



PRODUCT CATALOGUE

**INOMAK**
Refrigerators

Every Professional's Choice!

SPONSORSHIPS & PARTNERSHIPS

ΧΟΡΗΓΙΕΣ & ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΕΣ



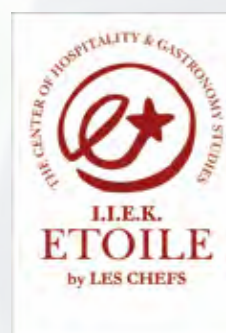
PAOK BC was established in 1926 and, it is one of the greatest and most important athletic families in Greece. PAOK's Basketball team apart from its long and lasting history full of unique accomplishments and trophies, represents a region of Greece, as well as, a unique population of Greeks worldwide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

Η 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 το 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 immodérée 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!

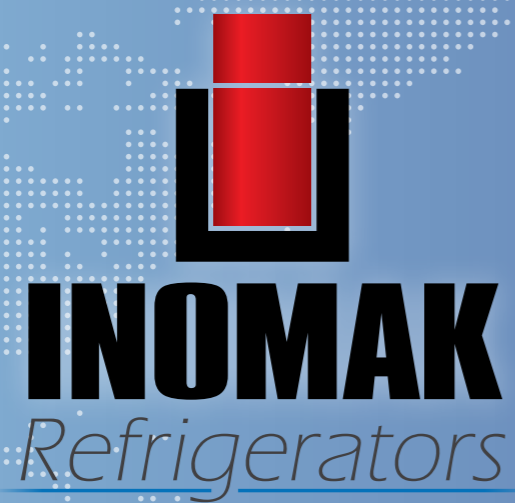
L' Association des Chefs cuisiniers de Grèce (Chef's Club of Greece) a débuté son parcours en 1992, dans l'objectif de soutenir la gastronomie grecque, de préserver et de transmettre les recettes et produits traditionnels, de revaloriser les professions de chef cuisinier et chef pâtissier, mais également de revaloriser les établissements d'enseignement des professions du tourisme. La société INOMAK Refrigerators soutient l'Association de puis 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.

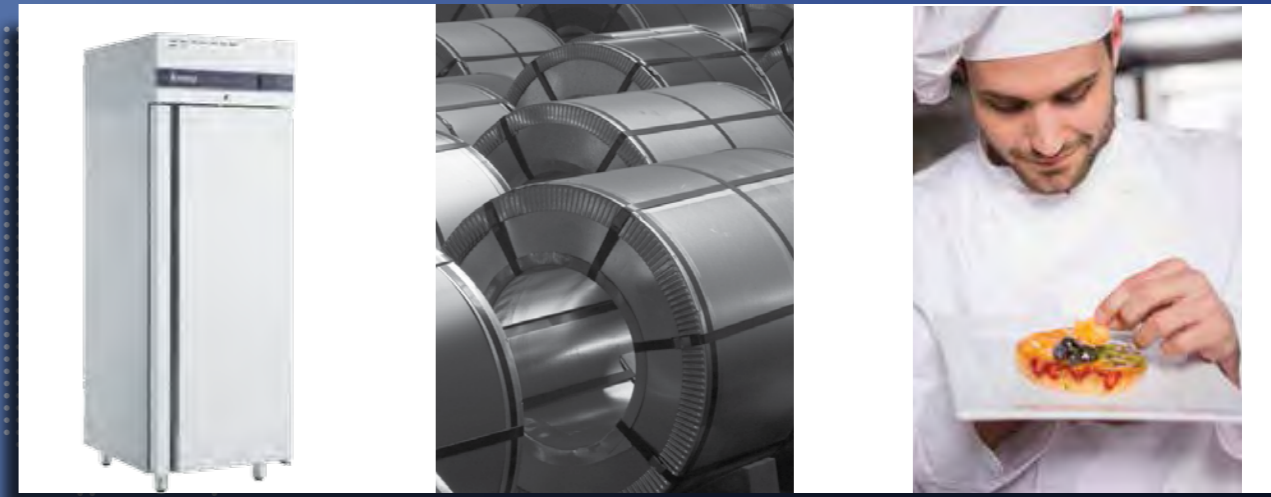
Das Étoile by Les Chefs ist eine der wichtigsten Schulen für Gastronomie & Gastgewerbe in Griechenland und nicht nur von nationaler Bedeutung. Es zeigt eine Entwicklung, die kontinuierlich aufsteigt; und wir begleiten diese seit dem ersten Tag, indem wir die Vision des Teams unterstützend wahrnehmen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





INOMAK

Refrigerators



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 Ανοξειδωτες 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!

PRODUCTS

HEATED



BAIN MARIES ON CUPBOARDS

- With Vitrine
- With Sneeze Guard
- Without Vitrine

PORTABLE BAIN MARIES

- With Vitrine
- With Sneeze Guard
- Without Vitrine

HEATING ELEMENTS HEATED CUPBOARDS

ΕΠΙΔΑΠΕΔΙΑ ΜΠΑΙΝ ΜΑΡΙ

- Με βιτρίνα
- Με sneeze guard
- Χωρίς βιτρίνα

ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ ΜΠΑΙΝ ΜΑΡΙ

- Με βιτρίνα
- Με sneeze guard
- Χωρίς βιτρίνα

ΘΕΡΜΑΝΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΘΕΡΜΟΕΡΜΑΡΙΑ

PRODUCTS

HEATED



BAINS MARIE SUR ARMOIRE

- Avec vitrine
- Avec Sneeze Guard
- Sans vitrine

BAINS MARIE PORTABLES

- Avec vitrine
- Avec Sneeze Guard
- Sans vitrine

ÉLÉMENTS CHAUFFANTS ARMOIRES CHAUFFANTES

BAIN MARIES ON CUPBOARDS

- Mit Vitrine
- Mit Niesschutz
- Ohne Vitrine

TRAGBARES BAIN MARIES

- Mit Vitrine
- Mit Niesschutz
- Ohne Vitrine

HEIZELEMENTE BEHEIZTE GESCHIRRSCHRÄNKE



Bains Marie On Cupboards With Vitrine

Technical Characteristics

- ▶ Stylish & uniquely shaped especially for INOMAK, curved top glass
- ▶ Convertible Display Case Design easily modified for various applications
- ▶ All Glasses are 8mm thick
- ▶ Ergonomic designed double-wall sliding doors, insulated
- ▶ The temperature in the Bain Marie (max.90°C) and in the Heated Cupboard (max.72°C), are controlled by separate Touch Screen Thermostats
- ▶ Equipped with one halogen lamp per 1/1 Gastronorm pan
- ▶ Wet-well operation
- ▶ Available on Neutral or Heated Cupboard
- ▶ Maximum GN pan depth allowed: 150mm



BAINS MARIE ON CUPBOARDS WITH VITRINE ΕΠΙΔΑΠΕΔΙΑ ΜΠΑΙΝ ΜΑΡΙ ΜΕ ΒΙΤΡΙΝΑ BAINS MARIE SUR PIED GASTRONORM AVEC VITRINE BAIN MARIE GASTRONORM MIT VITRINE				
ΜΟΝΤΕΛΟ	ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ	ΛΕΚΑΝΑΚΙΑ	ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΙΣΧΥΣ	HEATED CUPBOARD
MODEL	DIMENSIONS	PANS	RATED POWER	ΘΕΡΜΟΕΡΜΑΡΙΑ
MODELE	DIMENSIONS	BACKS	ABSORPTION	ARMOIRES CHAUFFANTES
MODELL	ABMESSUNGEN	BEHALTER	ELEKTRISCHE LEISTUNG	BEHEIZTE GESCHIRRSCHRÄNKE
M700	MM	GN 1/1	Kw/230V	
MFV711	1105x700x1310	3	2,39	
MFV714	1410x700x1310	4	2,52	
MFV718	1795x700x1310	5	3,25	
MIV711	1105x700x1310	3	4,24	•
MIV714	1410x700x1310	4	4,37	•
MIV718	1795x700x1310	5	5,10	•

• ΟΛΑ ΤΑ ΚΡΥΣΤΑΛΛΑ ΕΙΝΑΙ 8mm ΣΕ ΠΑΧΟΣ
• ALL GLASSES ARE 8mm THICK
• TOUS LES VERRES SONT 8mm D'ÉPAISSEUR
• ALLE GLÄSER SIND 8mm DICK



Bains Marie Sur Pied Gastronorm Avec vitrine

Caracteristiques techniques

- ▶ Élégant et de forme unique pour INOMAK, verre incurvé haut
- ▶ Vitrine de type modulaire, adaptable à chaque situation spécifique
- ▶ Tous les verres sont 8mm d'épaisseur
- ▶ Portes coulissantes à double paroi ergonomiques, isolées
- ▶ Les températures du bain marie (max. 90°C) et dans l'armoire (max. 72°C) sont contrôlées indépendamment par des thermostats à écran tactile
- ▶ Équipés d'une lampe halogène par cuvette Gastronorme 1/1
- ▶ Fonctionnement par principe de puits à eau
- ▶ Disponibles sur des armoires chauffantes ou neutres
- ▶ Profondeur de cuvette GN maximum : 150mm



Επιδαπέδια Μπαϊν Μαρι Με Βιτρίνα

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
- ▶ Τα κρύσταλλα είναι 8 χιλιοστά σε πάχος
- ▶ Εργονομικά σχεδιασμένες συρόμενες πόρτες διπλών τοιχωμάτων, μονωμένες
- ▶ Οι θερμοκρασίες του νερού στο Μπαϊν Μαρι (max.90°C) και στο Θερμαινόμενο Ερμάριο (max.72°C) ρυθμίζονται από ξεχωριστούς Θερμοστάτες με οθόνη αφής
- ▶ Εφοδιασμένα με μία λάμπα αλογόνου ανά λεκάνη GN 1/1
- ▶ Λειτουργία Υγρού τύπου
- ▶ Διαθέσιμα με ουδέτερο ή θερμαινόμενο ερμάριο
- ▶ Μέγιστο επιτρεπόμενο βάθος λεκάνης GN: 150mm



Bain Marie Gastronorm mit Vitrine

Technische Daten

- ▶ Stilvoll & einzigartig geformt für INOMAK, geschwungenes Glas.
- ▶ Konvertierbare Vitrine für die unterschiedlichsten Anforderungen.
- ▶ Alle Gläser sind 8mm dick
- ▶ Ergonomische, doppelwandige, isolierte Schiebetüren
- ▶ Die Temperaturen im Wasserbad (max. 90°C) und dem beheizten Arbeitsschrank (max. 72°C) werden separat über ein Touchscreen-Thermostat geregelt
- ▶ Ausgestattet mit einer Halogen-Lampe pro 1/1 Gastronormbehälter
- ▶ Nassaufstellung
- ▶ Verfügbar auf neutralem oder beheiztem Arbeitsschrank
- ▶ Maximal mögliche Gastronorm-Behältertiefe: 150 mm



Bains Marie On Cupboards With Sneeze Guard

Technical Characteristics

- Stylish & uniquely shaped especially for INOMAK, curved top glass
- Ergonomic designed double-wall, insulated sliding doors
- The temperature in the Bain Marie (max.90°C) and in the Heated Cupboard (max.72°C), are controlled by separate Touch Screen Thermostats
- Equipped with one halogen lamp per 1/1 Gastronorm pan
- Wet-well operation
- Available on Neutral or Heated Cupboard
- Maximum GN pan depth allowed: 150mm
- Available with single or double Sneeze Guard



• ΟΛΑ ΤΑ ΚΡΥΣΤΑΛΛΑ ΕΙΝΑΙ 8mm ΣΕ ΠΑΧΟΣ
 • ALL GLASSES ARE 8mm THICK
 • TOUS LES VERRES SONT 8mm D'ÉPAISSEUR
 • ALLE GLÄSER SIND 8mm DICK



Bains Marie Sur Pied Gastronorm Avec Sneeze Guard

Caracteristiques techniques

- Élégant et de forme unique pour INOMAK, verre incurvé haut
- Portes coulissantes à double paroi ergonomiques, isolées
- Les températures du bain marie (max. 90°C) et dans l'armoire (max. 72°C) sont contrôlées indépendamment par des thermostats à écran tactile
- Équipés d'une lampe halogène par cuvette Gastronorme 1/1
- Fonctionnement par principe de puits à eau
- Disponibles sur des armoires chauffantes ou neutres
- Profondeur de cuvette GN maximum : 150mm
- Disponible avec simple ou double Sneeze Guard



BAINS MARIE ON CUPBOARDS SNEEZE GUARD ΕΠΙΔΑΠΕΔΙΑ ΜΠΑΙΝ ΜΑΡΙ SNEEZE GUARD BAINS MARIE SUR PIED GASTRONORM AVEC SNEEZE GUARD BAIN MARIE GASTRONORM MIT SNEEZE GUAR					
ΜΟΝΤΕΛΟ	ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ	SNEEZE GUARD	ΛΕΚΑΝΑΚΙΑ	ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΙΣΧΥΣ	HEATED CUPBOARD
MODEL	DIMENSIONS	SNEEZE GUARD	PANS	RATED POWER	ΘΕΡΜΟΕΡΜΑΡΙΑ
MODELE	DIMENSIONS	SNEEZE GUARD	BACKS	ABSORPTION	ARMOIRES CHAUFFANTES
MODELL	ABMESSUNGEN	SNEEZE GUARD	BEHALTER	ELEKTRISCHE LEISTUNG	BEHEIZTE GESCHIRRSCHRÄNKE
M700	MM		GN 1/1	Kw/230V	
MVV711	1105x700x1310	SINGLE	3	2,39	
MVV714	1410x700x1310	SINGLE	4	2,52	
MVV718	1795x700x1310	SINGLE	5	3,25	
MJV711	1105x700x1310	SINGLE	3	4,24	•
MJV714	1410x700x1310	SINGLE	4	4,37	•
MJV718	1795x700x1310	SINGLE	5	5,10	•
MQV711	1105x700x1310	DOUBLE	3	2,39	
MQV714	1410x700x1310	DOUBLE	4	2,52	
MQV718	1795x700x1310	DOUBLE	5	3,25	
MRV711	1105x700x1310	DOUBLE	3	4,24	•
MRV714	1410x700x1310	DOUBLE	4	4,37	•
MRV718	1795x700x1310	DOUBLE	5	5,10	•



Επιδαπέδια Μπαϊν Μαρι Με Sneeze Guard

Τεχνικά Χαρακτηριστικά

- Ειδικά σχεδιασμένο & διαμορφωμένο άνω κρύσταλλο. Θα το βρείτε αποκλειστικά και μόνο στα προϊόντα μας
- Εργονομικά σχεδιασμένες συρόμενες πόρτες διπλών τοιχωμάτων, μονωμένες
- Οι θερμοκρασίες του νερού στο Μπαϊν Μαρί (max.90°C) και στο Θερμαινόμενο Ερμάριο (max.72°C) ρυθμίζονται από ξεχωριστούς Θερμοστάτες με οθόνη αφής
- Εφοδιασμένα με μία λάμπα αλογόνου ανά λεκάνη GN 1/1
- Λειτουργία Υγρού τύπου
- Διαθέσιμα με ουδέτερο ή θερμαινόμενο ερμάριο
- Μέγιστο επιτρεπόμενο βάθος λεκάνης GN: 150mm
- Διατίθενται με μονό ή διπλό Sneeze Guard



Bain Marie Gastronorm mit Niesschutz

Technische Daten

- Stilvoll & einzigartig geformt für INOMAK, geschwungenes Glas
- Ergonomische, doppelwandige, isolierte Schiebetüren
- Die Temperaturen im Wasserbad (max. 90°C) und dem beheizten Arbeitsschrank (max. 72°C) werden separat über ein Touchscreen-Thermostat geregelt
- Ausgestattet mit einer Halogen-Lampe pro 1/1 Gastronormbehälter
- Nassaufstellung
- Verfügbar auf neutralem oder beheiztem Arbeitsschrank
- Maximal mögliche Gastronorm-Behältertiefe: 150 mm
- Erhältlich mit Single oder Double Sneeze Guard



Bains Marie On Cupboards Without Vitrine

Technical Characteristics

- ▶ Ergonomic designed double-wall, insulated sliding doors
- ▶ The temperature in the Bain Marie (max.90°C) and in the Heated Cupboard (max.72°C), are controlled by separate Touch Screen Thermostats
- ▶ Wet-well operation
- ▶ Available on Neutral or Heated Cupboard
- ▶ Maximum GN pan depth allowed: 150mm



BAINS MARIE ON CUPBOARDS WITHOUT VITRINE ΕΠΙΔΑΠΕΔΙΑ ΜΠΑΙΝ ΜΑΡΙ ΧΩΡΙΣ ΒΙΤΡΙΝΑ BAINS MARIE SUR PIED GASTRONORM SANS VITRINE BAIN MARIE GASTRONORM OHNE VITRINE				
ΜΟΝΤΕΛΟ	ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ	ΛΕΚΑΝΑΚΙΑ	ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΙΣΧΥΣ	HEATED CUPBOARD
MODEL	DIMENSIONS	PANS	RATED POWER	ΘΕΡΜΟΕΡΜΑΡΙΑ
MODELE	DIMENSIONS	BACKS	ABSORPTION	ARMOIRES CHAUFFANTES
MODELL	ABMESSUNGEN	BEHALTER	ELEKTRISCHE LEISTUNG	BEHEIZTE GESCHIRRSCHRÄNKE
M700	MM	GN 1/1	Kw/230V	
MDV711	1105x700x860	3	2,39	
MDV714	1410x700x860	4	2,52	
MDV718	1795x700x860	5	3,25	
MHV711	1105x700x860	3	4,24	•
MHV714	1410x700x860	4	4,37	•
MHV718	1795x700x860	5	5,10	•



Bains Marie Sur Pied Gastronorm Sans vitrine

Caracteristiques techniques

- ▶ Portes coulissantes à double paroi ergonomiques, isolées
- ▶ Les températures du bain marie (max. 90°C) et dans l'armoire (max. 72°C) sont contrôlées indépendamment par des thermostats à écran tactile
- ▶ Fonctionnement par principe de puits à eau
- ▶ Disponibles sur des armoires chauffantes ou neutres
- ▶ Profondeur de cuvette GN maximum : 150mm



Επιδαπέδια Μπαιν Μαρι Χωρίς Βιτρίνα

Τεχνικά Χαρακτηριστικά

- ▶ Εργονομικά σχεδιασμένες συρόμενες πόρτες διπλών τοιχωμάτων, μονωμένες
- ▶ Οι θερμοκρασίες του νερού στο Μπαιν Μαρι (max.90°C) και στο Θερμαινόμενο Ερμάριο (max.72°C) ρυθμίζονται από ξεχωριστούς Θερμοστάτες με οθόνη αφής
- ▶ Λειτουργία Υγρού τύπου
- ▶ Διαθέσιμα με ουδέτερο ή θερμαινόμενο ερμάριο
- ▶ Μέγιστο επιτρεπόμενο βάθος λεκάνης GN: 150mm



Bain Marie Gastronorm ohne Vitrine

Technische Daten

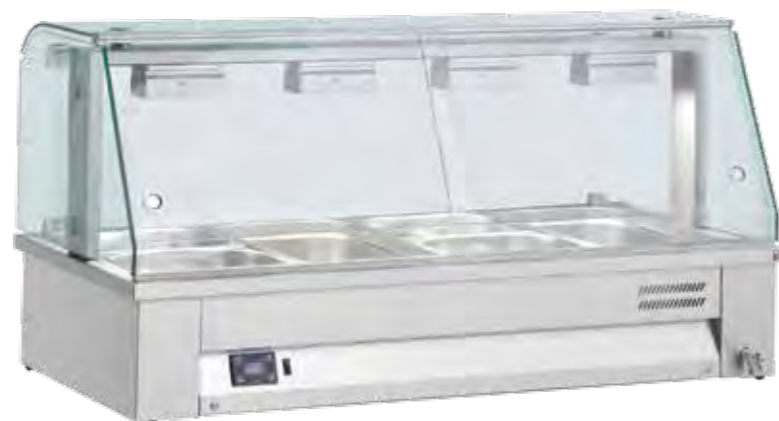
- ▶ Ergonomische, doppelwandige, isolierte Schiebetüren
- ▶ Die Temperaturen im Wasserbad (max. 90°C) und dem beheizten Arbeitsschrank (max. 72°C) werden separat über ein Touchscreen-Thermostat geregelt
- ▶ Nassaufstellung
- ▶ Verfügbar auf neutralem oder beheiztem Arbeitsschrank
- ▶ Maximal mögliche Gastronorm-Behältertiefe: 150 mm



Portable Bain Maries With Vitrine

Technical Characteristics

- ▶ Stylish & uniquely shaped especially for INOMAK, curved top glass
- ▶ Convertible Display Case Design easily modified for various applications
- ▶ Equipped with one halogen lamp per 1/1 GN pan
- ▶ Wet-well operation
- ▶ Construction from stainless steel AISI 304 18/8-10
- ▶ The temperature in the Bain Marie (max.90°C) is controlled by a Touch Screen Thermostats
- ▶ Maximum GN pan depth allowed: 150mm
- ▶ Touchscreen thermostat



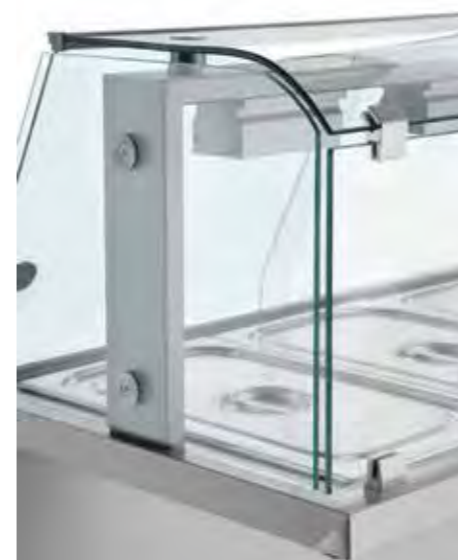
✓ ΟΛΑ ΤΑ ΚΡΥΣΤΑΛΛΑ ΕΙΝΑΙ 8mm ΣΕ ΠΑΧΟΣ
 ✓ ALL GLASSES ARE 8mm THICK
 ✓ TOUS LES VERRES SONT 8mm D'ÉPAISSEUR
 ✓ ALLE GLÄSER SIND 8mm DICK



Bains Marie Portable Avec Vitrine

Caracteristiques Techniques

- ▶ Élégant et de forme unique pour INOMAK, verre incurvé haut
- ▶ Vitrine de type modulaire, adaptable à chaque situation spécifique
- ▶ Équipés d'une lampe halogène par cuvette GN 1/1
- ▶ Fonctionnement par principe de puits à eau
- ▶ Fabrication en inox AISI 304 18/8-10
- ▶ La température du bain marie (max. 90°C) est contrôlée par un thermostat à écran tactile
- ▶ Profondeur de cuvette GN maximum: 150mm
- ▶ Thermostat à écran tactile



PORTABLE BAIN MARIES WITH VITRINE ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ ΜΠΑΙΝ ΜΑΡΙ ΜΕ ΒΙΤΡΙΝΑ BAINS MARIE PORTABLE AVEC VITRINE MOBILE BAIN-MARIES MIT VITRINE			
ΜΟΝΤΕΛΟ	ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ	ΛΕΚΑΝΑΚΙΑ	ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΙΣΧΥΣ
MODEL	DIMENSIONS	PANS	RATED POWER
MODELE	DIMENSIONS	BACKS	ABSORPTION
MODELL	ABMESSUNGEN	BEHALTER	ELEKTRISCHE LEISTUNG
M650	mm	GN 1/1	KW/230V
MBV67	760x630x710	2	2,26
MBV610	1080x630x710	3	2,39
MBV614	1410x630x710	4	2,52



Επιτραπέζια Μπαϊν Μαρι Με Βιτρίνα

Τεχνικά Χαρακτηριστικά

- ▶ Ειδικά σχεδιασμένο & διαμορφωμένο άνω κρύσταλλο. Θα το βρείτε αποκλειστικά και μόνο στα προϊόντα μας
- ▶ Ευελικτος σχεδιασμός βιτρίνας με δυνατότητα μετατροπής της ανάλογα με τη χρήση
- ▶ Εφοδιασμένο με μία λάμπα αλογόνου ανά λεκάνη GN 1/1
- ▶ Λειτουργία Υγρού τύπου
- ▶ Κατασκευή από ανοξείδωτο Χάλυβα AISI 304 18/8-10
- ▶ Οι θερμοκρασίες του νερού στο Bain Marie (max.90°C) ρυθμίζεται από Θερμοστάτη με οθόνη αφής
- ▶ Μέγιστο επιτρεπόμενο βάθος λεκάνης GN: 150mm
- ▶ Θερμοστάτης με οθόνη αφής



Mobile Bain-Maries mit Vitrine

Technische Daten

- ▶ Stilvoll & einzigartig geformt für INOMAK, geschwungenes Glas
- ▶ Konvertierbare Vitrine für die unterschiedlichsten Anforderungen
- ▶ Ausgestattet mit einer Halogen-Lampe pro 1/1 Gastronormbehälter
- ▶ Nassaufstellung
- ▶ Konstruktion aus Edelstahl AISI 304 18/8-10
- ▶ Die Temperatur im Wasserbad (max. 90°C) wird über ein Touchscreen-Thermostat geregelt
- ▶ Maximal mögliche Gastronorm-Behältertiefe: 150 mm
- ▶ Touchscreen-Thermostat



Portable Bain Maries With Sneeze Guard

Technical Characteristics

- ▶ Stylish & uniquely shaped especially for INOMAK, curved top glass
- ▶ Equipped with one halogen lamp per 1/1 GN pan
- ▶ Wet-well operation
- ▶ The temperature in the Bain Marie (max.90°C) is controlled by a Touch Screen Thermostats
- ▶ Maximum GN pan depth allowed: 150mm
- ▶ Touchscreen thermostat
- ▶ Available with single or double Sneeze Guard



✓ ΟΛΑ ΤΑ ΚΡΥΣΤΑΛΛΑ ΕΙΝΑΙ 8mm ΣΕ ΠΑΧΟΣ
 ✓ ALL GLASSES ARE 8mm THICK
 ✓ TOUS LES VERRES SONT 8mm D'ÉPAISSEUR
 ✓ ALLE GLÄSER SIND 8mm DICK



Bains Marie Portable Avec Sneeze Guard

Caracteristiques Techniques

- ▶ Éléгант et de forme unique pour INOMAK, verre incurvé haut
- ▶ Équipés d'une lampe halogène par cuvette GN 1/1
- ▶ Fonctionnement par principe de puits à eau
- ▶ La température du bain marie (max. 90°C) est contrôlée par un thermostat à écran tactile
- ▶ Profondeur de cuvette GN maximum: 150mm
- ▶ Thermostat à écran tactile
- ▶ Disponible avec simple ou double Sneeze Guard



PORTABLE BAIN MARIES SNEEZE GUARD ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ ΜΠΑΙΝ ΜΑΡΙ ΣNEEZE GUARD BAINS MARIE PORTABLE AVEC SNEEZE GUARD MOBILE BAIN-MARIES MIT SNEEZE GUARD				
ΜΟΝΤΕΛΟ	ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ	SNEEZE GUARD	ΛΕΚΑΝΑΚΙΑ	ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΙΣΧΥΣ
MODEL	DIMENSIONS	SNEEZE GUARD	PANS	RATED POWER
MODELE	DIMENSIONS	SNEEZE GUARD	BACKS	ABSORPTION
MODELL	ABMESSUNGEN	SNEEZE GUARD	BEHALTER	ELEKTRISCHE LEISTUNG
M650	mm		GN 1/1	KW/230V
MEV67	760x630x710	SINGLE	2	2,26
MEV610	1080x630x710	SINGLE	3	2,39
MEV614	1410x630x710	SINGLE	4	2,52
MSV67	760x630x710	DOUBLE	2	2,26
MSV610	1080x630x710	DOUBLE	3	2,39
MSV614	1410x630x710	DOUBLE	4	2,52



Επιτραπέζια Μπαϊν Μαρὶ Με Sneeze Guard

Τεχνικά Χαρακτηριστικά

- ▶ Ειδικά σχεδιασμένο & διαμορφωμένο άνω κρύσταλλο. Θα το βρείτε αποκλειστικά και μόνο στα προϊόντα μας
- ▶ Εφοδιασμένο με μία λάμπα αλογόνου ανά λεκάνη GN 1/1
- ▶ Λειτουργία Υγρού τύπου
- ▶ Οι θερμοκρασίες του νερού στο Bain Marie (max.90°C) ρυθμίζεται από Θερμοστάτη με οθόνη αφής
- ▶ Μέγιστο επιτρεπόμενο βάθος λεκάνης GN: 150mm
- ▶ Θερμοστάτης με οθόνη αφής
- ▶ Διατίθενται με μονό ή διπλό Sneeze Guard



Mobile Bain-Maries mit Niesschutz

Technische Daten

- ▶ Stilvoll & einzigartig geformt für INOMAK, geschwungenes Glas
- ▶ Ausgestattet mit einer Halogen-Lampe pro 1/1 Gastronormbehälter
- ▶ Nassaufstellung
- ▶ Die Temperatur im Wasserbad (max. 90°C) wird über ein Touchscreen-Thermostat geregelt
- ▶ Maximal mögliche Gastronorm-Behältertiefe: 150 mm
- ▶ Touchscreen-Thermostat
- ▶ Erhältlich mit Single oder Double Sneeze Guard

Portable Bain Maries Without Vitrine

Technical Characteristics

- Wet-well operation
- Construction from stainless steel AISI 304 18/8-10
- The temperature in the Bain Marie (max.90°C) is controlled by a Touch Screen Thermostats
- Maximum GN pan depth allowed: 150mm
- Touchscreen thermostat



Bains Marie Portable Sans vitrine

Caracteristiques Techniques

- Fonctionnement par principe de puits à eau
- Fabrication en inox AISI 304 18/8-10
- La température du bain marie (max. 90°C) est contrôlée par un thermostat à écran tactile
- Profondeur de cuvette GN maximum: 150mm
- Thermostat à écran tactile

PORTABLE BAIN MARIES WITHOUT VITRINE ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ ΜΠΑΙΝ ΜΑΡΙ ΧΩΡΙΣ ΒΙΤΡΙΝΑ BAINS MARIE PORTABLE SANS VITRINE MOBILE BAIN-MARIES OHNE VITRINE			
ΜΟΝΤΕΛΟ	ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ	ΛΕΚΑΝΑΚΙΑ	ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΙΣΧΥΣ
MODEL	DIMENSIONS	PANS	RATED POWER
MODELE	DIMENSIONS	BACKS	ABSORPTION
MODELL	ABMESSUNGEN	BEHALTER	ELEKTRISCHE LEISTUNG
M650	mm	GN 1/1	KW/230V
MAV67	760x630x265	2	2,00
MAV610	1080x630x265	3	2,00
MAV614	1410x630x265	4	2,00

Heating Elements

Technical Characteristics

- Construction from stainless steel AISI 304 18/8-10
- Designed according to Gastronorm standards, featuring one halogen lamp per 1/1 GN pan
- Flat-box packaging
- Easy installation on Disassembled Gantries



Éléments Chauffants

Caracteristiques techniques

- Fabrication en inox AISI 304 18/8-10
- Conçu dans le respect des normes Gastronorm, avec une lampe halogène par cuvette GN 1/1
- Livré dans des boîtes compactes
- Installation simple sur les étagères du chef double.

HEATING ELEMENTS • ΘΕΡΜΑΝΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ÉLÉMENTS CHAUFFANTS • HEIZELEMENTE			
ΜΟΝΤΕΛΟ	ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ	ΛΑΜΠΕΣ	ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΙΣΧΥΣ
MODEL	DIMENSIONS	LAMPS	RATED POWER
MODELE	DIMENSIONS	LAMPES	ABSORPTION
MODELL	ABMESSUNGEN	LAMPEN	ELEKTRISCHE LEISTUNG
	mm	No	KW/230V
XWH11	950x122x60	3	0,39
XWH14	1252x122x60	4	0,52
XWH16	1452x122x60	5	0,65
XWH19	1752x122x60	6	0,78

Επιτραπέζια Μπαϊν Μαρ Χωρίς Βιτρίνα

Τεχνικά Χαρακτηριστικά

- Λειτουργία Υγρού τύπου
- Κατασκευή από ανοξείδωτο Χάλυβα AISI 304 18/8-10
- Οι θερμοκρασίες του νερού στο Bain Marie (max.90°C) ρυθμίζεται από Θερμοστάτη με οθόνη αφής
- Μέγιστο επιτρεπόμενο βάθος λεκάνης GN: 150mm
- Θερμοστάτης με οθόνη αφής

Mobile Bain-Maries ohne Vitrine

Technische Daten

- Nassaufstellung
- Konstruktion aus Edelstahl AISI 304 18/8-10
- Die Temperatur im Wasserbad (max. 90°C) wird über ein Touchscreen-Thermostat geregelt
- Maximal mögliche Gastronorm-Behältertiefe: 150 mm
- Touchscreen-Thermostat

Θερμαντικά Στοιχεία

Τεχνικά Χαρακτηριστικά

- Κατασκευή από ανοξείδωτο Χάλυβα AISI 304 18/8-10
- Σχεδιασμένα σύμφωνα με το πρότυπο Gastronorm, διατίθενται με μία λάμπα αλογόνου για κάθε λεκάνη GN 1/1
- Συσκευασία Flat-box
- Εύκολη τοποθέτηση στα Λυόμενα επιτραπέζια Ράφια

Heizelemente

Technische Daten

- Konstruktion aus Edelstahl AISI 304 18/8-10.
- Nach Gastronom-Standards konzipiert, mit Halogen-Lampe über jedem Gastronom-Behälter
- In flacher Verpackung
- Einfache Installation auf jedem demontierten Aufsatzbord



Heated Cupboards

Technical Characteristics

- › Constructed of AISI304 Stainless Steel 18/8-10
- › Ergonomic designed double-wall, insulated sliding doors
- › The Temperature (max 72°C) is controlled via a Touchscreen Thermostat
- › Fan assisted heating
- › Touchscreen thermostat
- › Available with an upstand or without the work-top



HEATED CUPBOARDS • ΘΕΡΜΟΕΡΜΑΡΙΑ ARMOIRES CHAUFFANTES • BEHEIZTE GESCHIRRSCHRÄNKE		
ΜΟΝΤΕΛΟ	ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ	ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΙΣΧΥΣ
MODEL	DIMENSIONS	RATED POWER
MODELE	DIMENSIONS	ABSORPTION
MODELL	ABMESSUNGEN	ELEKTRISCHE LEISTUNG
	mm	kW/230V
GES711	1100x700x860	1,45
GES714	1390x700x860	1,45
GES716	1600x700x860	1,85
GES719	1890x700x860	1,85



Armoires Chauffantes

Caracteristiques techniques

- › Fabrication en inox AISI 304 18/8-10
- › Portes coulissantes à double paroi ergonomiques, isolées
- › La température (max 72°C) est contrôlée par un thermostat à écran tactile
- › Chauffage assisté par ventilateur
- › Thermostat à écran tactile
- › Disponible avec dossier ou sans surface de travail



Θερμοεργμάρια

Τεχνικά Χαρακτηριστικά

- › Κατασκευή από ανοξείδωτο Χάλυβα AISI 304 18/8-10
- › Εργονομικά σχεδιασμένες συρόμενες πόρτες διπλών τοιχωμάτων, μονωμένες
- › Η θερμοκρασία λειτουργίας (max. 72°C), ρυθμίζεται μέσω θερμοστάτη με οθόνη αφής
- › Λειτουργία με θερμαντικό στοιχείο & ανεμιστήρα
- › Θερμοστάτης με οθόνη αφής
- › Διαθέσιμα με υπερύψωμα ή χωρίς την επιφάνεια εργασίας



Beheizte Geschirrschränke

Technische Daten

- › Konstruktion aus Edelstahl AISI304 18/8-10
- › Ergonomische, doppelwandige, isolierte Schiebetüren
- › Die Temperatur (max. 72°C) wird über ein Touchscreen-Thermostat geregelt
- › Gebläseunterstützte Beheizung
- › Touchscreen-Thermostat
- › Erhältlich mit Aufkantung oder ohne Arbeitsplatte

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

Refrigerators

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

