



PROFESSIONAL KITCHEN PRODUCTS

ELEK THERMAX

ISO 9001
registered by
GAS TEC

em@x
1920



**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 20 and 39 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 (W.Nr: 4301 18/10 CrNi), 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 Produkten, die auf Seiten zwischen 20 und 29 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 (W.Nr. 4301, CrNi 18/10) und die Füsse sowie die Traggestell aus Vierkantrohr 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.

**УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!**

В этом проспекте представляем Вам оборудования общественного питания нашей фирмы, чтобы помочь Вам в выборе необходимых Вам машин и аппаратов. Все товары распределены по группам кухонной технологии. Описание оборудования производится по его фотографии, письменного объяснения, чертежём и таблицей с техническими данными. По ходу усовершенствования конструкции оборудования мы опирались на требование и запрос покупателей. Эти конструкции надёжны по эксплуатации, просты по обслуживанию и уходу. Исполнение и размеры оборудования представленных на страницах 20-39 только ориентировочные, мы готовы их изменять по Вашим требованиям. При выборе применяемых материалов стремимся к тому чтобы покупатели получили долговечные, массивные оборудования. Все наши товары изготовлены из нержавеющей стали, (W.n.g. 1.4301 18/10 CrNi), каркас и ножки из 30x30 или 40x40 нержавеющей четырёхугольника. Мы надеемся что представленные оборудования понравятся Вам и в ближайшем будущем имеем возможность приветствовать Вас среди довольных покупателей Электермакса.

Внимание! В проспекте указанные размеры ориентировочные, производитель сохранит за собой право на их изменения.

**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 bemutatása fényképekkel, szöveges magyarázattal, rajzokkal, és a műszaki adatokat tartalmazó táblázattal történik.

A fejlesztés során mindig nagy hangsúlyt fektetünk a vevők igényeire. Készülékeink könnyen, egyszerűen kezelhetők, biztonságosak, tisztításuk egyszerű. Rugalmasan alkalmazkodunk az Önök speciális igényeihez. Az ismertető 20. és 39. oldala 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 vevőink tartós, masszív berendezéshez jussanak. Ezért minden termékünk rozsdamentes acélból készül (W.Nr: 4301 18/10 CrNi), a lábakat és tartóvázakat 30x30 vagy 40x40-es zártszelvényből készítjük.

Reméljük, a következőkben bemutatott termékek elnyerik tetszését, s bízunk abban, hogy Önt is az ELEKTHERMAX megelégedett vevői táborában üdvözölhetjük!

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

em@x
1 9 2 0

ISO 9001
registered by
GAS TEC

INDEX

INHALTSVERZEICHNIS

СОДЕРЖАНИЕ

TARTALOMJEGYZÉK

Gas cooking tables/Gas-Kochtische/Газовые варочные столы /Gáz főzőasztalok	4-5
Gas cookers/Gasherde /Газовые плиты / Gáztűzhelyek	6-7
Electric cookers/Elektroherde/Электрические плиты/ Elektromos tűzhelyek	8-9
Cooking stools/Hockerkocher/Газовые скамейки /Főzőszámolyok	10-11
Fryers /Friteusen /Фритюрницы /Olajsütők	12-13
Tilting pans/Kippbratpfannen/Сковорода /Piritóserpenyők	14
Fry tops/Schnellbratplatten/ Жарочные поверхности /Szeletsütők	15
Static ovens/Konventionelle Backöfen/ Жарочные шкафы /Statikus sütők	16-17
Convection ovens/Heissluft- Backöfen/ Конвекционные шкафы /Légkeveréses sütők	18-19
Bain-marie/Wasserbäder/ Мармиты /Melegentartók	20-21
Exhaust hoods/Abzugshauben/ Вытяжные зонты /Elszívóernyők	22-23
Counter series/Thekenreihe/ Пульты /Pultsorok	24-27
Sinks/Spültische/Мойки/Mosogatók	28-29
Sink accessories/Ergänzungen für Spültische/Принадлежности /Mosogató kiegészítők	30-31
Tables/Arbeitstische/Стол/Asztalok	32-33
Wall-storages/Wandablagen/ Полки /Fali tárolók	34-35
Stands, cupboards/Abstellregale, Gestelle, Schränke /Стеллажи и шкафы /Tárolóállványok, szekrények	36-37
Other appliance/Sonstige Ergänzungen/Принадлежности /Egyéb kiegészítők	38-39

LEGEND, NOTES

ZEICHENERKLÄRUNG, ZEICHEN

ЗНАКООПИСАНИЕ

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

Размеры даны в миллиметрах в следующем порядке : ширина- глубина-высота

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



= gas energy/Produkt gasbeheizt/газового исполнения/ gázüzemű termék



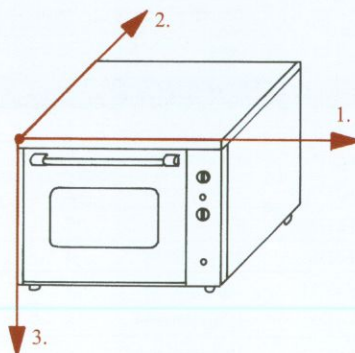
= electric energy/Produkt elektrisch/электрического исполнения/ elektromos termék

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.

Координаты присоединения указанные в таблицах относятся к левой, самой высокой точке лицевой стороны оборудования. Размеры показывают расстояние от этой точки в миллиметрах в следующем порядке: ширина, глубина, высота

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



ELEKTHERMAX

em@x
1 9 2 0

ISO 9001
registered by
GAS TEC

GAS COOKING TABLES GAS-KOCHTISCHE ГАЗОВЫЕ ВАРОНЫЕ СТОЛЫ GÁZFŐZŐASZTALOK



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 (CrNi 18/10).

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 Standausführungen und auch als Tischgeräte, verschiedene Anzahlen der Brenner: 2, 4 und 6.

Die Gasbrenner stehen in breiter Leistungsskale (2,1-5,4 kW) mit stufenlosen Einstellmöglichkeit zur Verfügung. Komplet aus rostfreiem Edelstahl (CrNi 18/10).

Die Zubehören sind aus Gusseisen mit speziellem Überzug.

Alle Produkten sind mit Piezo-Zünder und Zündsicherung 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 Fettaufangbehälter als Zubehör.

em@x
1 9 2 0

ISO 9001
registered by
GAS TEC

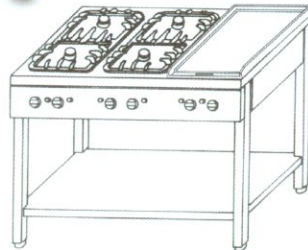


Typ Type Тип Típus	Dimensions Abmessungen Размеры Méret (mm)	Number of burners Anzahl der Kochbrenner Количество комфорок Égők száma	Power of burner Leistung der Kochbrenner Мощность комфорок Égőteljesítmény			Total power Gesamtleistung Общая мощность Összteljesítmény	
			(kW)	(kW)	(kW)	(kW)	(kW)
			G20	G25	G30	G20	G25
KGO-217MA	350x700x200	2	1x5,4 1x3,6	1x4,3 1x2,9	2x3,3	9,0	7,2
KGO-237MA	350x700x200	2	2x2,1	2x1,7	2x2,1	4,2	3,4
KGO-217MB	350x700x850	2	1x5,4 1x3,6	1x4,3 1x2,9	2x3,3	9,0	7,2
KGO-237MB	350x700x850	2	2x2,1	2x1,7	2x2,1	4,2	3,4
KGO-427M	700x700x850	4	1x5,4 1x3,6 2x2,1	1x4,3 1x2,9 2x1,7	2x3,3 2x2,1	13,2	10,6
KGO-437M	700x700x850	4	1x5,4 3x3,6	1x4,3 3x2,9	4x3,3	16,2	13,0
KGO-637M	1050x700x850	6	1x5,4 3x3,6 2x2,1	1x4,3 3x2,9 2x1,7	4x3,3 2x2,1	20,4	16,4
KGO-647M	1050x700x850	6	2x5,4 4x3,6	2x4,3 4x2,9	6x3,3	25,2	20,2

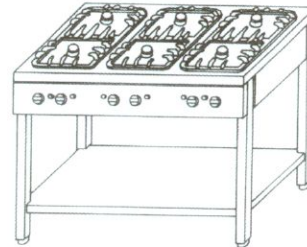


KGO-647 M

KGO-437 M



KGO-637 M



KGO-647 M



Используются в кухнях гостиниц, ресторанов и на предприятиях общественного питания.

Количество конфорок: 2- 4- 6

Мощность конфорок между 2,1-5,4 kW с плавным регулированием.

Оны изготовлены из нержавеющей пищевой стали CrNi 18/10. Чугунные принадлежности обладают специальным покрытием. Оборудования снабжены с пьезоэлектрическим зажигателем и краном безопасности.

На нижней части оборудования находятся полки для хранения посуды.

Конфорки вынимаемые что облегчает уход за оборудованием.

Возможность комбинированного применения: открытая конфорка, закрытая конфорка (нагревающая поверхность) жарение (гладкая или ребристая жарочная поверхность)

При применении жарочной поверхности к оборудованию принадлежит посуда для сборки жира.



A készülékek alkalmasak vendéglátóipari, üzemi és közétkeztetési egységek főzési, felmelegítési és szeletsütési igényeinek kielégítésére.

Lábon álló és asztali kivitel, többféle égőszám: 2,4,6 égő.

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

Teljesen rozsdamentes acél kivitel (CrNi 18/10).

A kiegészítők öntvény alapanyagból készülnek, speciális bevonattal rendelkeznek.

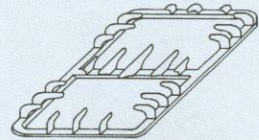
Minden termék piezzo gyújtóval és égésbiztosítóval rendelkezik.

A készülék alsó részén polc található, amely a tárolást segíti. Igény esetén az alsó rész ajtóval ellátott zárt tárolóval is megrendelhető.

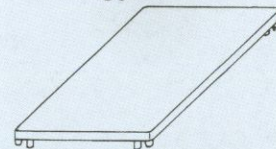
Könnyen tisztítható felsőrész kiemelhető gázégő egységekkel.

Kombinált alkalmazási lehetőség: nyíltégő, zártégő (melegítőlap), szeletsütés (sima vagy bordás sütőlap). Sütőlap alkalmazása esetén tartozék egy zsírgyűjtő edény is.

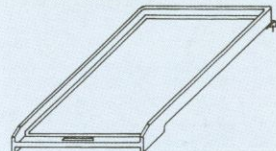
Grid



Warming plate



Frying plate (smooth)



Frying plate (ribbed)

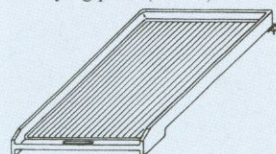
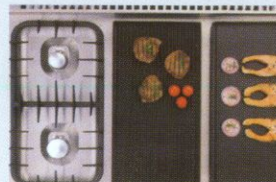
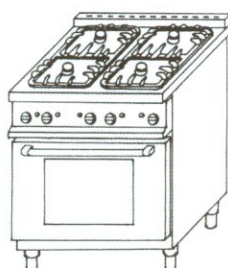


Plate variations:

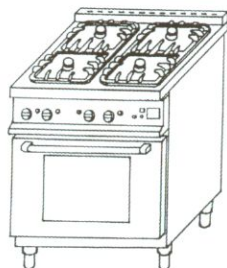


(kW)	Gas consumption			Pos. of frying plate Möglichkeit Grillplatte Противень Lapalkalmazás	Connection position Anschluss-Position Позиция подключения Bekötési pozíció	Gross/net weight Gewicht Brutto/Netto Вес брутто, нетто Bruttó/nettó súly (kg)	Package dimensions Verpackungsmass Упаковочные размеры Csomagolási méret (mm)
	Gas Anschlusswert Расход газа Gázterhelés (m ³ /h)	G20	G25				
G30	G20	G25	G30				
6,6	1,0	0,9	0,6	-	175x610x105 G1/2"	14/14	350x700x200
4,2	0,5	0,45	0,3	GNI/1 325x530	175x610x105 G1/2"	14/14	350x700x200
6,6	1,0	0,9	0,6	-	175x610x105 G1/2"	30/21	410x760x1040
4,2	0,5	0,45	0,3	GNI/1 325x530	175x610x105 G1/2"	30/21	410x760x1040
10,8	1,4	1,3	0,9	GNI/1 325x530	175x610x105 G1/2"	62/42	760x760x1040
13,2	1,7	1,6	1,1	-	175x610x105 G1/2"	62/42	760x760x1040
17,4	2,2	2,0	1,5	GNI/1 325x530	175x610x105 G1/2"	94/63	1110x760x1040
19,8	2,7	2,5	1,7	-	175x610x105 G1/2"	94/63	1110x760x1040

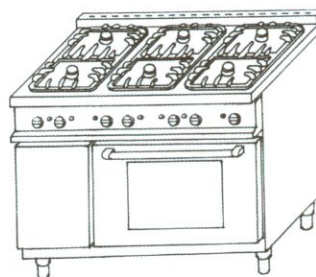
GAS COOKERS GASHERDE ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ GÁZTŰZHELYEK



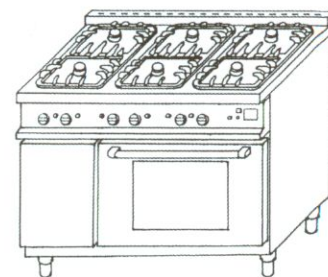
GT-41



GE-41



GT-61



GE-61



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 (CrNi 18/10).

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 griddle plate).

A drip tray is accessory at using of some frying 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 Einstellmöglichkeit zur Verfügung.

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

Komplett aus rostfreiem Edelstahl (CrNi 18/10).

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). Bei Anwendung von Brat- und Grillplatte ist auch eine Fettauffangbehälter als Zubehör.

em@x
1 9 2 0

ISO 9001
registered by
GAS TEC



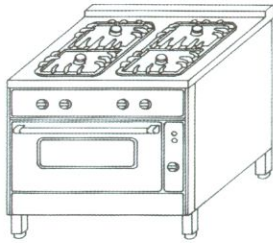
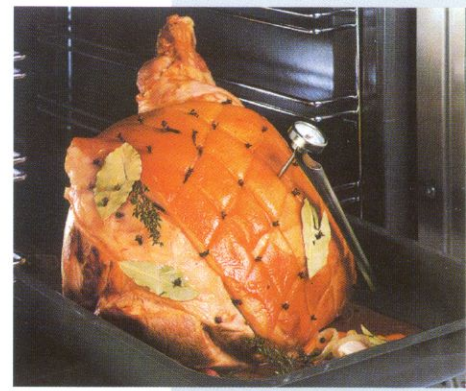
Typ Type Тип Típus	Dimensions Abmessungen Размеры Méret (mm)	Number of burners Anzahl der Kochbr. Кол. комфорок Égők száma	Power of burner Leistung der Kochbrenner Мощность комфорки Égőtéljestmény (kW)			Oven Backöfen Духовка Sütő	Adjustable temp. Einstellbare Temp. Уст. темп. Beállítási hőm. (°C)	Oven power Backöfen Leistung Мощность духовки Sütőjestmény (kW)		
			G20	G25	G30			G20	G25	G30
GT-41	700x700 x850	4	1x5,4 3x3,6	1x4,3 3x2,9	4x3,3	1xGN1/1 560x395x350	160-300	3	3	3
GE-41	700x700 x850	4	1x5,4 3x3,6	1x4,3 3x2,9	4x3,3	1xGN1/1 560x340x380	50-280	-	-	-
GT-61	1050x700 x850	6	2x5,4 4x3,6	2x4,3 4x2,9	6x3,3	1xGN1/1 560x395x350	160-300	3	3	3
GE-61	1050x700 x850	6	2x5,4 3x3,6	2x4,3 4x2,9	6x3,3	1xGN1/1 560x340x380	50-280	-	-	-
NGT-800	800x800 x850	4	1x5,4 3x3,6	1x4,3 3x2,9	4x3,3	1xGN2/1 540x660x280	170-290	6,8	5,6	-
TGV-800	800x800 x850	4	1x5,4 3x3,6	1x4,3 3x2,9	4x3,3	1xGN2/1 540x660x280	50-300	-	-	-



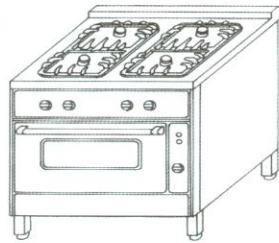
GT-41



TGV-800
NGT-800



NGT-800



TGV-800



ovens



Используются в кухнях гостиниц, ресторанов и на предприятиях общественного питания.

Количество конфорок: 4-6

Мощность конфорок между 2,1-5,4 kW с плавным регулированием.

4-х конфорочная плита снабжена одной, 6-и конфорочная с двумя эмалированными духовками отдельным регулированием.

Плиты изготовлены из нержавеющей стали CrNi 18/10, чугунные принадлежности обладают с специальным покрытием.

Все типы, снабжены с пьезоэлектрическим зажигателем и краном безопасности.

Комфорки вынимаемые, что облегчает уход за оборудованием.

Возможность комбинированного применения: открытая конфорка, закрытая конфорка (нагревающая поверхность) жарение (гладкая или ребристая жарочная поверхность)

При применении жарочной поверхности к оборудованию принадлежит посуда для сборки жира.



A készülékek alkalmasak vendéglátóipari, üzemi és közétkeztetési egységek főzési, sütési, felfelemelegítési és szeletsütési igényeinek kielégítésére.

Többféle égőszám: 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 sütő párosul.

Teljesen rozsdamentes acél kivitel (CrNi 18/10).

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

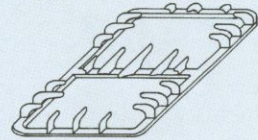
A kiegészítők öntvény alanyagból készülnek, speciális bevonattal rendelkeznek.

Minden termék piezzo gyújtóval és égésbiztosítóval rendelkezik.

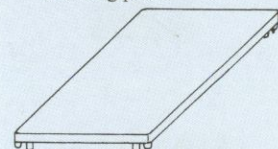
Könnyen tisztítható felsőrész kiemelhető gázégő egységekkel.

Kombinált alkalmazási lehetőség: nyíltégő, zártégő (melegítőlap), szeletsütés (sima vagy bordás sütőlap). Sütőlap alkalmazása esetén tartozék egy zsírgyűjtő edény is.

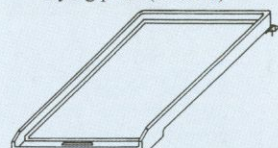
Grid



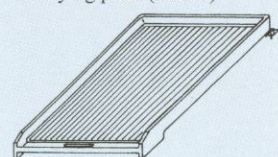
Warming plate



Frying plate (smooth)



Frying plate (ribbed)

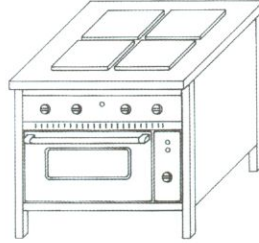


(kW)	Gas total power Gas-Gesamtleistung Общая газовая мощн. Össz. gázteljesítmény (kW) (kW) (kW)			Gas consumption Gas Anschlusswert Расход газа Gázterhelés (m ³ /h) (m ³ /h) (kg/h)			Connection position Anschluss-Position Поз. подключения Bekötési pozíció	Gross/net weight Gewicht Brutto/Netto Вес брутто/нетто Bruttó/nettó súly (kg)	Package dim. Verpackungsmass Упак. разм. Csom. méret (mm)
	G20	G25	G30	G20	G25	G30			
Electric	G20	G25	G30	G20	G25	G30			
-	19,2	16	16,2	2,04	2,05	1,46	120x680x160 G1/2"	104/72	800x800x1080
3,25	16,2	13	13,2	1,7	1,6	1,1	630x710x100 1/2" 500x600x700 120x680x160 G1/2"	104/72	800x800x1080
-	28,2	23,2	22,8	2,91	2,99	2,09	120x680x160 G1/2"	148/107	1150x800x1080
3,25	25,2	20,2	19,8	2,7	2,5	1,7	980x710x100 1/2" 500x600x700 120x680x160 G1/2"	148/107	1150x800x1080
-	23,0	18,6	-	2,42	2,22	-	580x720x130 G3/4"	112/90	950x1000x1070
4,5/3+N 400/230V, 50Hz	16,2	13,0	13,2	1,7	1,6	1,1	225x680x120 G1/2" 690x110x700	110/88	950x1000x1070

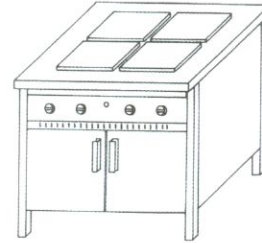
ELECTRIC COOKERS ELEKTROHERDE ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ ELEKTROMOS TŰZHELYEK



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 (CrNi 18/10).

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.

Accessories per oven unit: 1 frying plate, 1 meat dish.



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).

Emailierte Backröhre und emailierte Innentüren. Die Backröhre haben Türen mit Sichtfenster und Backofenbeleuchtung.

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

Je Backrohr ist als Zubehör 1 Backblech, 1 Bratpfanne.

em@x
1 9 2 0

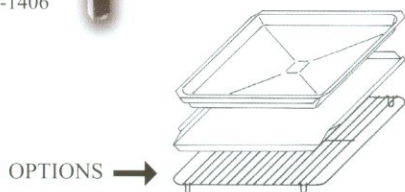
ISO 9001
registered by
GAS TEC



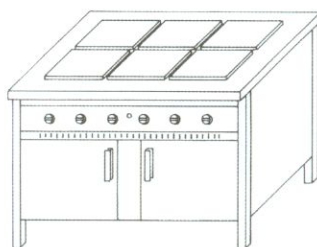
Typ Type Тип Típus	Dimensions Abmessungen Размеры Méret (mm)	Number of plates Anzahl der Kochplatten Количество комфорок Főzőlapok száma	Hotplate Kochplatte комфорка Főzőlap (mm)	Power of plate Kochpl.-Leistung Мощ. комфорок Főzőlap telj. (kW)	Oven Backöfen Духовка Sütő	Oven power Backöfen Leistung Мощность духовки Sütő teljesítménye (kW)	Adjustable temp. Einstellbare Temp. Уст. темп. Beállítható hőm. (°C)
NT-1406	800x800x850	4	300x300	1x4,0 3x2,5	1xGN2/1	4,5	50-300
NTV-1421	900x900x850	4	300x300	1x4,0 3x2,5	-	-	-
NTV-1435	800x800x850	4	300x300	1x4,0 3x2,5	-	-	-
NTV-1621	1200x900x850	6	300x300	2x4,0 4x2,5	-	-	-
NTS-1421	900x900x850	4	300x300	1x4,0 3x2,5	1xGN2/1	4,5	50-300
NTS-1621	1200x900x850	6	300x300	2x4,0 4x2,5	1xGN2/1	4,5	50-300



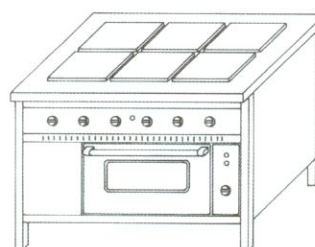
NT-1406



Pull-out drip tray



NTV-1621



NTS-1621



Является одним из основных оборудований кухни общественного питания. Используются для приготовления мясных блюд, овощей и гарниров. Плиты снабжены высокомошными конфорками размером 300x300 мм.

Они могут быть нормального - 2500 W - и „турбо” - 4000 W - исполнения, которая достигая максимальную температуру автоматически отключает часть своей мощности. Конфорки находятся на одном уровне с верхней частью плиты поэтому Вы можете пользоваться посудой любого размера.

Плиты изготовлены из нержавеющей стали CrNi 18/10, духовка размером 540x660x280 мм эмалированная.

Дверь духовки стеклянная и снабжена внутренним освещением.

Принадлежности к духовке

- жарочная решётка - 1 шт.
- жарочная поверхность - 1 шт.



A tűzhelyek a vendéglátóipari és tömegétkeztetési egységek univerzális, megbízható alapkészüléke.

Alkalmas húсок, tésztaк sütésére, zöldségféléк, köretek főzésére és párolására, valamint készételeк felmelegítésére és melegen tartására.

Nagyteljesítményű 300x300mm méretű főzőlapok.

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

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

A főzőegység alatt kihúzható szennygyűjtő tálca található a könnyű tisztíthatóság érdekében.

Teljesen rozsdamentes acél kivitel (CrNi 18/10).

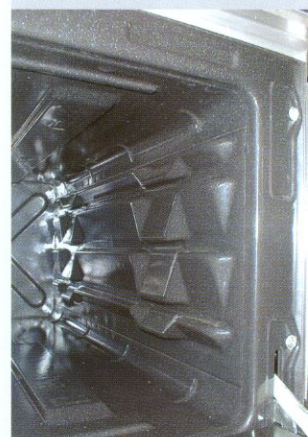
Zománcozott sütődob és zománcozott ajtóbelső.

A sütők üvegablakos ajtóval és belsőtéri megvilágítással rendelkeznek.

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

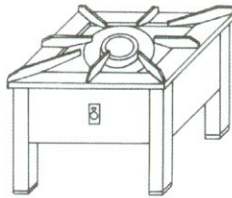
Sütőegységenként tartozék 1 db sütőlap, 1 db pecsenyétál.

Electric ovens:

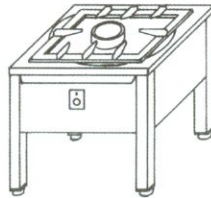


Cavity dimensions Backöfen Innenmass Разм. жар. шкафа Sütődob mérete (mm)	Total power Gesamtleistung Общая мощность Összteljesítmény (kW)	Tension Spannung Напряжение Feszültség	Connection position Anschluss-Position Поз. подключения Bekötési pozíció	Gross/net weight Gewicht Brutto/Netto Вес брутто/нетто Bruttó/nettó súly (kg)	Package dimensions Verpackungsmass Упаковочные раз. Csomagolási méret (mm)
540x660x280	16,0	3+N 400/230V, 50Hz	690x110x700	150/110	1030x950x1070
-	11,5	3+N 400/230V, 50Hz	780x880x660	110/80	1050x1000x1040
-	11,5	3+N 400/230V, 50Hz	670x780x200	90/60	940x1030x1020
-	18,0	3+N 400/230V, 50Hz	1080x880x660	165/130	1370x1000x1040
540x660x280	16,0	3+N 400/230V, 50Hz	780x880x660	160/120	1050x1000x1040
540x660x280	22,5	3+N 400/230V, 50Hz	1080x880x660	205/170	1370x1000x1040

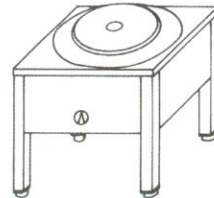
COOKING STOOLS HOCKERKOCHER ГАЗОВЫЕ СКАМЕЙКИ FŐZŐSÁMOLYOK



NFG-1140



NFG-1100.F



NF-1001/B



The cooking stools in different professional kitchens and canteens with centralized food supply are applicable for cooking, frying and warming processes of different food-quantities.

Fully stainless steel finish (CrNi 18/10).

The big loadability ensured with the using of thick steel and 40x40 rectangle.

The gas appliance can be ordered in 2 power-type, with round-burner, thermo-electric safety and piezo igniter. The power of gas burner can be used with continuous regulation possibility.

The gas cooking stools regulated for G20. The accessory of NFG-1100 an injector package for the G30.

The electric product has a big hotplate in cast-iron material, with 6 temperature scales. Light signals if the appliance is working.

The legs of cooking stools has a fixing bore in diameter 12 mm, the function of this is to fix a stool to ground.



Die Hockerkocher sind geeignet für Kochen, Braten und Erwärmen von Speisen in kleineren oder grösseren Mengen in Gaststätten, Grossküchen oder in Kantinen mit Speiseanlieferung von der Zentralküche.

Komplett aus rostfreiem Edelstahl (CrNi 18/10).

Die Anwendung vom dicken Blech und Vierkantrohr 40x40 mm gewährleistet die grosse Tragfähigkeit der Produkten. Die Gas-Hockerkocher können mit Brenner, thermoelektrischer Zündsicherung, Piezo-Zünder und in zwei Leistungen bestellt werden. Die Leistung der Gasbrenner können stufenlos eingestellt werden.

Die gasbeheizten Geräte sind mit Düsen, geeigneter für Gas G20, montiert. Hockerkocher mit 10 kW hat auch als Zubehör eine Garnitur Düsen, geeigneter für Gas G30.

Die elektrischen Hockerkocher haben eine Kochplatte aus Gusseisen mit 6 Leistungsstufen, deren eingeschalteten Zustand zeigt eine Signallampe an.

Der Fuss hat ein Loch von \varnothing 12 mm, wodurch bei fix Aufstellung ist es zweckmässig am Fussboden zu befestigen.

em@x
1 9 2 0

ISO 9001
registered by
GAS TEC



Typ Type Тип Típus	Dimensions Abmessungen Размеры Méret (mm)	Power Leistung Мощность Teljesítmény (kW)			Gas consumption Gas Anschlusswert Расход газа Gázterhelés (m ³ /h)			Electric power Elektrische Leistung Електр. мощность Elektromos teljesítmény
		G20	G25	G30	G20	G25	G30	
NFG-1100.F	500x500x520	10,0	7,2	9,0	1,1	1,0	0,8	-
NFG-1140	635x635x460	14,0	12,0	-	1,5	1,5	-	-
NF-1001/B	500x500x500	-	-	-	-	-	-	3500W/230V, 50Hz



NFG-1140



NFG-1100.F



NF-1001/B



Изготовлены из нержавеющей стали CrNi-18/10, каркас из 40x40 четырехугольника.

Газовые скамейки снабжены краном безопасности и пьезо - зажигателем.

Мощность конфорок регулируется безступенчато.

Газовая скамейка снабжен форсункой для газа G 20.

К скамейке мощностью 10 kW принадлежность одна гарнитура форсунок к газу G 30.

Конфорки скамеек электрического исполнения чугунные, 6 ступеню регулирования мощности и оборудование снабжен сигнальной лампой.



A főzőszámolyok különféle nagykonyhákban, éttermekben vagy központi ételszállítással ellátott étkezdékben alkalmasak kisebb-nagyobb mennyiségű étel főzésére, sütésére és melegítésére.

Teljesen rozsdamentes acél kivitel (CrNi 18/10).

Vastag lemez és 40x40-es zártszelvény alkalmazása biztosítja a termékek nagy teherbírását.

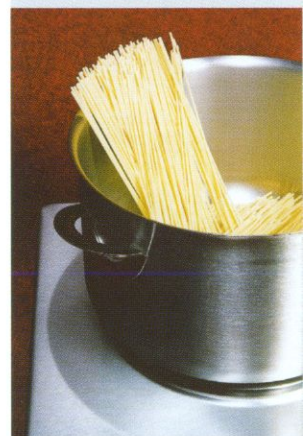
A gázszámolyok köréggővel, termoelektromos égésbiztosítóval, kétféle teljesítményben, piezogyújtóval rendelhetők. A gázégők teljesítménye fokozatmentesen állítható.

A gázüzemű készülékek G20-as gázhoz alkalmas fűvókával vannak szerelve.

A 10 kW-os számoly tartozéka a G30-es gázhoz alkalmas fűvókagarnitúra is.

Az elektromos számoly öntöttvas anyagú, 6 teljesítményfokozatú főzőlappal rendelkezik, melynek bekapcsolt állapotát jelzőlámpa jelzi.

A készülékek lába 12mm-es rögzítőfurattal rendelkezik, amellyel fix telepítés esetén célszerű a padlóhoz rögzíteni.



Switching steps
Schaltstufen
Ступени включения
Kapcsolási fokozatok

Size of grid, plate
Tragrost-u.Kochplattenmass
Размеры решетки
Tartórács, lap mérete
(mm)

Connection position
Anschluss-Position
Позиция подключения
Bekötési pozíció

Gross/net weight
Gewicht Brutto/Netto
Вес брутто./нетто
Bruttó/nettó súly
(kg)

Package dimensions
Verpackungsmass
Упаковочные разм.
Csomagolási méret
(mm)

–	380x380	280x500x220 G1/2"	21/19	550x550x550
–	635x635	350x635x250 G1/2"	44/40	740x660x500
6 (350-3500W)	Ø 300	90x75x260	22/20	550x550x550

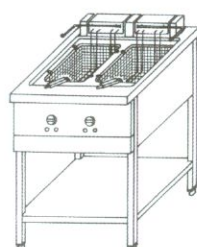
FRYERS FRITEUSEN ФРИТЮРНИЦЫ OLAJSÜTŐK



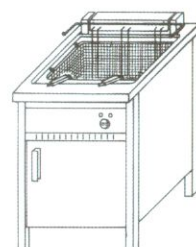
NO-1120



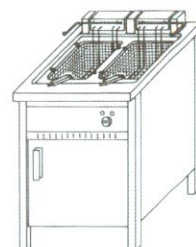
NO-1020.1



NO-2020.1



NO-1020



NO-2020



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. These products are available both in table-type and standing forms.

Fully stainless steel finish (CrNi 18/10).

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

At the table-types the fryers can be easy 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 debarrassed 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.

The NO-1120 and NO-1020.1 fryers are apparent the same, but the external finish is other. The first product made to free standing use in cheaper execution, the last one can be used in 700 cooking serie.



Die Geräte können in Grossküchen, Büffets und Kantinen für schnellen Braten von Kartoffeln Fleischschnittzeln und bestimmten Kuchen/ Mehlspeisen in Öl oder Fett gleichermaßen benutzt werden. Die Produkte sind sowohl in Tischausführung als auch in Standausführung erhältlich. Komplet aus rostfreiem Edelstahl (CrNi 18/10).

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 einem 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.

Die anscheinlich gleichen Geräte NO-1120 und NO-1020.1 sind in ihrer äusserlichen Ausführungen verschieden. Das vorangehende ist einfacher und wurde für Einsatz als Standgerät hergestellt, während das letztere ist in der Linie 700 passend ausgeführt.

em@x
1 9 2 0

ISO 9001
registered by
GAS TEC



Type Typ Тип Típus	Dimensions Abmessungen Размеры Méret (mm)	Number of basin Anzahl der Becken Количество раковин Medenceszám	Filling-up capacity Auffüllungskapazität Емкость Feltölt. úrtartalom (l)	Tension Spannung Напряжение Feszültség	Power Leistung Мощность Teljesítmény (kW)	Adjustable temp. Einstellbare Temp. Устанавливаемая темп. Beállítható hőm. (°C)
OS-1120	300x545x360	1	1x8	230V, 50Hz	2,5	55-200
OS-2120	505x545x360	2	2x8	230V, 50Hz	2x2,5	55-200
NO-1120	500x700x850	1	1x20	3+N 400/230V, 50Hz	7,5	130-200
NO-1020.1	600x700x850	1	1x20	3+N 400/230V, 50Hz	9,0	130-200
NO-2020.1	600x700x850	2	2x10	3+N 400/230V, 50Hz	2x4,5	130-200
NO-1020	600x900x850	1	1x20	3+N 400/230V, 50Hz	9,0	130-200
NO-2020	600x900x850	2	2x10	3+N 400/230V, 50Hz	2x4,5	130-200



NO-2020.1



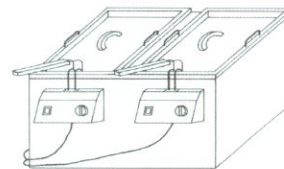
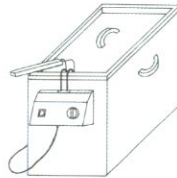
Фритюрницы применяются в буфетах, в ресторанах, в столовых и на предприятиях общественного питания для быстрого приготовления картофеля, мяса и некоторых мучных изделий в жиру или в масле. Элементы фритюрницы изготовлены из нержавеющей стали CrNi 18/10, одинарного или двойного исполнения с разными размерами ёмкостей. Для ухода за оборудованием ТЭН - ы из ванн вынимаются и использованное масло сливается. Режим работы показывает сигнальная лампочка. Принадлежность оборудования корзина из нержавеющей проволоки. Тип NO-1120 может работать самостоятельно а NO-1020 монтируется в линию.



OS-1120



OS-2120



Az olajsütők a nagykonyhák, büfék, étkezdék területén burgonya, szelethús és egyes tésztafélék, zöldségek olajban vagy zsírban való gyors sütésére használhatók. A termékek asztali és lábönálló kivitelben egyaránt kaphatók.

Teljesen rozsdamentes acél kivitel (CrNi 18/10).

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

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

A lábönálló kiviteleknél a medencében lévő csőfűtőttest egy kar segítségével tisztításhoz kibillenthető, az elhasznált olaj leeresztőcsapon keresztül a medencéből eltávolítható.

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

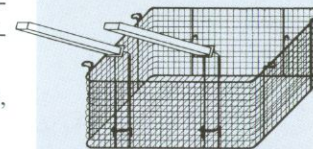
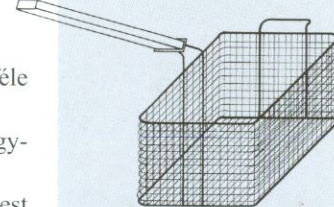
A termékek tartozéka medencénként 1-1 db kosár, mely rozsdamentes huzal- hálóból készül.

Az olajsütők bekapcsolt állapotát és a fűtési módot jelzőlámpa jelzi.

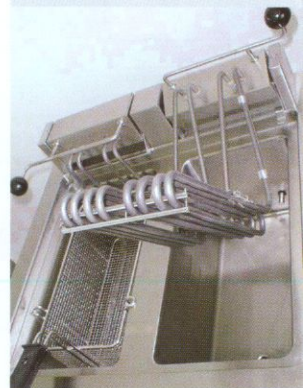
A látszólag azonos NO-1120 és NO-1020.1 készülékek külső kivitelükben különböznek. Az előző önálló használatra készült egyszerűbb, míg az utóbbi 700-as sorba illeszthető kivitelű.



Baskets:

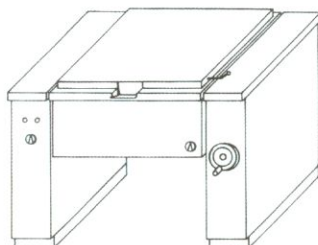
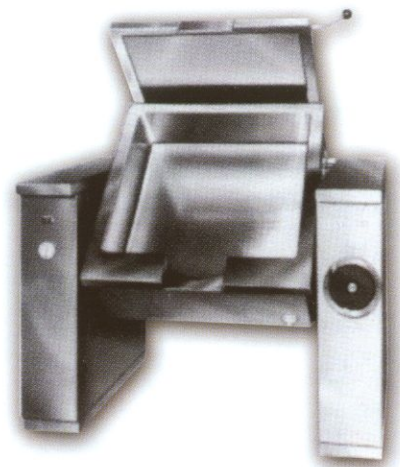


Tilting:

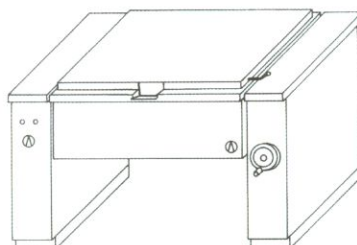


Basket dimensions Korbabmessungen Размеры корзины Kosár mérete (mm)	Connection position Anschluss-Position Позиция подключения Bekötési pozíció	Heating-up time Aufheizdauer Время обогрвания Felfűtési idő (min.)	Gross/net weight Gewicht Brutto/Netto Вес брутто./нетто Bruttó/nettó súly (kg)	Package dimensions Verpackungsmass Упаковочные размеры Csomagolási méret (mm)
150x245x105	cabl	14	9/7	320x580x360
150x245x105	cabl	14	15/13	530x580x360
360x320x135	434x670x260	12-13	40/33	580x760x1000
360x320x135	534x670x260	13	68/39	660x760x1120
170x320x135	534x670x260	13	73/43	660x760x1120
360x320x135	480x880x270	13	82/50	670x980x1120
170x320x135	480x880x270	13	88/55	670x980x1120

TILTING PANS KIPPBRATPFANNEN СКОВОРОДА PIRÍTÓSERPENYŐK



6EKB-1261



6EKB-1481



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 (CrNi 18/10), 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.

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 Gemüse durchgeführt werden.

Der volle Aussenmantel der Kippbratpfanne ist aus rostfreiem Edelstahl (CrNi 18/10) 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.

Сковороды применяются в системах общественного питания и являются одним из основных оборудования в современных кухнях здорового питания.

В сковородах ёмкостью 80 и 100 литров можно приготовить не только мясные, рыбные изделия и блюда в соусе, но и поджарку лука и мучные заправки.

Облицовка оборудования изготовлена из нержавеющей стали CrNi 18/10, а жарочная поверхность из шлифованного стального листа.

Опрокидывание сковороды производится ручным управлением.

Оборудование снабжено термостатом, температура регулируется плавно. Режим работы показывает сигнальная лампочка.

A pirítóserpenyők nagykonyhákban, étkezdékben, nagyobb mennyiségű étel sütésére, főzésére alkalmazható alapgépek. A készülékek 80 illetve 100 literes serpenyőjében szaftos ételek, pörkölték készítése, illetve hal- és húskételek sütése, valamint különféle zöldségek piritása végezhető.

A serpenyők teljes külső burkolata rozsdamentes acél kivitel (CrNi 18/10), a sütőfelületük speciálisan kezelt, csiszolt acéllemezből készül.

A serpenyő teteje és billentése manuális vezérlésű.

Beépített hőfokszabályzó biztosítja a hőmérséklet fokozatmentes beállítását és a kívánt hőmérsékleten való folyamatos használatot.

A készülék bekapcsolat állapotát jelzőlámpa jelzi.

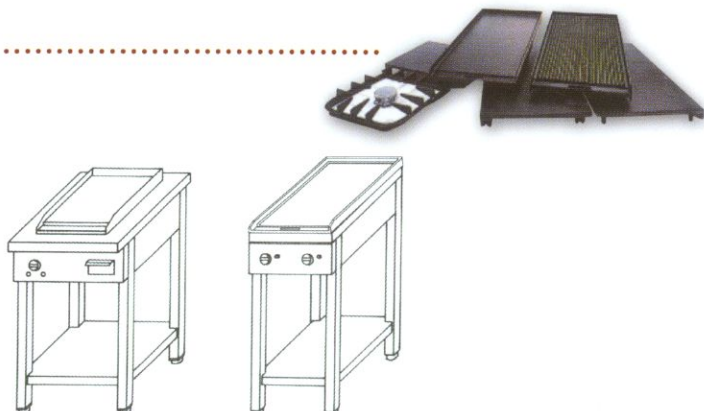
em@x
1 9 2 0

ISO 9001
registered by
GAS TEC



Typ Type Тип Típus	Dimensions Abmessungen Размеры Méret (mm)	Tension Spannung Напряжение Feszültség	Power Leistung Мощ. Telj. (kW)	Filling-up cap. Auffüllungskap. Емкость Feltölt. úrtart. (l)	Tank dimensions Beckenabmessungen Раз. против. Serpenyő belm.	Adjustable temp. Einstellbare Temp. Уст. темп. Beáll. hőm. (°C)	Heating-up time Aufheizdauer Время обогр. Felfűtési idő (min.)	Connection pos. Anschluss-Pos. Поз. подкл. Bekötési poz.	Gross/net weight Gewicht Brutto/Netto Вес брутто/нетто Bruttó/nettó súly (kg)	Package dim. Verpackungsmass Упак.раз. 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

FRY TOPS SCHNELLBRATPLATTEN ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ SZELETSÜTŐK



ESL-4800

KGO-237M B



The fry tops are suitable for 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 (CrNi 18/10), 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.

Please see page 4-5.

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 (CrNi 18/10), 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. Deren eingehende Vorstellung befindet sich auf Seiten 4-5.

Применяются на предприятиях общественного питания для варки и жарки различных блюд. Они изготавливаются из нержавеющей стали CrNi 18/10.

Жарочная поверхность газового нагрева изготовлена из чугуна, её рабочая поверхность может быть ребристая или гладкая. Исполнение электрического нагрева изготовлена из шлифованного стального листа.

Оба варианта снабжены защитной кромкой и ёмкостью для сборки жира.

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

Teljesen rozsdamentes acél kivitel (CrNi 18/10), a sütőfelületük speciálisan kezelt, csiszolt acéllemezről (elektromos), illetve öntvényből (gáz) készül.

A készülék sütőlapja körül védőperem található.

A sütőlapok alatt kihúzható, kiemelhető zsirgyűjtő edény helyezkedik el.

A gázüzemű készülékek gázfűzőasztalról kerülnek kialakításra úgy, hogy a két égő felett lévő edénytartó rács helyett sütőlapot helyezünk rá. A sütőlapok GN1/1 méretűek, sima és bordázott kivitelben is kaphatók. Ezek részletes bemutatása a 4-5. oldalon található.

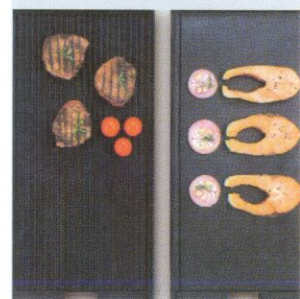


ESL-4800

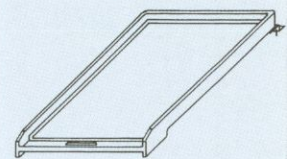
ESL-4800



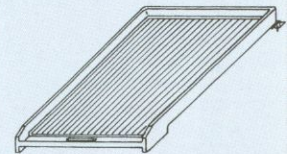
KGO-... variations



Frying plate (smooth)

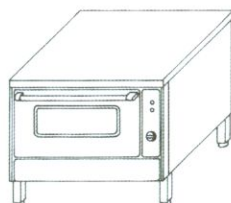


Frying plate (ribbed)

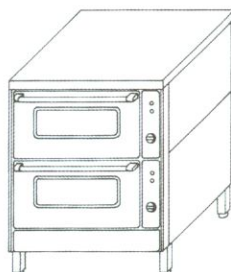


Type	Dimensions	Tension	Power	Frying plate	Adjustable temp.	H.-up time	Connection pos.	Gross/net weight	Package dim.
Type	Abmessungen	Spannung	Leistung	Bratplatte	Einstellbare Temp.	Aufheizdauer	Anschluss-Pos.	Gewicht Brutto/Netto	Verpackungsmass
Тип	Мірет	Напряжение	Мощ.	Жарочный лист	Уст. темп.	Время об.	Поз. подкл.	Вес брутто/нетто	Упаковочные раз.
Tipus	(mm)	Feszültség	Tej.	Sütőlap mérete	Beállítható hőm.	Felfűt. idő	Bekötési poz.	Bruttó/nettó súly	Csom. méret
			(kW)	(mm)	(°C)	(min.)		(kg)	(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 4-5: KGO-237MA, KGO-237MB, KGO-427M, KGO-637M								

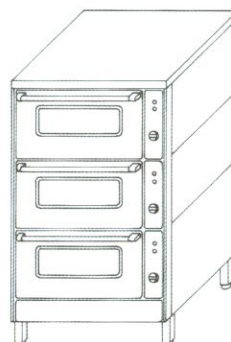
STATIC OVENS KONVENTIONELLE BACKÖFEN ЖАРОХНЫЕ ШКАФЫ STATIKUS SÜTŐK



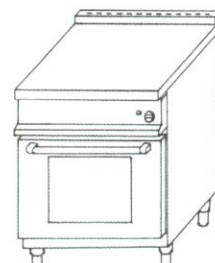
NS-1106



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 (CrNi 18/10).

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 accessory 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.

Accessories per oven unit: 1 frying plate, 1 meat dish.
(GS-01, GS-02: 1 frying plate)



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 (CrNi-18/10).

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 Zubehör von Abmessung 2/1 und GN 1/1 (Backblech, 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.

Je Backrohr gehört als Zubehör 1 Backblech, 1 Bratpfanne.
(GS-01, GS-02: 1 Backblech)

em@x
1 9 2 0

ISO 9001
registered by
GAS TEC



Typ Type Тип Típus	Dimensions Abmessungen Размеры Méret (mm)	Number of oven units Anzahl der Backeinheiten Количество жарочных шкафов Sütőegységek száma	Power Leistung Мощность Teljesítmény (kW)			Total power Gesamtleistung Общая мощность Összteljesítmény (kW)			Tension Spannung Напряжение Feszültség			Adjustable temp. Einstellbare Temp. Устанавливаемая темп. Beállítható hőm. (°C)
			G20	G25	G30	G20	G25	G30	G20	G25	G30	
NS-1106	800x800x680	1		1x4,5		4,5		3+N 400/230V, 50Hz			50-300	
NS-1206	800x800x1040	2		2x4,5		9,0		3+N 400/230V, 50Hz			50-300	
NS-1306	800x800x1400	3		3x4,5		13,5		3+N 400/230V, 50Hz			50-300	
Gas power/Gázteljesítmény (kW)												
Gas load/Gázterhelés (m ³ /h)												
GS-01	700x700x850	1	3	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



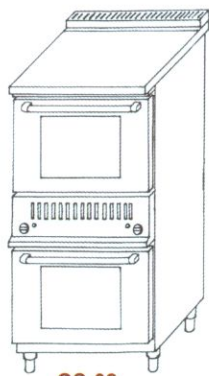
GS-02



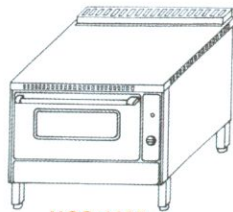
NS-1206



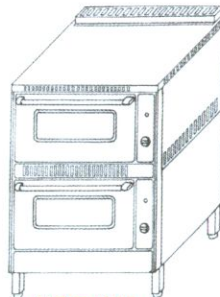
NGS-1300



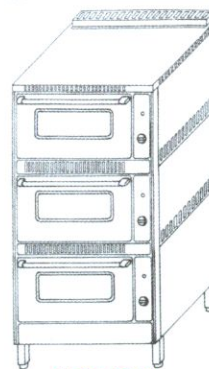
GS-02



NGS-1100



NGS-1200



NGS-1300



Жарочные шкафы являются основными оборудованьями на предприятиях общественного питания и служат как приготовления мясных изделий, гарниров, так и для подогрева и хранения в горячем состоянии.

Облицовка оборудования изготовлена из нержавеющей стали CrNi 18/10.

Существует 1-2-3 камерная конструкция с отдельным регулированием температуры. Дверь духовки застекленная и с помощью внутреннего освещения можно следить за процессом жарки. Температура регулируется плавно между 50 - 300 °C (NGS 170-290 °C, GS 170-280 °C).

Принадлежности на каждую духовку:

- жарочная поверхность 1 шт.
- блюдо для жаркого 1 шт.

GS-01,GS-02 1-1 шт. жарочная поверхность



A sütők az üzemi- és gyermekélelmezés, vendéglátás stb. bázis és melegítőkonyháinak alapgépei. A készülékek alkalmasak különféle tésztafélék, hústelek, köretek megfelelő hőfokon való sütésére, felmelegítésére és melegen tartására.

A tartozék sütőlap segítségével alkalmas szelethúsok sütésére is.

A sütők teljes külső burkolata rozsdamentes acél kivitel (CrNi 18/10).

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

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

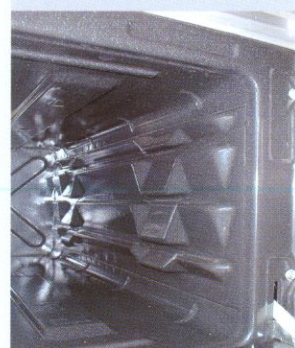
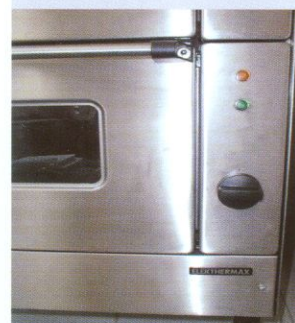
A sütőkben egyszerre 1 db GN2/1 illetve GN 1/1 méretű tartozék (tepsi, sütőlap) helyezhető el.

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.

Sütőegységenként tartozék 1 db sütőlap, 1 db pecsenyétál. GN2/1 sütődobok esetében.

(GS-01,GS-02: 1-1 db sütőlap)



Cavity dimensions
Backöfen Innenmass
Размеры жарочного шкафа
Sütődob mérete
(mm)

Heating-up time
Aufheizdauer
Время обогрвания
Felfűtési idő
(min.)

Connection position
Anschluss-Position
Позиция подключения
Bekötési pozíció

Gross/net weight
Gewicht Brutto/Netto
Вес брутто/нетто
Bruttó/nettó súly
(kg)

Package dimensions
Verpackungsmass
Упаковочные размеры
Csomagolási méret
(mm)

GN2/1 540x660x280

15

700x80x530

96/73

950x1000x870

GN2/1 540x660x280

15

700x80x890

160/127

950x1000x1230

GN2/1 540x660x280

15

700x80x1250

224/180

950x1000x1590

GN1/1 560x395x350

14

120x680x160 G1/2"

93/61

800x800x1080

GN1/1 560x395x350

14

120x680x740 G1/2"

151/108

800x800x1650

GN2/1 540x660x280

12-15

725x790x500 G3/4"

104/81

950x1000x870

GN2/1 540x660x280

12-15

725x790x970 G3/4"

177/144

950x1000x1340

GN2/1 540x660x280

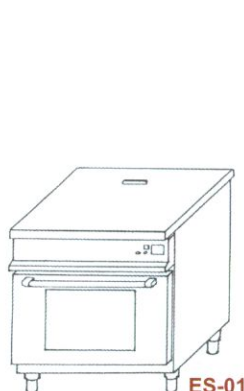
12-15

725x790x1440 G3/4"

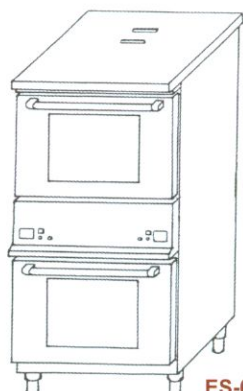
252/208

950x1000x1810

CONVECTION OVENS HEISLUFT-BACKÖFEN КОНВЕКЦИОННЫЕ ШКАФИ LÉGKEVERÉSES SÜTŐK



ES-01



ES-02



BES-3000



ES-3020



ES-02

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 (CrNi 18/10).

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.

The accessories can be seen in the following chart.

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 (CrNi 18/10).

BES-3000 ist das uniwersalste 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 Backofenbeleutungen.

Die Geräte können auf Tisch, Gestell oder Gärschrank aufgestellt werden, elektrische Anschluss durch Stecker. Das Gestell wird beim Bedarf zu jeden Produkt angefertigt. Die Zubehören je Backrohr beinhaltet die folgende Tabelle.

em@x
1920

ISO 9001
registered by
GAS TEC



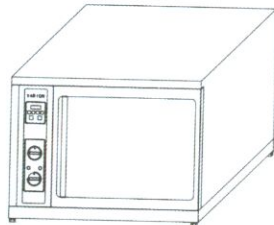
Typ Type Тип Típus	Dimensions Abmessungen Размеры Méret (mm)	Max. power Maximaleistung Макс. мощ. Max. telj. (kW)	Tension Spannung Напряжение Feszültség	Adjustable temp. Einstellbare Temp. Уст. темп. Beállítható hőm. (°C)	Cavity dimensions Backöfen Innenmass Раз. жар. шкафа Sütődob mérete	Heating-up time Aufheizdauer Время обогр. Felfűtési idő (min.)	Conv. mode Heissluft-Beheizung Вентил. режим Légkev. sütés (°C)	Static mode Konv. Beheizung Норм. реж. жарки Stat. sütés (°C)	Grill mode Grillbetrieb Электрогриль Grillezés (kW)
ES-01	700x700x850	3,25	230V, 50Hz	50-280	560x340x380	12	50-280	-	-
ES-02	700x700x1430	6,5	400/230V, 50Hz	50-280	560x340x380	12	50-280	-	-
BES-3000	595x615x670	3,0	230V, 50Hz	50-275	460x360x320	10-13	50-240	50-275	2,1/3,0
ES-3020	715x560x520	2,4	230V, 50Hz	50-240	460x415x320	13	50-240	-	-
EK-12	715x560x990	0,8	230V, 50Hz	5-54	480x510x850	15	-	-	-
BTC-518	740x575x565	2,3	230V, 50Hz	50-285	460x360x320	13-15	50-285	-	-
BTC-520	740x575x565	3,0	230V, 50Hz	50-285	460x360x320	13-15	50-285	-	3,0
BTC-525	740x575x565	3,0		50-285	460x360x850	13-15	50-285	-	3,0



BTC-ovens



EK-12



BTC-518
BTC-520
BTC-525



Духовые шкафы с циркуляцией воздуха производятся для кондитерских и других пищевых предприятий. Отлично используются для жарения и горячего хранения мясных и рыбных блюд, горячих бутербродов, печения различных кондитерских изделий, а также для приготовления всевозможных запеканок. Кроме этого используются для растаивания замороженных продуктов.

Изготовлены из совершенно нержавеющей стали (CrNi 18/10).

BES-3000 - универсальный аппарат со следующими функциями: мантийный нагрев, циркулярный нагрев, горячее хранение, поверхностная поджарка, круговая поджарка и всевозможные вариации этих функций с помощью цифровых программных часов.

Духовки размером GN 1/1, шкафов ES-01 и ES-02 обладают паровой функцией, управление цифральное.

ES-3020 обладает циркулярной функцией с меняющимся направлением потока, большей производительностью, а также мануальным часовым выключателем и кнопочной паровой функцией. В расстойном шкафу EK-12 происходит брожение и подготовка к выпечке замороженных дрожжевых изделий.

Все духовые шкафы обладают панорамным смотровым окошечком и внутренним освещением. Аппараты устанавливаются на стол, на стойку или на расстойный шкаф. Присоединение к электрической сети происходит с помощью штепселя. При спросе изготовим стойки к любым аппаратам. Комплектные принадлежности духовых шкафов содержит следующая таблица.



ES-3020
+EK-12



А лэкеверес сүтөк вэндэглáтóипáри, цукрáсзáти цéлрá кэсүлт берэндэзесек.

Алкáлмасáк күлöнфéлэ хүсöк, хáлáк, шэндвícсéк, тэсзтáк, пéк-сүтэмэньéк, рáкóттфéлэк сүтэсэрэ, меэгэнтáртáсáрá иéс фáгыáсз-тóтт термéекек фелмеэгитэсэрэ.

А сүтöдöб иéс áз áйтöбэлсö зóмáнцöзöтт.

А BES-3000 а лэгуниверзáлисáбб кэсүлэк а күвэткэзö фúнкциöкáл: пáлáстфúтэс, лэкекверес сүтэс, меэгэнтáртáс, сáк грilл-лэзэс, күрбегриллэзэс иллетвэ эзек кóмбинáциöя дигитáлис прóгрáмóрá сэгитсэгэвэл.

Áз ES-01иéс ES-02 кэсүлэкек GN 1/1 мэрэту сүтöи гöзöлö фúнкциöвэл эллáтт дигитáлис вэзэрлэсэл рэндэлэкезек.

Áз ES-3020 сáк лэкекверес фúнкциöвэл, нáгыöбб тэлэсйт-мэньнэвэл иéс фóргáсáрынвáлтöвэл, вáлáмáнт мánуáлис идöкáпсöлöвэл иéс nyomógóмбóс гöзöлэси фúнкциöвэл рэндэлэкезек.

Áз EK-12 эгэ кэелэсзöсзекрэньэ, мýлбэн а фáгыáсзтóтт пéкáрук кэелэсзтэс, сүтэсрэ вáлö элöкэсзítэсэ тóртэник.

А сүтöк миндегýке пánорáмáуэвэс сүтöáйтöвэл иéс бэлсö сүтöтэр мэгвилáгитáссáл рэндэлэкезек.

А кэсүлэкек асзтáлрá, áллвáнýрá вáгы а кэелэсзöсзекрэньэре хэлызхэтöк, электромос бекötэсýк цсáтáкóзö дýгöвэл тóртэник, ES кэсүлэкек эсетэбэн фик бекötэс хэлы а тáблázáтбэн мэгтáлáлхэтöк.

Áз áллвáнýт игэнь эсетэн бáрмýлэкик термéекек элкэсзítýк.

А сүтöгэгýсэгэнкэнтэ тáртöзöкóкáт áз áлáбби тáблázáт тáртáл-мáззá.



BES-3000 + stand

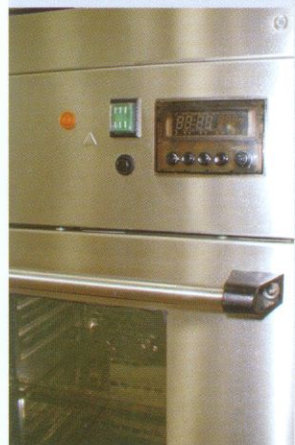
ES-3020



BES-, BTC-



ES-01, ES-02



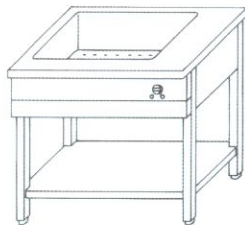
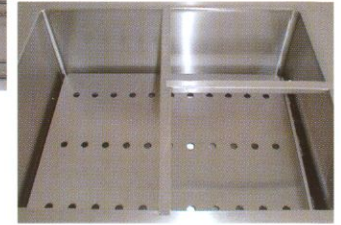
Warming with low heat. Unterhitze Нижний обогрев Melegentartás alsó f. (kW)	Program-timer Schaltuhr Програмные часы Program óra D=digit M=manual	Connection position Anschluss-Position Позиция подключения bekötési pozíció	Steamer mode Funktion Dämpfen Паровой реж. Gőzlés funk.	Frying plate Bratplatte Жарочный лист Sütőlap	Meat dish Bratpfanne Блюдо для жаркого Pecsenyetal	Grid Grillrost Решетка Húsrács	Gross/net weight Gewicht Brutto/Netto Вес брутто./нетто Bruttó/nettó súly (kg)	Package dim. Verpackungsmass Упак. раз. Csom. méret (mm)
-	D	120x680x160 1/2'' + 500x600x700	-	2	-	-	93/61	800x800x1080
-	D	120x680x740 1/2'' + 500x600x1280	-	4	-	-	151/108	800x800x1650
1,2	D	-	-	-	1	2	54/51	690x690x850
-	M	+	+	3	-	-	57/54	750x660x700
0,8	M	-	-	12	-	-	50/47	660x750x1070
+	D	-	-	-	1	2	54/51	750x660x750
+	D	-	-	-	1	2	54/51	750x660x700
+	D (sensor)	-	-	-	1	2	54/51	660x750x1070

Accessories/Zubehör/Принадлежности/Tartozékok

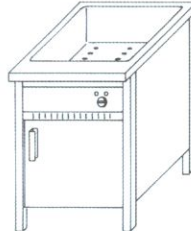
BAIN-MARIE WASSERBÄDER МАРМИТЫ MELEGENTARTÓK



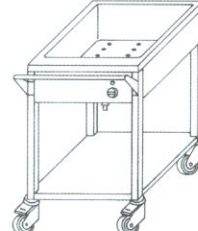
Basins



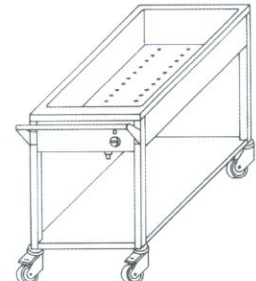
NM-1000.1



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 (CrNi 18/10).

The bain-marie can be ordered with different dimension of basin.

Tubular heating element warms the water in 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 24-27.

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.

Komplett aus rostfreiem Edelstahl (CrNi 18/10). 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 24-27 zu finden. Diese Produkte können in individuellen Aussen- und Beckenabmessungen sowie äusserer Ausgestaltung bestellt werden.

em@x
1 9 2 0

ISO 9001
registered by
GAS TEC



Typ Type Тип Típus	Dimensions Abmessungen Размеры Méret (mm)	Capacity Kapazität Емкость Kapacitás	Filling-up capacity Auffüllungskapazität Емкость Feltölt. úrtartalom (l)	Tension Spannung Напряжение Feszültség	Power Leistung Мощность Teljesítmény (kW)	Basin dimensions Beckenmass Размеры раковины Medence mérete (mm)
NM-1000.1	900x700x850	2xGN1/1	12-13	230V, 50Hz	1,5	630x510x200
NM-1000	600x900x850	2xGN1/1	12-13	230V, 50Hz	1,5	630x510x200
NM-1200	870x630x850	2xGN1/1	12-13	230V, 50Hz	1,5	630x510x200
NM-1230	1200x630x850	3xGN1/1	15-16	230V, 50Hz	2,4	960x510x200



NM-1000.1



Мармиты служат для подогрева и содержания пищи в горячем состоянии, а также для подготовки её к сервировке на предприятиях общественного питания. Они изготовлены из нержавеющей стали, и бывают стационарного или мобильного исполнения с различными размерами ёмкостей. Опорные шины при помощи которых размещаются гастрономические посуды в ваннах являются принадлежностью оборудования а гастрономические посуды производятся только на заказ заказчика.

Глубина посуд 200 мм.

Мармиты вставляющие в линию раздачи описаны на страницах 24–27.



A vízfürdős ételmelegentartók különféle félkész és kész-ételek melegentartására, felmelegítésére és tálaláshoz való előkészítésre alkalmazhatók. Felhasználhatók nagykonyhákban, étkezdékben és különféle vendéglátóipari egységekben.

A készülékek fix és mozgatható kivitelben egyaránt kaphatók.

Teljesen rozsdamentes acél kivitel (CrNi 18/10).

A készülékek többféle medencemérettel rendelhetők.

A medencébe töltött vizet csőfűtőtest melegíti, a víz a medence alatt található csap segítségével leereszthető.

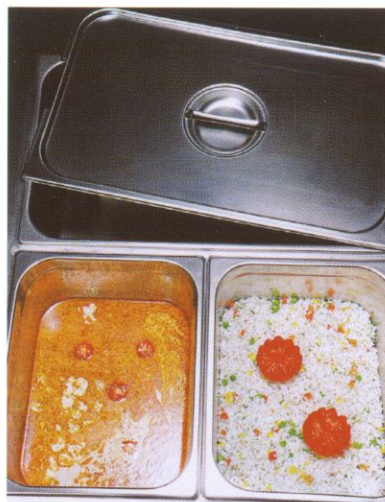
A mozgatható kivitelek esetében a könnyű gördíthetést 2 db fix és 2 db önbeálló kerék teszi lehetővé.

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 24-27. oldalán található.

A termékek egyedi kül- és medencemérettel, külső kialakítással is megrendelhetők.



GN variations:

GN 1/1

GN 1/2

GN 1/2

GN 1/2

GN 1/4

GN 1/4

GN 1/4

GN 1/4

GN 1/4

GN 1/4

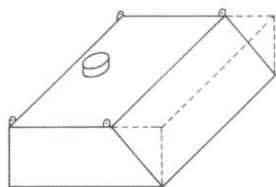
GN
1/3

GN
1/3

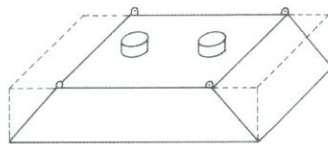
GN
1/3

Adjustable temp. Einstellbare Temp. Устанавливаемая темп. Beállítható hőm. (°C)	Heating-up time Aufheizdauer Время обогрвания Felfűtési idő (min.)	Execution Ausführung Исполнение Kivitel (F=fix M=moving)	Connection position Anschluss-Position Позиция подключения Bekötési pozíció	Gross/net weight Gewicht Brutto/Netto Вес брутто./нетто Bruttó/nettó súly (kg)	Package dimensions Verpackungsmass Упаковочные размеры Csomagolási méret (mm)
30-93	5-7	F	790x670x250	78/40	950x760x1030
30-93	5-7	F	480x880x270	83/53	650x960x1030
30-93	5-7	M	cabl	70/38	920x720x1010
30-93	5-7	M	cabl	80/47	1290x720x1010

EXHAUST HOODS ABZUGSHAUBEN ВЫТЯЖНЫЕ ЗОНТЫ ELSZÍVÓERNYŐK



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 (CrNi 18/10).

The accessories are the grease filters and non-clouding closed neon-tube lighting. 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.

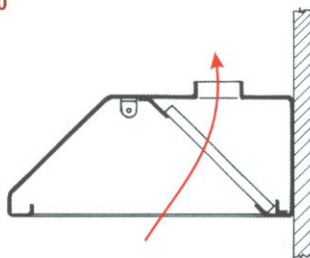
Appliance are available in any required design and size.



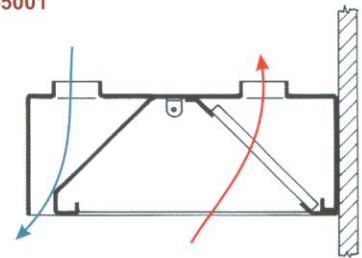
Die Abzugshauben sind Fettabscheider mit Absaugstutzen oben, die funktionieren nach Prinzip der schnellen Strömung. Die Produkten werden mit verschiedenen Funktionen (Fettfilter-Einsatz, Frischer- und Induktionsluftreinblasen) hergestellt. Es können in Ausführung Wand- und Deckelbefestigung auch bestellt werden. Komplet aus rostfreiem Edelstahl (CrNi 18/10). Die Fettfilter-Einsätze und feuchtigkeitgeschützte Leuchstoff-Röhrenlampe sind Zubehör der Anlage. Die Anlagen haben sog. Dunst-Falle an der Bedienungsseite, die zum Sammlung des Kondensats und dann mittels Ablasshahn dessen ablassen dienen.

Absaugstutzen haben einen \varnothing 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.

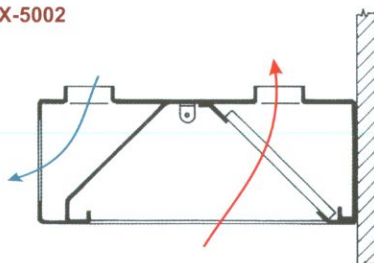
EMAX-5000



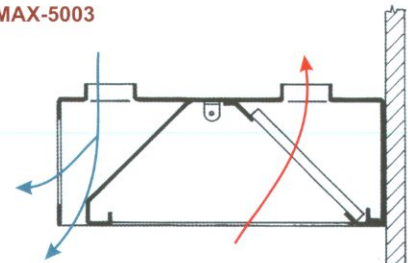
EMAX-5001



EMAX-5002



EMAX-5003



↑ Air-exhausting

↓ Air-injection

em@x
1 9 2 0

ISO 9001
registered by
GAS TEC



Отсасывающие зонты действуют на принципе быстрого течения с установленным над отделителем жира отсасывающим патрубком. Данные аппараты производятся с несколькими функциями (фильтровой вкладыш для жира, освежительное и индукционное вдувание воздуха). Можно заказывать в настенном и потолочном варианте.

Изготовлены из совершенно нержавеющей стали (CrNi 18/10). Фильтровые вкладыши для жира и закрытый, противопожарный колпак для неоновой лампы комплектуются к аппаратам. Изделия снабжены так называемой ловушкой для пара, которая служит для сбора конденсированной воды, а затем для её слива с помощью краника. Типовой диаметр отсасывающего патрубка 250 мм., но при потребности возможна коррекция этого размера. Отсасывающий мотор и доставитель воздуха не комплектуются с принадлежностями отсасывающих зонтов. Изделия можно заказывать и в не типовых размерах.



Az elszívóernyők gyorsáramlás elvén működő zsírleválasztók felül elhelyezett elszívócsonkkal. A termékek többféle funkcióval (zsírszűrő betétes, frissítő és indukciós levegőbefúvás) készülnek. Falra és mennyezetre szerelhető kivitelben is rendelhetők.

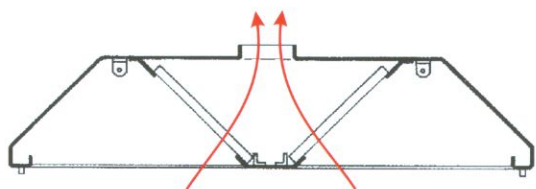
Teljesen rozsdamentes acél kivitel (CrNi 18/10). A zsírszűrő betétek és a páramentes zárt neoncsőbúra a készülékek tartozékai. A készülékek a kezelő felőli oldalon un. páracsapdával rendelkeznek, ami a kondenzvíz gyűjtésére, majd csap segítségével annak leeresztére szolgálnak.

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

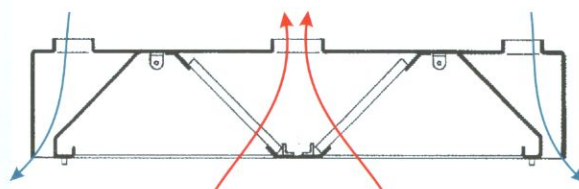
Az elszívómotor és a levegőutánpótló nem tartozékok.

A termékek a megadottól eltérő méretben és kivitelben is megrendelhetők.

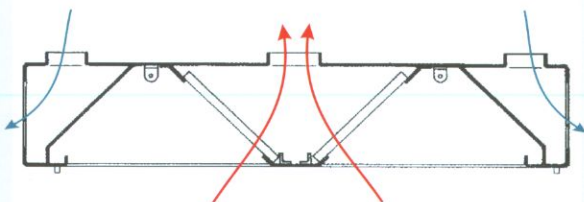
EMAX-5010



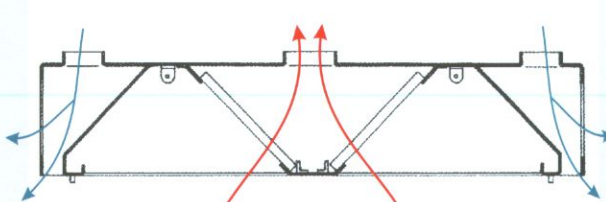
EMAX-5011



EMAX-5012



EMAX-5013



Dimensions:

EMAX-500...

1000x1000x400
1000x1200x400
1500x1000x400
1500x1200x400
2000x1000x400
2000x1200x400
2500x1000x400
2500x1200x400

EMAX-501...

1000x2000x400
1000x2400x400
1500x2000x400
1500x2400x400
2000x2000x400
2000x2400x400
2500x2000x400
2500x2400x400

COUNTER SERIES I. THEKENREIHE I. ПУЛЬТЫ I. PULTSOROK I.



em@x
1920

ISO 9001
registered by
GASTEC



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 (CrNi 18/10).

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. 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 Tabletten und Besteck, und am Ende der Reihe die Aufstellung der Kasse möglich.

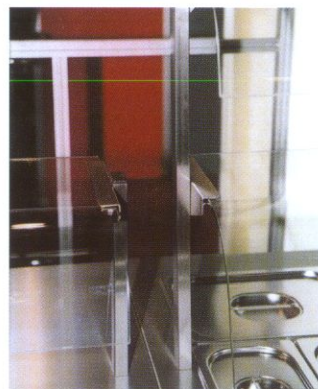
Komplett aus rostfreiem Edelstahl (CrNi 18/10).

Die Geräte sind aus Vierkantrohr 40x40 mm und mit einer Aufkantung von 40 mm. Die Ausgabefläche ist abgerundet. Die Anlagen können mit Tabletrutsche sowie Aufsatzbörde 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).

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.



Они предназначены для демонстрации и выдачи блюд в ресторанах самообслуживания, а также для хранения пищи как в теплом так и в холодном состоянии.

В комплекте находятся стойки для хранения подносов и столовых приборов и при необходимости стойка для кассы, устанавливаемая в конце линии.

Все элементы линии раздачи изготовлены из нержавеющей стали CrNi 18/10.

Оборудование снабжено шинами для передвижения подносов и верхней полкой для выдачи пищи.

Верхняя полка может быть одна или двухэтажная и при потребности снабженная легким стеклом.

Принадлежность 4 шт. гастрономической посуды.



A pultsorok önkiszolgáló rendszerű éttermekben az ételek bemutatását, kiadását valamint ételek tárolását, melegen vagy hidegen tartását szolgálják. Lehetővé teszik a tálcák, evőeszközök tárolását, a sor végére pénztár elhelyezését. Teljesen rozsdamentes acél kivitel (CrNi 18/10).

A készülékek 40x40-es zártszelvényből, 40-es felhajtással készülnek. A kiadófelület rádiuszos kiképzésű.

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

Az ételkiadókhoz felár ellenében hőszugárzó és világítás is beépíthető.

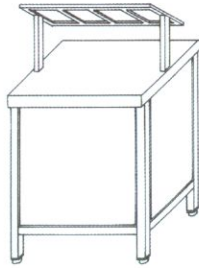
A semleges és melegentartó pultok hátsó, személyzet felőli oldala a zárt, tolóajtós kivitelű, mely fűthető is lehet (...F).

A vendégoldal színe bútorlap alkalmazásával az épület hangulatához igazodhat.

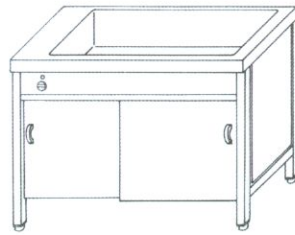
Az evőeszköztartó tartozéka 4 db GN edény. A többi pult edényeket nem, de a szükséges elválasztósíneket tartalmazza.

A termékek megadott alpméretektől eltérő méretben és kivitelben is megrendelhetők.

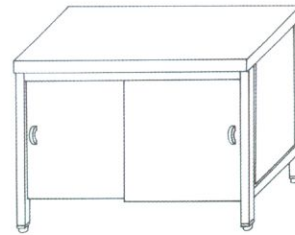
COUNTER SERIES II. THEKENREIHE II. ПУЛЬТЫ II. PULTSOROK II.



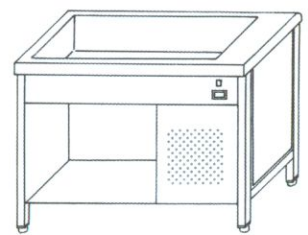
ET-700
cutlery counter



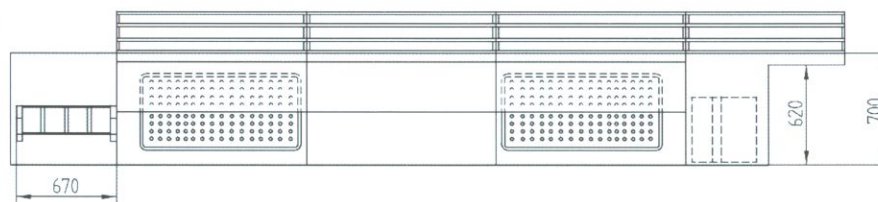
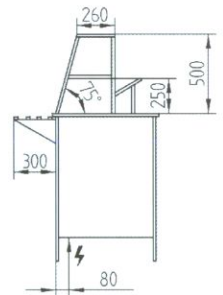
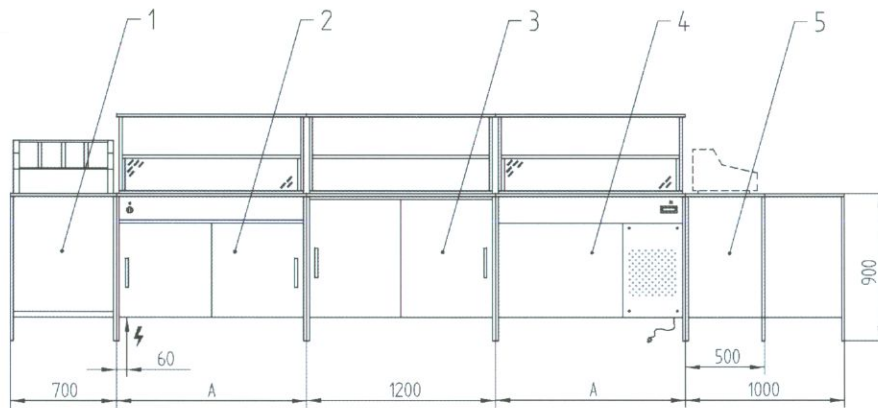
MT-...
warming counter



SP-...
counter



HT-1200
counter with cooling

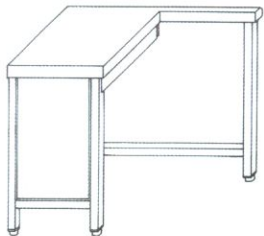
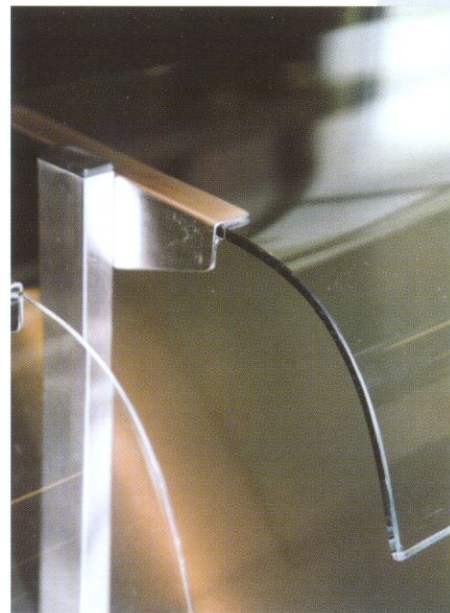


em@x
1920

ISO 9001
registered by
GAS TEC

Typ Type Тип	Dimensions Abmessungen Размеры Méret (mm)	Capacity Kapazität Емкость Kapacitás	Filling-up capacity Auffüllungskapazität Емкость Feltölt. úrtartalom (l)	Tension Spannung Напряжение Feszültség
1. ET-700	700x700x900	-	-	-
2. MT-1200	1200x700x900	3xGN1/1	15-16	230V, 50Hz
2. MT-1500	1500x700x900	4xGN1/1	18-19	230V, 50Hz
2. MT-1200.F	1200x700x900	3xGN1/1	15-16	230V, 50Hz
2. MT-1500.F	1500x700x900	4xGN1/1	18-19	230V, 50Hz
3. SP-1200	1200x700x900	-	-	-
3. SP-1500	1500x700x900	-	-	-
3. SP-1200.F	1200x700x900	-	-	230V, 50Hz
3. SP-1500.F	1500x700x900	-	-	230V, 50Hz
4. HT-1200	1200x700x900	3xGN1/1	-	230V, 50Hz
4. HT-1500	1500x700x900	4xGN1/1	-	230V, 50Hz
5. PP-1000	1000x700x900	-	-	-

...F: lower heating



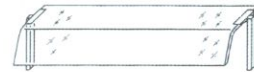
PP-1000
checkout counter



AP-1000
upper-food shelves



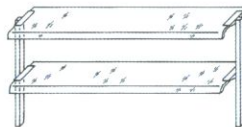
AP-1001



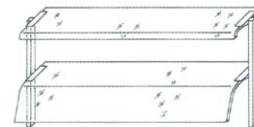
AP-1002



AP-2000



AP-2001



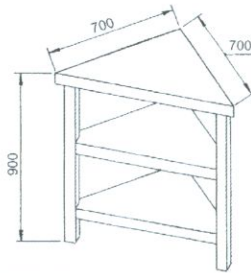
AP-2002



HS-800 heating unit



TC-1000 tray-holder



angle element

GN variations:

GN 1/1

GN 1/2 GN 1/2

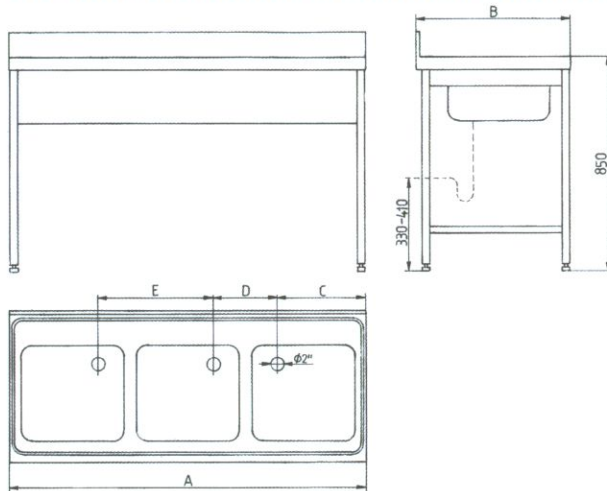
GN 1/2 GN 1/4
GN 1/4

GN 1/4 GN 1/4
GN 1/4 GN 1/4

GN 1/3 GN 1/3 GN 1/3

Power Leistung Мощность Teljesítmény (kW)	Basin dimensions Beckenmass Размеры раковины Medence mérete (mm)	Adjustable temp. Einstellbare Temp. Устанавливаемая темп. Beállítható hőm. (°C)	Connection position Anschluss-Position Позиция подключения Bekötési pozíció	Weight Gewicht Mасса Tömeg kb. (kg)
-	-	-	-	30
2,4	960x510x200	30-93	1140x80x750	70
2,4	1290x510x200	30-93	1440x80x750	85
4,0	960x510x200	30-93	1140x80x750	85
4,0	1290x510x200	30-93	1440x80x750	100
-	-	-	-	67
-	-	-	-	82
1,6	-	5-54	1140x80x750	82
1,6	-	5-54	1440x80x750	97
0,4	960x510x200	4-6	cable	99
0,4	1290x510x200	4-6	cable	114
-	-	-	-	36

SINKS SPÜLTISCHE МОЙКИ 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 tree basins.

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

Fully stainless steel finish (CrNi 18/10).

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

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

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

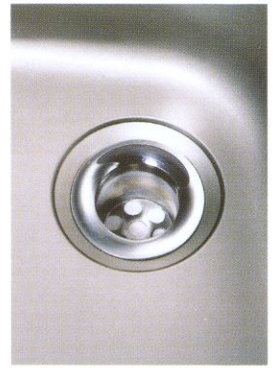
The products can be ordered with overcharge in any required size.

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. Komplett aus rostfreiem Edelstahl (CrNi 18/10).

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 und Überlaufrohr, 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.



em@x
1 9 2 0

ISO 9001
registered by
GAS TEC

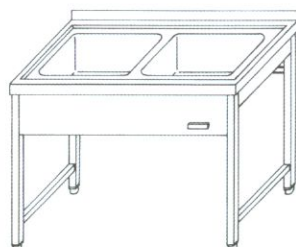
Typ Type Тип Típus	Number of basin Anzahl der Becken Количество раковин Medenceszám	Dimension of basin Maß des Beckens Размеры раковины Medence mérete (mm)	Dimensions Maße Размеры Méretek (mm)				
			A	B	C	D	E
FMC-1440	1	400x400x250	500	600	151	-	-
FMC-2440	2	400x400x250	1000	600	374	252	-
FMC-3440	3	400x400x250	1400	600	349	252	450
FMC-1450	1	400x500x250	600	600	201	-	-
FMC-2450	2	400x500x250	1100	600	424	252	-
FMC-3450	3	400x500x250	1600	600	449	252	450
FMC-1550	1	500x500x250	700	700	196	-	-
FMC-2550	2	500x500x250	1200	700	479	242	-
FMC-3550	3	500x500x250	1800	700	504	242	550
FMC-1650	1	600x500x300	800	700	196	-	-
FMC-2650	2	600x500x300	1400	700	579	242	-
FMC-3650	3	600x500x300	2000	700	554	242	650
FM-1770	1	700x700x300	850	800	685	-	-
FM-2770	2	700x700x300	1600	800	685	230	-
FM-3770	3	700x700x300	2350	800	685	230	750



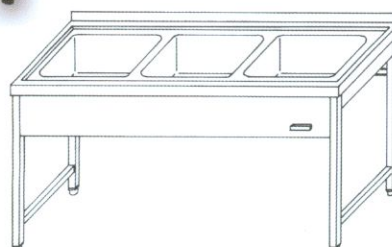
FMC-3550



1 basin



2 basins



3 basins



Посудомойки - необходимое оборудование больших общепитательных кухонь, ресторанов. Изготавливаются с раковинами пятью габаритов (400x400x250 - 700x700x300) в трёх типах - с одной, двумя и тремя раковинами.

Подключение оборудования к водосистеме производится по приложенному техническому рисунку.

Изготовлены из совершенно нержавеющей стали (CrNi 18/10).

Посудомойки производятся из цельнокорпусных профилей 30x30 с 50-ым фальцем.

Кромка раковин снабжена углублением для сбора водных брызг, что предотвращает вытек воды.

К мойкам комплектуется одна затычка и переток, а также с каждой раковиной даётся 1-1 водосливный сифон.

За дополнительную плату возможно производство оборудования и в не типовых размерах.

На следующей странице каталога найдёте сведения о различных дополнительных принадлежностях к посудомойкам.



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 (CrNi 18/10).

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

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

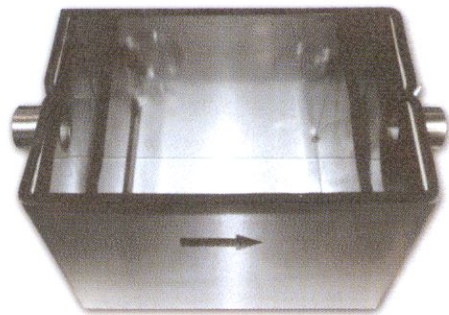
Minden mosogató tartozéka egy dugó és túlfolyó, valamint medencénként 1-1 db lefolyó szifon.

A termékek felár ellenében egyedi méretben is legyárthatók.

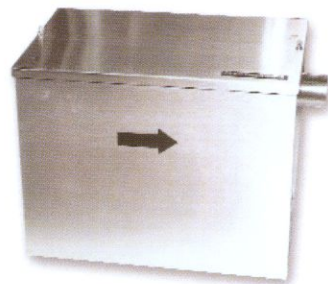
A mosogatók különféle kiegészítő berendezései, tartozékai a következő oldalon találhatóak.



SINK ACCESSORIES ERGÄNZUNGEN FÜR SPÜLTISCHE ПРИНАДЛЕЖНОСТИ MOSOGATÓ KIEGÉSZÍTŐK



EMAX-5100



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 (CrNi 18/10).



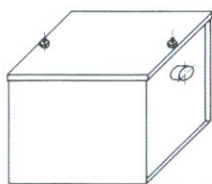
Die Ergänzungen für Spültische unterstützen die weitverbreiteten Anwendung der spültischartigen Anlagen in Grossküchen und Gaststätten.

Die Abtropftabletten können im Spültisch-Becken eingesetzt und die Abtropftische neben den Spültischen aufgestellt angewendet werden. Die Breite der Abtropftische ist individuell variabel.

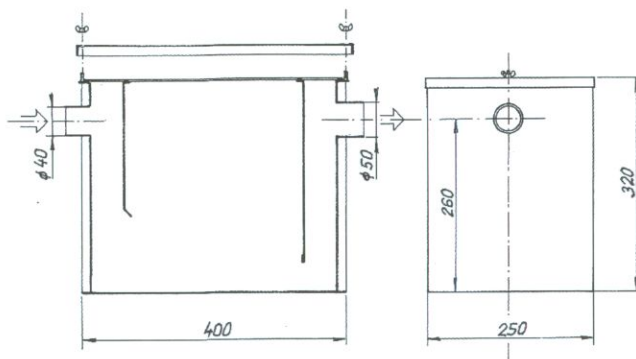
Die Handwasch- und Ausgussbecken sind wichtige Mittel der Reinigung und die Anwendung der Fettabscheider und Sandabscheider nach den Spültischen sind zur Filterung verschiedener Schmutzmaterialien und können mit Hand täglich entleert werden. Jedes Produkt ist aus rostfreiem Edelstahl (CrNi 18/10).

em@x
1 9 2 0

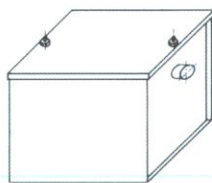
ISO 9001
registered by
GAS TEC



grease catcher for sink
EMAX-5100 400x250x300



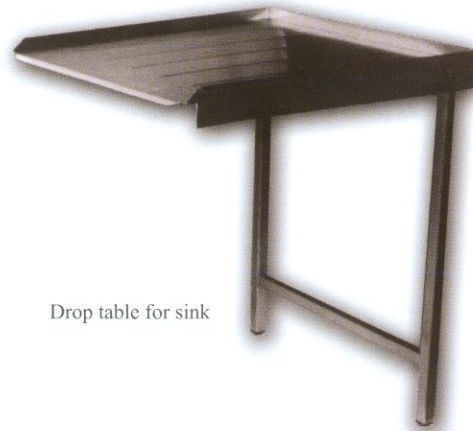
EMAX-5100



sand catcher for sink
EMAX-5200 300x250x300



EMAX-7000



Drop table for sink



С помощью дополнительных принадлежностей возрастает возможность практического использования посудомоек в общепитательных кухнях, ресторанах. Посудосушительные шиты устанавливаются на дно посудомойных раковин, а посудосушительные стойки ставятся возле раковин. Ширину стоек можно изменять по желанию. Важное средство чистки посудомоек так называемые рукомойные выливатели, которые фильтруют жир и прочие загрязнения во время мойки посуды, и опораживание которых производится ежедневно ручным способом. Все изделия производятся из совершенно нержавеющей стали (CrNi 18/10).

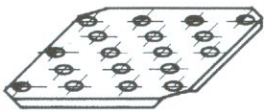


A mosogató kiegészítők segítik a mosogató jellegű berendezések szélesebb körű használatát a különféle nagykonyhákban, éttermekben.

A csepegtető tálcák a mosogató medencéjébe helyezve, míg az állványok a mosogatók mellé állítva használhatók. Az állványok szélessége egyedileg változtatható.

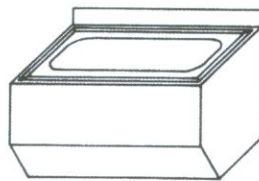
A kézmosó-kiöntők a takarítás fontos eszközei, a zsírfogók és homokfogók használata a mosogatók után, a különféle szennyező anyag szűrésére alkalmas napi kézzel történő ürítéssel.

Minden termék rozsdamentes acél kivitelű (CrNi 18/10).



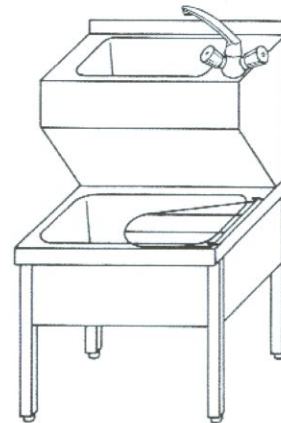
drop trays for sink

EMAX-3602	400x400
EMAX-3605	400x500
EMAX-3610	500x500
EMAX-3615	600x500
EMAX-3620	700x700



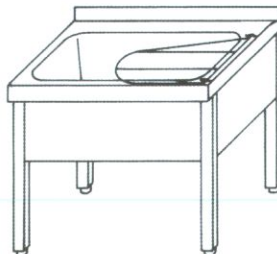
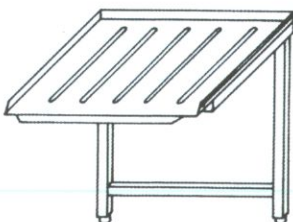
wall hand basin

EMAX-7010	460x470x310
	basin: 370x340x160



hand basin and spiller

EMAX-7000	570x620x900
	upper basin: 370x340x160
	bottom basin: 500x500x250
EMAX-7000	500x620x900
	upper basin: 370x340x160
	bottom basin: 400x400x250



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 СТОЛЫ 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 (CrNi 18/10). 30x30 rectangles 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.

Komplett aus rostfreiem Edelstahl (CrNi 18/10), Vierkantrohr 30x30 und Aufkantung 30 mm. Die Schubladen GN 1/1 (400X500X100), 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.



Стол-необходимое оборудование для общепитательных кухонь, кладовых, посудомойных и подготовительных помещений. Главные типы продукции указаны в нижеприведенной перечни. Столы можно заказывать и в другом выполнении, с другими размерами. Изготовлены из совершенно нержавеющей стали (CrNi 18/10). Цельнокорпусный профиль 30x30 с 30-ым фальцем.

Выдвижные ящики GN1/1 в размере 400x500x100, при желании заказчика их число и расположение можно изменить.

Столы типа EMAX 1060 и 1061 производятся с пластмассовой рабочей поверхностью.

Столы изготавливаются с раздвижными (основной тип) и подвесными дверцами.



Az asztalok a nagykonyak előkészítő, mosogató, főző és tároló helyiségeinek nélkülözhetetlen berendezései.

A termékek főbb típusait az alábbi felsorolás mutatja be. Az asztalok ettől eltérő kivitelben és méretben is megrendelhetők.

Teljesen rozsdamentes acél kivitel (CrNi 18/10). 30x30 zártszelvény és 30-as felhajtás.

A fiókok GN1/1 méretűek (400x500x100), számuk és pozíciójuk ugyancsak változhat.

Az EMAX 1060 és 1061 típusú asztalok műanyag munkalappal értendőek.

A tárolóasztalok tolóajtós (alapértelmezett) és nyílóajtós kivitelben is készülnek.

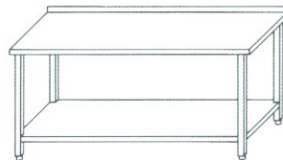
em@x
1 9 2 0

ISO 9001
registered by
GAS TEC

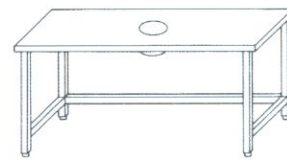
EMAX-1000



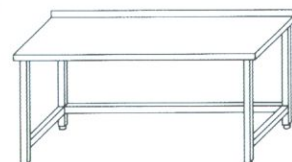
EMAX-1011



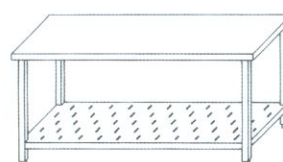
EMAX-1030



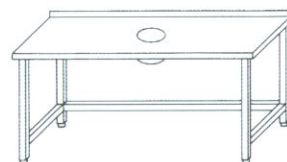
EMAX-1001



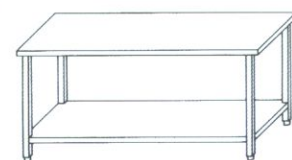
EMAX-1100



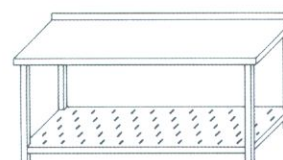
EMAX-1031



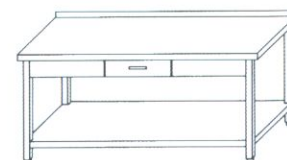
EMAX-1010



EMAX-1101



EMAX-1040



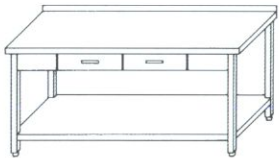


EMAX-1050

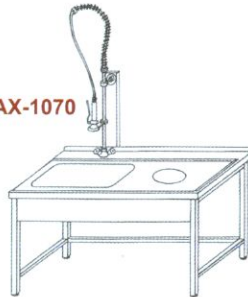
Dimensions:

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

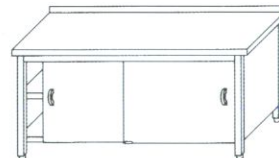
EMAX-1041



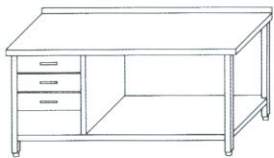
EMAX-1070



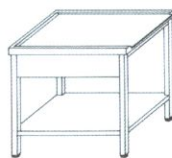
EMAX-1301



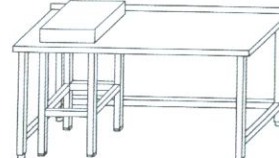
EMAX-1050



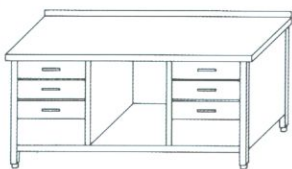
EMAX-1080



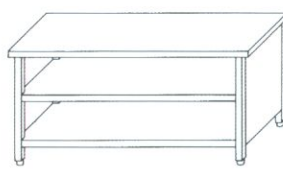
EMAX-1400



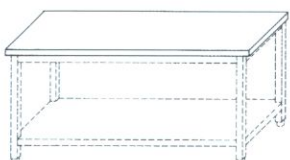
EMAX-1051



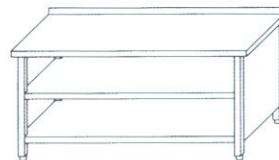
EMAX-1200



EMAX-1060



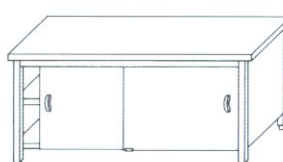
EMAX-1201



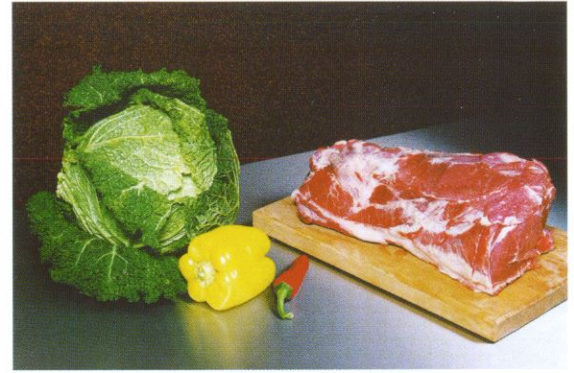
EMAX-1061



EMAX-1300



WALL-STORAGES WANDABLAGER ПОЛКИ 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 perfored plate. The perfored type is very suitable for the storing of watery dishes and tools.

Fully stainless steel finish (CrNi 18/10). 30x30 rectangles and 30 mm pinning.

The shelf-plate of default types is angled, but it is available in curved form, too.

In the case of Do-it-yourself type of bracket the product can be ordered by component (shelf plate, holder and stand).

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 Raumaussnutzung 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.

Komplett aus rostfreiem Edelstahl (CrNi 18/10), Vierkantrohr 30x30 und Aufkantung 30 mm. Der Zwischenbord der Grundtype ist eckig, jedoch bei Bedarf kann auch mit abgerundetem Vorderrand bestellt werden. Bei montierbaren Borde bitte Anzahl der Komponente /Bordplatte, Tragschiene, Konsole/ anzugeben.

Lange der Wandschiene ist 800 mm, Verstellbarkeit je 80 mm. Bei einem Bordbreite über 1500 mm ist 3 Wandschiene notwendig anzubringen.

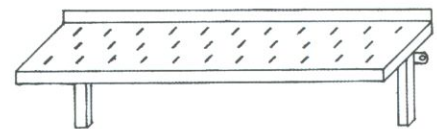
em@x
1 9 2 0

ISO 9001
registered by
GAS TEC



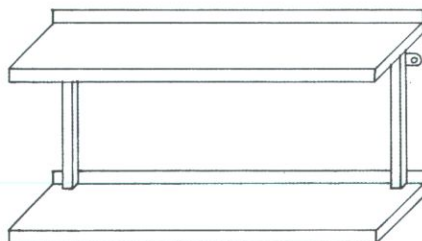
EMAX-4010 basic shelves

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



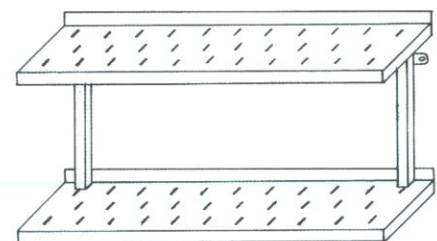
EMAX-4020 perfored shelves

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



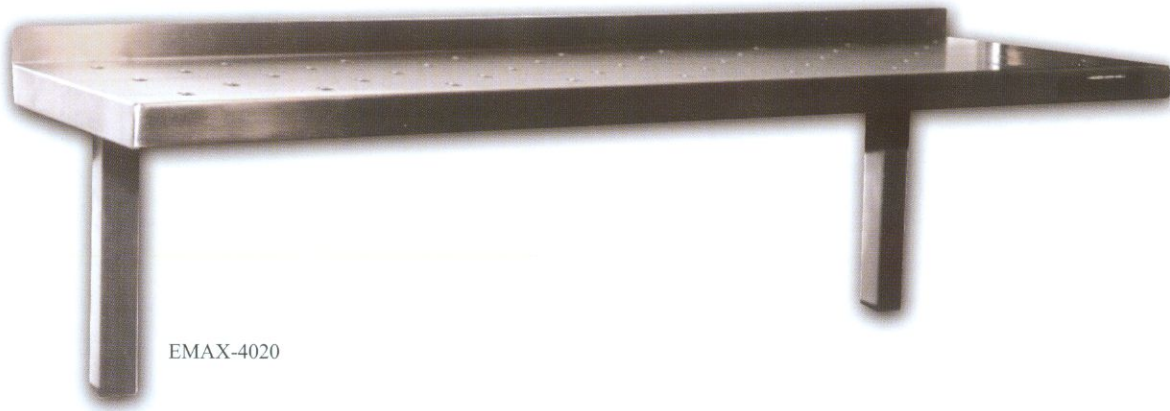
EMAX-4011 basic shelves

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



EMAX-4021 perfored shelves

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



EMAX-4020



Настенные полки и шкафы дают возможность оптимального использования кухонной площади, облегчают расположение хранимых предметов вблизи от рабочего места.

О главных типах продукции Вы получите наглядное представление, просмотрев нижележащую перечень. Настенные оборудования можно заказывать и в другом выполнении, с другими размерами.

Полотнища полок изготавливаются в сплошном и перфорированном варианте. Перфорированный вариант предлагается для хранения мокрой кухонной посуды и других предметов пользования.

Изготовлены из совершенно нержавеющей стали (CrNi 18/10). Цельнокорпусный профиль 30x30 с 30-ым фальцем.

Полотнища типовых полок прямоугольные, но при желании заказчика могут быть изготовлены с закругленной гранью.

При заказе разборных полок просим указать число всех принадлежностей отдельно (полотнища полок, упорный паз, консол).

Длина настенного упорного паза 800 мм., регулировка возможна через каждые 80 мм. Если ширина полки превышает 1500 мм., для подвески на стену требуется 3 настенного паза.



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.

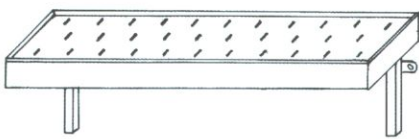
A polcok tele és perforált lappal készülnek. A perforált kivitel jól használható azokon a munkahelyeken, ahol vizes edények, eszközök tárolása történik.

Teljesen rozsdamentes acél kivitel (CrNi 18/10). 30x30 zártszelvény és 30-as felhajtás.

Az alaptípusok polclapja szögletes, de igény esetén hajlított előlappal is megrendelhető.

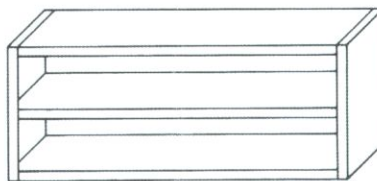
A szerelhető kivitelű polc esetében az összetevők (polclap, tartósín, konzol) mennyiségét külön-külön kérjük megadni.

Falasin hossza 800 mm, állíthatóság 80 mm-enként. 1500 mm-es polcszélesség fölött 3 falisin felhelyezése szükséges.



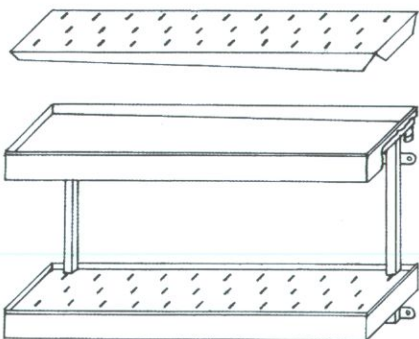
EMAX-4030 shelves with drop tray

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



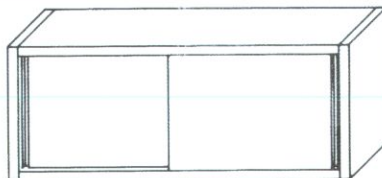
EMAX-4100 opened cupboard

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



EMAX-4031 shelves with drop tray

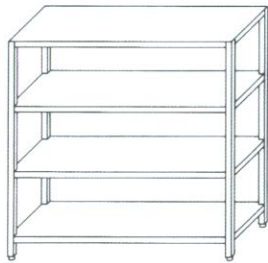
1000x300
1100x300
1200x300
1300x300
1400x300
1500x300
1600x300
1700x300
1800x300



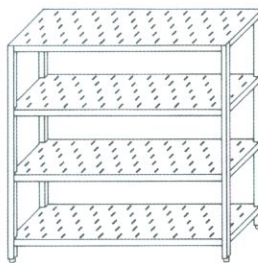
EMAX-4200 closed cupboard

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

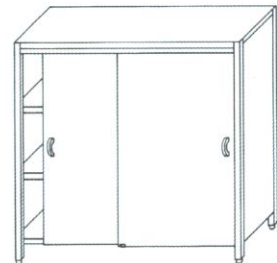
STORING STANDS AND CUPBOARDS ABSTELLREGALE, GESTELLE, SCHRÄNKE СТЕЛЛАЖИ И ШКАФЫ TÁROLÓ ÁLLVÁNYOK, SZEKRÉNYEK



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 perfored plate. The perfored type is very suitable for the storing of the watery dishes and tools.

Fully stainless steel finish (CrNi 18/10). 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 trolleis 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 (CrNi 18/10), 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.

em@x
1 9 2 0

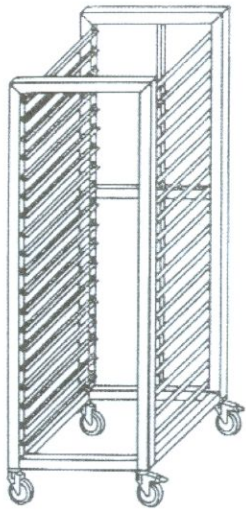
ISO 9001
registered by
GAS TEC



EMAX-6100

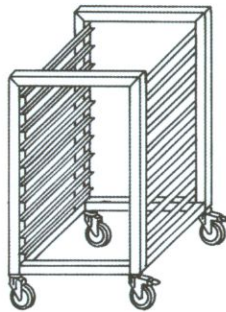


EMAX-2010



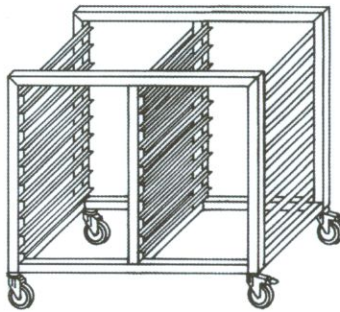
EMAX-6100

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



EMAX-6101

600x660x760 7xGN 2/1



EMAX-6102

1170x660x760 14xGN 2/1



Различные стойки и шкафчики дают возможность хранения кухонных принадлежностей на месте и их надёжной транспортировки.

О главных типах продукции Вы получите представление, просмотрев нижележащую перечень. Изделия можно заказывать и в другом выполнении - с другими размерами подносов и иным количеством, а также с другими параметрами самых шкафов и стоек.

Полки стоек изготавливаются со сплошными и перфорированными полотнищами. Перфорированные полки идеальны в таких случаях, когда случается хранение мокрой кухонной посуды и других предметов пользования.

Изготовлены из совершенно нержавеющей стали (CrNi 18/10). Цельнокорпусной профиль 30x30 с 30-ым фальцем.

Катящие варианты изделий снабжены четырьмя самоуправляемыми колёсиками, двое из них с тормозами. Изделия можно заказывать как в открытом, так и в закрытом (с дверцами) выполнении.

Тележки для хранения и транспортировки подносов производятся к подносам GN 2/1-го размера, но при желании заказчика могут быть изготовлены и к подносам других размеров. Кроме показанных в каталоге типов, принимаем заказ и на производство различных стоек для кухонных машин.



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 megrendelhetők.

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 (CrNi 18/10).

30x30-as zártszelvény és 30-as felhajtás.

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

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

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

Az ismertetett típusokon kívül vállaljuk különféle géptartó állványok elkészítését is.

OTHER APPLIANCE SONSTIGE ERGÄNZUNGEN ПРИНАДЛЕЖНОСТИ 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 (CrNi 18/10).

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 Komforthöhung bei Verrichtung der Arbeit. Diese Produkte sind auch komplett aus rostfreiem Edelstahl (CrNi 18/10).

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.

em@x
1920

ISO 9001
registered by
GAS TEC



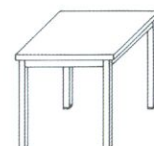
service trolley

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



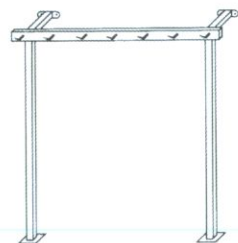
service trolley

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-8010 standing meat-hanger

1000x500x1900
1100x500x1900
1200x500x1900



EMAX-8000 wall meat-hanger

1000x250	1100x250
1200x250	



Ниже предлагаем такие изделия, которые согласно голосу времени и в зависимости от требовательности кухонь и сервировки, необходимы для создания комфорта кухонной работы и подачи готовых блюд.

Эти изделия производятся также из совершенно нержавеющей стали (CrNi 18/10).

Кроме предлагаемых нами размеров и внешности, изготовим продукцию и с учётом Ваших представлений.

Поднос сервировных тележек снабжён низколежащим тягочём, но при спросе (с применением другой технологии) есть возможность изменить его габариты.



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.

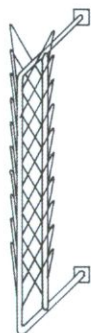
Ezen termékek is teljesen rozsdamentes acél kivitelűek (CrNi 18/10).

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

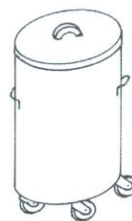
A tálalókoszik tálcája mélyhúzott kivitelű, de igény esetén (eltérő technológia mellett) ennek mérete is változtatható.



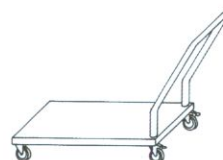
EMAX-8100 moving holder
for 20 covers
high: 1800



EMAX-8110 wall holder
for 20 covers
high: 1400



EMAX-6040 garbage holder
Ø420x620
80 litres



EMAX-6020 caterer trolley
750x600x900
1000x600x900

em@x
1 9 2 0

ISO 9001
registered by

GAS TEC



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 ELEK THERMAX-Betreibern!



УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Дальнейшие информации, связанные с оборудованием Вы получите от ближайшего представителя завода или ищите нас по адресу.
Мы рады Вас приветствовать среди покупателей Elekthermax-a.



KEDVES OLVASÓ!

Amennyiben termékeinkkel kapcsolatban bővebb felvilágosítást szeretne kérni, kérjük keressen bennünket az alábbiakban megadott elérhetőségek valamelyikén vagy kérjen segítséget az Önhöz legközelebb lévő márkaképviselőnkől.
Üdvözöljük az ELEK THERMAX-felhasználók között!

MANUFACTURER:

ELEK THERMAX Nagykönyhai Kft.

H-8500 Pápa, Gyár u. 5.

Tel.: +36 89 313-255, fax: +36 89 313-456

E-mail: nagykonyha@elekthermax.com

www.elekthermax.com

2009. szeptember