

KONČAR
profesionalne kuhinje

Montona

ENG • We invite you to meet **Montona** – your sous-chef in creating masterpieces.

With over 400 products in our range from induction plates, bratt pans to pasta cookers, we have it all. Our aim is to provide our customers with products that meet their expectations.

For over seventy years we have been manufacturing catering equipment, responding to the different needs of large restaurants, centralised kitchens, canteens, family restaurants with attention to every detail. Končar products are a synonym for a durable product. With **Montona** we provided you with excellent quality and elegant design.

Montona – designed and manufactured in Croatia.

HR • Pozivamo vas da upoznate **Montonu** – vašeg pomoćnika u stvaranju remek djela.

S preko 400 proizvoda u ponudi, od indukcijskih ploča, nagibnih tava do kuhala za tjesteninu, imamo sve što vam treba. Naš cilj je pružiti klijentima proizvode koji odgovaraju njihovim potrebama.

Više od sedamdeset godina bavimo se proizvodnjom ugostiteljske opreme, odgovarajući na različite potrebe velikih restorana, kuhinja, menzi, obiteljskih restorana, brinući o svakom detalju. Končar proizvodi su sinonim za proizvod koji traje. S **Montonom** vam nudimo odličnu kvalitetu i elegantan dizajn.

Montona – dizajnirano i proizvedeno u Hrvatskoj.

IT • Vi invitiamo a incontrare **Montona** - il vostro sous-chef per creazione di capolavori.

Con oltre i 400 prodotti nella nostra gamma, dalle piastre ad induzione e brasieri ribaltabili alle cuocipasta, noi abbiamo tutto. Il nostro obiettivo è di offrire ai nostri clienti dei prodotti che soddisfano le loro esigenze.

Da più di settant'anni stiamo producendo attrezzature per la ristorazione, rispondendo alle diverse esigenze dei grandi ristoranti, delle cucine centralizzate, delle mense, dei ristoranti familiari con cura per i dettagli. I prodotti Končar sono sinonimo del prodotto che dura. Con **Montona** vi offriamo una grande qualità e un design elegante.

Montona - progettato e realizzato in Croazia..



ENG • Creating dishes is not just a routine; it involves thoroughness, art, innovation and attention. Končar **Montona** provides you with a kitchen that reflects your commitment to each dish you make. With **Montona**, your food speaks a thousand words.

HR • Stvaranje jela nije samo rutina, ono podrazumijeva temeljitost, umjetnost, inovativnost i pozornost. Končar **Montona** nastoji pružiti kuhinju koja odražava Vašu predanost u svakom jelu kojeg napravite. S **Montonom**, vaša hrana govori tisuću jezika.

IT • La creazione di piatti non è solo una routine; essa coinvolge approfondimento, arte, innovazione e attenzione. Končar **Montona** sta cercando di fornire una cucina che riflette il vostro impegno per ogni piatto che fate. Con **Montona**, il vostro cibo parla mille parole.

MEET

Montona

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



Montona 700&900





Montona features **updated design**
in addition to many **new products.**

Montonu obilježava **poboljšani dizajn**
uz mnoge **nove proizvode.**

Montona viene caratterizzata da un **design aggiornato**
con molti **nuovi prodotti.**

Maximum functionality

Maksimalna funkcionalnost

Funzionalità massima

Energy efficiency

Energetska učinkovitost

Energetska učinkovitost

Advanced technology

Napredna tehnologija

Tecnologia avanzata

Elegant design

Elegantni dizajn

Design elegante

Robust build

Robusna izrada

La costruzione robusta

Montona



Maximum functionality

ENG • A kitchen should be two things – small in m², spacious in working surfaces. All of our products were carefully planned to obtain everything chefs could use when making their magic..

Starting from extensive fry tops, fryers with two wells in just 400 mm width to boiling pans up to 300 litres, we assure you, not an inch of your working area was wasted. Easy access to components for routine maintenance.

Maksimalna funkcionalnost

HR • Kuhinja bi trebala imati dvije glavne značajke – biti malena u m², a istovremeno i prostrana što se tiče radnih površina. Svi naši proizvodi su pažljivo osmišljeni kako bi imali sve što kuharima može koristiti u pripremi njihovih čarobnih (djela).

Polazeći od prostranih roštilja, friteza s dva korita od samo 400 mm širine sve do kotlova od 300 litara, garantiramo da će svaki milimetar vaše radne površine biti iskorišten. Jednostavan pristup komponentama kod rutinskog održavanja.

Funzionalità massima

IT • La cucina dovrebbe avere due caratteristiche principali: dovrebbe essere piccola in m² e spaziosa in termini di piani di lavoro. Tutti i nostri prodotti sono attentamente progettati per avere tutto ciò che i cuochi possono utilizzare quando preparano la loro magia.

Partendo dai fry-tops, friggitrice con due vasce da soli 400 mm larghezza fino alle pentole a 300 litri, garantiamo che ogni millimetro dell'area di lavoro sarà utilizzata. Facile accesso ai componenti durante la manutenzione ordinaria.



Montona

Energy efficiency

ENG • High power components, we provide you with high quality components that have more kW but perform better and therefore use less energy = lower costs.

We equipped our fryers with cool zones to extend lifespan of oil.

Energetska učinkovitost

HR • Komponente visoke snage, u ponudi imamo komponente iznimne kvalitete s više kW, no s boljim performansama i manjim utroškom energije = niži troškovi.

Naše friteze raspolažu s prostranom cool zonom koja produžava vijek trajanja ulja.

Efficienza energetica

IT • I componenti sono ad alta potenza, e noi vi forniamo componenti di alta qualità che hanno più kW, ma con migliori prestazioni e consumi energetici inferiori = costi inferiori.

Le nostre friggitrice abbiamo dotato con zone cool per prolungare la durata dell'olio.



Advanced technology

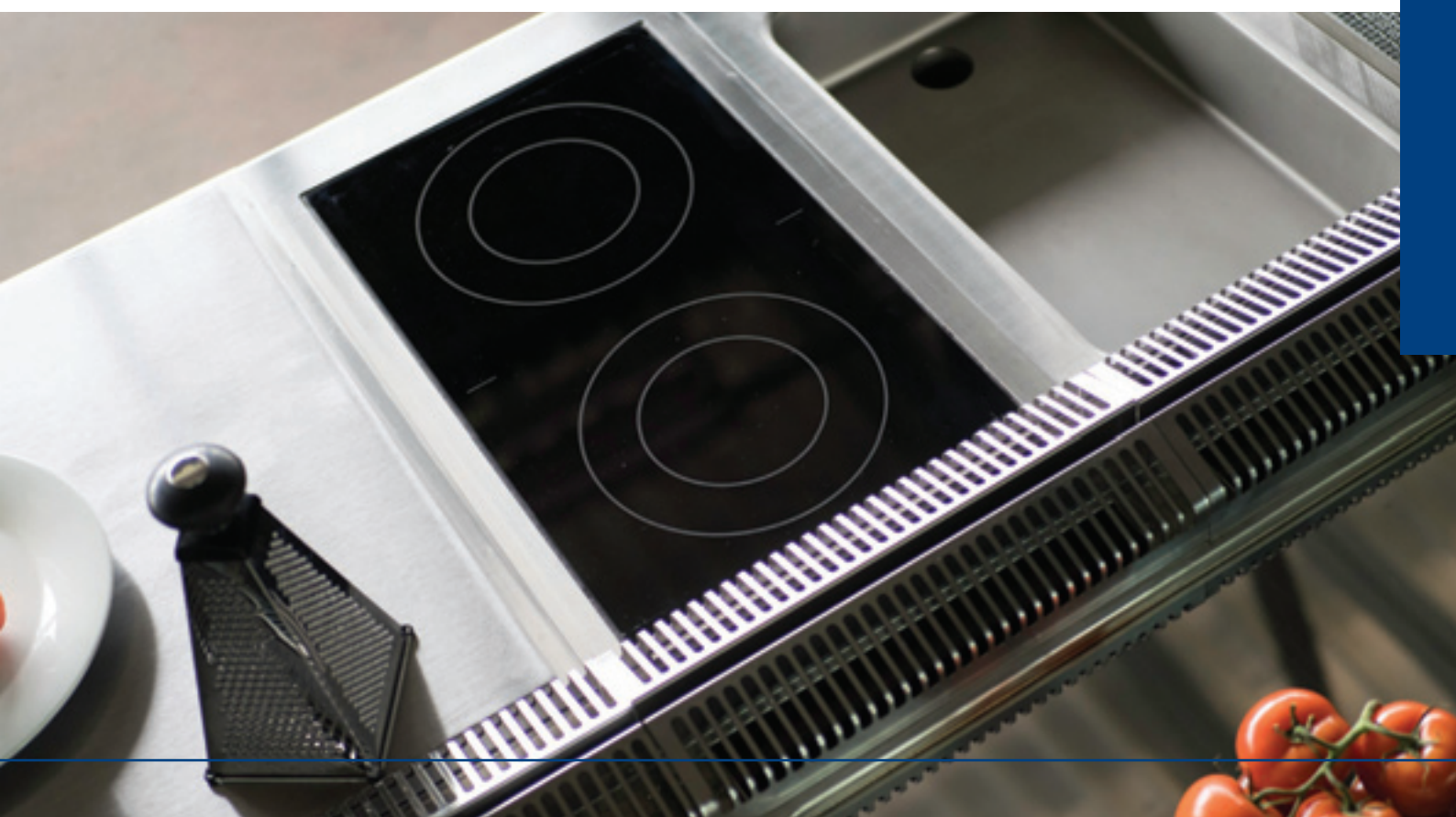
ENG • Products such as induction hobs and woks, which are up to 50% more efficient than traditional electric ranges, are the novelty of this range.

Napredna tehnologija

HR • Proizvodi poput indukcijskih ploča i wokova, koji su čak i do 50% učinkovitiji od tradicionalnih električnih štednjaka novost su u našem asortimanu.

Tecnologia avanzata

IT • Prodotti come le piastre ad induzione ed i wok, che sono fino al 50% più efficienti delle cucine elettriche tradizionali, presentano la novità di questa gamma.



Elegant design

ENG • Sophisticated lines, laser cut side edges for perfect fitting of units.

Elegantni dizajn

HR • Sofisticirane linije, bočni rubovi rezani laserom za savršeno uklapanje pojedinih elemenata.

Design elegante

IT • Linee sofisticate, bordi laterali tagliati a laser per un perfetto montaggio delle unità

Robust build

ENG • Durable as all Končar products, **Montona** is constructed in Aisi 304 stainless steel with 1,5 mm (730) and 2,0 mm (930) tops with pressed and rounded worktops for easy and rapid cleaning.

Robusna izrada

HR • **Montona** je izrađena od Aisi 304 nehrđajućeg čelika, što ju čini izdržljivom kao i sve Končar proizvode, s utisnutim radnim površinama debljine 1,5 mm (730) i 2,0 mm (930) za brzo i jednostavno čišćenje.

La costruzione robusta

IT • Durevole come tutti i prodotti di Končar, **Montona** è costruito in acciaio inox Aisi 304 con piani da 1,5 mm (730) e 2,0 mm (930) con piani da lavoro stampati e arrotondati per una pulizia facile e rapida.



1. Gas ranges / Plinski štednjaci / Cucine a gas	16
2. Electric ranges / Električni štednjaci / Cucine elettriche	32
3. Ceramic plates / Štednjaci sa staklokeramičkom pločom / Piani di cottura in vetroceramica	35
4. Induction plates / Štednjaci sa indukcijskom pločom / Piani di cottura a induzione	37
5. Fryers / Friteze / Friggitrici	41
6. Fry tops / Roštilji / Fry top	47
7. Grills / Grill / Griglie	53
8. Pasta cookers / Kuhala za tjesteninu / Cuocipasta	59
9. Multi-function bratts pans / Višenamjenske tave / Brasiera multifunzione	63
10. Bain-maries / Toplovodne kupke / Bagnomaria	67
11. Tilting bratt pans / Nagibne tave / Brasiere ribaltabili	69
12. Boiling pans / Kotlovi / Pentole	71
13. Neutral elements / Neutralni elementi / Elementi Neutri	74



GAS RANGES / PLINSKI
ŠTEDNJACI / CUCINE A GAS



LUX



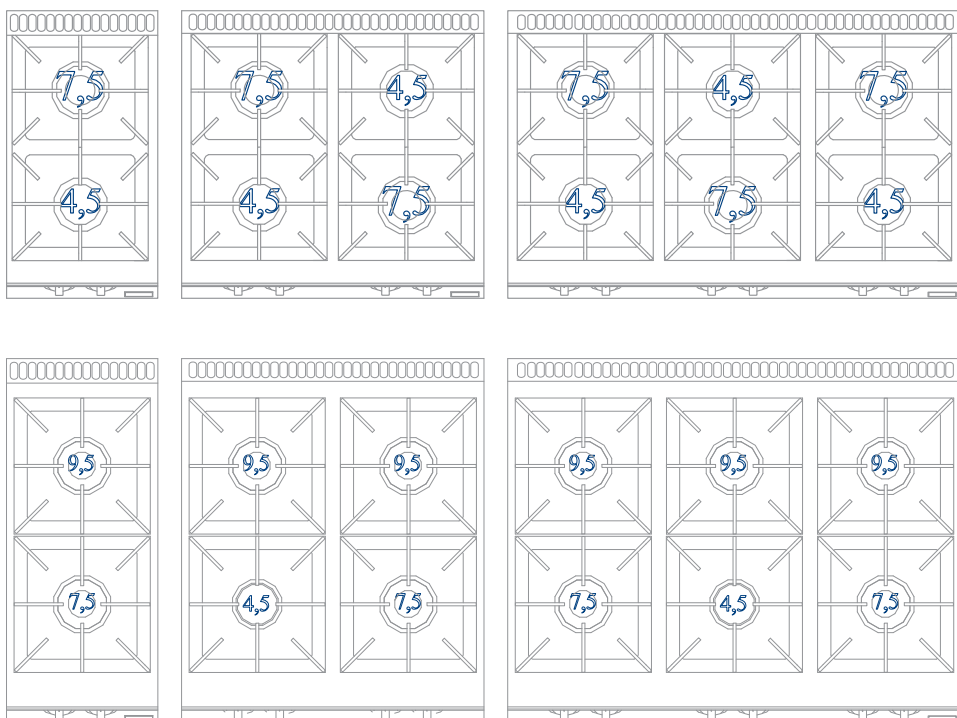
OPTIMA





ENG • Cast iron burners, double crown **HR** • Plamenici od lijevanog željeza, dvostruka kruna

IT • Bruciatori in ghisa, doppia corona



LUX

ENG • One piece pressed worktop to facilitate cleaning. LUX - High power cast iron burners with single and double crown. They also have water protection. Possibility to order with drain: Water can be used directly on the hob so that it is always clean and prevents any spilt food from burning. Pressed work top made in AISI 304 stainless steel 1,5 mm for 730 and 2,0 mm for 930 with scotch brite finish. The feature of LUX is low consumption pilot burner for maintaining the flame. Burners ranging from 4,5 to 9,5kW. The GN 2/1 static oven is available electric and gas. The oven includes runners for 3 trays.

HR • Radna površina je utisnuta i izrađena u jednom komadu kako bi čišćenje bilo što jednostavnije. LUX – Plamenici od lijevanog željeza visoke snage, s dvostrukom ili jednostrukom krunom, također vodootporni. Moguće je naručiti radne površine s odvodom: voda se može koristiti direktno na ploči, održavajući ju uvijek čistom i sprječavajući zagorijevanje prolivene hrane. Utisnute radne površine izrađene od AISI 304 nehrđajućeg čelika debljine 1,5 mm za modul 730 i 2,0 mm za modul 930. Završna obrada - Scotch brite. Specifičnost LUX verzije štednjaka jest pilot plamenika male potrošnje za održavanje plamena. Plamenici od 4,5 do 9,5 kW. Statička pećnica GN 2/1 dostupna je u električnoj i plinskoj varijanti. Pećnica sadrži vodilice za tri posude.

IT • Piano di lavoro stampato per facilitare la pulizia. LUX - Bruciatori impermeabili in ghisa ad alta potenza con corona singola e doppia. Possibile ordinare con il sistema di scarico: l'acqua può essere utilizzata direttamente sul piastrino in modo che sia sempre pulito e impedisca l'eventuale bruciatura di cibo fuoriuscito. La caratteristica di LUX è bruciatore pilota a basso consumo per mantenere la fiamma. Bruciatori disponibili da 4,5 a 9,5 kW. Il forno statico GN 2/1 è disponibile come elettrico e gas. Il forno include le guide per 3 teglie.





ENG • Burners single crown 4,5 kW and double crown 7,5–9,0 kW

HR • Plamenici jednostruka kruna 4,5 kW, dvostruka kruna 7,5–9,0 kW

IT • Bruciatori corona singola 4,5 kW e doppia corona 7,5–9,0 kW



ENG • Pressed worktop: 2 mm thick (930) and 1,5 mm thick (730)

HR • Utisnuta radna površina debljine 2 mm (930) i 1,5 mm (730)

IT • Piano stampato spessore 2 mm (930) e 1,5 mm (730)



ENG • Low consumption pilot burner for maintaining the flame

HR • Pilot plamenika male potrošnje za održavanje plamena

IT • Bruciatore pilota a basso consumo per mantenere la fiamma

ENG • Maximum distance between burners to accommodate large pans.

HR • Maksimalna udaljenost između plamenika za smještaj velikih posuda.

IT • Distanza massima tra i bruciatori per grande padele.



ENG • GN 2/1 static oven with runners for 3 trays

HR • Pećnica GN 2/1 sadrži vodilice za tri posude

IT • Il forno statico GN 2/1 con le guide per 3 teglie





ENG • Oven chamber made of stainless steel

HR • Unutrašnjost pećnice izrađena je od nehrđajućeg čelika

IT • l'interno del forno è in acciaio inox



Mod	mm									V/Hz	 Σ	 Σ
		3,5 kW	4,5 kW	6,0 kW	7,5 kW	9,5 kW						
PLINSKI ŠTEDNJACI / GAS RANGES / CUCINE A GAS												
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			6,0	2/1	230/50	24,0	6,0
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			6,0	2/1	230/50	36,0	6,0
PLINSKI ŠTEDNJACI / GAS RANGES / CUCINE A GAS												
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		6,0	2/1	230/50	31,0	6,0
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		6,0	2/1	230/50	48,0	6,0

OPTIMA

ENG • One piece pressed worktop to facilitate cleaning.

OPTIMA - High power watertight burners completely made in cast-iron with a nickel-plated external finishing sealed on a pressed work top made in AISI 304 stainless steel 1,5 mm. Scotch brite finish. Burners ranging from 3,5 to 6,0 kW. Burner ignition via electronic lighter.

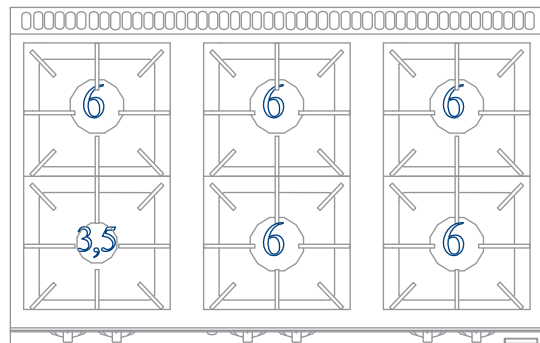
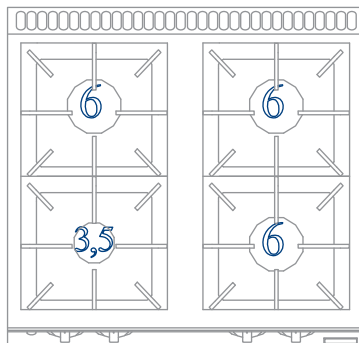
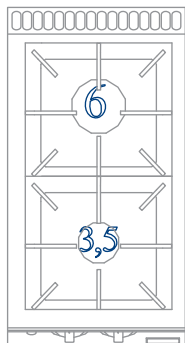
HR • Radna površina je utisnuta i izrađena u jednom komadu kako bi čišćenje bilo što jednostavnije.




OPTIMA – vodootporni plamenici visoke snage izrađeni od lijevanog željeza sa završnim slojem od nikla na utisnutoj radnoj površini od AISI 304 nehrđajućeg čelika debljine 1,5 mm. Završna obrada – Scotch brite. Plamenici od 3,5 do 6,0 kW. Paljenje plamenika preko elektroničkog upaljača.

IT • Piano di lavoro stampato per facilitare la pulizia.

OPTIMA - Bruciatori impermeabili ad alta potenza completamente realizzati in ghisa con finitura esterna nichelata sigillata su un piano stampato in acciaio inox AISI 304 - 1,5 mm. Finitura scotch brite. Bruciatori da 3,5 a 6,0 kW. Accensione del bruciatore tramite accenditore elettronico.





Mod	mm									V/Hz	 Σ	 Σ
		3,5 kW	4,5 kW	6,0 kW	7,5 kW	9,5 kW						
PLINSKI ŠTEDNJACI / GAS RANGES / CUCINE A GAS												
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				6,0	2/1	230/50	21,5	6,0
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				6,0	2/1	230/50	33,5	6,0







WOK

ENG • Produced in monobloc version, new gas wok ranges are equipped with powerful 18,0 kW double crown burner, one in module 600 and 2 in 1000. Removable cast-iron wok support ring. The top has a drainage outlet for liquids. It is a product highly requested in any global kitchen.

HR • Proizvedeni u monoblok verziji, novi wok-štednjaci s plinskim plamenikom s dvostrukom krunom snage 18,0 kW, i to jednim u modulu 600, odnosno dvama u modulu 1000. Prsten za wok od lijevanog željeza može se skinuti. Radna površina ima odvod za tekućinu. Ovaj proizvod je tražen u svim svjetskim kuhinjama.

IT • Prodotte in versione monoblocco, le nuove serie di cucine wok a gas sono dotate di un potente bruciatore doppia corona da 18,0 kW, uno nel modulo 600 e 2 in 1000. Anello di supporto wok in ghisa, estraibile. La piastra superiore ha scarico per i liquidi. È un prodotto altamente richiesto in qualsiasi cucina globale.



Mod	mm	18 kW						
PLINSKI WOK/ GAS WOK / WOK A GAS								
PWO 60/70	600x730x875	1					18,0	
PWO 100/70	1000x730x875	2					36,0	
PWO 60/90	600x930x875	1					18,0	
PWO 100/90	1000x930x875	2					36,0	

GAS SOLID TOPS / PLINSKI ŠTEDNJACI S PUNOM PLOČOM / TUTTAPIASTRA GAS

ENG • The solid top is intended for indirect cooking. The main characteristic of solid top is the range of temperatures one can cook on – from 500°C in the middle of the plate to 200°C on the outer edge. The hotplate is in special material with different thermal efficiency, 16mm thick. Large cooking surface. Gas solid tops are available in a freestanding range version as well as with gas oven. Heated by 9,0 kW burner.

HR • Štednjaci s punom pločom namijenjeni su za indirektno kuhanje. Glavna karakteristika pune ploče je raspon temperatura na kojima se može kuhati – od 500°C na sredini ploče do 200°C na vanjskim rubovima. Grijača ploča izrađena je od posebnog materijala različite termalne učinkovitosti, debljine 16mm. Prostrana površina za kuhanje. Plinski štednjaci s punom pločom raspoloživi su kao samostojeći, te u verziji s plinskom pećnicom. Grijače tijelo je plamenik od 9,0 kW.

IT • Tuttapiastro è destinata alla cottura indiretta. La caratteristica principale della tuttapiastro è l'intervallo di temperature in cui può essere cotto: da 500 °C al centro della piastra fino a 200 °C ai bordi esterni. La piastra è fatta dal materiale speciale con diversa efficienza termica con il spessore di 16 mm. Grande superficie di cottura. Le tuttapiastre a gas sono disponibili in versione con freestanding e con forno a gas. L'elemento riscaldante è un bruciatore di 9,0 kW.



Mod	mm	🔥		🔥	⚡	GN	V/Hz	🔥 Σ	⚡ Σ
		9 kW	12 kW						
PLINSKI ŠTEDNJACI S PUNOM PLOČOM/ GAS SOLID TOPS / TUTTAPIASTRA GAS									
PT 80/70	800x730x280	1							
PTO 80/70	800x730x875	1							
PTZ 80/70	800x730x875	1							
PTPP 80/70	800x730x875	1		8,0		2/1		17,0	
PT 80/90	800x930x280		1						
PTO 80/90	800x930x875		1						
PTZ 80/90	800x930x875		1						
PTPP 80/90	800x930x875		1	8,0		2/1		20,0	

ELECTRIC RANGES / ELEKTRIČNI ŠTEDNJACI/ CUCINE ELETTRICHE

ENG • Simple and durable, square hotplates come with 6 positions selector switch. 1,5mm – 2,0mm thick pressed tops with rounded corners. Hotplates are made in cast iron 220x220 with 2,6kw each in line 730 or 300x300 with 3,5 kW in line 930. The GN 2/1 static oven is available electric. The oven includes runners for 3 trays.

HR • Jednostavni i izdržljivi, s kvadratnim pločama, imaju sklopku od 6 položaja za regulaciju snage. Utisnuta gornja ploča debljine 1,5mm – 2,0 mm, sa zaobljenim rubovima. Ploče su od lijevanog željeza dimenzija 220x220, 2,6 kW svaka u modulu 730 odnosno 300x300, 3,5 kW u modulu 930. Pećnica GN 2/1 dostupna je u električnoj verziji. Pećnica ima vodilice za 3 posude.

IT • Piastre semplici e durevoli quadrate sono dotate di selettore a 6 posizioni. Le piastre superiori pressate di 1,5 mm – 2,0 mm con bordi arrotondati di ghisa 220x220 con 2,6 kw ciascuna nella linea 730 o 300x300 con 3,5 kW nella linea 930. Il forno statico GN 2/1 è disponibile come elettrico. Il forno include corridori per 3 teglie.



Mod	mm		⚡		🔌	🔌	V/Hz	⚡Σ
			2,6 kW	3,5 kW				
ELEKTRIČNI ŠEDNJACI / ELECTRIC RANGES / CUCINE ELETTRICHE								
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		6,0	2/1	400/50	16,4
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		6,0	2/1	400/50	21,6
ELEKTRIČNI ŠEDNJACI / ELECTRIC RANGES / CUCINE ELETTRICHE								
ES 40/90	400x930x280	300x300		2			400/50	7,0
ESO 40/90	400x930x875	300x300		2			400/50	7,0
ESZ 40/90	400x930x875	300x300		2			400/50	7,0
ES 80/90	800x930x280	300x300		4			400/50	14,0
ESO 80/90	800x930x875	300x300		4			400/50	14,0
ESZ 80/90	800x930x875	300x300		4			400/50	14,0
ESEP 80/90	800x930x875	300x300		4	6,0	2/1	400/50	20,0
ES 120/90	1200x930x280	300x300		6			400/50	21,0
ESO 120/90	1200x930x875	300x300		6			400/50	21,0
ESZ 120/90	1200x930x875	300x300		6			400/50	21,0
ESEP 120/90	1200x930x875	300x300		6	6,0	2/1	400/50	27,0

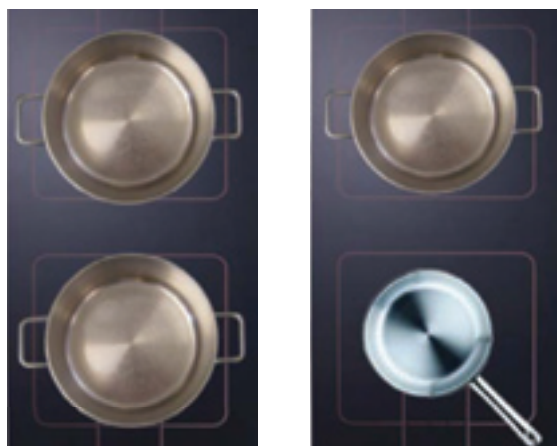


CERAMIC PLATES / ŠTEDNJACI SA STAKLOKERAMIČKOM PLOČOM / PIANI DI COTTURA IN VETROCERAMICA

ENG • Cookers come with two or four heating zones, each with 2,5kW. A surface that is perfectly smooth, for rapid cooking as well as rapid cleaning.

HR • Štednjaci imaju dvije ili četiri grijače zone, svaka od 2,5 kW. Savršeno glatka površina, za brzo kuhanje i brzo čišćenje.

IT • Queste cucine sono dotate di due o quattro zone di riscaldamento, ognuna con 2,5 kW. Una superficie perfettamente liscia, per una cottura e pulizia rapida



Mod	mm	⚡		🕒	🕒 GN	V/Hz	⚡Σ
		2,5 kW	3,0 kW				
ŠTEDNJACI SA STAKLOKERAMIČKOM PLOČOM/ CERAMIC PLATES / PIANI DI COTTURA IN VETROCERAMICA							
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		6,0	2/1	400/50	16,0
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	6,0	2/1	400/50	18,0

INDUCTION PLATES / ŠTEDNJACI S INDUKCIJSKOM PLOČOM / PIANI DI COTTURA A INDUZIONE

ENG • Induction cooking ensures extremely high thermal efficiency; it saves up to 50% cooking time comparing to classic cooking. Heat loss is at its minimum. A high powered induction zone allows very fast cooking with optimal results. It is available with either 3,5 kW or 5,0 kW per cooking zone. Circle cooking zone diameter is 23cm. Induction woks are also available in 3,5 kW or 5,0 kW. Heat is only transmitted to the area which is in contact with the pan. 6 mm thick glass, easy to clean. The energy supply is electronically controlled and monitored. Interface with diagnostic system.

HR • Kuhanje na indukciji osigurava ekstremno visoku termo učinkovitost; štedi do 50% vremena kuhanja u odnosu na klasično kuhanje. Gubitak topline je minimalan. Indukcijska zona visoke snage omogućuje brzo kuhanje s optimalnim rezultatima. Raspoloživa je s 3,5 kW ili 5,0 kW po zoni kuhanja. Krug zone za kuhanje ima promjer od 23cm. Indukcijski wokovi su također raspoloživi u verzijama od 3,5 kW ili 5,0 kW. Toplina se prenosi na površinu koja je u kontaktu s loncem. Staklo debljine 6mm, lako za čišćenje. Opskrba energijom je elektronički kontrolirana i praćena. Sućelje s dijagnostičkim sustavom.

IT • La cottura a induzione garantisce un'efficienza termica estremamente elevata; risparmia fino al 50% di tempo di cottura rispetto alla cottura classica. La perdita di calore è al minimo. Una zona di induzione ad alta potenza permette una cottura molto veloce con risultati ottimali. È disponibile con 3,5 kW o 5,0 kW per una zona di cottura. Il diametro della zona di cottura del cerchio è di 23 cm. Le cucine wok a induzione sono disponibili anche in 3,5 kW o 5,0 kW. Il calore viene trasmesso solo all'area che è in contatto con la padella. Vetro di 6 mm di spessore, facile da pulire. La fornitura di energia viene comandato e controllato elettronicamente. Interfaccia con sistema diagnostico.



INDUCTION BENEFITS

ENG •

SAVINGS

By using induction, you can save as much as 70% of energy!

EFFICIENCY

The heater is concentrated on the bottom of the pan, responding accurately to your instructions. Immediate and automatic shutdown of the appliance.

SPEED

Thanks to the fact that the heat is concentrated on the bottom of the pan, cooking is extremely fast.

WORK

Almost 0% of heat is lost during cooking. There is no warm-up in the surrounding area, which also facilitates the operation of refrigeration appliances and air conditioners.

PREDNOSTI INDUKCIJE

HR •

UŠTEDA

Korištenjem indukcije možete uštedjeti čak 70% energije!

EFIKASNOST

Grijač je koncentriran na dno posude, reagirajući točno prema vašim uputama. Trenutna i automatska funkcija isključivanja aparata.

BRZINA

Zahvaljujući činjenici da je toplina koncentrirana na dno posude, kuhanje je izuzetno brzo.

RAD

Gotovo nema gubitka topline tijekom kuhanja. Nema zagrijavanja okolnog prostora što također olakšava rad rashladnih uređaja kao i klima uređaja.

VANTAGGI DI INDUZIONE

IT •

RISPARMIO

Utilizzando l'induzione si può risparmiare persino il 70% di energia!

EFFICIENZA

Il riscaldatore si concentra sul fondo del recipiente, reagendo esattamente secondo le vostre istruzioni. La funzione automatica e istantanea di spegnimento dell'apparecchio.

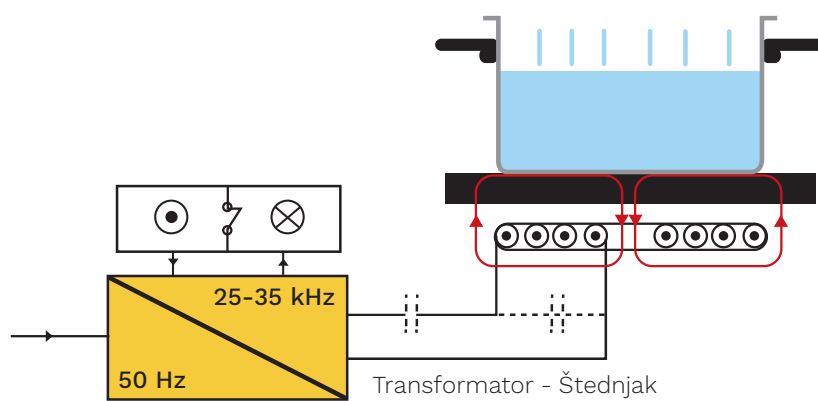
VELOCITÀ

Grazie al fatto che il calore si concentra sul fondo del recipiente, la cottura è estremamente veloce.

LAVORO

Quasi 0% del calore viene perso durante la cottura. Non c'è il riscaldamento della zona circostante, e questo facilita anche il lavoro di apparecchi di refrigerazione e condizionatori d'aria.

Shema indukcijskog štednjaka:



Mod	mm	⚡		V/Hz	⚡Σ
		3,5 kW	5,0 kW		
ŠTEDNJACI S INDUKCIJSKOM PLOČOM/ INDUCTION PLATES / PIANI DI COTTURA A INDUZIONE					
IND 40/70	400x730x280	2		400/50	7,0
INDO 40/70	400x730x875	2		400/50	7,0
INDZ 40/70	400x730x875	2		400/50	7,0
IND 80/70	800x730x280	4		400/50	14,0
INDO 80/70	800x730x875	4		400/50	14,0
INDZ 80/70	800x730x875	4		400/50	14,0
INDW35 40/70	400x730x280	1		400/50	3,5
INDWO35 40/70	400x730x875	1		400/50	3,5
INDWZ35 40/70	400x730x875	1		400/50	3,5
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
INDUCTION PLATES / PIANI DI COTTURA A INDUZIONE					
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

FRYERS / FRITEZE / FRIGGITRICI



Chip scuttle

ENG

Keep your chips crispy at all times with our chip scuttle!

Grijač pomfrita

HR

Održite pomfrit hrskavim s našim grijačem!

Scaldapatate

IT

Mantenete le vostre patatine sempre croccanti grazie al nostro scaldapatate!

ENG • Almost 1kW per litre, our fryers help you increase speed of cooking, adding a delicious flavour to the food without worrying of overcooking. You can be sure to have a tender meal when it is cooked in **Montona** deep fryer.

The tanks are pressed in one piece, weld-free, deep-drawn and fully integrated with the top to ensure easy cleaning and maximum hygiene. Heating elements in electric fryers can rotate over 90° for perfect cleaning. Gas fryers have tubular burners. Temperature control via thermostatic valve with the possibility of having 7 positions 110°C - 190°C. A large cool zone, both in electric and gas fryers to prolong oil life and reduce your costs.

HR • Sa skoro 1 kW po litri, naše friteze omogućavaju brže kuhanje i odličan okus hrane bez potrebe za brigom o prepečenosti. Kada jelo pripremate u fritezi **Montona**, možete biti sigurni da će ono biti mekano i sočno.

Korita su utisnuta i izrađena u jednom komadu, nisu zavarivana, te su u potpunosti integrirana u gornjoj ploči omogućavajući jednostavno čišćenje i maksimalnu higijenu. Grijači u električnim fritezama mogu se zakretati za 90° za savršeno čišćenje. Plinske friteze imaju ugrađene cijevne plamenike. Regulacija temperature putem sigurnosnog termostata sa 7 pozicija temperature 110°C - 190°C. Prostrana cool zona, kako u električnim tako i u plinskim fritezama, omogućuje produženje trajnosti ulja i smanjenje troškova.

IT • Con quasi 1 kW al litro, le nostre friggitrice consentono una cottura più veloce e un ottimo gusto di alimenti senza preoccuparsi di overcooking. Quando si prepara un piatto nelle friggitrice **Montona**, si può essere certi che sia morbido e succoso. Le vasce stampate in un unico pezzo senza saldature, profondamente e completamente integrati con la parte superiore per garantire una facile pulizia e massima igiene. Le resistenze nelle friggitrice elettriche possono essere ruotate oltre 90 ° per una perfetta pulizia. Friggitrice a gas hanno bruciatori tubolari a nido d'ape. Regolazione della temperatura tramite valvola termostatica con possibilità di avere 7 posizioni 110°C - 190°C. Una grande zona cool, sia in friggitrice elettriche che in quelli gas serve per prolungare la durata dell'olio e risparmiare i costi.





ENG • Heating elements can be rotated for 90° to easily access the basin for cleaning

HR • Grijači friteze mogu se rotirati za 90°, jednostavan je pristup koritu i lako se čisti.

IT • Le resistenze possono essere ruotate per 90 ° per accedere facilmente alla vasca per la pulizia





- ENG** • Digital selection of desired working temperature
- Digital display of the oil temperature
 - Gradually heating without a sudden increase in temperature
 - Automatic maintenance of the desired working temperature - Economic mode of operation
 - Temperature alarm - selected operating temperature, temperature sensor failure

- HR** • Digitalno određivanje željene radne temperature
- Digitalni prikaz trenutne temperature ulja
 - Postepeno zagrijavanje bez naglog porasta temperature
 - Automatsko održavanje željene radne temperature – ekonomski režim rada
 - Temperaturni alarm – postignuta željena radna temperatura, kvar temperature sonde

- IT** • Selezione digitale della temperatura di lavoro desiderata
- Visualizzazione digitale della temperatura dell'olio
 - Graduale riscaldamento senza un improvviso aumento della temperatura
 - Manutenzione automatica della temperatura selezionata - Modalità economica di funzionamento
 - Allarme temperatura – raggiunta temperatura operativa, guasto sensore temperatura

ENG • All models are also available in “melting” version with electronic temperature control - digital display for the reading of the temperature and a button for gradual melting of solid fats by means of intermittent initial heating.

HR • Svi su modeli dostupni u verziji za “topljenje” s elektronskom funkcijom kontrole temperature – digitalni displej za očitavanje temperature i dugme za postupno topljenje čvrstih masti uz pomoć intermitentnog početnog grijanja.

IT • Tutti i modelli sono disponibili anche nella versione “melting” con controllo elettronico della temperatura - display digitale per la lettura della temperatura e pulsante per lo sciogliere graduale di grassi solidi mediante riscaldamento iniziale intermittente.



Mod	 mm		LT	V/Hz	 Σ	 Σ
FRYERS / FRITZEZE / FRIGGITRICI						
PFJ13 40/70	400x730x875	1	13		11,2	
PFJ17 40/70	400x730x875	1	17		16,5	
PFD14 40/70	400x730x875	2	7+7		11,6	
PFD26 80/70	800x730x875	2	13+13		22,4	
PFD34 80/70	800x730x875	2	17+17		33,0	
PFJ13E 40/70	400x730x875	1	13	230/50	11,2	
PFJ17E 40/70	400x730x875	1	17	230/50	16,5	
PFD14E 40/70	400x730x875	2	7+7	230/50	11,6	
PFD26E 80/70	800x730x875	2	13+13	230/50	22,4	
PFD34E 80/70	800x730x875	2	17+17	230/50	33,0	
EFJ13 40/70	400x730x875	1	13	400/50		12,0
EFJ17 40/70	400x730x875	1	17	400/50		16,5
EFD14 40/70	400x730x875	2	7+7	400/50		14,0
EFD26 80/70	800x730x875	2	13+13	400/50		24,0
EFD34 80/70	800x730x875	2	17+17	400/50		33,0
EFJ13E 40/70	400x730x875	1	13	400/50		12,0
EFJ17E 40/70	400x730x875	1	17	400/50		16,5
EFD14E 40/70	400x730x875	2	7+7	400/50		14,0
EFD26E 80/70	800x730x875	2	13+13	400/50		24,0
EFD34E 80/70	800x730x875	2	17+17	400/50		33,0
FRYERS / FRITZEZE / FRIGGITRICI						
PFJ17 40/90	400x930x875	1	17		16,5	
PFJ21 40/90	400x930x875	1	21		21,0	
PFD16 40/90	400x930x875	2	8+8		11,6	
PFD34 80/90	800x930x875	2	17+17		33,0	
PFD42 80/90	800x930x875	2	21+21		42,0	
PFJ17E 40/90	400x930x875	1	17	230/50	16,5	
PFJ21E 40/90	400x930x875	1	21	230/50	21,0	
PFD16E 40/90	400x930x875	2	8+8	230/50	11,6	
PFD34E 80/90	800x930x875	2	17+17	230/50	33,0	
PFD42E 80/90	800x930x875	2	21+21	230/50	42,0	
EFJ17 40/90	400x930x875	1	17	400/50		16,5
EFJ21 40/90	400x930x875	1	21	400/50		20,0
EFD16 40/90	400x930x875	2	8+8	400/50		14,0
EFD34 80/90	800x930x875	2	17+17	400/50		33,0
EFD42 80/90	800x930x875	2	21+21	400/50		40,0
EFJ17E 40/90	400x930x875	1	17	400/50		16,5
EFJ21E 40/90	400x930x875	1	21	400/50		20,0
EFD16E 40/90	400x930x875	2	8+8	400/50		14,0
EFD34E 80/90	800x930x875	2	17+17	400/50		33,0
EFD42E 80/90	800x930x875	2	21+21	400/50		40,0

FRY TOPS / ROŠTILJI / FRY TOP





ENG • The grid plates are fully welded for maximum utilization of the working area and easy maintenance

HR • Ploče roštilja u potpunosti su zavarene za maksimalno iskorištavanje radne površine i jednostavno održavanje

IT • Le piastre sono interamente saldati per sfruttare al massimo l'area di lavoro e di facile manutenzione



ENG • Chromed plate holds heat better and is easy to clean

HR • Kromirana ploča bolje zadržava toplinu i jednostavno se održava

IT • Piastra cromata tiene meglio il calore ed è facile da pulire(730) a 5,1 (930) litri



ENG • Oil container 3,8 (730) to 5,1 (930) liters capacity

HR • Posuda za ulje kapaciteta 3,8 (730) do 5,1 (930) litara






IT • Bacinella olio capacità da 3,8 (730) a 5,1 (930) litri

ENG • Our new fry tops have a 16mm compound surface for better energy containment. The plate is welded to the top to ensure maximum ease of cleaning and energy efficiency. Fry tops are available in steel or chrome versions as well as smooth, mixed and ribbed versions. Large removable grease collection drawer included.







HR • Naše nove ploče roštilja izrađene su kompozitnog materijala debljine 16 mm za bolju uštedu energije. Ploča je varena do vrha kako bi se osigurala maksimalna lakoća čišćenja i energetska učinkovitost. Ploče su dostupne u verzijama od čelika ili kroma, kao i s glatkim, miješanim i rebrastim površinama. Uključena je velika posuda za masnoću, koja se može skinuti.

IT • I nostri nuovi fry-top hanno una superficie da 16 mm composta per un migliore contenimento energetico. La piastra è saldata in cima per garantire la massima facilità di pulizia ed efficienza energetica. I fry-top sono disponibili nelle versioni steel o cromate e nelle versioni lisce, miste e rigate. È incluso un contenitore di grasso grande rimovibile.



Mod	mm	Ac	Cr				V/Hz	 Σ	 Σ
PLINSKI ROŠTILJI/ GAS GRIDDLES / FRY TOP GAS									
PR 40/70	400x730x280	x		x				6,0	
PRO 40/70	400x730x875	x		x				6,0	
PRZ 40/70	400x730x875	x		x				6,0	
PR-KR 40/70	400x730x280		x	x				6,0	
PRO-KR 40/70	400x730x875		x	x				6,0	
PRZ-KR 40/70	400x730x875		x	x				6,0	
PR-R 40/70	400x730x280	x				x		6,0	
PRO-R 40/70	400x730x875	x				x		6,0	
PRZ-R 40/70	400x730x875	x				x		6,0	
PR-R-KR 40/70	400x730x280		x			x		6,0	
PRO-R-KR 40/70	400x730x875		x			x		6,0	
PRZ-R-KR 40/70	400x730x875		x			x		6,0	
PR 80/70	800x730x280	x		x				12,0	
PRO 80/70	800x730x875	x		x				12,0	
PRZ 80/70	800x730x875	x		x				12,0	
PR-KR 80/70	800x730x280		x	x				12,0	
PRO-KR 80/70	800x730x875		x	x				12,0	
PRZ-KR 80/70	800x730x875		x	x				12,0	
PR-1/2R 80/70	800x730x280	x			x			12,0	
PRO-1/2R 80/70	800x730x875	x			x			12,0	
PRZ-1/2R 80/70	800x730x875	x			x			12,0	
PR-1/2R-KR 80/70	800x730x280		x		x			12,0	
PRO-1/2R-KR 80/70	800x730x875		x		x			12,0	
PRZ-1/2R-KR 80/70	800x730x875		x		x			12,0	
ER 40/70	400x730x280	x		x			400/50		5,4
ERO 40/70	400x730x875	x		x			400/50		5,4
ERZ 40/70	400x730x875	x		x			400/50		5,4
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 40/70	400x730x280	x				x	400/50		5,4
ERO-R 40/70	400x730x875	x				x	400/50		5,4
ERZ-R 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 80/70	800x730x280	x		x			400/50		10,8
ERO 80/70	800x730x875	x		x			400/50		10,8
ERZ 80/70	800x730x875	x		x			400/50		10,8

Mod	mm	Ac	Cr				V/Hz	 Σ	 Σ
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 80/70	800x730x280	x			x		400/50		10,8
ERO-1/2R 80/70	800x730x875	x			x		400/50		10,8
ERZ-1/2R 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
PR 40/90	400x930x280	x		x					11,0
PRO 40/90	400x930x875	x		x					11,0
PRZ 40/90	400x930x875	x		x					11,0
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 40/90	400x930x280	x				x			11,0
PRO-R 40/90	400x930x875	x				x			11,0
PRZ-R 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 80/90	800x930x280	x		x					22,0
PRO 80/90	800x930x875	x		x					22,0
PRZ 80/90	800x930x875	x		x					22,0
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 80/90	800x930x280	x			x				22,0
PRO-1/2R 80/90	800x930x875	x			x				22,0
PRZ-1/2R 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
ER 40/90	400x930x280	x		x			400/50		7,5
ERO 40/90	400x930x875	x		x			400/50		7,5
ERZ 40/90	400x930x875	x		x			400/50		7,5
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

Mod	 mm	Ac	Cr				V/Hz	 Σ	 Σ
ER-R 40/90	400x930x280	x				x	400/50		7,5
ERO-R 40/90	400x930x875	x				x	400/50		7,5
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

GRILLS / GRILL / GRIGLIE



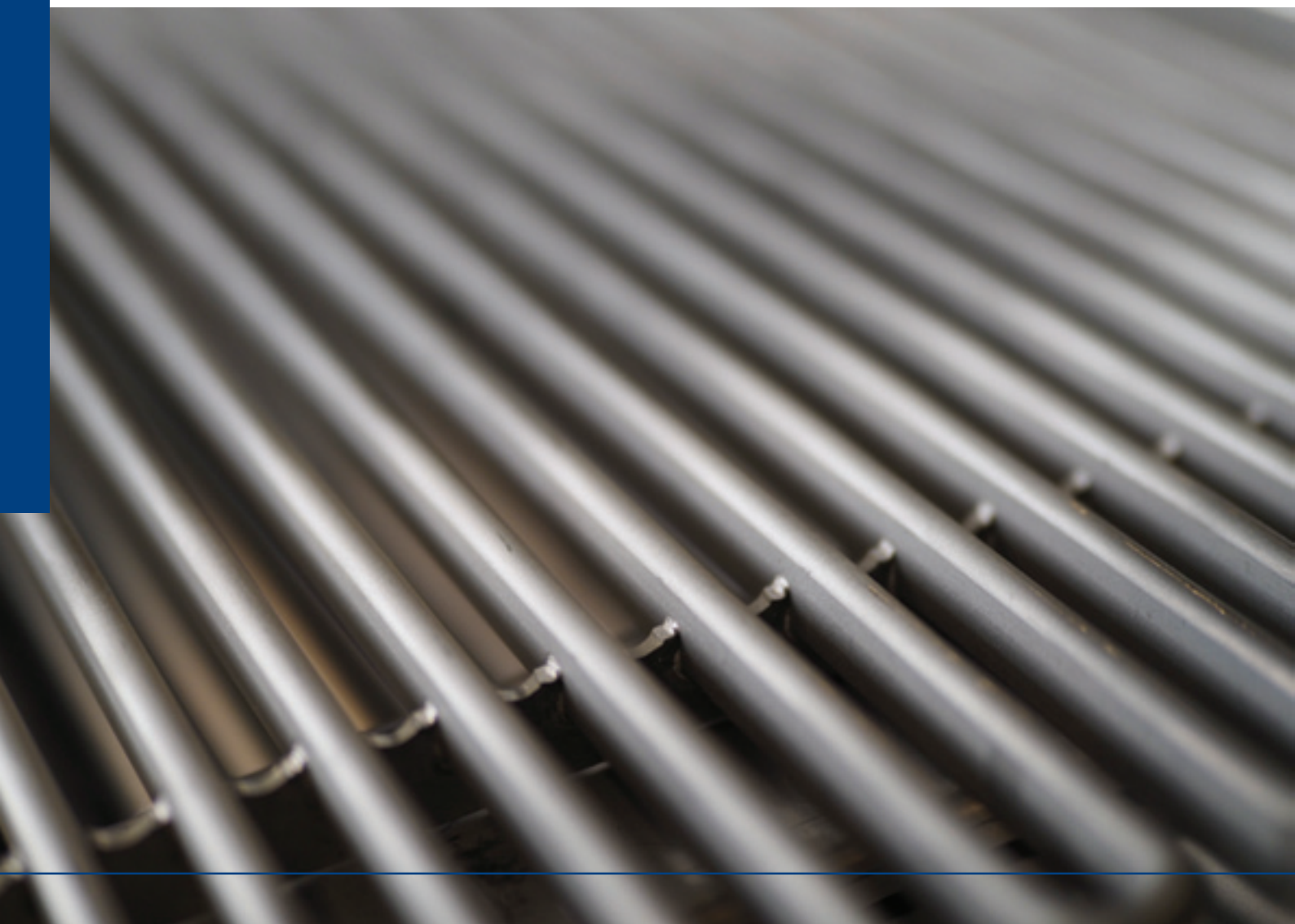


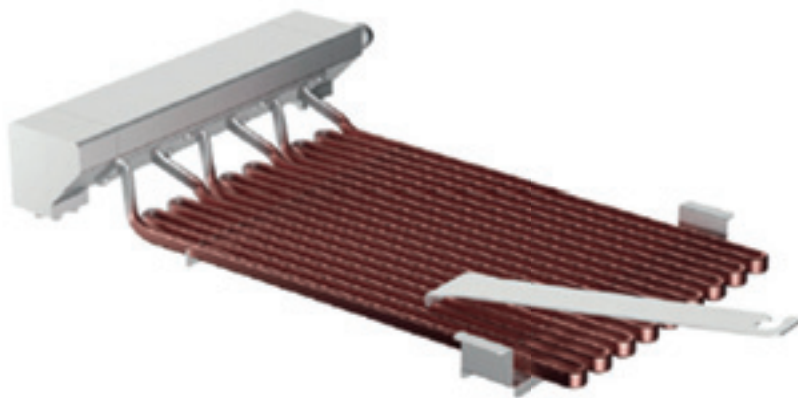
ENG • Montona has another novelty, lava and aqua grills. Lava rocks are excellent heat-holding source, allowing you to distribute heat throughout your grill, into areas where the gas flames may not otherwise reach. Proper care, use and maintenance of lava rocks can create an ideal grilling experience. Another new product, aqua grill, allows you to cook directly on the electric heating elements. Meat and fish keep their flavour and weight without losing moisture. Removable water tray serves to contain the grease for easy cleaning.

HR • Montona predstavlja još jednu novost, a to su roštilji s lava kamenom i vodeni roštilji. Vulkanski kamen odlično održava temperaturu, omogućavajući da se toplina ravnomjerno rasporedi po roštilju, dosežući područja koja plinski plamen ne može dohvatiti. Pravilna njega, korištenje i održavanje vulkanskog kamena može dati odlično grill iskustvo. Još jedan novi proizvod, vodeni roštilj, omogućava direktno kuhanje na grijaču. Meso i riba zadržavaju okus i težinu bez gubitka sočnosti. Cjedilo za masnoću može se skinuti radi lakšeg čišćenja.

IT • Montona presenta un'altra novità, griglie a pietra lavica e acqua grill. Le pietre laviche mantengono una temperatura elevata, permettendo al calore di distribuire uniformemente attraverso la griglia, raggiungendo zone che la fiamma del gas non riesce a raggiungere. Un altro nuovo prodotto, acqua grill, consente la cottura diretta direttamente su resistenza elettrica. La carne e il pesce conservano sapore e peso senza perdere l'umidità. La bacinella rimovibile serve per la cattura del grasso per una facile pulizia.







ENG Direct cooking is an innovative baking system that involves the contact of the food with the heater

HR Direktno kuhanje je inovativni sustav za pečenje koji uključuje kontakt hrane s grijačem


IT La cottura diretta è un innovativo sistema di cottura che prevede il contatto del cibo con la resistenza

ENG The system guarantees, tasty grilled food thanks to the combined effect of water vapor being generated in the basin and an excellent optical scuffing effect

HR Sustav garantira ukusnu i sočnu hranu na žaru zahvaljujući efektu vodene pare koji se stvara u posudi

IT Il sistema garantisce un cibo grigliato saporito e tenero grazie all'effetto al vapor d'acqua che si genera in bacinella

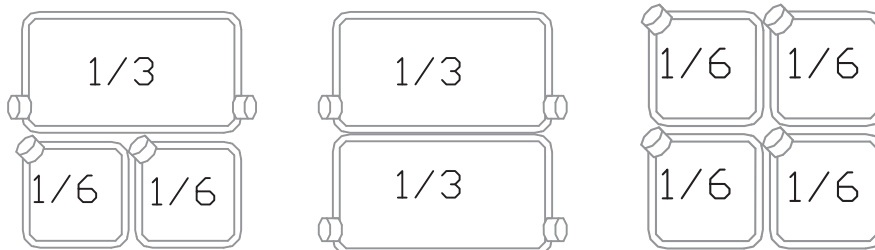


Mod	mm		V/Hz	 Σ	 Σ
PLINSKI ROŠTILJI S LAVA KAMENOM/ GAS LAVA-STONE GRILLS / GRIGLIE IN PIETRA LAVICA GAS					
PRL 40/70	400x730x280	1		7,5	
PRLZ 40/70	400x730x875	1		7,5	
PRL 80/70	800x730x280	2		15,0	
PRLZ 80/70	800x730x875	2		15,0	
PRL 40/90					
PRL 40/90	400x930x280	1		11,0	
PRLZ 40/90	400x930x875	1		11,0	
PRL 80/90	800x930x280	2		22,0	
PRLZ 80/90	800x930x875	2		22,0	
VODENI ROŠTILJI/ AQUA GRILLS / ACQUA GRILLS					
EVR 40/70	400x730x875	1	400/50		4,1
EVR 80/70	800x730x875	2	400/50		8,2
EVR 40/90					
EVR 40/90	400x930x875	1	400/50		5,4
EVR 80/90					
EVR 80/90	800x930x875	2	400/50		10,8
DODACI ZA PLINSKE ROŠTILJE S LAVA KAMENOM/ ACCESSORIES FOR GAS LAVA-STONE GRILLS / ACCESSORI PER GRIGLIE IN PIETRA LAVICA GAS					
LK4					

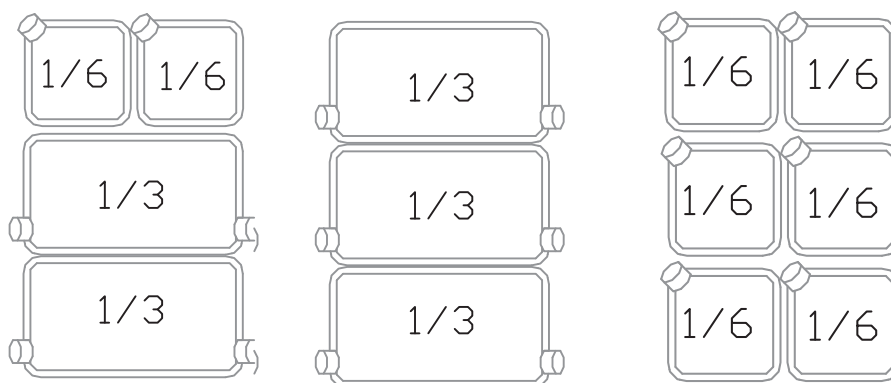


PASTA COOKERS / KUHALA ZA
TJESTENINU / CUOCIPASTA

LINIJA 730



LINIJA 930







ENG • Make pasta more efficiently in your restaurant with **Montona** pasta cooker. Pasta cookers are designed to rapidly boil water and cook any type of pasta to perfection every time. Deep-drawn tank is made in Aisi 316L stainless steel with rounded corners. Modules of one or two basins set into worktop, gas or electric. For safety purposes, pasta cooker comes with a pressure switch which prevents the activation of the pasta cooker with an empty basin.

HR • Učinkovitije pripremite tjesteninu u svom restoranu s **Montona** kuhalom za tjesteninu. Kuhala za tjesteninu dizajnirana su za brzo dostizanje stupnja ključanja vode i kuhanje svih vrsta tjestenine sa savršenim rezultatima. Korito je izrađeno od Aisi 316L nehrđajućeg čelika sa zaobljenim rubovima. Kuhalo se sastoji od jednog ili dva korita, a može biti na plin ili električno. Iz sigurnosnih razloga kuhalo ima prekidač koji sprječava aktivaciju kuhala kada je korito prazno.

IT • Preparate la pasta più efficiente nel vostro ristorante con **Montona** cuocipasta. I cuocipasta sono progettati per far bollire rapidamente l'acqua e per cucinare ogni tipo di pasta fino alla perfezione. La vasca profonda è realizzata in acciaio inox Aisi 316L con angoli arrotondati. Moduli di uno o due vassoi posti sul piano di lavoro gas o elettrico. A fini di sicurezza, il cuocipasta viene fornito con un pulsante che impedisce l'attivazione del cuocipasta con una vasca vuota.



Mod	 mm		LT	V/Hz	 Σ	 Σ
KUHALA TJESTENINE/ PASTA COOKERS / CUOCIPASTA						
PKT 40/70	400x730x875	1	26		8,0	
PKT 80/70	800x730x875	2	26+26		16,0	
EKT 40/70	400x730x875	1	26	400/50		6,0
EKT 80/70	800x730x875	2	26+26	400/50		11,0
PKT 40/90						
PKT 40/90	400x930x875	1	40		12,0	
PKT 80/90						
PKT 80/90	800x930x875	2	40+40		24,0	
EKT 40/90						
EKT 40/90	400x930x875	1	40	400/50		7,6
EKT 80/90						
EKT 80/90	800x930x875	2	40+40	400/50		15,1
DODACI ZA KUHALA TJESTENINE/ ACCESSORIES FOR PASTA COOKERS / ACCESSORI PER CUOCIPASTA						
KTGN 13						
KTGN 16						

MULTI-FUNCTION BRATTS
PANS / VIŠENAMJENSKE TAVE /
BRASIERA MULTIFUNZIONE

FRITEZA

ENG • Use it for shallow frying! Add some oil - half of the thickness of the food to make crispy bites. Vegetables such as carrots, zucchini, eggplant, and cauliflower come out beautifully when shallow fried with the right spices and sauce.

HR • Koristite za plitko prženje! Dodajte malo ulja - pola od debljine hrane koju pripremate da biste dobili hrskave zalogajčiće. Povrće kao što su mrkva, tikvice, patlidžan i cvjetača idealni su kada su plitko prženi s pravim začinima i umacima.

IT • Usalo per friggere poco profondo! Aggiungere un po 'di olio - metà dello spessore del cibo per fare morsi croccanti. Verdure come carote, zucchine, melanzane e cavolfiore si esprimono in modo meraviglioso quando fritto con fettine e spezie giuste.

ROŠTILJ

ENG • For a perfect steak you can use the multi-function bratt pan - it works like a griddle with the tank in compound material.

HR • Za pripremu savršenog odreska možete koristiti i višenamjensku tavu - s koritom izrađenom iz kompozitnog materijala, radi kao i roštilj.

IT • Per una bistecca perfetta potete usare anche la brasiera multipla - funziona come un fry top con la vasca in materiale compound.

NAGIBNA TAVA

ENG • The multi-function bratt pan is the perfect choice to prepare stew or goulash in quantities that are too small for regular sized bratt pan. After cooking, remove the cap and pour the prepared dish into the GN pot and start serving!

HR • Za pripremu manje količine variva, gulaša i sličnih jela višenamjenska tava je savršen odabir. Nakon kuhanja, izvadite čep i u GN posudu izlijete pripremljeno jelo te možete krenuti s posluživanjem!

IT • Brasiera multifunzione è la scelta perfetta per preparare spezzatino e ragù in quantitativi troppo piccoli per la brasiera normale. Dopo la cottura, rimuovere il tappo e versare il piatto preparato nel piatto GN e iniziare a servire.

ENG • Three appliances in one. Our newest product is ideal for small areas where you need to think thoroughly how to use your space. Multiple bratt pan can be used as a bratt pan, fry top or a shallow fryer.

The tank is made in compound with a large drain. Once you are finished cooking you can easily remove the tap and the content will pour out to the GN 1/1 stored in the cabinet below.





HR • Tri uređaja u jednom. Naš najnoviji proizvod idealan je za male površine za koje je potrebno pažljivo osmisliti kako iskoristiti prostor na raspolaganju. Višenamjenske tave mogu se koristiti kao nagibne tave, roštilji ili plitke friteze.

Korito je izrađeno iz kompozitnog materijala sa izljevom. Po završetku kuhanja jednostavno uklonite čep, a sadržaj će se izliti u posudu GN 1/1 koja se nalazi u ormariću.

IT • Tre funzioni in uno. Il nostro prodotto più recente è ideale per piccoli spazi che devono essere attentamente progettati per utilizzare tutto lo spazio disponibile. Le pentole multifunzionali possono essere utilizzate come piastre di frittura, griglie o friggitrici con poco profondità.

La vasca in compound a un grande scarico. Una volta terminata la cottura, è possibile rimuovere facilmente il rubinetto e il contenuto verrà versato sul GN 1/1 che si trova nell'armadio sottostante.



Mod	 mm		LT	V/Hz	 Σ	 Σ
VIŠENAMJENSKE TAVE/ MULTI-FUNCTION BRATTS PANS / BRASIERA MULTIFUNZIONE						
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	
VIŠENAMJENSKE TAVE/ MULTI-FUNCTION BRATTS PANS / BRASIERA MULTIFUNZIONE						
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	

TOPLOVODNE KUPKE/ BAIN-MARIES / BAGNOMARIA





ENG • Bain-marie can be a great help in the kitchen. Its purpose is to heat food slowly without losing flavour or nutritional properties. Basin is suitable for one GN 1/1 container H15 cm or two in module 800. It comes with perforated false bottom.

HR • Toplovodne kupke mogu biti od velike pomoći u kuhinji. Njihova svrha je zagrijavati hranu polako bez gubitka okusa ili nutritivnih vrijednosti. Korito je prikladno za jednu posudu GN 1/1 visine 15cm ili dvije u modulu 800. Ima ugrađeno perforirano lažno dno.

IT • Il bagnomaria può essere un grande aiuto in cucina. Il suo scopo è quello di riscaldare lentamente il cibo senza perdere sapore o proprietà nutrizionali. Il bagnomaria è adatto per un contenitore GN 1/1 da H15 cm o due nel modulo 800. Viene fornito con fondo falso perforato.



Mod	 mm		V/Hz	GN	 Σ
TOPLOVODNE KUPKE/ BAIN-MARIES / BAGNOMARIA					
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
 					
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

Mod	 mm		V/Hz		 Σ
GRIJAČI ZA POMFRIT/ CHIP SCUTTLE / SCALDAPATATE					
EGP 40/70	400x730x280	1	230/50	1/1	2,0
EGPO 40/70	400x730x875	1	230/50	1/1	2,0
EGPZ 40/70	400x730x875	1	230/50	1/1	2,0
 					
EGP 40/90	400x930x280	1	230/50	1/1	2,0
EGPO 40/90	400x930x875	1	230/50	1/1	2,0
EGPZ 40/90	400x930x875	1	230/50	1/1	2,0




NAGIBNE TAVE/ TILTING BRATT PANS / BRASIERE RIBALTABILI

ENG • Bratt pans are so versatile they can be used for a huge variety of foods and easily replace numerous other pieces of heavy kitchen equipment. It can be used for braising, searing, shallow frying and general cooking. **Montona** features either manual or electrical tilting. We increased the volume to 60 litres in line 730 and it goes up to 120 litres in line 930.

HR • Nagibne tave su toliko svestrane da se mogu koristiti za pripremu raznih vrsta jela te na taj način mogu lako zamijeniti ostale elemente kuhinjske opreme. Mogu se koristiti za pirjanje, dinstanje, prženje i druge vrste kuhanja. **Montona** ima ručno ili električno podizanje. Povećali smo volumen na 60 l u modulu 730, pa sve do 120 l u modulu 930.

IT • Le brasiere ribaltabili sono così versatili che possono essere utilizzate per una grande varietà di cibi e sostituire facilmente altri numerosi elementi di attrezzature da cucina pesanti. Possono essere utilizzati per stufatura, bollitura, frittura e altri tipi di cottura. **Montona** ha un ascensore manuale o elettrico. Abbiamo aumentato il volume a 60 l nel modulo 730, fino a 120 l nel modulo 930.



Mod	 mm	LT	V/Hz	 Σ	 Σ
NAGIBNE TAVE/ TILTING BRATT PANS / BRASIERE RIBALTABILI					
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					
PTN80 80/90	800x930x875	80		20,0	
PTNE80 80/90	800x930x875	80		20,0	
PTN120 120/90					
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





KOTLOVI / BOILING
PANS / PENTOLE

ENG • Boiling pans are ideal for hospitals, cafeterias, hotels and restaurants. Direct and indirect boiling pans are suitable for all types of immersion cooking. Safety valve guarantees working pressure on models with indirect heating. Double jacket pan. Available in 60, 100, 150 and 300 litres.


HR • Kotlovi su idealan odabir za bolnice, kantine, hotele i restorane. Direktni i indirektni kotlovi prikladni su za sve vrste kuhanja. Sigurnosni ventil osigurava radni tlak na modelima s indirektnim grijanjem. Dno kotla ima duplikator. Dostupna u verzijama od 60, 100, 150 i 300 litara.

IT • Pentole/bollitori sono ideali per ospedali, caffetterie, hotel e ristoranti. Le pentole di ebollizione diretta e indiretta sono adatte a tutti i tipi di cottura a immersione. La valvola di sicurezza garantisce la pressione di lavoro sui modelli con riscaldamento indiretto. Pentola a doppia giacca. Disponibile in 60, 100, 150 e 300 litri.



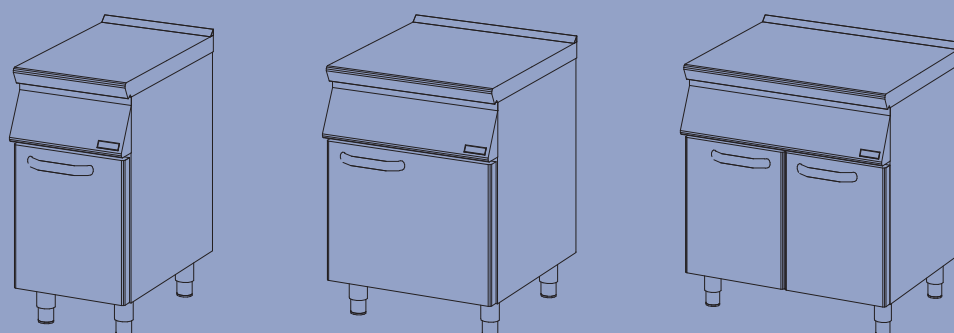
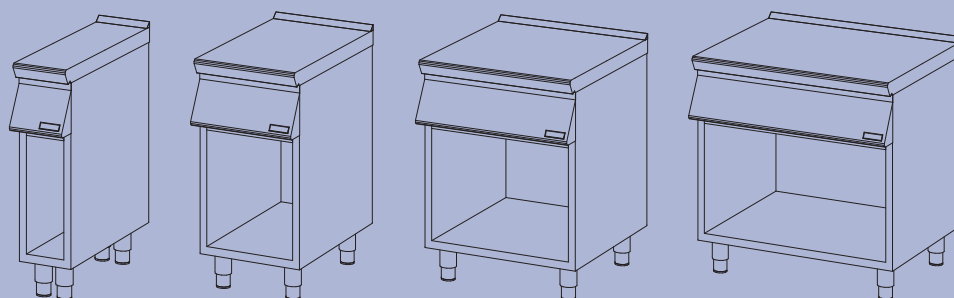
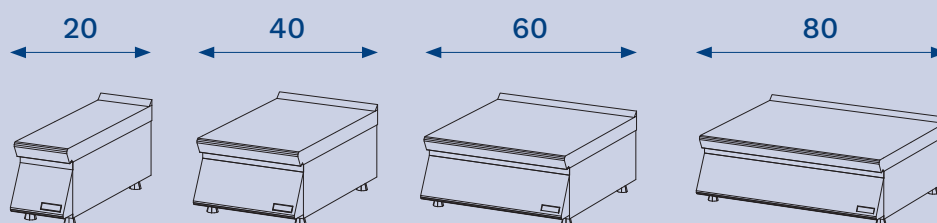
Mod	mm			LT	V/Hz	 Σ	 Σ
KOTLOVI/ BOILING PANS / PENTOLE							
PKD 80/70	800x730x875	x		60		13,0	
PKI 80/70	800x730x875		x	60		13,0	
EKI 80/70	800x730x875		x	60	400/50		9,0
KOTLOVI/ BOILING PANS / PENTOLE							
PKI100 80/90	800x930x875		x	100		24,0	
PKI150 80/90	800x930x875		x	150		24,0	
PKI300 160/90	1600x930x875		x	300		39,0	
EKI100 80/90	800x930x875		x	100	400/50		18,0
EKI150 80/90	800x930x875		x	150	400/50		18,0
EKI300 160/90	1600x930x875		x	300	400/50		36,0
PK100 80/90	800x930x875		x	100			
PK150 80/90	800x930x875		x	150			
PK300 160/90	1600x930x875		x	300			





NEUTRAL ELEMENTS /
NEUTRALNI ELEMENTI /
ELEMENTI NEUTRI





ENG • up to 67 diverse neutral units

HR • više od 67 različitih neutralnih modela

IT • più di 67 modelli di elementi neutri




ENG • Thick worktops made in one piece, easy-to-clean, useful for preparing food and having everything at hand. Spacious cabinets to store pots, pans, containers etc. To help make your kitchen organized and tidy we offer you a wide range of neutral elements to create you unique work area. Neutral cabinets come in 200, 400, 600 and 800mm. Available in top version, open cabinet or cabinet with door, with drawer and as a base only. For an even more functional kitchen, novelty is a sink unit in module 400.

HR • Robusne radne površine izrađene iz jednog komada, jednostavne za čišćenje, korisne za pripremu hrane i držanje svih potrebnih stvari nadohvat ruke. Prostrani ormarići za pohranu lonaca, tava, posuda. Kako bi vaša kuhinja bila organizirana i uredna u ponudi imamo široki raspon neutralnih elemenata za kreiranje jedinstvenog radnog prostora. Neutralni elementi dostupni su u verzijama od 200, 400, 600 i 800 mm, kao i u top verziji, s otvorenim ormarićem ili ormarićem s vratima, s ladicom ili isključivo kao postolje. Kao novost u našem asortimanu, za još funkcionalniju kuhinju, u modulu 400 nudimo blok stol sa koritom.








IT • Piani di lavoro spessi in un unico pezzo, facile da pulire, utili per preparare il cibo e avere tutto a portata di mano. Spaziosi armadietti per stoccaggio di pentole, padelle, contenitori ecc. Per rendere la vostra cucina organizzata e ordinata, offriamo una vasta gamma di elementi neutri per creare un'area di lavoro unica. Armadietti neutri sono disponibili in 200, 400, 600 e 800 mm. Disponibile nella versione top, armadietto aperto o armadietto con porta, con cassetto e solo come base. Per una cucina più funzionale, la novità è un neutro con lavello nel modulo 400.



Mod	mm			
NEUTRALNI ELEMENTI/ NEUTRAL UNITS / ELEMENTI NEUTRI				
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

Mod	mm			
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

Mod	Models / Modeli/ Modelli
	Outside dimensions / Vanjske dimenzije / Dimensioni esterne
	Smooth hotplate / Ravna ploča / Piastra liscia
	Mixed hotplate / ½ ravna ½ rebrasta ploča / Piastra mista
	Grooved hotplate / Rebrasta ploča / Piastra rigata
	Wells nr. / Broj korita / N° vasche
	Well capacity / Kapacitet korita / Capacità vasca
	Drawers / Ladice / Cassetti
	Direct heating / Direktno grijanje / Riscaldamento diretto
	Indirect heating / Indirektno grijanje / Riscaldamento indiretto
	GN oven size / Pečnica GN / Dimensioni GN forno

	Open cupboard / Otvoreni ormarić / Vano giorno
	Door / Vrata / Porta
V/Hz	Power supply / Priključak / Alimentazione
Ac	Steel / Čelik / Acciaio
Cr	Chrome / Krom / Cromato
	Electric output / Električni priključak / Potenza elettrica
	Gas output / Plinski priključak / Potenza gas
	Electric oven output / Priključak električne pećnice/ Potenza forno elettrico
	Gas output / Priključak plinske pećnice / Potenza forno a gas
	N° of cooking areas / Broj grijaćih zona / N° zone di cottura



KONCAR

KO

