



ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΙ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ ΡΕΥΜΑΤΟΣ & ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΩΝ - SNACK BAR

ΣΟΤΗΡΙΟΣ Δ. ΠΡΟΔΑΝΑΣ & ΣΙΑ Ο.Ε.

Γραφεία - Εργοστάσιο: Εθνική Οδός Κιλκίς - Θεσσαλονίκης (κόμβος Γαλλικού), Τ.Κ. 61100, Κιλκίς

Τηλ.: 23410 41991 • Fax: 23410 41539

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

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

SOTIRIOS D. PRODANAS & Co.

Offices - Factory: National Road Kilkis - Thessaloniki (Gallikos Junction), P.C. 61100, Kilkis • Greece

Tel.: +3023410 41991 • Fax: +3023410 41539

Postal Address: P.C. 56404 • P.O.Box 40070



Combi Steamer



EXTRAS



GR	GB	BASE BFC FCN 60, FRX 6	BASE BF10 FCN 100, FRX 10
ΠΛΑΤΟΣ WIDTH		965 mm	940 mm
ΒΑΘΟΣ DEPTH		845 mm	810 mm
ΥΨΟΣ HEIGHT		780 mm	550 mm



GR	GB	STOVE FCN
ΠΛΑΤΟΣ WIDTH		980 mm
ΒΑΘΟΣ DEPTH		890 mm
ΥΨΟΣ HEIGHT		850 mm
ΙΣΧΥΣ POWER		1.5 kW
ΘΕΣΕΙΣ POSITION		6
ΑΠΟΣΤΑΣΗ ΣΧΑΡΩΝ GRIDS DISTANCE		8 cm.
ΤΥΠΟΣ ΣΥΝΔΕΣΗΣ CONNECTION TYPE		1-phase

Τα μοντέλα FRX είναι προγραμματιζόμενοι ηλεκτρικοί φούρνοι τελευταίας τεχνολογίας με οθόνη αφής 7 ιντσών.

Ο καινοτόμος κινητήρας σε συνδυασμό με τη φτερωτή αυτόματης (διπλής) περιστροφής, με τη χρήση inverter για τη ρύθμιση στροφών (1 έως 5), πετυχαίνει την ομοιόμορφη κατανομή θερμοκρασίας για γρήγορο και άψογο αποτέλεσμα.

Σε όλους τους FRX υπάρχει το σύστημα αυτόματου πλυσίματος πολλαπλών προγραμμάτων με ειδικό σύστημα ψεκασμού. Το ηλεκτρικό πάνελ ελέγχου αφής, περιέχει έτοιμα προγράμματα μαγειρικής για κρέας, πουλερικά, ψάρια, λαχανικά, ζυμαρικά, επιδόρπια και ψωμιά.

Το ελληνικό μενού προσφέρει εύκολη εισαγωγή νέων προγραμμάτων.

Ένα απαραίτητο εργαλείο στην κουζίνα.



FRX 6



GR	GB	FRX 6	FRX 10
ΠΛΑΤΟΣ	WIDTH	895 mm	895 mm
ΒΑΘΟΣ	DEPTH	940 mm	940 mm
ΥΨΟΣ	HEIGHT	890 mm	121 mm
ΙΣΧΥΣ	POWER	12.3 kW	17.3 kW
ΘΕΣΕΙΣ	POSITION	6	10
ΑΠΟΣΤΑΣΗ ΣΧΑΡΩΝ	GRIDS DISTANCE	7 cm.	7 cm.
ΙΣΧΥΣ ΑΤΜΟΓ/ΡΙΑΣ	STEAM GEN. POWER	6 kW	9 kW
ΤΥΠΟΣ ΣΥΝΔΕΣΗΣ	CONNECTION TYPE	3-phase	3-phase
ΒΑΡΟΣ	WEIGHT	123 kg	149 kg



FRX 10

Κρέας Meat
 Πουλερικά Poultry
 Ψάρια Fish
 Λαχανικά Vegetables
 Ζυμαρικά Pasta
 Επιδόρπια Desserts
 Ψωμιά Breads



FCN 60

GR	GB	FCN 60	FCN 100
ΠΛΑΤΟΣ	WIDTH	985 mm	985 mm
ΒΑΘΟΣ	DEPTH	940 mm	940 mm
ΥΨΟΣ	HEIGHT	760 mm	980 mm
ΙΣΧΥΣ	POWER	12.3 kW	17.3 kW
ΘΕΣΕΙΣ	POSITION	6	10
ΑΠΟΣΤΑΣΗ ΣΧΑΡΩΝ	GRIDS DISTANCE	6 cm.	6 cm.
ΙΣΧΥΣ ΑΤΜΟΓ/ΡΙΑΣ	STEAM GEN. POWER	6 kW	9 kW
ΤΥΠΟΣ ΣΥΝΔΕΣΗΣ	CONNECTION TYPE	3-phase	3-phase
ΒΑΡΟΣ	WEIGHT	109 kg	147 kg
ΑΡ. ΓΕΥΜΑΤΩΝ	NUMBER of MEALS	50-150	150-250

FCN 100



Οι φούρνοι **Combi Steamer** της **NORTH** σας δίνουν τη δυνατότητα να μαγειρέψετε είδη φαγητών όπως γλυκά, κρέας, ψάρι και χόρτα.

Είναι κατασκευασμένοι εξολοκλήρου από ανοξείδωτο χάλυβα και διασφαλίζουν την μακροχρόνια και συχνή χρήση τους.

Τα μοντέλα παρέχουν στον χρήστη την λειτουργία ατμογεννήτριας η οποία δίνει την δυνατότητα να διατηρηθούν τα φαγητά ζουμερά και νόστιμα. Τα λαχανικά κρατούν τη φρεσκάδα, τις βιταμίνες και το χρώμα τους. Το κρέας παραμένει μαλακό και τρυφερό εσωτερικά και τραγανό εξωτερικά κατά την προτίμησή σας. Το ψάρι διατηρεί όλες τις διατροφικές αξίες που πρέπει να έχει. Τα σφολιατοειδή ψήνονται άριστα και δίνουν εξαιρετική εμφάνιση στο τελικό αποτέλεσμα.

Με την λειτουργία του **αισθητήρα καρδιάς**, μπορείτε να μαγειρέψετε με βάση την εσωτερική θερμοκρασία του κρέατος.

Οι θάλαμοι διαθέτουν εσωτερικό φωτισμό για ευκολότερο και λεπτομερή έλεγχο της διαδικασίας μαγειρέματος. Η υψηλή μόνωση του θαλάμου εκπνενδίζει την απώλεια ενέργειας και θερμότητας του φούρνου επιταχύνοντας έτσι την διαδικασία μαγειρέματος. Σκεπτόμενοι την διευκόλυνση του χρήστη, ο θάλαμος κατασκευάστηκε καμπυλωτός για εύκολο και υγιεινό καθαρισμό. Επιπλέον, το λάστιχο της πόρτας και οι σχάρες αποσπώνται για τον καθαρισμό τους και τοποθετούνται ξανά εύκολα στη θέση τους.

Ο καθαρισμός του θαλάμου ολοκληρώνεται με επιτυχία με την χρήση της αποχέτευσης που διαθέτει ο φούρνος.

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

Ο θερμοστάτης 300°C σε συνδυασμό με τον χρονοδιακόπτη 120 λεπτών που διαθέτουν οι φούρνοι, βοηθούν να αντεπεξέλθετε με επιτυχία στο φορτωμένο πρόγραμμα εργασίας διασφαλίζοντάς σας συνέπεια και αξιοπιστία σε κάθε σας μαγειρική.

Η λειτουργία των φούρνων πραγματοποιείται με μοτέρ **ΔΙΠΛΗΣ** περιστροφής τα οποία κατανέμουν ομοιόμορφα τον αέρα επιταχύνοντας την διαδικασία ψήσεως δίνοντας μας τα επιθυμητά αποτελέσματα.

Perfection in professional cooking!

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ_FUNCTIONS

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 1

Λειτουργία αντίστασης (convection) 30-300°C.

Χρησιμοποιείται για ψήσιμο, μαγείρεμα, γκριλ και αρτοσκευάσματα.

PROGRAM 1

Convection mode 30-300°C. It is used for baking, cooking, grilling and pastries.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 2

Λειτουργία ατμού και αντίστασης.

Χρησιμοποιείται για ψήσιμο και μαγείρεμα, ώστε να επιτευχθεί η καλύτερη ποιότητα.

PROGRAM 2

Steam and resistance function.

It is used for baking and cooking in order to achieve the best quality.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 3

Λειτουργία ατμού 100°C. Χρησιμοποιείται για μαγείρεμα σε ατμό.

PROGRAM 3

Steam operation 100°C. It is used for steam cooking.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 4 - ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ & ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Για διατήρηση των φαγητών, ζεστά μετά το μαγείρεμα.

PROGRAM 4 - COOK & HOLD

To preserve food, warm after cooking.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 5

Για εύκολη και γρήγορη προθέρμανση.

PROGRAM 5

For easy and fast warm-up.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 6

Έτοιμων συνταγών και δημιουργία νέων.

PROGRAM 6

Ready-made recipes and creating new ones.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΤΑΧΕΙΑΣ ΨΥΞΗΣ ΘΑΛΑΜΟΥ

Υπάρχει η δυνατότητα να ψυχθεί ο θάλαμος του φούρνου για την γρήγορη επιλογή του επόμενου προγράμματος.

CHAMBER'S EXPRESS COOLING

There is the possibility to cool the oven chamber for the quick selection of the next program.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΘΑΛΑΜΟΥ

Λειτουργία για τον αυτόματο καθαρισμό του φούρνου.

QUICK CLEANING

Function for automatic cleaning of the oven.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ ΧΑΜΗΛΩΝ ΣΤΡΟΦΩΝ ΤΟΥ ΜΟΤΕΡ

Για να μπορείς να μαγειρεύεις φαγητά που χρειάζονται χαμηλή ισχύ και αέρα.

OPERATION OF LOW MOTOR ROTATION

Function for automatic cleaning of the oven.



YOUR RELIABLE CONTRIBUTOR IN CATERING EQUIPMENT



www.north.gr
e-mail: info@north.gr