

# VIMITEX

PROFESSIONAL CATERING EQUIPMENT



## ΕΣΤΙΕΣ ΑΕΡΙΟΥ

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

[www.vimitex.gr](http://www.vimitex.gr) [vimitex@vimitex.gr](mailto:vimitex@vimitex.gr)

T +30 2310 688020 F +30 2310 688021



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, όσο και στις διαδικασίες ελέγχου της παραγωγής της.

Οι μαγειρικές εστίες αερίου Vimitex έχουν σχεδιαστεί με στόχο να επιλύσουν ορισμένες δυσκολίες που αντιμετωπίζουν καθημερινά οι χρήστες στην κουζίνα των μονάδων εστίασης. Καθώς οι συγκεκριμένες συσκευές αποτελούν τον πυρήνα μιας επαγγελματικής κουζίνας, είναι απαραίτητο να εξασφαλίζουν μεγάλη ισχύ και ταχύτητα στο μαγείρεμα, απόλυτη δυνατότητα ελέγχου των θερμοκρασιών, άριστη απόδοση και εξοικονόμηση ενέργειας, και βέβαια αθόρυβη και ομαλή λειτουργία.

Καθώς η υψηλή ποιότητα των προϊόντων αποτελεί μια από τις βασικές αξίες της εταιρείας μας, χαιρόμαστε ιδιαίτερα που έχουμε καταφέρει να αντιμετωπίσουμε με επιτυχία τα παραπάνω ζητήματα, ώστε σήμερα να παρουσιάζουμε μια ολοκληρωμένη σειρά μαγειρικών εστιών επαγγελματικής χρήσης που ικανοποιεί απόλυτα τους πελάτες μας.

Με μοναδική προσήλωση στη λεπτομέρεια επιλέξαμε εξαρτήματα ελέγχου αερίου προηγμένης τεχνολογίας, μαντεμένιους καυστήρες και στιβαρά υλικά που εγγυώνται σταθερή και απόλυτα ασφαλή λειτουργία, ώστε να προσφέρουμε λειτουργικές και εύχρηστες συσκευές που αποδεικνύονται εξαιρετικά ανθεκτικές στη μακροχρόνια χρήση.

## 206ST



### Τεχνικά χαρακτηριστικά

Καυστήρες: μαντέμι, 6x7kW

Τύπος/διάμετρος καυστήρα: διπλή ζώνη φλόγας Ø140 (μονή ζώνη φλόγας Ø100/120mm κατόπιν παραγγελίας)

Καυστήρας διπλής ζώνης (\*μονής ζώνης κατόπιν παραγγελίας)

Βάσεις σκευών: μαντέμι

Σύστημα ασφαλείας: θερμοκόπια (πιλότος κατόπιν παραγγελίας)

Διάμετρος σκευών: Ø160-400mm (Ø120/140mm για τον καυστήρα μονής ζώνης)

Αποσπώμενος διανομέας φλόγας

Αφαιρούμενος λιποσυλλέκτης

Διακόπτης προοδευτικής αυξομείωσης φλόγας

Ρυθμιζόμενα πόδια

### Αξεσουάρ

Μαντεμένια σχάρα διπλής όψης 27x21cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένια σχάρα διπλής όψης 47x27cm (ραβδωτή και λεία)

Στρογγυλή μαντεμένια σχάρα διπλής όψης Ø 25-53cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένια πλάκα "coup de feu"

Δαχτυλίδι για γουόκ Ø 25cm

Βάση σκευών: μαντέμι

Επιτραπέζια εστία αερίου με 6 πολύ δυνατούς καυστήρες που συνδυάζεται σε διαστάσεις με άλλα σχετικά μηχανήματα (ύψους 250mm) επάνω στον ίδιο πάγκο. Η πολυετής παραγωγή και μελέτη της συσκευής μάς οδήγησε σε μια απόλυτα εγγυημένη λύση για κάθε μεγάλο εστιατόριο, ξενοδοχείο, μαγειρείο και ταβέρνα. Κατάλληλη για να καλύψει τις υψηλές απαιτήσεις των σεφ που χρειάζονται ταυτόχρονα πολλές αλλά και δυνατές εστίες για μαγείρεμα σε κατσαρόλα, βρασμό ζυμαρικών, χόρτων, λαχανικών, για απλό αλλά και για βαθύ τηγάνισμα.

Οι καυστήρες σχηματίζουν 2 ομόκεντρες ζώνες φλόγας (ή μία ζώνη κατά παραγγελία), οι οποίες εξασφαλίζουν ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας στον πάτο της κατσαρόλας αλλά και μεγαλύτερη εξοικονόμηση ενέργειας. Η ρύθμιση της φλόγας των εστιών γίνεται από τον αντίστοιχο διακόπτη με προοδευτική αυξομείωση, ώστε να πετυχαίνουμε απόλυτο έλεγχο της θερμοκρασίας κατά τη διαδικασία μαγειρέματος.

Οι μαντεμένιες βάσεις παρέχουν σταθερότητα στα σκεύη και άνεση στις κινήσεις του χρήστη.

Μια συσκευή κατασκευασμένη από πολύ ανθεκτικά υλικά για να δουλεύει πολλές ώρες ακούραστα, είναι ταυτόχρονα ένα ένα μηχανήμα λιτό, εύκολο στη χρήση και στον καθαρισμό του, που σας απαλλάσσει από την έγνοια και την ανάγκη ιδιαίτερης φροντίδας.

\*Το μοντέλο 206ST παράγεται σε 2 τύπους. Με πιλότους επίβλεψης της φλόγας ή πιο απλό με θερμομαγνητικές βαλβίδες θερμοκόπιας.

| Κατηγορία προϊόντων | Εστίες Αερίου                               |
|---------------------|---------------------------------------------|
| Τύπος               | Επιτραπέζια με 6 καυστήρες                  |
| Ισχύς               | 42 kW                                       |
| Διαστάσεις          | 1200 x 700 x 250 mm                         |
| Παροχή αερίου       | Υγραέριο (προπάνιο, βουτάνιο), φυσικό αέριο |

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](http://www.vimitex.gr)

## 206ST-M



### Τεχνικά χαρακτηριστικά

Καυστήρες: μαντέμι, 6x7kW

Τύπος/διάμετρος καυστήρα: διπλή ζώνη φλόγας Ø140  
(μονή ζώνη φλόγας Ø100/120mm κατόπιν παραγγελίας)

Διπλός καυστήρας (\*μονός κατόπιν παραγγελίας)

Βάσεις σκευών: μαντέμι

Σύστημα ασφαλείας: θερμοκόπια (πιλότος καυστήρα κατόπιν παραγγελίας)

Διάμετρος σκευών: Ø160-400mm (Ø120/140mm για τη μονή ζώνη φλόγας)

Αποσπώμενος διανομέας φλόγας

Αφαιρούμενος λιποσυλλέκτης

Διακόπτης προοδευτικής αυξομείωσης θερμοκρασίας

Ρυθμιζόμενα πόδια

Βάση ανοιχτή/κλειστή

### Αξεσουάρ

Μαντεμένα σχάρα διπλής όψης 27x21cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένα σχάρα διπλής όψης 47x27cm (ραβδωτή και λεία)

Στρογγυλή μαντεμένα σχάρα διπλής όψης Ø 25-53cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένα πλάκα "coup de feu"

Δαχτυλίδι για γουόκ Ø 25cm

Βάση σκευών: μαντέμι / χρώμιο

Επιδαπέδια εστία αερίου με 6 πολύ δυνατούς καυστήρες και ντουλάπι αποθήκευσης. Παρέχει μεγάλη αυτονομία στο σχεδιασμό της επαγγελματικής σας κουζίνας και αποτελεί ιδανική λύση για κάθε μεγάλο εστιατόριο, ξενοδοχείο, μαγειρείο και ταβέρνα. Μπορεί να καλύψει τις υψηλές απαιτήσεις των σεφ που χρειάζονται ταυτόχρονα πολλές αλλά και δυνατές εστίες για μαγείρεμα σε κατσαρόλα, βρασμό ζυμαρικών, χόρτων, λαχανικών, για απλό αλλά και για βαθύ τηγάνισμα.

Οι καυστήρες σχηματίζουν 2 ομόκεντρες ζώνες φλόγας (ή μία ζώνη κατά παραγγελία), οι οποίες εξασφαλίζουν ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας στον πάτο της κατσαρόλας αλλά και μεγαλύτερη εξοικονόμηση ενέργειας. Η ρύθμιση της φλόγας των εστιών γίνεται από τον αντίστοιχο διακόπτη με προοδευτική αυξομείωση, ώστε να πετυχαίνουμε απόλυτο έλεγχο της θερμοκρασίας κατά τη διαδικασία μαγειρέματος.

Οι μαντεμένες βάσεις παρέχουν σταθερότητα στα σκεύη και άνεση στις κινήσεις του χρήστη.

Ένα μοντέλο κατασκευασμένο από πολύ ανθεκτικά υλικά για να δουλεύει πολλές ώρες ακούραστα, είναι ταυτόχρονα ένα μηχανήμα λιτό, εύκολο στη χρήση και στον καθαρισμό του, που σας απαλλάσσει από την έγνοια και την ανάγκη ιδιαίτερης φροντίδας.

\*Το μοντέλο 206ST παράγεται σε 2 τύπους. Με πιλότους επίβλεψης της φλόγας ή πιο απλό με θερμομαγνητικές βαλβίδες θερμοκόπιας.

| Κατηγορία προϊόντων | Εστίες Αερίου                               |
|---------------------|---------------------------------------------|
| Τύπος               | Επιδαπέδια με 6 καυστήρες                   |
| Ισχύς               | 42 kW                                       |
| Διαστάσεις          | 1200 x 700 x 860/980 mm                     |
| Παροχή αερίου       | Υγραέριο (προπάνιο, βουτάνιο), φυσικό αέριο |

## 204ST



### Τεχνικά χαρακτηριστικά

Καυστήρες: μαντέμι, 4x7kW

Τύπος/διάμετρος καυστήρα: διπλή ζώνη φλόγας Ø140 (μονή ζώνη φλόγας Ø100/120mm κατόπιν παραγγελίας)

Διπλός καυστήρας (\*μονός κατόπιν παραγγελίας)

Βάσεις σκευών: μαντέμι

Σύστημα ασφαλείας: θερμοκόπια (πιλότος κατόπιν παραγγελίας)

Διάμετρος σκευών: Ø160-400mm (Ø120/140mm για τον καυστήρα μονής ζώνης)

Αποσπώμενος διανομέας φλόγας

Αφαιρούμενος λιποσυλλέκτης

Διακόπτης προοδευτικής αυξομείωσης φλόγας

Ρυθμιζόμενα πόδια

### Αξεσουάρ

Μαντεμένα σχάρα διπλής όψης 27x21cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένα σχάρα διπλής όψης 47x27cm (ραβδωτή και λεία)

Στρογγυλή μαντεμένα σχάρα διπλής όψης Ø 25-53cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένα πλάκα "coup de feu"

Δαχτυλίδι για γουόκ Ø 25cm

Βάση σκευών: μαντέμι

Επιτραπέζια εστία αερίου με 4 πολύ δυνατούς καυστήρες που συνδυάζεται σε διαστάσεις με άλλα σχετικά μηχανήματα (ύψους 250mm) επάνω στον ίδιο πάγκο. Μια απόλυτα εγγυημένη και επί πολλά χρόνια δοκιμασμένη συσκευή, ιδανική για κάθε μεσαίο και μεγάλο εστιατόριο, ξενοδοχείο, μαγειρείο, πιτσαρία και ταβέρνα. Ενδείκνυται για μαγείρεμα σε κατσαρόλα, βρασμό ζυμαρικών, χόρτων, λαχανικών, για απλό αλλά και για βαθύ τηγάνισμα.

Οι καυστήρες σχηματίζουν 2 ομόκεντρες ζώνες φλόγας (ή μία ζώνη κατά παραγγελία), οι οποίες εξασφαλίζουν ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας στον πάτο της κατσαρόλας αλλά και μεγαλύτερη εξοικονόμηση ενέργειας. Η ρύθμιση της φλόγας των εστιών γίνεται από τον αντίστοιχο διακόπτη με προοδευτική αυξομείωση, ώστε να πετυχαίνουμε απόλυτο έλεγχο της θερμοκρασίας κατά τη διαδικασία μαγειρέματος.

Οι μαντεμένες βάσεις παρέχουν σταθερότητα στα σκεύη και άνεση στις κινήσεις του χρήστη.

Μια συσκευή κατασκευασμένη από πολύ ανθεκτικά υλικά για να δουλεύει πολλές ώρες ακούραστα, είναι ταυτόχρονα ένα ένα μηχανήμα λιτό, εύκολο στη χρήση και στον καθαρισμό του, που σας απαλλάσσει από την έγνοια και την ανάγκη ιδιαίτερης φροντίδας.

\*Το μοντέλο 204ST παράγεται σε 2 τύπους. Με πιλότους επίβλεψης της φλόγας ή πιο απλό με θερμομαγνητικές βαλβίδες θερμοκόπιας.

|                     |                                             |
|---------------------|---------------------------------------------|
| Κατηγορία προϊόντων | Εστίες Αερίου                               |
| Τύπος               | Επιτραπέζια με 4 καυστήρες                  |
| Ισχύς               | 28 kW                                       |
| Διαστάσεις          | 800 x 700 x 250 mm                          |
| Παροχή αερίου       | Υγραέριο (προπάνιο, βουτάνιο), φυσικό αέριο |



## 204ST-M

Επιδαπέδια εστία αερίου με 4 πολύ δυνατούς καυστήρες και ντουλάπι αποθήκευσης. Παρέχει μεγάλη αυτονομία στο σχεδιασμό της επαγγελματικής σας κουζίνας και αποτελεί ιδανική λύση για κάθε μεγάλο εστιατόριο, ξενοδοχείο, μαγειρείο και ταβέρνα. Μπορεί να καλύψει τις υψηλές απαιτήσεις των σεφ που χρειάζονται ταυτόχρονα πολλές αλλά και δυνατές εστίες για μαγείρεμα σε κατσαρόλα, βρασμό ζυμαρικών, χόρτων, λαχανικών, για απλό αλλά και για βαθύ τηγάνισμα.

Οι καυστήρες σχηματίζουν 2 ομόκεντρες ζώνες φλόγας (ή μία ζώνη κατά παραγγελία), οι οποίες εξασφαλίζουν ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας στον πάτο της κατσαρόλας αλλά και μεγαλύτερη εξοικονόμηση ενέργειας. Η ρύθμιση της φλόγας των εστιών γίνεται από τον αντίστοιχη διακόπτη με προοδευτική αυξομείωση, ώστε να πετυχαίνουμε απόλυτο έλεγχο της θερμοκρασίας κατά τη διαδικασία μαγειρέματος.

Οι μαντεμένιες βάσεις παρέχουν σταθερότητα στα σκεύη και άνεση στις κινήσεις του χρήστη.

Ένα μοντέλο κατασκευασμένο από πολύ ανθεκτικά υλικά για να δουλεύει πολλές ώρες ακούραστα, είναι ταυτόχρονα ένα μηχανήμα λιτό, εύκολο στη χρήση και στον καθαρισμό του, που σας απαλλάσσει από την έγνοια και την ανάγκη ιδιαίτερης φροντίδας.

\*Το μοντέλο 204ST-M παράγεται σε 2 τύπους. Με πιλότους επίβλεψης της φλόγας ή πιο απλό με θερμομαγνητικές βαλβίδες θερμοκόπιας.

### Τεχνικά χαρακτηριστικά

Καυστήρες: μαντέμι, 4x7kW

Τύπος/διάμετρος καυστήρα: διπλή ζώνη φλόγας Ø140 (μονή ζώνη φλόγας Ø100/120mm κατόπιν παραγγελίας)

Διπλός καυστήρας (\*μονός κατόπιν παραγγελίας)

Βάσεις σκευών: μαντέμι / σχάρα χρωμίου

Σύστημα ασφαλείας: θερμοκόπια (πιλότος κατόπιν παραγγελίας)

Διάμετρος σκευών: Ø160-400mm (Ø120/140mm για τον καυστήρα μονής ζώνης)

Αποσπώμενος διανομέας φλόγας

Αφαιρούμενος λιποσυλλέκτης

Διακόπτης προοδευτικής αυξομείωσης φλόγας

Ρυθμιζόμενα πόδια

Βάση ανοιχτή/κλειστή

### Αξεσουάρ

Μαντεμένια σχάρα διπλής όψης 27x21cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένια σχάρα διπλής όψης 47x27cm (ραβδωτή και λεία)

Στρογγυλή μαντεμένια σχάρα διπλής όψης Ø 25-53cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένια πλάκα "coup de feu"

Δαχτυλίδι για γουόκ Ø 25cm

Βάση σκευών: μαντέμι

### Κατηγορία προϊόντων

Εστίες Αερίου

### Τύπος

Επιδαπέδια με 4 καυστήρες

### Ισχύς

28 kW

### Διαστάσεις

800 x 700 x 860/980 mm

### Παροχή αερίου

Υγραέριο (προπάνιο, βουτάνιο), φυσικό αέριο

## 202ST



### Τεχνικά χαρακτηριστικά

Καυστήρες: μαντέμι, 2x7kW

Τύπος/διάμετρος καυστήρα: διπλή ζώνη φλόγας Ø140  
(μονή ζώνη φλόγας Ø100/120mm κατόπιν παραγγελίας)

Διπλός καυστήρας (\*μονός κατόπιν παραγγελίας)

Βάσεις σκευών: μαντέμι

Σύστημα ασφαλείας: θερμοκόπια (πιλότος κατόπιν παραγγελίας)

Διάμετρος σκευών: Ø160-400mm (Ø120/140mm για τον καυστήρα μονής ζώνης)

Αποσπώμενος διανομέας φλόγας

Αφαιρούμενος λιποσυλλέκτης

Διακόπτης προοδευτικής αυξομείωσης φλόγας

Ρυθμιζόμενα πόδια

### Αξεσουάρ

Μαντεμένα σχάρα διπλής όψης 27x21cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένα σχάρα διπλής όψης 47x27cm (ραβδωτή και λεία)

Στρογγυλή μαντεμένα σχάρα διπλής όψης Ø 25-53cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένα πλάκα "coup de feu"

Δαχτυλίδι για γουόκ Ø 25cm

Βάση σκευών: μαντέμι

Επιτραπέζια εστία αερίου με 2 πολύ δυνατούς καυστήρες που συνδυάζονται σε διαστάσεις με άλλα σχετικά μηχανήματα (ύψους 250mm) επάνω στον ίδιο πάγκο. Μια απόλυτα εγγυημένη και επί πολλά χρόνια δοκιμασμένη συσκευή, ιδανική για κάθε μικρό και μεσαίο εστιατόριο, ξενοδοχείο, μαγειρείο, πιτσαρία και ταβέρνα. Ενδείκνυται για μαγείρεμα σε κατσαρόλα, βρασμό ζυμαρικών, χόρτων, λαχανικών, για απλό αλλά και για βαθύ τηγάνισμα.

Οι καυστήρες σχηματίζουν 2 ομόκεντρες ζώνες φλόγας (ή μία ζώνη κατά παραγγελία), οι οποίες εξασφαλίζουν ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας στον πάτο της κατσαρόλας αλλά και μεγαλύτερη εξοικονόμηση ενέργειας. Η ρύθμιση της φλόγας των εστιών γίνεται από τον αντίστοιχο διακόπτη με προοδευτική αυξομείωση, ώστε να πετυχαίνουμε απόλυτο έλεγχο της θερμοκρασίας κατά τη διαδικασία μαγειρέματος.

Οι μαντεμένες βάσεις παρέχουν σταθερότητα στα σκεύη και άνεση στις κινήσεις του χρήστη.

Κατασκευασμένη από πολύ ανθεκτικά υλικά για να δουλεύει πολλές ώρες ακούραστα, είναι ταυτόχρονα ένα μηχανήμα λιτό, εύκολο στη χρήση και στον καθαρισμό του, που σας απαλλάσσει από την έγνοια και την ανάγκη ιδιαίτερης φροντίδας.

\*Το μοντέλο 202ST παράγεται σε 2 τύπους. Με πιλότους επίβλεψης της φλόγας ή πιο απλό με θερμομαγνητικές βαλβίδες θερμοκόπιας.

| Κατηγορία προϊόντων | Εστίες Αερίου                               |
|---------------------|---------------------------------------------|
| Τύπος               | Επιτραπέζια με 2 καυστήρες                  |
| Ισχύς               | 14 kW                                       |
| Διαστάσεις          | 400 x 700 x 250 mm                          |
| Παροχή αερίου       | Υγραέριο (προπάνιο, βουτάνιο), φυσικό αέριο |

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](http://www.vimitex.gr)



## 202ST-M

Επιδαπέδια εστία αερίου με 2 πολύ δυνατούς καυστήρες και ντουλάπι αποθήκευσης. Παρέχει μεγάλη αυτονομία στο σχεδιασμό της επαγγελματικής σας κουζίνας και αποτελεί ιδανική λύση για κάθε μικρό και μεσαίο εστιατόριο, ξενοδοχείο, μαγειρείο και ταβέρνα. Μπορεί να καλύψει τις υψηλές απαιτήσεις των σεφ που χρειάζονται ταυτόχρονα πολλές αλλά και δυνατές εστίες για μαγείρεμα σε κατσαρόλα, βρασμό ζυμαρικών, χόρτων, λαχανικών, για απλό αλλά και για βαθύ τηγάνισμα.

Οι καυστήρες σχηματίζουν 2 ομόκεντρες ζώνες φλόγας (ή μία ζώνη κατά παραγγελία), οι οποίες εξασφαλίζουν ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας στον πάτο της κατσαρόλας αλλά και μεγαλύτερη εξοικονόμηση ενέργειας. Η ρύθμιση της φλόγας των εστιών γίνεται από τον αντίστοιχη διακόπτη με προοδευτική αυξομείωση, ώστε να πετυχαίνουμε απόλυτο έλεγχο της θερμοκρασίας κατά τη διαδικασία μαγειρέματος.

Οι μαντεμένιες βάσεις παρέχουν σταθερότητα στα σκεύη και άνεση στις κινήσεις του χρήστη.

Ένα μοντέλο κατασκευασμένο από πολύ ανθεκτικά υλικά για να δουλεύει πολλές ώρες ακούραστα, είναι ταυτόχρονα ένα μηχανήμα λιτό, εύκολο στη χρήση και στον καθαρισμό του, που σας απαλλάσσει από την έγνοια και την ανάγκη ιδιαίτερης φροντίδας.

\*Το μοντέλο 202ST-M παράγεται σε 2 τύπους. Με πιλότους επίβλεψης της φλόγας ή πιο απλό με θερμομαγνητικές βαλβίδες θερμοκόπιας.

### Τεχνικά χαρακτηριστικά

Καυστήρες: μαντέμι, 2x7kW

Τύπος/διάμετρος καυστήρα: διπλή ζώνη φλόγας Ø140 (μονή ζώνη φλόγας Ø100/120mm κατόπιν παραγγελίας)

Διπλός καυστήρας (\*μονός κατόπιν παραγγελίας)

Βάσεις σκευών: μαντέμι

Σύστημα ασφαλείας: θερμοκόπια (πιλότος κατόπιν παραγγελίας)

Διάμετρος σκευών: Ø160-400mm (Ø120/140mm για τον καυστήρα μονής ζώνης)

Αποσπώμενος διανομέας φλόγας

Αφαιρούμενος λιποσυλλέκτης

Διακόπτης προοδευτικής αυξομείωσης φλόγας

Ρυθμιζόμενα πόδια

Βάση ανοιχτή/κλειστή

### Κατηγορία προϊόντων

Εστίες Αερίου

### Τύπος

Επιδαπέδια με 2 καυστήρες

### Ισχύς

14 kW

### Διαστάσεις

400 x 700 x 860/980 mm

### Παροχή αερίου

Υγραέριο (προπάνιο, βουτάνιο), φυσικό αέριο

### Αξεσουάρ

Μαντεμένια σχάρα διπλής όψης 27x21cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένια σχάρα διπλής όψης 47x27cm (ραβδωτή και λεία)

Στρογγυλή μαντεμένια σχάρα διπλής όψης Ø 25-53cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένια πλάκα "coup de feu"

Δαχτυλίδι για γουόκ Ø 25cm

Βάση σκευών: μαντέμι

## 753ST



### Τεχνικά χαρακτηριστικά

Καυστήρες: μαντέμι, 6x7-9kW

Τύπος/διάμετρος καυστήρα: μονή ζώνη φλόγας  
Ø100/120mm

Καυστήρας μονής ζώνης φλόγας

Βάσεις σκευών: μαντέμι

Σύστημα ασφαλείας: θερμοκόπια (πιλότος κατόπιν παραγγελίας)

Διάμετρος σκευών: Ø120/140mm

Αποσπώμενος διανομέας φλόγας

Αφαιρούμενη λεκάνη λιποσυλλέκτης

Διακόπτης προοδευτικής αυξομείωσης φλόγας

Ρυθμιζόμενα πόδια

### Αξεσουάρ

Μαντεμνία σχάρα διπλής όψης 27x21cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμνία σχάρα διπλής όψης 47x27cm (ραβδωτή και λεία)

Στρογγυλή μαντεμνία σχάρα διπλής όψης Ø 25-53cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμνία πλάκα "coup de feu"

Δαχτυλίδι για γουόκ Ø 25cm

Βάση σκευών: μαντέμι

Επιτραπέζια εστία αερίου με 6 πολύ δυνατούς καυστήρες που μπορεί να συνδυαστεί με άλλα μηχανήματα Vimitex της σειράς 700, για να προσδώσει αισθητική ταυτότητα στην επαγγελματική σας κουζίνα.

Μπορεί να καλύψει τις ανάγκες μεγάλων εστιατορίων πολυτελείας και υψηλής γαστρονομίας, καθώς προσφέρει ισχυρή απόδοση, ταχύτητα και ευελιξία για διαφορετικές τεχνικές μαγειρικής.

Είναι εξοπλισμένη με αποσπώμενο διανομέα φλόγας, ο οποίος εγγυάται άριστη κατανομή θερμοκρασίας και ομαλή, διαρκή λειτουργία χωρίς προβλήματα.

Η ρύθμιση της φλόγας των εστιών γίνεται από τον αντίστοιχο διακόπτη με προοδευτική αυξομείωση, ώστε να πετυχαίνουμε απόλυτο έλεγχο της θερμοκρασίας κατά τη διαδικασία μαγειρέματος.

Οι μαντεμνίες βάσεις παρέχουν σταθερότητα στα σκεύη και άνεση στις κινήσεις του χρήστη.

Κατασκευασμένη από υλικά εξαιρετικής ποιότητας, εξασφαλίζει αξιοπιστία και μακροχρόνια χρήση χωρίς προβλήματα.

| Κατηγορία προϊόντων | Εστίες Αερίου                               |
|---------------------|---------------------------------------------|
| Τύπος               | Επιτραπέζια με 6 καυστήρες                  |
| Ισχύς               | 42 kW                                       |
| Διαστάσεις          | 1200 x 700 x 300/430 mm                     |
| Παροχή αερίου       | Υγραέριο (προπάνιο, βουτάνιο), φυσικό αέριο |

## 752ST



### Τεχνικά χαρακτηριστικά

Καυστήρες: μαντέμι, 4x7-9kW

Τύπος/διάμετρος καυστήρα: μονή ζώνη φλόγας  
Ø100/120mm

Καυστήρας μονής ζώνης φλόγας

Βάσεις σκευών: μαντέμι

Σύστημα ασφαλείας: θερμοκόπια (πιλότος κατόπιν παραγγελίας)

Διάμετρος σκευών: Ø120/140mm

Αποσπώμενος διανομέας φλόγας

Αφαιρούμενη λεκάνη λιποσυλλέκτης

Διακόπτης προοδευτικής αυξομείωσης φλόγας

Ρυθμιζόμενα πόδια

Επιτραπέζια εστία αερίου με 4 πολύ δυνατούς καυστήρες που μπορεί να συνδυαστεί με άλλα μηχανήματα Vimitex της σειράς 700, για να προσδώσει αισθητική ταυτότητα στην επαγγελματική σας κουζίνα.

Μπορεί να καλύψει τις ανάγκες εστιατορίων πολυτελείας και υψηλής γαστρονομίας μεσαίας δυναμικής, καθώς προσφέρει ισχυρή απόδοση, ταχύτητα και ευελιξία για διαφορετικές τεχνικές μαγειρικής.

Είναι εξοπλισμένη με αποσπώμενο διανομέα φλόγας ο οποίος εγγυάται άριστη κατανομή θερμοκρασίας και ομαλή, διαρκή λειτουργία χωρίς προβλήματα.

Η ρύθμιση της φλόγας των εστιών γίνεται από τον αντίστοιχο διακόπτη με προοδευτική αυξομείωση, ώστε να πετυχαίνουμε απόλυτο έλεγχο της θερμοκρασίας κατά τη διαδικασία μαγειρέματος.

Οι μαντεμένιες βάσεις παρέχουν σταθερότητα στα σκεύη και άνεση στις κινήσεις του χρήστη.

Κατασκευασμένη από εξαιρετικής ποιότητας υλικά, εξασφαλίζει αξιοπιστία και μακροχρόνια χρήση χωρίς προβλήματα.

| Κατηγορία προϊόντων | Εστίες Αερίου                               |
|---------------------|---------------------------------------------|
| Τύπος               | Επιτραπέζια με 4 καυστήρες                  |
| Ισχύς               | 28 kW                                       |
| Διαστάσεις          | 800 x 700 x 300/430 mm                      |
| Παροχή αερίου       | Υγραέριο (προπάνιο, βουτάνιο), φυσικό αέριο |

### Αξεσουάρ

Μαντεμένια σχάρα διπλής όψης 27x21cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένια σχάρα διπλής όψης 47x27cm (ραβδωτή και λεία)

Στρογγυλή μαντεμένια σχάρα διπλής όψης Ø 25-53cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένια πλάκα "coup de feu"

Δαχτυλίδι για γουόκ Ø 25cm

Βάση σκευών: μαντέμι

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](http://www.vimitex.gr)

## 751ST



### Τεχνικά χαρακτηριστικά

Καυστήρες: μαντέμι, 2x7-9kW

Τύπος/διάμετρος καυστήρα: μονή ζώνη φλόγας  
Ø100/120mm

Καυστήρας μονής ζώνης φλόγας

Βάσεις σκευών: μαντέμι

Σύστημα ασφαλείας: θερμοκόπια (πιλότος κατόπιν παραγγελίας)

Διάμετρος σκευών: Ø120/140mm

Αποσπώμενος διανομέας φλόγας

Αφαιρούμενη λεκάνη λιποσυλλέκτης

Διακόπτης προοδευτικής αυξομείωσης φλόγας

Ρυθμιζόμενα πόδια

Επιτραπέζια εστία αερίου με 2 πολύ δυνατούς καυστήρες που μπορεί να συνδυαστεί με άλλα μηχανήματα Vimitex της σειράς 700 για να προσδώσει αισθητική ταυτότητα στην επαγγελματική σας κουζίνα.

Μπορεί να καλύψει τις ανάγκες εστιατορίων πολυτελείας και υψηλής γαστρονομίας μικρής δυναμικής, καθώς προσφέρει ισχυρή απόδοση, ταχύτητα και ευελιξία για διαφορετικές τεχνικές μαγειρικής.

Εξοπλισμένη με αποσπώμενο διανομέα φλόγας ο οποίος εγγυάται άριστη κατανομή θερμοκρασίας και ομαλή, διαρκή λειτουργία χωρίς προβλήματα.

Η ρύθμιση της φλόγας των εστιών γίνεται από τον αντίστοιχο διακόπτη με προοδευτική αυξομείωση, ώστε να πετυχαίνουμε απόλυτο έλεγχο της θερμοκρασίας κατά τη διαδικασία μαγειρέματος.

Οι μαντεμένιες βάσεις παρέχουν σταθερότητα στα σκεύη και άνεση στις κινήσεις του χρήστη.

Κατασκευασμένη από εξαιρετικής ποιότητας υλικά, εξασφαλίζει αξιοπιστία και μακροχρόνια χρήση χωρίς προβλήματα.

| Κατηγορία προϊόντων | Εστίες Αερίου                               |
|---------------------|---------------------------------------------|
| Τύπος               | Επιτραπέζια με 2 καυστήρες                  |
| Ισχύς               | 14 kW                                       |
| Διαστάσεις          | 400 x 700 x 300/430 mm                      |
| Παροχή αερίου       | Υγραέριο (προπάνιο, βουτάνιο), φυσικό αέριο |

### Αξεσουάρ

Μαντεμένια σχάρα διπλής όψης 27x21cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένια σχάρα διπλής όψης 47x27cm (ραβδωτή και λεία)

Στρογγυλή μαντεμένια σχάρα διπλής όψης Ø 25-53cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένια πλάκα "coup de feu"

Δαχτυλίδι για γουόκ Ø 25cm

Βάση σκευών: μαντέμι



## 751STMD

Επιδαπέδια εστία αερίου με 2 πολύ δυνατούς καυστήρες που μπορεί να συνδυαστεί με άλλα μηχανήματα Vimitex της σειράς 700, για να προσδώσει αισθητική ταυτότητα στην επαγγελματική σας κουζίνα. Περιλαμβάνει χώρο αποθήκευσης για μεγαλύτερη ευκολία οργάνωσης και παρέχει μεγάλη αυτονομία στο σχεδιασμό της επαγγελματικής σας κουζίνας. Ιδανική λύση για κάθε μικρό και μεσαίο εστιατόριο, ξενοδοχείο, μαγειρείο και ταβέρνα, μπορεί να καλύψει τις ανάγκες μικρής δυναμικής εστιατορίων πολυτελείας και υψηλής γαστρονομίας, καθώς προσφέρει ισχυρή απόδοση, ταχύτητα και ευελιξία για διαφορετικές τεχνικές μαγειρικής. Εξοπλισμένη με αποσπώμενο διανομέα φλόγας ο οποίος εγγυάται άριστη κατανομή θερμοκρασίας και ομαλή, διαρκή λειτουργία χωρίς προβλήματα.

Η ρύθμιση της φλόγας των εστιών γίνεται από τον αντίστοιχο διακόπτη με προοδευτική αυξομείωση, ώστε να πετυχαίνουμε απόλυτο έλεγχο της θερμοκρασίας κατά τη διαδικασία μαγειρέματος.

Οι μαντεμένιες βάσεις παρέχουν σταθερότητα στα σκεύη και άνεση στις κινήσεις του χρήστη.

Κατασκευασμένη από εξαιρετικής ποιότητας υλικά, εξασφαλίζει αξιοπιστία και μακροχρόνια χρήση χωρίς προβλήματα.

### Τεχνικά χαρακτηριστικά

Καυστήρες: μαντέμι, 2x7-9kW

Τύπος/διάμετρος καυστήρα: μονή ζώνη φλόγας  
Ø100/120mm

Καυστήρας μονής ζώνης φλόγας

Βάσεις σκευών: μαντέμι

Σύστημα ασφαλείας: θερμοκόπια (πιλότος κατόπιν παραγγελίας)

Διάμετρος σκευών: Ø120/140mm

Αποσπώμενος διανομέας φλόγας

Αφαιρούμενη λεκάνη λιποσυλλέκτης

Διακόπτης προοδευτικής αυξομείωσης φλόγας

Ρυθμιζόμενα πόδια

Βάση ανοιχτή/κλειστή

### Κατηγορία προϊόντων

Εστίες Αερίου

### Τύπος

Επιδαπέδια με 2 καυστήρες

### Ισχύς

14 kW

### Διαστάσεις

400 x 700 x 860/980 mm

### Παροχή αερίου

Υγραέριο (προπάνιο, βουτάνιο), φυσικό αέριο

### Αξεσουάρ

Μαντεμένια σχάρα διπλής όψης 27x21cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένια σχάρα διπλής όψης 47x27cm (ραβδωτή και λεία)

Στρογγυλή μαντεμένια σχάρα διπλής όψης Ø 25-53cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένια πλάκα "coup de feu"

Δαχτυλίδι για γουόκ Ø 25cm

Βάση σκευών: μαντέμι

## 206-M



### Τεχνικά χαρακτηριστικά

Καυστήρες: μαντέμι, 6x7kW

Τύπος/διάμετρος καυστήρα: διπλή ζώνη φλόγας Ø140 (μονή ζώνη φλόγας Ø100/120mm κατόπιν παραγγελίας)

Καυστήρας διπλής ζώνης (\*μονής ζώνης κατόπιν παραγγελίας)

Βάσεις σκευών: μαντέμι

Σύστημα ασφαλείας: θερμοκόπια (πιλότος κατόπιν παραγγελίας)

Διάμετρος σκευών: Ø160-400mm (Ø160-350mm για μήκος συσκευής 1040mm)

Αποσπώμενος διανομέας φλόγας

Αφαιρούμενος λιποσυλλέκτης

Διακόπτης προοδευτικής αυξομείωσης φλόγας

Ρυθμιζόμενα πόδια

### Αξεσουάρ

Μαντεμένα σχάρα διπλής όψης 27x21cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένα σχάρα διπλής όψης 47x27cm (ραβδωτή και λεία)

Στρογγυλή μαντεμένα σχάρα διπλής όψης Ø 25-53cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένα πλάκα "coup de feu"

Δαχτυλίδι για γουόκ Ø 25cm

Βάση σκευών: μαντέμι / σχάρα χρωμίου

Αυτή η εστία αερίου με 6 ισχυρούς καυστήρες υψηλής απόδοσης αποτελεί τη ναυαρχίδα της εταιρείας μας. Η πολυετής παραγωγή και μελέτη της μίας οδήγησε σε μια απόλυτα εγγυημένη συσκευή, ιδανική για κάθε μεγάλο εστιατόριο, ξενοδοχείο, μαγειρείο και ταβέρνα. Μπορεί να καλύψει τις υψηλές απαιτήσεις των σεφ που χρειάζονται ταυτόχρονα πολλές αλλά και δυνατές εστίες για μαγείρεμα σε κατσαρόλα, βρασμό ζυμαρικών, χόρτων, λαχανικών, για απλό αλλά και για βαθύ τηγάνισμα, ακόμα και σε περιπτώσεις περιορισμένων χώρων (μόνο 104cm πρόσοψη).

Οι καυστήρες σχηματίζουν 2 ομόκεντρες ζώνες φλόγας (ή μία ζώνη κατά παραγγελία), οι οποίες εξασφαλίζουν ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας στον πάτο της κατσαρόλας αλλά και μεγαλύτερη εξοικονόμηση ενέργειας.

Η ρύθμιση της φλόγας των εστιών γίνεται από τον αντίστοιχο διακόπτη με προοδευτική αυξομείωση, ώστε να πετυχαίνουμε απόλυτο έλεγχο της θερμοκρασίας κατά τη διαδικασία μαγειρέματος.

Οι μαντεμένες βάσεις παρέχουν σταθερότητα στα σκεύη και άνεση στις κινήσεις του χρήστη.

Μια συσκευή κατασκευασμένη από πολύ ανθεκτικά υλικά για να δουλεύει πολλές ώρες ακούραστα, είναι ταυτόχρονα ένα ένα μηχάνημα λιτό, εύκολο στη χρήση και στον καθαρισμό του, που σας απαλλάσσει από την έγνοια και την ανάγκη ιδιαίτερης φροντίδας.

| Κατηγορία προϊόντων | Εστίες Αερίου                               |
|---------------------|---------------------------------------------|
| Τύπος               | Επιτραπέζια με 6 καυστήρες                  |
| Ισχύς               | 42 kW                                       |
| Διαστάσεις          | 1200/1040x700x200/ 250 mm                   |
| Παροχή αερίου       | Υγραέριο (προπάνιο, βουτάνιο), φυσικό αέριο |

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](http://www.vimitex.gr)



## 206-S

Αυτή η εστία αερίου με 6 ισχυρούς καυστήρες υψηλής απόδοσης αποτελεί τη ναυαρχίδα της εταιρείας μας. Η πολυετής παραγωγή και μελέτη της μάς οδήγησε σε μια απόλυτα εγγυημένη συσκευή, ιδανική για κάθε μεγάλο εστιατόριο, ξενοδοχείο, μαγειρείο και ταβέρνα.

Μπορούν να καλύψουν τις υψηλές απαιτήσεις των σεφ που χρειάζονται ταυτόχρονα πολλές αλλά και δυνατές εστίες για μαγείρεμα σε κατσαρόλα, βρασμό ζυμαρικών, χόρτων, λαχανικών, για απλό αλλά και για βαθύ τηγάνισμα, ακόμα και σε περιπτώσεις περιορισμένων χώρων (μόνο 104cm πρόσοψη). Οι καυστήρες σχηματίζουν 2 ομόκεντρες ζώνες φλόγας (ή μία ζώνη κατά παραγγελία), οι οποίες εξασφαλίζουν ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας στον πάτο της κατσαρόλας αλλά και μεγαλύτερη εξοικονόμηση ενέργειας.

Η ρύθμιση της φλόγας των εστιών γίνεται από τον αντίστοιχο διακόπτη με προοδευτική αυξομείωση, ώστε να πετυχαίνουμε απόλυτο έλεγχο της θερμοκρασίας κατά τη διαδικασία μαγειρέματος.

Οι σχάρες χρωμίου αποτελούν μια εναλλακτική και οικονομική λύση για τον επαγγελματία, καθώς προσφέρουν γρήγορο και εύκολο καθάρισμα, διατηρώντας πάντα την υψηλή ποιότητα της VIMITEX.

Μια συσκευή μεγάλης αντοχής, κατασκευασμένη από υψηλής ποιότητας υλικά και εξαρτήματα που εγγυάται μακροχρόνια χρήση χωρίς προβλήματα.

### Τεχνικά χαρακτηριστικά

Καυστήρες: μαντέμι, 6x7kW

Τύπος/διάμετρος καυστήρα: διπλή ζώνη φλόγας Ø140 (μονή ζώνη φλόγας Ø100/120mm κατόπιν παραγγελίας)

Καυστήρας διπλής ζώνης (\*μονής ζώνης κατόπιν παραγγελίας)

Βάσεις σκευών: σχάρα χρωμίου

Σύστημα ασφαλείας: θερμοκόπια (πιλότος κατόπιν παραγγελίας)

Διάμετρος σκευών: Ø160-400mm (Ø160-350mm για μήκος συσκευής 1040mm)

Αποσπώμενος διανομέας φλόγας

Αφαιρούμενος λιποσυλλέκτης

Διακόπτης προοδευτικής αυξομείωσης φλόγας

Ρυθμιζόμενα πόδια

### Κατηγορία προϊόντων

Εστίες Αερίου

Τύπος

Επιτραπέζια με 6 καυστήρες

Ισχύς

42 kW

Διαστάσεις

1200/1040x700x200/ 250 mm

Παροχή αερίου

Υγραέριο (προπάνιο, βουτάνιο), φυσικό αέριο

### Αξεσουάρ

Μαντεμένα σχάρα διπλής όψης 27x21cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένα σχάρα διπλής όψης 47x27cm (ραβδωτή και λεία)

Στρογγυλή μαντεμένα σχάρα διπλής όψης Ø 25-53cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένα πλάκα "coup de feu"

Δαχτυλίδι για γουόκ Ø 25cm

Βάση σκευών: μαντέμι / σχάρα χρωμίου

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](http://www.vimitex.gr)



## 204-M

Αυτή η εστία αερίου με 4 ισχυρούς καυστήρες υψηλής απόδοσης είναι το αγαπημένο μοντέλο των πελατών μας. Απόλυτα εγγυημένη και πολλά χρόνια δοκιμασμένη, είναι ιδανική συσκευή για κάθε μεσαίο και μεγάλο εστιατόριο ξενοδοχείο, μαγειρείο, πιτσαρία και ταβέρνα. Κατάλληλη για μαγείρεμα σε κατσαρόλα, βρασμό ζυμαρικών, χόρτων, λαχανικών, για απλό αλλά και για βαθύ τηγάνισμα.

Οι καυστήρες σχηματίζουν 2 ομόκεντρες ζώνες φλόγας (ή μία ζώνη κατά παραγγελία), οι οποίες εξασφαλίζουν ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας στον πάτο της κατσαρόλας αλλά και μεγαλύτερη εξοικονόμηση ενέργειας.

Η ρύθμιση της φλόγας των εστιών γίνεται από τον αντίστοιχο διακόπτη με προοδευτική αυξομείωση, ώστε να πετυχαίνουμε απόλυτο έλεγχο της θερμοκρασίας κατά τη διαδικασία μαγειρέματος.

Οι μαντεμένιες βάσεις παρέχουν σταθερότητα στα σκεύη και άνεση στις κινήσεις του χρήστη.

Μια συσκευή κατασκευασμένη από πολύ ανθεκτικά υλικά για να δουλεύει πολλές ώρες ακούραστα, είναι ταυτόχρονα ένα μηχανήμα λιτό, εύκολο στη χρήση και στον καθαρισμό του, που σας απαλλάσσει από την έγνοια και την ανάγκη ιδιαίτερης φροντίδας.

### Τεχνικά χαρακτηριστικά

Καυστήρες: μαντέμι, 4x7kW

Τύπος/διάμετρος καυστήρα: διπλή ζώνη φλόγας Ø140 (μονή ζώνη φλόγας Ø100/120mm κατόπιν παραγγελίας)

Διπλός καυστήρας (\*μονός κατόπιν παραγγελίας)

Βάσεις σκευών: μαντέμι

Σύστημα ασφαλείας: θερμοκόπια (πιλότος κατόπιν παραγγελίας)

Διάμετρος σκευών: Ø160-400mm (Ø160-350mm για μήκος συσκευής 710mm)

Αποσπώμενος διανομέας φλόγας

Αφαιρούμενος λιποσυλλέκτης

Διακόπτης προοδευτικής αυξομείωσης φλόγας

Ρυθμιζόμενα πόδια

| Κατηγορία προϊόντων | Εστίες Αερίου                               |
|---------------------|---------------------------------------------|
| Τύπος               | Επιτραπέζια με 4 καυστήρες                  |
| Ισχύς               | 28 kW                                       |
| Διαστάσεις          | 800/710x700x200/250 mm                      |
| Παροχή αερίου       | Υγραέριο (προπάνιο, βουτάνιο), φυσικό αέριο |

### Αξεσουάρ

Μαντεμένα σχάρα διπλής όψης 27x21cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένα σχάρα διπλής όψης 47x27cm (ραβδωτή και λεία)

Στρογγυλή μαντεμένα σχάρα διπλής όψης Ø 25-53cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένα πλάκα "coup de feu"

Δαχτυλίδι για γουόκ Ø 25cm

Βάση σκευών: μαντέμι / σχάρα χρωμίου

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](http://www.vimitex.gr)

## 204-S



### Τεχνικά χαρακτηριστικά

Καυστήρες: μαντέμι, 4x7kW

Τύπος/διάμετρος καυστήρα: διπλή ζώνη φλόγας Ø140 (μονή ζώνη φλόγας Ø100/120mm κατόπιν παραγγελίας)

Διπλός καυστήρας (\*μονός κατόπιν παραγγελίας)

Βάσεις σκευών: σχάρα χρωμίου

Σύστημα ασφαλείας: θερμοκόπια (πιλότος κατόπιν παραγγελίας)

Διάμετρος σκευών: Ø160-400mm (Ø160-350mm για μήκος συσκευής 710mm)

Αποσπώμενος διανομέας φλόγας

Αφαιρούμενος λιποσυλλέκτης

Διακόπτης προοδευτικής αυξομείωσης φλόγας

Ρυθμιζόμενα πόδια

### Αξεσουάρ

Μαντεμένα σχάρα διπλής όψης 27x21cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένα σχάρα διπλής όψης 47x27cm (ραβδωτή και λεία)

Στρογγυλή μαντεμένα σχάρα διπλής όψης Ø 25-53cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένα πλάκα "coup de feu"

Δαχτυλίδι για γουόκ Ø 25cm

Βάση σκευών: μαντέμι / σχάρα χρωμίου

Αυτή η εστία αερίου με 4 ισχυρούς καυστήρες υψηλής απόδοσης είναι το αγαπημένο μοντέλο των πελατών μας. Απόλυτα εγγυημένη και πολλά χρόνια δοκιμασμένη, είναι ιδανική συσκευή για κάθε μεσαίο και μεγάλο εστιατόριο ξενοδοχείο, μαγειρείο, πιτσαρία και ταβέρνα. Κατάλληλη για μαγείρεμα σε κατσαρόλα, βρασμό ζυμαρικών, χόρτων, λαχανικών, για απλό αλλά και για βαθύ τηγάνισμα.

Οι καυστήρες σχηματίζουν 2 ομόκεντρες ζώνες φλόγας (ή μία ζώνη κατά παραγγελία), οι οποίες εξασφαλίζουν ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας στον πάτο της κατσαρόλας αλλά και μεγαλύτερη εξοικονόμηση ενέργειας.

Η ρύθμιση της φλόγας των εστιών γίνεται από τον αντίστοιχο διακόπτη με προοδευτική αυξομείωση, ώστε να πετυχαίνουμε απόλυτο έλεγχο της θερμοκρασίας κατά τη διαδικασία μαγειρέματος.

Οι σχάρες χρωμίου αποτελούν μια εναλλακτική και οικονομική λύση για τον επαγγελματία καθώς προσφέρουν γρήγορο και εύκολο καθάρισμα διατηρώντας πάντα την ανώτερη ποιότητα της VIMITEX.

Μια συσκευή μεγάλης αντοχής, κατασκευασμένη από υψηλής ποιότητας υλικά και εξαρτήματα που εγγυάται μακροχρόνια χρήση χωρίς προβλήματα.

| Κατηγορία προϊόντων | Εστίες Αερίου                               |
|---------------------|---------------------------------------------|
| Τύπος               | Επιτραπέζια με 4 καυστήρες                  |
| Ισχύς               | 28 kW                                       |
| Διαστάσεις          | 800/710x700x200/250 mm                      |
| Παροχή αερίου       | Υγραέριο (προπάνιο, βουτάνιο), φυσικό αέριο |

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](http://www.vimitex.gr)



## 202-M

Εστία μαγειρικής με 2 ισχυρούς καυστήρες για υψηλή απόδοση. Απόλυτα εγγυημένη και πολλά χρόνια δοκιμασμένη, είναι ιδανική συσκευή για κάθε μικρό και μεσαίο εστιατόριο, ξενοδοχείο, μαγειρείο, πιτσαρία και ταβέρνα. Κατάλληλη για μαγείρεμα σε κατσαρόλα, βρασμό ζυμαρικών, χόρτων, λαχανικών, για απλό αλλά και για βαθύ τηγάνισμα.

Οι καυστήρες σχηματίζουν 2 ομόκεντρες ζώνες φλόγας (ή μία ζώνη κατά παραγγελία), οι οποίες εξασφαλίζουν ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας στον πάτο της κατσαρόλας αλλά και μεγαλύτερη εξοικονόμηση ενέργειας.

Η ρύθμιση της φλόγας των εστιών γίνεται από τον αντίστοιχο διακόπτη με προοδευτική αυξομείωση, ώστε να πετυχαίνουμε απόλυτο έλεγχο της θερμοκρασίας κατά τη διαδικασία μαγειρέματος.

Οι μαντεμένιες βάσεις παρέχουν σταθερότητα στα σκεύη και άνεση στις κινήσεις του χρήστη.

Μια συσκευή κατασκευασμένη από πολύ ανθεκτικά υλικά για να δουλεύει πολλές ώρες ακούραστα, είναι ταυτόχρονα ένα μηχανήμα λιτό, εύκολο στη χρήση και στον καθαρισμό του, που σας απαλλάσσει από την έγνοια και την ανάγκη ιδιαίτερης φροντίδας.

### Τεχνικά χαρακτηριστικά

Καυστήρες: μαντέμι, 2x7kW

Τύπος/διάμετρος καυστήρα: διπλή ζώνη φλόγας Ø140 (μονή ζώνη φλόγας Ø100/120mm κατόπιν παραγγελίας)

Διπλός καυστήρας (\*μονός κατόπιν παραγγελίας)

Βάσεις σκευών: μαντέμι

Σύστημα ασφαλείας: θερμοκόπια (πιλότος κατόπιν παραγγελίας)

Διάμετρος σκευών: Ø160-400mm (Ø120-400mm για μονή ζώνη φλόγας)

Αποσπώμενος διανομέας φλόγας

Αφαιρούμενος λιποσυλλέκτης

Διακόπτης προοδευτικής αυξομείωσης φλόγας

Ρυθμιζόμενα πόδια

| Κατηγορία προϊόντων | Εστίες Αερίου                               |
|---------------------|---------------------------------------------|
| Τύπος               | Επιτραπέζια με 2 καυστήρες                  |
| Ισχύς               | 14 kW                                       |
| Διαστάσεις          | 385/400 x700 x200mm                         |
| Παροχή αερίου       | Υγραέριο (προπάνιο, βουτάνιο), φυσικό αέριο |

### Αξεσουάρ

Μαντεμένια σχάρα διπλής όψης 27x21cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένια σχάρα διπλής όψης 47x27cm (ραβδωτή και λεία)

Στρογγυλή μαντεμένια σχάρα διπλής όψης Ø 25-53cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένια πλάκα "coup de feu"

Δαχτυλίδι για γουόκ Ø 25cm

Βάση σκευών: μαντέμι / σχάρα χρωμίου

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](http://www.vimitex.gr)

## 202-S



### Τεχνικά χαρακτηριστικά

Καυστήρες: μαντέμι, 2x7kW

Τύπος/διάμετρος καυστήρα: διπλή ζώνη φλόγας Ø140  
(μονή ζώνη φλόγας Ø100/120mm κατόπιν παραγγελίας)

Διπλός καυστήρας (\*μόνος κατόπιν παραγγελίας)

Βάσεις σκευών: σχάρα χρωμίου

Σύστημα ασφαλείας: θερμοκόπια (πιλότος κατόπιν παραγγελίας)

Διάμετρος σκευών: Ø160-400mm (Ø120-400mm για μονή ζώνη φλόγας)

Αποσπώμενος διανομέας φλόγας

Αφαιρούμενος λιποσυλλέκτης

Διακόπτης προοδευτικής αυξομείωσης φλόγας

Ρυθμιζόμενα πόδια

### Αξεσουάρ

Μαντεμένα σχάρα διπλής όψης 27x21cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένα σχάρα διπλής όψης 47x27cm (ραβδωτή και λεία)

Στρογγυλή μαντεμένα σχάρα διπλής όψης Ø 25-53cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένα πλάκα "coup de feu"

Δαχτυλίδι για γουόκ Ø 25cm

Βάση σκευών: μαντέμι / σχάρα χρωμίου

Εστία αερίου με 2 ισχυρούς καυστήρες για υψηλή απόδοση. Απόλυτα εγγυημένη και πολλά χρόνια δοκιμασμένη, είναι ιδανική συσκευή για κάθε μικρό και μεσαίο εστιατόριο, ξενοδοχείο, μαγειρείο, πιτσαρία και ταβέρνα. Κατάλληλη για μαγείρεμα σε κατσαρόλα, βρασμό ζυμαρικών, χόρτων, λαχανικών, για απλό αλλά και για βαθύ τηγάνισμα.

Οι καυστήρες σχηματίζουν 2 ομόκεντρες ζώνες φλόγας (ή μία ζώνη κατά παραγγελία), οι οποίες εξασφαλίζουν ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας στον πάτο της κατσαρόλας αλλά και μεγαλύτερη εξοικονόμηση ενέργειας.

Η ρύθμιση της φλόγας των εστιών γίνεται από τον αντίστοιχο διακόπτη με προοδευτική αυξομείωση, ώστε να πετυχαίνουμε απόλυτο έλεγχο της θερμοκρασίας κατά τη διαδικασία μαγειρέματος.

Οι σχάρες χρωμίου αποτελούν μια εναλλακτική και οικονομική λύση για τον επαγγελματία καθώς προσφέρουν γρήγορο και εύκολο καθάρισμα διατηρώντας πάντα την ανώτερη ποιότητα της VIMITEX.

Μια συσκευή μεγάλης αντοχής, κατασκευασμένη από υψηλής ποιότητας υλικά και εξαρτήματα που εγγυάται μακροχρόνια χρήση χωρίς προβλήματα.

| Κατηγορία προϊόντων | Εστίες Αερίου                               |
|---------------------|---------------------------------------------|
| Τύπος               | Επιτραπέζια με 2 καυστήρες                  |
| Ισχύς               | 14 kW                                       |
| Διαστάσεις          | 385/400 x700 x200mm                         |
| Παροχή αερίου       | Υγραέριο (προπάνιο, βουτάνιο), φυσικό αέριο |



## 203-K M

Εστία αερίου με 3 ισχυρούς καυστήρες για μεγάλη απόδοση. Ιδανική συσκευή για μεσαία εστιατόρια, μαγειρεία, ταβέρνες και καντίνες με στενούς πάγκους. Κατάλληλη για μαγείρεμα σε κατσαρόλα, βρασμό ζυμαρικών, χόρτων, λαχανικών, για απλό αλλά και για βαθύ τηγάνισμα.

Οι καυστήρες σχηματίζουν 2 ομόκεντρες ζώνες φλόγας (ή μία μικρότερη στο μοντέλο με τον καυστήρα 200E), οι οποίες εξασφαλίζουν ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας στον πάτο της κατσαρόλας αλλά και μεγαλύτερη εξοικονόμηση ενέργειας.

Η ρύθμιση της φλόγας των εστιών γίνεται από τον αντίστοιχο διακόπτη με προοδευτική αυξομείωση, ώστε να πετυχαίνουμε απόλυτο έλεγχο της θερμοκρασίας κατά τη διαδικασία μαγειρέματος.

Κατασκευασμένη από πολύ ανθεκτικά υλικά εγγυάται μακροχρόνια χρήση χωρίς προβλήματα, ενώ ο λιτός σχεδιασμός της διευκολύνει τον καθαρισμό, την εγκατάσταση και τη συντήρησή της.

### Τεχνικά χαρακτηριστικά

Καυστήρες: μαντέμι, 3x7kW

Τύπος/διάμετρος καυστήρα: διπλή ζώνη φλόγας Ø140 (μονή ζώνη φλόγας Ø100/120mm κατόπιν παραγγελίας)

Διπλός καυστήρας (\*μονός κατόπιν παραγγελίας)

Βάσεις σκευών: μαντέμι

Σύστημα ασφαλείας: θερμοκόπια (πιλότος κατόπιν παραγγελίας)

Διάμετρος σκευών: Ø160-400mm (Ø120-400mm για μονή ζώνη φλόγας)

Αποσπώμενος διανομέας φλόγας

Αφαιρούμενος λιποσυλλέκτης

Διακόπτης προοδευτικής αυξομείωσης φλόγας

Ρυθμιζόμενα πόδια

| Κατηγορία προϊόντων | Εστίες Αερίου                               |
|---------------------|---------------------------------------------|
| Τύπος               | Επιτραπέζια με 3 καυστήρες                  |
| Ισχύς               | 21 kW                                       |
| Διαστάσεις          | 1040 x400 x200mm                            |
| Παροχή αερίου       | Υγραέριο (προπάνιο, βουτάνιο), φυσικό αέριο |

### Αξεσουάρ

Μαντεμένια σχάρα διπλής όψης 27x21cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένια σχάρα διπλής όψης 47x27cm (ραβδωτή και λεία)

Στρογγυλή μαντεμένια σχάρα διπλής όψης Ø 25-53cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένια πλάκα "coup de feu"

Δαχτυλίδι για γουόκ Ø 25cm

Βάση σκευών: μαντέμι / σχάρα χρωμίου

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](http://www.vimitex.gr)



## 202-K M

Εστία αερίου με 2 ισχυρούς καυστήρες για μεγάλη απόδοση. Ιδανική συσκευή για μικρά εστιατόρια, μαγειρεία, πιτσαρίες, ταβέρνες και καντίνες με στενούς πάγκους. Κατάλληλη για μαγείρεμα σε κατσαρόλα, βρασμό ζυμαρικών, χόρτων, λαχανικών, για απλό αλλά και για βαθύ τηγάνισμα.

Οι καυστήρες σχηματίζουν 2 ομόκεντρες ζώνες φλόγας (ή μία μικρότερη στο μοντέλο με τον καυστήρα 200E), οι οποίες εξασφαλίζουν ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας στον πάτο της κατσαρόλας αλλά και μεγαλύτερη εξοικονόμηση ενέργειας.

Η ρύθμιση της φλόγας των εστιών γίνεται από τον αντίστοιχο διακόπτη με προοδευτική αυξομείωση, ώστε να πετυχαίνουμε απόλυτο έλεγχο της θερμοκρασίας κατά τη διαδικασία μαγειρέματος.

Κατασκευασμένη από πολύ ανθεκτικά υλικά εγγυάται μακροχρόνια χρήση χωρίς προβλήματα, ενώ ο λιτός σχεδιασμός της διευκολύνει τον καθαρισμό, την εγκατάσταση και τη συντήρησή της.

### Τεχνικά χαρακτηριστικά

Καυστήρες: μαντέμι, 2x7kW

Τύπος/διάμετρος καυστήρα: διπλή ζώνη φλόγας Ø140 (μονή ζώνη φλόγας Ø100/120mm κατόπιν παραγγελίας)

Διπλός καυστήρας (\*μονός κατόπιν παραγγελίας)

Βάσεις σκευών: μαντέμι

Σύστημα ασφαλείας: θερμοκόπια (πιλότος κατόπιν παραγγελίας)

Διάμετρος σκευών: Ø160-400mm (Ø120-400mm για μονή ζώνη φλόγας)

Αποσπώμενος διανομέας φλόγας

Αφαιρούμενος λιποσυλλέκτης

Διακόπτης προοδευτικής αυξομείωσης φλόγας

Ρυθμιζόμενα πόδια

| Κατηγορία προϊόντων | Εστίες Αερίου                               |
|---------------------|---------------------------------------------|
| Τύπος               | Επιτραπέζια με 2 καυστήρες                  |
| Ισχύς               | 14 kW                                       |
| Διαστάσεις          | 710 x 400 x 200mm                           |
| Παροχή αερίου       | Υγραέριο (προπάνιο, βουτάνιο), φυσικό αέριο |

### Αξεσουάρ

Μαντεμένια σχάρα διπλής όψης 27x21cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένια σχάρα διπλής όψης 47x27cm (ραβδωτή και λεία)

Στρογγυλή μαντεμένια σχάρα διπλής όψης Ø 25-53cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένια πλάκα "coup de feu"

Δαχτυλίδι για γουόκ Ø 25cm

Βάση σκευών: μαντέμι / σχάρα χρωμίου

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](http://www.vimitex.gr)



## 201-K

Εστία αερίου με 1 ισχυρό καυστήρα για μεγάλη απόδοση. Ιδανική συσκευή για μικρά εστιατόρια, μαγειρεία, πιτσαρίες, ταβέρνες και καντίνες με στενούς πάγκους. Κατάλληλη για μαγείρεμα σε κατσαρόλα, βράσιμο ζυμαρικών, χόρτων, λαχανικών, για απλό αλλά και για βαθύ τηγάνισμα.

Ο καυστήρας σχηματίζει 2 ομόκεντρες ζώνες φλόγας (ή μία μικρότερη στο μοντέλο με τον καυστήρα 200E), οι οποίες εξασφαλίζουν ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας στον πάτο της κατσαρόλας αλλά και μεγαλύτερη εξοικονόμηση ενέργειας.

Η ρύθμιση της φλόγας των εστιών γίνεται από τον αντίστοιχο διακόπτη με προοδευτική αυξομείωση, ώστε να πετυχαίνουμε απόλυτο έλεγχο της θερμοκρασίας κατά τη διαδικασία μαγειρέματος.

Κατασκευασμένη από πολύ στιβαρά υλικά εγγυάται μακροχρόνια χρήση χωρίς προβλήματα, ενώ ο λιτός σχεδιασμός της διευκολύνει τον καθαρισμό, την εγκατάσταση, και τη συντήρησή της.

### Τεχνικά χαρακτηριστικά

Καυστήρες: μαντέμι, 2x7kW

Τύπος/διάμετρος καυστήρα: διπλή ζώνη φλόγας Ø140 (μονή ζώνη φλόγας Ø100/120mm κατόπιν παραγγελίας)

Διπλός καυστήρας (\*μονός κατόπιν παραγγελίας)

Βάσεις σκευών: μαντέμι

Σύστημα ασφαλείας: θερμοκόπια (πιλότος κατόπιν παραγγελίας)

Διάμετρος σκευών: Ø160-400mm (Ø120-400mm για μονή ζώνη φλόγας)

Αποσπώμενος διανομέας φλόγας

Αφαιρούμενος λιποσυλλέκτης

Διακόπτης προοδευτικής αυξομείωσης φλόγας

Ρυθμιζόμενα πόδια

| Κατηγορία προϊόντων | Εστίες Αερίου                               |
|---------------------|---------------------------------------------|
| Τύπος               | Επιτραπέζια με 1 καυστήρα                   |
| Ισχύς               | 7 kW                                        |
| Διαστάσεις          | 385 x 400 x 200mm                           |
| Παροχή αερίου       | Υγραέριο (προπάνιο, βουτάνιο), φυσικό αέριο |

### Αξεσουάρ

Μαντεμένα σχάρα διπλής όψης 27x21cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένα σχάρα διπλής όψης 47x27cm (ραβδωτή και λεία)

Στρογγυλή μαντεμένα σχάρα διπλής όψης Ø 25-53cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένα πλάκα "coup de feu"

Δαχτυλίδι για γουόκ Ø 25cm

Βάση σκευών: μαντέμι / σχάρα χρωμίου

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](http://www.vimitex.gr)



## 301A-M

Εστία αερίου με 1 πολύ δυνατό καυστήρα για ισχυρή απόδοση και ταχύτητα. Ιδανική συσκευή για επαγγελματική χρήση σε εστιατόρια, μαγειρεία, ψαροταβέρνες και ταχυφαγεία με μικρές απαιτήσεις παραγωγής, τα οποία χρησιμοποιούν μεγάλες κατσαρόλες και τηγάνια. Μπορεί, επίσης, να ανταποκριθεί αποτελεσματικά και στις ανάγκες των επιχειρήσεων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής.

Κατάλληλη για μαγείρεμα σε κατσαρόλα, βράσιμο ζυμαρικών, χόρτων, λαχανικών, για απλό αλλά και για βαθύ τηγάνισμα.

Ο καυστήρας έχει σχεδιαστεί έτσι ώστε οι φλόγες να χτυπάνε κάθετα τον πάτο του σκεύους σαν φλόγιστρο και ταυτόχρονα να απλώνονται ομοιόμορφα, προσφέροντας μεγαλύτερη εξοικονόμηση ενέργειας λόγω της μεγάλης διαμέτρου του καυστήρα.

Η ρύθμιση της φλόγας των εστιών γίνεται από τον αντίστοιχο διακόπτη με προοδευτική αυξομείωση, ώστε να εξασφαλίζεται απόλυτος έλεγχος της θερμοκρασίας κατά τη διαδικασία μαγειρέματος, ενώ οι μαντεμένιες βάσεις εγγυώνται απόλυτη σταθερότητα και ευκολία στη χρήση.

Συμπαγής, φορητή και λιτή στο σχεδιασμό της είναι μια συσκευή μεγάλης αντοχής και ένα εξαιρετικό εργαλείο για χρήση τόσο σε εσωτερικό όσο και σε εξωτερικό χώρο.

### Τεχνικά χαρακτηριστικά

Καυστήρες: μαντέμι, 1x7-9kW

Τύπος/διάμετρος καυστήρα: κατακόρυφη έξοδος φλόγας Ø180

Βάσεις σκευών: μαντέμι

Σύστημα ασφαλείας: θερμοκόπια (πιλότος κατόπιν παραγγελίας)

Διάμετρος σκευών: Ø200-400mm

Αφαιρούμενος λιποσυλλέκτης

Διακόπτης προοδευτικής αυξομείωσης φλόγας

Ρυθμιζόμενα πόδια

Υλικό : ανοξείδωτο ατσάλι / χάλυβας / μαντέμι

Καθ. Βάρος: 11.5 kg - Μεικτό Βάρος: 13.5 kg

Διαστάσεις συσκευασίας: 480 x 890 x 250mm

### Κατηγορία προϊόντων

Εστίες Αερίου

Τύπος

Επιτραπέζια με 1 καυστήρα

Ισχύς

7-9 kW

Διαστάσεις

375 x 625 x 200 mm

Παροχή αερίου

Υγραέριο (προπάνιο, βουτάνιο), φυσικό αέριο

### Αξεσουάρ

Μαντεμένια σχάρα διπλής όψης 38x38cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένια σχάρα διπλής όψης 27x21cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένια σχάρα διπλής όψης 47x27cm (ραβδωτή και λεία)

Στρογγυλή μαντεμένια σχάρα διπλής όψης Ø 25-53cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένια πλάκα "coup de feu"

Δαχτυλίδι για γουόκ Ø 25cm

Βάση σκευών: μαντέμι / σχάρα χρωμίου

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](http://www.vimitex.gr)



## 301A-S

Εστία αερίου με 1 πολύ δυνατό καυστήρα για ισχυρή απόδοση και ταχύτητα. Ιδανική συσκευή για επαγγελματική χρήση σε εστιατόρια, μαγειρεία, ψαροταβέρνες και ταχυφαγεία με μικρές απαιτήσεις παραγωγής, τα οποία χρησιμοποιούν μεγάλες κατσαρόλες και τηγάνια. Μπορεί, επίσης, να ανταποκριθεί αποτελεσματικά και στις ανάγκες των επιχειρήσεων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής.

Κατάλληλη για μαγείρεμα σε κατσαρόλα, βράσιμο ζυμαρικών, χόρτων, λαχανικών, για απλό αλλά και για βαθύ τηγάνισμα.

Ο καυστήρας έχει σχεδιαστεί έτσι ώστε οι φλόγες να χτυπάνε κάθετα τον πάτο του σκεύους σαν φλόγιστρο και ταυτόχρονα να απλώνονται ομοιόμορφα, προσφέροντας μεγαλύτερη εξοικονόμηση ενέργειας λόγω της μεγάλης διαμέτρου του καυστήρα.

Η ρύθμιση της φλόγας των εστιών γίνεται από τον αντίστοιχο διακόπτη με προοδευτική αυξομείωση, ώστε να εξασφαλίζεται απόλυτος έλεγχος της θερμοκρασίας κατά τη διαδικασία μαγειρέματος.

Οι βάσεις χρωμίου αποτελούν μια εναλλακτική, οικονομικότερη λύση για τον επαγγελματία και προσφέρουν ευκολία στον καθαρισμό, διατηρώντας πάντα την υψηλή ποιότητα της Vimitex.

Συμπαγής, φορητή και λιτή στο σχεδιασμό της είναι μια συσκευή μεγάλης αντοχής και ένα εξαιρετικό εργαλείο για χρήση τόσο σε εσωτερικό όσο και σε εξωτερικό χώρο.

### Τεχνικά χαρακτηριστικά

Καυστήρες: μαντέμι, 1x7-9kW

Τύπος/διάμετρος καυστήρα: κατακόρυφη έξοδος φλόγας Ø180

Βάσεις σκευών: σχάρα χρωμίου

Σύστημα ασφαλείας: θερμοκόπια (πιλότος κατόπιν παραγγελίας)

Διάμετρος σκευών: Ø200-400mm

Αφαιρούμενος λιποσυλλέκτης

Διακόπτης προοδευτικής αυξομείωσης φλόγας

Ρυθμιζόμενα πόδια

Υλικό : ανοξείδωτο ατσάλι / χάλυβας / μαντέμι

Καθ. Βάρος: 11.5 kg - Μεικτό Βάρος: 13.5 kg

Διαστάσεις συσκευασίας: 480 x 890 x 250mm

| Κατηγορία προϊόντων | Εστίες Αερίου                               |
|---------------------|---------------------------------------------|
| Τύπος               | Επιτραπέζια με 1 καυστήρα                   |
| Ισχύς               | 7-9 kW                                      |
| Διαστάσεις          | 375 x 625 x 200 mm                          |
| Παροχή αερίου       | Υγραέριο (προπάνιο, βουτάνιο), φυσικό αέριο |

### Αξεσουάρ

Μαντεμένα σχάρα διπλής όψης 38x38cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένα σχάρα διπλής όψης 27x21cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένα σχάρα διπλής όψης 47x27cm (ραβδωτή και λεία)

Στρογγυλή μαντεμένα σχάρα διπλής όψης Ø 25-53cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένα πλάκα "coup de feu"

Δαχτυλίδι για γουόκ Ø 25cm

Βάση σκευών: μαντέμι / σχάρα χρωμίου

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](http://www.vimitex.gr)



## 302A-M

Εστία αερίου με 2 πολύ δυνατούς καυστήρες για ισχυρή απόδοση και ταχύτητα. Ιδανική συσκευή για επαγγελματική χρήση σε μεσαίας δυναμικής εστιατόρια, μαγειρεία, ψαροταβέρνες και ταχυφαγεία με μέτριες απαιτήσεις παραγωγής, τα οποία χρησιμοποιούν μεγάλες κατσαρόλες και τηγάνια. Μπορεί, επίσης, να ανταποκριθεί αποτελεσματικά και στις ανάγκες των επιχειρήσεων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής.

Κατάλληλη για μαγείρεμα σε κατσαρόλα, βράσιμο ζυμαρικών, χόρτων, λαχανικών, για απλό αλλά και για βαθύ τηγάνισμα.

Ο καυστήρας έχει σχεδιαστεί έτσι ώστε οι φλόγες να χτυπάνε κάθετα τον πάτο του σκεύους σαν φλόγιστρο και ταυτόχρονα να απλώνονται ομοιόμορφα, προσφέροντας μεγαλύτερη εξοικονόμηση ενέργειας λόγω της μεγάλης διαμέτρου του καυστήρα.

Η ρύθμιση της φλόγας των εστιών γίνεται από τον αντίστοιχο διακόπτη με προοδευτική αυξομείωση, ώστε να εξασφαλίζεται απόλυτος έλεγχος της θερμοκρασίας κατά τη διαδικασία μαγειρέματος, ενώ οι μαντεμένιες βάσεις εγγυώνται απόλυτη σταθερότητα και ευκολία στη χρήση.

Συμπαγής και λιτή στο σχεδιασμό της είναι μια συσκευή μεγάλης αντοχής και ένα εξαιρετικό εργαλείο για τον επαγγελματία.

### Τεχνικά χαρακτηριστικά

Καυστήρες: μαντέμι, 2x7-9kW

Τύπος/διάμετρος καυστήρα: κατακόρυφη έξοδος φλόγας Ø180

Βάσεις σκευών: μαντέμι

Σύστημα ασφαλείας: θερμοκόπια (πιλότος κατόπιν παραγγελίας)

Διάμετρος σκευών: Ø200-400mm

Αφαιρούμενος λιποσυλλέκτης

Διακόπτης προοδευτικής αυξομείωσης φλόγας

Ρυθμιζόμενα πόδια

Υλικό : ανοξείδωτο ασάλι / χάλυβας / μαντέμι

Καθ. Βάρος: 22 kg - Μεικτό Βάρος: 25 kg

Διαστάσεις συσκευασίας: 760 x 790 x 250mm

### Αξεσουάρ

Μαντεμένια σχάρα διπλής όψης 38x38cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένια σχάρα διπλής όψης 27x21cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένια σχάρα διπλής όψης 47x27cm (ραβδωτή και λεία)

Στρογγυλή μαντεμένια σχάρα διπλής όψης Ø 25-53cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένια πλάκα "coup de feu"

Δαχτυλίδι για γουόκ Ø 25cm

Βάση σκευών: μαντέμι / σχάρα χρωμίου

| Κατηγορία προϊόντων | Εστίες Αερίου                               |
|---------------------|---------------------------------------------|
| Τύπος               | Επιτραπέζια με 2 καυστήρες                  |
| Ισχύς               | 14-18 kW                                    |
| Διαστάσεις          | 705 x 625 x 200 mm                          |
| Παροχή αερίου       | Υγραέριο (προπάνιο, βουτάνιο), φυσικό αέριο |

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](http://www.vimitex.gr)



### Τεχνικά χαρακτηριστικά

Καυστήρες: μαντέμι, 2x7-9kW

Τύπος/διάμετρος καυστήρα: κατακόρυφη έξοδος φλόγας  
Ø180

Βάσεις σκευών: σχάρα χρωμίου

Σύστημα ασφαλείας: θερμοκόπια (πιλότος κατόπιν παραγγελίας)

Διάμετρος σκευών: Ø200-400mm

Αφαιρούμενος λιποσυλλέκτης

Διακόπτης προοδευτικής αυξομείωσης φλόγας

Ρυθμιζόμενα πόδια

Υλικό : ανοξείδωτο ατσάλι / χάλυβας / μαντέμι

Καθ. Βάρος: 19 kg - Μεικτό Βάρος: 22 kg

Διαστάσεις συσκευασίας: 760 x 790 x 250mm

### Αξεσουάρ

Μαντεμένια σχάρα διπλής όψης 38x38cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένια σχάρα διπλής όψης 27x21cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένια σχάρα διπλής όψης 47x27cm (ραβδωτή και λεία)

Στρογγυλή μαντεμένια σχάρα διπλής όψης Ø 25-53cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένια πλάκα "coup de feu"

Δαχτυλίδι για γουόκ Ø 25cm

Βάση σκευών: μαντέμι / σχάρα χρωμίου

## 302A-S

Εστία αερίου με 2 πολύ δυνατούς καυστήρες για ισχυρή απόδοση και ταχύτητα. Ιδανική συσκευή για επαγγελματική χρήση σε μεσαίας δυναμικής εστιατόρια, μαγειρεία, ψαροταβέρνες και ταχυφαγεία με μέτριες απαιτήσεις παραγωγής, τα οποία χρησιμοποιούν μεγάλες κατασρόλες και τηγάνια. Μπορεί, επίσης, να ανταποκριθεί αποτελεσματικά και στις ανάγκες των επιχειρήσεων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής.

Κατάλληλη για μαγείρεμα σε κατασρόλα, βράσιμο ζυμαρικών, χόρτων, λαχανικών, για απλό αλλά και για βαθύ τηγάνισμα.

Ο καυστήρας έχει σχεδιαστεί έτσι ώστε οι φλόγες να χτυπάνε κάθετα τον πάτο του σκεύους σαν φλόγιστρο και ταυτόχρονα να απλώνονται ομοιόμορφα, προσφέροντας μεγαλύτερη εξοικονόμηση ενέργειας λόγω της μεγάλης διαμέτρου του καυστήρα.

Η ρύθμιση της φλόγας των εστιών γίνεται από τον αντίστοιχο διακόπτη με προοδευτική αυξομείωση, ώστε να εξασφαλίζεται απόλυτος έλεγχος της θερμοκρασίας κατά τη διαδικασία μαγειρέματος.

Οι βάσεις χρωμίου αποτελούν μια εναλλακτική, οικονομικότερη λύση για τον επαγγελματία και προσφέρουν ευκολία στον καθαρισμό διατηρώντας πάντα την υψηλή ποιότητα της Vimitex.

Συμπαγής και λιτή στο σχεδιασμό της είναι μια συσκευή μεγάλης αντοχής και ένα εξαιρετικό εργαλείο για τον επαγγελματία.

| Κατηγορία προϊόντων | Εστίες Αερίου                               |
|---------------------|---------------------------------------------|
| Τύπος               | Επιτραπέζια με 2 καυστήρες                  |
| Ισχύς               | 14-18 kW                                    |
| Διαστάσεις          | 705 x 625 x 200 mm                          |
| Παροχή αερίου       | Υγραέριο (προπάνιο, βουτάνιο), φυσικό αέριο |

## 303A-M



### Τεχνικά χαρακτηριστικά

Καυστήρες: μαντέμι, 3x7-9kW

Τύπος/διάμετρος καυστήρα: κατακόρυφη έξοδος φλόγας  
Ø180

Βάσεις σκευών: μαντέμι

Σύστημα ασφαλείας: θερμοκόπια (πιλότος κατόπιν παραγγελίας)

Διάμετρος σκευών: Ø200-400mm

Αφαιρούμενος λιποσυλλέκτης

Διακόπτης προοδευτικής αυξομείωσης φλόγας

Ρυθμιζόμενα πόδια

Υλικό : ανοξείδωτο ατσάλι / χάλυβας / μαντέμι

Καθ. Βάρος: 31 kg - Μεικτό Βάρος: 35 kg

Διαστάσεις συσκευασίας: 1090 x 790 x 250mm

### Αξεσουάρ

Μαντεμένα σχάρα διπλής όψης 38x38cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένα σχάρα διπλής όψης 27x21cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένα σχάρα διπλής όψης 47x27cm (ραβδωτή και λεία)

Στρογγυλή μαντεμένα σχάρα διπλής όψης Ø 25-53cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένα πλάκα "coup de feu"

Δαχτυλίδι για γουόκ Ø 25cm

Βάση σκευών: μαντέμι / σχάρα χρωμίου

Εστίες αερίου με 3 πολύ δυνατούς καυστήρες για ισχυρή απόδοση και ταχύτητα. Ιδανική συσκευή για επαγγελματική χρήση σε μεσαίας και μεγάλης δυναμικής εστιατόρια, μαγειρεία, ψαροταβέρνες και ταχυφαγεία με υψηλές απαιτήσεις παραγωγής, τα οποία χρησιμοποιούν φαρδιές κατσαρόλες και τηγάνια. Μπορεί, επίσης, να ανταποκριθεί αποτελεσματικά και στις ανάγκες των επιχειρήσεων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής.

Κατάλληλη για μαγείρεμα σε κατσαρόλα, βράσιμο ζυμαρικών, χόρτων, λαχανικών, για απλό αλλά και για βαθύ τηγάνισμα.

Ο καυστήρας έχει σχεδιαστεί έτσι ώστε οι φλόγες να χτυπάνε κάθετα τον πάτο του σκεύους σαν φλόγιστρο και ταυτόχρονα να απλώνονται ομοιόμορφα, προσφέροντας μεγαλύτερη εξοικονόμηση ενέργειας λόγω της μεγάλης διαμέτρου του καυστήρα.

Η ρύθμιση της φλόγας των εστιών γίνεται από τον αντίστοιχο διακόπτη με προοδευτική αυξομείωση, ώστε να εξασφαλίζεται απόλυτος έλεγχος της θερμοκρασίας κατά τη διαδικασία μαγειρέματος, ενώ οι μαντεμένιες βάσεις εγγυώνται απόλυτη σταθερότητα και ευκολία στη χρήση.

Συμπαγής και λιτή στο σχεδιασμό της είναι μια συσκευή μεγάλης αντοχής και ένα εξαιρετικό εργαλείο για τον επαγγελματία.

| Κατηγορία προϊόντων | Εστίες Αερίου                               |
|---------------------|---------------------------------------------|
| Τύπος               | Επιτραπέζια με 3 καυστήρες                  |
| Ισχύς               | 21-27 kW                                    |
| Διαστάσεις          | 1035 x 625 x 200 mm                         |
| Παροχή αερίου       | Υγραέριο (προπάνιο, βουτάνιο), φυσικό αέριο |

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](http://www.vimitex.gr)

## 303A-S



### Τεχνικά χαρακτηριστικά

Καυστήρες: μαντέμι, 3x7-9kW

Τύπος/διάμετρος καυστήρα: κατακόρυφη έξοδος φλόγας Ø180

Βάσεις σκευών: σχάρα χρωμίου

Σύστημα ασφαλείας: θερμοκόπια (πιλότος κατόπιν παραγγελίας)

Διάμετρος σκευών: Ø200-400mm

Αφαιρούμενος λιποσυλλέκτης

Διακόπτης προοδευτικής αυξομείωσης φλόγας

Ρυθμιζόμενα πόδια

Υλικό : ανοξείδωτο ατσάλι / χάλυβας / μαντέμι

Καθ. Βάρος: 27 kg - Μεικτό Βάρος: 31 kg

Διαστάσεις συσκευασίας: 1090 x 790 x 250mm

### Αξεσουάρ

Μαντεμένα σχάρα διπλής όψης 38x38cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένα σχάρα διπλής όψης 27x21cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένα σχάρα διπλής όψης 47x27cm (ραβδωτή και λεία)

Στρογγυλή μαντεμένα σχάρα διπλής όψης Ø 25-53cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένα πλάκα "coup de feu"

Δαχτυλίδι για γουόκ Ø 25cm

Βάση σκευών: μαντέμι / σχάρα χρωμίου

Εστίες αερίου με 3 πολύ δυνατούς καυστήρες για ισχυρή απόδοση και ταχύτητα. Ιδανική συσκευή για επαγγελματική χρήση σε μεσαίας/μεγάλης δυναμικής εστιατόρια, μαγειρεία, ψαροταβέρνες και ταχυφαγεία με υψηλές απαιτήσεις παραγωγής, τα οποία χρησιμοποιούν φαρδιές κατσαρόλες και τηγάνια. Μπορεί, επίσης, να ανταποκριθεί αποτελεσματικά και στις ανάγκες των επιχειρήσεων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής.

Κατάλληλη για μαγείρεμα σε κατσαρόλα, βράσιμο ζυμαρικών, χόρτων, λαχανικών, για απλό αλλά και για βαθύ τηγάνισμα.

Ο καυστήρας έχει σχεδιαστεί έτσι ώστε οι φλόγες να χτυπάνε κάθετα τον πάτο του σκεύους σαν φλόγιστρο και ταυτόχρονα να απλώνονται ομοιόμορφα, προσφέροντας μεγαλύτερη εξοικονόμηση ενέργειας λόγω της μεγάλης διαμέτρου του καυστήρα.

Η ρύθμιση της φλόγας των εστιών γίνεται από τον αντίστοιχο διακόπτη με προοδευτική αυξομείωση, ώστε να εξασφαλίζεται απόλυτος έλεγχος της θερμοκρασίας κατά τη διαδικασία μαγειρέματος.

Οι βάσεις χρωμίου αποτελούν μια εναλλακτική, οικονομικότερη λύση για τον επαγγελματία και προσφέρουν ευκολία στον καθαρισμό διατηρώντας πάντα την υψηλή ποιότητα της Vimitex.

Συμπαγής και λιτή στο σχεδιασμό της είναι μια συσκευή μεγάλης αντοχής και ένα εξαιρετικό εργαλείο για τον επαγγελματία.

| Κατηγορία προϊόντων | Εστίες Αερίου                               |
|---------------------|---------------------------------------------|
| Τύπος               | Επιτραπέζια με 3 καυστήρες                  |
| Ισχύς               | 21-27 kW                                    |
| Διαστάσεις          | 1035 x 625 x 200 mm                         |
| Παροχή αερίου       | Υγραέριο (προπάνιο, βουτάνιο), φυσικό αέριο |



## 301A-Power

Αυτή η εστία αερίου είναι παρόμοια με την απλή σειρά 300A αλλά είναι έτσι τροποποιημένη, ώστε να αποδίδει περισσότερη ισχύ, ικανοποιώντας μεγαλύτερες ανάγκες στην ταχύτητα μαγειρέματος. Είναι ιδανική για να καλύψει τις ανάγκες ειδικών περιπτώσεων σε ψαροταβέρνες αλλά και σε εστιατόρια ή μαγειρεία που χρησιμοποιούν μεγάλα σκεύη ή δίνουν έμφαση στο τηγάνισμα.

Χρησιμοποιείται και ως συμπληρωματική κάποιας υπάρχουσας κουζίνας σε περιπτώσεις μεγάλης κίνησης αλλά και σε εργαστήρια μεγαλύτερης παραγωγικής δυναμικής, ζαχαροπλαστικής, αρτοποιείας κ.λ.π.

Ο καυστήρας έχει σχεδιαστεί έτσι ώστε οι φλόγες να χτυπάνε κάθετα τον πάτο του σκεύους σαν φλόγιστρο και ταυτόχρονα να απλώνονται ομοιόμορφα, προσφέροντας μεγαλύτερη εξοικονόμηση ενέργειας λόγω της μεγάλης διαμέτρου του καυστήρα.

Η ρύθμιση της φλόγας των εστιών γίνεται από τον αντίστοιχο διακόπτη με προοδευτική αυξομείωση, ώστε να εξασφαλίζεται απόλυτος έλεγχος της θερμοκρασίας κατά τη διαδικασία μαγειρέματος, ενώ ο έλεγχος του αερίου γίνεται με σύστημα φλόγας πιλότου.

Συμπαγής και λιτή στο σχεδιασμό της είναι μια συσκευή μεγάλης αντοχής και ένα εξαιρετικό εργαλείο για τον επαγγελματία.

### Τεχνικά χαρακτηριστικά

Καυστήρες: μαντέμι, 1x7-9kW

Τύπος/διάμετρος καυστήρα: κατακόρυφη έξοδος φλόγας Ø180

Βάσεις σκευών: μαντέμι

Σύστημα ασφαλείας: πιλότος

Διάμετρος σκευών: Ø200-400mm

Αφαιρούμενος λιποσυλλέκτης

Διακόπτης προοδευτικής αυξομείωσης φλόγας

Ρυθμιζόμενα πόδια

Υλικό : ανοξείδωτο ατσάλι / χάλυβας / μαντέμι

Καθ. Βάρος: 11.5 kg - Μεικτό Βάρος: 13.5 kg

Διαστάσεις συσκευασίας: 480 x 890 x 250mm

### Αξεσουάρ

Μαντεμένα σχάρα διπλής όψης 38x38cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένα σχάρα διπλής όψης 27x21cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένα σχάρα διπλής όψης 47x27cm (ραβδωτή και λεία)

Στρογγυλή μαντεμένα σχάρα διπλής όψης Ø 25-53cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένα πλάκα "coup de feu"

Δαχτυλίδι για γουόκ Ø 25cm

Βάση σκευών: μαντέμι / σχάρα χρωμίου

| Κατηγορία προϊόντων | Εστίες Αερίου                               |
|---------------------|---------------------------------------------|
| Τύπος               | Επιτραπέζια με 1 καυστήρα                   |
| Ισχύς               | 7-9 kW                                      |
| Διαστάσεις          | 375 x 625 x 200 mm                          |
| Παροχή αερίου       | Υγραέριο (προπάνιο, βουτάνιο), φυσικό αέριο |



## 302A-Power

Αυτή η διπλή εστία αερίου είναι παρόμοια με την απλή σειρά 300A αλλά είναι έτσι τροποποιημένη, ώστε να αποδίδει περισσότερη ισχύ, ικανοποιώντας μεγαλύτερες ανάγκες στην ταχύτητα μαγειρέματος. Είναι ιδανική για να καλύψει τις ανάγκες ειδικών περιπτώσεων σε ψαροταβέρνες αλλά και σε εστιατόρια ή μαγειρεία που χρησιμοποιούν μεγάλα σκεύη ή δίνουν έμφαση στο τηγάνισμα.

Χρησιμοποιείται και ως συμπληρωματική κάποιας υπάρχουσας κουζίνας σε περιπτώσεις μεγάλης κίνησης αλλά και σε εργαστήρια μεγαλύτερης παραγωγικής δυναμικής, ζαχαροπλαστικής, αρτοποιείας κ.λ.π.

Ο καυστήρας έχει σχεδιαστεί έτσι ώστε οι φλόγες να χτυπάνε κάθετα τον πάτο του σκεύους σαν φλόγιστρο και ταυτόχρονα να απλώνονται ομοιόμορφα, προσφέροντας μεγαλύτερη εξοικονόμηση ενέργειας λόγω της μεγάλης διαμέτρου του καυστήρα.

Η ρύθμιση της φλόγας των εστιών γίνεται από τον αντίστοιχο διακόπτη με προοδευτική αυξομείωση, ώστε να εξασφαλίζεται απόλυτος έλεγχος της θερμοκρασίας κατά τη διαδικασία μαγειρέματος, ενώ ο έλεγχος του αερίου γίνεται με σύστημα φλόγας πιλότου.

Ένα μεγάλο συρτάρι κάτω από όλη την επιφάνεια της συσκευής κάνει το καθάρισμά της πολύ εύκολο και το μηχάνημα λειτουργικό.

Η στιβαρή κατασκευή και ο λιτός σχεδιασμός της εγγυώνται πολλά χρόνια σταθερής εργασίας χωρίς προβλήματα

### Τεχνικά χαρακτηριστικά

Καυστήρες: μαντέμι, 2x7-9kW

Τύπος/διάμετρος καυστήρα: κατακόρυφη έξοδος φλόγας Ø180

Βάσεις σκευών: μαντέμι

Σύστημα ασφαλείας: πιλότος

Διάμετρος σκευών: Ø200-400mm

Αφαιρούμενος λιποσυλλέκτης

Διακόπτης προοδευτικής αυξομείωσης φλόγας

Ρυθμιζόμενα πόδια

Υλικό : ανοξείδωτο ατσάλι / χάλυβας / μαντέμι

Καθ. Βάρος: 22 kg - Μεικτό Βάρος: 25 kg

Διαστάσεις συσκευασίας: 760 x 790 x 250mm

### Αξεσουάρ

Μαντεμένα σχάρα διπλής όψης 38x38cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένα σχάρα διπλής όψης 27x21cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένα σχάρα διπλής όψης 47x27cm (ραβδωτή και λεία)

Στρογγυλή μαντεμένα σχάρα διπλής όψης Ø 25-53cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένα πλάκα "coup de feu"

Δαχτυλίδι για γουόκ Ø 25cm

Βάση σκευών: μαντέμι / σχάρα χρωμίου

| Κατηγορία προϊόντων | Εστίες Αερίου                               |
|---------------------|---------------------------------------------|
| Τύπος               | Επιτραπέζια με 2 καυστήρες                  |
| Ισχύς               | 14-18 kW                                    |
| Διαστάσεις          | 705 x 625 x 200 mm                          |
| Παροχή αερίου       | Υγραέριο (προπάνιο, βουτάνιο), φυσικό αέριο |

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](http://www.vimitex.gr)



## 303A-Power

Αυτή η διπλή εστία αερίου είναι παρόμοια με την απλή σειρά 300A αλλά είναι έτσι τροποποιημένη, ώστε να αποδίδει περισσότερη ισχύ, ικανοποιώντας μεγαλύτερες ανάγκες στην ταχύτητα μαγειρέματος. Είναι ιδανική για να καλύψει τις ανάγκες ειδικών περιπτώσεων σε ψαροταβέρνες αλλά και σε εστιατόρια ή μαγειρεία που χρησιμοποιούν μεγάλα σκεύη ή δίνουν έμφαση στο τηγάνισμα.

Χρησιμοποιείται και ως συμπληρωματική κάποιας υπάρχουσας κουζίνας σε περιπτώσεις μεγάλης κίνησης αλλά και σε εργαστήρια μεγαλύτερης παραγωγικής δυναμικής, ζαχαροπλαστικής, αρτοποιείας κ.λ.π.

Ο καυστήρας έχει σχεδιαστεί έτσι ώστε οι φλόγες να χτυπάνε κάθετα τον πάτο του σκεύους σαν φλόγιστρο και ταυτόχρονα να απλώνονται ομοιόμορφα, προσφέροντας μεγαλύτερη εξοικονόμηση ενέργειας λόγω της μεγάλης διαμέτρου του καυστήρα.

Η ρύθμιση της φλόγας των εστιών γίνεται από τον αντίστοιχο διακόπτη με προοδευτική αυξομείωση, ώστε να εξασφαλίζεται απόλυτος έλεγχος της θερμοκρασίας κατά τη διαδικασία μαγειρέματος, ενώ ο έλεγχος του αερίου γίνεται με σύστημα φλόγας πιλότου.

Ένα μεγάλο συρτάρι κάτω από όλη την επιφάνεια της συσκευής κάνει το καθάρισμά της πολύ εύκολο και το μηχάνημα λειτουργικό.

Η στιβαρή κατασκευή και ο λιτός σχεδιασμός της εγγυώνται πολλά χρόνια σταθερής εργασίας χωρίς προβλήματα.

### Τεχνικά χαρακτηριστικά

Καυστήρες: μαντέμι, 3x7-9kW

Τύπος/διάμετρος καυστήρα: κατακόρυφη έξοδος φλόγας Ø180

Βάσεις σκευών: μαντέμι

Σύστημα ασφαλείας: πιλότος

Διάμετρος σκευών: Ø200-400mm

Αφαιρούμενος λιποσυλλέκτης

Διακόπτης προοδευτικής αυξομείωσης φλόγας

Ρυθμιζόμενα πόδια

Υλικό : ανοξείδωτο ατσάλι / χάλυβας / μαντέμι

Καθ. Βάρος: 31 kg - Μεικτό Βάρος: 35 kg

Διαστάσεις συσκευασίας: 1090 x 790 x 250mm

### Αξεσουάρ

Μαντεμένα σχάρα διπλής όψης 38x38cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένα σχάρα διπλής όψης 27x21cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένα σχάρα διπλής όψης 47x27cm (ραβδωτή και λεία)

Στρογγυλή μαντεμένα σχάρα διπλής όψης Ø 25-53cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένα πλάκα "coup de feu"

Δαχτυλίδι για γουόκ Ø 25cm

Βάση σκευών: μαντέμι / σχάρα χρωμίου

| Κατηγορία προϊόντων | Εστίες Αερίου                               |
|---------------------|---------------------------------------------|
| Τύπος               | Επιτραπέζια με 3 καυστήρες                  |
| Ισχύς               | 21-27 kW                                    |
| Διαστάσεις          | 1035 x 625 x 200 mm                         |
| Παροχή αερίου       | Υγραέριο (προπάνιο, βουτάνιο), φυσικό αέριο |

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](http://www.vimitex.gr)



## 301C - εξωτερικού χώρου

Φορητή εστία αερίου με έναν δυνατό καυστήρα για μεγάλη απόδοση και ταχύτητα, αποκλειστικά για εξωτερικούς χώρους. Ιδανική συσκευή για υπαίθρια χρήση, σε πανηγύρια, γιορτές, αποστακτήρια τσίπουρου και λαϊκές αγορές, όπου συνήθως χρησιμοποιούνται μεγάλα μαγειρικά σκεύη. Προτείνεται για ανάγκες μεγάλης παραγωγικής δύναμης, ως οικονομική πρόταση λόγω της απλότητας της κατασκευής και της έλλειψης όλων των συστημάτων ασφαλείας.

Ο καυστήρας έχει σχεδιαστεί έτσι ώστε οι φλόγες να χτυπάνε κάθετα τον πάτο του σκεύους σαν φλόγιστρο και ταυτόχρονα να απλώνονται ομοιόμορφα, προσφέροντας μεγαλύτερη εξοικονόμηση ενέργειας λόγω της μεγάλης διαμέτρου του καυστήρα.

### Τεχνικά χαρακτηριστικά

Καυστήρας: μαντέμι, 1x7-11kW

Τύπος/διάμετρος καυστήρα: κατακόρυφη έξοδος φλόγας Ø180

Βάσεις σκευών: iron

Διάμετρος σκευών: Ø200-400mm

Υλικό : ανοξείδωτο ατσάλι / χάλυβας / μαντέμι

Σώμα: χάλυβας πρεσαριστός εμαγιέ

Καθ. Βάρος: 6 kg - Μεικτό Βάρος: 7 kg

Διαστάσεις συσκευασίας: 450 x 450 x 250mm

### Κατηγορία προϊόντων

Εστίες Αερίου

Τύπος

Επιτραπέζια με 1 καυστήρα

Ισχύς

7-11 kW

Διαστάσεις

400 x 400 x 160 mm

Παροχή αερίου

Υγραέριο (προπάνιο, βουτάνιο)

### Αξεσουάρ

Μαντεμένα σχάρα διπλής όψης 38x38cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένα σχάρα διπλής όψης 27x21cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένα σχάρα διπλής όψης 47x27cm (ραβδωτή και λεία)

Στρογγυλή μαντεμένα σχάρα διπλής όψης Ø 25-53cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένα πλάκα "coup de feu"

Δαχτυλίδι για γουόκ Ø 25cm

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](http://www.vimitex.gr)



## 301A-D45

Επιτραπέζια εστία αερίου με 1 πολύ δυνατό καυστήρα για ισχυρή απόδοση και ταχύτητα. Ιδανική συσκευή για επαγγελματική χρήση σε εστιατόρια, μαγειρεία, ψαροταβέρνες και ταχυφαγεία με μικρές απαιτήσεις παραγωγής, τα οποία χρησιμοποιούν μεγάλες κασαρόλες και τηγάνια. Μπορεί να ανταποκριθεί αποτελεσματικά και στις ανάγκες των επιχειρήσεων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. Κατάλληλη για μαγείρεμα σε κασαρόλα, βράσιμο ζυμαρικών, χόρτων, λαχανικών, για απλό αλλά και για βαθύ τηγάνισμα. Ο καυστήρας έχει σχεδιαστεί έτσι ώστε οι φλόγες να χτυπάνε κάθετα τον πάτο του σκεύους σαν φλόγιστρο και ταυτόχρονα να απλώνονται ομοιόμορφα, προσφέροντας μεγαλύτερη εξοικονόμηση ενέργειας λόγω της μεγάλης διαμέτρου του καυστήρα.

Η ρύθμιση της φλόγας των εστιών γίνεται από τον αντίστοιχο διακόπτη με προοδευτική αυξομείωση, ώστε να εξασφαλίζεται απόλυτος έλεγχος της θερμοκρασίας κατά τη διαδικασία μαγειρέματος.

Οι βάσεις χρωμίου αποτελούν μια εναλλακτική, οικονομικότερη λύση για τον επαγγελματία και προσφέρουν ευκολία στον καθαρισμό διατηρώντας πάντα την υψηλή ποιότητα της Vimitex.

Συμπαγής, φορητή και λιτή στο σχεδιασμό της είναι μια συσκευή μεγάλης αντοχής και ένα εξαιρετικό εργαλείο για χρήση τόσο σε εσωτερικό όσο και σε εξωτερικό χώρο.

### Τεχνικά χαρακτηριστικά

Καυστήρες: μαντέμι, 1x7-9kW

Τύπος/διάμετρος καυστήρα: κατακόρυφη έξοδος φλόγας Ø180

Βάσεις σκευών: σχάρα χρωμίου

Σύστημα ασφαλείας: θερμοκόπια (πιλότος κατόπιν παραγγελίας)

Διάμετρος σκευών: Ø200-450mm

Αφαιρούμενος λιποσυλλέκτης

Διακόπτης προοδευτικής αυξομείωσης φλόγας

Ρυθμιζόμενα πόδια

Υλικό : ανοξείδωτο ατσάλι / χάλυβας / μαντέμι

Καθ. Βάρος: 10 kg - Μεικτό Βάρος: 12 kg

Διαστάσεις συσκευασίας: 480 x 890 x 250mm

### Αξεσουάρ

Μαντεμένα σχάρα διπλής όψης 38x38cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένα σχάρα διπλής όψης 27x21cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένα σχάρα διπλής όψης 47x27cm (ραβδωτή και λεία)

Στρογγυλή μαντεμένα σχάρα διπλής όψης Ø 25-53cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένα πλάκα "coup de feu"

Δαχτυλίδι για γουόκ Ø 25cm

Βάση σκευών: μαντέμι / σχάρα χρωμίου

| Κατηγορία προϊόντων | Εστίες Αερίου                               |
|---------------------|---------------------------------------------|
| Τύπος               | Επιτραπέζια με 1 καυστήρα                   |
| Ισχύς               | 7-9 kW                                      |
| Διαστάσεις          | 375 x 625 x 200 mm                          |
| Παροχή αερίου       | Υγραέριο (προπάνιο, βουτάνιο), φυσικό αέριο |

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](http://www.vimitex.gr)

## 301A-D45 M



### Τεχνικά χαρακτηριστικά

Καυστήρες: μαντέμι, 1x7-9kW

Τύπος/διάμετρος καυστήρα: κατακόρυφη έξοδος φλόγας  
Ø180

Βάσεις σκευών: σχάρα χρωμίου

Σύστημα ασφαλείας: θερμοκόπια (πιλότος κατόπιν παραγγελίας)

Διάμετρος σκευών: Ø200-450mm

Αφαιρούμενος λιποσυλλέκτης

Διακόπτης προοδευτικής αυξομείωσης φλόγας

Ρυθμιζόμενα πόδια

Υλικό : ανοξείδωτο ασάλι / χάλυβας / μαντέμι

Καθ. Βάρος: 25 kg - Μεικτό Βάρος: 29 kg

Διαστάσεις συσκευασίας: 550 x 790 x 550/900mm

Ρόδες μεταφοράς: προαιρετικές

Βάση ανοιχτή/κλειστή

### Αξεσουάρ

Μαντεμένα σχάρα διπλής όψης 38x38cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένα σχάρα διπλής όψης 27x21cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένα σχάρα διπλής όψης 47x27cm (ραβδωτή και λεία)

Στρογγυλή μαντεμένα σχάρα διπλής όψης Ø 25-53cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένα πλάκα "coup de feu"

Δαχτυλίδι για γουόκ Ø 25cm

Βάση σκευών: μαντέμι / σχάρα χρωμίου

Επιδαπέδια εστία αερίου με 1 πολύ δυνατό καυστήρα για ισχυρή απόδοση και ταχύτητα. Ιδανική συσκευή για επαγγελματική χρήση σε εστιατόρια, μαγειρεία, ψαροταβέρνες και ταχυφαγεία με μεγάλες απαιτήσεις παραγωγής, τα οποία χρησιμοποιούν μεγάλες κατσαρόλες και τηγάνια. Μπορεί να ανταποκριθεί αποτελεσματικά και στις ανάγκες των επιχειρήσεων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής. Κατάλληλη για μαγείρεμα σε κατσαρόλα, βράσιμο ζυμαρικών, χόρτων, λαχανικών, για απλό αλλά και για βαθύ τηγάνισμα. Διατίθεται με ανοιχτό ή κλειστό ντουλάπι βάσης για επιπλέον χώρο αποθήκευσης.

Ο καυστήρας έχει σχεδιαστεί έτσι ώστε οι φλόγες να χτυπάνε κάθετα τον πάτο του σκεύους σαν φλόγιστρο και ταυτόχρονα να απλώνονται ομοιόμορφα, προσφέροντας μεγαλύτερη εξοικονόμηση ενέργειας λόγω της μεγάλης διαμέτρου του καυστήρα.

Η ρύθμιση της φλόγας των εστιών γίνεται από τον αντίστοιχο διακόπτη με προοδευτική αυξομείωση, ώστε να εξασφαλίζεται απόλυτος έλεγχος της θερμοκρασίας κατά τη διαδικασία μαγειρέματος.

Ένα αποσπώμενο συρτάρι κάτω από όλη την επιφάνεια της συσκευής κάνει το καθάρισμά της πολύ εύκολο και το μηχάνημα λειτουργικό.

Κατασκευασμένη από εξαιρετικής ποιότητας υλικά, εξασφαλίζει αξιοπιστία και μακροχρόνια χρήση χωρίς προβλήματα.

### Κατηγορία προϊόντων

Εστίες Αερίου

### Τύπος

Επιδαπέδια με 1 καυστήρα

### Ισχύς

7-9 kW

### Διαστάσεις

500 x 625 x 500/850 mm

### Παροχή αερίου

Υγραέριο (προπάνιο, βουτάνιο), φυσικό αέριο



## 302A-D45

Αυτή η επιτραπέζια εστία αερίου είναι σχεδιασμένη για μονάδες εστίασης μεγάλης παραγωγικής δυναμικής, εργαστήρια ζαχαροπλαστικής, αρτοποιεία αλλά και για ψαροταβέρνες, εστιατόρια, ξενοδοχεία και μαγειρεία μεγάλης κίνησης, τα οποία χρησιμοποιούν σκεύη με μεγάλη διάμετρο (έως 450mm).

Εξοπλισμένη με 2 πολύ δυνατούς καυστήρες για ισχυρή απόδοση και ταχύτητα, είναι ιδανική για γρήγορο μαγείρεμα, βράσιμο, σοτάρισμα για απλό αλλά και για βαθύ τηγάνισμα.

Ο καυστήρας έχει σχεδιαστεί έτσι ώστε οι φλόγες να χτυπάνε κάθετα τον πάτο του σκεύους σαν φλόγιτρο και ταυτόχρονα να απλώνονται ομοιόμορφα, προσφέροντας μεγαλύτερη εξοικονόμηση ενέργειας.

Η ρύθμιση της φλόγας των εστιών γίνεται από τον αντίστοιχο διακόπτη με προοδευτική αυξομείωση, ώστε να εξασφαλίζεται απόλυτος έλεγχος της θερμοκρασίας κατά τη διαδικασία μαγειρέματος.

Ένα μεγάλο συρτάρι κάτω από όλη την επιφάνεια της συσκευής κάνει το καθάρισμά της πολύ εύκολο και το μηχάνημα λειτουργικό.

Κατασκευασμένη από εξαιρετικής ποιότητας υλικά, εξασφαλίζει αξιοπιστία και μακροχρόνια χρήση χωρίς προβλήματα.

### Τεχνικά χαρακτηριστικά

Καυστήρες: μαντέμι, 2x7-9kW

Τύπος/διάμετρος καυστήρα: κατακόρυφη έξοδος φλόγας Ø180

Βάσεις σκευών: σχάρα χρωμίου

Σύστημα ασφαλείας: θερμοκόπια (πιλότος κατόπιν παραγγελίας)

Διάμετρος σκευών: Ø200-450mm

Αφαιρούμενος λιποσυλλέκτης

Διακόπτης προοδευτικής αυξομείωσης φλόγας

Ρυθμιζόμενα πόδια

Υλικό : ανοξείδωτο ατσάλι / χάλυβας / μαντέμι

Καθ. Βάρος: 19 kg - Μεικτό Βάρος: 23 kg

Διαστάσεις συσκευασίας: 950 x 790 x 250mm

### Αξεσουάρ

Μαντεμένα σχάρα διπλής όψης 38x38cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένα σχάρα διπλής όψης 27x21cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένα σχάρα διπλής όψης 47x27cm (ραβδωτή και λεία)

Στρογγυλή μαντεμένα σχάρα διπλής όψης Ø 25-53cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένα πλάκα "coup de feu"

Δαχτυλίδι για γουόκ Ø 25cm

Βάση σκευών: μαντέμι / σχάρα χρωμίου

| Κατηγορία προϊόντων | Εστίες Αερίου                               |
|---------------------|---------------------------------------------|
| Τύπος               | Επιτραπέζια με 2 καυστήρες                  |
| Ισχύς               | 14-18 kW                                    |
| Διαστάσεις          | 915 x 625 x 200 mm                          |
| Παροχή αερίου       | Υγραέριο (προπάνιο, βουτάνιο), φυσικό αέριο |

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](http://www.vimitex.gr)



## 302A-D45 M

Επιδαπέδια, αυτόνομη εστία αερίου σχεδιασμένη για μονάδες εστίασης μεγάλης παραγωγικής δυναμικής, εργαστήρια ζαχαροπλαστικής, αρτοποιεία αλλά και για ψαροταβέρνες, εστιατόρια, ξενοδοχεία και μαγειρεία μεγάλης κίνησης, τα οποία χρησιμοποιούν σκεύη με μεγάλη διάμετρο (έως 450mm). Εξοπλισμένη με 2 πολύ δυνατούς καυστήρες για ισχυρή απόδοση και ταχύτητα, είναι ιδανική για γρήγορο μαγείρεμα, βράσιμο, σοτάρισμα για απλό αλλά και για βαθύ τηγάνισμα. Διατίθεται με ανοιχτό ή κλειστό ντουλάπι βάσης για επιπλέον χώρο αποθήκευσης.

Ο καυστήρας έχει σχεδιαστεί έτσι ώστε οι φλόγες να χτυπάνε κάθετα τον πάτο του σκεύους σαν φλόγιτρο και ταυτόχρονα να απλώνονται ομοιόμορφα, προσφέροντας μεγαλύτερη εξοικονόμηση ενέργειας.

Η ρύθμιση της φλόγας των εστιών γίνεται από τον αντίστοιχο διακόπτη με προοδευτική αυξομείωση, ώστε να εξασφαλίζεται απόλυτος έλεγχος της θερμοκρασίας κατά τη διαδικασία μαγειρέματος.

Ένα αποσπώμενο συρτάρι κάτω από όλη την επιφάνεια της συσκευής κάνει το καθάρισμά της πολύ εύκολο και το μηχάνημα λειτουργικό.

Κατασκευασμένη στο εργοστάσιό μας από εξαιρετικής ποιότητας υλικά, εξασφαλίζει αξιοπιστία και μακροχρόνια χρήση χωρίς προβλήματα.

### Τεχνικά χαρακτηριστικά

Καυστήρες: μαντέμι, 2x7-9kW

Τύπος/διάμετρος καυστήρα: κατακόρυφη έξοδος φλόγας Ø180

Βάσεις σκευών: σχάρα χρωμίου

Σύστημα ασφαλείας: θερμοκόπια (πιλότος κατόπιν παραγγελίας)

Διάμετρος σκευών: Ø200-450mm

Αφαιρούμενος λιποσυλλέκτης

Διακόπτης προοδευτικής αυξομείωσης φλόγας

Ρυθμιζόμενα πόδια

Υλικό : ανοξείδωτο ατσάλι / χάλυβας / μαντέμι

Καθ. Βάρος: 25 kg - Μεικτό Βάρος: 29 kg

Διαστάσεις συσκευασίας: 950 x 790 x 550/900mm

Ρόδες μεταφοράς: προαιρετικές

Βάση ανοιχτή/κλειστή

### Αξεσουάρ

Μαντεμένα σχάρα διπλής όψης 38x38cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένα σχάρα διπλής όψης 27x21cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένα σχάρα διπλής όψης 47x27cm (ραβδωτή και λεία)

Στρογγυλή μαντεμένα σχάρα διπλής όψης Ø 25-53cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένα πλάκα "coup de feu"

Δαχτυλίδι για γουόκ Ø 25cm

Βάση σκευών: μαντέμι / σχάρα χρωμίου

| Κατηγορία προϊόντων | Εστίες Αερίου                               |
|---------------------|---------------------------------------------|
| Τύπος               | Επιδαπέδια με 2 καυστήρες                   |
| Ισχύς               | 14-18 kW                                    |
| Διαστάσεις          | 915 x 625 x 200 mm                          |
| Παροχή αερίου       | Υγραέριο (προπάνιο, βουτάνιο), φυσικό αέριο |

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](http://www.vimitex.gr)

## 303A-D45



### Τεχνικά χαρακτηριστικά

Καυστήρες: μαντέμι, 3x7-9kW

Τύπος/διάμετρος καυστήρα: κατακόρυφη έξοδος φλόγας  
Ø180

Βάσεις σκευών: σχάρα χρωμίου

Σύστημα ασφαλείας: θερμοκόπια (πιλότος κατόπιν παραγγελίας)

Διάμετρος σκευών: Ø200-450mm

Αφαιρούμενος λιποσυλλέκτης

Διακόπτης προοδευτικής αυξομείωσης φλόγας

Ρυθμιζόμενα πόδια

Υλικό : ανοξείδωτο ατσάλι / χάλυβας / μαντέμι

Καθ. Βάρος: 30 kg - Μεικτό Βάρος: 34 kg

Διαστάσεις συσκευασίας: 1400 x 790 x 250mm

### Αξεσουάρ

Μαντεμένα σχάρα διπλής όψης 38x38cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένα σχάρα διπλής όψης 27x21cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένα σχάρα διπλής όψης 47x27cm (ραβδωτή και λεία)

Στρογγυλή μαντεμένα σχάρα διπλής όψης Ø 25-53cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένα πλάκα "coup de feu"

Δαχτυλίδι για γουόκ Ø 25cm

Βάση σκευών: μαντέμι / σχάρα χρωμίου

Αυτή η επιτραπέζια εστία αερίου είναι σχεδιασμένη για μονάδες εστίασης μεγάλης παραγωγικής δυναμικής, εργαστήρια ζαχαροπλαστικής, αρτοποιεία αλλά και για ψαροταβέρνες, εστιατόρια, ξενοδοχεία και μαγειρεία μεγάλης κίνησης, τα οποία χρησιμοποιούν σκεύη με μεγάλη διάμετρο (έως 450mm).

Εξοπλισμένη με 3 πολύ δυνατούς καυστήρες για ισχυρή απόδοση και ταχύτητα, είναι ιδανική για γρήγορο μαγείρεμα, βράσιμο, σοτάρισμα για απλό αλλά και για βαθύ τηγάνισμα.

Ο καυστήρας έχει σχεδιαστεί έτσι ώστε οι φλόγες να χτυπάνε κάθετα τον πάτο του σκεύους σαν φλόγιστρο και ταυτόχρονα να απλώνονται ομοιόμορφα, προσφέροντας μεγαλύτερη εξοικονόμηση ενέργειας.

Η ρύθμιση της φλόγας των εστιών γίνεται από τον αντίστοιχο διακόπτη με προοδευτική αυξομείωση, ώστε να εξασφαλίζεται απόλυτος έλεγχος της θερμοκρασίας κατά τη διαδικασία μαγειρέματος.

Ένα μεγάλο συρτάρι κάτω από όλη την επιφάνεια της συσκευής κάνει το καθάρισμά της πολύ εύκολο και το μηχανήμα λειτουργικό.

Κατασκευασμένη από εξαιρετικής ποιότητας υλικά, εξασφαλίζει αξιοπιστία και μακροχρόνια χρήση χωρίς προβλήματα.

| Κατηγορία προϊόντων | Εστίες Αερίου                               |
|---------------------|---------------------------------------------|
| Τύπος               | Επιτραπέζια με 3 καυστήρες                  |
| Ισχύς               | 21-27 kW                                    |
| Διαστάσεις          | 1350 x 625 x 200 mm                         |
| Παροχή αερίου       | Υγραέριο (προπάνιο, βουτάνιο), φυσικό αέριο |

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](http://www.vimitex.gr)



## 303A-D45 M

Επιδαπέδια, αυτόνομη εστία αερίου σχεδιασμένη για μονάδες εστίασης μεγάλης παραγωγικής δυναμικής, εργαστήρια ζαχαροπλαστικής, αρτοποιεία αλλά και για ψαροταβέρνες, εστιατόρια, ξενοδοχεία και μαγειρεία μεγάλης κίνησης, τα οποία χρησιμοποιούν σκεύη με μεγάλη διάμετρο (έως 450mm). Εξοπλισμένη με 3 πολύ δυνατούς καυστήρες για ισχυρή απόδοση και ταχύτητα, είναι ιδανική για γρήγορο μαγείρεμα, βράσιμο, σοτάρισμα για απλό αλλά και για βαθύ τηγάνισμα. Διατίθεται με ανοιχτό ή κλειστό ντουλάπι βάσης για επιπλέον χώρο αποθήκευσης.

Ο καυστήρας έχει σχεδιαστεί έτσι ώστε οι φλόγες να χτυπάνε κάθετα τον πάτο του σκεύους σαν φλόγιτρο και ταυτόχρονα να απλώνονται ομοιόμορφα, προσφέροντας μεγαλύτερη εξοικονόμηση ενέργειας.

Η ρύθμιση της φλόγας των εστιών γίνεται από τον αντίστοιχο διακόπτη με προοδευτική αυξομείωση, ώστε να εξασφαλίζεται απόλυτος έλεγχος της θερμοκρασίας κατά τη διαδικασία μαγειρέματος.

Ένα αποσπώμενο συρτάρι κάτω από όλη την επιφάνεια της συσκευής κάνει το καθάρισμά της πολύ εύκολο και το μηχάνημα λειτουργικό.

Κατασκευασμένη από εξαιρετικής ποιότητας υλικά, εξασφαλίζει αξιοπιστία και μακροχρόνια χρήση χωρίς προβλήματα.

### Τεχνικά χαρακτηριστικά

Καυστήρες: μαντέμι, 3x7-9kW

Τύπος/διάμετρος καυστήρα: κατακόρυφη έξοδος φλόγας Ø180

Βάσεις σκευών: σχάρα χρωμίου

Σύστημα ασφαλείας: θερμοκόπια (πιλότος κατόπιν παραγγελίας)

Διάμετρος σκευών: Ø200-450mm

Αφαιρούμενος λιποσυλλέκτης

Διακόπτης προοδευτικής αυξομείωσης φλόγας

Ρυθμιζόμενα πόδια

Υλικό : ανοξείδωτο ατσάλι / χάλυβας / μαντέμι

Καθ. Βάρος: 37 kg - Μεικτό Βάρος: 41 kg

Διαστάσεις συσκευασίας: 1400 x 790 x 550/900mm

Ρόδες μεταφοράς: προαιρετικές

Βάση ανοιχτή/κλειστή

### Αξεσουάρ

Μαντεμένα σχάρα διπλής όψης 38x38cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένα σχάρα διπλής όψης 27x21cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένα σχάρα διπλής όψης 47x27cm (ραβδωτή και λεία)

Στρογγυλή μαντεμένα σχάρα διπλής όψης Ø 25-53cm (ραβδωτή και λεία)

Μαντεμένα πλάκα "coup de feu"

Δαχτυλίδι για γουόκ Ø 25cm

Βάση σκευών: μαντέμι / σχάρα χρωμίου

| Κατηγορία προϊόντων | Εστίες Αερίου                               |
|---------------------|---------------------------------------------|
| Τύπος               | Επιδαπέδια με 3 καυστήρες                   |
| Ισχύς               | 21-27 kW                                    |
| Διαστάσεις          | 1350 x 625 x 500/850 mm                     |
| Παροχή αερίου       | Υγραέριο (προπάνιο, βουτάνιο), φυσικό αέριο |

Λαζαρίδης Δ. Γεώργιος & Σια. ΕΒΕΕ  
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](http://www.vimitex.gr)



**VIMITEX**

TECHNOLOGY AND QUALITY

PROFESSIONAL CATERING EQUIPMENT

Lazaridis D. Georgios & Co. EVEE  
6,5km Thessaloniki - Lagada P.O. Box 50167  
540 13 Thessaloniki, Greece  
Tel.: +30 2310 688 020 Fax: +30 2310 688 021  
[vimitex@vimitex.gr](mailto:vimitex@vimitex.gr)

**[www.vimitex.gr](http://www.vimitex.gr)**

