Μειωτής πίεσης στην μονάδα ξεβγάλματος.
9. Σύστημα αποστράγγισης ταχείας υπερχειλίσας.
10. Αντισταθμισμένη πόρτα (τύπου γκιλοτίνα) με διπλά τοιχώματα.
11. Ηλεκτρικό πάνελ χειρισμού στο άνω μέρος για εύκολη πρόσβαση/συντήρηση.



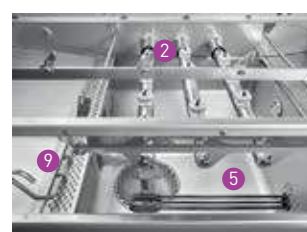
Πλυντήριο τούνελ ΕΤΕ 25 - ΕΤΕ 27

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

ΕΤΕ 25	 1.638 / h  2.556 / h	 91 - 142 / h
ΕΤΕ 27	 1.980 / h  3.096 / h	 110 - 172 / h

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 126 M | 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 126 M**

2 δομικά στοιχεία: Power wash (1300 mm)

+ τριπλό ξέβγαλμα (500 mm)

Ηλεκτρομηχανικός έλεγχος.



2.250 - 2.700 - 3.150 / h



125 - 150 - 175 / h

**Πλυντήριο τούνελ
ETR 226 M**

3 δομικά στοιχεία: Πρόπλυση (700 mm)

+ power wash (1300 mm)

+ τριπλό ξέβγαλμα (500 mm)

Ηλεκτρομηχανικός έλεγχος.



2.700 - 3.420 - 4.140 / h



150 - 190 - 230 / 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.



3.240 - 4.140 - 5.040 / h



180 - 230 - 280 / 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.



2.700 - 3.420 - 4.140 / h



150 - 190 - 230 / 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.



3.240 - 4.140 - 5.040 / h



180 - 230 - 280 / h



ETR R - Ψηφιακό πάνελ ελέγχου

Διασθητική 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

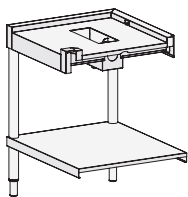
για υάλινα είδη (προαιρετικό).

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.



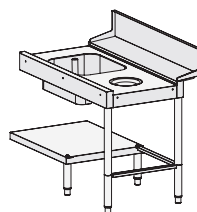
TICA

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



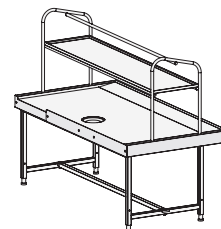
TAVOLO

Τραπέζι (13 μοντέλα διαθέσιμα).



MPF120 / MPF150 / MPF180

Τραπέζι πρόπλυσης (10 μοντέλα διαθέσιμα).



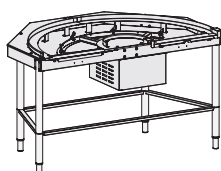
DAB384 / DAB385 / DAB386

Τραπέζι ακάθαρτων (3 μοντέλα διαθέσιμα).



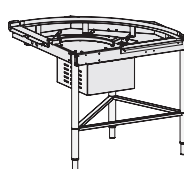
TUSA

Αυτόματο τραπέζι εξόδου για γωνιακή έξοδο.



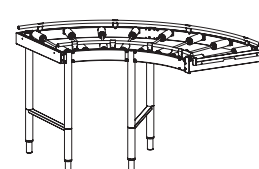
DAB220

Αυτόματη έξοδος 180°



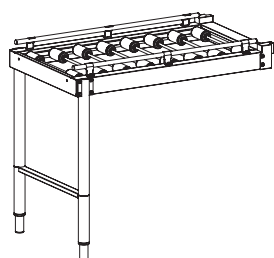
DAB215

Αυτόματη έξοδος 90°



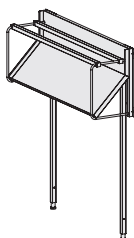
DAB210

Γωνιακή έξοδος 90° με ράουλα



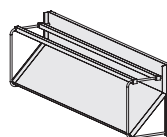
DAB180 / DAB190

Απλή μονάδα με ράουλα (διαθέσιμη και τροχήλατη).



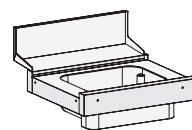
DAB134 / DAB135 / DAB136

Βάση καλαθιού επιδαπέδια.



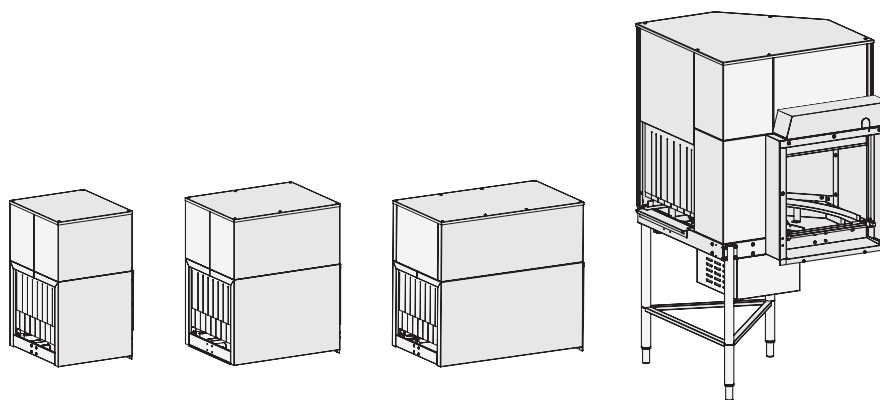
DAB130 / DAB131 / DAB132

Βάση καλαθιού επίτοιχνη.



DAB110 / DAB111

Ράφι σύνδεσης με νεροχύτη.



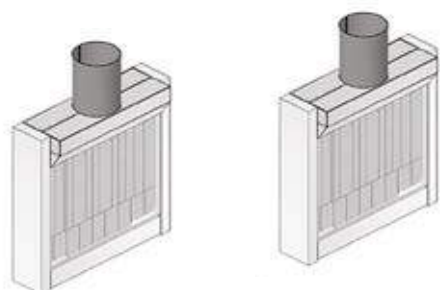
Γραμμικά και γωνιακά συστήματα στεγνώματος (IA)

Για πιάτα έτοιμα προς χρήση. Κατασκευή με διπλά τοιχώματα και μόνωση.

Εκδόσεις με ρεύμα ή με ατμό για ευθεία διάταξη ή σε γωνία 90°.

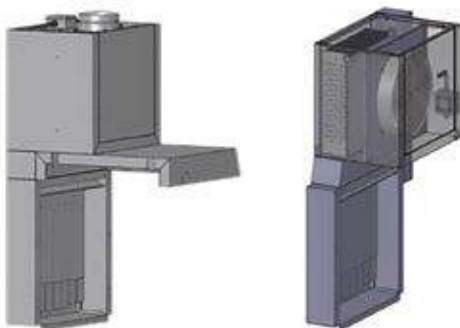
Ένας φυγοκεντρικός ανεμιστήρας παράγει γρήγορη ροή ζεστού αέρα (50-60 °C) για ταχύτερη εξάτμιση του νερού από το ξέβγαλμα. Το σύστημα χρησιμοποιεί τον ζεστό αέρα μέσα από το μηχανήμα για μέγιστη εξοικονόμηση ενέργειας και ασφαλέστερες συνθήκες εργασίας.

Μοντέλο	Μήκος	Μοτέρ	Ηλεκτρικό	Ατμού	Συμβατότητα
IA 60 R	600mm	250W - 2400 m ³ /h	2.8kW	-	ETS - ETE
IA 85 R	850mm	250W - 2400 m ³ /h	4.2kW	7.5kg/h	ETS - ETE - ETR - ETR M
IA 115 R	1150mm	2x250W - 4800 m ³ /h	8.4kW	15kg/h	ETE - ETR - ETR M
IA 90° R	935mm	250W - 2400 m ³ /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 m ³ /h	ETS - ETE - ETR - ETR M
CA 10	145W - 2900 m ³ /h	ETS - ETE - ETR - ETR M
CACV	145W - 2900 m ³ /h	ETS - ETE - ETR - ETR M

		ETS	ETE			
		ETS 16	ETE 20	ETE 21	ETE 25	ETE 27
Παραγωγή (καλάθια/ώρα)	n°	75	95	60/95	69/108	86/135
Μοτέρ κίνησης	kW	0,18	0,37	0,37	0,37	0,37
Ταχύτητα κίνησης	m/min	0,63	0,79	0,79	0,9	1,12
Σύνδεση	V / Hz	400V/3N -50Hz	400V/3N -50Hz	400V/3N -50Hz	400V/3N -50Hz	400V/3N -50Hz
Θερμοκρασία εισόδου νερού	°C	40-55	40-55	40-55	40-55	40-55
Ωφέλιμο ύψος εσωτερικά	mm	550x440	550x440	550x440	550x440	550x440
Καλάθια (περιλαμβάνονται)	n°	2+2	1+2+1	1+2+1	1+2+1	1+2+1
Πίεση παροχής νερού	bar	2-6	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	0,2-0,6
Μέγιστη κατανάλωση (ηλεκτρική έκδοση)	kW	20,9	22	22	23,1	23,1
Μέγιστη κατανάλωση (έκδοση ατμού)	kW - kg/h	-	2,4 - 51	2,6 - 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	87
Ισχύς αντλίας	kW	1,1	2,2	2,2	2,2	2,2
Αντίσταση δεξαμενής	kW - kg/h	9,8	9,8 - 17	9,8 - 17	9,8 - 17	9,8 - 17
Θερμοκρασία	°C	55	55	55	55	55
Ξέβγαλμα (RINSE)						
Χωρητικότητα boiler	L	14	24	24	24	24
Θερμοκρασία	°C	85	85	85	85	85
Θέρμανση boiler	kW - kg/h (**)	19,6	19,6 - 34	19,6 - 34	19,6 - 34	19,6 - 34
Κατανάλωση νερού	L/h	300	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.

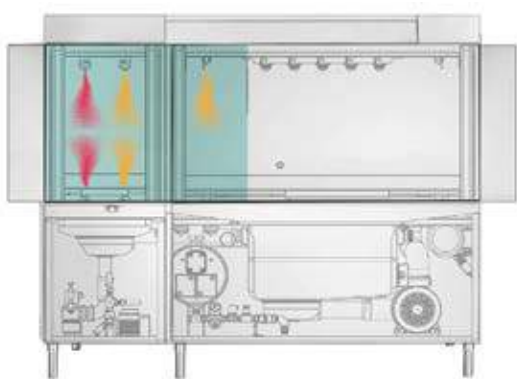
(*) Εναλλασσόμενες αντιστάσεις δεξαμενής και boiler

(**) Έκδοση ατμού

		ETR-M			ETR	
		ETR126 M	ETR226 M	ETR326 M	ETR227	ETR327
Παραγωγή (καλάθια/ώρα)	n°	100/125/150	130/165/200	180/230/280	130/165/200	180/230/280
Μοτέρ κίνησης	kW	0,21	0,29	0,29	0,29	0,29
Ταχύτητα κίνησης	ml/min	1,3	1,7	2,3	1,7	2,3
Σύνδεση	V - Hz	400V/3N - 50Hz	400V/3N - 50Hz	400V/3N - 50Hz	400V/3N - 50Hz	400V/3N - 50Hz
Θερμοκρασία εισόδου νερού	°C	40-55	40-55	45-55	40-55	45-55
Πίεση παροχής νερού	bar	2-6	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	0,2-0,6
Ωφέλιμο ύψος εσωτερικά	mm	550x440	550x440	550x440	550x440	550x440
Καλάθια (περιλαμβάνονται)	n°	2+2+2	2+2+2	2+2+2	2+2+2	2+2+2
Μέγιστη κατανάλωση (ηλεκτρική έκδοση)	kW	23,2	24,2	34,9	24,2	34,9
Μέγιστη κατανάλωση (έκδοση ατμού)	kW - kg/h	3,6 - 51	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	87
Ισχύς αντλίας	kW κΒτ	3	3	3	3	3
Αντίσταση δεξαμενής	kW - kg/h	9,8 - 17	9,8 - 17	9,8 - 17	9,8 - 17	9,8 - 17
Θερμοκρασία	°C	55	55	55	55	55
Τριπλό ξέβγαλμα (TRIPLE RINSE)						
Χωρητικότητα δεξαμενής	L	18	18	18	18	18
Ισχύς αντλίας	kW κΒτ	0,37	0,37	0,37	0,37	0,37
Τελικό ξέβγαλμα (FINAL RINSE)						
Χωρητικότητα boiler	L	24	24	24	24	24
Θερμοκρασία	°C	85	85	85	85	85
Θέρμανση boiler	kW - kg/h (**)	19,6 - 34	19,6 - 34	19,6 - 34	19,6 - 34	19,6 - 34
Κατανάλωση νερού	L/h	300	300	300	300	300

(*) Εναλλασσόμενες αντιτάσεις δεξαμενής και boiler

(**) Έκδοση ατμού



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

Άψογο αποτέλεσμα, φιλικό στο περιβάλλον

Τα τριπλά ξέβγαλμα 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 πλαινοί 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



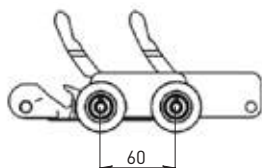
3.400 - 4.300 - 5.200 / h



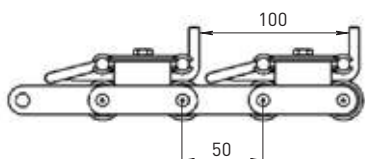
ENR 7200



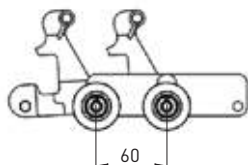
5.000 - 6.100 - 7.200 / h



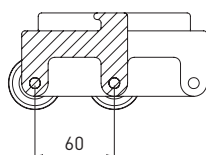
Για πιάτα και απλούς δίσκους (standard)



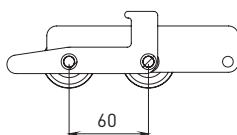
Για λεκανάκια και δοχεία



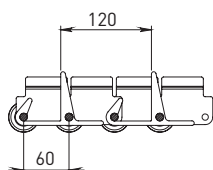
Για δοχεία/δίσκους



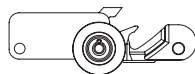
Για δοχεία



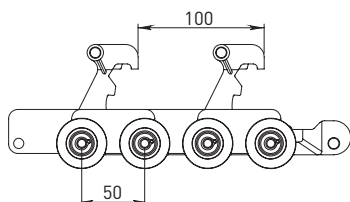
Για κατσαρόλες και ταψιά



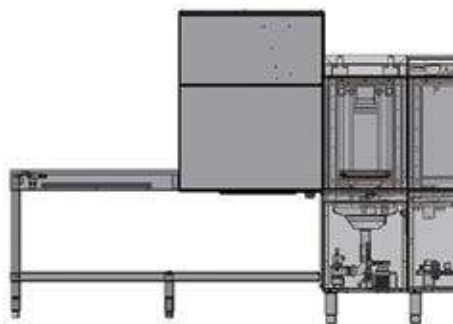
Για κατσαρόλες και ταψιά



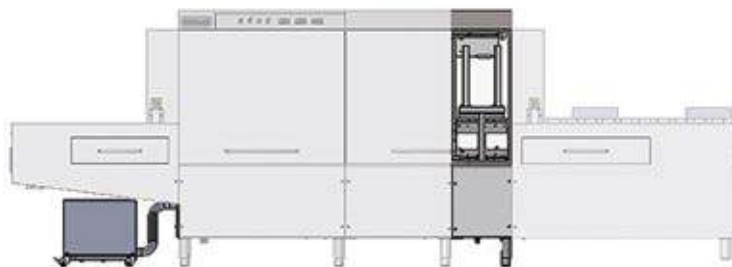
Για ισοθερμικούς δίσκους



Για ισοθερμικούς δίσκους
ή καλάθι 500x500,
με ενίσχυση ανοξείδωτων
ράβδων



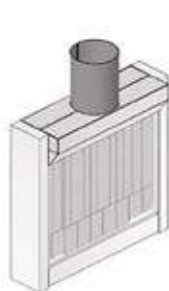
Μονάδα στεγνώματος IA 115



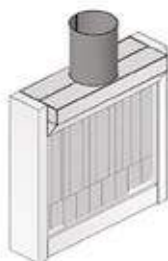
Μονάδα στεγνώματος BLOW

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 15 €

350 x 350 x 150 mm
Χρώμα: γκρι



**Καλάθι πλαστικό 40 x 40
για πιάτα**
034.0502 23 €

400 x 400 x 150 mm
Χρώμα: γκρι



**Πλαστική θήκη
για μαχαιροπήρουνα**
034.0505 7 €

113 x 113 x 130 mm
Χρώμα: γκρι

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

400 x 400 x 150 mm
Χρώμα: γκρι



**Καλάθι πλαστικό 50 x 50
για ποτήρια**
034.0507 22 €

500 x 500 x 105 mm
Χρώμα: γκρι



**Καλάθι πλαστικό 50 x 50
για πιάτα**
034.0503 23 €

500 x 500 x 105 mm
Χρώμα: μπλε



**Πλαστική θήκη 8 θέσεων
για μαχαιροπήρουνα**
034.0506 18 €

480 x 230 x 145 mm
Χρώμα: γκρι



Καλάθι πλαστικό ποτηριών
004.0159 30 €

500 x 500 mm
Χρώμα: λευκό



Θήκη συρμάτινη
004.0179 36 €

400 x 400 mm

Θήκη συρμάτινη
004.0174 28 €

500 x 500 mm



**Πλαστική θήκη 12 θέσεων
για πιατάκια καφέ**
034.0504 8 €

290 x 90 x 75 mm
Χρώμα: γκρι

ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ
ΕΝΕΡΓΕΙΑΣΧΑΜΗΛΗ
ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ
ΝΕΡΟΥ**COMPACT**
series

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

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

**High Spin**G - FACTOR = 450
11-14-18-25-35kg**Fast Spin**G - FACTOR = 200
11-14-18-25kg**Normal Spin**G - FACTOR = 100
11-14-18-25-35-60kg**Self Service**

Ειδικός σχεδιασμός για την εύκολη μετατροπή των σειρών σε αυτοεξυπηρέτησης.

kare

GENERATION

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

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

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



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



Υψηλής χωρητικότητας



Μικρής και μεσαίας χωρητικότητας



Self Service



Στοιβαζόμενα



Θερμαινόμενη αντλία

kare

GENERATION

TOUCH
PLUS
CONTROL

AUTOREVERSE
DRUM

STAINLESS
STEEL DRUM

SOFT
TOUCH

GREEN
FLOW
SYSTEM

IDRY

MIXED
FLOW

DOUBLE
SKIN

TOTAL
FLOW

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

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

Wall Roller Ironers

Εύκολη χρήση,
αξιοπιστα και οικονομικά



Wall Flatwork Ironers

Μείωση του χρόνου
στεγνώματος και σιδερώματος



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

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

Προσφέρουν μέγιστη παραγωγικότητα με αξιοπρόσεκτη ενεργειακή απόδοση και εξοικονόμηση χρόνου.

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



**Πολυκοπτικό μηχάνημα
R 201 XL**

015.0001 1.154 €

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



**Πολυκοπτικό μηχάνημα
R 502E**

015.1337 4.698 €

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 5.550 €

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**

015.0019 1.275 €

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 5.432 €

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 6.257 €

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

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


**Βάση ηλεκτρική
R 301D**

015.0517 1.033 €

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


**Βάση ηλεκτρική
R 301D ULTRA**

015.0510 1.033 €

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


Λαχανοκόπτης

015.0511 311 €

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


Cutter από polycarbonate

015.0516 298 €

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


Cutter ανοξείδωτο

015.0512 620 €

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


Σετ 3 τεμαχίων R301D

015.0032 1.502 €

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 1.900 €

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	παχύτητα r.p.m.	ισχύς W	βάρος kg	τάση
R 301D	226 x 304 x 205	1.500	650		230V / 50Hz / 1
R 310D ULTRA	226 x 304 x 205	1.500	650		230V / 50Hz / 1



Κοπτικό μηχανήμα CL 25 D

015.0801 1.258 €

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

2 στόμια τροφοδοσίας:
ένα σε σχήμα "D" (158 x 64 mm)
και ένα στρογγυλό 62 mm.

Τρίβει τυρί, κόβει λαχανικά και φρούτα
σε διάφορα σχήματα και μεγέθη.



Κοπτικό μηχανήμα CL 30 Bistro

015.0974 1.278 €

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.**



Κοπτικό μηχανήμα CL 52 E

015.0966 3.682 €

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.



Βελτιωμένο πατητήρι για
μικρά φρούτα, βότανα και
λαχανικά.



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

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



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



Κοπτικό μηχανήμα CL50 E

015.0017 1.840 €

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

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

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



Βελτιωμένο παπτήρι για μικρά φρούτα, βότανα και λαχανικά.



Στόμιο τροφοδοσίας για:
CL50, R 502, R502W

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

Δίσκος εξωθήσεως

Εξάρτημα πουρέ

Παραγωγή: 10 kg πουρέ σε 2 λεπτά

Το εργονομικό στόμιο τροφοδοσίας επιτρέπει τη συνεχή ροή του πουρέ.



	κωδικός	κωδ. εργοστασίου	διαστάσεις κοπής	
Σετ 3 τεμαχίων:	015.0922	28207	3 mm	480 €
1 στόμιο + 2 δίσκοι	015.1380	28209	6 mm	480 €



**Πολυκοπτικό CL55 με λεβιέ
& τροχήλατη βάση**
CL55 Pusher Feed Head
015.1010 6.421 €

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

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



**Πολυκοπτικό CL55 με αυτόματη χοάνη
& τροχήλατη βάση**
CL55 Αυτόματη Χοάνη
015.1014 6.819 €

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 8.629 €

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

Τα GN δεν περιλαμβάνονται



Βελτιωμένο πατητήρι για
μικρά φρούτα, βότανα και
λαχανικά.

στόμια τροφοδοσίας για το μοντέλο CL55



**Στόμιο τροφοδοσίας
με λεβιέ**
39673
015.1036 1.810 €

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



**Στόμιο τροφοδοσίας
με αυτόματη χοάνη**
28170
015.0355 2.208 €

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 2.228 €



**Στόμιο τροφοδοσίας
με 4 κάθετους σωλήνες**
28161
015.0646 1.941 €

2 σωλήνες: Ø50 mm
2 σωλήνες: Ø70 mm

Ιδανικό για αγγούρι.



**Εξάρτημα πουρέ
για CL55**
28208
015.0926 332 €
Διάσταση κοπής:
3 mm

28210
015.1379 332 €
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
015.1013 13.394 €

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



Βελτιωμένο πατητήρι για μικρά φρούτα, βότανα και λαχανικά.



Πολυκοπτικό CL60 με αυτόματη χοάνη CL60 Αυτόματη Χοάνη

015.1015 11.251 €

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

015.1012 10.018 €

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 σπύλυτη ακρίβεια. Δέχεται τα λαχανικά ολόκληρα και άκοπα (π.χ. λάχανο), λόγω του μεγάλου στομίου που διαθέτει. Κατάλληλο για μεγάλη παραγωγή τριμμένου τυριού.

στόμια τροφοδοσίας για το μοντέλο CL60



Τροχήλατη βάση με 3 GN 1/1

49066
015.0957 1.540 €

Τα GN δεν περιλαμβάνονται.



Εξάρτημα πουρέ για CL60

28208

015.0926 332 €
Διάσταση κοπής: 3 mm

28210
015.1379 332 €
Διάσταση κοπής: 6 mm



Στόμιο τροφοδοσίας με λεβιέ

39680
015.1030 2.143 €

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



Στόμιο τροφοδοσίας με αυτόματη χοάνη

39681
015.1031 3.376 €

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 2.051 €

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

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



	κωδικός	κωδ. εργοστασίου	διαστάσεις κοπής	
Δίσκος κοπής	015.0102	27051	1 mm	64 €
	015.0051	27555	2 mm	64 €
	015.0103	27086	3 mm	64 €
	015.0052	27566	4 mm	64 €
	015.0063	27087	5 mm	64 €
	015.0066	27786	6 mm	64 €
Δίσκος κοπής κυμματιστός	015.0049	27621	2 mm	64 €
Δίσκος ζουλιέν	015.0056	27599	2 x 2 mm	76 €
	015.0108	27080	2 x 4 mm	76 €
	015.0048	27047	4 x 4 mm	76 €
	015.0065	27610	6 x 6 mm	76 €
	015.0057	27048	8 x 8 mm	76 €
Τρίφτης παρμεζάνας	015.0055	27764	σκόνη	78 €
Τρίφτης για ρεπάνι	015.0177	27079	1 mm	109 €
Τρίφτης	015.0176	27078	0,7 mm	109 €
Τρίφτης για μακαρόνια	015.0104	27588	1,5 mm	64 €
Τρίφτης	015.0053	27577	2 mm	64 €
	015.0054	27511	3 mm	64 €
Τρίφτης για πίτσα	015.0067	27046	6 mm	64 €
Τρίφτης	015.0105	27632	9 mm	64 €



Δίσκοι μόνο για CL30 Bistro

	κωδικός	κωδ. εργοστασίου	διαστάσεις κοπής	
Δίσκος διπλός για πατάτα τηγανιτή	015.0972	27116	8 x 8 mm	237 €
	015.0973	27117	10 x 10 mm	237 €
Δίσκος διπλός κύβων	015.0097	27113	8 x 8 x 8 mm	258 €
	015.0971	27114	10 x 10 x 10 mm	258 €
	015.0970	27298	12 x 12 x 12 mm	258 €



Βάση δίσκων R301
107810
015.1147 50 €

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



Θήκη δίσκων 1 θέσης
015.0374 29 €



Βάση δίσκων 2 τεμαχίων
107812
015.1146 65 €

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

σετ καθαρίσματος δίσκων κύβων
39881
015.0856 129 €

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



	κωδικός	κωδ. εργοστασίου	διαστάσεις κοπής	
Δίσκος κοπής	015.0960	28166	0,6 mm	131 €
	015.0047	28069	0,8 mm	131 €
	015.0092	28062	1 mm	131 €
	015.0071	28063	2 mm	131 €
	015.0069	28064	3 mm	131 €
	015.0082	28004	4 mm	131 €
	015.0072	28065	5 mm	131 €
	015.0441	28196	6 mm	131 €
	015.0089	28066	8 mm	131 €
	015.0073	28067	10 mm	131 €
	015.0080	28068	14 mm	131 €
Δίσκος κοπής κυματιστός	015.0099	27068	2 mm	163 €
	015.0070	27069	3 mm	163 €
	015.0098	27070	5 mm	163 €
Δίσκος κοπής βραστής πατάτας (μόνο για την έκδοση E)	015.0519	27244	4 mm	436 €
	015.0520	27245	6 mm	436 €
Δίσκος ζουλιέν	015.0075	28051	2 x 2 mm	169 €
	015.0094	27072	2 x 4 mm	169 €
	015.0101	27066	2 x 6 mm	169 €
	015.0046	27067	2 x 8 mm	169 €
	015.0417	28173	2 x 10 mm	169 €
	015.0943	28195	2,5 x 2,5 mm	169 €
	015.0121	28101	3 x 3 mm	169 €
	015.0083	28052	4 x 4 mm	169 €
	015.0088	28053	6 x 6 mm	169 €
	015.0076	28054	8 x 8 mm	169 €
Τρίφτης παρμεζάνας	015.0059	28061	ακόνι	109 €
Τρίφτης για ρεπάνι	015.0096	28055	1 mm	184 €
Τρίφτης (για μακαρόνια)	015.0060	28056	1,5 mm	109 €
Τρίφτης	015.0074	28057	2 mm	109 €
	015.0058	28058	3 mm	109 €
Τρίφτης (για πίτσα)	015.0064	28073	4 mm	109 €
	015.0079	28059	5 mm	109 €
Τρίφτης	015.0084	28016	7 mm	109 €
	015.0068	28060	9 mm	109 €

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



	κωδικός	κωδ. εργοστασίου	διαστάσεις κοπής	
Δίσκος διπλός για πατάτα τηγανιτή	015.0418	28134	8 x 8 mm	302 €
	015.0419	28135	10 x 10 mm	302 €
Δίσκος διπλός για πατάτα τηγανιτή χωριάτικη	015.0707	28159	8 x 16 mm	302 €
	015.0416	28158	10 x 16 mm	302 €

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



	κωδικός	κωδ. εργοστασίου	διαστάσεις κοπής	
Δίσκος διπλός κύβων	015.0420	28110	5 x 5 x 5 mm	291 €
	015.0421	28111	8 x 8 x 8 mm	258 €
	015.0422	28112	10 x 10 x 10 mm	258 €
	015.0423	28113	14 x 14 x 14 mm	258 €
	015.0424	28114	20 x 20 x 20 mm	258 €
	015.0425	28115	25 x 25 x 25 mm	258 €
	015.0437	28180	50 x 70 x 25 mm	386 €
Δίσκος διπλός σαλάτας	015.0437	28180	50 x 70 x 25 mm	386 €
Δίσκος διπλός κύβων mozzarella	015.1004	28181	14 x 14 x 5 mm	258 €

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



Cutter R5 - 2V
015.1348 **3.708 €**



Cutter R7
015.1339 **4.501 €**



Cutter R8
015.0964 **5.923 €**



Cutter R10
015.0975 **7.568 €**

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

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



Cutter R5 V.V.
015.1349 **4.475 €**



Cutter R7 V.V.
015.1338 **5.235 €**



Cutter R8 V.V.
015.1340 **7.050 €**



Cutter R10 V.V.
015.1360 **9.016 €**

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

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



**Cutter
Cutter 15**
015.1383 9.166 €



**Cutter
Cutter 20**
015.1070 10.791 €

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



**Cutter Mixer
R 23**
015.0137 14.958 €



**Cutter Mixer
R 30**
015.0430 18.955 €



**Cutter Mixer
R 45**
015.0627 25.212 €

**Cutter Mixer
R 60**
015.1195 34.280 €

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

χωρητικότητα (L)	23	28	45	60
παγωγή	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 2.503 €



**Πολτοποιητής
BLIXER 5 - 2V**

015.1343 4.246 €



**Πολτοποιητής
BLIXER 7**

015.1347 5.065 €



**Πολτοποιητής
BLIXER 10**

015.0953 7.803 €

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

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



**Πολτοποιητής
BLIXER 5 V.V.**

015.1344 4.980 €



**Πολτοποιητής
BLIXER 7 V.V.**

015.1345 5.779 €



**Πολτοποιητής
BLIXER 10 V.V.**

015.0951 9.245 €

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



**Πολτοποιητής
BLIXER 15**

015.0967 9.428 €



**Πολτοποιητής
BLIXER 20**

015.1370 11.060 €

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

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



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

**Πολτοποιητής
BLIXER 23**

015.1321 15.843 €

**Πολτοποιητής
BLIXER 30**

015.1323 19.545 €

**Πολτοποιητής
BLIXER 45**

015.1324 25.880 €

**Πολτοποιητής
BLIXER 60**

015.1327 34.739 €

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 4.429 €

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

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





Μίξερ χειρός
Mini MP 190 COMBI
015.1044 699 €

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 756 €

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



NEO

Μίξερ χειρός
CMP 250 COMBI
015.1076 970 €

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



NEO

Μίξερ χειρός
CMP 300 COMBI
015.1077 1.008 €

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 1.172 €

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 1.266 €

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 1.008 €

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



Easy Plug

Μίξερ χειρός
MP 450 XL FW ULTRA
015.1311 1.292 €

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

Ιδανικό για ανακάτεμα
σκόνης ή νιφάδων (flakes).



Χτυπητήρι
27355
015.0961 680 €

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

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



**Μίξερ χειρός
MicroMix**

015.0825 **347 €**

Παραγωγή: για μικρές ποσότητες
Ύψος άξονα: 165 mm



**Μίξερ χειρός
Mini MP 160 V.V.**

015.1040 **403 €**

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



**Μίξερ χειρός
Mini MP 190 V.V.**

015.1041 **479 €**

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



**Μίξερ χειρός
Mini MP 240 V.V.**

015.1042 **573 €**

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

NEO



**Μίξερ χειρός
CMP 250 V.V.**

015.1073 **674 €**

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

NEO



**Μίξερ χειρός
CMP 300 V.V.**

015.1074 **718 €**

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

NEO



**Μίξερ χειρός
CMP 350 V.V.**

015.1075 **762 €**

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

NEO



**Μίξερ χειρός
CMP 400 V.V.**

015.1072 **838 €**

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

	διαστάσεις (Υ x Β) mm	ταχύτητα r.p.m.	ισχύς W	βάρος kg	τάση
MicroMix	430 x 61	1.500 - 14.000	220	1,07	230V / 50Hz / 1
Mini MP 160 V.V.	430 x 78	2.000 - 12.500	240	1,41	230V / 50Hz / 1
Mini MP 190 V.V.	470 x 78	2.000 - 12.500	270	1,5	230V / 50Hz / 1
Mini MP 240 V.V.	520 x 78	2.000 - 12.500	290	1,5	230V / 50Hz / 1
CMP 250 V.V.	610 x 94	2.300 - 9.600	310	3	230V / 50Hz / 1
CMP 300 V.V.	660 x 94	2.300 - 9.600	350	3,1	230V / 50Hz / 1
CMP 350 V.V.	718 x 94	2.300 - 9.600	400	3,3	230V / 50Hz / 1
CMP 400 V.V.	786 x 94	2.300 - 9.600	420	3,8	230V / 50Hz / 1



Easy Plug

**Μίξερ χειρός
MP 350 ULTRA**015.1301 **743 €**Παραγωγή: έως 50 L/ώρα
Ύψος άξονα: 350 mm

Easy Plug

**Μίξερ χειρός
MP 350 V.V. ULTRA**015.1302 **819 €**Παραγωγή: έως 50 L/ώρα
Ύψος άξονα: 350 mm

Easy Plug

**Μίξερ χειρός
MP 450 ULTRA**015.1303 **825 €**Παραγωγή: έως 100 L/ώρα
Ύψος άξονα: 450 mm

Easy Plug

**Μίξερ χειρός
MP 450 V.V. ULTRA**015.1304 **939 €**Παραγωγή: έως 100 L/ώρα
Ύψος άξονα: 450 mm

Easy Plug

**Μίξερ χειρός
MP 550 ULTRA**015.1305 **1.241 €**Παραγωγή: έως 200 L/ώρα
Ύψος άξονα: 550 mm

Easy Plug

**Μίξερ χειρός
MP 800 TURBO**015.1307 **1.764 €**Παραγωγή: έως 400 L/ώρα
Ύψος άξονα: 740 mm

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


**Αποφλοιωτής - Αποχυμωτής
C80**

015.0145 3.754 €

Παραγωγή: 40 - 60 kg/ώρα
Επιτραπέζιο μοντέλο

Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτη κατασκευή.

Με σίτα-κόσκινο Ø1 mm.


**Αποφλοιωτής - Αποχυμωτής
C120**

015.0146 7.659 €

Παραγωγή: 100 - 120 kg/ώρα
Επιδαπέδιο μοντέλο

Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτη κατασκευή.

Με σίτα-κόσκινο Ø1 mm.


**Αποφλοιωτής - Αποχυμωτής
C200**

015.0141 8.203 €

Παραγωγή: 120 - 150 kg/ώρα
Επιδαπέδιο μοντέλο

Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτη κατασκευή.

Με σίτα-κόσκινο Ø1 mm και Ø3 mm.

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



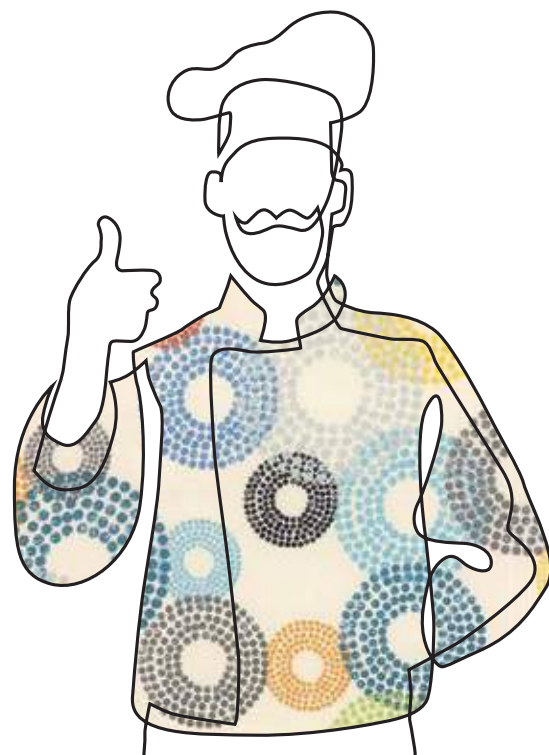
Ο ειδικός στην επεξεργασία και την προετοιμασία τροφίμων

robot @ coupe

Μαζί από το 1990

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

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



Ιδρύθηκε το 1975



Το εργοστάσιο παραγωγής βρίσκεται στην περιοχή Burgundy της Γαλλίας



Εξαγωγές και στις 5 ηπείρους.



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

Κοπτικά ψωμιού



robot coupe

Ηλεκτρικό κοπτικό ψωμιού TP 180

015.0113 3.780 €

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

Ανοξείδωτη κατασκευή.

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

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



robot coupe

Βάση τροχήλατη κοπτικού ψωμιού

015.0118 1.234 €

543 x 870 x 652 mm

Βάρος: 13 kg



ItalStar

Κοπτικό ψωμιού επιτραπέζιο ITAL3004

057.0111 1.999 €

Πλάτος κοπής: 480 mm

Ύψος κοπής: 130 mm

Πάχος κοπής: 13 mm

Αριθμός λεπίδων: 30

Ανοξείδωτη στιβαρή κατασκευή.

Διαθέτει ανοξείδωτες λεπίδες.



ItalStar

Κοπτικό ψωμιού επιδαπέδιο ITAL3002

057.0107 2.106 €

Πλάτος κοπής: 500 mm

Ύψος κοπής: 170 mm

Πάχος κοπής: 20 mm

Αριθμός λεπίδων: 24

Ανοξείδωτη στιβαρή κατασκευή.

Διαθέτει ανοξείδωτες λεπίδες.

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



**Ζαμπονομηχανή
πλάγιας κοπής
LUSO 22 GS**
011.0820 486 €

Λάμα: Ø220 mm

**Ζαμπονομηχανή
πλάγιας κοπής
LUSO 25 GS**
011.0821 542 €

Λάμα: Ø250 mm

**Ζαμπονομηχανή
πλάγιας κοπής
LUSO 275/S**
011.0822 722 €

Λάμα: Ø275 mm

**Ζαμπονομηχανή
πλάγιας κοπής
DOLLY 300/S**
011.0500 1.111 €

Λάμα: Ø300 mm



**Ζαμπονομηχανή
πλάγιας κοπής
KELLY 350 M/S**
011.0826 2.218 €

Λάμα: Ø350 mm

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

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



**Ζαμπονομηχανή αυτόματη
DOLLY AU 350/S CEP+BLC**
011.0512 3.950 €

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



**Ζαμπονομηχανή αυτόματη
KELLY AU 350/M**
011.0511 4.062 €

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

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

Κρεατομηχανές



**Κρεατομηχανή
No 12-12**

005.0502 1.594 €

Παραγωγή: 160 kg/ώρα

Παρέχεται με ένα μαχαίρι αυτοσκακίζόμενο και τρεις ανοξείδωτες πλάκες (Ø3 - Ø4,5 - Ø8) διαμέτρου 70 mm.



Ø3



Ø4,5



Ø8



**Κρεατομηχανή
12 FTS 107**

014.0203 986 €

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 1.198 €

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 436 €

Δέχεται μπιφτέκι 70-150gr

Φορμάρει μπιφτέκια Ø10 cm

Ανοξείδωτη κατασκευή.



**Φορμαριστής μπιφτεκιών
χειροκίνητος Ø13 cm**

FHA 400

014.0216 572 €

Δέχεται μπιφτέκι 150-250gr

Φορμάρει μπιφτέκια Ø13 cm

Ανοξείδωτη κατασκευή.

Σελοφάν 1000g

014.0218 51 €

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 71 €

Δίσκος fondue
005.0190 71 €



Δίσκος Ø2
005.0184 71 €

Δίσκος Ø3
005.0185 71 €



Δίσκος Ø4
005.0186 71 €

Δίσκος Ø6
005.0187 71 €

Δίσκος Ø8
005.0188 71 €



**Τυροτρίφτης ηλεκτρικός
No 2**

005.0008 1.073 €

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



**Τυροτρίφτης
FGM 113**

014.0111 492 €

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

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



Μίξερ - Ζυμωτήριο 10 L

No 27

005.0002 2.892 €

Ανοξείδωτος αποσπώμενος κάδος 10 L

Μέγιστη χωρητικότητα ζύμης: 5 kg.

Ταχύτητα: 1.500 r.p.m

Πλανητική περιστροφή 50-150 r.p.m.

Απλή κυκλική περιστροφή 180-540 r.p.m.

Με 8 ταχύτητες.

Προσφέρεται με 3 εξαρτήματα για ανακάτεμα.



Μίξερ - Ζυμωτήριο 10 L

B10-BL

400.0011 880 €*

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.

Προσφέρεται με 3 εξαρτήματα για ανακάτεμα και χρονοδιακόπτη.



Μίξερ - Ζυμωτήριο 7 L

B7-B

400.0010 410 €*

Ανοξείδωτος κάδος 7 L

Χωρητικότητα σε αλεύρι: έως 0,6 kg.

9 ταχύτητες: [74-277 r.p.m.]

Προσφέρεται με 3 εξαρτήματα για ανακάτεμα.

*Ενδεικτική τιμή

Τρέχουσα τιμή στο emko.gr



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.

Προσφέρεται με 3 εξαρτήματα για ανακάτεμα και χρονοδιακόπτη.



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.

Προσφέρεται με 3 εξαρτήματα για ανακάτεμα.



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.

Προσφέρεται με 3 εξαρτήματα για ανακάτεμα και χρονοδιακόπτη.

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



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

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

**Μίξερ ζυμωτήριο 7 L
Italstar Pastry Λευκό**
026.1000 579 €

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



Περιλαμβάνει 3 εξαρτήματα για ανακάτεμα



Ταχυζυμωτήρια



Ζυμωτήριο 10 L No 18

005.0908 1.384 €

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.



Ζυμωτήριο 20 L HS20S

400.0001 1.020 €*

Ανοξείδωτος κάδος 21 L

Παραγωγή: 10 kg αλεύρι.



Ζυμωτήριο 30 L HS30S

400.0002 1.120 €*

Ανοξείδωτος κάδος 35 L

Παραγωγή: 14 kg αλεύρι.



Ζυμωτήριο 40 L HS40S

400.0003 1.390 €*

Ανοξείδωτος κάδος 41 L

Παραγωγή: 16 kg αλεύρι.

Ζυμωτήριο 50 L

HS50S 400.0004 1.955 €*

Ανοξείδωτος κάδος 54 L

Παραγωγή: 22 kg αλεύρι.

Ζυμωτήριο 60 L

HS60S 400.0005 2.299 €*

Ανοξείδωτος κάδος 64 L

Παραγωγή: 25 kg αλεύρι.

Ανοικτικό ζύμης



Ανοικτικό ζύμης 40 cm ITALHA01Y

057.0110 1.380 €

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

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

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

*Ενδεικτική τιμή
Τρέχουσα τιμή στο emko.gr

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



Αποξηραντής τροφίμων 9 θέσεων
4948CDFB

014.0997 720 €

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



Αποξηραντής τροφίμων 10 θέσεων
EXC10ELF

014.0998 1.963 €

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 660 €

9 σχάρες μεγάλης χωρητικότητας κατάλληλες για πλύσιμο σε πλυντήριο.
Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση με φως.
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 εξαιρετικό μοτέρ και θερμικό προστασίας.

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

Ρυθμιζόμενα πόδια.

Δυνατότητα χρήσης της επιφάνειας της συσκευής ως πάγκου εργασίας.

Πολυκαρμπονικό καπάκι στεγνώματος με αφαιρούμενο κάδο.



**Πλυντήριο στεγνωτήριο λαχανικών
TURBOIDREX**
083.0802

Ανοξείδωτη κατασκευή AISI 304.

Πρόγραμμα πλύσης: 3 min

Πρόγραμμα στεγνώματος: ~1 min

Ρυθμιστής πλύσεως και αποστράγγισης.

Χωρητικότητα κάδου:

Φυλλώδη λαχανικά: 4 kg

Συμπαγή λαχανικά, φρούτα, κρέας: 15 kg

Στέγνωμα: 1 kg.



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

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

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

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

Προαιρετικά για το μοντέλο **IDROVER 40:**

Επιπλέον καλάθι inox AISI 304 (ref. 80404030).

Ανοξείδωτο τρόλεϊ με 3 τροχούς (ref. 80404080).

Καλάθι με δίκτυ για φυλλώδη λαχανικά (ref. 80404050).

Προαιρετικά για το μοντέλο **IDROVER 50:**

Επιπλέον καλάθι inox AISI 304 (ref. 80204045).

Ανοξείδωτο τρόλεϊ με 3 τροχούς (ref. 80402020).

Καλάθι με δίκτυ για φυλλώδη λαχανικά (ref. 80407020).



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 πιτσιλιές 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 €

Λάδια για συσκευές vacuum



Λάδι 1 L για αντλία vacuum
#32

200.0101 **16 €** 🇬🇷

Κατάλληλο μόνο για τις αντλίες
των Italnac 260 και 300

90 x 60 x 210 mm
Βάρος: 0,85kg



Λάδι 1 L για αντλία vacuum
#100

200.0102 **24 €** 🇬🇷

Κατάλληλο μόνο για τις αντλίες
των Italnac 400 και 450

90 x 60 x 210 mm
Βάρος: 0,85kg



**Συσκευή Vacuum
ITALVAC 260**

200.0001 1.125 €*

Πλάτος επιφάνειας συγκόλλησης:
260 x 8 mm

Δέχεται λεία ή/και σαγρέ σακούλα.

Διαστάσεις θαλάμου:
280 x 385 x 100 (50) mm.

Χρόνος εκκένωσης: 2 λεπτά.

Ανοξείδωτη κατασκευή.



**Συσκευή Vacuum
ITALVAC 300**

200.0002 1.320 €*

Πλάτος επιφάνειας συγκόλλησης:
300 x 8 mm

Δέχεται λεία ή/και σαγρέ σακούλα.

Διαστάσεις θαλάμου:
320 x 370 x 185 (135) mm.

Χρόνος εκκένωσης: 2 λεπτά.

Ανοξείδωτη κατασκευή.



**Συσκευή Vacuum
ITALVAC 400**

200.0003 1.485 €*

Πλάτος επιφάνειας συγκόλλησης:
400 x 8 mm

Δέχεται λεία ή/και σαγρέ σακούλα.

Διαστάσεις θαλάμου:
420 x 440 x 200 (150) mm.

Χρόνος εκκένωσης: 2 λεπτά.

Ανοξείδωτη κατασκευή.



**Συσκευή Vacuum
ITALVAC 450**

200.0004 1.770 €*

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 420 €

Πλάτος επιφάνειας συγκόλλησης:
330 mm

Δέχεται σαγρέ σακούλα.

Ιδανική για να συντηρεί τα τρόφιμα
(φρούτα, αλλαντικά, τυριά κ.α)

σε κενό αέρος.

Ανοξείδωτη κατασκευή.

*Ενδεικτική τιμή
Τρέχουσα τιμή στο emko.gr

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	αντλία	ισχύς W	βάρος kg	τάση
ITALVAC 260	330 x 480 x 380	10 m³/h	370	36	220V / 50Hz / 1
ITALVAC 300	370 x 480 x 435	10 m³/h	370	38	220V / 50Hz / 1
ITALVAC 400	475 x 555 x 460	20 m³/h	900	65	220V / 50Hz / 1
ITALVAC 450	520 x 560 x 460	20 m³/h	900	68	220V / 50Hz / 1
Titanic V350	360 x 300 x 140	15 L/min	400	7	230V / 50Hz / 1

**Συσκευή sous vide****Chef Smart**

063.0006 615 €

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

Έλεγχος με ψηφιακό θερμοστάτη λειτουργίας 25°C - 99°C με ακρίβεια μέτρησης $\pm 0,1^\circ\text{C}$.
Χρονόμετρο: έως 99 ώρες.

**Συσκευή sous vide****Chef Classic Λευκό**

063.0007 555 €

Συσκευή sous vide**Chef Classic Μαύρο**

063.0008 555 €

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

Έλεγχος με ψηφιακό θερμοστάτη λειτουργίας 25°C - 99°C με ακρίβεια μέτρησης $\pm 0,1^\circ\text{C}$.
Χρονόμετρο: 1 λεπτό-99 ώρες.

**Συσκευή sous vide****Chef Touch**

063.0002 1.097 €

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

Έλεγχος με ψηφιακό θερμοστάτη λειτουργίας 25°C - 99°C με ακρίβεια μέτρησης $\pm 0,1^\circ\text{C}$.
Χρονόμετρο: 1 λεπτό-99 ώρες.
Περιλαμβάνεται η ακίδα μέτρησης θερμοκρασίας.

**Μπάλες μόνωσης****PIC100**

063.0005 35 €

100 τεμάχια

**Συσκευή sous vide bath****CSC-20**

063.0004 1.390 €

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 $\pm 0,1^\circ\text{C}$.

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
Chef Smart	85 x 180 x 365	1.300	1,5	230V / 50Hz / 1
Chef Classic	100 x 160 x 360	1.300	2,5	230V / 50Hz / 1
Chef Touch	100 x 160 x 360	1.300	2,5	230V / 50Hz / 1
CSC-20	535 x 335 x 291	1.200	9,8	230V / 50Hz / 1
εσ. 503 x 300 x 150				



Χειροκίνητο ακονιστήρι μαχαιριών

M476

014.0717 10 €

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

ΝΕΟ



Χειροκίνητο ακονιστήρι μαχαιριών

464

014.0711 50 €

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



Ηλεκτρικό ακονιστήρι μαχαιριών

312

014.0713 130 €

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



Ηλεκτρικό ακονιστήρι μαχαιριών

130

014.0707 167 €

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

ΝΕΟ



Ηλεκτρικό ακονιστήρι μαχαιριών

120

014.0703 152 €

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



Ηλεκτρικό ακονιστήρι μαχαιριών

2100

014.0709 580 €

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.

Αποστειρωτής μαχαιριών



ItalStar

Αποστειρωτής μαχαιριών UV

057.0100 254 €

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



Χειροκίνητο κοπτικό τομάτας

CAX112

025.0316 305 €

385 x 525 x 580 mm, Βάρος: 3,5 kg

Για κοπή σε κυδωνάτες φέτες

Ιδανικός για εστιατόρια και fast foods.

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

Δυνατότητα χρήσης δίσκου GN- 1/2 (δεν 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.

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



Χειροκίνητο κοπτικό τομάτας

CTXM55

025.0102 352 €

300 x 140 x 180 mm, Βάρος: 2 kg

Για κοπή σε φέτες

Ιδανικός για μικρά εστιατόρια, πιταρίες και snack bars.

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

Ανοξείδωτη ελαφριά κατασκευή.

Πόδια με βεντούζες για σταθερότητα.



Αποφλοιωτής για αγγουράκια

025.0075 342 €

140 x 220 x 520 mm

Μία κάθετη κίνηση αρκεί για τον καθαρισμό αγγουριών.

Λεπίδες ανοξείδωτες.



Αποφλοιωτής για καρότα

025.0074 342 €

140 x 220 x 520 mm

Μία κάθετη κίνηση αρκεί για τον καθαρισμό καρότων.

Λεπίδες ανοξείδωτες.



Αποφλοιωτής μήλου 2000 PPV

025.0071 35 €

Αποφλοιώνει και αφαιρεί το εσωτερικό του μήλου.



**Κόπτης λαχανικών
χειροκίνητος «Mandoline»**
025.0010 221 €

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

**Χειροκίνητη λαβή
κόπτη λαχανικών**
025.0015 56 €



**Χειροκίνητος επιτραπέζιος
πατατοκόπτης**
025.0003 315 €

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



**Ανοιχτήρι κονσερβών βαρέως τύπου
550E**
025.0050 220 €

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



**Κόπτης λαχανικών
«Le rouet gourmet»**
025.0086 335 €

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



Μαχαίρι κοπής ψωμιού με βάση
025.0099 412 €

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



Συσκευή «Ρακλέτ»
025.0087 165 €

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


Μαχαίρι αλλαντικών 7905

κωδικός	μήκος λάμας	χρώμα λαβής	
012.0725	28 cm	μαύρο	25 €


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 ξεκοκάλισματος 3105

κωδικός	μήκος λάμας	χρώμα λαβής	
012.0709	16 cm	κίτρινο	17 €
012.0710	16 cm	κόκκινο	17 €
012.0711	21 cm	μαύρο	23 €


Μαχαίρι φιλέτου 7365

κωδικός	μήκος λάμας	χρώμα λαβής	
012.0718	18 cm	κίτρινο	20 €


Μαχαίρι πουλερικών 3185-10b

κωδικός	μήκος λάμας	χρώμα λαβής	
012.0853		μπλε	13 €


Μαχαίρι τεμαχισμού σφυρήλατο 8240

κωδικός	μήκος λάμας	χρώμα λαβής	
012.0805	10 cm	κίτρινο	33 €
012.0806	10 cm	κόκκινο	33 €


Πριόνι κρέατος 6600

κωδικός	μήκος λάμας	χρώμα λαβής	
012.0784	50 cm	μαύρο	130 €


Μαχαίρι σεφ 8455

κωδικός	μήκος λάμας	χρώμα λαβής	
012.0752	16 cm	μαύρο	17 €
012.0758	26 cm	κίτρινο	23 €
012.0760	26 cm	κόκκινο	23 €
012.0763	31 cm	κίτρινο	29 €
012.0764	31 cm	λευκό	29 €


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 €
012.0746	25 cm	πράσινο	77 €


Μαχαίρι σεφ σφυρήλατο 8270

κωδικός	μήκος λάμας	χρώμα λαβής	
012.0736	20 cm	μαύρο	54 €
012.0737	20 cm	κόκκινο	54 €
012.0738	23 cm	μαύρο	60 €


Μαχαίρι κρεοπωλείου 4025

κωδικός	μήκος λάμας	χρώμα λαβής	
012.0829	18 cm	λευκό	22 €


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 8215

κωδικός	μήκος λάμας	χρώμα λαβής	
012.0804	36 cm	μαύρο	24 €


Σπάτουλα ζαχαροπλαστικής ελαστική 9483

κωδικός		
012.0815		6,60 €


Πινέλο ζαχαροπλαστικής 9487

κωδικός	μήκος	
012.0816	6 cm	7,20 €


Διπλό melon baller 8252

κωδικός	χρώμα λαβής	
012.0811	μαύρο	14 €



**Τοστιέρα μονή άνω-κάτω ραβδωτή
SAVOYE**

010.0403 614 €

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

010.0399 614 €

**Τοστιέρα μονή άνω-κάτω λεία
SAVOYE**

010.0377 614 €

Ψήνει 96 μπιφτέκια/ώρα

Ψήνει 150g hamburger σε λιγότερο από 2 λεπτά.

Μέγιστη θερμοκρασία 300°C.



**Τοστιέρα μονή άνω-κάτω ραβδωτή
PANINI**

010.0402 754 €

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

010.0398 754 €

**Τοστιέρα μονή άνω-κάτω λεία
PANINI**

010.0401 754 €

Ψήνει 48 panini/ώρα.

Μέγιστη θερμοκρασία 300°C.



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

010.0290 1.078 €

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

010.0265 1.078 €

Ψήνει 130 panini ή 415 μπιφτέκια/ώρα.

Μέγιστη θερμοκρασία 300°C.

Η μοναδική τοστιέρα με τόσο μεγάλη επιφάνεια ψήσιματος (345 x 345 mm).



**Τοστιέρα διπλή άνω-κάτω ραβδωτή
MAJESTIC**

010.0404 920 €

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

010.0400 920 €

Ψήνει 192 μπιφτέκια/ώρα.

Μέγιστη θερμοκρασία 300°C.

NEO



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

010.0396 1.506 €

Ψήνει 96 panini/ώρα.

Μέγιστη θερμοκρασία 300°C.

Με θερμοστάτη και ραβδωτές πλάκες, για ψήσιμο τόστ, κρέατος κ.α.

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



**Τοστιέρα μονή κεραμική
άνω-κάτω ραβδωτή
GVS 335**
010.1404 1.234 €

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.
Προαιρετικά: άνω-κάτω λεία,
άνω ραβδωτή-κάτω λεία.



**Τοστιέρα μονή
άνω-κάτω ραβδωτή
PANINI Premium**
010.0376 1.055 €

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 λιποσυλλέκτης.



**Τοστιέρα διπλή κεραμική
άνω-κάτω ραβδωτή
GVD 335**
010.1410 1.641 €

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.
Προαιρετικά: άνω-κάτω λεία,
άνω ραβδωτή-κάτω λεία..



**Τοστιέρα διπλή
άνω-κάτω ραβδωτή
PANINI Double Premium**
010.0799 1.783 €

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

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

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



KRÖBE

Τοστιέρα μονή άνω-κάτω ραβδωτή BN-811

300.0008 240 €* *

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



Τοστιέρα μονή άνω-κάτω ραβδωτή ITAL0002

058.0002 390 €

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



Τοστιέρα μονή άνω-κάτω ραβδωτή ITAL0005

058.0005 510 €

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



KRÖBE

Τοστιέρα διπλή άνω-κάτω ραβδωτή BN-813

300.0009 350 €* *

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



Τοστιέρα διπλή άνω-κάτω ραβδωτή ITAL0003

058.0003 759 €

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



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

058.0004 759 €

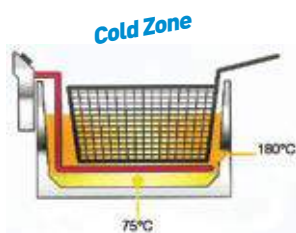
Θερμοκρασία: +50°C έως +300°C.
Ανοξείδωτη κατασκευή
με επιφάνεια από μαντέμι.
Με λιποσυλλέκτη και 2 διακόπτες
on/off για αυτόνομη λειτουργία.

Τοστιέρα διπλή άνω-κάτω ραβδωτή ITAL0006

058.0006 945 €

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 145 €*

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 178 €*

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 259 €*

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 310 €*

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 275 €

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 341 €

Χωρητικότητα: 8 L

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


**Φριτέζα μονή
RF 55**

010.0415 306 €

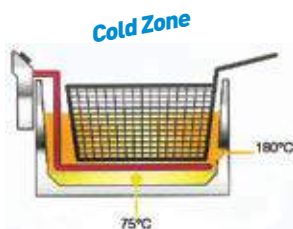
Χωρητικότητα: 5 L
**Φριτέζα ηλεκτρική 8 L
με αποστράγγιση
FD80R**

010.1026 586 €

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 1.006 €

Χωρητικότητα: 12 L

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

Δεξαμενή με κλίση του πυθμένα για εύκολη αποστράγγιση.
Αφαιρούμενο πάνελ ελέγχου για εύκολο καθαρισμό.
Δυνατότητα τοποθέτησης σε ειδική βάση κατόπιν αιτήματος.

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


**Φριτέζα διπλή
FD 50D**

010.0283 **454 €**
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 **607 €**
Χωρητικότητα: 2 x 8 L

**Φριτέζα διπλή
FD 50+80**

010.0287 **524 €**
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 **1.055 €**
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 **1.270 €**
Χωρητικότητα: 2 x 8 L

Δύο θερμοστάτες λειτουργίας με βαλβίδα ακριβείας (0-180°C). Δύο θερμοστάτες ασφαλείας διπλής ενέργειας. Δύο βαλβίδες αποστράγγισης.

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

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


Φριτέζα αερίου επιτραπέζια 12L
RFG 12B LPG

010.1411 1.737 €

Παραγωγή: 18 kg/ώρα
Χωρητικότητα: 12 L

Θερμοκρασία: 60°C-180°C.

Με καπάκι και σίτα συγκράτησης.

Διαθέτει πιεζοηλεκτρικό διακόπτη,

πιλότο με θερμοκόπια και βαλβίδα

αποστράγγισης ροής.


Φριτέζα ηλεκτρική επιδαπέδια
RFE 20C

010.1407 1.851 €

Παραγωγή: 2 x 15 kg/ώρα

Θερμοκρασία: 60°C-180°C.

Εξολοκλήρου ανοξείδωτη.

Με 2 ανεξάρτητες δεξαμενές 10+10 L

και βαλβίδα αποστράγγισης.

Προσφέρεται με 2

καλάθια τηγανίσματος.


Βάση φριτέζας αερίου
Cabinet

010.1414 347 €

Βάση για τη φριτέζα RFG 12B

400 x 600 x 525 mm

Βάρος: 12 kg

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



**Εστία ψησίματος
ηλεκτρική
PSR 400E**

010.0391 513 €

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



**Εστία ψησίματος
ηλεκτρική
PSR 600E**

010.0375 757 €

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



**Εστία ψησίματος
ηλεκτρική
PSR 900E**

010.0299 1.138 €

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



**Εστία ψησίματος
αερίου
PSR 400G**

010.0390 570 €

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



**Εστία ψησίματος
αερίου
PSR 600G**

010.0298 868 €

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



**Εστία ψησίματος
αερίου
PSR 900G**

010.0297 1.278 €

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	

ΝΕΟ



Εστία ψησίματος ηλεκτρική
PSR 400EI
010.1083 690 €

Ανοξείδωτη επιφάνεια.
Διαστάσεις πλάκας: 400 x 400 mm

ΝΕΟ



Εστία ψησίματος ηλεκτρική
PSR 600EI
010.1081 1.021 €

Ανοξείδωτη επιφάνεια.
Διαστάσεις πλάκας: 600 x 400 mm
Με 2 περιοχές ψησίματος.

ΝΕΟ



Εστία ψησίματος ηλεκτρική
PSR 900EI
010.1080 1.537 €

Ανοξείδωτη επιφάνεια.
Διαστάσεις πλάκας: 900 x 400 mm
Με 3 περιοχές ψησίματος.

ΝΕΟ



Εστία ψησίματος αερίου
PSR 400GI
010.1079 1.172 €

Ανοξείδωτη επιφάνεια.
Διαστάσεις πλάκας: 400 x 400 mm

ΝΕΟ



Εστία ψησίματος αερίου
PSR 600GI
010.1078 1.452 €

Ανοξείδωτη επιφάνεια.
Διαστάσεις πλάκας: 600 x 400 mm
Με 2 περιοχές ψησίματος.

ΝΕΟ



Εστία ψησίματος αερίου
PSR 900GI
010.1077 1.661 €

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
ηλεκτρική
PSR 400EC**
010.0282 663 €

Επιφάνεια χρωμίου.
Διαστάσεις πλάκας: 400 x 400 mm



**Εστία ψησίματος
ηλεκτρική
PSR 600EC**
010.0263 982 €

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



**Εστία ψησίματος
ηλεκτρική
PED 700**
010.1408 962 €

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 1.081 €

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

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
PSR 400EC	400 x 475 x 230	3.000	22	230V / 50Hz / 1
PSR 600EC	600 x 475 x 230	6.000	32	2x230V ή 380V / 50Hz / 1
PED 700	400 x 700 x 250	2 x 3.000	30	2x230V ή 1 x 380V / 3
PGD 700	400 x 700 x 250	2 x 3.200	30	



**Εστία-πλατό ηλεκτρική
½ ραβδωτή - ½ λεία**
ITAL0007
058.0007 510 €

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 510 €

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 510 €

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 849 €

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



KRÖBE
Εστία ψησίματος ηλεκτρική μονή
BN-818B
300.0004 160 €*

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



KRÖBE
Εστία ψησίματος ηλεκτρική διπλή
BN-820A
300.0005 285 €*

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



KRÖBE

Κρεπιέρα ηλεκτρική 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.



Κρεπιέρα ηλεκτρική μονή ITAL0011

058.0011 538 €

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



Κρεπιέρα ηλεκτρική μονή ITAL0012

058.0012 620 €

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

*Ενδεικτική τιμή
Τρέχουσα τιμή στο emko.gr



KRÖBE

Κρεπιέρα ηλεκτρική 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.



Κρεπιέρα ηλεκτρική διπλή ITAL0013

058.0013 1.130 €

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

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

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



Κρεπιέρα ηλεκτρική μονή

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

CSE 350

010.0122 687 €

Διάμετρος πλάκας: Ø350 mm

CSE 400

010.0123 757 €

Διάμετρος πλάκας: Ø400 mm



Κρεπιέρα αερίου μονή

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

CSG 350

010.0124 814 €

Διάμετρος πλάκας: Ø350 mm

CSG 400

010.0125 829 €

Διάμετρος πλάκας: Ø400 mm



Κρεπιέρα ηλεκτρική διπλή

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

CDE 350

010.0126 1.283 €

Διάμετρος πλάκας: Ø350 mm

CDE 400

010.0127 1.350 €

Διάμετρος πλάκας: Ø400 mm



Κρεπιέρα αερίου διπλή

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

CDG 350

010.0128 1.120 €

Διάμετρος πλάκας: Ø350 mm

CDG 400

010.0129 1.156 €

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 487 €

225 x 225 x 255 mm

Ισχύς: 170 W

Βάρος: 2 kg

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

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

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



Ποιοτική κατασκευή για ομοιόμορφο αποτέλεσμα



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

 **Κρεπιέρα ηλεκτρική μονή**
CFE 400
010.0120 492 €

 **Κρεπιέρα αερίου μονή**
CFG 400 TH B
010.0121 539 €

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

Επιφάνεια από μαντέμι με
αντικολλητική επιστρώση



Περιλαμβάνεται το ξύλινο εργαλείο
απλώματος για το μίγμα.



Προαιρετικά: Λάστιχο σιλικόνης για
το πλεονάζον μίγμα (010.1039).



Συσκευή για βάφλες στρογγυλή σε ξυλάκι

GES 80

010.0277 936 €

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 936 €

Διάμετρος Βάφλας: Ø185mm

Πάχος Βάφλας: 26 mm.

Με θερμοστάτη.

Ρύθμιση θερμοκρασίας από 0 έως 300°C.

Δεν περιλαμβάνεται ο ψηφιακός χρονοδιακόπτης.



ΝΕΟ

Συσκευή για βάφλες Bubbles

GES 90

010.0971 1.295 €

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 972 €

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 1.843 €

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 1.843 €

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 936 €

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 759 €

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 620 €

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



**Τροχήλατη συσκευή
για Μαλλί της γριάς
με κάλυμμα**

050.0097 639 €*

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



KRÖBE

**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 1.228 €

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 1.173 €

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

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



Τροχήλατη συσκευή Popcorn
050.0096 440 €*

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.



maxima

Φρυγανιέρα
MTT-150
045.0001 499 €

Παραγωγή έως 150 φέτες την ώρα

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



Φρυγανιέρα
DT-CLASSIC
058.0001 1.190 €

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



Φρυγανιέρα 4 θέσεων
DS-4
050.0038 136 €*

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 **DS-6 POP**
050.0031 162 €* 050.0035 195 €*

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

ιδανικές για
Self Service



Φρυγανιέρα CT 540B

010.0279 1.550 €

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.



Φρυγανιέρα CT 3000B

010.0406 2.063 €

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, μπουσκέτες.

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



Σαλαμάνδρα ηλεκτρική

SEM 600PDS

010.0269 2.978 €

SEM 5000PDS

010.0266 3.100 €

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 1.568 €

Από ανοξείδωτο ατσάλι.

Ψήνει και ζεσταίνει αποτελεσματικά.

Διαθέτει τέσσερα επίπεδα στήριξης της

σχάρας και δύο ανεξάρτητες περιοχές

λειτουργίας με επιλογή όλης της ισχύος ή

της μισής.

Με 8 αντιστάσεις infrared.



Σαλαμάνδρα ηλεκτρική

SEM 600Q

010.0221 2.309 €

Σαλαμάνδρα αερίου

SGM 600

010.0426 2.895 €

Από ανοξείδωτο ατσάλι.

Ιδανική για ρόδισμα και γκρατνάρισμα.

Τοποθετείται και σε τοίχο. Κινούμενη

οροφή.

Δύο ανεξάρτητες περιοχές ψησίματος.

Αντιστάσεις infrared (1050°C)

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

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



Πρωτόπορος στον εξοπλισμό συσκευών σνακ

ROLLER® GRILL

Μαζί από το 1987

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

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



Ιδρύθηκε το 1947



Το εργοστάσιο παραγωγής βρίσκεται στη Bonneval της Γαλλίας



Εξαγωγές σε 100 χώρες



Εξουσιοδοτημένο-εξειδικευμένο service και παρακαταθήκη ανταλλακτικών.



Ηλεκτρικός φούρνος grill
BAR 1000

010.0425 373 €

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 739 €

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 550 €

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 1.073 €

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 **825 €***

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 **648 €***

Χωρητικότητα: 120 L

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



**Βιτρίνα θερμαινόμενη 160 L
RTR-160L**

062.0006 **693 €***

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



ΝΕΟ

**Βιτρίνα θερμαινόμενη 120 L
RTR-120L-5**

062.0122 **648 €***

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.



ΝΕΟ

**Βιτρίνα θερμαινόμενη 160 L
RTR-160L-5**

062.0123 **693 €***

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**

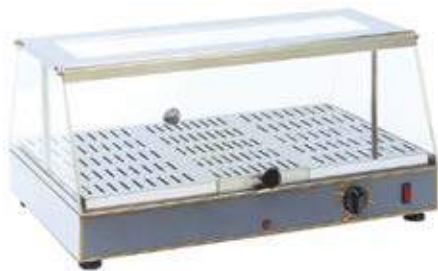
062.0007 **1.943 €***

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 472 €

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 651 €

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 824 €

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 1.452 €

Δέχεται 3 x GN 1/1

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

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



**Βιτρίνα θερμαινόμενη
WD-780-SN**

010.1033 1.319 €

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 1.568 €

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
HD800**

010.1014 2.167 €

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

Δύο γυάλινα ράφια 645 x 490 mm.

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

Βεβαιασμένη κυκλοφορία αέρα για ομοιόμορφη θερμοκρασία.

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

Συρτάρι νερού για υγρασία στον θάλαμο.

Συρόμενες πόρτες με διπλά τζάμια.

Όλα τα μέρη αφαιρούνται για εύκολο καθαρισμό.

Φωτισμός LED. Εγγυημένη θερμοκρασία 72°C.

ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ: Κεκλιμένα στηρίγματα ραφιών, λευκό χρώμα.



**Βιτρίνα θερμαινόμενη
HD1200**

010.1015 2.582 €

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

Δύο γυάλινα ράφια 1045 x 490 mm.

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

Βεβαιασμένη κυκλοφορία αέρα για ομοιόμορφη θερμοκρασία.

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

Συρτάρι νερού για υγρασία στον θάλαμο.

Συρόμενες πόρτες με διπλά τζάμια.

Όλα τα μέρη αφαιρούνται για εύκολο καθαρισμό.

Φωτισμός LED. Εγγυημένη θερμοκρασία 72°C.

ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ: Κεκλιμένα στηρίγματα ραφιών, λευκό χρώμα.

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



**Εστία μονή ηλεκτρική
ELR 2**

010.0113 340 €

Διαστάσεις εστίας: Ø23 cm
Ανοξείδωτη κατασκευή.
Με διακόπτη κυμαινόμενης
θερμοκρασίας 7 θέσεων
και ενδεικτική λυχνία.



**Εστία διπλή ηλεκτρική
ELR 3**

010.0114 601 €

Διαστάσεις εστίας: Ø18 cm
Ανοξείδωτη κατασκευή.
Με διακόπτη κυμαινόμενης
θερμοκρασίας 7 θέσεων
και ενδεικτική λυχνία.



**Εστία διπλή ηλεκτρική
ELR 4**

010.0115 630 €

Διαστάσεις εστίας: Ø23 cm
Ανοξείδωτη κατασκευή.
Με διακόπτη κυμαινόμενης
θερμοκρασίας 7 θέσεων
και ενδεικτική λυχνία.



**Εστία μονή αερίου
GST 7**

010.1400 682 €

Διαστάσεις φλόγιστρου: Ø12 cm
Ανοξείδωτη κατασκευή.
Χαμηλής πιέσεως με μέγιστη απόδοση
και θερμοκόπια ασφαλείας.
Με δυνατότητα διαβάθμισης της φλόγας.
Ανοξείδωτος σταυρός στήριξης για
μικρά σκεύη.



**Εστία διπλή αερίου
GST 12**

010.1401 1.034 €



**Εστία διπλή αερίου
PRG 700**

010.1403 1.083 €



**Εστία τριπλή αερίου
GST 19**

010.1402 1.392 €

	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 **669 €**

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 **1.187 €**

Χωρητικότητα: 12 λουκάνικα
Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτη κατασκευή με μοτέρ μεγάλης αντοχής για ζέσταμα των λουκάνικων.



**Roller 9 σωλήνων
RG9**

010.0381 **1.353 €**

Χωρητικότητα: 18 λουκάνικα
Δυνατότητα χρήσης των μισών κυλίνδρων για εξοικονόμηση ενέργειας.

**Συρτάρι θερμοθάλαμος
CB20**

010.0362 **702 €**

Διαθέτει συρτάρι με GN 2/3 το οποίο αφαιρείται για εύκολο καθαρισμό.
Έλεγχος θερμοκρασίας και υγρασίας.



**Hot Dog Station
HDS 60**

010.1405 **905 €**

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 **184 €**

Συμπληρωματικό kit για το Hot Dog Station (010.1405).
Περιλαμβάνονται στη συσκευασία:
Ανοξείδωτη βάση με ειδικές θήκες
3 φιάλες σάλτσων Ø75mm maxi
2 ανοξείδωτες λαβίδες
115 x 405 x 90mm
Βάρος: 1 kg

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
CS3E	440 x 300 x 400	650	10	230V / 50Hz / 1
RG7	545 x 320 x 240	900	14	230V / 50Hz / 1
RG9	545 x 460 x 240	1.100	19	230V / 50Hz / 1
CB20	545 x 460 x 220	700	17	230V / 50Hz / 1
HDS 60	500 x 445 x 410	1.000	13	230V / 50Hz / 1

Εφαρμογή σε γαστρονομία
και ζαχαροπλαστική
Η σοκολάτα συντηρείται στα 50 W



**Επαγωγική εστία
ARIC 2200**
022.0102 760 €

Διάμετρος εστίας: Ø180 mm
Επιφάνεια: 305 x 305 x 4 mm
Διαβάθμιση ισχύος: 50 - 2.200 W
Επίπεδα ισχύος: 9
Προεπιλεγμένες ρυθμίσεις: όχι



**Επαγωγική εστία
NRIC 2800**
022.0100 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 2.013 €

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 2.149 €

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 2.552 €

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 1.083 €

Διάμετρος εστίας: Ø200 mm
Επιφάνεια: 280 x 280 x 4 mm
Διαβάθμιση ισχύος: 50 - 2.500 W
Χρονόμετρο έως 99 λεπτά.

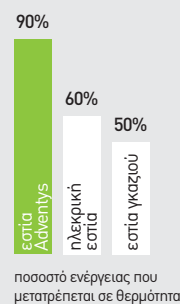
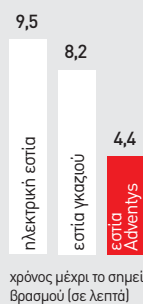
**Επαγωγική εστία
GLN 3000**
022.0151 1.168 €

Διαβάθμιση ισχύος:
50 - 3.000 W

**Επαγωγική εστία
GLN 3500**
022.0149 1.225 €

Διαβάθμιση ισχύος:
50 - 3.500 W

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	Βάρος kg	τάση
ARIC 2200	305 x 305 x 77	2.200	7	230V / 50-60Hz
NRIC 2800	365 x 460 x 75	2.800	9	230V / 50-60Hz
BRIC 3000	392 x 526 x 90	3.000	8,5	230V / 50-60Hz
BRIC 3600	392 x 526 x 90	3.600	8,5	230V / 50-60Hz
DRIC 3600	440 x 580	3.600	9,5	230V / 50-60Hz
GLN 2500	310 x 385 x 110	2.500	5	230V / 50-60Hz / 1
GLN 3000	310 x 385 x 110	3.000	5	230V / 50-60Hz / 1
GLN 3500	310 x 385 x 110	3.500	5	230V / 50-60Hz / 1





Το **Induc'Stone** είναι μια πρωτοποριακή, αόρατη επαγωγική εστία.

Μπορεί να τοποθετηθεί κάτω από διαφορετικές επιφάνειες (γρανίτη, μάρμαρο, φυσικές πέτρες) και να γίνει ο τέλειος πάγκος buffet. Λειτουργεί μόνο με επαγωγικά σκεύη και είναι απαραίτητη η χρήση του ειδικού ελαστικού αποστάτη.

Συμμόρφωση με όλα τα Ευρωπαϊκά πρότυπα ασφαλείας ηλεκτρικών συσκευών καθώς και για EMC, Rohs, Intertek NSF & UL.

Ελαστικός αποστάτης Induc'Stone

022.0117 142 €

Για τοποθέτηση GN 1/1.
Δυνατότητα κοπής
για χρήση με GN 2/3.



Επαγωγική εστία Induc'Stone

022.0116 2.189 €

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.
Περλαμβάνεται ένας ελαστικός αποστάτης.



Επαγωγική εστία με δύο ζώνες GLN2 3000 S

022.0152 1.684 €

Διάμετρος εστιών: 2 x Ø200 mm
Επιφάνεια: 560 x 280 x 4 mm
Διαβάθμιση ισχύος: (2x) 50 - 1.500 W*
Επίπεδα ισχύος: 32
*Μέγιστη ισχύς 3.000 W σε μία εστία
αν η δεύτερη δε λειτουργεί.



Επαγωγική εστία με δύο ζώνες GLN2 3000 F

022.0153 1.684 €

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 1.797 €

Διάμετρος εστιών: 2 x Ø200 mm
Επιφάνεια: 280 x 560 x 4 mm
Διαβάθμιση ισχύος: (2x) 50 - 1.750 W*
Επίπεδα ισχύος: 28
*Μέγιστη ισχύς 3.500 W σε μία εστία
αν η δεύτερη δε λειτουργεί.

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
Induc'Stone	340 x 340 x 167	650	8	230V / 50-60Hz / 1
GLN2 3000 S	590 x 385 x 110	2 x 1.500	-	230V / 50-60Hz / 1
GLN2 3000 F	310 x 665 x 110	2 x 1.500	-	230V / 50-60Hz / 1
GLN2 3500 F	310 x 665 x 110	2 x 1.750	-	230V / 50-60Hz / 1



ROLLER
GRILL

Επαγωγική εστία PIC 25

010.0761 868 €

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 923 €

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 1.763 €

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 1.763 €

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 2.672 €

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 2.512 €

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 1.182 €

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 1.791 €

PZ 4302D 230V

010.1082 1.791 €

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 1.791 €

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 σασινέ φινιρίσμα.
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	



**Φούρνος βεβαισμένης κυκλοφορίας
FC 280**

010.0752 689 €

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 βεβαισμένης κυκλοφορίας
FCV 280**

010.0753 796 €

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 βεβαισμένης κυκλοφορίας
FC 380**

010.0754 897 €

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 βεβαισμένης κυκλοφορίας
FC 380TQ**

010.0755 1.037 €

Χωρητικότητα: 38 L

Φτάνει τους 270°C σε 12 λεπτά.
Αντιστάσεις infrared στο άνω μέρος,
σωληνωτή αντίσταση στο κάτω μέρος.
Ανοξείδωτος φούρνος με αέρα,
με 3 ράφια και ένα ταψάκι ανοξείδωτο.
Ψήνει πίτσες, τυρόπιτες, κρουασάν κ.α.



	διαστάσεις εξωτ. (Π x Β x Υ) mm	διαστάσεις εσωτ. (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
FC 280	460 x 550 x 355	320 x 325 x 265	1.500	20	230V / 50Hz
FCV 280	370 x 535 x 495	260 x 330 x 320	1.500	20	230V / 50Hz
FC 380	550 x 550 x 355	415 x 350 x 265	2.400	21	230V / 50Hz
FC 380TQ	550 x 550 x 355	415 x 350 x 265	2.400	22	230V / 50Hz



**Φούρνος βεβιασμένης κυκλοφορίας
FC 60**

010.0359 1.195 €

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 1.374 €

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).



**Ηλεκτρική στόφα οκτώ θέσεων
EP 800**

010.0706 1.511 €

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 2.875 €

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 3.240 €

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 €**

Χωρητικότητα: 26 L

Επαγγελματικός φούρνος μικροκυμάτων.

Από ανοξείδωτο ατσάλι (Εξωτερικά και Εσωτερικά).

Με πέντε επίπεδα ισχύος για ευελιξία στο μαγείρεμα.

Χωρίς περιστρεφόμενο πιάτο για μεγαλύτερη χωρητικότητα.

Με τρία στάδια μαγειρέματος.

Επίπεδα Ισχύος:

High: 1.100 W

Medium: 770 W

Low: 550 W

Defrost 1: 330 W

Defrost 2: 170 W



Φούρνος μικροκυμάτων

CM 1089A

027.0101 **523 €**

Χωρητικότητα: 26 L

Επαγγελματικός φούρνος μικροκυμάτων.

Από ανοξείδωτο ατσάλι (Εξωτερικά και Εσωτερικά).

Με πέντε επίπεδα ισχύος για ευελιξία στο μαγείρεμα.

Χωρίς περιστρεφόμενο πιάτο για μεγαλύτερη χωρητικότητα.

Με δυνατότητα προγραμματισμού 20 προγραμμάτων.

Με τρία στάδια μαγειρέματος.

Επίπεδα Ισχύος:

High: 1.100 W

Medium: 770 W

Low: 550 W

Defrost 1: 330 W



Φούρνος μικροκυμάτων

MJ26A6093AT/UR

027.0104 **1.181 €**

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.

Επίπεδα Ισχύος:

High: 1.850 W

Medium: 1.295 W

Low: 925 W

Defrost 1: 375 W

Defrost 2: 185 W



ΝΕΟ

Προστατευτικό plexiglass

CPS4A

027.0150 **145 €**

Προστατεύει και διατηρεί καθαρές την

γυάλινη κεραμική βάση και την πλάκα οροφής.

Δεν επηρεάζει την ισχύ του φούρνου.

Εξοικονομεί χρόνο και χρήματα από επισκευές.

Βοηθά στην παράταση χρόνου ζωής της συσκευής.

Εύκολη χρήση, απλός καθαρισμός στο πλυντήριο πιάτων.

Κοστίζει λιγότερο από μία πιθανή επισκευή.

	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 368 x 577	370 x 370 x 190	1.850	32	230V / 50Hz

Κυκλοθερμικοί φούρνοι ζαχαροπλαστικής

Επιλογή μεταξύ ηλεκτρομηχανικού πάνελ ελέγχου ή ψηφιακού πάνελ.

Εξοπλισμός:

Ανοξείδωτη σάρα 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	⚡	064.0490	ηλεκτρομηχανικό	833 x 780 x 711	618 x 435 x 508	6	7,7	75	380-415	3.048 €
BEU664P	⚡	064.0491	ψηφιακό	833 x 780 x 711	618 x 435 x 508	6	7,7	75	380-415	3.267 €
BEU1064	⚡	064.0492	ηλεκτρομηχανικό	833 x 780 x 1011	618 x 435 x 808	10	11,5	118	380-415	3.887 €
BEU1064P	⚡	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 σάρα 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	⚡	064.0002	ηλεκτρομηχανικό	833 x 780 x 711	618 x 435 x 508	6	7,7	75	380-415	3.048 €
GEU611P	⚡	064.0003	ψηφιακό	833 x 780 x 711	618 x 435 x 508	6	7,7	75	380-415	3.267 €
GEU1011	⚡	064.0006	ηλεκτρομηχανικό	833 x 780 x 1011	618 x 435 x 808	10	11,5	118	380-415	3.887 €
GEU1011P	⚡	064.0495	ψηφιακό	833 x 780 x 1011	618 x 435 x 808	10	11,5	118	380-415	4.110 €

**Εξοπλισμός:**

Ανοξείδωτη σάρα 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 σάρα 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 σάρα 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	⚡ ηλεκτρικός	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	⚡ ηλεκτρικός	064.0501	905 x 845 x 1110	645 x 449 x 800	10	15,8	-	135	380-415	7.779 €

Εξοπλισμός:

Ανοξείδωτη σάρα (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	⚡ ηλεκτρικός	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	⚡ ηλεκτρικός	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	⚡ ηλεκτρικός	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	⚡ ηλεκτρικός	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	⚡ ηλεκτρικός	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	⚡ ηλεκτρικός	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 πλαισιά.
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 πλαισιά.
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 8+8 θέσεων
LM16T64**

064.0498 2.068 €

Δέχεται GN 1/1 και ταψί 60 x 40 cm

Ρυθμιζόμενα και κινούμενα πλαισιά.
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

	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 750	6	14.1	-	135	380-415	10.750 €
QUBI10G	🔥 υγραερίου	064.0522	900 x 850 x 1120	410 x 680 x 1440	10	3	20	169	220-240	14.900 €
QUBI10	⚡ ηλεκτρικός	064.0519	900 x 850 x 1120	410 x 680 x 470	10	19.2	-	155	380-415	12.250 €
QUBI20G	🔥 υγραερίου	064.0523	960 x 910 x 1950	410 x 680 x 750	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. Επιλέξετε 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 ασφαλή τρόπο κατά



XS 6-2/3



iCombi Classic 6-1/1



iCombi Classic 6-2/1



iCombi Classic 10-1/1



iCombi Classic 10-2/1



iCombi Classic 20-1/1



iCombi Classic 20-2/1

τη διάρκεια της νύχτας. Με ως 50% λιγότερα χημικά*. Αστραφτερή καθαριότητα χωρίς φωσφορικά άλατα. Θα απομνημονεύσει τις προτιμήσεις σας και την επόμενη φορά θα σας δείξει το κατάλληλο πρόγραμμα καθαρισμού.

ConnectedCooking: Θύρα WiFi στον βασικό εξοπλισμό για σύνδεση με την ασφαλή διαδικτυακή πλατφόρμα της RATIONAL. Διανομισμός 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			ισχύς kW	Βάρος kg	τάση	
					1/2 GN	1/1 GN	2/1 GN				
XS 6-2/3		ηλεκτρικός	075.0504	655 x 621 x 567	20 - 80	6 x 2/3 GN		5,7	67	400V	8.580 € 
iCombi Pro 6-1/1		υγραερίου 3P	075.0502	850 x 842 x 754	30 - 100	12	6	13	117	230V	12.790 € 
		υγραερίου 3B/P	075.0503	850 x 842 x 754	30 - 100	12	6	13,5	117	230V	12.790 € 
		φυσικού αερίου	075.0500	850 x 842 x 754	30 - 100	12	6	13	117	230V	12.790 € 
		ηλεκτρικός	075.0501	850 x 842 x 754	30 - 100	12	6	10,8	99	400V	10.730 € 
iCombi Pro 6-2/1		υγραερίου 3P	075.0510	1072 x 1042 x 754	60 - 160	12	6	28	144	230V	19.010 € 
		υγραερίου 3B/P	075.0512	1072 x 1042 x 754	60 - 160	12	6	29,5	144	230V	19.010 € 
		φυσικού αερίου	075.0511	1072 x 1042 x 754	60 - 160	12	6	28	144	230V	19.010 € 
		ηλεκτρικός	075.0509	1072 x 1042 x 754	60 - 160	12	6	22,4	137	400V	16.390 € 
iCombi Pro 10-1/1		υγραερίου 3P	075.0506	850 x 842 x 1014	80 - 150	20	10	22	155	230V	17.490 € 
		υγραερίου 3B/P	075.0508	850 x 842 x 1014	80 - 150	20	10	23	155	230V	17.490 € 
		φυσικού αερίου	075.0507	850 x 842 x 1014	80 - 150	20	10	22	155	230V	17.490 € 
		ηλεκτρικός	075.0505	850 x 842 x 1014	80 - 150	20	10	18,9	127	400V	15.080 € 
iCombi Pro 10-2/1		υγραερίου 3P	075.0514	1072 x 1042 x 1014	150 - 300	20	10	40	192	230V	25.280 € 
		υγραερίου 3B/P	075.0516	1072 x 1042 x 1014	150 - 300	20	10	42	192	230V	25.280 € 
		φυσικού αερίου	075.0515	1072 x 1042 x 1014	150 - 300	20	10	40	192	230V	25.280 € 
		ηλεκτρικός	075.0513	1072 x 1042 x 1014	150 - 300	20	10	37,4	179	400V	21.790 € 
iCombi Pro 20-1/1		υγραερίου 3P	075.0518	877 x 913 x 1807	150 - 300	40	20	42	284	230V	28.820 € 
		υγραερίου 3B/P	075.0520	877 x 913 x 1807	150 - 300	40	20	44	284	230V	28.820 € 
		φυσικού αερίου	075.0519	877 x 913 x 1807	150 - 300	40	20	42	284	230V	28.820 € 
		ηλεκτρικός	075.0517	877 x 913 x 1807	150 - 300	40	20	37,2	263	400V	25.510 € 
iCombi Pro 20-2/1		υγραερίου 3P	075.0522	1082 x 1117 x 1807	300 - 500	40	20	80	379	230V	41.310 € 
		υγραερίου 3B/P	075.0524	1082 x 1117 x 1807	300 - 500	40	20	84	379	230V	41.310 € 
		φυσικού αερίου	075.0523	1082 x 1117 x 1807	300 - 500	40	20	80	379	230V	41.310 € 
		ηλεκτρικός	075.0521	1082 x 1117 x 1807	300 - 500	40	20	67,9	336	400V	36.560 € 

Παραγωγικό. Ισχυρό. Αξιοπίστο

ClimaPlus: Οι κορυφαίες τιμές αφύγνωσης και η δυνατότητα υγρασίας σε βήματα 10% δημιουργούν με ακρίβεια ιδανικές συνθήκες κλίματος στον θάλαμο ψοίματος. 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.



XS 6-2/3



iCombi Classic 6-1/1



iCombi Classic 6-2/1



iCombi Classic 10-1/1



iCombi Classic 10-2/1



iCombi Classic 20-1/1



iCombi Classic 20-2/1

Συνδυασμός λειτουργιών (30–300 °C): Τα πλεονεκτήματα του θερμού ατμού, συνδυασμένα με τα πλεονεκτήματα του θερμού αέρα: σύντομος χρόνος μαγειρέματος, ελάχιστες απώλειες, έντονο άρωμα και λαχταριστό χρώμα.

Καθαρισμός και αφαλάτωση: Αυτόματος καθαρισμός, ακόμα και κατά τη διάρκεια της νύχτας, ταμπλέτες καθαρισμού χωρίς φωσφορικά άλατα και μειωμένη κατανάλωση απορρυπαντικού. Το σύστημα φροντίδας αποτρέπει επίσης την συσσώρευση αλάτων.



		κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	μερίδες /ημέρα	χωρητικότητα			ισχύς kW	Βάρος kg	τάση	
					1/2 GN	1/1 GN	2/1 GN				
iCombi Classic 6-1/1		υγραερίου 3P	075.0529	850 x 842 x 754	30 - 100	12	6	13	101	230V	10.050 €
		υγραερίου 3B/P	075.0528	850 x 842 x 754	30 - 100	12	6	13,5	101	230V	10.050 €
		φυσικού αερίου	075.0527	850 x 842 x 754	30 - 100	12	6	13	101	230V	10.050 €
		ηλεκτρικός	075.0526	850 x 842 x 754	30 - 100	12	6	10,8	93	400V	8.430 €
iCombi Classic 6-2/1		υγραερίου 3P	075.0535	1072 x 1042 x 754	60 - 160	12	6	28	128	230V	14.950 €
		υγραερίου 3B/P	075.0537	1072 x 1042 x 754	60 - 160	12	6	29,5	128	230V	14.950 €
		φυσικού αερίου	075.0536	1072 x 1042 x 754	60 - 160	12	6	28	128	230V	14.950 €
		ηλεκτρικός	075.0534	1072 x 1042 x 754	60 - 160	12	6	22,4	131	400V	12.880 €
iCombi Classic 10-1/1		υγραερίου 3P	075.0531	850 x 842 x 1014	80 - 150	20	10	22	139	230V	13.750 €
		υγραερίου 3B/P	075.0533	850 x 842 x 1014	80 - 150	20	10	23	139	230V	13.750 €
		φυσικού αερίου	075.0532	850 x 842 x 1014	80 - 150	20	10	22	139	230V	13.750 €
		ηλεκτρικός	075.0530	850 x 842 x 1014	80 - 150	20	10	18,9	121	400V	11.860 €
iCombi Classic 10-2/1		υγραερίου 3P	075.0539	1072 x 1042 x 1014	150 - 300	20	10	40	184	230V	19.870 €
		υγραερίου 3B/P	075.0541	1072 x 1042 x 1014	150 - 300	20	10	42	184	230V	19.870 €
		φυσικού αερίου	075.0540	1072 x 1042 x 1014	150 - 300	20	10	40	184	230V	19.870 €
		ηλεκτρικός	075.0538	1072 x 1042 x 1014	150 - 300	20	10	37,4	160	400V	17.130 €
iCombi Classic 20-1/1		υγραερίου 3P	075.0543	877 x 913 x 1807	150 - 300	40	20	42	276	230V	24.770 €
		υγραερίου 3B/P	075.0545	877 x 913 x 1807	150 - 300	40	20	44	276	230V	24.770 €
		φυσικού αερίου	075.0544	877 x 913 x 1807	150 - 300	40	20	42	276	230V	24.770 €
		ηλεκτρικός	075.0542	877 x 913 x 1807	150 - 300	40	20	37,2	231	400V	21.930 €
iCombi Classic 20-2/1		υγραερίου 3P	075.0547	1082 x 1117 x 1807	300 - 500	40	20	80	371	230V	35.510 €
		υγραερίου 3B/P	075.0549	1082 x 1117 x 1807	300 - 500	40	20	84	371	230V	35.510 €
		φυσικού αερίου	075.0548	1082 x 1117 x 1807	300 - 500	40	20	80	371	230V	35.510 €
		ηλεκτρικός	075.0546	1082 x 1117 x 1807	300 - 500	40	20	67,9	304	400V	31.430 €

**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 γρανίτ 40 mm 1/1 GN.	389 €

**VarioSmoker**

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

Ηλεκτρική σύνδεση 90 - 240 V, 50/60 Hz, 150 W

60.75.371	VarioSmoker με βύσμα τύπου E/F	691 €
-----------	--------------------------------	-------

Λαμαρίνα ψησίματος, διάτρητη

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



60.74.147	2/3 GN (325 x 354 mm)	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 x 600 mm	85 €

Λαμαρίνα ψησίματος, μη διάτρητες

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



60.73.671	2/3 GN (325 x 354 mm)	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 x 600 mm	89 €

Σταυρωτή και ραβδωτή σχάρα γκριλ

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



60.73.802	1/2 GN (325 x 265 mm)	124 €
60.73.801	2/3 GN (325 x 354 mm)	127 €
60.73.314	1/1 GN (325 x 530 mm)	165 €

Ταψί γκριλ και τηγανίσματος

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



60.71.617	1/1 GN (325 x 530 mm)	165 €
-----------	-----------------------	-------

Ταψί γκριλ και πίτσας

Ταψί γκριλ και πίτσας υψηλής θερμοαγωγιμότητας με αντικολητική επιστρώση 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 x 354 mm)	140 €
60.70.943	1/1 GN (325 x 530 mm)	182 €
60.71.237	Πρότυπο αρτοποιίας 400 x 600 mm	222 €



Σχάρα CombiGrill με Βοήθημα φόρτωσης

Με τη σχάρα CombiGrill με αντικολητική επιστρώση 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 αντικολητική 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)	324 €
60.73.287	Σετ με μεγάλα ταψιά-τηγάνια (2 τεμάχια μαζί με τη βάση στήριξης)	240 €
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 €

Multibaker

Το Multibaker με αντικολητική επιστρώση TriLax είναι κατάλληλο για την ετοιμασία μεγάλων ποσοτήτων αβγών μαγιών, ομελετών, ρόστι και τορτίλλας, 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 Ø5 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 €
60.72.417	3 σούβλες Ø8 mm, μήκος 530 mm για 1/1 GN (325 × 530 mm)	55 €
60.72.418	3 σούβλες Ø5 mm, μήκος 530 mm για 1/1 GN (325 × 530 mm)	48 €
60.72.419	3 σούβλες Ø8 mm, μήκος 530 mm για 1/1 GN (325 × 530 mm)	55 €
60.72.420	3 σούβλες ψαριού 4 × 10 mm, μήκος 530 mm για 1/1 GN (325 × 530 mm)	55 €

Φόρμα για Muffin και Timbal

Οι φόρμες για Muffin και Timbal είναι κατασκευασμένες από εξαιρετικά ευέλικτο υλικό. Είναι ιδανικά κατάλληλες για το μαγείρεμα, π.χ. φλαν λαχανικών, τιμπάλας ψαριού, πουτίγκας με ψωμί, αβγών ποσέ, ιδιαίτερων επιδορπίων και πολλών άλλων. Χωρητικότητα πλήρωσης περίπου 100 ml.



6017.1002	300 × 400 mm (για 1/1 GN (325 × 530 mm))	94 €
6017.1001	400 × 600 mm (για 2/1 GN (650 × 530 mm) και πρότυπο αρτοποιίας)	173 €

Δοχεία εμαγιέ γρανίτη

Η πολύ καλή θερμοαγωγιμότητα φροντίζει για ομοιόμορφο ρόδισμα. Πλήρως μορμαρισμένες 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 φαρμαρισμένες 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, κατασρόλες, 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 μεριδών	Από 30	50-100
Ωφέλιμη χωρητικότητα	2 x 17 Lt	2 x 25 Lt
Επιφάνεια ψησίματος	2 x 2/3 GN (2 x 13 dm ²)	2 x 1/1 GN (2 x 19 dm ²)
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
Παροχή νερού	R 3/4"	R 3/4"
Εκροή νερού	DN 40	DN 40
Συνδεδεμένο φορτίο	14 kW	21 kW
Τάση	3 NAC 400V	3 NAC 400V
Ασφάλεια	20 A	32 A

Βασικές συσκευές και παραλλαγές τοποθέτησης

Βασική συσκευή (πλαστικά πόδια 90 mm)	11.980 €	17.700 €
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	-	2.830 €
iZoneControl	1.023 €	Συμπεριλαμβάνεται
Μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία (κατά τη διάρκεια της νύχτας, sous vide, κονφί)	795 €	Συμπεριλαμβάνεται
WiFi	330 €	Συμπεριλαμβάνεται
Θύρα Ethernet	147 €	147 €
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 ψισίματος	2/1 GN (39 dm ²)	3/1 GN (59 dm ²)
Πλάτος	1030 mm	1365 mm
Βάθος	894 mm	894 mm
Ύψος (συμπερ. κάτω βάση/υποδομή)	608 mm (1078 mm)	608 mm (1078 mm)
Βάρος	196 kg	236 kg
Παροχή νερού	R 3/4"	R 3/4"
Εκροή νερού	DN 50	DN 50
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
Ασφάλεια	40 A	63 A

Βασικές συσκευές και παραλλαγές τοποθέτησης		
Βασική συσκευ (χωρίς πόδια)	19.420 €	25.810 €
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	3.400 €	3.870 €
iZoneControl	Συμπεριλαμβάνεται	Συμπεριλαμβάνεται
Μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία (κατά τη διάρκεια της νύχτας, sous vide, κονφί)	Συμπεριλαμβάνεται	Συμπεριλαμβάνεται
WiFi	Συμπεριλαμβάνεται	Συμπεριλαμβάνεται
Θύρα Ethernet	147 €	147 €
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 (ισορροπημένη ισχύς)	Χωρίς πρόσθετη χρέωση	Χωρίς πρόσθετη χρέωση

Οι τύποι 2-S, L και XL παραδίδονται χωρίς βασικό εξοπλισμό, με δυνατότητα αγοράς ειδικών σετ για εξοκονόμηση 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 κατέβαση 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 κατέβαση 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 κατέβαση 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 κατέβαση 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



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 σάπας

9006.0153 74 €

Υγρό 10L

Κιτ καθαρισμού

60.73.920 201 €

Περιλαμβάνει:

10L καθαριστικό σάπας,
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
60.72.131	
184 €	


Βραχίονας 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 4 καλαθιών μερίδων μη διάτρητα με καπάκι και πλαίσιο**

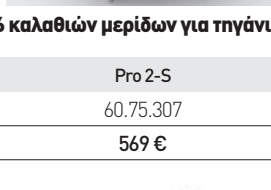
2-XS
60.75.978
382 €

**Κιτ 6 καλαθιών μερίδων μη διάτρητα με καπάκι και πλαίσιο**

Pro 2-S
60.75.306
569 €

**Κιτ 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 €

**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 2 καλαθιών μερίδων για τηγάνισμα

2-XS	Pro 2-S
60.75.982	
159 €	


Κιτ 2 καπακιών για καλάθι μερίδων

2-XS	Pro 2-S
60.75.311	
48 €	


VarioMobil 1/1 GN

2-XS	Pro 2-S
60.73.349	
850 €	


VarioMobil 2/1 GN

Pro L	Pro XL
60.70.107	
1.650 €	


Τρόλεϊ καλαθιών

Pro 2-S	Pro L	Pro XL
60.73.612		
1.212 €		


Τρόλεϊ λαδιού

Pro L	Pro XL
60.74.941	
4.990 €	

Κιτ τοποθέτησης συσκευής

2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
60.76.118		60.72.905	
98 €		134 €	

Rational USB Stick

2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
42.00.162			
17 €			



για μοντέλο	κωδικός	περιγραφή	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	
2-XS	60.31.221	Με πόδια	1100 x 717 x 595	1.833 €

2-XS	60.31.538	Με ανοξείδωτα πόδια	1130 x 717 x 595	1.907 €
------	-----------	---------------------	------------------	---------

2-XS	60.31.317	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	60.31.319	Με πόδια	1100 x 899 x 595	2.328 €

Pro 2-S	60.31.539	Με ανοξείδωτα πόδια	1130 x 899 x 595	2.403 €
---------	-----------	---------------------	------------------	---------

Pro 2-S	60.31.320	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.



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.

**Χαρακτηριστικά**

Φλόγιστρα με διπλή ή μονή καρόνα 3,3 - 3,6 kW.
Ενιαία επιφάνεια από ανοξείδωτο AISI 304 χωρίς ενώσεις.
Εμαγέ σχάρες.
Πιεζοηλεκτρικός διακόπτης.

Τοποθέτηση

Επιτραπέζια
Σε στατικό φούρνο αερίου
Σε ηλεκτρικό φούρνο με κυκλοφορία αέρα

Διαστάσεις μονάδων

30 cm - 2 φλόγιστρα
60 cm - 4 φλόγιστρα
90 cm - 5 φλόγιστρα

Κουζίνες ηλεκτρικές

**Χαρακτηριστικά**

Στρογγυλές εστίες Ø18 cm.
Ισχύς εστίας 1,5 - 2 kW.
Λιποσυλλέκτης.

Τοποθέτηση

Επιτραπέζια
Σε ηλεκτρικό φούρνο με κυκλοφορία αέρα

Διαστάσεις μονάδων

30 cm - 2 εστίες
60 cm - 4 εστίες
90 cm - 5 εστίες

**Χαρακτηριστικά**

Υδατοστεγής κεραμική επιφάνεια.
Από 1 ως 4 ζώνες μαγειρέματος.
Ισχύς 1,8 - 2,5 kW.
Προειδοποιητική λυχνία θερμοκρασίας.

Τοποθέτηση

Επιτραπέζια

Διαστάσεις μονάδων

30 - 60 cm

Βραστήρες ζυμαρικών**Χαρακτηριστικά**

Ανοξείδωτη δεξαμενή από AISI 316.
Χωρητικότητα 14 - 30L.
Ισχύς 3 - 9 kW.
Χειροκίνητη πλήρωση.
Διάτρητο προστατευτικό κάλυμμα αντίστασης.

Τοποθέτηση

Επιτραπέζια

Διαστάσεις μονάδων

30 - 60 cm

Τύπος σύνδεσης

Ρεύμα

**Χαρακτηριστικά**

Χωρητικότητα δεξαμενής 30 cm - GN 1/2.

Χωρητικότητα δεξαμενής 60 cm - GN 1/1.

Ισχύς 1,5 - 3 kW.

Εύρος θερμοκρασίας: 30° - 90°C.

Τοποθέτηση

Επιτραπέζια

Διαστάσεις μονάδων

30 - 60 cm

Τύπος σύνδεσης

Ρεύμα

Φριτέζες

**Χαρακτηριστικά****Αερίου**

Εναλλάκτης θερμότητας εντός της δεξαμενής.

Χωρητικότητα 8L.

Ισχύς 6,8 - 13,6 kW.

Ηλεκτρικές

Αντιστάσεις εντός της δεξαμενής με ανάκληση για εύκολο καθαρισμό.

Χωρητικότητα 10L.

Ισχύς 7,5 - 9 - 15 - 18 kW.

Τοποθέτηση

Επιτραπέζια

Διαστάσεις μονάδων

30 - 60 cm

Τύπος σύνδεσης

Ρεύμα

Αέριο

**Χαρακτηριστικά**

Αφαιρούμενα δοχεία GN-1/2 με διάτρητο πυθμένα.
Κεραμικές αντιστάσεις infrared.
Ισχύς 1 kW.

Τοποθέτηση

Επιτραπέζια

Διαστάσεις μονάδων

30 cm

Τύπος σύνδεσης

Ρεύμα

Εστίες - Πλατό

**Χαρακτηριστικά**

Επιφάνεια με συγκόλληση και με ελαφρά κλίση για την απομάκρυνση των υγρών.
Τύποι: Λεία, ραβδωτή ή 2/3 λεία - 1/3 ραβδωτή.
Επιφάνεια με σατινέ φινιρίσμα ή επίστρωση χρωμίου.
Ισχύς αερίου: 5,2 - 10,4 kW.
Ισχύς ηλεκτρική: 3 - 6 kW.

Τοποθέτηση

Επιτραπέζια

Διαστάσεις μονάδων

30 - 60 cm

Τύπος σύνδεσης

Ρεύμα

Αέριο

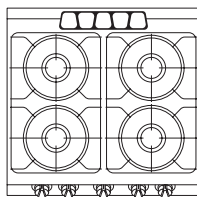
Ουδέτερα στοιχεία

**Χαρακτηριστικά**

Με συρτάρι ή νεροχύτη.
Συρτάρι με τηλεσκοπικούς οδηγούς, που αφαιρείται πλήρως.
Διαστάσεις νεροχύτη 40 x 40 x 20 cm.
Βρύση μίας οπής με ρουμπινέτα ή αναμικτική υγειονομικού τύπου με μακρύ λεβιέ.

Διαστάσεις μονάδων

30 - 60 cm



Σειρά 700

Χαρακτηριστικά

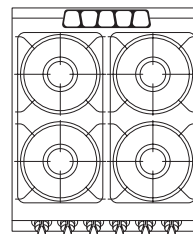
Μοντέλα με ενιαία επιφάνεια χωρίς ενώσεις.
Προαιρετικά, με εμαγέ ή ανοξείδωτα δοχεία
περισυλλογής.
Καυστήρες από μαντέμι, φλογοδιαστολείς
από ορείχαλκο με μονή ή διπλή κορώνα.
Σχάρες από μαντέμι.

Ισχύς:
3,5 - 6 kW (ενιαία επιφάνεια)
3,7 - 5,5 kW (εμαγέ δοχεία)

Μοντέλα με φούρνο ηλεκτρικό ή αερίου.

Διαστάσεις μονάδων

40 cm - 2 φλόγιστρα
80 cm - 4 φλόγιστρα
120 cm - 6 φλόγιστρα



Σειρά 900

Χαρακτηριστικά

Μοντέλα με ενιαία επιφάνεια χωρίς ενώσεις.
Προαιρετικά, με εμαγέ ή ανοξείδωτα δοχεία
περισυλλογής.
Καυστήρες από μαντέμι, φλογοδιαστολείς
από ορείχαλκο με μονή ή διπλή κορώνα.
Σχάρες από μαντέμι.

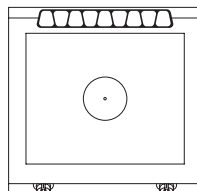
Ισχύς:
6 - 10 kW (ενιαία επιφάνεια)
5,5 - 7,5 kW (εμαγέ δοχεία)

Μοντέλα με φούρνο ηλεκτρικό ή αερίου.

Διαστάσεις μονάδων

40 cm - 2 φλόγιστρα
80 cm - 4 φλόγιστρα
120 cm - 6 φλόγιστρα

Κουζίνες ενιαίας επιφάνειας αερίου



Σειρά 700

Χαρακτηριστικά

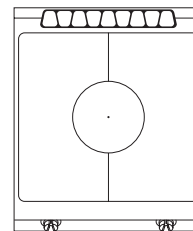
Επιφάνεια από μαντέμι πάχους 1,5 cm.
Μοντέλα με συνδυασμό επιφάνειας και
φλόγιστρων.
Ισχύς επιφάνειας: 6 - 9 kW.

Φλόγιστρα:
3,5 - 6 kW (ενιαία επιφάνεια)
3,7 - 5,5 kW (εμαγέ δοχεία)

Μοντέλα με φούρνο αερίου.

Διαστάσεις μονάδων

80 - 120 cm



Σειρά 900

Χαρακτηριστικά

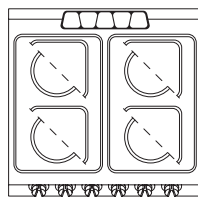
Επιφάνεια από μαντέμι πάχους 1,5 cm.
Μοντέλα με συνδυασμό επιφάνειας και
φλόγιστρων.
Ισχύς επιφάνειας: 7 - 12 kW.

Ισχύς:
6 - 10 kW (ενιαία επιφάνεια)
5,5 - 7,5 kW (εμαγέ δοχεία)

Μοντέλα με φούρνο αερίου.

Διαστάσεις μονάδων

80 cm - 4 φλόγιστρα
120 cm - 6 φλόγιστρα



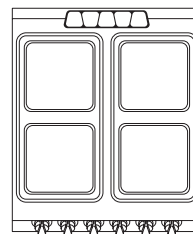
Σειρά 700

Χαρακτηριστικά

Ενιαία επιφάνεια με κλίση για την περισυλλογή υγρών.
Στρογγυλές ή τετράγωνες εστίες από μαντέμι με ισχύ 2.6kW έκαστη.

Μοντέλα με ηλεκτρικό φούρνο.

Διαστάσεις μονάδων
40 - 80 cm



Σειρά 900

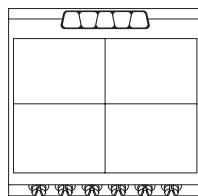
Χαρακτηριστικά

Ενιαία επιφάνεια με κλίση για την περισυλλογή υγρών.
Τετράγωνες εστίες από μαντέμι με ισχύ 4kW έκαστη.

Μοντέλα με ηλεκτρικό φούρνο.

Διαστάσεις μονάδων
40 - 80 cm

Κουζίνες ηλεκτρικές ενιαίας επιφάνειας



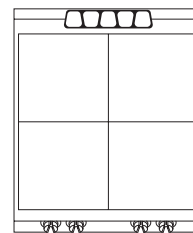
Σειρά 700

Χαρακτηριστικά

Επιφάνεια από ατσάλι 16M06 με σατινέ φινίρισμα.
Λιποσυλλέκτης.
Τέσσερις ανεξάρτητες ζώνες μαγειρέματος, 2.5kW έκαστη.

Μοντέλα με ηλεκτρικό φούρνο.

Διαστάσεις μονάδων
80 cm



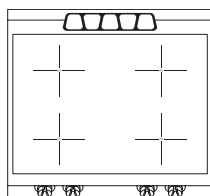
Σειρά 900

Χαρακτηριστικά

Επιφάνεια από ατσάλι 16M06 με σατινέ φινίρισμα.
Λιποσυλλέκτης.
Τέσσερις ανεξάρτητες ζώνες μαγειρέματος, με ισχύ 3.4kW έκαστη.

Μοντέλα με ηλεκτρικό φούρνο.

Διαστάσεις μονάδων
80 cm



Σειρά 700

Χαρακτηριστικά

Κεραμική επιφάνεια, κλειστή περιμετρικά σύμφωνα με τα πρότυπα υγιεινής.

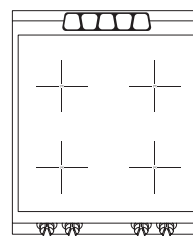
Μία έως τέσσερις ζώνες μαγειρέματος με ισχύ 3,5 kW.

Ανίχνευση σκεύους (ελάχιστη διάμετρος Ø12cm).

Έκδοση Wok με ισχύ 5 Kw.

Διαστάσεις μονάδων

40 - 80 cm



Σειρά 900

Χαρακτηριστικά

Κεραμική επιφάνεια, κλειστή περιμετρικά σύμφωνα με τα πρότυπα υγιεινής.

Μία έως τέσσερις ζώνες μαγειρέματος με ισχύ 5 kW.

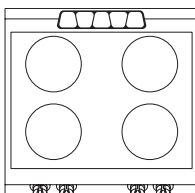
Ανίχνευση σκεύους (ελάχιστη διάμετρος Ø12cm).

Έκδοση Wok με ισχύ 5 Kw.

Διαστάσεις μονάδων

40 - 80 cm

Εστίες infrared



Σειρά 700

Χαρακτηριστικά

Κεραμική επιφάνεια, κλειστή περιμετρικά σύμφωνα με τα πρότυπα υγιεινής.

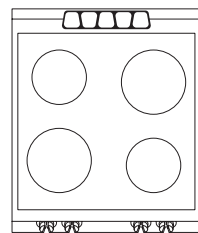
Μία ως τέσσερις ζώνες μαγειρέματος 2,5 kW έκαστη.

Προειδοποιητική λυχνία θερμοκρασίας.

Μοντέλα με ηλεκτρικό φούρνο.

Διαστάσεις μονάδων

40 - 80 cm



Σειρά 900

Χαρακτηριστικά

Κεραμική επιφάνεια, κλειστή περιμετρικά σύμφωνα με τα πρότυπα υγιεινής.

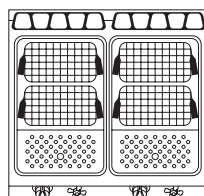
Μία ως τέσσερις ζώνες μαγειρέματος 3,4 kW έκαστη.

Προειδοποιητική λυχνία θερμοκρασίας.

Μοντέλα με ηλεκτρικό φούρνο.

Διαστάσεις μονάδων

40 - 80 cm



Σειρά 700

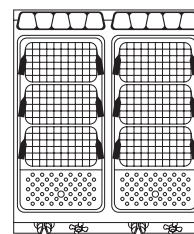
Χαρακτηριστικά

Δεξαμενή χωρητικότητας 26L από ανοξείδωτο AISI 316.
Σύνδεση νερού, ενσωματωμένη μπαταρία.
Επιλογή κιτ καλαθιών μεγέθους 1/3 ή 1/6.

Τύπος σύνδεσης: αέριο, ρεύμα.
Ισχύς αερίου: 10,5 - 21 kW.
Ισχύς ηλεκτρική: 5,6 - 11,2 kW.

Διαστάσεις μονάδων

40 cm - 1 δεξαμενή
80 cm - 2 δεξαμενές



Σειρά 900

Χαρακτηριστικά

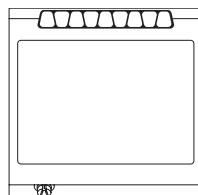
Δεξαμενή χωρητικότητας 40L από ανοξείδωτο AISI 316.
Σύνδεση νερού, ενσωματωμένη μπαταρία.
Επιλογή κιτ καλαθιών μεγέθους 1/3 ή 1/6.

Τύπος σύνδεσης: αέριο, ρεύμα.
Ισχύς αερίου: 14 - 28 kW.
Ισχύς ηλεκτρική: 8,5 - 17 kW.

Διαστάσεις μονάδων

40 cm - 1 δεξαμενή
80 cm - 2 δεξαμενές

Bain marie



Σειρά 700

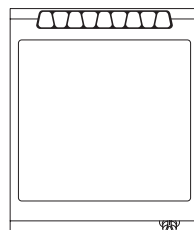
Χαρακτηριστικά

Χειροκίνητη πλήρωση νερού.
Εύρος θερμοκρασίας 30° - 90°C.
Χωρητικότητα δεξαμενής:
1 GN-1/1 (μονάδα 40 cm)
2 GN-1/1 (μονάδα 80 cm)

Τύπος σύνδεσης: αέριο, ρεύμα.
Ισχύς αερίου: 3 - 6 kW.
Ισχύς ηλεκτρική: 1,5 - 3 kW.

Διαστάσεις μονάδων

40 - 80 cm



Σειρά 900

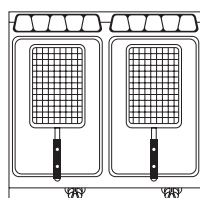
Χαρακτηριστικά

Χειροκίνητη πλήρωση νερού.
Εύρος θερμοκρασίας 30° - 90°C.
Χωρητικότητα δεξαμενής:
1x [GN-1/1 + 1GN-1/3] (μονάδα 40 cm)
2x [GN-1/1 + 1GN-1/3] (μονάδα 80 cm)

Τύπος σύνδεσης: αέριο, ρεύμα.
Ισχύς αερίου: 3 - 6 kW.
Ισχύς ηλεκτρική: 2,2 - 4,4 kW.

Διαστάσεις μονάδων

40 - 80 cm



Σειρά 700

Χαρακτηριστικά

Αερίου

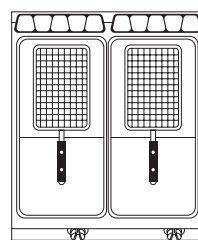
Μοντέλα με σωλήνες ανταλλαγής θερμότητας εντός δεξαμενής ή με ελεύθερη δεξαμενή.
Χωρητικότητα 13 - 17L.
Ισχύς: 12 - 16 - 24 - 32 kW

Ηλεκτρικές

Περιστρεφόμενες ή ανακλινόμενες αντιστάσεις.
Χωρητικότητα 8 - 10 - 13 - 17L.
Ισχύς: 9 - 12 - 14 - 16,5 - 24 - 34 kW.
Έκδοση Wok με ισχύ 5 Kw.

Διαστάσεις μονάδων

40 - 80 cm



Σειρά 900

Χαρακτηριστικά

Αερίου

Μοντέλα με σωλήνες ανταλλαγής θερμότητας εντός δεξαμενής ή με ελεύθερη δεξαμενή.
Χωρητικότητα 13 - 17 - 21 - 22L.
Ισχύς: 12 - 16 - 19 - 20 - 24 - 32 - 38 - 40 kW

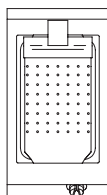
Ηλεκτρικές

Περιστρεφόμενες αντιστάσεις.
Χωρητικότητα 8 - 13 - 17 - 21L.
Ισχύς: 12 - 14 - 16,5 - 20 - 24 - 34 - 40 kW.

Διαστάσεις μονάδων

40 - 80 cm

Θερμαντικά πατάτας



Σειρά 700

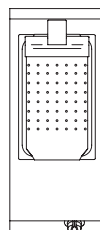
Χαρακτηριστικά

Αφαιρούμενο δοχείο GN-1/1 με διάτρητο πυθμένα.
Τύπος σύνδεσης: ρεύμα.
Κεραμικές αντιστάσεις infrared.

Ισχύς: 1 kW.

Διαστάσεις μονάδων

40 cm



Σειρά 900

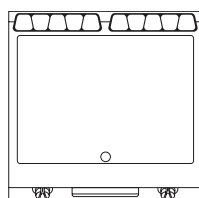
Χαρακτηριστικά

Αφαιρούμενο δοχείο GN-1/1 με διάτρητο πυθμένα.
Τύπος σύνδεσης: ρεύμα.
Κεραμικές αντιστάσεις infrared.

Ισχύς: 1 kW.

Διαστάσεις μονάδων

40 cm



Σειρά 700

Χαρακτηριστικά

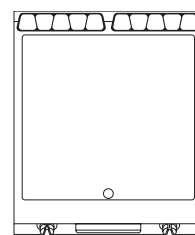
Επιφάνεια με συγκόλληση και με ελαφρά κλίση για την απομάκρυνση των υγρών.

Τύποι: Λεία, ραβδωτή ή 2/3 λεία - 1/3 ραβδωτή.

Υλικό επιφάνειας: μαλακός χάλυβας ή επίστρωση χρωμίου.

Τύπος σύνδεσης: αέριο, ρεύμα.
Ισχύς αερίου: 6 - 7 - 12 - 14 kW.
Ισχύς ηλεκτρική: 5,4 - 10,8 kW.

Διαστάσεις μονάδων
40 - 80 cm



Σειρά 900

Χαρακτηριστικά

Επιφάνεια με συγκόλληση και με ελαφρά κλίση για την απομάκρυνση των υγρών.

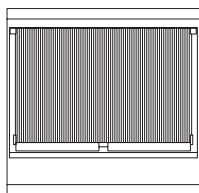
Τύποι: Λεία, ραβδωτή ή 2/3 λεία - 1/3 ραβδωτή.

Υλικό επιφάνειας: μαλακός χάλυβας ή επίστρωση χρωμίου.

Τύπος σύνδεσης: αέριο, ρεύμα.
Ισχύς αερίου: 7 - 10,5 - 14 - 21 kW.
Ισχύς ηλεκτρική: 7,5 - 15 kW.

Διαστάσεις μονάδων
40 - 80 cm

Σχαριέρες αερίου - νερού



Σειρά 700

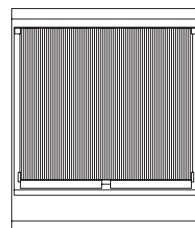
Χαρακτηριστικά

Ανοξείδωτη σχάρα ή σχάρα διπλής όψης από μαντέμι (η μία πλευρά για κρέας και η άλλη για ψάρι και λαχανικά).

Προστασία νερού και λιποσυλλέκτης.

Τύπος σύνδεσης: αέριο, ρεύμα.
Ισχύς αερίου: 7,5 - 15 kW.
Ισχύς ηλεκτρική: 6 - 12 kW.

Διαστάσεις μονάδων
40 - 80 cm



Σειρά 900

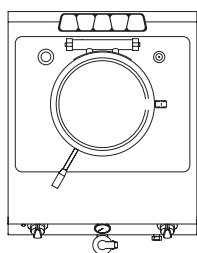
Χαρακτηριστικά

Ανοξείδωτη σχάρα ή σχάρα διπλής όψης από μαντέμι (η μία πλευρά για κρέας και η άλλη για ψάρι και λαχανικά).

Προστασία νερού και λιποσυλλέκτης.

Τύπος σύνδεσης: αέριο, ρεύμα.
Ισχύς αερίου: 11 - 22 kW.
Ισχύς ηλεκτρική: 7,5 - 15 kW.

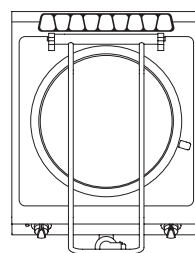
Διαστάσεις μονάδων
40 - 80 cm

**Σειρά 700****Χαρακτηριστικά**

Ανοξείδωτη δεξαμενή AISI 304 με πυθμένα AISI 316.
Αμέσου ή εμμέσου θέρμανσης.
Χωρητικότητα 50L.

Τύπος σύνδεσης: αέριο, ρεύμα.
Ισχύς αερίου: 10,5 kW.
Ισχύς ηλεκτρική: 12,3 kW.

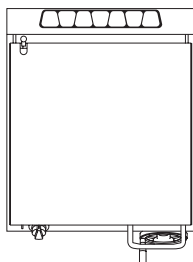
Διαστάσεις μονάδων
80 cm

**Σειρά 900****Χαρακτηριστικά**

Ανοξείδωτη δεξαμενή AISI 304 με πυθμένα AISI 316.
Αμέσου ή εμμέσου θέρμανσης.
Χωρητικότητα 50L - 100 - 150L.

Τύπος σύνδεσης: αέριο, ρεύμα.
Ισχύς αερίου: 10,5 - 21 - 24 kW.
Ισχύς ηλεκτρική: 12,1 - 21,3 kW.

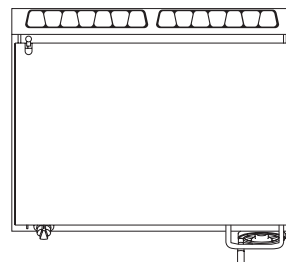
Διαστάσεις μονάδων
80 cm

Ανατρεπόμενα τηγάνια**Σειρά 700****Χαρακτηριστικά**

Δεξαμενή ανοξείδωτη ή από μαντέμι.
Αυτόματη ή χειροκίνητη ανατροπή.
Χωρητικότητα δεξαμενής 60L.

Τύπος σύνδεσης: αέριο, ρεύμα.
Ισχύς αερίου: 14 kW.
Ισχύς ηλεκτρική: 10 kW.

Διαστάσεις μονάδων
80 cm

**Σειρά 900****Χαρακτηριστικά**

Δεξαμενή ανοξείδωτη ή από μαντέμι.
Αυτόματη ή χειροκίνητη ανατροπή.
Χωρητικότητα δεξαμενής 80 - 120L.

Τύπος σύνδεσης: αέριο, ρεύμα.
Ισχύς αερίου: 20 - 24 kW.
Ισχύς ηλεκτρική: 15 - 19 kW.

Διαστάσεις μονάδων
80 - 120 cm



Σειρά 700

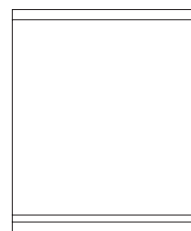
Χαρακτηριστικά

Ουδέτερα στοιχεία με συρτάρι ή νεροχύτη.
Συρτάρι με τηλεσκοπικούς οδηγούς, που αφαιρείται πλήρως.

Διαστάσεις νεροχύτη:
33 x 33 x 25 cm (μονάδα 40 cm)
60 x 50 x 25 cm (μονάδα 80 cm)

Διαστάσεις μονάδων

20 - 40 - 60 - 80 - 100 - 120 cm



Σειρά 900

Χαρακτηριστικά

Ουδέτερα στοιχεία με συρτάρι ή νεροχύτη.
Συρτάρι με τηλεσκοπικούς οδηγούς, που αφαιρείται πλήρως.

Διαστάσεις νεροχύτη:
33 x 33 x 25 cm (μονάδα 40 cm)
60 x 50 x 25 cm (μονάδα 80 cm)

Διαστάσεις μονάδων

20 - 40 - 60 - 80 - 100 - 120 cm

Σαλαμάνδρες



Χαρακτηριστικά

Αντίσταση στο άνω μέρος.
Ρύθμιση απόστασης της αντίστασης από το πιάτο.

Τύπος σύνδεσης: αέριο, ρεύμα.
Ισχύς αερίου: 7 kW
Ισχύς ηλεκτρική: 1,8 - 3,6 kW

Ψυχόμενοι πάγκοι



Χαρακτηριστικά

Εύρος θερμοκρασίας: -2°+8°C ή -15°-22°C.
Μονάδα με 2 ή 3 ψυχόμενα διαμερίσματα.
Ενσωματωμένες ή απομακρυσμένες μονάδες ψύξης.
Προσαρμοσμένη βάση για την κάλυψη των ποδιών και την στήριξη του άνω μέρους.
Εξατομικευμένα διαμερίσματα με 1 ή 2 συρτάρια GN.
Climate class 5.

Διαθέσιμοι τύποι

220V
Με ψυκτικό υγρό R290



**Ψυχόμενη βιτρίνα
RTW-100L**

062.0002 670 €*

Χωρητικότητα: 100 L
Θερμοκρασία: 0°C έως +12°C.
Ρυθμιστής θερμοκρασίας.
Ρυθμιζόμενα ράφια με επένδυση PVC.
4 πλευρές με διπλό τζάμι.
Αεριζόμενο σύστημα ψύξης.
Αυτόματη απόψυξη.



**Ψυχόμενη βιτρίνα
RTW-120L**

062.0003 890 €*

Χωρητικότητα: 120 L
Θερμοκρασία: 0°C έως +12°C.
Από ανοξείδωτο ασάλι.
Ρυθμιστής θερμοκρασίας με ψηφιακή ένδειξη.
Ρυθμιζόμενα ράφια με επένδυση PVC.
Φωτισμός Led. 4 πλευρές με διπλό τζάμι.
Αεριζόμενο σύστημα ψύξης.
Αυτόματη απόψυξη.



**Ψυχόμενη βιτρίνα
RTW-160L**

062.0004 960 €*

Χωρητικότητα: 160 L
Θερμοκρασία: 0°C έως +12°C.
Από ανοξείδωτο ασάλι.
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 850* €

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

NEO



**Ψυχόμενη βιτρίνα
RTW-120L-5**

062.0016 899* €

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.

NEO



**Ψυχόμενη βιτρίνα
RTW-160L-5**

062.0017 965* €

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	696 x 568 x 686	160	64	230V / 50Hz / 1
RTW-160L	874 x 568 x 686	160	71	230V / 50Hz / 1

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	ψύξη	τάση
RTW-118L	695 x 882 x 417	110	38,5	R134A	230V / 50Hz / 1
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


NEO
**Ψυχόμενη Βιτρίνα SELF SERVICE
SSF 1200**

010.1036 **5.703 €**

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 1146 mm


**Ψυχόμενη Βιτρίνα συντήρησης
FSC 1200**

010.1032 **5.233 €**

Χωρητικότητα: 3 x GN 1/1
Θερμοκρασία: +2°C έως +10°C.
Ηλεκτρονικός θερμοστάτης.
Σύστημα αυτόματης απόψυξης.
Διπλά τζάμια και 3 γυάλινα
ράφια 960 x 540 mm.
Φωτισμός LED και 4 τροχοί.


**Ψυχόμενη Βιτρίνα συντήρησης
FSC 800**

010.1031 **4.160 €**

Χωρητικότητα: 2 x GN 1/1
Θερμοκρασία: +2°C έως +10°C.
Ηλεκτρονικός θερμοστάτης.
Σύστημα αυτόματης απόψυξης.
Διπλά τζάμια και 3 γυάλινα
ράφια 565 x 540 mm.
Φωτισμός LED και 4 τροχοί.


**Ψυχόμενη Βιτρίνα συντήρησης
CD 1200**

010.1024 **3.419 €**

Χωρητικότητα: 3 x GN 1/1
Θερμοκρασία: +2°C έως +10°C.
Ηλεκτρονικός θερμοστάτης.
Σύστημα αυτόματης απόψυξης.
Ανοξείδωτη βάση πλατό.
Αφαιρούνται οι πόρτες, τα γυάλινα
ράφια και η βάση πλατό.


**Ψυχόμενη Βιτρίνα συντήρησης
CD 800**

010.1023 **2.760 €** ***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
VVF 1200**

010.0388 **2.675 €**

Χωρητικότητα: 3 x GN 1/1
Θερμοκρασία: +4°C έως +10°C.
Ηλεκτρονικός θερμοστάτης.
Ρυθμιστή θερμοκρασίας.
Σύστημα αυτόματης απόψυξης.
Εσωτερικός φωτισμός.
Εσωτερικό ράφι (630 x 400 mm)

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	ψύξη	τάση
SSF 1200	1200 x 773 x 1908	500	200	R290	230V / 50Hz / 1
FSC 1200	1200 x 750 x 1400	430	200	R290	230V / 50Hz / 1
FSC 800	800 x 750 x 1400	430	150	R290	230V / 50Hz / 1
CD 1200	1185 x 650 x 735	490	150	R134A χωρίς CFC	230V / 50Hz / 1
CD 800	785 x 650 x 735	390	67	R134A χωρίς CFC	230V / 50Hz / 1
VVF 1200	1200 x 730 x 600	430	79	R134A χωρίς CFC	230V / 50Hz / 1


RD 600

RD 800

RD 60 F

RD 60 T
Βιτρίνες συντήρησης

Με διπλό τζάμι.

Φωτισμός LED. 5 Ράφια (6 επίπεδα). Ηλεκτρονικός θερμοστάτης 60% υγρασία. Αυτόματο defrost. Πόρτα με μαγνητικό κλείσιμο. 4 διπλές ρόδες.

μοντέλο	χρώμα	θερμοκρασία °C	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ράφια mm	χωρητικότητα L	ισχύς W	ψύξη	βάρος kg	τάση V	
RD 600	Λευκό	2 έως 10	600 x 645 x 1850	465 x 455	360	430	R134A	150	230	3.266 €
RD 600	Μαύρο	2 έως 10	600 x 645 x 1850	465 x 455	360	430	R134A	150	230	3.266 €
RD 800	Λευκό	2 έως 10	800 x 645 x 1850	665 x 455	480	430	R134A	190	230	4.160 €
RD 800	Μαύρο	2 έως 10	800 x 645 x 1850	665 x 455	480	430	R134A	190	230	4.160 €
RD 60 T	Inox	2 έως 10	600 x 630 x 1850	Ø470	360	430	R134A	135	230	3.020 €
RD 60 T	Μαύρο	2 έως 10	600 x 630 x 1850	Ø470	360	430	R134A	135	230	3.020 €
RD 60 F	Inox	2 έως 10	600 x 630 x 1850	535 x 495	360	430	R134A	130	230	2.838 €
RD 60 F	Μαύρο	2 έως 10	600 x 630 x 1850	535 x 495	360	430	R134A	130	230	2.838 €

Βιτρίνες κατάψυξης

Με τριπλό τζάμι.

Δυνατότητα ρύθμισης θερμοκρασίας από -20°C ως +5°C από το εργοστάσιο με επιπλέον χρέωση

μοντέλο	χρώμα	θερμοκρασία °C	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ράφια mm	χωρητικότητα L	ισχύς W	ψύξη	βάρος kg	τάση V	
RDN 600	Λευκό	-5 έως -18	600 x 645 x 1850	465 x 455	360	800	R452A	160	230	5.962 €
RDN 600	Μαύρο	-5 έως -18	600 x 645 x 1850	465 x 455	360	800	R452A	160	230	5.962 €
RDN 800	Λευκό	-5 έως -18	800 x 645 x 1850	665 x 455	480	800	R452A	200	230	6.389 €
RDN 800	Μαύρο	-5 έως -18	800 x 645 x 1850	665 x 455	480	800	R452A	200	230	6.389 €
RDN 60 T	Inox	-5 έως -18	600 x 630 x 1850	Ø375	360	800	R404A	198	230	5.202 €
RDN 60 T	Μαύρο	-5 έως -18	600 x 630 x 1850	Ø375	360	800	R404A	198	230	5.202 €
RDN 60 F	Inox	-5 έως -18	600 x 630 x 1850	510 x 510	360	800	R404A	188	230	5.023 €
RDN 60 F	Μαύρο	-5 έως -18	600 x 630 x 1850	510 x 510	360	800	R404A	188	230	5.023 €

Βιτρίνες σοκολάτας

50% υγρασία.

μοντέλο	χρώμα	θερμοκρασία °C	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ράφια mm	χωρητικότητα L	ισχύς W	ψύξη	βάρος kg	τάση V	
RDC 60 T	Inox	14 έως 17	600 x 630 x 1850	Ø375	360	430	R404A	135	230	3.020 €
RDC 60 T	Μαύρο	14 έως 17	600 x 630 x 1850	Ø375	360	430	R404A	135	230	3.020 €
RDC 60 F	Inox	14 έως 17	600 x 630 x 1850	535 x 495	360	430	R404A	130	230	2.838 €
RDC 60 F	Μαύρο	14 έως 17	600 x 630 x 1850	535 x 495	360	430	R404A	130	230	2.838 €



ItalStar

**Ψυχόμενη Βιτρίνα Self Service
RTS-220L**

062.0008 2.030 €*
 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.
 Αυτόματα απόψυξη.

**ROLLER
GRILL**

**Ψυχόμενη Βιτρίνα
TPR60**

010.0241 1.848 €
 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
 εξεριστήρα.



**ROLLER
GRILL**

**Ψυχόμενη Βιτρίνα
TPR80**

010.0240 2.037 €
 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
 εξεριστήρα.



ItalStar

**Βιτρίνα sushi 62 L
RTS-62L**

062.0012 1297 €*
 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 1.323 €*
 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

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.

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®

Σύστημα 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.

NEO



Βιτρίνα ωρίμανσης

CADDY Standard

080.1002 5.909 €

Ιδανική για μικρούς χώρους.



Βιτρίνα ωρίμανσης

CADDY Silver

080.1003 6.015 €

Ιδανική για μικρούς χώρους.

	CADDY Standard CADDY Silver
Θερμοκρασία	-3°C / +10°C
Υγρασία	20% - 92%
Χωρητικότητα	ως 80kg
Ανοξείδωτα ράφια	4
Φωτισμός LED	Ναι
Climacure®	Ναι
Dynaflow®	Ναι
Humiright®	Ναι
Σύστημα ύγρανσης	Όχι
Ψυκτικό υγρό	R600 (52 gr)
Ισχύς	530W
Τάση	230V
Συχνότητα	50Hz
Εσωτερικές Διαστάσεις	425 x 425 x 1600
ΠxBxY (mm)	600 x 600 x 1980
Καθαρό Βάρος	83kg

NEO



**Βιτρίνα ωρίμανσης
EXPOSÉ Standard**

080.1000 8.565 € 🇬🇷🇩🇪

Με 3 κρύσταλλα για οπτική 270°



**Βιτρίνα ωρίμανσης
EXPOSÉ Silver**

080.1001 8.678 € 🇬🇷🇩🇪

Με 3 κρύσταλλα για οπτική 270°

	EXPOSÉ Standard EXPOSÉ Silver
Θερμοκρασία	-3°C / +10°C
Υγρασία	20% - 92%
Χωρητικότητα	ως 80kg
Ανοξείδωτα ράφια	4
Φωτισμός LED	Ναι
Climacure®	Ναι
Dynaflow®	Ναι
Humiright®	Ναι
Σύστημα ύγρανσης	Όχι
Ψυκτικό υγρό	R600 (52 gr)
Ισχύς	530W
Τάση	230V
Συχνότητα	50Hz
Εσωτερικές Διαστάσεις	547 x 404 x 1332
ΠxBxY (mm)	670 x 600 x 1955
Καθαρό βάρος	140kg

NEO



**Βιτρίνα ωρίμανσης
Meat Dryer Cellar 700 Standard**

080.1004 11.817 € 🇬🇷🇩🇪

Με ενεργή διαχείριση του επιπέδου υγρασίας.



**Βιτρίνα ωρίμανσης
Meat Dryer Cellar 700 Black**

080.1005 13.043 € 🇬🇷🇩🇪

Με ενεργή διαχείριση του επιπέδου υγρασίας.

	CELLAR 700 Standard CELLAR 700 Silver
Θερμοκρασία	-3°C / +10°C
Υγρασία	20% - 92%
Χωρητικότητα	ως 100kg
Ανοξείδωτα ράφια	3
Φωτισμός LED	Ναι
Climacure®	Ναι
Dynaflow®	Ναι
Humiright®	Ναι
Σύστημα ύγρανσης	Ναι
Ψυκτικό υγρό	R290 (150gr)
Ισχύς	1564W
Τάση	230V
Συχνότητα	50Hz
Εσωτερικές Διαστάσεις	590 x 675 x 1380
ΠxBxY (mm)	740 x 815 x 2085
Καθαρό βάρος	163kg



**Mini bar αμμωνίας
KMB35 ECO**

008.0526

Χωρητικότητα: 35 L

Θερμοκρασία: +4°C έως +14°C.

Αθόρυβο minibar αμμωνίας
για δωμάτια ξενοδοχείων.



**Mini bar αμμωνίας
BAR40**

058.0502

Χωρητικότητα: 35 L

Θερμοκρασία: +4°C έως +12°C.

Ιδανικό για υπνοδωμάτια με
αθόρυβη λειτουργία χωρίς
κραδασμούς.



**Mini bar αμμωνίας
KMB45 ECO**

008.0527

Χωρητικότητα: 45 L

Θερμοκρασία: +4°C έως +14°C.

Αθόρυβο minibar αμμωνίας
για δωμάτια ξενοδοχείων.

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
KMB35 ECO	385 x 420 x 510	75	13	220-240V / 50Hz
BAR40	404 x 455 x 560	65	17	220V / 50Hz
KMB45 ECO	427 x 442 x 565	75	16	220-240V / 50Hz



**Διανεμητής
συντηρητής κρασιών
Italstar 950**
058.0504 826 €

Χωρητικότητα: 3 ασκοί 10 L
3 ανοξείδωτα ρυθμιζόμενα ράφια.

Ιδανικοί για την συντήρηση ασκών που έχουν ήδη ψυχθεί.
Με αποσπώμενο συλλέκτη υπερχειλίσας. Ψυκτικό: R134A
Θερμοκρασία περιβάλλοντος έως 25°C.
Οι αντάπτορες δεν περιλαμβάνονται.



**Διανεμητής
συντηρητής κρασιών
Italstar 1250**
058.0505 868 €

Χωρητικότητα: 2 ασκοί 20 L
2 ανοξείδωτα ρυθμιζόμενα ράφια.



Αντάπτορας ασκού
010.1591 15 €

Γυάλινη πόρτα με τριπλό τζάμι για καλύτερη απόδοση.
Ξύλινα ράφια (οξιό) που δεν απορροφούν τις οσμές.

Τιμές κατόπιν συνεννόησης



**Κάβα 12 μπουκαλιών
Vino 12**
100.0001

Δέχεται 12 μπουκάλια
Διπλή ζώνη: Όχι
3 ξύλινα ράφια.
Χωρητικότητα: 50 L
Θερμοκρασία: +5°C έως +20°C.
Ψυκτικό R600a
Ενεργειακή κλάση: A



**Κάβα 24 μπουκαλιών
Vino 24**
100.0002

Δέχεται 24 μπουκάλια
Διπλή ζώνη: Ναι
6 ξύλινα ράφια.
Χωρητικότητα: 90 L
Θερμοκρασία: +5°C έως +20°C.
Ψυκτικό R600a
Ενεργειακή κλάση: A



**Κάβα 66 μπουκαλιών
Vino 66**
100.0003

Δέχεται 66 μπουκάλια
Διπλή ζώνη: Ναι
7 ξύλινα ράφια.
Χωρητικότητα: 205 L
Θερμοκρασία: +5°C έως +20°C.
Ψυκτικό R600a
Ενεργειακή κλάση: A



**Κάβα 126 μπουκαλιών
Vino 126**
100.0004

Δέχεται 126 μπουκάλια
Διπλή ζώνη: Ναι
6 ξύλινα ράφια.
Χωρητικότητα: 350 L
Θερμοκρασία: +5°C έως +20°C.
Ψυκτικό R600a
Ενεργειακή κλάση: B

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
Italstar 950	350 x 510 x 1145	80	37	220-240V / 50Hz
Italstar 1250	392 x 596 x 1126	80	58	220-240V / 50Hz

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
Vino 12	395 x 530 x 515	80	21	220-240V / 50Hz
Vino 24	395 x 545 x 875	120	37	220-240V / 50Hz
Vino 66	595 x 630 x 1035	120	53,5	220-240V / 50Hz
Vino 126	595 x 580 x 1590	170	70	220-240V / 50Hz

Λειτουργία Blast Chiller: από +70°C στους +3°C σε 90 λεπτά. Το φαγητό διατηρείται ασφαλές για 8 μήνες.
Λειτουργία Shock Freezer: από +70°C στους -18°C σε 240 λεπτά. Το φαγητό διατηρείται ασφαλές για μήνες.
Οι συσκευές της σειράς είναι κατάλληλες και για παγωτό (επίτευξη θερμοκρασίας ως -40°C).



Blast Chiller - Shock Freezer 3 GN 1/1
AT03ISO
085.0014 3.208 €

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 3.435 €

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 5.573 €

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
AT10ISO
085.0010 5.628 €

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
AT15ISO
085.0011 10.827 €

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
AT20ISO
085.0012 13.155 €

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



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).



Νιπτήρας χεριών με ποδοβαλβίδα και κάδο
EMP.AYK.002

057.0502 490 €

Μοντέρνος σχεδιασμός.
Εύκολη, γρήγορη εγκατάσταση.
Ανασυρόμενος κάδος απορριμάτων.
Θήκη για χειροπεσέτες τύπου Ζ.
Δοχείο σαπουνιού με λειτουργία αγκώνα.
Ύψος νιπτήρα: 850 mm
Βάρος: 22 kg

Καθαριστικά πλυντηρίων πιάτων



ItalStar

Υγρό πλύσεως πλυντηρίου
ITALSTAR wash
037.0012 38 €

Συσκευασία: 10 L / 12 kg

Υγρό πλύσεως πλυντηρίου
ITALSTAR Superwash
037.0030 69 €

Συσκευασία: 10 L / 12,5 kg
Για πολύ σκληρά νερά.



ItalStar

Στεγνωτικό πλυντηρίου
ITALSTAR dry
037.0013 38 €

Συσκευασία: 10 L / 10 kg

Στεγνωτικό πλυντηρίου
ITALSTAR Super dry
037.0031 69 €

Συσκευασία: 10 L / 10 kg

Καθαριστικά φούρνων

FAGOR
PROFESSIONAL



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

RATIONAL



Ταμπλέτες - δισκία καθαρισμού
56.00.210
075.0120 98 €

Συσκευασία: 100 τεμάχια
Κατάλληλες για όλους τους τύπους SelfCookingCenter® και CombiMaster® Plus



Ταμπλέτες - δισκία Care
56.00.562
075.0122 115 €

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 129 €

Συσκευασία: 150 τεμάχια
Κατάλληλες για όλους τους τύπους iCombi Pro® και iCombi Classic®. Χωρίς φωσφόρο και φωσφορικά άλατα. Μείωση κατανάλωσης έως και 50%. Επιτρέπει τον γρήγορο ενδιάμεσο καθαρισμό του iCombi Pro σε περίπου 12 λεπτά.



Καθαριστικό υγρό
9006.0153
075.0164 74 €

Συσκευασία: 10 L
Κατάλληλο για CombiMaster®, KlimaPlus 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 KlimaPlus 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.



**Κάδος απορριμμάτων
SR100 πράσινος**

100142

086.0001

749 €*



**Κάδος απορριμμάτων
SR100 ροζ**

100143

086.0002

749 €*



**Κάδος απορριμμάτων
SR100 μπλε**

100140

086.0003

749 €*



**Κάδος απορριμμάτων
SR100 κίτρινος**

100141

086.0004

749 €*

Κάδοι από πολυαιθυλένιο με
ανοξείδωτο μηχανισμό ανοίγματος.
Δέχονται σάκο 110 L.

540 x 620 x 780 mm
Τροχοί Ø125.
Βάρος: 15 kg

*Ενδεικτική τιμή
Τρέχουσα τιμή στο emko.gr



**Συσκευή γυαλίσματος μαχαιροπήρουνων
ITALCKP02**

057.0108

2.958 €

Δυνατότητα γυαλίσματος: έως 7.000 τεμ/ώρα
Περιλαμβάνονται 2 σακουλάκια καλαμπόκι.
Χωρητικότητα κάδου: 5 kg υλικό γυαλίσματος.
Υπεριώδης λάμπα ισχύος 8 W.
Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτη κατασκευή.
Αδιάβροχο πάνελ ελέγχου.
660 x 650 x 700mm
Ισχύς: 800 W
Βάρος: 82 kg
Τάση: 220V / 50Hz / 1



**Λάντζα χειρών ποδοκίνητη
ITALDKE01**

057.0117

265 €*

Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτη κατασκευή
με δυνατότητα επιτοκικής τοποθέτησης.
Χρόνος ροής: 15 δευτερόλεπτα/πάτημα
505 x 450 x 220 mm
Βάρος: 7 kg

NEO



**Καλαμπόκι Corn 1 kg
γυαλιστικού μαχαιροπήρουνων**

057.0109

10 €

**Καλαμπόκι Corn 3 kg
γυαλιστικού μαχαιροπήρουνων**

057.0200

30 €



Καταιωνιστήρας

067.0001

245 €

Καταιωνιστήρας μίας οπής
με δύο παροχές **και βρύση**.
Συνολικό ύψος: 1150 mm
(+/-1000 mm)



Λαβή καταιωνιστήρα 1 1/2"

067.0002

107 €



Αποσκληρυντής νερού Softener B65

007.0500 480 €

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 αποσκληρίνωση του νερού.

Χρόνος αναγέννησης: Η αναγέννηση ξεκινά κατά τη διάρκεια των κύκλων, κάθε 3 ημέρες για παράδειγμα, ή σε καθορισμένες ημέρες σε προγραμματισμένη ώρα.
Σύνδεση: 3/4"

Αλάτι (άλμη) για Softener B65

007.0510 29 €

Συσκευασία: 25 kg



455 x 233 x 530 mm
Παραγωγή καθαρού νερού: 1.350 L
Χωρητικότητα αλατιού: 20 kg
Κατανάλωση αλατιού: 0,7 kg
Βάρος: 10 kg
Σύνδεση νερού: 3/4"



Φίλτρο Cube line Cube line

007.0502 92 €

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 105 €

130 x 210 x 340 mm
Εισροή: 0 - 8 L/min
Διάρκεια ζωής: 1.600 L
Σύνδεση νερού: 3/4"

Ιδανικό για μηχανές καφέ.

Ειδική σειρά προϊόντων σχεδιασμένη για μηχανές καφέ και αυτόματες συσκευές πόλωσης.

Πρωτοποριακή τεχνολογία.

Εύκολη αντικατάσταση του φίλτρου με λίγες κινήσεις.

Χάρη στη γρήγορη σύνδεση, είναι ιδιαίτερα εύκολο να αποσυναρμολογήσετε το μεταχειρισμένο φίλτρο και να το αντικαταστήσετε με ένα καινούργιο.

Το φίλτρο πρέπει να αντικαθίσταται μετά από 1 χρόνο λειτουργίας.



**Στεγνωτήρας χεριών με button
MG88P**

041.0150 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 m³.

Θερμοκρασία αέρα: +61°C.



**Στεγνωτήρας χεριών με φωτοκύτταρο
MG88A**

041.0151 377 €*

Λειτουργεί με φωτοκύτταρο.

Επισμαλτωμένο περίβλημα με στοιχεία χρωμίου.

Διάρκεια εξαγωγής ζεστού αέρα: 36".

Ταχύτητα αέρα: 105 km/ώρα.

Παροχή αέρα 4,3 m³.

Θερμοκρασία αέρα: +61°C.



**Στεγνωτήρας χεριών inox
MG88A**

041.0152 483 €*

Λειτουργεί με φωτοκύτταρο.

Περίβλημα από ανοξείδωτο χάλυβα.

Διάρκεια εξαγωγής ζεστού αέρα: 36".

Ταχύτητα αέρα: 105 km/ώρα.

Παροχή αέρα 4,3 m³.

Θερμοκρασία αέρα: +61°C.

*Ενδεικτική τιμή
Τρέχουσα τιμή στο emko.gr



**Στεγνωτήρας χεριών
NATUS LW44A**

041.0153 184 €*

Λειτουργεί με φωτοκύτταρο.

Περίβλημα από επισμαλτωμένη πορσελάνη.

Ταχύτητα αέρα: 52 km/ώρα.

Παροχή αέρα 2,5 m³.

Θερμοκρασία αέρα: +68°C.



**Στεγνωτήρας χεριών
NATUS LW44AS**

041.0154 402 €*

Λειτουργεί με φωτοκύτταρο.

Περίβλημα από νικελ.

Ταχύτητα αέρα: 52 km/ώρα.

Παροχή αέρα 2,5 m³.

Θερμοκρασία αέρα: +68°C.

	Διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	Ισχύς 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
MG88A	292 x 210 x 270	250	2.000	2.250
NATUS LW44A	262 x 167 x 310	140	1.500	1.640
NATUS LW44AS	262 x 167 x 310	140	1.500	1.640



Ενισχυμένη κατασκευή

Το πλαίσιο αλουμινίου κλειδώνει με ενισχυμένα συνδετικά μέρη προσφέροντας ευκολία και υψηλό επίπεδο ασφάλειας στον χρήστη. Το άνω μέρος χρησιμοποιείται ως λαβή, π.χ. για τη μεταφορά πάνω σε σκάλες.



Πλαίσιο αλουμινίου

Το πλαίσιο αποτελείται από ελλειπτικά σωληνωτά μέρη, κατασκευασμένα από κράμα αλουμινίου υψηλής αντοχής. Βελτιώνεται έτσι η σταθερότητα και η ικανότητα φόρτωσης. Οι σωλήνες είναι ενισχυμένοι από την πλευρά φόρτωσης ενώ είναι και 50% ελαφρύτεροι από το ασάλι.



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 σφικκτήρων που διαθέτουν.



Ανατομικό υποπόδιο

Η ειδική καμπύλη στο σωλήνα διαμέτρου 25mm που βρίσκεται ανάμεσα στους τροχούς, βοηθά την ώθηση κατά την εκκίνηση και τον άνετο χειρισμό κατά την κλίση αποτρέποντας πιθανή ολίσθηση του ποδιού. Περιλαμβάνεται στα χειραμάξια με ρόδες διαμέτρου 260 mm.



Παλέτα Νο1
002.0435 102 €

220 x 245 mm



Παλέτα Νο4
002.0448 269 €

500 x 400 mm



Παλέτα Νο5
002.0441 149 €

305 x 300 mm



Παλέτα Νο6
002.0443 119 €

340 x 180 mm



Παλέτα Νο8
002.0447 186 €

350 x 400 mm



Παλέτα Νο10
002.0450 164 €

430 x 230 mm

Ιδανικές για απορρόφηση των κραδασμών.
Τα αυλάκια στην επιφάνειά τους μειώνουν την αντίσταση κατά την κύλιση.
Ζάντες με διπλά ρουλεμάν.



Φουσκωτή ρόδα Ø260
No21 μαύρη
002.0021 88 €

Βέλτιστη πίεση 26-28 atm.



Φουσκωτή ρόδα Ø260
No23 γκρι
002.0023 93 €

Βέλτιστη πίεση 26-28 atm.



Συμπαγής ρόδα Ø200
No42 γκρι
002.0042 68 €

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 115 €

Με αυλακωτή επιφάνεια για μείωση της αντίστασης κατά την κύλιση. Το εσωτερικό είναι συμπαγές και μειώνει δραματικά πιθανές φθορές διατηρώντας την ελαστικότητα σε υψηλά επίπεδα αντίστοιχα με αυτά των φουσκωτών.
Ζάντα με διπλά ρουλεμάν.



**Χειραμάξι αλουμινίου
PICCOLINO**
001.0141 **136 €**

Ανοιγοκλείνει με δύο κινήσεις.



**Χειραμάξι αλουμινίου σπαστό
300 271851 21**
001.0168 **613 €**

Ιδανικό για μεταφορά κιβωτίων.
Ανεβοκατεβαίνει σκαλοπάτια.
Όλα του τα εξαρτήματα αντικαθίστανται.



Σπαστό, για να χωρά στη θέση του συνοδηγού στο αυτοκίνητο.

διαστάσεις παλέτας (mm)	320 x 420	220 x 245
ύψος (mm)	1.070	1.100 (όρθιο) - 730 (σπαστό)
σπκώνει βάρος έως (kg)	80	150
ρόδα (mm)	Ø180	Ø260
τύπος ρόδας	συμπαγείς	φουσκωτές
βάρος (kg)	4,2	11



**Χειραμάξι αλουμινίου
σπαστό
300 261851 42**
001.0164 **491 €**



**Χειραμάξι αλουμινίου
σπαστό
300 261851 21**
001.0165 **527 €**



**Χειραμάξι αλουμινίου
σπαστό
300 2851 42**
001.0178 **447 €**



**Χειραμάξι αλουμινίου
σπαστό
300 2851 21**
001.0174 **483 €**

Ιδανικά για μεταφορά κιβωτίων.
Μπορούν να μπουν στη θέση του συνοδηγού στο αυτοκίνητο.
Με συμπαγείς ή φουσκωτές ρόδες και 2 τύπους λαβών.
Όλα τα εξαρτήματα αντικαθίστανται.

διαστάσεις παλέτας (mm)	220 x 245	220 x 245	220 x 245	220 x 245
ύψος (mm)	1.100 (όρθιο) - 730 (σπαστό)	1.100 (όρθιο) - 730 (σπαστό)	1.150 (όρθιο) - 670 (σπαστό)	1.150 (όρθιο) - 670 (σπαστό)
σπκώνει βάρος έως (kg)	150	150	150	150
ρόδα (mm)	Ø200	Ø260	Ø200	Ø260
τύπος ρόδας	συμπαγείς	φουσκωτές	συμπαγείς	φουσκωτές
βάρος (kg)	12	12	8,8	8,8

**Χειραμάξι αλουμινίου****300 243811 21**001.0148 **611 €****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 χειρωνακτικού και των σκαλιών κατά τη χρήση.

**Προστατευτικά**

για την αποφυγή φθορών και λερώματος του φορτίου.

Ζάντες με διπλό ρουλεμάν και δακτυλίδι ασφαλείας

για την ομαλή κίνηση των τροχών ακόμα και με μεγάλο φορτίο.



Χειραμάξι αλουμινίου μεταφοράς
300 243811 21 + 300 1228
 001.0180 1.213 €

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 453 €

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
σπκώνει βάρος έως (kg)	300	150
ρόδα (mm)	Ø260	Ø200
τύπος ρόδας	φουσκωτές	συμπαγείς
βάρος (kg)	9	11,3



Χειραμάξι αλουμινίου ηλεκτρικών ειδών
300 631636 21
 001.0192 676 €

Ιδανικό για μεταφορά ηλεκτρικών συσκευών.



Χειραμάξι αλουμινίου ηλεκτρικών ειδών
300 634636 21
 001.0193 753 €

Ιδανικό για μεταφορά ηλεκτρικών συσκευών.



Χειραμάξι βαρελιών
300 3301 21
 001.0184 816 €

Κατασκευή γαλβανιζέ.
 Προαιρετικά δέχεται και τρίτη πίσω ρόδα.



Τρίτη ρόδα
1270
 003.0013 153 €

Γάντζος βαρελιών
 003.0007 84 €

διαστάσεις παλέτας (mm)	120 x 510	120 x 510	-
ύψος (mm)	1.120	1.400	1.530
σπκώνει βάρος έως (kg)	300	300	500
ρόδα (mm)	Ø260	Ø260	Ø260
τύπος ρόδας	φουσκωτές	φουσκωτές	φουσκωτές
βάρος (kg)	14,5	15,5	



Χειραμάξι αλουμινίου
300 5231 01

001.0131 **380 €**

Ιδανικό για μεταφορά κιβωτίων.
Όλα του τα εξαρτήματα αντικαθίστανται.



Χειραμάξι αλουμινίου
300 843818 21 + 300 1220

001.0214 **856 €**

Ιδανικό για μεταφορά κιβωτίων.



Χειραμάξι αλουμινίου
300 2011 21

001.0112 **573 €**

Ιδανικό για μεταφορά κιβωτίων.
Ανεβοκατεβαίνει σκαλοπάτια.
Όλα του τα εξαρτήματα αντικαθίστανται.



διαστάσεις παλέτας (mm)	220 x 245	500 x 210	220 x 245
ύψος (mm)	1.300	1.300	1.300
σπκώνει βάρος έως (kg)	225	200	300
ρόδα (mm)	Ø260	Ø260	Ø260
τύπος ρόδας	φουσκωτές	φουσκωτές	φουσκωτές
βάρος (kg)	9	11,3	11,3



Χειραμάξι πλατφόρμα αλουμινίου
"2 σε 1"

300 5 536 25
001.0163 **1.206 €**

Ένα χειραμάξι δύο χρήσεις!
Μετατρέπεται και σε πλατφόρμα.
Όλα του τα εξαρτήματα αντικαθίστανται.
Μεταφέρει κυρίως κιβώτια,
στοιβαγμένα κάθετα ή οριζόντια.

διαστάσεις παλέτας (mm)	180 x 340
ύψος (mm)	1.300
σπκώνει βάρος έως (kg)	300
ρόδα (mm)	Ø260
τύπος ρόδας	φουσκωτές
βάρος (kg)	11,3



Χειραμάξι αλουμινίου αποσκευών
300 251276 45
001.0162 453 €

Παλέτα και άνω μέρος του σπαστά.



Χειραμάξι αλουμινίου αποσκευών
300 843266 21
001.0210 648 €

Η παλέτα του είναι σπαστή.



Χειραμάξι αλουμινίου αποσκευών
300 821270 42
001.0201 501 €

Η παλέτα του είναι σπαστή.



Χειραμάξι αλουμινίου αποσκευών
300 843266 62
001.0213 550 €

Η παλέτα του είναι σπαστή.

διαστάσεις παλέτας (mm)	220 x 245	280 x 425	280 x 425	280 x 425
ύψος (mm)	1.100	1.300	1.100	1.300
σπκώνει βάρος έως (kg)	75	200	150	200
ρόδα (mm)	Ø200	Ø260	Ø200	Ø260
τύπος ρόδας	συμπαγείς	φουσκωτές	συμπαγείς	συμπαγείς
βάρος (kg)	6,9	13,5	9,2	13



Χειραμάξι αλουμινίου αποσκευών
300 821272 42
001.0202 655 €

Η παλέτα του είναι σπαστή.



Χειραμάξι αλουμινίου αποσκευών
300 843260 23
001.0208 692 €

Η παλέτα του είναι σπαστή.

διαστάσεις παλέτας (mm)	280 x 425	280 x 600
ύψος (mm)	1.100	1.300
σπκώνει βάρος έως (kg)	200	200
ρόδα (mm)	Ø260	Ø260
τύπος ρόδας	συμπαγείς	φουσκωτές
βάρος (kg)	13	13

ΝΕΟ



Χειραμάξι αλουμινίου αποσκευών
300 8 927 571
001.0221 Τιμή κατόπιν συνεννόησης

Σπκώνει Βάρος έως 300kg
Όχι για χρήση σε κυλιόμενες σκάλες.
Σκελετός από κράμα αλουμινίου F35, καλάθι από ανοξείδωτο χάλυβα V2A (1.4301). Τρεις τροχοί Ø180mm από αντικραδασμικό, άθραυστο πλαστικό EXLAN. Αυτόματο σύστημα φρένου, λαβή ώθησης-απελευθέρωσης με σήμανση οδηγιών ασφαλείας, προφυλακτήρας και πάνελ διαφήμισης. Χαμηλή πλατφόρμα φόρτωσης για εύκολη χρήση.
Διαστάσεις: 900 x 640 x 1010 mm
Βάρος: 15,5 kg



Χειραμάξι αλουμινίου
3007100162 + 300104403
 001.0305 **636 €**

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)	



Βάση μεταφοράς καθισμάτων
300 1044
 001.0080 **220 €**

Ειδική βάση που προσαρμόζεται στην μέση των χειραμαξιών. **Η διαφορά με την Βάση 1029 είναι ότι συγκρατεί το κάτω μέρος του καθίσματος.**



Βάση μεταφοράς τραπεζιών
300 1050 + 300 1044
 001.0083 **412 €**

Ειδική βάση που προσαρμόζεται στα χειραμάξια για να διευκολύνει την μεταφορά τραπεζιών με απόλυτη ασφάλεια.



Βάση μεταφοράς καρεκλών
300 1029
 001.0069 **96 €**

Ειδική βάση που προσαρμόζεται στο κάτω μέρος των χειραμαξιών για να διευκολύνει τη μεταφορά καρεκλών.



Σκάρα αλουμινίου 70 x 53,5
300 1312
 001.0111 **152 €**

Εξάρτημα που προσαρμόζεται σε σπαστά χειραμάξια για να εξασφαλίσει την σταθερότητα αντικειμένων με αυξημένο πλάτος.



Σκάρα αλουμινίου 115 x 56
300 1311
 001.0110 **472 €**

Εξάρτημα που προσαρμόζεται σε χειραμάξια για να εξασφαλίσει την σταθερότητα αντικειμένων με αυξημένο πλάτος.



Τρόλεϊ αποσκευών
Brass
 059.0007 **Τιμή κατόπιν συνεννόησης**

1000 x 600 x 1780 mm
 Βάρος: 30 kg
 Χρώμα μοκέτας: κόκκινο

Πλατφόρμες



Πλατφόρμα 4 τροχών

003.0149 342 €

Σηκώνει Βάρος έως 250 kg
410 x 810 mm

Πάτωμα από αλουμίνιο,
με δύο περιστρεφόμενες και δύο σταθερές ρόδες.
Υπόλοιπη κατασκευή βαφή φούρνου matrilite.
Ρόδα συμπαγής διαμέτρου Ø125 mm.

Πλατφόρμα 4 τροχών

003.0148 394 €

Σηκώνει Βάρος έως 350 kg
610 x 910 mm

Πλατφόρμα 4 τροχών

003.0147 435 €

Σηκώνει Βάρος έως 600 kg
710 x 1010 mm



Πλατφόρμα 4 τροχών

059.0013 232 €

Σηκώνει Βάρος έως 250 kg
410 x 810 x 840 mm

Πάτωμα από αλουμίνιο,
με δύο περιστρεφόμενες και δύο σταθερές ρόδες.
Υπόλοιπη κατασκευή βαφή φούρνου matrilite.
Ρόδα συμπαγής διαμέτρου Ø125 mm.

Πλατφόρμα 4 τροχών

059.0012 272 €

Σηκώνει Βάρος έως 350 kg
610 x 910 x 840 mm

Πλατφόρμα 4 τροχών

059.0011 285 €

Σηκώνει Βάρος έως 600 kg
710 x 1010 x 840 mm



Πλατφόρμα 4 τροχών

059.0026 260 €

Σηκώνει Βάρος έως 250 kg
710 x 103 x 900 mm

Κατασκευή από λαμαρίνα με βαφή φούρνου μπλε,
με δύο περιστρεφόμενες και δύο σταθερές ρόδες.
Ρόδα συμπαγής διαμέτρου Ø160 mm.

Τρόλεϊ δίσκων



Τρόλεϊ μεταφοράς GN

ITAL0049

050.0101 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

*Ενδεικτική τιμή
Τρέχουσα τιμή στο emko.gr

Θερμοερμάρια



ROLLER
GRILL

Θερμοερμάριο πιάτων HVC 60 GN

010.0445 989 €

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 1.300 €

Χωρητικότητα: 120 πιάτα Ø34 cm
ή σχάρες 695 x 345 mm ή 6 x GN 2/3
ή 3 x GN 1/1
Διατηρεί ζεστά πιάτα και πιατέλες
με χαμηλή κατανάλωση ρεύματος.
Διπλά τοιχώματα, θερμοστάτης (130°C),
τρία ράφια και μαγνητική πόρτα.



ItalStar

Banquet trolley 11 GN 2/1

057.0102 2.150 €

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 συμπεριλαμβάνονται οι σχάρες.



Θερμαινόμενο τρόλεϊ μεταφοράς πιάτων HPL432

008.0713 1.518 €

Χωρητικότητα: 4 x 50 πιάτα Ø240 - 320 mm
Ανοξείδωτη κατασκευή για την
αποθήκευση/διατήρηση ζεστών πιάτων.
Με τέσσερις περιστρεφόμενους τροχούς
(οι δύο με φρένο) Ø125 mm.

Banquet trolleys



ItalStar

Banquet trolley BQ2

008.0709 3.175 €

Χωρητικότητα: 20 GN 2/1 ή 40 GN 1/1

Ανοξείδωτη κατασκευή.
Απόσταση μεταξύ οδηγών: 120 mm.
Με τέσσερις περιστρεφόμενους τροχούς
(όλοι με φρένο) Ø150 mm.
Στην τιμή δεν συμπεριλαμβάνονται 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
HPL432	890 x 860 x 900	4 x 750	65	220V / 50Hz
11 GN 2/1	716 x 888 x 1835	3.000	124	230V / 50Hz
BQ2	1350 x 850 x 1660	3.000	209	220V / 50Hz



Θερμαινόμενο τρόλεϊ 16 θέσεων 2/1 GN

192640-1T

065.0100

Χωρητικότητα: 492 L

Δέχεται 16 x 2/1 GN

Εσωτερικές διαστάσεις (ΠxBxΥ): 535x678x1357mm

Εξωτερικές διαστάσεις (ΠxBxΥ): 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 χρωμίου)



Κοτσαδόρος inox



Κίνηση με μοτέρ Ergo Drive+



Ανοξείδωτες σχάρες ή ράφια αλουμινίου



Ανοξείδωτο εσωτερικό



Διαφορετικοί
τύποι
παροχής



METALCARRELLI
SINCE 1950

Τρόλεϊ Room Service
003.0395 **510 €**

Από ανοξείδωτο ατσάλι με σασινέ φινιρίσμα.
Η επιφάνεια είναι από τετράγωνη μελαμίνη.
Προστατεύεται περιμετρικά από καουτσούκ και έχει στρογγυλεμένες γωνίες.
Διαθέτει πτυσσόμενα φύλλα στο πλάι και ανατρέπεται για βέλτιστη αποθήκευση.

800 x 800 x 780 mm
Διαστάσεις με κλειστά πλαίσια:
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 όψευας.
Κλειστό στις 3 πλευρές με περιμετρική προστασία.



ItalStar

Τρόλεϊ ανεφοδιασμού mini bar με πόρτες
059.0017 **570 €**

860 (680) x 520 x 1220 mm
Σκελετός με βαφή φούρνου χρώματος μαύρου.
Διαθέτει 3 ράφια από MDF μελαμίνη διπλής όψευας.
Είναι κλειστό στις 3 πλευρές του και έχει πόρτες με κλειδαριά.



ItalStar

Τρόλεϊ εστιατορίου με 3 ράφια
ITAL0050
050.0102 **126 €***

950 x 500 x 950 mm
Ανοξείδωτη κατασκευή.
Με τρία ράφια, 4 περιστρεφόμενους τροχούς, οι 2 με φρένο.

*Ενδεικτική τιμή
Τρέχουσα τιμή στο emko.gr



Τρόλεϊ ορόφων
ITAL0058
050.0110 **340 €**

1420 x 460 x 1140 mm
Μεταλλική κατασκευή με δύο αναδιπλούμενες θέσεις με σάκο.



Τρόλεϊ ορόφων
059.0002 **450 €**

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 **36 €**

Τρόλεϊ ορόφων
059.0001 **570 €**

1780 x 530 x 1145 mm



Τρόλεϊ ιματισμού
003.0022 **150 €**

560 x 430 x 700 mm
Σώμα από σωλήνα βαφής φούρνου με 4 περιστρεφόμενες ρόδες.

Δέχεται ανταλλακτικό σάκο
003.0003 **29 €**



Ανοξείδωτο τρόλεϊ
ακάθαρτου ιματισμού
059.0023 **290 €**

500 x 500 x 1000 mm
Βάρος: 9 kg
Διαθέτει καφέ σάκο και 4 περιστρεφόμενες τροχούς.



Ανοξείδωτο τρόλεϊ
ακάθαρτου ιματισμού
059.0024 **310 €**

700 x 500 x 880 mm
Βάρος: 14 kg
Διαθέτει καφέ σάκο και 4 περιστρεφόμενες τροχούς.



Τρόλεϊ μεταφοράς
καθαρού ιματισμού
059.0025 **499 €**

600 x 700 x 1800 mm
Βάρος: 44 kg
Τρόλεϊ από γαλβανιζέ υλικό για την μεταφορά καθαρού ιματισμού.
Διαθέτει 2 ράφια (3 επίπεδα) και 4 περιστρεφόμενες τροχούς.



**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 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 36 €



**Δίσκος για τρόλεϊ
ITAL0062**

050.0114 40 €

Χρώμα: καφέ σκούρο.



**Κάδος αλουμινίου
020.0029 599 €**

Χωρητικότητα: 190 L
755 x 475 x 690 mm

Κάδοι αλουμινίου με 2 περιστρεφόμενες
και 2 σταθερές ρόδες Ø80mm.

**Κάδος αλουμινίου
020.0031 660 €**

Χωρητικότητα: 327 L
975 x 565 x 770 mm



**Τρόλεϊ bungalows ιμπισμού
003.0041 425 €**

500 x 800 x 600 mm
**Ιδανικό για χρήση σε εξωτερικούς
χώρους.**
Σώμα από σωλήνα βαφής φούρνου
με 2 ρόδες ποδηλάτου.

Ράφια ανοξείδωτα

Τιμές κατόπιν συνεννόησης



Ράφια ανοξείδωτα AISI 304

κωδικός	διαστάσεις cm
023.0010	36 x 91
023.0011	36 x 107
023.0012	36 x 122
023.0013	36 x 152
023.0014	36 x 183
023.0016	46 x 91
023.0017	46 x 107
023.0018	46 x 122
023.0019	46 x 152
023.0020	46 x 183
023.0022	53 x 91
023.0023	53 x 107
023.0024	53 x 122
023.0025	53 x 152
023.0026	53 x 183
023.0027	61 x 91
023.0028	61 x 107
023.0029	61 x 122
023.0030	61 x 152
023.0031	61 x 183



Εύκολη
και γρήγορη
συναρμολόγηση



Ορθοστάτες ανοξείδωτοι AISI 304

κωδικός	ύψος cm
023.0032	137
023.0033	160
023.0034	183
023.0045	200
023.0035	216



**Προφυλακτήρας ρόδας /
ορθοστάτη**
023.0038



**Στήριγμα γωνίας
+ βίδα + παξιμάδι (set)**
023.0040



Ρόδα με φρένο
023.0036

Διάμετρος: Ø100 mm



Ρόδα χωρίς φρένο
023.0037

Διάμετρος: Ø100 mm

ράφι cm	αντοχή σε φορτίο (kg)	ράφι cm	αντοχή σε φορτίο (kg)	ράφι cm	αντοχή σε φορτίο (kg)	ράφι cm	αντοχή σε φορτίο (kg)
36 x 91	250	46 x 91	250	53 x 91	200	61 x 91	350
36 x 107	150	46 x 107	150	53 x 107	150	61 x 107	350
36 x 122	150	46 x 122	150	53 x 122	300	61 x 122	350
36 x 152	100	46 x 152	100	53 x 152	150	61 x 152	200
36 x 183	100	46 x 183	100	53 x 183	100	61 x 183	100



**για τις
ΕΚΠΤΩΣΕΙΣ
σας**

**στις
αναγραφόμενες
τιμές**

επικοινωνήστε μαζί μας:

210 94 017 02

info@emko.gr



SETE

Μέλος • Member



ΣΕΕΜΕ
ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ ΜΕΛΟΣ



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



robot coupe



modular



FAGOR
PROFESSIONAL



ItalStar



ANIMO



SAMSUNG

