



CRONUS[®]
BAKERY & PASTRY EQUIPMENT



Από το **1979** η εταιρεία μας Α. Κουτσαμάνης & Σία Ο.Ε **Cronus** δραστηριοποιείται στην κατασκευή, εισαγωγή και επισκευή μηχανημάτων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής καθώς και εξοπλισμού μονάδων μαζικής εστίασης, όπως catering, ξενοδοχειακού και συναφή εξοπλισμού.

Ως κατασκευάστρια εταιρεία εκτός από μηχανήματα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, παράγουμε και συναφή εξοπλισμό όπως καρότσια, λαμαρίνες, τελάρα καθώς επίσης στόφες ψυγεία και στόφες για ζυμάρια αργής ωρίμανσης.

Ως εμπορική εταιρεία αντιπροσωπεύουμε σε όλη την **Ελλάδα** και στα **Βαλκάνια** εταιρείες κυρίως από την Ιταλία, την Γαλλία, την Ισπανία και την Γερμανία. Χάρη στην τεχνογνωσία και στην πολυετή εμπειρία μας μπορούμε να επισκευάσουμε και να παρέχουμε υποστήριξη σε όλα τα μηχανήματα του αντικειμένου μας.

Από το **2004** η εταιρία μας, βρίσκεται σε ιδιόκτητες εγκαταστάσεις 1.800 τμ, στο 20ο χλμ Θεσσαλονίκης Βασιλικών. Στις εγκαταστάσεις μας εκτός από τα κεντρικά γραφεία μας, το χώρο παραγωγής, το βαφείο και το χώρο αποθήκευσης μηχανημάτων και ανταλλακτικών βρίσκεται μόνιμη έκθεση μηχανημάτων. Παράλληλα διατηρούμε μόνιμους πωλητές και τεχνικούς στην Αθήνα και στην Κρήτη παρέχοντας 24 ώρη τεχνική υποστήριξη.

Η συνεχής ενημέρωση και παρακολούθηση των εξελίξεων πάνω στο χώρο του τροφίμου μας έχει αναδείξει ως μια εταιρεία σύμμαχο στις ανάγκες των πελατών μας, χαρίζοντας μας συνεχώς νέους ευχαριστημένους πελάτες.





ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

04

ΦΟΥΡΝΟΙ

12

ΣΤΟΦΕΣ

14

ΤΑΧΥΖΥΜΩΤΗΡΙΑ

17

ΜΙΞΕΡ

19

ΦΡΥΓΑΝΙΕΡΕΣ

21

ΤΡΙΦΤΕΣ
ΨΩΜΙΟΥ

21

ΜΗΧΑΝΕΣ
ΓΙΑ ΠΛΑΣΤΙΚΕΣ
ΜΗΧΑΝΕΣ

23

ΖΥΓΟΚΟΠΤΙΚΑ
ΠΡΟΣΤΟΦΕΣ

24

ΜΗΧΑΝΕΣ ΓΙΑ
ΠΡΟΖΥΜΙ

25

ΠΡΕΣΕΣ
ΖΥΜΗΣ

28

ΚΩΝΟΙ
ΣΤΡΟΓΓΥΛΟΠΟΙΗΤΕΣ

29

ΚΡΙΤΣΙΝΟΜΗΧΑΝΕΣ

30

ΜΗΧΑΝΕΣ ΓΙΑ
ΒΟΥΤΗΜΑΤΑ ή
ΜΠΙΣΚΟΤΑ

31

ΓΕΜΙΣΤΙΚΑ
ΑΝΟΙΧΤΙΚΑ
ΦΟΡΜΑΡΙΣΤΙΚΑ

32

ΣΦΟΛΙΑΤΟΜΗΧΑΝΕΣ

34

ΤΡΑΠΕΖΙΑ
ΖΥΜΗΣ

35

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ
ΓΙΑ ΚΡΟΥΑΣΑΝ

36

ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ
ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

36

ΜΠΡΑΛΙΝΟΜΗΧΑΝΕΣ
ΑΠΟΦΛΕΙΩΤΕΣ
ΚΟΣΚΙΝΑ
ΑΧΝΙΕΡΕΣ

38

ΨΥΚΤΕΣ ΝΕΡΟΥ
ΜΙΚΤΕΣ

40

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ
ΠΑΓΩΤΟΥ

43

ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΙΚΕΣ
ΜΗΧΑΝΕΣ

44

ΣΥΣΚΕΥΕΣ CAFE
SNACK BAR
FAST FOOD

47

ΠΟΛΥΚΟΠΤΙΚΑ

48

ΘΑΛΑΜΟΙ ΤΑΧΕΙΑΣ
ΚΑΤΑΨΥΞΗΣ

53

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ
ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
& ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

56

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ
ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ

57

ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΕΣ
ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ

58

ΚΑΡΟΤΣΙΑ
ΛΑΜΑΡΙΝΕΣ
ΤΕΛΑΡΑ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ
ΑΡΤΟΥ Ι ΖΥΜΗΣ

ΦΟΥΡΝΟΙ

Αρτοποιίας | Ζαχαροπλαστικής | Πίτσας | Εστιατορίου

Όλοι οι φούρνοι μας παρέχουν απόλυτη ομοιομορφία ψησίματος και είναι κατασκευασμένοι από εξαιρετικής ποιότητας υλικά και φέρουν σήμανση CE*.

CE

*Η σήμανση CE συμβολίζει τη συμμόρφωση προς όλες τις υποχρεώσεις που επιβάλλονται στους κατασκευαστές για το προϊόν.

■

Με χτιστό πυραγωγείο

■

Φούρνοι Σωληνωτοί

Ομοιόμορφο ψήσιμο και δυνατότητα καύσης πετρελαίου, αερίου, ξύλων ή pellet. Επιλογή χτιστού ή μεταλλικού πυραγωγείου. Με 3 ή 4 πατώματα. Δυνατότητα μέχρι 16 τελάρα. Διπλές ατμογεννήτριες. Καμίνι από πυρίμαχο υλικό και ψηλή θερμομόνωση. Σωλήνες Mannesmann με διάμετρο 27 mm και πάχος 4 mm.



MODELLO MODEL MODÈLE	SUPERF. COTTURA BAKING SURFACE SURFACE DE CUISSON	CAMERE CHAMBERS CHAMBRES	VETRI DOORS VERRES	DIMENSIONI INTERNE CAMERE CHAMBER INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONS INTERIEURES CHAMBRES			DIMENSIONI ESTERNE FORNI OVENS EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTERIEURES FOIRS			POT. TERMICA THERMAL POWER POT. THERMIQUE	PESO WEIGHT POIDS
				A	B	H	A	B	H		
	m²	n.	n.	cm			cm			Kcal/h	Kcal/h
W 12-155 / 3	5,70	3	6	124	155	20	191	291	206	52.000 (kw 61)	6.100
W 12-176 / 3	6,50	3	6	124	176	20	191	312	206	58.000 (kw 68)	6.400
W 12-197 / 3	7,30	3	6	124	197	20	191	333	206	62.000 (kw 72)	6.800
W 12-218 / 3	8,10	3	6	124	218	20	191	354	206	69.000 (kw 80)	7.400
W 12-239 / 3	8,90	3	6	124	239	20	191	375	206	71.000 (kw 83)	7.700
W 18-155 / 3	8,60	3	9	186	155	20	253	291	206	69.000 (kw 80)	7.500
W 18-176 / 3	9,80	3	9	186	176	20	253	312	206	78.000 (kw 91)	7.700
W 18-197 / 3	11,00	3	9	186	197	20	253	333	206	90.000 (kw 105)	8.000
W 18-218 / 3	12,10	3	9	186	218	20	253	354	206	98.000 (kw 114)	9.000
W 18-239 / 3	13,30	3	9	186	239	20	253	375	206	110.000 (kw 128)	9.500
W 24-176 / 3	13,10	3	12	248	176	20	315	312	206	99.000 (kw 115)	8.800
W 24-197 / 3	14,60	3	12	248	197	20	315	333	206	119.000 (kw 138)	9.460
W 24-218 / 3	16,20	3	12	248	218	20	315	354	206	130.000 (kw 151)	10.000
W 24-239 / 3	17,70	3	12	248	239	20	315	375	206	140.000 (kw 163)	11.000
W 24-260 / 3	19,30	3	12	248	260	20	315	396	206	152.000 (kw 177)	11.500
W 12-155 / 4	7,70	4	8	124	155	20	191	291	230	65.000 (kw 76)	6.500
W 12-176 / 4	8,70	4	8	124	176	20	191	312	230	70.000 (kw 82)	6.800
W 12-197 / 4	9,70	4	8	124	197	20	191	333	230	80.000 (kw 94)	7.300
W 12-218 / 4	10,80	4	8	124	218	20	191	354	230	87.000 (kw 101)	7.500
W 12-239 / 4	11,80	4	8	124	239	20	191	375	230	95.000 (kw 111)	8.000
W 18-155 / 4	11,50	4	12	186	155	20	253	291	230	90.000 (kw 105)	7.800
W 18-176 / 4	13,10	4	12	186	176	20	253	312	230	99.000 (kw 115)	8.000
W 18-197 / 4	14,60	4	12	186	197	20	253	333	230	115.000 (kw 134)	9.000
W 18-218 / 4	16,20	4	12	186	218	20	253	354	230	125.000 (kw 145)	9.500
W 18-239 / 4	17,80	4	12	186	239	20	253	375	230	138.000 (kw 160)	10.200
W 24-176 / 4	17,40	4	16	248	176	20	315	312	230	128.000 (kw 149)	9.400
W 24-197 / 4	19,50	4	16	248	197	20	315	333	230	150.000 (kw 174)	10.400
W 24-218 / 4	21,60	4	16	248	218	20	315	354	230	160.000 (kw 186)	11.200
W 24-239 / 4	23,70	4	16	248	239	20	315	375	230	170.000 (kw 198)	12.000

Κατάλληλοι για:
Ζαχαροπλαστική, Αρτοποιία



■ Με μεταλλικό πυραγωγείο



■ Μονοτέλαροι



MODELLO MODEL MODÈLE	SUPERF. COTTURA BAKING SURFACE SURFACE DE CUISSON	CAMERE CHAMBERS CHAMBRES	VETRI DOORS VERRES	DIMENSIONI INTERNE CAMERE CHAMBER INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONS INTERIEURES CHAMBRES			DIMENSIONI ESTERNE FORNI OVENS EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTERIEURES FOUR			POT. TERMICA THERMAL POWER POT. THERMIQUE
	m²	n.	n.	A	B	H	A	B	H	
				cm			cm			
TA 3/4	9,00	3	9	186	160	18	258	274	210	70.000
TA 3/5	11,20	3	9	186	200	18	258	315	210	75.000
TA 3/6	13,40	3	9	186	240	18	258	355	210	80.000
TA 3/7	15,60	3	9	186	280	18	258	396	210	90.000
TA 3/8	17,90	3	9	186	320	18	258	436	210	95.000
TA 1/4 L	11,90	3	12	248	160	18	320	274	210	75.000
TA 1/5 L	14,90	3	12	248	200	18	320	315	210	90.000
TA 1/6 L	17,90	3	12	248	240	18	320	355	210	100.000
TA 1/7 L	20,90	3	12	248	280	18	320	396	210	110.000
TA 120/1	6,00	3	6	124	160	18	196	274	210	60.000
TA 120/2	7,50	3	6	124	200	18	196	315	210	70.000
TA 120/3	9,00	3	6	124	240	18	196	355	210	75.000
TA 12-4/4	8,00	4	8	124	160	18	196	274	230	65.000
TA 12-4/5	10,00	4	8	124	200	18	196	315	230	70.000
TA 12-4/6	11,90	4	8	124	240	18	196	355	230	75.000
TA 15-4/4	9,60	4	8	150	160	18	221	274	230	70.000
TA 15-4/5	12,00	4	8	150	200	18	221	315	230	75.000
TA 15-4/6	14,40	4	8	150	240	18	221	355	230	85.000
TA 18-4/4	11,90	4	12	186	160	18	258	274	230	80.000
TA 18-4/5	14,90	4	12	186	200	18	258	315	230	85.000
TA 18-4/6	17,90	4	12	186	240	18	258	355	230	90.000
TA 24-4/4	15,90	4	16	248	160	18	320	274	230	85.000
TA 24-4/5	19,90	4	16	248	200	18	320	315	230	95.000
TA 24-4/6	23,80	4	16	248	240	18	320	355	230	110.000
TA 82/4	5,25	4	4	82	160	18	144	274	230	65.000
TA 82/5	6,60	4	4	82	200	18	144	315	230	70.000
TA 82/6	7,90	4	4	82	240	18	144	355	230	75.000

Μονοτέλαροι

MODELLO MODEL MODÈLE	SUPERF. COTTURA BAKING SURFACE SURFACE DE CUISSON	CAMERE CHAMBERS CHAMBRES	Ø DEI TUBI Ø PIPES TUBES Ø	DIMENSIONI INTERNE CAMERE CHAMBER INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONS INTERIEURES CHAMBRES			DIMENSIONI ESTERNE FORNO OVEN EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTERIEURES FOUR			POT. TERMICA THERMAL POWER POT. THERMIQUE
				A	B	H	A	B	H	
	m²	n.	mm	cm			cm			Kcal/h
NETTUNO	3,90	4	21,3	82	120	20	127	220	203	35.000

Κατάλληλοι για:
Ζαχαροπλαστική, Αρτοποιία



Φούρνοι Θερμοκυκλικοί

Δυνατότητα καύσης πετρελαίου, αερίου ή pellet. Με 3 ή 4 πατώματα και ανεξάρτητη ατμογεννήτρια σε κάθε πάτωμα. Δυνατότητα επιλογής από 1 έως 12 τελάρα. Πυρίμαχες πλάκες ψησίματος. Ανοξείδωτος εσωτερικά. Εργονομικό σύστημα αφαίρεσης πόρτας για εύκολο καθαρισμό.

Πίνακας ελέγχου διαθέσιμος σε 2 εκδόσεις: Digital ή Ηλεκτρομηχανικός.

■ Εως 12 Τελάρα ανά όροφο

■ 1 Τελάρο ανά όροφο



Modello Model Modele	Dimensioni camere Baking deck dimensions Dimensiones camaras Dimensions des étages		Superf. Cottura Baking surface Superf.coccion Surface cuisson	Produtz. Oraria Hourly output Produc. por hora Rend. horaire	Dimensioni est. External dimensions Dimensiones exteriores Dimensions extérieures			Peso Weight Peso Poids	Potenza termica Thermal power Potencialidad termica Puissance thermique	Potenza elettrica Electric power Potencialidad electrica Puissance électrique
	C	D			A	B	H			
	cm	cm	m ²	kg	cm	cm	cm	kg	kcal	kw
CT7 4C/3,7	66	139	3,7	37	120	221	200	1350	29.000	1,0
CT9 4C/5,4	90	139	5,4	54	146	261	200	1600	42.000	1,0
SCT1 3C/4,2	72	200	4,2	42	137	268	215	2050	30.000	1,5
SCT1 4C/4,5	72	160	4,5	45	137	228	215	1950	32.000	1,5
SCT1 4C/5,6	72	200	5,6	56	137	268	215	2250	40.000	1,5

Modello Model Modelo Modele	Dimensioni camere Baking deck dimensions Dimensiones camaras Dimensions des étages	Superf. Cottura Baking surface Superf.coccion Surface cuisson	Produtz. Oraria Hourly output Produc. por hora Rend. horaire	Dimensioni est. External dimensions Dimensiones exteriores Dimensions extérieures		Peso Weight Peso Poids	Potenza termica Thermal power Potencialidad termica Puissance thermique	Potenza elettrica Electric power Potencialidad electrica Puissance électrique
	D			B	H			
	cm	mq	kg	cm	cm	kg	kcal	kw
SCT2 3C/6	160	5,8	58	228	215	2460	42.000	2,5
SCT2 3C/7	200	7,2	72	268	215	2860	49.000	2,5
SCT2 4C/8	160	7,7	77	228	215	2750	56.000	2,5
SCT2 4C/10	200	10	100	268	215	3250	70.000	3
SCT2 4C/12	250	12	120	318	215	3800	85.000	3
SCT3 3C/9	160	8,6	86	228	215	2950	63.000	3
SCT3 3C/11	200	10,8	108	268	215	3380	77.000	3
SCT3 3C/13	250	13,5	135	318	215	3910	90.000	3
SCT3 4C/11	160	11,5	115	228	215	3350	77.000	3
SCT3 4C/14	200	14,4	144	268	215	3850	95.000	3
SCT3 4C/18	250	18,0	180	318	215	4350	120.000	5

Κατάλληλοι για:
Ζαχαροπλαστική, Αρτοποιία



Φούρνοι Ηλεκτρικοί

Μονοτέλαροι

12τέλαροι

Μονοτέλαροι με 3, 4 ή 5 πατώματα. Μέχρι 12τέλαροι.
Ηλεκτρονικός πίνακας εφοδιασμένος με σύστημα εξοικονόμησης ενέργειας **Economizer**.
Δυνατότητα αποθήκευσης προγραμμάτων.

Ανεξάρτητος έλεγχος θερμοκρασίας και ατμοδότησης ανά πάτωμα. Δυνατότητα ρύθμισης ξεχωριστής θερμοκρασίας σε όροφο και πλάκα.
Με διπλό θερμοστάτη.



Σύστημα εξοικονόμησης ενέργειας **Economizer**.



Έλεγχος θερμοκρασίας ανά πάτωμα με διπλό θερμοστάτη.

Modello Model Modelo Modele	Dimensioni camere Baking deck dimensions Dimensiones camaras Dimensions des étages		Superf. Cottura Baking surface Superf.coccion Surface cuisson	Produtz. Oraria Hourly output Produc. por hora Rend. horaire	Dimensioni est. External dimensions Dimensiones exteriores Dimensions extérieures			Peso Weight Peso Poids	Potenzialità elettrica Electric power Potencialidad electrica Puissance électrique	
	C	D			A	B	H		con economizzatore with economizer con economizador avec économiseur	senza economizzatore without economizer sin economizador sans économiseur
	cm	cm	mq	kg	cm	cm	cm	kg	kw	kw
3 07 16	70	160	3,4	34	137	228	215	1400	15	28
3 07 20	70	200	4,2	42	137	268	215	1510	18	33
4 07 16	70	160	4,5	45	137	228	215	1470	20	37
4 07 20	70	200	5,6	56	137	268	215	1730	24	44
3 08 12	80	120	2,9	29	147	191	215	1320	14	25
3 08 16	80	160	3,9	39	147	228	215	1500	18	35
3 08 20	80	200	4,8	48	147	268	215	1610	21	40
4 08 12	80	120	3,8	38	147	191	215	1350	18	34
4 08 16	80	160	5,2	52	147	228	215	1570	24	46
4 08 20	80	200	6,4	64	147	268	215	1830	28	54
3 12 12	120	120	4,4	44	185	191	215	1730	18	35
3 12 16	120	160	5,8	58	185	228	215	1850	24	45
3 12 20	120	200	7,2	72	185	268	215	1970	27	54
3 12 25	120	250	9,0	90	185	318	215	2150	32	63
4 12 12	120	120	5,8	58	185	191	215	1950	24	46
4 12 16	120	160	7,7	77	185	228	215	2100	32	60
4 12 20	120	200	10,0	100	185	268	215	2250	36	72
4 12 25	120	250	12,0	120	185	318	215	2370	42	84
3 14 16	140	160	6,7	67	205	228	215	2000	30	57
3 14 20	140	200	8,4	84	205	268	215	2120	35	69
3 14 25	140	250	10,5	105	205	318	215	2300	41	81
4 14 16	140	160	8,9	89	205	228	215	2250	40	76
4 14 20	140	200	11,2	112	205	268	215	2400	46	92
4 14 25	140	250	14,0	140	205	318	215	2520	54	108
3 18 12	180	120	6,5	65	246	191	215	1980	24	47
3 18 16	180	160	8,6	86	246	228	215	2170	32	60
3 18 20	180	200	10,8	108	246	268	215	2360	38	74
3 18 25	180	250	13,5	135	246	318	215	2500	45	88
4 18 12	180	120	8,7	87	246	191	215	2260	32	63
4 18 16	180	160	11,5	115	246	228	215	2460	42	83
4 18 20	180	200	14,4	114	246	268	215	2660	50	101
4 18 25	180	250	18,0	180	246	318	215	3300	60	118

Κατάλληλοι για:

Ζαχαροπλαστική, Αρτοποιία, Εστίαση, Catering





■ Σύστημα Φουρνίσματος

Σύστημα φόρτωσης και εκφόρτωσης προϊόντων, εξαιρετικά εύκολο στη χρήση
Το σύστημα παρέχεται με τελάρο.

■ Φούρνοι Ηλεκτρικοί με Πλάκα Με ή χωρίς υγρασία

Ηλεκτρικοί φούρνοι τύπου **Modular** με σύστημα εξοικονόμησης ενέργειας. Με μηχανικό ή digital πίνακα ελέγχου και από κάτω ανοξείδωτη βάση ή στόφα. Με δυνατότητα προσαρμογής ατμογεννήτριας. Δυνατότητα ρύθμισης ξεχωριστής θερμοκρασίας σε οροφή και πλάκα. Υψηλής απόδοσης θωρακισμένες αντιστάσεις και πυρίμαχη πλάκα.

Ανάλογα με το μοντέλο διατίθεται για λαμαρίνες: 40 x 60, 46 x 66, 46 x 76, 50 x 70, 60 x 80 cm, καθώς επίσης η ωφέλιμη διάμετρος χωρητικότητας πίτσας ανάλογα με τον τύπο κυμαίνεται από 14 cm έως 30 cm.



Σύστημα εξοικονόμησης ενέργειας Economizer.



Ρύθμιση ξεχωριστής θερμοκρασίας σε όροφο και πλάκα.



Κατάλληλοι για:

Πίτσα, Ζαχαροπλαστική, Αρτοποιία, Εστίαση, Catering



Φούρνοι Περιστρεφόμενοι

Δυνατότητα καύσης ρεύματος, αερίου ή πετρελαίου.

Mini

Ρεύματος ή αερίου με ενσωματωμένο καρότσι και δυνατότητα τοποθέτησης κάτω από τον φούρνο στόφα ή βάση.

Για 8 ή 10 λαμαρίνες:

40 x 60, 46 x 66, 50 x 70 cm.

Δυνατότητα προσαρμογής και ενός πατώματος με πλάκα.



Baby

Ρεύματος, αερίου ή πετρελαίου. Για 1 καρότσι 12 θέσεων: 40 x 60 ή 50 x 70 ή 60 x 80 cm. Και δυνατότητα τοποθέτησης ενός πατώματος με πλάκα στο πάνω μέρος.



Με πυραγωγείο μπροστά δίπλα στην πόρτα ή πίσω στο πλάι. Ηλεκτρικός, αερίου, πετρελαίου ή pellet. Για 1,2 ή 4 καρότσια από 12 -20 θέσεις.

Χωρητικότητα λαμαρίνας:

40 X 60 cm

45 X 65 cm

50 X 70 cm

60 X 80 cm

65 X 92 cm

80 X 80 cm

80 X 100 cm

80 X 120 cm

100 X 130 cm

100 X 150 cm



Για 1, 2 ή 4 καρότσια

Σύστημα περιστροφής καροτσιού με 3 τύπους:

α) με γάντζο οροφής β) με πλατφόρμα γ) με σύστημα ανύψωσης.

Δυνατότητα μοτέρ 2 ταχυτήτων ή inverter. Απόλυτη ομοιομορφία ψησίματος. Εξαιρετικής οικονομίας καυσίμου. Στιβαρή κατασκευή.

Πίνακας ελέγχου: μηχανικός, digital, touch screen.

Κατάλληλοι για:

Ζαχαροπλαστική, Αρτοποιία, Εστιατόρια, Ξενοδοχεία



Φούρνοι Αερόθερμοι Στατικοί Με στόφα ή ανοξείδωτη βάση στο κάτω μέρος

Με υγρασία. Ρεύματος ή αερίου.

Με μηχανικό πίνακα ελέγχου, digital ή touch control panel.

Χωρητικότητα 3, 4, 5, 6, 10, 16 λαμαρίνες.

Διαστάσεις λαμαρίνας:
40 x 60 cm

Διαστάσεις λαμαρίνας:
42,90 x 34.5 cm

Διαστάσεις λαμαρίνας:
40 x 60 cm

Διαστάσεις λαμαρίνας:
40 x 60 cm



Απόλυτη ομοιομορφία ψησίματος χάρη στην ανάστροφη περιστροφή μοτέρ.
Χαμηλή κατανάλωση ενέργειας.
Εξολοκλήρου ανοξείδωτη κατασκευή.
Δυνατότητα προσαρμογής συστήματος πλύσης. Με καπέλο και στο κάτω μέρος στόφα ή βάση για λαμαρίνες.

Φούρνοι Φαγητού

Ρεύματος ή αερίου για 5, 7, 11 ή 20 GN 1/1 & για 6 ή 10 GN 2/1. Ανάλογα με το μοντέλο διατίθενται με steamer, grill, απευθείας ατμοδότηση, steam cooking, με αναλογικό ή χειριστήριο touch, αποθήκευση συνταγών και με θύρα usb.



Κατάλληλοι για:

Ζαχαροπλαστική, Αρτοποιία, Εστιατόρια, Ξενοδοχεία



■ Χτιστοί Φούρνοι Πίτσας

Για παραδοσιακό ψήσιμο. Δυνατότητα καύσης ρεύματος, αερίου ή ξύλων.
Optional: Περιστροφή πλάκας και δυνατότητα επιλογής εξωτερικής
επέδσης από μια μεγάλη ποικιλία από υλικά όπως μάρμαρο, πέτρα κτλ.

Πίνακας ελέγχου:

Μηχανικός ή Digital ή Touch Screen.



Φούρνοι Τούνελ

Μέγιστη θερμοκρασίας 400°C. Ηλεκτρικοί και
εξ ολοκλήρου ανοξείδωτοι. Με ενισχυμένες
αντιστάσεις. Από 1 μέχρι 3 πατώματα.
Εσωτερική διάσταση: 58 X 76 X 10 Y cm.
Πίνακας ελέγχου: Digital με 29 προγράμματα.

Κατάλληλοι για:
Αρτοποιία, Πίτσα



ΣΤΟΦΕΣ

Κλιματιζόμενες | Ψυγεία | Αργής Ωρίμανσης

■ Στόφες Κλιματιζόμενες

Στόφες κλιματιζόμενες με 1 ή 2 πόρτες. Με πλήρη αυτοματοποιημένο πίνακα και κατασκευή εξ ολοκλήρου από πάνελ. Θερμοκρασία μέχρι 42°C. Υγρασία μέχρι 99%.



■ Στόφες Ψυγεία / Αργής Ωρίμανσης

Με 1 ή 2 πόρτες. Με πλήρη αυτοματοποιημένο πίνακα. Κατασκευή εξ ολοκλήρου από πάνελ. Αυτόματη ή χειροκίνητη εναλλαγή από ψύξη σε θέρμανση. Θερμοκρασία: από -15°C μέχρι 42°C.



Κατάλληλοι για:
Αρτοποιία, Ζαχαροπλαστική



■ Στόφες Αργής Ωρίμανσης

Με σύστημα Delay Baking.
Δυνατότητα ρύθμισης προγράμματος:
Ημερήσιο – Εβδομαδιαίο – Μηνιαίο.
Με 1 ή 2 πόρτες. Εξολοκλήρου κατασκευή
από πάνελ τύπου "Κλειδιών".

Πίνακας ελέγχου:
Μηχανικός ή Digital ή Touch Screen.



■ Θάλαμοι Συντήρησης και Κατάψυξης

Με ράφια ή για καρότσια. Κατασκευή από πάνελ υψηλής μόνωσης.
Κατασκευή διαστάσεων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του πελάτη.
Με ανοιγόκλεινόμενες ή συρόμενες πόρτες.



■ Custom Κατασκευές

Κατασκευές για ιδιαίτερες απαιτήσεις και με σύστημα
αυτόματης φόρτωσης καροτσιών στο θάλαμο.



Κατάλληλοι για:
Αρτοποιία, Ζαχαροπλαστική
Catering, Ξενοδοχεία



TACHYZYMΩTHPIA

Μικρά (5 - 60 Κιλά) | Μεγάλα (40 - 250 Κιλά) | Ανατρεπόμενα
Εξερχόμενης Λεκάνης | Με Μπράτσα | Με Διχάλα (Παραδοσιακού Τύπου)

Ταχυζυμωτήρια με περιστροφή λεκάνης προς μία κατεύθυνση (SPIRAL MIXER). Με χρονοδιακόπτη 1 ή 2 ταχυτήτες. Με δυνατότητα αφαιρούμενης λεκάνης. Από 5 μέχρι 60 κιλά ζύμης.



■ Επιτραπέζιο Ταχυζυμωτήριο

Χωρητικότητα: 10 lt / 7 kgr.
Με αυξομείωση ταχύτητας.

■ Επιτραπέζιο με Βραχίονες

Επιτραπέζιο με βραχίονες - μπράτσα.
Χωρητικότητα: 10 lt / 7 kgr.
Με αυξομείωση ταχύτητας
Δυνατότητα επιλογής χρώματος.

■ Επιτραπέζιο με Διχάλα

Επιτραπέζιο με διχάλα.
Χωρητικότητα: 10 lt / 7 kgr.
Με αυξομείωση ταχύτητας.



Κατάλληλοι για:

Αρτοποιία, Ζαχαροπλαστική, Πίτσα, Εστιατόρια, Ξενοδοχεία



■ Με Βραχίονες - Μπράτσα

2 ταχυτήτων ή αυξομείωση ταχύτητας μέσω inverter.
Από 25 έως 150 κιλά ζύμης.



■ Ταχυζυμωτήρια Ιταλίας Αυτόματα – Βαρέου τύπου

Ταχυζυμωτήρια Ιταλίας, βαρέου τύπου
κατασκευή για 40 - 60 - 80 - 130 - 160 - 200 -
250 κιλά ζύμης. 2 ταχυτήτες και 2
χρονοδιακόπτες, Αυτόματα. Με μηχανικό
ή digital πίνακα ελέγχου.



Capacità d'impasto Kneading capacity Capacité de pâte Capacidad de pasta Teigmasse	Capacità Farina Flour capacity Capacité de farine Capacidad de harina Mehlmenge	Volume vasca Bowl volume Volume de la cuve Volumen de tina Fassungsvermögen Behälter	Moto re spirale Spiral motor Moteur de la spirale Motor espiral Spiralenmotor	Moto re vasca Bowl motor Moteur de la cuve Motor tina Behältermotor	Peso Weight Poids Peso Gewicht
kg	kg	lt	kw		kg
40	25	80	1/2	0,37	370
60	40	100	1,5/3	0,55	370
80	53	130	3/5,2	0,75	510
100	66	160	3/5,2	0,75	520
130	86	200	3/5,2	0,75	580
160	106	250	4,5/7,8	1,1	790
200	133	290	6,5/11	1,1	830
250	166	390	6,5/11	1,1	870

Κατάλληλοι για:
Αρτοποιία, Ζαχαροπλαστική, Πίτσα, Εστιατόρια



■ Ταχυζυμωτήρια Ανατρεπόμενα Ιταλίας

Ταχυζυμωτήρια Ιταλίας ανατρεπόμενα σε πάγκο ή σε ζυγοκοπτικό. Δυνατότητα να αδειάζει αριστερά ή δεξιά. Βαρέου τύπου κατασκευή. Για 80 - 100 - 130 - 160 - 200 - 250 κιλά ζύμης. Με 2 ταχύτητες και 2 χρονοδιακόπτες. Αυτόματα. Με μηχανικό ή digital πίνακα ελέγχου.



Capacità d'impasto Kneading capacity Capacité de pâte Capacidad de pasta Teigmasse	Capacità Farina Flour capacity Capacité de farine Capacidad de harina Mehlmenge	Volume vasca Bowl volume Volume de la cuve Volumen de tina Fassungsvermögen Behälter	Moto re spirale Spiral motor Moteur de la spirale Motor espiral Spiralenmotor	Moto re vasca Bowl motor Moteur de la cuve Motor tina Behältermotor
kg	kg	lt	kw	
80	53	130	3/5,2	0,75
100	66	160	3/5,2	0,75
130	86	200	3/5,2	0,75
160	106	250	4,5/7,8	1,1
200	133	290	6,5/11	1,1
250	166	390	6,5/11	1,5

■ Ταχυζυμωτήρια με Εξερχόμενη Λεκάνη

Ταχυζυμωτήρια Ιταλίας με εξερχόμενο κάδο & ανεβατόρ λεκάνης. Βαρέου τύπου κατασκευή. Με 2 ταχύτητες και 2 χρονοδιακόπτες. Για 160 - 200 - 250 - 300 κιλά ζύμης.



Κατάλληλοι για:
Αρτοποιία, Ζαχαροπλαστική, Πίτσα, Εστιατόρια



■ Ζυμωτήρια Γαλλικού Τύπου

Ζυμωτήρια παραδοσιακού Γαλλικού τύπου με διχάλα.
Με αφαλό και προστατευτικό στη λεκάνη. Με 1 ή 2 ταχύτητες.
Για 25 - 35 - 60 - 80 - 120 - 160 κιλά ζύμης. Στα μοντέλα
80 / 120 / 160 κιλών υπάρχει σύστημα φρένου στη λεκάνη.



ΜΙΞΕΡ

■ Μίξερ Επιτραπέζια

Μίξερ επιτραπέζια ζαχαροπλαστικής
Συνοδεύονται με 3 εξαρτήματα.
Αυξομείωση ταχύτητας,
με ρυθμιστή στροφών.
5,5 - 7 - 7,5 - 10 & 20 λίτρα.



Κατάλληλα για:
Αρτοποιία
Ζαχαροπλαστική
Πίτσα
Εστιατόρια
Ξενοδοχεία



■ Μίξερ Χειρός

Μίξερ χειρός με μοτέρ υψηλής απόδοσης και εργονομική λαβή. Δυνατότητα προσαρμογής διαφορετικού άξονα και σύρμα.



■ Μίξερ Επαγγελματικά

Επαγγελματικά μίξερ ζαχαροπλαστικής 10 – 20 – 30 – 40 – 60 – 80 – 120 – 160 – 200 λίτρα. Με 3 ταχύτητες ή με ρυθμιστή στροφών. Με μηχανικό ή digital πίνακα ελέγχου.



Κατάλληλοι για:
Αρτοποιία, Ζαχαροπλαστική, Ξενοδοχεία, Εστίαση



ΦΡΥΓΑΝΙΕΡΕΣ

■ Φρυγανιέρες Αυτόματες / Self Service



■ Φρυγανιέρες Αυτόματες με Λεπίδα

Δυνατότητα ρύθμισης πάχους φέτας ή κόψιμο ψωμιού στη μέση.



■ Αυτόματες Φρυγανιέρες Συνεχόμενης Κοπής



■ Air Bag Blower



Κατάλληλες για:
Αρτοποιία



Φρυγανιέρες Αυτόματες / Ημιαυτόματες / Επιτραπέζιες / Επιδαπέδιες

Πάχος φέτας από: 9-20 mm.



Modello Model Modèle Modelo	Taglio/Cutting/Coupe/Cortar				Funzionamento/Operation Operation/Operacion		Automatico Power Puissance Potencia Kw	Volt*	Dimensioni Dimension Dimension Dimensiones mm a / b / c / d	Peso Weight Poids Peso Kg
	Larghezza di taglio Cutting length Largeur de coupe Anchura de corte mm	Altezza di taglio Cutting height Hauteur de coupe Altura de corte mm	Profondità di taglio Cutting depth Profondeur de coupe Profundidad de corte mm	Spessore di taglio Cutting thickness Epaisseur de coupe Espesor de corte mm	Semi Automatico Semi Automatic Semi Automatique Semi Automatica	Automatico Automatic Automatique Automatica				
SMART	420	150	320	9/10/11/12/13/14/16/20	X		0,5	400/50/3	650/640/606/1240	90
SMART +	420	150	320	9/10/11/12/13/14/16/20		X	0,5	400/50/3	650/640/606/1240	90
STYLE 42	420	150	320	9/10/11/12/13/14/16/20	X		0,5	400/50/3	770/1220/575	135
STYLE + 42	420	150	320	9/10/11/12/13/14/16/20		X	0,5	400/50/3	770/1220/575	135
STYLE 52	520	150	320	9/10/11/12/13/14/16/20	X		0,5	400/50/3	770/1220/675	155
STYLE + 52	520	150	320	9/10/11/12/13/14/16/20		X	0,5	400/50/3	770/1220/675	155

Κατάλληλες για:
Αρτοποιία



ΤΡΙΦΤΕΣ ΨΩΜΙΟΥ

■ Ανοιξείδωτοι

Τέλειο τρίμα ψωμιού.
Δυνατότητα παραγωγής ανάλογα με το μοντέλο από 50 έως 300 κιλά ανά ώρα.



ΠΛΑΣΤΙΚΕΣ ΜΗΧΑΝΕΣ

■ Επιτραπέζιες

Επιτραπέζια για sandwich, ανοξείδωτης κατασκευής.
Κατάλληλη για μαλακή ζύμη μέχρι 70%.

Διατίθεται σε δύο μοντέλα:

- Οβάλ σχέδιο: από 10 έως 100 gram, max μήκος 16 cm
- Κυλινδρικό σχέδιο: από 10 έως 250 gram, max μήκος φραντζόλας 25 cm.



Επιτραπέζια, επιδαπέδια μικρή μηχανή, ιδανική για εργαστήρια με έλλειψη χώρου. 2 κυλίνδρων. Πλάθει από 50 έως 500 gram. Max μήκος ψωμιού: 40 cm



Κατάλληλες για:
Αρτοποιία, Ζαχαροπλαστεία



Πλαστική Μηχανή για Ψωμιά

Διατίθεται σε 2 τύπους: με 2 ή 4 κυλίνδρους.



Baguette	Barra / French	Vienna	Pan de molde / Tin bread
			

Panecillo / Roll	Sharp ends	Hot dog
		

Μπαγκετομηχανή

2 ή 3ων κυλίνδρων.
Δυνατότητα παραγωγής / ώρα :
1500 - 1800 τχμ.
Max μήκος 70 cm.



Κατάλληλες για:
Αρτοποιία, Ζαχαροπλαστεία



ΖΥΓΟΚΟΠΤΙΚΑ

Ζυγοκοπτικά με σύστημα κοπής με **αναρρόφηση** για μονά ή διπλά τεμάχια. Χοάνη με επικάλυψη από τεφλόν. **Αυτόματο αλευρωτήρα**. Επιλογή τεμαχίων και γραμμαρίων ζύμης. Με σύστημα **στρογγυλοποίησης**.



Ζυγοκοπτικά με μαχαίρι για μονά ή διπλά τεμάχια. Με μπροστινή ή πλαϊνή έξοδο ζύμης **ρυθμιζόμενη καθ' ύψος**. Με αλευρωτήρα. Επιλογή τεμαχίων και γραμμαρίων ζύμης.

ΠΡΟΣΤΟΦΕΣ

■ Στατικού Τύπου

Επιτρέπει τη φόρτωση **στρογγυλών τεμαχίων ζύμης** ή προϊόντα με μακρή σχήμα. Ιδανικό για μακριές μπαγκέτες. Φόρτωση και εκφόρτωση με μεταφορική ταινία. Με αλευρωτήρα. Έλεγχος θερμοκρασίας & υγρασίας. Οθόνη αφής. Max βάρος τεμ. ζύμης / καλάθι προφόρτωσης: 1200 gram.



■ Δυναμικού Τύπου

Φόρτωση με ράμπα. Max βάρος τεμ. ζύμης / καλάθι 600 gr. Αυτόματη και χειροκίνητη εκφόρτωση. Με λάμπες **Ultraviolet Germicide** (υπεριώδους μικροβιοκτόνου).



Κατάλληλα για:
Αρτοποιία, Ζαχαροπλαστεία





Εύκαμπτη χωρητικότητα / καλάθι.
Μπορεί να χωρέσει 1,2 ή 3 τμχ ζύμης.
Max χωρητικότητα ζύμης / καλάθι 800 gram.
Με αλευρωτήρα. Έλεγχος θερμοκρασίας
& υγρασίας. Οθόνη αφής.

ΜΗΧΑΝΕΣ ΓΙΑ ΠΡΟΖΥΜΙ

Μηχανή που μπορεί να παράγει και να διατηρεί υγρή φυσική ζύμη. Με προγράμματα ελέγχου χρόνου και θερμοκρασίας. Διαθέσιμες στα παρακάτω μοντέλα: για 10 kg, 17,5 kg, 30 kgr, 60 kgr, 80 kg, 100 kg και 200 kg.



Κατάλληλοι για:
Αρτοποιία, Ζαχαροπλαστεία



ΠΡΕΣΕΣ ΖΥΜΗΣ

■ Επιτραπέζιος Διαιρέτης Ζύμης

Χειροκίνητη λειτουργία για 30 τμχ από 40 έως 130 γραμ.



■ Πρέσα Στρογγυλοποιητής

Διατίθεται σε χειροκίνητο, ημιαυτόματο ή αυτόματο μοντέλο.
Διαθέσιμο στους παρακάτω τύπους:

Division	Cylinder	Weight Range	Capacity Max
nr	nr	g	kg
15	-	100-260	4
22	-	50-180	4
30	-	40-135	4
30S	-	25-90	2,7
36	-	34-110	4
52	-	12-35	1,82



■ Πρέσα Κοπτικό Ζύμης

Με μονό ή διπλό κόψιμο. Διατίθεται σε χειροκίνητο, ημιαυτόματο ή αυτόματο μοντέλο.
Διαθέσιμο στους παρακάτω τύπους:

Division	nr	15/30	10/20	30	24	20	10
Weight Range	g	90 / 1050	150 / 1500	90 / 550	120 / 820	150 / 1000	300 / 2000
Capacity Max	kg	15	15	20	20	20	20
Output per hr.	pcs	1350 (10) 2700 (20)	900 (10) 1800 (20)	2700	2100	1800	900
Mould	mm	163 X 80 80 X 80	200 X 100 100 X 100	80 X 80	100 X 80	100 X 100	100 X 200
Basket Depth	mm	100	100	120	120	120	120



Κατάλληλες για:
Αρτοποιία
Ζαχαροπλαστεία

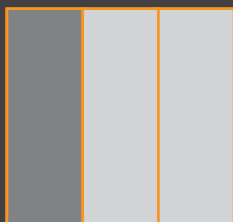


Πρέσα Κοπτικό Ζύμης Με με δυνατότητα αλλαγής μαχαιριών.

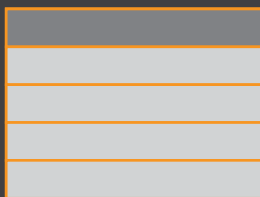


Grids

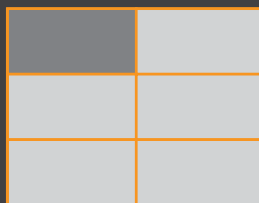
409X163 mm - 3 pcs



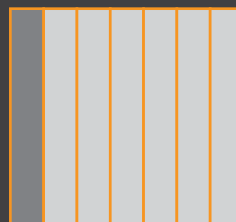
512X174 mm - 5 pcs



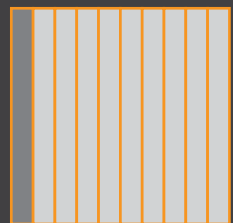
250X120 mm - 6 pcs



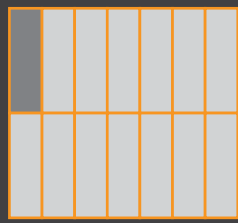
409X63 mm - 7 pcs



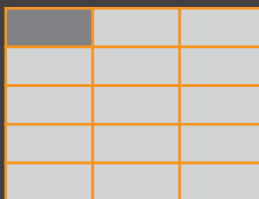
409X41 mm - 10 pcs



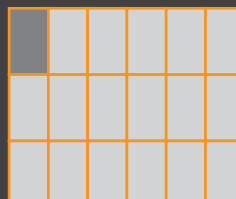
200X63 mm - 14 pcs



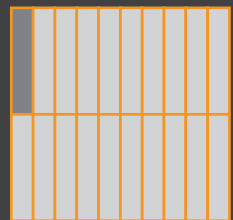
165X75 mm - 15 pcs



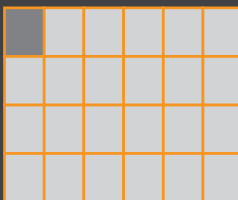
126X75 mm - 18 pcs



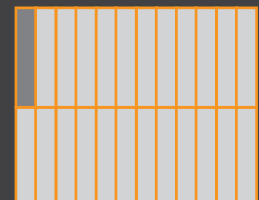
200X41 mm - 20 pcs



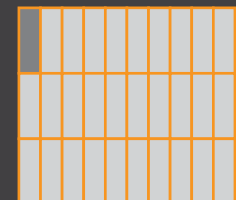
92X76 mm - 24 pcs



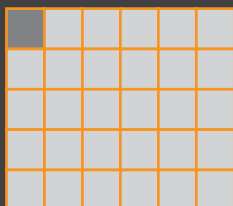
200X32 mm - 24 pcs



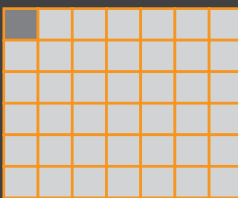
126X41 mm - 30 pcs



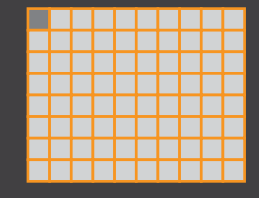
75X72 mm - 30 pcs



60X65 mm - 42 pcs



41X41 mm - 80 pcs



Κατάλληλες για:
Αρτοποιία, Ζαχαροπλαστεία



■ Πρέσα Εξάγωνη



■ Πρέσα για Βούτυρο / για Σφολιάτα



Division	Weight Range	Capacity Max	Output per hr.	Hexagon	Basket Depth
nr	g	kg	pcs	mm	mm
19	90/300	6	2280	85	70
37	30/130	4,8	4400	57	70
37	35/135	5	4400	60	70
37	40/160	6	4400	63	70
19	90/300	6	2280	85	70
37	30/130	4,8	4400	57	70
37	35/135	5	4400	60	70
37	40/160	6	4400	63	70

Division	nr	1
Weight Range	g	-
Capacity Max	kg	23
Output per hr.	pcs	60
Basket	mm	512X409
Basket Depth	mm	135

Κατάλληλες για:
Αρτοποιία, Ζαχαροπλαστεία



ΚΩΝΟΙ ΣΤΡΟΓΓΥΛΟΠΟΙΗΤΕΣ

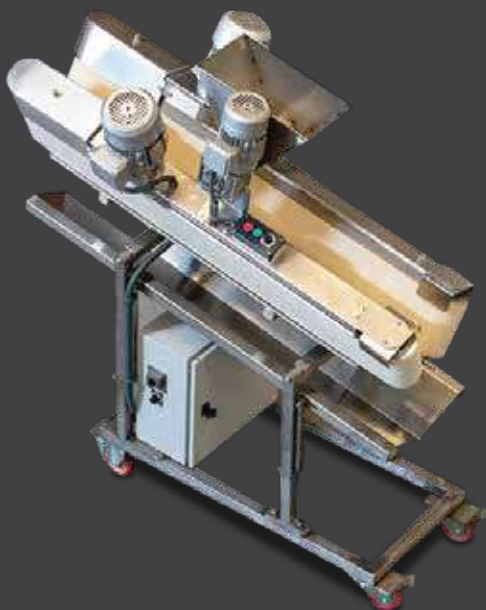
■ Κώνος Στρογγυλοποίησης

Στρογγυλοποιεί από 100 έως 2000 Kgr.
Με επικάλυψη τεφλόν. Ανοξείδωτος.
Με σύστημα ζεστού αέρα.



■ Κυλινδρικός Στρογγυλοποιητής

Διαθέσιμο σε 2 μοντέλα, από 30 έως 280 grams
και από 200 έως 800 grams.



■ Τάπητας Στρογγυλοποίησης

Στρογγυλοποιεί από 70 έως 2200 Kgr.
Κατάλληλο για ζύμες με 65 έως 90 λίτρα νερό
ανά 100 Kgr αλεύρι.

Κατάλληλοι για:
Αρτοποιία, Ζαχαροπλαστεία



ΚΡΙΤΣΙΝΟΜΗΧΑΝΕΣ

■ Επιτραπέζια Χειροκίνητη

Επιτραπέζια χειροκίνητη μηχανή με δυνατότητα παραγωγής 25 Kgr ανά ώρα. Διάμετρος κριτσινιού από Φ 4 έως 24 mm (ανάλογα με το κάθε καλούπι).



■ Επιδαπέδια Αυτόματη | Χειροκίνητη

Επιδαπέδιες μηχανές με αυτόματο ή χειροκίνητο κόψιμο. Με δυνατότητα παραγωγής 50 κιλά ανά ώρα. Για κριτσίνι επιλογή καλουπιού από Φ 4 έως 24mm (mod C). Για μπισκότα επιλογή καλουπιού πάχους από 3 έως 12 mm (mod B). Για ζύμη ζυμαρικών πάχους από 3 έως 12 mm (mod S).



Κατάλληλοι για:
Αρτοποιία, Ζαχαροπλαστική, Πίτσα, Εστιατόρια



ΜΗΧΑΝΕΣ ΓΙΑ: ΒΟΥΤΗΜΑΤΑ | ΚΟΥΛΟΥΡΑΚΙΑ | ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ | ΚΟΥΡΑΜΠΙΕΔΕΣ



■ Επιτραπέζια Μηχανή

Για λαμαρίνα πλάτους 40 ή 45 cm,
με έγχρωμη οθόνη Touch Screen οθόνη 7",
ανοξείδωτη.



■ Επιδαπέδια Μηχανή

Επιδαπέδιες ανοξείδωτες μηχανές με έγχρωμη οθόνη
Touch Screen 7". Δυνατότητα αποθήκευσης περισσότερες
από 200 συνταγές. Για λαμαρίνα πλάτους 40 - 45 - 60 cm.



Κατάλληλοι για:
Αρτοποιία, Ζαχαροπλαστική, Πίτσα, Εστιατόρια



ΓΕΜΙΣΤΙΚΑ

Χειροκίνητο

Χειροκίνητο μοντέλο.



Ηλεκτρικό

Επιτραπέζιο μοντέλο ηλεκτρικό. Με χοάνη 7 lt ή 15 lt. Με οθόνη Touch Screen με δυνατότητα αποθήκευσης 7 προγραμμάτων.



Πνευματικό

Επιτραπέζιο μοντέλο πνευματικό. Με χοάνη 15 lt.



ΑΝΟΙΧΤΙΚΑ | ΦΟΡΜΑΡΙΣΤΙΚΑ

Ανοιχτικό | Φορμαριστικό

Φορμαριστικό και ανοιχτικά ζύμης πίτσας & ζαχαρόπαστας.



Model	Dough Weight gr	Pizza Diameter cm	Motor Power hp	Absorbed Power w	Volt	Dimensions mm A C B	Weight kg
DL30M	80/210	14/30	0,5	375	230/50/1	420 x 450 x 350	27
DL30	80/210	14/30	0,5	375	230/50/1	420 x 450 x 650	35
DL40	80/400	14/40	0,5	375	230/50/1	520 x 450 x 712	45
DL40P	100/700	14/40	0,5	375	230/50/1	520 x 450 x 750	45

Ανοιχτικό Ζύμης

Μηχανή ανοίγματος ζύμης πίτσας. Γρήγορη προσαρμογή στο πάχος της βάσης πίτσας. Ξεχωριστός έλεγχος της θερμοκρασίας των πλακών. Ηλεκτρονικός έλεγχος του χρόνου πίεσης.



Model	Dough Weight gr	Plate cm	Electrical Consumption kw	Power Supply volt	Dimensions mm A B C	Weight kg
PF33	100 - 270	33	3,6	400/50/3	560 x 430 x 750	100
PF45	100 - 500	45	5,6	400/50/3	670 x 550 x 860	130

Κατάλληλες για:
Αρτοποιία, Ζαχαροπλαστική, Πίτσα



ΣΦΟΛΙΑΤΟΜΗΧΑΝΕΣ

■ Επιτραπέζια

Επιτραπέζιες σφολιατομηχανές με 1 ταχύτητα ή αυξομείωση μέσου Inverter. Διαστάσεις τάπητα: 50 X 50 cm / 50 X 70 cm / 50 X 85 cm / 50 X 1.00 cm / 50 X 1.20 cm.



■ Επιτραπέζια Ανοξείδωτη

Σφολιατομηχανή επιτραπέζια ανοξείδωτη με πλάτος κυλίνδρου 50 cm.



Επιτραπέζια μηχανή με ανοξείδωτο τραπέζι.

■ Επιδαπέδια

Επιδαπέδιες μηχανές με 1 ταχύτητα ή με αυξομείωση μέσου Inverter. Διάσταση πλάτους τάπητα 50 ή 60 cm και μήκους: 70 cm / 85 cm / 1.00 cm / 1.20 cm / 1.40 cm.



Κατάλληλοι για:
Αρτοποιία, Ζαχαροπλαστική
Πίτσα, Εστιατόρια



Επιδαπέδια Ημιαυτόματα

Ημιαυτόματες επιδαπέδιες μηχανές με Touch Screen οθόνη. Με δυνατότητα αποθήκευσης 50 προγραμμάτων.

Διαστάσεις τάπητα:
65 cm φάρδος και μήκος 1.20 cm ή 1.40 cm
ή 1.60 cm ή 1.80 cm.



Επιδαπέδια Αυτόματα

Αυτόματες επιδαπέδιες σφολιατομηχανές με οθόνη Touch Screen. Με δυνατότητα αποθήκευσης 50 ή 100 προγραμμάτων, ανάλογα με το μοντέλο. Με αυτόματο αλευρωτήρα και αυτόματο τυλιχτικό.

Διαστάσεις τάπητα:
65 cm φάρδος
X 1.40 cm / 1.60 cm / 1.80 cm μήκος



Διαστάσεις τάπητα:

70 cm φάρδος X 1.40 cm + 1.60 cm μήκος / 70 cm φάρδος
X 1.60 cm + 1.80 cm Μήκος / 70 cm πλάτος X 2.00 + 2.00 cm μήκος
Διάμετρος κυλίνδρου: 84 mm
Άνοιγμα κυλίνδρου: 0,2 - 60 mm

Διαστάσεις τάπητα:

80 cm φάρδος X 1.60 + 1.80 cm μήκος / 80 cm φάρδος
X 1.60 + 1.80 cm μήκος / 80 cm πλάτος X 2.00 + 2.20 cm μήκος
Διάμετρος κυλίνδρου: 123 mm
Άνοιγμα κυλίνδρου: 0,2 - 60mm

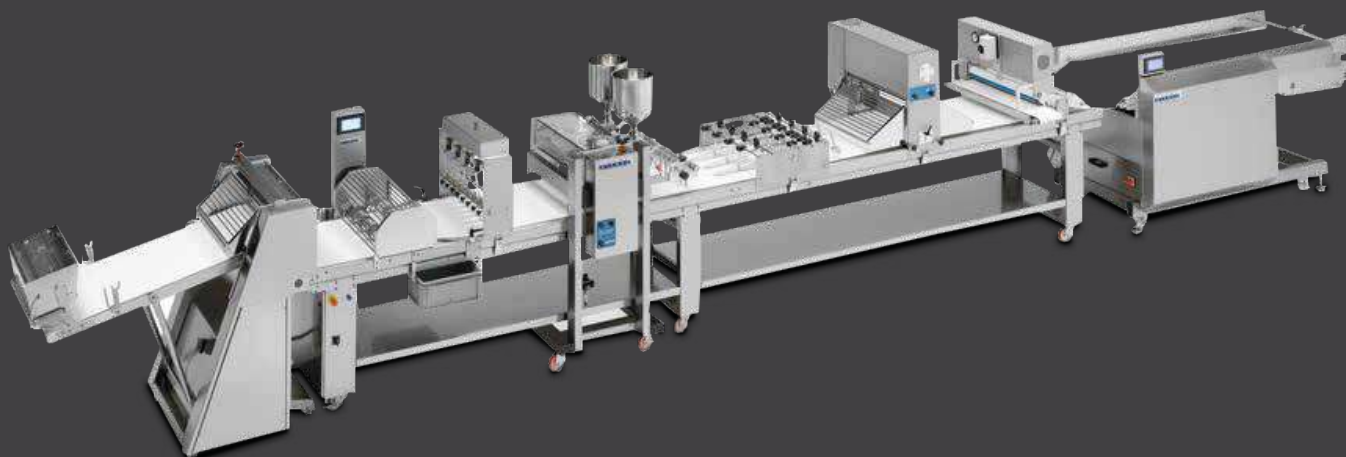
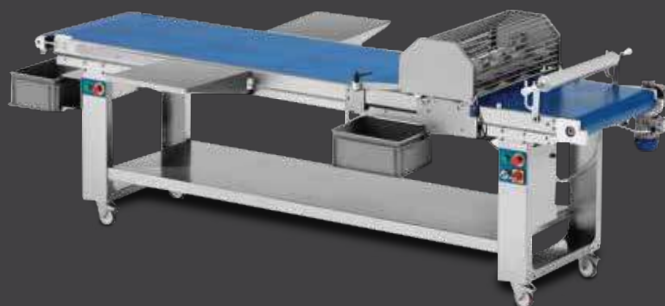


Κατάλληλες για:
Σφολιάτες, Πίτσα



ΤΡΑΠΕΖΙΑ ΖΥΜΗΣ

Τραπέζια ζύμης με κοπτικά και γεμιστικά ανάλογα με τις ανάγκες του πελάτη. Ανοξείδωτα με οθόνη Touch Screen.



Κατάλληλος για:
Αρτοποιία



ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΓΙΑ ΚΡΟΥΑΣΑΝ

■ Τυλιχτικά | Φορμαριστικά

Επιτραπέζιο μοντέλο, κατάλληλο για πάχος ζύμης από 3 έως 5 mm και με δυνατότητα παραγωγής 800 τεμ ανά ώρα.



Με βάση, κατάλληλο για πάχος ζύμης από 2 έως 7mm αλλά και για mini. Δυνατότητα παραγωγής 800 τεμ ανά ώρα.



■ Μονάδα Παραγωγής

Μονάδα παραγωγής κρουασάν*.



*Με δυνατότητα παραγωγής:

	CROYMAT 3000	CROYMAT 6000	CROYMAT 10000
Net Weight	Kg 600	Kg 800	Kg 900
Electr. absorpt.	Kw 2.0	Kw 2.5	Kw 3.5
Voltage	220/380 V.	220/380 V.	220/380 V.
Hourly Production* On 3 rows	1800 pcs. from 80 to 100g.	3600 pcs. from 80 to 100g.	4500 pcs. from 80 to 100g.
On 4 rows	2400 pcs. from 75 to 85g.	4800 pcs. from 75 to 85g.	6000 pcs. from 75 to 85g.
On 5 rows	3000 pcs. from 45 to 65g.	6000 pcs. from 45 to 65g.	7500 pcs. from 45 to 65g.
On 6 rows	3600 pcs. from 25 to 45g.	7200 pcs. from 25 to 45g.	9000 pcs. from 25 to 45g.
On 7 rows	4200 pcs. from 12 to 25g.	8400 pcs. from 12 to 25g.	10500 pcs. from 12 to 25g.

Κατάλληλες για:
Αρτοποιία
Ζαχαροπλαστική



ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

■ Ηλεκτρικοί | Υγραερίου

Βραστήρες ζαχαροπλαστικής ηλεκτρικοί ή υγραερίου. Max θερμοκρασία 150°C.
Με ανάδευση και χρονοδιακόπτη.
Για 30 lt – 60 lt – 80 lt – 120 lt & 200 lt.



ΜΠΡΑΛΙΝΟΜΗΧΑΝΕΣ

■ Μπραλινομηχανή

Με 2 ή 3 κυλίνδρους.



ΚΟΣΚΙΝΑ

■ Κόσκινο Αλευριού

Για 100 κιλά σε 5'.
Με μαγνήτη.



ΑΠΟΦΛΕΙΩΤΕΣ

■ Αποφλειωτές

Αποφλειωτές αμύγδαλου,
δυνατότητα παραγωγής 30 kg
ανά ώρα σε 3 περάσματα, χωρίς
να καταστραφεί κανένα αμύγδαλο.



ΑΧΝΙΕΡΕΣ

■ Αχνιέρα

Ανοξείδωτη χοάνη.
Διάμετρος τρύπας
κόσκινου 0,8 mm.



Κατάλληλα για:
Ζαχαροπλαστική



ΨΥΚΤΕΣ ΝΕΡΟΥ ΔΟΣΟΜΕΤΡΗΤΕΣ | ΜΙΚΤΕΣ

Κατασκευασμένοι από ανοξείδωτο χάλυβα, τροχήλατοι για εύκολη μεταφορά και όλα τα εξαρτήματά τους πληρούν τις προδιαγραφές πόσιμου νερού. Το κύκλωμα ψύξης δεν έρχεται σε επαφή με το νερό, το οποίο αποθηκεύεται σε δοχεία τύπου glass. Περιλαμβάνουν περιστροφικό διακόπτη on /off και ηλεκτρονικό θερμοστάτη νερού, που έχει και σύστημα διάγνωσης βλαβών.



Μοντέλο	CK-100	CK-200	CK-350
Τροφοδοσία (V/50Hz)	230	230	400/3ph
Διαστάσεις (Υ-Μ-Π) cm	120-75-70	170-70-70	180-110-70
Ηλεκτρική Ισχύς kW	1.0	1.6	2.5
Απόδοση Lt/h (θερμ. εισόδου 20 °C θερμ. εξόδου 2-5 °C)	100	200	350
Ψυκτική Ισχύς kW	2.00	4.00	7.00
Παροχή	1/2'	1/2'	3/4'
Πίεση Λειτουργίας	1-5	1-5	1-5

■ Δοσομετρητές Νερού

Ο δοσομετρητής νερού έχει μια είσοδο και μία έξοδο για το ζυμωτήριο, διακόπτη on/off τέσσερα ψηφία και προγραμματιζόμενη ποσότητα νερού ανά εκατό χιλιοστόλιτρα.



Διαστάσεις (Υ-Μ-Π)	240-190-130 mm
Τροφοδοσία	230 V/50 Hz
Μέγιστη Θερμοκρασία Εισόδου	60 °C
Πίεση Λειτουργίας	1-5 bar

■ Μίκτες Νερού

Μίκτης νερού με 2 εισόδους (ζεστό/κρύο) και έξοδο για το ζυμωτήριο. Τα δεδομένα απεικονίζονται σε οθόνη LCD δύο σειρών, ενώ ο χειρισμός γίνεται από πληκτρολόγιο οκτώ πλήκτρων αφής. Έχει δέκα προγράμματα και ακρίβεια εκατοστού του λίτρου.



Μοντέλο	MDS-260
Διαστάσεις (Υ-Μ-Π)	300-260-130 mm
Τροφοδοσία	230 V/50 Hz
Μέγιστη Θερμοκρασία Εισόδου	60 °C
Πίεση Λειτουργίας	1-5 bar

■ Μίκτες Νερού

Μίκτης νερού με 3 εισόδους (ζεστό/κρύο/βρύσης) και έξοδο για το ζυμωτήριο. Τα δεδομένα και ο χειρισμός γίνονται με έγχρωμη οθόνη αφής 7". Έχει απόρριψη μη θερμοστατημένου νερού, 24 προγράμματα και ακρίβεια εκατοστού του λίτρου.



Κατάλληλοι για:
Αρτοποιία
Ζαχαροπλαστική
Μονάδες Εστίασης



■ Cream Cooker | Παστόκρεμα

Μηχανές βρασμού και κρυώματος κρεμών
ζαχαροπλαστικής και παστερίωσης παγωτών.
Κατάλληλες για προφιτερόλ, Γκανάζ, Σιροπιών,
Ζελέ, Μπεςαμέλ, Σαλτσών, Φρούτων, Pochee κτλ.

Κάδος 7 lt



30 lt & 60 lt



■ Αναμικτήρας Ομοιογενοποιητής Υλικών (Μίξερ Παγωτού)

Με μεγάλη οθόνη αφής όπου επιτρέπει την διαχείριση πολλών συνταγών και σε συνδυασμό με την ζυγαριά επιτρέπει την τέλεια ισορροπία όλων των βάσεων παγωτών.



Κατάλληλα για:
Ζαχαροπλαστική, Gelateria



■ Παστεριωτές Παγωτού

Στιβαρή κατασκευή, εξολοκλήρου ανοξείδωτη. Εξασφαλίζει υψηλά επίπεδα παραγωγής. Με digital πίνακα ή touch screen οθόνη 5", με 30 προγράμματα και 20' εξοικονόμηση χρόνου καθαρισμού χάρη στο πατενταρισμένο σύστημα. Με σύστημα **Remote Control System (RCS)** ώστε να προβάλλονται οι ρυθμίσεις των λειτουργιών σε πραγματικό χρόνο και να δίνετε άμεσα λύση στο πρόβλημα. Ενεργειακή κλάση A+. Σύστημα εξοικονόμησης ενέργειας χάρη στα 2 Inverter. 5 χρόνια εγγύηση. Υπάρχουν τα παρακάτω μοντέλα:



Model	FLU 70	FLU 70 A+	FLU 120	FLU 120 A+	SYSTEM.T 140	SYSTEM.T 210
Power Source	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3
Power	6 kW	6 kW	14 kW	13 kW	1.5 kW	4.5 kW
Condensation	Water	Water	Water	Water	Air	Air
Capacity	70 lt	70 lt	120 lt	120 lt	140 lt	210 lt
Load Cycle	35 - 70 lt	30 - 70 lt	70 - 120 lt	60 - 120 lt	0 - 140 lt	0 - 210 lt
Width	42 cm	42 cm	65 cm	65 cm	77cm	77cm
Depth	83 (+10) cm	83 (+10) cm	87 (+10) cm	87 (+10) cm	77 (+30) cm	77 (+30) cm
Height	106 (+8) cm	106 (+8) cm	106 (+8) cm	106 (+8) cm	155 (+20) cm	175 (+20) cm
Weight	1855 kg	1855 kg			110 kg	120 kg

Κατάλληλοι για:
Ζαχαροπλαστική, Gelateria



ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΠΑΓΩΤΟΥ

■ Κατασκευαστές Παγωτού

Στιβαρή κατασκευή, εξολοκλήρου ανοξείδωτη. Σε μόλις 7' έχουμε έτοιμο παγωμένο μείγμα. Εξασφαλίζει υψηλά επίπεδα παραγωγής. Πατενταρισμένο μαχαίρι. Εύκολος προγραμματισμός και ρύθμιση παραμέτρων. Με digital πίνακα ή touch screen οθόνη 5", με 30 προγράμματα και 20' εξοικονόμηση χρόνου καθαρισμού χάρη στο πατενταρισμένο σύστημα. Με σύστημα **Remote Control System (RCS)** ώστε να προβάλλονται οι ρυθμίσεις των λειτουργιών σε πραγματικό χρόνο και να δίνετε άμεσα λύση στο πρόβλημα. Ενεργειακή κλάση A+. Σύστημα εξοικονόμησης ενέργειας χάρη στα 2 Inverter. 5 χρόνια εγγύηση. Υπάρχουν τα παρακάτω μοντέλα:



Model	MOVI 100 A+	MOVI 100	MOVI 60 A+	MOVI 60	MOVI 30 A+	MOVI 30	MOVI 30 smart
Power Source	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3
Power	7 kW	7 kW	6.5 kW	6.5 kW	4.5 kW	4.5 kW	4.5 kW
Condensation	Water	Water	Water	Water	Water	Water	Air
Hourly Production	100 kg	100 kg	25-60 kg	35-60 kg	20-40 kg	20-40 kg	20-35 kg
Load Cycle	6-13 lt	3-13 lt	2,5-10 lt	4-10 lt	1,5-6 lt	2-6 lt	2-6 lt
Width	61cm	61cm	61cm	61cm	61cm	61cm	58cm
Depth	80 (+25) cm	80 (+25) cm	60 (+25) cm	60 (+25) cm	60 (+25) cm	60 (+25) cm	72 (+20) cm
Height	143 cm	143 cm	143 cm	143 cm	143 cm	143 cm	83 cm
Weight	290 kg	290 kg	265 kg	265 kg	225 kg	225 kg	205 kg

Κατάλληλες για:
Ζαχαροπλαστική, Gelateria



■ Παστεριωτές - Κατασκευαστές Παγωτού

Είναι μία πλήρης πολυλειτουργική μηχανή, με σύστημα εξοικονόμησης ενέργειας.

Με 3 Inverter, (ένα στον αναδευτήρα παστερίωσης, ένα στο μαχαίρι της ψύξης και έναν στον συμπιεστή) όπου η συνδυαστική τους χρήση ελέγχει την κατανάλωση ενέργειας και συγχρόνως παρέχει υψηλή εξοικονόμηση χρόνου καθώς και μεγαλύτερη ευελιξία στην παραγωγή. Με digital πίνακα ή touch screen οθόνη 5", με 30 προγράμματα και 20' εξοικονόμηση χρόνου καθαρισμού χάρη στο πατενταρισμένο σύστημα. Δύο απλά και εύχρηστα πληκτρολόγια LCD επιτρέπουν ξεχωριστό προγραμματισμό. Ανεξάρτητος ηλεκτρονικός έλεγχος σε κάθε στάδιο, (την παστερίωση, την παρασκευή και τις διαδικασίες ψύξης). Εύκολος προγραμματισμός και ρύθμιση παραμέτρων. Με σύστημα **Remote Control System (RCS)** ώστε να προβάλλονται οι ρυθμίσεις των λειτουργιών σε πραγματικό χρόνο και να δίνετε άμεσα λύση στο πρόβλημα. Ενεργειακή κλάση A+. 5 χρόνια εγγύηση. Υπάρχουν τα παρακάτω μοντέλα:



Model	MOVI MIX 60 A+	MOVI MIX 60	MOVI MIX 30 A+	MOVI MIX 30
Power Source	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3
Power	10 kW	10 kW	7 kW	7 kW
Condensation	Water	Water	Water	Water
Hourly Production	25 - 60 kg	36 - 60 kg	15 - 40 kg	20 - 35 kg
Load Cycle	2.5 - 10 lt	4 - 10 lt	1.5 - 6 lt	2 - 6 lt
Width	61cm	61cm	61cm	61cm
Depth	60 (+25cm)	60 (+25cm)	60 (+25cm)	60 (+25cm)
Height	144 (+10) cm	144 (+10) cm	144 (+10) cm	144 (+10) cm
Weight	310 kg	310 kg	270 kg	270 kg

Κατάλληλοι για:
Ζαχαροπλαστική, Gelateria



Μηχανές Soft Παγωτού

Μηχανές παγωτού Soft. Επιτραπέζιες ή επιδαπέδιες. Με 1 ή 3 γεύσεις (2+1 ανάμεικτη). Αερόψυκτες ή υδρόψυκτες. Με σύστημα βαρύτητας ή διόγκωσης. 2 χρόνια εγγύηση. Δυνατότητα τοποθέτησης μετρητή. Διατίθεται στα παρακάτω μοντέλα:



Model	1/4 HOOP	1/2 HOOP	HOOP
Hourly Production	200 cones (75gr)	240 cones (75gr)	330 cones (75gr)
Tank	14 lt	6.5 lt x 2	6.5 lt x 2
Flavors	1	2 + mix	2 + mix
Pump	Yes	Yes	Yes
Stirrer	Yes		
Dimensions	62x67(+9)x100 cm	62x67(+9)x100 cm	62x67(+9)x154 cm
Model	S HOOP	1/4 HOOP CLICK	1/4 HOOP SLOT
Hourly Production	530 cones (75gr)	200 cones (75gr)	200 cones (75gr)
Tank	6.5 lt x 2	14 lt	14 lt
Flavors	2 + mix	1	1
Pump	Yes	Yes	Yes
Stirrer		Yes	Yes
Dimensions	62x67(+9)x154 cm	62x67(+9)x100 cm	62x67(+9)x100 cm



Model	SLIM 1G SLIM 1GA	SLIM 3G SLIM 3GA	SLIM 1P SLIM 1PA	SLIM 3P SLIM 3PA
Hourly Production	150 cones (100gr)	180 cones (100gr)	200 cones (75gr)	240 cones (75gr)
Tank	14 lt	6.5 lt x 2	14 lt	6.5 lt x 2
Flavors	1	2 + mix	1	2 + mix
Pump			Yes	Yes
Stirrer	only 1GA	only 3GA	only 1PA	only 3PA
Dimensions	50x73(+9)x78	50x73(+9)x78	50x73(+9)x78	50x73(+9)x78



Model	MISS 1	MISS 3	S. MISS 3
Hourly Production	200 cones (75gr)	330 cones (75gr)	530 cones (75gr)
Tank	14 lt	6.5 lt x 2	6.5 lt x 2
Flavors	1	2 + mix	2 + mix
Depth	59x64 (+9) cm	59x64 (+9) cm	59x64 (+9) cm
Height	142 cm	142 cm	142 cm

Κατάλληλες για:
Ζαχαροπλαστική, Gelateria



ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΙΚΕΣ ΜΗΧΑΝΕΣ

■ Συρρικνωτικές

Συρρικνωτικές μηχανές. Μηχανές τύπου καμπάνας. Επιτραπέζιες ή με βάση. Με σύστημα εξοικονόμησης ενέργειας χάρη στη λειτουργία αναμονής. Εύκολος χειρισμός μέσω του ηλεκτρονικού πίνακα.

Περιοχή συρρίκνωσης:

320 X 460 mm – Max ύψος προϊόντος 200 mm.

420 X 550 mm – Max ύψος προϊόντος 200 / 230 mm.

580 X 840 mm – Max ύψος προϊόντος 200 mm.

600 X 840 mm – Max ύψος προϊόντος 200 mm.



■ Flowpack

Ιδανικές για προϊόντα αρτοποιίας και για ψωμί. Για είδη ζαχαροπλαστικής, ζυμαρικά, πίτσες, κατεψυγμένα προϊόντα με ή χωρίς δίσκο.



■ Θερμοκολλητικά Χειρός

Έχει ενσωματωμένο σύστημα προστασίας για ασφάλεια

- Ο χρόνος κόλλησης είναι ρυθμιζόμενος από 0 έως 3 sec.
- Η κόλληση γίνεται αυτόματα με οπτική ένδειξη τέλους.
- Ιδανικό για Super Market, Καφεκοπτεία, Συσκευαστήρια.



■ Θερμοκολλητικά Ποδός

- Θερμοκολλητικό ποδός
- Βαμμένο
- Βαριά κατασκευή
- Ειδικό για μεγάλη παραγωγή
- Ιδανικό για Super Market, Καφεκοπτεία, Συσκευαστήρια



■ Vacuum Εσωτερικής & Εξωτερικής Αναρρόφησης



Κατάλληλα για:
Αρτοποιία, Ζαχαροπλαστική



■ Ζαμπονομηχανές



ΣΥΣΚΕΥΕΣ CAFE | SNACK BAR | FAST FOOD

■ Αποχυμωτές



■ Μπλέντερ



■ Μηχανή για Καφέ Φίλτρου



■ Φραπιέρες



■ Συρτάρια για Μηχανές Espresso



■ Τοστιέρες

Μονές ή διπλές.



Με λείες ή ραβδωτές πλάκες.



Κατάλληλα για:

Αρτοποιία, Ζαχαροπλαστική, Πιτσαρία
Εστίαση, Snack Bar, Café, Εστιατόρια



■ Συσκευές
Hot Dog



■ Μηχανές
Τεμαχισμού
Λουκάνικων



■ Βαφλιέρες
Μονές ή διπλές.



■ Κρεπιέρες
Μονές ή διπλές.
Αερίου ή ρεύματος.



■ Επαγωγικές
Εστίες



■ Σαλαμάνδρα



■ Πλατώ
Ηλεκτρικά ή αερίου.



■ Εστίες



■ Κουζίνες



Κατάλληλα για:
Αρτοποιία, Ζαχαροπλαστική, Πιτσαρία
Εστίαση, Snack Bar, Café, Εστιατόρια



 **Γυριέρες**
Αερίου ή ρεύματος.



 **Κοτοπουλιέρες**



 **Βραστήρες
Ζυμαρικών**



 **Φριτέζες**



 **Πλυντήρια
Πιάτων - Ποτηριών**



 **Πλυντήρια
Σκευών - Εργαλείων**



 **Παγομηχανές**

Ψεκασμού.



Ανάδευσης.



Κατάλληλα για:
**Αρτοποιία, Ζαχαροπλαστική, Πιτσαρία
Εστίαση, Snack Bar, Café, Εστιατόρια**



ΠΟΛΥΚΟΠΤΙΚΑ

Πολυκοπτικά

Κόβει και τρίβει τυριά, φρούτα, λαχανικά, σοκολάτα.

Περιλαμβάνει 5 διαφορετικούς δίσκους κοπής:

- 3 δίσκους κοπής για τρίψιμο: 3mm • 4mm • 7mm.
- 2 δίσκους κοπής για κοπή σε φέτες: 2mm • 4mm.



- Αεριζόμενος κινητήρας για συνεχή λειτουργία.
- Δέχεται μια μεγάλη γκάμα δίσκων κοπής για κάθε αποτέλεσμα.
- Κόβει σε φέτες, κύβους, Julienne, όλα τα λαχανικά, φρούτα.
- Κόβει και μαλακά προϊόντα όπως τυρί Mozzarella.
- Απόλυτα ασφαλής λειτουργία.
- Με καπάκι Inox.
- Με κάδο συλλογής τυριού.
- Ιδανικό για εστιατόρια, Super Market, πιτσαρίες, ξενοδοχεία.



Τρίφτες Αμυγδάλου

Μηχανή κατάλληλη για το τρίψιμο και τον τεμαχισμό αμυγδάλων, ξηρών καρπών, φουντουκιών και άλλων προϊόντων σε διαφορετικά μεγέθη, σύμφωνα με τον χρησιμοποιούμενο δίσκο. Εξοπλισμένη με 3 εναλλάξιμους δίσκους και εκτοξευτήρα. Ειδικοί δίσκοι διατίθενται κατόπιν αιτήματος. Η έξοδος κυμαίνεται από 25 kg έως 80 kg, ανάλογα με το δίσκο και το χρησιμοποιούμενο προϊόν.



Cutter | Πολτοποιητές

Για Sauce, σάλτσες, κρέμες κτλ.



Τυροτρίφτες

Για μαλακά τυριά.

Για σκληρά τυριά.



Κατάλληλα για:
Αρτοποιία, Ζαχαροπλαστική, Πιτσαρία
Εστίαση, Snack Bar, Café, Εστιατόρια



SHOCK FREEZER | BLAST CHILLER

■ Θάλαμοι Ταχείας Κατάψυξης

Χωρητικότητα: GN 1/1
ή 3 λαμαρίνες 600X400 mm



EXTERNAL DIMENSIONS	INTERNAL DIMENSIONS
L:600 P/d:805 H:460mm	L:340 P/d:560 H:270mm
BLAST CHILLING	BLAST FREEZING
90°C +3°C in 90' = 7,0 Kg	90°C -18°C in 240' = 5,0 Kg

Χωρητικότητα: GN 1/1
ή 5 λαμαρίνες 600X400mm



Ιδανικό για παγωτό

EXTERNAL DIMENSIONS	INTERNAL DIMENSIONS
L:820 P/d:730 H:900mm	L:700 P/d:450 H:375mm
BLAST CHILLING	BLAST FREEZING
90°C +3°C in 90' = 22 Kg	90°C -18°C in 240' = 15 Kg



EXTERNAL DIMENSIONS	INTERNAL DIMENSIONS
L:820 P/d:740 H:900mm	L:700 P/d:450 H:375mm
BLAST CHILLING	BLAST FREEZING
90°C +3°C in 90' = 20 Kg	90°C -18°C in 240' = 14 Kg

Κατάλληλα για:
Αρτοποιία, Ζαχαροπλαστική, Gelateria
Πιτσάρια, Εστίαση, Catering



Χωρητικότητα: GN 1/1
ή 8 λαμαρίνες 600X400mm



Ιδανικό για
παγωτό



EXTERNAL DIMENSIONS	INTERNAL DIMENSIONS
L:820 P/d:730 H:1280mm	L:700 P/d:450 H:610mm
BLAST CHILLING	BLAST FREEZING
90°C +3°C in 90' = 25 Kg	90°C -18°C in 240' = 16 Kg

EXTERNAL DIMENSIONS	INTERNAL DIMENSIONS
L:820 P/d:700 H:1280mm	L:700 P/d:450 H:610mm
BLAST CHILLING	BLAST FREEZING
90°C +3°C in 90' = 25 Kg	90°C -18°C in 240' = 16 Kg

Χωρητικότητα: GN 1/1
ή 10 λαμαρίνες 600X400mm



Ιδανικό για
παγωτό



EXTERNAL DIMENSIONS	INTERNAL DIMENSIONS
L:820 P/d:830 H:1750mm	L:700 P/d:450 H:1000mm
BLAST CHILLING	BLAST FREEZING
90°C +3°C in 90' = 30 Kg	90°C -18°C in 240' = 20 Kg

EXTERNAL DIMENSIONS	INTERNAL DIMENSIONS
L:820 P/d:800 H:1750mm	L:700 P/d:450 H:1000mm
BLAST CHILLING	BLAST FREEZING
90°C +3°C in 90' = 28 Kg	90°C -18°C in 240' = 18 Kg

Κατάλληλα για:
Αρτοποιία, Ζαχαροπλαστική, Gelateria
Πιτσαρία, Εστίαση, Catering



Χωρητικότητα: GN 1/1
ή 15 λαμαρίνες 600X400mm

Ιδανικό για
παγωτό



EXTERNAL DIMENSIONS	INTERNAL DIMENSIONS
L:820 P/d:830 H:1950mm	L:700 P/d:450 H:1090mm
BLAST CHILLING	BLAST FREEZING
90°C +3°C in 90' = 50 Kg	90°C -18°C in 240' = 30 Kg

EXTERNAL DIMENSIONS	INTERNAL DIMENSIONS
L:820 P/d:800 H:1949mm	L:700 P/d:450 H:1100mm
BLAST CHILLING	BLAST FREEZING
90°C +3°C in 90' = 45 Kg	90°C -18°C in 240' = 27 Kg

Χωρητικότητα: GN 1/1
ή 18 λαμαρίνες 600X400mm

Ιδανικό για
παγωτό



Χωρητικότητα: GN 1/1
ή 20 λαμαρίνες 600X400mm



EXTERNAL DIMENSIONS	INTERNAL DIMENSIONS
L:820 P/d:830 H:2180mm	L:700 P/d:450 H:1300mm
BLAST CHILLING	BLAST FREEZING
90°C +3°C in 90' = 70 Kg	90°C -18°C in 240' = 38 Kg

EXTERNAL DIMENSIONS	INTERNAL DIMENSIONS
L:810 P/d:1050 H:2070mm	L:670 P/d:875 H:1490mm
BLAST CHILLING	BLAST FREEZING
90°C +3°C in 90' = 75 Kg	90°C -18°C in 240' = 45 Kg

Κατάλληλα για:
Αρτοποιία, Ζαχαροπλαστική, Gelateria
Πιτσάρια, Εστίαση, Catering



Θάλαμοι χωρητικότητας 1 καροτσιού 20 θέσεων 600X400 – GN 1/1
& χωρητικότητας από 1- 6 καρότσια 20 θέσεων 600X800 – GN 2/1



EXTERNAL DIMENSIONS	INTERNAL DIMENSIONS
L:1230 P/d:1135 H:2190mm	L:727 P/d:936 H:2070mm
BLAST FREEZING	DEFROSTING
90°C -18°C in 240' = 45 Kg	Hot gas

POWER SUPPLY	EXTERNAL DIMENSIONS	INTERNAL DIMENSIONS
400V/3Ph/50Hz	L:1600 P/d:1243 H:2180mm	L:800 P/d:960 H:1960mm
BLAST CHILLING	BLAST FREEZING	DEFROSTING
90°C +3°C in 90' = 180 Kg	90°C -18°C in 240' = 145 Kg	By air

Shock Freezer για 5 λαμαρίνες 400X600mm
στο πάνω μέρος και κάτω θάλαμος αποθήκευσης.



Κατάλληλα για:
Αρτοποιία, Ζαχαροπλαστική, Gelateria
Πιτσαρία, Εστίαση, Catering



■ Βιτρίνες Παγωτού



■ Βιτρίνες Ζαχαροπλαστικής

Πανοραμικές με φωτισμό Led, Συντήρησης, Κατάψυξης, Συντήρησης & Κατάψυξης.



■ Για Σοκολατάκια

■ Κρασιών

■ Αναψυκτικών



Κατάλληλα για:
Ζαχαροπλαστική, Gelateria, Cafe Bar, Αρτοποιία



■ Αλλαντικών & Τυριών



■ Self Service



■ Καταψύκτες Μπαούλα



ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ | ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

■ Bain Marie

Διαθέσιμα στα παρακάτω λίτρα:

- 1.5 L
- 2 x 1.5 L
- 3 x 0.8 L
- 4 x 1.5 L
- 3.5 L
- 6 L • 9 L
- 13.7 L



■ Spray Πιστόλια Ψεκασμού Σοκολάτας

Spray πιστόλι ψεκασμού σοκολάτας. Χάρη στη δυνατότητα ρύθμισης της πίεσης, της ποσότητας σοκολάτας και της γωνίας του ακροφυσίου, επιτρέπει τη δημιουργία ειδικών διακοσμητικών επιδράσεων: όπως βελούδο, χιόνι, κόκκους, φλούδα πορτοκαλιού, σημεία, γραμμές κ.λπ.



■ Spray Πιστόλια Ψεκασμού Ζελέ



■ Επικαλυπτικές Ξηρών Καρπών

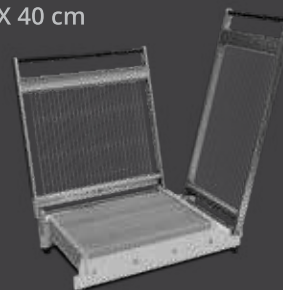


■ Κιθάρες Κοπής

Μονές



Διπλές και για διάσταση 60 X 40 cm



Κατάλληλα για:
Ζαχαροπλαστική, Εστίαση, Αρτοποιία, Εστιατόρια



■ Πρέσα Τάρτας

Με δυνατότητα αλλαγής καλουπιών και επιλογής μέσα από μια μεγάλη γκάμα σχεδίων όπως καρδιά, αστέρι, ορθογώνια, τρίγωνη κτλ.



■ Επιτραπέζια Βρύση Σοκολάτας

Μονή ή διπλή.



■ Συσκευή Θέρμανσης

Συσκευή θέρμανσης μπιμπερό σοκολάτας, σάλτσας, κρέμας κτλ που χρησιμοποιούνται για τη διακόσμηση κρέπας, παγωτών και επιδορπίων.



■ Ξύστρα Σοκολάτας

Για 2,5 και 5 Kg.



Κατάλληλα για:
Ζαχαροπλαστική



■ Στρωτήρες Σοκολάτας | Επικαλυπτικές Μηχανές

Με δονητικό τραπέζι θερμαινόμενο για την παραγωγή προϊόντων σε φόρμες, το οποίο αφαιρείται εύκολα και μπορεί να τοποθετηθεί πλέγμα δόνησης με ρυθμιστή ταχύτητας. Αφαιρούμενο τραπέζι επικάλυψης. Ελάχιστη χωρητικότητα κάδου 8 kg και μέγιστη 80 kg ανάλογα με το κάθε μοντέλο.



■ Τούνελ Ψύξης

Διατίθενται σε διαφορετικά μήκη, ανάλογα με τις ανάγκες του πελάτη. Η ταχύτητα τροφοδοσίας της ταινίας ρυθμίζεται ανάλογα με το μήκος του τούνελ.



Κατάλληλα για:
Ζαχαροπλαστική



ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ

■ Μηχανήματα Ζυμαρικών

Μηχανήματα ζυμαρικών με ενσωματωμένο ζυμωτήριο. Επιλογή σχεδίων και καλουπιών μέσα από μία μεγάλη γκάμα προϊόντων. Δυνατότητα παραγωγής από 2,5 Kg στο μικρό μοντέλο μέχρι 200 Kg/h.



■ Θάλαμοι Ξήρανσης Ζυμαρικών

Χωρητικότητα από 100 κιλά μέχρι 800 κιλά.



	EC/NG 25	EC/NG 50	EC/NG 100	EC/NG 150	EC/NG 200
Installed Power (Watt)	4800	8500	16500	22300	32400
Quantity of Trolleys (nr)	1	2	4	6	8
Quantity of Sieves (nr)	25	50	100	150	200
Sieve Size (mm)	600 x 1200	600 x 1200	600 x 1200	600 x 1200	600 x 1200
Pasta Quantity (Kg)	100	200	400	600	800
Dryer Size (mm)					
Width (A)	1750	1750	1750	1750	1750
Depth (B)	950	1550	2750	3950	5150
Height (C)	2900	2900	2900	2900	2900

Κατάλληλα για:
Οικοτεχνίες, Μονάδες Εστίασης
Εργαστήρια Ζυμαρικών



ΑΝΟΙΞΕΙΔΩΤΕΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ

■ Ερμάρια



■ Καπέλα



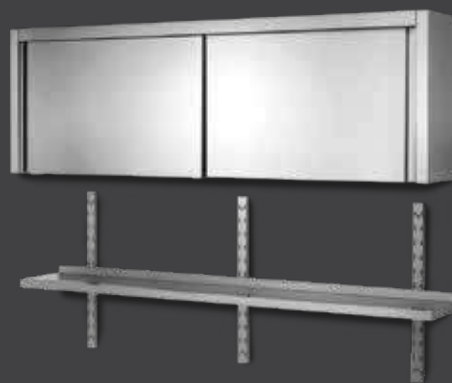
■ Λάντζες



■ Τραπέζια Εργασίας



■ Ποτηροθήκες



■ Ράφια



■ Ψυγεία Τύπου Salad Bar



Κατάλληλα για:
Αρτοποιία, Ζαχαροπλαστική, Πιτσαρία
Εστίαση, Snack Bar, Café, Εστιατόρια



■ Πάγκοι Ψυγεία (Συντήρηση / Κατάψυξη)

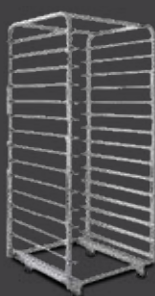


■ Θάλαμοι Συντήρησης με 1 ή 2 πόρτες



■ Καρότσια

- Καρότσια εργαστηρίου σε οποιαδήποτε διάσταση.
- Καρότσια για φούρνους περιστρεφόμενους με γάντζο ή πλατφόρμα.
- Τελαροθήκες.



■ Ατμοκαθαριστής

Ισχυρός επαγγελματικός καθαριστής ατμού, με σύστημα ανακύκλωσης όπου επιτρέπει τη συνεχή χρήση συμπληρώνοντας τη δεξαμενή νερού ενώ λειτουργεί το μηχάνημα. Είναι σε θέση να διαλύσει οποιοδήποτε είδος γράσου και βρωμιάς και να απομακρύνει τα πάντα, αφήνοντας τις επιφάνειες καθαρές, απολυμασμένες και απολύτως στεγνές.



■ Σκούπες με αντοχή σε υψηλές θερμοκρασίες

Ηλεκτρική σκούπα άκαυστη για υγρά και στερεά καθώς και καυτών κατάλοιπων έως 120°C, inox κάδο 41 lt με μοτέρ για υψηλές θερμοκρασίες.



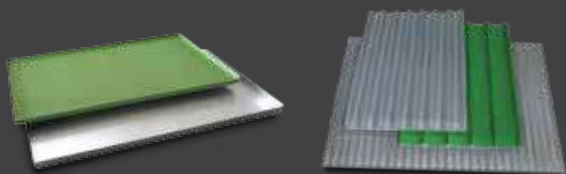
Κατάλληλα για:

Αρτοποιία, Ζαχαροπλαστική, Πιτσαρία
Εστίαση, Snack Bar, Café, Εστιατόρια



■ Λαμαρίνες

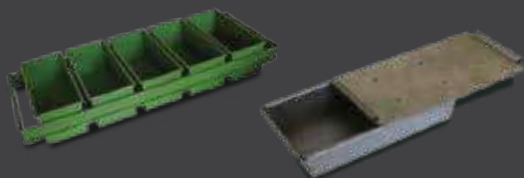
Λαμαρίνες Dkr, αλουμινίου, αλουμινιάζ ή ανοιξείδωτες, σε οποιαδήποτε διάσταση επιθυμεί ο πελάτης και με επικάλυψη τεφλόν. Επίπεδες, διάτρυτες ή αυλακωτές για μπαγκέτες.



Λαμαρίνες με καλούπια για burger, κρουασάν κτλ.



■ Φόρμες για Ψωμί ή Τόστ



■ Τελάρα Αλουμινιού



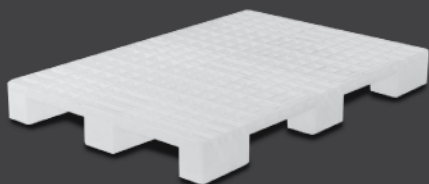
■ Τελάρα Μεταφοράς Ψωμιών 80 lt & 140 lt



■ Τελάρα Μεταφοράς Ψύξης & Αποθήκευσης Τροφίμων



■ Παλέτες



■ Δοσομετρικοί Κουβάδες & Κανάτες



1 lt, 3 lt, 5 lt.



1 lt - 110 mm (διάμετρος) x 135 mm (ύψος)
3 lt - 150 mm (διάμετρος) x 170 mm (ύψος)
5 lt - 170 mm (διάμετρος) x 220 mm (ύψος)

■ Ισοθερμικά Κιβώτια Μεταφοράς Τροφίμων



■ Σέσουλες

0,50 - 1- 1,5 Kg.



Κατάλληλα για:
Αρτοποιία, Ζαχαροπλαστική
Πιτσαρία, Εστίαση





www.cronusequip.gr

CRONUS[®]

20ο Χλμ Θεσ/νίκης - Βασιλικών

T: +30 23960 24022
F: +30 23960 23780
E: info@cronusequip.gr

T.K: 57006
T.Θ: 1054