

iCombi Pro. iVario Pro.

Bir arada çok daha fazlası mümkün.

Yeni iCombi Pro ve iVario Pro geleneksel pişirme ekipmanlarının %90'ını kapsar. Mutfaklarda enerji, hammadde ve zaman tasarrufu sağlarken, verimliliği artırır.



Yeniden yaratıldı ve geliştirildi.

FIRINLAR / OVENS

I Combi Classic Serisi
I Combi Classic Series

Kombi Konveksiyon Fırınlar Combi Convection Ovens



➤ ICP61



➤ ICP101



➤ ICP202



Gazlı Modeller / Gas Models

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↔	6xGN1/1	13.500	300	220	117	12.800
ICP61G	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	850x842x754	6xGN1/1	13.500	300	220	117	12.800
ICP101G	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	850x842x1014	10xGN1/1	23.000	400	220	155	17.500
ICP62G	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	1072x1042x754	6xGN2/1	29.500	400	220	144	19.020
ICP102G	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	1072x1042x1014	10xGN2/1	42.000	600	220	192	25.290
ICP201G	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	877x913x1807	20xGN1/1	44.000	700	220	284	28.830
ICP202G	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	1080x1117x1807	20xGN2/1	84.000	1.100	220	379	41.330

* İskonto oranları ile ilgili iletişime geçiniz.

Elektrikli Modeller / Electric Models



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↔	6xGN2/3	-	5.700	220	67	8.580
ICP-XS	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	655x621x567	6xGN1/1	-	10.800	380	99	10.730
ICP61E	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	850x842x754	6xGN1/1	-	18.900	380	127	15.090
ICP101E	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	850x842x1014	10xGN1/1	-	22.400	380	137	16.390
ICP62E	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	1072x1042x754	6xGN2/1	-	37.400	380	179	21.800
ICP102E	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	1072x1042x1014	10xGN2/1	-	37.200	380	263	25.520
ICP201E	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	877x913x1807	20xGN1/1	-	67.900	380	336	36.580

* İskonto oranları ile ilgili iletişime geçiniz.

I Combi Classic Serisi I Combi Classic Series

FIRINLAR / OVENS

Kombi Konveksiyon Fırınlar Combi Convection Ovens



➤ ICC61



➤ ICC101



➤ ICC202



Gazlı Modeller / Gas Models

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm						
ICC61G	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	850x842x754	6xGN1/1	13.500	300	220	101	10.060
ICC101G	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	850x842x1014	10xGN1/1	23.000	400	220	139	13.760
ICC62G	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	1072x1042x754	6xGN2/1	29.500	400	220	128	14.950
ICC102G	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	1072x1042x1014	10xGN2/1	42.000	600	220	184	19.870
ICC201G	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	877x913x1807	20xGN1/1	44.000	700	220	276	24.780
ICC202G	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	1080x1117x1807	20xGN2/1	84.000	1.100	220	371	35.530

* İskonto oranları ile ilgili iletişime geçiniz.



Elektrikli Modeller / Electric Models

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm						
ICC61E	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	850x842x754	6xGN1/1	-	10.800	380	93	8.440
ICC101E	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	850x842x1014	10xGN1/1	-	18.900	380	121	11.860
ICC62E	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	1072x1042x754	6xGN2/1	-	22.400	380	131	12.890
ICC102E	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	1072x1042x1014	10xGN2/1	-	37.400	380	160	17.140
ICC201E	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	877x913x1807	20xGN1/1	-	37.200	380	231	21.940
ICC202E	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	1080x1117x1807	20xGN2/1	-	67.900	380	304	31.440

* İskonto oranları ile ilgili iletişime geçiniz.

FIRINLAR / OVENS

RATIONAL FIRIN AKSESUARLARI

TİP 61/101 AKSESUARLARI

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm 	DETAY	€
60.31.089	TEZGAH I - ETRAFI AÇIK	860x685x699	-	573
60.31.086	TEZGAH II - TEPSİ RAYLI	860x703x699	-	1.273
60.31.209	TEZGAH II - PASTANE TEPSİ RAYLI	860x703x699	-	1.400
60.75.134	ULTRAVENT	854x885x313	-	4.465
60.75.142	ULTRAVENT PLUS	854x885x403	-	6.921
60.76.217	BUHAR DAVLUMBAZI	854x885x359	-	3.483

* BUHAR DAVLUMBAZINA HARİCİ BAĞLANTI GEREKLİDİR.

TİP 62/101 AKSESUARLARI

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm 	DETAY	€
60.31.090	TEZGAH I - ETRAFI AÇIK	1082x885x699	-	653
60.31.087	TEZGAH II - TEPSİ RAYLI	1082x903x699	-	1.451
60.31.165	TEZGAH II - TEKERLEKLİ	1421x1094x789	-	3.120
60.75.135	ULTRAVENT	1075x1085x313	-	5.537
60.75.143	ULTRAVENT PLUS	1075x1085x407	-	8.582
60.76.218	BUHAR DAVLUMBAZI	1075x1085x359	-	4.319

* BUHAR DAVLUMBAZINA HARİCİ BAĞLANTI GEREKLİDİR.

TİP 201/202 AKSESUARLARI

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm 	DETAY	€
60.75.136	ULTRAVENT - 201	880x929x337	-	5.537
60.75.137	ULTRAVENT - 202	1084x1134x337	-	7.233
60.21.331	MOBİL TEPSİ STANDI- 201	-	20 SIRA	2.124
60.22.490	MOBİL TEPSİ STANDI- 202	-	20 SIRA	2.676
60.21.293	MOBİL TABAK STANDI - 201	-	60 TABAK	2.488
60.22.400	MOBİL TABAK STANDI - 202	-	120 TABAK	3.650

RATIONAL FIRIN AKSESUARLARI
FIRINLAR / OVENS
TEPSİLER

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↔	DETAY	€
60.74.147	DELİKLİ FIRIN TEPSİSİ	2/3 GN	-	54
6015.1103	DELİKLİ FIRIN TEPSİSİ	1/1 GN	-	70
6015.2103	DELİKLİ FIRIN TEPSİSİ	2/1 GN	-	103
6015.1000	DELİKLİ FIRIN TEPSİSİ	40x60	-	85
60.73.671	KIZARTMA VE FIRIN TEPSİSİ	2/3 GN	-	56
6013.1103	KIZARTMA VE FIRIN TEPSİSİ	1/1 GN	-	73
6013.2103	KIZARTMA VE FIRIN TEPSİSİ	2/1 GN	-	109
6013.1000	KIZARTMA VE FIRIN TEPSİSİ	40x60	-	89
60.73.802	ÇAPRAZ DESENLİ İZGARA	1/2 GN	-	124
60.73.801	ÇAPRAZ DESENLİ İZGARA	2/3 GN	-	127
60.73.314	ÇAPRAZ DESENLİ İZGARA	1/1 GN	-	165
60.71.617	İZGARA VE FIRIN TEPSİSİ	1/1 GN	-	165
60.73.798	İZGARA VE FIRIN TEPSİSİ	2/3 GN	-	140
60.70.943	İZGARA VE FIRIN TEPSİSİ	1/1 GN	-	182
60.71.237	İZGARA VE FIRIN TEPSİSİ	40x60	-	222
6019.1250	COMBIFRY	1/2 GN	-	84
60.73.619	COMBIFRY	2/3 GN	-	86
6019.1150	COMBIFRY	1/1 GN	-	112
60.73.764	MULTIBAKER 2 GÖZLÜ	1/2 GN	-	57
60.73.646	MULTIBAKER 2 GÖZLÜ	2/3 GN	-	85
60.71.157	MULTIBAKER 2 GÖZLÜ	1/1 GN	-	110

YIKAMA VE BAKIM TABLETLERİ

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↔	Kutu İçi Adet	€
56.01.535	ACTIVE GREEN YIKAMA TABLET	860x685x699	150	123
56.00.210	SCC YIKAMA TABLETİ	860x703x699	100	93
56.00.562	TÜM FIRINLAR BAKIM TABLETİ	860x703x699	150	105



RATIONAL

09:41 | 24.03.2020

iVario XS

L
17
14
12
10
8
6
4
MAX PRESS
gal
4
3
2
1
MAX OILS
MIN OILS
1/2
1/4

MAX
40
kg

I Vario Çok Fonksiyonlu Pişirici

FIRINLAR / OVENS



➤ I Vario 2 XS

➤ I Vario Pro S

➤ I Vario Pro XL

➤ I Vario Pro L



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm mm	Özellik Feature	w w	w w	w w	€
I Vario 2 XS	Vario Cooker	1100x756x485	Setüstü	-	14.000	380	11.980
I Vario Pro S	Vario Cooker	1100x938x485	Setüstü	-	21.000	380	17.700
I Vario Pro L	Vario Cooker	1030x894x1078	Standlı	-	27.000	380	20.193
I Vario Pro XL	Vario Cooker	1365x894x1078	Standlı	-	41.000	380	26.583

* Basınçlı Pişirme, Kısık Ateşte Pişirme ve I Zone Control ile ilgili opsiyonlar için iletişime geçiniz.

* Aksesuarlar için iletişime geçiniz.

* İskonto oranları ile ilgili iletişime geçiniz.

I VARIO AKSESUARLARI

Model Model	Ürün Adı Product Name	DETAY	€
60.31.326	YÜKSEKLİK AYARLI STAND	TİP 2 XS	3.145
60.31.327	YÜKSEKLİK AYARLI STAND	TİP 2 S	3.641
60.31.221	AYAKLI STAND	TİP 2 XS	1.833
60.31.319	AYAKLI STAND	TİP 2 S	2.328

* TEMEL DONANIM AKSESUARLARI İLE İLGİLİ İLETİŞİME GEÇİNİZ.

FIRINLAR / OVENS
**Thermospeed
Konveksiyonel Fırınlar**


> 260813

> 260825

> 260860

Genel Özellikler

IPX4 elektrik koruma sistemi
Hızlı soğutma sistemi
Halojen lambalı aydınlatma
5 kademeli nemlendirme fonksiyonu
Temperli çift camlı kapı.


Gazlı Modeller / Gas Models

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm						
260813	Konveksiyonel Fırın Convection Oven	860x746x701	6xGN1/1	8.500	350	220	96	8.416
260819	Konveksiyonel Fırın Convection Oven	890x900x970	10xGN1/1	18.500	350	220	149	10.482
260825	Konveksiyonel Fırın Convection Oven	890x1215x970	10xGN2/1	25.000	500	220	182	12.101
260860	Konveksiyonel Fırın Convection Oven	890x900x1700	20xGN1/1	35.000	500	220	246	21.622
260863	Konveksiyonel Fırın Convection Oven	890x1215x1700	20xGN2/1	50.000	1.000	220	323	25.113

* İskonto oranları ile ilgili iletişime geçiniz.



> 260688

> 260697

> 260698

Genel Özellikler

IPX4 elektrik koruma sistemi
Hızlı soğutma sistemi
Halojen lambalı aydınlatma
5 kademeli nemlendirme fonksiyonu
Temperli çift camlı kapı.


Elektrikli Modeller / Electric Models

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm						
260688	Konveksiyonel Fırın Convection Oven	860x746x701	6xGN1/1	-	7.700	380	87	7.427
260693	Konveksiyonel Fırın Convection Oven	890x900x970	10xGN1/1	-	17.300	380	135	9.480
260697	Konveksiyonel Fırın Convection Oven	890x1215x970	10xGN2/1	-	24.500	380	167	10.828
260698	Konveksiyonel Fırın Convection Oven	890x900x1700	20xGN1/1	-	34.500	380	242	20.530
260699	Konveksiyonel Fırın Convection Oven	890x1215x1700	20xGN2/1	-	48.900	380	286	23.370

* İskonto oranları ile ilgili iletişime geçiniz.

Kombi Konveksiyonel Fırınlar
Combi Convection Ovens
FIRINLAR / OVENS
Skyline Premium - S Serisi
Skyline Premium - S Series

Gazlı Modeller / Gas Models


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm						
217780	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	867x775x808	6xGN1/1	19.000	1.100	220	152	20.186
217782	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	1090x971x808	10xGN1/1	31.000	1.100	220	177	23.038
217781	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	867x775x1058	6xGN2/1	32.000	1.500	220	199	26.126
217783	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	1090x971x808	10xGN2/1	47.000	1.500	220	223	31.156
217784	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	911x864x1794	20xGN1/1	54.000	1.800	220	324	41.175
217785	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	1162x1066x1794	20xGN2/1	100.000	2.500	220	432	54.025

* İskonto oranları ile ilgili iletişime geçiniz.

Elektrikli Modeller / Electric Models


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm						
217720	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	867x775x808	6xGN1/1	-	11.000	380	134	15.902
217722	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	1090x971x808	10xGN1/1	-	19.000	380	159	19.114
217721	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	867x775x1058	6xGN2/1	-	21.400	380	173	21.273
217723	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	1090x971x808	10xGN2/1	-	37.400	380	207	25.801
217724	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	911x864x1794	20xGN1/1	-	65.400	380	301	35.979
217725	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	1162x1066x1794	20xGN2/1	-	2.500	220	389	45.562

* İskonto oranları ile ilgili iletişime geçiniz.

Manuel Pişirme Modları Manual Cooking Modes

BUHARLI PIŞİRME
HUMIDITY MODE



KURU+BUHARLI PIŞİRME
CONVECTION HUMIDITY MODE



KURU PIŞİRME
CONVECTION MODE



Otomatik Pişirme Modları Automatic Cooking Modes



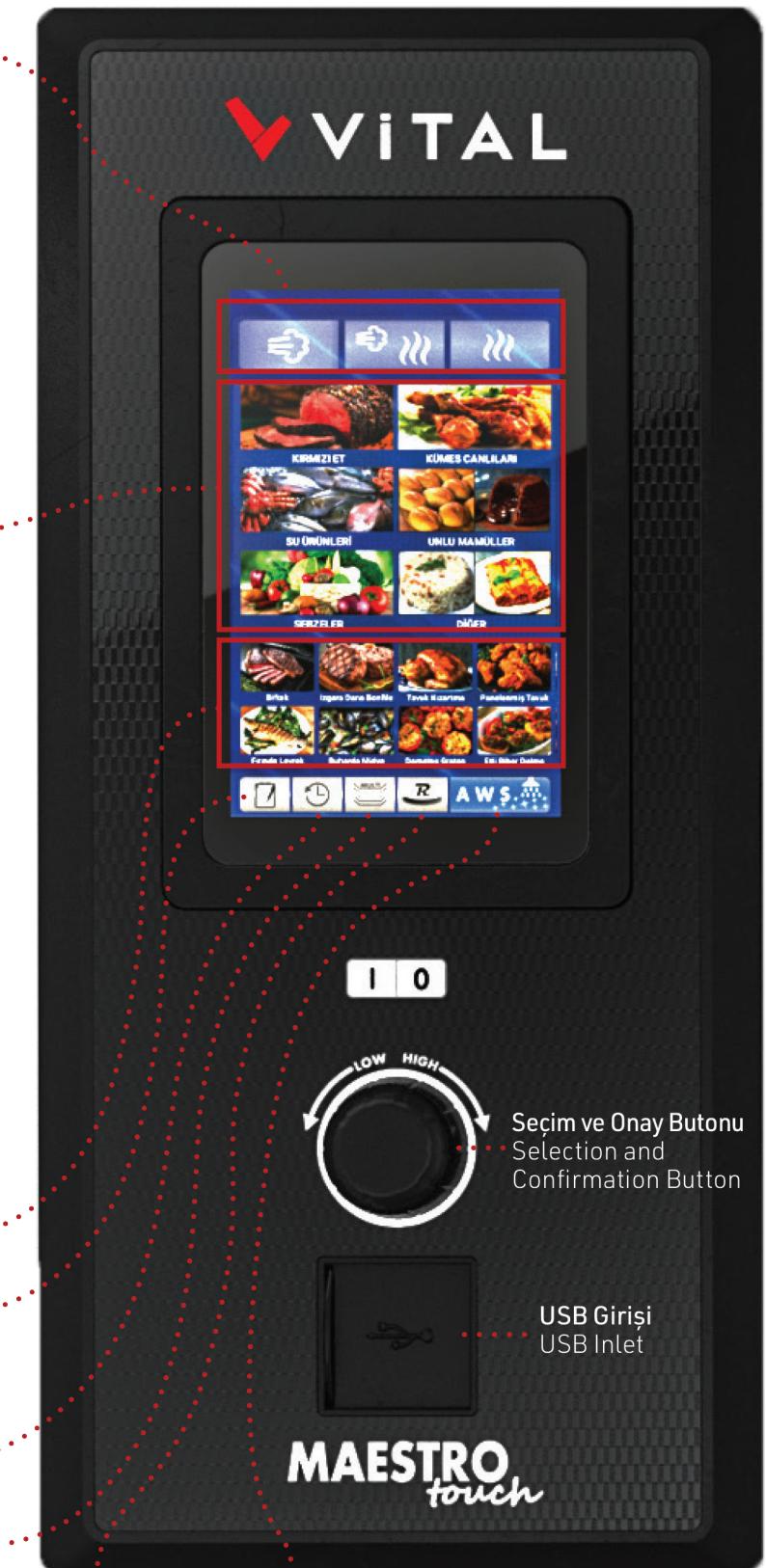
Favori Pişirme Reçeteleri Favorite Cooking Recipes

Kullanıcı Pişirme Reçeteleri User Cooking Recipes



Pişirme Geçmişi Cooking History

Çoklu Pişirme Multi Cooking



Rejenerasyon Modu Regeneration Mode



Otomatik Yıkama Modları Automatic Washing Modes



Genel Özellikler

10.1" dokunmatik kontrol paneli
 Wi-Fi özelliği
 USB girişi ile reçete ve yazılım yükleme
 Dokunmatik kontrol paneli üzerinde gerçek zaman saatı ve tarih
 Farklı dillerde kullanım seçeneği
 Manuel pişirme modları:
 %100 buhar (20-120 °C), kombi (20-250 °C) ve konveksiyon (20-300 °C)
 180 dakikaya kadar ayarlanabilen pişirme süresi
 Sürekli pişirme özelliği
 6 noktadan ölçüm yapabilen merkez sıcaklık probu ile zamandan bağımsız pişirme
 Ön ısıtma fonksiyonu
 İstenilen sıcaklıkta ayarlanabilen soğutma foksiyonu
 Manuel nemlendirme kontrolü
 Ayarlanabilir 7 kademeli fan hız kontrolü
 Delta T pişirme seçeneği
 Farklı gıda gruplarına göre optimize edilmiş pişirme programları ile standartlaştırılmış pişirme
 İstenilen sayıda programlanabilir pişirme hafızası
 Program içinde ayarlanabilen 16 aşamalı pişirme fonksiyonu
 Favori pişirme listesi oluşturma
 Son pişirilen tarifleri izleme listesi
 Çoklu pişirme modu
 Rejenerasyon ve banket modu (20-150 °C)
 5 farklı yıkama programı
 Yıkama programlarının aşamalarını takip edebilme
 Kaldığı yerden devam eden yıkama özelliği
 Buhar jeneratörü bakım programı
 Buhar jeneratörü temizlik uyarı sistemi
 Otomatik doldurma sistemi buhar jeneratörü
 Buhar jeneratörü dolum kontrol sistemi
 Limit (Emniyet) termostatları ile kabin ve buhar jeneratörü yüksek ısı emniyet sistemi
 Arıza uyarı sistemi
 Seçim ve onay butonu
 Paslanmaz çelik gövde
 Çift yöne dönen paslanmaz çelik fan
 İzolasyonlu pişirme kabini
 Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi ile hijyen ve verimli pişirme
 Kullanım verimliliği ve pratiklik sağlayan,fırına kolayca girip çıkabilen tepsisi kızaklı fırın arabası
 Halojen lambalı fırın iç aydınlatma
 Kapı içi led aydınlatma
 Sızdırmaz silikon kapı contası
 Yüksek sıcaklıkta dayanıklı çift camlı kapı
 Kapı emniyet sistemi ile çalışmayı durdurma
 Kolay temizlenebilir açılır kapı iç camı
 Otomatik drenaj sistemi
 Buhar yoğunlaştırucu sistem ve drenaj soğutma özelliği
 Manuel yıkama ve su ilave etme el spreyi
 Düşük emisyon ve yüksek verimliliğe sahip premix kapalı yanma sistemi
 Uzun ömürlü, yüksek ısı iletim performansına sahip eşanjör boruları
 Elektronik ateşleme tertibatlı gaz valfi
 Alevin sönmesi halinde otomatik olarak gazı kesen emniyet sistemi

General Specifications

10.1" touch control panel
 Wi-Fi feature
 Recipe and software upload via USB input
 Real time clock and date on the touch control panel
 Option to use in different languages
 Manual cooking modes:
 100% steam (20-120 °C), combi (20-250 °C) and convection (20-300 °C)
 Cooking time adjustable up to 180 minutes
 Continuous cooking feature
 Time-independent cooking with a central temperature probe that can measure from 6 points
 Preheat function
 Cooling function that can be adjusted to the desired temperature
 Manual humidification control
 Adjustable 7-stage fan speed control
 Delta T cooking option
 Standardized cooking with cooking programs optimized for different food groups
 Programmable cooking memories in the desired number
 16-stage cooking function that can be adjusted within the program
 Creating a favorite cooking list
 Watch list of recently cooked recipes
 Multiple cooking modes
 Regeneration and banquet mode (20-150 °C)
 5 different washing program
 Ability to follow the stages of washing programs
 Feature of continuing washing where it left off
 Steam generator maintenance program
 Steam generator cleaning warning system
 Steam generator with automatic filling system
 Steam generator filling control system
 Cabin and steam generator high temperature safety system with limit (safety) thermostats
 Failure warning system
 Selection and confirmation button
 Stainless steel body
 Stainless steel fan that can rotate in two directions
 Insulated cooking cabinet
 Hygiene and efficient cooking with easy-to-clean rounded corner oven interior
 Oven trolley with tray slides that can easily enter and exit the oven, providing efficiency and practicality of use
 Halogen lamp oven interior lighting
 LED lighting inside the door
 Leak-proof silicone door gasket
 Double-glazed door resistant to high temperatures
 Stop operation with door safety system
 Easy-to-clean opening door interior glass
 Automatic drainage system
 Steam condenser system and drainage cooling feature
 Manual washing and water adding by hand spray
 Premix closed combustion system with low emissions and high efficiency
 Long-lasting, high heat transfer performance heat exchanger tubes
 Gas valve with electronic ignition system
 A safety system that automatically cuts off the gas in case the flame goes out

FIRINLAR / OVENS
Gazlı Kombi Fırınlar
Gas Combi Ovens
Maestro Touch Serisi
Kombi Fırınlar


➤ MAESTRO061G-TOUCH



➤ MAESTRO101G-TOUCH



➤ MAESTRO102G-TOUCH



➤ MAESTRO201G-TOUCH



➤ MAESTRO202G-TOUCH



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↔	mm ↔	W W	W W	W W	kg kg	€
MAESTRO 061G-TOUCH	Gazlı Kombi Fırın Gas Combi Fırın	1050x915x930	6 GN 1/1	12.000/12.000	850	1.200	165	10.933
MAESTRO 101G-TOUCH	Gazlı Kombi Fırın Gas Combi Fırın	1050x915x1130	10xGN1/1	18.000/18.000	850	1.200	185	13.333
MAESTRO 102G-TOUCH	Gazlı Kombi Fırın Gas Combi Fırın	1230x1135x1130	10 GN 2/1 20 GN 1/1	27.000/18.000	850	1.200	260	15.822
MAESTRO 201G-TOUCH	Gazlı Kombi Fırın Gas Combi Fırın	1050x915x1870	20 GN 1/1	36.000/18.000	2x850	2.100	310	19.556
MAESTRO 202G-TOUCH	Gazlı Kombi Fırın Gas Combi Fırın	1230x1135x1870	20 GN 2/1 40 GN 1/1	54.000/36.000	2x850	2.100	420	24.889

Model Model	Gaz Tüketim Değeri / Gas Consumption				Gaz Girişи Gas Inlet (inch)	Su Girişи Water Inlet (bar)	Su Basıncı Water Pressure (bar)	Elektrik Girişи Power Input V-Hz
	NG		NG					
	max	min	max	min				
MAESTRO 061G-TOUCH	1.270 m ³ /h	0.667 m ³ /h	0.946 Kg/h	0.497 kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz
MAESTRO 101G-TOUCH	1.905 m ³ /h	1.000 m ³ /h	1.420 Kg/h	0.745 kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz
MAESTRO 102G-TOUCH	2.857 m ³ /h	1.500 m ³ /h	2.129 Kg/h	1.118 Kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz
MAESTRO 201G-TOUCH	3.810 m ³ /h	2.000 m ³ /h	2.839 kg/h	1.491 kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz
MAESTRO 202G-TOUCH	5.715 m ³ /h	3.000 m ³ /h	4.259 Kg/h	2.236 Kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz

Genel Özellikler

10.1" dokunmatik kontrol paneli
 Wi-Fi özelliği
 USB girişi ile reçete ve yazılım yükleme
 Dokunmatik kontrol paneli üzerinde gerçek zaman saatı ve tarih
 Farklı dillerde kullanım seçeneği
 Manuel pişirme modları:
 %100 buhar (20-120 °C), kombi (20-250 °C) ve konveksiyon (20-300 °C)
 180 dakikaya kadar ayarlanabilen pişirme süresi
 Sürekli pişirme özelliği
 6 noktadan ölçüm yapabilen merkez sıcaklık probu ile zamandan bağımsız pişirme
 Ön ısıtma fonksiyonu
 İstenilen sıcaklıkta ayarlanabilen soğutma foksiyonu
 Manuel nemlendirme kontrolü
 Ayarlanabilir 7 kademeli fan hız kontrolü
 Delta T pişirme seçeneği
 Farklı gıda gruplarına göre optimize edilmiş pişirme programları ile standartlaştırılmış pişirme
 İstenilen sayıda programlanabilir pişirme hafızası
 Program içinde ayarlanabilen 16 aşamalı pişirme fonksiyonu
 Favori pişirme listesi oluşturma
 Son pişirilen tarifleri izleme listesi
 Çoklu pişirme modu
 Rejenerasyon ve banket modu (20-150 °C)
 5 farklı yıkama programı
 Yıkama programlarının aşamalarını takip edebilme
 Kaldığı yerden devam eden yıkama özelliği
 Buhar jeneratörü bakım programı
 Buhar jeneratörü temizlik uyarı sistemi
 Otomatik doldurma sistemli buhar jeneratörü
 Buhar jeneratörü dolum kontrol sistemi
 Limit (Emniyet) termostatları ile kabin ve buhar jeneratörü yüksek ısı emniyet sistemi
 Arıza uyarı sistemi
 Seçim ve onay butonu
 Paslanmaz çelik gövde
 Çift yöne dönen paslanmaz çelik fan
 İzolasyonlu pişirme kabini
 Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi ile hijyen ve verimli pişirme
 Kullanım verimliliği ve pratiklik sağlayan,fırına kolayca girip çıkabilen tepsisi kızaklı fırın arabası
 Halojen lambalı fırın iç aydınlatma
 Kapı içi led aydınlatma
 Sızdırmaz silikon kapı contası
 Yüksek sıcaklıkta dayanıklı çift camlı kapı
 Kapı emniyet sistemi ile çalışmayı durdurma
 Kolay temizlenebilir açılır kapı iç camı
 Otomatik drenaj sistemi
 Buhar yoğunlukluluğu sistem ve drenaj soğutma özelliği
 Manuel yıkama ve su ilave etme el spreyi
 İncoloy 825 kalite uzun ömürlü rezistanslar

General Specifications

10.1" touch control panel
 Wi-Fi feature
 Recipe and software upload via USB input
 Real time clock and date on the touch control panel
 Option to use in different languages
 Manual cooking modes:
 100% steam (20-120 °C), combi (20-250 °C) and convection (20-300 °C)
 Cooking time adjustable up to 180 minutes
 Continuous cooking feature
 Time-independent cooking with a central temperature probe that can measure from 6 points
 Preheat function
 Cooling function that can be adjusted to the desired temperature
 Manual humidification control
 Adjustable 7-stage fan speed control
 Delta T cooking option
 Standardized cooking with cooking programs optimized for different food groups
 Programmable cooking memories in the desired number
 16-stage cooking function that can be adjusted within the program
 Creating a favorite cooking list
 Watch list of recently cooked recipes
 Multiple cooking modes
 Regeneration and banquet mode (20-150 °C)
 5 different washing program
 Ability to follow the stages of washing programs
 Feature of continuing washing where it left off
 Steam generator maintenance program
 Steam generator cleaning warning system
 Steam generator with automatic filling system
 Steam generator filling control system
 Cabin and steam generator high temperature safety system with limit (safety) thermostats
 Failure warning system
 Selection and confirmation button
 Stainless steel body
 Stainless steel fan that can rotate in two directions
 Insulated cooking cabinet
 Hygiene and efficient cooking with easy-to-clean rounded corner oven interior
 Oven trolley with tray slides that can easily enter and exit the oven, providing efficiency and practicality of use
 Halogen lamp oven interior lighting
 LED lighting inside the door
 Leak-proof silicone door gasket
 Double-glazed door resistant to high temperatures
 Stop operation with door safety system
 Easy-to-clean opening door interior glass
 Automatic drainage system
 Steam condenser system and drainage cooling feature
 Manual washing and water adding by hand spray
 Incoloy 825 quality long-lasting resistors

FIRINLAR / OVENS

Elektrikli Kombi Fırınlar Electric Combi Ovens

Maestro Touch Serisi Kombi Fırınlar



➤ MAESTRO061E-TOUCH



➤ MAESTRO101E-TOUCH



➤ MAESTRO102E-TOUCH



➤ MAESTRO201E-TOUCH



➤ MAESTRO202E-TOUCH



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↔				max W		€
MAESTRO 061E-TOUCH	Elektrikli Kombi Fırın Electric Combi Fırın	1050x915x930	6xGN1/1	380V	850	12.000/9000	150	10.022
MAESTRO 101E-TOUCH	Elektrikli Kombi Fırın Electric Combi Fırın	1050x915x1130	10xGN1/1	380V	850	18.000/18.000	175	12.978
MAESTRO 102E-TOUCH	Elektrikli Kombi Fırın Electric Combi Fırın	1230x1135x1130	10 GN 2/1 20 GN 1/1	380V	850	27.000/18.000	250	14.578
MAESTRO 201E-TOUCH	Elektrikli Kombi Fırın Electric Combi Fırın	1050x915x1870	20 GN 1/1	380V	2x850	36.000/18.000	305	18.489
MAESTRO 202E-TOUCH	Elektrikli Kombi Fırın Electric Combi Fırın	1230x1135x1870	20 GN 2/1 40 GN 1/1	380V	2x850	54.000/36.000	410	24.000

Model Model	Elektrik Girişü Power Input V-Hz	Kablo Kesiti Cable Section (mm ²)	Su Girişü Water Inlet (bar)	Su Basıncı Water Pressure (bar)
MAESTRO 061E-TOUCH	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4	R 3/4"	1,5- 4 bar
MAESTRO 101E-TOUCH	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4	R 3/4"	1,5- 4 bar
MAESTRO 102E-TOUCH	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x6	R 3/4"	1,5- 4 bar
MAESTRO 201E-TOUCH	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x10	R 3/4"	1,5- 4 bar
MAESTRO 202E-TOUCH	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x16	R 3/4"	1,5- 4 bar

Genel Özellikler

180 dakikaya kadar ayarlanabilen pişirme süresi
 Tüm fonksiyonlar dijital kontrollü
 %100 buhar, kombi ve konveksiyon modu
 Otomatik doldurma sistemli buhar jeneratörü
 99 adet programlanabilir pişirme hafızası
 Program içerisinde ayarlanabilir 5 aşamalı pişirme fonksiyonu
 Seçim ve ayar butonu
 Manuel buhar kontrolü
 Halogen lambalı fırın iç aydınlatması
 Sızdırmaz kapı contası
 Çift yöne dönen beş hızlı paslanmaz çelik fan
 Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi
 Kapı emniyet sivici
 Yüksek sıcaklığa dayanıklı çift camlı
 Kolay temizlenebilir açılır iç cam
 300 °C ye kadar ayarlanabilen pişirme sıcaklığı
 150 °C ye kadar rejenerasyon özelliği
 Ön ısıtma fonksiyonu
 4 noktadan ölçüm yapabilen merkez sıcaklık probu ile zamandan bağımsız pişirme
 5 yıkama programı ve buhar jeneratörü bakım programı
 Yıkama programlarının aşamalarını takip edebilme
 Kaldığı yerden devam eden yıkama özelliği
 Otomatik drenaj sistemi
 Buhar yoğunluklu sistem ve drenaj soğutma özelliği
 Buhar jeneratörü temizlik uyarı sistemi
 Arıza uyarı sistemi
 Soğutma özelliği
 Fırın içi yıkama el duş spreyi
 Paslanmaz çelik gövde
 İzolasyonlu pişirme kabini
 Kapalı yanma sistemi
 Premix brülörlü
 Gaz emniyet tırtılı
 Elektronik ateşlemeli
 Kabin ve buhar jeneratörü emniyet termostatı
 LPG veya doğalgaz ile çalışabilir

General Specifications

Adjustable cooking time up to 180 minutes
 All functions digitally controlled
 100% steam, combi and convection mode.
 Steam generator with automatic filling system
 99 programmable cooking memories
 5 adjustable cooking stages in the pre-set program
 Selection and setting button
 Manual steam control
 Interior halogen lighting
 Leakproof door gasket
 Two-way rotating five-speed stainless steel fan
 Easy-to-clean rounded interior oven chamber
 Safety door switch
 High temperature resistant double glass
 Easy-to-clean openable internal glass
 Adjustable cooking temperature up to 300 °C
 Up to 150 °C regeneration mode
 Pre-heating function
 Time-independent cooking with 4 points core temperature probe
 5 washing programs and steam generator maintenance program
 Ability to follow the stages of washing programs
 Resumes washing cycle against unusual shutdown
 Automatic drain system
 Steam condensation system and drain cooling
 Steam generator cleaning warning
 Error warning system
 Cool down
 Reel hand shower for interior washing
 Stainless steel body
 Insulated cooking chamber
 Closed burning system
 Premix burner
 Gas safety system
 Electronic ignition
 Oven chamber and steam generator safety thermostat
 LPG or natural gas operated

FIRINLAR / OVENS

Maestro Serisi Kombi Fırınlar

Elektrikli Kombi Fırınlar Electric Combi Ovens



➤ MAESTRO061G



➤ MAESTRO101G



➤ MAESTRO102G



➤ MAESTRO201G



➤ MAESTRO202G



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm
MAESTRO061G	Gazlı Kombi Fırın Gas Combi Fırın	1050x915x930	6 GN 1/1	12.000/12.000	850	1.200	158	9.644
MAESTRO101G	Gazlı Kombi Fırın Gas Combi Fırın	1050x915x1130	10xGN1/1	18.000/18.000	850	1.200	180	11.556
MAESTRO102G	Gazlı Kombi Fırın Gas Combi Fırın	1230x1135x1130	10 GN 2/1 20 GN 1/1	27.000/18.000	850	1.200	255	14.044
MAESTRO201G	Gazlı Kombi Fırın Gas Combi Fırın	1050x915x1870	20 GN 1/1	36.000/18.000	2x850	2.100	305	17.244
MAESTRO202G	Gazlı Kombi Fırın Gas Combi Fırın	1230x1135x1870	20 GN 2/1 40 GN 1/1	54.000/36.000	2x850	2.100	415	22.311

Model Model	Gaz Tüketim Değeri / Gas Consumption				Gaz Girişи Gas Inlet (inch)	Su Girişи Water Inlet (bar)	Su Basıncı Water Pressure (bar)	Elektrik Girişи Power Input V-Hz
	NG max	NG min	NG max	NG min				
MAESTRO061G	1.270 m ³ /h	0.667 m ³ /h	0.946 Kg/h	0.946 kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz
MAESTRO101G	1.905 m ³ /h	1.000 m ³ /h	1.420 Kg/h	1.420 kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz
MAESTRO102G	2.857 m ³ /h	1.500 m ³ /h	2.129 Kg/h	1.118 Kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz
MAESTRO201G	3.810 m ³ /h	2.000 m ³ /h	2.839 kg/h	1.491 kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz
MAESTRO202G	5.715 m ³ /h	3.000 m ³ /h	4.259 Kg/h	2.236 Kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz

Genel Özellikler

180 dakikaya kadar ayarlanabilen pişirme süresi
 Tüm fonksiyonlar dijital kontrollü
 %100 buhar, kombi ve konveksiyon modu
 Otomatik doldurma sistemli buhar jeneratörü
 99 adet programlanabilir pişirme hafızası
 Program içerisinde ayarlanabilir 5 aşamalı pişirme fonksiyonu
 Seçim ve ayar butonu
 Manuel buhar kontrolü
 Halojen lambalı fırın iç aydınlatması
 Sızdırmaz kapı contası
 Çift yöne dönen beş hızlı paslanmaz çelik fan
 Yüksek ısiya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy
 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
 Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi
 Kapı emniyet sivici
 Yüksek sıcaklığı dayanıklı çift camlı
 Kolay temizlenebilir açılır iç cam
 300 °C ye kadar ayarlanabilen pişirme sıcaklığı
 150 °C ye kadar rejenerasyon özelliği
 Ön ısıtma fonksiyonu
 4 noktadan ölçüm yapabilen merkez sıcaklık probu ile zamandan bağımsız pişirme
 5 yıkama programı ve buhar jeneratörü bakım programı
 Yıkama programlarının aşamalarını takip edebilme
 Kaldığı yerden devam eden yıkama özelliği
 Otomatik drenaj sistemi
 Buhar yoğunluklu sistem ve drenaj soğutma özelliği
 Buhar jeneratörü temizlik uyarı sistemi
 Arıza uyarı sistemi
 Soğutma özelliği
 Fırın içi yıkama el duş spreyi
 Paslanmaz çelik gövde
 İzolasyonlu pişirme kabini
 Kabin ve buhar jeneratörü emniyet termostatı

General Specifications

Adjustable cooking time up to 180 minutes
 All functions digitally controlled
 100% steam, combi and convection mode.
 Steam generator with automatic filling system
 99 programmable cooking memories
 5 adjustable cooking stages in the pre-set program
 Selection and setting button
 Manual steam control
 Interior halogen lighting
 Leakproof door gasket
 Two-way rotating five-speed stainless steel fan
 Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
 Easy-to-clean rounded interior oven chamber
 Safety door switch
 High temperature resistant double glass
 Easy-to-clean openable internal glass
 Adjustable cooking temperature up to 300 °C
 Up to 150 °C regeneration mode
 Pre-heating function
 Time-independent cooking with 4 points core temperature probe
 5 washing programs and steam generator maintenance program
 Ability to follow the stages of washing programs
 Resumes washing cycle against unusual shutdown
 Automatic drain system
 Steam condensation system and drain cooling
 Steam generator cleaning warning
 Error warning system
 Cool down
 Reel hand shower for interior washing
 Stainless steel body
 Insulated cooking chamber
 Oven chamber and steam generator safety thermostat

FIRINLAR / OVENS

Maestro Serisi Kombi Fırınlar

Elektrikli Kombi Fırınlar Electric Combi Ovens



➤ MAESTRO061E



➤ MAESTRO101E



➤ MAESTRO102E



➤ MAESTRO201E



➤ MAESTRO202E



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↔						
MAESTRO061E	Elektrikli Kombi Fırın Electric Combi Fırın	1050x915x930	6xGN1/1	380V	850	12.000/9000	145	8.889
MAESTRO101E	Elektrikli Kombi Fırın Electric Combi Fırın	1050x915x1130	10xGN1/1	380V	850	18.000/18.000	180	11.200
MAESTRO102E	Elektrikli Kombi Fırın Electric Combi Fırın	1230x1135x1130	10 GN 2/1 20 GN 1/1	380V	850	27.000/18.000	245	12.800
MAESTRO201E	Elektrikli Kombi Fırın Electric Combi Fırın	1050x915x1870	20 GN 1/1	380V	2x850	36.000/18.000	300	16.267
MAESTRO202E	Elektrikli Kombi Fırın Electric Combi Fırın	1230x1135x1870	20 GN 2/1 40 GN 1/1	380V	2x850	54.000/36.000	405	21.511

Model Model	Elektrik Girişü Power Input V-Hz	Kablo Kesiti Cable Section (mm ²)	Su Girişü Water Inlet (bar)	Su Basıncı Water Pressure (bar)
MAESTRO061E	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4	R 3/4"	1,5- 4 bar
MAESTRO101E	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x6	R 3/4"	1,5- 4 bar
MAESTRO102E	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x6	R 3/4"	1,5- 4 bar
MAESTRO201E	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x10	R 3/4"	1,5- 4 bar
MAESTRO202E	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x16	R 3/4"	1,5- 4 bar

PRIME



 ÇALIŞTIRMA-DURDURMA
START-STOP

 PROGRAM
MANUAL
PROGRAM SET 3 sec.

 STEP ADIM (AŞAMA)
COOKING STEP

 HIZLI SOĞUTMA
COOL DOWN

 KAPAK GÖSTERGESİ
DOOR INDICATOR

 KOMBİNASYON SEÇİMİ
COOKING MODE

 BUHARLI PİŞİRME
HUMIDITY MODE

 KURU+BUHARLI PİŞİRME
CONVECTION HUMIDITY MODE

 KURU PİŞİRME
CONVECTION MODE

 ZAMAN AYARLAMA
TIMER

 SICAKLIK AYARLAMA
TEMPERATURE

 MANUEL BUHAR
MANUEL HUMIDITY
MAN

 ÖN ISITMA
PRE-HEATING

 FAN HIZ SEÇİMİ
FAN SPEED

 AYDINLATMA
LIGHTING

 BACA AÇMA-KAPAMA
AIR FLAP

 REJENERASYON
REGENERATION

- * 180 dakikaya kadar ayarlanabilen pişirme süresi
- * Tüm fonksiyonlar dijital kontrollü
- * 20 adet programlanabilir pişirme hafızası
- * Program içerisinde ayarlanabilir 5 aşamalı pişirme fonksiyonu
- * Seçim ve ayar butonu
- * Manuel veya ayarlanabilir otomatik nem lendirme özelliği
- * Halojen lambalı fırın iç aydınlatması
- * Sızdırmaz kapı contası
- * Çift yöne dönen iki hızlı paslanmaz çelik fan
- * Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi
- * Kapı emniyet sivici
- * Yüksek sıcaklığa dayanıklı çift camlı
- * Kolay temizlenebilir açılır iç cam
- * 300 °C ye kadar ayarlanabilen pişirme sıcaklığı
- * 150 °C ye kadar rejenerasyon özelliği
- * Ön ısıtma fonksiyonu
- * Soğutma özelliği
- * Fırın içi yıkama el duş spreyi
- * Paslanmaz çelik gövde
- * İzolasyonlu pişirme kabini
- * Kabin ve buhar jenaratörü emniyet termostatı

Gazlı modeller;

- * Kapalı yanma sistemi
- * Atmosferik Brülör
- * Gaz emniyet tertibatı
- * Elektronik ateşleme
- * LPG veya Doğalgaz ile çalışılabilir.

- * Adjustable cooking time up to 180 minutes
- * All functions digitally controlled
- * 20 programmable cooking memories
- * 5 adjustable cooking stage in the pre-set program
- * Selection and setting button
- * Manual or adjustable automatic humidity control
- * Interior halogen lighting
- * Leakproof door gasket
- * Two-speed, reserve stainless steel fan
- * Easy-to-clean rounded interior oven chamber
- * Safety door switch
- * High temperature resistant double glass
- * Easy-to-clean openable internal glass
- * Adjustable cooking temperature up to 300 °C
- * Up to 150 °C regeneration mode
- * Pre-heating function
- * Cool down
- * Reel hand shower for interior washing
- * Stainless steel body
- * Insulated cooking chamber
- * Safety thermostat for all models

Gas Models;

- * Closed burning system
- * Atmospheric burner
- * Gas safety system
- * Electronic ignition
- * LPG or natural gas operated

Genel Özellikler

180 dakikaya kadar ayarlanabilen pişirme süresi
 Tüm fonksiyonlar dijital kontrollü
 20 adet programlanabilir pişirme hafızası
 Program içerisinde ayarlanabilir 5 aşamalı pişirme fonksiyonu
 Seçim ve ayar butonu
 Manuel veya ayarlanabilir otomatik buhar özelliği
 Halojen lambalı fırın iç aydınlatması
 Sızdırmaz kapı contası
 Çift yöne dönen iki hızlı paslanmaz çelik fan
 Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi
 Kapı emniyet sivici
 Yüksek sıcaklığı dayanıklı çift camlı
 Kolay temizlenebilir açılır iç cam
 300 °C ye kadar ayarlanabilen pişirme sıcaklığı
 150 °C ye kadar rejenerasyon özelliği
 Ön ısıtma fonksiyonu
 Soğutma özelliği
 Fırın içi yıkama el duş spreyi
 Paslanmaz çelik gövde
 İzolasyonlu pişirme kabini
 Kapalı yanma sistemi
 Atmosferik brülörlü
 Gaz emniyet tertiibi
 Elektronik ateşlemeli
 Emniyet termostatlı
 LPG veya doğalgaz ile çalışabilir

General Specifications

Up to 180 minutes adjustable cooking time
 All functions digitally controlled
 20 programmable cooking memories
 5 adjustable cooking stages in the pre-set program
 Selection and setting button
 Manuel or adjustable automatic humidity control
 Halogen lamp interior lighting
 Leakproof door gasket
 Two-speed, reversing stainless steel fan
 Easy-to-clean rounded interior oven chamber
 Safety door switch
 High temperature resistant double glass
 Easy-to-clean openable internal glass
 Up to 300 °C adjustable cooking temperature
 Up to 150 °C regeneration mode
 Pre-heating function
 Cool down
 Reel hand shower for interior washing
 Stainless steel body
 Insulated cooking chamber
 Closed burning system
 Atmospheric burner
 Gas safety system
 Electronic ignition
 Safety thermostat
 LPG or natural gas operated



➤ PRIME102GP



➤ PRIME201GP



➤ PRIME202GP

FIRINLAR / OVENS

Prime Konveksiyonel Serisi

Gazlı Buharlı Konveksiyonel Fırınlar Gas Steam Convection Ovens



PRIME061GP



PRIME101GP



DİJİTAL KONTROLLÜ

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↔							
PRIME061GP	Gaz Buharlı Konveksiyonlu Dijital Fırın Gas Steam Convection Digital Oven	1050x915x930	6xGN1/1	14.000	850	1.100	133	5.511	
PRIME101GP	Gaz Buharlı Konveksiyonlu Dijital Fırın Gas Steam Convection Digital Oven	1050x915x1130	10xGN1/1	21.000	850	1.100	155	6.400	
PRIME102GP	Gaz Buharlı Konveksiyonlu Dijital Fırın Gas Steam Convection Digital Oven	1230x1135x1130	10xGN2/1 20xGN2/1	35.000	850	1.100	217	6.933	
PRIME201GP	Gaz Buharlı Konveksiyonlu Dijital Fırın Gas Steam Convection Digital Oven	1050x915x1870	20xGN1/1	28.000	2x850	1.100	270	8.622	
PRIME202GP	Gaz Buharlı Konveksiyonlu Dijital Fırın Gas Steam Convection Digital Oven	1230x1135x1870	20xGN2/1 40xGN2/1	46.600	2x850	2.000	375	10.533	

Model Model	Gaz Tüketim Değeri / Gas Consumption				Gaz Girişü Gas Inlet (inch)	Su Girişü Water Inlet (bar)	Su Basıncı Water Pressure (bar)	Elektrik Girişü Power Input V-Hz
	NG max	NG min	NG max	NG min				
PRIME061GP	1.482 m ³ /h	0.778 m ³ /h	1.404 Kg/h	0.580 Kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz
PRIME101GP	2.222 m ³ /h	1.167 m ³ /h	1.656 kg/h	0.870 kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz
PRIME102GP	3.704 m ³ /h	1.945 m ³ /h	2.760 Kg/h	1.449 Kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz
PRIME201GP	2.963 m ³ /h	1.556 m ³ /h	2.208 kg/h	1.159 kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz
PRIME202GP	4.932 m ³ /h	2.589 m ³ /h	3.675 Kg/h	1.929 Kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz

Prime Konveksiyonel Serisi
FIRINLAR / OVENS
Elektrik Buharlı Konveksiyonel Fırınlar
Electric Steam Convection Ovens
Genel Özellikler

180 dakikaya kadar ayarlanabilen pişirme süresi
 Tüm fonksiyonlar dijital kontrollü
 20 adet programlanabilir pişirme hafızası
 Program içerisinde ayarlanabilir 5 aşamalı pişirme fonksiyonu
 Seçim ve ayar butonu
 Manuel veya ayarlanabilir otomatik buhar özelliği
 Halojen lambalı fırın iç aydınlatması
 Sızdırmaz kapı contası
 Çift yöne dönen iki hızlı paslanmaz çelik fan
 Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi
 Kapı emniyet sivici
 Yüksek sıcaklığı dayanıklı çift camlı
 Kolay temizlenebilir açılır iç cam
 300 °C ye kadar ayarlanabilen pişirme sıcaklığı
 150 °C ye kadar rejenerasyon özelliği
 Ön ısıtma fonksiyonu
 Soğutma özelliği
 Fırın içi yıkama el duş spreyi
 Paslanmaz çelik gövde
 İzolasyonlu pişirme kabini
 Emniyet termostatlı

General Specifications

Up to 180 minutes adjustable cooking time
 All functions digitally controlled
 20 programmable cooking memories
 5 adjustable cooking stages in the pre-set program
 Selection and setting button
 Manuel or adjustable automatic humidity control
 Halogen lamp interior lighting
 Leakproof door gasket
 Two-speed, reversing stainless steel fan
 Easy-to-clean rounded interior oven chamber
 Safety door switch
 High temperature resistant double glass
 Easy-to-clean openable internal glass
 Up to 300 °C adjustable cooking temperature
 Up to 150 °C regeneration mode
 Pre-heating function
 Cool down
 Reel hand shower for interior washing
 Stainless steel body
 Insulated cooking chamber
 Safety thermostat



PRIME102EP



PRIME201EP



PRIME202EP

FIRINLAR / OVENS

Prime Konveksiyonel Serisi

Elektrik Buharlı Konveksiyonel Fırınlar Electric Steam Convection Ovens



PRIME061EP



PRIME101EP



DİJİTAL KONTROLLÜ

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↔	6xGN1/1	380V	850	12.000	123	5.022
PRIME061EP	Elektrikli Buharlı Konveksiyonlu Dijital Fırın Electric Steam Convection Digital Oven	1050x915x930						
PRIME101EP	Elektrikli Buharlı Konveksiyonlu Dijital Fırın Electric Steam Convection Digital Oven	1050x915x1130	10xGN1/1	380V	850	18.000	146	5.813
PRIME102EP	Elektrikli Buharlı Konveksiyonlu Dijital Fırın Electric Steam Convection Digital Oven	1230x1135x1130	10 GN 2/1 20 GN 1/1	380V	850	27.000	210	6.560
PRIME201EP	Elektrikli Buharlı Konveksiyonlu Dijital Fırın Electric Steam Convection Digital Oven	1050x915x1870	20 GN 1/1	380V	850	36.000	260	8.204
PRIME202EP	Elektrikli Buharlı Konveksiyonlu Dijital Fırın Electric Steam Convection Digital Oven	1230x1135x1870	20 GN 2/1 40 GN 1/1	380V	2x850	54.000	350	10.222

Model Model	Elektrik Girişü Power Input V-Hz	Kablo Kesiti Cable Section (mm ²)	Su Girişü Water Inlet (bar)	Su Basıncı Water Pressure (bar)
PRIME061EP	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4	R 3/4"	1,5- 4 bar
PRIME101EP	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x6	R 3/4"	1,5- 4 bar
PRIME102EP	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x6	R 3/4"	1,5- 4 bar
PRIME201EP	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x10	R 3/4"	1,5- 4 bar
PRIME202EP	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x16	R 3/4"	1,5- 4 bar

Genel Özellikler

120 dakikaya kadar ayarlanabilen pişirme süresi
 Dijital kontrollü termostat
 Sicaklık ayar butonu
 Manuel ayarlanabilir nemlendirme özelliği
 Halojen lambalı fırın iç aydınlatması
 Sızdırılmaz kapı contası
 Çift yöne dönen paslanmaz çelik fan
 Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi
 Kapı emniyet sivici
 Yüksek sıcaklığa dayanıklı çift camlı
 Kolay temizlenebilir açılır iç cam
 300 °C ye kadar ayarlanabilen pişirme sıcaklığı
 Soğutma özelliği
 Paslanmaz çelik gövde
 İzolasyonlu pişirme kabini
 Kapalı yanma sistemi
 Atmosferik brülörülü
 Gaz emniyet tertibatı
 Elektronik ateşlemeli
 Emniyet termostatı
 LPG veya doğalgaz ile çalışabilir

General Specifications

Up to 120 minutes adjustable cooking time
 Digitally controlled thermostat
 Temperature setting button
 Manuel adjustable humidity control
 Halogen lamp interior lighting
 Leakproof door gasket
 Double direction rotatable stainless steel fan
 Easy-to-clean rounded interior oven chamber
 Safety door switch
 High temperature resistant double glass
 Easy-to-clean openable internal glass
 Up to 300 °C adjustable cooking temperature
 Cool down
 Stainless steel body
 Insulated cooking chamber
 Closed burning system
 Atmospheric burner
 Gas safety system
 Electronic ignition
 Safety thermostat
 LPG or natural gas operated



➤ PRIME102GPM



➤ PRIME201GPM



➤ PRIME202GPM

FIRINLAR / OVENS

Prime Konveksiyonel Serisi

Gazlı Konveksiyonel Fırınlar Gas Convection Ovens



PRIME061GPM



PRIME101GPM



MANUEL KONTROLLÜ

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm						
PRIME061GPM	Gazlı Konveksiyonlu Manuel Fırın Gas Convection Manuel Oven	1050x915x930	6xGN1/1	14.000	550	700	130	4.533
PRIME101GPM	Gazlı Konveksiyonlu Manuel Fırın Gas Convection Manuel Oven	1050x915x1130	10xGN1/1	21.000	550	700	150	5.289
PRIME102GPM	Gazlı Konveksiyonlu Manuel Fırın Gas Convection Manuel Oven	1230x1135x1130	10xGN2/1 20xGN2/1	35.000	550	700	212	5.733
PRIME201GPM	Gazlı Konveksiyonlu Manuel Fırın Gas Convection Manuel Oven	1050x915x1870	20xGN1/1	28.000	2x550	1.400	260	7.378
PRIME202GPM	Gazlı Konveksiyonlu Manuel Fırın Gas Convection Manuel Oven	1230x1135x1870	20xGN2/1 40xGN2/1	46.600	2x550	1.400	355	9.111

Model Model	Gaz Tüketim Değeri / Gas Consumption				Gaz Girişü Gas Inlet (inch)	Su Girişü Water Inlet (bar)	Su Basıncı Water Pressure (bar)	Elektrik Girişü Power Input V-Hz
	NG max	NG min	NG max	NG min				
PRIME061GPM	1.482 m ³ /h	0.778 m ³ /h	1.404 Kg/h	0.580 Kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz
PRIME101GPM	2.222 m ³ /h	1.167 m ³ /h	1.656 kg/h	0.870 kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz
PRIME102GPM	3.704 m ³ /h	1.945 m ³ /h	2.760 Kg/h	1.449 Kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz
PRIME201GPM	2.963 m ³ /h	1.556 m ³ /h	2.208 kg/h	1.159 kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz
PRIME202GPM	4.932 m ³ /h	2.589 m ³ /h	3.675 Kg/h	1.929 Kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz

Prime Konveksiyonel Serisi
FIRINLAR / OVENS
Elektrikli Konveksiyonlu Fırınlar
Electric Convection Ovens
Genel Özellikler

120 dakikaya kadar ayarlanabilen pişirme süresi
 Dijital kontrollü termostat
 Sicaklık ayar butonu
 Manuel ayarlanabilir nemlendirme özelliği
 Halojen lambalı fırın iç aydınlatması
 Sızdırılmaz kapı contası
 Çift yöne dönen iki hızlı paslanmaz çelik fan
 Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi
 Kapı emniyet sivici
 Yüksek sıcaklıkla dayanıklı çift camlı
 Kolay temizlenebilir açılır iç cam
 300 °C ye kadar ayarlanabilen pişirme sıcaklığı
 Soğutma özelliği
 Paslanmaz çelik gövde
 İzolasyonlu pişirme kabini
 Emniyet termostatlı

General Specifications

Up to 120 minutes adjustable cooking time
 Digitally controlled thermostat
 Temperature setting button
 Manuel adjustable humidity control
 Halogen lamp interior lighting
 Leakproof door gasket
 Double direction rotatable stainless steel fan
 Easy-to-clean rounded interior oven chamber
 Safety door switch
 High temperature resistant double glass
 Easy-to-clean openable internal glass
 Up to 300 °C adjustable cooking temperature
 Cool down
 Stainless steel body
 Insulated cooking chamber
 Safety thermostat



➤ PRIME102EPM



➤ PRIME201EPM



➤ PRIME202EPM

FIRINLAR / OVENS

Prime Konveksiyonel Serisi

Elektrikli Konveksiyonlu Fırınlar Electric Convection Ovens



PRIME061EPM



PRIME101EPM



MANUEL KONTROLLÜ

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↔					max W		€
PRIME061EPM	Elektrikli Konveksiyonlu Manuel Fırın Electric Convection Manuel Oven	1050x915x930	6xGN1/1	380V	550	12.000	120	4.089	
PRIME101EPM	Elektrikli Konveksiyonlu Manuel Fırın Electric Convection Manuel Oven	1050x915x1130	10xGN1/1	380V	550	18.000	140	5.067	
PRIME102EPM	Elektrikli Konveksiyonlu Manuel Fırın Electric Convection Manuel Oven	1230x1135x1130	10 GN 2/1 20 GN 1/1	380V	550	27.000	200	5.778	
PRIME201EPM	Elektrikli Konveksiyonlu Manuel Fırın Electric Convection Manuel Oven	1050x915x1870	20 GN 1/1	380V	2x550	36.000	250	6.978	
PRIME202EPM	Elektrikli Konveksiyonlu Manuel Fırın Electric Convection Manuel Oven	1230x1135x1870	20 GN 2/1 40 GN 1/1	380V	2x550	54.000	340	9.022	

Model Model	Elektrik Girişü Power Input V-Hz	Kablo Kesiti Cable Section (mm ²)	Su Girişü Water Inlet (bar)	Su Basıncı Water Pressure (bar)
PRIME061EPM	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4	R 3/4"	1,5- 4 bar
PRIME101EPM	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4	R 3/4"	1,5- 4 bar
PRIME102EPM	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x6	R 3/4"	1,5- 4 bar
PRIME201EPM	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x10	R 3/4"	1,5- 4 bar
PRIME202EPM	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x16	R 3/4"	1,5- 4 bar

Nevo Serisi Patisserie Fırınları

FIRINLAR / OVENS

Elektrikli Dijital Konveksiyonlu Patisserie Fırın

Genel Özellikler

120 dakikaya kadar ayarlanabilen pişirme süresi
250 °C ye kadar ayarlanabilen pişirme sıcaklığı
Tüm fonksiyonlar dijital kontrollü
99 adet programlanabilir pişirme hafızası
Program içerisinde ayarlanabilir 5 aşamalı pişirme fonksiyonu
Manuel veya ayarlanabilir otomatik nemlendirme özelliği
Ayarlanabilir 5 kademeli fan hız kontrolü
Çift yöne dönebilen paslanmaz çelik fan
Yüksek ışıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı
dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar

Kuru veya buharlı pişirme mod seçim özelliği
Bekleme durumunda otomatik kapanma özelliği
Soğutma özelliği
Kapı emniyet sivici
Halogen lambalı fırın iç aydınlatması
Sızdırmaz kapı contası
Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi
Yüksek sıcaklıkta dayanıklı çift camlı
Kolay temizlenebiliş açılır iç cam
Paslanmaz çelik gövde
İzolasyonlu pişirme kabini
Emniyet termostatlı



➤ NEVO-02E

➤ NEVO-04E

➤ NEVO-06E

➤ NEVO-10E



DİJİTAL KONTROLLÜ

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↔							
NEVO-02E	Elektrikli Dijital Patisserie Fırını Electric Digital Patisserie Oven	510x700x560	4xGN2/3 65mm	180	3.400	220V	58	1.573	
NEVO-04E	Elektrikli Dijital Patisserie Fırını Electric Digital Patisserie Oven	750x795x560	4 x 40x60 mm 4 x GN 1/1 65 mm	2x180	6.800	220V 380V	72	1.982	
NEVO-06E	Elektrikli Dijital Patisserie Fırını Electric Digital Patisserie Oven	945x860x815	6 x 40x60 mm 6 x GN 1/1 65 mm	2x180	10.000	380V	135	3.467	
NEVO-10E	Elektrikli Dijital Patisserie Fırını Electric Digital Patisserie Oven	945x860x1135	10 x 40x60 mm 10 x GN 1/1 65 mm	3x180	15.000	380V	165	4.444	

Model Model	Elektrik Girişü Power Input V-Hz	Kablo Kesiti Cable Section (mm ²)	Su Girişü Water Inlet (bar)	Su Basıncı Water Pressure (bar)
NEVO-02E	220 - 230 VAC 1N 50 HZ	3x4	R 3/4	1.5 - 4
NEVO-04E	380 - 400 VAC 3N 50 HZ 220 - 230 VAC 1N 50 HZ	5x2,5 3x6	R 3/4	1.5 - 4
NEVO-06E	380 - 400 VAC 3N 50 HZ	5x4	R 3/4	1.5 - 4
NEVO-10E	380 - 400 VAC 3N 50 HZ	5x6	R 3/4	1.5 - 4

FIRINLAR / OVENS

Nevo Serisi Patisserie Fırınları

Elektrikli Manuel Konveksiyonlu Patisserie Fırın

Genel Özellikler

120 dakikaya kadar ayarlanabilen pişirme süresi
300 °C ye kadar ayarlanabilen pişirme sıcaklığı
Manuel ayarlanabilir nemlendirme özelliği
Soğutma özelliği
Halojen lambalı fırın iç aydınlatması
Sızdırmaz kapı contası
Çift yöne dönen paslanmaz çelik fan
Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı
dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi
Kapı emniyet sivici
Yüksek sıcaklıkla dayanıklı çift camlı
Kolay temizlenebilir açılır iç cam
Paslanmaz çelik gövde
İzolasyonlu pişirme kabini
Emniyet termostatlı



➤ NEVO-02EM

➤ NEVO-04EM

➤ NEVO-06EM

➤ NEVO-10EM



MANUEL KONTROLLÜ

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↔							
NEVO-02EM	Elektrikli Manuel Patisserie Fırını Electric Manuel Patisserie Oven	510x700x560	4xGN2/3 65mm	180	3.400	220V	48	1.289	
NEVO-04EM	Elektrikli Manuel Patisserie Fırını Electric Manuel Patisserie Oven	750x795x560	4 x 400x600 mm 4 x GN 1/1 65 mm	2x180	6.800	220V 380V	62	1.778	
NEVO-06EM	Elektrikli Manuel Patisserie Fırını Electric Manuel Patisserie Oven	945x860x815	6 x 400x600 mm 6 x GN 1/1 65 mm	2x180	10.000	380V	115	3.200	
NEVO-10EM	Elektrikli Manuel Patisserie Fırını Electric Manuel Patisserie Oven	945x860x1135	10 x 400x600 mm 10 x GN 1/1 65 mm	3x180	15.000	380V	140	4.000	

Model Model	Elektrik Girişü Power Input V-Hz	Kablo Kesiti Cable Section (mm ²)	Su Girişü Water Inlet (bar)	Su Basıncı Water Pressure (bar)
NEVO-02EM	220 - 230 VAC 1N 50 HZ	3x4	R 3/4	1.5 - 4
NEVO-04EM	380 - 400 VAC 3N 50 HZ 220 - 230 VAC 1N 50 HZ	5x2,5 3x6	R 3/4	1.5 - 4
NEVO-06EM	380 - 400 VAC 3N 50 HZ	5x4	R 3/4	1.5 - 4
NEVO-10EM	380 - 400 VAC 3N 50 HZ	5x6	R 3/4	1.5 - 4

Taş Tabanlı Fırınlar
FIRINLAR / OVENS
Taş Tabanlı Gazlı Pizza Fırınları
Gas Pizza Ovens With Stone Base

GO-85
GO-95
GO-130
Genel Özellikler

Paslanmaz çelik dış gövde
 0/350 °C sıcaklık göstergesi
 Piezo çakmak ile ateşleme
 Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
 Pilot alevli brülörler
 Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
 Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
 Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları

Renk Seçenekleri


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↔		W W	W W	max W	G KG	€
GO-85	Taş Tabanlı Gazlı Pizza Fırını Gas Pizza Oven With Stone Base	850x700x1380/1750	-	10.000	-	-	150	2.089
GO-95	Taş Tabanlı Gazlı Pizza Fırını Gas Pizza Oven With Stone Base	950x950x1430/2500	-	14.000	-	-	190	2.489
GO-130	Taş Tabanlı Gazlı Pizza Fırını Gas Pizza Oven With Stone Base	1350x950x1580/2650	-	17.000	-	-	250	3.111



PIZZA FIRINLARI


➤ PO-6262E



➤ PO-9292E



➤ PO-6262DE



➤ PO-9292-DE



Model Model	Ürün Adı Product Name		İç taş ölçüsü			
PO-5050E	Tek Katlı Pizza Fırını	4 Pizza Ø 25 cm	500x500x100	760x755x350	4.000	960
PO-5050DE	Çift Katlı Pizza Fırını	4+4 Pizza Ø 25 cm	500x500x100	760x 755x510	6.000	1.351
PO-6262E	Tek Katlı Pizza Fırını	4 Pizza Ø 30 cm	620x620x150	880x850x430	5.000	1.087
PO-6262DE	Çift Katlı Pizza Fırını	4+4 Pizza Ø 30 cm	620x620x150	880x850x760	10.000	1.725
PO-6292E	Tek Katlı Pizza Fırını	6 Pizza Ø 30 cm	920x620x150	880x1145x430	6.000	1.535
PO-6292DE	Çift Katlı Pizza Fırını	6+6 Pizza Ø 30 cm	920x620x150	880x1145x760	12.000	2.363
PO-9292E	Tek Katlı Pizza Fırını	9 Pizza Ø 30 cm	920x920x150	1180x1145x430	8.000	1.984
PO-9292-DE	Çift Katlı Pizza Fırını	9+9 Pizza Ø 30 cm	920x920x150	1180x1145x760	16.000	3.065

Genel Özellikleri

Elektronik Programlama özelliğine sahiptir.
 Otomatik Buz Çözme (Defrost)
 Kolay Temizlenebilen İç Yüzey
 Dijital Göstergeler
 Hızlı Başlatma Fonksiyonu



➤ VMD04



➤ VMD06



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm							
VMD04	Mayalama Kabini Fermentation Cabinet	750x725x845	8x40x60 8GN 1/1	3.250	-	-	48	1.156	
VMD06	Mayalama Kabini Gas Pastry Oven	945x725x845	8x40x60 8GN 1/1	3.250	-	-	60	1.333	

MİKRODALGA

Genel Özellikler

Kapasite: 29 litre
 Saatli dijital ekran
 Inverter teknolojisiyle hızlı ve eşit şekilde ısının
 Sağlıklı ve hızlı pişirme için Steampot
 Izgara işleviyle tatların ve dokuların tadını çıkarın
 Düğme ve düğme yok. Dokunmatik Kontrol'ü
 deneyin
 Kolay, sezgisel ve modern. Dokunmatik Kontrol'ün
 şık tasarımının ve duyarlı dokunuşunun keyfini
 çıkarın.



➤ EMZ729EMK



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm						
EMZ729EMK	Mikrodalga fırın	500x380x290	900	220-240	10,5	468		

FIRINLAR / OVENS
**KWIK-CO Serisi
Konveksiyonel Fırınlar**
KWIK CO SERİSİ -Pro Wash Elektrikli


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm mm	mm mm	kg kg	€
KXA5	Patisserie Fırını - Pro Wash Yıkamalı Fırın	915x1061x630	5x40x60	76	17.723
KXA9	Patisserie Fırını - Pro Wash Yıkamalı Fırın	915x1081x1165	9x40x60	102	26.483
KXS-20	Alt Stand - 5 Tepsi Uyumlu	915x915x960	20x40x60	48	1.722
KXS-10	Alt Stand - 9 Tepsi Uyumlu	915x915x703	10x40x60	39	1.584
KXE-20+H	Mayalama Kabini	915x1039x965	20x40x60	60	7.187
Salva Temizleyici Deterjan					317
KXC/10	Şapka - Her fırına eklenmelidir	915x1100x250	-	22	2.235

* Nakliye ve montaj bedelleri için bilgi alınınız.


**Elektrikli Fırınları
Electric Ovens**

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm mm	mm mm	kg kg	€
KX5+H	Elektrikli Patisserie Fırını - Standart Panel	915x1061x535	5x40x60	112	12.094
KX5+H STC+V	Elektrikli Patisserie Fırını - Stc Kontrol Panel	915x1061x535	5x40x60	112	14.661
KX9+H	Elektrikli Patisserie Fırını - Standart Panel	915x1081x1070	9x40x60	186	18.999
KX9+H STC+V	Elektrikli Patisserie Fırını - Stc Kontrol Panel	915x1081x1070	9x40x60	186	21.566
K-15	Elektrikli Patisserie Fırını - Standart Panel	1000x1559x2120	15x40x60	-	Sorunuz
KXS-20	Alt Stand - 5 Tepsi Uyumlu	915x915x960	20x40x60	48	1.722
KXS-10	Alt Stand - 9 Tepsi Uyumlu	915x915x703	10x40x60	39	1.584
KXE-20+H	Mayalama Kabini	915x1039x965	20x40x60	60	7.187
KXC/10	Şapka - Her fırına eklenmelidir.	915x1100x250	-	22	947

* Nakliye ve montaj bedelleri için bilgi alınınız.

FCX20-15


**Dik Tip Mayalama Kabini ve
Retarder Proofer**

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm mm	mm mm	kg kg	€
FCX20-15	Retarder Proofer	600x1027x2187	20x40x60	20.675	
AR22	Dik Tip Mayalama Kabini	558x914x1905	22x40x60	8.313	

* Basic ve Premium panel için fiyat alınız.

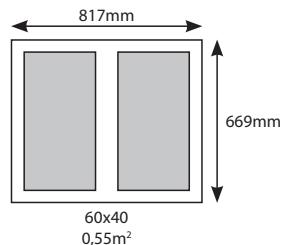
* Nakliye ve montaj bedelleri için bilgi alınınız.

Taş Tabanlı Bakery Fırınlar

FIRINLAR / OVENS



Taş Tabanlı Bakery Fırınlar

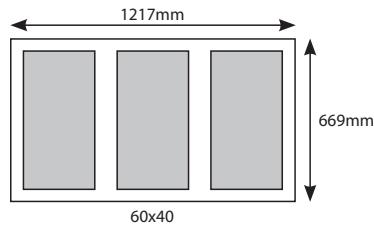


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↔	mm 🕒	mm 📐	€
BASE/TOP EM+V/13	Alt+Üst Modül * Her Fırına Eklenmelidir	1317x1088x315	-	-	3.491
EM-20/13 ADVANCE	Taş Tabanlı Modül * Buharsız Kat	1317x1073x315	817x669x200	2x40x60	8.923
EM-20/13 STEAM	Taş Tabanlı Modül * Buharlı Kat	1317x1073x315	817x669x200	2x40x60	11.267
MODÜL EM-20/21	Taş Tabanlı Modül * Buharlı Kat STC Panel	1317x1073x315	817x669x200	2x40x60	12.121
EM-20/13 PIZZA	Taş Tabanlı Modül * Buharsız Pizza Kapılı Kat	1317x1073x315	817x669x200	2x40x60	9.525
EM-730/13	Alt Stand * 2 Katlı Fırın İçin	1317x1073x930	-	-	1.464
EM-435/13	Alt Stand * 3 Katlı Fırın İçin	1317x1073x635	-	-	1.288
PROOFER EM/13	Tekerlekli Mayalama Kabini	1317x924x704	-	-	6.589

* Nakliye ve montaj bedelleri için bilgi alınınız.



Taş Tabanlı Bakery Fırınlar



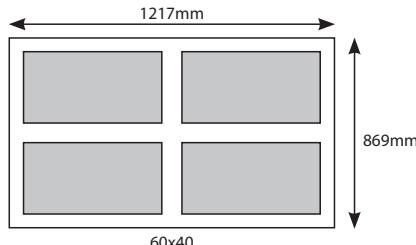
Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↔	mm 🕒	mm 📐	€
BASE/TOP E+V/13	Alt+Üst Modül * Her Fırına Eklenmelidir	1717x1088x315	-	-	3.986
E-20/13 ADVANCE	Taş Tabanlı Modül * Buharsız Kat	1317x1073x315	1217x669x200	3x40x60	1.073
E-20/13 STEAM	Taş Tabanlı Modül * Buharlı Kat	1317x1073x315	1217x669x200	3x40x60	12.478
E-20/21 STEAM	Taş Tabanlı Modül * Buharlı Kat Stc Panel	1317x1073x315	1217x669x200	3x40x60	13.332
E-20/13 PIZZA	Taş Tabanlı Modül * Buharsız Pizza Kapılı Kat	1317x1073x315	1217x669x200	3x40x60	10.862
E-30/13 ADVANCE	Taş Tabanlı Modül * Buharsız Kat H:30cm	1717x1073x415	1217x669x300	3x40x60	10.560
E-30/13 STEAM	Taş Tabanlı Modül * Buharlı Kat H:30cm	1717x1073x415	1217x669x300	3x40x60	12.962
E-30/21 STEAM	Taş Tabanlı Modül * Buharlı Kat H:30cm Stc Panel	1717x1073x415	1217x669x300	3x40x60	13.816
E-730/13	Alt Stand * 2 Katlı Fırın İçin	1317x924x704	-	-	1.572
E-435/13	Alt Stand * 3 Katlı Fırın İçin	1717x1073x635	-	-	1.396
PROOFER E+H/13	Tekerlekli Mayalama Kabini	1317x924x704	-	-	6.755

* Nakliye ve montaj bedelleri için bilgi alınınız.

FIRINLAR / OVENS

Taş Tabanlı Bakery Fırınlar

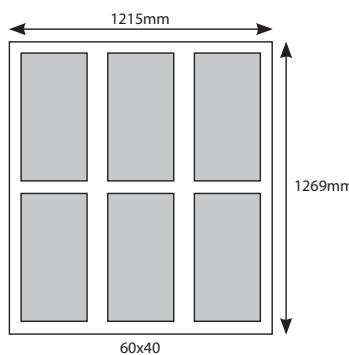
Taş Tabanlı Bakery Fırınlar



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↔	mm ↖	mm ↗	€
BASE/TOP EMD+V/13	Alt+Üst Modül * Her Fırına Eklenmelidir	1717x1288x315	-	-	4.242
EMD-20/13 ADVANCE	Taş Tabanlı Modül * Buharsız Kat	1717x1273x315	1217x869x200	4x40x60	10.786
EMD-20/13 STEAM	Taş Tabanlı Modül * Buharlı Kat	1717x1273x315	1217x869x200	4x40x60	13.253
EMD-20/13 STEAM STC	Taş Tabanlı Modül * Buharlı Kat Stc Panel	1717x1273x315	1217x869x200	4x40x60	14.106
EMD-20/13 PIZZA	Taş Tabanlı Modül * Buharsız Pizza Kapılı Kat	1717x1273x315	1217x869x200	4x40x60	11.525
EMD-730/13	Alt Stand * 2 Katlı Fırın İçin	1717x1273x635	-	-	1.710
EMD-435/13	Alt Stand * 3 Katlı Fırın İçin	1717x1273x635	-	-	1.534
MAYALAMA EMD+H/02	Tekerlekli Mayalama Kabini	1117x1124x704	-	-	7.088

* Nakliye ve montaj bedelleri için bilgi alınınız.

Taş Tabanlı Bakery Fırınlar



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↔	mm ↖	mm ↗	€
BASE/TOP ED+V/13	Alt+Üst Modül * Her Fırına Eklenmelidir	1717x1688x315	-	-	5.045
ED-20/13 ADVANCE	Taş Tabanlı Modül * Buharsız Kat	1717x1673x315	1217x669x200	6x40x60	12.804
ED-20/13 STEAM	Taş Tabanlı Modül * Buharlı Kat	1717x1673x315	1217x669x200	6x40x60	16.861
ED-20/21 STEAM	Taş Tabanlı Modül * Buharlı Kat Stc Panel	1717x1673x315	1217x669x200	6x40x60	17.714
EDP-20/21 STEAM	Taş Tabanlı Modül * Buharlı Kat Stc Panel	1717x1673x315	1217x669x200	6x40x60	18.028
ED-30/13 ADVANCE	Taş Tabanlı Modül * Buharsız Kat H:30cm	1717x1673x415	1217x669x300	6x40x60	13.240
ED-30/13 STEAM	Taş Tabanlı Modül * Buharlı Kat H:30cm	1717x1673x415	1217x669x300	6x40x60	17.477
ED-30/21 STEAM	Taş Tabanlı Modül * Buharlı Kat H:30cm Stc Panel	1717x1673x415	1217x669x300	6x40x60	18.330
ED-730/13	Alt Stand * 2 Katlı Fırın İçin	1717x1673x930	-	-	2.256
ED-435/13	Alt Stand * 3 Katlı Fırın İçin	1717x1673x635	-	-	2.083

* Nakliye ve montaj bedelleri için bilgi alınınız.

Pizza Fırınları Pizza Ovens

FIRINLAR / OVENS

Gazlı Döner Tabanlı Pizza Fırınları Pizza Ovens with Rotate Based - Gas



➤ DESIGN C



➤ DESIGN S



➤ DESING K - BROWN MOSAIC

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↔	mm Pizza	mm ↔	W 500	kg 2.600	kg 1.600	€ 31.748
GR120C	Gazlı Döner Tabanlı Pizza Fırını C Design	1580x2000x1860	9x30 cm Pizza	Ø 1200	500	2.600	1.600	31.748
GR140C	Gazlı Döner Tabanlı Pizza Fırını C Design	1760x2200x1860	13x30 cm Pizza	Ø 1400	500	3.000	1.950	33.877
GR160C	Gazlı Döner Tabanlı Pizza Fırını C Design	2020x2400x1860	18x30 cm Pizza	Ø 1600	500	3.600	2.300	36.607
GR120S	Gazlı Döner Tabanlı Pizza Fırını S Design	1580x2000x1860	9x30 cm Pizza	Ø 1200	500	2.600	1.600	31.748
GR140S	Gazlı Döner Tabanlı Pizza Fırını S Design	1760x2200x1860	13x30 cm Pizza	Ø 1400	500	3.000	1.950	33.877
GR160S	Gazlı Döner Tabanlı Pizza Fırını C Design	2020x2400x1860	18x30 cm Pizza	Ø 1600	500	3.600	2.300	36.607
GR85K	Gazlı Döner Tabanlı Pizza Fırını K Design	1450x1700x2050	5x30 cm Pizza	Ø 850	500	2.200	1.250	25.474
GR110K	Gazlı Döner Tabanlı Pizza Fırını K Design	1710x1900x2050	8x30 cm Pizza	Ø 1100	500	2.600	1.400	35.462
GR130K	Gazlı Döner Tabanlı Pizza Fırını K Design	1910x2150x2050	11x30 cm Pizza	Ø 1300	500	3.000	1.900	37.624

DİĞER DESING K KAPLAMA SEÇENEKLERİ



➤ DESIGN K - RED SILICONE



➤ DESIGN K - SPOTTED MOSAIC 2



➤ DESIGN K - RED MOSAIC

Genel Özellikler

GR serisi fırınlar yuvarlak tip döner odası ile pizza pişirme için tasarlanmıştır.

Dönme hızı ayarlanabilir ve tersine çevrilebilir.

Fırın sıcaklık kontrolü dijital gösterge ile kontrol edilebilir.

FIRINLAR / OVENS

Pizza Fırınları Pizza Ovens

Gazlı+Odunlu Döner Tabanlı Pizza Fırınları
Pizza Ovens with Rotate Based - Gas + Wood



➤ K DESIGN



➤ BASIC DESIGN



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm mm	4x30 cm Pizza	Ø 850	500	220	950	23.703
MIX85RK	Gazlı ve Odunlu Döner Tabanlı Pizza Fırını K Design	1450x1520x1860	4x30 cm Pizza	Ø 850	500	220	950	23.703
MIX120RK	Gazlı ve Odunlu Döner Tabanlı Pizza Fırını K Design	1960x2150x2050	9x30 cm Pizza	Ø 1200	500	220	1.950	43.021
MIX120R	Gazlı ve Odunlu Döner Tabanlı Pizza Fırını Basic Design	1900x2050x1880	9x30 cm Pizza	Ø 1200	500	220	1.950	33.495

DİĞER DESİNG K KAPLAMA SEÇENEKLERİ



➤ DESGIN K - RED MOSAIC



➤ DESGIN K - SPOTTED MOSAIC



➤ DESGIN K - BROWN MOSAIC



➤ DESIGN K - RED SILICONE

Genel Özellikler

MIX serisi fırınlar yuvarlak tip döner tabanı ile pizza pişirme için tasarlanmıştır. Dönme hızı ayarlanabilir ve tersine çevrilebilir. Fırın sıcaklık kontrolü dijital gösterge ile kontrol edilebilir.



➤ QUICK1T

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↔	Kapasite mm	w w	Hz Hz	Kg kg	€ €
QUICK1T	Hızlı Pişirme Fırını	397x598x410	30x30cm	3.600	220	60	8.400

Genel Özellikler

Mychef QUICK Yüksek Hızlı Fırınları, yeni teknolojisi ve sağlam, kompakt ve kullanımı kolay tasarımı sayesinde her pişirmede her zaman mükemmel ve yüksek kaliteli sonuçlar elde eder.

High Speed teknolojisi 2 ısıtma teknolojisini birleştirir:

- 3D Çarpışmalı hava dağıtım sistemi
- Konveksiyon (1°C'lik adımlarla 100°C'den 275°C'ye sıcaklık ayarları)

Kolay erişimli hava filtresi

6,8 inç özelleştirilebilir dokunmatik ekran

Görsel ve sesli pişirme tamamlama uyarısı

Hızlı, verimli ve dinamik.

Azaltılmış alanlar için kompakt ve istiflenebilir tasarım.

Barlar, kafeler, servis istasyonları, sahil barları, yemek kamyonları ve daha fazlası için tasarlanmıştır.

Özelleştirilebilir ve kullanıcı dostu dokunmatik ekran.

Hızlı sonuçlar için eş zamanlı pişirme.

Temizlemesi kolay, çıkarılabilir iç kısım, rahat ve erişilebilir.

Discover the new high speed oven

Specially designed to
carry out simple and fast
cooking in minutes

mychef.



reddot award 2022

