

NEA

• ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΕΣ Νο 32



ΨΥΧΟΜΕΝΗ ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΗ

ΤΥΠΟΣ KR 32 4GNC

ΤΙΜΗ **3.450€**

ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΗ ΧΩΡΙΣ ΨΥΞΗ

ΤΥΠΟΣ KN 32 4GNC

ΤΙΜΗ **2.240€**

• ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΕΣ Νο 22



ΨΥΧΟΜΕΝΗ ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΗ

ΤΥΠΟΣ KR 22 2GNC

ΤΙΜΗ **3.110€**

ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΗ ΧΩΡΙΣ ΨΥΞΗ

ΤΥΠΟΣ KN 22 2GNC

ΤΙΜΗ **2.030€**

Βαμμένα με ηλεκτροστατική βαφή σε δυο χρωματικές επιλογές ΜΑΥΡΟ-ΜΠΟΡΝΤΟ

- Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτη κατασκευή με μονοκόμματο καπάκι - ταψί.
- Με φυκτικό κύκλωμα για τέλεια ψύξη στο κοπτικό σύστημα και στο ταψί της μηχανής.
- Αθόρυβη λειτουργία.
- Το κοπτικό σύστημα της κρεατομηχανής αφαιρείται εύκολα για τον καθαρισμό του.
- Δυνατότητα τοποθέτησης ειδικού χωνιού για παρασκευή λουκάνικων.
- Το μηχάνημα συμμορφώνεται με τους κανονισμούς CE για την υγιεινή και την ασφάλεια.
- Κατάλληλη για super markets, κρεοπωλεία, εργαστήρια επεξεργασίας κρέατος.

• ΨΥΧΟΜΕΝΕΣ ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΕΣ •

• ΨΥΧΟΜΕΝΗ ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΗ Νο 42



ΤΥΠΟΣ	KR 42 7G
ΙΣΧΥΣ	10 HP - 400V
ΒΑΡΟΣ	217 kg
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ Π x Β x Υ	1100 x 730 x 1250 mm
ΠΑΡΑΓΩΓΗ	700 kg/h
ΤΙΜΗ	6.620€

• ΨΥΧΟΜΕΝΗ ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΗ Νο 32



ΤΥΠΟΣ	KR 32 4GN
ΙΣΧΥΣ	4 HP - 400V
ΒΑΡΟΣ	78 kg
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ Π x Β x Υ	345 x 550 x 555 mm
ΠΑΡΑΓΩΓΗ	450 kg/h
ΤΙΜΗ	3.310€

ΤΥΠΟΣ	KR 32 2GN 230V
ΙΣΧΥΣ	2 HP - 230V
ΒΑΡΟΣ	78 kg
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ Π x Β x Υ	345 x 550 x 555 mm
ΠΑΡΑΓΩΓΗ	180 kg/h
ΤΙΜΗ	3.650€

ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΝΟΠΟ ΚΡΕΑΣ

- Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτη κατασκευή με μονοκόμματο καπάκι - ταψί.
- Με ψυκτικό κύκλωμα για τέλεια ψύξη στο κοπτικό σύστημα και στο ταψί της μηχανής.
- Αθόρυβη λειτουργία.
- Το κοπτικό σύστημα της κρεατομηχανής αφαιρείται εύκολα για τον καθαρισμό του.
- Δυνατότητα τοποθέτησης ειδικού χωνιού για παρασκευή λουκάνικων.
- Το μηχάνημα συμμορφώνεται με τους κανονισμούς CE για την υγιεινή και την ασφάλεια.
- Κατάλληλη για super markets, κρεοπωλεία, εργαστήρια επεξεργασίας κρέατος.

• ΨΥΧΟΜΕΝΗ ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΗ Νο 22



ΤΥΠΟΣ	KR 22 2GN
ΙΣΧΥΣ	2 HP - 400V
ΒΑΡΟΣ	68 kg
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ Π x Β x Υ	270 x 480 x 515 mm
ΠΑΡΑΓΩΓΗ	180 kg/h
ΤΙΜΗ	2.970€

• ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΕΣ ΧΩΡΙΣ ΨΥΞΗ •

• ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΗ Νο 42



ΤΥΠΟΣ	KN 42 7G
ΙΣΧΥΣ	10 HP - 400V
ΒΑΡΟΣ	200 kg
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ Π x Β x Υ	1100 x 730 x 1250 mm
ΠΑΡΑΓΩΓΗ	700 kg/h
ΤΙΜΗ	5.060€

• ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΗ Νο 32



ΤΥΠΟΣ	KN 32 4GN
ΙΣΧΥΣ	4 HP - 400V
ΒΑΡΟΣ	65 kg
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ Π x Β x Υ	345 x 550 x 555 mm
ΠΑΡΑΓΩΓΗ	450 kg/h
ΤΙΜΗ	2.100€

ΤΥΠΟΣ	KN 32 2GN 230V
ΙΣΧΥΣ	2 HP - 230V
ΒΑΡΟΣ	62 kg
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ Π x Β x Υ	345 x 550 x 555 mm
ΠΑΡΑΓΩΓΗ	180 kg/h
ΤΙΜΗ	2.600€

ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΝΟΠΟ ΚΡΕΑΣ

- Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτη κατασκευή με μονοκόμματο καπάκι - ταψί.
- Αθόρυβη λειτουργία.
- Το κοπτικό σύστημα της κρεατομηχανής αφαιρείται εύκολα για τον καθαρισμό του.
- Δυνατότητα τοποθέτησης ειδικού χωνιού για παρασκευή λουκάνικων.
- Το μηχάνημα συμμορφώνεται με τους κανονισμούς CE για την υγιεινή και την ασφάλεια.
- Κατάλληλη για super markets, κρεοπωλεία, εργαστήρια επεξεργασίας κρέατος.

• ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΗ Νο 22



ΤΥΠΟΣ	KN 22 2GN
ΙΣΧΥΣ	2 HP - 400V
ΒΑΡΟΣ	54 kg
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ Π x Β x Υ	270 x 480 x 515 mm
ΠΑΡΑΓΩΓΗ	180 kg/h
ΤΙΜΗ	1.890€

• ΣΥΣΤΗΜΑ UNGER - ΑΠΟΝΕΥΡΩΤΗ •



- Με δυνατότητα ΠΡΟΚΟΠΤΗ - UNGER (3 πλάκες + 2 μαχαίρια)



- Πλεονεκτήματα σε σχέση με το απλό σύστημα:
1. Μεγαλύτερη παραγωγικότητα
 2. Δεν χρειάζεται δεύτερο χέρι κοψίματος στον κιμά

ΨΥΧΟΜΕΝΕΣ ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΕΣ

ΤΥΠΟΣ **KRP 42 7G**

ΤΙΜΗ **7.700€**

ΤΥΠΟΣ **KRP 32 4GN**

ΤΙΜΗ **3.850€**

ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΕΣ ΧΩΡΙΣ ΨΥΞΗ

ΤΥΠΟΣ **KNP 42 7G**

ΤΙΜΗ **6.080€**

ΤΥΠΟΣ **KNP 32 4GN**

ΤΙΜΗ **2.570€**



- Με δυνατότητα ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΑΠΟΝΕΥΡΩΣΗΣ (3 πλάκες + 2 μαχαίρια)



Βοηθάει στον διαχωρισμό του κρέατος από λίπη, νεύρα, πέτσες και κοκκαλάκια.

ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΠΟΝΕΥΡΩΣΗΣ

ΤΥΠΟΣ **No 42**

ΤΙΜΗ **1.960€**

ΤΥΠΟΣ **No 32**

ΤΙΜΗ **1.780€**

Στην τιμή δεν συμπεριλαμβάνεται: ΜΠΟΥΚΑ - ΣΑΛΙΓΚΑΡΟΣ - ΒΟΛΑΝ

• ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΗ Νο 12 •

• ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΗ Νο 12



- Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτη κατασκευή.
- Αθόρυβη λειτουργία.
- Το κοπτικό σύστημα της κρεατομηχανής αφαιρείται εύκολα για τον καθαρισμό του.
- Δυνατότητα τοποθέτησης ειδικού χωνιού για παρασκευή λουκάνικων.
- Το μηχάνημα συμμορφώνεται με τους κανονισμούς CE για την υγιεινή και την ασφάλεια.
- Κατάλληλη για εστιατόρια, ξενοδοχεία.

ΤΥΠΟΣ	KN 12 1G
ΙΣΧΥΣ	1 HP - 400V/230V
ΒΑΡΟΣ	25 kg
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ Π x Β x Υ	250 x 350 x 360 mm
ΠΑΡΑΓΩΓΗ	60 kg/h
ΤΙΜΗ 400V	760€
ΤΙΜΗ 230V	890€

• ΠΡΙΟΝΙ ΚΟΠΗΣ - ΣΝΙΤΣΕΛΟΜΗΧΑΝΗ •

• ΠΡΙΟΝΙ ΚΟΠΗΣ

- Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτη κατασκευή.
- Εύκολη αλλαγή πριονοκορδέλας.
- Επιδαπέδια τοποθέτηση.
- Διακόπτης ασφαλείας στην πόρτα του.
- Κατάλληλο για κρεοπωλεία, super markets και καταστήματα κατεψυγμένων τροφίμων.
- Το μηχάνημα συμμορφώνεται με τους κανονισμούς CE για την υγιεινή και την ασφάλεια.



ΤΥΠΟΣ	PK 2 IN
ΥΨΟΣ ΚΟΠΗΣ	320 mm
ΠΛΑΤΟΣ ΚΟΠΗΣ	210 mm
ΜΗΚΟΣ ΚΟΡΔΕΛΑΣ	1,96 m
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ Π x Β x Υ	550 x 690 x 1640 mm
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΤΡΑΠΕΖΙΟΥ	545 x 690 mm
ΙΣΧΥΣ	2 HP - 400V
ΒΑΡΟΣ	60 kg
ΤΙΜΗ	2.500€

• ΣΝΙΤΣΕΛΟΜΗΧΑΝΗ



- Το σώμα είναι κατασκευασμένο από ανοξείδωτο χάλυβα 18/10 καθώς και τα μαχαίρια.
- Αθόρυβη λειτουργία.
- Εύκολη αφαίρεση κεφαλής μαχαιριών για καθαρισμό.
- Διακόπτης ασφαλείας στο καπάκι
- Το μηχάνημα συμμορφώνεται με τους κανονισμούς CE για την υγιεινή και την ασφάλεια
- Κατάλληλη για super markets, κρεοπωλεία.

Το ίδιο μηχάνημα με κεφαλή για κόψιμο κοτόπουλου σε λωρίδες. 5 mm - 10 mm - 15 mm

ΤΥΠΟΣ	S 05 IN
ΙΣΧΥΣ	0,5 HP - 400V/230V
ΒΑΡΟΣ	20 kg
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ Π x Β x Υ	205 x 435 x 385 mm
ΤΙΜΗ 400V	1.620€
ΤΙΜΗ 230V	1.720€

ΤΥΠΟΣ	S 05 IN CH
ΤΙΜΗ 400V	1.760€
ΤΙΜΗ 230V	1.860€

• ΑΠΟΣΤΕΙΡΩΤΕΣ ΜΑΧΑΙΡΙΩΝ-ΤΥΡΟΤΡΙΦΤΗΣ •

• ΑΠΟΣΤΕΙΡΩΤΗΣ ΜΑΧΑΙΡΙΩΝ ΜΕ ΛΑΜΠΑ UV-C



ΤΥΠΟΣ	G-UV
ΙΣΧΥΣ	15 W - 230V
ΒΑΡΟΣ	9 kg
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ Π Χ Β Χ Υ	485 x 125 x 620 mm
ΤΙΜΗ	400€

- Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτη κατασκευή. Επιτοίχιος.
- Διαθέτει: INOX πόρτα με κλειδαριά. Θήκη τοποθέτησης μαχαιριών με 13 θέσεις για μαχαίρια και για ακονιστήρι. Διακόπτη ασφαλείας στην πόρτα. Κεντρικό διακόπτη τύπου ON/OFF. Χρονοδιακόπτη 120 λεπτών και ενδεικτική λυχνία λειτουργίας.
- Κατάλληλος για κρεοπωλεία, Super Markets, βιομηχανίες κρεάτων, ξενοδοχεία, αλλαντοποιίες
- Το μηχάνημα συμμορφώνεται με τους κανονισμούς CE για την υγιεινή και την ασφάλεια.

• ΑΠΟΣΤΕΙΡΩΤΗΣ ΜΑΧΑΙΡΙΩΝ ΝΕΡΟΥ



ΤΥΠΟΣ	G12
ΜΕΓΙΣΤΟ ΥΨΟΣ ΜΑΧΑΙΡΙΟΥ	330 mm
ΙΣΧΥΣ	2 kW - 230V
ΒΑΡΟΣ	5,5 kg
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ Π Χ Β Χ Υ	430 x 150 x 440 mm
ΤΙΜΗ	480€

- Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτη κατασκευή. Επιτοίχιος.
- Διαθέτει: Θήκη τοποθέτησης μαχαιριών με θέσεις για μαχαίρια και για ακονιστήρια. Όργανο ένδειξης θερμοκρασίας. Θερμοστάτη 0 -110°C. Κεντρικό διακόπτη τύπου ON/OFF. Σύνδεση εισόδου και σύνδεση εξόδου παροχής νερού.
- Κατάλληλος για κρεοπωλεία, Super Markets, βιομηχανίες κρεάτων, ξενοδοχεία, αλλαντοποιίες
- Το μηχάνημα συμμορφώνεται με τους κανονισμούς CE για την υγιεινή και την ασφάλεια.

• ΤΥΡΟΤΡΙΦΤΗΣ ΜΑΛΑΚΩΝ ΤΥΡΙΩΝ



- Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτη κατασκευή με **ανοξείδωτο χωνί**.
- Διακόπτης ασφαλείας στο καπάκι.
- Εύκολη εναλλαγή κώνου κοπής.
- Δέχεται κώνους τριών διαστάσεων 2, 4, 7 mm.
- Συνοδεύεται με: 1 κώνο κοπής 4 mm.
- Κατάλληλος για πιτσαρίες, εστιατόρια.
- Το μηχάνημα συμμορφώνεται με τους κανονισμούς CE για την υγιεινή και την ασφάλεια.

ΤΥΠΟΣ	TX 25 IN
ΙΣΧΥΣ	0,25 HP - 230V
ΒΑΡΟΣ	14 kg
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ Π Χ Β Χ Υ	195 x 365 x 480 mm
ΤΙΜΗ	860€

• ΒΑΡΕΛΑ ΜΑΛΑΞΗΣ - ΖΥΜΩΤΗΡΙΑ ΚΡΕΑΤΟΕΙΔΩΝ •

• ΒΑΡΕΛΑ ΜΑΛΑΞΗΣ ΚΡΕΑΤΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΗ

Το μηχάνημα αφαιρεί τον αέρα από τον κάδο, το μαρινάρει και το τελικό προϊόν είναι η δημιουργία τρυφερού, ζουμερού κρέατος με γεύση από τα καρυκεύματα σε όλο το κομμάτι. Ιδανικό για μαρινάρισα σε μπιφτέκια, κεμπάπ, μπριζόλες, λουκάνικα, γύρο κλπ.

ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΓΙΑ: Κρεοπωλεία, μικρά εργαστήρια επεξεργασίας κρεάτων, εστιατόρια, ψητοπωλεία



NEO

- Το μηχάνημα αφαιρεί τον αέρα από τον κάδο, το μαρινάρει και το τελικό προϊόν είναι η δημιουργία τρυφερού, ζουμερού κρέατος με γεύση από τα καρυκεύματα σε όλο το κομμάτι.
- Αυτό επιτυγχάνεται με το κενό αέρος που δημιουργείται, με αποτέλεσμα να ανοίγουν οι πόροι του κρέατος και να εισχωρεί η μαρινάδα.
- Εξ ολοκλήρου ανοξείδωτη κατασκευή.
- Διάφανο καπάκι για την παρακολούθηση της μάλαξης.
- Με ειδικό φίλτρο προστασίας της αντλίας κενού από μαρινάδες.
- Αποσπώμενος κάδος για την αφαίρεση του μίγματος και τον εύκολο καθαρισμό του.
- Η αλλαγή λαδιών της αντλίας κενού, γίνεται από εσάς όταν χρειαστεί.
- Δυνατότητα περιστροφής κάδου: Προς μια φορά από 1 sec έως 60 min. Προς την αντίθετη φορά από 1 sec έως 60 min.
- Ενδιάμεση παύση για ξεκούραση του σκευάσματος από 1 sec έως 10 min.
- Αυτόματη παύση της αντλίας κενού όταν ολοκληρωθεί η λειτουργία του κενού, στον κάδο μαρινάριματος.
- Ηχητική ειδοποίηση όταν ολοκληρωθεί το πρόγραμμα που έχουμε επιλέξει.
- Με όργανο ένδειξης της λειτουργίας κενού.
- Με γενικό διακόπτη τύπου EMERGENCY.

ΤΥΠΟΣ	BMK45	45L για 20 κιλά κρέας
ΤΥΠΟΣ	BMK65	65L για 30 κιλά κρέας
ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΕΣ ΚΑΔΩΝ	45L / 65L	
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ Π Χ Β Χ Υ	45L. 360x800x700 mm 65L. 360x900x750 mm	
ΒΑΡΟΣ	22 kg	
ΡΕΥΜΑ	230V - 24V	
ΤΙΜΗ 45L	3.400€	
ΤΙΜΗ 65L	3.800€	

• ΖΥΜΩΤΗΡΙΟ ΚΡΕΑΤΟΕΙΔΩΝ 15 kg ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟ



ΤΥΠΟΣ	ZK 15
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ Π Χ Β Χ Υ	500 x 300 x 420 mm
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΚΑΔΟΥ	350 x 300 x 350 mm
ΙΣΧΥΣ	0,33 HP - 400V
ΒΑΡΟΣ	20 kg
ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ	3-15 kg
ΤΙΜΗ	1.740€

- Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτη κατασκευή.
- Ο άξονας ανάδευσης αφαιρείται εύκολα για τον καθαρισμό του.
- Αθόρυβη λειτουργία.
- Διακόπτης ασφαλείας στο καπάκι.
- Ιδανικό για την ανάδευση μείγματος κρέατος ή σαλάτας.
- Κατάλληλο για κρεοπωλεία, εστιατόρια.
- Το μηχάνημα συμμορφώνεται με τους κανονισμούς CE για την υγιεινή και την ασφάλεια.

• ΖΥΜΩΤΗΡΙΟ ΚΡΕΑΤΟΕΙΔΩΝ 30 kg ΑΝΑΤΡΕΠΟΜΕΝΟ



ΤΥΠΟΣ	ZA 30
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ Π Χ Β Χ Υ	970 x 600 x 1200 mm
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΚΑΔΟΥ	450 x 350 x 480 mm
ΙΣΧΥΣ	2 HP - 400V
ΒΑΡΟΣ	80 kg
ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ	12-30 kg
ΤΙΜΗ	3.920€

- Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτη κατασκευή.
- Ο άξονας ανάδευσης αφαιρείται εύκολα για τον καθαρισμό του.
- Αθόρυβη λειτουργία.
- Διακόπτης ασφαλείας στο καπάκι.
- Ο κάδος ανατρέπεται εύκολα για την αφαίρεση του μίγματος.
- Ιδανικό για την ανάδευση μείγματος κρέατος ή σαλάτας.
- Κατάλληλο για κρεοπωλεία, εστιατόρια.
- Το μηχάνημα συμμορφώνεται με τους κανονισμούς CE για την υγιεινή και την ασφάλεια.

• ΖΥΜΩΤΗΡΙΑ ΚΡΕΑΤΟΕΙΔΩΝ •

• ΖΥΜΩΤΗΡΙΟ ΚΡΕΑΤΟΕΙΔΩΝ 50 kg ΑΝΑΤΡΕΠΟΜΕΝΟ



ΤΥΠΟΣ	ZA 50
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ Π Χ Β Χ Υ	1000 x 600 x 1260 mm
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΚΑΔΟΥ	450 x 400 x 500 mm
ΙΣΧΥΣ	2 HP - 400V
ΒΑΡΟΣ	89 kg
ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ	18-50 kg
ΤΙΜΗ	4.460€

• ΖΥΜΩΤΗΡΙΟ ΚΡΕΑΤΟΕΙΔΩΝ 100 kg ΑΝΑΤΡΕΠΟΜΕΝΟ



ΤΥΠΟΣ	ZA 100
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ Π Χ Β Χ Υ	1050 x 730 x 1380 mm
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΚΑΔΟΥ	600 x 500 x 650 mm
ΙΣΧΥΣ	4 HP - 400V
ΒΑΡΟΣ	135 kg
ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ	40-100 kg
ΤΙΜΗ	5.330€

• ΖΥΜΩΤΗΡΙΟ ΚΡΕΑΤΟΕΙΔΩΝ 150 kg ΑΝΑΤΡΕΠΟΜΕΝΟ



- Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτη κατασκευή.
- Ο άξονας ανάδευσης αφαιρείται εύκολα για τον καθαρισμό του.
- Αθόρυβη λειτουργία.
- Διακόπτης ασφαλείας στο καπάκι.
- Ο κάδος ανατρέπεται εύκολα για την αφαίρεση του μείγματος.
- Ιδανικό για την ανάδευση μείγματος κρέατος ή σαλάτας.
- Κατάλληλο για κρεοπωλεία, μονάδες επεξεργασίας κρέατων και catering.
- Το μηχάνημα συμμορφώνεται με τους κανονισμούς CE για την υγιεινή και την ασφάλεια.

ΤΥΠΟΣ	ZA 150
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ Π Χ Β Χ Υ	1050 x 750 x 1430 mm
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΚΑΔΟΥ	650 x 600 x 750 mm
ΙΣΧΥΣ	4 HP - 400V
ΒΑΡΟΣ	190 kg
ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ	65-150 kg
ΤΙΜΗ	7.090€

• ΖΥΜΩΤΗΡΙΑ ΖΥΜΗΣ •

• ΖΥΜΩΤΗΡΙΟ 10L ΜΕ ΣΤΑΘΕΡΟ ΚΑΔΟ



- Ανοξείδωτη κατασκευή με ανοξείδωτο γάντζο.
- Ιδανικό για την παρασκευή ζύμης ψωμιού και πίτσας.
- Με μια ταχύτητα μοτέρ και αθόρυβη λειτουργία.
- Ο κάδος περιστρέφεται με τη φορά της ζύμης.
- Διάφανο πλαστικό καπάκι με διακόπτη ασφαλείας για τον έλεγχο της διαδικασίας
- Κατάλληλο για σπίτια, εστιατόρια.
- Το μηχάνημα συμμορφώνεται με τους κανονισμούς CE για την υγιεινή και την ασφάλεια.

ΤΥΠΟΣ	Z 10
ΔΙΑΜΕΤΡΟΣ ΚΑΔΟΥ	350 mm
ΙΣΧΥΣ	0,25 HP - 230V
ΒΑΡΟΣ	13,5 kg
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΚΑΔΟΥ	460 x 400 x 510 mm
ΠΑΡΑΓΩΓΗ	2-5 kg ζυμάρι
ΤΙΜΗ	780€

• ΖΥΜΩΤΗΡΙΟ 20L ΜΕ ΣΤΑΘΕΡΟ ΚΑΔΟ



- Ανοξείδωτη κατασκευή με ανοξείδωτο γάντζο.
- Ιδανικό για την παρασκευή ζύμης ψωμιού και πίτσας.
- Με μια ταχύτητα μοτέρ και αθόρυβη λειτουργία.
- Ο κάδος περιστρέφεται με τη φορά της ζύμης.
- Διάφανο πλαστικό καπάκι με διακόπτη ασφαλείας για τον έλεγχο της διαδικασίας
- Κατάλληλο για σπίτια, εστιατόρια.
- Το μηχάνημα συμμορφώνεται με τους κανονισμούς CE για την υγιεινή και την ασφάλεια.

ΤΥΠΟΣ	Z 20
ΔΙΑΜΕΤΡΟΣ ΚΑΔΟΥ	380 mm
ΙΣΧΥΣ	0,25 HP - 230V
ΒΑΡΟΣ	19 kg
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΚΑΔΟΥ	550 x 440 x 550 mm
ΠΑΡΑΓΩΓΗ	5-10 kg ζυμάρι
ΤΙΜΗ	1130€

• ΖΥΜΩΤΗΡΙΟ 10L ΜΕ ΑΠΟΣΠΩΜΕΝΟ ΚΑΔΟ



ΤΥΠΟΣ	Z 10 A
ΤΙΜΗ	860€

• ΖΥΜΩΤΗΡΙΟ 20L ΜΕ ΑΠΟΣΠΩΜΕΝΟ ΚΑΔΟ



ΤΥΠΟΣ	Z 20 A
ΤΙΜΗ	1280€

• ΖΥΜΩΤΗΡΙΑ ΖΥΜΗΣ •

• ΖΥΜΩΤΗΡΙΟ 30L ΜΕ ΣΤΑΘΕΡΟ ΚΑΔΟ



ΤΥΠΟΣ	Z 30
ΔΙΑΜΕΤΡΟΣ ΚΑΔΟΥ	440 mm
ΙΣΧΥΣ	0,5 HP - 230V/400V
ΒΑΡΟΣ	41 kg
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ Π Χ Β Χ Υ	600 x 500 x 760 mm
ΠΑΡΑΓΩΓΗ	9-15 kg ζυμάρι
ΤΙΜΗ	1.670€

• ΖΥΜΩΤΗΡΙΟ 45L ΜΕ ΣΤΑΘΕΡΟ ΚΑΔΟ



ΤΥΠΟΣ	Z 45
ΔΙΑΜΕΤΡΟΣ ΚΑΔΟΥ	470 mm
ΙΣΧΥΣ	1 HP - 230V/400V
ΒΑΡΟΣ	55 kg
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ Π Χ Β Χ Υ	900 x 500 x 650 mm
ΠΑΡΑΓΩΓΗ	15- 23 kg ζυμάρι
ΤΙΜΗ	2.010€

• ΖΥΜΩΤΗΡΙΟ 60L ΜΕ ΣΤΑΘΕΡΟ ΚΑΔΟ



- Ιδανικό για την παρασκευή ζύμης ψωμιού και πίτσας.
- Με μια ταχύτητα μοτέρ και αθόρυβη λειτουργία.
- Ο κάδος περιστρέφεται με τη φορά της ζύμης.
- Διάφανο πλαστικό καπάκι με διακόπτη ασφαλείας για τον έλεγχο της διαδικασίας.
- Κατάλληλο για εστιατόρια, πιτσαρίες και φούρνους.
- Το μηχάνημα συμμορφώνεται με τους κανονισμούς CE για την υγιεινή και την ασφάλεια.

ΤΥΠΟΣ	Z 60
ΔΙΑΜΕΤΡΟΣ ΚΑΔΟΥ	530 mm
ΙΣΧΥΣ	1 HP - 230V/400V
ΒΑΡΟΣ	65 kg
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ Π Χ Β Χ Υ	750 x 600 x 900 mm
ΠΑΡΑΓΩΓΗ	23-30 kg ζυμάρι
ΤΙΜΗ	2.170€

• ΖΥΜΩΤΗΡΙΑ ΖΥΜΗΣ •

• ΖΥΜΩΤΗΡΙΟ 80L ΜΕ ΣΤΑΘΕΡΟ ΚΑΔΟ



ΤΥΠΟΣ	Z 80
ΔΙΑΜΕΤΡΟΣ ΚΑΔΟΥ	610 mm
ΙΣΧΥΣ	1,5 HP - 230V/400V
ΒΑΡΟΣ	75 kg
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ Π Χ Β Χ Υ	720 x 880 x 870 mm
ΠΑΡΑΓΩΓΗ	30-40 kg ζυμάρι
ΤΙΜΗ	2.430€

• ΖΥΜΩΤΗΡΙΑ ΕΙΔΙΚΗΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗΣ



ΤΥΠΟΣ	Z 120 (120L)
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΚΑΔΟΥ	780 x 400 mm
ΙΣΧΥΣ	2 HP - 400V
ΒΑΡΟΣ	120 kg
ΠΑΡΑΓΩΓΗ	40-60 kg/h
ΤΙΜΗ	4.600€

ΤΥΠΟΣ	Z 163 (163L)
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΚΑΔΟΥ	860 x 450 mm
ΙΣΧΥΣ	2 HP - 400V
ΒΑΡΟΣ	130 kg
ΠΑΡΑΓΩΓΗ	60-82 kg ζυμάρι
ΤΙΜΗ	5.200€

- Ανοξείδωτη κατασκευή.
- Ιδανικό για την παρασκευή ζύμης ψωμιού και πίτσας.
- Με μια ταχύτητα μοτέρ και αθόρυβη λειτουργία.
- Ο κάδος περιστρέφεται με τη φορά της ζύμης. Κατάλληλο για εστιατόρια, πιτσαρίες και φούρνους.
- Το μηχάνημα συμμορφώνεται με τους κανονισμούς C.E. για την υγιεινή και την ασφάλεια.

• ΑΠΟΦΛΟΙΩΤΗΣ ΠΑΤΑΤΩΝ 5 kg ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟΣ



ΤΥΠΟΣ	AL 5 TP
ΙΣΧΥΣ	0,5 HP - 230V/400V
ΒΑΡΟΣ	24 kg
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ Π Χ Β Χ Υ	350 x 550 x 410 mm
ΠΑΡΑΓΩΓΗ	100 kg/h
ΧΡΟΝΟΣ ΑΠΟΦΛΟΙΩΣΗΣ	2-3 min
ΤΙΜΗ	1.590€

• ΑΠΟΦΛΟΙΩΤΗΣ ΠΑΤΑΤΩΝ 9 kg ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟΣ



ΤΥΠΟΣ	AL 9 TP
ΙΣΧΥΣ	1 HP - 230V/400V
ΒΑΡΟΣ	32 kg
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ Π Χ Β Χ Υ	410 x 680 x 470 mm
ΠΑΡΑΓΩΓΗ	180 kg/h
ΧΡΟΝΟΣ ΑΠΟΦΛΟΙΩΣΗΣ	2-3 min
ΤΙΜΗ	1.850€

- Εξ ολοκλήρου ανοξείδωτη κατασκευή
- Ιδανικό για το πλύσιμο και καθαρισμό πατατών.

Διαθέτει:

- 1 ταχύτητα.
- Διάφανο πλαστικό καπάκι για τον έλεγχο της διαδικασίας.
- Διακόπτη ασφαλείας στο καπάκι του για το άμεσο σταμάτημα της λειτουργίας.
- Διακόπτη τύπου Button On/Off.
- Διακόπτη έκτακτης ανάγκης για άμεσο σταμάτημα.
- Χρονοδιακόπτη διάρκειας 5 λεπτών.
- Είσοδο παροχής νερού.
- Σωλήνα εξόδου φλούδας
- Κατάλληλο για εστιατόρια, ξενοδοχεία κλπ.
- Το μηχάνημα συμμορφώνεται με τους κανονισμούς CE για την υγιεινή και την ασφάλεια.

• ΑΠΟΦΛΟΙΩΤΗΣ ΠΑΤΑΤΩΝ 15 kg ΕΠΙΔΑΠΕΔΙΟΣ

ΤΥΠΟΣ	AL 15 DP
ΙΣΧΥΣ	1 HP - 400V/230V
ΒΑΡΟΣ	45 kg
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ Π Χ Β Χ Υ	500 x 650 x 930 mm
ΠΑΡΑΓΩΓΗ	280 kg/h
ΧΡΟΝΟΣ ΑΠΟΦΛΟΙΩΣΗΣ	2-3 min
ΤΙΜΗ 400V	2.360€
ΤΙΜΗ 230V	2.430€



• ΑΠΟΦΛΟΙΩΤΗΣ ΠΑΤΑΤΩΝ 25 kg ΕΠΙΔΑΠΕΔΙΟΣ

ΤΥΠΟΣ	AL 25 DP
ΙΣΧΥΣ	1,5 HP - 400V
ΒΑΡΟΣ	60 kg
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ Π Χ Β Χ Υ	610 x 720 x 1030 mm
ΠΑΡΑΓΩΓΗ	500 kg/h
ΧΡΟΝΟΣ ΑΠΟΦΛΟΙΩΣΗΣ	2-3 min
ΤΙΜΗ	3.380€



- Εξ ολοκλήρου ανοξείδωτη κατασκευή
- Ιδανικό για το πλύσιμο και καθαρισμό πατατών.

Διαθέτει:

- 1 ταχύτητα.
- Διάφανο πλαστικό καπάκι για τον έλεγχο της διαδικασίας.
- Διακόπτη ασφαλείας στο καπάκι του για το άμεσο σταμάτημα της λειτουργίας.
- Διακόπτη τύπου Button On/Off.
- Διακόπτη έκτακτης ανάγκης για άμεσο σταμάτημα.
- Χρονοδιακόπτη διάρκειας 5 λεπτών.
- Είσοδο παροχής νερού.
- Σωλήνα εξόδου φλούδας
- Κατάλληλο για εστιατόρια, ξενοδοχεία κλπ.
- Το μηχάνημα συμμορφώνεται με τους κανονισμούς CE για την υγιεινή και την ασφάλεια.

• ΑΠΟΦΛΟΙΩΤΗΣ ΠΑΤΑΤΩΝ 35 kg ΕΠΙΔΑΠΕΔΙΟΣ

ΤΥΠΟΣ	AL 35 DP
ΙΣΧΥΣ	2 HP - 400V
ΒΑΡΟΣ	67 kg
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ Π Χ Β Χ Υ	610 x 720 x 1100 mm
ΠΑΡΑΓΩΓΗ	600 kg/h
ΧΡΟΝΟΣ ΑΠΟΦΛΟΙΩΣΗΣ	2-3 min
ΤΙΜΗ	4.460€



• ΑΠΟΦΛΟΙΩΤΗΣ ΠΑΤΑΤΩΝ 60 kg ΕΠΙΔΑΠΕΔΙΟΣ

ΤΥΠΟΣ	AL 60 DP
ΙΣΧΥΣ	3 HP - 400V
ΒΑΡΟΣ	95 kg
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ Π Χ Β Χ Υ	570 x 920 x 1250 mm
ΠΑΡΑΓΩΓΗ	1.000 kg/h
ΧΡΟΝΟΣ ΑΠΟΦΛΟΙΩΣΗΣ	2-3 min
ΤΙΜΗ	6.410€



- Εξ ολοκλήρου ανοξείδωτη κατασκευή
- Ιδανικό για το πλύσιμο και καθαρισμό πατατών.

Διαθέτει:

- 1 ταχύτητα.
- Διάφανο πλαστικό καπάκι για τον έλεγχο της διαδικασίας.
- Διακόπτη ασφαλείας στο καπάκι του για το άμεσο σταμάτημα της λειτουργίας.
- Διακόπτη τύπου Button On/Off.
- Διακόπτη έκτακτης ανάγκης για άμεσο σταμάτημα.
- Χρονοδιακόπτη διάρκειας 5 λεπτών.
- Είσοδο παροχής νερού.
- Σωλήνα εξόδου φλούδας
- Κατάλληλο για βιοτεχνίες και μονάδες επεξεργασίας πατάτας.
- Το μηχάνημα συμμορφώνεται με τους κανονισμούς CE για την υγιεινή και την ασφάλεια

• ΑΠΟΦΛΟΙΩΤΗΣ ΚΡΕΜΜΥΔΙΩΝ & ΔΙΑΛΟΓΗΤΗΡΑΣ •

• ΑΠΟΦΛΟΙΩΤΗΣ ΚΡΕΜΜΥΔΙΩΝ 15 kg ΕΠΙΔΑΠΕΔΙΟΣ

ΤΥΠΟΣ	AL 15 DK
ΙΣΧΥΣ	1 HP - 400V/230V
ΒΑΡΟΣ	45 kg
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ Π Χ Β Χ Υ	460 x 590 x 930 mm
ΠΑΡΑΓΩΓΗ	280 kg/h
ΧΡΟΝΟΣ ΑΠΟΦΛΟΙΩΣΗΣ	2-3 min
ΤΙΜΗ 400V	2.470€
ΤΙΜΗ 230V	2.570€

- Εξ ολοκλήρου ανοξείδωτη κατασκευή.
- Ιδανικό για το πλύσιμο και καθαρισμό κρεμμυδιών.

Διαθέτει:

- Ειδικό INOX φίλτρο αποβλήτων..
- 1 ταχύτητα.
- Διάφανο πλαστικό καπάκι για τον έλεγχο της διαδικασίας.
- Διακόπτη ασφαλείας στο καπάκι του για το άμεσο σταμάτημα της λειτουργίας.
- Διακόπτη τύπου Button On/Off.
- Διακόπτη έκτακτης ανάγκης για άμεσο σταμάτημα.
- Χρονοδιακόπτη διάρκειας 5 λεπτών.
- Είσοδο παροχής νερού.
- Σωλήνα εξόδου φλούδας
- Κατάλληλο για εστιατόρια, ξενοδοχεία κλπ.
- Το μηχάνημα συμμορφώνεται με τους κανονισμούς CE για την υγιεινή και την ασφάλεια



• ΔΙΑΛΟΓΗΤΗΡΑΣ ΚΟΜΜΕΝΗΣ ΠΑΤΑΤΑΣ

ΤΥΠΟΣ	DLX
ΙΣΧΥΣ	1,5 HP - 400V
ΒΑΡΟΣ	200 kg
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΤΥΜΠΑΝΟΥ	530 x 1300 mm
ΠΑΡΑΓΩΓΗ	280 kg/h
ΤΙΜΗ	6.750€

Διαθέτει:

- Ρόδες περιστρεφόμενες με φρένο για την εύκολη μεταφορά του μηχανήματος.
- Διακόπτη τύπου Button On/Off.
- Διακόπτη έκτακτης ανάγκης για άμεσο σταμάτημα.
- Διακόπτη αλλαγής φοράς του τυμπάνου.
- Κατάλληλο για βιοτεχνίες και μονάδες επεξεργασίας πατάτας.
- Το μηχάνημα συμμορφώνεται με τους κανονισμούς CE για την υγιεινή και την ασφάλεια.



• ΤΥΜΠΑΝΟ ΔΙΑΛΟΓΗΤΗΡΑ ΠΑΤΑΤΑΣ

ΤΙΜΗ	3.380€
------	---------------

• ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΚΑΦΕ •

• ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ 12L ΓΙΑ ΤΣΑΙ-ΝΕΡΟ-ΚΑΦΕ

ΤΥΠΟΣ	BR 12 IN
ΙΣΧΥΣ	2 kW - 230V
ΒΑΡΟΣ	5 kg
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ Π Χ Β Χ Υ	Υ 430 x Π 240 mm
ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ	70 κούπες
ΤΙΜΗ	390€



• ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ 17L ΓΙΑ ΤΣΑΙ-ΝΕΡΟ-ΚΑΦΕ

ΤΥΠΟΣ	BR 17 IN
ΙΣΧΥΣ	3 kW - 230V
ΒΑΡΟΣ	7 kg
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ Π Χ Β Χ Υ	Υ 430 x Π 295 mm
ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ	100 κούπες
ΤΙΜΗ	440€



- Εξ ολοκλήρου ανοξείδωτη κατασκευή.
- Με αποσπώμενο ανοξείδωτο φίλτρο για γαλλικό καφέ.
- Ιδανικό για πρωινά ξενοδοχείων και μπουφέ.

Διαθέτει:

- Θερμοστάτη 0-110°C.
- Υαλοδείκτη για τον έλεγχο της ποσότητας του νερού.
- Βρύση για τη διανομή του προϊόντος.
- Κατάλληλο για ξενοδοχεία, εστιατόρια, καφετέριες, πλοία.
- Το μηχάνημα συμμορφώνεται με τους κανονισμούς CE για την υγιεινή και την ασφάλεια.

• ΠΑΡΑΓΟΥΛΙΑΣΤΡΕΣ ΧΤΑΠΟΔΙΩΝ •

• ΠΑΡΑΓΟΥΛΙΑΣΤΡΑ ΧΤΑΠΟΔΙΩΝ 50 kg

ΤΥΠΟΣ	OX 50
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΚΑΔΟΥ	450 x 800 mm
ΙΣΧΥΣ	1 HP - 400V
ΒΑΡΟΣ	65 kg
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ Π Χ Β Χ Υ	500 x 750 x 1360 mm
ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ	15-50 kg
ΧΡΟΝΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ	45-60 min
ΤΙΜΗ	4.390€



• ΠΑΡΑΓΟΥΛΙΑΣΤΡΑ ΧΤΑΠΟΔΙΩΝ 100 kg

ΤΥΠΟΣ	OX 100
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΚΑΔΟΥ	600 x 1000 mm
ΙΣΧΥΣ	1,5 HP - 400V
ΒΑΡΟΣ	100 kg
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ Π Χ Β Χ Υ	600 x 850 x 1460 mm
ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ	40-100 kg
ΧΡΟΝΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ	45-60 min
ΤΙΜΗ	5.330€



- Εξ ολοκλήρου ανοξείδωτη κατασκευή.
- Επιδαπέδιο.
- Ιδανικό για μάλαξη κατεψυγμένων χταποδιών & καλαμαριών.
- Διακόπτης ασφαλείας στο καπάκι.
- Τα μηχανήματα συμμορφώνονται με τους κανονισμούς CE για την υγιεινή και την ασφάλεια.
- Κατάλληλα για ιχθυοπωλεία, εστιατόρια, ταβέρνες.