



ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ
ΨΥΓΕΙΑ ΠΑΓΚΟΙ ΣΑΛΑΤΩΝ

UNDERCOUNTER SALADETTES
REFRIGERATORS





ΨΥΓΕΙΑ ΠΑΓΚΟΙ ΣΑΛΑΤΩΝ

Με Ενσωματωμένο ΜΟΤΕΡ

ΣΕΙΡΑ
70
GASTRONORM



ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

SPECIFICATIONS

Επιφάνεια εργασίας EN

Πάγκος με περίβλημα για δίσκους G / N.
Ροή ψύξης αέρα στην άνω πλευρά.
Μονωμένο ατσάλινο καπάκι με κλειδαριά ανοίγματος.

Worktop EN

Countertop with housing for trays G/N.
Refrigerated air flow in the upper side.
Isolated steel lid with opening lock.



Μοντέλο Model	Ανοξείδ. Ατσάλι Stainless Steel	Πάχος Thickness [mm]	Χωρητικότητα Capacity [L]	Πόρτες Doors [N°]	Σχάρες/ Πόρτα Shelves / Door [N°]	Σύστημα Ψύξης Cooling System [N°]	Πίνακας Ελέγχου Control Panel	Ισχύς Power [W]	Κλιματική Κατηγ. Climate Category [Cat / °C]	Θερμοκρασία Temperature [°C]	Ενεργειακή Κλάση Energy Class	Ψυκτικό Υγρό Refrigerant
	AISI 304	50		2	1	Βεβιασμένη Ventilated	EVCO		4 / 38°C	0 ÷ 8	C	R449
	AISI 304	50		3	1	Βεβιασμένη Ventilated	EVCO		4 / 38°C	0 ÷ 8	C	R449
	AISI 304	50			1	Βεβιασμένη Ventilated	EVCO		4 / 38°C	0 ÷ 8	C	R449
	AISI 304	50		2	1	Βεβιασμένη Ventilated	EVCO		4 / 38°C	0 ÷ 8	C	R449
	AISI 304	50		3	1	Βεβιασμένη Ventilated	EVCO		4 / 38°C	0 ÷ 8	C	R449
	AISI 304	50		4	1	Βεβιασμένη Ventilated	EVCO		4 / 38°C	0 ÷ 8	C	R449



UNDERCOUNTER SALADETTES

PLUG-IN model

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Λειτουργία

Σύστημα Βεβαιωμένης ψύξης.
Αυτόματη εξάτμιση του νερού απόψυξης.
Αυτόματη απόψυξη
Σύστημα εξαερισμού συμπύκνωσης

REFRIGERATION

Operation

Ventilated cooling system.
Automatic evaporation of defrost water.
Automatic defrost
Ventilated condensation system



Gastro Norm

GN 1/4 X5	GN 1/4 X6	GN 1/4 X8
2.050,00 €	2.250,00 €	2.450,00 €
92 x 70 x 86/96	138 x 70 x 86/96	184 x 70 x 86/96
Πόρτες/Doors: 2	Πόρτες/Doors: 3	Πόρτες/Doors: 4
Temp. 0 / +8°C	Temp. 0 / +8°C	Temp. 0 / +8°C
3/8 hP	3/8 hP	1/2 hP
230V / 50Hz	230V / 50Hz	230V / 50Hz

Euro Norm

GN 1/4 X6	GN 1/4 X7	GN 1/4 X9
1.900,00 €	2.080,00 €	2.300,00 €
107 x 70 x 86/96	153 x 70 x 86/96	206 x 70 x 86/96
Πόρτες/Doors: 2	Πόρτες/Doors: 3	Πόρτες/Doors: 4
Temp. 0 / +8°C	Temp. 0 / +8°C	Temp. 0 / +8°C
3/8 hP	3/8 hP	1/2 hP
230V / 50Hz	230V / 50Hz	230V / 50Hz



ΨΥΓΕΙΑ ΒΙΤΡΙΝΕΣ ΣΑΛΑΤΩΝ

Με Ενσωματωμένο ΜΟΤΕΡ

ΣΕΙΡΑ
70
GASTRONORM



ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

SPECIFICATIONS

Πίνακας Ελέγχου



Μεγαλύτερη ακρίβεια στον έλεγχο θερμοκρασίας με τον νέο ψηφιακό ελεγκτή. Ευκολότερη ρύθμιση του εύρους θερμοκρασίας που θέλουμε να επιτύχουμε.

Control Panel

Greater precision in temperature control with the new digital controller. Easier to adjust the temperature range we want to achieve.

Φωτισμός



Ενσωματωμένος φωτισμός LED, μειώνοντας την ενεργειακή κατανάλωση μεταξύ 80% και 90% σε σχέση με έναν παραδοσιακό λαμπτήρα.

Lighting

LED lighting incorporated, reducing energetic consumption between 80% and 90% respect to a traditional light bulb.



Συρταρωτή Μηχανή Door/Drawer above motor

GN 1/4 X10	GN 1/4 X14	GN 1/4 X20	GN 1/4 X10	GN 1/4 X16	GN 1/4 X24
VSS-097-1G	VSS-137-2G	VSS-187-3G	VSS-107-1F	VSS-157-2F	VSS-207-3F
1.750,00 €	2.050,00 €	2.650,00 €	1.950,00 €	2.380,00 €	2.950,00 €
92 x 70 x 130	138 x 70 x 130	184 x 70 x 130	107 x 70 x 130	160,5 x 70 x 130	214 x 70 x 130
Πόρτες/Doors: 1,5	Πόρτες/Doors: 2,5	Πόρτες/Doors: 3,5	Πόρτες/Doors: 1,5	Πόρτες/Doors: 2,5	Πόρτες/Doors: 3,5
0 / +8°C	0 / +8°C	0 / +8°C	0 / +8°C	0 / +8°C	0 / +8°C
C.Clim 4 / 38°C	C.Clim 4 / 38°C	C.Clim 4 / 38°C	C.Clim 4 / 38°C	C.Clim 4 / 38°C	C.Clim 4 / 38°C
230V / 50Hz	230V / 50Hz	230V / 50Hz	230V / 50Hz	230V / 50Hz	230V / 50Hz



SHOWCASE SALADETTES

PLUG-IN model

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Λειτουργία

Σύστημα Βεβιασμένης ψύξης.
Αυτόματη εξάτμιση του νερού απόψυξης.
Αυτόματη απόψυξη
Σύστημα εξαερισμού συμπύκνωσης

REFRIGERATION

Operation

Ventilated cooling system.
Automatic evaporation of defrost water.
Automatic defrost
Ventilated condensation system

Με Πάσο Δεξιά Bench on the right hand side



VIS-137-2G

1.990,00 €

138 x 70 x 130

Πόρτες/Doors: 2

0 / +8°C

C.Clim 4 / 38°C

230V / 50Hz



VIS-187-3G

2.240,00 €

184 x 70 x 130

Πόρτες/Doors: 3

0 / +8°C

C.Clim 4 / 38°C

230V / 50Hz



VIS-207-4G

2.695,00 €

230 x 70 x 130

Πόρτες/Doors: 4

0 / +8°C

C.Clim 4 / 38°C

230V / 50Hz

Με Μοτέρ Κάτω Motor underneath chamber



VSK-097-2G

1.900,00 €

92 x 70 x 130

Πόρτες/Doors: 2

0 / +8°C

C.Clim 4 / 38°C

230V / 50Hz



VSK-137-3G

2.180,00 €

138 x 70 x 130

Πόρτες/Doors: 3

0 / +8°C

C.Clim 4 / 38°C

230V / 50Hz



VSK-187-4G

2.590,00 €

184 x 70 x 130

Πόρτες/Doors: 4

0 / +8°C

C.Clim 4 / 38°C

230V / 50Hz

Προαιρετικά / Optional

Ψύξη Βιτρίνας / Display ventilated 500,00 €



ΨΥΓΕΙΑ ΠΑΓΚΟΙ ΠΙΤΣΑΣ

Με Ενσωματωμένο ΜΟΤΕΡ

ΣΕΙΡΑ
80
GASTRONORM



ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

SPECIFICATIONS

Πίνακας Ελέγχου



Μεγαλύτερη ακρίβεια στον έλεγχο θερμοκρασίας με τον νέο ψηφιακό ελεγκτή. Ευκολότερη ρύθμιση του εύρους θερμοκρασίας που θέλουμε να επιτύχουμε.

Control Panel

Greater precision in temperature control with the new digital controller. Easier to adjust the temperature range we want to achieve.

Φωτισμός



Ενσωματωμένος φωτισμός LED, μειώνοντας την ενεργειακή κατανάλωση μεταξύ 80% και 90% σε σχέση με έναν παραδοσιακό λαμπτήρα.

Lighting

LED lighting incorporated, reducing energetic consumption between 80% and 90% respect to a traditional light bulb.



Μοντέλο Model	Ανοξείδ. Ατσάλι Stainless Steel	Πάχος Thickness [mm]	Χωρητικότητα Capacity [L]	Πόρτες Doors [N°]	Σχάρες/ Πόρτα Shelves / Door [N°]	Σύστημα Ψύξης Cooling System [N°]	Πίνακας Ελέγχου Control Panel	Κλιματική Κατηγ. Climate Category [Cat / °C]	Θερμοκρασία Temperature [°C]	Ενεργειακή Κλάση Energy Class	Ψυκτικό Υγρό Refrigerant
	AISI 304	50	285 5 GN 1/6	2	1	Βεβιασμένη Ventilated	EVCO	4 / 38°C	0 ÷ 8	C	R449
	AISI 304	50	400 8 GN 1/6	3	1	Βεβιασμένη Ventilated	EVCO	4 / 38°C	0 ÷ 8	C	R449
	AISI 304	50	420 6 GN 1/3	2	1	Βεβιασμένη Ventilated	EVCO	4 / 38°C	0 ÷ 8	C	R449
	AISI 304	50	630 9 GN 1/3	3	1	Βεβιασμένη Ventilated	EVCO	4 / 38°C	0 ÷ 8	C	R449
	AISI 304	50	580 9 GN 1/3	2+7 drawers	1	Βεβιασμένη Ventilated	EVCO	4 / 38°C	0 ÷ 8	C	R449



PIZZA COUNTERS
PLUG-IN model

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

REFRIGERATION

Λειτουργία

Σύστημα Βεβιασμένης ψύξης.
Αυτόματη εξάτμιση του νερού απόψυξης.
Αυτόματη απόψυξη
Σύστημα εξαερισμού συμπύκνωσης

Operation

Ventilated cooling system.
Automatic evaporation of defrost water.
Automatic defrost
Ventilated condensation system



*Τα πλαϊνά συρτάρια ζύμης & οι ρόδες διατίθενται κατόπιν παραγγελίας
Lateral dough drawers & castors, are available upon request*

SERIES
80
EURONORM

1.900,00 €

138 x 80 x 145

Temp. 0 / +8°C

3/8 hP

230V / 50Hz

2.170,00 €

153 x 80 x 145

Temp. 0 / +8°C

1/2 hP

230V / 50Hz

2.500,00 €

206,5 x 80 x 145

Temp. 0 / +8°C

1/2 hP

230V / 50Hz

*Στην τιμή δεν περιλαμβάνεται το επιτραπέζιο ψυγείο
Counter-top refrigerator not included*

*Δείτε Περισσότερα για τα Επιτραπέζια ψυγεία στην Επόμενη Σελίδα
View More for Counter-top refrigerators at Next Page*



ΨΥΓΕΙΑ ΒΙΤΡΙΝΕΣ

Επιτραπέζιες Πίτσας



ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

SPECIFICATIONS

Πίνακας Ελέγχου



Μεγαλύτερη ακρίβεια στον έλεγχο θερμοκρασίας με τον νέο ψηφιακό ελεγκτή. Ευκολότερη ρύθμιση του εύρους θερμοκρασίας που θέλουμε να επιτύχουμε.

Control Panel

Greater precision in temperature control with the new digital controller. Easier to adjust the temperature range we want to achieve.



770,00 €

108 x 38 x 50

Temp. 0 / +8°C

820,00 €

138 x 38 x 50

Temp. 0 / +8°C



860,00 €

153 x 38 x 50

Temp. 0 / +8°C



990,00 €

206,5 x 38 x 50

Temp. 0 / +8°C



Τα λεκανάκια & τα καλύμματα διατίθενται κατόπιν παραγγελίας

Scoops & lids are available upon request

Μοντέλο Model	Ανοξείδ. Ατσάλι Stainless Steel	Πάχος Thickness (mm)	Χωρητικότητα Capacity [GN 1/3]	Πόρτες Doors [N°]	Σχάρες/Πόρτα Shelves / Door [N°]	Σύστημα Ψύξης Cooling System [N°]	Πίνακας Ελέγχου Control Panel [Digital]	Κλιματική Κατηγ. Climate Category [Cat / °C]	Ενεργειακή Κλάση Energy Class	Ψυκτικό Υγρό Refrigerant
104-4G	AISI 304/430	-	3	-	-	Βεβιασμένη Ventilated	EVCO	4 / 38°C	C	R449
134-4G	AISI 304/430	-	4	-	-	Βεβιασμένη Ventilated	EVCO	4 / 38°C	C	R449
154-6G	AISI 304/430	-	6	-	-	Βεβιασμένη Ventilated	EVCO	4 / 38°C	C	R449
204-9G	AISI 304/430	-	9	-	-	Βεβιασμένη Ventilated	EVCO	4 / 38°C	C	R449



FRIDGE SHOWCASE

Countertop

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

REFRIGERATION

Λειτουργία

Σύστημα στατικής ψύξης με ανεμιστήρες
Αυτόματη εξάτμιση του νερού απόψυξης.
Αυτόματη απόψυξη
Σύστημα εξαερισμού συμπύκνωσης

Operation

Static cooling system with fans
Automatic evaporation of defrost water.
Automatic defrost
Ventilated condensation system



1.190,00 €

80 x 60 x 60

Temp. 0 / +8°C

1/4 hP

230V / 50Hz

1.275,00 €

100 x 60 x 60

Temp. 0 / +8°C

1/4 hP

230V / 50Hz

1.405,00 €

120 x 60 x 60

Temp. 0 / +8°C

1/4 hP

230V / 50Hz

1.540,00 €

140 x 60 x 60

Temp. 0 / +8°C

3/8 hP

230V / 50Hz

1.715,00 €

170 x 60 x 60

Temp. 0 / +8°C

3/8 hP

230V / 50Hz



ΨΥΓΕΙΑ SALAD BAR

Με Ενσωματωμένο ΜΟΤΕΡ

SALAD BAR FRIDGE

PLUG-IN model

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

SPECIFICATIONS

Πίνακας Ελέγχου



Μεγαλύτερη ακρίβεια στον έλεγχο θερμοκρασίας με τον νέο ψηφιακό ελεγκτή. Ευκολότερη ρύθμιση του εύρους θερμοκρασίας που θέλουμε να επιτύχουμε.

Control Panel

Greater precision in temperature control with the new digital controller. Easier to adjust the temperature range we want to achieve.

Φωτισμός



Ενσωματωμένος φωτισμός LED, μειώνοντας την ενεργειακή κατανάλωση μεταξύ 80% και 90% σε σχέση με έναν παραδοσιακό λαμπτήρα.

Lighting

LED lighting incorporated, reducing energetic consumption between 80% and 90% respect to a traditional light bulb.



2.450,00 €

115 x 90 x 125

Temp. +2 / +8°C

3 GN 1/1

1/2 hP

230V / 50Hz

2.950,00 €

145 x 90 x 125

Temp. +2 / +8°C

4 GN 1/1

3/4 hP

230V / 50Hz

3.500,00 €

185 x 90 x 125

Temp. +2 / +8°C

5 GN 1/1

1,0 hP

230V / 50Hz

4.050,00 €

215 x 90 x 125

Temp. +2 / +8°C

6 GN 1/1

1,0 hP

230V / 50Hz



BUFFET SHOWCASE

Buffet

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ FEATURES

Φωτισμός

Ενσωματωμένος φωτισμός LED, μειώνοντας την ενεργειακή κατανάλωση μεταξύ 80% και 90% σε σχέση με έναν παραδοσιακό λαμπτήρα.

Lighting

LED lighting incorporated, reducing energetic consumption between 80% and 90% respect to a traditional light bulb.



Προαιρετικά
Λάμπες Αλογόνου



Optional
Halogen Lamps

ΘΕΡΜΟ / HEATED

2.300,00 € 2.800,00 €

115 x 90 x 125

Temp. 50 / 70°C

-

1.000 W

230V / 50Hz

145 x 90 x 125

Temp. 50 / 70°C

-

1.500 W

230V / 50Hz

3.250,00 € 3.800,00 €

185 x 90 x 125

Temp. 50 / 70°C

-

1.200 W

230V / 50Hz

215 x 90 x 125

Temp. 50 / 70°C

-

1.200 W

230V / 50Hz

BAIN MARIE

2.300,00 € 2.800,00 €

115 x 90 x 125

Temp. 50 / 70°C

3 GN 1/1

1.000 W

230V / 50Hz

145 x 90 x 125

Temp. 50 / 70°C

4 GN 1/1

1.500 W

230V / 50Hz

3.250,00 € 3.800,00 €

185 x 90 x 125

Temp. 50 / 70°C

5 GN 1/1

2.000 W

230V / 50Hz

215 x 90 x 125

Temp. 50 / 70°C

5 GN 1/1

2.000 W

230V / 50Hz



ΨΥΓΕΙΑ DROP-IN

Με Ενσωματωμένο ΜΟΤΕΡ

COOLING DROP-INS

PLUG-IN model

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

SPECIFICATIONS

Πίνακας Ελέγχου



Μεγαλύτερη ακρίβεια στον έλεγχο θερμοκρασίας με τον νέο ψηφιακό ελεγκτή. Ευκολότερη ρύθμιση του εύρους θερμοκρασίας που θέλουμε να επιτύχουμε.

Control Panel

Greater precision in temperature control with the new digital controller. Easier to adjust the temperature range we want to achieve.

Φωτισμός



Ενσωματωμένος φωτισμός LED, μειώνοντας την ενεργειακή κατανάλωση μεταξύ 80% και 90% σε σχέση με έναν παραδοσιακό λαμπτήρα.

Lighting

LED lighting incorporated, reducing energetic consumption between 80% and 90% respect to a traditional light bulb.



1.910,00 €

115 x 75 x 60

Temp. +2 / +8°C

3 GN 1/1

1/2 hP

230V / 50Hz

2.090,00 €

145 x 75 x 60

Temp. +2 / +8°C

4 GN 1/1

3/4 hP

230V / 50Hz

2.500,00 €

185 x 75 x 60

Temp. +2 / +8°C

5 GN 1/1

1,0 hP

230V / 50Hz

2.800,00 €

215 x 75 x 60

Temp. +2 / +8°C

6 GN 1/1

1,0+ hP

230V / 50Hz





ΘΕΡΜΑ/HEATED & BAIN MARIE DROP-INS

ΘΕΡΜΑ & BAIN MARIE

HEATED & BAIN MARIE



1.480,00 €

115 x 75 x 40

Temp. 50 / 70°C

3 GN 1/1

500 W

230V / 50Hz

1.600,00 €

145 x 75 x 40

Temp. 50 / 70°C

4 GN 1/1

700 W

230V / 50Hz

1.780,00 €

185 x 75 x 40

Temp. 50 / 70°C

5 GN 1/1

700 W

230V / 50Hz

1.900,00 €

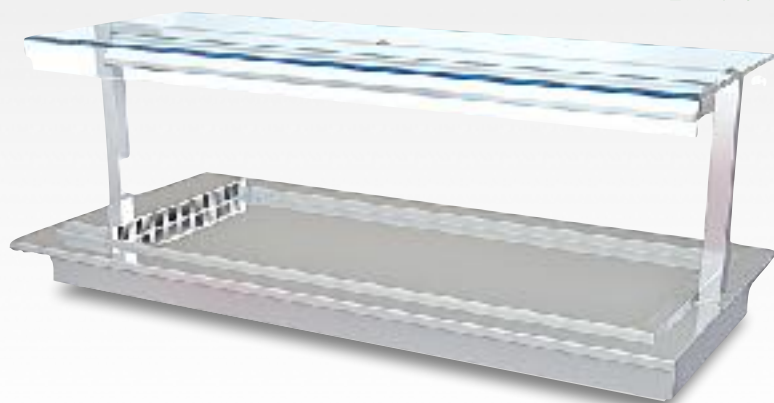
215 x 75 x 40

Temp. 50 / 70°C

6 GN 1/1

1.000 W

230V / 50Hz



1.150,00 €

115 x 75 x 25

Temp. 50 / 70°C

700 W

230V / 50Hz

1.300,00 €

145 x 75 x 25

Temp. 50 / 70°C

1.000 W

230V / 50Hz

1.450,00 €

185 x 75 x 25

Temp. 50 / 70°C

1.000 W

230V / 50Hz

1.550,00 €

215 x 75 x 25

Temp. 50 / 70°C

1.200 W

230V / 50Hz



ΘΕΡΜΑΙΝΟΜΕΝΕΣ ΒΙΤΡΙΝΕΣ

Επιδαπέδιες

HEATED

GROUND-TOP APPLIANCES

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

SPECIFICATIONS

Πίνακας Ελέγχου



Σύστημα έμμεσης θέρμανσης μέσω κρυφών στοιχείων.
Η θερμοκρασία της βιτρίνας ρυθμίζεται και ελέγχεται μέσω αναλογικού θερμοστάτη, με θερμοκρασία λειτουργίας από 30°C έως 90°C.

Φωτισμός



Ενσωματωμένος φωτισμός LED, μειώνοντας την ενεργειακή κατανάλωση μεταξύ 80% και 90% σε σχέση με έναν παραδοσιακό λαμπτήρα.

Control Panel

Indirect heating system by means of hidden elements.
The heated display temperature is regulated and controlled by means of an analogue control, with an operating temperature of 30°C to 90°C.

Lighting

LED lighting incorporated, reducing energetic consumption between 80% and 90% respect to a traditional light bulb.

Προαιρετικά
Θερμαινόμενο ΕρμάριοOptional
Heated ChamberΠεριλαμβάνονται
Λάμπες ΑλογόνουIncluded
Halogen Lamps

VDA-107-8Z

1.250,00 €

100 x 70 x 128

40 / +80°C

1500 W

230V / 50Hz

VDA-147-8Z

1.500,00 €

140 x 70 x 128

40 / +80°C

1800 W

230V / 50Hz

VDA-177-8Z

1.680,00 €

170 x 70 x 128

40 / +80°C

2000 W

230V / 50Hz



**BAIN MARIE**

Επιδαπέδιες

BAIN MARIE
GROUND-TOP APPLIANCES

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

SPECIFICATIONS

Φωτισμός



Ενσωματωμένος φωτισμός LED, μειώνοντας την ενεργειακή κατανάλωση μεταξύ 80% και 90% σε σχέση με έναν παραδοσιακό λαμπτήρα.

Λάμπες Αλογόνου

Lighting

LED lighting incorporated, reducing energetic consumption between 80% and 90% respect to a traditional light bulb.

Halogen Lamps



VBM-EDA-3G

1.300,00 €

110 x 70 x 128

40 / +80°C

1500 W

230V / 50Hz

VBM-EDA-4G

1.470,00 €

141 x 70 x 128

40 / +80°C

1800 W

230V / 50Hz

VBM-EDA-5G

1.760,00 €

174 x 70 x 128

40 / +80°C

2000 W

230V / 50Hz

Περιλαμβάνονται
Λάμπες ΑλογόνουIncluded
Halogen LampsΠροαιρετικά
Θερμαινόμενο ΕρμάριοOptional
Heated Chamber



ΘΕΡΜΑΙΝΟΜΕΝΕΣ ΒΙΤΡΙΝΕΣ

Επιτραπέζιες

HEATED
Counter-top



Efficient

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

SPECIFICATIONS

Πίνακας Ελέγχου



Σύστημα έμμεσης θέρμανσης μέσω κρυφών στοιχείων.

Η θερμοκρασία του bain marie ρυθμίζεται και ελέγχεται μέσω αναλογικού θερμοστάτη, με θερμοκρασία λειτουργίας από 30°C έως 90°C.

Φωτισμός



Ενσωματωμένος φωτισμός LED, μειώνοντας την ενεργειακή κατανάλωση μεταξύ 80% και 90% σε σχέση με έναν παραδοσιακό λαμπτήρα.

Control Panel

Indirect heating system by means of hidden elements.

The bain marie temperature is regulated and controlled by means of an analogue control, with an operating temperature of 30°C to 90°C.

Lighting

LED lighting incorporated, reducing energetic consumption between 80% and 90% respect to a traditional light bulb.



VEP-087-5Z

1.200,00 €

80 x 70 x 50

40 / +80°C

800 W

230V / 50Hz

VEP-107-5Z

1.400,00 €

110 x 70 x 50

40 / +80°C

1000 W

230V / 50Hz

VEP-147-5Z

1.600,00 €

140 x 70 x 50

40 / +80°C

1000 W

230V / 50Hz



ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

SPECIFICATIONS

Πίνακας Ελέγχου



Σύστημα έμμεσης θέρμανσης μέσω κρυφών στοιχείων.
Η θερμοκρασία του bain marie ρυθμίζεται και ελέγχεται μέσω αναλογικού θερμοστάτη, με θερμοκρασία λειτουργίας από 30°C έως 90°C.

Φωτισμός



Ενσωματωμένος φωτισμός LED, μειώνοντας την ενεργειακή κατανάλωση μεταξύ 80% και 90% σε σχέση με έναν παραδοσιακό λαμπτήρα.

Control Panel

Indirect heating system by means of hidden elements.
The bain marie temperature is regulated and controlled by means of an analogue control, with an operating temperature of 30°C to 90°C.

Lighting

LED lighting incorporated, reducing energetic consumption between 80% and 90% respect to a traditional light bulb.



VBM-EPI-2G

850,00 €

75 x 70 x 50

40 / +80°C

1500 W

230V / 50Hz

VBM-EPI-3G

920,00 €

110 x 70 x 50

40 / +80°C

1500 W

230V / 50Hz

VBM-EPI-4G

1.050,00 €

141 x 70 x 50

40 / +80°C

1800 W

230V / 50Hz

VBM-EPI-5G

1.400,00 €

174 x 70 x 50

40 / +80°C

2000 W

230V / 50Hz