

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ HOTEL

www.kontex.gr



Κοντόπουλος
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ

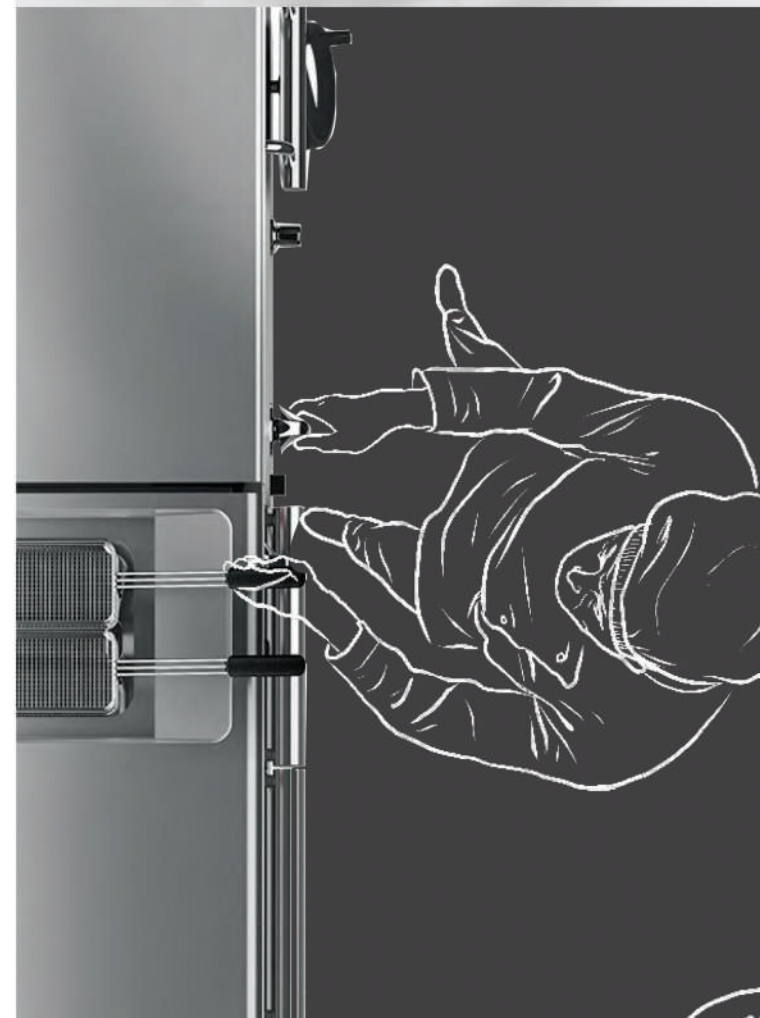
ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΚΟΥΖΙΝΑΣ



baron

TRULY
REGAL STYLE

ΣΕΙΡΑ 60, 70, 90, 110





SELF SERVICE - BUFFET



Basic Lux

Basic Lux



Classic



Mini

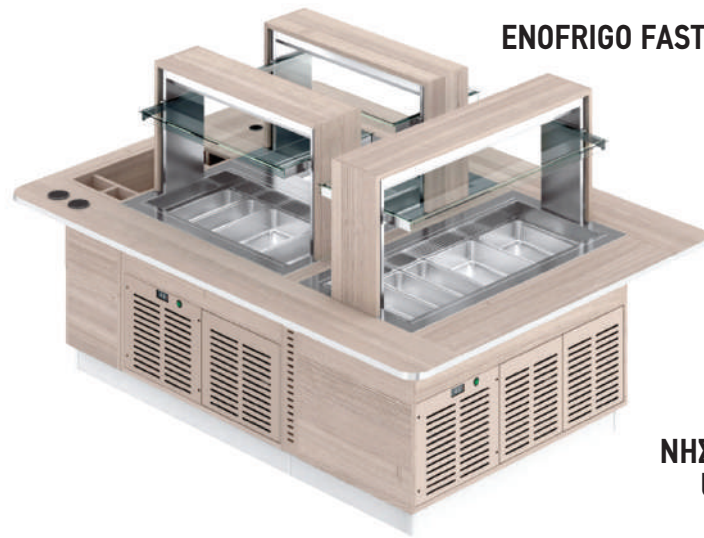
Mini



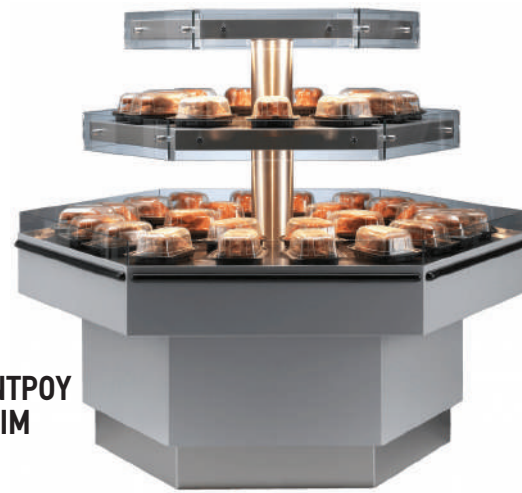
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΣΤΗΝ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΤΟΥ DESIGN

Ορθολογικές λύσεις με μοντέρνο και διακριτικό σχεδιασμό αφιερωμένες στη συντήρηση και διανομή τροφίμων - ποτών, για δομές αυτοεξυπηρέτησης & συλλογική εστίαση.

SELF SERVICE - BUFFET - ΠΑΓΚΟΙ



ENOFRIGO FAST GOURMET



NHΣΙΔΑ ΚΕΝΤΡΟΥ
UBERT HIM



ENOFRIGO WIDEVISION

ARTSERFE - DROP IN LINE

Μεγάλη γκάμα θερμαινόμενων και ψυχόμενων πάγκων προβολής ενσωματωμένα σε κάθε ανάγκη και τύπο διακόσμησης.



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΟΤΗΤΑ
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ

EXPERIENCE LINE



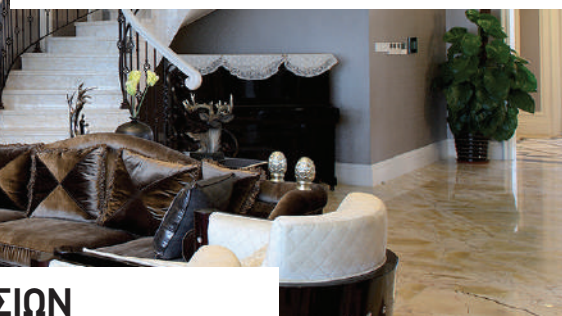
Εξοπλισμοί Καταστημάτων



DELLA MARTA
PARETE VINO



DELLA MARTA / QUADRO VINO



ΒΙΤΡΙΝΕΣ ΚΡΑΣΙΩΝ



DELLA MARTA / TECA B



DELLA MARTA / TECA M



DELLA MARTA / TECA VINO

Μια ιστορία Ζωής & Πάθους

Πάθος για το κρασί και την αισθητική διακόσμηση,
Αγάπη για την ζωή και τις απολαύσεις της.



DELLA MARTA

ΒΙΤΡΙΝΕΣ ΚΡΑΣΙΟΥ ΠΟΛΥΤΕΛΕΙΑΣ



ΒΙΤΡΙΝΕΣ ΚΡΑΣΙΩΝ



ENOFRIGO H1600
ΜΠΟΥΚΑΛΙΑ 195

ENOFRIGO H2000
ΜΟΝΗΣ ή ΔΙΠΛΗΣ ΖΩΝΗΣ
ΜΠΟΥΚΑΛΙΑ 260



ENOFRIGO MIAMI B&R
ΜΠΟΥΚΑΛΙΑ ΑΠΟ 66 ΕΩΣ 108 X 2

ENOFRIGO WINEMAX
ΥΨΟΣ 260cm

ΕΩΣ 252 ΜΠΟΥΚΑΛΙΑ



ENOFRIGO WINE LIBRARY
ΜΟΝΤΕΛΑ ΕΩΣ 630 ΜΠΟΥΚΑΛΙΑ



ENOFRIGO ENOGALAX

ΜΕΓΙΣΤΗ
ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ
ΔΙΑΤΑΞΗΣ

Μονής ή διπλής όψης
με ενσωματωμένη
ή απομακρυσμένη
μηχανή



Εξυπηρετήστε τους πελάτες σας με κρασί
ακριβώς στην σωστή θερμοκρασία.



www.enofrigo.it

Ανακαλύψτε την έξυπνη πολυμορφικότητα των ψυχόμενων βιτρινών Enogalax,
την αυθεντική κομψότητα των MIAMI,
την καινοτομία του i.Am και την ισχυρή ευελιξία της σειράς Wine Library.



ΔΙΑΝΕΜΗΤΕΣ – ΨΥΚΤΕΣ ΚΡΑΣΙΩΝ



WINEFIT ONE
ΔΙΑΝΕΜΗΤΗΣ ΚΡΑΣΙΟΥ



WINEFIT CUBO
ΔΙΑΝΕΜΗΤΗΣ ΚΡΑΣΙΟΥ



WINEFIT EVO
ΨΥΧΟΜΕΝΟΣ ΔΙΑΝΕΜΗΤΗΣ ΚΡΑΣΙΩΝ



TOP CHILLER
ΤΡΙΠΛΟΣ ΨΥΚΤΗΣ ΚΡΑΣΙΩΝ



WINEFIT DURAVIN
DURACOMBI
ΣΥΝΤΗΡΗΤΗΣ
ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΩΝ & ΑΦΡΩΔΩΝ ΟΙΝΩΝ



WINEFIT DURAVIN
DURAVACU
ΣΥΝΤΗΡΗΤΗΣ
ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΩΝ ΟΙΝΩΝ



WINEFIT DURAVIN
DURAPERL
ΣΥΝΤΗΡΗΤΗΣ
ΑΦΡΩΔΩΝ ΟΙΝΩΝ



WINEFIT DURAVIN
DURAFROST
ΣΤΙΓΜΙΑΙΑ ΨΥΞΗ ΓΙΑ ΠΟΤΗΡΙΑ
ΚΡΑΣΙΟΥ – ΜΠΥΡΑΣ – ΚΟΚΤΕΪΛ



ΘΑΛΑΜΟΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ ΚΡΕΑΤΟΣ - ΨΑΡΙΟΥ - ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ

Τεχνολογία αιχμής για ποιοτική ωρίμανση με τέλεια βιοασφάλεια.

ΣΕΙΡΑ 500, 700, 900, 1500, VISION (ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ) / ΜΟΝΗΣ ή ΔΙΠΛΗΣ ΎΦΗΣ ΚΡΥΣΤΑΛΛΑ

ΕΠΙΛΟΓΗ ΔΙΑΙΣΘΗΤΙΚΟΥ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ EASY ή SYSTEM

ZERNIKE
ALTERNATIVE HO.RE.CA. SOLUTIONS

KLIMA FISH

KLIMA MEAT
DRY AGING MEAT

KLIMA AGING



FOR THE LOVE OF COOKING AND BAKING.

100% ΓΕΡΜΑΝΙΚΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ
ΜΕ ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ



ΒΑΣΚΜΑΣΤΕΡ ΕΒ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
ΜΟΝΤΕΛΟ ΓΙΑ ΤΑΨΙΑ 3 Χ (440X350) & ΜΟΝΤΕΛΟ ΓΙΑ ΤΑΨΙΑ 3 Χ (600X400)

ΕΛΟΜΑ JOKER COMPACT ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ / ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ ΤΑΨΙΩΝ 6 X GN 1/1, 6 X GN 2/3, 6 X GN 4/3

Με την οθόνη αριστερά, επάνω ή δεξιά

Με ΧΟΑΝΗ ΣΥΜΠΥΚΝΩΣΗΣ
για αφαίρεση λίπους & ασμών



ΦΟΥΡΝΟΙ ΠΙΤΣΑΣ ALFA FORNI



QUICK 6
ΑΕΡΙΟΥ - ΞΥΛΟΥ
ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ ΠΙΤΣΕΣ 6 (33 cm)



QUIK 2
ΑΕΡΙΟΥ - ΞΥΛΟΥ
ΠΑΡΑΓΩΓΗ: 40 ΠΙΤΣΕΣ/ΩΡΑ

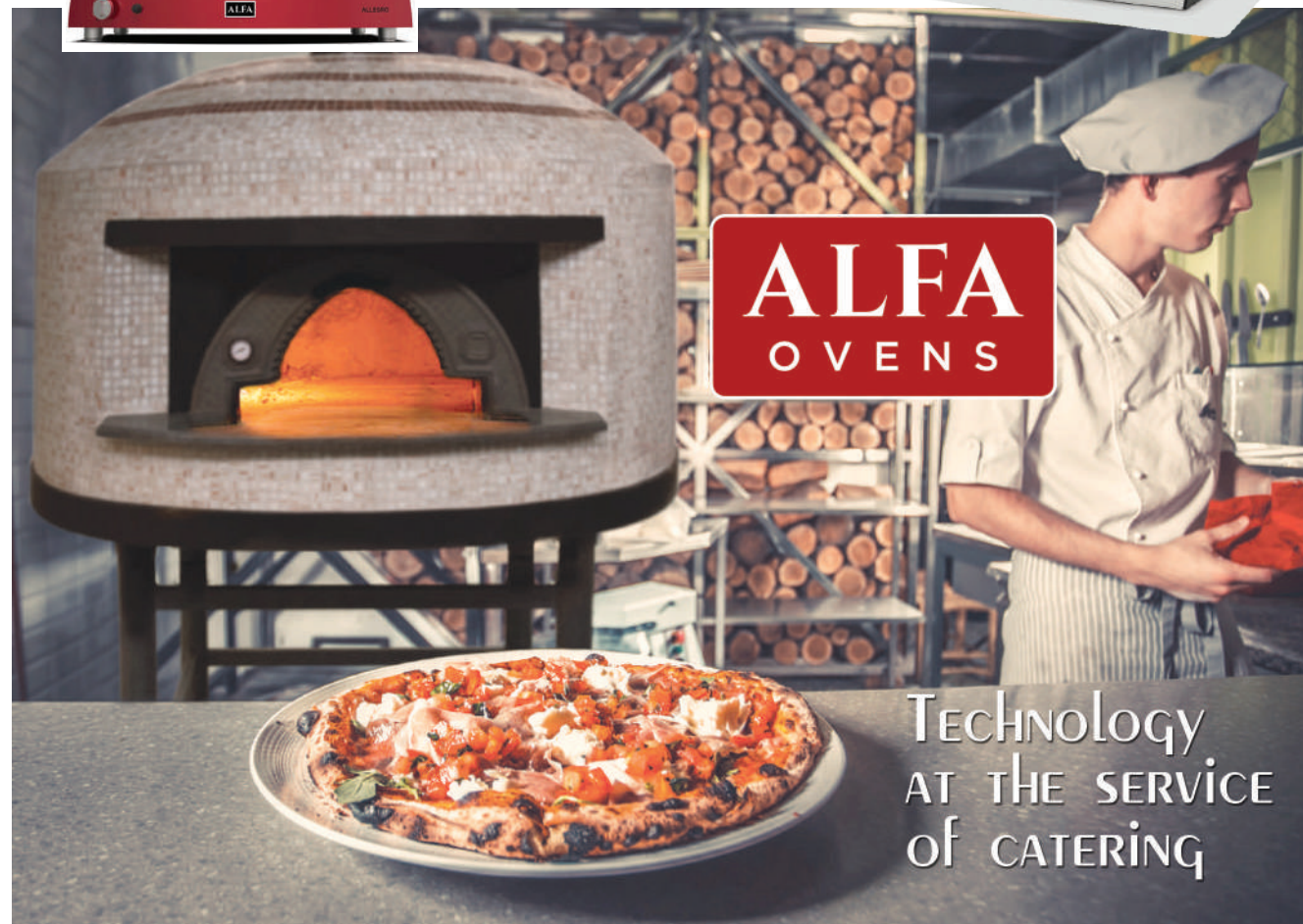


ZENO 4 ή 6
ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ / ΠΑΡΑΓΩΓΗ: 80 ΠΙΤΣΕΣ/ΩΡΑ



MODERNO
ΑΕΡΙΟΥ - ΞΥΛΟΥ
ΜΟΝΤΕΛΑ ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑΣ
ΑΠΟ 1 ΕΩΣ 5 ΠΙΤΣΕΣ

Quattro Pro Top
ΑΕΡΙΟΥ - ΞΥΛΟΥ
ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ 3 ΠΙΤΣΕΣ



ALFA
OVENS

TECHNOLOGY
AT THE SERVICE
OF CATERING



FORNI PER PIZZERIA DAL 1960

IL CALORE GIUSTO PER UNA PIZZA UNICA



PIZZA OVENS SINCE 1960

THE RIGHT HEAT FOR A UNIQUE PIZZA



40 ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΑ ΧΡΟΝΙΑ ΕΜΠΕΙΡΙΑΣ
ΣΤΟΥΣ ΦΟΥΡΝΟΥΣ ΠΙΤΣΑΣ
ΜΕ ΤΗΝ ΥΨΗΛΟΤΕΡΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑ.



ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ - ΑΕΡΙΟΥ - ΞΥΛΟΥ - ΥΒΡΙΔΙΚΟΙ (ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΥ ΑΕΡΙΟΥ - ΞΥΛΟΥ)
ΣΕ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΕΙΚΑΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ



ORIGINAL
MADE IN ITALY
ORIGINAL



ΤΑΧΥΦΟΥΡΝΟΙ



ΤΑΧΥΦΟΥΡΝΟΙ ATOLLSPEED
ΥΒΡΙΔΙΚΟΙ ΜΕ ΑΕΡΑ & ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ - ΧΩΡΙΣ ΤΗΝ ΑΝΑΓΚΗ ΧΟΑΝΗΣ

ΓΚΡΙΛΙΕΡΕΣ

WeGrill ΒΡΟΙΛΕΡ ΓΚΡΙΛ / ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ή ΑΕΡΙΟΥ
ΜΕ ΜΟΝΟ, ΔΙΠΛΟ ή ΤΡΙΠΛΟ ΚΑΥΣΤΗΡΑ ΤΟΠΟΘΕΤΗΜΕΝΟ ΑΠΟ ΕΠΑΝΩ. — 80% ΛΙΓΟΤΕΡΟΣ ΚΑΠΝΟΣ
& ΚΑΙΝΟΤΟΜΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΥΠΕΡΥΘΡΩΝ ΑΚΤΙΝΩΝ



HIGHLANDER μονό γκριλ



HEREFORD διπλό γκριλ



ABERDEEN τριπλό γκριλ



Gresilva Mega 4F-1700 ΓΚΡΙΛ ΑΕΡΙΟΥ
Επιφάνεια ψησίματος: 1476mm x 607mm



Με καυστήρες
κεραμικών πλακών ακτινοβολίας,
διατεταγμένες διαγώνια



Gresilva GV2 ECO ΚΑΘΕΤΟ ΓΚΡΙΛ
ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ ΑΝΟΙΧΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

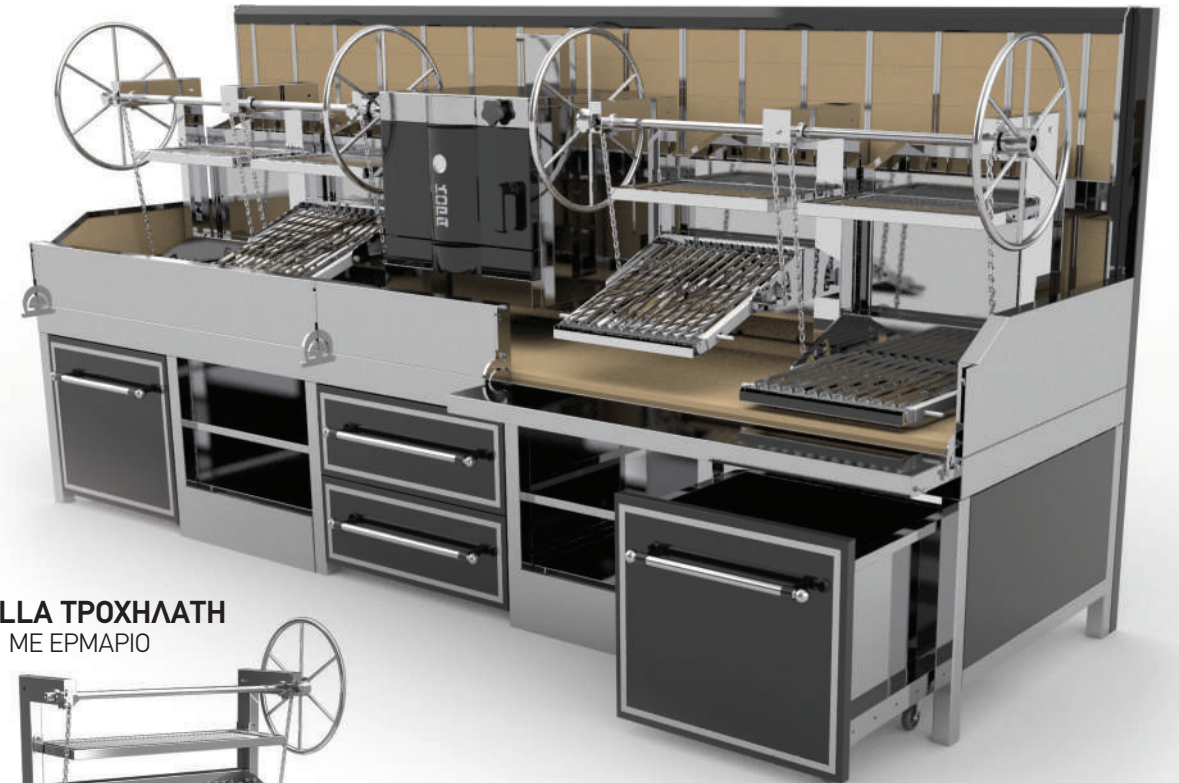
Gresilva GHPI R4/1700 MULTIFUNCTIONAL
1/2 ΓΚΡΙΛ - 1/2 ΣΟΥΒΛΙΕΡΑ
ΑΕΡΙΟΥ



ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΚΑΡΒΟΥΝΟΥ - ΞΥΛΟΥ



CUSTOM ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ
ΠΡΟΣΑΡΜΟΣΜΕΝΕΣ ΣΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ ΚΑΘΕ ΠΕΡΙΣΤΑΣΗΣ



PARILLA ΤΡΟΧΗΛΑΤΗ
ΜΕ ΕΡΜΑΡΙΟ



ΦΟΥΡΝΟΙ ΚΑΡΒΟΥΝΟΥ ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΔΙΑΣΤΑΣΕΩΝ

ΠΛΑΤΟ



BURGER GRILL ΤΕΡΡΑΝΥΑΚΙ
Custom made κατασκευές



BOHNER BURGER GRILL
ΠΛΑΤΟ ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΔΙΑΣΤΑΣΕΩΝ
ΕΠΙΣΤΡΑΠΕΖΙΑ - ΕΠΙΔΑΠΕΔΙΑ - ΕΝΤΟΙΧΙΖΟΜΕΝΑ



ΕΠΑΓΩΓΙΚΕΣ ΕΣΤΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ



ADVENTYS GL2
ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΕΝΗ ΕΠΑΓΩΓΙΚΗ ΕΣΤΙΑ ΔΙΠΛΗ

GL2 FLR



GL2 DIR



ADVENTYS MOWi ADV1661

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ
ΕΠΑΓΩΓΙΚΗ
ΕΣΤΙΑ WOK



ADVENTYS GLN
ΜΟΝΗ ΕΠΑΓΩΓΙΚΗ ΕΣΤΙΑ



ADVENTYS Octopus Ultimate
ΤΡΟΧΗΛΑΤΟ ΕΠΑΓΩΓΙΚΟ ΠΛΑΤΟ



ADVENTYS M04i
ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΕΠΑΓΩΓΙΚΗ ΕΣΤΙΑ ΔΙΠΛΗ
ΜΕ 4 ΖΩΝΕΣ



ADVENTYS M04NL
ΠΟΛΥΖΩΝΙΚΗ ΕΠΑΓΩΓΙΚΗ ΕΣΤΙΑ



ADVENTYS

Cooking Freedom

ΦΡΙΤΕΖΕΣ



QUALITYFRY
ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΚΛΕΙΣΤΟΥ ΤΥΠΟΥ
ΧΩΡΙΣ ΚΑΠΝΟ - ΟΣΜΕΣ - ΠΡΟΣΜΙΞΗ ΓΕΥΣΕΩΝ
ΣΕ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΕΣ



UBERT RoFry®
ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ - ΧΩΡΙΣ ΛΑΔΙ
Επιλογή γεμίσματος από
αριστερά, δεξιά ή στο κέντρο



MAKFRY ΦΡΙΤΕΖΕΣ ΠΙΕΣΕΩΣ
Σε χωρητικότητες 20 - 33 - 45 λίτρων



KIENLE VX31P PRIMUS
ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ, ΜΟΝΗ
13-16 ΛΙΤΡΑ
ΜΕ ΕΝΣΩΜΑΤΩΜΕΝΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΦΙΛΤΡΑΡΙΣΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΑΝΥΨΩΣΗΣ



KIENLE VX42P PRIMUS
ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ, ΜΕ 2 ΚΑΔΟΥΣ
2 x 7-9 ΛΙΤΡΑ



BOHNER BG SG 60/60 S
ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΦΡΙΤΕΖΑ ΣΝΙΤΣΕΛ
2 x ταψιά τηγανίσματος βάθους 50 mm
2 x 2 ζώνες θέρμανσης



MIRROR FRYING CENTER
ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΦΡΙΤΕΖΩΝ ΑΕΡΙΟΥ
ΜΕ ΠΡΟΣΑΡΜΟΓΗ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ ΣΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ



VITO 30 - 50 - 80
ΣΥΣΤΗΜΑ ΦΙΛΤΡΑΡΙΣΜΑΤΟΣ ΛΑΔΙΟΥ

ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ



SIRMAN VORTEX - STORM - CICLONE
ΜΙΞΕΡ ΧΕΙΡΟΣ ΓΙΑ ΑΝΑΔΕΥΣΗ 15 - 20 - 40 - 70 - 100 - 200 - 300 λίτρα



SIRMAN TM TG
ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΚΟΠΤΗΣ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ
με ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΚΑΛΟΥΠΙΩΝ ΚΟΠΗΣ



ΚΟΠΤΙΚΟ AUREA TV
ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΚΟΠΤΗΣ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ
TV80 / TV100 / TV150



ΖΑΜΠΟΝΟΜΗΧΑΝΕΣ SIRMAN
ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΔΙΑΣΤΑΣΕΩΝ ΛΕΠΙΔΑΣ



LA MINERVA
ΖΥΜΩΤΗΡΙΟ ΚΡΕΑΤΟΕΙΔΩΝ
30-50-90-120-180 κιλά



SIRMAN DRAKE AUTO
ΜΗΧΑΝΗ ΣΝΙΤΣΕΛ
ΑΥΤΟΜΑΤΗ



LA MINERVA
ΦΟΡΜΑΡΙΣΤΙΚΟ ΜΠΙΦΤΕΚΙΩΝ
ΑΥΤΟΜΑΤΟ Φ90-100-110-120



SIRMAN SA
ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟ
ΦΟΡΜΑΡΙΣΤΙΚΟ ΜΠΙΦΤΕΚΙΩΝ
Φ100-110-130-150-180

Νέα εποχή στην επεξεργασία κατεψυγμένων τροφίμων!

FRXSH MOUSSE CHEF

DANCE THE TASTE



- Μους κατεψυγμένων τροφίμων με επιλογή ταχύτητας
- Κόψιμο ή χτύπημα μη κατεψυγμένων τροφίμων
- Ρυθμιζόμενη ένταση μους, κοπής ή χτυπήματος
- Λειτουργία αυτόματης επανάληψης (έως και 9 φορές)
- Επεξεργασία κανονική ή με υπερπίεση
- Λειτουργία μνήμης για ρυθμίσεις επεξεργασίας
- Προστασία από υπερπλήρωση ποτηριού
- Προγραμματιζόμενες προεπιλογές για 5 συνταγές
- Προγραμματιζόμενες ρυθμίσεις συσκευής
- Λειτουργία αναμονής

100% Ελβετικό προϊόν



FRXSH



ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ



LA MINERVA C/E R22 - R32
ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ ΨΥΧΟΜΕΝΗ ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΗ



SIRMAN F3
ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ ΠΡΙΟΝΟΚΟΡΔΕΛΑ ΟΣΤΩΝ



LA MINERVA CE205
ΕΠΙΔΑΠΕΔΙΑ ΠΡΙΟΝΟΚΟΡΔΕΛΑ ΟΣΤΩΝ



NILMA TURBOIDREX
ΠΛΥΝΤΗΡΙΟ-ΣΤΕΓΝΩΤΗΡΙΟ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ



NILMA IDROVER
ΣΤΕΓΝΩΤΗΡΙΟ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ 40 / 50 LIT



LA MINERVA PP5
ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟΣ ΠΑΤΑΤΟΚΑΘΑΡΙΣΤΗΣ



SIRMAN PPJ
ΠΑΤΑΤΟΚΑΘΑΡΙΣΤΗΣ



LA MINERVA OP8
ΑΠΟΦΛΟΙΩΤΗΣ ΚΡΕΜΜΥΔΙΩΝ



LA MINERVA GP
ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟΣ ΑΠΟΦΛΟΙΩΤΗΣ ΣΚΟΡΔΟΥ



LA MINERVA PC
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΟΣΤΡΑΚΟΕΙΔΩΝ
ΑΥΤΟΜΑΤΗ

ΜΗΧΑΝΕΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ

La Monferrina
macchine per pasta machines



NINA
ΜΗΧΑΝΗ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ & ΑΝΟΙΚΤΙΚΟ ΖΥΜΗΣ
ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟ



DOLLY (6 ΚΙΛΑ / ΩΡΑ)
ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟ



P3 (8-10 ΚΙΛΑ / ΩΡΑ)
ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟ



P6 (15-18 ΚΙΛΑ / ΩΡΑ)
ΕΠΙΔΑΠΕΔΙΟ



P12 (25-35 ΚΙΛΑ / ΩΡΑ)
ΕΠΙΔΑΠΕΔΙΟ



P NUOVA
ΑΝΟΙΚΤΙΚΟ
ΦΥΛΛΟΥ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ

La Monferrina®
dal 1978

Από το 1932 κορυφαίες μηχανές ζυμαρικών

100% ΓΑΡΑΝΤΙΑ
MADE IN ITALY

ΖΥΜΩΤΗΡΙΑ - ΜΙΞΕΡ



ΖΥΜΩΤΗΡΙΟ OEM
2 ΤΑΧΥΤΗΤΕΣ
20-30-40-60 λίτρα δοχείου



ΖΥΜΩΤΗΡΙΟ SIRMAN HERCULES
1 ή 2 ΤΑΧΥΤΗΤΕΣ
20-30-40-50 λίτρα δοχείου



AVANCINI MOMA
2 ΤΑΧΥΤΗΤΕΣ
100-130-150-190-260 λίτρα δοχείου



PORLANMAZ
2 ΤΑΧΥΤΗΤΕΣ
70-90-150-215-270 λίτρα δοχείου



ΖΥΜΩΤΗΡΙΟ ΔΙΠΛΟΥ ΒΡΑΧΙΟΝΑ ΙΤΑΛΜΙΧ ΙΤΒΙΝ
45-55-65-80 κιλά ζύμη



ΖΥΜΩΤΗΡΙΟ PORLANMAZ PMDK
80-120-160-240-320-400 κιλά ζύμη



ΖΥΜΩΤΗΡΙΟ ΣΠΙΡΑΛ ΑΥΤΟΜΑΤΟ με ΑΝΥΨΩΤΙΚΟ MACSPAN MSPV
80-100-130-160-200 κιλά ζύμη



MIXER SIRMAN PLUTONE
7-10-20-30-40 λίτρα κάδου



MIXER AVANCINI KEMPLER PL
7-10-20-40 λίτρα κάδου



MIXER PORLANMAZ PMP
20-40-60-80-120 λίτρα κάδου

ΚΟΥΖΙΝΑ



ΑΝΑΤΡΕΠΟΜΕΝΑ ΤΗΓΑΝΙΑ
ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ - ΑΕΡΙΟΥ
ΣΕΙΡΑ 70 - 90
ΣΕ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΕΣ



ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ 50 ΛΙΤΡΩΝ
ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ - ΑΕΡΙΟΥ
ΑΜΕΣΗΣ - ΕΜΜΕΣΗΣ ΘΕΡΜΑΝΣΗΣ
ΣΕΙΡΑ 70 - 90
ΣΕ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΕΣ



ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ
ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ - ΑΕΡΙΟΥ
ΑΜΕΣΗΣ - ΕΜΜΕΣΗΣ ΘΕΡΜΑΝΣΗΣ
ΣΕΙΡΑ 70 - 90
ΣΕ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΕΣ



ΕΣΤΙΕΣ ΑΕΡΙΟΥ
2πλη - 4πλη - 6πλη / ΣΕΙΡΑ 70 - 90 / ΣΕ ΔΙΑΦΟΡΑ ΜΕΓΕΘΗ
ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ - ΕΠΙΔΑΠΕΔΙΑ / ΜΕ ΑΝΟΙΧΤΟ ΕΡΜΑΡΙΟ / ΜΕ ΦΟΥΡΝΟ



ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΕΣΤΙΕΣ
2πλη - 4πλη - 6πλη
ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΕΣ - ΕΠΙΔΑΠΕΔΙΕΣ
ΣΤΡΟΓΓΥΛΗ - ΤΕΤΡΑΓΩΝΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ
ΣΕΙΡΑ 70 - 90
ΕΠΑΝΩ ΣΕ ΑΝΟΙΧΤΟ ΕΡΜΑΡΙΟ ή ΦΟΥΡΝΟ



**ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ ΕΜΑΓΙΕ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΣ
ΜΕ ΕΣΤΙΕΣ ΑΕΡΙΟΥ**
ΣΕΙΡΑ 70 - 90 / ΣΕ ΔΙΑΦΟΡΟΥΣ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΥΣ
ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ - ΕΠΙΔΑΠΕΔΙΑ
ΕΠΑΝΩ ΣΕ ΦΟΥΡΝΟ ή ΑΝΟΙΧΤΟ ΕΡΜΑΡΙΟ

**ΟΥΔΕΤΕΡΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ
ΕΡΓΑΣΙΑΣ**
20-40-60-80 εκ.
ΣΕΙΡΑ 70 - 90
ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ - ΕΠΙΔΑΠΕΔΙΑ



Ψήσιμο στη σχάρα, τηγάνισμα, Sous Vide, εντατικό & απαλό μαγείρεμα, πανάρισμα, σιγοψήσιμο, μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία με πάντα ακριβή αποτελέσματα.

IIPD[®]
INTERNATIONAL

ΠΟΛΥΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

Μοντέλα επιδαπέδια επιτραπέζια σε ποικίλες χωρητικότητες και δυνατότητες

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΜΕΓΑΛΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ



ΦΟΥΡΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ή ΑΕΡΙΟΥ / ΑΕΡΑ - ΑΤΜΟΥ
ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ 40 GN1/1



ΝΙΛΜΑ DOUGH.Ο.ΜΑΤ
ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ
ΑΥΤΟΜΑΤΟΣ
ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ-ΑΕΡΙΟΥ-ΑΤΜΟΥ
250 έως 1400 μερίδες/ώρα



ΝΙΛΜΑ RG ΠΟΛΥΚΟΠΤΙΚΟ
εώς 2400 κιλά/ώρα



ΝΙΛΜΑ BREAD2000
ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΜΗΧΑΝΗ ΠΑΝΑΡΙΣΜΑΤΟΣ



LA MINERVA C/E 900
ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΗ & ΖΥΜΩΤΗΡΙΟ
εώς 1500 κιλά/ώρα



ΑΥΤΟΜΑΤΟΣ ΚΟΠΤΗΣ ΨΩΜΙΟΥ
ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ 1500 τμχ/ώρα



ΝΙΛΜΑ FRYMATIC ΦΡΙΤΕΖΑ
ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ - ΑΕΡΙΟΥ
ΜΕ ΤΑΙΝΙΑ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ

ΠΑΡΑΓΩΓΗ 40 έως 240 κιλά/ώρα

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΚΟΥΖΙΝΑΣ



WAVECO
ΚΑΙΝΟΤΟΜΟ ΜΗΧΑΝΗΜΑ
ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ ΚΡΕΑΤΩΝ
ΚΑΙ SOUS VIDE
ΜΕ ΥΠΕΡΗΧΟΥΣ



SOUS VIDE
SIRMAN
SOFTCOOKER
WI-FOOD



SOUS VIDE
SIRMAN
SOFTCOOKER
Y09



CLIFTON FL4CA
SOUS VIDE



FRUCOSOL SH3000-SH7000
ΣΤΕΓΝΩΤΙΚΟ ΜΑΧΑΙΡΟΠΙΟΥΝΩΝ



FRUCOSOL SV1000
ΓΥΑΛΙΣΤΙΚΟ ΠΟΤΗΡΙΩΝ FRUCOSOL SV1000



ΑΠΟΣΤΗΡΩΤΕΣ ΜΑΧΑΙΡΙΩΝ
ΑΚΤΙΝΩΝ UV ΚΑΙ ΝΕΡΟΥ



CHAMEO BOARD
ΕΙΔΙΚΗ ΠΛΑΚΑ ΚΟΠΗΣ - ΘΕΡΜΑΙΝΟΜΕΝΟΜΕΝΗ & ΨΥΧΟΜΕΝΗ



ΘΕΡΜΑΝΤΙΚΟ ΔΟΧΕΙΟ
UBERT WS1
3 ΣΥΡΤΑΡΙΑ - 2 ΤΜΗΜΑΤΑ ΤΟ ΚΑΘΕ ΣΥΡΤΑΡΙ
6 ΤΡΟΦΙΜΑ ΖΕΣΤΑ

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΚΟΥΖΙΝΑΣ



I COOKMIX TC-7
ΘΕΡΜΟΜΠΛΕΝΤΕΡ
ΠΟΛΥΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΟ ΜΙΞΕΡ ΤΡΟΦΙΜΩΝ



LA MINERVA SLAM
ΑΝΑΛΟΓΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΗ VACUUM
ΜΕ ΜΗΚΟΣ ΚΟΛΛΗΣΗΣ:
27-31-35-41-46-52 εκ.



HELIA SMOKER
ΦΟΥΡΝΟΣ ΚΑΠΝΙΣΜΑΤΟΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ
ΜΟΝΤΕΛΑ ΤΡΙΩΝ ΧΟΡΗΤΙΚΟΤΗΤΩΝ



SIRMAN STROMBOLI
ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΠΙΤΣΑΣ



VIF SYSTEMS
ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟ ΘΕΡΜΟΚΗΠΙΟ
ΒΟΤΑΝΩΝ ΚΟΥΖΙΝΑΣ



SIRMAN P ROLL
ΑΝΟΙΚΤΙΚΟ ΖΥΜΗΣ 2 ΚΥΛΙΝΔΡΩΝ
ΙΔΑΝΙΚΟ ΓΙΑ ΠΙΤΣΕΣ, ΨΩΜΙ κ.α.



MUSSANA
ΜΗΧΑΝΗΜΑ ΣΑΝΤΙΓΥΣ & ΑΦΡΟΓΑΛΟΥ
2-4-6-12 λίτρα



FRUCOSOL F50
ΑΠΟΧΥΜΩΤΗΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΩΝ
ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗΣ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ



ΣΟΚΟΛΑΤΙΕΡΑ CAMURRI
ΣΕ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΩΝ & ΣΧΕΔΙΩΝ



SUPERNUTURAL
ΜΗΧΑΝΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ
ΚΡΕΜΑΣ ΞΗΡΩΝ ΚΑΡΠΩΝ



ΣΑΛΑΜΑΝΔΡΑ SIRMAN MOBILE
ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ GN 1/2 & 1/1



EASYLINE CJ 900
ΑΠΟΧΥΜΩΤΗΣ ΦΥΓΟΚΕΝΤΡΙΣΗΣ
ΥΨΗΛΩΝ ΣΤΡΟΦΩΝ
ΦΡΟΥΤΩΝ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ



SIRMAN NORDKAPP
ΠΑΓΟΘΡΑΥΣΤΗΣ



ΠΑΓΩΤΟΜΗΧΑΝΗ STAFF ICE BTE150
15 ΛΙΤΡΑ ΑΝΑ ΏΡΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗ



ΜΗΧΑΝΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΚΡΕΜΑΣ ICB CHECREMA
7 ΚΙΛΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΑΝΑ ΚΥΚΛΟ



ΜΗΧΑΝΗ ΛΟΥΚΟΥΜΑ
ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ ΜΕ ΦΡΙΤΕΖΑ



ΓΡΑΝΙΤΟΜΗΧΑΝΕΣ CAB FABY SKYLINE
ΜΟΝΗ - ΔΙΠΛΗ - ΤΡΙΠΛΗ
ΜΕ ΜΠΟΛ 10ΛΙΤ



SIRMAN CORT VT
ΔΙΠΛΗ ΚΕΡΑΜΙΚΗ ΤΟΣΤΙΕΡΑ - ΨΗΣΤΙΕΡΑ



SIRMAN GIRAWURSTEL
ΜΗΧΑΝΗ HOT DOG

La San Marco

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΜΗΧΑΝΕΣ ΚΑΦΕ ESPRESSO

Πάθος, καινοτομία
& επιδίωξη της αριστείας
για να δημιουργήσετε τον τέλειο καφέ!

Πρωτοπορία από το 1920



lasanmarco.com



ΦΡΥΓΑΝΙΕΡΕΣ ΜΕ ΤΑΙΝΙΑ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ
ΟΡΙΖΟΝΤΙΑ ΣΕ 2 ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ



ΚΑΘΕΤΗ



ΜΗΧΑΝΗ ΦΡΥΓΑΝΙΑΣ
SIRMAN ROLLER TOSTI



STEAM TECHFOOD
ΣΥΣΤΗΜΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΑΤΜΟΥ



TECHFOOD RONDO UNIKA
ΠΟΛΥΜΗΧΑΝΗΜΑ
ΜΕ ΕΝΑΛΛΑΣΟΜΕΝΕΣ ΠΛΑΚΕΣ



TECHFOOD LA CIALDERIA
MINI PANCAKE
ΜΗΧΑΝΗΜΑ ΓΙΑ PANCAKES



ΤΤΜ
ΡΑΚΛΕΤΑ ΤΗΞΗΣ ΚΙΤΡΙΝΩΝ ΤΥΡΙΩΝ
ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ & ΑΕΡΙΟΥ

STAYHOT Made in Sweden



ΛΑΜΠΕΣ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ ΥΨΗΛΗΣ ΑΙΣΘΗΤΙΚΗΣ & ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ
ΣΕ ΜΕΓΑΛΗ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΣΧΕΔΙΩΝ

ΠΑΓΚΟΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ – ΚΑΤΑΨΥΞΗΣ

flexeserve® | The Home of Hot-holding

Επαναστατικές, υψηλής χωρητικότητας βιτρίνες συγκράτησης ζεστού που μεταμορφώνουν την ποιότητα των τροφίμων και τη λειτουργική αποτελεσματικότητα.



Flexeserve Hub

Flexeserve Zone

Διατηρούν τη θερμοκρασία και την ποιότητα των τροφίμων για ασυναγώνιστους χρόνους παραμονής.



ΠΑΓΚΟΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ – ΚΑΤΑΨΥΞΗΣ
ΜΕ ή ΧΩΡΙΣ ΨΥΚΤΙΚΟ ΜΗΧΑΝΗΜΑ.
ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΕΠΙΛΟΓΩΝ ΚΑΤΑ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑ
ΣΕ ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΜΗΚΟΥΣ - ΒΑΘΟΥΣ - ΥΨΟΥΣ
ΚΑΙ ΔΟΜΗ (ΠΟΡΤΕΣ - ΣΥΡΤΑΡΙΑ).



ΨΑΡΙΕΡΑ

ΣΕ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ / ΜΕ ή ΧΩΡΙΣ ΨΥΚΤΙΚΟ ΜΗΧΑΝΗΜΑ



**ΠΑΓΚΟΣ ΠΙΤΣΑΣ ΜΕ ΣΑΛΑΤΙΕΡΑ
ΨΥΧΟΜΕΝΟΣ**

ΣΕ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ / ΜΕ ΕΝΣΩΜΑΤΩΜΕΝΗ ΜΗΧΑΝΗ ή ΧΩΡΙΣ

ΘΑΛΑΜΟΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ - ΚΑΤΑΨΥΞΗΣ



ΘΑΛΑΜΟΙ ΜΟΝΟΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ - ΚΑΤΑΨΥΞΗΣ
ΜΕ ΨΥΚΤΙΚΟ ΜΗΧΑΝΗΜΑ ή ΧΩΡΙΣ / ΣΕ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΧΡΩΜΑΤΩΝ & ΔΟΜΗΣ

ΤΡΟΧΗΛΑΤΟΙ ΘΑΛΑΜΟΙ
ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ ΖΕΣΤΟΥ - ΚΡΥΟΥ
ΣΕ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΕΣ



ΘΑΛΑΜΟΙ ΔΙΠΛΟΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ-ΚΑΤΑΨΥΞΗΣ ΜΕ ΨΥΚΤΙΚΟ ΜΗΧΑΝΗΜΑ ή ΧΩΡΙΣ / ΣΕ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΧΡΩΜΑΤΩΝ



COLD MARK
ΘΑΛΑΜΟΙ
ΔΩΜΑΤΙΑ
ΣΕ ΠΟΙΚΙΛΙΑ
ΔΙΑΣΤΑΣΕΩΝ
ΚΑΙ
ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ

Ice-O-Matic

ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΗ
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ
ΠΑΓΟΜΗΧΑΝΩΝ



UNDERCOUNTER Series
Παγάκι κύβος

Μηχανές
για μικρούς χώρους



ELEVATION Series
Παγάκι κύβος



GEM Series
Παγάκι τρίμμα

FMI Series
Παγάκι νιφάδες



Διανεμητές πάγου



ΑΠΟΘΗΚΕΣ πάγου



Στοιβάση, σταθερότητα θερμοκρασίας και ευελιξία
για αλλαγή μεμονωμένων συρταριών από ψυγείο σε καταψύκτη.
Ανακαλύψτε την **ευκολία και την αποτελεσματικότητα** των συρταριών Adande.

Οι επαγγελματίες που γνωρίζουν επιλέγουν Adande



BLAST CHILLER

entry FAMILY

ΒΑΘΙΑΣ, ΤΑΧΕΙΑΣ ΨΥΞΗΣ στους -18 °C



entry 2-3 entry 3 entry 5 entry 7 entry 10 entry 15

nortech FAMILY

ΒΑΘΙΑΣ, ΤΑΧΕΙΑΣ ΨΥΞΗΣ στους -40 °C



nortech 5 nortech 10 nortech 15 nortech 20 nortech 40

nortech+ FAMILY

ΠΟΛΥΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΜΕ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ, ΣΤΟΦΑ ΚΑΙ ΒΑΘΙΑ ΤΑΧΕΙΑ ΨΥΞΗ
COOK & CHILL +90 -40 °C

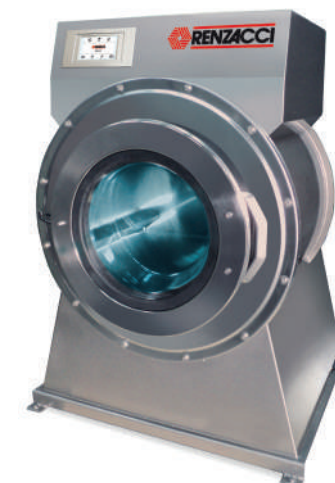


nortech+ 5 nortech+ 10 nortech+ 15 nortech+ 20

ΠΛΥΝΤΗΡΙΑ – ΣΤΕΓΝΩΤΗΡΙΑ – ΣΙΔΕΡΩΤΗΡΙΑ ΡΟΥΧΩΝ



RENZACCI / ΣΕΙΡΑ HS
ΠΛΥΝΤΗΡΙΑ ΡΟΥΧΩΝ ΥΨΗΛΩΝ ΣΤΡΟΦΩΝ
ΣΕ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΕΣ



RENZACCI / ΣΕΙΡΑ LX
ΠΛΥΝΤΗΡΙΑ ΡΟΥΧΩΝ ΧΑΜΗΛΩΝ ΣΤΡΟΦΩΝ
ΣΕ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΕΣ



RENZACCI LX55



RENZACCI ΣΤΕΓΝΩΤΗΡΙΑ ΡΟΥΧΩΝ ΣΕ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΕΣ



GMP / GMP LINE
ΚΥΛΙΝΔΡΙΚΑ ΣΙΔΕΡΩΤΗΡΙΑ ΣΕ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ



RENZACCI
ΠΥΡΓΟΣ ΠΛΥΝΤΗΡΙΟ-ΣΤΕΓΝΩΤΗΡΙΟ



ΠΛΥΝΤΗΡΙΑ ΠΙΑΤΩΝ – ΠΟΤΗΡΙΩΝ - ΣΚΕΥΩΝ



HOONVED HSP
ΠΛΥΝΤΗΡΙΟ ΠΙΑΤΩΝ-ΠΟΤΗΡΙΩΝ ΠΑΓΚΟΥ
ΣΕ ΔΙΑΦΟΡΑ ΜΕΓΕΘΗ ΚΑΙ ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΕΣ



HOONVED CE
ΠΛΥΝΤΗΡΙΟ ΠΙΑΤΩΝ-ΠΟΤΗΡΙΩΝ ΠΑΓΚΟΥ
ΣΕ ΔΙΑΦΟΡΑ ΜΕΓΕΘΗ ΚΑΙ ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΕΣ



HOONVED CAP
ΠΛΥΝΤΗΡΙΟ ΚΑΜΠΑΝΑ με ΚΑΛΑΘΙ 50 X 50 εκ.

HOONVED HT-HTP
ΠΛΥΝΤΗΡΙΟ ΤΟΥΝΕΛ
ΠΡΟΠΛΥΣΗ-ΠΛΥΣΙΜΟ-ΞΕΒΓΑΛΜΑ



ΜΟΝΑΔΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ
ΟΡΓΑΝΙΚΩΝ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ



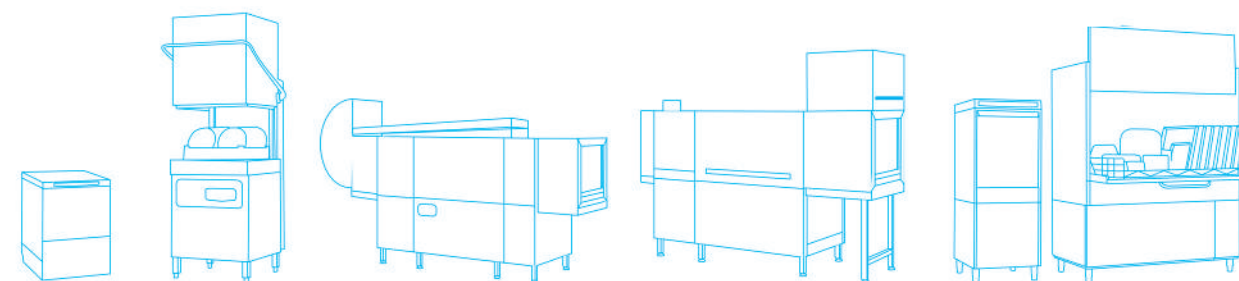
ZERNIKE MULTIWASH
ΠΛΥΝΤΗΡΙΟ ΣΚΕΥΩΝ



ΠΛΥΝΤΗΡΙΟ ΣΚΕΥΩΝ ΔΙΠΛΟΥ ΤΟΙΧΩΜΑΤΟΣ
4 ΜΟΝΤΕΛΑ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΩΝ ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΩΝ



Πλυντήρια
για κάθε
ανάγκη.



All-round washing solutions

Οι ειδικοί στο
επαγγελματικό
πλύσιμο.

Από μικρά πλυντήρια πιάτων για μπαρ, κάτω από τον πάγκο,
έως μεγάλα πλυντήρια πιάτων με σχάρα για εστιατόρια.
Από πλυντήρια σκευών για εργαστήρια ντελικατέσεν και ζαχαροπλαστεία
μέχρι συγκεκριμένα μοντέλα θαλάσσιου πλυσίματος.
Έχουμε πάντα την τέλεια λύση πλυσίματος για όλους τους χώρους εστίασης!

HOONVED

PEOPLE · PASSION · INNOVATION



ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΕΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ



ΠΑΓΚΟΙ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΑΝΟΙΧΤΟΙ - ΕΡΜΑΡΙΑ ΚΛΕΙΣΤΑ
ΣΕ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ / ΜΕ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΕΠΙΛΟΓΩΝ ΣΕ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΥΣ
ΠΟΡΤΕΣ-ΣΥΡΤΑΡΙΑ



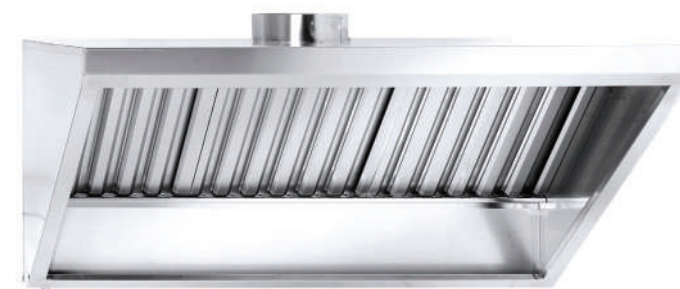
Λύσεις κατά παραγγελία σε ειδικές **ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΕΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ**



ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΕΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ



ΛΑΝΤΖΕΣ
ΣΕ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ/ ΑΝΟΙΧΤΕΣ ή ΕΡΜΑΡΙΑ,
ΜΕ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ & ΜΕΓΕΘΟΣ ΓΟΥΡΝΑΣ ΚΑΤ'ΕΠΙΛΟΓΗ



ΧΟΑΝΗ ΕΞΑΓΩΓΗΣ ΣΕ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ
ΜΟΝΗΣ - ΔΙΠΛΗΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ / ΜΕ ΦΙΛΤΡΑ ΚΑΙ ΦΩΤΙΣΜΟ LED



ΡΑΦΙΑ ΤΟΙΧΟΥ
ΡΑΦΙΕΡΕΣ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΕΣ - ΕΠΙΔΑΠΕΔΙΕΣ
ΣΕ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ



COFFEE STATION ΨΥΧΟΜΕΝΟ - ΟΥΔΕΤΕΡΟ



COCKTAIL STATION
ΨΥΧΟΜΕΝΟ - ΟΥΔΕΤΕΡΟ



ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ HOTEL



📍 9° χλμ. Βέροιας - Έδεσσας • 592 00 Νάουσα

📍 Λεωφόρος Μαραθώνος 110 • Γέρακας - Αττική

www.kontex.gr

☎ 801 10 10 500 ✉ info@kontex.gr