

Coninvest

konyhatechnológia

Street Food & Grill





A jó idő idén sem marad el. Jöhet a grill, a hamburger, a pizza, és a street food legjava!

A **Coninvest** pedig a legjobb gépeket szállítja ezek elkészültéhez! Mutatjuk!

Ham & Burger



MI KERÜL A HAMBURGERBE?

**HÚS, SZALONNA, SAJT?
A SÜTÉS CSAK EGY GOMBNYOMÁS**

Napjaink street food sztárja a hamburger. Megannyi formában és méretben érhető el, akár egy étlapon belül is.

Az állandó magas minőség, rövid sütési idővel talán csak egy clamshell grillel biztosítható igazán, és az FKI az egyik legjobb választás erre.

Egy gombnyomásra precízen sül a húspogácsa, szalonna, szelet hús, sajt és a többi hozzávaló, akár 4,5 cm-es vastagságig, alul-felül egyidejűleg, a beállított ideig és hőfokon.

Megtakarítunk ezzel időt és energiát a személyzetnek és a tulajdonosnak. Ideális választás az összes szendvicstípushoz.



Kétoldalas hamburger gyorsütő

Vannak, akik az itthon is jól ismert gyorsétteremláncok mintájára alakítják ki üzletüket. Nekik kínál gyors, könnyen kezelhető kis alapterületet igénylő megoldást az FKI mely futószalagon szállít akár 80-100 db sült hamburger pogácsát óránként.

ELSZÍVŐERNYŐ NÉLKÜL

A gép „ventless” kialakítása révén nem igényel elszívóernyőt köszönhetően a többlépcsős légszűrőrendszernek.

PIRÍT ÉS MELEGEN TART

FKI TOASTER A LEGKISEBB KONYHÁBA IS!

A hamburgerek készítésének egyik sajátos lépése, hogy megpirítják a buci belső oldalait. Az így kapott pirult esetenként enyhén karamellizált ízvilág kellemes pluszt ad a burgernek. A folyamat maximum fél percet vesz igénybe, így jut idő kényelmesen előkészíteni a szendvicset. Független elrendezésének köszönhetően az FKI toaster mindössze 27 × 38 cm-es alapterületen is elfér.

ALTO-SHAAM VECTOR

EGY SÜTŐBEN EGY IDŐBEN TÖBB ÉTEL KÉSZÜL

A Vector az egyetlen sütő, amely sokféle étel egyidejű, kiváló minőségű elkészítését teszi lehetővé. A Vector multifunkciós sütők titka a strukturált levegő áramlás technológiájában rejlik. Ez az újítás akár négy sütőt is kínál egyben - mindegyik kamra független hőmérséklettel, ventilátor sebességgel és főzési idő szabályozással. Süssön akár négy különböző ételt egyszerre, íztadás nélkül. Minden környezetben megállja a helyét kis méretének köszönhetően. További előny, hogy nem szükséges elszívó ernyőre kötni, így a sütő installálása nem igényel nagyobb helyszíni előkészületet.



Mélyfagyasztott buci melegítő



Buci gyors pirító



Légkeveréses, több kamrás gyors sütő

BEMUTATJUK AZ ÚJ FIÚT!

SPEED OVEN VAGY MERRYCHEF

JEGYEZZÜK MEG AZ ELNEVEZÉST!

Most kezdjük csak megismerni, pedig már lehet ettünk a benne készült ételből valamelyik benzinkúton.

Angolul többnyire Speed oven-nek hívják, itthon legtöbbször a nevére hivatkoznak: Merrychef.

Sikerét azzal érte el, hogy néhány másodperc alatt lesz benne a szendvics és a péksütemény fagyosból meleg és ropogós, vagy épp puha és omlós.

A gyorsaság iránti olthatatlan igény szülte. Mára büfék, kávézók, benzinkutak, gyorséttermek, de akár még a fine dining helyek egyik legfontosabb eszköze is lett.



Mikrohullámú és légkeveréses sütő

A KONYHÁK SZÜRKE EMINENCIÁSAI:

A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐK

AZ IPARI VÁLTOZATOKAT AJÁNLJUK

A legtöbb helyen ott vannak és nehezen megkerülhető gépe a szakmának.

Az utóbbi években egyre többen választják a drágább, de megbízhatóbb ipari változatokat.

Ezek kapacitásukban igazodnak a GN szabványhoz és a teljesítményszinteket is jól lehet az igényekhez igazítani.



Professzionális mikrohullámú sütő





Hot & Dog

EGYSZERŰEN ÉS GYORSAN

Már 1867 óta jegyzik utcai árusítását. Mi az? Az egyik legkedveltebb street food étel, ami csak létezik.

A hot dog közkedveltsége egyszerűségében rejlik. Főzhetjük vagy süthetjük a virslit. Lyukaszthatjuk, vagy félbe is vágthatjuk a kiflit.

Valamennyihez remek készülékeket kínálunk.

FKI ROLLER GRILLEK SÜTÉSHEZ



Roller grill

FIÓKOS MELEGENTARTÓ

Ahhoz, hogy a hot dog-ból minél később legyen „cold dog” a legjobb, ha meleg kiflibe tesszük. Egyre népszerűbb szószokkal és egyéb meleg betéttel megszépíteni, hogy egyedi karaktert kapjon.

Ezekhez nyújtanak remek segítséget az Alto-shaam fiókos melegentartói kis hely igényel és praktikus alakíthatósággal.



Fiókos melegentartó

HAGYOMÁNYOSAN

Hagyományosan forró vízben is főzhetjük, melegentarthatjuk a virslit melyre profi, precíz megoldást kínálnak az FKI készülékei.



Kolbász és virsli melegítő



French & Fries

AZ ÖRÖKZÖLD VILÁGSZTÁR

AZ OLAJBAN SÜTÉS KIFINOMULT VÁLTOZATA: FRYMASTER

Lejárták, bűnbakot csináltak belőle és kikiáltották a fekete báránynak, holott csak meg kell ismerni. Ha megtanuljuk használni, kedvenceinkből a legjobbat hozza ki az olajban sütés. Ehhez nélkülözhetetlen, hogy az olaj - súly - hőfok - teljesítmény - idő ötöse tökéletesen össze legyen hangolva és ehhez a Frymaster, mint a kategória meghatározó márkája kiváló megoldásokat nyújt. Ezt igazolja, hogy a világ vezető gyorsétterem láncai is előszeretettel használják.

Az olajban sütés egyik legkényesebb pontja maga az olaj.

Kifinomult automata szűrőrendszerével akár a duplájára is lehet növelni az olaj élettartamát, és hogy tudjuk, mikor kell cserélni, a beépített olajminőség ellenőrző rendszer segíti a jó minőség megőrzését.

BEÉPÍTETT ELSZÍVÓ, BIZTONSÁGOS HASZNÁLAT ROPPANT EGYSZERŰEN

BEMUTATJUK AZ AUTOFRY GÉPET

Ha kevés a hely, problémás az elszívás, fontos a biztonság és az egyszerű kezelhetőség, akkor az AutoFry gépét ajánljuk.

Mi a jó benne?

- az automata sütés zárt térben
- a 3 lépcsős beépített légszűrő rendszer, melynek révén nem igényel elszívást
- az Ansul tűzoltó rendszer, mely biztosítja, hogy ne történhessen nagy baj.

Kis alapterület nagy teljesítmény

Kis helyen elfér. Mérete: 54 × 58 cm

Akár 15 kg sültkrumplit készít egyetlen óra alatt.



Automata olajsütő



Automata olajsütő

Pizza & Kenyérlángos



PIZZÁBÓL A SOK IS KEVÉS!

FUTÓSZALAGOS KEMENCÉT ÉS NAGY SÜTÉSI KAPACITÁSÚ FATÜZELÉSES KEMENCÉT AJÁNLUNK

„Ragaszkodunk a minőséghez, a jól bevált ízeinkhez és a gyorsasághoz, amit folyamatosan gyarapodó vendégkörünk minden tagjának nyújtani akarunk úgy, hogy közben nem alkuszunk meg és nem kötünk kompromisszumot.”

Az ilyen hozzáállású pizzeria tulajdonosok számára, a szintlépés kiváló eszköze a Moretti Forni futószalagos kemencéje, amivel óránként 40-50, de akár 100 pizza is elkészíthető.

Aki ragaszkodik a fatüzelés adta ízélményhez, ugyanakkor igényli a nagy sütési kapacitást, a Morello Forni ideális választás. Különlegességének egyik eleme a sütőtér forgó tálca, mely akár 160 pizza megsütését is lehetővé teszi egyetlen óra alatt, rusztikus ízvilággal megfűszerezve.

Ha pedig komplett minőségű megoldásban gondolkodik, a Cuppone rendszerét ajánljuk, mely a dagasztástól, a lapítón át a pizza készre sütéséig minden munkafázisra megoldást nyújt.

HŰTÉS PIZZERIÁK SZÁMÁRA

Erre a célra egy külön hűtőpult szériát terveztek, mely a konkurensekhez képes több olyan opciót kínál, mellyel könnyebbé és kényelmesebbé tehető az olasz klasszikus elkészítése.



Szalagos pizasütő



Pizza kemence és tészta lapító



Pizza kemence és tészta lapító



Grill & Smoke



GRILLEZÉS MESTERFOKON

1969 Az év, mikor Julia és Josep Armanqué a barcelonai Pineda de Mar-ban elkészítette első grilljét és megszületett a Josper.

Faszénezen sütés a legmagasabb minőségben

Hagyományok vegyítve az innovatív megoldásokkal. A Josper ikonikussá vált kemencéi óriási sikereket értek el, a legismertebb márkává tették kategóriájában.

Az elmúlt években megjelentek a nyitott égésterű grilllek is a márka kínálatában, hogy még gazdagabb ízélményben lehessen része a füstös íz rajongóinak.

HA MÁR FÜSTÖS ÍZ, LEGYEN EGYSZERŰ

ALTO-SHAAM SMOKER

Beltéri füstölő egység, ha egy kis plusz ízt adnál az ételeidnek, de nincs hely grill egység kialakítására



Grill



Grill



Füstölő

Wrap & Sandwich



A SZELETELŐGÉPEK KIRÁLYA

A BERKEL VILÁGA

A legjobb ízek és illatok világa magas minőségű technológiával és csúcsra járatott design érzékkel jár együtt – ezért is volt nagy öröm számunkra, amikor bejelenthetjük, hogy a Berkel csodálatos sonkaszeletelőinek disztribútorai lettünk.

A műalkotásnak is beillő Berkel gépek nem csak a szemet kápráztatják el, de a hajszálvékonyra szelt sonkafalatok bármilyen környezetben, rendezvényen, vendéglátóegységben sikert aratnak.

MI LESZ A TÖBBI HOZZÁVALÓVAL?

MERT VAN, AMI A HIDEGET SZERETI

A COLDLINE GÉPEKET AJÁNLUJUK

A street food ételek elkészítésére kevés idő áll rendelkezésre. Az alapanyagok egy részét gyorsan és precízen sütjük, de legalább ennyire elengedhetetlen az is, hogy gyorsan és precízen történjen a tálalás.

Remek alternatívákat kínálunk praktikus kialakított előkészítő és tálaló pultokra. Ezzel segítjük, hogy a munka zavartalan és kényelmes legyen.

Ezeket olyan részletekkel segíti az olasz gyártó, mint az ajtók helyére építhető fiókkészletek vagy 230V-os konnektor de az opciók listájának itt nincs vége.



Tradicionális szeletelőgép



Professzionális szeletelőgép



Melegített szendvics vagy panini elengedhetetlen kelleke a kontakt grill.



Hűtött munkaasztal feltét hűtővel

Kenyér & Buci

KOVÁSZ, HÁZI KENYÉR, KÉZMŰVES BUCI

DAGASZTÓGÉPEINKKEL EMELJÜK A MINŐSÉGET

A 2020-as év szerintünk a kenyérsütésről is szólt. A kovász etetése olyannyira vált a mindennapokká, mint a maszkviselés. Sokan mostanra már rutinosan dagasztják és sütik otthon a kenyeret.

A street food kategóriában eddig is egy más minőséget képviseltek azok, akik maguk készítették a kenyérféléket. Nem mindegy azonban, milyen dagasztógépet választunk.

A Coninvest szakértői hosszan tesztelik a különböző gépeket. Ugyanaz a receptúra, különböző gépek. Melyik vizsgázik jobban? Melyik tudja rövidebb idő alatt, alacsonyabb fokozaton feltölteni levegővel tésztánkat? Melyik dagasztó működése a csendesebb?

Kevés gép képes úgy kidolgozni a tésztát, ahogy egy teknőben két emberi kar, váltott tempóban 30 perc alatt. A mi készülékeink azonban éppen ilyenek ezért ajánljuk őket.

SÜTNI VAGY KÉSZEN VENNI? EZ ITT A NAGY KÉRDÉS

Sokan választják a fagyasztott péksütemények elkészítését kombipároló készülékben. Itt is létezik tökéletes recept, de mi azt valljuk, hogy a legjobb végeredmény az adott technológiára kifejlesztett berendezéssel érhető el. Igazán jó megoldás a tökéletes kenyerek, hamburger buci vagy péktermékek elkészítéséhez egy statikus etázkemence lehet.



Profi konyhai robotgép



Nagykonyhai univerzális bolygófejes konyhagép



Pékségi kemence



Hold

&

Sell



ITT A VÉGE – VAGY MÉGSEM?

HA MÁR ELKÉSZÍTETTÜK, MI IS LEGYEN VELE?

HŰTÉS, SOKKOLÁS:

az olasz Angelo PO nem csak termikus berendezéseiről ismert, de megoldást kínál mindenféle hűtési feladatra.

MELEGENTARTÁS:

gördíthető kereken, praktikus megoldással tudja ételeit melegen tartani felhasználásig.

ÁRUBEMUTATÁS:

praktikus és egyben brandépítő megoldás lehet egy logóval ellátott árubemutató vitrin – AltoShaan merchandiser formájában. Ezek a fűtött, álló vagy asztali berendezések látványos megoldást nyújtanak egy kreatív grafikával ellátva. A legkorszerűbb, szabadalmaztatott, Halo Heat fűtőszálas technológiával felszerelve érkeznek.

Hűtött vitrinekre számtalan megoldás létezik a tárolandó termék függvényében. Legyen szó fali regálokról, szendvicses vagy süteményes vitrinről, csemege pultról, impulse hűtőről. Az Oscartielle mindenre nyújt megoldást több design verzióban.

CSOMAGOLÁS

Ha minden elkészült, az elvitelhez használjuk környezetbarát, lebomló csomagolóanyagokat!

KÍVÁNCSI A TÖBBI RÉSZLETRE?

KERESSEN MINKET!

WWW.CONINVEST.HU



Hűtő és hűtött munkaasztal



Melegentartó



Fűtött árubemutató



Szendvicses, süteményes vitrin



STREET FOOD & GRILL VÁLOGATÁSUNK MÁRKÁI:

ALTO-SHAAM

ANGELOPO

AUTOFRY

Berkel

coldline



FRYMASTER

Josper
CHARCOAL EQUIPMENT

MENUMASTER
Commercial

MERRYCHEF
A FRUIT BRAND

MIWE

Moretti Formi
www.moretti.com

MORETTI
FORMI
The SmartBaking Company®



OSCARIELLE

Hivatalos forgalmazó és szerviz partner:

Coninvest
konyhatechnológia

info@coninvest.hu
www.coninvest.hu
www.facebook.com/coninvest

H-2040 Budaörs, Budapesti út 127.

+36 23 501 310,

+36 23 500 918