KONEX
PROFESSIONAL



Montona

TERMIČKA OPREMA

Horizontal Kitchen / Cuttura orizzontale / Thermische Geräte

Montona

TERMIČKA OPREMA

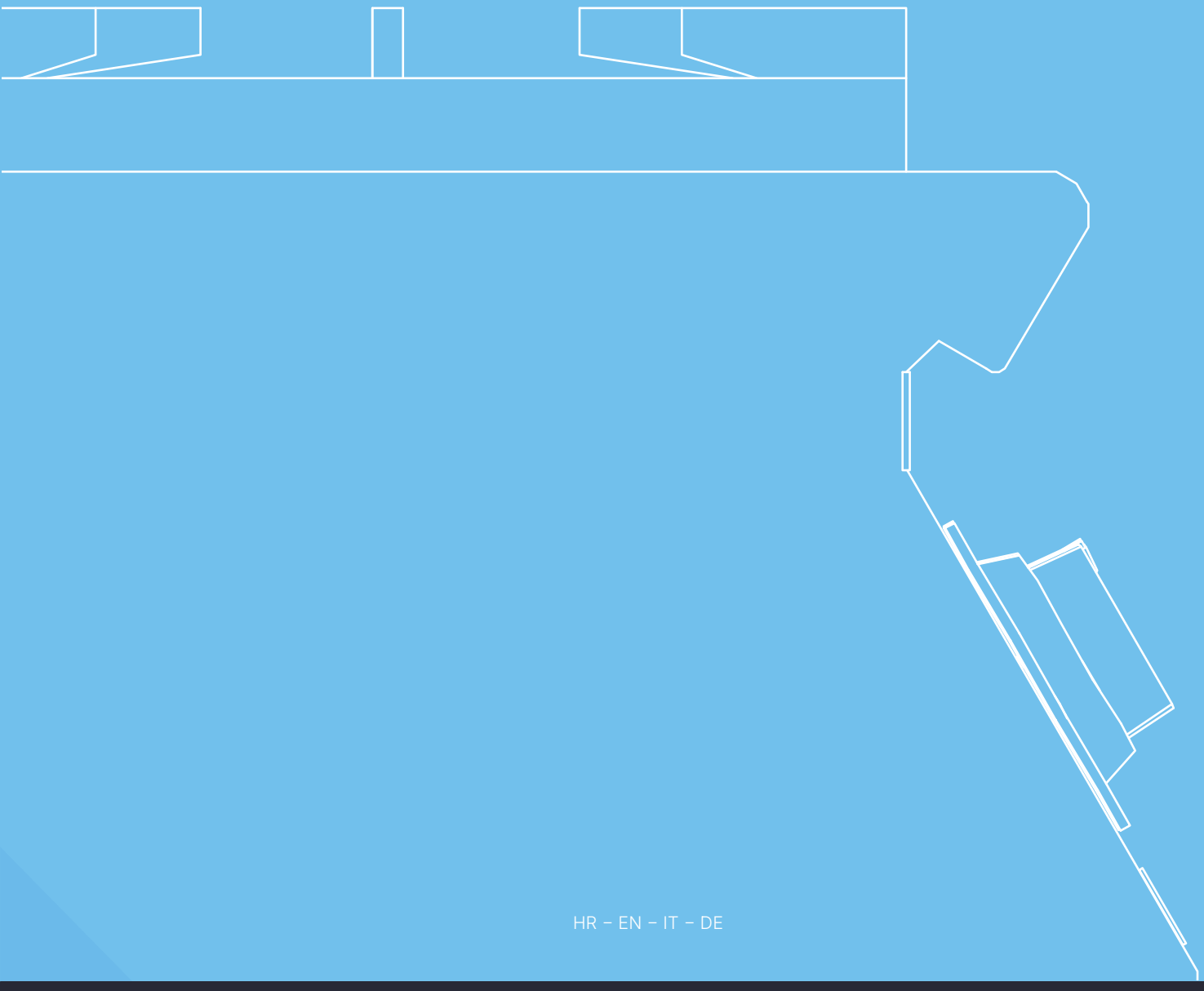
Horizontal Kitchen / Cuttura orizzontale / Thermische Geräte

KONEX
PROFESSIONAL

KONEX
PROFESSIONAL

KONEX

PROFESSIONAL



HR – EN – IT – DE



GB

Meet Montona – your trusted partner in creating culinary masterpieces. Our range includes over 600 products – from induction cooktops and tilting bratt pans to pasta cookers – everything you need for a professional kitchen. With more than seven decades of experience in manufacturing catering equipment, we have been able to meet the specific needs of large restaurants, central kitchens, canteens, and family-run eateries, always paying close attention to every detail. KONEX is synonymous with durability and reliability. Montona proves this with top quality and sophisticated design. Creating a dish is not just a routine — it involves precision, artistry, innovation, and attention to detail. KONEX Montona provides kitchen solutions that reflect your passion and dedication to every plate.

Montona – designed and made in Croatia.

IT

Scoprite Montona – il vostro partner affidabile nella creazione di capolavori culinari. La nostra offerta comprende più di 600 prodotti – da piastre a induzione, brasiere ribaltabili a cuocipasta – tutto ciò di cui avete bisogno per una cucina professionale. Oltre sette decenni di esperienza nella produzione di attrezzature per la ristorazione ci hanno permesso di rispondere alle esigenze specifiche di grandi ristoranti, cucine centrali, mense e ristoranti familiari, con un'attenzione costante a ogni dettaglio. KONEX è sinonimo di longevità e affidabilità. Montona lo conferma con qualità superiore e design sofisticato. Creare un piatto non è solo una routine, ma implica accuratezza, arte, innovazione e dedizione ai dettagli. KONEX Montona offre soluzioni per cucine che riflettono la vostra passione e il vostro impegno in ogni piatto.

Montona – progettata e prodotta in Croazia.

DE

Lernen Sie Montona kennen – Ihren verlässlichen Partner bei der Kreation kulinarischer Meisterwerke. Unser Angebot umfasst mehr als 600 Produkte – von Induktionskochfeldern und Schwenkpfannen bis hin zu Pastakochern – alles, was Sie für eine professionelle Küche benötigen. Mehr als sieben Jahrzehnte Erfahrung in der Herstellung von Gastronomieausrüstung ermöglichen es uns, die spezifischen Anforderungen großer Restaurants, Zentral¬küchen, Mensen und Familienrestaurants zu erfüllen – mit stetiger Aufmerksamkeit für jedes Detail.
KONEX ist ein Synonym für Langlebigkeit und Zuverlässigkeit. Montona bestätigt dies mit erstklassiger Qualität und ausgeklügeltem Design.

Montona – entworfen und hergestellt in Kroatien.

KONEX
PROFESSIONAL



Montona

Upoznajte Montonu – vašeg pouzdanog partnera u stvaranju kulinarskih remek-djela. Naša ponuda obuhvaća više od 600 proizvoda – od indukcijskih ploča i nagibnih tava do kuhala za tjesteninu – sve što vam je potrebno za profesionalnu kuhinju. Više od sedam desetljeća iskustva u proizvodnji ugostiteljske opreme omogućilo nam je da odgovorimo na specifične potrebe velikih restorana, centralnih kuhinja, menzi i obiteljskih restorana, uz stalnu brigu o svakom detalju.

KONEX je sinonim za dugovječnost i pouzdanost. Montona to potvrđuje vrhunskom kvalitetom i sofisticiranim dizajnom. Stvaranje jela nije samo rutina, ono podrazumijeva temeljitost, umjetnost, inovativnost i posvećenost detaljima.
KONEX Montona pruža kuhinjska rješenja koja odražavaju vašu strast i predanost svakom tanjuru.

Montona – osmišljena i proizvedena u Hrvatskoj.





Maximum functionality

The ideal kitchen should have two key characteristics — it should take up minimal space while providing maximum usability of work surfaces. Our products are carefully designed to offer professional chefs everything they need to create their magical dishes. From fryers with two wells in just 400 mm wide, boiling pans with a capacity of 300 liters — every millimeter of your kitchen is used to its fullest potential. In addition, easy access to components ensures effortless maintenance.

Energy efficiency

GB

Our equipment uses high-power, premium-quality components that, despite their higher wattage (kW), deliver better performance with lower energy consumption — resulting in significant cost savings. The fryers are equipped with a spacious “cool” zone that significantly extends the lifespan of the oil.

With **Montona**, your dishes speak a thousand words.

Massima funzionalità

La cucina ideale dovrebbe avere due caratteristiche chiave: occupare uno spazio minimo e offrire la massima utilizzazione delle superfici di lavoro. I nostri prodotti sono progettati con cura per offrire agli chef professionisti tutto il necessario per preparare i loro magici (piatti/opere). Da friggitrici larghe solo 400 mm con doppia vasca, fino a pentole con capacità di 300 litri — ogni millimetro della vostra cucina è sfruttato al massimo. Inoltre, l’accesso semplice ai componenti garantisce facilità di manutenzione.

Efficienza energetica

IT

Le nostre attrezzature utilizzano componenti ad alta potenza e di qualità superiore che, nonostante la maggiore potenza (kW), consentono migliori prestazioni con un minore consumo energetico — risultando in un significativo risparmio sui costi. Le friggitrici sono dotate di un’ampia zona “cool” che prolunga notevolmente la durata dell’olio.

Con **Montona**, i vostri piatti parlano mille lingue.

Maximale Funktionalität

Die ideale Küche sollte zwei Hauptmerkmale besitzen – minimalen Platzbedarf bei maximaler Ausnutzung der Arbeitsflächen. Unsere Produkte sind sorgfältig gestaltet, um professionellen Köchen alles Nötige für die Zubereitung ihrer magischen (d)Werke zu bieten. Von kompakten Fritteusen mit nur 400 mm Breite und Doppelbecken bis hin zu Kesseln mit einem Fassungsvermögen von 300 Litern – jeder Millimeter Ihrer Küche wird maximal genutzt. Zudem ermöglicht der einfache Zugang zu den Komponenten eine leichte Wartung.

Energetische Wirkung

DE

Unsere Geräte verwenden leistungsstarke und hochwertige Komponenten, die trotz höherer Leistung (kW) bessere Performance bei geringerem Energieverbrauch ermöglichen – was zu erheblichen Kosteneinsparungen führt. Die Fritteusen sind mit einer großzügigen „Cool Zone“ ausgestattet, die die Lebensdauer des Öls deutlich verlängert.

Mit **Montona** sprechen Ihre Speisen alle Sprachen der Welt

KONEX
PROFESSIONAL



Montona

Maksimalna funkcionalnost

Idealna kuhinja trebala bi imati dvije ključne karakteristike – zauzimati minimalno prostora, a pružati maksimalnu iskoristivost radnih površina.
Naši proizvodi pažljivo su osmišljeni kako bi profesionalnim kuharima ponudili sve potrebno za pripremu njihovih čarobnih (d)jela. Od kompaktnih friteza širine svega 400 mm s dvostrukim koritima do kotlova kapaciteta 300 litara – svaki milimetar vaše kuhinje iskorišten je do maksimuma.
Uz to, jednostavan pristup komponentama omogućuje lakoću održavanja.

Energetska učinkovitost

Naša oprema koristi komponente visoke snage i vrhunske kvalitete koje, unatoč većoj snazi (kW), omogućuju bolje performanse uz manju potrošnju energije – što rezultira značajnim smanjenjem troškova.
Friteze su opremljene prostranom "cool" zonom koja značajno produljuje vijek trajanja ulja.

Uz **Montonu**, vaša jela govore tisuću jezika.





Advanced technology

Products such as induction hobs and woks, which are up to 50% more efficient than traditional electric ranges, are the perfect blend of advanced technology and energy savings.

Elegant design

Elegant and precise lines, with side edges laser-cut, enable flawless integration of all kitchen elements.

Robust construction

GB

Made from AISI 304 stainless steel, Montona offers the durability that KONEX products are known for. Work surfaces with a thickness of 1.5 mm (for the 730 line) and 2.0 mm (for the 930 line) are pressed for easy and quick cleaning, ensuring longevity and hygiene.

Montona features a refreshed design and an expanded range of new products.

Tecnologia avanzata

Prodotti come le piastre a induzione e i wok, che sono fino al 50% più efficienti rispetto alle tradizionali cucine elettriche, rappresentano la perfetta combinazione di tecnologia avanzata e risparmio energetico.

Design elegante

Linee eleganti e precise, con bordi laterali tagliati al laser, permettono un collegamento perfetto di tutti gli elementi della cucina.

Costruzione robusta

IT

Realizzata in acciaio inossidabile AISI 304, Montona offre la durata per cui i prodotti KONEX sono riconosciuti. Le superfici di lavoro, con uno spessore di 1,5 mm (per la linea 730) e 2,0 mm (per la linea 930), sono stampate per una pulizia semplice e veloce, garantendo lunga durata e igiene.

Montona si caratterizza per un design rinnovato e un assortimento ampliato di nuovi prodotti.

Fortschrittliche Technologie

Produkte wie Induktionskochfelder und Woks, die bis zu 50 % effizienter sind als herkömmliche Elektroherde, sind die perfekte Verbindung von fortschrittlicher Technologie und Energieeinsparung.

Elegantes Design

Elegante und präzise Linien mit laser¬geschnittenen Seitenkanten ermöglichen eine nahtlose Verbindung aller Küchenelemente.

Robuste Konstruktion

DE

Gefertigt aus AISI 304 Edelstahl bietet Montona die Robustheit, für die KONEX-Produkte bekannt sind.
Arbeitsflächen mit einer Dicke von 1,5 mm (für die Serie 730) und 2,0 mm (für die Serie 930) sind geprägt für eine einfache und schnelle Reinigung und gewährleisten Langlebigkeit und Hygiene.

Montona zeichnet sich durch ein frisches Design und ein erweitertes Sortiment neuer Produkte aus.

KONEX
PROFESSIONAL



Montona

Napredna tehnologija

Proizvodi poput indukcijskih ploča i wokova, koji su čak i do 50% učinkovitiji od tradicionalnih električnih štednjaka – savršen su spoj napredne tehnologije i uštede energije.

Elegantni dizajn

Elegantne i precizne linije, s bočnim rubovima rezanim laserom, omogućuju besprijekorno povezivanje svih kuhinjskih elemenata.

Robusna izrada

Izrađena od AISI 304 nehrđajućeg čelika, Montona nudi izdržljivost po kojoj su KONEX proizvodi prepoznatljivi. Radne površine debljine 1,5 mm (za liniju 730) i 2,0 mm (za liniju 930) utisnute su radi jednostavnog i brzog čišćenja, osiguravajući dugotrajnost i higijenu.

Montonu karakterizira osvježen dizajn i proširen asortiman novih proizvoda.



Key features

GB

In developing the **Montona line**, we chose a solution that makes the most of every available space. This approach provides a **wider work surface**, a **standard height of 875 mm**, and **spacious base units** designed for better organization of all essential tools.

The thicker the stainless steel, the more reliable it is – a robust worktop ensures worry-free operation, resistant to scratches, thermal deformation, and excessive loads.

Comfort and **ergonomics** come first.

Caratteristiche principali

IT

Durante lo sviluppo della linea **Montona** abbiamo scelto una soluzione che sfrutta al massimo lo spazio disponibile. In questo modo si ottiene un **piano di lavoro più ampio**, un'altezza standard di **875 mm** e **basi più capienti**, pensate per organizzare al meglio tutti gli strumenti necessari.

Più l'acciaio inox è spesso, maggiore è la sua affidabilità – un piano di lavoro più robusto consente di operare senza timore di graffi, deformazioni termiche o carichi eccessivi.

Comfort ed **ergonomia** sono al primo posto.

Haupteigenschaften

DE

Bei der Entwicklung der **Montona-Linie** haben wir uns für eine Lösung entschieden, die den verfügbaren Raum optimal nutzt. Auf diese Weise erhalten Sie eine **größere Arbeitsfläche**, eine **Standardhöhe von 875 mm** sowie **geräumige Unterschränke**, die eine bessere Organisation aller benötigten Werkzeuge ermöglichen.

Je dicker der Edelstahl, desto sicherer – eine robustere Arbeitsplatte ermöglicht ein Arbeiten ohne Angst vor Kratzern, thermischen Verformungen oder übermäßiger Belastung.

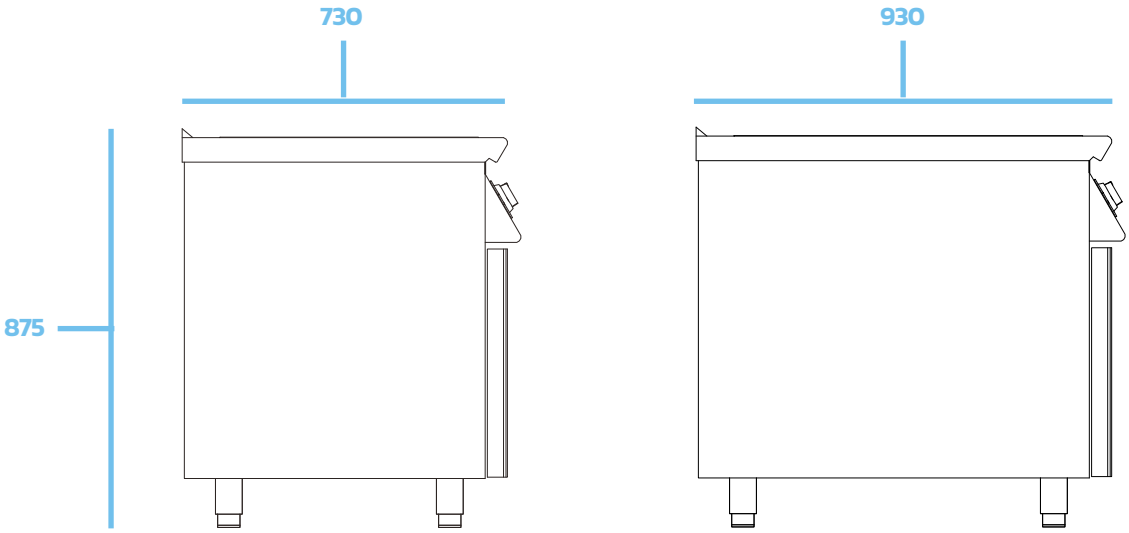
Komfort und **Ergonomie** stehen dabei an erster Stelle.

Opće karakteristike



Prilikom razvoja linije **Montona** odlučili smo se za rješenje koje maksimalno iskorištava prostor. Na taj način dobivate **širi radni prostor**, **standardnu visinu od 875 mm**, te **prostrane donje elemente** koji omogućuju bolju organizaciju svih potrebnih alata. Što je nehrđajući čelik deblji, to je sigurniji – deblja radna ploha omogućuje rad bez straha od ogrebotina, toplinskih deformacija ili prekomjernog opterećenja.

Udobnost i **ergonomija** na prvom su mjestu.





NAŠI PROIZVODI

PLINSKI ŠTEDNJACI 01

PLINSKI WOK 02

ŠTEDNJACI S PUNOM PLOČOM 03

ELEKTRIČNI ŠTEDNJACI 04

ŠTEDNJACI SA STAKLOKERAMIČKOM PLOČOM 05

ŠTEDNJACI SA INDUKCIJSKOM PLOČOM 06

FRITEZE 07

ROŠTILJI 08

PLINSKI ROŠTILJI S LAVA KAMENOM 09

VODENI ROŠTILJI 10

KUHALA TJESTENINE 11

VIŠENAMJENSKE TAVE 12

TOPLOVODNE KUPKE 13

GRIJAČ ZA POMFRIT 14

NAGIBNE TAVE 15

KOTLOVI 16

PEČENJARE 17

NEUTRALNI ELEMENTI 18

KONEX
PROFESSIONAL

OUR PRODUCTS GB	I NOSTRI PRODOTTI IT	UNSERE PRODUKTE DE
GAS RANGES	CUCINE A GAS	GASHERDE
GAS WOK	GAS WOK	GAS-WOK
SOLID TOPS	TUTTAPIASTRA	HERDE MIT GANZER PLATTE
ELECTRIC RANGES	CUCINE ELETTRICHE	ELEKTRISCHE HERDE
GLASS-CERAMIC PLATES	PIANI DI COTTURA A VETROCERAMICA	HERDE MIT GLASKERAMIK-KOCHFELD
INDUCTION PLATES	PIANI DI COTTURA A INDUZIONE	HERDE MIT INDUKTIONSKOCHFELD
FRYERS	FRIGGITRICI	FRITIERGERÄTE
GRIDDLE	FRY TOP	GRILLGERÄTE
GAS LAVA-STONE GRILLS	GRIGLIE PIETRA LAVICA	GASGRILLS MIT LAVASTEIN
AQUA GRILLS	AQUA GRILLS	WASSERGRILLS
PASTA COOKERS	CUOCIPASTA	NUDELKOCHER
MULTI-FUNCTION BRATT PANS	BRASIERA MULTIFUNZIONE	MULTIFUNKTIONS-PFANNEN
BAIN-MARIES	BAGNOMARIA	WASSERBÄDER
CHIP SCUTTLE	SCALDAPATATE	POMMES-WÄRMER
TILTING BRATT PANS	BRASIERE RIBALTABILI	KIPPPFANNEN
BOILING PANS	PENTOLE	KOCHKESSEL
TIER OVENS	I FORNI A PIÙ PIANI	BRATÖFEN
NEUTRAL ELEMENTS	ELEMENTI NEUTRI	NEUTRALELEMENTE

01



Plinski štednjaci

LUX gas range

GB

The work surface of the LUX line ranges is pressed and made in one piece, allowing quick and easy cleaning.
LUX – High-power cast iron burners, available with single or double crown, are also waterproof for increased safety and durability. Optionally, the work surface can feature an integrated drain, allowing water to be used directly for cleaning – preventing spilled food from burning.

Surfaces are made of AISI 304 stainless steel – 1.5 mm thick for the 730 line and 2.0 mm for the 930 line – with a matte Scotch Brite finish. LUX ranges include low-consumption pilot burners to maintain the flame. Burner output ranges from 4.5 to 9.5 kW. A GN 2/1 static oven is available in gas and electric versions, with runners for 3 trays.

LUX cucine a gas

IT

Il piano di lavoro della linea LUX è stampato e realizzato in un unico pezzo, il che permette una pulizia rapida e semplice. LUX – I bruciatori in ghisa ad alta potenza, disponibili con corona singola o doppia, sono inoltre impermeabili per una maggiore sicurezza e durata.
Su richiesta, piano di lavoro può avere uno scarico integrato, che consente l'uso diretto dell'acqua per la pulizia della piastra, evitando così la bruciatura del cibo versato.

I piani sono realizzati in acciaio inox AISI 304 – con spessore di 1,5 mm per la linea 730 e 2,0 mm per la linea 930 – con finitura Scotch Brite. Le cucine con bruciatori LUX sono dotate di pilota a basso consumo per mantenere la fiamma.
La potenza dei bruciatori varia da 4,5 a 9,5 kW. Il forno statico GN 2/1 è disponibile nelle versioni a gas ed elettrica, con guide per tre teglie.

LUX gasherde

DE

Die Arbeitsfläche der LUX-Linie ist geprägt und aus einem Stück gefertigt, was eine schnelle und einfache Reinigung ermöglicht.
LUX – Hochleistungs-Gusseisenbrenner, erhältlich mit einfacher oder doppelter Krone, sind zusätzlich wasserfest für mehr Sicherheit und Langlebigkeit. Optional kann die Arbeitsfläche mit integriertem Ablauf versehen werden, was die direkte Verwendung von Wasser zur Reinigung der Platte erlaubt – ohne ein Anbrennen verschütteter Speisen.

Die Oberflächen bestehen aus AISI 304 Edelstahl – 1,5 mm dick für die Serie 730 und 2,0 mm für die Serie 930 – mit matter Scotch-Brite-Oberflächenbehandlung.
LUX-Herde verfügen über einen Pilotbrenner mit niedrigem Verbrauch zur Flammenhaltung.



Plinski štednjak LUX

Radna površina LUX linije utisnuta je i izrađena u jednom komadu, što omogućuje brzo i jednostavno čišćenje.
LUX - Plamenici od lijevanog željeza visoke snage, dostupni s jednostrukom ili dvostrukom krunom, dodatno su vodootporni za veću sigurnost i trajnost.
Po želji, radna površina može imati integrirani odvod, što omogućuje izravno korištenje vode za čišćenje ploče – sprječavajući pritom zagorijevanje prolivene hrane.

Površine su izrađene od AISI 304 nehrđajućeg čelika – debljine 1,5 mm za liniju 730 i 2,0 mm za liniju 930 – s matiranom Scotch brite obradom. LUX štednjaci sadrže pilot plamenika niske potrošnje za održavanje plamena.
Snaga plamenika varira od 4,5 do 9,5 kW. Statička pećnica GN 2/1 dostupna je u plinskoj i električnoj verziji, s vodilicama za tri posude.



01



Plinski štednjaci

OPTIMA gas range

GB

The OPTIMA line features a pressed, one-piece work surface that simplifies cleaning and maintenance.
OPTIMA – High-efficiency burners are made of cast iron with a nickel-plated external finishing and are fully waterproof, ensuring long-lasting performance and safety.

The work surface is made of AISI 304 stainless steel, 1.5 mm thick, with a Scotch Brite finish.
Burner output ranges from 3.5 to 6.0 kW. Burner ignition via electronic lighter.

OPTIMA cucine a gas

IT

Le cucine con bruciatori OPTIMA sono caratterizzate di piano di lavoro stampato e realizzato in un unico pezzo, che semplifica la pulizia e la manutenzione.
OPTIMA – I bruciatori ad alta efficienza sono realizzati in ghisa, con uno strato esterno nichelato e completamente impermeabili, garantendo lunga durata e sicurezza.

Piano di lavoro è realizzata in acciaio inossidabile AISI 304 con uno spessore di 1,5 mm, rifinita con trattamento Scotch Brite.
I bruciatori hanno una potenza da 3,5 a 6,0 kW, e l'accensione avviene tramite accenditore elettronico.

OPTIMA gasherde

DE

Die OPTIMA-Linie zeichnet sich durch eine prägnante, einteilige Arbeitsfläche aus, die Reinigung und Wartung vereinfacht.
OPTIMA – Hochleistungsbrenner aus Gusseisen mit vernickelter Außenschicht, vollständig wasserfest, sorgen für langanhaltenden Betrieb und Sicherheit.

Die Arbeitsfläche besteht aus 1,5 mm dickem AISI 304 Edelstahl mit Scotch-Brite-Finish.
Brennerleistungen von 3,5 bis 6,0 kW, gezündet über einen elektronischen Zünder.



Plinski štednjak OPTIMA

OPTIMA liniju odlikuje radna površina utisnuta i izrađena u jednom komadu, što pojednostavljuje čišćenje i održavanje.
OPTIMA - Plamenici visoke učinkovitosti izrađeni su od lijevanog željeza, s niklanim vanjskim slojem i potpuno vodootporni, osiguravajući dugotrajan rad i sigurnost.

Radna površina je izrađena od AISI 304 nehrđajućeg čelika debljine 1,5 mm, sa Scotch brite završnom obradom.
Plamenici snage od 3,5 do 6,0 kW, a paljenje se vrši pomoću elektroničkog upaljača.



01



Plinski štednjaci

SUPREME gas range

GB

The SUPREME line uses high-efficiency burners with double crowns and inward-angled flames, ensuring centralized heat distribution and optimal thermal transfer.
This technology reduces cooking time by up to 20% and decreases gas consumption.
Waterproof burners are mounted directly onto the work surface, preventing dirt from entering lower zones and easier cleaning.
Work surfaces can be ordered with an integrated drain, providing a comfortable working temperature and easier cleaning at the end of the cooking cycle.
Burner grates are made of stainless steel. Thanks to their powerful performance, SUPREME models are a preferred choice in à la carte restaurants.

SUPREME cucine a gas

IT

La linea SUPREME utilizza bruciatori ad alta efficienza con doppia corona e fiamme fortemente inclinate, che permettono un riscaldamento centralizzato delle pentole e un trasferimento ottimizzato del calore.
Questa tecnologia riduce i tempi di cottura fino al 20% e diminuisce il consumo di gas.
I bruciatori impermeabili sono montati direttamente sul piano di lavoro, impedendo la penetrazione dello sporco nelle zone sottostanti e facilitando la pulizia.
I piani di lavoro possono essere ordinati con scarico, che consente una temperatura di lavoro confortevole e una pulizia agevole al termine della cottura.
Le griglie dei bruciatori sono realizzate in acciaio inossidabile. Grazie alle loro elevate prestazioni, i modelli SUPREME sono la scelta preferita nei ristoranti à la carte.

SUPREME gasherde

DE

Die SUPREME-Linie verwendet hocheffiziente Brenner mit doppelter Krone und stark geneigten Flammen, die eine zentrale Erhitzung der Töpfe und eine optimierte Wärmeübertragung ermöglichen.
Diese Technologie verkürzt die Kochzeit um bis zu 20 % und reduziert den Gasverbrauch.
Wasserfeste Brenner sind direkt auf die Arbeitsfläche montiert, was das Eindringen von Schmutz in die unteren Bereiche verhindert und die Reinigung erleichtert.
Arbeitsflächen können mit Ablauf bestellt werden, was angenehme Arbeitstemperaturen und einfache Reinigung nach dem Kochen ermöglicht.
Die Brennerroste bestehen aus Edelstahl. Dank ihrer starken Leistung sind SUPREME-Modelle die erste Wahl in À-la-carte-Restaurants.



Plinski štednjak SUPREME

SUPREME linija koristi visokoučinkovite plamenike s dvostrukim krunama snažno nagnutih plamenova, što omogućuje centralizirano zagrijavanje posuda i optimiziran prijenos topline. Ova tehnologija skraćuje vrijeme kuhanja do 20% i smanjuje potrošnju plina. Vodootporni plamenici montirani su izravno na radnu plohu, što sprječava prodiranje prljavštine u donje zone i olakšava čišćenje.

Radne površine mogu se naručiti s odvodom, čime se omogućuje ugodna radna temperatura i lako čišćenje nakon završetka kuhanja. Rešetke plamenika izrađene su od nehrđajućeg čelika. Zahvaljujući snažnim performansama, SUPREME modeli omiljeni su izbor u à la carte restoranima.



02



Gas wok

GB

The gas wok ranges are built in a monoblock version and equipped with powerful 18.0 kW double-crown burners – one burner in the 600 mm wide module, or two burners in the 1000 mm wide module.
The wok support ring, made of cast iron, is fully removable, allowing for easy cleaning and maintenance.

The work surface includes an integrated liquid drain, and thanks to its functionality and efficiency, this model is among the most sought-after in professional kitchens worldwide.

Wok a gas

IT

I piani cottura wok a gas sono realizzati in monoblocco e dotati di potenti bruciatori a gas con doppia corona da 18,0 kW – uno nel modulo da 600 mm, oppure due in quello da 1000 mm.
L'anello per wok è realizzato in ghisa ed è completamente rimovibile.

Il piano di lavoro include uno scarico integrato per i liquidi e, grazie alla sua funzionalità ed efficienza, questo modello è tra i più richiesti nelle cucine professionali di tutto il mondo.

Gas-wok

DE

Die Gas-Wokherde sind in Monoblock-Ausführung gefertigt und mit leistungsstarken Gasbrennern mit Doppelkrone und einer Leistung von 18,0 kW ausgestattet – einem Brenner in der 600 mm breiten Ausführung bzw. zwei Brennern in der 1000 mm breiten Ausführung.

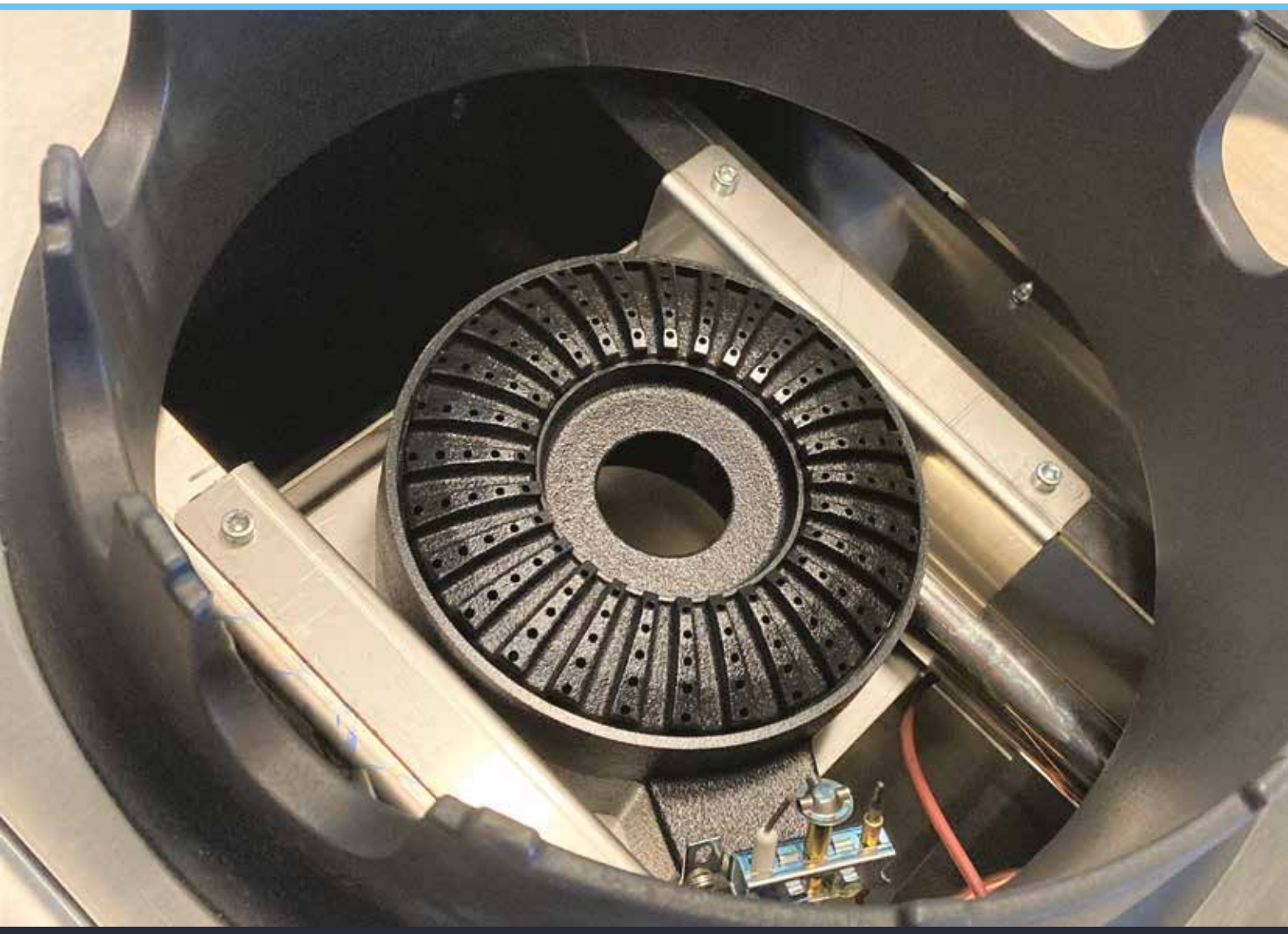
Der Wok-Ring ist aus Gusseisen gefertigt und vollständig abnehmbar. Die Arbeitsfläche verfügt über einen integrierten Ablauf für Flüssigkeiten, und aufgrund ihrer Funktionalität und Effizienz zählt dieses Modell zu den gefragtesten in professionellen Küchen weltweit.



Plinski wok

Plinski wok štednjaci izrađeni su u monoblok izvedbi te opremljeni snažnim plinskim plamenicima s dvostrukom krunom snage 18,0 kW – jednim u modulu širine 600 mm, odnosno dvama u širini 1000 mm.

Prsten za wok izrađen je od lijevanog željeza i u potpunosti je uklonjiv. Radna površina uključuje integrirani odvod za tekućine, a zbog svoje funkcionalnosti i učinkovitosti ovaj model spada među najtraženije u profesionalnim kuhinjama diljem svijeta.



03



Solid tops

GB

Gas solid top ranges are ideal for indirect cooking, thanks to a wide temperature range – from 500°C at the center of the plate to 200°C at the edges. The heating plate is made from a special material with varied thermal conductivity, 16 mm thick, allowing for precise temperature control. The large cooking surface offers ample space for preparing multiple dishes simultaneously. These units are available as freestanding models or combined with a gas oven. Burner output is 9.0 kW.

Electric solid top ranges are equipped with heavy-duty steel plates featuring a satin finish, ensuring durability and ease of cleaning.
Four independent cooking zones allow for simultaneous use of different temperatures on the same surface, with plate output ranging from 2.5 to 3.0 kW per zone. Electric models are also available as freestanding units or in combination with an electric oven.

Tuttapiastra

IT

La tuttapiastra a gas è ideale per la cottura indiretta, grazie all'ampia gamma di temperature – da 500°C al centro della piastra fino a 200°C ai bordi.
La piastra di riscaldamento è realizzata in un materiale speciale con diversa conducibilità termica, con spessore di 16 mm, che consente un controllo termico preciso. L'ampia superficie di cottura offre spazio sufficiente per la preparazione simultanea di più piatti. È disponibile come modello autonomo o in combinazione con un forno a gas. La potenza del bruciatore è di 9,0 kW.

Le tuttapiastre elettriche sono dotate di robuste piastre in acciaio di grande spessore con finitura satinata, che le rende resistenti e facili da pulire. Quattro zone di cottura indipendenti permettono l'utilizzo simultaneo di diverse temperature su un'unica piastra, con una potenza compresa tra 2,5 e 3,0 kW per zona. I modelli elettrici sono disponibili anche come unità autonome oppure in combinazione con un forno elettrico.

Herde mit ganzer platte

DE

Gasherde mit durchgehender Platte sind ideal für indirektes Kochen, dank eines breiten Temperaturbereichs – von 500°C in der Mitte der Platte bis 200°C an den Rändern. Die Heizplatte besteht aus speziellem Material mit variabler Wärmeleitfähigkeit, 16 mm dick, was eine präzise thermische Kontrolle ermöglicht. Die große Kochfläche bietet ausreichend Platz für die gleichzeitige Zubereitung mehrerer Gerichte. Erhältlich als freistehende Modelle oder in Kombination mit einem Gasofen.
Die Brennerleistung beträgt 9,0 kW.

Elektrische Herde mit durchgehender Platte sind mit robusten, dicken Stahlplatten mit satinierter Oberfläche ausgestattet, was sie langlebig und leicht zu reinigen macht. Vier unabhängige Kochzonen erlauben die gleichzeitige Nutzung unterschiedlicher Temperaturen auf einer Platte, mit einer Leistung von 2,5 bis 3,0 kW pro Zone. Elektrische Modelle sind ebenfalls als freistehende oder als Kombi-Modelle mit elektrischem Ofen erhältlich.



Štednjaci s punom pločom

Plinski štednjaci s punom pločom idealni su za indirektno kuhanje, zahvaljujući širokom rasponu temperatura – od 500°C u središtu ploče do 200°C na njenim rubovima. Grijaća ploča izrađena je od posebnog materijala s raznolikom toplinskom vodljivošću, debljine 16 mm, što omogućuje preciznu termalnu kontrolu.
Velika površina za kuhanje pruža dovoljno prostora za istovremenu pripremu više jela. Dostupni su kao samostojeći modeli ili u kombinaciji s plinskom pećnicom. Snaga plamenika iznosi 9,0 kW.

Električni štednjaci s punom pločom opremljeni su čvrstim čeličnim pločama velike debljine sa satiniranim završnim slojem, što ih čini izdržljivima i jednostavnima za čišćenje. Četiri neovisne zone kuhanja omogućuju istovremeno korištenje različitih temperatura na jednoj ploči, s snagom ploča od 2,5 do 3,0 kW po zoni. Električni modeli također dolaze kao samostojeći ili u kombinaciji s električnom pećnicom.



04



Electric ranges

GB

Montona electric ranges are characterized by simplicity, durability, and functionality.
They are equipped with square cast iron heating plates and a 6-position power selector, enabling precise cooking control.
The work surface is pressed from a single piece of stainless steel, 1.5 to 2.0 mm thick, with rounded edges for easier cleaning.

Heating plates measure 220×220 mm (2.6 kW) for the 730 line, and 300×300 mm (4.0 kW) for the 930 line. The GN 2/1 static electric oven includes runners for 3 trays.

Cucine elettriche

IT

Le cucine elettriche Montona si distinguono per semplicità, robustezza e funzionalità. Sono dotati di piastre riscaldanti quadrate e di un interruttore a sei livelli di potenza, che consente un controllo preciso della cottura.
Il piano di lavoro è stampato da un unico pezzo di acciaio inox con spessore da 1,5 mm a 2,0 mm, con bordi arrotondati per facilitare la pulizia.

Le piastre riscaldanti in ghisa misurano 220×220 mm (2,6 kW) per la linea 730 e 300×300 mm (4,0 kW) per la linea 930.
Il forno elettrico statico GN 2/1 è dotato di guide per tre contenitori gastronorm.

Elektrische herde

DE

Die elektrischen Montona-Herde zeichnen sich durch Einfachheit, Robustheit und Funktionalität aus.
Sie sind mit quadratischen Heizplatten und einem Schalter mit sechs Leistungsstufen ausgestattet, was eine präzise Kochkontrolle ermöglicht.
Die Arbeitsfläche ist aus einem Stück Edelstahl (1,5 mm bis 2,0 mm dick) geprägt und besitzt abgerundete Kanten für einfachere Reinigung.

Die Heizplatten aus Gusseisen messen 220 × 220 mm (2,6 kW) für die Serie 730 bzw. 300 × 300 mm (4,0 kW) für die Serie 930.
Der statische Elektro-Ofen GN 2/1 verfügt über Führungen für drei Gastronorm-Behälter.



Električni štednjaci

Električni štednjaci Montona odlikuju se jednostavnošću, robusnošću i funkcionalnošću.
Opremljeni su kvadratnim grijaćim pločama i sklopkom sa šest razina snage, omogućujući preciznu kontrolu kuhanja.
Radna površina utisnuta je iz jednog komada nehrđajućeg čelika, debljine 1,5 mm do 2,0 mm, sa zaobljenim rubovima radi lakšeg čišćenja.

Grijaće ploče od lijevanog željeza dimenzija su 220×220 mm (2,6 kW) za liniju 730, odnosno 300×300 mm (4,0 kW) za liniju 930.
Statična električna pećnica GN 2/1 uključuje vodilice za tri gastronorm posude.



05



Glass-ceramic plates

GB

Glass-ceramic plates are available with two or four heating zones, depending on the model. In the 730 line, each zone has a power output of 2.5 kW, while models from the 930 line feature 3.0 kW per zone.

The surface is completely smooth, allowing for fast and even cooking, as well as exceptionally easy cleaning.

Piani di cottura a vetroceramica

IT

Le cucine in vetroceramica sono disponibili con due o quattro zone di cottura. Nella linea 730, ogni zona ha una potenza di 2,5 kW, mentre i modelli della linea 930 offrono 3,0 kW per zona.

La superficie completamente liscia consente una cottura rapida e uniforme, oltre a una pulizia estremamente semplice.

Herde mit glaskeramik-kochfeld

DE

Glaskeramikherde verfügen je nach Modell über zwei oder vier Kochzonen. In der Serie 730 hat jede Zone eine Leistung von 2,5 kW, während Herde der Serie 930 mit 3,0 kW pro Zone ausgestattet sind.

Die Oberfläche ist vollkommen glatt, was schnelles und gleichmäßiges Kochen sowie eine sehr einfache Reinigung ermöglicht.

Štednjaci sa staklokeramičkom pločom

Staklokeramički štednjaci raspolažu s dvije ili četiri grijaće zone, ovisno o modelu.
U liniji 730, svaka zona ima snagu 2,5 kW, dok štednjaci iz linije 930 dolaze s 3,0 kW po zoni.

Površina je potpuno glatka, što omogućuje brzo i ravnomjerno kuhanje, kao i iznimno jednostavno čišćenje.



06



Induction plates

GB

Induction cooking ensures exceptionally high thermal efficiency and saves up to 50% of cooking time compared to traditional methods. Heat is transferred directly to the bottom of the cookware, with minimal energy loss.
Induction zones with a power output of 5.0 kW and a 23 cm diameter are ideal for fast and even cooking.

Induction wok models with the same power rating are also available. The 6 mm thick tempered glass surface is easy to clean, and the entire system is electronically controlled, with a diagnostic interface for performance monitoring.

Piani di cottura a vetroceramica

IT

La cottura a induzione garantisce un'efficienza termica eccezionalmente elevata e un notevole risparmio di tempo – fino al 50% rispetto ai metodi tradizionali.Il calore viene trasferito direttamente sul fondo della pentola, con perdite di energia minime.
Le zone a induzione da 5,0 kW hanno un diametro di 23 cm, ideali per una cottura rapida e uniforme.

Sono disponibili anche modelli wok a induzione della stessa potenza. La superficie in vetro temperato da 6 mm è facile da pulire e l'intero sistema è controllato elettronicamente, con un'interfaccia diagnostica per il monitoraggio del funzionamento.

Herde mit induktionskochfeld

DE

Induktionskochen bietet eine äußerst hohe thermische Effizienz und Zeitersparnis – bis zu 50 % im Vergleich zu herkömmlichen Methoden.
Die Wärme wird direkt an den Topfboden übertragen, während Energieverluste minimal sind.
Induktionszonen mit 5,0 kW Leistung haben einen Durchmesser von 23 cm, ideal für schnelles und gleichmäßiges Kochen.

Auch Induktions-Wokmodelle mit gleicher Leistung sind verfügbar.
Die Oberfläche aus 6 mm gehärtetem Glas ist leicht zu reinigen, und das gesamte System wird elektronisch mit einer Diagnose-Schnittstelle zur Überwachung gesteuert.



Štednjaci sa indukcijskom pločom

Indukcijsko kuhanje osigurava iznimno visoku toplinsku učinkovitost i uštedu vremena – čak do 50% u odnosu na klasične metode. Toplina se prenosi izravno na dno posude, dok su gubici energije minimalni.
Indukcijske zone snage 5,0 kW imaju promjer od 23 cm, idealne za brzo i ravnomjerno kuhanje.

Dostupni su i indukcijski wok modeli iste snage.
Površina od kaljenog stakla debljine 6 mm lako se čisti, a cijeli sustav kontroliran je elektronički, s dijagnostičkim sučeljem za nadzor rada.



06



BENEFITS OF INDUCTION PLATES

GB

Energy Savings
Induction can save up to 70% in energy compared to traditional cooking methods.

Faster Cooking
Thanks to concentrated heat, cooking is significantly faster and more efficient.

High Efficiency
Heat is generated directly at the base of the pan, offering precise and instant response to user commands. The appliance automatically shuts off when needed.

Minimal Heat Loss
There is almost no heat transfer to the surrounding area, helping other appliances like refrigeration and air-conditioning systems operate more efficiently.

VANTAGGI DELLE PIASTRE A INDUZIONE

IT

Risparmio energetico
L'induzione consente un risparmio energetico fino al 70% rispetto ai metodi di cottura tradizionali.

Velocità di preparazione
Grazie al calore concentrato, la cottura risulta molto più rapida ed efficiente.

Alta efficienza
Il calore si genera direttamente sul fondo della pentola, con una risposta precisa e immediata ai comandi. Il dispositivo si spegne automaticamente quando necessario.

Perdite di calore minime
La dispersione di calore nell'ambiente è quasi inesistente, facilitando il lavoro di altri dispositivi come i sistemi di raffreddamento e climatizzazione.

VORTEILE VON INDUKTIONSKOCHFELDERN

GB

Energieersparnis
Induktion ermöglicht Energieeinsparungen von bis zu 70 % im Vergleich zu herkömmlichen Kochmethoden.

Schnelle zubereitung
Dank der konzentrierten Wärme erfolgt das Kochen deutlich schneller und effizienter.

Hohe effizienz
Die Wärme entsteht direkt am Topfboden, mit präziser und sofortiger Reaktion auf Ihre Steuerung. Das Gerät schaltet sich automatisch ab, wenn es nötig ist.

Minimale wärmeverluste
Es gibt kaum Wärmeverlust an die Umgebung, was die Arbeit anderer Geräte wie Kühl- und Klimaanlagen erleichtert.



Štednjaci sa indukcijskom pločom

Prednosti indukcije

Ušteda energije
Indukcija omogućuje uštedu i do 70% energije u usporedbi s klasičnim načinima kuhanja.

Visoka efikasnost
Toplina se stvara izravno na dnu posude, s preciznim i trenutačnim odzivom na vaše naredbe. Uređaj se automatski isključuje kada je potrebno.

Brzina pripreme
Zahvaljujući koncentriranoj toplini, kuhanje je znatno brže i učinkovitije.

Minimalni gubitci topline
Gotovo da nema prijenosa topline na okolinu, čime se olakšava rad drugih uređaja poput rashladnih i klimatizacijskih sustava.



07



Fryers

With almost 1 kW of power per liter, our fryers help you increase speed of frying while retaining the juiciness and flavor of food, without the risk of overcooking. The tanks are pressed from a single piece – with no welding – and are fully integrated into the work surface, ensuring top-level hygiene and easy cleaning. Electric fryers feature heating elements that can tilt 90°, allowing direct access to the tank. Gas models use tube burners for even heat distribution. Temperature is regulated by a safety thermostat with 7 positions, ranging from 110°C to 190°C. All fryers include a spacious „cool“ zone, which extends the oil's lifespan and reduces operating costs.
All models are also available in a “melting” version, with electronic temperature control. The unit features a digital display for both actual and target temperature, along with a preheat function for gradually melting solid fats using controlled, intermittent heating.

GB

Functionality includes:

- Precise digital temperature adjustment
- Continuous display of actual oil temperature
- Gradual, controlled heating with no sudden spikes
- Automatic maintenance of the set temperature for energy-efficient operation
- Temperature alarm and sensor fault warning

Friggitrici

Le nostre friggitrici, con quasi 1 kW di potenza per litro, permettono una frittura rapida mantenendo la succosità e il sapore degli alimenti, senza rischio di bruciature. Le vasche sono realizzate in un unico pezzo – senza saldature – e completamente integrate nel piano di lavoro, garantendo la massima igiene e una pulizia semplice. Le friggitrici elettriche sono dotate di resistenze ribaltabili a 90°, che consentono un accesso diretto alla vasca. Le versioni a gas utilizzano bruciatori tubolari per una distribuzione uniforme del calore. La regolazione della temperatura avviene tramite un termostato di sicurezza a 7 posizioni, da 110°C a 190°C. Tutte le friggitrici sono dotate di un'ampia “zona fredda” che prolunga la durata dell'olio e riduce i costi operativi.
Tutti i modelli sono disponibili anche nella versione 'melting', con controllo elettronico della temperatura, display digitale per la lettura della temperatura reale e impostata, e un pulsante per lo scioglimento graduale dei grassi solidi tramite un riscaldamento iniziale intermittente e controllato.

IT

Le funzionalità includono:

- Regolazione digitale precisa della temperatura desiderata
- Visualizzazione costante della temperatura attuale dell'olio
- Riscaldamento graduale e controllato senza sbalzi termici
- Mantenimento automatico della temperatura impostata – funzionamento ad alta efficienza energetica
- Allarme di sicurezza per temperatura e segnalazione in caso di guasto del sensore di temperatura

Fritiergeräte

Unsere Fritteusen mit nahezu 1 kW Leistung pro Liter ermöglichen schnelles Frittieren bei gleichzeitiger Erhaltung von Saftigkeit und Geschmack der Speisen – ganz ohne die Gefahr des Übergarens. Die Becken bestehen aus einem einzigen Stück – ohne Schweißnähte – und sind vollständig in die Arbeitsfläche integriert, was höchste Hygiene und einfache Reinigung gewährleistet. Elektrische Fritteusen sind mit um 90° schwenkbaren Heizelementen ausgestattet, die einen direkten Zugang zum Becken ermöglichen. Gasbetriebene Modelle verwenden Rohrbrenner für eine gleichmäßige Wärmeverteilung.
Die Temperaturregelung erfolgt über ein Sicherheitsthermostat mit 7 Temperaturstufen von 110°C bis 190°C. Alle Fritteusen verfügen über eine großzügige „Cool-Zone“, die die Lebensdauer des Öls verlängert und die Betriebskosten senkt.
Alle Modelle sind auch in einer speziellen Ausführung für das Schmelzen erhältlich, mit elektronischer Temperaturregelung. Das Gerät verfügt über ein digitales Display zur Anzeige der Ist- und Solltemperatur sowie über eine Taste für das langsame Erhitzen fester Fette mit kontrollierter, schrittweiser Anfangserwärmung.

DE

Funktionen:

- Präzise digitale Einstellung der gewünschten Temperatur
- Ständige Anzeige der aktuellen Öltemperatur
- Schonendes, kontrolliertes Aufheizen ohne Temperatursprünge
- Automatisches Halten der eingestellten Temperatur – energieeffizienter Betrieb
- Sicherheits-Temperaturalarm und Fehleranzeige bei defektem Temperatursensor



Friteze

Naše friteze, s gotovo 1 kW snage po litri, omogućuju brzo prženje uz zadržavanje sočnosti i okusa hrane, bez opasnosti od prepečenosti. Korita su izvedena iz jednog komada – bez zavarivanja – i potpuno integrirana u radnu površinu, što osigurava vrhunsku higijenu i lako čišćenje. Električne friteze opremljene su grijačima koji se mogu zakretati za 90°, omogućujući izravan pristup koritu. Plinske verzije koriste cijevne plamenike za jednoliku raspodjelu topline.

Regulacija temperature putem sigurnosnog termostata sa 7 pozicija temperature 110°C – 190°C. Sve friteze imaju prostranu „cool" zonu koja produžuje vijek trajanja ulja i smanjuje troškove poslovanja. Svi modeli dostupni su i u varijanti za „topljenje", s elektroničkom regulacijom temperature. Uređaj uključuje digitalni zaslon za prikaz stvarne i zadane temperature te tipku za postupno zagrijavanje čvrstih masnoća uz kontrolirano, povremeno početno grijanje.



Funkcionalnosti uključuju:

- Precizno digitalno podešavanje željene temperature
- Stalni prikaz aktualne temperature ulja
- Postepeno, kontrolirano zagrijavanje bez naglih skokova
- Automatsko održavanje postavljene temperature – energetski učinkovit način rada
- Sigurnosni temperaturni alarm i signalizacija kvara temperaturne sonde

08



Roštilji

Griddle

GB

The **LUX** grill plates are made from 16 mm thick composite material, ensuring optimal heat retention and energy savings. The plate is fully welded, simplifying cleaning and increasing energy efficiency. It is designed with a recessed section that allows fat to drain away. Variants are available with smooth, combined, or ribbed surfaces, made of polished chrome. All products are MOCA certified in all countries.
Each model comes with a large, easily removable grease collection tray that is dishwasher safe.
LUX griddles are available in width of 40 cm, 80 cm, and 120 cm, allowing for maximum use of workspace tailored to your needs.

Variants

Gas models
Heat regulation via a thermostatic valve for all models. Gas griddles are equipped with a probe that measures the plate temperature.

Electric models
Protected heating elements, temperature regulation via a safety thermostat.

KONEX griddle guarantees even cooking thanks to its high-quality construction.

Fry top

IT

Le piastre del modello **LUX** sono realizzate in materiale composito spesso 16 mm, garantendo un'ottimale ritenzione del calore e risparmio energetico. La piastra è completamente saldata, il che facilita la pulizia e migliora l'efficienza energetica. È progettata con una parte incassata che consente il deflusso dei grassi. Sono disponibili varianti con superficie liscia, combinata o rigata, tutte realizzate in cromatura lucida. I prodotti sono certificati MOCA in tutti i paesi. Ogni modello è dotato di un ampio contenitore per la raccolta dei grassi, facilmente rimovibile e lavabile in lavastoviglie.
I fry top sono disponibili in larghezze di 40 cm, 80 cm e 120 cm, consentendo un utilizzo ottimale dello spazio di lavoro in base alle vostre esigenze.

Varianti

Modelli a gas

Regolazione del calore tramite valvola termostatica su tutti i modelli. I fry top a gas sono dotati di sonda per la misurazione della temperatura della piastra.

Modelli elettrici
Elementi riscaldanti protetti, regolazione della temperatura tramite termostato di sicurezza.

Il fry top **KONEX** garantisce una cottura uniforme grazie alla lavorazione di alta qualità.

Grillgeräte

DE

Die Grillplatten der **LUX**-Serie bestehen aus 16 mm dickem Verbundmaterial, was eine optimale Wärmespeicherung und Energieeinsparung ermöglicht. Die Platte ist vollständig verschweißt, was die Reinigung vereinfacht und die Energieeffizienz steigert. Ein integrierter Abflussbereich erleichtert das Entfernen von Fett. Erhältlich sind Ausführungen mit glatter, kombinierter oder gerippter Oberfläche aus Hochglanzchrom. Die Produkte sind in allen Ländern MOCA-zertifiziert. Jedes Modell wird mit einer großen, leicht entnehmbaren Fettauffangschale geliefert, die spülmaschinengeeignet ist.
Die Grills sind in Breiten von 40 cm, 80 cm und 120 cm erhältlich, was eine optimale Ausnutzung der Arbeitsfläche je nach Bedarf ermöglicht.

Varianten

Gasbetriebene Modelle:

Temperaturregelung bei allen Modellen über ein Thermostatventil. Die Gasgrills sind mit einem Fühler zur Temperaturmessung der Grillplatte ausgestattet.

Elektrische Modelle:
Geschützte Heizelemente, Temperaturregelung über Sicherheitsthermostat.

Der **KONEX**-Grill garantiert dank hochwertiger Verarbeitung ein gleichmäßiges Grillergebnis.



Roštilj LUX

LUX ploče roštilja ploče izrađene su od 16 mm debelog kompozitnog materijala, osiguravajući optimalno zadržavanje topline i uštedu energije.
Ploča je zavarena u cijelosti, čime se pojednostavljuje čišćenje i povećava energetska učinkovitost. Ploča je dizajnirana s udubljenim dijelom koji omogućava odljev masnoća.
Dostupne su varijante s glatkom, kombiniranom ili rebrastom površinom, izrađene od sjajnog kroma. Proizvodi su MOCA certificirani u svim zemljama.

Svaki model dolazi s velikom, lako uklonjivom posudom za sakupljanje masnoće, sigurnom za pranje u perilici posuđa.
Roštilji su dostupni u širini od 40 cm, 80 cm i 120 cm, što omogućava maksimalnu iskoristivost radne površine prilagođene vašim potrebama.

KONEX roštilj garantira ravnomjerno pečenje zahvaljujući kvalitetnoj izradi.

Varijante

Plinski modeli

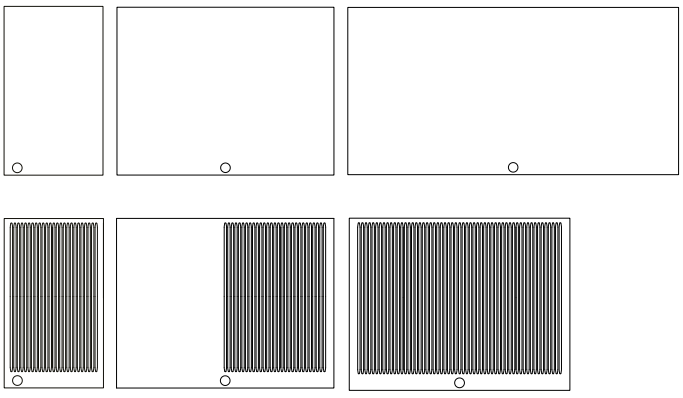
Regulacija grijanja pomoću termostatskog ventila za sve modele.
Plinski roštilji opremljeni su sondom koja mjeri temperaturu ploče.

Električni modeli

Zaštićeni grijaći elementi, regulacija temperature putem sigurnosnog termostata.

Vrste ploča roštilja

Griddle plate options | Opzioni delle piastre | Grillplatten-Optionen





08



Roštilji

Griddle

GB

OPTIMA grill plates are made from 12 mm thick composite material, ensuring optimal heat retention and energy savings. The plate is welded on the underside and inclined to allow easier liquid drainage. Variants are available with smooth, combined, or ribbed surfaces, made of steel or polished chrome. Each model comes with a large, easily removable grease collection tray that is dishwasher safe. OPTIMA griddles are available in 40 cm and 80 cm width.

Variants

Gas models
Heat regulation via a thermostatic valve for all models. Gas griddles are equipped with a probe that measures the plate temperature.

Electric models
Protected heating elements, temperature regulation via a safety thermostat.

Fry top

IT

Le piastre del modello **OPTIMA** sono realizzate in materiale composito spesso 12 mm, garantendo un'ottimale ritenzione del calore e risparmio energetico.
La piastra è saldata nella parte inferiore ed è inclinata per facilitare il deflusso dei liquidi. Sono disponibili varianti con superficie liscia, metà liscia/metà rigata oppure completamente rigata, realizzate in acciaio o in cromatura lucida. Ogni modello è dotato di un ampio contenitore per la raccolta dei grassi, facilmente rimovibile e lavabile in lavastoviglie. I fry top OPTIMA sono disponibili in larghezze di 40 cm e 80 cm.

Varianti

Modelli a gas

Regolazione del calore tramite valvola termostatica su tutti i modelli. I fry top a gas sono dotati di sonda per la misurazione della temperatura della piastra.

Modelli elettrici
Elementi riscaldanti protetti, regolazione della temperatura tramite termostato di sicurezza.

Grillgeräte

DE

OPTIMA-Grillplatten bestehen aus 12 mm dickem Verbundmaterial, das optimale Wärmespeicherung und Energieeinsparung gewährleistet. Die Platte ist an der Unterseite verschweißt und leicht geneigt, um Flüssigkeiten einfach ablaufen zu lassen.
Erhältlich in Varianten mit glatter, halb-glatter oder gerippter Oberfläche aus Stahl oder Hochglanzchrom. Jedes Modell wird mit einer großen, leicht entnehmbaren Fettauffangschale geliefert, die spülmaschinengeeignet ist.
Die OPTIMA-Grills sind in Breiten von 40 cm und 80 cm erhältlich.

Varianten

Gasbetriebene Modelle:

Temperaturregelung bei allen Modellen über ein Thermostatventil. Die Gasgrills sind mit einem Fühler zur Temperaturmessung der Grillplatte ausgestattet.

Elektrische Modelle:
Geschützte Heizelemente, Temperaturregelung über Sicherheitsthermostat.



Roštilj OPTIMA

OPTIMA ploče roštilja izrađene su od 12 mm debelog kompozitnog materijala, osiguravajući optimalno zadržavanje topline i uštedu energije. Ploča je zavarena s donje strane, nagnuta za lakši odljev tekućina. Dostupne su varijante s glatkom, pola-pola ili rebrastom površinom, izrađene od čelika ili od sjajnog kroma.

Svaki model dolazi s velikom, lako uklonjivom posudom za sakupljanje masnoće, sigurnom za pranje u perilici posuđa. Roštilji OPTIMA dostupni su širine 40 cm i 80 cm.

Varijante

Plinski modeli

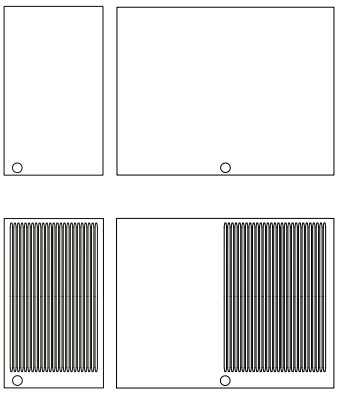
Regulacija grijanja pomoću termostatskog ventila za sve modele. Plinski roštilji opremljeni su sondom koja mjeri temperaturu ploče.

Električni modeli

Zaštićeni grijaći elementi, regulacija temperature putem sigurnosnog termostata.

Vrste ploča roštilja

Griddle plate options | Opzioni delle piastre | Grillplatten-Optionen





09



Gas lava-stone grills

GB

Volcanic stone retains heat exceptionally well and allows for even distribution of heat across the entire grill surface, including areas not directly reached by the gas flame.

Proper care and maintenance of the volcanic stone are essential for an optimal grilling experience.

Montona offers lava stone grills in its product range

Griglie pietra lavica

IT

La pietra lavica vulcanica trattiene perfettamente il calore e consente una distribuzione uniforme della temperatura su tutta la superficie della griglia, inclusi i punti non raggiunti direttamente dalla fiamma a gas.

Una corretta manutenzione e cura della pietra lavica è fondamentale per garantire un'esperienza di grigliata eccellente.

Montona offre le griglie con pietra lavica.

Gasgrills mit lavastein

DE

Vulkanstein speichert die Wärme hervorragend und sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung über die gesamte Grillfläche – auch an Stellen, die nicht direkt vom Gasbrenner erreicht werden.

Eine korrekte Pflege und Wartung des Lavasteins ist entscheidend für ein hochwertiges Grillerlebnis.

Montona bietet Lavasteingrills an.



Plinski roštilj s lava kamenom

Vulkanski kamen izvrsno zadržava temperaturu te omogućuje ravnomjerno raspoređivanje topline po cijeloj površini roštilja, uključujući i dijelove do kojih plinski plamen ne dopire. Pravilna njega i održavanje vulkanskog kamena ključni su za vrhunski doživljaj grillanja.

Montona u svojoj ponudi ima roštilje s lava kamenom.





Aqua grills

GB

Aqua grills allows you to cook directly on the heating element, and aromas, such as rosemary, can be added to the water to further enhance the flavor of meat and fish, while preserving their natural juiciness.

The grease collection tray is easily removable, which significantly simplifies cleaning.

Aqua grill

IT

L'aqua grill consente la cottura diretta sull'elemento riscaldante, mentre nell'acqua è possibile aggiungere aromi come il rosmarino, che arricchiscono ulteriormente il sapore di carne e pesce, mantenendone al contempo la naturale succosità.

Il contenitore per la raccolta dei grassi è facilmente removibile, rendendo la pulizia semplice e veloce.

Wassergrills

DE

Wassergrills ermöglichen direktes Garen auf dem Heizelement, wobei dem Wasser Aromastoffe wie Rosmarin beigefügt werden können, um den Geschmack von Fleisch und Fisch zu verfeinern – bei gleichzeitigem Erhalt ihrer natürlichen Saftigkeit.

Die Fettauffangschale lässt sich leicht entfernen, was die Reinigung erheblich erleichtert.



Vodeni roštilji

Vodeni roštilji omogućuju direktno kuhanje na grijaču, a u vodu se mogu dodati arome poput ružmarina, koje dodatno obogaćuju okus mesa i ribe, pritom zadržavajući njihovu prirodnu sočnost. Posuda za skupljanje masnoće lako se uklanja, što znatno olakšava čišćenje.



11



Pasta cookers

GB

These cookers are designed to quickly reach boiling point and ensure perfect cooking of all types of pasta.
The tank is made of AISI 316L stainless steel, resistant to the effects of salt, which can be added directly into the cooker.

The cooker can have one or two basins and is available in gas or electric versions.
For added safety, it is equipped with a switch that prevents operation when the basin is empty.

Prepare pasta efficiently with the **Montona** pasta cooker.

Cuocipasta

IT

I cuocipasta sono progettati per raggiungere rapidamente il punto di ebollizione e garantire una cottura perfetta di tutti i tipi di pasta.
La vasca è realizzata in acciaio inox AISI 316L, resistente all'azione del sale che può essere aggiunto direttamente nell'acqua di cottura.

Il cuocipasta può essere dotato di una o due vasche ed è disponibile in versione a gas o elettrica.
Per una maggiore sicurezza, è dotato di un interruttore che impedisce l'accensione dell'apparecchio quando la vasca è vuota.

Preparate la pasta in modo efficiente con il cuocipasta **Montona**.

Nudelkocher

DE

Die Kocher sind so konzipiert, dass das Wasser schnell zum Kochen gebracht wird und alle Nudelsorten perfekt gegart werden.
Das Becken besteht aus AISI 316L Edelstahl, der beständig gegen Salz ist – Salz kann direkt in das Kochwasser gegeben werden.

Der Kocher ist mit einem oder zwei Becken sowie in gas- oder elektrobetriebener Ausführung erhältlich.
Für zusätzliche Sicherheit ist ein Schutzschalter eingebaut, der das Einschalten bei leerem Becken verhindert.

Bereiten Sie Ihre Pasta effizient zu mit dem **Montona**-Nudelkocher.

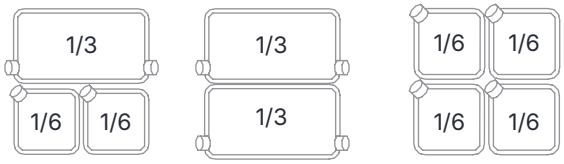


Kuhala tjestenine

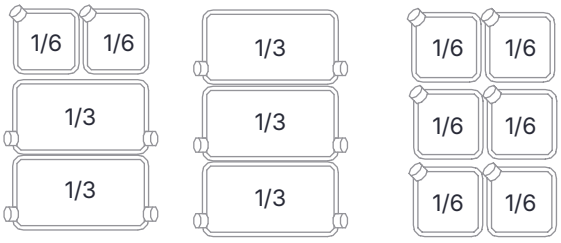
Kuhala su dizajnirana za brzo postizanje točke ključanja vode i savršeno kuhanje svih vrsta tjestenine. Korito je izrađeno od AISI 316L nehrđajućeg čelika, otpornog na djelovanje soli koja se može dodavati izravno u kuhalo. Kuhalo može imati jedno ili dva korita te biti plinsko ili električno. Za dodatnu sigurnost opremljeno je prekidačem koji sprječava uključivanje uređaja kada je korito prazno.

Učinkovito pripremite tjesteninu uz **Montona** kuhalo za tjesteninu.

Linija 730



Linija 930







Multi-function bratt pans

Three devices in one – our latest product is perfect for small spaces where efficient use of available space is essential. These multifunctional pans can be used as tilting pans, griddles or shallow fryers.
The tank is made of composite material and equipped with a drain outlet. After cooking, simply remove the plug, and the contents will easily pour into a GN 1/1 container placed inside the cabinet.

GB

3 in 1

1 **Fryer** | Use it for shallow frying! Just add a small amount of oil – about half the thickness of the food being prepared – to achieve crispy bites. Vegetables like carrots, zucchini, eggplant, and cauliflower are ideal when shallow-fried with the right spices and sauces.

2 **Griddle** | To prepare the perfect steak, the multifunctional pan – with its composite tank – functions just like a griddle.

3 **Tilting pan** | For cooking smaller portions of stews, goulash, or similar dishes, the multifunctional pan is the perfect choice. After cooking, just remove the plug, pour the food into a GN container, and you're ready to serve!

Brasiera multifunzione

Tre prodotti in uno – il nostro prodotto più recente è perfetto per spazi ridotti, dove è importante sfruttare in modo efficiente lo spazio disponibile. Le brasiere multifunzionali possono essere utilizzate come brasiere, griglie o friggitrici poco profonde.
La vasca è realizzata in materiale composito ed è dotata di un beccuccio di scarico. Una volta terminata la cottura, basta rimuovere il tappo e il contenuto potrà essere facilmente versato in un contenitore GN 1/1 posizionato all'interno dell'armadietto.

IT

3 in 1

1 **Friggitrice** | Usatela per ''shallow frying''! Aggiungete un po' d'olio – la metà dello spessore del cibo che state preparando – per ottenere bocconcini croccanti. Verdure come carote, zucchine, melanzane e cavolfiori sono ideali per la frittura leggera, soprattutto se accompagnate da spezie e salse adeguate.

2 **Fry top** | Per preparare la bistecca perfetta, puoi utilizzare anche la brasiera multifunzione – con una vasca realizzata in materiale composito, funziona anche come un fry top.

3 **Brasiera ribaltabile** | Per la preparazione di piccole quantità di stufati, gulash e piatti simili, la brasiera multifunzione è la scelta perfetta. Dopo la cottura, togliete il tappo e versate il piatto preparato nella vasca GN, quindi potete iniziare a servire!

Multifunktions-pfannen

Drei Geräte in einem – unser neuestes Produkt ist ideal für kleine Flächen, bei denen die effiziente Nutzung des verfügbaren Raums entscheidend ist. Die Multifunktionspfanne kann als Kippbratpfanne, Grill oder Flachfritteuse verwendet werden.
Das Becken besteht aus Verbundmaterial und ist mit einem Ausguss ausgestattet. Nach dem Kochen einfach den Verschluss entfernen und der Inhalt lässt sich mühelos in ein GN 1/1-Behältnis im Unterschrank entleeren.

DE

3 in 1

1 **Fritteuse** | Zum Flachfrittieren geeignet! Etwas Öl zugeben – etwa halb so hoch wie die Dicke der Speise – für knusprige Happen. Gemüse wie Karotten, Zucchini, Auberginen und Blumenkohl sind ideal zum Flachfrittieren mit passenden Gewürzen und Saucen.

2 **Grill** | Auch zum Braten von perfekten Steaks geeignet – das aus Verbundmaterial gefertigte Becken funktioniert wie ein Grill.

3 **Kippbratpfanne** | Ideal für die Zubereitung kleinerer Mengen Eintöpfe, Gulasch oder ähnlicher Gerichte.Nach dem Kochen den Verschluss öffnen, das Gericht in ein GN-Behältnis abfüllen – und schon kann das Servieren beginnen!



Višenamjenske tave

Tri uređaja u jednom – naš najnoviji proizvod savršen je za male površine gdje je važno učinkovito iskoristiti raspoloživi prostor. Višenamjenske tave mogu se koristiti kao nagibne tave, roštilji ili plitke friteze.

Korito je izrađeno od kompozitnog materijala i opremljeno izljevom. Nakon završetka kuhanja, jednostavno uklonite čep i sadržaj će se lako izliti u GN 1/1 posudu smještenu u ormariću.

3 u 1



Funkcionalnosti

1

Friteza

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

2

Roštilj

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

3

Nagibna tava

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

13



Bain-maries

GB

Montona bain-maries are designed for easy temperature maintenance of prepared dishes without overheating.They are equipped with water temperature control and an automatic safety thermostat that protects the appliance from overheating.

The containers are made of stainless steel, while the compact housing is easy to clean and maintain. They can accommodate gastronorm containers of various sizes, allowing the appliance to adapt to different types of food. Thanks to stable temperature control and easy operation, bain-maries are an essential tool in any professional food service environment.

Bagnomaria

IT

Le bagnomarie Montona sono progettate per mantenere delicatamente la temperatura dei piatti pronti senza surriscaldarli.
Sono dotate di controllo della temperatura dell'acqua e di un termostato di sicurezza automatico che protegge l'apparecchio dal surriscaldamento.
I contenitori sono realizzati in acciaio inox, mentre la struttura è compatta e facile da pulire.

È possibile utilizzare contenitori Gastronorm di varie dimensioni, adattando così l'apparecchio a diversi tipi di alimenti.
Grazie alla stabilità della temperatura e alla semplicità d'uso, le bagnomarie sono uno strumento indispensabile in ogni servizio professionale.

Wasserbäder

DE

Die Wasserbäder von Montona sind für das schonende Warmhalten von fertigen Speisen ohne Überhitzung konzipiert. Sie sind mit einer Wassertemperaturregelung und einem automatischen Sicherheitsthermostat ausgestattet, der das Gerät vor Überhitzung schützt. Die Becken bestehen aus Edelstahl, während das Gehäuse kompakt und leicht zu reinigen ist.

Es können Gastronorm-Behälter in verschiedenen Größen verwendet werden, wodurch sich das Gerät an unterschiedliche Speisenarten anpasst. Dank der stabilen Temperatur und der einfachen Handhabung sind Wasserbäder ein unverzichtbares Werkzeug in jeder professionellen Ausgabetheke.



Toplovodne kupke

Toplovodne kupke Montona dizajnirane su za nježno održavanje temperature gotovih jela bez pregrijavanja.
Opremljene su kontrolom temperature vode i automatskim sigurnosnim termostatom koji štiti uređaj od pregrijavanja.
Posude su izrađene od nehrđajućeg čelika, dok je kućište kompaktno i lako za održavanje.

Moguće je koristiti gastronorm posude različitih veličina, čime se uređaj prilagođava raznim vrstama hrane.
Zahvaljujući stabilnosti temperature i jednostavnoj uporabi, toplovodne kupke su nezaobilazan alat u svakom profesionalnom posluživanja.





Chip scuttle

GB

Keep your fries perfectly crispy with our convenient warmer – ideal for everyday use!

For perfect French fries – every time!

Scaldapatate

IT

Mantieni la perfetta croccantezza delle patatine fritte con il nostro pratico scaldapatatine – ideale per l'uso quotidiano!

Per patatine fritte perfette – ogni volta!

Pommes-wärmer

DE

Halten Sie Ihre Pommes frites perfekt knusprig – mit unserem praktischen Wärmer, ideal für den täglichen Einsatz!

Für perfekte Pommes frites – jedes Mal!



Grijač za pomfrit

Održite savršenu hrskavost pomfrita uz naš praktični grijač – idealan za svakodnevnu upotrebu!

Za savršen pomfrit - svaki put!





Tilting bratt pans

GB

Tilting bratt pans are extremely versatile and can be used to prepare a wide range of dishes, effectively replacing several other kitchen appliances. They are ideal for braising, stewing, frying, and other cooking techniques, providing flexibility and saving space in the kitchen.

Montona offers models with manual or electric tilting, available in gas and electric versions.
The basin volume reaches up to 60 liters in the 730 module and can be increased up to 160 liters in the 930 module.

Brasiere ribaltabili

IT

Le brasiere ribaltabili sono estremamente versatili e possono essere utilizzate per preparare un'ampia gamma di piatti, sostituendo efficacemente diversi altri apparecchi da cucina. Sono ideali per brasare, stufare, friggere e altre tecniche di cottura, offrendo flessibilità e risparmio di spazio in cucina. Montona propone modelli con sollevamento manuale o elettrico, disponibili nelle versioni a gas ed elettriche. Il volume della vasca raggiunge fino a 60 litri nel modello 730 e può aumentare fino a 160 litri nel modello 930.

Kipppfannen

DE

Die Kipppfannen sind äußerst vielseitig einsetzbar und eignen sich zur Zubereitung einer Vielzahl von Gerichten, wodurch sie mehrere andere Küchengeräte effektiv ersetzen.Sie sind ideal zum Schmoren, Dünsten, Braten und für viele andere Garmethoden und bieten gleichzeitig Flexibilität und Platzersparnis in der Küche.

Montona bietet Modelle mit manueller oder elektrischer Kippfunktion an, sowohl in Gas- als auch in Elektroversionen.
Das Beckenvolumen reicht im Modul 730 bis zu 60 Litern und kann im Modul 930 auf bis zu 160 Liter erweitert werden.



Nagibne tave

Nagibne tave izuzetno su svestrane i mogu se koristiti za pripremu širokog spektra jela, čime učinkovito zamjenjuju nekoliko drugih kuhinjskih uređaja. Idealne su za pirjanje, dinstanje, prženje i druge tehnike kuhanja, pružajući fleksibilnost i uštedu prostora u kuhinji.

Montona nudi modele s ručnim ili električnim podizanjem, dostupne u plinskim i električnim verzijama. Volumen korita doseže do 60 litara u modulu 730, a može se povećati do 160 litara u modulu 930.





Boiling pans

GB

Boiling pans are an ideal choice for hospitals, canteens, hotels, and restaurants due to their reliability and versatility. Both direct and indirect heating boiling pans are suitable for all types of cooking, tailored to the various needs of catering establishments.
A safety valve ensures maintenance of working pressure on models with indirect heating, guaranteeing safety during operation.

The bottom of the boiling pan is equipped with a duplicator, and there is also an option for automatic water dosing into the duplicator, which further simplifies and optimizes the cooking process. Among the new features is a pressure lid that enables faster meal preparation while retaining the aromas and nutrients of the food.
Boiling pans are available in versions of 60, 100, 150, 200 and 300 liters, adapted to different quantities and food preparation requirements.

Pentole

IT

Le pentole sono la scelta ideale per ospedali, mense, hotel e ristoranti grazie alla loro affidabilità e versatilità. Le pentole a riscaldamento diretto e indiretto sono adatte a tutti i tipi di cottura, adattandosi alle diverse esigenze delle strutture di ristorazione. La valvola di sicurezza garantisce il mantenimento della pressione di esercizio nei modelli con riscaldamento indiretto, assicurando la sicurezza durante il funzionamento.

Il fondo della pentola è dotato di duplicatore, ed è disponibile anche l'opzione di dosaggio automatico dell'acqua nel duplicatore, che semplifica e ottimizza ulteriormente il processo di cottura. Tra le novità c'è anche il coperchio a pressione, che consente una preparazione più rapida dei cibi mantenendo intatti aromi e nutrienti. Le pentole sono disponibili nelle versioni da 60, 100, 150, 200 e 300 litri, adattandosi a diverse quantità e requisiti di preparazione.

Kochkessel

DE

Kochkessel sind die ideale Wahl für Krankenhäuser, Kantinen, Hotels und Restaurants – dank ihrer Zuverlässigkeit und Vielseitigkeit. Direkt und indirekt beheizte Kessel sind für alle Kocharten geeignet und auf die unterschiedlichen Anforderungen im Gastgewerbe abgestimmt. Ein Sicherheitsventil gewährleistet bei Modellen mit indirekter Beheizung die Einhaltung des Betriebsdrucks und sorgt für Sicherheit während des Betriebs.

Der Kesselboden ist mit einem Doppelboden ausgestattet, zudem ist eine automatische Wasserbefüllung für den Doppelboden verfügbar, was den Kochprozess zusätzlich vereinfacht und optimiert. Eine der neuesten Funktionen ist der Druckdeckel, der eine schnellere Zubereitung ermöglicht und Aromen sowie Nährstoffe in den Speisen bewahrt.Die Kessel sind in Varianten mit 60, 100, 150 und 300 Litern erhältlich und decken damit unterschiedliche Mengen- und Produktionsanforderungen ab.



Kotlovi

Kotlovi su idealan izbor za bolnice, kantine, hotele i restorane zahvaljujući svojoj pouzdanosti i svestranosti. Direktni i indirektni kotlovi pogodni su za sve vrste kuhanja, prilagođeni različitim potrebama ugostiteljskih objekata. Sigurnosni ventil osigurava održavanje radnog tlaka na modelima s indirektnim grijanjem, jamčeći sigurnost tijekom rada.

Dno kotla opremljeno je duplikatorom, a dostupna je i opcija automatskog doziranja vode u duplikatoru, što dodatno pojednostavljuje i optimizira proces kuhanja. Među novostima je i poklopac na pritisak, koji omogućuje bržu pripremu jela te zadržava arome i hranjive sastojke hrane.
Kotlovi su dostupni u verzijama od 60, 100, 150, 200 i 300 litara, prilagođeni različitim količinama i zahtjevima pripreme hrane.





Tier ovens

GB

KONEX tier ovens are a perfect blend of tradition and modern technology. Designed for preparing large quantities of food, they are ideal for restaurants, hotels, and special occasions.

With two or three separate GN 2/1 ovens, they allow simultaneous roasting of different dishes, ensuring even heat distribution and easy operation. Made from high-quality materials, they guarantee durability, energy efficiency, and the perfect taste in every bite.

I forni a più piani

IT

I forni a più piani KONEX sono la perfetta unione tra tradizione e tecnologia moderna. Progettati per la preparazione di grandi quantità di cibo, ideali per ristoranti, hotel e occasioni speciali.

Con due o tre camere GN 2/1 di cottura separate consentono di arrostire contemporaneamente piatti diversi, garantendo una distribuzione uniforme del calore e un utilizzo semplice. Realizzati con materiali di alta qualità, assicurano durata, efficienza energetica e un gusto impeccabile in ogni boccone.

Bratöfen

DE

KONEX Bratöfen sind eine gelungene Verbindung von Tradition und moderner Technologie. Sie sind für die Zubereitung größerer Mengen an Speisen konzipiert und ideal für Restaurants, Hotels und festliche Anlässe.

Mit zwei oder drei getrennten 2/1-Backöfen ermöglichen sie das gleichzeitige Garen verschiedener Gerichte, garantieren eine gleichmäßige Wärmeverteilung und eine einfache Bedienung. Hergestellt aus hochwertigen Materialien, bieten sie Langlebigkeit, Energieeffizienz und perfekten Geschmack bei jedem Bissen.



Pečenjare

KONEX pečenjare spoj su tradicije i moderne tehnologije. Dizajnirane za pripremu većih količina hrane, idealne su za restorane, hotele i svečane prigode.

S dvije ili tri odvojene 2/1 pećnice omogućuju istovremeno pečenje različitih jela, uz ravnomjernu raspodjelu topline i jednostavno upravljanje. Izrađene od kvalitetnih materijala, osiguravaju dugotrajnost, energetsku učinkovitost i savršen okus svakog zalogaja.





Neutral elements

GB

They are useful for food preparation and keeping all necessary items within easy reach. Spacious cabinets provide practical storage for pots, pans and containers, contributing to the neatness and organization of your kitchen.
We offer a wide range of neutral elements that help you create a functional and unique workspace.

Neutral elements are available in width of 200, 400, 600, and 800 mm, and come in various designs: with an open cabinet, cabinet with doors, drawer, or simply as a base unit.
In our assortment, for the 400 mm width module, we also offer a neutral element with a built-in sink, which further enhances the functionality of your kitchen.

Montona neutral elements serve as the perfect addition to your kitchen space.

Elementi neutri

IT

Sono utili per la preparazione degli alimenti e per avere tutto il necessario a portata di mano. Gli ampi armadietti permettono una pratica conservazione di pentole, padelle e contenitori, contribuendo all'ordine e all'organizzazione della vostra cucina. Offriamo un'ampia gamma di elementi neutri che vi aiutano a creare uno spazio di lavoro funzionale e unico.

Gli elementi neutri sono disponibili nelle larghezze di 200, 400, 600 e 800 mm, e sono proposti in diverse varianti: con armadietto aperto, armadietto con porta, cassetto o esclusivamente come base. Nel nostro assortimento, nel modulo da 400 mm di larghezza, offriamo anche un blocco tavolo con vasca integrata, che aumenta ulteriormente la funzionalità della vostra cucina.

Gli elementi neutri **Montona** rappresentano un complemento ideale per lo spazio cucina.

Neutralelemente

DE

Sie eignen sich sowohl zur Vorbereitung von Speisen als auch zur Aufbewahrung aller wichtigen Utensilien in unmittelbarer Reichweite. Geräumige Schränke ermöglichen die praktische Lagerung von Töpfen, Pfannen und Behältern – und tragen so zur Ordnung und Organisation Ihrer Küche bei.Wir bieten ein breites Sortiment an Neutralmöbeln, die Ihnen helfen, einen funktionalen und einzigartigen Arbeitsplatz zu gestalten.

Die Elemente sind in Breiten von 200, 400, 600 und 800 mm erhältlich und kommen in verschiedenen Ausführungen: mit offenem Schrank, Tür, Schublade oder lediglich als Untergestell.
In unserem Sortiment führen wir außerdem einen Blocktisch mit integriertem Becken im 400-mm-Modul – für noch mehr Funktionalität in Ihrer Küche..

Die Neutralmöbel von **Montona** sind die ideale Ergänzung für jede Küchenumgebung.

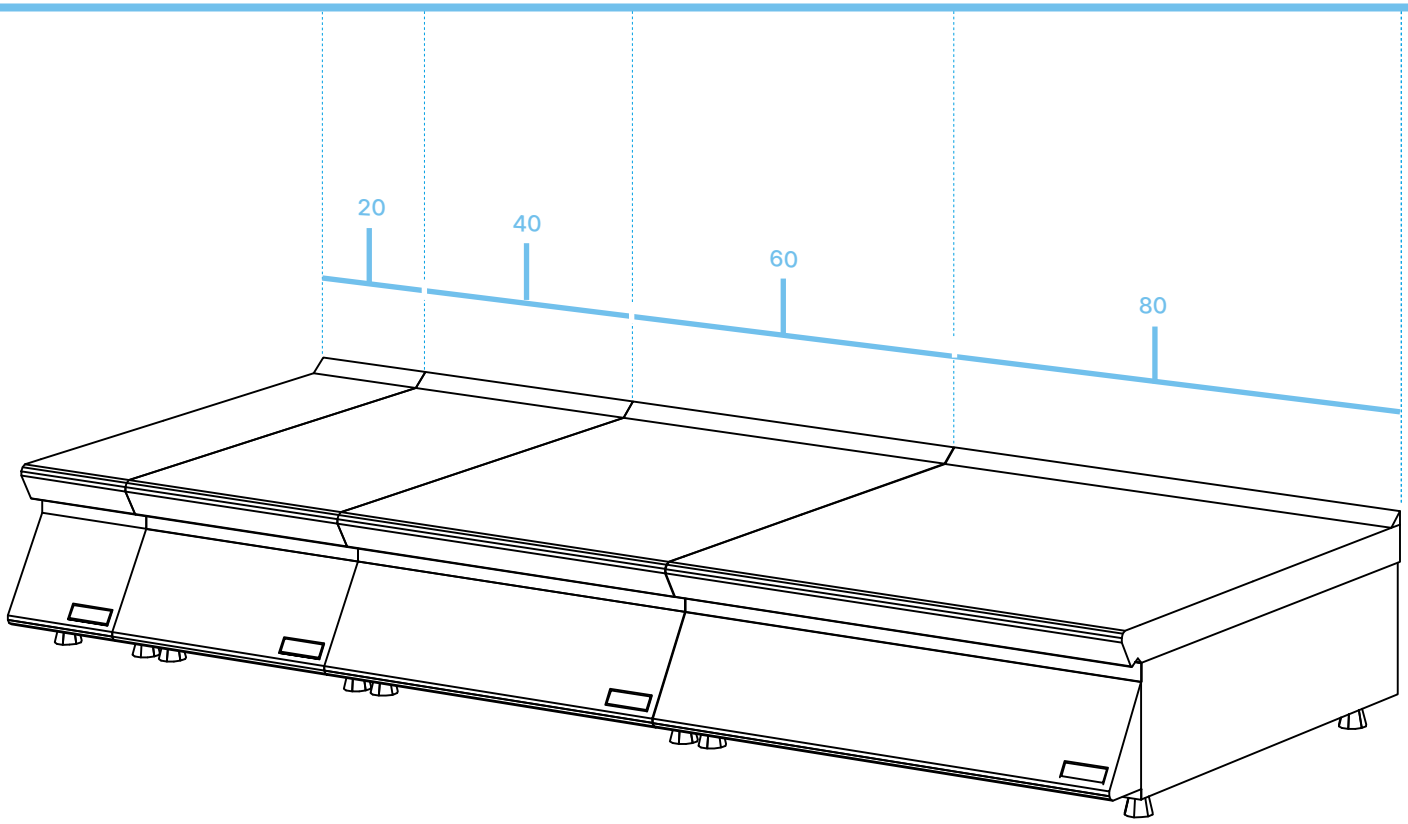


Neutralni elementi

Neutralni elementi Montona Korisni su za pripremu hrane i držanje svih potrebnih stvari nadohvat ruke. Prostrani ormarići omogućuju praktičnu pohranu lonaca, tava i posuda, što doprinosi urednosti i organizaciji vaše kuhinje.
U ponudi imamo širok asortiman neutralnih elemenata koji vam pomažu u kreiranju funkcionalnog i jedinstvenog radnog prostora.

Neutralni elementi dostupni su u širinama od 200, 400, 600 i 800 mm, te dolaze u različitim izvedbama: s otvorenim ormarićem, ormarićem s vratima, ladicom ili isključivo kao postolje.
U našem asortimanu, u modulu širine 400 mm nudimo i blok stol s ugrađenim koritom, koji dodatno povećava funkcionalnost vaše kuhinje.

Neutralni elementi **Montona** služe kao idealna nadopuna kuhinjskom prostoru.



KONEX professional

Naslijeđe kvalitete, budućnost profesionalnih kuhinja.

Naše kuhinje osmišljene su i proizvedene u Hrvatskoj, u vlastitim proizvodnim pogonima, što nam omogućuje da u svakom trenutku jamčimo vrhunsku kvalitetu. Spoj suvremene tehnologije i stručnog ručnog rada osigurava preciznost, pouzdanost i dugotrajnost svakog uređaja.

Naši stručnjaci, s dugogodišnjim iskustvom i stalnom edukacijom, posvećeni su strogoj kontroli kvalitete tijekom cijelog procesa – od prve faze proizvodnje do završnog testiranja svake jedinice.
KONEX professional nastavlja tradiciju, donoseći još višu razinu inovacije i izvrsnosti u svijet profesionalne gastronomije.

A legacy of quality, the future of professional kitchens.

GB

Our kitchens are designed and manufactured in Croatia, in our own production facilities, allowing us to guarantee top quality at every stage. The combination of modern technology and skilled craftsmanship ensures precision, reliability, and durability in every appliance.

Our experts, with years of experience and continuous training, are dedicated to strict quality control throughout the entire process – from the first production phase to the final testing of each unit. KONEX professional continues the tradition, bringing an even higher level of innovation and excellence to the world of professional gastronomy.

Eredità di qualità, il futuro delle cucine professionali.

IT

Le nostre cucine sono progettate e prodotte in Croazia, nei nostri stabilimenti, il che ci permette di garantire qualità eccellente in ogni fase. La combinazione di tecnologia moderna e artigianato esperto assicura precisione, affidabilità e durata in ogni apparecchio.

I nostri esperti, con anni di esperienza e formazione continua, sono dedicati a un rigoroso controllo della qualità durante l'intero processo – dalla prima fase di produzione fino al collaudo finale di ogni unità. KONEX professional continua la tradizione, portando un livello ancora più alto di innovazione ed eccellenza nel mondo della gastronomia professionale.

Erbe der Qualität, Zukunft der Profiküchen.

DE

Unsere Küchen werden in Kroatien entworfen und in unseren eigenen Produktionsstätten hergestellt, was uns ermöglicht, jederzeit höchste Qualität zu garantieren.
Die Kombination modernster Technologie und fachkundiger Handarbeit gewährleistet Präzision, Zuverlässigkeit und Langlebigkeit jedes Geräts.

Unsere Experten, mit langjähriger Erfahrung und kontinuierlicher Weiterbildung, widmen sich einer strengen Qualitätskontrolle während des gesamten Prozesses – von der ersten Produktionsphase bis zur abschließenden Prüfung jeder Einheit.
KONEX professional führt die Tradition fort und bringt ein noch höheres Maß an Innovation und Exzellenz in die Welt der professionellen Gastronomie.

MADE IN CROATIA





Proizvođač ne preuzima odgovornost za eventualne pogreške ili netočnosti u ovom katalogu.
Također, proizvođač zadržava pravo na tehničke ili komercijalne izmjene proizvoda u bilo kojem trenutku, bez prethodne najave.

GB

The manufacturer does not assume responsibility for any errors or inaccuracies in this catalogue. The manufacturer reserves the right to make any technical or commercial modifications to the products at any time and without prior notice.

IT

La casa costruttrice non si assume responsabilità per eventuali errori o inesattezze nel contenuto di questo catalogo e si riserva il diritto di apportare ai suoi prodotti, in qualunque momento e senza preavviso, eventuali modifiche ritenute opportune per qualsiasi esigenza di carattere tecnico o commerciale.

DE

Die Herstellerfirma übernimmt für eventuelle Fehler oder Ungenauigkeiten in diesem Katalog keinerlei Verantwortung und behält sich das Recht vor, ihre Erzeugnisse jederzeit und ohne Vorbescheid zu ändern, wenn sie dies aus technischen oder landesbedingten Gründen für notwendig hält.



KONEX professional d.o.o.
Buići 60
52440 Poreč
Hrvatska
www.konex-pro.hr

KONEX
PROFESSIONAL