

VIMITEX

PROFESSIONAL CATERING EQUIPMENT



ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΓΥΡΟΥ

τεχνικές προδιαγραφές προϊόντων

ΒΗΜΗΤΕΞ - ΓΕΩΡΓΙΟΣ Δ. ΛΑΖΑΡΙΔΗΣ & ΣΙΑ Ε.Β.Ε.Ε.
6,5 ο ΧΛΜ. ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ - ΛΑΓΚΑΔΑ, Τ. Θ. : 50167
Τ.Κ. : 540 13, ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

T +30 2310 688020
E vimitex@vimitex.gr

F +30 2310 688021
www.vimitex.gr



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.

Κατά τη μελέτη που κάναμε για το σχεδιασμό και την κατασκευή των συσκευών ψησίματος γύρου, πήραμε υπόψη μας κάποιους παράγοντες που θεωρούμε πολύ σημαντικούς. Επειδή τα μηχανήματα αυτά δουλεύουν συνεχόμενα και μέσα στη φωτιά για πολλές ώρες, επιλέξαμε υλικά εξαιρετικής ποιότητας και αξιοπιστίας για μακροχρόνια χρήση, όπως το κορυφαίο πλέγμα προστασίας των καυστήρων που αντέχει σε θερμοκρασίες έως και 1850° C και τα πυρίμαχα πυρότουβλα προδιαγραφών μέχρι 1260°C, που εγγυώνται ταυτόχρονα υψηλή απόδοση αλλά και χαμηλή ενεργειακή κατανάλωση.

Τέλος, επειδή ο καθαρισμός της συσκευής είναι δύσκολο να γίνεται κατά τη διάρκεια της πολύωρης λειτουργίας του, ολόκληρη η συσκευή είναι σχεδιασμένη με λιτές γραμμές και καλά μελετημένες λεπτομέρειες, ώστε να εγγυάται ευκολία χειρισμού, ασφάλεια και ελάχιστη συντήρηση.

908



Για τα μεγάλα γυράδικα και ψητοπωλεία που βρίσκονται σε κομβικά σημεία και που η ταχύτητα εξυπηρέτησης είναι πρωταρχικής σημασίας, προτείνουμε αυτό το ισχυρό μοντέλο γύρου αερίου με 8 κατακόρυφους καυστήρες.

Η διάταξη των καυστήρων σε αντικριστά ζεύγη βοηθάει ώστε να παρατείνεται ο χρόνος που το κρέας περνάει μπροστά από τα πυρωμένα πυρότουβλα υπέρυθρης ακτινοβολίας. Έτσι το ψήσιμο γίνεται πολύ πιο γρήγορο. Ένας μηχανισμός επίκλισης της σούβλας, με το μοτέρ στερεωμένο στο επάνω μέρος της, επιτρέπει απόλυτο έλεγχο της απόστασης του γύρου από τη φωτιά και επιπλέον προστατεύει το μοτέρ από βλάβες.

Επειδή η λειτουργία αυτού του μηχανήματος είναι κατά κύριο λόγο πολύωρη, ολόκληρο το μηχάνημα έχει κατασκευαστεί με υλικά εξαιρετικής ποιότητας και μεγάλης αντοχής με σκοπό να διασφαλιστεί η απρόσκοπτη, μακροχρόνια χρήση του.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Καυστήρες: 8x2.7 kW

Καυστήρας υπέρυθρης ακτινοβολίας: μονός κεραμικός

Στοιχισή καυστήρα: κατακόρυφη, 105x150mm

Πυρίμαχο πλέγμα: 1850°C

Θερμομαγνητικές βαλβίδες x 4

Χειριστήριο ανά 2 καυστήρες

Διακόπτες προοδευτικής αυξομείωσης φλόγας

Σύστημα ασφαλείας: θερμοκόπια

Μήκος σούβλας: 850 mm

Ωφέλιμο μήκος σούβλας: 780 mm

Μηχανισμός άνω στερέωσης σούβλας: Vari-Angle Lock (VAL)

Μηχανισμός ρύθμισης της απόστασης του κρέατος από τον καυστήρα: συρόμενη σούβλα

Αφαιρούμενος λιποσυλλέκτης: ανοξείδωτο ταψί 550x490mm

Θέση μοτέρ: στο επάνω μέρος της συσκευής, 230V/14W, 2rpm

Ανάφλεξη: χειροκίνητη

Υλικό: ανοξείδωτο / χάλυβας / γαλβανισμένος χάλ.

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

Καθ. Βάρος: 38 kg - Μεικτό Βάρος: 43 kg

Διαστάσεις συσκευασίας: 550 x 580 x 1210mm

Κατηγορία προϊόντων Γύρος αερίου

Τύπος Γύρος αερίου με 8 καυστήρες υπέρυθρης ακτινοβολίας

Βάρος κρέατος Μέγιστο 100 kg

Ισχύς 21.6 kW

Διαστάσεις 500x500x1170mm

Παροχή αερίου Υγραέριο (προπάνιο, βουτάνιο), φυσικό αέριο

Αξεσουάρ

Πυρίμαχα γυάλινα προστατευτικά (ζεύγος)

Φτυάρι (σέσουλα) γύρου ανοξείδωτο

Αφαιρούμενος λιποσυλλέκτης: ανοξείδωτο ταψί 550x490mm

Βάση σούβλας: ανοξείδωτη, με ρουλεμάν

Σούβλα: ανοξείδωτη 12x12

Δίσκος σούβλας: ανοξείδωτος με ενισχυμένο πλαϊνό

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

907



Τεχνικά χαρακτηριστικά

Καυστήρες: 7x2.7 kW

Καυστήρας υπέρυθρης ακτινοβολίας: μονός κεραμικός

Στοίχιση καυστήρα: οριζόντια, 150x105mm

Πυρίμαχο πλέγμα: 1850°C

Θερμομαγνητικές βαλβίδες x 7

Ανεξάρτητο χειριστήριο ανά καυστήρα

Διακόπτες προοδευτικής αυξομείωσης φλόγας

Σύστημα ασφαλείας: θερμοκόπια

Μήκος σούβλας: 940 mm

Ωφέλιμο μήκος σούβλας: 860 mm

Μηχανισμός άνω στερέωσης σούβλας: Vari-Angle Lock (VAL)

Μηχανισμός ρύθμισης της απόστασης του κρέατος από τον καυστήρα: συρόμενη σούβλα

Αφαιρούμενος λιποσυλλέκτης: ανοξείδωτο ταψί 550x490mm

Θέση μοτέρ: στο επάνω μέρος της συσκευής, 230V/14W, 2rpm

Ανάφλεξη: χειροκίνητη

Υλικό: ανοξείδωτο / χάλυβας / γαλβανισμένος χάλ.

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

Καθ. Βάρος: 34 kg - Μεικτό Βάρος: 38 kg

Διαστάσεις συσκευασίας: 550 x 580 x 1350mm

Αυτό το μοντέλο με τους 7 οριζόντιους καυστήρες υπέρυθρης ακτινοβολίας, εξοπλισμένο με τα καλύτερα κεραμικά πλακίδια αντοχής σε υψηλή θερμοκρασία έως και 1250° C, είναι το μεγαλύτερο μηχάνημα στη σειρά των γύρων αερίου της Vimitex.

Απευθύνεται σε απόλυτα εξειδικευμένα ψητοπωλεία και γυράδικα που βρίσκονται σε κομβικά σημεία και που η ταχύτητα εξυπηρέτησης είναι πρωταρχική μέριμνα και πλεονέκτημα του επιχειρηματία.

Το μεγάλο ύψος της σούβλας δίνει την δυνατότητα να έχουμε μεγαλύτερη ποσότητα κρέατος που ψήνεται ταυτόχρονα, το οποίο και μπορεί να κόβεται συνεχώς χωρίς διακοπές.

Ένας μηχανισμός επίκλισης της σούβλας, με το μοτέρ στερεωμένο στο επάνω μέρος της, επιτρέπει απόλυτο έλεγχο της απόστασης του γύρου από τη φωτιά και επιπλέον προστατεύει το μοτέρ από βλάβες.

Στη βάση της συσκευής, ένα έξυπνο σύστημα «γέφυρας» διευκολύνει και επιταχύνει πάρα πολύ τον καθαρισμό της σε ώρες αιχμής ή μετά από πολύωρη χρήση.

Σχεδιασμένο με γνώμονα τη διάρκεια και την αξιοπιστία είναι μια ιδανική λύση για τους επαγγελματίες της εστίασης.

Κατηγορία προϊόντων Γύρος αερίου

Τύπος	Γύρος αερίου με 7 καυστήρες υπέρυθρης ακτινοβολίας
Βάρος κρέατος	Μέγιστο 120 kg
Ισχύς	18.9 kW
Διαστάσεις	500x500x1310mm
Παροχή αερίου	Υγραέριο (προπάνιο, βουτάνιο), φυσικό αέριο

Αξεσουάρ

Πυρίμαχα γυάλινα προστατευτικά (ζεύγος)

Φτυάρι (σέσουλα) γύρου ανοξείδωτο

Αφαιρούμενος λιποσυλλέκτης: ανοξείδωτο ταψί 550x490mm

Βάση σούβλας: ανοξείδωτη, με ρουλεμάν

Σούβλα: ανοξείδωτη 12x12

Δίσκος σούβλας: ανοξείδωτος με ενισχυμένο πλαϊνό

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

906B



Τεχνικά χαρακτηριστικά

Καυστήρες: 6x2.7 kW

Καυστήρας υπέρυθρης ακτινοβολίας: μονός κεραμικός

Στοιχίση καυστήρα: οριζόντια, 150x105mm

Πυρίμαχο πλέγμα: 1850°C

Θερμομαγνητικές βαλβίδες x 6

Ανεξάρτητο χειριστήριο ανά καυστήρα

Διακόπτες προοδευτικής αυξομείωσης φλόγας

Σύστημα ασφαλείας: θερμοκόπια

Μήκος σούβλας: 870 mm

Ωφέλιμο μήκος σούβλας: 800 mm

Μηχανισμός άνω στερέωσης σούβλας: εμπλοκάς

Μηχανισμός ρύθμισης της απόστασης του κρέατος από τον καυστήρα: συρόμενο σώμα καυστήρων

Αφαιρούμενος λιποσυλλέκτης

Θέση μοτέρ: στη βάση, 230V/14W, 2rpm

Ανάφλεξη: χειροκίνητη

Υλικό: ανοξείδωτο / χάλυβας / γαλβανισμένος χάλ.

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

Καθ. Βάρος: 46 kg - Μεικτό Βάρος: 50 kg

Διαστάσεις συσκευασίας: 570 x 700 x 1150mm

Ένα καλοσχεδιασμένο μηχάνημα γύρου αερίου μπορεί να ψήσει 80 kg κρέας σε ένα ψητοπωλείο ή γυράδικο με μεγάλες απαιτήσεις παραγωγικότητας.

Έξι οριζόντιοι, πολύ ισχυροί καυστήρες υπέρυθρης ακτινοβολίας εγγυώνται άψογο και υγιεινό ψήσιμο χάρη στα καλύτερα κεραμικά πλακίδια αντοχής σε υψηλή θερμοκρασία έως και 1250° C.

Ένας έξυπνα σχεδιασμένος μηχανισμός του μοτέρ στη βάση της συσκευής το προστατεύει απόλυτα από το βάρος του κρέατος και εξασφαλίζει σταθερή και αξιόπιστη λειτουργία, αλλά και ευκολία στη χρήση.

Τα υλικά που επιλέγονται για την κατασκευή της συσκευής είναι πιστοποιημένα και άριστης ποιότητας, ώστε να σας απαλλάξουν από την ανάγκη ιδιαίτερης φροντίδας ή συντήρησης.

Για πολύωρη και συνεχή χρήση χωρίς προβλήματα, το μοντέλο αυτό αποτελεί ιδανικό συνεργάτη για την επαγγελματική κουζίνα σας.

Κατηγορία προϊόντων Γύρος αερίου

Τύπος Γύρος αερίου με 6 καυστήρες υπέρυθρης ακτινοβολίας

Βάρος κρέατος Μέγιστο 80 - 100 kg

Ισχύς 16.2 kW

Διαστάσεις 540x670x1100mm

Παροχή αερίου Υγραέριο (προπάνιο, βουτάνιο), φυσικό αέριο

Αξεσουάρ

Πυρίμαχα γυάλινα προστατευτικά (ζεύγος)

Φτυάρι (σέσουλα) γύρου ανοξείδωτο

Βάση σούβλας: ανοξείδωτη, με ρουλεμάν

Σούβλα: ανοξείδωτη 12x12

Δίσκος σούβλας: ανοξείδωτος με ενισχυμένο πλαίσιο

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

906



Αυτό είναι το best seller μοντέλο στη σειρά των επαγγελματικών γύρων αερίου της Vimitex. Μπορεί να ανταποκριθεί άνετα στις ανάγκες ενός ψητοποιαλείου ή γυράδικου με μεγάλες απαιτήσεις παραγωγικότητας.

Έξι οριζόντιοι, πολύ ισχυροί καυστήρες υπέρυθρης ακτινοβολίας εγγυώνται άψογο και υγιεινό ψήσιμο χάρη στα καλύτερα κεραμικά πλάκιδια αντοχής σε υψηλή θερμοκρασία έως και 1250° C.

Ένας μηχανισμός επίκλισης της σούβλας, με το μοτέρ στερεωμένο στο επάνω μέρος της, επιτρέπει απόλυτο έλεγχο της απόστασης του γύρου από τη φωτιά και επιπλέον προστατεύει το μοτέρ από βλάβες.

Στη βάση της συσκευής, ένα έξυπνο σύστημα «γέφυρας» διευκολύνει και επιταχύνει πάρα πολύ τον καθαρισμό της σε ώρες αιχμής ή μετά από πολύωρη χρήση.

Σχεδιασμένο με γνώμονα τη διάρκεια και την αξιοπιστία είναι μια ιδανική λύση για τους επαγγελματίες της εστίασης.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Καυστήρες: 6x2.7 kW

Καυστήρας υπέρυθρης ακτινοβολίας: μονός κεραμικός

Στοιχισή καυστήρα: οριζόντια, 150x105mm

Πυρίμαχο πλέγμα: 1850°C

Θερμομαγνητικές βαλβίδες x 6

Ανεξάρτητο χειριστήριο ανά καυστήρα

Διακόπτες προοδευτικής αυξομείωσης φλόγας

Σύστημα ασφαλείας: θερμοκόπια

Μήκος σούβλας: 850 mm

Ωφέλιμο μήκος σούβλας: 780 mm

Μηχανισμός άνω στερέωσης σούβλας: Vari-Angle Lock (VAL)

Μηχανισμός ρύθμισης της απόστασης του κρέατος από τον καυστήρα: συρόμενη σούβλα

Αφαιρούμενος λιποσυλλέκτης: ανοξείδωτο ταψί 550x490mm

Θέση μοτέρ: στο επάνω μέρος της συσκευής, 230V/14W, 2rpm

Ανάφλεξη: χειροκίνητη

Υλικό: ανοξείδωτο / χάλυβας / γαλβανισμένος χάλ.

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

Καθ. Βάρος: 31.5 kg - Μεικτό Βάρος: 35 kg

Διαστάσεις συσκευασίας: 550 x 580 x 1200mm

Κατηγορία προϊόντων

Γύρος αερίου

Τύπος

Γύρος αερίου με 6 καυστήρες υπέρυθρης ακτινοβολίας

Βάρος κρέατος

Μέγιστο 100 kg

Ισχύς

16.29 kW

Διαστάσεις

500x500x1170mm

Παροχή αερίου

Υγραέριο (προπάνιο, βουτάνιο), φυσικό αέριο

Αξεσουάρ

Πυρίμαχα γυάλινα προστατευτικά (ζεύγος)

Φτυάρι (σέσουλα) γύρου ανοξείδωτο

Αφαιρούμενος λιποσυλλέκτης: ανοξείδωτο ταψί 550x490mm

Βάση σούβλας: ανοξείδωτη, με ρουλεμάν

Σούβλα: ανοξείδωτη 12x12

Δίσκος σούβλας: ανοξείδωτος με ενισχυμένο πλαϊνό

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

904TR



Τεχνικά χαρακτηριστικά

Καυστήρες: 4x3.5 kW

Καυστήρας υπέρυθρης ακτινοβολίας: διπλός
κεραμικός (2 x 132x92mm)

Στοιχισι καυστήρα: οριζόντια, 185x132mm

Πυρίμαχο πλέγμα: 1850°C

Διακόπτες ελέγχου: 4 θερμομαγνητικές βαλβίδες

Ανεξάρτητο χειριστήριο ανά καυστήρα

Διακόπτες προοδευτικής αυξομείωσης φλόγας

Σύστημα ασφαλείας: θερμοκόπια

Μήκος σούβλας: 810 mm

Ωφέλιμο μήκος σούβλας: 740 mm

Μηχανισμός άνω στερέωσης σούβλας: εμπλοκέας

Μηχανισμός ρύθμισης της απόστασης του κρέατος
από τον καυστήρα: συρόμενο σώμα καυστήρων

Αφαιρούμενος λιποσυλλέκτης

Θέση μοτέρ: στη βάση, 230V/14W, 2rpm

Ανάφλεξη: χειροκίνητη

Υλικό: ανοξείδωτο / χάλυβας / γαλβανισμένος χάλ.

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

Καθ. Βάρος: 39 kg - Μεικτό Βάρος: 45 kg

Διαστάσεις συσκευασίας: 570 x 700 x 1150mm

Το οικονομικότερο μοντέλο επαγγελματικού γύρου αερίου για μεγάλα ψητοποιεία με σταθερό ρυθμό κατανάλωσης. Διαθέτει 4 μεγάλους καυστήρες υπέρυθρης ακτινοβολίας με διπλά κεραμικά πλακίδια. Το μεγάλο φάρδος των καυστήρων αυξάνει το χρόνο που το κρέας περνάει μπροστά από τα πυρωμένα πλακίδια με αποτέλεσμα το ψήσιμο να γίνεται πάρα πολύ γρήγορο.

Ο έλεγχος της θερμοκρασίας γίνεται με περιστροφικά κουμπιά προοδευτικής αυξομείωσης (χωρίς σκάλες), που εξασφαλίζουν απόλυτη ακρίβεια στο ψήσιμο.

Το μοτέρ είναι απόλυτα προστατευμένο από τα λίπη στο εσωτερικό της βάσης, ενώ υπάρχει ειδική δοκός ώστε να αντέχει πάνω από 100kg κρέας.

Ένα μηχάνημα εξαιρετικού σχεδιασμού και αντοχής, ιδανικό για κάθε επαγγελματική κουζίνα απαιτήσεων.

Κατηγορία προϊόντων Γύρος αερίου

Τύπος Γύρος αερίου με 4 καυστήρες υπέρυθρης ακτινοβολίας

Βάρος κρέατος Μέγιστο 80 - 100 kg

Ισχύς 14 kW

Διαστάσεις 500x670x1100mm

Παροχή αερίου Υγραέριο (προπάνιο, βουτάνιο), φυσικό αέριο

Αξεσουάρ

Πυρίμαχα γυάλινα προστατευτικά (ζεύγος)

Φτυάρι (σέσουλα) γύρου ανοξείδωτο

Βάση σούβλας: ανοξείδωτη, με ρουλεμάν

Σούβλα: ανοξείδωτη 12x12

Δίσκος σούβλας: ανοξείδωτος με ενισχυμένο πλαϊνό

Λαζαρίδης Δ. Γεώργιος & Σια. EBEE
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

905B



Ένα εξελιγμένο μοντέλο επαγγελματικού γύρου αερίου με 5 οριζόντιους καυστήρες μεγάλης απόδοσης. Προτείνεται για ψητοπωλεία και μονάδες εστίασης με αυξημένες απαιτήσεις παραγωγικότητας.

Ένας έξυπνα σχεδιασμένος μηχανισμός του μοτέρ στη βάση της συσκευής το προστατεύει απόλυτα από το βάρος του κρέατος και εξασφαλίζει σταθερή και αξιόπιστη λειτουργία, αλλά και ευκολία στη χρήση.

Τα υλικά που επιλέγονται στην κατασκευή είναι πιστοποιημένα και άριστης ποιότητας, ώστε να σας απαλλάξουν από την ανάγκη ιδιαίτερης φροντίδας ή συντήρησης.

Για πολύωρη και συνεχή χρήση χωρίς προβλήματα, το μοντέλο αυτό αποτελεί ιδανικό συνεργάτη για την επαγγελματική κουζίνα σας.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Καυστήρες: 5x2.7 kW

Καυστήρας υπέρυθρης ακτινοβολίας: μονός κεραμικός

Στοιχίση καυστήρα: οριζόντια, 150x105mm

Πυρίμαχο πλέγμα: 1850°C

Θερμομαγνητικές βαλβίδες x 5

Ανεξάρτητο χειριστήριο ανά καυστήρα

Διακόπτες προοδευτικής αυξομείωσης φλόγας

Σύστημα ασφαλείας: θερμοκόπια

Μήκος σούβλας: 780 mm

Ωφέλιμο μήκος σούβλας: 700 mm

Μηχανισμός άνω στερέωσης σούβλας: εμπλοκές

Μηχανισμός ρύθμισης της απόστασης του κρέατος από τον καυστήρα: συρόμενο σώμα καυστήρων

Αφαιρούμενος λιποσυλλέκτης

Θέση μοτέρ: στη βάση, 230V/14W, 2rpm

Ανάφλεξη: χειροκίνητη

Υλικό: ανοξείδωτο / χάλυβας / γαλβανισμένος χάλ.

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

Καθ. Βάρος: 43.5 kg - Μεικτό Βάρος: 47 kg

Διαστάσεις συσκευασίας: 570 x 700 x 1060mm

Κατηγορία προϊόντων

Γύρος αερίου

Τύπος

Γύρος αερίου με 5 καυστήρες υπέρυθρης ακτινοβολίας

Βάρος κρέατος

Μέγιστο 60 kg

Ισχύς

13.5 kW

Διαστάσεις

540x670x1020mm

Παροχή αερίου

Υγραέριο (προπάνιο, βουτάνιο), φυσικό αέριο

Αξεσουάρ

Πυρίμαχα γυάλινα προστατευτικά (ζεύγος)

Φτυάρι (σέσουλα) γύρου ανοξείδωτο

Βάση σούβλας: ανοξείδωτη, με ρουλεμάν

Σούβλα: ανοξείδωτη 12x12

Δίσκος σούβλας: ανοξείδωτος με ενισχυμένα πλαϊνά

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

905



Αυτό το μοντέλο επαγγελματικού γύρου αερίου μπορεί να εξυπηρετήσει άνετα ένα ψητοπωλείο ή ένα γυράδικο μεσαίας δυναμικής.

Πέντε οριζόντιοι, πολύ ισχυροί καυστήρες υπέρυθρης ακτινοβολίας εγγυώνται άψογο και υγιεινό ψήσιμο χάρη στα καλύτερα κεραμικά πλακίδια αντοχής σε υψηλή θερμοκρασία έως και 1250° C.

Ένας μηχανισμός επίκλησης της σούβλας, με το μοτέρ στερεωμένο στο επάνω μέρος της, επιτρέπει απόλυτο έλεγχο της απόστασης του γύρου από τη φωτιά και επιπλέον προστατεύει το μοτέρ από βλάβες.

Στη βάση της συσκευής, ένα έξυπνο σύστημα «γέφυρας» διευκολύνει και επιταχύνει πάρα πολύ τον καθαρισμό της σε ώρες αιχμής ή μετά από πολύωρη χρήση.

Σχεδιασμένο με γνώμονα τη διάρκεια και την αξιοπιστία είναι μια ιδανική λύση για τους επαγγελματίες της εστίασης.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Καυστήρες: 5x2.7 kW

Καυστήρας υπέρυθρης ακτινοβολίας: μονός κεραμικός

Στοιχισι καυστήρα: οριζόντια, 150x105mm

Πυρίμαχο πλέγμα: 1850°C

Θερμομαγνητικές βαλβίδες x 5

Ανεξάρτητο χειριστήριο ανά καυστήρα

Διακόπτες προοδευτικής αυξομείωσης φλόγας

Σύστημα ασφαλείας: θερμοκόπια

Μήκος σούβλας: 720 mm

Ωφέλιμο μήκος σούβλας: 630 mm

Μηχανισμός άνω στερέωσης σούβλας: συρόμενο δακτυλίδι

Μηχανισμός ρύθμισης της απόστασης του κρέατος από τον καυστήρα: συρόμενη σούβλα

Αφαιρούμενος λιποσυλλέκτης: ανοξείδωτο στρογγυλό ταψί Ø440mm

Θέση μοτέρ: στο επάνω μέρος της συσκευής, 230V/14W, 2rpm

Ανάφλεξη: χειροκίνητη

Υλικό: ανοξείδωτο / χάλυβας / γαλβανισμένος χάλ.

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

Καθ. Βάρος: 28 kg - Μεικτό Βάρος: 31 kg

Διαστάσεις συσκευασίας: 550 x 580 x 1020mm

Κατηγορία προϊόντων Γύρος αερίου

Τύπος Γύρος αερίου με 5 καυστήρες υπέρυθρης ακτινοβολίας

Βάρος κρέατος Μέγιστο 60 kg

Ισχύς 13.5 kW

Διαστάσεις 500x500x980mm

Παροχή αερίου Υγραέριο (προπάνιο, βουτάνιο), φυσικό αέριο

Αξεσουάρ

Πυρίμαχα γυάλινα προστατευτικά (ζεύγος)

Φτυάρι (σέσουλα) γύρου ανοξείδωτο

Αφαιρούμενος λιποσυλλέκτης: ανοξείδωτο στρογγυλό ταψί Ø440mm & ανοξείδωτο ταψί 550x490mm

Βάση σούβλας: ανοξείδωτη, με ρουλεμάν

Σούβλα: ανοξείδωτη 12x12

Δίσκος σούβλας: ανοξείδωτος με ενισχυμένο πλαϊνό



904V

Ακόμα μία άριστη επιλογή για ψητοπωλεία και γυράδικα μεσαίας δυναμικής αποτελεί αυτός ο επαγγελματικός γύρος αερίου με 4 κατακόρυφους καυστήρες και μέγιστο βάρος κρέατος 30-35 kg.

Η ταχύτητα ψησίματος είναι κατάλληλη για σταθερή ροή εξυπηρέτησης, ενώ η μεγάλη σούβλα απλώνει πολύ ώραία το κρέας.

Η απλή γραμμή σχεδίασης και η στιβαρή κατασκευή του εξασφαλίζουν ευκολία στη χρήση, αξιοπιστία και μεγάλη αντοχή στη μακροχρόνια χρήση.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Καυστήρες: 4x2.7 kW

Καυστήρας υπέρυθρης ακτινοβολίας: μονός κεραμικός

Στοιχιση καυστήρα: κατακόρυφη, 105x150mm

Πυρίμαχο πλέγμα: 1850°C

Θερμομαγνητικές βαλβίδες x 4

Ανεξάρτητο χειριστήριο ανά καυστήρα

Διακόπτες προοδευτικής αυξομείωσης φλόγας

Σύστημα ασφαλείας: θερμοκόπια

Μήκος σούβλας: 845 mm

Ωφέλιμο μήκος σούβλας: 750 mm

Μηχανισμός άνω στερέωσης σούβλας: συρόμενο δακτυλίδι / μεταλλική περόνη / σφήνα

Μηχανισμός ρύθμισης της απόστασης του κρέατος από τον καυστήρα: συρόμενη σούβλα

Αφαιρούμενος λιποσυλλέκτης: ανοξείδωτο στρογγυλό ταψί Ø440mm

Θέση μοτέρ: στο επάνω μέρος της συσκευής, 230V/14W, 2rpm

Ανάφλεξη: χειροκίνητη

Υλικό: ανοξείδωτο / χάλυβας / γαλβανισμένος χάλ.

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

Καθ. Βάρος: 35 kg - Μεικτό Βάρος: 39 kg

Διαστάσεις συσκευασίας: 550 x 580 x 1150mm

Κατηγορία προϊόντων

Γύρος αερίου

Τύπος

Γύρος αερίου με 4 καυστήρες υπέρυθρης ακτινοβολίας

Βάρος κρέατος

Μέγιστο 35 kg

Ισχύς

10.8 kW

Διαστάσεις

500x500x1090mm

Παροχή αερίου

Υγραέριο (προπάνιο, βουτάνιο), φυσικό αέριο

Αξεσουάρ

Πυρίμαχα γυάλινα προστατευτικά (ζεύγος)

Φτυάρι (σέσουλα) γύρου ανοξείδωτο

Αφαιρούμενος λιποσυλλέκτης: ανοξείδωτο στρογγυλό ταψί Ø440mm

Βάση σούβλας: ανοξείδωτη, με ρουλεμάν

Σούβλα: ανοξείδωτη 12x12

Δίσκος σούβλας: ανοξείδωτος με ενισχυμένο πλαϊνό

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

904B



Είναι το οικονομικότερο μοντέλο γύρου αερίου της σειράς με το μοτέρ στη βάση της συσκευής. Λόγω της οριζόντιας διάταξης των καυστήρων μπορεί και καλύπτει σε απόδοση τις ανάγκες ενός εστιατορίου, ξενοδοχείου ή μικρού ψητοπωλείου που θέλει να προσθέσει γύρο στο μενού του. Είναι ένα μηχάνημα νέας γενιάς, σχεδιασμένο ώστε να προστατεύει απόλυτα το μοτέρ τόσο από τα λίπη και τη θερμοκρασία, όσο και από το βάρος της σούβλας, χάρη σε ένα σύστημα με ρουλεμάν, ενώ όλος ο σχεδιασμός του μηχανήματος στοχεύει στην γρήγορη χρήση και τον εύκολο καθαρισμό του.

Ένας αφαιρούμενος λιποσυλλέκτης εξασφαλίζει γρήγορο και εύκολο καθαρισμό καθώς και εύκολη πρόσβαση στο μοτέρ για συντήρηση.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Καυστήρες: 4x2.7 kW

Καυστήρας υπέρυθρης ακτινοβολίας: μονός κεραμικός

Στοιχισή καυστήρα: οριζόντια, 150x105mm

Πυρίμαχο πλέγμα: 1850°C

Θερμομαγνητικές βαλβίδες x 4

Ανεξάρτητο χειριστήριο ανά καυστήρα

Διακόπτες προοδευτικής αυξομείωσης φλόγας

Σύστημα ασφαλείας: θερμοκόπια

Μήκος σούβλας: 700 mm

Ωφέλιμο μήκος σούβλας: 600 mm

Μηχανισμός άνω στερέωσης σούβλας: εμπλοκέας

Μηχανισμός ρύθμισης της απόστασης του κρέατος από τον καυστήρα: συρόμενο σώμα καυστήρων

Αφαιρούμενος λιποσυλλέκτης

Θέση μοτέρ: στη βάση, 230V/14W, 2rpm

Ανάφλεξη: χειροκίνητη

Υλικό: ανοξείδωτο / χάλυβας / γαλβανισμένος χάλ.

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

Καθ. Βάρος: 41.5 kg - Μεικτό Βάρος: 46 kg

Διαστάσεις συσκευασίας: 570 x 700 x 980mm

Κατηγορία προϊόντων

Γύρος αερίου

Τύπος

Γύρος αερίου με 4 καυστήρες υπέρυθρης ακτινοβολίας

Βάρος κρέατος

Μέγιστο 40 kg

Ισχύς

10.8 kW

Διαστάσεις

540x670x940mm

Παροχή αερίου

Υγραέριο (προπάνιο, βουτάνιο), φυσικό αέριο

Αξεσουάρ

Πυρίμαχα γυάλινα προστατευτικά (ζεύγος)

Φτυάρι (σέσουλα) γύρου ανοξείδωτο

Βάση σούβλας: ανοξείδωτη, με ρουλεμάν

Σούβλα: ανοξείδωτη 12x12

Δίσκος σούβλας: ανοξείδωτος με ενισχυμένο πλαϊνό

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

904



Ένα μικρό αλλά αποδοτικό μοντέλο επαγγελματικού γύρου αερίου με 4 καυστήρες, ιδανικό για εστιατόρια, ξενοδοχεία ή μικρά ψητοπωλεία που θέλουν να προσθέσουν γύρο στο μενού τους.

Η οριζόντια διάταξη των καυστήρων επιτρέπει γρήγορο ψήσιμο, ώστε να εξυπηρετούνται άμεσα οι ανάγκες συνεχούς ροής στις ώρες αιχμής. Ένα πατενταρισμένο σύστημα στερέωσης της σούβλας προσφέρει ασφάλεια και ευκολία στη χρήση.

Κατασκευασμένο με υλικά εξαιρετικής ποιότητας και μεγάλης αντοχής, σας απαλλάσσει από την έννοια και την ανάγκη ιδιαίτερης φροντίδας για πολλά χρόνια, ενώ ο λιτός σχεδιασμός του διευκολύνει πολύ τον καθαρισμό και τη συντήρησή του.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Καυστήρες: 4x2.7 kW

Καυστήρας υπέρυθρης ακτινοβολίας: μονός κεραμικός

Στοιχισή καυστήρα: οριζόντια, 150x105mm

Πυρίμαχο πλέγμα: 1850°C

Θερμομαγνητικές βαλβίδες x 4

Ανεξάρτητο χειριστήριο ανά καυστήρα

Διακόπτες προοδευτικής αυξομείωσης φλόγας

Σύστημα ασφαλείας: θερμοκόπια

Μήκος σούβλας: 655 mm

Ωφέλιμο μήκος σούβλας: 550 mm

Μηχανισμός άνω στερέωσης σούβλας: συρόμενο δακτυλίδι / μεταλλική περόνη / σφήνα

Μηχανισμός ρύθμισης της απόστασης του κρέατος από τον καυστήρα: συρόμενη σούβλα

Αφαιρούμενος λιποσυλλέκτης: ανοξείδωτο στρογγυλό ταψί Ø400mm

Θέση μοτέρ: στο επάνω μέρος της συσκευής, 230V/14W, 2rpm

Ανάφλεξη: χειροκίνητη

Υλικό: ανοξείδωτο / χάλυβας / γαλβανισμένος χάλ.

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

Καθ. Βάρος: 26.5 kg - Μεικτό Βάρος: 29.5 kg

Διαστάσεις συσκευασίας: 550 x 580 x 950mm

Κατηγορία προϊόντων Γύρος αερίου

Τύπος

Γύρος αερίου με 4 καυστήρες υπέρυθρης ακτινοβολίας

Βάρος κρέατος

Μέγιστο 35 kg

Ισχύς

10.8 kW

Διαστάσεις

500x500x900mm

Παροχή αερίου

Υγραέριο (προπάνιο, βουτάνιο), φυσικό αέριο

Άξεσουάρ

Πυρίμαχο γυάλινα προστατευτικά (ζεύγος)

Φτυάρι (σέσουλα) γύρου ανοξείδωτο

Αφαιρούμενος λιποσυλλέκτης: ανοξείδωτο, στρογγυλό ταψί Ø 400mm

Βάση σούβλας: ανοξείδωτη, με ρουλεμάν

Σούβλα: ανοξείδωτη 12x12

Δίσκος σούβλας: ανοξείδωτος με ενισχυμένο πλαϊνό

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



903TR

Το μοντέλο αυτό επαγγελματικού γύρου αερίου διαθέτει 3 μεγάλους καυστήρες υπέρυθρης ακτινοβολίας με διπλά κεραμικά πλακίδια. Είναι κατάλληλο για ψητοπωλεία και γυράδικα μεσαίας δυναμικότητας, που χρειάζονται ένα απλό, δυνατό αλλά και οικονομικό μηχάνημα.

Το μεγάλο φάρδος των καυστήρων αυξάνει το χρόνο που το κρέας περνάει μπροστά από τα πυρωμένα πλακίδια με αποτέλεσμα το ψήσιμο να γίνεται πάρα πολύ γρήγορο.

Ο έλεγχος της θερμοκρασίας γίνεται με περιστροφικά κουμπιά προοδευτικής αυξομείωσης (χωρίς σκάλες), που εξασφαλίζουν απόλυτη ακρίβεια στο ψήσιμο, ενώ το μοτέρ είναι απόλυτα προστατευμένο από τα λίπη στο εσωτερικό της βάσης.

Ένα μηχάνημα εξαιρετικού σχεδιασμού και αντοχής, ιδανικό για κάθε επαγγελματική κουζίνα απαιτήσεων.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Καυστήρες: 3x3.5 kW

Καυστήρας υπέρυθρης ακτινοβολίας: διπλός κεραμικός (2 x 132x92mm)

Στοιχισή καυστήρα: οριζόντια, 185x132mm

Πυρίμαχο πλέγμα: 1850°C

Διακόπτες ελέγχου: 3 θερμομαγνητικές βαλβίδες

Ανεξάρτητο χειριστήριο ανά καυστήρα

Διακόπτες προοδευτικής αυξομείωσης φλόγας

Σύστημα ασφαλείας: θερμοκόπια

Μήκος σούβλας: 660 mm

Ωφέλιμο μήκος σούβλας: 580 mm

Μηχανισμός άνω στερέωσης σούβλας: εμπλοκάς

Μηχανισμός ρύθμισης της απόστασης του κρέατος από τον καυστήρα: συρόμενο σώμα καυστήρων

Αφαιρούμενος λιποσυλλέκτης

Θέση μοτέρ: στη βάση, 230V/14W, 2rpm

Ανάφλεξη: χειροκίνητη

Υλικό: ανοξείδωτο / χάλυβας / γαλβανισμένος χάλ.

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

Καθ. Βάρος: 36 kg - Μεικτό Βάρος: 40 kg

Διαστάσεις συσκευασίας: 570 x 700 x 950mm

Κατηγορία προϊόντων Γύρος αερίου

Τύπος Γύρος αερίου με 3 καυστήρες υπέρυθρης ακτινοβολίας

Βάρος κρέατος Μέγιστο 40 kg

Ισχύς 10.5 kW

Διαστάσεις 540x670x900mm

Παροχή αερίου Υγραέριο (προπάνιο, βουτάνιο), φυσικό αέριο

Αξεσουάρ

Πυρίμαχα γυάλινα προστατευτικά (ζεύγος)

Φτυάρι (σέσουλα) γύρου ανοξείδωτο

Βάση σούβλας: ανοξείδωτη, με ρουλεμάν

Σούβλα: ανοξείδωτη 12x12

Δίσκος σούβλας: ανοξείδωτος με ενισχυμένο πλαϊνό

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

903



Τεχνικά χαρακτηριστικά

Καυστήρες: 3x2.7 kW

Καυστήρας υπέρυθρης ακτινοβολίας: μονός κεραμικός

Στοιχισή καυστήρα: κατακόρυφη, 105x150mm

Πυρίμαχο πλέγμα: 1850°C

Θερμομαγνητικές βαλβίδες x 3

Ανεξάρτητο χειριστήριο ανά καυστήρα

Διακόπτες προοδευτικής αυξομείωσης φλόγας

Σύστημα ασφαλείας: θερμοκόπια

Μήκος σούβλας: 655 mm

Ωφέλιμο μήκος σούβλας: 550 mm

Μηχανισμός άνω στερέωσης σούβλας: συρόμενο δακτυλίδι / μεταλλική περόνη / σφήνα

Μηχανισμός ρύθμισης της απόστασης του κρέατος από τον καυστήρα: συρόμενη σούβλα

Αφαιρούμενος λιποσυλλέκτης: ανοξείδωτο στρογγυλό ταψί Ø400mm

Θέση μοτέρ: στο επάνω μέρος της συσκευής, 230V/4-14W, 2rpm

Ανάφλεξη: χειροκίνητη

Υλικό: ανοξείδωτο / χάλυβα / γαλβανισμένος χάλ.

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

Καθ. Βάρος: 23.5 kg - Μεικτό Βάρος: 26.5 kg

Διαστάσεις συσκευασίας: 550 x 580 x 950mm

Κατηγορία προϊόντων

Γύρος αερίου

Τύπος

Γύρος αερίου με 3 καυστήρες υπέρυθρης ακτινοβολίας

Βάρος κρέατος

Μέγιστο 20 kg

Ισχύς

8.1 kW

Διαστάσεις

500x500x900mm

Παροχή αερίου

Υγραέριο (προπάνιο, βουτάνιο), φυσικό αέριο

Αξεσουάρ

Πυρίμαχα γυάλινα προστατευτικά (ζεύγος)

Φτυάρι (σέσουλα) γύρου ανοξείδωτο

Αφαιρούμενος λιποσυλλέκτης: ανοξείδωτο, στρογγυλό ταψί Ø 400mm

Βάση σούβλας: ανοξείδωτη, με ρουλεμάν

Σούβλα: ανοξείδωτη 12x12

Δίσκος σούβλας: ανοξείδωτος με ενισχυμένο πλαινό

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

906EL

Αυτή η επαγγελματική συσκευή γύρου είναι ιδανική λύση για ένα ψητοπωλείο ή γυράδικο, όπου απαιτείται ηλεκτρικό μηχάνημα αντί για αερίου.

Σημαντικό πλεονέκτημά της αποτελούν οι υψηλές επιδόσεις και η ενεργειακή απόδοσή της, καθώς τα 6 υαλοκεραμικά πλακίδια εκπέμπουν υψηλή θερμότητα υπέρυθρης ακτινοβολίας με συνολική κατανάλωση ενέργειας μόλις 4.2kW.

Έτσι εγγυάται άψογο και υγιεινό ψήσιμο, ενώ ο απλός σχεδιασμός της παρέχει εύκολη λειτουργία και καθαρισμό.



Τεχνικά χαρακτηριστικά

Αντιστάσεις: 6x700 W

Στοίχιση αντιστάσεων: κατακόρυφη, διπλή

Υαλοκεραμικό: 4mm

Διακόπτης ρύθμισης: 3 (επιλογέας 4 θέσεων)

Ρύθμιση διπλής αντίστασης

Κεντρικός διακόπτης ON-OFF

Μήκος σούβλας: 830 mm

Ωφέλιμο μήκος σούβλας: 750 mm

Μηχανισμός άνω στερέωσης σούβλας: συρόμενο δακτυλίδι

Μηχανισμός ρύθμισης της απόστασης του κρέατος από τον καυστήρα: συρόμενη σούβλα

Αφαιρούμενος λιποσυλλέκτης: στρογγυλό ανοξείδωτο ταψί Ø440mm

Θέση μοτέρ: στο επάνω μέρος της συσκευής, 230V/14W, 2rpm

Υλικό: ανοξείδωτο / χάλυβας

Καθ. Βάρος: 31.5 kg - Μεικτό Βάρος: 35.5 kg

Διαστάσεις συσκευασίας: 550 x 580 x 1050mm

Κατηγορία προϊόντων Γύρος ηλεκτρικός

Τύπος Γύρος ηλεκτρικός με 6 αντιστάσεις υπέρυθρης ακτινοβολίας

Βάρος κρέατος Μέγιστο 60 kg

Ισχύς 4.2 kW

Διαστάσεις 500 x 500 x 1010 mm

Παροχή ρεύματος 400V/50Hz

Αξεσουάρ

Πυρίμαχα γυάλινα προστατευτικά (ζεύγος)

Φτυάρι (σέσουλα) γύρου ανοξείδωτο

Αφαιρούμενος λιποσυλλέκτης: ανοξείδωτο, στρογγυλό ταψί Ø 440mm

Βάση σούβλας: ανοξείδωτη, με ρουλεμάν

Σούβλα: ανοξείδωτη 12x12

Δίσκος σούβλας: ανοξείδωτος με ενισχυμένο πλαϊνό

Λαζαρίδης Δ. Γεώργιος & Σια. ΕΒΕΕ
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

904EL



Ένα ηλεκτρικό μοντέλο γύρου επαγγελματικής χρήσης με πολύ χαμηλή κατανάλωση είναι η ιδανική λύση για μεσαία και μικρά εστιατόρια.

Σημαντικό πλεονέκτημά της αποτελούν οι υψηλές επιδόσεις και η ενεργειακή απόδοσή της, καθώς τα 4 υαλοκεραμικά πλακίδια εκπέμπουν υψηλή θερμότητα υπέρυθρης ακτινοβολίας με συνολική κατανάλωση ενέργειας μόλις 2.8kW.

Έτσι εγγυάται άψογο και υγιεινό ψήσιμο, ενώ ο απλός σχεδιασμός της παρέχει εύκολη λειτουργία και καθαρισμό.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Αντιστάσεις: 4x700 W

Στοίχιση αντιστάσεων: κατακόρυφη, διπλή

Υαλοκεραμικό: 4mm

Διακόπτης ρύθμισης: 2 (επιλογέας 4 θέσεων)

Ρύθμιση διπλής αντίστασης

Κεντρικός διακόπτης ON-OFF

Μήκος σούβλας: 655 mm

Ωφέλιμο μήκος σούβλας: 560 mm

Μηχανισμός άνω στερέωσης σούβλας: συρόμενο δακτυλίδι / μεταλλική περόνη / σφήνα

Μηχανισμός ρύθμισης της απόστασης του κρέατος από τον καυστήρα: συρόμενη σούβλα

Αφαιρούμενος λιποσυσλλέκτης: στρογγυλό ανοξείδωτο ταψί Ø400mm

Θέση μοτέρ: στο επάνω μέρος της συσκευής, 230V/4-14W, 2rpm

Υλικό: ανοξείδωτο / χάλυβας

Καθ. Βάρος: 23.5 kg - Μεικτό Βάρος: 26.5 kg

Διαστάσεις συσκευασίας: 550 x 580 x 950mm

Κατηγορία προϊόντων

Γύρος ηλεκτρικός

Τύπος

Γύρος ηλεκτρικός με 4 αντιστάσεις υπέρυθρης ακτινοβολίας

Βάρος κρέατος

Μέγιστο 35-40 kg

Ισχύς

2.8 kW

Διαστάσεις

500 x 500 x 900 mm

Παροχή ρεύματος

230V/50Hz

Αξεσουάρ

Πυρίμαχα γυάλινα προστατευτικά (ζεύγος)

Φτυάρι (σέσουλα) γύρου ανοξείδωτο

Αφαιρούμενος λιποσυσλλέκτης: ανοξείδωτο, στρογγυλό ταψί Ø 400mm

Βάση σούβλας: ανοξείδωτη, με ρουλεμάν

Σούβλα: ανοξείδωτη 12x12

Δίσκος σούβλας: ανοξείδωτος με ενισχυμένο πλαϊνό

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



**VIMITEX**

TECHNOLOGY AND QUALITY

PROFESSIONAL CATERING EQUIPMENT

Λαζαρίδης Δ. Γεώργιος & Σια. ΕΒΕΕ
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

www.vimitex.gr

