

# VIMITEX

PROFESSIONAL CATERING EQUIPMENT



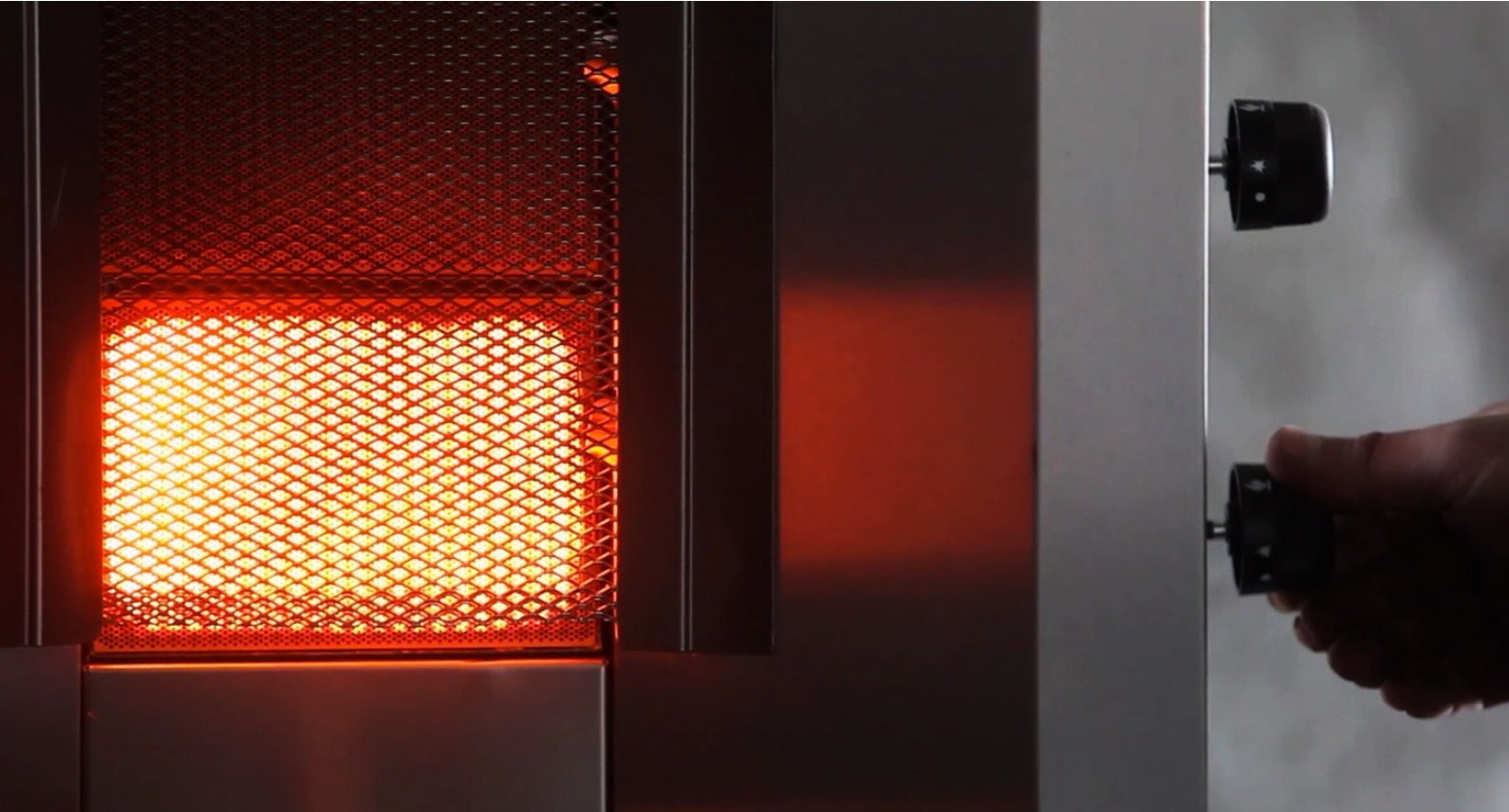
## MACHINES À KÉBAB / GYROS / SHAWARMA

gamme de produits et spécifications techniques

VIMITEX | LAZARIDIS D. GEORGIOS & Co E.V.E.E.  
6.5 Km Thessaloniki-Lagada, PO box 50167, 54013,  
Thessaloniki, Greece

T +30 2310 688020  
E [vimitex@vimitex.gr](mailto:vimitex@vimitex.gr)

F +30 2310 688021  
[www.vimitex.gr](http://www.vimitex.gr)



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 machines à kebab/gyros sont spécialement conçues pour répondre à un certain nombre de critères importants. Ces grills sont utilisés tous les jours à feu vif, de façon intensive et continue. C'est pourquoi nous choisissons des composants qui se doivent de garantir fiabilité et bon fonctionnement dans la durée, comme par exemple nos grilles protectrices à forte résistance thermique et nos plaques céramiques infrarouges de très haute qualité. Autre critère auquel nous avons su répondre: le besoin de puissance de cuisson maximale. Nos brûleurs infrarouges diffusent une chaleur intense, et offrent par ailleurs une efficacité énergétique optimale. Les designs épurés de nos machines et leur construction robuste permettent un entretien et un usage facile et sécurisé.

## 908



### Caractéristique techniques

Puissance brûleurs : 8x2.7 kW

Brûleur infrarouge : plaque céramique simple

Position du brûleur : verticale, 105x150mm

Grille protectrice des brûleurs: 1850°C

Contrôle des deux brûleurs

Boutons de contrôle : 4 vannes thermo-magnétiques

Boutons de réglage progressifs

Dispositif de sécurité: thermocouple

Longueur totale de la broche: 850 mm

Longueur utile de la broche: 780 mm

Système de fixation de l'extrémité supérieure de la broche: Fermeture à angle variable "VAL" (Variable Angle Lock)

Mécanisme d'éloignement/rapprochement viande-brûleur: broche coulissante

Bac de récupération amovible: rectangulaire en inox 550x490mm

Position du moteur: en haut, 230V/14W, 2rpm

Allumage: manuel

Matériau: inox/fer/acier galvanisé

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

Poids net: 38 kg - Poids brut: 43 kg

Dimensions d'emballage: 550 x 580 x 1210mm

Pour des sandwicheries-kebab à haut débit positionnés dans des lieux stratégiques, pour lesquels la rapidité du service est primordiale, nous recommandons ce grill à gyros super puissant.

Les 8 brûleurs infrarouges sont arrangés de telle façon que la viande, tournant sur la broche, est grillée de façon continue, assurant une cuisson plus rapide que celle des machines à kebab traditionnelles. Un mécanisme d'éloignement de la broche avec un moteur placé en haut permet un contrôle précis de la distance viande-brûleur, protégeant ainsi le moteur de toute dégradation.

Conçu pour supporter de longues heures d'opération, il a été fabriqué dans un optique de fonctionnement dans la durée, de facilité d'emploi et d'entretien requis minime.

Famille de produits	Machine à kébab/Gyros
Type	8 brûleur à gaz infrarouges
Poids max. de la viande	100 kg
Puissance	21.6 kW
Dimensions	500 x 500 x 1170 mm
Mode d'alimentation	Gaz: GPL, gaz naturel

### Accessoires

Verres thermo-résistants (vendu par deux)

Pelle

Bac de récupération amovible: rectangulaire en inox 550x490mm

Support Broche: inox avec roulement à billes

Broche: 12x12 inox

Disque Broche: inox avec bordure extérieure renforcée

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](http://www.vimitex.gr)



## 907

Le plus gros modèle de notre gamme très prisée de gyros offre 7 brûleurs infrarouges avec plaques céramiques de haute qualité pouvant résister à des températures de 1250°C. Il est recommandé pour les *fast-foods* situés dans des lieux de grand passage, spécialisés dans les plats shawarma, pour lesquels la rapidité de service est primordiale pour faire face à une grosse demande.

Grâce à sa broche beaucoup plus longue, ce modèle permet un tranchage rapide et en continu pendant que la viande tourne. Un mécanisme d'éloignement de la broche avec un moteur placé en haut permet un contrôle précis de la distance viande-brûleur, protégeant ainsi le moteur de toute dégradation. Un design astucieux "en pont" en dessous du châssis du grill facilite le nettoyage de l'appareil pendant les heures de pointe ou après une longue période d'opération.

Fabriqué dans un optique de durabilité et de fiabilité, c'est la solution idéale pour les professionnels.

### Caractéristique techniques

Puissance brûleurs : 7x2.7 kW

Brûleur infrarouge : plaque céramique simple

Position du brûleur : horizontale, 150x105mm

Grille protectrice des brûleurs: 1850°C

Contrôle des brûleurs individuel

Boutons de contrôle : 7 vannes thermo-magnétiques

Boutons de réglage progressifs

Dispositif de sécurité: thermocouple

Longueur totale de la broche: 940 mm

Longueur utile de la broche: 860 mm

Système de fixation de l'extrémité supérieure de la broche: Fermeture à angle variable "VAL" (Variable Angle Lock)

Mécanisme d'éloignement/rapprochement viande-brûleur: broche coulissante

Bac récupération amovible: rectangulaire en inox 550x490mm

Position du moteur: en haut, 230V/14W, 2rpm

Allumage: manuel

Matériau: inox/fer/acier galvanisé

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

Poids net: 34 kg - Poids brut: 38 kg

Dimensions d'emballage: 550 x 580 x 1350mm

Famille de produits	Machine à kébab/Gyros
Type	7 brûleur à gaz infrarouges
Poids max. de la viande	120 kg
Puissance	18.9 kW
Dimensions	500 x 500 x 1310 mm
Mode d'alimentation	Gaz: GPL, gaz naturel

### Accessoires

Verres thermo-résistants (vendu par deux)

Pelle

Bac récupération amovible: rectangulaire en inox 550x490mm

Support Broche: inox avec roulement à billes

Broche: 12x12 inox

Disque Broche: inox avec bordure extérieure renforcée

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](http://www.vimitex.gr)

## 906B



### Caractéristique techniques

Puissance brûleurs : 6x2.7 kW

Brûleur infrarouge : plaque céramique simple

Position du brûleur : horizontale, 150x105mm

Grille protectrice des brûleurs: 1850°C

Contrôle des brûleurs individuel

Boutons de contrôle : 6 vannes thermo-magnétiques

Boutons de réglage progressifs

Dispositif de sécurité: thermocouple

Longueur totale de la broche: 870 mm

Longueur utile de la broche: 800 mm

Système de fixation de l'extrémité supérieure de la broche: stoppeur

Mécanisme d'éloignement/rapprochement viande-brûleur: châssis coulissant

Tiroir de récupération amovible

Position du moteur: en bas, 230V/14W, 2rpm

Allumage: manuel

Matériau: inox/fer/acier galvanisé

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

Poids net: 46 kg - Poids brut: 50kg

Dimensions d'emballage: 570 x 700 x 1150mm

Une machine à kebab bien conçue pour griller jusqu'à 80 kilos de viande et répondre aux grandes exigences des sandwicheries-kebab très fréquentées. Ses six puissants brûleurs infrarouges horizontaux garantissent une cuisson rapide, intégrale et saine grâce à des plaques céramiques robustes pouvant résister à des températures de 1250°C.

Le moteur idéalement placé dans la base de la machine, bien protégé du poids de la viande, offre un bon fonctionnement dans la durée et une utilisation remarquablement simple.

Des matériaux de très haute qualité ont été employés pour assurer de longues heures d'utilisation et réduire les besoins de maintenance.

Puissante tout en restant économique, cette machine est le choix parfait pour les professionnels de cuisine expérimentés.

Famille de produits	Machine à kébab/Gyros
Type	6 brûleur à gaz infrarouges
Poids max. de la viande	80-100 kg
Puissance	16.2 kW
Dimensions	540 x 670 x 1100 mm
Mode d'alimentation	Gaz: GPL, gaz naturel

### Accessoires

Verres thermo-résistants (vendu par deux)

Pelle

Support Broche: inox avec roulement à billes

Broche: 12x12 inox

Disque Broche: inox avec bordure extérieure renforcée

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](http://www.vimitex.gr)



## 906

Notre machine à kebab la mieux vendue. Elle convient parfaitement aux besoins des sandwicheries-kebab à grand débit.

Ses six puissants brûleurs infrarouges horizontaux garantissent une cuisson rapide, intégrale et saine grâce à des plaques céramiques robustes pouvant résister à des températures de 1250°C.

Un mécanisme d'éloignement de la broche avec un moteur placé en haut permet un contrôle précis de la distance viande-brûleur, protégeant ainsi le moteur de toute dégradation.

Un design astucieux "en pont" en dessous du châssis du grill facilite le nettoyage de l'appareil pendant les heures de pointe ou après une longue période d'opération.

Construite à partir de matériaux robustes pour un bon fonctionnement dans la durée, cette machine est la solution parfaite pour les professionnels de cuisine expérimentés.

### Caractéristique techniques

Puissance brûleurs : 6x2.7 kW

Brûleur infrarouge : plaque céramique simple

Position du brûleur : horizontale, 150x105mm

Grille protectrice des brûleurs: 1850°C

Contrôle des brûleurs individuel

Boutons de contrôle : 6 vannes thermo-magnétiques

Boutons de réglage progressifs

Dispositif de sécurité: thermocouple

Longueur totale de la broche: 850 mm

Longueur utile de la broche: 780 mm

Système de fixation de l'extrémité supérieure de la broche: Fermeture à angle variable "VAL" (Variable Angle Lock)

Mécanisme d'éloignement/rapprochement viande-brûleur: broche coulissante

Bac de récupération amovible: rectangulaire en inox 550x490mm

Position du moteur: en haut, 230V/14W, 2rpm

Allumage: manuel

Matériau: inox/fer/acier galvanisé

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

Poids net: 31.5 kg - Poids brut: 35 kg

Dimensions d'emballage: 550 x 580 x 1200mm

Famille de produits	Machine à kébab/Gyros
Type	6 brûleur à gaz infrarouges
Poids max. de la viande	100 kg
Puissance	16.2 kW
Dimensions	500 x 500 x 1170 mm
Mode d'alimentation	Gaz: GPL, gaz naturel

### Accessoires

Verres thermo-résistants (vendu par deux)

Pelle

Bac récupération amovible: rectangulaire en inox 550x490mm

Support Broche: inox avec roulement à billes

Broche: 12x12 inox

Disque Broche: inox avec bordure extérieure renforcée

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](http://www.vimitex.gr)

## 904TR



Un choix idéal pour les sandwicheries-kebab de haut débit avec un flux de clients continu. Elle présente 4 brûleurs infrarouges avec des doubles plaques céramiques qui permettent de griller la viande sur une plus grande surface, accélérant ainsi son temps de cuisson.

Chaque brûleur est contrôlé de façon précise avec des vannes thermomagnétiques permettant un réglage de température plus précis. Le moteur est entièrement protégé sous la base de l'appareil qui est conçue et renforcée pour supporter plus de 100 kilos de viande. Son design épuré et sa construction robuste assurent facilité d'entretien, fiabilité et solidité.

### Caractéristique techniques

Puissance brûleurs : 4x3.5 kW

Brûleur infrarouge : plaque céramique double (2 x 132x92mm)

Position du brûleur : horizontale, 185x132mm

Grille protectrice des brûleurs: 1850°C

Contrôle des brûleurs individuelle

Boutons de contrôle : 4 vannes thermo-magnétiques

Boutons de réglage progressifs

Dispositif de sécurité: thermocouple

Longueur totale de la broche: 810 mm

Longueur utile de la broche: 740 mm

Système de fixation de l'extrémité supérieure de la broche: stoppeur

Mécanisme d'éloignement/rapprochement viande-brûleur: châssis coulissant

Tiroir de récupération amovible

Position du moteur: en bas, 230V/14W, 2rpm

Allumage: manuel

Matériau: inox/fer/acier galvanisé

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

Poids net: 39 kg - Poids brut: 45 kg

Dimensions d'emballage: 560 x 700 x 1150mm

Famille de produits	Machine à kebab/Gyros
Type	4 brûleur à gaz infrarouges
Poids max. de la viande	80-100 kg
Puissance	14 kW
Dimensions	540 x 670 x 1100 mm
Mode /Source d'alimentation	Gaz: GPL, gaz naturel

### Accessoires

Verres thermo-résistants (vendu par deux)

Pelle

Support Broche: inox avec roulement à billes

Broche: 12x12 inox

Disque Broche: inox avec bordure extérieure renforcée

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](http://www.vimitex.gr)



## 905B

Une machine gyros à gaz de nouvelle génération avec des brûleurs horizontaux à haut rendement. Recommandée pour des restaurants ou des établissements de restauration rapide devant faire face à une grosse demande de plat kebab

Le moteur est situé dans la base de la machine pour une protection maximale, et une utilisation simple et sécurisée.

La capacité de cuisson de la machine répond largement aux besoins quotidiens en matière de vitesse et de qualité de cuisson, afin de pouvoir rapidement servir les clients durant les heures de pointe.

### Caractéristique techniques

Puissance brûleurs : 5x2.7 kW

Brûleur infrarouge : plaque céramique simple

Position du brûleur : horizontale, 150x105mm

Grille protectrice des brûleurs: 1850°C

Contrôle des brûleurs individuel

Boutons de contrôle : 5 vannes thermo-magnétiques

Boutons de réglage progressifs

Dispositif de sécurité: thermocouple

Longueur totale de la broche: 780 mm

Longueur utile de la broche: 700 mm

Système de fixation de l'extrémité supérieure de la broche: stoppeur

Mécanisme d'éloignement/rapprochement viande-brûleur: châssis coulissant

Tiroir de récupération amovible

Position du moteur: en bas, 230V/14W, 2rpm

Allumage: manuel

Matériau: inox/fer/acier galvanisé

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

Poids net: 43.5 kg - Poids brut: 47 kg

Dimensions d'emballage: 570 x 700 x 1060mm

Famille de produits	Machine à kebab/Gyros
Type	5 brûleur à gaz infrarouges
Poids max. de la viande	60 kg
Puissance	13.5 kW
Dimensions	540 x 670 x 1020 mm
Mode d'alimentation	Gaz: GPL, gaz naturel

### Accessoires

Verres thermo-résistants (vendu par deux)

Pelle

Support Broche: inox avec roulement à billes

Broche: 12x12 inox

Disque Broche: inox avec bordure extérieure renforcée

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](http://www.vimitex.gr)





## 905

Cette machine à kebab à gaz avec 5 brûleurs infrarouges satisfait les grandes exigences des restaurants ou des établissements de vente à emporter. Sa capacité de cuisson répond largement aux exigences quotidiennes en matière de vitesse et de qualité de cuisson, afin de servir les clients rapidement durant les heures de pointe.

Une autre version du grill est aussi disponible: son design astucieux en forme de pont en dessous du grill permet de recueillir les graisses dans un bac, et rend l'entretien rapide et facile.

Fabriquée à partir de matériaux résistants et de haute qualité afin d'assurer de longues heures de service, simplifier et réduire l'entretien de la machine.

### Caractéristique techniques

Puissance brûleurs : 5x2.7 kW

Brûleur infrarouge : plaque céramique simple

Position du brûleur : horizontale, 150x105mm

Grille protectrice des brûleurs: 1850°C

Contrôle des brûleurs individuel

Boutons de contrôle : 5 vannes thermo-magnétiques

Boutons de réglage progressifs

Dispositif de sécurité: thermocouple

Longueur totale de la broche: 720 mm

Longueur utile de la broche: 630 mm

Système de fixation de l'extrémité supérieure de la broche: collier à vis coulissant

Mécanisme d'éloignement/rapprochement viande-brûleur: broche coulissante

Bac récupération amovible: rond en inox Ø440mm

Position du moteur: en haut, 230V/14W, 2rpm

Allumage: manuel

Matériau: inox/fer/acier galvanisé

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

Poids net: 28kg - Poids brut: 31 kg

Dimensions d'emballage: 550 x 580 x 1020mm

Famille de produits	Machine à kébab/Gyros
Type	5 brûleur à gaz infrarouges
Poids max. de la viande	60 kg
Puissance	13.5 kW
Dimensions	500 x 500 x 980 mm
Mode d'alimentation	Gaz: GPL, gaz naturel

### Accessoires

Verres thermo-résistants (vendu par deux)

Pelle

Bac de récupération amovible: rond en inox Ø 440mm / rectangulaire en inox 550x490mm

Support Broche: inox avec roulement à billes

Broche: 12x12 inox

Disque Broche: inox avec bordure extérieure renforcée

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](http://www.vimitex.gr)



## 904V

Une autre option pour les restaurants de kebab à moyen débit. Ce grill présente 4 brûleurs verticaux et une capacité de cuisson de 30 à 35 kilos de viande, qui convient à un flux de clients continu. La broche beaucoup plus longue de ce modèle assure une bonne répartition de la viande et une cuisson parfaite.

Son design épuré et sa construction solide assurent facilité d'entretien, fiabilité et solidité de l'appareil.

### Caractéristique techniques

Puissance brûleurs : 4x2.7 kW

Brûleur infrarouge : plaque céramique simple

Position du brûleur : verticale, 105x150mm

Grille protectrice des brûleurs: 1850°C

Contrôle des brûleurs individuel

Boutons de contrôle : 4 vannes thermo-magnétiques

Boutons de réglage progressifs

Dispositif de sécurité: thermocouple

Longueur totale de la broche: 845 mm

Longueur utile de la broche: 750 mm

Système de fixation de l'extrémité supérieure de la broche: goupille métallique

Mécanisme d'éloignement/rapprochement viande-brûleur: broche coulissante

Bac de récupération amovible: rectangulaire en inox Ø440mm

Position du moteur: en haut, 230V/14W, 2rpm

Allumage: manuel

Matériau: inox/fer/acier galvanisé

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

Poids net: 35 kg - Poids brut: 39 kg

Dimensions d'emballage: 550 x 580 x 1150mm

Famille de produits	Machine à kébab/Gyros
Type	4 brûleur à gaz infrarouges
Poids max. de la viande	35 kg
Puissance	10.8 kW
Dimensions	500 x 500 x 1090 mm
Mode d'alimentation	Gaz: GPL, gaz naturel

### Accessoires

Verres thermo-résistants (vendu par deux)

Pelle

Bac de récupération amovible: rond en inox Ø 440mm

Support Broche: inox avec roulement à billes

Broche: 12x12 inox

Disque Broche: inox avec bordure extérieure renforcée

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](http://www.vimitex.gr)



## 904B

Le choix le plus économique de la gamme présentant un moteur dans la base. Les brûleurs à l'horizontale assurent une cuisson rapide et conviennent parfaitement aux restaurants, hôtels ou *fast-foods* offrant - parmi d'autres plats - des sandwichs grecs.

Une machine à kebab à gaz de nouvelle génération avec 4 brûleurs infrarouges, elle est soigneusement conçue pour protéger entièrement le moteur des graisses, de la chaleur et du poids de la broche chargée.

Un système de roulement à billes maintient la viande en place sans forcer le moteur. Un large bac de récupération des graisses permet un entretien facile ainsi qu'un accès direct au moteur pour son entretien.

### Caractéristique techniques

Puissance brûleurs : 4x2.7 kW

Brûleur infrarouge : plaque céramique simple

Position du brûleur : horizontale, 150x105mm

Grille protectrice des brûleurs: 1850°C

Contrôle des brûleurs individuel

Boutons de contrôle : 4 vannes thermo-magnétiques

Boutons de réglage progressifs

Dispositif de sécurité: thermocouple

Longueur totale de la broche: 700 mm

Longueur utile de la broche: 620 mm

Système de fixation de l'extrémité supérieure de la broche: stoppeur

Mécanisme d'éloignement/rapprochement viande-brûleur: châssis coulissant

Tiroir de récupération amovible

Position du moteur: en bas, 230V/14W, 2rpm

Allumage: manuel

Matériau: inox/fer/acier galvanisé

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

Poids net: 41.5 kg - Poids brut: 46 kg

Dimensions d'emballage: 570 x 700 x 980mm

Famille de produits	Machine à kébab/Gyros
Type	4 brûleur à gaz infrarouges
Poids max. de la viande	40 kg
Puissance	10.8 kW
Dimensions	540 x 670 x 940 mm
Mode d'alimentation	Gaz: GPL, gaz naturel

### Accessoires

Verres thermo-résistants (vendu par deux)

Pelle

Support Broche: inox avec roulement à billes

Broche: 12x12 inox

Disque Broche: inox avec bordure extérieure renforcée

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](http://www.vimitex.gr)

## 904



Petite mais puissante, cette machine à kebab à gaz 4 brûleurs infrarouges convient parfaitement aux restaurants ou aux *fast-foods* offrant - parmi d'autres plats - des sandwichs grecs.

Le grill peut produire très rapidement une quantité suffisante de repas grâce à la position horizontale de ses brûleurs, et permet de servir les clients rapidement durant les heures de pointe.

Son design épuré et sa construction solide garantissent un entretien minime et la goupille de fixation brevetée de la broche permet une utilisation facile et sécurisée.

### Caractéristique techniques

Puissance brûleurs : 4x2.7 kW

Brûleur infrarouge : plaque céramique simple

Position du brûleur : horizontale, 150x105mm

Grille protectrice des brûleurs: 1850°C

Contrôle des brûleurs individuel

Boutons de contrôle : 4 vannes thermo-magnétiques

Boutons de réglage progressifs

Dispositif de sécurité: thermocouple

Longueur totale de la broche: 655 mm

Longueur utile de la broche: 550 mm

Système de fixation de l'extrémité supérieure de la broche: goupille métallique

Mécanisme d'éloignement/rapprochement viande-brûleur: broche coulissante

Bac de récupération amovible: rond en inox Ø400mm

Position du moteur: en haut, 230V/5W, 2rpm

Allumage: manuel

Matériau: inox/fer/acier galvanisé

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

Poids net: 26.5 kg - Poids brut: 29.5 kg

Dimensions d'emballage: 550 x 580 x 950mm

Famille de produits	Machine à kebab/Gyros
Type	4 brûleur à gaz infrarouges
Poids max. de la viande	35 kg
Puissance	10.8 kW
Dimensions	500 x 500 x 900 mm
Mode d'alimentation	Gaz: GPL, gaz naturel

### Accessoires

Verres thermo-résistants (vendu par deux)

Pelle

Bac de récupération amovible: rond en inox Ø 400mm

Support Broche: inox avec roulement à billes

Broche: 12x12 inox

Disque Broche: inox avec bordure extérieure renforcée

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](http://www.vimitex.gr)



## 903TR

Cette machine à kebab avec 3 brûleurs infrarouges est idéale pour une cuisson rapide. Elle est recommandée pour les restaurants à débit rapide qui ont besoin d'une machine simple, efficace et économique.

Pouvant griller tous types de viandes sans restrictions.

Le moteur est entièrement protégé à l'intérieur de la base, permettant un nettoyage sans efforts et un accès facile pour l'entretien.

### Caractéristique techniques

Puissance brûleurs : 3x3.5 kW

Brûleur infrarouge : plaque céramique double (2 x 132x92mm)

Position du brûleur : horizontale, 185x132mm

Grille protectrice des brûleurs: 1850°C

Contrôle des brûleurs individuelle

Boutons de contrôle : 3 vannes thermo-magnétiques

Boutons de réglage progressifs

Dispositif de sécurité: thermocouple

Longueur totale de la broche: 660 mm

Longueur utile de la broche: 580 mm

Système de fixation de l'extrémité supérieure de la broche: stoppeur

Mécanisme d'éloignement/rapprochement viande-brûleur: châssis coulissant

Tiroir de récupération amovible

Position du moteur: en bas, 230V/14W, 2rpm

Allumage: manuel

Matériau: inox/fer/acier galvanisé

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

Poids net: 36 kg - Poids brut: 40 kg

Dimensions d'emballage: 560 x 700 x 950mm

Famille de produits      Machine à kebab/Gyros

Type      3 brûleur à gaz infrarouges

Poids max. de la viande      40 kg

Puissance      10.5 kW

Dimensions      540 x 670 x 900 mm

Mode d'alimentation      Gaz: GPL, gaz naturel

### Accessoires

Verres thermo-résistants (vendu par deux)

Pelle

Support Broche: inox avec roulement à billes

Broche: 12x12 inox

Disque Broche: inox avec bordure extérieure renforcée

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](http://www.vimitex.gr)

## 903



Ce grill gyros à gaz est la solution la plus abordable pour un restaurant, hôtel ou snack-bar souhaitant incorporer de la viande kebab dans son menu.

Une goupille de fixation de la broche brevetée et un design épuré assurent une grande facilité d'usage et d'entretien.

Fait main à partir de matériaux très résistants, il libère son opérateur du temps qu'il passerait normalement à entretenir ce genre de machine.

### Caractéristique techniques

Puissance brûleurs : 3x2.7 kW

Brûleur infrarouge : plaque céramique simple

Position du brûleur : verticale, 150x105mm

Grille protectrice des brûleurs: 1850°C

Contrôle des brûleurs individuel

Boutons de contrôle : 3 vannes thermo-magnétiques

Boutons de réglage progressifs

Dispositif de sécurité: thermocouple

Longueur totale de la broche: 655 mm

Longueur utile de la broche: 550 mm

Système de fixation de l'extrémité supérieure de la broche: goupille métallique

Mécanisme d'éloignement/rapprochement viande-brûleur: broche coulissante

Bac de récupération amovible: rond en inox Ø400mm

Position du moteur: en haut, 230V/5W, 2rpm

Allumage: manuel

Matériau: inox/fer/acier galvanisé

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

Poids net: 23.5 kg - Poids brut: 26.5 kg

Dimensions d'emballage: 550 x 580 x 950mm

Famille de produits	Machine à kebab/Gyros
Type	3 brûleur à gaz infrarouges
Poids max. de la viande	20 kg
Puissance	8.1 kW
Dimensions	500 x 500 x 900 mm
Mode d'alimentation	Gaz: GPL, gaz naturel

### Accessoires

Verres thermo-résistants (vendu par deux)

Pelle

Bac de récupération amovible: rond en inox Ø 400mm

Support Broche: inox avec roulement à billes

Broche: 12x12 inox

Disque Broche: inox avec bordure extérieure renforcée

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](http://www.vimitex.gr)

## 906EL



Ce grill gyros est une solution idéale pour ces établissements où une machine électrique est demandée.

Haute performance et efficacité énergétique sont parmi ses atouts majeurs: ses 6 plaques de cuisson en vitrocéramiques européennes diffusent une forte chaleur infrarouge pour une consommation électrique totale de seulement 4.2kWh.

Elle garantit une grillade stable et savoureuse, tandis que son design épuré facilite son entretien et son utilisation.

### Caractéristique techniques

Eléments chauffants: 6x700 W

Position d'éléments chauffants: verticale, à deux côtés, à deux faces

Vitrocéramiques: Européennes

Boutons de contrôle : interrupteurs à 3 (4 positions)

Contrôle des éléments chauffants par deux

Commande central: Interrupteur marche/arrêt ON-OFF

Longueur totale de la broche: 830 mm

Longueur utile de la broche: 750 mm

Système de fixation de l'extrémité supérieure de la broche: collier à vis coulissant

Mécanisme d'éloignement/rapprochement viande-brûleur: broche coulissante

Bac de récupération amovible: rond en inox Ø440mm

Position du moteur: en haut, 230V/14W, 2rpm

Matériau: inox/fer/acier galvanisé

Poids net: 31.5 kg - Poids brut: 26.5 kg

Dimensions d'emballage: 550 x 580 x 1050mm

Famille de produits	Machine à kebab/Gyros
Type	6 radiants infrarouges électriques
Poids max. de la viande	60 kg
Puissance	4.2 kW
Dimensions	500 x 500 x 1010 mm
Alimentation électrique	400V/50Hz

### Accessoires

Verres thermo-résistants (vendu par deux)

Pelle

Bac de récupération amovible: rond en inox Ø 440mm

Support Broche: inox avec roulement à billes

Broche: 12x12 inox

Disque Broche: inox avec bordure extérieure renforcée

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](http://www.vimitex.gr)

## 904EL



Un grill gyros électrique économique, parfait pour des restaurants de petit à moyen débit. Il présente 4 plaques de cuisson infrarouges en vitrocéramique européennes, garantissant une cuisson parfaite pour tous types de viandes. Son design épuré et sa construction robuste assurent facilité d'entretien, fiabilité et solidité.

### Caractéristique techniques

Éléments chauffants: 4x700 W

Position d'éléments chauffants: verticale, à deux côtés, à deux faces

Vitrocéramiques: Européennes

Boutons de contrôle : interrupteurs à 3 (4 positions)

Dual heating element control Contrôle des éléments chauffants par deux

Commande central: Interrupteur marche/arrêt ON-OFF

Longueur totale de la broche: 655 mm

Longueur utile de la broche: 560 mm

Système de fixation de l'extrémité supérieure de la broche: goupille métallique

Mécanisme d'éloignement/rapprochement viande-brûleur: broche coulissante

Bac de récupération amovible: rond en inox Ø400mm

Position du moteur: en haut, 230V/5W, 2rpm

Matériau: inox/fer/acier galvanisé

Poids net: 23.5 kg - Poids brut: 26.5 kg

Dimensions d'emballage: 550 x 580 x 950mm

Famille de produits	Machine à kébab/Gyros
Type	4 radiants infrarouges électriques
Poids max. de la viande	35-40 kg
Puissance	2.8 kW
Dimensions	500 x 500 x 900 mm
Alimentation électrique	230V/50Hz

### Accessoires

Verres thermo-résistants (vendu par deux)

Pelle

Bac de récupération amovible: rond en inox Ø 400mm

Support Broche: inox avec roulement à billes

Broche: 12x12 inox

Disque Broche: inox avec bordure extérieure renforcée

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](http://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](http://www.vimitex.gr)

