

# GRILLSERIE



*Maximal matlagning  
på minimalt utrymme*

**SMAKY**

# Stekhäll



Tillverkas i bredderna 40, 60 och 100 cm i flertal utföranden: slät, räfflad samt kombination av båda. Stekytan är tillverkad i extra kraftigt stål med hög konduktivitet. Helsvetsat stänkskydd samt utdragbar spillåda framtill i AISI 304 18/10 rostfritt stål.

”C”-versionerna har kromplätering som garanterar jämn värmefördelning och minskar värmestrålningen mot användaren. **ELEKTRISK** modell utrustad med element av syrafast rostfritt stål och kontrollampor. Jämn värmefördelning över hela stekytan med olika värmezoner i 66 och 106 modellerna.

**GAS** modellerna utrustade med brännare med självstabiliserande låga och försedda med piezoelektrisk tändning, termoelement, pilotbrännare samt säkerhetsventil. Termostatkontrollerade med jämn fördelning av värme över hela stekytan. Modellerna 66 samt 106 styrs av flera termostater.

Kan kompletteras med Klämgrill, *se sid 8*.



Modell L = slät	Modell R = räfflad	Modell LR = Slät/räfflad	Mått LxBxH mm	Effekt Gas/El Total kW	Förbrukn. gas		Vikt kg	Volym m <sup>3</sup>
					Met. m <sup>3</sup> / tim	GPL gr/ tim		
G = gas, E = El, C = Krom								
SM-EFT46L	SM-EFT46R		400x600x270/460	5			38	0,2
SM-EFT46LC	SM-EFT46RC		400x600x270/460	5			38	0,2
SM-EFT66L	SM-EFT66R	SM-EFT66LR	600x600x270/460	7,5			56	0,3
SM-EFT66LC	SM-EFT66RC	SM-EFT66LRC	600x600x270/460	7,5			56	0,3
SM-EFT106L		SM-EFT106LR	1000x600x270/460	12,5			74	0,4
SM-EFT106LC		SM-EFT106LRC	1000x600x270/460	12,5			74	0,4
SM-GFT46L	SM-GFT46R		400x600x270/460	5,1	0,54	400	38	0,2
SM-GFT46LC	SM-GFT46RC		400x600x270/460	5,1	0,54	400	38	0,2
SM-GFT66L	SM-GFT66R	SM-GFT66LR	600x600x270/460	10,2	1,08	800	56	0,3
SM-GFT66LC	SM-GFT66RC	SM-GFT66LRC	600x600x270/460	10,2	1,08	800	56	0,3
SM-GFT106L		SM-GFT106LR	1000x600x270/460	15,3	1,62	1200	76	0,4
SM-GFT106LC		SM-GFT106LRC	1000x600x270/460	15,3	1,62	1200	76	0,4

# Fritös

Tillverkas i bredderna 40 och 60 cm i AISI 304 18/10 rostfritt stål. Utrustad med kallzon, avtappningskran för olja samt krompläterade korgar med värmeresistenta handtag.

**ELEKTRISK** modell utrustad med element i syrafast rostfritt stål, uppvikbart för enkel rengöring, termostat, kontrollampa för överhettningsskydd.

**GAS** modell utrustad med högeffektiva, horisontella brännare försedda med piezoelektrisk tändning, pilotlåga, termoelement samt säkerhetsventil. Justerbar termostat från 90° C- 190° C.



Modell G = gas E = El	Mått LxBxH mm	Bassånger Ant/Volym	Effekt Gas/El Total kW	Förbrukning gas		Vikt kg	Volym m <sup>3</sup>
				Metanol m <sup>3</sup> / tim	GPL gr/ tim		
SM-EF46	400x600x270/460	1 x 10 l	9			23	0,2
SM-EF66	600x600x270/460	2 x 10 l	18			40	0,3
SM-GF46	400x600x270/460	1 x 8 l	7,4	0,78	584	23	0,2
SM-GF66	600x600x270/460	2 x 8 l	14,8	1,56	1168	40	0,3

## Pommesfrites/ torrvärmeri



Tillverkas i bredd 40 cm med innerkantin med rundad botten samt rundade hörn för enkel rengöring. Utrustade med perforerad dubbelbotten samt infraröda keramiska värmelement.

Modell G = gas E = El	Mått LxBxH mm	Kantinmått mm	Effekt kW	Vikt kg	Volym m <sup>3</sup>
SM-ECC46	400x600x270/460	305x475x175	1	24	0,2

## Vattenbad



Tillverkas i bredderna 40 och 60 cm i AISI 304 18/10 rostfritt stål.

Bredd 40 tar 1/2 + 1/3 GN-150 kantiner.

Bredd 60 tar 1/1 + 1/4 + 1/4 GN-150 kantiner.

Utrustade med tönningskran framtill.

**ELEKTRISK** modell är utrustad med förstärkt element i rostfritt, termostat och kontrollampor för ström på samt uppvärmning.

**GAS** modell utrustad med brännare med självstabiliserande låga i rostfritt försedda med piezoelektrisk tändning, pilotlåga, termoelement samt säkerhetsventil. Termostatstyrd.

Modell G = gas E = El	Mått LxBxH mm	Mått låda mm	Effekt Gas/El Total kW	Förbrukning gas		Vikt kg	Volym m <sup>3</sup>
				Metanol m <sup>3</sup> / tim	GPL gr/ tim		
SM-EBM46	400x600x270/460	305x425x175	1,5			22	0,2
SM-EBM66	600x600x270/460	510x470x175	3			30	0,3
SM-GBM46	400x600x270/460	305x425x175	2,1	0,22	88	22	0,2
SM-GBM66	600x600x270/460	510x470x175	5	0,52	205	30	0,3

## Spis - Elektrisk

Tillverkas i bredderna 40,60 och 100 cm.

Arbetsytan är i AISI 304 18/10 rostfritt stål och spisplattorna i snabbvärmade gjutjärn.

Utrustad med överhettningsskydd.

Spisens reglage har 7 effektlägen samt kontrollampa som indikerar ström på.



Modell G = gas E = El	Mått LxBxH mm	Plattor		Effekt kW	Vikt kg	Volym m <sup>3</sup>
		1,5kW Ø150	2,6kW Ø220			
SM-E26	400x600x270/460	1	1	4,1	20	0,2
SM-E46	600x600x270/460	2	2	8,2	28	0,3
SM-E66	1000x600x270/460	3	3	12,3	35	0,4

## Glaskeramisk Spis

Tillverkas i bredderna 40 och 60 i AISI 304 18/10 rostfritt stål, med topp-platta i välisolerad glaskeramik. Utrustad med snabbplatta (300° C på 3 min) samt överhettningsskydd.



Modell G = gas E = El	Mått LxBxH mm	Plattor			Effekt kW	Vikt kg	Volym m <sup>3</sup>
		1,2kW	1,8 kW	2,4 kW			
SM-EVC26	400x600x270/460		1	1	4,2	20	0,2
SM-EVC46	600x600x270/460	1	1	2	7,8	28	0,3

## Spis - Gas



Tillverkas i bredderna 40, 60 och 100 cm.  
Arbetsytan är i AISI 304 18/10 rostfritt stål.  
Utrustade med värmeresistenta, ergonomiska vred.  
Brännarna regleras med mässingskran försedda med piezoelektrisk tändning, termoelement samt säkerhetsventil.  
Rostfri stödrum för kittel.

Modell G = gas E = El	Mått LxBxH mm	Brännare		Effekt Total kW	Förbrukning		Vikt kg	Volym m <sup>3</sup>
		2,7 kW	3,1 kW		Metanol m <sup>3</sup> / tim	GPL gr/ tim		
SM-G2S6	400x600x270/460	1	1	5,8	0,6	460	22	0,2
SM-G4S6	600x600x270/460	2	2	11,6	1,2	920	28	0,3
SM-G6S6	1000x600x270/460	3	3	17,4	1,8	1380	35	0,4

## Grillhalster - Elektrisk/gas



Tillverkas i bredderna 40 och 60 cm i rostfritt. Arbetsyta, överdel samt utdragbar spillåda i AISI 304 18/10 rostfritt stål.

Köttgaller i rostfritt.

**ELEKTRISK** modell utrustad med värmeelement i syrafast rostfritt stål styrt med effekregulator samt kontrollampa för strömindikering.

**GAS** modell finns även med ställbart fiskhalster.

Utrustad med brännare i rostfritt med självstabiliserande låga och mässingskran försedda med piezoelektrisk tändning, pilotlåga, termoelement samt säkerhetsventil. Modellerna SM-GPL86 samt SM-GPL86P har 2 värmezoner.

Modell Kött/Fisk P G = gas E = El	Mått LxBxH mm	Mått grillyta mm	Effekt Gas/El Total kW	Förbrukning gas		Vikt kg	Volym m <sup>3</sup>
				Metanol m <sup>3</sup> / tim	GPL gr/ tim		
SM-EPL46	400x600x270/460	310x430	4,5			26	0,2
SM-EPL66	600x600x270/460	510x430	7,5			36	0,3
SM-GPL46/P	400x600x270/460	370x460	7	0,6	475	36	0,3
SM-GPL86/P	800x600x270/460	750x460	14	1,2	950	46	0,3

# Pastakokeri

Tillverkas i bredden 60 cm AISI 304 18/10 rostfritt stål med rundade hörn. Utrustad med 4 förkromade korgar med värmeresistenta handtag, vattenanslutning samt dräneringskran.

**ELEKTRISK** modell har element tillverkat i syrafast rostfritt stål och är placerat inne i bassängen. Utrustad med säkerhetstermostat som hindrar torrkokning.

**GAS** modell utrustad med högeffektiva brännare med mässingskran försedda med piezoelektrisk tändning, pilotlåga, termoelement samt säkerhetsventil.



Modell G = gas E = El	Mått LxBxH mm	Kapacitet bassäng liter	Effekt Gas/El Total kW	Förbrukning gas		Vikt kg	Volym m <sup>3</sup>
				Metanol m <sup>3</sup> / tim	GPL gr/ tim		
SM-GC66	600x600x270/460	30	11	1,16	870	35	0,3
SM-EC66	600x600x270/460	32	9			38	0,3

# Steklåda

Tillverkas i bredd 60 cm i AISI 18/10 rostfritt stål med löstagbar låda för enkel rengöring.

**ELEKTRISK** modell har element tillverkat i syrafast rostfritt stål och är placerat i botten, utanför behållaren. Den är termostatstyrd och har kontrollampa som indikerar ström på.

**GAS** modell utrustad med brännare i rostfritt med självstabiliserande låga och mässingskran försedda med piezoelektrisk tändning, pilotlåga, termoelement samt säkerhetsventil.



Modell G = gas E = El	Mått LxBxH mm	Mått låda mm	Effekt Gas/El Total kW	Förbrukning gas		Vikt kg	Volym m <sup>3</sup>
				Metanol m <sup>3</sup> / tim	GPL gr/ tim		
SM-EBR6	600x600x270/460	500x400x85	4,5			33	0,3
SM-GBR6	600x600x270/460	500x400x85	6,5	0,54	400	29	0,3



## Neutral avställningsenhet

Tillverkas i 40 och 60 cm i AISI 304 18/10 rostfritt stål.  
Utrustade med eller utan utdragbar förvaringslåda.



Modell G = gas E = El	Mått LxBxH mm	Draglådor mått		Vikt kg	Volym m <sup>3</sup>
		305x510	505x510		
SM-N46C	400x600x270/460	1		21	0,2
SM-N66C	600x600x270/460		1	25	0,3

## Klämgrill

Att monteras på stekhäll. Termostatstyrd 50-300° C.



Modell G = gas E = El	Mått LxBxH mm	Stekyta mm	Effekt kW	Vikt kg	Volym m <sup>3</sup>
SM-30	280x400	280x400	1,5	XX	X

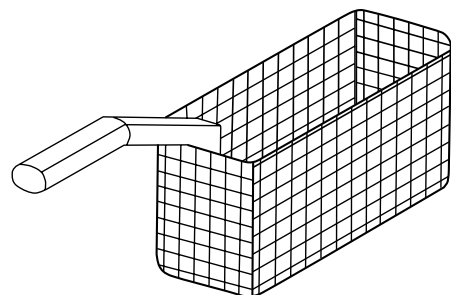
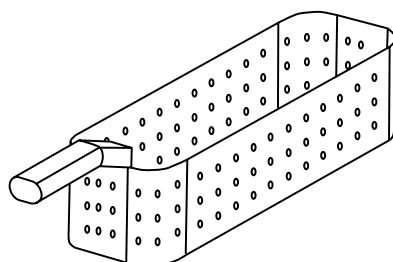
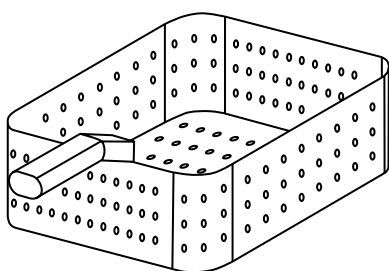
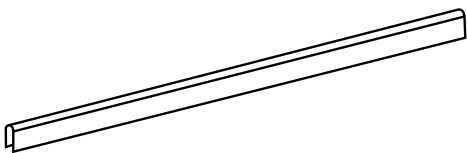
## Tillbehör

Hopkopplingslist i rostfritt.

Fritöskorg, halv.

Pastakorg, hel.

Pastakorg, halv.



# Grillkylbänkar

Grillkylbänkar med draglådor tillverkade i rostfritt stål både in- och utvändigt. De är självavfrostande och är utrustade med programmerbar digital termometer och termostat samt CFC-fri isolering av polyuretan. Magnetlisterna är avtagbara och lätta att rengöra. Justerbara fötter. Köldmedium är R134a.

Bänkarna kan på beställning erhållas även med dörrar samt i frysutförande.



Modell	Temp °C	Mått LxBxH mm	Ant lådor	Effekt	Vikt	Kapacitet
CTAG270 NTV	-2 / +8	1400x700x600	4	260 W	65 kg	115 liter
CTAG370 NTV	-2 / +8	2000x700x600	6	320 W	85 kg	180 liter
CTAG470 NTV	-2 / +8	2400x700x600	8	420 W	92 kg	260 liter

## Elektrisk spis med ugn



Tillverkas i 3 olika utföranden i AISI 304 18/10 rostfritt stål och är utrustade med ergonomiskt utformade, värmeresistenta vred. Sidopanelerna har en profil som möjliggör sammanlänkning av flera enheter bredvid varandra.

Spisplattorna är snabbvärmade, tillverkade i gjutjärn samt utrustade med överhettningsskydd. Varje platta har kontrollampa för ström på.

Ugnen är även utrustad med grillfunktion, innerbelysning, samt dubbelt härdat glas i ugnsluckan. Termostaten kan ställas på 0° – 250° C. Ugnsutrymmet är försett med syrafast emaljplåt.

Modell G = gas E = El	Ytter- Mått LxBxH mm	Innermått Ugnsutrymme LxBxH mm	Mått sidoskåp LxBxH mm	Platta 1,5 kW	Platta 2,6 kW	Effekt Ugn kW	Effekt Grill kW	Total- effekt kW
SM-E4F6	600x600x850/1040	420x420x315	X	2 st	2 st	2,2	1,8	10,4
SM-E6F6	1000x600x850/1040	580x410x305	X	3 st	3 st	2,3	1,8	14,6
SM-E6FA6	1000x600x850/1040	420x420x315	370x360x550	3 st	3 st	2,2	1,8	14,5

# Gasspis med ugn

Tillverkas i olika utföranden i AISI 304 18/10 rostfritt stål och är utrustade med ergonomiskt utformade, värmeresistenta vred.

Sidopanelerna har en profil som möjliggör sammanlänkning av flera enheter bredvid varandra. Brännarna är utrustade med bronskran och försedda med elektronisk tändning, termoelement för automatisk blockering av gastillförsel.

**ELEKTRISK UGN** är försedd med grillfunktion, termostat inställbar på 0°- 250° C samt ugnsutrymme i syrafast emaljplåt.

**GASUGN** regleras med gaskran och är utrustad med justerbar termostat, piezoelektrisk tändning samt elgrill.



Modell G = gas E = El	Ytter-mått LxBxH mm	Innermått Ungsutrymme LxBxH mm	Mått sidoskåp LxBxH mm	Brännare Gas 2,7 kW	Brännare Gas 3,1 kW	Effekt Gas- ugn kW	Effekt Elugn kW	Effekt Elgrill kW	Total- Effekt kW
SM-G4SF6	600x600x850/1040	420x315x420	X	2 st	2 st	2,2	X	1,8	13,8
SM-G4SFE6	600x600x850/1040	420x315x420	X	2 st	2 st	X	2,2	1,8	11,6
SM-G6SF6	1000x600x850/1040	580x430x305	X	3 st	3 st	3,3	X	1,8	20,7
SM-G6SFE6	1000x600x850/1040	580x410x305	X	3 st	3 st	X	2,3	1,8	17,4
SM-G6SFA6	1000x600x850/1040	420x420x300	370x360x550	3 st	3 st	2,2	X	1,8	19,6
SM-G6SFEA6	1000x600x850/1040	420x420x315	370x360x550	3 st	3 st	X	2,2	1,8	17,4

*SMAKY grillserie är en högkvalitativ serie framtagen för att möta kundernas höga krav på såväl säkerhet, hygien och funktion. Serien tillverkas i 1-fas och 3-fas utföranden med standarddjup på*



*Samtliga enheter har en luftspalt för högre säkerhet.*



*60 cm samt i bredderna 40, 60 och 100 cm som gör att utrustningen kan kombineras i det oändliga för att tillgodose varje kunds individuella behov.*