



PRODUCT CATALOGUE

**INOMAK**
Refrigerators

Every Professional's Choice!

SPONSORSHIPS & PARTNERSHIPS

ΧΟΡΗΓΙΕΣ & ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΕΣ



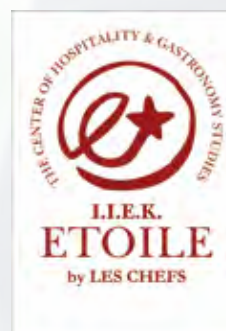
PAOK BC was established in 1926 and, it is one of the greatest and most important athletic families in Greece. PAOK's Basketball team apart from its long and lasting history full of unique accomplishments and trophies, represents a region of Greece, as well as, a unique population of Greeks worldwide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

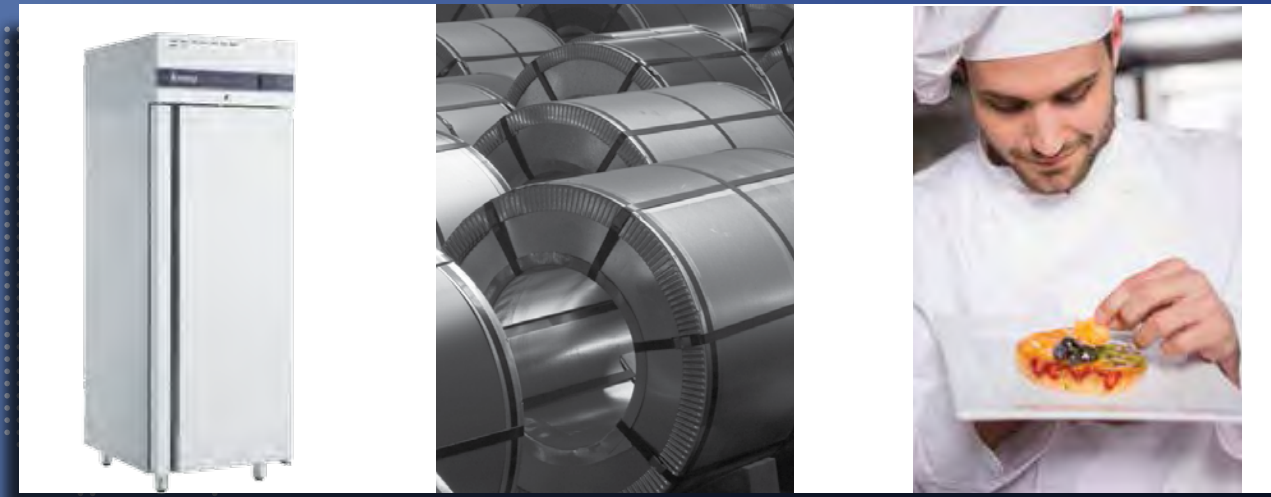
Das Étoile by Les Chefs ist eine der wichtigsten Schulen für Gastronomie & Gastgewerbe in Griechenland und nicht nur von nationaler Bedeutung. Es zeigt eine Entwicklung, die kontinuierlich aufsteigt; und wir begleiten diese seit dem ersten Tag, indem wir die Vision des Teams unterstützend wahrnehmen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

COUNTERS

REFRIGERATED



REFRIGERATED COUNTERS

- Heavy duty construction from stainless steel AISI 304 18/8-10
- 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°
- Stainless feet adjustable in height
- Energy classification according to the European Standards EE 2015/1094 & 2015/1095



ΨΥΓΕΙΑ ΠΑΓΚΟΙ

- Στιβαρή κατασκευή από ανοξείδωτο Χάλυβα AISI 304 18/8-10
- Μόνωση πολυουρεθάνης πάχους 50mm, CFC & HCFC-free, πυκνότητας 42±2 Kg/m³.
- Εργονομικά σχεδιασμένες πόρτες
- Υγιεινομικές γωνίες εσωτερικά
- Κουμπωτό σύστημα οδηγών & σχαρών
- Κουμπωτά μαγνητικά λάστιχα
- Ψύξη βεβαιασμένης κυκλοφορίας
- Θερμοστάτης με οθόνη αφής
- Πόρτες με μηχανισμό επαναφοράς σε θέσεις μικρότερες των 90°
- Ανοξείδωτα ποδαρικά ρυθμιζόμενα σε ύψος
- Ενεργειακή κατάταξη σύμφωνα με τα Ευρωπαϊκά Πρότυπα EE 2015/1094 και 2015/1095

COUNTERS

REFRIGERATED



TABLES RÉFRIGÉRÉES

- Fabrication en inox haute résistance AISI 304 18/8-10
- Isolation 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°
- Pied en inox à hauteur réglable
- Classification énergétique selon les normes européennes EE 2015/1094 et 2015/1095



KÜHLTISCH

- Belastbare Konstruktion aus Edelstahl AISI 304 18/8-10
- 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°
- Höhenverstellbare Edelstahlfüße
- Energieklassifizierung gemäß den europäischen Normen EE 2015/1094 & 2015/1095

REFRIGERATED COUNTERS



Refrigerated Counters Series PNN700

Technical Characteristics

- ▶ Doors equipped with return-mechanism, effective at angles less than 90°
- ▶ Anticorrosive protection on the evaporators
- ▶ Available with an upstand or without the work-top
- ▶ Automatic defrost



- ✓ DOORS WITH RETURN-MECHANISM.
- ✓ ΠΟΡΤΕΣ ΜΕ ΜΗΧΑΝΙΣΜΟ ΕΠΑΝΑΦΟΡΑΣ.
- ✓ PORTES AVEC MÉCANISME DE RETOUR.
- ✓ TÜREN MIT RÜCKSTELLMECHANISMUS



Tables Réfrigérées Series PNN700

Caracteristiques techniques

- ▶ Portes dotées du mécanisme de retour à moins de 90°
- ▶ Protection anti-corrosion sur les évaporateurs
- ▶ Disponible avec dossier et sans surface de travail
- ▶ Dégivrage automatique



Ψυγεία Πάγκοι Σειρά PNN700

Τεχνικά Χαρακτηριστικά

- ▶ Πόρτες με μηχανισμό επαναφοράς σε θέσεις μικρότερες των 90°
- ▶ Αντιδιαβρωτική προστασία στους εξατμιστές
- ▶ Διαθέσιμα με υπερώψωμα ή χωρίς την επιφάνεια εργασίας
- ▶ Αυτόματη απόψυξη



Kühltisch der Serie PNN700

Technische Daten

- ▶ Türen mit Rückstellmechanismus in Positionen weniger als 90°
- ▶ Korrosionsschutz an den Verdampfern
- ▶ Erhältlich mit Aufkantung oder ohne Arbeitsplatte
- ▶ Automatische Abtaugung

REFRIGERATED COUNTERS



Refrigerated Counters Series PNN700 with drawers

Technical Characteristics

- › Doors equipped with return-mechanism, effective at angles less than 90°
- › Anticorrosive protection on the evaporators
- › Available with an upstand or without the work-top
- › More Door-drawers (GN ½) arrangements available
- › Drawers are equipped with telescopic guides
- › Automatic defrost



Tables Réfrigérées Series PNN700 avec tiroirs

Caracteristiques techniques

- › Portes dotées du mécanisme de retour à moins de 90°
- › Protection anti-corrosion sur les évaporateurs
- › Disponible avec dossier ou sans surface de travail
- › Plus de Porte-tiroirs (GN ½) combinaisons possibles
- › Les tiroirs sont dotés de guides télescopiques
- › Dégivrage automatique



Ψυγεία Πάγκοι Σειρά PNN700 με συρτάρια

Τεχνικά Χαρακτηριστικά

- › Πόρτες με μηχανισμό επαναφοράς σε θέσεις μικρότερες των 90°
- › Αντιδιαβρωτική προστασία στους εξατμιστές
- › Διαθέσιμα με υπερύψωμα ή χωρίς την επιφάνεια εργασίας
- › Περισσότεροι συνδιασμοί πορτών - συρταριών (GN ½) διαθέσιμοι
- › Τα συρτάρια διαθέτουν τηλεσκοπικούς οδηγούς
- › Αυτόματη απόψυξη



Kühltisch der Serie PNN700 mit Schubladen

Technische Daten

- › Türen mit Rückstellmechanismus in Positionen weniger als 90°
- › Korrosionsschutz an den Verdampfern
- › Erhältlich mit Aufkantung oder ohne Arbeitsplatte
- › Mehr Türen-Schubladen (GN ½) Kombinationen zur Verfügung
- › Die Schubladen haben Teleskopführungen
- › Automatische Abtauung

REFRIGERATED COUNTERS



Refrigerated Counters Series PMN600

Technical Characteristics

- ▶ Width: 600mm
- ▶ Doors equipped with return-mechanism, effective at angles less than 90°
- ▶ Anticorrosive protection on the evaporators
- ▶ Available with an upstand or without the work-top
- ▶ Automatic defrost



Tables Réfrigérées Series PMN600

Caracteristiques techniques

- ▶ Largeur de l'appareil: 600mm
- ▶ Portes dotées du mécanisme de retour à moins de 90°
- ▶ Protection anti-corrosion sur les évaporateurs
- ▶ Disponible avec dossier ou sans surface de travail
- ▶ Dégivrage automatique



Ψυγεία Πάγκοι Σειρά PMN600

Τεχνικά Χαρακτηριστικά

- ▶ Πλάτος: 600mm
- ▶ Πόρτες με μηχανισμό επαναφοράς σε θέσεις μικρότερες των 90°
- ▶ Αντιδιαβρωτική προστασία στους εξατμιστές
- ▶ Διαθέσιμα με υπερύψωμα ή χωρίς την επιφάνεια εργασίας
- ▶ Αυτόματη απόψυξη



Kühltisch der Serie PMN600

Technische Daten

- ▶ Breite des Geräts: 600mm
- ▶ Türen mit Rückstellmechanismus in Positionen weniger als 90°
- ▶ Korrosionsschutz an den Verdampfern
- ▶ Erhältlich mit Aufkantung oder ohne Arbeitsplatte
- ▶ Automatische Abtauung

REFRIGERATED COUNTERS



Refrigerated Counters Series Snack

Technical Characteristics

- › Designed with height suitable for placing cooking equipment on
- › Anticorrosive protection on the evaporators
- › Available with an upstand or without the work-top
- › Drawers are equipped with telescopic guides
- › Automatic defrost



Tables Réfrigérées Series Snack

Caracteristiques techniques

- › Conçu avec la hauteur appropriée pour placer l'équipement de cuisson dessus
- › Protection anti-corrosion sur les évaporateurs
- › Disponible avec dossier ou sans surface de travail
- › Les tiroirs sont dotés de guides télescopiques
- › Dégivrage automatique



Ψυγεία Πάγκοι Σειρά Snack

Τεχνικά Χαρακτηριστικά

- › Σχεδιασμένα με ύψος κατάλληλο για τοποθέτηση μηχανημάτων ψησίματος
- › Αντιδιαβρωτική προστασία στους εξατμιστές
- › Διαθέσιμα με υπερύψωμα ή χωρίς την επιφάνεια εργασίας
- › Τα συρτάρια διαθέτουν τηλεσκοπικούς οδηγούς
- › Αυτόματη απόψυξη



Kühltisch der Serie Snack

Technische Daten

- › Entworfen mit der entsprechenden Höhe, verwendbar für das Platzieren der Kochgeräte
- › Korrosionsschutz an den Verdampfern
- › Erhältlich mit Aufkantung oder ohne Arbeitsplatte
- › Die Schubladen haben Teleskopführungen
- › Automatische Abtauung

REFRIGERATED COUNTERS



Refrigerated Counter with Glass Door

Technical Characteristics

- ▶ LED- lighting system
- ▶ Ambient Temperature +32°
- ▶ Doors equipped with return-mechanism, effective at angles less than 90°
- ▶ Anticorrosive protection on the evaporators
- ▶ Available with an upstand or without the work-top
- ▶ Produced in 2 versions with width 600mm & 700mm respectively
- ▶ 3 shelves per door, suitable for storing bottles at an upright position
- ▶ Automatic defrost



Tables Réfrigérées Avec Portes Vitrées

Caracteristiques techniques

- ▶ Système d'éclairage LED
- ▶ Temperature Ambiante +32°
- ▶ Portes dotées du mécanisme de retour à moins de 90°
- ▶ Protection anti-corrosion sur les évaporateurs
- ▶ Disponible avec dossier ou sans surface de travail
- ▶ Produit en 2 versions avec une largeur de 600mm et 700mm respectivement
- ▶ 3 clayettes par porte, appropriés pour le stockage des bouteilles à une position vertical
- ▶ Dégivrage automatique



Ψυγεία Πάγκοι Με Γυάλινη Πόρτα

Τεχνικά Χαρακτηριστικά

- ▶ Φωτισμός με σύστημα LED
- ▶ Θερμοκρασία περιβάλλοντος +32°
- ▶ Πόρτες με μηχανισμό επαναφοράς σε θέσεις μικρότερες των 90°
- ▶ Αντιδιαβρωτική προστασία στους εξατμιστές
- ▶ Διαθέσιμα με υπερύψωμα ή χωρίς την επιφάνεια εργασίας
- ▶ Κατασκευάζονται σε 2 εκδόσεις με πλάτος 600mm & 700mm αντίστοιχα
- ▶ 3 σχάρες ανά πόρτα, κατάλληλες για αποθήκευση μπουκαλιών σε όρθια θέση
- ▶ Αυτόματη απόψυξη



Kühltisch mit Glastür

Technische Daten

- ▶ LED-Beleuchtungssystem
- ▶ Raumtemperatur +32°
- ▶ Türen mit Rückstellmechanismus in Positionen weniger als 90°
- ▶ Korrosionsschutz an den Verdampfern
- ▶ Erhältlich mit Aufkantung oder ohne Arbeitsplatte
- ▶ Produziert in 2 Ausführungen mit einer Breite von 600 mm & 700 mm
- ▶ 3 Roste pro Tür zur Aufbewahrung von Flaschen in aufrechter Position
- ▶ Automatische Abtauung

REFRIGERATED COUNTERS



Refrigerated Counters Series BPV700

Technical Characteristics

- ▶ Bottom Mounted Motor
- ▶ Doors equipped with return-mechanism, effective at angles less than 90°
- ▶ Anticorrosive protection on the evaporators
- ▶ Available with an upstand or without the work-top
- ▶ Automatic defrost



Tables Réfrigérées Series BPV700

Caracteristiques techniques

- ▶ Moteur installé dans la partie basse
- ▶ Portes dotées du mécanisme de retour à moins de 90°
- ▶ Protection anti-corrosion sur les évaporateurs
- ▶ Disponible avec dossier ou sans surface de travail
- ▶ Dégivrage automatique



Ψυγεία Πάγκοι Σειρά BPV700

Τεχνικά Χαρακτηριστικά

- ▶ Ψυκτικός μηχανισμός κάτω
- ▶ Πόρτες με μηχανισμό επαναφοράς σε θέσεις μικρότερες των 90°
- ▶ Αντιδιαβρωτική προστασία στους εξατμιστές
- ▶ Διαθέσιμα με υπερύψωμα ή χωρίς την επιφάνεια εργασίας
- ▶ Αυτόματη απόψυξη



Kühltisch der Serie BPV700

Technische Daten

- ▶ Motor im Boden
- ▶ Türen mit Rückstellmechanismus in Positionen weniger als 90°
- ▶ Korrosionsschutz an den Verdampfern
- ▶ Erhältlich mit Aufkantung oder ohne Arbeitsplatte
- ▶ Automatische Abtauung

REFRIGERATED COUNTERS



Multi – Refrigerated Counters

Technical Characteristics

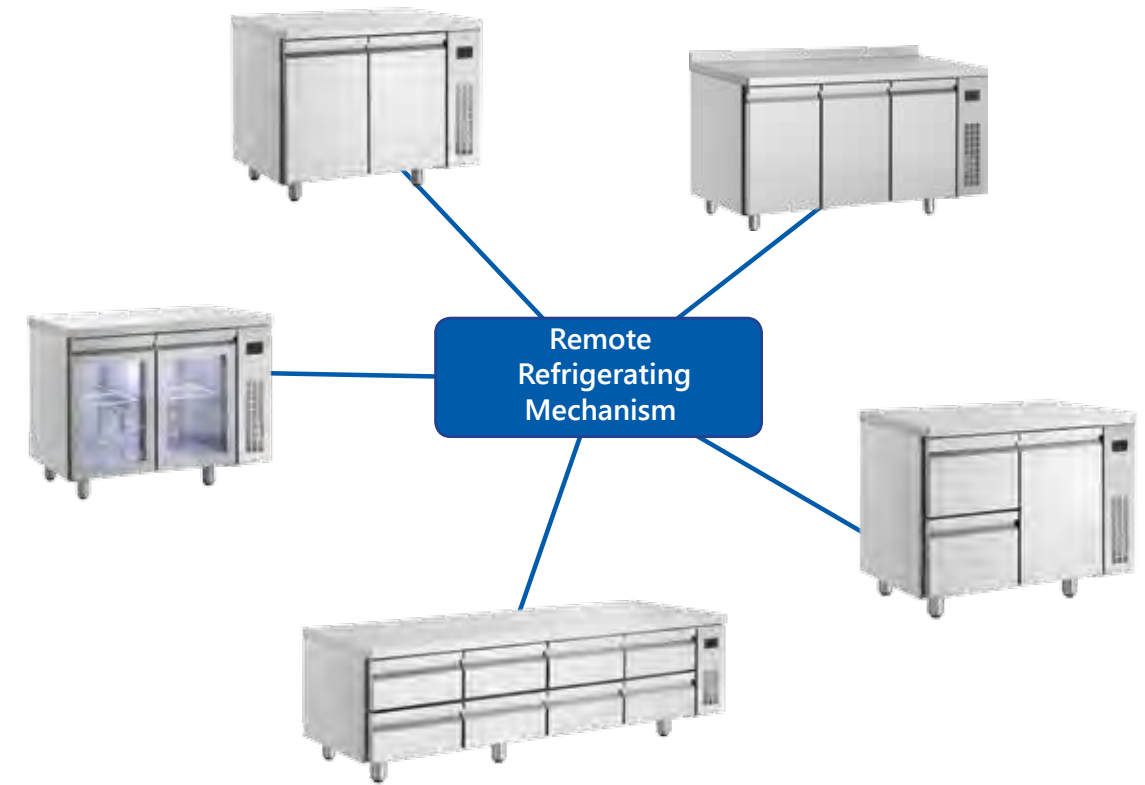
- ▶ Anti-corrosive protection on the evaporators
- ▶ Equipped with collection tray and resistance for the collection & evaporation of the condensate
- ▶ Ready for connection to a remote refrigerated unit
- ▶ Also available with combinations of doors & drawers
- ▶ Doors equipped with return-mechanism, effective at angles less than 90°
- ▶ Drawers are equipped with telescopic guides
- ▶ Hygienically designed rounded corners
- ▶ Refrigeration system: Ventilated
- ▶ Available with an upstand or without the work-top
- ▶ Automatic defrost



Tables Réfrigérées Multi

Caracteristiques techniques

- ▶ Protection anti-corrosion sur les évaporateurs
- ▶ Réservoir de collecte et d'évaporation des condensats de l'évaporateur, avec résistance
- ▶ Conçus avec dispositif d'attente de connexion à un mécanisme frigorifique à distance, et en circuit conçu d'un ou plusieurs appareils
- ▶ Portes ergonomiques
- ▶ Portes dotées du mécanisme de retour à moins de 90°
- ▶ Les tiroirs sont dotés de guides télescopiques
- ▶ Encoignures sanitaires arrondies
- ▶ Système de réfrigération : ventilation
- ▶ Disponible avec dossier ou sans surface de travail
- ▶ Dégivrage automatique



Ψυγεία Πάγκοι Multi

Τεχνικά Χαρακτηριστικά

- ▶ Αντιδιαβρωτική προστασία στους εξατμιστές
- ▶ Δοχείο συλλογής & εξατμίσσης των συμπυκνωμάτων του εξατμιστή με αντίσταση
- ▶ Αναμονή για σύνδεση σε απομακρυσμένη κεντρική ψυκτική μονάδα
- ▶ Εργονομικά σχεδιασμένες πόρτες και συρτάρια
- ▶ Οι πόρτες είναι εφοδιασμένες με μηχανισμό επαναφοράς σε θέσεις μικρότερες των 90°
- ▶ Τα συρτάρια είναι εφοδιασμένα με τηλεσκοπικούς οδηγούς
- ▶ Υγιεινομικές γωνίες εσωτερικά
- ▶ Ψύξη βεβαιασμένης κυκλοφορίας
- ▶ Διαθέσιμα με υπερύψωμα ή χωρίς την επιφάνεια εργασίας
- ▶ Αυτόματη απόψυξη



Kühltische Multi

Technische Daten

- ▶ Korrosionsschutz an den Verdampfern
- ▶ Behälter für die Sammlung & Verdampfung der Kondensates des Verdampfers, mit Widerstand
- ▶ Entworfen mit Bereitschaftsmodus zur Verbindung mit einem entfernten Kühlmechanismus und einer Schaltung, die aus einem oder mehreren Geräten bestehen kann
- ▶ Ergonomische Türen
- ▶ Türen mit Rückstellmechanismus in Positionen weniger als 90°
- ▶ Die Schubladen haben Teleskopführungen
- ▶ Nach Hygienevorschriften abgerundete Ecken
- ▶ Zwangsbelüftungskühlung
- ▶ Erhältlich mit Aufkantung oder ohne Arbeitsplatte
- ▶ Automatische Abtauung



Πόρτες με μηχανισμό επαναφοράς σε θέσεις μικρότερες των 90°

Doors equipped with return-mechanism, effective at angles less than 90°

Portes dotées du mécanisme de retour à moins de 90°

Türen mit Rückstellmechanismus in Positionen weniger als 90°

Also available as multi-units

Διατίθεται και χωρίς καπάκι

Également disponible sans plan de travail

Also available without a worktop

Auch ohne Arbeitsplatte lieferbar

Διαθέσιμα και ως multi-units

Également disponible en multi units

Auch als Multi-Unit erhältlich



Σχεδιασμένα με ύψος κατάλληλο για τοποθέτηση μηχανημάτων ψησίματος

Designed with height suitable for placing cooking equipment on

Conçu avec la hauteur appropriée pour placer l'équipement de cuisson dessus

Entworfen mit der Höhe verwendbar für das Plazieren der Kochausrüstung an

Διατίθεται και με υπερύψωμα

Aussi disponible avec dossier

Available with an upstand

Auch mit Aufkantung



Anticorrosive protection on the evaporators.

Protection anti-corrosion sur les évaporateurs.

Αντιδιαβρωτική προστασία στους εξατμιστές

Korrosionsschutz an den Verdampfern.

Touchscreen thermostat

Θερμοστάτης με οθόνη αφής

Thermostat à écran tactile

Touchscreen - Thermostat



Drawers are equipped with telescopic guides

Τα συρτάρια είναι εφοδιασμένα με τηλεσκοπικούς οδηγούς

Les tiroirs sont dotés de guides télescopiques

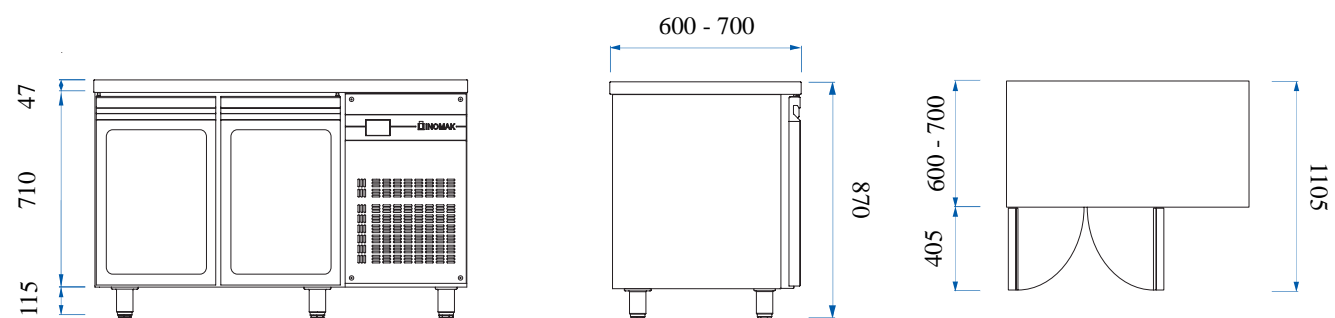
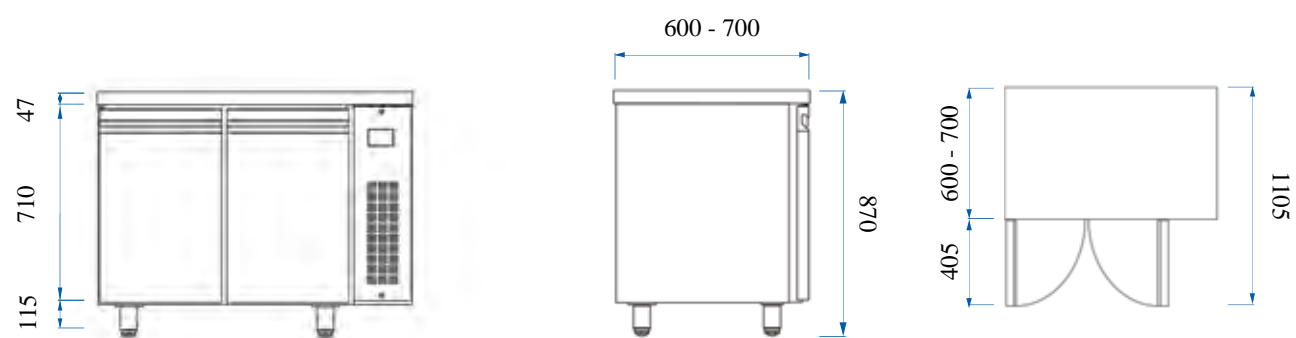
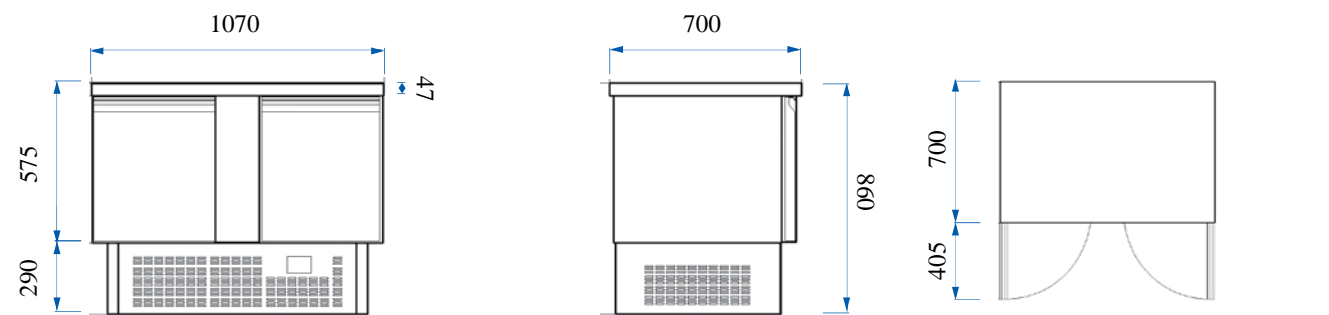
Die Schubladen haben Teleskopführungen

REFRIGERATED COUNTERS · ΨΥΓΕΙΑ ΠΑΓΚΟΙ · TABLES RÉFRIGÉRÉES · KÜHLTISCH										
ΜΟΝΤΕΛΟ	ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ	ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ	ΠΟΡΤΕΣ	ΣΥΡΤΑΡΙΑ	ΣΧΑΡΕΣ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΛΕΠΤΟΥΡΓΙΑΣ	ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΚΑΤΑΤΑΞΗ	ΚΛΙΜΑΤΙΚΗ ΚΛΑΣΗ		
MODEL	DIMENSIONS	CAPACITY	DOORS	DRAWERS	SHELVES	OPERATING TEMPERATURE	ENERGY CLASS	CLIMATE CLASS		
MODELE	DIMENSIONS	VOLUME	PORTES	TIROIRS	CLAYETTES	TEMPERATURE	CLASSE ÉNERGÉTIQUE	CLASSE CLIMATIQUE		
MODELL	ABMESSUNGEN	INHALT	TÜREN	SCHUBLADEN	ROSTE	TEMPERATUR	ENERGIEKLASSE	KLIMAKLASSE		
		GROSS	NET							
	mm	lt	lt	No	No	No	°C			
BPV7300	1080x700x860	245	127	2	-	2 GN 1/1	0°C ÷ +10°C	C		5
PNN99	1345x700x870	270	189	2	-	2 GN 1/1	0°C ÷ +10°C	C		5
PNN999	1790x700x870	421	283	3	-	3 GN 1/1	0°C ÷ +10°C	C		5
PNN9999	2240x700x870	571	378	4	-	4 GN 1/1	0°C ÷ +10°C	C		5
*PNN29	1345x700x870	270	154	1	2	1 GN 1/1	0°C ÷ +10°C	C		5
*PNN229	1790x700x870	421	248	1	4	1 GN 1/1	0°C ÷ +10°C	C		5
*PNN2229	2240x700x870	571	325	1	6	1 GN 1/1	0°C ÷ +10°C	C		5
PMN99	1345x600x870	224	152	2	-	2	0°C ÷ +10°C	C		5
PMN999	1790x600x870	350	228	3	-	3	0°C ÷ +10°C	C		5
PMN9999	2240x600x870	475	304	4	-	4	0°C ÷ +10°C	C		5
PWN333	1790x700x620	245	108	1	6	-	0°C ÷ +10°C	D		4
PWN3333	2240x700x620	332	144	1	8	-	0°C ÷ +10°C	D		4
PNN99/GL	1345x700x870	270	189	2	-	2 GN 1/1	0°C ÷ +10°C	-		4
PNN999/GL	1790x700x870	421	283	3	-	3 GN 1/1	0°C ÷ +10°C	-		4
PNN9999/GL	2240x700x870	571	378	4	-	4 GN 1/1	0°C ÷ +10°C	-		4
PMN99/GL	1345x600x870	224	152	3	-	2	0°C ÷ +10°C	-		4
PMN999/GL	1790x600x870	350	228	3	-	3	0°C ÷ +10°C	-		4
PMN9999/GL	2240x600x870	475	304	4	-	4	0°C ÷ +10°C	-		4

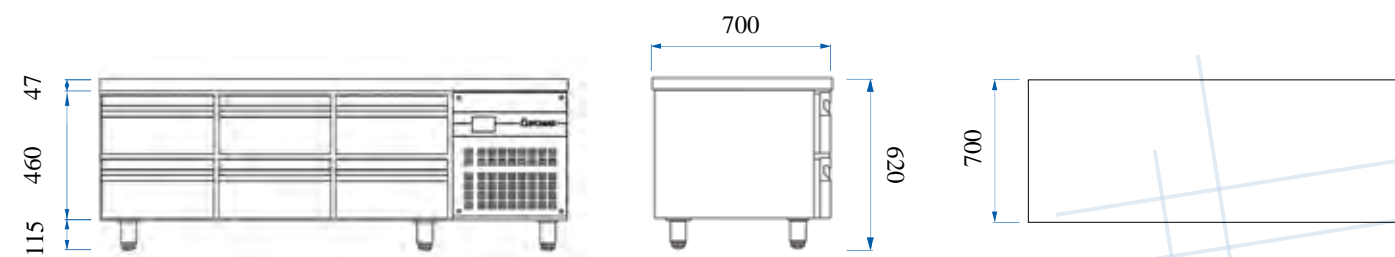
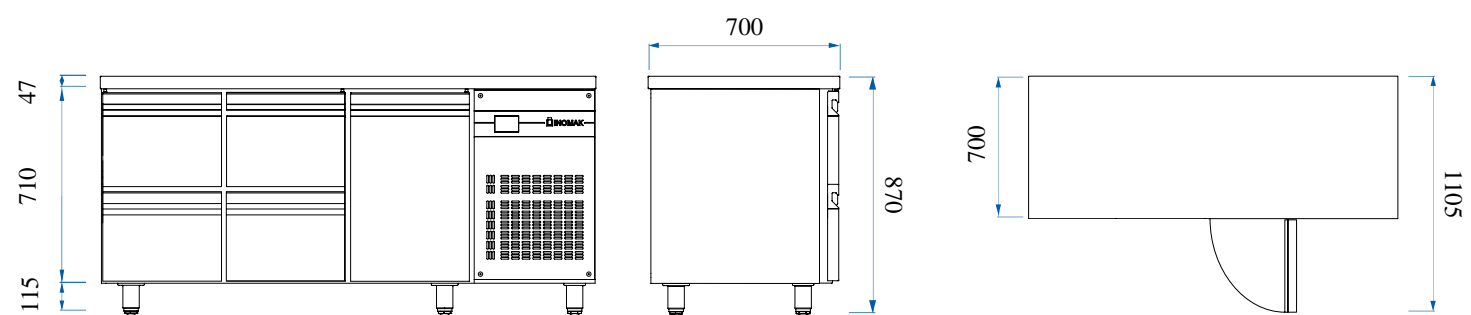
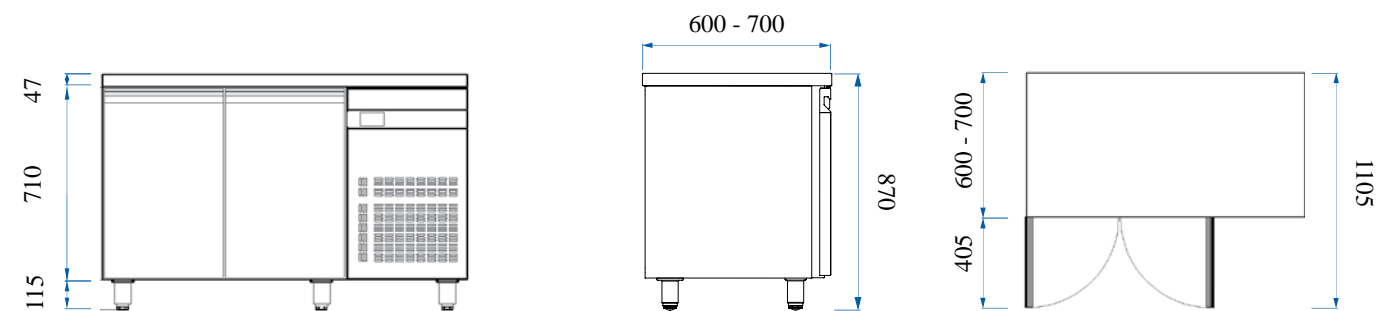
* More Door-drawers (GN ½) arrangements available.
 * Υπάρχουν και άλλοι συνδιασμοί συρταριών και πορτών διαθέσιμοι.
 * Plus de Porte-tiroirs (GN ½) combinaisons possibles.
 * Mehr Türen-Schubladen (GN ½) Kombinationen zur Verfügung.

MULTI REFRIGERATED COUNTERS · ΨΥΓΕΙΑ ΠΑΓΚΟΙ MULTI · TABLES RÉFRIGÉRÉES MULTI · MULTI KÜHLTISCHE										
ΜΟΝΤΕΛΟ	ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ	ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ	ΠΟΡΤΕΣ	ΣΥΡΤΑΡΙΑ	ΣΧΑΡΕΣ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΛΕΠΤΟΥΡΓΙΑΣ	ΙΣΧΥΣ ΕΞΑΤΜΙΣΤΗ	ΜΕΓΙΣΤΗ ΑΣΦΑΛΗΣ ΠΙΕΣΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΨΥΚΤΙΚΟΥ ΚΥΚΛΩΜΑΤΟΣ		
MODEL	DIMENSIONS	CAPACITY	DOORS	DRAWERS	SHELVES	OPERATING TEMPERATURE	EVAPORATOR'S POWER	REFRIGERATION'S CIRCUIT MAX SAFETY PRESSURE		
MODELE	DIMENSIONS	VOLUME	PORTES	TIROIRS	CLAYETTES	TEMPERATURE	PUISSANCE DE L'ÉVAPORATEUR	PRESSION MAXIMALE DE SÉCURITÉ DU CIRCUIT FRIGORIFIQUE		
MODELL	ABMESSUNGEN	INHALT	TÜREN	SCHUBLADEN	ROSTE	TEMPERATUR	VERDAMPFERLEISTUNG	KÄLTEKREIS MAX SICHERHEITSDRUCK		
		GROSS	NET							
	mm	lt	lt	No	No	No	°C	W	bar	
PNN99/RU	1105x700x870	270	189	2	-	2 GN 1/1	0°C ÷ +10°C	227		29
PNN999/RU	1545x700x870	421	283	3	-	3 GN 1/1	0°C ÷ +10°C	227		29
PNN9999/RU	1995x700x870	571	378	4	-	4 GN 1/1	0°C ÷ +10°C	227		29
PNN29/RU	1105x700x870	270	154	1	2	1 GN 1/1	0°C ÷ +10°C	227		29
PNN229/RU	1545x700x870	421	248	1	4	1 GN 1/1	0°C ÷ +10°C	227		29
PNN2229/RU	1995x700x870	571	325	1	6	1 GN 1/1	0°C ÷ +10°C	227		29
PMN99/RU	1105x600x870	224	152	2	-	2	0°C ÷ +10°C	227		29
PMN999/RU	1545x600x870	350	228	3	-	3	0°C ÷ +10°C	227		29
PMN9999/RU	1995x600x870	475	304	4	-	4	0°C ÷ +10°C	227		29
PWN333/RU	1545x700x620	245	108	-	6	-	0°C ÷ +10°C	227		29
PWN3333/RU	1995x700x620	332	144	-	8	-	0°C ÷ +10°C	227		29
PNN99/GL/RU	1105x700x870	270	189	2	-	2 GN 1/1	0°C ÷ +10°C	227		29
PNN999/GL/RU	1545x700x870	421	283	3	-	3 GN 1/1	0°C ÷ +10°C	227		29
PNN9999/GL/RU	1995x700x870	571	378	4	-	4 GN 1/1	0°C ÷ +10°C	227		29
PMN99/GL/RU	1105x600x870	224	152	2	-	2	0°C ÷ +10°C	227		29
PMN999/GL/RU	1545x600x870	350	228	3	-	3	0°C ÷ +10°C	227		29
PMN9999/GL/RU	1995x600x870	475	304	4	-	4	0°C ÷ +10°C	227		29

REFRIGERATED COUNTERS • ΨΥΓΕΙΑ ΠΑΓΚΟΙ TABLES RÉFRIGÉRÉES • KÜHLTISCH



REFRIGERATED COUNTERS • ΨΥΓΕΙΑ ΠΑΓΚΟΙ TABLES RÉFRIGÉRÉES • KÜHLTISCH



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 & ΑΝΟΞΕΙΩΤΕΣ 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

