

LUX 980 & 700



 **KOSTOPOULOS**
HORECA

DEXION



Μαγειρεύοντας ελεύθερα

Cooking in freedom



Όταν σκέπτεστε την κουζίνα σας, το πόσο ευχάριστη μπορεί να γίνει η δουλειά σας ή όταν θέλετε να απολαύσετε τη μαγειρική, η DEXION ξέρει πώς να σας βοηθήσει.

Η τεχνολογία μας έχει στόχο να σας επιτρέψει να βάλετε την σωστή πινελιά στα έργα τέχνης που δημιουργείτε με τη μαγειρική σας, εύκολα και αποδοτικά.

Οι ανάγκες σας είναι η αποστολή μας.

Εργονομία που σας χαλαρώνει

Όταν η κουζίνα σας είναι DEXION, δεν είναι δύσκολο να βρείτε την καλύτερη λύση για τις ανάγκες σας: το σύστημα απόλυτης συναρμογής σας βοηθά να συνδυάσετε διάφορα τμήματα σχεδιασμένα να διευκολύνουν τόσο τη χρήση των σκευών όσο και το καθάρισμα.

Οικονομία και εύκολη συντήρηση

Αν προκύψει ένα τεχνικό σφάλμα, διορθώνεται εύκολα χάρη στην εύκολη πρόσβαση όλων των μοντέλων μέσω της πρόσοψης στο τεχνικό τμήμα που βρίσκεται στην πίσω μεριά των συσκευών. Έτσι ελαχιστοποιούνται τα έξοδα επισκευής και οι απώλειες λόγω διακοπής της λειτουργίας της συσκευής.

Whenever you think about your kitchen, or about how pleasant your work can be, or whenever you want to enjoy cooking, that's when we at DEXION can help you.

Our technology is not a goal in itself, but it is dedicated to allow you perform every note of the symphony of cooking in the easiest and most efficient way:

Your needs, our mission.

Relaxing Ergonomics

It is easy to find the best solution for your needs if the kitchen is produced by Dexion: an "head-to-head" system ensures that the various units are seamlessly joined, designed to make it easier for the operator to move pans and to clean.

Savings Easy maintenance

It is easy to take action when a technical fault occurs, thanks to convenient front access on all models and a rear technical compartment on the cantilever version. The costs of assistance and machine downtime are minimised.



LUX 980 & 700

Απλά, η απόλαυση της μαγειρικής

Just the pleasure of cooking

Τα είδη της DEXION έχουν σχεδιαστεί για να προσφέρουν στους επαγγελματίες της εστίασης εγγυημένα υψηλές επιδόσεις, μακροχρόνια αξιοπιστία και βέλτιστη κατανάλωση ενέργειας. Η επαναστατική σύλληψη της κατασκευής που αξιοποιεί στο έπακρο τη «σπονδυλωτή» διαμόρφωση των συσκευών, παρέχει εξαιρετικά πολυλειτουργικά συστήματα μαγειρικής.

Dexion Products are designed to guarantee high performance, long-lasting reliability and optimized energy consumption for operators in commercial catering. A groundbreaking structural concept, making maximum use of the modular nature of machines provides exclusive and versatile cooking systems.



Αξιοπιστία γερά και ανθεκτικά

Στιβαρή κατασκευή για να αντέχει στον χρόνο, από εξαιρετικά παχύ ανοξείδωτο ατσάλι AISI 304 (σειρά 980, 2 mm & σειρά 700, 1,5 mm). Κάθε εξάρτημα των συσκευών είναι ανθεκτικό: οι πλευρές και η βάση από ανοξείδωτο ατσάλι, οι καυστήρες από χυτοσίδηρο, τα μπρούτζινα εξαρτήματα διάχυσης της φλόγας το μονωμένο διπλό τοίχωμα του φούρνου και τα ρυθμιζόμενα πόδια (150-200 mm) από ανοξείδωτο ατσάλι.

Reliability Sound and long-lasting

A strong worktop, designed to be long-lasting, and made of extra thick AISI 304 stainless steel (line 980, 2 mm & line 700 1.5 mm). All single machine components are sturdy: side panels and bottom in stainless steel, cast iron burners and brass flame diffusers, insulated double wall oven and adjustable stainless steel feet (150 - 200 mm).

Περισσότερος χρόνος για εσάς Καθαρίζεται εύκολα

Η ευκολία βρίσκεται στο σχεδιασμό που δεν επιτρέπει τη συσσώρευση βρωμιάς (χυτεμένους πάγκους εργασίας με στρογγυλεμένες γωνίες) και στο πρακτικό anti-drip προφίλ που μειώνει σταξίματα ώστε να ελαχιστοποιούνται τα ξεχειλίσματα και τα πιτσιλίσματα στην κουζίνα.

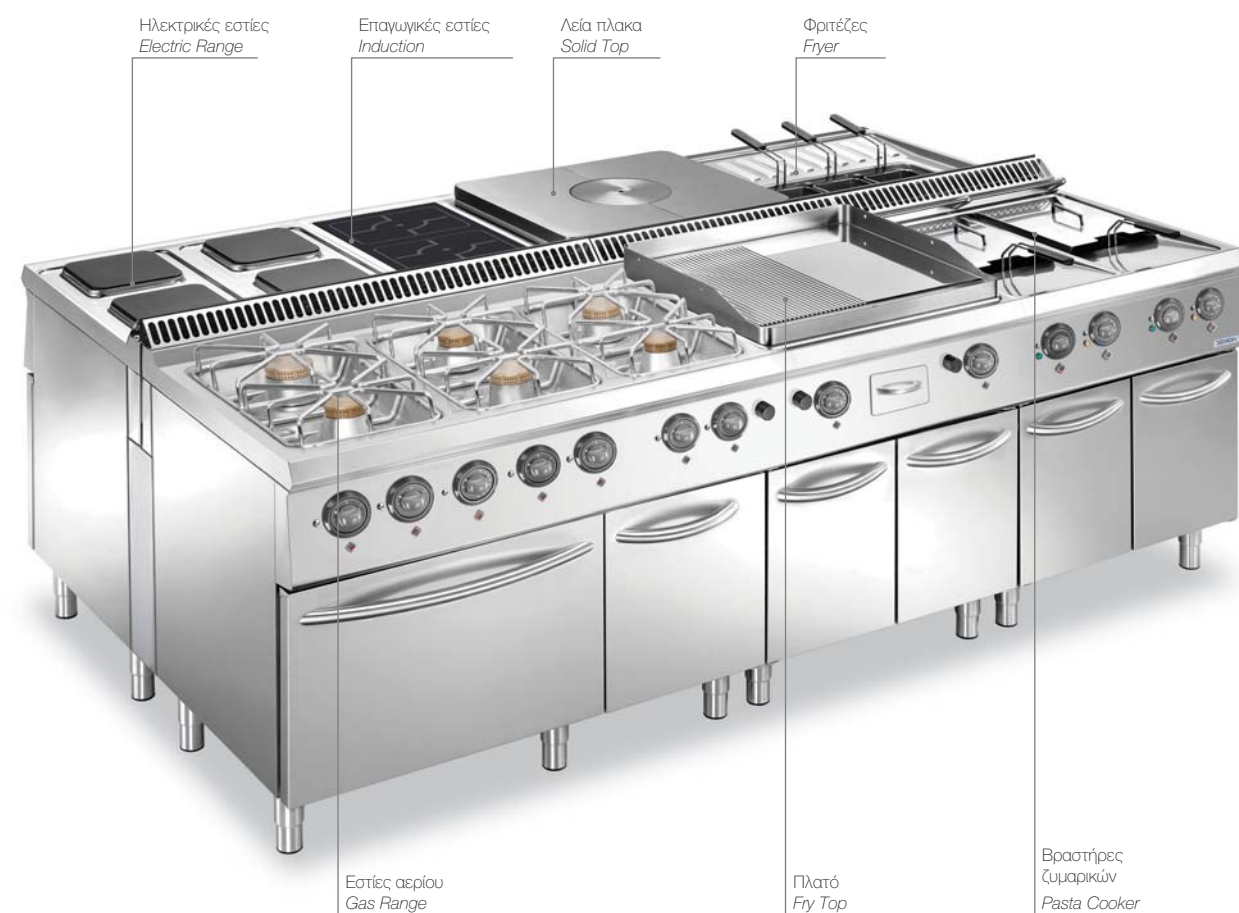
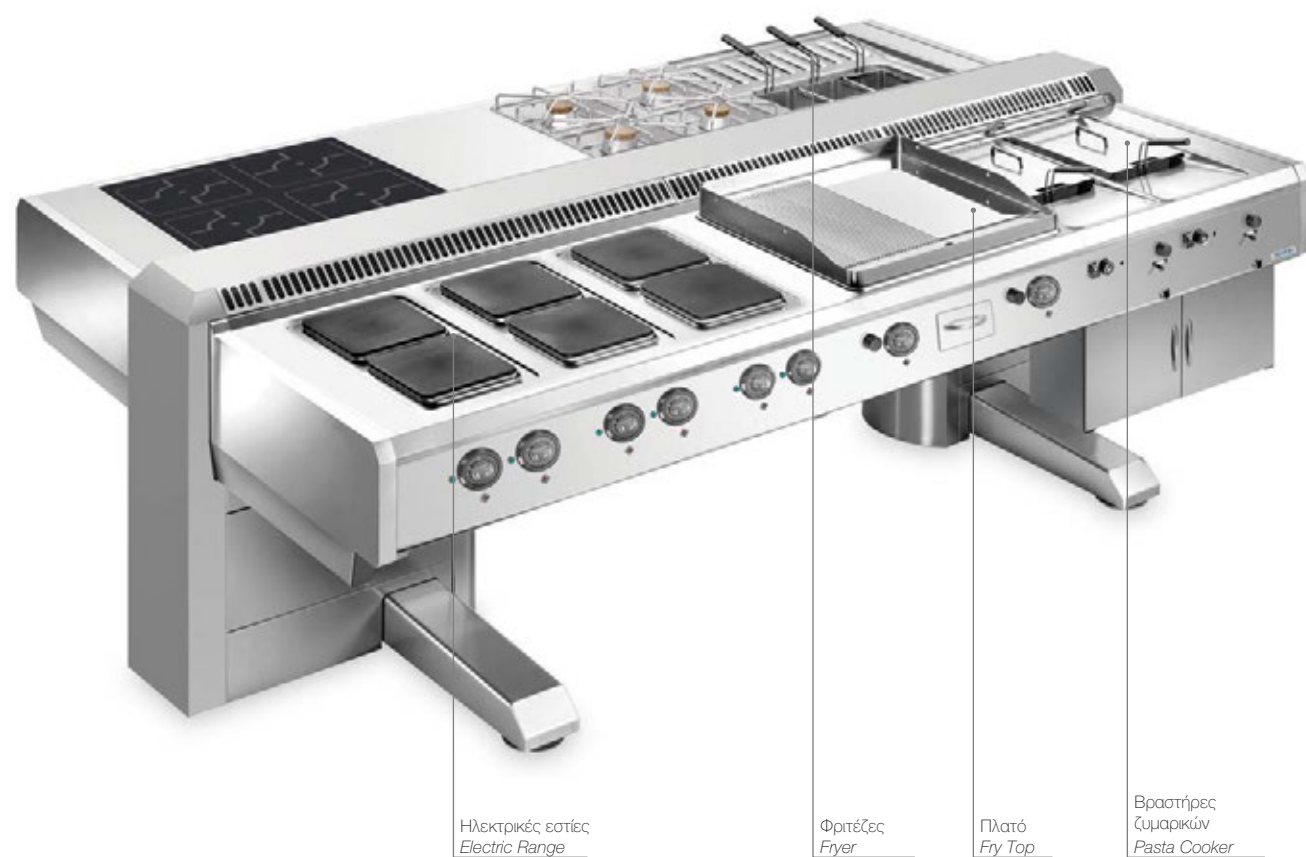
More time for yourself Easy to clean

It is easy if the machines are designed so that there are no areas for dirt to accumulate (moulded worktops with rounded corners) or if they are equipped with a practical anti-drip profile to minimise food or liquids overflows and spillages in the kitchen.

LUX 980

Σπονδυλωτός και
λειτουργικός σχεδιασμός

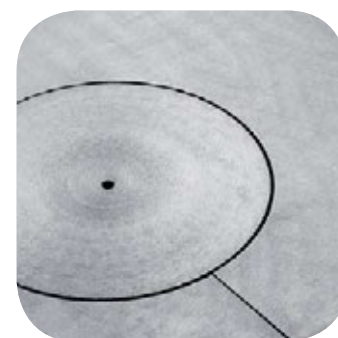
Modular and functional design



Η σειρά **LUX 980** στηρίζεται στην τέλεια σύνθεση «σπονδυλωτής» δομής με συσκευές των 40, 80 και 120 cm και δύο συστήματα στήριξης, επιδαπέδιες με πόδια ή επιτραπέζιες. Η ιδιαίτερα πολυμορφική διάταξη και η ευρεία επιλογή διαθέσιμων συσκευών σας επιτρέπει να εξατομικεύετε τον σχεδιασμό και να χρησιμοποιήσετε τον χώρο σας με τον καλύτερο τρόπο. Μπορείτε να εγκαταστήσετε τις συσκευές μπροστά στους τοίχους ή πλάτη-πλάτη σε 2 γραμμές. Επίσης, οι συσκευές **LUX 980** συνδυάζονται και με τις μονάδες **LUX 700**.

The **LUX 980** line is the perfect synthesis of a modular structure, with 40, 80 and 120 cm units and two support systems: on legs (free standing unit) or on a single load-bearing structure (cantilever unit).

A highly versatile layout and a wide choice of available models allows you to customize and make the best possible use of any space, installing the equipment against the walls or back-to-back in two lines - the **LUX 980** units can also be combined with **LUX 700** units.





Εστίες αερίου

Gas ranges



Flex Burners

5,5 kW - 7 kW - 11 kW



- Υψηλή ισχύς: Καυστήρας Flex 5,5 kW ή 11 kW
 - 60% πιστοποιημένη απόδοση
 - Μέγιστη ευελιξία: η θέση του καυστήρα αλλάζει από μπρος προς τα πίσω και αντίστροφα άμεσα μέσω των ακροφυσίων
 - Οριζόντια φλόγα: ομοιόμορφη κατανομή θερμότητας ιδανική και για ευαίσθητα τρόφιμα
 - Μέγιστη ευελιξία χάρη στο ρυθμιζόμενο εύρος ισχύος για να ικανοποιείται κάθε σας ανάγκη
 - Προστατευμένος πιλότος φλόγας
- High power: Flex Burner of 5,5 kW, 7 kW and 11 kW
 - 60% certified efficiency
 - Maximum flexibility: the burner position (from front to back and viceversa) can be changed through nozzles directly on site
 - Horizontal flame: uniform heat distribution, also ideal for delicate cooking
 - Maximum flexibility thanks to an adjustable power range, to satisfy every need
 - Protected pilot flame



Η σειρά εστιών αερίου περιλαμβάνει μοντέλα με 2/4/6 καυστήρες, επιδαπέδιες ή επιτραπέζιες. Επιδαπέδια εστία: επάνω σε ανοιχτό ερμάριο ή επάνω σε στατικό φούρνο αερίου ή ηλεκτρικό. Επιτραπέζια: το μοντέλο αυτό τοποθετείται πάνω σε βάσεις ερμαρίων ή σε στηρίγματα προβόλου. Η επιφάνεια είναι από ανοξείδωτο ατσάλι AISI 304 18/10, πάχους 2 mm, με ανασηκωμένα άκρα που την καθιστούν υδατοστεγή ώστε να μην επιτρέπεται να διεισδύσει βρωμιά για να καθαρίζεται εύκολα. Οι στρογγυλεμένες γωνίες και η μονοκόμματη πρεσαριστή επιφάνεια δεν επιτρέπουν ούτε να μπει νερό μεταξύ των μονάδων ούτε να γίνει υπερχειλίση. Αφαιρούμενοι καυστήρες από επικεκλημένο χυτοσίδηρο, 5,5 kW, 5,5 kW ή 11 kW, με μπρούτζινα καπάκια και αυτοσταθεροποιούμενη φλόγα. ΦΟΥΡΝΟΣ: διαθέσιμος αερίου ή ηλεκτρικός. Θάλαμος διπλού τοιχώματος από ανοξείδωτο ατσάλι, με εμαγιέ πάτο (προαιρετικώς, πάτος από χυτοσίδηρο), διπλή πόρτα από ανοξείδωτο ατσάλι με μόνωση στο περίβλημα. Διαστάσεις Gastronorm GN 2/1. Πλέγμα καμινάδας και πλευρικά στηρίγματα σχάρας από ανοξείδωτο ατσάλι. ΦΟΥΡΝΟΣ ΑΕΡΙΟΥ: Καυστήρας 7 kW από ανοξείδωτο ατσάλι με αυτοσταθεροποιούμενη φλόγα. Θερμοστατικός έλεγχος θερμοκρασίας με βαλβίδα ασφαλείας, θερμοζεύγος και σπινθηριστή. ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ: Θωρακισμένες αντιστάσεις 6 kW από ανοξείδωτο ατσάλι, τοποθετημένες στο κάτω και πάνω μέρος του θαλάμου. Θερμοστατικός έλεγχος θερμοκρασίας.

This line of gas ranges comprises models with 2/4/6 burners available as freestanding unit or top. Free standing unit: on an open cabinet, on a static gas or electric oven. Top: this version can be positioned on cupboard base units or cantilever supports. The worktop is in 2 mm AISI 304 18/10 stainless steel with drawn edges to make it watertight, to prevent dirt from penetrating and for easier cleaning. The rounded corners and the one piece pressed top, prevent liquids infiltration between the modules and overflows. Removable hob burners in nichel plated cast iron, with 5,5 kW, 7 kW and 11 kW brass burner caps with self-stabilizing flame. OVEN: available with gas heating or electric heating. Stainless steel double skinned cooking chamber with enamelled bottom (optional cast iron bottom), double door with insulation casing, double door in stainless steel; Gastronorm GN 2/1 dimensions; Chimney grids and pan supports in stainless steel. GAS OVEN: 7 kW burner in stainless steel with self-stabilizing flame; thermostatic temperature control with safety valve and thermocouple; piezoelectric burner ignition. ELECTRIC OVEN: 6 kW armoured heating elements in stainless steel positioned at the bottom and at the top of the oven chamber; thermostatic temperature control.

Μοντέλο Model	Εξωτερικές διαστάσεις Exterior dimension	Διαστάσεις φούρνου Oven dimension	Θερμική ικανότητα Heating capacity			Φούρνος αερίου Gas oven	Συνολ. αερίου Tot. gas	Ηλεκτρικός φούρνος Electric oven	Βάρος Weight	Τιμή Price
	LxPxH cm	LxPxH cm	5,5 kW	7 kW	11 kW	kW	kW	kW	Kg	€
Επιδαπέδιο On cupboard										
LX98G2AXXS	40x90x85	-	2	-	-	-	11	-	48	2.127
LX98G2AXL	40x90x85	-	-	1	1	-	18	-	48	2.198
LX98G2AXXL	40x90x85	-	-	-	2	-	22	-	48	2.341
LX98G4AXXS	80x90x85	-	4	-	-	-	22	-	74	3.025
LX98G4AXL	80x90x85	-	-	2	2	-	36	-	74	3.149
LX98G4AXXL	80x90x85	-	-	1	3	-	40	-	74	3.508
LX98G6AXXS	120x90x85	-	6	-	-	-	33	-	104	4.216
LX98G6AXXL	120x90x85	-	-	3	3	-	54	-	104	4.400
Με φούρνο On oven										
LX98G4FXXS	80x90x85	54x70x30	4	-	-	7	29	-	106	3.899
LX98G4FXL	80x90x85	54x70x30	-	2	2	7	43	-	106	4.009
LX98G4FEXXS	80x90x85	54x70x30	4	-	-	-	22	6	106	4.596
LX98G4FEXL	80x90x85	54x70x30	-	2	2	-	36	6	106	4.721
LX98G4FXXL	80x90x85	54x70x30	-	1	3	7	47	-	106	000.000
LX98G6FAXXL	120x90x85	54x70x30	-	3	3	7	61	-	143	5.680
LX98G6FEAXXS	120x90x85	54x70x30	6	-	-	-	33	6	143	6.080
LX98G6FEAXXL	120x90x85	54x70x30	-	3	3	-	54	6	143	6.269
LX98G6FMXXL	120x90x85	100x70x30	-	3	3	10	64	-	171	7.088
LX98G6FMGXXL	120x90x85	100x70x30	-	3	3	10	64	5 grill	171	7.440
Επιτραπέζιο TOP										
LX98G2XXS	40x90x25	-	2	-	-	-	11	-	40	1.492
LX98G2XL	40x90x25	-	-	1	1	-	18	-	40	1.549
LX98G2XXL	40x90x25	-	-	-	2	-	22	-	40	1.692
LX98G4XXS	80x90x25	-	4	-	-	-	22	-	65	2.312
LX98G4XL	80x90x25	-	-	2	2	-	36	-	65	2.367
LX98G4XXL	80x90x25	-	-	1	3	-	40	-	65	2.412
LX98G6XXS	120x90x25	-	6	-	-	-	33	-	90	3.137
LX98G6XXL	120x90x25	-	-	3	3	-	54	-	90	3.284



Ηλεκτρικές εστίες

Electric ranges



Η σειρά ηλεκτρικών εστιών **LUX 980** περιλαμβάνει μοντέλα με 2/4/6 εστίες, είτε επιδαπέδιες επάνω σε ανοιχτό ερμάριο ή επάνω σε φούρνο, είτε επιτραπέζιες για τοποθέτηση στον πάγκο εργασίας, σε βάσεις ερμαρίων ή σε στηρίγματα προβόλου. Η επιφάνεια είναι από εξαιρετικά παχύ ανοξείδωτο ατσάλι (2 mm) με ανυψωμένα άκρα που την καθιστούν υδατοστεγή.

ΕΣΤΙΕΣ: ταχείας θέρμανσης από χυτοσίδηρο με ασφάλεια υπερθέρμανσης, που λειτουργούν με αντιστάσεις 3 kW και 4 kW και θερμοστάτη 6 θέσεων με βελτιστοποιημένο έλεγχο ισχύος. Ενδεικτικός φωτισμός που δείχνει ποια εστία βρίσκεται σε λειτουργία.

Ηλεκτρικός ΦΟΥΡΝΟΣ: Θάλαμος από ανοξείδωτο ατσάλι με εμαγιέ πάτο. Θάλαμος διπλού τοιχώματος και διαστάσεις Gastronorm 2/1. Θερμική μόνωση από υψηλής πυκνότητας fibreglass. Τρεις σειρές πλευρικά στηρίγματα-σχάρας από ανοξείδωτο ατσάλι. Διπλή πόρτα από ανοξείδωτο ατσάλι.

*This line of **LUX 980** electric ranges comprises models with 2/4/6 hotplates available as free-standing units (on an open cabinet or on oven) or as top version (positioned on cupboard base units or on rojecting supports). The worktop is made of extra thick stainless steel (2 mm) with drawn edges to make it watertight. Rapid heating HOTPLATES in cast iron, with safety device to prevent overheating, powered by 3 kW and 4 kW heating elements with 6-position thermostat for optimized power control. Indicator lights show when each hotplate is in operation. OVEN: electric heating; cooking chamber in stainless steel with enamelled bottom; double skinned oven chamber with Gastronorm GN 2/1 dimensions; thermal insulation in high-density fi breglass; grid side supports in 18/10 stainless steel, double door in stainless steel.*

Μοντέλο Model	Εξωτερικές διαστάσεις Exterior dimension	Διαστάσεις φούρνου Oven dimension	Ισχύς ηλεκτρικών εστιών Capacity electrical plates		Φούρνος Oven	Συνολ. Tot.	Παρεχόμενη ισχύς Power supply	Βάρος Weight	Τιμή Price
	LxPxH cm	LxPxH cm	3 kW	4 kW	kW	kW		Kg	€
Επιδαπέδιο On cupboard									
LX98E2AQ	40x90x85	-	2	-	-	6	400V, 3N, 50/60 Hz	78	2.664
LX98E4AQ	80x90x85	-	3	1	-	13	400V, 3N, 50/60 Hz	102	4.048
LX98E6AQ	120x90x85	-	4	2	-	20	400V, 3N, 50/60 Hz	126	5.755
Με φούρνο On oven									
LX98E4FQ	80x90x85	54x69,5x32	3	1	6	19	400V, 3N, 50/60 Hz	142	5.523
LX98E6FAQ	120x90x85	54x69,5x32	4	2	6	26	400V, 3N, 50/60 Hz	187	7.259
Επιτραπέζιο TOP									
LX98E2Q	40x90x25	-	2	0	-	6	400V, 3N, 50/60 Hz	68	2.143
LX98E4Q	80x90x25	-	3	1	-	13	400V, 3N, 50/60 Hz	92	3.734
LX98E6Q	120x90x25	-	4	2	-	20	400V, 3N, 50/60 Hz	115	4.940



Λείες πλάκες

Solid top



ΜΟΝΤΕΛΟ ΑΕΡΙΟΥ: Επάνω σε ανοιχτό ερμάριο ή φούρνο αερίου (διατίθεται και ως επιτραπέζιο). Η εστία με εμβαδόν 0,5m² είναι από χυτοσίδηρο (πάχους 10mm) με αφαιρούμενο κεντρικό στεφάνι. Η επιφάνεια στο κέντρο της εστίας φθάνει τους 500°C και η θερμοκρασία μειώνεται προς τα άκρα, δημιουργώντας θερμικές ζώνες για μαγείρεμα. Οι επιφάνειες είναι τέλειες για μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία, διατήρηση της θερμοκρασίας ή βρασμό. Με σπινθηριστή καυστήρα.

ΦΟΥΡΝΟΣ ΑΕΡΙΟΥ: θάλαμος από ανοξείδωτο ατσάλι με εμαγιέ ατσάλινο πάτο, θάλαμος διπλού τοιχώματος και διαστάσεις Gastronorm 2/1. Διπλή πόρτα από ανοξείδωτο ατσάλι.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ μοντέλο: Επάνω σε ανοιχτό ερμαάριο ή επιτραπέζιο με εστία ανθρακούχου χάλυβα και 4 ανεξάρτητες επιφάνειες εργασίας, 3,5 kW καθεμιά. Θερμοκρασίες λειτουργίας 80 - 450 °C.

GAS VERSION: On an open cabinet or gas oven or available as Top module. The cooking plate with a surface area of 0.5m² is in cast iron (10 mm thickness) with a removable central ring. The hotplate surface reaches 500 °C in the centre and decreases towards the edges, ensuring excellent isothermal zones for cooking with an indirect flame; solid tops are perfect to simmer, keep warm and boil. Piezoelectric burner ignition for the hotplate. Gas Oven: cooking chamber in stainless steel with enamelled steel bottom, double skinned chamber with Gastronorm GN 2/1 dimensions; Stainless steel double door.

ELECTRIC VERSION: on open cabinet or top version, with carbon steel plate with 4 independent working areas, each powered by 3.5 kW heating elements. Operating temperatures: 80 - 450 °C.

Μοντέλο Model	Εξωτερικές διαστάσεις Exterior dimension	Διαστάσεις φούρνου Oven dimension	Φούρνος Oven	Εστίες Plates	Συνολ. Tot.	Παρεχόμενη ισχύς Power supply	Βάρος Weight	Τιμή Price
	LxPxH cm	LxPxH cm	7 kW	kW	kW		Kg	€
Επιδαπέδιο On cupboard								
LX98GTA	80x90x85	-	-	12	12	-	100	3.373
LX9ETA	90x90x85	-	-	3,5x4 (14)	14	400V, 3N, 50/60 Hz	143	4.331
Με φούρνο On oven								
LX98GTF	80x90x85	54x69,5x32	1	12	19	-	125	4.567
Επιτραπέζιο TOP								
LX98GT	80x90x25	-	-	12	12	-	85	2.434
LX9ET	90x90x25	-	-	3,5x4 (14)	14	400V, 3N, 50/60 Hz	121	3.769



Επαγωγικές εστίες

Induction cooker



Η εστία αποτελείται από 2 ή 4 ανεξάρτητες επαγωγικές ζώνες 5 kW η καθεμιά.
Η γυάλινη επιφάνεια 6 mm θερμαίνεται μόνο όταν βρίσκεται σε άμεση επαφή με επαγωγικά σκεύη ενώ η υπόλοιπη επιφάνεια παραμένει εκτός λειτουργίας και ψυχρή για πιο ασφαλές και άνετο εργασιακό περιβάλλον, ενώ η κατανάλωση ενέργειας είναι μειωμένη κατά 50% περίπου, σε σύγκριση με τις παραδοσιακές εστίες.
Κάθε εστία έχει 6 διαφορετικά επίπεδα ισχύος. Ενδεικτικός φωτισμός δείχνει ποια εστία βρίσκεται σε λειτουργία.

*The range consists of 2 or 4 independent induction zones powered at 5 kW each.
The 6 mm glass surface only heats up when in direct contact with induction friendly pans and pots (ONLY), while the rest of the surface remains switched off and cold for a more comfortable working environment and a reduction in energy consumption of about 50% compared to traditional ranges.
Each Hotplate has 6 different power levels. An indicator light shows when the top is in operation.*



Μοντέλο Model	Εξωτερικές διαστάσεις Exterior dimension	Ισχύς Power	Συνολ. Tot.	Παρεχόμενη ισχύς Power supply	Βάρος Weight	Τιμή Price
	LxPxH cm	5 kW	kW		Kg	€
Επιτραπέζιο TOP						
LX984I	40x90x25	2	10	400V, 3N, 50/60 Hz	58	9.350
LX989I	80x90x25	4	20	400V, 3N, 50/60 Hz	83	15.467



Εστίες grill

Charcoal grill



Αυτή η σειρά περιλαμβάνει μοντέλα που διατίθενται ως επιδαπέδιες επάνω σε βάση ερμαρίου ή επιτραπέζιες, (μονάδες 1/2 ή πλήρους μεγέθους), με θέρμανση αερίου. Τα πλευρικά και ο πάτος είναι από παχύτερο ανοξείδωτο ατσάλι και διαθέτει ρυθμιζόμενα πόδια από ανοξείδωτο ατσάλι. Ατσάλινες καπνοδόχοι. Σώμα από ανοξείδωτο ατσάλι με πρόσθιους μοχλούς ρύθμισης του ύψους, διπλής όψεως ψηστήρα από ανοξείδωτο ατσάλι. Η μία πλευρά για κρέας και η άλλη πλευρά για ψάρι. Αφαιρούμενο συρτάρι συλλογής λίπους από ανοξείδωτο ατσάλι.
Διαφορετικές επιλογές ψησίματος στα μοντέλα 90 cm χάρη στην ανεξάρτητη θέρμανση κάθε πλάκας.

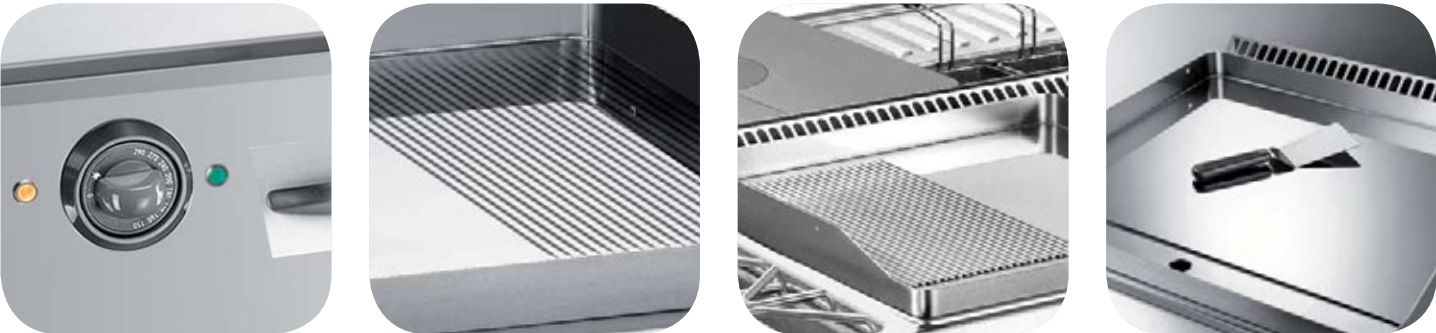
This line comprises models available as free-standing unit on cupboard base or as Top unit, with different modular units (1/2 unit, full-length unit), with gas heating. Side panels and bottom in extra thickness stainless steel, adjustable stainless steel feet. Chimneys in steel. Stainless steel worktop with height adjustment front levers, double-face s/s grill with one side for meat and one side for fish; stainless steel, pullout, removable drawer for grease collection. Flexible cooking thanks to independent heating for each hotplate.



Μοντέλο Model	Εξωτερικές διαστάσεις Exterior dimension	Διαστάσεις σχάρας Grid dimension	Σχάρες Grids	Καυστήρες αερίου Gas burners	Συνολ. Tot.	Βάρος Weight	Τιμή Price
	LxPxH cm	L x P cm	n°	10 kW	kW	Kg	€
Επιδαπέδιο On cupboard							
LX98GPLA4	40x90x85	64x37x3	1	1	10	62	3.044
LX98GPLA9	80x90x85	64x37x3 (x2)	2	2	20	93	4.970
Επιτραπέζιο (μόνο για το αναρτώμενο μοντέλο) TOP (for hanging version only)							
LX98GPL4	40x90x34,5	64x37x3	1	1	10	50	2.967
LX98GPL9	80x90x34,5	64x37x3 (x2)	2	2	20	75	4.596



Πλατώ
Fry tops



Τα πλατώ **LUX 980** προσφέρουν ευρύ φάσμα επιλογών ψησίματος, με επιφάνειες λείες, ραβδωτές ή μικτές, από χρώμιο ή μαλακό ατσάλι, σε «σπονδυλωτές» μονάδες (μονάδα 1/2 ή πλήρους μήκους), ηλεκτρικές ή αερίου και θερμοστατικό έλεγχο της θερμοκρασίας σε όλα τα μοντέλα. Εστία πάχους 15mm, με ήπια κλίση για εύκολο καθάρισμα και εύκολη αφαίρεση των λιπών. Με προστατευτικό στο πίσω μέρος από ανοξείδωτο ατσάλι AISI 304 18/10 πάχους 3mm, με συγκόλληση στην επιφάνεια μαγειρέματος. Αφαιρούμενο συρτάρι συλλογής λίπους από ανοξείδωτο ατσάλι. Διαφορετικές επιλογές ψησίματος στα μοντέλα 80 cm χάρη στην ανεξάρτητη θέρμανση κάθε πλάκας.

The **LUX 980 Frytop** line offers a wide range of options for contact cooking, with smooth, ribbed or mixed cooking surface, chrome-treated or mild steel, with different modular units (1/2 unit, full-length unit), with electric or gas heating, all with thermostatic operating temperature control. Hotplate, 15 mm thickness, gently sloping for easy cleaning and for easy removal of grease; back splash in AISI 304 18/10 stainless steel, 3 mm thickness, seamlessly welded to the worktop, removable grease collection drawer in stainless steel; different cooking options on 80 modules, thanks to two independent burners.



Μοντέλο Model	Εστία Plate			Εξωτερικές διαστάσεις Exterior dimension	Εστία Hotplate	Καυστήρες αερίου Gas burners	Αντιστάσεις Heating elements	Συνολ. Tot.	Παρεχόμενη ισχύς Power supply	Βάρος Weight	Τιμή Price
	Λεία Smooth	Ραβδωτή Grooved	Χρωμίου Chrome	LxPxH cm	LxP cm	8 kW	6 kW	kW	kW	Kg	€
Επιδαπέδιο On cupboard											
🔥 LX98GFTA4L / LC	•		•	40x90x85	38x72x1,5	1	-	8	-	82	3.232
🔥 LX98GFTA4R		•		40x90x85	38x72x1,5	1	-	8	-	82	2.864
🔥 LX98GFTA9L / LC	•		•	80x90x85	78x72x1,5	2	-	16	-	135	4.769
🔥 LX98GFTA9R		•		80x90x85	78x72x1,5	2	-	16	-	135	4.157
🔥 LX98GFTA9LR / LRC	•	•	•	80x90x85	78x72x1,5	2	-	16	-	135	5.139
⚡ LX98EFTA4L / LC	•		•	40x90x85	38x72x1,5	-	1	6	400V, 3N, 50/60 Hz	82	2.658
⚡ LX98EFTA4R		•		40x90x85	38x72x1,5	-	1	6	400V, 3N, 50/60 Hz	82	2.778
⚡ LX98EFTA9L / LC	•		•	80x90x85	78x72x1,5	-	2	12	400V, 3N, 50/60 Hz	135	4.537
⚡ LX98EFTA9R		•		80x90x85	78x72x1,5	-	2	12	400V, 3N, 50/60 Hz	135	4.012
⚡ LX98EFTA9LR / LRC	•	•	•	80x90x85	78x72x1,5	-	2	12	400V, 3N, 50/60 Hz	135	4.771
Επιτραπέζιο TOP											
🔥 LX98GFT4L / LC	•		•	40x90x25	38x72x1,5	1	-	8	-	62	2.770
🔥 LX98GFT4R		•		40x90x25	38x72x1,5	1	-	8	-	62	2.401
🔥 LX98GFT9L / LC	•		•	80x90x25	78x72x1,5	2	-	16	-	62	4.192
🔥 LX98GFT9R		•		80x90x25	78x72x1,5	2	-	16	-	100	3.579
🔥 LX98GFT9LR / LRC	•	•	•	80x90x25	78x72x1,5	2	-	16	-	100	4.560
⚡ LX98EFT4L / LC	•		•	40x90x25	38x72x1,5	-	1	6	400V, 3N, 50/60 Hz	62	2.988
⚡ LX98EFT4R		•		40x90x25	38x72x1,5	-	1	6	400V, 3N, 50/60 Hz	62	2.270
⚡ LX98EFT9L / LC	•		•	80x90x25	78x72x1,5	-	2	12	400V, 3N, 50/60 Hz	62	3.924
⚡ LX98EFT9R		•	•	80x90x25	78x72x1,5	-	2	12	400V, 3N, 50/60 Hz	100	3.382
⚡ LX98EFT9LR / LRC	•	•	•	80x90x25	78x72x1,5	-	2	12	400V, 3N, 50/60 Hz	100	4.164



Φριτέζες

Fryers



Οι φριτέζες με δοχείο από ανοξείδωτο ατσάλι AISI 304 18/10 με πρεσαριστό πάτο και στρογγυλεμένες γωνίες. Ρομποτική ήπια συγκόλληση στην επιφάνεια με απλό και ασφαλές σύστημα εξόδου χρησιμοποιημένου λαδιού και δοχείο συλλογής του με φίλτρο από ανοξείδωτο ατσάλι. Διατίθεται με έναν ή δύο κάδους, με θέρμανση αερίου ή ηλεκτρικού, καυστήρες εντός του δοχείου και έλεγχο της θερμοκρασίας. Επιτραπέζιες ή επιδαπέδιες. ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΑΕΡΙΟΥ: καυστήρας από ανοξείδωτο ατσάλι στον κάδο με υψηλή απόδοση και οριζόντια φλόγα. Θερμοστατικός έλεγχος θερμοκρασίας. Θερμοκρασία από 90° έως 190°C με βαλβίδα ασφαλείας. Ταχεία ανταπόκριση στα μοντέλα 'N' χάρη στην ηλεκτρική βαλβίδα. ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΘΕΡΜΑΝΣΗ: Θωρακισμένες ηλεκτρικές αντιστάσεις από ανοξείδωτο ατσάλι. Εύκολη κλίση για σχολαστικό καθαρίσμα. Θερμοστατικός έλεγχος θερμοκρασίας.

A line of fryers with tank in AISI 304 18/10 stainless steel with pressed bottom with rounded corners, seamlessly fixed to the worktop thanks to robot welding, with simple and safe used oil outlet system and oil-collection bowl with stainless steel filter. Available in one or two pans, with gas or electric heating, burners inside the tank, electro-mechanical temperature control; in Top or free-standing version. GAS HEATING: stainless steel burner inside the tank with high output and horizontal flame; thermostatic temperature control, temperature from 90 to 190 °C, with safety valve. Increased reactivity in "N" models thanks to the electric valve. ELECTRIC HEATING: electric heating elements in INCOLOY armoured stainless steel, easily tilted for thorough cleaning; thermostatic temperature control.



Μοντέλο Model	Εξωτερικές διαστάσεις Exterior dimension	Διαστάσεις κάδου Pan dimension	Χωρητικότητα κάδου Pan capacity	Καυστήρες αερίου Gas burners	Αντιστάσεις Heating elements	Συνολ. Tot.	Παρεχόμενη ισχύς Power supply	Βάρος Weight	Τιμή Price
	LxPxH cm	LxPxH cm	Lt	kW	kW	kW	kW	Kg	€
Επιδαπέδιο On cupboard									
LX98GF4A	40x90x118	30x40x31,5	18	18	-	18	-	69	3.148
LX98GF4AN*	40x90x118	30x40x31,5	18	18	0,03	18	230V, 1N, 50 Hz	77	3.462
LX98GF9A	80x90x118	30x40x31,5	18+18	18+18	-	36	-	114	5.444
LX98GF9AN*	80x90x118	30x40x31,5	18+18	18+18	0,03	36	230V, 1N, 50 Hz	128	5.878
LX98EF42V	40x90x85	14x34x20	8+8	-	5,25+5,25	10,5	400V, 3N, 50/60 Hz	56	4.111
LX98EF4	40x90x85	30x40x20	18	-	16	16	400V, 3N, 50/60 Hz	56	3.087
LX98EF9	80x90x85	30x40x20	18+18	-	16+16	32	400V, 3N, 50/60 Hz	91	5.325
LX98EF4L	40x90x85	31x44x20	21	-	20	20	400V, 3N, 50/60 Hz	58	3.485
LX98EF9L	80x90x85	31x44x20	21+21	-	20+20	40	400V, 3N, 50/60 Hz	91	5.729
Επιτραπέζιο TOP									
LX98GF4TA	40x90x90	30x40x31,5	18	18	-	18	-	60	3.104
LX98GF4TAN*	40x90x90	30x40x31,5	18	18	0,03	18	230V, 1N, 50 Hz	68	3.414
LX98GF9TA	80x90x90	30x40x31,5	18+18	18+18	-	36	-	101	5.127
LX98GF9TAN*	80x90x90	30x40x31,5	18+18	18+18	0,03	36	230V, 1N, 50 Hz	115	5.536
LX98EF4T	40x90x58	30x40x20	18	-	16	16	400V, 3N, 50/60 Hz	50	3.013
LX98EF9T	80x90x58	30x40x20	18+18	-	16+16	32	400V, 3N, 50/60 Hz	85	4.981

* Με ηλεκτρική βαλβίδα - With electric valve



Βραστήρες ζυμαρικών

Pasta cookers



Οι βραστήρες ζυμαρικών διατίθενται με ένα ή δύο κάδους χωρητικότητας 40 λίτρων και θέρμανση αερίου ή ηλεκτρικού. Οι κάδοι είναι από ανοξείδωτο ατσάλι AISI 316, με ζώνη επέκτασης για συλλογή αμύλου και πρεσαριστά στρογγυλεμένα άκρα που διευκολύνουν το καθάρισμα. Η επιφάνεια είναι από εξαιρετικά παχύ ανοξείδωτο ατσάλι 2 mm. Πλέγμα στραγγίσματος για τα καλάθια. Καλάθια στραγγίσματος από ανοξείδωτο ατσάλι AISI 304 18/10 με θερμομονωμένη λαβή. Βρύση για την είσοδο και έξοδο νερού. ΜΟΝΤΕΛΑ ΑΕΡΙΟΥ: καυστήρας από ανοξείδωτο ατσάλι με αυτοσταθεροποιούμενη φλόγα. Συσκευή ασφαλείας με θερμοζεύγος συνδεδεμένο στον πιλότ. Σπινθριστής ανάφλεξης για τον καυστήρα. ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ ΜΟΝΤΕΛΑ: Θωρακισμένες ηλεκτρικές αντιστάσεις από ανοξείδωτο ατσάλι. Ρύθμιση ισχύος με διακόπτη 4 θέσεων. Έλεγχος θερμοκρασίας με λειτουργικό και ασφαλή θερμοστάτη.

The pasta cookers are available in one or two pans version, with 40 lt. capacity, gas or electric heated. The deep drawn tanks are in AISI 316 stainless steel, with expansion zone for starch collection and pressed rounded edges to make cleaning easier. Worktop is made of 2 mm extra thick stainless steel. Straining grid for baskets. Strain baskets in AISI 304 Stainless Steel 18/10 with thermo insulated handle. Water inlet and outlet tap. GAS MODELS: burner in stainless steel with self-stabilizing flame. Safety device with thermocouple connected to the pilot burner. Piezoelectric ignition for the burner. ELECTRIC MODELS: electric heating elements in armoured stainless steel; power adjustment with 4-position switch; temperature control with operating and safety thermostat.



Μοντέλο Model	Εξωτερικές διαστάσεις Exterior dimension	Διαστάσεις κάδου Tank dimension	Χωρητικότητα κάδου Tank Capacity	Καυστήρες αερίου Gas burners	Αντιστάσεις Heating element	Συνολ. Tot.	Παρεχόμενη ισχύς Power supply	Βάρος Weight	Τιμή Price
	LxPxH cm	LxPxH cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	€
Επιδαπέδιο On cupboard									
LX98GC4SC	40x90x85	30,5x51x27,5	40	13,3	-	13,3	-	57	3.229
LX98GC9SC	80x90x85	30,5x51x27,5	40+40	13,3+ 13,3	-	26,6	-	94	5.108
LX98EC4SC	40x90x85	30,5x51x27,5	40	-	9	9	400V, 3N, 50/60 Hz	51	3.297
LX98EC9SC	80x90x85	30,5x51x27,5	40+40	-	9+9	18	400V, 3N, 50/60 Hz	81	5.085
Επιτραπέζιο (μόνο για το ανατρεπόμενο μοντέλο) TOP (for hanging version only)									
LX98EC4TSC	40x90x58	30,5x51x27,5	40	-	9	9	400V, 3N, 50/60 Hz	45	3.131
LX98EC9TSC	80x90x58	30,5x51x27,5	40+40	-	18	18	400V, 3N, 50/60 Hz	75	4.831



Τηγάνια ανατρεπόμενα

Braising pans



Τα ανατρεπόμενα τηγάνια **LUX 980** διατίθενται σε 4 μοντέλα, αερίου ή ηλεκτρικά, με κάδο που αλλάζει κλίση χειροκίνητα, για εύκολο άδειασμα και καθάρισμα. Τα ανατρεπόμενα τηγάνια είναι συσκευές πολλαπλών χρήσεων. Δοχείο με διαμορφωμένη πρόσοψη ώστε να διευκολύνει το άδειασμα και το καθάρισμα. Βρύση παροχής νερού στην πρόσοψη της μονάδας. Προαιρετική βάση για το πάτωμα ή για το σύστημα προβόλου. ΑΕΡΙΟΥ: καυστήρας από ανοξείδωτο ατσάλι με πολλαπλούς βραχίονες για ακόμη πιο ομοιόμορφη διάχυση της θερμοκρασίας. Θερμοστατικός έλεγχος θερμοκρασίας. ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ: θωρακισμένες αντιστάσεις από ανοξείδωτο ατσάλι στον πάτο του δοχείου. Θερμοστατικός έλεγχος θερμοκρασίας.

The **LUX 980** braising pans are available in 4 models, with gas heating or electric heating, with manual tilting tank, for easy product discharge and easy cleaning. Braising pans are; very versatile and allow moist cooking, contact cooking, and water immersion cooking. Cooking tank, with shaped front part to make discharge and cleaning easier. Water load tap at the front of the unit. Optional basement is available for floor or cantilever system. GAS HEATING: stainless steel burner with multiple arms for more even heat diffusion; thermostatic temperature control. ELECTRIC HEATING: armoured heating elements in stainless steel at the bottom of the tank; thermostatic temperature control.



Μοντέλο Model	Εξωτερικές διαστάσεις Exterior dimension	Διαστάσεις δοχείου Pan dimension	Χωρητικότητα δοχείου Pan capacity	Καυστήρες αερίου Gas burners	Αντιστάσεις Heating elements	Συνολ. Tot.	Παρεχόμενη ισχύς Power supply	Βάρος Weight	Τιμή Price
	LxPxH cm	LxPxH cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	€
Επιδαπέδιο									
LX98GBRVI	80x90x85	79x69x20	80	20	0,2	20	230V, 1N, 50/60 Hz	164	7.146
LX98EBRVI	80x90x85	79x69x20	80	-	12	12	400V, 3N, 50/60 Hz	160	6.982
Επιτραπέζιο TOP									
LX98GBRVIIT	120x90x25	80x69x20	80	21	0,2	21	230V, 1N, 50/60 Hz	170	6.391
LX98EBRVIIT	120x90x25	80x69x20	80	-	12	12	400V, 3N, 50/60 Hz	154	6.179



Βραστήρες

Boiling pans



Βραστήρες **LUX 980** χωρητικότητας 100 και 150 λίτρων, με άμεση ή έμμεση θέρμανση αερίου ή έμμεση ηλεκτρική θέρμανση. Η επιλογή εξαρτάται από την διατιθέμενη ενεργειακή παροχή και τις ανάγκες σας για την παρασκευή των εδεσμάτων. Η επιφάνεια είναι από ανοξείδωτο ατσάλι με ανυψωμένα άκρα για τη συλλογή υγρών. Κάδος από ανοξείδωτο ατσάλι AISI 304 18/10 και πάτο από ανοξείδωτο ατσάλι AISI 316 ανθεκτικό στην οξειδωτική δράση του αλμυρού νερού. Μπρούτζινη βρύση στραγγίσματος και αφαιρούμενο φίλτρο. Καπάκι και λαβές από ανοξείδωτο ατσάλι, με ρυθμιζόμενους μεντεσέδες. Βρύση ζεστού και κρύου νερού με περιστρεφόμενο ακροφύσιο. ΕΜΜΕΣΟ ΜΟΝΤΕΛΟ (μοντέλο «I») Από ανοξείδωτο ατσάλι AISI 304 18/10. Βαλβίδα ασφαλείας με μανόμετρο. Ένδειξη επιπέδου νερού. Λειτουργία για μαγείρεμα σε χαμηλή φωτιά.

The **LUX 980** boiling pans line comprises models with 100 and 150 litres capacity, both with direct or indirect gas heating or indirect electric heating. The choice depends on the energy supply available and the gastronomic dishes to be prepared. The worktop is in stainless steel, with drawn edges for liquid collection; tank in AISI 304 18/10 stainless steel with bottom in AISI 316 stainless steel to prevent the corrosive action of salty water; Brass drain tap and removable fi lter; stainless steel lid and handles, balanced with adjustable hinges; hot and cold water tap with swivel nozzle on worktop. INDIRECT VERSION («I» model): Interspace in AISI 304 18/10 stainless steel; safety valve with pressure gauge; interspace water level viewer, «simmer» function.

Μοντέλο Model	Εξωτερικές διαστάσεις Exterior dimension	Διαστάσεις κάδου Pans dimension	Χωρητικότητα κάδου Pan capacity	Θέρμανση Heating	Καυστήρες αερίου Gas Burners	Αντιστάσεις Heating elements	Συνολ. Tot.	Παρεχόμενη ισχύς Power supply	Peso Weight	Τιμή Price
	LxPxH cm	ØxH cm	Lt	Άμεση Έμμεση	kW	kW	kW		Kg	€
Επιδαπέδιο On cupboard										
LX98G100	80x90x85	60x42	100	•	21	-	21	-	118	5.679
LX98G150	80x90x85	60x54	150	•	21	-	21	-	123	5.820
LX98G100I	80x90x85	60x42	100	•	21	-	21	-	143	7.679
LX98G150I	80x90x85	60x54	150	•	21	-	21	-	148	8.610
LX98E100I	80x90x85	60x42	100	•	-	14,4	14,4	400V, 3N, 50/60 Hz	128	7.758
LX98E150I	80x90x85	60x54	150	•	-	14,4	14,4	400V, 3N, 50/60 Hz	134	8.001
Επιτραπέζιο (μόνο για το αναρτώμενο μοντέλο) TOP (for hanging version only)										
LX98G100T	80x90x70	60x42	100	•	21	-	21	-	113	5.235
LX98G150T	80x90x70	60x54	150	•	21	-	21	-	118	5.518
LX98G100IT	80x90x70	60x42	100	•	21	-	21	-	138	7.840
LX98G150IT	80x90x70	60x54	150	•	21	-	21	-	143	8.253
LX98E100IT	80x90x70	60x42	100	•	-	14,4	14,4	400V, 3N, 50/60 Hz	123	7.417
LX98G150IT	80x90x70	60x54	150	•	-	14,4	14,4	400V, 3N, 50/60 Hz	129	8.005



Μπεν-μαρί

Bain marie



Η σειρά αποτελείται από 2 μοντέλα με ηλεκτρική θέρμανση. Ο κάδος συγκολλάται ομαλά με την άνω επιφάνεια. Σχεδιασμένα για δοχεία GN 4/3 (μοντέλο 40) και GN 8/3 (μοντέλο 80). Έμμεση ηλεκτρική αντίσταση συνδεδεμένη στον εξωτερικό πάτο του κοιλώματος. Θερμοστατικός έλεγχος.

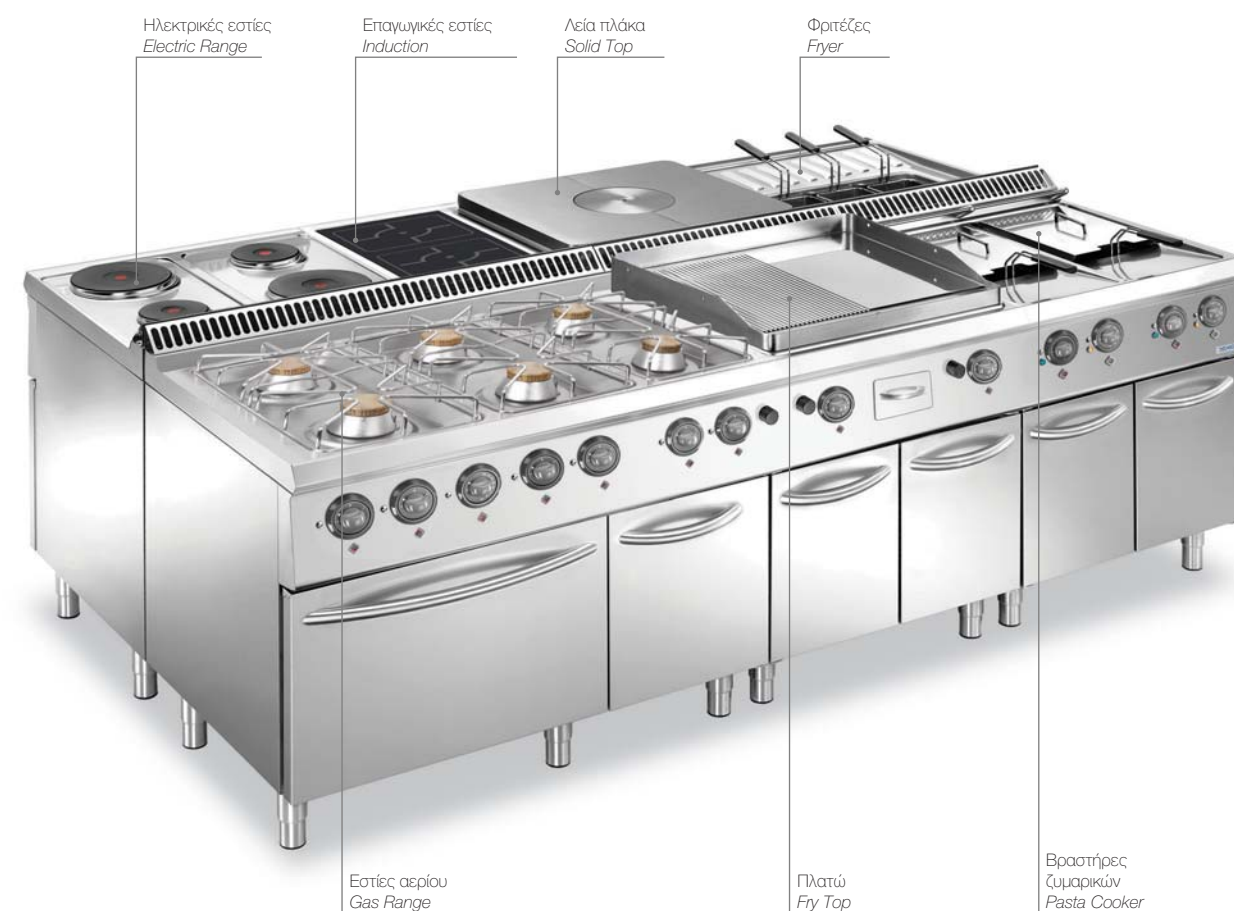
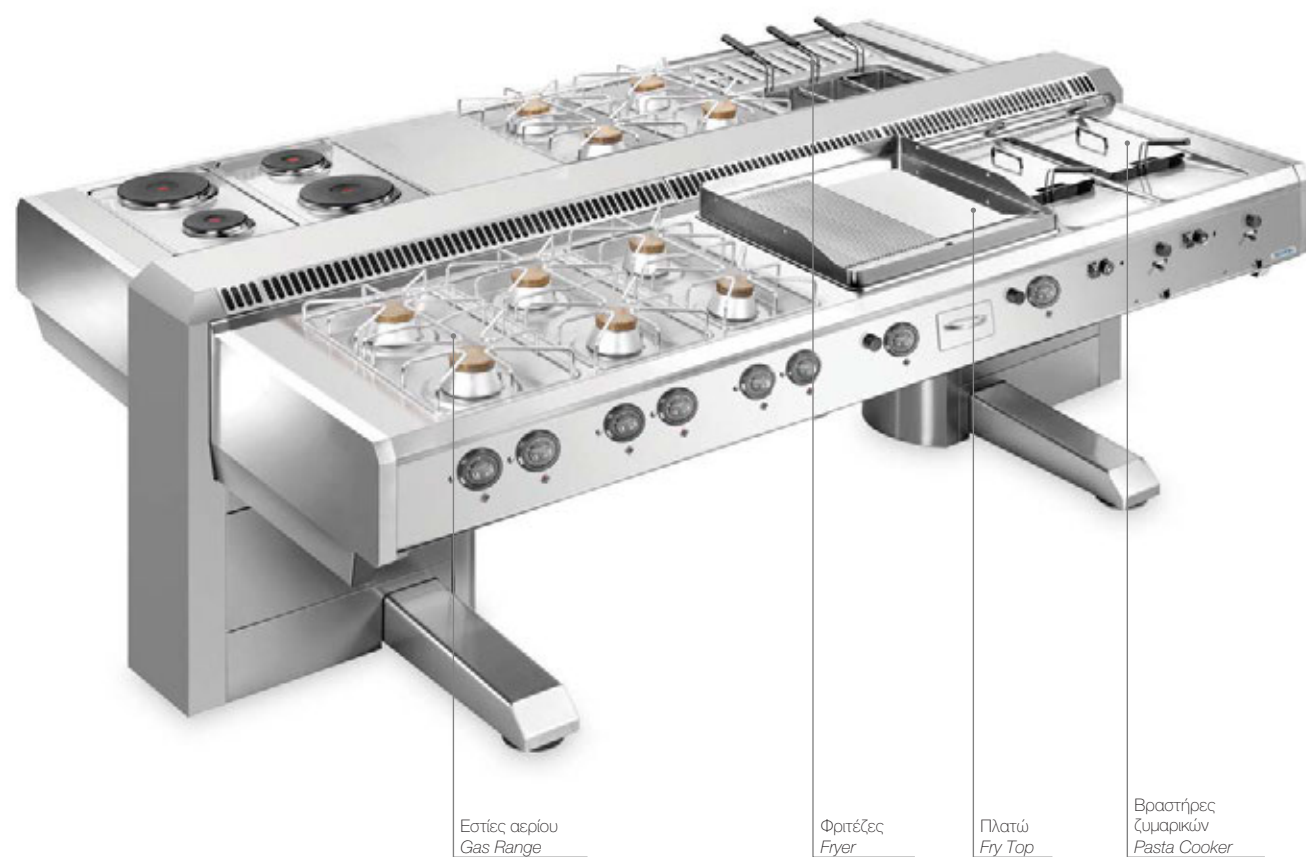
This line comprises 2 models with electric heating. The deep drawn tank is seamlessly welded to the top. Designed to hold GN 4/3 containers (40 module), and GN 8/3 containers (80 module). Indirect electric heating attached to the external bottom of the welland thermostatically controlled.

Μοντέλο Model	Εξωτερικές διαστάσεις Exterior dimension	Διαστάσεις κάδου Pan dimension	Χωρητικότητα κάδου Pan capacity	Αντιστάσεις Heating elements	Συνολ. Tot.	Παρεχόμενη ισχύς Power supply	Βάρος Weight	Τιμή Price
	LxPxH cm	LxPxH cm		kW	kW	kW	Kg	€
Επιδαπέδιο On cupboard								
LX98EBMA4	40x90x85	31x69x16	(GN 4/3)	2,5	2,5	230V, 1N, 50 Hz	45	2.500
LX98EBMA9	80x90x85	63x69x16	(GN 8/3)	6	6	400V, 3N, 50/60 Hz	68	3.118
Επιτραπέζιο TOP								
LX98EBM4T	40x90x25	31x69x16	(GN 4/3)	2,5	2,5	230V, 1N, 50 Hz	36	1.985
LX98EBM9T	80x90x25	63x69x16	(GN 8/3)	6	6	400V, 3N, 50/60 Hz	50	2.535

LUX 700

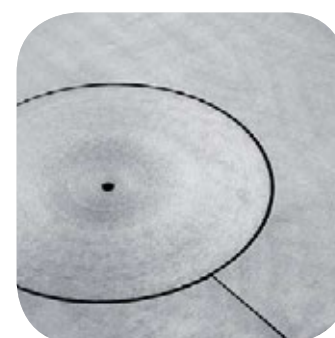
Εργονομικός και
λειτουργικός σχεδιασμός

Ergonomic and functional design



Η σειρά **LUX 700** περιλαμβάνει περισσότερα από 100 συσκευές των 40, 70 και 120cm και δύο συστήματα στήριξης, επιδαπέδιες με πόδια ή επιτραπέζιες. Η ιδιαίτερα πολυμορφική διάταξη και η ευρεία επιλογή διαθέσιμων συσκευών σας επιτρέπει να εξατομικεύετε τον σχεδιασμό και να χρησιμοποιήσετε τον χώρο σας με τον καλύτερο τρόπο. Μπορείτε να εγκαταστήσετε τις συσκευές μπροστά στους τοίχους ή πλάτη-πλάτη σε 2 γραμμές. Επίσης, οι συσκευές **LUX 700** συνδυάζονται και με τις μονάδες LUX 980.

The **LUX 700** line comprises over 100 models, with 40, 70 and 120 cm units and two support systems: on legs (free standing unit) or on a single load-bearing structure (cantilever unit). A highly versatile layout and a wide choice of available models allows you to customize and make the best possible use of any space, installing the equipment against the walls or back-to-back in two lines - the **LUX 700** units can also be combined with LUX 980 units.





Εστίες αερίου

Gas ranges



Flex Burners
new 5,5 kW - 7 kW



- Υψηλή ισχύς: Καυστήρας Flex 5,5 kW ή 11 kW
- 60% πιστοποιημένη απόδοση
- Μέγιστη ευελιξία: η θέση του καυστήρα αλλάζει από μπρος προς τα πίσω και αντίστροφα άμεσα μέσω των ακροφυσίων
- Οριζόντια φλόγα: ομοιόμορφη κατανομή θερμότητας ιδανική και για ευαίσθητα τρόφιμα
- Μέγιστη ευελιξία χάρη στο ρυθμιζόμενο εύρος ισχύος για να ικανοποιείται κάθε σας ανάγκη
- Προστατευμένος πιλότος φλόγας
- High power: Flex Burner of 5,5 kW, 7 kW
- 60% certified efficiency
- Horizontal flame: uniform heat distribution, also ideal for delicate cooking
- Maximum flexibility thanks to an adjustable power range, to satisfy every need
- Protected pilot flame



Η σειρά εστιών αερίου περιλαμβάνει μοντέλα με 2/4/6 καυστήρες, επιδαπέδια ή επιτραπέζια. Επιδαπέδια: επάνω σε ανοιχτό ερμάριο, σε φούρνο αερίου, φούρνο ηλεκτρικό ή maxi φούρνο. Επιτραπέζια: τα μοντέλα αυτά τοποθετούνται πάνω σε βάσεις ερμαρίων ή σε στηρίγματα προβόλου. Η επιφάνεια είναι από ανοξείδωτο ατσάλι AISI 304 18/10, πάχους 1,5mm, με ανασηκωμένα άκρα που την καθιστούν υδατοστεγή ώστε να μην επιτρέπεται να διεισδύσει βρωμιά και να καθαρίζονται εύκολα. Οι στρογγυλεμένες γωνίες και η μονοκόμματη πρεσαριστή επιφάνεια δεν επιτρέπουν ούτε να μπει νερό μεταξύ των μονάδων ούτε να γίνει υπερχειλίση. Αφαιρούμενοι καυστήρες από επινικελωμένο χυτοσίδηρο, 5,5 kW ή 7 kW, με μπρούτζινα καπάκια και αυτοσταθεροποιούμενη φλόγα. ΦΟΥΡΝΟΣ: Διαθέσιμος αερίου ή ηλεκτρικός. Από ανοξείδωτο ατσάλι, θάλαμος διπλού τοιχώματος με εμαγιέ πάτο (προαιρετικώς, πάτος από χυτοσίδηρο), διπλή πόρτα από ανοξείδωτο ατσάλι με μόνωση στο περίβλημα. Διαστάσεις Gastronorm GN 2/1. Πλέγμα καμινάδας και στηρίγματα σκευών από ανοξείδωτο ατσάλι. ΦΟΥΡΝΟΣ ΑΕΡΙΟΥ: Καυστήρας 6 kW από ανοξείδωτο ατσάλι με αυτοσταθεροποιούμενη φλόγα. Θερμοστατικός έλεγχος θερμοκρασίας με βαλβίδα ασφαλείας και θερμοζεύγος και σπινθιριστή. ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ: Θωρακισμένες αντιστάσεις 5,3 kW από ανοξείδωτο ατσάλι, τοποθετημένες στο κάτω και πάνω μέρος του θαλάμου. Θερμοστατικός έλεγχος θερμοκρασίας.

This line of gas ranges comprises models with 2/4/6 burners available as freestanding unit or top. free standing unit: on an open cabinet, on a static gas, electric or a maxi oven. Top: this version can be positioned on cupboard base units or cantilever supports. The worktop is in 1,5 mm AISI 304 18/10 stainless steel with drawn edges to make it watertight, to prevent dirt from penetrating and for easier cleaning. The rounded corners and the one piece pressed top, prevent liquids infiltration between the modules and overflows. Removable hob burners in nichel plated cast iron, with 5,5 kW or 7 kW, brass burner caps with self-stabilizing flame. OVEN: available with gas heating or electric heating. Stainless steel double skinned cooking chamber with enamelled bottom (optional cast iron bottom), double door with insulation casing, double door in stainless steel; Gastronorm GN 2/1 dimensions; Chimney grids and pan supports in stainless steel. GAS OVEN: 6 kW burner in stainless steel with self-stabilizing flame; thermostatic temperature control with safety valve and thermocouple; piezoelectric burner ignition. ELECTRIC OVEN: 5,3 kW armoured heating elements in stainless steel positioned at the bottom and at the top of the oven chamber; thermostatic temperature control.

Μοντέλο Model	Εξωτερικές διαστάσεις Exterior dimension	Διαστάσεις φούρνου Oven dimension	Θερμική ικανότητα Heating capacity		Φούρνος αερίου Gas oven	Συνολ. Tot. gas	Ηλεκτρικός φούρνος Electric oven	Παρεχόμενη ισχύς Power supply	Βάρος Weight	Τιμή Price
	LxPxH cm	LxPxH cm	5,5 kW	7 kW	kW	kW	kW		Kg	€
Επιδαπέδιο On cupboard										
🔥 LX7G2AXS	40x73x85	-	2	-	-	11	-	-	41	1.584
🔥 LX7G2AXL	40x73x85	-	-	2	-	14	-	-	41	1.584
🔥 LX7G4AXS	70x73x85	-	4	-	-	22	-	-	63	2.233
🔥 LX7G4AXL	70x73x85	-	-	4	-	28	-	-	63	2.233
🔥 LX7G6AXS	110x73x85	-	6	-	-	33	-	-	88	2.295
🔥 LX7G6AXL	110x73x85	-	-	6	-	42	-	-	88	2.295
Με φούρνο On oven										
🔥 LX7G4FXS	70x73x85	56x66x31	4	-	6	28	-	-	90	3.297
🔥 LX7G4FXL	70x73x85	56x66x31	-	4	6	34	-	-	90	3.297
⚡🔥 LX7G4FEXS	70x73x85	56x66x31	4	-	-	22	5,3	400V, 3N, 50/60 Hz	91	3.772
⚡🔥 LX7G4FEXL	70x73x85	56x66x31	-	4	-	28	5,3	400V, 3N, 50/60 Hz	91	3.772
⚡🔥 LX7G4FEVXS	70x73x85	56x37x32	4	-	-	22	2,6	230V, 1N, 50/60 Hz	83	3.820
⚡🔥 LX7G4FEVXL	70x73x85	56x37x32	-	4	-	28	2,6	230V, 1N, 50/60 Hz	83	3.820
🔥 LX7G6FAXS	110x73x85	56x66x31	6	-	6	39	-	-	125	4.355
🔥 LX7G6FAXL	110x73x85	56x66x31	-	6	6	48	-	-	125	4.355
⚡🔥 LX7G6FEAXS	110x73x85	56x66x31	6	-	-	33	5,3	400V, 3N, 50/60 Hz	128	4.774
⚡🔥 LX7G6FEAXL	110x73x85	56x66x31	-	6	-	42	5,3	400V, 3N, 50/60 Hz	128	4.774
🔥 LX7G6FMXS	110x73x85	77x66x31	6	-	8	41	-	-	115	4.704
🔥 LX7G6FMXL	110x73x85	77x66x31	-	6	8	50	-	-	115	4.704
Επιτραπέζιο TOP										
🔥 LX7G2XS	40x73x25	-	2	-	-	11	-	-	30	1.055
🔥 LX7G2XL	40x73x25	-	-	2	-	14	-	-	30	1.055
🔥 LX7G4XS	70x73x25	-	4	-	-	22	-	-	50	1.733
🔥 LX7G4XL	70x73x25	-	-	4	-	28	-	-	50	1.733
🔥 LX7G6XS	110x73x25	-	6	-	-	33	-	-	64	2.452
🔥 LX7G6XL	110x73x25	-	-	6	-	42	-	-	64	2.452



Ηλεκτρικές εστίες

Electric ranges



Η σειρά ηλεκτρικών εστιών LUX 700 περιλαμβάνει μοντέλα με 2/4/6 εστίες, είτε ως ανεξάρτητες μονάδες είτε για τοποθέτηση στον πάγκο εργασίας. Με κυκλικές, τετραγωνισμένες, βυθισμένες εστίες. Επιδαπέδια εστία: επάνω σε ανοιχτό ερμάριο ή στατικό φούρνο. Επιτραπέζια εστία: το μοντέλο αυτό τοποθετείται πάνω σε βάσεις ερμαρίων ή σε στηρίγματα προβόλου. Η επιφάνεια είναι από εξαιρετικά παχύ ανοξείδωτο ατσάλι (1,5mm) με ανυψωμένα άκρα που την καθιστούν υδατοστεγή. ΕΣΤΙΕΣ ταχείας θέρμανσης από χυτοσίδηρο με ασφάλεια υπερθέρμανσης, οι οποίες εισέρχονται στην «υδατοστεγή» πρεσαριστή μονοκόμμη επιφάνεια και έχουν αντιστάσεις 1,5 kW και 2,6 kW και θερμοστάτη 6-θέσεων με βελτιστοποιημένο έλεγχο ισχύος. Στρογγυλεμένες γωνίες και καλουπωμένη εσοχή που παγιδεύει τα υγρά και δεν επιτρέπει την υπερχειλίση. Ενδεικτικός φωτισμός που δείχνει ποια εστία βρίσκεται σε λειτουργία. Ηλεκτρικός ΦΟΥΡΝΟΣ: θάλαμος από ανοξείδωτο ατσάλι με εμαγιέ πάτο. Θάλαμος διπλού τοιχώματος και διαστάσεις Gastronorm GN 2/1. Θερμική μόνωση από υψηλής πυκνότητας fibreglass. Τρεις σειρές πλευρικά στηρίγματα-σχάρας από ανοξείδωτο ατσάλι. Διπλή πόρτα από ανοξείδωτο ατσάλι.

This line of **LUX 700** electric ranges comprises models with 2/4/6 hotplates available as free-standing units or as top version. Round, squared, lowered plates. Free-standing unit: on an open cabinet, on a static oven. Top: the top version can be positioned on cupboard base units or projecting supports. The worktop is made of extra thick stainless steel (1,5 mm) with drawn edges to make it watertight. Rapid heating HOTPLATES in cast iron, with safety device to prevent overheating, are inserted in the «watertight», pressed one piece top and are powered by 1,5 kW and 2,6 kW heating elements with 6-position thermostat for optimized power control. Rounded corners and a moulded recess ensure that liquids are trapped and prevent overflowing. Indicator lights show when each hotplate is in operation. OVEN: electric heating: cooking chamber in stainless steel with enamelled bottom; double skinned oven chamber with Gastronorm GN 2/1 dimensions; thermal insulation in high-density fibreglass; grid side supports in 18/10 stainless steel, with triple row of runners; double door in stainless steel.



Μοντέλο Model	Εξωτερικές διαστάσεις Exterior dimension	Διαστάσεις φούρνου Oven dimension	Ικανότητα ηλεκτρικών εστιών Capacity electrical plates			Φούρνος Oven	Συνολ. Tot.	Παρεχόμενη ισχύς Power supply	Βάρος Weight	Τιμή Price
	LxPxH cm	LxPxH cm	1,5 kW	2,6 kW	2,5 kW	kW	kW		Kg	€
Επιδαπέδιο On cupboard										
⚡ LX7E2A	40x73x85	-	1	1	-	-	4,1	400V, 3N, 50/60 Hz	35	1.548
⚡ LX7E2AQ	40x73x85	-	-	2	-	-	5,2	400V, 3N, 50/60 Hz	45	2.092
⚡ LX7E2APQ	40x73x85	-	-	-	2	-	5	400V, 3N, 50/60 Hz	58	2.335
⚡ LX7E4A	70x73x85	-	2	2	-	-	8,2	400V, 3N, 50/60 Hz	60	2.125
⚡ LX7E4AQ	70x73x85	-	-	4	-	-	10,4	400V, 3N, 50/60 Hz	69	3.360
⚡ LX7E4APQ	70x73x85	-	-	-	4	-	10	400V, 3N, 50/60 Hz	92	3.762
⚡ LX7E6AQ	110x73x85	-	-	6	-	-	15,6	400V, 3N, 50/60 Hz	136	4.616
Με φούρνο On oven										
⚡ LX7E4F	70x73x85	56x66x31	2	2	-	5,3	13,5	400V, 3N, 50/60 Hz	90	3.663
⚡ LX7E4FQ	70x73x85	56x66x31	-	4	-	5,3	15,7	400V, 3N, 50/60 Hz	99	4.758
⚡ LX7E4FP	70x73x85	56x66x31	-	-	4	5,3	15,3	400V, 3N, 50/60 Hz	125	5.234
⚡ LX7E4FVP	70x73x85	56x37x32	-	-	4	2,6	12,6	400V, 3N, 50/60 Hz	117	4.661
⚡ LX7E6FA	110x73x85	56x66x31	3	3	-	5,3	17,6	400V, 3N, 50/60 Hz	136	4.249
⚡ LX7E6FAQ	110x73x85	56x66x31	-	6	-	5,3	20,9	400V, 3N, 50/60 Hz	142	5.993
Επιτραπέζιο TOP										
⚡ LX7E2	40x73x25	-	1	1	-	-	4,1	400V, 3N, 50/60 Hz	20	1.548
⚡ LX7E2Q	40x73x25	-	-	2	-	-	5,2	400V, 3N, 50/60 Hz	27	1.666
⚡ LX7E4	70x73x25	-	2	2	-	-	8,2	400V, 3N, 50/60 Hz	40	1.496
⚡ LX7E4Q	70x73x25	-	-	4	-	-	10,4	400V, 3N, 50/60 Hz	49	2.904



Λείες πλάκες

Solid top



Επάνω σε ανοιχτό ερμάριο ή φούρνο αερίου ή επιτραπέζιο για τοποθέτηση στον πάγκο εργασίας, σε βάσεις ερμαρίων ή σε στηρίγματα προβόλου. Εστία με εμβαδόν 400cm² από χυτοσίδηρο (10mm) με αφαιρούμενο κεντρικό στεφάνι. Βάση από εξαιρετικά παχύ ανοξείδωτο ατσάλι με πρεσαριστά άκρα για την συλλογή υγρών. Η επιφάνεια στο κέντρο της εστίας φθάνει τους 500°C και η θερμοκρασία μειώνεται προς τα άκρα, δημιουργώντας θερμικές ζώνες για μαγείρεμα. Οι επιφάνειες είναι τέλειες για μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία, διατήρηση της θερμοκρασίας ή βρασμό. Σπινθιοριστής καυστήρα. ΦΟΥΡΝΟΣ ΑΕΡΙΟΥ: Θάλαμος διπλού τοιχώματος από ανοξείδωτο ατσάλι με εμαγιέ ατσάλινο πάτο και διαστάσεις Gastronorm GN 2/1. Διπλή πόρτα από ανοξείδωτο ατσάλι. ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ μοντέλο: Επιτραπέζιο με εστία ανθρακούχου χάλυβα και 4 ανεξάρτητες ζώνες, καθεμιά εκ των οποίων έχει αντιστάσεις 3,5kW. Θερμοκρασίες λειτουργίας 80 - 450 °C.

On an open cabinet or gas oven or as Top module, which can be positioned on cupboard base units or projecting supports. The cooking plate with a surface area of 40 dm² is in cast iron (10 mm) with a removable central ring. The base is made of extra thick stainless steel, with pressed edges for liquid collection. The hotplate surface reaches 500 °C in the centre and decreases towards the edges, ensuring excellent isothermal zones for cooking with an indirect fl ame; solid tops are perfect to simmer, keep warm and boil. Piezoelectric burner ignition for the hotplate. GAS OVEN: cooking chamber in stainless steel with enamelled steel bottom, double skinned chamber with Gastronorm GN 2/1 dimensions; Stainless steel double door. ELECTRIC SOLID TOP: in top version, with carbon steel plate with 4 independent working areas, each powered by 3,5 kW heating elements. Operating temperatures: 80 - 450 °C.

Μοντέλο Model	Εξωτερικές διαστάσεις Exterior dimension	Διαστάσεις φούρνου Oven dimension	Ισχύς καυστήρων Burners power		Φούρνος Oven	Συνολ. Tot.	Παροχή Supply	Βάρος Weight	Τιμή Price
	LxPxH cm	LxPxH cm	Gas 9 kW	El. 2,25 kW	Gas kW	El. kW	kW	Kg	€
Επιδαπέδιο On cupboard									
🔥 LX7GTA	70x73x85	-	1	-	-	-	9	83	2.672
⚡ LX7ETA	70x73x85	-	-	4	-	-	9	400V, 3N, 50/60 Hz	84 3.239
Με φούρνο On oven									
🔥 LX7GTF	70x73x85	56x66x31	1	-	6	-	15	116	3.738
⚡ LX7ETF	70x73x85	56x66x31	-	4	-	5,3	14,3	400V, 3N, 50/60 Hz	117 4.302
Επιτραπέζιο TOP									
🔥 LX7GT	70x73x25	-	1	-	-	-	9	68	1.986
⚡ LX7ET7	70x73x25	-	-	4	-	-	9	400V, 3N, 50/60 Hz	69 2.608



Εστίες επαγωγικές & υπερύθρων

Induction and infrared cooker

ΕΠΑΓΩΓΙΚΗ ΕΣΤΙΑ: η εστία αποτελείται από 2 ή 4 ανεξάρτητες επαγωγικές ζώνες 3,5 kW η καθεμιά ή 5 kW για το μοντέλο wok. Η γυάλινη επιφάνεια 6 mm θερμαίνεται μόνο όταν βρίσκεται σε άμεση επαφή με επαγωγικά σκεύη ενώ η υπόλοιπη επιφάνεια παραμένει εκτός λειτουργίας και ψυχρή για πιο ασφαλές και άνετο εργασιακό περιβάλλον, ενώ η κατανάλωση ενέργειας μειωμένη κατά 50% περίπου, σε σύγκριση με τις παραδοσιακές εστίες. Κάθε εστία έχει 6 διαφορετικά επίπεδα ισχύος. Ενδεικτικός φωτισμός δείχνει ποια εστία βρίσκεται σε λειτουργία. ΕΣΤΙΑ ΥΠΕΡΥΘΡΩΝ: σας επιτρέπει να εργάζεστε με πολλά σκεύη ταυτόχρονα, με χαμηλή διασπορά θερμότητας, έχοντας πρακτική βοήθεια αφού το καθάρισμα αφορά μόνο μια γυάλινη επιφάνεια. Επιφάνεια από 6 mm κεραμικό γυαλί με ερμητική σφράγιση εντός της μονάδας και με ανεξάρτητες εστίες και ασφάλεια υπερθέρμανσης. Ενδεικτικός φωτισμός δείχνει ποια εστία βρίσκεται σε λειτουργία. Διατίθεται ως επιτραπέζια με 2 ή 4 θερμαινόμενες ζώνες ή επιδαπέδια με 4 ζώνες 4η σε φούρνο 5,3 kW ή σε βάση ανοιχτού ερμαρίου.

INDUCTION COOKER: the range consists of 2 or 4 independent induction zones powered at 3,5 kW each or the wok model of 5 kW. The 6 mm glass surface only heats up when in direct contact with induction friendly pans and pots (ONLY), while the rest of the surface remains switched off and cold for a more comfortable work environment and a reduction in energy consumption of about 50% compared to traditional ranges. Each Hotplate has 6 different power levels. An indicator light shows when the top is in operation. INFRARED COOKER: allow you to work with different pots at the same time, with low heating dispersion and the practicality of cleaning a glass top. The cooking top is a 6 mm ceramic glass perfectly sealed inside the unit, with independent hotplates equipped with a safety device to prevent overheating. An indicator light shows when the top is in operation. Available as top line with 2 or 4-heating zones or freestanding in the 4-zone on 5,3 kW oven or on open cupboard base.



Μοντέλο Model	Εξωτερικές διαστάσεις Exterior dimension	Διαστάσεις φούρνου Oven dimension	Ισχύς Power		Φούρνος Oven	Συνολ. Tot.	Παρεχόμενη ισχύς Power supply	Βάρος Weight	Τιμή Price
	LxPxH cm	LxPxH cm	3,5 kW	5 kW	kW	kW		Kg	€
Επαγωγικό επιδαπέδιο Induction on cupboard									
⚡ LX7EA4I	40x73x85	-	2	-	-	7	400V, 3N, 50/60 Hz	53	8.064
⚡ LX7EA7I	70x73x85	-	4	-	-	14	400V, 3N, 50/60 Hz	76	12.825
⚡ LX7EWA4	40x73x85	-	-	1	-	5	400V, 3N, 50/60 Hz	50	5.803
Επαγωγικό επιτραπέζιο Induction TOP									
⚡ LX7E4I	40x73x25	-	2	-	-	7	400V, 3N, 50/60 Hz	38	7.678
⚡ LX7E7I	70x73x25	-	4	-	-	14	400V, 3N, 50/60 Hz	61	12.351
⚡ LX7EW4	40x73x25	-	-	1	-	5	400V, 3N, 50/60 Hz	38	5.600
Κεραμικό επιδαπέδιο Infrared on cupboard									
⚡ LX7EVC A2	40x73x85	-	1	1	-	4,3	400V, 3N, 50/60 Hz	53	1.920
⚡ LX7EVC A4	70x73x85	-	2	2	-	8,6	400V, 3N, 50/60 Hz	76	3.177
Κεραμικό με φούρνο Infrared on oven									
⚡ LX7EVC4F	70x73x85	56x66x31	2	2	5,3	13,9	400V, 3N, 50/60 Hz	99	4.641
Κεραμικό επιτραπέζιο Infrared TOP									
⚡ LX7EVC2	40x73x25	-	1	1	-	4,3	400V, 3N, 50/60 Hz	27	1.848
⚡ LX7EVC4	70x73x25	-	2	2	-	8,6	400V, 3N, 50/60 Hz	49	3.026



Πλατώ

Fry tops



Η σειρά πλατώ **LUX 700** προσφέρει ευρύ φάσμα επιλογών ψησίματος, με επιφάνειες λείες, ραβδωτές ή μικτές, επεξεργασμένου χρωμίου (μοντέλα «LC» και «LRC») ή ατάλινες, σε «σπονδυλωτές» μονάδες (μονάδα 1/2 ή πλήρους μήκους). Πάνω από 20 μοντέλα με θέρμανση ηλεκτρισμού ή αερίου και θερμοστατικό έλεγχο της θερμοκρασίας. Εστία με στρογγυλεμένες γωνίες, πάχους 1,5mm, με στίλβωμένο ατσάλι και σκληρό φινιρίσμα χρωμίου, ήπια κλίση για εύκολο καθαρίσμα και εύκολη αφαίρεση λιπών. Οπίσθιο προστατευτικό πιτσιλίσματος από ανοξείδωτο ατσάλι 18/10 AISI 304, πάχους 3mm, με ομαλή συγκόλληση στην επιφάνεια. Αφαιρούμενο συρτάρι συλλογής λίπους από ανοξείδωτο ατσάλι. Διαφορετικές επιλογές ψησίματος στα μοντέλα 70 cm χάρη στην ανεξάρτητη θέρμανση κάθε πλάκας.

The **LUX 700** Fry top line offers a wide range of options for contact cooking, with smooth, ribbed or mixed cooking surface, chrome-treated (mod. «LC» & «LRC») or mild steel, with different modular units (1/2 unit, full-length unit). Over 20 models with electric or gas heating, all with thermostatic operating temperature control. Hotplate with rounded corners, 1,5mm thick, in smoothed steel or with hard chrome finish, gently sloping for easy cleaning and for easy removal of grease; watertight back splash in AISI 304 18/10 stainless steel, 3 mm thick, seamlessly welded to the cooking top removable grease collection drawer in stainless steel; different cooking options on 70 module, thanks to two independent burners.



Μοντέλο Model	Εστία Plate			Εξωτερικές διαστάσεις Exterior dimension	Εστία Hotplate	Καυστήρες αερίου Gas burners	Αντιστάσεις Heating elements	Συνολ. Tot.	Παρεχόμενη ισχύς Power supply	Βάρος Weight	Τιμή Price
	Λεία Smooth	Ραβδωτή Grooved	Χρωμίου Chrome	LxPxH cm	LxP cm	5,5 kW	4 kW	kW	kW	Kg	€
Επιδαπέδιο On cupboard											
🔥 LX7GFTA4L / LC	•		•	40x73x85	35x57	1	-	5,5	-	63	2.761
🔥 LX7GFTA4R		•		40x73x85	35x57	1	-	5,5	-	63	2.477
🔥 LX7GFTA7L / LC	•		•	70x73x85	65x57	2	-	11	-	97	3.791
🔥 LX7GFTA7R		•		70x73x85	65x57	2	-	11	-	97	3.392
🔥 LX7GFTA7LR / LRC	•	•	•	70x73x85	65x57	2	-	11	-	97	3.885
⚡ LX7EFTA4L / LC	•		•	40x73x85	35x57	-	1	4	400V, 3N, 50/60 Hz	63	2.458
⚡ LX7EFTA4R		•		40x73x85	35x57	-	1	4	400V, 3N, 50/60 Hz	63	2.268
⚡ LX7EFTA7L / LC	•		•	70x73x85	65x57	-	2	8	400V, 3N, 50/60 Hz	97	3.749
⚡ LX7EFTA7R		•		70x73x85	65x57	-	2	8	400V, 3N, 50/60 Hz	97	3.452
⚡ LX7EFTA7 LR / LRC	•	•	•	70x73x85	65x57	-	2	8	400V, 3N, 50/60 Hz	97	3.232
Επιτραπέζιο TOP											
🔥 LX7GFT4L / LC	•		•	40x73x25	35x57	1	-	5,5	-	43	2.152
🔥 LX7GFT4 R		•		40x73x25	35x57	1	-	5,5	-	43	1.740
🔥 LX7GFT7L / LC	•		•	70x73x25	65x57	2	-	11	-	75	3.138
🔥 LX7GFT7R		•		70x73x25	65x57	2	-	11	-	75	2.814
🔥 LX7GFT7LR / LRC	•	•	•	70x73x25	65x57	2	-	11	-	75	3.226
⚡ LX7EFT4L / LC	•		•	40x73x25	35x57	-	1	4	400V, 3N, 50/60 Hz	43	1.671
⚡ LX7EFT4R		•		40x73x25	35x57	-	1	4	400V, 3N, 50/60 Hz	43	1.778
⚡ LX7EFT7L / LC	•		•	70x73x25	65x57	-	2	8	400V, 3N, 50/60 Hz	75	3.092
⚡ LX7EFT7R		•		70x73x25	65x57	-	2	8	400V, 3N, 50/60 Hz	75	2.711
⚡ LX7EFT7LR / LRC	•	•	•	70x73x25	65x57	-	2	8	400V, 3N, 50/60 Hz	75	3.149



Εστίες grill

Charcoal grill



Η σειρά περιλαμβάνει μοντέλα 1/2 και πλήρη, με θέρμανση αερίου, ενώ διατίθεται επιδαπέδια ή επιτραπέζια. Σχάρες από χυτοσίδηρο, η μία πλευρά για κρέας και η άλλη για ψάρι. Επιφάνεια από ανοξείδωτο ατσάλι. Αφαιρούμενο συρτάρι από ανοξείδωτο ατσάλι για τη συλλογή λίπους. Διαφορετικές επιλογές ψησίματος στα μοντέλα 80 cm χάρη στην ανεξάρτητη θέρμανση κάθε πλάκας.

This line comprises both 1/2 and full module models, with gas heating, available as freestanding unit or top versions. Cast iron cooking grid double face, one side meat, opposite side fish. Stainless steel cooking top; stainless steel, pullout, removable drawer for grease collection; flexible cooking thanks to independent heating for each hotplate.



Μοντέλο Model	Εξωτερικές διαστάσεις Exterior dimension	Διαστάσεις σχάρας Grid dimension	Σχάρες Grids	Καυστήρες αερίου Gas burners	Συνολ. Tot.	Βάρος Weight	Τιμή
	LxPxH cm	L x P cm	n°	7.5 kW	kW	Kg	€
Επιδαπέδιο On cupboard							
LXGPLA4G	40x73x85	35,2X47,5	1	1	7,5	56	2.432
LXGPLA8G	80x73x85	35,2X47,5 (x2)	2	2	15	98	3.747
Επιτραπέζιο (μόνο για το αναρτώμενο μοντέλο)							
LXGPL4G	40x73x25	35,2X47,5	1	1	7,5	36	1.967
LXGPL8G	80x73x25	35,2X47,5 (x2)	2	2	15	74	2.792



Εστίες grill νερού

Water grill



Η σειρά εστιών grill νερού LUX 700 περιλαμβάνει μοντέλα 1/2 και πλήρη, με ηλεκτρική θέρμανση και διατίθεται επιτραπέζια. Το νερό που περιέχεται στα σκεύη κάτω από τις ηλεκτρικές αντιστάσεις εξατμίζεται και επιτρέπει ήπιο και ομοιόμορφο ψήσιμο που διατηρεί αναλλοίωτη τη γεύση των υλικών.

The LUX 700 water grill range consists of both 1/2 or full module models, electric heating, available as freestanding unit. The water contained in the containers under the electric heating elements evaporates allowing delicate and uniform cooking of food and keeping flavour unchanged.



Μοντέλο Model	Εξωτερικές διαστάσεις Exterior dimension	Διαστάσεις σχάρας Grid dimension	Αντιστάσεις Heating elements	Συνολ. Tot.	Παρεχόμενη ισχύς Power supply	Βάρος Weight	Τιμή
	LxPxH cm	L x P cm	6kW	kW	kW	Kg	€
Επιδαπέδιο On cupboard							
LX7AQE4	40x73x85	35,2x47,5	1	6	400V, 3N, 50/60 Hz	50	2.741
LX7AQE7	80x73x85	(35,2x47,5) x2	2	12	400V, 3N, 50/60 Hz	82	4.334



Φριτέζες

Fryers



Σειρά φριτέζες με κάδο από ανοξείδωτο ατσάλι AISI 304 18/10 με πρεσαριστό πάτο και στρογγυλεμένες γωνίες. Ρομποτική ήπια συγκόλληση στην επιφάνεια με απλό και ασφαλές σύστημα εξόδου χρησιμοποιημένου λαδιού και δοχείο συλλογής του με φίλτρο από ανοξείδωτο ατσάλι. ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΑΕΡΙΟΥ: καυστήρας από ανοξείδωτο ατσάλι στον κάδο με υψηλή απόδοση και οριζόντια φλόγα. Θερμοστατικός έλεγχος θερμοκρασίας. Θερμοκρασία από 90° έως 190°C με βαλβίδα ασφαλείας. ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΘΕΡΜΑΝΣΗ: ηλεκτρικές αντιστάσεις από θωρακισμένο με INCOLOY ανοξείδωτο ατσάλι. Εύκολη κλίση για σχολαστικό καθαρίσμα. Θερμοστατικός έλεγχος θερμοκρασίας.

A line of fryers with rounded tank in AISI 304 18/10 stainless steel with pressed bottom with rounded corners, seamlessly attached to the cooking top thanks to robot welding, with simple and safe used oil outlet system and oil-collection bowl with stainless steel filter. GAS HEATING: stainless steel burner in the vat with high output and horizontal flame; thermostatic temperature control, temperature from 90 to 190 °C, with safety valve. ELECTRIC HEATING: electric heating elements in INCOLOY armoured stainless steel, easily tilted for thorough cleaning; thermostatic temperature control.

Μοντέλο Model	Εξωτερικές διαστάσεις Exterior dimension	Διαστάσεις κάδου Pan dimension	Χωρητικότητα κάδου Pan capacity	Καυστήρες αερίου Gas burners	Αντιστάσεις Heating elements	Συνολ. Tot.	Παρεχόμενη ισχύς Power supply	Βάρος Weight	Τιμή Price
	LxPxH cm	LxPxH cm	Lt	kW	kW	kW	kW	Kg	€
Επιδαπέδιο On cupboard									
LX7GF42V	40x73x118	14x34x30	7+7	6,25 + 6,25	-	12,5	-	62	3.757
LX7GF4	40x73x118	28x34x30	14	12,5	-	12,5	-	57	2.704
LX7GF7	70x73x118	28x34x30	14 + 14	12,5 + 12,5	-	25	-	97	4.472
LX7EF42V	40x73x85	14x34x26	7 + 7	-	5,25 + 5,25	10,5	400V, 3N, 50/60 Hz	58	3.805
LX7EF4	40x73x85	28x34x24	13	-	9	9	400V, 3N, 50/60 Hz	53	2.615
LX7EF7	70x73x85	28x34x20	13 + 13	-	9 + 9	18	400V, 3N, 50/60 Hz	72	4.517
Επιτραπέζιο TOP									
LX7GF4T	40x73x58	25x34x21,5	9	7,4	-	7,4	-	33	2.279
LXGF7T	70x73x58	25x34x21,5	9 + 9	7,4 + 7,4	-	14,8	-	55	3.423
LX7EF42VT	40x73x25	14x34x20	6 + 6	-	5,25 + 5,25	10,5	400V, 3N, 50/60 Hz	35	2.697
LX7EF4T	40x73x25	28x34x20	12	-	9	9	400V, 3N, 50/60 Hz	30	2.044
LX7EF7T	70x73x25	28x34x20	12 + 12	-	9 + 9	18	400V, 3N, 50/60 Hz	53	3.598



Βραστήρες ζυμαρικών

Pasta cookers



Οι βραστήρες ζυμαρικών διατίθενται σε μοντέλα χωρητικότητας 26 και 40 λίτρων, αερίου ή ηλεκτρικά. Οι κάδοι είναι από ανοξείδωτο ατσάλι AISI 316, με ζώνη επέκτασης για συλλογή αμύλου και πρεσαριστά στρογγυλά άκρα που διευκολύνουν το καθαρίσμα. Η επιφάνεια είναι από εξαιρετικά παχύ ανοξείδωτο ατσάλι 1,5mm. Πλέγμα στραγγίσματος για τα καλάθια. Καλάθια στραγγίσματος από ανοξείδωτο ατσάλι AISI 304 18/10 με θερμομονωμένη λαβή. Βρύση για την είσοδο και έξοδο νερού. ΜΟΝΤΕΛΑ ΑΕΡΙΟΥ: καυστήρας από ανοξείδωτο ατσάλι με αυτοσταθεροποιούμενη φλόγα. Ασφάλεια με θερμοζεύγος συνδεδεμένο στον πιλότο. Σπινθριστής ανάφλεξης για τον καυστήρα. ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ ΜΟΝΤΕΛΑ: Θωρακισμένες ηλεκτρικές αντιστάσεις με INCOLOY ανοξείδωτο ατσάλι. Ρύθμιση ισχύος με διακόπτη 4 θέσεων. Έλεγχος θερμοκρασίας με λειτουργικό και ασφαλή θερμοστάτη.

The pasta cookers are available in two versions: 26 and 40 lt. capacity, gas or electric heated. The deep drawn tanks are in AISI 316 stainless steel, with expansion zone for starch collection and pressed rounded edges to make cleaning easier. The worktop is made of 1,5 mm extra thick S/S. Straining grid for baskets. Strain baskets in Stainless Steel AISI 304 18/10 with thermo insulated handle. Water inlet and outlet tap. GAS MODELS: burner in stainless steel with self-stabilizing fl ame. Safety device with thermocouple connected to the pilot burner. Piezoelectric ignition for the burner. ELECTRIC MODELS: electric heating elements in Incoloy armoured stainless steel; power adjustment with 4-position switch; temperature control with operating and safety thermostat.



Μοντέλο Model	Εξωτερικές διαστάσεις Exterior dimension	Διαστάσεις κάδου Tank dimension	Χωρητικότητα κάδου Tank Capacity	Καυστήρες αερίου Gas burners	Αντιστάσεις Heating element	Συνολ. Tot.	Παρεχόμενη ισχύς Power supply	Βάρος Weight	Τιμή Price
	LxPxH cm	LxPxH cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	€
Επιδαπέδιο On cupboard									
LX7GC4/SC	40x73x85	31x34x30	26	8,5	-	8,5	-	50	2.952
LX7GC7/SC	70x73x85	51x31x30	40	13,3	-	13,3	-	68	3.639
LX7EC4/SC	40x73x85	31x34x30	26	-	5,5	5,5	400V, 3N, 50/60 Hz	44	2.980
LX7EC7/SC	70x73x85	51x31x30	40	-	9	9	400V, 3N, 50/60 Hz	58	3.433
Επιτραπέζιο (μόνο για το αναρτώμενο μοντέλο) TOP (for hanging version only)									
LX7GC7T/SC	70x73x58	51x31x30	40	13,3	-	13,3	-	60	3.569
LX7EC7T/SC	70x73x58	51x31x30	40	-	9	9	400V, 3N, 50/60 Hz	50	3.433



Τηγάνια ανατρεπόμενα και Βραστήρες

Braising pans and Boiling pan

Η σειρά ανατρεπόμενων τηγανιών **LUX 700** περιλαμβάνει μοντέλα με θέρμανση αερίου ή ηλεκτρικού. Χειροκίνητη κλίση. Δοχείο με διαμορφωμένη πρόσοψη ώστε να διευκολύνει το άδειασμα και το καθάρισμα. Πάτος από ανοξείδωτο ατσάλι AISI 304 18/10. Βρύση παροχής νερού στην πρόσοψη της μονάδας. ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΑΕΡΙΟΥ: καυστήρας από ανοξείδωτο ατσάλι με πολλαπλούς βραχίονες για ακόμη πιο ομοιόμορφη διάχυση της θερμοκρασίας. Θερμοστατικός έλεγχος θερμοκρασίας. ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΘΕΡΜΑΝΣΗ: θωρακισμένες αντιστάσεις από ανοξείδωτο ατσάλι στον πάτο του δοχείου. Θερμοστατικός έλεγχος θερμοκρασίας.

LUX 700 braising pan range comprises models with gas or electric heating, Manual tilting. Cooking tank, with shaped front part to make discharge and cleaning easier, bottom in AISI 304 18/10 stainless steel. Water load tap at the front of the unit. GAS HEATING: stainless steel burner with multiple arms for more even heat diffusion; thermostatic temperature control. ELECTRIC HEATING: armoured heating elements in stainless steel at the bottom of the tank; thermostatic temperature control.



Η σειρά βραστήρων **LUX 700** αποτελείται από μοντέλα με έμμεση θέρμανση αερίου ή ηλεκτρισμού. Η επιφάνεια είναι από ανοξείδωτο ατσάλι με ανυψωμένα άκρα για την συλλογή υγρών. Κάδος από ανοξείδωτο ατσάλι AISI 304 18/10 με πάτο από ανοξείδωτο ατσάλι AISI 316 ανθεκτικό στην οξείδωση. Το μεσοδιάστημα είναι από ανοξείδωτο ατσάλι AISI 304 18/10. Βαλβίδα ασφαλείας με μετρητή πίεσης. Έλεγχος θερμοκρασίας του νερού στο μεσοδιάστημα. Μπρούτζινη βρύση στραγγίσματος και αφαιρούμενο φίλτρο. Καπάκι και λαβές από ανοξείδωτο ατσάλι.

LUX 700 Boiling pan line comprises models with indirect gas or electric heating. Top surface in stainless steel, with drawn edges for liquid collection; tank in AISI 304 18/10 stainless steel with bottom in AISI 316 stainless steel to prevent the corrosive action; interspace in AISI 304 18/10 stainless steel; safety valve with pressure gauge; interspace water tempetature control. Brass drain tap and removable filter. Stainless steel cover and handles.

Τηγάνια ανατρεπόμενα - Braising pans

Μοντέλο Model	Εξωτερικές διαστάσεις Exterior dimension	Διαστάσεις δοχείου Pan dimension	Εμβαδόν δοχείου Cooking surface	Χωρητικότητα δοχείου Pan capacity	Καυστήρες αερίου Gas burners	Αντιστάσεις Heating elements	Συνολ. Tot.	Παρεχόμενη ισχύς Power supply	Βάρος Weight	Τιμή Price
	LxPxH cm	LxPxH cm	dm²	Lt	kW	kW	kW		Kg	€
LX7GBR	80x73x85	71x48x15	34	60	13,5	-	13,5	-	113	5.525
LX7EBR	80x73x85	71x48x15	34	60	-	9	9	400V, 3N, 50/60 Hz	118	5.471

Βραστήρες - Boiling pan

Μοντέλο Model	Εξωτερικές διαστάσεις Exterior dimension	Διαστάσεις κάδου Pans dimension	Χωρητικότητα κάδου Pans capacity	Καυστήρες αερίου Gas Burners	Αντιστάσεις Heating elements	Συνολ. Tot.	Παρεχόμενη ισχύς Power supply	Βάρος Weight	Τιμή Price
	LxPxH cm	ØxH cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	€
LX7G50I	70x73x85	40x42	50	12,5	-	12,5	-	91	6.867
LX7E50I	70x73x85	40x42	50	-	9	9	400V, 3N, 50/60 Hz	93	7.278



Μπεν-μαρί Bain marie



Η σειρά αποτελείται από μοντέλα με ηλεκτρική θέρμανση. Ο κάδος διαστάσεων GN 1/1 ή GN 2/1, συγκολλάται ομαλά με την άνω επιφάνεια με βαθιά ανυψωμένα άκρα για να συλλέγονται τα υγρά και οι υγροποιημένοι υδατμοί. Σχεδιασμένα για δοχεία GN 4/3 (μοντέλο 40) και GN 8/3 (μοντέλο 70). Έμμεση ηλεκτρική αντίσταση συνδεδεμένη στον εξωτερικό πάτο του κοιλώματος. Θερμοστατικός έλεγχος.



This line comprises models with electric heating. The deep drawn tank, in GN 1/1 or GN 2/1 dimensions, is seamlessly welded to the top, with deep drawn edges for liquid collection and condensate retaining. Designed to hold GN 4/3 containers (40 modules), and GN 8/3 containers (70 modules). Indirect electric heating attached to the external bottom of the welland thermostatically controlled.

Μοντέλο Model	Εξωτερικές διαστάσεις Exterior dimension	Διαστάσεις κάδου Pan dimension	Χωρητικότητα κάδου Pan capacity	Αντιστάσεις Heating elements	Συνολ. Tot.	Παρεχόμενη ισχύς Power supply	Βάρος Weight	Τιμή Price
	LxPxH cm	LxPxH cm		kW	kW	kW	Kg	€
Επιδαπέδιο On cupboard								
LX7EBMA4	40x73x85	31x51x16	GN 1/1	1,5	1,5	230V, 1N, 50/60 Hz	34	1.705
LX7EBMA7	80x73x85	63x51x16	GN 2/1	3	3	230V, 1N, 50/60 Hz	50	2.309
Επιτραπέζιο TOP								
LX7EBM4	40x73x25	31x51x16	GN 1/1	1,5	1,5	230V, 1N, 50/60 Hz	20	1.395
LX7EBM7	80x73x25	63x51x16	GN 2/1	3	3	230V, 1N, 50/60 Hz	30	1.830

Οι πληροφορίες του εντύπου δεν δεσμεύουν την εταιρεία.
Η Διεύθυνση Eurotec της DEXION διατηρεί το δικαίωμα να κάνει αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.
*All the information in this document is not binding.
Eurotec div. DEXION reserves the right to make changes without notice.*

LUX980_01.2020



KOSTOPOULOS
HORECA

Μετσόβου 5, 183 46 Μοσχάτο, Αθήνα
τηλ.: 213.099.8900, fax: 213.099.8910
e-mail: info@pks-hendi.com
facebook: www.facebook.com/Kostopouloshoreca/
e-shop: b2b.kostopoulos.com
www.pks-hendi.com

DEXION
Food Equipment Group