



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

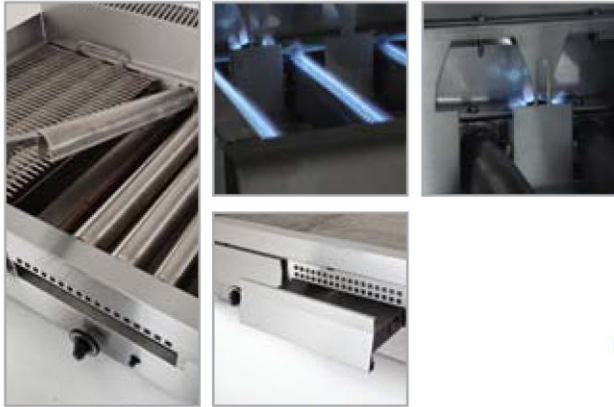
SOTIRIS PRODANAS

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

www.north.gr • E-mail: info@north.gr



ΣΧΑΡΙΕΡΕΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ ΝΕΡΟΥ

*Grill Planet
by North.*



Water Gas Grills

GAS-WASSERGRILL • GRILLES AU GAZ ET A L'EAU • ГАЗОВЫЕ ВОДЯНЫЕ ГРИЛИ

ΣΟΥΒΛΑΚΙΕΡΕΣ S40

SOUVLAKI RACK/Сувлаки стойки



GR80



GR150



						GR 80	GR 150
LENGTH	LONGUEUR	LÄNGE	ДЛИНА	ΜΗΚΟΣ		770 mm	1.140 mm
WIDTH	LARGEUR	BREITE	ШИРИНА	ΠΛΑΤΟΣ		420 mm	420 mm
HEIGHT	HAUTEUR	HÖHE	ВЫСОТА	ΥΨΟΣ		300 mm	300 mm
GRILL	GRILLE	GRILLFLÄCHE	РЕШЕТКА	ΣΧΑΡΑ		68x28	133x28
WATTAGE	PUISSANCE	LEISTUNG	МОЩНОСТЬ	ΙΣΧΥΣ		7 kW	14 kW
CONSUMPTION-CONSOMMATION-VERBRAUCH-РАСХОД ЭНЕРГИИ - ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ							
G30 Kg/h	G30 Kg/h	G30 Kg/h	G30 Kg/h	G30 Kg/h		0.604	1.204
G20 M3/h	G20 M3/h	G20 M3/h	G20 M3/h	G20 M3/h		0.84	1.64
CALORIES	CALORIES	THERMOLEISTUNG	КАЛОРИИ	ΘΕΡΜΙΔΕΣ		6.020	12.040

LINE 50

(fry top/πλατώ)



V10



V5



V20



(fry top/πλατώ)



V25



						V5	V10	V20	V25
LENGTH	LONGUEUR	LÄNGE	ДЛИНА	ΜΗΚΟΣ		520 mm	520 mm	1000 mm	1000 mm
WIDTH	LARGEUR	BREITE	ШИРИНА	ΠΛΑΤΟΣ		510 mm	510 mm	510 mm	510 mm
HEIGHT	HAUTEUR	HÖHE	ВЫСОТА	ΥΨΟΣ		430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
GRILL	GRILLE	GRILLFLÄCHE	РЕШЕТКА	ΣΧΑΡΑ		-	45x35.5	45x35.5x2	45x35.5
PLATE	PLAQUE	PLATTE	ПЛИТА	ΠΛΑΚΑ		48x32	-	-	48x32
WATTAGE	PUISSANCE	LEISTUNG	МОЩНОСТЬ	ΙΣΧΥΣ		6.9 kW	9 kW	18 kW	15.9 kW

CONSUMPTION-CONSOMMATION-VERBRAUCH-RASCHOD ЭΝΕΡΓΙΑΣ - ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ

G30 Kg/h	G30 Kg/h	G30 Kg/h	G30 Kg/h	G30 Kg/h	0.540	0.700	1.410	1.240
G20 M3/h	G20 M3/h	G20 M3/h	G20 M3/h	G20 M3/h	0.730	0.950	1.900	1.680
CALORIES	CALORIES	THERMOLEISTUNG	КАЛОРИИ	ΘΕΡΜΙΔΕΣ	5.934	7.740	15.480	13.674

LINE 60



T5



T10



T30

T20




T35



(fry top/πλατώ)

T25



						T5	T10	T20	T25	T30	T35
LENGTH	LONGUEUR	LÄNGE	ДЛИНА	ΜΗΚΟΣ		410 mm	410 mm	770 mm	770 mm	1.130 mm	1.130 mm
WIDTH	LARGEUR	BREITE	ШИРИНА	ΠΛΑΤΟΣ		630 mm	630 mm	630 mm	630 mm	630 mm	630 mm
HEIGHT	HAUTEUR	HÖHE	ВЫСОТА	ΥΨΟΣ		430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
GRILL	GRILLE	GRILLFLÄCHE	РЕШЕТКА	ΣΧΑΡΑ		-	330x470	330x470x2	330x470	330x470x3	330x470x2
PLATE	PLAQUE	PLATTE	ПЛИТА	ΠΛΑΚΑ		360x445	-	-	360x450	-	360x450
WATTAGE	PUISSANCE	LEISTUNG	МОЩНОСТЬ	ΙΣΧΥΣ		6.9 kW	9 kW	18 kW	15.9 kW	27 kW	24.9 kW
CONSUMPTION-CONSOMMATION-VERBRAUCH-ΡΑΣΧΟΔ ΕΝΕΡΓΙΑΣ - ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ											
G30 Kg/h	G30 Kg/h	G30 Kg/h	G30 Kg/h	G30 Kg/h		0.704	0.704	1.408	1.408	2.112	2.112
G20 M3/h	G20 M3/h	G20 M3/h	G20 M3/h	G20 M3/h		0.950	0.950	1.900	1.900	2.550	2.550
CALORIES	CALORIES	THERMOLEISTUNG	КАЛОРИИ	ΘΕΡΜΙΔΕΣ		5.934	7.740	15.480	13.674	23.220	21.414

LINE 70



T701



T703



T702



T71

T72



T73



						T701	T702	T703	T71	T72	T73
LENGTH	LONGUEUR	LÄNGE	ДЛИНА	ΜΗΚΟΣ		410 mm	765 mm	1.130 mm	410 mm	765 mm	1.130 mm
WIDTH	LARGEUR	BREITE	ШИРИНА	ΠΛΑΤΟΣ		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
HEIGHT	HAUTEUR	HÖHE	ВЫСОТА	ΥΨΟΣ		300 mm	300 mm	300 mm	430 mm	430 mm	430 mm
GRILL	GRILLE	GRILLFLÄCHE	РЕШЕТКА	ΣΧΑΡΑ		360x570	720x570	1.080x570	330x570	720x570	1.080x570
WATTAGE	PUISSANCE	LEISTUNG	МОЩНОСТЬ	ΙΣΧΥΣ		11 kW	22 kW	33 kW	11 kW	22 kW	33 kW
CONSUMPTION-CONSOMMATION-VERBRAUCH-ΡΑΣΧΟΔ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ - ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ											
G30 Kg/h	G30 Kg/h	G30 Kg/h	G30 Kg/h	G30 Kg/h		0.870	1.740	2.600	0.870	1.740	2.600
G20 M3/h	G20 M3/h	G20 M3/h	G20 M3/h	G20 M3/h		1.160	2.330	3.490	1.160	2.330	3.490
CALORIES	CALORIES	THERMOLEISTUNG	КАЛОРИИ	ΘΕΡΜΙΔΕΣ		9.460	18.920	28.380	9.460	18.920	28.380

ΣΟΥΒΛΑΚΙΕΡΕΣ 2-ΟΡΟΦΕΣ S70

2-floor SOUVLAKI rack/Rack SOUVLAKI 2 étages/SOUVLAKI Rack 2 Etagen/Сувлаки стойки 2-этаж



GR200



GR400



						GR 200	GR 400
LENGTH	LONGUEUR	LÄNGE	ДЛИНА	ΜΗΚΟΣ		770 mm	1.410 mm
WIDTH	LARGEUR	BREITE	ШИРИНА	ΠΛΑΤΟΣ		700 mm	700 mm
HEIGHT	HAUTEUR	HÖHE	ΒΥΣΟΤΑ	ΥΨΟΣ		300 mm	300 mm
GRILL	GRILLE	GRILLFLÄCHE	РЕШЕТКА	ΣΧΑΡΑ		68x28-68x24.5	133x28-133x24.5
WATTAGE	PUISSANCE	LEISTUNG	МОЩНОСТЬ	ΙΣΧΥΣ		14 kW	28 kW
CONSUMPTION-CONSOMMATION-VERBRAUCH-ΡΑΣΧΟΔ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ - ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ							
G30 Kg/h	G30 Kg/h	G30 Kg/h	G30 Kg/h	G30 Kg/h		1.204	2.404
G20 M3/h	G20 M3/h	G20 M3/h	G20 M3/h	G20 M3/h		1.64	3.24
CALORIES	CALORIES	THERMOLEISTUNG	КАЛОРИИ	ΘΕΡΜΙΔΕΣ		12.040	14.020

ΣΧΑΡΕΣ & ΠΛΑΚΕΣ

GRILLS & PLATES / GRILLES & PLAQUES / GRILLFLACHE & PLATTE / РЕШЕТКА & ПЛИТА

LINE 50 LINE 60 LINE 70

Όλες οι σχαριέρες υγραερίου διατίθενται με σχάρα οριζόντια. Κατόπιν επιλογής μπορούν να προσαρμοστούν οι παρακάτω τύποι:

All gas grills are available with horizontal grill. After selection, the following types can be adapted:

Tout grille GPL disponible avec horizontale grillé. Après sélection, les types suivants peuvent être adaptés:

Alle Rack Flüssiggas mit gegrilltem horizontal. Nach der Auswahl können die folgenden Arten angepaßt werden:

Все стойки сжиженного пропана с жареным горизонтали. После выбора следующие типы могут быть адаптированы:



ΣΧΑΡΑ ΚΑΘΕΤΗ
VERTICAL GRID
VERTICAL GRILLE
VERTICAL RACK
вертикальные стойки

LINE 60, LINE 70



ΠΛΑΚΑ ΣΙΔΗΡΟΥ
CAST IRON GRID
FONTE GRILLE
GUSS GRID
чугуна ГРИД

LINE 50, LINE 60, LINE 70



ΣΧΑΡΑ ΚΑΝΑΛΙ ΤΥΠΟΥ "V"
GRID WITH CANAL TYPE "V"
Rack avec type de canal "V"
RACK MIT KANAL TYP "V"
Стеллаж с Тип канала "V"

LINE 60



ΠΛΑΚΑ ΧΡΩΜΙΟΥ ΛΕΙΑ ΜΟΝΗ
SMOOTH PLATE CHROME SINGLE
PLAQUE LISSE CHROME SIMPLE
SMOOTH PLATE CHROME SINGLE
ГЛАДКИЙ ПЛАСТИНА ХРОМИРОВАННЫЕ ЕДИНОГО

LINE 70



ΣΧΑΡΑ ΜΑΝΤΕΜΙ
CAST IRON GRID
FONTE GRILLE
GUSS GRID
чугуна ГРИД

LINE 60



ΠΛΑΚΑ ΧΡΩΜΙΟΥ ΛΕΙΑ ΔΙΠΛΗ
PLATE CHROME SMOOTH DOUBLE
PLAQUE CHROME DOUBLE LISSE
PLATTE CHROME GLATTE DOPPEL
ПЛАСТИНА ХРОМИРОВАННЫЕ ГЛАДКИЙ ДВОЙНОЙ

LINE 70



ΠΛΑΚΑ ΧΡΩΜΙΟΥ ΔΙΠΛΗ 2/3 ΛΕΙΑ
PLATE CHROME DOUBLE 2/3 SMOOTH
PLAQUE CHROME DOUBLE 2/3 LISSE
PLATTE CHROME DOPPEL 2/3 GLATTE
ПЛАСТИНА ХРОМИРОВАННЫЕ ДВОЙНОЙ на 2/3 ГЛАДКИЙ

LINE 70

ΒΑΣΕΙΣ για τη σειρά 70

BASES for series 70 / BASES pour la série 70 / Grundlagen für Serie 70 / Баз для серии 70

BASE 700: T72, T702 & GR200
BASE 800: T73, T703
BASE 200: T71, T701

BASE 200



BASE 700/800



	200	700	800
LENGTH	400 mm	800 mm	1.190 mm
WIDTH	610 mm	610 mm	610 mm
HEIGHT	570 mm	570 mm	570 mm



FRESH FROM THE
GRILL



YOUR RELIABLE CONTRIBUTOR IN CATERING EQUIPMENT



Όλα τα μοντέλα είναι εξ' ολοκλήρου κατασκευασμένα από ανοξείδωτο χάλυβα. Ο ανοξείδωτος καυστήρας σε συνδυασμό με την ανοξείδωτη σκάρα δίνουν γρήγορη και πιο οικονομική λύση στο ψήσιμο λόγω της μικρής ταχύτητα προθέρμανσης (λιγότερο από 5 λεπτά).

Το πλεονέκτημα στο ψήσιμο των γκριλ νερού είναι ότι δίνουν γεύση από τις αναθυμιάσεις του ζεστού λίπους όταν έρχεται σε επαφή με το νερό (τσίκνισμα), ψήνουν με μεγάλη ταχύτητα σε βάθος χάρη στον ισχυρό καυστήρα. Τα ψητά δε στεγνώνουν λόγω της ατμοποίησης του νερού που βρίσκεται κάτω από της εστία θέρμανσης διατηρώντας τα τρυφερά. Το ίδιο ταψί λειτουργεί και ως λιποσυλλέκτης βοηθώντας στην περισυλλογή του λίπους και στον εύκολο καθαρισμό της συσκευής με μία κίνηση (όλα τα εσωτερικά τμήματα αποσπώνται για γρήγορο και εύκολο καθαρισμό σε βάθος). Κάθε πλευρά εμψέως διαθέτει ένα μπουτόν ανάφλεξης - έναν διακόπτη για την ρύθμιση ισχύος - πιλότο - θερμοκόπια ασφαλείας. Είναι τα μοναδικά γκριλ τα οποία σας δίνουν την δυνατότητα να αλλάξετε από σκάρα σε λεία πλάκα με εύκολο τρόπο.



All models are made entirely of stainless steel. The stainless steel burner, in combination with the stainless steel grill, offer a faster and more economic solution for grilling, thanks to the short preheating time required (less than 5 minutes). The advantages of water grills in grilling are that they provide flavour from the fumes of hot fat coming into contact with the water (smell of roasted meat) and they grill quickly in depth, thanks to their powerful burner. The meat does not become dry, thanks to the evaporation of the water below the heating plate, which keeps it tender. The same pan also functions as a grease collector, helping to collect the fat and allowing the easy cleaning of the appliance in a single movement (all internal parts are detachable for quick and easy cleaning in depth). Each side of the grill has an ignition button - a switch for wattage control - a pilot - safety thermocouple. They are the only grills that allow you to change easily to a smooth plate.



Tous les modèles sont fabriqués entièrement en acier inoxydable. Le brûleur inoxydable en combinaison avec la grille en acier inoxydable offrent une solution plus rapide et plus économique grâce au préchauffage rapide (moins de 5 minutes). L'avantage de la cuisson sur grille avec de l'eau, c'est le goût fumé par la graisse brûlante que entre en contact avec l'eau (en produisant de la fumée), tout en grillant rapidement et en profondeur grâce à leur puissant brûleur. Les grillades ne se dessèchent pas grâce à l'évaporation de l'eau qui se trouve sous la plaque chauffante, ce qui préserve leur tendresse. La même plaque permet de collecter la graisse pour mieux nettoyer l'appareil en un mouvement (toutes les pièces internes se détachent pour un nettoyage en profondeur, facile et rapide) Chaque côté de cuisson a un bouton d'allumage - un interrupteur pour le contrôle de puissance - pilote - un thermocouple de sécurité. Il s'agit des seules grilles qui vous donnent la possibilité de changer d'une plaque de cuisson en grille à une lisse facilement.



Alle Modelle sind ausschließlich aus Edelstahl hergestellt. Der rostfreie Brenner in Verbindung mit der rostfreien Grillfläche bieten eine schnelle und kostengünstige Lösung fürs Grillen aufgrund der kurzen Vorheizungszeit (weniger als 5 Minuten). Der Vorteil beim Braten mit dem Gas-Wassergrill besteht darin, dass das Fleisch aufgrund des aufsteigenden Dampfes des heißen Fettes, das mit dem Wasser in Kontakt kommt, einen guten Geschmack erhält, und aufgrund des leistungsstarken Brenners schnell zubereitet wird. Das Fleisch bleibt aufgrund der Verdampfung des Wassers, das sich unterhalb der Heizfläche befindet, zart und saftig. In derselben Wasserschublade wird auch das Fett aufgefangen, was die Reinigung des Gerätes einfach macht (alle Innenteile können entfernt werden, was eine gründliche und schnelle Reinigung ermöglicht). Jede Bratfläche verfügt über einen Zündknopf - einen Knopf zur Leistungsregelung - einen Piloten - eine Zündsicherung. Mit der Möglichkeit des einfachen Wechsels zwischen Grill- und Kochplatte.



Все модели полностью изготовлены из нержавеющей стали. Нержавеющая горелка в сочетании с решетками и из нержавеющей стали обеспечивают более быстрое и экономичное решение для запекания благодаря низкой скорости подогрева (менее 5 мин.). Преимущество водяных грилей заключается в том, что они придают пище прекрасный «вкус барбекю», вследствие контакта горячего жира с водой (поджаривание) и благодаря мощной горелке, быстро запекают даже толстые куски мяса. Запекаемая пища не засыхает и остается мягкой и нежной за счет испарения воды, которая находится под нагревательной пластиной. Тот же поддон предназначен для сбора стекающего жира, что обеспечивает сбор жира и легкую очистку прибора (все внутренние детали отсоединяются для быстрой, легкой и глубокой очистки). Для каждой из сторон прибора предусмотрена кнопка пьезо воспламенитель - переключатель для управления мощностью - регулирующую ручку - термозлемент безопасности. Это единственные грили, которые дают вам возможность легко поменять решетку на гладкую плиту.

follow us



www.north.gr • e-mail: info@north.gr

YOUR RELIABLE CONTRIBUTOR IN CATERING EQUIPMENT



follow us



www.north.gr • e-mail: info@north.gr