

®

**FERRO**



**ΣΕΙΡΑ  
INOX**

**Gold Line**



Η νέα σειρά **ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ GOLD LINE** περιλαμβάνει ποικιλία ερμαρίων εργασίας πάγκων εργασίας, απλών και σύνθετων. Ποιότητα κατασκευής, προσεγγμένο φινίρισμα, εργονομικός σχεδιασμός, κατάλληλα για πιστοποίηση ISO και HACCP. Κατασκευασμένα εξ' ολοκλήρου από INOX 18/10 AISI 304.

Επιφάνειες εργασίας πάχους 4cm σε ανοξείδωτο ή γρανίτη με υπόστρωμα ξύλου ειδικής ανθυγρής και αντιπυρικής επεξεργασίας. Ποδαρικά ανοξείδωτα ρυθμιζόμενα καθ' ύψος με δυνατότητα ρύθμισης 14/19cm ή 18/23cm.

Συρόμενες πόρτες με αθόρυβο μηχανισμό, κάθεταις συρταριές, τροχήλατα ή ανοιγόμενα αμπάρια, ενδιάμεσα ράφια.

The new series of **GASTRONOMY GOLD LINE** brings in a variety of working lockers and benches, simple or complex. Quality of construction, careful finish, ergonomic design, all appropriate for certification ISO and HACCP. Made entirely from INOX 18/10 AISI 304. Working surface 4cm thick of stainless steel or granite with wooden underlay of special waterproof elaboration.

Stainless steel legs adjustable in height. Sliding doors with soundless mechanism, vertical drawers, bottom hung containers, intermediate shelves.



**Gold Line**







**ΠΑΓΚΟΙ ΕΡΓΑΣΙΑΣ**  
WORK TABLES





Οι πάγκοι εργασίας είναι κατασκευασμένοι εξ' ολοκλήρου από INOX 18/10 AISI 304 με εργονομικό σχεδιασμό και προσφέρονται σε διάφορα μήκη από 70cm έως 220cm με ανάπτυξη ανά 10cm. Διατίθενται με ή χωρίς κάτω ή ενδιάμεσο ράφι και υπάρχει δυνατότητα τοποθέτησης κάθετης συρταριέρας ή ανοιγόμενου αμπαριού.



Working benches are made entirely of INOX 18/10 AISI 304 with ergonomic design and are offered in different lengths from 70cm till 220cm with formation every 10cm. They are being disposed with or without lower or intermediate self and there is the possibility of placement vertical drawers and bottom hung container.

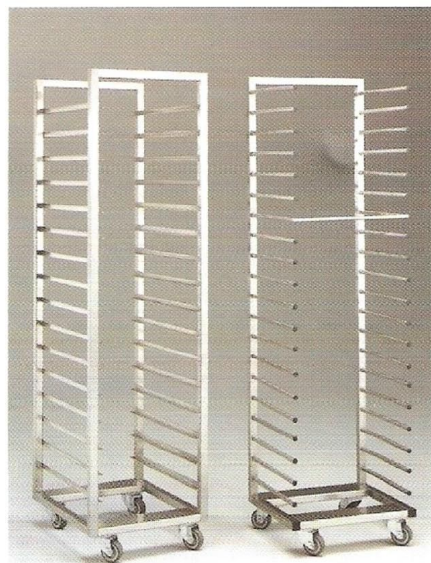


# ΕΡΜΑΡΙΑ ΣΥΝΘΕΤΑ MODULAR CABINETS



Σύνθετα ερμάρια εργασίας με πολλαπλές δυνατότητες σύνθεσης, δυνατότητα ανάπτυξης από 70cm έως 380cm. Εργονομικά σχεδιασμένα, προσαρμόζονται εύκολα στις ιδιαιτερότητες κάθε χώρου. Συρόμενες αθόρυβες πόρτες, ενδιάμεσα ράφια, κάθετες συρταριέρες, τροχήλατα ή ανοιγόμενα αμπάρια, χώρος για κάδο απορριμμάτων είναι μερικές από τις επιλογές σύνθεσης αυτής της σειράς των ερμαρίων.

Modular units with multiple possibilities of composition, possibility of modulation from 70cm till 380cm. Ergonomically designed, they are adjusting easily in the individualities of every space. Sliding doors, intermediate selves, vertical drawers, hung containers, space for waste bins are some of the structure choices of this series of modular units.

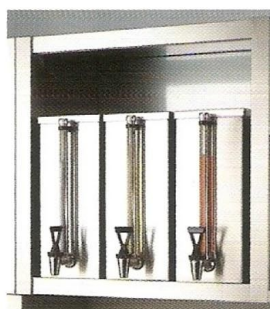




Εργονομικός σχεδιασμός, λεπτομέρεια στο φινίρισμα. Επιφάνειες εργασίας πάχους 4 εκατοστών. Αθόρυβα συρτάρια, ειδικά για τοποθέτηση Gastronome. Ανοξείδωτα ρυθμιζόμενα ποδαρικά. Ερμάρια όρθια - σκαλιέρες. Ανοξείδωτα καρότσια μεταφοράς Gastronome - λαμαρινών. Ανοξείδωτα δοχεία αποθήκευσης υγρών.



Ergonomic design, careful finish.  
Working surfaces 4cm thick.  
Drawers for Gastronome,  
stainless steel adjustable fit.  
Cupboards, upright cabinets.  
Stainless steel trolleys for  
Gastronome or pans.  
Liquid containers.





# ΘΕΡΜΟΕΡΜΑΡΙΑ HEATED CABINETS



Θερμοερμάρια για τοποθέτηση σε τοίχο ή κέντρου, μιας ή δυο όψεων με ειδικό σύστημα κυκλοφορίας του θερμού αέρα που επιτρέπει την ομοιόμορφη κατανομή της θερμοκρασίας. Εύρος ρύθμισης της θερμοκρασίας 0°C έως +65°C.



The heated cupboards are equipped with a patented system to ensure an even distribution of warm air and consequently an even temperature inside the unit.

These tables can be supplied with or without rear up-stand and also with sliding doors on both sides.

Use the control panel with thermostat to adjust temperature from 0° to 64°C.





Ερμάρια εργασίας για τοποθέτηση σε τοίχο ή κέντρο, με ή χωρίς συρόμενες πόρτες, μίας ή δυο όψεων με δυνατότητα τοποθέτησης ενδιάμεσων ραφιών, κάθετης συρταριέρας, ανοιγόμενων αμπαριών.

The tables with sliding doors of the Gastronorm line are made in Cr-Ni 18/10 AISI 304 stainless steel, they are equipped with side panels, bottom and sliding removable doors. There is also the through version which has sliding doors on both sides.



Πάγκοι ή ερμάρια λάντζες σε ποικιλία διαστάσεων, αριθμό και μέγεθος λεκανών. Ειδικές κατασκευές για επεξεργασία κρεάτων και ψαριών και πλύση λαχανικών. Δυνατότητα σύνδεσης εν σειρά με πλυντήρια πιατών ποτηριών ή τοποθέτηση τους σε ειδικό χώρο στο κάτω μέρος.








Sinks on legs or with sliding doors are available in a wide range of sizes. They are made in Cr-Ni 18/10 AISI 304 stainless steel and comply fully with the standards of hygiene. They are fitted with a drain and overflow pipe. They are suitable to connect with washing machine on the side or in a place underneath.






B l a s t C h i l l e r




Μηχανές εστίασης φούρνοι




Πλυντήρια πιάτων - ποτηριών - σκευών




incold®  
COLD STORES



Ψυκτικοί θάλαμοι Panel



Συστήματα πίτσας



Μηχανές παραγωγής πάγου



Φούρνοι - τοστιέρες



Συσκευές Κουζίνας



Μηχανές καφέ



**Τολις**®  
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΑ ΨΥΓΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

ΤΟΛΗΣ ΕΡΓ/ΣΙΟ - ΕΚΘΕΣΗ: 5ο χιλ. οδού ΘΕΣ/ΝΙΚΗΣ - ΛΑΓΚΑΔΑ, 560 10 - Τ.Θ. 401 45 ΘΕΣ/ΝΙΚΗ  
ΤΗΛ. ΚΕΝΤΡΟ: 2310 682-640-1-2-4, FAX: 2310 682 643

TOLIS FACTORY - SHOW ROOM: 5th.km THESSALONIKI - LANGADA str., P.O.BOX: 401 45, 560 10 THESSALONIKI  
TEL: +30/2310 682 640-1-2-4, FAX : +30/2310 682 643  
Web site: [www.tolisin.com](http://www.tolisin.com) · E-mail: [tolis-p@otenet.gr](mailto:tolis-p@otenet.gr)