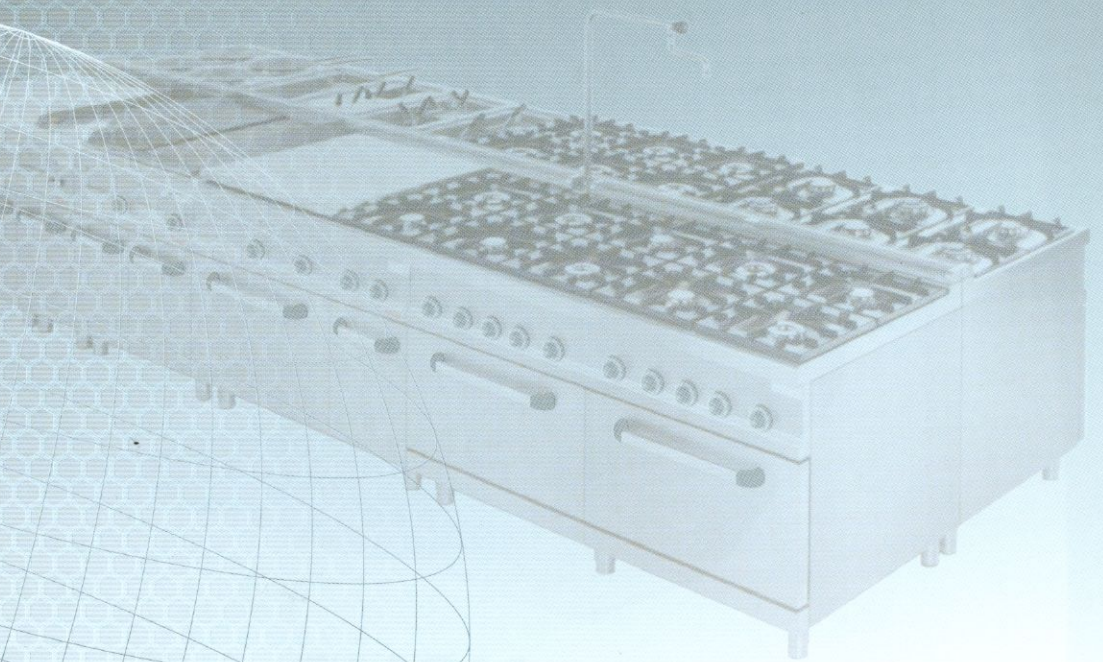


em@x

1 9 2 0

ISO 9001
registered by

GAS TEC



ELEK THERMAX

em@x
1 9 2 0

ISO 9001
registered by
GASTEC

Dear Reader!

Kedves Olvasó!

Let us introduce you the new catalogue of Elekthermax Nagykonyhai Kft. in which we represent our new products such as complete 600, 700, 900 cooking lines, contact grills, salamanders, plate warmers, combi steamers, slicers, mincers, pizza ovens and spiral mixers.

Elekthermax is a traditional Hungarian company producing high quality products with reasonable prices to satisfying the increasing needs of our customers.

We turned special attention at every product group to offer such a wide range of products from which customers easily can choose the necessary appliance.

Our appliances can be handled easily, they are safe and energy-saving, can be cleaned very simply. We kindly draw your attention that the data presented here are only informative, the producer has the right to change them without prior notice.

Engedje meg, hogy figyelmébe ajánljuk az Elekthermax Nagykonyhai Kft. új katalógusát, melyben cégünk legújabb nagykonyhai termékei komplett 600, 700, 900 főzősorok, kontakt grillsütők, szalamanderek, tányér melegentartók, kombi sütők-párolók, szeletelő gépek, daráló- és őrlőgépek, pizza kemencék és dagasztógépek találhatóak meg.

Cégünk tradicionális magyarországi gyártóként olyan termékeket hoz forgalomba, melyeknek minősége, ár-érték aránya a megszokott Elekthermax színvonalat képviselik vevőink mind nagyobb megelégedettsége érdekében.

Minden termékcsoporthnál különös figyelmet fordítottunk arra, hogy vevőink olyan választékkal találkozzanak, melyből biztosan ki tudják választani az igényeiknek legmegfelelőbb készüléket.

Termékeink olyan műszaki tartalommal rendelkeznek, amelyek biztosítják az alacsony energia felhasználást, könnyű beüzemelhetséget, biztonságos használhatóságot és kezelhetőséget, egyszerű tisztíthatóságot. Felhívjuk szíves figyelmét, hogy a közölt adatok tájékoztató jellegűek, cégünk fenntartja a jogot, hogy azokat előzetes bejelentés és értesítés nélkül megváltoztassa.



**"WE OFFER YOUR THE TECHNOLOGY
OF THE FUTURE!"**

**"A JÖVŐ TECHNOLÓGIÁJÁT
NYÚJTJUK ÖNNEK!"**

Cooking lines Nagykonyhai főzősorok 4 - 22

Cookers	Tűzhelyek	5 - 9
Cooking tables	Főzőasztalok	10 - 11
Tilting pans	Buktatható serpenyők	12 - 13
Boiling pans	Főzőüstök	12 - 13
Fry tops	Szeletsütők	14 - 17
Fryers	Olajsütők	18 - 19
Lava grills	Lávaköves sütők	20 - 21
Pasta cookers	Tésztafőzők	20 - 21
Bain marie	Vízfürdős melegentatók	22
Natural units	Semleges egységek	22

Plate warmers Tányér melegentartók 23**Salamanders Szalamanderek 23****Electric contact grills Kontakt grillsütők 24 - 25****Toasters Kenyérpirítók 24 - 25****Mincers Daráló és őrlőgépek 26 - 27****Slicers Szeletelőgépek 28 - 29****Spiral mixers Dagasztógépek 30****Pizza ovens Pizzasütők 31****Kombi steamers Kombi sütő - párolók 32 - 43****Dishwashers Mosogatógépek 44 - 47**



Introduction

Cooking lines are available in 600, 700, 900 mm finish.

The appliances are shown in product groups in this catalogue. Every product group has a chart, which consists of the product range, the dimensions and the main technical characteristics.

Each appliance have an excellent cooking features to prevent the flavour and smell of different dishes. (All products guarantee high cooking power in order to safe guard the taste and smell of the food.)

All products have maximum safety, which offer complete comfort for the kitchen staff even if the most critical conditions of use.

All the components made from durable material.

Complete modularity, in order to build up freely a professional cooking system with the necessary accessories.

Each product is carefully and strictly tested before delivery. This way our customers will purchase for sure a safe and totally efficient product.

Easy, simple cleaning and maintaining characterise all the products, it means that easy to remove every parts such as knobs, grids, grid holders, burners, baskets, etc.

Strong, adjustable legs in stainless steel finish it gives excellent stability.

The basic point of the energy connection place is the right-bottom corner what can be seen on the drawing. The written numbers indicate the distance from the basic point in the following order: width, depth, and height.

Bevezető

A főzősorok 600, 700, 900 mm-es kivitelűek.

A készülékeket termékcsoportonkénti bontásban mutatjuk be katalógusunkban. Minden termékcsoporthoz tartozó táblázat tartalmazza a választékot a fő befoglaló méretekkel és a főbb műszaki jellemzőkkel.

Minden készüléket kiváló főzési teljesítmény jellemez, az ételek ízének és illatának megóvása érdekében.

Maximálisan megfelelnek a konyhai személyzet elvárásainak, ami a biztonságos főzést illeti.

Minden termék alapanyaga a legkisebb alkatrészig igen ellenálló anyagból készült. Ez egyet jelent azzal a minőségi elvárással, ami a mindennapi használat során jelentkezik.

A termékek teljesen szabadon illeszthetők egymáshoz, így mindenhol a helyi igényeknek megfelelő professzionális konyhai főzősor építhető fel a szükséges kiegészítővel.

Minden termék a gyártás befejezése után tesztelésre kerül a szállítás előtt. Így vevőink biztosak lehetnek abban, hogy egy tökéletes és biztonságos üzemelésű készüléket kapnak.

Minden készüléket egyszerű karbantartás és tisztíthatóság jellemez, ami az egyes részegységek gombok, főzőrácsok, sütőlapok, égőfejek, sütőkosarak könnyű eltávolítását jelenti.

Minden terméknek erős, rozsdamentes acélból készült állítható lába van, ami kiváló stabilitást biztosít.

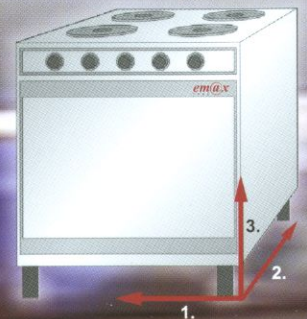
A táblázatokban található bekötési adatok viszonyítási pontja a termék jobb alsó, első sarka. A megadott adatok az ettől való távolságot mutatják a következő sorrendben: szélesség (1.), mélység (2.), magasság (3.).



Gas energy/gáz üzemű termék.



Electric energy/elektromos üzemű termék.





Cookers

The appliances are highly suitable for satisfying the needs of cooking, warming, frying and keeping warm food at any service unit operating on the basis of catering and canteen kitchen service.

Several kinds of burner numbers: 4, 6, 8

Besides cookers are available with radiant hotplate or with surface in pyroceram.

The gas appliances are available in 3 kinds of power levels, the burners also can be ordered in wide power scale with free regulation.

The gas products have maximum safety, thanks to the watertight fire and flame protection systems which prevents accidental extinguishing of the flame.

Cookers are supplied with the both round and square plates, both large in size high in power. Lights indicate the working of the cooking plates.

Fully stainless-steel finish.

The oven chamber is also made of stainless steel, with 1/1GN or 2/1GN sizes.

The oven ensures maximum heat insulation to the full benefit of cooking, thanks to the increased thickness and a silicon strip resistant to high temperatures.

The electric ignition is an option to the appliances.

The cookers can be supplied with smooth or grooved plate instead of cooking grid.

The oven is supplied with a chromed grid.

Can be assembled with fully covered cooking surface on demand, with 5200 cm² cooking surface, in stainless steel finish with 15 mm thickness. The cooking plate is available with 13 kW or 15 kW burners for efficient heating results.

Tűzhelyek

A készülékek alkalmasak vendéglátóipari, üzemi és közétkeztetési egységek főzési, sütési és felmelegítési igényeinek kielégítésére.

Többféle égőszám: 4, 6, 8 áll rendelkezésre, ezenkívül főző- vagy ceránlappal is rendelhető.

A gázkészülékek háromféle teljesítményszintben, a gázégők széles teljesítményskálájában állnak rendelkezésre, fokozatmentes állítási lehetőséggel.

A gázos termékek maximális biztonság jellemzi, ami a kifogástalan lángvédő rendszernek köszönhető, mely megakadályozza a láng véletlenszerű eloltódását.

Az elektromos tűzhelyek rendelhetőek kerek illetve szögletes főzőfelülettel, különböző teljesítménnyel. A főzőlapok bekapcsolt állapotát ellenőrző égők jelzik.

Teljesen rozsdamentes acél kivitel.

A sütőkamra rozsdamentes acél bevonatú, két féle mérettel: 1/1 GN, 2/1 GN.

A sütőajtó megnövelt vastagságának köszönhetően még magas hőmérsékleten is kiváló hőszigetelő tulajdonsággal rendelkezik. Az elektromos égőgyújtó opcióként rendelhető a készülékhez. A főzőrács helyére sütőlap illeszthető, mely sima vagy bordás felületű lehet. A sütőegység tartozéka egy krómozott rács. A tűzhely egybefüggő főzőlappal is rendelkezik. A főzőlap felülete 5200 cm², rozsdamentes acélból 15mm vastagsággal. Nagy teljesítményű, 1db 13 ill. 15 KW-os égő a főzőlap hatékony felmelegítése érdekében.

Az égők teljesítmény szerinti elhelyezkedése az ábrákon látható.

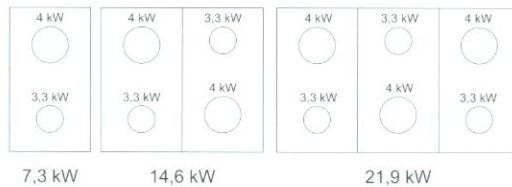
A 700-as sor legnagyobb teljesítményű készülékeinek (3. teljesítményszint) minden égője 7,2 kW-os teljesítményű, a 900-as sor esetén pedig 10,8 kW-os égővel szerelték a készülékek.

Serie 600 / 600-as sorozat



Serie 700 / 700-as sorozat

1. power level / 1. teljesítmény szint



2. power level / 2. teljesítmény szint



Serie 900 / 900-as sorozat

1. power level / 1. teljesítmény szint



2. power level / 2. teljesítmény szint





6GT41G1



6GF41A



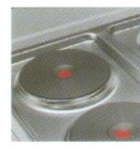
3,3 kW + 4 kW



6ET41E1



6EF41A



2 kW

7GT61G1+1P
7GT61G2+1P

Type	Dimensions	Power	Number of burners	Power of burner	Dimension of hot plate	Oven's power	Gas c
Típus	Méret	Teljesítmény	Égő/főzőlap száma	Főzőégő/lap teljesítménye	Főzőlap mérete	Gázsütő teljesítménye	Gáz
	(mm)	(KW)	(db)	(kW)	(mm)	(kW)	G20
							(m3/h)
6GT41G1	600x600x900	18,1	4	2x3,3; 2x4	-	3,5	1,92
6GT41E1	600x600x900	14,6+3,5	4	2x3,3; 2x4	-	-	1,54
6GT61G1	900x600x900	25,4	6	3x3,3; 3x4	-	3,5	2,69
6GT61E1	900x600x900	21,9+3,5	6	3x3,3; 3x4	-	-	2,32
6ET41E1	600x600x900	11,5	4	4x2	Ø 180	-	-
6ET61E1	900x600x900	15,5	6	6x2	Ø 180	-	-
7GT41G1	800x700x900	18,1	4	2x3,3; 2x4	-	3,5	1,92
7GT41G2	800x700x900	23,6	4	2x3,3; 2x4	-	9	2,50
7GT41E1	800x700x900	14,6+3,5	4	2x3,3; 2x4	-	-	1,54
7GT41E2	800x700x900	14,6+5,9	4	2x3,3; 2x4	-	-	1,54
7GT61G1	1200x700x900	25,4	6	3x3,3; 3x4	-	3,5	2,69
7GT61G2	1200x700x900	30,9	6	3x3,3; 3x4	-	9	3,27
7GT61E1	1200x700x900	21,9+3,5	6	3x3,3; 3x4	-	-	2,32
7GT61E2	1200x700x900	21,9+5,9	6	3x3,3; 3x4	-	-	2,32
7GT42G1	800x700x900	26,5	4	2x4,3; 2x7,2	-	3,5	2,80
7GT42G2	800x700x900	32	4	2x4,3; 2x7,2	-	9	3,39
7GT42E1	800x700x900	23+3,5	4	2x4,3; 2x7,2	-	-	2,43
7GT42E2	800x700x900	23+5,9	4	2x4,3; 2x7,2	-	-	2,43
7GT62G1	1200x700x900	38	6	3x4,3; 3x7,2	-	3,5	4,02
7GT62G2	1200x700x900	43,5	6	3x4,3; 3x7,2	-	9	4,60
7GT62E1	1200x700x900	34,5+3,5	6	3x4,3; 3x7,2	-	-	3,65
7GT62E2	1200x700x900	34,5+5,9	6	3x4,3; 3x7,2	-	-	3,65
7GT43G1	800x700x900	32,3	4	4x7,2	-	3,5	3,42
7GT43G2	800x700x900	37,8	4	4x7,2	-	9	4,00
7GT63G1	1200x700x900	46,7	6	6x7,2	-	3,5	4,94
7GT63G2	1200x700x900	52,2	6	6x7,2	-	9	5,52
7GTF42G1	800x700x900	16,5	1	1x13	-	3,5	1,7
7GTF42G2	800x700x900	22	1	1x13	-	9	2,2
7GTF62G1	1200x700x900	28	3	1x13; 1x4,3; 1x7,2	-	3,5	2,8
7GTF62G2	1200x700x900	33,5	3	1x13; 1x4,3; 1x7,2	-	9	3,2
7ET41E1	800x700x900	13,9	4	4x2,6	Ø 220	-	-
7ET41E2	800x700x900	16,3	4	4x2,6	Ø 220	-	-
7ET61E1	1200x700x900	19,1	6	6x2,6	Ø 220	-	-
7ET61E2	1200x700x900	21,5	6	6x2,6	Ø 220	-	-
7ET42E1	800x700x900	13,9	4	4x2,6	220x220	-	-
7ET42E2	800x700x900	16,3	4	4x2,6	220x220	-	-
7ET62E1	1200x700x900	19,1	6	6x2,6	220x220	-	-
7ET62E2	1200x700x900	21,5	6	6x2,6	220x220	-	-
7ET43E1	800x700x900	13,1	-	9,6	pyroceram	-	-
7ET43E2	800x700x900	15,5	-	9,6	pyroceram	-	-



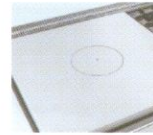
7GT62G1+2C
7GT62G2+2C



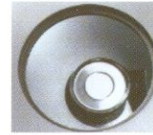
7ET41E1
7ET41E2



7GTF 62G1+1P
7GTF 62G2+1P



Cooking plate
Főzőfelület



Burner
Főzőlap égőfej
13 kW



2/1GN

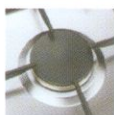
Consumption Fogyasztás	Gas connection pos. Gázbekötési pozíció	Gas-connection Gázcsatlakozás	Power of electric oven Elektromos sütő teljesítmény	Tension Feszültség	Electric connection pos. Elektromos bekötési pozíció	Oven capacity Sütőkapacitás	Weight Súly
G30 (kg/h)	(mm)		(kW)				(kg)
1,3	13,5x272x100	G3/8"	-	-	-	GN1/1	75
1	13,5x272x100	G3/8"	3,5	230V, 50Hz	425x550x140	GN1/1	74
1,8	13,5x272x100	G3/8"	-	-	-	GN1/1	95
1,5	13,5x272x100	G3/8"	3,5	230V, 50Hz	725x550x140	GN1/1	94
-	-	-	3,5	3+N 400V	425x550x140	GN1/1	70
-	-	-	3,5	3+N 400V	725x550x140	GN1/1	88
1,30	25x258x100	G3/8"	-	-	-	GN1/1	95
1,7	25x258x100	G3/8"	-	-	-	GN2/1	102
1,0	25x258x100	G3/8"	3	230V, 50Hz	765x415x100	GN1/1	94
1,0	25x258x100	G3/8"	5,9	230V, 50Hz	765x415x100	GN2/1	103
1,8	25x258x100	G3/8"	-	-	-	GN1/1	125
2,2	25x258x100	G3/8"	-	-	-	GN2/1	132
1,6	25x258x100	G3/8"	3,5	230V, 50Hz	1165x415x100	GN1/1	124
1,6	25x258x100	G3/8"	5,9	230V, 50Hz	1165x415x100	GN2/1	133
1,80	25x258x100	G1/2"	-	-	-	GN1/1	101
2,10	25x258x100	G1/2"	-	-	-	GN2/1	117
1,50	25x258x100	G1/2"	3,5	230V, 50Hz	765x415x100	GN1/1	100
1,50	25x258x100	G1/2"	5,9	3+N 400V	765x415x100	GN2/1	122
2,50	25x258x100	G1/2"	-	-	-	GN1/1	146
2,80	25x258x100	G1/2"	-	-	-	GN2/1	155
2,20	25x258x100	G1/2"	3	230V, 50Hz	1165x415x100	GN1/1	145
2,20	25x258x100	G1/2"	5,9	3+N 400V	1165x415x100	GN2/1	160
2,20	25x258x100	G1/2"	-	-	-	GN1/1	119
2,50	25x258x100	G1/2"	-	-	-	GN2/1	119
3,30	25x258x100	G1/2"	-	-	-	GN1/1	149
3,40	25x258x100	G1/2"	-	-	-	GN2/1	158
1,3	25x258x100	G1/2"	-	-	-	GN1/1	127
1,6	25x258x100	G1/2"	-	-	-	GN2/1	142
3	25x258x100	G1/2"	-	-	-	GN1/1	170
2,4	25x258x100	G1/2"	-	-	-	GN2/1	180
-	-	-	3,5	3+N 400V	758x359x100	GN1/1	83
-	-	-	5,9	3+N 400V	758x359x100	GN2/1	100
-	-	-	3,5	3+N 400V	1158x359x100	GN1/1	113
-	-	-	5,9	3+N 400V	1158x359x100	GN2/1	130
-	-	-	3,5	3+N 400V	758x359x100	GN1/1	89
-	-	-	5,9	3+N 400V	758x359x100	GN2/1	106
-	-	-	3,5	3+N 400V	1158x359x100	GN1/1	122
-	-	-	5,9	3+N 400V	1158x359x100	GN2/1	130
-	-	-	3,5	3+N 400V	758x359x100	GN1/1	85
-	-	-	5,9	3+N 400V	758x359x100	GN2/1	100



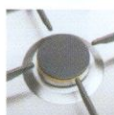
9GT61G1+1P



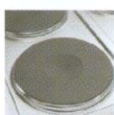
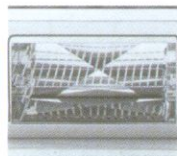
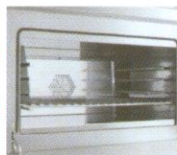
4,4 kW



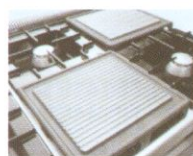
4,2 kW



3,5 kW

3,5 kW
300 mm600x400 mm
GN 1/1600x400 mm
GN 1/1 convection
légkeveréses

9GT82E2

Ribbed plate
Bordás lapRemovable tray holder
Kivehető tálcartó

10,8 kW



7,2 kW



4,3 kW

Type	Dimensions	Power	Number of burners	Power of burner	Dimension of hot plate	Oven's power
Tipus	Méret	Teljesítmény	Égő/főzőlap száma	Főzőégő/lap teljesítménye	Főzőlap mérete	Gázsütő teljesítménye
	(mm)	(KW)	(db)	(kW)	(mm)	(kW)
9GT41G1	800x900x900	20	4	1x3,5; 1x4,2; 2x4,4	-	3,5
9GT41E1	800x900x900	16,5+3,5	4	1x3,5; 1x4,2; 2x4,4	-	-
9GT61G1	1200x900x900	28,6	6	1x3,5; 2x4,2; 3x4,4	-	3,5
9GT61E1	1200x900x900	25,1+3,5	6	1x3,5; 2x4,2; 3x4,4	-	-
9GT42G1	800x900x900	30,1	4	2x4,3; 1x7,2; 1x10,8	-	3,5
9GT42G2	800x900x900	35,6	4	2x4,3; 1x7,2; 1x10,8	-	9,0
9GT42E1	800x900x900	26,6+3,5	4	2x4,3; 1x7,2; 1x10,8	-	-
9GT42E2	800x900x900	26,6+5,9	4	2x4,3; 1x7,2; 1x10,8	-	-
9GT62G1	1200x900x900	45,2	6	3x4,3; 1x7,2; 2x10,8	-	3,5
9GT62G2	1200x900x900	50,7	6	3x4,3; 1x7,2; 2x10,8	-	9,0
9GT62G3	1200x900x900	53,7	6	3x3,5; 1x6; 2x9	-	12,0
9GT62E1	1200x900x900	41,7+3,5	6	3x4,3; 1x7,2; 2x10,8	-	-
9GT62E2	1200x900x900	41,7+5,9	6	3x4,3; 1x7,2; 2x10,8	-	-
9GT82G1	1600x900x900	60,2	8	4x4,3; 2x7,2; 2x10,8	-	2x3,5
9GT82G2	1600x900x900	71,2	8	4x4,3; 2x7,2; 2x10,8	-	2x9,0
9GT82E1	1600x900x900	53,2+7	8	4x4,3; 2x7,2; 2x10,8	-	-
9GT82E2	1600x900x900	53,2+11,8	8	4x4,3; 2x7,2; 2x10,8	-	-
9GT43G1	800x900x900	46,7	4	4x10,8	-	3,5
9GT43G2	800x900x900	52,2	4	4x10,8	-	9,0
9GT63G1	1200x900x900	68,3	6	6x10,8	-	3,5
9GT63G2	1200x900x900	73,8	6	6x10,8	-	9,0
9GT63G3	1200x900x900	76,8	6	6x10,8	-	12,0
9GT83G1	1600x900x900	93,4	8	8x10,8	-	2x3,5
9GT83G2	1600x900x900	104,4	8	8x10,8	-	2x9,0
9GTF42G1	800x900x900	18,5	1	1x15	-	3,5
9GTF42G2	800x900x900	22,8	1	1x15	-	9,0
9GTF62G1	1200x900x900	33,6	3	1x15; 1x4,3; 1x10,8	-	3,5
9GTF62G2	1200x900x900	37,9	3	1x15; 1x4,3; 1x10,8	-	9,0
9GTF62G3	1200x900x900	42,1	3	1x15; 1x4,3; 1x10,8	-	12,0
9ET41E1	800x900x900	17,5	4	4x3,5	Ø 300	-
9ET41E2	800x900x900	19,5	4	4x3,5	Ø 300	-
9ET61E1	1200x900x900	24,5	6	6x3,5	Ø 300	-
9ET61E2	1200x900x900	26,9	6	6x3,5	Ø 300	-
9ET42E1	800x900x900	17,5	4	4x3,5	300x300	-
9ET42E2	800x900x900	19,9	4	4x3,5	300x300	-
9ET62E1	1200x900x900	24,5	6	6x3,5	300x300	-
9ET62E2	1200x900x900	26,9	6	6x3,5	300x300	-
9ET43E1	800x900x900	17,1	-	13,6	pyroceram	-
9ET43E2	800x900x900	19,5	-	13,6	pyroceram	-



9GT63G3



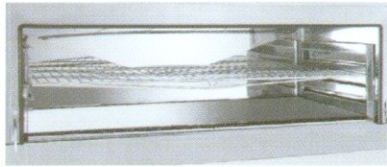
9ET62E2+1P



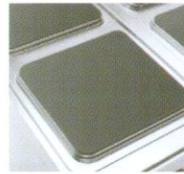
9ET43E2



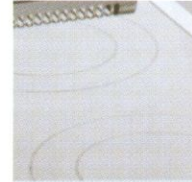
9ET41E1



1045x530 mm



3,5 kW / 4 kW



4X3,4 kW

Gas consumption		Gas connection pos.	Gas-connection	Power of electric oven	Tension	Electric connection pos.	Oven capacity	Weight
G20	G30	(mm)	Gázcsatlakozás	Elektromos sütő telj.	Feszültség	Elektromos bekötési pozíció	Sütőkapacitás	Súly
(m3/h)	(kg/h)			(kW)				(kg)
2,1	1,3	13,5x375x100	G3/8"	-	-	-	GN1/1	121
1,7	1,1	13,5x375x100	G3/8"	3,5	230V, 50Hz	765x415x95	GN1/1	120
3,1	1,9	13,5x375x100	G3/8"	-	-	-	GN1/1	175
2,6	1,6	13,5x375x100	G3/8"	3,5	230V, 50Hz	1165x415x95	GN1/1	175
3,19	2	26x277,5x100	G1/2"	-	-	-	GN1/1	121
3,77	2,3	26x277,5x100	G1/2"	-	-	-	GN2/1	120
2,81	1,7	26x277,5x100	G1/2"	3,5	230V, 50Hz	765x415x95	GN1/1	120
2,81	1,7	26x277,5x100	G1/2"	5,9	3+N 400V	765x415x95	GN2/1	146
4,78	2,9	26x277,5x100	G1/2"	-	-	-	GN1/1	175
5,37	3,3	26x277,5x100	G1/2"	-	-	-	GN2/1	186
4,9	3,6	26x277,5x100	G1/2"	-	-	-	1045x530	200
4,41	2,6	26x277,5x100	G1/2"	3,5	230V, 50Hz	1165x415x95	GN1/1	175
4,41	2,6	26x277,5x100	G1/2"	5,9	3+N 400V	1165x415x95	GN2/1	192
6,37	4	26/826x277,5x100	G1/2"	-	-	-	GN1/1	226
7,53	4,66	26/826x277,5x100	G1/2"	-	-	-	GN2/1	250
5,63	3,4	26/826x277,5x100	G1/2"	2x3,5	230V, 50Hz	765/1565x415x95	GN1/1	210
5,63	3,4	26/826x277,5x100	G1/2"	2x5,9	3+N 400V	765/1565x415x95	GN2/1	262
4,94	3,09	26x277,5x100	G1/2"	-	-	-	GN1/1	121
5,52	3,4	26x277,5x100	G1/2"	-	-	-	GN2/1	140
7,23	4,4	26x277,5x100	G1/2"	-	-	-	GN1/1	175
7,81	4,8	26x277,5x100	G1/2"	-	-	-	GN2/1	186
6,9	5,1	26x277,5x100	G1/2"	-	-	-	1045x530	200
9,88	6,1	26/826x277,5x100	G1/2"	-	-	-	GN1/1	226
11,05	6,8	26/826x277,5x100	G1/2"	-	-	-	GN2/1	250
1,9	1,4	26x277,5x100	G1/2"	-	-	-	GN1/1	152
2,4	1,7	26x277,5x100	G1/2"	-	-	-	GN2/1	170
3,2	2,4	26x277,5x100	G1/2"	-	-	-	GN1/1	204
3,7	2,7	26x277,5x100	G1/2"	-	-	-	GN2/1	216
4,2	3,1	26x277,5x100	G1/2"	-	-	-	1045x530	228
-	-	-	-	3,5	3+N 400V	765x415x95	GN1/1	108
-	-	-	-	5,9	3+N 400V	765x415x95	GN2/1	127
-	-	-	-	3,5	3+N 400V	1165x415x95	GN1/1	146
-	-	-	-	5,9	3+N 400V	1165x415x95	GN2/1	156
-	-	-	-	3,5	3+N 400V	765x415x95	GN1/1	107
-	-	-	-	5,9	3+N 400V	765x415x95	GN2/1	127
-	-	-	-	3,5	3+N 400V	1165x415x95	GN1/1	146
-	-	-	-	3,5	3+N 400V	1165x415x95	GN2/1	156
-	-	-	-	3,5	3+N 400V	765x415x95	GN1/1	107
-	-	-	-	5,9	3+N 400V	765x415x95	GN2/1	127

Cooking tables

The appliances can be used in catering units, restaurants, buffets for cooking, heating up and frying different kinds of dishes.

Assembled in gas or in electric finish.

Several kinds of burner numbers: 2, 4, 6 or can be assembled with cooking plate, besides the appliances are available with ceramic plate on demand.

In gas finish the appliances can be ordered 3 kinds of power level, burners are available in wide power scale with free regulation.

Thanks to the combined using possibility the units can be assembled with frying plate instead of cooking grid. Plate can be smooth or grooved.

Fully stainless steel finish.

Can be ordered in open stand or in table finish.

The doors are option to the open stand finish.

The electric ignition is also option.

Thanks to the removable holding grid and removable burners the appliances can be cleaned easily.

Can be assembled with fully covered cooking surface on demand, in this case the cooking plate has 4500 and 5200 cm² surface in stainless steel finish with 14 mm thickness. The cooking plate is available with 13 kW or 15 kW burners for efficient heating

Főzőasztalok

Ezek a termékek az üzemi és közétkeztetési egységek, vendéglátóipari helyek főzési, felmelegítési és szélesztési igényeinek kielégítésére szolgálnak.

Gázos és elektromos kivitelben egyaránt rendelhetők. Többféle égőszámmal (2, 4, 6) illetve főzőlappal szerelhetők, ezenkívül igény szerint üvegkerámia lappal is kaphatók a készülékek.

A gázos kivitelű készülékek háromféle teljesítményszintben, a gázegők széles teljesítményskálában állnak rendelkezésre, fokozatmentes állítási lehetőséggel.

A kombinált alkalmazási lehetőségnek köszönhetően a főzőrács helyére sütőlap illeszthető, mely sima vagy bordás felületű lehet.

A készülékek teljesen rozsdamentes acél kivitelűek.

Lábon álló és asztali kivitelben egyaránt rendelhetők, lehetnek nyitott és zárt kivitelűek. A zárt kivitelnél az ajtók opcióként rendelhetőek.

Az elektromos égőgyújtó szintén opcióként rendelhető.

A kiemelhető tartórácsnak és szintén kiemelhető gázegőknek köszönhetően a készülék könnyen tisztítható.

A tűzhelyekhez hasonlóan a főzőasztal egybefüggő főzőlappal is rendelkezhet. A főzőlap felülete 4500 ill. 5200 cm², rozsdamentes acélból 15 mm vastagsággal. Nagy teljesítményű, 1db 13 kW vagy 15 kW-os égő a főzőlap hatékony felmelegítése érdekében.



7GF22A



7GF42A



7GF62A



7GF22L



7GF42L



7GFF62L



7EF22L



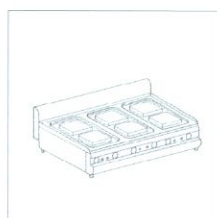
7EF41L



7EF22A



7EF41A



7EF62A

Type	Dimension	Power
Típus	Méret	Teljesítmény
	(mm)	(KW)
6GF21A	300x600x290	7,3
6GF41A	600x600x290	14,6
6GF61A	900x600x290	21,9
6EF21A	300x600x290	4
6EF41A	600x600x290	8
6EF61A	900x600x290	12
6GF21L	300x600x900	7,3
6GF41L	600x600x900	14,6
6GF61L	900x600x900	21,9
6EF21L	300x600x900	4
6EF41L	600x600x900	8
6EF61L	900x600x900	12
7GF21A	400x700x290	7,3
7GF41A	800x700x290	14,6
7GF61A	1200x700x290	21,9
7GF22A	400x700x290	11,5
7GF42A	800x700x290	23
7GF62A	1200x700x290	34,5
7GF23A	400x700x290	14,4
7GF43A	800x700x290	28,8
7GF63A	1200x700x290	43,2
7GF21L	400x700x290	7,3
7GF41L	800x700x290	14,6
7GF61L	1200x700x290	21,9
7GF22L	400x700x900	11,5
7GF42L	800x700x900	23
7GF62L	1200x700x900	34,5
7GF23L	400x700x900	14,4
7GF43L	800x700x900	28,8
7GF63L	1200x700x900	43,2
7GFF42L	800x700x900	13
7GFF62L	1200x700x900	24,5
7EF21A	400x700x290	5,2
7EF41A	800x700x290	10,4
7EF61A	1200x700x290	15,6
7EF21L	400x700x900	5,2
7EF41L	800x700x900	10,4
7EF61L	1200x700x900	15,6
7EF22A	400x700x290	5,2
7EF42A	800x700x290	10,4
7EF62A	1200x700x290	15,6
7EF22L	400x700x900	5,2
7EF42L	800x700x900	10,4
7EF62L	1200x700x900	15,6
7EF43A	800x700x290	9,6
7EF43L	800x700x900	9,6
9GF21L	400x900x900	7,9
9GF41L	800x900x900	16,5
9GF61L	1200x900x900	25,1
9GF22L	400x900x900	15,2
9GF42L	800x900x900	26,6
9GF62L	1200x900x900	41,7
9GF23L	400x900x900	21,6
9GF43L	800x900x900	43,2
9GF63L	1200x900x900	64,8
9GFF42L	800x900x900	15
9GFF62L	1200x900x900	30,1
9EF21L	400x900x900	7
9EF41L	800x900x900	14
9EF61L	1200x900x900	21
9EF22L	400x900x900	7
9EF42L	800x900x900	14
9EF62L	1200x900x900	21
9EF43L	800x900x900	13,6

Number of burners Egőfőzőlap száma	Power of burners Főzőgő/lap teljesítménye	Dimension of hot plate Főzőlap mérete	Gas consumption		Gas connection pos. Gázbekötési pozíció	Gas-connection Gázcsatlakozás	Tension Feszültség	Electric connection pos. Elektromos bekötési pozíció	Weight Súly
			G20 (m ³ /h)	G30 (kg/h)					
(db)	(kW)	(mm)	(mm)						(kg)
2	1x3,3; 1x4	-	0,77	0,5	285x600x45	G3/8"	-	-	24
4	2x3,3; 2x4	-	1,54	1	585x600x45	G3/8"	-	-	41
6	3x3,3; 3x4	-	2,32	1,5	885x600x45	G3/8"	-	-	59
2	2x2	Ø 180	-	-	-	-	3+N 400V	85,5x600x55	21
4	4x2	Ø 180	-	-	-	-	3+N 400V	85,5x600x55	35
6	6x2	Ø 180	-	-	-	-	3+N 400V	85,5x600x55	50
2	1x3,3; 1x4	-	0,77	0,5	13x272x100	G3/8"	-	-	30
4	2x3,3; 2x4	-	1,54	1	13x272x100	G3/8"	-	-	47
6	3x3,3; 3x4	-	2,32	1,5	13x272x100	G3/8"	-	-	62
2	2x2	Ø 180	-	-	-	-	3+N 400V	13x272x164	29
4	4x2	Ø 180	-	-	-	-	3+N 400V	13x272x164	47
6	6x2	Ø 180	-	-	-	-	3+N 400V	13x272x164	75
2	1x3,3; 1x4	-	0,77	0,5	385x635x45	G3/8"	-	-	28
4	2x3,3; 2x4	-	1,54	1	785x635x45	G3/8"	-	-	49
6	3x3,3; 3x4	-	2,32	1,5	1185x635x45	G3/8"	-	-	69
2	1x4,3; 1x7,2	-	1,22	0,7	385x635x45	G1/2"	-	-	36
4	2x4,3; 2x7,2	-	2,43	1,5	785x635x45	G1/2"	-	-	61
6	3x4,3; 3x7,2	-	3,65	2,2	1185x635x45	G1/2"	-	-	87
2	2x7,2	-	1,52	0,94	385x635x45	G1/2"	-	-	37
4	4x7,2	-	3,05	1,88	785x635x45	G1/2"	-	-	63
6	6x7,2	-	4,57	2,82	1185x635x45	G1/2"	-	-	89
2	1x3,3; 1x4	-	0,77	0,5	26x258x100	G3/8"	-	-	41
4	2x3,3; 2x4	-	1,54	1	26x258x100	G3/8"	-	-	67
6	3x3,3; 3x4	-	2,32	1,5	26x258x100	G3/8"	-	-	88
2	1x4,3; 1x7,2	-	1,22	0,7	26x258x100	G1/2"	-	-	48
4	2x4,3; 2x7,2	-	2,43	1,5	26x258x100	G1/2"	-	-	80
6	3x4,3; 3x7,2	-	3,65	2,2	26x258x100	G1/2"	-	-	108
2	2x7,2	-	1,52	0,94	26x258x100	G1/2"	-	-	49
4	4x7,2	-	3,05	1,88	26x258x100	G1/2"	-	-	82
6	6x7,2	-	4,57	2,82	26x258x100	G1/2"	-	-	111
1	1x13	-	1,4	1	26x258x100	G1/2"	-	-	107
3	1x13; 1x4,3; 1x7,2	-	2,4	1,8	26x375x100	G1/2"	-	-	150
2	2x2,6	Ø 220	-	-	-	-	3+N 400V	75x700x45	24
4	4x2,6	Ø 220	-	-	-	-	3+N 400V	75x700x45	41
6	6x2,6	Ø 220	-	-	-	-	3+N 400V	75x700x45	60
2	2x2,6	Ø 220	-	-	-	-	3+N 400V	70x700x660	37
4	4x2,6	Ø 220	-	-	-	-	3+N 400V	70x700x660	59
6	6x2,6	Ø 220	-	-	-	-	3+N 400V	70x700x660	83
2	2x2,6	220x220	-	-	-	-	3+N 400V	75x700x45	27
4	4x2,6	220x220	-	-	-	-	3+N 400V	75x700x45	47
6	6x2,6	220x220	-	-	-	-	3+N 400V	75x700x45	69
2	2x2,6	220x220	-	-	-	-	3+N 400V	70x700x660	40
4	4x2,6	220x220	-	-	-	-	3+N 400V	70x700x660	65
6	6x2,6	220x220	-	-	-	-	3+N 400V	70x700x660	95
4	9,6	pyroceram	-	-	-	-	3+N 400V	75x700x45	42
4	9,6	pyroceram*	-	-	-	-	3+N 400V	70x700x660	65
2	1x3,5; 1x4,4	-	0,8	0,5	13,5x375x100	G3/8"	-	-	58
4	1x3,5; 1x4,2; 2x4,4	-	1,7	1,1	13,5x375x100	G3/8"	-	-	96
6	1x3,5; 2x4,2; 3x4,4	-	2,6	1,6	13,5x375x100	G3/8"	-	-	131
2	1x4,3; 1x10,8	-	1,6	0,9	26x328x100	G1/2"	-	-	58
4	2x4,3; 1x7,2; 1x10,8	-	2,8	1,7	26x328x100	G1/2"	-	-	96
6	3x4,3; 1x7,2; 2x10,8	-	4,4	2,6	26x328x100	G1/2"	-	-	130
2	2x10,8	-	2,3	1,4	26x328x100	G1/2"	-	-	58
4	4x10,8	-	4,6	2,8	26x328x100	G1/2"	-	-	96
6	6x10,8	-	6,9	4,2	26x328x100	G1/2"	-	-	121
1	1x15	-	1,6	1,2	26x375x100	G1/2"	-	-	128
3	1x15; 1x4,3; 1x10,8	-	2,9	2,1	26x375x100	G1/2"	-	-	180
2	2x3,5	Ø 300	-	-	-	-	3+N 400V	23,5x375x95	48
4	4x3,5	Ø 300	-	-	-	-	3+N 400V	23,5x375x95	78
6	6x3,5	Ø 300	-	-	-	-	3+N 400V	23,5x375x95	108
2	2x3,5	300x300	-	-	-	-	3+N 400V	23,5x375x95	48
4	4x3,5	300x300	-	-	-	-	3+N 400V	23,5x375x95	78
6	6x3,5	300x300	-	-	-	-	3+N 400V	23,5x375x95	108
4	13,6	pyroceram	-	-	-	-	3+N 400V	23,5x375x95	78

Tilting pans

Generally used in catering units, restaurants, and hotels for frying dishes in big quantities.

Assembled in gas or in electric finish.

Fully stainless-steel finish.

Capacity in 700 finish is 60 litre, in 900 finish is 80 l or 120 l.

Can be tilted manually or electronically, simple emptying after frying and after cleaning.

The maximum tilting angle is 80°.

The temperature can be regulated between 100-290° C in gas finish and between 45-295° C in electric finish.

The gas burners are supplied with piezoelectric ignition.

Buktatható serpenyők

A berendezések nagykonyhákban, éttermekben nagyobb mennyiségű étel sütésére alkalmasak.

Gázos és elektromos kivitelben egyaránt rendelhető.

A készülék rozsdamentes acélból készül.

Ürtartalma a 700-as kivétel esetén 60 liter, a 900-as kivételéknél pedig 80 vagy 120 liter.

A serpenyő előre buktatása kézzel vagy elektronikus úton történik, üritése egyszerű úgy a sütés befejezésekor mind a tisztításnál.

A serpenyő maximális buktathatósága 80°.

A hőmérséklet 100-290°C között szabályozható a gázos kivitelű készülékeknél, az elektromos árammal működőknél pedig 45-295°C az állítható hőmérséklet tartomány.

A gázégők gyújtása piezozgyújtóval történik.



7GB55

Boiling pans

Generally used in catering units, restaurants, and hotels, for cooking soups and other dishes.

Assembled in gas or in electric finish, with direct or indirect cooking system.

Thanks to the inner temperature system, the indirect appliances with double walls and with low water pressure guarantee excellent cooking result.

Capacity in 700 finish is 60 l, the appliances of 900 line can be ordered with the following capacities: 100 l, 150 l, and 200 l.

Easy to use them, which is represented by the perfectly placed and easy using of the filling and emptying taps.

Fully stainless-steel finish with long lasting pan.

Rounded shapes and corners, easy to cleaning.

The boiling pans are available in tilting finish, it is indicated with "B" in the type numbers.

"D" means direct system, "I" means indirect system in the type numbers.

It is recommended to put the boiling pans under exhaust hood

"A" means autoclave.

Főzőüstök

A készülék az üzemi és közétkeztetési egységek, éttermek, hotelek főzési igényeinek kielégítésére szolgál.

Gázos és elektromos kivitelben egyaránt rendelhető, direkt vagy indirekt fűtési rendszerrel. A főzőüst belső hőmérséklet ellenőrző rendszerének köszönhetően garantált, hogy az indirekt fűtésű készülékek a dupla fallal és az alacsony nyomású vízzel megbízható főzést tesznek lehetővé.

A 700-as sor készüléke 60 literes ürtartalommal, a 900-as sor készülékei pedig 100, 150 és 200 literes ürtartalommal rendelhető.

Egyszerű használhatóság jellemzi ezeket a készülékeket, melyet a legjobban kifejez a töltő és leeresztő csapok tökéletes elhelyezése és egyszerű kezelhetősége.

Az üst korrózió és időtálló rozsdamentes acélból készül.

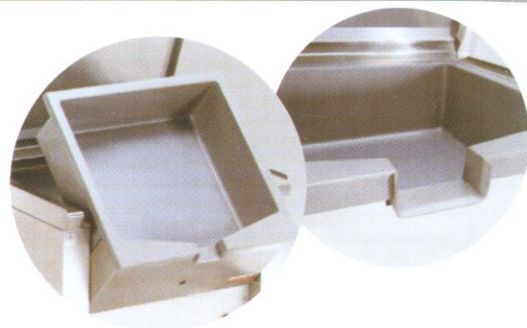
A lekerekített élek és sarkok következtében a tisztítás könnyen elvégezhető.

A főzőüstök buktatható kivitelben is rendelhető, ezt a típusjelben "B" betű jelzi.

A kódszámban feltüntetett "D" betűjel a direkt fűtésre, az "I" betűjel pedig az indirekt fűtésre utal.

Főzőüstöket ajánlott elszívóernyő alá állítani.

Az "A" betű túlnyomáson főző üstöt jelent.



Type	Dimensions	Power
Tipus	Méret	Teljesítmény
	(mm)	(KW)

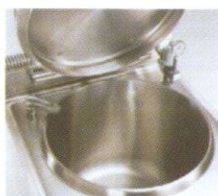
6EU155	600x600x900	9
7GUD60	800x700x900	14
7GUI60	800x700x900	14
7EUI60	800x700x900	6
9GUD100	800x900x900	16
9GUD100A	800x900x900	16
9GUI100	800x900x900	16
9GUI100A	800x900x900	16
9GUD150	800x900x900	16
9GUD150A	800x900x900	16
9GUI150	800x900x900	16
9GUI150A	800x900x900	16
9GUD200	900x900x900	21,3
9GUD200A	900x900x900	21,3
9GUI200	1000x1150x900	21,3
9GUI200A	1000x1150x900	21,3
9EUI100	800x900x900	15
9EUI100A	800x900x900	15
9EUI150	800x900x900	15
9EUI150A	800x900x900	15
9EUI200	1000x1150x900	32
9EUI200A	1000x1150x900	32
9GUD100B	1360x990x990	21
9GUI100B	1360x990x990	21
9GUD150B	1360x990x990	21
9GUI150B	1360x990x990	21
9GUD200B	1510x1140x1080	34,5
9GUI200B	1510x1140x1080	34,5
9EUI100B	1360x870x990	16
9EUI150B	1360x870x990	18
9EUI200B	1510x1020x1080	32
9SUI200	1000x1150x900	31
9SUI200A	1000x1150x900	31
9SUI100B	1360x870x990	15
9SUI150B	1360x870x990	23
9SUI200B	1510x1020x1080	31



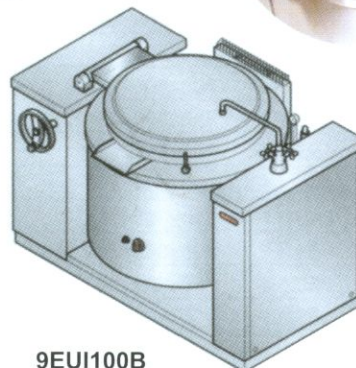
7EUI60

Type	Dimensions	Power	Gas consumption	Gas/electric connection pos.	Gas-connection	Tension	Capacity	Size of tank	Water connection	Weight	
Típus	Méret	Teljesítmény	Gázterhelés	Gáz/elektromos bekötési pozíció	Gázcsatlakozás	Feszültség	Kapacitás	Tank méretek	Vízcsatlakozás	Súly	
	(mm)	(KW)	G20 (m ³ /h)	G30 (kg/h)	(mm)		(l)	(mm)	(mm)	(kg)	
7GB55	800x700x900	16,2	1,71	1,15	755x265x100	G1/2"	-	55	575x480x200	-	155
7EB55	800x700x900	9	-	-	460x590x100	-	3+N 400V	55	575x480x200	-	150
9GB80	800x900x900	21,6	2,29	1,53	719x280x140	G1/2"	-	80	720x560x225	Ø12mm 719x360x140	170
9GB120	1200x900x900	32,4	3,43	2,3	1119x280x140	G1/2"	-	120	1100x560x225	Ø12mm 1119x360x140	205
9EB80	800x900x900	9,1	-	-	400x190x215	-	3+N 400V	80	590x760x225	Ø12mm 719x360x140	160
9EB120	1200x900x900	15	-	-	800x190x215	-	3+N 400V	120	1100x560x225	Ø12mm 1119x360x140	205

Gas consumption	Gas connection pos.	Gas-connection	Tension	Electric connection pos.	Heating-up time	Cold water con.	Warm water con.	Water outflow	Capacity	Size of tank	Weight
Gázterhelés	Gázbekötési pozíció	Gázcsatlakozás	Feszültség	Elektromos bekötési pozíció	Felfűtési idő	Hidegvíz bekötési pozíció	Melegvíz bekötési pozíció	Tulifolyó bekötési pozíció	Kapacitás	Tank méretek	Súly
(m ³ /h)	(kg/h)	(mm)		(mm)	(min)	(mm)	(mm)	(mm)	(l)	(mm)	(kg)
-	-	-	3+N 400V	440x500x180	21-92°C	Ø10mm 32x420x100	Ø10mm 32x430x100	-	55	Ø400x450	90
1,48	1,04	65x260x130	G3/4"	-	33	1/2" 65x495x100	1/2" 65x365x100	690x510x100	60	Ø400x450	100
1,48	1,04	65x260x130	G3/4"	230V, 50Hz	38	1/2" 65x495x100	1/2" 65x365x100	690x510x100	60	Ø400x450	132
-	-	-	3+N 400V	65x260x300	36	1/2" 65x495x100	1/2" 65x365x100	687x495x100	60	Ø400x450	125
1,69	1,6	35x380x100	G1/2"	-	50	Ø10mm 40x580x100	Ø10mm 40x630x100	670x130x100	100	Ø600x420	110
1,69	1,6	35x380x100	G1/2"	-	50	Ø10mm 40x580x100	Ø10mm 40x630x100	670x130x100	100	Ø600x420	110
1,69	1,6	35x380x100	G1/2"	-	58	Ø10mm 40x580x100	Ø10mm 40x630x100	670x130x100	100	Ø600x420	148
1,69	1,6	35x380x100	G1/2"	-	58	Ø10mm 40x580x100	Ø10mm 40x630x100	670x130x100	100	Ø600x420	148
1,69	1,6	35x380x100	G1/2"	-	62	Ø10mm 40x580x100	Ø10mm 40x630x100	670x130x100	150	Ø600x420	150
1,69	1,6	35x380x100	G1/2"	-	62	Ø10mm 40x580x100	Ø10mm 40x630x100	670x130x100	150	Ø600x420	150
1,69	1,6	35x380x100	G1/2"	-	75	Ø10mm 40x580x100	Ø10mm 40x630x100	670x130x100	150	Ø600x420	150
1,69	1,6	35x380x100	G1/2"	-	75	Ø10mm 40x580x100	Ø10mm 40x630x100	670x130x100	150	Ø600x420	150
2,25	2,1	35x380x100	G1/2"	-	-	Ø10mm 40x580x100	Ø10mm 40x630x100	775x125x100	200	-	115
2,25	2,1	35x380x100	G1/2"	-	-	Ø10mm 40x580x100	Ø10mm 40x630x100	775x125x100	200	-	125
2,25	2,1	90x360x100	G1/2"	-	-	1/2" 905x280x100	1/2" 905x330x100	-	200	-	270
2,25	2,1	90x360x100	G1/2"	-	-	1/2" 905x280x100	1/2" 905x330x100	-	200	-	290
-	-	-	3+N 400V	250x295x150	41	Ø10mm 40x580x100	Ø10mm 40x630x100	670x130x100	100	Ø600x420	140
-	-	-	3+N 400V	250x295x150	41	Ø10mm 40x580x100	Ø10mm 40x630x100	670x130x100	100	Ø600x420	140
-	-	-	3+N 400V	250x295x150	55	Ø10mm 40x580x100	Ø10mm 40x630x100	670x130x100	150	Ø600x540	150
-	-	-	3+N 400V	250x295x150	55	Ø10mm 40x580x100	Ø10mm 40x630x100	670x130x100	150	Ø600x540	150
-	-	-	3+N 400V	-	-	-	-	-	200	-	240
-	-	-	3+N 400V	-	-	-	-	-	200	-	260
2,2	1,6	-	G1/2"	-	-	-	-	-	100	-	115
2,2	1,6	-	G1/2"	-	-	-	-	-	100	-	145
2,2	1,6	-	G1/2"	-	-	-	-	-	150	-	125
2,2	1,6	-	G1/2"	-	-	-	-	-	150	-	155
3,63	2,72	-	G1/2"	-	-	-	-	-	200	-	205
3,6	2,72	-	G1/2"	-	-	-	-	-	200	-	235
-	-	-	3+N 400V	-	-	-	-	-	100	-	145
-	-	-	3+N 400V	-	-	-	-	-	150	-	155
-	-	-	3+N 400V	-	-	-	-	-	200	-	230
-	-	-	-	-	-	-	-	-	200	-	230
-	-	-	-	-	-	-	-	-	200	-	250
-	-	-	-	-	-	-	-	-	100	-	125
-	-	-	-	-	-	-	-	-	150	-	135
-	-	-	-	-	-	-	-	-	200	-	225



9EUI100



9EUI100B
9EUI150B
9EUI200B

Fry tops

The fry tops suitable to cooking function in works canteen and canteen meals unit, in professional kitchens, restaurants and buffets.

The appliances can be ordered in electric or in gas finish, beside both in table type and standing form.

Fully stainless steel finish.

There are special drip-drawers to collect the flowed grease.

The appliances can be ordered with smooth and ribbed frying plate with one or two zones.

Around the frying plate of the appliance has guard solder.

The gas burners are supplied with piezoelectric ignition.

Teflon plug, scater, door are option to free-standing fry tops.

Szeletsütők

A szeletsütők üzemi és közétkeztetési egységek, nagykonyhák, éttermek, büfék, szelethús sütési igényeinek kielégítésére szolgálnak.

Elektromos és gázos, ezen belül asztali és lábön álló kivitelben egyaránt rendelhető.

Teljesen rozsdamentes kivitel.

A lefolyó zsír gyűjtésére speciális zsírgyűjtő fiókok szolgálnak.

Sima és bordás sütőfelülettel egyaránt rendelhető, egy vagy kétfázisú kivitelben.

A készülék sütőlapja körül védőperem található.

A gázégők gyújtása piezogyűjtővel történik.

Teflondugó, kaparókar, lábönálló készülékekre ajtó opcióként rendelhető.



Collecting box for grease
Zsírgyűjtő fiók

Type Típus	Dimensions Méret (mm)	Power Teljesítmény (KW)	Number of burners Égők/fűtőelem száma (db)	Gas consumption Gázterhelés		Gas/electric connection pos. Gáz/elektromos bekötési pozíció (mm)
				G20 (m ³ /h)	G30 (kg/h)	
6GS1AS	300x600x290	4,8	1	0,51	0,31	285x600x45
6GS1AP	300x600x290	4,8	1	0,51	0,31	285x600x45
6GS1AB	300x600x290	4,8	1	0,51	0,31	285x600x45
6GS2AS	600x600x290	9,6	2	1,02	0,62	585x600x45
6GS2AP	600x600x290	9,6	2	1,02	0,62	585x600x45
6GS2AB	600x600x290	9,6	2	1,02	0,62	585x600x45
6GS2AV	600x600x290	9,6	2	1,02	0,62	585x600x45
6GS1LS	300x600x900	4,8	1	0,51	0,31	13x272x100
6GS1LP	300x600x900	4,8	1	0,51	0,31	13x272x100
6GS1LB	300x600x900	4,8	1	0,51	0,31	13x272x100
6GS2LS	600x600x900	9,6	2	1,02	0,62	13x272x100
6GS2LP	600x600x900	9,6	2	1,02	0,62	13x272x100
6GS2LB	600x600x900	9,6	2	1,02	0,62	13x272x100
6GS2LV	600x600x900	9,6	2	1,02	0,62	13x272x100
6ES1AS	300x600x290	2,5	2	-	-	85,5x600x55
6ES1AB	300x600x290	2,5	2	-	-	85,5x600x55
6ES1AP	300x600x290	2,5	2	-	-	85,5x600x55
6ES2AS	600x600x290	5	4	-	-	85,5x600x55
6ES2AP	600x600x290	5	4	-	-	85,5x600x55
6ES2AB	600x600x290	5	4	-	-	85,5x600x55
6ES2AV	600x600x290	5	4	-	-	85,5x600x55
6ES1LS	300x600x900	2,5	2	-	-	13x272x164
6ES1LP	300x600x900	2,5	2	-	-	13x272x164
6ES1LB	300x600x900	2,5	2	-	-	13x272x164
6ES2LS	600x600x900	5	4	-	-	13x272x164
6ES2LP	600x600x900	5	4	-	-	13x272x164
6ES2LB	600x600x900	5	4	-	-	13x272x164
6ES2LV	600x600x900	5	4	-	-	13x272x164



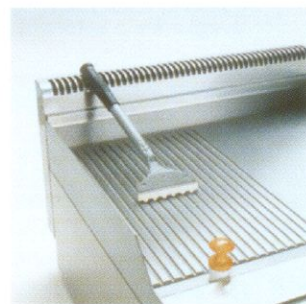
6ES2AS



6ES2AV



Scater and teflon plug
Kaparókar és teflon dugó



Gas connection pos. Gázcsatlakozás	Tension Feszültség	Frying plate Sütőlap	Heating-up time Felmelegítési idő	H.-up time Felmelegítési idő	Weight Súly		
			(cm ²)	20-200°C (min)	20-300°C (min)	(kg)	
G1/2"	-	smooth	sima	1300	10	14	27
G1/2"	-	polished	sima, polírozott	1300	10	14	27
G1/2"	-	grooved	bordázott	1300	10	14	27
G1/2"	-	smooth	sima	2600	10	14	54
G1/2"	-	polished	sima, polírozott	2600	10	14	54
G1/2"	-	grooved	bordázott	2600	10	14	54
G1/2"	-	1/2smooth,1/2grooved	1/2 sima, 1/2 bordázott	2600	10	14	54
G1/2"	-	smooth	sima	1300	10	14	41
G1/2"	-	polished	sima, polírozott	1300	10	14	41
G1/2"	-	grooved	bordázott	1300	10	14	41
G1/2"	-	smooth	sima	2600	10	14	72
G1/2"	-	polished	sima, polírozott	2600	10	14	72
G1/2"	-	grooved	bordázott	2600	10	14	72
G1/2"	-	1/2smooth,1/2grooved	1/2 sima, 1/2 bordázott	2600	10	14	72
-	3+N 400V	smooth	sima	1300	10	14	25
-	3+N 400V	grooved	bordázott	1300	10	14	25
-	3+N 400V	polished	sima, polírozott	1300	10	14	25
-	3+N 400V	smooth	sima	2600	10	14	54
-	3+N 400V	polished	sima, polírozott	2600	10	14	54
-	3+N 400V	grooved	bordázott	2600	10	14	54
-	3+N 400V	1/2smooth,1/2grooved	1/2 sima, 1/2 bordázott	2600	10	14	54
-	3+N 400V	smooth	sima	1300	10	14	42
-	3+N 400V	polished	sima, polírozott	1300	10	14	42
-	3+N 400V	grooved	bordázott	1300	10	14	42
-	3+N 400V	smooth	sima	2600	10	14	70
-	3+N 400V	polished	sima, polírozott	2600	10	14	70
-	3+N 400V	grooved	bordázott	2600	10	14	70
-	3+N 400V	1/2smooth,1/2grooved	1/2 sima, 1/2 bordázott	2600	10	14	70

Fry tops
SzeletsütőkPyroceram fry top
Üvegkerámia sütőfelület

7GS2LV

Type	Dimensions	Power	Number of burners	Gas consumption		Gas/electric connection pos.
Típus	Méret (mm)	Teljesítmény (KW)	Égők/fűtőelem száma (db)	Gázterhelés G20 G30 (m ³ /h) (kg/h)		Gáz/elektromos bekötési pozíció (mm)
7GS1AS	400x700x290	5,8	1	0,61	0,47	385x700x45
7GS1AB	400x700x290	5,8	1	0,61	0,47	385x700x45
7GS2AS	800x700x290	11,6	2	1,23	0,94	785x700x45
7GS2AB	800x700x290	11,6	2	1,23	0,94	785x700x45
7GS2AV	800x700x290	11,6	2	1,23	0,94	785x700x45
7GS1LS	400x700x900	5,8	1	0,61	0,47	15x215x100
7GS1LB	400x700x900	5,8	1	0,61	0,47	15x215x100
7GS2LS	800x700x900	11,6	2	1,23	0,94	15x215x100
7GS2LB	800x700x900	11,6	2	1,23	0,94	15x215x100
7GS2LV	800x700x900	11,6	2	1,23	0,94	15x215x100
7ES1AS	400x700x290	3,75	3	-	-	75x700x45
7ES1AB	400x700x290	3,75	3	-	-	75x700x45
7ES2AS	800x700x290	7,5	6	-	-	75x700x45
7ES2AB	800x700x290	7,5	6	-	-	75x700x45
7ES2AV	800x700x290	7,5	6	-	-	75x700x45
7ES1LS	400x700x900	3,75	3	-	-	70x700x660
7ES1LB	400x700x900	3,75	3	-	-	70x700x660
7ES2LS	800x700x900	7,5	6	-	-	70x700x660
7ES2LB	800x700x900	7,5	6	-	-	70x700x660
7ES2LV	800x700x900	7,5	6	-	-	70x700x660
9GS1LS	400x900x900	7,5	1	0,79	0,5	13,5x375x100
9GS1LP	400x900x900	7,5	1	0,79	0,5	13,5x375x100
9GS1LB	400x900x900	7,5	1	0,79	0,5	13,5x375x100
9GS2LS	800x900x900	15	2	1,59	1,1	13,5x375x100
9GS2LP	800x900x900	15	2	1,59	1,1	13,5x375x100
9GS2LB	800x900x900	15	2	1,59	1,1	13,5x375x100
9GS2LV	800x900x900	15	2	1,59	1,1	13,5x375x100
9ES1LS	400x900x900	5,7	3	-	-	23,5x375x140
9ES1LP	400x900x900	5,7	3	-	-	23,5x375x140
9ES1LB	400x900x900	5,7	3	-	-	23,5x375x140
9ES2LS	800x900x900	11,4	6	-	-	23,5x375x140
9ES2LP	800x900x900	11,4	6	-	-	23,5x375x140
9ES2LB	800x900x900	11,4	6	-	-	23,5x375x140
9ES2LV	800x900x900	11,4	6	-	-	23,5x375x140
9ES2LK	800x900x900	8,5	-	-	-	23,5x375x140



9GS1LS+1P



9ES2LS+2P



9ES2LV+2P

Gas connection pos. Gázcsatlakozás	Tension Feszültség	Frying plate Sütőlap		Heating-up time Felmelegítési idő	Heating-up time Felmelegítési idő	Weight Súly	
				(cm ²) 20-200°C (min)	20-300°C (min)	(kg)	
G1/2"	-	smooth	sima	1975	10	14	47
G1/2"	-	grooved	bordázott	1975	10	14	47
G1/2"	-	smooth	sima	3975	10	14	80
G1/2"	-	grooved	bordázott	3975	10	14	80
G1/2"	-	1/2smooth, 1/2grooved	1/2 sima, 1/2 bordázott	3975	10	14	80
G1/2"	-	smooth	sima	1975	10	14	58
G1/2"	-	grooved	bordázott	1975	10	14	58
G1/2"	-	smooth	sima	3975	10	14	95
G1/2"	-	grooved	bordázott	3975	10	14	95
G1/2"	-	1/2smooth, 1/2grooved	1/2 sima, 1/2 bordázott	3975	10	14	95
-	3+N 400V	smooth	sima	1975	10	14	46
-	3+N 400V	grooved	bordázott	1975	10	14	46
-	3+N 400V	smooth	sima	3975	10	14	80
-	3+N 400V	grooved	bordázott	3975	10	14	80
-	3+N 400V	1/2smooth, 1/2grooved	1/2 sima, 1/2 bordázott	3975	10	14	80
-	3+N 400V	smooth	sima	1975	10	14	57
-	3+N 400V	grooved	bordázott	1975	10	14	57
-	3+N 400V	smooth	sima	3975	10	14	95
-	3+N 400V	grooved	bordázott	3975	10	14	95
-	3+N 400V	1/2smooth, 1/2grooved	1/2 sima, 1/2 bordázott	3975	10	14	95
G1/2"	-	smooth	sima	2600	10	14	70
G1/2"	-	polished	sima, polírozott	2600	10	14	70
G1/2"	-	grooved	bordázott	2600	10	14	70
G1/2"	-	smooth	sima	5200	10	14	114
G1/2"	-	polished	sima, polírozott	5200	10	14	114
G1/2"	-	grooved	bordázott	5200	10	14	114
G1/2"	-	1/2smooth, 1/2grooved	1/2 sima, 1/2 bordázott	5200	10	14	114
-	3+N 400V	smooth	sima	2600	10	14	57
-	3+N 400V	polished	sima, polírozott	2600	10	14	57
-	3+N 400V	grooved	bordázott	2600	10	14	57
-	3+N 400V	smooth	sima	5200	10	14	95
-	3+N 400V	polished	sima, polírozott	5200	10	14	95
-	3+N 400V	grooved	bordázott	5200	10	14	95
-	3+N 400V	1/2smooth, 1/2grooved	1/2 sima, 1/2 bordázott	5200	10	14	95
-	3+N 400V	pyroceram	üvegkerámia	5200	10	14	102

Fryers

The appliances can be used in canteen, in professional kitchen units, restaurants and in buffets for frying of potatoes and sliced meat.

They can be ordered both in electric and in gas finish.

Fully stainless steel finish.

These products are available both in table type and in standing form and they are available in different basins (8l, 10l, 15l, 18l, 20l, 30l)

The big performance makes the perfect frying possibility within in five minutes.

The new turbo ventilation system makes a better heat transportation possibility in the heat transmitter, thereby increased the gas efficiency with 50 %.

We can reach fast and precise frying in sorter time saving lots of gas thanks to the above mentioned features.

Safety and reliability characterise all the appliances, thanks to the special safety thermostat and micro-switch.

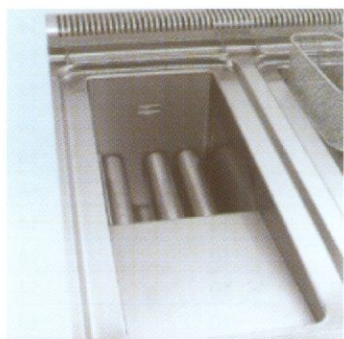
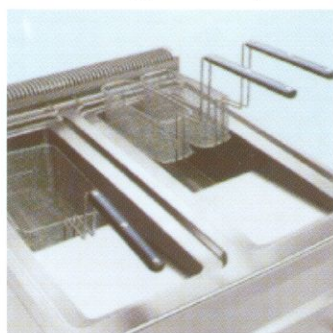
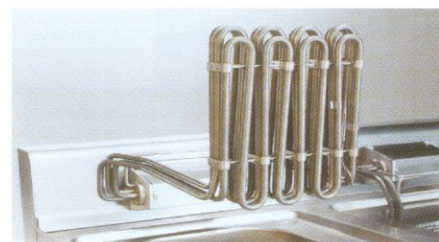
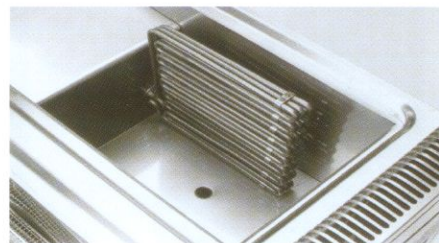
All fryers have dripping function with which the needles oil can be separated easily.

Every basin has a basket, which is made of stainless steel wire.

Easy to take apart all the appliances, thus easy to clean.

The filling level is indicated in the basin.

The gas burners are supplied with piezoelectric ignition.



Type	Dimensions	Power	Number of burners	Gas consumption
Típus	Méret	Teljesítmény	Égők/fűtőelem száma	Gázterhelés
	(mm)	(KW)	(db)	G20 G30
				(m ³ /h) (kg/h)
6GO11A8	300x600x290	8,6	2	0,91 0,51
6GO21A8	600x600x290	17,2	4	1,82 1,03
6GO11L8	300x600x900	8,6	2	0,91 0,51
6GO21L8	600x600x900	17,2	4	1,82 1,03
6EO11A8	300x600x290	3,5	1	- -
6EO11L8	300x600x900	3,5	1	- -
6EO21A8	600x600x290	7	2	- -
6EO21L8	600x600x900	7	2	- -
6EO11A10	300x600x290	6	1	- -
6EO11L10	300x600x900	6	1	- -
6EO21A10	600x600x290	12	2	- -
6EO21L10	600x600x900	12	2	- -
7GO11A10	400x700x290	8,6	2	0,91 0,53
7GO21A10	800x700x290	17,2	2+2	1,82 1,07
7GO11L10	400x700x900	8,6	2	0,91 0,53
7GO21L10	800x700x900	17,2	2+2	1,82 1,07
7GO11L15	400x700x900	15,9	3	1,68 0,99
7GO21L15	800x700x900	31,8	3+3	3,37 1,97
7GO11L20	400x700x900	16,5	3	1,75 1,28
7GO21L20	800x700x900	33	3+3	3,49 2,56
7GO11A30	800x700x290	21,5	5	2,28 1,56
7GO11L30	800x700x900	21,5	5	2,28 1,56
7EO11A10	400x700x290	6	1	- -
7EO12A10	400x700x290	9	1	- -
7EO21A10	800x700x290	12	2	- -
7EO22A10	800x700x290	18	2	- -
7EO11L10	400x700x900	6	1	- -
7EO12L10	400x700x900	9	1	- -
7EO21L10	800x700x900	12	2	- -
7EO22L10	800x700x900	18	2	- -
7EO11L18	400x700x900	11,5	2	- -
7EO21L18	800x700x900	23	2+2	- -
9GO11L15	400x900x900	15,9	3	1,68 0,99
9GO11L20	400x900x900	16,5	3	1,75 1,28
9GO21L15	800x900x900	31,8	3+3	3,37 1,97
9GO21L20	800x900x900	33	3+3	3,49 2,56
9EO11L15	400x900x900	9	1	- -
9EO11L18	400x900x900	14	1	- -
9EO21L15	800x900x900	18	2	- -
9EO21L18	800x900x900	28	2	- -



7GO21L10



9GO21L20

Olajsütők

Az olajsütők üzemi és közétkeztetési egységek, nagykonyhák, éttermek, büfék burgonya, szelethús sütési igényeinek kielégítésére szolgálnak.

Elektromos és gázos kivitelben egyaránt rendelhető.

Teljesen rozsdamentes kivitel.

Asztali és lábán álló kivitelben egyaránt kapható a helyi igényeknek megfelelő különböző medencemérettel (8l, 10l, 15l, 18l, 20l, 30l).

A nagy teljesítmény lehetővé teszi a tökéletes süstést akár 5 perc alatt.

Az új turbo ventilációs rendszer lehetővé teszi a jobb hőátvitelt a hőcserélőben, ezzel 50 %-kal növelve a gáz hatékonyságát.

Mindezeknek köszönhetően gyors és precíz süstés érhető el kevesebb idő alatt, nagy mennyiségű gáz megtakarítása mellett.

A speciális biztonsági termosztátnak és a mikrokapcsolónak köszönhetően a készülékek biztonságosan és megbízhatóan üzemeltethetők.

Minden olajsütő csepegtető funkcióval rendelkezik, mellyel az elkészült sülték könnyedén olajmentesíthetők.

A termék tartozéka medencénként 1-1 db kosár, mely rozsdamentes huzal-hálóból készült.

A készülékek egyszerűen szétszedhetők, így könnyen tisztíthatók.

A feltöltési szint a medencében jól láthatóan jelölve van.

A gázegők gyújtása piezogyújtóval történik.

Gas/electric connection pos. Gáz/elektromos bekötési pozíció (mm)	Gas connection Gázcsatlakozás	Tension Feszültség	Heating-up time Felmelegítési idő 20-190°C (min)	Filling-up capacity Feltöltési úrtartalom (l)	Basket capacity Kosár kapacitás (kg)	Basket dimensions Kosárméret (mm)	Frying time Sütési idő (min)	Capacity Kapacitás (kg/h)	Weight Súly (kg)
285x600x45	G1/2"	-	10	8	0,8	200x235x100	5	9,6	27
585x600x45	G1/2"	-	10	8+8	0,8+0,8	200x235x100	5	19,2	46
13x272x100	G1/2"	-	10	8	0,8	200x235x100	5	9,6	43
13x272x100	G1/2"	-	10	8+8	0,8+0,8	200x235x100	5	19,2	65
198x600x108	-	3+N 400V	5	8	1,2	200x235x100	5	18	22
13x272x164	-	3+N 400V	5	8	1,2	200x235x100	5	18	33
498x600x108	-	3+N 400V	5	8+8	1,2+1,2	200x235x100	5	36	39
13x272x164	-	3+N 400V	5	8+8	1,2+1,2	200x235x100	5	36	55
198x600x108	-	3+N 400V	5	10	1,7	200x235x100	4	25,5	22
13x272x164	-	3+N 400V	5	10	1,7	200x235x100	4	25,5	32
498x600x108	-	3+N 400V	5	10+10	1,7+1,7	200x235x100	4	51	39
13x272x164	-	3+N 400V	5	10+10	1,7+1,7	200x235x100	4	51	55
15x700x45	G1/2"	-	10	10	1	230x300x110	5	12	31
15x700x45	G1/2"	-	10	10+10	1+1	230x300x110	5	24	56
30x138x100	G1/2"	-	10	10	1	230x300x110	5	12	50
30x138x100	G1/2"	-	10	10+10	1+1	230x300x110	5	24	83
30x138x100	G1/2"	-	10	15	1,5	230x300x110	5	18	59
30x138x100	G1/2"	-	10	15+15	1,5+1,5	230x300x110	5	36	97
30x138x100	G1/2"	-	10	20	2,5	230x330x150	6	25	59
30x138x100	G1/2"	-	10	20+20	2,5+2,5	230x330x150	6	50	100
15x700x45	G1/2"	-	10	25	4	640x300x115	5	30	60
30x138x100	G1/2"	-	10	25	4	640x300x115	5	48	82
295x700x105	-	3+N 400V	5	10	1,7	210x275x110	4	25	27
295x700x105	-	3+N 400V	4	10	2	210x275x110	4	30	28
695x700x105	-	3+N 400V	5	10+10	1,7+1,7	210x275x110	4	50	46
695x700x105	-	3+N 400V	4	10+10	2+2	210x275x110	4	60	48
295x700x715	-	3+N 400V	5	10	1,7	210x275x110	4	25	49
295x700x715	-	3+N 400V	4	10	2	210x275x110	4	30	50
695x700x715	-	3+N 400V	5	10+10	1,7+1,7	210x275x110	4	50	80
695x700x715	-	3+N 400V	4	10+10	2+2	210x275x110	4	60	82
295x700x715	-	3+N 400V	6	18	2,5	270x330x110	5	30	54
595x700x715	-	3+N 400V	6	18+18	2,5+2,5	270x330x110	5	60	87
6x355x122	G1/2"	-	10	15	1,5	230x300x110	5	18	71
6x355x122	G1/2"	-	10	20	2,5	230x320x140	6	25	73
6x355x122	G1/2"	-	10	15+15	1,5+1,5	230x300x110	5	18+18	116
6x355x122	G1/2"	-	10	20+20	2,5+2,5	230x300x140	6	25+25	120
23.5x375x140	-	3+N 400V	6	15	2,4	270x355x110	6	24	55
23.5x375x140	-	3+N 400V	4	18	2,6	270x355x110	5	32	57
23.5x375x140	-	3+N 400V	6	15+15	2,4+2,4	270x355x110	6	48	102
23.5x375x140	-	3+N 400V	5	18+18	2,6+2,6	270x355x110	6	62	102

Lavagrills

Lava grills are special equipment for catering, canteen use. This product has high-capacity and extra design.

Heat division is equal, there is no need for fat while frying. The frying plate is fix or you can use in 3 height, so you can regulate the frying position, you work efficiency in time.

This appliance can be ordered in table type and free-standing form.

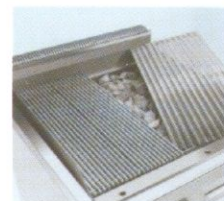
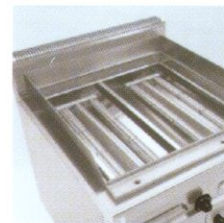
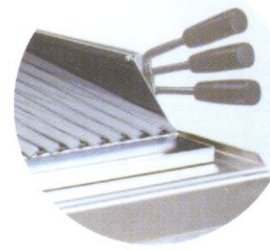
A special stainless steeldome used to cover the burners, keeping them clean and efficient. The special boxes are used for collecting the dripping fat.

The lava is basic accessory of the appliance.

The lava grill can be ordered with one or two burners.

The gas burners are supplied with piezoelectric ignition.

Doors are option to free-standing lavagrills.



Lávaköves sütők

A termék vendéglátóipari egységek, közüzemi konyhák sütési igényeinek kielégítésére szolgál.

Nagy teljesítményű és különleges kivitelű készülék, melynél a hőelosztás koncentráltan felesleg nélkül történik, garantálva a természetes sütést zsír nélkül.

A sütőfelszín fix vagy három magassági szintre állítható, melyek lehetővé teszik, hogy az étel a kívánt sütési időnek megfelelően a gyors vagy lassú sütési pozícióba állítható legyen.

Rendelhető asztali és lábon álló kivitelben egyaránt.

Alefolyó zsír gyűjtésére speciális zsírgyűjtő fiókok szolgálnak.

Alávakő alaptartozéka a készüléknek. Egy vagy kétrőzsás kivitelben rendelhető.

Agázégők gyújtása piezogyűjtővel történik.

Opcióként a lábon álló készülékre ajtó rendelhető.

Type	Dimensions	Capacity	Gas consumption		Gas connection pos.	Gas connection	Frying plate	Heating-up time	Weight	Frying plate
Típus	Méret	Teljesítmény	Gázterhelés		Gázbekötési pozíció	Gázcsatlakozás	Sütőlap	Felmelegítési idő	Súly	Sütőlap
	(mm)	(KW)	G20	G30	(mm)		(cm ²)	20-300°C (min)	(kg)	
			(m ³ /h) (kg/h)							
6GL1AF	600x600x290	8	0,84	0,62	585x600x45	G1/2"	2200	10	57	fix
6GL1LF	600x600x900	8	0,84	0,62	13x272x100	G1/2"	2200	10	75	fix
7GL1AA	400x700x290	7	0,73	0,55	385x700x45	G1/2"	1803	10	49	adjustable
7GL2AA	800x700x290	14	1,46	1,09	785x700x45	G1/2"	3605	10	80	adjustable
7GL1LA	400x700x900	7	0,73	0,55	385x700x655	G1/2"	1803	10	63	adjustable
7GL2LA	800x700x900	14	1,46	1,09	785x700x655	G1/2"	3605	10	99	adjustable
7GL1AF	400x700x290	7	0,73	0,55	385x700x45	G1/2"	1803	10	49	fix
7GL2AF	800x700x290	14	1,46	1,09	785x700x45	G1/2"	3605	10	80	fix
7GL1LF	400x700x900	7	0,73	0,55	385x700x655	G1/2"	1803	10	63	fix
7GL2LF	800x700x900	14	1,46	1,09	785x700x655	G1/2"	3605	10	99	fix
9GL1AF	400x900x290	9	0,9	0,7	385x900x45	G1/2"	2500	10	44	fix
9GL1LF	400x900x900	9	0,9	0,7	13,5x375x100	G1/2"	2500	10	76	fix
9GL2AF	800x900x290	18	1,9	1,4	785x900x45	G1/2"	5000	10	98	fix
9GL2LF	800x900x900	18	1,9	1,4	13,5x375x100	G1/2"	5000	10	119	fix



7GL2LA



9GL2LF+2P

Type	Dimensions	Power	Gas consumption	
Típus	Méret	Teljesítmény	Gázterhelés	
	(mm)	(KW)	G20	G30
			(m ³ /h) (kg/h)	
6GP1L	600x600x900	10	1,06	0,79
6EP1A	600x600x290	8,25	-	-
6EP1L	600x600x900	8,25	-	-
7GP1	400x700x900	10	1,06	0,79
7GP1D	400x700x900	10	1,06	0,79
7GP2	800x700x900	20	2,12	1,58
7GP2D	800x700x900	20	2,12	1,58
9GP1	400x900x900	13	1,3	1
9GP1D	400x900x900	13	1,3	1
9GP2	800x900x900	26	2,7	2
9GP2D	800x900x900	26	2,7	2

Pasta cookers

The pasta cookers in different kitchens, restaurants, hotels and canteens are applicable for pasta cooking. The high-capacity product secures the regular circuit of water.

The tank is made of a special material, which protects it from corrosion.

Fully stainless steel finish.

Pasta cooker can be ordered with various baskets, because various pastas can be cooked at the same time. But baskets are not accessories.

The product can be ordered with one or two basins, in different filling-up capacity.

The gas burners are supplied with piezoelectric ignition.



Tésztafőzők

A tésztafőzők nagykonyhák, éttermek, hotelek, büfék egyidejűleg történő többféle tésztafőzési igényeinek kielégítésére szolgál.

A nagy teljesítményű készülék lehetővé teszi a víz állandó cseréjét a hőmérséklet megtartása mellett.

A készülék teljesen rozsdamentes acél kivitelű

A medence olyan speciális anyagból készül, amely védelmet nyújt a korrózió ellen, amit a magas hőmérsékletű víz okozhat.

Különböző méretű tésztafőző medencékkel rendelhető, amelyek lehetővé teszik különféle tészták egyidejű főzését, különféle főzési időtartammal. A kosár nem tartozéka a készüléknek

A készülék egy és kétmedencés változatban, különféle feltöltési úrtartalommal kapható.

A gázégők gyújtása piezogyújtóval történik.



7GP2



9GP2D

Gas/electric connection pos. Gáz/elektromos bekötési pozíció	Gas con./Tension Gázcsatl./El.fesz.	Heating-up time Felmelegítési idő		Filling-up capacity Feltöltési úrtartalom	Capacity Kapacitás	Water-connection Vízcsatlakozás bekötési pozíció	Water outflow Víz kifolyás csatlakozás pozíció	Weight Súly
(mm)		20-100°C (min)	90-100°C (min)	(l)	(kg/h)	(mm)	(mm)	(kg)
13x272x100	G1/2"	25	5	30	22,5	575x272x100	300x200x100	60
85,5x600x55	400V	20	3	25	20	580x600x55	front	38
13x272x164	400V	20	3	25	20	575x272x100	300x200x100	56
31x139x100	G1/2"	25	5	25	15	3/4" 364x139x100	3/4" 102x192x100	56
31x139x100	G1/2"	25	5	25	15	3/4" 364x139x100	3/4" 102x192x100	59
49x139x100	G1/2"	25	5	25+25	30	3/4" 764x139x100	3/4" 102/505x192x100	85
49x139x100	G1/2"	25	5	25+25	30	3/4" 764x139x100	3/4" 102/505x192x100	91
50,5x375x100	G1/2"	25	5	40	20	3/4" 366,5x375x140	G1" 302x315x140	67
50,5x375x100	G1/2"	25	5	40	20	3/4" 366,5x375x140	G1" 302x315x140	67
50,5x375x100	G1/2"	25	5	40+40	40	3/4" 766,5x375x140	G1" 302/702x315x140	120
50,5x375x100	G1/2"	25	5	40+40	40	3/4" 766,5x375x140	G1" 302/702x315x140	120

Bain-marie

The bain-marie can be used for keeping warm, warming up and serving of semi-finished and finished foods. The appliance is important additional machine of professional kitchen, canteen and catering units. Fully stainless steel finish.

Temperature is adjustable between 30 and 90 degree centigrade.

The product is available in both fix and table execution.

In the front part of the bain-marie there is a special tap, for draining water. The appliance is produced in various tank-size.

The gastronorm edényeket külön kell megrendelni, nem tartozékok, azok max. Mélysége 150 mm.

Doors are option to free-standing bain-maries.

Vízfürdős melegentartók

A vízfürdős melegentartók különféle félkész és készételek melegentartására, felmelegítésére és tároláshoz alkalmazhatók. Alkalmazásuk nagykonyhákban, hotelekben, éttermekben, különféle étkezdékben előnyös.

A készülék teljesen rozsdamentes kivitelű

Fokozatmentes szabályozó segítségével a hőmérséklet 30-90 C között állítható.

A készülék asztali és lábon álló kivitelben egyaránt kapható.

A melegentartó elülső panelján egy speciális csap található, mellyel a víz ürítése egyszerűen megoldható.

A készülékek többféle medencemérettel rendelhetők.

Agasztronorm edényeket külön kell megrendelni, nem tartozékok, azok max. Mélysége 150 mm lehet.

Opcióként a lábon álló készülékekre ajtó rendelhető.



7EM2L



9EM2L+2P

Type	Dimensions	Power	Tension	El. connection pos.	Capacity	Weight
Típus	Méret	Tej.	Feszültség	El. bekötési pozíció	Kapacitás	Súly
	(mm)	(KW)			(kg/h)	(kg)
6EM1A	300x600x290	1	230V, 50Hz	85,5x600x55	GN3/4	22
6EM2A	600x600x290	1,5	230V, 50Hz	85,5x600x55	GN1+1/2	30
6EM1L	300x600x900	1	230V, 50Hz	13x272x164	GN3/4	32
6EM2L	600x600x900	1,5	230V, 50Hz	13x272x164	GN1+1/2	48
7EM1A	400x700x290	1,5	230V, 50Hz	75x700x45	1xGN1/1	25
7EM2A	800x700x290	3	230V, 50Hz	75x700x45	2xGN1/1	39
7EM1L	400x700x900	1,5	230V, 50Hz	70x700x660	1xGN1/1	36
7EM2L	800x700x900	3	230V, 50Hz	70x700x660	2xGN1/1	54
9EM1L	400x900x900	2	230V, 50Hz	23,5x375x140	GN1+1/3	43
9EM2L	800x900x900	4	230V, 50Hz	23,5x375x140	GN2+2/3	65

Natural units

We are offering these products, that are necessary in the modern attendance and work dependent on the kitchen and service. This product can be ordered in table type and freestanding forms.

Width of this appliance can be 400 or 800 mm.

The workplate is 2500 or 7200 cm². The cleaning is very easy. The 2500 cm² can be ordered with plastic chopping board.

The height of the appliances adapt to the local demands with the help of stainless legs.

Doors are also option.

Semleges egységek

A semleges egységek a különféle vendéglátóipari egységek konyháiban kiegészítő elemként illetve munkafelületként előkészítésre, tárolásra, szeletelésre alkalmazhatók.

Szélességük 400 vagy 800 mm lehet.

Asztali és lábon álló kivitelben egyaránt rendelhető.

A munkafelület 2500 vagy 7200 cm² mérettel kapható.

A 2500 cm²-es munkafelület rendelhető polietilén

szeletelőlappal is.

A felső préselt résznek a lekerekített sarkoknak köszönhetően egyszerű a tisztítása.

A rozsdamentes állítható lábakkal köszönhetően a készülék magassága a helyi igényeknek megfelelően emelhető.

Ajtó opcióként rendelhető.



9N1LS+1P



9N2LS+2P

Type	Dimensions	Execution	Weight	Option
Típus	Méret	Kivitel	Súly	Opció
	(mm)		(kg)	
6N2AS	600x600x290	neutral unit	30	-
6N2LS	600x600x900	neutral unit	47	door
6N1NN	300x560x600	stand	11	-
6N2NN	600x560x600	stand	18	-
6N3NN	900x560x600	stand	25	-
6N1NA	300x560x600	stand with door	15	-
6N2NA	600x560x600	stand with door	20	-
6N3NA	900x560x600	stand with door	27	-
7N1AS	400x700x290	neutral unit, chopping board	21	-
7N1LS	400x700x900	neutral unit, chopping board	34	drawers, door
7N2LS	800x700x900	neutral unit	65	drawers, door
7N1NN	400x560x600	stand	13	-
7N2NN	800x560x600	stand	18	-
7N3NN	1200x560x600	stand	24	-
7N1NA	400x560x600	stand with door	16	-
7N2NA	800x560x600	stand with door	26	-
7N3NA	1200x560x600	stand with door	35	-
7N1NF	400x560x600	stand with drawers	21	-
7N2NF	800x560x600	stand with drawers	31	-
7N3NF	1200x560x600	stand with drawers	50	-
9N1LS	400x900x900	neutral unit	35	door
9N2LS	800x900x900	neutral unit	55	door

Plate warmers

The modern designed appliances are suitable for the quality demands. This bain-marie is suitable for storing and warming 30, 60 or 120 plates. The maximum diameter of the plates is 330 mm.

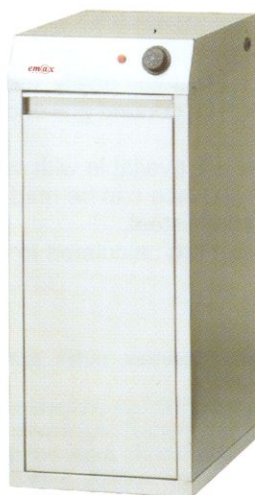
Fully stainless steel finish. The temperature can be regulated easy between 30 and 90 degrees centigrade.

Tányér melegentartók

Az új formatervezett készülékek a legmagasabb minőségi elvárásoknak is megfelelnek. 30, 60 vagy 120 tányér tárolására és melegítésére alkalmasak. Maximális tányérátmérő 330 mm. Teljesen rozsdamentes kivitel. A hőmérséklet 30 °C és 90 °C közötti értékre állítható.



TMT30



TMT60



TMT120

Type	Dimensions	Capacity	Tension	Inside dimension	Plate dimensions	Adjustable temp.	Weight
Típus	Méret	Teljesítmény	Feszültség	Belméret	Tányérméret	Beállítható hőm.	Súly
	(mm)	(kW)		(mm)	(mm)	(°C)	(kg)
⚡ TMT30	400x420x550	0,4	230V, 50Hz	330x330x400	30x Ø330	30-90	20
⚡ TMT60	400x420x870	0,75	230V, 50Hz	330x330x720	60x Ø330	30-90	28
⚡ TMT120	740x420x870	1,5	230V, 50Hz	680x330x720	120x Ø330	30-90	44

Salamanders

The salamanders are suitable for making sandwiches and warming roast meat. Entirely built stainless steel. The appliance has one or two temperature regulators. The grid is basic equipment.

The height of the type SM21 and SM22 are adjustment between 11 and 28 cm.

Szalamanderek

Kisebb vendéglátóipari egységek, büfék szendvicskészítési és sülték felmelegítési igényeinek kielégítésére szolgál.

Teljesen rozsdamentes kivitel.

A készülék teljesítménytől függően 1 vagy 2 hőmérséklet-szabályzóval szerelt.

A termékhez a tartórács alaptartozék.

Az SM21 és SM22 típusok felső fűtőfelületének magassága állítható 11 és 28 cm között.



SM11



SM21



SM31

Type	Dimensions	Power	Tension	Inside dimension	Number of heating elements	Weight
Típus	Méret	Teljesítmény	Feszültség	Belméret	Fűtőelemek száma	Súly
	(mm)	(kW)		(mm)	(db)	(kg)
⚡ SM11	460x460x440	2,8	230V, 50Hz	345x280x160	1	18
⚡ SM21	600x580x585	3,3	230V, 50Hz	595x425x275	2	56
⚡ SM22	600x580x585	4,7	230V, 50Hz	595x425x275	2	56
⚡ SM31	660x520x550	3,3	230V, 50Hz	505x360x205	2	30
⚡ SM32	660x520x550	4,7	230V, 50Hz	505x360x205	2	30

Electric contact grills

The electric contact grills can be used for roasting of steak (for example: hamburger steak) in smaller quantities, restaurants and professional kitchens.

The appliance can be handled easily, they are safe and can be cleaned very simply. With contact grill cooking is quick and even, time and energy saving.

Various type of models are available with surfaces in satin, ribbed and ceramic glass. The surface can be made of cast iron, butter-finish steel or shiny stainless steel.

The size of grills and power are calculated to meet every possible customer needs.

Kontakt grillsütők

Kisebb vendéglátóipari egységek, éttermek, büfék szelethús sütési igényeinek (pl.: hamburgerhús) kielégítésére szolgál.

A készüléket egyszerű használhatóság, hosszú élettartam, gyors tisztíthatóság jellemző. A kontakt grillrel a sütés gyors, így időt és energiát takarít meg.

A termékek különféle sütőfelülettel rendelhetők: sima, bordás és üvegkerámia, vagy ezek kombinációja. Készülhet öntöttvasból vagy acélból, mely utóbbi csiszolt vagy polírozott felületű lehet.

A méretek és a hozzájuk tartozó teljesítmények úgy lettek kialakítva, hogy a legkülönbözőbb vevői elvárásoknak is megfeleljenek.



KG3F20



KG3F30



KG3F2K



KG3F10



KG3N4P



KG2F2C



KG2F1C



KG1F2C



KG1F1C

Type	Dimensions	Power
Tipus	Méret (mm)	Teljesítmény (KW)
KG1F1O	340x350x200	1,7
KG1F2O	340x350x200	1,7
KG1N1O	340x350x190	1
KG1N4O	340x350x190	1
KG2F1O	446x350x200	2,5
KG2F2O	446x350x200	2,5
KG3F1O	620x350x200	3,4
KG3F3O	620x350x200	3,4
KG3F2O	620x350x200	3,4
KG3N1O	620x350x190	2
KG3N3O	620x350x190	2
KG3N4O	620x350x190	2
KG1F1C	340x350x200	1,7
KG1F2C	340x350x200	1,7
KG2F1C	446x350x200	2,5
KG2F2C	446x350x200	2,5
KG3F1C	620x350x200	3,4
KG3F3C	620x350x200	3,4
KG3F2C	620x350x200	3,4
KG3N4C	620x350x190	2
KG1F2P	340x350x200	1,7
KG3F2P	620x350x200	3,4
KG3N4P	620x350x190	2
KG2F2K	446x350x200	2
KG2F1K	446x350x200	2
KG3F2K	620x350x200	2,8
KG3F1K	620x350x200	2,8

Tension	Heating-up time	Heating-up time	Capacity	Frying time	Frying plate		Weight
Feszültség	Felmelegítési idő	Felmelegítési idő	Kapacitás	Sütési idő	Sütőlap		Súly
	20-200°C (min)	20-300°C (min)	hamburger/h	(min)	bottom/alsó	above/felső	(cm ²) (kg)
230V, 50Hz	9	16	80	3	grooved	grooved	624 18
230V, 50Hz	9	16	80	3	smooth	grooved	624 17
230V, 50Hz	22	29	60	4	grooved	-	624 11
230V, 50Hz	22	29	60	4	smooth	-	624 11
230V, 50Hz	9	16	120	3	grooved	grooved	876 25
230V, 50Hz	9	16	120	3	smooth	grooved	876 23
3+N 400V	9	16	160	3	grooved	2 grooved	1272 33
3+N 400V	9	16	160	3	grooved	1/2 smooth, 1/2 grooved	1272 33
3+N 400V	9	16	160	3	smooth	2 grooved	1272 33
230V, 50Hz	22	29	120	4	grooved	-	1272 19
230V, 50Hz	22	29	120	4	1/2 smooth, 1/2 grooved	-	1272 19
230V, 50Hz	22	29	120	4	smooth	-	1272 19
230V, 50Hz	8	13	80	3	polished grooved	polished grooved	648 15
230V, 50Hz	8	13	80	3	polished smooth	polished grooved	648 15
230V, 50Hz	8	13	120	3	polished grooved	polished grooved	876 21
230V, 50Hz	8	13	120	3	polished smooth	polished grooved	876 19
3+N 400V	8	13	160	3	polished grooved	2 polished grooved	1320 27
3+N 400V	8	13	160	3	2 polished grooved	polished 1/2 smooth, grooved	1320 27
3+N 400V	8	13	160	3	polished smooth	2 grooved	1320 27
230V, 50Hz	10	22	120	4	polished smooth	-	1320 17
230V, 50Hz	8	13	80	3	polished smooth	grooved	648 15
3+N 400V	8	13	160	3	polished smooth	2 grooved	1320 27
230V, 50Hz	10	22	120	4	polished smooth	-	1320 17
230V, 50Hz	4	6	120	3	smooth	grooved,pyroceram	876 14
230V, 50Hz	4	6	120	3	grooved	grooved,pyroceram	876 15
3+N 400V	4	6	160	3	smooth	2 grooved,pyroceram	1320 21
3+N 400V	4	6	160	3	grooved	2 grooved,pyroceram	1320 22

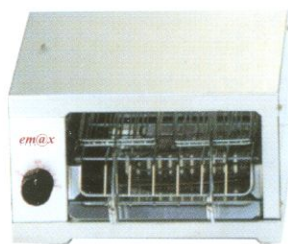
Toasters

Toasters in catering units, restaurants, snack-bars are applicable for toasting and sandwich making.

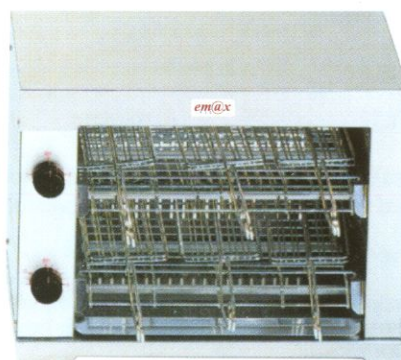
The appliance can be handled easily, the cleaning is quickly and its lifetime is long. Entirely built stainless steel. The grid is basic equipment. Baking time is adjustable. (Max. 15 minute)

Kenyérpíritők:

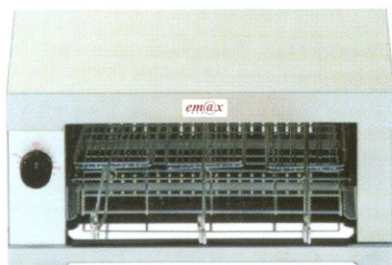
A készülékek vendéglátóipari egységek, éttermek, büfék kenyér pirítási és szendvics sütési igényeinek kielégítésére szolgál. A készüléket egyszerű használhatóság, hosszú élettartam, gyors tisztíthatóság jellemző. Teljesen rozsdamentes kivitel. A tartórács a készülék alaptartozéka. A sütési idő beállítható (max. 15 perc)



KP4



KP12



KP6

Type	Dimensions	Inside size	Power	Tension	Adjustment	Capacity(slice)	Weight	Pliers	Storey
Típus	Méret	Belméret	Teljesítmény	Feszültség	Időbeállítás	Kapacitás	Súly	Fogók	Szintszám
	(mm)	(mm)	(kW)		(min)	szelet/sütés	(kg)		
⚡ KP4	330x250x210	238x240x148	1,6	230V, 50Hz	15	4	6	2	1
⚡ KP6	470x250x240	350x240x160	2	230V, 50Hz	15	6	8	3	1
⚡ KP12	470x250x370	350x240x290	3	230V, 50Hz	15	12	11	6	2

TC models for meat mincing, TG models for meat mincing and cheese grating.

Made for modern requirements of hotels, restaurants, butcher's shop, pensions and communities.

Graters can be used for cheese and bread grating.

Casing, hopper and basin for meat by 18/8 stainless steel.

The strong locking of the head allows a precise meat cutting and avoids product heating during work.

Hopper and mincing unit can be easily disconnected from the whole body for thorough cleaning.

Continuous rating ventilated motor.

Fitted with reduction gear bathed in an oil bath (really silent) that screws endlessly.

Assembled with electric and mechanic safety parts.

Mincers can be ordered with luminous switch.

TG models assembled with magnetic safety switch, thus the appliance works only with closed grating arm.

Machines correspond to the international acid prevention rules.

Provided with noiseless reduction gear, steel spiral gear, oil bath.



TC 8



TC 12



TC 12 2000



TC 22



TC 22 2000

Serie T32

Professional and high-capacity meat mincer. The mincer can be cleaned and handled very simply. Strong structure in fully stainless steel.

TC32 széria

Professzionális, nagy teljesítményű húsdaráló készülék. Higiénikus, robusztus, könnyen tisztítható és használható. Teljesen rozsdamentes váz.

Simple grater modell GS

Cheese and bread grater. This grater is made for the modern requirements of hotels, restaurants, pensions

The head of the motor is covered with special anticorrosive aluminium alloy.

The grating cylinder is in anticorrosive milled steel, which makes the work efficient and clean.

Sajtörő GS modell

A GS sajtörő és kenyérreszelő gép hotelek, éttermek, panziók új igényeinek megfelelően került kialakításra.

A készülék váza különleges korrózióálló alumínium ötvözetből, a reszelőhenger korrózióálló recézett acélból készült, mellyel rendkívül hatékonyan és tisztán lehet dolgozni.



GS



TC32 2000

A TC modellek húsdarálásra, a TG modellek pedig húsdarálásra és sajtőrlésre alkalmasak. A készülékek ideálisak közüzemi konyhák, vendéglátóipari egységek, hotelek, hentesboltok részére darálási és őrlési feladatok elvégzésére. Az őrlőegység kenyér- és sajtőrlésre alkalmas.

Rozsdamentes acél töltőgarat tálccával, húsgyűjtő tálca és a műanyag döngölő a készülék tartozékai.

A TC és TG modellek alumínium öntvényből a TC 2000 és TG 2000 modellek pedig rozsdamentes acélból készülnek.

A fej pontos záródása, precíz darálást tesz lehetővé.

A töltőgaratot és a daráló egységet könnyen el lehet távolítani az eszköztől az alapos tisztítás céljából.

Egyenletes sebességű, szellőztetett motorral szerelt.

Hangtalan fogaskerekes hajtás.

Elektronikus és mechanikus biztonsági alkatrészekkel rendelkezik:

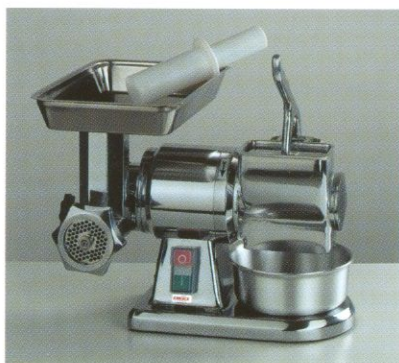
A készülék biztonsági mikrokapcsolóval rendelkezik, amely az esetleges áramkimaradás esetén megakadályozza a készülék bekapcsolódását.

A kombi modellek sajtőrlő egysége benyúlás ellen mikrokapcsolóval szerelt, így a készülék csak zárt őrlőkarral működik.

A sajtőrlő egység alsó része kézsérülés elkerülése végett védőráccsal szerelt.

A biztonsági eszközök megfelelnek az európai és nemzetközi előírásoknak.

A készüléket kenőolajjal feltöltve szállítjuk, melyet nem szükséges cserélni illetve pótolni.



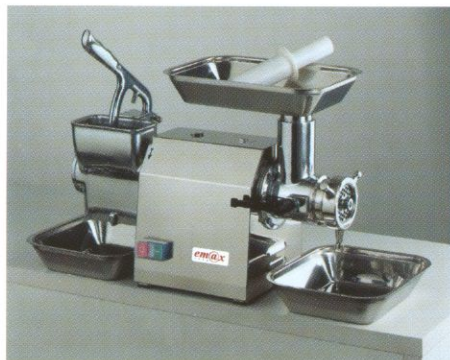
TG8 KOMBI



TG8 2000 KOMBI



TG12 KOMBI



TG12 2000 KOMBI



TG22 KOMBI



TG22 2000 KOMBI

Type	Dimensions	Tension	Power	Capacity	Grinding house diameter		Weight
Típus	Méret	Feszültség	Teljesítmény	Kapacitás	Darálóház átmérő	Őrlőház méret	Súly
	(mm)		(KW)	(kg/h)	(mm)	(mm)	(kg)
TC 8	270x270x355	230V, 50Hz	0,26	40	62	-	10
TC 8-2000	270x350x330	230V, 50Hz	0,26	60	62	-	12
TC 12	240x400x400	3+N 400V	0,74	140	70	-	22
TC 12-2000	230x445x380	3+N 400V	0,74	140	70	-	25
TC 22	440x240x400	3+N 400V	1,1	280	82	-	26
TC 22-2000	450x240x390	3+N 400V	1,1	280	82	-	27
TC 32-2000	300x450x470	3+N 400V	2,2	600	32	-	44
TG 8 KOMBI	410x280x335	230V, 50Hz	0,37	40	62	64x100	12
TG 8-2000 KOMBI	440x270x335	230V, 50Hz	0,37	60	62	64x100	15
TG 12 KOMBI	580x330x440	3+N 400V	0,74	140	70	80x140	25
TG 12-2000 KOMBI	560x310x390	3+N 400V	0,74	140	70	80x140	27
TG 22 KOMBI	620x330x490	3+N 400V	1,1	280	82	80x140	31
TG 22-2000 KOMBI	620x310x450	3+N 400V	1,1	280	82	80x140	33
GS	420x320x440	3+N 400V	0,74	140	-	80x140	20



195GL

Basic appliance of hotel kitchens, restaurants, catering and canteen kitchen series.
Products are gravity fed.
Slicing thickness up to 14 mm.
Easy cleaning everywhere.
Can be produced with lacquered cast aluminium base or anodised cast aluminium base.
Blade cover, pan and movable panel made of anodised aluminium.
Safety panel made of transparent plastic.
230/380 V connection is on the bottom.
Powerful, ventilated motor.
All the appliances can be ordered with luminous switch with gear-case of security or double-button switch with gear-case of security.
Removable sharpener /S, VS, VC types/
Fixed plate and 3 phase motor (220, 250, 300, 350 types).
Option for AU models: alignment arms, automatic meat holding arm, slice counter.
VS models with dressed pork-meat plate, VC models with meat plate.



**22GS
25GS**



**Luminous switch
Billenőkapcsoló**



**Double-button switch with
gearcase of security
Biztonsági kapcsoló**



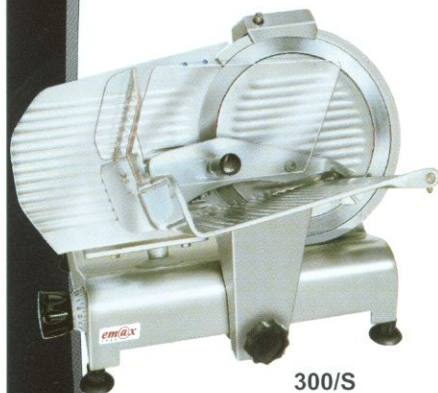
275/A



VS350/A



VC350/S



300/S



350/A



VS350/S

A készülék a nagykonyhák, hotelek, éttermek kitűnő szeletelő alapgépe. Az adagolás gravitációs elven történik.

Szeletelő vastagság 14 mm-ig.

Minden rész gyorsan, könnyen tisztítható.

A készülék lakkozott vagy galvanizált alumínium vázzal készülhet.

A pengevédő a mozgó asztal és a szeletvastagság állító lap galvanizált alumíniumból készül.

A védőpanel átlátszó műanyagból készül.

Hálózati bekötés a készülék alján található.

Professzionális, szellőztetett motor.

Kétállású világító kapcsolóval vagy kettős biztonsági kapcsolóval szerelt kivitelű készülék rendelhető.

A készülékek közül a kettős biztonsági kapcsolóval szerelt kivitelű olyan mikrokapcsolóval rendelkezik, amely egy esetleges áramkimaradás esetén megakadályozza a készülék bekapcsolódását.

Egyes készülékek levehető késélezővel rendelkeznek (S, VS, VC típusjelzés)

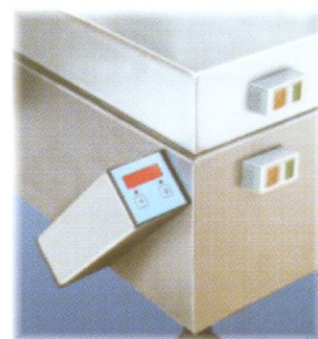
Egyes készülékek lerögzíthető mozgó asztallal és 3 fázisú motorral készülnek (220, 250, 300, 350)

Opcióként választható az AU automatikus szeletelésű típusoknál: összehangoló kar, automata hústartó kar, szelet számláló.

AVS modellek szálamiszeletelő mozgóasztallal, a VC modellek hússzeletelő asztallal rendelkeznek.



Removable sharpener
Levehető késélező



Slicer counter
Szelet számláló



AU300/S
AU350/S



Meat holding arm
Szorítókar

Type	Dimensions	Tension	Power	Blade diameter	Capacity of cut about	Max. thickness	Capacity	Weight	Package dimensions
Típus	Méret	Feszültség	Teljesítmény	Pengeátmérő	Szeletelési méret	Max. szel. vast.	Kapacitás	Súly	Csomagolási méret
	(mm)		(KW)	(mm)	(mm)	(mm)	pcs/min	(kg)	(mm)/m3
195GL	430x300x292	230V, 50Hz	0,11	195	200x135	14	-	11	330x470x320/0,05
22G/A	448x363x310	230V, 50Hz	0,14	220	230x165	14	-	13	480x530x390/0,1
22GS	448x363x335	230V, 50Hz	0,14	220	230x165	14	-	13	480x530x390/0,1
220/A	425x400x330	3+N 400V	0,14	220	210x155	14	-	15	480x530x390/0,1
220/S	425x400x355	3+N 400V	0,14	220	210x155	14	-	15	480x530x390/0,1
25G/A	480x363x340	230V, 50Hz	0,14	250	230x185	14	-	14	480x530x390/0,1
25GS	480x363x365	230V, 50Hz	0,14	250	230x185	14	-	14	480x530x390/0,1
250/A	475x410x340	3+N 400V	0,14	250	210x175	14	-	15,5	480x530x390/0,1
250/S	475x410x365	3+N 400V	0,14	250	210x175	14	-	15,5	480x530x390/0,1
275/A	505x410x355	230V, 50Hz	0,15	275	230x190	14	-	16,5	490x550x450/0,12
275/S	505x410x375	230V, 50Hz	0,15	275	230x190	14	-	16,5	490x550x450/0,12
300/A-L	570x480x400	3+N 400V	0,16	300	245x220	14	-	24	530x630x480/0,16
300/A	570x480x400	3+N 400V	0,16	300	245x220	14	-	24	530x630x480/0,16
300/S-L	570x480x420	3+N 400V	0,16	300	245x220	14	-	24	530x630x480/0,16
300/S	570x480x420	3+N 400V	0,16	300	245x220	14	-	24	530x630x480/0,16
350/A	680x515x470	3+N 400V	0,38	350	290x255	14	-	36	750x740x515/0,22
350/S	680x515x480	3+N 400V	0,38	350	290x255	14	-	36	750x740x515/0,22
VS 300/A	645x500x500	3+N 400V	0,38	300	280x220	15	-	44	755x660x620/0,3
VS 300/S	645x500x500	3+N 400V	0,38	300	280x220	15	-	44	755x660x620/0,3
VS 350/A	682x540x528	3+N 400V	0,38	350	270x240	15	-	46	755x660x620/0,3
VS 350/S	682x540x528	3+N 400V	0,38	350	270x240	15	-	46	755x660x620/0,3
VC 350/A	682x540x528	3+N 400V	0,38	350	270x240	15	-	46	755x660x620/0,3
VC 350/S	682x540x528	3+N 400V	0,38	350	270x240	15	-	46	755x660x620/0,3
AU 300/A	540x325x590	3+N 400V	0,16+0,35	300	245x220	14	36	49	630x520x620/0,2
AU 300/S	540x325x590	3+N 400V	0,16+0,35	300	245x220	14	36	49	630x520x620/0,2
AU 350/A	620x390x350	3+N 400V	0,38+0,35	350	290x255	14	36	63	750x680x800/0,4
AU 350/S	620x390x350	3+N 400V	0,38+0,35	350	290x255	14	36	63	750x680x800/0,4

Spiral mixers can be used in restaurants, canteens, buffets, and pizzerias for preparing pizza.

It takes 14-20 minutes to make the dough, it depends on the model type.

Bowl and dough-breaker made of 18/10 (AISI 304) stainless steel.

"S" model: version with painted body.

"L" model: completely realised in stainless steel.

Timer for all one-speed models.

Set of 4 wheels for all models.

All models can be equipped with two speed motor + timers, only three-phase.

24 V low-voltage controls.

Assembled with safety switch.

A dagasztógépek nagykonyhákban, vendéglátó-ipari egységekben, pizzériákban, cukrászdákban, kisebb tésztagyártó üzemekben kenyér, pizza, sütemény tészta készítésére alkalmas.

A munkaciklus készüléktől függően körülbelül 14-20 percig tart.

Speciális kovácsolt rozsdamentes acélspirál és tál tartozik a készülékhez.

S modell: fehérre festett vázú.

L modell: rozsdamentes acélból készült vázzal rendelkezik.

Minden modellhez választható: 4 kerék (2 kerék fékkel) és időmérő.

Kéte sebességű motor az összes háromfázisú modellhez választható (400V).

A kéte sebességű motorral rendelt készülékeknél az időmérő alaptartozék, külön felára nincs.

A készülék kezelő panelja alacsony feszültséggel működik, továbbá biztonsági mikrokapcsolóval rendelkezik, amely az esetleges áramkimaradás esetén megakadályozza a készülék bekapcsolódását.



L20
Removable bowl
Kivehető edény



S20
Fix bowl
Fix edény



L20
Fix bowl
Fix edény



S20
Removable bowl
Kivehető edény

Type	Dimensions	Tension	Power	Capacity	Weight	Noise level
Típus	Méret	Feszültség	Teljesítmény	Kapacitás	Súly	Zajszint
	(mm)		(KW)	l/kg	(kg)	(dB)
☚ S16	350x620x690	3+N 400V	0,55	16/13	56	<70
☚ S20	390x640x690	3+N 400V	0,75	21/17	60	<70
☚ S30	440x730x800	3+N 400V	1,1	32/25	92	<70
☚ S40	490x760x800	3+N 400V	1,5	41/35	102	<70
☚ S50	490x760x800	3+N 400V	1,5	50/42	107	<70
☚ L16	400x600x735	3+N 400V	0,55	16/13	60	<70
☚ L20	400x620x735	3+N 400V	0,75	21/17	63	<70
☚ L30	450x720x790	3+N 400V	1,1	32/25	98	<70
☚ L40	485x760x790	3+N 400V	1,5	41/35	108	<70
☚ L50	490x760x800	3+N 400V	1,5	50/42	115	<70

Pizzasütők

M-MD MS type

Ovens can be used in different restaurants, canteens, buffets, and pizzerias for baking pizza.

Baking chamber in aluminium coated metal sheet.

Bottom of the chamber in refractory brick.

Door completely realised with special double glass specially for high temperatures with patented system, which allows to touch it on the outside without burning oneself and to see the all inside of the oven.

Energy saving obtained with a special gasket on the door and with coating of the chamber realised with non-toxic materials with a high insulation capacity.

Bottom and upper heating can be regulated separately.

Assembled with security thermostat.

Upper hood for cooking steam discharge.

Removable door for easy maintaining.

The Top version has chamber completely in refractory material.

MD versions assembled with stainless steel door.

Modularity realised in single module of 4 or 6 pizzas stackable up to 3 modules.

Capacity of the chamber:

M model: 4 or 6 pizzas, diameter: 34 cm

MD, MS model: 4, 6 or 4+4, 6+6 pizzas, diameter: 34 cm

M-MD MS típus

A készülékek különböző vendéglátó-ipari egységekben, büfékben, pizzériákban pizza sütésére használhatók.

A sütőkamra alumíniummal bevont fémvázban található.

A kamra alja élelmiszerbarát tűzálló téglá borítású, melyre a tészta közvetlenül ráhelyezhető.

Minden készülék üveglapos ajtóval és belső világítással készül a sütési folyamat ellenőrizhetősége végett.

Kiváló hőszigetelő tulajdonságokkal rendelkezik a készülék.

Külön szabályozható alsó és felső fűtés.

Egy biztonsági termosztát védi a készüléket túlfűtés ellen.

A készülékben képződő gőz, esetleges füst csővel elvezethető.

A levehető ajtó megkönnyíti a karbantartási munkákat.

TOP modell esetében az egész sütőkamra tűzálló téglá bevonatú.

MD modell rozsdamentes acél ajtóval szerelt kivitel.

A kemencék egymásra építhetőek.

Sütő kapacitás:

- M modell: 4 vagy 6 pizza: 33,5 cm-es átmérővel.

- MD, MS modell: 4, 6 vagy 4+4, 6+6 pizza 34 cm-es átmérővel.

Small 3T type

This type is applicable for smaller quantities baking.

Front and doors are in stainless steel. Baking chamber in aluminium coated metal sheet. Bottom of the baking chamber is covered with refractory bricks.

The appliance has a vent hole for cooking steam.

SMALL 3T típus

Kis méretű készülék a kisebb sütési igények kielégítésére. Rozsdamentes acélból készült előrész és ajtók.

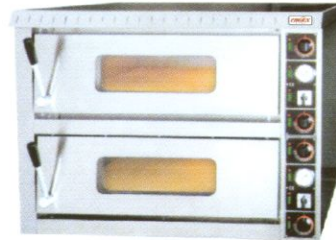
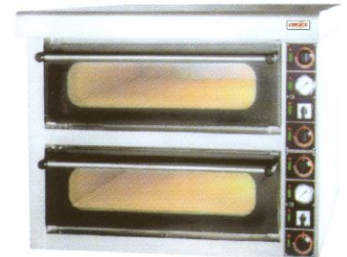
A sütőkamra alumíniummal bevont fémvázban található.

A kamra alja tűzálló téglá bevonatú.

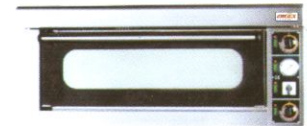
A szellőzőnyílás a gőz elvezetését szolgálja.



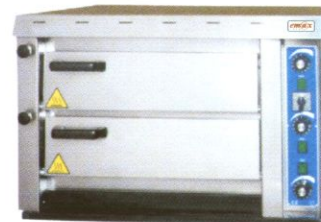
MS4+4



MD4+4



M4



SMALL3

Type	Dimensions	Power	Tension	Adjustable temp.	Cavity dimensions	Weight	Capacity
Típus	Méret	Teljesítmény	Feszültség	Beállítható hőm.	Belméret	Súly	Kapacitás
	(mm)	(KW)		(°C)	(mm)	(kg)	(pizza/sütés)
M 4	1070x960x355	4,8	3+N 400V	50-400	700x700x145	80	4
M 4 TOP	1070x960x355	4,8	3+N 400V	50-400	670x685x145	92	4
M 6	1070x1310x355	7,2	3+N 400V	50-400	700x1050x145	100	6
M 6 TOP	1070x1310x355	7,2	3+N 400V	50-400	670x1035x145	115	6
MD 4	1010x960x353	4,8	3+N 400V	50-400	700x700x145	80	4
MD 4+4	1010x960x708	9,6	3+N 400V	50-400	2x 700x700x145	160	4+4
MD 6	1010x1310x353	7,2	3+N 400V	50-400	700x1050x145	100	6
MD 6+6	1010x1310x708	14,4	3+N 400V	50-400	2x 700x1050x145	200	6+6
MS 4+4	1070x960x680	9,6	3+N 400V	50-400	2x 700x700x145	160	4+4
MS 4+4 TOP	1070x960x680	9,6	3+N 400V	50-400	2x 670x685x145	184	4+4
MS 6+6	1070x1250x680	14,4	3+N 400V	50-400	2x 700x1050x145	200	6+6
MS 6+6 TOP	1070x1250x680	14,4	3+N 400V	50-400	2x 670x1035x145	255	6+6
SMALL 3 T	785x720x520	6	3+N 400V	50-400	505x520x115	80	3

An infinite range of cooking combinations...
Főzési kombinációk sora...



CONVECTION COOKING
Légkeveréses sütés

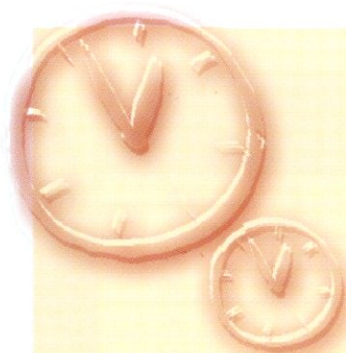


STEAM COOKING
Párolás

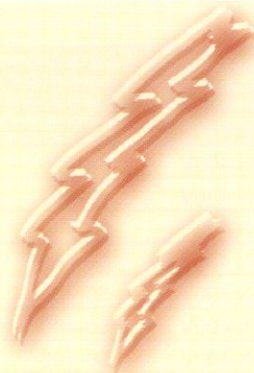


COMBINED COOKING
Kombinált sütés

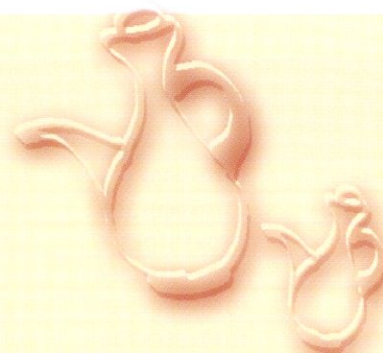
...for endless advantages!
...előnyök sokaságával!



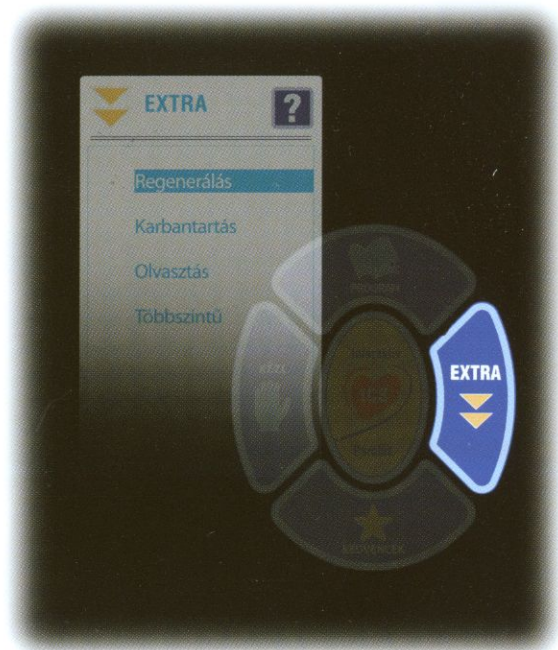
TIME SAVINGS
Időmegtakarítás



ENERGY SAVINGS
Energiamegtakarítás



CONDIMENT SAVINGS
Hozzávalók megtakarítása



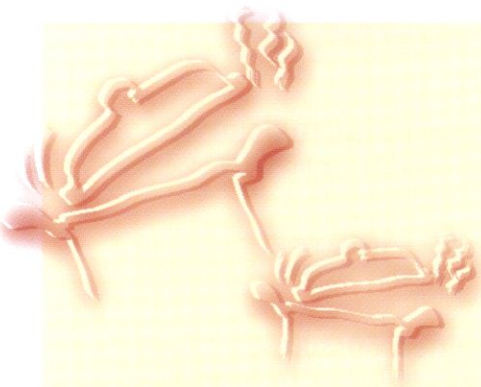
CONVECTION COOKING WITH DEHUMIDIFIER
Légkeveréses sütés szárítással



VACUUM-PACKED COOKING
Vákuumsomagolt étel főzése



TEMPERATURE PROBE-ASSISTED COOKING
Maghőmérővel végzett sütés



COOKING SUPERVISION SAVINGS
Főzési felügyelet megtakarítása



CLEANING SAVINGS
Tisztítási megtakarítás



SPACE SAVINGS
Helymegtakarítás

Three different modalities Három különböző jellemző



Directed steam 50/98 °C

Low-temperature cooking mode for delicate products such as crème caramel, whole smoked salmon ...

Direkt gőzölés 50/98°C

Alacsony hőmérsékletű főzési mód a kényes ételeknek, mint például a karamellkrém, egész hal...

Steaming 100 °C

Universal system replacing conventional boiling.

Gőzölés 100°C

A légkeveréses főzést helyettesítő univerzális főzési mód.



Convection 50/300 °C

Modes which complete and replace conventional cooking in a static oven.

Légkeveréses főzési mód. 50/300°C

Főzési mód, mely lehetővé teszi a légkeveréses főzést statikus sütőben.

Convection plus humidifying 50/300 °C

The cooking mode for products requiring a certain quantity and variability of humidity during cooking: bread, leavened products, meat.

Légkeverés és párástítás. 50/300°C

Főzési mód azon termékek számára, melyek bizonyos mennyiségű párat, gőzölést igényelnek a főzés során: kenyér, kelesztett termékek, különféle húsok.



Fast steaming 105/130 °C

For large quantities of frozen product to be cooked quickly.

Gyors gőzölés. 105/130°C

Nagy mennyiségű fagyasztott termék gyors elkészítéséhez.

Combined 50/300 °C

Combined: the cooking mode which combines the advantage of forced hot air and steam.

Kombinált. 50/300 °C

Főzési mód, mely kombinálja az előnyeit a forró levegőnek és a gőzölésnek.



Core temperature probe
Maghőmérő

Core temperature probe 20/99 °C

The core temperature probe is available in the "P" (basic accessory at "X") version to detect the temperature in the centre of the product thereby indicating when it is cooked, independently of piece size, quantity and time. The core temperature probe has an outside connection and is interchangeable: needle probe for controlling vacuum packs and small pieces, a larger diameter probe for the large items.

Maghőmérő. 20/99°C

Maghőmérő a „P” modellekhez rendelhető. („X” modellnél tartozék) Ellenőrzi a hőmérsékletet az étel belsejében, jelzi mikor készült el, függetlenül a mérettől, mennyiségtől, időtől. A maghőmérőnek külső csatlakozási pontja van, ezáltal cserélhető is, maghőmérő tűre a vákuumcsomagolású és kisméretű ételek ellenőrzésére, nagy átmérőjű maghőmérőre a nagyméretű ételekhez, húshoz.

Slow cooking 50/140 °C

Ideal for large pieces; low temperatures used which improve the quality of the products, limit shrinkage, use of condiments and added fats.

Lassú főzés 50/140°C

Nagy méretű ételek elkészítéséhez; alacsony hőmérsékletű főzési mód, mellyel megtartható az ételek minősége, meggátolja a sütés általi súlycsökkenést, kevesebb fűszer és zsír szükséges.

Climamix system:

warming up controlled by sensors which progressively check the necessary percentage of humidity, preventing the product from drying out.

Climamix rendszer

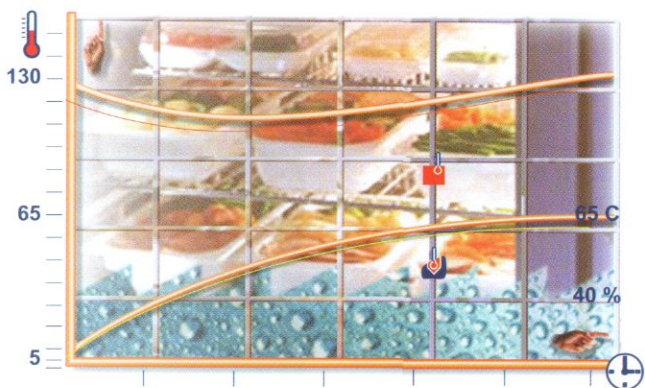
Felmelegítés érzékelőkkel kontrollálva, mely állandóan ellenőrzi a gőzpára szükséges mennyiségét, illetve megóvja az ételt a kiszáradástól.

Δt system:

this prevents the product from being immediately assailed by high temperatures, thereby improving cooking uniformity and succulence and considerably reducing shrinkage; action is immediate with simultaneous, constant temperature control between the product core and the oven.

Δt rendszer

Megvédi az ételt a hirtelen magas hőmérséklettől, biztosítva az ideális sütést, a léduzságot, meggátolja a jelentős mértékű súlyvesztést. A szükséges beavatkozás azonnal megtörténik a folyamatos és állandó ellenőrzésnek köszönhetően, a maghőmérő és a sütőkamra állandó kapcsolata következtében.



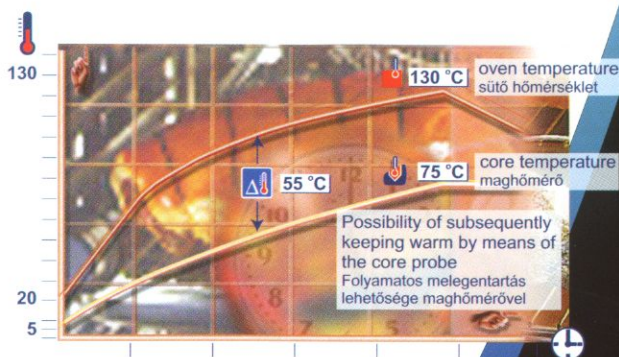
CLIMAMIX (controls the cooking climate and temperature both inside the oven and at the heart of food for perfect results)

CLIMAMIX: a sütés paramétereinek, a sütőtér és az étel belső hőmérsékletének ellenőrzése

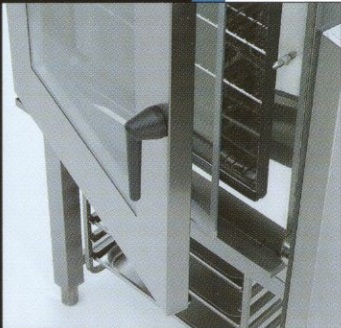


Keeping the product warm in order to have a reserve for 90 minutes, ready to serve or to transport and serve hot elsewhere.

Az ételek melegen tartása 90 percre, készen az azonnali felszolgálásra, szállításra, illetve a szállítás utáni meleg felszolgálásra.



Technical specifications Technikai megoldások



Easy opening handle
Egyszerűen kezelhető nyitófogantyú



LCD Touch screen
LCD Érintő képernyő



Rounded oven chamber
Lekerekített sütőkamra

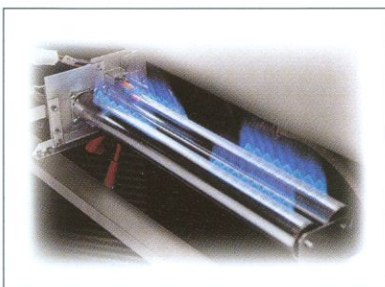


ICS Interactive cooking system
ICS Interaktív működési rendszer



Reversible fan wheel of the cooking cabinet for
homogene air distribution and ccooking results

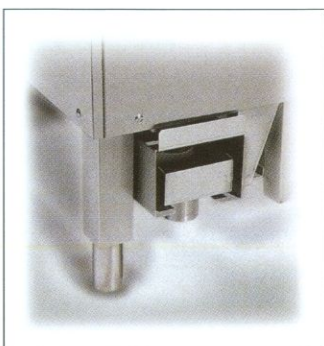
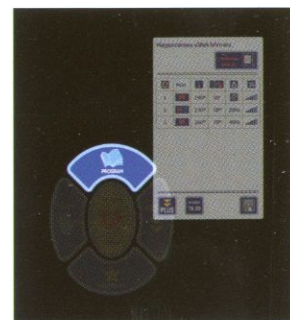
Változó ventilátor forgásirány a jó légelosztás és
kiemelkedő sütési eredmény érdekében



Reliable, safe gas ovens with economiser and
incandescent burner ignition with electronic
flame control

Gázégők megbízható, biztonságos és gazdaságos
égőgyújtóval, elektronikus lángellenőrzővel

Storage possibilites of recipes
Recept eltárolási lehetőség



Easy to install and safe to use, thanks
to the special liquids outlet connecting system

Egyszerű beüzemelhetőség és biztonságos
használhatóság jellemzi a készülékeket

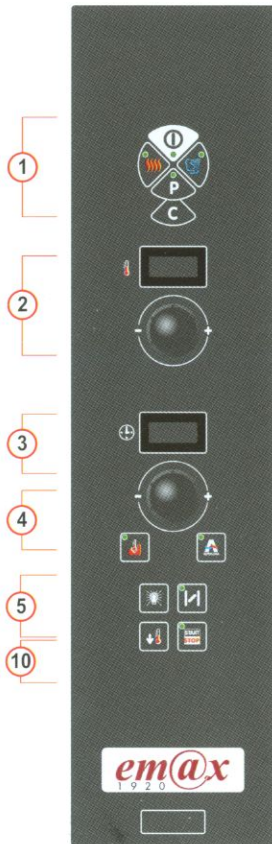
WCS Washing combi system
WCS Automatikus tisztító rendszer



Control panels Kezelő panelek

P

Electronic programmable
Elektronikusan programozható



1

2

3

4

5

10

Optional
Opció

6

X

Interactive cooking system
Interaktív működési rendszer



7

1

8

2

3

5

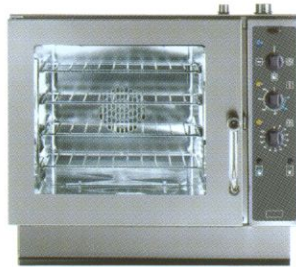
10

6

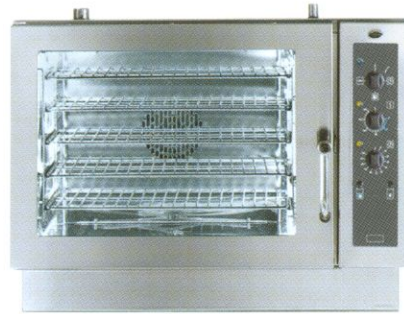
9

Cooking cycle zone	1	Főzési módok
Temperature programming zone	2	Hőmérséklet beállítás
Cooking time programming zone	3	Sütési idő beállítás
Core temperature probe programming zone	4	Maghőmérő programozás
Service functions zone	5	Szerviz funkciók
External connection for core temperature probe	6	Maghőmérő külső csatlakozó
Main switch programming and self-diagnostics zone	7	Főkapcsoló és önellenőrző
Colour LCD display	8	Színes LCD kijelző
Computer connection	9	Számítógépes csatlakozás
Rapid cooling (with door open) zone	10	Gyorskihűlés (nyitott ajtónál)

**Small-scale catering
Kisméretű készülékcsalád**



**EMEC43M
4xGN2/3**



**EMEC51M
5xGN1/1**

For an up-and-coming small catering business: electric or gas counter-top models holding 4 GN 2/3 containers and 5 GN 1/1 containers are available.

Small ovens in appearance only, since they offer a similar performance to that of all the others: rapidity, precision and reliability while being easy to use. A range of cooking modes in just one appliance.

Nagy jövő előtt álló készülékcsalád: elektromos, vagy gázüzemű asztali kivitelben: kétféle méretben, 4xGN2/3, vagy 5xGN1/1. Csak megjelenésében kisebb, egyébként ugyanazokat a főzési/sütési módokat kínálja, mint a nagyobb készülékcsaládok: gyorsaság, pontosság, megbízhatóság és nagyszerű használhatóság. Többféle főzési mód egy készülékben.

M



Manuale panel
Manuális panel

- | | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | Cooking cycle and rapid cooling (with door open) zone | 1 | Főzési módok és gyors kihűlés (nyitott ajtónál) |
| 2 | Temperature programming zone | 2 | Hőmérséklet beállítás |
| 3 | Cooking time programming zone | 3 | Sütési idő beállítás |
| 4 | Service function zone | 4 | Szervíz funkciók |

Medium-size catering business Közepes méretű készülékcsalád



EMEV71P
7xGN1/1



EMEV11P
10xGN1/1

Gas or electric models for 7 to 10 GN 1/1 have accessories for handling and transport which can be coordinated with blast chillers, heated holding cabinets, regenerators and combined models. They may be equipped with supports: simple, with rack holders or MA range heated holding cabinets

Elektromos, vagy gázüzemű kivitelben. Méretek: 7xGN1/1, vagy 10xGN1/1
A használatot és szállítást megkönnyítő kiegészítő berendezések is rendelhetők, például sokkoló-hűtők, EKAM... fűtött tároló szekrények, regenerálók. Állványok rendelhetők tálcátartóval, vagy anélkül.

**Medium-size catering plus
PLUS közepes méretű készülékcsalád****EHEV12X
10xGN2/1**

PLUS because of great performance, in extremely reduced spaces: 1.1 sq.m.
Models 10 GN 2/1 or 20x1/1 GN containers which may be co-ordinated for moving to blast chillers and holding cabinets-regenerators combined.

PLUS a megjelenés tekintetében, a lehető legkisebb helyet foglalva: 1,1m²
Modellek 10xGN2/1 ill. 20xGN1/1 edénymérettel.

**Large-scale catering
Mobile oven rack
Nagyméretű készülékcsalád
gördíthető tálcartartóval**



**EHEV21P
20xGN1/1**



**EHEM41X
20xGN2/1**

Ideal for large organised kitchens in collective catering, canteens, hotels, airports and gastronomic services sectors, where several types of equipments are present. Reliable, silent, untiring combi-steamers, accustomed to working continuously day and night: they are practical and functional for introducing and removing dishes thanks to roll-in trolley. Moving from one piece of equipment to another can be done in absolute safety and fast, from preparation to cooking, from cooking to chilling, from chilling to storage, from regenerating to serving.

Közétkeztetést végző konyhák, hotelek, repülőterek, éttermek számára ideális készülékcsalád. Megbízható, csendes, kívánalmaknak megfelelően éjjel-nappal üzemeltethető: a tányérok behelyezése és kivétele funkcionálisan jól megoldott a gördíthető állványnak köszönhetően. A mozgatás az egyik helyről a másikra biztonságosan és gyorsan elvégezhető: az előkészítéstől a sütésig, a sütéstől a fagyasztásig, fagyasztástól a tárolásig, regenerálástól a tálalásig.

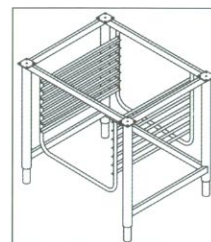
**Technical data
 Technikai adatok**

Type Típus	Heating mode Fűtési mód	Control panel Kezelő panel	Capacity Sütőtér kapacitás	Distance Tálcaköz (mm)	Dimensions Külméret (mm)	Electric power El. Teljes ítmény (kW)	Heat output Hőteljes ítmény (kW/kcal)
EMEC43M	☚	M	4x GN2/3	70	640x590x550	3,4	-
EMEC51M	☚	M	5x GN1/1	70	850x620x630	6,25	-
EMEC71M	☚	M	7x GN1/1	70	950x805x790	8	-
EMEC11M	☚	M	10x GN1/1	70	950x850x1010	16	-
EMEC12M	☚	M	10x GN2/1	70	1030x980x1010	31	-
EMEC21M	☚	M	20x GN1/1	67	1010x860x1950	31,8	-
EMEC22M	☚	M	20x GN2/1-40x GN1/1	67	1290x895x1950	61,8	-
EMGC51M	☉	M	5x GN1/1	70	850x620x630	0,25	8,5/7310
EMGC71M	☉	M	7x GN1/1	70	950x805x790	0,5	10/8600
EMGC11M	☉	M	10x GN1/1	70	950x850x1010	1	18/15480
EMGC12M	☉	M	10x GN2/1	70	1030x980x1010	1	27/23220
EMGC21M	☉	M	20x GN1/1	67	1010x860x1950	1,8	36/30960
EMGC22M	☉	M	20x GN2/1-40x GN1/1	67	1290x895x1950	1,8	54/46440
EMEV43P	☚	P	4x GN2/3	70	640x590x550	3,4	-
EMEV51P	☚	P	5x GN1/1	70	850x620x630	6,25	-
EMEV71P	☚	P	7x GN1/1	70	950x805x790	8	-
EMEV11P	☚	P	10x GN1/1	70	950x850x1010	16	-
EMEV12P	☚	P	10x GN2/1	70	1030x980x1010	31	-
EMGV51P	☉	P	5x GN1/1	70	850x620x630	0,25	8,5/7310
EMGV71P	☉	P	7x GN1/1	70	950x805x790	0,5	10/8600
EMGV11P	☉	P	10x GN1/1	70	950x850x1010	1	18/15480
EMGV12P	☉	P	10x GN2/1	70	1030x980x1010	1	27/23220
EMEM71P	☚	P	7x GN1/1	70	950x805x790	8	-
EMEM11P	☚	P	10x GN1/1	70	950x850x1010	16	-
EMEM12P	☚	P	10x GN2/1	70	1030x980x1010	31	-
EMGM71P	☉	P	7x GN1/1	70	950x805x790	0,5	14/12040
EMGM11P	☉	P	10x GN1/1	70	950x850x1010	1	28/24080
EMGM12P	☉	P	10x GN2/1	70	1030x980x1010	1	40/34400
EMEH61P	☚	P	6x GN1/1	70	930x750x810	8	-
EMEH11P	☚	P	10x GN1/1	70	990x860x1090	16	-
EMEH12P	☚	P	10x GN2/1-20x GN1/1	70	1170x895x1090	31	-
EMEH21P	☚	P	20x GN1/1	67	1010x860x1950	31,8	-
EMEH41P	☚	P	40x GN1/1-20x GN2/1	67	1290x895x1950	61,8	-
EMGH61P	☉	P	6x GN1/1	70	930x750x810	0,5	10/8600
EMGH11P	☉	P	10x GN1/1	70	990x860x1090	1	18/15480
EMGH12P	☉	P	10x GN2/1-20x GN1/1	70	1170x895x1090	1	27/23220
EMGH21P	☉	P	20x GN1/1	67	1010x860x1950	1,8	36/30960
EMGH41P	☉	P	40x GN1/1-20x GN2/1	67	1290x895x1950	1,8	54/46440
EMIM61P	☚	P	6x GN1/1	70	930x750x810	8	-
EMIM11P	☚	P	10x GN1/1	70	990x860x1090	16	-
EMIM12P	☚	P	10x GN2/1-20x GN1/1	70	1170x895x1090	31	-
EMIM21P	☚	P	20x GN1/1	67	1010x860x1950	31,8	-
EMIM41P	☚	P	40x GN1/1-20x GN2/1	67	1290x895x1950	61,8	-
EMIG61P	☉	P	6x GN1/1	70	930x750x810	0,5	14/12040
EMIG11P	☉	P	10x GN1/1	70	990x860x1090	1	28/24080
EMIG12P	☉	P	10x GN2/1-20x GN1/1	70	1170x895x1090	1	40/34400
EMIG21P	☉	P	20x GN1/1	67	1010x860x1950	1,8	48/41280
EMIG41P	☉	P	40x GN1/1-20x GN2/1	67	1290x895x1950	1,8	80/68800
EHEV61X	☚	X	6x GN1/1	70	930x750x810	8	-
EHEV11X	☚	X	10x GN1/1	70	990x860x1090	16	-
EHEV12X	☚	X	10x GN2/1-20x GN1/1	70	1170x895x1090	31	-
EHEV21X	☚	X	20x GN1/1	67	1010x860x1950	31,8	-
EHEV41X	☚	X	40x GN1/1-20x GN2/1	67	1290x895x1950	61,8	-
EHGV61X	☉	X	6x GN1/1	70	930x750x810	0,5	10/8600
EHGV11X	☉	X	10x GN1/1	70	990x860x1090	1	18/15480
EHGV12X	☉	X	10x GN2/1-20x GN1/1	70	1170x895x1090	1	27/23220
EHGV21X	☉	X	20x GN1/1	67	1010x860x1950	1,8	36/30960
EHGV41X	☉	X	40x GN1/1-20x GN2/1	67	1290x895x1950	1,8	54/46440
EHEM61X	☚	X	6x GN1/1	70	930x750x810	8	-
EHEM11X	☚	X	10x GN1/1	70	990x860x1090	16	-
EHEM12X	☚	X	10x GN2/1-20x GN1/1	70	1170x895x1090	31	-
EHEM21X	☚	X	20x GN1/1	67	1010x860x1950	31,8	-
EHEM41X	☚	X	40x GN1/1-20x GN2/1	67	1290x895x1950	61,8	-
EHGM61X	☉	X	6x GN1/1	70	930x750x810	0,5	14/12040
EHGM11X	☉	X	10x GN1/1	70	990x860x1090	1	28/24080
EHGM12X	☉	X	10x GN2/1-20x GN1/1	70	1170x895x1090	1	40/34400
EHGM21X	☉	X	20x GN1/1	67	1010x860x1950	1,8	48/41280
EHGM41X	☉	X	40x GN1/1-20x GN2/1	67	1290x895x1950	1,8	80/68800

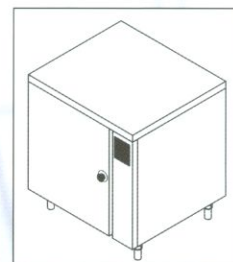
Accessories Opcionális tartozékok

Heating/cooking Sütőtér hőtelj. (kW/kcal)	Steaming power Gőzölési telj. (kW/kcal)	Fan rating Ventilátor telj. (kW)	Power supply Feszültség
3,15	3,15	0,25	3+N 400 V
6	6	0,25	3+N 400 V
7,5	7,5	0,5	3+N 400 V
15	15	1	3+N 400 V
30	30	1	3+N 400 V
30	30	1,8	3+N 400 V
60	60	1,8	3+N 400 V
8,5/7310	8,5/7310	0,25	230 V
10/8600	10/8600	0,25	230 V
18/15480	18/15480	0,55	230 V
27/23220	27/23220	0,55	230 V
36/30960	36/30960	1,1	230 V
54/46440	54/46440	1,1	230 V
3,15	3,15	0,25	3+N 400 V
6	6	0,25	3+N 400 V
7,5	7,5	0,5	3+N 400 V
15	15	1	3+N 400 V
30	30	1	3+N 400 V
8,5/7310	8,5/7310	0,25	230 V
10/8600	10/8600	0,25	230 V
18/15480	18/15480	0,55	230 V
27/23220	27/23220	0,55	230 V
7,5	7,5	0,5	3+N 400 V
15	15	1	3+N 400 V
30	30	1	3+N 400 V
10/8600	10/8600	0,25	230 V
18/15480	18/15480	0,55	230 V
27/23220	27/23220	0,55	230 V
7,5	7,5	0,5	3+N 400 V
15	15	1	3+N 400 V
30	30	1	3+N 400 V
30	30	1,8	3+N 400 V
60	60	1,8	3+N 400 V
10/8600	10/8600	0,25	230 V
18/15480	18/15480	0,55	230 V
27/23220	27/23220	0,55	230 V
36/30960	36/30960	1,1	230 V
54/46440	54/46440	1,1	230 V
7,5	7,5	0,5	3+N 400 V
15	15	1	3+N 400 V
30	30	1	3+N 400 V
30	30	1,8	3+N 400 V
60	60	1,8	3+N 400 V
10/8600	10/8600	0,25	230 V
18/15480	18/15480	0,55	230 V
27/23220	27/23220	0,55	230 V
36/30960	27/23220	1,1	230 V
54/46440	54/46440	1,1	230 V
7,5	7,5	0,5	3+N 400 V
15	15	1	3+N 400 V
30	30	1	3+N 400 V
30	30	1,8	3+N 400 V
60	60	1,8	3+N 400 V
10/8600	10/8600	0,25	230 V
18/15480	18/15480	0,55	230 V
27/23220	27/23220	0,55	230 V
36/30960	36/30960	1,1	230 V
54/46440	54/46440	1,1	230 V
7,5	7,5	0,5	3+N 400 V
15	15	1	3+N 400 V
30	30	1	3+N 400 V
30	30	1,8	3+N 400 V
60	60	1,8	3+N 400 V
10/8600	10/8600	0,25	230 V
18/15480	18/15480	0,55	230 V
27/23220	27/23220	0,55	230 V
36/30960	27/23220	1,1	230 V
54/46440	54/46440	1,1	230 V

Floor stand
Készülékartató állvány



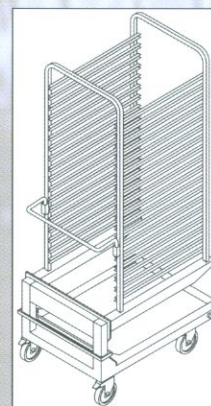
Holding cabinet
Tárolószekrény



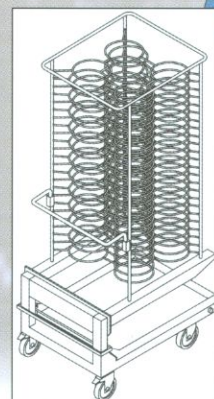
Hand shower
Kézizuhany



Trolleys with drip tray
Betolható tálcakocsi



Trolleys for plates
Betolható tányérkocsi



Multifunctional utensil washer for the washing of glasses, plates, pots, chests with front loading-pass through- or rack conveyor-system. These types can satisfy the demands of the smaller catering establishment and larger restaurants, too.

The appliance needs the connecting of the softener, which can be ordered later.

Fully stainless steel finish and the rounded tanks make the cleaning very easy. The cleaning of the plastic or stainless filter apparatus is daily enough.

We flexibly adapt to your special needs, requirements. Our company has got wide range of dishwashers in design and size.

The washing-up cycle is automatic after the starting. The washing-up stops immediately if you open the door.

Accessories can be ordered. They are stands, work table with tank or work table with tank and drain-hole, shower with taps, baskets.

Mosogatógép családunk a pohármosogató géptől a tányérmosón át az edény- és ládamosogató gépig kínál készülékeket, fronttöltésű, átadó vagy átmenő rendszerrel, így elégtive ki a kisebb vendéglátó-ipari egységek ill. a nagyobb éttermek igényeit is. A készülék elé vízlágyító berendezés bekötése szükséges, mely akár utólag is megrendelhető.

Kívül-belül egyaránt rozsdamentes kivitel, és a lekerekített medencék biztosítják a könnyű tisztíthatóságot.

A műanyag, vagy rozsdamentes szűrőrendszert elegendő naponta tisztítani (igénybevételtől függően).

A többféle gép- ill. kosárméret, a négy, egymástól technikai felszereltségben különböző készüléksor biztosítja a legmegfelelőbb mosogatógép kiválasztását.

A készülék indítása után a mosogatóciklus külön beavatkozás nélkül, önállóan, a vezérlés által lefut.

Ajtónyitás esetén a mosogatás azonnal leáll.

A mosogatógépekhez állványok, ki- és befutóasztalok (mosogatómedencével, hulladékledobó nyílással, kézi zuhannyal, stb.), további mosogatókosarak egyaránt rendelhetők.

Front loading-system appliances

Fronttöltésű készülékek

MD serie:

- rinsing-aid dosing pump
- 2 minutes washing cycle time
- simply skin
- top inox tank filter (MD50)
- tank heating element (MD50)
- top washing (MD50)

MD sorozat:

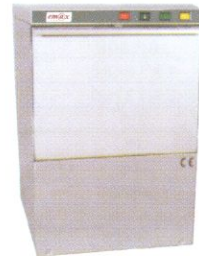
- öblítőszert adagoló
- 2 perces fix ciklusidő
- szimpla oldalfal
- rozsdamentes szűrőrendszer (MD50)
- medence fűtés (MD50)
- felső mosókar (MD50)



MD35



MD40



MD50

Baskets	Tartozék kosarak	MD35	MD40	MD50	MC35	MC40	MC50	MC80	MC80M	MC100	MB35	MB40	MB50	MB50M	MB80	MB80M	MA35	MA40
Glass basket	Pohármosó	2	2	1	2	2	1	1	1	1	2	2	1	1	1	1	2	2
Plate basket	Tányérmosó	-	-	1	-	-	1	1	1	-	-	-	1	1	1	1	-	-
Tray basket	Tálcamosó	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-
Square basket	Négyszögletű	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-
Stainless	Rozsdamentes	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-
Supplementary	Kiegészítő	-	-	-	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2

Type	Típus		MD35	MD40	MD50	MC35	MC40	MC50	MC80	MC80M
Dimension	Méret	mm	400x470x615	450x520x695	550x600x835	400x470x615	450x520x695	550x600x835	550x600x870	550x600x1310
Capacity	glass/hour	Kapacitás pohár/óra	1100	1500	1800	1100	1500	1800	-	-
	plate/hour	tányér/óra	-	-	500	-	-	500	540	540
	tray/hour	tálca/óra	-	-	-	-	-	-	300	300
	basket/hour	kosár/óra	-	-	-	-	-	-	-	-
Tension	Feszültség	V	230	230	230/400	230	230	230/400	400	400
Power	Teljesítmény	W	3150	3250	3580/4580	3150	3250	3580/4580	6620	6620
Tank capacity	Medence kapacitás	l	7,5	8,5	16	7,5	8,5	16	23	23
Boiler capacity	Boiler kapacitás	l	3	3	4,5	3	3	4,5	8	8
Water-connection	Vízcsatlakozás		3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Water consumption	Vízfelhasználás	l	2	2	2	2	2	2	3	3
Cycle time	Ciklusidő	min	2	2	2	2	2	2	2	2
Basket size	Kosárméret	mm	350x350	400x400	500x500	350x350	400x400	500x500	500x500	500x500
Drain pipe	Kifolyócső átmérő	mm	28	28	28	28	28	28	28	28

MC serie:

- rinsing-aid dosing pump
- 2 minutes washing cycle time
- simply skin
- tank heating element
- detergent dosing pump (MC35,40,50)
- top inox tank filter (MC50,80,80M,100)
- top washing (MC50,80,80M,100)
- double washing pump (MC100)
- cycle time 1,2,3,4 minutes (MC100)

MC sorozat:

- öblítőszer adagoló
- 2 perces fix ciklusidő
- szimpla oldalfal
- medence fűtés
- mosogatószer adagoló (MC35,40,50)
- rozsdamentes szűrőrendszer (MC50,80,80M,100)
- felső mosókar (MC50,80,80M,100)
- dupla mosópumpa (MC100)
- állítható -1,2,3,4 perces- ciklusidő (MC100)



MC50



MC80



MC80M



MC100

MB serie:

- rinsing-aid dosing pump
- 2 minutes washing cycle time
- double insulated skin
- tank heating element
- detergent dosing pump
- top washing
- cycle time 1,2,3,4 minutes (MB80, 80M)
- double washing pump (MB80, 80M)



MB35



MB40



MB50



MB80M

MA sorozat:

- öblítőszer adagoló
- 2 perces fix ciklusidő
- dupla, hőszigetelt oldalak
- medence fűtés
- mosogatószer adagoló
- felső mosókar
- állítható -1,2,3,4 perces- ciklusidő (MB80, 80M)
- dupla mosópumpa (MB80,80M)

MA serie:

- rinsing-aid dosing pump
- 3-4 minutes washing cycle time
- double insulated skin
- tank heating element
- detergent dosing pump
- drain pump
- clean water at every cycle

MA sorozat:

- öblítőszer adagoló
- 3, ill. 4 perces ciklusidő
- dupla hőszigetelt oldalak
- medence fűtés
- mosogatószer adagoló
- leeresztőpumpa
- teljes medenceürítés ill. mosogatás friss vízzel minden ciklusban



MA35

MA40

MA50

MA50M

MA50	MA50M
1	1
1	1
-	-
-	-
-	-
2	2

MC100	MB35	MB40	MB50	MB50M	MB80	MB80M	MA35	MA40	MA50	MA50M
550x845x1540	450x500x665	500x550x720	600x600x840	600x600x1300	600x600x840	600x600x1300	450x500x665	500x550x720	600x600x840	600x600x1290
-	1100	1500	1800	1800	1800	1800	750	1000	900	900
1080	-	-	500	500	1000	1000	-	-	180	180
300	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
60	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
400	230	230	230/400	230/400	400	400	230	230	400	400
7160	3250	3250	3580/4580	3580/4580	4630	4630	2850	2850	6580	6580
40	9	10	16	16	16	16	8	9	10	10
8	3	3	4,5	4,5	4,5	4,5	3,8	4,5	5	5
3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
3	2	2	2	2	3	3	3,5	3,5	3,5	3,5
1,2,3,4	2	2	2	2	1,2,3,4	1,2,3,4	3	3	4	4
550x700	350x350	400x400	500x500	500x500	500x500	500x500	350x350	400x400	500x500	500x500
28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28

Pass through-system appliances Átadó rendszerű készülékek

MB serie:

- rinsing-aid dosing pump
- 2 minutes washing cycle time
- tank heating element
- detergent dosing pump (option)
- top inox filter
- top washing
- double washing pumps
- tank and boiler thermometer (MB155,255)
- cycle time 1,2,3,4 minutes (MB255)
- 2x2 washing pumps (MB255)
- drain pump (MB255)

MB sorozat:

- öblítőszer adagoló
- 2 perces fix ciklusidő
- medence fűtés
- mosogatószer adagoló (opció)
- rozsdamentes szűrőrendszer
- felső mosókar
- dupla mosópumpa
- medence, ill. boiler hőmérő (MB150,155,255)
- állítható -1,2,3,4 perces- ciklusidő (MB155,255)
- két felső, és két alsó mosókar (MB255)
- 2x2 mosópumpa (MB255)
- leeresztőpumpa (MB255)

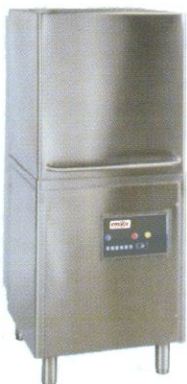
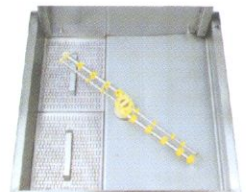
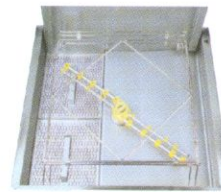


MB155

Baskets	Tartozék kosarak	MB120	MB150	MB155	MB255
Glass basket	Pohármosó	1	1	-	-
Plate basket	Tányérmosó	2	2	-	2
Tray basket	Tálcamosó	-	-	2	2
Square basket	Négyszögletű	-	-	1	1
Stainless	Rozsdamentes	-	-	-	1
Supplementary	Kiegészítő	2	2	1	4



MB255



MB150

Type	Típus		MB120	MB150	MB155	MB255
Dimension	Méret	mm	885x660x1590	885x660x1590	885x660x1590	1290x975x1790
Capacity glass/hour	Kapacitás	pohár/óra	1800	1800	3600	7200
		plate/hour	540	540	1080	2160
		tray/hour	-	-	1200	1200
		basket/hour	-	-	60	-
Tension	Feszültség	V	400	400	400	400
Power	Teljesítmény	W	7,2	7,2	7,2	15
Tank capacity	Medence kapacitás	l	40	40	40	80
Boiler capacity	Boiler kapacitás	l	10	10	10	2x10
Water-connection	Vízcsatlakozás		3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Water consumption	Vízfelhasználás	l	3	3	3	10
Cycle time	Ciklusidő	min	2	2	1,2,3,4	1,2,3,4
Basket size	Kosárméret	mm	500x500	500x500	550x550	2x550x550
Drain pipe	Kifolyócső átmérő	mm	28	28	28	28

Rack conveyor system appliance

Átmenő rendszerű készülék

MCT 100 serie

MCT 100 is a rack conveyor dishwasher that productivity is 100 baskets per hour. It is a simple, versatile, functional, user-friendly machine. The functioning is fully automatic: a stop device automatically blocks the machine in a waiting condition in case there's no basket to be washed but automatically starts again if a basket is inserted.

- double-walled stainless steel frame
- double complete tank filters
- full length counterbalanced door
- security blockage
- cleaning is simply and quick
- new nozzles optimise the maximum energy of the water

Accessories (options):

- drying tunnel
- heat retriever
- steam condenser
- work tables
- straight roller unit



MCT100



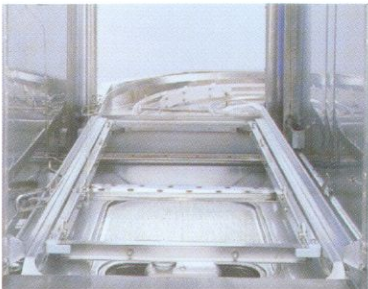
Az MCT 100 egy átmenő rendszerű, folyamatos üzemre alkalmas mosogatógép, amely óránként 100 kosárnyi edény elmosogatására alkalmas. Egyszerű, de sokoldalú, funkcionális, környezetbarát készülék. Teljesen automatikusan működő szabályozórendszerének köszönhetően leáll, ha egy kosár a kifutó asztalhoz ér. Vezérlésének köszönhetően készenléti állapotba kerül, ha nincs mosogatandó edény, és automatikusan újraindul a kosár behelyezésekor.

- dupla hőszigetelt oldalak
- dupla medenceszűrő
- szervizajtó a készülék egész hosszában
- biztonsági leállító berendezések
- gyors, egyszerű tisztíthatóság
- új, rozsdamentes fűvókák a vízenergia maximális kihasználására.

Kiegészítő berendezések:

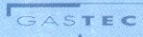
- szárító,
- hővisszanyerő,
- gőzölő berendezés,
- befutó-, kifutó asztalok,
- görgős asztalok

Type	Típus		MCT100
Capacity basket/hour	Kapacitás	kosár/óra	100
		tányér/óra	1800
Tension	Feszültség	V	400
Power	Teljesítmény	W	15
Tank capacity	Medence kapacitás	l	70
Boiler capacity	Boiler kapacitás	l	14
Water-connection	Vízcsatlakozás		3/4"
Water consumption	Vízfelhasználás	l/kosár	3
Basket size	Kosár méret	mm	500x500
Drain pipe	Kifolyócső átmérő	mm	50



MCT100

Number KC 03.532



CERTIFICATE

Gastec Certification BV hereby declares that

ELEKATHERMAX Rt.

at **Pápa, Hungary,**

have demonstrated to operate a quality system in

the sales, development, production, modification

and service of

electric- and gascookers, built-in ovens, cooking surfaces, convectors and stainless steel sinks for household use

electric and gasfired baking and cooking appliances and stainless steel appliances for professional kitchen use

electrical tubular heating elements, stainless steel pipes

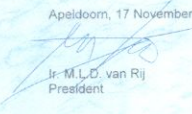
according to

EN-ISO 9001:2000

This certificate is granted on the basis of report number 03532 for the period from

17 november 2003 until 17 november 2006

Apeldoorn, 17 November 2003


Ir. M.L.D. van Rij
President



GASTEC Certification BV
P.O. Box 12
7200 AC, Apeldoorn
The Netherlands
Registered in
7227 AC, Apeldoorn



Dear Reader!

If you would like to ask for more information in connection with our products, please find us at the following addresses or please ask our near distributor for help.

Tisztelt érdeklődő!

Amennyiben bármelyik termékünk felkeltette érdeklődését és bővebb információra lenne szüksége, készséggel állunk rendelkezésére az alábbiakban feltüntetett elérhetőségeink valamelyikén, vagy forduljon bizalommal az Önhöz legközelebb lévő márkakereskedőnkhez.

ELEKATHERMAX
Nagykonyhai Kft.

8500 Pápa, Gyár u. 5.

Tel.: 89/313-255 Fax: 89/313-456

E-mail: nagykonyha@elekthermax.hu

www.elekthermax.hu

2008. szeptember