



ALWAYS ON STEP AHEAD

İÇİNDEKİLER / INDEX

1 / 6

MASTER
1400 SERİSİ / SERIES



6 / 12

MASTER
1200 SERİSİ / SERIES



12 / 18

MASTER
800 SERİSİ / SERIES



18 / 24

MASTER GAZLI SERİSİ
MASTER GAS SERIES



24 / 30

MASTER
MAYALAMA KABİNİ
MASTER FERMENTATION
CABINET



30 / 38

PİZZA FIRIN SERİSİ
PIZZA OVEN SERIES



38 / 40

PZ GRUBU DİJİTAL
PİZZA FIRINLARI
PZ GROUP DIGITAL
PIZZA OVENS



40 / 44

PO S SERİSİ
PO S SERIES



44 / 52

PO EKO GRUP
ECO GROUP



52 / 58

KONVEYÖRLÜ
PIZZA PİDE
LAHMACUN FIRINI
CONVEYOR PIZZA OVEN



58 / 72

KONVEKSİYONEL
FIRINLAR
CONVECTION
OVENS



58 / 72

GAZLI PİZZA FIRINLARI
GAS PIZZA OVENS



72 / 82

SİRAL DÖNERLİ MİKSER
THE SPIRAL ROTARY MIXER



82 / 84

EKMEK DİLİMLEME
BREAD SLICER MACHINE



84 / 94

TOST MAKİNESİ SERİSİ
TOAST MACHINE SERIES



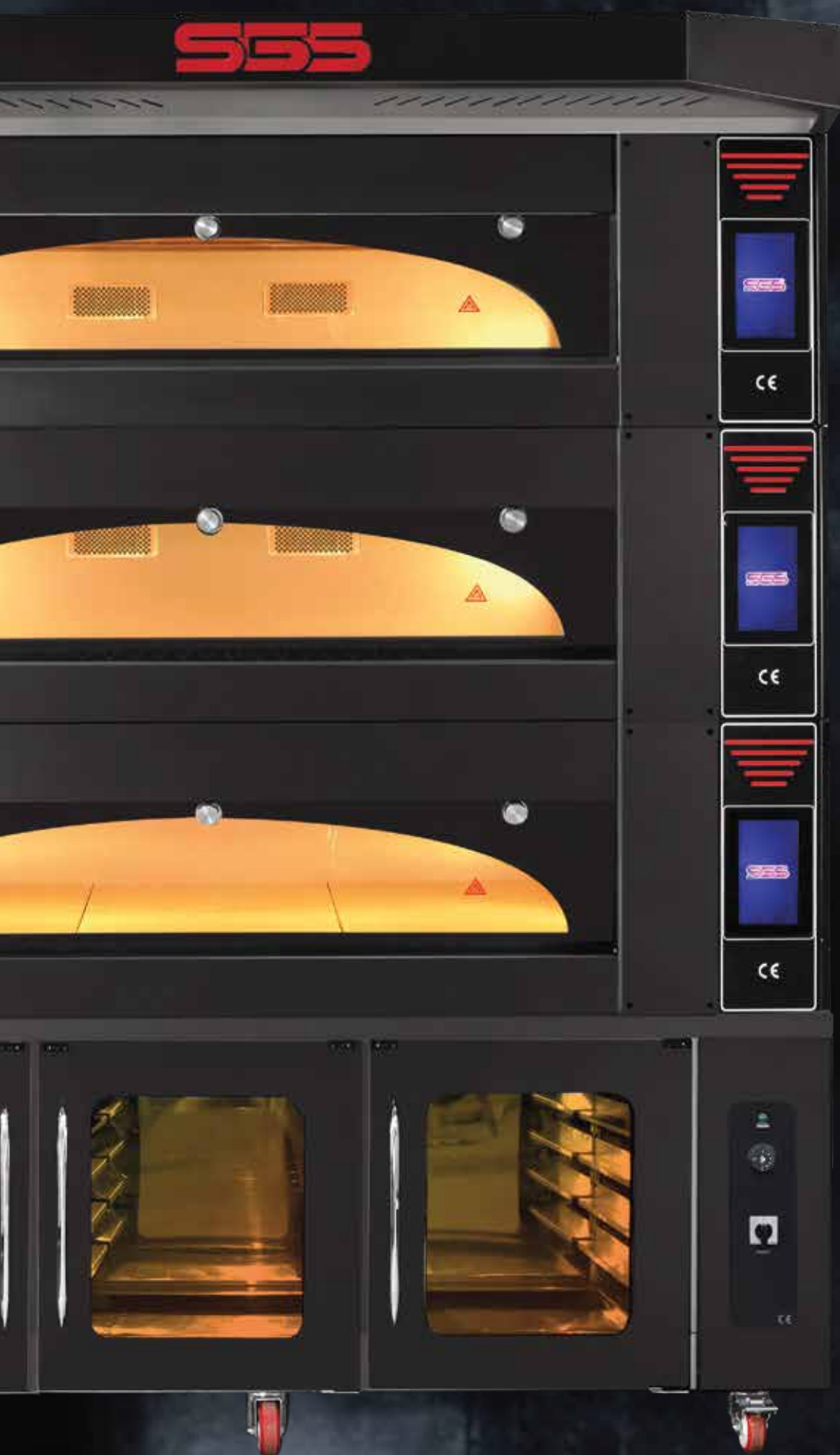


MASTER 1400 SERİSİ / SERIES

Elektrikli fırın, her katın bağımsız çalışabilmesiyle büyük bir avantaj sunar. Özel taban taşları ve seramik rezistanslı ısıtma sistemi, ısıнын dengeli yayılmasını sağlayarak eşit pişirme süresi sunar. Alt ve üst sıcaklıklar her katta ayrı ayrı ayarlanabilir. Opsiyonel buhar sistemi ile her katta farklı ürünler pişirilebilir. 4 kata kadar üretilen fırın, dokunmatik kontrol paneliyle kolay kullanım sağlar. Özellikle ekmek pişirme için ideal olup, homojen ısı dağılımı sayesinde mükemmel sonuç verir.

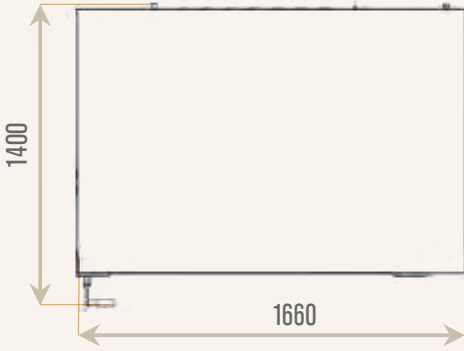
The electric oven offers a great advantage with its ability to operate each tier independently. Special base stones and a ceramic resistance heating system ensure balanced heat distribution, providing an even baking time. The upper and lower temperatures of each tier can be adjusted separately. With the optional steam system, different products can be baked simultaneously on each tier. The oven can be manufactured with up to four tiers and features a touch control panel for easy operation. It is especially ideal for baking bread, delivering perfect results with its homogeneous heat distribution.



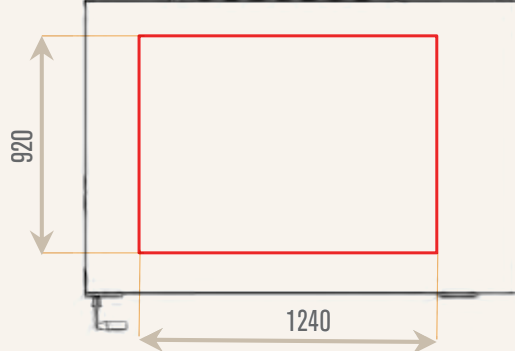


*Always
On
Step
Ahead*

MASTER 1400 SERİSİ / SERIES



*FIRIN
YÜKSEKLİK 440 (MM) / OVEN HEIGHT 440 (MM)
DIŞ ÖLÇÜLER (MM) / OUTSIDE DIMENSIONS (MM)
*ÜST GÖRÜNÜŞ / TOP VIEW



İÇ ÖLÇÜLER (MM)
INSIDE DIMENSIONS (MM)
*KAPAK
GİRİŞ YÜKSEKLİĞİ 230 (MM) / DOOR ENTRY HEIGHT 230 (MM)
*ÜST GÖRÜNÜŞ / TOP VIEW

MODEL ME 1400

Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	1660x1400x440
İç Ölçüler (mm) Inside Dimensions (mm)	1240x920x230
Kat Sayısı Number of Layers	1
Elektrik gücü Electric Power	12,2 kw 400 V. 3N PE
Ağırlık (kg) / Weight	225
Kontrol Sistemi Control System	Dokunmatik Touch
Enerji kaynağı Energy Source	Elektrik / Electric
Elektrik Bağlantı Kablosu Electrical Connection Cable	5 x 4 mm ² Tek kat için / per deck

Sac Taban Modeli / Sheet Metal Base Model

Not: Sac taban modeli sulu yemek pişirme için önerilir.
Note: Sheet metal base model is recommended for stews

PIŞIRME KAPASİTESİ / COOKING CAPACITY



9 x
(tray 250x350 mm)



6 x
(tray 400x400 mm)



4 x
(tray 400x600 mm)



3 x
(tray 400x800 mm)





- Emniyet Termostadı
Safety Thermostat
- Alt ve Üst Termokupl
(Ayrı Alt ve Üst Sıcaklık Ayarı)
Top and Bottom Thermocouples
Separate Top and Bottom Temperature Control
- Pişirmenin Bittiğini Bildiren Alarm
End of Cooking Alarm
- 100 Reçete görselli kaydedebilme özelliği
Ability to Save 100 Recipes with Visuals
- Otomatik açılma özelliği
Automatic Opening Feature
- Haftalık program Planlayabilme özelliği
Weekly Scheduling Feature
- Buhar Süresi Ayarlayabilme Özelliği
Steam Time Adjustment Feature
- Otomatik Buhar Verebilme Özelliği
Automatic Steam Generation Feature
- Çoklu Dilde Kullanma Özelliği
Multilingual Usage Feature
- Dokunmatik Panel Temperli Cam
Tempered Glass
- Kapak ile Pişirme Haznesi
Arasında Isı Yalıtımı (Fital Contası)
Heat Insulation Between the Lid and
Cooking Chamber (Gasket Seal)
- 12 V Aydınlatma Sistemi (Iamba)
12 V Lighting System Lamp Şamot
- Pişirme Taşı Yüzeyi
Chamotte Stone Cooking Surface
- Seramik Kaplama Üst
Rezistans Ceramic
- Taş Yünü İzolasyonu
Rock Wool Insulation
- Dokunmatik Kontrol Paneli
Touch Control Panel

MASTER 1400 SERİSİ / SERIES

TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATIONS



ELEKTRİKLİ / ELECTRIC



MD 1400/1

Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	1660x1486x1930
İç Ölçüler (mm) Inside Dimensions (mm)	1240x920x230
Kat Sayısı Number of Layers	2
Elektrik gücü Electric Power	24,4(12,2 kwx2) 400 V. 3N PE
Enerji kaynağı Energy Source	Elektrik / Electric
Ağırlık (kg) / Weight	609



MD 1400/1R

Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	1660x1486x1930
İç Ölçüler (mm) Inside Dimensions (mm)	1240x920x230
Kat Sayısı Number of Layers	2
Elektrik gücü Electric Power	24,4(12,2 kwx2) 400 V. 3N PE
Enerji kaynağı Energy Source	Elektrik / Electric
Ağırlık (kg) / Weight	612



MD 1400/2

Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	1660x1486x1930
İç Ölçüler (mm) Inside Dimensions (mm)	1240x920x230
Kat Sayısı Number of Layers	2
Elektrik gücü Electric Power	27,4(12,2 kwx2+3) 400 V. 3N PE
Enerji kaynağı Energy Source	Elektrik / Electric
Ağırlık (kg) / Weight	635



MT 1400/1R

Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	1660x1486x2170
İç Ölçüler (mm) Inside Dimensions (mm)	1240x920x230
Kat Sayısı Number of Layers	3
Elektrik gücü Electric Power	36 ,6(12,2 kwx3) 400 V. 3N PE
Enerji kaynağı Energy Source	Elektrik / Electric
Ağırlık (kg) / Weight	834



MT 1400/2

Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	1660x1486x2170
İç Ölçüler (mm) Inside Dimensions (mm)	1240x920x230
Kat Sayısı Number of Layers	3
Elektrik gücü Electric Power	39,6(12,2 kwx3+3) 400 V. 3N PE
Enerji kaynağı Energy Source	Elektrik / Electric
Ağırlık (kg) / Weight	842



MQ 1400/1

Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	1660x1486x2310
İç Ölçüler (mm) Inside Dimensions (mm)	1240x920x230
Kat Sayısı Number of Layers	4
Elektrik gücü Electric Power	48,8 (12,2 kwx 4) 400 V. 3N PE
Enerji kaynağı Energy Source	Elektrik / Electric
Ağırlık (kg) / Weight	1004



MASTER 1200 SERİSİ / SERIES

Elektrikli fırın, her katın bağımsız çalışabilmesiyle büyük bir avantaj sunar. Özel taban taşları ve seramik rezistanslı ısıtma sistemi, ısıнын dengeli yayılmasını sağlayarak eşit pişirme süresi sunar. Her katın alt ve üst sıcaklıkları ayrı ayrı ayarlanabilir. Opsiyonel olarak her kata bağımsız buhar sistemi eklenebilir, böylece farklı ürünler aynı anda pişirilebilir. 4 kata kadar üretilen fırın, dokunmatik panel ile kolay kullanım sağlar.

Baklava fırını olarak da son derece uygundur. Dengeli ısı dağılımı ve hassas sıcaklık kontrolü sayesinde baklava gibi hassas hamur işlerinin mükemmel şekilde pişmesini sağlar. Homojen pişirme özelliği, baklavanın her katında dengeli renk ve doku oluşmasını sağlar.

The electric oven offers a significant advantage with its ability to operate each deck independently. Special baking stones and a ceramic resistance heating system ensure even heat distribution, providing a uniform baking time. The top and bottom temperatures of each deck can be adjusted separately. An optional independent steam system can be added to each deck, allowing different products to be baked simultaneously. The oven can be produced with up to 4 decks and features a user friendly touchscreen control panel.

It is also highly suitable as a baklava oven. Thanks to its balanced heat distribution and precise temperature control, it ensures that delicate pastries like baklava are baked to perfection. The homogeneous baking feature allows for consistent color and texture in every layer of baklava.



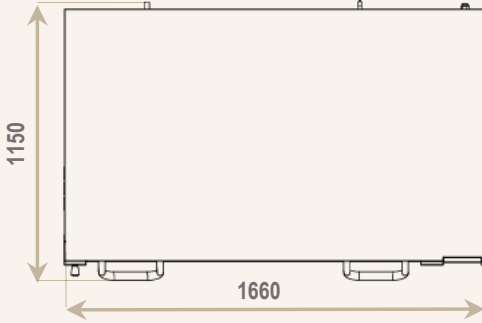
**TAŞ FIRIN RUHU,
MODERN TEKNOLOJİ**

**HASSAS ÜRÜNLER İÇİN
ISI DENGESİ**

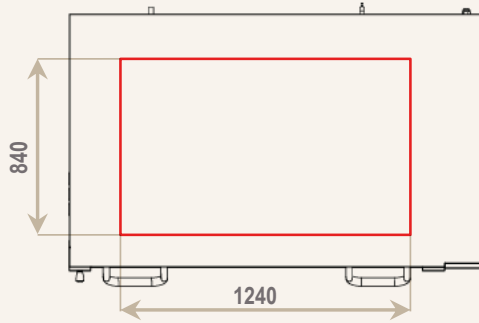
**HER PİŞİRMEDE
KUSURUSUZ SONUÇLAR!**



MASTER 1200 SERİSİ / SERIES



*FIRIN
YÜKSEKLİK 400 (MM) / OVEN HEIGHT 400 (MM)
DIŞ ÖLÇÜLER (MM) / OUTSIDE DIMENSIONS (MM)
*ÜST GÖRÜNÜŞ / TOP VIEW



İÇ ÖLÇÜLER (MM)
INSIDE DIMENSIONS (MM)
*KAPAK
GİRİŞ YÜKSEKLİĞİ 180 (MM) / DOOR ENTRY HEIGHT 180 (MM)
*ÜST GÖRÜNÜŞ / TOP VIEW

MODEL ME 1200

Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	1660x1150x400
İç Ölçüler (mm) Inside Dimensions (mm)	1240x840x180
Kat Sayısı Number of Layers	1
Elektrik gücü Electric Power	10,5 kw / 400 V. 3N PE
Ağırlık (kg) / Weight	170
Kontrol Sistemi Control System	Dokunmatik Touch
Enerji kaynağı Energy Source	Elektrik / Electric
Elektrik Bağlantı Kablosu Electrical Connection Cable	5 x 4 mm ² Tek kat için / per deck

PİŞİRME KAPASİTESİ / COOKING CAPACITY



9 x
(tray 250x350 mm)



6 x
(tray 400x400 mm)



4 x
(tray 400x600 mm)



3 x
(tray 400x800 mm)

OPSİYONEL / Optional

Fırına İlave Ağırlıklar (kg)
Additional Weights for the Oven (kg)

Buhar Sistemi Steam System	Her kat için ayrı buhar sistemi Separate Steam System for Per Floor +18 kg
Ful Taş Sistemi Full Stone System	Fırın iç yüzeyi taş kaplı Stone Coated Oven Interior +50 kg



- Temperli Cam
Tempered Glass
- Kapak ile Pişirme Haznesi Arasında Isı Yalıtımı (Fıtıl Contası)
Heat Insulation Between the Lid and Cooking Chamber (Gasket Seal)
- 12 V Aydınlatma Sistemi (lamba)
12 V Lighting System Lamp
- Şamot Taşı Pişirme Yüzeyi
Chamotte Stone Cooking Surface
- Seramik Kaplama Üst Rezistans
Ceramic Coated Top Heating Element
- Taş Yünü İzolasyonu
Rock Wool Insulation
- Dokunmatik Kontrol Paneli
Touch Control Panel
- Emniyet Termostadı
Safety Thermostat
- Alt ve Üst Termokupl (Ayrı Alt ve Üst Sıcaklık Ayarı)
Top and Bottom Thermocouples
(Separate Top and Bottom Temperature Control)
- Pişirmenin Bittiğini Bildiren Alarm
End of Cooking Alarm
- Haftalık program Planlayabilme özelliği
Weekly Scheduling Feature
- Buhar Süresi Ayarlayabilme Özelliği
Steam Time Adjustment Feature
- Otomatik Buhar Verebilme Özelliği
Automatic Steam Generation Feature
- Çoklu Dilde Kullanma Özelliği
Multilingual Usage Feature
- 100 Reçete görselli kaydedebilme özelliği
Ability to Save 100 Recipes with Visuals
- Otomatik açılma özelliği
Automatic Opening Feature

MASTER 1200 SERİSİ / SERIES

TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATIONS



ELEKTRİK / ELECTRIC



MD 1200/1

Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	1660x1265x1850
İç Ölçüler (mm) Inside Dimensions (mm)	1240x840x180
Kat Sayısı Number of Layers	2
Elektrik gücü Electric Power	21 kw(10,5 kwx2) / 400 V 3N PE
Enerji kaynağı Energy Source	Elektrik / Electric
Ağırlık (kg) / Weight	465



MD 1200/1R

Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	1660x1265x1850
İç Ölçüler (mm) Inside Dimensions (mm)	1240x840x180
Kat Sayısı Number of Layers	2
Elektrik gücü Electric Power	21 kw(10,5 kwx2) 400 V 3N PE
Enerji kaynağı Energy Source	Elektrik / Electric
Ağırlık (kg) / Weight	475



MD 1200/2

Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	1660x1265x1850
İç Ölçüler (mm) Inside Dimensions (mm)	1240x840x180
Kat Sayısı Number of Layers	2
Elektrik gücü Electric Power	24 kw(10,5 kwx2+3 kw) / 400 V 3 N PE
Enerji kaynağı Energy Source	Elektrik / Electric
Ağırlık (kg) / Weight	507



MT 1200/1R

Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	1660x1265x2050
İç Ölçüler (mm) Inside Dimensions (mm)	1240x840x180
Kat Sayısı Number of Layers	3
Elektrik gücü Electric Power	31.5 kw(10,5 kwx3) / 400 V. 3N PE
Enerji kaynağı Energy Source	Elektrik / Electric
Ağırlık (kg) / Weight	635



MT 1200/2

Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	1660x1265x2050
İç Ölçüler (mm) Inside Dimensions (mm)	1240x840x180
Kat Sayısı Number of Layers	2
Elektrik gücü Electric Power	34,5 kw(10,5 kwx3 + 3 kw) 400 V.3N PE
Enerji kaynağı Energy Source	Elektrik / Electric
Ağırlık (kg) / Weight	660



MQ 1200/1

Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	1660x1265x2050
İç Ölçüler (mm) Inside Dimensions (mm)	1240x840x180
Kat Sayısı Number of Layers	4
Elektrik gücü Electric Power	42 kw(10,5 kwx4) / 400 V. 3N PE
Enerji kaynağı Energy Source	Elektrik / Electric
Ağırlık (kg) / Weight	773



Elektrikli fırının en büyük avantajı, her katın bağımsız çalışabilme özelliğidir. Özel taban taşları ve özel tasarımı seramik rezistanslı ısıtma sistemi sayesinde ısı dengeli bir şekilde yayılır ve pişirme süresi eşit olur. Her katın sıcaklık ayarı, alt ve üst sıcaklıklar ayrı ayrı ayarlanarak kontrol edilebilir. Opsiyonel olarak her kata buhar sistemi eklenebilir, böylece farklı ürünler aynı anda pişirilebilir. Fırın, isteğe bağlı olarak 4 kata kadar üretilebilir ve dokunmatik kontrol paneliyle kullanım kolaylığı sağlar. Pide ve lahmacun pişirme için uygun olup, kompakt tasarımı sayesinde dar alanlarda kullanım için idealdir.

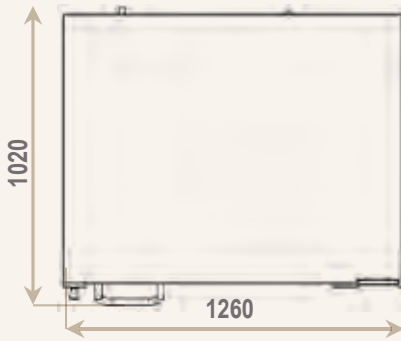
The electric oven's biggest advantage is its ability to operate each deck independently. Thanks to the special baking stones and custom-designed ceramic resistance heating system, heat is evenly distributed, ensuring consistent baking times. The temperature settings for each deck can be individually adjusted for both the top and bottom temperatures. An optional steam system can be added to each deck, allowing different products to be baked simultaneously. The oven can be produced with up to 4 decks and offers ease of use with a touchscreen control panel. It is suitable for baking pide and lahmacun and, with its compact design, is ideal for use in small spaces.



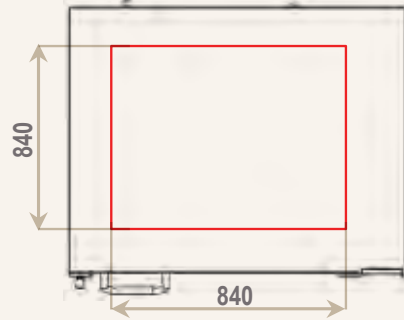
FIRIN ÜRETMEK
BİZİM FABRİKASYON
İŞİMİZ DEĞİL,
SANATIMIZ!..

MASTER
8000

MASTER 800 SERİSİ / SERIES



*FIRIN
YÜKSEKLİK 400 (MM) / OVEN HEIGHT 400 (MM)
DIŞ ÖLÇÜLER (MM) / OUTSIDE DIMENSIONS (MM)
*ÜST GÖRÜNÜŞ / TOP VIEW



İÇ ÖLÇÜLER (MM)
INSIDE DIMENSIONS (MM)
*KAPAK
GİRİŞ YÜKSEKLİĞİ 180 (MM) / DOOR ENTRY HEIGHT 180 (MM)
*ÜST GÖRÜNÜŞ / TOP VIEW

MODEL ME 800

Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	1260X1020X400
İç Ölçüler (mm) Inside Dimensions (mm)	840X840X180
Kat Sayısı / Number of Layers	1
Elektrik gücü / Electric Power	7,5 kw / 400 V. 3N PE
Ağırlık (kg) / Weight	130
Kontrol Sistemi Control System	Dokunmatik Touch
Enerji kaynağı Energy Source	Elektrik / Electric
Elektrik Bağlantı Kablosu Electrical Connection Cable	5 x 4 mm ² Tek kat için / per deck

PIŞİRME KAPASİTESİ / COOKING CAPACITY



6 x
(tray 250x350 mm)



4 x
(tray 400x400 mm)



2 x
(tray 400x600 mm)



2 x
(tray 400x800 mm)

OPSİYONEL / OPTIONAL

Fırına ilave Ağırlıklar (kg)

Additional Weights for the Oven (kg)

Buhar Sistemi
Steam System



Her kat için ayrı buhar sistemi
Separate Steam System for Per Floor

+9 kg



Paslanmaz Ön Yüzey
Stainless Steel Front Surface



Temperli Cam
Tempered Glass



Kapak ile Pişirme Haznesi Arasında Isı Yalıtımı (Fital Contası)
Heat Insulation Between the Lid and Cooking Chamber (Gasket Seal)



12 V Aydınlatma Sistemi (Iamba
12 V Lighting System Lamp



Şamot Taşı Pişirme Yüzeyi
Chamotte Stone Cooking Surface



Seramik Kaplama Üst Rezistans
Ceramic Coated Top Heating Element



Taş Yünü İzolasyonu
Rock Wool Insulation



Dokunmatik Kontrol Paneli
Touch Control Panel



Emniyet Termostadı
Safety Thermostat



Alt ve Üst Termokupl (Ayrı Alt ve Üst Sıcaklık Ayarı)
Top and Bottom Thermocouples
(Separate Top and Bottom Temperature Control)



Pişırmenin Bittiğini Bildiren Alarm
End of Cooking Alarm



Haftalık program Planlayabilme özelliği
Weekly Scheduling Feature



Buhar Süresi Ayarlayabilme Özelliği
Steam Time Adjustment Feature



Otomatik Buhar Verebilme Özelliği
Automatic Steam Generation Feature



Çoklu Dilde Kullanma Özelliği
Multilingual Usage Feature



100 Reçete görselli kaydedebilme özelliği
Ability to Save 100 Recipes with Visuals



Otomatik açılma özelliği
Automatic Opening Feature

MASTER 800 SERİSİ / SERIES

TEKNİK
ÖZELLİKLER
TECHNICAL
SPECIFICATIONS



ELEKTRİKLİ / ELECTRIC



MD 800/1

Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	1260X1020X1850
İç Ölçüler (mm) Inside Dimensions (mm)	840X840 x180
Kat Sayısı Number of Layers	2
Elektrik gücü Electric Power	15 kw (7,5 kwx2) / 400 V. 3N PE
Enerji kaynağı Energy Source	Elektrik / Electric
Ağırlık (kg) / Weight	356



MD 800/1R

Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	1260X1020X1850
İç Ölçüler (mm) Inside Dimensions (mm)	840X840 x180
Kat Sayısı Number of Layers	2
Elektrik gücü Electric Power	15 kw (7,5 kwx2) / 400 V. 3N PE
Enerji kaynağı Energy Source	Elektrik / Electric
Ağırlık (kg) / Weight	359



MD800/2

Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	1260X1020X1850
İç Ölçüler (mm) Inside Dimensions (mm)	840X840 x180
Kat Sayısı Number of Layers	2
Elektrik gücü Electric Power	18 kw (7,5x2+3 kwx2) / 400 V. 3N PE
Enerji kaynağı Energy Source	Elektrik / Electric
Ağırlık (kg) / Weight	385



MT 800/1R

Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	1260x1020x2050
İç Ölçüler (mm) Inside Dimensions (mm)	840X840 x180
Kat Sayısı Number of Layers	3
Elektrik gücü Electric Power	22,5 kw (7,5 kwx 3) / 400 V. 3N PE
Enerji kaynağı Energy Source	Elektrik / Electric
Ağırlık (kg) / Weight	483



MT 800/2

Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	1260x1020x2050
İç Ölçüler (mm) Inside Dimensions (mm)	840X840 x180
Kat Sayısı Number of Layers	3
Elektrik gücü Electric Power	25,5 kw (7,5 x 3+3 kwx2) / 400 V. 3N PE
Enerji kaynağı Energy Source	Elektrik / Electric
Ağırlık (kg) / Weight	500



MQ 800/1

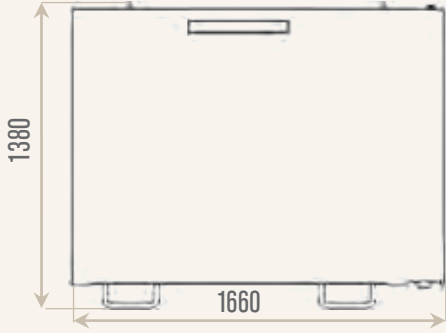
Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	1260x1020x2050
İç Ölçüler (mm) Inside Dimensions (mm)	840X840 x180
Kat Sayısı Number of Layers	4
Elektrik gücü Electric Power	30 kw (7,5 x 4 kwx2) / 400 V. 3N PE
Enerji kaynağı Energy Source	Elektrik / Electric
Ağırlık (kg) / Weight	587



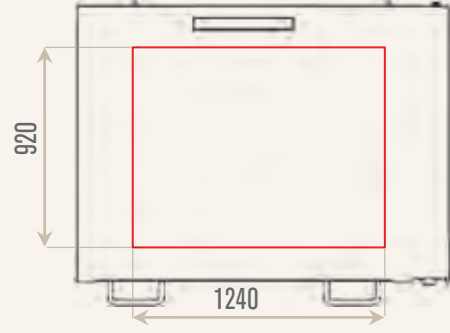
A person wearing a purple long-sleeved shirt is shown from the chest down, sprinkling a cloud of white flour over a large, rustic loaf of bread. The bread is golden-brown with a cracked crust and sits on a light-colored surface. In the background, a white oven with multiple compartments and a wooden handle is visible. The scene is lit with warm, soft light, creating a cozy and professional kitchen atmosphere.

MASTER GAZLI SERİSİ GAS SERIES

MASTER GAZLI / MASTER GAS SERIES



*FIRIN YÜKSEKLİK 535 (MM) / OVEN HEIGHT 535 (MM)
DİŞ ÖLÇÜLER (MM) / OUTSIDE DIMENSIONS (MM)
*ÜST GÖRÜNÜŞ / TOP VIEW



İÇ ÖLÇÜLER (MM)
INSIDE DIMENSIONS (MM)
*KAPAK GİRİŞ YÜKSEKLİĞİ 180 (MM) / DOOR ENTRY HEIGHT 180 (MM)
*ÜST GÖRÜNÜŞ / TOP VIEW

MODEL MG

Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	1660x1380x535
İç Ölçüler (mm) Inside Dimensions (mm)	1240x920x180
Kat Sayısı Number of Layers	1
Elektrik gücü Electric Power	22 kw 230 V.
Gaz Tüketim Değeri NG (m³/h) Gas Consumption Value NG (m³/h)	2,15
Gaz Tüketim Değeri LPG(kg/h) Gas Consumption Value LPG (kg/h)	2,85
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	207
Kontrol Sistemi Control System	Analog
Enerji kaynağı / Energy Source	Gas / Gas
Elektrik Bağlantı Kablosu Electrical Connection Cable	3 x 2.5 mm² Tek kat için / per deck

PİŞİRME KAPASİTESİ / COOKING CAPACITY



9 x
(tray 250x350 mm)



6 x
(tray 400x400 mm)



4 x
(tray 400x600 mm)



3 x
(tray 400x800 mm)



Paslanmaz Ön Yüzey
Stainless Steel Front Surface

Temperli Cam
Tempered Glass

Kapak ile Pişirme Haznesi Arasında Isı Yalıtımı (Fital Contası)
Heat Insulation Between the Lid and Cooking Chamber (Gasket Seal)

12 V Aydınlatma Sistemi (lamba)
12 V Lighting System Lamp

Şamot Taşı Pişirme Yüzeyi
Chamotte Stone Cooking Surface

Taş Yünü İzolasyonu
Rock Wool Insulation

Emniyet Termostadı
Safety Thermostat

Buhar Sistemi
Steam System

Analog Panel Kontrolü
Analog Panel Control

Manuel Buhar Düğmesi
Manual Steam Button

Kapak Altıtan Açılmalı Model
Bottom Opening Door Model

Buji Ateşleme Sistemi
Spark Ignition System

Homojen Isı Dağılımı
Homogeneous Heat Distribution

MASTER GAZLI SERİSİ / GAS SERIES

TEKNİK
ÖZELLİKLER
TECHNICAL
SPECIFICATIONS



GAZLI / GAS



ME G/1

Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	1660x1600x1700
İç Ölçüler (mm) Inside Dimensions (mm)	1240x920x180
Kat Sayısı Number of Layers	1
Elektrik gücü Electric Power	22 kw 230 V.
Ağırlık (kg) / Weight	366
Enerji kaynağı / Energy Source	Gaz / Gas
Gaz Tüketim Değeri NG (m³/h) Gas Consumption Value NG (m³/h)	2,15
Gaz Tüketim Değeri LPG(kg/h) Gas Consumption Value LPG (kg/h)	2,85



ME G/1R

Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	1660x1600x1700
İç Ölçüler (mm) Inside Dimensions (mm)	1240x920x180
Kat Sayısı Number of Layers	1
Elektrik gücü / Electric Power	22 kw 230 V.
Ağırlık (kg) / Weight	369
Enerji kaynağı / Energy Source	Gaz / Gas
Gaz Tüketim Değeri NG (m³/h) Gas Consumption Value NG (m³/h)	2,15
Gaz Tüketim Değeri LPG(kg/h) Gas Consumption Value LPG (kg/h)	2,85



ME G/2

Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	1660x1600x1700
İç Ölçüler (mm) Inside Dimensions (mm)	1240x920x180
Kat Sayısı Number of Layers	1
Elektrik gücü / Electric Power	22 kw 230 V.
Ağırlık (kg) / Weight	392
Enerji kaynağı / Energy Source	Gaz / Gas
Gaz Tüketim Değeri NG (m³/h) Gas Consumption Value NG (m³/h)	2,15
Gaz Tüketim Değeri LPG(kg/h) Gas Consumption Value LPG (kg/h)	2,85



MD G/1

Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	1660x1600x2190
İç Ölçüler (mm) Inside Dimensions (mm)	1240x920x180
Kat Sayısı Number of Layers	2
Elektrik gücü / Electric Power	44 kw (22 kwx2) 230 V.
Ağırlık (kg) / Weight	573
Enerji kaynağı / Energy Source	Gaz / Gas
Gaz Tüketim Değeri NG (m³/h) Gas Consumption Value NG (m³/h)	4,3
Gaz Tüketim Değeri LPG(kg/h) Gas Consumption Value LPG (kg/h)	5,7



MD G/1R

Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	1660x1600x2190
İç Ölçüler (mm) Inside Dimensions (mm)	1240x920x180
Kat Sayısı Number of Layers	2
Elektrik gücü / Electric Power	44 kw (22 kwx2) 230 V.
Ağırlık (kg) / Weight	576
Enerji kaynağı / Energy Source	Gaz / Gas
Gaz Tüketim Değeri NG (m³/h) Gas Consumption Value NG (m³/h)	4,3
Gaz Tüketim Değeri LPG(kg/h) Gas Consumption Value LPG (kg/h)	5,7



MODEL MD G/2

Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	1660x1600x2190
İç Ölçüler (mm) Inside Dimensions (mm)	1240x920x180
Kat Sayısı Number of Layers	2
Elektrik gücü / Electric Power	44 kw (22 kwx2) 230 V.
Ağırlık (kg) / Weight	599
Enerji kaynağı / Energy Source	Gaz / Gas
Gaz Tüketim Değeri NG (m³/h) Gas Consumption Value NG (m³/h)	4,3
Gaz Tüketim Değeri LPG(kg/h) Gas Consumption Value LPG (kg/h)	5,7

MASTER MAYALAMA KABİNİ MASTER FERMENTATION CABINET

Mayalama kabini, su haznesine sahip, paslanmaz çelikten üretilmiş olup 30/90 °C arasında ayarlanabilir ısı aralığına sahiptir. Isıya dayanıklı temperli cam ön kapaklar, şık serigraf baskı tasarımıyla yapılmıştır. Paslanmaz inoks tutma kulpları ve hareketli döner tekerlekler, cihazın kolayca taşınmasını sağlar.

The fermentation cabinet is made of stainless steel and features a water reservoir, with an adjustable temperature range between 30 °C and 90 °C The heat resistant tempered glass front doors are designed with a stylish serigraphy print. The stainless steel inox handles and movable swivel wheels ensure easy transportation of the device.



MK 800 D

Ölçüler (mm) Dimensions (mm)	1220x930x900
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	90
Raf Sayısı Number of Shelves	2x6 raf / pieces
Tepsi Ebatı (mm) Tray Size (mm)	400x600
Elektrik gücü Electric Power	3 kw 230 V IN PE
Elektrik Bağlantı Kablosu Electrical Connection Cable	3 x 2.5 mm ²
Enerji kaynağı Energy Source	Elektrik / Electric
Sıcaklık Ayarı Temperature Control	30/90 °C

MK 800 T

Ölçüler (mm) Dimensions (mm)	1220x930x700
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	75
Raf Sayısı Number of Shelves	2x4 raf / pieces
Tepsi Ebatı (mm) Tray Size (mm)	400x600
Elektrik gücü Electric Power	3 kw 230 V IN PE
Elektrik Bağlantı Kablosu Electrical Connection Cable	3 x 2.5 mm ²
Enerji kaynağı Energy Source	Elektrik / Electric
Sıcaklık Ayarı Temperature Control	30/90 °C



MK 1200 DE

Ölçüler (mm) Dimentions (mm)	1660x930x900
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	122
Raf Sayısı Number of Shelves	3x6 raf / pieces
Tepsi Ebatı (mm) Tray Size (mm)	400x600
Elektrik gücü Electric Power	3 kw 230 V IN PE
Elektrik Bağlantı Kablosu Electrical Connection Cable	3 x 2.5 mm ²
Enerji kaynağı Energy Source	Elektrik / Electric
Sıcaklık Ayarı Temperature Control	30-90 °C

MK 1400 DE

Ölçüler (mm) Dimentions (mm)	1660x1120x900
Ağırlık (kg) Weight (kg)	135
Raf Sayısı Number of Shelves	3x6 raf / pieces
Tepsi Ebatı (mm) Tray Size (mm)	400x600
Elektrik gücü Electric Power	3 kw 230 V IN PE
Elektrik Bağlantı Kablosu Electrical Connection Cable	3 x 2.5 mm ²
Enerji kaynağı Energy Source	Elektrik / Electric
Sıcaklık Ayarı Temperature Control	30/90 °C

MK MG

Ölçüler (mm) Dimentions (mm)	1660x1120x900
Ağırlık (kg) Weight (kg)	135
Raf Sayısı Number of Shelves	3x6 raf / pieces
Tepsi Ebatı (mm) Tray Size (mm)	400x600
Elektrik gücü Electric Power	3 kw 230 V IN PE
Elektrik Bağlantı Kablosu Electrical Connection Cable	3 x 2.5 mm ²
Enerji kaynağı Energy Source	Elektrik / Electric
Sıcaklık Ayarı Temperature Control	30/90 °C

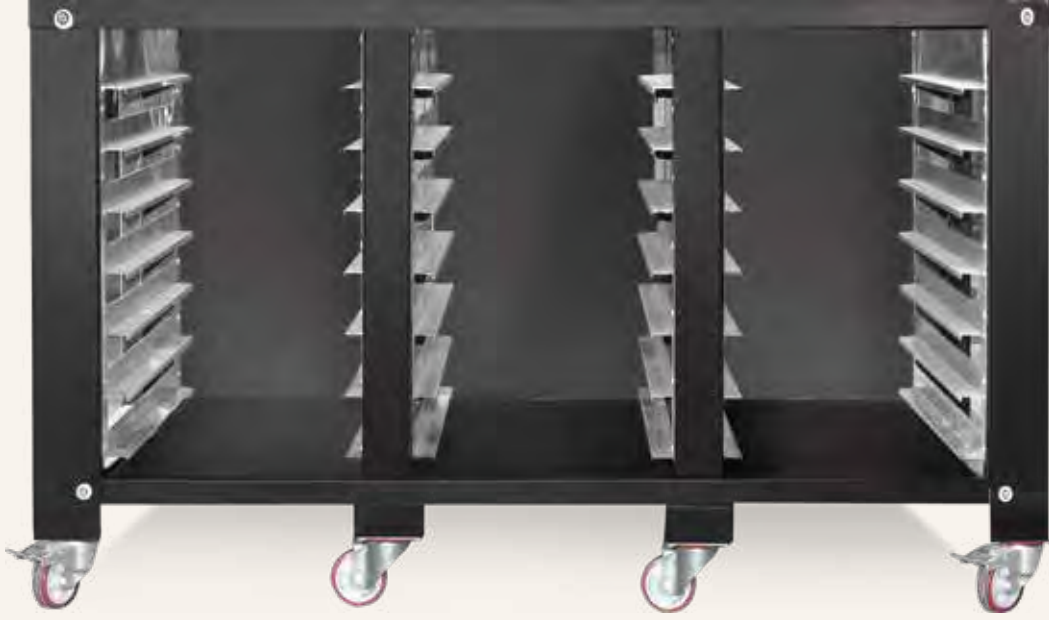
MK 1200 T

Ölçüler (mm) Dimentions (mm)	1660x930x700
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	105
Raf Sayısı Number of Shelves	3x4 raf / pieces
Tepsi Ebatı (mm) Tray Size (mm)	400x600
Elektrik gücü Electric Power	3 kw 230 V IN PE
Elektrik Bağlantı Kablosu Electrical Connection Cable	3 x 2.5 mm ²
Enerji kaynağı Energy Source	Elektrik / Electric
Sıcaklık Ayarı Temperature Control	30-90 °C

MK 1400 T

Ölçüler (mm) Dimentions (mm)	1660x1120x700
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	117
Raf Sayısı Number of Shelves	3x4 raf / pieces
Tepsi Ebatı (mm) Tray Size (mm)	400x600
Elektrik gücü Electric Power	3 kw 230 V IN PE
Elektrik Bağlantı Kablosu Electrical Connection Cable	3 x 2.5 mm ²
Enerji kaynağı Energy Source	Elektrik / Electric
Sıcaklık Ayarı Temperature Control	30/90 °C

RAFLI TEZGAH / SHELVED WORKBENCH



PT 800 E R

Ölçüler (mm) Dimentions (mm)	1220 x 880 x 1100
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	64
Tepsi Ebatı (mm) Tray Dimensions (mm)	400x800
Raf Sayısı (adet) Numberof Shelves Piece	2 x 8
Raf Aralığı (mm) Shelf Spacing (mm)	90

PT 800 DE R

Ölçüler (mm) Dimentions (mm)	1220 x 880 x 900
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	61
Tepsi Ebatı (mm) Tray Dimensions (mm)	400x800
Raf Sayısı (adet) Numberof Shelves Piece	2 x 7
Raf Aralığı (mm) Shelf Spacing (mm)	90

PT 800 T R

Ölçüler (mm) Dimentions (mm)	1220 x 880 x 700
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	58
Tepsi Ebatı (mm) Tray Dimensions (mm)	400x800
Raf Sayısı (adet) Numberof Shelves Piece	2 x 4
Raf Aralığı (mm) Shelf Spacing (mm)	90

PT 1200 E R

Ölçüler (mm) Dimentions (mm)	1620 x 880 x 1100
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	83
Tepsi Ebatı (mm) Tray Dimensions (mm)	400x800
Raf Sayısı (adet) Numberof Shelves Piece	3 x 8
Raf Aralığı (mm) Shelf Spacing (mm)	90

PT 1200 DE R

Ölçüler (mm) Dimentions (mm)	1620 x 880 x 900
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	80
Tepsi Ebatı (mm) Tray Dimensions (mm)	400x800
Raf Sayısı (adet) Numberof Shelves Piece	3 x 7
Raf Aralığı (mm) Shelf Spacing (mm)	90

PT 1200 T R

Ölçüler (mm) Dimentions (mm)	1620 x 880X 700
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	77
Tepsi Ebatı (mm) Tray Dimensions (mm)	400x800
Raf Sayısı (adet) Numberof Shelves Piece	3 x 4
Raf Aralığı (mm) Shelf Spacing (mm)	90



**RAFLI FIRIN TEZGAHLARI,
FIRINI GÜVENLE TAŞIYIP DESTEKLEMELERİ AMACIYLA TASARLANMIŞ
SAĞLAM VE FONKSİYONEL EKİPMANLARDIR.**

Raflı model, malzemelerin düzenli bir şekilde saklanması sağlar.
Tekerlekli yapısı ise fırının farklı yerlere kolayca taşınabilmesini mümkün kılar.

**OVEN STANDS WITH SHELVES ARE STURDY AND FUNCTIONAL
EQUIPMENT DESIGNED TO SECURELY SUPPORT AND TRANSPORT THE OVEN.**

The shelved model allows for organized storage of materials. Its wheeled structure makes it easy to move the oven to different locations.

PT 1400 E R

Ölçüler (mm) Dimensions (mm)	1620 x 1100 x 1100
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	115
Tepsi Ebatı (mm) Tray Dimensions (mm)	400x800
Raf Sayısı (adet) Number of Shelves Piece	3 x 8
Raf Aralığı (mm) Shelf Spacing (mm)	90

PT 1400 DE R

Ölçüler (mm) Dimensions (mm)	1620 x 1100 x 900
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	112
Tepsi Ebatı (mm) Tray Dimensions (mm)	400x800
Raf Sayısı (adet) Number of Shelves Piece	3 x 7
Raf Aralığı (mm) Shelf Spacing (mm)	90

PT 1400 TE R

Ölçüler (mm) Dimensions (mm)	1620 x 1100 x 700
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	109
Tepsi Ebatı (mm) Tray Dimensions (mm)	400x800
Raf Sayısı (adet) Number of Shelves Piece	3 x 4
Raf Aralığı (mm) Shelf Spacing (mm)	90

PT MG E R

Ölçüler (mm) Dimensions (mm)	1620 x 1100 x 1100
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	115
Tepsi Ebatı (mm) Tray Dimensions (mm)	400x800
Raf Sayısı (adet) Number of Shelves Piece	3 x 8
Raf Aralığı (mm) Shelf Spacing (mm)	90

PT MG DE R

Ölçüler (mm) Dimensions (mm)	1620 x 1100 x 900
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	112
Tepsi Ebatı (mm) Tray Dimensions (mm)	400x800
Raf Sayısı (adet) Number of Shelves Piece	3 x 7
Raf Aralığı (mm) Shelf Spacing (mm)	90

TABLALI TEZGAH / WORKTABLE WORKBENCH

Tablalı fırın tezgahları, fırını güvenli bir şekilde desteklemek ve taşımak için tasarlanmış sağlam ve işlevsel ekipmanlardır.

Bu model, mutfak düzenini optimize ederken daha minimalist bir tasarım sunar ve temizliği kolaylaştırır.

Tekerlekli yapısı sayesinde fırının farklı konumlara taşınmasını pratik hale getirir.

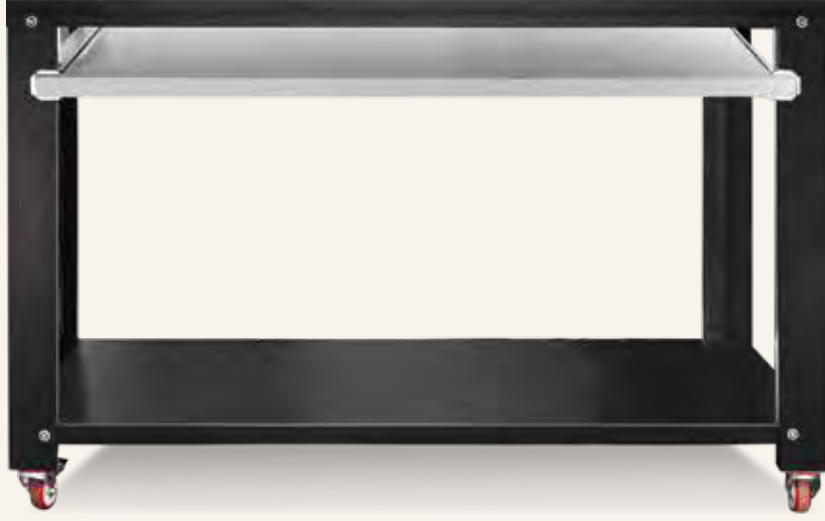
Hareketli tablası ile mutfakta çalışmanıza olanak sağlar.

Trolley oven stands are sturdy and functional pieces of equipment designed to support and transport ovens securely.

This model optimizes kitchen organization, offers a more minimalist design, and makes cleaning easier.

Its wheeled structure allows for easy relocation of the oven to different positions.

It provides convenience for us to work in the kitchen with its movable table.



PT 800 E

Ölçüler (mm) Dimentions (mm)	1220 x 880 x 1100
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	64

PT 800 DE

Ölçüler (mm) Dimentions (mm)	1220 x 880 x 900
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	61

PT 1200 E

Ölçüler (mm) Dimentions (mm)	1620 x 880 x 1100
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	83

PT 1200 DE

Ölçüler (mm) Dimentions (mm)	1620 x 880 x 900
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	80

PT 1400 E

Ölçüler (mm) Dimentions (mm)	1620 x 1100 x 1100
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	115

PT 1400 DE

Ölçüler (mm) Dimentions (mm)	1620 x 1100 x 900
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	112

PT MG E

Ölçüler (mm) Dimentions (mm)	1620 x 1100 x 1100
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	115

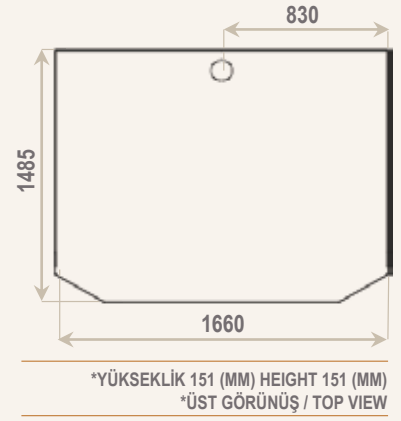
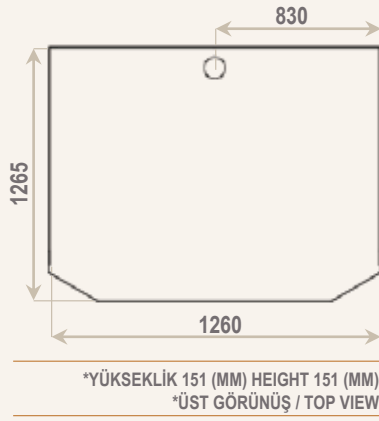
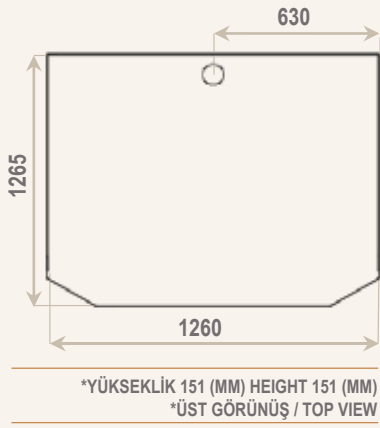
PT MG DE

Ölçüler (mm) Dimentions (mm)	1620 x 1100 x 900
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	112



Davlumbaz, mutfakta yemek pişirme sırasında oluşan buhar, duman ve kokuları emerek hava kalitesini artırır ve kötü kokuların yayılmasını engeller. Ayrıca, ısıyı dengeleyerek mutfak ortamını daha konforlu hale getirir ve pişirme esnasında koku ile buhar kontrolünü sağlar. Bu sayede mutfakta temiz ve rahat bir atmosfer oluşturur. Estetik tasarımlarıyla ise davlumbazlar, fırına şıklık katarak mutfak dekorasyonuna katkı sağlar. Elektrik düzeneklerinin buhara maruz kalmaması için davlumbaz kullanımı önerilir.

The hood enhances air quality by absorbing steam, smoke, and odors generated during cooking, preventing unpleasant smells from spreading. It also balances the heat, making the kitchen environment more comfortable and ensuring control over odors and steam during cooking. This creates a clean and pleasant atmosphere in the kitchen. Additionally, with their aesthetic designs, hoods add elegance to the oven and contribute to the kitchen décor. The use of a hood is recommended to protect electrical systems from exposure to steam.



DVL 800

Ölçüler (mm) Dimensions (mm)	1260 x 1262 x 151
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	35
Baca Çapı (mm) Chimney Diameter (mm)	100

DVL 1200

Ölçüler (mm) Dimensions (mm)	1660 x 1265 x 151
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	45
Baca Çapı (mm) Chimney Diameter (mm)	100

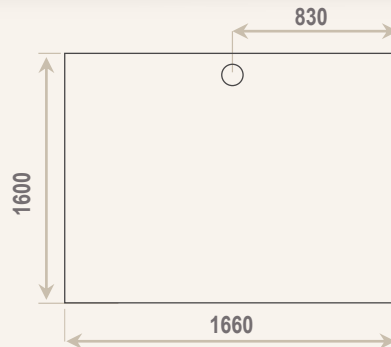
DVL 1400

Ölçüler (mm) Dimensions (mm)	1660 x 1485 x 151
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	50
Baca Çapı (mm) Chimney Diameter (mm)	100



DVL/MG

Ölçüler (mm) Dimensions (mm)	1660 x 1600 x 300
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	57
Baca Çapı (mm) Chimney Diameter (mm)	100





PROFI

10570



PİZZA FIRINI SERİSİ

PIZZA OVEN SERIES

Bu fırın, üç kata kadar bağımsız modüler olarak çalışabilir. Üzerinde bulunan termometre göstergesi sayesinde sıcaklık kolayca kontrol edilebilir. Opsiyonel olarak tamamen taş tabanlı yapı tercih edilebilir, böylece geleneksel taş fırın etkisi elde edilebilir. Dengeli ısı dağılımı sayesinde pizza, pide ve lahmacun gibi çeşitli hamur işlerini ideal şekilde pişirir.

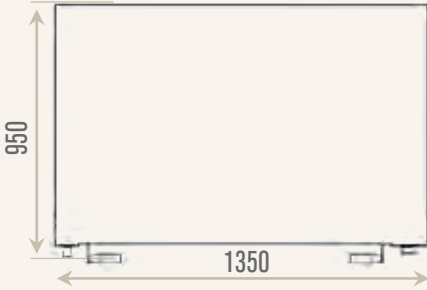
This oven can operate independently in up to three modular tiers. The built-in thermometer display allows easy temperature control. An optional fully stone-based design can be chosen to achieve a traditional stone oven effect. With balanced heat distribution, it ensures the perfect baking of various dough-based products such as pizza, pide and lahmacun.



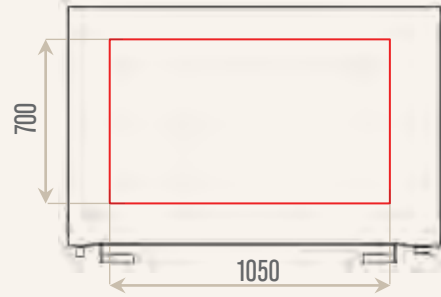
ELEKTRİKLİ / ELECTRIC



PROFİ 10570



*FIRIN YÜKSEKLİK 380 (MM) / OVEN HEIGHT 380 (MM)
DİŞ ÖLÇÜLER (MM) / OUTSIDE DIMENSIONS (MM)
*ÜST GÖRÜNÜŞ / TOP VIEW



İÇ ÖLÇÜLER (MM)
INSIDE DIMENSIONS (MM)
*KAPAK GİRİŞ YÜKSEKLİĞİ 150 (MM) / DOOR ENTRY HEIGHT 150 (MM)
*ÜST GÖRÜNÜŞ / TOP VIEW

PO PROFİ 10570 E

Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	1350x950x380
İç Ölçüler (mm) Inside Dimensions (mm)	1050x700x150
Kat Sayısı Number of Layers	1
Elektrik gücü Electric Power	9,5 kw 400 V. 3N PE
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	115
Kontrol Sistemi Control System	Analog
Enerji kaynağı / Energy Source	Elektrik / Electric
Elektrik Bağlantı Kablosu Electrical Connection Cable	5 x 4 mm ² Tek kat için / per deck

PİŞİRME KAPASİTESİ / COOKING CAPACITY



OPSİYONEL / Optional

Fırına İlave Ağırlıklar (kg)
Additional Weights for the Oven (kg)

Ful Taş Sistemi
Full Stone System



Fırın iç yüzeyi taş kaplı
Stone Coated Oven Interior

+38 kg

○ Paslanmaz Ön Yüzey
Stainless Steel Front Surface

○ Temperli Cam
Tempered Glass

○ Kapak ile Pişirme Haznesi
Arasında Isı Yalıtımı (Fıtil Contası)
Heat Insulation Between the Lid and
Cooking Chamber (Gasket Seal)

○ 12 V Aydınlatma Sistemi (lamba)
12 V Lighting System Lamp

○ Şamot Taşı Pişirme Yüzeyi
Chamotte Stone Cooking Surface

○ Taş Yünü İzolasyonu
Rock Wool Insulation

○ Analog Panel Kontrolü
Analog Panel Control

○ Emniyet Termostadı
Safety Thermostat

○ Kapak Altıdan Açılmalı
Bottom Opening Door

○ Homojen Isı Dağılımı
Homogeneous Heat Distribution

PROFI SERİSİ / PROFI SERIES

TEKNİK
ÖZELLİKLER
TECHNICAL
SPECIFICATIONS



PO PROFI 10570 DE / 1

Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	1350x950x1810
İç Ölçüler (mm) Inside Dimensions (mm)	1050x700x150
Kat Sayısı Number of Layers	2
Elektrik gücü / Electric Power	19kw(9.5 kwx2) / 400 V 3N PE
Enerji kaynağı Energy Source	Elektrik / Electric
Ağırlık (kg) / Weight	315



PO PROFI 10570 DE / 2

Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	1350x950x1810
İç Ölçüler (mm) Inside Dimensions (mm)	1050x700x150
Kat Sayısı Number of Layers	2
Elektrik gücü / Electric Power	22kw(9.5 kwx2 + 3 kw) / 400 V 3N PE
Enerji kaynağı Energy Source	Elektrik / Electric
Ağırlık (kg) / Weight	340



PO PROFİ 10570 TE / 1

Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	1350x950x2000
İç Ölçüler (mm) Inside Dimensions (mm)	1050x700x150
Kat Sayısı Number of Layers	3
Elektrik gücü / Electric Power	28.5kw(9.5 kwx3) / 400 V 3N PE
Enerji kaynağı Energy Source	Elektrik / Electric
Ağırlık (kg) / Weight	420



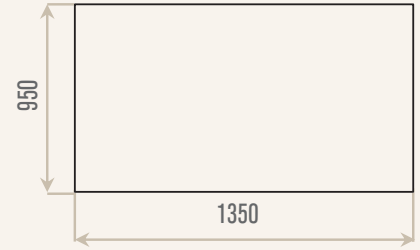
PO PROFİ 10570 TE / 2

Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	1350x950x2000
İç Ölçüler (mm) Inside Dimensions (mm)	1050x700x150
Kat Sayısı Number of Layers	2
Elektrik gücü / Electric Power	31.5kw(9.5 kwx3 + 3 kw) / 400 V 3N PE
Enerji kaynağı Energy Source	Elektrik / Electric
Ağırlık (kg) / Weight	455

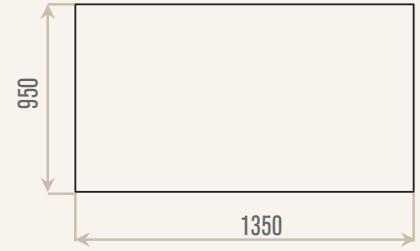
Mayalama kabini, su haznesine sahip, paslanmaz çelikten üretilmiş olup 30-90°C arasında ayarlanabilir ısı aralığına sahiptir. Isıya dayanıklı temperli cam ön kapaklar, şık serigrafi baskı tasarımıyla yapılmıştır. Paslanmaz inoks tutma kulpları ve hareketli döner tekerlekler, cihazın kolayca taşınmasını sağlar. Tesisat kabloları ise ısıya dayanıklı silikon kablo ile korunmuş ve izole edilmiştir.

The proofing cabinet is made of stainless steel and features a water reservoir, with an adjustable temperature range between 30°C and 90°C.

The heat-resistant tempered glass front doors are designed with a stylish serigraphy print. The stainless steel inox handles and movable swivel wheels ensure easy transportation of the device. The installation cables are protected and insulated with heat-resistant silicone cables.



*YÜKSEKLİK 900 (MM) / HEIGHT 900 (MM)
DİŞ ÖLÇÜLER (MM) / OUTSIDE DIMENSIONS (MM)
*ÜST GÖRÜNÜŞ / TOP VIEW



*YÜKSEKLİK 700 (MM) / HEIGHT 700 (MM)
İÇ ÖLÇÜLER (MM) / INSIDE DIMENSIONS (MM)
*ÜST GÖRÜNÜŞ / TOP VIEW

MK PROFI 10570 DE

Ölçüler (mm) Dimensions (mm)	1350 x 950 x 900
Ağırlık(kg) / Weight (kg)	70
Raf Sayısı / Number of Shelves	2x6 raf / pieces
Tepsi Ebatı (mm) / Tray Size (mm)	400x600
Elektrik gücü / Electric Power	3 kw 230 V IN PE
Elektrik Bağlantı Kablosu Electrical Connection Cable	3 x 2.5 mm ²
Sıcaklık Ayarı Temperature Control	30/90 °C
Enerji kaynağı / Energy Source	Elektrik / Electric

MK PROFI 10570 TE

Ölçüler (mm) Dimensions (mm)	1350 x 950 x 700
Ağırlık(kg) / Weight (kg)	75
Raf Sayısı / Number of Shelves	2x4 raf / pieces
Tepsi Ebatı (mm) / Tray Size (mm)	400x600
Elektrik gücü / Electric Power	3 kw 230 V IN PE
Elektrik Bağlantı Kablosu Electrical Connection Cable	3 x 2.5 mm ²
Sıcaklık Ayarı Temperature Control	30/90 °C
Enerji kaynağı / Energy Source	Elektrik / Electric

Tablalı fırın tezgahları, fırını güvenli bir şekilde desteklemek ve taşımak için tasarlanmış sağlam ve işlevsel ekipmanlardır. Bu model, mutfak düzenini optimize ederken daha minimalist bir tasarım sunar ve temizliği kolaylaştırır. Tekerlekli yapısı sayesinde fırının farklı konumlara taşınmasını pratik hale getirir.

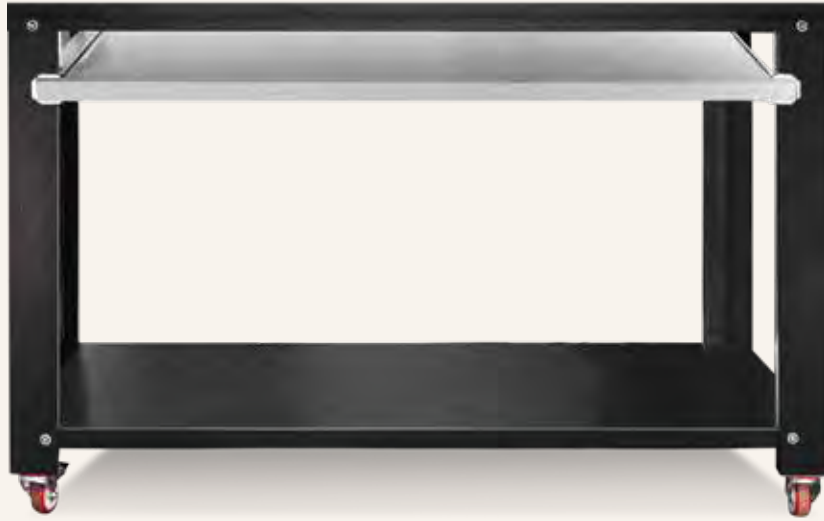
Trolley oven stands are sturdy and functional pieces of equipment designed to support and transport ovens securely. This model optimizes kitchen organization, offers a more minimalist design, and makes cleaning easier. Its wheeled structure allows for easy relocation of the oven to different positions.

PT PO PROFİ 10570 E

Ölçüler (mm) Dimensions (mm)	1300 x 820 x 1100
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	53

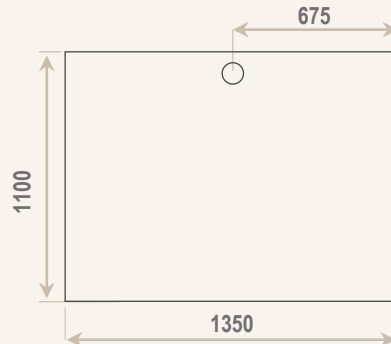
PT PO PROFİ 10570 DE

Ölçüler (mm) Dimensions (mm)	1300 x 820 x 900
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	50



DVL PROFİ

Ölçüler (mm) Dimensions (mm)	1350X1100X151
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	35
Baca Çapı (mm) Chimney Diameter (mm)	100



*YÜKSEKLİK 151 (MM) HEIGHT 151 (MM)
*ÜST GÖRÜNÜŞ / TOP VIEW

ÇİFT KATLI BÜTÜNLEŞİK FIRIN TASARIMI BAĞIMSIZ ÇALIŞAN KATLAR



ELEKTRİK / ELECTRIC

PO 7070 DE

Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	1050x1000x760
İç Ölçüler (mm) Inside Dimensions (mm)	700x700x150
Kat Sayısı Number of Layers	2
Elektrik gücü / Electric Power	12 kw / 400 V 3N PE
Ağırlık (kg) / Weight	162
Kontrol Sistemi Control System	Analog
Enerji kaynağı Energy Source	Elektrik / Electrical
Elektrik Bağlantı Kablosu Electrical Connection Cable	5 x 4 mm ²
Sıcaklık Ayarı Temperature Control	450 °C

PIŞİRME KAPASİTESİ COOKING CAPACITY



PO 70105 DE

Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	1050x1350x760
İç Ölçüler (mm) Inside Dimensions (mm)	700x1050x150
Kat Sayısı Number of Layers	2
Elektrik gücü / Electric Power	20 kw / 400 V 3N PE
Ağırlık (kg) / Weight	203
Kontrol Sistemi Control System	Analog
Enerji kaynağı Energy Source	Elektrik / Electrical
Elektrik Bağlantı Kablosu Electrical Connection Cable	5 x 4 mm ²
Sıcaklık Ayarı Temperature Control	450 °C

OPSİYONEL / Optional

Fırına İlave Ağırlıklar (kg)
Additional Weights for the Oven (kg)



Ful Taş Sistemi
Full Stone System

Fırın iç yüzeyi taş kaplı
Stone Coated Oven Interior

PO 7070 DE PO 70105 DE
+36 kg +42 kg



PT 70105

Ölçüler (mm) Dimensions (mm)	975x1200x915
İç Ölçüler (mm) Inside Dimensions (mm)	63



PT 7070

Ölçüler (mm) Dimensions (mm)	1030x870x900
İç Ölçüler (mm) Inside Dimensions (mm)	54





PROFESYONEL MUTFAĞINIZI GÜÇLENDİRİN!

Çok fonksiyonlu ve dengeli pişirme
Yüksek kapasite, düşük enerji tüketimi
Kolay kullanım
Maksimum konfor
Dijital ekran
Ayarlarla zamandan tasarruf edin.

PZ GRUBU DİJİTAL PİZZA FIRINLARI PZ GROUP DIGITAL PIZZA OVENS

Profesyonel pizza fırını, kendiliğinden davlumbazlı yapısı ile buhar ve dumanın dışarı atılmasını sağlar, böylece mutfak ortamının temiz ve sağlıklı kalmasına yardımcı olur. Bacada bulunan klepe, hava akışını düzenleyerek verimli bir pişirme sağlar. Fırının dijital kontrol paneli, kolay kullanım sunarken aynı zamanda alarmlı özellikleri ile pişirme sürecini güvenli ve kontrol edilebilir hale getirir. Ayrıca, alt ve üst fırın arasında kullanılan yalıtım, sıcaklık geçişini engeller ve bu da enerjinin verimli kullanımını sağlar, her katın eşit pişmesini temin eder.

The professional pizza oven, with its self-contained exhaust system, ensures that steam and smoke are expelled, helping to maintain a clean and healthy kitchen environment. The damper in the chimney regulates airflow for efficient cooking. The oven's digital control panel offers ease of use and includes alarm features to make the cooking process safe and controllable. Additionally, the insulation between the top and bottom ovens prevents temperature transfer, ensuring efficient energy use and consistent cooking across each level.



ELEKTRİKLİ / ELECTRIC



PIŞİRME KAPASİTESİ COOKING CAPACITY



4+4 Pizza Ø 34 cm



6+6 Pizza Ø 34 cm



6+6 Pizza Ø 34 cm

PZ 7575

Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	1180 x 1130 x 785
İç Ölçüler (mm) Inside Dimensions (mm)	750x750x150
Kat Sayısı Number of Layers	2
Elektrik gücü / Electric Power	12 kw / 400 V 3N PE
Ağırlık (kg) / Weight	194
Sıcaklık Ayarı Temperature Control	400 °C
Kontrol Sistemi Control System	Dijital / Digital
Enerji kaynağı Energy Source	Elektrik / Electric
Kapak Modeli Door Model	Kapak Üstten Açılmalı Top Opening Door

PZ 10575

Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	1500 x 1130 x 785
İç Ölçüler (mm) Inside Dimensions (mm)	1050 x 750x150
Kat Sayısı Number of Layers	2
Elektrik gücü / Electric Power	16 kw / 400 V 3N PE
Ağırlık (kg) / Weight	260
Sıcaklık Ayarı Temperature Control	400 °C
Kontrol Sistemi Control System	Dijital / Digital
Enerji kaynağı Energy Source	Elektrik / Electric
Kapak Modeli Door Model	Kapak Üstten Açılmalı Top Opening Door

PZ 75105

Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	1180 x 1500 x 785
İç Ölçüler (mm) Inside Dimensions (mm)	750 x 1050 x 150
Kat Sayısı Number of Layers	2
Elektrik gücü / Electric Power	16 kw / 400 V 3N PE
Ağırlık (kg) / Weight	257
Sıcaklık Ayarı Temperature Control	400 °C
Kontrol Sistemi Control System	Dijital / Digital
Enerji kaynağı Energy Source	Elektrik / Electric
Kapak Modeli Door Model	Kapak Üstten Açılmalı Top Opening Door



PT 7575

Ölçüler (mm) Dimensions (mm)	1105 x 1000 x 915
Ağırlık(kg) Weight (kg)	63

PT 10575

Ölçüler (mm) Dimensions (mm)	1460 x 1000 x 915
Ağırlık(kg) Weight (kg)	75

PT 75105

Ölçüler (mm) Dimensions (mm)	1105 x 1350 x 915
Ağırlık(kg) Weight (kg)	75

SGS[®]
TRIO
BAKERY & CATERING
EQUIPMENTS



PO S SERİSİ / PO S SERIES

Yüksek kaliteli taş tabanı ve güçlendirilmiş izolasyonu sayesinde S Serisi pizza fırını, ısıyı verimli bir şekilde muhafaza ederek enerji tasarrufu sağlar. Özel ısı yalıtımı ve sağlam kapak yapısı, pişirme alanındaki ısı kaybını minimuma indirir. Açılıön panel tasarımı ile estetik bir görünümsunarken, dayanıklı yapısıuzunömürlü kullanım imkanı sağlar.

Thanks to its high-quality stone base and reinforced insulation, the S Series pizza oven efficiently retains heat, providing energy savings. The special heat insulation and sturdy lid design minimize heat loss in the cooking area. The angled front panel design offers an aesthetic appearance, while its durable structure ensures long-lasting use.





PO 6262 S

Pişirme Kapasitesi Cooking Capacity	4+4 Pizza Ø 30 cm 5+5 Pizza Ø 25 cm
Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	900 x 895 x 760
İç Ölçüler (mm) Inside Dimensions (mm)	620 x 620 x 150
Elektrik gücü Electric Power	10 kw 400 V 3N PE
Sıcaklık Ayarı Temperature Control	450 °C
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	125
Enerji kaynağı Energy Source	Elektrik/ Electric
Elektrik Bağlantı Kablosu Electrical Connection Cable	5 x 4 mm ²
Panel Model Panel Model	Açılı Panel Angled Panel

PO 9262 S

Pişirme Kapasitesi Cooking Capacity	6+6 Pizza Ø 30 cm
Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	1200 x 895 x 760
İç Ölçüler (mm) Inside Dimensions (mm)	920 x 620 x 150
Elektrik gücü Electric Power	12 kw 400 V 3N PE
Sıcaklık Ayarı Temperature Control	450 °C
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	158
Enerji kaynağı Energy Source	Elektrik/ Electric
Elektrik Bağlantı Kablosu Electrical Connection Cable	5 x 4 mm ²
Panel Model Panel Model	Açılı Panel Angled Panel

PO 9292 S

Pişirme Kapasitesi Cooking Capacity	9+9 Pizza Ø 30 cm
Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	1200 x 1190 x 760
İç Ölçüler (mm) Inside Dimensions (mm)	920 x 920 x 150
Elektrik gücü Electric Power	16 kw 400 V 3N PE
Sıcaklık Ayarı Temperature Control	450 °C
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	208
Enerji kaynağı Energy Source	Elektrik/ Electric
Elektrik Bağlantı Kablosu Electrical Connection Cable	5 x 4 mm
Panel Model Panel Model	Açılı Panel Angled Panel





PT 6262 S

Ölçüler (mm) Dimensions (mm)	905 x 720x 915
Ağırlık(kg) Weight (kg)	42

PT 9262 S

Ölçüler (mm) Dimensions (mm)	1200 x 720x 915
Ağırlık(kg) Weight (kg)	53

PT 9292 S

Ölçüler (mm) Dimensions (mm)	1200 x 100x 915
Ağırlık(kg) Weight (kg)	68





**LEZZETİ VE VERİMLİLİĞİ
BİR ARAYA GETİREN
GELENEKSEL FIRINLARIMIZ,
DÜŞÜK ENERJİ TÜKETİMİ İLE
YÜKSEK PERFORMANS SAĞLAR**

PO EKO GRUBU

Elektrikli pizza fırını, manuel kontrol paneli sayesinde kolay kullanım sunar. Yüksek kaliteli taş tabanı, özel bir tasarıma sahip olup, tepsisiz pizza pişirme imkanı sağlar. Ayrıca, taş taban sayesinde ürünler homojen bir şekilde pişer. Farklı ebatlarda üretilen pizza fırınları, kapasite ve pizza boyutlarına göre değişiklik gösterir. Tek katlı ve iki katlı olarak üretilir.



PO ECO GROUP

The electric pizza oven offers easy use with its manual control panel. The high-quality stone base has a special design that allows for tepless pizza baking. Additionally, the stone base ensures that products are baked evenly. Pizza ovens, available in different sizes, vary depending on capacity and pizza sizes. They can be produced in single and double-layer models.



ELEKTRİK / ELECTRIC



OPSİYONEL/OPTIONAL



Termometre / Thermometer
Fırın Sıcaklık Göstergesi
Oven Temperature Indicator

PO 4040 E

Piştirme Kapasitesi Cooking Capacity	1 Pizza Ø 40 cm
Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	650 x 620 x 300
İç Ölçüler (mm) Inside Dimensions (mm)	400 x 400 x 100
Elektrik gücü Electric Power	3,5 kw 230 V IN PE
Sıcaklık Ayarı Temperature Control	450 °C
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	37
Enerji kaynağı Energy Source	Elektrik/ Electric
Elektrik Bağlantı Kablosu Electrical Connection Cable	3 x 2.5 mm ²

PO 5050 E

Piştirme Kapasitesi Cooking Capacity	4 Pizza Ø 25 cm
Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	760 x 755 x 350
İç Ölçüler (mm) Inside Dimensions (mm)	500 x 500 x 100
Elektrik gücü Electric Power	4 kw 230 V IN PE
Sıcaklık Ayarı Temperature Control	450 °C
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	46
Enerji kaynağı Energy Source	Elektrik/ Electric
Elektrik Bağlantı Kablosu Electrical Connection Cable	4 x 2.5 mm ²

PO 6262 E

Piştirme Kapasitesi Cooking Capacity	4 Pizza Ø 30 cm 5 Pizza Ø 25 cm
Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	880 x 850 x 430
İç Ölçüler (mm) Inside Dimensions (mm)	620 x 620 x 150
Elektrik gücü Electric Power	5 kw 400 V 3N PE
Sıcaklık Ayarı Temperature Control	450 °C
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	77
Enerji kaynağı Energy Source	Elektrik/ Electric
Elektrik Bağlantı Kablosu Electrical Connection Cable	4 x 2.5 mm ²

PO 6868 E

Piştirme Kapasitesi Cooking Capacity	4 Pizza Ø 33 cm
Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	940 x 915 x 430
İç Ölçüler (mm) Inside Dimensions (mm)	680 x 680 x 150
Elektrik gücü Electric Power	5,5 kw 400 V 3N PE
Sıcaklık Ayarı Temperature Control	450 °C
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	84
Enerji kaynağı Energy Source	Elektrik/ Electric
Elektrik Bağlantı Kablosu Electrical Connection Cable	4 x 2.5 mm ²



OPSİYONEL/OPTIONAL



Termometre / Thermometer
Fırın Sıcaklık Göstergesi
Oven Temperature Indicator

PO 6292 E

Piştirme Kapasitesi Cooking Capacity	6 Pizza Ø 30 cm
Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	880 x 1145 x 430
İç Ölçüler (mm) Inside Dimensions (mm)	620 x 920 x 150
Elektrik gücü Electric Power	6 kw 400 V 3N PE
Sıcaklık Ayarı Temperature Control	450 °C
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	85
Enerji kaynağı Energy Source	Elektrik/ Electric
Elektrik Bağlantı Kablosu Electrical Connection Cable	4 x 2.5 mm ²

PO 9262 E

Piştirme Kapasitesi Cooking Capacity	6 Pizza Ø 30 cm
Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	1180 x 850 x 430
İç Ölçüler (mm) Inside Dimensions (mm)	920 x 620 x 150
Elektrik gücü Electric Power	6 kw 400 V 3N PE
Sıcaklık Ayarı Temperature Control	450 °C
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	85
Enerji kaynağı Energy Source	Elektrik/ Electric
Elektrik Bağlantı Kablosu Electrical Connection Cable	4 x 2.5 mm ²

PO 9292 E

Piştirme Kapasitesi Cooking Capacity	9 Pizza Ø 30 cm
Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	1180 x 1145 x 430
İç Ölçüler (mm) Inside Dimensions (mm)	920 x 920 x 150
Elektrik gücü Electric Power	8 kw 400 V 3N PE
Sıcaklık Ayarı Temperature Control	450 °C
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	110
Enerji kaynağı Energy Source	Elektrik/ Electric
Elektrik Bağlantı Kablosu Electrical Connection Cable	4 x 2.5 mm ²





ELEKTRİK / ELECTRIC



OPSİYONEL/OPTIONAL



Termometre / Thermometer
Fırın Sıcaklık Göstergesi
Oven Temperature Indicator

PO 4040 DE

Piştirme Kapasitesi Cooking Capacity	1+1 Pizza Ø 40 cm
Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	650 x 620 x 440
İç Ölçüler (mm) Inside Dimensions (mm)	400 x 400 x 100
Elektrik gücü Electric Power	5,25 kw 230 V IN PE
Sıcaklık Ayarı Temperature Control	450 °C
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	50
Enerji kaynağı Energy Source	Elektrik/ Electric
Elektrik Bağlantı Kablosu Electrical Connection Cable	3 x 2.5 mm ²

PO 5050 DE

Piştirme Kapasitesi Cooking Capacity	4+4 Pizza Ø 25 cm
Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	760 x 755 x 510
İç Ölçüler (mm) Inside Dimensions (mm)	500 x 500 x 100
Elektrik gücü Electric Power	6 kw 400 V 3N PE
Sıcaklık Ayarı Temperature Control	450 °C
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	65
Enerji kaynağı Energy Source	Elektrik/ Electric
Elektrik Bağlantı Kablosu Electrical Connection Cable	5 x 2.5 mm ²

PO 5252 DE

Piştirme Kapasitesi Cooking Capacity	4+4 Pizza Ø 26 cm
Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	850 x 750 x 760
İç Ölçüler (mm) Inside Dimensions (mm)	520 x 520 x 150
Elektrik gücü Electric Power	8 kw 400 V 3N PE
Sıcaklık Ayarı Temperature Control	450 °C
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	100
Enerji kaynağı Energy Source	Elektrik/ Electric
Elektrik Bağlantı Kablosu Electrical Connection Cable	5 x 4 mm ²

PO 6262 DE

Piştirme Kapasitesi Cooking Capacity	4+4 Pizza Ø 30 cm 5+5 Pizza Ø 25 cm
Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	880 x 850 x 760
İç Ölçüler (mm) Inside Dimensions (mm)	620 x 620 x 150
Elektrik gücü Electric Power	10 kw 400 V 3N PE
Sıcaklık Ayarı Temperature Control	450 °C
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	115
Enerji kaynağı Energy Source	Elektrik/ Electric
Elektrik Bağlantı Kablosu Electrical Connection Cable	5 x 4 mm ²



OPSIYONEL/OPTIONAL



Termometre / Thermometer
Fırın Sıcaklık Göstergesi
Oven Temperature Indicator

PO 6868 DE

Piştirme Kapasitesi Cooking Capacity	4+4 Pizza Ø 33 cm
Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	940 x 915 x 760
İç Ölçüler (mm) Inside Dimensions (mm)	680 x 680 x 150
Elektrik gücü Electric Power	11 kw 400 V 3N PE
Sıcaklık Ayarı Temperature Control	450 °C
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	128
Enerji kaynağı Energy Source	Elektrik/ Electric
Elektrik Bağlantı Kablosu Electrical Connection Cable	5 x 4 mm ²

PO 6292 DE

Piştirme Kapasitesi Cooking Capacity	6+6 Pizza Ø 30 cm
Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	880 x 1145 x 760
İç Ölçüler (mm) Inside Dimensions (mm)	620 x 920 x 150
Elektrik gücü Electric Power	12 kw 400 V 3N PE
Sıcaklık Ayarı Temperature Control	450 °C
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	145
Enerji kaynağı Energy Source	Elektrik/ Electric
Elektrik Bağlantı Kablosu Electrical Connection Cable	5 x 4 mm ²

PO 9262 DE

Piştirme Kapasitesi Cooking Capacity	6+6 Pizza Ø 30 cm
Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	1180 x 850 x 760
İç Ölçüler (mm) Inside Dimensions (mm)	920 x 620 x 150
Elektrik gücü Electric Power	12 kw 400 V 3N PE
Sıcaklık Ayarı Temperature Control	450 °C
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	145
Enerji kaynağı Energy Source	Elektrik/ Electric
Elektrik Bağlantı Kablosu Electrical Connection Cable	5 x 4 mm ²

PO 9292 DE

Piştirme Kapasitesi Cooking Capacity	9+9 Pizza Ø 30 cm
Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	1180 x 1145 x 760
İç Ölçüler (mm) Inside Dimensions (mm)	920 x 920 x 150
Elektrik gücü Electric Power	16 kw 400 V 3N PE
Sıcaklık Ayarı Temperature Control	450 °C
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	190
Enerji kaynağı Energy Source	Elektrik/ Electric
Elektrik Bağlantı Kablosu Electrical Connection Cable	5 x 4 mm ²



PIZZA FIRIN TEZGAHLARI,
PIZZA FIRINLARINI DESTEKLEMELİK VE TAŞIMAK İÇİN TASARLANMIŞ SAĞLAM VE
İŞLEVSEL EKİPMANLARDIR.

Bu tezgahlar, fırınların güvenli bir şekilde yerleştirilmesini sağlarken, mutfak düzenini de optimize eder. Rafsız model olması, minimalist bir tasarım sunarak mutfakta daha sade bir görünüm sağlar ve temizliği kolaylaştırır.

PIZZA OVEN STANDS ARE STURDY AND FUNCTIONAL
EQUIPMENT DESIGNED TO SUPPORT AND HOLD PIZZA
OVENS SECURELY.

These stands ensure the safe placement of ovens while optimizing kitchen organization. The absence of shelves provides a minimalist design, creating a sleek appearance in the kitchen and making cleaning easier.



PT 50

Ölçüler (mm) Dimensions (mm)	760 x 640 x 850
Ağırlık (kg) / Weight	23

PT 52

Ölçüler (mm) Dimensions (mm)	780 x 640 x 850
Ağırlık (kg) / Weight	25

PT 62

Ölçüler (mm) Dimensions (mm)	870 x 730 x 900
Ağırlık (kg) / Weight	27

PT 6292

Ölçüler (mm) Dimensions (mm)	870 x 1030 x 900
Ağırlık (kg) / Weight	35

PT 68

Ölçüler (mm) Dimensions (mm)	930 x 790 x 900
Ağırlık (kg) / Weight	30

PT 9262

Ölçüler (mm) Dimensions (mm)	1170 x 730 x 900
Ağırlık (kg) / Weight	33

PT 92

Ölçüler (mm) Dimensions (mm)	1170 x 1030 x 900
Ağırlık (kg) / Weight	40

**BİZ FIRIN
ÜRETMEYORUZ.
BİZ MUTFAKLARIN
GİZLİ KAHRAMANLARINI
TASARLIYORUZ!**

**Bizim fırınlarımızla sadece pişirmez,
şahaser yaratırsınız!**

KONVEYÖRLÜ PİZZA PİDE LAHMACUN FIRINI

CONVEYOR PIZZA OVEN

Elektrikli ve gazlı seçenekleriyle sunulan konveyörlü pizza fırınları, yoğun zamanlarda yüksek verimlilikle pişirme imkanı sağlar. Daha hızlı ve homojen pişirme özelliğine sahiptir.

Conveyor pizza ovens, available in electric and gas options, provide highefficiency baking during peak hours. They offer faster and more even cooking.



SGS[®]
TRIO
BAKERY & CATERING
EQUIPMENTS



*Pizza pişirmek hiç bu kadar kolay olmamıştı!
yenilikçi teknolojisi ile dakikalar içinde servise hazır!*



ELEKTRİK / ELECTRIC



PO-K 50 E

Piştirme alanı (m ²) Baking Area (m ²)	0,62
Kat Sayısı Number of Layers	1
Konveyör Ebatları (mm) Conveyor Dimensions (mm)	500 x 1425
Genişlik (mm) Width (mm)	1520
Derinlik (mm) Depth (mm)	1050
Yükseklik (mm) Height (mm)	460
Tezgah Yüksekliği (mm) Counter Height (mm)	500
Elektrik Gücü Electric Power	10 kw 400 V. 50-60 Hz 3N PE
Isı gücü(kcal) Thermal Power (kcal)	4-5Kw/h
Max Sıcaklık Max Temperature	350
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	160
Kontrol Sistemi Control System	Dijital / Digital
Enerji Kaynağı Energy Source	Elektrik / Electric

PO-K 70 E

Piştirme alanı (m ²) Baking Area (m ²)	0,70
Kat Sayısı Number of Layers	1
Konveyör Ebatları (mm) Conveyor Dimensions (mm)	700 x 1670
Genişlik (mm) Width (mm)	1720
Derinlik (mm) Depth (mm)	1270
Yükseklik (mm) Height (mm)	570
Tezgah Yüksekliği (mm) Counter Height (mm)	500
Elektrik Gücü Electric Power	15 kw 400 V. 50-60 Hz 3N PE
Isı gücü(kcal) Thermal Power (kcal)	8-10Kw/h
Max Sıcaklık Max Temperature	350
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	215
Kontrol Sistemi Control System	Dijital / Digital
Enerji Kaynağı Energy Source	Elektrik / Electric

PO-K 85 E

Piştirme alanı (m ²) Baking Area (m ²)	0,85
Kat Sayısı Number of Layers	1
Konveyör Ebatları (mm) Conveyor Dimensions (mm)	850 x 1820
Genişlik (mm) Width (mm)	1900
Derinlik (mm) Depth (mm)	1400
Yükseklik (mm) Height (mm)	640
Tezgah Yüksekliği (mm) Counter Height (mm)	500
Elektrik Gücü Electric Power	22 kw 400 V. 50-60 Hz 3N PE
Isı gücü(kcal) Thermal Power (kcal)	12-13Kw/h
Max Sıcaklık Max Temperature	350
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	305
Kontrol Sistemi Control System	Dijital / Digital
Enerji Kaynağı Energy Source	Elektrik / Electric



PO-K 50 G

Piştirme alanı (m²) Baking Area (m²)	0,62
Kat Sayısı Number of Layers	1
Konveyör Ebatları (mm) Conveyor Dimensions (mm)	500 x 1425
Genişlik (mm) Width (mm)	1520
Derinlik (mm) Depth (mm)	1050
Yükseklik (mm) Height (mm)	460
Tezgah Yüksekliği (mm) Counter Height (mm)	500
Elektrik Gücü Electric Power	13 kw
Isı gücü(kcal) Thermal Power (kcal)	0,65m³/h
Max Sıcaklık Max Temperature	350
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	165
Kontrol Sistemi Control System	Dijital / Digital
Enerji Kaynağı Energy Source	Gaz/ Gas
Gaz Bağlantı Basıncı (mbar) Gas Connection Pressure (mbar)	21 mbar / 22 kw

PO-K 70 G

Piştirme alanı (m²) Baking Area (m²)	0,70
Kat Sayısı Number of Layers	1
Konveyör Ebatları (mm) Conveyor Dimensions (mm)	700 x 1670
Genişlik (mm) Width (mm)	1720
Derinlik (mm) Depth (mm)	1270
Yükseklik (mm) Height (mm)	570
Tezgah Yüksekliği (mm) Counter Height (mm)	500
Elektrik Gücü Electric Power	15 kw
Isı gücü(kcal) Thermal Power (kcal)	1,3m³/h
Max Sıcaklık Max Temperature	350
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	220
Kontrol Sistemi Control System	Dijital / Digital
Enerji Kaynağı Energy Source	Gaz/ Gas
Gaz Bağlantı Basıncı (mbar) Gas Connection Pressure (mbar)	21 mbar / 22 kw

PO-K 85 G

Piştirme alanı (m²) Baking Area (m²)	0,85
Kat Sayısı Number of Layers	1
Konveyör Ebatları (mm) Conveyor Dimensions (mm)	850 x 1820
Genişlik (mm) Width (mm)	1900
Derinlik (mm) Depth (mm)	1400
Yükseklik (mm) Height (mm)	640
Tezgah Yüksekliği (mm) Counter Height (mm)	500
Elektrik Gücü Electric Power	27 Kw
Isı gücü(kcal) Thermal Power (kcal)	2m³/h
Max Sıcaklık Max Temperature	350
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	310
Kontrol Sistemi Control System	Dijital / Digital
Enerji Kaynağı Energy Source	Gaz/ Gas
Gaz Bağlantı Basıncı (mbar) Gas Connection Pressure (mbar)	21 mbar / 22 kw



ELEKTRİK / ELECTRIC



PO-K 50 DE

Piştirme alanı (m ²) Baking Area (m ²)	1,24
Kat Sayısı Number of Layers	2
Konveyör Ebatları (mm) Conveyor Dimensions (mm)	500 x 1425
Genişlik (mm) Width (mm)	1520
Derinlik (mm) Depth (mm)	1050
Yükseklik (mm) Height (mm)	920
Tezgah Yüksekliği (mm) Counter Height (mm)	500
Elektrik Gücü Electric Power	20 kw 400 V. 50-60 Hz 3N PE
Max Sıcaklık Max Temperature	350°C
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	320
Kontrol Sistemi Control System	Dijital / Digital
Enerji Kaynağı Energy Source	Elektrik / Electric

PO-K 70 DE

Piştirme alanı (m ²) Baking Area (m ²)	1,40
Kat Sayısı Number of Layers	2
Konveyör Ebatları (mm) Conveyor Dimensions (mm)	700 x 1670
Genişlik (mm) Width (mm)	1720
Derinlik (mm) Depth (mm)	1270
Yükseklik (mm) Height (mm)	1140
Tezgah Yüksekliği (mm) Counter Height (mm)	500
Elektrik Gücü Electric Power	30 kw 400 V. 50-60 Hz 3N PE
Max Sıcaklık Max Temperature	350°C
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	430
Kontrol Sistemi Control System	Dijital / Digital
Enerji Kaynağı Energy Source	Elektrik / Electric

PO-K 85 DE

Piştirme alanı (m ²) Baking Area (m ²)	1,70
Kat Sayısı Number of Layers	2
Konveyör Ebatları (mm) Conveyor Dimensions (mm)	850 x 1820
Genişlik (mm) Width (mm)	1900
Derinlik (mm) Depth (mm)	1400
Yükseklik (mm) Height (mm)	1280
Tezgah Yüksekliği (mm) Counter Height (mm)	500
Elektrik Gücü Electric Power	44 kw 400 V. 50-60 Hz 3N PE
Max Sıcaklık Max Temperature	350°C
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	610
Kontrol Sistemi Control System	Dijital / Digital
Enerji Kaynağı Energy Source	Elektrik / Electric



PO-K 50 DG

Piştirme alanı (m²) Baking Area (m²)	1,24
Kat Sayısı Number of Layers	2
Konveyör Ebatları (mm) Conveyor Dimensions (mm)	500 x 1425
Genişlik (mm) Width (mm)	1520
Derinlik (mm) Depth (mm)	1100
Yükseklik (mm) Height (mm)	1050
Tezgah Yüksekliği (mm) Counter Height (mm)	500
Elektrik Gücü Electric Power	26 kw
Max Sıcaklık Max Temperature	350°C
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	390
Kontrol Sistemi Control System	Dijital / Digital
Enerji Kaynağı Energy Source	Gaz/ Gas
Gaz Bağlantı Basıncı (mbar) Gas Connection Pressure (mbar)	21 mbar x2 / 22 kw

PO-K 70 DG

Piştirme alanı (m²) Baking Area (m²)	1,40
Kat Sayısı Number of Layers	2
Konveyör Ebatları (mm) Conveyor Dimensions (mm)	700 x 1670
Genişlik (mm) Width (mm)	1720
Derinlik (mm) Depth (mm)	1270
Yükseklik (mm) Height (mm)	1140
Tezgah Yüksekliği (mm) Counter Height (mm)	500
Elektrik Gücü Electric Power	30 Kw
Max Sıcaklık Max Temperature	350°C
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	440
Kontrol Sistemi Control System	Dijital / Digital
Enerji Kaynağı Energy Source	Gaz/ Gas
Gaz Bağlantı Basıncı (mbar) Gas Connection Pressure (mbar)	21 mbar x2 / 22 kw

PO-K 85 DG

Piştirme alanı (m²) Baking Area (m²)	1,70
Kat Sayısı Number of Layers	2
Konveyör Ebatları (mm) Conveyor Dimensions (mm)	850 x 1820
Genişlik (mm) Width (mm)	1900
Derinlik (mm) Depth (mm)	1400
Yükseklik (mm) Height (mm)	1280
Tezgah Yüksekliği (mm) Counter Height (mm)	500
Elektrik Gücü Electric Power	54 Kw
Max Sıcaklık Max Temperature	350°C
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	620
Kontrol Sistemi Control System	Dijital / Digital
Enerji Kaynağı Energy Source	Gaz/ Gas
Gaz Bağlantı Basıncı (mbar) Gas Connection Pressure (mbar)	21 mbar x2 / 22 kw

SGS
TRIO
BAKERY & CATERING
EQUIPMENTS



*Mükemmel
bir pasta için*

FORMÜL
ISI
ZAMAN
YETENEKLİ CHEF



KONVEKSİYONEL FIRINLAR CONVECTION OVENS

Özel tasarlanmış rezistanslar ve hava dolaşım sistemi, bacadan ısı kaybını engelleyerek daha az enerjiyle yüksek kaliteli ürünler elde edilmesini sağlar. Güçlü buhar sistemi, her tepsinin yeterli miktarda buhar almasını sağlayarak mükemmel pişirme sonuçları sunar. Fırının üzerinde bulunan davlumbaz, buharın üretim alanına yayılmasını engeller. Fırının gövdesi, pişirme odası ve kapısı tamamen paslanmaz çelikten üretilmiştir, bu da cihazın dayanıklılığını artırır. Dokunmatik kontrol paneli ise kullanım kolaylığı sağlar.

Specially designed heating elements and air circulation systems prevent heat loss through the chimney, allowing high-quality products to be produced with less energy. The powerful steam system ensures each tray receives sufficient steam, providing excellent baking results. The hood on the oven prevents steam from spreading into the production area. The oven's body, cooking chamber, and door are made entirely of stainless steel, which enhances the durability of the unit. The touchscreen control panel ensures ease of use.





PİŞİRME KAPASİTESİ
COOKING CAPACITY



5 Tepsi / Tray 40 x 60 cm

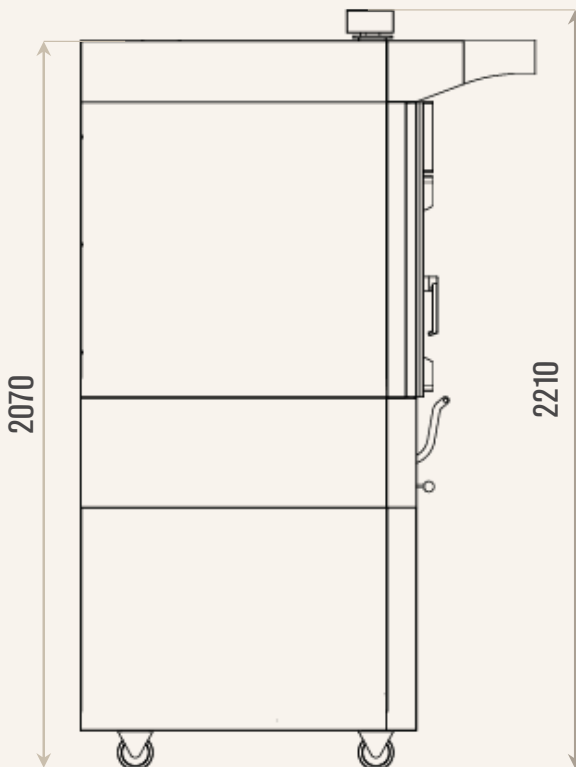


4 Pizza Ø 30 cm



2 x
(tray 40x60 cm)

***Yan Görünüş / *Side View**



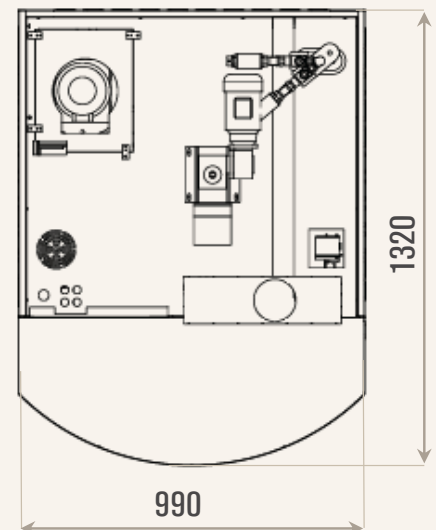
PM-D-K 5+4

Tepsi Sayısı (adet) Number of Trays(pcs)	5 adet/ pcs
Tepsi Ebadı (mm) Tray Size (mm)	400 x 600
Elektrik gücü Electric Power	20 kw 400 V 3N PE
Genişlik (mm) Width (mm)	990
Derinlik (mm) Depth (mm)	1320
Yükseklik (mm) Height (mm)	2070
Tepe Yüksekliği (mm) Top Height (mm)	2210
Buhar Tahliye Baca Çıkış Çapı (mm) Steam Exhaust Chimney Outlet Diameter (mm)	100
Elektrik Bağlantı Kablosu Electrical Connection Cable	5 x 6 mm ²
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	356
Kontrol Sistemi Control System	Dijital / Digital
Enerji Kaynağı Energy Source	Elektrik / Electric

MK-PM-D-K

Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	990 x 1030 x 745
Tepsi Ebadı (mm) Tray Size (mm)	400 x 600
Tepsi Ebadı (mm) Tray Size (mm)	7
Elektrik gücü Electric Power	2 kw / 230 V IN PE
Ağırlık(kg) Weight (kg)	70

***Üst Görünüş / *Top View**



TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATIONS

PM-D-K 5+4



Paslanmaz Ön Yüzey
Stainless Steel Front Surface



Temperli Cam / Tempered Glass



Kapak ile Pişirme Haznesi Arasında Isı Yalıtımı (Fital Contası)
Heat Insulation Between the Lid and Cooking Chamber (Gasket Seal)



12 V Aydınlatma Sistemi (Lamba)
12 V Lighting System (Lamp)



Şamot Taşı Pişirme Yüzeyi
Chamotte Stone Cooking Surface



Taş Yünü İzolasyonu
Rock Wool Insulation



Dijital Panel Kontrolü
Digital Panel Control



Emniyet Termostadı
Safety Thermostat



Alt Üst Rezistans Sıcaklık Ayarı
Top and Bottom Heating Element Temperature Control



Homojen Isı Dağılımı
Homogeneous Heat Distribution



Dönerli Tepsi Modeli
Rotary Tray Model



Dijital Panel Kontrolü
Digital Panel Control



Sıcaklık Göstergesi
Temperature Indicator



Zaman Göstergesi
Time Indicator



Klepe Açma/Kapama
Damper On/Off Button



Buhar Verme Özelliği
Steam Injection Feature



Fırın Soğutma Tuşu
Oven Cooling Button



ELEKTRİKLİ / ELECTRIC



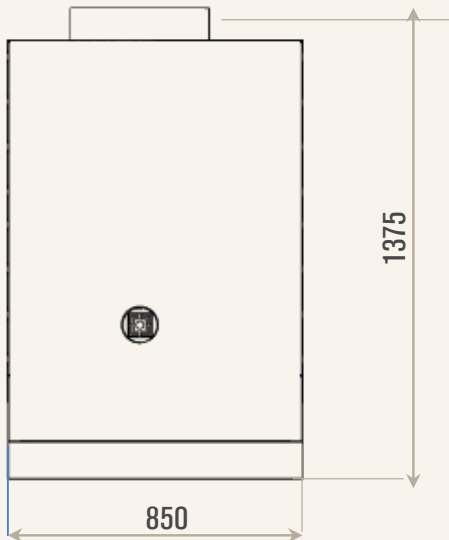
PM-9-E

Tepsi Sayısı (adet) Number of Trays(pcs)	9 adet/ pcs
Tepsi Ebadı (mm) Tray Size (mm)	400 x 600
Elektrik gücü Electric Power	17,5 kw 400 V 3N PE
Genişlik (mm) Width (mm)	850
Derinlik (mm) Depth (mm)	1375
Yükseklik (mm) Height (mm)	1860
Tepe Yüksekliği (mm) Top Height (mm)	1920
Buhar Tahliye Baca Çıkış Çapı (mm) Steam Exhaust Chimney Outlet Diameter (mm)	Ø100
Elektrik Bağlantı Kablosu Electrical Connection Cable	5 x 6 mm ²
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	290
Kontrol Sistemi Control System	Dokunmatik Touch
Enerji Kaynağı Energy Source	Elektrik / Electric

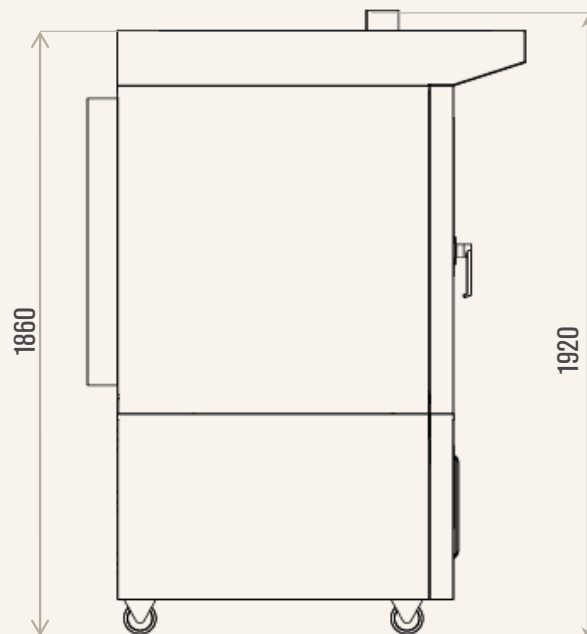
MK-PM

Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	850 x 1070 x 745
Tepsi Ebadı (mm) Tray Size (mm)	7
Tepsi Ebadı (mm) Tray Size (mm)	400 x 600
Elektrik gücü Electric Power	2 kw / 230 V IN PE
Ağırlık(kg) Weight (kg)	70

*Üst Görünüş / *Top View



*Yan Görünüş / *Side View



PM-9-E

- Paslanmaz Ön Yüzey
Stainless Steel Front Surface
- Paslanmaz Blok Sacı
Stainless Steel Solid Sheete
- Temperli Cam / Tempered Glass
- Kapak ile Pişirme Haznesi Arasında Isı Yalıtımı (Fital Contası)
Heat Insulation Between the Lid and Cooking Chamber (Gasket Seal)
- 12 V Aydınlatma Sistemi (Iamba)
12 V Lighting System (Lamp)
- Taş Yünü İzolasyonu
Rock Wool Insulation
- Emniyet Termostadı
Safety Thermostat
- Homojen Isı Dağılımı
Homogeneous Heat Distribution
- SabitTepsi Modeli
Fixed Tray Model
- Dokunmatik Panel Kontrol
Touch Panel Control
- Buhar Verme Özelliği
Steam InjectionFeature
- Haftalık program Planlayabilme özelliği
WeeklyScheduling Feature
- Buhar Süresi Ayarlayabilme Özelliği
Steam Time Adjustment Feature
- Otomatik Buhar Verebilme Özelliği
Automatic Steam Generation Feature
- Çoklu Dilde Kullanma Özelliği
Multilingual Usage Feature
- 100 Reçete görselli kaydedebilme özelliği
Ability to Save 100 Recipes with Visuals
- Otomatik açılma özelliği
Automatic Opening Feature

MASTER GAZLI SERİSİ / GAS SERIES

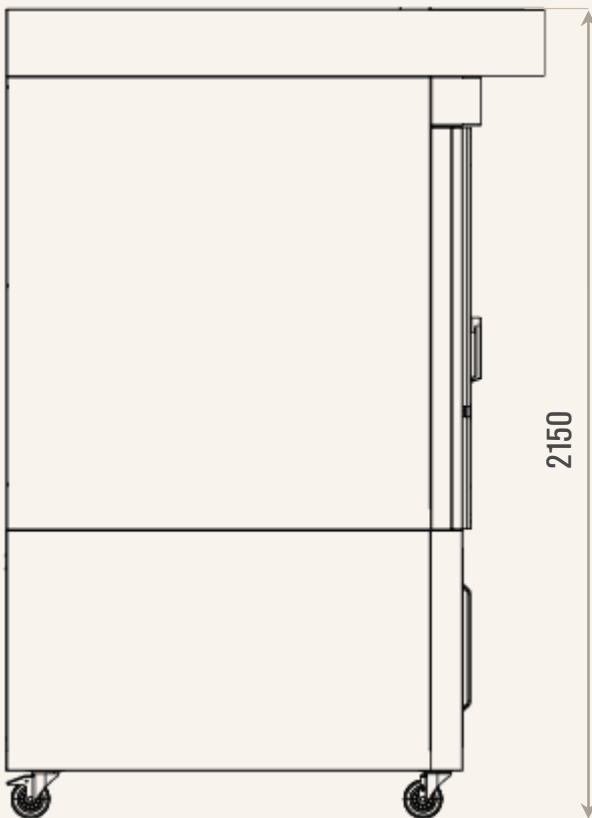
TEKNİK
ÖZELLİKLER
TECHNICAL
SPECIFICATIONS



ELEKTRİKLİ / ELECTRIC



*Üst Görünüş / *Top View



PM-D-10

Tepsi Sayısı (adet) Number of Trays(pcs)	10 adet/ pcs
Tepsi Ebadı (mm) Tray Size (mm)	400 x 600
Elektrik gücü Electric Power	25,5 kw 400 V 3N PE
Genişlik (mm) Width (mm)	1000
Derinlik (mm) Depth (mm)	1450
Yükseklik (mm) Height (mm)	2150
Buhar Tahliye Baca Çıkış Çapı (mm) Steam Exhaust Chimney Outlet Diameter (mm)	Ø100
Elektrik Bağlantı Kablosu Electrical Connection Cable	5 x 6 mm ²
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	356
Kontrol Sistemi Control System	Dokunmatik Touch
Enerji Kaynağı Energy Source	Elektrik / Electric

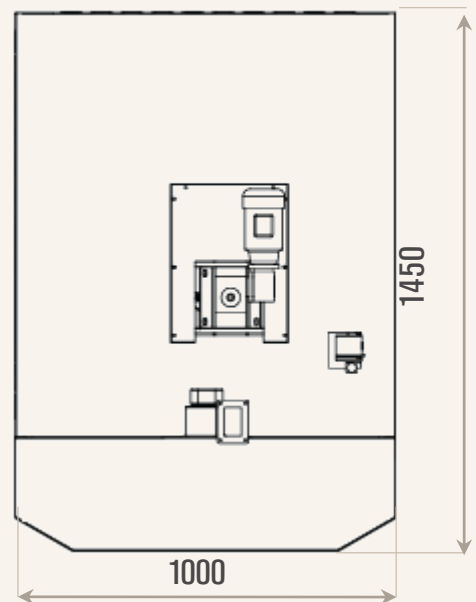
MK-PM

Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	1000 x 1300 x 760
Tepsi Sayısı (adet) Number of Trays (pcs)	7
Tepsi Ebadı (mm) Tray Size (mm)	400 x 600
Elektrik gücü Electric Power	2 kw / 230 V IN PE
Ağırlık(kg) Weight (kg)	70

Özellikler Feature

Motor Çift Devirli Motor – Timerli
Dual-Speed Motor - With Timer

*Üst Görünüş / *Top View



PM-D-10

- Paslanmaz Ön Yüzey
Stainless Steel Front Surface
- Paslanmaz Blok Sacı
Stainless Steel Solid Sheet
- Temperli Cam / Tempered Glass
- Kapak ile Pişirme Haznesi Arasında Isı Yalıtımı (Fıtil Contası)
Heat Insulation Between the Lid and Cooking Chamber (Gasket Seal)
- 12 V Aydınlatma Sistemi (Lamba)
12 V Lighting System (Lamp)
- Homojen Isı Dağılımı
Homogeneous Heat Distribution
- Dönerli Tepsi Modeli
Rotary Tray Model
- Dokunmatik Panel Kontrol
Touch Panel Control
- Buhar Verme Özelliği
Steam Injection Feature
- Haftalık program Planlayabilme özelliği
Weekly Scheduling Feature
- Buhar Süresi Ayarlayabilme Özelliği
Steam Time Adjustment Feature
- Otomatik Buhar Verebilme Özelliği
Automatic Steam Generation Feature
- Çoklu Dilde Kullanma Özelliği
Multilingual Usage Feature
- 100 Reçete görselli kaydedebilme özelliği
Ability to Save 100 Recipes with Visuals
- Otomatik açılma özelliği
Automatic Opening Feature

KONVEKSİYONEL FIRINLAR / CONVECTION OVENS

TEKNİK
ÖZELLİKLER
TECHNICAL
SPECIFICATIONS



GAZLI / GAS

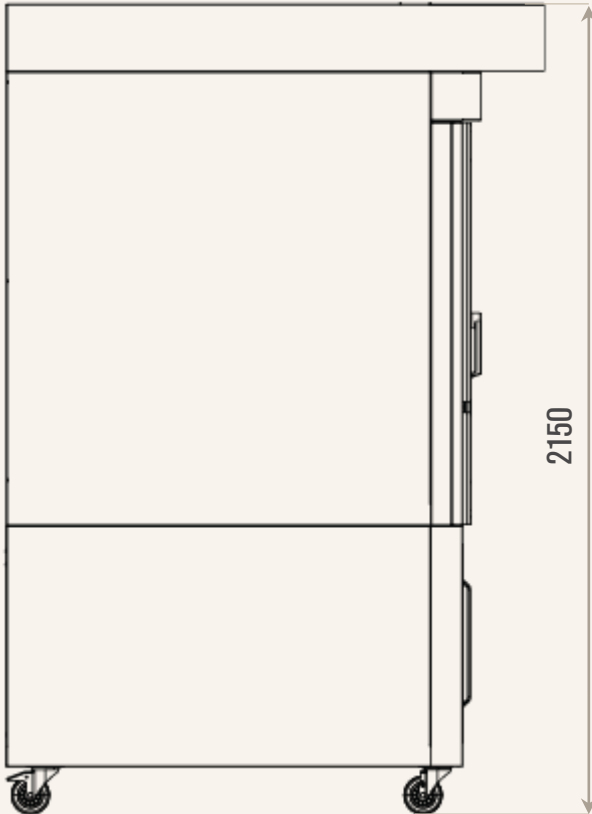
PM-9 G

Tepsi Sayısı (adet) Number of Trays(pcs)	9 adet / pieces
Tepsi Ebadı (mm) Tray Size (mm)	400 x 600
Raf Aralığı Shelf Spacing	100
Isıl Güç Thermal Power	15 kw
Genişlik (mm) Width (mm)	850
Derinlik (mm) Depth (mm)	1465
Yükseklik (mm) Height (mm)	2065
Gaz Tüketim Değeri NG (m³/h) Gas Consumption Value NG (m³/h)	4.3
Gaz Tüketim Değeri NG (m³/h) Gas Consumption Value NG (m³/h)	5.92
Elektrik Bağlantı Kablosu Electrical Connection Cable	3 x 1,5 mm²
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	290
Kontrol Sistemi Control System	Dokunmatik Touch
Enerji Kaynağı Energy Source	Gaz / Gas

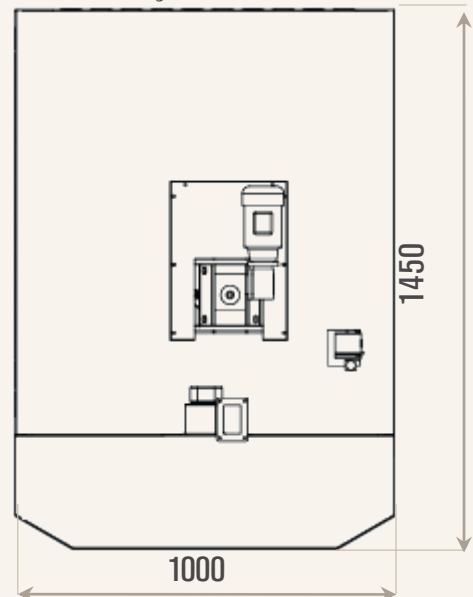
MK-PM

Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	850 x 1230 x 565
Tepsi Sayısı (adet) Number of Trays (pcs)	7
Tepsi Ebadı (mm) Tray Size (mm)	400 x 600
Raf Aralığı Shelf Spacing	60
Elektrik gücü Electric Power	2 kw / 230 V IN PE
Ağırlık(kg) Weight (kg)	70

*Yan Görünüş / *Side/View



*Üst Görünüş / *Top View



PM 9 G

- Paslanmaz Ön Yüzey
Stainless Steel Front Surface
- Paslanmaz Blok Sacı
Stainless Steel Solid Sheet
- Temperli Cam / Tempered Glass
- Kapak ile Pişirme Haznesi Arasında Isı Yalıtımı (Fital Contası)
Heat Insulation Between the Lid and Cooking Chamber (Gasket Seal)
- 12 V Aydınlatma Sistemi (lamba)
12 V Lighting System Lamp
- Taş Yünü İzolasyonu
Rock Wool Insulation
- Emniyet Termostadı
Safety Thermostat
- Homojen Isı Dağılımı
Homogeneous Heat Distribution
- Sabit Tepsi Modeli
Fixed Tray Model
- Dokunmatik Panel Kontrol
Touch Panel Control
- Buhar Verme Özelliği
Steam Injection Feature
- Haftalık program Planlayabilme özelliği
Weekly Scheduling Feature
- Buhar Süresi Ayarlayabilme Özelliği
Steam Time Adjustment Feature
- Otomatik Buhar Verebilme Özelliği
Automatic Steam Generation Feature
- Çoklu Dilde Kullanma Özelliği
Multilingual Usage Feature
- 100 Reçete görselli kaydedebilme özelliği
Ability to Save 100 Recipes with Visuals
- Otomatik açılma özelliği
Automatic Opening Feature

KONVEKSİYONEL FIRINLAR / CONVECTION OVENS

TEKNİK
ÖZELLİKLER
TECHNICAL
SPECIFICATIONS

KONVEKSİYONEL FIRIN SERİSİ

CONVECTION OVEN SERIES

Kompakt alanlar için hızlı ve pratik çözümler sunmak üzere tasarlanan profesyonel konveksiyonlu set üstü fırınlar, çoklu fanlı hava dolaşımı ve güçlü buhar özelliği ile üstün kaliteli ürünler elde edilmesine olanak tanır. Fırının çift taraflı dönmesi, ürünlerin daha homojen bir şekilde pişmesini sağlayarak mükemmel sonuçlar elde edilmesine imkan verir.

Professional convection countertop ovens, designed to offer quick and practical solutions for compact spaces, allow for the production of high-quality products with their multi-fan air circulation and powerful steam feature. The bidirectional rotation of the fan ensures more even cooking of products, enabling excellent results.

KF/4

İç Ölçüler(mm) Inside Dimensions(mm)	685 x 460 x 345
Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	800 x 845 x 560
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	85
Tepsi Sayısı (adet) Number of Trays (Piece)	4
Tepsi Ebadı (mm) Tray Dimensions (mm)	400 x 600
Raf Aralığı(mm) Shelf Spacing (mm)	75
Elektrik Gücü Electric Power	7 kw 240 V. 3N PE 7 kw 380 V. 3N PE
Kontrol Sistemi Control System	Analog veya Dijital Analog or Digital
Enerji Kaynağı Energy Source	Elektrik / Electrical
Elektrik Bağlantı Kablosu Electrical Connection Cable	5 x 2.5 mm ²



Opsiyonel Optional Analog veya Dijital Analog or Digital

KF 4 modeli için analog veya dijital ekran modeli mevcuttur
The KF 4 model is available with an analog or digital display.



KF/6

İç Ölçüler(mm) Inside Dimensions(mm)	690 x 447 x 618
Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	1024 x 870 x 829
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	120
Tepsi Sayısı (adet) Number of Trays (Piece)	6
Tepsi Ebadı (mm) Tray Dimensions (mm)	400 x 600
Raf Aralığı(mm) Shelf Spacing (mm)	75
Elektrik Gücü Electric Power	11 kw 380 V. 3N PE
Kontrol Sistemi Control System	Dokunmatik Touch
Enerji Kaynağı Energy Source	Elektrik / Electrical
Elektrik Bağlantı Kablosu Electrical Connection Cable	5 x 2.5 mm ²



KF/9

İç Ölçüler(mm) Inside Dimensions(mm)	690 x 447 x 896
Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	1024 x 870 x 1110
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	220
Tepsi Sayısı (adet) Number of Trays (Piece)	9
Tepsi Ebadı (mm) Tray Dimensions (mm)	400 x 600
Raf Aralığı(mm) Shelf Spacing (mm)	75
Elektrik Gücü Electric Power	16 kw 380 V. 3N PE
Kontrol Sistemi Control System	Dokunmatik Touch
Enerji Kaynağı Energy Source	Elektrik / Electrical
Elektrik Bağlantı Kablosu Electrical Connection Cable	5 x 2.5 mm ²



KF 4/6/9

TEKNİK ÖZELLİKLER TECHNICAL SPECIFICATIONS

☒	☒	Temperli Cam Tempered Glass
☒	☒	Kapak ile Pişirme Haznesi Arasında Isı Yalıtımı (Fıtıl Contası) Heat Insulation Between the Lid and Cooking Chamber (Gasket Seal)
☒	☒	12 V Aydınlatma Sistemi (Iamba 12 V Lighting System Lamp
☒	☒	Taş Yünü İzolasyonu Rock Wool Insulation
☒	☒	Emniyet Termostadı Safety Thermostat
☒	☒	Buhar Sistemi Steam System
☐	☒	Analog Panel Kontrolü Analog Panel Control
☐	☒	Dijital Panel Kontrolü Digital Panel Control
☒	☒	Homojen Isı Dağılımı Homogeneous Heat Distribution
☐	☒	Kapak Üstten Açılmalı Top Opening Door
☒	☐	Kapak Yandan Açılmalı Side Opening Door
☒	☐	Dokunmatik Panel Kontrolü Touch Panel Control
☒	☒	Fan Çift Taraflı Dönme Özelliği Fan with dual direction rotation feature
☒	☐	Haftalık program Planlayabilme özelliği Weekly Scheduling Feature
☒	☐	Çoklu Dilde Kullanma Özelliği Multilingual Usage Feature
☒	☐	100 Reçete görselli kaydedebilme özelliği Ability to Save 100 Recipes with Visuals
☒	☐	Otomatik açılma özelliği Automatic Opening Feature
☒	☒	Rafların Kolay Çıkarılabilmesi (Temizlik İçin) Easy removal of shelves (for cleaning purposes)
☒	☐	Buhar Süresi Ayarlayabilme Özelliği Steam Time Adjustment Feature





ELEKTRİKLİ / ELECTRIC



KF4 MK

Ölçüler (mm) Dimentions (mm)	800 x 750 x 890
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	49
Raf Sayısı Number of Shelves	5
Raf Aralığı(mm) Shelf Spacing (mm)	90
Tepsi Ebatı (mm) Tray Size (mm)	400 x 600
Elektrik gücü Electric Power	1.5 kw 30 V IN PE
Elektrik Bağlantı Kablosu Electrical Connection Cable	5 x 2.5 mm ²
Sıcaklık Ayarı Temperature Control	30/ 90 °C

KF 6 MK

Ölçüler (mm) Dimentions (mm)	1000 x 790 x 890
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	58
Raf Sayısı Number of Shelves	5
Raf Aralığı(mm) Shelf Spacing (mm)	90
Tepsi Ebatı (mm) Tray Size (mm)	400 x 600
Elektrik gücü Electric Power	1.5 kw 30 V IN PE
Elektrik Bağlantı Kablosu Electrical Connection Cable	5 x 2.5 mm ²
Sıcaklık Ayarı Temperature Control	30/ 90 °C

KF 9 MK

Ölçüler (mm) Dimentions (mm)	1000 x 790 x 890
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	58
Raf Sayısı Number of Shelves	5
Raf Aralığı(mm) Shelf Spacing (mm)	90
Tepsi Ebatı (mm) Tray Size (mm)	400 x 600
Elektrik gücü Electric Power	1.5 kw 30 V IN PE
Elektrik Bağlantı Kablosu Electrical Connection Cable	5 x 2.5 mm ²
Sıcaklık Ayarı Temperature Control	30/ 90 °C

Mayalama kabini, su haznesine sahip, paslanmaz çelikten üretilmiş olup 30 -90° C arasında ayarlanabilir ısı aralığına sahiptir. Isıya dayanıklı temperli cam ön kapaklar, şık serigrafi baskı tasarımıyla yapılmıştır.

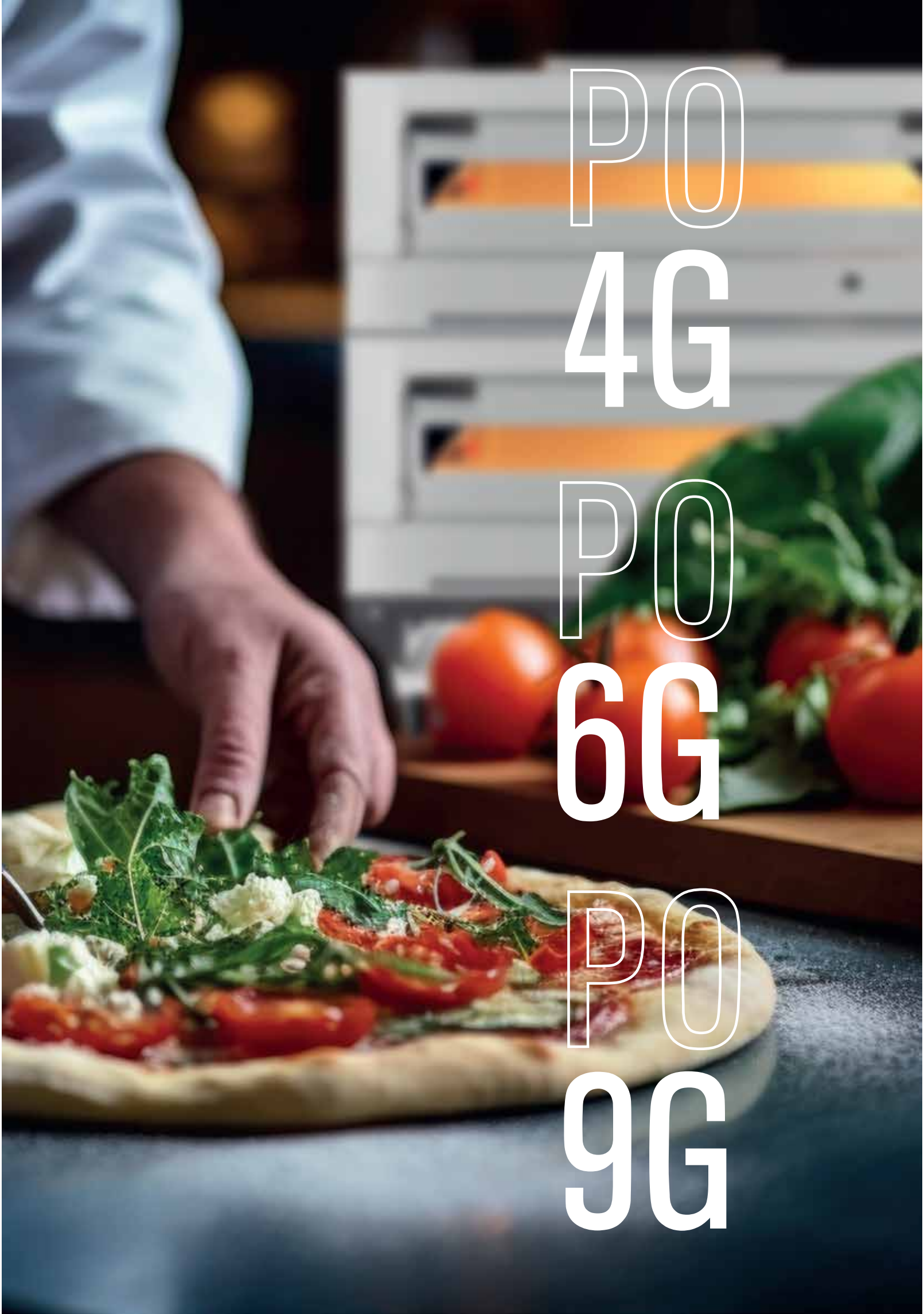
Paslanmaz inoks tutma kulpları ve hareketli döner tekerlekler, cihazın kolayca taşınmasını sağlar. Tesisat kabloları ise ısıya dayanıklı silikon kablo ile korunmuş ve izole edilmiştir



GAZLI PİZZA FIRINLARI GAS PIZZA OVENS

Gazlı pizza fırını, manuel kontrol paneli ve termometre gösterge paneli ile pratik ve kolay kullanım imkanı sunar. Yüksek kaliteli taş tabanı, pizzaların mükemmel şekilde pişmesini sağlar. Farklı ebatlarda üretilen modeller, kapasite ve pizza boyutlarına göre çeşitlilik gösterir. Modüler yapısı, işletmelere esneklik ve kolay uyum sağlarken, gazlı olması sayesinde yakıt tasarrufu sağlar.

The gas pizza oven offers easy and convenient operation with its manual control panel and thermometer display. The high-quality stone base ensures perfect cooking of pizzas. Available in various sizes, the models vary according to capacity and pizza sizes. Its modular design provides flexibility and easy adaptability for businesses, while the gas operation ensures fuel efficiency.



PO
4G

PO
6G

PO
9G



GAZLI / GAS

PO 4G

Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	1005x970x500
İç Ölçüler (mm) Inside Dimensions (mm)	620x620x150
Kat Sayısı Number of Layers	1
Elektrik gücü Electric Power	16 kw 230 V
Sıcaklık Ayarı Temperature Control	400 °C
Ağırlık(kg) / Weight (kg)	100
Gaz Tüketim Değeri NG (m³/h) Gas Consumption Value NG (m³/h)	1,12
Gaz Tüketim Değeri LPG(kg/h) Gas Consumption Value LPG (kg/h)	1,48
Kontrol Sistemi Control System	Analog
Enerji kaynağı / Energy Source	Gaz / Gas
Kapak Modeli Door Model	Kapak Üstten Açılmalı Top Opening Door
Elektrik Bağlantı Kablosu Electrical Connection Cable	3 x 1.5 mm Tek kat için / Per deck

PIŞİRME KAPASİTESİ / COOKING CAPACITY



PO 6G

Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	1305x970x500
İç Ölçüler (mm) Inside Dimensions (mm)	920x620x150
Kat Sayısı Number of Layers	1
Elektrik gücü Electric Power	16 kw 230 V
Sıcaklık Ayarı Temperature Control	400 °C
Ağırlık(kg) / Weight (kg)	135
Gaz Tüketim Değeri NG (m³/h) Gas Consumption Value NG (m³/h)	1,66
Gaz Tüketim Değeri LPG(kg/h) Gas Consumption Value LPG (kg/h)	2.2
Kontrol Sistemi Control System	Analog
Enerji kaynağı / Energy Source	Gaz / Gas
Kapak Modeli Door Model	Kapak Üstten Açılmalı Top Opening Door
Elektrik Bağlantı Kablosu Electrical Connection Cable	3 x 1.5 mm Tek kat için / Per deck

PO 9G

Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	1305x1270x500
İç Ölçüler (mm) Inside Dimensions (mm)	920x920x150
Kat Sayısı Number of Layers	1
Elektrik gücü Electric Power	22 kw 230 V.
Sıcaklık Ayarı Temperature Control	400 °C
Ağırlık(kg) / Weight (kg)	173
Gaz Tüketim Değeri NG (m³/h) Gas Consumption Value NG (m³/h)	2,15
Gaz Tüketim Değeri LPG(kg/h) Gas Consumption Value LPG (kg/h)	2,85
Kontrol Sistemi Control System	Analog
Enerji kaynağı / Energy Source	Gaz / Gas
Kapak Modeli Door Model	Kapak Üstten Açılmalı Top Opening Door
Elektrik Bağlantı Kablosu Electrical Connection Cable	3 x 1.5 mm Tek kat için / Per deck

PO 4DG / 1

Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	1005 x 970 x 1655
İç Ölçüler (mm) Inside Dimensions (mm)	620 x 620 x 150
Kat Sayısı Number of Layers	2
Elektrik gücü Electric Power	16 kwx2(32 kw) 230 V.
Sıcaklık Ayarı Temperature Control	400 °C
Ağırlık(kg) / Weight (kg)	254
Gaz Tüketim Değeri NG (m³/h) Gas Consumption Value NG (m³/h)	2,24
Gaz Tüketim Değeri LPG(kg/h) Gas Consumption Value LPG (kg/h)	2,96
Kontrol Sistemi Control System	Analog
Enerji kaynağı / Energy Source	Gaz / Gas
Kapak Modeli Door Model	Kapak Üstten Açılmalı Top Opening Door
Elektrik Bağlantı Kablosu Electrical Connection Cable	3 x 1.5 mm²

PIŞİRME KAPASİTESİ / COOKING CAPACITY



PO 6DG / 1

Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	1305 x 970 x 1655
İç Ölçüler (mm) Inside Dimensions (mm)	920 x 620 x 150
Kat Sayısı Number of Layers	2
Elektrik gücü Electric Power	16 kwx2(32 kw) 230 V.
Sıcaklık Ayarı Temperature Control	400 °C
Ağırlık(kg) / Weight (kg)	333
Gaz Tüketim Değeri NG (m³/h) Gas Consumption Value NG (m³/h)	3,32
Gaz Tüketim Değeri LPG(kg/h) Gas Consumption Value LPG (kg/h)	4,4
Kontrol Sistemi Control System	Analog
Enerji kaynağı / Energy Source	Gaz / Gas
Kapak Modeli Door Model	Kapak Üstten Açılmalı Top Opening Door
Elektrik Bağlantı Kablosu Electrical Connection Cable	3 x 1.5 mm²

PO 9DG / 1

Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	1305 x 1270 x 1655
İç Ölçüler (mm) Inside Dimensions (mm)	920 x 920 x 150
Kat Sayısı Number of Layers	2
Elektrik gücü Electric Power	24 kwx2(48 kw) 230 V
Sıcaklık Ayarı Temperature Control	400 °C
Ağırlık(kg) / Weight (kg)	428
Gaz Tüketim Değeri NG (m³/h) Gas Consumption Value NG (m³/h)	4,3
Gaz Tüketim Değeri LPG(kg/h) Gas Consumption Value LPG (kg/h)	5,92
Kontrol Sistemi Control System	Analog
Enerji kaynağı / Energy Source	Gaz / Gas
Kapak Modeli Door Model	Kapak Üstten Açılmalı Top Opening Door
Elektrik Bağlantı Kablosu Electrical Connection Cable	3 x 1.5 mm²

GAZLI PİZZA FIRINLARI / GAS PIZZA OVENS

Paslanmaz Ön Yüzey
Stainless Steel Front Surface

Temperli Cam / Tempered Glass

Kapak ile Pişirme Haznesi Arasında Isı Yalıtımı (Fital Contası)
Heat Insulation Between the Lid and Cooking Chamber (Gasket Seal)

12 V Aydınlatma Sistemi (lamba)
12 V Lighting System (Lamp)

Şamot Taşı Pişirme Yüzeyi
Chamotte Stone Cooking Surface

Taş Yünü İzolasyonu
Rock Wool Insulation

Emniyet Termostadı
Safety Thermostat

Isı Göstergesi Termostat
Heat Indicator Thermostat

Analog Panel Kontrolü
Analog Panel Control

Kapak Üstten Açılmalı Model
Top Opening Door Model

Buji Ateşleme Sistemi
Spark Ignition System

Homojen Isı Dağılımı
Homogeneous Heat Distribution

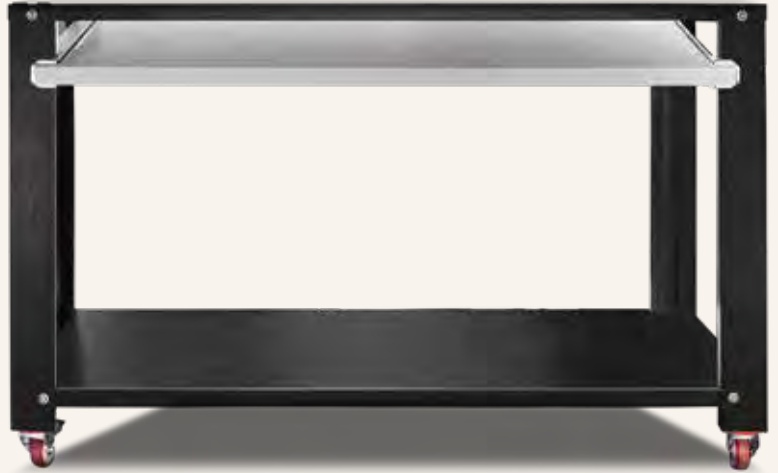
GAZLI PİZZA FIRINLARI / GAS PIZZA OVENS

TEKNİK
ÖZELLİKLER
TECHNICAL
SPECIFICATIONS



Tablalı fırın tezgahları, fırını güvenli bir şekilde desteklemek ve taşımak için tasarlanmış sağlam ve işlevsel ekipmanlardır. Bu model, mutfak düzenini optimize ederken daha minimalist bir tasarım sunar. ve temizliği kolaylaştırır. ekerlekli yapısı sayesinde fırının farklı konumlara taşınmasını pratik hale getirir.

Trolley oven stands are sturdy and functional pieces of equipment designed to support and transport ovens securely. This model optimizes kitchen organization, offers a more minimalist design, and makes cleaning easier. Its wheeled structure allows for easy relocation of the oven to different positions



PT 4G E

Ölçüler (mm) Dimentions (mm)	1000 x 790 x 905
Ağırlık(kg) Weight (kg)	57

PT 6G E

Ölçüler (mm) Dimentions (mm)	1300 x 790 x 905
Ağırlık(kg) Weight (kg)	66

PT 9G E

Ölçüler (mm) Dimentions (mm)	1300 x 1090 x 905
Ağırlık(kg) Weight (kg)	81

PT 4G DE

Ölçüler (mm) Dimentions (mm)	1000 x 790 x 705
Ağırlık(kg) Weight (kg)	54

PT 6G DE

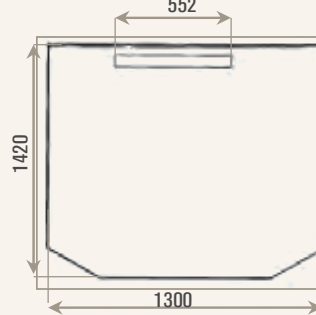
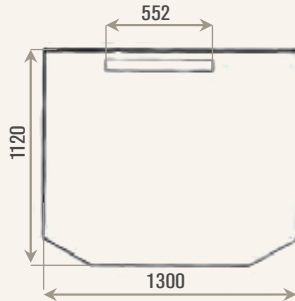
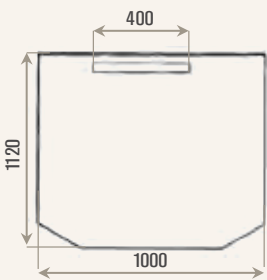
Ölçüler (mm) Dimentions (mm)	1300 x 790 x 705
Ağırlık(kg) Weight (kg)	63

PT 9G DE

Ölçüler (mm) Dimentions (mm)	1300 x 1090 x 705
Ağırlık(kg) Weight (kg)	78

Davlumbaz, mutfakta yemek pişirme sırasında oluşan buhar, duman ve kokuları emerek hava kalitesini artırır ve kötü kokuların yayılmasını engeller. Ayrıca, ısıyı dengeleyerek mutfak ortamını daha konforlu hale getirir ve pişirme esnasında koku ile buhar kontrolünü sağlar. Bu sayede mutfakta temiz ve rahat bir atmosfer oluşturur. Estetik tasarımlarıyla ise davlumbazlar, fırına şıklık katarak mutfak dekorasyonuna katkı sağlar. Elektrik düzeneklerinin buhara maruz kalmaması için davlumbaz kullanımı önerilir.

The hood enhances air quality by absorbing steam, smoke, and odors generated during cooking, preventing unpleasant smells from spreading. It also balances the heat, making the kitchen environment more comfortable and ensuring control over odors and steam during cooking. This creates a clean and pleasant atmosphere in the kitchen. Additionally, with their aesthetic designs, hoods add elegance to the oven and contribute to the kitchen décor. The use of a hood is recommended to protect electrical systems from exposure to steam.



DIŞ ÖLÇÜLER (MM)
OUTSIDE DIMENSIONS (MM)
*ÜST GÖRÜNÜŞ
TOP VIEW

DVL/4G

Ölçüler (mm) Dimentions (mm)	1000 x 1120 x 151
Ağırlık(kg) Weight (kg)	35

DVL/6G

Ölçüler (mm) Dimentions (mm)	1300 x 1120 x 151
Ağırlık(kg) Weight (kg)	37

DVL/9G

Ölçüler (mm) Dimentions (mm)	1300 x 1420 x 151
Ağırlık(kg) Weight (kg)	40



SPİRAL DÖNERLİ MİKSER THE SPIRAL ROTARY MIXER

Spiral dönerli mikser, hamuru hızlı ve verimli bir şekilde yoğurma kapasitesine sahiptir. Kazan ve aparatlar, dayanıklı paslanmaz çelikten üretilmiştir. Sessiz çalışan çift devirli motoru, iki farklı hız seçeneği sunar. Acil durdurma fonksiyonu ve kazan kapağında yer alan güvenlik sistemi, kullanım sırasında ekstra güvenlik sağlar. Tekerlekleri sayesinde kolayca taşınabilir. Sert, yoğun ve zor hamur karışımları, özellikle baklava ve börek hamurları için ideal bir çözümdür.

The spiral rotary mixer has the capacity to knead dough quickly and efficiently. The bowl and attachments are made of durable stainless steel. Its silent dual-speed motor offers two different speed options. The emergency stop function and the safety system on the bowl lid provide extra security during use. It is easily portable thanks to its wheels. It is an ideal solution for hard, dense, and tough dough mixtures, especially for baklava and pastry dough.



SDM 35

Dış Ölçüler düz (mm) Outside Dimensions straight (mm)	450 x 830 x 810
Dış Ölçüler (Bombeli) (mm) Outside Dimensions Dished (mm)	430 x 830 x 990
Kazan Ölçüler (mm) Pot Dimensions (mm)	460 x 260
Un Kapasitesi (kg) Flour Capacity (kg)	15
Hamur Kapasitesi (kg) Dough Capacity (kg)	25
Kazan Kapasitesi (Lt) Pot Capacity (Lt)	35
Elektrik Gücü Electric power (kw)	1,1 / 1,7 kw 380 V
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	173
Enerji Kaynağı Source of Energy	Elektrik / Electric

SDM 50

Dış Ölçüler düz (mm) Outside Dimensions straight (mm)	540 x 940 x 870
Dış Ölçüler (Bombeli) (mm) Outside Dimensions Dished (mm)	530 x 940 x 1090
Kazan Ölçüler (mm) Pot Dimensions (mm)	500 x 300
Un Kapasitesi (kg) Flour Capacity (kg)	25
Hamur Kapasitesi (kg) Dough Capacity (kg)	35
Kazan Kapasitesi (Lt) Pot Capacity (Lt)	50
Elektrik Gücü Electric power (kw)	1,5 / 2,5 kw 380 V
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	213
Enerji Kaynağı Source of Energy	Elektrik / Electric

Özellikler Features

Motor

Çift Devirli Motor – Timerli

Dual Speed Motor – With Timer

SDM 85

Dış Ölçüler (Bombeli) (mm) Outside Dimensions Dished (mm)	640 x 1080 x 1140
Kazan Ölçüler (mm) Pot Dimensions (mm)	600 x 360
Un Kapasitesi (kg) Flour Capacity (kg)	35
Hamur Kapasitesi (kg) Dough Capacity (kg)	50
Kazan Kapasitesi (Lt) Pot Capacity (Lt)	85
Elektrik Gücü Electric power (kw)	3,5 / 5,5 kw 380 V
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	283
Enerji Kaynağı Source of Energy	Elektrik / Electric

SDM 100

Dış Ölçüler (Bombeli) (mm) Outside Dimensions Dished (mm)	740 x 1200 x 1450
Kazan Ölçüler (mm) Pot Dimensions (mm)	700 x 370
Un Kapasitesi (kg) Flour Capacity (kg)	50
Hamur Kapasitesi (kg) Dough Capacity (kg)	65
Kazan Kapasitesi (Lt) Pot Capacity (Lt)	100
Elektrik Gücü Electric power (kw)	2,5 / 3,5 kw 380 V
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	473
Enerji Kaynağı Source of Energy	Elektrik / Electric



PLANET MİKSER

Karıştırma, çırpma ve yoğurma işlemlerinin tamamını yapabilen ve bunun için gerekli bütün aparatları beraberinde olan planet mikser, fırınlar, pastaneler, oteller ve büyük mutfaklar için özel tasarlanmıştır. Kullanımı basit ve emniyetlidir. Verim bakımından güçlü bir döner elektrik motoruna sahiptir.

Özellikler Features

Motor	Çift Devirli Motor – Timerlı
	Dual Speed Motor – With Timer

PM 40

Dış Ölçüler Outside Dimensions (mm)	660 x 920 x 1445
Kazan Kapasitesi (Lt) Pot Capacity (Lt)	40
Kazan Çapı (mm) Pot Diameter (mm)	400
Kazan Derinliği (mm) Pot Depth (mm)	400
Elektrik Gücü Electric power (kw)	1,1 / 1,5 / 1,85 kw 380 V
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	225
Enerji Kaynağı Source of Energy	Elektrik / Electric

PM 60

Dış Ölçüler Outside Dimensions (mm)	660 x 940 x 1445
Kazan Kapasitesi (Lt) Pot Capacity (Lt)	60
Kazan Çapı (mm) Pot Diameter (mm)	430
Kazan Derinliği (mm) Pot Depth (mm)	460
Elektrik Gücü Electric power (kw)	1,1 / 1,5 / 1,85 kw 380 V
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	230
Enerji Kaynağı Source of Energy	Elektrik / Electric



Çırpma teli/Whisk



Çırpma Paleti
Whisk Paddle



Hamur Çatalı
Dough Hook

DR 30 – DR 40



Opsiyonel / Optional

Düz ve ya Açılı Gövde Modeli	DR 30 ve DR 40 modelleri için iki farklı gövde açısı bulunmaktadır.
Flat or Angled Body Mode	For the DR 30 and DR 40 models, there are two different body angles available

DR 30

Dış Ölçüler (düz) (mm) External Dimensions (Flat) (mm)	430 x 550 x 650
Kapasite / Capacity	Ø 300
Elektrik Gücü Electric power (kw)	0,55 kw 1400 rpm dk 220 V / 50 – 60 HZ
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	37
Enerji Kaynağı Source of Energy	Elektrik / Electric

DR 40

Dış Ölçüler (düz) (mm) External Dimensions (Flat) (mm)	530 x 550 x 650
Kapasite / Capacity	Ø 400
Elektrik Gücü Electric power (kw)	0,55 kw 1400 rpm dk 220 V / 50 – 60 HZ
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	41
Enerji Kaynağı Source of Energy	Elektrik / Electric



EKMEK DİLİMLEME

Farklı ebatlarda ekmeği eşit kalınlıkta dilimler.
Ekmek ile temas eden yüzeyler paslanmaz çelikten yapılmıştır. Tekerlekleri sayesinde kolay bir şekilde taşınarak istenilen yere götürülebilir. Kısıtlı alanlar için set üstü ekmek dilimleme modelimiz tercih edilebilir.
Sessiz ve titreşimsiz bir şekilde çalışır.



EDS

Kapasite (adet) Capacity (pcs.)	400
Max Ekmek Uzunluğu (mm) Max Bread Lenght (mm)	400
Elektrik Gücü (kw) Electric power (kw)	0,37 kw 230 V
İç Ölçüler (mm) Inside Dimentions (mm)	400 x 260 x 130
Dış Ölçüler (mm) Outside Dimentions (mm)	620 X 645 X 600
Ağırlık (kg) Weight (kg)	105
Dilim Kalınlığı (mm) Skice Thickness (mm)	8 / 10 / 13 / 16
Bıçak Sayısı (adet) Number of Blade (piece)	48 / 38 / 30 / 26
Enerji Kaynağı Source of Energy	Elektrik / Electric

EDS+BENCH

Kapasite (adet) Capacity (pcs.)	400
Max Ekmek Uzunluğu (mm) Max Bread Lenght (mm)	400
Elektrik Gücü (kw) Electric power (kw)	0,37 kw 230 V
İç Ölçüler (mm) Inside Dimentions (mm)	400 x 260 x 130
Dış Ölçüler (mm) Outside Dimentions (mm)	620 x 645 x 1200
Ağırlık (kg) Weight (kg)	135
Dilim Kalınlığı (mm) Skice Thickness (mm)	8 / 10 / 13 / 16
Bıçak Sayısı (adet) Number of Blade (piece)	48 / 38 / 30 / 26
Enerji Kaynağı Source of Energy	Elektrik / Electric

BREAD SLICER MACHINE

It slices bread of various sizes into evenly thick slices.

The surfaces in contact with the bread are made of stainless steel.

Thanks to its wheels, it can be easily transported and moved to the desired location.

For limited spaces, our countertop bread slicing model can be preferred.

It operates quietly and without vibrations.



ED 01

Kapasite (adet) Capacity (pcs.)	500
Max Ekmek Uzunluğu (mm) Max Bread Length (mm)	400
Elektrik Gücü (kw) Electric power (kw)	0,37 kw 230 V
İç Ölçüler (mm) Inside Dimensions (mm)	400 x 260 x 130
Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	620 X 645 X 600
Ağırlık (kg) Weight (kg)	105
Dilim Kalınlığı (mm) Slice Thickness (mm)	8 / 10 / 13 / 16
Bıçak Sayısı (adet) Number of Blade (piece)	48 / 38 / 30 / 26
Enerji Kaynağı Source of Energy	Elektrik / Electric

EDK+BENCH

Kapasite (adet) Capacity (pcs.)	500
Max Ekmek Uzunluğu (mm) Max Bread Length (mm)	480
Elektrik Gücü (kw) Electric power (kw)	0,37 kw 230 V
İç Ölçüler (mm) Inside Dimensions (mm)	480 x 180 x 380
Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	650 x 806 x 1150
Ağırlık (kg) Weight (kg)	134
Dilim Kalınlığı (mm) Slice Thickness (mm)	16 / 20
Bıçak Sayısı (adet) Number of Blade (piece)	30 / 24
Enerji Kaynağı Source of Energy	Elektrik / Electric

SGS[®]
TRIO
BAKERY & CATERING
EQUIPMENTS



TOST MAKİNESİ SERİSİ TOAST MACHINE SERIES

Tost makinesi, yüksek kalite pik döküm yüzeyleri ve paslanmaz çelik gövdesiyle dayanıklılık sunar. 0-310°C arasında ayarlanabilen termostatlar, pişirme sürecini hassas bir şekilde kontrol etmeye olanak tanır. Kullanıcı tercihinine göre girintili veya düz yüzey seçenekleri sunarak farklı pişirme ihtiyaçlarına uyum sağlar. Hem profesyonel mutfaklar hem de ev kullanımı için ideal bir seçenektir.

The sandwich press features high-quality cast iron cooking surfaces and a stainless steel body for durability. Adjustable thermostats ranging from 0 to 310°C allow precise temperature control during cooking. It offers grooved or flat surface options to accommodate different cooking needs, making it an ideal choice for both professional kitchens and home use.



E Model



E/G Model



TG 2735

Piştirme Yüzeyi Cooking Surface	270 x 350
Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	410 x 430 x 280
Elektrik Gücü Electric power (kw)	2,5 kw / 230 V.
Sıcaklık Ayarı Temperature Control	50/310 °C
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	25
Enerji kaynağı Energy Source	Elektrik / Electric
Elektrik Bağlantı Kablosu Electrical Connection Cable	3 x 1.5 mm ²

TG 2740

Piştirme Yüzeyi Cooking Surface	270 x 400
Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	460 x 430 x 280
Elektrik Gücü Electric power (kw)	2,5 kw / 230 V.
Sıcaklık Ayarı Temperature Control	50/310 °C
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	27
Enerji kaynağı Energy Source	Elektrik / Electric
Elektrik Bağlantı Kablosu Electrical Connection Cable	3 x 1.5 mm ²

TG 2745

Piştirme Yüzeyi Cooking Surface	270 x 450
Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	510 x 430 x 280
Elektrik Gücü Electric power (kw)	2,5 kw / 230 V.
Sıcaklık Ayarı Temperature Control	50/ 310 °C
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	30
Enerji kaynağı Energy Source	Elektrik / Electric
Elektrik Bağlantı Kablosu Electrical Connection Cable	3 x 1.5 mm ²

TG 6040

Piştirme Yüzeyi Cooking Surface	600 x 400
Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	640 x 540 x 290
Elektrik Gücü Electric power (kw)	3+3 kw / 230 V.
Sıcaklık Ayarı Temperature Control	50/310 °C
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	65
Enerji kaynağı Energy Source	Elektrik / Electric
Elektrik Bağlantı Kablosu Electrical Connection Cable	3 x 1.5 mm ²



TG 5530

Piştirme Yüzeyi Cooking Surface	500 x 250
Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	560 x 370 x 260
Elektrik Gücü Electric power (kw)	2+2 kw / 230 V
Sıcaklık Ayarı Temperature Control	50/310 °C
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	32
Enerji kaynağı Energy Source	Elektrik / Electric
Elektrik Bağlantı Kablosu Electrical Connection Cable	3 x 1.5 mm ²

TG 4060

Piştirme Yüzeyi Cooking Surface	400 x 600
Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	640 x 540 x 280
Elektrik Gücü Electric power (kw)	3+3 kw / 2 x 230 V.
Sıcaklık Ayarı Temperature Control	50/310 °C
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	64
Enerji kaynağı Energy Source	Elektrik / Electric
Elektrik Bağlantı Kablosu Electrical Connection Cable	3 x 1.5 mm ²

E Model



E/G Model





WAFFLE MAKİNESİ SERİSİ WAFFLE MACHINE SERIES

Tekli ve çiftli seçenekleriyle sunulan bu ürün, yüksek kaliteli pik döküm yüzeyler ve paslanmaz çelik gövde ile üretilmiştir, böylece dayanıklılık ve estetik bir araya gelir. 50-300°C arasında ayarlanabilir termostatlar, hassas sıcaklık kontrolü sağlar. Farklı yüzey seçenekleri, kullanıcıların ihtiyacına en uygun tercihi yapmasına imkan tanır.

Offered in single and double options, this product is made with highquality cast iron surfaces and a stainless steel body, combining durability and aesthetics. Adjustable thermostats ranging from 50-300°C ensure precise temperature control. Various surface options allow users to choose the most suitable one for their needs.



WO 25 E

Piştirme Yüzeyi Cooking Surface	25 Adet / pcs.
Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	300 x 320 x 300
Elektrik Gücü Electric power (kw)	2,2 kw / 230 V.
Sıcaklık Ayarı Temperature Control	50/310 °C
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	17
Enerji kaynağı Energy Source	Elektrik / Electric
Elektrik Bağlantı Kablosu Electrical Connection Cable	3 x 1.5 mm ²



WO 25 DE

Piştirme Yüzeyi Cooking Surface	50 Adet / pcs.
Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	600 x 320 x 300
Elektrik Gücü Electric power (kw)	2,2+2,2 kw / 230 V
Sıcaklık Ayarı Temperature Control	50/310 °C
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	34
Enerji kaynağı Energy Source	Elektrik / Electric
Elektrik Bağlantı Kablosu Electrical Connection Cable	3 x 1.5 mm ²

Opsiyonel / Optional

Teflon Yüzey / Teflon Surface

Döküm yüzeyleri teflon kaplıdır. / The cast iron surfaces are coated with Teflon



WB 25 E

Piştirme Yüzeyi Cooking Surface	160 mm Ø
Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	300 x 320 x 300
Elektrik Gücü Electric power (kw)	2,2 kw / 230 V.
Sıcaklık Ayarı Temperature Control	50/310 °C
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	17
Enerji kaynağı Energy Source	Elektrik / Electric
Elektrik Bağlantı Kablosu Electrical Connection Cable	3 x 1.5 mm ²



WB 25 DE

Piştirme Yüzeyi Cooking Surface	160 mm Ø (2 adet /pcs.)
Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	600 x 320 x 300
Elektrik Gücü Electric power (kw)	2,2+2,2 kw / 230 V
Sıcaklık Ayarı Temperature Control	50/310 °C
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	37
Enerji kaynağı Energy Source	Elektrik / Electric
Elektrik Bağlantı Kablosu Electrical Connection Cable	3 x 1.5 mm ²

Opsiyonel Optional

Teflon Yüzey / Teflon Surface

Döküm yüzeyleri teflon kaplıdır. / The cast iron surfaces are coated with Teflon



WK 25 DE

Pişirme Yüzeyi Cooking Surface	80 x 160x 15 mm (4 adet / pcs.)
Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	600 x 320 x 300
Elektrik Gücü Electric power (kw)	2,2+2,2 kw / 230 V
Sıcaklık Ayarı Temperature Control	50/310 °C
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	37
Enerji kaynağı Energy Source	Elektrik / Electric
Elektrik Bağlantı Kablosu Electrical Connection Cable	3 x 1.5 mm ²

WK 25 E

Pişirme Yüzeyi Cooking Surface	80 x 160x 15 mm (2 adet / pcs.)
Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	300 x 320 x 300
Elektrik Gücü Electric power (kw)	2,2 kw / 230 V.
Sıcaklık Ayarı Temperature Control	50/310 °C
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	19
Enerji kaynağı Energy Source	Elektrik / Electric
Elektrik Bağlantı Kablosu Electrical Connection Cable	3 x 1.5 mm ²

Opsiyonel Optional

Teflon Yüzey / Teflon Surface

Döküm yüzeyleri teflon kaplıdır. / The cast iron surfaces are coated with Teflon

KREP MAKİNESİ / CREPE MACHINE

Tekli ve çiftli seçenekleriyle sunulan krep makinesi, yüksek kaliteli pik döküm yüzeyler ve paslanmaz çelik gövde ile üretilmiştir, böylece dayanıklılık ve estetik bir araya gelir. 50-300 derece arasında ayarlanabilir termostatlar, hassas sıcaklık kontrolü sağlar. Ø 40 cm kapasitesi ile geniş bir kullanım alanı sunar.

Offered in single and double options, the crepe machine is made with highquality cast iron surfaces and a stainless steel body, combining durability and aesthetics. The 50-300°C adjustable thermostats provide precise temperature control. With a capacity of Ø 40 cm, it offers a wide cooking surface.



KM 40 E

Pişirme Yüzeyi Cooking Surface	400 Ø
Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	450 x 500 x 220
Elektrik Gücü Electric power (kw)	3 kw / 230 V
Sıcaklık Ayarı Temperature Control	50/310 °C
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	20
Enerji kaynağı Energy Source	Elektrik / Electric
Elektrik Bağlantı Kablosu Electrical Connection Cable	3 x 1.5 mm ²

KM 40 DE

Pişirme Yüzeyi Cooking Surface	400 Ø x 2
Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	900 x 500 x 22
Elektrik Gücü Electric power (kw)	3+3 kw / 230 V
Sıcaklık Ayarı Temperature Control	50/310 °C
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	37
Enerji kaynağı Energy Source	Elektrik / Electric
Elektrik Bağlantı Kablosu Electrical Connection Cable	3 x 1.5 mm ²

PANKEK MAKİNESİ / PANCAKE MACHINE

Tekli ve çiftli seçenekleri ile sunulan pankek makinesi, yüksek kaliteli pik döküm yüzeyler ve paslanmaz çelik gövde ile tasarlanmıştır, bu da sağlamlık ve uzun ömür sağlar. 50-300 derece arasında ayarlanabilir termostatlar, hassas sıcaklık kontrolü sunar. Ø 8 cm çapında 14 adet bölmeden oluşan tasarımı, çeşitli pankeklerin hazırlanması için geniş bir pişirme alanı sağlar

The pancake machine, available in single and double options, is designed with high-quality cast iron surfaces and a stainless steel body, ensuring durability and longevity. Adjustable thermostats between 50-300 degrees provide precise temperature control. The design, consisting of 14 compartments with a Ø 8 cm diameter each, offers a large cooking area for preparing a variety of pancakes..

Opsiyonel Optional

Teflon Yüzey

Teflon Surface

Döküm yüzeyleri teflon kaplıdır.

The cast iron surfaces are coated with Teflon



PC 40 E

Piştirme Yüzeyi Cooking Surface	8 Ø x 14 Stück / pcs
Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	450 x 500 x 220
Elektrik Gücü Electric power (kw)	3 kw / 230 V
Sıcaklık Ayarı Temperature Control	50/310 °C
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	24,5
Enerji kaynağı Energy Source	Elektrik / Electric
Elektrik Bağlantı Kablosu Electrical Connection Cable	3 x 1.5 mm ²

PC 40 DE

Piştirme Yüzeyi Cooking Surface	8 Ø x 14 Stück / pcs x 2
Dış Ölçüler (mm) Outside Dimensions (mm)	900 x 500 x 220
Elektrik Gücü Electric power (kw)	3+3 kw / 230 V
Sıcaklık Ayarı Temperature Control	50/310 °C
Ağırlık (kg) / Weight (kg)	46
Enerji kaynağı Energy Source	Elektrik / Electric
Elektrik Bağlantı Kablosu Electrical Connection Cable	3 x 1.5 mm ²



SGS which was established to manufacture industrial kitchen equipments in 1999, has reached its current position in the sector in a short period of time by combining its high technology, modern production infrastructure with its administrative staff that spent long years in this area.

The company which is aware of the fact that the uncompromising quality control matters a lot when it comes to the production lines, considering today's challenging competition conditions has moved its manufacturing with the new and big investments to its 12.000m²-wide factory located in Torbalı / İzmir.

SGS having CE,ISO9001 certificates has expanded its export network to 5 continent and more than 90 countries by enhancing its post-sales servise, spare part manufacturing, product warranty conditions, and reached the world standarts.

1999' da, endüstriyel mutfak ekipmanları üretmek üzere kurulmuş olan SGS, yüksek teknoloji, modern üretim alt yapısını, uzun yıllarını bu alanda geçirmiş idari kadrosu ile birleştirerek kısa sürede sektörde bugünkü konumuna ulaşmıştır.

Üretim bantlarında tavizsiz kalite kontrolün önemini bilen firma, günümüzün zorlu rekabet şartlarını da göz önünde tutarak, yeni ve büyük yatırımlarla imalatını, İzmir / Torbalı'da 12.000m²'lik fabrikasında faaliyet göstermektedir.

CE, ISO9001 sertifikalarına sahip olan SGS, satış sonrası hizmet, yedek parça üretimi ve ürün garanti şartlarını da dünya standartlarına çıkartarak ihracat ağını 5 kıtaya 90'dan fazla ülkeye yaymıştır.

Kendi alanında Türkiye'nin adını yurt dışında da en iyi şekilde temsil etmekte ve uluslararası alanda ülkemizin tanıtımını en iyi şekilde yapmaktadır.



5 KITADA 90'na AŞKIN ÜLKEDEYİZ.
WE ARE IN 5 CONTINENTS AND
MORE THAN 90 COUNTRIES.



SGS MUTFAK EKİPMANLARI LTD.ŞTİ.

Adres: Yazıbaşı mah. 321 Sokak No: 3 Torbalı / İZMİR-TÜRKİYE

Tel: +90 232 257 52 23 • +90 232 257 52 33

Fax: +90 232 257 52 03

Email: info@sgsoven.com



www.sgsoven.com



sgsoven



sgsoven

