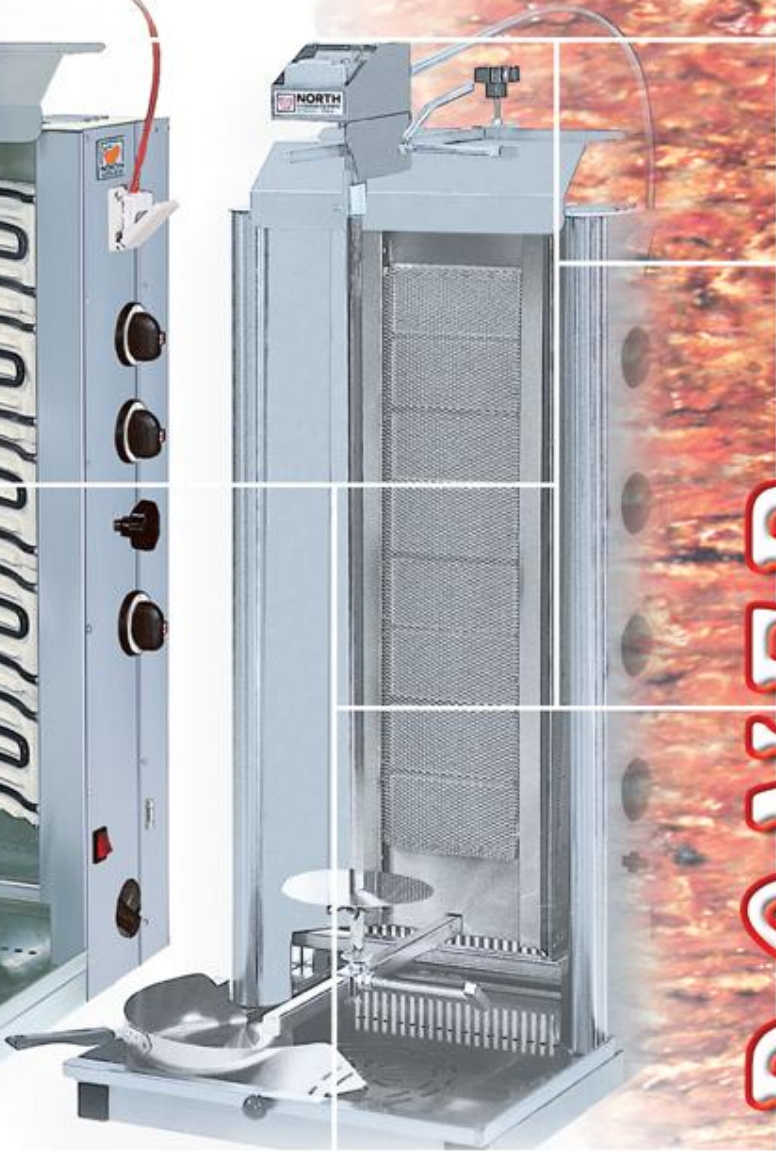


TÜV
CERT
EN ISO 9001

CE



DOVER

ΓΥΡΟΣ





Ηλεκτρικοί γύροι με αντιστάσεις και πυρίμαχο πυρότουβλο για τη σωστή συσσώρευση, θερμομόνωση και ακτινοβολία της θερμοκρασίας.

Τα μοντέλα DKE-6, DKE-8 έχουν κεραμικές αντιστάσεις ακτινοβολίας για εξοικονόμηση της κατανάλωσης.

Οι Γύροι έχουν λιποσυλλέκτη στο κάτω μέρος.



Electric Doner machines with tube heating elements & fire proof ceramic bricks to insulate, collect and infrared the temperature to the meat. The models DKE-6, DKE-8 have ceramic infrared heating elements with fire proof glass protection for less consumption. All the doner machines have grease collector at the bottom except the models MK-2, MK-3 which they have an extra small grease collector for cleaning while the machines are in function.



ND - 2



ND - 3

| GR | GB | ND - 2 | ND - 3 | DKE - 6 | DKE - 8 |
|------------------|----------------|------------|------------|------------|------------|
| Μήκος | Lenght | 480 mm | 480 mm | 480 mm | 480 mm |
| Πλάτος | Width | 500 mm | 500 mm | 500 mm | 500 mm |
| Υψος | Height | 860 mm | 1080 mm | 870 mm | 1060 mm |
| Διάσταση Σούβλας | Spit Dimension | 600 mm | 820 mm | 600 mm | 780 mm |
| Ισχύς | Power | 6,0 kW | 9,0 kW | 4,2 kW | 5,6 kW |
| Τάση | Tension | 230/400 V~ | 230/400 V~ | 230/400 V~ | 230/400 V~ |
| Συχνότητα | Frequency | 50 Hz | 50 Hz | 50 Hz | 50 Hz |

DKE - 8

DKE - 6





Το μοτέρ βρίσκεται στο πάνω μέρος καθώς προστίθεται και ένας καπνοδόχος για την προστασία του.
Ενώ αντίθετα στα μοντέλα MK-2, MK-3 το μοτέρ είναι κάτω.
Στα μοντέλα ND-6 & ND-8 η βάση του μοτέρ είναι σπαστή για τον εύκολο χειρισμό της συσκευής και οι αντιστάσεις βγαίνουν με μια κίνηση για τον εύκολο καθαρισμό στα πυρότουβλα.

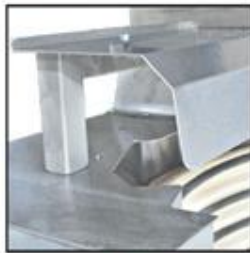
| GR | GB | ND - 6 | ND - 8 | MK - 2 | MK - 3 |
|---------------|-------------|------------|------------|------------|------------|
| Μήκος | Length | 480 mm | 480 mm | 480 mm | 480 mm |
| Πλάτος | Width | 525 mm | 525 mm | 540 mm | 540 mm |
| Υψος | Height | 940 mm | 1120 mm | 880 mm | 1025 mm |
| Μήκος Σούβλας | Length Spit | 660 mm | 820 mm | 705 mm | 920 mm |
| Ισχύς | Power | 6,4 kW | 9,0 kW | 6,4 kW | 9,0 kW |
| Τάση | Tension | 230/400 V~ | 230/400 V~ | 230/400 V~ | 230/400 V~ |
| Συχνότητα | Frequency | 50 Hz | 50 Hz | 50 Hz | 50 Hz |



The motor of the machines are locate at the top which they are also having a protector for the temperature.
Except the models MK-2, MK-3 which they have the motor at the bottom.

In models ND-6, ND-8 the base of the motor can take angle for easy use while the machines are in function.

Also they are having extra plug on the machine for the motor and the heating elements are opening very easy to clean the fire bricks.



MK - 3

ND - 8

ND - 6



MK - 2



| GR | GB | DG - 103 | DG - 104 | MK - 103 | MK - 104 |
|-----------------------|-----------------------|----------|----------|----------|----------|
| Μήκος | Lenght | 480 mm | 480 mm | 480 mm | 480 mm |
| Πλάτος | Width | 500 mm | 500 mm | 540 mm | 540 mm |
| Υψος | Height | 940 mm | 1105 mm | 935 mm | 1095 mm |
| Μήκος Σούβλας | Length Spit | 660 mm | 820 mm | 775 mm | 915 mm |
| Ισχύς | Power | 10,2 kW | 13,6 kW | 10,2 kW | 13,6 kW |
| Τάση | Tension | 230 V~ | 230 V~ | 230 V~ | 230 V~ |
| Συχνότητα | Frequency | 50 Hz | 50 Hz | 50 Hz | 50 Hz |
| Κατανάλωση | Consum | | | | |
| G30 Kg/h | G30 Kg/h | 0,710 | 0,950 | 0,710 | 0,950 |
| G20 M ³ /h | G20 M ³ /h | 1,050 | 1,270 | 1,050 | 1,270 |
| Kcal | Kcal | 8772 | 11696 | 8772 | 11696 |



DG - 104

MK - 103

DG - 103



MK - 104



Οι Γύροι Υγραερίου έχουν κεραμικό καυστήρα και δυνατότητα καύσης για διάφορα αέρια. Υπάρχει σίτα προστασίας του καυστήρα - θερμοκόπια ασφαλείας για την λειτουργία του & αναφλεκτήρας. Και υπάρχει λιποσυλλέκτης στο κάτω μέρος για την περισυλλογή του λίπους.



Gas Doner machines have ceramic infrared burners with possibility to function in different type of gas. They are having thermocouple, piezoelectric ignition. All the doner machines have grease collector at the bottom except the models MK-103, MK-104 which they are having an extra small grease collector for cleaning while the machines are in function.



Το μοτέρ τους βρίσκεται πάνω για την περιστροφή της σούβλας καθώς προσθέτετε και ένας καπνοδόχος για την προστασία του μοτέρ. Αντίθετα από τα μοντέλα MK-103, MK-104 που το μοτέρ τους βρίσκεται κάτω.

Η βάση του μοτέρ στα μοντέλα GDS-6, GDL-8 είναι σπαστή για τον εύκολο χειρισμό του κατά την λειτουργία.



The motor of the machines are locate at the top which they are also having a protector and guide stainless steel hat for the temperature. Except the models MK-103, MK-104 which they have the motor at the bottom. In models GDS-6, GDL-8 the base of the motor can take angle for easy use while the machines are in function.

| GR | GB | GDS - 6 | GDL - 8 |
|-----------------------|-----------------------|---------|---------|
| Μήκος | Lenght | 480 mm | 480 mm |
| Πλάτος | Width | 500 mm | 500 mm |
| Υψος | Height | 945 mm | 1105 mm |
| Μήκος Σούβλας | Length Spit | 660 mm | 820 mm |
| Ισχύς | Power | 10,2 kW | 13,6 kW |
| Τάση | Tension | 230 V~ | 230 V~ |
| Συχνότητα | Frequency | 50 Hz | 50 Hz |
| Κατανάλωση | Consum | | |
| G30 Kg/h | G30 Kg/h | 0,710 | 0,950 |
| G20 M ³ /h | G20 M ³ /h | 1,050 | 1,270 |
| Kcal | Kcal | 8772 | 11696 |

GDS - 6

GDL - 8





Γύροι Υγραερίου με φαρδύ διπλό κεραμικό καυστήρα. Υπάρχει αποσιώμενη σίτα προστασίας του καυστήρα - θερμοκόπια ασφαλείας για την λειτουργία του & αναφλεκτήρας. Το μοτέρ τους βρίσκεται πάνω για την περιστροφή της σούβλας καθώς προστίθεται και ένας καπνοδόχος για την προστασία του μοτέρ και την καθοδήγηση της θερμότητας. Η βάση του μοτέρ είναι σπαστή για τον εύκολο χειρισμό του κατά την λειτουργία. Όπως επίσης υπάρχει στρογγυλός φαρδύς λιποσυλλέκτης στο κάτω μέρος για την περισυλλογή του λίπους.



The models DC-103, DC-204 having a large ceramic gas burner. There is easy to take out the burner protector for cleaning. The machines are equipped with safety thermocouple and piezoelectric ignition. The motor is located at the top of the machine and the base of it can take angle for easy use while the machine is in function. Also there is a stainless steel hat to protect the motor from the temperature. The machines are equipped with large cycle grease collector at the bottom.



DC - 203

DC - 204

GAS



| GR | GB | DC - 203 | DC - 204 |
|-----------------------|-----------------------|----------|----------|
| Μήκος | Lenght | 470 mm | 470 mm |
| Πλάτος | Width | 500 mm | 500 mm |
| Υψος | Height | 990 mm | 1140 mm |
| Μήκος Σούβλας | Lenght Spit | 650 mm | 810 mm |
| Ισχύς | Power | 11,5 kW | 15,3 kW |
| Τάση | Tension | 230 V~ | 230 V~ |
| Συχνότητα | Frequency | 50 Hz | 50 Hz |
| Κατανάλωση | Consum | | |
| G30 Kg/h | G30 Kg/h | 0,820 | 1,240 |
| G20 M ³ /h | G20 M ³ /h | 1,150 | 1,680 |
| Kcal | Kcal | 9890 | 13158 |

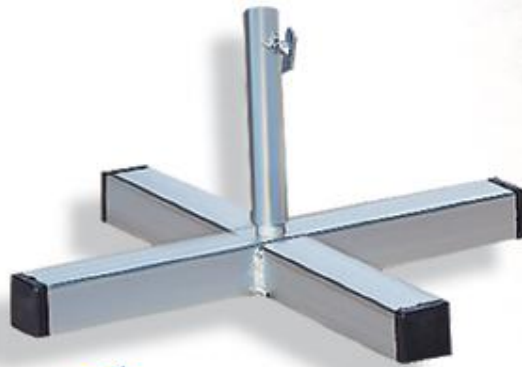




Πυρίμαχα κυκλικά κρύσταλλα για την προστασία του γύρου από εξωτερικούς παράγοντες και καλύτερο εγκλωβισμό θερμότητας. Προσαρμόζονται σε όλα τα μοντέλα των Γύρων (Ηλεκτρικά ή Υγραέρια).



Fire proof glass door can be adjusted in all the models (electric & Gas) to protect the meat and insulate.



Βάση στήριξης σούβλας για την προετοιμασία του κρέατος.



Rotary Base to locate the spit for preparation.



Ηλεκτρικό μαχαίρι κοπής κρέατος, με λεπίδες επιλογής για το κατάλληλο κρέας, αδιάβροχο για τον καθαρισμό του και εύκολη ρύθμιση πάχους κοπής.



Electric cutting knife, water resistant for easy cleaning and easy to regulate the thickness of the meat.



ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΙ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ ΡΕΥΜΑΤΟΣ & ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ
ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ/ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΩΝ/SNACK BAR
ΣΩΤΗΡΙΟΣ Δ. ΠΡΟΔΑΝΑΣ & ΣΙΑ Ο.Ε.

ΓΡΑΦΕΙΑ - ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ:
ΕΘΝΙΚΗ ΟΔΟΣ ΚΙΛΚΙΣ-ΘΕΣ/ ΝΙΚΗΣ, ΚΟΜΒΟΣ ΓΑΛΛΙΚΟΥ
611 00 ΚΙΛΚΙΣ, Τ.Θ.: 400 70, Τ.Κ.: 564 04
ΤΗΛ.: 2341.041.991, 2341.041.971, 2341.041.819
FAX: 2341.041.539
[http:// www.north.gr](http://www.north.gr)



PROFESSIONAL ELECTRIC & GAS EQUIPMENT FOR
RESTAURANTS/PÂTISSERIES/SNACK BAR
SOTIRIOS D. PRODANAS & CO.

OFFICE - FACTORY:
NATIONAL ROAD KILKIS - THESSALONIK, CROSSROAD OF GALLIKOS,
611 00 KILKIS, GREECE. P.O.BOX: 400 70, P.C.: 564 04
TEL.: +30 2341.041.991, +30 2341.041.971, +30 2341.041.819
FAX: +30 2341.041.539
e-mail: info@north.gr