



moderní úsporné
MONTYCON[®]
gastronomické technologie

V kuchyních pracují hlavně ženy!

Chcete usnadnit jejich namáhavou
práci a zároveň snížit náklady?



CONVOTHERM KONVEKTOMATY S PATENTOVANÝM „UZAVŘENÝM“ SYSTÉMEM

Pro každý provoz správná velikost!

 **CONVOTHERM**
A Welbilt Brand



6.10



6.20



10.10



10.20



12.20



20.10



20.20

4. GENERACE
CONVOTHERM 4
pro perfektní výsledky
vašeho vaření

- C** jednoduché ovládání
- C** nižší spotřeba energie
- C** kratší časy pečení
- C** zasouvací dveře

Dotykový EasyTouch



Manuální EasyDial



moderní úsporné
MONTYCON[®]
gastronomické technologie

www.montycon.cz

+420 602 725 999

Jak zajistit bezpečnost pokrmů?

Od vytažení z trouby
až do doby expedice

*Teplota pokrmů nesmí klesnout po
dokončení tepelné úpravy pod
zákonem stanovenou kritickou
teplotu.*

Technologie Halo Heat americké
firmy ALTO-SHAAM obklopuje
pokrmu, které potřebujete tepelně
upravit, dohotovit nebo udržet před
expedicí rovnoměrným šetrným
sálavým teplem. Systém je tak
šetrný, že se nemusíte obávat, že
dojde ke spálení nebo vysušení
pokrmů.

moderní úsporné
MONTYCON[®]
gastronomické technologie

ALTO-SHAAM HALO HEAT NÍZKOTEPLTNÍ UDRŽOVACÍ SKŘÍNĚ



- C** nízká spotřeba energie (jen na 230V)
- C** bez ventilátoru a vysychání

- C** bez dolévání vody
- C** mobilní na kolečkách

www.montycon.cz

+420 602 725 999

MULTIFUNKČNÍ PÁNVE S JEDINEČNOU TECHNOLOGIÍ



100 Litrů



150 Litrů



200 Litrů

vaření | smažení | fritování | dušení | grilování | restování | opékání | konfitování | úprava sous-vide

moderní úsporné
MONTYCON[®]
gastronomické technologie

www.montycon.cz

+420 602 725 999

INDUKČNÍ SPORÁKY A GRILY INDUCS S PATENTOVANOU TECHNOLOGIÍ RTCS

**Nové stolní indukční vařiče
s možností nastavení teploty
a s funkcí udržování
od 25 do 100°C**



- C** Jednoduché intuitivní ovládání, zmáčknout a otočit
- C** Přehledné a elegantní ukazatele teploty a výkonu
- C** Funkce časování (Timer) s automatickou funkcí vypnutí výkonu
- C** Intelligentní systém proti přehřátí prázdných hrnců na plotýnce
- C** Možnost redukce maximálního výkonu od 100% na 25%

moderní úsporné
MONTYCON[®]
gastronomické technologie

www.montycon.cz

+420 602 725 999



REFERENCE / SŠ společného Stravování Krakovská, Ostrava- ca 500 obědů

moderní úsporné
MONTYCON[®]
gastronomické technologie

www.montycon.cz

+420 602 725 999



REFERENCE / SŠ společného Stravování Krakovská, Ostrava – ca 500 obědů

moderní úsporné
MONTYCON[®]
 gastronomické technologie

www.montycon.cz

+420 602 725 999



*REFERENCE / Nemocnice Třinec Podlesí – ca 450-500 obědů
plus teplé večeře*

moderní úsporné
MONTYCON[®]
gastronomické technologie

www.montycon.cz

+420 602 725 999



REFERENCE / MŠ Bordovice -ca 40 obědů



REFERENCE / Školní jídelna Čeladná – výdej 300 obědů denně

moderní úsporné
MONTYCON[®]
gastronomické technologie

www.montycon.cz

+420 602 725 999