



ΓΚΡΙΑ & ΠΛΑΤΟ ΑΕΡΙΟΥ

τεχνικές προδιαγραφές προϊόντων



Η VIMITEX EVEE είναι μια πλέον δυναμική εταιρεία που ασχολείται με την κατασκευή και εμπορία μηχανημάτων μαζικής εστίασης εδώ και 40 χρόνια. Από το 1973 μελετάμε, σχεδιάζουμε και παράγουμε επαγγελματικές συσκευές κουζίνας στο εργοστάσιό μας στη Θεσσαλονίκη.

Με γνώμονα πάντα τις ανάγκες των πελατών μας παρέχουμε προϊόντα υψηλής ποιότητας, λαμβάνοντας υπόψη τη γνώση και την εμπειρία τους τόσο στην εκτεταμένη επιστημονική έρευνα που πραγματοποιεί η εταιρεία αλλά και στις διαδικασίες ελέγχου της παραγωγής της.

Τα γκριλ και πλατό αερίου της Vimitex είναι αναμφισβήτητα οι πιο εξελιγμένες συσκευές μας, καθώς είναι οι πρώτες που παράγονται με το εμπορικό μας σήμα από το 1973. Κυριότερος παράγοντας σε αυτή την μακροχρόνια έρευνα είναι η υψηλή απόδοση των συσκευών σε συνδυασμό με τον εύκολο καθαρισμό τους. Πρόκειται για το σπουδαιότερο μηχανήμα μιας επαγγελματικής κουζίνας καθώς πρέπει να ανταποκρίνεται σε κάθε μαγειρική απαίτηση με δύναμη, αξιοπιστία και ευκολία χειρισμού, χωρίς σπατάλη καυσίμου.

Σήμερα, η γκάμα των επαγγελματικών γκριλ αερίου που σας παρουσιάζουμε προσφέρει στους χρήστες μια ποικιλία επιφανειών για διαφορετικούς τρόπους ψησίματος, έχοντας επιλέξει εξαρτήματα ελέγχου (του αερίου) προηγμένης τεχνολογίας, ισχυρότατους και ενεργειακά αποδοτικούς καυστήρες και στιβαρά υλικά κατασκευής, τα οποία εγγυώνται την σταθερή αλλά και απόλυτα ασφαλή λειτουργία των μηχανημάτων μας. Επιπλέον, οι καθαρές γραμμές και ο ελκυστικός σχεδιασμός τους σε συνδυασμό με την ευκολία λειτουργίας και καθαρισμού τα καθιστούν ιδανική επιλογή για κάθε επαγγελματική κουζίνα.

751



Τεχνικά χαρακτηριστικά

Καυστήρας: ανοξείδωτος χάλυβας 1x12.6kW

Αποσπώμενος ανοξείδωτος διανομέας φλόγας

Αποσπώμενα ανοξείδωτα καλύμματα καυστήρων

Θερμομαγνητική βαλβίδα

Βαλβίδα προοδευτικής αυξομείωσης φλόγας

Σύστημα ασφαλείας: πιλότος

Ανάφλεξη με πιεζοηλεκτρικό αναπτήρα

Αφαιρούμενο συρτάρι νερού: 1

Σύστημα επιβράδυνσης εξάτμισης νερού

Ωφέλιμη επιφάνεια ψησίματος: 340x510mm

Εναλλασόμενες επιφάνειες μαγειρέματος

Ρυθμιζόμενα πόδια

Τύπος αερίου: G20: 20mbar, G30/G31: 28-30/37mbar, G30/G3: 50mbar

Αξεσουάρ

Πατέντα: αποσπώμενες μαντεμένιες βέργες διπλής όψης (στρογγυλεμένες και επίπεδες) 340x510mm

Μαντεμένα σχάρα διάτρητη, αυλακωτή 340x510mm

Ανοξείδωτη σχάρα τύπου "V" 340x510mm

Ανοξείδωτη σχάρα τύπου "_/" 340x510mm

Ανοξείδωτη σχάρα τύπου "S" 340x510mm

Ανοξείδωτη σχάρα με οριζόντιες ή κάθετες βέργες 340x510mm

Επαγγελματικό, επιτραπέζιο γκριλ αερίου με 1 πολύ ισχυρό καυστήρα μεγάλης απόδοσης. Απαιτεί ελάχιστο χρόνο προθέρμανσης και προσφέρει εξαιρετική ταχύτητα και ποιότητα ψησίματος. Προορίζεται για ψητοπωλεία, εστιατόρια, snack bar, ψαροταβέρνες, μαγειρεία με μικρές απαιτήσεις παραγωγής.

Ιδανική συσκευή για όλα τα είδη κρέατος, ψαριού και λαχανικών. Για τα λιπαρά κομμάτια (μπριζόλες, πανσέτες, μπιφτέκια, λουκάνικα κλπ) προτείνεται η σχάρα τύπου "V", ενώ για τα κοτόπουλα προτείνεται η σχάρα τύπου "S".

Ο καυστήρας είναι μελετημένος ώστε να διανέμει ομοιόμορφα τη θερμοκρασία στην επιφάνεια ψησίματος, εξασφαλίζοντας μεγαλύτερη απορρόφηση της ενέργειας χωρίς απώλειες, και επομένως μειωμένο κόστος μαγειρέματος.

Το περιστροφικό κουμπί προοδευτικής αυξομείωσης της φλόγας πετυχαίνει άριστο έλεγχο της θερμοκρασίας επάνω στην σχάρα για άψογο αποτέλεσμα σε κάθε είδος ψησίματος.

Η ανάφλεξη και η επίβλεψη της φλόγας γίνεται με πιεζοηλεκτρικό αναπτήρα και πιλότο, τοποθετημένα σε απόλυτα προστατευμένο σημείο από λίπη και λάδια στο μπροστινό μέρος της συσκευής για εύκολη πρόσβαση.

Ένα εξαιρετικά αξιόπιστο και φιλικό προς το χρήστη γκριλ αερίου, κατασκευασμένο από υλικά άριστης ποιότητας, αποτελεί κορυφαία επιλογή για την επαγγελματική κουζίνα σας.

Κατηγορία προϊόντων	Γκριλ αερίου
Τύπος	Επιτραπέζιο μονό γκριλ αερίου νερού
Ισχύς	12.6 kW
Διαστάσεις	400x700x300 (430) mm
Παροχή αερίου	Υγραέριο (προπάνιο, βουτάνιο), φυσικό αέριο
Επιφάνεια	Ανοξείδωτη σχάρα

Γκριλ αερίου λάβας



751V

Επαγγελματικό, επιτραπέζιο γκριλ αερίου ηφαιστειακής πέτρας με 1 πολύ ισχυρό καυστήρα μεγάλης απόδοσης. Απαιτεί ελάχιστο χρόνο προθέρμανσης και προσφέρει εξαιρετική ταχύτητα και ποιότητα ψησίματος. Είναι ιδανική συσκευή για κομμάτια κρέατος με λιγότερο λίπος, όπως μοσχαρίσιο φιλέτο, μπριζόλες, σουβλάκια, μπιφτέκια ή αρνίσιο κρέας αλλά και για ψάρια και θαλασσινά, επειδή η πέτρα δίνει ιδιαίτερη νοστιμιά κατά το ψήσιμο, όπως ακριβώς έκανε παλαιότερα το κάρβουνο. Ωστόσο, αποτελεί μια ασφαλέστερη επιλογή από πλευράς υγιεινής και λειτουργικότητας.

Προορίζεται για κάθε μικρό ψητοπωλείο, εστιατόριο, snack, ψαροταβέρνα, μαγειρείο που δίνει βάρος στην ποιότητα και τη γεύση. Επίσης είναι το αγαπημένο βοηθητικό γκριλ στην κουζίνα πολλών απαιτητικών σεφ αποκλειστικά για τα φιλέτα.

Ο καυστήρας μεγάλης ισχύος είναι μελετημένος ώστε να πυρώνει την πέτρα, η οποία διατηρεί την υψηλή θερμοκρασία για πολύ ώρα και τη διανέμει ομοιόμορφα στην επιφάνεια ψησίματος, εξασφαλίζοντας έτσι μεγαλύτερη απορρόφηση της ενέργειας χωρίς απώλειες, και επομένως μειωμένο κόστος μαγειρέματος. Το περιστροφικό κουμπί προοδευτικής αυξομείωσης της φλόγας πετυχαίνει απόλυτο έλεγχο της θερμοκρασίας επάνω στην σχάρα για άψογο αποτέλεσμα σε κάθε είδος ψησίματος.

Η ανάφλεξη και η επίβλεψη της φλόγας γίνεται με πιεζοηλεκτρικό αναπτήρα και πιλότο, τοποθετημένα σε απόλυτα προστατευμένο σημείο από λίπη και λάδια στο μπροστινό μέρος της συσκευής για εύκολη πρόσβαση. Μία προσεκτικά σχεδιασμένη, στιβαρή συσκευή χωρίς προβλήματα και μεγάλη ευκολία στον καθαρισμό γίνεται χρήσιμο εργαλείο για τους απαιτητικούς επαγγελματίες εστίασης.

* Συνιστούμε να καθαρίζετε συχνά τις πέτρες από τα συσσωρευμένα λίπη, προθερμαίνοντας τη συσκευή για 10 λεπτά σε δυνατή φωτιά.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Καυστήρας: ανοξείδωτος χάλυβας 1x10.6kW

Αποσπώμενος ανοξείδωτος διανομέας φλόγας

Αποσπώμενος ανοξείδωτος οδηγός φλόγας

Θερμομαγνητική βαλβίδα

Βαλβίδα προοδευτικής αυξομείωσης φλόγας

Σύστημα ασφαλείας: πιλότος

Ανάφλεξη με πιεζοηλεκτρικό αναπτήρα

Αφαιρούμενο συρτάρι νερού: 1

Σύστημα επιβράδυνσης εξάτμισης νερού

Αφαιρούμενο πλέγμα πέτρας υψηλής θερμοκρασίας

Ηφαιστειακή πέτρα λάβας: συσκευασία 7 kg

Ωφέλιμη επιφάνεια ψησίματος: 340x510mm

Εναλλασσόμενες επιφάνειες μαγειρέματος

Ρυθμιζόμενα πόδια

Αξεσουάρ

Πατέντα: αποσπώμενες μαντεμένιες βέργες διπλής όψης (στρογγυλεμένες και επίπεδες) 340x510mm

Μαντεμένα σχάρα διάτρητη, αυλακωτή 340x510mm

Ανοξείδωτη σχάρα τύπου "V" 340x510mm

Ανοξείδωτη σχάρα τύπου "\/" 340x510mm

Ανοξείδωτη σχάρα τύπου "S" 340x510mm

Ανοξείδωτη σχάρα με οριζόντιες ή κάθετες βέργες 340x510mm

Κατηγορία προϊόντων Γκριλ αερίου

Τύπος	Επιτραπέζιο μονό γκριλ αερίου με ηφαιστειακές πέτρες
Ισχύς	10.6 kW
Διαστάσεις	400x700x300 (430) mm
Παροχή αερίου	Υγραέριο (προπάνιο, βουτάνιο), φυσικό αέριο
Επιφάνεια	Ανοξείδωτη σχάρα

Λαζαρίδης Δ. Γεώργιος & Σια. EBEE
6,5χμ Θεσσαλονίκη- Λαγκαδά P.O.Box 50167
540 13 Θεσσαλονίκη, Ελλάδα
Τηλ: +30 2310 688 020 Fax: +30 2310 688 021
vimitex@vimitex.gr
www.vimitex.gr

751 MD



Τεχνικά χαρακτηριστικά

- Καυστήρας: ανοξείδωτος χάλυβας 1x12.6kW
- Αποσπώμενος ανοξείδωτος διανομέας φλόγας
- Αποσπώμενα ανοξείδωτα καλύμματα καυστήρων
- Θερμομαγνητική βαλβίδα
- Βαλβίδα προοδευτικής αυξομείωσης φλόγας
- Σύστημα ασφαλείας: πιλότος
- Ανάφλεξη με πιεζοηλεκτρικό αναπτήρα
- Αφαιρούμενο συρτάρι νερού: 1
- Σύστημα επιβράδυνσης εξάτμισης νερού
- Ωφέλιμη επιφάνεια ψησίματος: 340x510mm
- Εναλλασόμενες επιφάνειες μαγειρέματος
- Ντουλάπι αποθήκευσης κλειστό/ανοιχτό
- Ρυθμιζόμενα ανοξείδωτα πόδια

Αξεσουάρ

Πατέντα: αποσπώμενες μαντεμένιες βέργες διπλής όψης (στρογγυλεμένες και επίπεδες) 340x510mm

- Μαντεμένια σχάρα διάτρητη, αυλακωτή 340x510mm
- Ανοξείδωτη σχάρα τύπου "V" 340x510mm
- Ανοξείδωτη σχάρα τύπου "_/" 340x510mm
- Ανοξείδωτη σχάρα τύπου "S" 340x510mm
- Ανοξείδωτη σχάρα με οριζόντιες ή κάθετες βέργες 340x510mm

Επαγγελματικό, επιδαπέδιο γκριλ αερίου με 1 πολύ ισχυρό καυστήρα μεγάλης απόδοσης. Απαιτεί ελάχιστο χρόνο προθέρμανσης και προσφέρει εξαιρετική ταχύτητα και ποιότητα ψησίματος. Προορίζεται για μικρά ψητοπωλεία, εστιατόρια, snack bar, ψαροταβέρνες, και μαγειρεία. Διαθέτει ερμάριο βάσης (ανοιχτό η κλειστό κατ' επιλογή) για επιπλέον αποθήκευση.

Ιδανική συσκευή για όλα τα είδη κρέατος, ψαριού και λαχανικών. Για τα λιπαρά κομμάτια (μπριζόλες, πανσέτες, μπιφτέκια και λουκάνικα) προτείνεται η σχάρα τύπου "V", ενώ για τα κοτόπουλα προτείνεται η σχάρα τύπου "S".

Ο καυστήρας είναι μελετημένος ώστε να διανέμει ομοιόμορφα τη θερμοκρασία στην επιφάνεια ψησίματος, εξασφαλίζοντας μεγαλύτερη απορρόφηση της ενέργειας χωρίς απώλειες, και επομένως μειωμένο κόστος μαγειρέματος.

Το περιστροφικό κουμπί προοδευτικής αυξομείωσης της φλόγας πετυχαίνει απόλυτο έλεγχο της θερμοκρασίας επάνω στην σχάρα για άψογο αποτέλεσμα σε κάθε είδος ψησίματος.

Η ανάφλεξη και η επίβλεψη της φλόγας γίνεται με πιεζοηλεκτρικό αναπτήρα και πιλότο, τοποθετημένα σε απόλυτα προστατευμένο σημείο από λίπη και λάδια στο μπροστινό μέρος της συσκευής για εύκολη πρόσβαση.

Ένα απόλυτα αξιόπιστο και φιλικό προς το χρήστη γκριλ αερίου, κατασκευασμένο από υλικά άριστης ποιότητας, αποτελεί κορυφαία επιλογή για την επαγγελματική κουζίνα σας.

Κατηγορία προϊόντων	Γκριλ αερίου
Τύπος	Επιδαπέδιο μονό γκριλ αερίου νερού
Ισχύς	12.6 kW
Διαστάσεις	400x700x850 (980) mm
Παροχή αερίου	Υγραέριο (προπάνιο, βουτάνιο), φυσικό αέριο
Επιφάνεια	Ανοξείδωτες βέργες

Γκριλ αερίου λάβας



751V MD

Επαγγελματικό, επιδαπέδιο γκριλ αερίου ηφαιστειακής πέτρας με 1 πολύ ισχυρό καυστήρα μεγάλης απόδοσης. Διαθέτει ερμάριο βάσης (ανοιχτό η κλειστό κατ' επιλογή) για επιπλέον αποθήκευση.

Απαιτεί ελάχιστο χρόνο προθέρμανσης και προσφέρει εξαιρετική ταχύτητα και ποιότητα ψησίματος. Είναι ιδανική συσκευή για κομμάτια κρέατος με λιγότερο λίπος, όπως μοσχαρίσιο φιλέτο, μπριζόλες, σουβλάκια, μπιφτέκια ή αρνίσιο κρέας αλλά και για ψάρια και θαλασσινά, επειδή η πέτρα δίνει ιδιαίτερη νοστιμιά κατά το ψήσιμο, όπως ακριβώς έκανε παλαιότερα το κάρβουνο. Έτσι αποτελεί μια ασφαλέστερη επιλογή από πλευράς υγιεινής και λειτουργικότητας.

Προορίζεται για κάθε μικρό ψητοπωλείο, εστιατόριο, snack, ψαροταβέρνα, μαγειρείο που δίνει βάρος στην ποιότητα και τη γεύση. Επίσης είναι το αγαπημένο βοηθητικό γκριλ στην κουζίνα πολλών απαιτητικών σεφ αποκλειστικά για τα φιλέτα.

Ο καυστήρας μεγάλης ισχύος είναι μελετημένος ώστε να πυρνώει την πέτρα, η οποία διατηρεί την υψηλή θερμοκρασία για πολύ ώρα και τη διανέμει ομοιόμορφα στην επιφάνεια ψησίματος, εξασφαλίζοντας έτσι μεγαλύτερη απορρόφηση της ενέργειας χωρίς απώλειες, και επομένως μειωμένο κόστος μαγειρέματος.

Το περιστροφικό κουμπί προοδευτικής αυξομείωσης της φλόγας πετυχαίνει απόλυτο έλεγχο της θερμοκρασίας επάνω στην σχάρα για άψογο αποτέλεσμα σε κάθε είδος ψησίματος.

Η ανάφλεξη και η επίβλεψη της φλόγας γίνεται με πιεζοηλεκτρικό αναπτήρα και πιλότο, τοποθετημένα σε απόλυτα προστατευμένο σημείο από λίπη και λάδια στο μπροστινό μέρος της συσκευής για εύκολη πρόσβαση.

Μία προσεκτικά σχεδιασμένη, στιβαρή συσκευή χωρίς προβλήματα και μεγάλη ευκολία στον καθαρισμό γίνεται χρήσιμο εργαλείο για τους απαιτητικούς επαγγελματίες εστίασης.

* Συνιστούμε να καθαρίζετε συχνά τις πέτρες από τα συσσωρευμένα λίπη, προθερμαίνοντας τη συσκευή για 10 λεπτά σε δυνατή φωτιά.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Καυστήρας: ανοξείδωτος χάλυβας 1x10.6kW

Αποσπώμενος ανοξείδωτος διανομέας φλόγας

Αποσπώμενος ανοξείδωτος οδηγός φλόγας

Θερμομαγνητική βαλβίδα

Βαλβίδα προοδευτικής αυξομείωσης φλόγας

Σύστημα ασφαλείας: πιλότος

Ανάφλεξη με πιεζοηλεκτρικό αναπτήρα

Αφαιρούμενο συρτάρι νερού: 1

Σύστημα επιβράδυνσης εξάτμισης νερού

Αφαιρούμενο πλέγμα πέτρας υψηλής θερμοκρασίας

Ηφαιστειακή πέτρα λάβας: συσκευασία 7 kg

Ωφέλιμη επιφάνεια ψησίματος: 340x510mm

Εναλλασόμενες επιφάνειες μαγειρέματος

Ντουλάπι αποθήκευσης κλειστό/ανοιχτό

Ρυθμιζόμενα ανοξείδωτα πόδια

Αξεσουάρ

Πατέντα: αποσπώμενες μαντεμένιες βέργες διπλής όψης (στρογγυλεμένες και επίπεδες) 340x510mm

Μαντεμένα σχάρα διάτρητη, αυλακωτή 340x510mm

Ανοξείδωτη σχάρα τύπου "V" 340x510mm

Ανοξείδωτη σχάρα τύπου "_/" 340x510mm

Ανοξείδωτη σχάρα τύπου "S" 340x510mm

Ανοξείδωτη σχάρα με οριζόντιες ή κάθετες βέργες 340x510mm

Κατηγορία προϊόντων Γκριλ αερίου

Τύπος Επιδαπέδιο μονό γκριλ αερίου με ηφαιστειακές πέτρες

Ισχύς 10.6 kW

Διαστάσεις 400x700x850(980) mm

Παροχή αερίου Υγραέριο (προπάνιο, βουτάνιο), φυσικό αέριο

Επιφάνεια Ανοξείδωτες βέργες

Λαζαρίδης Δ. Γεώργιος & Σια. EBEE
6,5χμ Θεσσαλονίκη- Λαγκαδά Ρ.Ο.Box 50167
540 13 Θεσσαλονίκη, Ελλάδα
Τηλ: +30 2310 688 020 Fax: +30 2310 688 021
vimitex@vimitex.gr
www.vimitex.gr

752



Τεχνικά χαρακτηριστικά

Καυστήρας: ανοξείδωτος χάλυβας 2x12.6kW

Αποσπώμενος ανοξείδωτος διανομέας φλόγας

Αποσπώμενα ανοξείδωτα καλύμματα καυστήρων

Θερμομαγνητική βαλβίδα

Βαλβίδα προοδευτικής αυξομείωσης φλόγας

Σύστημα ασφαλείας: πιλότος

Ανάφλεξη με πιεζοηλεκτρικό αναπτήρα

Αφαιρούμενο συρτάρι νερού: 2

Σύστημα επιβράδυνσης εξάτμισης νερού

Ωφέλιμη επιφάνεια ψησίματος: 740x510mm

Εναλλασόμενες επιφάνειες μαγειρέματος

Ρυθμιζόμενα πόδια

Αξεσουάρ

Πατέντα: αποσπώμενες μαντεμένιες βέργες διπλής όψης (στρογγυλεμένες και επίπεδες) 370x510mm

Μαντεμένια σχάρα διάτρητη, αυλακωτή 370x510mm

Ανοξείδωτη σχάρα τύπου "V" 370x510mm

Ανοξείδωτη σχάρα τύπου "_/" 370x510mm

Ανοξείδωτη σχάρα τύπου "S" 370x510mm

Ανοξείδωτη σχάρα με οριζόντιες ή κάθετες βέργες 370x510mm

Ανοξείδωτη λεία σχάρα 370x510mm

Το μοντέλο αυτό είναι το best seller της εταιρίας μας. Είναι το ιδανικό επιτραπέζιο γκριλ αερίου για κάθε ψητοποιείο, εστιατόριο, snack bar, ψαροταβέρνα, μαγειρείο με μεγάλες απαιτήσεις παραγωγής. Ο συνδυασμός μεγέθους-απόδοσης-τιμής, το πρωτοποριακό του στυλ αλλά και η ποικιλία των επτά διαφορετικών επιφανειών που επιδέχεται το καθιέρωσε στην αγορά ως τη σίγουρη λύση για κάθε επαγγελματία μαζικής εστίασης.

Ιδανική συσκευή για όλα τα είδη κρέατος, ψαριού και λαχανικών. Για τα λιπαρά κομμάτια (μπριζόλες, πανσέτες, μπιφτέκια και λουκάνικα) προτείνεται η σχάρα τύπου "V", ενώ για τα κοτόπουλα προτείνεται η σχάρα τύπου "S".

Ο καυστήρας είναι μελετημένος ώστε να διανέμει ομοιόμορφα τη θερμοκρασία στην επιφάνεια ψησίματος, εξασφαλίζοντας μεγαλύτερη απορρόφηση της ενέργειας χωρίς απώλειες, και επομένως μειωμένο κόστος μαγειρέματος.

Το περιστροφικό κουμπί προοδευτικής αυξομείωσης της φλόγας πετυχαίνει απόλυτο έλεγχο της θερμοκρασίας επάνω στην σχάρα για άψογο αποτέλεσμα σε κάθε είδος ψησίματος.

Η ανάφλεξη και η επίβλεψη της φλόγας γίνεται με πιεζοηλεκτρικό αναπτήρα και πιλότο, τοποθετημένα σε απόλυτα προστατευμένο σημείο από λίπη και λάδια στο μπροστινό μέρος της συσκευής για εύκολη πρόσβαση.

Ένα απόλυτα αξιόπιστο και φιλικό προς το χρήστη γκριλ αερίου, κατασκευασμένο από υλικά άριστης ποιότητας, αποτελεί κορυφαία επιλογή για την επαγγελματική κουζίνα σας.

Κατηγορία προϊόντων Γκριλ αερίου

Τύπος Επιτραπέζιο διπλό γκριλ αερίου νερού

Ισχύς 25.2 kW

Διαστάσεις 800x700x300 (430) mm

Παροχή αερίου Υγραέριο (προπάνιο, βουτάνιο), φυσικό αέριο

Επιφάνεια Ανοξείδωτη σχάρα

Λαζαρίδης Δ. Γεώργιος & Σια. ΕΒΕΕ
6,5χμ Θεσσαλονίκη- Λαγκαδά Ρ.Ο.Box 50167
540 13 Θεσσαλονίκη, Ελλάδα
Τηλ: +30 2310 688 020 Fax: +30 2310 688 021
vimitex@vimitex.gr
www.vimitex.gr

2 Level Design



752 2L

Επαγγελματικό, επιτραπέζιο γκριλ αερίου με 2 πολύ ισχυρούς καυστήρες μεγάλης απόδοσης για κάθε ψητοπωλείο και εστιατόριο με μεγάλες απαιτήσεις παραγωγής που σερβίρει κατά κύριο λόγο διαφόρων ειδών σουβλάκια. Ο συνδυασμός μεγέθους-απόδοσης-τιμής αλλά και το πρωτοποριακό του στυλ, και η ποικιλία των επτά διαφορετικών επιφανειών που επιδέχεται το καθιέρωσε στην αγορά ως τη σίγουρη λύση για κάθε επαγγελματία μαζικής εστίασης.

Ιδανική συσκευή για όλα τα είδη κρέατος, ψαριού και λαχανικών. Για τα λιπαρά κομμάτια (μπριζόλες, πανσέτες, μπιφτέκια και λουκάνικα) προτείνεται η σχάρα τύπου "V", ενώ για τα κοτόπουλα προτείνεται η σχάρα τύπου "S".

Ο καυστήρας είναι μελετημένος ώστε να διανέμει ομοιόμορφα τη θερμοκρασία στην επιφάνεια ψησίματος, εξασφαλίζοντας μεγαλύτερη απορρόφηση της ενέργειας χωρίς απώλειες, και επομένως μειωμένο κόστος μαγειρέματος.

Το περιστροφικό κουμπί προοδευτικής αυξομείωσης της φλόγας πετυχαίνει απόλυτο έλεγχο της θερμοκρασίας επάνω στην σχάρα για άψογο αποτέλεσμα σε κάθε είδος ψησίματος.

Η ανάφλεξη και η επίβλεψη της φλόγας γίνεται με πιεζοηλεκτρικό αναπτήρα και πιλότο, τοποθετημένα σε απόλυτα προστατευμένο σημείο από λίπη και λάδια στο μπροστινό μέρος της συσκευής για εύκολη πρόσβαση.

Ένα απόλυτα αξιόπιστο και φιλικό προς το χρήστη γκριλ αερίου, κατασκευασμένο από υλικά άριστης ποιότητας, αποτελεί κορυφαία επιλογή για την επαγγελματική κουζίνα σας.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Καυστήρας: ανοξείδωτος χάλυβας 2x12.6kW

Αποσπώμενος ανοξείδωτος διανομέας φλόγας

Αποσπώμενα ανοξείδωτα καλύμματα καυστήρων

Θερμομαγνητική βαλβίδα

Βαλβίδα προοδευτικής αυξομείωσης φλόγας

Σύστημα ασφαλείας: πιλότος

Ανάφλεξη με πιεζοηλεκτρικό αναπτήρα

Αφαιρούμενο συρτάρι νερού: 2

Σύστημα επιβράδυνσης εξάτμισης νερού

Ωφέλιμη επιφάνεια ψησίματος: 740x510mm δύο επιπέδων

Εναλλασσόμενες επιφάνειες μαγειρέματος

Ρυθμιζόμενα πόδια

Αξεσουά

Πατέντα: αποσπώμενες μαντεμένιες βέργες διπλής όψης (στρογγυλεμένες και επίπεδες) 370x510mm

Μαντεμένια σχάρα διάτρητη, αυλακωτή 370x510mm

Ανοξείδωτη σχάρα τύπου "V" 370x510mm

Ανοξείδωτη σχάρα τύπου "_/" 370x510mm

Ανοξείδωτη σχάρα τύπου "S" 370x510mm

Ανοξείδωτη σχάρα με οριζόντιες ή κάθετες βέργες 370x510mm

Ανοξείδωτη λεία σχάρα 370x510mm

Κατηγορία προϊόντων	Γκριλ αερίου
Τύπος	Επιτραπέζιο διπλό γκριλ αερίου νερού
Ισχύς	25.2 kW
Διαστάσεις	800x700x300 (430) mm
Παροχή αερίου	Υγραέριο (προπάνιο, βουτάνιο), φυσικό αέριο
Επιφάνεια	Ανοξείδωτη σχάρα

Lava stone grill



752V

Αυτό το διπλό, επιτραπέζιο γκριλ αερίου ηφαιστειακής πέτρας είναι ένα αναντικατάστατο μηχάνημα για κάθε μονάδα μαζικής εστίασης που δίνει ιδιαίτερη βαρύτητα στη γεύση και τη μαγειρική ιδιαιτερότητα των πιάτων του. Απαιτεί ελάχιστο χρόνο προθέρμανσης και προσφέρει εξαιρετική ταχύτητα ψήσιματος. Είναι ιδανική συσκευή για κομμάτια κρέατος με λιγότερο λίπος, όπως μοσχαρίσιο φιλέτο, μπριζόλες, σουβλάκια, μπιφτέκια ή αρνίσιο κρέας αλλά και για ψάρια και θαλασσινά, επειδή η πέτρα δίνει ιδιαίτερη νοστιμιά κατά το ψήσιμο, όπως ακριβώς έκανε παλαιότερα το κάρβουνο. Έτσι αποτελεί μια ασφαλέστερη επιλογή από πλευράς υγιεινής και λειτουργικότητας.

Οι καυστήρες μεγάλης ισχύος είναι μελετημένοι ώστε να πυρώνουν την πέτρα, η οποία διατηρεί την υψηλή θερμοκρασία για πολύ ώρα και τη διανέμει ομοιόμορφα στην επιφάνεια ψησίματος, εξασφαλίζοντας έτσι μεγαλύτερη απορρόφηση της ενέργειας χωρίς απώλειες, και επομένως μειωμένο κόστος μαγειρέματος. Τα περιστροφικά κουμπιά προοδευτικής αυξομείωσης της φλόγας πετυχαίνουν απόλυτο έλεγχο της θερμοκρασίας επάνω στην σχάρα για άψογο αποτέλεσμα σε κάθε είδος ψησίματος.

Η ανάφλεξη και η επίβλεψη της φλόγας γίνεται με πιεζοηλεκτρικό αναπτήρα και πιλότο, τοποθετημένα σε απόλυτα προστατευμένο σημείο από λίπη και λάδια στο μπροστινό μέρος της συσκευής για εύκολη πρόσβαση. Μία προσεκτικά σχεδιασμένη, στιβαρή συσκευή χωρίς προβλήματα και μεγάλη ευκολία στον καθαρισμό γίνεται χρήσιμο εργαλείο για τους απαιτητικούς επαγγελματίες εστίασης.

* Συνιστούμε να καθαρίζετε συχνά τις πέτρες από τα συσσωρευμένα λίπη, προθερμαίνοντας τη συσκευή για 10 λεπτά σε δυνατή φωτιά.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Καυστήρας: ανοξείδωτος χάλυβας 2x10.6kW

Αποσπώμενος ανοξείδωτος διανομέας φλόγας

Αποσπώμενος ανοξείδωτος οδηγός φλόγας

Θερμομαγνητική βαλβίδα

Βαλβίδα προοδευτικής αυξομείωσης φλόγας

Σύστημα ασφαλείας: πιλότος

Ανάφλεξη με πιεζοηλεκτρικό αναπτήρα

Αφαιρούμενο συρτάρι νερού: 2

Σύστημα επιβράδυνσης εξάτμισης νερού

Αφαιρούμενο πλέγμα πέτρας υψηλής θερμοκρασίας

Ηφαιστειακή πέτρα λάβας: συσκευασία 2 x 7 kg

Ωφέλιμη επιφάνεια ψησίματος: 740x510mm

Εναλλασσόμενες επιφάνειες μαγειρέματος

Ρυθμιζόμενα πόδια

Αξεσουάρ

Πατέντα: αποσπώμενες μαντεμένιες βέργες διπλής όψης (στρογγυλεμένες και επίπεδες) 370x510mm

Μαντεμένα σχάρα διάτρητη, αυλακωτή 370x510mm

Ανοξείδωτη σχάρα τύπου "V" 370x510mm

Ανοξείδωτη σχάρα τύπου "\/" 370x510mm

Ανοξείδωτη σχάρα τύπου "S" 370x510mm

Ανοξείδωτη σχάρα με οριζόντιες ή κάθετες βέργες 370x510mm

Ανοξείδωτη λεία σχάρα 370x510mm

Κατηγορία προϊόντων	Γκριλ αερίου
Τύπος	Επιτραπέζιο διπλό γκριλ αέριο με ηφαιστειακές πέτρες
Ισχύς	21.2 kW
Διαστάσεις	800x700x300 (430) mm
Παροχή αερίου	Υγραέριο (προπάνιο, βουτάνιο), φυσικό αέριο
Επιφάνεια	Ανοξείδωτη σχάρα



752 MD

Επιδαπέδιο γκριλ αερίου με 2 ισχυρούς καυστήρες, ιδανικό για κάθε ψητοπωλείο, εστιατόριο, snack bar, ψαροταβέρνα και μαγειρείο με μεγάλες απαιτήσεις παραγωγής. Διαθέτει ερμάριο βάσης (ανοιχτό ή κλειστό κατ' επιλογή) για επιπλέον αποθήκευση.

Ο συνδυασμός μεγέθους-απόδοσης-τιμής, το πρωτοποριακό του στυλ αλλά και η ποικιλία των επτά διαφορετικών επιφανειών που επιδέχεται, το καθιέρωσε στην αγορά ως τη σίγουρη λύση για κάθε επαγγελματία μαζικής εστίασης. Ιδανική συσκευή για όλα τα είδη κρέατος, ψαριού και λαχανικών. Για τα λιπαρά κομμάτια (μπριζόλες, πανσέτες, μπιφτέκια και λουκάνικα) προτείνεται η σχάρα τύπου "V", ενώ για τα κοτόπουλα προτείνεται η σχάρα τύπου "S".

Οι καυστήρες είναι μελετημένοι ώστε να διανέμουν ομοιόμορφα τη θερμοκρασία στην επιφάνεια ψησίματος, εξασφαλίζοντας μεγαλύτερη απορρόφηση της ενέργειας χωρίς απώλειες, και επομένως μειωμένο κόστος μαγειρέματος.

Τα περιστροφικά κουμπιά προοδευτικής αυξομείωσης της φλόγας πετυχαίνουν απόλυτο έλεγχο της θερμοκρασίας επάνω στην σχάρα για άψογο αποτέλεσμα σε κάθε είδος ψησίματος.

Η ανάφλεξη και η επίβλεψη της φλόγας γίνεται με πιεζοηλεκτρικό αναπτήρα και πιλότο, τοποθετημένα σε απόλυτα προστατευμένο σημείο από λίπη και λάδια στο μπροστινό μέρος της συσκευής για εύκολη πρόσβαση.

Ένα απόλυτα αξιόπιστο και φιλικό προς το χρήστη γκριλ αερίου, κατασκευασμένο από υλικά άριστης ποιότητας, αποτελεί κορυφαία επιλογή για την επαγγελματική κουζίνα σας.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Καυστήρας: ανοξείδωτος χάλυβας 2x12.6kW

Αποσπώμενος ανοξείδωτος διανομέας φλόγας

Αποσπώμενα ανοξείδωτα καλύμματα καυστήρων

Θερμομαγνητική βαλβίδα

Βαλβίδα προοδευτικής αυξομείωσης φλόγας

Σύστημα ασφαλείας: πιλότος

Ανάφλεξη με πιεζοηλεκτρικό αναπτήρα

Αφαιρούμενο συρτάρι νερού: 2

Σύστημα επιβράδυνσης εξάτμισης νερού

Ωφέλιμη επιφάνεια ψησίματος: 740x510mm

Εναλλασσόμενες επιφάνειες μαγειρέματος

Ντουλάπι αποθήκευσης κλειστό/ανοιχτό

Ρυθμιζόμενα ανοξείδωτα πόδια

Αξεσουάρ

Πατέντα: αποσπώμενες μαντεμένιες βέργες διπλής όψης (στρογγυλεμένες και επίπεδες) 370x510mm

Μαντεμένα σχάρα διάτρητη, αυλακωτή 370x510mm

Ανοξείδωτη σχάρα τύπου "V" 370x510mm

Ανοξείδωτη σχάρα τύπου "Λ/" 370x510mm

Ανοξείδωτη σχάρα τύπου "S" 370x510mm

Ανοξείδωτη σχάρα με οριζόντιες ή κάθετες βέργες 370x510mm

Ανοξείδωτη λεία σχάρα 370x510mm

Κατηγορία προϊόντων

Γκριλ αερίου

Τύπος

Επιδαπέδιο διπλό γκριλ αερίου νερού

Ισχύς

25.2 kW

Διαστάσεις

800x700x850/980 mm

Παροχή αερίου

Υγραέριο (προπάνιο, βουτάνιο), φυσικό αέριο

Επιφάνεια

Ανοξείδωτη σχάρα



752V MD

Αυτό το διπλό, επιδαπέδιο γκριλ αερίου ηφαιστειακής πέτρας είναι ένα αναντικατάστατο μηχάνημα για κάθε μονάδα μαζικής εστίασης που δίνει ιδιαίτερη βαρύτητα στη γεύση και τη μαγειρική ιδιαιτερότητα των πιάτων της. Απαιτεί ελάχιστο χρόνο προθέρμανσης και προσφέρει εξαιρετική ταχύτητα ψησίματος. Διαθέτει ερμάριο βάσης (ανοιχτό ή κλειστό κατ' επιλογή) για επιπλέον αποθήκευση.

Είναι ιδανική συσκευή για κομμάτια κρέατος με λιγότερο λίπος, όπως μοσχαρίσιο φιλέτο, μπριζόλες, σουβλάκια, μπιφτέκια ή αρνίσιο κρέας αλλά και για ψάρια και θαλασσινά, επειδή η πέτρα δίνει ιδιαίτερη νοστιμιά κατά το ψήσιμο, όπως ακριβώς έκανε παλαιότερα το κάρβουνο. Έτσι αποτελεί μια ασφαλέστερη επιλογή από πλευράς υγιεινής και λειτουργικότητας.

Οι καυστήρες μεγάλης ισχύος είναι μελετημένοι ώστε να πυρώνουν την πέτρα, η οποία διατηρεί την υψηλή θερμοκρασία για πολύ ώρα και τη διανέμει ομοιόμορφα στην επιφάνεια ψησίματος, εξασφαλίζοντας έτσι μεγαλύτερη απορρόφηση της ενέργειας χωρίς απώλειες, και επομένως μειωμένο κόστος μαγειρέματος. Τα περιστροφικά κουμπιά προοδευτικής αυξομείωσης της φλόγας πετυχαίνουν απόλυτο έλεγχο της θερμοκρασίας επάνω στην σχάρα για άψογο αποτέλεσμα σε κάθε είδος ψησίματος.

Η ανάφλεξη και η επίβλεψη της φλόγας γίνεται με πιεζοηλεκτρικό αναπτήρα και πιλότο, τοποθετημένα σε απόλυτα προστατευμένο σημείο από λίπη και λάδια στο μπροστινό μέρος της συσκευής για εύκολη πρόσβαση.

Μία προσεκτικά σχεδιασμένη, στιβαρή συσκευή χωρίς προβλήματα και μεγάλη ευκολία στον καθαρισμό γίνεται χρήσιμο εργαλείο για τους απαιτητικούς επαγγελματίες εστίασης.

* Συνιστούμε να καθαρίζετε συχνά τις πέτρες από τα συσσωρευμένα λίπη, προθερμαίνοντας τη συσκευή για 10 λεπτά σε δυνατή φωτιά.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Καυστήρας: ανοξείδωτος χάλυβας 2x10.6kW

Αποσπώμενος ανοξείδωτος διανομέας φλόγας

Αποσπώμενος ανοξείδωτος οδηγός φλόγας

Θερμομαγνητική βαλβίδα

Βαλβίδα προοδευτικής αυξομείωσης φλόγας

Σύστημα ασφαλείας: πιλότος

Ανάφλεξη με πιεζοηλεκτρικό αναπτήρα

Αφαιρούμενο συρτάρι νερού: 2

Σύστημα επιβράδυνσης εξάτμισης νερού

Αφαιρούμενο πλέγμα πέτρας υψηλής θερμοκρασίας

Ηφαιστειακή πέτρα λάβας: συσκευασία 2 x 7 kg

Ωφέλιμη επιφάνεια ψησίματος: 740x510mm

Εναλλασσόμενες επιφάνειες μαγειρέματος

Ντουλάπι αποθήκευσης κλειστό/ανοιχτό

Ρυθμιζόμενα ανοξείδωτα πόδια

Αξεσουάρ

Πατέντα: αποσπώμενες μαντεμένιες βέργες διπλής όψης (στρογγυλεμένες και επίπεδες) 370x510mm

Μαντεμένα σχάρα διάτρητη, αυλακωτή 370x510mm

Ανοξείδωτη σχάρα τύπου "V" 370x510mm

Ανοξείδωτη σχάρα τύπου "\/" 370x510mm

Ανοξείδωτη σχάρα τύπου "S" 370x510mm

Ανοξείδωτη σχάρα με οριζόντιες ή κάθετες βέργες 370x510mm

Ανοξείδωτη λεία σχάρα 370x510mm

Κατηγορία προϊόντων	Γκριλ αερίου
Τύπος	Επιδαπέδιο διπλό γκριλ αερίου με ηφαιστειακές πέτρες
Ισχύς	21.2 kW
Διαστάσεις	800x700x850/980 mm
Παροχή αερίου	Υγραέριο (προπάνιο, βουτάνιο), φυσικό αέριο
Επιφάνεια	Ανοξείδωτη σχάρα

753



Τεχνικά χαρακτηριστικά

Καυστήρας: ανοξείδωτος χάλυβας 3x12.6kW

Αποσπώμενος ανοξείδωτος διανομέας φλόγας

Αποσπώμενα ανοξείδωτα καλύμματα καυστήρων

Θερμομαγνητική βαλβίδα

Βαλβίδα προοδευτικής αυξομείωσης φλόγας

Σύστημα ασφαλείας: πιλότος

Ανάφλεξη με πιεζοηλεκτρικό αναπτήρα

Αφαιρούμενο συρτάρι νερού: 3

Σύστημα επιβράδυνσης εξάτμισης νερού

Ωφέλιμη επιφάνεια ψησίματος: 1110x510mm

Εναλλασσόμενες επιφάνειες μαγειρέματος

Ρυθμιζόμενα πόδια

Αξεσουά

Πατέντα: αποσπώμενες μαντεμένιες βέργες διπλής όψης (στρογγυλεμένες και επίπεδες) 370x510mm

Μαντεμένα σχάρα διάτρητη, αυλακωτή 370x510mm

Ανοξείδωτη σχάρα τύπου "V" 370x510mm

Ανοξείδωτη σχάρα τύπου "_/" 370x510mm

Ανοξείδωτη σχάρα τύπου "S" 370x510mm

Ανοξείδωτη σχάρα με οριζόντιες ή κάθετες βέργες 370x510mm

Ανοξείδωτη λεία σχάρα 370x510mm

Εδώ και 4 δεκαετίες αυτό το επιτραπέζιο γκριλ αερίου με 3 ισχυρούς καυστήρες μεγάλης απόδοσης αποτελεί ναυαρχίδα της Vimitex και έχει σταθεί ως πλέον αξιόπιστο μηχανήμα σε κάθε επαγγελματική κουζίνα υψηλών απαιτήσεων. Ιδανική συσκευή για πολύ μεγάλα εστιατόρια, ξενοδοχεία, μεγάλα ψητοποιαεία αλλά και για δυνατές ψαροταβέρνες με σοβαρές ανάγκες παραγωγής και ταχύτητας. Ο συνδυασμός μεγέθους-απόδοσης-τιμής αλλά και το πρωτοποριακό του στυλ και η ποικιλία των επτά διαφορετικών επιφανειών που επιδέχεται το καθιέρωσε στην αγορά ως τη σίγουρη λύση για κάθε επαγγελματία μαζικής εστίασης.

Ιδανικό για όλα τα είδη κρέατος, ψαριού και λαχανικών. Για τα λιπαρά κομμάτια (μπριζόλες, πανσέτες, μπιφτέκια και λουκάνικα) προτείνεται η σχάρα τύπου "V", ενώ για τα κοτόπουλα προτείνεται η σχάρα τύπου "S".

Οι καυστήρες είναι μελετημένοι ώστε να διανέμουν ομοιόμορφα τη θερμοκρασία στην επιφάνεια ψησίματος, εξασφαλίζοντας μεγαλύτερη απορρόφηση της ενέργειας χωρίς απώλειες, και επομένως μειωμένο κόστος μαγειρέματος.

Τα περιστροφικά κουμπιά προοδευτικής αυξομείωσης της φλόγας πετυχαίνουν απόλυτο έλεγχο της θερμοκρασίας επάνω στην σχάρα για άψογο αποτέλεσμα σε κάθε είδος ψησίματος.

Η ανάφλεξη και η επίβλεψη της φλόγας γίνεται με πιεζοηλεκτρικό αναπτήρα και πιλότο, τοποθετημένα σε απόλυτα προστατευμένο σημείο από λίπη και λάδια στο μπροστινό μέρος της συσκευής για εύκολη πρόσβαση.

Ένα απόλυτα αξιόπιστο και φιλικό προς το χρήστη γκριλ αερίου, κατασκευασμένο στο εργοστάσιό μας από υλικά άριστης ποιότητας, αποτελεί κορυφαία επιλογή για την επαγγελματική κουζίνα σας.

Κατηγορία προϊόντων	Γκριλ αερίου
Τύπος	Επιτραπέζιο τριπλό γκριλ αερίου νερού
Ισχύς	37.8 kW
Διαστάσεις	1200x700x300(430) mm
Παροχή αερίου	Υγραέριο (προπάνιο, βουτάνιο), φυσικό αέριο
Επιφάνεια	Ανοξείδωτη σχάρα

Lava stone grill



753V

Αυτό το τριπλό, επιτραπέζιο γκριλ αερίου ηφαιστειακής πέτρας ενδείκνυται για πολύ μεγάλα εστιατόρια, ξενοδοχεία, ψητοπωλεία αλλά και για δυνατές ψαροταβέρνες αυξημένης παραγωγής που δίνουν έμφαση στα καλομαγειρεμένα ψητά. Απαιτεί ελάχιστο χρόνο προθέρμανσης και προσφέρει εξαιρετική ταχύτητα ψησίματος. Είναι ιδανική συσκευή για κομμάτια κρέατος με λιγότερο λίπος, όπως μοσχαρίσιο φιλέτο, μπριζόλες, σουβλάκια, μπιφτέκια ή αρνίσιο κρέας αλλά και για ψάρια και θαλασσινά, επειδή η πέτρα δίνει ιδιαίτερη νοστιμιά κατά το ψήσιμο, όπως ακριβώς έκανε παλαιότερα το κάρβουνο. Έτσι αποτελεί μια ασφαλέστερη επιλογή από πλευράς υγιεινής και λειτουργικότητας.

Οι καυστήρες μεγάλης ισχύος είναι μελετημένοι ώστε να πυρώνουν την πέτρα, η οποία διατηρεί την υψηλή θερμοκρασία για πολύ ώρα και τη διανέμει ομοιόμορφα στην επιφάνεια ψησίματος, εξασφαλίζοντας έτσι μεγαλύτερη απορρόφηση της ενέργειας χωρίς απώλειες, και επομένως μειωμένο κόστος μαγειρέματος.

Τα περιστροφικά κουμπιά προοδευτικής αυξομείωσης της φλόγας πετυχαίνουν απόλυτο έλεγχο της θερμοκρασίας επάνω στην σχάρα για άψογο αποτέλεσμα σε κάθε είδος ψησίματος.

Η ανάφλεξη και η επίβλεψη της φλόγας γίνεται με πιεζοηλεκτρικό αναπτήρα και πιλότο, τοποθετημένα σε απόλυτα προστατευμένο σημείο από λίπη και λάδια στο μπροστινό μέρος της συσκευής για εύκολη πρόσβαση.

Μία προσεκτικά σχεδιασμένη, στιβαρή συσκευή χωρίς προβλήματα και μεγάλη ευκολία στον καθαρισμό γίνεται χρήσιμο εργαλείο για τους απαιτητικούς επαγγελματίες εστίασης.

* Συνιστούμε να καθαρίζετε συχνά τις πέτρες από τα συσσωρευμένα λίπη, προθερμαίνοντας τη συσκευή για 10 λεπτά σε δυνατή φωτιά.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Καυστήρας: ανοξείδωτος χάλυβας 3x10.6kW

Αποσπώμενος ανοξείδωτος διανομέας φλόγας

Αποσπώμενος ανοξείδωτος οδηγός φλόγας

Θερμομαγνητική βαλβίδα

Βαλβίδα προοδευτικής αυξομείωσης φλόγας

Σύστημα ασφαλείας: πιλότος

Ανάφλεξη με πιεζοηλεκτρικό αναπτήρα

Αφαιρούμενο συρτάρι νερού: 3

Σύστημα επιβράδυνσης εξάτμισης νερού

Αφαιρούμενο πλέγμα πέτρας υψηλής θερμοκρασίας

Ηφαιστειακή πέτρα λάβας: συσκευασία 3x7 kg

Ωφέλιμη επιφάνεια ψησίματος: 1110x510mm

Εναλλασόμενες επιφάνειες μαγειρέματος

Ρυθμιζόμενα πόδια

Αξεσουάρ

Πατέντα: αποσπώμενες μαντεμένιες βέργες διπλής όψης (στρογγυλεμένες και επίπεδες) 370x510mm

Μαντεμένα σχάρα διάτρητη, αυλακωτή 370x510mm

Ανοξείδωτη σχάρα τύπου "V" 370x510mm

Ανοξείδωτη σχάρα τύπου "\/" 370x510mm

Ανοξείδωτη σχάρα τύπου "S" 370x510mm

Ανοξείδωτη σχάρα με οριζόντιες ή κάθετες βέργες 370x510mm

Ανοξείδωτη λεία σχάρα 370x510mm

Κατηγορία προϊόντων	Γκριλ αερίου
Τύπος	Επιτραπέζιο τριπλό γκριλ αερίου με ηφαιστειακές πέτρες
Ισχύς	31.8 kW
Διαστάσεις	1200x700x300(430) mm
Παροχή αερίου	Υγραέριο (προπάνιο, βουτάνιο), φυσικό αέριο
Επιφάνεια	Ανοξείδωτη σχάρα

753 MD



Εδώ και 4 δεκαετίες αυτό το επιδαπέδιο γκριλ αερίου με 3 ισχυρούς καυστήρες μεγάλης απόδοσης αποτελεί ναυαρχίδα της Vimitex και έχει σταθεί ως πλέον αξιόπιστο μηχάνημα σε κάθε επαγγελματική κουζίνα υψηλών απαιτήσεων. Ιδανική συσκευή για πολύ μεγάλα εστιατόρια, ξενοδοχεία, ψητοπωλεία αλλά και για δυνατές ψαροταβέρνες με αυξημένες ανάγκες παραγωγής. Ο συνδυασμός μεγέθους-απόδοσης-τιμής αλλά και το πρωτοποριακό του στυλ και η ποικιλία των επτά διαφορετικών επιφανειών που επιδέχεται το καθιέρωσε στην αγορά ως τη σίγουρη λύση για κάθε επαγγελματία μαζικής εστίασης. Διαθέτει ερμάριο βάσης (ανοιχτό ή κλειστό κατ' επιλογή) για επιπλέον αποθήκευση.

Ιδανικό για όλα τα είδη κρέατος, ψαριού και λαχανικών. Για τα λιπαρά κομμάτια (μπριζόλες, πανσέτες, μπιφτέκια και λουκάνικα) προτείνεται η σχάρα τύπου "V", ενώ για τα κοτόπουλα προτείνεται η σχάρα τύπου "S".

Οι καυστήρες είναι μελετημένοι ώστε να διανέμουν ομοιόμορφα τη θερμοκρασία στην επιφάνεια ψησίματος, εξασφαλίζοντας μεγαλύτερη απορρόφηση της ενέργειας χωρίς απώλειες, και επομένως μειωμένο κόστος μαγειρέματος.

Τα περιστροφικά κουμπιά προοδευτικής αυξομείωσης της φλόγας πετυχαίνουν απόλυτο έλεγχο της θερμοκρασίας επάνω στην σχάρα για άψογο αποτέλεσμα σε κάθε είδος ψησίματος.

Η ανάφλεξη και η επίβλεψη της φλόγας γίνεται με πιεζοηλεκτρικό αναπτήρα και πιλότο, τοποθετημένα σε απόλυτα προστατευμένο σημείο από λίπη και λάδια στο μπροστινό μέρος της συσκευής για εύκολη πρόσβαση.

Ένα απόλυτα αξιόπιστο και φιλικό προς το χρήστη γκριλ αερίου, κατασκευασμένο στο εργοστάσιό μας από υλικά άριστης ποιότητας, αποτελεί κορυφαία επιλογή για την επαγγελματική κουζίνα σας.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Καυστήρας: ανοξείδωτος χάλυβας 3x12.6kW

Αποσπώμενος ανοξείδωτος μεταδότης φλόγας

Αποσπώμενα ανοξείδωτα καλύμματα καυστήρων

Θερμομαγνητική βαλβίδα

Βαλβίδα προοδευτικής αυξομείωσης φλόγας

Σύστημα ασφαλείας: πιλότος

Ανάφλεξη με πιεζοηλεκτρικό αναπτήρα

Αφαιρούμενο συρτάρι νερού: 3

Σύστημα επιβράδυνσης εξάτμισης νερού

Ωφέλιμη επιφάνεια ψησίματος: 1110x510mm

Εναλλασόμενες επιφάνειες μαγειρέματος

Ντουλάπι αποθήκευσης κλειστό/ανοιχτό

Ρυθμιζόμενα ανοξείδωτα πόδια

Αξεσουάρ

Πατέντα: αποσπώμενες μαντεμένιες βέργες διπλής όψης (στρογγυλεμένες και επίπεδες) 370x510mm

Μαντεμένια σχάρα διάτρητη, αυλακωτή 370x510mm

Ανοξείδωτη σχάρα τύπου "V" 370x510mm

Ανοξείδωτη σχάρα τύπου "_/" 370x510mm

Ανοξείδωτη σχάρα τύπου "S" 370x510mm

Ανοξείδωτη σχάρα με οριζόντιες ή κάθετες βέργες 370x510mm

Ανοξείδωτη λεία σχάρα 370x510mm

Κατηγορία προϊόντων Γκριλ αερίου

Τύπος Επιδαπέδιο τριπλό γκριλ αερίου νερού

Ισχύς 37.8 kW

Διαστάσεις 1200x700x850/980mm

Παροχή αερίου Υγραέριο (προπάνιο, βουτάνιο), φυσικό αέριο

Επιφάνεια Ανοξείδωτη σχάρα

Lava stone grill



753V MD

Αυτό το τριπλό, επιδαπέδιο γκριλ αερίου ηφαιστειακής πέτρας ενδείκνυται για πολύ μεγάλα εστιατόρια, ξενοδοχεία, ψητοπωλεία αλλά και για δυνατές ψαροταβέρνες υψηλής παραγωγικότητας που δίνουν έμφαση στα καλομαγειρεμένα ψητά. Απαιτεί ελάχιστο χρόνο προθέρμανσης και προσφέρει εξαιρετική ταχύτητα ψησίματος. Είναι ιδανική συσκευή για κομμάτια κρέατος με λιγότερο λίπος, όπως μοσχαρίσιο φιλέτο, μπριζόλες, σουβλάκια, μπιφτέκια ή αρνίσιο κρέας αλλά και για ψάρια και θαλασσινά, επειδή η πέτρα δίνει ιδιαίτερη νοστιμιά κατά το ψήσιμο, όπως ακριβώς έκανε παλαιότερα το κάρβουνο. Έτσι αποτελεί μια ασφαλέστερη επιλογή από πλευράς υγιεινής και λειτουργικότητας. Διαθέτει ερμάριο βάσης (ανοιχτό ή κλειστό κατ' επιλογή) για επιπλέον αποθήκευση.

Οι καυστήρες μεγάλης ισχύος είναι μελετημένοι ώστε να πυρώνουν την πέτρα, η οποία διατηρεί την υψηλή θερμοκρασία για πολύ ώρα και τη διανέμει ομοιόμορφα στην επιφάνεια ψησίματος, εξασφαλίζοντας έτσι μεγαλύτερη απορρόφηση της ενέργειας χωρίς απώλειες, και επομένως μειωμένο κόστος μαγειρέματος.

Τα περιστροφικά κουμπιά προοδευτικής αυξομείωσης της φλόγας πετυχαίνουν απόλυτο έλεγχο της θερμοκρασίας επάνω στην σχάρα για άψογο αποτέλεσμα σε κάθε είδος ψησίματος.

Η ανάφλεξη και η επίβλεψη της φλόγας γίνεται με πιεζοηλεκτρικό αναπτήρα και πιλότο, τοποθετημένα σε απόλυτα προστατευμένο σημείο από λίπη και λάδια στο μπροστινό μέρος της συσκευής για εύκολη πρόσβαση.

Μία προσεκτικά σχεδιασμένη, στιβαρή συσκευή χωρίς προβλήματα και μεγάλη ευκολία στον καθαρισμό γίνεται χρήσιμο εργαλείο για τους απαιτητικούς επαγγελματίες εστίασης.

* Συνιστούμε να καθαρίζετε συχνά τις πέτρες από τα συσσωρευμένα λίπη, προθερμαίνοντας τη συσκευή για 10 λεπτά σε δυνατή φωτιά.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Καυστήρας: ανοξείδωτος χάλυβας 3x10.6kW

Αποσπώμενος ανοξείδωτος διανομέας φλόγας

Αποσπώμενος ανοξείδωτος οδηγός φλόγας

Θερμομαγνητική βαλβίδα

Βαλβίδα προοδευτικής αυξομείωσης φλόγας

Σύστημα ασφαλείας: πιλότος

Ανάφλεξη με πιεζοηλεκτρικό αναπτήρα

Αφαιρούμενο συρτάρι νερού: 3

Σύστημα επιβράδυνσης εξάτμισης νερού

Αφαιρούμενο πλέγμα πέτρας υψηλής θερμοκρασίας

Ηφαιστειακή πέτρα λάβας: συσκευασία 3x7 kg

Ωφέλιμη επιφάνεια ψησίματος: 1110x510mm

Εναλλασσόμενες επιφάνειες μαγειρέματος

Ντουλάπι αποθήκευσης κλειστό/ανοιχτό

Ρυθμιζόμενα ανοξείδωτα πόδια

Αξεσουάρ

Πατέντα: αποσπώμενες μαντεμένιες βέργες διπλής όψης (στρογγυλεμένες και επίπεδες) 370x510mm

Μαντεμένα σχάρα διάτρητη, αυλακωτή 370x510mm

Ανοξείδωτη σχάρα τύπου "V" 370x510mm

Ανοξείδωτη σχάρα τύπου "_/" 370x510mm

Ανοξείδωτη σχάρα τύπου "S" 370x510mm

Ανοξείδωτη σχάρα με οριζόντιες ή κάθετες βέργες 370x510mm

Ανοξείδωτη λεία σχάρα 370x510mm

Κατηγορία προϊόντων	Γκριλ αερίου
Τύπος	Επιδαπέδιο τριπλό γκριλ αερίου με ηφαιστειακές πέτρες
Ισχύς	31.8 kW
Διαστάσεις	1200x700x850/980 mm
Παροχή αερίου	Υγραέριο (προπάνιο, βουτάνιο), φυσικό αέριο
Επιφάνεια	Ανοξείδωτη σχάρα

754



Τεχνικά χαρακτηριστικά

Καυστήρας: ανοξείδωτος χάλυβας 4x12.6kW

Αποσπώμενος ανοξείδωτος διανομέας φλόγας

Αποσπώμενα ανοξείδωτα καλύμματα καυστήρων

Θερμομαγνητική βαλβίδα

Βαλβίδα προοδευτικής αυξομείωσης φλόγας

Σύστημα ασφαλείας: πιλότος

Ανάφλεξη με πιεζοηλεκτρικό αναπτήρα

Αφαιρούμενο συρτάρι νερού: 4

Σύστημα επιβράδυνσης εξάτμισης νερού

Ωφέλιμη επιφάνεια ψησίματος: 1480x510mm

Εναλλασόμενες επιφάνειες μαγειρέματος

Ρυθμιζόμενα πόδια

Αξεσουά

Πατέντα: αποσπώμενες μαντεμένιες βέργες διπλής όψης (στρογγυλεμένες και επίπεδες) 370x510mm

Μαντεμένα σχάρα διάτρητη, αυλακωτή 370x510mm

Ανοξείδωτη σχάρα τύπου "V" 370x510mm

Ανοξείδωτη σχάρα τύπου "_/" 370x510mm

Ανοξείδωτη σχάρα τύπου "S" 370x510mm

Ανοξείδωτη σχάρα με οριζόντιες ή κάθετες βέργες 370x510mm

Ανοξείδωτη λεία σχάρα 370x510mm

Το μεγαλύτερο, επιτραπέζιο γκριλ αερίου της Vimitex στη σειρά επαγγελματικού ψησίματος παράγεται σταθερά εδώ και πολλά χρόνια. Με 4 πολύ ισχυρούς καυστήρες μεγάλης απόδοσης αποτελεί ιδανική συσκευή για πολύ μεγάλα εστιατόρια, ξενοδοχεία, ψητοποιαεία αλλά και για δυνατές ψαροταβέρνες με αυξημένες ανάγκες παραγωγής και ταχύτητας. Ο συνδυασμός μεγέθους-απόδοσης-τιμής αλλά, το πρωτοποριακό του στυλ αλλά και η ποικιλία των επτά διαφορετικών επιφανειών που επιδέχεται το καθιέρωσε στην αγορά ως τη σίγουρη λύση για κάθε επαγγελματία μαζικής εστίασης.

Ιδανικό για όλα τα είδη κρέατος, ψαριού και λαχανικών. Για τα λιπαρά κομμάτια (μπριζόλες, πανσέτες, μπιφτέκια και λουκάνικα) προτείνεται η σχάρα τύπου "V", ενώ για τα κοτόπουλα προτείνεται η σχάρα τύπου "S".

Οι καυστήρες είναι μελετημένοι ώστε να διανέμουν ομοιόμορφα τη θερμοκρασία στην επιφάνεια ψησίματος, εξασφαλίζοντας μεγαλύτερη απορρόφηση της ενέργειας χωρίς απώλειες, και επομένως μειωμένο κόστος μαγειρέματος.

Τα περιστροφικά κουμπιά προοδευτικής αυξομείωσης της φλόγας πετυχαίνουν απόλυτο έλεγχο της θερμοκρασίας επάνω στην σχάρα για άψογο αποτέλεσμα σε κάθε είδος ψησίματος.

Η ανάφλεξη και η επίβλεψη της φλόγας γίνεται με πιεζοηλεκτρικό αναπτήρα και πιλότο, τοποθετημένα σε απόλυτα προστατευμένο σημείο από λίπη και λάδια στο μπροστινό μέρος της συσκευής για εύκολη πρόσβαση.

Ένα απόλυτα αξιόπιστο και φιλικό προς το χρήστη γκριλ αερίου, κατασκευασμένο στο εργοστάσιό μας από υλικά άριστης ποιότητας, αποτελεί κορυφαία επιλογή για την επαγγελματική κουζίνα σας.

Κατηγορία προϊόντων	Γκριλ αερίου
Τύπος	Επιτραπέζιο τετραπλό γκριλ αερίου νερού
Ισχύς	50.4 kW
Διαστάσεις	1600x700x300(430) mm
Παροχή αερίου	Υγραέριο (προπάνιο, βουτάνιο), φυσικό αέριο
Επιφάνεια	Ανοξείδωτη σχάρα

Λαζαρίδης Δ. Γεώργιος & Σια. EBEE
6,5χμ Θεσσαλονίκη- Λαγκαδά P.O.Box 50167
540 13 Θεσσαλονίκη, Ελλάδα
Τηλ: +30 2310 688 020 Fax: +30 2310 688 021
vimitex@vimitex.gr
www.vimitex.gr

Lava stone grill

754V



Τεχνικά χαρακτηριστικά

Καυστήρας: ανοξείδωτος χάλυβας 4x10.6kW

Αποσπώμενος ανοξείδωτος διανομέας φλόγας

Αποσπώμενος ανοξείδωτος οδηγός φλόγας

Θερμομαγνητική βαλβίδα

Βαλβίδα προοδευτικής αυξομείωσης φλόγας

Σύστημα ασφαλείας: πιλότος

Ανάφλεξη με πιεζοηλεκτρικό αναπτήρα

Αφαιρούμενο συρτάρι νερού: 4

Σύστημα επιβράδυνσης εξάτμισης νερού

Αφαιρούμενο πλέγμα πέτρας υψηλής θερμοκρασίας

Ηφαιστειακή πέτρα λάβας: συσκευασία 4x7 kg

Ωφέλιμη επιφάνεια ψησίματος: 1480x510mm

Εναλλασόμενες επιφάνειες μαγειρέματος

Ρυθμιζόμενα πόδια

Αξεσουάρ

Πατέντα: αποσπώμενες μαντεμένιες βέργες διπλής όψης (στρογγυλεμένες και επίπεδες) 370x510mm

Μαντεμένα σχάρα διάτρητη, αυλακωτή 370x510mm

Ανοξείδωτη σχάρα τύπου "V" 370x510mm

Ανοξείδωτη σχάρα τύπου "_/" 370x510mm

Ανοξείδωτη σχάρα τύπου "S" 370x510mm

Ανοξείδωτη σχάρα με οριζόντιες ή κάθετες βέργες 370x510mm

Ανοξείδωτη λεία σχάρα 370x510mm

Το μεγαλύτερο, επιτραπέζιο γκριλ αερίου ηφαιστειακής πέτρας της Vimitex στη σειρά επαγγελματικού ψησίματος ενδείκνυται για πολύ μεγάλα εστιατόρια, ξενοδοχεία, ψητοπωλεία αλλά και για δυνατές ψαροταβέρνες αυξημένης παραγωγής που δίνουν έμφαση στα καλομαγειρεμένα ψητά. Απαιτεί ελάχιστο χρόνο προθέρμανσης και προσφέρει εξαιρετική ταχύτητα ψησίματος. Είναι ιδανική συσκευή για κομμάτια κρέατος με λιγότερο λίπος, όπως μοσχαρίσιο φιλέτο, μπριζόλες, σουβλάκια, μπιφτέκια ή αρνίσιο κρέας αλλά και για ψάρια και θαλασσινά, επειδή η πέτρα δίνει ιδιαίτερη νοστιμιά κατά το ψήσιμο, όπως ακριβώς έκανε παλαιότερα το κάρβουνο. Έτσι αποτελεί μια ασφαλέστερη επιλογή από πλευράς υγιεινής και λειτουργικότητας.

Οι 4 καυστήρες μεγάλης ισχύος είναι μελετημένοι ώστε να πυρώνουν την πέτρα, η οποία διατηρεί την υψηλή θερμοκρασία για πολύ ώρα και τη διανέμει ομοιόμορφα στην επιφάνεια ψησίματος, εξασφαλίζοντας έτσι μεγαλύτερη απορρόφηση της ενέργειας χωρίς απώλειες, και επομένως μειωμένο κόστος μαγειρέματος.

Τα περιστροφικά κουμπιά προοδευτικής αυξομείωσης της φλόγας πετυχαίνουν απόλυτο έλεγχο της θερμοκρασίας επάνω στην σχάρα για άψογο αποτέλεσμα σε κάθε είδος ψησίματος.

Η ανάφλεξη και η επίβλεψη της φλόγας γίνεται με πιεζοηλεκτρικό αναπτήρα και πιλότο, τοποθετημένα σε απόλυτα προστατευμένο σημείο από λίπη και λάδια στο μπροστινό μέρος της συσκευής για εύκολη πρόσβαση.

Μία προσεκτικά σχεδιασμένη, στιβαρή συσκευή χωρίς προβλήματα και μεγάλη ευκολία στον καθαρισμό γίνεται χρήσιμο εργαλείο για τους απαιτητικούς επαγγελματίες εστίασης.

* Συνιστούμε να καθαρίζετε συχνά τις πέτρες από τα συσσωρευμένα λίπη, προθερμαίνοντας τη συσκευή για 10 λεπτά σε δυνατή φωτιά.

Κατηγορία προϊόντων	Γκριλ αερίου
Τύπος	Επιτραπέζιο τετραπλό γκριλ αερίου με ηφαιστειακές πέτρες
Ισχύς	42.4 kW
Διαστάσεις	1600x700x300(430) mm
Παροχή αερίου	Υγραέριο (προπάνιο, βουτάνιο), φυσικό αέριο
Επιφάνεια	Ανοξείδωτη σχάρα

754 MD



Τεχνικά χαρακτηριστικά

Καυστήρας: ανοξείδωτος χάλυβας 4x12.6kW

Αποσπώμενος ανοξείδωτος διανομέας φλόγας

Αποσπώμενα ανοξείδωτα καλύμματα καυστήρων

Θερμομαγνητική βαλβίδα

Βαλβίδα προοδευτικής αυξομείωσης φλόγας

Σύστημα ασφαλείας: πιλότος

Ανάφλεξη με πιεζοηλεκτρικό αναπτήρα

Αφαιρούμενο συρτάρι νερού: 4

Σύστημα επιβράδυνσης εξάτμισης νερού

Ωφέλιμη επιφάνεια ψησίματος: 1480x510mm

Εναλλασσόμενες επιφάνειες μαγειρέματος

Ντουλάπι αποθήκευσης κλειστό/ανοιχτό

Ρυθμιζόμενα ανοξείδωτα πόδια

Αξεσουάρ

Πατέντα: αποσπώμενες μαντεμένιες βέργες διπλής όψης (στρογγυλεμένες και επίπεδες) 370x510mm

Μαντεμένα σχάρα διάτρητη, αυλακωτή 370x510mm

Ανοξείδωτη σχάρα τύπου "V" 370x510mm

Ανοξείδωτη σχάρα τύπου "_/" 370x510mm

Ανοξείδωτη σχάρα τύπου "S" 370x510mm

Ανοξείδωτη σχάρα με οριζόντιες ή κάθετες βέργες 370x510mm

Ανοξείδωτη λεία σχάρα 370x510mm

Το μεγαλύτερο, επιδαπέδιο γκριλ αερίου της Vimitex στη σειρά επαγγελματικού ψησίματος παράγεται σταθερά εδώ και πολλά χρόνια. Με 4 πολύ ισχυρούς καυστήρες μεγάλης απόδοσης αποτελεί ιδανική συσκευή για πολύ μεγάλα εστιατόρια, ξενοδοχεία, μεγάλα ψητοπωλεία αλλά και για δυνατές ψαροταβέρνες με αυξημένες ανάγκες παραγωγής. Ο συνδυασμός μεγέθους-απόδοσης-τιμής, το πρωτοποριακό του στυλ αλλά και η ποικιλία των επτά διαφορετικών επιφανειών που επιδέχεται το καθιέρωσε στην αγορά ως τη σίγουρη λύση για κάθε επαγγελματία μαζικής εστίασης. Διαθέτει ερμάριο βάσης (ανοιχτό ή κλειστό κατ' επιλογή) για επιπλέον αποθήκευση.

Ιδανικό για όλα τα είδη κρέατος, ψαριού και λαχανικών. Για τα λιπαρά κομμάτια (μπριζόλες, πανσέτες, μπιφτέκια και λουκάνικα) προτείνεται η σχάρα τύπου "V", ενώ για τα κοτόπουλα προτείνεται η σχάρα τύπου "S".

Οι καυστήρες είναι μελετημένοι ώστε να διανέμουν ομοιόμορφα τη θερμοκρασία στην επιφάνεια ψησίματος, εξασφαλίζοντας μεγαλύτερη απορρόφηση της ενέργειας χωρίς απώλειες, και επομένως μειωμένο κόστος μαγειρέματος.

Τα περιστροφικά κουμπιά προοδευτικής αυξομείωσης της φλόγας πετυχαίνουν απόλυτο έλεγχο της θερμοκρασίας επάνω στην σχάρα για άψογο αποτέλεσμα σε κάθε είδος ψησίματος.

Η ανάφλεξη και η επίβλεψη της φλόγας γίνεται με πιεζοηλεκτρικό αναπτήρα και πιλότο, τοποθετημένα σε απόλυτα προστατευμένο σημείο από λίπη και λάδια στο μπροστινό μέρος της συσκευής για εύκολη πρόσβαση.

Ένα απόλυτα αξιόπιστο και φιλικό προς το χρήστη γκριλ αερίου, κατασκευασμένο στο εργοστάσιό μας από υλικά άριστης ποιότητας, αποτελεί κορυφαία επιλογή για την επαγγελματική κουζίνα σας.

Κατηγορία προϊόντων Γκριλ αερίου

Τύπος	Επιδαπέδιο τετραπλό γκριλ αερίου νερού
Ισχύς	50.4 kW
Διαστάσεις	1600x700x850/980 mm
Παροχή αερίου	Υγραέριο (προπάνιο, βουτάνιο), φυσικό αέριο
Επιφάνεια	Ανοξείδωτη σχάρα

Λαζαρίδης Δ. Γεώργιος & Σια. EBEE
6,5χμ Θεσσαλονίκη- Λαγκαδά Ρ.Ο.Βox 50167
540 13 Θεσσαλονίκη, Ελλάδα
Τηλ: +30 2310 688 020 Fax: +30 2310 688 021
vimitex@vimitex.gr
www.vimitex.gr

Lava stone grill



754V MD

Το μεγαλύτερο, επιδαπέδιο γκριλ αερίου ηφαιστειακής πέτρας της Vimitex στη σειρά επαγγελματικού ψησίματος ενδείκνυται για πολύ μεγάλα εστιατόρια, ξενοδοχεία, ψητοπωλεία αλλά και για δυνατές ψαροταβέρνες αυξημένης παραγωγής που δίνουν έμφαση στα καλομαγειρεμένα ψητά. Απαιτεί ελάχιστο χρόνο προθέρμανσης και προσφέρει εξαιρετική ταχύτητα ψησίματος. Είναι ιδανική συσκευή για κομμάτια κρέατος με λιγότερο λίπος, όπως μοσχαρίσιο φιλέτο, μπριζόλες, σουβλάκια, μπιφτέκια ή αρνίσιο κρέας αλλά και για ψάρια και θαλασσινά, επειδή η πέτρα δίνει ιδιαίτερη νοστιμιά κατά το ψήσιμο, όπως ακριβώς έκανε παλαιότερα το κάρβουνο. Έτσι αποτελεί μια ασφαλέστερη επιλογή από πλευράς υγιεινής και λειτουργικότητας. Διαθέτει ερμάριο βάσης (ανοιχτό η κλειστό κατ' επιλογή) για επιπλέον αποθήκευση.

Οι 4 καυστήρες μεγάλης ισχύος είναι μελετημένοι ώστε να πυρώνουν την πέτρα, η οποία διατηρεί την υψηλή θερμοκρασία για πολύ ώρα και τη διανέμει ομοιόμορφα στην επιφάνεια ψησίματος, εξασφαλίζοντας έτσι μεγαλύτερη απορρόφηση της ενέργειας χωρίς απώλειες, και επομένως μειωμένο κόστος μαγειρέματος. Τα περιστροφικά κουμπιά προοδευτικής αυξομείωσης της φλόγας πετυχαίνουν απόλυτο έλεγχο της θερμοκρασίας επάνω στην σχάρα για άψογο αποτέλεσμα σε κάθε είδος ψησίματος.

Η ανάφλεξη και η επίβλεψη της φλόγας γίνεται με πιεζοηλεκτρικό αναπτήρα και πιλότο, τοποθετημένα σε απόλυτα προστατευμένο σημείο από λίπη και λάδια στο μπροστινό μέρος της συσκευής για εύκολη πρόσβαση. Μία προσεκτικά σχεδιασμένη, στιβαρή συσκευή χωρίς προβλήματα και μεγάλη ευκολία στον καθαρισμό γίνεται χρήσιμο εργαλείο για τους απαιτητικούς επαγγελματίες εστίασης.

* Συνιστούμε να καθαρίζετε συχνά τις πέτρες από τα συσσωρευμένα λίπη, προθερμαίνοντας τη συσκευή για 10 λεπτά σε δυνατή φωτιά.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Καυστήρας: ανοξείδωτος χάλυβας 4x10.6kW

Αποσπώμενος ανοξείδωτος διανομέας φλόγας

Αποσπώμενος ανοξείδωτος οδηγός φλόγας

Θερμομαγνητική βαλβίδα

Βαλβίδα προοδευτικής αυξομείωσης φλόγας

Σύστημα ασφαλείας: πιλότος

Ανάφλεξη με πιεζοηλεκτρικό αναπτήρα

Αφαιρούμενο συρτάρι νερού: 4

Σύστημα επιβράδυνσης εξάτμισης νερού

Αφαιρούμενο πλέγμα πέτρας υψηλής θερμοκρασίας

Ηφαιστειακή πέτρα λάβας: συσκευασία 4x7 kg

Ωφέλιμη επιφάνεια ψησίματος: 1480x510mm

Εναλλασόμενες επιφάνειες μαγειρέματος

Ντουλάπι αποθήκευσης κλειστό/ανοιχτό

Ρυθμιζόμενα ανοξείδωτα πόδια

Αξεσουάρ

Πατέντα: αποσπώμενες μαντεμένιες βέργες διπλής όψης (στρογγυλεμένες και επίπεδες) 370x510mm

Μαντεμένα σχάρα διάτρητη, αυλακωτή 370x510mm

Ανοξείδωτη σχάρα τύπου "V" 370x510mm

Ανοξείδωτη σχάρα τύπου "_/" 370x510mm

Ανοξείδωτη σχάρα τύπου "S" 370x510mm

Ανοξείδωτη σχάρα με οριζόντιες ή κάθετες βέργες 370x510mm

Ανοξείδωτη λεία σχάρα 370x510mm

Κατηγορία προϊόντων Γκριλ αερίου

Τύπος

Επιδαπέδιο τετραπλό γκριλ αερίου με ηφαιστειακές πέτρες

Ισχύς

42.4 kW

Διαστάσεις

1600x700x850/980mm

Παροχή αερίου

Υγραέριο (προπάνιο, βουτάνιο), φυσικό αέριο

Επιφάνεια

Ανοξείδωτη σχάρα

Λαζαρίδης Δ. Γεώργιος & Σια. EBEE
6,5χμ Θεσσαλονίκη- Λαγκαδά Ρ.Ο.Box 50167
540 13 Θεσσαλονίκη, Ελλάδα
Τηλ: +30 2310 688 020 Fax: +30 2310 688 021
vimitex@vimitex.gr
www.vimitex.gr

751K



Τεχνικά χαρακτηριστικά

Καυστήρας: ανοξείδωτος χάλυβας 1x12.6kW

Αποσπώμενος ανοξείδωτος διανομέας φλόγας

Αποσπώμενα ανοξείδωτα καλύμματα καυστήρων

Θερμομαγνητική βαλβίδα

Βαλβίδα προοδευτικής αυξομείωσης φλόγας

Σύστημα ασφαλείας: πιλότος

Ανάφλεξη με πιεζοηλεκτρικό αναπτήρα

Αφαιρούμενο συρτάρι νερού: 1

Σύστημα επιβράδυνσης εξάτμισης νερού

Ωφέλιμη επιφάνεια ψησίματος: 350x510mm

Εναλλασσόμενες επιφάνειες μαγειρέματος

Αξεσουάρ

Πατέντα: αποσπώμενες μαντεμένιες βέργες διπλής όψης (στρογγυλεμένες και επίπεδες) 350x510mm

Μαντεμένα σχάρα διάτρητη, αυλακωτή 350x510mm

Ανοξείδωτη σχάρα τύπου "V" 350x510mm

Ανοξείδωτη σχάρα τύπου "\/" 350x510mm

Ανοξείδωτη σχάρα τύπου "S" 350x510mm

Ανοξείδωτη σχάρα με οριζόντιες ή κάθετες βέργες 350x510mm

Επαγγελματικό επιτραπέζιο γκριλ αερίου με 1 πολύ ισχυρό καυστήρα μεγάλης απόδοσης. Απαιτεί ελάχιστο χρόνο προθέρμανσης και προσφέρει εξαιρετική ταχύτητα και ποιότητα ψησίματος. Σχεδιασμένο ώστε να χωράει σε στενούς πάγκους, είναι κατάλληλο για μικρά ψητοπωλεία, εστιατόρια, snack bar, ψαροταβέρνες και μαγειρεία με μικρές απαιτήσεις παραγωγής.

Ιδανική συσκευή για όλα τα είδη κρέατος, ψαριού και λαχανικών. Για τα λιπαρά κομμάτια (μπριζόλες, πανσέτες, μπιφτέκια και λουκάνικα) προτείνεται η σχάρα τύπου "V", ενώ για τα κοτόπουλα προτείνεται η σχάρα τύπου "S".

Ο καυστήρας είναι μελετημένος ώστε να διανέμει ομοιόμορφα τη θερμοκρασία στην επιφάνεια ψησίματος, εξασφαλίζοντας μεγαλύτερη απορρόφηση της ενέργειας χωρίς απώλειες, και επομένως μειωμένο κόστος μαγειρέματος.

Το περιστροφικό κουμπί προοδευτικής αυξομείωσης της φλόγας πετυχαίνει απόλυτο έλεγχο της θερμοκρασίας επάνω στην σχάρα για άψογο αποτέλεσμα σε κάθε είδος ψησίματος.

Η ανάφλεξη και η επίβλεψη της φλόγας γίνεται με πιεζοηλεκτρικό αναπτήρα και πιλότο, τοποθετημένα σε απόλυτα προστατευμένο σημείο από λίπη και λάδια στο μπροστινό μέρος της συσκευής για εύκολη πρόσβαση.

Ένα απόλυτα αξιόπιστο και φιλικό προς το χρήστη γκριλ αερίου, κατασκευασμένο από υλικά άριστης ποιότητας, αποτελεί κορυφαία επιλογή για την επαγγελματική κουζίνα σας.

Κατηγορία προϊόντων	Γκριλ αερίου
Τύπος	Επιτραπέζιο μονό γκριλ αερίου νερού
Ισχύς	12.6 kW
Διαστάσεις	580x460x300 (430) mm
Παροχή αερίου	Υγραέριο (προπάνιο, βουτάνιο), φυσικό αέριο
Επιφάνεια	Ανοξείδωτη σχάρα

752K



Τεχνικά χαρακτηριστικά

Καυστήρας: ανοξείδωτος χάλυβας 2x12.6kW

Αποσπώμενος ανοξείδωτος διανομέας φλόγας

Αποσπώμενα ανοξείδωτα καλύμματα καυστήρων

Θερμομαγνητική βαλβίδα

Βαλβίδα προοδευτικής αυξομείωσης φλόγας

Σύστημα ασφαλείας: πιλότος

Ανάφλεξη με πιεζοηλεκτρικό αναπτήρα

Αφαιρούμενο συρτάρι νερού: 1

Σύστημα επιβράδυνσης εξάτμισης νερού

Ωφέλιμη επιφάνεια ψησίματος: 350x1020mm

Εναλλασσόμενες επιφάνειες μαγειρέματος

Αξεσουάρ

Πατέντα: αποσπώμενες μαντεμένιες βέργες διπλής όψης (στρογγυλεμένες και επίπεδες) 350x510mm

Μαντεμένα σχάρα διάτρητη, αυλακωτή 350x510mm

Ανοξείδωτη σχάρα τύπου "V" 350x510mm

Ανοξείδωτη σχάρα τύπου "\/" 350x510mm

Ανοξείδωτη σχάρα τύπου "S" 350x510mm

Ανοξείδωτη σχάρα με οριζόντιες ή κάθετες βέργες 350x510mm

Ανοξείδωτη λεία σχάρα 350x510mm

Σχεδιασμένο ώστε να χωράει σε στενούς πάγκους, αυτό το διπλό επιτραπέζιο γκριλ αερίου είναι ιδανικό για κάθε ψητοπωλείο, εστιατόριο, snack bar, ψαροταβέρνα, μαγειρείο με μεσαίες ως μεγάλες απαιτήσεις παραγωγής. Ο συνδυασμός μεγέθους-απόδοσης-τιμής, το πρωτοποριακό του στυλ αλλά και η ποικιλία των διαφορετικών επιφανειών που επιδέχεται το καθιέρωσε στην αγορά ως τη σίγουρη λύση για κάθε επαγγελματία μαζικής εστίασης.

Ιδανική συσκευή για όλα τα είδη κρέατος, ψαριού και λαχανικών. Για τα λιπαρά κομμάτια (μπριζόλες, πανσέτες, μπιφτέκια και λουκάνικα) προτείνεται η σχάρα τύπου "V", ενώ για τα κοτόπουλα προτείνεται η σχάρα τύπου "S".

Οι καυστήρες είναι μελετημένοι ώστε να διανέμουν ομοιόμορφα τη θερμοκρασία στην επιφάνεια ψησίματος, εξασφαλίζοντας μεγαλύτερη απορρόφηση της ενέργειας χωρίς απώλειες, και επομένως μειωμένο κόστος μαγειρέματος.

Τα περιστροφικά κουμπιά προοδευτικής αυξομείωσης της φλόγας πετυχαίνουν απόλυτο έλεγχο της θερμοκρασίας επάνω στην σχάρα για άψογο αποτέλεσμα σε κάθε είδος ψησίματος.

Η ανάφλεξη και η επίβλεψη της φλόγας γίνεται με πιεζοηλεκτρικό αναπτήρα και πιλότο, τοποθετημένα σε απόλυτα προστατευμένο σημείο από λίπη και λάδια στο μπροστινό μέρος της συσκευής για εύκολη πρόσβαση.

Ένα απόλυτα αξιόπιστο και φιλικό προς το χρήστη γκριλ αερίου, κατασκευασμένο από υλικά άριστης ποιότητας, αποτελεί κορυφαία επιλογή για την επαγγελματική κουζίνα σας.

Κατηγορία προϊόντων	Γκριλ αερίου
Τύπος	Επιτραπέζιο διπλό γκριλ αερίου νερού
Ισχύς	25.2 kW
Διαστάσεις	1080x460x300 (430) mm
Παροχή αερίου	Υγραέριο (προπάνιο, βουτάνιο), φυσικό αέριο
Επιφάνεια	Ανοξείδωτη σχάρα

751 FT



Επιτραπέζιο, μονό πλατό αερίου, κατάλληλο για μικρά ψητοπωλεία, εστιατόρια, snack bars, ψαροταβέρνες, ξενοδοχεία και μαγειρεία. Πολύ εύκολο και γρήγορο ψήσιμο χωρίς φλόγες και καπνό. Ιδανικό για όλα τα κρεατικά, λιπαρά ή μη, για ψάρια αλλά και για πίτες, ομελέτες, λαχανικά και γενικά για ό,τι ψήνεται σε γκριλ ή σε τηγάνι.

Η λεία πλάκα προθερμαίνεται γρήγορα και καθαρίζει πολύ εύκολα με μια σπάτουλα, ενώ το ανοξείδωτο υλικό της διατηρείται εύκολα καθαρό ώστε να μην κιτρινίζει με τη χρήση. Ένα συρτάρι συλλογής λίπους αποστραγγίζει τα λίπη κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, διευκολύνοντας έτσι τη λειτουργία και τον καθαρισμό της συσκευής.

Ο καυστήρας είναι μελετημένος ώστε να διανέμει ομοιόμορφα τη θερμοκρασία στην επιφάνεια ψησίματος, εξασφαλίζοντας μεγαλύτερη απορρόφηση της ενέργειας χωρίς απώλειες, και επομένως μειωμένο κόστος μαγειρέματος.

Το περιστροφικό κουμπί προοδευτικής αυξομείωσης της φλόγας πετυχαίνει απόλυτο έλεγχο της θερμοκρασίας επάνω στην σχάρα για άψογο αποτέλεσμα σε κάθε είδος ψησίματος.

Η ανάφλεξη και η επίβλεψη της φλόγας γίνεται με πιεζοηλεκτρικό αναπτήρα και πιλότο, τοποθετημένα σε απόλυτα προστατευμένο σημείο από λίπη και λάδια στο μπροστινό μέρος της συσκευής για εύκολη πρόσβαση.

Μία απλή συσκευή χωρίς προβλήματα και με μεγάλη ευκολία στον καθαρισμό γίνεται χρήσιμο εργαλείο για τους επαγγελματίες.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Καυστήρας: ανοξείδωτος χάλυβας 1x8kW

Θερμοστατική βαλβίδα

Θερμοστατικός έλεγχος πλάκας 100-270 °C

Σύστημα ασφαλείας: πιλότος

Ανάφλεξη με πιεζοηλεκτρικό αναπτήρα

Επιφάνεια ψησίματος: ανοξείδωτο ατσάλι / χάλυβας

Οφέλιμη επιφάνεια ψησίματος: 400x525mm

Συρτάρι συλλογής λίπους: 1

Ρυθμιζόμενα πόδια

Κατηγορία προϊόντων	Πλατό αερίου
Τύπος	Επιτραπέζιο μονό πλατό αερίου
Ισχύς	8 kW
Διαστάσεις	400x700x300 (430) mm
Παροχή αερίου	Υγραέριο (προπάνιο, βουτάνιο), φυσικό αέριο



751FT MD

Επιδαπέδιο, μονό πλατό αερίου, κατάλληλο για μικρά ψητοπωλεία, εστιατόρια, snack bars, ψαροταβέρνες, ξενοδοχεία και μαγειρεία. Πολύ εύκολο και γρήγορο ψήσιμο χωρίς φλόγες και καπνό. Ιδανικό για όλα τα κρεατικά, λιπαρά ή μη, για ψάρια αλλά και για πίτες, ομελέτες, λαχανικά και γενικά για ό,τι ψήνεται σε γκριλ ή σε τηγάνι. Διαθέτει ερμάριο βάσης (ανοιχτό η κλειστό κατ' επιλογή) για επιπλέον αποθήκευση.

Η λεία πλάκα προθερμαίνεται γρήγορα και καθαρίζει πολύ εύκολα με μια σπάτουλα, ενώ το ανοξείδωτο υλικό της διατηρείται εύκολα καθαρό ώστε να μην κιτρινίζει με τη χρήση. Ένα συρτάρι συλλογής λίπους αποστραγγίζει τα λίπη κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, διευκολύνοντας έτσι τη λειτουργία και τον καθαρισμό της συσκευής.

Ο καυστήρας είναι μελετημένος ώστε να διανέμει ομοιόμορφα τη θερμοκρασία στην επιφάνεια ψησίματος, εξασφαλίζοντας μεγαλύτερη απορρόφηση της ενέργειας χωρίς απώλειες, και επομένως μειωμένο κόστος μαγειρέματος.

Το περιστροφικό κουμπί προοδευτικής αυξομείωσης της φλόγας πετυχαίνει απόλυτο έλεγχο της θερμοκρασίας επάνω στην σχάρα για άψογο αποτέλεσμα σε κάθε είδος ψησίματος.

Η ανάφλεξη και η επίβλεψη της φλόγας γίνεται με πιεζοηλεκτρικό αναπτήρα και πιλότο, τοποθετημένα σε απόλυτα προστατευμένο σημείο από λίπη και λάδια στο μπροστινό μέρος της συσκευής για εύκολη πρόσβαση.

Μία απλή συσκευή χωρίς προβλήματα και με μεγάλη ευκολία στον καθαρισμό γίνεται χρήσιμο εργαλείο για τους επαγγελματίες.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Καυστήρας: ανοξείδωτος χάλυβας 1x8kW

Θερμοστατική βαλβίδα

Θερμοστατικός έλεγχος πλάκας 100-270 °C

Σύστημα ασφαλείας: πιλότος

Ανάφλεξη με πιεζοηλεκτρικό αναπτήρα

Επιφάνεια ψησίματος: ανοξείδωτο ατσάλι / χάλυβας

Ωφέλιμη επιφάνεια ψησίματος: 400x525mm

Συρτάρι συλλογής λίπους: 1

Ντουλάπι αποθήκευσης κλειστό/ανοιχτό

Ρυθμιζόμενα ανοξείδωτα πόδια

Κατηγορία προϊόντων Πλατό αερίου

Τύπος Επιδαπέδιο μονό πλατό αερίου

Ισχύς 8 kW

Διαστάσεις 400x700x850/980 mm

Παροχή αερίου Υγραέριο (προπάνιο, βουτάνιο), φυσικό αέριο

752FT



Τεχνικά χαρακτηριστικά

Καυστήρας: ανοξείδωτος χάλυβας 2x8kW

Θερμοστατική βαλβίδα

Θερμοστατικός έλεγχος πλάκας 100-270 °C

Σύστημα ασφαλείας: πιλότος

Ανάφλεξη με πιεζοηλεκτρικό αναπτήρα

Επιφάνεια ψησίματος: ανοξείδωτο ασάλι / χάλυβας

Ωφέλιμη επιφάνεια ψησίματος: 800x525mm

Συρτάρι συλλογής λίπους: 1

Ρυθμιζόμενα πόδια

Επιτραπέζιο, διπλό πλατό αερίου, κατάλληλο για μεσαία και μεγάλα ψητοπωλεία, εστιατόρια, snack bars, ψαροταβέρνες, ξενοδοχεία και μαγειρεία. Πολύ εύκολο και γρήγορο ψήσιμο χωρίς φλόγες και καπνό. Ιδανικό για όλα τα κρεατικά, λιπαρά ή μη, για ψάρια αλλά και για πίτες, ομελέτες, λαχανικά και γενικά για ό,τι ψήνεται σε γκριλ ή σε τηγάνι.

Η λεία πλάκα προθερμαίνεται γρήγορα και καθαρίζει πολύ εύκολα είτε με ένα υγρό πανί, είτε με μια σπάτουλα, ενώ το ανοξείδωτο υλικό της είναι αντικολλητικό και δεν κιτρινίζει με τη χρήση. Ένα συρτάρι συλλογής λίπους αποστραγγίζει τα λίπη κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, διευκολύνοντας έτσι τη λειτουργία και τον καθαρισμό της συσκευής.

Οι καυστήρες είναι μελετημένοι ώστε να διανέμουν ομοιόμορφα τη θερμοκρασία στην επιφάνεια ψησίματος, εξασφαλίζοντας μεγαλύτερη απορρόφηση της ενέργειας χωρίς απώλειες, και επομένως μειωμένο κόστος μαγειρέματος.

Τα περιστροφικά κουμπιά προοδευτικής αυξομείωσης της φλόγας πετυχαίνουν απόλυτο έλεγχο της θερμοκρασίας επάνω στην σχάρα για άψογο αποτέλεσμα σε κάθε είδος ψησίματος.

Η ανάφλεξη και η επίβλεψη της φλόγας γίνεται με πιεζοηλεκτρικό αναπτήρα και πιλότο, τοποθετημένα σε απόλυτα προστατευμένο σημείο από λίπη και λάδια στο μπροστινό μέρος της συσκευής για εύκολη πρόσβαση. Μία απλή συσκευή χωρίς προβλήματα και με μεγάλη ευκολία στον καθαρισμό γίνεται χρήσιμο εργαλείο για τους επαγγελματίες.

Κατηγορία προϊόντων	Πλατό αερίου
Τύπος	Επιτραπέζιο διπλό πλατό αερίου
Ισχύς	16 kW
Διαστάσεις	800x700x300(430) mm
Παροχή αερίου	Υγραέριο (προπάνιο, βουτάνιο), φυσικό αέριο



752FT MD

Επιδαπέδιο, διπλό πλατό αερίου, κατάλληλο για μεσαία και μεγάλα ψητοπωλεία, εστιατόρια, snack bars, ψαροταβέρνες, ξενοδοχεία και μαγειρεία. Πολύ εύκολο και γρήγορο ψήσιμο χωρίς φλόγες και καπνό. Ιδανικό για όλα τα κρεατικά, λιπαρά ή μη, για ψάρια αλλά και για πίτες, ομελέτες, λαχανικά και γενικά για ό,τι ψήνεται σε γκριλ ή σε τηγάνι. Διαθέτει ερμάριο βάσης (ανοιχτό ή κλειστό κατ' επιλογή) για επιπλέον αποθήκευση.

Η λεία πλάκα προθερμαίνεται γρήγορα και καθαρίζει πολύ εύκολα είτε με ένα υγρό πανί, είτε με μια σπάτουλα, ενώ το ανοξείδωτο υλικό της είναι αντικολλητικό και δεν κίτρινίζει με τη χρήση. Ένα συρτάρι συλλογής λίπους αποστραγγίζει τα λίπη κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, διευκολύνοντας έτσι τη λειτουργία και τον καθαρισμό της συσκευής.

Οι καυστήρες είναι μελετημένοι ώστε να διανέμουν ομοιόμορφα τη θερμοκρασία στην επιφάνεια ψησίματος, εξασφαλίζοντας μεγαλύτερη απορρόφηση της ενέργειας χωρίς απώλειες, και επομένως μειωμένο κόστος μαγειρέματος.

Τα περιστροφικά κουμπιά προοδευτικής αυξομείωσης της φλόγας πετυχαίνουν απόλυτο έλεγχο της θερμοκρασίας επάνω στην σχάρα για άψογο αποτέλεσμα σε κάθε είδος ψησίματος.

Η ανάφλεξη και η επίβλεψη της φλόγας γίνεται με πιεζοηλεκτρικό αναπτήρα και πιλότο, τοποθετημένα σε απόλυτα προστατευμένο σημείο από λίπη και λάδια στο μπροστινό μέρος της συσκευής για εύκολη πρόσβαση.

Μία απλή συσκευή χωρίς προβλήματα και με μεγάλη ευκολία στον καθαρισμό γίνεται χρήσιμο εργαλείο για τους επαγγελματίες.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Καυστήρας: ανοξείδωτος χάλυβας 2x8kW

Θερμοστατική βαλβίδα

Θερμοστατικός έλεγχος πλάκας 100-270 °C

Σύστημα ασφαλείας: πιλότος

Ανάφλεξη με πιεζοηλεκτρικό αναπτήρα

Επιφάνεια ψησίματος: ανοξείδωτο ασάλι / χάλυβας

Ωφέλιμη επιφάνεια ψησίματος: 800x525mm

Συρτάρι συλλογής λίπους: 1

Ντουλάπι αποθήκευσης κλειστό/ανοιχτό

Ρυθμιζόμενα ανοξείδωτα πόδια

Κατηγορία προϊόντων Πλατό αερίου

Τύπος	Επιδαπέδιο διπλό πλατώ αερίου
Ισχύς	16 kW
Διαστάσεις	800x700x850mm
Παροχή αερίου	Υγραέριο (προπάνιο, βουτάνιο), φυσικό αέριο

751CHR



Για πολύ απαιτητικούς σεφ η Vimitex προτείνει το κορυφαίο πλατό αερίου στη σειρά επαγγελματικού ψησίματος με χρωμιωμένη λεία πλάκα ψησίματος. Το μεγάλο πλεονέκτημά της, εκτός από την εντυπωσιακά καθαρή της επιφάνεια, είναι η απόλυτα αντικολλητική πλάκα-καθρέφτης που επιτρέπει τέλειο, ταυτόχρονο μαγείρεμα. Τα φαγητά δεν κολλάνε καθόλου επάνω στην επιφάνεια, με αποτέλεσμα να μην παγιδούνται ανεπιθύμητες μυρωδιές και λίπη και να μπορούν να εναλλάσσονται γρήγορα χωρίς πρόβλημα.

Προορίζεται για κάθε εστιατόριο ή άλλη επαγγελματική κουζίνα με μικρές απαιτήσεις παραγωγής, που δίνει έμφαση στην ποιότητα ψησίματος.

Η πλάκα χρωμίου προθερμαίνεται ταχύτατα χωρίς να εκπέμπει θερμοκρασία στο χώρο, ενώ εξαλείφει τις φλόγες και τους καπνούς πράγμα που διευκολύνει την εργασία ειδικά στους μικρούς χώρους αλλά και κατά τις θερμές εποχές. Επίσης, καθαρίζεται εξαιρετικά εύκολα με υγρό πανί, χαρτί κουζίνας ή σπάτουλα για να μην πληγώνεται το χρώμιο.

Η ανάφλεξη και η επίβλεψη της φλόγας γίνεται με πιεζοηλεκτρικό αναπτήρα και πιλότο, τοποθετημένα σε απόλυτα προστατευμένο σημείο από λίπη και λάδια. Ο θερμοστατικός έλεγχος του καυστήρα διανέμει ομοιόμορφα τη θερμοκρασία στην επιφάνεια ψησίματος, εξασφαλίζοντας μεγαλύτερη απορρόφηση της ενέργειας χωρίς απώλειες, και επομένως μειωμένο κόστος μαγειρέματος.

Ένα απλό, εξαιρετικής κατασκευής πλατό αερίου, εγγυάται υψηλή απόδοση, μακροχρόνια λειτουργία χωρίς προβλήματα και τέλεια γευστικά αποτελέσματα.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Καυστήρας: ανοξείδωτος χάλυβας 1x8kW

Θερμοστατική βαλβίδα

Θερμοστατικός έλεγχος πλάκας 100-270 °C

Σύστημα ασφαλείας: πιλότος

Ανάφλεξη με πιεζοηλεκτρικό αναπτήρα

Επιφάνεια ψησίματος: χρώμιο

Ωφέλιμη επιφάνεια ψησίματος: 400x525mm

Συρτάρι συλλογής λίπους: 1

Ρυθμιζόμενα πόδια

Κατηγορία προϊόντων Πλατό αερίου

Τύπος Επιτραπέζιο μονό πλατό αερίου με πλάκα χρωμίου

Ισχύς 8 kW

Διαστάσεις 400x700x300(430) mm

Παροχή αερίου Υγραέριο (προπάνιο, βουτάνιο), φυσικό αέριο

751CHR MD



Για πολύ απαιτητικούς σεφ η Vimitex προτείνει το κορυφαίο πλατό αερίου στη σειρά επαγγελματικού ψησίματος με χρωμιωμένη λεία επιφάνεια. Το μεγάλο πλεονέκτημά της, εκτός από την εντυπωσιακά καθαρή της επιφάνεια, είναι η απόλυτα αντικολλητική πλάκα-καθρέφτης που επιτρέπει τέλειο, ταυτόχρονο μαγείρεμα. Τα φαγητά δεν κολλάνε καθόλου επάνω στην επιφάνεια, με αποτέλεσμα να μην παγιδούνται ανεπιθύμητες μυρωδιές και λίπη και να μπορούν να εναλλάσσονται γρήγορα χωρίς πρόβλημα.

Προορίζεται για κάθε εστιατόριο ή άλλη επαγγελματική κουζίνα με μικρές απαιτήσεις παραγωγής, που δίνει έμφαση στην ποιότητα ψησίματος. Διαθέτει ερμάριο βάσης (ανοιχτό ή κλειστό κατ' επιλογή) για επιπλέον αποθήκευση.

Η πλάκα χρωμίου προθερμαίνεται ταχύτατα χωρίς να εκπέμπει θερμοκρασία στο χώρο, ενώ εξαλείφει τις φλόγες και τους καπνούς πράγμα που διευκολύνει την εργασία ειδικά στους μικρούς χώρους αλλά και κατά τις θερμές εποχές. Επίσης, καθαρίζεται εξαιρετικά εύκολα με υγρό πανί, χαρτί κουζίνας ή σπάτουλα για να μην πληγώνεται το χρώμιο.

Η ανάφλεξη και η επίβλεψη της φλόγας γίνεται με πιεζοηλεκτρικό αναπτήρα και πιλότο, τοποθετημένα σε απόλυτα προστατευμένο σημείο από λίπη και λάδια. Ο θερμοστατικός έλεγχος του καυστήρα διανέμει ομοιόμορφα τη θερμοκρασία στην επιφάνεια ψησίματος, εξασφαλίζοντας μεγαλύτερη απορρόφηση της ενέργειας χωρίς απώλειες, και επομένως μειωμένο κόστος μαγειρέματος.

Ένα απλό, εξαιρετικής κατασκευής πλατό αερίου, εγγυάται υψηλή απόδοση, μακροχρόνια λειτουργία χωρίς προβλήματα και τέλεια γευστικά αποτελέσματα.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Καυστήρας: ανοξείδωτος χάλυβας 1x8kW

Θερμοστατική βαλβίδα

Θερμοστατικός έλεγχος πλάκας 100-270 °C

Σύστημα ασφαλείας: πιλότος

Ανάφλεξη με πιεζοηλεκτρικό αναπτήρα

Επιφάνεια ψησίματος: χρώμιο

Ωφέλιμη επιφάνεια ψησίματος: 400x525mm

Συρτάρι συλλογής λίπους: 1

Ντουλάπι αποθήκευσης κλειστό/ανοιχτό

Ρυθμιζόμενα ανοξείδωτα πόδια

Κατηγορία προϊόντων Πλατό αερίου

Τύπος Επιδαπέδιο μονό πλατό αερίου με πλάκα χρωμίου

Ισχύς 8 kW

Διαστάσεις 400x700x850/980 mm

Παροχή αερίου Υγραέριο (προπάνιο, βουτάνιο), φυσικό αέριο

752CHR



Τεχνικά χαρακτηριστικά

Καυστήρας: ανοξείδωτος χάλυβας 2x8kW

Θερμοστατική βαλβίδα

Θερμοστατικός έλεγχος πλάκας 100-270 °C

Σύστημα ασφαλείας: πιλότος

Ανάφλεξη με πιεζοηλεκτρικό αναπτήρα

Επιφάνεια ψησίματος: χρώμιο

Ωφέλιμη επιφάνεια ψησίματος: 800x525mm

Συρτάρι συλλογής λίπους: 1

Ρυθμιζόμενα πόδια

Για πολύ απαιτητικούς σεφ η Vimitex προτείνει το κορυφαίο πλατό αερίου στη σειρά επαγγελματικού ψησίματος με χρωμιωμένη λεία επιφάνεια. Το μεγάλο πλεονέκτημά της, εκτός από την εντυπωσιακά καθαρή της επιφάνεια, είναι η απόλυτα αντικολλητική πλάκα-καθρέφτης που επιτρέπει τέλειο, ταυτόχρονο μαγείρεμα. Τα φαγητά δεν κολλάνε καθόλου επάνω στην επιφάνεια, με αποτέλεσμα να μην παγιδούνται ανεπιθύμητες μυρωδιές και λίπη και να μπορούν να εναλλάσσονται γρήγορα χωρίς πρόβλημα.

Προορίζεται για κάθε εστιατόριο ή άλλη επαγγελματική κουζίνα με μεσαίες και μεγάλες απαιτήσεις παραγωγής, που δίνει έμφαση στην ποιότητα ψησίματος.

Η πλάκα χρωμίου προθερμαίνεται ταχύτατα χωρίς να εκπέμπει θερμοκρασία στο χώρο, ενώ εξαλείφει τις φλόγες και τους καπνούς πράγμα που διευκολύνει την εργασία ειδικά στους μικρούς χώρους αλλά και κατά τις θερμές εποχές. Επίσης, καθαρίζεται εξαιρετικά εύκολα με υγρό πανί, χαρτί κουζίνας ή σπάτουλα σπάτουλα για να μην πληγώνεται το χρώμιο.

Η ανάφλεξη και η επίβλεψη της φλόγας γίνεται με πιεζοηλεκτρικό αναπτήρα και πιλότο, τοποθετημένα σε απόλυτα προστατευμένο σημείο από λίπη και λάδια. Ο θερμοστατικός έλεγχος του καυστήρα διανέμει ομοιόμορφα τη θερμοκρασία στην επιφάνεια ψησίματος, εξασφαλίζοντας μεγαλύτερη απορρόφηση της ενέργειας χωρίς απώλειες, και επομένως μειωμένο κόστος μαγειρέματος.

Ένα απλό, εξαιρετικής κατασκευής πλατό αερίου, εγγυάται υψηλή απόδοση, μακροχρόνια λειτουργία χωρίς προβλήματα και τέλεια γευστικά αποτελέσματα.

Κατηγορία προϊόντων Πλατό αερίου

Τύπος Επιτραπέζιο διπλό πλατό αερίου με πλάκα χρωμίου

Ισχύς 16 kW

Διαστάσεις 800x700x300(430) mm

Παροχή αερίου Υγραέριο (προπάνιο, βουτάνιο), φυσικό αέριο

752CHR MD



Για πολύ απαιτητικούς σεφ η Vimitex προτείνει το κορυφαίο πλατό αερίου στη σειρά επαγγελματικού ψησίματος με χρωμιωμένη λεία επιφάνεια. Το μεγάλο πλεονέκτημά της, εκτός από την εντυπωσιακά καθαρή της επιφάνεια, είναι η απόλυτα αντικολλητική πλάκα-καθρέφτης που επιτρέπει τέλειο, ταυτόχρονο μαγείρεμα. Τα φαγητά δεν κολλάνε καθόλου επάνω στην επιφάνεια, με αποτέλεσμα να μην παγιδεύονται ανεπιθύμητες μυρωδιές και λίπη και να μπορούν να εναλλάσσονται γρήγορα χωρίς πρόβλημα.

Προορίζεται για κάθε εστιατόριο ή άλλη επαγγελματική κουζίνα με μεσαίες και μεγάλες απαιτήσεις παραγωγής, που δίνει έμφαση στην ποιότητα ψησίματος. Διαθέτει ερμάριο βάσης (ανοιχτό η κλειστό κατ' επιλογή) για επιπλέον αποθήκευση.

Η πλάκα χρωμίου προθερμαίνεται ταχύτατα χωρίς να εκπέμπει θερμοκρασία στο χώρο, ενώ εξαλείφει τις φλόγες και τους καπνούς πράγμα που διευκολύνει την εργασία ειδικά στους μικρούς χώρους αλλά και κατά τις θερμές εποχές. Επίσης, καθαρίζεται εξαιρετικά εύκολα με υγρό πανί, χαρτί κουζίνας ή σπάτουλα σπάτουλα για να μην πληγώνεται το χρώμιο.

Η ανάφλεξη και η επίβλεψη της φλόγας γίνεται με πιεζοηλεκτρικό αναπτήρα και πιλότο, τοποθετημένα σε απόλυτα προστατευμένο σημείο από λίπη και λάδια. Ο θερμοστατικός έλεγχος του καυστήρα διανέμει ομοιόμορφα τη θερμοκρασία στην επιφάνεια ψησίματος, εξασφαλίζοντας μεγαλύτερη απορρόφηση της ενέργειας χωρίς απώλειες, και επομένως μειωμένο κόστος μαγειρέματος.

Ένα απλό, εξαιρετικής κατασκευής πλατό αερίου, εγγυάται υψηλή απόδοση, μακροχρόνια λειτουργία χωρίς προβλήματα και τέλεια γευστικά αποτελέσματα.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Καυστήρας: ανοξείδωτος χάλυβας 2x8kW

Θερμοστατική βαλβίδα

Θερμοστατικός έλεγχος πλάκας 100-270 °C

Σύστημα ασφαλείας: πιλότος

Ανάφλεξη με πιεζοηλεκτρικό αναπτήρα

Επιφάνεια ψησίματος: χρώμιο

Ωφέλιμη επιφάνεια ψησίματος: 800x525mm

Συρτάρι συλλογής λίπους: 1

Ντουλάπι αποθήκευσης κλειστό/ανοιχτό

Ρυθμιζόμενα ανοξείδωτα πόδια

Κατηγορία προϊόντων Πλατό αερίου

Τύπος Επιδαπέδιο διπλό πλατό αερίου με πλάκα χρωμίου

Ισχύς 16 kW

Διαστάσεις 800x700x850/980 mm

Παροχή αερίου Υγραέριο (προπάνιο, βουτάνιο), φυσικό αέριο

752CHR/R MD



Για πολύ απαιτητικούς σεφ η Vimitex προτείνει το κορυφαίο πλατό αερίου στη σειρά επαγγελματικού ψησίματος με χρωμιωμένη λεία επιφάνεια. Το μεγάλο πλεονέκτημά της, εκτός από την εντυπωσιακά καθαρή της επιφάνεια, είναι η απόλυτα αντικολλητική πλάκα-καθρέφτης που επιτρέπει τέλειο, ταυτόχρονο μαγείρεμα. Τα φαγητά δεν κολλάνε καθόλου επάνω στην επιφάνεια, με αποτέλεσμα να μην παγιδεύονται ανεπιθύμητες μυρωδιές και λίπη και να μπορούν να εναλλάσσονται γρήγορα χωρίς πρόβλημα.

Προορίζεται για κάθε εστιατόριο ή άλλη επαγγελματική κουζίνα με μεσαίες και μεγάλες απαιτήσεις παραγωγής, που δίνει έμφαση στην ποιότητα ψησίματος. Διαθέτει ερμάριο βάσης (ανοιχτό ή κλειστό κατ' επιλογή) για επιπλέον αποθήκευση.

Η πλάκα χρωμίου προθερμαίνεται ταχύτατα χωρίς να εκπέμπει θερμοκρασία στο χώρο, ενώ εξαλείφει τις φλόγες και τους καπνούς πράγμα που διευκολύνει την εργασία ειδικά στους μικρούς χώρους αλλά και κατά τις θερμές εποχές. Επίσης, καθαρίζεται εξαιρετικά εύκολα υγρό πανί, χαρτί κουζίνας ή σπάτουλα για να μην πηλώνεται το χρώμιο.

Η ανάφλεξη και η επίβλεψη της φλόγας γίνεται με πιεζοηλεκτρικό αναπτήρα και πιλότο, τοποθετημένα σε απόλυτα προστατευμένο σημείο από λίπη και λάδια. Ο θερμοστατικός έλεγχος του καυστήρα διανέμει ομοιόμορφα τη θερμοκρασία στην επιφάνεια ψησίματος, εξασφαλίζοντας μεγαλύτερη απορρόφηση της ενέργειας χωρίς απώλειες, και επομένως μειωμένο κόστος μαγειρέματος.

Ένα απλό, εξαιρετικής κατασκευής πλατό αερίου εγγυάται υψηλή απόδοση, μακροχρόνια λειτουργία χωρίς προβλήματα και τέλεια γευστικά αποτελέσματα.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Καυστήρας: ανοξείδωτος χάλυβας 2x8kW

Θερμοστατική βαλβίδα

Θερμοστατικός έλεγχος πλάκας 100-270 °C

Σύστημα ασφαλείας: πιλότος

Ανάφλεξη με πιεζοηλεκτρικό αναπτήρα

Επιφάνεια ψησίματος: χρώμιο (2/3 λείο - 1/3 αυλακωτό)

Ωφέλιμη επιφάνεια ψησίματος: 800x525mm

Συρτάρι συλλογής λίπους: 1

Ντουλάπι αποθήκευσης κλειστό/ανοιχτό

Ρυθμιζόμενα ανοξείδωτα πόδια

Κατηγορία προϊόντων	Πλατό αερίου
Τύπος	Επιδαπέδιο διπλό πλατό αερίου με πλάκα χρωμίου
Ισχύς	16 kW
Διαστάσεις	800x700x850/980 mm
Παροχή αερίου	Υγραέριο (προπάνιο, βουτάνιο), φυσικό αέριο



**VIMITEX**

TECHNOLOGY AND QUALITY

PROFESSIONAL CATERING EQUIPMENT

Λαζαρίδης Δ. Γεώργιος & Σια. ΕΒΕΕ
6,5χμ Θεσσαλονίκη- Λαγκαδά Ρ.Ο.Βοx 50167
540 13 Θεσσαλονίκη, Ελλάδα
Τηλ: +30 2310 688 020 Fax: +30 2310 688 021
vimitex@vimitex.gr
www.vimitex.gr

www.vimitex.gr

