



ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΙ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ ΡΕΥΜΑΤΟΣ & ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΩΝ - SNACK BAR

ΣΩΤΗΡΙΟΣ Δ. ΠΡΟΔΑΝΑΣ & ΣΙΑ Ο.Ε.

Γραφεία - Εργοστάσιο: Εθνική Οδός Κιλκίς - Θεσσαλονίκης (κόμβος Γαλλικού), Τ.Κ. 61100, Κιλκίς
Τηλ.: 23410 41991 • Fax: 23410 41539

Διεύθυνση Αλληλογραφίας: Τ.Κ. 56404 • Τ.Θ. 40070

PROFESSIONAL ELECTRIC AND GAS EQUIPMENT for RESTAURANTS - PATISseries - SNACK BARS

SOTIRIOS D. PRODANAS & Co.

Offices - Factory: National Road Kilkis - Thessaloniki (Gallikos Junction), P.C. 61100, Kilkis • Greece
Tel.: +3023410 41991 • Fax: +3023410 41539

Postal Address: P.C. 56404 • P.O.Box 40070



ΜΑΓΕΙΡΙΑ
ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ



Gas Cookers



GR	GB	Gas E21	Gas E22	Gas E22C	Gas E23	Gas E24	Gas E26
ΠΛΑΤΟΣ	WIDTH	325 mm	625 mm	325 mm	930 mm	625 mm	930 mm
ΒΑΘΟΣ	DEPTH	365 mm	365 mm	700 mm	365 mm	700 mm	700 mm
ΥΨΟΣ	HEIGHT	160 mm	160 mm	160 mm	160 mm	160 mm	160 mm
ΙΣΧΥΣ	POWER	7.5 kW	12 kW	12 kW	19.5 kW	24 kW	36 kW
ΘΕΡΜΙΔΕΣ	CALORIES	6.450 kcal	10.320 kcal	10.320 kcal	16.770 kcal	20.640 kcal	30.960 kcal
ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ x kW	MOTORS x kW	1x7.5	1x7.5 & 1x4.5	1x7.5 & 1x4.5	2x7.5 & 1x4.5	2x7.5 & 2x4.5	3x7.5 & 3x4.5
ΚΑΤΑΝ. G30	CONSUM. G30	0.59 kg/h	0.947 kg/h	0.947 kg/h	1.537 kg/h	1.894 kg/h	2.841 kg/h
ΚΑΤΑΝ. G20	CONSUM. G20	0.79 m³/h	1.295 m³/h	1.295 m³/h	2.085 m³/h	2.59 m³/h	3.885 m³/h



Gas E21



Gas E22



Gas E22C



Gas E23



Gas E26



Gas E24



Φλόγιστρα εύκολα και πρακτικά με καυστήρες διπλής και μονής καύσης μπορούν να ανταπεξέλθουν επιτυχώς σε κάθε απαιτητικό μαγείρεμα. Το καθάρισμα της συσκευής γίνεται εύκολα και γρήγορα χάρη στο λεκανάκι περισυλλογής υπολειμμάτων και στα εύκολα αποσπώμενα μέρη της. Οι καυστήρες των φλόγιστρων καθώς και οι σχάρες, είναι κατασκευασμένοι από χυτοσίδηρο βαρέως τύπου, εγγυώντας μακροχρόνια αντοχή και χρήση. Το κάθε φλόγιστρο διαθέτει πιλότο και θερμοκόπια προσφέροντας στον χρήστη ασφάλεια, προστασία και εύκολη έναυση.

- Φλόγιστρα χαμηλά σε ύψος που καθιστούν εύκολη την τοποθέτηση, την μεταφορά και την χρήση τους.
- Ο ισχυρός μαντεμένιος καυστήρας του WOK αφήνει πλήρως ικανοποιημένο τον χρήστη. Κάθε συσκευή διαθέτει πιλότο και θερμοκόπια. Η αποσπώμενη ανοξείδωτη στεφάνη του κάνει ευκολότερο το καθάρισμα της συσκευής.
- Τα μαγειρεία προσφέρουν τον συνδυασμό εστιών και φούρνου. Επιλογή μεταξύ 4 ή 6 εστιών δίνοντας άνεση στο μαγείρεμα και στην ταυτόχρονη χρήση του φούρνου. Ο φούρνος είναι εξοπλισμένος με θερμοστάτη on-off, σχάρα στην μέση του θαλάμου, πλάκα σιδήρου και θερμοκόπια ασφαλείας.

GR	GB	Gas E200	Gas E400	Gas E600
ΠΛΑΤΟΣ	WIDTH	405 mm	800 mm	1.190 mm
ΒΑΘΟΣ	DEPTH	700 mm	700 mm	700 mm
ΥΨΟΣ	HEIGHT	300 (450)mm	300 (450)mm	300 (450)mm
ΙΣΧΥΣ	POWER	12 kW	24 kW	36 kW
ΘΕΡΜΙΔΕΣ	CALORIES	10.320 kcal	20.640 kcal	30.960 kcal
ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ x kW	MOTORS x kW	1x7.5 & 1x4.5	2x7.5 & 2x4.5	3x7.5 & 3x4.5
ΚΑΤΑΝ. G30	CONSUM. G30	0.947 kg/h	1.894 kg/h	2.841 kg/h
ΚΑΤΑΝ. G20	CONSUM. G20	1.245 m ³ /h	2.59 m ³ /h	3.885 m ³ /h



Gas E200

Gas E400



Gas E600

Gas E2



Gas E4



Gas E6



GR	GB	Gas E2	Gas E4	Gas E6
ΠΛΑΤΟΣ	WIDTH	405 mm	800 mm	1.190 mm
ΒΑΘΟΣ	DEPTH	700 mm	700 mm	700 mm
ΥΨΟΣ	HEIGHT	430 mm	430 mm	430 mm
ΙΣΧΥΣ	POWER	12 kW	24 kW	36 kW
ΘΕΡΜΙΔΕΣ	CALORIES	10.320 kcal	20.640 kcal	30.960 kcal
ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ x kW	MOTORS x kW	1x7.5 & 1x4.5	2x7.5 & 2x4.5	3x7.5 & 3x4.5
ΚΑΤΑΝ. G30	CONSUM. G30	0.947 kg/h	1.894 kg/h	2.841 kg/h
ΚΑΤΑΝ. G20	CONSUM. G20	1.295 m ³ /h	2.59 m ³ /h	3.885 m ³ /h



F Gas E4

GR	GB	F Gas E4	F Gas E6	F Gas E400
ΕΞΩΤ. ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ	EXT. DIMENSIONS	80x70x86 cm	119x70x86 cm	80x70x86 cm
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΦΟΥΡΝΟΥ	OVEN DIMENSIONS	55x52x24 cm	55x52x24 cm	61x48x28 cm
ΙΣΧΥΣ ΦΟΥΡΝΟΥ	OVEN POWER	6.5 kW	6.5 kW	6.5 kW
ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΙΣΧΥΣ	TOTAL POWER	30.5 kW	42.5 kW	30.5 kW
ΘΕΡΜΙΔΕΣ	CALORIES	24.252 kcal	34.572 kcal	24.252 kcal
ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ x kW	MOTORS x kW	2x7.5 & 2x4.5	3x7.5 & 3x4.5	2x7.5 & 2x4.5
ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ G30	CONSUMPTION G30	2.404 kg/h	3.351 kg/h	2.404 kg/h
ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ G20	CONSUMPTION G20	3.28 m ³ /h	4.565 m ³ /h	3.28 m ³ /h



F Gas E6

F Gas E400



Gas cooking machines practical and easy in use with single and double burners, they can cope successfully with every demanding cooking. Easy and quick cleaning thanks to the detachable parts and the basin for collecting the residues. The burners as well as the grate are made of cast iron being a guarantee to a long and successful duration. Each machine has in disposal pilot and thermocouple offering protection, security and easy ignition.

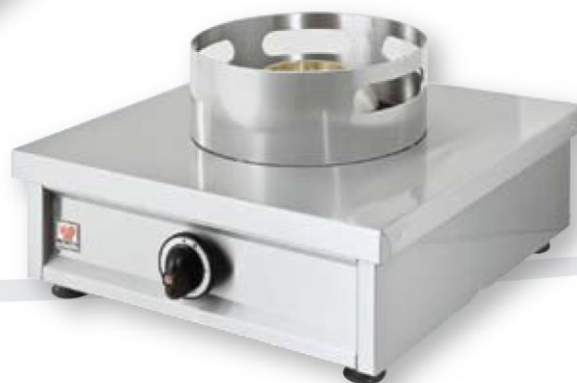
- Gas cooking machines. Due to their low height are easy carried and placed.
- The durable cast iron burner of the WOK will fully satisfy the user. Each machine has in disposal pilot and thermocouple. Easy cleaning because of the detachable inox pans support .
- Gas kitchen machines combine the use of gas cooking machine and oven. There is the option of 4 or 6 burners that adds convenience to your cooking with the simultaneous use of the oven. The oven is equipped with thermostat on-off , shelf in the middle of the chamber, iron plate and safety thermocouple.



Wok 70A

GR	GB	WOK	WOK 70A
ΠΛΑΤΟΣ	WIDTH	440 mm	300 (450)mm
ΒΑΘΟΣ	DEPTH	440 mm	700 mm
ΥΨΟΣ	HEIGHT	160 mm	300 mm
ΙΣΧΥΣ	POWER	13 kW	13 kW

Wok



ΒΑΣΗ 700 για τους κωδικούς E400 & E4
ΒΑΣΗ 800 για τους κωδικούς E600 & E6



Base 200 για τους κωδικούς
Wok 70A, Gas E200, Gas E2



GR	GB	Base 200	Base 700	Base 800
ΠΛΑΤΟΣ	WIDTH	400 mm	800 mm	1.190 mm
ΒΑΘΟΣ	DEPTH	610 mm	610 mm	610 mm
ΥΨΟΣ	HEIGHT	570 mm	570 mm	570 mm



YOUR RELIABLE CONTRIBUTOR IN CATERING EQUIPMENT

ISO
9001
QUALITY
ASSURANCE

CE



follow us



www.north.gr • e-mail: info@north.gr

