

COMBI STEAMER

your next choice



Δημιουργήστε και απολαύστε το μαγείρεμα

με τον φούρνο NORTH COMBI STEAMER



Ο φούρνος COMBI Steamer της NORTH CATERING EQUIPMENT, σας δίνει την δυνατότητα να μαγειρέψετε συγχρόνως διάφορα είδη φαγητών χωρίς να υπάρξει μεταξύ τους επιρροή γεύσεων.

Μπορείτε να μαγειρέψετε συγχρόνως γλυκά, κρέας, ψάρι, χόρτα χωρίς να επηρεαστούν.

Τα λαχανικά κρατούν την φρεσκάδα, τις βιταμίνες και το χρώμα τους.

Το κρέας παραμένει μαλακό και τρυφερό από μέσα και τραγανό κατά την προτίμησή σας από έξω.

Το ψάρι κρατάει όλες τις θερμίδες που πρέπει να έχει.

Τα σφολιασείδι γίνονται όπως θα έπρεπε να είναι.

Με την λειτουργία του Αισθητήριου Καρδιάς, μπορείτε να μαγειρέψετε με βάση την εσωτερική θερμοκρασία του κρέατος.

The COMBI Steamer oven, by NORTH CATERING EQUIPMENT, gives you the chance to cook many kind of foods together without any influence of taste each other.

You can cook sweets, meet, fishes and vegetables.

You can boil vegetables, eggs, pastries.

And all these with no influence.

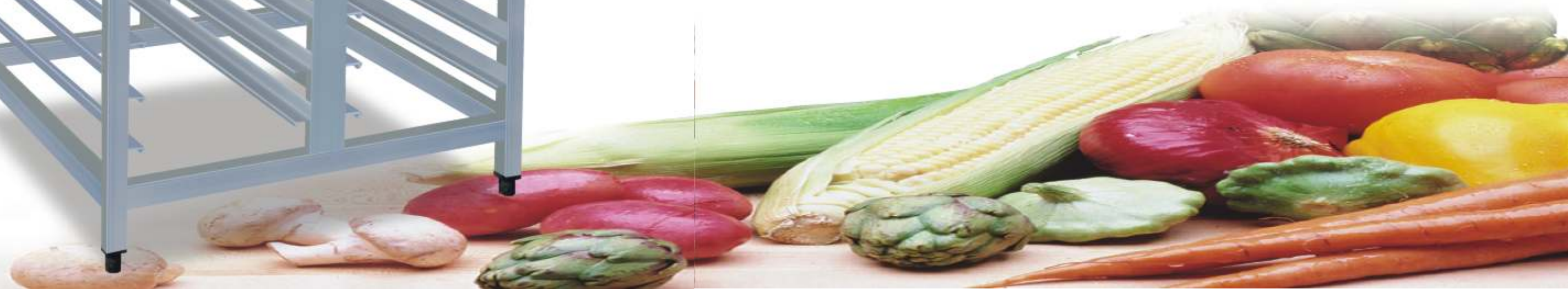
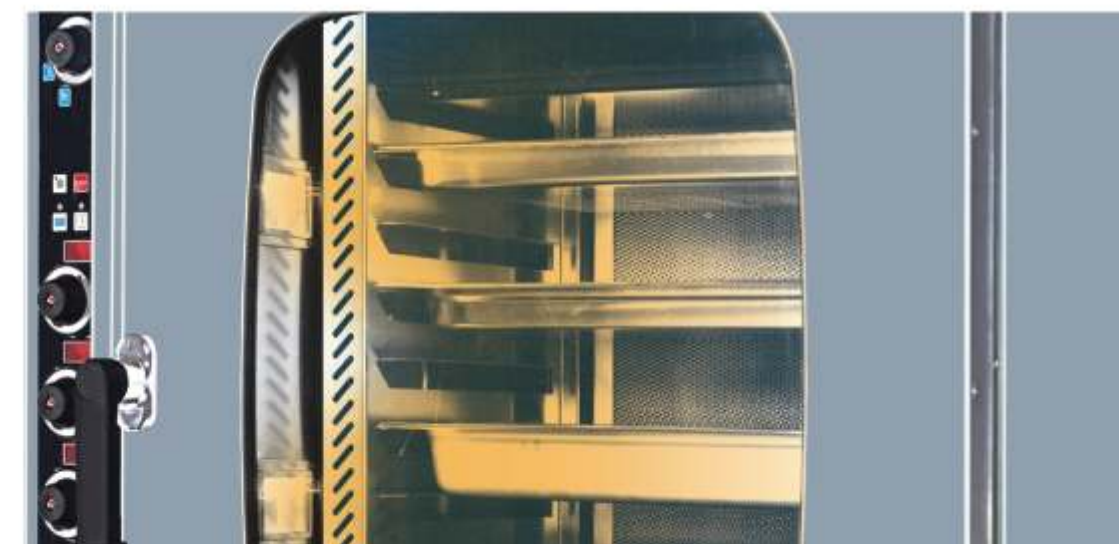
Vegetables keep their freshness, vitamins and color.

Meet stay smooth and dry inside and crisp at your choise outside.

Fish keeps its calories.

Pastries become like they should be.

With the function of the Core Probe you can cook based the internal temperature of the meet.



Εξοικονομήστε Χώρο, *Save Space,*



Χρήμα και Χρόνο *Time and Money*

Με την σωστή εφαρμογή και την καλή μόνωση του φούρνου δεν υπάρχουν απώλειες που θα επηρεάσουν την ποιότητα του φαγητού, την κατανάλωση και την απόδοση του φούρνου.

Με την ιδιότητα του μαγειρέματος πολλών ειδών φαγητών συνχρόνος δεν υπάρχει λόγος να έχετε πολλές και διάφορες συσκευές (Χώρος), δεν χρειάζεται η κάθε συσκευή να καταναλώνει ρεύμα (Χρήμα) και δεν χρειάζεται να περιμένετε για το επόμενο είδος (Χρόνος).

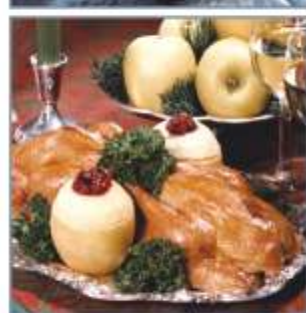
With the right adjustment and the good insulation there is no losses which may influence the quality off the food, the consumption and the performance off the oven.

The capacity to cook many kind of foods together there is no reason to have many and different apparatuses (Space), there is no need energy consumption to every apparatus (Money) and you have no need to wait for cooking the next kind of food (Time).



*Για να είναι πάντα
For being*

*σαν καινούργιος
always as new*



Η πόρτα έχει διπλό τζάμι ανοιγόμενο για τον σωστό και υγιεινό καθαρισμό της.

Το χερούλι είναι διπλής ενέργειας για την προφύλαξη του χειριστή και την ομαλή εξαγωγή θερμότητας.

Οι στρογγυλάδες στο εσωτερικό του φούρνου βοηθούν στον εύκολο και υγιεινό καθαρισμό του όπως και οι βάσεις στήριξης των ταψιών και το προστατευτικό του μοτέρ αποσπώνται για τον σωστό καθαρισμό του θαλάμου.

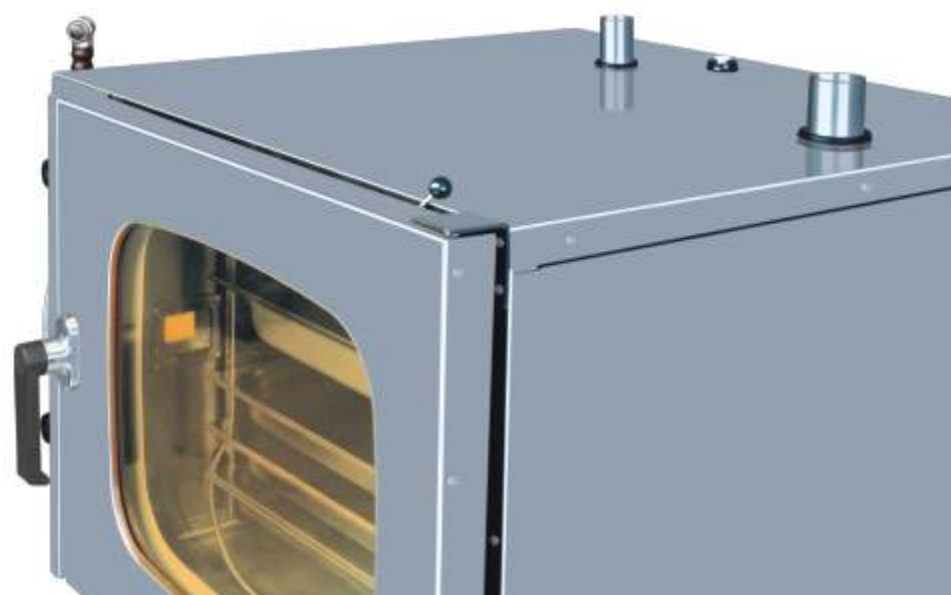
Ο φούρνος είναι εξοπλισμένος με σύστημα αυτόματου καθαρισμού και επίσης μπορείτε να προμηθευτείτε τον καταiónηση για τον καθαρισμό του και για την εύκολη και γρήγορη εισαγωγή νερού στο φούρνο αν αυτό απαιτείτε.

The door has double opening glass for the right and the healthy cleaning of it.


The handle is double energies to protect the operator and the right evolve heat exportation.


The internal curves of the oven helps for easy and healthy cleaning like the support bases of the baking tins and the motor protection for the right cleaning of the chamber.


The oven is armed with automatic cleaning system and also you can procurement winding for its cleaning and the easier water inlet to the food if this is your requirement.








 **Πρόγραμμα 1.** Λειτουργίας Αντίστασης (convection) 30-300°C. Χρησιμοποιείτε για ψήσιμο, μαγείρεμα, γκρίλ & αρτοσκευάσματα.
Program 1. Heating element function (convection) 30-300°C. Useful for roast, cooking, grill & pastries.


 **Πρόγραμμα 2.** Λειτουργίας Ατμού & Αντίστασης γίνεται αυτόματα 250°C. Χρησιμοποιείτε για ψήσιμο και μαγείρεμα ώστε να επιτευχθεί η καλύτερη ποιότητα.
Program 2. The function of the heating element is automatic at 250°C. Useful for roast and cooking to success the best quality.


 **Πρόγραμμα 3.** Λειτουργίας Ατμού 100°C. Χρησιμοποιείτε για μαγείρεμα σε ατμό.
Program 3. Steamer function 100°C. Useful for cooking with steam.


 **Πρόγραμμα 4.** Λειτουργίας Ατμού 50-99°C. Χρησιμοποιείτε για το μαγείρεμα και βράσιμο σε ατμό.
Program 4. Steamer function 50-99°C. Useful for cooking and boil with steam.

 **Πρόγραμμα 5.** Λειτουργία αναγέννησης 250°C. Χρησιμοποιείτε για το μαγείρεμα και για την αναγέννηση (αναζωογόνηση) του μαγειρεμένου φαγητού.
Program 5. Regeneration function 250°C. Useful for cooking and regeneration off the cooked food.


 **Πρόγραμμα ταχείας ψύξης θαλάμου.** Υπάρχει η δυνατότητα να ψυχθεί ο θάλαμος του φούρνου για την γρήγορη επιλογή του επόμενου προγράμματος.
Program off chambers cooling express. Useful for cooling the oven's chamber and make a quick selection for the next program.


 **Πρόγραμμα καθαρισμού θαλάμου.** Λειτουργία για τον αυτόματο καθαρισμό του φούρνου.
Program off quick cleaning. Function for the oven's cleaning.


 **Πρόγραμμα ενεργοποίησης χαμηλών στροφών του μοτέρ.** Για να μπορείς να μαγειρεύεις φαγητά που χρειάζονται χαμηλή ισχύ και αέρα.
Program with operation at low rotation of the motor. Useful for food who need low power and ventilation.


 **Ένδειξη λειτουργίας της ατμογεννήτριας.** Προειδοποιεί για την λειτουργία της ατμογεννήτριας.
Indicate the function of the steam generator.





 **Ένδειξη πόρτας (ανοιχτή - κλειστή).** Προειδοποιεί την κατάσταση της πόρτας.
Door indication (open - close). Warning for the situation of the door.

 **Ένδειξη Service ατμογεννήτριας.** Προειδοποιεί για τον καθαρισμό της ατμογεννήτριας.
Generation steam service indication. Warning for the cleaning of the steam generation.

 **Ρύθμιση θερμοκρασίας του θαλάμου.**
Regulate the temperature of the chamber

 **Ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος και προθέρμανση φούρνου.**
Regulate the time of cooking and preheating of the oven.

 **Ρύθμιση θερμοκρασίας αισθητήριου καρδιάς προϊόντος** για το μαγείρεμα του φαγητού, βάση της εσωτερικής του θερμοκρασίας.
Regulate the temperature at the probe sensor. Cook based to internal temperature of the food.

 **ΑΡΤΟΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ**
Ρύθμιση εισαγωγής υγρασίας. Μπορείτε να εισάγετε υγρασία στον θάλαμο του φούρνου αυτόματα, ρυθμίζοντας τους χρόνους και την ποσότητα που εσείς επιθυμείτε επίσης και χειροκίνητα.

BREAD-CONFECTIONS
Regulate for humidity admission. Humidity introduction inside the oven chamber automatic by regulate the time and the quantity as you desire. Hand operated too.





ΜΟΝΤΕΛΟ:	FCN 160	ΜΟΔΕΛ
ΑΡ. ΤΑΨΙΩΝ:	6 TRAYS GN 1/1	ΚΑΠΑΚΙΤΗΤΑ
ΑΡ. ΤΕΥΜΑΤΩΝ:	50-150	ΚΑΠΑΚΙΤΗΤΑ ΜΕΛΕΣ
(Μ x Π x Υ) ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ:	985 x 920 x 720 m.m.	ΔΙΑΜΕΤΡΟΝ (W x D x H)
ΒΑΡΟΣ:	107 Kg	ΒΕΒΗ
ΣΥΝ. ΙΣΧΥΣ:	12,3 Kw	ΣΥΜΜΕΤΡΗ
ΣΤΑΘ. ΙΣΧΥΣ:	3,0 Kw	ΣΥΜΜΕΤΡΗ
ΙΣΧΥΣ ΑΤΜΟΓΕΝΝΗΣΙΑΣ:	5,0 Kw	ΣΥΜΜΕΤΡΗ
ΑΣΦ. ΠΡΑΜΜΗΣ:	25 (3 x 400V)	ΣΥΜΜΕΤΡΗ
ΤΑΞΗ:	3N ~ (380 ... 400V/50Hz)	ΣΥΜΜΕΤΡΗ
ΣΥΝΑ. ΝΕΡΟΥ-ΑΒΟΧΤΕΥΣΗΣ:	G3/4" / 40 m.m.	ΣΥΜΜΕΤΡΗ



ΜΟΝΤΕΛΟ:	FCN 60	ΜΟΔΕΛ
ΑΡ. ΤΑΨΙΩΝ:	4 TRAYS GN 1/1	ΚΑΠΑΚΙΤΗΤΑ
ΑΡ. ΤΕΥΜΑΤΩΝ:	50-150	ΚΑΠΑΚΙΤΗΤΑ ΜΕΛΕΣ
(Μ x Π x Υ) ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ:	985 x 920 x 720 m.m.	ΔΙΑΜΕΤΡΟΝ (W x D x H)
ΒΑΡΟΣ:	107 Kg	ΒΕΒΗ
ΣΥΝ. ΙΣΧΥΣ:	12,3 Kw	ΣΥΜΜΕΤΡΗ
ΣΤΑΘ. ΙΣΧΥΣ:	3,0 Kw	ΣΥΜΜΕΤΡΗ
ΙΣΧΥΣ ΑΤΜΟΓΕΝΝΗΣΙΑΣ:	5,0 Kw	ΣΥΜΜΕΤΡΗ
ΑΣΦ. ΠΡΑΜΜΗΣ:	25 (3 x 400V)	ΣΥΜΜΕΤΡΗ
ΤΑΞΗ:	3N ~ (380 ... 400V/50Hz)	ΣΥΜΜΕΤΡΗ
ΣΥΝΑ. ΝΕΡΟΥ-ΑΒΟΧΤΕΥΣΗΣ:	G3/4" / 40 m.m.	ΣΥΜΜΕΤΡΗ



ΜΟΝΤΕΛΟ:	FCN 260	ΜΟΔΕΛ
ΑΡ. ΤΑΨΙΩΝ:	10 TRAYS GN 1/1	ΚΑΠΑΚΙΤΗΤΑ
ΑΡ. ΤΕΥΜΑΤΩΝ:	150-250	ΚΑΠΑΚΙΤΗΤΑ ΜΕΛΕΣ
(Μ x Π x Υ) ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ:	985 x 920 x 980 m.m.	ΔΙΑΜΕΤΡΟΝ (W x D x H)
ΒΑΡΟΣ:	165 Kg	ΒΕΒΗ
ΣΥΝ. ΙΣΧΥΣ:	17,3 Kw	ΣΥΜΜΕΤΡΗ
ΣΤΑΘ. ΙΣΧΥΣ:	4,0 Kw	ΣΥΜΜΕΤΡΗ
ΙΣΧΥΣ ΑΤΜΟΓΕΝΝΗΣΙΑΣ:	9,0 Kw	ΣΥΜΜΕΤΡΗ
ΑΣΦ. ΠΡΑΜΜΗΣ:	32 (3 x 400V)	ΣΥΜΜΕΤΡΗ
ΤΑΞΗ:	3N ~ (380 ... 400V/50Hz)	ΣΥΜΜΕΤΡΗ
ΣΥΝΑ. ΝΕΡΟΥ-ΑΒΟΧΤΕΥΣΗΣ:	G3/4" / 40 m.m.	ΣΥΜΜΕΤΡΗ

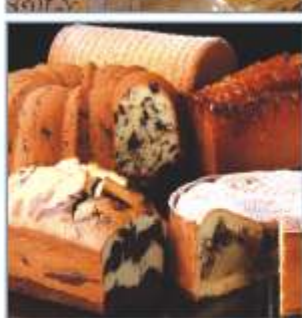


ΜΟΝΤΕΛΟ:	FCN 100	ΜΟΔΕΛ
ΑΡ. ΤΑΨΙΩΝ:	10 TRAYS GN 1/1	ΚΑΠΑΚΙΤΗΤΑ
ΑΡ. ΤΕΥΜΑΤΩΝ:	150-250	ΚΑΠΑΚΙΤΗΤΑ ΜΕΛΕΣ
(Μ x Π x Υ) ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ:	985 x 920 x 980 m.m.	ΔΙΑΜΕΤΡΟΝ (W x D x H)
ΒΑΡΟΣ:	165 Kg	ΒΕΒΗ
ΣΥΝ. ΙΣΧΥΣ:	17,3 Kw	ΣΥΜΜΕΤΡΗ
ΣΤΑΘ. ΙΣΧΥΣ:	4,0 Kw	ΣΥΜΜΕΤΡΗ
ΙΣΧΥΣ ΑΤΜΟΓΕΝΝΗΣΙΑΣ:	9,0 Kw	ΣΥΜΜΕΤΡΗ
ΑΣΦ. ΠΡΑΜΜΗΣ:	32 (3 x 400V)	ΣΥΜΜΕΤΡΗ
ΤΑΞΗ:	3N ~ (380 ... 400V/50Hz)	ΣΥΜΜΕΤΡΗ
ΣΥΝΑ. ΝΕΡΟΥ-ΑΒΟΧΤΕΥΣΗΣ:	G3/4" / 40 m.m.	ΣΥΜΜΕΤΡΗ



Φούρνος αρτοζαχαροπλαστικής

Bakery Oven



Ο φούρνος αρτοζαχαροπλαστικής είναι εξοπλισμένος με ηλεκτρονική πλακέτα αξιόπιστης και σωστής λειτουργίας. Μας δίνει την δυνατότητα ακριβείς ρυθμίσεις της θερμοκρασίας και του χρόνου για σωστό γρήγορο και οικονομικό μαγείρεμα των προϊόντων.

Ειδικά διαμορφωμένος θάλαμος με αεραγωγούς για την σωστή κυκλοφορία του αέρα.

Η θερμομόνωση του θαλάμου, όπως και της πόρτας, εξοικονομεί θερμότητα και κατανάλωση ρεύματος.

Στο εσωτερικό του θαλάμου μπορεί να εισαχθεί υγρασία είτε χειροκίνητα είτε αυτόματα αφού έχουμε από πριν δηλώσει την ποσότητα και τον χρόνο που εμείς επιθυμούμε.

Εύκολη μείωση των στροφών και της ισχύος του μοτέρ για τα προϊόντα όπου απαιτείται και γρήγορη ψύξη του θαλάμου στην θερμοκρασία που επιθυμούμε, προγραμματίζοντας με αυτό τον τρόπο για το επόμενο προϊόν.



ΜΟΝΤΕΛΟ	FCN 02	ΜΟΔΕΛ
ΑΡ. ΤΑΪΕΡΙΑ	6 TRAYS 60 x 40 cm.	ΚΑΠΑΧΕΙΑ
(Μ x Π x Υ) ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ	985 x 920 x 910 mm.	ΔΙΜΕΝΤΙΟΝ (W x D x H)
ΒΑΡΟΣ	90 Kg.	ΒΕΒΗ
ΣΥΝ. ΙΣΧΥΣ	12,3 Kw	ΤΟΤΑΛ ΠΟΤΕΡ
ΑΙΣΘ. ΓΡΑΜΜΗΣ	25 (3 x 400V)	ΕΥΣΕ ΠΡΟΤΕΚΤΙΟΝ
ΤΑΣΗ	3N ~ /380 ... 400V/50Hz	ΒΟΛΤΑΖΗ
ΣΥΝΔ. ΝΕΡΟΥ	G3/4"	ΒΑΤΕΡ ΚΟΝΝΕΚΤΙΟΝ



Bakery oven is equipped with electronic control reliable and right function. It gives us the opportunity of the exact temperature to regulate for a quick and economy cooking. The heat insulating of the chamber as the door too earns temperature and energy consumption.

On the internal of the chamber can inlets

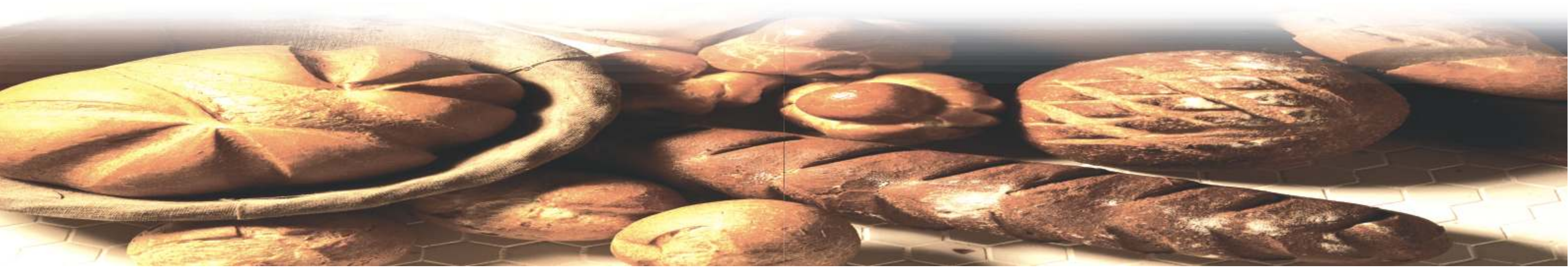
humidity automatic by regulate the quantity and the time that we desire and manual.

It is equipped with low rotation motor and energy consumption button for products are needs.

With the cooling system we can reduce the temperature of the chamber directly to the temperature we desire.



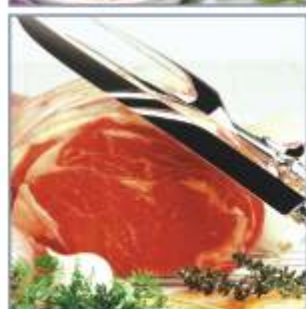
ΜΟΝΤΕΛΟ	FCN 110	ΜΟΔΕΛ
ΑΡ. ΤΑΪΕΡΙΑ	10 TRAYS 60 x 40 cm.	ΚΑΠΑΧΕΙΑ
(Μ x Π x Υ) ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ	985 x 920 x 910 mm.	ΔΙΜΕΝΤΙΟΝ (W x D x H)
ΒΑΡΟΣ	150 Kg.	ΒΕΒΗ
ΣΥΝ. ΙΣΧΥΣ	17,0 Kw	ΤΟΤΑΛ ΠΟΤΕΡ
ΑΙΣΘ. ΓΡΑΜΜΗΣ	25 (3 x 400V)	ΕΥΣΕ ΠΡΟΤΕΚΤΙΟΝ
ΤΑΣΗ	3N ~ /380 ... 400V/50Hz	ΒΟΛΤΑΖΗ
ΣΥΝΔ. ΝΕΡΟΥ	G3/4"	ΒΑΤΕΡ ΚΟΝΝΕΚΤΙΟΝ





Καταιονιστής για εύκολο συμπλήρωμα νερού στο φαγητό, για το ξέπλυμα του θαλάμου και τον γρήγορο καθαρισμό του φούρνου μετά το ψήσιμο.

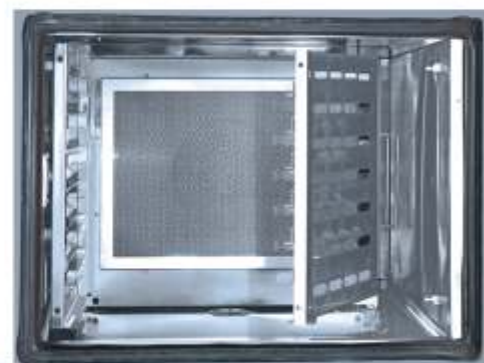
Winding Shower for easy add water on the food, rinsing of the chamber and quick cleaning of the oven after the cooking.



Φίλτρο λιπιδίων για την προστασία του μοτέρ.
Fats filter for the protection of the motor.



Βάσεις στήριξης ταψιών για λαμαρίνες διαστάσεων 60 x 40 m.m. και τύπου GN 1/1.
Support bases of the tins for baking-pans on dimension 60 x 40 m.m. or GN 1/1.



Βάση φούρνου 6 θέσεων για ταψιά τύπου GN 1/1 από την μία πλευρά και μεγάλο αποθηκευτικό χώρο από την άλλη. Κατάλληλη για τους τύπους FCN 60, FCN 160, FCN 100 και FCN 260.

Ovens base with 6 places for GN 1/1 on the one side and a big storage place on the other side. Suitable for types FCN 60, FCN 160, FCN 100 and FCN 260.



Βάση φούρνου 12 θέσεων για GN 1/1. Κατάλληλη για τους τύπους FCN 60, FCN 160, FCN 100 και FCN 260.

Ovens base with 12 places for GN 1/1. Suitable for types FCN 60, FCN 160, FCN 100 and FCN 260.

Θερμαινόμενη στόφα 6 θέσεων με θερμοστάτη 90° C. Κατάλληλη για τους τύπους FN 62 και FN 110.

Stove with 6 places and thermostat of 90° C. Suitable for types FN 62 and FN 110.





ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΙ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ ΡΕΥΜΑΤΟΣ & ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ
 ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ/ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΩΝ/SNACK BAR
ΣΩΤΗΡΙΟΣ Δ. ΠΡΟΔΑΝΑΣ & ΣΙΑ Ο.Ε.

ΓΡΑΦΕΙΑ - ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ:
 ΕΘΝΙΚΗ ΟΔΟΣ ΚΙΛΚΙΣ-ΘΕΣ/ ΝΙΚΗΣ, ΚΟΜΒΟΣ ΓΑΛΛΙΚΟΥ
 611 00 ΚΙΛΚΙΣ, Τ.Θ.: 400 70, Τ.Κ.: 564 04
 ΤΗΛ.: 2341.041.991, 2341.041.971, 2341.041.819
 FAX: 2341.041.539
<http://www.north.gr>



PROFESSIONAL ELECTRIC & GAS EQUIPMENT FOR
 RESTAURANTS/PATISSERIES/SNACK BAR
SOTIRIOS D. PRODANAS & COM.

OFFICE - FACTORY:
 NATIONAL ROAD KILKIS - THESSALONIKI, CROSSROAD OF GALLIKOS,
 611 00 KILKIS, GREECE. P.O.BOX: 400 70, P.C.: 564 04
 TEL.: +30 2341.041.991, +30 2341.041.971, +30 2341.041.819
 FAX: +30 2341.041.539
 e-mail: info@north.gr