

# ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΕΣ ΣΕ ΝΕΟΥΣ ΧΡΩΜΑΤΙΣΜΟΥΣ

Βαμμένα με ηλεκτροστατική βαφή σε δυο χρωματικές επιλογές **ΜΑΥΡΟ-ΜΠΟΡΝΤΟ**.



## ΧΡΩΜΑΤΙΣΤΗ ΨΥΧΟΜΕΝΗ No 32

ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

**KR 32 4GNC**

ΙΣΧΥΣ 4 HP - 400V

ΒΑΡΟΣ 78 kg

ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΠxΒxΥ 340 x 540 x 630 mm

ΠΑΡΑΓΩΓΗ 450 kg/h

ΤΙΜΗ

**3.450€**



## ΛΟΞΗ ΧΡΩΜΑΤΙΣΤΗ ΨΥΧΟΜΕΝΗ No 32

ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

**KR 32 4GLC**

ΙΣΧΥΣ 4 HP - 400V

ΒΑΡΟΣ 78 kg

ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΠxΒxΥ 340 x 540 x 630 mm

ΠΑΡΑΓΩΓΗ 450 kg/h

ΤΙΜΗ

**3.450€**



## ΧΡΩΜΑΤΙΣΤΗ ΧΩΡΙΣ ΨΥΞΗ No 32

ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

**KN 32 4GNC**

ΙΣΧΥΣ 4 HP - 400V

ΒΑΡΟΣ 65 kg

ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΠxΒxΥ 340 x 540 x 630 mm

ΠΑΡΑΓΩΓΗ 450 kg/h

ΤΙΜΗ

**2.350€**



## ΛΟΞΗ ΧΡΩΜΑΤΙΣΤΗ ΧΩΡΙΣ ΨΥΞΗ No 32

ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

**KN 32 4GLC**

ΙΣΧΥΣ 4 HP - 400V

ΒΑΡΟΣ 65 kg

ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΠxΒxΥ 340 x 540 x 630 mm

ΠΑΡΑΓΩΓΗ 450 kg/h

ΤΙΜΗ

**2.350€**

# ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΕΣ ΣΕ ΝΕΟΥΣ ΧΡΩΜΑΤΙΣΜΟΥΣ

Βαμμένα με ηλεκτροστατική βαφή σε δυο χρωματικές επιλογές **ΜΑΥΡΟ-ΜΠΟΡΝΤΟ**.



## ΧΡΩΜΑΤΙΣΤΗ ΨΥΧΟΜΕΝΗ No 22

ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

**KR 22 2GNC**

ΙΣΧΥΣ 2 HP - 400V

ΒΑΡΟΣ 68 kg

ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΠxBxY 270 x 480 x 565 mm

ΠΑΡΑΓΩΓΗ 180 kg/h

ΤΙΜΗ

**3.110€**



## ΛΟΞΗ ΧΡΩΜΑΤΙΣΤΗ ΨΥΧΟΜΕΝΗ No 22

ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

**KR 22 2GLC**

ΙΣΧΥΣ 2 HP - 400V

ΒΑΡΟΣ 68 kg

ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΠxBxY 270 x 480 x 565 mm

ΠΑΡΑΓΩΓΗ 180 kg/h

ΤΙΜΗ

**3.110€**



## ΧΡΩΜΑΤΙΣΤΗ ΧΩΡΙΣ ΨΥΞΗ No 22

ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

**KN 22 2GNC**

ΙΣΧΥΣ 2 HP - 400V

ΒΑΡΟΣ 54 kg

ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΠxBxY 270 x 480 x 565 mm

ΠΑΡΑΓΩΓΗ 180 kg/h

ΤΙΜΗ

**2.200€**



## ΛΟΞΗ ΧΡΩΜΑΤΙΣΤΗ ΧΩΡΙΣ ΨΥΞΗ No 22

ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

**KN 22 2GLC**

ΙΣΧΥΣ 2 HP - 400V

ΒΑΡΟΣ 54 kg

ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΠxBxY 270 x 480 x 565 mm

ΠΑΡΑΓΩΓΗ 180 kg/h

ΤΙΜΗ

**2.200€**

# ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΕΣ INOX ΨΥΧΟΜΕΝΕΣ



ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΗ ΨΥΧΟΜΕΝΗ No 32

ΝΕΟ ΜΟΝΤΕΛΟ

ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ  
**KR 32 4GN-RP**

ΙΣΧΥΣ 4 HP - 400V  
ΒΑΡΟΣ 78 kg  
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΠxΒxΥ 340 x 550 x 630 mm  
ΠΑΡΑΓΩΓΗ 450 kg/h

ΜΕ ΑΠΟΣΠΩΜΕΝΟ ΤΑΨΙ ΜΕ  
ΔΙΑΚΟΠΤΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΤΙΜΗ

**3.510€**



ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΗ ΨΥΧΟΜΕΝΗ No 32

ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ  
**KR 32 4GN**

ΙΣΧΥΣ 4 HP - 400V  
ΒΑΡΟΣ 78 kg  
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΠxΒxΥ 340 x 540 x 630 mm  
ΠΑΡΑΓΩΓΗ 450 kg/h

ΤΙΜΗ

**3.310€**



ΛΟΞΗ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΗ ΨΥΧΟΜΕΝΗ No 32

ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ  
**KR 32 4GL**

ΙΣΧΥΣ 4 HP - 400V  
ΒΑΡΟΣ 78 kg  
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΠxΒxΥ 340 x 540 x 630 mm  
ΠΑΡΑΓΩΓΗ 450 kg/h

ΤΙΜΗ

**3.310€**

# ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΕΣ INOX ΨΥΧΟΜΕΝΕΣ



ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΗ ΨΥΧΟΜΕΝΗ No 22

ΝΕΟ ΜΟΝΤΕΛΟ

ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ  
**KR 22 2GN-RP**

ΙΣΧΥΣ 2 HP - 400V  
ΒΑΡΟΣ 68 kg  
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΠxΒxΥ 270 x 490 x 565 mm  
ΠΑΡΑΓΩΓΗ 180 kg/h

ΤΙΜΗ

**3.170€**

ΜΕ ΑΠΟΣΠΩΜΕΝΟ ΤΑΨΙ ΜΕ  
ΔΙΑΚΟΠΤΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ



ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΗ ΨΥΧΟΜΕΝΗ No 22

ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ  
**KR 22 2GN**

ΙΣΧΥΣ 2 HP - 400V  
ΒΑΡΟΣ 68 kg  
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΠxΒxΥ 270 x 480 x 565 mm  
ΠΑΡΑΓΩΓΗ 180 kg/h

ΤΙΜΗ

**2.970€**



ΛΟΞΗ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΗ ΨΥΧΟΜΕΝΗ No 22

ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ  
**KR 22 2GL**

ΙΣΧΥΣ 2 HP - 400V  
ΒΑΡΟΣ 68 kg  
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΠxΒxΥ 270 x 480 x 565 mm  
ΠΑΡΑΓΩΓΗ 180 kg/h

ΤΙΜΗ

**2.970€**

# ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΕΣ ΙΝΟΧ ΧΩΡΙΣ ΨΥΞΗ



ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΗ ΧΩΡΙΣ ΨΥΞΗ No 32

ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

**KN 32 4GN**

ΙΣΧΥΣ 4 HP - 400V

ΒΑΡΟΣ 65 kg

ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΠxΒxΥ 340 x 540 x 630 mm

ΠΑΡΑΓΩΓΗ 450 kg/h

ΤΙΜΗ

**2.250€**



ΛΟΞΗ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΗ ΧΩΡΙΣ ΨΥΞΗ No 32

ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

**KN 32 4GL**

ΙΣΧΥΣ 4 HP - 400V

ΒΑΡΟΣ 65 kg

ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΠxΒxΥ 340 x 540 x 630 mm

ΠΑΡΑΓΩΓΗ 450 kg/h

ΤΙΜΗ

**2.250€**



ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΗ ΧΩΡΙΣ ΨΥΞΗ No 22

ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

**KN 22 2GN**

ΙΣΧΥΣ 2 HP - 400V

ΒΑΡΟΣ 54 kg

ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΠxΒxΥ 270 x 480 x 565 mm

ΠΑΡΑΓΩΓΗ 180 kg/h

ΤΙΜΗ

**2.100€**



ΛΟΞΗ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΗ ΧΩΡΙΣ ΨΥΞΗ No 22

ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

**KN 22 2GL**

ΙΣΧΥΣ 2 HP - 400V

ΒΑΡΟΣ 54 kg

ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΠxΒxΥ 270 x 480 x 565 mm

ΠΑΡΑΓΩΓΗ 180 kg/h

ΤΙΜΗ

**2.100€**

# ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΕΣ No 42 & No 12



## ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΗ ΨΥΧΟΜΕΝΗ No 42

ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

**KR 42 7G**

ΙΣΧΥΣ 10 HP - 400V

ΒΑΡΟΣ 217 kg

ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΠxΒxΥ 1100 x 730 x 1250 mm

ΠΑΡΑΓΩΓΗ 700 kg/h

ΤΙΜΗ

**6.800€**



## ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΗ ΧΩΡΙΣ ΨΥΞΗ No 42

ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

**KN 42 7G**

ΙΣΧΥΣ 10 HP - 400V

ΒΑΡΟΣ 200 kg

ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΠxΒxΥ 1100 x 730 x 1250 mm

ΠΑΡΑΓΩΓΗ 700 kg/h

ΤΙΜΗ

**5.700€**



## ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΗ ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΗ No 12

ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

**KN 12 1G**

ΙΣΧΥΣ 0,75 HP - 400V

ΒΑΡΟΣ 25 kg

ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΠxΒxΥ 250 x 350 x 360 mm

ΠΑΡΑΓΩΓΗ 60 kg/h

ΤΙΜΗ

**850€**

Κατάλληλη για Εστιατόρια - Ξενοδοχεία.

# ΣΥΣΤΗΜΑ UNGER

Πλεονεκτήματα σε σχέση με το απλό σύστημα

1. Μεγαλύτερη παραγωγικότητα
2. Δεν χρειάζεται δεύτερο χέρι κοψίματος στον κιμά



ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΗ ΨΥΧΟΜΕΝΗ

No 42

ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

KRP 42 7G

ΤΙΜΗ

**7.800€**



ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΗ ΧΩΡΙΣ ΨΥΞΗ

No 42

ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

KNP 42 7G

ΤΙΜΗ

**6.700€**



ΧΡΩΜΑΤΙΣΤΗ ΨΥΧΟΜΕΝΗ

No 32

ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

KRP 32 4GNC

ΤΙΜΗ

**3.950€**

ΧΡΩΜΑΤΑ



ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΗ ΨΥΧΟΜΕΝΗ

No 32

ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

KRP 32 4GN

ΤΙΜΗ

**3.850€**



ΛΟΞΗ ΧΡΩΜΑΤΙΣΤΗ ΨΥΧΟΜΕΝΗ

No 32

ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

KRP 32 4GLC

ΤΙΜΗ

**3.950€**

ΧΡΩΜΑΤΑ



ΛΟΞΗ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΗ ΨΥΧΟΜΕΝΗ

No 32

ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

KRP 32 4GL

ΤΙΜΗ

**3.850€**



ΧΡΩΜΑΤΙΣΤΗ ΧΩΡΙΣ ΨΥΞΗ

No 32

ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ  
KNP 32 4GNC

ΤΙΜΗ

**2.850€**

ΧΡΩΜΑΤΑ



ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΗ ΧΩΡΙΣ ΨΥΞΗ

No 32

ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ  
KNP 32 4GN

ΤΙΜΗ

**2.750€**



ΛΟΞΗ ΧΡΩΜΑΤΙΣΤΗ ΧΩΡΙΣ ΨΥΞΗ

No 32

ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ  
KNP 32 4GLC

ΤΙΜΗ

**2.850€**

ΧΡΩΜΑΤΑ



ΛΟΞΗ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΗ ΧΩΡΙΣ ΨΥΞΗ

No 32

ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ  
KNP 32 4GL

ΤΙΜΗ

**2.750€**

## ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΠΟΝΕΥΡΩΤΗ

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



**GARBY** ANKA

ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΠΟΝΕΥΡΩΣΗΣ

ΤΥΠΟΣ No 32  
**1.780€**

ΤΥΠΟΣ No 42  
**1.960€**

Στην τιμή δεν συμπεριλαμβάνεται: ΜΠΟΥΚΑ - ΣΑΛΙΓΚΑΡΟΣ - ΒΟΛΑΝ



## 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.  
Συμμόρφωση με τους κανονισμούς CE για την υγιεινή και την ασφάλεια.

**ΙΣΧΥΣ** 0,25 HP - 230V  
**ΒΑΡΟΣ** 14 kg  
**ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΠxBxY** 195 x 365 x 480 mm

ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

**TX 25 IN**

Κατάλληλος για πιτσαρίες, εστιατόρια.

ΤΙΜΗ **950€**

## ΣΝΙΤΣΕΛΟΜΗΧΑΝΗ



Σώμα και μαχαίρια κατασκευασμένο από ανοξείδωτο χάλυβα 18/10.  
Αθόρυβη λειτουργία.  
Εύκολη αφαίρεση κεφαλής μαχαιριών για καθαρισμό.  
Συμμόρφωση με τους κανονισμούς CE για την υγιεινή και την ασφάλεια.  
Διακόπτης ασφαλείας στο καπάκι.

**ΙΣΧΥΣ** 0,5 HP - 230V / 400V  
**ΒΑΡΟΣ** 20 kg  
**ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΠxBxY** 205 x 345 x 385 mm

ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

**S 05 IN**

ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

**S 05 IN CH**

ΤΙΜΗ 400V

**1.620€**

ΤΙΜΗ 400V

**1.760€**

ΤΙΜΗ 230V

**1.720€**

ΤΙΜΗ 230V

**1.860€**

Το ίδιο μηχάνημα με κεφαλή για κόψιμο σε λωρίδες, 5 mm - 10 mm - 15 mm  
**ΤΥΠΟΣ: S 05 IN CH**

## ΑΠΟΣΤΕΙΡΩΤΗΣ ΜΑΧΑΙΡΙΩΝ ΝΕΡΟΥ



Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτη κατασκευή. Επιτοίχιος.  
Διαθέτει: Θήκη τοποθέτησης μαχαιριών με θέσεις για μαχαίρια και ακονιστήρια.  
Όργανο ένδειξης θερμοκρασίας. Θερμοστάτη 0 -110°C. Κεντρικό διακόπτη τύπου ON/OFF. Σύνδεση εισόδου και εξόδου παροχής νερού.  
Συμμόρφωση με τους κανονισμούς CE για την υγιεινή και την ασφάλεια.

**ΙΣΧΥΣ** 2,2 kW - 230V  
**ΒΑΡΟΣ** 8,5 kg  
**ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΠxBxY** 430 x 150 x 440 mm  
**ΜΕΓΙΣΤΟ ΥΨΟΣ ΜΑΧΑΙΡΙΟΥ** 330 mm

ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

**G12**

Κατάλληλος για κρεοπωλεία, Super Markets, βιομηχανίες κρεάτων, ξενοδοχεία, αλλαντοποιίες.

ΤΙΜΗ **480€**

# ΑΠΟΣΤΕΙΡΩΤΗΣ - ΠΡΙΟΝΙΑ ΚΟΠΗΣ

## ΑΠΟΣΤΕΙΡΩΤΗΣ ΜΑΧΑΙΡΙΩΝ ΜΕ ΛΑΜΠΑ UV-C



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.

Συμμόρφωση με τους κανονισμούς CE για την υγιεινή και την ασφάλεια.

**ΙΣΧΥΣ** 15 W - 230V

**ΒΑΡΟΣ** 9 kg

**ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΠxBxY** 485 x 125 x 620 mm

ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

**G-UV**

ΤΙΜΗ

**450€**

Κατάλληλος για κρεοπωλεία, Super Markets, βιομηχανίες κρεάτων, ξενοδοχεία, αλλαντοποιίες.



## ΠΡΙΟΝΙ ΚΟΠΗΣ

Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτη κατασκευή.

Εύκολη αλλαγή πριονοκορδέλας.

Επιτραπέζια τοποθέτηση.

Διακόπτης ασφαλείας στην πόρτα.

Συμμόρφωση με τους κανονισμούς CE για την υγιεινή και την ασφάλεια.

**ΙΣΧΥΣ** 1,5 HP - 400V / 230V

**ΒΑΡΟΣ** 40 kg

**ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΠxBxY** 460 x 550 x 880 mm

**ΔΙΑΣ. ΤΡΑΠΕΖΙΟΥ** 460 x 550 mm

**ΥΨΟΣ ΚΟΠΗΣ** 210 mm

**ΠΛΑΤΟΣ ΚΟΠΗΣ** 180 mm

**ΜΗΚΟΣ ΚΟΡΔΕΛΑΣ** 1,65 m

ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

**PK 1 IN**

ΤΙΜΗ

**2.150€**

Κατάλληλο για κρεοπωλεία, Super Markets και καταστήματα κατεψυγμένων τροφίμων.



## ΠΡΙΟΝΙ ΚΟΠΗΣ

Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτη κατασκευή.

Εύκολη αλλαγή πριονοκορδέλας.

Επιδαπέδια τοποθέτηση.

Διακόπτης ασφαλείας στην πόρτα.

Συμμόρφωση με τους κανονισμούς CE για την υγιεινή και την ασφάλεια.

**ΙΣΧΥΣ** 2 HP - 400V

**ΒΑΡΟΣ** 60 kg

**ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΠxBxY** 550 x 690 x 1640 mm

**ΔΙΑΣ. ΤΡΑΠΕΖΙΟΥ** 545 x 690 mm

**ΥΨΟΣ ΚΟΠΗΣ** 320 mm

**ΠΛΑΤΟΣ ΚΟΠΗΣ** 210 mm

**ΜΗΚΟΣ ΚΟΡΔΕΛΑΣ** 1,96 m

ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

**PK 2 IN**

ΤΙΜΗ 400V

**2.700€**

Κατάλληλο για κρεοπωλεία, Super Markets και καταστήματα κατεψυγμένων τροφίμων.

# ΖΥΜΩΤΗΡΙΑ

## ΚΡΕΑΤΟΕΙΔΩΝ

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.



### ΖΥΜΩΤΗΡΙΟ ΚΡΕΑΤΟΕΙΔΩΝ 15 kg (ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟ ΧΩΡΙΣ ΑΝΑΤΡΟΠΗ)

ΙΣΧΥΣ 0,33 HP - 400V

ΒΑΡΟΣ 20 kg

ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΠxBxY 500 x 300 x 420 mm

ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΚΑΔΟΥ 350 x 300 x 350 mm

ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ 3-15 kg

ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

**ZK 15**

Κατάλληλο για κρεοπωλεία, εστιατόρια

ΤΙΜΗ

**1.950€**



### ΖΥΜΩΤΗΡΙΟ ΚΡΕΑΤΟΕΙΔΩΝ 30 kg (ΑΝΑΤΡΕΠΟΜΕΝΟ)

ΙΣΧΥΣ 2 HP - 400V

ΒΑΡΟΣ 80 kg

ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΠxBxY 970 x 600 x 1200 mm

ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΚΑΔΟΥ 450 x 350 x 480 mm

ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ 12-30 kg

ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

**ZA 30**

Κατάλληλο για κρεοπωλεία, εστιατόρια

ΤΙΜΗ

**4.200€**



### ΖΥΜΩΤΗΡΙΟ ΚΡΕΑΤΟΕΙΔΩΝ **50 kg** (ΑΝΑΤΡΕΠΟΜΕΝΟ)

ΙΣΧΥΣ 2 HP - 400V

ΒΑΡΟΣ 89 kg

ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΠxBxY 1000 x 600 x 1260 mm

ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΚΑΔΟΥ 450 x 400 x 500 mm

ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ 18-50 kg

ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

**ZA 50**

ΤΙΜΗ **4.800€**



### ΖΥΜΩΤΗΡΙΟ ΚΡΕΑΤΟΕΙΔΩΝ **100 kg** (ΜΕ ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΜΗΧΑΝΙΚΗ ΑΝΑΤΡΟΠΗ)

ΙΣΧΥΣ 4 HP - 400V

ΒΑΡΟΣ 135 kg

ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΠxBxY 1050 x 730 x 1380 mm

ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΚΑΔΟΥ 600 x 500 x 650 mm

ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ 40-100 kg

ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

**ZA 100**

ΤΙΜΗ **6.500€**



### ΖΥΜΩΤΗΡΙΟ ΚΡΕΑΤΟΕΙΔΩΝ **150 kg** (ΜΕ ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΜΗΧΑΝΙΚΗ ΑΝΑΤΡΟΠΗ)

ΙΣΧΥΣ 4 HP - 400V

ΒΑΡΟΣ 190 kg

ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΠxBxY 1050 x 750 x 1430 mm

ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΚΑΔΟΥ 650 x 600 x 750 mm

ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ 65-150 kg

ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

**ZA 150**

ΤΙΜΗ **8.200€**

## ΜΑΛΑΞΗΣ

Εξ ολοκλήρου ανοξείδωτη κατασκευή.  
 Όργανο ένδειξης λειτουργίας κενού.  
 Γενικός διακόπτης τύπου EMERGENCY.  
 Διάφανο καπάκι για την παρακολούθηση της μάλαξης.  
 Ειδικό φίλτρο προστασίας της αντλίας κενού από μαρινάδες.  
 Αποσπώμενος κάδος για την αφαίρεση του μίγματος και τον εύκολο καθαρισμό του.  
 Ηχητική ειδοποίηση όταν ολοκληρωθεί το πρόγραμμα που έχουμε επιλέξει.  
 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 μαριναρίσματος.  
 Δυνατότητα περιστροφής κάδου: Κανονική φορά από 1 sec έως 60 min. Αντίθετη φορά από 1 sec έως 60 min.  
 Εύκολη αλλαγή λαδιών της αντλίας κενού, γίνεται από εσάς όταν χρειαστεί.

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

Το μηχάνημα αφαιρεί τον αέρα από τον κάδο, μαρινάρει το προϊόν με αποτέλεσμα τη 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.

Ιδανικό για μαρινάρισμα σε μπιφτέκια, κεμπάπ, μπιριζόλες, λουκάνικα, γύρο κλπ.



### ΒΑΡΕΛΑ ΜΑΛΑΞΗΣ ΚΡΕΑΤΩΝ 65L (ΑΥΤΟΜΑΤΗ)

ΙΣΧΥΣ 400W - 230V  
 ΒΑΡΟΣ 60 kg  
 ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΠxBxY 400x900x700 mm  
 ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ ΚΑΔΟΥ 65L

για 30 κιλά κρέας

ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

**BMK65**

ΤΙΜΗ

**3.800€**



### ΒΑΡΕΛΑ ΜΑΛΑΞΗΣ ΚΡΕΑΤΩΝ 120L (ΑΥΤΟΜΑΤΗ)

ΙΣΧΥΣ 600W - 230V  
 ΒΑΡΟΣ 90 kg  
 ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΠxBxY 1000x560x910 mm  
 ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ ΚΑΔΟΥ 120L

για 60 κιλά κρέας

ΚΑΔΟΣ ΜΕ ΑΝΑΤΡΟΠΗ

ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

**BMK100**

ΤΙΜΗ

**6.500€**

# ΖΥΜΩΤΗΡΙΑ

## ΖΥΜΗΣ

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.

Διάφανο πλαστικό καπάκι με διακόπτη ασφαλείας για τον έλεγχο της διαδικασίας.

Το μηχάνημα συμμορφώνεται με τους κανονισμούς CE για την υγιεινή και την ασφάλεια.

**GARBY** ANKA



### ΖΥΜΩΤΗΡΙΟ 10L ΜΕ ΣΤΑΘΕΡΟ ΚΑΔΟ

ΙΣΧΥΣ 0,25 HP - 230V

ΒΑΡΟΣ 13,5 kg

ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΠxBxY 460 x 400 x 510 mm

ΔΙΑΜΕΤΡΟΣ ΚΑΔΟΥ 350 mm

ΠΑΡΑΓΩΓΗ 2-5 kg/h

ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ  
**Z 10**

ΤΙΜΗ **850€**



### ΖΥΜΩΤΗΡΙΟ 10L ΜΕ ΑΠΟΣΠΩΜΕΝΟ ΚΑΔΟ

ΙΣΧΥΣ 0,25 HP - 230V

ΒΑΡΟΣ 13,5 kg

ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΠxBxY 460 x 400 x 510 mm

ΔΙΑΜΕΤΡΟΣ ΚΑΔΟΥ 350 mm

ΠΑΡΑΓΩΓΗ 2-5 kg/h

ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ  
**Z 10 A**

ΤΙΜΗ **940€**



### ΖΥΜΩΤΗΡΙΟ 20L ΜΕ ΣΤΑΘΕΡΟ ΚΑΔΟ

ΙΣΧΥΣ 0,33 HP - 230V

ΒΑΡΟΣ 19 kg

ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΠxBxY 550 x 440 x 550 mm

ΔΙΑΜΕΤΡΟΣ ΚΑΔΟΥ 380 mm

ΠΑΡΑΓΩΓΗ 5-10 kg/h

ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ  
**Z 20**

ΤΙΜΗ **1.250€**



### ΖΥΜΩΤΗΡΙΟ 20L ΜΕ ΑΠΟΣΠΩΜΕΝΟ ΚΑΔΟ

ΙΣΧΥΣ 0,33 HP - 230V

ΒΑΡΟΣ 19 kg

ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΠxBxY 550 x 440 x 550 mm

ΔΙΑΜΕΤΡΟΣ ΚΑΔΟΥ 380 mm

ΠΑΡΑΓΩΓΗ 5-10 kg/h

ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ  
**Z 20 A**

ΤΙΜΗ **1.380€**



### ΖΥΜΩΤΗΡΙΟ 30L ΜΕ ΣΤΑΘΕΡΟ ΚΑΔΟ

ΙΣΧΥΣ 0,5 HP - 230V/400V

ΒΑΡΟΣ 41 kg

ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΠxBxY 600 x 500 x 760 mm

ΔΙΑΜΕΤΡΟΣ ΚΑΔΟΥ 440 mm

ΠΑΡΑΓΩΓΗ 9-15 kg/h

ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ  
**Z 30**

Κατάλληλο για εστιατόρια, πιτσαρίες και φούρνους

ΤΙΜΗ

**1.750€**



## ΖΥΜΩΤΗΡΙΟ 45L ΜΕ ΣΤΑΘΕΡΟ ΚΑΔΟ

ΙΣΧΥΣ 1 HP - 230V/400V  
ΒΑΡΟΣ 55 kg  
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΠxBxY 730 x 530 x 880 mm  
ΔΙΑΜΕΤΡΟΣ ΚΑΔΟΥ 470 mm  
ΠΑΡΑΓΩΓΗ 15-23 kg/h

ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ  
**Z 45**

Κατάλληλο για εστιατόρια, πιτσαρίες και φούρνους

ΤΙΜΗ

**2.200€**



## ΖΥΜΩΤΗΡΙΟ 60L ΜΕ ΣΤΑΘΕΡΟ ΚΑΔΟ

ΙΣΧΥΣ 1 HP - 230V/400V  
ΒΑΡΟΣ 65 kg  
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΠxBxY 750 x 600 x 900 mm  
ΔΙΑΜΕΤΡΟΣ ΚΑΔΟΥ 530 mm  
ΠΑΡΑΓΩΓΗ 23-30 kg/h

ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ  
**Z 60**

Κατάλληλο για εστιατόρια, πιτσαρίες και φούρνους

ΤΙΜΗ

**2.350€**



## ΖΥΜΩΤΗΡΙΟ 80L ΜΕ ΣΤΑΘΕΡΟ ΚΑΔΟ

ΙΣΧΥΣ 1,5 HP - 230V/400V  
ΒΑΡΟΣ 75 kg  
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΠxBxY 800 x 650 x 900 mm  
ΔΙΑΜΕΤΡΟΣ ΚΑΔΟΥ 610 mm  
ΠΑΡΑΓΩΓΗ 30-40 kg/h

ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ  
**Z 80**

Κατάλληλο για εστιατόρια, πιτσαρίες και φούρνους

ΤΙΜΗ

**2.600€**



## ΖΥΜΩΤΗΡΙΟ 120L ΕΙΔΙΚΗΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗΣ

ΙΣΧΥΣ 2,5 HP - 400V  
ΒΑΡΟΣ 120 kg  
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΚΑΔΟΥ 780 x 400 mm  
ΠΑΡΑΓΩΓΗ 40-60 kg/h

ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ  
**Z 120**

**5.100€**

Κατάλληλο για εστιατόρια,  
πιτσαρίες και φούρνους

## ΖΥΜΩΤΗΡΙΟ 163L ΕΙΔΙΚΗΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗΣ

ΙΣΧΥΣ 3 HP - 400V  
ΒΑΡΟΣ 130 kg  
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΚΑΔΟΥ 860 x 450 mm  
ΠΑΡΑΓΩΓΗ 60-82 kg/h

ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ  
**Z 163**

**5.700€**

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

## Διαθέτει:

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



## ΑΠΟΦΛΟΙΩΤΗΣ ΠΑΤΑΤΩΝ 5 kg ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟΣ

ΙΣΧΥΣ 0,5 HP - 230V/400V  
ΒΑΡΟΣ 24 kg  
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΠxBxY 350 x 550 x 410 mm  
ΠΑΡΑΓΩΓΗ 100 kg/h  
ΧΡΟΝΟΣ ΑΠΟΦΛΟΙΩΣΗΣ 1,5-2 min  
ΦΟΡΤΩΣΗ ΚΑΔΟΥ έως 3kg

ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

AL 5 TP

ΤΙΜΗ

**1.750€**



## ΑΠΟΦΛΟΙΩΤΗΣ ΠΑΤΑΤΩΝ 9 kg ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟΣ

ΙΣΧΥΣ 1 HP - 230V/400V  
ΒΑΡΟΣ 32 kg  
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΠxBxY 410 x 680 x 470 mm  
ΠΑΡΑΓΩΓΗ 180 kg/h  
ΧΡΟΝΟΣ ΑΠΟΦΛΟΙΩΣΗΣ 1,5 - 2 min  
ΦΟΡΤΩΣΗ ΚΑΔΟΥ έως 6kg

ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

AL 9 TP

ΤΙΜΗ

**2.050€**



## ΑΠΟΦΛΟΙΩΤΗΣ ΠΑΤΑΤΩΝ 15 kg ΕΠΙΔΑΠΕΔΙΟΣ

ΙΣΧΥΣ 1 HP - 230V/400V  
ΒΑΡΟΣ 45 kg  
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΠxBxY 500 x 650 x 930 mm  
ΠΑΡΑΓΩΓΗ 280 kg/h  
ΧΡΟΝΟΣ ΑΠΟΦΛΟΙΩΣΗΣ 1,5 - 2 min  
ΦΟΡΤΩΣΗ ΚΑΔΟΥ έως 8 kg

ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

AL 15 DP

ΤΙΜΗ 400V

**2.570€**

ΤΙΜΗ 230V

**2.650€**

Κατάλληλο για εστιατόρια, ξενοδοχεία κλπ.



## ΑΠΟΦΛΟΙΩΤΗΣ ΠΑΤΑΤΩΝ 25 kg ΕΠΙΔΑΠΕΔΙΟΣ

ΙΣΧΥΣ 2 HP - 400V  
ΒΑΡΟΣ 60 kg  
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΠxBxY 610 x 720 x 1030 mm  
ΠΑΡΑΓΩΓΗ 500 kg/h  
ΧΡΟΝΟΣ ΑΠΟΦΛΟΙΩΣΗΣ 1,5 - 2 min  
ΦΟΡΤΩΣΗ ΚΑΔΟΥ έως 15 kg

ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

AL 25 DP

ΤΙΜΗ

**3.590€**

Κατάλληλο για εστιατόρια, ξενοδοχεία κλπ.



## ΑΠΟΦΛΟΙΩΤΗΣ ΠΑΤΑΤΩΝ 35 kg ΕΠΙΔΑΠΕΔΙΟΣ

ΙΣΧΥΣ 2 HP - 400V  
ΒΑΡΟΣ 67 kg  
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΠxBxY 610 x 720 x 1100 mm  
ΠΑΡΑΓΩΓΗ 600 kg/h  
ΧΡΟΝΟΣ ΑΠΟΦΛΟΙΩΣΗΣ 1,5 - 2 min  
ΦΟΡΤΩΣΗ ΚΑΔΟΥ έως 21 kg

Κατάλληλο για βιοτεχνίες και μονάδες επεξεργασίας πατάτας.

ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ  
**AL 35 DP**

ΤΙΜΗ

**4.790€**



## ΑΠΟΦΛΟΙΩΤΗΣ ΠΑΤΑΤΩΝ 60 kg ΕΠΙΔΑΠΕΔΙΟΣ

ΙΣΧΥΣ 3 HP - 400V  
ΒΑΡΟΣ 96 kg  
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΠxBxY 570 x 920 x 1250 mm  
ΠΑΡΑΓΩΓΗ 1.000 kg/h  
ΧΡΟΝΟΣ ΑΠΟΦΛΟΙΩΣΗΣ 1,5 - 2 min  
ΦΟΡΤΩΣΗ ΚΑΔΟΥ έως 36 kg

Κατάλληλο για βιοτεχνίες και μονάδες επεξεργασίας πατάτας.

ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ  
**AL 60 DP**

ΤΙΜΗ

**6.950€**



## ΑΠΟΦΛΟΙΩΤΗΣ ΚΡΕΜΜΥΔΙΩΝ 15 kg ΕΠΙΔΑΠΕΔΙΟΣ

ΙΣΧΥΣ 1 HP - 230V/400V  
ΒΑΡΟΣ 45 kg  
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΠxBxY 500 x 650 x 930 mm  
ΠΑΡΑΓΩΓΗ 200 kg/h  
ΧΡΟΝΟΣ ΑΠΟΦΛΟΙΩΣΗΣ 2-3 min  
ΦΟΡΤΩΣΗ ΚΑΔΟΥ έως 6 kg

Κατάλληλο για εστιατόρια, ξενοδοχεία κλπ.

ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ  
**AL 15 DK**

ΤΙΜΗ 400V

**2.650€**

ΤΙΜΗ 230V

**2.740€**



## ΑΠΟΦΛΟΙΩΤΗΣ ΚΡΕΜΜΥΔΙΩΝ 25 kg ΕΠΙΔΑΠΕΔΙΟΣ

ΙΣΧΥΣ 2 HP - 230V/400V  
ΒΑΡΟΣ 60 kg  
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΠxBxY 610 x 720 x 1030 mm  
ΠΑΡΑΓΩΓΗ 400 kg/h  
ΧΡΟΝΟΣ ΑΠΟΦΛΟΙΩΣΗΣ 2-3 min  
ΦΟΡΤΩΣΗ ΚΑΔΟΥ έως 12 kg

ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ  
**AL 25 DK**

ΤΙΜΗ

**3.740€**

## ΤΥΜΠΑΝΟ ΔΙΑΛΟΓΗΤΗΡΑ ΠΑΤΑΤΑΣ

ΤΙΜΗ

**3.750€**

Κατάλληλο για εστιατόρια, ξενοδοχεία κλπ.