

YOUR RELIABLE CONTRIBUTOR IN CATERING EQUIPMENT

follow us



www.north.gr

e-mail: info@north.gr



ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΙ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ ΡΕΥΜΑΤΟΣ & ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ
ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΩΝ - SNACK BARS

ΣΩΤΗΡΙΟΣ Δ. ΠΡΟΔΑΝΑΣ

Γραφεία - Εργαστάσια: 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

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

Convection Ovens
ΦΟΥΡΝΟΙ ΑΕΡΟΣ



Η άριστη και μελετημένη κατασκευή των φούρνων **NORTH** από υψηλής ποιότητας υλικά σας βοηθούν να ανταπεξέλθετε στις πιο απαιτητικές στιγμές της ημέρας χάρη στην ευελιξία και την υψηλή απόδοση που σας προσφέρουν. Αξιοπιστοί και οικονομικοί, θα αποτελέσουν τον κύριο σύμμακό σας στην επιτυχία. Οι **καινοτόμοι φούρνοι αέρος** αποτελούν την ιδανικότερη πρόταση στον επαγγελματία που αποζητά ευκολία και απόδοση σε συνδυασμό πάντα με την οικονομία. Σχεδιασμένοι κατάλληλα ώστε να διευκολύνουν τον χρήστη στον χώρο εργασίας του.

The excellent and thought-construction of **NORTH** ovens from high quality materials help you cope with the most demanding times of the day thanks to flexibility and high performance they offer you. Reliable and cost efficient will be the main ally to success. Innovative air ovens are the ideal proposal to the professional who seeks convenience and efficiency and in parallel with the economy. Designed to be appropriate to facilitate the user's workspace.



The art of cooking!



FG 10



Οι φούρνοι υγραερίου αέρος FG6 και FG10 καινοτομούν στον επαγγελματικό σας χώρο χάρη στους ισχυρούς καυστήρες προηγμένης τεχνολογίας που ελέγχονται από ηλεκτροβάννα.

Gas convection ovens FG6 and FG10 introduces innovation in your workplace thanks to the advanced technology powerful burners controlled by electric valve.



FG 6

GR	GB	FG 6	FG 10
ΠΛΑΤΟΣ	WIDTH	925 mm	925 mm
ΒΑΘΟΣ	DEPTH	825 mm	825 mm
ΥΨΟΣ	HEIGHT	935 mm	1.270 mm
ΙΣΧΥΣ ΣΥΝΔΕΣΗΣ	P. SUPPLY	230V/50Hz	230V/50Hz
ΙΣΧΥΣ	POWER	14 kW	17 kW
ΑΠΟΣΤΑΣΗ ΣΧΑΡΩΝ	GRID DISTANCE	70 mm.	70 mm.
ΒΑΡΟΣ	WEIGHT	107 kg.	148 kg.
ΑΡ. ΜΟΤΕΡ	MOTORS	2	3
ΚΑΤΑΝ. LPG	CONSUMPTION	1.104 kg/h	1.341 kg/h
ΚΑΤΑΝ. NG	CONSUMPTION	1.481 m ³ /h	1.799 m ³ /h
ΘΕΡΜΙΔΕΣ	CALORIES	12.045 kcal/h	14.627 kcal/h



Οι φούρνοι είναι κατασκευασμένοι εξολοκλήρου από ανοξείδωτο χάλυβα, διασφαλίζουν την μακροχρόνια και συχνή χρήση τους. Τα μοντέλα παρέχουν στον χρήστη την λειτουργία ψεκασμού υγρασίας με την ύπαρξη προγραμματιστή ο οποίος μας δίνει την δυνατότητα να διατηρούμε τα φαγητά μας ζουμερά και νόστιμα.

Οι θάλαμοι διαθέτουν εσωτερικό φωτισμό για ευκολότερο και λεπτομερή έλεγχο της διαδικασίας μαγειρέματος. Η υψηλή μόνωση του θαλάμου εκμηδενίζει την απώλεια ενέργειας και θερμότητας του φούρνου επιταχύνοντας έτσι την διαδικασία μαγειρέματος. Σκεπτόμενοι την διευκόλυνση του χρήστη, ο θάλαμος κατασκευάστηκε καμπυλωτός για εύκολο και υγιεινό καθαρισμό. Επιπλέον, το λάστιχο της πόρτας και οι σκάρες αποσπώνται για τον καθαρισμό τους και τοποθετούνται ξανά εύκολα στη θέση τους. Ο καθαρισμός του θαλάμου ολοκληρώνεται με επιτυχία με την χρήση της αποκέτευσης που διαθέτει ο φούρνος.

Οι στιβαρές μονοκρυστάλλινες πόρτες με υψηλής ποιότητας διπλό κρύσταλλο **SECURIT** προστατεύουν το φαγητό από εξωτερικούς παράγοντες αλλά και τον χρήστη από την πιθανότητα πρόκλησης κάποιου εγκαύματος διότι τα εξωτερικά κρύσταλλα παραμένει πάντα δροσερά. Οι πόρτες ανοίγουν προς τα δεξιά με χειρολαβή ασφαλείας.

Ο θερμοστάτης 300°C σε συνδυασμό με τον χρονοδιακόπτη 120 λεπτών που διαθέτουν οι φούρνοι, βοηθούν να αντιμετωπίσετε με επιτυχία στο φορτωμένο πρόγραμμα εργασίας διασφαλίζοντας σας συνέπεια και αξιοπιστία σε κάθε σας μαγειρική. Ο χρονοδιακόπτης επιπλέον προσφέρει στον χρήστη και την **ΕΠΙΛΟΓΗ MANUAL**.

Η λειτουργία των φούρνων πραγματοποιείται με μοτέρ **ΔΙΠΛΗΣ** περιστροφής τα οποία κατανομούν ομοιόμορφα τον αέρα επιταχύνοντας την διαδικασία ψήσεως δίνοντας μας τα επιθυμητά αποτελέσματα. Οι σκάρες του φούρνου μετατρέπονται έξυπνα ώστε να δέχονται ταιριά 60x40 άλλα και λεκανάκια G/N 1/1. Έτσι, ο χρήστης δεν δεσμεύεται στην χρήση ενός μόνο είδους μαγειρικού σκεύους. Πιο συγκεκριμένα οι EF600 και FG6 διαθέτουν 6 σκάρες προς χρήση και 2 μοτέρ ενώ οι EF900 και FG10 διαθέτουν 10 σκάρες προς χρήση και 3 μοτέρ.



EF 600



Οι ηλεκτρικοί φούρνοι αέρος EF600 και EF900 παρέχουν στον χρήστη την δυνατότητα επιλογής οικονομικής λειτουργίας, εξασφαλίζοντας χαμηλή κατανάλωση με υψηλή απόδοση.

Electric Convection Ovens EF600 and EF900 provide to the user the option of economic operation, by ensuring low power consumption with high efficiency.

Ovens are entirely constructed of stainless steel, that ensure long term and frequent use.

The models provide to the user the humidity spray function and the existence of programmer gives us the ability to retain our meals juicy and delicious.

Chambers have interior lighting for easy, detailed monitoring of the cooking process. The high insulation chamber eliminates ovens energy and heat loss accelerating the cooking process. Considering the users's convenience the chamber constructed curved for easy and hygienic cleaning. Moreover the door gasket can be detached for cleaning and can be easily mounted again in position. The cleaning chamber is successful by using the drain that the oven has. The robust insulating doors with high quality double crystal **SECURIT** protect the food from external factors, but also the user from the possibility of causing burn because of the external glass which always remains cool. The doors open to the right with security handgrip. The 300°C thermostat combined with the 120 min. timer which are available in the ovens, help you cope with successfully the busy work program ensuring to your cooking consistency and reliability. Timer also offers the **MANUAL OPTION**.

The stove operation performed with **DUAL ROTATION** motors which evenly distribute the air accelerating the process of roasting, giving us the desired results. The oven shelf cleverly converted to accommodate 60x40 cm pans and G/N 1/1. Thus, the user is not bound to use only one kind of cookware. More specifically, EF600 and FG6 models have 6 racks for use and 2 motors while EF900 and FG10 models have 10 grids for use and 3 motors.



EF 900

GR	GB	EF 600	EF 900
ΠΛΑΤΟΣ	WIDTH	925 mm	925 mm
ΒΑΘΟΣ	DEPTH	825 mm	825 mm
ΥΨΟΣ	HEIGHT	935 mm	1.270 mm
ΙΣΧΥΣ ΣΥΝΔΕΣΗΣ	POWER SUPPLY	230-400V 50Hz	230-400V 50Hz
ΙΣΧΥΣ	POWER	10 kW	15 kW
ECO PROGRAM		8 Kw.	12 Kw.
ΑΠΟΣΤΑΣΗ ΣΧΑΡΩΝ	GRIDS DISTANCE	70 mm.	70 mm.
ΒΑΡΟΣ	WEIGHT	89 kg.	130 kg.
ΑΡ. ΜΟΤΕΡ	MOTORS	2	3

