



GRILLS & PLAQUES À SNACKER

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.

Les grills à gaz Vimitex sont sûrement nos appareils les mieux conçus et les plus évolués techniquement puisque la marque a été une des premières à les fabriquer en Grèce. Depuis, nous essayons toujours de produire une gamme à haut rendement qui reste facile à nettoyer. Nous considérons la place du grill à pierres de lave dans les cuisines professionnelles comme essentielle. Il se doit donc de répondre aux besoins de puissance, d'efficacité énergétique, de haute performance ainsi que de simplicité d'utilisation.

La gamme que nous vous présentons est assortie d'une variété de surfaces adaptées aux différents styles de cuisine. Nous avons soigneusement sélectionné des composants de contrôle de gaz de dernière technologie, des brûleurs extrêmement puissants et des matériaux résistants garantissant sécurité, fonctionnalité et solidité, intégrés à design élégant.

751



Grill vapeur à gaz à poser avec un brûleur puissant, offrant préchauffage rapide, haut rendement et vitesse.

L'appareil s'adapte parfaitement aux besoins des petits restaurants de grillades, snack-bars, débits de poissons et entreprises familiales.

Idéal pour toutes sortes de viandes, de poissons ou de légumes. La grille optionnelle en forme de "V" est parfaite pour les coupes de viandes grasses (biftecks, steaks hachés, côtes et saucisses) et la grille en forme de "S" pour des coupes encore plus grasses.

Le brûleur est conçu pour diffuser la chaleur de manière uniforme sur toute la surface de cuisson et le débit de gaz est géré par des boutons de réglage progressifs afin d'assurer un contrôle total de la température de la grille, évitant toute dépense d'énergie superflue et contribuant ainsi à une cuisine économe.

L'appareil est équipé d'une veilleuse de sécurité bien protégée, placée à l'avant de la machine pour en permettre un accès facile.

Un grill à gaz fiable et de haute performance, qui garantit une utilisation simple et une longue vie sans soucis.

Caractéristiques techniques

Brûleur: Fer, 1x12.6kW

Couvre-brûleur amovibles

Dispositif de contrôle: Valve thermomagnétique

Dispositif de sécurité: veilleuse

1 Tiroir à eau amovible

Système de retardation d'évaporation d'eau

Dimensions surface de cuisson: 340x510 mm

Surface de cuisson interchangeable

Allumage piézoélectrique

Boutons de réglage progressif

Pieds réglables

Famille de produits	Grillade à Gaz
Type	Grill vapeur simple à poser
Puissance	12.6 kW
Dimensions	400x700x300 (430) mm
Mode d'alimentation	Gaz: GPL, gaz naturel
Surface	Grille en barreaux inoxydable

Accessoires

Grille barbecue brevetée en fonte amovible et réversible (ronde et plate) 340x510 mm

Grille en fonte perforée et nervurée 340x510mm

Grille inox en "V" 340x510 mm

Grille inox en "S" 340x510mm

Grille inox en "S" 340x510mm

Grille en barreaux inoxydable 340x510 mm

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

Grill pierre de lave



751V

Un grill pierre de lave au gaz à poser avec un brûleur puissant, il garantit préchauffage rapide, haute performance de grillade et vitesse. Parfait pour les viandes maigres telles que les filets, biftecks et les brochettes, mais aussi pour les fruits de mer, les poissons et les légumes.

Les pierres de lave ajoutent une saveur fumée aux aliments mais sont une alternative -plus saine- au charbon de bois.

Ce modèle convient aux petits restaurants, snack-bars, et tables d'hôte spécialisés poissons. C'est aussi le grill auxiliaire préféré de plusieurs chefs cuisiniers qui s'en servent surtout pour leurs filets de bœufs.

Le brûleur est spécialement conçu pour chauffer les pierres de lave qui irradie de la chaleur sur une longue durée, permettant haut rendement et économies d'énergie. Le débit de gaz est réglé par des boutons de commande progressifs afin d'assurer un contrôle optimal de la température de la grille, évitant toute dépense d'énergie superflue et contribuant ainsi à une cuisine économe.

L'appareil est équipé d'une veilleuse de sécurité bien protégée, placée à l'avant de la machine pour en permettre un accès facile.

Un appareil solide et bien construit, facile à nettoyer et à entretenir pendant longtemps.

Caractéristiques techniques

Brûleur: Inoxydable, 1x10.6kW

Remplaçable protecteur du bruleur

Dispositif de contrôle: Valve thermomagnétique

Dispositif de sécurité: veilleuse

1 Tiroir à eau amovible

Système de retardation d'évaporation d'eau

Panier de pierres de lave amovibles haute temperature

Pierre de lave, sachet: 7kg

Dimensions surface de cuisson: 340x510 mm

Surface de cuisson interchangeable

Allumage piézoélectrique

Boutons de réglage progressif

Pieds réglables

Accessoires

Grille barbecue brevetée en fonte amovible et réversible (ronde et plate) 340x510 mm

Grille en fonte perforée et nervurée 340x510mm

Grille inox en "V" 340x510 mm

Grille inox en "W" 340x510mm

Grille inox en "S" 340x510mm

Grille en barreaux inoxydable 340x510 mm

Famille de produits	Grillade à Gaz
Type	Grill pierre de lave simple à poser
Puissance	10.6 kW
Dimensions	400x700x300 (430) mm
Mode d'alimentation	Gaz: GPL, gaz naturel
Surface	Grille en barreaux inoxydable

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

751 M



Caractéristiques techniques

Brûleur: Fer, 1x12.6kW

Couvre-brûleur amovibles

Dispositif de contrôle: Valve thermomagnétique

Dispositif de sécurité: veilleuse

1 Tiroir à eau amovible

Système de retardation d'évaporation d'eau

Dimensions surface de cuisson: 340x510 mm

Surface de cuisson interchangeable

Allumage piézoélectrique

Boutons de réglage progressif

Pieds réglables

Soubassement ouvert/fermé

Grill à gaz sur socle modulaire avec un brûleur puissant, offrant préchauffage rapide, haut rendement et vitesse.

L'appareil s'adapte parfaitement aux besoins des petits restaurants de grillades, snack-bars, débits de poissons et tables familiales.

Il est équipé d'une armoire basse, pour plus de rangement et de commodité.

Idéal pour toutes sortes de viandes, de poissons ou de légumes. La grille optionnelle en forme de "V" est parfaite pour les coupes de viandes grasses (biftecks, steaks hachés, côtes et saucisses) et la grille en forme de "S" pour des coupes encore plus grasses.

Le brûleur est conçu pour diffuser la chaleur de manière uniforme sur toute la surface de cuisson et le débit de gaz est géré par des boutons de réglage progressifs afin d'assurer un contrôle total de la température de la grille, évitant toute dépense d'énergie superflue et contribuant ainsi à une cuisine économe.

L'appareil est équipé d'une veilleuse de sécurité bien protégée, placée à l'avant de la machine pour en permettre un accès facile.

Un grill à gaz fiable et de haute performance, qui garantit une utilisation simple et une longue vie sans soucis.

Famille de produits	Grillade à Gaz
Type	Grill vapeur simple sur socle
Puissance	12.6 kW
Dimensions	400x700x850 (980) mm
Mode d'alimentation	Gaz: GPL, gaz naturel
Surface	Grille en barreaux inoxydable

Accessoires

Grille barbecue brevetée en fonte amovible et réversible (ronde et plate) 340x510 mm

Grille en fonte perforée et nervurée 340x510mm

Grille inox en "V" 340x510 mm

Grille inox en "V" 340x510mm

Grille inox en "S" 340x510mm

Grille en barreaux inoxydable 340x510 mm

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

Grill pierre de lave



751V M

Un grill pierre de lave au gaz sur socle modulaire avec un brûleur puissant, il garantit préchauffage rapide, haute performance de grillade et vitesse. Parfait pour les viandes maigres telles que les filets, les biftecks et les brochettes, mais aussi pour les fruits de mer, les poissons et les légumes. Il est équipé d'une armoire basse, pour plus de rangement et de commodité. Les pierres de lave ajoutent une saveur fumée aux aliments mais sont une alternative -plus saine- au charbon de bois.

L'appareil s'adapte parfaitement aux besoins des petits restaurants, snack-bars, et tables d'hôte spécialisés poissons. C'est aussi le grill auxiliaire préféré de plusieurs chefs cuisiniers qui s'en servent surtout pour leurs filets de bœufs.

Le brûleur est spécialement conçu pour chauffer les pierres de lave qui irradie de la chaleur sur une longue durée, permettant haut rendement et économies d'énergie.

Le débit de gaz est réglé par des boutons de commande progressifs afin d'assurer un contrôle optimal de la température de la grille, évitant toute dépense d'énergie superflue et contribuant ainsi à une cuisine économe.

L'appareil est équipé d'une veilleuse de sécurité bien protégée, placée à l'avant de la machine pour en permettre un accès facile.

Un appareil solide et bien construit, facile à nettoyer et à entretenir pendant longtemps.

Caractéristiques techniques

Brûleur: Inoxydable, 1x10.6kW

Remplaçable protecteur du bruleur

Dispositif de contrôle: Valve thermomagnétique

Dispositif de sécurité: veilleuse

1 Tiroir à eau amovible

Système de retardation d'évaporation d'eau

Panier de pierres de lave amovibles haute temperature

Pierre de lave, sachet: 7kg

Dimensions surface de cuisson: 340x510 mm

Surface de cuisson interchangeable

Allumage piézoélectrique

Boutons de réglage progressif

Pieds réglables

Soubassement ouvert/fermé

Accessoires

Grille barbecue brevetée en fonte amovible et réversible (ronde et plate) 340x510 mm

Grille en fonte perforée et nervurée 340x510mm

Grille inox en "V" 340x510 mm

Grille inox en "Λ" 340x510mm

Grille inox en "S" 340x510mm

Grille en barreaux inoxydable 340x510 mm

Famille de produits	Grillade à Gaz
Type	Grill pierre de lave simple sur socle
Puissance	10.6 kW
Dimensions	400x700x300 (430) mm
Mode d'alimentation	Gaz: GPL, gaz naturel
Surface	Grille en barreaux inoxydable

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

752



Caractéristiques techniques

Brûleur: Fer, 2x12.6kW

Couvre-bruleur amovibles

Dispositif de contrôle: Valve thermomagnétique

Dispositif de sécurité: veilleuse

2 Tiroirs à eau amovibles

Système de retardation d'évaporation d'eau

Dimensions surface de cuisson: 740x510 mm

Surface de cuisson interchangeable

Allumage piézoélectrique

Boutons de réglage progressif

Pieds réglables

Accessoires

Grille barbecue brevetée en fonte amovible et réversible (ronde et plate) 370x510 mm

Grille en fonte perforée et nervurée 370x510mm

Grille inox en "V" 370x510 mm

Grille inox en "S" 370x510mm

Grille inox en "S" 370x510mm

Grille en barreaux inoxydable 370x510 mm

Plaque à snacker 370x510mm

Un "best-seller", ce grill à gaz à deux brûleurs, convient aux restaurants, restaurants de grillades, snack-bars, restaurants de poisson et de fruits de mer ou autres établissements de restauration très fréquentés.

Un modèle déjà bien établi sur le marché, les professionnels l'apprécient pour son haut rendement, sa taille compacte, le choix des sept grilles interchangeables et son prix très abordable.

Idéal pour toutes sortes de viandes, de poissons ou de légumes. La grille optionnelle en forme de "V" est parfaite pour les coupes de viandes grasses (biftecks, steaks hachés, côtes et saucisses) et la grille en forme de "S" pour des coupes encore plus grasses.

Le brûleur est conçu pour diffuser la chaleur de manière uniforme sur toute la surface de cuisson et le débit de gaz est géré par des boutons de réglage progressifs afin d'assurer un contrôle total de la température de la grille, évitant toute dépense d'énergie superflue et contribuant ainsi à une cuisine économe.

Une veilleuse de sécurité bien protégée est placée à l'avant de la machine pour y permettre un accès facile.

Un grill à gaz fiable et de haute performance, qui garantit une utilisation simple et une longue vie sans soucis.

Famille de produits	Grillade à Gaz
Type	Grill vapeur double à poser
Puissance	25.2 kW
Dimensions	800x700x300 (430) mm
Mode d'alimentation	Gaz: GPL, gaz naturel
Surface	Grille en barreaux inoxydable

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

À deux niveaux



VIMITEX

TECHNOLOGY AND QUALITY

752 2L

Ce grill à gaz à deux brûleurs convient aux restaurants, restaurants de grillades et snack-bars à grand débit qui proposent une large sélection de brochettes de viandes grillées (souvlaki).

Les professionnels l'apprécient pour son haut rendement, sa taille compacte, le choix des sept grilles interchangeables et son prix très abordable.

C'est aussi idéal pour toutes sortes de viandes, de poissons ou de légumes. La grille optionnelle en forme de "V" est parfaite pour les coupes de viandes grasses (biftecks, steaks hachés, côtes et saucisses) et la grille en forme de "S" pour des coupes encore plus grasses.

Le brûleur est conçu pour diffuser la chaleur de manière uniforme sur toute la surface de cuisson et le débit de gaz est géré par des boutons de réglage progressifs afin d'assurer un contrôle total de la température de la grille, évitant toute dépense d'énergie superflue et contribuant ainsi à une cuisine économe.

Une veilleuse de sécurité bien protégée est placée à l'avant de la machine pour y permettre un accès facile.

Un grill à gaz fiable et de haute performance, qui garantit une utilisation simple et une longue vie sans soucis.

Caractéristiques techniques

Brûleur: Fer, 2x12.6kW

Couvre-brûleur amovibles

Dispositif de contrôle: Valve thermomagnétique

Dispositif de sécurité: veilleuse

2 Tiroirs à eau amovibles

Système de retardation d'évaporation d'eau

Dimensions surface de cuisson: 740x510 mm

Surface de cuisson interchangeable

Allumage piézoélectrique

Boutons de réglage progressif

Pieds réglables

Famille de produits	Grillade à Gaz
Type	Grill vapeur à poser double à 2 niveaux
Puissance	25.2 kW
Dimensions	800x700x300 (430) mm
Mode d'alimentation	Gaz: GPL, gaz naturel
Surface	Grille en barreaux inoxydable

Accessoires

Grille barbecue brevetée en fonte amovible et réversible (ronde et plate) 370x510 mm

Grille en fonte perforée et nervurée 370x510mm

Grille inox en "V" 370x510 mm

Grille inox en "Λ" 370x510mm

Grille inox en "S" 370x510mm

Grille en barreaux inoxydable 370x510 mm

Plaque à snacker 370x510mm

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

Grill pierre de lave



752V

Ce grill pierre de lave au gaz double brûleurs à poser est indispensable dans tous les restaurants, hôtels, débits de poissons et fruits de mer ou restaurants de grillades qui misent clairement sur la qualité et le goût.

Ses deux brûleurs puissants délivrent préchauffage rapide, haute performance de grillade et vitesse. Il est idéal pour des viandes telles que les filets, biftecks et brochettes, mais aussi pour les fruits de mer, le poisson et les légumes. Les pierres de lave ajoutent une saveur fumée aux grillades mais sont un choix plus sain que le charbon.

Les brûleurs sont spécialement conçu pour chauffer les pierres de lave qui irradie de la chaleur sur une longue durée, permettant haut rendement et économies d'énergie.

Le débit de gaz est réglé par des boutons de commande progressifs afin d'assurer un contrôle optimal de la température de la grille, évitant toute dépense d'énergie superflue et contribuant ainsi à une cuisine économe.

L'appareil est équipé d'une veilleuse de sécurité bien protégée, placée à l'avant de la machine pour en permettre un accès facile.

Un appareil solide et bien construit, facile à nettoyer et à entretenir pendant longtemps.

Caractéristiques techniques

Brûleur: Inoxydable, 2x10.6kW

Remplaçable protecteur du bruleur

Dispositif de contrôle: Valve thermomagnétique

Dispositif de sécurité: veilleuse

2 Tiroirs à eau amovibles

Système de retardation d'évaporation d'eau

Panier de pierres de lave amovibles haute température

Pierre de lave, sachet: 7kg

Dimensions surface de cuisson: 370x510 mm

Surface de cuisson interchangeable

Allumage piézoélectrique

Boutons de réglage progressif

Pieds réglables

Accessoires

Grille barbecue brevetée en fonte amovible et réversible (ronde et plate) 370x510 mm

Grille en fonte perforée et nervurée 370x510mm

Grille inox en "V" 370x510 mm

Grille inox en "Λ_/" 370x510mm

Grille inox en "S" 370x510mm

Grille en barreaux inoxydable 370x510 mm

Plaque à snacker 370x510mm

Famille de produits	Grillade à Gaz
Type	Grill pierre de lave double à poser
Puissance	21.2 kW
Dimensions	800x700x300 (430) mm
Mode d'alimentation	Gaz: GPL, gaz naturel
Surface	Grille en barreaux inoxydable

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



752 M

Grill à gaz à deux brûleurs, convient aux restaurants, restaurants de grillades, snack-bars, restaurants de poisson et de fruits de mer ou autres établissements de restauration très fréquentés.

Il est équipé d'une armoire basse, pour plus de rangement et de commodité.

Les professionnels l'apprécient pour son haut rendement, sa taille compacte, le choix des sept grilles interchangeables et son prix très abordable.

Idéal pour toutes sortes de viandes, de poissons ou de légumes. La grille optionnelle en forme de "V" est parfaite pour les coupes de viandes grasses (biftecks, steaks hachés, côtes et saucisses) et la grille en forme de "S" pour des coupes encore plus grasses.

Les brûleurs sont conçus pour diffuser la chaleur de manière uniforme sur toute la surface de cuisson et le débit de gaz est géré par des boutons de réglage progressifs afin d'assurer un contrôle total de la température de la grille, évitant toute dépense d'énergie superflue et contribuant ainsi à une cuisine économe.

L'appareil est équipé d'une veilleuse de sécurité bien protégée, placée à l'avant de la machine pour en permettre un accès facile.

Un grill à gaz fiable et de haute performance, qui garantit une utilisation simple et une longue vie sans soucis.

Caractéristiques techniques

Brûleur: Fer, 2x12.6kW

Couvre-brûleur amovibles

Dispositif de contrôle: Valve thermomagnétique

Dispositif de sécurité: veilleuse

2 Tiroirs à eau amovibles

Système de retardation d'évaporation d'eau

Dimensions surface de cuisson: 740x510 mm

Surface de cuisson interchangeable

Allumage piézoélectrique

Boutons de réglage progressif

Pieds réglables

Soubassement ouvert/fermé

Famille de produits	Grillade à Gaz
Type	Grill vapeur sur socle double
Puissance	25.2 kW
Dimensions	800x700x850/980 mm
Mode d'alimentation	Gaz: GPL, gaz naturel
Surface	Grille en barreaux inoxydable

Accessoires

Grille barbecue brevetée en fonte amovible et réversible (ronde et plate) 370x510 mm

Grille en fonte perforée et nervurée 370x510mm

Grille inox en "V" 370x510 mm

Grille inox en "Λ" 370x510mm

Grille inox en "S" 370x510mm

Grille en barreaux inoxydable 370x510 mm

Plaque à snacker 370x510mm

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

Grill pierre de lave



752V M

Ce grill pierre de lave double brûleurs à gaz, modulaire, sur socle, est indispensable dans tous les restaurants, hôtels, débits de poissons et fruits de mer ou restaurants de grillades qui misent clairement sur la qualité et le goût.

Ses deux brûleurs puissants délivrent préchauffage rapide, haute performance de grillade et vitesse. Parfait pour les viandes maigres telles que les biftecks et les brochettes, mais aussi pour les fruits de mer, les poissons et les légumes. Les pierres de lave ajoutent une saveur fumée aux grillades mais sont un choix plus sain que le charbon.

Les brûleurs sont spécialement conçu pour chauffer les pierres de lave qui irradie de la chaleur sur une longue durée, permettant haut rendement et économies d'énergie.

Le débit de gaz est réglé par des boutons de commande progressifs afin d'assurer un contrôle optimal de la température de la grille, évitant toute dépense d'énergie superflue et contribuant ainsi à une cuisine économe.

L'appareil est équipé d'une veilleuse de sécurité bien protégée, placée à l'avant de la machine pour en permettre un accès facile.

Un appareil solide et bien construit, facile à nettoyer et à entretenir pendant longtemps.

Caractéristiques techniques

Brûleur: Inoxydable, 2x10.6kW

Remplaçable protecteur du bruleur

Dispositif de contrôl: Valve thermomagnétique

Dispositif de sécurité: veilleuse

2 Tiroirs à eau amovibles

Système de retardation d'évaporation d'eau

Panier de pierres de lave amovibles haute temperature

Pierre de lave, sachet: 7kg

Dimensions surface de cuisson: 370x510 mm

Surface de cuisson interchangeable

Allumage piézoélectrique

Boutons de réglage progressif

Pieds réglables

Soubassement ouvert/fermé

Accessoires

Grille barbecue brevetée en fonte amovible et réversible (ronde et plate) 370x510 mm

Grille en fonte perforée et nervurée 370x510mm

Grille inox en "V" 370x510 mm

Grille inox en "Λ" 370x510mm

Grille inox en "S" 370x510mm

Grille en barreaux inoxydable 370x510 mm

Plaque à snacker 370x510mm

Famille de produits	Grillade à Gaz
Type	Grill pierre de lave sur socle double
Puissance	21.2 kW
Dimensions	800x700x850(980) mm
Mode d'alimentation	Gaz: GPL, gaz naturel
Surface	Grille en barreaux inoxydable

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

753



Caractéristiques techniques

Brûleur: Fer, 3x12.6kW

Couvre-brûleur amovibles

Dispositif de contrôle: Valve thermomagnétique

Dispositif de sécurité: veilleuse

3 Tiroirs à eau amovibles

Système de retardation d'évaporation d'eau

Dimensions surface de cuisson: 1110x510 mm

Surface de cuisson interchangeable

Allumage piézoélectrique

Boutons de réglage progressif

Pieds réglables

Accessoires

Grille barbecue brevetée en fonte amovible et réversible (ronde et plate) 370x510 mm

Grille en fonte perforée et nervurée 370x510mm

Grille inox en "V" 370x510 mm

Grille inox en "Λ" 370x510mm

Grille inox en "S" 370x510mm

Grille en barreaux inoxydable 370x510 mm

Plaque à snacker 370x510mm

Ce grill à gaz s'est avéré être un compagnon fidèle chez les chefs cuisiniers professionnels depuis quatre décennies. Il s'adapte bien aux débits importants des restaurants, grilladeries, snack-bars, restaurants de poissons et de fruits de mer ou autres établissements de restauration très fréquentés.

Ses trois brûleurs puissants sont conçus pour bien diffuser la chaleur sur toute la surface de cuisson et ses boutons de commande régulent le flux de gaz afin d'assurer un contrôle total de la température de la grille évitant toute dépense d'énergie superflue et contribuant ainsi à une cuisine économe.

La série de sept grilles interchangeable offre un grand choix de types de cuissons de tous genres de viandes, de poissons ou de légumes. Pour les viandes grasses (biftecks, steaks hachés, côtes et saucisses) nous suggérons la grille en forme de "V" et pour des coupes encore plus grasses, la grille en forme de "S".

Une veilleuse de sécurité bien protégée est placée à l'avant de l'appareil pour un accès facile.

Un grill à gaz fiable et à haut rendement, fabriqué à la main dans notre usine à partir des meilleurs composants et matériaux, il garantit dans la durée

Famille de produits	Grillade à Gaz
Type	Grill vapeur à poser avec 3 brûleurs
Puissance	37.8 kW
Dimensions	1200x700x300 (430) mm
Mode d'alimentation	Gaz: GPL, gaz naturel
Surface	Grille en barreaux inoxydable

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

Grill pierre de lave

753V



Caractéristiques techniques

Brûleur: Inoxydable, 3x10.6kW

Remplaçable protecteur du bruleur

Dispositif de contrôle: Valve thermomagnétique

Dispositif de sécurité: veilleuse

3 Tiroirs à eau amovibles

Système de retardation d'évaporation d'eau

Panier de pierres de lave amovibles haute temperature

Pierre de lave, sachet: 7kg

Dimensions surface de cuisson: 370x510 mm

Surface de cuisson interchangeable

Allumage piézoélectrique

Boutons de réglage progressif

Pieds réglables

Accessoires

Grille barbecue brevetée en fonte amovible et réversible (ronde et plate) 370x510 mm

Grille en fonte perforée et nervurée 370x510mm

Grille inox en "V" 370x510 mm

Grille inox en "U" 370x510mm

Grille inox en "S" 370x510mm

Grille en barreaux inoxydable 370x510 mm

Plaque à snacker 370x510mm

Cette robuste grill pierre de lave au gaz à poser avec trois brûleurs est la seule machine qui puisse satisfaire les gros besoins des restaurants, hôtels, restaurants de poissons et de fruits de mer ou encore de grillades très fréquentés, et dédiés à la qualité de leurs grillades de viande et de poisson.

Ses trois brûleurs puissants délivrent préchauffage rapide, haute performance de grillade et vitesse. Il est idéal pour des viandes telles que les filets, les biftecks et brochettes, mais aussi pour les fruits de mer, le poisson et les légumes. Les pierres de lave ajoutent une saveur fumée aux grillades mais sont un choix plus sain que le charbon.

Les brûleurs sont spécialement conçu pour chauffer les pierres de lave qui irradie de la chaleur sur une longue durée, permettant haut rendement et économies d'énergie.

Le débit de gaz est réglé par des boutons de commande progressifs afin d'assurer un contrôle optimal de la température de la grille, évitant toute dépense d'énergie superflue et contribuant ainsi à une cuisine économe.

L'appareil est équipé d'une veilleuse de sécurité bien protégée, placée à l'avant de la machine pour en permettre un accès facile.

Un grill à gaz fiable et à haut rendement, fabriqué à la main dans notre usine à partir des meilleurs composants et matériaux, il garantit dans la durée une utilisation simple et sans problèmes.

Famille de produits	Grillade à Gaz
Type	Grill pierre de lave à poser avec 3 brûleurs
Puissance	31.8 kW
Dimensions	1200x700x300(430) mm
Mode d'alimentation	Gaz: GPL, gaz naturel
Surface	Grille en barreaux inoxydable

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



753 M

Ce grill à gaz sur socle modulaire avec trois brûleurs est la seule machine qui puisse satisfaire les gros besoins des restaurants, hôtels, restaurants de poissons et de fruits de mer ou encore de grillades très fréquentés, et dédiés à la qualité de leurs grillades de viande et de poisson. Il s'adapte bien aux débits importants des restaurants, grilladeries, snack-bars, restaurants de poissons et de fruits de mer ou autres établissements de restauration très fréquentés. Il est équipé d'une armoire basse, pour plus de rangement et de commodité.

Ses trois brûleurs puissants sont conçus pour bien diffuser la chaleur sur toute la surface de cuisson et ses boutons de commande régulent le flux de gaz afin d'assurer un contrôle total de la température de la grille évitant toute dépense d'énergie superflue et contribuant ainsi à une cuisine économe.

La série de sept grilles interchangeable offre un grand choix de types de cuissons de tous genres de viandes, de poissons ou de légumes. Pour les viandes grasses (biftecks, steaks hachés, côtes et saucisses) nous suggérons la grille en forme de "V" et pour des coupes encore plus grasses, la grille en forme de "S".

Une veilleuse de sécurité bien protégée est placée à l'avant de l'appareil pour un accès facile.

Un grill à gaz fiable et à haut rendement, fabriqué à la main dans notre usine à partir des meilleurs composants et matériaux, il garantit dans la durée une utilisation simple et sans problèmes.

Caractéristiques techniques

Brûleur: Fer, 3x12.6kW

Couvre-brûleur amovibles

Dispositif de contrôle: Valve thermomagnétique

Dispositif de sécurité: veilleuse

3 Tiroirs à eau amovibles

Système de retardation d'évaporation d'eau

Dimensions surface de cuisson: 1110x510 mm

Surface de cuisson interchangeable

Allumage piézoélectrique

Boutons de réglage progressif

Pieds réglables

Soubassement ouvert/fermé

Accessoires

Grille barbecue brevetée en fonte amovible et réversible (ronde et plate) 370x510 mm

Grille en fonte perforée et nervurée 370x510mm

Grille inox en "V" 370x510 mm

Grille inox en "Λ"/" 370x510mm

Grille inox en "S" 370x510mm

Grille en barreaux inoxydable 370x510 mm

Plaque à snacker 370x510mm

Famille de produits	Grillade à Gaz
Type	Grill vapeur sur socle avec 3 brûleurs
Puissance	37.8 kW
Dimensions	1200x700x850/980 mm
Mode d'alimentation	Gaz: GPL, gaz naturel
Surface	Grille en barreaux inoxydable

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

Grill pierre de lave

753V M



Caractéristiques techniques

Brûleur: Inoxydable, 3x10.6kW

Remplaçable protecteur du bruleur

Dispositif de contrôl: Valve thermomagnétique

Dispositif de sécurité: veilleuse

3 Tiroirs à eau amovibles

Système de retardation d'évaporation d'eau

Panier de pierres de lave amovibles haute temperature

Pierre de lave, sachet: 7kg

Dimensions surface de cuisson: 370x510 mm

Surface de cuisson interchangeable

Allumage piézoélectrique

Boutons de réglage progressif

Pieds réglables

Soubassement ouvert/fermé

Accessoires

Grille barbecue brevetée en fonte amovible et réversible (ronde et plate) 370x510 mm

Grille en fonte perforée et nervurée 370x510mm

Grille inox en "V" 370x510 mm

Grille inox en "Λ" 370x510mm

Grille inox en "S" 370x510mm

Grille en barreaux inoxydable 370x510 mm

Plaque à snacker 370x510mm

Ce robuste grill pierre de lave à gaz sur socle avec 3 brûleurs est la seule machine qui puisse satisfaire les gros besoins des restaurants, hôtels, restaurants de poissons et de fruits de mer ou encore de grillades très fréquentés, et dédiés à la qualité de leurs grillades de viande et de poisson. Il est équipé d'une armoire basse, pour plus de rangement et de commodité.

Ses trois brûleurs puissants délivrent préchauffage rapide, haute performance de grillade et vitesse. Parfait pour les viandes maigres telles que les biftecks et les brochettes, mais aussi pour les fruits de mer, les poissons et les légumes. Les pierres de lave ajoutent une saveur fumée aux grillades mais sont un choix plus sain que le charbon.

Les brûleurs sont spécialement conçus pour chauffer les pierres de lave qui irradient de la chaleur sur une longue durée, permettant haut rendement et économies d'énergie.

Le débit de gaz est réglé par des boutons de commande progressifs afin d'assurer un contrôle optimal de la température de la grille, évitant toute dépense d'énergie superflue et contribuant ainsi à une cuisine économe.

L'appareil est équipé d'une veilleuse de sécurité bien protégée, placée à l'avant de la machine pour en permettre un accès facile.

Un grill à gaz fiable et à haut rendement, fabriqué à la main dans notre usine à partir des meilleurs composants et matériaux, il garantit dans la durée une utilisation simple et sans problèmes.

Famille de produits	Grillade à Gaz
Type	Grill pierre de lave sur socle avec 3 brûleurs
Puissance	31.8 kW
Dimensions	1200x700x850(980) mm
Mode d'alimentation	Gaz: GPL, gaz naturel
Surface	Grille en barreaux inoxydable

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

754



Caractéristiques techniques

Brûleur: Fer, 4x12.6kW

Couvre-bruleur amovibles

Dispositif de contrôl: Valve thermomagnétique

Dispositif de sécurité: veilleuse

4 Tiroirs à eau amovibles

Système de retardation d'évaporation d'eau

Dimensions surface de cuisson: 1480x510 mm

Surface de cuisson interchangeable

Allumage piézoélectrique

Boutons de réglage progressif

Pieds réglables

Ce modèle est le plus large de la famille des grills Vimitex et il est en constante production depuis plusieurs années. Il est conçu pour répondre aux exigences rigoureuses des professionnels dans tous types de cuisines professionnelles à haut débit.

Ses quatre brûleurs puissants sont conçus pour bien diffuser la chaleur sur toute la surface de cuisson et ses boutons de commande régulent le flux de gaz afin d'assurer un contrôle total de la température de la grille évitant toute dépense d'énergie superflue et contribuant ainsi à une cuisine économe.

La série de sept grilles interchangeables offre un grand choix de types de cuissons de tous genres de viandes, de poissons ou de légumes. Pour les viandes grasses (biftecks, steaks hachés, côtes et saucisses) nous suggérons la grille en forme de "V" et pour des coupes encore plus grasses, la grille en forme de "S".

Une veilleuse de sécurité bien protégée est placée à l'avant de l'appareil pour un accès facile.

Un grill à gaz fiable et à haut rendement, fabriqué à la main dans notre usine à partir des meilleurs composants et matériaux, il garantit dans la durée une utilisation simple et sans problèmes.

Famille de produits	Grillade à Gaz
Type	Grill vapeur à poser avec 4 brûleurs
Puissance	50.4 kW
Dimensions	1600x700x300(430) mm
Mode d'alimentation	Gaz: GPL, gaz naturel
Surface	Grille en barreaux inoxydable

Accessoires

Grille barbecue brevetée en fonte amovible et réversible (ronde et plate) 370x510 mm

Grille en fonte perforée et nervurée 370x510mm

Grille inox en "V" 370x510 mm

Grille inox en "V" 370x510mm

Grille inox en "S" 370x510mm

Grille en barreaux inoxydable 370x510 mm

Plaque à snacker 370x510mm

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

Grill pierre de lave



VIMITEX
TECHNOLOGY AND QUALITY

754V

Le plus grand grill pierre de lave au gaz à poser de notre gamme et la seule machine qui puisse répondre aux exigences culinaires particulières des restaurants, hôtels, restaurants de poisson et de fruits de mer ou "steakhouse" à haut débit souhaitant proposer la meilleure qualité possible de viandes et de poissons grillés.

Ses quatre brûleurs puissants délivrent préchauffage rapide, haute performance de grillade et vitesse. Il est idéal pour des viandes telles que les filets, biftecks et brochettes, mais aussi pour les fruits de mer, le poisson et les légumes. Les pierres de lave ajoutent une saveur fumée aux grillades mais sont un choix plus sain que le charbon.

Les brûleurs sont spécialement conçus pour chauffer les pierres de lave qui irradient de la chaleur sur une longue durée, permettant haut rendement et économies d'énergie.

Le débit de gaz est réglé par des boutons de commande progressifs afin d'assurer un contrôle optimal de la température de la grille, évitant toute dépense d'énergie superflue et contribuant ainsi à une cuisine économe.

L'appareil est équipé d'une veilleuse de sécurité bien protégée, placée à l'avant de la machine pour en permettre un accès facile.

Un grill à gaz fiable et à haut rendement, fabriqué à la main dans notre usine à partir des meilleurs composants et matériaux, il garantit dans la durée une utilisation simple et sans problèmes.

Caractéristiques techniques

Brûleur: Inoxydable, 4x10.6kW

Remplaçable protecteur du brûleur

Dispositif de contrôle: Valve thermomagnétique

Dispositif de sécurité: veilleuse

4 Tiroirs à eau amovibles

Système de retardation d'évaporation d'eau

Panier de pierres de lave amovibles haute température

Pierre de lave, sachet: 7kg

Dimensions surface de cuisson: 370x510 mm

Surface de cuisson interchangeable

Allumage piézoélectrique

Boutons de réglage progressif

Pieds réglables

Accessoires

Grille barbecue brevetée en fonte amovible et réversible (ronde et plate) 370x510 mm

Grille en fonte perforée et nervurée 370x510mm

Grille inox en "V" 370x510 mm

Grille inox en "Λ" 370x510mm

Grille inox en "S" 370x510mm

Grille en barreaux inoxydable 370x510 mm

Plaque à snacker 370x510mm

Famille de produits	Grillade à Gaz
Type	Grill pierre de lave à poser avec 4 brûleurs
Puissance	42.4 kW
Dimensions	1600x700x300(430) mm
Mode d'alimentation	Gaz: GPL, gaz naturel
Surface	Grille en barreaux inoxydable

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](#)

754 M



Caractéristiques techniques

Brûleur: Fer, 4x12.6kW

Couvre-brûleur amovibles

Dispositif de contrôle: Valve thermomagnétique

Dispositif de sécurité: veilleuse

4 Tiroirs à eau amovibles

Système de retardation d'évaporation d'eau

Dimensions surface de cuisson: 1480x510 mm

Surface de cuisson interchangeable

Allumage piézoélectrique

Boutons de réglage progressif

Pieds réglables

Soubassement ouvert/fermé

Accessoires

Grille barbecue brevetée en fonte amovible et réversible (ronde et plate) 370x510 mm

Grille en fonte perforée et nervurée 370x510mm

Grille inox en "V" 370x510 mm

Grille inox en "Λ" 370x510mm

Grille inox en "S" 370x510mm

Grille en barreaux inoxydable 370x510 mm

Plaque à snacker 370x510mm

Ce modèle est le plus large de la famille des grills Vimitex et il est en constante production depuis plusieurs années. Il est conçu pour répondre aux exigences rigoureuses des professionnels dans tous types de cuisines professionnelles à haut débit. Il est équipé d'une armoire basse, pour plus de rangement et de commodité.

Ses quatre brûleurs puissants sont conçus pour bien diffuser la chaleur sur toute la surface de cuisson et ses boutons de commande régulent le flux de gaz afin d'assurer un contrôle total de la température de la grille évitant toute dépense d'énergie superflue et contribuant ainsi à une cuisine économe.

La série de sept grilles interchangeable offre un grand choix de types de cuissons de tous genres de viandes, de poissons ou de légumes. Pour les viandes grasses (biftecks, steaks hachés, côtes et saucisses) nous suggérons la grille en forme de "V" et pour des coupes encore plus grasses, la grille en forme de "S". Une veilleuse de sécurité bien protégée est placée à l'avant de l'appareil pour un accès facile.

Un grill à gaz fiable et à haut rendement, fabriqué à la main dans notre usine à partir des meilleurs composants et matériaux, il garantit dans la durée une utilisation simple et sans problèmes.

Famille de produits	Grillade à Gaz
Type	Grill vapeur sur socle avec 4 brûleurs
Puissance	50.4 kW
Dimensions	1600x700x850(980) mm
Mode d'alimentation	Gaz: GPL, gaz naturel
Surface	Grille en barreaux inoxydable

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

Grill pierre de lave



VIMITEX

TECHNOLOGY AND QUALITY

754V M

Le plus grand grill pierre de lave au gaz à poser de notre gamme et la seule machine qui puisse répondre aux exigences culinaires particulières des restaurants, hôtels, restaurants de poisson et de fruits de mer ou "steakhouse" à haut débit souhaitant proposer la meilleure qualité possible de viandes et de poissons grillés. Il est équipé d'une armoire basse, pour plus de rangement et de commodité.

Ses quatre brûleurs puissants délivrent préchauffage rapide, haute performance de grillade et vitesse. Il est idéal pour des viandes telles que les filets, biftecks et brochettes, mais aussi pour les fruits de mer, le poisson et les légumes. Les pierres de lave ajoutent une saveur fumée aux grillades mais sont un choix plus sain que le charbon.

Les brûleurs sont spécialement conçus pour chauffer les pierres de lave qui irradient de la chaleur sur une longue durée, permettant haut rendement et économies d'énergie.

Le débit de gaz est réglé par des boutons de commande progressifs afin d'assurer un contrôle optimal de la température de la grille, évitant toute dépense d'énergie superflue et contribuant ainsi à une cuisine économe.

L'appareil est équipé d'une veilleuse de sécurité bien protégée, placée à l'avant de la machine pour en permettre un accès facile.

Un grill à gaz fiable et à haut rendement, fabriqué à la main dans notre usine à partir des meilleurs composants et matériaux, il garantit dans la durée une utilisation simple et sans problèmes.

Caractéristiques techniques

Brûleur: Inoxydable, 4x10.6kW

Remplaçable protecteur du brûleur

Dispositif de contrôle: Valve thermomagnétique

Dispositif de sécurité: veilleuse

4 Tiroirs à eau amovibles

Système de retardation d'évaporation d'eau

Panier de pierres de lave amovibles haute température

Pierre de lave, sachet: 7kg

Dimensions surface de cuisson: 370x510 mm

Surface de cuisson interchangeable

Allumage piézoélectrique

Boutons de réglage progressif

Pieds réglables

Soubassement ouvert/fermé

Accessoires

Grille barbecue brevetée en fonte amovible et réversible (ronde et plate) 370x510 mm

Grille en fonte perforée et nervurée 370x510mm

Grille inox en "V" 370x510 mm

Grille inox en "Λ" 370x510mm

Grille inox en "S" 370x510mm

Grille en barreaux inoxydable 370x510 mm

Plaque à snacker 370x510mm

Famille de produits	Grillade à Gaz
Type	Grill pierre de lave sur socle avec 4 brûleurs
Puissance	42.4 kW
Dimensions	1600x700x850(980) mm
Mode d'alimentation	Gaz: GPL, gaz naturel
Surface	Grille en barreaux inoxydable

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

Product designed by Athanasios Babalis

751K



Caractéristiques techniques

Brûleur: Fer, 1x12.6kW

Couvre-brûleur amovibles

Dispositif de contrôle: Valve thermomagnétique

Dispositif de sécurité: veilleuse

1 Tiroir à eau amovible

Système de retardation d'évaporation d'eau

Dimensions surface de cuisson: 350x510 mm

Surface de cuisson interchangeable

Allumage piézoélectrique

Boutons de réglage progressif

Pieds réglables

Accessoires

Grille barbecue brevetée en fonte amovible et réversible (ronde et plate) 370x510 mm

Grille en fonte perforée et nervurée 370x510mm

Grille inox en "V" 370x510 mm

Grille inox en "Λ"/" 370x510mm

Grille inox en "S" 370x510mm

Grille en barreaux inoxydable 370x510 mm

Un grill au gaz à poser avec un brûleur ultra puissant permettant une montée en température rapide et offrant vitesse et haute performance.

Sa taille s'adapte commodément aux plans de travail étroits des petites grilladeries, snack-bars, restaurants de poissons et de fruits de mer ou entreprises familiales à débit modeste.

Idéal pour toutes sortes de viandes, de poissons ou de légumes. La grille optionnelle en forme de "V" est parfaite pour les coupes de viandes grasses (biftecks, steaks hachés, côtes et saucisses) et la grille en forme de "S" pour des coupes encore plus grasses.

Le brûleur est conçu pour diffuser la chaleur de manière uniforme sur toute la surface de cuisson et le débit de gaz est géré par des boutons de réglage progressifs afin d'assurer un contrôle total de la température de la grille, évitant toute dépense d'énergie superflue et contribuant ainsi à une cuisine économe.

L'appareil est équipé d'une veilleuse de sécurité bien protégée, placée à l'avant de la machine pour en permettre un accès facile.

Un grill à gaz fiable et de haute performance, qui garantit une utilisation simple et une longue vie sans soucis.

Famille de produits	Grillade à Gaz
Type	Grill vapeur à poser avec 1 brûleur
Puissance	12.6 kW
Dimensions	580x460x300 (430) mm
Mode d'alimentation	Gaz: GPL, gaz naturel
Surface	Grille en barreaux inoxydable

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

Product designed by Athanasios Babalis



752K

Ce grill au gaz à double brûleurs est recommandé pour les plans de travail étroits de grilladeries, snack-bars, restaurants de poisson et fruits de mer et autres établissements de moyen à haut débit. Les professionnels l'apprécient car il associe haute performance, taille compacte et un choix de sept grilles interchangeables à un prix très compétitif.

Le deux brûleurs sont conçus pour diffuser la chaleur de manière uniforme sur toute la surface de cuisson et le débit de gaz est géré par des boutons de réglage progressifs afin d'assurer un contrôle total de la température de la grille, évitant toute dépense d'énergie superflue et contribuant ainsi à une cuisine économe.

L'appareil est équipé d'une veilleuse de sécurité bien protégée, placée à l'avant de la machine pour en permettre un accès facile.

Un grill à gaz fiable et de haute performance, qui garantit une utilisation simple et une longue vie sans soucis.

Caractéristiques techniques

Brûleur: Fer, 2x12.6kW

Couvre-bruleur amovibles

Dispositif de contrôl: Valve thermomagnétique

Dispositif de sécurité: veilleuse

1 Tiroir à eau amovible

Système de retardation d'évaporation d'eau

Dimensions surface de cuisson: 350x1020 mm

Surface de cuisson interchangeable

Allumage piézoélectrique

Boutons de réglage progressif

Pieds réglables

Famille de produits Grillade à Gaz

Type Grill vapeur à poser avec 2 brûleurs

Puissance 25.2 kW

Dimensions 1080x460x300 (430) mm

Mode d'alimentation Gaz: GPL, gaz naturel

Surface Grille en barreaux inoxydable

Accessoires

Grille barbecue brevetée en fonte amovible et réversible (ronde et plate) 370x510 mm

Grille en fonte perforée et nervurée 370x510mm

Grille inox en "V" 370x510 mm

Grille inox en "Λ" 370x510mm

Grille inox en "S" 370x510mm

Grille en barreaux inoxydable 370x510 mm

Plaque à snacker 370x510mm

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

Product designed by [Athanasios Babalis](#)



751 FT

Ce grillade plaque à snacker au gaz à poser convient aux restaurants de grillades, snacks, hôtels, restaurants de poisson et fruits de mer ou autres restaurants à petit débit. Il est adaptée à une grande variété d'aliments: viandes, poissons, fruits de mer, mais aussi œufs, bacon, pancakes, pain perdu, légumes et à peu près tout autre aliment qu'on puisse griller ou faire revenir à l'huile.

La plaque lisse assure une montée en température rapide et ne produit ni fumée ni embrasement. Elle est extrêmement facile à nettoyer avec un chiffon humide, une spatule ou un racloir. La surface en acier inoxydable est peu collante et facile à entretenir.

Un bac récupère les graisses de cuisson, facilitant ainsi l'utilisation et le lavage de l'appareil.

Le brûleur est conçu pour répartir la chaleur sur toute la zone de cuisson et des boutons de commande régulent le flux de gaz afin d'assurer un contrôle optimal de la température de la plaque, évitant toute dépense d'énergie superflue et contribuant ainsi à une cuisine économe.

Une veilleuse de sécurité bien protégée est placée à l'avant de la machine pour un accès facile.

Un grill à gaz fiable et à haut rendement, fabriqué à la main dans notre usine à partir des meilleurs composants et matériaux, il garantit dans la durée une utilisation simple et sans problèmes.

Caractéristiques techniques

Brûleur: Fer, 1x8kW

Dispositif de contrôle: Valve thermomagnétique / Valve thermostatique en option

Dispositif de sécurité: veilleuse

Surface: acier / acier inoxydable

1 Bac à eau amovible

Dimensions surface de cuisson: 400x525 mm

Allumage piézoélectrique

Boutons de réglage progressif

Pieds réglables

Famille de produits	Grillade à Gaz
Type	Plaque à snacker à poser avec 1 brûleur
Puissance	8 kW
Dimensions	400x700x300 (430) mm
Mode d'alimentation	Gaz: GPL, gaz naturel
Surface	Acier inoxydable

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



751FT M

Ce grillade plaque à snacker au gaz sur base convient aux restaurants de grillades, snacks, hôtels, restaurants de poisson et fruits de mer ou autres restaurants à petit débit. Il est adaptée à une grande variété d'aliments: viandes, poissons, fruits de mer, mais aussi œufs, bacon, pancakes, pain perdu, légumes et à peu près tout autre aliment qu'on puisse griller ou faire revenir à l'huile. Il est équipé d'une armoire basse, pour plus de rangement et de commodité.

La plaque lisse assure une montée en température rapide et ne produit ni fumée ni embrasement. Elle est extrêmement facile à nettoyer avec un chiffon humide, une spatule ou un racloir. La surface en acier inoxydable est peu collante et facile à entretenir.

Un bac récupère les graisses de cuisson, facilitant ainsi l'utilisation et le lavage de l'appareil.

Le brûleur est conçu pour répartir la chaleur sur toute la zone de cuisson et des boutons de commande régulent le flux de gaz afin d'assurer un contrôle optimal de la température de la plaque, évitant toute dépense d'énergie superflue et contribuant ainsi à une cuisine économe.

Une veilleuse de sécurité bien protégée est placée à l'avant de la machine pour un accès facile.

Un grill à gaz fiable et à haut rendement, fabriqué à la main dans notre usine à partir des meilleurs composants et matériaux, il garantit dans la durée une utilisation simple et sans problèmes.

Caractéristiques techniques

Brûleur: Fer, 1x8kW

Dispositif de contrôle: Valve thermomagnétique / Valve thermostatique en option

Dispositif de sécurité: veilleuse

Surface: acier / acier inoxydable

1 Bac à eau amovible

Dimensions surface de cuisson: 400x525 mm

Allumage piézoélectrique

Boutons de réglage progressif

Pieds réglables

Soubassement ouvert/fermé

Famille de produits	Grillade à Gaz
Type	Plaque à snacker sur socle avec 1 brûleur
Puissance	8 kW
Dimensions	400x700x860 (980) mm
Mode d'alimentation	Gaz: GPL, gaz naturel
Surface	Acier inoxydable

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



752FT

Ce grillade plaque à snacker au gaz à poser convient aux restaurants de grillades, snacks, hôtels, restaurants de poisson et fruits de mer ou autres restaurants de moyen à haut débit. Il est adaptée à une grande variété d'aliments: viandes, poissons, fruits de mer, mais aussi œufs, bacon, pancakes, pain perdu, légumes et à peu près tout autre aliment qu'on puisse griller ou faire revenir à l'huile.

La plaque lisse assure une montée en température rapide et ne produit ni fumée ni embrasement. Elle est extrêmement facile à nettoyer avec un chiffon humide, une spatule ou un racloir. La surface en acier inoxydable est peu collante et facile à entretenir.

Un bac récupère les graisses de cuisson, facilitant ainsi l'utilisation et le lavage de l'appareil.

Les brûleurs sont conçus pour répartir la chaleur sur toute la zone de cuisson et des boutons de commande régulent le flux de gaz afin d'assurer un contrôle optimal de la température de la plaque, évitant toute dépense d'énergie superflue et contribuant ainsi à une cuisine économe.

Une veilleuse de sécurité bien protégée est placée à l'avant de la machine pour un accès facile.

Un grill à gaz fiable et à haut rendement, fabriqué à la main dans notre usine à partir des meilleurs composants et matériaux, il garantit dans la durée une utilisation simple et sans problèmes.

Caractéristiques techniques

Brûleur: Fer, 2x8kW

Dispositif de contrôle: Valve thermomagnétique / Valve thermostatique en option

Dispositif de sécurité: veilleuse

Surface: acier / acier inoxydable

1 Bac à eau amovible

Dimensions surface de cuisson: 800x525 mm

Allumage piézoélectrique

Boutons de réglage progressif

Pieds réglables

Famille de produits	Grillade à Gaz
Type	Plaque à snacker à poser avec 2 brûleur
Puissance	16 kW
Dimensions	800x700x300 (430) mm
Mode d'alimentation	Gaz: GPL, gaz naturel
Surface	Acier inoxydable

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

752FT M



Caractéristiques techniques

Brûleur: Fer, 2x8kW

Dispositif de contrôle: Valve thermomagnétique /
Valve thermostatique en option

Dispositif de sécurité: veilleuse

Surface: acier / acier inoxydable

1 Bac à eau amovible

Dimensions surface de cuisson: 800x525 mm

Allumage piézoélectrique

Boutons de réglage progressif

Pieds réglables

Soubassement ouvert/fermé

Ce grillade plaque à snacker à gaz convient aux restaurants de grillades, snacks, hôtels, restaurants de poisson et fruits de mer ou autres restaurants de moyen à haut débit. Il est adaptée à une grande variété d'aliments: viandes, poissons, fruits de mer, mais aussi œufs, bacon, pancakes, pain perdu, légumes et à peu près tout autre aliment qu'on puisse griller ou faire revenir à l'huile. Il est équipé d'une armoire basse, pour plus de rangement et de commodité.

La plaque lisse assure une montée en température rapide et ne produit ni fumée ni embrasement. Elle est extrêmement facile à nettoyer avec un chiffon humide, une spatule ou un racloir. La surface en acier inoxydable est peu collante et facile à entretenir.

Un bac récupère les graisses de cuisson, facilitant ainsi l'utilisation et le lavage de l'appareil.

Les brûleurs sont conçus pour répartir la chaleur sur toute la zone de cuisson et des boutons de commande régulent le flux de gaz afin d'assurer un contrôle optimal de la température de la plaque, évitant toute dépense d'énergie superflue et contribuant ainsi à une cuisine économe.

Une veilleuse de sécurité bien protégée est placée à l'avant de la machine pour un accès facile.

Un grill à gaz fiable et à haut rendement, fabriqué à la main dans notre usine à partir des meilleurs composants et matériaux, il garantit dans la durée une utilisation simple et sans problèmes.

Famille de produits	Grillade à Gaz
Type	Plaque à snacker sur socle avec 2 brûleur
Puissance	16 kW
Dimensions	800x700x860 (980) mm
Mode d'alimentation	Gaz: GPL, gaz naturel
Surface	Acier inoxydable

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

751CHR



Caractéristiques techniques

Brûleur: Fer, 1x8kW

Dispositif de contrôle: Valve thermostatique

Dispositif de sécurité: veilleuse

Surface: acier chromé

1 Bac à eau amovible

Dimensions surface de cuisson: 400x525 mm

Allumage piézoélectrique

Réglage thermostatique

Pieds réglables

En plus d'être esthétique, ce grill chromé et haut-de-gamme offre un rendement incroyable afin de répondre aux besoins des chefs gastronomiques les plus exigeants. Il convient aux petits restaurants de grillades, snack-bars, hôtels, bars à vin et restaurants qui sont les plus exigeants sur la qualité de leurs grillades.

Sa caractéristique particulière est sa plaque de cuisson non poreuse qui ne colle pas et n'absorbe pas les odeurs, d'autant plus polyvalence qu'elle permet la préparation de plusieurs plats différents à la fois.

Sa surface chromée-miroir permet une montée en température rapide, mais réduit la déperdition de chaleur et ne produit ni fumée ni embrasement. C'est pourquoi il est l'outil idéal des petits espaces confinés ou des cuisines en saisons chaudes.

Ce grill chromé à poser est apte à préparer une grande variété d'aliments tels que des viandes, des poissons, des fruits de mer, mais aussi des œufs, du bacon, des pancakes, du pain perdu, des légumes et à peu près tout autre aliment que l'on puisse griller ou faire revenir à l'huile.

Il est extrêmement facile à nettoyer avec un chiffon humide ou une spatule, afin d'éviter d'abîmer la surface.

Il est équipé d'une veilleuse bien protégée, placée à l'avant de l'appareil pour pouvoir y accéder facilement et d'une commande par thermostat pour plus de précision et sécurité.

Un appareil simple mais efficace assurant une grande facilité d'emploi et d'excellents résultats culinaires.

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

Product designed by Athanasios Babalis

Famille de produits	Grillade à Gaz
Type	Grill chromé à poser avec 1 brûleur
Puissance	8 kW
Dimensions	400x700x300 (430) mm
Mode d'alimentation	Gaz: GPL, gaz naturel
Surface	Acier chromé

751CHR M



Caractéristiques techniques

Brûleur: Fer, 1x8kW

Dispositif de contrôle: Valve thermostatique

Dispositif de sécurité: veilleuse

Surface: acier chromé

1 Bac à eau amovible

Dimensions surface de cuisson: 400x525 mm

Allumage piézoélectrique

Réglage thermostatique

Pieds réglables

Soubassement ouvert/fermé

En plus d'être esthétique, ce grill chromé et haut-de-gamme offre un rendement incroyable afin de répondre aux besoins des chefs gastronomiques les plus exigeants. Il convient aux petits restaurants de grillades, snack-bars, hôtels, bars à vin et restaurants qui sont les plus exigeants sur la qualité de leurs grillades. Il est équipé d'une armoire basse, pour plus de rangement et de commodité.

Sa caractéristique particulière est sa plaque de cuisson non poreuse qui ne colle pas et n'absorbe pas les odeurs, d'autant plus polyvalence qu'elle permet la préparation de plusieurs plats différents à la fois.

Sa surface chromée-miroir permet une montée en température rapide, mais réduit la déperdition de chaleur et ne produit ni fumée ni embrasement. C'est pourquoi il est l'outil idéal des petits espaces confinés ou des cuisines en saisons chaudes.

Ce grill chromé à poser est apte à préparer une grande variété d'aliments tels que des viandes, des poissons, des fruits de mer, mais aussi des œufs, du bacon, des pancakes, du pain perdu, des légumes et à peu près tout autre aliment que l'on puisse griller ou faire revenir à l'huile.

Il est extrêmement facile à nettoyer avec un chiffon humide ou une spatule, afin d'éviter d'abîmer la surface.

Il est équipé d'une veilleuse bien protégée, placée à l'avant de l'appareil pour pouvoir y accéder facilement et d'une commande par thermostat pour plus de précision et sécurité.

Un appareil simple mais efficace assurant une grande facilité d'emploi et d'excellents résultats culinaires.

Famille de produits	Grillade à Gaz
Type	Grill chromé sur socle avec 1 brûleur
Puissance	8 kW
Dimensions	400x700x860 (980) mm
Mode d'alimentation	Gaz: GPL, gaz naturel
Surface	Acier chromé

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



752CHR

En plus d'être esthétique, ce grill chromé et haut-de-gamme offre un rendement incroyable afin de répondre aux besoins des chefs gastronomiques les plus exigeants. Il convient de moyen à haut débit restaurants de grillades, snack-bars, hôtels, bars à vin et restaurants qui sont les plus exigeants sur la qualité de leurs grillades.

Sa caractéristique particulière est sa plaque de cuisson non poreuse qui ne colle pas et n'absorbe pas les odeurs, d'autant plus polyvalence qu'elle permet la préparation de plusieurs plats différents à la fois.

Sa surface chromée-miroir permet une montée en température rapide, mais réduit la déperdition de chaleur et ne produit ni fumée ni embrasement. C'est pourquoi il est l'outil idéal des petits espaces confinés ou des cuisines en saisons chaudes.

Ce grill chromé à poser est apte à préparer une grande variété d'aliments tels que des viandes, des poissons, des fruits de mer, mais aussi des œufs, du bacon, des pancakes, du pain perdu, des légumes et à peu près tout autre aliment que l'on puisse griller ou faire revenir à l'huile.

Il est extrêmement facile à nettoyer avec un chiffon humide ou une spatule, afin d'éviter d'abîmer la surface.

Il est équipé d'une veilleuse bien protégée, placée à l'avant de l'appareil pour pouvoir y accéder facilement et d'une commande par thermostat pour plus de précision et sécurité.

Un appareil simple mais efficace assurant une grande facilité d'emploi et d'excellents résultats culinaires.

Caractéristiques techniques

Brûleur: Fer, 2x8kW

Dispositif de contrôle: Valve thermostatique

Dispositif de sécurité: veilleuse

Surface: acier chromé

1 Bac à eau amovible

Dimensions surface de cuisson: 800x525 mm

Allumage piézoélectrique

Réglage thermostatique

Pieds réglables

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

Product designed by Athanasios Babalis

Famille de produits	Grillade à Gaz
Type	Grill chromé à poser avec 2 brûleur
Puissance	16 kW
Dimensions	800x700x300 (430) mm
Mode d'alimentation	Gaz: GPL, gaz naturel
Surface	Acier chromé

752CHR M



Caractéristiques techniques

Brûleur: Fer, 2x8kW

Dispositif de contrôle: Valve thermostatique

Dispositif de sécurité: veilleuse

Surface: acier chromé

1 Bac à eau amovible

Dimensions surface de cuisson: 800x525 mm

Allumage piézoélectrique

Réglage thermostatique

Pieds réglables

Soubassement ouvert/fermé

En plus d'être esthétique, ce grill chromé et haut-de-gamme offre un rendement incroyable afin de répondre aux besoins des chefs gastronomiques les plus exigeants. Il convient de moyen à haut débit restaurants de grillades, snack-bars, hôtels, bars à vin et restaurants qui sont les plus exigeants sur la qualité de leurs grillades. Il est équipé d'une armoire basse, pour plus de rangement et de commodité.

Sa caractéristique particulière est sa plaque de cuisson non poreuse qui ne colle pas et n'absorbe pas les odeurs, d'autant plus polyvalence qu'elle permet la préparation de plusieurs plats différents à la fois.

Sa surface chromée-miroir permet une montée en température rapide, mais réduit la déperdition de chaleur et ne produit ni fumée ni embrasement. C'est pourquoi il est l'outil idéal des petits espaces confinés ou des cuisines en saisons chaudes.

Ce grill chromé à poser est apte à préparer une grande variété d'aliments tels que des viandes, des poissons, des fruits de mer, mais aussi des œufs, du bacon, des pancakes, du pain perdu, des légumes et à peu près tout autre aliment que l'on puisse griller ou faire revenir à l'huile.

Il est extrêmement facile à nettoyer avec un chiffon humide ou une spatule, afin d'éviter d'abîmer la surface.

Il est équipé d'une veilleuse bien protégée, placée à l'avant de l'appareil pour pouvoir y accéder facilement et d'une commande par thermostat pour plus de précision et sécurité.

Un appareil simple mais efficace assurant une grande facilité d'emploi et d'excellents résultats culinaires.

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

Product designed by Athanasios Babalis

Famille de produits	Grillade à Gaz
Type	Grill chromé sur socle avec 2 brûleur
Puissance	16 kW
Dimensions	800x700x300 (430) mm
Mode d'alimentation	Gaz: GPL, gaz naturel
Surface	Acier chromé

752CHR/R M



Caractéristiques techniques

Brûleur: Fer, 2x8kW

Dispositif de contrôle: Valve thermostatique

Dispositif de sécurité: veilleuse

Surface: acier chromé

1 Bac à eau amovible

Dimensions surface de cuisson: 800x525 mm

Allumage piézoélectrique

Réglage thermostatique

Pieds réglables

Soubassement ouvert/fermé

En plus d'être esthétique, ce grill chromé et haut-de-gamme offre un rendement incroyable afin de répondre aux besoins des chefs gastronomiques les plus exigeants. Il convient aux petits restaurants de grillades, snack-bars, hôtels, bars à vin et restaurants qui sont les plus exigeants sur la qualité de leurs grillades. Il est équipé d'une armoire basse, pour plus de rangement et de commodité.

Sa caractéristique particulière est sa plaque de cuisson non poreuse qui ne colle pas et n'absorbe pas les odeurs, d'autant plus polyvalence qu'elle permet la préparation de plusieurs plats différents à la fois.

Sa surface chromée-miroir permet une montée en température rapide, mais réduit la déperdition de chaleur et ne produit ni fumée ni embrasement. C'est pourquoi il est l'outil idéal des petits espaces confinés ou des cuisines en saisons chaudes.

Ce grill chromé à poser est apte à préparer une grande variété d'aliments tels que des viandes, des poissons, des fruits de mer, mais aussi des œufs, du bacon, des pancakes, du pain perdu, des légumes et à peu près tout autre aliment que l'on puisse griller ou faire revenir à l'huile.

Il est extrêmement facile à nettoyer avec un chiffon humide ou une spatule, afin d'éviter d'abîmer la surface.

Il est équipé d'une veilleuse bien protégée, placée à l'avant de l'appareil pour pouvoir y accéder facilement et d'une commande par thermostat pour plus de précision et sécurité.

Un appareil simple mais efficace assurant une grande facilité d'emploi et d'excellents résultats culinaires.

Famille de produits	Grillade à Gaz
Type	Grill chromé sur socle avec 2 brûleur
Puissance	16 kW
Dimensions	800x700x860 (980) mm
Mode d'alimentation	Gaz: GPL, gaz naturel
Surface	Acier chromé

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

