



exoplismos
online Εξοπλισμός Μαζικής Εστίασης
www.exoplismosonline.gr

ICON



AT-CHILL



Η **Alphatech** είναι μια εταιρεία της **Lainox**.

Η γκάμα των προϊόντων της **Alphatech** δημιουργήθηκε από την εμπειρία σχεδόν σαράντα ετών της **Lainox** στο σχεδιασμό και την κατασκευή επαγγελματικών φούρνων.

Η **Alphatech** με αυτές τις νέες σειρές καλύπτει κάθε ανάγκη, ξεκινώντας από τα βασικά προϊόντα, για όποιον ξεκινά στον κόσμο της εστίασης και της ζαχαροπλαστικής για πρώτη φορά και φτάνει μέχρι τα επαγγελματικά προϊόντα, εντατικής χρήσης, για να ανταποκριθεί στις πιο μεγάλες απαιτήσεις της μαζικής εστίασης.



ICON  4

  18

AT-CHILL  30

3



exoplismos
online Εξοπλισμός Μαζίκης Εργασίας
www.exoplismosonline.gr



ICON

ΑΠΕΛΕΥΘΕΡΩΣΕ ΤΗ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟΤΗΤΑ ΣΟΥ

5

Ο φούρνος ICON είναι ιδανικός για όσους ξεκινούν ένα καφέ,
ένα εστιατόριο ή ένα ζαχαροπλαστείο.

Με λίγα χρήματα μπορείτε να έχετε στη διάθεσή σας όλες τις
λειτουργίες και τις επιδόσεις των καλύτερων φούρνων της σειράς
με την υπογραφή της ποιότητας Lainox.

Ο φούρνος ICON, χάρη σε ένα σύστημα ελέγχου απλό και εύκολο,
μπορεί να σας βοηθήσει να δώσετε διέξοδο στη δημιουργικότητά
σας στην κουζίνα.

Κάθε πιάτο ένα έργο τέχνης: από το μαγείρεμα στον ατμό, μέχρι τα
τηγανιτά και τα ψητά...φέρνει στο τραπέζι ό,τι επιθυμεί η φαντασία σας,
γλυκό ή αλμυρό.

ΟΛΑ ΟΣΑ ΧΡΕΙΑΖΕΣΤΕ

6

Κομψός και λειτουργικός σχεδιασμός που αναδεικνύει τον επαγγελματισμό σας.

Τοποθετήστε τον φούρον ICON σε εμφανές σημείο. Ο σύγχρονος σχεδιασμός του, απόλυτα επίπεδος, θα αναδείξει το χώρο σας. Έτσι, εκτός από ένα εξαιρετικό εργαλείο δουλειάς, μπορεί να αποτελέσει και ευχάριστο στοιχείο διακόσμησης. Προσαρμόζεται απόλυτα σε κάθε πάγκο και οι εξαιρετικές επιδόσεις του, θα σας δώσουν την ευκαιρία να το χρησιμοποιήσετε ως εργαλείο ανοιχτής κουζίνας για να εντυπωσιάσετε τους πελάτες σας.



Ο νέος χειρισμός **Evolution** κάνει εύκολες, ακόμη και τις πιο δύσκολες λειτουργίες. Χάρη στη νέα οθόνη κύλισης, κάθε ρύθμιση γίνεται απλά και εύκολα. Τα τρία κουμπιά κάνουν τη χειροκίνητη χρήση του φούρνου εύκολη κι απλή όπως σε έναν συμβατικό φούρνο.

LED	Αλφαριθμητική οθόνη LED υψηλής ευκρίνειας HVS (High Visibility System).		Το σύστημα αυτόματης πλύσης LCS με απορρυπαντικό σε ανακυκλώσιμο φυσίγγιο 100%, τοποθετείται στην ειδική θέση (προαιρετικό).
	Οθόνη χρωμάτων 2,4 ίντσών (LCD - TFT) για την προβολή των αγαπημένων προγραμμάτων, των προκαθορισμένων προγραμμάτων, του διαμορφούμενου αερισμού, της αυτόματης πλύσης, του μενού, των ρυθμίσεων.		Σύνδεση USB για λήψη δεδομένων HACCP, ενημέρωση λογισμικού, φόρτωση/εκφόρτωση προγραμμάτων ψησίματος.
	Ανεμιστήρας 2 ταχυτήτων. Για ειδικά ψησίματα διατίθεται και η λειτουργία διακεκομένου αερισμού.		Αισθητήρας στον πυρήνα με πολλαπλά σημεία, διατίθεται εφόσον ζητηθεί (προαιρετικό).

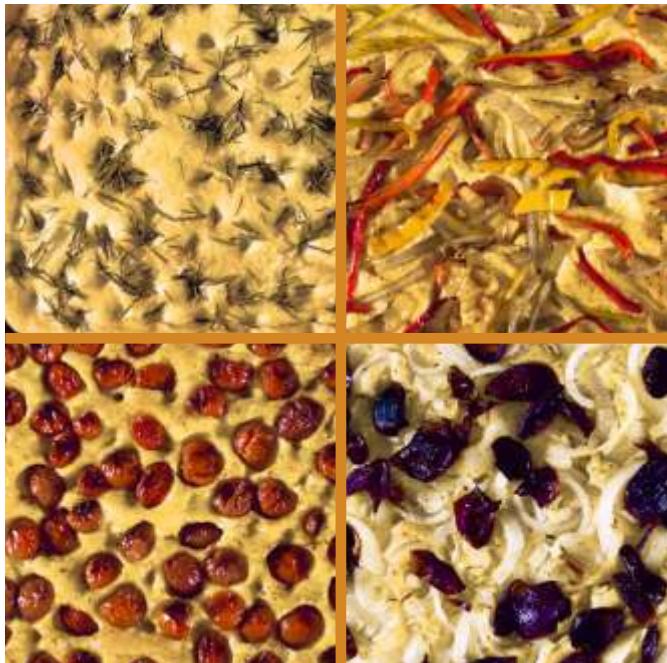
Ο ΑΤΜΟΣ ΔΟΥΛΕΥΕΙ ΓΙΑ ΣΕΝΑ

Ολοκλήρωσε το έργο σου
με απόλυτη ελευθερία.

Μόνο όσος ατμός χρειάζεται για ένα τέλειο μαγείρεμα των πιάτων σας. Η γεύση, το χρώμα και η σύσταση των πιάτων σας αναδεικνύεται μέσα από τον πλούσιο ατμό του ICON. Η αυτόματη ρύθμιση κορεσμού του ατμού, στο θάλαμο ψησίματος, επιτρέπει μέγιστη ακρίβεια και, επομένως, μηδενική σπατάλη.



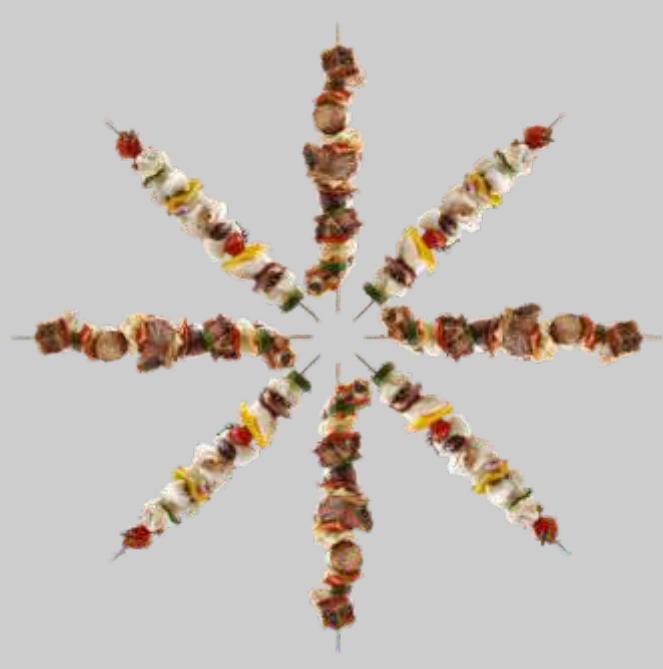
8



ΠΑΝΤΑ ΤΕΛΕΙΟ ΨΗΣΙΜΟ

Φτιάξτε και ξαναφτιάξτε τα έργα σας.

Ο φούρνος ICON σας εξασφαλίζει ομοιομορφία στο ψήσιμο χάρη στο σύστημα CLIMA: Θερμοκρασία και αυτόματος έλεγχος της υγρασίας, που διατηρείται πάντα ιδανική, αναλόγως του υλικού προς μαγείρεμα. Ακόμη και όταν ο φούρνος είναι εντελώς γεμάτος, μπορεί να εξασφαλίσει άριστο και τραγανό ψήσιμο και τηγάνισμα, ψητά, γλυκά και ψωμί. Έτσι τα υγρά και η υφή των τροφών διατηρούνται ακόμη κι όταν ζεσταίνετε ένα προμαγειρεμένο πιάτο.



ΤΡΟΠΟΙ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ICS

Αφήστε το φούρνο να σας καθοδηγήσει.

Ο φούρνος ICON διαθέτει μια σειρά από αποθηκευμένα προγράμματα που έχει δοκιμάσει για εσάς η Alphatech ώστε να σας βοηθήσει στην επιλογή των μενού σας.

Μόλις επιλέξετε ένα πρόγραμμα, όλες οι λειτουργίες θα ελέγχονται βήμα-βήμα οτιδήποτε και αν μαγειρεύετε.

Ο φούρνος ICON προσαρμόζει συνεχώς το ψήσιμο, με αυτόματο τρόπο ώστε να δώσει άριστο αποτέλεσμα: ζουμερά κρέατα, λαχταριστό ρόδισμα, μυρωδάτα γλυκά και ψωμιά, στεγνά και τραγανά τηγανιτά, εξαιρετικά ογκρατέν.

ΕΝΕΡΓΕΙΑ

ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΗ ΚΑΙ ΒΙΩΣΙΜΗ

Σύστημα ρύθμισης ενεργειακής κατανάλωσης.

Το σύστημα Ecospeed Dynamic ρυθμίζει την παροχή ενέργειας ανάλογα με την ποσότητα, βελτιστοποιώντας την κατανάλωση και απαλείφοντας τη σπατάλη. Η θερμοκρασία παραμένει σταθερή και χωρίς διακυμάνσεις.

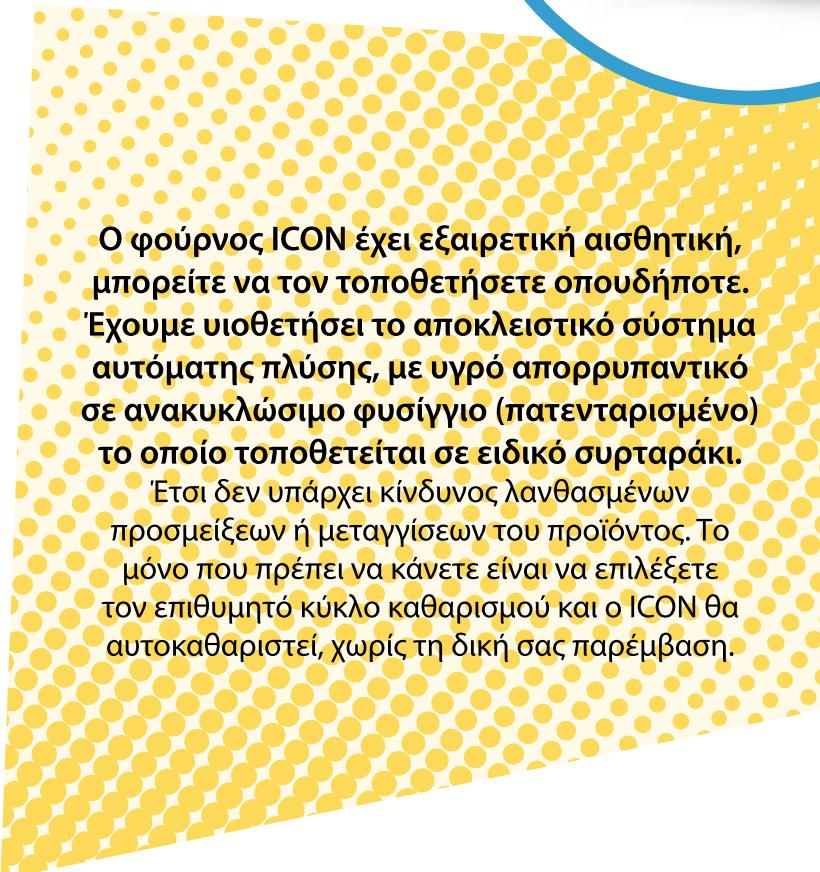
Για τους φούρνους υγραερίου, χάρη στο πατενταρισμένο σύστημα Green Fine Tuning του και στήρια και του εναλλάκτη υψηλής απόδοσης αποφεύγονται οι σπατάλες ενέργειας, ενώ παράλληλα μειώνονται οι εκπομπές ρυπογόνων ουσιών.



ΟΛΑ ΣΕ ΚΟΙΝΗ ΘΕΑ, ΑΚΟΜΗ ΚΑΙ Η ΑΙΣΘΗΣΗ ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑΣ



10



Ο ΦΟΥΡΝΟΣ ICON ΣΤΙΣ ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΠΟΥ ΕΣΕΙΣ ΘΕΛΕΤΕ

Τρία μοντέλα με τρεις διαφορετικές δυνατότητες.



051



071



101



ΜΟΝΤΕΛΑ ΜΕ ΑΠΕΥΘΕΙΑΣ ΑΤΜΟ

Μοντέλα	Χωρητικότητα θαλάμου [GN] 1/1 GN 530x325 mm EN 600x400 mm	Διαξόνιο (mm)	Αριθμός κουβέρτρ	Ηλεκτρική τάση (kW)	Ονομαστική θερμι- κή ισχύς Υγραερίου (kW/kcal)	Εξωτερικές διαστάσεις (Π x Β x Ύ mm) (kW/kcal)	Τάση τροφοδοσίας (Τάσεις και ειδικές συχνότητες κατόπιν παραγγελίας)	ΤΙΜΗ
ICET051E	GN 5 x 1/1 EN 5 x 600 x 400	70	30/80	7,25	- / -	777x729x777	3N AC 400V - 50 Hz	4,380€ 3,500€
ICEM051E	GN 5 x 1/1 EN 5 x 600 x 400	70	30/80	0,25	8,5 / 7310	777x729x777	AC 230V - 50 Hz	6,010€ 5,250€
ICET071E	GN 7 x 1/1 EN 7 x 600 x 400	70	50/120	12,5	- / -	777x729x942	3N AC 400V - 50 Hz	5,580€ 4,590€
ICGM071E	GN 7 x 1/1 EN 7 x 600 x 400	70	50/120	0,5	12 / 10320	777x729x942	AC 230V - 50 Hz	6,980€ 6,350€
ICET101E	GN 10 x 1/1 EN 10 x 600 x 400	70	80/150	14,5	- / -	777x729x1152	3N AC 400V - 50 Hz	6,280€ 5,280€
ICGM101E	GN 10 x 1/1 EN 10 x 600 x 400	70	80/150	0,5	16 / 13760	777x729x1152	AC 230V - 50 Hz	8,350€ 7,300€

CE IPX 3 EMC DVGW CE 0085

EPC

KC

WRAS™

ICON51



51 cm

12

Σε μόλις 51 εκατοστά, η μέγιστη απόδοση στο κατακόρυφο ψήσιμο.

Από την εμπειρία μας, γεννιέται η γκάμα φούρνων που συνδυάζουν αέρα-ατμό, σε μικρές διαστάσεις, κατάλληλοι για τον πάγκο.

Οι 2 χωρητικότητες, 6 ταψιά 2/3GN και 6 ταψιά 1/1GN ικανοποιούν κάθε ανάγκη ψησίματος.

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

Μικρές κουζίνες ή γραφεία με περιορισμένο χώρο για δυναμική, γρήγορη εστίαση, μια σειρά από όλο και περισσότερες ή καινοτόμες επιλογές, βρίσκουν την καλύτερη απάντηση στις ανάγκες τους μέσα από τα διάφορα μοντέλα ICON51.



ΜΙΚΡΟΤΕΡΕΣ
ΔΥΝΑΤΕΣ
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ



ΜΕΓΙΣΤΗ
ΙΚΑΝΟΤΗΤΑ
ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



ΑΜΕΤΡΗΤΑ
ΨΗΣΙΜΑΤΑ



ΕΛΕΓΧΟΣ
ΜΕΓΙΣΤΗΣ
ΑΚΡΙΒΕΙΑΣ



ΕΛΑΧΙΣΤΟ ΚΟΣΤΟΣ
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ



ΠΛΥΣΙΜΟ
ΑΥΤΟΜΑΤΟΣ

Η ΓΚΑΜΑ

Δύο μοντέλα με διαφορετικές δυνατότητες



026



061



ΣΕΤ ΓΙΑ ΑΦΑΙΡΟΥΜΕΝΟ ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΕΝΟ ΦΟΥΡΝΟ
Πρακτική και καινοτόμος λύση για τον εντοιχισμό σε οποιοδήποτε περιβάλλον, ακόμη και οικιακό, των δύο μοντέλων της σειράς ICON51, 026 και 061.

Το σετ διαθέτει ένα πλαίσιο εντοιχισμού και απορροφητήρα με συμπυκνωτή αέρα. Το μοντέλο 026 μπορεί, επίσης, να εγκατασταθεί στις τυποποιημένες εκδόσεις των 60 cm για τις οικιακές κουζίνες.

**ΜΟΝΤΕΛΑ ΜΕ ΑΠΕΥΘΕΙΑΣ ΑΤΜΟ**

Μοντέλα	Χωρητικότητα θαλάμου [GN] 1/1 GN 530x325 mm 2/3 GN 352x325 mm	Διαζόνιο (mm)	Αριθμός κουβέρ	Ηλεκτρική τάση (kW)	Ονομαστική θερμι- κή ισχύς Υγραερίου (kW/kcal)	Εξωτερικές διαστάσεις (Π x Β x Υ mm)	Τάση τροφοδοσίας (Τάσεις και ειδικές συχνότητες κατόπιν παραγγελίας)	TIMH
ICCT026E	6x2/3	60	20/50	5,25	- / -	510x625x880	3N AC 400V - 50 Hz	5,260€ 4,650€
ICCM026E								
ICCT061E	6x1/1	60	30/80	7,75	- / -	510x800x880	3N AC 400V - 50 Hz	5,870€ 5,150€
ICCM061E								

CE IPX 4 EMC

ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΧΕΙΡΙΣΜΟΙ



ΤΡΟΠΟΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

- Αυτόματος τρόπος με πάνω από 95 δοκιμασμένα αποθηκευμένα προγράμματα ψησίματος, συμπεριλαμβανομένων και των προγραμμάτων για το ζέσταμα πιάτων και ταψιών.
- Προγραμματισμένος τρόπος με δυνατότητα απομνημόνευσης 99 προγραμμάτων αυτόματης ακολουθίας (μέχρι 9 κύκλους) παραχωρώντας ονομασία και ειδική εικόνα.
- Χειροκίνητο ψήσιμο με τρεις τρόπους ψησίματος και άμεση έναρξη: με αέρα από 30°C ως 260°C, με ατμό από 30°C ως 130°C, μικτός με αέρα + ατμό από 30°C ως 260°C.
- Αυτοκλιματισμός - αυτόματο σύστημα μέτρησης και ελέγχου των ποσοτών υγρασίας εντός του θαλάμου της συσκευής.
- Fast-Dry® σύστημα ταχείας αφύγρανσης του θαλάμου ψησίματος (ICON51).
- Ταχεία επιλογή των αγαπημένων προγραμμάτων με scroll & push από τον αντίστοιχο δρομέα.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

- Αλφαριθμητικές οθόνες LED υψηλής ευκρίνειας HVS (High Visibility System) για την προβολή θερμοκρασιών, αυτοκλιματισμού, χρόνου και θερμοκρασίας στον πυρήνα.
- Έγχρωμη οθόνη 2,4 ίντσών (LCD - TFT) για την προβολή των αγαπημένων προγραμμάτων, των προκαθορισμένων προγραμμάτων, του αερισμού, της αυτόματης πλύσης, του μενού, των ρυθμίσεων.
- Διακόπτες τύπου SCROLLER με λειτουργίες Scroll και Push για την επιβεβαίωση των επιλογών σας.
- Χειροκίνητη προθέρμανση.

ΞΕΠΛΙΣΜΟΙ ΕΛΕΓΧΟΥ

- Autoreverse (αυτόματη αναστροφή της κατεύθυνσης περιστροφής του ανεμιστήρα) για άφογο και ομοιογενές ψήσιμο.
- Αυτόματα ρυθμιζόμενη συμπύκνωση των ατμών (ICON51).
- Αυτόματο σύστημα ελέγχου του εξαερισμού του θαλάμου.
- Χειροκίνητος υγραντήρας.
- Εύκολη πρόσβαση στις προγραμματίζομενες παραμέτρους χρήστη για τις πρωστικές ρυθμίσεις της συσκευής από το μενού χρήστη.
- 2 ταχύτερες αερισμού, η μειωμένη ταχύτητα ενεργοποιεί τη μείωση της ισχύος θέρμανσης. Για ειδικούς τρόπους ψησίματος, μπορείτε να επιλέξετε τη διακεκομένη ταχύτητα.
- Έλεγχος θερμοκρασίας στον πυρήνα του προϊόντος με αισθητήρα με 4 σημεία ανίχνευσης (αισθητήρας πυρήνα προαιρετικός)
- Αισθητήρας στον πυρήνα με ακίδα Ø 1 mm, για μαγείρεμα σε κενό αέρος και σε μικρά τεμάχια (προαιρετικό).
- Σύνδεση USB για το κατέβασμα δεδομένων HACCP, ενημέρωση λογισμικού και κατέβασμα/ανέβασμα προγραμμάτων ψησίματος.

- Ειδική ρύθμιση συμβατότητας με το σύστημα ενεργειακής βελτιστοποίησης SN (προαιρετικό).
- Πρόγραμμα SERVICE: Έλεγχος λειτουργιών ηλεκτρονικής κάρτας - Προβολή αισθητήρων θερμοκρασίας - Μετρητές αρών λειτουργίας συσκευής για όλες τις βασικές λειτουργίες που αφορούν την προγραμματισμένη συντήρηση.
- Σύστημα αυτοδιάγνωσης ενεργό πριν θέσετε σε λειτουργία τον εξοπλισμό, με περιγραφικές και ακουστικές προειδοποιήσεις στην περίπτωση που παρουσιαστεί κάποια δυσλειτουργία.
- Φωτισμός θαλάμου συσκευής με led.
- EcoSpeed - Με βάση την ποσότητα και το είδος των τροφίμων, ο φούρνος βελτιστοποιεί και ελέγχει την παροχή ενέργειας, διατηρώντας πάντα τη σωστή θερμοκρασία, χωρίς αυξωμένες.
- EcoVapor - Με το σύστημα Ecovapor επιτυγχάνεται μία σημαντική μείωση στην κατανάλωση νερού και ενέργειας χάρη στον αυτόματο έλεγχο των επιπέδων κορεσμού του ατμού εντός του θαλάμου ψησίματος.

ΔΟΜΙΚΑ ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΗΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- Θάλαμος ελέγχου απόλυτα λείος και στεγανός με στρογγυλεμένες άκρες.
- Πόρτα από διπλό πυρίμαχο γυαλί, με διάκενο αέρα και εσωτερικό γυαλί θερμοανάλασσης για μικρότερη διάχυση της θερμότητας προς τον χρήστη και μεγαλύτερη απόδοση.
- Εσωτερικό γυαλί με ειδικό άνοιγμα για εύκολο καθαρισμό.
- Χειρολαβή με άνοιγμα προς τα δεξιά και προς τα αριστερά.
- Ρυθμιζόμενοι μεντεσόδες πόρτας για τέλεια μόνωση.
- Ο εκτροπέας μπορεί να ανοίξει για τη διευκόλυνση των εργασιών καθαρισμού της θέσης του ανεμιστήρα.
- Προστασία από πίδακες αέρα IPX3 (ICON).
- Προστασία από πίδακες αέρα IPX4 (ICON51).

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Αυτόματο σύστημα πλυσίματος LCS (Liquid Clean System) (προαιρετικό), με ενωματωμένη δεξαμενή και αυτόματη παροχή δόσης (υγρό απορρυπαντικό CombiClean, σε 100% ανακυκλώσιμα φυσίγγια. Παρέχεται 1 δοχείο με φυσίγγιο υγρού απορρυπαντικού CDL05 - 990 gr.).
- 7 προγράμματα αυτόματου πλυσίματος.
- Χειροκίνητο σύστημα πλύσης με εξωτερικό καταιωνιστήρα πλύσης (προαιρετικό).

ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΙΚΟΙ ΧΕΙΡΙΣΜΟΙ M



ΤΡΟΠΟΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

- Χειροκίνητος τρόπος ψησίματος με τρεις διαφορετικούς τρόπους: Συμβατικός, σε θερμοκρασίες από 50°C έως 260°C, με ατμό από 50°C έως 130°C, συνδυαστικός από 50°C έως 260°C.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

- Πίνακας χειρισμών με ηλεκτρομηχανικά συστήματα επιλογής και λυχνίες ελέγχου λειτουργίας.

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ ΕΛΕΓΧΟΥ

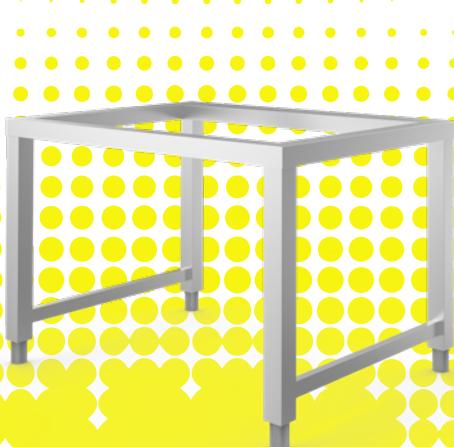
- Autoreverse (αυτόματη αναστροφή της κατεύθυνσης περιστροφής του ανεμιστήρα) για άψογο και ομοιογενές ψήσιμο.
- Χειροκίνητος εξαερισμός θαλάμου.
- Φωτισμός θαλάμου συσκευής με led.

ΔΟΜΙΚΑ ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- Θάλαμος ελέγχου απόλυτα λείος και στεγανός με στρογγυλεμένες άκρες.
- Πόρτα από διπλό πυρίμαχο γυαλί θερμοανάκλασης, με διάκενο αέρα για μία μικρότερη διάχυση της θερμότητας προς τον χειριστή και μεγαλύτερη απόδοση.
- Εσωτερικό γυαλί με ειδικό άνοιγμα για εύκολο καθαρισμό.
- Χειρολαβή με άνοιγμα προς τα δεξιά και προς τα αριστερά.
- Ρυθμιζόμενοι μεντεσέδες πόρτας για τέλεια μόνωση.
- Ο εκτροπέας μπορεί να ανοίξει για τη διευκόλυνση των εργασιών καθαρισμού της θέσης του ανεμιστήρα.
- Προστασία από πίδακες αέρα IPX3 (ICON).
- Προστασία από πίδακες αέρα IPX4 (ICON51).

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΤΑΚΤΙΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Χειροκίνητο σύστημα πλύσης με εξωτερικό καταιωνιστήρα πλύσης (προαιρετικό).

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

- Θερμό ερμάριο από ανοξείδωτο ατσάλι και γυάλινες θυρίδες. Ηλεκτρομηχανικοί χειρισμοί.
- Χωρητικότητα ταψιών 1/1 GN ή Euronorm 600x400.

Για κάθε μοντέλο ICON διατίθεται το ειδικό στήριγμα περιστροφής σχάρας.



Για να λύσετε το πρόβλημα των υδρατμών που δημιουργούνται ενώ μαγειρεύετε σε ανοιχτές εγκαταστάσεις εστιατορίων, σούπερμαρκετ και ντελικατέσσεν, μπορείτε να τοποθετήσετε έναν ανοξείδωτο απορροφητήρα με ενσωματωμένο σύστημα αέρα θερμικής εναλλαγής.



Καταιωνιστήρας πλύσης με συνδέσμους και βύσματα.

- Σε περίπτωση περιορισμένου χώρου και διαφοροποίησης της παραγωγής, μπορείτε να έχετε διαφορετικές επιλογές διαδοχικού ψησίματος.



exoplismos
online Εξοπλισμός Μαζίκης Εργασίας
www.exoplismosonline.gr



ENA TZINI STHN KOYZINA

19

Ο φούρνος Leo είναι το προϊόν εντατικής, επαγγελματικής χρήσης της Alphatech, που έχει σχεδιαστεί και υλοποιηθεί για να υποστηρίξει τους έντονους ρυθμούς της μαζικής εστίασης, με την υπογραφή της ποιότητας Lainox.

**Σχεδιασμένο για επαγγελματίες,
κατασκευασμένο για τις ανάγκες τους.**

Ένα εργαλείο μαγειρικής που συνδυάζει την απλότητα της χρήσης και την πληρότητα των λύσεων που προσφέρει. Εύκολο στη χρήση, διαδραστικό, καινοτόμο. Ένα και μόνο άγγιγμα αρκεί για να έχετε αμέσως τον έλεγχο σε οτιδήποτε συμβαίνει και στην προετοιμασία των πιάτων που ξεχωρίζουν για τη μοναδικότητά τους. Άριστα μαγειρεμένα, πάντα, είτε πρόκειται για κατάστημα ή για ζαχαροπλαστείο. Leo για έξυπνο μαγείρεμα.

ΔΙΕΠΑΦΗ ΑΦΗΣ



Μοναδικό στις ρυθμίσεις.

Αρκεί ένα άγγιγμα στην εικόνα της συνταγής που επιθυμείτε και ο **Leo** εκτελεί το ψήσιμο, προσφέροντας ένα αξεπέραστο αποτέλεσμα.

Χάρη στην έγχρωμη οθόνη αφής 7 ιντσών HD (υψηλής ευκρίνειας) μπορείτε να διαμορφώσετε την αρχική οθόνη με βάση τις ανάγκες σας, φέρνοντας σε πρώτο πλάνο τις συνταγές που χρησιμοποιείτε περισσότερο.

Leo

AUTOMATIC COOKING

Μοναδικό στην απλότητα.

Ο τρόπος ψησίματο **Automatic Cooking** επιλέγει με μεγάλη ακρίβεια την συνταγή που επιθυμείτε, δίνοντας στον **Leo** τη σωστή διαμόρφωση, όσο αφορά τον τρόπο ψησίματος, τη θερμοκρασία, την υγρασία και την ταχύτητα αερισμού, οι οποίες ελέγχονται συνεχώς ώστε να επιτευχθεί το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα, διατηρώντας τα κρέατα μαλακά και ζουμερά, με άριστο ρόδισμα, εξαιρετικό ψήσιμο στον πυρήνα, τραγανά τηγανιτά και εκπληκτικά ογκρατέν. Μπορείτε να αντιγράψετε τις προκαθορισμένες συνταγές, να τις επεξεργαστείτε και να τις δοκιμάσετε με απλό τρόπο.



ALPHATECH



MULTICOOKING KAI JUST IN TIME

Μοναδικό στις αλληλουχίες.

Η λειτουργία **Multicooking** επιτρέπει το ταυτόχρονο ψήσιμο διαφορετικών τροφών, σε διαφορετικούς χρόνους. Έτσι, αποφεύγετε τους νεκρούς χρόνους, τον φούρνο που δεν είναι γεμάτος, τη σπατάλη ενέργειας και εξοικονομείτε πάνω από το 30% σε χρόνους παραγωγής σε σχέση με το ψήσιμο με παραδοσιακούς τρόπους, σχάρα και φριτέζα.

Με τη λειτουργία **Just In Time** (πατενταρισμένη) μπορείτε να ξεφουρνίσετε μια σειρά από πιάτα, σε διαφορετικούς χρόνους, με διαφορετικό μέγεθος, την ίδια στιγμή, αρκεί να ακολουθήσετε τις υποδείξεις του **Leo**, που σας ενημερώνει όταν είναι η στιγμή να βάλετε το κάθε ταψί για να τα βγάλετε, στη συνέχεια, όλα μαζί στο τέλος του μαγειρέματος.

leo

FAST DRY®

Τραγανότητα και ρόδισμα, η τελειότητα που σερβίρεται.

Το ταχύ στέγνωμα FAST DRY®, είναι ένα πατενταρισμένο σύστημα που δίνει τραγανότητα και ροδίζει τα τηγανιτά, τα ψητά, τα γλυκά και τα ψωμιά ακόμη και όταν ο φούρνος είναι γεμάτος.



22



ΑΥΤΟΚΛΙΜΑΤΙΣΜΟΣ Στο θάλαμο ψησίματος, όλα υπό έλεγχο.

Με την άριστη διαχείριση του περιβάλλοντος στο θάλαμο μαγειρέματος, μπορείτε να διατηρήσετε τις τροφές σας μαλακές και ζουμερές με την αυτόματη ρύθμιση της θερμοκρασίας και το ποσοστό υγρασίας αναλόγως με το υλικό που έχετε να μαγειρέψετε.

ECOSPEED, GREEN FINE TUNING, ECOVAPOR Και η εξοικονόμηση είναι απλή.

Σύστημα **Ecospeed Dynamic** με βάση την πιοσύητη και το είδος του προϊόντος, ο φούρνος **Leo** βελτιστοποιεί και ελέγχει την παροχή ενέργειας, διατηρεί πάντα τη σωστή θερμοκρασία ψηφίματος και δεν επιτρέπει τις διακυμάνσεις.

Green Fine Tuning: χάρη στο νέο σύστημα διαμόρφωσης του καυστήρα και χάρη στον εναλλάκτη υψηλών επιδόσεων (πατενταρισμένο) αποτρέπονται οι σπατάλες ενέργειας και μειώνονται οι βλαβερές εκπομπές.

Ecovapor: με αυτό το σύστημα επιτυγχάνεται η καθαρή μείωση της κατανάλωσης νερού και ενέργειας χάρη στον αυτόματο έλεγχο του κορεσμού του ατμού στο θάλαμο ψηφίματος.



23

ΣΥΣΤΗΜΑ ΠΛΥΣΗΣ

Όλα γίνονται αυτόματα, με 100% ανακυκλώσιμο φυσίγγιο. Άριστο αποτέλεσμα.

Αρκεί να επιλέξετε τον καταλληλότερο τρόπο πλύσης και ο Leo θα κάνει τα υπόλοιπα μόνος του, χάρη στο σύστημα αυτόματης πλύσης με υγρό απορρυπαντικό. Το απορρυπαντικό COMBICLEAN εγγυάται μέγιστη απολύμανση. Παρέχεται σε ένα πρακτικό φυσίγγιο/δοχείο, 100% ανακυκλώσιμο και δεν απαιτούνται χειρισμοί ή επικίνδυνες μεταγγίσεις του προϊόντος.





Η ΓΚΑΜΑ

Ο δικός σου Leo είναι εδώ, στο μοντέλο που επιθυμείς



071



101



072



ΜΟΝΤΕΛΑ ΜΕ ΑΠΕΥΘΕΙΑΣ ΑΤΜΟ

24

Μοντέλα	Χωρητικότητα θαλάμου [GN] 1/1 GN 530x325 mm 2/1 GN 530x650 mm	Διαξόνιο (mm)	Αριθμός κουβέρ	Ηλεκτρική τάση (kW)	Ονομαστική θερμι- κή ισχύς Υγραερίου (kW/kcal)	Εξωτερικές διαστάσεις (Π x Β x Υ mm)	Τάση τροφοδοσίας (Τάσεις και ειδικές συχνότητες κατόπιν παραγγελίας)	TIMΗ
LVET071 LVES071	7x1/1	70	50/120	10,5	- / -	875x825x820	3N AC 400V - 50 Hz	9,550€ 6,210€
LVGT071 LVGS071	7x1/1	70	50/120	0,5	12 / 10320	875x825x820	AC 230V - 50 Hz	11,550€ 8,200€
LVET101 LVES101	10x1/1	70	80/150	16	- / -	930x825x1040	3N AC 400V - 50 Hz	11,760€ 7,890€
LVGT101 LVGS101	10x1/1	70	80/150	1	18 / 15480	930x825x1040	AC 230V - 50 Hz	13,540€ 9,780€
LVET072 LVES072	7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	19	- / -	1170x895x820	3N AC 400V - 50 Hz	13,220€ 9,460€
LVGT072 LVGS072	7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	1	20 / 17200	1170x895x820	AC 230V - 50 Hz	15,010€ 11,250€
LVET102 LVES102	10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	31	- / -	1170x895x1040	3N AC 400V - 50 Hz	15,440€ 11,660€
LVGT102 LVGS102	10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	1	27 / 23220	1170x895x1040	AC 230V - 50 Hz	17,850€ 14,080€
LVET201 LVES201	20x1/1	63	150/300	31,8	- / -	960x825x1810	3N AC 400V - 50 Hz	20,160€ 16,180€
LVGT201 LVGS201	20x1/1	63	150/300	1,8	36 / 30960	960x825x1810	AC 230V - 50 Hz	23,830€ 19,860€
LVET202 LVES202	20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	61,8	- / -	1290x895x1810	3N AC 400V - 50 Hz	27,300€ 22,490€
LVGT202 LVGS202	20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	1,8	54 / 46440	1290x895x1810	AC 230V - 50 Hz	31,290€ 26,480€



IPX 5

EMC



leo



102



201



202



MONTELA ME MPOIILER

Μοντέλα	Χωρητικότητα θαλάμου [GN] 1/1 GN 530x325 mm 2/1 GN 530x650 mm	Διαδόνιο (mm)	Αριθμός κουβέρ	Ηλεκτρική τάση (kW)	Ονομαστική θερμι- κή ισχύς Υγραερίου (kW/kcal)	Εξωτερικές διαστάσεις (Π x Β x Υ mm)	Τάση τροφοδοσίας (Τάσεις και ειδικές συχνότητες κατόπιν παραγγελίας)	TIMH
LBET071 LBES071	7x1/1	70	50/120	10,5	- / -	875x825x820	3N AC 400V - 50 Hz	10,700€ 7,260€
LBGT071 LBGS071	7x1/1	70	50/120	0,5	15 / 12900	875x825x820	AC 230V - 50 Hz	13,120€ 9,670€
LBET101 LBES101	10x1/1	70	80/150	16	- / -	930x825x1040	3N AC 400V - 50 Hz	13,340€ 9,560€
LBGT101 LBGS101	10x1/1	70	80/150	1	28 / 24080	930x825x1040	AC 230V - 50 Hz	15,640€ 11,880€
LBET072 LBES072	7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	19	- / -	1170x895x820	3N AC 400V - 50 Hz	15,120€ 11,250€
LBGT072 LBGS072	7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	1	30 / 25800	1170x895x820	AC 230V - 50 Hz	17,740€ 13,880€
LBET102 LBES102	10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	31	- / -	1170x895x1040	3N AC 400V - 50 Hz	18,380€ 14,500€
LBGT102 LBGS102	10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	1	40 / 34400	1170x895x1040	AC 230V - 50 Hz	21,310€ 17,450€
LBET201 LBES201	20x1/1	63	150/300	31,8	- / -	960x825x1810	3N AC 400V - 50 Hz	23,620€ 19,130€
LBGT201 LBGS201	20x1/1	63	150/300	1,8	48 / 41280	960x825x1810	AC 230V - 50 Hz	26,570€ 22,070€
LBET202 LBES202	20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	61,8	- / -	1290x895x1810	3N AC 400V - 50 Hz	31,820€ 26,690€
LBGT202 LBGS202	20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	1,8	80 / 68800	1290x895x1810	AC 230V - 50 Hz	36,230€ 21,100€



IPX 5

EMC

DVGW CE 0085



WRAS™





ΕΚΔΟΣΗ TOUCH T



ΤΡΟΠΟΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

- AC (Automatic Cooking) αυτόματο σύστημα ψησίματος για διεθνείς συνταγές μαζί με φωτογραφίες που απεικονίζουν το πιάτο.
- Χειροκίνητος τρόπος ψησίματος με τρεις διαφορετικούς τρόπους: Παροχή θερμού αέρα από 30°C έως 300°C, ατμούς από 30°C έως 130°C, συνδυασμός θερμού αέρα + ατμού από 30°C έως 300°C.
- Προγραμματιζόμενος τρόπος λειτουργίας - δυνατότητα προγραμματισμού και απομνημόνευσης διαδικασιών ψησίματος σε αυτόματη ακολουθία (μέχρι 15 κύκλους) αποδίδοντας σε κάθε πρόγραμμα το δικό του όνομα, μία φωτογραφία και πληροφορίες σχετικά με τη συνταγή.
- CLIMA® αυτόματο σύστημα μέτρησης και ελέγχου των ποσοτών υγρασίας εντός του θαλάμου της συσκευής.
- FastDry® σύστημα γρήγορης αφύγρανσης του θαλάμου ψησίματος.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

- Η οθόνη μπορεί να ρυθμιστεί ανάλογα με τις ανάγκες του χρήστη, εμφανίζοντας πρώτα τα προγράμματα που χρησιμοποιεί συχνότερα.
- Έναρξη του αυτόματου ψησίματος (AC) με μία κίνηση "one touch".
- Οργάνωση των συνταγών σε φακέλους με δυνατότητα προεπικόπησης και επιλογής ονόματος για κάθε φάκελο.
- «Έξυπνη» αναγνώριση των συνταγών που περιέχονται στους φακέλους του πολυεπίπεδου τρόπου ψησίματος.
- Έγχρωμη οθόνη 7 ίντσών (LCD - TFT), υψηλής ευκρίνειας, μεγάλης απόδοσης και με δυνατότητα επιλογής λειτουργιών μέσω αφής "Touch Screen".
- Διακόπτης τύπου SCROLLER PLUS με λειτουργίες Scroll και Push για την επιβεβαίωση των επιλογών σας.

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ ΕΛΕΓΧΟΥ

- Autoreverse (αυτόματη αναστροφή της κατεύθυνσης περιστροφής του ανεμιστήρα) για άψογο και ομοιογενές ψήσιμο.
- Παράλληλος έλεγχος της θερμοκρασίας εντός του θαλάμου και στον πυρήνα των τροφών, σύστημα DELTA T.
- Σύστημα αυτόματης ρύθμισης των συμπυκνωμάτων ατμού.
- Εύκολη πρόσβαση στις προγραμματιζόμενες παραμέτρους χρήστη για τις προσωπικές ρυθμίσεις της συσκευής από το μενού χρήστη.
- Έναρξη διαδικασίας ψησίματος σε διαφορετικούς χρόνους κατά τον προγραμματισμένο χρόνο.
- Δυνατότητα επιλογής από 6 διαφορετικές ταχύτητες αερισμού. Οι πρώτες 3 ενεργοποιούν αυτομάτως τη μείωση θερμικής ισχύος. Για ειδικούς τρόπους ψησίματος, μπορείτε να επιλέξετε τη διακεκομένη ταχύτητα.
- Έλεγχος θερμοκρασίας στον πυρήνα των τροφών με τον αισθητήρα 4 σημείων.
- Σύνδεση στον αισθητήρα του πυρήνα με εξωτερική σύνδεση στο θάλαμο ψησίματος.

- Αισθητήρας στον πυρήνα με ακίδα Ø 1 mm, για μαγείρεμα σε κενό αέρος και σε μικρά τεμάχια (προαιρετικά).
- Αισθητήρας στον πυρήνα με πολλαπλά σημεία για μεγάλα μεγέθη Ø 3 mm, μήκος ακίδας 180 mm (προαιρετικό).
- Σύνδεση USB για το κατέβασμα δεδομένων HACCP, ενημέρωση λογισμικού και κατέβασμα/ανέβασμα προγραμμάτων ψησίματος.
- Σύστημα αυτοδιάγνωσης ενεργό πριν θέσετε σε λειτουργία τον εξοπλισμό, με περιγραφικές και ακουστικές προειδοποιήσεις στην περίπτωση που παρουσιαστεί κάποια δυσλειτουργία.
- Φωτισμός θαλάμου συσκευής με led.
- **EcoSpeed** - Με βάση την ποσότητα και το είδος των τροφίμων, ο φούρνος βελτιστοποιεί και ελέγχει την παροχή ενέργειας, διατηρώντας πάντα τη σωστή θερμοκρασία, χωρίς αυξημειώσεις.
- **EcoVapor** - Με το σύστημα EcoVapor επιτυγχάνεται μία σημαντική μείωση στην κατανάλωση νερού και ενέργειας χάρη στον αυτόματο έλεγχο των επιπέδων κορεσμού του ατμού εντός του θαλάμου ψησίματος.
- **TurboVapor** (μοντέλα με μπόλερ) - παράγεται αυτομάτως η ιδανική ποσότητα ατμού για το μαγείρεμα «δύσκολων» τροφών από άποψη διαχείρισης όπως π.χ. ζυμαρικά με αυγά, σπαράγγια, κογγύλια ή σέσκουλα, εξαιρετικά ινώδη λαχανικά.
- **Green Fine Tuning** (μοντέλα με αέριο) - Νέο σύστημα διαμόρφωσης καυστήρων και ανταλλακτών υψηλής αποδοτικότητας για την αποφυγή σπάταλης ισχύος και μείωση των βλαβερών εκπομπών.

ΔΟΜΙΚΑ ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΗΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- Προστασία στην περίπτωση εκτόξευσης νερού IPX5.
- Απόλυτα λείος και υδατοστεγής θάλαμος.
- Πόρτα από διπλό πυρίμαχο γυαλί, με διάκενο αέρα και εσωτερικό γυαλί θερμοανάκλασης για μικρότερη διάχυση της θερμότητας προς τον χρήστη και μεγαλύτερη απόδοση.
- Εσωτερικό γυαλί με ειδικό άνοιγμα για τη διευκόλυνση των εργασιών καθαρισμού.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- 7 προγράμματα αυτόματου πλυσίματος.
- Χειροκίνητο σύστημα πλύσης με εξωτερικό καταιωνιστήρα πλύσης (προαιρετικό).
- **Για τα μοντέλα 071 / 101 / 072 / 102** Αυτόματο σύστημα πλύσης LCS, με ενσωματωμένη δεξαμενή για τη επιτραπέζια μοντέλα και αυτόματη δοσομέτρηση του απορρυπαντικού. Σύστημα κατά των αλάτων CALOUT το οποίο εμποδίζει τη συγκέντρωση αλάτων στο μπόλερ με ενσωματωμένη δεξαμενή και αυτοματοποιημένο σύστημα δοσολογίας. Απορρυπαντικό COMBICLEAN και αφαλατικό CALFREE σε φυσιγγιο 100% ανακυκλώσιμο για τη επιτραπέζια μοντέλα.
- **Για τα μοντέλα 201 / 202**- Σύστημα αυτόματης πλύσης LM με σύστημα προστασία από τα αλάτα CALOUT με χρήση του υγρού απορρυπαντικού COMBICLEAN και αφαλατικό CALFREE σε δεξαμενές.



ΕΚΔΟΣΗ ΜΕ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟ ΕΛΕΓΧΟ **S**

ΤΡΟΠΟΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

- Αυτόματος τρόπος με πάνω από 90 δοκιμασμένα αποθηκευμένα προγράμματα ψησίματος, συμπεριλαμβανομένων και των προγραμμάτων για το ζέσταμα πιάτων και ταψιών.
- Προγραμματισμένος τρόπος με δυνατότητα απομνημόνευσης 99 προγραμμάτων αυτόματης ακολουθίας (μέχρι 4 κύκλους).
- Χειροκίνητος τρόπος ψησίματος με τρεις διαφορετικούς τρόπους Παροχή θερμού αέρα από 30°C έως 300°C, ατμός από 30°C έως 130°C, συνδυασμός θερμού αέρα + ατμού από 30°C έως 300°C.
- Χειροκίνητος τρόπος λειτουργίας με δυνατότητα 4 κύκλων αυτόματης ακολουθίας για διαφοροποιημένους χρόνους ψησίματος και λειτουργίες Συντήρηση (2 τρόποι λειτουργίας) - Διαχείριση εξαερισμού.
- Ψήσιμο με έλεγχο θερμοκρασίας στον πυρήνα των τροφών (με αισθητήρα σημείων ή αισθητήρα βελόνας) (προαιρετικό).
- CLIMA® αυτόματο σύστημα μέτρησης και ελέγχου των ποσοστών υγρασίας εντός του θαλάμου της συσκευής.
- FastDry® σύστημα γρήγορης αφύγρανσης του θαλάμου ψησίματος.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

- Άλφαριθμητική οθόνη ψηλής ευκρίνειας.
- Ειδικό πλήκτρο για τη διαχείριση των 4 κύκλων ψησίματος με ειδικά led προβολής.
- Πλήκτρο απευθείας πρόσβασης στα αποθηκευμένα προγράμματα ψησίματος ή για απομνημόνευση.
- Διακόπτες τύπου SCROLLER με λειτουργίες Scroll και Push για την επιβεβαίωση των επιλογών σας.
- Χειροκίνητη προθέρμανση.

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ ΕΛΕΓΧΟΥ

- Autoreverse (αυτόματη αναστροφή της κατεύθυνσης περιστροφής του ανεμιστήρα) για άφογο και ομοιογενές ψήσιμο.
- Σύστημα αυτόματης ρύθμισης των συμπυκνωμάτων ατμού.
- Χειροκίνητο σύστημα ελέγχου του εξαερισμού του θαλάμου.
- Χειροκίνητος υγραντήρας.
- 2 ταχύτητες αερισμού (προαιρετικό). Η μειωμένη ταχύτητα ενεργοποιεί τη μείωση της ισχύος θέρμανσης.
- Έλεγχος θερμοκρασίας στον πυρήνα των τροφών μέσω του αισθητήρα 4 σημείων (προαιρετικό).
- Σύνδεση στον αισθητήρα του πυρήνα με εξωτερική σύνδεση στο θάλαμο ψησίματος.
- Αισθητήρας στον πυρήνα με ακίδα Ø 1 mm, για μαγείρεμα σε κενό αέρος και σε μικρά τεμάχια (προαιρετικά).

- Αισθητήρας στον πυρήνα με πολλαπλά σημεία για μεγάλα μεγέθη Ø 3 mm, μήκος ακίδας 180 mm (προαιρετικό).
- Σύνδεση USB για το κατέβασμα δεδομένων HACCP, ενημέρωση λογισμικού και κατέβασμα/ανέβασμα προγραμμάτων ψησίματος.
- Σύστημα αυτοδιάγωσης ενεργό πριν θέσετε σε λειτουργία τον εξοπλισμό, με περιγραφικές και ακουστικές προειδοποίησεις στην περίπτωση που παρουσιάσετε κάποια διαλειτουργία.
- Φωτισμός του θαλάμου ψησίματος με λάμπες αλογόνου.
- EcoSpeed Με βάση την ποσότητα και το είδος των τροφίμων, ο φούρνος βελτιώνεται και ελέγχει την παροχή ενέργειας, διατηρώντας πάντα τη σωστή θερμοκρασία, χωρίς αυξομειώσεις.
- EcoVapor - Με το σύστημα Econvapορ επιτυγχάνεται μία σημαντική μείωση στην κατανάλωση νερού και ενέργειας χάρη στον αυτόματο έλεγχο των επιπέδων κορεμού του ατμού εντός του θαλάμου ψησίματος.
- Green Fine Tuning(μοντέλα με αέριο) - Νέο σύστημα διαμόρφωσης καυστήρων και ανταλλακτών υψηλής αποδοτικότητας για την αποφυγή σπάταλης της ισχύος και μείωση των βλαβερών εκπομπών.

ΔΟΜΙΚΑ ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- Προστασία στην περίπτωση εκτόξευσης νερού IPX5.
- Απόλυτα λείος και στεγανός θάλαμος.
- Πόρτα από διπλό πυρίμαχο γυαλί, εξωτερική επιφάνεια καθρέπτη, με διάκενο αέρα και εσωτερικό γυαλί θερμοανάλκασης για μικρότερη διάχυση της θερμότητας προς τον χρήστη και μεγαλύτερη απόδοση.
- Εσωτερικό γυαλί με ειδικό άνοιγμα για εύκολο καθαρισμό.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- 7 προγράμματα αυτόματου πλυσίματος.
- Χειροκίνητο σύστημα πλύσης με εξωτερικό καταιωνιστήρα πλύσης (προαιρετικό).
- **Για τα μοντέλα 071 / 101 / 072 / 102**
Αυτόματο σύστημα πλύσης LCS (προαιρετικό), με ενσωματωμένη δεξαμενή για τα επιτραπέζια μοντέλα και αυτόματη δοσομέτρηση του απορρυπαντικού. Σύστημα κατά των αλάτων CALOUT το οποίο εμποδίζει τη συγκέντρωση αλάτων στο μπόλερ με ενσωματωμένη δεξαμενή και αυτοματοποιημένο σύστημα δοσολογίας. Απορρυπαντικό COMBICLEAN και αφαλατικό CALFREE σε φυσίγγιο 100% ανακυκλώσιμο για τα επιτραπέζια μοντέλα.
- **Για τα μοντέλα 201 / 202** Σύστημα αυτόματης πλύσης LM (προαιρετικό) με σύστημα προστασίας από τα άλατα CALOUT με χρήση του υγρού απορρυπαντικού COMBICLEAN και αφαλατικό CALFREE σε δεξαμενές.





ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ



Για όσους επιθυμούν πλήρη εναρμόνιση με τους κανονισμούς HACCP μπορούν να υιοθετήσουν την πρακτική λύση τοποθέτησης του στηρίγματος από ανοξείδωτο ατσάλι σε ένα ουδέτερο κλειστό ντουλάπι με τη θήκη ταψιών και δίπλα του ένα άλλο ουδέτερο κλειστό ντουλάπι για την αποθήκευση των απορρυπαντικών.

Για να λύσετε το πρόβλημα των ατμών ψησίματος στις ανοιχτές εγκαταστάσεις σουπερμάρκετ/τελικατέσεν, ο **Leo** μπορεί να έχει και έναν πρακτικό απορροφητήρα από ανοξείδωτο ατσάλι με μοτέρ αναρρόφησης και καθαρισμό συμπυκνωμάτων με αέρα.

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΟ ΕΝΑ ΠΑΝΩ ΣΤΟ ΆΛΛΟ

Θέλετε να αυξήσετε την παραγωγικότητά σας αλλά η κουζίνα που διαθέτει δεν είναι ευρύχωρη; Κανένα πρόβλημα, η λύση μπορεί να δοθεί μέσα από μία διαδοχική τοποθέτηση μεμονωμένων μονάδων. Μπορείτε να έχετε τους ακόλουθους συνδυασμούς του **Leo** αέριο/ηλεκτρικό με μπόλιερ ή απευθείας ατμώ:

- 071+071
- 071+101
- 072+072
- 072+102

Χάρη στα διάφορα εξαρτήματα με τα οποία μπορεί να εμπλουτιστεί ο **Leo** σερβίρισμα 10 - 100 ή περισσότερων μεριδών ίδιου τύπου σε συγκεκριμένη στιγμή με τη μέγιστη ποιότητα δεν αποτελεί πλέον πρόβλημα. Με το σύστημα banqueting και με την τεχνική "Cook & Chill" τα πάτα μπορούν να προετοιμαστούν νωρίτερα ακόμα και μία μέρα πριν. Οι μερίδες μπορούν να παρασκευαστούν μέσα σε μερικά λεπτά προσφέροντας:

- Αξεπέραστη ποιότητα ακόμη κι όταν πρόκειται να ψήσετε έναν τεράστιο αριθμό μεριδών.
- Μεγαλύτερη οργάνωση της δουλειάς.
- Περισσότερο χρόνο για ένα καλύτερο φινίρισμα.
- Γρήγορη εξυπηρέτηση και ικανοποιημένοι πελάτες.

Μοντέλο

χωρητικότητα πιάτων 310 mm

Leo 071	20
Leo 101	30
Leo 072	32
Leo 102	49
Leo 201	60
Leo 202	100



ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ



(1) Μπορεί να εγκατασταθεί το retrofit



(2) πρέπει να ζητηθεί κατά την παραγελία



Για να μη χάσετε ποτέ το άρωμα ενός πιάτου που μαγειρεύτηκε μια ώρα πριν, η Alphatech προσφέρει τη δυνατότητα συνδυασμού του φούρνου **Leo** με αυτόν τον εξοπλισμό τριπλής λειτουργίας:

- Διατήρηση θερμοκρασίας στους +65°C.
- Αργό ψήσιμο σε θερμοκρασία +30/105°C.
- Ζέσταμα σε θερμοκρασία +105°C.
- Αποκλειστικά πλεονεκτήματα με αυτόν τον συνδυασμό.
- Μέγιστη ακρίβεια χάρη στο σύστημα ελέγχου της θερμοκρασίας μέσω του συστήματος ανίχνευσης στον πυρήνα των τροφών.
- Ελάχιστη ενέργεια κατανάλωση από 0,7 έως 1,5 kW.
- Ελάχιστος χώρος.
- Άμεση εξυπηρέτηση.
- Δυνατότητα διαφοροποίησης στο ψήσιμο.



Στην περίπτωση που επιθυμείτε να συνδυάσετε το **Leo** με έναν θάλαμο ψύξης καταψύκτη μπορείτε να εγκαταστήσετε κάτω από τον φούρνο ένα ειδικό στήριγμα για την τοποθέτησή του -στην περίπτωση που δεν υπάρχει άλλος διαθέσιμος χώρος στην κουζίνα σας.

POLLOGRILL⁽¹⁾ & POLLOGRILL PROFESSIONAL⁽²⁾

Πρακτικές εφαρμογών για τη διαχείριση του ψησίματος κοτόπουλου στη σούβλα. Ιδανικό για σούπερ μάρκετ, ντελικατέσεν και κρεοπωλεία.

Πλεονεκτήματα χρήσης:

- Πρακτικό σύστημα για τη συλλογή και διάθεση των μαγειρικών λαδιών.
- Μηδενικός χρόνος καθαρισμού χάρη στο πρόγραμμα πλυσίματος GRILL για θάλαμο ψησίματος απόλυτα καθαρό.

Μοντ. Φούρνος		PS1108		PS1106
		8 τεμ.	6 τεμ.	
071	16	2 x GN 1/1	12	2 x GN 1/1
101	24	3 x GN 1/1	18	3 x GN 1/1
072	32	4 x GN 1/1	24	4 x GN 1/1
102	48	6 x GN 1/1	36	6 x GN 1/1



MULTIGRILL

Για τέλειο ψήσιμο. Με αποκλειστικά εξαρτήματα για όλους τους τύπους ψησίματος.



KATAΙΩΝΙΣΤΗΡΑΣ

Καταιωνιστήρας πλύσης με συνδέσμους και βύσματα.



exoplismos
online Εξοπλισμός Μαζίκης Εργασίας
www.exoplismosonline.gr



AT-CHILL

31

Το AT-Chill είναι ένας τεχνολογικά προηγμένος εξοπλισμός, που θα αλλάξει τους ρυθμούς της επαγγελματικής εστίασης.

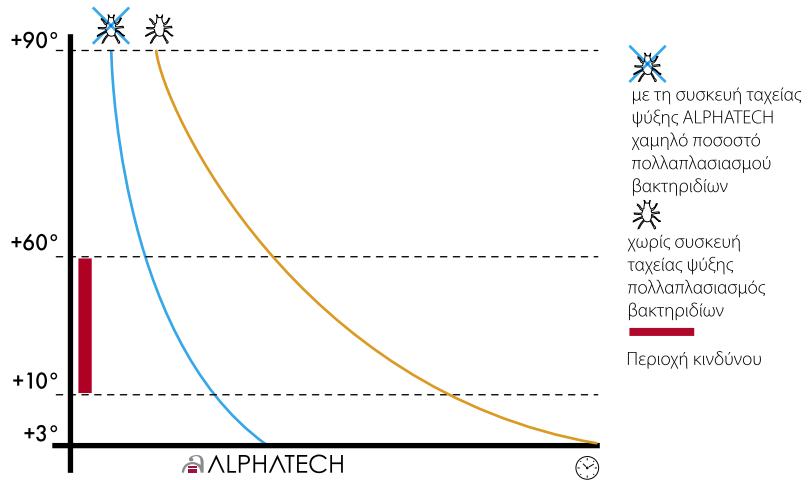
Ένα απαραίτητο εργαλείο για τον σύγχρονο σεφ, τόσο για να βελτιστοποιήσει τους χρόνους στην καθημερινότητας της δουλειάς αλλά και να μπορέσει να εκφράσει τη δημιουργικότητά του στην κουζίνα.

Η σημαντική ισχύς των συσκευών ταχείας ψύξης **AT-Chill** και οι διαφορετικοί τρόποι λειτουργίας, έχουν μελετηθεί ώστε να ανταποκρίνονται κατάλληλα σε κάθε ειδική ανάγκη λειτουργίας τόσο της **εστίασης** όσο και **αρτοποιίας** και της **ζαχαροπλαστικής**.

TAXEIA PSYH

Τα βακτηρίδια και οι μικροοργανισμοί αναπαράγονται σε ευνοϊκές θερμοκρασίες, μεταξύ 60°C και 10°C.

Το **AT-Chill**, με ταχεία ψύξη φροντίζει ώστε αυτό το χρονικό διάστημα κινδύνου, να περνάει πολύ γρήγορα, εξασφαλίζοντας τη μέγιστη ασφάλεια για το φαγητό, απαλείφοντας τον κίνδυνο τροφικών δηλητηριάσεων. Η διαδικασία ταχείας ψύξη στον πυρήνα της τροφής **δημιουργεί ένα πραγματικό θερμικό σοκ που αναστέλλει τον πολλαπλασιασμό των βακτηριδίων που ευθύνονται για τη φυσική γήρανση των προϊόντων, εξασφαλίζοντας καλύτερη και μεγαλύτερη συντήρηση.**



32

ΑΠΟ + 90°C ΩΣ + 3°C ΣΤΟΝ ΠΥΡΗΝΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΣΕ 90'.



SOFT

Η θερμοκρασία του αέρα στο θάλαμο παραμένει σταθερά στους 0°C.

Ιδανική για την ταχεία ψύξη των μαγειρεμένων πιάτων και των ευαίσθητων προϊόντων, όπως για παράδειγμα: κρέμες, λαχανικά σε φύλλα, σκαλοπίνια κλπ που διατηρούνται σε άριστη κατάσταση στους +3°C για μέχρι 5 – 7 ημέρες.

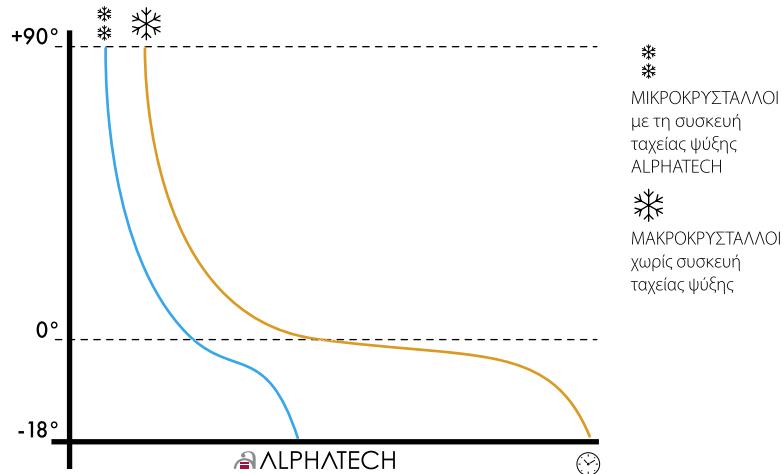
HARD

Η θερμοκρασία του αέρα είναι μεταβλητή, με έξυπνη χρήση διαφόρων step θερμοκρασίας.

Ιδανικό για τη ψύξη τροφίμων μεγάλου πάχους, διαστάσεων ή ποσότητας.

TAXEIA KATAΨΥΞΗ

Ένας απλός καταψύκτης προσφέρει αργή ψύξη η οποία δημιουργεί μικροκρυστάλλους που καταστρέφουν τη δομή των τροφίμων και κατά το ξεπάγωμά τους, προκαλούνται αλλοιώσεις στη δομή και, κατά συνέπεια στην ποιότητα του προϊόντος. Το AT-Chill, όμως, θέτει γρήγορα οποιοδήποτε τρόφιμο σε θερμοκρασία -18°C στον πυρήνα μόνο με τη δημιουργία μικροκρυστάλλων που δεν προκαλούν βλάβες στα δομικά χαρακτηριστικά του προϊόντος. Ήτοι μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας απόψυξης οι τροφές διατηρούν την αρχική τους ποιότητα, συνοχή, γεύση και χρώμα καθώς και τα θρεπτικά τους συστατικά.



**ΑΠΟ +90°C ΣΤΟΥΣ
-18°C ΣΤΟΝ ΠΥΡΗΝΑ
ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ, ΣΕ
ΛΙΓΟΤΕΡΟ ΑΠΟ 240'.**



33

SOFT

Η μείωση της θερμοκρασίας γίνεται σε δύο φάσεις: κατά την πρώτη, το προϊόν ψύχεται μέχρι τους +3°C στον πυρήνα και στη δεύτερη φάση, καταψύχεται μέχρι τους -18°C.

Η αρνητική ψύξη είναι ιδανική για την κατάψυξη των ωμών και ημιεπεξεργασμένων τροφών (όπως το κρέας, τα φρέσκα ζυμαρικά, το παντεσπάνι κλπ) τα οποία μπορούν να συντηρηθούν σε αυτή την κατάσταση για μήνες (στους -18°C) διατηρώντας στο ακέραιο τις οργανοληπτικές τους ιδιότητες.

HARD

Η θερμοκρασία του αέρα στο θάλαμο παραμένει σταθερά στους -40°C.

Μια θερμοκρασία ιδανική για την καλύτερη δυνατή αντιμετώπιση καταστάσεων όπως ποσότητα προϊόντος, πάχος και ταχύτητα.

ΤΑ ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

'Όλα τα πλεονεκτήματα μετατρέπονται σε μεγαλύτερο κέρδος!



ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ

Καθώς μπορείτε να οργανώσετε καλύτερα τους χρόνους σας στην κουζίνα, βελτιώνεται και η εξυπηρέτηση που γίνεται ταχύτερη.

ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ



ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΟΡΓΑΝΩΣΗ

Καλύτερη οργάνωση της καθημερινής δουλειάς στην κουζίνα, βελτιστοποιώντας τους χρόνους και τους τρόπους, χάρη στη δυνατότητα να γίνεται η προετοιμασία των πιάτων νωρίτερα.

ΟΡΓΑΝΩΤΙΚΑ ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ



ΛΙΓΟΤΕΡΗ ΣΠΑΤΑΛΗ, ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΜΕΡΙΔΕΣ

Η βέλτιστη διαχείριση της ποσότητας του προϊόντος που έχετε αγοράσει, επιτρέπει ολόκληρη την κατανάλωση των τροφών, χωρίς σπατάλες.

ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΑ ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ



ΑΝΑΛΛΟΙΩΤΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

Διατηρώντας το σωστό βαθμό υγρασίας και μειώνοντας την απώλεια των υγρών, το προϊόν διατηρείται μαλακό και απαλό, σαν να είχε μόλις βγει από το φούρνο και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του (χρώμα, άρωμα, γεύση) παραμένουν πάντα αναλλοίωτα.

HACCP

Η διατροφική ασφάλεια των πιάτων που σερβίρονται, εξασφαλίζεται από την προηγμένη τεχνολογία της Alphatech που έχει σχεδιάσει ένα εργαλείο τηρώντας τους αυστηρούς κανονισμούς HACCP.

ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΟ ΜΕΝΟΥ

Δυνατότητα να αγοράσετε προϊόντα εποχής και να τα συντηρήσετε αναλλοίωτα για όλη τη χρονιά, σας επιτρέπει να προσφέρετε ένα μενού με μεγαλύτερη ποικιλία.

ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ ΓΕΥΜΑΤΑ, ΠΙΟ ΓΡΗΓΟΡΑ

Δυνατότητα προετοιμασίας πιάτων σε διάστημα διαφορετικό από εκείνο της παραγγελίας, δίνει τη δυνατότητα σερβιρίσματος περισσότερων πιάτων πιο γρήγορα.

ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΗ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ

Μεγαλύτερη ικανοποίηση για τον σεφ που θα μπορεί να αφιερώσει περισσότερο χρόνο στην παρουσίαση των πιάτων.

ΕΞΥΠΝΕΣ ΑΓΟΡΕΣ

Εξοικονόμηση που οφείλεται σε μαζικές αγορές όταν τα προϊόντα είναι εποχής ή όταν η τιμή είναι συμφέρουσα, τρόφιμα που μπορούν να καταψυχθούν και να διατηρηθούν κατεψυγμένα μέσα στο χρόνο.

ΠΙΟ ΕΥΚΟΛΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

Λαμβάνοντας υπόψη τη δυνατότητα να οργανώσετε καλύτερα την εργασία σας στην κουζίνα, μπορείτε να αποτρέψετε εντάσεις, υπερωρίες, νεκρούς χρόνους, μειώνοντας ταυτόχρονα και την κατανάλωση.

Η ΓΚΑΜΑ

Μία πλήρης γκάμα για όλες τις ανάγκες σας



023 / 031

050

051

081

Μοντέλο	Αρ.ταψιών	Διαξόνιο mm	Διαστάσεις mm	Ταχεία ψύξη	Θερμοκρασία στον πυρήνα °C	Τάση τροφοδοσίας Volt	Συνολική ισχύς Watt *	Απόδοση ανά κύκλο** Kg	TIMH
ABM023S	3 x GN 2/3	80	560x560x520h	μεικτό	+90 +3 · +90 -18	AC 230 50 Hz	587	8 · 5	3,150€
ABM031S	3 x GN 1/1	80	560x700x520h	μεικτό	+90 +3 · +90 -18	AC 230 50 Hz	587	8 · 5	3,490€
RDR050EP	5 x GN 1/1	65	790x700x850h	θετικό	+90 +3	AC 230 50 Hz	800	10	4,070€
RDM050EP			790x700x850h	μεικτό	+90 +3 · +90 -18	AC 230 50 Hz	1000	10 · 7	4,280€
RDR051S	5 x GN 1/1	65	790x700x850h	θετικό	+90 +3	AC 230 50 Hz	1000	12	4,420€
RDM051S			790x700x850h	μεικτό	+90 +3 · +90 -18	AC 230 50 Hz	1200	12 · 8	4,710€
RCR081S	8 x GN 1/1	65	790x800x1320h	θετικό	+90 +3	AC 230 50 Hz	1500	25	5,970€
RCM081S			790x800x1320h	μεικτό	+90 +3 · +90 -18	AC 230 50 Hz	2000	25 · 16	6,270€

Θερμαινόμενος αισθητήρας θερμοκρασίας της σειράς στα μεικτά μοντέλα εκτός από το ABM 023S.

* Μέγιστη ηλεκτρική ισχύς σε Watt: R 0°C/+55°C, M -10°C/+55°C. **Οι επιδόσεις ανά κύκλο είναι ενδεικτικές και εξαρτώνται και από το πάχος του προϊόντος.



Η ΓΚΑΜΑ



121



161



122

Μοντέλο	Αρ.ταψιών	Διαζόνιο mm	Διαστάσεις mm	Ταχεία ψύξη	Θερμοκρασία στον πυρήνα °C	Τάση τροφοδοσίας Volt	Συνολική ισχύς Watt *	Απόδοση ανά κύκλο** Kg	ΤΙΜΗ
RDR121S	12 x GN 1/1	65	790x800x1800h	θετικό	+90 +3	AC 230 50 Hz	1550	25	7,780€
RDM121S			790x800x1800h	μεικτό	+90 +3 · +90 -18	AC 230 50 Hz	2000	25 · 16	8,340€
RDR161S	16 x GN 1/1	65	790x800x1950h	θετικό	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	2170	36	9,800€
RDM161S			790x800x1950h	μεικτό	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	3500	36 · 24	10,370€
RDR122S	12 x GN 2/1	65	1100x880x1800h	θετικό	+90 +3	3N AC 400 50 Hz	3000	50	12,500€
RDM122S			1100x880x1800h	μεικτό	+90 +3 · +90 -18	3N AC 400 50 Hz	3176	50 · 32	13,850€

Θερμαινόμενος αισθητήρας θερμοκρασίας της σειράς μεικτών μοντέλων.

* Μέγιστη ηλεκτρική ισχύς σε Watt: R 0°C/+55°C, M -10°C/+55°C. **Οι επιδόσεις ανά κύκλο είναι ενδεικτικές και εξαρτώνται και από το πάχος του προϊόντος.



ΧΕΙΡΙΣΜΟΙ



E



S

ΕΚΔΟΣΕΙΣ	E	S
Θετική κατάψυξη	•	•
Αρνητική κατάψυξη	•	•
Λειτουργίες SOFT: ρύθμιση ήπιας κατάψυξης	-	•
Ρύθμιση χρόνο και ελέγχου χρόνου ιστορικού	-	•
Έλεγχος θερμοκρασίας αισθητήρα στον πυρήνα	•	•
Χειροκίνητη ρύθμιση χρόνου και έλεγχος της θερμοκρασίας του θαλάμου	-	•
Χρονισμένη χειροκίνητη απόψυξη	•	•
Θέρμανση με αισθητήρα ακίδας στον πυρήνα	-	•
Διαδικασία προ-ψύξης θαλάμου	-	•

• = της σειράς

ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ

- Εξωτερικά πλαϊνά και επιφάνεια από ανοξείδωτο ατσάλι AISI 304 18/10, πάχους 0,6 mm.
- Πόρτα από ανοξείδωτο ατσάλι AISI 304 18/10, πάχους 0,8 mm.
- Εσωτερική επένδυση ακτινωτή από ανοξείδωτο ατσάλι AISI 304 18/10.
- Εσωτερικός πάτος περιορισμού με κεντρική βαλβίδα για το άδειασμα του νερού πλύσης (εσωτερικός πάτος περιορισμού για τα μοντέλα 023 - 031).
- Μόνωση διογκωμένης πολυουρεθάνης υψηλής πυκνότητας (περίπου 42 kg/m³) πάχους 60 mm, χωρίς HCFC (πάχους 35 mm για μοντέλα 023 - 031).
- Μπαταρία εξάτμισης χαλκού-αλουμινίου, με βερνίκι με επεξεργασία καταφόρησης, με ατοξική, εποικική ρητίνη.
- Μπαταρία συμπύκνωσης σε χαλκό με ελάσματα αλουμινίου υψηλής θερμικής απόδοσης.
- Αντίσταση κατά της συμπύκνωσης, επάνω στο περίβλημα, κάτω από τη μαγνητική φλάντζα.
- Εργονομική λαβή σε όλο το ύψος και μαγνητική φλάντζα στις 4 πλευρές της πόρτας.
- Εκτροπέας που ανοίγει σε μεντεσέδες, για τον καθαρισμό του εξατμιστή (εκτός των μοντέλων 023 - 031).
- Πόρτες με αυτόματο κλείσιμο με ανοιχτή εμπλοκή 100° (εκτός των μοντέλων 023 - 031).
- Ποδαράκια από ανοξείδωτο ατσάλι Ø 2", ρυθμιζόμενα σε ύψος, με καπάκι προστασίας από γρατσουνίες (εκτός των μοντέλων 023 - 031).

ΣΥΣΤΗΜΑ ΨΥΞΗΣ

- Ηλεκτροανεμιστήρες με έμμεση ροή στο προϊόν.
- Ερμητικός συμπιεστής (ημιερμητικός για μοντέλα 122).
- Ψυκτικό υγρό R452A.
- Εξατμιστές για μεγάλες επιφάνειες εναλλαγής, για άλλη αποτελεσματικότητα του συστήματος ψύξης.
- Εναλλάκτης θερμότητας υγρού/αερίου υψηλής αποτελεσματικότητα (εκτός των μοντέλων 023 - 031).

ΧΕΙΡΙΣΜΟΙ, ΕΛΕΓΧΟΙ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΕΣ

- Ψηφιακό χειρισμοί με οθόνη προβολή των τιμών που έχουν ρυθμιστεί ανιχνευτεί.
- Θερμική προστασία με ασφάλεια του συμπιεστή.
- Μικροδιακόπτης στάσης εσωτερικού αερισμού στο άνοιγμα της θύρας (εκτός των μοντέλων 023 - 031).
- Θέρμανσης αισθητήρα ακίδας για μοντέλο RDM / RCM.
- Πρό-κατάψυξη.
- Συνεχόμενος κύκλος.
- Χειροκίνητη διάταξη απόψυξης με σύστημα εξάτμισης του νερού συμπύκνωσης χωρίς χρήση ηλεκτρικής ενέργειας (μέσω ηλεκτρικής αντίστασης για μοντέλα 122).

ΔΙΑΤΙΘΕΝΤΑΙ ΣΤΗ ΣΕΙΡΑ

- Θήκη σχάρας ή ταψιών από ανοξείδωτο ατσάλι 18/10, που τοποθετούνται στα πλαϊνά του θαλάμου και αφαιρούνται εύκολα για πλύση.
- Αισθητήρας στον πυρήνα.
- Θερμαινόμενος αισθητήρας στον πυρήνα για μοντέλα RDM / RCM.

ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΙΚΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

- Σύνδεση USB για ανέβασμα και κατέβασμα (πρέπει να ζητηθεί κατά την παραγγελία - Εκτός των μοντέλων 023 - 031 - 050).
- Εκτύπωσης για την ανίχνευση του χρόνου και της θερμοκρασίας HACCP (Δεν διατίθεται για τα μοντέλα 023 - 031 - 050 - 051).
- Συμπληρωματική τιμή για την έκδοση των 60 Hz.
- Συμπληρωματική τιμή για την μονάδα συμπύκνωσης του νερού.
- Συμπληρωματική τιμή για απομακρυσμένη μονάδα.
- Συμπληρωματικοί τροχοί, εκ των οποίων 2 με φρένο.

MULTIGRILL

Η Alphatech προσφέρει πρακτικές και λειτουργικές λύσεις για ειδικούς τρόπους μαγειρέματος.

ΤΑ ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΑ MULTIGRILL STARTER KIT:

Σετ Εστιατόριο GN 1/1

ΤΙΜΗ: 520€

MSK11R



1 x SG11C

MSK21R



1 x SG11L



2 x AT11



1 x S1102



1 x R1104



1 x GV110

SPEEDY GRILL

FINGER GRILL

STEW PAN

FRY BASKET

SQUARE GRILL

Σετ Σούπερμάρκετ/Ντελικατέσσεν GN 1/1

ΤΙΜΗ: 775€

39

MSK11S



1 x SG11C

MSK21S



1 x SG11L



2 x PS1108



1 x GS112



1 x GV110



2 x AT11

SPEEDY GRILL

SPEEDY CHICKEN

SKEWER GRILL 23

SQUARE GRILL

FINGER GRILL

Σετ Ζαχαροπλαστείο EN 600x400

ΤΙΜΗ: 561€

MSK64P



3 x ATF064



3 x ATL064



1 x AP064

BAKE PAN

BAKE PAN

PIZZA GRILL

Συμβουλευτείτε τον κατάλογο MULTIGRILL για να γνωρίσετε την πλήρη γκάμα των δοχείων και των αποκλειστικών εξαρτημάτων για ειδικούς τρόπους ψησίματος.



exoplismos
online Εξοπλισμός Μαζικής Εστίασης
www.exoplismosonline.gr

Δημητρακοπούλου 2 και Αχιλλέως 100 | Παλαιό Φάληρο

Τηλέφωνο: 215 54 59 041 - 215 55 60 931
Email: nickraft@gmail.com