

GASTROTECH[®]



Gtech

VITAL

RATIONAL

DITO SAMA

Electrolux
PROFESSIONAL

salva

Scotsman
Ice Systems

BAR LINE
ICE - MACHINES

AS TERM



SANTOS

vitella

LERICA



imperia

KitchenAid

mychef.

frozy

BEZZERA
MACCHINE PER CAFFE' 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 Bulaşıkane

216 Çamaşırhane

222 Tamamlayıcı Ekipmanlar





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

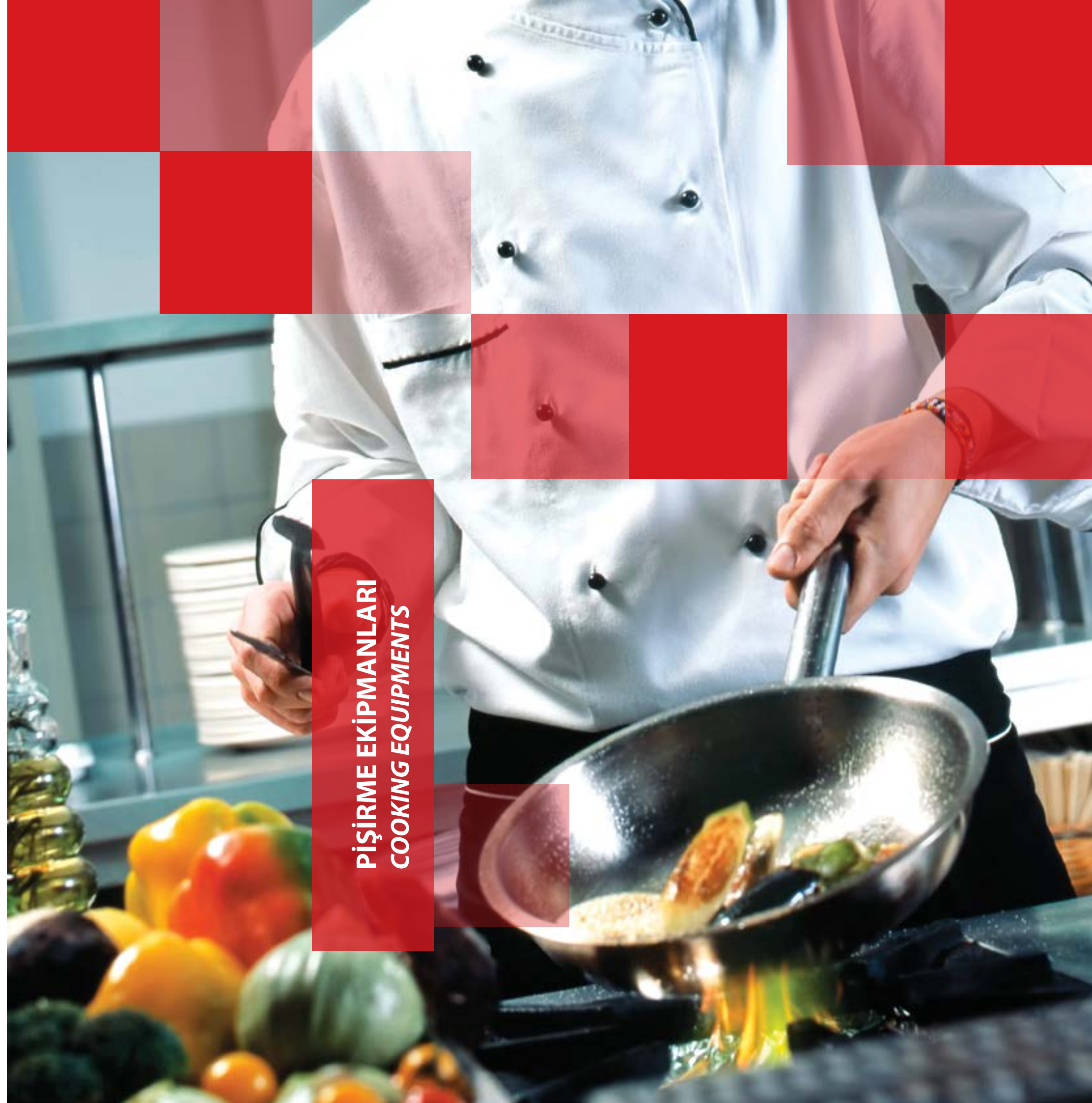


Fan Gücü



Silindir Ölçüsü

PIŞIRME EKİPMANLARI COOKING EQUIPMENTS



700 SERİ 700 SERIES



PIŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

700 Serisi / 700 Series

Gazlı Ocaklar Gas Burner Tops

Genel Özellikler

- Paslanmaz çelik dış gövde
- Pres baskı yekpare üst tabla
- Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
- Pilot alevli brülörler
- Pik döküm çıkarılabilir üst ocak ızgarası
- 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	kg	kg
GKO7010	Gazlı Ocak, 2 Brülörlü Gas Cooker, 2 Burners	400x730x280	15.000	-	-	27
GKO7020	Gazlı Ocak, 4 Brülörlü Gas Cooker, 4 Burners	800x730x280	30.000	-	-	51
GKO7030	Gazlı Ocak, 6 Brülörlü Gas Cooker, 6 Burners	1200x730x280	45.000	-	-	73

Gazlı Wok Ocaklar Gas Wok Cookers

Genel Özellikler

- Paslanmaz çelik dış gövde
- Pres baskı yekpare üst tabla
- Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
- Pilot alevli brülörler
- Pik döküm çıkarılabilir üst ocak ızgarası
- 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	kg	kg
GKW7010	Gazlı Wok Ocak, 1 Brülörlü Gas Wok Cooker, 1 Burner	400x730x280	13.500	-	-	27
GKW7020	Gazlı Wok Ocak, 2 Brülörlü Gas Wok Cooker, 2 Burners	800x730x280	27.000	-	-	48
GKW7030	Gazlı Wok Ocak, 3 Brülörlü Gas Wok Cooker, 3 Burners	1200x730x280	40.500	-	-	68

700 Serisi / 700 Series

PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

Gazlı Show Ocaklar Gas Show Ranges

Genel Özellikler

Paslanmaz çelik dış gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
Pilot alevli brülörler
Pik döküm çıkarılabilir üst ocak ızgarası
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	W	W	kg	kg
GKS7010	Gazlı Show Ocak Gas Show Range	400x730x280	10.000	-	-	27
GKS7020	Gazlı Show Ocak Gas Show Open Range	800x730x280	20.000	-	-	47
GKS7030	Gazlı Show Ocak Gas Show Open Range	1200x730x280	30.000	-	-	68

Genel Özellikler

Paslanmaz çelik dış gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
Pilot alevli brülörler
Pik döküm çıkarılabilir üst ocak ızgarası
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	W	W	kg	kg
GKS7020B	Gazlı İki Yanışlı Ocak 2 Rings Gas Range	800x730x280	20.000	-	-	47

PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

Elektrikli Ocaklar, Kare Pleyt Electric Square Hot Plate Ranges

700 Serisi / 700 Series

Genel Özellikler

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



> EKO7010K



> EKO7020K



> EKO7030K



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

Elektrikli Ocaklar, Yuvarlak Pleyt Electric Round Hot Plate Ranges

Genel Özellikler

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



> EKO7010



> EKO7020



> EKO7030



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

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 ısınma, 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 Bölmeli İndüksiyon Ocak 1 Zone Induction Cooking Range	400x730x280	-	3.000	380	19
IKO7010	2 Bölmeli İndüksiyon Ocak 2 Zone Induction Cooking Range	400x730x280	-	6.000	380	21
IKO7020	4 Bölmeli İndüksiyon Ocak 4 Zone Induction Cooking Range	800x730x280	-	12.000	380	38
IKO7030	6 Bölmeli İndüksiyon Ocak 6 Zone Induction Cooking Range	1200x730x280	-	18.000	380	61

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
GST7020	Gazlı Kapalı Ocak Gas Solid Top Range	800x730x280	8.000	-	-	56



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 ısıya, 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 ısıtıcılar
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
EST7020	Elektrikli Kapalı Ocak Electric Solid Top Range	800x730x280	-	12.000	380	85

Gazlı Kapalı Ocaklı Kuzine Gas Solid Top On Gas Oven

Genel Özellikler

Paslanmaz çelik dış gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
Pilot alevli brülörler
Kademeli, pilot alevli sıcaklık kontrolü ile fırın içi
°C'ye kadar ayarlanabilir
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



> 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



700 Serisi / 700 Series

PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

**Gazlı Kuzineler
Gas Burner Ranges**

Genel Özellikler

Paslanmaz çelik dış gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
6 kademeli ısı anahtarları ve termokupl
Pilot alevli brülörler
6 kademeli, pilot alevli sıcaklık kontrolü ile fırın içi
300 °C'ye kadar ayarlanabilir
2xGN 2/1 kapasiteli fırın haznesi
Pik döküm çıkarılabilir üst ocak ızgarası
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



> GKF7020



> GKF7030

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	kg	
GKF7020	4 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırınlı 4 Burner Gas Range W/Gas Oven	800x730x850	42.400	-	-	117
GKF7021	4 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırınlı 4 Burner Gas Range W/Gas Oven	800x730x850	47.400	-	-	120
GKF7030	6 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırınlı 6 Burner Gas Range W/Gas Oven	1200x730x850	57.400	-	-	130
GKF7031	6 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırınlı 6 Burner Gas Range W/Gas Oven	1200x730x850	64.900	-	-	135
GKF7030M	6 Burner Gas Range W/Maxi Gas Oven 6 Burner Gas Range W/Maxi Gas Oven	1200x730x850	60.000	-	-	150

PİŞİRME 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 ısıya, 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



> EKF7020



> EKF7020K

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

**Gazlı Kuzineler Elektrikli Fırınlı
Gas Ranges W / Electric Oven**

Genel Özellikler

Paslanmaz çelik dış gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
6 kademeli ısı anahtarları ve termokupl
Pilot alevli brülörler
6 kademeli, pilot alevli sıcaklık kontrolü ile alt ve üst fırın
300 °C'ye kadar birbirinden bağımsız ayarlanabilir alt ve üst fırın
sıcaklık kontrolü
Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı
dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
2xGN 2/1 kapasiteli fırın haznesi
Pik döküm çıkarılabilir üst ocak ızgarası
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



> GKFE7020



> GKFE7030

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

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

Genel Özellikler

Paslanmaz çelik dış gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
6 kademeli ısı anahtarları ve termokupl
Dokunmatik kontrol paneli
farklı güç ayarlama fonksiyonu
Dijital zaman ayarı
Aşırı ısınma, düşük ve yüksek gerilim koruması
Yüksek ısıya, 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



> IKF7020



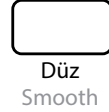
> IKF7030

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	kg	
IKF7020	4 Bölmeli İndüksiyon Ocak Elektrikli Fırınlı 4 Zone Induction Cooking Range W/Electric Oven	800x730x850	-	17.000	380	80
IKF7030	6 Bölmeli İndüksiyon Ocak Elektrikli Fırınlı 6 Zone Induction Cooking Range W/Electric Oven	1200x730x850	-	23.000	380	107

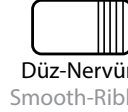
700 Serisi / 700 Series

PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

Gazlı Pleyt Izgaralar Gas Grills



Düz
Smooth



Düz-Nervürlü
Smooth-Ribbed



Nervürlü
Ribbed

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 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



> GPI7010S



> GPI7020S



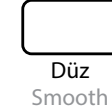
> GPI7020SR



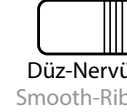
Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	kg	kg
GPI7010S	Düz Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top - Smooth	400x730x280	7.500	-	-	47
GPI7020S	Düz Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top - Smooth	800x730x280	15.000	-	-	82
GPI7010R	Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top - Ribbed	400x730x280	7.500	-	-	46
GPI7020R	Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top - Ribbed	800x730x280	15.000	-	-	80
GPI7020SR	Düz+Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top - Smooth+Ribbed	800x730x280	15.000	-	-	81
GPI7030S	Düz Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top - Smooth	1200x730x280	22.500	-	-	131
GPI7030R	Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top - Ribbed	1200x730x280	22.500	-	-	127
GPI7030SR	Düz+Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top - Smooth+Ribbed	1200x730x280	22.500	-	-	129

PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

Elektrikli Pleyt Izgaralar Electric Grills



Düz
Smooth



Düz-Nervürlü
Smooth-Ribbed



Nervürlü
Ribbed

Genel Özellikler

Paslanmaz çelik dış gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
300 °C'ye kadar ayarlanabilir termostatik ısı kontrolü
Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
Çıkarılabilir pişirme yüzeyi
Pişirme yüzeyinin arkasında ve yanlarında paslanmaz çelik yüksek sıçrama koruması
Çıkarılabilir yağ toplama haznesi
Set üstü veya alt stant ile birlikte kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla



> EPI7010S



> EPI7020S



> EPI7020SR



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	kg	kg
EPI7010S	Düz Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Smooth	400x730x280	-	4.500	380	41
EPI7020S	Düz Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Smooth	800x730x280	-	9.000	380	78
EPI7010R	Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Ribbed	400x730x280	-	4.500	380	40
EPI7020R	Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Ribbed	800x730x280	-	9.000	380	76
EPI7020SR	Düz+Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Smooth+Ribbed	800x730x280	-	9.000	380	77
EPI7030S	Düz Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Smooth	1200x730x280	-	13.500	380	123
EPI7030R	Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Ribbed	1200x730x280	-	13.500	380	119
EPI7030SR	Düz+Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Smooth+Ribbed	1200x730x280	-	13.500	380	121

700 Serisi / 700 Series

PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

Gazlı Lavataş Izgaralar Gas Lavastone Grills

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.



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	kg	
GLI7010	Gazlı Lavataş Izgara Gas Lavastone Grill	400x730x280	5.500	-	-	54
GLI7020	Gazlı Lavataş Izgara Gas Lavastone Grill	800x730x280	11.000	-	-	91
GLI7030	Gazlı Lavataş Izgara Gas Lavastone Grill	1200x730x280	16.500	-	-	130

Gazlı Amerikan Izgaralar Gas American Grills

Genel Özellikler

Paslanmaz çelik gövde
Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
Pilot alevli sökülebilir brülörler
Çıkarılabilir yağ toplama haznesi
Piezo çakmak ile ateşleme
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
Su haznesi ile nemlendirme özelliği
Brülör üzerinde V döküm ızgara



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	kg	
GSI7010	Gazlı Amerikan Izgara Gas American Grill	400x730x280	5.500	-	-	56
GSI7020	Gazlı Amerikan Izgara Gas American Grill	800x730x280	11.000	-	-	92
GSI7030	Gazlı Amerikan Izgara Gas American Grill	1200x730x280	16.500	-	-	135

PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

Elektrikli Amerikan Izgaralar Electric American Grills

Genel Özellikler

Paslanmaz çelik dış gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Çıkarılabilir pişirme yüzeyi
Su çekmecesi ile kurutmadan ızgara yapabilme özelliği
V formulu özel tasarım pişirme yüzeyi rezistanslara yağ damlamasını önler
Pişirme yüzeyinin arkasında ve yanlarında paslanmaz çelik yüksek sıçrama koruması
Emniyet limit termostatlı
Set üstü veya alt stant ile birlikte kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	kg	
ESI7010	Elektrikli Amerikan Izgara Electric American Grill	400x730x280	-	4.000	380	52
ESI7020	Elektrikli Amerikan Izgara Electric American Grill	800x730x280	-	8.000	380	85
ESI7030	Elektrikli Amerikan Izgara Electric American Grill	1200x730x280	-	12.000	380	125



700 Serisi / 700 Series

PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

Elektrikli Patates Dinlendirme Electric Chips Scuttle



> EPD7010

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



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	kg	kg
EPD7010	Elektrikli Patates Dinlendirme Electric Chips Scuttle	400x730x280	-	1.000	220	18

PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

Gazlı Fritözler Gas Fryers



> GFP7010



> GFP7020

Genel Özellikler

Paslanmaz çelik dış gövde
Yağın aşırı ısınmaması için emniyet limit termostatlı
Emniyet tertibatlı, termokuplulu, pilot alevli brülörlü,
elektrikli
ateşleme sistemli
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



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

Elektikli Fritözler Electric Fryers



> EFP7010



> EFP7020

Genel Özellikler

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



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	kg	kg
EFP7010	Elektrikli Fritöz Electric Fryer	400x730x280	-	12.000	13	25
EFP7020	Elektrikli Fritöz Electric Fryer	800x730x280	-	24.000	13+13	39



700 Serisi / 700 Series

PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

Gazlı Makarna Pişiriciler Gas Pasta Cookers



> GMF7010

> GMF7020

Genel Özellikler

Paslanmaz çelik dış gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Emniyet tertibatlı, termokupllu, 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 Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	lt.	KG
GMF7010	Gazlı Makarna Pişirici Gas Pasta Cookers	400x730x850	10.000	-	13	47
GMF7020	Gazlı Makarna Pişirici Gas Pasta Cookers	800x730x850	20.000	-	13+13	83

PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

Gazlı Benmariler Gas Bain Maries



> GSB7010

> GSB7020

Genel Özellikler

Paslanmaz çelik gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Emniyet tertibatlı, termokupllu, 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



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	lt.	KG
GSB7010	Gazlı Benmari Gas Bain Marie	400x730x280	2.000	-	1 x GN1/1	23
GSB7020	Gazlı Benmari Gas Bain Marie	800x730x280	4.000	-	2 x GN1/1	39

Elektrikli Makarna Pişiriciler Electric Pasta Cookers



> EMF7010

> EMF7020

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 ısıya, 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 stant ile birlikte kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	lt.	KG
EMF7010	Elektrikli Makarna Pişirici Electric Pasta Cooker	400x730x850	-	7.500	13	23
EMF7020	Elektrikli Makarna Pişirici Electric Pasta Cooker	800x730x850	-	15.000	13+13	40

Elektrikli Benmariler Electric Bain Maries



> ESB7010

> ESB7020

Genel Özellikler

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



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	lt.	KG
ESB7010	Elektrikli Benmari Electric Bain Marie	400x730x280	-	1.500	1 x GN1/1	21
ESB7020	Elektrikli Benmari Electric Bain Marie	800x730x280	-	3.000	2 x GN1/1	36

700 Serisi / 700 Series

PİŞİRME 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 stant ile birlikte kullanılabilir



> NTR7010



> NTR7020



> NTR7010C



> NTR7020C



> NTR7010E

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	kg	
NTR7010	Ara Tezgah Worktop	400x730x280	-	-	-	13
NTR7015	Ara Tezgah Worktop	600x730x280	-	-	-	17
NTR7020	Ara Tezgah Worktop	800x730x280	-	-	-	18
NTR7010C	Ara Tezgah - Çekmeceli Worktop With Drawer	400x730x280	-	-	-	23
NTR7020C	Ara Tezgah - Çekmeceli Worktop With Drawer	800x730x280	-	-	-	32
NTR7010E	Evyeli Ara Tezgah Worktop With Sink	400x730x280	-	-	-	18

PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

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



> STD7010D



> STD7020D



> STD7010C

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 kuvvet kapasiteli

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	kg	
STD7010D	Alt Stant Kapaklı Base Cupboard w / Door	400x600x570	-	-	-	14
STD7015D	Alt Stant Kapaklı Base Cupboard w / Door	600x600x570	-	-	-	19
STD7020D	Alt Stant Kapaklı Base Cupboard w / Door	800x600x570	-	-	-	22
STD7030D	Alt Stant Kapaklı Base Cupboard w / Door	1200x600x570	-	-	-	30
STD7010C	Alt Stant Çekmeceli Base Cupboard w / Drawer	400x600x570	-	-	-	23
STD7020C	Alt Stant Çekmeceli Base Cupboard w / Drawer	800x600x570	-	-	-	33
STD7030C	Alt Stant Çekmeceli Base Cupboard w / Drawer	1200x600x570	-	-	-	37

Alt Stant Kapaksız Open Front Base Cupboard



> STD7010



> STD7020



> STD7030

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	kg	
STD7010	Alt Stant Kapaksız Open Front Base Cupboard	400x555x570	-	-	-	11
STD7015	Alt Stant Kapaksız Open Front Base Cupboard	600x555x570	-	-	-	14
STD7020	Alt Stant Kapaksız Open Front Base Cupboard	800x555x570	-	-	-	16
STD7030	Alt Stant Kapaksız Open Front Base Cupboard	1200x555x570	-	-	-	18

700 Serisi / 700 Series
PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units
İndirekt Kaynatma Tencereleri
Indirect Boiling Pans

> GKT7080
> EKT7080

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
Gazlı modeller emniyet tertibatlı, termokupllu, pilot alevli brülörlü,
elektrikli ateşleme sistemli
Elektrikli ve gazlı modeller termostat kumandalı ısı ayarlı
Yüksek ısıya, 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
EKT7080	İndirekt Elektrikli Kaynatma Tenceresi 80 lt. Indirect Electric Boiling Pan 80 lt.	800x730x850	-	12.000	80	95

Devrilir Tavalır
Tilting Bratt Pans

> GDT7050
> EDT7050
Genel Özellikler

Paslanmaz çelik dış gövde
Manuel kaldırma mekanizması
Karşı ağırlıklı kapak
Soğuk su girişi
Gazlı modeller; 8 kademeli, emniyet tertibatlı, termokupllu
ve pilot alevli
Tüm modellerde 300 °C'ye kadar ayarlanabilir sıcaklık kontrolü
Yüksek ısıya, 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
GDT7050	Gazlı Devrilir Tava 50 lt. Gas Tilting Bratt Pan 50 lt.	800x730x850	12.000	-	50	120
EDT7050	Elektrikli Devrilir Tava 50 lt. Electric, Tilting Bratt Pan 50 lt.	800x730x850	-	8.000	50	110





9000 SERI

9000 SERIES

900 Serisi / 900 Series

PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

Gazlı Ocaklar Gas Burner Tops

Genel Özellikler

Paslanmaz çelik gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Emniyet ventilli pilot alevli musluklar
Pik döküm ocak ızgarası
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



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

PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

Gazlı Show Ocaklar Gas Show Ranges

Genel Özellikler

Paslanmaz çelik dış gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
Pilot alevli brülörler
Pik döküm çıkarılabilir üst ocak ızgarası
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



> GKS9010



> GKS9020



> GKS9030



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	kg	
GKS9010	Gazlı Show Ocak Gas Show Range	400x900x280	10.000	-	-	32
GKS9020	Gazlı Show Ocak Gas Show Open Range	800x900x280	20.000	-	-	60
GKS9030	Gazlı Show Ocak Gas Show Open Range	1200x900x280	30.000	-	-	84

Gazlı Wok Ocaklar Gas Wok Cookers

Genel Özellikler

Paslanmaz çelik dış gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
Pilot alevli brülörler
Pik döküm çıkarılabilir üst ocak ızgarası
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



> GKW9010



> GKW9020



> GKW9030



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

Gazlı 4 Yanırlı Ocaklar 4 Rings Gas Ranges

Genel Özellikler

Paslanmaz çelik dış gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
Pilot alevli brülörler
Pik döküm çıkarılabilir üst ocak ızgarası
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



> GKS9020B



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	kg	
GKS9020B	Gazlı Dört Yanırlı Ocak 4 Rings Gas Range	800x900x280	32.000	-	-	60

900 Serisi / 900 Series

PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

Elektrikli Ocaklar, Kare Pleyt Electric Square Hot Plate Ranges

Genel Özellikler

Paslanmaz çelik gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Pleytler 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	W	W	kg	kg
EKO9010K	2 Kare Pleytli Elektrikli Ocak 2 Electric Square Hot Plate Range	400x900x280	-	8.000	380	32
EKO9020K	4 Kare Pleytli Elektrikli Ocak 4 Electric Square Hot Plate Range	800x900x280	-	16.000	380	60
EKO9030K	6 Kare Pleytli Elektrikli Ocak 6 Electric Square Hot Plate Range	1200x900x280	-	24.000	380	90

PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

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 ısıya, 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 ısıtıcılar
Düz pişirme yüzeyi sayesinde tava kaydırma kolaylığı



> EST9010



> EST9020



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

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 ısınma, düşük ve yüksek gerilim koruması
Set üstü veya alt stant ile birlikte kullanılabilir



> IKO9010



> IKO9020



> IKO9030



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	kg	kg
IKO9010T	1 Bölmeli İndüksiyon Ocak 1 Zone Induction Cooking Range	400x900x280	-	3.000	380	22
IKO9010	2 Bölmeli İndüksiyon Ocak 2 Zone Induction Cooking Range	400x900x280	-	6.000	380	24
IKO9020	4 Bölmeli İndüksiyon Ocak 4 Zone Induction Cooking Range	800x900x280	-	12.000	380	50
IKO9030	6 Bölmeli İndüksiyon Ocak 6 Zone Induction Cooking Range	1200x900x280	-	18.000	380	70

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 pık 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



> GST9010



> GST9020



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

900 Serisi / 900 Series

PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

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



➤ GSF9020

Genel Özellikler

- Paslanmaz çelik dış gövde
- Pres baskı yekpare üst tabla
- Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
- Pilot alevli brülörler
- kademeli, pilot alevli sıcaklık kontrolü ile fırın içi °C'ye kadar ayarlanabilir
- 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	W	W	kg	kg
GSF9020	Gazlı Kapalı Ocaklı Kuzine Gas Solid Top On Gas Oven	800x900x850	23.400	-	-	139

**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
- kademeli, pilot alevli sıcaklık kontrolü ile fırın içi °C'ye kadar ayarlanabilir
- x GN 2/1 kapasiteli fırın haznesi
- Pik döküm çıkarılabilir üst ocak ızgarası
- 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	W	W	kg	kg
GKF9020	4 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırını 4 Burner Gas Range W/Gas Oven	800x900x850	52.400	-	-	133
GKF9021	4 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırını 4 Burner Gas Range W/Gas Oven	800x900x850	47.400	-	-	131
GKF9030	6 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırını 6 Burner Gas Range W/Gas Oven	1200x900x850	72.400	-	-	160
GKF9031	6 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırını 6 Burner Gas Range W/Gas Oven	1200x900x850	64.900	-	-	157
GKF9030M	6 Burner Gas Range W/Maxi Gas Oven	1200x900x850	75.000	-	-	165
GKFE9020	Gazlı Kuzine Elektrikli Fırını Gas Ranges W / Electric Oven	800x900x850	40.000	5.000	-	129
GKFE9030	Gazlı Kuzine Elektrikli Fırını Gas Ranges W / Electric Oven	1200x900x850	60.000	5.000	-	155

PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

**Elektrikli Kuzineler
Electric Ranges W / Electric Oven**

Genel Özellikler

- Paslanmaz çelik dış gövde
- Pres baskı yekpare üst tabla
- 6 kademeli ısı anahtarlı, 22 cm yuvarlak pleytler
- Yüksek ısıya, 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	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
EKF9030K	6 Kare Pleytli Elektrikli Kuzine Fırını 6 Square Electric Hot Plate Range W / Electric Oven	1200x900x850	-	29.000	380	140

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



➤ KF7020



➤ IKF7030

Genel Özellikler

- Paslanmaz çelik dış gövde
- Pres baskı yekpare üst tabla
- Geniştirme yüzeyi
- Dokunmatik kontrol paneli
- farklı güç ayarlama fonksiyonu
- Dijital zaman ayarı
- Aşırı ısınma, düşük ve yüksek gerilim koruması
- Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
- 2xGN 2/1 kapasiteli fırın
- °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

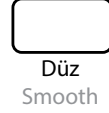


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	kg	kg
IKF9020	4 Bölmeli İndüksiyon Ocak Elektrikli Fırını 4 Zone Induction Cooking Range W/Electric Oven	800x730x850	-	17.000	380	80
IKF9030	6 Bölmeli İndüksiyon Ocak Elektrikli Fırını 6 Zone Induction Cooking Range W/Electric Oven	1200x730x850	-	23.000	380	107

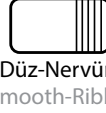
900 Serisi / 900 Series

PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

Gazlı Pleyt Izgaralar Gas Grills



Düz
Smooth



Düz-Nervürlü
Smooth-Ribbed



Nervürlü
Ribbed

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 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



> GPI9010S



> GPI9020S



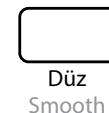
> GPI9020SR



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	kg	
GPI9010S	Düz Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top - Smooth	400x900x280	9.500	-	-	63
GPI9020S	Düz Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top - Smooth	800x900x280	19.000	-	-	107
GPI9010R	Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top - Ribbed	400x900x280	9.500	-	-	62
GPI9020R	Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top - Ribbed	800x900x280	19.000	-	-	105
GPI9020SR	Düz+Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top - Smooth+Ribbed	800x900x280	19.000	-	-	106
GPI9030S	Düz Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top - Smooth	1200x900x280	28.500	-	-	161
GPI9030R	Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top - Ribbed	1200x900x280	28.500	-	-	157
GPI9030SR	Düz+Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top - Smooth+Ribbed	1200x900x280	28.500	-	-	159

PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

Elektrikli Pleyt Izgaralar Electric Grills



Düz
Smooth



Düz-Nervürlü
Smooth-Ribbed



Nervürlü
Ribbed

Genel Özellikler

Paslanmaz çelik dış gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
300 °C'ye kadar ayarlanabilir termostatik ısı kontrolü
Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
Çıkarılabilir pişirme yüzeyi
Pişirme yüzeyinin arkasında ve yanlarında paslanmaz çelik yüksek sıçrama koruması
Çıkarılabilir yağ toplama haznesi
Set üstü veya alt stant ile birlikte kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla



> EPI9010S



> EPI9020S



> EPI9020SR



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	kg	
EPI9010S	Düz Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Smooth	400x900x280	-	7.500	380	57
EPI9020S	Düz Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Smooth	800x900x280	-	15.000	380	103
EPI9010R	Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Ribbed	400x900x280	-	7.500	380	56
EPI9020R	Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Ribbed	800x900x280	-	15.000	380	101
EPI9020SR	Düz+Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Smooth+Ribbed	800x900x280	-	15.000	380	102
EPI9030S	Düz Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Smooth	1200x900x280	-	22.500	380	153
EPI9030R	Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Ribbed	1200x900x280	-	22.500	380	149
EPI9030SR	Düz+Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Smooth+Ribbed	1200x900x280	-	22.500	380	151

900 Serisi / 900 Series

PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

**Gazlı Lavataş Izgaralar
Gas Lavastone Grills**

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.



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	kg	
GLI9010	Gazlı Lavataş Izgara Gas Lavastone Grill	400x900x280	9.500	-	-	64
GLI9020	Gazlı Lavataş Izgara Gas Lavastone Grill	800x900x280	19.000	-	-	118
GLI9030	Gazlı Lavataş Izgara Gas Lavastone Grill	1200x900x280	28.500	-	-	160

**Gazlı Amerikan Izgaralar
Gas American Grills**

Genel Özellikler

Paslanmaz çelik gövde
Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
Pilot alevli sökülebilir brülörler
Çıkarılabilir yağ toplama haznesi
Piezo çakmak ile ateşleme
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
Su haznesi ile nemlendirme özelliği
Brülör üzerinde V döküm ızgara



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	kg	
GSI9010	Gazlı Amerikan Izgara Gas American Grill	400x900x280	9.500	-	-	66
GSI9020	Gazlı Amerikan Izgara Gas American Grill	800x900x280	19.000	-	-	122
GSI9030	Gazlı Amerikan Izgara Gas American Grill	1200x900x280	28.500	-	-	164

PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

**Elektrikli Amerikan Izgaralar
Electric American Grills**

Genel Özellikler

Paslanmaz çelik dış gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Çıkarılabilir pişirme yüzeyi
Su çekmecesi ile kurutmadan ızgara yapabilme özelliği
V formu özel tasarım pişirme yüzeyi rezistanslara yağ damlamasını önler
Pişirme yüzeyinin arkasında ve yanlarında paslanmaz çelik yüksek sıçrama koruması
Emniyet limit termostatlı
Set üstü veya alt stant ile birlikte kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	kg	
ESI9010	Elektrikli Amerikan Izgara Electric American Grill	400x900x280	-	7.500	380	62
ESI9020	Elektrikli Amerikan Izgara Electric American Grill	800x900x280	-	15.000	380	114
ESI9030	Elektrikli Amerikan Izgara Electric American Grill	1200x900x280	-	22.500	380	150



ESI9030

900 Serisi / 900 Series

PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

Elektrikli Patates Dinlendirme Electric Chips Scuttle

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



EPD9010



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	kg	kg
EPD9010	Elektrikli Patates Dinlendirme Electric Chips Scuttle	400x900x280	-	1.000	220	25

PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

Gazlı Fritözler Gas Fryers

900 Serisi / 900 Series

Genel Özellikler

Paslanmaz çelik dış gövde
Yağın aşırı ısınmaması için emniyet limit termostatlı
Emniyet tertibatlı, termokuplulu, pilot alevli brülörlü, elektrikli ateşleme sistemli
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



GFP9010



GFP9020



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

Elektikli Fritözler Electric Fryers



EFP9010



EFP9020



Genel Özellikler

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

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



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, termokupllu, 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 Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	lt.	KG
GMF9010	Gazlı Makarna Pişirici Gas Pasta Cookers	400x900x850	15.000	-	25	58
GMF9020	Gazlı Makarna Pişirici Gas Pasta Cookers	800x900x850	30.000	-	25+25	110

PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

Gazlı Benmariler Gas Bain Maries



> GSB9010

> GSB9020

Genel Özellikler

Paslanmaz çelik gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Emniyet tertibatlı, termokupllu, 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



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	lt.	KG
GSB9010	Gazlı Benmari Gas Bain Marie	400x900x280	2.000	-	1 x GN1/1	22
GSB9020	Gazlı Benmari Gas Bain Marie	800x900x280	4.000	-	2 x GN1/1	45

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 ısıya, 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 stant ile birlikte kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	lt.	KG
EMF9010	Elektrikli Makarna Pişirici Electric Pasta Cooker	400x900x850	-	10.500	25	42
EMF9020	Elektrikli Makarna Pişirici Electric Pasta Cooker	800x900x850	-	21.000	25+25	75

Elektrikli Benmariler Electric Bain Maries



> ESB9010

> ESB9020

Genel Özellikler

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



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	lt.	KG
ESB9010	Elektrikli Benmari Electric Bain Marie	400x900x280	-	1.500	1 x GN1/1	20
ESB9020	Elektrikli Benmari Electric Bain Marie	800x900x280	-	3.000	2 x GN1/1	42

900 Serisi / 900 Series

PİŞİRME 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 stant ile birlikte kullanılabilir



> NTR9010



> NTR9020



> NTR9010C



> NTR9020C



> NTR9010E

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	kg	
NTR9010	Ara Tezgah Worktop	400x900x280	-	-	-	18
NTR9015	Ara Tezgah Worktop	600x900x280	-	-	-	23
NTR9020	Ara Tezgah Worktop	800x900x280	-	-	-	27
NTR9010C	Ara Tezgah - Çekmeceli Worktop With Drawer	400x900x280	-	-	-	28
NTR9020C	Ara Tezgah - Çekmeceli Worktop With Drawer	800x900x280	-	-	-	39
NTR9010E	Evyeli Ara Tezgah Worktop With Sink	400x900x280	-	-	-	23

PİŞİRME 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 kuvvet kapasiteli

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	kg	
STD9010D	Alt Stant Kapaklı Base Cupboard w / Door	400x770x570	-	-	-	18
STD9015D	Alt Stant Kapaklı Base Cupboard w / Door	600x770x570	-	-	-	22
STD9020D	Alt Stant Kapaklı Base Cupboard w / Door	800x770x570	-	-	-	25
STD9030D	Alt Stant Kapaklı Base Cupboard w / Door	1200x770x570	-	-	-	35
STD9010C	Alt Stant Çekmeceli Base Cupboard w / Drawer	400x770x570	-	-	-	30
STD9020C	Alt Stant Çekmeceli Base Cupboard w / Drawer	800x770x570	-	-	-	39
STD9030C	Alt Stant Çekmeceli Base Cupboard w / Drawer	1200x770x570	-	-	-	44

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	kg	
STD9010	Alt Stant Kapaksız Open Front Base Cupboard	400x725x570	-	-	-	15
STD9015	Alt Stant Kapaksız Open Front Base Cupboard	600x725x570	-	-	-	17
STD9020	Alt Stant Kapaksız Open Front Base Cupboard	800x725x570	-	-	-	19
STD9030	Alt Stant Kapaksız Open Front Base Cupboard	1200x725x570	-	-	-	23

900 Serisi / 900 Series

PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

İndirekt Gazlı Kaynatma Tencereleri
Indirect Gas Boiling Pans



> GKT90100

> GKT90150

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, termokupllu, pilot alevli brülörlü 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



Aşırı basınç valfi ve manometre



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	lt.	KG	
GKT90100	İndirekt Gazlı Kaynatma Tenceresi 100 lt. <i>Indirect Gas Boiling Pan 100 lt.</i>	800x900x850	24.000	-	100	130	
GKT90150	İndirekt Gazlı Kaynatma Tenceresi 150 lt. <i>Indirect Gas Boiling Pan 150 lt.</i>	800x900x850	24.000	-	150	142	

PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

İndirekt Elektrikli Kaynatma Tencereleri
Indirect Electric Boiling Pans



> EKT90100

> EKT90150

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, termokupllu, pilot alevli brülörlü 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



Aşırı basınç valfi ve manometre



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	lt.	KG	
EKT90100	İndirekt Elektrikli Kaynatma Tenceresi 100 lt. <i>Indirect Electric Boiling Pan 100 lt.</i>	800x900x850	-	18.000	100	130	
EKT90150	İndirekt Elektrikli Kaynatma Tenceresi 150 lt. <i>Indirect Electric Boiling Pan 150 lt.</i>	800x900x850	-	18.000	150	140	

Direkt Isıtmalı Gazlı Kaynatma Tencereleri
Direct Gas Boiling Pans



> GKTD90150

Genel Özellikler

Paslanmaz çelik dış gövde
2" boşaltma musluğu
Tek cidarlı hazne
Karşı ağırlıklı kapak
Soğuk su girişi
Emniyet tertibatlı, termokupllu, pilot alevli brülörlü
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	mm	W	W	lt.	KG	
GKTD90150	Direkt Gazlı Kaynatma Tenceresi 100 lt. <i>Direct Gas Boiling Pan 100 lt.</i>	800x900x850	18.000	-	150	92	



900 Serisi / 900 Series

PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

Motorlu, Gazlı Devrilir Tava
Automatic Tilting, Gas Bratt Pan

Genel Özellikler

Paslanmaz çelik dış gövde
Manuel ve otomatik devirme mekanizması
Karşı ağırlıklı kapak
Soğuk su girişi
8 Kademeli, emniyet tertibatlı, termokupllu 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



> GDT9080M

> GDT90120M



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

PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

Motorlu, Elektrikli Devrilir Tava
Automatic Tilting, Electric Bratt Pan

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 ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla



> EDT9080M

> EDT90120M



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

Gazlı Devrilir Tavalar Gas Tilting Bratt Pans

Genel Özellikler

Paslanmaz çelik dış gövde
Manuel kaldırma mekanizması
Karşı ağırlıklı kapak
Soğuk su girişi
8 Kademeli, emniyet tertibatlı, termokupllu 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



> GDT9080

> GDT90120



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

Elektrikli Devrilir Tavalar Electric Tilting Bratt Pans

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 ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla



> EDT9080

> EDT90120
EDT90150



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

Diğer Pişiriciler Other Cookers

PIŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

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

Diğer Pişiriciler / Other Cookers

Genel Özellikler

Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
Güvenlik valfli ve termokuplu musluklar.
Pik döküm ocak ızgarası 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	W	W	kg	kg
GKF100	Gazlı Kuzine Fırınlı Gas Range with Oven	1000x1000x850	35.000	-	-	165
GKF150	Gazlı Kuzine Fırınlı Gas Range with Oven	1500x1000x850	49.000	-	-	230
GKF200	Gazlı Kuzine Fırınlı Gas Range with Oven	2000x1000x850	58.000	-	-	305
GKF201	Gazlı Kuzine Fırınlı Gas Range with Oven	2000x1000x850	58.000	-	-	305
GKF202	Gazlı Kuzine Fırınlı Gas Range with Oven	2000x1000x850	58.000	-	-	305
GKF203	Gazlı Kuzine Fırınlı Gas Range with Oven	2000x1000x850	57.000	-	-	295
GKF204	Gazlı Kuzine Fırınlı Gas Range with Oven	2000x1000x850	57.000	-	-	295
GKF205	Gazlı Kuzine Fırınlı Gas Range with Oven	2000x1000x850	57.000	-	-	295



Diğer Pişiriciler / Other Cookers
PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units
İndirekt Gazlı Kaynatma Tencereleri
Indirect Gas Boiling Pans


> GKT90250

> GKT500



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

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


> GKTD90250



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

İndirekt Elektrikli Kaynatma Tencereleri
Indirect Electric Boiling Pans


> EKT400

> EKT500



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

İndirekt Elektrikli Kaynatma Tencereleri
Indirect Electric Boiling Pans


> EKT90250



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

Genel Özellikleri

Paslanmaz çelik dış gövde
2" boşaltma musluğu
Çift cidarlı hazne
Karşı ağırlıklı kapak
Aşırı basınç valfi ve manometre
Soğuk su girişi
Termostat kumandalı ısı ayarlı
Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla

Genel Özellikleri

Paslanmaz çelik dış gövde
2" boşaltma musluğu
Tek cidarlı hazne
Karşı ağırlıklı kapak
Soğuk su girişi
Emniyet tertibatlı, termokupllu, pilot alevli brülörlü
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

Genel Özellikleri

Paslanmaz çelik dış gövde
2" boşaltma musluğu
Çift cidarlı hazne
Karşı ağırlıklı kapak
Aşırı basınç valfi ve manometre
Soğuk su girişi
Termostat kumandalı ısı ayarlı
Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla

Diğer Pişiriciler / Other Cookers

PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

Galzı Yer Ocakları Gas Stock Pot Range



> VYO68B

> VYO78

Genel Özellikleri

Paslanmaz çelik dış gövde
Emniyet tertibatlı ve termokupllu brülörler
Pik döküm ocak ızgarası
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	W	W	kg	kg
VYO68B	Gazlı Yer Ocağı - 2 Yanışlı Gas Lower Stoves - 2 Burner	600x800x500	20.000	-	-	43
VYO78	Gazlı Yer Ocağı - 4 Yanışlı Gas Lower Stoves - 4 Burner	700x850x500	32.000	-	-	65



> EYO400

Elektrikli Yer Ocağı Electric Stock Pot Range

Genel Özellikleri

Paslanmaz çelik dış gövde
3 kademeli ısı anahtarlı, 40x40 cm kare pleytler



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	kg	kg
EYO400	Elektrikli Yer Ocağı Electric Lower Stoves	600x800x500	-	7.000	380	36

Elektrikli Fritözler Electric Fryers



> EFP81

> EFP82

Genel Özellikleri

Paslanmaz çelik dış gövde
Yağın aşırı ısınmaması için emniyet limit termostatlı
İç hazne temizliği için emniyet siviçli hareketli ısıtıcılar
Yağ boşaltma vanası
Yağın süzülmesi için sepet askı mekanizması
180 °C'ye kadar ayarlanabilir termostat
Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	kg	kg
EFP81	Elektrikli Fritöz Electric Fryer	265x410x380	-	3.500	8	6
EFP82	Elektrikli Fritöz Electric Fryer	530x410x380	-	7.000	8+8	11

PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

Gazlı Ocaklar / Gazlı Wok Ocaklar Open Gas Ranges / Gas Wok Ranges



> GKO8010

> GKO8010K

Genel Özellikleri

Paslanmaz çelik dış gövde
Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
Pilot alevli brülörler
Pik döküm çıkarılabilir üst ocak ızgarası
Çıkarılabilir atık haznesi
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



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	kg	kg
GKO8010	2 Brülörlü Gazlı Ocak 2 Burner Gas Range	315x810x405	17.500	-	-	37
GKO8020	4 Brülörlü Gazlı Ocak 4 Burner Gas Range	615x810x405	35.000	-	-	70
GKO8030	6 Brülörlü Gazlı Ocak 6 Burner Gas Range	915x810x405	52.500	-	-	99
GKO8010K	1+1 Brülörlü Gazlı Ocak 1+1 Burner Gas Range	315x810x405	17.500	-	-	38
GKO8020K	2+2 Brülörlü Gazlı Ocak 2+2 Burner Gas Range	615x810x405	35.000	-	-	72
GKO8030K	3+3 Brülörlü Gazlı Ocak 3+3 Burner Gas Range	915x810x405	52.500	-	-	101

Gazlı Kuzineler Gas Ranges W / Gas Oven



> GKF8020

> GKF8030

Genel Özellikleri

Paslanmaz çelik dış gövde
Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
Pilot alevli brülörler
8 kademeli, pilot alevli sıcaklık kontrolü ile fırın içi 300 °C ye kadar ayarlanabilir
Pik döküm çıkarılabilir üst ocak ızgarası
Çıkarılabilir atık haznesi
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	W	W	kg	kg
GKF8020	4 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırını 4 Burner Gas Range W/Gas Oven	615x810x890	42.500	-	-	137
GKF8030	4 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırını 4 Burner Gas Range W/Gas Oven	915x810x890	64.900	-	-	166
GKFPS-152	6 Brülörlü Gazlı Kuzine, Pleyt Izgaralı 2 Fırını 6 Burner Gas Range With Griddle And 2 Ovens	1520x810x890/1500	89.300	-	-	410

Eko Seri Pişiriciler / Eco Cookers

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.
Pik döküm ocak ızgarası 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	W	W	KG	
GKF100-ECO	Gazlı Kuzine Fırınlı Gas Range with Oven	1000x1000x850	35.000	-	-	135
GKF150-ECO	Gazlı Kuzine Fırınlı Gas Range with Oven	1500x1000x850	49.000	-	-	185
GKF200-ECO	Gazlı Kuzine Fırınlı Gas Range with Oven	2000x1000x850	58.000	-	-	255
GKF201-ECO	Gazlı Kuzine Fırınlı Gas Range with Oven	2000x1000x850	58.000	-	-	255
GKF202-ECO	Gazlı Kuzine Fırınlı Gas Range with Oven	2000x1000x850	58.000	-	-	255
GKF203-ECO	Gazlı Kuzine Fırınlı Gas Range with Oven	2000x1000x850	57.000	-	-	245
GKF204-ECO	Gazlı Kuzine Fırınlı Gas Range with Oven	2000x1000x850	57.000	-	-	245
GKF205-ECO	Gazlı Kuzine Fırınlı Gas Range with Oven	2000x1000x850	57.000	-	-	245



PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

Gazlı Ocak Taban Rafı
Open Gas Burner W/Base Shelf

Genel Özellikleri

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



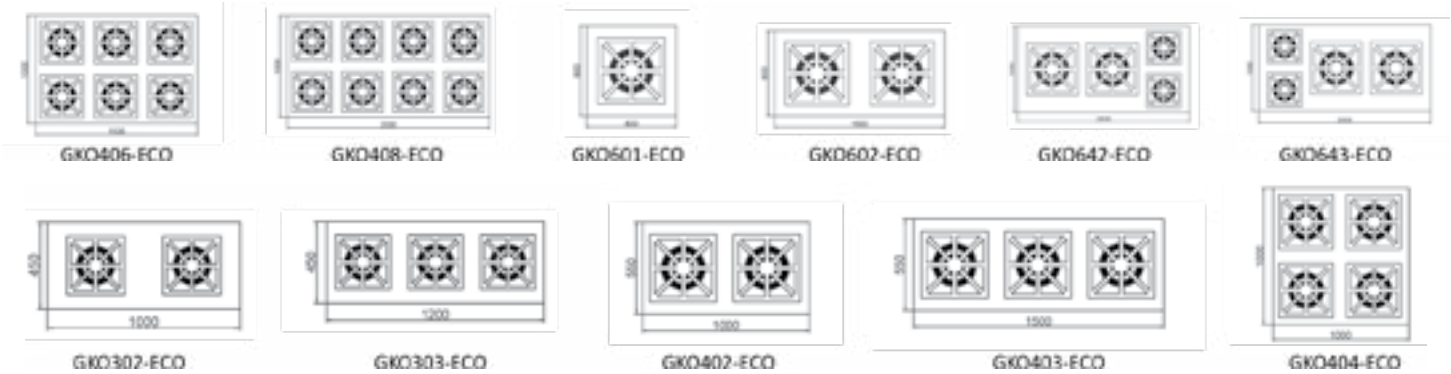
> GKO302-ECO

> GKO404-ECO

> GKO406-ECO



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



Eko Seri Pişiriciler / Eco Cookers

PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

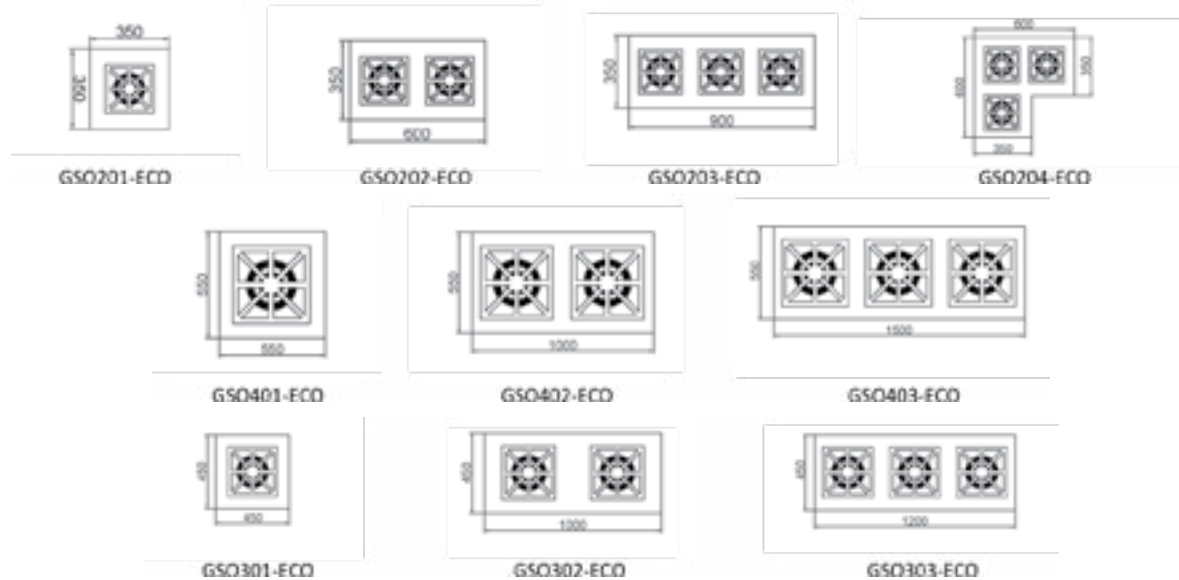
Gazlı Set Üstü Ocaklar Gas Burner Counter Top

Genel Özellikleri

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



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	kg	kg
GSO201-ECO	Set Üstü Gazlı Ocak Gas Burner Counter Top	350x350x250	6.500	-	-	15
GSO202-ECO	Set Üstü Gazlı Ocak Gas Burner Counter Top	600x350x250	13.000	-	-	27
GSO203-ECO	Set Üstü Gazlı Ocak Gas Burner Counter Top	900x350x250	19.500	-	-	40
GKSO204-ECO	Set Üstü Gazlı Ocak Gas Burner Counter Top	600/350x600/350x250	19.500	-	-	42
GSO301-ECO	Set Üstü Gazlı Ocak Gas Burner Counter Top	450x450x250	6.500	-	-	20
GSO302-ECO	Set Üstü Gazlı Ocak Gas Burner Counter Top	1000x450x250	13.500	-	-	35
GSO303-ECO	Set Üstü Gazlı Ocak Gas Burner Counter Top	1200x450x250	19.500	-	-	52
GSO401-ECO	Set Üstü Gazlı Ocak Gas Burner Counter Top	550x550x250	7.000	-	-	26
GSO402-ECO	Set Üstü Gazlı Ocak Gas Burner Counter Top	1000x550x250	14.000	-	-	46
GSO403-ECO	Set Üstü Gazlı Ocak Gas Burner Counter Top	1500x550x250	21.000	-	-	63



PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

Gazlı Ocak Taban Rafı Open Gas Burner W/Base Shelf

Genel Özellikleri

Paslanmaz çelik dış gövde
Emniyet tertibatlı ve termokuplu brülörler
Pik döküm çıkarılabilir üst ocak ızgarası
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	W	W	kg	kg
VYO68B-ECO	Gazlı Yer Ocağı - 2 Yanışlı Gas Lower Stoves - 2 Burner	600x800x500	20.000	-	-	41
VYO78-ECO	Gazlı Yer Ocağı - 4 Yanışlı Gas Lower Stoves - 4 Burner	700x900x550	32.000	-	-	63

Gazlı Ocak Taban Rafı Open Gas Burner W/Base Shelf



Genel Özellikleri

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

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	kg	kg
VBA-06	Banket Arabası 6xGN2/1	670x800x1100	-	2.200	220	65
VBA-11	Banket Arabası 11xGN2/1	670x800x1720	-	2.200	220	118
VBA-22	Banket Arabası 22xGN2/1	1300x800x1720	-	4.400	220	215

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	kg	kg
371000	Gazlı Ocak, 2 Brülörlü Gas Cooker, 2 Burners	400x730x250	11.000	-	-	20
371001	Gazlı Ocak, 4 Brülörlü Gas Cooker, 4 Burners	800x730x250	22.000	-	-	38
371002	Gazlı Kuzine, 4 Brülörlü + 1 Fırın Gas Range, 4 Burners + 1 Oven	800x730x850	28.000	-	-	80
371004	Gazlı Ocak, 6 Brülörlü Gas Cooker, 6 Burners	1200x730x250	33.000	-	-	55

Elektrikli Ocaklar Electric Cookers



> 371014

> 371015

> 371016

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

700 Serisi / 700 Series

PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

Gazlı Izgaralar Gas Grills



> 371320 > 371038 > 371043



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

PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

Gazlı Fritöz Gas Fryer



> 371070 > 371071



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

Elektrikli Pleyt Izgaralar Electric Grills



> 371193 > 371340 > 371347



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

Elektikli Fritözler Electric Fryers



> 371079 > 371080 > 371083 > 371086



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

700 Serisi / 700 Series

PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

Makarna Pişiriciler Pasta Cookers



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	kg	kg
371090	Gazlı Makarna Pişirici 24,5 lt. Gas Pasta Cooker 24,5 lt.	400x730x850	11.500	-	-	50
371098	Elektrikli Makarna Pişirici 24,5 lt. Electric Pasta Cooker 24,5 lt.	400x730x850	-	6.000	380	50
371100	Otomatik Elektrikli Makarna Pişirici 20 lt. Automatic Electric Pasta Cooker 20 lt.	400x730x850	-	9.000	380	55

* Kapak ve basketleri hariçtir.

Elektrikli Benmari Electric Bain Marie



> 371096



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	kg	kg
371096	Elektrikli Benmari Electric Bain Marie	400x730x250	-	1.500	220	20

Devrilir Tava Tilting Bratt Pan



> 371181

> 371183



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	kg	kg
371181	Gazlı Devrilir Tava 60 lt. Gas Tilting Bratt Pan 60 lt.	800x730x850	16.000	-	60	105
371183	Elektrikli Devrilir Tava 60 lt. Electric Tilting Bratt Pan 60 lt.	800x730x850	-	9.500	60	105

PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

Kaynatma Tencereleri (İndirekt) Boiling Pans (Indirect)



> 371269

> 371272



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	kg	kg
371269	Gazlı Kaynatma Tenceresi (İndirekt) 60 lt. Gas Boiling Pan (Indirect) 60 lt.	800x730x850	14.000	-	-	100
371272	Elektrikli Kaynatma Tenceresi (İndirekt) 60 lt. Electric Boiling Pan (Indirect) 60 lt.	800x730x850	9.400	380	-	100

Ara Tezgah ve Alt Standlar Work Top and Base Cupboards



> 371116

> 371112

> 371113

> 371114

> 206350



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	kg	kg
371116	Ara Tezgah Work Top	400x730x250	-	-	-	10
371112	Kapaksız Alt Stand Base Cupboard Without Door	400x550x600	-	-	-	10
371113	Kapaksız Alt Stand Base Cupboard Without Door	800x550x600	-	-	-	15
371114	Kapaksız Alt Stand Base Cupboard Without Door	1200x550x600	-	-	-	23
206350	Alt Stand için Kapak Lid for Base Cupboard	400x40x440	-	-	-	4

900 SERİ

900 SERIES

PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

900 Serisi /900 Series

Gazlı Ocaklar Gas Burner Tops



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	kg	kg
391001	Gazlı Ocak, 2 Brülörlü Gas Cooker, 2 Burners	400x930x250	20.000	-	-	43
391003	Gazlı Ocak, 4 Brülörlü Gas Cooker, 4 Burners	800x930x250	40.000	-	-	79
391012	Gazlı Ocak, 6 Brülörlü Gas Cooker, 6 Burners	1200x930x250	60.000	-	-	110
391006	Gazlı Kuzine, 4 Brülörlü + 1 Fırın Gas Range, 4 Burners + 1 Oven	800x930x850	48.500	-	-	155
391024	Gazlı Ocak, 3 Yanışlı Gas Cooker, 3 Burners	800x930x250	30.000	-	-	92

Elektrikli Ocaklar Electric Cookers



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

900 Serisi / 900 Series

PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

**Gazlı Izgaralar
Gas Grills**



> 391402 > 391054 > 391065



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	kg	kg
391402	Gazlı Pleyt Izgara, Karbon Çelik Düz Yüzeyle Gas Grill, Carbon Steel Smooth	400x930x250	8.000	-	-	52
391354	Gazlı Pleyt Izgara, Karbon Çelik Nervürlü Gas Grill, Carbon Steel Ribbed	400x930x250	8.000	-	-	52
391054	Gazlı Pleyt Izgara, Karbon Çelik Düz Yüzeyle Gas Grill, Carbon Steel Smooth	800x930x250	16.000	-	-	105
391055	Gazlı Pleyt Izgara, Karbon Çelik 1/3 Nervürlü Gas Grill, Carbon Steel 1/3 Ribbed	800x930x250	16.000	-	-	105
391219	Gazlı Set üstü Power Grill Gas Power Grill	400x930x250	10.500	-	-	60
391065	Gazlı Set üstü Power Grill Gas Power Grill	800x930x250	21.000	-	-	110
391066	Gazlı Set üstü Power Grill Gas Power Grill	1200x930x250	31.500	-	-	150

PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

**Gazlı Fritözler
Gas Fryers**



> 391331 > 391332 > 391333



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

**Elektrikli Pleyt Izgara
Electric Grill**



> 391357 > 391073



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	kg	kg
391357	Elektrikli Pleyt Izgara, Karbon Çelik Düz Yüzeyle Electric Grill, Carbon Steel Smooth	400x930x250	-	7.500	380	55
391356	Elektrikli Pleyt Izgara, Karbon Çelik Nervürlü Electric Grill, Carbon Steel Ribbed	400x930x250	-	7.500	380	55
391073	Elektrikli Pleyt Izgara, Karbon Çelik Düz Yüzeyle Electric Grill, Carbon Steel Smooth	800x930x250	-	15.000	380	105
391074	Elektrikli Pleyt Izgara, Karbon Çelik Nervürlü Electric Grill, Carbon Steel Ribbed	800x930x250	-	15.000	380	105

**Elektikli Fritözler
Electric Fryers**



> 391337 > 391338 > 391098



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	kg	kg
391337	V Tipi Elektrikli Fritöz 23 lt. V Type Electric Fryer 23 lt.	400x930x850	-	18.000	380	57
391338	V Tipi Elektrikli Fritöz 23 + 23 lt. V Type Electric Fryer 23 + 23 lt.	800x930x850	-	36.000	380	115
391339	Programlanabilir Elektrikli Fritöz 23 lt. Electric Fryer with Program 23 lt.	400x930x1200	-	18.000	380	96
391098	Elektrikli Patates Dinlendirme Electric Chips Scuttle	400x930x250	-	1.000	220	28

900 Serisi / 900 Series

PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

Makarna Pişiriciler Pasta Cookers



391111

391126



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

* Kapak ve basketleri hariçtir.

Gazlı ve Elektrikli Benmari Gas and Electric Bain Marie



391109

391124



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	kg	
391109	Gazlı Benmari Gas Bain Marie	400x930x250	3.000	-	-	32
391124	Elektrikli Benmari Electric Bain Marie	400x930x250	-	2.200	380	32

Ara Tezgah ve Alt Standlar Work Top and Base Cupboards



391158

391153

391154

391155

206350



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	kg	
391158	Ara Tezgah Work Top	400x930x250	-	-	-	20
391153	Kapaksız Alt Stand Base Cupboard Without Door	400x785x600	-	-	-	22
391154	Kapaksız Alt Stand Base Cupboard Without Door	800x785x600	-	-	-	35
391155	Kapaksız Alt Stand Base Cupboard Without Door	1200x785x600	-	-	-	45
206350	Alt Stand için Kapak Lid for Base Cupboard	400x40x440	-	-	-	4

PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

Devrilir Tavalar Tilting Bratt Pans



391136

391149



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	kg	
391136	Gazlı Devrilir Tava 80 lt. Gas Tilting Bratt Pan 80 lt.	800x930x850	21.000	-	-	150
391140	Gazlı Devrilir Tava 100 lt. Gas Tilting Bratt Pan 100 lt.	1000x930x850	27.000	-	-	180
391145	Elektrikli Devrilir Tava 80 lt. Electric Tilting Bratt Pan 80 lt.	800x930x850	-	13.000	380	150
391149	Elektrikli Devrilir Tava 100 lt. Electric Tilting Bratt Pan 100 lt.	1000x930x850	-	17.000	380	180

Kaynatma Tencereleri (İndirekt) Boiling Pans (Indirect)



391102

391120



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

- START STOP** ÇALIŞTIRMA-DURDURMA
START-STOP
- PROGRAM MANUAL** PROGRAMLAMA
PROGRAMMING
- STEP** ADIM (AŞAMA)
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 PROBU**
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
- KİREÇ ÇÖZME UYARISI**
DESCALING WARNING



FIRIN 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	W		kg	
ICP61G	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	850x842x754	6xGN1/1	13.500	300	220	117	
ICP101G	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	850x842x1014	10xGN1/1	23.000	400	220	155	
ICP62G	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	1072x1042x754	6xGN2/1	29.500	400	220	144	
ICP102G	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	1072x1042x1014	10xGN2/1	42.000	600	220	192	
ICP201G	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	877x913x1807	20xGN1/1	44.000	700	220	284	
ICP202G	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	1080x1117x1807	20xGN2/1	84.000	1.100	220	379	



Elektrikli Modeller / Electric Models

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm		W	W		kg	
ICP-XS	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	655x621x567	6xGN2/3	-	5.700	220	67	
ICP61E	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	850x842x754	6xGN1/1	-	10.800	380	99	
ICP101E	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	850x842x1014	10xGN1/1	-	18.900	380	127	
ICP62E	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	1072x1042x754	6xGN2/1	-	22.400	380	137	
ICP102E	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	1072x1042x1014	10xGN2/1	-	37.400	380	179	
ICP201E	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	877x913x1807	20xGN1/1	-	37.200	380	263	
ICP202E	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	1080x1117x1807	20xGN2/1	-	67.900	380	336	

FIRINLAR / OVENS

Kombi Konveksiyon Fırınlar
Combi Convection Ovens



> ICC61



> ICC101



> ICC202



Gazlı Modeller / Gas Models

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



Elektrikli Modeller / Electric Models

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

RATIONAL FIRIN AKSESUARLARI

FIRINLAR / OVENS

FIRINLAR / OVENS

RATIONAL FIRIN AKSESUARLARI

TİP 61/101 AKSESUARLARI

TEPSİLER

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	DETAY	
60.31.089	TEZGAH I - ETRAFI AÇIK	860x685x699	-	
60.31.086	TEZGAH II - TEPİ RAYLI	860x703x699	-	
60.31.209	TEZGAH II - PASTANE TEPİ RAYLI	860x703x699	-	
60.75.134	ULTRAVENT	854x885x313	-	
60.75.142	ULTRAVENT PLUS	854x885x403	-	
60.76.217	BUHAR DAVLUMBAZI	854x885x359	-	

* BUHAR DAVLUMBAZINA HARİCİ BAĞLANTI GEREKLİDİR.

TİP 62/101 AKSESUARLARI

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	DETAY	
60.31.090	TEZGAH I - ETRAFI AÇIK	1082x885x699	-	
60.31.087	TEZGAH II - TEPİ RAYLI	1082x903x699	-	
60.31.165	TEZGAH II - TEKERLEKLİ	1421x1094x789	-	
60.75.135	ULTRAVENT	1075x1085x313	-	
60.75.143	ULTRAVENT PLUS	1075x1085x407	-	
60.76.218	BUHAR DAVLUMBAZI	1075x1085x359	-	

* BUHAR DAVLUMBAZINA HARİCİ BAĞLANTI GEREKLİDİR.

TİP 201/202 AKSESUARLARI

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	DETAY	
60.75.136	ULTRAVENT - 201	880x929x337	-	
60.75.137	ULTRAVENT - 202	1084x1134x337	-	
60.21.331	MOBİL TEPİ STANDI- 201	-	20 SIRA	
60.22.490	MOBİL TEPİ STANDI- 202	-	20 SIRA	
60.21.293	MOBİL TABAK STANDI - 201	-	60 TABAK	
60.22.400	MOBİL TABAK STANDI - 202	-	120 TABAK	

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	DETAY	
60.74.147	DELİKLİ FIRIN TEPİSİ	2/3 GN	-	
6015.1103	DELİKLİ FIRIN TEPİSİ	1/1 GN	-	
6015.2103	DELİKLİ FIRIN TEPİSİ	2/1 GN	-	
6015.1000	DELİKLİ FIRIN TEPİSİ	40x60	-	
60.73.671	KIZARTMA VE FIRIN TEPİSİ	2/3 GN	-	
6013.1103	KIZARTMA VE FIRIN TEPİSİ	1/1 GN	-	
6013.2103	KIZARTMA VE FIRIN TEPİSİ	2/1 GN	-	
6013.1000	KIZARTMA VE FIRIN TEPİSİ	40x60	-	
60.73.802	ÇAPRAZ DESENLİ IZGARA	1/2 GN	-	
60.73.801	ÇAPRAZ DESENLİ IZGARA	2/3 GN	-	
60.73.314	ÇAPRAZ DESENLİ IZGARA	1/1 GN	-	
60.71.617	IZGARA VE FIRIN TEPİSİ	1/1 GN	-	
60.73.798	IZGARA VE FIRIN TEPİSİ	2/3 GN	-	
60.70.943	IZGARA VE FIRIN TEPİSİ	1/1 GN	-	
60.71.237	IZGARA VE FIRIN TEPİSİ	40x60	-	
6019.1250	COMBIFRY	1/2 GN	-	
60.73.619	COMBIFRY	2/3 GN	-	
6019.1150	COMBIFRY	1/1 GN	-	
60.73.764	MULTIBAKER 2 GÖZLÜ	1/2 GN	-	
60.73.646	MULTIBAKER 2 GÖZLÜ	2/3 GN	-	
60.71.157	MULTIBAKER 2 GÖZLÜ	1/1 GN	-	

YIKAMA VE BAKIM TABLETİ

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

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	Özellik	W	W	W
I Vario 2 XS	Vario Cooker	1100x756x485	Setüstü	-	14.000	380
I Vario Pro S	Vario Cooker	1100x938x485	Setüstü	-	21.000	380
I Vario Pro L	Vario Cooker	1030x894x1078	Standlı	-	27.000	380
I Vario Pro XL	Vario Cooker	1365x894x1078	Standlı	-	41.000	380

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

* Aksesuarlar için iletişime geçiniz.

I VARIO AKSESUARLARI

Model Model	Ürün Adı Product Name	DETAY
60.31.326	YÜKSEKLİK AYARLI STAND	TİP 2 XS
60.31.327	YÜKSEKLİK AYARLI STAND	TİP 2 S
60.31.221	AYAKLI STAND	TİP 2 XS
60.31.319	AYAKLI STAND	TİP 2 S

* TEMEL DONANIM AKSESUARLARI İLE İLGİLİ İLETİŞİME GEÇİNİZ.

**Thermospeed
Konveksiyonel Fırınlar**

FIRINLAR / OVENS

FIRINLAR / OVENS

**Kombi Konveksiyonel Fırınlar
Combi Convection Ovens**



Genel Özellikler

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

Gazlı Modeller / Gas Models

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm		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	220	
260704	Konveksiyonel Fırın Convection Oven	890x1215x1700	20xGN2/1	50.000	1.000	220	311,8	



Genel Özellikler

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

Elektrikli Modeller / Electric Models

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm		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	

**Skyline Premium - S Serisi
Skyline Premium - S Series**



Gazlı Modeller / Gas Models

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

Elektrikli Modeller / Electric Models

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

Maestro Serisi Kombi Fırınlar

FIRINLAR / OVENS

Gazlı Kombi Fırınlar Gas Combi Ovens



MAESTRO061G

MAESTRO101G

MAESTRO202G



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

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption		Gaz Girişi Gas Inlet (inch)	Su Girişi Water Inlet (bar)	Su Basıncı Water Pressure (bar)	Elektrik Girişi 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 sistemli buhar jeneratörü
99 adet programlanabilir pişirme hafızası
Program içerisinde ayarlanabilir 5 aşamalı pişirme fonksiyonu
Seçim ve ayar butonu
Manuel buhar kontrolü
Halojen lambalı fırın iç aydınlatması
Sızdırmaz kapı contası
Çift yöne dönebilen beş hızlı paslanmaz çelik fan
Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy
800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi
Kapı emniyet sivici
Yüksek sıcaklığa dayanıklı çift camlı
Kolay temizlenebilir açılır iç cam

300 °C ye kadar ayarlanabilen pişirme sıcaklığı
150 °C ye kadar rejenerasyon özelliği
Ön ısıtma fonksiyonu
4 noktadan ölçüm yapabilen merkez sıcaklık probu ile zamandan bağımsız pişirme
5 yıkama programı ve buhar jeneratörü bakım programı
Yıkama programlarının aşamalarını takip edebilme
Kaldığı yerden devam eden yıkama özelliği
Otomatik drenaj sistemi
Buhar yoğunlaştırıcı sistem ve drenaj soğutma özelliği
Buhar jeneratörü temizlik uyarı sistemi
Arıza uyarı sistemi
Soğutma özelliği
Fırın içi yıkama el duş spreyi
Paslanmaz çelik gövde
İzolasyonlu pişirme kabini
Kabin ve buhar jeneratörü emniyet termostati

FIRINLAR / OVENS

Elektrikli Kombi Fırınlar Electric Combi Ovens



MAESTRO061E

MAESTRO101E

MAESTRO202E



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

Model Model	Elektrik Girişi Power Input V-Hz	Kablo Kesiti Cable Section (mm²)	Su Girişi 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 sistemli buhar jeneratörü
99 adet programlanabilir pişirme hafızası
Program içerisinde ayarlanabilir 5 aşamalı pişirme fonksiyonu
Seçim ve ayar butonu
Manuel buhar kontrolü
Halojen lambalı fırın iç aydınlatması
Sızdırmaz kapı contası
Çift yöne dönebilen beş hızlı paslanmaz çelik fan
Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy
800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi
Kapı emniyet sivici
Yüksek sıcaklığa dayanıklı çift camlı
Kolay temizlenebilir açılır iç cam

300 °C ye kadar ayarlanabilen pişirme sıcaklığı
150 °C ye kadar rejenerasyon özelliği
Ön ısıtma fonksiyonu
4 noktadan ölçüm yapabilen merkez sıcaklık probu ile zamandan bağımsız pişirme
5 yıkama programı ve buhar jeneratörü bakım programı
Yıkama programlarının aşamalarını takip edebilme
Kaldığı yerden devam eden yıkama özelliği
Otomatik drenaj sistemi
Buhar yoğunlaştırıcı sistem ve drenaj soğutma özelliği
Buhar jeneratörü temizlik uyarı sistemi
Arıza uyarı sistemi
Soğutma özelliği
Fırın içi yıkama el duş spreyi
Paslanmaz çelik gövde
İzolasyonlu pişirme kabini
Kabin ve buhar jeneratörü emniyet termostati

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	mm		W	W	max W	kg	
PRIME061G	Konveksiyonel Fırın, Gazlı Convection Oven, Gas	970x910x865	6xGN1/1	14.000	850	1.100	140	
PRIME101G	Konveksiyonel Fırın, Gazlı Convection Oven, Gas	970x910x1155	10xGN1/1	21.000	850	1.100	180	
PRIME102G	Konveksiyonel Fırın, Gazlı Convection Oven, Gas	1200x1100x1155	10xGN2/1	35.000	850	1.100	225	
PRIME202G	Konveksiyonel Fırın, Gazlı Convection Oven, Gas	1200x1100x1845	20xGN2/1	46.600	2x850	2.100	375	

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption		Gaz Girişi Gas Inlet (inch)	Su Girişi Water Inlet (bar)	Su Basıncı Water Pressure (bar)	Elektrik Girişi Power Input V-Hz
	NG	LPG				
PRIME061G	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	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	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	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
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 dönebilen iki hızlı paslanmaz çelik fan
Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi
Kapı emniyet sivici
Yüksek sıcaklığa dayanıklı çift camlı
Kolay temizlenebilir açılır iç cam
300 °C ye kadar ayarlanabilen pişirme sıcaklığı

150 °C ye kadar rejenerasyon özelliği
Ön ısıtma fonksiyonu
Soğutma özelliği
Fırın içi yıkama el duş spreyi
Paslanmaz çelik gövde
İzolasyonlu pişirme kabini
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	mm		V	W	max W	kg	
PRIME061E	Konveksiyonel Fırın, Elektrikli Convection Oven, Electric	970x910x865	6xGN1/1	380V	850	13.100	125	
PRIME101E	Konveksiyonel Fırın, Elektrikli Convection Oven, Electric	970x910x1155	10xGN1/1	380V	850	19.100	165	
PRIME102E	Konveksiyonel Fırın, Elektrikli Convection Oven, Electric	1200x1100x1155	10xGN2/1	380V	850	28.100	210	
PRIME202E	Konveksiyonel Fırın, Elektrikli Convection Oven, Electric	1200x1100x1845	20xGN2/1	380V	2x850	56.000	350	

Model Model	Elektrik Girişi Power Input V-Hz	Kablo Kesiti Cable Section (mm²)	Su Girişi 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 dönebilen iki hızlı paslanmaz çelik fan
Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi
Kapı emniyet sivici
Yüksek sıcaklığa dayanıklı çift camlı

Kolay temizlenebilir açılır iç cam
300 °C ye kadar ayarlanabilen pişirme sıcaklığı
150 °C ye kadar rejenerasyon özelliği
Ön ısıtma fonksiyonu
Soğutma özelliği
Fırın içi yıkama el duş spreyi
Paslanmaz çelik gövde
İzolasyonlu pişirme kabini
Emniyet termostatlı

Prime Konveksiyonel Serisi
Seri Prime Convection

FIRINLAR / OVENS

Gazlı Konveksiyonel Fırınlar
Gas Convection Ovens

FIRINLAR / OVENS

Elektrik Konveksiyonel Fırınlar
Electric Convection Ovens

Prime Konveksiyonel Serisi
Seri Prime Convection



PRIME61G-M



PRIME101G-M



PRIME202G-M



MANUEL KONTROLLÜ

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

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption		Gaz Girişi Gas Inlet (inch)	Su Girişi Water Inlet (bar)	Su Basıncı Water Pressure (bar)	Elektrik Girişi 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 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 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 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 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 dönebilen paslanmaz çelik fan
Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi
Kapı emniyet sivici
Yüksek sıcaklığa dayanıklı çift camlı

Kolay temizlenebilir açılır iç cam
300 °C ye kadar ayarlanabilen pişirme sıcaklığı
Soğutma özelliği
Paslanmaz çelik gövde
İzolasyonlu pişirme kabini
Kapalı yanma sistemi
Atmosferik brülörlü
Gaz emniyet tertibatı
Elektronik ateşlemeli
Emniyet termostatlı
LPG veya doğalgaz ile çalışabilir



PRIME61E-M



PRIME101E-M



PRIME202E-M



MANUEL KONTROLLÜ

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

Model Model	Elektrik Girişi Power Input V-Hz	Kablo Kesiti Cable Section (mm²)	Su Girişi Water Inlet (bar)	Su Basıncı Water Pressure (bar)
PRIME61E-M	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4	R 3/4"	1,5- bar
PRIME101E-M	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4	R 3/4"	1,5- bar
PRIME102E-M	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x6	R 3/4"	1,5- bar
PRIME202E-M	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x10	R 3/4"	1,5- 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 dönebilen paslanmaz çelik fan
Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi
Kapı emniyet sivici

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

Prime Konveksiyonel Serisi
Seri Prime Convection

FIRINLAR / OVENS

Gazlı Konveksiyonel Fırınlar
Otomatik Yıkamalı

FIRINLAR / OVENS

Elektrik Konveksiyonel Fırınlar
Otomatik Yıkamalı

Prime Konveksiyonel Serisi
Seri Prime Convection



> PRIME061GW

> PRIME101GW

> PRIME202GW



> PRIME061EW

> PRIME101EW

> PRIME202EW



OTOMATİK YIKAMA PROGRAMLI

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

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption		Gaz Girişi Gas Inlet (inch)	Su Girişi Water Inlet (bar)	Su Basıncı Water Pressure (bar)	Elektrik Girişi Power Input 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 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 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 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 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 dönebilen paslanmaz çelik fan
Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi
Kapı emniyet sivici
Yüksek sıcaklığa dayanıklı çift camlı

Kolay temizlenebilir açılır iç cam
300 °C ye kadar ayarlanabilen pişirme sıcaklığı
Soğutma özelliği
Paslanmaz çelik gövde
İzolasyonlu pişirme kabini
Kapalı yanma sistemi
Atmosferik brülörlü
Gaz emniyet tertibatı
Elektronik ateşlemeli
Emniyet termostatlı

OTOMATİK YIKAMA PROGRAMLI

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

Model Model	Elektrik Girişi Power Input V-Hz	Kablo Kesiti Cable Section (mm²)	Su Girişi Water Inlet (bar)	Su Basıncı Water Pressure (bar)
PRIME061EW	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4	R 3/4"	1,5- bar
PRIME101EW	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4	R 3/4"	1,5- bar
PRIME102EW	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x6	R 3/4"	1,5- bar
PRIME202E-M	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x10	R 3/4"	1,5- 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 dönebilen paslanmaz çelik fan
Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi
Kapı emniyet sivici
Yüksek sıcaklığa dayanıklı çift camlı

Kolay temizlenebilir açılır iç cam
300 °C ye kadar ayarlanabilen pişirme sıcaklığı
Soğutma özelliği
Paslanmaz çelik gövde
İzolasyonlu pişirme kabini
Kapalı yanma sistemi
Atmosferik brülörlü
Gaz emniyet tertibatı
Elektronik ateşlemeli
Emniyet termostatlı

Nevo Serisi Patisserie Fırınları

FIRINLAR / OVENS

FIRINLAR / OVENS

Nevo Serisi Patisserie Fırınları

Elektrikli Manuel Patisserie Fırın

Elektrikli Dijital Patisserie Fırın

Genel Özellikler

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

Genel Özellikler

120 dakikaya kadar ayarlanabilen pişirme süresi
250 °C ye kadar ayarlanabilen pişirme sıcaklığı
Tüm fonksiyonlar dijital kontrollü
99 adet programlanabilir pişirme hafızası
Program içerisinde ayarlanabilir 5 aşamalı pişirme fonksiyonu
Manuel veya ayarlanabilir otomatik nemlendirme özelliği
Ayarlanabilir 5 kademeli fan hız kontrolü
Çift yöne dönebilen paslanmaz çelik fan
Yüksek ısıya, 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
Halojen lambalı fırın iç aydınlatması
Sızdırmaz kapı contası
Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi
Yüksek sıcaklığa dayanıklı çift camlı
Kolay temizlenebilir açılır iç cam
Paslanmaz çelik gövde
İzolasyonlu pişirme kabini



> NEVO-02EM

> NEVO-04EM

> NEVO-06EM

> NEVO-10EM



> NEVO-02E

> NEVO-04E

> NEVO-06E

> NEVO-10E

MANUEL KONTROLLÜ



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm						
NEVO-02EM	Elektrikli Patisserie Fırını Electric Patisserie Oven	510x700x560	4xGN2/3	-	3.200	220V	48	
NEVO-04EM	Elektrikli Patisserie Fırını Electric Patisserie Oven	750x795x560	4x40x60 4xGN1/1	-	6.400	220V 380V	62	
NEVO-06EM	Elektrikli Patisserie Fırını Electric Patisserie Oven	945x860x815	6x40x60 6xGN1/1	-	9.600	380V	115	
NEVO-10EM	Elektrikli Patisserie Fırını Electric Patisserie Oven	945x860x1135	10x40x60 10xGN1/1	-	14.400	380V	140	

DİJİTAL KONTROLLÜ



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm						
NEVO-02E	Elektrikli Patisserie Fırını Electric Patisserie Oven	510x700x560	4xGN2/3	-	3.200	220V	48	
NEVO-04E	Elektrikli Patisserie Fırını Electric Patisserie Oven	750x795x560	4x40x60 4xGN1/1	-	6.400	220V 380V	62	
NEVO-06E	Elektrikli Patisserie Fırını Electric Patisserie Oven	945x860x815	6x40x60 6xGN1/1	-	9.600	380V	115	
NEVO-10E	Elektrikli Patisserie Fırını Electric Patisserie Oven	945x860x1135	10x40x60 10xGN1/1	-	14.400	380V	140	

Taş Tabanlı Fırınlr

FIRINLAR / OVENS

FIRINLAR / OVENS

Pizza Fırınlr

Taş Tabanlı Gazlı Pizza Fırınlrı Gas Pizza Ovens With Stone Base

PİZZA FIRINLARI



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		W	W	max W	KG
GO-85	Taş Tabanlı Gazlı Pizza Fırını Gas Pizza Oven With Stone Base	850x700x1380/1750	-	10.000	-	-	150
GO-95	Taş Tabanlı Gazlı Pizza Fırını Gas Pizza Oven With Stone Base	950x950x1430/2500	-	14.000	-	-	190
GO-130	Taş Tabanlı Gazlı Pizza Fırını Gas Pizza Oven With Stone Base	1350x950x1580/2650	-	17.000	-	-	250



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm		W	W	max W	KG
WO-85	Odun Ateşli Taş Tabanlı Pizza Fırını Wood Fired Stone Base Pizza Oven	850x700x1380/1750	-	-	-	-	145
WO-95	Odun Ateşli Taş Tabanlı Pizza Fırını Wood Fired Stone Base Pizza Oven	950x950x1430/2500	-	-	-	-	185
WO-130	Odun Ateşli Taş Tabanlı Pizza Fırını Wood Fired Stone Base Pizza Oven	1350x950x1580/2650	-	-	-	-	245

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption		Gaz Girişi Gas Inlet (inch)	Su Girişi Water Inlet (bar)	Su Basıncı Water Pressure (bar)	Elektrik Girişi Power Input V-Hz
	NG	LPG				
GO-85	1.058 m³/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 m³/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 m³/h	1.341 kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz



PO-6262E



PO-9292E



PO-6262DE



PO-9292-DE



Model Model	Ürün Adı Product Name		İç taş ölçüsü	mm	max W
PO-5050E	Tek Katlı Pizza Fırını	4 Pizza Ø 25 cm	500x500x100	760x755x350	3.000
PO-5050DE	Çift Katlı Pizza Fırını	4+4 Pizza Ø 25 cm	500x500x100	760x 755x510	6.000
PO-6262E	Tek Katlı Pizza Fırını	4 Pizza Ø 30 cm	620x620x150	880x850x430	5.000
PO-6262DE	Çift Katlı Pizza Fırını	4+4 Pizza Ø 30 cm	620x620x150	880x850x760	10.000
PO-6292E	Tek Katlı Pizza Fırını	6 Pizza Ø 30 cm	920x620x150	880x1145x430	6.000
PO-6292DE	Çift Katlı Pizza Fırını	6+6 Pizza Ø 30 cm	920x620x150	880x1145x760	12.000
PO-9292E	Tek Katlı Pizza Fırını	9 Pizza Ø 30 cm	920x920x150	1180x1145x430	8.000
PO-9292-DE	Çift Katlı Pizza Fırını	9+9 Pizza Ø 30 cm	920x920x150	1180x1145x760	16.000

FIRINLAR

FIRINLAR / OVENS

FIRINLAR / OVENS

KWIK-CO Serisi Konveksiyonel Fırınlar



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



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



Genel Özellikleri

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

> GTMW21

> GTMW30

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

Gazlı Konveksiyonel Fırınlar Gas Convektional Oven



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

Elektrikli Fırınları Electric Ovens



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

Dik Tip Mayalama Kabini ve Retarder Proofer

> FCX20-15

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



Taş Tabanlı Bakery Fırınlar

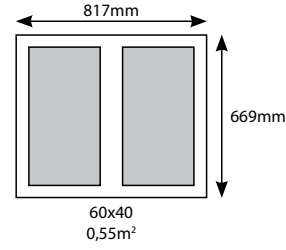
FIRINLAR / OVENS

FIRINLAR / OVENS

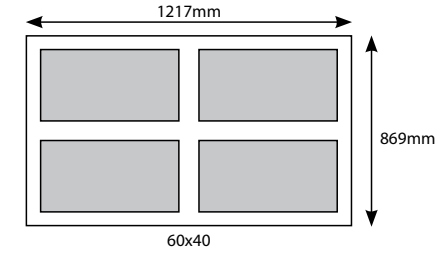
Taş Tabanlı Bakery Fırınlar

EM Serisi Bakery Fırınlar

EMD Serisi Bakery Fırınlar



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

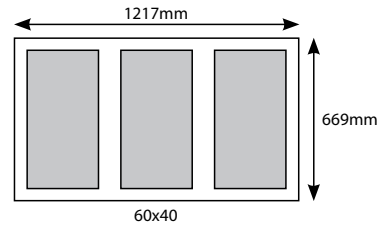


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm			
BASE/TOP EMD+V/13	Alt+Üst Modül * Her Fırına Eklenmelidir	1717x1288x315	-	-	
EMD-20/13 ADVANCE	Taş Tabanlı Modül * Buharsız Kat	1717x1273x315	1217x869x200	4x40x60	
EMD-20/13 STEAM	Taş Tabanlı Modül * Buharlı Kat	1717x1273x315	1217x869x200	4x40x60	
EMD-20/13 PIZZA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

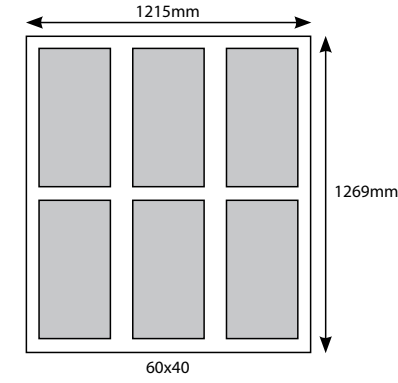


E Serisi Bakery Fırınlar

ED Serisi Bakery Fırınlar



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



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



Pizza Fırınları
Pizza Ovens

FIRINLAR / OVENS

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

FIRINLAR / OVENS

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

Pizza Fırınları
Pizza Ovens



> DESIGN C



> DESIGN S



> DESING K - BROWN MOSAIC

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

DİĞER DESING K KAPLAMA SEÇENEKLERİ



> DESIGN K - RED SILICONE



> DESIGN K - SPOTTED MOSAIC 2



> DESIGN K - RED MOSAIC

Genel Özellikler

GR serisi fırınlar yuvarlak tip döner odası ile pizza pişirme için tasarlanmıştır. Dönme hızı ayarlanabilir ve tersine çevrilebilir. Fırın sıcaklık kontrolü dijital göstergelerle kontrol edilebilir.



> K DESIGN



> BASIC DESIGN

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

DİĞER DESING K KAPLAMA SEÇENEKLERİ



> DESIGN K - RED MOSAIC



> DESIGN K - SPOTTED MOSAIC



> DESIGN K - BROWN MOSAIC



> DESIGN K - RED SILICONE

Genel Özellikler

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



QUICK1T

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	Kapasite	W		KG	
QUICK1T	Hızlı Pişirme Fırını	397x598x410	30x30cm	3.600	220	60	

Genel Özellikler

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

High Speed teknolojisi 2 ısıtma teknolojisini birleştirir:

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

Kolay erişimli hava filtresi

6,8 inç özelleştirilebilir dokunmatik ekran

Görsel ve sesli pişirme tamamlama uyarısı

Hızlı, verimli ve dinamik.

Azaltılmış alanlar için kompakt ve istiflenebilir tasarım.

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

Özelleştirilebilir ve kullanıcı dostu dokunmatik ekran.

Hızlı sonuçlar için eş zamanlı pişirme.

Temizlemesi kolay, çıkarılabilir iç kısım, rahat ve erişilebilir.

Discover the new high speed oven

Specially designed to
carry out simple and fast
cooking in minutes

mychef.



reddot award 2022



SOĞUTMA EKİPMANLARI
REFRIGERATOR EQUIPMENTS

Tezgah Tip Buzdolapları
Counter Type Refrigerators

SOĞUTMA ÜNİTELERİ / Refrigerator Equipments

Basic Seri



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	It	W	AC 50 Hz	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
TPS-63	Tezgah Tipi Üç Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Three Doors	2020x600x850	440	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	120
TPS-64	Tezgah Tipi Dört Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Four Doors	2550x600x850	595	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	150
TPG-72	Tezgah Tipi İki Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Two Doors	1500x700x850	345	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	110
TPG-73	Tezgah Tipi Üç Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Three Doors	2020x700x850	530	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	140
TPG-74	Tezgah Tipi Dört Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Four Doors	2550x700x850	720	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	180
TPP-82	Tezgah Tipi İki Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Two Doors	1500x800x850	380	285	220-230 V 1N AC 50 Hz	130
TPP-83	Tezgah Tipi Üç Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Three Doors	2020x800x850	580	365	220-230 V 1N AC 50 Hz	160
TPP-84	Tezgah Tipi Dört Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Four Doors	2550x800x850	780	580	220-230 V 1N AC 50 Hz	200

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 evaporatör. Çalışma aralığı -2 / +8 °C.

SOĞUTMA ÜNİTELERİ / Refrigerator Equipments

Basic Seri



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	It	W	AC 50 Hz	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
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
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
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
TPG-73GD	Tezgah Tipi Üç Cam Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Three Glass Doors	2020x700x850	530	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	140
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

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 evaporatör. Çalışma aralığı -2 / +8 °C.

Tezgah Tip Buzdolapları
Counter Type Refrigerators

SOĞUTMA ÜNİTELERİ / Refrigerator Equipments

Basic Seri



TPS-624D



TPS-636D



TPS-648D



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	It	W	AC 50 Hz	KG
TPS-624D	Tezgah Tipi Dört Çekmeceli Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Four Drawers	1500x600x850	285	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	103
TPS-636D	Tezgah Tipi Altı Çekmeceli Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Six Drawers	2020x600x850	440	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	135
TPS-648D	Tezgah Tipi Sekiz Çekmeceli Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Eight Drawers	2550x600x850	595	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	167
TPG-724D	Tezgah Tipi Altı Çekmeceli Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Four Drawers	1500x700x850	345	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	123
TPG-736D	Tezgah Tipi Altı Çekmeceli Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Six Drawers	2020x700x850	530	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	310
TPG-748D	Tezgah Tipi Sekiz Çekmeceli Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Eight Drawers	2550x700x850	720	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	375

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 evaporatör. Çalışma aralığı -2 / +8 °C.

SOĞUTMA ÜNİTELERİ / Refrigerator Equipments

Basic Seri



TPS-622D



TPS-634D



TPS-644D



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	It	W	AC 50 Hz	KG
TPS-622D	Tezgah Tipi İki Çekmeceli Tek Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Two Drawers and Single Door	1500x600x850	285	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	100
TPS-634D	Tezgah Tipi Dört Çekmeceli Tek Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Four Drawers and Single Door	2020x600x850	440	310	220-230 V 1N AC 50 Hz	130
TPS-644D	Tezgah Tipi Dört Çekmeceli İki Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Four Drawers and Two Door	2550x600x850	595	350	220-230 V 1N AC 50 Hz	160
TPG-722D	Tezgah Tipi İki Çekmeceli Tek Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Two Drawers and Single Door	1500x700x850	345	275	220-230 V 1N AC 50 Hz	120
TPG-734D	Tezgah Tipi Dört Çekmeceli Tek Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Four Drawers and Single Door	2020x700x850	530	310	220-230 V 1N AC 50 Hz	150
TPG-744D	Tezgah Tipi Dört Çekmeceli İki Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Four Drawers and Two Door	2550x700x850	720	375	220-230 V 1N AC 50 Hz	190

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 evaporatör. Çalışma aralığı -2 / +8 °C.

Tezgah Tip Derin Dondurucular
Counter Type Deep Freezers

SOĞUTMA ÜNİTELERİ / Refrigerator Equipments

Basic Seri



TNS-62



TNS-63



TNS-64



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

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 evaporatör.
Çalışma aralığı -18 / -22 °C.

SOĞUTMA ÜNİTELERİ / Refrigerator Equipments

Basic Seri



TNS-622D



TNS-634D



TNS-644D



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	lt	W	AC 50 Hz	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
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
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
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
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
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

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 evaporatör.
Çalışma aralığı -18 / -22 °C.

Cihaz Altı Buzdolapları
Under Counter Refrigerators

SOĞUTMA ÜNİTELERİ / Refrigerator Equipments

Basic Seri



TPG-72L



TPG-74L



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	lt	W	AC 50 Hz	kg
TPG-72L	Set Altı İki Kapılı Buzdolabı Under Counter Refrigerator with Two Doors	1500x700x550	185	275	220-230 V 1N AC 50 Hz	85
TPG-73L	Set Altı Üç Kapılı Buzdolabı Under Counter Refrigerator with Three Doors	2020x700x550	305	310	220-230 V 1N AC 50 Hz	130
TPG-74L	Set Altı Dört Kapılı Buzdolabı Under Counter Refrigerator with Four Doors	2550x700x550	395	375	220-230 V 1N AC 50 Hz	155

* Çekmece opsiyonları için iletişime geçiniz.

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 evaporatör.
Çalışma aralığı -2 / +8 °C.

SOĞUTMA ÜNİTELERİ / Refrigerator Equipments

Basic Seri



MUR-724D HLMT



MUR-73



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	lt	W	AC 50 Hz	kg
MUR-72	Pizza ve Salata Hazırlık Buzdolabı Pizza and Salad Preparation Fridge	1500x700x850	345	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	125
MUR-72 HL	Pizza ve Salata Hazırlık Buzdolabı, Yüksek Ayaklı Pizza and Salad Preparation Fridge,	1500x700x850/1350	345	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	190
MUR-724D HL	Pizza ve Salata Hazırlık Buzdolabı, Yüksek Ayaklı Pizza and Salad Preparation Fridge,	1500x700x850/1350	345	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	190
MUR-73	Pizza ve Salata Hazırlık Buzdolabı Pizza and Salad Preparation Fridge	2020x700x850	530	285	220-230 V 1N AC 50 Hz	160
MUR-736D HL	Pizza ve Salata Hazırlık Buzdolabı, Yüksek Ayaklı Pizza and Salad Preparation Fridge,	2020x700x850/1350	530	285	220-230 V 1N AC 50 Hz	245
MUR-73 HL	Pizza ve Salata Hazırlık Buzdolabı, Yüksek Ayaklı Pizza and Salad Preparation Fridge,	2020x700x850/1350	530	285	220-230 V 1N AC 50 Hz	245

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 evaporatör.
Çalışma aralığı -2/ +8 °C.

Make Up Ünitesi Make Up Unit

SOĞUTMA ÜNİTELERİ / Refrigerator Equipments

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 evaporatör.
Çalışma aralığı -2 / +8 °C.



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	IL	W	KG	
TTR-150	Setüstü Saladbar Countertop Saladbar	1500x350x500	-	170	220-230 V 1N AC 50 Hz	45
TTR-200	Setüstü Saladbar Countertop Saladbar	2000x350x500	-	190	220-230 V 1N AC 50 Hz	55

Genel Özellikler

Paslanmaz çelik (AISI 304) iç ve dış gövde.
Yüksek basınçla 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	IL	W	KG	
CTU105	Set Üstü Make-Up Küvet Soğutucu Display Unit - Container Cooler	1065x390x550	GN 1/3x100-4	200	220	40
CTU143	Set Üstü Make-Up Küvet Soğutucu Display Unit - Container Cooler	1430x390x550	GN 1/3x100-6	200	220	50
CTU190	Set Üstü Make-Up Küvet Soğutucu Display Unit - Container Cooler	1900x390x550	GN 1/3x100-8	200	220	70

SOĞUTMA ÜNİTELERİ / Refrigerator Equipments

Basic Seri



> CPS-202

> CPS-101



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

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 evaporatör. 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	mm	mm	mm	mm
CPS-102	Dik Tip 2 Yarım Kapılı Buzdolabı	710x710x2100	600	210	220-230 V 1N AC 50 Hz	115
CPS-203	Dik Tip 1 Tam, 2 Yarım Kapılı Buzdolabı	1400x710x2100	1.200	340	220-230 V 1N AC 50 Hz	200
CPG-102	Dik Tip 2 Yarım Kapılı Buzdolabı	710x810x2100	700	210	220-230 V 1N AC 50 Hz	130
CPG-203	Dik Tip 1 Tam, 2 Yarım Kapılı Buzdolabı	1400x810x2100	1.400	340	220-230 V 1N AC 50 Hz	220
CPP-102	Dik Tip 2 Yarım Kapılı Buzdolabı	710x910x2100	725	350	220-230 V 1N AC 50 Hz	145
CPP-203	Dik Tip 1 Tam, 2 Yarım Kapılı Buzdolabı	1400x910x2100	1.450	700	220-230 V 1N AC 50 Hz	240

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 evaporatör. Çalışma aralığı -2 / +8 °C.

SOĞUTMA ÜNİTELERİ / Refrigerator Equipments

Basic Seri



➤ CPS-101G



➤ CPS-202G



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	mm	mm	mm	mm
CPS-101G	D. Tip Tek Cam Kapılı Buzdolabı Upright Ref. with Single Glass Door	710x710x2100	600	210	220-230 V 1N AC 50 Hz	115
CPS-202G	D. Tip İki Cam Kapılı Buzdolabı Upright Ref. with Two Glass Door	1400x710x2100	1.200	340	220-230 V 1N AC 50 Hz	200
CPG-101G	D. Tip Tek Cam Kapılı Buzdolabı Upright Ref. with Single Glass Door	710x810x2100	700	210	220-230 V 1N AC 50 Hz	130
CPG-202G	D. Tip İki Cam Kapılı Buzdolabı Upright Ref. with Two Glass Door	1400x810x2100	1.400	340	220-230 V 1N AC 50 Hz	220
CPP-101G	D. Tip Tek Cam Kapılı Buzdolabı Upright Ref. with Single Glass Door	710x910x2100	725	350	220-230 V 1N AC 50 Hz	145
CPP-202G	D. Tip İki Cam Kapılı Buzdolabı Upright Ref. with Two Glass Door	1400x910x2100	1.450	700	220-230 V 1N AC 50 Hz	240

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 evaporatör. Çalışma aralığı -2 / +8 °C.

Dik Tip Derin Dondurucular
Upright Deepfreeze

SOĞUTMA ÜNİTELERİ / Refrigerator Equipments

Basic Seri



➤ CNS-101

➤ CNS-202



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	IL	W	AC 50 Hz	kg
CNS-101	D. Tip Tek Kapılı Derin Dondurucu Upright DF. with Single Door	710x710x2100	600	720	220-230 V 1N AC 50 Hz	115
CNS-202	D. Tip iki Kapılı Derin Dondurucu Upright DF. with Two Door	1400x710x2100	1.200	950	220-230 V 1N AC 50 Hz	200
CNG-101	D. Tip Tek Kapılı Derin Dondurucu Upright DF. with Single Door	710x810x2100	700	720	220-230 V 1N AC 50 Hz	130
CNG-202	D. Tip iki Kapılı Derin Dondurucu Upright DF. with Two Door	1400x810x2100	1.400	950	220-230 V 1N AC 50 Hz	220
CNP-101	D. Tip Tek Kapılı Derin Dondurucu Upright DF. with Single Door	710x910x2100	725	1.250	220-230 V 1N AC 50 Hz	145
CNP-202	D. Tip iki Kapılı Derin Dondurucu Upright DF. with Two Door	1400x910x2100	1.450	1.320	220-230 V 1N AC 50 Hz	240

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 evaporatör.
Çalışma aralığı -18 / -22 °C.

SOĞUTMA ÜNİTELERİ / Refrigerator Equipments

Basic Seri



➤ CNS-102

➤ CNS-203



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	IL	W	AC 50 Hz	kg
CNS-102	Dik Tip 2 Yarım Kapılı Dondurucu	710x710x2100	600	720	220-230 V 1N AC 50 Hz	115
CNS-203	Dik Tip 1 Tam, 2 Yarım Kapılı Dondurucu	1400x710x2100	1.200	950	220-230 V 1N AC 50 Hz	200
CNG-102	Dik Tip 2 Yarım Kapılı Dondurucu	710x810x2100	700	720	220-230 V 1N AC 50 Hz	130
CNG-203	Dik Tip 1 Tam, 2 Yarım Kapılı Dondurucu	1400x810x2100	1.400	950	220-230 V 1N AC 50 Hz	220
CNP-102	Dik Tip 2 Yarım Kapılı Dondurucu	710x910x2100	725	1.250	220-230 V 1N AC 50 Hz	145
CNP-203	Dik Tip 1 Tam, 2 Yarım Kapılı Dondurucu	1400x910x2100	1.450	1.320	220-230 V 1N AC 50 Hz	240

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 evaporatör.
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
Poliüretan İzolasyon
Dijital Kumanda Paneli
Elektrik Rezistanslı 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.	°C	W	KG
CSN2	Yatay Buzdolapları Snack Seri Counter Type Refrigerators Snack Series	1400x600x850	250	-2/+8 °C	200	140
CGN2	Yatay Buzdolapları GN Seri Counter Type Refrigerators GN Series	1400x700x850	281	-2/+8 °C	200	140
CSL2	Yatay Dondurucu Snack Seri Counter Type Freezer Snack Series	1400x600x850	250	-20/-10 °C	650	140
CGL2	Yatay Dondurucu GN Seri Counter Type Freezer GN Series	1400x700x850	281	-20/-10 °C	650	140

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	lt.	°C	W	KG	€
CSN3	Yatay Buzdolapları Snack Seri Counter Type Refrigerators Snack Series	1865x600x850	400	-2/+8 °C	230	170	
CGN3	Yatay Buzdolapları GN Seri Counter Type Refrigerators GN Series	1865x700x850	474	-2/+8 °C	230	170	
CSL3	Yatay Dondurucu Snack Seri Counter Type Freezer Snack Series	1865x600x850	400	-20/-10 °C	850	170	
CGL3	Yatay Dondurucu GN Seri Counter Type Freezer GN Series	1865x700x850	474	-20/-10 °C	850	170	

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	lt.	°C	W	KG	€
CSN4	Yatay Buzdolapları Snack Seri Counter Type Refrigerators Snack Series	2330x600x850	550	-2/+8 °C	350	200	
CGN4	Yatay Buzdolapları GN Seri Counter Type Refrigerators GN Series	2330x700x850	632	-2/+8 °C	350	200	
CSL4	Yatay Dondurucu Snack Seri Counter Type Freezer Snack Series	2330x600x850	550	-20/-10 °C	900	200	
CGL4	Yatay Dondurucu GN Seri Counter Type Freezer GN Series	2330x700x850	632	-20/-10 °C	900	200	

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 poliüretanizolasyon.
Dijital kumanda paneli.
Elektrik rezistanslı 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.	°C	W	KG
USN2	Cihaz Altı Buzdolapları Undercounter Refrigerators	1400x600x600	150	-2/+8 °C	170	110
UGN2	Cihaz Altı Buzdolapları Undercounter Refrigerators	1400x700x600	180	-2/+8 °C	170	110
USL2	Cihaz Altı Dondurucu Undercounter Freezer	1400x600x600	150	-20/-10 °C	650	120
UGL2	Cihaz Altı Dondurucu Undercounter Freezer	1400x700x600	180	-20/-10 °C	650	120

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	lt.	°C	W	KG	€
USN3	Cihaz Altı Buzdolapları Undercounter Refrigerators	1865x600x600	235	-2/+8 °C	320	120	
UGN3	Cihaz Altı Buzdolapları Undercounter Refrigerators	1865x700x600	280	-2/+8 °C	320	130	
USL3	Cihaz Altı Dondurucu Undercounter Freezer	1865x600x600	235	-20/-10 °C	410	125	
UGL3	Cihaz Altı Dondurucu Undercounter Freezer	1865x700x600	280	-20/-10 °C	410	135	

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	lt.	°C	W	KG	€
USN4	Cihaz Altı Buzdolapları Undercounter Refrigerators	2330x600x600	300	-2/+8 °C	350	180	
UGN4	Cihaz Altı Buzdolapları Undercounter Refrigerators	2330x700x600	360	-2/+8 °C	350	180	
USL4	Cihaz Altı Dondurucu Undercounter Freezer	2330x600x600	300	-20/-10 °C	900	185	
UGL4	Cihaz Altı Dondurucu Undercounter Freezer	2330x700x600	360	-20/-10 °C	900	185	

Pizza/Salata Hazırlık Buzdolapları
Pizza/Salad Preparation 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
Poliüretan İzolasyon
Dijital Kumanda Paneli
Elektrik Rezistanslı 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	lt.	°C	W	KG	
MGN2	Pizza/Salata Hazırlık Üniteleri Pizza/Salad Preparation Units	1400x700x1090	7xGN1/3	-2/+8 °C	350	150	
MGN3	Pizza/Salata Hazırlık Üniteleri Pizza/Salad Preparation Units	1865x700x1090	10xGN1/3	-2/+8 °C	350	160	
MGN4	Pizza/Salata Hazırlık Üniteleri Pizza/Salad Preparation Units	2330x700x1090	12xGN1/3	-2/+8 °C	400	180	
MPN2	Pizza/Salata Hazırlık Üniteleri Pizza/Salad Preparation Units	1400x800x1090	7xGN1/3	-2/+8 °C	350	160	
MPN3	Pizza/Salata Hazırlık Üniteleri Pizza/Salad Preparation Units	1865x800x1090	10xGN1/3	-2/+8 °C	350	180	
MPN4	Pizza/Salata Hazırlık Üniteleri Pizza/Salad Preparation Units	2330x800x1090	12xGN1/3	-2/+8 °C	400	200	

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

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
poliüretanizolasyon.
Dijital kumanda paneli.
Elektrik rezistanslı 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



> PZT210

> DSP155



> PZT155-D

* -D kodlu ürünler 1 blok çekmece grupludur.

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

Make Up Ünitesi
Make Up Units

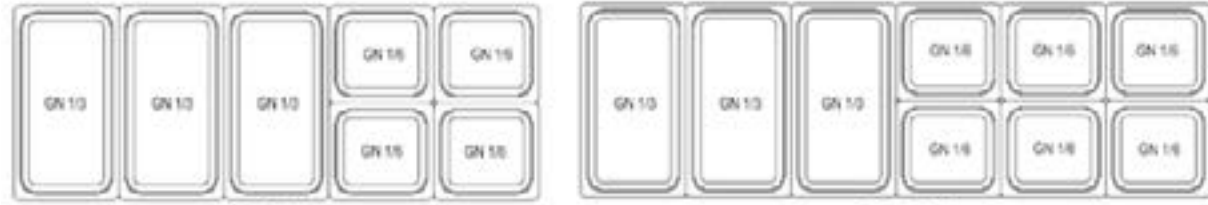
SOĞUTMA ÜNİTELERİ / Refrigerator Equipments

Premium Seri

SOĞUTMA ÜNİTELERİ / Refrigerator Equipments

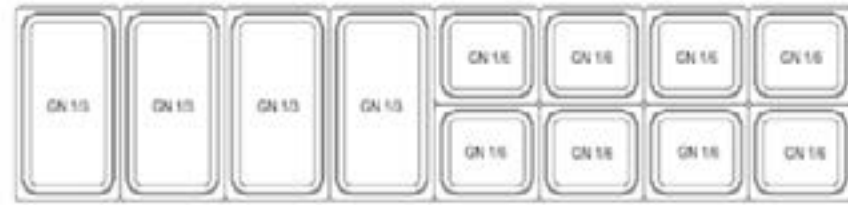
Premium Seri

Dik Tip Buzdolapları
Vertical Refrigerators



DSP-140

DSP-155



DSP-186



DSP-210



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	lt	°C	W	KG
DSP-100	Setüstü Teşhir Üniteleri Display Units	1000x390x460	4xGN1/3	+4/+10 °C	120	35
DSP-140	Setüstü Teşhir Üniteleri Display Units	1400x390x460	5xGN1/3	+4/+10 °C	120	35
DSP-155	Setüstü Teşhir Üniteleri Display Units	1550x390x460	6xGN1/3	+4/+10 °C	120	43
DSP-160	Setüstü Teşhir Üniteleri Display Units	1600x390x460	6xGN1/3	+4/+10 °C	120	43
DSP-186	Setüstü Teşhir Üniteleri Display Units	1865x390x460	8xGN1/3	+4/+10 °C	120	51
DSP-210	Setüstü Teşhir Üniteleri Display Units	2100x390x460	10xGN1/3	+4/+10 °C	120	60
DSP-215	Setüstü Teşhir Üniteleri Display Units	2150x390x460	10xGN1/3	+4/+10 °C	120	60

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 iç 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 Model	Ürün Adı Product Name	mm	lt	°C	W	KG
VN7	Dikey Buzdolapları - Tek Kapılı Vertical Refrigerators - One Door	700x810x2050	700	-2/+8 °C	44	120
VL7	Dikey Dondurucu - Tek Kapılı Vertical Freezer - One Door	700x810x2050	700	-22/-10 °C	75	125
VN14	Dikey Buzdolapları - 2 Kapılı Vertical Refrigerators - Double Doors	1400x810x2050	1400	-2/+8 °C	56	175
VL14	Dikey Dondurucu - 2 Kapılı Vertical Freezer - Double Doors	1400x810x2050	1400	-22/-10 °C	65	185
VN7-G	Dikey Buzdolapları - Tek Cam Kapılı Vertical Refrigerators - One Glass Door	700x810x2050	700	-2/+8 °C	44	120
VL7-G	Dikey Dondurucu - Tek Cam Kapılı Vertical Freezer - One Glass Door	700x810x2050	700	-22/-10 °C	75	125
VN14-G	Dikey Buzdolapları - 2 Cam Kapılı Vertical Refrigerators - Double Glasses Doors	1400x810x2050	1400	-2/+8 °C	56	175
VL14-G	Dikey Dondurucu - 2 Cam Kapılı Vertical Freezer - Double Glasses Doors	1400x810x2050	1400	-22/-10 °C	65	185

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.	°C	W	KG
VN7-P	Dikey Buzdolapları - 10 Ad. 40x60 Tepsi Vertical Refrigerators - 10 Pcs. 40x60 Trays	700x810x2050	700	-2/+8 °C	44	170
VL7-P	Dikey Buzdolapları - 10 Ad. 40x60 Tepsi Vertical Refrigerators - 10 Pcs. 40x60 Trays	700x810x2050	700	-22/-10 °C	75	170
VN14-P	Dikey Buzdolapları - 20 Ad. 40x60 Tepsi Vertical Refrigerators - 20 Pcs. 40x60 Trays	1400x810x2050	1400	-2/+8 °C	56	200
VL14-P	Dikey Buzdolapları - 20 Ad. 40x60 Tepsi Vertical Refrigerators - 20 Pcs. 40x60 Trays	1400x810x2050	1400	-22/-10 °C	65	200
VN8-P	Dikey Buzdolapları - 28 Ad. 40x60 Tepsi Vertical Refrigerators - 28 Pcs. 40x60 Trays	800x910x2080	850	-2/+8 °C	44	190
VL8-P	Dikey Buzdolapları - 28 Ad. 40x60 Tepsi Vertical Refrigerators - 28 Pcs. 40x60 Trays	800x910x2080	850	-22/-10 °C	75	200

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 Buharlaştırma 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.	°C	W	KG
VNN7	Kombinasyon Soğutmalı Buzdolapları Combination Refrigerators	700x810x2050	700	-2/+8 & -2/+8	750	160
VNL7	Kombinasyon Soğutmalı Buzdolapları Combination Refrigerators	700x810x2050	700	2/+8 -20/-10 °C	800	160
VNN14	Kombinasyon Soğutmalı Buzdolapları Combination Refrigerators	1400x810x2050	1400	-2/+8 & -2/+8	750	220
VNL14	Kombinasyon Soğutmalı Buzdolapları Combination Refrigerators	1400x810x2050	1400	2/+8 -20/-10 °C	800	220
VNL 14-3T	Kombinasyon Soğutmalı Buzdolapları Combination Refrigerators	1400x810x2050	1400	-2/+8 & -10/-20 0/-5 & 0/+5	1100	250
VNL 14-4T	Kombinasyon Soğutmalı Buzdolapları Combination Refrigerators	1400x810x2050	1400	-2/+8 & -10/-20 0/-5 & 0/+5	120	280

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 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



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	lt.	°C	W	KG
CSNL4	Kombinasyonlu Yatay Buzdolapları Combination Counter Type Refrigerators	2330x600x850	550	-2/+8 -20/-10 °C	1100	200
CGNL4	Kombinasyonlu Yatay Buzdolapları Combination Counter Type Refrigerators	2330x700x850	632	-2/+8 -20/-10 °C	1100	200

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 Rezistanslı 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 20°C/24°C kg	Dondurma Kapasitesi Freezing Capacity 20°C/24°C kg	Tepsiler arasındaki mesafe Distance between trays mm	Voltaaj Voltage V/Hz	Güç Power Kw	Ölçüler Dimensions Cm	Paket ölçüsü Packing dimensions Cm	Dış hava sıcaklığı Ambient temperature °C	Ağırlık Weight Kg
VBL-15	+90 / +3	+90 / -18	15	35	25	68	380/ 50-1 Hz	3.5	80x85x205	95x95x220	+38	240
VBL-5	+90 / +3	+90 / -18	5	20	12	68	230/ 50-1 Hz	1.2	80x75x95	90x85x110	+38	120
VBL-5-F	+90 / +3	+90 / -18	5	20	12	68	230/ 50-1 Hz	1.2	90x101x106	100x111x 121	+38	145

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 R:134 A / R 404 A
Dış Ortam Sıcaklığı : + 32 °C & % 40 Nem
Özel Rezistanslı Isı Cam



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

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



SY13-G-HM



DR10-G-HM

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

SOĞUTMA ÜNİTELERİ / Refrigerator Equipments

Dik Tip Buzdolapları
Vertical RefrigeratorsDry 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	lt.	°C	W	KG
GTDR75	Dry Age Buzdolapları Himalaya Tuzlu	800x700x200	600	-3/+5	400	170
GTDR140	Dry Age Buzdolapları Himalaya Tuzlu	140x700x200	1300	-3/+5	750	250
OPS1	Kapı Başı Döner Raf Opsiyon	-	-	-	-	-
OPS2	Kapı Başı Ahşap Kaplama Opsiyon	-	-	-	-	-

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, 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-mikrobik hijyen standartlarına uygun iç hazne
- 8 Gram ve 36 Gram Buz Opsiyonlu Siparişleriniz için önceden bilgi veriniz.



Scotsman®

Ice Systems

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-mikrobik hijyen standartlarına uygun iç hazne
- 8 Gram ve 36 Gram Buz Opsiyonlu Siparişleriniz için önceden bilgi veriniz.



AC46



AC86



AC106



AC226

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

- AC serisi buz makineleri kendinden buz haznelidir.
- 8Gram ve 36Gram'lık buz üretebilen cihaz siparişleriniz için önceden bilgi veriniz.



AC47



AC87



AC127



AC177

Model Model	Üretim Kapasite	Hazne Kapasite	W	mm
AC47	25	9	320	386x600x643/645
AC57	33	12	370	386x600x693/695
AC87	45	19	570	531x600x785/875
AC107	53	23	580	530x600x840/930
AC127	75	34	670	680x600x1920/1009
AC177	85	41	75	680x600x990/1079

- * AC serisi buz makineleri kendinden buz haznelidir.
- * 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-mikrobik 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
MXG638 *	340	SB393 / SB530	2200	765x700x1125
MXG938 *	400	SB393 / SB530	2200	765x700x1235
MC46 *	310	SB393 / SB530	2400	1070x530x860
DXG35	30	11 Kg	300	380x515x1695
MC1210*	660	UBH1600	4800	1680x780x810

* MXG serisi buz makineleri sadece buz yapıcı modüllerdir. Altına önerilen haznelere 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 yüzü
- Ön panelde rutin bakım alarm ışığı.
- Önden erişimli kondanser hava filtresi: kendin yap temizleme işlemi zamandan ve paradan tasarruf sağlar.
- XSafe: buz makinesinin içine entegre edilmiş doğal sanitasyon sistemi



NU100



NU150



NU220



NU300



NW1008



NW1408

Model Model	Üretim Kapasite	Hazne Kapasite	W	mm
NU100	56	20	900	600x610x744/770
NU150	85	20	900	600x610x744/770
NU220	109	37	1.260	650x690x842/870
NU300	142	37	1.760	650x690x869/1003

* 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	
NW507	210	SB193/SB322	2.941	558x610x609	
NW608	315	SB393/SB530	4.850	558x610x610	
NW1008	480	SB393/SB530	7.300	558x610x611	
NW1408	650	SB530	10.500	558x610x612	

* NW serisi buz makineleri sadece buz yapıcı modüllerdir. Altına önerilen haznelere 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 kondansör
- Filtre temizleme uyarı alarmı
- Özel tasarruflu enerji tüketim sistemi
- Drenaj pompalı



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

- 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-mikrobik hijyen standartlarına uygun iç hazne,
- Öne eğimli hazne kapağı



Model Model	Hazne	W	mm	
SB193	129	-	569x845x1048	
SB322	168	-	569x869x1271	
SB393	181	-	769x850x1048	
SB530	243	-	771x880x1271	
SB550	252	-	1083x824x968	
SB948	406	-	1236x873x1272	
SB1028	478	-	1331x881x1272	
UBH1100	553	-	1220x1128x1427	
UBH1600	812	-	1530x1128x1731	

Yerli Üretim Buz Makinesi Hazneleri

304 kalite Paslanmaz Çelik
Poliüretan dolgulu İzolasyon
Paslanmaz Çelik Hazne Kapağı



BK-200

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	Kapasite	W	
BK-150	Buz Makinesi Haznesi	565x923x991	150	-	
BK-200	Buz Makinesi Haznesi	765x923x991	200	-	

* 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

BAR LINE
ICE - MACHINES

GURME BUZ MAKİNELERİ

- Bakır borulu, alüminyum 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



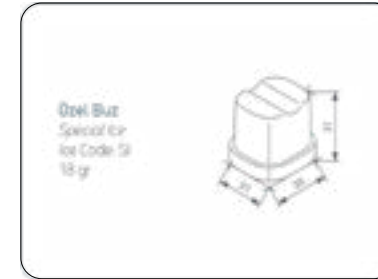
B7540/B9040

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

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	Hazne Kapasite	mm	W	
FR25	Özel Buz Makinesi	22	4	355x435x590	400	
FR30	Özel Buz Makinesi	27	8	390x515x640	450	
FR35	Özel Buz Makinesi	32	16	500x580x690	500	
FR40	Özel Buz Makinesi	40	16	500x580x690	550	
FR50	Özel Buz Makinesi	47	28	500x580x800	600	
FR60	Özel Buz Makinesi	57	28	500x580x800	600	
FR70	Özel Buz Makinesi	67	40	738x600x822	800	
FR90	Özel Buz Makinesi	85	40	738x600x822	1.100	

BAR TİPİ ŞİŞE SOĞUTUCULAR

SOĞUTMA ÜNİTELERİ / Cooling Units

SOĞUTMA ÜNİTELERİ / Cooling Units

**Bar Tipi Şişe Soğutucular
Bar Type Bottle Cooler**

DKP Kasa Şişe Soğutucular

Dik Tip 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 ısı muhafazası
Dijital termostat kontrolü
Otomatik Defrost



SC-228F

SC-338F

Model Model	Ürün Adı Product Name	capacity	mm	W	KG	
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

Paslanmaz Çelik Kasa Şişe Soğutucular

Genel Özellikler

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



SC-228YF-S

Model Model	Ürün Adı Product Name	capacity	mm	W	KG	
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

Genel Özellikler

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



SC-293F

SC-458F

SC-293F-S

SC-458F-S

Model Model	Ürün Adı Product Name	capacity	mm	W	KG	
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

Bar Altı Dondurucular

Genel Özellikler

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



RTD-109C

BD-138D

Model Model	Ürün Adı Product Name	capacity	mm	W	KG	
RTD-109C	Bar Altı Dondurucu - Cam Kapılı	109 Lt	620x575x885	320	220	-
BD-138D	Bar Altı Dondurucu	138 Lt	600x500x900	300	220	-


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 önleyecek şekildedir.
Panel kaplama yüzeyleri toksik madde ihtiva etmeyen, küf, koku ve bakteri üretmeyecek şekilde plastifiye edilmiştir.
Duvar ve tavan panellerinin iç ve dış yüzeyleri 1006 Food Safe Quality (Gıda Güvenlik Sistemi) standardına uygundur.
Duvar ve tavan panelleri, polyester boya 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 geçişi) 70x170 cm - 90x190 cm aralığında çarpma kapılı veya 100x200 cm - 250x300 cm aralığında sürgülü kayar kapılı.
Soğuk oda kapısı dışarıdan kilitlenip içerden açma mekanizmalıdır.
Poliüretan dolgunun yoğunluğu 40-42 kg/m³
B3 Yangına dayanıklı poliüretan köpük.



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	lt	W	hp	W	€
VSHD-P1515	Tam Modüler Soğuk Hava Depoları -5 / +5 °C Modular Walk in Cold Rooms -5 / +5 °C	1500x1500x2400	4.02	220-230 V 1N AC 50 Hz	0.75	1.266	
VSHD-P1518		1500x1800x2400	4.92		0.75	1.266	
VSHD-P1521		1500x2100x2400	5.82		0.75	1.266	
VSHD-P1524		1500x2400x2400	6.72		0.75	1.266	
VSHD-P127		1500x2700x2400	7.62		1.1	1.871	
VSHD-P1530		1500x3000x2400	8.52		1.1	1.871	
VSHD-P1815		1800x1500x2400	4.92		0.75	1.266	
VSHD-P1818		1800x1800x2400	6.02		0.75	1.266	
VSHD-P1821		1800x2100x2400	7.13		0.75	1.266	
VSHD-P1824		1800x2400x2400	8.23		1.1	1.871	
VSHD-P1827		1800x2700x2400	9.33		1.1	1.871	
VSHD-P1830		1800x3000x2400	10.43		1.1	1.871	
VSHD-P2115		2100x1500x2400	5.82		0.75	1.266	
VSHD-P2118		2100x1800x2400	7.13		0.75	1.266	
VSHD-P2121		2100x2100x2400	8.43		1.1	1.871	
VSHD-P2124		2100x2400x2400	9.73		1.1	1.871	
VSHD-P2127		2100x2700x2400	11.04		1.1	1.871	
VSHD-P2130		2100x3000x2400	12.34		1.1	1.871	
VSHD-P2415		2400x1500x2400	6.72		0.75	1.266	
VSHD-P2418		2400x1800x2400	8.23		1.1	1.871	
VSHD-P2421		2400x2100x2400	9.73		1.1	1.871	
VSHD-P2424		2400x2400x2400	11.24		1.1	1.871	
VSHD-P2427		2400x2700x2400	12.74		1.3	2.704	
VSHD-P2430		2400x3000x2400	14.25		1.3	2.704	
VSHD-P2715		2700x1500x2400	7.62		1.1	1.871	
VSHD-P2718		2700x1800x2400	9.73		1.1	1.871	
VSHD-P2721		2700x2100x2400	11.04		1.1	1.871	
VSHD-P2724		2700x2400x2400	12.74		1.3	2.704	
VSHD-P2727		2700x2700x2400	14.45		1.3	2.704	
VSHD-P2730		2700x3000x2400	16.16		1.3	2.704	
VSHD-P3015		3000x1500x2400	8.52		1.1	1.871	
VSHD-P3018		3000x1800x2400	10.43		1.1	1.871	
VSHD-P3021		3000x2100x2400	12.34		1.1	1.871	
VSHD-P3024		3000x2400x2400	14.25		1.3	2.704	
VSHD-P3027		3000x2700x2400	16.16		1.3	2.704	
VSHD-P3030		3000x3000x2400	18.07		1.5	3.572	

Soğuk Odalar Cold Rooms

SOĞUTMA ÜNİTELERİ / Cooling Units

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

SOĞUTMA ÜNİTELERİ / Cooling Units

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

Soğuk Odalar Cold Rooms



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 önleyecek şekildedir.
Panel kaplama yüzeyleri toksik madde ihtiva etmeyen, küf, koku ve bakteri üretmeyecek şekilde plastifiye edilmiştir.
Duvar ve tavan panellerinin iç ve dış yüzeyleri 1006 Food Safe Quality (Gıda Güvenlik Sistemi) standardına uygundur.
Duvar ve tavan panelleri, polyester boya 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 geçişi) 70x170 cm - 90x190 cm aralığında çarpma kapılı veya 100x200 cm - 250x300 cm aralığında sürgülü kayar kapılı.
Soğuk oda kapısı dışarıdan kilitlenip içerden açma mekanizmalıdır.
Poliüretan dolgunun yoğunluğu 40-42 kg/m3
B3 Yangına dayanıklı poliüretan köpük.



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	lt		hp	W	€
VSHD-N1515	Tam Modüler Derin Dondurucu Soğuk Odalar -18 / -22 °C Modular Walk in Freezers -18 / -22 °C	1500x1500x2400	3.43	220-230 V 1N AC 50 Hz	1.5	1.574	
VSHD-N1518		1500x1800x2400	4.25		1.5	1.574	
VSHD-N1521		1500x2100x2400	5.06		1.5	1.574	
VSHD-N1524		1500x2400x2400	5.88		1.5	1.574	
VSHD-N127		1500x2700x2400	6.7		1.5	1.574	
VSHD-N1530		1500x3000x2400	7.51		1.5	1.574	
VSHD-N1815		1800x1500x2400	4.25		1.5	1.574	
VSHD-N1818		1800x1800x2400	5.26		1.5	1.574	
VSHD-N1821		1800x2100x2400	6.27		1.5	1.574	
VSHD-N1824		1800x2400x2400	7.28		1.5	1.574	
VSHD-N1827		1800x2700x2400	8.29		1.5	1.574	
VSHD-N1830		1800x3000x2400	9.3	380-400 V 3N	2	2.081	
VSHD-N2115		2100x1500x2400	5.06	220-230 V 1N AC 50 Hz	1.5	1.574	
VSHD-N2118		2100x1800x2400	6.27		1.5	1.574	
VSHD-N2121		2100x2100x2400	7.47		1.5	1.574	
VSHD-N2124		2100x2400x2400	8.68	380 - 400V 3N AC 50 Hz	2	2.081	
VSHD-N2127		2100x2700x2400	9.88		2	2.081	
VSHD-N2130		2100x3000x2400	11.09		2	2.081	
VSHD-N2415		2400x1500x2400	5.88	220-230 V 1N AC 50 Hz	1.5	1.574	
VSHD-N2418		2400x1800x2400	7.28	380 - 400V 3N AC 50 Hz	1.5	1.574	
VSHD-N2421		2400x2100x2400	8.68		2	2.081	
VSHD-N2424		2400x2400x2400	10.08		2	2.081	
VSHD-N2427		2400x2700x2400	11.48		2	2.081	
VSHD-N2430		2400x3000x2400	12.88		3	3.048	
VSHD-N2715		2700x1500x2400	6.7	220-230 V 1N AC 50 Hz	1.5	1.574	
VSHD-N2718		2700x1800x2400	8.29		1.5	1.574	
VSHD-N2721		2700x2100x2400	9.88	380 - 400V 3N AC 50 Hz	2	2.081	
VSHD-N2724		2700x2400x2400	11.48		2	2.081	
VSHD-N2727		2700x2700x2400	13.07		3	3.048	
VSHD-N2730		2700x3000x2400	14.67		3	3.048	
VSHD-N3015		3000x1500x2400	7.51	220-230 V 1N	1.5	1.574	
VSHD-N3018		3000x1800x2400	9.3	380 - 400V 3N AC 50 Hz	2	2.081	
VSHD-N3021		3000x2100x2400	11.09		2	2.081	
VSHD-N3024		3000x2400x2400	12.88		3	3.048	
VSHD-N3027		3000x2700x2400	14.67		3	3.048	
VSHD-N3030		3000x3000x2400	16.45		3	3.048	

HAZIRLIK EKİPMANLARI / Preparation Equipments

Sebze İşleme Makineleri Vegetable Preparation Units

Sebze Yıkama Makineleri Vegetable Washing Machines



SYM3000



SYM2500

HAZIRLIK EKİPMANLARI PREPARATION EQUIPMENTS

Model Model	Ürün Adı Product Name	Capacity	mm	W	kg	kg
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
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

Genel Özellikler

Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
Non-toxic plastik konveyör bantlı yıkama sistemli.
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 yıkanabilir ve kurutulabilir
Dijital kontrol paneli
Kapak emniyet sıvici
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



Model Model	Ürün Adı Product Name	Capacity	mm	W	kg	kg
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

HAZIRLIK EKİPMANLARI / Preparation Equipments

Gıda Dilimleme Makineleri
Slicers

Genel Özellikler

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



> MOD275AF



> MOD300V

Model Model	Ürün Adı Product Name	Bıçak Çapı	mm	W	kg	kg
MOD250AF	Gıda Dilimleme Makinesi Slicers	Ø 250 mm	510x380x370	170	220	15
MOD275AF	Gıda Dilimleme Makinesi Slicers	Ø 275 mm	580x470x390	170	220	17
MOD300C	Gıda Dilimleme Makinesi Slicers	Ø 300 mm	690x560x440	170	220	21
MOD300V	Gıda Dilimleme Makinesi/Dikey Slicers/Vertical	Ø 300 mm	650x520x490cm	210	220	24

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 yıkanabilir
2 farklı yıkama programı
Kök ve yapraklı sebzeler için su sirkülasyon ayarı
90 dereceye kadar otomatik devirme mekanizması



> SYM300



Model Model	Ürün Adı Product Name	Capacity	mm	W	kg	kg
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

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 bileylemeli

İtalyan Bıçak



Model Model	Ürün Adı Product Name	Bıçak Çapı	mm	W	kg	kg
MS220ST-U	Gıda Dilimleme Makinesi Slicers	Ø 220 mm	520x460x380	120	220	15
MS250ST-U	Gıda Dilimleme Makinesi Slicers	Ø 250 mm	520x460x380	150	220	16
MS300ST-U	Gıda Dilimleme Makinesi Slicers	Ø 300 mm	650x530x460	250	220	22
MS300AS	Otomatik Gıda Dilimleme Makinesi Slicers	Ø 300 mm	660x600x700	300	220	46

Vakum Makineleri
Vacuum Machines

HAZIRLIK EKİPMANLARI / Preparation Equipments

Vakum Makineleri
Vacuum Machines

Genel Özellikler

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



> C254



> C312

Model Model	Ürün Adı Product Name	capacity	mm	W	kg	
C-254	Vakum Makinesi Vacuum Machine	4 m³	357x475x335	350	220	23
C-308	Vakum Makinesi Vacuum Machine	8 m³	385x470x370	450	220	31
C-312	Vakum Makinesi Vacuum Machine	12 m³	415x585x400	750	220	35
C420	Vakum Makinesi Vacuum Machine	20 m³	510x585x435	750	220	51
OPSİYON	Çift Yönlü Yapıştırma Ağzı Double Way Sealing Beam	-	-	-	-	-



> C-254



> C-308



> C-312



> C420



> LEVAC C-62

Teknik Detaylar / Technical Details

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

HAZIRLIK EKİPMANLARI / Preparation Equipments

Dehidratörler
Dehydrator

Genel Özellikler

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



> SS-08C



> SS-10H



> SS-12H



> SS-24H

Model Model	Ürün Adı Product Name	capacity	Tepsi Ölçüsü	Isı Aralığı	mm	W	kg
SS-08C	Sebze ve Meyve Kurutucu	8 tepsi	28x30cm	30-80 °C	350x450x320	700	220
SS-10H	Sebze ve Meyve Kurutucu	10 tepsi	28x30cm	30-90 °C	350x400x430	800	220
SS-12H	Sebze ve Meyve Kurutucu	12 tepsi	40x38cm	30-90 °C	470x570x550	1.200	220
SS-24H	Sebze ve Meyve Kurutucu	24 tepsi	40x38cm	30-90 °C	470x570x880	2.000	220



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 Model	Ürün Adı Product Name	kanat ölçüleri	mm	W	kg	
EASY 400M	Setüstü Hamur Açma Makinesi Tek Hızlı - Manuel Kontrol	400mm	682x972x405	-	-	35
EASY 500M	Setüstü Hamur Açma Makinesi Tek Hızlı	500mm	827x972x477	370	220	70
EASY B 500-800-1	Setüstü Hamur Açma Makinesi Tek Hızlı	500x800mm	980x1980x557	550	220	120
EASY B 500-1000-1	Setüstü Hamur Açma Makinesi Tek Hızlı	500x1000mm	980x2380x557	550	220	130
EASY B 500-800	Setüstü Hamur Açma Makinesi İki Hızlı	500x800mm	980x1980x557	550	220	120
EASY B 500-1000	Setüstü Hamur Açma Makinesi İki Hızlı	500x1000mm	980x2380x557	550	220	130
EASY 500-1000-1	Standlı Hamur Açma Makinesi Tek Hızlı	500x1000mm	890x2380x1265	750	220	160
EASY 500-1000	Standlı Hamur Açma Makinesi İki Hızlı	500x1000mm	890x2380x1265	750	220	160
EASY 600-1000	Standlı Hamur Açma Makinesi İki Hızlı	600x1000mm	1020x2380x 1290	750	220	225
EASY 600-1300	Standlı Hamur Açma Makinesi İki Hızlı	600x1300mm	1020x3050x1290	750	220	240
EASY 600-1500	Standlı Hamur Açma Makinesi İki Hızlı	600x1500mm	1020x3380x1290	750	220	250
GPKA	Kruvasan Kesme Aparatı	140mm (Üçgen Kesim 9)	635x290x230	-	-	16

HAZIRLIK EKİPMANLARI / Preparation Equipments

Hamur Bölme ve Yuvarlama Makineleri
Dough Rounders

Genel Özellikler

Presleme için iki ve kesme için bir silindirik hidrolik makine.
Presleme ve şekillendirme bölümünün 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 Model	Ürün Adı Product Name	capacity	mm	W	kg	€
SPA-M11	Manuel Hamur Bölme Yuvarlama Makinesi	11 Ad x 180/500gr Hamur	610x680x1450	1500	220	
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	Otomatik Hamur Bölme Yuvarlama Makinesi	11 Ad x 180/500gr Hamur	610x680x1450	1500	220	
SPA-A15		15 Ad x 150/360gr Hamur				
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

Sebze Parçalama Makinesi
Vegetable Cutting Machines



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

Genel Özellikler

Kolay kullanım ve kolay temizlik imkanı
Gıda ile temasa uygun polikarbon hazne
Paslanmaz çelik bıçak
FC-2MC, FC-3MC VE VC-10MF kodlu ürünlere 2mm rende ve 4mm dilimleme bıçağı dahildir.



Model Model	Ürün Adı Product Name	Kapasite	rpm	mm	W	⚡	⚠
FC-2MP	Sebze Parçalama Makinesi	2,4 Lt.	1.500 rpm	315x265x415	600	220	
FC-3MP	Sebze Parçalama Makinesi	3,3 Lt.	15.00 rpm	315x265x435	600	220	
FC-2MC	Sebze Doğrama ve Parçalama Makinesi	2,4 Lt. + 2 Bıçaklı	1.500 rpm	315x265x556	600	220	
FC-3MC	Sebze Doğrama ve Parçalama Makinesi	3,3 Lt. + 2 Bıçaklı	1.500 rpm	315x265x556	600	220	
VC-10MF	Sebze Doğrama Makinesi	2 Bıçaklı	1.500 rpm	330x315x420	600	220	



Opsiyonel diskler ile ilgili iletişime geçiniz.

Sebze Doğrama Makinesi
Vegetable Cutting Machines



> VC-65MS

Genel Özellikler

Her türlü sebze ve meyve hazırlığı için kullanın!
Tahvil yüksek performanslı motor bloğu
Gıda ile temas eden tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir
Aşağıdaki 5 adet disk ürün aksesuarlarına dahildir.
Adet Dilimleyici: 2mm & 4mm
Adet Rende: 3mm, 4.5mm & 7mm



Model Model	Ürün Adı Product Name	Kapasite	rpm	mm	W	⚡	⚠
VC-65MS	Sebze Doğrama Makinesi	-	350 rpm/dk	325x620x535	750	220	

HAZIRLIK EKİPMANLARI / Preparation Equipments

Sebze Kurutma Makinesi
Vegetables Dryer Machine



Genel Özellikler

Transparan ve dayanıklı hazne üst kapağı ile kolay ürün kontrolü
Dayanıklı ve çıkarılabilir paslanmaz çelik sepet
Mekanik zamanlayıcı



Model Model	Ürün Adı Product Name	Kapasite	rpm	mm	W	⚡	⚠
SD75SF	Sebze Kurutma Makinesi	28 Lt.	360 rpm/dk	580x520x1050	400	220	

Et Kıyma ve Peynir Rendeleyici
Meat Grinder and Cheese Grater

Genel Özellikler

Aynı cihazda hem et kıyma, hem peynir rendeme yapabilirsiniz.
El koruma sistemi sayesinde yaralanmalara karşı güvenlidir.
Paslanmaz çelik hazne ve tepsi sayesinde her zaman hijyeniktir.
Peynir rendeleme kısmında sadece sert peynirler rendelenebilir.



Model Model	Ürün Adı Product Name	Kapasite	rpm	mm	W	⚡	⚠
CG22DM	Et Kıyma ve Peynir Rendeleyici	-	1,2 rpm/dk	680x330x580	900	220	

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

Genel Özellikler

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



Model Model	Ürün Adı Product Name	Kapasite	rpm	mm	W	⚡	⚠
SOU-13L	Sous Vide Suda Pişirme Makineleri	13 Lt.	45-90 °C	355x325x200	800	220	
SOU-20L	Sous Vide Suda Pişirme Makineleri	20 Lt.	45-90 °C	530x325x200	1.200	220	



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



Bulaşık makinesinde yıkanabilir: Kesme bölmesi, paslanmaz çelik kol ve silo ve tümüyle yenilenmiş paslanmaz çelik kesme diskleri ve ızgaralar.

SEBZE KESME MAKİNELERİ SEÇME KILAVUZU

KULLANIM ALANLARI	ÖZELLİKLERİ
 MINI GREEN Restoranlar / Hızlı servis restoranları 200 küvere kadar Salatalar / sandviçler / küçük catering işletmeleri Kapasite: 200 kg/s'a kadar	- 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 yükleme bölümü bulunur. - Kollu silo ve kesme diskleri bulaşık makinesinde yıkanabilir. 175 mm çapında paslanmaz çelik kesme bıçakları. - Kesintisiz yükleme yapılabilen model.
 TRS Restoranlar / Küçük ve orta boy catering işletmeleri. Masa servisi yapan işletmelerde 100 - 400 küver Catering işletmelerinde 800 küvere kadar Kapasite: 550 kg/s	- Dikey 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: Yiyecekler motor tabanıyla temas etmez. - Kesintisiz yükleme yapılabilen model. 40'dan fazla farklı kesme disk (Çap: 205 mm)
 TR210 Küçük ve orta ölçekli catering işletmeleri Masa servisi yapan işletmelerde 100-800 küver Catering işletmelerinde 1000 küvere kadar Kapasite: 2100 kg/s'e kadar (otomatik silolu modellerde) Manuel ve uzun sebze siloları (opsiyonel)	- Özellikle rendeleme, dilimleme ve küp biçiminde kesme işlemlerinde yüksek kapasiteli otomatik silolu model - Demonte kesme haznesi: yiyecekler motor tabanıyla temas etmez. - Paslanmaz çelik disk ve ızgaralar (Çap: 205 mm) - Kesintisiz yükleme yapılabilen 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. Masa servisi yapan işletmelerde 400 - 600 küver Catering işletmelerinde 2000 küvere kadar Kapasite: 500 - 2500 kg/s (Silo tipine göre kapasite değişir)	- 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 yükleme yapılabilen model - Geniş kesme disk ve ızgara çeşitleri (Çap 300 mm) - Set üstü veya standlı modeller (stand olarak özel bir mobil araba kullanılır)
 TR300 Büyük catering ve merkezi imalat mutfakları Masa servisi yapan işletmelerde 600 küver .Catering işletmelerinde 5000 küvere kadar Kapasite: 1000 - 4000 kg/s (Silo tipine göre kapasite değişir)	- Standlı motor üniteleri farklı silolarla kombine edilir: Otomatik, manuel, uzun sebzeler veya havuç için özel silolar. - Kesintisiz yükleme yapabilen ve motorlu bir pervanesi olan otomatik silo - Geniş kesme disk ve ızgara çeşitleri (Çap 300 mm) - Parmak patates için özel cips aparatı (Opsiyonel)
 RC14 Merkezi imalat mutfakları ve büyük miktarda cips servisi yapılan restoranlar. Kapasite: 1500 kg/s	- Otomatik silolu, 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

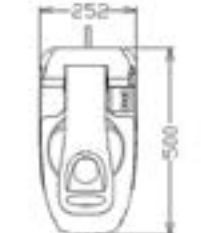
SEBZE KESME MAKİNELERİ



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 biçimi elde edilebilir. Alt bazası 20° eğimlidir. Sebze doldurma ağız yuvarlak tipte ve oldukça geniştir (215cm²). Boşaltma bölümünün altına 20cm yükseklikte GN küvetler girebilir. Kontrol paneli su sızdırmazdır. Hassas kesimler için darbeli çalıştırma olanağı vardır.



	Kg kW	KOD model
TRS Sebze kesme makinesi, 1-hızlı (340 rpm), 500 watt, paslanmaz çelik kollu silolu-1PH 220...240V - 1N - 50 Hz gxdxh 252x500x502	24.0 0.5	603419 DTRS1V501
TRS Sebze kesme makinesi, 1-hızlı (340 rpm), 500 watt, paslanmaz çelik, kollu silolu-3PH 200...240/380...440V - 3 - 50/60 Hz gxdxh 252x500x502	20.0 0.5	603420 DTRS1V503
TRS Sebze kesme makinesi, 2-HIZLI (340/680 rpm), 750 watt, paslanmaz çelik, kollu silolu-3PH 380...440V - 3 - 50/60 Hz gxdxh 252x500x502	26.0 0.75	603421 DTRS2V753
TRS Sebze kesme makinesi, hız varyatörlü (140-750 rpm), 750 watt, paslanmaz çelik, kollu silolu-1PH 220...240V - 1N - 50/60 Hz gxdxh 252x500x502	24.0 0.5	603422 DTRSVV1
Bistro disk seti (C2S-2mm dilimleme disk, C5S-5mm dilimleme disk, J2X-2mm rende disk)	6.0 0.0	653785 SCEQX
Gastronomi disk seti (C2S-2mm dilimleme disk, C5S-5mm dilimleme disk, J2X-2mm rende disk, AS4X-4x4mm şerit biçiminde kesme disk, C10PS-10mm pres/dilimleme disk, MT10T-10x10mm küp için ızgara)	6.0 0.0	653786 SCREQX
Ejektör -TRS/TRK	1.0 0.0	653772 EJTRS
S/S Stand, TRS ve TR210 için - Katlanır raf ve bıçak rafı	29.0 0.0	653283 WT



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.

	Kg kW	KOD model
Sebze kesme makinesi, 1-HIZLI (340 rpm), kapasite: 400-1100 Kg/s, otomatik silolu, 1PH-TR210 230...240V - 1 - 50 Hz gxdxh 416x490x690	32.0 0.5	600080 DTR2101V
Sebze kesme makinesi, HIZ VARYATÖRLÜ (140-750 rpm), kapasite: 800-2100 Kg/s, otomatik silolu, 1PH-TR210 208...240V - 1 - 50/60 Hz gxdxh 416x490x690	32.0 0.5	600111 DTR210VV
Sebze kesme makinesi, HIZ VARYATÖRLÜ (140-750 rpm), kapasite: 800-2100 Kg/s, otomatik ve manuel silolu ve standlı, 1PH-TR210 208...240V - 1 - 50/60 Hz gxdxh 630x770x1250	84.0 0.5	600112 DTR210VVT
Sebze kesme makinesi, 2-HIZLI (340-680 rpm), kapasite: 800-2100 Kg/s, otomatik silolu, 3PH-TR210 230/400V - 3 - 50/60 Hz gxdxh 416x490x690	34.0 0.75	600081 DTR2101V3
Sebze kesme makinesi, 2-HIZLI-340/680rpm, kapasite: 800-2100 Kg/s, otomatik silolu ve standlı, 3PH-TR210 380...440V - 3 - 50/60 Hz gxdxh 630x770x1250	82.0 0.75	600082 DTR2102V3
Sebze kesme makinesi, HIZ VARYATÖRLÜ (140-750 rpm), kapasite: 800-2100 Kg/s, otomatik silolu ve standlı, 1PH-TR210 208...240V - 1 - 50/60 Hz gxdxh 630x770x1250	80.0 0.5	600083 DTR210VVT
TR210 için uzun sebze yükleme silosu, farklı çaplarda 4 tüplü, itme kolu (kesme bölgesi ve ejektör dahil değildir)	10.0 0.0	650063 LVH
TR210 için kollu sebze doldurma silosu (kesme bölgesi ve ejektör dahil değildir)	6.0 0.0	650064 LEV-HOPPER
GN2/1 küvetler için araba (GN küvetler dahil değildir)	37.0 0.0	650065 TR210trolley

TRS - TR210 DİSK SEÇENEKLERİ

TRS - TR210 DİSK SEÇENEKLERİ

AKSESUARLAR

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

		Kg kW	KOD model
Paslanmaz çelik baskı/dilimleme disk, S-tipi dalgalı bıçaklı - 8 mm (tek başına dilimleme veya ızgara diskleri ile birlikte kullanılır)		1.0 0.0	650055 C8WPB
Paslanmaz çelik baskı/dilimleme disk, S-tipi dalgalı bıçaklı - 10 mm (tek başına dilimleme veya ızgara diskleri ile birlikte kullanılır)		1.0 0.0	650056 C10WPB
Şerit biçiminde kesme disk, S-tipi bıçaklı, paslanmaz çelik - 2x2 mm		1.0 0.0	653743 AS2X
Şerit biçiminde kesme disk, paslanmaz çelik, S-bıçaklı 2x8 mm		1.0 0.0	650095 AS2X8
Şerit biçiminde kesme disk, paslanmaz çelik, S-bıçaklı 2x10 mm		1.0 0.0	650096 AS2X10
Şerit biçiminde kesme disk, S-tipi bıçaklı, paslanmaz çelik - 3x3 mm		1.0 0.0	653744 AS3X
Şerit biçiminde kesme disk, S-tipi bıçaklı, paslanmaz çelik - 4x4 mm		1.0 0.0	653745 AS4X
Şerit biçiminde kesme disk, S-tipi bıçaklı, paslanmaz çelik (cips için de kullanılabilir) - 6x6 mm		1.0 0.0	653746 AS6X
Şerit biçiminde kesme disk, S-tipi bıçaklı, paslanmaz çelik (cips için de kullanılabilir) - 8x8 mm		1.0 0.0	653747 AS8X
Şerit biçiminde kesme disk, S-tipi bıçaklı, paslanmaz çelik (cips için de kullanılabilir) - 10x10 mm		1.0 0.0	653748 AS10X
ende disk, paslanmaz çelik - 2 mm		1.0 0.0	653773 2X
ende disk, paslanmaz çelik - 3 mm		1.0 0.0	653774 3X
ende disk, paslanmaz çelik - 4 mm		1.0 0.0	653775 4X
ende disk, paslanmaz çelik - 6 mm		1.0 0.0	653776 6X
ende disk, paslanmaz çelik - 8 mm		1.0 0.0	653777 8X
ende disk - K, ekmek için, paslanmaz çelik		1.0 0.0	653778 KX
ende disk - Parmesan vb. sert peynirler ve kuru ekmek için, paslanmaz çelik		1.0 0.0	653779 PX
K biçiminde kesme ızgarası - 6x6 mm		1.0 0.0	653566 000
K biçiminde kesme ızgarası - 8x8 mm		1.0 0.0	653567 008
K biçiminde kesme ızgarası - 10x10 mm		1.0 0.0	653568 010
K biçiminde kesme ızgarası - 12x12 mm		1.0 0.0	653569 012



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

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

Karıştır - Öğüt - Emülsiyon haline getir - Harmanla

4 kg' dan az

Alet gerekmeden tüm parçaları sökülebilir ve bulaşık makinesinde yıkanabilir

10.000 devir/dakika ya kadar

En yüksek uluslararası standartlara göre tasarlanmış, sıçramayı önleyen kayış bıçağı

Güç ve uyarı LED'inin otomatik düzenlenmesini içeren 9 hız seviyesi



> 603677 > 600321 > 603619 > 650057 > 653578



Model Model	Ürün Adı Product Name	Tüp Uzunluğu mm	Max. Lt.	rpm	W
603677	El Mikseri - Parçalayıcı Hız Kontrollü	250	15	15.000 rpm/dk	250
600392	El Mikseri - Parçalayıcı Hız Kontrollü	350	80	9.000 rpm/dk	450
600321	El Mikseri - Parçalayıcı Hız Kontrollü	450	150	9.000 rpm/dk	450
600330	El Mikseri - Parçalayıcı Hız Kontrollü	550	170	10.000 rpm/dk	550
600337	El Mikseri - Parçalayıcı Hız Kontrollü	650	240	10.000 rpm/dk	750

* Çırpıcı Combi model oluşturmak için aşağıdaki opsiyonları ekleyiniz.

Model Model	Ürün Adı Product Name	Uyumlu Model Compatible model	€
650057	Güçlendirilmiş Çırpıcı	250mm	290
653578	Güçlendirilmiş Çırpıcı	350mm-450mm 550mm-650mm	350

El Mikserleri

HAZIRLIK EKİPMANLARI / Preparation Equipments

HAZIRLIK EKİPMANLARI / Preparation Equipments

Set Üstü ve Planet Mikserler

Genel Özellikler

Tüm modeller hız kontrollüdür.
Gıda ile temas eden tüm parçalar paslanmaz çeliktir.
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 Model	Ürün Adı Product Name	Tüp Uzunluğu mm	rpm	W	
IB350CV+BLD250	El Mikseri - Parçalayıcı	250	6.000/18.000 rpm/dk	350	
IB350CV+BLD250+WIK250	El Mikseri - Combi	250	6.000/18.000 rpm/dk	350	
IB500CV+BLD400	El Mikseri - Parçalayıcı	400	6.000/18.000 rpm/dk	500	
IB500CV+BLD400+WIK250	El Mikseri - Combi	400	6.000/18.000 rpm/dk	500	

Genel Özellikler

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



> DMIX



> BE5



> BE8



Model Model	Ürün Adı Product Name	capacity	mm	W		
DMIX	Set Üstü Mikser Counter Type Mixer	5,2 Lt	284x382x434	500	220	
BE5	Set Üstü Mikser Counter Type Mixer	5 Lt	266x416x487	450	220	
BE8	Set Üstü Mikser Counter Type Mixer	8 Lt	292x416x527	650	220	

Genel Özellikler

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

> MXB7



Model Model	Ürün Adı Product Name	capacity	mm	W		
MXB7	Set Üstü Mikser Counter Type Mixer	7 Lt	400x250x410	350	220	

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 Model	Ürün Adı Product Name	capacity	mm	W		
IP10F	Planet Mikser - 3 Hızlı	10 Lt	420x370x660	370	220	
IP20F	Planet Mikser - 3 Hızlı	20 Lt	430x540x780	750	220	

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
Çırpıcı, Yoğurucu ve Hamur Kancası
Polikarbon şeffaf siperlik



EF708

Model Model	Ürün Adı Product Name	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	



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



Hamur Kancası Hamur Paleti Çırpıcı Siyiricili Palet Siyiricili Palet Kıyma Aparatı İtici Tokmak



Kıyma Diski Sosis Aparatı Kurabiye Aparatı Sebze Dilimleyici Spagetti Aparatı Lazanya Aparatı Erişte Aparatı





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 çırpma teli dahil olarak paketlenmiştir.
Opsiyonel mikser aksesuarlarından ihtiyacınıza göre tercih yapabilirsiniz.
Aksesuar opsiyonları için aksesuarlar sayfasına bakınız.



Model	Ürün Adı	Capacity	Weight	Power	Speeds	Attachments
Model	Product Name	Capacity	Weight	Power	Speeds	Attachments
5K45SSEWH	Classic Stand Mikser - Beyaz	4,3 Lt	875 gr	275	220	
5K45SSEOB	Classic Stand Mikser - Siyah	4,3 Lt	875 gr	275	220	

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 çırpma teli dahil olarak paketlenmiştir.
Opsiyonel mikser aksesuarlarından ihtiyacınıza göre tercih yapabilirsiniz.
Aksesuar opsiyonları için aksesuarlar sayfasına bakınız.



Model	Ürün Adı	Capacity	Weight	Power	Speeds	Attachments
Model	Product Name	Capacity	Weight	Power	Speeds	Attachments
5KPM5EWH	Heavy Duty Stand Mikser - Beyaz	4,8 Lt	1000 gr	315	220	
5KPM5EER	Heavy Duty Stand Mikser - Kırmızı	4,8 Lt	1000 gr	315	220	
5KSM7591XEWH	Heavy Duty Stand Mikser - Beyaz	6,9 Lt	2200 gr	325	220	
5KSM7591XEEM	Heavy Duty Stand Mikser - Gri	6,9 Lt	2200 gr	325	220	
5KSM7591XEER	Heavy Duty Stand Mikser - Kırmızı	6,9 Lt	2200 gr	325	220	

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 çırpma 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.



Model	Ürün Adı	Capacity	Weight	Power	Speeds	Attachments
Model	Product Name	Capacity	Weight	Power	Speeds	Attachments
5KSM7990XEER	Professional Stand Mikser - Kırmızı	6,9 Lt	2200 gr	325	220	
5KSM7990XEEM	Professional Stand Mikser - Metalik Gri	6,9 Lt	2200 gr	325	220	
5KSM7990XEWH	Professional Stand Mikser - Beyaz	6,9 Lt	2200 gr	325	220	

HAZIRLIK EKİPMANLARI / Preparation Equipments

Kitchen Aid Aksesuar Listesi

5K45SB 4,3 Lt Hazne	K45WW 4,3 Lt Çırpıcı	K45DH 4,3 Lt Hamur Kancası	K45B 4,3 Lt Düz Palet
K5ASB 4,8 Lt Hazne	K5AWW 4,8 Lt Çırpıcı	K5ADH 4,8 Lt Hamur Kancası	It Düz Palet
5K75B 6,9 Lt Hazne	5K7EW 6,9 Lt Çırpıcı	5K7SDH Spiral Kanca	It Düz Palet
5KSMVSA Dilimleyici ve Doğrayıcı	5KSM1JA Slow Juicer	5KSM2FPA Mutfak Robotu	5KSM1APC Sarmallaştırma Seti
5KSMSCA İnce Dilimleyici	5JA Narenciye Sıkacağı	5KICA0WH Dondurma Yapma Makinesi	5KSM2PA Açma ve Kesme Seti Parça
5KSMFGA Kıyma Makinesi - 4 Aparatlı	5KRAV Ravioli Makinesi	5KSMPEXTA Makarna Makinesi 6 Diskli	5KSMPSA Hamur Silindiri
5SSA Sucuk, Sosis, Dondurma Aparı SFGA ile çalışır.			5KGM Tane Değirmeni

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 makinedir. Orta ölçekli restoranlar ve butik işletmeler için uygundur.

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

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

Hemde ister burğu 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 erişteler istenilen uzunlukta manuel olarak kesilir.

Diğer disk seçenekleri için iletişime geçiniz.



➤ Chef in casa

Model Model	Ürün Adı Product Name	capacity	mm	W		
Chef in casa	Erişte - Makarna Makinesi Pasta Machine	6Kg/Saat	290x550x300	400	380	

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.



➤ Restorat Otomatik

Model Model	Ürün Adı Product Name	capacity	mm	W		
Restaurant Otomatik	Elektrikli Erişte Makarna Kesme Makinesi	-	300x220x250	290	220	

KULLANILMASI GEREKEN BIÇAK OPSİYONLARI

Model Model	Ürün Adı Product Name	Delay	
T1 Capelli	Makarna Makinesi Kesme Bıçağı	1,5mm	
T2 Tagliatelle	Makarna Makinesi Kesme Bıçağı	2mm	
T3 Trenette	Makarna Makinesi Kesme Bıçağı	4mm	
T4 Fettuccine	Makarna Makinesi Kesme Bıçağı	6,5mm	
T5 Lasagnette	Makarna Makinesi Kesme Bıçağı	12mm	

**KAFETERYA EKİPMANLARI
CAFETERIA-BAR EQUIPMENTS**



Teşhir Üniteleri
Display Units

KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments

KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments

Soğuk Teşhir Üniteleri
Cold Display Units

Genel Özellikler

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



➤ RTR120

➤ RTR160

Model Model	Ürün Adı Product Name	capacity	mm	W	kg	
RTR120	Sıcak Teşhir Ünitesi Hot Show Units	120 lt	670x570x670	1.100	220	50
RTR160	Sıcak Teşhir Ünitesi Hot Show Units	160 lt	850x560x670	1.500	220	58

Genel Özellikler

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



HAVA PERDELİ SİSTEM



➤ RTW120 B-4

➤ RTW160 B-4

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

Genel Özellikler

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



Model Model	Ürün Adı Product Name	capacity	mm	W	kg	
ARC170C	Soğuk Teşhir Ünitesi Cold Display Unit	165 lt	780x780x780	320	220	77

Genel Özellikler

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



➤ RTW118B

➤ RTW128B

➤ ARC100B

➤ RT98B

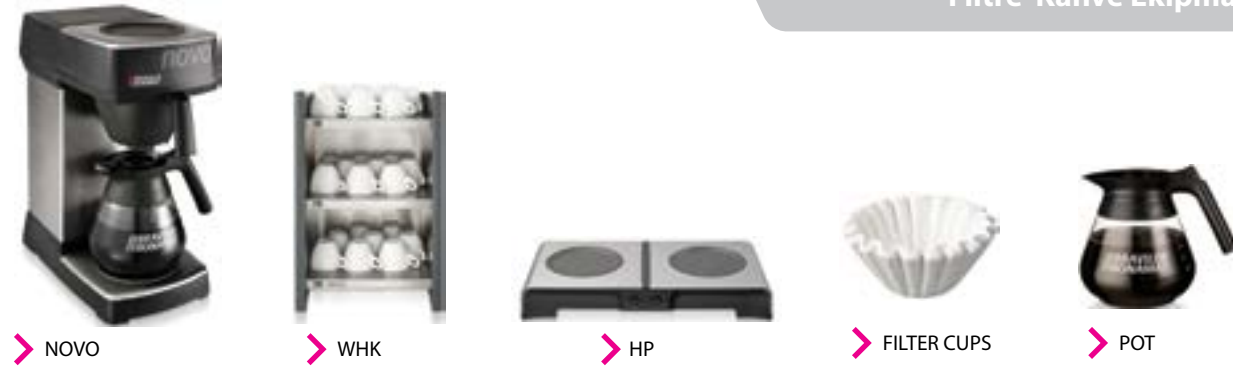
➤ RT215C

Model Model	Ürün Adı Product Name	capacity	mm	W	kg	
ARC100B	Silindirik 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



Model Model	Ürün Adı Product Name	capacity	mm	W	φ	
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	

Filtre Kahve Makineleri



Model Model	Ürün Adı Product Name	Filtre Kahve Tankı	Sıcak Su Tankı	mm	W	φ	
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	

KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments

Silindir Tip Filtre Kahve Makinesi



Model Model	Ürün Adı Product Name	capacity	mm	W	φ	
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	



Model Model	Ürün Adı Product Name	Filtre Kahve Tankı	Sıcak Su Tankı	mm	W	φ	
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	-	-	

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

Espresso Kahve Makineleri

KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments

KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments

Espresso Kahve Makineleri

Genel Özellikler

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



➤ GT-2M-TC

➤ GT-2V-TC

Model Model	Ürün Adı Product Name	boiler capacity	mm	W	kg	kg
GT-2M-TC	Yarı Otomatik Kahve Makinesi 2 Gruplu Tall Cup Versiyon	11 lt	795x535x500	4.500	220V 380V	68
GT-2V-TC	Otomatik Kahve Makinesi 2 Gruplu Tall Cup Versiyon	11 lt	795x535x500	4.500	220V 380V	68

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 (2ve3 gruplu makineler için)
Emniyet termostatlı
Basınç göstergeli



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

Yarı Otomatik Espresso Kahve Makineleri

Pistonlu Kahve Makinesi

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



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 ızgaralar, 13 cm yüksekliğe kadar bardak kullanımına olanak tanır.



➤ B2013AL-2GR

➤ B2013AL-3GR

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

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

Espresso Kahve Makineleri

KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments

KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments

Espresso Kahve Makineleri

Otomatik Espresso Kahve Makineleri

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

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 (2ve3 gruplu makineler için)
Emniyet termostatlı
Basınç göstergeli



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 karışımınızın tüm koku alma ve organoleptik özelliklerini artırır.
Kahve filtreleme: Karışımınızdan en iyi şekilde kahve filtrelemek için 1 veya daha fazla seçim programlamak mümkündür. Tam özerkliğe, grup önceden ayarlanmış ideal sıcaklık ve akış hızında su tedarik edecektir.
Çay: 2 sıcak su dağıtıcısına 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 programlamanızı 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 (2ve3 gruplu makineler için)
Emniyet termostatlı
Basınç göstergeli



**ARCADIA DE - BREWING PROFILE
MULTIBOILER**

Model Model	Ürün Adı Product Name	boiler capacity	mm	W	V	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 Model	Ürün Adı Product Name	boiler capacity	mm	W	V	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 Model	Ürün Adı Product Name	service boiler capacity	coffee boiler capacity	mm	W	V	kg
VICTORIA - 2GR	Otomatik Kahve Makinesi 2 Gruplu Tall Cup Versiyon	2x6 lt	2x1 lt	820x680x560	7.300	380V	100
VICTORIA - 3GR	Otomatik Kahve Makinesi 3 Gruplu Tall Cup Versiyon	2x6 lt	3x1 lt	1050x680x560	8.300	380V	120

KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments

Otomatik Espresso Kahve makineleri
Demleme Sistemli

Genel Özellikler

El yakmayan buhar çubuğu

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 sofistike kahve karışımlarından en iyi şekilde yararlanmak için basınç profillerini programlamaya izin verir.

ÇOK KAZANLI SİSTEM

Doğru zamanda nihai üretim kapasitesi: Victoria sistemi, özel Açma / Kapama anahtarlı 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 çıkarma sıcaklık kontrol sistemi, hidrolik devre termo kararlılığı sayesinde her bir kahve türünün aromalarının yükseltilmesi sağlanır.



Drip Kahve Demleme Sistemi



Seviye Kontrol Sistemi



Kişileştirilebilir 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 ısıtılır.
Grup bir açma / kapama düğmesi ile kontrol edilir.
Düğmeye basarak grup kahve hazırlar; İstenen miktara ulaşıldığında, düğmeye tekrar basılarak durma etkinleştirilir.
Paslanma çelik kasalıdır.



Model Model	Ürün Adı Product Name	boiler capacity	mm	W	kg	
BZ10PM	Yarı Profesyonel Kahve Makinesi Manuel Dozajlama	1,5 lt	250x450x375	1.100	220	19

Genel Özellikler

El yakmayan buhar çubuğu
BZ16DE modeli, solenoid valfli pompa ve dağıtım grubu ile çalışır. Isı değiştiricili 2 litrelik 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 programlanmasına olanak verir.
Paslanmaz çelik kasalıdır.



Model Model	Ürün Adı Product Name	boiler capacity	mm	W	kg	
BZ16DE	Yarı Profesyonel Kahve Makinesi Volümetrik Dozajlama	2 lt	320x450x400	1.250	220	23

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 Model	Ürün Adı Product Name	boiler capacity	mm	W	kg	
UNICA	Yarı Profesyonel Kahve Makinesi De Pid Kontrol	0,5 lt	250x425x375	1.650	220	18
MAGICA	Yarı Profesyonel Kahve Makinesi De Pid Kontrol	2 lt	300x425x415	1.450	220	28

KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments

Espresso Kahve Makineleri

Genel Özellikler

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

ARIA S MN :
Manuel Dozajlama,
Titreşim pompalı



Model Model	Ürün Adı Product Name	boiler capacity	mm	W	kg	
ARIA TOP-MN SS	Yarı Profesyonel Kahve Makinesi	1,5lt	250x428x211	1.200	380	24
ARIA TOP-MN RED	Yarı Profesyonel Kahve Makinesi	1,5lt	250x428x212	1.200	380	24
ARIA TOP-MN BLACK	Yarı Profesyonel Kahve Makinesi	1,5lt	250x428x213	1.200	380	24
ARIA S-MN SS	Yarı Profesyonel Kahve Makinesi	1,5lt	250x428x214	1.200	380	24
ARIA S-MN RED	Yarı Profesyonel Kahve Makinesi	1,5lt	250x428x215	1.200	380	24
ARIA S-MN BLACK	Yarı Profesyonel Kahve Makinesi	1,5lt	250x428x216	1.200	380	24

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 Model	Ürün Adı Product Name	boiler capacity	mm	W	kg	
MATRIX MM	Yarı Profesyonel Kahve Makinesi	1lt	310x470x420	1.200	220	32
MATRIX DE	Yarı Profesyonel Volümetrik Kahve Makinesi	1lt	310x470x420	1.200	220	33

Espresso Kahve Makineleri

KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments

KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments

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 seçenekli yan paneller / Siyah-Kırmızı-Beyaz

Yarı Otomatik Espresso Kahve makineleri



Model Model	Ürün Adı Product Name	boiler capacity	mm	W	kg	
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 programlanma 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 seçenekli yan paneller / Siyah-Kırmızı-Beyaz



Model Model	Ürün Adı Product Name	boiler capacity	mm	W	kg	
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

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 görünümü

Model Model	Ürün Adı Product Name	boiler capacity	mm	W	kg	
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 görünümü

Model Model	Ürün Adı Product Name	boiler capacity	mm	W	kg	
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 programlanma 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 seçeneği
1 sıcak su musluklu(dozajlı)
Dijital göstergeli

Makinenin yazılımını güncellemek ya da
bilgisayarda yapılan formülleri makineye
yüklemek için USB port girişi
Makine üzeri 3 ısı ayarlı fincan ısıtıcısı
Opsiyonlar DT/2 - DT/3:
Turbosteam Milk4 (Compact için

Model Model	Ürün Adı Product Name	boiler capacity	mm	W	kg	
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

KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments

Espresso Kahve Makineleri

Genel Özellikler

Otomatik espresso kahve makinesi
Thermobridge sistemi
Patentli akıllı boiler 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 formülleri makineye yüklemek için USB port girişi
Makine üzeri 3 ısı ayarlı fincan ısıtıcılı
Siyah renkli gövde
Opsiyonlar:



Model Model	Ürün Adı Product Name	boiler capacity	mm	W	kg	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

Çift ısı esanjör ve termal sistemi sayesinde 7 litre ana boilerlere ek olarak her bir grup için 600ml ek grup boileri
Patentli Smart Boiler Teknolojisi ile ısı kayıplarını minimuma indirebilmektedir.
2 standart buhar kolu
1 sıcak su musluklu
(3 değişik doz ve ısı ayarı yapabilme seçeneği)
USB port girişi ile yazılım güncelleme imkanı
Ruv Eco Tech kaplama teknolojisi La Cimbali'nin patentli teknolojilerinden biridir. La Cimbali ürettiği her espresso makinesinde bu teknolojiyi kullanır. 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 Model	Ürün Adı Product Name	boiler capacity	mm	W	kg	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	-	-	-	-	-

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 boilerlere ek olarak her bir grup için 600ml ek grup boileri
Patentli Smart Boiler Teknolojisi ile ısı kayıplarını minimuma indirebilmektedir.
2 standart buhar kolu
1 sıcak su musluklu
(3 değişik doz ve ısı ayarı yapabilme seçeneği)
USB port girişi ile yazılım güncelleme imkanı
Ruv Eco Tech kaplama teknolojisi La Cimbali'nin patentli teknolojilerinden biridir. La Cimbali ürettiği her espresso makinesinde bu teknolojiyi kullanır. 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 Model	Ürün Adı Product Name	boiler capacity	mm	W	kg	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	-	-	-	-	-

Otomatik Espresso Kahve makineleri

Genel Özellikler

- 4.3" Renkli dokunmatik ekran
- Otomatik - İstendiği anda kahve öğütme On Demand
- Ekrandan değirmen ayarı yapabilme
- Ayarlanan dozajları anında taze çekerek kaşığa döker
- Elektronik doz ayarı, tek ve çift doz ayarı
- Yükseklik ayarlı çata



> ELECTIVE

Model Model	Ürün Adı Product Name	Öğütme Kapasitesi	Hazne Kapasitesi	mm	W	kg
ELECTIVE	On Deamend Kahve Değirmeni	24kg/ saat	1,6Kg	215x400x580	320	220

Espresso Kahve Makineleri

KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments

KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments

Espresso 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

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

Genel Özellikler

Snowmilk özelliği sayesinde 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

Model Model	Ürün Adı Product Name	capacity	kahve haznesi	sıcak çikolata	mm	W	
S30 - CS10+TS	Süper Otomatik Espresso Kahve Makinesi	300 fincan	2x1,2 kg	1 kg	370x620x762	5.700	380
S30 - CS10	Süper Otomatik Espresso Kahve Makinesi	300 fincan	2x1,2 kg	1 kg	370x620x762	5.700	380
S30 - S10	Süper Otomatik Espresso Kahve Makinesi	300 fincan	2x1,2 kg	1 kg	370x620x762	5.700	380
FİNCAN ISITICI+SÜT SOĞUTUCU		4 Lt.	-	-	290x435x738	360	220
SÜT SOĞUTUCU		8 Lt.	-	-	290x435x643	360	220
FİNCAN ISITICI		-	-	-	290x435x738	230	220

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

Model Model	Ürün Adı Product Name	capacity	kahve haznesi	sıcak çikolata	mm	W	
S20-CS10	Süper Otomatik Espresso Kahve Makinesi	200 fincan	2x1,2 kg	1 kg	370x620x762	3.800	220
S20-S10	Süper Otomatik Espresso Kahve Makinesi	200 fincan	2x1,2 kg	1 kg	370x620x762	3.800	220
FİNCAN ISITICI+SÜT SOĞUTUCU		4 Lt.	-	-	290x435x738	360	220
SÜT SOĞUTUCU		8 Lt.	-	-	290x435x643	360	220
FİNCAN ISITICI		-	-	-	290x435x738	230	220

Süper Otomatik Kahve Makineleri

Genel Özellikler

Snowmilk özelliği sayesinde 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

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

Espresso Kahve Makineleri

KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments

KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments

Espresso Kahve Makineleri

Genel Özellikler

Öncü demleme sistemi, hem basınçsız normal kahve hem de basınçlı espresso ihtiyacınızı karşılayabilir. Seramik düz tip bıçaklara sahip yenilikçi öğütücü, kahve çekirdeklerini tek boyutlu toz halinde doğru bir şekilde öğütür 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 Model	Ürün Adı Product Name	capacity	mm	W	KG	
F10	Süper Otomatik Kahve Makinesi	50 fincan	340x500x430	1.450	220	15

Genel Özellikler

Hem yüksek hem de düşük basınçlı demlemeye uyumlu yenilikçi demleme sistemi, tek makinede Amerikan kahvesi ve İtalyan kahvesi servis etmeyi mümkün kılıyor. Düz tip seramik öğütücü, öğütmenin hassas ve eşit olmasını sağlayarak size kahvenin eşsiz lezzetini verir. 7 inç renkli dokunmatik ekran, kullanım için basit ve verimlidir, Çekirdek haznesinin büyütülmüş boyutu, su haznesi ve topraklanmış hazne tasarımı, 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 Model	Ürün Adı Product Name	capacity	mm	W	KG	
F12	Süper Otomatik Kahve Makinesi	100 fincan	410x500x580	3.300	220	18

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 Model	Ürün Adı Product Name	capacity	mm	W	KG	
M12	Süper Otomatik Kahve Makinesi	150 fincan	410x500x580	3.300	220	20

Süper Otomatik Kahve Makineleri



Süper Otomatik Kahve Makineleri Süt Köpürtme Sistemi ve Sıcak Su Musluklu



Model Model	Ürün Adı Product Name	capacity	mm	W	KG	
Minibar-S	Süper Otomatik Kahve Makinesi Süt Köpürtme Sistemi ve Sıcak Su Musluklu	200 fincan	340x540x620	2.700	220	26

Süper Otomatik Kahve Makineleri Süt Köpürtme 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 Model	Ürün Adı Product Name	capacity	mm	W	KG	
COFFEE ZONE	Süper Otomatik Kahve Makinesi Süt Köpürtme Sistemi ve Sıcak Su Musluklu	200 fincan	340x540x630	2.900	220	27

Süt Soğutucular ve Fincan Isıtıcı



Model Model	Ürün Adı Product Name	capacity	mm	W	KG	
RTRW-15L	Süt Soğutucu ve Fincan Isıtıcı	3,5 Lt.	310x430x640	820	220	30
BR9CN	Süt Soğutucu	8 Lt.	224x465x512	500	220	16
BR9CI	Süt Soğutucu (Kendini Temizleme Sistemi)	8 Lt.	224x465x512	500	220	8

Espresso Kahve Makineleri

KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments

KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments

Kahve Değirmenleri



TRANQUIL02

TRANQUILO TRON



Model Model	Ürün Adı Product Name	capacity	mm	W	KG	
TRANQUIL02	Manuel Kahve Değirmeni	1 kg	170x340x410	270	220	6
TRANQUILO TRON	Kahve Değirmeni - On Demand	1 kg	170x340x410	275	220	7



LA CİMBALI

Otomatik Kahve Değirmenleri

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



LA CİMBALI

Otomatik Kahve Değirmenleri

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

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



Model Model	Ürün Adı Product Name	capacity	bıçak çapı	mm	W	KG	
ALL GROUND - BLACK	Çok Fonksiyonlu Kahve Değirmeni	250 gr	64mm	169x440x240	250	380	
ALL GROUND - GREEN	Çok Fonksiyonlu Kahve Değirmeni	250 gr	64mm	169x440x240	250	380	
ALL GROUND - WHITE	Çok Fonksiyonlu Kahve Değirmeni	250 gr	64mm	169x440x240	250	380	



Kahve Değirmenleri

Genel Özellikler

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



Model Model	Ürün Adı Product Name	capacity	dişli çapı	mm	W	KG	
F64E	Kahve Değirmeni - On Demand	1,5 kg	64 mm	230x615x270	350	13	
F64E-REDSPEED	Kahve Değirmeni - On Demand Titanyum Bıçaklı	1,5 kg	64 mm	230x615x270	350	13	

Genel Özellikler

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



F64E-EVO F64-XGI

Model Model	Ürün Adı Product Name	capacity	dişli çapı	mm	W	KG	
F64E-XGI	Kahve Değirmeni - On Demand + Tartılı	1,5 kg	64 mm	230x615x270	350	13	
F64E-EVO	Kahve Değirmeni - On Demand Soğutuculu	1,5 kg	64 mm	230x615x270	350	13	

KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments

Genel Özellikler

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



Model Model	Ürün Adı Product Name	capacity	dişli çapı	mm	W	KG	
F83E	Kahve Değirmeni - On Demand	1,5 kg	83 mm	230x670x270	350	15	
F83E-XGI	Kahve Değirmeni - On Demand + Tartılı	1,5 kg	83 mm	255x700x310	850	19	
E71-EK	Kahve Değirmeni - On Demand Konik Dişlili	1,5 kg	71 mm	230x670x270	850	20	

Kahve Çekmeces



AG12 KNOCK BOX

Model Model	Ürün Adı Product Name	capacity	mm	
AG12	Devrilir Kahve Posa Çekmeces	2 kg	377x233x299	
KNOCK BOX	Kahve Posa Çekmeces	1 kg	320x450x80	

Duşlama Ekipmanları

Model Model	Ürün Adı Product Name	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



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	devir	W	KG	
NO:11	Narenciye Sıkacağı Boyalı Gövde	200x300x350	1.500 rpm/dk	130	5	
NO:11C	Narenciye Sıkacağı Krom Gövde	200x300x350	1.500 rpm/dk	230	7	
NO: 10	Narenciye Sıkacağı Kollu Model	200x300x380	1.500 rpm/dk	230	9	



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	hazne kapasite	W	KG	
NO:33GE	Bar Blender - Manuel Kontrol	180x180x420	1,25 lt	600	3	
NO:37	Bar Blender - Manuel Kontrol	303x220x566	4 lt	1.550	5,7	
NO:62	Bar Blender - Dijital Kontrol	200x247x441	2,4 lt	1.300	9,5	



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	devir	W	KG	
NO:54	Bar Mikseri	186x182x530	800/1600 rpm/dk	230	6	



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	devir	W	KG	
NO:65	Soğuk Sıkım (Cold Press) Makinesi	412x236x642	5-80 rpm/dk	650	29	



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	devir	W	KG	
NO:50	Katı Meyve Presi 100lt/saat	260x470x450	3000 rpm/dk	800	16	
NO:28	Katı Meyve Presi 100lt/saat	562x330x 606	3000 rpm/dk	1.300	25	
NO:68	Katı Meyve Presi 140lt/saat	480x320x570	3000 rpm/dk	1.300	25	



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	capacity	W	KG	
NO:53	Buz Kırma Makinesi	474x236x353	160kg/saat	130	10	

İçecek - Hazırlık Ekipmanları

KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments

Bar Mikserleri

Genel Özellikler

Paslanmaz Çelik Gövde (Antimanyetik Paslanmaz Çelik)
İki hızlı 350w motor- (10.000 - 20.000 rpm/dk)
Kendini soğutma sistemli 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 dengeli



> KDM450G > KDM450İS > KDM450K > KDM450S > KDM450Y

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	devir	W	kg	
KDM450G	Bar Mikseri	155x190x470	10.000/20.000 rpm	350	220	5
KDM450İS	Bar Mikseri	155x190x471	10.000/20.000 rpm	350	220	5
KDM450K	Bar Mikseri	155x190x472	10.000/20.000 rpm	350	220	5
KDM450S	Bar Mikseri	155x190x473	10.000/20.000 rpm	350	220	5
KDM450Y	Bar Mikseri	155x190x474	10.000/20.000 rpm	350	220	5



KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments

Narenciye Sıkacağı

Genel Özellikler

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



> CJ5 > CJ-50MH

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	devir	W	kg	
CJ5	Narenciye Sıkacağı	300x245x405	1.500 rpm	250	220	8
CJ-50MH	Kollu Narenciye Sıkacağı	380x250x460	1.500 rpm	250	220	9

Katı Meyve Presleri

Genel Özellikler

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



> EJ02CS > CJ8

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	devir	W	kg	
EJ02CS	Katı Meyve Presi	319x210x393	6000 rpm	800	220	4,8
CJ8	Katı Meyve Presi	240x400x530	6000 rpm	700	220	14

İçecek - Hazırlık Ekipmanları

KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments

KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments

Bar Blenderleri

Genel Özellikler

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



> GT-916C

> GT-916D

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	devir	W	KG	
GT-916C	Slow Juicer - Katı Meyve Presi	375x230x350	65 rpm/dk	240	10	
GT-916D	Slow Juicer - Katı Meyve Presi	360x280x330	65 rpm/dk	240	12	

Genel Özellikler

Alüminyum alaşımdan yapılmış taban
Paslanmaz çelik hazne
Güçlü çelik bıçak takımı
Güvenlik mikro anahtarı dahildir
Profesyonel kullanım için yüksek kapasite
Havalandırılmalı motor uzun süreli kullanım



> IC80A

> ISC-1

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	Capacity	devir	W	KG	
IC80A	Buz Kırıcı	385x255x580	3 Lt.	-	800	4,8	
ISC-1	Buz Kırıcı / Traşlayıcı	470x305x460	-	1.500	300	10	

Genel Özellikler

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



Model Model	Ürün Adı Product Name	kapasite	mm	W	HP	
GT PROFESSIONAL	Bar Blender - Hız Kontrollü	2 lt	200x220x480	1.500	3 HP	
JAR PRO	Yedek Bar Blender Sürahisi Tam Takım, Bıçak Dahil	2 lt				

Premium Seri Bar Blender

Genel Özellikler

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



Model Model	Ürün Adı Product Name	kapasite	mm	W	HP	
GT PREMIUM	Bar Blender - Hız Kontrollü	2,5 lt	220x200x530	1.680	3,5 HP	
JAR PREM	Yedek Bar Blender Sürahisi Tam Takım, Bıçak Dahil	2,5 lt				

Bar Blenderleri

KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments

KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments

Bar Blenderleri

Gürültü Önleyici Bar Blenderları

Gürültü Önleyici Bar Blender

Genel Özellikler

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



Model Model	Ürün Adı Product Name	kapasite	mm	W	HP	
SP1180	Gürültü Önleyici Bar Blender Manuel Kontrol - Hız Ayarlı	2,5 lt	250x250x570	1.680	3 HP	
SP1180D	Gürültü Önleyici Bar Blender Dijital Kontrol -Hız Ayarlı	2,5 lt	250x250x570	1.680	3 HP	
JAR SP	Yedek Bar Blender Sürhisi Tam Takım, Bıçak Dahil	2,5 lt			3 HP	



Genel Özellikler

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



GT-E9V

GT-E9V

Model Model	Ürün Adı Product Name	kapasite	mm	W	HP	
GT-E9V	Vakumlu Bar Blender Gürültü Önleyici Kapaklı	1,2 lt	220x250x420	1.500	3 HP	
GT-E8	Bar Blender Gürültü Önleyici Kapaklı	1,2 lt	220x250x420	1.500	3 HP	
JAR GT-E	Yedek Bar Blender Sürhisi Tam Takım, Bıçak Dahil	1,2 lt	-	-	-	



BULAŞIK MAKİNELERİ / Dish Washers

**Bulaşık Makinesi
Dish Washer**

Electrolux
PROFESSIONAL
AUTHORIZED PARTNER



> 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
SP04	Duş Sprey Ünitesi	Duvara Monte Ara Musluklu
MGPX	Geri Toplamalı Yer Yıkama Hortumu	12m

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 ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
Su taşma emniyeti
Otomatik su tahliyesi
Kullanımı kolay dijital kontrol paneli
5 yıkama programlı

> VBY500CD



Model Model	Ürün Adı Product Name	adet/saat	mm	W	KG	
VBY500CD	Tezgah Altı Bulaşık Makinesi Dijital Kontrollü, Drenaj Pompalı	540	600x645x830	5.200	220	60
VBY500CD-P	Tezgah Altı Bulaşık Makinesi Dijital Kontrollü, Drenaj, Deterjan, Parlatıcı Pompalı	540	600x645x830	5.200	220	60

BULAŞIK MAKİNELERİ / Dish Washers

Tezgah Altı Bulaşık Makinesi Manuel Kontrollü Undercounter Dishwasher Manual Control

Genel Özellikler

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



> VGY400



> VBY500C



Model Model	Ürün Adı Product Name	adet/saat	mm	W	KG	
VBY500C	Tezgah Altı Bulaşık Makinesi Manuel Kontrollü, Drenaj Pompalı	540	595x670x820	5.200	220	60
VBY500C-P	Tezgah Altı Bulaşık Makinesi Manuel Kontrollü, Drenaj, Deterjan, Parlatıcı Pompalı	540	595x670x820	5.200	220	60
VGY400	Tezgah Altı Bardak Yıkama Makinesi, Drenaj ve Parlatıcı Pompalı	30	470x560x710	3.300	220	45
VGY400-DP	Tezgah Altı Bardak Yıkama Makinesi, Drenaj, Deterjan ve Parlatıcı Pompalı	30	470x560x710	3.300	220	45

Giyotin Tip Bulaşık Makinesi Dijital Kontrollü Hood Type Dishwasher Digital Control

Genel Özellikler

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

> VBY1000D



Model Model	Ürün Adı Product Name	adet/saat	mm	W	KG	
VBY1000D	Giyotin Tip Bulaşık Makinesi Dijital Kontrollü	1.080	695X810X1456	9.730	380	94
VBY1000D-P	Giyotin Tip Bulaşık Makinesi Dijital Kontrollü Deterjan, Parlatıcı Pompalı	1.080	695X810X1456	9.730	380	94

Giyotin Tip Bulaşık Makinesi Manuel Kontrollü Hood Type Dishwasher Manual Control

Genel Özellikler

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

> VBY1000



Model Model	Ürün Adı Product Name	adet/saat	mm	W	KG	
VBY1000	Giyotin Tip Bulaşık Makinesi Manuel Kontrollü	1.080	695X810X1456	9.730	380	94
VBY1000-P	Giyotin Tip Bulaşık Makinesi Manuel Kontrollü Deterjan, Parlatıcı Pompalı	1.080	695X810X1456	9.730	380	94

Bulaşık Makinesi Dish Washer

KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments

BULAŞIK MAKİNELERİ / Dish Washers

Bulaşık Makinesi Dish Washer

Genel Özellikler

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



> VBY1500L



> VBY1500R

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



*Opsiyonel Köşe Kurutma
*Optional Corner Dryer

Model Model	Ürün Adı Product Name	adet/saat	mm	W	kg	
VBY1500L	Konveyörlü Bulaşık Makinesi, Kurutma Tüneli	1.500	2010x800x1900	47.852	380	280
VBY1500R	Konveyörlü Bulaşık Makinesi, Kurutma Tüneli	1.500	2010x800x1900	47.852	380	280

Genel Özellikler

Paslanmaz çelik yıkama ve durulama kolları
HACCP standartlarına uygun durulama sistemi
Yüksek ısıya, 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

Konveyörlü Bulaşık Makineleri Conveyor Dishwashers

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



*Opsiyonel Köşe Kurutma
*Optional Corner Dryer

Model Model	Ürün Adı Product Name	adet/saat	mm	W	kg	
VBY2000L	Konveyörlü Bulaşık Makinesi, Kurutma Tüneli	2.000	2620x800x1900	48.572	380	330
VBY2000R	Konveyörlü Bulaşık Makinesi, Kurutma Tüneli	2.000	2620x800x1900	48.572	380	330

Genel Özellikler

Paslanmaz çelik gövde
Paslanmaz çelik yıkama ve durulama kolları
HACCP standartlarına uygun durulama sistemi
Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
Taşma emniyet sistemi
Kapakların açılması durumunda çalışmayı durduran 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)
Boiler ve kurutma emniyet termostatları
Yıkama ve durulama su sıcaklığını gösteren dijital termostatlar
Çift durulama sistemi ve dahili durulama pompası
Durulama tankı suyunu otomatik tahliye etme sistemi
Otomatik start sistemi (bulaşıklar makineye girince çalışma başlar)
Modüler yapı (ön yıkama, yıkama, durulama ve kurutma)



> VBY3600L



> VBY3600R



Model Model	Ürün Adı Product Name	adet/saat	mm	W	kg	
VBY3600L	Konveyörlü Bulaşık Makinesi, Kurutma Tüneli	3.600	2850x800x1900	51.572	380	470
VBY3600R	Konveyörlü Bulaşık Makinesi, Kurutma Tüneli	3.600	2850x800x1900	51.572	380	470

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 ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı
Incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
Taşma emniyet sistemi
Kapakların açılması durumunda çalışmayı durduran emniyet sistemi
Kullanımı kolay kontrol paneli
3-hızlı konveyör (1.hız: 3600 tabak, 2.hız: 4000 tabak, 3.hız: 4400 tabak)
Boyler ve kurutma emniyet termostatları
Yıkama ve durulama su sıcaklığını gösteren dijital termostatlar
Çift durulama sistemi ve dahili durulama pompası
Durulama tankı suyunu otomatik tahliye etme sistemi
Otomatik durulama sistemi (bulaşık yüklemesi olması durumunda devreye giren durulama sistemi)
Modüler yapı (ön yıkama, yıkama ve çift durulama)



> VBY-FT3600L

> VBY-FT3600R



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
VBY-FT3000R	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi	3.000	2800x860x1956	42.720	380	60
VBY-FT3600L	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi	3.600	3400x860x1956	43.500	380	60
VBY-FT3600R	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi	3.600	3400x860x1956	43.500	380	60
VBY-FT4500L	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi	4.500	3700x860x1956	44.500	380	60
VBY-FT4500R	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi	4.500	3700x860x1956	44.500	380	60

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 ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı
Incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
Taşma emniyet sistemi
Kapakların açılması durumunda çalışmayı durduran emniyet sistemi
Kullanımı kolay kontrol paneli
3-hızlı konveyör (1.hız: 3600 tabak, 2.hız: 4000 tabak, 3.hız: 4400 tabak)
Boyler ve kurutma emniyet termostatları
Yıkama ve durulama su sıcaklığını gösteren dijital termostatlar
Çift durulama sistemi ve dahili durulama pompası
Durulama tankı suyunu otomatik tahliye etme sistemi
Otomatik durulama sistemi (bulaşık yüklemesi olması durumunda devreye giren durulama sistemi)
Modüler yapı (ön yıkama, yıkama ve çift durulama)

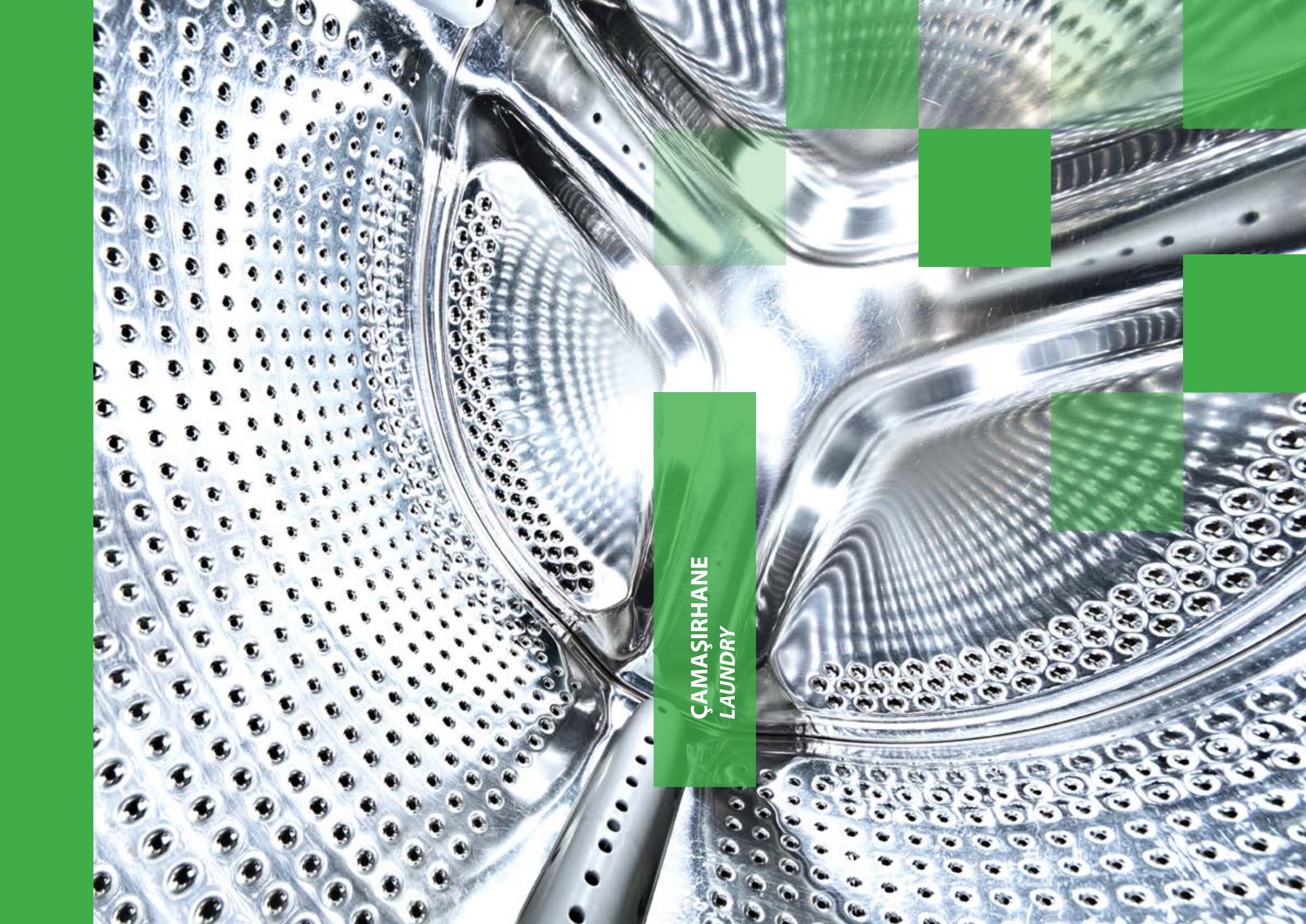


> VBY-FT3600L

> VBY-FT3600R



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
VBY-FT5200R	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi	5.200	4000x860x1956	58.500	380	60
VBY-FT6000L	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi	6.000	4300x860x1956	59.500	380	60
VBY-FT6000R	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi	6.000	4300x860x1956	59.500	380	60



ÇAMAŞIRHANE
LAUNDRY

Çamaşır Yıkama/Sıkma Makineleri Washer Extractors

ÇAMAŞIRHANE / Laundry

ÇAMAŞIRHANE / Laundry

Çamaşır Kurutma Makineleri Tumble Dryers

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
Sıcak 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
Titreşimi önleyici süspansiyon sistemi
Karkas elektrostatik toz boyalı



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

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
Sıcak 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	W	W	mm	KG	
VLWD10E	Kombi Çamaşır Yıkama Sıkma Kurutma Makinası	Çamaşır Yıkama	100	10	9.000	-	945x1180x2070	620
		Çamaşır Yıkama	200	10	9.000	540		



> VLWE20E

> VLWE30E



> VLWD10E

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	W	lt-kg/h	KG	
VLTD15	Çamaşır Kurutma Makinası Tumble Dryer	1085x1025x1720	16.300	540	750	310	310	
VLTD20	Çamaşır Kurutma Makinası Tumble Dryer	1085x1230x1720	19.300	540	750	425	480	
VLTD30	Çamaşır Kurutma Makinası Tumble Dryer	1305x1280x1920	28.600	890	1.500	630	580	
VLTD40	Çamaşır Kurutma Makinası Tumble Dryer	1305x1520x1920	35.100	890	1.500	830	780	
VLTD60	Çamaşır Kurutma Makinası Tumble Dryer	1455x1785x1920	35.800	890	2.200	1.210	1.090	

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	W	lt-kg/h	KG	
VLTD15G	Gazlı Çamaşır Kurutma Makinası Tumble Dryer with Gas	1085x1025x1970	18.000	540	750	310	335	
VLTD20G	Gazlı Çamaşır Kurutma Makinası Tumble Dryer with Gas	1085x1230x1970	20.000	540	750	425	525	
VLTD30G	Gazlı Çamaşır Kurutma Makinası Tumble Dryer with Gas	1305x1280x2170	28.000	890	1.500	630	630	
VLTD40G	Gazlı Çamaşır Kurutma Makinası Tumble Dryer with Gas	1305x1520x2170	42.000	890	1.500	830	835	
VLTD60G	Gazlı Çamaşır Kurutma Makinası Tumble Dryer with Gas	1455x1785x2230	48.000	890	2.200	1.210	1.150	



> VLTD20

> VLTD30



> VLTD15G

Elektrikli Silindir Ütüler Electrical Roller Ironer

ÇAMAŞIRHANE / Laundry

ÇAMAŞIRHANE / Laundry

Gazlı Silindir Ütüler Gas Roller Ironer



VLRI32180



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

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 durdurma
Tüm elektriksel aksamı muhafaza eden kapaklı bölüm
220 °C ısıya dayanıklı NOMEKS ütüleme bantları

Model Model	Elektrik Electric V	Kablo Kesiti Cable Section mm ²
VLRI32150	380 - 400V 3N AC Hz	5x4
VLRI32180	380 - 400V 3N AC Hz	5x4
VLRI55150	380 - 400V 3N AC Hz	5x6
VLRI55180	380 - 400V 3N AC Hz	5x6
VLRI55200	380 - 400V 3N AC Hz	5x6
VLRI60180	380 - 400V 3N AC Hz	5x6
VLRI60200	380 - 400V 3N AC Hz	5x6
VLRI75200	380 - 400V 3N AC Hz	5x6
VLRI75250	380 - 400V 3N AC Hz	5x10



VLRI32180G



VLRI55200G



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm		W	W	KG	
VLRI32150G	Gazlı, Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band Gas Heating	2250x1020x1170	320x1500	10.000	750	678	
VLRI32180G	Gazlı, Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band Gas Heating	2550x1020x1170	320x1800	13.000	750	825	
VLRI55150G	Gazlı, Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band Gas Heating	2250x1200x1500	550x1500	24.000	750	1.225	
VLRI55180G	Gazlı, Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band Gas Heating	2550x1200x1500	550x1800	26.000	1.100	1320	
VLRI55200G	Gazlı, Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band Gas Heating	2750x1200x1500	550x2000	28.000	1.100	1.380	
VLRI60180G	Gazlı, Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band Gas Heating	2550x1300x1700	600x1800	25.700	1.100	1.115	
VLRI60200G	Gazlı, Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band Gas Heating	2750x1300x1700	600x2000	28.200	1.100	1.220	
VLRI75200G	Gazlı, Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band Gas Heating	3000x1580x1900	750x2000	30.100	1.500	1.500	
VLRI75250G	Gazlı, Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band Gas Heating	3500x1580x1900	750x2500	38.300	2.200	1.750	

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 durdurma
Tüm elektriksel aksamı muhafaza eden kapaklı bölüm
220 °C ısıya dayanıklı NOMEKS ütüleme bantları

Model Model	Elektrik Electric V	Kablo Kesiti Cable Section mm ²
VLRI32150G	380 - 400V 3N AC Hz	5x1.5
VLRI32180G	380 - 400V 3N AC Hz	5x1.5
VLRI55150G	380 - 400V 3N AC Hz	5x1.5
VLRI55180G	380 - 400V 3N AC Hz	5x1.5
VLRI55200G	380 - 400V 3N AC 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 sehpa
Aydınlatma sistemli



> VLMK-01



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	KG	
VLMK-01	Leke Çıkarma Makinası Spot Removing Machine	1280x450x1030	5.500	95	

Genel Özellikler

Kendinden kazanlıdır
Kumaşa zarar vermeden lekelerin çıkarılmasını sağlar
Elektrostatik toz boyalı gövde
Paslanmaz ara sehpa
Aydınlatma sistemli



> CKT-8080



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	capacity	W	KG	
CKT-8080	Çamaşır Kaynatma Kazanı Linen Boiling Pan	800x800x850	205	12.500	65	

ÇAMAŞIRHANE / Laundry

Genel Özellikler

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



> VPRU-01



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	capacity	W	KG	
VPRU-01	Pres Ütü Press Ironer	1580x1200x1350	25	20.750	350	

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

Paskala Ütü Iron Board

Genel Özellikler

Kendinden kazanlıdır.
Full otomatik sistem.
Bünyesinde pompa sistemi bulunmaktadır.
Tek ütü çalıştırma kapasitesi



> VPAU-01



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	capacity	W	KG	
VPAU-01	Paskala Ütü Iron Board	1490x420x910	30	6.500	80	

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

TAMAMLAYICI EKİPMANLAR

TAMAMLAYICI EKİPMANLAR

Tamamlayıcı Ekipmanlar



> KTA19



> PTA15

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



> DF50

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



> HE504

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



> ST292



> BS01

Model Model	Ürün Adı Product Name	capacity	
ST292	Yapışkanlı Sinek Tutucu	120 m ²	
BS01	Bıçak Sterilizatörü	10 Bıçak	

Yer Izgaraları

TAMAMLAYICI EKİPMANLAR

TAMAMLAYICI EKİPMANLAR

Yer Izgaraları

Ortadan Sifonlu Yandan Çıkışlı
Yer Izgaraları

Ortadan Sifonlu Alttan Çıkışlı
Yer Izgaraları



Tip	Derinlik	Sifon (mm)	Çıkış Çapı (mm)	BPY (mm)	En (mm)	
M1 M2	SIĞ TİP DERİN TİP	120x80 120x180	50 veya 70mm	300	200	
			50 veya 70mm	500	200	
			50 veya 70mm	750	200	
			50 veya 70mm	950	200	
			50 veya 70mm	1.200	200	
			50 veya 70mm	1.400	200	
			50 veya 70mm	1.650	200	
			50 veya 70mm	1.850	200	
			50 veya 70mm	2.100	200	
			50 veya 70mm	2.300	200	
			50 veya 70mm	2.550	200	
			50 veya 70mm	2.750	200	
M3 M4	SIĞ TİP DERİN TİP	200x80 200x180	50 veya 70mm	300	300	
			50 veya 70mm	500	300	
			50 veya 70mm	750	300	
			50 veya 70mm	950	300	
			50 veya 70mm	1.200	300	
			50 veya 70mm	1.400	300	
			50 veya 70mm	1.650	300	
			50 veya 70mm	1.850	300	
			50 veya 70mm	2.100	300	
			50 veya 70mm	2.300	300	
			50 veya 70mm	2.550	300	
			50 veya 70mm	2.750	300	

* Kenardan sifonlu model siparişleriniz için önceden bilgi veriniz.

* Siparişlerinizde çıkış çapını ve sifon seçiminizi belirtiniz.

Tip	Derinlik	Sifon (mm)	Çıkış Çapı (mm)	BPY (mm)	En (mm)	
S1 S2	SIĞ TİP DERİN TİP	120x80 120x180	50 veya 70mm	300	200	
			50 veya 70mm	500	200	
			50 veya 70mm	750	200	
			50 veya 70mm	950	200	
			50 veya 70mm	1.200	200	
			50 veya 70mm	1.400	200	
			50 veya 70mm	1.650	200	
			50 veya 70mm	1.850	200	
			50 veya 70mm	2.100	200	
			50 veya 70mm	2.300	200	
			50 veya 70mm	2.550	200	
			50 veya 70mm	2.750	200	
S3 S4	SIĞ TİP DERİN TİP	200x80 200x180	50 veya 70mm	300	300	
			50 veya 70mm	500	300	
			50 veya 70mm	750	300	
			50 veya 70mm	950	300	
			50 veya 70mm	1.200	300	
			50 veya 70mm	1.400	300	
			50 veya 70mm	1.650	300	
			50 veya 70mm	1.850	300	
			50 veya 70mm	2.100	300	
			50 veya 70mm	2.300	300	
			50 veya 70mm	2.550	300	
			50 veya 70mm	2.750	300	

* Kenardan sifonlu model siparişleriniz için önceden bilgi veriniz.

* Siparişlerinizde çıkış çapını ve sifon seçiminizi belirtiniz.

Demonte İstif Rafları

TAMAMLAYICI EKİPMANLAR

TAMAMLAYICI EKİPMANLAR

Demonte İstif Rafları



Delikli Tablalı

Düz Tablalı



Model	Ölçü	
CBU143064V4	360x765x1630	
CBU143664V4	360x915x1630	
CBU144264V4	360x1070x1630	
CBU144864V4	360x1220x1630	
CBU183064V4	460x765x1630	
CBU183664V4	460x915x1630	
CBU184264V4	460x1070x1630	
CBU184864V4	460x1220x1630	
CBU185464V4	460x1375x1630	
CBU186064V4	460x1525x1630	
CBU187264V4	460x1830x1630	
CBU213064V4	540x765x1630	
CBU213664V4	540x915x1630	
CBU214264V4	540x1070x1630	
CBU214864V4	540x1220x1630	
CBU215464V4	540x1375x1630	
CBU216064V4	540x1525x1630	
CBU217264V4	540x1830x1630	
CBU243064V4	610x765x1630	
CBU243664V4	610x915x1630	
CBU244264V4	610x1070x1630	
CBU244864V4	610x1220x1630	
CBU245464V4	610x1375x1630	
CBU246064V4	610x1525x1630	
CBU247264V4	610x1830x1630	

Model	Ölçü	
CBU143072V4	360x765x1830	
CBU143672V4	360x915x1830	
CBU144272V4	360x1070x1830	
CBU144872V4	360x1220x1830	
CBU183072V4	460x765x1830	
CBU183672V4	460x915x1830	
CBU184272V4	460x1070x1830	
CBU184872V4	460x1220x1830	
CBU185472V4	460x1375x1830	
CBU186072V4	460x1525x1830	
CBU187272V4	460x1830x1830	
CBU213072V4	540x765x1830	
CBU213672V4	540x915x1830	
CBU214272V4	540x1070x1830	
CBU214872V4	540x1220x1830	
CBU215472V4	540x1375x1830	
CBU216072V4	540x1525x1830	
CBU217272V4	540x1830x1830	
CBU243072V4	610x765x1830	
CBU243672V4	610x915x1830	
CBU244272V4	610x1070x1830	
CBU244872V4	610x1220x1830	
CBU245472V4	610x1375x1830	
CBU246072V4	610x1525x1830	
CBU247272V4	610x1830x1830	

Model	Ölçü	
CBU143064S4	360x765x1630	
CBU143664S4	360x915x1630	
CBU144264S4	360x1070x1630	
CBU144864S4	360x1220x1630	
CBU183064S4	460x765x1630	
CBU183664S4	460x915x1630	
CBU184264S4	460x1070x1630	
CBU184864S4	460x1220x1630	
CBU185464S4	460x1375x1630	
CBU186064S4	460x1525x1630	
CBU187264S4	460x1830x1630	
CBU213064S4	540x765x1630	
CBU213664S4	540x915x1630	
CBU214264S4	540x1070x1630	
CBU214864S4	540x1220x1630	
CBU215464S4	540x1375x1630	
CBU216064S4	540x1525x1630	
CBU217264S4	540x1830x1630	
CBU243064S4	610x765x1630	
CBU243664S4	610x915x1630	
CBU244264S4	610x1070x1630	
CBU244864S4	610x1220x1630	
CBU245464S4	610x1375x1630	
CBU246064S4	610x1525x1630	
CBU247264S4	610x1830x1630	

Model	Ölçü	
CBU143072S4	360x765x1830	
CBU143672S4	360x915x1830	
CBU144272S4	360x1070x1830	
CBU144872S4	360x1220x1830	
CBU183072S4	460x765x1830	
CBU183672S4	460x915x1830	
CBU184272S4	460x1070x1830	
CBU184872S4	460x1220x1830	
CBU185472S4	460x1375x1830	
CBU186072S4	460x1525x1830	
CBU187272S4	460x1830x1830	
CBU213072S4	540x765x1830	
CBU213672S4	540x915x1830	
CBU214272S4	540x1070x1830	
CBU214872S4	540x1220x1830	
CBU215472S4	540x1375x1830	
CBU216072S4	540x1525x1830	
CBU217272S4	540x1830x1830	
CBU243072S4	610x765x1830	
CBU243672S4	610x915x1830	
CBU244272S4	610x1070x1830	
CBU244872S4	610x1220x1830	
CBU245472S4	610x1375x1830	
CBU246072S4	610x1525x1830	
CBU247272S4	610x1830x1830	

