



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

Your Chef Partner



Electric Ovens



ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ
ΦΟΥΡΝΟΙ





FD 62

The electric ovens NORTH constitute a fresh proposal for the professional who seeks comfort, high quality and efficiency in cooking. The ovens made entirely from stainless steel ensuring durability on a daily basis. Features Solid doors with high quality double crystal SEQRIT which allows easy optical access to the furnace chamber as well as avoid burns because the external glass always remains cool throughout the operation. All ovens have internal lighting chamber direct control of the baking process the food.

	F 34	F 36	FD 72	FD 62
Ext. Dimensions (WxDxH)/Εξωτ. Διαστάσεις	630x640x370	830x640x400	800x750x670	770x750x560
Weight kg./Βάρος	26	40	61	52
Power watt/Ισχύς	3.000	5.000	7.200	7.200
Power Supply/Ισχύς Σύνδεσης	230 V	230-2N/400 V	230-3N/400V	230-3N/400V
Tray Position/Θέσεις Ταψιών	3	3	4	4
Tray Dimension/Διαστάσεις Ταψιών	400x400 GN 1/2	600x400 GN 1/1	600x400 GN 1/1	600x400 GN 1/1
Dist. between Trays/Αποστάσεις Ταψιών	75 mm.	75 mm.	75 mm.	75 mm.
Motor/Μοτέρ	1	2	1 - (reverse)	1 - (reverse)

Οι ηλεκτρικοί φούρνοι **F34** και **F36** αποτελούν μια οικονομική και εναλλακτική πρόταση για τον επαγγελματία. Βασίζουν την λειτουργία τους στα ισχυρά μοτέρ τους και στον θερμοστάτη 300°C που διασφαλίζει ποιοτικό αποτέλεσμα σε κάθε μαγείρεμα. Έξυπνα σχεδιασμένοι έτσι ώστε να είναι εύκολοι και φιλικόι προς τον χρήστη προσφέροντας υψηλές επιδόσεις και αξιοπιστία. Χάρη στην άριστη και μελετημένη κατασκευή τους από υψηλής ποιότητας υλικά, οι ηλεκτρικοί φούρνοι **NORTH** σας παρέχουν ασφάλεια, αξιοπιστία και αποτελεσματικότητα που θα σας αφήσουν ευχαριστημένους και ικανοποιημένους για την επιλογή σας.

Τα μοντέλα **FD 72** και **FD 62** εγγυώνται επιτυχία σε κάθε μαγειρική χάρη στα μοτέρ διπλής περιστροφής τα οποία κατανέμουν ομοιόμορφα τον αέρα και επιταχύνουν το ψήσιμο. Οι φούρνοι FD διευκολύνουν τον επαγγελματία στο μαγείρεμα, διατηρώντας τα φαγητά ζουμερά και νόστιμα χάρη στην λειτουργία χειροκίνητης εισαγωγής υγρασίας όποτε το επιθυμεί και το κρίνει αναγκαίο. Ο χρονοδιακόπτης ο οποίος είναι προσαρμοσμένος στον φούρνο μας βοηθάει να ανταπεξέλθουμε στο φορτωμένο πρόγραμμα εργασίας αφού διαθέτει πρόγραμμα λειτουργίας 120 λεπτών και θέση manual. Προσφέρουν απόλυτη ευελιξία στο μαγείρεμα δίνοντας την επιλογή τοποθέτησης 4 ταψιών 60x40 ή 4 λεκανάκια Gastronorm 1/1. Επιπλέον ο FD62 προσφέρει την δυνατότητα τοποθέτησης δύο λεκανάκια Gastronorm ½.



FD 72



Οι ηλεκτρικοί φούρνοι NORTH αποτελούν μια φρέσκια πρόταση για τον επαγγελματία που επιζητά άνεση, υψηλή ποιότητα και απόδοση στην μαγειρική. Οι εξολοκλήρου κατασκευασμένοι φούρνοι από ανοξείδωτο χάλυβα εγγυώνται την αντοχή τους σε καθημερινή βάση. Διαθέτει στιβαρές πόρτες με άριστης ποιότητας διπλό κρύσταλλο SEQRIT το οποίο μας επιτρέπει την εύκολη οπτική πρόσβαση στον θάλαμο του φούρνου καθώς και την αποφυγή εγκαυμάτων διότι το εξωτερικό κρύσταλλο παραμένει πάντα δροσερό καθ'όλη την λειτουργία. Όλοι οι φούρνοι διαθέτουν εσωτερικό φωτισμό θαλάμου για άμεσο έλεγχο της διαδικασίας ψησίματος του φαγητού.



F 36



F 34

Models FD 72 and FD 62 guarantee success in every cooking thanks to the dual-motor rotation which evenly distribute the air and accelerate cooking. The ovens FD facilitate professional cooking, keeping the food juicy and tasty thanks to the operation manual input of moisture where requested and necessary. The timer which is mounted in the oven helps us to cope with the busy schedule of work as it has mode 120 minutes and commissioning manual. They offer total flexibility in cooking, allowing placement option 4 trays 60x40 or 4 pans Gastronorm 1/1. Moreover, the FD62 offers the capacity for two pans Gastronorm 1/2.

The electric ovens **F34** and **F36** are an economical alternative proposal for the professional cooking. Basing their operation on the strong motor and the 300° C thermostat ensure quality results in every cooking. Intelligent designed so that they are easy and friendly use offering high performance and reliability. Thanks to the excellent and thought out construction of high quality materials, the **NORTH** electric ovens offer you safety, reliability and effectiveness that will leave you contented and satisfied for your selection.



YOUR RELIABLE CONTRIBUTOR IN CATERING EQUIPMENT



follow us



www.north.gr • e-mail: info@north.gr