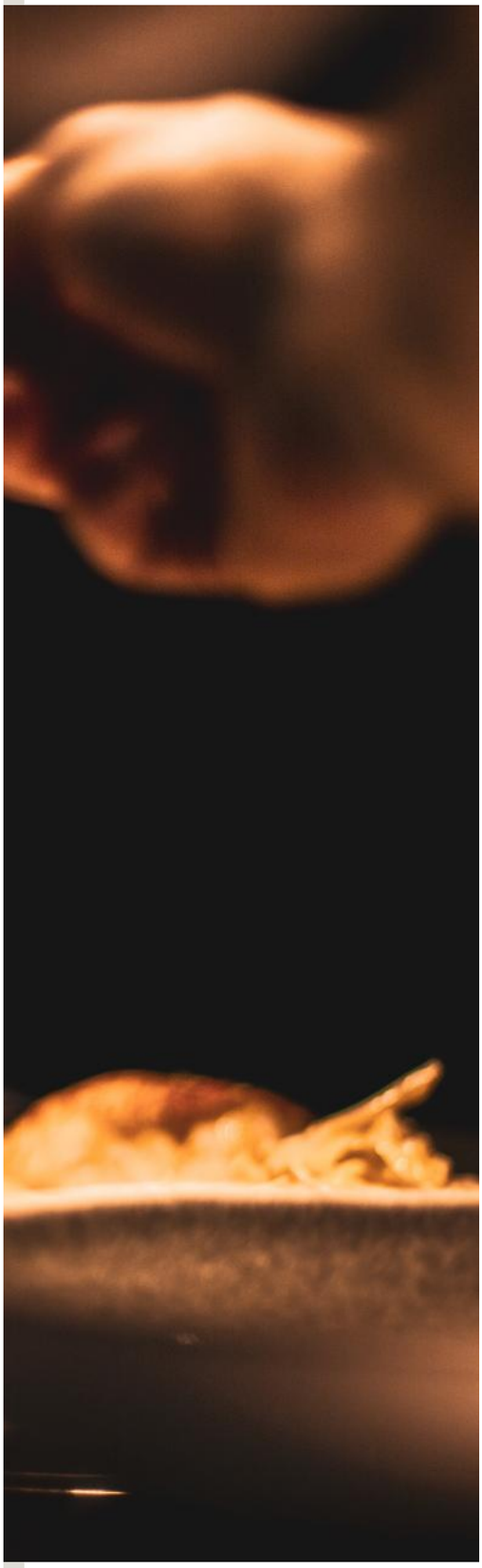
# KONEX
PROFESSIONAL




Parno konvekcijske pećnice
Combi steam convection ovens

Konvekcijske pećnice
Convection ovens






4 Parno konvekcijske i konvekcijske pećnice
Combi steam convection ovens and convection ovens

6 Parno konvekcijske pećnice / MAXI
Combi steam convection ovens

10 Dodaci / Postolja

14 Konvekcijske pećnice / MIDI
Convection ovens

18 Konvekcijske pećnice / MINI
Convection ovens

22 Kontakti
Contacts

## ELEKTROMEHANIČKO UPRAVLJANJE – M

### NAČIN KUHANJA
- ručno kuhanje na tri načina: konvekcija od 50°C do 280°C, kuhanje na paru od 50°C do 280°C, kombinirano kuhanje od 50°C do 280°C

### FUNKCIONIRANJE
- upravljačka ploča sa sklopnim uređajem i kontrolna svijetla za način rada

### KONTROLNI MEHANIZMI
- automatska izmijena smjera vrtnje ventilatora za savršenu ujednačenost kuhanja
- ručno ventiliranje komore
- osvijetljenje komore za kuhanje

### TEHNIČKE KARAKTERISTIKE
- komora za kuhanje sa zaobljenim rubovima
- dvostruko – ostakljena vrata s termoreflektivnim kaljenim staklom, sa zračnom komorom za sprječavanje toplinskog zračenja prema korisnicima i za povećanu učinkovitost
- unutarnje staklo se može otvoriti zbog lakšeg čišćenja
- otvaranje s lijeve strane
- IPX3 zaštita od vodenog mlaza
- fino podešavanje (plinski model): sustav modulacije plamenika i visokoučinkoviti izmjenjivač za sprječavanje gubitka energije i smanjenje štetnih emisija plinova $CO_2$

### ČIŠĆENJE, REDOVNO ODRŽAVANJE
- sustav ručnog čišćenja pomoću vanjskog ručnog tuša

## ELEKTRONIČKO UPRAVLJANJE TOUCH SCREEN – T

### NAČIN KUHANJA
- automatsko kuhanje sa 72 memorizirana recepta, uključena fermentacija, podgrijavanje gotovih jela u tanjuru ili posudi
- mogućnost ručnog unošenja do 48 recepata, do 6 ciklusa kuhanja, dodjeljivanje imena
- ručno kuhanje na tri načina: konvekcija od 30°C do 300°C, kuhanje na paru od 30°C do 200°C, kombinirano kuhanje od 30°C do 300°C
- programabilni ovlaživač zraka s rasponom od isključenog, do 100%

### FUNKCIONIRANJE
- zaslon osjetljiv na dodir pomoću kojeg se upravlja radom pećnice: kontrola programa za kuhanje, kontrola osvijetljenja komore, kontrola ovlaživanja komore, upravljanje postavkama, predzagrijavanje komore
- brz odabir omiljenog programa

### KONTROLNI MEHANIZMI
- automatska izmjena smjera vrtnje ventilatora za savršenu ujednačenost kuhanja
- automatska ventilacije komore
- sustav automatskog ili podesivog ovlaživača komore
- automatski sustav ovlaživanja odvoda hladnom vodom prilikom povećane temperature
- jednostavan pristup programabilnim korisničkim parametrima za prilagodbu uređaja
- jednostruka brzina ventilatora
- dvostruka brzina ventilatora - za posebne vrste kuhanja možete koristiti smanjenu brzinu ( mogućnost samo na 7T i 10T pećnicama)
- automatska kontrola temerature komore
- probna sonda za kuhanje namirnica–opcionalno
- USB povezivanje za skidanje i unošenje programa kuhanja/ažuriranje software-a
- SERVIS program: autoispitivanje kontrolne ploče, prikaz temerature komore, prikaz temperature sonde za kuhanje
- samodijagnoza prije korištenja uređaja, sa prikazanim opisom i audio signalom od bilo kakvih anomalija
- upravljivo osvijetljenje komore za smanjenu potrošnju energije

### TEHNIČKE KARAKTERISTIKE
- komora za kuhanje sa zaobljenim rubovima
- dvostruko – ostakljena vrata s termoreflektivnim kaljenim staklom, sa zračnom komorom za sprječavanje toplinskog zračenja prema korisnicima i za povećanu učinkovitost
- unutarnje staklo se može otvoriti zbog lakšeg čišćenja
- otvaranje s lijeve strane
- IPX3 zaštita od vodenog mlaza
- fino podešavanje (plinski model): sustav modulacije plamenika i visokoučinkoviti izmjenjivač za sprječavanje gubitka energije i smanjenje štetnih emisija plinova $CO_2$

### ČIŠĆENJE, REDOVNO ODRŽAVANJE
- sustav ručnog čišćenja pomoću vanjskog ručnog tuša

## ELECTROMECHANICAL CONTROL – M

### COOKING MODES

- manual cooking in three ways: convection from 50°C to 280°C, steam cooking from 50°C to 280°C, combined cooking from 50°C to 280°C

### OPERATION

- control panel with switching device and control lights for operating mode

### CONTROL MECHANISMS

- automatic change of fan direction for perfect cooking uniformity
- manual chamber ventilation
- cooking chamber lighting

### TECHNICAL CHARACTERISTICS

- cooking chamber with rounded edges
- double-glazed doors with thermoreflective tempered glass, with air chamber to prevent heat radiation from reaching the user and for increased efficiency
- the inner glass can be opened for easier cleaning
- opening to the left
- PX3 water jet protection
- fine tuning (gas model): burner modulation system and high-efficiency heat exchanger to prevent energy loss and reduce harmful CO2 emissions

### CLEANING, REGULAR MAINTENANCE

- manual cleaning system with external hand shower

## ELECTRONIC CONTROL TOUCH SCREEN – T

### COOKING MODES

- automatic cooking with 72 memorized recipes, fermentation included, reheating ready meals in a plate or pan
- possibility of up to 48 manual entry of recipes, up to 6 cooking cycles, naming recipes
- manual cooking in three ways: convection from 30°C to 300°C, steam cooking from 30°C to 200°C, combined cooking from 30°C to 300°C
- programmable humidifier with off range, up to 100%

### OPERATION

- touch screen to control oven operation: control of cooking program, control of chamber lighting, control of chamber humidification, control of settings, chamber preheating
- quick selection of your favorite program

### CONTROL MECHANISMS

- automatic change of fan direction for perfect cooking uniformity
- automatic ventilation chambers
- automatic or adjustable chamber humidifier system
- automatic humidification system with cold water at increased temperature
- easy access to programmable user parameters to customize the device
- single fan speed
- double fan speed - for special types of cooking you can use reduced speed (possibility only on 7T and 10T ovens)
- automatic chamber temperature control
- core probe for cooking - optional
- USB connection for downloading and entering cooking program / software update
- SERVICE program: self-test of the control panel, display of the chamber temperature, display of the cooking probe temperature
- self-diagnosis before using the device, with a description and audio signal for any anomalies
- controllable lighting of the chamber for reduced energy consumption

### TECHNICAL CHARACTERISTICS

- cooking chamber with rounded edges
- double-glazed doors with thermoreflective tempered glass, with air chamber to prevent heat radiation from reaching the user and for increased efficiency
- the inner glass can be opened for easier cleaning
- opening on the left
- IPX3 water jet protection
- fine tuning (gas model): burner modulation system and high-efficiency heat exchanger to prevent energy loss and reduce harmful CO2 emissions

### CLEANING, REGULAR MAINTENANCE

- manual cleaning system with external hand shower

# PARNO KONVEKCIJSKE PEĆNICE / MAXI

## COMBI STEAM CONVECTION OVENS




| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| MODEL / MODEL | KON-E101T | KON-E101M | KON-G101T | KON-G101M |
| UPRAVLJANJE / CONTROL PANEL | touch screen | mehaničko / mechanical | touch screen | mehaničko / mechanical |
| KAPACITET / CAPACITY | 10 x GN 1/1 | | 10 x GN 1/1 | |
| RAZMAK IZMEĐU POSUDA / DISTANCE BETWEEN LAYERS | 68 mm | | 68 mm | |
| NAZIVNI NAPON / POWER SUPPLY VOLTAGE | 380-415Vac/50-60Hz/3L+N+PE | | 220-240Vac/50-60Hz/1L+N+PE | |
| NAZIVNA ELEKTRIČNA SNAGA / NOMINAL ELECTRIC POWER | 15 kW + 1x 0,150kW | | 1x 0,150 kW | |
| NAZIVNA SNAGA PLINA / GAS NOMINAL POWER | - | | ΣQn=15 kW | |
| VANJSKE DIMENZIJE(D X Š X V) / EXTERNAL DIMENSIONS (D X W X H) | 710 × 725 × 1115 mm | | 710 × 725 × 1115 mm | |
| MASA / WEIGHT | 110 kg | | 115 kg | |
| TIP OTVARANJA / OPENING TYPE | Otvaranje s lijeve strane/ Hinge on the left side | | Otvaranje s lijeve strane/ Hinge on the left side | |




| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| MODEL / MODEL | KON-E071T | KON-E071M | KON-G071T | KON-G071M |
| UPRAVLJANJE / CONTROL PANEL | touch screen | mehaničko / mechanical | touch screen | mehaničko / mechanical |
| KAPACITET / CAPACITY | 7 x GN 1/1 | | 7 x GN 1/1 | |
| RAZMAK IZMEĐU POSUDA / DISTANCE BETWEEN LAYERS | 68 mm | | 68 mm | |
| NAZIVNI NAPON / POWER SUPPLY VOLTAGE | 380–415Vac/50–60Hz/3L+N+PE | | 220–240Vac/50–60Hz/1L+N+PE | |
| NAZIVNA ELEKTRIČNA SNAGA / NOMINAL ELECTRIC POWER | 10 kW + 1 × 0,150kW | | 1 × 0,150kW | |
| NAZIVNA SNAGA PLINA / GAS NOMINAL POWER | - | | ΣQn=15 kW | |
| VANJSKE DIMENZIJE(D X Š X V) / EXTERNAL DIMENSIONS (D X W X H) | 710 × 725 × 912 mm | | 710 × 725 × 912 mm | |
| MASA / WEIGHT | 84 kg | | 90 kg | |
| TIP OTVARANJA / OPENING TYPE | Otvaranje s lijeve strane/ Hinge on the left side | | Otvaranje s lijeve strane/ Hinge on the left side | |




| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| MODEL | KON-E051T | KON-E051M | KON-G051T | KON-G051M |
| UPRAVLJANJE / CONTROL PANEL | touch screen | mehaničko / mechanical | touch screen | mehaničko / mechanical |
| KAPACITET / CAPACITY | 5 x GN 1/1 | | 5 x GN 1/1 | |
| RAZMAK IZMEĐU POSUDA / DISTANCE BETWEEN LAYERS | 68 mm | | 68 mm | |
| NAZIVNI NAPON / POWER SUPPLY VOLTAGE | 380–415Vac/50–60Hz/3L+N+PE | | 220–240Vac/50–60Hz/1L+N+PE | |
| NAZIVNA ELEKTRIČNA SNAGA / NOMINAL ELECTRIC POWER | 6 kW + 1 × 0,120kW | | 1 × 0,120kW | |
| NAZIVNA SNAGA PLINA / GAS NOMINAL POWER | - | | ΣQn=9 kW | |
| VANJSKE DIMENZIJE(D X Š X V) / EXTERNAL DIMENSIONS (D X W X H) | 710 × 725 × 753 mm | | 710 × 725 × 753 mm | |
| MASA / WEIGHT | 68 kg | | 75 kg | |
| TIP OTVARANJA / OPENING TYPE | Otvaranje s lijeve strane/ Hinge on the left side | | Otvaranje s lijeve strane/ Hinge on the left side | |

# DODACI / POSTOLJA



OTVORENO POSTOLJE
ZA 051 I 071 KONVEKTOMATE

STAINLESS STEEL FLOOR STAND
FOR 051 & 071 COVECTION OVENS

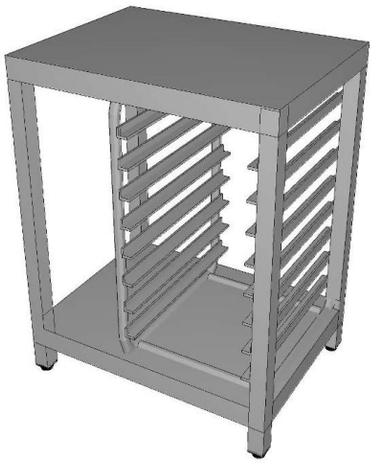
– dimenzije / dimensions: 715 x 610 x 850
– INOX AISI 304



OTVORENO POSTOLJE
ZA 101 KONVEKTOMAT

STAINLESS STEEL FLOOR STAND
FOR 101 CONVECTION OVEN

– dimenzije / dimensions: 720 × 540 × 670
– INOX AISI 304

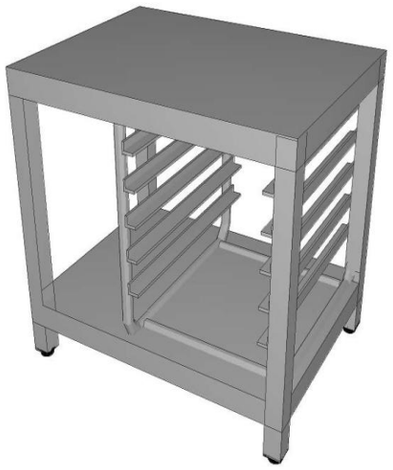


OTVORENO POSTOLJE ZA 051 I 071
KONVEKTOMATE SA VODILICAMA

STAINLESS STEEL FLOOR STAND WITH SIDE
RUNNERS  FOR 051 & 071 COVECTION
OVENS

– dimenzije / dimensions: 715 x 610 x 850
– INOX AISI 304

# DODACI / POSTOLJA



OTVORENO POSTOLJE ZA 101
KONVEKTOMATE SA VODILICAMA

STAINLESS STEEL FLOOR STAND WITH
SIDE RUNNERS FOR 101 COVECTION OVEN

– dimenzije / dimensions: 720 × 540 × 670
– INOX AISI 304



ZATVORENO POSTOLJE
ZA 051 I 071 KONVEKTOMATE

CLOSED STAINLESS STEEL FLOOR
STAND FOR 051 & 071 CONVECTION OVENS

– dimenzije / dimensions: 715 x 610 x 850
– INOX AISI 304



ZATVORENO POSTOLJE
ZA 101 KONVEKTOMAT

CLOSED STAINLESS STEEL FLOOR
STAND FOR 101 COVECTION OVEN

– dimenzije / dimensions: 720 × 540 × 670
– INOX AISI 304

## JEDNOSTAVNOST ZA ODLIČNE PERFORMANSE

Zahvaljujući konstruktivnim, jednostavnim i konkretnim tehničkim rješenjima, KONEX parno konvekcijska pećnica jamči različite načine kuhanja. Funkcijski gumbi, u mehaničkim verzijama ili verzijama zaslona osjetljivog na dodir, omogućuju brzo i intuitivno korištenje različitih dostupnih funkcija. Minimalni troškovi ulaganja omogućuju važne, profesionalne nastupe.

## SAVRŠENE PERFORMANSE KUHANJA S UČINKOVITOM UŠTEDOM ENERGIJE

Prostor unutar šupljine za plinsko ili električno grijanje i cirkulaciju vrućeg zraka kroz dvosmjernu ventilaciju, smanjeni su kako bi se ostvarila znatna ušteda energije. Ipak, savršena homogenost u kuhanju je zajamčena.

## INOVATIVNI DIZAJN I TEHNIČKA RJEŠENJA

Dvostruko reflektirajuća staklena vrata omogućuju jednostavno rukovanje zahvaljujući povećanoj toplinskoj izolaciji. Unutarnje staklo se može otvoriti radi lakšeg čišćenja.

## SAVRŠENA KLIMA ZA KUHANJE ZA BILO KOJEG PROIZVODA

KONEX parno konvekcijske pećnice imaju potpunu kontrolu vlažnosti: mehanička verzija ima ručno podešavanje isparavanja te ventil za otvaranje i zatvaranje ventilacije; u verziji s ekranom osjetljivim na dodir, kontrola vlažnosti je potpuno automatska i omogućuje prilagodbu klime u komori, prikladne za bilo koju vrstu proizvoda.

## SIMPLICITY FOR EXCELLENT PERFORMANCES

Thanks to constructive, simple and concrete technical solutions, KONEX direct steam ovens serie guarantees various cooking methods. Functions buttons, in mechanical or touch screen versions, allow fast and intuitive use of the various available functions. Minimum investments costs allow important, professional performances.

## PERFECT COOKING PERFORMANCES WITH AN EFFICIENT ENERGY SAVING

Space inside chamber for gas or electric heating and hot air circulation through bidirectional ventilation, are reduced in order to have a considerable energetic saving. Nevertheless, a perfect homogeneity in cooking is guaranteed.

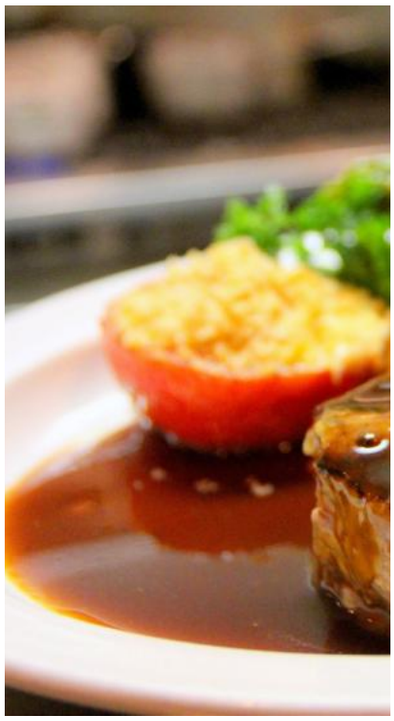
## INNOVATIVE DESIGN AND TECHNICAL SOLUTIONS

Double-reflecting glass door allows to easily operate thanks to an increased heat insulation. Internal glass is openable for easier cleaning.

## PERFECT COOKING CLIMATE FOR ANY PRODUCT

KONEX direct steam ovens range features a total humidity control: mechanical version presents a manual adjustment of vaporization and an opening and closing vent valve; in the touch screen version, the humidity control is fully automatic, and allows to adapt the right climate in chamber, suitable for any kind of product.









PARA

Između 30 – 200°C
Dinstanje, poširanje, blanširanje i kuhanje na pari – visoka učinkovitost.
Bilo da se radi o povrću, ribljim jelima ili jelima od jaja, zahvaljujući preciznoj zasićenosti parom postići ćete jaku boju. Vitamini i minerali su očuvani.

STEAM

Beetwen 30 – 200°C
Stewing, poaching, blanching and steaming – our high – performance.
Wheter it is vegetabels, fish or egg dishes, you will achive strong colorus thanks to the precise steam saturation. The vitamins and minerals are preserved.



KONVEKCIJA

Konvekcija između 30 - 300°C
Osjetljivi fileti, hrskavi kotleti, odresci na žaru, mekani pecivi – zahvaljujući trajnoj konvekciji do 300°C sve se priprema konzis - tentno, hrskavo i sočno.

CONVECTION

Convection between 30-300°C
Delicate fillets, crispy chops, grilled steaks, soft baked goods – thanks to sustained convection up to 300°C, everything is prepared with consistency, crispiness and juiciness.



KOMBINACIJA

Kombinacija pare i zraka konvekcije između 30 - 300°C
Vruća i vlažna klima sprječava isušivanje hrane, minimizira gubitak težine i osigurava ravnomjernu zapečenost, gratiniranje ili pečenje. Ostvarit ćete poseban kulinarski doživljaj, a vrijeme kuhanja je puno kraće nego kod konvencionalnih aparata za kuhanje.

COMBINATION

Combination of steam and convection air between 30-300°C
The hot and humid climate prevents the food from drying out, minimises weight loss and ensures an even browning of roasted joints, gratins or bakes.
You will achieve a special culinary experience and the cooking times are much shorter than with conventional cooking appliances.

# KONVEKCIJSKE PEĆNICE / MIDI

# CONVECTION OVENS

| | | |
|---|---|---|
| MODEL / MODEL | MIDI-600-3M | MIDI-600-3D |
| UPRAVLJANJE / CONTROL PANEL | mehaničko / mechanical | digitalno / digital |
| KAPACITET / CAPACITY | 3 x 640 x 400 | |
| RAZMAK IZMEĐU POSUDA / DISTANCE BETWEEN LAYERS | 90 | |
| NAZIVNA ELEKTRIČNA SNAGA / NOMINAL ELECTRIC POWER | 3.5 | |
| VANJSKE DIMENZIJE(D X Š X V) / EXTERNAL DIMENSIONS (D X W X H) | 746x739x555 mm | |
| NAZIVNI NAPON / POWER SUPPLY VOLTAGE | 218-240 VAC/50-60Hz/1L+N+PE | |



| MIDI-600-4M | MIDI-600-4DT |
|---|---|
| mehaničko / mechanical | digitalno / digital |
| 4 × 640 × 400 | |
| 80 | |
| 6.0 | |
| 746x739x555 mm | |
| 380-415Vac/50-60Hz/3L+N+PE | |

| MIDI-GN-3M | MIDI-GN-3DT |
|---|---|
| mehaničko / mechanical | digitalno / digital |
| 3 GN 1/1 | |
| 90 | |
| 3.5 | |
| 686x647x555 mm | |
| 218-240 VAC/50-60Hz/1L+N+PE | |

Beskrajne mogućnosti uz MIDI

## Endless possibilities with MIDI





## MOGUĆNOST PONUDE I POVEĆANJA KVALITETE PEKARSKIH PROIZVODA

MIDI nudi široku paletu jednostavnih, ekonomičnih električnih pećnica pogodnih za dinamične profesionalce koji žele proširiti, diferencirati i poboljšati, s atraktivnim proizvodima, potrebe novog i raznolikog tržišta pekarskih proizvoda.

## BRZA PRIPREMA RAZNIH NAMIRNICA

Korištenjem multifunkcionalnih MIDI pećnica, moguće je istovremeno pripremiti različite vrste proizvoda. Imat ćete pristup širokom rasponu dobrih i kvalitetnih proizvoda koji će biti izvrsni, fleksibilnost i brzina će se poboljšati omogućujući vam da smanjite vrijeme obrade. Zahvaljujući jednostavnim i praktičnim funkcijama kuhanja, MIDI pećnice su prikladne za svakoga, čak i za nekvalificirano osoblje.

## FLEKSIBILNOST ZA POTREBE PEKARSKIH PROIZVODA

MIDI pećnice su opremljene:

- Ravnomjernom ventilacijom s visokim prinosom grijanja;
- Ručnim i programibilnim upravljanjem vlagom;
- Odgovarajućim ventilima za zrak za oslobađanje vlage kada je to potrebno.

Višestruke funkcije MIDI pećnica omogućuju vam da ih koristite u svakoj prilici dana. S velikom lakoćom ćete pripremiti sočan doručak, razne zalogaje i ukusne ručkove i večere u kratkom vremenu. MIDI peći su također prikladne za pečenje bijelog kruha, baguette-a, pogača, ciabatta itd.; kao i lisnatog peciva, štrudla, muffina, kolačića i različitih peciva; osigurava glatkoću, mekoću i nježnu zlatno smeđu boju.

## POSSIBILITY TO OFFER AND EXPAND QUALITY PRODUCTS OF SNACK & BAKE

MIDI offers a vast range of simple, economic, electric ovens suitable for dynamic professionals who want to expand, differentiate and improve, with attractive products, the needs of the new and varied snack food market.

## QUICK PREPARATION OF VARIOUS SNACKS

Using multifunctional MIDI ovens exploiting all their levels, allows preparing different types of products simultaneously. Having access to a wide variety of guaranteed good quality products results will be excellent, flexibility and rapidity will improve allowing you the chance to reduce processing time. Thanks to their simple and convenience cooking functions, MIDI ovens are suitable for everyone, even non-qualified personnel.

## FLEXIBILITY FOR BAKED FOOD NEEDS

MIDI ovens are equipped with:

- Uniform ventilation with high yield heating;
- Manual and programmable moisture control;
- Adequate vent valves to release humidity when needed.

Multiple functions of MIDI ovens allow you to use them in every occasion of the day. With great easiness you'll prepare hearty breakfasts, assorted snacks, and delicious lunches and dinners in short time. MIDI ovens are also suitable for baking white bread, baguettes, flat bread, ciabatta bread, etc.; and also puff pastries, strudel, muffin, cookies and various pastry; ensuring smoothness, softness and a delicate golden brown.

# KONVEKCIJSKE PEĆNICE / MINI

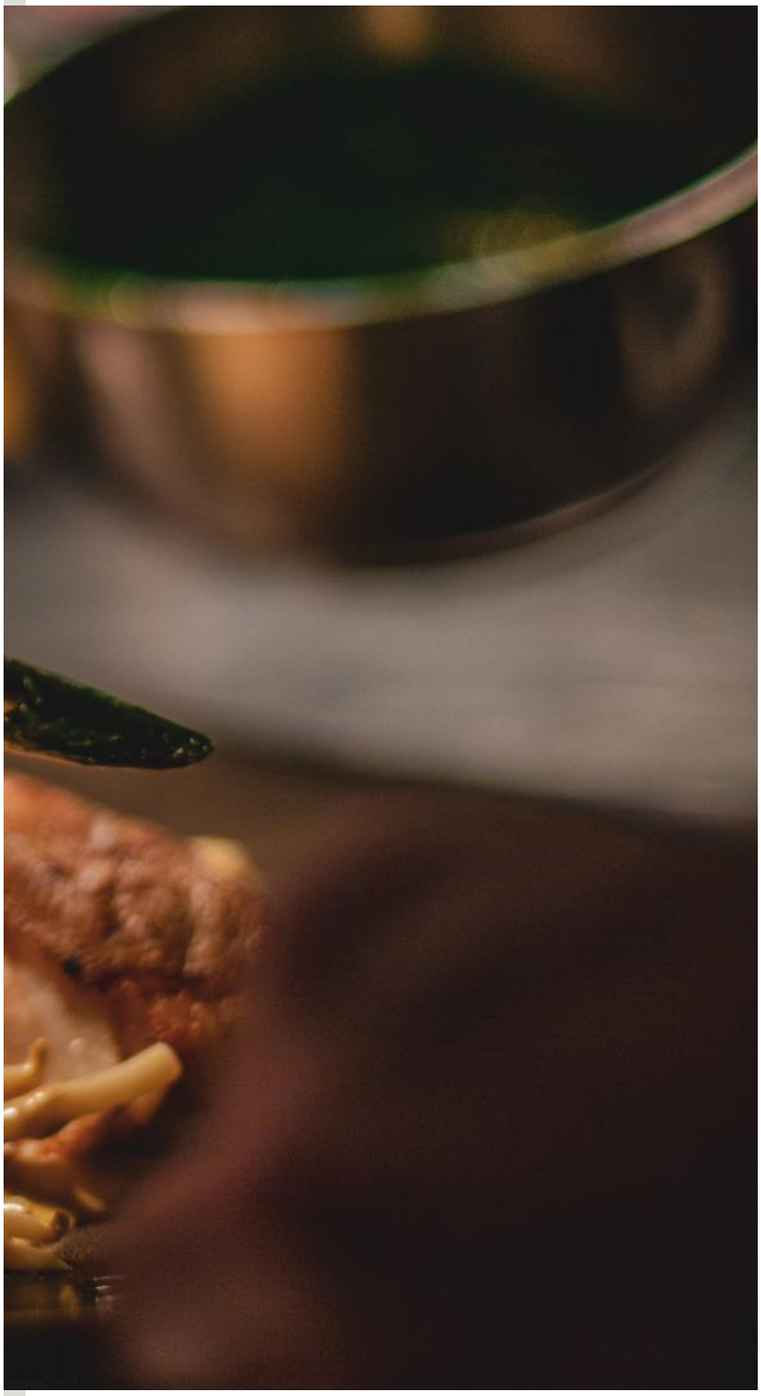
# CONVECTION OVENS



| | |
|---|---|
| MODEL / MODEL | **MINI-460-4M** |
| UPRAVLJANJE / CONTROL PANEL | **mehaničko / mechanical** |
| KAPACITET / CAPACITY | **4 × 460 × 330** |
| RAZMAK IZMEĐU POSUDA / DISTANCE BETWEEN LAYERS | **70** |
| NAZIVNA ELEKTRIČNA SNAGA / NOMINAL ELECTRIC POWER | **3.0** |
| VANJSKE DIMENZIJE(D X Š X V) / EXTERNAL DIMENSIONS (D X W X H) | **596x585x500 mm** |
| NAZIVNI NAPON / POWER SUPPLY VOLTAGE | **218-240 VAC/50-60Hz/1L+N+PE** |

## Ja i moja MINI / Me and my MINI





MINI pećnice odlikuje paleta jednostavnih, ekonomičnih električnih pećnica pogodnih za profesionalce koji žele proširiti svoju ponudu. Lako ih je uklopiti u svaki radni prostor, pa su tako svoju primjenu pronašle u kafićima, supermarketima i samoposlugama.

MINI ovens feature a range of simple, economic electric ovens suitable for professionals who want to expand their offer. It is easy to fit them into each workspace, so they find their application in cafes, supermarkets and self-service shops.

# Kontakti / Contacts

KONEX professional d.o.o.

Buići 60
52440 Poreč
Hrvatska / Croatia

www.konex-pro.hr


KONČAR