

Montona

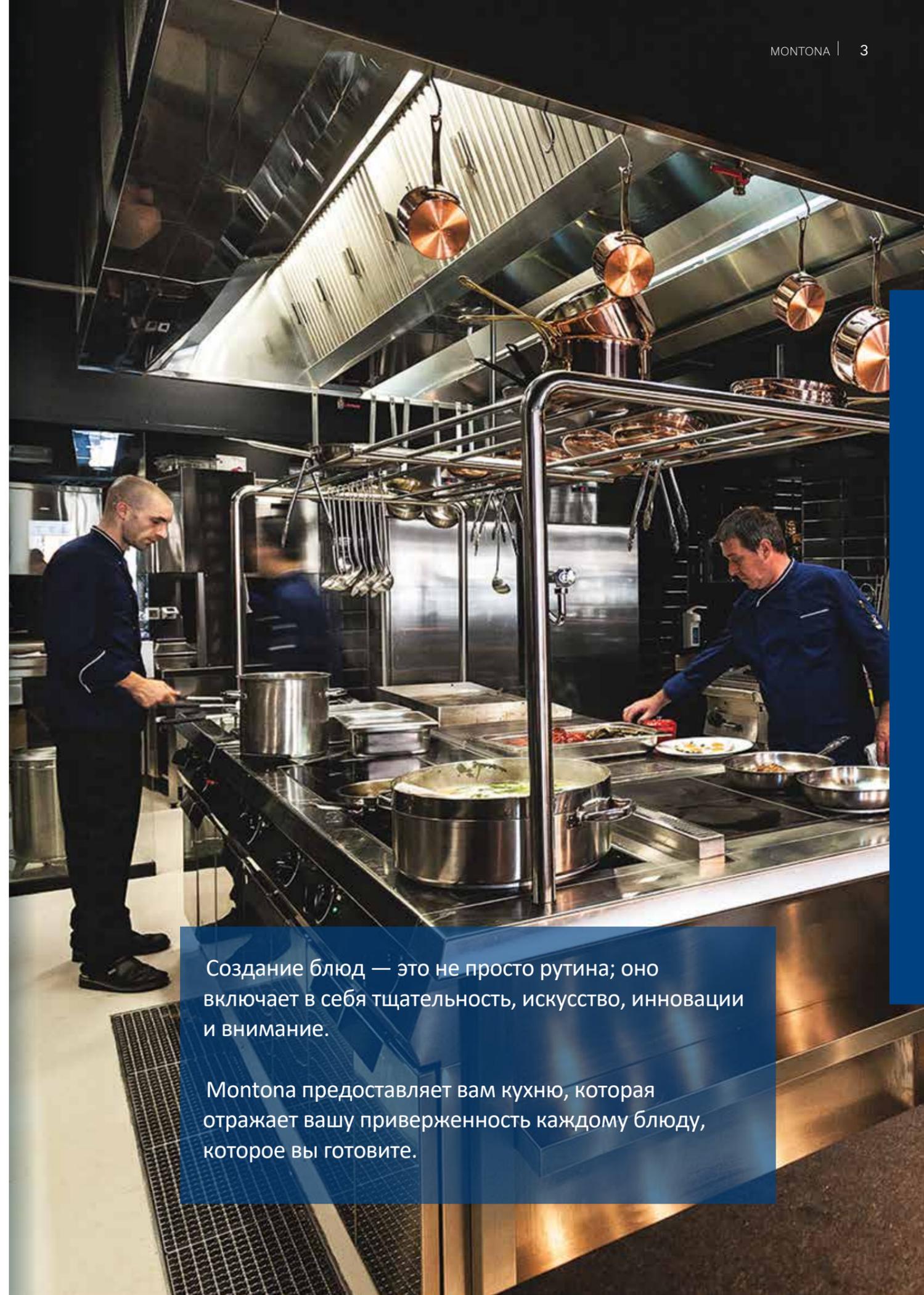
- Представляем вам **Montona** – ваш главный помощник в области кулинарных шедевров.

В нашем ассортименте более 400 наименований продукции: от индукционных плит, сковородок до макаронварок. Наша цель — предоставить нашим клиентам продукцию, которая соответствует их ожиданиям.

Более семидесяти лет мы производим оборудование для общественного питания, отвечая различным потребностям крупных ресторанов, централизованных кухонь, столовых, семейных ресторанов, уделяя внимание каждой детали.

С Montona мы предоставили вам превосходное качество и элегантный дизайн.

Montona – разработана и произведена в Хорватии.



Создание блюд — это не просто рутинная работа; оно включает в себя тщательность, искусство, инновации и внимание.

Montona предоставляет вам кухню, которая отражает вашу приверженность каждому блюду, которое вы готовите.

MEET

Montona

by **Končar** profesionalne kuhinje d.o.o.

Спроектировано и произведено в Хорватии



Montona 700&900



Montona отличается современным дизайном и множеством продуктов.

Максимальная
функциональность

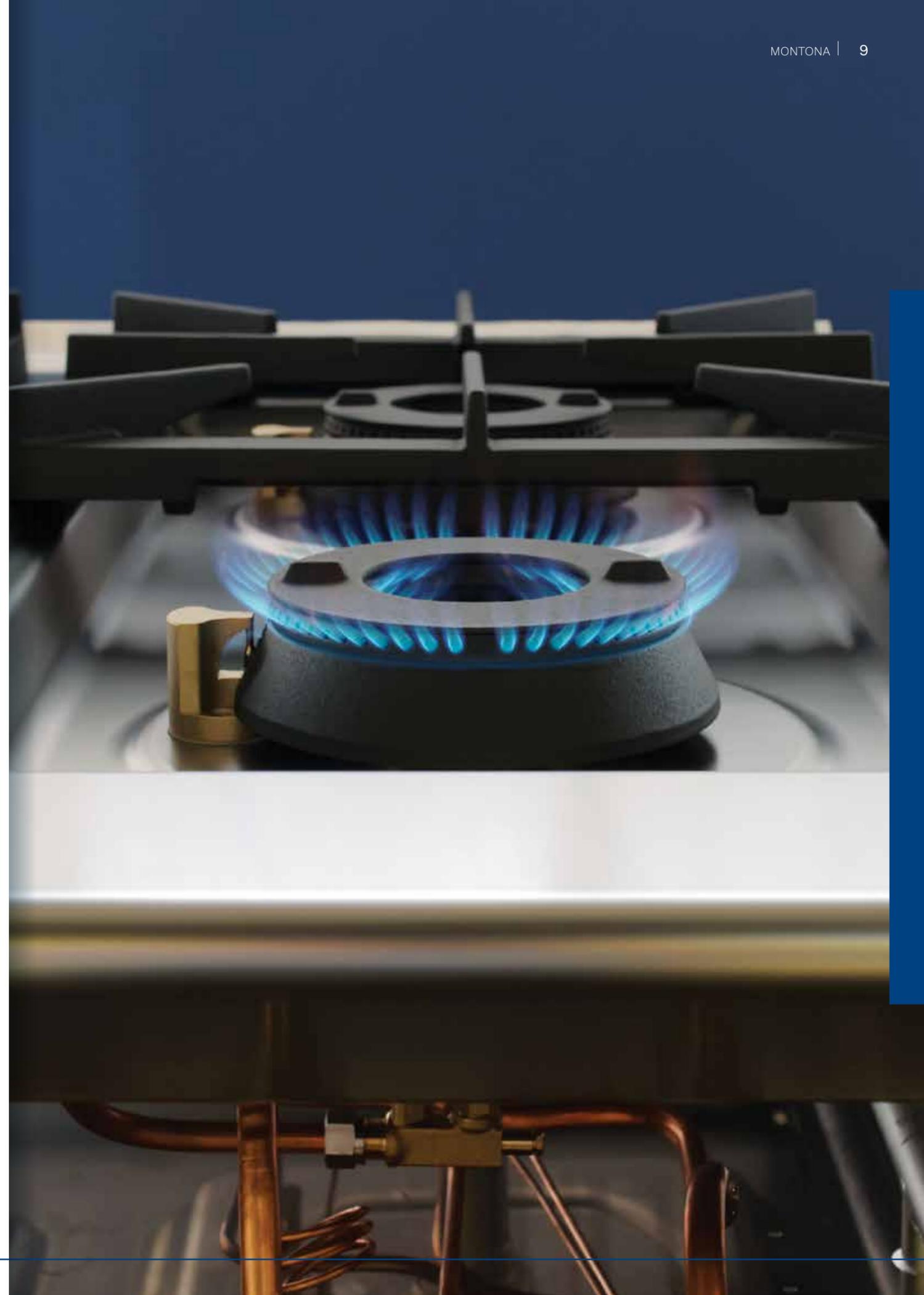
Энергоэффективность

Продвинутое
технологии

Элегантный
дизайн

Надежная
конструкция

Montona



Максимальная функциональность

Кухня должна соответствовать двум критериям – быть небольшой по м² и просторной по рабочим поверхностям. Все наши продукты были тщательно спроектированы, чтобы получить все, что может использовать шеф-повар при создании своего волшебства.

Начиная с обширных жарочных поверхностей, фритюрниц с двумя ваннами шириной всего 400 мм и заканчивая варочными котлами объемом до 300 литров, мы гарантируем, что ни один сантиметр вашей рабочей зоны не был потрачен впустую. Легкий доступ к компонентам для планового обслуживания.



Montona

Энергоэффективность

Мы поставляем вам высококачественные компоненты, которые имеют большую мощность, но работают лучше и, следовательно, потребляют меньше энергии = меньшие затраты.

Мы оснастили наши фритюрницы охлаждающими зонами, чтобы продлить срок службы масла.



Продвинутые технологии

Новинкой этой серии являются такие продукты, как индукционные варочные поверхности и воки, которые на 50% эффективнее традиционных электрических плит.



Элегантный дизайн

Изысканные линии, лазерная резка боковых кромок для идеальной подгонки модулей.

Надежная сборка

Продукция Montona прочная и изготовлена из нержавеющей стали Aisi 304 со столешницами толщиной 1,5 мм (730) и 2,0 мм (930) со штампованными и закругленными рабочими поверхностями для легкой и быстрой очистки.



16	Плиты газовые
32	Воки
35	Плиты электрические
37	Плиты стеклокерамические
41	Плиты индукционные
47	Фритюрницы
53	Жарочные поверхности
59	Грили
63	Паставарки
67	Многофункциональные сковороды
69	Водяные бани
71	Сковороды с опрокидыванием
74	Нейтральное оборудование

ПЛИТЫ ГАЗОВЫЕ



LUX

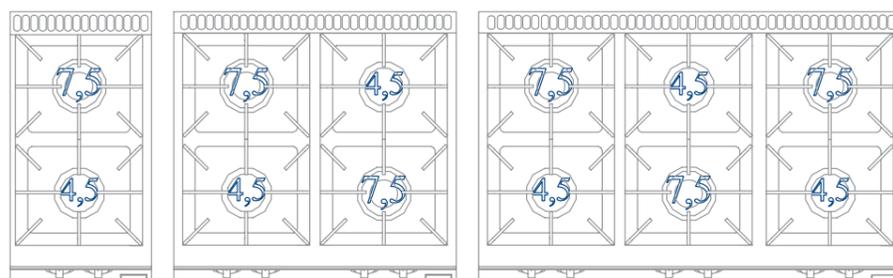
OPTIMA



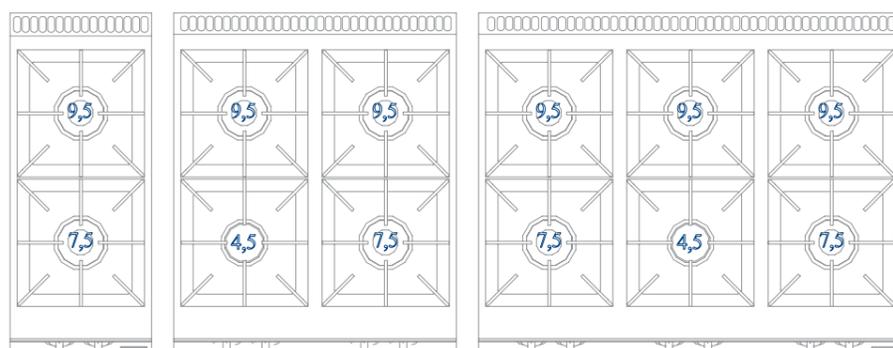


Чугунные горелки, двойная корона

LINIJA 730 - LUX



LINIJA 930 - LUX



LUX

Цельнотянутая столешница для удобства очистки. LUX — мощные чугунные конфорки с одинарной и двойной короной. Они также оснащены защитой от воды. Возможность заказа со сливом: воду можно использовать непосредственно на варочной панели, чтобы она всегда была чистой и не допускала пригорания пролитой пищи.

Столешница из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 1,5 мм для модели 730 и 2,0 мм для модели 930 с отделкой Scotch Brite.

Особенностью модели LUX является экономичная запальная горелка для поддержания чистоты рамы. Мощность конфорок — от 4,5 до 9,5 кВт.

Статическая духовка GN 2/1 доступна в электрическом и газовом исполнении. Духовка оснащена направляющими для 3 противней.





Горелки однокоронные мощностью 4,5 кВт и двухкоронные мощностью 7,5–9,0 кВт



Прессованная столешница: толщиной 2 мм (930) и толщиной 1,5 мм (730)



Пилотная горелка с низким расходом топлива для поддержания пламени

Максимальное расстояние между конфорками для размещения больших кастрюль.



Духовка GN 2/1 с направляющими для 3 противней



Камера духовки из нержавеющей стали



Модель	мм				4,5 кВт	7,5 кВт	9,5 кВт	8,0	7,5	2/1	230/50	12,0	24,0	36,0	44,0	36,0	48,0	56,0	48,0	7,5
		4,5 кВт	7,5 кВт	9,5 кВт																
ПЛИТЫ ГАЗОВЫЕ																				
PS-L 40/70	400x730x280	1	1									12,0								
PSO-L 40/70	400x730x875	1	1									12,0								
PSZ-L 40/70	400x730x875	1	1									12,0								
PS-L 80/70	800x730x280	2	2									24,0								
PSO-L 80/70	800x730x875	2	2									24,0								
PSZ-L 80/70	800x730x875	2	2									24,0								
PSPP-L 80/70	800x730x875	2	2				8,0		2/1			32,0								
PSEP-L 80/70	800x730x875	2	2					7,5	2/1	230/50		24,0	7,5							
PS-L 120/70	1200x730x280	3	3									36,0								
PSO-L 120/70	1200x730x875	3	3									36,0								
PSZ-L 120/70	1200x730x875	3	3									36,0								
PSPP-L 120/70	1200x730x875	3	3				8,0		2/1			44,0								
PSEP-L 120/70	1200x730x875	3	3					7,5	2/1	230/50		36,0	7,5							
PS-L 40/90	400x930x280		1	1								17,0								
PSO-L 40/90	400x930x875		1	1								17,0								
PSZ-L 40/90	400x930x875		1	1								17,0								
PS-L 80/90	800x930x280	1	1	2								31,0								
PSO-L 80/90	800x930x875	1	1	2								31,0								
PSZ-L 80/90	800x930x875	1	1	2								31,0								
PSPP-L 80/90	800x930x875	1	1	2			8,0		2/1			39,0								
PSEP-L 80/90	800x930x875	1	1	2				7,5	2/1	230/50		31,0	7,5							
PS-L 120/90	1200x930x280	1	2	3								48,0								
PSO-L 120/90	1200x930x875	1	2	3								48,0								
PSZ-L 120/90	1200x930x875	1	2	3								48,0								
PSPP-L 120/90	1200x930x875	1	2	3			8,0		2/1			56,0								
PSEP-L 120/90	1200x930x875	1	2	3				7,5	2/1	230/50		48,0	7,5							

OPTIMA

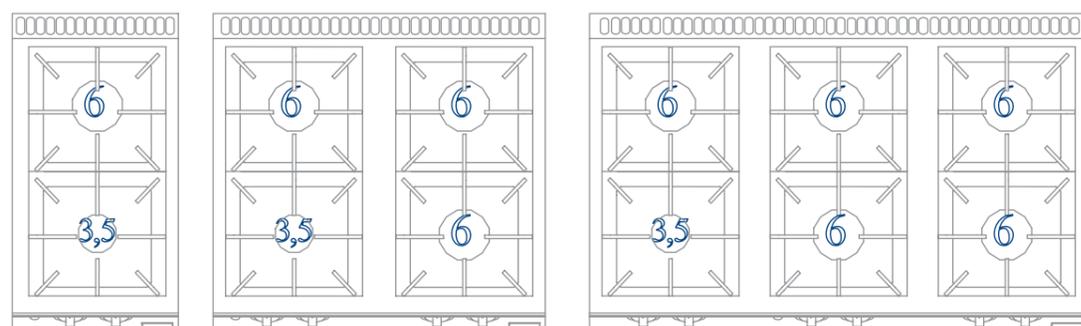
Цельнотянутая столешница для удобства очистки. OPTIMA — мощные водонепроницаемые горелки, полностью изготовленные из чугуна с никелированным внешним покрытием, закрепленные на столешнице из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 1,5 мм. Покрытие Scotch Brite. Мощность горелок — от 3,5 до 6,0 кВт. Электрический розжиг.





Модель	мм	🔥		🔥	⚡	GN	V/Hz	🔥Σ	⚡Σ	
		3,5 кВт	6,0 кВт							
ПЛИТЫ ГАЗОВЫЕ										
PS-O 40/70	400x730x280	1	1					9,5		
PSO-O 40/70	400x730x875	1	1					9,5		
PSZ-O 40/70	400x730x875	1	1					9,5		
PS-O 80/70	800x730x280	1	3					21,5		
PSO-O 80/70	800x730x875	1	3					21,5		
PSZ-O 80/70	800x730x875	1	3					21,5		
PSPP-O 80/70	800x730x875	1	3	8,0		2/1		29,5		
PSEP-O 80/70	800x730x875	1	3		7,5	2/1	230/50	21,5	7,5	
PS-O 120/70	1200x730x280	1	5					33,5		
PSO-O 120/70	1200x730x875	1	5					33,5		
PSZ-O 120/70	1200x730x875	1	5					33,5		
PSPP-O 120/70	1200x730x875	1	5	8,0		2/1		41,5		
PSEP-O 120/70	1200x730x875	1	5		7,5	2/1	230/50	33,5	7,5	

LINIJA 730 - OPTIMA

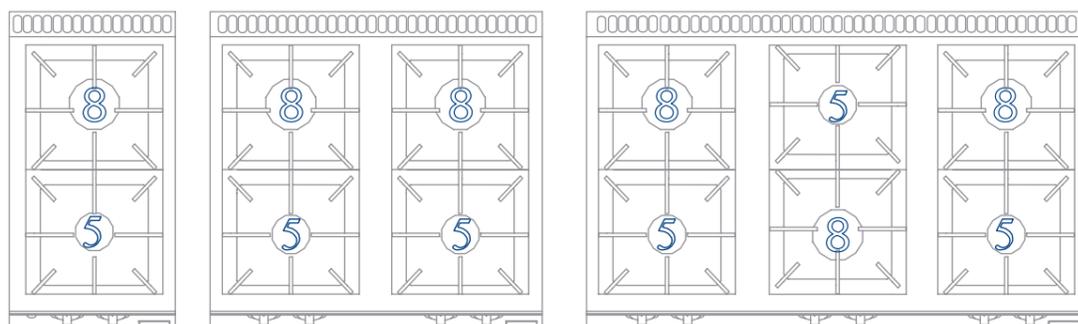




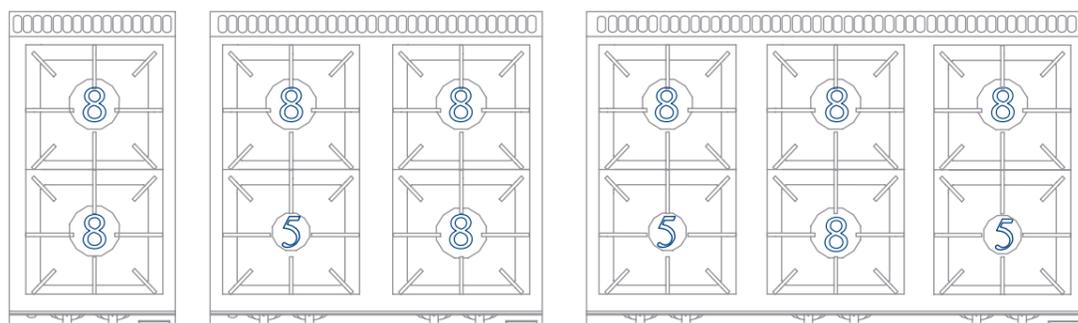
SUPREME

Высокоэффективные горелки. Отличительной особенностью горелок SUPREME является двойной венец с двумя сильно наклоненными вверх коронами пламени, что позволяет использовать мощные горелки с уменьшенным диаметром рассекателя пламени. Это позволяет нагревать посуду в центре, оптимизируя количество тепла, передаваемое готовящемуся блюду: в результате время приготовления сокращается на 20%, а следовательно, и расход газа. Водонепроницаемые горелки устанавливаются непосредственно на столешницу. Предотвращают попадание грязи в нижнюю зону, просты в обслуживании. Возможность заказа столешниц со сливом обеспечивает комфортную рабочую температуру во время приготовления даже при максимальной нагрузке, а также их чрезвычайно легко очищать по окончании цикла приготовления. Решетки горелок из нержавеющей стали. Благодаря своим исключительным эксплуатационным характеристикам они пользуются большой популярностью в ресторанах a la carte.

LINIJA 730 - SUPREME



LINIJA 930 - SUPREME



ВОК

Газовые плиты вок, выпускаемые в моноблочном исполнении, оснащены мощными двухконфорочными горелками мощностью 18,0 кВт: одной в модуле 600 и двумя в модуле 1000. Съёмное чугунное опорное кольцо для WOK. Верхняя часть оснащена сливным отверстием для жидкости. Это востребованный продукт на любой кухне мира.



Модель	мм	18 кВт					
ВОК ГАЗОВЫЙ							
PWO 60/70	600x730x875	1					18,0
PWO 100/70	1000x730x875	2					36,0
ВОК ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ							
PWO 60/90	600x930x875	1					18,0
PWO 100/90	1000x930x875	2					36,0

ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ ГАЗОВАЯ

Главной особенностью сплошной поверхности является широкий диапазон температур приготовления: от 500°C в центре до 200°C по краю. Конфорка изготовлена из специального материала с различной теплопроводностью толщиной 16 мм. Большая площадь нагрева. Газовые сплошные поверхности доступны как в отдельно стоящем исполнении, так и с газовой духовкой. Мощность нагрева – 9,0 кВт.



Модель	мм	Газ		Электричество		В/Гц	Σ	Σ
		9 кВт	12 кВт	Э	Г			
СПЛОШНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ ГАЗОВАЯ								
РТ 80/70	800x730x280	1						
РТО 80/70	800x730x875	1						
РТЗ 80/70	800x730x875	1						
РТПР 80/70	800x730x875	1		8,0	2/1		17,0	
СПЛОШНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ								
РТ 80/90	800x930x280		1					
РТО 80/90	800x930x875		1					
РТЗ 80/90	800x930x875		1					
РТПР 80/90	800x930x875		1	8,0	2/1		20,0	

ПЛИТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ

Простые и прочные квадратные конфорки оснащены 6-позиционным переключателем. Штампованные столешницы толщиной 1,5–2,0 мм со скругленными углами. Конфорки изготовлены из чугуна размером 220x220 мм мощностью 2,6 кВт (серия 730) или 300x300 мм мощностью 4,0 кВт (серия 930).

Статическая духовка GN 2/1 доступна в электрическом исполнении. Духовка оснащена направляющими для 3 противней.



Модель	мм		⚡		GN	В/Гц	⚡Σ
			2,6кВт	4,0 кВт			
ПЛИТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ							
ES 40/70	400x730x280	220x220	2			400/50	5,2
ESO 40/70	400x730x875	220x220	2			400/50	5,2
ESZ 40/70	400x730x875	220x220	2			400/50	5,2
ES 80/70	800x730x280	220x220	4			400/50	10,4
ESO 80/70	800x730x875	220x220	4			400/50	10,4
ESZ 80/70	800x730x875	220x220	4			400/50	10,4
ESEP 80/70	800x730x875	220x220	4	7,5	2/1	400/50	17,9
ES 120/70	1200x730x280	220x220	6			400/50	15,6
ESO 120/70	1200x730x875	220x220	6			400/50	15,6
ESZ 120/70	1200x730x875	220x220	6			400/50	15,6
ESEP 120/70	1200x730x875	220x220	6	7,5	2/1	400/50	23,1
ПЛИТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ							
ES 40/90	400x930x280	300x300		2		400/50	8,0
ESO 40/90	400x930x875	300x300		2		400/50	8,0
ESZ 40/90	400x930x875	300x300		2		400/50	8,0
ES 80/90	800x930x280	300x300		4		400/50	16,0
ESO 80/90	800x930x875	300x300		4		400/50	16,0
ESZ 80/90	800x930x875	300x300		4		400/50	16,0
ESEP 80/90	800x930x875	300x300		4	7,5 2/1	400/50	23,5
ES 120/90	1200x930x280	300x300		6		400/50	24,0
ESO 120/90	1200x930x875	300x300		6		400/50	24,0
ESZ 120/90	1200x930x875	300x300		6		400/50	24,0
ESEP 120/90	1200x930x875	300x300		6	7,5 2/1	400/50	31,5

ПЛИТЫ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКИЕ

Плиты оснащены двумя или четырьмя зонами нагрева, каждая мощностью 2,5 кВт. Идеально гладкая поверхность обеспечивает быстрое приготовление и быструю очистку.



Модель	мм	⚡		⏱	GN	В/Гц	⚡Σ
		2,5 кВт	3,0 кВт				
ПЛИТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СО СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ							
SSK 40/70	400x730x280	2				400/50	5,0
SSKO 40/70	400x730x875	2				400/50	5,0
SSKZ 40/70	400x730x875	2				400/50	5,0
SSK 80/70	800x730x280	4				400/50	10,0
SSKO 80/70	800x730x875	4				400/50	10,0
SSKZ 80/70	800x730x875	4				400/50	10,0
SSKEP 80/70	800x730x875	4		7,5	2/1	400/50	17,5
ПЛИТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СО СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ							
SSK 40/90	400x930x280	2				400/50	6,0
SSKO 40/90	400x930x875	2				400/50	6,0
SSKZ 40/90	400x930x875	2				400/50	6,0
SSK 80/90	800x930x280	4				400/50	12,0
SSKO 80/90	800x930x875	4				400/50	12,0
SSKZ 80/90	800x930x875	4				400/50	12,0
SSKEP 80/90	800x930x875	4		7,5	2/1	400/50	19,5

ПЛИТЫ ИНДУКЦИОННЫЕ

Индукционная плита обеспечивает чрезвычайно высокую термическую эффективность; она экономит до 50% времени приготовления по сравнению с классической варкой. Потери тепла минимальны. Мощная индукционная зона обеспечивает очень быстрое приготовление с оптимальными результатами. Мощность каждой зоны составляет 5,0 кВт. Диаметр круглой зоны нагрева составляет 23 см. Индукционные воки также доступны мощностью 5,0 кВт. Тепло передается только в область, контактирующую с посудой. Толщина стекла 6 мм, легко моется. Подача энергии контролируется электроникой. Интерфейс с диагностической системой.



ПРЕИМУЩЕСТВА ИНДУКЦИИ

ЭКОНОМИЧНОСТЬ

Используя индукцию, вы можете сэкономить до 70% энергии!

ЭФФЕКТИВНОСТЬ

Нагреватель сосредоточен на дне кастрюли, точно реагируя на ваши команды. Устройство мгновенно и автоматически отключается.

СКОРОСТЬ

Благодаря тому, что тепло концентрируется на дне кастрюли, приготовление происходит чрезвычайно быстро.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

При приготовлении пищи теряется практически 0% тепла. В помещении не происходит нагрева, что также облегчает работу холодильного оборудования и кондиционеров.

Модель	мм	⚡		
		5,0 кВт	В/Гц	Σ
ПЛИТЫ ИНДУКЦИОННЫЕ				
IND 40/70	400x730x280	2	400/50	10,0
INDO 40/70	400x730x875	2	400/50	10,0
INDZ 40/70	400x730x875	2	400/50	10,0
IND 80/70	800x730x280	4	400/50	20,0
INDO 80/70	800x730x875	4	400/50	20,0
INDZ 80/70	800x730x875	4	400/50	20,0
INDW5 40/70	400x730x280	1	400/50	5,0
INDWO5 40/70	400x730x875	1	400/50	5,0
INDWZ5 40/70	400x730x875	1	400/50	5,0
IND 40/90	400x930x280	2	400/50	10,0
INDO 40/90	400x930x875	2	400/50	10,0
INDZ 40/90	400x930x875	2	400/50	10,0
IND 80/90	800x930x280	4	400/50	20,0
INDO 80/90	800x930x875	4	400/50	20,0
INDZ 80/90	800x930x875	4	400/50	20,0
INDW5 40/90	400x930x280	1	400/50	5,0
INDWO5 40/90	400x930x875	1	400/50	5,0
INDWZ5 40/90	400x930x875	1	400/50	5,0



ФРИТЮРНИЦЫ



Контейнер для фри

Сохраняйте картофель фри хрустящим всегда с помощью нашего контейнера для картофеля фри!

Больше на стр. 68

Наши фритюрницы мощностью почти 1 кВт на литр помогут вам ускорить приготовление, придавая блюдам восхитительный вкус, не беспокоясь о том, что они пережарятся. Вы можете быть уверены в нежности блюда, приготовленного во фритюрнице Montona.

Цельнотянутые чаши емкости без сварных швов, изготовлены методом глубокой вытяжки и полностью интегрированы с верхней частью, что обеспечивает лёгкость очистки и максимальную гигиеничность. Нагревательные элементы в электрических фритюрницах могут вращаться на 90° для идеальной очистки. Регулировка температуры осуществляется с помощью термостатического клапана с возможностью установки 7 положений от 110°C до 190°C. Большая зона охлаждения продлевает срок службы масла и снижает расходы.





Нагревательные элементы можно повернуть на 90°, чтобы облегчить доступ к чаше для очистки.



Цифровой выбор заданной рабочей температуры

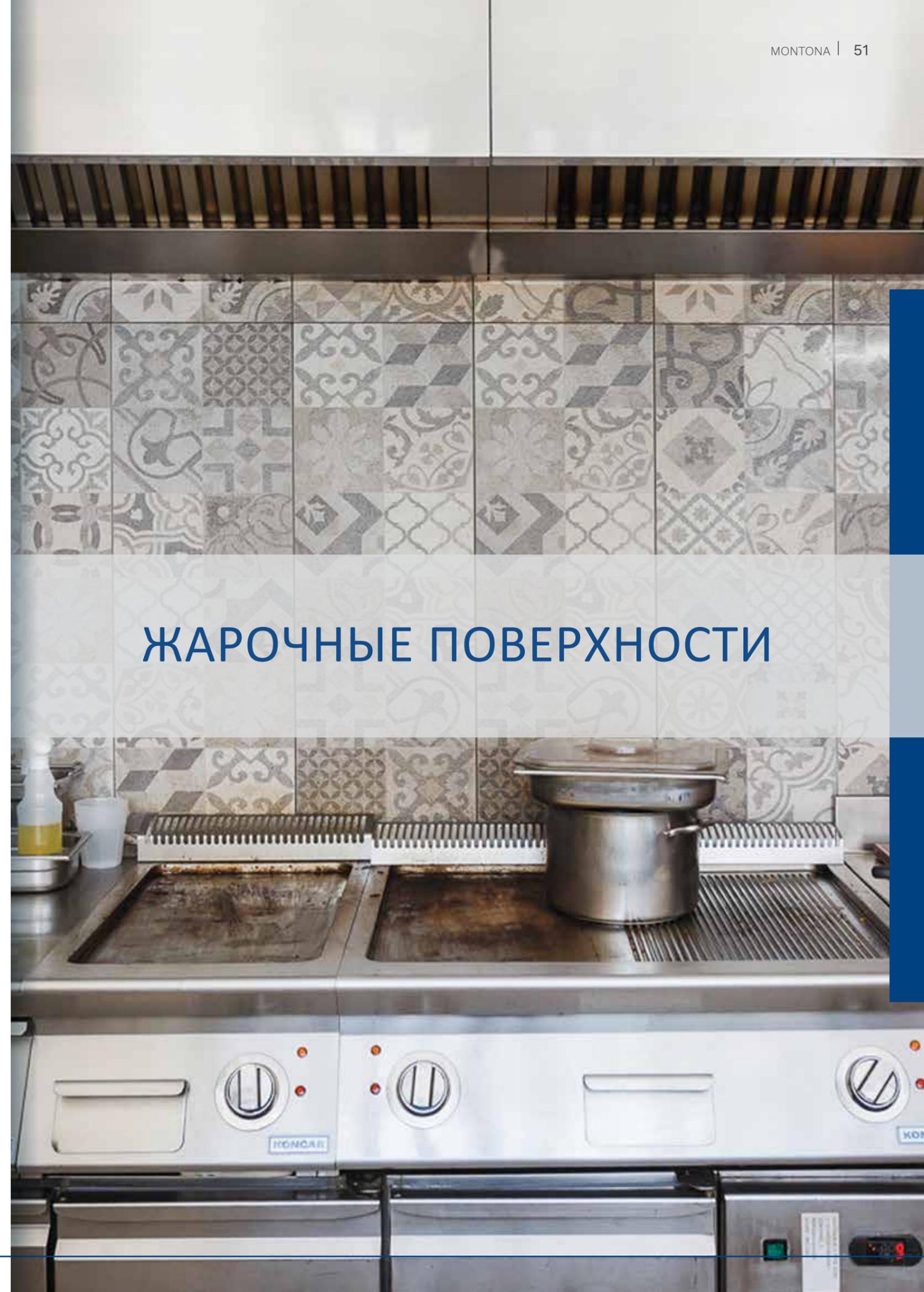
- Цифровая индикация температуры масла
- Постепенный нагрев без резкого повышения температуры
- Автоматическое поддержание заданной рабочей температуры - Экономичный режим работы
- Сигнализация температуры - заданная рабочая температура, неисправность датчика температуры

Все модели также доступны в версии для «плавления» с электронным контролем температуры — цифровой дисплей для считывания температуры и кнопка для постепенного плавления твердых жиров с помощью прерывистого начального нагрева.



Модель	мм		Объем, л	В/Гц	Σ	Σ
ФРИТЮРНИЦЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ						
PFJ15 40/70	400x730x875	1	15	400/50	14.0	
PFD14 40/70	400x730x875	2	7+7	400/50	11.6	
PFD30 80/70	800x730x875	2	15+15	400/50	28.0	
PFJ15E 40/70	400x730x875	1	15	400/50	14.0	
PFD30E 80/70	800x730x875	2	15+15	400/50	28.0	
EFJ15 40/70	400x730x875	1	15	400/50		13.5
EFD14 40/70	400x730x875	2	7+7	400/50		14.0
EFD30 80/70	800x730x875	2	15+15	400/50		27.0
EFJ15E 40/70	400x730x875	1	15	400/50		13.5
EFD30E 80/70	800x730x875	2	15+15	400/50		27.0
АКСЕССУАРЫ						
KF-1/2 7	120x300x120					
KF-1/2 15	140x300x120					
KF-1/1 15	290x300x120					
KF-1/2 22	146x400x120					
KF-1/1 22	300x400x120					

ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ





Решетчатые пластины полностью сварные для максимального использования рабочей площади и простоты о



Хромированная пластина лучше сохраняет тепло и легко моется.



Контейнер для жира емкостью от 3,8 (730) до 5,1 (930) литров

Наши новые жарочные поверхности имеют композитную поверхность толщиной 16 мм для лучшего энергосбережения. Пластина приварена к поверхности, что обеспечивает максимальную простоту очистки и энергоэффективность. Жарочные поверхности доступны в стальном или хромированном исполнении, а также в гладком, комбинированном и ребристом исполнении. В комплект входит большой съёмный поддон для сбора жира.



Модель	мм	Ac	Cr				В/Гц		
ПОВЕРХНОСТИ ЖАРОЧНЫЕ СЕРИИ LUX									
PR-KR 40/70	400x730x280		x	x				7.0	
PRO-KR 40/70	400x730x875		x	x				7.0	
PRZ-KR 40/70	400x730x875		x	x				7.0	
PR-R-KR 40/70	400x730x280		x			x		7.0	
PRO-R-KR 40/70	400x730x875		x			x		7.0	
PRZ-R-KR 40/70	400x730x875		x			x		7.0	
PR-KR 80/70	800x730x280		x	x				14.0	
PRO-KR 80/70	800x730x875		x	x				14.0	
PRZ-KR 80/70	800x730x875		x	x				14.0	
PR-1/2R-KR 80/70	800x730x280		x			x		14.0	
PRO-1/2R-KR 80/70	800x730x875		x			x		14.0	
PRZ-1/2R-KR 80/70	800x730x875		x			x		14.0	
PRO-R-KR 80/70	800x730x875		x			x		14.0	
PR-KR 120/70			x	x				21.0	
PRO-KR 120/70	1200x730x875		x	x				21.0	
PRZ-KR 120/70	1200x730x875		x	x				21.0	
ER-KR 40/70	400x730x280		x	x			400/50	5.4	
ERO-KR 40/70	400x730x875		x	x			400/50	5.4	
ERZ-KR 40/70	400x730x875		x	x			400/50	5.4	
ER-R-KR 40/70	400x730x280		x			x	400/50	5.4	
ERO-R-KR 40/70	400x730x875		x			x	400/50	5.4	
ERZ-R-KR 40/70	400x730x875		x			x	400/50	5.4	
ER-KR 80/70	800x730x280		x	x			400/50	10.8	
ERO-KR 80/70	800x730x875		x	x			400/50	10.8	
ERZ-KR 80/70	800x730x875		x	x			400/50	10.8	
ER-1/2R-KR 80/70	800x730x280		x			x	400/50	10.8	
ERO-1/2R-KR 80/70	800x730x875		x			x	400/50	10.8	
ERZ-1/2R-KR 80/70	800x730x875		x			x	400/50	10.8	
ERO-R-KR 80/70	800x730x875		x			x	400/50	10.8	
ER-KR 120/70	1200x730x280		x	x			400/50	16.2	
ERO-KR 120/70	1200x730x875		x	x			400/50	16.2	
ERZ-KR 120/70	1200x730x875		x	x			400/50	16.2	
PR-KR 40/90	400x930x280		x	x				11.0	
PRO-KR 40/90	400x930x875		x	x				11.0	
PRZ-KR 40/90	400x930x875		x	x				11.0	
PR-R-KR 40/90	400x930x280		x			x		11.0	
PRO-R-KR 40/90	400x930x875		x			x		11.0	
PRZ-R-KR 40/90	400x930x875		x			x		11.0	
PR-KR 80/90	800x930x280		x	x				22.0	

PRO-KR 80/90	800x930x875		x	x				22.0	
PRZ-KR 80/90	800x930x875		x	x				22.0	
PR-1/2R-KR 80/90	800x930x280		x			x		22.0	
PRO-1/2R-KR 80/90	800x930x875		x			x		22.0	
PRZ-1/2R-KR 80/90	800x930x875		x			x		22.0	
PRO-R-KR 80/90	800x930x875		x				x	22.0	
PR-KR 120/90	1200x930x280		x	x				33.0	
PRO-KR 120/90	1200x930x875		x	x				33.0	
PRZ-KR 120/90	1200x930x875		x	x				33.0	
ER-KR 40/90	400x930x280		x	x			400/50	7.5	
ERO-KR 40/90	400x930x875		x	x			400/50	7.5	
ERZ-KR 40/90	400x930x875		x	x			400/50	7.5	
ER-R-KR 40/90	400x930x280		x			x	400/50	7.5	
ERO-R-KR 40/90	400x930x875		x			x	400/50	7.5	
ERZ-R-KR 40/90	400x930x875		x			x	400/50	7.5	
ER-KR 80/90	800x930x280		x	x			400/50	15.0	
ERO-KR 80/90	800x930x875		x	x			400/50	15.0	
ERZ-KR 80/90	800x930x875		x	x			400/50	15.0	
ER-1/2R-KR 80/90	800x930x280		x			x	400/50	15.0	
ERO-1/2R-KR 80/90	800x930x875		x			x	400/50	15.0	
ERZ-1/2R-KR 80/90	800x930x875		x			x	400/50	15.0	
ERO-R-KR 80/90	800x930x875		x			x	400/50	15.0	
ER-KR 120/90	1200x930x280		x	x			400/50	22.5	
ERO-KR 120/90	1200x930x875		x	x			400/50	22.5	
ERZ-KR 120/90	1200x930x875		x	x			400/50	22.5	
ERO-R 40/90									
ERZ-R 40/90	400x930x875		x			x	400/50	7,5	
ER-R-KR 40/90	400x930x280		x			x	400/50	7,5	
ERO-R-KR 40/90	400x930x875		x			x	400/50	7,5	
ERZ-R-KR 40/90	400x930x875		x			x	400/50	7,5	
ER 80/90	800x930x280		x			x	400/50	15,0	
ERO 80/90	800x930x875		x			x	400/50	15,0	
ERZ 80/90	800x930x875		x			x	400/50	15,0	
ER-KR 80/90	800x930x280		x	x			400/50	15,0	
ERO-KR 80/90	800x930x875		x	x			400/50	15,0	
ERZ-KR 80/90	800x930x875		x	x			400/50	15,0	
ER-1/2R 80/90	800x930x280		x			x	400/50	15,0	
ERO-1/2R 80/90	800x930x875		x			x	400/50	15,0	
ERZ-1/2R 80/90	800x930x875		x			x	400/50	15,0	
ER-1/2R-KR 80/90	800x930x280		x			x	400/50	15,0	
ERO-1/2R-KR 80/90	800x930x875		x			x	400/50	15,0	
ERZ-1/2R-KR 80/90	800x930x875		x			x	400/50	15,0	

Модель	мм	Ac	Cr				В/Гц		
ПОВЕРХНОСТИ ЖАРОЧНЫЕ СЕРИИ ОРТИМА									
PR-OPT 40/70	400x730x280	x		x				7.0	
PRO-O 40/70	400x730x875	x		x				7.0	
PRZ-O 40/70	400x730x875	x		x				7.0	
PR-KR-O 40/70	400x730x280		x	x				7.0	
PRO-KR-O 40/70	400x730x875		x	x				7.0	
PRZ-KR-O 40/70	400x730x875		x	x				7.0	
PR-R-O 40/70	400x730x280	x				x		7.0	
PRO-R-O 40/70	400x730x875	x				x		7.0	
PRZ-R-O 40/70	400x730x875	x				x		7.0	
PR-R-KR-O 40/70	400x730x280		x			x		7.0	
PRO-R-KR-O 40/70	400x730x875		x			x		7.0	
PRZ-R-KR-O 40/70	400x730x875		x			x		7.0	
PR-OPT 80/70	800x730x280	x		x				14.0	
PRO-O 80/70	800x730x875	x		x				14.0	
PRZ-O 80/70	800x730x875	x		x				14.0	
PR-KR-O 80/70	800x730x280		x	x				14.0	
PRO-KR-O 80/70	800x730x875		x	x				14.0	
PRZ-KR-O 80/70	800x730x875		x	x				14.0	
PR-1/2R-O 80/70	800x730x280	x			x			14.0	
PRO-1/2R-O 80/70	800x730x875	x			x			14.0	
PRZ-1/2R-O 80/70	800x730x875	x			x			14.0	
PR-1/2R-KR-O 80/70	800x730x280		x		x			14.0	
PRO-1/2R-KR-O 80/70	800x730x875		x		x			14.0	
PRZ-1/2R-KR-O 80/70	800x730x875		x		x			14.0	
ER-OPT 40/70	400x730x280	x		x			400/50		5.4
ERO-O 40/70	400x730x875	x		x			400/50		5.4
ERZ-O 40/70	400x730x875	x		x			400/50		5.4
ER-KR-O 40/70	400x730x280		x	x			400/50		5.4
ERO-KR-O 40/70	400x730x875		x	x			400/50		5.4
ERZ-KR-O 40/70	400x730x875		x	x			400/50		5.4
ER-R-O 40/70	400x730x280	x				x	400/50		5.4
ERO-R-O 40/70	400x730x875	x				x	400/50		5.4
ERZ-R-O 40/70	400x730x875	x				x	400/50		5.4
ER-R-KR-O 40/70	400x730x280		x			x	400/50		5.4
ERO-R-KR-O 40/70	400x730x875		x			x	400/50		5.4
ERZ-R-KR-O 40/70	400x730x875		x			x	400/50		5.4
ER-OPT 80/70	800x730x280	x		x			400/50		10.8
ERO-O 80/70	800x730x875	x		x			400/50		10.8
ERZ-O 80/70	800x730x875	x		x			400/50		10.8

ER-KR-O 80/70	800x730x280		x	x			400/50		10.8
ERO-KR-O 80/70	800x730x875		x	x			400/50		10.8
ERZ-KR-O 80/70	800x730x875		x	x			400/50		10.8
ER-1/2R-O 80/70	800x730x280	x			x		400/50		10.8
ERO-1/2R-O 80/70	800x730x875	x			x		400/50		10.8
ERZ-1/2R-O 80/70	800x730x875	x			x		400/50		10.8
ER-1/2R-KR-O 80/70	800x730x280		x		x		400/50		10.8
ERO-1/2R-KR-O 80/70	800x730x875		x		x		400/50		10.8
ERZ-1/2R-KR-O 80/70	800x730x875		x		x		400/50		10.8

PR-OPT 40/90	400x930x280	x		x					11.0
PRO-O 40/90	400x930x875	x		x					11.0
PRZ-O 40/90	400x930x875	x		x					11.0
PR-KR-O 40/90	400x930x280		x	x					11.0
PRO-KR-O 40/90	400x930x875		x	x					11.0
PRZ-KR-O 40/90	400x930x875		x	x					11.0
PR-R-O 40/90	400x930x280	x				x			11.0
PRO-R-O 40/90	400x930x875	x				x			11.0
PRZ-R-O 40/90	400x930x875	x				x			11.0
PR-R-KR-O 40/90	400x930x280		x			x			11.0
PRO-R-KR-O 40/90	400x930x875		x			x			11.0
PRZ-R-KR-O 40/90	400x930x875		x			x			11.0
PR-OPT 80/90	800x930x280	x		x					22.0
PRO-O 80/90	800x930x875	x		x					22.0
PRZ-O 80/90	800x930x875	x		x					22.0
PR-KR-O 80/90	800x930x280		x	x					22.0
PRO-KR-O 80/90	800x930x875		x	x					22.0
PRZ-KR-O 80/90	800x930x875		x	x					22.0
PR-1/2R-O 80/90	800x930x280	x			x				22.0
PRO-1/2R-O 80/90	800x930x875	x			x				22.0
PRZ-1/2R-O 80/90	800x930x875	x			x				22.0
PR-1/2R-KR-O 80/90	800x930x875		x		x				22.0
PRO-1/2R-KR-O 80/90	800x930x875		x		x				22.0
PRZ-1/2R-KR-O 80/90	800x930x875		x		x				22.0
ER-OPT 40/90	800x930x875	x		x			400/50		7.5
ERO-O 40/90	800x930x875	x		x			400/50		7.5

ERZ-O 40/90	800x930x875	x		x			400/50	7.5
ER-KR-O 40/90	400x930x280		x	x			400/50	7.5
ERO-KR-O 40/90	400x930x875		x	x			400/50	7.5
ERZ-KR-O 40/90	400x930x875		x	x			400/50	7.5
ER-R-O 40/90	400x930x280	x				x	400/50	7.5
ERO-R-O 40/90	400x930x875	x				x	400/50	7.5
ERZ-R-O 40/90	400x930x875	x				x	400/50	7.5
ER-R-KR-O 40/90	400x930x280		x			x	400/50	7.5
ERO-R-KR-O 40/90	400x930x875		x			x	400/50	7.5
ERZ-R-KR-O 40/90	400x930x875		x			x	400/50	7.5
ER-OPT 80/90	800x930x280	x		x			400/50	15.0
ERO-O 80/90	800x930x875	x		x			400/50	15.0
ERZ-O 80/90	800x930x875	x		x			400/50	15.0
ER-KR-O 80/90	800x930x280		x	x			400/50	15.0
ERO-KR-O 80/90	800x930x875		x	x			400/50	15.0
ERZ-KR-O 80/90	800x930x875		x	x			400/50	15.0
ER-1/2R-O 80/90	800x930x280	x				x	400/50	15.0
ERO-1/2R-O 80/90	800x930x875	x				x	400/50	15.0
ERZ-1/2R-O 80/90	800x930x875	x				x	400/50	15.0
ER-1/2R-KR-O 80/90	800x930x280		x			x	400/50	15.0
ERO-1/2R-KR-O 80/90	800x930x875		x			x	400/50	15.0
ERZ-1/2R-KR-O 80/90	800x930x875		x			x	400/50	15.0

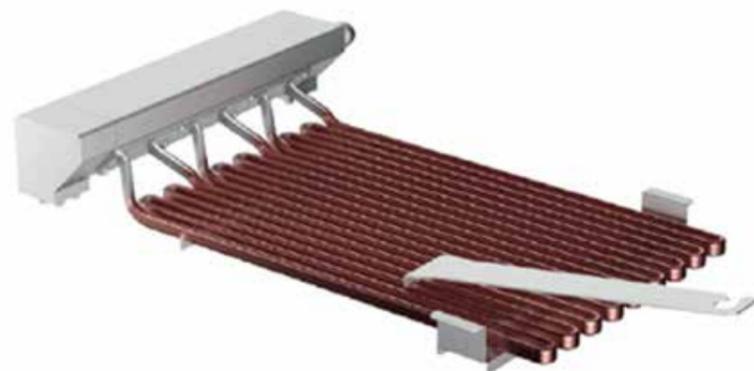


ГРИЛИ



У Montona есть ещё одна новинка — лавовые и аквагрили. Лавовые камни отлично сохраняют тепло, позволяя равномерно распределять жар по всему грилю, даже в тех местах, куда газовое пламя не проникает. Правильный уход, использование и обслуживание лавовых камней создадут идеальные условия для приготовления на гриле. Ещё одна новинка, аквагриль, позволяет готовить непосредственно на электрических нагревательных элементах. Мясо и рыба сохраняют вкус и вес, не теряя влаги. Съёмный поддон для воды служит для сбора жира и лёгкой очистки.





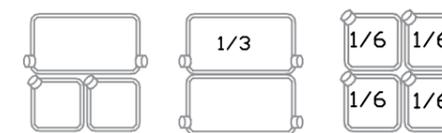
Прямое приготовление пищи — это система, которая предполагает контакт продукта с нагревательным элементом. Гарантирует вкус блюд, приготовленных на гриле, благодаря сочетанию эффекта водяного пара, образующегося в ванне, и превосходного рисунка на продукте.

Модель	мм		V/Hz		
ЛАВОВЫЕ ГРИЛИ (ГАЗ)					
PRL 40/70	400x730x280	1		7,5	
PRLZ 40/70	400x730x875	1		7,5	
PRL 80/70	800x730x280	2		15,0	
PRLZ 80/70	800x730x875	2		15,0	
ЛАВОВЫЕ ГРИЛИ (ЭЛЕКТРИКА)					
PRL 40/90	400x930x280	1		11,0	
PRLZ 40/90	400x930x875	1		11,0	
PRL 80/90	800x930x280	2		22,0	
PRLZ 80/90	800x930x875	2		22,0	
АКВАГРИЛИ					
EVR 40/70	400x730x875	1	400/50		4,1
EVR 80/70	800x730x875	2	400/50		8,2
АКВАГРИЛИ (ЭЛЕКТРИКА)					
EVR 40/90	400x930x875	1	400/50		5,4
EVR 80/90	800x930x875	2	400/50		10,8
АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ЛАВОВЫХ ГРИЛЕЙ					
LK4					

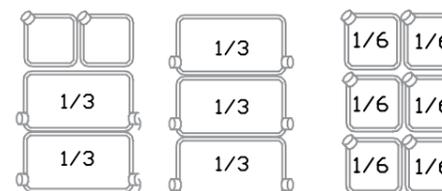


ПАСТАВАРКИ

ЛИНЕЙКА 730



ЛИНЕЙКА 930

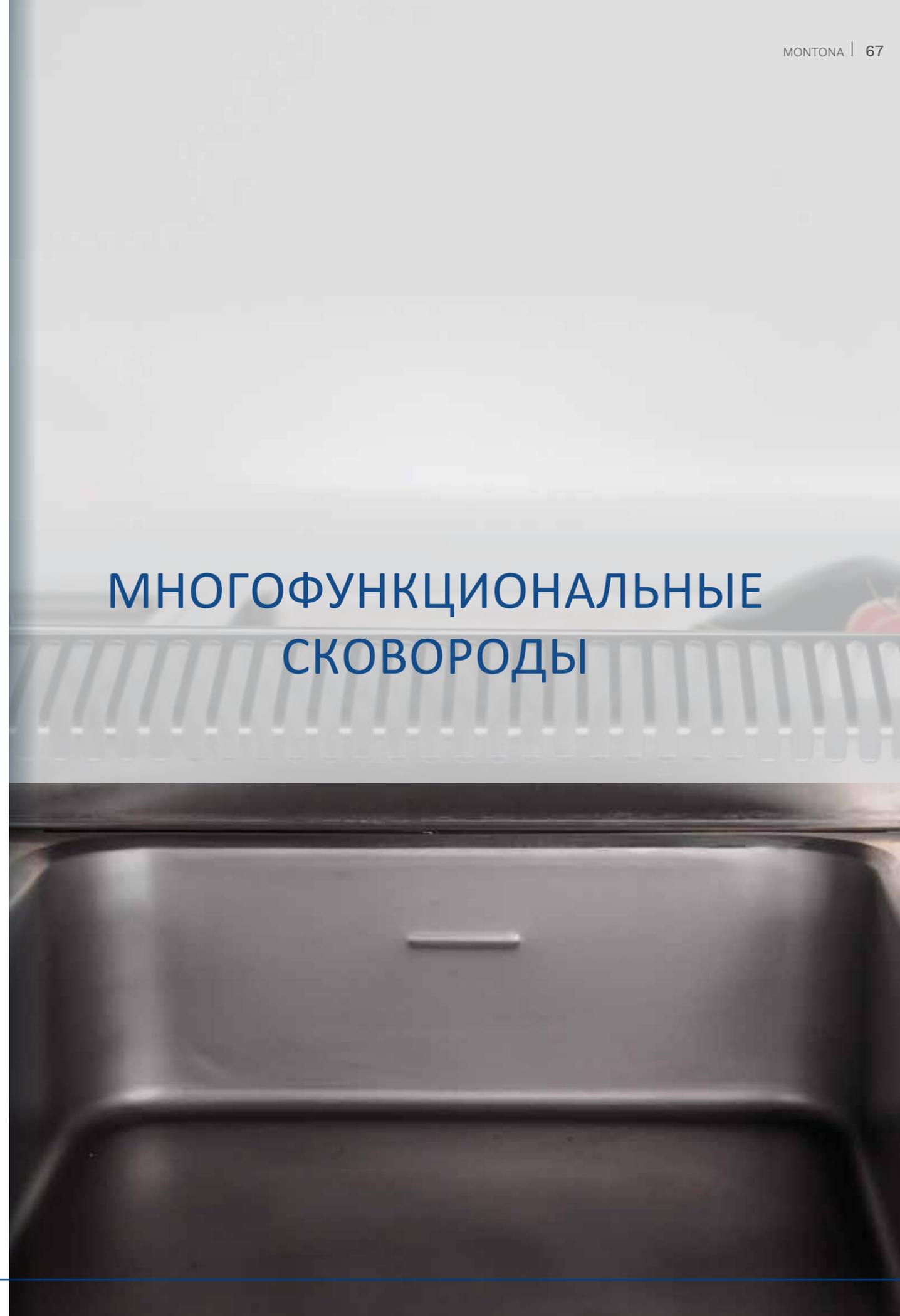


Готовьте пасту эффективнее в вашем ресторане с макаронovarкой Montona. Макароноварки разработаны для быстрого кипячения воды и идеального приготовления пасты любого типа. Глубокая емкость изготовлена из нержавеющей стали AISI 316L со скругленными углами. Модули с одной или двумя чашами встраиваются в столешницу, газовые или электрические. В целях безопасности макаронovarка оснащена реле давления, которое предотвращает включение макаронovarки с пустой чашей.



Модель	мм		Объем, л	В/Гц	Σ	Σ
ПАСТАВАРКИ						
РКТ 40/70	400x730x875	1	28		12.0	
РКТ 80/70	800x730x875	2	28+28		24.0	
ЕКТ 40/70	400x730x875	1	28	400/50		6.0
ЕКТ 80/70	800x730x875	2	28+28	400/50		12.0
ПАСТАВАРКИ						
РКТ 40/90	400x930x875	1	42		14.0	
РКТ 80/90	800x930x875	2	42+42		28.0	
ЕКТ 40/90	400x930x875	1	42	400/50		9.0
ЕКТ 80/90	800x930x875	2	42+42	400/50		18.0
АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ПАСТАВАРОК						
КТGN 13						
КТGN 16						

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СКОВОРОДЫ



ФРИТЮР

Используйте его для жарки в масле. Добавьте немного масла — половину толщины слоя, чтобы кусочки получились хрустящими. Овощи, такие как морковь, цуккини, баклажаны и цветная капуста, прекрасно получаются при жарке на мелкой сковороде с правильными специями и соусом.

ГРИЛЬ

Для приготовления идеального стейка вы можете использовать многофункциональную сковороду — она работает как противень с емкостью из композитного материала.

СЛИВ ПРОДУКТА

Многофункциональная сковорода— идеальный выбор для приготовления рагу или гуляша в количествах, которые слишком малы для обычной сковороды с опрокидыванием. После приготовления снимите крышку, перелейте готовое блюдо в кастрюлю GN и подавайте!

Три прибора в одном. Наш сковорода идеально подходит для небольших помещений, где нужно тщательно продумать, как использовать пространство. Многофункциональную сковороду можно использовать как сковороду для жарки, тушения или фритюрницу.

Резервуар изготовлен из композитного материала с большим сливом. После завершения приготовления вы можете легко снять кран, и содержимое выльется в емкость GN 1/1, расположенную в шкафу ниже.



Модель	мм		Объем, л	в/Гц	Σ	Σ
МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СКОВОРОДЫ						
EVT 40/70	400x730x875	1	11	400/50		4,5
EVT 80/70	800x730x875	1	22	400/50		9,0
PVT 40/70	400x730x875	1	11		6,0	
PVT 80/70	800x730x875	1	22		12,0	
						
EVT 40/90	400x930x875	1	11	400/50		6,0
EVT 80/90	800x930x875	1	22	400/50		12,0
PVT 40/90	400x930x875	1	11		10,0	
PVT 80/90	800x930x875	1	22		20,0	

ВОДЯНЫЕ БАНИ

Водяная баня может стать отличным помощником на кухне. Её предназначение — медленно разогревать пищу, не теряя её вкуса и питательных свойств. Ванна подходит для одной или двух гастроёмкостей GN 1/1 высотой 15 см в модуле 800. Она оснащена перфорированным фальш-дном.



Модель	мм		В/Гц	GN	⚡Σ
ВОДЯНЫЕ БАНИ					
EVK 40/70	400x730x280	1	230/50	1/1	1,0
EVKO 40/70	400x730x875	1	230/50	1/1	1,0
EVKZ 40/70	400x730x875	1	230/50	1/1	1,0
EVK 80/70	800x730x280	1	230/50	2/1	2,0
EVKO 80/70	800x730x875	1	230/50	2/1	2,0
EVKZ 80/70	800x730x875	1	230/50	2/1	2,0
EVKG 80/70	800x730x875	1	230/50	2/1	2,8
ВОДЯНЫЕ БАНИ					
EVK 40/90	400x930x280	1	230/50	1/1	1,0
EVKO 40/90	400x930x875	1	230/50	1/1	1,0
EVKZ 40/90	400x930x875	1	230/50	1/1	1,0
EVK 80/90	800x930x280	1	230/50	2/1	2,0
EVKO 80/90	800x930x875	1	230/50	2/1	2,0
EVKZ 80/90	800x930x875	1	230/50	2/1	2,0
EVKG 80/90	800x930x875	1	230/50	2/1	2,8

Модель	мм		V/Hz	GN	⚡Σ
ПОДОГРЕВАТЕЛЬ ДЛЯ ФРИ					
EGP 40/70	400x730x280	1	230/50	1/1	2,5
EGPO 40/70	400x730x875	1	230/50	1/1	2,5
EGPZ 40/70	400x730x875	1	230/50	1/1	2,5
ПОДОГРЕВАТЕЛЬ ДЛЯ ФРИ					
EGP 40/90	400x930x280	1	230/50	1/1	2,5
EGPO 40/90	400x930x875	1	230/50	1/1	2,5
EGPZ 40/90	400x930x875	1	230/50	1/1	2,5

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СКОВОРОДЫ С ОПРОКИДЫВАЕНИЕМ

Опрокидывающиеся сковороды настолько универсальны, что их можно использовать для приготовления самых разных блюд, и они легко заменяют другое кухонное оборудование. Их можно использовать для тушения, запекания, жарки и других видов приготовления. Montona оснащена ручным или электрическим подъёмником. Мы увеличили объём до 60 л в модели 730 и до 120 л в модели 930.



Модель	мм	Объем, л	В/Гц	Σ	Σ
СКОВОРОДЫ С ОПРОКИДЫВАНИЕМ					
PTN 80/70	800x730x875	60		14,0	
PTNE 80/70	800x730x875	60		14,0	
ETN 80/70	800x730x875	60	400/50		9,6
ETNE 80/70	800x730x875	60	400/50		9,6
PTN80 80/90	800x930x875	80		20,0	
PTNE80 80/90	800x930x875	80		20,0	
PTN120 120/90	1200x930x875	120		24,0	
PTNE120 120/90	1200x930x875	120		24,0	
ETN80 80/90	800x930x875	80	400/50		12,6
ETNE80 80/90	800x930x875	80	400/50		12,6
ETN120 120/90	1200x930x875	120	400/50		19,1
ETNE120 120/90	1200x930x875	120	400/50		19,1

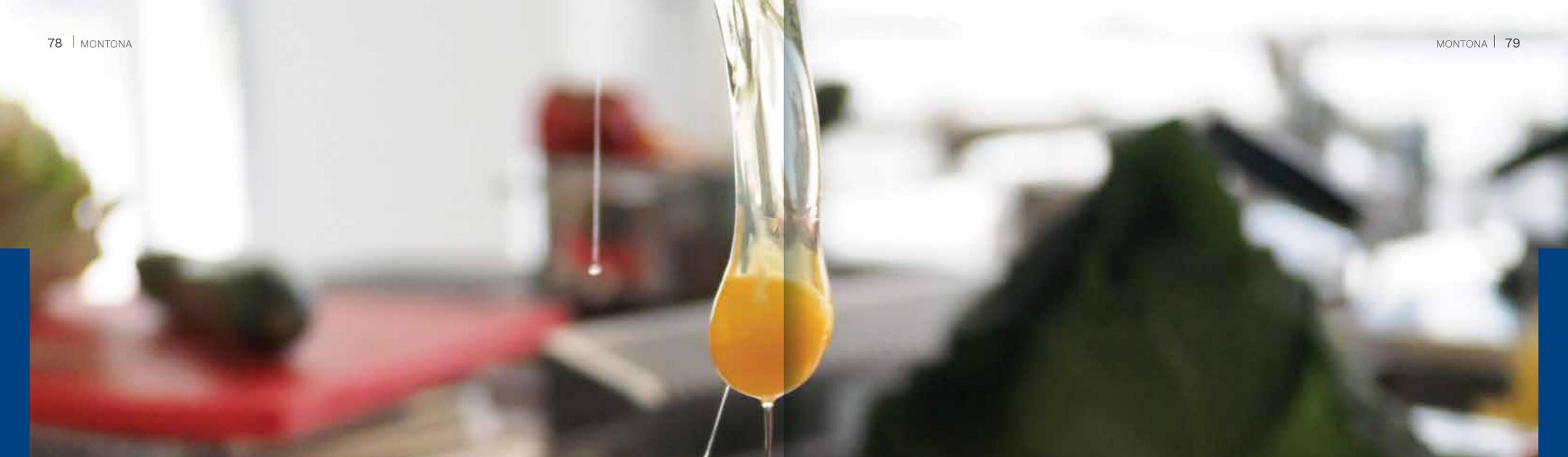


ВАРОЧНЫЕ КОТЛЫ

Эти котлы идеально подходят для больниц, столовых, отелей и ресторанов. Бойлеры прямого и косвенного нагрева подходят для всех видов приготовления пищи. Предохранительный клапан обеспечивает поддержание рабочего давления в моделях с косвенным нагревом. В днище котла имеется двойная рубашка. Доступны модели объёмом 60, 100, 150 и 300 литров.

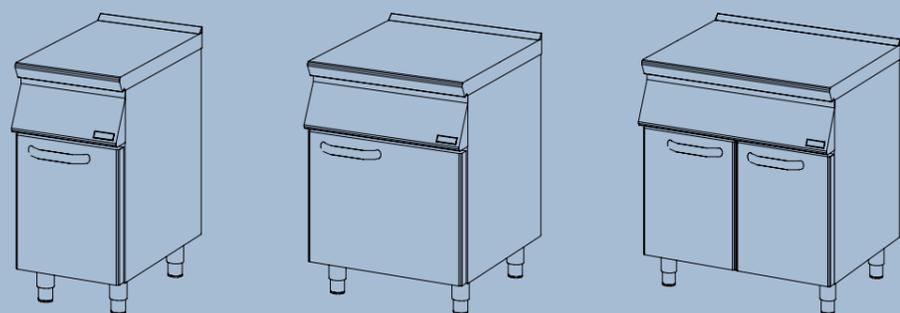
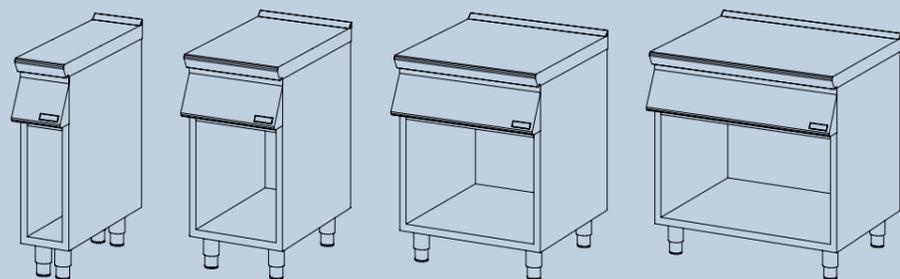
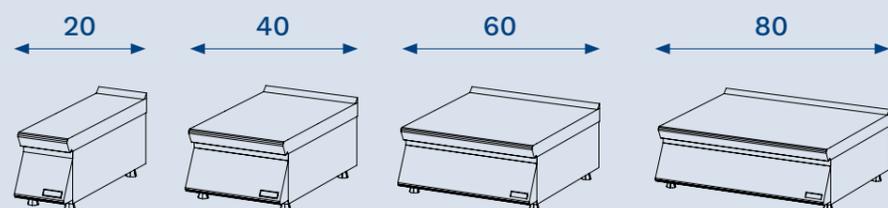


Модель	мм	U	U	Объем, л	В/Гц	Σ	Σ
ВАРОЧНЫЕ КОТЛЫ							
PKD 80/70	800x730x875	x		60		10.5	
PKI 80/70	800x730x875		x	60		10.5	
EKI 80/70	800x730x875		x	60	400/50		12.3
PKI100 80/90	800x930x875		x	100		24.0	
PKI150 80/90	800x930x875		x	150		24.0	
PKI200 100/115	1000x1150x900		x	200		36.0	
PKI300 115/130	1150x1300x900		x	300		48.0	
EKI100 80/90	800x930x875		x	100	400/50		18.0
EKI150 80/90	800x930x875		x	150	400/50		18.0
EKI200 100/115	1000x1150x900		x	200	400/50		36.0
EKI300 115/130	1150x1300x900		x	300	400/50		36.0
PK100 80/90	800x930x875		x	100			
PK150 80/90	800x930x875		x	150			
PK300 160/90	1600x930x875		x	300			



НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ





До 67 различных нейтральных единиц

Толстые столешницы, выполненные из цельного куска, легко моются, удобны для приготовления пищи и позволяют всегда иметь всё под рукой. Вместительные шкафы для хранения кастрюль, сковородок, контейнеров и т.д. Чтобы ваша кухня была организована и убрана, мы предлагаем широкий ассортимент нейтральных элементов для создания уникальной рабочей зоны. Нейтральные шкафы доступны шириной 200, 400, 600 и 800 мм. Доступны в вариантах: верхняя полка, открытая полка или полка с дверцей, с ящиком и в качестве основания. Новинка — мойка в модуле 400, которая делает кухню ещё более функциональной.



Модель	мм			
НЕЙТРАЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ				
NB 20/70	200x730x280			
NBO 20/70	200x730x875		x	
NB 40/70	400x730x280			
NBO 40/70	400x730x875		x	
NBZ 40/70	400x730x875			x
NBZPB 40/70	400x730x875			x
NBOK 40/70	400x730x875		x	
NBZK 40/70	400x730x875			x
NB 60/70	600x730x280			
NBO 60/70	600x730x875		x	
NBZ 60/70	600x730x875			x
NB 80/70	800x730x280			
NBO 80/70	800x730x875		x	
NBZ 80/70	800x730x875			x
NBZPB 80/70	800x730x875			x
NBL 40/70	400x730x280	x		
NBOL 40/70	400x730x875	x	x	
NBZL 40/70	400x730x875	x		x
NBL 60/70	600x730x280	x		
NBOL 60/70	600x730x875	x	x	
NBZL 60/70	600x730x875	x		x
NBL 80/70	800x730x280	x		
NBOL 80/70	800x730x875	x	x	
NBZL 80/70	800x730x875	x		x
NBOTB 140/40	1460x420x875		x	
NBOPTB 140/40	1460x420x875		x	
NBZTB 140/40	1460x420x875			x
NBZPTB 140/40	1460x420x875			x
NPO 40/70	400x730x595		x	
NPZ 40/70	400x730x595			x
NPO 60/70	600x730x595		x	
NPZ 60/70	600x730x595			x
NPO 80/70	800x730x595		x	
NPZ 80/70	800x730x595			x

Модель	мм			
NB 20/90	200x930x280			
NBO 20/90	200x930x875		x	
NB 40/90	400x930x280			
NBO 40/90	400x930x875		x	
NBZ 40/90	400x930x875			x
NBZPB 40/90	400x930x875			x
NBOK 40/90	400x930x875		x	
NBZK 40/90	400x930x875			x
NB 60/90	600x930x280			
NBO 60/90	600x930x875		x	
NBZ 60/90	600x930x875			x
NB 80/90	800x930x280			
NBO 80/90	800x930x875		x	
NBZ 80/90	800x930x875			x
NBZPB 80/90	800x930x875			x
NBL 40/90	400x930x280	x		
NBOL 40/90	400x930x875	x	x	
NBZL 40/90	400x930x875	x		x
NBL 60/90	600x930x280	x		
NBOL 60/90	600x930x875	x	x	
NBZL 60/90	600x930x875	x		x
NBL 80/90	800x930x280	x		
NBOL 80/90	800x930x875	x	x	
NBZL 80/90	800x930x875	x		x
NBOTB 180/40	1860x420x875		x	
NBOPTB 180/40	1860x420x875		x	
NBZTB 180/40	1860x420x875			x
NBZPTB 180/40	1860x420x875			x
NPO 40/90	400x930x595		x	
NPZ 40/90	400x930x595			x
NPO 60/90	600x930x595		x	
NPZ 60/90	600x930x595			x
NPO 80/90	800x930x595		x	
NPZ 80/90	800x930x595			x

	Модели
	Внешние габариты
	Гладкая поверхность
	Комбинированная поверхность $\frac{1}{2}$ гладкая, $\frac{1}{2}$ рифленая
	Рифленая поверхность
	Кол-во желобов
	Объем, л
	Ящики
	Прямой нагрев
	Непрямой нагрев
	GN размер духовки

	Открытая подставка
	Дверь
	V/Hz Электроподключение
	Ас Сталь
	Cr Хром
	Электрическая мощность
	Газовая мощность
	Электрическая мощность духовки
	Газовая мощность духовки
	Количество зон приготовления

