

elekthermax



DEAR READER,

If you would like to ask for more information in connection with our products, please find us at the following addresses or please ask our near distributor for help.
We are welcome among Elekthermax users.



LIEBE LESER UND LESERIN!

Falls Sie bezüglich unserer Produkte näherer Auskunft wünschen, so ersuchen Sie uns bitte unter einer der in nachstehenden angegebenen Erreichbarkeit oder wenden Sie sich bitte um Hilfe an unserer Marken-Vertretung in Ihrer Nähe.
Wir begrüßen Sie unter den ELEKOTHERMAX-Betreibern!

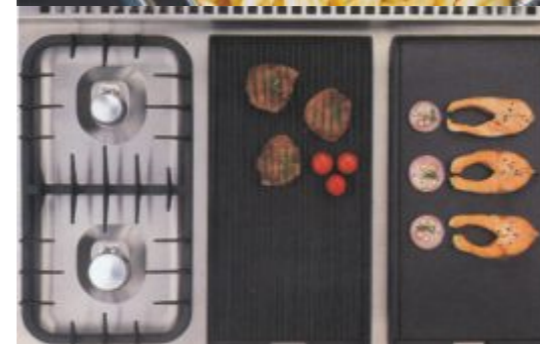


Elekthermax-



KEDVES OLVASÓ!

Amennyiben termékeinkkel kapcsolatban b vebb felvilágosítást szeretne kérni, kérjük keressen bennünket az alábbiakban megadott elérhet ségek valamelyikén vagy kérjen segítséget az Önhöz legközelebb lévő márkaképvisel nkt l.
Üdvözöljük az ELEKOTHERMAX-felhasználók között!



P R O F E S S I O N A L K I T C H E N P R O D U C T S

**MANUFACTURER:
ELEKOTHERMAX KFT.
H-8500 Pápa, Gyár u. 5.**

**Tel.: +36 89 313-255, fax: +36 89 313-456
E-mail: nagykonyha@elekthermax.com
www.elekthermax.hu**

 **DEAR READER,**

We herewith intend to present our professional kitchen, catering products in this brochure that can provide help for you to choose the most appropriate appliances.

The products are placed within certain kitchen technological groups. All groups of products are introduced with photos, description, drawings and charts of technical data.

In the event of development we always laid a great emphasis on the demand of the customers. Our appliances can be handled easily, they are safe and can be cleaned very simply. We flexibly adapt to your special needs, requirements. In between pages 11 and 19 of this brochure, image and size of our products are only informative, we also can adjust them to your imagination.

We are very careful already in the process of raw material selection in order to provide durable and massive appliances to our customers. For this reason, all of our products are made of stainless steel, the material used for legs and frames is 30x30 and 40x40 rectangles.

We do hope that our products will win your precious attention and we do trust that we will soon welcome you in the group of our satisfied customers.

We kindly draw your attention that the data presented here are only informative, the producer has the right to change them without prior notice.

 **LIEBE LESER UND LESERIN!**

Wir stellen Ihnen in dieser Ausgabe die von uns hergestellten Grossküchen- und Gaststättengeräten vor, die kann Ihnen bei Auswahl der notwendigen Geräte und Anlagen behilflich sein.

Die Produkte haben wir in Gruppen von Küchentechnologie aufgeteilt. Die Vorstellung aller Produktgruppen geschieht mittels Fotos, Erläuterung mit Text, Zeichnung und Tabelle mit technischen Angaben.

Bei der Entwicklung legten wir immer grossen Akzent auf die Kundenansprüche. Unsere Geräte sind leicht, einfach zu bedienen, sicher, und leicht zu reinigen. Wir passen uns flexibel an Ihre speziellen Ansprüche an. Die Ausführung und Abmessung der Produkte, die auf Seiten zwischen 11 und 19 der Ausgabe vorgestellt sind, sind nur informativ, wir fertigen diese auch nach Ihrer Vorstellung an.

Bereits bei Auswahl der Grundmaterialien wurde darauf geachtet, dass unsere künftigen Kunden solide und massive Geräte und Anlagen bekommen sollen. Daher sind alle unseren Produkte aus rostfreiem Edelstahl und die Füsse sowie die Traggestell aus Vierkantröhr 30x30 oder 40x40 mm.

Wir hoffen, dass bei Ihnen die in folgenden vorgestellten Produkte Anklang finden werden und wird damit gerechnet, Sie auch im zufriedenen Kundenkreis von ELEKTHERMAX begrüssen zu dürfen!

Sie werden darauf aufmerksam gemacht, dass die Angaben informativ sind und der Hersteller behält sein Recht vor, diese ohne vorherige Ankündigung und Mitteilung zu ändern.



11-19

30 30 40 40

 **KEDVES OLVASÓ!**

E kiadványunkban bemutatjuk az általunk gyártott nagykonyhai, vendéglátóipari termékeket, amely segítségükre lehet a szükséges gépek, berendezések kiválasztásában.

A termékeket konyhatechnológiai csoportokban helyeztük el. Minden termékcsoporthoz fényképekkel, szöveges magyarázattal, rajzokkal, és a mértékegyenértékekkel tartalmazó táblázattal történik.

A fejlesztés során mindig nagy hangsúlyt fektetünk a felhasználói igényeire. Készülékeink könnyen, egyszerűen kezelhetők, biztonságosak, tisztításuk egyszerű. Rugalmasan alkalmazkodunk az Önök speciális igényeihez. Az ismertetett 11. és 19. oldal között bemutatott termékek kivitele és mérete csak tájékoztató jellegű, mi az Ön elképzelése szerint is legyártjuk azokat.

Már az alapanyagok kiválasztásánál ügyelünk arra, hogy leendő felhasználóink tartós, masszív berendezéshez jussanak. Ezért minden termékünk rozsdamentes acélból készül, a lábakat és tartóvázakat 30x30 vagy 40x40-es zártszelvényből készítjük.

Reméljük, a következőkben bemutatott termékek elnyerik tetszését, és bízunk abban, hogy Önt is az ELEKTHERMAX megelégedett felhasználójává tudjuk tenni!

Felhívjuk figyelmét, hogy a közölt adatok tájékoztató jellegűek, a gyártó fenntartja a jogot, hogy azokat elzetes bejelentés, értesítés nélkül megváltoztassa.

**INDEX
INHALTSVERZEICHNIS**

TARTALOMJEGYZÉK

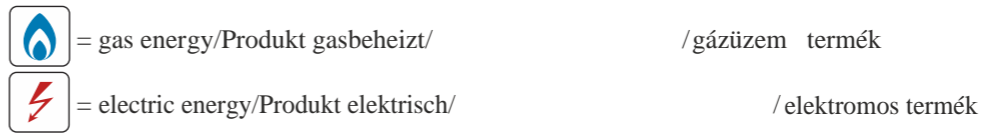
Gas cooking tables/Gas-Kochtische/	/Gáz főzőasztalok	2
Gas cookers/Gasherde /	/Gáztűzhelyek	3
Electric cookers/Elektroherde/	/Elektromos tűzhelyek	4
Cooking stools/Hockerkocher/	/Főzőszék	5
Fryers /Friteusen /	/Olajsütők	6
Tilting pans/Kippbratpfannen/	/Pirítóserpenyők	7
Fry tops/Schnellbratplatten/	/Szeletsütők	7
Static ovens/Konventionelle Backöfen/	/Statikus sütők	8
Convection ovens/Heissluft-Backöfen/	/Légkeveréses sütők	9
Bain-marie/Wasserbäder/	/Melegmentartók	10
Exhaust hoods/Abzugshauben/	/Elszívőernyők	11
Counter series/Thekenreihe/	/Pultsorok	12-13
Sinks/Spültische/	/Mosogatók	14
Sink accessories/Ergänzungen für Spültische/	/Mosogatókiegészítők	15
Tables/Arbeitsische/	/Asztalok	16
Wall-storages/Wandablager/	/Fali tárolók	17
Stands, cupboards/Abstellregale, Gestelle, Schränke		
/	/Tárolóállványok, szekrények	18
Other appliance/Sonstige Ergänzungen/	/Egyéb kiegészítők	19

**LEGEND, NOTES
ZEICHENERKLÄRUNG, ZEICHEN**

JELMAGYARÁZAT, JELÖLÉSEK:

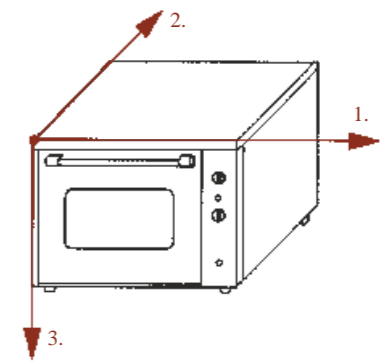
The dimension-data in millimetre, in the following range: width, depth, height
Massenangaben sind in Millimeter und in folgender Reihe zu verstanden: Breite, Tiefe, Höhe

A méretadatok milliméterben, a következő sorrendben értendő: szélesség, mélység, magasság



The basic point of the energy connection place (what you can see in the charts): the first, upper corner of the product. The written numbers show the distance from the basic point in the following range: width, depth, height.

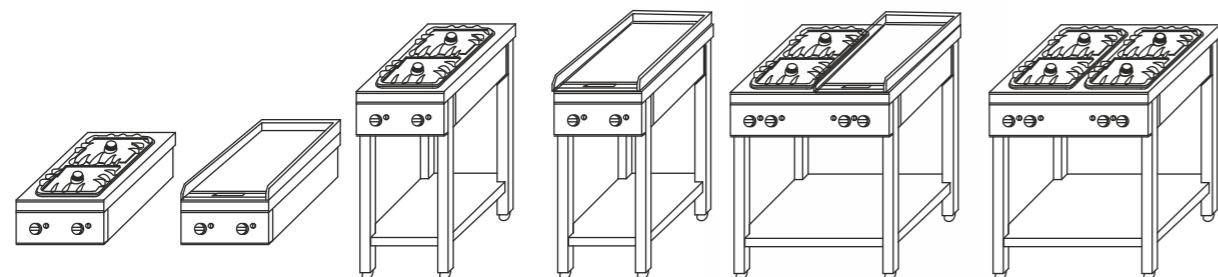
Der Bezugspunkt der Anschlussangaben in den Tabellen ist die vordere Ecke des Produktes links oben. Die Angaben zeigen die Abstände davon in der Reihenfolge, wie folgt: Breite, Tiefe, Höhe.



A táblázatokban található bekötési adatok viszonyítási pontja a termék bal felső sarka. A megadott adatok az ettől való távolságot mutatják a következő sorrendben: szélesség, mélység, magasság.

GAS COOKING TABLES GAS-KOCHTISCHE

GÁZF ŐZ ASZTALOK



KGO-217M A KGO-237M A KGO-217M B KGO-237M B KGO-427 M KGO-437 M



The appliances are highly suitable for satisfying the needs of cooking, warming, frying and keeping warm food at any service unit operating on the basis of catering and canteen kitchen service.

Table type and free-standing forms, burner-number of several kinds: 2, 4, 6.

The gas burners are available in broad power-scale (2,1-5,4 kW) with continuous regulation possibility.

Fully stainless steel finish.

The material used for completives is cast, with special heat-proof coat.

Each product has thermo-electric safety element and piezo igniter.

Shelf at the lower section is help for the storage of the dishes.

The upper part can be cleaned easily with removable gas burner units.

Combined using possibility: opened burner, closed burner (warming plate), frying (smooth or ribbed gridle plate).

A drip tray is accessory at using of some frying plate.



Die Geräte sind geeignet für Befriedigung der Ansprüche von Kochen, Erwärmen und Schnitzel-Braten in Gaststätten, in den Betriebskantinen und in der Gemeinschafts-verpflegung. Es sind Standausfuhungen und auch als Tischgeräte, verschiedene Anzahlen der Brenner: 2, 4 und 6.

Die Gasbrenner stehen in breiter Leistungsskala (2,1-5,4 kW) mit stufenlosen Einstellmöglichkeit zur Verfügung.

Komplett aus rostfreiem Edelstahl.

Die Zubehören sind aus Gusseisen mit speziellem Überzug.

Alle Produkten sind mit Piezo-Zünder und Zundsicherung ausgestattet.

Im Untergestell befindet sich ein Bord der hilft bei Lagerung.

Bei Bedarf kann auch das Gerät unten mit Tür verschlossen bestellt werden.

Oberteil mit ausnehmbaren Brenner-Elementen ist leicht zu reinigen.

Kombinationsmöglichkeit: offener Brenner, Warmhalteplatte über den Brennern, Braten von Schnitzel (Bratplatte oder Grillplatte). Bei Anwendung von Brat- und Grillplatte ist auch eine Fettauffangbehalter als Zubehör.



: 2-4-6
2,1-5,4 kW



A keszulekek alkalmasak vendeglatoipari, üzemi es kozetkeztetesi egységek fuzesi, felmelegitesi es szeletstutesi igenyek kielegitesere.

Labon allo es asztali kivitel, többféle eg szam: 2,4,6 eg .

A gazeg k szeles teljesitmenyskalaban állnak rendelkezésre (2,1-5,4 kW) fokozatmentes allitasi lehet séggel.

Teljesen rozsdamentes acél kivitel.

A kiegészitő kontveny alapanyagból készülnek, speciális bevonattal rendelkeznek.

Minden termék piezzo gyújtóval és egsbiztositoval rendelkezik.

A keszulek alsó részén polc található, amely a tárolást segiti.

Igény eseten az alsó rész ajtóval ellátott zárt tárolóval is megrendelhet .

Könnyen tisztitathato fels rész kiemelhet gazeg egységekkel.

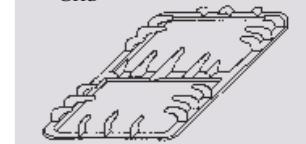
Kombinált alkalmazási lehet ség: nyilteg , zarteg (melegit lap), szeletstutes (sima vagy bordas stut lap). Stut lap alkalmazasa eseten tartozek egy zsirgy jt edény is.

Type	Dimensions	Number of burners	Power of burner			Total power	Gas consumption			Pos. of frying plate	Connection position	Gross/net weight	Package dimensions
			Leistung der Kochbrenner				Gas Anschlusswert						
Típus	Méret (mm)	Eg k száma	Eg teljesitmeny (kW)	(kW)	(kW)	Osszteljesitmeny (kW)	Gázterhelés (m³/h)	(m³/h)	(kg/h)	Lapalkalmazas	Bekötési pozitio	Brutto/netto suly (kg)	Csomagolasi méret (mm)
			G20	G25	G30	G20	G25	G30	G20	G25	G30		
KGO-217MA	350x700x200	2	1x5,4 1x3,6	1x4,3 1x2,9	2x3,3	9,0 7,2	6,6	1,0 0,9 0,6	-	175x610x105 G1/2"	14/14	350x700x200	
KGO-237MA	350x700x200	2	2x2,1	2x1,7	2x2,1	4,2 3,4	4,2	0,5 0,45 0,3	GN1/1 325x530	175x610x105 G1/2"	14/14	350x700x200	
KGO-217MB	350x700x850	2	1x5,4 1x3,6	1x4,3 1x2,9	2x3,3	9,0 7,2	6,6	1,0 0,9 0,6	-	175x610x105 G1/2"	30/21	410x760x1040	
KGO-237MB	350x700x850	2	2x2,1	2x1,7	2x2,1	4,2 3,4	4,2	0,5 0,45 0,3	GN1/1 325x530	175x610x105 G1/2"	30/21	410x760x1040	
KGO-427M	700x700x850	4	1x5,4 1x3,6 2x2,1	1x4,3 1x2,9 2x1,7	2x3,3 2x2,1	13,2 10,6	10,8	1,4 1,3 0,9	GN1/1 325x530	175x610x105 G1/2"	62/42	760x760x1040	
KGO-437M	700x700x850	4	1x5,4 3x3,6	1x4,3 3x2,9	4x3,3	16,2 13,0	13,2	1,7 1,6 1,1	-	175x610x105 G1/2"	62/42	760x760x1040	
KGO-637M	1050x700x850	6	1x5,4 3x3,6 2x2,1	1x4,3 3x2,9 2x1,7	4x3,3 2x2,1	20,4 16,4	17,4	2,2 2,0 1,5	GN1/1 325x530	175x610x105 G1/2"	94/63	1110x760x1040	
KGO-647M	1050x700x850	6	2x5,4 4x3,6	2x4,3 4x2,9	6x3,3	25,2 20,2	19,8	2,7 2,5 1,7	-	175x610x105 G1/2"	94/63	1110x760x1040	

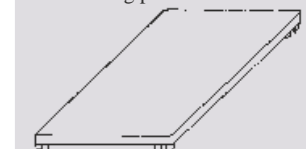
Plate variations:



Grid



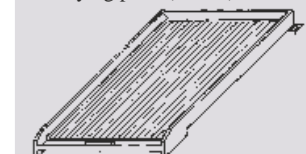
Warming plate



Frying plate (smooth)

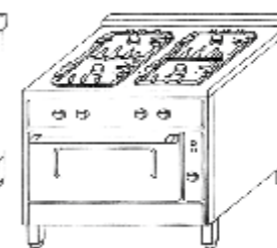
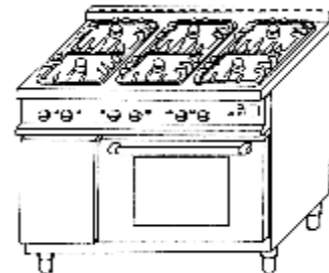
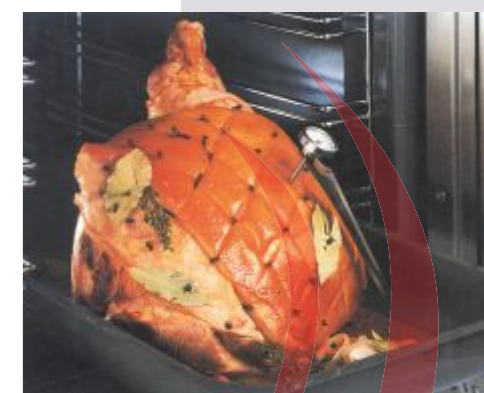


Frying plate (ribbed)



GAS COOKERS GASHERDE

GÁZT ZHELYEK



GT-41

GE-41

GT-61

GE-61

NGT-800

TGV-800

ovens



The appliances are highly suitable for satisfying the needs of cooking, warming, frying and keeping warm food at any service unit operating on the basis of catering and canteen kitchen service.

Burner-number of several kinds: 4, 6.

The gas burners are available in broad power-scale (2,1-5,4 kW) with continuous regulation possibility.

Version with 4 burners has 1, version with 6 burners has 2 oven units.

Fully stainless steel finish.

The ovens can be ordered electric or gas GN1/1, GN 1/2 finish.

The material used for completives is cast, with special heat-proof coat.

Each product has thermo-electric safety element and piezo igniter.

Shelf at the lower section is help for the storage of the dishes.

The upper part can be cleaned easily with removable gas burner units.

Combined using possibility: opened burner, closed burner (warming plate), frying (smooth or ribbed gridle plate).



Die Geräte sind geeignet für Befriedigung der Ansprüche von Kochen, Braten, Backen, Erwärmen und Schnitzel-Braten in Gaststätten, in den Betriebskantinen und in der Gemeinschaftsverpflegung.

Verschiedene Anzahlen der Brenner: 4, 6.

Die Gasbrenner stehen in breiter Leistungsskala (2,1-5,4 kW) mit stufenlosen Einstellmöglichkeiten zur Verfügung.

Zur Ausführung mit 4 Flammen gehört 1 Backrohr, zur Ausführung mit 6 Flammen 2 voneinander getrennte, regulierbaren Backröhre.

Komplett aus rostfreiem Edelstahl.

Die Backröhre sind bei elektrischen und bei gasbeheizten in Abmessungen GN 1/1 und GN 2/1 zu erhalten.

Die Zubehören sind aus Gusseisen mit speziellem Überzug.

Alle Produkte sind mit Piezo-Zünder und Zündsicherung ausgestattet.

Oberteil mit ausnehmbaren Brenner-Elementen ist leicht zu reinigen.

Kombinationsmöglichkeit: offener Brenner, Warmhalteplatte über den Brennern, Braten von Schnitzel (Bratplatte oder Grillplatte).



4-

:4-6

2,1-5,4 kW

, 6-



A készülékek alkalmasak vendéglátóipari, üzemi és közétkeztetési egységek fűzési, sütési, fellemelegítési és szeletsütési igényeinek kielégítésére.

Többféle égő szám: 4, 6 égő.

A gázégők széles teljesítményskálában állnak rendelkezésre (2,1-5,4 kW) fokozatmentes állítási lehetőséggel.

A 4, 6 égős kivitelhez 1-1 szabályozható sütőpárosul.

Teljesen rozsdamentes acél kivitel.

A sütők elektromos vagy gázüzemű GN 1/1, GN 2/1 méretben kaphatók.

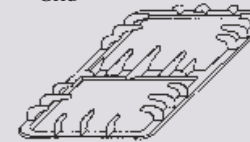
A kiegészítő kőntvény alapanyagból készülnek, speciális bevonattal rendelkeznek.

Minden termék piezzo gyújtóval és égésbiztosítóval rendelkezik.

Könnyen tisztítható felső rész kiemelhető gázégő egységekkel.

Kombinált alkalmazási lehetőség: nyíltég, zártég (melegítőlap), szeletsütés (sima vagy bordás sütőlap).

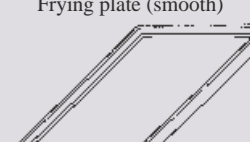
Grid



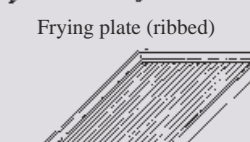
Warming plate



Frying plate (smooth)



Frying plate (ribbed)

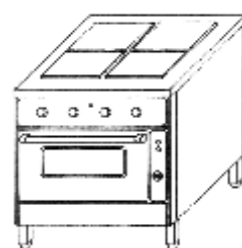


Typ Type	Dimensions Abmessungen	Number of burners Anzahl der Kochbr.	Power of burner Leistung der Kochbrenner			Oven Backöfen	Adjustable temp. Einstellbare Temp.	Oven power Backöfen Leistung			Gas total power Gas-Gesamtleistung	Gas consumption Gas Anschlusswert			Connection position Anschluss-Position	Gross/net weight Brutto/Netto	Package dim. Verpackungsmass						
			Égő teljesítmény (kW)	(kW)	(kW)			Sütő Backöfen	Sütő teljesítmény (kW)	(kW)		(kW)	Össz. gázteljesítmény (kW)	(kW)				(kW)	Gázterhelés (m³/h)	(m³/h)	(kg/h)	Bekötési pozíció	Bruttó/nettó súly (kg)
GT-41	700x700x850	4	1x5,4	3x3,6	1x4,3	3x2,9	4x3,3	1xGN1/1 560x395x350	160-300	3	3	3	-	19,2	16	16,2	2,02	2,05	1,45	120x680x160	G1/2"	104/72	800x800x1080
GE-41	700x700x850	4	1x5,4	3x3,6	1x4,3	3x2,9	4x3,3	1xGN1/1 560x340x380	50-280	-	-	-	3,25/230v 50Hz	16,2	13	13,2	1,7	1,6	1,1	630x710x100	1/2"	104/72	800x800x1080
GT-61	1050x700x850	6	2x5,4	4x3,6	2x4,3	4x2,9	6x3,3	1xGN1/1 560x395x350	160-300	3	3	3	-	28,2	23,2	25,2	3,02	2,99	2,17	120x680x160	G1/2"	148/107	1150x800x1080
GE-61	1050x700x850	6	2x5,4	4x3,6	2x4,3	4x2,9	6x3,3	1xGN1/1 560x340x380	50-280	-	-	-	3,25/230v 50Hz	25,2	20,2	22,2	2,7	2,5	1,7	980x710x100	1/2"	148/107	1150x800x1080
NGT-800	800x800x850	4	1x5,4	3x3,6	1x4,3	3x2,9	4x3,3	1xGN2/1 540x660x280	170-290	6,8	5,6	-	-	23,0	18,6	-	2,42	2,22	-	580x720x130	G3/4"	112/90	950x1000x1070
TGV-800	800x800x850	4	1x5,4	3x3,6	1x4,3	3x2,9	4x3,3	1xGN2/1 540x660x280	50-300	-	-	-	4,5/230v 50Hz	16,2	13,00	13,2	1,7	1,6	1,1	225x680x120	G1/2"	110/88	950x1000x1070

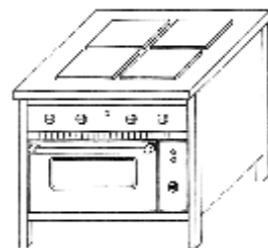


**ELECTRIC COOKERS
ELEKTROHERDE**

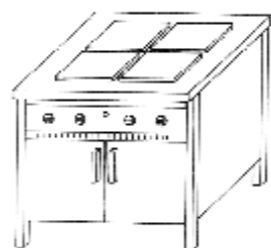
ELEKTROMOS T ZHELYEK



NT-1406



NTS-1421



NTV-1421



NTV-1435



The cookers are the universal, essential basic equipment of catering and canteen kitchen services.

The cookers are suitable for baking of meat and batter, for cooking and steaming of vegetables and garnishes moreover warming up, and keeping warm the food.

Hotplates with big power in 300x300mm size.

The hotplates are normal or speed types with 2500 or 4000W power. The place of speed- hotplate the right-first at version with 4 hotplates, the left-first and right-first at version with 6 hotplates. The speed- hotplate has automatic system, it switches out one part of the power when the hotplate achieved the maximum temperature.

The position of hotplates are in the alignment of upper part, side by side, and arbitrary dishes can be used.

A pull-out drip tray can be found under cooking unit for the sake of easy cleaning.

Fully stainless steel finish.

The inner oven and inner door are enamelled.

The oven door is glass windowed, the oven has intern lighting.

The ovens have static function in GN 2/1 size, 540x660x280 mm.



Die Herde sind universalen und zuverlässigen Grundgeräte in Gaststätten und in der Gemeinschaftsverpflegung.

Die sind geeignet für Braten vom Fleisch, Backen von Kuchen, Kochen und Dünsten von Gemüse und Beilagen sowie Erwärmen und Warmhalten von tischfertigen Gerichten.

Grosskochplatten mit hohen Leistungen in Abmessung 300x300 mm.

Die Kochplatten sind Normal- und Blitzausführungen mit einer Leistung 2500 oder 4000 Watt. Die Blitzkochplatten sind bei 4 Platten Ausführung vorne rechts und bei 6 Platten Ausführung vorne links und rechts. Die Blitzkochplatte hat eine Automatik, die beim Erreichen der max. Temperatur schaltet einen Teil der Leistung der Kochplatte aus.

Die Kochplatten sind mit der Oberseite in einer Ebene und liegen nebeneinander und so können das Geschirr beliebigen Abmessungen angewendet werden.

Unter der Kochmulde befindet sich ein ausziehbares Schmutzauffangblech zu einer leichten Reinigung.

Komplett aus rostfreiem Edelstahl (CrNi 18/10).

Emaillierte Backröhre und emaillierte Innentüren. Die Backröhre haben Türen mit Sichtfenster und Backofenbeleuchtung.

Die elektrischen Backröhre in Abmessung GN 2/1 sind konventionell beheizt, in Abmessung 540x660x280 mm.



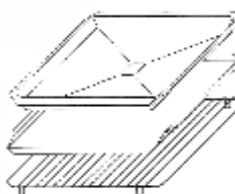
300 300
4000 W

540 660 280



NT-1406

OPTIONS



A t zhelyek a vendéglátóipari és tömegétkeztetési egységek univerzális, megbízható alapkészüléke.

Alkalmas húskok, tészták sütésére, zöldségfélék, köretek főzésére és párolására, valamint készételek felmelegítésére és melegen tartására.

Nagyteljesítmény 300x300mm méretű lapok.

A f z lapok normál és gyors kivitelűek 2500 vagy 4000 Watt teljesítménnyel. A gyors f z lap helyzete a 4 lapos kivitelnél a jobb első, 6 lapos kivitelnél a bal és jobb első f z lap. A gyors f z lap automatikával ellátott, mely a maximális hőfok elérése után a f z lap teljesítményének egy részét kikapcsolja.

A f z lapok a felső résszel egy síkban, egymás mellett helyezkednek el, így tetszőleges méretű edények használhatók.

A f z egység alatt kihúzható szennygyűjtőtálca található a könnyű tisztíthatóság érdekében.

Teljesen rozsdamentes acél kivitel.

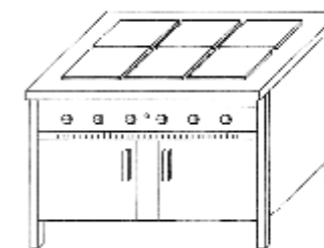
Zománcozott sütődob és zománcozott ajtóbelső.

A sütőkövetkező ajtóval és belső tér megvilágítással rendelkeznek.

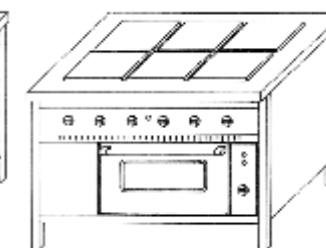
Az elektromos sütők GN 2/1 méretű statikus működésűek, 540x660x280 mm méretben.



Pull-out drip tray



NTV-1621



NTS-1621

Electric ovens:



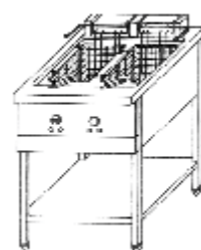
Typ Type	Dimensions Abmessungen	Number of plates Anzahl der Kochplatten	Hotplate Kochplatte	Power of plate Kochpl.-Leistung	Oven Backöfen	Oven power Backöfen Leistung	Adjustable temp. Einstellbare Temp.	Cavity dimensions Backöfen Innenmass	Total power Gesamtleistung	Tension Spannung	Connection position Anschluss-Position	Gross/net weight Gewicht Brutto/Netto	Package dimensions Verpackungsmass
Típus	Méret (mm)	F z lapok száma	F z lap (mm)	F z lap telj. (kW)	Süt	Süt teljesítménye (kW)	Beállítható h m. (°C)	Sütődob mérete (mm)	Összteljesítmény (kW)	Feszültség	Bekötési pozíció	Bruttó/nettó súly (kg)	Csomagolási méret (mm)
NT-1406	800x800x850	4	300x300	1x4,0 3x2,5	1xGN2/1	4,05	50-300	540x660x280	15,55	3+N 400/230V, 50Hz	690x110x700	150/110	1030x950x1070
NTV-1421	900x900x850	4	300x300	1x4,0 3x2,5	-	-	-	-	11,5	3+N 400/230V, 50Hz	780x880x660	110/80	1050x1000x1040
NTV-1435	800x800x850	4	300x300	1x4,0 3x2,5	-	-	-	-	11,5	3+N 400/230V, 50Hz	670x780x200	90/60	940x1030x1020
NTV-1621	1200x900x850	6	300x300	2x4,0 4x2,5	-	-	-	-	18,0	3+N 400/230V, 50Hz	1080x880x660	165/130	1370x1000x1040
NTS-1421	900x900x850	4	300x300	1x4,0 3x2,5	1xGN2/1	4,05	50-300	540x660x280	15,55	3+N 400/230V, 50Hz	780x880x660	160/120	1050x1000x1040
NTS-1621	1200x900x850	6	300x300	2x4,0 4x2,5	1xGN2/1	4,05	50-300	540x660x280	22,05	3+N 400/230V, 50Hz	1080x880x660	205/170	1370x1000x1040

FRYERS FRITEUSEN

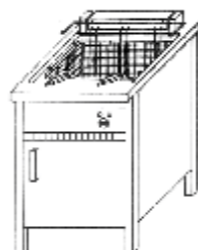
OLAJSÜTŐK



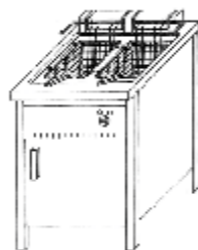
NO-1020.1



NO-2020.1



NO-1020



NO-2020



NO-2020.1



The appliances in professional kitchen units, buffets and restaurants can be used for quick frying of potatoes, sliced meat or noodles/pastas either in oil or grease.

Fully stainless steel finish.

The products can be ordered with one or two basins, in different filling-up capacity.

At the table-types the fryers can be easily cleaned by the help of the release of subassemblies.

At the standing forms the tubular heating elements can be tilted (for the cleaning) in the help of a tilting hand-lever, the depleted oil can be let down with a tap from the basin.

Each appliance has a drip function, by the agency of this function the made food can be debarressed from the needless oil-grease.

Accessory per basin is a basket. This product is made of stainless cord-net.

Light signals if the appliance is on and the heating elements operate.



Die Geräte können in Grossküchen, Buffets und Kantinen für schnellen Braten von Kartoffeln Fleischschnitteln und bestimmten Kuchen/ Mehlspeisen in Öl oder Fett gleichermaßen benutzt werden.

Komplett aus rostfreiem Edelstahl.

Die Geräte sind in Varianten mit einem und zwei Becken und mit verschiedenen Auffüllungskapazitäten zu erhalten.

Die Tischgeräte sind durch Ausheben der Bauteile leicht auseinanderzulegen und so sind die leicht zu reinigen. Bei Standausführungen kann der Rohrheizkörper im Kessel mittels eines Hebels bei Reinigung hochgeschwenkt werden, und kann das alte Öl aus dem Becken durch einen Ablasshahn entleert werden.

Alle Friteusen haben eine Abtropf-Stellung, wodurch wom fertigen Gericht lässt sich das Öl/Fett leicht abtropfen. Es sind Zubehören je Becken 1 Korb aus rostfreiem Drahtnetz.

Der ein- und ausgeschaltete Zustand des Gerätes sowie der Heizbetrieb wird mittels Signallampe angezeigt.



Az olajsütők a nagykonyhák, büfék, étkezdék területén burgonya, szelethús és egyes tésztafélék, zöldségek olajban vagy zsírban való gyors sütésére használhatók.

Teljesen rozsdamentes acél kivitel.

A készülékek egy és kétmedencés változatban, különféle feltöltési tartalommal kaphatók.

Az asztali készülékek a részegységek kiemelésével egyszerűen szétszedhetők, így könnyen tisztíthatók.

A lábönálló kiviteleknel a medencében lévő csőtest egy kar segítségével tisztításhoz kibillenthető, az elhasznált olaj leeresztésére keresztül a medencéből eltávolítható.

Minden olajsütő csepegtető funkcióval rendelkezik, mellyel az elkészült étel könnyen olaj-, zsírmentesíthető.

A termékek tartozéka medencénként 1-1 db kosár, mely rozsdamentes huzal-hálóból készül.

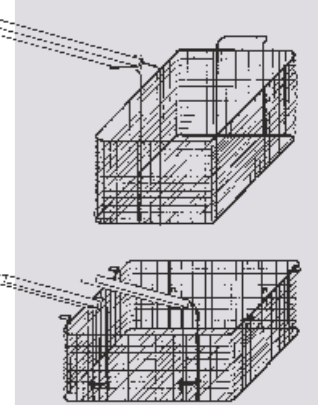
Az olajsütők bekapcsolt állapotát és a fűtési módot jelző lámpa jelzi.



Tilting:



Baskets:

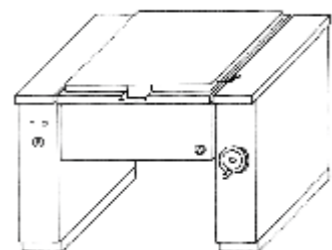


Typ Type	Dimensions Abmessungen	Number of basin Anzahl der Becken	Filling-up capacity Auffüllungskapazität	Tension Spannung	Power Leistung	Adjustable temp. Einstellbare Temp.	Basket dimensions Korbabmessungen	Connection position Anschluss-Position	Heating-up time Aufheizdauer	Gross/net weight Gewicht Brutto/Netto	Package dimensions Verpackungsmass
Típus	Méret (mm)	Medenceszám	Feltölt. tartalom (l)	Feszültség	Teljesítmény (kW)	Beállítható h. m. (°C)	Kosár mérete (mm)	Bekötési pozíció	Fűtési idő (min.)	Bruttó/nettó súly (kg)	Csomagolási méret (mm)
NO-1020.1	600x700x850	1	1x20	3+N 400/230V, 50Hz	9,0	130-200	360x320x135	534x670x260	13	68/39	660x760x1120
NO-2020.1	600x700x850	2	2x10	3+N 400/230V, 50Hz	2x4,5	130-200	170x320x135	534x670x260	13	73/43	660x760x1120
NO-1020	600x900x850	1	1x20	3+N 400/230V, 50Hz	9,0	130-200	360x320x135	480x880x270	13	82/50	670x980x1120
NO-2020	600x900x850	2	2x10	3+N 400/230V, 50Hz	2x4,5	130-200	170x320x135	480x880x270	13	88/55	670x980x1120



TILTING PANS KIPPBRATPFANNEN

PIRÍTÓSERPENY K



6EKB-1261

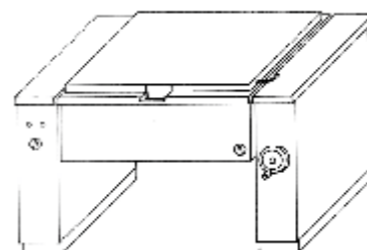


The tilting pans can be used as basic equipment for the cooking and frying of food in large quantities in professional kitchens and canteens. The plates of appliance can be ordered in 80 or 100 litres. These are suitable to make juicy foods, to fry meat or fish and toasting of several vegetables.

The external execution is made of stainless steel, the material used for plate is special polished steel.

The top of tilting pans and the tilt are handcontrolled. A built-in thermostat assures the continuous setup of the temperature and the sequential using on this temperature.

Light signals if the appliance is working.



6EKB-1481

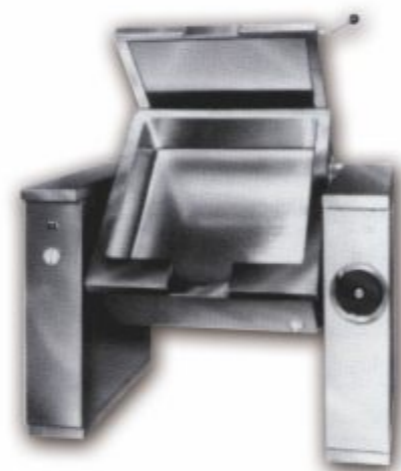


Die Kippbratpfannen sind Grundgeräte, die können für Kochen und Braten der Speisen von grösseren Mengen in Grossküchen, Speisesälen eingesetzt werden.

In den 80 bzw. 100 L Kipp-Pfannen der Geräte können saftige Speisen, Gulasche zubereitet bzw. Braten von Fisch- und Fleischgerichten sowie Dünsten von Gemüsen durchgeführt werden.

Der volle Aussenmantel der Kippbratpfanne ist aus rostfreiem Edelstahl und der Backboden ist aus Spezialstahl, geschliffen. Deckel der Pfanne und seine Kippung wird manuell gesteuert.

Der eingebaute Temperaturregler gewährleistet eine stufenlose Einstellung der Temperatur und kontinuierlicher Gebrauch bei gewünschten Temperaturen. Eingeschalteter Zustand wird durch Signallampe signalisiert.



A pirítóserpeny k nagy-konyhákban, étkezdékben, nagyobb mennyiség étel sütésére, fzésére alkalmazható alapgépek. A készülékek 80 illetve 100 literes serpeny jében szaftos ételek, pörkölték készítése, illetve hal- és húskételek sütése, valamint különféle zöldségek pirítása végezhet .

A serpeny k teljes küls burkolata rozsdamentes acél kivitel, a süt felületük speciálisan kezelt, csiszolt acéllemez-b l készül.

A serpeny teteje és billentése manuális vezérlés .

Beépített h fokszabályzó biztosítja a h mérséklet fokozatmentes beállítását és a kívánt h mérsékleten való folyamatos használatot.

A készülék bekapcsolt állapotát jelz lámpajelzi.

FRY TOPS SCHNELLBRATPLATTEN

SZELETSÜT K



ESL-4800

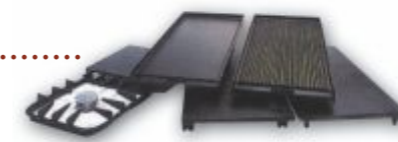


The fry tops are suitable to cooking and steaming functions in catering and canteen kitchen units. The built-in parts are assured the comfortable and hygienic operation.

Fully stainless steel finish, the material used for frying plate is special polished steel (at electric), or cast iron (at gas). Around the frying plate the appliance has guard soulder.

A drip tray (adjustable or pulling out) is under frying surface. The gas fry tops made from gas cookers as using several plate above two-two burners in the place of the grid.

The useful size of fry tops is GN1/1, can be ordered in smoth, ribbed or mixed versions.



KGO-237M B



Die Schnellbratplatten sind geeignet für Erledigung der Aufgaben von Braten und Schmoren in Gaststätten und Betriebsküchen. Die eingebauten Bauteile gewährleisten die bequeme und hygienische Inbetriebhaltung.

Komplett aus rostfreiem Edelstahl, die Bratflächen sind aus geschliffener Stahlplatte, speziell behandelt (elektrisch) bzw. aus Gusseisen (gas). Um die Bratplatte Spritzschutblech.

Unter der Bratplatte befindet sich eine herausziehbare und herausnehmbare Fettauffangschublade.

Die gasbeheizten Geräte sind von Gas-Kochtischen so ausgeführt, dass statt Tragrost ein Bratplatte auf die zwei Brenner aufgesetzt wird. Bratplatten-Abmessung GN 1/1, die können in glatten und gerillten Ausführungen erhalten werden.



ESL-4800



A szeletsüt k alkalmasak vendéglátóipari, üzemi egységek sütési, párolási feladatainak ellátására. A beépített szerelvények biztosítják a kényelmes, higiénikus üzemeltetést.

Teljesen rozsdamentes acél kivite, a süt felületük speciálisan kezelt, csiszolt a c é l l e - m e z b l (elektromos), illetve öntvény l (gáz) készül.

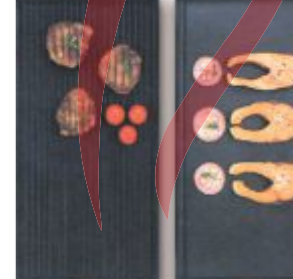
A készülék süt lapja körül véd perem található.

A süt lapok alatt kihúzható, kiemelhet zsírgyjt edény helyezkedik el.

A gázüzem készülékek gázf z asztalból kerülnek kialakításra úgy, hogy a két ég felett lév edénytartó rács helyett süt lapot helyezünk rá. A süt lapok GN1/1 méret ek, sima és bordázott kivitelben is kaphatók.

ESL-4800

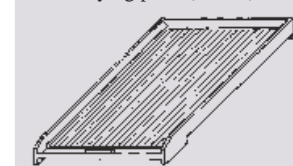
KGO-... variations



Frying plate (smooth)



Frying plate (ribbed)

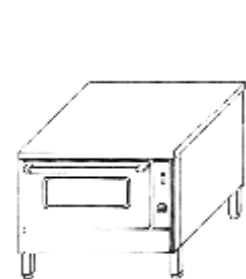


Typ Type	Dimensions Abmessungen	Tension Spannung	Power Leistung	Filling-up cap. Auffüllungskap.	Tank dimensions Beckenabmessungen	Adjustable temp. Einstellbare Temp.	Heating-up time Aufheizdauer	Connection pos. Anschluss-Pos.	Gross/net weight Gewicht Brutto/Netto	Package dim. Verpackungsmass
Típus	Méret (mm)	Feszültség	Telj. (kW)	Feltölt. rtart. (l)	Serpeny belm. Serpeny belm.	Beáll.h m. (°C)	Felf tési id (min.)	Bekötési poz.	Bruttó/nettó súly (kg)	Csom. méret (mm)
6EKB-1261	1200 x900 x850	3+N 400/230V 50Hz	8,8	80	660 x600 x200	50-200	10-15	100 x660 x700	250/210	1330 x1040 x1130
6EKB-1481	1400 x900 x850	3+N 400/230V 50Hz	12,1	100	860 x600 x200	50-200	10-15	100 x660 x700	280/240	1330 x1040 x1130

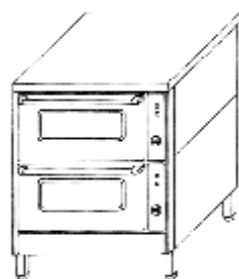
Typ Type	Dimensions Abmessungen	Tension Spannung	Power Leistung	Frying plate Bratplatte	Adjustable temp. Einstellbare Temp.	H-up time Aufheizdauer	Connection pos. Anschluss-Pos.	Gross/net weight Gewicht Brutto/Netto	Package dim. Verpackungsmass
Típus	Méret (mm)	Feszültség	Telj. (kW)	Süt lap mérete (mm)	Beállítható h m. (°C)	Felf t. id (min.)	Bekötési poz.	Bruttó/nettó súly (kg)	Csom. méret (mm)
ESL-4800	450x700 x850	3+N 400/230V, 50Hz	4,8	318x546	50-230	13-15	80x570x150	48/40	505x755x985
KGO-...	Technical information on page 4: KGO-237MA, KGO-237MB, KGO-427M, KGO-637M								



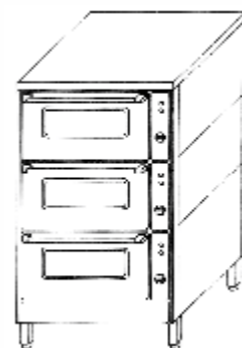
STATIC OVENS
KONVENTIONELLE BACKÖFEN
X
STATIKUS SÜTŐK



NS-1106



NS-1206



NS-1306



GS-01



The appliances are the universal basic equipment of catering and canteen kitchen services at basic and warming kitchen units.

The static ovens are suitable for frying, baking and warming of meat, garnishes, vegetables and batter.

The products with frying plate (accessory) can be used for the frying meat, too.

The fully external execution of the ovens is stainless steel.

The appliance according to type-number can be ordered in different version with 1, 2 and 3 separate oven units.

The oven door is glass windowed, therefore the baking process (with closed door) is visible with the help of the intern lighting.

At the same time 1 GN 2/1 and GN 1/1 sized part can be used in the oven (meat dish, frying plate).

The temperature in the oven can be regulated easy between 50 and 300 centigrade by the help of continuous regulating system (NGS 170-290 °C, GS 170-280 °C).

The ovens are free standing execution and the stand can be ordered to under ovens.



Die Backöfen sind die Grundgeräte der Zentrale- und Warmhalteküchen der Betriebs- und Kinderverpflegung, der Gaststätten, usw. Die Geräte sind geeignet für Braten und Backen, Erwärmen und Warmhalten verschiedener Kuchen, Fleische und Beilagen in entsprechender Temperatur.

Mit Bratplatte als Zubehör sind die Geräte geeigneter auch für Schnitzel-Braten.

Der volle Aussenmantel des Backofens ist aus rostfreiem Edelstahl.

Die Backöfen haben gemäss Typenbezeichnung in verschiedenen Variationen 1, 2 und 3 vollkommen separat steuerbaren Backeinheiten.

Die Backöfentüren sind mit Sichtfenster und so können die Back- und Bratvorgänge mittels Innenbeleuchtung bei geschlossenen Türen auch beobachtet werden.

In dem Backofen kann gleichzeitig 1 Abmessung GN 2/1 und GN 1/1 Backblech, oder Bratplatte eingelegt werden.

Mittels stufenlosen Temperaturreglers kann die Backrohr-Temperatur zwischen 50-300 °C leicht geregelt werden (NGS 170-290 °C, GS 170-280 °C). Die Geräte stehen auf Füßen und bei Bedarf können unter diesen Backblechgestelle eingeschoben werden.



GS-02

1-2-3

170-280 °C).



GS-02

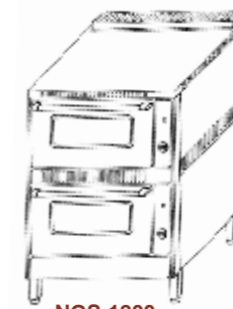


NGS-1100

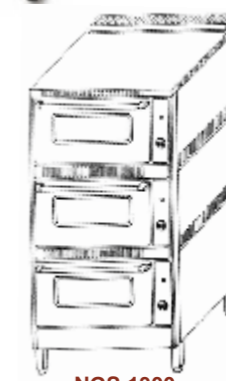
50 - 300 °C (NGS 170-290 °C, GS



NS-1206



NGS-1200



NGS-1300

A sütők az üzemi- és gyermekélelmezés, vendéglátás stb. bázis és melegítő konyháinak alappépei.

A készülékek alkalmasak különféle tésztafélék, húskételek, köretek megfelelő hőfokon való sütésére, felmelegítésére és melegen tartására.

A sütőlap segítségével alkalmas szelethúsok sütésére is.

A sütők teljes külső burkolata rozsdamentes acél kivitel.

A sütők a típusjelnek megfelelően többféle változatban 1, 2 és 3 teljesen külön vezérelhető sütőegységgel rendelkeznek.

A sütők ajtaja üvegablakos, így a belső sütővilágítás segítségével a sütési folyamat zárt ajtóval is figyelemmel kísérhető.

A sütőkben egyszerre 1 db GN2/1 illetve GN 1/1 méretű tepsit vagy sütőlap helyezhető el.

A fokozatmentes szabályozó segítségével a sütő hőmérséklete könnyen szabályozható NS 50-300, NGS 170-290, GS 170-280 Celsiusfok között.

A készülékek lábakon állnak, igény esetén alájuk tepsitartó állvány helyezhető el.

Typ Type	Dimensions Abmessungen	Number of oven units Anzahl der Backeinheiten	Power Leistung	Total power Gesamtleistung	Tension Spannung	Adjustable temp. Einstellbare Temp.	Cavity dimensions Backöfen Innenmass	Heating-up time Aufheizdauer	Connection position Anschluss-Position	Gross/net weight Gewicht Brutto/Netto	Package dimensions Verpackungsmass	
Típus	Méret (mm)	Sütőegységek száma	Teljesítmény (kW)	Összteljesítmény (kW)	Feszültség	Beállítható hőm. (°C)	Sütődob mérete (mm)	Felmelegítési idő (min.)	Bekötési pozíció	Bruttó/nettó súly (kg)	Csomagolási méret (mm)	
NS-1106	800x800x680	1	1x4,05	4,05	3+N 400/230V, 50Hz	50-300	GN2/1 540x660x280	15	700x80x530	96/73	950x1000x870	
NS-1206	800x800x1040	2	2x4,05	8,1	3+N 400/230V, 50Hz	50-300	GN2/1 540x660x280	15	700x80x890	160/127	950x1000x1230	
NS-1306	800x800x1400	3	3x4,05	12,15	3+N 400/230V, 50Hz	50-300	GN2/1 540x660x280	15	700x80x1250	224/180	950x1000x1590	
Gas power/Gázteljesítmény (kW) Gas load/Gázterhelés (m ³ /h)												
			G20	G25	G30	G20	G25	G30	G20	G25	G30	
GS-01	700x700x850	1	3	3	3	3	3	0,32	0,36	0,25	160-300	
GS-02	700x700x1430	2	2x3	2x3	2x3	6	6	6	0,64	0,72	0,5	160-300
NGS-1100	800x800x670	1	1x6,8	1x5,6	-	6,8	5,6	-	0,72	0,62	-	170-290
NGS-1200	800x800x1140	2	2x6,8	2x5,6	-	13,6	11,2	-	1,44	1,24	-	170-290
NGS-1300	800x800x1610	3	3x6,8	3x5,6	-	20,4	16,8	-	2,16	1,86	-	170-290

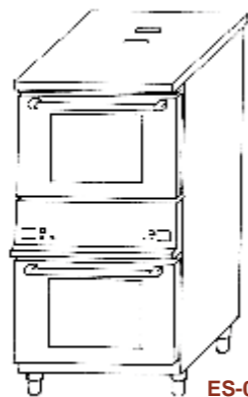


CONVECTION OVENS HEISLUFT-BACKÖFEN

LÉGKEVERÉSES SÜTŐK



ES-01



ES-02



ES-02



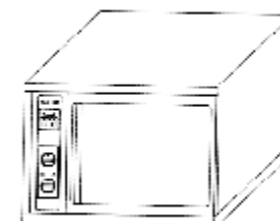
ES-3020



EK-12



BTC-ovens



BTC-518
BTC-520
BTC-525



ES-3020
+EK-12

The convection ovens are special equipment for catering and confectionery use.

The appliance are suitable for the frying, baking and warming of meat, fish, batter, raised dough and layered foods, moreover for the warming up of deep-frozen goods.

The ovens are made of fully stainless steel.

The BES-3000 type the most universal equipment with the following functions: upper-lower heating, convectional heating, warming, level grill, 3D grill and the combination of these by the help of digital program-timer.

The GN 1/1 ovens in the ES-01 and ES-02 appliances have steaming function with digital control,

The ES-3020 type can be used for convectional heating mode with bigger power and rotational way-changer, moreover with manual timer and steamer function.

The EK-12 type a warming cabinet what is suitable for the raising of frozen foods and preparation of the baking with the continuous temperature regulating mode.

Each oven has glass door and intern light.

The ovens can be used on desk, stand or on the warming cabinet. The appliance can be connected to the electric main with cable.

The stand can be ordered for every product-type.

Die Heissluft-Backöfen Geräte wurden zum Zweck der Gastronomie und Konditorei gebaut. Die sind geeignet für Backen und Braten, Warmhalten von verschiedenen Fleischn, Fischen, Kuchen, Sandwiches, Backwaren, Geladenes sowie für Auftauchen von Tiefkühlprodukten.

Die Backöfen sind komplett aus rostfreiem Edelstahl.

BES-3000 ist das universalste Gerät mit folgenden Funktionen: Konventionelle- und Heissumluftbeheizung, Warmhalten, Grillen auf einer Ebene, Grillen rundum bzw. deren Kombination mittels Elektr. Schaltuhr mit digitaler Anzeige.

Die Öfen GN 1/1 der Geräte ES-01 und Es-02 haben Dampf-funktion mit elektronische Steuerung.

ES-3020 hat Heissluft Funktion mit grösserer Leistung und Drehrichtung-Wahlschalter sowie manuelle Zeituhr und Dampf-Funktion durch Druckknopf.

EK-12 ist ein Gärschrank, wo das Gären von tiefgefrorenen Backwaren und Vorbereitung zum Backen geschieht. Alle Backöfen haben Panoramaglas-Türen und Backofenbeleuchtungen.

Die Geräte können auf Tisch, Gestell oder Gärschrank aufgestellt werden, elektrische Anschluss durch Stecker.

A légkeveréses sütők vendéglátóipari, cukrászati célra készül berendezések.

Alkalmassak különféle húsook, halak, szendvicsek, tészták, péksütemények, rakottfélék sütésére, melegentartására és fagyasztott termékek felmelegítésére.

A sütők teljesen rozsdamentes acél kivitelűek. A sütődob és az ajtóbelső egyes típusoknál zománczott.

A BES-3000 a leguniverzálisabb készülék a következő funkciókkal: palástfűtés, légkeveréses fűtés, melegentartás, síkgrillezés, körbegrillezés illetve ezek kombinációja digitális programóra segítségével.

Az ES-01 és ES-02 készülékek GN 1/1 méretű sütőigazlós funkcióval ellátott digitális vezérléssel rendelkeznek.

Az ES-3020 csak légkeveréses funkcióval, nagyobb teljesítménnyel és forgásirányváltóval, valamint manuális időkapcsolóval és nyomógombos igazlós funkcióval rendelkezik.

Az EK-12 egy kelesztőszekrény, melyben a fagyasztott pékáruk kelesztése, sütésre való előkészítése történik.

A sütők mindegyike panorámaüveges ajtóval és belső sütőtér megvilágítással rendelkezik.

A készülékek asztalra, állványra vagy a kelesztőszekrényre helyezhetők, elektromos bekötésük csatlakozó dugóval történik.

Az állványt igény esetén bármelyik termékhez elkészítjük.

Typ Type	Dimensions Abmessungen	Max. power Maximalleistung	Tension Spannung	Adjustable temp. Einstellbare Temp.	Cavity dimensions Backöfen Innenmass	Heating-up time Aufheizdauer	Conv. mode Heissluft-Beheizung	Static mode Konv. Beheizung	Grill mode Grillbetrieb	Warming with low. heat. Unterhitze	Program-timer Schaltuhr	Connection position Anschluss-Position	Steamer mode Funktion Dämpfen	Gross/net weight Gewicht Brutto/Netto	Package dim. Verpackungsmass
Típus	Méret (mm)	Max. telj. (kW)	Feszültség	Beállítható h. m. (°C)	Sütődob mérete	Felfűtési idő (min.)	Légkev. sütés (°C)	Stat. sütés (°C)	Grillezés (kW)	Melegentartás alsó f. (kW)	Program óra D=digit M=manual	bekötési pozíció	G zölés funk.	Bruttó/nettó súly (kg)	Csom. méret (mm)
ES-01	700x700x850	3,25	230V, 50Hz	50-280	560x340x380	12	50-280	-	-	-	D	120x680x160 1/2" 500x600x700	+	93/61	800x800x1080
ES-02	700x700x1430	6,5	400/230V, 50Hz	50-280	560x340x380	12	50-280	-	-	-	D	120x680x740 1/2" 500x600x1280	+	151/108	800x800x1650
ES-3020	715x560x520	2,4	230V, 50Hz	50-240	460x415x320	13	50-240	50-275	-	-	M	+	+	57/54	750x650x750
EK-12	715x560x990	0,8	230V, 50Hz	5-54	480x510x850	15	-	-	-	0,8	M	-	-	50/47	750x650x1020
BTC-518	740x575x565	2,3	230V, 50Hz	50-285	460x360x320	13-15	50-285	-	-	+	D	-	-	54/51	790x670x615
BTC-520	740x575x565	3,0	230V, 50Hz	50-285	460x360x320	13-15	50-285	-	3,0	+	D	-	-	54/51	790x670x615
BTC-525	740x575x565	3,0		50-285	460x360x850	13-15	50-285	-	3,0	+	D (sensor)	-	-	54/51	790x670x615

ES-01, ES-02

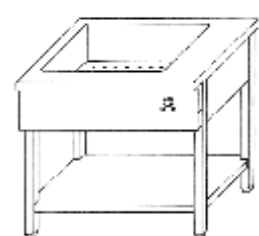


**BAIN-MARIE
WASSERBÄDER**

MELEGENTARTÓK



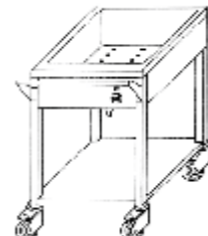
Basins



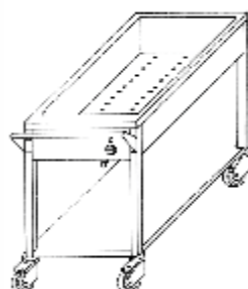
NM-1000.1



NM-1000



NM-1200



NM-1230



The bain-marie can be used for keeping warm, warming up and serving of semi-finished and finished foods. The appliance are important additional machine of professional kitchen, canteen and catering units. The products are available in both fix and moving types. Fully stainless steel. The bain-marie can be ordered with different dimension of basin. Silicone heating elements warms the water, placed out of the basin. The water can be drained by the help of tap (under basin). At the moving types the moving is very easy with 2 fix and 2 self-righting rolls. The accessories of bain-marie are the separative holders for GN dishes. The gastronorm dishes can be ordered but these are not accessories. GN dishes can be used in 200 mm depth in the each bain-marie. The other types of bain-marie are adjustable to counter. These products can be found on the page 12-13. Appliance are available in any required design, external and GN size.



Die Wasserbäder sind anwendbar für Warmhalten, Erwärmen verschiedener Halb- und Fertiggerichte sowie für Vorbereitung zum Servieren. Die können in Grossküchen, Speisesälen und in Gäststätten eingesetzt werden. Die Geräte sind in Standausführung und fahrbar ebenso erhältlich. Komplet aus rostfreiem Edelstahl. Die Geräte können mit verschiedenen Becken-Abmessungen bestellt werden. Das ins Becken gefüllte Wasser wird mittels Rohrheizkörper aufgeheizt und können durch Ablasshahn unten am Becken abgelassen werden. Bei fahrbaren Ausführungen machen das leichte Rollen 2 Fix-Rollen und 2 Lenkrollen möglich. Geräte-Zubehören sind die Tragschienen zum Trennen der Behälter. Die Gastro-Norm-Behälter sind keine Zubehören, die müssen bei Bedarf separat bestellt werden. In den Geräten können Behälter 200 mm tief eingesetzt werden. Die Wasserbäder-Elemente, die in der Theken-Reihe /Kalt- und Warmausgabe/ passen sind im Prospekt auf die Seiten 12-13 zu finden. Diese Produkte können in individuellen Aussen- und Beckenabmessungen sowie äusserer Ausgestaltung bestellt werden.



200
12-13.



NM-1000.1



A vízfürdő s ételmelegentartók különféle félkész és kész-ételek melegentartására, felmelegítésére és tálaláshoz való el készítésére alkalmazhatók. Felhasználhatók nagy-konyhákban, étkezdékben és különféle vendéglátóipari egységekben. A készülékek fix és mozgatható kivitelben egyaránt kap-hatók. Teljesen rozsdamentes acél kivitel. A készülékek többféle medencemérettel rendelhet k. A medencébe töltött vizet a medencén kívül beépített szilikon f t lapok melegítik, a víz a medence alatt található csap segítségével leereszthet . A mozgatható kivitelek esetében a könnyű gördíthetést 2 db fix és 2 db önbeálló kerék teszi lehetővé. A készülékek tartozékai az edények elválasztására szolgáló tartósínek. A gasztronorm edényeket az igények szerint, külön kell a készülékekhez megrendelni, ezek nem tartozékok. A készülékekben 200mm mélységű edények használhatók. A melegentartók pultsorbba illeszkedő elemei a prospektus 12-13. oldalán található. A termékek egyedi kül- és medencemérettel, külső kialakítással is megrendelhet k.



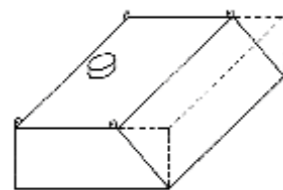
Typ Type	Dimensions Abmessungen	Capacity Kapazität	Filling-up capacity Auffüllungskapazität	Tension Spannung	Power Leistung	Basin dimensions Beckenmass	Adjustable temp. Einstellbare Temp.	Heating-up time Aufheizdauer	Execution Ausführung	Connection position Anschluss-Position	Gross/net weight Gewicht Brutto/Netto	Package dimensions Verpackungsmass
Típus	Méret (mm)	Kapacitás	Feltölt. rtartalom (l)	Feszültség	Teljesítmény (kW)	Medence mérete (mm)	Beállítható h. m. (°C)	Felfűtési idő (min.)	Kivitel (F=fix M=moving)	Bekötési pozíció	Bruttó/nettó súly (kg)	Csomagolási méret (mm)
NM-1000.1	900x700x850	2xGN1/1	12-13	230V, 50Hz	1,3	630x510x210	30-93	5-7	F	790x670x250	78/40	950x760x1030
NM-1000	600x900x850	2xGN1/1	12-13	230V, 50Hz	1,3	630x510x210	30-93	5-7	F	480x880x270	83/53	650x960x1030
NM-1200	870x555x850	2xGN1/1	12-13	230V, 50Hz	1,3	630x510x210	30-93	5-7	F-M	cable	70/38	920x720x1010
NM-1230	1200x555x850	3xGN1/1	15-16	230V, 50Hz	2,6	960x510x210	30-93	5-7	F-M	cable	80/47	1290x720x1010
NM-1240	1430x555x850	4xGN1/1	24-26	230V, 50Hz	2,6	1290x510x210	30-93	7-9	F-M	cable	90/56	1610x720x1010

GN variations:

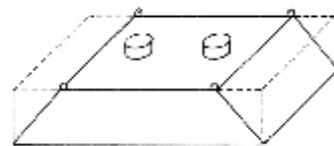


**EXHAUST HOODS
ABZUGSHAUBEN**

ELSZÍVŐERNYŐ



EMAX-500...



EMAX-501...



The exhaust hoods are grease parting equipment which operate on principle of fast-flow with the upper connection part. The hoods can be made different function (grease filter, fresh and inductional air-injection). The products can be ordered in wall-type and ceilinging forms. Fully stainless steel finish.

The accessories are the grease filters. The non-clouding closed neon-tube lightings are available. The appliance has condensation receiver at the handing side for the hold of condensation, and it can be let down with a tap from the receiver.

The basic dimension of chimney 250 mm, it can be ordered in other size, too.

Exhaust engine and air-loading unit are not accessories. Appliance are available in any required design and size.



Die Abzugshauben sind Fettabscheider mit Absaugstutzen oben, die funktionieren nach Prinzip der schnellen Strömung. Die Produkten werden mit verschiedenen Funktionen (Fettfilter-Einsatz, Frischer- und Induktionsluftreinblasen) hergestellt. Es können in Ausführung Wand- und Deckelbefestigung auch bestellt werden. Komplett aus rostfreiem Edelstahl. Die Fettfilter-Einsätze und feuchtigkeitgeschützte Leuchstoff-Röhrenlampe sind Zubehör der Anlage. Die Anlagen haben sog. Dunstfalle an der Bedienungsseite, die zum Sammlung des Kondensats und dann mittels Ablasshahn dessen ablassen dienen.

Absaugstutzen haben einen 250 mm als Standard, jedoch es kann nach Bedarf geändert werden. Der Absaugmotor und Luftzuführungsmotor sind keine Zubehören. Die Produkte können in abweichenden Abmessungen und Ausführungen von den angegebenen auch bestellt werden.



250



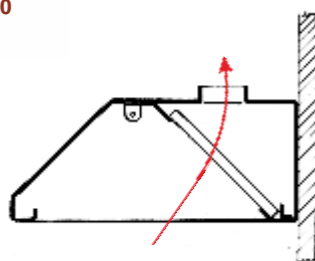
Az elszívóernyő gyorsáramlás elvén működő zsírléválasztók felül elhelyezett elszívócsonkkal. A termékek többféle funkcióval (zsírzsűrítő, frissítő és indukciós levegő befúvás) készülnek. Falra és mennyezetre szerelhető kivitelben is rendelhető. Teljesen rozsdamentes acél kivitel.

A zsírzsűrítő betétek a készülékek tartozékai. Páramentes zárt neoncs armatúra opcionális tartozék. A készülékek a kezelő felőli oldalon ún. páracsapdával rendelkeznek, ami a kondenzvíz gyűjtésére, majd csap segítségével annak leeresztésére szolgálnak.

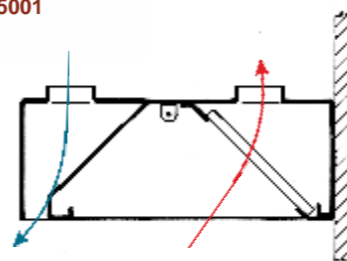
Az elszívócsonk átmérője alapesetben 250mm, de igény szerint változtatható.

Az elszívómotor és a levegő utánpótló nem tartozékok. A termékek a megadottól eltérő méretben és kivitelben is megrendelhető.

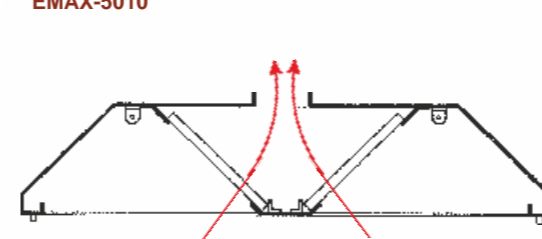
EMAX-5000



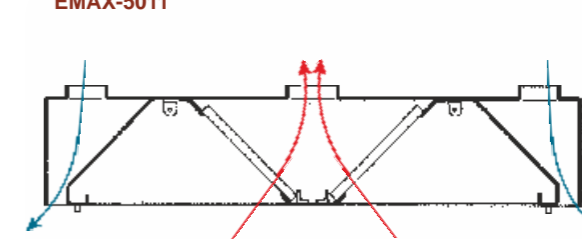
EMAX-5001



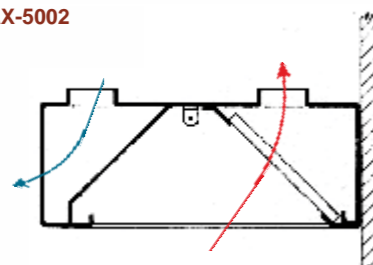
EMAX-5010



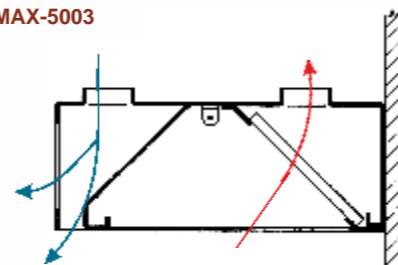
EMAX-5011



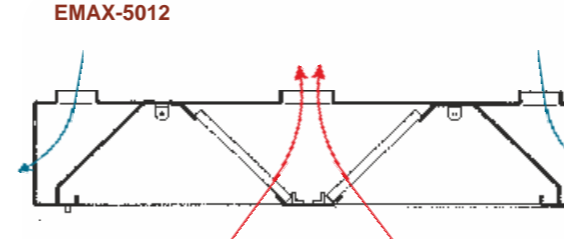
EMAX-5002



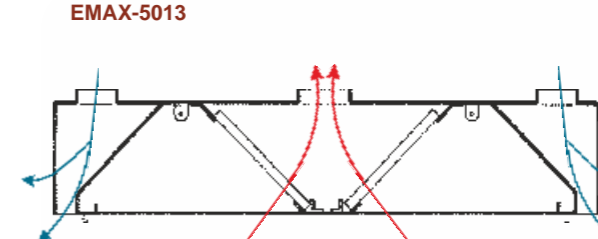
EMAX-5003



EMAX-5012



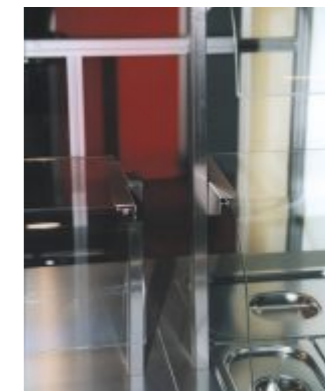
EMAX-5013



↑ Air-exhausting

↓ Air-injection

**COUNTER SERIES I.
THEKENREIHE I.
I.
PULTSOROK I.**



Counter series in self-service restaurants are for presenting, servicing and storing dishes, as well as keeping them cool and warm. They make it possible to place trays and cutlery on and set up checkout counter at end of the line.

Fully stainless steel finish.

The appliance are made of 40x40 rectangles and 40mm pinning. The finish used for workplate is curved.

The equipment can also combined with tray holder and food-service shelf. The material used for food-service shelf can be stainless steel or curved glass. These can be ordered with one or two levels.

The heater and light can be built-in with plus cost.

The back sides (personnel side) of natural and warming counters are closed finish with rolling door, or fully opened. The bottom storing place can heated (...F).

The colour of thrippl by use of block-board can adjusted to atmosphere of the room.

Accessory of cutlery counter is 4 GN 1/4 dishes. The other counters contain the necessary separative holders for GN dishes.

Appliance are available in any required design, external and GN size.



Die Thekenreihen dienen in Selbstbedienungsrestaurants für Präsentation, Ausgabe, Aufbewahrung bzw. Kalt- und Warmhaltung von Speisen. Sie machen die Lagerung von Tablettens und Besteck, und am Ende der Reihe die Aufstellung der Kasse möglich.

Komplett aus rostfreiem Edelstahl.

Die Geräte sind aus Vierkantrrohr 40x40 mm und mit einer Aufkantung von 40 mm. Die Ausgabefläche ist abgerundet. Die Anlagen können mit Tabletttrutsche sowie Aufsatzbord ausgestattet werden. Das Material der Aufsatzbörde ist Edelstahl oder gebogenes Glas. Die Aufsatzbörde können mit einer oder zwei Etagen bestellt werden. Gegen Mehrpreis können Wärmestrahler und Beleuchtung auch eingebaut werden.

Die Hinterseite also die Bedienungseite der Neutral- und Warmausgabe ist geschlossen, mit Schiebetüren und die können auch beheizt werden (...F), oder geöffnet.

Die Farbe der Gastseite können durch Anwendung von Tischlerplatten zur Stimmung der Gebäude angepasst werden.

Zubehör der Besteckausgabe 4 GN-Behälter. Die anderen Theken haben keine Behälter, jedoch die notwendigen Trennstäbe gehören dazu. Die Produkte können von Grundabmessungen- und Ausführung abweichend auch bestellt werden.



4



A pultsorok önkiszolgáló rendszer éttermekben az ételek bemutatását, kiadását valamint ételek tárolását, melegen vagy hidegen tartását szolgálják. Lehet vé teszük a tálcák, ev eszközök tárolását, a sor végére pénztár elhelyezését. Teljesen rozsdamentes acél kivitel.

A készülékek 40x40-es zártszelvényb 1, 40-es felhajtással készülnek. A kiadófelület rádiusz kiképzés .

A berendezések elláthatók tálcacsúsztatóval, valamint ételkiadó polccal. Az ételkiadók anyaga lehet rozsdamentes acél vagy hajlított üveg. Az ételkiadók egy és kétsoros kivitelben is megrendelhet k.

Az ételkiadókhoz felár ellenében h sugárzó és világítás is beépíthet .

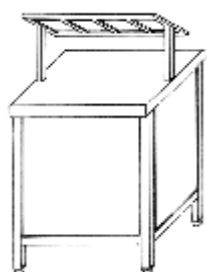
A semleges és melegentartó pultok hátsó, személyzet felőli oldala lehet nyitott, vagy zárt tolóajtós kivitel , amely f thet is lehet (...F).

A vendégoldal színe bútorlap alkalmazásával az épület hangulatához igazodhat.

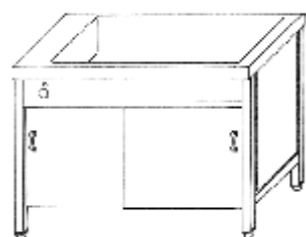
Az ev eszköztartó tartozéka 4 db GN edény. A többi pult edényeket nem, de a szükséges elválasztósíneket tartalmazza.

A termékek megadott alapl méretekt l eltér méretben és kivitelben is megrendelhet k.

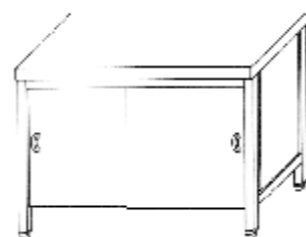
**COUNTER SERIES II.
THEKENREIHE II.
II.
PULTSOROK II.**



ET-700
cutlery counter



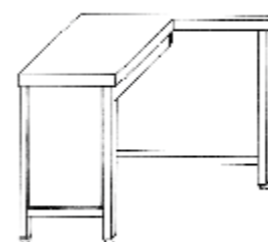
MT-...
warming counter



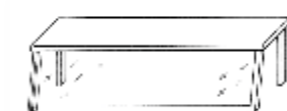
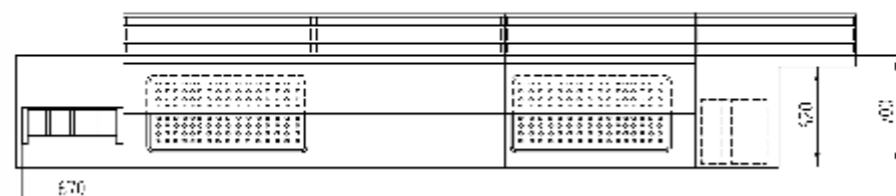
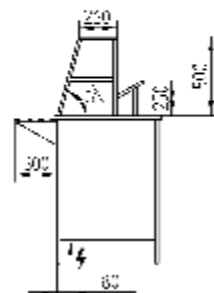
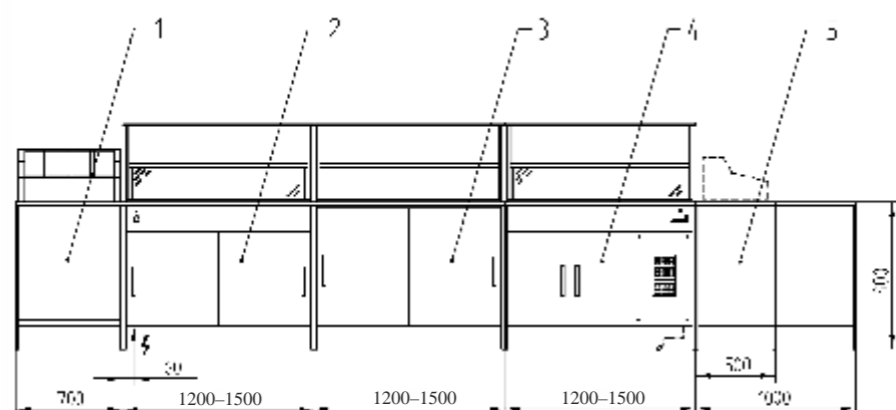
SP-...
counter



HT-...
counter with cooling



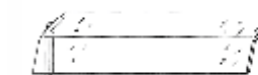
PP-1000
checkout counter



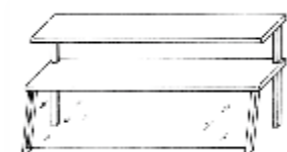
AP-1000
upper-food shelves



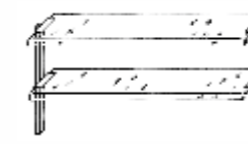
AP-1001



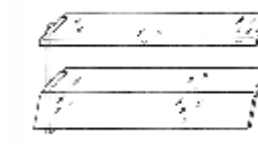
AP-1002



AP-2000



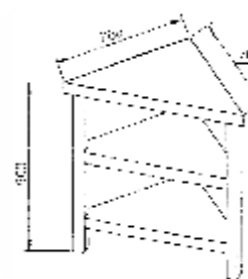
AP-2001



AP-2002



HS-800 heating unit



angle element

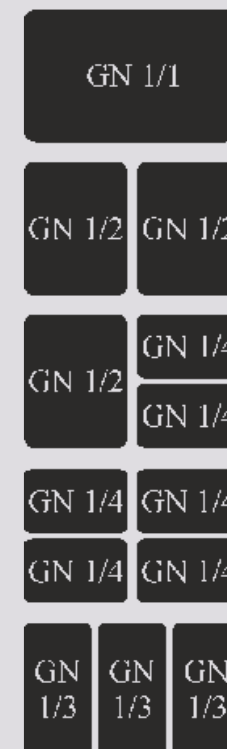


TC-1000 tray-holder

Typ Type Típus	Dimensions Abmessungen Méret (mm)	Capacity Kapazität Kapacitás	Filling-up capacity Auffüllungskapazität Feltölt. rtartalom (l)	Tension Spannung Feszültség	Power Leistung Teljesítmény (kW)	Basin dimensions Beckenmass Medence mérete (mm)	Adjustable temp. Einstellbare Temp. Beállítható h. m. (°C)	Connection position Anschluss-Position Bekötési pozíció	Weight Gewicht Tömeg kb. (kg)
1. ET-700	700x700x900	-	-	-	-	-	-	-	30
2. MT-1200	1200x700x900	3xGN1/1	15-16	230V, 50Hz	2,6	960x510x210	30-93	1140x80x750	70
2. MT-1500	1500x700x900	4xGN1/1	18-19	230V, 50Hz	2,6	1290x510x210	30-93	1440x80x750	85
2. MT-1200.F	1200x700x900	3xGN1/1	15-16	230V, 50Hz	4,2	960x510x210	30-93	1140x80x750	85
2. MT-1500.F	1500x700x900	4xGN1/1	18-19	230V, 50Hz	4,2	1290x510x210	30-93	1440x80x750	100
3. SP-1200	1200x700x900	-	-	-	-	-	-	-	67
3. SP-1500	1500x700x900	-	-	-	-	-	-	-	82
3. SP-1200.F	1200x700x900	-	-	230V, 50Hz	1,6	-	5-54	1140x80x750	82
3. SP-1500.F	1500x700x900	-	-	230V, 50Hz	1,6	-	5-54	1440x80x750	97
4. HT-1200	1200x700x900	3xGN1/1	-	230V, 50Hz	0,4	960x510x210	4-6	cable	99
4. HT-1500	1500x700x900	4xGN1/1	-	230V, 50Hz	0,4	1290x510x210	4-6	cable	114
5. PP-1000	1000x700x900	-	-	-	-	-	-	-	36

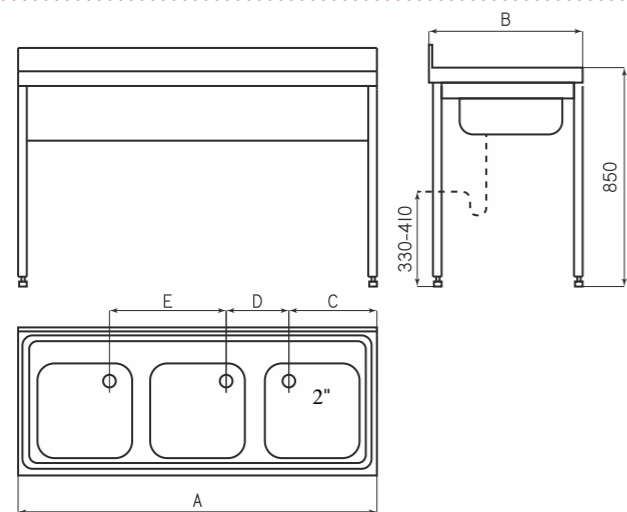
...F: lower heating

GN variations:



SINKS SPÜLTISCHE

MOSOGATÓK



Sinks are basic needs for cleaning in kitchen and catering units. The products are available in 5 basin dimensions (400x400x250 - 700x700x300) with one, two and three basins.

The information of connection for water can be shown in the enclosed figure.

Fully stainless steel finish.

The sinks are made of 30x30 rectangles and 50mm pinning.

The end of basins can be found a round-shoulder(drop part), what deters outflow of the jetted water.

Accessories of each sink are the taps, moreover 1-1 siphon.

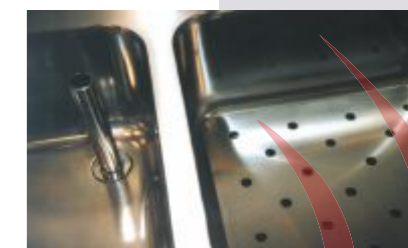
The products can be ordered with overcharge in any required size.

The additional tools, accessories for sinks can be found at the following pages.



Die Spültische sind unentbehrliche Reinigungseinrichtungen der Grossküchen und Gaststätten. Die Produkte können in 5 Becken-Abmessungen (400x400x250 - 700x700x300) und in Ein-, Zwei- und Dreibecken Ausführungen erhalten werden. Die Wasseranschluss-Angaben zeigt die Abbildung. Komplet aus rostfreiem Edelstahl.

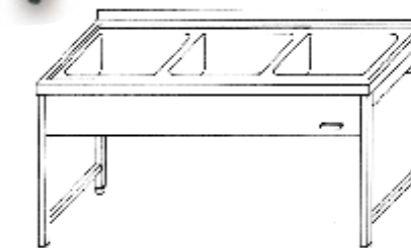
Die Spültische sind aus Vierkantrrohr 30x30 mm und mit einer Aufkantung von 50 mm. Am Rand der Becken ist ein Wulst rundum (Abtropffläche) der verhindert das Auslaufen von Spritzwassern. Jede Spültisch hat als Zubehör ein Stopfen, sowie je Becken 1 Ablaufsiphon. Die Produkte können gegen Mehrpreis auch in Sondermass angefertigt werden. Die verschiedenen Ergänzungen und Zubehören der Spültische sind auf der nächsten Seite zu finden.



1 basin



2 basins



3 basins



700 700 300)

30 30 50-

(400 400 250 -

1-1



A mosogatók a nagykonyhák, éttermek nélkülözhetetlen tisztító berendezései. A termékek 5féle medenceméretben (400x400x250 - 700x700x300), egy, két és hárommedencés kivitelben kaphatók.

A készülékek vízbekötési adatait a mellékelt ábra mutatja. Teljesen rozsdamentes acél kivitel.

A mosogatók 30x30-as zártszelvényb 1, 50-es felhajtással készülnek.

A medencék szélén egy körbefutó perem (csepegtető rész) található, mely megakadályozza a kifolyó víz kifolyását.

Minden mosogató tartozéka egy dugó, valamint medencénként 1-1 db lefolyószifon.

A termékek felár ellenében egyedi méretben is legyárthatók.

A mosogatók különféle kiegészítő berendezései, tartozékai a következő oldalon találhatóak.

Typ Type Típus	Number of basin Anzahl der Becken Medenceszám	Dimension of basin Maß des Beckens Medence mérete (mm)	Dimensions Maße Méretek (mm)				
			A	B	C	D	E
FMC-1440	1	400x400x250	500	600	151	-	-
FMC-2440	2	400x400x250	1000	600	374	252	-
FMC-3440	3	400x400x250	1400	600	349	252	450
FMC-1450	1	400x500x250	500	600	151	-	-
FMC-2540	2	400x500x250	1000	600	374	242	-
FMC-3450	3	400x500x250	1400	600	349	242	450
FMC-1550	1	500x500x300	600	700	146	-	-
FMC-2550	2	500x500x300	1200	700	429	242	-
FMC-3550	3	500x500x300	1800	700	504	242	550
FMC-1560	1	500x600x300	600	700	146	-	-
FMC-2560	2	500x600x300	1200	700	479	242	-
FMC-3560	3	500x600x300	1800	700	504	550	242
FM-1770	1	700x700x300	850	800	685	-	-
FM-2770	2	700x700x300	1600	800	685	230	-
FM-3770	3	700x700x300	2350	800	685	230	750



**SINK ACCESSORIES
ERGÄNZUNGEN FÜR SPÜLTISCHE**

MOSOGATÓ KIEGÉSZÍTÉK



EMAX-5100



EMAX-7000



Drop table for sink



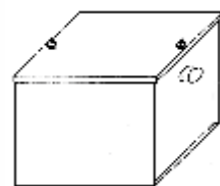
The sink accessories help to use the sinks in different area and work in professional kitchen and catering units. The drop trays can be used in the basin, the drop table can be used to stand beside the sink. Width of the drop table can be ordered in different size. Hand basins and spillers are important equipment of the cleaning, the using of grease catcher and sand catcher after the sink is offered to settling of several pollutant materials. The catchers can be cleaned daily by hand. Each product is made of fully stainless steel.



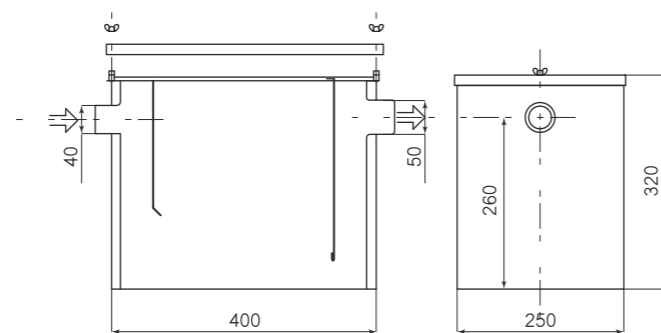
Die Ergänzungen für Spültische unterstützen die weitverbreiteten Anwendung der spültischartigen Anlagen in Grossküchen und Gaststätten. Die Abtropftabletten können im Spültisch-Becken eingesetzt und die Abtropftische neben den Spültischen aufgestellt angewendet werden. Die Breite der Abtropftische ist individuell variabel. Die Handwasch- und Ausgussbecken sind wichtige Mittel der Reinigung und die Anwendung der Fettabscheider und Sandabscheider nach den Spültischen sind zur Filterung verschiedener Schmutzmaterialien und können mit Hand täglich entleert werden. Jedes Produkt ist aus rostfreiem Edelstahl.



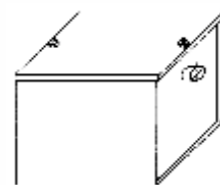
A mosogató kiegészítők segítik a mosogató jellegű berendezések szélesebb körű használatát a különféle nagykonyhákban, éttermekben. A csepegtető tálcák a mosogató medencéjébe helyezve, míg az állványok a mosogatók mellé állítva használhatók. Az állványok szélessége egyedileg változtatható. A kézmosó-kiöntők a takarítás fontos eszközei, a zsírfogók és homokfogók használata a mosogatók után, a különféle szennyező anyagok szűrésére alkalmas napi kézzel történő ürítéssel. Minden termék rozsdamentes acél kivitelű.



grease catcher for sink
EMAX-5100 400x250x320



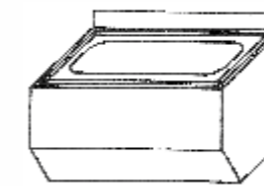
EMAX-5100



sand catcher for sink
EMAX-5200 300x230x300



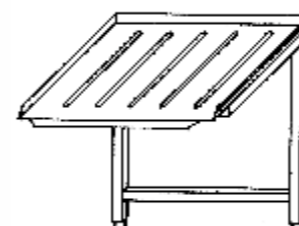
drop trays for sink
EMAX-3602 400x400
EMAX-3605 400x400
EMAX-3610 500x500
EMAX-3615 600x500
EMAX-3620 700x700



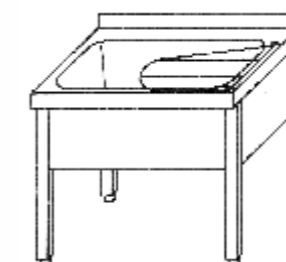
wall hand basin
EMAX-7010 500x430x260
basin: 430x280x130



hand basin and spiller
EMAX-7000 570x620x900
upper basin: 430x280x130
bottom basin: 500x500x250
EMAX-7000 520x620x900
upper basin: 430x280x130
bottom basin: 500x500x250



drop tables for sink
EMAX-3705 600x600x850
EMAX-3710 700x700x850
EMAX-3715 800x800x850
EMAX-3720 900x900x850



spiller
EMAX-7020 570x600x500
basin: 500x500x250
EMAX-7020 500x500x500
basin: 400x400x250



**TABLES
ARBEITSTISCHE**

ASZTALOK



Tables are necessary supplements of different professional kitchens in the rooms of preparation, sink, cooking and storing. The following specification shows the main types of table. The tables are available in any required design and size. Fully stainless steel finish. 30x30 rec-tangles and 30mm pinning. The drawers are made in GN1/1 size (400x500x100) the quantity and position can be modified. The type EMAX 1060 and 1061 are made with plastic workplate. Storing tables can be ordered with rolling door (default) and with opening door.



Die Arbeitstische sind unentbehrliche Gegenstände in Vorbereitung Abspül, Koch-, Lager- und Vorbereitungsräume der Grossküchen. Die hauptsächlichen Typen der Produkte zeigt die nachstehende Aufstellung. Die Arbeitstische können auch in abweichenden Ausführungen und Abmessungen bestellt werden. Komplette aus rostfreiem Edelstahl, Vierkantrohr 30x30 und Aufkantung 30 mm. Die Schubladen GN 1/1 (400X-500X100), deren Anzahl und Position können sich genauso ändern. Die Arbeitstische Type EMAX-1060 und 1061 verstehen sich mit Arbeitsplatte aus Kunststoff. Die Arbeitstische zum Lagern werden auch in Ausführung mit Schiebetüren (grundausgelegt) und Flügeltüren angefertigt.



30 30 30-
GN1/1
400 500 100,

EMAX 1060

1061



Az asztalok a nagykonyák el készít , mosogató, f z és tároló helyiségeinek nélkülözhetetlen berendezései. A termékek főbb típusait az alábbi felsorolás mutatja be. Az asztalok ett l eltér kivitelben és méretben is megrendelhet k. Teljesen rozsdamentes acél kivitel. 30x30 zártszelvény és 30-as felhajtás. A fiókok GN1/1 méret ek (400x500x100), számuk és pozíciójuk ugyancsak változhat. Az EMAX 1060 és 1061 típusú asztalok m anyag munkalappal értend k. A tárolóasztalok tolóajtós (alapértelmezett) és nyílóajtós kivitelben is készülnek.



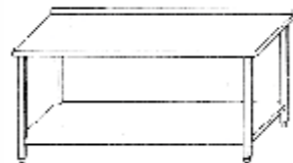
EMAX-1050

Dimensions:				
1000x600x850	1100x600x850	1200x600x850	1300x600x850	1400x600x850
1000x700x850	1100x700x850	1200x700x850	1300x700x850	1400x700x850
1500x600x850	1600x600x850	1700x600x850	1800x600x850	1900x600x850
1500x700x850	1600x700x850	1700x700x850	1800x700x850	1900x700x850

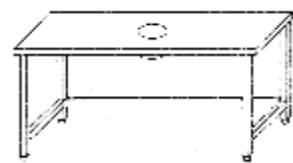
EMAX-1000



EMAX-1011



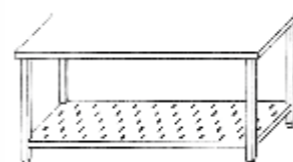
EMAX-1030



EMAX-1001



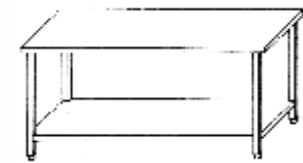
EMAX-1100



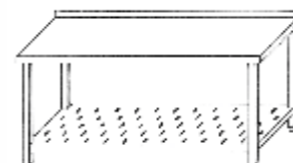
EMAX-1031



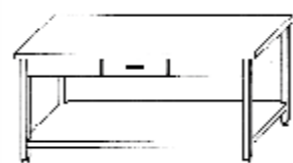
EMAX-1010



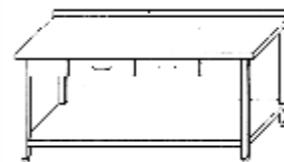
EMAX-1101



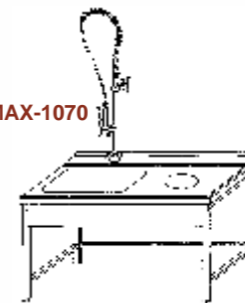
EMAX-1040



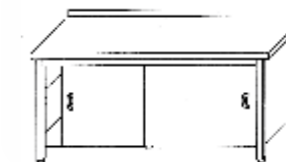
EMAX-1041



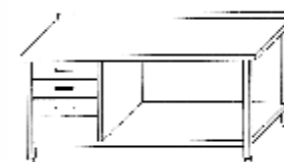
EMAX-1070



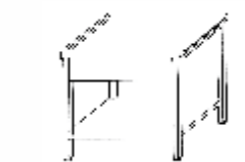
EMAX-1301



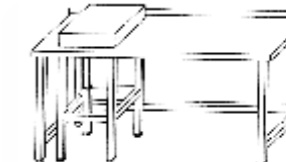
EMAX-1050



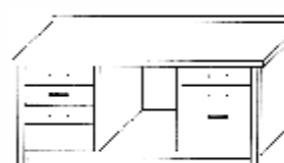
EMAX-1080



EMAX-1400



EMAX-1051



EMAX-1200



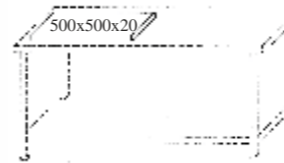
EMAX-1060



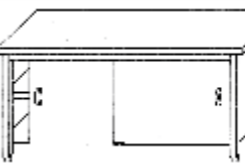
EMAX-1201



EMAX-1061



EMAX-1300



**WALL-STORAGES
WANDBLAGER**

FALI TÁROLÓK



The brackets and wall- cupboards help for the optimal storing capacity of the rooms, and they make possibility to the near storing of dishes from the work. The following specification shows the main types of these products. The wall-storages are available in any required design and size. The shelves are made with basic and perforated plate. The perforated type is very suitable for the storing of watery dishes and tools. Fully stainless steel finish. 30x30 rectangles and 30 mm pinning. The shelf-plate of default types is angled, but it is available in curved form, too. The length of holder is 800 mm, adjustable as 80 mm. 3 holders are necessary beyond 1500 mm width.



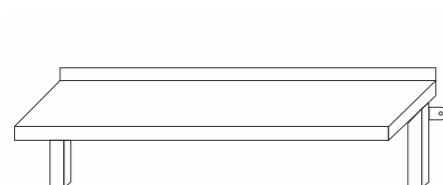
Wandborde und Wandschränke helfen bei optimalen Raumausnutzung in der Küche und erleichtern die Unterbringung der abzulegenden Küchengeräte und Werkzeuge nahe zur Verrichtung der Arbeit. Die wichtigsten Produkte veranschaulicht die folgende Auflistung. Die Wandablager können auch in davon abweichenden Ausführungen und Abmessungen bestellt werden. Die Borde sind aus vollen und ausgelochten Platten. Die Ausführung mit Lochblech kann an Arbeitsplätze sehr gut gebrauchen, wo nasse Geschirr und Küchengeräte abgelagert werden. Komplette aus rostfreiem Edelstahl, Vierkantröhr 30x30 und Aufkantung 30 mm. Der Zwischenbord der Grundtype ist eckig, jedoch bei Bedarf kann auch mit abgerundetem Vorderrand bestellt werden. Länge der Wandschiene ist 800 mm, Verstellbarkeit je 80 mm. Bei einem Bordbreite über 1500 mm ist 3 Wandschiene notwendig anzubringen.



3 1500 80 800 30 30 30

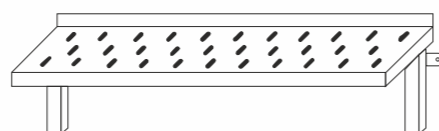


A fali polcok és szekrények segítik a konyhák optimális helykihasználását, megkönnyítik a tárolandó eszközök munkavégzéshez közeli elhelyezését. A termékek főbb típusait az alábbi felsorolás szemlélteti. A fali tárolók ettől eltérő kivitelben és méretben is megrendelhetők. A polcok telet és perforált lappal készülnek. A perforált kivitel jól használható azokon a munkahelyeken, ahol vizes edények, eszközök tárolása történik. Teljesen rozsdamentes acél kivitel. 30x30 zártszelvény és 30-as felhajtás. Az alaptípusok polc lapja szögletes, de igény esetén hajlítottal lappal is megrendelhetők.



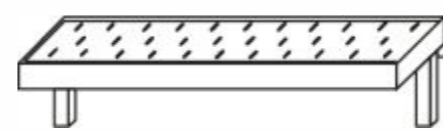
EMAX-4010 basic shelves

- 1000x300
- 1100x300
- 1200x300
- 1300x300
- 1400x300
- 1500x300
- 1600x300
- 1700x300
- 1800x300



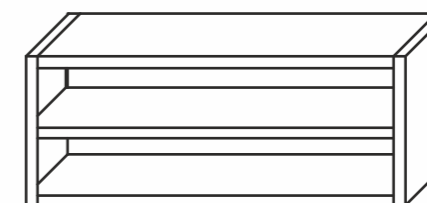
EMAX-4020 perforated shelves

- 1000x300
- 1100x300
- 1200x300
- 1300x300
- 1400x300
- 1500x300
- 1600x300
- 1700x300
- 1800x300



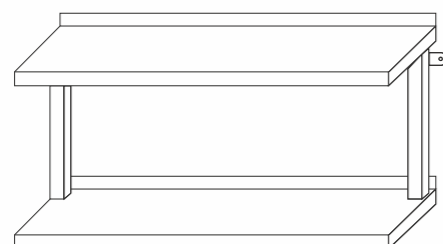
EMAX-4030 shelves with drop tray

- 1000x300
- 1100x300
- 1200x300
- 1300x300
- 1400x300
- 1500x300
- 1600x300
- 1700x300
- 1800x300



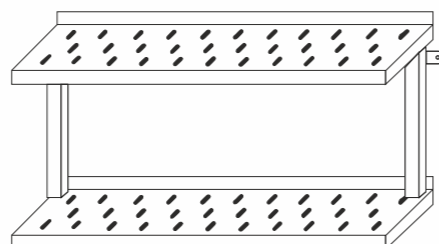
EMAX-4100 opened cupboard

- 900x360x650
- 1000x360x650
- 1100x360x650
- 1200x360x650
- 1300x360x560
- 1400x360x650
- 1500x360x650
- 1600x360x650



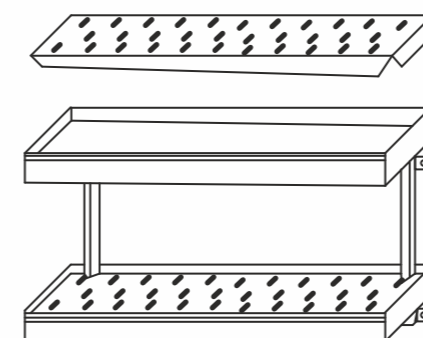
EMAX-4011 basic shelves

- 1000x300
- 1100x300
- 1200x300
- 1300x300
- 1400x300
- 1500x300
- 1600x300
- 1700x300
- 1800x300



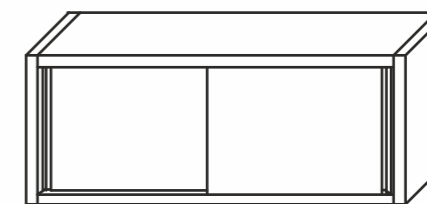
EMAX-4021 perforated shelves

- 1000x300
- 1100x300
- 1200x300
- 1300x300
- 1400x300
- 1500x300
- 1600x300
- 1700x300
- 1800x300



EMAX-4031 shelves with drop tray

- 1000x300
- 1100x300
- 1200x300
- 1300x300
- 1400x300
- 1500x300
- 1600x300
- 1700x300
- 1800x300



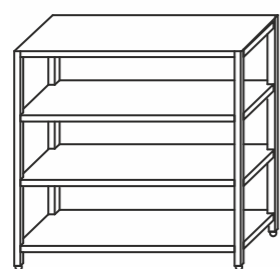
EMAX-4200 closed cupboard

- 900x360x650
- 1000x360x650
- 1100x360x650
- 1200x360x650
- 1300x360x560
- 1400x360x650
- 1500x360x650
- 1600x360x650

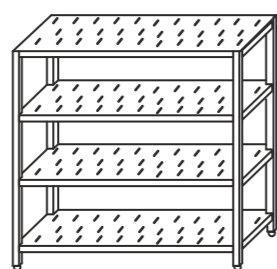


**STORING STANDS AND CUPBOARDS
ABSTELLREGALE, GESTELLE, SCHRÄNKE**

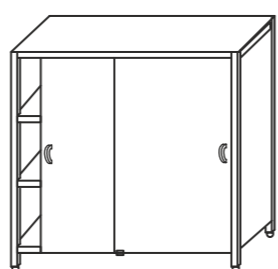
TÁROLÓ ÁLLVÁNYOK, SZEKRÉNYEK



EMAX-2000



EMAX-2010



EMAX-2020

1000x500x1800	1200x500x1800	1400x500x1800	1600x500x1800	1800x500x1800
1000x600x1800	1200x600x1800	1400x600x1800	1600x600x1800	1800x500x1800
1100x500x1800	1300x500x1800	1500x500x1800	1700x500x1800	1900x500x1800
1100x600x1800	1300x600x1800	1500x600x1800	1700x600x1800	1900x600x1800



The different storing stands and cupboards help to safely location of dishes and tools for the fix and moving use in professional kitchens.

The following specification shows the main types of these products. The products are available in any required design and size (GN size and capacity, too).

In the case of stands the shelves are made with basic and perforated plate. The perforated type is very suitable for the storing of the watery dishes and tools.

Fully stainless steel finish. 30x30 rectangles and 30mm pinning.

At the moving types the accessories of the appliance are 2 fix and 2 self-righting rolls.

The products can be ordered opened and closed (with door) finishes.

The tray holder and trolleys are made for GN 2/1 trays, but they are available in any required tray size, too.

In addition to above types we are making different types for holding of machineries.



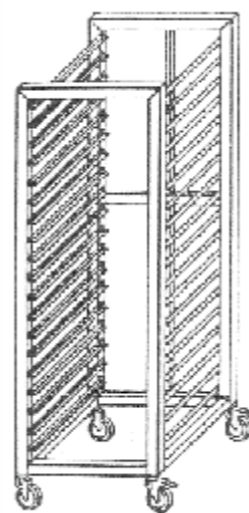
Die verschiedenen Abstellregale, Gestelle und Schränke helfen bei sicherer Unterbringung von ablegenden Küchengeräte und Werkzeuge in der Küche während des Transports.

Die wichtigsten Produkte veranschaulicht die folgende Auflistung. Die Produkte können auch in davon abweichenden Ausführungen. (Sonderabmessungen und Anzahlen bei Tabletten) bestellt werden.

Bei Gestelle sind die Borde aus vollen und ausgelochten Platten. Die Ausführung mit Lochblech kann an Arbeitsplätze sehr gut gebrauchen, wo nasse Geschirr und Küchengeräte abgelagert werden.

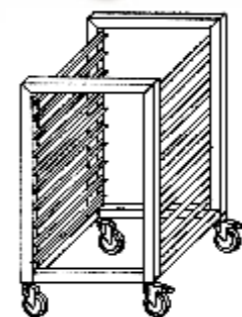
Komplett aus rostfreiem Edelstahl, Vierkantrohr 30x30 und Aufkantung 30 mm. Bei fahrbaren Ausführungen sind Zubehör 2 Lenkrollen und 2 Lenkrollen mit Bremse.

Die Produkte sind sowohl offene wie geschlossene (mit Tür) Ausführung auch zu bestellen. Die Tablett-Gestelle fahrbar sind für GN 2/1 Behälter produziert, jedoch bei Bedarf können auch für andere Tablettabmessungen bestellt werden. Ausser vorgestellten Typen übernehmen wir auch die Anfertigung von diversen Gestelle für Küchenmaschinen.



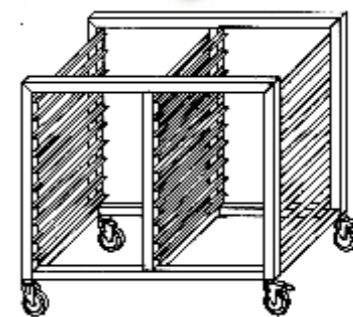
EMAX-6100

600x660x1400	15xGN 2/1
600x660x1600	17xGN 2/1
600x660x1800	20xGN 2/1



EMAX-6101

600x660x760	7xGN 2/1
-------------	----------



EMAX-6102

1170x660x760	14xGN 2/1
--------------	-----------



A különféle tároló állványok és szekrények segítik a konyhákban tárolandó eszközök helyben vagy szállításközbeni biztonságos elhelyezését.

A termékek főbb típusait az alábbi felsorolás szemlélteti. A termékek ettől eltérő kivitelben (egyedi tálcaméret és szám) és méretben is megrendelhető.

Állványok esetében a polcok tele vagy perforált lappal készülnek. A perforált kivitel jól használható azokon a munkahelyeken, ahol vizes edények, eszközök tárolása történik.

Teljesen rozsdamentes acél kivitel.

30x30-as zártszelvény és 30-as felhajtás.

A gördíthető kivitelben a termékek tartozéka 2 db önbeálló és 2 db önbeálló, fékezhető kerék.

A termékek mind nyitott, mind zárt (ajtós) kivitelben is megrendelhető.

A tálcátartó, szállító kocsik GN2/1-es méretű tálcákhoz készültek, de igény szerint más tálcaméretre is megrendelhető.

Az ismertetett típusokon kívül vállaljuk különféle géptartó állványok elkészítését is.

**OTHER APPLIANCE
SONSTIGE ERGÄNZUNGEN**

EGYÉB KIEGÉSZÍTŐK



EMAX-6011



In the following specification we are offering other appliance, what are necessary in the interest of increase in the modern attendance and work dependent on the kitchen and service.

These products are made from fully stainless steel.

The appliances are available in any required design, function and size.

The tray of service trolleys is pressed execution, but in the case of the private demand the size of tray can be changed (along the other technology).



In nachfolgenden bieten wir sonstige, solche Produkte an, die abhängig von Bedingungen der Küche und des Servierens notwendig sind um die für heutige Zeit entsprechender Bedienung und Komforterhöhung bei Verrichtung der Arbeit. Diese Produkte sind auch komplett aus rostfreiem Edelstahl.

Ausser der angebotenen Ausführungen und Abmessungen werden auch die Produkte nach Ihrer Vorstellung angefertigt. Das Tablett des Servierwagens ist tiefgezogen, jedoch auf Anfrage kann auch deren Abmessung (bei abweichender Technologie) geändert werden.

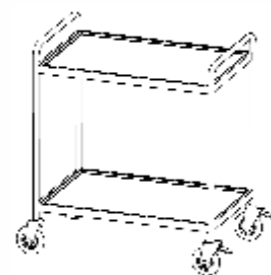


Az alábbiakban olyan egyéb terméket ajánlunk, melyek a konyha és a tálalás feltételeitől függően szükségesek a mai kornak megfelelő kiszolgálás és munkavégzési komfort emelése érdekében.

Ezen termékek is teljesen rozsdamentes acél kivitelűek.

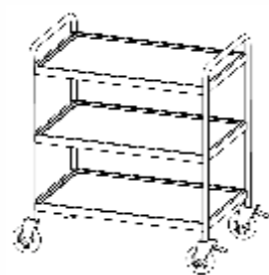
A termékek ajánlott méretein és kivitelén kívül a berendezéseket az Ön elképzelése szerint is elkészítjük.

A tálalókocsik tálca mélyhúzott kivitelű, de igény esetén (eltérő technológia mellett) ennek mérete is változtatható.



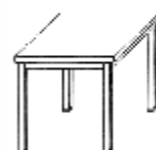
service trolley

- EMAX-6001 800x500x900
- EMAX-6002 900x500x900
- EMAX-6003 1000x500x900
- EMAX-6004 900x600x900
- EMAX-6005 1000x600x900
- EMAX-6006 1200x600x900



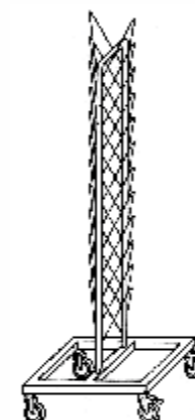
service trolley

- EMAX-6011 800x500x900
- EMAX-6012 900x500x900
- EMAX-6013 1000x500x900
- EMAX-6014 900x600x900
- EMAX-6015 1000x600x900
- EMAX-6016 1200x600x900

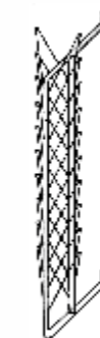


EMAX-1700 foot stool

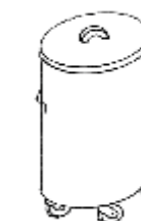
- 400x400x500
- 500x500x500
- 600x600x500



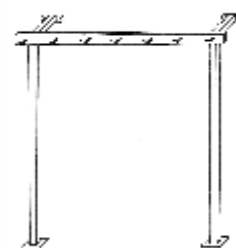
EMAX-8100 moving holder for 20 covers high: 1800



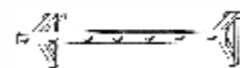
EMAX-8110 wall holder for 20 covers high: 1400



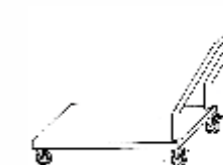
EMAX-6040 garbage holder 420x600 80 litres



EMAX-8010 standing meat-hanger 1000x500x1900 1100x500x1900 1200x500x1900



EMAX-8000 wall meat-hanger 1000x250 1100x250 1200x250



EMAX-6020 caterer trolley 750x600x900 1000x600x900