

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

Končar proizvodi iz palete "Montona"

Designed and manufactured in Croatia.



Montona 700&S

Montonu obilježava
poboljšani dizajn
uz mnoge
nove proizvode.

- Maksimalna funkcionalnost
- Energetska učinkovitost
- Napredna tehnologija
- Elegantan dizajn
- Robusna izrada



MEET

Montona

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

PLINSKI ŠTEDNJACI

- 39 verzija štednjaka
- LUX
- OPTIMA
- **NOVO Montona *SUPREME***

Designed and manufactured in Croatia.



Montona 700&9

LUX



- Plamenici od lijevanog željeza, dvostruka kruna
- Plamenici jednostruka kruna 4,5 kW, dvostruka kruna 7,5 – 9,0 kW
- Pilot plamenika male potrošnje za održavanje plamena

LUX

- Utisnuta radna površina debljine 2 mm (930) i 1,5 mm (730)
- Maksimalna udaljenost između plamenika za smještaj velikih posuda
- Poseban odvod vode na ploči (prema želji)



OPTIMA



- Voodootporni plamenici visoke snage izrađeni od lijevanog željeza sa završnim slojem od nikla
- Utisnuta radna površina debljine 2 mm (930) i 1,5 mm (730)
- Plamenici od 3,5 do 6,0 kW
- Paljenje plamenika preko elektroničkog upaljača

SUPREME



- Plamen se prilagođava veličini posude
- Plamenici snage 5,0 kW ili 8 kW
- Razvijeno za à la carte restorane

PEĆNICE

- Pećnica GN 2/1
- Vodilice za tri posude
- Unutrašnjost pećnice izrađena je od nehrđajućeg čelika



WOK



- Monoblok verzija
- 18,0 kW plamenici s dvostrukom krunom
- Modul 600 s jednim plamenikom
- Modul 1000 s dva plamenika
- Odvod za tekućinu i ostatke hrane

ŠTEDNJAK S PUNOM PLOČOM

- Grijača ploča izrađena je od posebnog materijala termalne učinkovitosti debljine 16mm
- Raspolaže plamenikom od 9 kW
- Raspon temperatura od 200 °C - 500°C



ELEKTRIČNI ŠTEDNJACI



- Utisnuta radna površina debljine 2 mm (930) i 1,5 mm (730)
- Grijaće ploče 230x230, 2,6 kW svaka u modulu 730
- Grijaće ploče 300x300, svaka 3,5 kW u modulu 930
- Sklopka sa 6 položaja

ŠTEDNJACI SA STAKLOKERAMIČKOM PLOČOM



- Štednjaci imaju dvije ili četiri grijaće zone
- 3,0 kW u liniji 930, 2,5 kW u liniji 730
- Savršeno glatka površina, za brzo kuhanje i brzo čišćenje

ŠTEDNJACI SA INDUKCIJSKOM PLOČOM



- 3,5 kW ili 5,0 kW po zoni kuhanja.
- Staklo debljine 6mm

Prednosti indukcije:

UŠTEDA

- Korištenjem indukcije možete uštedjeti čak 70% energije!
- Ušteda vremena do 50%

EFIKASNOST

- Grijač je koncentriran na dno posude

BRZINA

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

RAD

- Ne gubi se toplina tijekom kuhanja

FRITEZE

- 1 kW po litri
- Korita su utisnuta i izrađena u jednom komadu
- Jednostavno čišćenje i maksimalna higijena
- Prostrana 'cool zona' - omogućuje produženje trajnosti ulja





- Grijači friteze mogu se rotirati za 90°
- Jednostavan pristup koritu za lako čišćenje



- Cijevni plamenici

ELEKTRONSKE FRITEZE

- 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



ROŠTILJI



- Ploče roštilja debljine 16 mm
- Ploče roštilja u potpunosti su zavarene za maksimalno iskorištavanje radne površine i jednostavno održavanje
- Posuda za ulje kapaciteta 3,8 (730) do 5,1 (930) litara

LAVA GRILL



- Vulkanski kamen odlično održava temperaturu
- Ravnomjeren raspored topline po roštilju
- Doseže područja koja plinski plamen ne može dohvatiti
- Odlično grill iskustvo

AQUA GRILL



- Direktno kuhanje je inovativni sustav za pečenje koji uključuje kontakt hrane s grijačem
- Sustav garantira ukusnu i sočnu hranu na žaru zahvaljujući efektu vodene pare koji se stvara u posudi

KUHALA TJESTENINE



- Korito izrađeno od Aisi 316L nehrđajućeg čelika sa zaobljenim rubovima
- Plinsko i električno kuhalo
- Sigurnosni prekidač koji blokira aktivaciju kuhala kada je korito prazno
- Brzo dostizanje stupnja ključanja vode

VIŠENAMJENSKE TAVE



3 u 1

FRITEZA

- Koristite za plitko prženje! Dodajte malo ulja - pola od debljine hrane koju pripremate da biste dobili hrskave zalogajčiće

ROŠTILJ

- Za pripremu savršenog odreska možete koristiti i višenamjensku tavu, radi kao i roštilj

NAGIBNA TAVA

- Za pripremu manje količine variva, gulaša i sličnih jela višenamjenska tava je savršen odabir

TOPLOVODNE KUPKE

- Korito je prikladno za jednu posudu GN 1/1 visine 15 cm ili dvije u modulu 800
- Ima ugrađeno perforirano lažno dno
- Grijač za pomfrit



NAGIBNE TAVE

- Mogu se koristiti za pirjanje, dinstanje, prženje i druge vrste kuhanja
- Montona ima ručno ili električno podizanje
- Dostupne od 60 l u modulu 730, 80 i 120 l u modulu 930



KOTLOVI



- Direktni i indirektni kotlovi
- Dostupna u verzijama od 60, 100, 150 i 300 litara
- Sigurnosni ventil osigurava radni tlak

NEUTRALNI ELEMENTI

- Više od 67 različitih neutralnih modela
- Neutralni elementi dostupni su u verzijama od 200, 400, 600 i 800 mm, kao i u top verziji, s otvorenim ili zatvorenim ormarićem, s ladicom ili isključivo kao postolje.
- Za još funkcionalniju kuhinju, u modulu 400 nudimo neutralni element s koritom



- <https://koncar-pk.hr/>

NOVA LINIJA

Montona

900-700

Montona linija 700 i 900 zadovoljava najviše standarde funkcionalnosti i energetske učinkovitosti, dizajniranih po potrebama najzahtjevnijih ugostitelja diljem svijeta.

[Asortiman](#)