



FRITEUSES & CUISEURS À PÂTES



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..

Notre série de friteuses sur socle ou à poser a été conçue dans une optique de simplicité d'utilisation et d'hygiène. Comme nous le savons bien, garder une huile propre est un des facteurs essentiels d'une friture réussie. Nous proposons donc des friteuses à bacs ouverts, favorisant une accessibilité totale pour le nettoyage et l'entretien et une remise en fonction rapide. Faites de composants de dernière technologie, les machines sont fiables et à haut rendement, idéales pour une grande variété de fritures prolongées.



F1

Cette friteuse simple à poser à gaz est une solution polyvalente et peu encombrante pour les cuisines professionnelles de petit à moyen débit. La capacité maximale de sa cuve est de 10 litres, atteignant un temps de cuisson plus rapide avec le minimum de 8 litres d'huile. Son design à bac ouvert et sans tubes permet un nettoyage rapide et efficace de la zone de friture et de la profonde *zone froide*, assurant ainsi une hygiène maximale et une durée de vie de l'huile accrue.

Caractéristiques techniques

Puissance brûleurs: 9.9kW

Emplacement des brûleurs: à l'extérieur de la cuve

Taille de la cuve: 230x340x240mm

Zone froide: disponible

Taille du panier: 200x310x120mm

Filtre de la cuve: 190x330mm

Cuve aux coins arrondis pour un nettoyage simplifié

Thermostat de sécurité: Réinitialisation manuelle

Dispositif de sécurité: flamme pilote

Allumage: piézoélectrique

Robinet de vidange: 3/4"

Tuyau de rallonge de vidange de l'huile

Contrôle thermostatique: 100°-190°

Accroche-panier amovible

Matériaux: inox/ fer

Pieds réglables

Poids net: 28 kg / Poids brut: 31 kg

Dimensions d'emballage: 500 x 750 x 450mm

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

Famille de produits	Friteuse à gaz
Type	Friteuse simple à poser
Vol. d'huile	8-10 litres
Puissance	9.9 kW
Dimensions	400 x 700 x 300 (430) mm
Mode d'alimentation	Gaz: GPL, gaz naturel

Accessoires

Panier: 200x310x120mm

Filtre de la cuve: 190x330mm

Tube de rallonge de vidange de l'huile

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



F2

Une solution pratique pour les établissements de fast-food, cette friteuse à poser 2 cuves à gaz produit une friture rapide et puissante. Chaque cuve chauffe rapidement, peut contenir entre 8 litres au minimum et 10 litres au maximum et offre une excellente distribution de température.

Le bac ouvert et sans tubes rend la zone de friture entièrement accessible pour un nettoyage de la machine en toute facilité, et la profonde zone froide prolonge la durée de vie de l'huile.

Fabriquée en utilisant des matériaux et des composants de haute qualité, cette friteuse est très réactive et simple à opérer et assure un fonctionnement fiable et sans problèmes.

Caractéristiques techniques

Puissance brûleurs: 2x9.9kW

Emplacement des brûleurs: à l'extérieur de la cuve

Taille de la cuve: 230x340x240mm

Zone froide: disponible

Taille du panier: 200x310x120mm

Filtre de la cuve: 190x330mm

Cuve aux coins arrondis pour un nettoyage simplifié

Thermostat de sécurité: Réinitialisation manuelle

Dispositif de sécurité: flamme pilote

Allumage: piézoélectrique

Robinet de vidange: ¾"

Tuyau de rallonge de vidange de l'huile

Contrôle thermostatique: 100°-190°

Accroche-panier amovible

Matériaux: inox/ fer

Pieds réglables

Poids net: 52 kg / Poids brut: 56 kg

Dimensions d'emballage: 730 x 750 x 450mm

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

Famille de produits	Friteuse à gaz
Type	Friteuse double à poser
Vol. d'huile	16-20 litres
Puissance	19.8 kW
Dimensions	800 x 700 x 300 (430) mm
Mode d'alimentation	Gaz: GPL, gaz naturel

Accessoires

Panier: 200x310x120mm

Filtre de la cuve: 190x330mm

Tube de rallonge de vidange de l'huile

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



FV15M

Une friteuse à gaz avec base de grande qualité, conçue pour les cuisines professionnelles de haut débit proposant un large choix d'aliments frits. Equipée d'un système de filtration qui accroît la qualité des fritures et la durée de vie de l'huile, et en réduit la consommation. Son design unique et ergonomique à fond plat facilite le nettoyage simple et rapide du bac.

Fabriquée en acier inoxydable de haute qualité avec en option deux paniers demi-taille ou un panier taille normale, c'est un des équipements les plus robustes et polyvalents qui soit pour votre commerce de restauration.

Caractéristiques techniques

Puissance brûleurs: 12kW

Emplacement des brûleurs: à l'extérieur de la cuve

Taille de la cuve: 330x380x190mm

Zone froide: disponible

Taille du panier: 1x 310x340x110mm

Taille du panier: 2x 150x340x110mm

Filtre de la cuve: 320x360mm

Thermostat de sécurité: Réinitialisation manuelle

Dispositif de sécurité: flamme pilote

Allumage: piézoélectrique

Robinet de vidange / connection: ¾"

Cuve de filtration d'huile

Contrôle thermostatique: 100°-190°

Accroche-panier amovible

Matériaux: inox/ fer

Pieds réglables

Poids net: 48 kg / Poids brut: 53 kg

Dimensions d'emballage: 450 x 750 x 950mm

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

Famille de produits	Friteuse à gaz
Type	Friteuse simple avec base
Vol. d'huile	15 litres
Puissance	12 kW
Dimensions	400 x 700 x 860 (985) mm
Mode d'alimentation	Gaz: GPL, gaz naturel

Accessoires

Panier: 310x340x110mm

Panier: 150x340x110mm

Filtre de la cuve: 320x360mm

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



PC1 MD

Un cuiseur à pâtes 15 litres à gaz, idéal pour la cuisson de pâtes, riz, légumes et nouilles. Muni d'un robinet d'eau pour un remplissage facile de la cuve et d'un trop-plein évacuant eau et amidons excédentaires durant la cuisson. Peut être équipé de paniers de différentes tailles pour plus de flexibilité durant les heures de pointe.

Résistant, à haut rendement et d'une efficacité énergétique accrue, ce cuiseur à pâtes est la meilleure solution qui soit pour votre chaîne de préparation.

Caractéristiques techniques

Puissance brûleurs: 7 kW

Emplacement des brûleurs: à l'extérieur de la cuve

Cuve fond plat: 300x360x190mm

Filtre de la cuve: 280x340x40mm

Matériau de la cuve: inox 316

Connexion d'eau: 1/2"

Connexion vidange: 3/4"

Vidange de trop-plein

Thermostat de sécurité: Réinitialisation manuelle

Dispositif de sécurité: flamme pilote

Régulation du gaz: progressif

Allumage: piézoélectrique

Matériaux: inox/ fer

Pieds réglables

Poids net: 40 kg

Dimensions d'emballage: 450 x 750 x 950mm

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

Panier cuit-pâtes: être commandées séparément

Famille de produits

Cuiseur à pâtes à gaz

Type

Cuiseur à pâtes simple avec base

Vol. de l'eau

15 litres

Puissance

7 kW

Dimensions

400 x 700 x 860 (985) mm

Mode d'alimentation

Gaz: GPL, gaz naturel

Accessoires

Dimensions du panier: 1/6: 143x163x230mm

Dimensions du panier: 1/3: 288x163x230mm

Filtre de la cuve: 280x340x40mm

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

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

