



PRODUCT CATALOGUE

INOMAK
Refrigerators

Every Professional's Choice!

SPONSORSHIPS & PARTNERSHIPS

ΧΟΡΗΓΙΕΣ & ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΕΣ



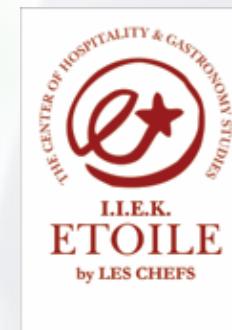
PAOK BC was established in 1926 and, it is one of the greatest and most important athletic families in Greece. PAOK's Basketball team apart from its long and lasting history full of unique accomplishments and trophies, represents a region of Greece, as well as, a unique population of Greeks worldwide with endless passion & astonishing Culinary heritance, full of intense tastes & aromas!

Η ΚΑΕ ΠΑΟΚ ιδρύθηκε το 1926 και είναι μία από τις μεγαλύτερες και σημαντικότερες αθλητικές οικογένειες της Ελλάδας. Η ομάδα μπάσκετ του ΠΑΟΚ εκτός από την μακρά και σπουδαία ιστορία σε «πορείες» και οδοιπορικά αθλητικού χαρακτήρα, σε όλα τα αθλήματα, εκπροσωπεί μία περιοχή της Ελλάδας αλλά και έναν πληθυσμό Ελλήνων ανά τον κόσμο με αστείρευτο πάθος και σπουδαία γαστρονομική κληρονομιά με έντονες γεύσεις και αρώματα!



Hellenic Chef's Association (Chef's Club of Greece) started its journey in 1992 with the vision to support Hellenic Gastronomy, to promote Hellenic recipes and products, to upgrade the professions of Chef & Pastry Chef, as well as, to support and upgrade educational school touring professionals. INOMAK Refrigerators is a Supporting Sponsor for over a decade, supporting the Club by providing Catering Equipment for its state-of-the-art & Olympic specification, Cuisine, located at the Headquarters of Chefs Club.

Η Λέσχη Αρχιμαγείρων Ελλάδας, (Chef's Club of Greece) ξεκίνησε τη διαδρομή της το 1992 με σκοπό την στήριξη της Ελληνικής γαστρονομίας, την διάδοση της παραδοσιακής συνταγογραφίας και προϊόντων, την αναβάθμιση του επαγγέλματος του Αρχιμάγειρα και του Αρχιζαχαροπλάστη, καθώς και την στήριξη και αναβάθμιση των εκπαιδευτικών σχολών τουριστικών επαγγελμάτων. Η INOMAK Refrigerators είναι χορηγός υποστηρικτής της Λέσχης για πάνω από μία δεκαετία, με προϊόντα τα οποία βρίσκονται στην σύγχρονα εξοπλισμένη κουζίνα, Ολυμπιακών διαστάσεων, στις εγκαταστάσεις της Λέσχης.



Etoile by Les Chefs is one of the most significant Culinary & Hospitality Schools in Greece & not only. Etoiles' presence is successful through the years & INOMAK Refrigerators is there since the first day, inspired by the vision of its team for Greek, but not only, gastronomy and Hospitality.

H Etoile by Les Chefs, είναι μία από τις σημαντικότερες Σχολές Γαστρονομίας & Φιλοξενίας στην Ελλάδα και όχι μόνο. Διαγράφει μία πορεία συνεχόμενα ανοδική και βρισκόμαστε δίπλα της από τη πρώτη μέρα, αφουγκραζόμενοι και εμπνεόμενοι από τό όραμα της ομάδας για την Ελληνική και όχι μόνο, γαστρονομία & φιλοξενία.

SPONSORING & PARTENARIATS

SPONSORING UND PARTNER



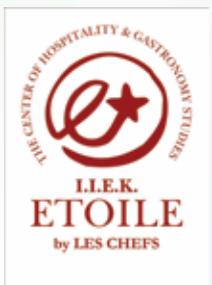
La KAE-PAOK (équipe de basket de l'association sportive de Thessalonique) a été fondée en 1926 et constitue l'une des familles du sport les plus importantes de Grèce, aussi bien en termes de taille que de renommée. L'équipe de basket du PAOK, hormis sa longue et brillante histoire dans différents circuits et déplacements sportifs de toute catégorie, représente non seulement une région de Grèce mais également toute une partie du peuple grec à travers le monde, doté d'une passion immoderne et d'un riche patrimoine gastronomique aux saveurs et aux arômes intenses!

Die PAOK Basketball AG wurde im Jahr 1926 gegründet und ist eine der größten und wichtigsten Sport-Familien in Griechenland. Das Basketball-Team von PAOK ist neben der langen und bedeutenden Geschichte seines Werdeganges und seiner sportlichen Ereignisse, sowie durch seine einzigartige Hingabe und Auszeichnungen, der Vertreter einer Region von Griechenland, aber auch einer Bevölkerung von Griechen auf der ganzen Welt mit unerschöpflicher Leidenschaft und großem kulinarischen Erbe aus intensiven Aromen und Geschmack!



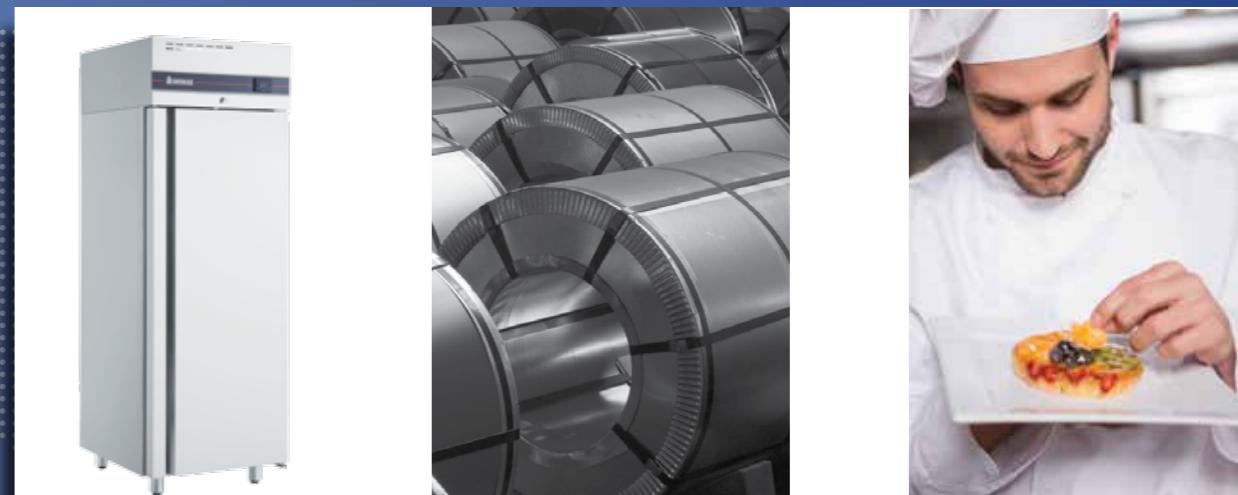
L' Association des Chefs cuisiniers de Grèce (Chef's Club of Greece) a débuté son parcours en 1992, dans l'objectif de soutenir la gastronomie grecque, de préserver et de transmettre les recettes et produits traditionnels, de revaloriser les professions de chef cuisinier et chef pâtissier, mais également de revaloriser les établissements d'enseignement des professions du tourisme. La société INOMAK Refrigerators soutient l'Association de plus de dix ans, en tant que sponsor, à travers des produits d'équipement de la cuisine moderne, de dimensions olympiques, dans les installations de l'Association.

Der Verein Griechischer Küchenchefs, (Chef's Club of Greece) begann seine Laufbahn im Jahr 1992 mit dem Ziel, die griechische Gastronomie zu unterstützen, die traditionellen Rezepte und Produkte zu verbreiten, den Beruf des Küchenchefs und des Konditors zu erweitern sowie die Schulen für Tourismusberufe zu unterstützen und auszubauen. Die Firma INOMAK-Kühlschränke ist seit mehr als einem Jahrzehnt ein Unterstützer und Sponsor des Vereins, mit Produkten, die in der modernen Küche von olympischer Größe sowie in den Räumlichkeiten des Clubs aufzufinden sind.



L'établissement Étoile by Les Chefs, est l'une des plus importantes écoles de Gastronomie & Accueil en Grèce, mais pas uniquement. Il fait preuve d'un essor continu, et nous sommes à ses côtés depuis le premier jour, attentifs et inspirés par la vision de l'équipe concernant la gastronomie et l'accueil en Grèce, notamment.

Das Étoile by Les Chefs ist eine der wichtigsten Schulen für Gastronomie & Gastgewerbe in Griechenland und nicht nur von nationaler Bedeutung. Es zeigt eine Entwicklung, die kontinuierlich aufsteigt; und wir begleiten diese seit dem ersten Tag, indem wir die Vision des Teams unterstützend wahrnehmen und dadurch nicht zuletzt für die griechische Küche und Gastfreundschaft inspiriert werden.



Our journey to the Catering Equipment Sector has begun circa 1976 with a vision to offer to every Professional, trustworthy choices & solutions, focusing on creating value for them in the most profitable way, by listening to the voice of the market!

Four decades later, INOMAK Refrigerators, is Every Professional's Choice, having transformed to an enterprise with a multi-faceted, highly trained and effective team, while their products travel, on a daily basis, to each of the four corners of the world!

From then until these days, the path travelled so far, is continuously rising and INOMAK Refrigerators is considered as to be one of the companies who changed the map of the Catering Equipment in Greece and not only.

The bouquet of solutions we have prepared covers a wide spectrum of the needs of the modern Professional and it is mainly focused on Commercial Refrigerators. Additionally, we manufacture an important range of heated appliances, focused on simplicity & performance and the puzzle of solutions is completed with a selected range of Stainless Steel Equipment.

Our vision is INOMAK Refrigerators to be every Professional's Choice, on his or her journey to the world of tastes & aromas!



Ξεκινήσαμε το ταξίδι μας στον χώρο της Μαζικής Εστίασης το 1976, με όραμα να προσφέρουμε σε κάθε Επαγγελματία επιλογές & λύσεις εμπιστοσύνης, εστιάζοντας στη δημιουργία αξίας με τον πιο συμφέρον για αυτόν τρόπο, αφουγκραζόμενοι τον παλμό όλων των επαγγελματιών!

Τέσσερις δεκαετίες αργότερα, η INOMAK Refrigerators, είναι η επιλογή κάθε Επαγγελματία, έχοντας μεταμορφωθεί σε μία εταιρεία με πολυπρόσωπη, άριστα εκπαιδευμένη και αποτελεσματική, ομάδα ενώ τα προϊόντα της ταξιδεύουν καθημερινά, στα τέσσερα σημεία του ορίζοντα και σε περισσότερες από 34 χώρες.

Από τότε μέχρι και σήμερα, η πορεία που έχει διανύσει είναι συνεχόμενα ανοδική και θεωρείται ως μία από τις εταιρείες που άλλαξαν τον χάρτη του χώρου του Εξοπλισμού Μαζικής Εστίασης στην Ελλάδα και όχι μόνο.

Το μπουκέτο των λύσεων που έχουμε ετοιμάσει για τις ανάγκες του σύγχρονου Επαγγελματία εστιάζει στα Επαγγελματικά Ψυγεία, καλύπτοντας ένα μεγάλο φάσμα εξ' αυτών. Εκτός αυτών, κατασκευάζουμε μία σημαντική γκάμα Θερμαινόμενων συσκευών Μαζικής Εστίασης, οι οποίες εστιάζουν στην απλότητα και την απόδοση, ενώ το πάζλ των λύσεων ολοκληρώνεται από επιλεγμένες Ουδέτερες Ανοξείδωτες Κατασκευές.

'Όραμα μας είναι η INOMAK να αποτελεί τη βασική επιλογή κάθε Επαγγελματία της Μαζικής Εστίασης στο ταξίδι του στον κόσμο των γεύσεων & των αρωμάτων!



Nous avons entrepris notre parcours dans le domaine des établissements de restauration en 1976, dans la perspective d'offrir à tout professionnel des choix et solutions de confiance, en nous axant sur la création de valeur, toujours dans son plus grand intérêt, et nous tenons à l'écoute des moindres requêtes de l'ensemble des professionnels!

Quatre décennies plus tard, la société INOMAK Refrigerators, est l'option de choix de tout professionnel, aujourd'hui devenue une entreprise à multiples facettes, au personnel formé à l'excellence et efficace, tandis que ses produits «voyagent» quotidiennement, aux quatre coins du monde, et dans plus de 34 pays.

Depuis sa création et jusqu'à aujourd'hui, le parcours emprunté a toujours été ascendant, la société étant considérée comme l'une des entreprises ayant changé la donne dans le domaine de l'équipement de restauration en Grèce notamment.

L'éventail de solutions que nous avons élaborées pour répondre aux besoins du professionnel contemporain est axée sur les réfrigérateurs professionnels, et couvre une large gamme dans ce domaine. Nous produisons également toute une ligne d'équipements chauffants destinés à la restauration, privilégiant la simplicité et la performance, et complétons cet ensemble de solutions par une ligne d'ustensiles en acier inoxydable de choix.

Notre perspective est de faire d'INOMAK le choix privilégié de chaque professionnel de la restauration dans son périple au pays des saveurs et des arômes!



Wir begannen unsere Reise auf dem Gebiet der Lebensmittel im Jahr 1976 mit dem Traum, jedem professionellen Gastronomen zuverlässige Optionen und Lösungen anbieten zu können, indem wir uns in der besten Weise auf die Wertschöpfung in ihrem Sinne konzentrieren, und indem wir den Puls aller Fachleute spüren!

Vier Jahrzehnte später ist die Firma INOMAK-Kühlschränke die Wahl eines jeden Fachmannes, nachdem diese sich zu einem Unternehmen mit einem vielseitigen, gut ausgebildeten und leistungsfähigen Team entwickelt hat und seine Produkte täglich in allen vier Himmelsrichtungen und in mehr als 34 Länder transportiert werden.

Von damals bis heute hat sich die Entwicklung der Firma ständig gesteigert und sie gilt als eines derjenigen Unternehmen, die im Sektor der Ausrüstungen für Großgastronomie in Griechenland und darüber hinaus zu bahnbrechenden Veränderungen geführt haben.

Das Lösungspaket, das wir für die Bedürfnisse der modernen Gastronomen vorbereitet haben, konzentriert sich auf Kühlschränke für den betrieblichen Einsatz, wobei unsere Produkte eine breite Palette in dieser Kategorie abdecken. Außerdem stellen wir eine beträchtliche Reihe von thermischen Geräten für die Großgastronomie her, die an Einfachheit und Effizienz ausgerichtet sind, wobei die einzelnen Komponenten der Lösungen sich aus ausgewählten neutralen rostfreien Produkten zusammensetzen.

Nach unserer Vision ist INOMAK die grundlegende Wahl für jeden Gastronom der Großgastronomie auf der Reise in die Welt der Aromen und des Geschmacks!

SALADETTES



SALADETTES



SALADETTES

- Heavy duty construction from stainless steel AISI 304 18/8-10
- Anticorrosive protection on the evaporators
- Injected polyurethane foam insulation, 50mm in thickness
- (CFC & HCFC free, 42 ± 2 Kg/m³ density)
- Ergonomic designed doors
- Hygienically designed rounded corners
- Clip-on shelving system
- Clip-on magnetic gaskets
- Refrigeration system: Ventilated
- Touchscreen thermostat
- Doors equipped with return-mechanism, effective at angles less than 90°



ΨΥΓΕΙΑ ΣΑΛΑΤΩΝ

- Στιβαρή κατασκευή από ανοξείδωτο Χάλυβα AISI 304 18/8-10
- Αντιδιαβρωτική προστασία στα στοιχεία
- Μόνωση πολυουρεθάνης πάχους 50mm, CFC & HCFC-free, πυκνότητας 42 ± 2 Kg /m³
- Εργονομικά σχεδιασμένες πόρτες
- Υγειονομικές γωνίες εσωτερικά
- Κουμπωτό σύστημα οδηγών & σχαρών
- Κουμπωτά μαγνητικά λάστιχα
- Ψύξη βεβιασμένης κυκλοφορίας
- Θερμοστάτης με οιόνη αφής
- Πόρτες με μηχανισμό επαναφοράς σε θέσεις μικρότερες των 90°



SALADETTES

- Fabrication en inox haute résistance AISI 304 18/8-10
- Évaporateurs d'entretien traités contre la corrosion
- Isolation en mousse de polyuréthane de 50mm d'épaisseur
- (sans CFC ni HCFC, densité de 42 ± 2 Kg/m³)
- Portes ergonomiques
- Encoignures sanitaires arrondies
- Système d'étagères enclenchables
- Joints magnétiques enclenchables
- Système de réfrigération: ventilation
- Thermostat à écran tactile
- Portes dotées du mécanisme de retour à moins de 90°



SALADETTEN

- Belastbare Konstruktion aus Edelstahl AISI 304 18/8-10
- Korrosionsschutz gegen Verdampfer der Wartung
- Mit Polyurethanschaum isoliert, 50mm Stärke
- (ohne CFC & HCFC, 42 ± 2 Kg/m³ Dichte)
- Ergonomische Türen
- Nach Hygienevorschriften abgerundete Ecken
- Regalböden mit Klick-System
- Magnetische Dichtungen
- Zwangsbelüftungskühlung
- Touchscreen-Thermostat
- Türen mit Rückstellmechanismus in Positionen weniger als 90°



Series ZNV700

Technical Characteristics

- Stainless feet adjustable in height
- Πόρτες με μηχανισμό επαναφοράς σε θέσεις μικρότερες των 90°



Série ZNV700

Caractéristiques techniques

- Pieds en inox à hauteur réglable
- Portes dotées du mécanisme de retour à moins de 90°



Σειρά ZNV700

Τεχνικά Χαρακτηριστικά

- Ανοξείδωτα ποδαρικά ρυθμιζόμενα σε ύψος
- Πόρτες με μηχανισμό επαναφοράς σε θέσεις μικρότερες των 90°



Serie ZNV700

Technische Daten

- Höhenverstellbare Edelstahlfüße
- Türen mit Rückstellmechanismus in Positionen weniger als 90°

SALADETTES SALADETTES



Series ZQV700

Technical Characteristics

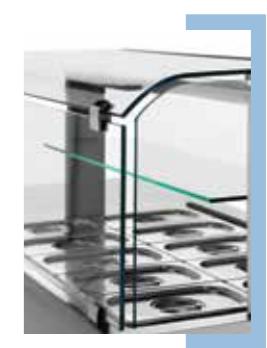
- Stylish & uniquely shaped especially for INOMAK, curved top glass
- Convertible Display Case Design, easily modified for various applications
- Equipped with Tempered Glass (SECURIT)
- LED lighting system
- Doors equipped with return-mechanism, effective at angles less than 90°



Série ZQV700

Caractéristiques techniques

- Élégant et de forme unique pour INOMAK, verre incurvé haut
- Vitrine de type modulaire, adaptable à chaque situation spécifique
- Équipé de verre trempé (SECURIT)
- LED-Beleuchtungssystem
- Portes dotées du mécanisme de retour à moins de 90°



Σειρά ZQV700

Τεχνικά Χαρακτηριστικά

- Ειδικά σχεδιασμένο & διαμορφωμένο άνω κρύσταλλο. Θα το βρείτε αποκλειστικά και μόνο στα προϊόντα μας
- Ευέλικτος σχεδιασμός βιτρίνας με δυνατότητα μετατροπής της ανάλογα με τη χρήση
- Κρύσταλλα Tempered. (SECURIT)
- Φωτισμός με σύστημα LED
- Πόρτες με μηχανισμό επαναφοράς σε θέσεις μικρότερες των 90°



Serie ZQV700

Technische Daten

- Stilvoll & einzigartig geformt für INOMAK, geschwungenes Glas
- Konvertierbare Vitrine für die unterschiedlichsten Anforderungen
- Aus gehärtetem Glas (SECURIT)
- LED-Beleuchtungssystem
- Türen mit Rückstellmechanismus in Positionen weniger als 90°

SALADETTES SALADETTES



Series BSV77 & BSV7300

Technical Characteristics

- Stylish & uniquely shaped especially for INOMAK, curved top glass
- Convertible Display Case Design, easily modified for various applications
- Equipped with Tempered Glass (SECURIT) (BSV7300)
- Stainless Steel Lid (BSV77)
- LED lighting system
- Doors equipped with return-mechanism, effective at angles less than 90°
- Bottom Mounted Motor



Série BSV77 & BSV7300

Caractéristiques techniques

- Élégant et de forme unique pour INOMAK, verre incurvé haut
- Vitrine de type modulaire, adaptable à chaque situation spécifique
- Équipé de verre trempé (SECURIT) (BSV7300)
- Lid inox. (BSV77)
- LED-Beleuchtungssystem
- Portes dotées du mécanisme de retour à moins de 90°
- Moteur installé dans la partie basse



▀ ΟΛΑ ΤΑ ΚΡΥΣΤΑΛΛΑ ΕΙΝΑΙ 8mm ΣΕ ΠΑΧΟΣ.
▀ ALL GLASSES ARE 8mm THICK.
▀ TOUS LES VERRES SONT 8mm DÉPAISSEUR.
▀ ALLE GLÄSER SIND 8mm DICK.



Σειρά BSV77 & BSV7300

Τεχνικά Χαρακτηριστικά

- Ειδικά σχεδιασμένο & διαμορφωμένο άνω κρύσταλλο. Θα το βρείτε αποκλειστικά και μόνο στα προϊόντα μας
- Ευέλικτος σχεδιασμός βιτρίνας με δυνατότητα μετατροπής της ανάλογα με τη χρήση
- Κρύσταλλα Τempered (SECURIT) (BSV7300)
- Ανοξείδωτο ανοιγόμενο καπάκι (BSV77)
- Φωτισμός με σύστημα LED
- Πόρτες με μηχανισμό επαναφοράς σε θέσεις μικρότερες των 90°
- Ψυκτικός μηχανισμός κάτω



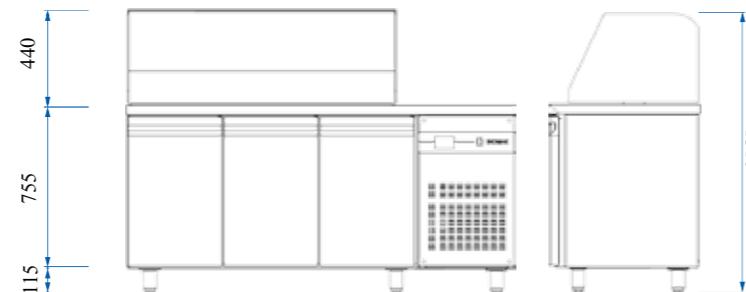
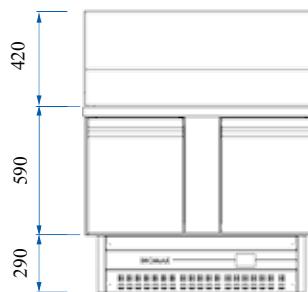
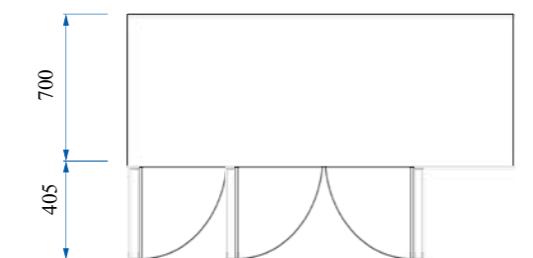
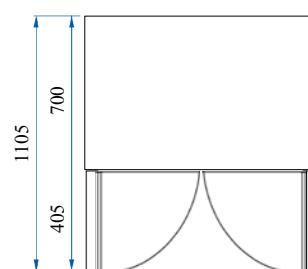
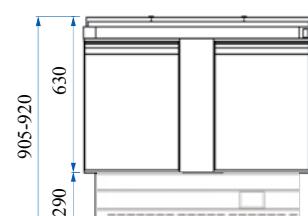
Serie BSV77 & BSV7300

Technische Daten

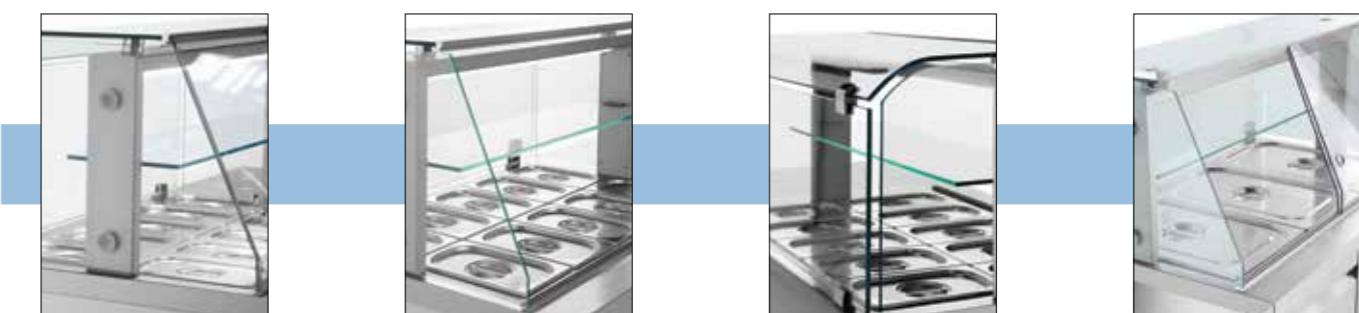
- Stilvoll & einzigartig geformt für INOMAK, geschwungenes Glas
- Konvertierbare Vitrine für die unterschiedlichsten Anforderungen
- Aus gehärtetem Glas (SECURIT) (BSV7300)
- Edelstahlkappe (BSV77)
- LED-Beleuchtungssystem
- Türen mit Rückstellmechanismus in Positionen weniger als 90°
- Motor im Boden

TECHNICAL CHARACTERISTICS

SALADETTES • ΨΥΓΕΙΑ ΣΑΛΑΤΩΝ SALADETTES • SALADETTEN



SALADETTES • ΨΥΓΕΙΑ ΣΑΛΑΤΩΝ • SALADETTES • SALADETTEN							
ΜΟΝΤΕΛΟ	ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ	ΧΩΡΤΙΚΟΤΗΤΑ	ΠΟΡΤΕΣ	ΛΕΚΑΝΑΚΙΑ	ΣΧΑΡΕΣ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ	ΚΛΙΜΑΤΙΚΗ ΚΛΑΣΗ
MODEL	DIMENSIONS	CAPACITY	DOORS	PANS	SHELVES	OPERATING TEMPERATURE	CLIMATE CLASS
ΜΟΔΕΛΟ	DIMENSIONS	VOLUME	PORTES	BACKS	CLAYETTES	TEMPERATURE	CLASSE CLIMATIQUE
MODELL	ABMESSUNGEN	INHALT	TUREN	BEHALTER	ROSTE	TEMPERATUR	KLIMA KLASSE
		FULL	NET				
	mm	lt	lt	No	No	No	°C
BSV77	1080x700x905	245	127	2	3 GN 1/1	2 GN 1/1	+3°C/+10°C
BSV7300	1080x700x1300	245	127	2	3 GN 1/1	2 GN 1/1	+3°C/+10°C
ZQV99	1360x700x1310	270	189	2	10 GN 1/4	2 GN 1/1	+3°C/+10°C
ZQV999	1810x700x1310	421	283	3	14 GN 1/4	3 GN 1/1	+3°C/+10°C
ZNV99	1360x700x870	270	189	2	10 GN 1/4	2 GN 1/1	+3°C/+10°C
ZNV999	1810x700x870	421	283	3	14 GN 1/4	3 GN 1/1	+3°C/+10°C



CONTACTS DETAILS

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ

MANAGEMENT

ceo@inomak.com
administration@inomak.com

SALES DEPARTMENT

sales@inomak.com
info@inomak.com
info@inomak.gr

MARKETING & COMMUNICATION

marketing@inomak.com

PURCHASING DEPARTMENT

purchase@inomak.com

SECRETARY

reception@inomak.com

TECHNICAL DEPARTMENT

productionmanager@inomak.com
quality-assurance@inomak.com
r-d@inomak.com

ACCOUNTING DEPARTMENT

accounting@inomak.com

IT DEPARTMENT

it-manager@inomak.com

HUMAN RESOURCES

h-r@inomak.com



COMMERCIAL REFRIGERATORS & STAINLESS STEEL PRODUCTS

Saint George Area - 19 400 - Koropi Attiki (PO BOX 169) GR
Tel.: +30 210 66.24.224 - 66.23.261 - 66.26.435 Fax: +30 210 66.26.436
www.inomak.com, e-mail: info@inomak.com

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΑ ΨΥΓΕΙΑ & ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΕΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ

Άγιος Γεώργιος - 19 400 - Κορωπί Αττικής (Τ.Θ. 169) Τηλ.: 210 66.24.224 - 66.23.261 - 66.26.435 Fax: +30 210 66.26.436
www.inomak.gr, e-mail: info@inomak.com

