



FOURNEAUX À GAZ

gamme de produits et spécifications techniques



Vimitex est une entreprise fortement concurrentielle de fabrication de matériel de restauration. Nous concevons et produisons des appareils professionnels de cuisine dans notre usine en Grèce depuis 1973.

Vraie entreprise "orientée client", Vimitex s'engage à satisfaire les besoins de nos clients, et nous conduisons des recherches avancées basées sur les retours que nous avons recueillis au fil des ans.

Nos fourneaux à gaz robustes offrent puissance de cuisson, efficacité énergétique, et cuisson au four homogène. Leur simplicité de construction, garantie une utilisation simple et sans problèmes dans la durée. Ils sont le choix parfait pour les chefs cuisiniers les plus enthousiastes.



VIMITEX
TECHNOLOGY AND QUALITY

204STVE

Notre fourneau à gaz le plus populaire est idéal pour les restaurants de taille moyenne mais peut aussi très bien s'adapter à de plus petits établissements de restauration.

Quatre brûleurs puissants permettent un temps de cuisson très rapide. Le four statique offre quant à lui une diffusion de chaleur homogène et une cuisson parfaite sur tout le bac gastro GN 2/1 ou bien sur deux bacs GN 1/1, qu'il peut accueillir en même temps, selon les besoins du chef.

Famille de produits	Fourneaux à gaz
Type	4 feux vifs sur four
Positions de la grille	3 positions GN2/1
Puissance	32 kW
Dimensions	800 x 700 x 850 (985) mm
Mode d'alimentation	Gaz: GPL, gaz naturel

Caractéristiques Réchauds

Puissance brûleurs: 4x6kW
Dimension brûleur: Ø120mm
Brûleur à une couronne
Grilles: fonte/fer
Dispositif de sécurité: par thermocouple
Dimensions des poêles: Ø 140-350mm
Brûleurs amovibles
Bac de récupération amovible
Boutons de commande progressifs

Caractéristiques Four

Puissance four: 8kW
Dimensions lèche-frite: format gastronomique GN 2/1 ou 2x GN 1/1
Chambre de cuisson: inox/acier
Dispositif de sécurité: veilleuse
Allumage: piézo-électrique
Commande par thermostat: 100°-340°
Rails de guidages amovibles
Type de gaz: G20: 20 mbar, G30/G31: 28-30/37mbar, G30/G31: 50mbar
Matériaux: acier inoxydable / fer / fonte
Pieds réglables
Poids net: 85 kg
Dimensions emballé 850 x 750 x 1100mm

Accessories

Grille en fonte réversible 27x21cm (nervurée et lisse)
Grille en fonte réversible 47x27cm (nervurée et lisse)
Grille ronde réversible en fonte Ø 25-53cm (nervurée et lisse)
Plaque en fonte coup de feu
Bague wok Ø 25
Grille chromée gastronomique GN2/1
Grilles-pour brûleurs: fonte/fer

Lazaridis D. Georgios & Co. EVEC
6,5km Thessaloniki - Lagada P.O.Box 50167
540 13 Thessaloniki, Greece
Tel: +30 2310 688 020 Fax: +30 2310 688 021
vimitex@vimitex.gr
www.vimitex.gr

Product designed by [Athanasios Babalis](#)



206STVE

Un accessoire indispensable pour tout chef cuisinier travaillant pour des grands hôtels et restaurants où une haute cuisine requiert l'utilisation de plusieurs poêles et casseroles à la fois ainsi que le contrôle total de brûleurs puissants.

En dessous de la table de cuisson le four statique assure une diffusion de chaleur homogène et une cuisson parfaite sur toute le grand lèchefrite gastro GN 2/1 ou bien sur les deux lèchefrites gastro GN 1/1 utilisés en même temps.

Famille de produits	Fourneaux à gaz
Type	6 feux vifs sur four
Positions de la grille	3 positions GN2/1
Puissance	44 kW
Dimensions	1200 x 700 x 850 (985) mm
Mode d'alimentation	Gaz: GPL, gaz naturel

Caractéristiques Réchauds

Puissance brûleurs: 6x6kW
Dimension brûleur: Ø120mm
Brûleur à une couronne
Grilles: fonte/fer
Dispositif de sécurité: par thermocouple
Dimensions des poêles: Ø 140-350mm
Brûleurs amovibles
Bac de récupération amovible
Boutons de commande progressifs

Caractéristiques Four

Puissance four: 8kW
Dimensions lèchefrite: format gastronomique GN 2/1 ou 2x GN 1/1
Chambre de cuisson: inox/acier
Dispositif de sécurité: veilleuse
Allumage: piézo-électrique
Commande par thermostat: 100°-340°
Rails de guidages amovibles
Type de gaz: G20: 20 mbar, G30/G31: 28-30/37mbar, G30/G31: 50mbar
Matériaux: acier inoxydable / fer / fonte
Armoire neutre
Pieds réglables
Poids net: 98 kg
Dimensions emballé 1250 x 750 x 1100mm

Accessories

Grille en fonte réversible 27x21cm (nervurée et lisse)
Grille en fonte réversible 47x27cm (nervurée et lisse)
Grille ronde réversible en fonte Ø 25-53cm (nervurée et lisse)
Plaque en fonte coup de feu
Baguette wok Ø 25
Grille chromée gastronomique GN2/1
Grilles-pour brûleurs: fonte/fer

Lazaridis D. Georgios & Co. EVEE
6,5km Thessaloniki - Lagada P.O.Box 50167
540 13 Thessaloniki, Greece
Tel: +30 2310 688 020 Fax: +30 2310 688 021
vimitex@vimitex.gr
www.vimitex.gr



206STVL

Ce fourneau à gaz robuste et extra large est la solution parfaite pour les hôtels, les restaurants ou autres établissements de restauration où l'on prépare de très nombreux repas chaque jour.

La température élevée du four est savamment distribuée par un système de volets soigneusement conçu, assurant une cuisson parfaite sur toute le grand lèchefrite (93x65cm) qu'il peut accueillir.

Les six brûleurs surpuissants de la table de cuisson permettent un temps de cuisson rapide afin de satisfaire au mieux les besoins des cuisines professionnelles à haut débit.

Famille de produits	Fourneaux à gaz
Type	6 feux vifs sur four
Positions de la grille	3 positions 930x650mm
Puissance	44 kW
Dimensions	1200 x 700 x 850 (985) mm
Mode d'alimentation	Gaz: GPL, gaz naturel

Caractéristiques Réchauds

Puissance brûleurs: 6x6kW
Dimension brûleur: Ø120mm
Brûleur à une couronne
Grilles: fonte/fer
Dispositif de sécurité: par thermocouple
Dimensions des poèles: Ø 140-350mm
Brûleurs amovibles
Bac de recuperation amovible
Boutons de commande progressifs

Caractéristiques Four

Puissance four: 8kW
Dimensions lèchefrite: 930 x 650 mm
Chambre de cuisson: inox/acier
Dispositif de sécurité: veilleuse
Allumage: piézo-électrique
Commande par thermostat: 100°-340°
Rails de guidages amovibles
Type de gaz: G20: 20 mbar, G30/G31: 28-30/37mbar, G30/G31: 50mbar
Matériaux: acier inoxydable / fer / fonte
Pieds réglables
Poids net: 95 kg
Dimensions emballé 1250 x 750 x 1100mm

Accessories

Grille en fonte reversible 27x21cm (nervurée et lisse)
Grille en fonte reversible 47x27cm (nervurée et lisse)
Grille ronde reversible en fonte Ø 25-53cm (nervurée et lisse)
Plaque en fonte coup de feu
Bague wok Ø 25
Grille chromée 930 x 650 mm
Grilles-pour brûleurs: fonte/fer

Lazaridis D. Georgios & Co. EVEC
6,5km Thessaloniki - Lagada P.O.Box 50167
540 13 Thessaloniki, Greece
Tel: +30 2310 688 020 Fax: +30 2310 688 021
vimitex@vimitex.gr
www.vimitex.gr



206STVCF

Ce modèle particulier est spécialement conçu pour nos clients français et pour ces adeptes de la cuisine française qui nous réclament une plaque coup-de-feu pour leur cuisine.

La table de cuisson, au delà de cette fameuse plaque chauffante centrale, est équipée de 4 brûleurs puissants qui répondent largement aux attentes d'une cuisine professionnelle de grande taille.

En dessous la table de cuisson, se trouve un four statique à gaz GN 2/1 ou 2x GN 1/1 très puissant, conçu spécialement pour assurer une performance de cuisson fiable et efficace.

Famille de produits	Fourneaux à gaz
Type	4 feux vifs sur four avec coupe feu
Positions de la grille	3 positions GN2/1
Puissance	39 kW
Dimensions	1200 x 700 x 850 (985) mm
Mode d'alimentation	Gaz: GPL, gaz naturel

Caractéristiques Réchauds

Puissance brûleurs: 4x6kW
Dimension brûleur: Ø120mm
Coup de feu brûleur: 7kW
Brûleur à une couronne
Grilles: fonte/fer
Dispositif de sécurité: par thermocouple
Dimensions des poêles: Ø 140-350mm
Brûleurs amovibles
Bac de récupération amovible
Boutons de commande progressifs

Caractéristiques Four

Puissance four: 8kW
Dimensions lèche-frite: format gastronomique GN 2/1 ou 2x GN 1/1
Chambre de cuisson: inox/acier
Dispositif de sécurité: veilleuse
Allumage: piézo-électrique
Commande par thermostat: 100°-340°
Rails de guidages amovibles
Type de gaz: G20: 20 mbar, G30/G31: 28-30/37mbar, G30/G31: 50mbar
Matériaux: acier inoxydable / fer / fonte
Armoire neutre
Pieds réglables
Poids net: 118 kg
Dimensions emballé 1250 x 750 x 1100mm

Accessories

Grille en fonte reversible 27x21cm (nervurée et lisse)
Grille en fonte reversible 47x27cm (nervurée et lisse)
Grille ronde reversible en fonte Ø 25-53cm (nervurée et lisse)
Plaque en fonte coup de feu
Bague wok Ø 25
Grille chromée gastronomique GN2/1
Grilles-pour brûleurs: fonte/fer

Lazaridis D. Georgios & Co. EVEE
 6,5km Thessaloniki - Lagada P.O.Box 50167
 540 13 Thessaloniki, Greece
 Tel: +30 2310 688 020 Fax: +30 2310 688 021
 vimitex@vimitex.gr
www.vimitex.gr



VIMITEX
TECHNOLOGY AND QUALITY

206STVBE

Ce fourneau à gaz robuste a été conçu spécialement pour les habitudes culinaires des britanniques et des irlandais. La table de cuisson offre 6 brûleurs à double couronne pour une distribution de chaleur plus homogène sous les rondaux.

Un simple contrôle de gaz par système de thermocouples directement reliés aux brûleurs permet d'éviter des pannes fréquentes et assure le fonctionnement fiable de l'appareil.

Dessous, la chambre de cuisson du four est d'une hauteur intérieure de 35 cm et la dimension de ses grilles de 71x65cm. Un brûleur très puissant et un système de circulation de chaleur efficace offrent des résultats de cuisson parfaits, autant en apparence qu'en saveur.

Famille de produits	Fourneaux à gaz
Type	6 feux vifs sur four
Positions de la grille	3 positions 710x650mm
Puissance	50 kW
Dimensions	910 x 800 x 955 mm
Mode d'alimentation	Gaz: GPL, gaz naturel

Caractéristiques Réchauds

Puissance brûleurs: 6x6kW
 Dimension brûleur: Ø140mm
 Brûleur à double couronne
 Grilles: fonte/fer
 Dispositif de sécurité: par thermocouple
 Dimensions des poêles: Ø 160-350mm

Caractéristiques Four

Puissance four: 8kW
 Dimensions lèchefrite: 710 x 650 mm
 Chambre de cuisson: inox/acier
 Dispositif de sécurité: veilleuse
 Allumage: piézo-électrique
 Commande par thermostat: 100°-340°
 Rails de guidages amovibles
 Hauteur intérieur du four 35 cm
 Type de gaz: G20: 20 mbar, G30/G31: 28-30/37mbar, G30/G31: 50mbar
 Matériaux: acier inoxydable / fer / fonte
 Pieds réglables
 Poids net: 105 kg
 Dimensions emballé 920 x 830 x 1100mm

Accessories

- Grille en fonte réversible 27x21cm (nervurée et lisse)
- Grille en fonte réversible 47x27cm (nervurée et lisse)
- Grille ronde réversible en fonte Ø 25-53cm (nervurée et lisse)
- Plaque en fonte coup de feu
- Bague wok Ø 25
- Grille chromée 710 x 650 mm
- Grilles-pour brûleurs: fonte/fer

Lazaridis D. Georgios & Co. EVEE
 6,5km Thessaloniki - Lagada P.O.Box 50167
 540 13 Thessaloniki, Greece
 Tel: +30 2310 688 020 Fax: +30 2310 688 021
 vimitex@vimitex.gr
www.vimitex.gr



VIMITEX
TECHNOLOGY AND QUALITY

STV704

Ce four à gaz statique indépendant est minutieusement conçu pour distribuer la chaleur de façon homogène sur tout le lèche-frite GN 2/1 ou les deux lèche-frites GN 1/1 qu'il peut accueillir en même temps. Un brûleur très puissant et un système de circulation de chaleur efficace offrent des résultats de cuisson parfaits, autant en apparence qu'en saveur.

Famille de produits	Four à gaz
Type	Four statique
Positions de la grille	3 positions GN2/1
Puissance	8 kW
Dimensions	800 x 700 x 630 mm
Mode d'alimentation	Gaz: GPL, gaz naturel

Caractéristiques Four

Puissance four: 8kW

Dimensions lèche-frite: format gastronomique GN 2/1 ou 2x GN 1/1

Chambre de cuisson: inox/acier

Dispositif de sécurité: veilleuse

Allumage: piézo-électrique

Commande par thermostat: 100°-340°

Rails de guidages amovibles

Type de gaz: G20: 20 mbar, G30/G31: 28-30/37mbar,
G30/G31: 50mbar

Matériaux: acier inoxydable / fer / fonte

Pieds réglables

Poids net: 55 kg

Dimensions emballé 850 x 750 x 650mm

Accessories

Grille chromée gastronomique GN2/1

Lazaridis D. Georgios & Co. EVEE
6,5km Thessaloniki - Lagada P.O.Box 50167
540 13 Thessaloniki, Greece
Tel: +30 2310 688 020 Fax: +30 2310 688 021
vimitex@vimitex.gr
www.vimitex.gr



STV706L

Ce four à gaz robuste et extra large est la solution parfaite pour les hôtels, les restaurants ou autres établissements de restauration où l'on prépare de très nombreux repas chaque jour. Un brûleur très puissant et un système de circulation de chaleur efficace offrent des résultats de cuisson parfaits, sur toute le grand lèche-frite (93x65cm) qu'il peut accueillir.

Famille de produits	Four à gaz
Type	Four statique
Positions de la grille	3 positions 930x650mm
Puissance	8 kW
Dimensions	1200x 700 x 630 mm
Mode d'alimentation	Gaz: GPL, gaz naturel

Caractéristiques Four

Puissance four: 8kW

Dimensions lèche-frite: 930x650mm

Chambre de cuisson: inox/acier

Dispositif de sécurité: veilleuse

Allumage: piézo-électrique

Commande par thermostat: 100°-340°

Rails de guidages amovibles

Type de gaz: G20: 20 mbar, G30/G31: 28-30/37mbar,
G30/G31: 50mbar

Matériaux: acier inoxydable / fer / fonte

Pieds réglables

Poids net: 75 kg

Dimensions emballé 1250 x 750 x 650mm

Accessories

Grille chromée 930 x 650 mm



**VIMITEX**

TECHNOLOGY AND QUALITY

PROFESSIONAL CATERING EQUIPMENT

Lazaridis D. Georgios & Co. EVEE
6,5km Thessaloniki - Lagada P.O.Box 50167
540 13 Thessaloniki, Greece
Tel.: +30.2310.688.020 Fax: +30.2310.688.021
vimitex@vimitex.gr

www.vimitex.gr

