



ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΙ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ ΡΕΥΜΑΤΟΣ & ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΩΝ - SNACK BAR

ΣΩΤΗΡΙΟΣ 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

*High Quality
Grills*



 GAS

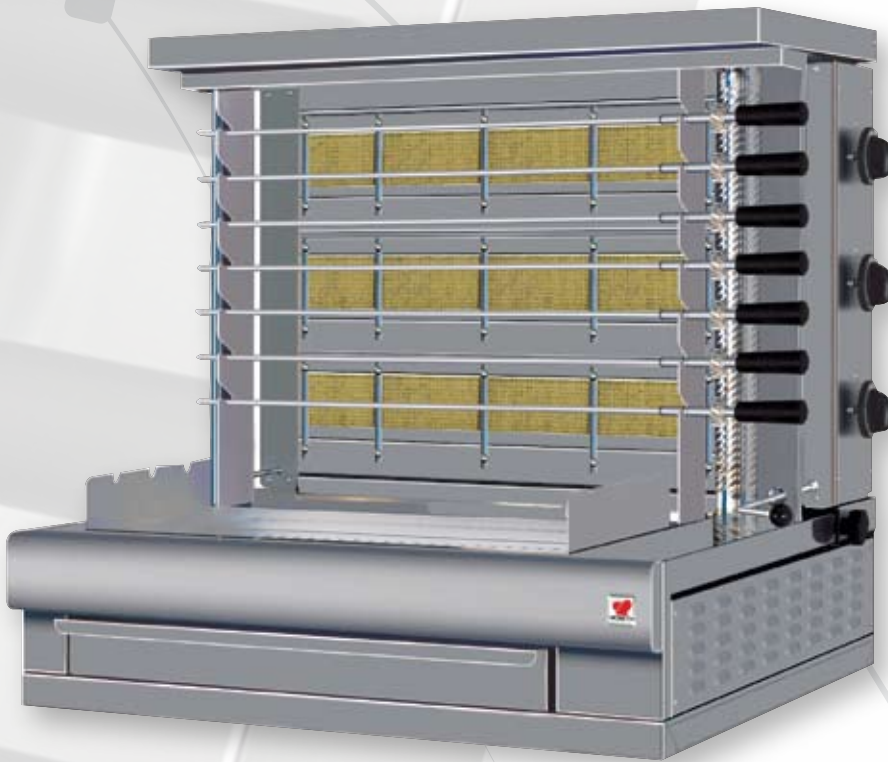
 EL

 ISO 9001
QUALITY
ASSURANCE

 CE

ΚΟΝΤΟΣΟΥΒΛΙ
Churrasco

GK-7



Εύχρηστες προς τον χρήστη οι ψησταριές Κοντοσούβλι GK7 και HKB7, σας επιτρέπουν να διαλέξετε τον τρόπο ψησίματος χάρη στην κίνηση εμπρός-πίσω της εστίας θερμότητας. Επιπρόσθετα με αυτόν τον πρωτότυπο μηχανισμό σας δίνεται η δυνατότητα να επιλέξετε το πάχος του κρέατος που επιθυμείτε να τοποθετήσετε στην σούβλα.

Easy to use user steak houses _ GK7 and HKB7, enable you to choose how baking thanks to the front-back movement of the heat source. In addition to this original mechanism gives you the option to choose the thickness of the meat you want to put on the spit.

New generation churrasco grills from North.

Having blended traditional cooking technique with modernization have created an easy to use grill to face the tough competition and ensure the excellent quality of your products. With high performance and superior reliability, churrasco grill lets you cook quickly **intestines, skewered meat, pork shank, chicken and kebabs**, even in heavy workload. The construction of the devices are entirely by stainless steel. Their operation is easily done with gear movement. All grills have water drawers which during cooking create moisture, and the cooked meat is juicy. Also the removable tray facilitates the recovery of fat and easy cleaning of the device. Cleverly crafted to serve the user to easily insert and remove the spit.

The models meet your needs as they are circulated to electric and gas. The firing process in the liquefied petroleum gas is carried out using powerful radiation burners.

HKB-7



R7



Νέας γενιάς ψησταριά Κοντοσούβλι από τη NORTH. Έχοντας συνδυάσει την παραδοσιακή τεχνική μαγειρέματος με τον εκσυγχρονισμό, δημιουργήσαμε μια εύκολη στη χρήση ψησταριά για να αντιμετωπίσετε τον σκληρό ανταγωνισμό και να εξασφαλίσετε την άριστη ποιότητα των προϊόντων σας.

Με υψηλές επιδόσεις και ανώτερη αξιοπιστία, η ψησταριά Κοντοσούβλι, σας επιτρέπει να ψήνετε ταχύτατα **κοκορέτσι, κοντοσούβλι, γαρδούμπες, κότσι, κοτόπουλο, κεμπάπ και κλέφτικο**, ακόμα και σε μεγάλο φόρτο εργασίας. Η κατασκευή των συσκευών είναι εξ ολοκλήρου από ανοξείδωτο χάλυβα.

Η λειτουργία τους πραγματοποιείται εύκολα με γριναζωτή κίνηση.

Όλες οι ψησταριές Κοντοσούβλι διαθέτουν συρτάρι νερού το οποίο δημιουργώντας υγρασία, κάνει το ψητό κρέας, ζουμερό διευκολύνοντας έτσι τον χρήστη στο ψήσιμο.

Επίσης το αποσπώμενο συρτάρι διευκολύνει στην περισυλλογή του λίπους και στον εύκολο καθαρισμό της συσκευής.

Έξυπνα κατασκευασμένες ώστε να εξυπηρετούν τον χρήστη στην εύκολη τοποθέτηση και αφαίρεση των σουβλών.

Τα μοντέλα καλύπτουν τις ανάγκες σας αφού διατίθενται σε ηλεκτρικά και υγραέρια. Η διαδικασία ψήσεως στα υγραέρια πραγματοποιείται με τη χρήση ισχυρών καυστήρων ακτινοβολίας.

Οι ψησταριές Κοντοσούβλι σας παρέχουν ασφάλεια, αξιοπιστία και αποτελεσματικότητα χάρη στην άριστη κατασκευή τους και την επιλογή υλικών υψηλής ποιότητας.

G7



Τα νέα Κοντοσούβλια P7 και G7 χάρη στο μικρό τους μέγεθος κάνουν πιο εύκολη την χρήση και την τοποθέτησή τους στον εργασιακό σας χώρο. Διαθέτουν επίσης κρυστάλλινη πόρτα με μεγάλη αντοχή στις υψηλές θερμοκρασίες και εγγυώνται χαμηλότερη κατανάλωση, υψηλότερη απόδοση και ταχύτητα στο ψήσιμο.

The new G7 and P7 Churrasco Grills are quite small in size, so makes them easy to use and placing them in your workplace. They also have crystal front door with resistibility in high temperatures and ensure lower consumption, higher performance and speed cooking.

GR	GB	HKB-7	R7	GK-7	G7
ΠΛΑΤΟΣ	WIDTH	860 mm	690 mm	860 mm	690 mm
ΒΑΘΟΣ	DEPTH	650 mm	380 mm	650 mm	380 mm
ΥΨΟΣ	HEIGHT	825 mm	840 mm	825 mm	840 mm
ΜΗΚΟΣ ΣΟΥΒΛΑΣ	SPLIT LENGTH	570 mm	440 mm	570 mm	440 mm
Αρ. ΣΟΥΒΛΩΝ	SPITS Nr.	7	7	7	7
ΙΣΧΥΣ	POWER	10.400 kW	6.500 kW	13.200 kW	6.600 kW
ΑΠΟΣΤΑΣΕΙΣ ΣΟΥΒΛΩΝ	SPITS DISTANCE	65	65	65	65
ΒΑΡΟΣ-WEIGHT	WEIGHT	51 kg.	40 kg.	53 kg.	40 kg.

YOUR RELIABLE CONTRIBUTOR IN CATERING EQUIPMENT

Dimou Graphics Arts
www.dimougraphicsarts.com



follow us



www.north.gr • e-mail: info@north.gr