



ΣΕΙΡΑ
ΨΥΞΗ



ΣΕΙΡΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ - BAR RESTAURANT - BAR LINE

Τα ψυγεία πάγκοι της σειράς εστιατορίου είναι κατασκευασμένα εξ'ολοκλήρου από INOX AISI 304 18/10 εργονομικά σχεδιασμένα με εσωτερικές γωνίες υγειονομικού τύπου και δυνατότητα ύπαρξης περιστροφικών ανοιγόμενων πορτών ή συρταριών για G/N. Προσφέρονται με ενσωματωμένο ή μη ψυκτικό μηχάνημα. Η υψηλής πυκνότητας μόνωση των τοιχωμάτων τους επιτυγχάνει την ελάχιστη απώλεια θερμοκρασίας.

The new refrigerated counters of the Gastronomy Line, are characterized by an innovative design and new handy solutions. They are completely made of stainless steel AISI 304 Cr Ni 18/1 monoblock structure, with high-density polyurethane insulation, CFC-free, in order to guarantee an effective insulation with the minimum consumption.

Versatile assembling solutions with doors and GN drawers of various dimensions with or without condensing unit.

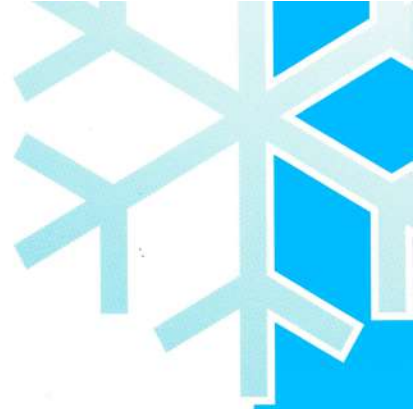


ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΣΕΙΡΑΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟΥ

- Δυνατότητα τοποθέτησης του ψυκτικού μηχανήματος δεξιά ή αριστερά.
- Εισροή και εκροή του αέρα στο χώρο του ψυκτικού μηχανήματος από την εμπρόσθια πλευρά.
- Δυνατότητα αλλαγής της φοράς ανοίγματος των θυρών.
- Οικολογικό FREON R-404a.
- Εύρος ρύθμισης θερμοκρασίας από -2 έως +8 °C.
- Ηλεκτρονικό θερμόμετρο.
- Ειδική αντικραδασμική βάση για την αθόρυβη λειτουργία του ψυκτικού μηχανήματος.



ΨΥΓΕΙΑ ΠΑΓΚΟΙ REFRIGERATED COUNTERS



Τα ψυγεία πάγκοι της σειράς ζαχαροπλαστικής έχουν τα ίδια κατασκευαστικά χαρακτηριστικά με αυτά της σειράς εστιατορίου και προσφέρονται με 1-2-3 και 4 περιστροφικά ανοιγόμενες πόρτες. Το ειδικό σύστημα κυκλοφορίας της ψύξης επιτυγχάνει την σωστή διατήρηση των προϊόντων.

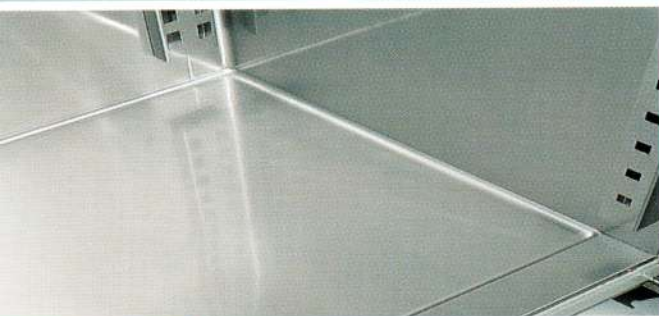


The new pastry refrigerated counters have the same constructive characteristics than the gastronomy items. Assembly solutions of the modular units with 1, 2, 3, or 4 doors. Excellent refrigerating system with forced air circulation, which diffuse the cold everywhere in homogeneous way in order to have good product's preservation.

TECHNICAL CHARACTERISTICS OF GASTRONOMY LINE - PASTRY LINE SERIES:

- The technical compartment can be fitted on the right and on the left side of the table.
- On the technical compartment: frontal inlet and outlet of the air.
- Reversible doors.
- Freon gas type F404a for all temperature ranges.
- Technical compartment with hinged instrument panel for and easier technical assistance.
- TN ventilated versions with a new temperature range of $-2^{\circ}\text{C} / +8^{\circ}\text{C}$ " New control panel.
- Basement for condensing unit with anti - turnover slide.





Τεχνικά χαρακτηριστικά

- Χωρητικότητα 600/1200 και 700/1400 lit.
- Συντήρηση ή κατάψυξη.
- Ηλεκτρονικό θερμομέτρο.
- Αυτόματη απόψυξη.
- Δοχείο απορροής συμπυκνωμάτων στοιχείων.
- Ρυθμιζόμενα ποδαρικά .
- Εύρος ρύθμισης θερμοκρασίας: συντήρηση 0°C έως +10°C, Κατάψυξη -10°C έως -20°C.
- Κατασκευασμένα εΕ' ολοκλήρου από INOX AISI 304 18/10.
- Εσωτερικές γωνίες υγειονομικού τύπου.
- Ανάπτυξη σκαρών ανά 5cm καθ' ύψος.
- Δυνατότητα κρυστάλλινης πόρτας.
- Ειδικές κατασκευές για ψάρια.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

- Technical Features
- Capacity 600/1200 700/1400 lit.
- Versions temperature positive or negative.
- Control with electronic thermostat.
- Automatic defrosting.
- Manual emptying of water condensation.
- Adjustable stainless steel feet.
- Temperature range of 0°C - +10 °C or -10°C / -20°C.
- Made entirely of INOX AISI 304 18/10.
- Internal hygienic rounded corners.
- Version with glass door is available.
- Special version for fish is available.

ΨΥΓΕΙΑ ΟΡΘΙΑ REFRIGERATED CABINETS



ΣΕΙΡΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟΥ PASTRY LINE

Τεχνικά χαρακτηριστικά

- Χωρητικότητα 700 lit.
- Συντήρηση ή κατάψυξη.
- Ηλεκτρονικό θερμομέτρο.
- Αυτόματη απόψυξη.
- Δοχείο απορροής συμπυκνωμάτων στοιχείων.
- Ρυθμιζόμενα ποδαρικά.
- Εύρος ρύθμισης θερμοκρασίας: συντήρηση -2°C έως $+8^{\circ}\text{C}$.
- Κατασκευασμένα εξ' ολοκλήρου από INOX AISI 304 18/10.
- Εσωτερικές γωνίες υγιεινομικού τύπου.
- Ανάπτυξη λαμαρινών καθ' ύψος.
- Στατική ψύξη.

Technical Features

- Capacity 700 lit.
- Versions temperature positive or negative.
- Control with electronic thermostat.
- Automatic defrosting.
- Manual emptying of water condensation.
- Adjustable stainless steel feet.
- Temperature range of -2°C to $+8^{\circ}\text{C}$.
- Made entirely of INOX AISI 304 18/10.
- Internal hygienic rounded corners.
- Slides for pans.
- Static version.

BLAST CHILLER



- Κατασκευασμένα εξ' ολοκλήρου από INOX AISI 304 18/10.
- Δυνατότητα αποθήκευσης έως 99 προγράμματα.
- 2 προγράμματα ψύξης +70°C έως +3°C και +70°C έως -18°C.
- Χρόνος κύκλου ψύξης από 90min έως 270min.
- Δυνατότητα ψύξης από 9Kgr έως 18Kgr.
- Ακίδα μέτρησης θερμοκρασίας προϊόντος.
- Χωρητικότητα 4-5GN 1/1 ή 5 λαμαρίνες 60X40.
- Κατάλληλα για ISO και HACCP.



- Made entirely from INOX AISI 304 18/10.
- 99 recordable programs.
- Two operating circles (+70°C / +3°C and +70°C / -18°C).
- Time circle 90mins up to 270mins.
- Freezing capacity from 9kg up to 18kg.
- Heated probe.
- Capacity 4-5 GN 1/1 or 5 pans 60X40.
- Appropriate for ISO and HACCP.



- Κατασκευασμένα εξ' ολοκλήρου από INOX AISI 304 18/10.
- Δυνατότητα αποθήκευσης έως 99 προγράμματα.
- 2 προγράμματα ψύξης +70°C έως +3°C και +70°C έως -18°C.
- Χρόνος κύκλου ψύξης από 90min έως 270min.
- Δυνατότητα ψύξης από 20Kgr έως 180Kgr.
- Ακίδα μέτρησης θερμοκρασίας προϊόντος.
- Χωρητικότητα από 10 έως 40 GN 1/1 ή 10 έως 40 λαμαρίνες 60X40.
- Δυνατότητα καταγραφικού θερμοκρασίας με εκτυπωτή.
- Κατάλληλα για ISO και HACCP.

- Made entirely from INOX AISI 304 18/10.
- 99 record able programs.
- Two operating circles (+70°C / +3°C and +70°C / -18°C).
- Time circle 90mins up to 270mins.
- Freezing capacity from 20kgr up to 180kgr.
- Heated probe.
- Capacity 10-40 GN 1/1 or pans 60X40.
- Thermostat Printer HACCP on request.
- Appropriate for ISO and HACCP.

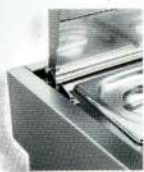


Εργονομικός σχεδιασμός, λεπτομέρια στο φινιρίσμα.
Θέσεις για λεκανάκια gastronomie.
Ανεξάρτητες ψυχόμενες βιτρίνες για gastronomie με ίσια η κουρμπαρασιτά κρύσταλλα.
Ειδικές κατασκευές για τοποθέτηση πλαστικών δοχείων ζύμης.
Περιστροφικά ανοιγόμενες πόρτες και δυνατότητα ψυχόμενων συρταριών.
Ειδικό σύστημα ψύξης για ομοιόμορφη κατανομή της ψύξης στα gastronomie.
Εσωτερικές γωνίες υγειονομικού τύπου.
Δυνατότητα τοποθέτησης γρανίτη στην επιφάνεια εργασίας.

Ergonomic design, careful finish.
G/N containers, refrigerated display windows.
Units with drawers for pizza.
Excellent refrigerating system with forced air circulation, which diffuse the cold everywhere in homogeneous way in order to have good product's preservation. Internal hygienic rounded corners, version with granite top is available.



- Κατασκευασμένο από ανοξείδωτο αντιμαγνητικό χάλυβα AISI 304.
- Κουρμπαρασιτά ανοιγόμενα κρύσταλλα.
- Ψυχόμενη ή μη κάτω αποθήκη.
- Δυνατότητα ενσωματωμένου ή μη ψυκτικού μηχανήματος.
- Θέσεις για λεκανάκια GN και τοποθέτησης κρύων σάντουιτς.
- Φωτισμός εσωτερικός και εξωτερικός.
- Ηλεκτρικός πίνακας με ηλεκτρονικό θερμομέτρο και θερμοστάτη.
- Αυτόματη απόψυξη.



- Made completely of stainless steel AISI 304
- Opening crystal show windows.
- With or without refrigerated storage compartment.
- With or without condensing unit.
- Special construction for GN and cold sandwiches.
- Internal and external light.
- Electronic control panel with thermostat.
- Automatic defrosting.





ΨΥΓΕΙΟ S.SERVICE

S. SERVICE REFRIGERATOR

- Κατασκευασμένο από ανοξείδωτο αντιμαγνητικό χάλυβα AISI 304.
- 5 σειρές ράφια εσωτερικά ενδιάμεσα ρυθμιζόμενα καθ' ύψος.
- Ειδική κατασκευή ραφιών για τοποθέτηση μαναβικής
- Κουρτίνα νυχτός.
- Ανθυγρός εσωτερικός φωτισμός.
- Ηλεκτρικός πίνακας με ηλεκτρονικό θερμομέτρο και θερμοστάτη
- Αυτόματη απόψυξη.
- Διπλό κύκλωμα κυκλοφορίας ψυχρού αέρα.

- Made of stainless steel AISI 304
- 5 internal adjustable shelves
- Special shelves for grocery
- Curtain
- Internal light
- Electronic control panel with thermostat
- Automatic defrosting
- Refrigerating system with double forced air circulation.



ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ ΚΡΕΑΤΩΝ

- Κατασκευασμένο από ανοξείδωτο αντιμαγνητικό χάλυβα AISI 304.
- Κουρμπαραριστά ανοιγόμενα κρύσταλλα.
- Ψυχόμενη ή μη κάτω αποθήκη.
- Δυνατότητα ενσωματωμένου ή μη ψυκτικού μηχανήματος.
- Δυνατότητα λειτουργίας 2 κυκλωμάτων (συντήρηση - κατάψυξη).
- Ηλεκτρικός πίνακας με ηλεκτρονικό θερμομέτρο και θερμοστάτη
- Αυτόματη απόψυξη.
- Ειδικά αξεσουάρ για τυροκομικά.
- Φωτισμός εσωτερικός και εξωτερικός.

- Made completely of stainless steel AISI 304
- Opening crystal show windows.
- With or without refrigerated storage compartment.
- With or without condensing unit.
- Functioning ability in two circuits (negative - positive temperature).
- Electronic control panel with thermostat.
- Automatic defrosting.
- Special accessories for dairy & cheese products.
- Internal - external Lite.



SUPER MARKET

- Κατασκευασμένο από ανοξείδωτο αντιμαγνητικό χάλυβα AISI 304.
- Τετράγωνα ανοιγόμενα κρύσταλλα.
- Ψυχόμενη ή μη κάτω αποθήκη.
- Δυνατότητα ενσωματωμένου ή μη ψυκτικού μηχανήματος.
- Δυνατότητα λειτουργίας 2 κυκλωμάτων (συντήρηση - κατάψυξη).
- Ηλεκτρικός πίνακας με ηλεκτρονικό θερμομέτρο και θερμοστάτη
- Αυτόματη απόψυξη.
- Ειδικά αξεσουάρ για τυροκομικά.
- Φωτισμός εσωτερικός και εξωτερικός.

- Made completely of stainless steel AISI 304
- Opening crystal show windows.
- With or without refrigerated storage compartment.
- With or without condensing unit.
- Functioning ability in two circuits (negative - positive temperature).
- Electronic control panel with thermostat.
- Automatic defrosting.
- Special accessories for dairy & cheese products.
- Internal - external Lite.

ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ ΚΡΕΑΤΩΝ



SUPER MARKET



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



Μηχανές εστίασης - φούρνοι

MOONVEDO

Πλυντήρια πιάτων - ποτηριών - σκευών



Ψυκτικοί θάλαμοι Panel



Συστήματα πίτσας

SIMAG

Μηχανές παραγωγής πάγου

UNOX

Φούρνοι - τοστιέρες



Συσκευές Κουζίνας

LA PAZIALE

Μηχανές καφέ



Tolis[®]
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΑ ΨΥΓΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Tolis[®]
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΑ ΨΥΓΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

ΤΟΛΗΣ ΤΟΛΗ ΑΘΗΝΑ Μονοπρόσωπη ΙΚΕ• ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ- ΕΚΘΕΣΗ: 5ο χλμ. Θεσσαλονίκης- Λαγκαδά, 56429, Τ.Θ.

40145, Θεσσαλονίκη ΑΦΜ : 800836099 ΔΟΥ : Ε Θεσ/νίκης / Εξοπλισμοί καταστημάτων

ΤΟΛΙΣ ΤΟΛΙ ΑΘΗΝΑ Single Member Private Company •FACTORY & SHOW ROOM: 5th klm Thessaloniki -Lagada, 56429,
P.O.Box 40145, Thessaloniki

T. ++30 2310 682640-1-2-4 F. ++30 2310 682643 email: info@tolisin.com www.tolisin.com