



ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΙ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ ΡΕΥΜΑΤΟΣ & ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΩΝ - SNACK BAR

ΣΩΤΗΡΙΟΣ Δ. ΠΡΟΔΑΝΑΣ

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

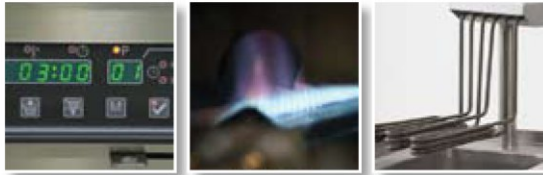
Διεύθυνση Αλληλογραφίας: Τ.Κ. 56404 • Τ.Θ. 40070

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

SOTIRIS 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



Fryers
ΦΡΙΤΕΖΕΣ

ΤΑΧΥΤΗΤΑ ΣΤΑΘΕΡΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΧΑΜΗΛΗ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ

Πλήρως εξοπλισμένη με σωστά μελετημένα ηλεκτρονικά συστήματα.

Εξοικονομεί ενέργεια καθώς διαθέτει σύστημα αναμονής (standby) όπου σε συνδυασμό με την σταθερή θερμοκρασία

έχει ως αποτέλεσμα την οικονομική κατανάλωση λαδιού.

Το αυτόματο σύστημα ανόδου-καθόδου του καλαθιού, αποτρέπει την πιθανότητα να καεί το λάδι, άρα και το προϊόν, κι έτσι δεν υπάρχει λόγος επιτήρησης του τηγανίσματος.

Το ηλεκτρονικό κοντρόλ, επεξεργάζεται τα στοιχεία του λαδιού, επιτυγχάνοντας τη σωστή θερμοκρασία, με αποτέλεσμα την εξοικονόμηση χρόνου.

Με συνδυασμό το αυτόματο σύστημα ανόδου - καθόδου του καλαθιού προσφέρουν σταθερή ποιότητα και γεύση του προϊόντος.

Σε όλα τα μοντέλα, μηχανικά και ηλεκτρονικά, ο καθαρισμός τους γίνεται εύκολος, αφού διαθέτει κάνουλα για την έξοδο του λαδιού και εύκολη πρόσβαση στον κάδο με αντιστάσεις ανακλινόμενες.



FL10



FL20



**SPEED
STABLE QUALITY
LOW CONSUMPTION**

Fully equipped with properly designed electronics. Saves energy as it has standby system (standby) and with combination of constant temperature we have as result economic oil consumption. The automatic anode-cathode basket system, prevents the likelihood so there is no reason surveillance of the frying. The electronic control process the details of the oil, achieving the proper temperature and time saving. Electronic control has programs and automatic system anode-cathode basket that offer consistent quality and taste. At all the fryer models mechanical and electronic the cleaning is easy, since it has tap to extract the oil and easy access to the bucket with reclining heating elements.



FL15



FL25



	FL15	FL25	FL10	FL20
Μήκος-Length	400 mm	800 mm	400 mm	800 mm
Πλάτος-Width	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Ύψος-Height	300 mm	300 mm	300 mm	300 mm
Λίτρα-Liters	10-12	10+10- 12+12	10-12	10+10- 12+12
Ισχύς-Power	10 kW	10+10 kW	10 kW	10+10 kW
Τάση-Voltage	3N ~ / 380 ... 400V / 50Hz			
Ασφ. Γραμμής	16 (3x400V)	2x16 (3x400V)	16 (3x400V)	2x16 (3x400V)

Gas fryer with thermostat, piezo igniter, thermocouple, thermostat and pilot safety. Possibility of operation in various types of gas. Ideal for all fried products, using the appropriate temperature by the thermostat. Burner is made of stainless steel thus ensuring the long and smooth operation. Has cold zone inside the bucket to restrain small pieces of the product, oil extractor tube for the easy and hygienic cleaning of the device. Also the basket is lightweight for easy handling.

FL101



FL102



FL2

	FL1	FL2	FL101	FL102
ΜΗΚΟΣ-LENGTH	390 mm	765 mm	405 mm	800 mm
ΠΛΑΤΟΣ-WIDTH	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
ΥΨΟΣ-HEIGHT	430 mm	430 mm	300 mm	300 mm
ΛΙΤΡΑ-LITERS	8	8+8	8	8+8
ΙΣΧΥΣ-POWER	7 kW	14 kW	7 kW	14 kW
ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ-CONSUMPTION				
G30 Kg/h	0.604	1.208	0.604	1.208
G20 M3/h	0.840	1.680	0.840	1.680
Kcal	6.023	12.040	6.020	12.040

Φριτέζα υγραερίου με θερμοστάτη, πιεζοηλεκτρική ανάφλεξη, θερμοκόπια, πιλότο και θερμοστάτη ασφαλείας. Δυνατότητα λειτουργίας σε διάφορους τύπους αερίου. Ιδανική για όλα τα τηγαντά προϊόντα, επιλέγοντας την κατάλληλη θερμοκρασία με τον θερμοστάτη. Ο καυστήρας είναι κατασκευασμένος από ανοξείδωτο χάλυβα εξασφαλίζοντας έτσι την μακρόχρονη και σωστή λειτουργία του. Διαθέτει κρύα ζώνη στο εσωτερικό του κάδου για συγκράτηση μικρών κομματιών του προϊόντος, βάνα εξαγωγής λαδιού για τον εύκολο και υγιεινό καθαρισμό της συσκευής, ενώ το καλάθι είναι ελαφρύ για τον εύκολο χειρισμό του.

FL1





FL60



Μήκος-Length
Πλάτος-Width
Ύψος-Height
Λίτρα-Liters
Ισχύς-Power
Ασφ. Γραμμές

FL60

400 mm
600 mm
300 mm
10
6 kW
13 (3x400V)

EXTRAS

ΒΑΣΗ-BASE 700 for:
FL20, FL25, FL102, FL2



ΒΑΣΗ-BASE 200 for:
FL10, FL15, FL101, FL1



ΒΑΣΗ-BASE 200 ΒΑΣΗ-BASE 700

Μήκος-Length	400 mm	800 mm
Πλάτος-Width	610 mm	610 mm
Ύψος-Height	570 mm	570 mm



YOUR RELIABLE CONTRIBUTOR IN CATERING EQUIPMENT



follow us



www.north.gr • e-mail: info@north.gr