

GASTROTECH[®]

2023-2024 Fiyat Listesi



Gtech

VITAL

RATIONAL



Electrolux
PROFESSIONAL

salva

Scotsman®
Ice Systems

BAR LINE
ICE + MACHINES

AS TERM®



SANTOS®

vitella

LERICA®



imperia®

KitchenAid®

mychef.

frozy

BEZZERA
MACCHINE PER CAFFÈ ESPRESSO DAL 1901

Dr. coffee

LA CIMBALI

Magister
Sistema Caffè

///BRAVILOR
BONAMAT

Fiorenzato

KALKO

CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS™



08	Pişirme Ekipmanları
73	Fırınlar
103	Soğutma Üniteleri
144	Hazırlık Ekipmanları
171	Kafeterya Ekipmanları
206	Bulaşkhane
216	Çamaşırhane
222	Tamamlayıcı Ekipmanlar



MUTAS GROUP

VITAL



- Ölçü
- Gaz Gücü
- Elektrik Gücü
- Litre Kapasitesi
- Derece Aralığı
- Tepsi Kapasitesi
- İç Ölçü
- Şişe Kapasitesi
- Gerilim
- Ağırlık
- Kapasite
- Pizza Kapasite
- Buz Üretim Kapasitesi
- Hazne Kapasitesi
- Çap
- Motor Gücü
- Tanbur Kapasitesi
- Fan Gücü
- Silindir Ölçüsü





700 SERİ 700 SERIES

PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

700 Serisi / 700 Series

Gazlı Ocaklar Gas Burner Tops

Genel Özellikler

Paslanmaz çelik dış gövde
Pres basıtı yekpare üst tabla
Gaz emniyet tertiibi ve termokupl
Pilot alevli brülörler
Pik döküm çıkarılabilir üst ocak izgarası
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
Set üstü veya alt stant ile birlikte kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları



› GKO7010

› GKO7020

› GKO7030



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	w	w	w	KG	€
GKO7010	Gazlı Ocak, 2 Brürlü Gas Cooker, 2 Burners	400x730x280	15.000	-	-	27	877
GKO7020	Gazlı Ocak, 4 Brürlü Gas Cooker, 4 Burners	800x730x280	30.000	-	-	51	1.645
GKO7030	Gazlı Ocak, 6 Brürlü Gas Cooker, 6 Burners	1200x730x280	45.000	-	-	73	2.182

Gazlı Wok Ocaklar Gas Wok Cookers

Genel Özellikler

Paslanmaz çelik dış gövde
Pres basıtı yekpare üst tabla
Gaz emniyet tertiibi ve termokupl
Pilot alevli brülörler
Pik döküm çıkarılabilir üst ocak izgarası
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
Set üstü veya alt stant ile birlikte kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları



› GKW7010

› GKW7020

› GKW7030



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	w	w	w	KG	€
GKW7010	Gazlı Wok Ocak, 1 Brürlü Gas Wok Cooker, 1 Burner	400x730x280	13.500	-	-	27	923
GKW7020	Gazlı Wok Ocak, 2 Brürlü Gas Wok Cooker, 2 Burners	800x730x280	27.000	-	-	48	1.622
GKW7030	Gazlı Wok Ocak, 3 Brürlü Gas Wok Cooker, 3 Burners	1200x730x280	40.500	-	-	68	2.376

700 Serisi / 700 Series
PIŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units
**Gazlı Show Ocaklar
Gas Show Ranges**
Genel Özellikler

Paslanmaz çelik dış gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Gaz emniyet tertibatı ve termokup
Pilot alevli brülörler
Pik döküm çıkarılabilir üst ocak izgarası
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları


[GKS7010](#)

[GKS7020](#)

[GKS7030](#)


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm mm	w w	w w	w w	KG KG	€ €
GKS7010	Gazlı Show Ocak Gas Show Range	400x730x280	10.000	-	-	27	777
GKS7020	Gazlı Show Ocak Gas Show Open Range	800x730x280	20.000	-	-	47	1.687
GKS7030	Gazlı Show Ocak Gas Show Open Range	1200x730x280	30.000	-	-	68	1.757

PIŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units
**Elektrikli Ocaklar, Kare Pleyt
Electric Square Hot Plate Ranges**

[EKO7010K](#)

[EKO7020K](#)

[EKO7030K](#)


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm mm	w w	w w	w w	w w	KG KG	€ €
EKO7010K	2 Kare Pleytli Elektrikli Ocak 2 Electric Square Hot Plate Range	400x730x280	-	5.200	380	21	944	
EKO7020K	4 Kare Pleytli Elektrikli Ocak 4 Electric Square Hot Plate Range	800x730x280	-	10.400	380	38	1.822	
EKO7030K	6 Kare Pleytli Elektrikli Ocak 6 Electric Square Hot Plate Range	1200x730x280	-	15.600	380	57	2.570	

**Gazlı 2 Yanışlı Ocaklar
2 Rings Gas Ranges**
Genel Özellikler

Paslanmaz çelik dış gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Gaz emniyet tertibatı ve termokup
Pilot alevli brülörler
Pik döküm çıkarılabilir üst ocak izgarası
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları


[GKS7020B](#)


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm mm	w w	w w	w w	KG KG	€ €
GKS7020B	Gazlı İki Yanışlı Ocak 2 Rings Gas Range	800x730x280	20.000	-	-	47	1.207

**Elektrikli Ocaklar, Yuvarlak Pleyt
Electric Round Hot Plate Ranges**
Genel Özellikler

Paslanmaz çelik gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
6 kademeli ısı anahtarları
Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla


[EKO7010](#)

[EKO7020](#)

[EKO7030](#)


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm mm	w w	w w	w w	w w	KG KG	€ €
EKO7010	2 Yuvarlak Pleytli Elektrikli Ocak 2 Electric Round Hot Plate Range	400x730x280	-	5.200	380	20	657	
EKO7020	4 Yuvarlak Pleytli Elektrikli Ocak 4 Electric Round Hot Plate Range	800x730x280	-	10.400	380	36	1.175	
EKO7030	6 Yuvarlak Pleytli Elektrikli Ocak 6 Electric Round Hot Plate Range	1200x730x280	-	15.600	380	54	1.480	

700 Serisi / 700 Series
PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units
**İndüksiyon Ocaklar
Induction Cooking Ranges**
Genel Özellikler

Paslanmaz çelik dış gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Cam pişirme yüzeyi
Dokunmatik kontrol paneli
10 farklı güç ayarlama fonksiyonu
Dijital zaman ayarı
Aşırı isınma, düşük ve yüksek gerilim koruması
Set üstü veya alt stant ile birlikte kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla


[IKO7010](#)
[IKO7020](#)
[IKO7030](#)


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	w	w	w	KG	€
IKO7010T	1 Bölмелİ İndüksiyon Ocak 1 Zone Induction Cooking Range	400x730x280	-	3.000	380	19	1.064
IKO7010	2 Bölмелİ İndüksiyon Ocak 2 Zone Induction Cooking Range	400x730x280	-	6.000	380	21	1.387
IKO7020	4 Bölмелİ İndüksiyon Ocak 4 Zone Induction Cooking Range	800x730x280	-	12.000	380	38	2.589
IKO7030	6 Bölмелİ İndüksiyon Ocak 6 Zone Induction Cooking Range	1200x730x280	-	18.000	380	61	3.744

PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units
**Gazlı Kapalı Ocaklar
Gas Solid Top Ranges**
Genel Özellikler

Paslanmaz çelik dış gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
Pilot alevli brülörler
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
Kolay temizlenebilir, çıkarılabilir, dayanıklı pik döküm pişirme yüzeyi
Set üstü veya alt stant ile birlikte kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları


[GST7010](#)
[GST7020](#)


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	w	w	w	KG	€
GST7010	Gazlı Kapalı Ocak Gas Solid Top Range	400x730x280	5.500	-	-	36	1.017
GST7020	Gazlı Kapalı Ocak Gas Solid Top Range	800x730x280	8.000	-	-	56	1.803

**Elektrikli Kapalı Ocaklar
Electric Solid Top Ranges**
Genel Özellikler

Paslanmaz çelik dış gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Bağımsız olarak kontrol edilebilen ayrı pişirme bölgesi
300 °C'ye kadar ayarlanabilir termostatik ısı kontrolü
Yüksek ısya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı
dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
Düz ve geniş pişirme yüzeyi
Set üstü veya alt stant ile birlikte kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Farklı pişirme ihtiyaçlarına cevap veren hassas ısı kontrolü
Çelik pişirme tablasının altında elektrikli isticiciler
Düz pişirme yüzeyi sayesinde tava kaydırma kolaylığı


[EST7010](#)
[EST7020](#)


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	w	w	w	KG	€
EST7010	Elektrikli Kapalı Ocak Electric Solid Top Range	400x730x280	-	6.000	380	44	971
EST7020	Elektrikli Kapalı Ocak Electric Solid Top Range	800x730x280	-	12.000	380	85	1.664

**Gazlı Kapalı Ocaklı Kuzine
Gas Solid Top On Gas Oven**

[GSF7020](#)


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	w	w	w	KG	€
GSF7020	Gazlı Kapalı Ocaklı Kuzine Gas Solid Top On Gas Oven	800x730x850	20.400	-	-	122	3.144

700 Serisi / 700 Series
PIŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

[GKF7020](#)
[GKF7030](#)

Model Model	Ürün Adı Product Name						
GKF7020	4 Brürlörlü Gazlı Kuzine Fırını 4 Burner Gas Range W/Gas Oven	800x730x850	42.400	-	-	117	2.612
GKF7021	4 Brürlörlü Gazlı Kuzine Fırını 4 Burner Gas Range W/Gas Oven	800x730x850	47.400	-	-	120	2.704
GKF7030	6 Brürlörlü Gazlı Kuzine Fırını 6 Burner Gas Range W/Gas Oven	1200x730x850	57.400	-	-	130	3.671
GKF7031	6 Brürlörlü Gazlı Kuzine Fırını 6 Burner Gas Range W/Gas Oven	1200x730x850	64.900	-	-	135	3.763
GKF7030M	6 Burner Gas Range W/Maxi Gas Oven 6 Burner Gas Range W/Maxi Gas Oven	1200x730x850	60.000	-	-	150	3.883

Genel Özellikler

Paslanmaz çelik dış gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Gaz emniyet tertibatı ve termokup
Pilot alevli brülörler
8 kademeli, pilot alevli sıcaklık kontrolü ile fırın içi
300 °C ye kadar ayarlanabilir
2 x GN 2/1 kapasiteli fırın haznesi
Pik döküm çıkarılabilir üst ocaq izgarası
Pik döküm fırın tabanı
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile kullanım uygundur yanma sistemi
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları


**Gazlı Kuzineler Elektrikli Fırını
Gas Ranges W / Electric Oven**
Genel Özellikler

Paslanmaz çelik dış gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Gaz emniyet tertibatı ve termokup
Pilot alevli brülörler
300 °C ye kadar birbirinden bağımsız ayarlanabilir alt ve üst fırın
sıcaklık kontrolü
Yüksek ısiya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı
dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
2 x GN 2/1 kapasiteli fırın haznesi
Pik döküm çıkarılabilir üst ocaq izgarası
Pik döküm fırın tabanı
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile kullanım uygundur yanma sistemi
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları


[GKFE7020](#)
[GKFE7030](#)

Model Model	Ürün Adı Product Name						
GKFE7020	Gazlı Kuzine Elektrikli Fırını Gas Ranges W / Electric Oven	800x730x850	30.000	5.000	-	114	2.612
GKFE7030	Gazlı Kuzine Elektrikli Fırını Gas Ranges W / Electric Oven	1200x730x850	45.000	5.000	-	125	3.671

PIŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units
**Elektrikli Kuzineler
Electric Ranges W / Electric Oven**

[EKF7020](#)
[EKF7020K](#)

Model Model	Ürün Adı Product Name						
EKF7020	4 Yuvarlak Pleytli Elektrikli Kuzine Fırını 4 Round Electric Hot Plate Range W / Electric Oven	800x730x850	-	15.400	380	75	2.219
EKF7030	6 Yuvarlak Pleytli Elektrikli Kuzine Fırını 6 Round Electric Hot Plate Range W / Electric Oven	1200x730x850	-	20.600	380	101	2.921
EKF7020K	4 Kare Pleytli Elektrikli Kuzine, Fırını 4 Square Electric Hot Plate Range W / Electric Oven	800x730x850	-	15.400	380	77	2.709
EKF7030K	6 Kare Pleytli Elektrikli Kuzine, Fırını 6 Square Electric Hot Plate Range W / Electric Oven	1200x730x850	-	20.600	380	104	3.513

Genel Özellikler

Paslanmaz çelik dış gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
6 kademeli ısı anahtarları, 22 cm yuvarlak pleytler
Yüksek ısiya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı
dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
2xGN 2/1 kapasiteli fırın
300 °C ye kadar birbirinden bağımsız ayarlanabilir alt ve üst
fırın sıcaklık kontrolü
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla


**İndüksiyon Ocaklar Elektrikli Fırını
Induction Cooking Ranges W/Electric Oven**
Genel Özellikler

Paslanmaz çelik dış gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Cam pişirme yüzeyi
Dokunmatik kontrol paneli
10 farklı güç ayarlama fonksiyonu
Dijital zaman ayarı
Aşırı ısıma, düşük ve yüksek gerilim koruması
Yüksek ısiya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı
dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
2xGN 2/1 kapasiteli fırın
300 °C ye kadar birbirinden bağımsız ayarlanabilir alt ve üst fırın
sıcaklık kontrolü
Set üstü veya alt stant ile birlikte kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla


[KF7020](#)
[IKF7030](#)

Model Model	Ürün Adı Product Name						
IKF7020	4 Bölümeli İndüksiyon Ocak Elektrikli Fırını 4 Zone Induction Cooking Range W/Electric Oven	800x730x850	-	17.000	380	80	3.606
IKF7030	6 Bölümeli İndüksiyon Ocak Elektrikli Fırını 6 Zone Induction Cooking Range W/Electric Oven	1200x730x850	-	23.000	380	107	5.177



700 Serisi / 700 Series
PIŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units
**Gazlı Pleyt Izgaralar
Gas Grills**
Genel Özellikler

Paslanmaz çelik dış gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
Pilot alevli brülörler
Piezo çakmak ile ateşleme
Çıkarılabilir pişirme yüzeyi
Pişirme yüzeyinin arkasında ve yanlarında paslanmaz
çelik yüksek sıçrama koruması
Çıkarılabilir yağ toplama haznesi
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları


[GPI7010S](#)
[GPI7020S](#)
[GPI7020SR](#)


Model Model	Ürün Adı Product Name					
GPI7010S	Düz Yüzelyi Gazlı Izgara Gas Fry Top - Smooth	400x730x280	7.500	-	-	47 823
GPI7020S	Düz Yüzelyi Gazlı Izgara Gas Fry Top - Smooth	800x730x280	15.000	-	-	82 1.368
GPI7010R	Nervürlü Yüzelyi Gazlı Izgara Gas Fry Top - Ribbed	400x730x280	7.500	-	-	46 851
GPI7020R	Nervürlü Yüzelyi Gazlı Izgara Gas Fry Top - Ribbed	800x730x280	15.000	-	-	80 1.480
GPI7020SR	Düz+Nervürlü Yüzelyi Gazlı Izgara Gas Fry Top - Smooth+Ribbed	800x730x280	15.000	-	-	81 1.406
GPI7030S	Düz Yüzelyi Gazlı Izgara Gas Fry Top - Smooth	1200x730x280	22.500	-	-	131 1.803
GPI7030R	Nervürlü Yüzelyi Gazlı Izgara Gas Fry Top - Ribbed	1200x730x280	22.500	-	-	127 2.043
GPI7030SR	Düz+Nervürlü Yüzelyi Gazlı Izgara Gas Fry Top - Smooth+Ribbed	1200x730x280	22.500	-	-	129 1.923
CC7010	GPI7010.. Modelleri İçin Krom Kaplama Farkı Chrome Coating Difference for GPI7010.. Models	-	-	-	-	416
CC7020	GPI7020.. Modelleri İçin Krom Kaplama Farkı Chrome Coating Difference for GPI7020.. Models	-	-	-	-	786
CC7030	GPI7030.. Modelleri İçin Krom Kaplama Farkı Chrome Coating Difference for GPI7030.. Models	-	-	-	-	1.017

PIŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units
**Elektrikli Pleyt Izgaralar
Electric Grills**

[EPI7010S](#)
[EPI7020S](#)
[EPI7020SR](#)


Model Model	Ürün Adı Product Name					
EPI7010S	Düz Yüzelyi Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Smooth	400x730x280	-	4.500	380	41 939
EPI7020S	Düz Yüzelyi Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Smooth	800x730x280	-	9.000	380	78 1.471
EPI7010R	Nervürlü Yüzelyi Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Ribbed	400x730x280	-	4.500	380	40 967
EPI7020R	Nervürlü Yüzelyi Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Ribbed	800x730x280	-	9.000	380	76 1.581
EPI7020SR	Düz+Nervürlü Yüzelyi Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Smooth+Ribbed	800x730x280	-	9.000	380	77 1.507
EPI7030S	Düz Yüzelyi Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Smooth	1200x730x280	-	13.500	380	123 1.923
EPI7030R	Nervürlü Yüzelyi Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Ribbed	1200x730x280	-	13.500	380	119 2.164
EPI7030SR	Düz+Nervürlü Yüzelyi Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Smooth+Ribbed	1200x730x280	-	13.500	380	121 2.043
CC7010	EPI7010.. Modelleri İçin Krom Kaplama Farkı Chrome Coating Difference for EPI7010.. Models	-	-	-	-	416
CC7020	EPI7020.. Modelleri İçin Krom Kaplama Farkı Chrome Coating Difference for EPI7020.. Models	-	-	-	-	786
CC7030	EPI7030.. Modelleri İçin Krom Kaplama Farkı Chrome Coating Difference for EPI7030.. Models	-	-	-	-	1.017

700 Serisi / 700 Series
PIŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

[GLI7010](#)
[GLI7020](#)
[GLI7030](#)


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	w	w	w	KG	€
GLI7010	Gazlı Lavataş Izgara Gas Lavastone Grill	400x730x280	5.500	-	-	54	1.036
GLI7020	Gazlı Lavataş Izgara Gas Lavastone Grill	800x730x280	11.000	-	-	91	1.553
GLI7030	Gazlı Lavataş Izgara Gas Lavastone Grill	1200x730x280	16.500	-	-	130	2.164

**Gazlı Amerikan Izgaralar
Gas American Grills**

[GSI7010](#)
[GSI7020](#)
[GSI7030](#)


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	w	w	w	KG	€
GSI7010	Gazlı Amerikan Izgara Gas American Grill	400x730x280	5.500	-	-	56	1.137
GSI7020	Gazlı Amerikan Izgara Gas American Grill	800x730x280	11.000	-	-	92	1.618
GSI7030	Gazlı Amerikan Izgara Gas American Grill	1200x730x280	16.500	-	-	135	2.238

PIŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units
**Elektrikli Amerikan Izgaralar
Electric American Grills**

[ESI7010](#)
[ESI7020](#)
[ESI7030](#)


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	w	w	w	KG	€		
ESI7010	Elektrikli Amerikan Izgara Electric American Grill	400x730x280	-	-	-	4.000	380	52	1.276
ESI7020	Elektrikli Amerikan Izgara Electric American Grill	800x730x280	-	-	-	8.000	380	85	1.803
ESI7030	Elektrikli Amerikan Izgara Electric American Grill	1200x730x280	-	-	-	12.000	380	125	2.515



700 Serisi / 700 Series
PIŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units
**Elektrikli Patates Dirlendirme
Electric Chips Scuttle**


➤ EPD7010

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm mm	w w	w w	w w	kg kg	€ €
EPD7010	Elektrikli Patates Dirlendirme Electric Chips Scuttle	400x730x280	-	1.000	220	18	583

Genel Özellikler

Paslanmaz çelik dış gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Porşelen ısıtıcı rezistans
Yağ süzme tavası
Set üstü veya alt stant ile birlikte kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla


PIŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units
**Gazlı Fritözler
Gas Fryers**


➤ GFP7010



➤ GFP7020

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm mm	w w	w w	lt lt	kg kg	€ €
GFP7010	Gazlı Fritöz, Dolaplı Gas Fryer, W/Base Cupboard	400x730x850	16.000	-	10	43	1.563
GFP7020	Gazlı Fritöz, Dolaplı Gas Fryer, W/Base Cupboard	800x730x850	32.000	-	10+10	76	2.765

Genel Özellikler

Paslanmaz çelik dış gövde
Yağın aşırı isınmaması için emniyet limit termostatı
Emniyet tertibatlı, termokupplu, pilot alevli brülörli, elektrikli ateşleme sistemi
Yağ boşaltma vanası
Yağın süzülmesi için sepet askı mekanizması
190 °C ye kadar ayarlanabilir, pilot alevli sıcaklık kontrolü
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları


**Elektrikli Fritözler
Electric Fryers**


➤ EFP7010



➤ EFP7020

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm mm	w w	w w	lt lt	kg kg	€ €
EFP7010	Elektrikli Fritöz Electric Fryer	400x730x280	-	12.000	13	25	1.332
EFP7020	Elektrikli Fritöz Electric Fryer	800x730x280	-	24.000	13+13	39	2.205

Genel Özellikler

Paslanmaz çelik dış gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Yağın aşırı isınmaması için emniyet limit termostatı
İç havane temizliği için emniyet sıvıçlı hareketli ısıtıcılar
Yağ boşaltma vanası
Yağın süzülmesi için sepet askı mekanizması
E.G.O. Emniyet limit termostatı
180 °C ye kadar ayarlanabilir E.G.O. termostat
Yüksek isıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı inciloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
Set üstü veya alt stant ile birlikte kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla



700 Serisi / 700 Series
PIŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units
**Gazlı Makarna Pişiriciler
Gas Pasta Cookers**

> GMF7010

> GMF7020

Genel Özellikler

Paslanmaz çelik dış gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Emniyet tertibatlı, termokupplu, pilot alevli brülörler
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
Elektrikli ateşleme sistemi
Su boşaltma vanası
Su taşma tahliyesi
Gastronom küvetlere uygun hazne yapısı
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları



Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>						
GMF7010	Gazlı Makarna Pişirici <i>Gas Pasta Cookers</i>	400x730x850	10.000	-	13	47	2.080
GMF7020	Gazlı Makarna Pişirici <i>Gas Pasta Cookers</i>	800x730x850	20.000	-	13+13	83	3.467

PIŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units
**Gazlı Benmariler
Gas Bain Maries**

> GSB7010

> GSB7020

Genel Özellikler

Paslanmaz çelik gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Emniyet tertibatlı, termokupplu, pilot alevli brülörler
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
Su boşaltma vanası
Gastronom küvetlere uygun hazne yapısı
Standart olarak temin edilen 3 x GN 1/3 küvet
Set üstü veya alt stant ile birlikte kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları

* Küvet fiyata dahildir.
* GN Container included price.



Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>						
GSB7010	Gazlı Benmari <i>Gas Bain Marie</i>	400x730x280	2.000	-	1 x GN1/1	23	971
GSB7020	Gazlı Benmari <i>Gas Bain Marie</i>	800x730x280	4.000	-	2 x GN1/1	39	1.572

**Elektrikli Makarna Pişiriciler
Electric Pasta Cookers**

> EMF7010

> EMF7020


Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>						
EMF7010	Elektrikli Makarna Pişirici <i>Electric Pasta Cooker</i>	400x730x850	-	7.500	13	23	1.532
EMF7020	Elektrikli Makarna Pişirici <i>Electric Pasta Cooker</i>	800x730x850	-	15.000	13+13	40	2.736

**Elektrikli Benmariler
Electric Bain Maries**

> ESB7010

> ESB7020


Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>						
ESB7010	Elektrikli Benmari <i>Electric Bain Marie</i>	400x730x280	-	1.500	1 x GN1/1	21	824
ESB7020	Elektrikli Benmari <i>Electric Bain Marie</i>	800x730x280	-	3.000	2 x GN1/1	36	1.341

700 Serisi / 700 Series
PIŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units
700 Serisi / 700 Series
PIŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units
**Ara Tezgahlar
Worktop**
Genel Özellikler

Paslanmaz çelik dış gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Hijyenik ve ağır çalışma şartlarına uygun kullanım yapısı
Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir


[NTR7010](#)

[NTR7020](#)

[NTR7010C](#)

[NTR7020C](#)

[NTR7010E](#)

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↔	w ⌚	w ⚡	w ⌚	w ⌚	w ⌚	KG KG	€
NTR7010	Ara Tezgah Worktop	400x730x280	-	-	-	-	-	13	315
NTR7015	Ara Tezgah Worktop	600xx730x280	-	-	-	-	-	17	481
NTR7020	Ara Tezgah Worktop	800xx730x280	-	-	-	-	-	18	528
NTR7010C	Ara Tezgah - Çekmeceli Worktop With Drawer	400xx730x280	-	-	-	-	-	23	620
NTR7020C	Ara Tezgah - Çekmeceli Worktop With Drawer	800xx730x280	-	-	-	-	-	32	906
NTR7010E	Evyeli Ara Tezgah Worktop With Sink	400x730x280	-	-	-	-	-	18	731

**Alt Stant Kapaklı / Çekmeceli
Base Cupboard with Door / with Drawer**

[STD7010D](#)

[STD7020D](#)

[STD7010C](#)

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↔	w ⌚	w ⚡	w ⌚	w ⌚	w ⌚	KG KG	€
STD7010D	Alt Stant Kapaklı Base Cupboard w/Door	400x600x570	-	-	-	-	-	14	292
STD7015D	Alt Stant Kapaklı Base Cupboard w/Door	600x600x570	-	-	-	-	-	19	398
STD7020D	Alt Stant Kapaklı Base Cupboard w/Door	800x600x570	-	-	-	-	-	22	458
STD7030D	Alt Stant Kapaklı Base Cupboard w/Door	1200x600x570	-	-	-	-	-	30	629
STD7010C	Alt Stant Çekmeceli Base Cupboard w/Drawer	400x600x570	-	-	-	-	-	23	721
STD7020C	Alt Stant Çekmeceli Base Cupboard w/Drawer	800x600x570	-	-	-	-	-	33	1.110
STD7030C	Alt Stant Çekmeceli Base Cupboard w/Drawer	1200x600x570	-	-	-	-	-	37	1.572

**Alt Stant Kapaksız
Open Front Base Cupboard**

[STD7010](#)

[STD7020](#)

[STD7030](#)

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↔	w ⌚	w ⚡	w ⌚	w ⌚	w ⌚	KG KG	€
STD7010	Alt Stant Kapaksız Open Front Base Cupboard	400x555x570	-	-	-	-	-	11	240
STD7015	Alt Stant Kapaksız Open Front Base Cupboard	600x555x570	-	-	-	-	-	14	301
STD7020	Alt Stant Kapaksız Open Front Base Cupboard	800x555x570	-	-	-	-	-	16	313
STD7030	Alt Stant Kapaksız Open Front Base Cupboard	1200x555x570	-	-	-	-	-	18	488

Genel Özellikler

Paslanmaz çelik dış gövde
Ara tezgahlar veya pişirme üniteleri ile birlikte kullanılabilir
Alt standlar kapaklı veya kapaksız olarak kullanılabilir



700 Serisi / 700 Series
PIŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units
**İndirekt Kaynatma Tencelerleri
Indirect Boiling Pans**


➤ GKT7080

➤ EKT7080


 Aşırı basınç valfi
ve manometre

Genel Özellikler

Paslanmaz çelik dış gövde
2" boşaltma musluğu
Çift cedarlı hazırlı
Karşı ağırlıklı kapak
Aşırı basınç valfi ve manometre
Soğuk su girişi
Gazlı modeller emniyet tertibatlı, termokupplu, pilot alevli brülörlü, elektrikli ateşleme sistemi
Elektrikli ve gazlı modeller termostat kumandalı ısı ayarlı
Yüksek ısiya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	w	w	lt.	KG	€
GKT7080	İndirekt Gazlı Kaynatma Tenceresi 80 lt. Indirect Gas Boiling Pan 80 lt.	800x730x850	18.000	-	80	105	5.085
EKT7080	İndirekt Elektrikli Kaynatma Tenceresi 80 lt. Indirect Electric Boiling Pan 80 lt.	800x730x850	-	12.000	80	95	4.992

**Devrilir Tavalar
Tilting Bratt Pans**
Genel Özellikler

Paslanmaz çelik dış gövde
Manuel kaldırma mekanizması
Karşı ağırlıklı kapak
Soğuk su girişi
Gazlı modeller; 8 kademeli, emniyet tertibatlı, termokupplu ve pilot alevli
Tüm modellerde 300 °C'ye kadar ayarlanabilir sıcaklık kontrolü
Yüksek ısiya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları



➤ GDT7050

➤ EDT7050

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	w	w	lt.	KG	€
GDT7050	Gazlı Devrilir Tava 50 lt. Gas Tilting Bratt Pan 50 lt.	800x730x850	12.000	-	50	120	3.042
EDT7050	Elektrikli Devrilir Tava 50 lt. Electric, Tilting Bratt Pan 50 lt.	800x730x850	-	8.000	50	110	2.950





900 SERi

900 SERIES

900 Serisi / 900 Series
PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units
Genel Özellikler

Paslanmaz çelik gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Emniyet ventilli pilot alevli musluklar
Pik döküm ocak izgarası
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
Set üstü veya dolaplı olarak kullanılabilir.
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile çalışabilir.


[GKO9010](#)

[GKO9020](#)

[GKO9030](#)
**Gazlı Ocaklar
Gas Burner Tops**


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm mm	w W	w W	w W	KG KG	€
GKO9010	Gazlı Ocak, 2 Brülörlü Gas Cooker, 2 Burners	400x920x280	20.000	-	-	37	1.022
GKO9020	Gazlı Ocak, 4 Brülörlü Gas Cooker, 4 Burners	800x920x280	40.000	-	-	66	1.840
GKO9030	Gazlı Ocak, 6 Brülörlü Gas Cooker, 6 Burners	1200x920x280	60.000	-	-	93	2.654

PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units
**Gazlı Show Ocaklar
Gas Show Ranges**

[GKS9010](#)

[GKS9020](#)

[GKS9030](#)
Genel Özellikler

Paslanmaz çelik dış gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
Pilot alevli brülörler
Pik döküm çıkarılabilir üst ocak izgarası
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm mm	w W	w W	w W	KG KG	€
GKS9010	Gazlı Show Ocak Gas Show Range	400x900x280	10.000	-	-	32	891
GKS9020	Gazlı Show Ocak Gas Show Open Range	800x900x280	20.000	-	-	60	1.669
GKS9030	Gazlı Show Ocak Gas Show Open Range	1200x900x280	30.000	-	-	84	2.423

Genel Özellikler

Paslanmaz çelik dış gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
Pilot alevli brülörler
Pik döküm çıkarılabilir üst ocak izgarası
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları


[GKW9010](#)

[GKW9020](#)

[GKW9030](#)
**Gazlı Wok Ocaklar
Gas Wok Cookers**


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm mm	w W	w W	w W	KG KG	€
GKW9010	Gazlı Wok Ocak, 1 Brülörlü Gas Wok Cooker, 1 Burner	400x900x280	13.500	-	-	39	1.017
GKW9020	Gazlı Wok Ocak, 2 Brülörlü Gas Wok Cooker, 2 Burners	800x900x280	27.000	-	-	68	1.896
GKW9030	Gazlı Wok Ocak, 3 Brülörlü Gas Wok Cooker, 3 Burners	1200x900x280	40.500	-	-	96	2.635

**Gazlı 4 Yanışlı Ocaklar
4 Rings Gas Ranges**

[GKS9020B](#)


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm mm	w W	w W	w W	KG KG	€
GKS9020B	Gazlı Dört Yanışlı Ocak 4 Rings Gas Range	800x900x280	32.000	-	-	60	1.526

Genel Özellikler

Paslanmaz çelik dış gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
Pilot alevli brülörler
Pik döküm çıkarılabilir üst ocak izgarası
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları

900 Serisi / 900 Series
PIŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units
**Elektrikli Ocaklar, Kare Pleyt
Electric Square Hot Plate Ranges**
Genel Özellikler

Paslanmaz çelik dış gövde
Pres basıksız yekpare üst tabla
Pleytlar 6 kademeli anahtar kontrollü
Set üstü veya dolaplı olarak kullanılabilir.
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla.


[EKO9010K](#)
[EKO9020K](#)

[EKO9030K](#)


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm mm	w W	w W	w W	KG KG	€
EKO9010K	2 Kare Pleytli Elektrikli Ocak 2 Electric Square Hot Plate Range	400x900x280	-	8.000	380	32	1.184
EKO9020K	4 Kare Pleytli Elektrikli Ocak 4 Electric Square Hot Plate Range	800x900x280	-	16.000	380	60	2.108
EKO9030K	6 Kare Pleytli Elektrikli Ocak 6 Electric Square Hot Plate Range	1200x900x280	-	24.000	380	90	3.051

PIŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units
**Elektrikli Kapalı Ocaklar
Electric Solid Top Ranges**
Genel Özellikler

Paslanmaz çelik dış gövde
Pres basıksız yekpare üst tabla
Bağımsız olarak kontrol edilebilen ayrı pişirme bölgesi
300 °C'ye kadar ayarlanabilir termostatik ısı kontrolü
Yüksek ısya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı
dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
Düz ve geniş pişirme yüzeyi
Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Farklı pişirme ihtiyaçlarına cevap veren hassas ısı kontrolü
Çelik pişirme tablasının altında elektrikli isticilər
Düz pişirme yüzeyi sayesinde tava kaydırma kolaylığı


[EST9010](#)
[EST9020](#)


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm mm	w W	w W	w W	KG KG	€
EST9010	Elektrikli Kapalı Ocak Electric Solid Top Range	400x900x280	-	8.000	380	60	1.202
EST9020	Elektrikli Kapalı Ocak Electric Solid Top Range	800x900x280	-	16.000	380	110	2.228

**İndüksiyon Ocaklar
Induction Cooking Ranges**
Genel Özellikler

Paslanmaz çelik dış gövde
Pres basıksız yekpare üst tabla
Cam pişirme yüzeyi
Dokunmatik kontrol paneli
10 farklı güç ayarlama fonksiyonu
Dijital zaman ayarı
Aşırı ısınma, düşük ve yüksek gerilim koruması
Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir


[IKO9010](#)
[IKO9020](#)
[IKO9030](#)


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm mm	w W	w W	w W	KG KG	€
IKO9010T	1 Bölümeli İndüksiyon Ocak 1 Zone Induction Cooking Range	400x900x280	-	3.000	380	22	1.184
IKO9010	2 Bölümeli İndüksiyon Ocak 2 Zone Induction Cooking Range	400x900x280	-	6.000	380	24	1.480
IKO9020	4 Bölümeli İndüksiyon Ocak 4 Zone Induction Cooking Range	800x900x280	-	12.000	380	50	2.885
IKO9030	6 Bölümeli İndüksiyon Ocak 6 Zone Induction Cooking Range	1200x900x280	-	18.000	380	70	4.234

**Gazlı Kapalı Ocaklar
Gas Solid Top Ranges**
Genel Özellikler

Paslanmaz çelik dış gövde
Pres basıksız yekpare üst tabla
Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
Pilot alevli brülörler
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
Kolay temizlenebilir, çıkarılabilir, dayanıklı pik döküm pişirme yüzeyi
Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları


[GST9010](#)
[GST9020](#)


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm mm	w W	w W	w W	KG KG	€
GST9010	Gazlı Kapalı Ocak Gas Solid Top Range	400x900x280	7.500	-	-	55	1.360
GST9020	Gazlı Kapalı Ocak Gas Solid Top Range	800x900x280	11.000	-	-	71	1.664

900 Serisi / 900 Series


➤ GSF9020

PIŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units
**Gazlı Kapalı Ocaklı Kuzine
Gas Solid Top On Gas Oven**
Genel Özellikler

aslanmaz çelik dış gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
Pilot alevli brülörler
8 kademeli, pilot alevli sıcaklık kontrolü ile fırın içi
300 °C ye kadar ayarlanabilir
2 x GN 2/1 kapasiteli fırın haznesi
Pik döküm fırın tabanı
Farklı ısıtma bölgelerine sahip geniş pişirme yüzeyi
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
Kolay temizlenebilir dayanıklı pik döküm pişirme yüzeyi
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm mm	w w	w w	w w	KG KG	€ €
GSF9020	Gazlı Kapalı Ocaklı Kuzine Gas Solid Top On Gas Oven	800x900x850	23.400	-	-	139	3.162

**Gazlı Kuzineler
Gas Burner Ranges**


➤ GKF9020

➤ GKF9030

Genel Özellikler

Paslanmaz çelik dış gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
Pilot alevli brülörler
8 kademeli, pilot alevli sıcaklık kontrolü ile fırın içi
300 °C ye kadar ayarlanabilir
2 x GN 2/1 kapasiteli fırın haznesi
Pik döküm çıkarılabilir üst ocak izgarası
Pik döküm fırın tabanı
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm mm	w w	w w	w w	KG KG	€ €
GKF9020	4 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırını 4 Burner Gas Range W/Gas Oven	800x900x850	52.400	-	-	133	3.097
GKF9021	4 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırını 4 Burner Gas Range W/Gas Oven	800x900x850	47.400	-	-	131	3.097
GKF9030	6 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırını 6 Burner Gas Range W/Gas Oven	1200x900x850	72.400	-	-	160	4.123
GKF9031	6 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırını 6 Burner Gas Range W/Gas Oven	1200x900x850	64.900	-	-	157	4.123
GKF9030M	6 Burner Gas Range W/Maxi Gas Oven 6 Burner Gas Range W/Maxi Gas Oven	1200x900x850	75.000	-	-	165	4.484
GKFE9020	Gazlı Kuzine Elektrikli Fırını Gas Ranges W / Electric Oven	800x900x850	40.000	5.000	-	129	3.097
GKFE9030	Gazlı Kuzine Elektrikli Fırını Gas Ranges W / Electric Oven	1200x900x850	60.000	5.000	-	155	4.123

PIŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units
**Elektrikli Kuzineler
Electric Ranges W / Electric Oven**
Genel Özellikler

Paslanmaz çelik dış gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
6 kademeli ısı anahtarları, 22 cm yuvarlak pleytler
Yüksek ısiya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
2xGN 2/1 kapasiteli fırın
300 °C ye kadar birbirinden bağımsız ayarlanabilir alt ve üst fırın sıcaklık kontrolü
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla



➤ EKF9020K



➤ EKF9030K



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm mm	w w	w w	w w	KG KG	€ €
EKF9020K	4 Kare Pleytli Elektrikli Kuzine Fırını 4 Square Electric Hot Plate Range W / Electric Oven	800x900x850	-	21.000	380	112	3.190
EKF9030K	6 Kare Pleytli Elektrikli Kuzine Fırını 6 Square Electric Hot Plate Range W / Electric Oven	1200x900x850	-	29.000	380	140	4.438

**İndüksiyon Ocaklar Elektrikli Fırını
Induction Cooking Ranges W/Electric Oven**


➤ KF7020

➤ IKF7030

Genel Özellikler

Paslanmaz çelik dış gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Cam pişirme yüzeyi
Dokunmatik kontrol paneli
10 farklı güç ayarlama fonksiyonu
Dijital zaman ayarı
Aşırı ısınma, düşük ve yüksek gerilim koruması
Yüksek ısiya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
2xGN 2/1 kapasiteli fırın
300 °C ye kadar birbirinden bağımsız ayarlanabilir alt ve üst fırın sıcaklık kontrolü
Set üstü veya alt stant ile birlikte kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla



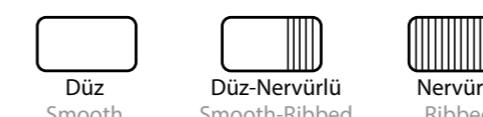
Model Model	Ürün Adı Product Name	mm mm	w w	w w	w w	KG KG	€ €
IKF9020	4 Bölmelii İndüksiyon Ocak Elektrikli Fırını 4 Zone Induction Cooking Range W/Electric Oven	800x730x850	-	17.000	380	80	4.160
IKF9030	6 Bölmelii İndüksiyon Ocak Elektrikli Fırını 6 Zone Induction Cooking Range W/Electric Oven	1200x730x850	-	23.000	380	107	5.732

900 Serisi / 900 Series
PIŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units
**Gazlı Pleyt Izgaralar
Gas Grills**
Genel Özellikler

Paslanmaz çelik dış gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Gaz emniyet tertibatı ve termokup
Pilot alevli brülörler
Piezo çakmak ile ateşleme
Çıkarılabilir pişirme yüzeyi
Pişirme yüzeyinin arkasında ve yanlarında paslanmaz çelik yüksek sıçrama koruması
Çıkarılabilir yağ toplama haznesi
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları


[GPI9010S](#)
[GPI9020S](#)
[GPI9020SR](#)


Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>						
GPI9010S	Düz Yüzeли Gazlı Izgara <i>Gas Fry Top - Smooth</i>	400x900x280	9.500	-	-	63	906
GPI9020S	Düz Yüzeли Gazlı Izgara <i>Gas Fry Top - Smooth</i>	800x900x280	19.000	-	-	107	1.433
GPI9010R	Nervürlü Yüzeли Gazlı Izgara <i>Gas Fry Top - Ribbed</i>	400x900x280	9.500	-	-	62	952
GPI9020R	Nervürlü Yüzeли Gazlı Izgara <i>Gas Fry Top - Ribbed</i>	800x900x280	19.000	-	-	105	1.711
GPI9020SR	Düz+Nervürlü Yüzeли Gazlı Izgara <i>Gas Fry Top - Smooth+Ribbed</i>	800x900x280	19.000	-	-	106	1.572
GPI9030S	Düz Yüzeли Gazlı Izgara <i>Gas Fry Top - Smooth</i>	1200x900x280	28.500	-	-	161	2.007
GPI9030R	Nervürlü Yüzeли Gazlı Izgara <i>Gas Fry Top - Ribbed</i>	1200x900x280	28.500	-	-	157	2.376
GPI9030SR	Düz+Nervürlü Yüzeли Gazlı Izgara <i>Gas Fry Top - Smooth+Ribbed</i>	1200x900x280	28.500	-	-	159	2.192
CC9010	GPI9010.. Modelleri İçin Krom Kaplama Farkı <i>Chrome Coating Difference for GPI9010.. Models</i>	-	-	-	-	-	463
CC9020	GPI9020.. Modelleri İçin Krom Kaplama Farkı <i>Chrome Coating Difference for GPI9020.. Models</i>	-	-	-	-	-	879
CC9030	GPI9030.. Modelleri İçin Krom Kaplama Farkı <i>Chrome Coating Difference for GPI9030.. Models</i>	-	-	-	-	-	1.156

PIŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units
**Elektrikli Pleyt Izgaralar
Electric Grills**

[EPI9010S](#)
[EPI9020S](#)
[EPI9020SR](#)


Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>						
EPI9010S	Düz Yüzeли Elektrikli Izgara <i>Electric Fry Top - Smooth</i>	400x900x280	-	7.500	380	57	1.022
EPI9020S	Düz Yüzeли Elektrikli Izgara <i>Electric Fry Top - Smooth</i>	800x900x280	-	15.000	380	103	1.535
EPI9010R	Nervürlü Yüzeли Elektrikli Izgara <i>Electric Fry Top - Ribbed</i>	400x900x280	-	7.500	380	56	1.068
EPI9020R	Nervürlü Yüzeли Elektrikli Izgara <i>Electric Fry Top - Ribbed</i>	800x900x280	-	15.000	380	101	1.812
EPI9020SR	Düz+Nervürlü Yüzeли Elektrikli Izgara <i>Electric Fry Top - Smooth+Ribbed</i>	800x900x280	-	15.000	380	102	1.673
EPI9030S	Düz Yüzeли Elektrikli Izgara <i>Electric Fry Top - Smooth</i>	1200x900x280	-	22.500	380	153	2.126
EPI9030R	Nervürlü Yüzeли Elektrikli Izgara <i>Electric Fry Top - Ribbed</i>	1200x900x280	-	22.500	380	149	2.496
EPI9030SR	Düz+Nervürlü Yüzeли Elektrikli Izgara <i>Electric Fry Top - Smooth+Ribbed</i>	1200x900x280	-	22.500	380	151	2.312
CC9010	EPI9010.. Modelleri İçin Krom Kaplama Farkı <i>Chrome Coating Difference for EPI9010.. Models</i>	-	-	-	-	-	463
CC9020	EPI9020.. Modelleri İçin Krom Kaplama Farkı <i>Chrome Coating Difference for EPI9020.. Models</i>	-	-	-	-	-	879
CC9030	EPI9030.. Modelleri İçin Krom Kaplama Farkı <i>Chrome Coating Difference for EPI9030.. Models</i>	-	-	-	-	-	1.156

900 Serisi / 900 Series
PIŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units
PIŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units
900 Serisi / 900 Series

[GLI9010](#)
[GLI9020](#)
[GLI9030](#)


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	w	w		KG	€
GLI9010	Gazlı Lavataş Izgara Gas Lavastone Grill	400x900x280	9.500	-	-	64	1.040
GLI9020	Gazlı Lavataş Izgara Gas Lavastone Grill	800x900x280	19.000	-	-	118	1.627
GLI9030	Gazlı Lavataş Izgara Gas Lavastone Grill	1200x900x280	28.500	-	-	160	2.395

**Gazlı Amerikan Izgaralar
Gas American Grills**

[GSI9010](#)
[GSI9020](#)
[GSI9030](#)


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	w	w		KG	€
GSI9010	Gazlı Amerikan Izgara Gas American Grill	400x900x280	9.500	-	-	66	1.109
GSI9020	Gazlı Amerikan Izgara Gas American Grill	800x900x280	19.000	-	-	122	1.766
GSI9030	Gazlı Amerikan Izgara Gas American Grill	1200x900x280	28.500	-	-	164	2.534

Genel Özellikler

Paslanmaz çelik gövde. Pres baskı yekpare üst tabla
Emniyet ventilli pilot alevli musluklar
Çıkarılabilir yağ toplama haznesi
Piezo çakmak ile ateşleme.
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
Set üstü veya dolaplı olarak kullanılabilir.
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile çalışabilir.

**Elektrikli Amerikan Izgaralar
Electric American Grills**
Genel Özellikler

Paslanmaz çelik dış gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Çıkarılabilir pişirme yüzeyi
Su çekmecesi ile kurutmadan izgara yapabilme özelliği
V formlu özel tasarım pişirme yüzeyi rezistanslara yağ damlamasını önlüyor
Pişirme yüzeyinin arkasında ve yanlarında paslanmaz çelik yüksek sıkrama koruması
Emniyet limit termostatı
Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla


[ESI9010](#)
[ESI9020](#)


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	w	w		KG	€		
ESI9010	Elektrikli Amerikan Izgara Electric American Grill	400x900x280	-	-	-	7.500	380	62	1.248
ESI9020	Elektrikli Amerikan Izgara Electric American Grill	800x900x280	-	-	-	15.000	380	114	2.034
ESI9030	Elektrikli Amerikan Izgara Electric American Grill	1200x900x280	-	-	-	22.500	380	150	2.866


[ESI9030](#)

900 Serisi / 900 Series
PIŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units
**Elektrikli Patates Dnlendirme
Electric Chips Scuttle**

[EPD9010](#)

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	w	w	kg	€	
EPD9010	Elektrikli Patates Dnlendirme Electric Chips Scuttle	400x900x280	-	1.000	220	25	652

Genel Özellikler

Paslanmaz çelik dış gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Porselen ısıtıcı rezistans
Yağ süzme tavası
Set üstü veya alt stant ile birlikte kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla

PIŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units
**Gazlı Fritözler
Gas Fryers**

[GFP9010](#)
[GFP9020](#)

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	w	w	kg	€	
GFP9010	Gazlı Fritöz, Dolaplı Gas Fryer, W/Base Cupboard	400x900x850	21.000	-	25	54	1.683
GFP9020	Gazlı Fritöz, Dolaplı Gas Fryer, W/Base Cupboard	800x900x850	42.000	-	25+25	102	3.190

Genel Özellikler

Paslanmaz çelik dış gövde
Yağın aşırı isınmaması için emniyet limit termostatı
Emniyet tertibatlı, termokupplu, pilot alevli brülörli, elektrikli ateşleme sistemi
Yağ boşaltma vanası
Yağın süzülmesi için sepet askı mekanizması
190 °C ye kadar ayarlanabilir, pilot alevli sıcaklık kontrolü
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları


**Elektrikli Fritözler
Electric Fryers**

[EFP9010](#)
[EFP9020](#)

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	w	w	kg	€	
EFP9010	Elektrikli Fritöz Electric Fryer	400x900x280	-	19.500	25	47	1.664
EFP9020	Elektrikli Fritöz Electric Fryer	800x900x280	-	39.000	25+25	85	2.936

Genel Özellikler

Paslanmaz çelik dış gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Yağın aşırı isınmaması için emniyet limit termostatı
İç havne temizliği için emniyet sıvıları hareketli ısıtıcılar
Yağ boşaltma vanası
Yağın süzülmesi için sepet askı mekanizması
E.G.O. Emniyet limit termostatı
180 °C ye kadar ayarlanabilir E.G.O. termostat
Yüksek isıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı inciloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
Set üstü veya alt stant ile birlikte kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla



900 Serisi / 900 Series
PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units
**Gazlı Makarna Pişiriciler
Gas Pasta Cookers**

[GMF9010](#)
[GMF9020](#)
Genel Özellikler

Paslanmaz çelik dış gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Emniyet tertibatlı, termokupplu, pilot alevli brülörler
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
Elektrikli ateşleme sistemi
Su boşaltma vanası
Su taşma tahliyesi
Gastronom kütvetlere uygun hazne yapısı
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları



Model Model	Ürün Adı Product Name						
GMF9010	Gazlı Makarna Pişirici Gas Pasta Cookers	400x900x850	15.000	-	25	58	2.358
GMF9020	Gazlı Makarna Pişirici Gas Pasta Cookers	800x900x850	30.000	-	25+25	110	4.152

PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units
**Gazlı Benmariler
Gas Bain Maries**

[GSB9010](#)
[GSB9020](#)
Genel Özellikler

Paslanmaz çelik gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Emniyet tertibatlı, termokupplu, pilot alevli brülörler
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
Su boşaltma vanası
Gastronom kütvetlere uygun hazne yapısı
Standart olarak temin edilen 3 x GN 1/3 küvet
Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları

* Küvet fiyata dahildir.
* GN Container included price.



Model Model	Ürün Adı Product Name						
GSB9010	Gazlı Benmari Gas Bain Marie	400x900x280	2.000	-	1 x GN1/1	22	1.128
GSB9020	Gazlı Benmari Gas Bain Marie	800x900x280	4.000	-	2 x GN1/1	45	1.831

**Elektrikli Makarna Pişiriciler
Electric Pasta Cookers**

[EMF9010](#)
[EMF9020](#)
Genel Özellikler

Paslanmaz çelik gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
E.G.O. Emniyet limit termostatlı
E.G.O. 3 kademeli ısı anahtarı ve termostatik ısı kontrolü
Yüksek ıslya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
Su giriş musluğu
Elektrik kontrollü su doldurma sistemi
Su boşaltma vanası
Su taşma tahliyesi
Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla



Model Model	Ürün Adı Product Name						
EMF9010	Elektrikli Makarna Pişirici Electric Pasta Cooker	400x900x850	-	10.500	25	42	1.960
EMF9020	Elektrikli Makarna Pişirici Electric Pasta Cooker	800x900x850	-	21.000	25+25	75	3.698

**Elektrikli Benmariler
Electric Bain Maries**

[ESB9010](#)
[ESB9020](#)
Genel Özellikler

Paslanmaz çelik dış gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Termostatik ısı kontrolü
Yüksek ıslya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
Gastronom kütvetlere uygun hazne yapısı
Standart olarak temin edilen 3 x GN 1/3 küvet
Su boşaltma vanası
Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla

* Küvet fiyata dahildir.
* GN Container included price.



Model Model	Ürün Adı Product Name						
ESB9010	Elektrikli Benmari Electric Bain Marie	400x900x280	-	1.500	1 x GN1/1	20	962
ESB9020	Elektrikli Benmari Electric Bain Marie	800x900x280	-	3.000	2 x GN1/1	42	1.664

900 Serisi / 900 Series
PIŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units
**Ara Tezgahlar
Worktop**
Genel Özellikler

Paslanmaz çelik dış gövde
Pres baskı yekpare üst tablo
Hijyenik ve ağır çalışma şartlarına uygun kullanım yapısı
Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir


[NTR9010](#)

[NTR9020](#)

[NTR9010C](#)

[NTR9020C](#)

[NTR9010E](#)

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↔	w ⌚	w ⚡	w ⌚	w ⌚	w ⌚	KG KG	€
NTR9010	Ara Tezgah Worktop	400x900x280	-	-	-	-	-	18	352
NTR9015	Ara Tezgah Worktop	600xx900x280	-	-	-	-	-	23	509
NTR9020	Ara Tezgah Worktop	800xx900x280	-	-	-	-	-	27	592
NTR9010C	Ara Tezgah - Çekmeceli Worktop With Drawer	400xx900x280	-	-	-	-	-	28	832
NTR9020C	Ara Tezgah - Çekmeceli Worktop With Drawer	800xx900x280	-	-	-	-	-	39	1.202
NTR9010E	Evyeli Ara Tezgah Worktop With Sink	400x900x280	-	-	-	-	-	23	1.008

PIŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units
**Alt Stant Kapaklı / Çekmeceli
Base Cupboard with Door / with Drawer**

[STD9010D](#)

[STD9020D](#)

[STD9010C](#)

Genel Özellikler

Paslanmaz çelik dış gövde
Ara tezgahlar veya pişirme üniteleri ile birlikte kullanılabilir
Alt standlar kapaklı veya kapaksız olarak kullanılabilir
Çift cidarlı ve ergonomik kulplu alt stant kapakları
GN 1/1x100 küvet kapasiteli

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↔	w ⌚	w ⚡	w ⌚	w ⌚	w ⌚	KG KG	€
STD9010D	Alt Stant Kapaklı Base Cupboard w/ Door	400x770x570	-	-	-	-	-	18	324
STD9015D	Alt Stant Kapaklı Base Cupboard w/ Door	600x770x570	-	-	-	-	-	22	448
STD9020D	Alt Stant Kapaklı Base Cupboard w/ Door	800x770x570	-	-	-	-	-	25	495
STD9030D	Alt Stant Kapaklı Base Cupboard w/ Door	1200x770x570	-	-	-	-	-	35	726
STD9010C	Alt Stant Çekmeceli Base Cupboard w/ Drawer	400x770x570	-	-	-	-	-	30	879
STD9020C	Alt Stant Çekmeceli Base Cupboard w/ Drawer	800x770x570	-	-	-	-	-	39	1.276
STD9030C	Alt Stant Çekmeceli Base Cupboard w/ Drawer	1200x770x570	-	-	-	-	-	44	1.960

**Alt Stant Kapaksız
Open Front Base Cupboard**

[STD9010](#)

[STD9020](#)

[STD9030](#)

Genel Özellikler

Paslanmaz çelik dış gövde
Ara tezgahlar veya pişirme üniteleri ile
birlikte kullanılabilir
Alt standlar kapaklı veya kapaksız olarak
kullanılabilir

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↔	w ⌚	w ⚡	w ⌚	w ⌚	w ⌚	KG KG	€
STD9010	Alt Stant Kapaksız Open Front Base Cupboard	400x725x570	-	-	-	-	-	15	287
STD9015	Alt Stant Kapaksız Open Front Base Cupboard	600x725x570	-	-	-	-	-	17	347
STD9020	Alt Stant Kapaksız Open Front Base Cupboard	800x725x570	-	-	-	-	-	19	366
STD9030	Alt Stant Kapaksız Open Front Base Cupboard	1200x725x570	-	-	-	-	-	23	583

900 Serisi / 900 Series
PIŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units
**İndirekt Gazlı Kaynatma Tencelerleri
Indirect Gas Boiling Pans**

> GKT90100

> GKT90150

Aşırı basınç valfi
ve manometre

Genel Özellikler

Paslanmaz çelik dış gövde
2" boşaltma musluğu
Çift cidarlı hazne
Karşı ağırlıklı kapak
Aşırı basınç valfi ve manometre
Soğuk su girişi
Emniyet tertibatlı, termokupplu, pilot alevli brülorlü ve elektrikli ateşleme sistemi
Termostat kumandalı ısı ayarlı
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları



Model Model	Ürün Adı Product Name						
GKT90100	İndirekt Gazlı Kaynatma Tenceresi 100 lt. Indirect Gas Boiling Pan 100 lt.	800x900x850	24.000	-	100	130	5.177
GKT90150	İndirekt Gazlı Kaynatma Tenceresi 150 lt. Indirect Gas Boiling Pan 150 lt.	800x900x850	24.000	-	150	142	5.362

PIŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units
**İndirekt Elektrikli Kaynatma Tencelerleri
Indirect Electric Boiling Pans**

> EKT90100

> EKT90150

Aşırı basınç valfi
ve manometre

Genel Özellikler

Paslanmaz çelik dış gövde
2" boşaltma musluğu
Çift cidarlı hazne
Karşı ağırlıklı kapak
Aşırı basınç valfi ve manometre
Soğuk su girişi
Emniyet tertibatlı, termokupplu, pilot alevli brülorlü ve elektrikli ateşleme sistemi
Termostat kumandalı ısı ayarlı
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları



Model Model	Ürün Adı Product Name						
EKT90100	İndirekt Elektrikli Kaynatma Tenceresi 100 lt. Indirect Electric Boiling Pan 100 lt.	800x900x850	-	18.000	100	130	4.974
EKT90150	İndirekt Elektrikli Kaynatma Tenceresi 150 lt. Indirect Electric Boiling Pan 150 lt.	800x900x850	-	18.000	150	140	5.159

**Direkt Isıtmalı Gazlı Kaynatma Tencelerleri
Direct Gas Boiling Pans**
Genel Özellikler

Paslanmaz çelik dış gövde
2" boşaltma musluğu
Tek cidarlı hazne
Karşı ağırlıklı kapak
Soğuk su girişi
Emniyet tertibatlı, termokupplu, pilot alevli brülorlü
Manuel ve piezo çakmak ateşlemeli
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları



Model Model	Ürün Adı Product Name						
GKTD90150	Direkt Gazlı Kaynatma Tenceresi 100 lt. Direct Gas Boiling Pan 100 lt.	800x900x850	18.000	-	150	92	4.410


> GKTD90150


900 Serisi / 900 Series
PIŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units
**Motorlu, Gazlı Devrilir Tava
Automatic Tilting, Gas Bratt Pan**


> GDT9080M

> GDT90120M

Genel Özellikler

Paslanmaz çelik dış gövde
Manuel ve otomatik devirme mekanizması
Karşı ağırlıklı kapak
Soğuk su girişi
8 Kademeli, emniyet tertibatlı, termokupplu ve pilot alevli
Tüm modellerde 300 °C'ye kadar ayarlanabilir sıcaklık kontrolü
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları



Model Model	Ürün Adı Product Name						
GDT9080M	Motorlu, Gazlı Devrilir Tava 80 lt. Automatic Tilting, Gas Bratt Pan 80 lt.	800x900x850	20.000	40	80	150	5.020
GDT90120M	Motorlu, Gazlı Devrilir Tava 120 lt. Automatic Tilting, Gas Bratt Pan 120 lt.	1200x900x850	28.000	40	120	208	7.826

PIŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units
**Motorlu, Elektrikli Devrilir Tava
Automatic Tilting, Electric Bratt Pan**


> EDT9080M

> EDT90120M

Genel Özellikler

Paslanmaz çelik dış gövde
Manuel ve otomatik devirme mekanizması
Karşı ağırlıklı kapak
Sıcak - soğuk su girişi
300 °C'ye kadar ayarlanabilir sıcaklık kontrolü
Yüksek ışıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla



Model Model	Ürün Adı Product Name						
EDT9080M	Motorlu, Elektrikli Devrilir Tava 80 lt. Automatic Tilting, Electric Bratt Pan 80 lt.	800x900x850	-	12.100	80	140	4.808
EDT90120M	Motorlu, Elektrikli Devrilir Tava 120 lt. Automatic Tilting, Electric Bratt Pan 120 lt.	1200x900x850	-	18.100	120	190	7.442
EDT90150M	Motorlu, Elektrikli Devrilir Tava 150 lt. Automatic Tilting, Electric Bratt Pan 150 lt.	1200x900x850	-	18.100	150	195	8.283

**Gazlı Devrilir Tavalar
Gas Tilting Bratt Pans**


> GDT9080

> GDT90120

Genel Özellikler

Paslanmaz çelik dış gövde
Manuel kaldırma mekanizması
Karşı ağırlıklı kapak
Soğuk su girişi
8 Kademeli, emniyet tertibatlı, termokupplu ve pilot alevli
Tüm modellerde 300 °C'ye kadar ayarlanabilir sıcaklık kontrolü
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları



Model Model	Ürün Adı Product Name						
GDT9080	Gazlı Devrilir Tava 80 lt. Gas Tilting Bratt Pan 80 lt.	800x900x850	20.000	-	80	142	3.809
GDT90120	Gazlı Devrilir Tava 120 lt. Gas Tilting Bratt Pan 120 lt.	1200x900x850	28.000	-	120	200	5.030

**Elektrikli Devrilir Tavalar
Electric Tilting Bratt Pans**


> EDT9080

 > EDT90120
EDT90150

Genel Özellikler

Paslanmaz çelik dış gövde
Manuel kaldırma mekanizması
Karşı ağırlıklı kapak
Soğuk su girişi
Tüm modellerde 300 °C'ye kadar ayarlanabilir sıcaklık kontrolü
Yüksek ışıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı
incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla



Model Model	Ürün Adı Product Name						
EDT9080	Elektrikli Devrilir Tava 80 lt. Electric Tilting Bratt Pan 80 lt.	800x900x850	-	12.000	80	130	3.666
EDT90120	Elektrikli Devrilir Tava 120 lt. Electric Tilting Bratt Pan 120 lt.	1200x900x850	-	18.000	120	180	4.955
EDT90150	Elektrikli Devrilir Tava 150 lt. Electric Tilting Bratt Pan 150 lt.	1200x900x850	-	18.000	150	185	5.751

Diger Pişiriciler

Other Cookers

PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

Diger Pişiriciler / Other Cookers

Gazlı Kuzine 1m² - 1,5m² - 2m²
Gas Ranges 1m² - 1,5m² - 2m²

Genel Özellikler

Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
Güvenlik valfli ve termokuplu musluklar.
Pik döküm ocak izgarası ve yanıcılar.
Brülörler yüksek-düşük yanma seviyeli ve standart atık gaz emisyonuna sahiptir.
LPG ve NG ile çalışabilir.



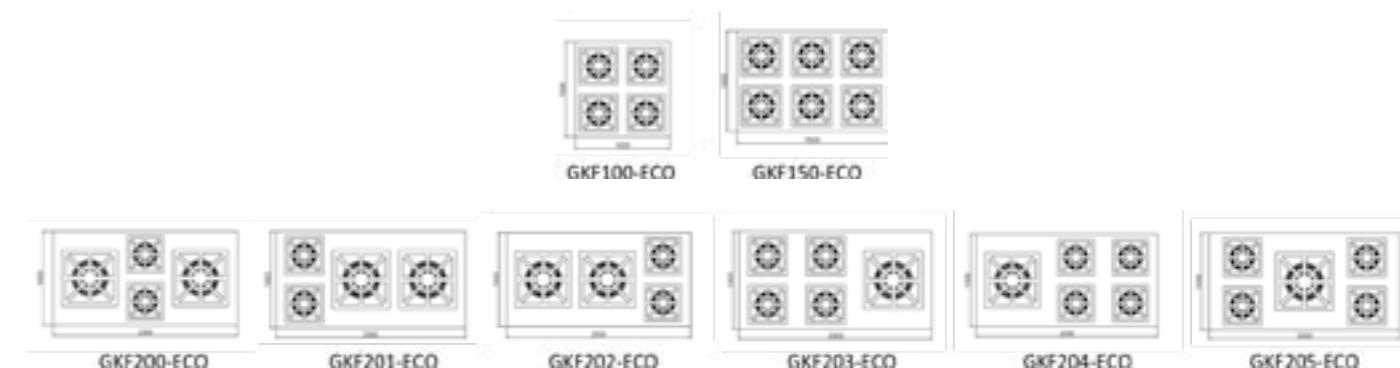
➤ GKF100

➤ GKF150

➤ GKF200



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm mm	w w	w w	w w	Kg kg	€ €
GKF100	Gazlı Kuzine Fırıklı Gas Range with Oven	1000x1000x850	35.000	-	-	165	2.349
GKF150	Gazlı Kuzine Fırıklı Gas Range with Oven	1500x1000x850	49.000	-	-	230	3.171
GKF200	Gazlı Kuzine Fırıklı Gas Range with Oven	2000x1000x850	58.000	-	-	305	3.883
GKF201	Gazlı Kuzine Fırıklı Gas Range with Oven	2000x1000x850	58.000	-	-	305	3.883
GKF202	Gazlı Kuzine Fırıklı Gas Range with Oven	2000x1000x850	58.000	-	-	305	3.883
GKF203	Gazlı Kuzine Fırıklı Gas Range with Oven	2000x1000x850	57.000	-	-	295	4.022
GKF204	Gazlı Kuzine Fırıklı Gas Range with Oven	2000x1000x850	57.000	-	-	295	4.022
GKF205	Gazlı Kuzine Fırıklı Gas Range with Oven	2000x1000x850	57.000	-	-	295	4.022



PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units
**İndirekt Gazlı Kaynatma Tencereleri
Indirect Gas Boiling Pans**

[GKT90250](#)
[GKT500](#)


Model Model	Ürün Adı Product Name						
GKT90250	İndirekt Gazlı Kaynatma Tenceresi 250 lt. Indirect Gas Boiling Pan 250 lt.	980x1020x950	36.000	-	250	197	7.162
GKT500	İndirekt Gazlı Kaynatma Tenceresi 500 lt. Indirect Gas Boiling Pan 500 lt.	1340x1620x1230	56.000	-	500	350	3.128

PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units
**Direkt Isıtmalı Gazlı Kaynatma Tencereleri
Direct Gas Boiling Pans**

[GKTD90250](#)


Model Model	Ürün Adı Product Name						
GKTD90250	Gazlı Kaynatma Tenceresi (Direkt) 250 lt. Gas Boiling Pan (Direct) 250 lt.	980x1020x950	28.000	-	250	130	5.732

**İndirekt Elektrikli Kaynatma Tacereleri
Indirect Electric Boiling Pans**

[EKT400](#)
[EKT500](#)


Model Model	Ürün Adı Product Name						
EKT400	İndirekt Elektrikli Kaynatma Tenceresi 400 lt. Indirect Electric Boiling Pan 400 lt.	1525x1500x1230	-	54.000	400	310	11.741
EKT500	İndirekt Elektrikli Kaynatma Tenceresi 500 lt. Indirect Electric Boiling Pan 500 lt.	1525x1500x1230	-	54.000	500	330	12.573

**İndirekt Elektrikli Kaynatma Tacereleri
Indirect Electric Boiling Pans**

[EKT90250](#)


Model Model	Ürün Adı Product Name						
EKT90250	İndirekt Elektrikli Kaynatma Tenceresi 250 lt. Indirect Electric Boiling Pan 250 lt.	980x1020x950	-	36.000	250	193	6.749

Diger Pişiriciler / Other Cookers
PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

VYO68B
VYO78

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	w	w	w	KG	€
VYO68B	Gazlı Yer Ocağı - 2 Yanışlı Gas Lower Stoves - 2 Burner	600x800x500	20.000	-	-	43	648
VYO78	Gazlı Yer Ocağı - 4 Yanışlı Gas Lower Stoves - 4 Burner	700x850x500	32.000	-	-	65	1.017

**Elektrikli Yer Ocağı
Electric Stock Pot Range**

EYO400

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	w	w	w	KG	€
EYO400	Elektrikli Yer Ocağı Electric Lower Stoves	600x800x500	-	7.000	380	36	1.014

**Elektrikli Fritözler
Electric Fryers**

EFP81
EFP82

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	w	w	w	KG	€
EFP81	Elektrikli Fritöz Electric Fryer	265x410x380	-	3.500	8	6	409
EFP82	Elektrikli Fritöz Electric Fryer	530x410x380	-	7.000	8+8	11	729

PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units
**Gazlı Ocaklar / Gazlı Wok Ocaklar
Open Gas Ranges / Gas Wok Ranges**

GKO8010
GKO8010K

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	w	w	w	KG	€
GKO8010	2 Brürlörlü Gazlı Ocak 2 Burner Gas Range	315x810x405	17.500	-	-	37	987
GKO8020	4 Brürlörlü Gazlı Ocak 4 Burner Gas Range	615x810x405	35.000	-	-	70	1.649
GKO8030	6 Brürlörlü Gazlı Ocak 6 Burner Gas Range	915x810x405	52.500	-	-	99	2.463
GKO8010K	1+1 Brürlörlü Gazlı Ocak 1+1 Burner Gas Range	315x810x405	17.500	-	-	38	1.080
GKO8020K	2+2 Brürlörlü Gazlı Ocak 2+2 Burner Gas Range	615x810x405	35.000	-	-	72	1.809
GKO8030K	3+3 Brürlörlü Gazlı Ocak 3+3 Burner Gas Range	915x810x405	52.500	-	-	101	2.703

**Gazlı Kuzineler
Gas Ranges W / Gas Oven**

GKF8020
GKF8030

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	w	w	w	KG	€
GKF8020	4 Brürlörlü Gazlı Kuzine Fırını 4 Burner Gas Range W/Gas Oven	615x810x890	42.500	-	-	137	3.200
GKF8030	4 Brürlörlü Gazlı Kuzine Fırını 4 Burner Gas Range W/Gas Oven	915x810x890	64.900	-	-	166	4.267
GKFPS-152	6 Brürlörlü Gazlı Kuzine, Pleyt Izgaralı 2 Fırını 6 Burner Gas Range With Griddle And 2 Owens	1520x810x890/1500	89.300	-	-	410	5.067

PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units
Gazlı Kuzine 1m² - 1,5m² - 2m²
Gas Ranges 1m² - 1,5m² - 2m²
Genel Özellikleri

Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
 Güvenlik valfli ve termokuplu musluklar.
 PİK döküm ocak izgarası ve yanıcılar.
 Brülörler yüksek-düşük yanma seviyeli ve standart atık gaz emisyonuna sahiptir.
 LPG ve NG ile çalışabilir.


[GKF100-ECO](#)

[GKF150-ECO](#)

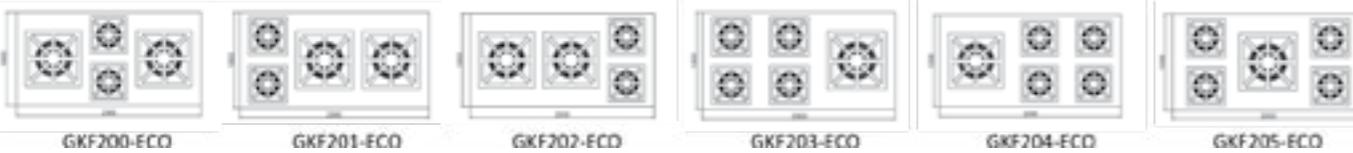
[GKF200-ECO](#)


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm mm	w w	w w	w w	KG KG	€ €
GKF100-ECO	Gazlı Kuzine Fıraklı Gas Range with Oven	1000x1000x850	35.000	-	-	135	1.778
GKF150-ECO	Gazlı Kuzine Fıraklı Gas Range with Oven	1500x1000x850	49.000	-	-	185	2.400
GKF200-ECO	Gazlı Kuzine Fıraklı Gas Range with Oven	2000x1000x850	58.000	-	-	255	3.112
GKF201-ECO	Gazlı Kuzine Fıraklı Gas Range with Oven	2000x1000x850	58.000	-	-	255	3.112
GKF202-ECO	Gazlı Kuzine Fıraklı Gas Range with Oven	2000x1000x850	58.000	-	-	255	3.112
GKF203-ECO	Gazlı Kuzine Fıraklı Gas Range with Oven	2000x1000x850	57.000	-	-	245	3.200
GKF204-ECO	Gazlı Kuzine Fıraklı Gas Range with Oven	2000x1000x850	57.000	-	-	245	3.200
GKF205-ECO	Gazlı Kuzine Fıraklı Gas Range with Oven	2000x1000x850	57.000	-	-	245	3.200



GKF100-ECO

GKF150-ECO



GKF200-ECO

GKF201-ECO

GKF202-ECO

GKF203-ECO

GKF204-ECO

GKF205-ECO

PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units
**Gazlı Ocak Taban Rafı
Open Gas Burner W/Base Shelf**
Genel Özellikleri

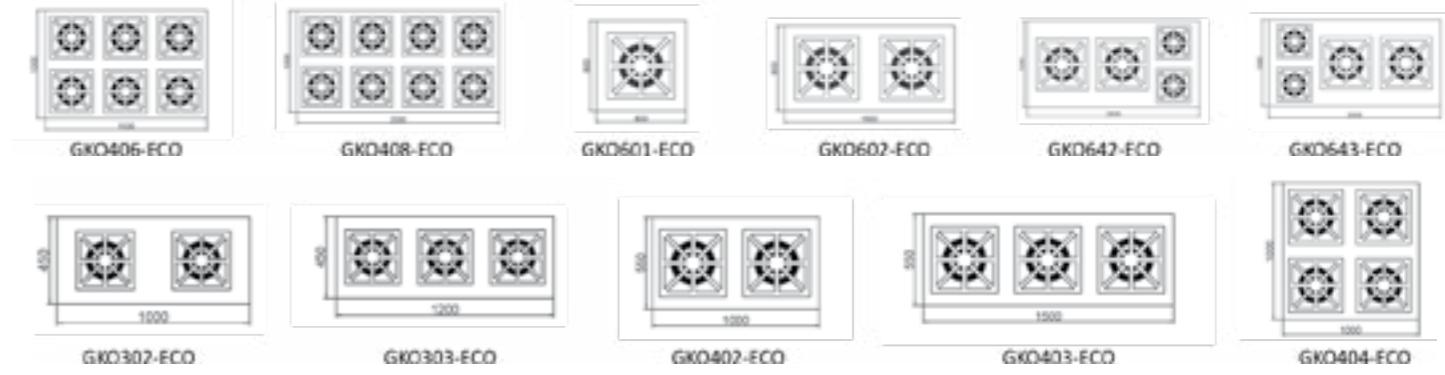
Paslanmaz çelik gövde
 Emniyet tertibatlı ve termokuplu brülörler
 PİK döküm çıkarılabilir üst ocak izgarası
 Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
 Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
 Lpg veya doğalgaz ile çalışabilir


[GKO302-ECO](#)

[GKO404-ECO](#)

[GKO406-ECO](#)


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm mm	w w	w w	w w	w w	KG KG	€ €
GKO302-ECO	Gazlı Ocak Taban Rafı Open Gas Burner W/Base Shelf	1000x450x850	13.000	-	-	-	34	587
GKO303-ECO	Gazlı Ocak Taban Rafı Open Gas Burner W/Base Shelf	1200x450x850	19.500	-	-	-	50	712
GKO402-ECO	Gazlı Ocak Taban Rafı Open Gas Burner W/Base Shelf	1000x550x850	14.000	-	-	-	50	690
GKO403-ECO	Gazlı Ocak Taban Rafı Open Gas Burner W/Base Shelf	1500x550x850	21.000	-	-	-	65	827
GKO404-ECO	Gazlı Ocak Taban Rafı Open Gas Burner W/Base Shelf	1000x1000x850	28.000	-	-	-	80	972
GKO406-ECO	Gazlı Ocak Taban Rafı Open Gas Burner W/Base Shelf	1500x1000x850	42.000	-	-	-	120	1.264
GKO408-ECO	Gazlı Ocak Taban Rafı Open Gas Burner W/Base Shelf	2000x1000x850	56.000	-	-	-	150	1.654
GKO601-ECO	Gazlı Ocak Taban Rafı Open Gas Burner W/Base Shelf	800x800x850	15.000	-	-	-	60	729
GKO602-ECO	Gazlı Ocak Taban Rafı Open Gas Burner W/Base Shelf	1600x800x850	30.000	-	-	-	110	1.165
GKO642-ECO	Gazlı Ocak Taban Rafı Open Gas Burner W/Base Shelf	2000x1000x850	44.000	-	-	-	140	1.779
GKO643-ECO	Gazlı Ocak Taban Rafı Open Gas Burner W/Base Shelf	2000x1000x850	44.000	-	-	-	140	1.779



GKO302-ECO

GKO303-ECO

GKO402-ECO

GKO404-ECO

GKO601-ECO

GKO602-ECO

GKO642-ECO

GKO643-ECO

GKO406-ECO

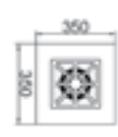
PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units
**Gazlı Set Üstü Ocaklar
Gas Burner Counter Top**
Genel Özellikleri

Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
Güvenlik valfli ve termokuplu musluklar.
Pik döküm ocak izgarası ve yanıcılar.
Brülörler yüksek-düşük yanma seviyeli ve standart atık gaz emisyonuna sahiptir.
LPG ve NG ile çalışabilir.

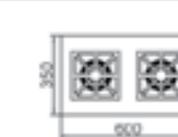

[GSO201-ECO](#)
[GSO302-ECO](#)

[GSO403-ECO](#)

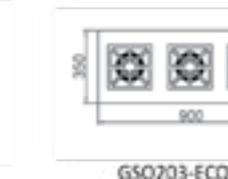

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	w	w	w	KG	€
GSO201-ECO	Set Üstü Gazlı Ocak Gas Burner Counter Top	350x350x250	6.500	-	-	15	272
GSO202-ECO	Set Üstü Gazlı Ocak Gas Burner Counter Top	600x350x250	13.000	-	-	27	409
GSO203-ECO	Set Üstü Gazlı Ocak Gas Burner Counter Top	900x350x250	19.500	-	-	40	538
GKSO204-ECO	Set Üstü Gazlı Ocak Gas Burner Counter Top	600/350x600/350x250	19.500	-	-	42	866
GSO301-ECO	Set Üstü Gazlı Ocak Gas Burner Counter Top	450x450x250	6.500	-	-	20	320
GSO302-ECO	Set Üstü Gazlı Ocak Gas Burner Counter Top	1000x450x250	13.500	-	-	35	489
GSO303-ECO	Set Üstü Gazlı Ocak Gas Burner Counter Top	1200x450x250	19.500	-	-	52	596
GSO401-ECO	Set Üstü Gazlı Ocak Gas Burner Counter Top	550x550x250	7.000	-	-	26	433
GSO402-ECO	Set Üstü Gazlı Ocak Gas Burner Counter Top	1000x550x250	14.000	-	-	46	652
GSO403-ECO	Set Üstü Gazlı Ocak Gas Burner Counter Top	1500x550x250	21.000	-	-	63	781



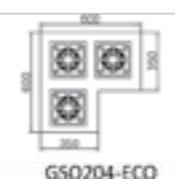
GSO201-ECO



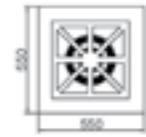
GSO202-ECO



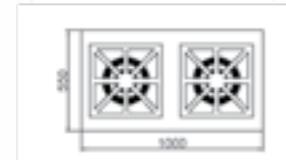
GSO203-ECO



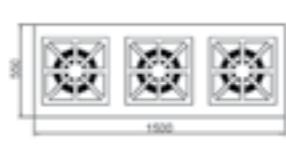
GKSO204-ECO



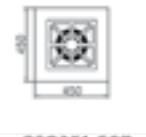
GSO401-ECO



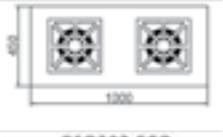
GSO402-ECO



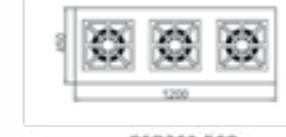
GSO403-ECO



GSO301-ECO



GSO302-ECO



GSO303-ECO

PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units
**Gazlı Ocak Taban Rafı
Open Gas Burner W/Base Shelf**

[VYO68B-ECO](#)
[VYO78-ECO](#)


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	w	w	w	KG	€
VYO68B-ECO	Gazlı Yer Ocağı - 2 Yanaklı Gas Lower Stoves - 2 Burner	600x800x500	20.000	-	-	41	525
VYO78-ECO	Gazlı Yer Ocağı - 4 Yanaklı Gas Lower Stoves - 4 Burner	700x900x550	32.000	-	-	63	836

**Gazlı Ocak Taban Rafı
Open Gas Burner W/Base Shelf**


VBA-06



VBA-11

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	w	w	w	KG	€
VBA-06	Basket Arabası 6xGN2/1	670x800x1100	-	2.200	220	65	1.563
VBA-11	Basket Arabası 11xGN2/1	670x800x1720	-	2.200	220	118	2.045
VBA-22	Basket Arabası 22xGN2/1	1300x800x1720	-	4.400	220	215	3.377

Genel Özellikleri

Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
Polüüretan izolasyonlu gövde.
Dijital termostat kontrollü.
Çalışma aralığı +60 / +65 °C.
Paslanmaz çelik rezistanslı.
Fan ile homojen ısı dağılımı.

700 SERİ 700 SERIES

PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

700 Serisi / 700 Series

Gazlı Ocaklar Gas Burner Tops



➤ 371000

➤ 371001

➤ 371002



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm W	w	w	w	Kg	€
371000	Gazlı Ocak, 2 Brürlü Gas Cooker, 2 Burners	400x730x250	11.000	-	-	20	1.490
371001	Gazlı Ocak, 4 Brürlü Gas Cooker, 4 Burners	800x730x250	22.000	-	-	38	2.412
371002	Gazlı Kuzine, 4 Brürlü + 1 Fırın Gas Range, 4 Burners + 1 Oven	800x730x850	28.000	-	-	80	4.440
371004	Gazlı Ocak, 6 Brürlü Gas Cooker, 6 Burners	1200x730x250	33.000	-	-	55	3.265

* İskonto oranları ile ilgili iletişime geçiniz.

Elektrikli Ocaklar Electric Cookers



➤ 371014

➤ 371015

➤ 371016



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm W	w	w	w	Kg	€
371014	Elektrikli Ocak, 2 Brürlü Electric Cooker, 2 Circle Hot Plate	400x730x250	-	5.200	380	20	1.267
371015	Elektrikli Ocak, 4 Brürlü Electric Cooker, 4 Circle Hot Plate	800x730x250	-	10.400	380	40	1.895
371016	Elektrikli Kuzine, 4 Pleytli + 1 Fırın Electric Range, 4 Hot Plates + 1 Oven	800x730x850	-	16.400	380	80	4.495
371019	Elektrikli Ocak, 6 Brürlü Electric Cooker, 6 Circle Hot Plate	1200x730x250	-	15.600	380	60	3.071

* İskonto oranları ile ilgili iletişime geçiniz.

700 Serisi / 700 Series
PIŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units
**Gazlı Izgaralar
Gas Grills**

[371320](#)
[371038](#)
[371043](#)


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm mm	w W	w W	w W	KG KG	€
371320	Gazlı Pleyt Izgara, Karbon Çelik Düz Yüzeyli Gas Grill, Carbon Steel Smooth	400x730x250	7.000	-	-	40	2.708
371323	Gazlı Pleyt Izgara, Karbon Çelik Nervürlü Yüzeyli Gas Grill, Carbon Steel Ribbed	400x730x250	7.000	-	-	40	2.811
371038	Gazlı Pleyt Izgara, Karbon Çelik Düz Yüzeyli Gas Grill, Carbon Steel Smooth	800x730x250	14.000	-	-	70	4.315
371041	Gazlı Pleyt Izgara, Karbon Çelik 1/3 Nervürlü Gas Grill, Carbon Steel 1/3 Ribbed	800x730x250	14.000	-	-	70	4.402
371042	Gazlı Set üstü Power Grill Gas Power Grill	400x730x250	7.000	-	-	32	4.227
371043	Gazlı Set üstü Power Grill Gas Power Grill	800x730x250	14.000	-	-	60	5.277

* İskonto oranları ile ilgili iletişime geçiniz.

PIŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units
**Gazlı Fritöz
Gas Fryer**

[371070](#)
[371071](#)


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm mm	w W	w W	w W	KG KG	€
371070	Gazlı Fritöz, Dolaplı 15 lt. Gas Fryer, With Cupboard 15 lt.	400x730x850	14.000	-	-	55	3.733
371071	Gazlı Fritöz, Dolaplı 15 + 15 lt. Gas Fryer, With Cupboard 15 + 15 lt.	800x730x850	28.000	-	-	85	6.393

* İskonto oranları ile ilgili iletişime geçiniz.

**Elektrikli Pleyt Izgaralar
Electric Grills**

[371193](#)
[371340](#)
[371347](#)


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm mm	w W	w W	w W	KG KG	€
371193	Elektrikli Pleyt Izgara, Karbon Çelikli Düz Yüzeyli Electric Grill, Carbon Steel Smooth	400x730x250	-	4.200	380	40	2.692
371332	Elektrikli Pleyt Izgara, Karbon Çelik Nervürlü Yüzeyli Electric Grill, Carbon Steel Ribbed	400x730x250	-	4.200	380	40	2.647
371340	Elektrikli Pleyt Izgara, Karbon Çelik Düz Yüzeyli Electric Grill, Carbon Steel Smooth	800x730x250	-	8.400	380	70	3.755
371347	Elektrikli Pleyt Izgara, Karbon Çelik 1/3 Nervürlü Electric Grill, Carbon Steel 1/3 Ribbed	800x730x250	-	8.400	380	70	3.823

* İskonto oranları ile ilgili iletişime geçiniz.

**Elektrikli Fritözler
Electric Fryers**

[371079](#)
[371080](#)
[371083](#)
[371086](#)


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm mm	w W	w W	w W	KG KG	€
371079	Elektrikli Fritöz 15 lt. Electric Fryer 15 lt.	400x730x250	-	8.700	380	25	2.359
371080	Elektrikli Fritöz 15 + 15 lt Electric Fryer 15 + 15 lt	800x730x250	-	17.400	380	45	3.923
371083	Programlanabilir Elektrikli Fritöz 15 lt Electric Fryer with Program 15 lt	400x730x850	-	10.000	380	60	7.715
371086	Elektrikli Patates Döndürme Electric Chips Scuttle	400x730x250	-	1.000	220	20	2.155

* İskonto oranları ile ilgili iletişime geçiniz.

700 Serisi / 700 Series
PIŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units
**Makarna Pişiriciler
Pasta Cookers**


› 371090 › 371098 › 371100



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm inch	w	w		KG	€
371090	Gazlı Makarna Pişirici 24,5 lt. Gas Pasta Cooker 24,5 lt.	400x730x850	11.500	-	-	50	3.183
371098	Elektrikli Makarna Pişirici 24,5 lt. Electric Pasta Cooker 24,5 lt.	400x730x850	-	6.000	380	50	3.504
371100	Otomatik Elektrikli Makarna Pişirici 20 lt. Automatic Electric Pasta Cooker 20 lt.	400x730x850	-	9.000	380	55	7.881

* Kapak ve basketleri hariçtir.

* İskonto oranları ile ilgili iletişime geçiniz.

**Elektrikli Benmari
Electric Bain Marie**


› 371096



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm inch	w	w		KG	€
371096	Elektrikli Benmari Electric Bain Marie	400x730x250	-	1.500	220	20	1.697



› 371181 › 371183

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm inch	w	w	lt	KG	€
371181	Gazlı Devrilir Tava 60 lt. Gas Tilting Bratt Pan 60 lt.	800x730x850	16.000	-	60	105	7.402
371183	Elektrikli Devrilir Tava 60 lt. Electric Tilting Bratt Pan 60 lt.	800x730x850	-	9.500	60	105	7.469

* İskonto oranları ile ilgili iletişime geçiniz.

PIŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units
**Kaynatma Tencereleri (İndirekt)
Boiling Pans (Indirect)**


› 371269 › 371272

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm inch	w	w		KG	€
371269	Gazlı Kaynatma Tenceresi (İndirekt) 60 lt. Gas Boiling Pan (Indirect) 60 lt.	800x730x850	14.000	-	-	100	8.402
371272	Elektrikli Kaynatma Tenceresi (İndirekt) 60 lt. Electric Boiling Pan (Indirect) 60 lt.	800x730x850	9.400	380	100	7.974	

* İskonto oranları ile ilgili iletişime geçiniz.

**Ara Tezgah ve Alt Standlar
Work Top and Base Cupboards**


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm inch	w	w		KG	€
371116	Ara Tezgah Work Top	400x730x250	-	-	-	10	729
371112	Kapaksız Alt Stand Base Cupboard Without Door	400x550x600	-	-	-	10	543
371113	Kapaksız Alt Stand Base Cupboard Without Door	800x550x600	-	-	-	15	634
371114	Kapaksız Alt Stand Base Cupboard Without Door	1200x550x600	-	-	-	23	767
206350	Alt Stand İçin Kapak Lid for Base Cupboard	400x40x440	-	-	-	4	198

* İskonto oranları ile ilgili iletişime geçiniz.

900 SERİ 900 SERIES

PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units
900 Serisi / 900 Series
**Gazlı Ocaklar
Gas Burner Tops**


> 391001 > 391003 > 391024 > 391006



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	w	w	w	Kg	€
391001	Gazlı Ocak, 2 Brürlü Gas Cooker, 2 Burners	400x930x250	20.000	-	-	43	1.941
391003	Gazlı Ocak, 4 Brürlü Gas Cooker, 4 Burners	800x930x250	40.000	-	-	79	3.003
391012	Gazlı Ocak, 6 Brürlü Gas Cooker, 6 Burners	1200x930x250	60.000	-	-	110	4.084
391006	Gazlı Kuzine, 4 Brürlü + 1 Fırın Gas Range, 4 Burners + 1 Oven	800x930x850	48.500	-	-	155	5.472
391024	Gazlı Ocak, 3 Yanışlı Gas Cooker, 3 Burners	800x930x250	30.000	-	-	92	4.506

* İskonto oranları ile ilgili iletişime geçiniz.

**Elektrikli Ocaklar
Electric Cookers**


> 391039 > 391040 > 391041



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	w	w	w	Kg	€
391039	Elektrikli Ocak, 2 Brürlü Electric Cooker, 2 Circle Hot Plate	400x930x250	-	8.000	380	35	2.647
391040	Elektrikli Ocak, 4 Brürlü Electric Cooker, 4 Circle Hot Plate	800x930x250	-	16.000	380	69	4.327
391041	Elektrikli Kuzine, 4 Kare Pleytli + 1 Fırın Electric Range, 4 Square Hot Plates + 1 Oven	800x930x250	-	22.000	380	145	7.263

* İskonto oranları ile ilgili iletişime geçiniz.

900 Serisi / 900 Series
PIŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

[391402](#)
[391054](#)
[391065](#)
**Gazlı Izgaralar
Gas Grills**


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	w	w		KG	€
391402	Gazlı Pleyt Izgara, Karbon Çelik Düz Yüzelyi Gas Grill, Carbon Steel Smooth	400x930x250	8.000	-	-	52	3.135
391354	Gazlı Pleyt Izgara, Karbon Çelik Nervürlü Gas Grill, Carbon Steel Ribbed	400x930x250	8.000	-	-	52	3.219
391054	Gazlı Pleyt Izgara, Karbon Çelik Düz Yüzelyi Gas Grill, Carbon Steel Smooth	800x930x250	16.000	-	-	105	5.086
391055	Gazlı Pleyt Izgara, Karbon Çelik 1/3 Nervürlü Gas Grill, Carbon Steel 1/3 Ribbed	800x930x250	16.000	-	-	105	5.180
391219	Gazlı Set üstü Power Grill Gas Power Grill	400x930x250	10.500	-	-	60	4.972
391065	Gazlı Set üstü Power Grill Gas Power Grill	800x930x250	21.000	-	-	110	6.453
391066	Gazlı Set üstü Power Grill Gas Power Grill	1200x930x250	31.500	-	-	150	7.827

* İskonto oranları ile ilgili iletişime geçiniz.

**Elektrikli Pleyt Izgara
Electric Grill**

[391357](#)
[391073](#)


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	w	w		KG	€
391357	Elektrikli Pleyt Izgara, Karbon Çelik Düz Yüzelyi Electric Grill, Carbon Steel Smooth	400x930x250	-	7.500	380	55	2.936
391356	Elektrikli Pleyt Izgara, Karbon Çelik Nervürlü Electric Grill, Carbon Steel Ribbed	400x930x250	-	7.500	380	55	2.978
391073	Elektrikli Pleyt Izgara, Karbon Çelik Düz Yüzelyi Electric Grill, Carbon Steel Smooth	800x930x250	-	15.000	380	105	4.787
391074	Elektrikli Pleyt Izgara, Karbon Çelik Nervürlü Electric Grill, Carbon Steel Ribbed	800x930x250	-	15.000	380	105	4.880

* İskonto oranları ile ilgili iletişime geçiniz.

PIŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units
**Gazlı Fritözler
Gas Fryers**

[391331](#)
[391332](#)
[391333](#)


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	w	w		KG	€
391331	V Tipi Gazlı Fritöz, Dolaplı 23 lt. V Type Gas Fryer, With Cupboard 23 lt.	400x930x850	20.000	-	-	57	5.329
391332	V Tipi Gazlı Fritöz, Dolaplı 23 + 23 lt. V Type Gas Fryer, With Cupboard 23 + 23 lt.	800x930x850	40.000	-	-	115	9.135
391333	Programlanabilir Gazlı Fritöz, Dolaplı 23 lt. Gas Fryer, With Cupboard 23 lt.	400x930x1200	25.000	-	-	96	7.993

* İskonto oranları ile ilgili iletişime geçiniz.

**Elektrikli Fritözler
Electric Fryers**

[391337](#)
[391338](#)
[391098](#)


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	w	w		KG	€
391337	V Tipi Elektrikli Fritöz 23 lt. V Type Electric Fryer 23 lt.	400x930x850	-	18.000	380	57	5.532
391338	V Tipi Elektrikli Fritöz 23 + 23 lt. V Type Electric Fryer 23 + 23 lt.	800x930x850	-	36.000	380	115	9.530
391339	Programlanabilir Elektrikli Fritöz 23 lt Electric Fryer with Program 23 lt.	400x930x1200	-	18.000	380	96	7.970
391098	Elektrikli Patates Döndürme Electric Chips Scuttle	400x930x250	-	1.000	220	28	2.569

* İskonto oranları ile ilgili iletişime geçiniz.

900 Serisi / 900 Series
PIŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units
**Makarna Pişiriciler
Pasta Cookers**

[391111](#)
[391126](#)


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	w	w	w	KG	€
391111	Gazlı Makarna Pişirici 40 lt. Gas Pasta Cooker 40 lt.	400x930x850	16.500	-	-	62	4.837
391126	Elektrikli Makarna Pişiriciler 40 lt. Electric Pasta Cooker 40 lt.	400x930x850	-	10.000	380	60	4.722

* Kapak ve basketleri hariçtir.


[391109](#)
[391124](#)


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	w	w	w	KG	€
391109	Gazlı Benmarie Gas Bain Marie	400x930x250	3.000	-	-	32	2.788
391124	Elektrikli Benmarie Electric Bain Marie	400x930x250	-	2.200	380	32	2.363

* İskonto oranları ile ilgili iletişime geçiniz.

**Ara Tezgah ve Alt Standlar
Work Top and Base Cupboards**

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	w	w	w	KG	€
391158	Ara Tezgah Work Top	400x930x250	-	-	-	20	838
391153	Kapaksız Alt Stand Base Cupboard Without Door	400x785x600	-	-	-	22	612
391154	Kapaksız Alt Stand Base Cupboard Without Door	800x785x600	-	-	-	35	794
391155	Kapaksız Alt Stand Base Cupboard Without Door	1200x785x600	-	-	-	45	959
206350	Alt Stand İçin Kapak Lid for Base Cupboard	400x40x440	-	-	-	4	198

* İskonto oranları ile ilgili iletişime geçiniz.

PIŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units
**Devrilir Tavalar
Tilting Bratt Pans**

[39136](#)
[391149](#)


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	w	w	w	KG	€
391136	Gazlı Devrilir Tava 80 lt. Gas Tilting Bratt Pan 80 lt.	800x930x850	21.000	-	-	150	8.715
391140	Gazlı Devrilir Tava 100 lt. Gas Tilting Bratt Pan 100 lt.	1000x930x850	27.000	-	-	180	9.837
391145	Elektrikli Devrilir Tava 80 lt. Electric Tilting Bratt Pan 80 lt.	800x930x850	-	13.000	380	150	8.472
391149	Elektrikli Devrilir Tava 100 lt. Electric Tilting Bratt Pan 100 lt.	1000x930x850	-	17.000	380	180	9.715

* İskonto oranları ile ilgili iletişime geçiniz.

**Kaynatma Tencereleri (İndirekt)
Boiling Pans (Indirect)**

[391102](#)
[391120](#)


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	w	w	w	KG	€
391102	Gazlı Kaynatma Tenceresi (İndirekt) 150 lt. Gas Boiling Pan (Indirect) 150 lt.	800x930x850	24.000	-	-	135	11.135
391120	Elektrikli Kaynatma Tenceresi (İndirekt) 150 lt. Electric Boiling Pan (Indirect) 150 lt.	800x930x850	-	21.500	380	135	10.481

* İskonto oranları ile ilgili iletişime geçiniz.

	ÇALIŞTIRMA-DURDURMA START-STOP
	PROGRAMLAMA PROGRAMMING
	STEP COOKING STEP
	HIZLI SOĞUTMA COOL DOWN
	KAPAK GÖSTERGESİ DOOR INDICATOR
	ADIM (AŞAMA) COOKING STEP
	BUHARLI PIŞİRME HUMIDITY MODE
	KURU+BUHARLI PIŞİRME CONVECTION HUMIDITY MODE
	KURU PIŞİRME CONVECTION MODE
	MERKEZ SICAKLIK PROBÜ CORE TEMPERATURE PROBE
	ZAMAN AYARLAMA TIMER
	SICAKLIK AYARLAMA TEMPERATURE
	MANUEL BUHAR MANUEL HUMIDITY
	ÖN ISITMA PRE-HEATING
	FAN HIZ SEÇİMİ FAN SPEED
	AYDINLATMA LIGHTING
	REJENERASYON REGENERATION
	YIKAMA BAŞLATMA WASHING START
	YIKAMA PROGRAM SEÇİMİ WASHING PROGRAM SELECTION
	YIKAMA DURDURMA WASHING STOP
	ÇOK KUVVETLİ YIKAMA STRONG WASHING PROGRAM
	KUVVETLİ YIKAMA PROGRAMI STRONG WASHING PROGRAM
	NORMAL YIKAMA PROGRAMI NORMAL WASHING PROGRAM
	HAFİF YIKAMA PROGRAMI LIGHT WASHING PROGRAM
	DURULAMA PROGRAMI RINSING PROGRAM
	ÖN YIKAMA GÖSTERGESİ PRE WASH INDICATOR
	YIKAMA GÖSTERGESİ WASHING INDICATOR
	DURULAMA GÖSTERGESİ RINSING INDICATOR
	KIREÇ ÇÖZME UYARISI DESCALING WARNING



www.gastrotech.com.tr

FİRİN EKİPMANLARI OVENS EQUIPMENTS



**I Combi Pro Serisi
I Combi Pro Series**
FIRINLAR / OVENS
**Kombi Konveksiyon Fırınlar
Combi Convection Ovens**


➤ ICP61



➤ ICP101



➤ ICP202


Gazlı Modeller / Gas Models

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↔		w flame	w ⚡	w gas	KG kg	€
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 ↔		w flame	w ⚡	w gas	KG kg	€
ICP-XS	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	655x621x567	6xGN2/3	-	5.700	220	67	8.580
ICP61E	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	850x842x754	6xGN1/1	-	10.800	380	99	10.730
ICP101E	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	850x842x1014	10xGN1/1	-	18.900	380	127	15.090
ICP62E	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	1072x1042x754	6xGN2/1	-	22.400	380	137	16.390
ICP102E	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	1072x1042x1014	10xGN2/1	-	37.400	380	179	21.800
ICP201E	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	877x913x1807	20xGN1/1	-	37.200	380	263	25.520
ICP202E	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	1080x1117x1807	20xGN2/1	-	67.900	380	336	36.580

* İskonto oranları ile ilgili iletişime geçiniz.

FIRINLAR / OVENS
**Kombi Konveksiyon Fırınlar
Combi Convection Ovens**


➤ ICC61



➤ ICC101



➤ ICC202


Gazlı Modeller / Gas Models

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↔		w flame	w ⚡	w gas	KG kg	€
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 ↔		w flame	w ⚡	w gas	KG kg	€
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.



RATIONAL FIRIN AKSESUARLARI
FIRINLAR / OVENS
TİP 61/101 AKSESUARLARI

Model Model	Ürün Adı Product Name		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 DAVLUMBASINA HARİCİ BAĞLANTI GEREKLİDİR.

TİP 62/101 AKSESUARLARI

Model Model	Ürün Adı Product Name		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 DAVLUMBASINA HARİCİ BAĞLANTI GEREKLİDİR.

TİP 201/202 AKSESUARLARI

Model Model	Ürün Adı Product Name		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

FIRINLAR / OVENS
TEPSİLER

Model Model	Ürün Adı Product Name		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 Gözülü	1/2 GN	-	57
60.73.646	MULTIBAKER 2 Gözülü	2/3 GN	-	85
60.71.157	MULTIBAKER 2 Gözülü	1/1 GN	-	110

YIKAMA VE BAKIM TABLETLERİ

Model Model	Ürün Adı Product Name		Kutu İçi Adet	€
56.01.535	ACTIVE GREEN YIKAMA TABLET	860x685x699	150	129
56.00.210	SCC YIKAMA TABLETİ	860x703x699	100	98
56.00.562	TÜM FIRINLAR BAKIM TABLETİ	860x703x699	150	115


FIRINLAR / OVENS
I Vario Çok Fonksiyonlu Pişirici


➤ 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 İLETİŞIME GEÇİNİZ.

**Thermospeed
Konveksiyonel Fırınlar**


➤ 260700

➤ 260702

➤ 260703

Gazlı Modeller / Gas Models

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm		w	w	kg	€
260700	Konveksiyonel Fırın Convection Oven	860x746x701	6xGN1/1	8.500	350	220	92,1
260701	Konveksiyonel Fırın Convection Oven	890x900x970	10xGN1/1	18.500	350	220	136
260702	Konveksiyonel Fırın Convection Oven	890x1215x970	10xGN2/1	25.000	500	220	154
260703	Konveksiyonel Fırın Convection Oven	890x900x1700	20xGN1/1	35.000	500	220	18.697
260704	Konveksiyonel Fırın Convection Oven	890x1215x1700	20xGN2/1	50.000	1.000	220	311,8
							21.716

* İskonto oranları ile ilgili iletişime geçiniz.



➤ 260705

➤ 260707

➤ 260708

Elektrikli Modeller / Electric Models

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm		w	w	kg	€
260705	Konveksiyonel Fırın Convection Oven	860x746x633	6xGN1/1	-	7.700	380	79,5
260706	Konveksiyonel Fırın Convection Oven	890x900x970	10xGN1/1	-	17.300	380	121,2
260707	Konveksiyonel Fırın Convection Oven	890x1215x970	10xGN2/1	-	24.500	380	147
260708	Konveksiyonel Fırın Convection Oven	890x900x1700	20xGN1/1	-	34.500	380	215,5
260709	Konveksiyonel Fırın Convection Oven	890x1215x1700	20xGN2/1	-	48.900	380	271,4
							20.209

* İskonto oranları ile ilgili iletişime geçiniz.

FIRINLAR / OVENS
FIRINLAR / OVENS
**Skyline Premium - S Serisi
Skyline Premium - S Series**
Genel Özellikler

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


Gazlı Modeller / Gas Models

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm		w	w	w	kg	€
229760	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	867x775x808	6xGN1/1	19.000	1.100	220	155	18.331
229762	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	867x775x1058	10xGN1/1	31.000	1.100	220	172	21.510
229762	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	1090x971x808	6xGN2/1	32.000	1.500	220	186	21.510
229763	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	1090x971x1058	10xGN2/1	47.000	1.500	220	228	27.960
229764	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	911x864x1794	20xGN1/1	54.000	1.800	220	360	38.065
229765	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	1162x1066x1794	20xGN2/1	100.000	2.500	220	475	49.937

* İskonto oranları ile ilgili iletişime geçiniz.

Elektrikli Modeller / Electric Models

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm		w	w	w	kg	€
229720	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	867x775x808	6xGN1/1	-	11.000	380	140	49.937
229722	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	867x775x1058	10xGN1/1	-	19.000	380	172	14.579
229721	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	1090x971x808	6xGN2/1	-	21.400	380	171	19.287
229723	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	1090x971x1058	10xGN2/1	-	37.400	380	228	23.154
229724	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	911x864x1794	20xGN1/1	-	37.700	380	360	32.950
229725	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	1162x1066x1794	20xGN2/1	-	65.400	380	475	42.116

* İskonto oranları ile ilgili iletişime geçiniz.

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

> MAESTRO061G

> MAESTRO101G

> MAESTRO202G


Model Model	Ürün Adı Product Name							
MAESTRO061G	Gazlı Kombi Fırın Gas Combi Fırın	990x950x865	6xGN1/1	12.000/12.000	850	1.200	180	10.578
MAESTRO101G	Gazlı Kombi Fırın Gas Combi Fırın	990x950x1155	10xGN1/1	18.000/18.000	850	1.200	230	12.009
MAESTRO102G	Gazlı Kombi Fırın Gas Combi Fırın	1200x1155x1155	10 GN 2/1 20 GN 1/1	27.000/18.000	850	1.200	285	14.489
MAESTRO202G	Gazlı Kombi Fırın Gas Combi Fırın	1200x1155x1845	20 GN 2/1 40 GN 1/1	54.000/36.000	2x850	2.100	445	21.423

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption		Gaz Girişİ Gas Inlet (inch)	Su Girişİ Water Inlet (bar)	Su Basıncı Water Pressure (bar)	Elektrik Girişİ Power Input V-Hz
	NG	LPG				
MAESTRO061G	1.36 m³/h	0.95 kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz
MAESTRO101G	1.99 m³/h	1.38 kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz
MAESTRO102G	3.15 m³/h	2.19 kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz
MAESTRO202G	5.66 m³/h	3.93 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 sistemi 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 dönenbe bilen beş hızlı paslanmaz çelik fan
Yüksek ıslıya, 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
Kalıcı yerden devam eden yıkama özelliği
Otomatik drenaj sistemi
Buhar yoğuşturucu sistem ve drenaj soğutma özelliği
Buhar jeneratörü temizlik uyarı sistemi
Ariza uyarı sistemi
Soğutma özelliği
Fırın içi yıkama el duş spreyi
Paslanmaz çelik gövde
İzolasyonlu pişirme kabini
Kabin ve buhar jeneratörü emniyet termostatı

FIRINLAR / OVENS
**Elektrikli Kombi Fırınlar
Electric Combi Ovens**

> MAESTRO061E

> MAESTRO101E

> MAESTRO202E


Model Model	Ürün Adı Product Name							
MAESTRO061E	Elektrikli Kombi Fırın Electric Combi Fırın	990x950x865	6xGN1/1	380V	850	12.000/9000	160	9.058
MAESTRO101E	Elektrikli Kombi Fırın Electric Combi Fırın	990x950x1155	10xGN1/1	380V	850	18.000/18.000	205	11.645
MAESTRO102E	Elektrikli Kombi Fırın Electric Combi Fırın	1200x1155x1155	10 GN 2/1 20 GN 1/1	380V	850	27.000/18.000	265	13.245
MAESTRO202E	Elektrikli Kombi Fırın Electric Combi Fırın	1200x1155x1845	20 GN 2/1 40 GN 1/1	380V	2x850	54.000/36.000	400	20.534

Model Model	Elektrik Girişİ Power Input V-Hz	Kablo Kesiti Cable Section (mm²)	Su Girişİ 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	5x4	R 3/4"	1,5- 4 bar
MAESTRO102E	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x6	R 3/4"	1,5- 4 bar
MAESTRO202E	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x10	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 sistemi 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 dönenbe bilen beş hızlı paslanmaz çelik fan
Yüksek ıslıya, 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
Kabin ve buhar jeneratörü emniyet termostatı

**Prime Konveksiyonel Serisi
Seri Prime Convection**
FIRINLAR / OVENS
**Gazlı Konveksiyonel Fırınlar
Gas Convection Ovens**

[PRIME061G](#)
[PRIME101G](#)
[PRIME202G](#)

DİJİTAL KONTROLLÜ

Model Model	Ürün Adı Product Name							
PRIME061G	Konveksiyonel Fırın, Gazlı <i>Convection Oven, Gas</i>	970x910x865	6xGN1/1	14.000	850	1.100	140	5.156
PRIME101G	Konveksiyonel Fırın, Gazlı <i>Convection Oven, Gas</i>	970x910x1155	10xGN1/1	21.000	850	1.100	180	5.969
PRIME102G	Konveksiyonel Fırın, Gazlı <i>Convection Oven, Gas</i>	1200x1100x1155	10xGN2/1	35.000	850	1.100	225	6.489
PRIME202G	Konveksiyonel Fırın, Gazlı <i>Convection Oven, Gas</i>	1200x1100x1845	20xGN2/1	46.600	2x850	2.100	375	9.912

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption		Gaz Girişi Gas Inlet (inch)	Su Girişи Water Inlet (bar)	Su Basıncı Water Pressure (bar)	Elektrik Girişи Power Input V-Hz
	NG	LPG				
PRIME061G	1.36 m ³ /h	0.95 kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz
PRIME101G	1.99 m ³ /h	1.38 kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz
PRIME102G	3.15 m ³ /h	2.19 kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz
PRIME202G	5.66 m ³ /h	3.93 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
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 sıcaklıkla 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 tertibatı
Elektronik ateşlemeli
Emniyet termostatlı
LPG veya doğalgaz ile çalışabilir

FIRINLAR / OVENS
**Elektrik Konveksiyonel Fırınlar
Electric Convection Ovens**

[PRIME061E](#)

[PRIME101E](#)

[PRIME202E](#)

DİJİTAL KONTROLLÜ

Model Model	Ürün Adı Product Name							
PRIME061E	Konveksiyonel Fırın, Elektrikli <i>Convection Oven, Electric</i>	970x910x865	6xGN1/1	380V	850	13.100	125	4.694
PRIME101E	Konveksiyonel Fırın, Elektrikli <i>Convection Oven, Electric</i>	970x910x1155	10xGN1/1	380V	850	19.100	165	5.512
PRIME102E	Konveksiyonel Fırın, Elektrikli <i>Convection Oven, Electric</i>	1200x1100x1155	10xGN2/1	380V	850	28.100	210	6.134
PRIME202E	Konveksiyonel Fırın, Elektrikli <i>Convection Oven, Electric</i>	1200x1100x1845	20xGN2/1	380V	2x850	56.000	350	9.645

Model Model	Elektrik Girişи Power Input V-Hz	Kablo Kesiti Cable Section (mm ²)	Su Girişи Water Inlet (bar)	Su Basıncı Water Pressure (bar)
PRIME061E	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4	R 3/4"	1,5- 4 bar
PRIME101E	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4	R 3/4"	1,5- 4 bar
PRIME102E	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x6	R 3/4"	1,5- 4 bar
PRIME202E	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x10	R 3/4"	1,5- 4 bar

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 sıcaklıkla 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

**Prime Konveksiyonel Serisi
Seri Prime Convection**
FIRINLAR / OVENS
**Gazlı Konveksiyonel Fırınlar
Gas Convection Ovens**

> PRIME61G-M

> PRIME101G-M

> PRIME202G-M

MANUEL KONTROLLÜ

Model Model	Ürün Adı Product Name							
PRIME61G-M	Konveksiyonel Fırın, Gazlı Convection Oven, Gas	970x910x865	6xGN1/1	14.000	850	1.100	135	4.356
PRIME101G-M	Konveksiyonel Fırın, Gazlı Convection Oven, Gas	970x910x1155	10xGN1/1	21.000	850	1.100	175	5.112
PRIME102G-M	Konveksiyonel Fırın, Gazlı Convection Oven, Gas	1200x1100x1155	10xGN2/1	35.000	850	1.100	220	5.640
PRIME202G-M	Konveksiyonel Fırın, Gazlı Convection Oven, Gas	1200x1100x1845	20xGN2/1	46.600	1700	2.100	365	8.872

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption		Gaz Girişi Gas Inlet (inch)	Su Girişи Water Inlet (bar)	Su Basıncı Water Pressure (bar)	Elektrik Girişи Power Input V-Hz
	NG	LPG				
PRIME61G-M	1.36 m³/h	0.95 kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz
PRIME101G-M	1.99 m³/h	1.38 kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz
PRIME102G-M	3.15 m³/h	2.19 kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz
PRIME202G-M	5.66 m³/h	3.93 kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz

Genel Özellikler

120 dakikaya kadar ayarlanabilen pişirme süresi
Dijital kontrollü termostat
Sıcaklık ayar butonu
Manuel ayarlanabilir nemlendirme özelliği
Halojen lambalı fırın iç aydınlatması
Sızdırmaz kapı contası
Çift yöne dönen paslanmaz çelik fan
Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi
Kapı emniyet sivici
Yüksek sıcaklıkta 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 brülorlü
Gaz emniyet tertiibi
Elektronik ateşlemeli
Emniyet termostatı
LPG veya doğalgaz ile çalışabilir

FIRINLAR / OVENS
**Elektrik Konveksiyonel Fırınlar
Electric Convection Ovens**

> PRIME61E-M

> PRIME101E-M

> PRIME202E-M

MANUEL KONTROLLÜ

Model Model	Ürün Adı Product Name							
PRIME61E-M	Konveksiyonel Fırın, Elektrikli Convection Oven, Electric	970x910x865	6xGN1/1	380V	850	12.000	120	3.876
PRIME101E-M	Konveksiyonel Fırın, Elektrikli Convection Oven, Electric	970x910x1155	10xGN1/1	380V	850	18.000	160	4.756
PRIME102E-M	Konveksiyonel Fırın, Elektrikli Convection Oven, Electric	1200x1100x1155	10xGN2/1	380V	850	27.000	205	5.423
PRIME202E-M	Konveksiyonel Fırın, Elektrikli Convection Oven, Electric	1200x1100x1845	20xGN2/1	380V	1700	54.000	343	8.694

Model Model	Elektrik Girişи Power Input V-Hz	Kablo Kesiti Cable Section (mm²)	Su Girişи Water Inlet (bar)	Su Basıncı Water Pressure (bar)
PRIME61E-M	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4	R 3/4"	1,5- 4 bar
PRIME101E-M	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4	R 3/4"	1,5- 4 bar
PRIME102E-M	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x6	R 3/4"	1,5- 4 bar
PRIME202E-M	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x10	R 3/4"	1,5- 4 bar

Genel Özellikler

120 dakikaya kadar ayarlanabilen pişirme süresi
Dijital kontrollü termostat
Sıcaklık ayar butonu
Manuel ayarlanabilir nemlendirme özelliği
Halojen lambalı fırın iç aydınlatması
Sızdırmaz kapı contası
Çift yöne dönen paslanmaz çelik fan
Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi
Kapı emniyet sivici

Yüksek sıcaklıkta dayanıklı çift camlı
Kolay temizlenebilir açılır iç cam
300 °C ye kadar ayarlanabilen pişirme sıcaklığı
Soğutma özelliği
Paslanmaz çelik gövde
İzolasyonlu pişirme kabini
Emniyet termostatı

**Prime Konveksiyonel Serisi
Seri Prime Convection**
FIRINLAR / OVENS
**Gazlı Konveksiyonel Fırınlar
Otomatik Yıkamalı**

> PRIME061GW

> PRIME101GW

> PRIME202GW

OTOMATİK YIKAMA PROGRAMLI

Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>							
PRIME061GW	Konveksiyonel Fırın, Gazlı Otomatik Yıkamalı	990x950x865	6xGN1/1	14.000	850	1.200	160	6.512
PRIME101GW	Konveksiyonel Fırın, Gazlı Otomatik Yıkamalı	990x950x1155	10xGN1/1	21.000	850	1.200	200	7.325
PRIME102GW	Konveksiyonel Fırın, Gazlı Otomatik Yıkamalı	1200x1155x1155	10xGN2/1	35.000	850	1.200	245	7.845
PRIME202GW	Konveksiyonel Fırın, Gazlı Otomatik Yıkamalı	1200x1155x1845	20xGN2/1	46.600	2x850	2.100	395	11.347

Model <i>Model</i>	Gaz Tüketim Değeri <i>Gas Consumption</i>		Gaz Girişi <i>Gas Inlet</i> (inch)	Su Girişи <i>Water Inlet</i> (bar)	Su Basıncı <i>Water Pressure</i> (bar)	Elektrik Girişи <i>Power Input</i> V-Hz
	NG	LPG				
PRIME061GW	1.36 m³/h	0.95 kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz
PRIME101GW	1.99 m³/h	1.38 kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz
PRIME102GW	3.15 m³/h	2.19 kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz
PRIME202GW	5.66 m³/h	3.93 kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz

Genel Özellikler

120 dakikaya kadar ayarlanabilen pişirme süresi
Dijital kontrollü termostat
Sıcaklık ayar butonu
Manuel ayarlanabilir nemlendirme özelliği
Halojen lambalı fırın iç aydınlatması
Sızdırmaz kapı contası
Çift yöne dönen paslanmaz çelik fan
Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi
Kapı emniyet sivici
Yüksek sıcaklıkta 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 brülorlü
Gaz emniyet tertiibi
Elektronik ateşlemeli
Emniyet termostatlı

FIRINLAR / OVENS
**Elektrik Konveksiyonel Fırınlar
Otomaik Yıkamalı**

> PRIME061EW

> PRIME101EW

> PRIME202EW

OTOMATİK YIKAMA PROGRAMLI

Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>							
PRIME061EW	Konveksiyonel Fırın, Gazlı Otomatik Yıkamalı	990x950x865	6xGN1/1	380V	850	12.000	145	6.049
PRIME101EW	Konveksiyonel Fırın, Gazlı Otomatik Yıkamalı	990x950x1155	10xGN1/1	380V	850	18.000	185	6.867
PRIME102EW	Konveksiyonel Fırın, Gazlı Otomatik Yıkamalı	1200x1155x1155	10 GN 2/1 20 GN 1/1	380V	850	27.000	230	7.489
PRIME202E-M	Konveksiyonel Fırın, Gazlı Otomatik Yıkamalı	1200x1155x1845	20 GN 2/1 40 GN 1/1	380V	2x850	54.000	370	11.080

Model <i>Model</i>	Elektrik Girişи <i>Power Input</i> V-Hz	Kablo Kesiti <i>Cable Section</i> (mm²)	Su Girişи <i>Water Inlet</i> (bar)	Su Basıncı <i>Water Pressure</i> (bar)
PRIME061EW	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4	R 3/4"	1,5- 4 bar
PRIME101EW	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4	R 3/4"	1,5- 4 bar
PRIME102EW	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x6	R 3/4"	1,5- 4 bar
PRIME202E-M	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x10	R 3/4"	1,5- 4 bar

Genel Özellikler

120 dakikaya kadar ayarlanabilen pişirme süresi
Dijital kontrollü termostat
Sıcaklık ayar butonu
Manuel ayarlanabilir nemlendirme özelliği
Halojen lambalı fırın iç aydınlatması
Sızdırmaz kapı contası
Çift yöne dönen paslanmaz çelik fan
Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi
Kapı emniyet sivici
Yüksek sıcaklıkta 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 brülorlü
Gaz emniyet tertiibi
Elektronik ateşlemeli
Emniyet termostatlı

Genel Özellikler

120 dakikaya kadar ayarlanabilen pişirme süresi
 300 °C ye kadar ayarlanabilen pişirme sıcaklığı
 Manuel ayarlanabilir nemlendirme özelliği
 Soğutma özelliği
 Halogen lambalı fırın iç aydınlatması
 Sızdırılmaz kapı contası
 Çift yöne dönen paslanmaz çelik fan
 Yüksek ışıya, 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 termostatı


[NEVO-02EM](#)
[NEVO-04EM](#)

[NEVO-06EM](#)
[NEVO-10EM](#)
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 dönen 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
 Sızdırılmaz kapı contası
 Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi
 Yüksek sıcaklıkla dayanıklı çift camlı
 Kolay temizlenebilir açılır iç cam
 Paslanmaz çelik gövde
 İzolasyonlu pişirme kabini


[NEVO-02E](#)
[NEVO-04E](#)
[NEVO-06E](#)
[NEVO-10E](#)
MANUEL KONTROLLÜ

Model Model	Ürün Adı Product Name					
NEVO-02EM	Elektrikli Patisserie Fırını Electric Patisserie Oven	510x700x560	4xGN2/3	-	3.200	220V
NEVO-04EM	Elektrikli Patisserie Fırını Electric Patisserie Oven	750x795x560	4x40x60 4xGN1/1	-	6.400	220V 380V
NEVO-06EM	Elektrikli Patisserie Fırını Electric Patisserie Oven	945x860x815	6x40x60 6xGN1/1	-	9.600	380V
NEVO-10EM	Elektrikli Patisserie Fırını Electric Patisserie Oven	945x860x1135	10x40x60 10xGN1/1	-	14.400	380V


DIJITAL KONTROLLÜ

Model Model	Ürün Adı Product Name					
NEVO-02E	Elektrikli Patisserie Fırını Electric Patisserie Oven	510x700x560	4xGN2/3	-	3.200	220V
NEVO-04E	Elektrikli Patisserie Fırını Electric Patisserie Oven	750x795x560	4x40x60 4xGN1/1	-	6.400	220V 380V
NEVO-06E	Elektrikli Patisserie Fırını Electric Patisserie Oven	945x860x815	6x40x60 6xGN1/1	-	9.600	380V
NEVO-10E	Elektrikli Patisserie Fırını Electric Patisserie Oven	945x860x1135	10x40x60 10xGN1/1	-	14.400	380V



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

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



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm inch		w	w	max w	G kg	€
GO-85	Taş Tabanlı Gazlı Pizza Fırını Gas Pizza Oven With Stone Base	850x700x1380/1750	-	10.000	-	-	150	2.018
GO-95	Taş Tabanlı Gazlı Pizza Fırını Gas Pizza Oven With Stone Base	950x950x1430/2500	-	14.000	-	-	190	2.365
GO-130	Taş Tabanlı Gazlı Pizza Fırını Gas Pizza Oven With Stone Base	1350x950x1580/2650	-	17.000	-	-	250	2.809



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm inch		w	w	max w	G kg	€
WO-85	Odun Ateşli Taş Tabanlı Pizza Fırını Wood Fired Stone Base Pizza Oven	850x700x1380/1750	-	-	-	-	145	1.707
WO-95	Odun Ateşli Taş Tabanlı Pizza Fırını Wood Fired Stone Base Pizza Oven	950x950x1430/2500	-	-	-	-	185	2.054
WO-130	Odun Ateşli Taş Tabanlı Pizza Fırını Wood Fired Stone Base Pizza Oven	1350x950x1580/2650	-	-	-	-	245	2.489

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption		Gaz Girişİ Gas Inlet (inch)	Su Girişİ Water Inlet (bar)	Su Basıncı Water Pressure (bar)	Elektrik Girişİ Power Input V-Hz	
	NG	LPG					
GO-85	1.058 m ³ /h	1.789 kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz	
GO-95	1.482 m ³ /h	1.104 kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz	
GO-130	1.799 m ³ /h	1.341 kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz	

FIRINLAR / OVENS
PİZZA FIRINLARI

PO-6262E

PO-9292E

PO-6262DE

PO-9292-DE


Model Model	Ürün Adı Product Name		İç taş ölçüsü	mm inch	max w	€
PO-5050E	Tek Katlı Pizza Fırını	4 Pizza Ø 25 cm	500x500x100	760x755x350	3.000	835
PO-5050DE	Çift Katlı Pizza Fırını	4+4 Pizza Ø 25 cm	500x500x100	760x755x510	6.000	1.175
PO-6262E	Tek Katlı Pizza Fırını	4 Pizza Ø 30 cm	620x620x150	880x850x430	5.000	945
PO-6262DE	Çift Katlı Pizza Fırını	4+4 Pizza Ø 30 cm	620x620x150	880x850x760	10.000	1.500
PO-6292E	Tek Katlı Pizza Fırını	6 Pizza Ø 30 cm	920x620x150	880x1145x430	6.000	1.335
PO-6292DE	Çift Katlı Pizza Fırını	6+6 Pizza Ø 30 cm	920x620x150	880x1145x760	12.000	2.055
PO-9292E	Tek Katlı Pizza Fırını	9 Pizza Ø 30 cm	920x920x150	1180x1145x430	8.000	1.725
PO-9292-DE	Çift Katlı Pizza Fırını	9+9 Pizza Ø 30 cm	920x920x150	1180x1145x760	16.000	2.665

FIRINLAR


Model Model	Ürün Adı Product Name					
PBFG53	Gazlı Pasta Börek Fırını Gas Pastry Oven	900x1000x1650	5 pcs 540x750x50 mm	13.500	140	2.134



Model Model	Ürün Adı Product Name					
VMD04	Mayalama Kabini Fermentation Cabinet	750x725x845	8x40x60 8GN 1/1	3.200	48	1.089
VMD06	Mayalama Kabini Gas Pastry Oven	945x725x845	8x40x60 8GN 1/1	3.200	60	1.289



> GTMW21



> GTMW30

Genel Özellikleri

Elektronik Programlama özelliğine sahiptir.
 Otomatik Buz Çözme (Defrost)
 Kolay Temizlenebilen İç Yüzey
 Dijital Göstergeler
 Hızlı Başlatma Fonksiyonu
 GTMW30 - Izgara ve Fanlı Çalışabilme Özelliği

Model Model	Ürün Adı Product Name					
GTMW21	Mikrodalga Fırın/ Microwave Oven	290x485x410	-	800	220	10
GTMW30	Mikrodalga Fırın/ Microwave Oven	335x520x440	-	800	220	12

FIRINLAR / OVENS
FIRINLAR / OVENS
**Gazlı Konveksiyonel Fırınlar
Gas Convektional Oven**


Model Model	Ürün Adı Product Name				
KX5G+H	Gazlı Patisserie Fırını - Standart Panel	915x1059x690	5x40x60	173	15.953
KX9G+H	Gazlı Patisserie Fırını - Standart Panel	915x1059x1220	9x40x60	200	23.253
KXS-20	Alt Stand - 5 Tepsi Uyumlu	915x915x960	20x40x60	-	1.647
KXS-10	Alt Stand - 9 Tepsi Uyumlu	915x915x730	10x40x60	-	1.482
KXE-20+H	Mayalama Kabini	915x1014x965	20x40x60	-	7.083
KXC/17 GAS	Şapka - Her fırına eklenmelidir.	915x1100x160	-	-	792

* Basic ve Premium panel için fiyat alınız.
 * Nakliye ve montaj bedelleri için bilgi alınız.

**Elektrikli Fırınları
Electric Ovens**


Model Model	Ürün Adı Product Name				
KX5+H	Elektrikli Patisserie Fırını - Standart Panel	915x1059x690	5x40x60	173	12.356
KX9+H	Elektrikli Patisserie Fırını - Standart Panel	915x1059x1220	9x40x60	200	19.401
K-15	Elektrikli Patisserie Fırını - Standart Panel	1000x1559x2120	15x40x60	-	Sorunuz
KXS-20	Alt Stand - 5 Tepsi Uyumlu	915x915x960	20x40x60	-	1.647
KXS-10	Alt Stand - 9 Tepsi Uyumlu	915x915x970	10x40x60	-	1.482
KXE-20+H	Mayalama Kabini	915x1014x965	20x40x60	-	7.083
KXC/10	Şapka - Her fırına eklenmelidir.	915x1100x160	-	-	792

* Basic ve Premium panel için fiyat alınız.
 * Nakliye ve montaj bedelleri için bilgi alınız.

**Dik Tip Mayalama Kabini ve
Retarder Proofer**

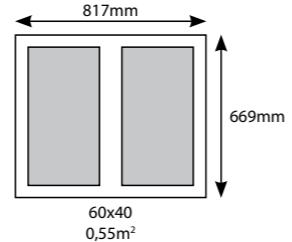
> FCX20-15

Model Model	Ürün Adı Product Name			
FCX20-15	Retarder Proofer	600x1027x2187	20x40x60	16.740
AR22	Dik Tip Mayalama Kabini	558x914x1905	22x40x60	6.627

* Basic ve Premium panel için fiyat alınız.
 * Nakliye ve montaj bedelleri için bilgi alınız.



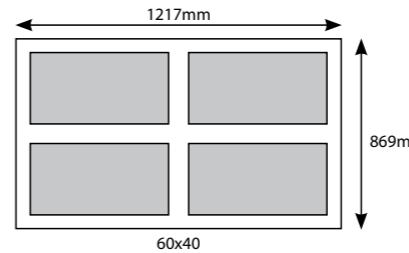
Taş Tabanlı Bakery Fırınlar

FIRINLAR / OVENS
EM Serisi Bakery Fırınlar


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↔	mm ☒	mm ☒	€
BASE/TOP EM+V/13	Alt+Üst Modül * Her Fırına Eklenmelidir	1317x1088x315	-	-	3.513
EM-20/13 ADVANCE	Taş Tabanlı Modül * Buharsız Kat	1317x1073x315	817x669x200	2x40x60	9.123
EM-20/13 STEAM	Taş Tabanlı Modül * Buharlı Kat	1317x1073x315	817x669x200	2x40x60	12.603
EM-20/13 PIZZA	Taş Tabanlı Modül * Buharsız Pizza Kapılı Kat	1317x1073x315	817x669x200	2x40x60	9.387
EM-730/13	Alt Stand * 2 Katlı Fırın İçin	1317x1073x930	-	-	1.466
EM-435/13	Alt Stand * 3 Katlı Fırın İçin	1317x1073x635	-	-	1.293
PROOFER EM/13	Tekerlekli Mayalama Kabini	1317x924x704	-	-	6.125

* Basic ve Premium panel için fiyat alınız.

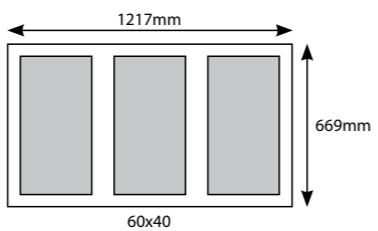
* Nakliye ve montaj bedelleri için bilgi alınız.

FIRINLAR / OVENS
EMD Serisi Bakery Fırınlar


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↔	mm ☒	mm ☒	€
BASE/TOP EMD+V/13	Alt+Üst Modül * Her Fırına Eklenmelidir	1717x1288x315	-	-	4.157
EMD-20/13 ADVANCE	Taş Tabanlı Modül * Buharsız Kat	1717x1273x315	1217x869x200	4x40x60	11.545
EMD-20/13 STEAM	Taş Tabanlı Modül * Buharlı Kat	1717x1273x315	1217x869x200	4x40x60	14.975
EMD-20/13 PIZZA	Taş Tabanlı Modül * Buharsız Pizza Kapılı Kat	1717x1273x315	1217x869x200	4x40x60	11.890
EMD-730/13	Alt Stand * 2 Katlı Fırın İçin	1717x1273x635	-	-	1.709
EMD-435/13	Alt Stand * 3 Katlı Fırın İçin	1717x1273x635	-	-	1.529
PROOFER EMD/13	Tekerlekli Mayalama Kabini	1117x1124x704	-	-	6.405

* Basic ve Premium panel için fiyat alınız.

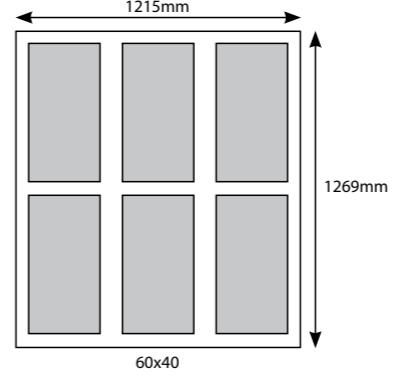
* Nakliye ve montaj bedelleri için bilgi alınız.

E Serisi Bakery Fırınlar


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↔	mm ☒	mm ☒	€
BASE/TOP E+V/13	Alt+Üst Modül * Her Fırına Eklenmelidir	1717x1088x315	-	-	3.708
E-20/13 ADVANCE	Taş Tabanlı Modül * Buharsız Kat	1317x1073x315	1217x669x200	3x40x60	10.390
E-20/13 STEAM	Taş Tabanlı Modül * Buharlı Kat	1317x1073x315	1217x669x200	3x40x60	13.986
E-20/13 PIZZA	Taş Tabanlı Modül * Buharsız Pizza Kapılı Kat	1317x1073x315	1217x669x200	3x40x60	10.667
E-30/13 ADVANCE	Taş Tabanlı Modül * Buharsız Kat H:30cm	1717x1073x415	1217x669x300	3x40x60	10.894
E-30/13 STEAM	Taş Tabanlı Modül * Buharlı Kat H:30cm	1717x1073x415	1217x669x300	3x40x60	14.493
E-730/13	Alt Stand * 2 Katlı Fırın İçin	1317x924x704	-	-	1.576
E-435/13	Alt Stand * 3 Katlı Fırın İçin	1717x1073x635	-	-	1.404
PROOFER E+H/13	Tekerlekli Mayalama Kabini	1317x924x704	-	-	6.218

* Basic ve Premium panel için fiyat alınız.

* Nakliye ve montaj bedelleri için bilgi alınız.

ED Serisi Bakery Fırınlar


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↔	mm ☒	mm ☒	€
BASE/TOP ED+V/13	Alt+Üst Modül * Her Fırına Eklenmelidir	1717x1688x315	-	-	4.910
ED-20/13 ADVANCE	Taş Tabanlı Modül * Buharsız Kat	1717x1673x315	1217x1269x200	6x40x60	13.474
ED-20/13 STEAM	Taş Tabanlı Modül * Buharlı Kat	1717x1673x315	1217x669x200	6x40x60	18.052
ED-30/13 ADVANCE	Taş Tabanlı Modül * Buharsız Kat H:30cm	1717x1673x415	1217x669x300	6x40x60	14.131
ED-30/13 STEAM	Taş Tabanlı Modül * Buharlı Kat H:30cm	1717x1673x415	1217x1269x300	6x40x60	18.580
ED-730/13	Alt Stand * 2 Katlı Fırın İçin	1717x1673x930	-	-	1.937
ED-435/13	Alt Stand * 3 Katlı Fırın İçin	1717x1673x635	-	-	1.764

* Basic ve Premium panel için fiyat alınız.

* Nakliye ve montaj bedelleri için bilgi alınız.

Taş Tabanlı Bakery Fırınlar


Pizza Fırınları
Pizza Ovens

FIRINLAR / OVENS

Pizza Fırınları
Pizza 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							
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



➤ K DESIGN



➤ BASIC DESIGN

Model Model	Ürün Adı Product Name							
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 DESING K KAPLAMA SEÇENEKLERİ



➤ DESGIN K - RED MOSAIC



➤ DESGIN K - SPOTTED MOSAIC



➤ DESGIN K - BROWN MOSAIC



➤ DESIGN K - RED SILICONE

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.

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.

[Hızlı Pişirme Fırınları](#)
[FIRINLAR / OVENS](#)
[Hızlı Pişirme Fırınları](#)

> **QUICK1T**

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm 	Kapasite 	w 	Hz 	KG 	€
QUICK1T	Hızlı Pişirme Fırını	397x598x410	30x30cm	3.600	220	60	8.000

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 inch özelleştirilebilir dokunmatik ekran

Görsel ve sesli pişirme tamamlama uyarıları

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



reddot award 2022




SOĞUTMA EKİPMANLARI
REFRIGERATOR EQUIPMENTS

Tezgah Tip Buzdolapları
Counter Type Refrigerators

SOĞUTMA ÜNİTELERİ / Refrigerator Equipments

Basic Seri



➤ TPS-62

➤ TPS-63

➤ TPS-64



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	lt.	w		KG	€
TPS-62	Tezgah Tipi İki Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Two Doors	1500x600x850	285	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	90	1.654
TPS-63	Tezgah Tipi Üç Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Three Doors	2020x600x850	440	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	120	1.878
TPS-64	Tezgah Tipi Dört Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Four Doors	2550x600x850	595	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	150	2.297
TPG-72	Tezgah Tipi İki Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Two Doors	1500x700x850	345	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	110	1.877
TPG-73	Tezgah Tipi Üç Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Three Doors	2020x700x850	530	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	140	1.990
TPG-74	Tezgah Tipi Dört Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Four Doors	2550x700x850	720	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	180	2.536
TPP-82	Tezgah Tipi İki Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Two Doors	1500x800x850	380	285	220-230 V 1N AC 50 Hz	130	2.238
TPP-83	Tezgah Tipi Üç Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Three Doors	2020x800x850	580	365	220-230 V 1N AC 50 Hz	160	2.785
TPP-84	Tezgah Tipi Dört Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Four Doors	2550x800x850	780	580	220-230 V 1N AC 50 Hz	200	3.481

Genel Özellikler

Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
 Zemin iç tabanı yuvarlatılmış kenarlı.
 45° sabit kendinden kapanabilen kapılar.
 "Ozon dostu" 40 kg/m³ densite poliüretan izolasyon.
 İç raflar ayarlanabilir, plastik kaplama.
 "CFC Free" R-134A soğutucu gaz.
 Fanlı soğutma, bakır borulu, alüminyum panelli evaparator. Çalışma aralığı -2 / +8 °C.

SOĞUTMA ÜNİTELERİ / Refrigerator Equipments

Basic Seri



➤ TPS-62GD

➤ TPS-63GD

➤ TPS-64GD



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	lt.	w		KG	€
TPS-62GD	Tezgah Tipi İki Cam Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Two Glass Door	1500x600x850	285	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	90	1.914
TPS-63GD	Tezgah Tipi Üç Cam Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Three Glass Door	2020x600x850	440	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	120	2.130
TPS-64GD	Tezgah Tipi Dört Cam Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Four Glass Door	2550x600x850	595	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	150	2.921
TPG-72GD	Tezgah Tipi İki Cam Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Two Glass Door	1500x700x850	345	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	110	2.132
TPG-73GD	Tezgah Tipi Üç Cam Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Three Glass Door	2020x700x850	530	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	140	2.488
TPG-74GD	Tezgah Tipi Dört Cam Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Four Glass Door	2550x700x850	720	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	180	3.044

Genel Özellikler

Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
 Zemin iç tabanı yuvarlatılmış kenarlı.
 45° sabit kendinden kapanabilen kapılar.
 "Ozon dostu" 40 kg/m³ densite poliüretan izolasyon.
 İç raflar ayarlanabilir, plastik kaplama.
 "CFC Free" R-134A soğutucu gaz.
 Fanlı soğutma, bakır borulu, alüminyum panelli evaparator. Çalışma aralığı -2 / +8 °C.

Tezgah Tip Buzdolapları
Counter Type Refrigerators

SOĞUTMA ÜNİTELERİ / Refrigerator Equipments


[TPS-624D](#)

[TPS-636D](#)

[TPS-648D](#)
Basic Seri
Basic Seri

[TPS-622D](#)

[TPS-634D](#)

[TPS-644D](#)


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm mm	lt. lt.	w w	W W	KG KG	€ €
TPS-624D	Tezgah Tipi Dört Çekmeceli Buzdolabı <i>Counter Type Refrigerators with Four Drawers</i>	1500x600x850	285	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	103	2.296
TPS-636D	Tezgah Tipi Altı Çekmeceli Buzdolabı <i>Counter Type Refrigerators with Six Drawers</i>	2020x600x850	440	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	135	2.849
TPS-648D	Tezgah Tipi Sekiz Çekmeceli Buzdolabı <i>Counter Type Refrigerators with Eight Drawers</i>	2550x600x850	595	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	167	3.549
TPG-724D	Tezgah Tipi Altı Çekmeceli Buzdolabı <i>Counter Type Refrigerators with Four Drawers</i>	1500x700x850	345	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	123	2.514
TPG-736D	Tezgah Tipi Altı Çekmeceli Buzdolabı <i>Counter Type Refrigerators with Six Drawers</i>	2020x700x850	530	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	310	3.063
TPG-748D	Tezgah Tipi Sekiz Çekmeceli Buzdolabı <i>Counter Type Refrigerators with Eight Drawers</i>	2550x700x850	720	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	375	3.754

Genel Özellikler

Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
 Zemin iç tabanı yuvarlatılmış kenarlı.
 "Ozon dostu" 40 kg/m³ densite poliüretan izolasyon.
 İç raflar ayarlanabilir, plastik kaplama.
 "CFC Free" R-134A soğutucu gaz.
 Fanlı soğutma, bakır borulu, alüminyum panelli evaparator. Çalışma aralığı -2 / +8 °C.

Genel Özellikler

Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
 Zemin iç tabanı yuvarlatılmış kenarlı.
 45° sabit kendinden kapanabilen kapılar.
 "Ozon dostu" 40 kg/m³ densite poliüretan izolasyon.
 İç raflar ayarlanabilir, plastik kaplama.
 "CFC Free" R-134A soğutucu gaz.
 Fanlı soğutma, bakır borulu, alüminyum panelli evaparator. Çalışma aralığı -2 / +8 °C.


TNS-62

TNS-63

TNS-64


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm m m	lt. l l	w W	kg kg	€ €
TNS-62	T. Tipi İki Kapılı Dondurucu Counter Type Deepfreeze with Two Doors	1500x600x850	285	570	220-230 V 1N AC 50 Hz	90 2.053
TNS-63	T. Tipi Üç Kapılı Dondurucu Counter Type Deepfreeze with Three Doors	2020x600x850	440	570	220-230 V 1N AC 50 Hz	120 2.426
TNS-64	T. Tipi Dört Kapılı Dondurucu Counter Type Deepfreeze with Four Doors	2550x600x850	595	570	220-230 V 1N AC 50 Hz	150 2.986
TNG-72	T. Tipi İki Kapılı Dondurucu Counter Type Deepfreeze with Two Doors	1500x700x850	345	570	220-230 V 1N AC 50 Hz	110 2.426
TNG-73	T. Tipi Üç Kapılı Dondurucu Counter Type Deepfreeze with Three Doors	2020x700x850	530	570	220-230 V 1N AC 50 Hz	140 2.705
TNG-74	T. Tipi İki Kapılı Dondurucu Counter Type Deepfreeze with Two Doors	2550x700x850	720	570	220-230 V 1N AC 50 Hz	180 3.540
TNP-82	T. Tipi İki Kapılı Dondurucu Counter Type Deepfreeze with Two Doors	1500x800x850	380	285	220-230 V 1N AC 50 Hz	130 2.612
TNP-83	T. Tipi Üç Kapılı Dondurucu Counter Type Deepfreeze with Three Doors	2020x800x850	580	365	220-230 V 1N AC 50 Hz	160 2.986
TNP-84	T. Tipi Dört Kapılı Dondurucu Counter Type Deepfreeze with Four Doors	2550x800x850	780	580	220-230 V 1N AC 50 Hz	200 4.011

Genel Özellikler

Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
 Zemin iç tabanı yuvarlatılmış kenarlı.
 45° sabit kendinden kapanabilen kapilar.
 "Ozon dostu" 40 kg/m³ densite poliüretan izolasyon.
 İç raflar ayarlanabilir, plastik kaplama.
 "CFC Free" R-134A soğutucu gaz.
 Fanlı soğutma, bakır borulu, alüminyum panelli evaparator.
 Çalışma aralığı -18 / -22 °C.

Basic Seri

TNS-622D

TNS-634D

TNS-644D


Model Model	Ürün Adı Product Name	m m mm	l l lt.	W W	kg kg	€ €
TNS-622D	Tezgah Tipi İki Çekmeceli Tek Kapılı Derin Dondurucu Counter Type Deep Freezer with Two Drawers and Single Door	1500x600x850	285	570	220-230 V 1N AC 50 Hz	100 2.612
TNS-634D	Tezgah Tipi Dört Çekmeceli Tek Kapılı Derin Dondurucu Counter Type Deep Freezer with Four Drawers and Single Door	2020x600x850	440	570	220-230 V 1N AC 50 Hz	130 2.986
TNS-644D	Tezgah Tipi Dört Çekmeceli İki Kapılı Derin Dondurucu Counter Type Deep Freezer with Four Drawers and Two Door	2550x600x850	595	720	220-230 V 1N AC 50 Hz	160 3.545
TNG-722D	Tezgah Tipi İki Çekmeceli Tek Kapılı Derin Dondurucu Counter Type Deep Freezer with Two Drawers and Single Door	1500x700x850	345	570	220-230 V 1N AC 50 Hz	120 2.705
TNG-734D	Tezgah Tipi Dört Çekmeceli Tek Kapılı Derin Dondurucu Counter Type Deep Freezer with Four Drawers and Single Door	2020x700x850	530	570	220-230 V 1N AC 50 Hz	150 3.265
TNG-744D	Tezgah Tipi Dört Çekmeceli İki Kapılı Derin Dondurucu Counter Type Deep Freezer with Four Drawers and Two Door	2550x700x850	720	720	220-230 V 1N AC 50 Hz	190 3.825

Genel Özellikler

Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
 Zemin iç tabanı yuvarlatılmış kenarlı.
 45° sabit kendinden kapanabilen kapilar.
 "Ozon dostu" 40 kg/m³ densite poliüretan izolasyon.
 İç raflar ayarlanabilir, plastik kaplama.
 "CFC Free" R-134A soğutucu gaz.
 Fanlı soğutma, bakır borulu, alüminyum panelli evaparator.
 Çalışma aralığı -18 / -22 °C.

Basic Seri


Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>	mm 	lt. 	w 	Hz 	Kg 	€
TPG-72L	Set Altı İki Kapılı Buzdolabı <i>Under Counter Refrigerator with Two Doors</i>	1500x700x550	185	275	220-230 V 1N AC 50 Hz	85	2.213
TPG-73L	Set Altı Üç Kapılı Buzdolabı <i>Under Counter Refrigerator with Three Doors</i>	2020x700x550	305	310	220-230 V 1N AC 50 Hz	130	2.446
TPG-74L	Set Altı Dört Kapılı Buzdolabı <i>Under Counter Refrigerator with Four Doors</i>	2550x700x550	395	375	220-230 V 1N AC 50 Hz	155	3.145

* Çekmece opsiyonları için iletişime geçiniz.

Genel Özellikler

Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
 Zemin iç tabanı yuvarlatılmış kenarlı.
 45° sabit kendinden kapanabilen kapilar.
 "Ozon dostu" 40 kg/m³ densite poliüretan izolasyon.
 İç raflar ayarlanabilir, plastik kaplama.
 "CFC Free" R-134A soğutucu gaz.
 Fanlı soğutma, bakır borulu, alüminyum panelli evaparator.
 Çalışma aralığı -2 / +8 °C.

Basic Seri


Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>	mm 	lt. 	w 	Hz 	Kg 	€
MUR-72	Pizza ve Salata Hazırlık Buzdolabı <i>Pizza and Salad Preparation Fridge</i>	1500x700x850	345	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	125	2.612
MUR-72 HL	Pizza ve Salata Hazırlık Buzdolabı, Yüksek Ayaklı <i>Pizza and Salad Preparation Fridge, High</i>	1500x700x850/1350	345	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	190	2.845
MUR-724D HL	Pizza ve Salata Hazırlık Buzdolabı, Yüksek Ayaklı <i>Pizza and Salad Preparation Fridge, High</i>	1500x700x850/1350	345	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	190	3.285
MUR-73	Pizza ve Salata Hazırlık Buzdolabı <i>Pizza and Salad Preparation Fridge</i>	2020x700x850	530	285	220-230 V 1N AC 50 Hz	160	2.986
MUR-736D HL	Pizza ve Salata Hazırlık Buzdolabı, Yüksek Ayaklı <i>Pizza and Salad Preparation Fridge, High</i>	2020x700x850/1350	530	285	220-230 V 1N AC 50 Hz	245	3.948
MUR-73 HL	Pizza ve Salata Hazırlık Buzdolabı, Yüksek Ayaklı <i>Pizza and Salad Preparation Fridge, High</i>	2020x700x850/1350	530	285	220-230 V 1N AC 50 Hz	245	3.219

Genel Özellikler

Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
 Zemin iç tabanı yuvarlatılmış kenarlı.
 45° sabit kendinden kapanabilen kapilar.
 "Ozon dostu" 40 kg/m³ densite poliüretan izolasyon.
 İç raflar ayarlanabilir, plastik kaplama.
 "CFC Free" R-134A soğutucu gaz.
 Fanlı soğutma, bakır borulu, alüminyum panelli evaparator.
 Çalışma aralığı -2 / +8 °C.

**Make Up Ünitesi
Make Up Unit**
SOĞUTMA ÜNİTELERİ / Refrigerator Equipments
SOĞUTMA ÜNİTELERİ / Refrigerator Equipments
**Dik Tip Buzdolapları
Upright Refrigerators**
Basic Seri

TTR-150

Genel Özellikler

Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
 "Ozon dostu" 40 kg/m³ densite poliüretan izolasyon.
 Statik soğutma.
 "CFC Free" R-134A soğutucu gaz.
 Bakır borulu, alüminyum panelli evaparator.
 Çalışma aralığı -2 / +8 °C.

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↔	lt. l	w W	kg KG	€
TTR-150	Setüstü Saladbar Countertop Saladbar	1500x350x500	-	170	220-230 V 1N AC 50 Hz	45 1.076
TTR-200	Setüstü Saladbar Countertop Saladbar	2000x350x500	-	190	220-230 V 1N AC 50 Hz	55 1.513

Basic Seri

CPS-202

CPS-101

Genel Özellikler

Paslanmaz çelik (AISI 304) iç ve dış gövde.
 Yüksek basınçlı injekte edilmiş CFC içermeyen 40 mm kalınlığında,
 42kg/m³ yoğunlukta poliüretan izolasyon.
 Özel tasarım hijyenik ve ergonomik iç gövde .
 Cam muhafaza kabini.
 Statik soğutma sistemi.
 GN 1/3.


CTU190

CTU143

CTU105

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↔	lt. l	w W	kg KG	€
CTU105	Set Üstü Make-Up Küvet Soğutucu Display Unit - Container Cooler	1065x390x550	GN 1/3x100-4	200	220	40 1.485
CTU143	Set Üstü Make-Up Küvet Soğutucu Display Unit - Container Cooler	1430x390x550	GN 1/3x100-6	200	220	50 1.584
CTU190	Set Üstü Make-Up Küvet Soğutucu Display Unit - Container Cooler	1900x390x550	GN 1/3x100-8	200	220	70 1.749

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↔	lt. l	w W	kg KG	€
CPS-101	D. Tip Tek Kapılı Buzdolabı Upright Ref. with Single Door	710x710x2100	600	210	220-230 V 1N AC 50 Hz	115 1.657
CPS-202	D. Tip İki Kapılı Buzdolabı Upright Ref. with Two Door	1400x710x2100	1.200	340	220-230 V 1N AC 50 Hz	200 2.420
CPG-101	D. Tip Tek Kapılı Buzdolabı Upright Ref. with Single Door	710x810x2100	700	210	220-230 V 1N AC 50 Hz	130 1.808
CPG-202	D. Tip İki Kapılı Buzdolabı Upright Ref. with Two Door	1400x810x2100	1.400	340	220-230 V 1N AC 50 Hz	220 2.534
CPP-101	D. Tip Tek Kapılı Buzdolabı Upright Ref. with Single Door	710x910x2100	725	350	220-230 V 1N AC 50 Hz	145 2.090
CPP-202	D. Tip İki Kapılı Buzdolabı Upright Ref. with Two Door	1400x910x2100	1.450	700	220-230 V 1N AC 50 Hz	240 3.196

Genel Özellikler

Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
 Zemin iç tabanı yuvarlatılmış kenarlı.
 45° sabit kendinden kapanabilen kapılar.
 "Ozon dostu" 40 kg/m³ densite poliüretan izolasyon.
 İç raflar ayarlanabilir, plastik kaplama.
 "CFC Free" R-134A soğutucu gaz.
 Fanlı soğutma, bakır borulu, alüminyum panelli evaparator. Çalışma aralığı -2 / +8 °C.

Dik Tip Buzdolapları
Upright Refrigerators

SOĞUTMA ÜNİTELERİ / Refrigerator Equipments

Basic Seri


➤ CPS-102



➤ CPS-203



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↔	lt. l	w W	Hz Hz	kg kg	€ €
CPS-102	Dik Tip 2 Yarım Kapılı Buzdolabı	710x710x2100	600	210	220-230 V 1N AC 50 Hz	115	1.734
CPS-203	Dik Tip 1 Tam, 2 Yarım Kapılı Buzdolabı	1400x710x2100	1.200	340	220-230 V 1N AC 50 Hz	200	2.585
CPG-102	Dik Tip 2 Yarım Kapılı Buzdolabı	710x810x2100	700	210	220-230 V 1N AC 50 Hz	130	1.885
CPG-203	Dik Tip 1 Tam, 2 Yarım Kapılı Buzdolabı	1400x810x2100	1.400	340	220-230 V 1N AC 50 Hz	220	2.678
CPP-102	Dik Tip 2 Yarım Kapılı Buzdolabı	710x910x2100	725	350	220-230 V 1N AC 50 Hz	145	2.167
CPP-203	Dik Tip 1 Tam, 2 Yarım Kapılı Buzdolabı	1400x910x2100	1.450	700	220-230 V 1N AC 50 Hz	240	3.273

SOĞUTMA ÜNİTELERİ / Refrigerator Equipments

Basic Seri


➤ CPS-101G



➤ CPS-202G



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↔	lt. l	w W	Hz Hz	kg kg	€ €
CPS-101G	D. Tip Tek Cam Kapılı Buzdolabı <i>Upright Ref. with Single Glass Door</i>	710x710x2100	600	210	220-230 V 1N AC 50 Hz	115	1.877
CPS-202G	D. Tip İki Cam Kapılı Buzdolabı <i>Upright Ref. with Two Glass Door</i>	1400x710x2100	1.200	340	220-230 V 1N AC 50 Hz	200	2.860
CPG-101G	D. Tip Tek Cam Kapılı Buzdolabı <i>Upright Ref. with Single Glass Door</i>	710x810x2100	700	210	220-230 V 1N AC 50 Hz	130	2.028
CPG-202G	D. Tip İki Cam Kapılı Buzdolabı <i>Upright Ref. with Two Glass Door</i>	1400x810x2100	1.400	340	220-230 V 1N AC 50 Hz	220	3.012
CPP-101G	D. Tip Tek Cam Kapılı Buzdolabı <i>Upright Ref. with Single Glass Door</i>	710x910x2100	725	350	220-230 V 1N AC 50 Hz	145	2.310
CPP-202G	D. Tip İki Cam Kapılı Buzdolabı <i>Upright Ref. with Two Glass Door</i>	1400x910x2100	1.450	700	220-230 V 1N AC 50 Hz	240	3.636

Genel Özellikler

Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
 Zemin iç tabanı yuvarlatılmış kenarlı.
 45° sabit kendinden kapanabilen kapılar.
 "Ozon dostu" 40 kg/m³ densite poliüretan izolasyon.
 İç raflar ayarlanabilir, plastik kaplama.
 "CFC Free" R-134A soğutucu gaz.
 Fanlı soğutma, bakır borulu, alüminyum panelli evaparator. Çalışma aralığı -2 / +8 °C.

Genel Özellikler

Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
 Zemin iç tabanı yuvarlatılmış kenarlı.
 45° sabit kendinden kapanabilen kapılar.
 "Ozon dostu" 40 kg/m³ densite poliüretan izolasyon.
 İç raflar ayarlanabilir, plastik kaplama.
 "CFC Free" R-134A soğutucu gaz.
 Fanlı soğutma, bakır borulu, alüminyum panelli evaparator. Çalışma aralığı -2 / +8 °C.

**Dik Tip Derin Dondurucular
Upright Deepfreeze**

SOĞUTMA ÜNİTELERİ / Refrigerator Equipments

**Dik Tip Derin Dondurucular
Upright Deepfreeze**

Basic Seri



➤ CNS-101



➤ CNS-202



Basic Seri



➤ CNS-102



➤ CNS-203



Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>						
CNS-101	D. Tip Tek Kapılı Derin Dondurucu <i>Upright DF. with Single Door</i>	710x710x2100	600	720	220-230 V 1N AC 50 Hz	115	2.332
CNS-202	D. Tip İki Kapılı Derin Dondurucu <i>Upright DF. with Two Door</i>	1400x710x2100	1.200	950	220-230 V 1N AC 50 Hz	200	3.078
CNG-101	D. Tip Tek Kapılı Derin Dondurucu <i>Upright DF. with Single Door</i>	710x810x2100	700	720	220-230 V 1N AC 50 Hz	130	2.519
CNG-202	D. Tip İki Kapılı Derin Dondurucu <i>Upright DF. with Two Door</i>	1400x810x2100	1.400	950	220-230 V 1N AC 50 Hz	220	3.264
CNP-101	D. Tip Tek Kapılı Derin Dondurucu <i>Upright DF. with Single Door</i>	710x910x2100	725	1.250	220-230 V 1N AC 50 Hz	145	2.566
CNP-202	D. Tip İki Kapılı Derin Dondurucu <i>Upright DF. with Two Door</i>	1400x910x2100	1.450	1.320	220-230 V 1N AC 50 Hz	240	3.548

Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>						
CNS-102	Dik Tip 2 Yarım Kapılı Dondurucu	710x710x2100	600	720	220-230 V 1N AC 50 Hz	115	2.426
CNS-203	Dik Tip 1 Tam, 2 Yarım Kapılı Dondurucu	1400x710x2100	1.200	950	220-230 V 1N AC 50 Hz	200	3.219
CNG-102	Dik Tip 2 Yarım Kapılı Dondurucu	710x810x2100	700	720	220-230 V 1N AC 50 Hz	130	2.611
CNG-203	Dik Tip 1 Tam, 2 Yarım Kapılı Dondurucu	1400x810x2100	1.400	950	220-230 V 1N AC 50 Hz	220	3.451
CNP-102	Dik Tip 2 Yarım Kapılı Dondurucu	710x910x2100	725	1.250	220-230 V 1N AC 50 Hz	145	2.658
CNP-203	Dik Tip 1 Tam, 2 Yarım Kapılı Dondurucu	1400x910x2100	1.450	1.320	220-230 V 1N AC 50 Hz	240	3.630

Genel Özellikler

Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
Zemin iç tabanı yuvarlatılmış kenarlı.
45° sabit kendinden kapanabilen kapilar.
"Ozon dostu" 40 kg/m³ densite poliüretan izolasyon.
İç raflar ayarlanabilir, plastik kaplama.
"CFC Free" R-134A soğutucu gaz.
Fanlı soğutma, bakır borulu, alüminyum panelli evaparator.
Çalışma aralığı -18 / -22 °C.

Genel Özellikler

Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
Zemin iç tabanı yuvarlatılmış kenarlı.
45° sabit kendinden kapanabilen kapilar.
"Ozon dostu" 40 kg/m³ densite poliüretan izolasyon.
İç raflar ayarlanabilir, plastik kaplama.
"CFC Free" R-134A soğutucu gaz.
Fanlı soğutma, bakır borulu, alüminyum panelli evaparator.
Çalışma aralığı -18 / -22 °C.

**Tezgah Tip Buzdolapları/Dondurucu
Counter Type Refrigerators**
SOĞUTMA ÜNİTELERİ / Refrigerator Equipments
Premium Seri
Genel Özellikler

İç Gövde AISI 304 2B Paslanmaz Çelik
Dış Gövde AISI 304 SB Paslanmaz Çelik
İç Derinlik: 43 cm / 53 cm (GN 1/1 Kapasiteli)
35/40 Kg/m³ Çevre Dostu HCFC Free
Polüretan İzolasyon
Dijital Kumanda Paneli
Elektrik Rezitzanslı Otomatik Defrost
Özel Su Buharlaştırma Sistemi (Sıcak Gaz)
Yüksekliği Ayarlanabilir Paslanmaz Ayaklar
Özel, Kapı Menteşe Sistemi
Temizlenebilir ve Sökülebilir Manyetik Kapı Contası
CFC Free Soğutma Gazı: R 134 A / R 404 A
Dış Ortam Sıcaklığı: + 43 °C & % 65 Nem



Çekmece ve diğer opsiyonlar için iletişime geçiniz.

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↔	lt. U	°C thermometer	w ⚡	kg KG	€
CSN2	Yatay Buzdolapları Snack Seri Counter Type Refrigerators Snack Series	1400x600x850	250	-2/+8 °C	200	140	2.346
CGN2	Yatay Buzdolapları GN Seri Counter Type Refrigerators GN Series	1400x700x850	281	-2/+8 °C	200	140	2.436
CSL2	Yatay Dondurucu Snack Seri Counter Type Freezer Snack Series	1400x600x850	250	-20/-10 °C	650	140	2.988
CGL2	Yatay Dondurucu GN Seri Counter Type Freezer GN Series	1400x700x850	281	-20/-10 °C	650	140	3.161

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↔	lt. U	°C thermometer	w ⚡	kg KG	€
CSN3	Yatay Buzdolapları Snack Seri Counter Type Refrigerators Snack Series	1865x600x850	400	-2/+8 °C	230	170	2.777
CGN3	Yatay Buzdolapları GN Seri Counter Type Refrigerators GN Series	1865x700x850	474	-2/+8 °C	230	170	2.839
CSL3	Yatay Dondurucu Snack Seri Counter Type Freezer Snack Series	1865x600x850	400	-20/-10 °C	850	170	3.675
CGL3	Yatay Dondurucu GN Seri Counter Type Freezer GN Series	1865x700x850	474	-20/-10 °C	850	170	3.721

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↔	lt. U	°C thermometer	w ⚡	kg KG	€
CSN4	Yatay Buzdolapları Snack Seri Counter Type Refrigerators Snack Series	2330x600x850	550	-2/+8 °C	350	200	3.256
CGN4	Yatay Buzdolapları GN Seri Counter Type Refrigerators GN Series	2330x700x850	632	-2/+8 °C	350	200	3.481
CSL4	Yatay Dondurucu Snack Seri Counter Type Freezer Snack Series	2330x600x850	550	-20/-10 °C	900	200	4.972
CGL4	Yatay Dondurucu GN Seri Counter Type Freezer GN Series	2330x700x850	632	-20/-10 °C	900	200	5.041

SOĞUTMA ÜNİTELERİ / Refrigerator Equipments
Premium Seri
Genel Özellikler

İç Gövde AISI 304 2B paslanmaz çelik.
Dış gövde AISI 304 SB paslanmaz çelik.
İç derinlik: 43 cm / 53 cm (GN 1/1 Kapasiteli). 35/40 Kg/m³ çevre dostu HCFC free poliüretan izolasyon.
Dijital kumanda paneli.
Elektrik rezitanslı otomatik defrost.
Özel su buharlaştırma sistemi (sıcak gaz). Yüksekliği ayarlanabilir paslanmaz ayaklar.
Özel kapı menteşe sistemi.
Temizlenebilir ve sökülebilir manyetik kapı contası.
CFC free soğutma gazı: R 134 A / R 404 A. Dış ortam sıcaklığı: + 43 °C & % 65 nem.



Çekmece ve diğer opsiyonlar için iletişime geçiniz.

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↔	lt. U	°C thermometer	w ⚡	kg KG	€
USN2	Cihaz Altı Buzdolapları Undercounter Refrigerators	1400x600x600	150	-2/+8 °C	170	110	1.863
UGN2	Cihaz Altı Buzdolapları Undercounter Refrigerators	1400x700x600	180	-2/+8 °C	170	110	1.875
USL2	Cihaz Altı Dondurucu Undercounter Freezer	1400x600x600	150	-20/-10 °C	650	120	2.575
UGL2	Cihaz Altı Dondurucu Undercounter Freezer	1400x700x600	180	-20/-10 °C	650	120	2.600

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↔	lt. U	°C thermometer	w ⚡	kg KG	€
USN3	Cihaz Altı Buzdolapları Undercounter Refrigerators	1865x600x600	235	-2/+8 °C	320	120	2.163
UGN3	Cihaz Altı Buzdolapları Undercounter Refrigerators	1865x700x600	280	-2/+8 °C	320	130	2.175
USL3	Cihaz Altı Dondurucu Undercounter Freezer	1865x600x600	235	-20/-10 °C	410	125	2.775
UGL3	Cihaz Altı Dondurucu Undercounter Freezer	1865x700x600	280	-20/-10 °C	410	135	2.800

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↔	lt. U	°C thermometer	w ⚡	kg KG	€
USN4	Cihaz Altı Buzdolapları Undercounter Refrigerators	2330x600x600	300	-2/+8 °C	350	180	2.925
UGN4	Cihaz Altı Buzdolapları Undercounter Refrigerators	2330x700x600	360	-2/+8 °C	350	180	2.950
USL4	Cihaz Altı Dondurucu Undercounter Freezer	2330x600x600	300	-20/-10 °C	900	185	3.575
UGL4	Cihaz Altı Dondurucu Undercounter Freezer	2330x700x600	360	-20/-10 °C	900	185	3.600

Pizza/Salata Hazırlık Buzdolapları
Pizza/Salad Preparation Refrigerators

SOĞUTMA ÜNİTELERİ / Refrigerator Equipments

Genel Özellikler

İç Gövde AISI 304 2B Paslanmaz Çelik
Dış Gövde AISI 304 SB Paslanmaz Çelik
İç Derinlik: 43 Cm / 53 Cm (GN 1/1 Kapasiteli)
35/40 Kg/m³ Çevre Dostu HCFC Free
Polüuretan İzolasyon
Dijital Kumanda Paneli
Elektrik Rezitzanslı Otomatik Defrost
Özel Su Buharlaştırma Sistemi (Sıcak Gaz)
Yüksekliği Ayarlanabilir Paslanmaz Ayaklar
Özel, Kapı Menteşe Sistemi
Temizlenebilir ve Sökülebilir Manyetik Kapı Contası
CFC Free Soğutma Gazı: R 134 A / R 404 A
Dış Ortam Sıcaklığı: +43°C & % 65 Nem



➤ MGN3



➤ CGN2YM

Çekmece ve diğer opsiyonlar için iletişime geçiniz.

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↔	L lt.	°C -2/+8 °C	w 350	KG 150	€
MGN2	Pizza/Salata Hazırlık Üniteleri Pizza/Salad Preparation Units	1400x700x1090	7xGN1/3	-2/+8 °C	350	150	2.850
MGN3	Pizza/Salata Hazırlık Üniteleri Pizza/Salad Preparation Units	1865x700x1090	10xGN1/3	-2/+8 °C	350	160	3.296
MGN4	Pizza/Salata Hazırlık Üniteleri Pizza/Salad Preparation Units	2330x700x1090	12xGN1/3	-2/+8 °C	400	180	4.131
MPN2	Pizza/Salata Hazırlık Üniteleri Pizza/Salad Preparation Units	1400x800x1090	7xGN1/3	-2/+8 °C	350	160	3.192
MPN3	Pizza/Salata Hazırlık Üniteleri Pizza/Salad Preparation Units	1865x800x1090	10xGN1/3	-2/+8 °C	350	180	3.701
MPN4	Pizza/Salata Hazırlık Üniteleri Pizza/Salad Preparation Units	2330x800x1090	12xGN1/3	-2/+8 °C	400	200	4.758

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↔	L lt.	°C -2/+8 °C	w 210	KG 150	€
CGN2-YM	Pizza/Salata Hazırlık Üniteleri Pizza/Salad Preparation Units	1400x700x1090	7xGN1/3	-2/+8 °C	210	150	3.075
CGN3-YM	Pizza/Salata Hazırlık Üniteleri Pizza/Salad Preparation Units	1865x700x1090	10xGN1/3	-2/+8 °C	310	170	3.801
CGN4-YM	Pizza/Salata Hazırlık Üniteleri Pizza/Salad Preparation Units	2330x700x1090	12xGN1/3	-2/+8 °C	410	180	4.567
CGN2-YM-M*	Mermer Tablalı Pizza/Salata Hazırlık Üniteleri Pizza/Salad Preparation Units with Marble	1400x700x1340	7xGN1/3	-2/+8 °C	300	190	3.527
CGN3-YM-M*	Mermer Tablalı Pizza/Salata Hazırlık Üniteleri Pizza/Salad Preparation Units with Marble	1865x700x1340	10xGN1/3	-2/+8 °C	350	230	4.223
CGN4-YM-M*	Mermer Tablalı Pizza/Salata Hazırlık Üniteleri Pizza/Salad Preparation Units with Marble	2330x700x1340	12xGN1/3	-2/+8 °C	400	2080	5.198

SOĞUTMA ÜNİTELERİ / Refrigerator Equipments

Premium Seri

Genel Özellikler

İç gövde AISI 304 2B paslanmaz çelik.
Dış gövde AISI 304 2B paslanmaz çelik.
İç derinlik: 53 cm (GN 1/1 kapasiteli)
35 / 40 Kg/m³ çevre dostu HCFC free
poliüretan izolasyon.
Dijital kumanda paneli.
Elektrik rezitzanslı otomatik defrost.
Yüksekliği ayarlanabilir paslanmaz ayaklar.
Özel kapı ve menteşe sistemi.
Temizlenebilir ve sökülebilir manyetik kapı contası.
CFC free soğutma gazı: R 134 A / R 404 A. Dış ortam
sıcaklığı + 43 °C & % 65 nem.

➤ DSP215



➤ DSP155



➤ PZT210



* -D kodlu ürünler 1 blok çekmece grubudur.

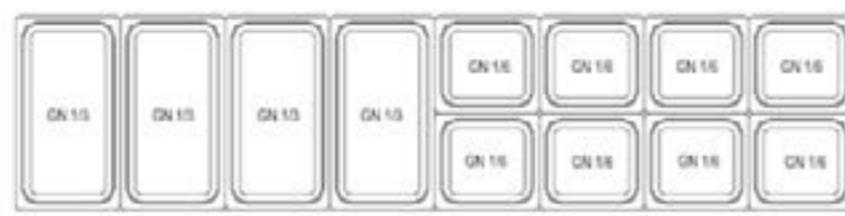
Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↔	L lt.	°C -2/+8 °C	w 200	KG 180	€
PZT 155	Pizza Hazırlık Üniteleri Pizza Preparation Units	1550x800x1080	380	-2/+8 °C	200	180	3.696
PZT 210	Pizza Hazırlık Üniteleri Pizza Preparation Units	2100x800x1080	615	-2/+8 °C	200	240	4.344
PZT 155-D	Pizza Hazırlık Üniteleri Pizza Preparation Units	1550x800x1080	155	-2/+8 °C	200	200	3.857
PZT 210-D	Pizza Hazırlık Üniteleri Pizza Preparation Units	2100x800x1080	380	-2/+8 °C	200	250	4.608
DSP 155	Pizza Hazırlık Üniteleri Pizza Preparation Units	1550x390x460	6xGN1/3	+4/+10 °C	120	43	1.449
DSP 210	Pizza Hazırlık Üniteleri Pizza Preparation Units	2100x390x460	10xGN1/3	+4/+10 °C	120	60	1.518

Make Up Ünitesi
Make Up Units

SOĞUTMA ÜNİTELƏRİ / Refrigerator Equipments

Premium Seri


DSP-140

DSP-155

DSP-186

DSP-210


Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>	mm 	lt. 	°C 	w 	kg 	€
DSP-100	Setüstü Teşhir Üniteleri <i>Display Units</i>	1000x390x460	4xGN1/3	+4/+10 °C	120	35	1.316
DSP-140	Setüstü Teşhir Üniteleri <i>Display Units</i>	1400x390x460	5xGN1/3	+4/+10 °C	120	35	1.351
DSP-155	Setüstü Teşhir Üniteleri <i>Display Units</i>	1550x390x460	6xGN1/3	+4/+10 °C	120	43	1.449
DSP-160	Setüstü Teşhir Üniteleri <i>Display Units</i>	1600x390x460	6xGN1/3	+4/+10 °C	120	43	1.470
DSP-186	Setüstü Teşhir Üniteleri <i>Display Units</i>	1865x390x460	8xGN1/3	+4/+10 °C	120	51	1.497
DSP-210	Setüstü Teşhir Üniteleri <i>Display Units</i>	2100x390x460	10xGN1/3	+4/+10 °C	120	60	1.520
DSP-215	Setüstü Teşhir Üniteleri <i>Display Units</i>	2150x390x460	10xGN1/3	+4/+10 °C	120	60	1.532

SOĞUTMA ÜNİTELƏRİ / Refrigerator Equipments

Premium Seri

Genel Özellikler

60 mm izolasyon kalınlığı.
İç gövde AISI 304 2B paslanmaz çelik.
Dış gövde AISI 304 SB paslanmaz çelik.
İç derinlik: 65 cm (GN 2/1 kapasiteli).
35/40 Kg/m³ gazlı çevre dostu HCFC Free poliüretan izolasyon.
Dijital kumanda paneli.
Otomatik su buharlaştırma sistemi (Sıcak gaz).
Elektrikli otomatik defrost.
Yüksekliği ayarlanabilir paslanmaz ayaklar.
Kapı açıldığında otomatik ız aydınlatma.
Özel, kapı menteşe sistemi.
Temizlenebilir ve sökülebilir manyetik kapı contası.
CFC Free soğutma gazı: R 134 A / R 404 A.
Dış ortam sıcaklığı: + 43°C & % 65 nem.


➤ VN7

➤ VN14

Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>	mm 	lt. 	°C 	w 	kg 	€
VN7	Dikey Buzdolapları - Tek Kapılı <i>Vertical Refrigerators - One Door</i>	700x810x2050	700	-2/+8 °C	44	120	2.477
VL7	Dikey Dondurucu - Tek Kapılı <i>Vertical Freezer - One Door</i>	700x810x2050	700	-22/-10 °C	75	125	3.089
VN14	Dikey Buzdolapları - 2 Kapılı <i>Vertical Refrigerators - Double Doors</i>	1400x810x2050	1400	-2/+8 °C	56	175	3.508
VL14	Dikey Dondurucu - 2 Kapılı <i>Vertical Freezer - Double Doors</i>	1400x810x2050	1400	-22/-10 °C	65	185	4.344
VN7-G	Dikey Buzdolapları - Tek Cam Kapılı <i>Vertical Refrigerators - One Glass Door</i>	700x810x2050	700	-2/+8 °C	44	120	3.028
VL7-G	Dikey Dondurucu - Tek Cam Kapılı <i>Vertical Freezer - One Glass Door</i>	700x810x2050	700	-22/-10 °C	75	125	3.675
VN14-G	Dikey Buzdolapları - 2 Cam Kapılı <i>Vertical Refrigerators - Double Glasses Doors</i>	1400x810x2050	1400	-2/+8 °C	56	175	4.483
VL14-G	Dikey Dondurucu - 2 Cam Kapılı <i>Vertical Freezer - Double Glasses Doors</i>	1400x810x2050	1400	-22/-10 °C	65	185	5.807

Dik Tip Buzdolapları
Vertical Refrigerators

SOĞUTMA ÜNİTELERİ / Refrigerator Equipments
Premium Seri
Genel Özellikler

60 mm İzolasyon Kalınlığı
 İç Gövde AISI 304 2B Paslanmaz Çelik
 Dış Gövde AISI 304 SB Paslanmaz Çelik
 İç Derinlik: 40x60 Tepsi Kapasiteli
 35/40 Kg/m³ Gazlı Çevre Dostu HCFC
 Free Poliüretan İzolasyon
 Dijital Kumanda Paneli
 Otomatik Su Buharlaştırma Sistemi
 (Elektrikli Rezistans)
 Elektrikli Otomatik Defrost
 Yüksekliği Ayarlanabilir Paslanmaz Ayaklar
 Kapı Açıldığında Otomatik İç Aydınlatma
 Özel, Kapı Menteşe Sistemi
 Temizlenebilir ve Sökülebilir Manyetik Kapı Contası
 CFC Free Soğutma Gazı: R 134 A / R 404 A
 Dış ortam sıcaklığı: + 43°C & % 65 nem.



VN8-P



VN14-P

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↔	lt. l	°C thermometer	w ⚡	kg kg	€
VN7-P	Dikey Buzdolapları - 10 Ad. 40x60 Tepsi Vertical Refrigerators - 10 Pcs. 40x60 Trays	700x810x2050	700	-2/+8 °C	44	170	2.743
VL7-P	Dikey Buzdolapları - 10 Ad. 40x60 Tepsi Vertical Refrigerators - 10 Pcs. 40x60 Trays	700x810x2050	700	-22/-10 °C	75	170	3.226
VN14-P	Dikey Buzdolapları - 20 Ad. 40x60 Tepsi Vertical Refrigerators - 20 Pcs. 40x60 Trays	1400x810x2050	1400	-2/+8 °C	56	200	3.989
VL14-P	Dikey Buzdolapları - 20 Ad. 40x60 Tepsi Vertical Refrigerators - 20 Pcs. 40x60 Trays	1400x810x2050	1400	-22/-10 °C	65	200	5.061
VN8-P	Dikey Buzdolapları - 28 Ad. 40x60 Tepsi Vertical Refrigerators - 28 Pcs. 40x60 Trays	800x910x2080	850	-2/+8 °C	44	190	2.946
VL8-P	Dikey Buzdolapları - 28 Ad. 40x60 Tepsi Vertical Refrigerators - 28 Pcs. 40x60 Trays	800x910x2080	850	-22/-10 °C	75	200	3.698

SOĞUTMA ÜNİTELERİ / Refrigerator Equipments
Premium Seri
Genel Özellikler

60 mm İzolasyon Kalınlığı
 İç Gövde AISI 304 2B Paslanmaz Çelik
 Dış Gövde AISI 304 SB Paslanmaz Çelik
 İç Derinlik: 65 Cm (GN 2/1 Kapasiteli)
 35/40 Kg/m³ Gazlı Çevre Dostu HCFC
 Free Poliüretan İzolasyon
 Dijital Kumanda Paneli
 Otomatik Su Buharlaşdırma Sistemi (Sıcak Gaz)
 Elektrikli Otomatik Defrost
 Yüksekliği Ayarlanabilir Paslanmaz Ayaklar
 Kapı Açıldığında Otomatik İç Aydınlatma
 Özel, Kapı Menteşe Sistemi
 Temizlenebilir ve Sökülebilir Manyetik Kapı Contası
 CFC Free Soğutma Gazı: R 134 A / R 404 A
 Dış ortam sıcaklığı: + 43°C & % 65 nem.



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↔	lt. l	°C thermometer	w ⚡	kg kg	€
VNN7	Kombinasyon Soğutmalı Buzdolapları Combination Refrigerators	700x810x2050	700	-2/+8 & -2/+8	750	160	4.344
VNL7	Kombinasyon Soğutmalı Buzdolapları Combination Refrigerators	700x810x2050	700	2/+8 -20/-10 °C	800	160	4.483
VNN14	Kombinasyon Soğutmalı Buzdolapları Combination Refrigerators	1400x810x2050	1400	-2/+8 & -2/+8	750	220	4.995
VNL14	Kombinasyon Soğutmalı Buzdolapları Combination Refrigerators	1400x810x2050	1400	2/+8 -20/-10 °C	800	220	5.438
VNL 14-3T	Kombinasyon Soğutmalı Buzdolapları Combination Refrigerators	1400x810x2050	1400	-2/+8 & -10/-20 0/-5 & 0/+5	1100	250	7.178
VNL 14-4T	Kombinasyon Soğutmalı Buzdolapları Combination Refrigerators	1400x810x2050	1400	-2/+8 & -10/-20 0/-5 & 0/+5	120	280	8.850

Kombinasyonlu Yatay Buzdolapları
Counter Type Refrigerators with Combination

Genel Özellikler

İç Gövde AISI 304 2B Paslanmaz Çelik
 Dış Gövde AISI 304 SB Paslanmaz Çelik
 İç Derinlik: 43 cm / 53 cm (GN 1/1 Kapasiteli)
 35/40 Kg/m³ Çevre Dostu HCFC Free
 Poliüretan İzolasyon
 Dijital Kumanda Paneli
 Elektrik Rezistanslı Otomatik Defrost
 Özel, Kapı Buharlaşdırma Sistemi (Sıcak Gaz)
 Yüksekliği Ayarlanabilir Paslanmaz Ayaklar
 Özel, Kapı Menteşe Sistemi
 Temizlenebilir ve Sökülebilir Manyetik Kapı Contası
 CFC Free Soğutma Gazı: R 134 A / R 404 A
 Dış Ortam Sıcaklığı: + 43 °C & % 65 Nem



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↔	lt. l	°C thermometer	w ⚡	kg kg	€
CSNL4	Kombinasyonlu Yatay Buzdolapları Combination Counter Type Refrigerators	2330x600x850	550	-2/+8 -20/-10 °C	1100	200	5.000
CGNL4	Kombinasyonlu Yatay Buzdolapları Combination Counter Type Refrigerators	2330x700x850	632	-2/+8 -20/-10 °C	1100	200	5.180

**Şok Soğutucu/Dondurucular
Blast Freezer / Chiller**
SOĞUTMA ÜNİTELERİ / Refrigerator Equipments
**Blast Freezer / Chiller
Blast Freezer Refrigerators**
Genel Özellikler

İç Gövde AISI 304 2B Paslanmaz Çelik
Dış Gövde AISI 304 SB Paslanmaz Çelik
İç Derinlik: 43 Cm / 53 Cm (GN 1/1 Kapasiteli)
35/40 Kg/m³ Çevre Dostu HCFC Free
Poliüretan İzolasyon
Dijital Kumanda Paneli
Elektrik Rezizanslı Otomatik Defrost
Özel Su Buharlaştırma Sistemi (Sıcak Gaz)
Yüksekliği Ayarlanabilir Paslanmaz Ayaklar
Özel, Kapı Menteşe Sistemi
Temizlenebilir ve Sökülebilir Manyetik Kapı Contası
CFC Free Soğutma Gazı: R 134 A / R 404 A
Dış ortam sıcaklığı: + 43°C & % 65 nem.



VBL-5

VBL-5-F

VBL-15

Model Models	Soğutma Sıcaklığı Chilling Temperature °C	Dondurma Sıcaklığı Freezing Temperature °C	Tepsi kapasitesi Tray capacity GN 1/1	Soğutma Kapasitesi Chilling Capacity m³/heure kg	Dondurma Kapasitesi Freezing Capacity m³/heure kg	Tepsi arasındaki mesafe Distance between trays mm	Voltaj Voltage V/Hz	Güç Power Kw	Önüler Dimensions Cm	Paket ölçüsü Packing dimensions Cm	Dış hava sıcaklığı Ambient temperature °C	Ağırlık Weight Kg	Fiyat Price €
VBL-15	+90/+3	+90/-18	15	35	25	68	380/ 50-1 Hz	3.5	80x85x205	95x95x230	+38	240	9.747 €
VBL-5	+90/+3	+90/-18	5	20	12	68	230/ 50-1 Hz	1.2	80x75x95	90x85x110	+38	120	3.761 €
VBL-5-F	+90/+3	+90/-18	5	20	12	68	230/ 50-1 Hz	1.2	90x101x106	100x111x 121	+38	145	4.908 €

VBL-5-F Modeli üzerine direkt fırın koyulacak şekilde dizayn edilmiştir.
VBL-5-F Model is designed to be placed under the oven directly.

SOĞUTMA ÜNİTELERİ / Refrigerator Equipments
**Dry Age Buzdolapları
Dry Age Refrigerators**
Genel Özellikler

60 mm İzolasyon Kalınlığı
İç ve Dış Gövde 304 Kalite Paslanmaz
35/40 Kg/m³ Çevre Dostu HCFC Free poliüretan
İzolasyon
Özel Kumanda Sistemi – İç nem ve Sıcaklık Ayarı
Otomatik Su Buharlaştırma Sistemi (Sıcak Gaz)
Otomatik Defrost System
LED Aydınlatma
Temizlenebilir ve Sökülebilir Özel Conta Sistemi
CFC Free Soğutma Gazı R134 A / R 404 A
Dış Ortam Sıcaklığı : + 32 °C & % 40 Nem
Özel Rezistanslı Isı Cam



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm W	Lt. L	°C °C	W W	Kg KG	€ €
DR13-G	Dry Age Buzdolapları Dry Age Refrigerators	1400x800x2050	1300	-3/+5	760	250	9.290
DR6-G	Dry Age Buzdolapları Dry Age Refrigerators	700x800x2050	600	-3/+5	400	170	6.782
DR250-G	Dry Age Buzdolapları Dry Age Refrigerators	920x500x910	198	-3/+5	400	110	4.275

Himalaya Tuzlu Dry Age Dolapları
Genel Özellikler

Siyah DKP Boyalı Dış Gövde,
Paslanmaz Çelik İç Gövde
35/40 Kg/m³ Çevre Dostu HCFC Free poliüretan
İzolasyon
Özel Kumanda Sistemi
Otomatik Su Buharlaştırma Sistemi
Otomatik Defrost System
LED Aydınlatma
Temizlenebilir ve Sökülebilir Özel Conta Sistemi
Dış Ortam Sıcaklığı : + 32 °C & % 40 Nem
Özel Rezistanslı Isı Cam



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm W	Lt. L	°C °C	W W	Kg KG	€ €
SY13-G-HM	Himalaya Tuzlu Dry Age Dolabı	1400x900x1980	1300	-3 / + 5 °C	760	289	11.240
SY6-G-HM	Himalaya Tuzlu Dry Age Dolabı	700x900x1980	600	-3 / + 5 °C	400	179	9.847
SY250-G-HM	Himalaya Tuzlu Dry Age Dolabı	900x500x910	103	-3 / + 5 °C	400	80	5.561
DR10-G-HM	Himalaya Tuzlu Dry Age Dolabı	1400x900x1980	1300	-3 / + 5 °C	760	289	13.078



SOĞUTMA ÜNİTELERİ / Refrigerator Equipments

Dik Tip Buzdolapları
Vertical Refrigerators

Dry Age Buzdolapları Dry Age Refrigerators

Genel Özellikler

Sabit raf - Pvc siyah dış gövde
Çalışma aralığı: +2 °C , +6 °C (tropikal 43° C)
Çevre dostu CFC Free poliüretan izolasyon
Özel dijital göstergeli termostat - Nem ve sıcaklık ayarı
Nem aralığı : %65-85 +/-%5
220 V-230 V -1 +N -50 60 Hz elektrik gücü.
"CFC Free" , R-134 A soğutucu gaz.
40 kg/m³ yoğunluk.
AISI 304 Kalite paslanmaz çelik iç gövde
Defrost esnasında otomatik su buharlaştırma.



➤ GTDR140-1-2

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↔	Ltr ↑	°C ← →	W ⚡	Kg KG	€
GTDR75	Dry Age Buzdolapları Himalaya Tuzlu	800x700x200	600	-3/+5	400	170	6.300
GTDR140	Dry Age Buzdolapları Himalaya Tuzlu	140x700x200	1300	-3/+5	750	250	9.350
OPS1	Kapı Başı Döner Raf Opsiyon	-	-	-	-	-	900
OPS2	Kapı Başı Ahşap Kaplama Opsiyon	-	-	-	-	-	1.330

Farklı dizayn ve özel ölçü seçenekleri için iletişime geçiniz.

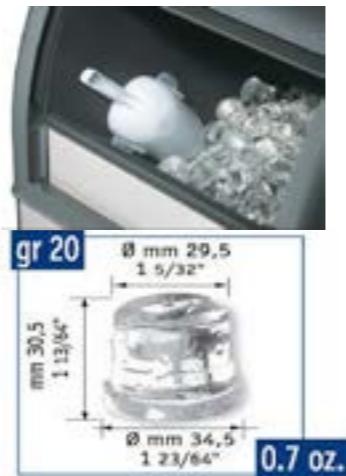


GURME BUZ MAKİNELERİ (20gr)
SOĞUTMA ÜNİTELERİ / Cooling Units
SOĞUTMA ÜNİTELERİ / Cooling Units
GURME BUZ MAKİNELERİ (20gr)

Scotsman® Ice Systems

GURME BUZ MAKİNELERİ (20gr)

- Bakır borulu, aluminyum panelli evaporatör,
- Kolay kapanan kayar kapaklı
- Paslanmaz çelik; AISI 304 18/10
- Hava filtreli kondanser
- Filtre temizleme uyarı alarmı
- Özel tasarruflu enerji tüketim sistemi,
- Anti-mikrobič hijyen standartlarına uygun iç hazne
- 8 Gram ve 36 Gram Buz Opsiyonlu Siparişleriniz için önceden bilgi veriniz.


AC46

AC86

AC106

AC226

Scotsman® Ice Systems

GURME BUZ MAKİNELERİ (20gr)

- Bakır borulu, aluminyum panelli evaporatör,
- Kolay kapanan kayar kapaklı
- Paslanmaz çelik; AISI 304 18/10
- Hava filtreli kondanser
- Filtre temizleme uyarı alarmı
- Özel tasarruflu enerji tüketim sistemi,
- Anti-mikrobič hijyen standartlarına uygun iç hazne
- 8 Gram ve 36 Gram Buz Opsiyonlu Siparişleriniz için önceden bilgi veriniz.


AC47

AC87

AC127

AC177

- AC serisi buz makineleri kendinden buz hazırlıdır.

- 8Gram ve 36Gram'lık buz üretebilen cihaz siparişleriniz için önceden bilgi veriniz.

Model Model	Üretim Kapasite	Hazne Kapasite	⚡ w	↔ mm	€
ACM25	10	3,5	400	386x380x340	Fiyat sorunuz
AC46	24	9	400	386x600x643/645	1.945
AC56	32	12,5	400	386x600x693/695	2.614
AC86	39	19	480	531x600x785/875	2.832
AC106	50	23	550	530x600x840/930	3.083
AC126	74	39	950	680x600x920/1009	4.365
AC176	85	48	700	680x600x990/1079	4.849
AC206	137	50	950	1250x620x779/859	6.198
AC206 ICESHOT	88	50	950	1250x620x860	Fiyat sorunuz
AC226	150	70	1150	1080x720x1004/1082	6.320

* AC serisi buz makineleri kendinden buz hazırlıdır.

* 8Gram ve 36Gram'lık buz üretebilen cihaz siparişleriniz için önceden bilgi veriniz.

DICE ICE BUZ MAKİNELERİ
SOĞUTMA ÜNİTELERİ / Cooling Units
SOĞUTMA ÜNİTELERİ / Cooling Units
**HAZNESİZ DICE ICE
BUZ MAKİNELERİ**

Scotsman® Ice Systems

HAZNESİZ GURME BUZ MAKİNELERİ (20gr)

- Bakır borulu, alüminyum panelli evaporatör,
- Kolay kapanan kayar kapaklı
- Paslanmaz çelik; AISI 304 18/10
- Hava filtreli kondanser
- Filtre temizleme uyarı alarmı
- Özel tasarruflu enerji tüketim sistemi,
- Anti-mikrobiyal hijyen standartlarına uygun iç hazne
- 8 Gram ve 36 Gram Buz Opsiyonlu Siparişleriniz için önceden bilgi veriniz.



MXG438



MXG638



MXG938



DXG35

Model Model	Üretim Kapasite	Önerilen Hazne	⚡ w	↔ mm	€
MXG438 *	195	SB393 / SB530	1850	765x700x720	6.556
MXG638 *	340	SB393 / SB530	2200	765x700x1125	8.223
MXG938 *	400	SB393 / SB530	2200	765x700x1235	9.778
MC46 *	310	SB393 / SB530	2400	1070x530x860	Fiyat Sorunuz
DXG35	30	11 Kg	300	380x515x1695	6.556
MC1210*	660	UBH1600	4800	1680x780x810	Fiyat Sorunuz

* MXG serisi buz makineleri sadece buz yapıcı modüllerdir. Altına önerilen haznelerden eklenerek kullanılabilir.

- 8Gram ve 36Gram'lık buz üretebilen cihaz siparişleriniz için önceden bilgi veriniz.



Scotsman® Ice Systems

DICE ICE BUZ MAKİNELERİ (6gr)

- Önden giriş ve önden çıkış hava akışı: arkada boşluk bırakmaya gerek yok.
- Dayanıklı paslanmaz çelik dış yüzey
- Ön panelde rutin bakım alarm ışığı.
- Önden erişimli kondenser hava filtresi: kendin yap temizleme işlemi zamandan ve paradan tasarruf sağlar.
- XSafe: buz makinesinin içine entegre edilmiş doğal sanitasyon sistemi



Model Model	Üretim Kapasite	Önerilen Hazne	⚡ w	↔ mm	€
NU100	56	20	900	600x610x744/770	3.209
NU150	85	20	900	600x610x744/770	3.934
NU220	109	37	1.260	650x690x842/870	4.889
NU300	142	37	1.760	650x690x869/1003	5.512

* 10gr ve 15gr buz üretebilen cihaz siparişleriniz için önceden bilgi veriniz.

Model Model	Üretim Kapasite	Önerilen Hazne	⚡ w	↔ mm	€
NW307	190	SB193/SB322	2.940	558x610x609	5.363
NW507	210	SB193/SB322	2.941	558x610x609	6.274
NW608	315	SB393/SB530	4.850	558x610x610	7.187
NW1008	480	SB393/SB530	7.300	558x610x611	10.367
NW1408	650	SB530	10.500	558x610x612	12.900

* NW serisi buz makineleri sadece buz yapıcı modüllerdir. Altına önerilen haznelerden eklenerek kullanılabilir.

* 10gr ve 15gr buz üretebilen cihaz siparişleriniz için önceden bilgi veriniz.

Kar Buz Makineleri

SOĞUTMA ÜNİTELERİ / Cooling Units

SOĞUTMA ÜNİTELERİ / Cooling Units

Buz Makinesi Hazneleri

Scotsman® Ice Systems

KAR BUZ MAKİNELERİ

- Bakır borulu, alüminyum panelli evaporatör,
- Kolay kapanan kayar kapaklı
- Paslanmaz çelik; AISI 304 18/10
- Hava filtreli kondanser
- Filtre temizleme uyarı alarmı
- Özel tasarruflu enerji tüketim sistemi
- Drenaj pompalı



Model Model	Üretim Kapasite	Hazne Kapasite			
AF80	73	25	330	535x622x797/890	5.305
AF103	108	30	400	535x622x997/1078	6.003
AF124	120	40	600	905x605x789/872	6.440
AF156	160	60	650	905x605x1000/1083	7.007
AF206	200	60	760	905x605x1000/1083	8.550
MF26 *	120	SB193 / SB322	500	565x534x531	5.300
MF36 *	200	SB193 / SB322	760	565x534x531	6.012
MF46 *	300	SB193 / SB322	1200	538x663x650	8.556
MF56 *	600	SB393 / SB530 SB948 / SB1025	2000	538x663x790	10.445
MF66 *	1150	SB948 / SB1025 UBH1100 / UBH1600	3600 (380V)	1065x698x850	21.094

- AF Serileri kendinden haznelidir.

* MF Serileri sadece buz yapıcı modüllerdir. Altına önerilen haznelerden eklenerek kullanılabilir.

- Superflake buz (Daha büyük kar buz) siparişleriniz için önceden bilgi veriniz.



Scotsman® Ice Systems

BUZ MAKİNELERİ HAZNELERİ

- Paslanmaz çelik; AISI 304 18/10,
- Anti-mikrobiik hijyen standartlarına uygun iç hazne,
- Öne eğimli hazne kapağı



SB193 SB393 SB550/SB948 UBH1100/UBH1600

Model Model	Hazne			
SB193	129	-	569x845x1048	2.012
SB322	168	-	569x869x1271	2.387
SB393	181	-	769x850x1048	2.560
SB530	243	-	771x880x1271	2.900
SB550	252	-	1083x824x968	3.765
SB948	406	-	1236x873x1272	4.095
SB1028	478	-	1331x881x1272	4.965
UBH1100	553	-	1220x1128x1427	8.860
UBH1600	812	-	1530x1128x1731	10.500

Yerli Üretim Buz Makinesi Hazneleri

304 kalite Paslanmaz Çelik
Polüuretan dolgulu İzolasyon
Paslanmaz Çelik Hazne Kapağı



BK-200

Model Model	Ürün Adı Product Name				
BK-150	Buz Makinesi Haznesi	565x923x991	150	-	1.890
BK-200	Buz Makinesi Haznesi	765x923x991	200	-	2.000

* UYUMLU MODELLER İLE İLGİLİ İLETİŞİME GEÇİNİZ.

* YUKARIDAKİ ÜRÜNLER SADECE SCOTSMAN MARKA BUZ MAKİNELERİ İLE UYUMLUDUR.

Gurme Buz Makineleri
SOĞUTMA ÜNİTELERİ / Cooling Units
SOĞUTMA ÜNİTELERİ / Cooling Units
Gurme Buz Makineleri


GURME BUZ MAKİNELERİ

- Bakır borulu, aluminyum panelli evaporatör,
- Kolay kapanan kayar kapaklı
- Paslanmaz çelik; AISI 304 18/10
- Hava filtreli kondanser
- Özel tasarruflu enerji tüketim sistemi



B2006



B3008 / B4015



B5022/B6022



B7540/B9040

Model Model	Üretim Kapasite	Hazine Kapasite			
B2006	20	6	700	330x450x597/599	1.629
B3008	31	8,5	700	390x515x638/640	1.934
B4015	40	15	900	467x570x688/690	2.280
B5022	48	22	900	467x570x790/912	2.523
B6022	61	22	1200	467x570x790/912	3.120
B7540	75	40	1500	535x600x910/1013	3.320
B9040	89	40	1500	700x600x900/1022	3.660

GURME BUZ MAKİNELERİ

- Türkiye üretimi
- 18 gr özel buz üretimi
- Kolay temizlenebilir yüzey
- Hava soğutmalı sistem
- Antibakteriyel depolama alanı



Kullanım Alanları



FR25



FR50



FR70



FR90

Model Model	Ürün Adı Product Name	Üretim Kapasite	Hazine Kapasite			
FR25	Özel Buz Makinesi	22	4	355x435x590	400	1.430
FR30	Özel Buz Makinesi	27	8	390x515x640	450	1.540
FR35	Özel Buz Makinesi	32	16	500x580x690	500	1.750
FR40	Özel Buz Makinesi	40	16	500x580x690	550	1.850
FR50	Özel Buz Makinesi	47	28	500x580x800	600	2.100
FR60	Özel Buz Makinesi	57	28	500x580x800	600	2.300
FR70	Özel Buz Makinesi	67	40	738x600x822	800	2.700
FR90	Özel Buz Makinesi	85	40	738x600x822	1.100	3.000

BAR TİPİ ŞİŞE SOĞUTUCULAR

SOĞUTMA ÜNİTELERİ / Cooling Units

DKP Kasa Şişe Soğutucular

Genel Özellikler

Dayanıklı boyalı kasa
Yüksekliği ayarlanabilir 2 katlı paslanmaz raf sistemi
Led aydınlatma ile enerji tasarrufu
Güçlendirilmiş soğutucu fan
Çift cam sistemi isi muhafazası
Dijital termostat kontrolü
Otomatik Defrost



SC-228F



SC-338F

Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>	capacity <i>capacity</i>	mm <i>mm</i>	w <i>w</i>	kg <i>kg</i>	\$ <i>\$</i>
SC-118F	Şişe Soğutucu - Tek Kapılı	118 Lt	500x500x840	135	220	41
SC-228F	Şişe Soğutucu - 2 Kapılı	228 Lt.	900x500x840	175	220	54
SC-338F	Şişe Soğutucu - 3 Kapılı	338 Lt.	1340x500x840	190	220	74
SC-228YF	Şişe Soğutucu - 2 Kayar Kapılı	228 Lt.	900x500x840	175	220	54
SC-338YF	Şişe Soğutucu - 3 Kayar Kapılı	338 Lt.	1340x500x840	190	220	74
						1.150
						1.300
						1.500
						1.400
						1.650

Paslanmaz Çelik Kasa Şişe Soğutucular



SC-228YF-S

Genel Özellikler

Dayanıklı paslanmaz çelik kasa
Yüksekliği ayarlanabilir 2 katlı paslanmaz raf sistemi
Led aydınlatma ile enerji tasarrufu
Güçlendirilmiş soğutucu fan
Çift cam sistemi isi muhafazası
Dijital termostat kontrolü
Otomatik Defrost

Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>	capacity <i>capacity</i>	mm <i>mm</i>	w <i>w</i>	kg <i>kg</i>	\$ <i>\$</i>
SC-118F-S	Şişe Soğutucu - Tek Kapılı	118 Lt	500x500x840	135	220	41
SC-228F-S	Şişe Soğutucu - 2 Kapılı	228 Lt.	900x500x840	175	220	54
SC-338F-S	Şişe Soğutucu - 3 Kapılı	338 Lt.	1340x500x840	190	220	74
SC-228YF-S	Şişe Soğutucu - 2 Kayar Kapılı	228 Lt.	900x500x840	175	220	54
SC-338YF-S	Şişe Soğutucu - 3 Kayar Kapılı	338 Lt.	1340x500x840	190	220	74
						1.320
						1.440
						1.560
						1.560
						1.725

SOĞUTMA ÜNİTELERİ / Cooling Units

Dik Tip Şişe Soğutucular

Genel Özellikler

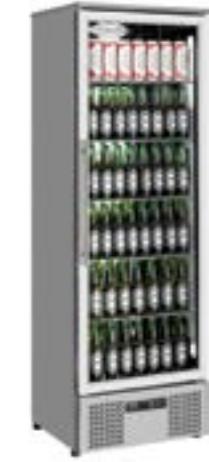
Dayanıklı paslanmaz DKP kasa
Yüksekliği ayarlanabilir 5 katlı paslanmaz raf sistemi
Led aydınlatma ile enerji tasarrufu
Güçlendirilmiş soğutucu fan
Çift cam sistemi isi muhafazası
Dijital termostat kontrolü
Otomatik Defrost



SC-293F



SC-458F



SC-293F-S



SC-458F-S

Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>	capacity <i>capacity</i>	mm <i>mm</i>	w <i>w</i>	kg <i>kg</i>	\$ <i>\$</i>
SC-293F	Şişe Soğutucu - Tek Kapılı Dik Tip - DKP	293 Lt	600x520x1820	270	220	75
SC-458F	Şişe Soğutucu - 2 Kapılı Dik Tip - DKP	458 Lt.	900x520x1820	375	220	105
SC-293F-S	Şişe Soğutucu - Tek Kapılı Dik Tip - Inox	293 Lt.	600x520x1820	270	220	75
SC-458F-S	Şişe Soğutucu - 2 Kapılı Dik Tip - Inox	458 Lt.	900x520x1820	375	220	105
						1.800
						2.400
						2.000
						2.600

Bar Altı Dondurucular

Genel Özellikler

-13 / -22 Derece çalışma aralığı
Üç katmanlı Cam Kapı
Ayarlanabilir PVC Kapılı Raflar
Dijital Kontrol Paneli
Otomatik Defrost
Kilitlenebilir Kapı



RTD-109C



BD-138D

Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>	capacity <i>capacity</i>	mm <i>mm</i>	w <i>w</i>	kg <i>kg</i>	\$ <i>\$</i>
RTD-109C	Bar Altı Dondurucu - Cam Kapılı	109 Lt	620x575x885	320	220	-
BD-138D	Bar Altı Dondurucu	138 Lt	600x500x900	300	220	-
						1.700
						1.380



Monoblok soğutma cihazı
Monoblock cooling device

Zemin ve tavan panelleri duvar panellerine kilit sistemiyle monte edilir.
Floor and ceiling panels are assembled by locking the wall panel.

Genel Özellikler

Paneller çift yüzü sac arası poliüretan dolgulu.
Panel kalınlıkları -5/+5 °C için 80 mm, -18/-22 °C için 120 mm.
Soğuk oda panelleri monte ve demonte edilebilir, eksantrik
kanca kilit mekanizmalı ve kendini taşıyabilir özelliktedir.
Panellerin temas yüzeyleri hava, ısı ve buhar geçişini önlüyor.
Panel kaplama yüzeyleri toksik madde ihtiva etmeyen, küp, koku ve bakteri üretmeyecek şekilde plastifiye edilmiştir.
Duvar ve tavan panellerinin iç ve dış yüzeyleri 1006 Food Safe Quality (Gıda Güvenlik Sistemi) standartına uygundur.
Duvar ve tavan panelleri, polyester boyası ile kaplanmış sacdan imal edilmiştir.
Zemin panelinin iç yüzeye bakan kısımları paslanmaz çelik
sacdan veya kaymaz desenli Plywood malzemeden imal edilmiştir.
Soğuk odanın kapı ebatları (net geçiş) 70x170 cm - 90x190
cm aralığında çarpmaya kaplı veya 100x200 cm - 250x300 cm aralığında sürgülü kayar kapı.
Soğuk oda kapıları dışardan kilitlenip içeri açma mekanizmalıdır.
Poliüretan dolgunun yoğunluğu 40-42 kg/m³
B3 Yangına dayanıklı poliüretan köpük.

SOĞUTMA ÜNİTELERİ / Cooling Units

Tam Modüler Soğuk Hava Depoları -5 / +5 °C
Modular Walk in Cold Rooms -5 / +5 °C

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↔	U lt.	A A	hp hp	w w	€
VSHD-P1515	1500x1500x2400	4.02			0.75	1.266	Fiyat İsteyiniz
VSHD-P1518	1500x1800x2400	4.92			0.75	1.266	Fiyat İsteyiniz
VSHD-P1521	1500x2100x2400	5.82			0.75	1.266	Fiyat İsteyiniz
VSHD-P1524	1500x2400x2400	6.72			0.75	1.266	Fiyat İsteyiniz
VSHD-P127	1500x2700x2400	7.62			1.1	1.871	Fiyat İsteyiniz
VSHD-P1530	1500x3000x2400	8.52			1.1	1.871	Fiyat İsteyiniz
VSHD-P1815	1800x1500x2400	4.92			0.75	1.266	Fiyat İsteyiniz
VSHD-P1818	1800x1800x2400	6.02			0.75	1.266	Fiyat İsteyiniz
VSHD-P1821	1800x2100x2400	7.13			0.75	1.266	Fiyat İsteyiniz
VSHD-P1824	1800x2400x2400	8.23			1.1	1.871	Fiyat İsteyiniz
VSHD-P1827	1800x2700x2400	9.33			1.1	1.871	Fiyat İsteyiniz
VSHD-P1830	1800x3000x2400	10.43			1.1	1.871	Fiyat İsteyiniz
VSHD-P2115	2100x1500x2400	5.82			0.75	1.266	Fiyat İsteyiniz
VSHD-P2118	2100x1800x2400	7.13			0.75	1.266	Fiyat İsteyiniz
VSHD-P2121	2100x2100x2400	8.43			1.1	1.871	Fiyat İsteyiniz
VSHD-P2124	2100x2400x2400	9.73			1.1	1.871	Fiyat İsteyiniz
VSHD-P2127	2100x2700x2400	11.04			1.1	1.871	Fiyat İsteyiniz
VSHD-P2130	2100x3000x2400	12.34			1.1	1.871	Fiyat İsteyiniz
VSHD-P2415	2400x1500x2400	6.72			0.75	1.266	Fiyat İsteyiniz
VSHD-P2418	2400x1800x2400	8.23			1.1	1.871	Fiyat İsteyiniz
VSHD-P2421	2400x2100x2400	9.73			1.1	1.871	Fiyat İsteyiniz
VSHD-P2424	2400x2400x2400	11.24			1.1	1.871	Fiyat İsteyiniz
VSHD-P2427	2400x2700x2400	12.74			1.3	2.704	Fiyat İsteyiniz
VSHD-P2430	2400x3000x2400	14.25			1.3	2.704	Fiyat İsteyiniz
VSHD-P2715	2700x1500x2400	7.62			1.1	1.871	Fiyat İsteyiniz
VSHD-P2718	2700x1800x2400	9.73			1.1	1.871	Fiyat İsteyiniz
VSHD-P2721	2700x2100x2400	11.04			1.1	1.871	Fiyat İsteyiniz
VSHD-P2724	2700x2400x2400	12.74			1.3	2.704	Fiyat İsteyiniz
VSHD-P2727	2700x2700x2400	14.45			1.3	2.704	Fiyat İsteyiniz
VSHD-P2730	2700x3000x2400	16.16			1.3	2.704	Fiyat İsteyiniz
VSHD-P3015	3000x1500x2400	8.52			1.1	1.871	Fiyat İsteyiniz
VSHD-P3018	3000x1800x2400	10.43			1.1	1.871	Fiyat İsteyiniz
VSHD-P3021	3000x2100x2400	12.34			1.1	1.871	Fiyat İsteyiniz
VSHD-P3024	3000x2400x2400	14.25			1.3	2.704	Fiyat İsteyiniz
VSHD-P3027	3000x2700x2400	16.16			1.3	2.704	Fiyat İsteyiniz
VSHD-P3030	3000x3000x2400	18.07			1.5	3.572	Fiyat İsteyiniz

220-230 V 1N
AC 50 Hz



Tam Modüler Soğuk Hava Depoları -18 / -22 °C
Modular Walk in Cold Rooms -18 / -22 °C

Monoblok soğutma cihazı
Monoblock cooling device

Zemin ve tavan panelleri duvar panellerine kilit sistemiyle monte edilir.
Floor and ceiling panels are assembled by locking the wall panel.

Genel Özellikler

Paneller çift yüzü sac arası poliüretan dolgulu.
 Panel kalınlıkları -5/+5 °C için 80 mm, -18/-22 °C için 120 mm.
 Soğuk oda panelleri monte ve demonte edilebilir, eksantrik
 kanca kilit mekanizmalı ve kendini taşıyabilir özelliktedir.
 Panellerin temas yüzeyleri hava, ısı ve buhar geçişini önyecek şekilde.
 Panel kaplama yüzeyleri toksik madde ihtiva etmeyen, kük, koku ve bakteri üretmeyecek şekilde plastifye edilmiştir.
 Duvar ve tavan panellerinin iç ve dış yüzeyleri 1006 Food Safe Quality (Gıda Güvenlik Sistemi) standardına uygundur.
 Duvar ve tavan panelleri, polyester boyalı kaplanmış sacdan imal edilmiştir.
 Zemin panelinin iç yüzeye bakan kısımları paslanmaz çelik sacdan veya kaymaz desenli Plywood malzemeden imal edilmiştir.
 Soğuk odanın kapı ebatları (net geçiş) 70x170 cm - 90x190 cm aralığında çarpmalı veya 100x200 cm - 250x300 cm aralığında sürgülü kayar kapı.
 Soğuk oda kapısı dışarıdan kilitlenip içerdən açma mekanizmalıdır.
 Poliüretan dolgunun yoğunluğu 40-42 kg/m³
 B3 Yangına dayanıklı poliüretan köpük.

Tam Modüler Soğuk Hava Depoları -18 / -22 °C
Modular Walk in Cold Rooms -18 / -22 °C


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm mm	lt lt	hp hp	w w	€ €
VSHD-N1515		1500x1500x2400	3.43			
VSHD-N1518		1500x1800x2400	4.25			
VSHD-N1521		1500x2100x2400	5.06			
VSHD-N1524		1500x2400x2400	5.88			
VSHD-N127		1500x2700x2400	6.7			
VSHD-N1530		1500x3000x2400	7.51			
VSHD-N1815		1800x1500x2400	4.25			
VSHD-N1818		1800x1800x2400	5.26			
VSHD-N1821		1800x2100x2400	6.27			
VSHD-N1824		1800x2400x2400	7.28			
VSHD-N1827		1800x2700x2400	8.29			
VSHD-N1830		1800x3000x2400	9.3	380-400 V 3N	2	2.081 Fiyat İsteyiniz
VSHD-N2115		2100x1500x2400	5.06	220-230 V 1N AC 50 Hz	1.5	1.574 Fiyat İsteyiniz
VSHD-N2118		2100x1800x2400	6.27		1.5	1.574 Fiyat İsteyiniz
VSHD-N2121		2100x2100x2400	747		1.5	1.574 Fiyat İsteyiniz
VSHD-N2124		2100x2400x2400	8.68	380 - 400V 3N AC 50 Hz	2	2.081 Fiyat İsteyiniz
VSHD-N2127		2100x2700x2400	9.88		2	2.081 Fiyat İsteyiniz
VSHD-N2130		2100x3000x2400	11.09		2	2.081 Fiyat İsteyiniz
VSHD-N2415		2400x1500x2400	5.88	220-230 V 1N AC 50 Hz	1.5	1.574 Fiyat İsteyiniz
VSHD-N2418		2400x1800x2400	7.28		1.5	1.574 Fiyat İsteyiniz
VSHD-N2421		2400x2100x2400	8.68	380 - 400V 3N AC 50 Hz	2	2.081 Fiyat İsteyiniz
VSHD-N2424		2400x2400x2400	10.08		2	2.081 Fiyat İsteyiniz
VSHD-N2427		2400x2700x2400	11.48		2	2.081 Fiyat İsteyiniz
VSHD-N2430		2400x3000x2400	12.88		3	3.048 Fiyat İsteyiniz
VSHD-N2715		2700x1500x2400	6.7	220-230 V 1N AC 50 Hz	1.5	1.574 Fiyat İsteyiniz
VSHD-N2718		2700x1800x2400	8.29		1.5	1.574 Fiyat İsteyiniz
VSHD-N2721		2700x2100x2400	9.88	380 - 400V 3N AC 50 Hz	2	2.081 Fiyat İsteyiniz
VSHD-N2724		2700x2400x2400	11.48		2	2.081 Fiyat İsteyiniz
VSHD-N2727		2700x2700x2400	13.07		3	3.048 Fiyat İsteyiniz
VSHD-N2730		2700x3000x2400	14.67		3	3.048 Fiyat İsteyiniz
VSHD-N3015		3000x1500x2400	7.51	220-230 V 1N	1.5	1.574 Fiyat İsteyiniz
VSHD-N3018		3000x1800x2400	9.3	380 - 400V 3N AC 50 Hz	2	2.081 Fiyat İsteyiniz
VSHD-N3021		3000x2100x2400	11.09		2	2.081 Fiyat İsteyiniz
VSHD-N3024		3000x2400x2400	12.88		3	3.048 Fiyat İsteyiniz
VSHD-N3027		3000x2700x2400	14.67		3	3.048 Fiyat İsteyiniz
VSHD-N3030		3000x3000x2400	16.45		3	3.048 Fiyat İsteyiniz



HAZIRLIK EKİPMANLARI PREPARATION EQUIPMENTS

Sebze Yıkama Makineleri
Vegetable Washing Machines



➤ SYM3000



➤ SYM2500



Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>	capacity <small>mm</small>					
SYM2500	Sebze Yıkama Makinesi Vegetable Washing Machines	Hafif Sebzeler 200/300 kg Light Leafy Vegetables 200/300 kg Ağır Sebzeler 400/500 kg Heavy Vegetables 200/300 kg	2500x1070x1510	2.570	380	348	25.780
SYM3000	Sebze Yıkama Makinesi Vegetable Washing Machines	Hafif Sebzeler 300/400 kg Light Leafy Vegetables 300/400 kg Ağır Sebzeler 600/800 kg Heavy Vegetables 600/800 kg	3000x1300x1600	3.670	380	478	27.820

Genel Özellikler

Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
Non-toxic plastik konveyör bantlı yıkama sistemi.
Ayarlanabilir bant hızı.
Yapraklı sebzeleri, ağır sebzeleri ve balıkları yıkamaya uygundur.
Ergonomik kullanımının yanı sıra, uzun ömürlü, kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.

**Sebze İşleme Makineleri
Vegetable Preparation Units**
HAZIRLIK EKİPMANLARI / Preparation Equipments
**Kurutmalı Sebze Yıkama Makinesi
Vegetable Washer & Spin Dryer**
Genel Özellikler

İç ve dış bileşenleri AISI 304 kalite paslanmaz çelik
Yapraklı ve ağır sebzeler, meyve, vb. yiyecekler hızlı - hijyenik olarak
yıkabilir ve kurutabilir
Dijital kontrol paneli
Kapak emniyet sivici
Kapak kaldırıldığında makine otomatik durur
Taşma emniyet sistemi
3 farklı yıkama programı
Manuel tahliye ve kurutma programı
Yıkama türüne göre 2 farklı pompa hız seçimi
Dahili dezenfektan pompası
Paslanmaz çelik yıkama sepeti


SYM100


<u>Model</u> <u>Model</u>	<u>Ürün Adı</u> <u>Product Name</u>	<u>Capacity</u> <u>Capacity</u>	<u>mm</u> <u>mm</u>	<u>w</u> <u>w</u>	<u>A</u> <u>A</u>	<u>C</u> <u>C</u>	<u>€</u> <u>€</u>
SYM100	Kurutmalı Sebze Yıkama Makinesi Vegetable Washer & Spin Dryer	Hafif Sebzeler 4/6 kg Light Leafy Vegetables 4/6 kg Ağır Sebzeler 8/10 kg Heavy Vegetables 8/10 kg	750x780x890	1.000	380	130	9.155

**Devrilir Sebze Yıkama Makinesi
Tilting Vegetable Washing Machine**
Genel Özellikler

İç ve dış bileşenleri AISI 304 kalite paslanmaz çelik
Yapraklı ve ağır sebzeler, meyve, vb. yiyecekler hızlı ve hijyenik olarak
yıkabilir
2 farklı yıkama programı
Kök ve yapraklı sebzeler için su sirkülasyon ayarı
90 dereceye kadar otomatik devirme mekanizması


SYM300


<u>Model</u> <u>Model</u>	<u>Ürün Adı</u> <u>Product Name</u>	<u>Capacity</u> <u>Capacity</u>	<u>mm</u> <u>mm</u>	<u>w</u> <u>w</u>	<u>A</u> <u>A</u>	<u>C</u> <u>C</u>	<u>€</u> <u>€</u>
SYM300	Devrilir Sebze Yıkama Makinesi Tilting Vegetable Washing Machine	Hafif Sebzeler 10/15 kg Light Leafy Vegetables 10/15 kg Ağır Sebzeler 30/40 kg Heavy Vegetables 30/40 kg	1600x950x900	3.000	380	230	14.225

HAZIRLIK EKİPMANLARI / Preparation Equipments
**Gıda Dilimleme Makineleri
Slicers**
Genel Özellikler

Alüminyum gövde.
Paslanmaz çelik bıçak.
Kendinden bileyilemeli.
15 Farklı dilimleme aralığı


Made in Italy

MOD275AF

MOD300V

<u>Model</u> <u>Model</u>	<u>Ürün Adı</u> <u>Product Name</u>	<u>Bıçak Çapı</u> <u>Blade Diameter</u>	<u>mm</u> <u>mm</u>	<u>w</u> <u>w</u>	<u>A</u> <u>A</u>	<u>C</u> <u>C</u>	<u>€</u> <u>€</u>
MOD250AF	Gıda Dilimleme Makinesi Slicers	Ø 250 mm	510x380x370	170	220	15	750
MOD275AF	Gıda Dilimleme Makinesi Slicers	Ø 275 mm	580x470x390	170	220	17	1.050
MOD300C	Gıda Dilimleme Makinesi Slicers	Ø 300 mm	690x560x440	170	220	21	1.200
MOD300V	Gıda Dilimleme Makinesi/Dikey Slicers/Vertical	Ø 300 mm	650x520x490cm	210	220	24	2.050

**Gıda Dilimleme Makineleri
Slicers**
Genel Özellikler

Sertleştirilmiş paslanmaz çelikten mamül İtalyan menşeli bıçak,
Adonize alüminyum gövde
MS220ST-U ve MS250ST-U modellerinde 0-11mm dilimleme aralığı
MS300ST-U modellerinde 0-13mm dilimleme aralığı
Kendinden bileyilemeli


İtalyan Bıçak

<u>Model</u> <u>Model</u>	<u>Ürün Adı</u> <u>Product Name</u>	<u>Bıçak Çapı</u> <u>Blade Diameter</u>	<u>mm</u> <u>mm</u>	<u>w</u> <u>w</u>	<u>A</u> <u>A</u>	<u>C</u> <u>C</u>	<u>\$</u> <u>\$</u>
MS220ST-U	Gıda Dilimleme Makinesi Slicers	Ø 220 mm	520x460x380	120	220	15	690
MS250ST-U	Gıda Dilimleme Makinesi Slicers	Ø 250 mm	520x460x380	150	220	16	740
MS300ST-U	Gıda Dilimleme Makinesi Slicers	Ø 300 mm	650x530x460	250	220	22	1.150
MS300AS	Otomatik Gıda Dilimleme Makinesi Slicers	Ø 300 mm	660x600x700	300	220	46	2.900

**Vakum Makineleri
Vacuum Machines**
HAZIRLIK EKİPMANLARI / Preparation Equipments
**Vakum Makineleri
Vacuum Machines**
Genel Özellikler

Otomatik vakum paketleme makinesi
Dijital kumanda panosu.
10 program seçenekli
Tamamen paslanmaz çelik vakum odası ile temizliği kolaylaştırmak için yuvarlatılmış iç köşelere sahiptir.
Opsiyonel çift yönlü yapıştırma bandı (C420 ve daha büyükleri için).



Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>	capacity	mm	w	kg	€
C-254	Vakum Makinesi <i>Vacuum Machine</i>	4 m ³	357x475x335	350	220	23
C-308	Vakum Makinesi <i>Vacuum Machine</i>	8 m ³	385x470x370	450	220	31
C-312	Vakum Makinesi <i>Vacuum Machine</i>	12 m ³	415x585x400	750	220	35
C420	Vakum Makinesi <i>Vacuum Machine</i>	20 m ³	510x585x435	750	220	51
OPSİYON	Çift Yönlü Yapıştırma Ağacı <i>Double Way Sealing Beam</i>	-	-	-	-	900


Teknik Detaylar / Technical Details

Model <i>Model</i>	Hazine Ölçüleri <i>Bowl Dimension (mm)</i>	Yapıştırma Ağacı <i>Sealing Beam</i>	Yapıştırma Ağacı Adedi <i>Sealing Beam</i>	Yapıştırma Ağacı Adedi <i>Sealing Beam</i>
C-254	270x352x150	Yapıştırma Ağacı: 250 mm <i>Sealing Beam: 250 mm</i>	1	-
C-308	332x335x170	Yapıştırma Ağacı: 310 mm <i>Sealing Beam: 310 mm</i>	1	1
C-312	343x434x175	Yapıştırma Ağacı: 310 mm <i>Sealing Beam: 310 mm</i>	1	1
C420	435x435x180	Yapıştırma Ağacı: 410 mm <i>Sealing Beam: 410 mm</i>	1 (Option x 2)	1
LEVAC C-62	650x535x200	Çift Yapıştırma Ağacı: 620 mm x 2 <i>Double Sealing Beam: 620 mm x 2</i>	2	1

HAZIRLIK EKİPMANLARI / Preparation Equipments
**Dehidratörler
Dehydrator**
Genel Özellikler

- Çift katmanlı gövde
- Dijital kontrol
- Dahili LED aydınlatmalı
- Ek 1 adet kirintı tepsisi ile sevke edilir
- AISI304 paslanmaz çelik tepsiler ve raflar
- Alüminyum Kulp



Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>	capacity	Tepsi Ölçüsü	İş Aralığı	mm	w	kg	\$
SS-08C	Sebze ve Meyve Kurutucu	8 tepsı	28x30cm	30-80 °C	350x450x320	700	220	470
SS-10H	Sebze ve Meyve Kurutucu	10 tepsı	28x30cm	30-90 °C	350x400x430	800	220	650
SS-12H	Sebze ve Meyve Kurutucu	12 tepsı	40x38cm	30-90 °C	470x570x550	1.200	220	1.200
SS-24H	Sebze ve Meyve Kurutucu	24 tepsı	40x38cm	30-90 °C	470x570x880	2.000	220	2.000



Hamur İşleme Makineleri
Dough Preparation Machines
HAZIRLIK EKİPMANLARI / Preparation Equipments
Kanatlı Hamur Açma Makineleri
Dough Sheeter Machines with Planes

EASY B 500-800

EASY 600-1300

EASY 400

EASY 500

Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>	Kanat ölçüleri <i>Plane dimensions</i>	mm 	w 		kg 	€
EASY 400M	Setüstü Hamur Açma Makinesi Tek Hızlı - Manuel Kontrol	400mm	682x972x405	-	-	35	2.720
EASY 500M	Setüstü Hamur Açma Makinesi Tek Hızlı	500mm	827x972x477	370	220	70	4.500
EASY B 500-800-1	Setüstü Hamur Açma Makinesi Tek Hızlı	500x800mm	980x1980x557	550	220	120	7.850
EASY B 500-1000-1	Setüstü Hamur Açma Makinesi Tek Hızlı	500x1000mm	980x2380x557	550	220	130	8.000
EASY B 500-800	Setüstü Hamur Açma Makinesi İki Hızlı	500x800mm	980x1980x557	550	220	120	8.050
EASY B 500-1000	Setüstü Hamur Açma Makinesi İki Hızlı	500x1000mm	980x2380x557	550	220	130	8.200
EASY 500-1000-1	Standlı Hamur Açma Makinesi Tek Hızlı	500x1000mm	890x2380x1265	750	220	160	8.800
EASY 500-1000	Standlı Hamur Açma Makinesi İki Hızlı	500x1000mm	890x2380x1265	750	220	160	9.000
EASY 600-1000	Standlı Hamur Açma Makinesi İki Hızlı	600x1000mm	1020x2380x1290	750	220	225	9.850
EASY 600-1300	Standlı Hamur Açma Makinesi İki Hızlı	600x1300mm	1020x3050x1290	750	220	240	10.200
EASY 600-1500	Standlı Hamur Açma Makinesi İki Hızlı	600x1500mm	1020x3380x1290	750	220	250	10.400
GPKA	Kruvasan Kesme Aparatı	140mm (Üçgen Kesim 9)	635x290x230	-	-	16	3.380

HAZIRLIK EKİPMANLARI / Preparation Equipments
Hamur Bölme ve Yuvarlama Makineleri
Dough Rounders
Genel Özellikler

Presleme için iki ve kesme için bir silindirli hidrolik makine. Presleme ve şekillendirme bölümünü açılma zamanlamasını ayarlayabilen bir kontrol paneli. Yuvarlama mekanik bir kol ile gerçekleştirilir. Bıçak temizleme tuşu. 10 farklı programa kadar saklama ve dil seçeneği kullanıcının ihtiyacına göre değiştirilebilir. Makine ile birlikte 3 adet levha verilir.


SPA M

SPA A

Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>	Capacity 	mm 	w 		€
SPA-M11	Manuel Hamur Bölme Yuvarlama Makinesi	11 Ad x 180/500gr Hamur	610x680x1450	1500	220	15.700
SPA-M15		15 Ad x 150/360gr Hamur				
SPA-M18		18 Ad x 120/280gr Hamur				
SPA-M22		22 Ad x 60/220gr Hamur				
SPA-M30		30 Ad x 40/135gr Hamur				
SPA-M30S		30 Ad x 25/90gr Hamur				
SPA-M36		36 Ad x 34/110gr Hamur				
SPA-M52		52 Ad x 12/30gr Hamur				
SPA-A11		11 Ad x 180/500gr Hamur				
SPA-A15	Otomatik Hamur Bölme Yuvarlama Makinesi	15 Ad x 150/360gr Hamur	610x680x1450	1500	220	26.000
SPA-A18		18 Ad x 120/280gr Hamur				
SPA-A22		22 Ad x 60/220gr Hamur				
SPA-A30		30 Ad x 40/135gr Hamur				
SPA-A30S		30 Ad x 25/90gr Hamur				
SPA-A36		36 Ad x 34/110gr Hamur				
SPA-A52		52 Ad x 12/30gr Hamur				

Sebze Doğrama Makineleri
Vegetables Cutting Machines
HAZIRLIK EKİPMANLARI / Preparation Equipments


> FC-2MP > FC-3MP > FC-3MC > VC-10MF

Model <u>Model</u>	Ürün Adı <u>Product Name</u>	Kapasite <u>Capacity</u>	rpm <u>rpm</u>	mm <u>mm</u>	w <u>w</u>	220 <u>~</u>	\$ <u>\$</u>
FC-2MP	Sebze Parçalama Makinesi	2,4 Lt.	1.500 rpm	315x265x415	600	220	900
FC-3MP	Sebze Parçalama Makinesi	3,3 Lt.	15.00 rpm	315x265x435	600	220	940
FC-2MC	Sebze Doğrama ve Parçalama Makinesi	2,4 Lt. + 2 Bıçaklı	1.500 rpm	315x265x556	600	220	1.000
FC-3MC	Sebze Doğrama ve Parçalama Makinesi	3,3 Lt. + 2 Bıçaklı	1.500 rpm	315x265x556	600	220	1.040
VC-10MF	Sebze Doğrama Makinesi	2 Bıçaklı	1.500 rpm	330x315x420	600	220	1.100



Opsiyonel diskler ile ilgili iletişime geçiniz.

Sebze Doğrama Makinesi
Vegetable Cutting Machines


> VC-65MS

Model <u>Model</u>	Ürün Adı <u>Product Name</u>	Kapasite <u>Capacity</u>	rpm <u>rpm</u>	mm <u>mm</u>	w <u>w</u>	220 <u>~</u>	\$ <u>\$</u>
VC-65MS	Sebze Doğrama Makinesi	-	350 rpm/dk	325x620x535	750	220	1.420

Sebze Parçalama Makinesi
Vegetable Cutting Machines
Genel Özellikler

Kolay kullanım ve kolay temizlik imkanı
 Gıda ile teması uygun polikarbon havzne
 Paslanmaz çelik bıçak
 FC-2MC, FC-3MC VE VC-10MF kodlu ürünlerde 2mm rende ve 4mm dilimleme bıçığı dahildir.


HAZIRLIK EKİPMANLARI / Preparation Equipments
Sebze Kurutma Makinesi
Vegetables Dryer Machine
Genel Özellikler

Transparan ve dayanıklı havzne üst kapağı ile kolay ürün kontrolü
 Dayanıklı ve çıkarılabilir paslanmaz çelik sepet
 Mekanik zamanlayıcılı



Model <u>Model</u>	Ürün Adı <u>Product Name</u>	Kapasite <u>Capacity</u>	rpm <u>rpm</u>	mm <u>mm</u>	w <u>w</u>	220 <u>~</u>	\$ <u>\$</u>
SD75SF	Sebze Kurutma Makinesi	28 Lt.	360 rpm/dk	580x520x1050	400	220	2.300

Et Kýma ve Peynir Rendeleyici
Meat Grinder and Cheese Grater
Genel Özellikler

Aynı cihazda hem et kıyma, hem peynir rendemele yapabilirsiniz.
 El koruma sistemi sayesinde yaralanmalara karşı güvenlidir.
 Paslanmaz çelik havzne ve tepsisi sayeside her zaman hijyeniktir.
 Peynir rendemele kısmında sadece sert peynirler rendelenebilir.



Model <u>Model</u>	Ürün Adı <u>Product Name</u>	Kapasite <u>Capacity</u>	rpm <u>rpm</u>	mm <u>mm</u>	w <u>w</u>	220 <u>~</u>	\$ <u>\$</u>
CG22DM	Et Kýma ve Peynir Rendeleyici	-	1,2 rpm/dk	680x330x580	900	220	1.750

Sous Vide / Suda Pişirme Cihazları
Sous Vide / Water Cooking Machine
Genel Özellikler

Paslanmaz çelik gövde ve havzne
 Dijital kontrollü
 Paslanmaz çelik vakum rafı
 0 - 99 saat dakika zamanlayıcı
 Su tahliyesini kolaylaştırın boşaltma musluğu
 Hava geçirmez kapak



Model <u>Model</u>	Ürün Adı <u>Product Name</u>	Kapasite <u>Capacity</u>	rpm <u>rpm</u>	mm <u>mm</u>	w <u>w</u>	220 <u>~</u>	\$ <u>\$</u>
SOU-13L	Sous Vide Suda Pişirme Makineleri	13 Lt.	45-90 °C	355x325x200	800	220	700
SOU-20L	Sous Vide Suda Pişirme Makineleri	20 Lt.	45-90 °C	530x325x200	1.200	220	800



Sebze Kesme Makineleri TRS

Sebze ve meyva ön hazırlık işlemleri için bütün ihtiyaçlarınızı karşılar.
Yüksek verimlilik ve performans, üstün kalite ve dayanıklılık.

Dilimle-Rendele-Parmak patates ve Küp biçiminde doğra-Julien biçiminde kes



SEBZE KESME MAKİNELERİ SEÇME KİLAVUZU

KULLANIM ALANLARI	ÖZELLİKLERİ
 MINI GREEN Restoranlar / Hızlı servis restoranları 200 küvere kadar Salatalar / sandviçler / küçük catering işletmeleri Kapasite: 200 kg/s'a kadar	<ul style="list-style-type: none"> Kompakt ve kullanımı kolay Dilimleme, rendeleme ve kesme fonksiyonları (küp ve parmak biçiminde kesim yapılamaz) Aynı yükleme silosu üzerinde hem büyük hem de uzun sebzeler için sebze yüklemeye bölümü bulunur. Kollu silo ve kesme diskleri bulaşık makinesinde yıkanabilir. 175 mm çapında paslanmaz çelik kesme bıçakları. Kesintisiz yüklemeye uygun model.
 TRS Restoranlar / Küçük ve orta boy catering işletmeleri.  Kapasite: 550 kg/s	<ul style="list-style-type: none"> Dikay tasarım ve eğimli taban – Operatör ve çalışma ortamı için en yüksek düzeyde ergonomi. Aynı yükleme silosu üzerinde hem büyük hem de uzun sebzeler için giriş bölümü bulunur. Paslanmaz çelik kol, silo, kesme haznesi ve kesme diskleri bulaşık makinesinde yıkanabilir. Demonte kesme haznesi: Yıyecekler motor tabanıyla temas etmez. Kesintisiz yüklemeye uygun model. 40'dan fazla farklı kesme diskleri (Çap: 205 mm)
 TR210 Küçük ve orta ölçülü catering işletmeleri  Kapasite: 2100 kg/s'e kadar (otomatik silolu modellerde) Manuel ve uzun sebze siloları (opsiyonel)	<ul style="list-style-type: none"> Özellikle rendeleme, dilimleme ve küp biçiminde kesme işlemlerinde yüksek kapasiteli otomatik silo model Demonte kesme haznesi: yıyecekler motor tabanıyla temas etmez. Paslanmaz çelik disk ve izgaralar (Çap: 205 mm) Kesintisiz yüklemeye uygun model Set üstü veya standlı modeller (stand olarak özel bir mobil araba kullanılır) %100 bulaşık makinesinde yıkanabilir: kesme haznesi, paslanmaz çelik kol, silolar ve bıçaklar
 TR260 Catering ve küçük gıda işletmeleri, merkezi imalat mutfakları.  Kapasite: 500 - 2500 kg/s (Silo tipine göre kapasite değişir)	<ul style="list-style-type: none"> Kullanıcıların farklı ihtiyaçlarına cevap veren esnek, yüksek kapasiteli üniteler 1 veya 2 hızlı motor üniteleri farklı silolarla kombine edilir: Otomatik, manuel, uzun sebzeler veya lahana için özel silolar. Kesintisiz yüklemeye uygun model Geniş kesme diskleri ve izgara çeşitleri (Çap 300 mm) Set üstü veya standlı modeller (stand olarak özel bir mobil araba kullanılır)
 TR300 Büyük catering ve merkezi imalat mutfakları  Kapasite: 1000 - 4000 kg/s (Silo tipine göre kapasite değişir)	<ul style="list-style-type: none"> Standlı motor üniteleri farklı silolarla kombine edilir: Otomatik, manuel, uzun sebzeler veya havuç için özel silolar. Kesintisiz yüklemeye uygun model Geniş kesme diskleri ve izgara çeşitleri (Çap 300 mm) Parmak patates için özel cips aparatı (Opsiyonel)
 RC14 Merkezi imalat mutfakları ve büyük miktarlarda cips servisi yapılan restoranlar. Kapasite: 1500 kg/s	<ul style="list-style-type: none"> Otomatik silo, set üstü patates kesme makinesi Kompakt, temizliği çok kolay Farklı ebadlarda kesme blokları mevcuttur

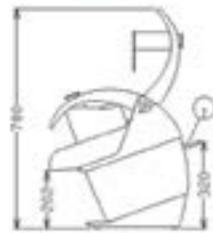
Not: Kapasiteler; kesim biçimine, kesilen malzemenin boyutlarına ve motor hızına bağlı olarak değişebilir.

SEBZE KESME MAKİNELERİ


TRS

SEBZE KESME MAKİNESİ

TRS, 400 küvere kadar restoran ve catering işletmeleri için çok uygun bir sebze kesme makinesidir. Farklı kesme diskleri kullanılarak 70'den fazla farklı kesim biçimini elde edilebilir. Alt bazası 20° eğimlidir. Sebze doldurma ağzı yuvarlak tıpte ve oldukça genişir(215cm²). Boşaltma bölümünün altına 20cm yükseklikte GN küvetler girebilir. Kontrol paneli su sızdırmasızdır. Hassas kesimler için darbeli çalışma olağanıdır.



TRS Sebze kesme makinesi, 1-hızlı (340 rpm), 500 watt, paslanmaz çelik kolu silolu-1PH
220...240V - 1N - 50 Hz
gwdxh 252x500x502

Kg kW	KOD model	EURO
24.0 0.5	603419 DTRS1V501	2.435
20.0 0.5	603420 DTRS1V503	2.398

TRS Sebze kesme makinesi, 1-hızlı (340 rpm), 500 watt, paslanmaz çelik, kolu silolu-3PH
200...240/380...440V - 3 - 50/60 Hz
gwdxh 252x500x502

Kg kW	KOD model	EURO
26.0 0.75	603421 DTRS2V753	2.289
24.0 0.5	603422 DTRSVV1	2.870

TRS Sebze kesme makinesi, hız varyatörülü (140-750 rpm), 750 watt, paslanmaz çelik, kolu silolu-1PH
220...240V - 1N - 50/60 Hz
gwdxh 252x500x502

Kg kW	KOD model	EURO
6.0 0.0	653785 SCEQX	637
6.0 0.0	653786 SCREQX	1.287

Bistro disk seti (C2S-2mm dilimleme diskı, C5S-5mm dilimleme diskı, J2X-2mm rende diskı)
Gastronomi disk seti (C2S-2mm dilimleme diskı, C5S-5mm dilimleme diskı, J2X-2mm rende diskı, AS4X-4x4mm şerit biçiminde kesme diskı, C10PS-10mm pres/dilimleme diskı, MT10T-10x10mm küp için izgara)



Kg kW	KOD model	EURO
1.0 0.0	653772 EJTRS	32
29.0 0.0	653283 WT	2.519

Ejektör -TRS/TRK

Kg kW	KOD model	EURO
1.0 0.0	653772 EJTRS	32

S/S Stand, TRS ve TR210 için - Katlanır raf ve bıçak rafı

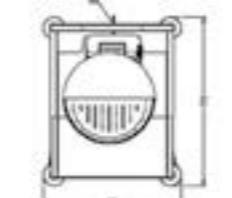


Kg kW	KOD model	EURO
29.0 0.0	653283 WT	2.519


TR210

SEBZE KESME MAKİNESİ - OTOMATİK SİLOLU

TR210, 400 küver ve daha fazla kapasiteye sahip tesisler için tasarlanmıştır. Otomatik yükleme silosu sebzeleri aralıksız kesme haznesine aktararak verimliliği artırır.



Sebze kesme makinesi, 1-HİZLI (340 rpm), kapasite: 400-1100 Kg/s, otomatik silolu, 1PH-TR210
230...240V - 1 - 50 Hz
gwdxh 416x490x690

Kg kW	KOD model	EURO
32.0 0.5	600080 DTR2101V	3.252
32.0 0.5	600111 DTR210VV	3.634

Sebze kesme makinesi, HIZ VARYATÖRLÜ (140-750 rpm), kapasite: 800-2100 Kg/s, otomatik silolu, 1PH-TR210
208...240V - 1 - 50/60 Hz
gwdxh 416x490x690

Kg kW	KOD model	EURO
84.0 0.5	600112 DTR210VVTL	5.691
34.0 0.75	600081 DTR2101V3	3.634

Sebze kesme makinesi, 2-HİZLI (340-680 rpm), kapasite: 800-2100 Kg/s, otomatik silolu, 3PH-TR210
230/400V - 3 - 50/60 Hz
gwdxh 416x490x690

Kg kW	KOD model	EURO
82.0 0.75	600082 DTR2102V3	6.375
80.0 0.5	600083 DTR210VVT	6.375

Sebze kesme makinesi, 2-HİZLI-340/680rpm , kapasite: 800-2100 Kg/s, otomatik silolu ve standı, 3PH-TR210
380...440V - 3 - 50/60 Hz
gwdxh 630x770x1250

Kg kW	KOD model	EURO
10.0 0.0	650063 LVH	995
6.0 0.0	650064 LEV-HOPPER	856

GN2/1 küvetler için arabası (GN küvetleri dahil değildir)

Kg kW	KOD model	EURO
37.0 0.0	650065 TR210trolley	1.782

TRS - TR210 DİSK SEÇENEKLERİ

TRS - TR210 DİSK SEÇENEKLERİ

AKSESUARLAR

	Kg kW	KOD model	EURO
S-tipi bıçaklı dilimleme diski, paslanmaz çelik - 1 mm	1.0 0.0	653729 C1S	84
S-tipi bıçaklı dilimleme diski, paslanmaz çelik - 2 mm	1.0 0.0	653730 C2S	84
S-tipi bıçaklı dilimleme diski, paslanmaz çelik - 3 mm	1.0 0.0	653731 C3S	84
S-tipi bıçaklı dilimleme diski, paslanmaz çelik - 4 mm	1.0 0.0	653732 C4S	84
S-tipi bıçaklı dilimleme diski, paslanmaz çelik - 5 mm	1.0 0.0	653733 C5S	84
S-tipi bıçaklı dilimleme diski, paslanmaz çelik - 6 mm	1.0 0.0	653735 C6S	84
S-tipi bıçaklı dilimleme diski, paslanmaz çelik - 8 mm	1.0 0.0	653737 C8S	90
Paslanmaz çelik baskı/dilimleme diski, S-tipi bıçaklı - 5 mm (tek başına dilimleme veya izgara diskleri ile birlikte kullanılır)	1.0 0.0	650048 C5PSB	270
Paslanmaz çelik baskı/dilimleme diski, S-tipi bıçaklı - 6 mm (tek başına dilimleme veya izgara diskleri ile birlikte kullanılır)	1.0 0.0	650049 C6PSB	270
Paslanmaz çelik baskı/dilimleme diski, S-tipi bıçaklı - 8 mm (tek başına dilimleme veya izgara diskleri ile birlikte kullanılır)	1.0 0.0	650050 C8PSB	270
Paslanmaz çelik baskı/dilimleme diski, S-tipi bıçaklı - 10 mm (tek başına dilimleme veya izgara diskleri ile birlikte kullanılır)	1.0 0.0	650051 C10PSB	281
Paslanmaz çelik baskı/dilimleme diski, S-tipi bıçaklı - 12 mm (tek başına dilimleme veya izgara diskleri ile birlikte kullanılır)	1.0 0.0	650053 C12PSB	281
Paslanmaz çelik baskı/dilimleme diski, S-tipi bıçaklı - 13 mm (tek başına dilimleme veya izgara diskleri ile birlikte kullanılır)	1.0 0.0	650054 C13PSB	281
Paslanmaz çelik baskı/dilimleme diski, S-tipi bıçaklı (özeralla için) - 10 mm (tek başına dilimleme veya izgara diskleri ile birlikte kullanılır)	1.0 0.0	650052 C10PSMB	402
Çalgılı ağızlı S-tipi bıçaklı kesme diski, paslanmaz çelik - 2 mm	1.0 0.0	653749 C2WS	258
Çalgılı ağızlı S-tipi bıçaklı kesme diski, paslanmaz çelik - 3 mm	1.0 0.0	653750 C3WS	258
Çalgılı ağızlı S-tipi bıçaklı kesme diski, paslanmaz çelik - 6 mm	1.0 0.0	653751 C6WS	258

Kg kW	KOD model	EURO
1.0 0.0	650055 C8WPB	291
1.0 0.0	650056 C10WPB	291
1.0 0.0	653743 AS2X	455
1.0 0.0	650095 AS2X8	280
1.0 0.0	650096 AS2X10	282
1.0 0.0	653744 AS3X	364
1.0 0.0	653745 AS4X	360
1.0 0.0	653746 AS6X	295
1.0 0.0	653747 AS8X	295
1.0 0.0	653748 AS10X	295
1.0 0.0	653773 □2X	140
1.0 0.0	653774 □3X	140
1.0 0.0	653775 □4X	140
1.0 0.0	653776 □□X	140
1.0 0.0	653777 □□X	140
1.0 0.0	653778 KX	140
1.0 0.0	653779 PX	140
1.0 0.0	653566 □□0□□	425
1.0 0.0	653567 □□08□	315
1.0 0.0	653568 □□10□	315
1.0 0.0	653569 □□12□	315



El mikserleri: Bermixer PRO 350 W ile 750 W arası geniş seri

Bermixer PRO; çorbalar, püreler, soslar, kremalar ve çırılılmış yumurta akalarını hızla ve kolayca servise hazırlamanıza olanak sağlayacaktır.

Karıştır - Öğüt - Emülsiyon haline getir - Harmanla



HAZIRLIK EKİPMANLARI / Preparation Equipments

El Mikseri ve Çırıcıclar



603677

600321

603619

650057

653578



Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>	Tüp Uzunluğu <i>Tube Length</i> mm	Max Lt. <i>Max Lt.</i>	rpm <i>rpm</i>	⚡ <i>w</i>	€ <i>€</i>
603677	El Mikseri - Parçalayıcı Hız Kontrollü	250	15	15.000 rpm/dk	250	680
600392	El Mikseri - Parçalayıcı Hız Kontrollü	350	80	9.000 rpm/dk	450	720
600321	El Mikseri - Parçalayıcı Hız Kontrollü	450	150	9.000 rpm/dk	450	760
600330	El Mikseri - Parçalayıcı Hız Kontrollü	550	170	10.000 rpm/dk	550	785
600337	El Mikseri - Parçalayıcı Hız Kontrollü	650	240	10.000 rpm/dk	750	840

* Çırıcıcli Combi model oluşturmak için aşağıdaki opsiyonları ekleyiniz.

Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>	Uyumlulu Model <i>Compatible model</i>	€ <i>€</i>
650057	Güçlendirilmiş Çırıcı	250mm	290
653578	Güçlendirilmiş Çırıcı	350mm-450mm 550mm-650mm	350

El Mikserleri

HAZIRLIK EKİPMANLARI / Preparation Equipments

Set Üstü ve Planet Mikserler

Genel Özellikler

Tüm modeller hız kontrollüdür.
Gıda ile temas eden tüm parçalar paslanmaz
çeliktrir.
Motor bloğu ve tüp bağlantısı alüminyumdur.
Uzun süre durdurulmadan çalışabilmesi için
tasarlanmış özel ve güçlü motor sahiptir.



➤ IB350CV+BLD250



➤ IB350CV+BLD250+WIK250



➤ IB500CV+BLD400



➤ IB500CV+BLD400+WIK250

Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>	Tüp Uzunluğu mm	rpm		\$
IB350CV+BLD250	El Mikseri - Parçalayıcı	250	6.000/18.000 rpm/dk	350	330
IB350CV+BLD250+WIK250	El Mikseri - Combi	250	6.000/18.000 rpm/dk	350	515
IB500CV+BLD400	El Mikseri - Parçalayıcı	400	6.000/18.000 rpm/dk	500	450
IB500CV+BLD400+WIK250	El Mikseri - Combi	400	6.000/18.000 rpm/dk	500	620

Genel Özellikler

Paslanmaz çelik kazan
Paslanmaz çelik çırpıcı, palet ve spiral kanca
Hız kontrolü



➤ DMIX

➤ BE5

➤ BE8



Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>	capacity					
DMIX	Set Üstü Mikser Counter Type Mixer	5,2 Lt	284x382x434	500	220	1.450	
BE5	Set Üstü Mikser Counter Type Mixer	5 Lt	266x416x487	450	220	2.340	
BE8	Set Üstü Mikser Counter Type Mixer	8 Lt	292x416x527	650	220	2.850	

Genel Özellikler

Paslanmaz çelik kazan
Paslanmaz çelik çırpıcı, palet ve螺旋 kanca
Hız kontrolü



➤ MXB7

Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>	capacity					
MXB7	Set Üstü Mikser Counter Type Mixer	7 Lt	400x250x410	350	220	1.000	

Genel Özellikler

Elektrostatik boyalı döküm gövde
Tamamı krom 1 çırpıcı, 1 palet, 1 kanca dahil
Paslanmaz çelik kafes ve kazan
Acil durdurma özelliği
Hava soğutmalı motor



➤ IP20F

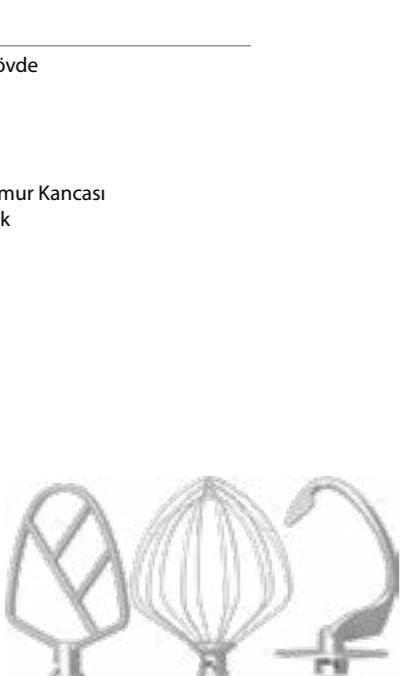
Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>	capacity					
IP10F	Planet Mikser - 3 Hızlı	10 lt	420x370x660	370	220	1.340	
IP20F	Planet Mikser - 3 Hızlı	20 lt	430x540x780	750	220	1.600	

Set Üstü Mikserler

HAZIRLIK EKİPMANLARI / Preparation Equipments

Genel Özellikler

Die-Cast Alüminyum gövde
Komple metal iç aksam
8 farklı hız ile kontrol
Digital gösterge
Zamanlayıcı
Çırıcı, Yoğurucu ve Hamur Kancası
Polikarbon şeffaf siperlik



EF708



Model	Ürün Adı	Capacity	yoğurucu tipi	mm	W	\$
EF708	Professional Set Üstü Mikser Professional Counter Type Mixer	4,8 Lt	Döküm	347x184x364	1.000	220
EF708-S	Professional Set Üstü Mikser Professional Counter Type Mixer	4,8 Lt	Krom	347x184x364	1.000	220

- Kırmızı renk sadece EF708 döküm yoğuruculu modelde mevcut olup, net alış fiyatına ek 5\$ fiyat farkı uygulanacaktır.



reddot award 2018 winner



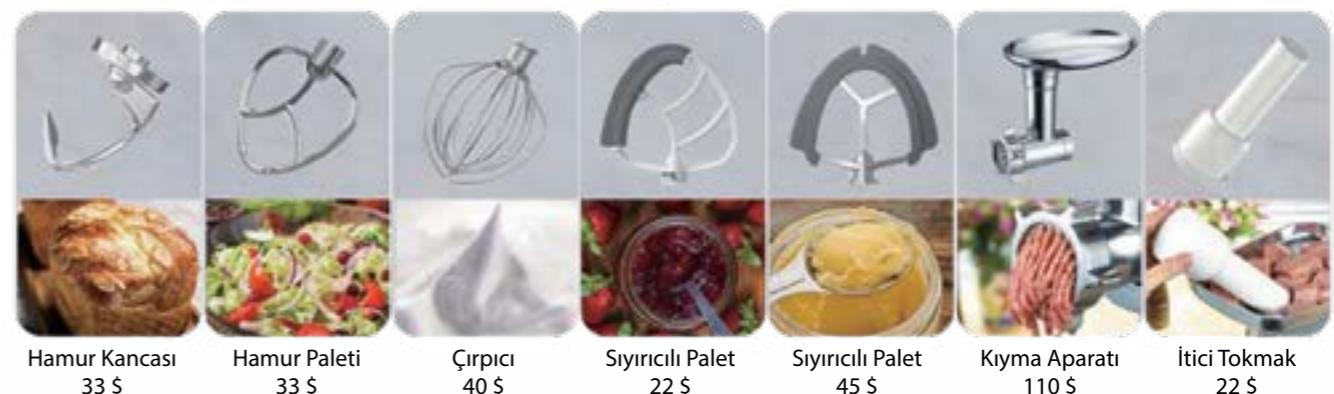
Kusursuz yoğurmalar için tamamen metal motor ve dişli sistemi

Full metal gear system for perfect mixing



YörüngeSEL karıştırma sistemi

Planetary mixing action system





Kitchen Aid Mikserler
HAZIRLIK EKİPMANLARI / Preparation Equipments
Classic Seri Stand Mikserler
Genel Özellikler

Orjinal planet dönme hareketi.
10 hız ayarı , sessiz motor
Metal kasa ve paslanmaz çelik hazne.
Klasik model mikser tüm pişirme ihtiyaçlarınız için
alüminyum düz bir çırpıcı,
hamur kancası ve tel çırpmacı teli dahil olarak
paketlenmiştir.
Opsiyonel mikser aksesuarlarından ihtiyacınıza göre tercih
yapabilirsiniz.
Aksesuar opsiyonları için aksesuarlar sayfasına bakınız.


5K45SSEOB
5K45SSEWH


<u>Model</u> <u>Model</u>	<u>Ürün Adı</u> <u>Product Name</u>	<u>capacity</u>	<u>un Kapasite</u>	<u>w</u>	<u>220</u>	<u>€</u>
5K45SSEWH	Classic Stand Mikser - Beyaz	4,3 Lt	875 gr	275	220	1.087
5K45SSEOB	Classic Stand Mikser - Siyah	4,3 Lt	875 gr	275	220	1.087

Heavy Duty Seri Stand Mikserleri
Genel Özellikler

Orjinal planet dönme hareketi.
10 hız ayarı , sessiz motor
Metal kasa ve paslanmaz çelik hazne.
Ağır hizmet tipi model mikser tüm pişirme
ihtiyaçlarınız için alüminyum düz bir çırpıcı, hamur kancası ve tel
çırpmacı teli dahil olarak paketlenmiştir.
Opsiyonel mikser aksesuarlarından ihtiyacınıza göre tercih
yapabilirsiniz.
Aksesuar opsiyonları için aksesuarlar sayfasına bakınız.


5KPM5EER
5KPM5EWH


<u>Model</u> <u>Model</u>	<u>Ürün Adı</u> <u>Product Name</u>	<u>capacity</u>	<u>un Kapasite</u>	<u>w</u>	<u>220</u>	<u>€</u>
5KPM5EWH	Heavy Duty Stand Mikser - Beyaz	4,8 Lt	1000 gr	315	220	1.265
5KPM5EER	Heavy Duty Stand Mikser - Kırmızı	4,8 Lt	1000 gr	315	220	1.265
5KSM7591XEW	Heavy Duty Stand Mikser - Beyaz	6,9 Lt	2200 gr	325	220	1.545
5KSM7591XESM	Heavy Duty Stand Mikser - Gri	6,9 Lt	2200 gr	325	220	1.545
5KSM7591XEER	Heavy Duty Stand Mikser - Kırmızı	6,9 Lt	2200 gr	325	220	1.545

Professional Seri Stand Mikserleri
Genel Özellikler

Orjinal planet dönme hareketi.
10 hız ayarı , sessiz motor ,
Metal kasa ve paslanmaz çelik hazne.
Ağır hizmet tipi model mikser tüm pişirme
ihtiyaçlarınız için PASLANMAZ ÇELİK düz bir çırpıcı,
hamur kancası ve tel çırpmacı teli dahil olarak paketlenmiştir.
Acil stop düğmesi , paslanmaz çelik koruma kafesi ve düşük enerji tüketimi.
Opsiyonel mikser aksesuarlarından ihtiyacınıza göre tercih yapabilirsiniz.
Aksesuar opsiyonları için aksesuarlar sayfasına bakınız.


5KSM7990XEER


<u>Model</u> <u>Model</u>	<u>Ürün Adı</u> <u>Product Name</u>	<u>capacity</u>	<u>un Kapasite</u>	<u>w</u>	<u>220</u>	<u>€</u>
5KSM7990XEER	Professional Stand Mikser - Kırmızı	6,9 Lt	2200 gr	325	220	2.277
5KSM7990XESM	Professional Stand Mikser - Metalik Gri	6,9 Lt	2200 gr	325	220	2.277
5KSM7990XEW	Professional Stand Mikser - Beyaz	6,9 Lt	2200 gr	325	220	2.277

HAZIRLIK EKİPMANLARI / Preparation Equipments
Kitchen Aid Aksesuar Listesi


5K45SB
4,3 lt Hazne
150 Euro



K45WW
4,3 lt Çırpıcı
90 Euro



K45DH
4,3 lt Hamur Kancası
70 Euro



K45B
4,3 lt Düz Palet
70 Euro



K5ASB
4,8 lt Hazne
150 Euro



K5AWW
4,8 lt Çırpıcı
150 Euro



K5ADH
4,8 lt Hamur Kancası
130 Euro



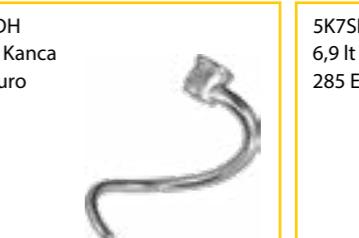
K5AB
4,8 lt Düz Palet
130 Euro



5KC7SB
6,9 lt Hazne
325 Euro



5K7EW
6,9 lt Çırpıcı
170 Euro



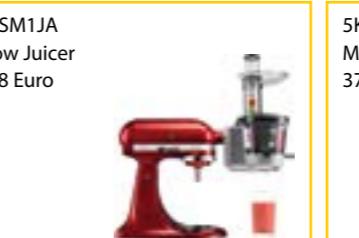
5K7SDH
Spiral Kanca
285 Euro



5K7SFB
6,9 lt Düz Palet
285 Euro



5KSMVSA
Dilimleyici ve Doğrayıcı
286 Euro



5KSM1JA
Slow Juicer
378 Euro



5KSM2FPA
Mutfak Robotu
378 Euro



5KSM1APC
Sarmallaştırma Seti
325 Euro



5KSMSCA
İnce Dilimleyici
325 Euro



5JA
Narenciye Sıkacağı
90 Euro



5KICA0WH
Dondurma Yapma Makinesi
220 Euro



5KSMPRA
Makarna Açıma ve
Kesme Seti
3 Parça
420 Euro



5KSMFGA
Kryma Makinesi - 4 Aparatlı
155 Euro



5KRAV
Ravioli Makinesi
350 Euro



5KSMPEXTA
Makarna
Makinesi
6 Diskli
480 Euro



5KSMPSA
Hamur Silindiri
200 Euro



5SSA
Sucuk, Sosis,
Dondurma Apartı
5FGA ile çalışır.
60 Euro



5KGM
Tane Değirmeni
430 Euro

Makarna Makineleri
HAZIRLIK EKİPMANLARI / Preparation Equipments
Yüksek Kapasiteli Makarna Makinesi
Genel Özellikler

Chef in casa makarna makinası ve erişte makinası İtalyan Imperia markalı küçük, kompakt, güvenilir, masaüstü bir makinadır. Orta ölçekli restoranlar ve butik işletmeler için ugundur.

Chef in casa makarna makinası ve erişte makinası her türlü un ile hamur yoğurma özelliğine sahiptir.

Siz sadece makarna hamuru malzemelerini yoğurma hunisine koyarsınız, makina bu malzemeleri size makarna olarak geri verir.

Hemde ister burgu şeklinde, ister deniz kabuğu şeklinde...

Aklınıza gelecek 100 çeşit şekil sadece kalıpların değişimi ile mümkündür.

Chef in casa makarna makinası ve erişte makinası kısa ve uzun makarna üretme özelliğine sahiptir, kısa makarnaları kendi bıçağı ile otomatik olarak keserken, uzun makarna ve erişeler istenilen uzunlukta manuel olarak kesilir.

Diğer disk seçenekleri için iletişime geçiniz.


> Chef in casa

Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>	Capacity <i>Capacity</i>	mm <i>mm</i>	w <i>w</i>	A <i>A</i>	€ <i>€</i>
Chef in casa	Erişte - Makarna Makinesi <i>Pasta Machine</i>	6Kg/Saat	290x550x300	400	380	7.220

Erişte - Makarna Makinesi
Genel Özellikler

Imperia restoran elektrikli makarna makinası ve erişte makinası restoran kullanımı için tasarlanmıştır ve çok yüksek kalite standartlarında üretilmiştir.

Imperia restoran elektrikli makarna makinası ve erişte makinası ile kendi restoranınızda ve kendi seçtiğiniz doğal malzemeleri kullanarak hızlı ve güvenli bir şekilde taze makarna ve erişte yapabilir, müşterilerinize sunabilirsiniz.

Imperia restoran elektrikli makarna makinası ve erişte makinası özel, zarif ve kullanımı kolay imperia makarna makinası ve erişte makinasıdır.


> Restaurat Otomatik

Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>	Capacity <i>Capacity</i>	mm <i>mm</i>	w <i>w</i>	A <i>A</i>	€ <i>€</i>
Restaurant Otomatik	Elektrikli Erişte Makarna Kesme Makinesi	-	300x220x250	290	220	3.110

KULLANILMASI GEREKEN BİÇAK OPSİYONLARI

Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>	Detay <i>Detail</i>	€ <i>€</i>
T1 Capelli	Makarna Makinesi Kesme Bıçağı	1,5mm	280
T2 Tagliatelle	Makarna Makinesi Kesme Bıçağı	2mm	280
T3 Trenette	Makarna Makinesi Kesme Bıçağı	4mm	280
T4 Fettuccine	Makarna Makinesi Kesme Bıçağı	6,5mm	280
T5 Lasagnette	Makarna Makinesi Kesme Bıçağı	12mm	280

**KAFETERİYA EKİPMANLARI
CAFETERIA-BAR EQUIPMENTS**


**Teşhir Üniteleri
Display Units**

KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments

Genel Özellikler

Ayarlanabilir krom kaplamalı raflar
Ayarlanabilir sıcaklık kontrolü
LED aydınlatma
Sıcaklık aralığı: 30-90 °C



➤ RTR120

➤ RTR160

Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>	capacity	mm	w	kg	\$
RTR120	Sıcak Teşhir Ünitesi <i>Hot Show Units</i>	120 lt	670x570x670	1.100	220	50
RTR160	Sıcak Teşhir Ünitesi <i>Hot Show Units</i>	160 lt	850x560x670	1.500	220	58

Genel Özellikler

Çift camlı ergonomik tasarım
Led Aydınlatmalı
Ayarlanabilir sıcaklık kontrollü
Dayanıklı pvc kaplamalı izgaralı raflar
Otomatik defrost
Çalışma aralığı +2 / +12 °C



Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>	capacity	mm	w	kg	\$
ARC170C	Soğuk Teşhir Ünitesi <i>Cold Display Unit</i>	165 lt	780x780x780	320	220	77

Genel Özellikler

İç aydınlatmalı, T4 lambalı
Ayarlanabilir sıcaklık kontrollü
Dayanıklı pvc kaplamalı izgaralı raflar
Çift camlı, Sıcaklık: +2 / +12 °C
Otomatik defrost
Soğutucu Gaz: R134A/R600A



➤ RTW120 B-4

➤ RTW160 B-4

HAVA PERDELİ SİSTEM

Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>	capacity	mm	w	kg	\$
RTW120	Soğuk Teşhir Ünitesi <i>Cold Show Units</i>	120 lt	690x570x690	435	220	66
RTW160	Soğuk Teşhir Ünitesi <i>Cold Show Units</i>	160 lt	870x570x660	435	220	73
RTW120 B-4	Soğuk Teşhir Ünitesi (Hava Perdeli Sistem) <i>Cold Show Units (Air Curtain System)</i>	120 lt	690x570x690	435	220	66
RTW160 B-4	Soğuk Teşhir Ünitesi (Hava Perdeli Sistem) <i>Cold Show Units (Air Curtain System)</i>	160 lt	870x570x660	435	220	73
RTW202 C-4	Soğuk Teşhir Ünitesi (Hava Perdeli Sistem) <i>Cold Show Units (Air Curtain System)</i>	202 lt	1219x568x686	460	220	89
RTW252 C-4	Soğuk Teşhir Ünitesi (Hava Perdeli Sistem) <i>Cold Show Units (Air Curtain System)</i>	252 lt	1524x568x686	460	220	116

Genel Özellikler

Led Aydınlatmalı
Elektronik sıcaklık kontrolü ve sıcaklık göstergesi
Çift katmanlı temperli cam
Dayanıklı pvc kaplamalı izgaralı raflar
Otomatik defrost
Çalışma aralığı +2 / +12 °C



➤ RTW118B



➤ RTW128B



➤ ARC100B



➤ RT98B



➤ RT215C

Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>	capacity	mm	w	kg	\$
ARC100B	Silindir Dikey Soğuk Teşhir Ünitesi	100 lt	480x480x1030	230	220	50
RT98B	Köşeli Dikey Soğuk Teşhir Ünitesi	98 lt	428x386x1110	180	220	38
RT215C	Köşeli Dikey Soğuk Teşhir Ünitesi	215 lt	515x485x1590	250	220	73
RTW128B	Katlanır Camlı Soğuk Teşhir Ünitesi	128 lt	685x874x419	110	220	42
RTW118B	Bombe Camlı Soğuk Teşhir Ünitesi	118 lt	695x882x417	110	220	39

İçecek Hazırlık Ekipmanları
Drink Preparation Equipments
KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments
Filtre Kahve Ekipmanları


▶ NOVO ▶ WHK



▶ HP



▶ FILTER CUPS



▶ POT

Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>	capacity	mm	w	€
NOVO	Filtre Kahve Makinesi Cam Potlu	144 Fincan/Saat	214x391x424	2.130	220
WHK	3 Katlı Fincan Isıtıcı	120 Fincan	349x400x542	85	220
HP	Pot Isıtıcı	2 Pot	404x195x61	1.700	220
FILTER CUPS	Filtre Kağıdı	1.000 Adet	349x400x542	85	220
POT	Cam Pot	1,7 Lt.	404x195x61	1.700	220
					42

Filtre Kahve Makineleri


▶ RLX 31 ▶ RLX 131

▶ RLX 75

▶ RLX 75

Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>	Filtre Kahve Tankı	Sıcak Su Tankı	mm	w	€
RLX 31	Sıcak Su Tanklı Filtre Kahve Makinesi	1,7 Lt.	1,8 Lt.	475x509x448	2.080	220
RLX 131	Sıcak Su Tanklı Filtre Kahve Makinesi	1,7 Lt. + 1,7 Lt.	1,8 Lt.	705x509x448	6.070	380
RLX 75	Sıcak Su Tanklı Filtre Kahve Makinesi	2 Lt.	1,8 Lt.	475x509x611	2.065	220
RLX 575	Sıcak Su Tanklı Filtre Kahve Makinesi	2 Lt. + 2 Lt.	1,8 Lt.	705x509x611	6.040	380
RLX 5	Filtre Kahve Makinesi	2 Lt.	-	245x509x611	2.065	220
RLX 55	Filtre Kahve Makinesi	2 Lt. + 2 Lt.	-	475x509x611	4.130	380
						4.000

KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments
Silindir Tip Filtre Kahve Makinesi


▶ B5 - HW



▶ B10 - HW

Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>	capacity	mm	w	€
B5 - HW	Silindir Tip Filtre Kahve Makinesi	5 + 5 Lt.	790x570x799	5.330	380
B10 - HW	Silindir Tip Filtre Kahve Makinesi	10 + 10 Lt.	989x570x840	8.380	380
B20 HW	Silindir Tip Filtre Kahve Makinesi	20+20 Lt	1173x600x947	11.440	380
B5	Silindir Tip Filtre Kahve Makinesi	5+5 Lt	635x440x799	3.130	220
B10	Silindir Tip Filtre Kahve Makinesi	10 + 10 Lt.	955x512x840	6.180	380
B20	Silindir Tip Filtre Kahve Makinesi	20 + 20 Lt.	1173x600x947	9.240	380
					8.120



▶ AURORA SGH



▶ AURORA TWH



▶ AURORA DISPENSER

Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>	Filtre Kahve Tankı	Sıcak Su Tankı	mm	w	€
AURORA SGH	Filtre Kahve Makinesi	5 Lt.	5 Lt.	340x595x815	4.500	380
AURORA TWH	Filtre Kahve Makinesi	5 Lt. + 5 Lt.	5 Lt.	626x595x815	9.000	380
AURORA DISPENSER	Filtre Kahve Dispenser	5 Lt.	-	250x290x550	-	-

* ÜRÜN FİYATLARINA DİSPENSER FİYATI DAHİL DEĞİLDİR.

* AURORA SGH İÇİN 1 TERMOS, AURORA TWH İÇİN 2 TERMOS EKLЕНMELİDİR.

Espresso Kahve Makineleri
KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments
Espresso Kahve Makineleri
Genel Özellikler

Siyah ve Beyaz renk seçenekleri
Tall Cup versiyon
2 Buhar kolu, 1 sıcak su musluğu
Emniyet termostatlı
Basınç göstergeli



GT-2M-TC

GT-2V-TC

Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>	boiler capacity	mm	w	kg	€	
GT-2M-TC	Yarı Otomatik Kahve Makinesi 2 Gruplu Tall Cup Versiyon	11 lt	795x535x500	4.500	220V 380V	68	3.780
GT-2V-TC	Otomatik Kahve Makinesi 2 Gruplu Tall Cup Versiyon	11 lt	795x535x500	4.500	220V 380V	68	4.000

KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments
Otomatik Espresso Kahve Makineleri
Genel Özellikler

El yakmayan buhar çubuğu
Volümetrik dozaj ayarı
Ağır çalışma şartlarında dahi sıcaklığı sabit tutabilir
Paslanmaz çelik gövde
Tall Cup versiyon
2 Buhar kolu, 1 sıcak su musluğu (2 ve 3 gruplu makineler için)
Emniyet termostatlı
Basınç göstergeli



Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>	boiler capacity	mm	w	kg	€	
B2016-DE 1GR-TC	Otomatik Kahve Makinesi Tek Gruplu Tall Cup Versiyon	5 lt	500x550x515	2.200	220V 380V	49	4.110
B2016-DE 2GR-TC	Otomatik Kahve Makinesi 2 Gruplu Tall Cup Versiyon	11 lt	750x550x515	3.300	220V 380V	63	4.550
B2016-DE 3GR-TC	Otomatik Kahve Makinesi 3 Gruplu Tall Cup Versiyon	17 lt	890x550x515	5.450	220V 380V	75	6.200

Yarı Otomatik Espresso Kahve Makineleri
Genel Özellikler

El yakmayan buhar çubuğu
Yarı otomatik dozaj ayarı
Ağır çalışma şartlarında dahi sıcaklığı sabit tutabilir
Paslanmaz çelik gövde
Tall Cup versiyon
2 Buhar kolu, 1 sıcak su musluğu
Emniyet termostatlı
Basınç göstergeli


Pistonlu Kahve Makinesi
Genel Özellikler

Termosifonik gruplar: Grup, geleneksel termosifonik ısıtma sistemi ile ısıtılmaktadır.
Bakır kazan: optimum buhar ve sıcak su verimliliği sağlar; seviyeleri bir kontrol kutusu tarafından otomatik olarak yönetilir.
Güvenlik: kazan yüksek sıcaklık kesme termostatı ve hidrolik aşırı basınç valfi tarafından garanti edilen çift güvenlik sistemi.
Sağlamlık: B2013 gövdesi tamamen AISI 304 paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
Çok yönlülük: Geniş çalışma alanı ve özel izgaralar, 13 cm yüksekliğe kadar bardak kullanıma olanak tanır.



B2013AL-2GR

B2013AL-3GR

Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>	boiler capacity	mm	w	kg	€	
B2016-PM 2GR-TC	Yarı Otomatik Kahve Makinesi 2 Gruplu Tall Cup Versiyon	11 lt	750x550x515	3.300	220V 380V	63	4.200
B2016-PM 3GR-TC	Yarı Otomatik Kahve Makinesi 3 Gruplu Tall Cup Versiyon	17 lt	890x550x515	5.450	220V 380V	75	5.550

Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>	boiler capacity	mm	w	kg	€	
B2013AL-1GR	Pistonlu Kahve Makinesi Tek Gruplu Tall Cup Versiyon	5 lt	490x495x520	2.200	220V	42	4.900
B2013AL-2GR	Pistonlu Kahve Makinesi 2 Gruplu Tall Cup Versiyon	11 lt	670x495x520	4.500	220V 380V	56	5.500
B2013AL-3GR	Pistonlu Kahve Makinesi 3 Gruplu Tall Cup Versiyon	17 lt	850x495x520	5.450	220V 380V	75	6.750

Espresso Kahve Makineleri

KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments

Otomatik Espresso Kahve Makineleri

Genel Özellikler

El yakmayan buhar çubuğu
Volümetrik dozaj ayarı
3,5" TFT ekran her bir grubu yönetebilme
Ağır çalışma şartlarında dahi sıcaklığı sabit tutabilir
Farklı renk ve dizayn seçenekleri
Tall Cup versiyon
2 Buhar kolu, 1 sıcak su musluğu (2 ve 3 gruplu makineler için)
Emniyet termostatı
Basınç göstergeli



KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments

**Otomatik Espresso Kahve Makineleri
Demleme Sistemli - Multiboiler**

Genel Özellikler

El yakmayan buhar çubuğu
DE PID modelinde bulunan tüm işlevlere ek olarak, DE BREWING PROFILE sürümü 4 ana içeceği optimize edebilir:
Espresso: basınç profili ve su sıcaklığı yazılım aracılığıyla özelleştirilebilir, böylece karışığınızın tüm koku alma ve organoleptik özelliklerini artırır.
Kahve filtreleme: Karışığınızdan en iyi şekilde kahve filtrelemek için 1 veya daha fazla seçim programlamak mümkündür. Tam özerlikte, grup önceden ayarlanmış ideal sıcaklık ve akış hızında su tedarik edecektir.
Çay: 2 sıcak su dağıticısına bölünmüş 6'ya kadar özel seçim, yeşil çay veya siyah çay menüleriniz için doğru sıcaklıkta ve dozda su vermenizi sağlar.
Otomatik süt köpürtücü: 3 farklı emülsiyon ve bağlı sıcaklık seviyesi programlamamanızı sağlar.
3,5" TFT ekran her bir grubu yönetebilme
Ağır çalışma şartlarında dahi sıcaklığı sabit tutabilir
Farklı renk ve dizayn seçenekleri
Tall Cup versiyon
2 Buhar kolu, 1 sıcak su musluğu (2 ve 3 gruplu makineler için)
Emniyet termostatı
Basınç göstergeli



**ARCADIA DE - BREWING PROFILE
MULTIBOILER**

Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>	boiler capacity	mm	w	kg	€
ARCADIA DE PID 1GR	Otomatik Kahve Makinesi Tek Gruplu Tall Cup Versiyon	5 lt	644x565x525	2.300	220V 380V	48
ARCADIA DE PID 2GR	Otomatik Kahve Makinesi 2 Gruplu Tall Cup Versiyon	11 lt	824x565x525	3.450	220V 380V	60
ARCADIA DE PID 3GR	Otomatik Kahve Makinesi 3 Gruplu Tall Cup Versiyon	17 lt	1034x565x525	5.600	220V 380V	76

Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>	boiler capacity	mm	w	kg	€
ARCADIA DE 1GR	Otomatik Kahve Makinesi Tek Gruplu Tall Cup Versiyon	5 lt	644x565x525	2.300	220V 380V	60
ARCADIA DE 2GR	Otomatik Kahve Makinesi 2 Gruplu Tall Cup Versiyon	11 lt	824x565x525	3.450	220V 380V	73
ARCADIA DE 3GR	Otomatik Kahve Makinesi 3 Gruplu Tall Cup Versiyon	17 lt	1034x565x525	5.600	220V 380V	92

Espresso Kahve Makineleri
KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments
Otomatik Espresso Kahve makineleri


Model <u>Model</u>	Ürün Adı <u>Product Name</u>	service boiler capacity	coffee boiler capacity	mm	w		kg	€
VICTORIA - 2GR	Otomatik Kahve Makinesi 2 Gruplu Tall Cup Versiyon	2x6 lt	2x1 lt	820x680x560	7.300	380V	100	19.000
VICTORIA - 3GR	Otomatik Kahve Makinesi 3 Gruplu Tall Cup Versiyon	2x6 lt	3x1 lt	1050x680x560	8.300	380V	120	24.986

KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments
**Otomatik Espresso Kahve makineleri
Demleme Sistemi**
Genel Özellikler

El yakmayan buhar cubuğu

AĞIR HİZMET ÇOK KAZANLI TEKNOLOJİ

VICTORIA kahve makinesi sistemi, dünya çapında kahve endüstrisinin evriminin talebini karşılamaktadır; Üçlü kazan sistemi, doğru sıcaklık ayarının programlanmasına izin verirken, demleme profil sistemi, tek bir kaynaktan ve dünyanın dört bir yanından gelen sofistik kahve karışmlarından en iyi şekilde yararlanmak için basınç profillerini programlamaya izin verir.

ÇOK KAZANLI SİSTEM

Doğru zamanda nihai üretim kapasitesi: Victoria sistemi, özel Aroma / Kapama anahtarları 3 bağımsız kazanla donatılmıştır: sol buhar çıkışlı kazan, sağ buhar ve sıcak su çıkışlı kazan ve her demleme ünitesinin kendi kahve kazanı vardır, kesintisiz bir buhar jeneratörü elde etmek için 2 ana buhar kazanı özel bir program ile bağlanmıştır.

TFT EKRAN PROGRAMLAMA

Programlama, son teknoloji ürünü dokunmatik ekranlarla yapılır; özel bir arabirim ile makine parametrelerini kolayca önceden ayarlanmış profilleri kullanarak veya maksimum özelleştirme fırsatı vererek programlamaya olanak tanır. BEZZERA basınç profili patentini kullanarak, özel düşük basınç programları ile damla kahve ve bitkisel infüzyonu yapmak mümkündür.

PATENTLİ DEMLEME PROFİLİ SİSTEMİ

Çift kazanlı hidrolik sistem, kahve ekstraksiyon deneyimini en üst düzeye çıkarmak için basınç profillerinin 3 ila 11 bar arasında ayarlanmasına izin veren Volumetrik bir dozaj ile çizilir.

BEZZERA basınç profili patentini kullanarak, özel düşük basınç programları ile damla kahve ve bitkisel infüzyonu yapmak mümkündür.

OTOMATİK SU YENİLENMESİ

Ph ve su kalitesini kontrol altında tutmak için Su ve Buhar kazanlarının otomatik rejenerasyon sistemi günlük geri dönüşümün programlanmasına olanak tanır.

KAHVE SICAKLIĞI KONTROLÜ

PID termostatlı yeni kahve çıkışma sıcaklık kontrol sistemi, hidrolik devre termo kararlılığı sayesinde her bir kahve türünün aromalarının yükseltilmesi sağlanır.



Drip Kahve Demleme Sistemi



Seviye Kontrol Sistemi



Kişiselileştirilebilir Demleme Profili



Çift Boiler Kontrol Ekranı



Esposizione-Internazionale di Milano 1906

VICTORIA

A new coffee mission



The new **Victoria coffee machine** range presents an **innovative design** that blends the past with modern lines and hardware. Every single detail is designed to create a great barista experience. With the machine's **user friendly interface** and spacious **working area**, it provides the quality and consistency needed for an outstanding customer experience.

The **multi-boiler system** allows you to program an **accurate temperature setting**, while the patented infusion profile system allows you to **program espresso and drip pressure profiles** to get the best from single origins and sophisticated coffee blends from all over the world.



Since 1901 for espresso lovers only

Espresso Kahve Makineleri
KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments
Genel Özellikler

El yakmayan buhar çubuğu
BZ10 modeli pratik ve ekonomiktir, şebekeden su bağlantısı ile çalışır. Isı değiştiricili kazan ve demleme grubunun pratik ısıtma sistemi sayesinde, küçük topluluklar için cappuccino, kahve ve çay hazırlayabilirsiniz.

Grup, sabit bir sıcaklığı korumak için bir termostat tarafından kontrol edilen 2 dirençle ısırılır.

Grup bir açma / kapama düğmesi ile kontrol edilir. Düğmeye basarak grup kahve hazırlar; İstenen miktarla ulaşıldığında, düğmeye tekrar basılarak durma etkinleştirilir.

Paslanma çelik kasalıdır.



Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>	boiler capacity	mm	w	kg	€	
BZ10PM	Yarı Profesyonel Kahve Makinesi Manuel Dozajlama	1,5 lt	250x450x375	1.100	220	19	2.700

Genel Özellikler

El yakmayan buhar çubuğu
BZ16DE modeli, solenoid valfli pompa ve dağıtım grubu ile çalışır. Isı değiştiricili 2 litrelük kazan ve demleme grubunun pratik ısıtma sistemi sayesinde, büyük topluluklar için kahve ve çay için cappuccino hazırlayabilirsiniz.

Mikroişlemci tarafından yönetilen hacimsel kahve dozajı ile 4 dozun doğrudan basmalı düğme panelinden programlamasına olanak verir.

Paslanmaz çelik kasalıdır.



Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>	boiler capacity	mm	w	kg	€	
BZ16DE	Yarı Profesyonel Kahve Makinesi Volumetrik Dozajlama	2 lt	320x450x400	1.250	220	23	3.700

Genel Özellikler

De Pid kontrol
El yakmayan buhar çubuğu
Elektrikli ısıtma
Otomatik kazan suyu temini
Kazanda su olmaması durumunda ısıtma elemanının otomatik olarak bloke edilmesi
Su deposu ve titreşim pompası
Paslanmaz çelik kasalıdır.


MAGICA
UNICA

Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>	boiler capacity	mm	w	kg	€	
UNICA	Yarı Profesyonel Kahve Makinesi De Pid Kontrol	0,5 lt	250x425x375	1.650	220	18	2.350
MAGICA	Yarı Profesyonel Kahve Makinesi De Pid Kontrol	2 lt	300x425x415	1.450	220	28	3.400

KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments
Genel Özellikler

ARIA TOP :
Manuel dozajlama,
Şebekeden çift su girişi,
Akiş kontrol sistemi,
Döner pompa,

ARIA S MN :
Manuel Dozajlama ,
Titreşim pompalı



Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>	boiler capacity	mm	w	kg	€	
ARIA TOP-MN SS	Yarı Profesyonel Kahve Makinesi	1,5lt	250x428x211	1.200	380	24	3.600
ARIA TOP-MN RED	Yarı Profesyonel Kahve Makinesi	1,5lt	250x428x212	1.200	380	24	4.100
ARIA TOP-MN BLACK	Yarı Profesyonel Kahve Makinesi	1,5lt	250x428x213	1.200	380	24	4.100
ARIA S-MN SS	Yarı Profesyonel Kahve Makinesi	1,5lt	250x428x214	1.200	380	24	3.350
ARIA S-MN RED	Yarı Profesyonel Kahve Makinesi	1,5lt	250x428x215	1.200	380	24	3.850
ARIA S-MN BLACK	Yarı Profesyonel Kahve Makinesi	1,5lt	250x428x216	1.200	380	24	3.850

Genel Özellikler

AISI 304 Paslanmaz Çelik gövde
Otomatik Ters yıkama programı
Ayarlanabilir ön infüzyon
Su filtresi alarmı ve bakım döngüleri
Kalibrasyon Yoğunluğu ve değiştirilebilir LED rengi
Su şebekesinden veya tanktan besleme seçimi



Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>	boiler capacity	mm	w	kg	€	
MATRIX MM	Yarı Profesyonel Kahve Makinesi	1lt	310x470x420	1.200	220	32	4.800
MATRIX DE	Yarı Profesyonel Volumetrik Kahve Makinesi	1lt	310x470x420	1.200	220	33	5.200

Espresso Kahve Makineleri
KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments
Yarı Otomatik Espresso Kahve makineleri

Genel Özellikler

İtalyan menşei
Yarı otomatik espresso kahve makinesi
Bas bırak start-stop düğmeli
2 döner yönlü buhar kolu
1 sıcak su musluklu
Termal sistemli yüksek performans boyler
Renk seçenekleri: Siyah-Kırmızı-Beyaz
Kırmızı için 154€, Beyaz için 77€ fiyat farkı ekleyiniz

Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>	boiler capacity				
M23 UP C/2	Yarı Otomatik Kahve Makinesi 2 Gruplu	11 lt	644x565x525	4.800	380	63
M23 UP C/2 TC	Yarı Otomatik Kahve Makinesi 2 Gruplu Tall Cup Versiyon	11 lt	820x518x552	4.800	380	63
M23 UP C/3	Yarı Otomatik Kahve Makinesi 3 Gruplu	17,5 lt	1020x518x552	7.000	380	78

Otomatik Espresso Kahve makineleri

Genel Özellikler

İtalyan menşei
Otomatik espresso kahve makinesi
Kolay programlama ve sıcak su dozajı için mikro prosesör kontrollü
Bas bırak tipi düğmeli
2 döner yönlü buhar kolu
1 sıcak su musluklu
Termal sistemli yüksek performans boyler
Renk seçenekleri: Siyah-Kırmızı-Beyaz
Kırmızı için 154€, Beyaz için 77€ fiyat farkı ekleyiniz

Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>	boiler capacity				
M23 UP DT/2	Otomatik Kahve Makinesi 2 Gruplu	5 lt	820x518x552	4.800	380	63
M23 UP DT/2 TC	Otomatik Kahve Makinesi 2 Gruplu Tall Cup Versiyon	11 lt	820x518x552	4.800	380	63
M23 UP DT/3	Otomatik Kahve Makinesi 3 Gruplu	17 lt	1020x518x552	7.000	380	78

KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments
Yarı Otomatik Espresso Kahve makineleri
Genel Özellikler

İtalyan menşei
Yarı otomatik espresso kahve makinesi
Standart üst fincan ısıtıcı
Bas bırak start - stop düğmeli
2 döner yönlü uzun buhar kolu
1 sıcak su musluklu
Şık ve modern görünümlü



Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>	boiler capacity				
M26 BE C/2	Yarı Otomatik Kahve Makinesi 2 Gruplu	10 lt	794x528x548	4.900	380	75
M26 BE C/3	Yarı Otomatik Kahve Makinesi 3 Gruplu	15 lt	994x528x548	7.300	380	87

Otomatik Espresso Kahve makineleri
Genel Özellikler

İtalyan menşei
Tam otomatik espresso kahve makinesi
Standart üst fincan ısıtıcı
Bas bırak start - stop düğmeli
2 döner yönlü uzun buhar kolu
1 sıcak su musluklu
Şık ve modern görünümlü
Opsiyon: Tall cup: 370€



Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>	boiler capacity				
M26 BE DT/1	Otomatik Kahve Makinesi Tek Gruplu	5 lt	450x528x548	3.500	220	48
M26 BE DT/2	Otomatik Kahve Makinesi 2 Gruplu	10 lt	794x528x548	4.900	380	75
M26 BE DT/3	Otomatik Kahve Makinesi 3 Gruplu	15 lt	994x528x548	7.300	380	87

Genel Özellikler

İtalyan menşei
Otomatik espresso kahve makinesi
Kolay programlama ve sıcak su dozajı için mikro prosesör kontrollü
Patentli akıllı boyler teknolojisi (smart boiler technology) ısı kayıplarını minimuma indirir.
1 standart buhar kolu
2 adet sıcak su seçenekleri
1 sıcak su musluklu(dozajlı)
Dijital göstergeli

Makinenin yazılımını güncellemek ya da bilgisayarda yapılan formüllerini makineye yüklemek için USB portu
Makine üzeri 3 ısı ayarlı fincan ısıtıcı
Opsiyonlar DT/2 - DT/3:
Turbosteam Milk4 (Compact için Milk 2): 715€ Tall cup: 370€
Bu seneki Fiyat Listesinde Opsiyonlar için fiyat farkı alınmayacaktır.



Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>	boiler capacity				
M26 TE DT/2 Compact	Otomatik Kahve Makinesi 2 Gruplu - Compact	10 lt	450x528x548	3.500	220	62
M26 TE DT/2	Otomatik Kahve Makinesi 2 Gruplu	10 lt	794x528x548	4.900	380	75
M26 TE DT/3	Otomatik Kahve Makinesi 3 Gruplu	15 lt	994x528x548	7.300	380	87

Espresso Kahve Makineleri
KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments
Otomatik Espresso Kahve makineleri
Genel Özellikler

Otomatik espresso kahve makinesi
Thermodrive sistemli
Patentli akıllı boyler teknolojisi (smart boiler technology) ısı kayıplarını minimuma indirir.
2 standart buhar kolu
3 adet sıcak su seçeneği
1 sıcak su musluklu (Dozajlı)
Dijital göstergeli
Makinenin yazılımını güncellemek ya da bilgisayarda yapılan formüllerini makineye yüklemek için USB portu
Makine üzeri 3 ısı ayarlı fincan ısıtıcı
Siyah renkli gövde
Opsiyonlar:
Turbosteam Milk4: 860€
Tall cup: 47€
Bu seneki Fiyat Listesinde Opsiyonlar için fiyat farkı alınmayacaktır.



Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>	boiler capacity	mm	w	kg	€
M39 DSTR RE DT/2	Otomatik Kahve Makinesi 2 Gruplu	10 lt	855x570x597	5.000	380	86
M39 DSTR RE DT/3	Otomatik Kahve Makinesi 3 Gruplu Tall Cup Versiyon	15 lt	1055x570x597	7.000	380	104

Otomatik Espresso Kahve makineleri
Genel Özellikler

Cift ısı esanjör ve termal sistemi sayesinde 7 litre ana boyollere ek olarak her bir grup için 600ml ek grup boyleri
Patentli Smart Boiler Teknolojisi ile ısı kayıplarını minimuma indirebilmektedir.
2 standart buhar kolu
1 sıcak su musluklu
(3 degisik doz ve ısı ayarı yapabilme seçeneği)
USB portu ile yazılım güncelleme imkanı
Ruv Eco Tech kaplama teknolojisi La Cimbali'nin patentli teknolojilerinden biridir. La Cimbali ürettiği her espresso makinesinde bu teknoloji kullanılır. Makinede suyun temas tüm metal parçalara özel bir kaplama uygulanır. Makinenin orta ve uzun vadede suya yapacağı metal salınımı ve korozyon sıfır seviyesine iner.



Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>	boiler capacity	mm	w	kg	€
M 200 GT1 DT/2 BUTTON	Otomatik Espresso Kahve Makinesi 2 Gruplu	7 lt	887x649x516	6.200/7.400	380	70
M 200 GT1 DT/3 BUTTON	Otomatik Espresso Kahve Makinesi 3 Gruplu	7 lt	1087x649x516	7.500/8.800	380	92
M 200 GT1 DT/2 TOUCH	Otomatik Espresso Kahve Makinesi 2 Gruplu	7 lt	887x649x516	6.200/7.400	380	70
M 200 GT1 DT/3 TOUCH	Otomatik Espresso Kahve Makinesi 3 Gruplu	7 lt	1087x649x516	7.500/8.800	380	92
OPSİYON	Turbosteam Buhar Çubuğu	-	-	-	-	1.470

KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments
Otomatik Espresso Kahve makineleri
Genel Özellikler

Multiboiler versiyon
Gruplarda ısı ve basınç ayrı ayrı kontrol edilebilir
Dokunmatik ekranlı elektronik göstergelere sahip mükemmel dizayn
Çift ısı esanjör ve termal sistemi sayesinde 7 litre ana boyollere ek olarak her bir grup için 600ml ek grup boyleri
Patentli Smart Boiler Teknolojisi ile ısı kayıplarını minimuma indirebilmektedir.
2 standart buhar kolu
1 sıcak su musluklu
(3 degisik doz ve ısı ayarı yapabilme seçeneği)
USB portu ile yazılım güncelleme imkanı
Ruv Eco Tech kaplama teknolojisi La Cimbali'nin patentli teknolojilerinden biridir. La Cimbali ürettiği her espresso makinesinde bu teknoloji kullanılır. Makinede suyun temas tüm metal parçalara özel bir kaplama uygulanır.
Makinenin orta ve uzun vadede suya yapacağı metal salınımı ve korozyon sıfır seviyesine iner.



Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>	boiler capacity	mm	w	kg	€
M 200 PROFILE DT/2 TOUCH	Otomatik Espresso Kahve Makinesi 2 Gruplu	7 lt	887x649x516	6.200/7.400	380	70
M 200 PROFILE DT/3 TOUCH	Otomatik Espresso Kahve Makinesi 3 Gruplu	7 lt	1087x649x516	7.500/8.800	380	92
OPSİYON	Turbosteam Buhar Çubuğu	-	-	-	-	1.470

Otomatik Espresso Kahve makineleri
Genel Özellikler

- 4.3" Renkli dokunmatik ekran
- Otomatik - İstediğiniz anda kahve öğütme On Demand
- Ekrandan değiştirmen ayarı yapabilme
- Ayarlanan dozaları anında taze çekerek kaşığı döker
- Elektronik doz ayarı, tek ve çift doz ayarı
- Yükseklik ayarlı çata


ELECTIVE

Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>	Öğütme Kapasitesi	Hazne Kapasitesi	mm	w	kg	€
ELECTIVE	On Deamend Kahve Değirmeni	24kg/ saat	1,6Kg	215x400x580	320	220	5.436

Espresso Kahve Makineleri
KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments
Süper Otomatik Kahve Makineleri
Genel Özellikler

Dozaj seçenekli sıcak su musluğu,
Otomatik yıkama programları,
7" Dokunmatik ekran,
S15-CP10, Kendinden buhar çubukludur ve Sıcak çikolata
haznesi bulunmamaktadır.
S15-CS11, Buhar çubuğu bulunmamaktadır ancak 1,5kg
sıcak çikolata haznelidir. Bu cihazda sıcak çikolata servisi
yapılabilir.


[S15-CP10](#)
[S15-CS11](#)

<u>Model</u> <u>Model</u>	<u>Ürün Adı</u> <u>Product Name</u>	<u>capacity</u>	<u>kahve</u> <u>haznesi</u>	<u>sıcak</u> <u>çikolata</u>	<u>mm</u> 	<u>w</u> 		
S15-CP10	Süper Otomatik Espresso Kahve Makinesi	150 fincan	2x0,65 kg	-	350x605x715	3.100	220	11.846
S15-CS11	Süper Otomatik Espresso Kahve Makinesi	150 fincan	2x0,65 kg	1,5 kg	350x605x715	3.100	220	13.200

Süper Otomatik Kahve Makineleri
Genel Özellikler

Dozaj seçenekli sıcak su musluğu,
Otomatik yıkama programları,
7" Dokunmatik ekran,
1 adet otomatik buhar kolu
1 adet sıcak çikolata hazneli
S20-S10 Modelinde süt sistemi bulunmamaktadır.
S20-S10 Modeli turbo buhar çubukludur.


[S20-CS10](#)
[S20-S10](#)
[S20](#)

<u>Model</u> <u>Model</u>	<u>Ürün Adı</u> <u>Product Name</u>	<u>capacity</u>	<u>kahve</u> <u>haznesi</u>	<u>sıcak</u> <u>çikolata</u>	<u>mm</u> 	<u>w</u> 		
S20-CS10	Süper Otomatik Espresso Kahve Makinesi	200 fincan	2x1,2 kg	1 kg	370x620x762	3.800	220	19.180
S20-S10	Süper Otomatik Espresso Kahve Makinesi	200 fincan	2x1,2 kg	1 kg	370x620x762	3.800	220	17.150
FİNÇAN ISITICI+SÜT SOĞUTUCU		4 Lt.	-	-	290x435x738	360	220	4.513
SÜT SOĞUTUCU		8 Lt.	-	-	290x435x643	360	220	3.897
FİNÇAN ISITICI		-	-	-	290x435x738	230	220	2.933

KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments
Süper Otomatik Kahve Makineleri
Genel Özellikler

Snowmilk özelliği sayesinden kar kıvamında krema alma rahatlığı
Dozaj seçenekli sıcak su musluğu,
Otomatik yıkama programları,
10,4" Dokunmatik ekran,
1 adet otomatik buhar kolu
1 adet sıcak çikolata hazneli
S30-S10 Modelinde süt sistemi bulunmamaktadır.
S30-S10 Modeli turbo buhar çubukludur
S30-CS10+TS Modeli turbo buhar çubukludur.


[S30 - CS10+TS](#)

<u>Model</u> <u>Model</u>	<u>Ürün Adı</u> <u>Product Name</u>	<u>capacity</u>	<u>kahve</u> <u>haznesi</u>	<u>sıcak</u> <u>çikolata</u>	<u>mm</u> 	<u>w</u> 		
S30 - CS10+TS	Süper Otomatik Espresso Kahve Makinesi	300 fincan	2x1,2 kg	1 kg	370x620x762	5.700	380	26.237
S30 - CS10	Süper Otomatik Espresso Kahve Makinesi	300 fincan	2x1,2 kg	1 kg	370x620x762	5.700	380	24.616
S30 - S10	Süper Otomatik Espresso Kahve Makinesi	300 fincan	2x1,2 kg	1 kg	370x620x762	5.700	380	22.226
FİNÇAN ISITICI+SÜT SOĞUTUCU		4 Lt.	-	-	290x435x738	360	220	4.513
SÜT SOĞUTUCU		8 Lt.	-	-	290x435x643	360	220	3.897
FİNÇAN ISITICI		-	-	-	290x435x738	230	220	2.933

Süper Otomatik Kahve Makineleri
Genel Özellikler

Snowmilk özelliği sayesinden kar kıvamında krema alma rahatlığı
Dozaj seçenekli sıcak su musluğu,
Otomatik yıkama programları,
7" Dokunmatik ekran,
1 adet otomatik buhar kolu
1 adet turbo buhar çubuğu
1 adet sıcak çikolata hazneli
S60 - S100+TS Modelinde süt sistemi bulunmamaktadır.
S60 - S100+TS Modeli turbo buhar çubukludur
S60 - HQM+TS Modeli turbo buhar çubukludur.


[S60 - HQM+TS](#)

<u>Model</u> <u>Model</u>	<u>Ürün Adı</u> <u>Product Name</u>	<u>capacity</u>	<u>kahve</u> <u>haznesi</u>	<u>sıcak</u> <u>çikolata</u>	<u>mm</u> 	<u>w</u> 		
S60 - HQM+TS	Süper Otomatik Espresso Kahve Makinesi	600 fincan	2x1,2 kg	10,5 kg	530x682x830	7.800	380	37.570
S60 - S100+TS	Süper Otomatik Espresso Kahve Makinesi	600 fincan	2x1,2 kg	10,5 kg	530x682x830	7.800	380	35.641

Espresso Kahve Makineleri
KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments
Süper Otomatik Kahve Makineleri

Genel Özellikler

Öncü demleme sistemi, hem basınsız normal kahve hem de basınçlı espresso ihtiyacınızı karşılayabilir. Seramik düz tip bıçaklara sahip yenilikçi öğütücü, kahve çekirdeklerini tek boyutlu toz halinde doğru bir şekilde öğüterek kahvenin eşsiz lezzetini ortaya çıkarır. 7" dokunmatik panelin kullanımı kolay, doğrudan ve verimlidir, bu sayede özelleştirilmiş kahve parmaklarınızın ucundadır. Öğütülmüş kahve çekirdeği miktarını, ön demleme süresini ve kahve sıcaklık seviyesini dokunmatik arayüz üzerinden ayarlayabilir ve kendi kahvenizi oluşturmak için ayarları kaydedebilirsiniz. Birden fazla su alma seçeneği ve kendi kendini temizleyen tasarımın özgür seçimi.

Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>	capacity				\$	
F10	Süper Otomatik Kahve Makinesi	50 fincan	340x500x430	1.450	220	15	2.600

Genel Özellikler

Hem yüksek hem de düşük basınçlı demlemeye uyumlu yenilikçi demleme sistemi, tek makinede Amerikan kahvesi ve İtalyan kahvesi servis etmeyi mümkün kılyor. Düz tip seramik öğütücü, öğütmenin hassas ve eşit olmasını sağlayarak size kahvenin eşsiz lezzetini verir. 7 inch renkli dokunmatik ekran, kullanım için basit ve verimlidir, Çekirdek haznesinin büyütülmüş boyutu, su haznesi ve topraklanmış hazne tasarımını, makine gövdesine mükemmel uyum sağlar ve hızlı zaman harcayan kahvenin işlenmesini kolaylaştırır. Çeşitli su kaynağı beslemesi ve ayrıca süt sisteminin kendi kendini temizleme işlevi sayesinde hijyeniktir.

Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>	capacity				\$	
F12	Süper Otomatik Kahve Makinesi	100 fincan	410x500x580	3.300	220	18	3.700

Genel Özellikler

Düz seramik öğütücü, homojen toz sağlar, kahveyi eşsiz bir tat haline getirir. Profesyonel ön ısıtma sistemi, ön ısıtma süresini özelleştirebilir, kahvenin tadını garanti edebilir. Taze ekstraksiyon, kalıntı bırakmaz, kahve tozu oksidasyonunu azaltır, her fincan kahve tazedir. Farklı su giriş şemaları ve kendi kendini temizleme, çeşitli yerlere uyum sağlar.



Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>	capacity				\$	
M12	Süper Otomatik Kahve Makinesi	150 fincan	410x500x580	3.300	220	20	4.000


KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments
Süper Otomatik Kahve Makineleri
Süt Köpürme Sistemi ve Sıcak Su Musluklu


Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>	capacity				\$	
Minibar-S	Süper Otomatik Kahve Makinesi Süt Köpürme Sistemi ve Sıcak Su Musluklu	200 fincan	340x540x620	2.700	220	26	7.300

Süper Otomatik Kahve Makineleri
Süt Köpürme Sistemi ve Sıcak Su Musluklu
Genel Özellikler

10.1 " Led Ekran
Çift bölmeli toz haznesi ile sıcak çikolata imkanı
Turbosteam buhar çubuklu
Sıcak su Musluklu
Otomatik yıkama programlı



Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>	capacity				\$	
COFFEE ZONE	Süper Otomatik Kahve Makinesi Süt Köpürme Sistemi ve Sıcak Su Musluklu	200 fincan	340x540x630	2.900	220	27	7.500

Süt Soğutucular ve Fincan Isıtıcı


Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>	capacity				\$	
RTRW-15L	Süt Soğutucu ve Fincan Isıtıcı	3,5 Lt.	310x430x640	820	220	30	2.250
BR9CN	Süt Soğutucu	8 Lt.	224x465x512	500	220	16	1.000
BR9CI	Süt Soğutucu (Kendini Temizleme Sistemi)	8 Lt.	224x465x512	500	220	8	1.200

Espresso Kahve Makineleri
KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments
KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments
Kahve Değirmenleri

TRANQUIL02
TRANQUIL0 TRON

Model Model	Ürün Adı Product Name	capacity	mm	w		KG	€
TRANQUIL02	Manuel Kahve Değirmeni	1 kg	170x340x410	270	220	6	450
TRANQUIL0 TRON	Kahve Değirmeni - On Demand	1 kg	170x340x410	275	220	7	580

Manuel/Otomatik Kahve Değirmenleri

Çok Fonksiyonlu Kahve Değirmeni
Genel Özellikler

TEK CİHAZDA 3 FARKLI KAHVE ÇEKİMİ
Espresso, moka ve tüm filtre kahve stilleri için mükemmel granülometriyi sunmaya hazır, kullanımı kolay bir kahve değirmeni keşfedin.

Kolay bir dokunuşla kahve çekirdeğinin ruhunu gerçek bir tat hissine dönüştürebileceğiniz bir dünyayı keşfedin
Titanyum kaplamalı bıçak


Otomatik Kahve Değirmenleri

LA CIMBALI

Model Model	Ürün Adı Product Name	capacity	mm	w		KG	€
ENEA ON DEMAND	Kahve Değirmeni - On Demand	1,2 kg	194x368x510	360	220	12	1.594

Otomatik Kahve Değirmenleri

LA CIMBALI
Genel Özellikler

İtalyan Menşeİ
Otomatik - On Demand
Ayarlanan dozajları anında taze çekerek kaşığa döker
Dokunmatik ekranlı
Elektronik doz ayarı, tek ve çift doz ayarı
Mikrometrik ayarlama çubuğu
Yükseklik ayarlı çatal
Döküm parlaklı alüminyum gövde - gümüş renk bitişli
• Kapasite 13 kg / saat
• Opsiyonel bluetooth fiyat farkı: 877 €

Model Model	Ürün Adı Product Name	capacity	mm	w		KG	€
MAGNUM ON DEMAND	Kahve Değirmeni - On Demand	1,6 kg	220x400x600	300	220	12	3.590



Kahve Değirmenleri

KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments

KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments

Kahve Değirmenleri

Genel Özellikler

Halka somunu sürekli mikrometrik öğütme
On Demand çalışma sistemi
Saniye cinsinden doz ayarı
Dijital Kontrol Ekran
Devir Hizi : 1350rm/dk
Standart boyalı kasa



F64E GRAY

F64E RED

F64E WHITE

F64E BLACK

Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>	capacity	dışlı çapı	mm	w	kg	€
F64E	Kahve Değirmeni - On Demand	1,5 kg	64 mm	230x615x270	350	13	1.340
F64E-REDSPEED	Kahve Değirmeni - On Demand Titanyum Bıçaklı	1,5 kg	64 mm	230x615x270	350	13	1.610

Genel Özellikler

Halka somunu sürekli mikrometrik öğütme
On Demand çalışma sistemi
Saniye cinsinden doz ayarı
Dijital Kontrol Ekran
Devir Hizi : 1350rm/dk
Standart boyalı kasa



F64E-EVO

F64-XGI

Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>	capacity	dışlı çapı	mm	w	kg	€
F64E-XGI	Kahve Değirmeni - On Demand + Tartılı	1,5 kg	64 mm	230x615x270	350	13	2.255
F64E-EVO	Kahve Değirmeni - On Demand Soğutuculu	1,5 kg	64 mm	230x615x270	350	13	1.460

Genel Özellikler

Halka somunu sürekli mikrometrik öğütme
On Demand çalışma sistemi
Dijital Kontrol Ekran
Standart boyalı kasa



F83E

F83E-XGI

E71-EK

Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>	capacity	dışlı çapı	mm	w	kg	€
F83E	Kahve Değirmeni - On Demand	1,5 kg	83 mm	230x670x270	350	15	1.800
F83E-XGI	Kahve Değirmeni - On Demand + Tartılı	1,5 kg	83 mm	255x700x310	850	19	2.750
E71-EK	Kahve Değirmeni - On Demand Konik Dişili	1,5 kg	71 mm	230x670x270	850	20	4.270

Kahve Çekmecesi



AG12



KNOCK BOX

Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>	capacity	mm	€
AG12	Devrilir Kahve Posa Çekmecesi	2 kg	377x233x299	620
KNOCK BOX	Kahve Posa Çekmecesi	1 kg	320x450x80	122

Duşlama Ekipmanları

Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>	mm	€
RNS-L	Pot Duşlama Ünitesi	381 x 178 x 22	290
RNS-S	Pot Duşlama Ünitesi	210 x 190 x 22	267



RNS-L

RNS-S

İçecek - Hazırlık Ekipmanları
KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments
KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments
İçecek - Hazırlık Ekipmanları


▶ NO:10



▶ NO:11



▶ NO:11C



Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>		devir			€
NO:11	Narenciye Sıkacağı Boyalı Gövde	200x300x350	1.500 rpm/dk	130	5	660
NO:11C	Narenciye Sıkacağı Krom Gövde	200x300x350	1.500 rpm/dk	230	7	966
NO: 10	Narenciye Sıkacağı Kollu Model	200x300x380	1.500 rpm/dk	230	9	1.210



▶ NO:33GE



▶ NO:37



▶ NO:62

Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>		hazne kapasite			€
NO:33GE	Bar Blender - Manuel Kontrol	180x180x420	1,25 lt	600	3	722
NO:37	Bar Blender - Manuel Kontrol	303x220x566	4 lt	1.550	5,7	2.945
NO:62	Bar Blender - Dijital Kontrol	200x247x441	2,4 lt	1.300	9,5	3.200



▶ NO:54

Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>		devir			€
NO:54	Bar Mikseri	186x182x530	800/1600 rpm/dk	230	6	1.120



Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>		devir			€
NO:50	Kati Meyve Presi 100lt/saat	260x470x450	3000 rpm/dk	800	16	2.645
NO:28	Kati Meyve Presi 100lt/saat	562x330x 606	3000 rpm/dk	1.300	25	5.310
NO:68	Kati Meyve Presi 140lt/saat	480x320x570	3000 rpm/dk	1.300	25	5.135



Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>		capacity			€
NO:53	Buz Kırma Makinesi	474x236x353	160kg/saat	130	10	2.220

İçecek - Hazırlık Ekipmanları

KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments

İçecek - Hazırlık Ekipmanları

Bar Mikserleri

Narenciye Sıkacağı

Genel Özellikler

Paslanmaz Çelik Gövde (Antimanyetik Paslanmaz Çelik)
İki hızlı 350w motor- (10.000 - 20.000 rpm/dk)
Kendini soğutma sistemi motor ile uzun süreli kullanım
Paslanmaz çelik mil (gıda uygunluk belgeli) Ø11mm
Polikarbonat pervane (gıda uygunluk belgeli)
Paslanmaz çelik hazne (gıda uygunluk belgeli)
Tabana yerleştirilmiş 3kg ağırlık ile mükemmel dengeyi



➤ KDM450G ➤ KDM450IS ➤ KDM450K ➤ KDM450S ➤ KDM450Y

Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>						
KDM450G	Bar Mikseri	155x190x470	10.000/20.000 rpm	350	220	5	410
KDM450IS	Bar Mikseri	155x190x471	10.000/20.000 rpm	350	220	5	410
KDM450K	Bar Mikseri	155x190x472	10.000/20.000 rpm	350	220	5	410
KDM450S	Bar Mikseri	155x190x473	10.000/20.000 rpm	350	220	5	410
KDM450Y	Bar Mikseri	155x190x474	10.000/20.000 rpm	350	220	5	410



Genel Özellikler

Ağır amaçlı kullanıma uygun Alüminyum Döküm Gövde
Çıkarılabilir ve kolay temizlenebilir sıkıcı hazırları
3 farklı sıkacak boyu (CJ-50MS)
250W uzun çalıştırılmaya uyumlu güçlü motor



➤ CJ5 ➤ CJ-50MH

Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>						
CJ5	Narenciye Sıkacağı	300x245x405	1.500 rpm	250	220	8	330
CJ-50MH	Kollu Narenciye Sıkacağı	380x250x460	1.500 rpm	250	220	9	550

Katı Meyve Presleri

Genel Özellikler

2 Hızlı sistem
2 Litre posa hazırlı
0,9 litre sıvı hazırlı
Paslanmaz çelik güvenlik kilidi
Düşük ses ile konforlu kullanım



➤ EJ02CS



➤ CJ8

Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>						
EJ02CS	Katı Meyve Presi	319x210x393	6000 rpm	800	220	4,8	300
CJ8	Katı Meyve Presi	240x400x530	6000 rpm	700	220	14	1.310

İçecek - Hazırlık Ekipmanları

KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments

Bar Blenderleri

Genel Özellikler

Kırmızı , Beyaz ve Gri renk seçenekleri
Benzersiz düşük hızlı sıkma teknolojisi ile vitaminini kaybetmeyen
gidalarдан maksimum beslenme
76mm yükleme ağızı çapı
Meyve ve sebzeler kesilmeden atılabilir
Düşük gürültülü çalışma
Hızlı ve kolay temizlik avantajı



> GT-916C

> GT-916D

Model <u>Model</u>	Ürün Adı <u>Product Name</u>					\$
GT-916C	Slow Juicer - Katı Meyve Presi	375x230x350	65 rpm/dk	240	10	560
GT-916D	Slow Juicer - Katı Meyve Presi	360x280x330	65 rpm/dk	240	12	490

Professional Seri Bar Blender

Genel Özellikler

Kırmızı ve siyah renk seçenekleri
30000rpm/dk devir hızı
2lt Dayanıklı polikarbon havzne
Güçlendirilmiş 6 yönlü paslanmaz çelik bıçak
Pulse modu ile buz kırma özelliği
Hava soğutma sistemi ile durdurulmadan daha uzun süre
çalıştırılabilme özelliği
Emniyet Swtchi



Model <u>Model</u>	Ürün Adı <u>Product Name</u>					\$
GT PROFESSIONAL	Bar Blender - Hız Kontrollü	2 lt	200x220x480	1.500	3 HP	297
JAR PRO	Yedek Bar Blender Sürahisi Tam Takım, Bıçak Dahil	2 lt				150

Genel Özellikler

Alüminyum alaşımından yapılmış taban
Paslanmaz çelik havzne
Güçlü çelik bıçak takımı
Güvenlik mikro anahtarı dahildir
Profesyonel kullanım için yüksek kapasite
Havalandırılmış motor uzun süreli kullanım



> IC80A

> ISC-1

Model <u>Model</u>	Ürün Adı <u>Product Name</u>						\$
IC80A	Buz Kırıcı	385x255x580	3 Lt.	-	800	4,8	750
ISC-1	Buz Kırıcı / Traşlayıcı	470x305x460	-	1.500	300	10	590

Premium Seri Bar Blender

Genel Özellikler

Kırmızı ve siyah renk seçenekleri
30000rpm/dk devir hızı
2lt Dayanıklı polikarbon havzne
Güçlendirilmiş 6 yönlü paslanmaz çelik bıçak
Pulse modu ile buz kırma özelliği
Hava soğutma sistemi ile durdurulmadan daha uzun süre
çalıştırılabilme özelliği
Emniyet Swtchi



Model <u>Model</u>	Ürün Adı <u>Product Name</u>					\$
GT PREMIUM	Bar Blender - Hız Kontrollü	2,5 lt	220x200x530	1.680	3,5 HP	370
JAR PREM	Yedek Bar Blender Sürahisi Tam Takım, Bıçak Dahil	2,5 lt				175

Bar Blenderleri

KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments

KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments

Bar Blenderleri

Gürültü Önleyici Bar Blenderları

Gürültü Önleyicili Bar Blender

Genel Özellikler

5 temel işlem programı (Dijital model için) kolay kullanım modları
Zaman sayacı ve 9 hız seçeneği ile dijital kumandanın manuel kullanım
32000rpm/dk devir hızı
2,5lt Dayanıklı polikarbon havzne
Güçlendirilmiş 6 yönlü paslanmaz çelik bıçak
Pulse modu ile buz kırmaya özelliği
Hava soğutma sistemi ile durdurulmadan daha uzun süre çalıştırılabilirme özelliği
Emniyet Switchi



➤ SP1180



➤ SP1180D

Model <u>Model</u>	Ürün Adı <u>Product Name</u>	kapasite 	$\frac{mm}{w}$ 	w 	HP 	\$
SP1180	Gürültü Önleyicili Bar Blender Manuel Kontrol - Hız Ayarlı	2,5 lt	250x250x570	1.680	3 HP	900
SP1180D	Gürültü Önleyicili Bar Blender Dijital Kontrol - Hız Ayarlı	2,5 lt	250x250x570	1.680	3 HP	1.080
JAR SP	Yedek Bar Blender Sürahisi Tam Takım, Bıçak Dahil	2,5 lt		3 HP	250	



Genel Özellikler

Gürültü önleyici kapaklı blender
Vakumlama fonksiyonu ile hazırlanan içecekler çok 12 saat kadar tazelığını ve rengini korur
6 Temel işlem programı ile kolay kullanım modları
32000rpm/dk devir hızı
Zaman sayacı ve 9 hız seçeneği ile dijital kumandanın manuel kullanım
Özel eksenli 2 yönlü paslanmaz çelik bıçak
Pulse modu ile buz kırmaya özelliği
Hava soğutma sistemi ile durdurulmadan daha uzun süre çalıştırılabilme özelliği



➤ GT-E9V



➤ GT-E9V



Model <u>Model</u>	Ürün Adı <u>Product Name</u>	kapasite 	$\frac{mm}{w}$ 	w 	HP 	\$
GT-E9V	Vakumlu Bar Blender Gürültü Önleyici Kapaklı	1,2 lt	220x250x420	1.500	3 HP	1.600
GT-E8	Bar Blender Gürültü Önleyici Kapaklı	1,2 lt	220x250x420	1.500	3 HP	1.450
JAR GT-E	Yedek Bar Blender Sürahisi Tam Takım, Bıçak Dahil	1,2 lt	-	-	-	350

BULAŞIK MAKİNELERİ DISH WASHERS



BULAŞIK MAKİNELERİ / Dish Washers

Bulaşık Makinesi
Dish Washer



➤ 402272



➤ 400257



➤ 505089



Model Model	Ürün Adı Product Name	capacity	mm ↔	w ⚡	kg KG	€
402272	Bardak Yıkama Makinesi	30 Basket/s	436x495x670	2.700	220	36
400257	Tezgah Altı Bulaşık Makinesi Drenaj Pompalı	540 Tabak/s	600x610x820	3.650	380	47
505089	Giyotin Tip Bulaşık Makinesi	1440 Tabak/s	746x755x1549	9.900	380	106



➤ SP02



➤ SP04



➤ MGPX

Model Model	Ürün Adı Product Name	Detay	€
SP02	Duş Sprey Ünitesi	Tezgaha Monte Ara Musluklu	190
SP04	Duş Sprey Ünitesi	Duvara Monte Ara Musluklu	200
MGPX	Geri Toplamalı Yer Yıkama Hortumu	12m	1.000

**Bulaşık Makinesi
Dish Washer**
KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments
**Tezgah Altı Bulaşık Makinesi Dijital Kontrollü
Undercounter Dishwasher Digital Control**
Genel Özellikler

Paslanmaz çelik gövde
HACCP standartlarına uygun durulama sistemi
Yüksek ışıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı
dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
Su taşıma emniyeti
Otomatik su tahlisiyesi
Kullanımı kolay dijital kontrol paneli
5 yıkama programlı


➤ VBY500CD


Model Model	Ürün Adı Product Name						
VBY500CD	Tezgah Altı Bulaşık Makinesi Dijital Kontrollü, Drenaj Pompalı	540	600x645x830	5.200	220	60	1.670
VBY500CD-P	Tezgah Altı Bulaşık Makinesi Dijital Kontrollü, Drenaj, Deterjan, Parlatici Pompalı	540	600x645x830	5.200	220	60	1.840

BULAŞIK MAKİNELERİ / Dish Washers
**Tezgah Altı Bulaşık Makinesi Manuel Kontrollü
Undercounter Dishwasher Digital Control**
Genel Özellikler

Paslanmaz çelik gövde
HACCP standartlarına uygun durulama sistemi
Yüksek ışıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı
dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
Su taşıma emniyeti
Otomatik su tahlisiyesi
Kullanımı kolay kontrol paneli
4 yıkama programlı


➤ VGY400

➤ VBY500C


Model Model	Ürün Adı Product Name						
VBY500C	Tezgah Altı Bulaşık Makinesi Manuel Kontrollü, Drenaj Pompalı	540	595x670x820	5.200	220	60	1.582
VBY500C-P	Tezgah Altı Bulaşık Makinesi Manuel Kontrollü, Drenaj, Deterjan, Parlatici Pompalı	540	595x670x820	5.200	220	60	1.751
VGY400	Tezgah Altı Bardak Yıkama Makinesi,Drenaj ve Parlatici Pompalı	30	470x560x710	3.300	220	45	1.475
VGY400-DP	Tezgah Altı Bardak Yıkama Makinesi, Drenaj, Deterjan ve Parlatici Pompalı	30	470x560x710	3.300	220	45	1.565

**Giyotin Tip Bulaşık Makinesi Dijital Kontrollü
Hood Type Dishwasher Digital Control**
Genel Özellikler

Paslanmaz çelik gövde
Paslanmaz çelik durulama fisiksel
HACCP standartlarına uygun durulama sistemi
Yüksek ışıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına
karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
Su taşıma emniyeti
Kullanımı kolay dijital kontrol paneli
5 yıkama programlı


➤ VBY1000D


Model Model	Ürün Adı Product Name						
VBY1000D	Giyotin Tip Bulaşık Makinesi Dijital Kontrollü	1.080	695X810X1456	9.730	380	94	2.267
VBY1000D-P	Giyotin Tip Bulaşık Makinesi Dijital Kontrollü Deterjan, Parlatici Pompalı	1.080	695X810X1456	9.730	380	94	2.435

**Giyotin Tip Bulaşık Makinesi Manuel Kontrollü
Hood Type Dishwasher Manual Control**
Genel Özellikler

Paslanmaz çelik gövde
Paslanmaz çelik durulama fisiksel
HACCP standartlarına uygun durulama sistemi
Yüksek ışıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı
dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
Su taşıma emniyeti
Kullanımı kolay kontrol paneli
4 yıkama programlı


➤ VBY1000


Model Model	Ürün Adı Product Name						
VBY1000	Giyotin Tip Bulaşık Makinesi Manuel Kontrollü	1.080	695X810X1456	9.730	380	94	2.178
VBY1000-P	Giyotin Tip Bulaşık Makinesi Manuel Kontrollü Deterjan, Parlatici Pompalı	1.080	695X810X1456	9.730	380	94	2.346

**Bulaşık Makinesi
Dish Washer**
Genel Özellikler

Paslanmaz çelik gövde
HACCP standartlarına uygun durulama sistemi
Yüksek ışıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına
karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
Su taşıma emniyeti
Otomatik durulama
Parlatıcı dispenseseri
Kullanımı kolay kontrol paneli
1 yıkama programlı
Otomatik su tahlisesiv



➤ VBY1500L

**Konveyörlü Bulaşık Makineleri
Conveyor Dishwashers**

*L: Soldan Sağa (Left to Right)
*R: Sağdan Sola (Right to Left)



➤ VBY1500R



*Opsiyonel Köşe Kurutma
*Optional Corner Dryer

Model Model	Ürün Adı Product Name	adet/saat	mm	w		KG	€
VBY1500L	Konveyörlü Bulaşık Makinesi, Kurutma Tünelli	1.500	2010x800x1900	47.852	380	280	9.645
VBY1500R	Konveyörlü Bulaşık Makinesi, Kurutma Tünelli	1.500	2010x800x1900	47.852	380	280	9.645

Genel Özellikler

Paslanmaz çelik yıkama ve durulama kolları
HACCP standartlarına uygun durulama sistemi
Yüksek ışıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına
karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
Taşma emniyet sistemi
Kullanımı kolay kontrol paneli
2-hızlı konveyör (1.hız 1088 tabak /68 sepet,
2.hız 2176 tabak/136 sepet)



➤ VBY2000R



*Opsiyonel Köşe Kurutma
*Optional Corner Dryer

Model Model	Ürün Adı Product Name	adet/saat	mm	w		KG	€
VBY2000L	Konveyörlü Bulaşık Makinesi, Kurutma Tünelli	2.000	2620x800x1900	48.572	380	330	10.755
VBY2000R	Konveyörlü Bulaşık Makinesi, Kurutma Tünelli	2.000	2620x800x1900	48.572	380	330	10.755

BULAŞIK MAKİNELERİ / Dish Washers
**Konveyörlü Bulaşık Makineleri
Conveyor Dishwashers**
Genel Özellikler

Paslanmaz çelik gövde
Paslanmaz çelik yıkama ve durulama kolları
HACCP standartlarına uygun durulama sistemi
Yüksek ışıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı
incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
Taşma emniyet sistemi
Kapakların açılması durumunda çalışmayı durdururan emniyet sistemi
Kullanımı kolay kontrol paneli
3-hızlı konveyör (1.hız: 3680 tabak /230 sepet, 2.hız: 3024 tabak/189 sepet, 3.hız: 2000 tabak/125sepet)
Boyer ve kurutma emniyet termostatları
Yıkama ve durulama su sıcaklığını gösteren dijital termostatlar
Çift durulama sistemi ve dahili durulama pompa
Durulama tankı suyunu otomatik tahlile etme sistemi
Otomatik start sistemi (bulaşıklar makineye girince çalışma başlar)
Modüler yapı (önyıkama, yıkama, durulama ve kurutma)



➤ VBY3600L



➤ VBY3600R



Model Model	Ürün Adı Product Name	adet/saat	mm	w		KG	€
VBY3600L	Konveyörlü Bulaşık Makinesi, Kurutma Tünelli	3.600	2850x800x1900	51.572	380	470	14.400
VBY3600R	Konveyörlü Bulaşık Makinesi, Kurutma Tünelli	3.600	2850x800x1900	51.572	380	470	14.400

**Bulaşık Makinesi
Dish Washer**
KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments
**Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi
Flight Type Dishwashers**
Genel Özellikler

Paslanmaz çelik gövde
Paslanmaz çelik yıkama ve durulama kolları
HACCP standartlarına uygun durulama sistemi
Yüksek ısva, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı
incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
Taşma emniyet sistemi
Kapakların açılması durumunda çalışmayı durdurucu emniyet sistemi
Kullanımı kolay kontrol paneli
3-hızlı konveyör (1.hız: 3600 tabak, 2.hız: 4000 tabak,
3.hız: 4400 tabak)
Boyer ve kurutma emniyet termostatları
Yıkama ve durulama su sıcaklığını gösteren dijital termostatlar
Çift durulama sistemi ve dahili durulama pompası
Durulama tankı suyunu otomatik tahlİYE etme sistemi
Otomatik durulama sistemi (bulaşık yüklemesi olmasI durumunda
devreye giren durulama sistemi)
Modüler yapı (ön yıkama, yıkama ve çift durulama)


> VBY-FT3600L

Model Model	Ürün Adı Product Name	adet/saat	mm	w		kg	€
VBY-FT3000L	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi	3.000	2800x860x1956	42.720	380	60	16.866
VBY-FT3000R	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi	3.000	2800x860x1956	42.720	380	60	16.866
VBY-FT3600L	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi	3.600	3400x860x1956	43.500	380	60	19.431
VBY-FT3600R	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi	3.600	3400x860x1956	43.500	380	60	19.431
VBY-FT4500L	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi	4.500	3700x860x1956	44.500	380	60	25.422
VBY-FT4500R	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi	4.500	3700x860x1956	44.500	380	60	25.422

--	--

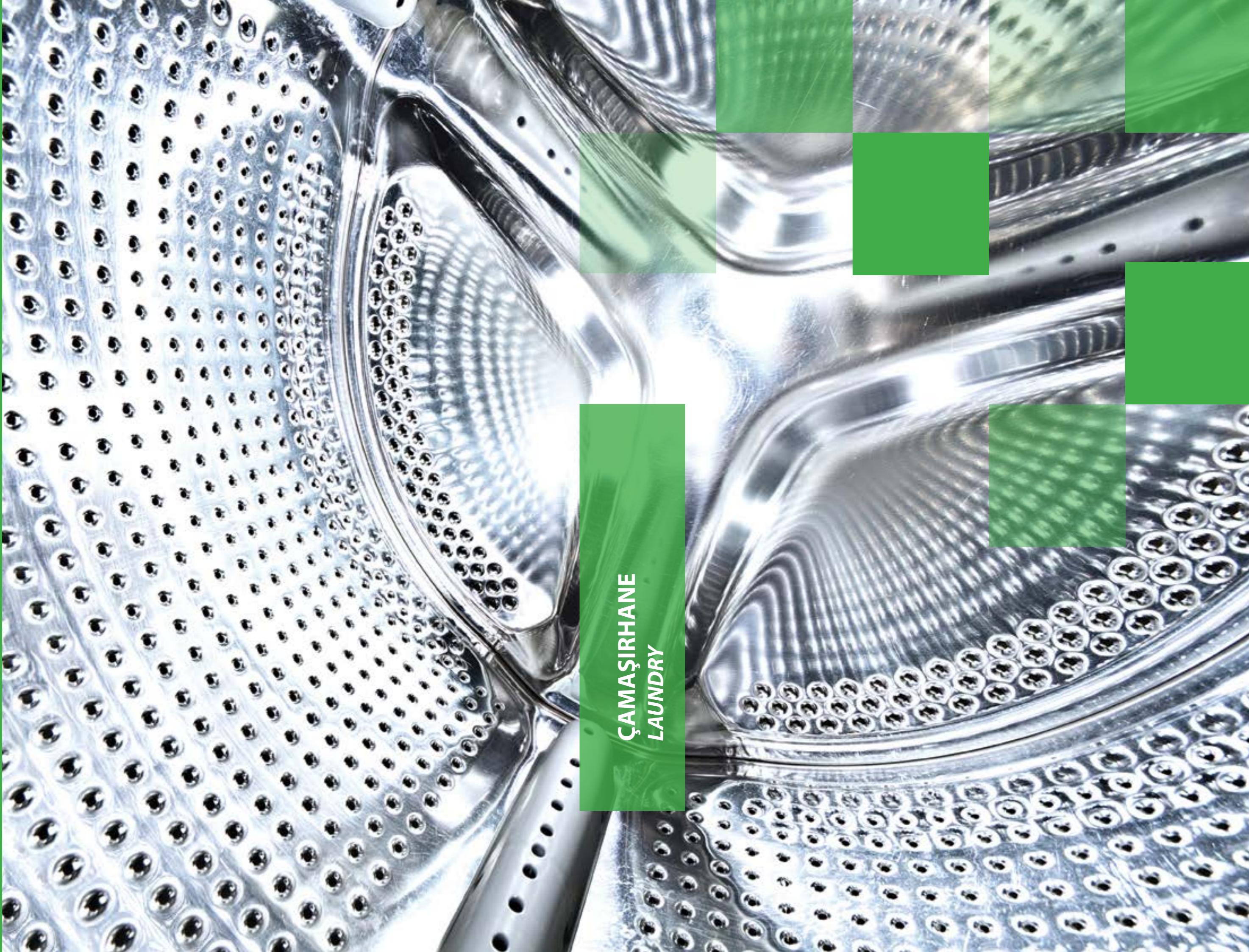
BULAŞIK MAKİNELERİ / Dish Washers
**Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi
Flight Type Dishwashers**
Genel Özellikler

Paslanmaz çelik gövde
Paslanmaz çelik yıkama ve durulama kolları
HACCP standartlarına uygun durulama sistemi
Yüksek ısva, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı
incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
Taşma emniyet sistemi
Kapakların açılması durumunda çalışmayı durdurucu emniyet sistemi
Kullanımı kolay kontrol paneli
3-hızlı konveyör (1.hız: 3600 tabak, 2.hız: 4000 tabak,
3.hız: 4400 tabak)
Boyer ve kurutma emniyet termostatları
Yıkama ve durulama su sıcaklığını gösteren dijital termostatlar
Çift durulama sistemi ve dahili durulama pompası
Durulama tankı suyunu otomatik tahlİYE etme sistemi
Otomatik durulama sistemi (bulaşık yüklemesi olmasI durumunda
devreye giren durulama sistemi)
Modüler yapı (ön yıkama, yıkama ve çift durulama)


> VBY-FT3600L

Model Model	Ürün Adı Product Name	adet/saat	mm	w		kg	€
VBY-FT5200L	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi	5.200	4000x860x1956	58.500	380	60	30.844
VBY-FT5200R	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi	5.200	4000x860x1956	58.500	380	60	30.844
VBY-FT6000L	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi	6.000	4300x860x1956	59.500	380	60	32.978
VBY-FT6000R	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi	6.000	4300x860x1956	59.500	380	60	32.978

--	--



ÇAMAŞIRHANE
LAUNDRY

Genel Özellikler

AISI 304 kalite paslanmaz çelik gövde
 Dijital kontrol paneli
 25'i önceden ayarlanmış, toplam 99 programlı
 Elektrik kesintisi durumunda, programa kaldığı yerden devam etme seçeneği
 Frekans kontrollü motor
 Sıkma Devri 300G
 Sicak ve soğuk su girişi
 Su ve enerji tasarruflu
 Standart sıvı deterjan bağlantıları
 Köpük önleme sistemi
 3,5 ve 6 gözlü sıvı ve toz deterjan haznesi
 Geniş çamaşır yükleme kapağı ve konik tambur yüzeyi ile kolay yükleme ve boşaltma özelliği
 Yükleme/Boşaltma kapağı emniyet sviçi
 Zemine sabitleme imkanı
 Elektrikli ısıtma sistemi
 Titreşim önlüyor süspansiyon sistemi
 Karkas elektrostatik toz boyalı



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↔	w ⚡	w kg	lt-kg/h	kg KG	€
VLWE13E	Çamaşır Yıkama Sıkma Makinası <i>Washer Extractor</i>	880x880x1570	11.400	2.200	130	565	8.350
VLWE20E	Çamaşır Yıkama Sıkma Makinası <i>Washer Extractor</i>	995x1075x1720	15.200	3.000	210	725	11.422
VLWE30E	Çamaşır Yıkama Sıkma Makinası <i>Washer Extractor</i>	1135x1335x1870	22.200	4.000	310	1.030	13.866
VLWE40E	Çamaşır Yıkama Sıkma Makinası <i>Washer Extractor</i>	1210x1380x1870	23.700	5.500	410	1.125	16.445
VLWE60E	Çamaşır Yıkama Sıkma Makinası <i>Washer Extractor</i>	1585x1760x2070	47.200	11.000	625	2.300	25.777

Genel Özellikler

AISI 304 kalite paslanmaz çelik tambur
 Dijital kontrol paneli
 Elektrostatik toz boyalı gövde
 25'i önceden ayarlanmış, toplam 99 programlı
 yıkama
 3 programlı kurutma
 Elektrik kesintisi durumunda, programa kaldığı yerden devam etme seçeneği
 Frekans kontrollü motor
 Sıkma Devri 300G
 Sicak ve soğuk su girişi
 Su ve enerji tasarruflu
 Köpük önleme sistemi
 3 gözlü sıvı ve toz deterjan haznesi
 Geniş çamaşır yükleme kapağı ve konik tambur yüzeyi ile kolay yükleme ve boşaltma özelliği



Model Model	Ürün Adı Product Name	volume-lt kg	kg kg	w ⚡	w kg	w kg	mm ↔	kg KG	€
VLWD10E	Kombi Çamaşır Yıkama Sıkma Kurutma Makinası	100	10	9.000	-	2.200	945x1180x2070	620	13.440
	Çamaşır Yıkama	200	10	9.000	540	750			


VLWE20E

VLWE30E

VLWD10E

VLTD20

VLTD30
Genel Özellikler

Karkas elektrostatik toz boyalı
 AISI 304 kalite paslanmaz çelik tambur
 Yükleme/Boşaltma kapağı AISI 304 Kalite paslanmaz çelikten üretilmiştir
 Program ve sıcaklık göstergesi
 Elektrik kesintisi durumunda, programa kaldığı yerden devam etme seçeneği
 10 Programlı
 Isı kaybını önlemek için seramik yün izoleli tambur
 İki yönlü döner tambur
 Geniş, kolay erişimli hava filtresi
 Kaplama elektrostatik toz boyalı
 Yüksek / düşük kurutma devri (40 D/D - 28 D/D)
 Yükleme/boşaltma kapağı emniyet sviçi
 Soğutma sistemi



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↔	w ⚡	w kg	w kg	w kg	lt-kg/h kg	kg KG	€
VLTD15	Çamaşır Kurutma Makinası <i>Tumble Dryer</i>	1085x1025x1720	16.300	540	750	310	310	6.178	
VLTD20	Çamaşır Kurutma Makinası <i>Tumble Dryer</i>	1085x1230x1720	19.300	540	750	425	480	6.915	
VLTD30	Çamaşır Kurutma Makinası <i>Tumble Dryer</i>	1305x1280x1920	28.600	890	1.500	630	580	9.555	
VLTD40	Çamaşır Kurutma Makinası <i>Tumble Dryer</i>	1305x1520x1920	35.100	890	1.500	830	780	10.666	
VLTD60	Çamaşır Kurutma Makinası <i>Tumble Dryer</i>	1455x1785x1920	35.800	890	2.200	1.210	1.090	13.155	


VLT15G
Genel Özellikler

Karkas elektrostatik toz boyalı
 AISI 304 kalite paslanmaz çelik tambur
 Yükleme/Boşaltma kapağı AISI 304 Kalite paslanmaz çelikten üretilmiştir
 Program ve sıcaklık göstergesi
 Elektrik kesintisi durumunda, programa kaldığı yerden devam etme seçeneği
 10 Programlı
 Isı kaybını önlemek için seramik yün izoleli tambur
 İki yönlü döner tambur
 Geniş, kolay erişimli hava filtresi
 Kaplama elektrostatik toz boyalı
 Yüksek / düşük kurutma devri (40 D/D - 28 D/D)
 Yükleme/boşaltma kapağı emniyet sviçi
 Soğutma sistemi



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↔	w ⚡	w kg	w kg	w kg	lt-kg/h kg	kg KG	€
VLT15G	Gazlı Çamaşır Kurutma Makinası <i>Tumble Dryer with Gas</i>	1085x1025x1970	18.000	540	750	310	335	9.378	
VLT20G	Gazlı Çamaşır Kurutma Makinası <i>Tumble Dryer with Gas</i>	1085x1230x1970	20.000	540	750	425	525	10.168	
VLT30G	Gazlı Çamaşır Kurutma Makinası <i>Tumble Dryer with Gas</i>	1305x1280x2170	28.000	890	1.500	630	630	11.706	
VLT40G	Gazlı Çamaşır Kurutma Makinası <i>Tumble Dryer with Gas</i>	1305x1520x2170	42.000	890	1.500	830	835	13.333	
VLT60G	Gazlı Çamaşır Kurutma Makinası <i>Tumble Dryer with Gas</i>	1455x1785x2230	48.000	890	2.200	1.210	1.150	16.444	

**Elektrikli Silindir Ütüler
Electrical Roller Ironer**
ÇAMAŞIRHANE / Laundry
ÇAMAŞIRHANE / Laundry
**Gazlı Silindir Ütüler
Gas Roller Ironer**

> VLRI32180


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↔	kg kg	w W	w W	kg KG	€
VLRI32150	Elektrikli, Kurutma Bantlı Silindir Ütü Electrical, Roller Ironer with Dryer Band	2250x1020x1170	320x1500	13.450	750	603	8.053
VLRI32180	Elektrikli, Kurutma Bantlı Silindir Ütü Electrical, Roller Ironer with Dryer Band	2550x1020x1170	320x1800	16.150	750	705	8.880
VLRI55150	Elektrikli, Kurutma Bantlı Silindir Ütü Electrical, Roller Ironer with Dryer Band	2250x1200x1500	550x1500	21.850	750	980	10.890
VLRI55180	Elektrikli, Kurutma Bantlı Silindir Ütü Electrical, Roller Ironer with Dryer Band	2550x1200x1500	550x1800	25.200	1.100	1.075	11.626
VLRI55200	Elektrikli, Kurutma Bantlı Silindir Ütü Electrical, Roller Ironer with Dryer Band	2750x1300x1500	550x2000	28.200	1.100	1.130	11.911
VLRI60180	Elektrikli, Kurutma Bantlı Silindir Ütü Electrical, Roller Ironer with Dryer Band	2550x1300x1700	600x1800	25.700	1.100	1.115	13.094
VLRI60200	Elektrikli, Kurutma Bantlı Silindir Ütü Electrical, Roller Ironer with Dryer Band	2750x1300x1700	600x2000	28.200	1.100	1.220	13.641
VLRI75200	Elektrikli, Kurutma Bantlı Silindir Ütü Electrical, Roller Ironer with Dryer Band	3000x1580x1900	750x2000	30.100	1.500	1.500	17.670
VLRI75250	Elektrikli, Kurutma Bantlı Silindir Ütü Electrical, Roller Ironer with Dryer Band	3500x1580x1900	750x2500	38.300	2.200	1.750	20.142


> VLRI32180G


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↔	kg kg	w W	w W	kg KG	€
VLRI32150G	Gazlı, Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band Gas Heating	2250x1020x1170	320x1500	10.000	750	678	11.432
VLRI32180G	Gazlı, Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band Gas Heating	2550x1020x1170	320x1800	13.000	750	825	11.946
VLRI55150G	Gazlı, Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band Gas Heating	2250x1200x1500	550x1500	24.000	750	1.225	14.933
VLRI55180G	Gazlı, Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band Gas Heating	2550x1200x1500	550x1800	26.000	1.100	1.320	15.680
VLRI55200G	Gazlı, Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band Gas Heating	2750x1200x1500	550x2000	28.000	1.100	1.380	16.333
VLRI60180G	Gazlı, Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band Gas Heating	2550x1300x1700	600x1800	25.700	1.100	1.115	16.943
VLRI60200G	Gazlı, Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band Gas Heating	2750x1300x1700	600x2000	28.200	1.100	1.220	17.645
VLRI75200G	Gazlı, Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band Gas Heating	3000x1580x1900	750x2000	30.100	1.500	1.500	22.400
VLRI75250G	Gazlı, Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band Gas Heating	3500x1580x1900	750x2500	38.300	2.200	1.750	24.710

Genel Özellikler

Daha iyi bir ısı iletimi için galvaniz kaplama silindir
İki yönlü döner bant sistemi
Nem ve buharı toplayan davlumbaz
Parmak koruma ve acil dururma
Tüm elektriksel aksamları muhafaza eden kapaklı bölüm
220 °C ısıya dayanıklı NOMEKS ütuleme bantları

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm²
VLRI32150	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4
VLRI32180	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4
VLRI55150	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x6
VLRI55180	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x6
VLRI55200	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x6
VLRI60180	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x6
VLRI60200	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x6
VLRI75200	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x6
VLRI75250	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x10

Genel Özellikler

Daha iyi bir ısı iletimi için galvaniz kaplama silindir
İki yönlü döner bant sistemi
Nem ve buharı toplayan davlumbaz
Parmak koruma ve acil dururma
Tüm elektriksel aksamları muhafaza eden kapaklı bölüm
220 °C ısıya dayanıklı NOMEKS ütuleme bantları

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm²
VLRI32150G	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x1.5
VLRI32180G	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x1.5
VLRI55150G	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x1.5
VLRI55180G	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x1.5
VLRI55200G	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x1.5

Leke Çıkarma Ekipmanları
Stain Removal Equipments
ÇAMAŞIRHANE / Laundry
Leke Çıkarma Makinası
Genel Özellikler

Kendinden kazanlıdır
Kumaşa zarar vermeden lekelerin çıkarılmasını sağlar
Elektrostatik toz boyalı gövde
Paslanmaz ara sehpası
Aydınlatma sistemi


VLMK-01


Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>	mm 	w 	kg 	€
VLMK-01	Leke Çıkarma Makinası <i>Spot Removing Machine</i>	1280x450x1030	5.500	95	3.095

ÇAMAŞIRHANE / Laundry
Pres Ütü
Press Ironer

VPRU-01
Genel Özellikler

Kuvvetli vakumlama (emis) özelliğinem sahiptir.
Emniyet ventilisi ve aşırı basınçta devreye giren sesli ışıklı alarm sistemiyle %100 emniyetlidir.
Su beslemesi otomatiktir.
Yaklaşık 25 dakikada çalışmaya hazırız.
Çalışma basıncı 4 bardır



Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>	mm 	capacity 	w 	kg 	€
VPRU-01	Pres Ütü <i>Press Ironer</i>	1580x1200x1350	25	20.750	350	7.667

Model <i>Model</i>	Elektrik Voltajı <i>Electric Voltage</i> V	Kablo Kesiti <i>Cable Section</i> mm ²
VPRU-01	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x6

Paskala Ütü
Iron Board

VPAU-01
Genel Özellikler

Kendinden kazanlıdır.
Full otomatik sistem.
Bünyesinde pompası bulunmaktadır.
Tek ütü çalışma kapasitesi



Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>	mm 	capacity 	w 	kg 	€
VPAU-01	Paskala Ütü <i>Iron Board</i>	1490x420x910	30	6.500	80	2.879

Model <i>Model</i>	Elektrik Voltajı <i>Electric Voltage</i> V	Kablo Kesiti <i>Cable Section</i> mm ²
VPAU-01	220 - 230V 1N AC 50 Hz	3x2,5

Genel Özellikler

Kendinden kazanlıdır
Kumaşa zarar vermeden lekelerin çıkarılmasını sağlar
Elektrostatik toz boyalı gövde
Paslanmaz ara sehpası
Aydınlatma sistemi


CKT-8080


Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>	mm 	capacity 	w 	kg 	€
CKT-8080	Çamaşır Kaynatma Kazanı <i>Linen Boiling Pan</i>	800x800x850	205	12.500	65	1.796

TAMAMLAYICI Ekipmanlar

TAMAMLAYICI EKİPMANLAR

Tamamlayıcı Ekipmanlar



KTA19



PTA15

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↔	\$
KTA19	Köşeli Tip Endüstriyel Ayak	Ø 55x125/190	5.55
PTA15	Yuvarlak Tip Endüstriyel Ayak	Ø 55x100/150	5.35
MTA09	Mini Tip Endüstriyel Ayak	Ø 55x65/100	5.35



DF50

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↔	\$
DF50	Davlumbaz Filtresi	500x500	Fiyat Sorunuz



HE504

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↔	\$
HE504	Dizden Kumandalı Hijyen Evyesi Çift Su Girişli	500x400x250	430



ST292



BS01

Model Model	Ürün Adı Product Name	capacity ↔	\$
ST292	Yapışkanlı Sinek Tutucu	120 m ²	190
BS01	Bıçak Sterilizatörü	10 Bıçak	275

Yer Izgaraları

TAMAMLAYICI EKİPMANLAR

Ortadan Sifonlu Yandan Çıkışlı Yer Izgaraları



* Kenardan sifonlu model siparişleriniz için önceden bilgi veriniz.

* Siparişlerinizde çıkış çapını ve sifon seçiminizi belirtiniz.

TAMAMLAYICI EKİPMANLAR

Ortadan Sifonlu Altta Çıkışlı Yer Izgaraları



Tip	Derinlik	Sifon (mm)	Çıkış Çapı (mm)	BPY (mm)	En (mm)	Euro
S1 S2	SİĞ TİP DERİN TİP	120x80 120x180	50 veya 70mm	300	200	115
			50 veya 70mm	500	200	144
			50 veya 70mm	750	200	182
			50 veya 70mm	950	200	211
			50 veya 70mm	1.200	200	257
			50 veya 70mm	1.400	200	277
			50 veya 70mm	1.650	200	317
			50 veya 70mm	1.850	200	345
			50 veya 70mm	2.100	200	385
			50 veya 70mm	2.300	200	411
			50 veya 70mm	2.550	200	469
			50 veya 70mm	2.750	200	507
			50 veya 70mm	300	300	137
			50 veya 70mm	500	300	177
			50 veya 70mm	750	300	224
S3 S4	SİĞ TİP DERİN TİP	200x80 200x180	50 veya 70mm	950	300	266
			50 veya 70mm	1.200	300	322
			50 veya 70mm	1.400	300	356
			50 veya 70mm	1.650	300	421
			50 veya 70mm	1.850	300	455
			50 veya 70mm	2.100	300	513
			50 veya 70mm	2.300	300	547
			50 veya 70mm	2.550	300	618
			50 veya 70mm	2.750	300	666
			50 veya 70mm	300	300	724
			50 veya 70mm	500	300	762
			50 veya 70mm	750	300	809
			50 veya 70mm	950	300	856
			50 veya 70mm	1.200	300	903
			50 veya 70mm	1.400	300	950

* Kenardan sifonlu model siparişleriniz için önceden bilgi veriniz.

* Siparişlerinizde çıkış çapınızı ve sifon seçiminizi belirtiniz.

Demonte İstif Rafları


Model	Ölçü	Fiyat (TL)
CBU143064V4	360x765x1630	8.390
CBU143664V4	360x915x1630	9.363
CBU144264V4	360x1070x1630	10.214
CBU144864V4	360x1220x1630	10.822
CBU183064V4	460x765x1630	9.241
CBU183664V4	460x915x1630	9.971
CBU184264V4	460x1070x1630	11.308
CBU184864V4	460x1220x1630	11.916
CBU185464V4	460x1375x1630	12.889
CBU186064V4	460x1525x1630	13.862
CBU187264V4	460x1830x1630	18.240
CBU213064V4	540x765x1630	9.849
CBU213664V4	540x915x1630	11.817
CBU214264V4	540x1070x1630	12.524
CBU214864V4	540x1220x1630	12.889
CBU215464V4	540x1375x1630	14.348
CBU216064V4	540x1525x1630	15.443
CBU217264V4	540x1830x1630	19.546
CBU243064V4	610x765x1630	10.457
CBU243664V4	610x915x1630	11.308
CBU244264V4	610x1070x1630	12.524
CBU244864V4	610x1220x1630	13.376
CBU245464V4	610x1375x1630	14.713
CBU246064V4	610x1525x1630	15.443
CBU247264V4	610x1830x1630	21.036

TAMAMLAYICI EKİPMANLAR
Delikli Tablalı

Model	Ölçü	Fiyat (TL)
CBU143072V4	360x765x1830	8.512
CBU143672V4	360x915x1830	9.484
CBU144272V4	360x1070x1830	10.457
CBU144872V4	360x1220x1830	10.944
CBU183072V4	460x765x1830	9.363
CBU183672V4	460x915x1830	10.092
CBU184272V4	460x1070x1830	11.430
CBU184872V4	460x1220x1830	11.916
CBU185472V4	460x1375x1830	13.011
CBU186072V4	460x1525x1830	13.984
CBU187272V4	460x1830x1830	18.361
CBU213072V4	540x765x1830	9.971
CBU213672V4	540x915x1830	11.187
CBU214272V4	540x1070x1830	12.524
CBU214872V4	540x1220x1830	13.011
CBU215472V4	540x1375x1830	14.470
CBU216072V4	540x1525x1830	15.443
CBU217272V4	540x1830x1830	19.456
CBU243072V4	610x765x1830	10.457
CBU243672V4	610x915x1830	11.430
CBU244272V4	610x1070x1830	12.648
CBU244872V4	610x1220x1830	13.497
CBU245472V4	610x1375x1830	14.713
CBU246072V4	610x1525x1830	15.564
CBU247272V4	610x1830x1830	21.158

TAMAMLAYICI EKİPMANLAR
Düz Tablalı

Model	Ölçü	Fiyat (TL)
CBU143064S4	360x765x1630	8.633
CBU143664S4	360x915x1630	9.606
CBU144264S4	360x1070x1630	10.457
CBU144864S4	360x1220x1630	11.187
CBU183064S4	460x765x1630	9.484
CBU183664S4	460x915x1630	10.457
CBU184264S4	460x1070x1630	11.693
CBU184864S4	460x1220x1630	12.160
CBU185464S4	460x1375x1630	13.497
CBU186064S4	460x1525x1630	14.348
CBU187264S4	460x1830x1630	18.483
CBU213064S4	540x765x1630	10.214
CBU213664S4	540x915x1630	11.430
CBU214264S4	540x1070x1630	12.768
CBU214864S4	540x1220x1630	13.498
CBU215464S4	540x1375x1630	15.048
CBU216064S4	540x1525x1630	15.808
CBU217264S4	540x1830x1630	19.577
CBU243064S4	610x765x1630	10.822
CBU243664S4	610x915x1630	11.916
CBU244264S4	610x1070x1630	13.011
CBU244864S4	610x1220x1630	13.984
CBU245464S4	610x1375x1630	15.321
CBU246064S4	610x1525x1630	16.294
CBU247264S4	610x1830x1630	21.401

Demonte İstif Rafları


Model	Ölçü	Fiyat (TL)
CBU143072S4	360x765x1830	8.633
CBU143672S4	360x915x1830	9.606
CBU144272S4	360x1070x1830	10.579
CBU144872S4	360x1220x1830	11.187
CBU183072S4	460x765x1830	9.606
CBU183672S4	460x915x1830	10.457
CBU184272S4	460x1070x1830	11.916
CBU184872S4	460x1220x1830	12.281
CBU185472S4	460x1375x1830	13.619
CBU186072S4	460x1525x1830	14.470
CBU187272S4	460x1830x1830	18.483
CBU213072S4	540x765x1830	10.457
CBU213672S4	540x915x1830	11.430
CBU214272S4	540x1070x1830	12.889
CBU214872S4	540x1220x1830	13.619
CBU215472S4	540x1375x1830	15.078
CBU216072S4	540x1525x1830	16.051
CBU217272S4	540x1830x1830	19.699
CBU243072S4	610x765x1830	10.822
CBU243672S4	610x915x1830	12.038
CBU244272S4	610x1070x1830	13.524
CBU244872S4	610x1220x1830	13.984
CBU245472S4	610x1375x1830	15.443
CBU246072S4	610x1525x1830	16.416
CBU247272S4	610x1830x1830	21.401

