



OSINOX

Endüstriyel Mutfak



www.osinox.com

Hakkımızda • About Us

Mutfaklar Hayal edilir, Osinox'la Gerçekleşir...

Osinox Endüstriyel Mutfak, sektörde yılların getirdiği tecrübe ve uzmanlıkla faaliyet gösteren, profesyonel mutfak ekipmanları alanında lider bir markadır. Kurulduğumuz günden bu yana, müşteri memnuniyetini ve kaliteyi temel prensiplerimiz olarak benimsedik.

Restoranlardan otellere, hastanelerden okullara ve gemi mutfaklarına kadar uzanan geniş bir yelpazede hizmet veren işletmelerin ihtiyaçlarını karşılamak için yenilikçi ve fonksiyonel çözümler üretiyoruz.

Ürün portföyümüzde, pişirme grupları, davlumbaz sistemleri, hazırlık üniteleri, soğuk hava depoları, bulaşıkhaneye ve çamaşırhane ekipmanları gibi birçok farklı kategori bulunmaktadır.

Tüm ürünlerimizde, dayanıklılığı, hijyen kolaylığını ve uzun ömürlülüğü garantileyen yüksek kaliteli paslanmaz çelik kullanıyoruz. Mutfakların dinamik temposuna ayak uydurabilecek ergonomik tasarımlarımızla, aşçıların ve mutfak çalışanlarının işini kolaylaştırmayı amaçlıyoruz. Osinox olarak, sadece ekipman tedarik etmekle kalmıyor, aynı zamanda mutfakların tasarım ve kurulum süreçlerinde de profesyonel destek sağlıyoruz. Geleceğin mutfaklarını bugünden inşa etmek için çalışıyoruz.

Misyon

Osinox, endüstriyel mutfak sektöründe faaliyet gösteren bir firma olarak, profesyonel mutfakların ihtiyaçlarına yönelik yüksek kaliteli, dayanıklı ve fonksiyonel çözümler sunmayı misyon edinmiştir. Bu misyonun temel taşları şunlardır ;

- Kalite ve Dayanıklılık : Paslanmaz çelikten üretilen ürünlerde en yüksek kalite standartlarını korumak ve ticari mutfakların zorlu koşullarına dayanabilecek ekipmanlar üretmek.
- İnovasyon ve Fonksiyonellik : Sürekli araştırma ve geliştirme faaliyetleriyle sektördeki en yeni teknolojileri ve trendleri takip ederek, kullanıcıların işini kolaylaştıracak yenilikçi ve fonksiyonel ürünler tasarlamak.
- Müşteri Odaklılık : Müşterilerin beklentilerini ve ihtiyaçlarını doğru anlayarak, onlara özel çözümler sunmak ve satış sonrası destekle tam bir memnuniyet sağlamak.
- Hijyen ve Güvenlik : Gıda güvenliği standartlarına uygun, kolay temizlenebilen ve hijyenik koşulları sağlayan ekipmanlar üreterek, sağlıklı ve güvenli bir çalışma ortamına katkıda bulunmak.

Vizyon

Osinox'un vizyonu, endüstriyel mutfak ekipmanları sektöründe Türkiye'de ve global pazarda lider bir marka olmaktır. Bu vizyona ulaşmak için belirlenen hedefler arasında şunlar yer alır:

- Pazar Liderliği : Sektördeki yenilikçi ürünleri ve yüksek hizmet kalitesiyle tanınan, güvenilir ve tercih edilen bir marka haline gelmek.
- Sürdürülebilirlik : Çevreye duyarlı üretim süreçlerini benimseyerek ve enerji verimli ürünler geliştirerek sürdürülebilir bir gelecek için sorumluluk almak.
- Küresel Etki : Uluslararası pazardaki varlığını artırarak, Türk üretim kalitesini ve tasarım gücünü dünyaya taşımak.
- Teknoloji Entegrasyonu : Üretim süreçlerinde dijital teknolojileri ve otomasyonu kullanarak verimliliği artırmak ve hata oranını minimuma indirmek.

Bu misyon ve vizyon doğrultusunda Osinox, endüstriyel mutfak profesyonellerine sadece bir ekipman tedarikçisi değil, aynı zamanda güvenilir bir iş ortağı olmayı hedeflemektedir.

Index

3 - 14

Pişiriciler 600 Seri / Cookers 600 Series

15 - 26

Pişiriciler 700 Seri / Cookers 700 Series

27 - 40

Pişiriciler 900 Seri / Cookers 900 Series

41 - 62

Fırınlar / Ovens

63 - 82

Yardımcı Pişiriciler / Auxiliary Cooking Units

83 - 94

Bulaşık Makineleri & Ekipmanları / Dishwasher & Equipments

95 - 118

Soğutma Üniteleri / Cooling Units

119 - 138

Teşhir Üniteleri / Display Units

139 - 158

Hazırlık Makinaları / Preparation Equipments

159 - 180

İçecek Ekipmanları / Beverage Equipments

181 - 198

Çalışma Tezgahları / Work Tables

199 - 216

Taşıma & İstifleme Ekipmanları / Carrying & Stacking Equipments

217 - 230

Self Servis Üniteleri / Self Service Units

231 - 258

Masaüstü Ekipmanları / Horeca Equipments

259 - 264

Çamaşırhane / Laundry

265 - 270

Gemi Mutfakları / Galley Equipments



600 Seri Pişiriciler

600 Seri Cookers

Pişiriciler 600 Seri



Düz Elektrikli Izgaralar
Grills Smooth Surface with Electric

Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Güç Power (V)	Elektrik Tüketim Energy Consumption (Kw)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y			
E AEI - 360	300	600	300	220-240	3	32
E AEI - 460	400	600	300	380-415	4,5	41
E AEI - 660	600	600	300	380-415	6	54
E AEI - 860	800	600	300	380-415	9	69
E AEI - 1060	1000	600	300	380-415	10,8	93

- Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Paslanmaz sac konstrüksiyonu ile uzun ömürlü kolay temizlenebilir ve hijyendir.
- Kullanıcıya her yöneler rahatlık sağlayan ergonomik dizayna sahiptir.
- LPG ve NG seçenekleri mevcuttur.
- Yağ kabı hareketli çekmece şeklindedir.
- Plate yüzeyinin eşit pişirmesi için dizayn edilmiş brülörler.
- Plate eğimli olması sayesinde yağ tahliye çekmecesi ile tahliye edilir.
- Nervürlü (oluklu) ve düz modelleri vardır.

- Manufactured with stainless steel body.
- Durable stainless sheet construction ensures long service life, easy cleaning, and hygiene.
- Ergonomic design offers maximum comfort and ease of use.
- Available in LPG and Natural Gas (NG) options.
- Oil tray is designed as a movable drawer for easy handling.
- Plate surface is heated evenly thanks to specially designed burners.
- Sloped plate surface allows grease to drain efficiently into the grease drawer.
- Available in flat and ribbed (grooved) surface models.



Elektrikli Izgara Oluklu
Grills Ribbed Surface with Electric

Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Güç Power (V)	Elektrik Tüketim Energy Consumption (Kw)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y			
E AEI - 360 N	300	600	300	220-240	3	32
E AEI - 460 N	400	600	300	380-415	4,5	41
E AEI - 660 N	600	600	300	380-415	6	54
E AEI - 860 N	800	600	300	380-415	9	69
E AEI - 1060 N	1000	600	300	380-415	10,8	93

- Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Paslanmaz sac konstrüksiyonu ile uzun ömürlü kolay temizlenebilir ve hijyendir.
- Kullanıcıya her yöneler rahatlık sağlayan ergonomik dizayna sahiptir.
- LPG ve NG seçenekleri mevcuttur.
- Yağ kabı hareketli çekmece şeklindedir.
- Plate yüzeyinin eşit pişirmesi için dizayn edilmiş brülörler.
- Plate eğimli olması sayesinde yağ tahliye çekmecesi ile tahliye edilir.
- Nervürlü (oluklu) ve düz modelleri vardır.

- Manufactured with stainless steel body.
- Durable stainless sheet construction ensures long service life, easy cleaning, and hygiene.
- Ergonomic design offers maximum comfort and ease of use.
- Available in LPG and Natural Gas (NG) options.
- Oil tray is designed as a movable drawer for easy handling.
- Plate surface is heated evenly thanks to specially designed burners.
- Sloped plate surface allows grease to drain efficiently into the grease drawer.
- Available in flat and ribbed (grooved) surface models.

Cookers 600 Series



Yarı Oluklu Elektrikli Izgaralar
Grills 1/2 Ribbed Surface with Electric

Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Güç Power (V)	Elektrik Tüketim Energy Consumption (Kw)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y			
E AEI - 660 ND	600	600	300	380-415	6	54
E AEI - 860 ND	800	600	300	380-415	9	69
E AEI - 1060 ND	1000	600	300	380-415	10,8	93

- Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Paslanmaz sac konstrüksiyonu ile uzun ömürlü kolay temizlenebilir ve hijyendir.
- Kullanıcıya her yöneler rahatlık sağlayan ergonomik dizayna sahiptir.
- LPG ve NG seçenekleri mevcuttur.
- Yağ kabı hareketli çekmece şeklindedir.
- Plate yüzeyinin eşit pişirmesi için dizayn edilmiş brülörler.
- Plate eğimli olması sayesinde yağ tahliye çekmecesi ile tahliye edilir.
- Nervürlü (oluklu) ve düz modelleri vardır.

- Manufactured with stainless steel body.
- Durable stainless sheet construction ensures long service life, easy cleaning, and hygiene.
- Ergonomic design offers maximum comfort and ease of use.
- Available in LPG and Natural Gas (NG) options.
- Oil tray is designed as a movable drawer for easy handling.
- Plate surface is heated evenly thanks to specially designed burners.
- Sloped plate surface allows grease to drain efficiently into the grease drawer.
- Available in flat and ribbed (grooved) surface models.



Düz Gazlı Izgaralar
Grills Smooth Surface with Gas

Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Güç Power (Kw / LPG - NG)	Gaz Tüketim Gas Consumption (m³ / h)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y			
E AGI - 360	300	600	300	3,7	0,401	35
E AGI - 460	400	600	300	4,7	0,515	41
E AGI - 660	600	600	300	7,4	0,802	59
E AGI - 860	800	600	300	9,4	1,030	71
E AGI - 1060	1000	600	300	13	1,396	80

- Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Paslanmaz sac konstrüksiyonu ile uzun ömürlü kolay temizlenebilir ve hijyendir.
- Kullanıcıya her yöneler rahatlık sağlayan ergonomik dizayna sahiptir.
- LPG ve NG seçenekleri mevcuttur.
- Yağ kabı hareketli çekmece şeklindedir.
- Plate yüzeyinin eşit pişirmesi için dizayn edilmiş brülörler.
- Plate eğimli olması sayesinde yağ tahliye çekmecesi ile tahliye edilir.
- Nervürlü (oluklu) ve düz modelleri vardır.

- Manufactured with stainless steel body.
- Durable stainless sheet construction ensures long service life, easy cleaning, and hygiene.
- Ergonomic design offers maximum comfort and ease of use.
- Available in LPG and Natural Gas (NG) options.
- Oil tray is designed as a movable drawer for easy handling.
- Plate surface is heated evenly thanks to specially designed burners.
- Sloped plate surface allows grease to drain efficiently into the grease drawer.
- Available in flat and ribbed (grooved) surface models.

Pişiriciler 600 Seri



Oluklu Gazlı Izgaralar
Grills Ribbed Surface with Gas

Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Güç Power (Kw / LPG - NG)	Gaz Tüketim Gas Consumption (m³ / h)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y			
E AGI - 360 N	300	600	300	3,7	0,401	35
E AGI - 460 N	400	600	300	4,7	0,515	41
E AGI - 660 N	600	600	300	7,4	0,802	59
E AGI - 860 N	800	600	300	9,4	1,030	71
E AGI - 1060 N	1000	600	300	13	1,396	88

- Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Paslanmaz sac konstrüksiyonu ile uzun ömürlü kolay temizlenebilir ve hijyendir.
- Kullanıcıya her yöneden rahatlık sağlayan ergonomik dizayna sahiptir.
- LPG ve NG seçenekleri mevcuttur.
- Yağ kabı hareketli çekmece şeklindedir.
- Plate yüzeyinin eşit pişirmesi için dizayn edilmiş brülörler.
- Plate eğimli olması sayesinde yağ tahliye çekmecesine ile tahliye edilir.
- Nervürlü (oluklu) ve düz modelleri vardır.

- Manufactured with stainless steel body.
- Durable stainless sheet construction ensures long service life, easy cleaning, and hygiene.
- Ergonomic design offers maximum comfort and ease of use.
- Available in LPG and Natural Gas (NG) options.
- Oil tray is designed as a movable drawer for easy handling.
- Plate surface is heated evenly thanks to specially designed burners.
- Sloped plate surface allows grease to drain efficiently into the grease drawer.
- Available in flat and ribbed (grooved) surface models.



Yarı Oluklu Gazlı Izgaralar
Grills 1/2 Ribbed Surface with Gas

Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Güç Power (Kw / LPG - NG)	Gaz Tüketim Gas Consumption (m³ / h)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y			
E AEI - 660 ND	600	600	300	7,4	0,802	59
E AEI - 860 ND	800	600	300	9,4	1,030	71
E AEI - 1060 ND	1000	600	300	13	1,396	88

- Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Paslanmaz sac konstrüksiyonu ile uzun ömürlü kolay temizlenebilir ve hijyendir.
- Kullanıcıya her yöneden rahatlık sağlayan ergonomik dizayna sahiptir.
- LPG ve NG seçenekleri mevcuttur.
- Yağ kabı hareketli çekmece şeklindedir.
- Plate yüzeyinin eşit pişirmesi için dizayn edilmiş brülörler.
- Plate eğimli olması sayesinde yağ tahliye çekmecesine ile tahliye edilir.
- Nervürlü (oluklu) ve düz modelleri vardır.

- Manufactured with stainless steel body.
- Durable stainless sheet construction ensures long service life, easy cleaning, and hygiene.
- Ergonomic design offers maximum comfort and ease of use.
- Available in LPG and Natural Gas (NG) options.
- Oil tray is designed as a movable drawer for easy handling.
- Plate surface is heated evenly thanks to specially designed burners.
- Sloped plate surface allows grease to drain efficiently into the grease drawer.
- Available in flat and ribbed (grooved) surface models.

Cookers 600 Series



Americal Sulu Izgara Elektrikli
American Grill with Water Drawer with Electric

Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Güç Power (V)	Elektrik Tüketim Energy Consumption (Kw)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y			
E AAIE - 460	400	600	300	220-240	2,7	42
E AAIE - 660	600	600	300	380-415	4,5	62

- Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Paslanmaz çelik sac konstrüksiyonu hijyen, uzun ömür ve kolay temizlik sağlar.
- Kullanıcıya her yöneden kolaylık sağlayan ergonomik tasarıma sahiptir.
- Cihaz üzerinde bulunan 7 kademeli termostat sayesinde istenilen sıcaklık ayarı yapılabilir.
- Tahliye musluğu ile donatılmıştır.
- Rezistanslar yukarı konuma getirildiğinde, emniyet anahtarı sayesinde elektrik akımı kesilir.

- Made of stainless steel.
- Stainless steel sheet construction provides hygiene, long service life and easy of cleaning.
- Ergonomic design providing convenience to users in all aspects.
- With the 7 steps thermostat on the device, it provides the opportunity to adjust the temperature as requested.
- Equipped drain tap.
- When the resistors are in the upward position, the electricity is cut of with safety switch.



Lavataşlı Izgara
Lavastone Grill

Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Güç Power (Kw / LPG - NG)	Gaz Tüketim Gas Consumption (m³ / h)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y			
E ALI- 460	400	600	300	6,5	0,712	35
E ALI- 660	600	600	300	9,3	0,993	52
E ALI - 860	800	600	300	13	1,424	62

- Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Paslanmaz çelik sac konstrüksiyonu hijyen, uzun ömür ve kolay temizlik sağlar.
- Kullanıcıya her yöneden kolaylık sağlayan ergonomik tasarıma sahiptir.
- Yağ çekmecesine kapasitesi: E ALI 460 ve E ALI 660 modellerinde 2,6 lt ALI 860 modelinde 2 x 2,6 lt' dir.
- LPG ve NG (doğalgaz) seçenekleri mevcuttur.

- Made of stainless steel.
- Stainless steel sheet construction provides hygiene, long service life and easy of cleaning.
- Ergonomic design providing convenience to users in all aspects.
- Oil drawer capacity: E ALI 460 ve E ALI 660 models 2,6 lt.,
- ALI 860 models 2 x 2,6 lt.
- LPG and NG options available.

Pişiriciler 600 Seri



Fritöz Elektrikli
Fryer with Electric

Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Güç Power (V)	Kapasite Capacity (Lt)	Elektrik Tüketim Energy Consumption (Kw)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y				
E AEF - 360	400	600	300	380-415	4,5 - 9	7,5	21
E AEF - 460	500	600	300	380-415	5 - 12	9,0	23
E AEF - 660	700	600	300	380-415	2x4,5 - 2x9	15	36
E AEF - 860	900	600	300	380-415	2x5 - 2x12	18	41

- Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Paslanmaz sac konstrüksiyonu hijyen, uzun ömür ve kolay temizlik sağlar.
- Kullanıcıya her yönden kolaylık sağlayan ergonomik bir tasarıma sahiptir.
- Yağ sıcaklığı, 100°-190°C arasında termostat ile kontrol edilir.
- Sıcaklık sınırlayıcı termostat ile donatılmıştır.
- Rezistanslar yukarı pozisyondayken, emniyet anahtarı sayesinde elektrik kesilir.

- Made of stainless steel.
- Stainless steel sheet construction provides hygiene, long service life and easy of cleaning.
- Ergonomic design providing convenience to users in all aspects.
- Oil temperature is controlled by thermostat between 100°-190°C.
- Equipped with limiting thermostat.
- When the resistors are in the upward position, the electricity is cut of with safety switch.



Fritöz Gazlı
Fryer with Gas

Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Güç Power (Kw / LPG - NG)	Gaz Tüketim Gas Consumption (m³ / h)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y			
E AGF - 360	400	600	300	5,3	0,542	21
E AGF - 460	500	600	300	5,3	0,542	25
E AGF - 660	700	600	300	10,6	1,084	41
E AGF - 860	900	600	300	10,6	1,084	44

- Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Paslanmaz sac konstrüksiyonu hijyen, uzun ömür ve kolay temizlik sağlar.
- Kullanıcıya her yönden kolaylık sağlayan ergonomik bir tasarıma sahiptir.
- Yağ sıcaklığı, 100°-190°C arasında termostat ile kontrol edilir.
- Sıcaklık sınırlayıcı termostat ile donatılmıştır.
- Rezistanslar yukarı pozisyondayken, emniyet anahtarı sayesinde elektrik kesilir.

- Made of stainless steel.
- Stainless steel sheet construction provides hygiene, long service life and easy of cleaning.
- Ergonomic design providing convenience to users in all aspects.
- Oil temperature is controlled by thermostat between 100°-190°C.
- Equipped with limiting thermostat.
- When the resistors are in the upward position, the electricity is cut of with safety switch.

Cookers 600 Series



Patates Dinlendirme
Chips Scuttle

Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Güç Power (V)	Elektrik Tüketim Energy Consumption (Kw)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y			
E APD - 360	300	600	300	220-240	0,65	15
E APD - 460	400	600	300	220-240	0,65	18

- Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Paslanmaz sac konstrüksiyonu, hijyen, uzun ömür ve kolay temizlik sağlar.
- Porselen rezistans ile donatılmıştır.
- Patates kızartmalarını ideal servis sıcaklığında ve koşullarında muhafaza etmek için kullanılır.

- Made of stainless steel.
- Stainless steel sheet construction provides hygiene, long service life and easy of cleaning.
- Equipped with porcelain heater.
- Used for holding chips at perfect serving temperature and condition.



Bain - Marie Elektrikli
Bain Marie with Electric

Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Güç Power (V)	Elektrik Tüketim Energy Consumption (Kw)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y			
E ASB - 360	300	600	300	220-240	1,2	20
E ASB - 460	400	600	300	220-240	1,4	30
E ASB - 660	600	600	300	220-240	2,1	39

- Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Paslanmaz sac konstrüksiyonu, hijyen, uzun ömür ve kolay temizlik sağlar.
- Kullanıcılara her açıdan kolaylık sağlayan ergonomik tasarıma sahiptir.
- Cihaz, 30° - 90°C aralığında termostat ile kontrol edilmektedir.

- Made of stainless steel.
- Stainless steel sheet construction provides hygiene, long service life and easy of cleaning.
- Ergonomic design providing convenience to users in all aspects.
- The device is controlled by a thermostat in the range of 30° - 90°C

Piştiriciler 600 Seri



Makarna Haşlama Elektrikli
Pasta Cooker with Electric

Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Güç Power (V)	Elektrik Tüketim Energy Consumption (Kw)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y			
E AMP - 360	300	600	300	220-240	3	19
E AMP - 460	400	600	300	380-415	5	23
E AMP - 660	600	600	300	380-415	7,5	28

- Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Paslanmaz sac konstrüksiyonu, hijyen, uzun ömür ve kolay temizlik sağlar.
- Cihazda kilitli bir tahliye vanası bulunur. Kullanıcının kontrolü olmadan açılıp kapatılamaz.
- Cihazda temiz su giriş musluğu ve taşma suyu tahliyesi mevcuttur.
- Isı kontrolü, cihazdaki enerji regülatörü ile sağlanır.
- Aşırı ısınmaya karşı ısı regülatörüne sahiptir.

- Made of stainless steel.
- Stainless steel sheet construction provides hygiene long service life and easy of cleaning.
- The device has a locked drain valve. It cannot be turned on/off without user control.
- The device has a clean water inlet tap and an overflowing water drain.
- Heat control is provided by the energy regulator in the device.
- It has a heat regulator against over heating.



Wok Ocak
Wok Cooker

Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Güç Power (Kw / LPG - NG)	Gaz Tüketim Gas Consumption (m³ / h)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y			
E AWO - 460	400	600	300	10	0,788	40
E AWO - 860	800	600	300	20	1,576	67

- Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Paslanmaz sac konstrüksiyonu hijyen, uzun ömür ve kolay temizlik sağlar.
- Kullanıcıya her yönden kolaylık sağlayan ergonomik bir tasarıma sahiptir.
- Yağ sıcaklığı, 100°-190° C arasında termostat ile kontrol edilir.
- Sıcaklık sınırlayıcı termostat ile donatılmıştır.
- Rezistanslar yukarı pozisyondayken, emniyet anahtarları sayesinde elektrik kesilir.

- Made of stainless steel.
- Stainless steel sheet construction provides hygiene, long service life and easy of cleaning.
- Ergonomic design providing convenience to users in all aspects.
- Oil temperature is controlled by thermostat between 100°-190° C.
- Equipped with limiting thermostat.
- When the resistors are in the upward position, the electricity is cut of with safety switch.

Cookers 600 Series



Kuzineli Ocak Elektrikli
Range Oven Electric

Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Güç Power (V)	Elektrik Tüketim Energy Consumption (Kw)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y			
E AEK - 860	800	600	850	385 - 415	4 x 2 Kw + 4.3 Kw	100
E AEK - 1060	1000	600	850	385 - 415	6 x 2 Kw + 4.3 Kw	109

- Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Paslanmaz sac konstrüksiyonu, hijyen, uzun ömür ve kolay temizlik sağlar.
- Cihazdaki rezistanslar 50°-300° C sıcaklık aralığında çalışır.
- İsteğe bağlı olarak ayrı ayrı kontrol edilebilir.
- ST modelde, cihaz tabanındaki ısısın homojenleşmesi amacıyla 10 mm kalınlığında ST model çelik kullanılmaktadır.
- Fırın içerisinde 2 adet 530x400 mm tel ızgara bulunmaktadır.
- Aşağıdaki tabloda yer alan kW değerleri, ocak (alt kısım) ve fırın (üst kısım) içindir. Toplam kW değeri, her iki kısmın toplamıdır.

- Made of stainless Steel
- Stainless steel sheet construction provides hygiene, long service life and easy of cleaning.
- The resistances in the device operate in the range of 50°-300° C degrees.
- It can be individually controlled optionally.
- In the ST model, in order to homogenize the heat at the base of the device, 10mm thick ST model steel is produced.
- There are 2 pieces 530x400 mm wire grids in the oven.
- The kW values in the table below are stove (bottom part) and oven (upper part). The total kW value is the sum of the two.



Kuzineli Ocak Gazlı
Range Oven with Gas

Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Güç Power (Kw / LPG - NG)	Gaz Tüketim Gas Consumption (m³ / h)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y			
E AGK - 860	800	600	850	4 x 6.3 kW + 4.5 kW	2,853	112
E AGK - 1060	1000	600	850	6 x 6.3 kW + 4.5 kW	4,047	120

- Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Paslanmaz sac konstrüksiyonu, hijyen, uzun ömür ve kolay temizlik sağlar.
- Piyotlu ve termokuplül kontrol sistemine sahiptir.
- LPG ve NG seçenekleri mevcuttur.
- Cihazın alev seviyesi yüksek veya düşük olarak ayarlanabilir.

- Made of stainless steel.
- Stainless steel sheet construction provides hygiene, long service life and easy of cleaning.
- Piloted and thermocouple control system.
- LPG and NG options available.
- The device speed set up to high or low flame.

Pişiriciler 600 Seri



Ocak Gazlı
Cooker with Gas

Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Güç Power (Kw / LPG - NG)	Gaz Tüketim Gas Consumption (m ³ / h)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y			
E AGO - 360	300	600	300	12,6	1,194	25
E AGO - 460	400	600	300	12,6	1,194	30
E AGO - 660	600	600	300	25,2	2,388	34
E AGO - 860	800	600	300	25,2	2,388	42
E AGO - 1060	1000	600	300	37,8	3,582	65

- Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Paslanmaz sac konstrüksiyonu, hijyen, uzun ömür ve kolay temizlik sağlar.
- Piyotlu ve termokuplül kontrol sistemine sahiptir.
- LPG ve NG seçenekleri mevcuttur.
- Cihazın alev seviyesi yüksek veya düşük olarak ayarlanabilir.

- Made of stainless steel.
- Stainless steel sheet construction provides hygiene, long service life and easy of cleaning.
- Piloted and thermocouple control system.
- LPG and NG options available.
- The device speed set up to high or low flame.



Ocak Gazlı
Cooker with Gas

Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Güç Power (Kw / LPG - NG)	Gaz Tüketim Gas Consumption (m ³ / h)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y			
E AGO - 460 T	400	600	300	10	0,709	24
E AGO - 860 T	800	600	300	20	1,418	42

- Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Paslanmaz sac konstrüksiyonu, hijyen, uzun ömür ve kolay temizlik sağlar.
- Piyotlu ve termokuplül kontrol sistemine sahiptir.
- LPG ve NG seçenekleri mevcuttur.
- Cihazın alev seviyesi yüksek veya düşük olarak ayarlanabilir.

- Made of stainless steel.
- Stainless steel sheet construction provides hygiene, long service life and easy of cleaning.
- Piloted and thermocouple control system.
- LPG and NG options available.
- The device speed set up to high or low flame.

Cookers 600 Series



Ocak Elektrikli
Cooker with Electric

Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Güç Power (V)	Elektrik Tüketim Energy Consumption (Kw)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y			
E AEO - 360	300	600	300	385 - 415	4	18
E AEO - 460	400	600	300	385 - 415	4	20
E AEO - 660	600	600	300	385 - 415	8	28
E AEO - 860	800	600	300	385 - 415	8	32
E AEO - 1060	1000	600	300	385 - 415	12	54

- Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Paslanmaz sac konstrüksiyonu, hijyen, uzun ömür ve kolay temizlik sağlar.
- Cihaz üzerinde bulunan 6 kademeli termostat sayesinde istenilen sıcaklık ayarını yapma imkânı sunar.

- Made of stainless steel.
- Stainless steel sheet construction provides hygiene, long service life and easy of cleaning.
- With the 6 steps thermostat on the device, it provides the opportunity to adjust the temperature as requested.



Setaltı Fırın Elektrikli
Undercounter Oven with Electric

Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Güç Power (V)	Elektrik Tüketim Energy Consumption (Kw)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y			
E ASFE - 860 ST	800	600	550	380 - 415	4,3	35
E ASFE - 860 F	800	600	550	220 - 240	2,6	35
E ASFE - 1060 ST	1000	600	550	380 - 415	4,3	45
E ASFE - 1060 F	1000	600	550	220 - 240	2,6	45

- Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Paslanmaz sac konstrüksiyonu, hijyen, uzun ömür ve kolay temizlik sağlar.
- Cihazdaki rezistanslar 50°-300°C sıcaklık aralığında çalışır.
- İsteğe bağı olarak ayrı ayrı kontrol edilebilir.
- ST modelde, cihaz tabanındaki ısının homojenleşmesi amacıyla 10 mm kalınlığında ST model çelik kullanılmaktadır.
- F modellerde, iç hacmin homojen şekilde ısınmasını sağlayan bir AC fan bulunmaktadır.
- Aynı seriye ait farklı ürünler cihaz üzerine yerleştirilebilir.
- Fırın içerisinde 2 adet 530x400 mm tel ızgara bulunmaktadır.
- E ASFE - 860 model fırınlarda 1 adet 860 veya 2 adet 460'lık ürün yerleştirilebilir.
- E ASFE - 1060 model fırınlarda ise 1 adet 1060, 460+660 veya 460+360+360 kombinasyonunda ürün yerleştirilebilir.

- Made of stainless Steel
- Stainless steel sheet construction provides hygiene, long service life and easy of cleaning.
- The resistances in the device operate in the range of 50°-300°C degrees.
- It can be individually controlled optionally.
- In the ST model, in order to homogenize the heat at the base of the device, 10mm thick ST model steel is produced.
- There is an AC fan that heats the internal volume homogeneously in F models.
- Different products from the same series can be put on the product.
- There are 2 pieces 530x400 mm wire grids in the oven.
- E ASFE - 860 on the ovens 1 pieces 860 or 2 pieces 460 product can be placed.
- E ASFE - 1060 on the ovens 1 pieces 1060, 460+660 or 460+360+360 product can be placed.

Pişiriciler 600 Seri



Setaltı Fırın Gazlı
Undercounter Oven with Gas

Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Güç Power (Kw / LPG - NG)	Gaz Tüketim Gas Consumption (m ³ / h)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y			
E ASFG - 860	800	600	550	4,5	0,465	42
E ASFG - 1060	1000	600	550	4,5	0,465	50



Ara Tezgah
Neutral Worktop

Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y	
E AAT - 360	300	600	300	12
E AAT - 460	400	600	300	17
E AAT - 660	600	600	300	20



Cihaz Altı Dolaplar
Undercounter Cabinets

Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y	
E AST - 36	300	600	550	12
E AST - 46	400	600	550	14
E AST - 66	600	600	550	18
E AST - 86	800	600	550	23
E AST - 106	1000	600	550	27
E AST - 126	1200	600	550	30

- Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Paslanmaz sac konstrüksiyonu, hijyen, uzun ömür ve kolay temizlik sağlar.
- Piyotlu ve termokuplulu kontrol sistemine sahiptir.
- LPG ve NG seçenekleri mevcuttur.
- Cihazın alev seviyesi yüksek veya düşük olarak ayarlanabilir.

- Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Paslanmaz sac konstrüksiyonu, hijyen, uzun ömür ve kolay temizlik sağlar.
- Çift cidarlı yapıya sahiptir.
- Tezgâh altı dolaplardaki pimler, üst ekipmanlar için tasarlanmıştır; böylece ürünler bütünlüklü ve estetik bir görünüme kavuşur.



700 Seri Pişiriciler

700 Seri Cookers

Pişiriciler 700 Seri



Gazlı Ocak
Cooker with Gas



Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Güç Power (Kw)	Gaz Tüketim Gas Consumption (m³/h - Kg/h)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y			
KGO-4070	400	700	300	6,5 x 2 = 13,00	1,438 - 0,348	32,80
KGO-8070	800	700	300	6,5 x 4 = 26,00	2,876 - 0,696	60,70
KGO-12070	1200	700	300	6,5 x 6 = 39,00	4,314 - 1,044	90,50

- Lpg ve Doğalgaz ile çalışır.
- Brülörler primer ve seconder yanma özelliği sayesinde yüksek yanma veriminin yanında düşük atık gaz emisyonu ile dünya standartlarında ve çevrecidir.
- Her brülör için kazayla sönmeye karşı gaz kesme kiti içeren magnet emniyet ventilli gaz muslukları bulunur.
- Değişik ölçülerde tencere kullanımına olanak sağlayacak şekilde tasarlanmış , ağır hizmet tipi ocak dökümleri teflon kaplıdır
- Tek parça basılmış AISI 304 kalite paslanmaz çelik üst tabla

- Works with Lpg and Natural Gas.
- Burners are world-class and environmentally friendly with low combustion gas emissions as well as high combustion efficiency thanks to primary and secondary burning capability.
- Each burner has a magnet safety valve with gas shut-off kit for accidental extinguishment.
- Heavy-duty furnace castings designed to allow the use of pots in different sizes are covered with teflon
- Deep drawn stainless top AISI 304



Elektrikli Ocak
Cooker with Electric



Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Güç Power (Kw)	Enerji Energy (V)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y			
KE0-4070	400	700	300	2,25 x 2 = 4,50	400	32,50
KE0-8070	800	700	300	2,25 x 4 = 9,00	400	57,30
KE0-12070	1200	700	300	2,25 x 6 = 13,50	400	90,50

- Birbirinden bağımsız olarak ısıtıcıların her biri kademeli şalter kontrolü ile çalışmaktadır.
- Tek parça basılmış AISI 304 kalite paslanmaz çelik üst tabla
- Kullanıcıya her yönden rahatlık sağlayan ergonomik dizayna sahiptir.
- Sağlam konstrüksiyonu ile emniyetli kullanım sağlar.

- Each of the heaters can be operated separately by gradated switches.
- Deep drawn stainless top AISI 304
- Ergonomical design provides comfort to the user
- Safe usage through solid construction

Cookers 700 Series



Kuzineli Ocak Fırınlı Gazlı
Range with with Oven and Gas



Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Güç Power (Kw)	Gaz Tüketim Gas Consumption (m³/h - Kg/h)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y			
KGKF - 8070	800	700	850	(6,5 x 4) + 6 = 32,00	3,826 - 0,896	121
KGKF - 12070	1200	700	850	(6,5 x 6) + 6 = 45,00	5,429 - 1,109	128
KGKBF - 12070	1200	700	850	(6,5 x 4) + (10 x 2) + 6 = 52,00	5,429 - 1,109	136

- Lpg ve Doğalgaz ile çalışır.
- Brülörler primer ve seconder yanma özelliği sayesinde yüksek yanma veriminin yanında düşük atık gaz emisyonu ile dünya standartlarında ve çevrecidir.
- Her brülör için kazayla sönmeye karşı gaz kesme kiti ve pilot içeren magnet emniyet ventilli gaz muslukları bulunur.
- Değişik ölçülerde tencere kullanımına olanak sağlayacak şekilde tasarlanmış , ağır hizmet tipi ocak dökümleri teflon kaplıdır
- Tek parça basılmış AISI 304 kalite paslanmaz çelik üst tabla
- Derin çekme ocak tepsilere üst tabladan bağımsız olup , temizliğe en hızlı ve kolay çözümü getirirken, hijyenik bir pişirme alanı sağlar
- Fırın kapısı menteşe sistemi tek kollu olup maksimum güvenlik sağlamasının yanında iki kademeli menteşe sistemi kapı seviyelendirmesi imkanı sayesinde kullanım kolaylığı sağlar
- Yekpare fırın gövdesi paslanmaz çelikten üretilmiştir ve fırın iç sıcaklığı magnet ventilli gaz valfi tarafından maksimum 300 °C sıcak kontrol edilebilir.
- Fırın kısmı GN 1/1 tepsi kapasiteli ve farklı konumlarda tepsi yerleştirme özelliğine sahiptir.

- Can be operated with Lpg and Ng gas.
- The gas burners provides a high burning fertility through primary and secondary burning and is proper to the world standart
- Magnet ventil gas valves with flame failure device and pilot on each burner protect against gas leakage when accidental extinguishing of the flame occurs.
- Teflon coated ,hard pan support in cast iron specially designed to provide usage of different sized pans.
- Deep drawn stainless top AISI 304
- Deep drawn cooking departments bring fastest and ease of cleaning, assuring hygienic cooking area
- Two leveled oven hinge system with single arm brings maximum safety in usage plus leveling the door brings ease of usage.
- Monoblock oven body made of stainless steel and internal oven temperature controlled by thermostatic magnet ventil gas valve with eight levels maximum 300 °C oven has GN 1/1 capacity accomodate different levels

Pişiriciler 700 Seri



Kuzineli Ocak Fırını Elektrikli
Range with Oven and Electric



Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Güç Power (Kw)	Enerji Energy (V)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y			
KEKF - 8070	800	700	850	(2,25 x 4) + 6 = 15,00	400	120
KEKF - 12070	1200	700	850	(2,25 x 6) + 6 = 19,50	400	128
KEKBF - 12070	1200	700	850	(6,5 x 4) + (10 x 2) + 6 = 52,00	400	136

- Birbirinden bağımsız olarak ısıtıcıların her biri kademeli şalter kontrolü ile çalışmaktadır.
- Tek parça basılmış AISI 304 kalite paslanmaz çelik üst tabla
- Kullanıcıya her yönden rahatlık sağlayan ergonomik dizayna sahiptir.
- Sağlam konstrüksiyonu ile emniyetli kullanım sağlar.
- Fırın kapısı menteşe sistemi tek kollu olup maksimum güvenlik sağlamasının yanında iki kademeli menteşe sistemi kapı seviyelendirmesi imkanı sayesinde kullanım kolaylığı sağlar
- Yekpare fırın gövdesi paslanmaz çelikten üretilmiştir ve fırın iç sıcaklığı termostatik olarak 50 - 300 °C arası kontrol edilebilir.
- Fırın kısmı GN 1/1 tepsi kapasiteli ve farklı konumlarda tepsi yerleştirme özelliğine sahiptir.

- Each of to heaters can be operated separately by gradeted switches.
- Deep drawn stainless top AISI304
- Ergonomical design provides comfort to the user.
- Strong body construction brings safety usage.
- Two leveled oven hinge system with single arm brings maximum safety in usage plus leveling the door brings ease of usage.
- Monoblock oven body made of stainless steel and internal oven temperature controlled by thermostatically between
- 50 - 300 °C
- Oven has GN 1/1 Capacity and accomodate different levels.

Cookers 700 Series



Friztöz Elektrikli
Fryer Electric



Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Kapasite Capacity (Lt)	Güç Power (Kw)	Enerji Energy (V)	Sıcaklık Temp. (°C)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y					
KEF - 4070	400	700	300	20	10,50	400	100 - 190	30,50
KEKF - 12070	800	700	300	20+20	2 x 10,50	400	100 - 190	56

- Isıtıcılar, temizleme ve bakım kolaylığı için kaldırılabilir şekilde ve ısıyı homojen yayacak biçimde tasarlanmıştır
- Yağ sıcaklığının maksimum 180 °C'e kadar termostatik kontrolü
- Yağın aşırı ısınması durumunda limit termostat ısıtıcıları devre dışı bırakır ve emniyetli çalışma sağlar.
- Uzun ömürlü, kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Havuzdan yağın boşaltılması için önde 3/4" küresel vana
- Maksimum güvenliği sağlamak için ; temizlik ve bakım esnasında ısıtıcı sistemi yukarıdayken , ısıtıcı enerjisini kesen sistem cihaza dahil edilmiştir.
- Cihaz altına dolap bağlantısı yapılabilir

- Lifiable heating system with resistances designed for homogeneous heat distribution, provides easy cleaning and maintenance.
- Thermostatic regulation of oil temperature up to a maximum of 180 °C.
- In case of over heating of the oil , limit thermostat stops the heating elements and provides safety operate.
- Long life, easy cleaning, and hygienic due to its stainless steel construction.
- Spherical valve to drain oil from the container included on the front side
- Safety system shutting off energy of the heaters included, to provide maximum safety through maintenance and cleaning while heat system lifted up



Friztöz Gazlı
Fryer Electric



Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Kapasite Capacity (Lt)	Güç Power (Kw)	Gaz Tüketim Gas Consumption (m³/h - Kg/h)	Sıcaklık Temp. (°C)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y					
KGFD - 4070	400	700	850	20	14	1,805 - 0,540	100 - 190	64
KGFD - 8070	800	700	850	20+20	2 x 14	3,700 - 1,080	100 - 190	106

- Lpg ve Doğalgaz ile çalışır. ısıtıcılar, temizleme ve bakım kolaylığı için kaldırılabilir şekilde ve ısıyı homojen yayacak biçimde tasarlanmıştır
- Yağ sıcaklığının maksimum 180 °C'e kadar termostatik kontrolü
- Yağın aşırı ısınması durumunda limit termostat ısıtıcıları devre dışı bırakır ve emniyetli çalışma sağlar.
- Uzun ömürlü, kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Havuzdan yağın boşaltılması için 3/4" küresel vana
- Maksimum güvenliği sağlamak için ; temizlik ve bakım esnasında ısıtıcı sistemi yukarıdayken , ısıtıcı enerjisini kesen sistem cihaza dahil edilmiştir.
- Dolapların kapı yönü değişebilir

- Can be operated with LPG and NG Gas
- Lifiable heating system with resistances designed for homogeneous heat distribution, provides easy cleaning and maintenance
- Thermostatic regulation of oil temperature up to a maximum of 180 °C
- In case of over heating of the oil, limit thermostat stops the heating elements and provides safety operate.
- Long life, easy cleaning and hygienic due to its
- Spherical valve to drain oil from the container
- Safety system shutting off energy of the heaters

Pişiriciler 700 Seri



Düz Izgara Gazlı
Grill Smooth Surface with Gas



Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Güç Power (Kw)	Gaz Tüketim Gas Consumption (m ³ /h - Kg/h)	Sıcaklık Temp. (°C)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y				
KGDI - 4070	400	700	300	7,80	0,759 - 0,241	50 - 300	55,40
KGDI - 8070	800	700	300	15,20	1,464 - 0,458	50 - 300	100
KGDI - 12070	1200	700	300	22,80	2,196 - 0,687	50 - 300	167

- Lpg ve Doğalgaz ile çalışır.
- Her brülör için kazayla sönmeye karşı gaz kesme kiti ve pilot içeren magnet emniyet ventilli gaz muslukları bulunur.
- Kızartma yüzeyi önünde yağ toplama kanalı ve tahliyesi mevcuttur.
- Kızartma sırasında süzülen yağların biriktiği yağ çekmecesine vardır.
- Kontrol panelinde pilot alevini kontrol etmek için açıklık bulunur
- Cihaz altına dolap bağlantısı yapılabilir

- Can be operated with Lpg and Ng gas.
- Magnet ventill gas valves with flame failure device and pilot on each burner protect against gas leakage when accidental extinguishing of the flame occurs.
- Oil canal and drain hole take place on the front side of the grill surface
- Collecting drawer for the straining oil.
- An opening takes place on the control panel to check the pilot flame situation
- Unit to be mounted on open base cupboards



Oluklu Izgara Gazlı
Grill Ribbed Surface with Gas



Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Güç Power (Kw)	Gaz Tüketim Gas Consumption (m ³ /h - Kg/h)	Sıcaklık Temp. (°C)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y				
KGDI - 4070	400	700	300	7,80	0,759 - 0,241	50 - 300	55,40
KGDI - 8070	800	700	300	15,20	1,464 - 0,458	50 - 300	100
KGDI - 12070	1200	700	300	22,80	2,196 - 0,687	50 - 300	167

- Lpg ve Doğalgaz ile çalışır.
- Her brülör için kazayla sönmeye karşı gaz kesme kiti ve pilot içeren magnet emniyet ventilli gaz muslukları bulunur.
- Kızartma yüzeyi önünde yağ toplama kanalı ve tahliyesi mevcuttur.
- Kızartma sırasında süzülen yağların biriktiği yağ çekmecesine vardır.
- Kontrol panelinde pilot alevini kontrol etmek için açıklık bulunur
- Cihaz altına dolap bağlantısı yapılabilir

- Can be operated with Lpg and Ng gas.
- Magnet ventill gas valves with flame failure device and pilot on each burner protect against gas leakage when accidental extinguishing of the flame occurs.
- Oil canal and drain hole take place on the front side of the grill surface
- Collecting drawer for the straining oil.
- An opening takes place on the control panel to check the pilot flame situation
- Unit to be mounted on open base cupboards

Cookers 700 Series



Yarı Oluklu Izgara Gazlı
Grill 1/2 Ribbed Surface with Gas



Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Güç Power (Kw)	Gaz Tüketim Gas Consumption (m ³ /h - Kg/h)	Sıcaklık Temp. (°C)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y				
KGDI - 8070	800	700	300	15,20	1,464 - 0,458	50 - 300	101
KGDI - 12070	1200	700	300	22,80	2,196 - 0,687	50 - 300	167

- Lpg ve Doğalgaz ile çalışır.
- Her brülör için kazayla sönmeye karşı gaz kesme kiti ve pilot içeren magnet emniyet ventilli gaz muslukları bulunur.
- Kızartma yüzeyi önünde yağ toplama kanalı ve tahliyesi mevcuttur.
- Kızartma sırasında süzülen yağların biriktiği yağ çekmecesine vardır.
- Kontrol panelinde pilot alevini kontrol etmek için açıklık bulunur
- Cihaz altına dolap bağlantısı yapılabilir

- Can be operated with Lpg and Ng gas.
- Magnet ventill gas valves with flame failure device and pilot on each burner protect against gas leakage when accidental extinguishing of the flame occurs.
- Oil canal and drain hole take place on the front side of the grill surface
- Collecting drawer for the straining oil.
- An opening takes place on the control panel to check the pilot flame situation
- Unit to be mounted on open base cupboards



Oluklu Izgara Elektrikli
Grill Ribbed Surface with Electric



Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Güç Power (Kw)	Enerji Energy (V)	Sıcaklık Temp. (°C)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y				
KEOI - 4070	400	700	300	3,20	400	50 - 300	46
KEOI - 8070	800	700	300	9,60	400	50 - 300	95

- Kızartma yüzeyi önünde yağ toplama kanalı ve tahliyesi
- Kızartma sırasında süzülen yağların biriktiği yağ çekmecesine mevcuttur.
- 50-300 °C arası termostatik sıcaklık kontrolü.
- Uzun ömürlü, kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Cihaz altına dolap bağlantısı yapılabilir

- Oil canal and drain hole take place on the front side of the grill surface
- Collecting drawer for the straining oil.
- Thermostatic regulation of temperature between 50-300 °C.
- Long life, easy cleaning, and hygienic due to its stainless steel construction.
- Unit to be mounted on open base cupboards

Pişiriciler 700 Seri



Düz Izgara Elektrikli
Grill Smooth Surface with Electric



Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Güç Power (Kw)	Enerji Energy (V)	Sıcaklık Temp. (°C)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y				
KEDI - 4070	400	700	300	3,20	400	50 - 300	46
KEDI - 8070	800	700	300	9,60	400	50 - 300	95

- Kızartma yüzeyi önünde yağ toplama kanalı ve tahliyesi
- Kızartma sırasında süzülen yağların biriktiği yağ çekmecesini mevcuttur.
- 50-300 °C arası termostatik sıcaklık kontrolü.
- Uzun ömürlü, kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Cihaz altına dolap bağlantısı yapılabilir

- Oil canal and drain hole take place on the front side of the grill surface
- Collecting drawer for the straining oil.
- Thermostatic regulation of temperature between 50-300 °C.
- Long life, easy cleaning, and hygienic due to its stainless steel construction.
- Unit to be mounted on open base cupboards



Yarı Oluklu Izgara Elektrikli
Grill 1/2 Ribbed Surface with Electric



Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Güç Power (Kw)	Enerji Energy (V)	Sıcaklık Temp. (°C)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y				
KEYI - 8070	800	700	300	9,60	400	50 - 300	95

- Kızartma yüzeyi önünde yağ toplama kanalı ve tahliyesi
- Kızartma sırasında süzülen yağların biriktiği yağ çekmecesini mevcuttur.
- 50-300 °C arası termostatik sıcaklık kontrolü.
- Uzun ömürlü, kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Cihaz altına dolap bağlantısı yapılabilir

- Oil canal and drain hole take place on the front side of the grill surface
- Collecting drawer for the straining oil.
- Thermostatic regulation of temperature between 50-300 °C.
- Long life, easy cleaning, and hygienic due to its stainless steel construction.
- Unit to be mounted on open base cupboards

Cookers 700 Series



Lavataşlı Izgara
Lavastone Grill



Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Güç Power (Kw)	Gaz Tüketim Gas Consumption (m³/h - Kg/h)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y			
KGLI - 4070	400	700	300	7	0,908 - 0,291	54
KGLI - 8070	800	700	300	14	1,816 - 0,583	96
KGLI - 12070	1200	700	300	21	2,724 - 0,873	110

- Lpg ve Doğalgaz ile çalışır.
- Her brülör için kazayla sönmeye karşı gaz kesme kiti ve pilot içeren magnet emniyet ventilli gaz muslukları bulunur.
- Kızartma yüzeyi önünde yağ toplama kanalı ve tahliyesi mevcuttur.
- Kızartma sırasında süzülen yağların biriktiği yağ çekmecesini vardır.
- Kontrol panelinde pilot alevini kontrol etmek için açıklık bulunur
- Cihaz altına dolap bağlantısı yapılabilir

- Can be operated with Lpg and Ng gas.
- Magnet ventil gas valves with flame failure device and pilot on each burner protect against gas leakage when accidental extinguishing of the flame occurs.
- Oil canal and drain hole take place on the front side of the grill surface
- Collecting drawer for the straining oil.
- An opening takes place on the control panel to check the pilot flame situation
- Unit to be mounted on open base cupboards



Izgara Sulu Döküm
Lavastone Water Grill



Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Güç Power (Kw)	Gaz Tüketim Gas Consumption (m³/h - Kg/h)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y			
KGSI - 4070	400	700	300	7	0,908 - 0,291	52
KGSI - 8070	800	700	300	14	1,816 - 0,583	92
KGSI - 12070	1200	700	300	21	2,724 - 0,873	110

- Lpg ve Doğalgaz ile çalışır.
- Her brülör için kazayla sönmeye karşı gaz kesme kiti ve pilot içeren magnet emniyet ventilli gaz muslukları bulunur.
- Kızartma yüzeyi önünde yağ toplama kanalı ve tahliyesi mevcuttur.
- Kızartma sırasında süzülen yağların biriktiği yağ çekmecesini vardır.
- Kontrol panelinde pilot alevini kontrol etmek için açıklık bulunur
- Cihaz altına dolap bağlantısı yapılabilir

- Can be operated with Lpg and Ng gas.
- Magnet ventil gas valves with flame failure device and pilot on each burner protect against gas leakage when accidental extinguishing of the flame occurs.
- Oil canal and drain hole take place on the front side of the grill surface
- Collecting drawer for the straining oil.
- An opening takes place on the control panel to check the pilot flame situation
- Unit to be mounted on open base cupboards

Pişiriciler 700 Seri



Wok Ocak
Wok Cooker

- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Magnet emniyet ventilli musluklar.
- Darbelere karşı dayanıklı üst döküm.
- Her brülör için piezzo çakmak ile kontrol.
- Yüksek güçlü pik döküm brülörler
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

- Lpg or Natural Gas.
- Magnet safety gas valve and thermocouple.
- Heavy duty top cast iron.
- Piezo electric ignition system for each burner.
- High power cast iron burners
- Easy to clean and hygienic.
- Stainless steel body.



Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Güç Power (Kw)	Gaz Tüketim Gas Consumption (m ³ /h - Kg/h)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y			
KGW - 4070	400	700	300	18	1,850 - 0,540	56,50



Makarna Haşlama
Pasta Cooker

- Thermostatic control.
- Stainless steel baskets.
- Water filling tap.
- Discharge valve.
- Overflow drainage system.
- Easy to clean and hygienic.
- Stainless steel body.

- Termostatik kontrol.
- Paslanmaz çelik sepetler.
- Su doldurma musluğu.
- Tahliye musluğu ile su boşaltma.
- Taşan su tahliye sistemi.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.



Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Güç Power (Kw)	Enerji Energy (V)	Sıcaklık Temp. (°C)	Kapasite Capacity (Lt)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y					
KEM - 4070	400	700	300	6	400	30 - 120	15	30



Döküm Ocak
Casting Stove

- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- 16 mm üst döküm tabla
- Magnet emniyet ventilli musluklar.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Piezzo çakmak ile kontrol.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.

- Lpg or Natural Gas.
- Magnet safety gas valve .
- 16 mm top cast plate.
- Stainless steel body.
- Piezo electric ignition system.
- Easy to clean and hygienic.



Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Güç Power (Kw)	Gaz Tüketim Gas Consumption (m ³ /h - Kg/h)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y			
KGSI - 4070	800	700	300	18	1,850 - 0,540	97

Cookers 700 Series



Patates Dinlendirme
Chips Scuttler

- Operates in order to keep fries warm and drain oil.
- Infrared ceramic heater.
- Special form on the container, provides maximum efficiency in order to drain oil.
- Easy to clean and hygienic.
- Stainless steel body.

- Operates in order to keep fries warm and drain oil.
- Infrared ceramic heater.
- Special form on the container, provides maximum efficiency in order to drain oil.
- Easy to clean and hygienic.
- Stainless steel body.



Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Güç Power (Kw)	Enerji Energy (V)	Kapasite Capacity	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y				
KEP - 4070	400	700	300	0,75	230	GN 1/1 100	27,5



Bain Marie
Bain Marie

- Thermostatic control.
- Stainless steel baskets.
- Water filling tap.
- Discharge valve.
- Overflow drainage system.
- Easy to clean and hygienic.
- Stainless steel body.

- Termostatik kontrol.
- Paslanmaz çelik sepetler.
- Su doldurma musluğu.
- Tahliye musluğu ile su boşaltma.
- Taşan su tahliye sistemi.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.



Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Güç Power (Kw)	Enerji Energy (V)	Kapasite Capacity	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y				
KESB - 4070	400	700	300	1,5	230	GN 1/1 100	26



Notr Ara Tezgah
Notr Worktop Unit



Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y	
KAT - 2070	200	700	300	5
KAT - 3070	300	700	300	13
KAT - 4070	400	700	300	20
KAT - 8070	800	700	300	33

Pişiriciler 700 Seri



Notr Ara Tezgah
Notr Worktop Unit



Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y	
KAD - 4070	400	610	550	15
KAD - 8070	800	610	550	25
KAD - 12070	1200	610	550	35



900 Seri Pişiriciler

900 Series Cookers

Pişiriciler 900 Seri



Gazlı Ocak
Cooker with Gas



Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Güç Power (Kw)	Gaz Tüketim Gas Consumption (m³/h - Kg/h)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y			
KGO-4090	400	900	850	10+ 6,5 = 16,5	1,803 - 0,405	61
KGO-8090	800	900	850	(6,5 x 2) + (10 x 2) = 33,00	3,606 - 0,810	101
KGO-1290	1200	900	850	(6,5x3)+(10x3)=49,50	5,409 - 1215	165

- Lpg ve Doğalgaz ile çalışır.
- Brülörler primer ve seconder yanma özelliği sayesinde yüksek yanma veriminin yanında düşük atık gaz emisyonu ile dünya standartlarında ve çevrecidir.
- Her brülör için kazayla sönmeye karşı gaz kesme kiti içeren magnet emniyet ventilli gaz muslukları bulunur.
- Değişik ölçülerde tencere kullanımına olanak sağlayacak şekilde tasarlanmış , ağır hizmet tipi ocak dökümleri teflon kaplıdır
- Tek parça basılmış AISI 304 kalite paslanmaz çelik üst tabla

- Works with Lpg and Natural Gas.
- Burners are world-class and environmentally friendly with low combustion gas emissions as well as high combustion efficiency thanks to primary and secondary burning capability.
- Each burner has a magnet safety valve with gas shut-off kit for accidental extinguishment.
- Heavy-duty furnace castings designed to allow the use of pots in different sizes are covered with teflon
- Deep drawn stainless top AISI 304



Elektrikli Ocak
Cooker with Electric



Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Güç Power (Kw)	Enerji Energy (V)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y			
KEOD-4090	400	900	850	2 x 4 = 8	400	85
KEOD-8090	800	900	850	4 x 4 = 16,00	400	108
KEOD-1290	1200	900	850	4 x 6 = 24,00	400	185

- Birbirinden bağımsız olarak ısıtıcıların her biri kademeli şalter kontrolü ile çalışmaktadır.
- Tek parça basılmış AISI 304 kalite paslanmaz çelik üst tabla
- Kullanıcıya her yönden rahatlık sağlayan ergonomik dizayna sahiptir.
- Sağlam konstrüksiyonu ile emniyetli kullanım sağlar.

- Each of the heaters can be operated seperately by graded switches.
- Deep drawn stainless top AISI 304
- Ergonomical design provides comfort to the user
- Safe usage through solid construction

Cookers 900 Series



Kuzineli Ocak Fırınlı Gazlı
Range with with Oven and Gas



Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Güç Power (Kw)	Gaz Tüketim Gas Consumption (m³/h - Kg/h)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y			
KGKF - 8090	800	900	850	(6,5x2) + (10x2)+6=39,00	4,721 - 1,925	145
KGKF - 12090	1200	900	850	(6,5 x 4) + (10 x 2) + 7 = 53,00	6,524 - 2,330	210
KGKFD - 12090	1200	900	850	(6,5x3) + (10x3)+6=55,50	6,524 - 2330	195

- Lpg ve Doğalgaz ile çalışır.
- Brülörler primer ve seconder yanma özelliği sayesinde yüksek yanma veriminin yanında düşük atık gaz emisyonu ile dünya standartlarında ve çevrecidir.
- Her brülör için kazayla sönmeye karşı gaz kesme kiti ve pilot içeren magnet emniyet ventilli gaz muslukları bulunur.
- Değişik ölçülerde tencere kullanımına olanak sağlayacak şekilde tasarlanmış , ağır hizmet tipi ocak dökümleri teflon kaplıdır
- Tek parça basılmış AISI 304 kalite paslanmaz çelik üst tabla
- Derin çekme ocak tepsileri üst tabladan bağımsız olup , temizliğe en hızlı ve kolay çözümü getirirken , hijyenik bir pişirme alanı sağlar
- Fırın kapısı menteşe sistemi tek kollu olup maksimum güvenlik sağlamanın yanında iki kademeli menteşe sistemi kapı seviyelendirmesi imkanı sayesinde kullanım kolaylığı sağlar
- Vekpare fırın gövdesi paslanmaz çelikten üretilmiştir ve fırın iç sıcaklığı magnet ventilli gaz valfi tarafından maksimum 300 °C sıcak kontrol edilebilir.
- Fırın kısmı GN 1/1 tepsi kapasiteli ve farklı konumlarda tepsi yerleştirme özelliğine sahiptir.

- Can be operated with Lpg and Ng gas.
- The gas burners provides a high burning fertility through primary and secondary burning and is proper to the world standart
- Magnet ventill gas valves with flame failure device and pilot on each burner protect against gas leakage when accidental extinguishing of the flame occurs.
- Teflon coated , hard pan support in cast iron specially designed to provide usage of different sized pans.
- Deep drawn stainless top AISI 304
- Deep drawn cooking departments bring fastest and ease of cleaning, assuring hygienic cooking area
- Two leveled oven hinge system with single arm brings maximum safety in usage plus leveling the door brings ease of usage.
- Monoblock oven body made of stainless steel and internal oven temperature controlled by thermostatic magnet ventill gas valve with eight levels maximum 300 °C oven has GN 1/1 capacity accomodate different levels

Pişiriciler 900 Seri



Kuzineli Ocak Fırınlı Elektrikli
Range with with Oven and Electric



Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Güç Power (Kw)	Enerji Energy (V)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y			
KEKF - 8090	800	900	850	(4 x 4) + 6 = 22,00	400	153
KEKBF - 12090	1200	900	850	(4 x 6) + 6 = 30,00	400	230
KEKFD - 12090	1200	900	850	(4 x 6) + 6 = 22,00	400	220

- Birbirinden bağımsız olarak ısıtıcıların her biri kademeli şalter kontrolü ile çalışmaktadır.
- Tek parça basılmış AISI 304 kalite paslanmaz çelik üst tabla
- Kullanıcıya her yönden rahatlık sağlayan ergonomik dizayna sahiptir.
- Sağlam konstrüksiyonu ile emniyetli kullanım sağlar.
- Fırın kapısı menteşe sistemi tek kollu olup maksimum güvenlik sağlamasının yanında iki kademeli menteşe sistemi kapı seviyelendirmesi imkanı sayesinde kullanım kolaylığı sağlar
- Yekpare fırın gövdesi paslanmaz çelikten üretilmiştir ve fırın iç sıcaklığı termostatik olarak 50 - 300 °C arası kontrol edilebilir.
- Fırın kısmı GN 1/1 tepsi kapasiteli ve farklı konumlarda tepsi yerleştirme özelliğine sahiptir.

- Each of to heaters can be operated separately by gradeted switches.
- Deep drawn stainless top AISI304
- Ergonomical design provides comfort to the user.
- Strong body construction brings safety usage.
- Two leveled oven hinge system with single arm brings maximum safety in usage plus leveling the door brings ease of usage.
- Monoblock oven body made of stainless steel and internal oven temperature controlled by thermostatically between 50 - 300 °C
- Oven has GN 1/1 Capacityand accomodate different levels.

Cookers 900 Series



Friztöz Elektrikli
Fryer Electric



Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Kapasite Capacity (Lt)	Güç Power (Kw)	Enerji Energy (V)	Sıcaklık Temp. (°C)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y					
KEFD - 4090	400	900	850	30	15	400	100 - 190	62
KEFD - 8090	800	900	850	30 + 30	2 x 15	400	100 - 190	100

- Isıtıcılar, temizleme ve bakım kolaylığı için kaldırılabilir şekilde ve ısıyı homojen yayacak biçimde tasarlanmıştır
- Yağ sıcaklığının maksimum 180 °C' e kadar termostatik kontrolü
- Yağın aşırı ısınması durumunda limit termostat ısıtıcıları devre dışı bırakır ve emniyetli çalışma sağlar.
- Uzun ömürlü, kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Havuzdan yağın boşaltılması için önde 3/4" küresel vana
- Maksimum güvenliği sağlamak için ; temizlik ve bakım esnasında ısıtıcı sistemi yukarıdayken , ısıtıcı enerjisini kesen sistem cihaza dahil edilmiştir.
- Cihaz altına dolap bağlantısı yapılabilir

- Liftable heating system with resistances designed for homogeneous heat distribution, provides easy cleaning and maintenance.
- Thermostatic regulation of oil temperature up to a maximum of 180 °C.
- In case of over heating of the oil , limit thermostat stops the heating elements and provides safety operate.
- Long life, easy cleaning, and hygienic due to its stainless steel construction.
- Spherical valve to drain oil from the container included on the front side
- Safety system shutting off energy of the heaters included, to provide maximum safety through maintenance and cleaning while heat system lifted up



Friztöz Gazlı
Fryer Electric



Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Kapasite Capacity (Lt)	Güç Power (Kw)	Gaz Tüketim Gas Consumption (m³/h - Kg/h)	Sıcaklık Temp. (°C)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y					
KGFD - 4090	400	900	850	30	18	1,805 - 0,540	100 - 190	70
KGFD - 8090	800	900	850	30+30	2 x 18	3,700 - 1,080	100 - 190	118

- Lpg ve Doğalgaz ile çalışır.ısıtıcılar, temizleme ve bakım kolaylığı için kaldırılabilir şekilde ve ısıyı homojen yayacak biçimde tasarlanmıştır
- Yağ sıcaklığının maksimum 180 °C' e kadar termostatik kontrolü
- Yağın aşırı ısınması durumunda limit termostat ısıtıcıları devre dışı bırakır ve emniyetli çalışma sağlar.
- Uzun ömürlü, kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Havuzdan yağın boşaltılması için 3/4" küresel vana
- Maksimum güvenliği sağlamak için ; temizlik ve bakım esnasında ısıtıcı sistemi yukarıdayken , ısıtıcı enerjisini kesen sistem cihaza dahil edilmiştir.
- Dolapların kapı yönü değişebilir

- Can be operated with LPG and NG Gas
- Liftable heating system with resistances designed for homogeneous heat distribution, provides easy cleaning and maintenance
- Thermostatic regulation of oil temperature up to a maximum of 180 °C
- In case of over heating of the oil, limit thermostat stops the heating elements and provides safety operate.
- Long life, easy cleaning and hygienic due to its
- Spherical valve to drain oil from the container
- Safety system shutting off energy of the heaters

Pişiriciler 900 Seri



Düz Izgara Gazlı
Grill Smooth Surface with Gas

Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Güç Power (Kw)	Gaz Tüketim Gas Consumption (m ³ /h - Kg/h)	Sıcaklık Temp. (°C)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y				
KGDI - 4090	400	900	850	10,00	0,980 - 0,321	50 - 300	100
KGDI - 8090	800	900	850	20,00	1,960 - 1,418	50 - 300	155

- Lpg ve Doğalgaz ile çalışır.
- Her brülör için kazayla sönmeye karşı gaz kesme kiti ve pilot içeren magnet emniyet ventilli gaz muslukları bulunur.
- Kızartma yüzeyi önünde yağ toplama kanalı ve tahliyesi mevcuttur.
- Kızartma sırasında süzülen yağların biriktiği yağ çekmecesine vardır.
- Kontrol panelinde pilot alevini kontrol etmek için açıklık bulunur
- Cihaz altına dolap bağlantısı yapılabilir

- Can be operated with Lpg and Ng gas.
- Magnet ventill gas valves with flame failure device and pilot on each burner protect against gas leakage when accidental extinguishing of the flame occurs.
- Oil canal and drain hole take place on the front side of the grill surface
- Collecting drawer for the straining oil.
- An opening takes place on the control panel to check the pilot flame situation
- Unit to be mounted on open base cupboards



Oluklu Izgara Gazlı
Grill Ribbed Surface with Gas

Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Güç Power (Kw)	Gaz Tüketim Gas Consumption (m ³ /h - Kg/h)	Sıcaklık Temp. (°C)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y				
KGDI - 4090	400	900	850	10,00	0,980 - 0,321	50 - 300	100
KGDI - 8090	800	900	850	20,00	1,960 - 1,418	50 - 300	155

- Lpg ve Doğalgaz ile çalışır.
- Her brülör için kazayla sönmeye karşı gaz kesme kiti ve pilot içeren magnet emniyet ventilli gaz muslukları bulunur.
- Kızartma yüzeyi önünde yağ toplama kanalı ve tahliyesi mevcuttur.
- Kızartma sırasında süzülen yağların biriktiği yağ çekmecesine vardır.
- Kontrol panelinde pilot alevini kontrol etmek için açıklık bulunur
- Cihaz altına dolap bağlantısı yapılabilir

- Can be operated with Lpg and Ng gas.
- Magnet ventill gas valves with flame failure device and pilot on each burner protect against gas leakage when accidental extinguishing of the flame occurs.
- Oil canal and drain hole take place on the front side of the grill surface
- Collecting drawer for the straining oil.
- An opening takes place on the control panel to check the pilot flame situation
- Unit to be mounted on open base cupboards

Cookers 900 Series



Yarı Oluklu Izgara Gazlı
Grill 1/2 Ribbed Surface with Gas

Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Güç Power (Kw)	Gaz Tüketim Gas Consumption (m ³ /h - Kg/h)	Sıcaklık Temp. (°C)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y				
KGID - 8090	800	900	850	18	1,960 - 1,418	50 - 300	155

- Lpg ve Doğalgaz ile çalışır.
- Her brülör için kazayla sönmeye karşı gaz kesme kiti ve pilot içeren magnet emniyet ventilli gaz muslukları bulunur.
- Kızartma yüzeyi önünde yağ toplama kanalı ve tahliyesi mevcuttur.
- Kızartma sırasında süzülen yağların biriktiği yağ çekmecesine vardır.
- Kontrol panelinde pilot alevini kontrol etmek için açıklık bulunur
- Cihaz altına dolap bağlantısı yapılabilir

- Can be operated with Lpg and Ng gas.
- Magnet ventill gas valves with flame failure device and pilot on each burner protect against gas leakage when accidental extinguishing of the flame occurs.
- Oil canal and drain hole take place on the front side of the grill surface
- Collecting drawer for the straining oil.
- An opening takes place on the control panel to check the pilot flame situation
- Unit to be mounted on open base cupboards



Düz Izgara Elektrikli
Grill Smooth Surface with Electric

Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Güç Power (Kw)	Enerji Energy (V)	Sıcaklık Temp. (°C)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y				
KEDID - 9070	400	900	850	3,20	400	50 - 300	82
KEDID - 9070	800	900	850	9,60	400	50 - 300	155

- Kızartma yüzeyi önünde yağ toplama kanalı ve tahliyesi
- Kızartma sırasında süzülen yağların biriktiği yağ çekmecesine mevcuttur.
- 50-300 °C arası termostatik sıcaklık kontrolü.
- Uzun ömürlü, kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Cihaz altına dolap bağlantısı yapılabilir

- Oil canal and drain hole take place on the front side of the grill surface
- Collecting drawer for the straining oil.
- Thermostatic regulation of temperature between 50-300 °C.
- Long life, easy cleaning, and hygienic due to its stainless steel construction.
- Unit to be mounted on open base cupboards

Pişiriciler 900 Seri



Oluklu Izgara Elektrikli
Grill Ribbed Surface with Electric



Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Güç Power (Kw)	Enerji Energy (V)	Sıcaklık Temp. (°C)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y				
KEOID - 4090	400	900	850	3,20	400	50 - 300	82
KEOID - 8090	800	900	850	9,60	400	50 - 300	155

- Kızartma yüzeyi önünde yağ toplama kanalı ve tahliyesi
- Kızartma sırasında süzülen yağların biriktiği yağ çekmecesini mevcuttur.
- 50-300 °C arası termostatik sıcaklık kontrolü.
- Uzun ömürlü, kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Cihaz altına dolap bağlantısı yapılabilir

- Oil canal and drain hole take place on the front side of the grill surface
- Collecting drawer for the straining oil.
- Thermostatic regulation of temperature between 50-300 °C.
- Long life, easy cleaning, and hygienic due to its stainless steel construction.
- Unit to be mounted on open base cupboards



Yarı Oluklu Izgara Elektrikli
Grill 1/2 Ribbed Surface with Electric



Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Güç Power (Kw)	Enerji Energy (V)	Sıcaklık Temp. (°C)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y				
KEYID - 8090	800	900	850	9,60	400	50 - 300	155

- Kızartma yüzeyi önünde yağ toplama kanalı ve tahliyesi
- Kızartma sırasında süzülen yağların biriktiği yağ çekmecesini mevcuttur.
- 50-300 °C arası termostatik sıcaklık kontrolü.
- Uzun ömürlü, kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Cihaz altına dolap bağlantısı yapılabilir

- Oil canal and drain hole take place on the front side of the grill surface
- Collecting drawer for the straining oil.
- Thermostatic regulation of temperature between 50-300 °C.
- Long life, easy cleaning, and hygienic due to its stainless steel construction.
- Unit to be mounted on open base cupboards

Cookers 900 Series



Lavataşlı Izgara
Lavastone Grill



Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Güç Power (Kw)	Gaz Tüketim Gas Consumption (m³/h - Kg/h)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y			
KGLID - 4090	400	900	850	10	1,067 - 0,371	88
KGLID - 8090	800	900	850	20	2,134 - 0,750	144
KGLID - 12090	1200	900	850	30	3,203 - 1,125	150

- Lpg ve Doğalgaz ile çalışır.
- Her brülör için kazayla sönmeye karşı gaz kesme kiti ve pilot içeren magnet emniyet ventilli gaz muslukları bulunur.
- Kızartma yüzeyi önünde yağ toplama kanalı ve tahliyesi mevcuttur.
- Kızartma sırasında süzülen yağların biriktiği yağ çekmecesini vardır.
- Kontrol panelinde pilot alevini kontrol etmek için açıklık bulunur
- Cihaz altına dolap bağlantısı yapılabilir

- Can be operated with Lpg and Ng gas.
- Magnet ventill gas valves with flame failure device and pilot on each burner protect against gas leakage when accidental extinguishing of the flame occurs.
- Oil canal and drain hole take place on the front side of the grill surface
- Collecting drawer for the straining oil.
- An opening takes place on the control panel to check the pilot flame situation
- Unit to be mounted on open base cupboards



Izgara Sulu Döküm
Lavastone Water Grill



Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Güç Power (Kw)	Gaz Tüketim Gas Consumption (m³/h - Kg/h)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y			
KGSID - 4090	400	900	850	10	1,067 - 0,371	88
KGSID - 8090	800	900	850	20	2,134 - 0,750	144
KGSID - 12090	1200	900	850	30	3,203 - 1,125	150

- Lpg ve Doğalgaz ile çalışır.
- Her brülör için kazayla sönmeye karşı gaz kesme kiti ve pilot içeren magnet emniyet ventilli gaz muslukları bulunur.
- Kızartma yüzeyi önünde yağ toplama kanalı ve tahliyesi mevcuttur.
- Kızartma sırasında süzülen yağların biriktiği yağ çekmecesini vardır.
- Kontrol panelinde pilot alevini kontrol etmek için açıklık bulunur
- Cihaz altına dolap bağlantısı yapılabilir

- Can be operated with Lpg and Ng gas.
- Magnet ventill gas valves with flame failure device and pilot on each burner protect against gas leakage when accidental extinguishing of the flame occurs.
- Oil canal and drain hole take place on the front side of the grill surface
- Collecting drawer for the straining oil.
- An opening takes place on the control panel to check the pilot flame situation
- Unit to be mounted on open base cupboards

Pişiriciler 900 Seri



Wok Ocak
Wok Cooker

- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Magnet emniyet ventilli musluklar.
- Darbelere karşı dayanıklı üst döküm.
- Her brülör için piezzo çakmak ile kontrol.
- Yüksek güçlü pik döküm brülörler
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

- Lpg or Natural Gas.
- Magnet safety gas valve and thermocouple.
- Heavy duty top cast iron.
- Piezo electric ignition system for each burner.
- High power cast iron burners
- Easy to clean and hygienic.
- Stainless steel body.



Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Güç Power (Kw)	Gaz Tüketim Gas Consumption (m³/h - Kg/h)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y			
KGWD - 4090	400	900	850	18	1,850 - 0,540	75,50



Makarna Haşlama
Pasta Cooker

- Thermostatic control.
- Stainless steel baskets.
- Water filling tap.
- Discharge valve.
- Overflow drainage system.
- Easy to clean and hygienic.
- Stainless steel body.

- Termostatik kontrol.
- Paslanmaz çelik sepetler.
- Su doldurma musluğu.
- Tahliye musluğu ile su boşaltma.
- Taşan su tahliye sistemi.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.



Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Güç Power (Kw)	Enerji Energy (V)	Sıcaklık Temp. (°C)	Kapasite Capacity (Lt)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y					
KEMD - 4090	400	900	850	9	400	30 - 120	30	82



Döküm Ocak
Casting Stove

- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- 16 mm üst döküm tabla
- Magnet emniyet ventilli musluklar.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Piezzo çakmak ile kontrol.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.

- Lpg or Natural Gas.
- Magnet safety gas valve .
- 16 mm top cast plate.
- Stainless steel body.
- Piezo electric ignition system.
- Easy to clean and hygienic.



Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Güç Power (Kw)	Gaz Tüketim Gas Consumption (m³/h - Kg/h)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y			
KGDD - 8090	800	900	850	18	1,850 - 0,540	112

Cookers 900 Series



Patates Dinlendirme
Chips Scuttel

- Operates in order to keep fries warm and drain oil.
- Infrared ceramic heater.
- Special form on the container, provides maximum efficiency in order to drain oil.
- Easy to clean and hygienic.
- Stainless steel body.

- Operates in order to keep fries warm and drain oil.
- Infrared ceramic heater.
- Special form on the container, provides maximum efficiency in order to drain oil.
- Easy to clean and hygienic.
- Stainless steel body.



Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Güç Power (Kw)	Enerji Energy (V)	Kapasite Capacity	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y				
KEPD - 4090	400	900	850	1,5	230	GN 1/1 100	50



Bain Marie
Bain Marie

- Thermostatic control.
- Stainless steel baskets.
- Water filling tap.
- Discharge valve.
- Overflow drainage system.
- Easy to clean and hygienic.
- Stainless steel body.

- Termostatik kontrol.
- Paslanmaz çelik sepetler.
- Su doldurma musluğu.
- Tahliye musluğu ile su boşaltma.
- Taşan su tahliye sistemi.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.



Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Güç Power (Kw)	Enerji Energy (V)	Kapasite Capacity	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y				
KESBD - 4090	400	900	850	1,5	230	GN 1/1 100	52



Notr Ara Tezgah
Notr Worktop Unit



Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y	
KATD - 4090	400	900	850	44
KATD - 8090	800	900	850	67

Pişiriciler 900 Seri



Devrilir Tava Gazlı
Tilting Pan with Gas



Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Güç Power (Kw)	Kapasite Capacity (Lt)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y			
KGDT-8090	800	900	850	18	80	155
KGDT-9090	900	900	850	18	120	158

- Cihaz gövdesi 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik taşı saçıtan üretilmiştir.
- Kapak, mukavemet açısından özel form verilmiş paslanmaz çelik saçıtan çift cidarlı olarak üretilmiştir.
- Tava tabanı 12mm paslanmaz çelik saçıtan üretilmiştir, böylece ısının homojen yayılması ve uzun süre muhafazası sağlanmıştır.
- Devirme tertibatı özel mekanizması ile kuvvet gerektirmeden kolaylıkla çevrilebilir yapıda ve devirme açısı 85 derecedir.
- Tavaya temizleme ya da kullanım amacıyla su doldurmak için sıcak ve soğuk su verebilen musluk montelidir.
- Çok kademeli termostat ile 50-300C arasında sıcaklık ayar imkanına sahiptir.
- Tavada herhangi bir arıza olma durumunda otomatik olarak enerjiyi kesen emniyet sistemi (limit termostat) vardır.
- Tüm elektrik / gaz kumanda ve kontrol donanımları uluslararası standartlara uygundur.

- Device body is made from 18/8 Cr-Ni stainless steel stone plate.
- Cover is made from stainless steel plate which is special formed for endurance and double wall.
- Pan bottom is made from 12mm stainless steel plate, thus temperature can spread homogeneous and preserve longer.
- Overturn equipment with its special mechanism can be turned without force and overturn angle is 85.
- Pan has a tap for cleaning or usage for hot and cold water.
- Multi stage thermostat can adjust temperature between 50-300°C
- There is a safety system that cut the electricity if any malfunction occurs at pan (limited thermostat).
- All electrical / gas and control equipment are suitable to international standards.



Devrilir Tava Elektrikli
Tilting Pan with Electric



Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Güç Power (Kw / V)	Kapasite Capacity (Lt)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y			
KEDT-8090	800	900	850	12 / 400	80	148
KEDT-9090	900	900	850	12 / 400	120	152

Cookers 900 Series



Buharlı Kaynatma Kazanı Gazlı
Boiling Pan with Gas



Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Güç Power (Kw)	Kapasite Capacity (Lt)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y			
KGBKK-8090	800	900	850	23	150	177
KGBKK-9090	900	900	850	26	250	225

- Cihaz gövdesi 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik taşı saçıtan üretilmiştir.
- Kapak, mukavemet açısından özel form verilmiş paslanmaz çelik saçıtan üretilmiştir.
- Benmari sistemi ile kazan çevresinde dolayan yağ ile indirekt olarak pişirme yapar.
- Çok kademeli termostat ile 60-180C arasında sıcaklık ayar imkanına sahiptir.
- Kazan çevresindeki (ceket) yağın kaynama sıcaklığı 200°C'nin üzerindedir.
- Su doldurma (soğuk/sıcak) ve boşaltma vanaları cihaz üzerine montelidir.
- Pişirilen malzemenin boşaltılması için özel şekillendirilmiş istem dışı açılmaları karşı emniyetli boşaltma vanası vardır
- Herhangi bir arıza olma durumunda otomatik olarak enerjiyi kesen emniyet sistemi (limit termostat)
- Tüm elektrik / gaz kumanda ve kontrol donanımları uluslararası standartlara uygundur.
- Isıtma Tipi: Indirekt

- Device body is made from 18/8 Cr-Ni stainless steel stone plate.
- Cover is made from stainless steel plate which is special formed for endurance.
- Indirect cooking is available with bain-marie system in which oil goes around pan.
- Multi stage thermostat can adjust temperature between 60-180°C
- Oil's, around pan (jacket), boiling temperature is over 200°C
- Water filling (hot/cold) and draining valves are on the device.
- There is a safety discharge valve for cooked material which is specially formed for undesirable openings
- There is a safety system that cut the electricity if any malfunction occurs at pan (limited thermostat)
- All electrical / gas and control equipment are suitable to international standards.
- Heating type: Indirect



Buharlı Kaynatma Kazanı Elektrikli
Boiling Pan with Electric



Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Güç Power (Kw / V)	Kapasite Capacity (Lt)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y			
KEBKK-8090	800	900	850	12 / 400	80	150
KEBKK-9090	900	900	850	12 / 400	120	152

Pişiriciler 900 Seri



Notr Ara Tezgah
Notr Worktop Unit



Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y	
KAD - 4090	400	810	550	20
KAD - 8090	800	810	550	50
KAD - 12090	1200	810	550	60



Fırınlar

Ovens

RATIONAL



RATIONAL iCombi Classic Kombi Fırınlar
RATIONAL iCombi Classic Ovens

Kod Code	Enerji Energy	Ebatlar Dimensions (mm)			GN Kapasite CAPACITY	Gerilim Energy (V /HZ)	Güç Power (Kw)	Gaz Tüketim Gas Consump. (Kw)
		E	B	Y				
iCombi ICC 61-E	GAZLI / GAZ	847	776	782	6 GN 1/1	380 V ~ 3N	11	-
iCombi ICC 62-E	GAZLI / GAZ	1069	976	782	6 GN 2/1	380 V ~ 3N	11	-
iCombi ICC 101-E	GAZLI / GAZ	847	776	1042	10 GN 1/1	380 V ~ 3N	19	-
iCombi ICC 102-E	GAZLI / GAZ	1069	976	1042	10 GN 2/1	380 V ~ 3N	37	-
iCombi ICC 201-E	GAZLI / GAZ	879	791	1782	20 GN 1/1	380 V ~ 3N	37	-
iCombi ICC 202-E	GAZLI / GAZ	1084		1782	20 GN 2/1	380 V ~ 3N	66	-
iCombi ICC 61-G	ELEK. / ELEC.	847	776	782	6 GN 1/1	220 - 1N	-	13
iCombi ICC 62-G	ELEK. / ELEC.	1069	976	782	6 GN 2/1	220 - 1N	-	22
iCombi ICC 101-G	ELEK. / ELEC.	847	776	1042	10 GN 1/1	220 - 1N	-	22
iCombi ICC 102-G	ELEK. / ELEC.	1069	976	1042	10 GN 2/1	220 - 1N	-	45
iCombi ICC 201-G	ELEK. / ELEC.	879	791	1782	20 GN 1/1	220 - 1N	-	44
iCombi ICC 202-G	ELEK. / ELEC.	1084		1782	20 GN 2/1	220 - 1N	-	90

- Kendi kendine pişirme kontrol modu.
- Kombi buhar modu.
- Otomatik temizleme sistemi.
- Otomatik kendini yıkama.
- Nüve ısı probu
- 6 ölçme noktalı
- Otomatik toplamalı el duşu

- Self cooking control mode.
- Combi steamer mode.
- Cleanjet automatic cleaning system.
- Cale diagnose system.
- Self clean core temeperature probe.
- 6 point measurement
- Hand shower with automatic retracting
- System USB interface

RATIONAL



RATIONAL iCombi Classic Kombi Fırınlar
RATIONAL iCombi Classic Ovens

Kod Code	Enerji Energy	Ebatlar Dimensions (mm)			GN Kapasite CAPACITY	Gerilim Energy (V /HZ)	Güç Power (Kw)	Gaz Tüketim Gas Consump. (Kw)
		E	B	Y				
iCombi Pro xS	ELEK. / ELEC.	655	555	567	6 GN 2/3	380 V ~ 3N	5,7	-
iCombi ICP 61-E	ELEK. / ELEC.	847	776	782	6 GN 2/1	380 V ~ 3N	28	-
iCombi ICP 62-E	ELEK. / ELEC.	1069	976	782	10 GN 1/1	380 V ~ 3N	22	-
iCombi ICP 101-E	ELEK. / ELEC.	847	776	1042	10 GN 2/1	380 V ~ 3N	45	-
iCombi ICP 102-E	ELEK. / ELEC.	1069	976	1042	20 GN 1/1	380 V ~ 3N	44	-
iCombi ICP 201-E	ELEK. / ELEC.	879	791	1782	20 GN 2/1	380 V ~ 3N	37,2	-
iCombi ICP 202-E	ELEK. / ELEC.	1084		1782	20 GN 2/1	380 V ~ 3N	67,9	-
iCombi ICP 61-G	GAZLI / GAZ	847	776	782	6 GN 2/1	220 - 1N	-	22,3
iCombi ICP 62-G	GAZLI / GAZ	1069	976	782	10 GN 1/1	220 - 1N	-	19
iCombi ICP 101-G	GAZLI / GAZ	847	776	1042	10 GN 2/1	220 - 1N	-	37
iCombi ICP 102-G	GAZLI / GAZ	1069	976	1042	20 GN 1/1	220 - 1N	-	37
iCombi ICP 201-G	GAZLI / GAZ	879	791	1782	20 GN 2/1	220 - 1N	-	65,5
iCombi ICP 202-G	GAZLI / GAZ	1084		1782	20 GN 2/1	220 - 1N		80

- Kendi kendine pişirme kontrol modu.
- Kombi buhar modu.
- Otomatik temizleme sistemi.
- Otomatik kendini yıkama.
- Nüve ısı probu
- 6 ölçme noktalı
- Otomatik toplamalı el duşu

- Self cooking control mode.
- Combi steamer mode.
- Cleanjet automatic cleaning system.
- Cale diagnose system.
- Self clean core temeperature probe.
- 6 point measurement
- Hand shower with automatic retracting
- System USB interface

Kombi Fırınlar / Combi Ovens



Fagor Kombi Elektrikli Fırınlar
Fagor Combi Ovens with Electric

Kod Code	Enerji Energy	Ebatlar Dimensions (mm)			GN Kapasite Capacity	Gerilim Energy (V / HZ)	Güç Power (Kw)	Gaz Tüketim Gas Consump. (Kw)
		E	B	Y				
APE-061	Elektrikli / Elc.	898	867	846	6 GN 1/1	380 V ~ 3N	10,2	-
APE-0101	Elektrikli / Elc.	898	867	846	10 GN 1/1	380 V ~ 3N	19,2	-
APE-0102	Elektrikli / Elc.	1130	1063	1117	10 GN 2/1 - 20 GN 1/1	380 V ~ 3N	31,2	-
APE-0202	Elektrikli / Elc.	1162	1074	1841	20 GN 2/1 - 40 GN 1/1	380 V ~ 3N	62,4	-
APG-061	Gazlı / Gas	898	867	846	6 GN 1/1	380 V ~ 3N	10,2	-
APG-0101	Gazlı / Gas	898	867	846	10 GN 1/1	380 V ~ 3N	19,2	-
APG-0102	Gazlı / Gas	1130	1063	1117	10 GN 2/1 - 20 GN 1/1	380 V ~ 3N	35	-
APG-0202	Gazlı / Gas	1162	1074	1841	20 GN 2/1 - 40 GN 1/1	380 V ~ 3N	62,4	-

- Dijital kontrol paneli
- Ön ısıtma opsiyonu
- Fan dönüşünü tersine çevirmek için "otomatik çevirme"
- Soğutma hazneli soğutma sistemi
- Hata tespit sistemi
- Kireç çözme sistemi
- Pişirme yöntemleri: Buhar, Kombi, rejenerasyon,
- Isıtma ve Konveksiyon (300 °C sıcaklığa kadar)

- Digital control panel
- Preheating option
- "Automatic dialing" to reverse the fan rotation
- Cooling system with Cooling chamber
- Fault detection system
- Descaling system
- 4 cooking methods: Steam, Adjustable Steam, regeneration and Convection

UNOX Kombi / Combi Ovens



UNOX Cheftop Plus Combi Fırın
UNOX Cheftop Plus Combi Ovens

Kod Code	Enerji Energy	Ebatlar Dimensions (mm)			GN Kapasite CAPACITY	Gerilim Energy (V / HZ)	Güç Power (Kw)
		E	B	Y			
XEVC-0311-EPRM	Elektrikli / Elc.	750	783	538	3 x GN 1/1	400	5
XEVC-0511-EPRM	Elektrikli / Elc.	750	783	675	5 x GN 1/1	400	9,3
XEVC-0621-EPRM	Elektrikli / Elc.	860	1145	842	6 x GN 2/1	400	20,5
XEVC-0711-EPRM	Elektrikli / Elc.	750	783	842	7 x GN 1/1	400	11,7
XEVC-1011-EPRM	Elektrikli / Elc.	750	783	1010	10 x GN 1/1	400	18,5
XEVC-1021-EPRM	Elektrikli / Elc.	860	1145	1162	10 x GN 2/1	400	31
XEVL-2011-YPRS	Elektrikli / Elc.	892	925	1875	20 x GN 1/1	400	38,5
XEVL-2021-YPRS	Elektrikli / Elc.	892	1164	1875	20 x GN 2/1	400	65
XEVC-0511-GPRM	Gazlı / Gas	750	783	675	5 x GN 1/1	230	15
XEVC-0621-GPRM	Gazlı / Gas	860	1145	842	6 x GN 2/1	230	25
XEVC-0711-GPRM	Gazlı / Gas	860	1145	842	7 x GN 1/1	230	19
XEVC-1011-GPRM	Gazlı / Gas	750	783	1010	10 x GN 1/1	230	21
XEVC-1021-GPRM	Gazlı / Gas	860	1145	1162	10 x GN 2/1	230	35
XEVL-2011-GPRS	Gazlı / Gas	892	925	1875	20 x GN 1/1	230	48
XEVL-2021-GPRS	Gazlı / Gas	892	1164	1875	20 x GN 2/1	230	90

- 9.5" dokunmatik cam kontrol paneli
- 384 program kayıt edebilme özelliği
- Üç camlıdır
- AIR.Maxi homojen bir sonuç ve daha kısa pişirme süresi için her iki yöne dönebilen fanlar
- STEAM.Maxi yüksek buhar gücü ile pişirme imkanı ve CLIMA.Lux nem kontrollü
- PROTEK.SAFE ile çok yüksek ısı yalıtımı ve enerji tasarrufu
- Programları USB'ye aktarılabilir ve USB'den aktarma özelliği
- İşlemine ürün miktarına göre ayarlar
- AUTO.SOFT sıcaklığı otomatik olarak düzenleyerek her tepsinin en iyi ısı dağılımını sağlar
- SMART.PREHEATING en iyi sıcaklığı ve ön ısıtma süresini ayarlar
- SENSE.KLEAN kir seviyesine göre yıkama programı önerir
- CHEFUNOX içerisinde 100'den fazla hazır program bulunur.

- 9.5" touch glass control panel
- Ability to store up to 384 programs
- Triple-glazed door
- AIR.Maxi: Bi-directional fans for homogeneous results and shorter cooking times
- STEAM.Maxi: Powerful steam cooking capability with CLIMA.Lux humidity control
- PROTEK.SAFE: Advanced thermal insulation for maximum energy efficiency and safety
- Ability to export and import programs via USB
- Automatically adjusts cooking based on the quantity of the product
- AUTO.SOFT: Automatically regulates temperature for optimal heat distribution on every tray
- SMART.PREHEATING: Automatically sets the best temperature and preheating time
- SENSE.KLEAN: Recommends a washing cycle based on the level of dirt
- CHEFUNOX: Includes over 100 ready-to-use cooking programs

Konveksiyonlu Fırınlar



LOFRI Konveksiyonlu Fırın 40 GN - 1/1 - 20 GN - 2/1
LOFRI Convection Oven 40 GN - 1/1 - 20 GN - 2/1

Kod Code	Enerji Energy	Ebatlar Dimensions (mm)			Güç Power (Kw /V)	Ağırlık Weight (Kg)
		E	B	Y		
DEF - K40	Manuel Elektrikli	1150	1770	1870	44 KW - 380 V	360
DEF - K40D	Dijital Elektrikli	1150	1770	1870	44 KW - 380 V	360
DGF - K40	Manuel Ng	1150	1770	1870	40 KW - 220 V	360
DGF - K40D	Dijital NG	1150	1770	1870	40 KW - 220 V	360
DEF - K40T	Araba ve Tepsi Kiti	690	950	1630	-	47



ROCCIA Konveksiyonlu Fırın 20 GN - 1/1
ROCCIA Convection Oven 20 GN - 1/1

Kod Code	Enerji Energy	Ebatlar Dimensions (mm)			Güç Power (Kw /V)	Ağırlık Weight (Kg)
		E	B	Y		
DEF - DK20	Manuel Elektrikli	960	1000	1820	26 KW - 380 V	239
DEF - DK20D	Dijital Elektrikli	960	1000	1820	26 KW - 380 V	239
DGF - DK20	Manuel Ng	960	1000	1820	19 KW - 220 V	239
DGF - DK20D	Dijital lNg	960	1000	1820	19 KW - 220 V	239
DEF - DK20T	Araba ve Tepsi Kiti	960	830	1670	-	39



GERDA Konveksiyonlu Fırın 20 GN - 1/1
GERDA Convection Oven 20 GN - 1/1

Kod Code	Enerji Energy	Ebatlar Dimensions (mm)			Güç Power (Kw /V)	Ağırlık Weight (Kg)
		E	B	Y		
DEF - K20	Manuel Elektrikli	1100	1150	1080	22 KW - 380 V	175
DEF - K20D	Dijital Elektrikli	1100	1150	1080	22 KW - 380 V	175
DGF - K20	Manuel Ng	1100	1150	1080	19 KW - 220 V	175
DGF - K20D	Dijital Ng	1100	1150	1080	19 KW - 220 V	175
DEF - K20A	Alt Stand	1100	1050	780	-	42

Convection Ovens



FREYA Konveksiyonlu Fırın 10 GN - 1/1
FREYA Convection Oven 10 GN - 1/1

Kod Code	Enerji Energy	Ebatlar Dimensions (mm)			Güç Power (Kw /V)	Ağırlık Weight (Kg)
		E	B	Y		
DEF - K10	Manuel Elektrikli	900	930	1050	19 KW - 380 V	139
DEF - K10D	Dijital Elektrikli	900	930	1050	19 KW - 380 V	139
DGF - K10	Manuel Ng	900	930	1050	15 KW - 220 V	139
DGF - K10D	Dijital NG	900	930	1050	15 KW - 220 V	139
DEF - K10A	Alt Stand	900	800	780	-	32



BALDER Konveksiyonlu Fırın 6 GN - 1/1
BALDER Convection Oven 6GN - 1/1

Kod Code	Enerji Energy	Ebatlar Dimensions (mm)			Güç Power (Kw /V)	Ağırlık Weight (Kg)
		E	B	Y		
DEF - K6	Manuel Elektrikli	900	930	800	10,5 KW - 380 V	114 Kg
DEF - K6D	Dijital Elektrikli	900	930	800	10,5 KW - 380 V	114 Kg
DGF - K6	Manuel Ng	900	930	800	7,7 KW - 220 V	114 Kg
DGF - K6D	Dijital NG	900	930	800	7,7 KW - 220 V	114 Kg
DEF - K6A	Alt Stand	900	800	780	-	32 Kg

Genel Özellikler / Technical Specification

- 7" renkli LCD dokunmatik ekran kontrol panel
- Yüksek kapasite program hafıza
- Resimli reçete özelliği
- Çoklu dil seçeneği
- Çok adımlı pişirme özelliği
- Otomatik nemlendirme özelliği
- Ng veya Elektrik ile çalışılabilir özelliği
- Çift yöne dönebilen fan ile eşit ısı dağılımı
- 0-300 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı
- 230 °C limit emniyet termostatu
- Ayarlanabilir pişirme süresi ve dijital sıcaklık göstergesi
- Manuel nemlendirme özelliği
- Sensörlü kapı sistemi
- Silikon contalı temperlenmiş cam
- Kolay temizlik imkanı sağlayan açılabilir iç cam
- Paslanmaz çelik gövde

- 7" color LCD touch screen control panel
- High capacity program memory
- Picture recipe feature
- Multi-language option
- Multi-step cooking feature
- Automatic humidification feature
- Ability to work with Ng or Electric
- Equal heat distribution with bidirectional fan
- Adjustable cooking temperature between 0-300 °C
- 230 °C limit safety thermostat
- Adjustable cooking time and digital temperature display
- Manual humidification feature
- Door system with sensors
- Tempered glass with silicone gasket
- Openable inner glass for easy cleaning
- Stainless steel body

Patiseri Fırınlar



ROBLIN Konveksiyonlu Dönerli Patiseri Fırın 14 x (40x60 Tepsi)
Venardi Convection Rotary Patisserie Oven 14 x (40x60 Tepsi)

Kod Code	Enerji Energy	Ebatlar Dimensions (mm)			Güç Power (Kw /V)	Ağırlık Weight (Kg)
		E	B	Y		
DEF - P14/40 A	Dijital Elektrikli	1140	1420	1740	26 KW - 380 V	369 Kg
DGF - P14/40 A	Dijital Gazlı	1140	1420	1740	45 KW - 220 V	369 Kg
DEF - P14/40 T	Tepsi Taşıma Arabası	460	630	1470	-	31 Kg
DEF - P14/40 DV	Davlumbaz	1140	1660	290	-	16 Kg



VENARDI Konveksiyonlu Patiseri Fırın 10 x (40x60 Tepsi)
Venardi Convection Patisserie Oven 10 x (40x60 Tray)

Kod Code	Enerji Energy	Ebatlar Dimensions (mm)			Güç Power (Kw /V)	Ağırlık Weight (Kg)
		E	B	Y		
DEF - D9	Dijital Elektrikli	1010	1390	1220	19 KW - 380 V	277 Kg
DGF - D9	Dijital Gazlı	1010	1390	1220	19 KW - 220 V	277 Kg
DEF - DM	Fırın Mayalandırma	1010	1390	750	3 KW - 220 V	106 Kg
DEF - DA	Alt Stand	1010	1270	830	-	56 Kg
DEF - DDV	Fırın Davlumbaz	1010	1630	210	-	15 Kg



RANEVOR Konveksiyonlu Dönerli Patiseri Fırın
RANEVOR Convection Rotary Patisserie Oven

Kod Code	Enerji Energy	Ebatlar Dimensions (mm)			Kapasite Capacity	Güç Power (Kw /V)	Ağırlık Weight (Kg)
		E	B	Y			
DEF - KD	Dijital Elektrikli	990	1330	1240	7+2/40x60	19 KW - 380 V	277 Kg
DGF - KD	Dijital Gazlı	990	1330	1240	7+2/40x60	19 KW - 220 V	277 Kg
DEF - KM	Fırın Mayalandırma	990	1330	770	9/40x60	3 KW - 220 V	106 Kg
DEF - KDV	Alt Stand	990	1650	150	-	-	56 Kg

Patisserie Ovens



ELROND Konveksiyonlu Patiseri Fırın + Mayalandırma
ELROND Convection Patisserie Oven + Fermentation Cabinet

Kod Code	Enerji Energy	Ebatlar Dimensions (mm)			Kapasite Capacity	Güç Power (Kw /V)	Ağırlık Weight (Kg)
		E	B	Y			
DEF - P9	Manuel Elektrikli	990	1330	1240	9-40x60	17 KW - 380 V	202 Kg
DEF - P9D	Dijital Elektrikli	990	1330	1240	9-40x60	17 KW - 380 V	202 Kg
DGF - P9	Manuel Gazlı	990	1330	770	9-40x60	15 KW - 220 V	202 Kg
DGF - P9D	Dijital Gazlı	990	1650	150	9-40x60	15 KW - 220 V	202 Kg
DEF - P9M	Mayalandırma	990	1330	1240	9-40x60	3 KW - 220 V	89 Kg
DEF - P9A	Alt Stand	990	1330	1240	9-40x60		47 Kg
DEF - P9DV	Davlumbaz	990	1330	770	-		12 Kg



PEREGRIN Konveksiyonlu Patiseri Fırın + Mayalandırma
PEREGRIN Convection Patisserie Oven + Fermentation Cabinet

Kod Code	Enerji Energy	Ebatlar Dimensions (mm)			Kapasite Capacity	Güç Power (Kw /V)	Ağırlık Weight (Kg)
		E	B	Y			
DEF - P6	Manuel Elektrikli	980	1000	1000	6-40x60	10,5 KW - 380 V	140 Kg
DEF - P6D	Dijital Elektrikli	980	1000	1000	6-40x60	10,5 KW - 380 V	140 Kg
DGF - P6	Manuel Gazlı	980	1000	1000	6-40x60	7,7 KW - 220 V	140 Kg
DGF - P6D	Dijital Gazlı	980	1000	1000	6-40x60	7,7 KW - 220 V	140 Kg
DEF - P6M	Mayalandırma	980	1000	930	9-40x60	3 KW - 220 V	82 Kg
DEF - P6A	Alt Stand	980	850	880	8-40x60		39 Kg
DEF - P6DV	Davlumbaz	990	1190	170	-		12 Kg

Genel Özellikler / Technical Specification

- 7" renkli LCD dokunmatik ekran kontrol panel
- Yüksek kapasite program hafıza
- Resimli reçete özelliği
- Çoklu dil seçeneği
- Çok adımlı pişirme özelliği
- Otomatik nemlendirme özelliği
- Ng veya Elektrik ile çalışılabilirlik özelliği
- Çift yöne dönebilen fan ile eşit ısı dağılımı
- 0-300 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı
- 230 °C limit emniyet termostatı
- Ayarlanabilir pişirme süresi ve dijital sıcaklık göstergesi
- Manuel nemlendirme özelliği
- Sensörlü kapı sistemi
- Silikon contalı temperlenmiş cam
- Kolay temizlik imkanı sağlayan açılabilir iç cam
- Paslanmaz çelik gövde

- 7" color LCD touch screen control panel
- High capacity program memory
- Picture recipe feature
- Multi-language option
- Multi-step cooking feature
- Automatic humidification feature
- Ability to work with Ng or Electric
- Equal heat distribution with bidirectional fan
- Adjustable cooking temperature between 0-300 °C
- 230 °C limit safety thermostat
- Adjustable cooking time and digital temperature display
- Manual humidification feature
- Door system with sensors
- Tempered glass with silicone gasket
- Openable inner glass for easy cleaning
- Stainless steel body

Fırınlar



MIGLIORE Konveksiyonlu Patiseri Fırın
MIGLIORE Convection Patisserie Oven

Kod Code	Enerji Energy	Ebatlar Dimensions (mm)			Kapasite Capacity	Güç Power (Kw /V)	Ağırlık Weight (Kg)
		E	B	Y			
DEF - P4YD	Manuel Elektrikli	980	1000	1000	4-40x60	6,5 - 380	91
DEF - P6YD	Manuel Elektrikli	980	1000	1000	6-40x60	10 - 380	102
DEF - PYM	Mayalandırma	980	1000	1000	6-40x60	3 - 220	66
DEF - PYA	Alt Stand	980	1000	1000	6-40x60	-	30

- Dijital ısı göstergeli kontrol paneli.
- 3 Adımda Pişirme Fonksiyonu.
- Çok adımlı pişirme özelliği
- Yüksek kapasite program hafıza
- Motor hız kontrolü
- Otomatik nemlendirme özelliği
- Çift yöne dönebilen fan ile eşit ısı dağılımı
- 0-300 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı
- 230 °C limit emniyet termostatu
- Manuel nemlendirme özelliği
- Manyetik siviç sayesinde kapı açıldığında otomatik fan durdurma
- Silikon contalı temperlenmiş cam
- Kolay temizlik imkanı sağlayan açılabilir iç cam
- Paslanmaz çelik gövde

- Control panel with digital temperature display.
- 3-Step Cooking Function.
- Multi-step cooking feature
- High capacity program memory
- Engine speed control
- Automatic humidification feature
- Equal heat distribution with bidirectional fan
- Adjustable cooking temperature between 0-300 °C
- 230 °C limit safety thermostat
- Manual humidification feature
- Automatic fan stops when the door is opened due to the magnetic switch
- Tempered glass with silicone gasket
- Openable inner glass for easy cleaning
- Stainless steel body



CAVENO Konveksiyonlu Patiseri Fırın
CAVENO Convection Patisserie Oven

Kod Code	Enerji Energy	Ebatlar Dimensions (mm)			Kapasite Capacity	Güç Power (Kw /V)	Ağırlık Weight (Kg)
		E	B	Y			
DEF - P4	Manuel Elektrikli	800	830	530	4-40x60	6,5 - 220	67
DEF - P4D	Dijital Elektrikli	800	830	530	4-40x60	6,5 - 380	67
DEF - P4M	Mayalandırma	800	780	890	8-40x60	3 - 220	54
DEF - P4A	Alt Stand	800	700	880	6-40x60	-	29
DEF - P4K	Manuel Elektrikli	660	720	530	4-33x46	4,5 - 220	53

- Dijital ısı göstergeli kontrol paneli.
- 3 Adımda Pişirme Fonksiyonu.
- Çok adımlı pişirme özelliği
- Yüksek kapasite program hafıza
- Motor hız kontrolü
- Otomatik nemlendirme özelliği
- Çift yöne dönebilen fan ile eşit ısı dağılımı
- 0-300 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı
- 230 °C limit emniyet termostatu
- Manuel nemlendirme özelliği
- Manyetik siviç sayesinde kapı açıldığında otomatik fan durdurma
- Silikon contalı temperlenmiş cam
- Kolay temizlik imkanı sağlayan açılabilir iç cam
- Paslanmaz çelik gövde

- Control panel with digital temperature display.
- 3-Step Cooking Function.
- Multi-step cooking feature
- High capacity program memory
- Engine speed control
- Automatic humidification feature
- Equal heat distribution with bidirectional fan
- Adjustable cooking temperature between 0-300 °C
- 230 °C limit safety thermostat
- Manual humidification feature
- Automatic fan stops when the door is opened due to the magnetic switch
- Tempered glass with silicone gasket
- Openable inner glass for easy cleaning
- Stainless steel body

Ovens



FUOCO Konveksiyonlu Patiseri Fırın
FUOCO Convection Patisserie Oven

Kod Code	Enerji Energy	Ebatlar Dimensions (mm)			Kapasite Capacity	Güç Power (Kw /V)	Ağırlık Weight (Kg)
		E	B	Y			
DEF - P4G	Manuel Elektrikli	530	720	530	4-GN 2/3	3,5 - 220	50
DEF - P4K	Manuel Elektrikli	530	720	530	4-33x46	4,5 - 220	53
DEF - P4KA	Alt Stand	660	620	920	8	-	24

- Çift yöne dönebilen fan ile eşit ısı dağılımı
- 0-300 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı
- 230 °C limit emniyet termostatu
- Manuel nemlendirme özelliği
- Manyetik siviç sayesinde kapı açıldığında otomatik fan durdurma
- Silikon contalı temperlenmiş cam
- Paslanmaz çelik gövde

- Equal heat distribution with bidirectional fan
- Adjustable cooking temperature between 0-300 °C
- 230 °C limit safety thermostat
- Manual humidification feature
- Automatic fan stops when the door is opened due to the magnetic switch
- Tempered glass with silicone gasket
- Stainless steel body



Impasto Mayalarndırma Kabini
Impasto Fermentation Cabinet

Kod Code	Enerji Energy	Ebatlar Dimensions (mm)			Kapasite Capacity	Güç Power (Kw /V)	Ağırlık Weight (Kg)
		E	B	Y			
DEF - MK1	Tek Kapılı	820	1150	2050	20x(60x80)	7 - 380	150
DEF - MK2	Tek Kapılı	860	1150	2100	20x(60x80)	10 - 380	250
DEF - MK3	Çift Kapılı	2000	1210	2100	40x(60x80)	10 - 380	440
DEF - MK4	Taşıma Arabası	640	860	1980	20x(60x80)	-	45

- 0/90 °C çalışma ısısı
- Buhar rezistansı
- Dijital Kontrol Paneli
- Dijital ayarlanabilir ısı göstergesi
- Dijital ayarlanabilir nem göstergesi
- Paslanmaz çelik gövde

- 0/90 °C working temperature
- Steam resistance
- Digital control panel
- Digital adjustable temperature indicator
- Digital adjustable humidity indicator
- Stainless steel body



Modular Çok Açaklı Konveksiyonlu Fırın Elektrikli
Modular Multi Purpose Convection Oven with Electric

Kod Code	Enerji Energy	Ebatlar Dimensions (mm)			Pişirme Ölçüsü Cooking Dim. (mm)	Güç Power (Kw / V)	Ağırlık Weight (Kg)
		E	B	Y			
DYTF - 117	Modüler Unlu Mamüller ve Baklava Fırını(Mini) Tek Kat	990	1380	380	610x900x170 (2 x 40*40)	5,4 / 380	125
DYTF - 117 M	Mayalama Dolabı	990	1380	780	6 -40x60	3 / 220	100
DYTF - 117 A	Alt Stand	990	1200	830	-	-	60
DYTF - 117 DV	Davlumbaz	990	1640	230	-	-	18
DYTF - 118	Modüler Unlu Mamüller ve Baklava Fırını(Midi) Tek Kat	1780	1300	370	1230x900x200 (4 x 40*60)	10,8 / 380	215
DYTF - 118 M	Mayalama Dolabı	1780	1300	810	12 - 40x60	3 / 220	195
DYTF - 118 A	Alt Stand	1780	1120	1030	-	-	70
DYTF - 118	Davlumbaz	1780	1630	270	-	-	35

- 7" TFT Kapasitif renkli dokunmatik ekran kontrol paneli
- Yüksek kapasite program hafıza
- Resimli reçete özelliği
- Çoklu dil seçeneği
- Ayarlanabilir alt ve üst ısı sıcaklıkları
- 300 °C ayarlanabilir pişirme sıcaklığı
- Gerçek zaman saati ile otomatik çalışma özelliği
- Manuel veya otomatik nemlendirme özelliği
- Her katı bağımsız çalıştırılma
- İsteğe göre tek, iki veya üç kat yapılabilir
- Eşit ısı dağılımı

- 7" TFT Capacitive color touch screen control panel
- High capacity program memory
- Picture recipe feature
- Multi-language option
- Adjustable lower and upper heat temperatures
- 300 °C adjustable cooking temperature
- Automatic working feature with real time clock
- Manual or automatic humidification feature
- Ability to operate each deck independently
- It can be made in one, two or three deck upon request
- Equal heat distribution



ARIANNA Konveksiyonlu Fırın 4 Tepsi (46x30)
UNOX ARIANNA Patisserie Convection Oven 4 Tray (46x30)

Kod Code	Enerji Energy	Ebatlar Dimensions (mm)			Kapasite Capacity	Güç Power (Kw / V)
		E	B	Y		
XEFT-04HS-ELDV	Elektrikli	600	669	500	4 x (46x33cm)	3,5 / 400

- 30-260 arası konveksiyonel pişirme
- 99 program hafızalı
- Çift yönlü çift kademe fan sistemi
- Çift fanlı
- Ön ısıtma fonksiyonu
- Kalan pişirme zamanını görüntüleme
- Sıcaklık güvenlik anahtarı
- Convection cooking between 30°C and 260°C
- 99-program memory capacity
- Dual-speed, bidirectional fan system
- Double fan
- Preheating function
- Remaining cooking time display
- Temperature safety switch



UNOX ROSELLA Konveksiyonlu Fırın 4 Tepsi (40x60)
UNOX ARIANNA Patisserie Convection Oven 4 Tray (46x30)

Kod Code	Enerji Energy	Ebatlar Dimensions (mm)			Kapasite Capacity	Güç Power (Kw / V)
		E	B	Y		
XEFT-04EU-ELDV	Elektrikli	800	811	500	4 x (46x60cm)	6,9 / 400

- 30-260 arası konveksiyonel pişirme
- 99 program hafızalı
- Çift yönlü çift kademe fan sistemi
- Çift fanlı
- Ön ısıtma fonksiyonu
- Kalan pişirme zamanını görüntüleme
- Sıcaklık güvenlik anahtarı
- Convection cooking between 30°C and 260°C
- 99-program memory capacity
- Dual-speed, bidirectional fan system
- Double fan
- Preheating function
- Remaining cooking time display
- Temperature safety switch



UNOX BAKERLUX Hızlı Pişirme Fırını 1 Tepsi (46x33)
UNOX BAKERLUX ULTRASPEED Oven 1 Tray (46x33)

Kod Code	Enerji Energy	Ebatlar Dimensions (mm)			Kapasite Capacity	Güç Power (Kw / V)
		E	B	Y		
XESW-03HS-EDDN	Elektrikli	600	797	541	1 x (46x33cm)	6,6 / 400

- 30-260 arası konveksiyonel pişirme
- 99 program hafızalı
- Çift yönlü çift kademe fan sistemi
- Çift fanlı
- Ön ısıtma fonksiyonu
- Kalan pişirme zamanını görüntüleme
- Sıcaklık güvenlik anahtarı
- Convection Cooking Range: 30°C - 260°C
- Program Memory: 99 programmable settings
- Fan System: Dual-speed, bidirectional fan system
- Number of Fans: 2 (Double fan)
- Preheating Function: Available
- Remaining Time Display: Yes
- Safety Features: Temperature safety switch



Tek ve Çift Katlı Elektrikli Pizza Fırını
Single & Double Deck Pizza Ovens with Electric

Kod Code	Kapasite Capacity	İç Ebatlar Int Dimensions (mm)			Dış Ebatlar External Dimensions (mm)			Güç Power (Kw /V)	Ağırlık Weight (Kg)
		E	B	Y	E	B	Y		
DYP - 4	Ø 250 mm x 4	510	510	150	850	750	360	3,6- 380	73
DYP - 4S	Ø 340 mm x 4	700	700	200	1040	940	410	6,3- 380	102
DYP - 5	Ø 250 mm x 5	620	620	200	960	830	410	4,6- 380	84
DYP - 6	Ø 300 mm x 6	920	620	200	1260	830	410	6,3- 380	115
DYP - 6S	Ø 340 mm x 6	1050	700	200	1400	940	410	9,4- 380	135
DYP - 9	Ø 300 mm x 9	920	920	200	1260	1130	410	9,1- 380	144
DYP - 4+4	Ø 250 mm x 4+4	510	510	150	850	750	360	7,2- 380	118
DYP - 4+4S	Ø 340 mm x 4+4	700	700	200	1040	940	410	12,6- 380	173
DYP - 5+5	Ø 250 mm x 5+5	620	620	200	960	830	410	9,2- 380	144
DYP - 6+6	Ø 300 mm x 6+6	920	620	200	1260	830	410	12,6- 380	208
DYP - 6+6S	Ø 340 mm x 6+6	1050	700	200	1400	940	410	18,8- 380	232
DYP - 9+9	Ø 300 mm x 9+9	920	920	200	1260	1130	410	18,2- 380	264

- Her kat için bağımsız ayarlanabilir (maximum 400 °C) termostat sistemi
- Refraktör pişirme taşı
- Ağırlık mekanizması ile çalışan geniş camlı kapak sistemi
- Kazan içi ısı kaybını en aza indiren izolasyon sistemi
- Her kat için ayrı aydınlatma lambası
- Katlara özel manuel sıcaklık göstergesi

- Independent adjustable (maximum 400 °C) thermostat system for each deck
- Refractory baking stone
- Large glass cover system working with weight mechanism
- Isolation system that minimizes heat loss inside the boiler
- Separate lamp for each deck
- Manual temperature indicator for each deck



Tek ve Çift Katlı Gazlı Pizza Fırını
Single & Double Deck Pizza Ovens with Gas

Kod Code	Kapasite Capacity	İç Ebatlar Int Dimensions (mm)			Dış Ebatlar External Dimensions (mm)			Güç Power (Kw /V)	Ağırlık Weight (Kg)
		E	B	Y	E	B	Y		
DYP - 4G	Ø 300 mm x 4	620	620	150	1010	950	500	7 Kw - 220 V	110 Kg
DYP - 4+4G	Ø 300 mm x 4+4	620	620	150	1010	950	900	14 Kw - 220 V	180 Kg
DYP - 4GS	Ø 340 mm x 4	700	700	200	1100	1000	500	9 Kw - 220 V	123 Kg
DYP - 4+4GS	Ø 340 mm x 4+4	700	700	200	1100	1000	900	18 Kw - 220 V	205 Kg
DYP - 6G	Ø 300 mm x 6	920	620	200	1320	950	500	11 Kw - 220 V	145 Kg
DYP - 6+6G	Ø 300 mm x 6+6	920	620	200	1320	950	900	22 Kw - 220 V	255 Kg
DYP - 6GS	Ø 340 mm x 6	1050	700	200	1450	950	500	11 Kw - 220 V	164 Kg
DYP - 6+6GS	Ø 340 mm x 6+6	1050	700	200	1450	1000	900	22 Kw - 220 V	280 Kg
DYP - 9G	Ø 300 mm x 9	920	920	200	1320	1250	500	11 Kw - 220 V	185 Kg
DYP - 9+9G	Ø 300 mm x 9+9	920	920	200	1320	1250	900	22 Kw - 220 V	353 Kg

- Her kat için bağımsız ayarlanabilir (maximum 400 °C) termostat sistemi
- Refraktör pişirme taşı
- Ağırlık mekanizması ile çalışan geniş camlı kapak sistemi
- Kazan içi ısı kaybını en aza indiren izolasyon sistemi
- Her kat için ayrı aydınlatma lambası
- Katlara özel manuel sıcaklık göstergesi

- Independent adjustable (maximum 400 °C) thermostat system for each deck
- Refractory baking stone
- Large glass cover system working with weight mechanism
- Isolation system that minimizes heat loss inside the boiler
- Separate lamp for each deck
- Manual temperature indicator for each deck

Pizza Fırını Alt Standı
Bottom Stand for Pizza Oven



Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y	
DYP - 4GA	1020	940	940	34 Kg
DYP - 4GSA	1100	980	940	38 Kg
DYP - 6GA	1330	940	940	44 Kg
DYP - 6GSA	1440	980	940	50 Kg
DYP - 9GA	1330	1250	940	59 Kg

Fırınlar



NATELLO Sabit Taş Tabanlı Gazlı Pizza Fırını
NATELLO Fixed Stone-Based Gas Pizza Oven

Kod Code	İç Ebatlar Int Dimensions (mm)			Pişirme Ölçüsü Cooking Dim. (mm)	Gaz Tüketim Gas Consump. (m3/h)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y			
DYK-60-G	900	1050	680	600 x 600	0,858	203
DYK-70-G	1060	1230	850	700 x 700	0,858	218

- 0-300 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı
- 430 mm fırın iç yüksekliği
- Piezzo çakmak ile kontrol
- Manuel iç sıcaklık göstergesi
- Emniyet ventilli musluk
- Taş Kubbe İç Hazne

- Adjustable cooking temperature between 0-300 °C
- 430mm oven inner height
- Control with piezzo lighter
- Manual inner temperature display
- Safety valve taps
- Stone inner dome compartment



Vespero Sabit Taş Tabanlı Elektrikli Pizza Fırını
Vespero Fixed Stone-Based Pizza Oven with Electric

Kod Code	İç Ebatlar Int Dimensions (mm)			Pişirme Ölçüsü Cooking Dim. (mm)	Güç Power (Kw / V)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y			
DYK-60-E	900	1050	680	600 x 600	4,5 / 380	94
DYK-70-E	1060	1230	850	700 x 700	4,5 / 380	102

- 0-400 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı
- 280 mm fırın iç yüksekliği
- Paslanmaz sac iç Hazne

- Adjustable cooking temperature between 0-400 °C
- 280mm oven inner height
- Stainless Steel Inner Chamber



LEONAR Sabit Taş Tabanlı Odunlu Pizza Fırını
Leonar Fixed Stone-Based Pizza Oven with Wood

Kod Code	İç Ebatlar Int Dimensions (mm)			Pişirme Ölçüsü Cooking Dim. (mm)	Gaz Tüketim Gas Consump. (m3/h)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y			
DYK-60-O	900	1050	680	600 x 600	-	203
DYK-70-O	1060	1230	850	700 x 700	-	218

- 430 mm fırın iç yüksekliği
- Manuel iç sıcaklık göstergesi
- Taş Kubbe İç Hazne

- 430mm oven inner height
- Manual inner temperature display
- Stone inner dome compartment

Ovens



Döner ve Sabit Taş Tabanlı Elektrikli Pizza Fırını
Rotary & Fixed Based Stone-Based Pizza Oven with Electric

Kod Code	İç Ebatlar Int Dimensions (mm)			Pişirme Haznesi Cooking Chamber	Kapasite Capacity	Güç Power (Kw / V)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y				
DYK-01	1550	1680	1980	Döner Taban / Rotary Based	Ø 300 mm 6 pizza 75 pizza / saat	17 / 380	405
DYK-02	1600	1650	1950	Sabit Taban / Fixed Based	Ø 300 mm 6 pizza 75 pizza / saat	17 / 380	560
DYK-03	1600	1650	1950	Döner Taban / Rotary Based	Ø 300 mm 6 pizza 75 pizza / saat	17 / 380	560

- 7" Renkli Dokunmatik kontrol Paneli
- Ekrandan ayarlanabilir sıcaklık derecesi
- Ekrandan ayarlanabilir tabla hızı (0-10) arası
- Üst sıcaklık set değeri ve üst sıcaklık gösterimi
- Alt sıcaklık set değeri ve alt sıcaklık gösterimi
- Maximum alt ve üst sıcaklık belirleme
- Minimum alt ve üst sıcaklık belirleme
- 0° C – 400° C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı
- 450° C lik limit termostat
- 225 mm fırın iç yüksekliği
- Termostatik ısıtma
- Homojen pişirme sağlayan döner taban
- Refraktör Pişirme Taşı
- Paslanmaz Sac İç Hazne

- 7 "Color Touch Control Panel
- Adjustable temperature from the display
- Adjustable table speed (0-10) from the screen
- Upper temperature set value and upper temperature display
- Lower temperature set value and lower temperature display
- Maximum upper and lower temperature determination
- Minimum lower and upper temperature determination
- Adjustable cooking temperature from 0 ° C to 400 ° C
- 450 ° C limit thermostat
- 225 mm oven inner height
- Thermal fixing facility that provides fast and efficient cooking
- Rotating base for homogeneous cooking
- Refractor Cooking Stone
- Stainless Steel Inner Chamber



Döner ve Sabit Taş Tabanlı Gazlı Pizza Fırını
Rotary & Fixed Based Stone-Based Pizza Oven with Gas

Kod Code	İç Ebatlar Int Dimensions (mm)			Pişirme Haznesi Cooking Chamber	Kapasite Capacity	Gas Tüketim Gas Consump. (m3/h)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y				
DYK-04	1520	1580	2040	Sabit Taban / Fixed Based	Ø 300 mm 6 pizza 75 pizza / saat	3,812	675
DYK-07	1520	1580	2040	Döner Taban / Rotary Based	Ø 300 mm 6 pizza 75 pizza / saat	3,812	860
DYK-08	1780	1900	1950	Döner Taban / Rotary Based	Ø 300 mm 9 pizza 130 pizza / saat	4,764	1145

- 7" Renkli Dokunmatik kontrol Paneli
- Ekrandan ayarlanabilir alev boyu (0-10) arası
- Ekrandan ayarlanabilir tabla hızı (0-10) arası
- Ayarlanabilir set sıcaklık değeri
- 0° C – 400° C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı ve dijital göstergesi
- 450° C lik limit termostat
- 220 V. 50/60 Hz. Çalışma Gücü
- LPG ve NG ile çalışabilme özelliği
- 450 mm fırın iç yüksekliği
- 500x215 mm kapı ölçüsü
- Refraktör Pişirme Taşı
- Taş Kubbe İç Hazne

- 7 "Color Touch Control Panel
- Adjustable flame length (0-10) from the screen
- Adjustable table speed (0-10) from the screen
- Adjustable set temperature value
- Adjustable cooking temperature and digital display from 0 °C to 400 ° C
- 450 ° C limit thermostat
- 220 V. 50/60 Hz. Working Power
- Ability to work with LPG and NG
- 450 mm oven inner height
- 500x215 mm door size
- Refractor Cooking Stone
- Stone Dome Inner compartment



- 1250x1250 mm ve 1500x1500 mm fırın pişirme taşı.
- 500 mm fırın iç yüksekliği
- 500x210 mm kapı ölçüsü
- Manuel iç sıcaklık göstergesi
- Taş Kubbe İç Hazne

- 1250x1250 mm and 1500x1500 mm cooking stone
- 500 mm oven inner height
- 500x210 mm door dimension
- Manual inner temperature display
- Stone inner dome compartment

Sabit Taş Tabanlı Odunlu Pizza Fırını
Fixed Based Stone-Based Pizza Oven with Wood

Kod Code	İç Ebatlar Int Dimensions (mm)			Pişirme Haznesi Cooking Chamber	Pişirme Alanı Cooking Area (mm)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y			
DYK-125-0	1500	1700	1950	Sabit Taban / Fixed Based	1250	970
DYK-150-0	1750	1950	1980	Sabit Taban / Fixed Based	1500	1325



Gazlı Pasta Börek Fırını
Pastry Oven with Gas

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)			Kapasite Capacity Kat / Deck	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y		
OFTM-01	950	950	1700	5	141

Fırınlar



- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Magnet emniyet ventilli musluklar.
- 180/200 °C sıcaklığında çalışabilme.
- İç kısımda 300x300x35 mm ateş tuğlası.
- Üst kısım tamamen izolasyonludur.
- İstenilen renkte seramik dış kaplama

- Lpg or Natural Gas.
- Magnet safety valve taps.
- Working temperature: 180/200 °C
- 300x300x35 mm firebrick coated into the oven.
- Pearlited rock wool isolation at the top of oven.
- Ceramic outer coating in the desired color

Taş Tabanlı Gazlı Pizza ve Pide Fırını
Gas Pitta and Turkish Pizza With Safety Valve

Kod Code	İç Ebatlar Int Dimensions (mm)			Pişirme Haznesi Cooking Chamber	Kapasite Capacity	Gas Tüketim Gas Consump. (m3/h)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y				
DYK-04	1520	1580	2040	Sabit Taban / Fixed Based	Ø 300 mm 6 pizza 75 pizza / saat	3,812	675
DYK-07	1520	1580	2040	Döner Taban / Rotary Based	Ø 300 mm 6 pizza 75 pizza / saat	3,812	860
DYK-08	1780	1900	1950	Döner Taban / Rotary Based	Ø 300 mm 9 pizza 130 pizza / saat	4,764	1145



Gazlı Kumpir Fırını
Baked Potato Machine with Gas

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)			Çekmece Drawer	Gas Tüketim Gas Consump. (m3/h)
	E	B	Y		
KMPR.G2C	500	700	960	2	4,9
KMPR.G3C	500	700	1200	3	5,7

Elektrikli Kumpir Fırını
Baked Potato Machine with Electric

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)			Çekmece Drawer	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y		
KMPR.E2C	500	700	960	2	3 / 380
KMPR.E3C	500	700	1200	3	4,5 / 380

Ovens



Elektrikli Konveyör Fırınlar
Conveyor Ovens with Electric

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)			Bant Ebat Band Width (mm)	Fırın Odası Oven Room Dimension (mm)	Enerji Tüketimi Energy Consump. (Kw /Saat/h)	Güç Power (V)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y					
OKF15.00	1043	1710	450	455	710x486x72	10	400V 50/60Hz	134
OKF20.00	1545	2005	755	810	1025x 855x87	27	400V 50/60Hz	320
OKF15.20	1043	1710	450x2	455	710x486x72	10+10	400V 50/60Hz	268
OKF20.20	1545	2005	755x2	810	1025x 855x87	27+27	400V 50/60Hz	640
OKF17.00	1218	1957	570	610	912x655x87	19,8	400V 50/60Hz	210
OKF17.20	1218	1957	570x2	610	912x655x87	19,8+19,7	400V 50/60Hz	420

Gazlı Konveyör Fırınlar
Conveyor Ovens with Gas

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)			Bant Ebat Band Width (mm)	Fırın Odası Oven Room Dimension (mm)	Enerji Tüketimi Energy Consump. (Kw /Saat/h)	Güç Power (V)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y					
G1502.00	1043	1710	450	455	710x486x72	0,65	13	126
G1502.02	1043	1710	1165	455	710x486x72	0,65 + 0,65	13+13	252
G1702.00	1218	1957	570	610	912x610x87	1,3	15	216
G1702.02	1218	1957	1405	610	912x610x87	1,3 + 1,3	15+15	432
G2002.00	1545	2005	755	810	1025x855x87	2	27	319
G2002.02	1545	2005	1773	810	1025x855x87	2+2	27+27	638

- Üflemleri pişirme tekniğine sahip
- Pizza, pide, lahmacun, tavuk, yumurta, hamburger,
- Köfte, patlıcan, biber, künefe, bazlama ve lavaş gibi
- Birçok ürünü pişirme özelliği
- Özel pişirme tekniğiyle yiyecekleri kurutmadan
- Suyunda pişirme
- İnvertör teknolojisi sayesinde elektrik sarfiyatında
- Ekonomi sağlama
- İşçilikten büyük oranda tasarruf
- Turbo fanlı pişirme sistemi
- Komple paslanmaz çelik yapısı ile uzun yıllar
- Kullanım olanağı
- Özel tesisatı nedeniyle davlumbaz gerektirmeme
- Tek ve üç fazlı çalışabilme olanağı

- Blow cooking technique
- Pizza, pita, lahmacun, chicken, egg, hamburger,
- Such as meatballs, eggplant, pepper, kunefe, bazlama and lavash.
- Ability to cook many products
- Without drying the food with a special cooking technique
- cooking in water
- Thanks to inverter technology, electricity consumption is reduced
- providing economy
- Significant savings in labor
- Turbo fan cooking system
- It will last for many years with its complete stainless steel structure.
- Possibility of use
- No need for a hood due to its special installation
- Possibility of single and three phase operation

Fırınlar

Setüstü Piliç Çevirme Makineleri Set Model Chicken Grilled Machines

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Güç Power	Kapasite Capacity (Şiş/Piliç) (Skewer/Chicken)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y			
PI/M001	720	500	650	5 / 4300 (kw/kcal)	2 / 6	47
PI/M002	790	500	650	5 / 4300 (kw/kcal)	3 / 9	51
M003	880	500	650	7,5 / 6450 (kw/kcal)	3 / 12	53
M004	1030	500	650	7,5 / 6450 (kw/kcal)	3 / 15	55
M001-E	720	500	650	230/400 V/ 4 Kw	2 / 6	50
M002-E	790	500	650	230/400 V/ 4 Kw	3 / 9	54
M003-E	880	500	650	230/400 V/ 4 Kw	3 / 12	56
M004-E	1030	500	650	230/400 V/ 4,5 Kw	3 / 15	58

Setüstü Tamburlu Piliç Çevirme Makineleri Set Top Drum Chicken Grilled Machines

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Güç Power	Kapasite Capacity (Şiş/Piliç) (Skewer/Chicken)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y			
PI1/M005	900	600	1040	5 / 6450 (kw/kcal)	5 / 20	95
PI2/M006	1070	600	1040	8 / 6880 (kw/kcal)	5 / 25	106
M005-E	900	600	1040	230/400 V/ 6 Kw	5 / 20	95
M006-E	1070	600	1040	230/400 V/ 7 Kw	5 / 25	101

Çift Katlı Tamburlu Piliç Makineleri Drum Type Double Part Chicken Grill

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Güç Power	Kapasite Capacity (Şiş/Piliç) (Skewer/Chicken)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y			
PI1/M007B	920	600	170	7,5/6450 (kw/kcal)	5 / 20	138
PI2/M008B	1070	600	170	8/6880 (kw/kcal)	5 / 25	138
PI3/M009	920	600	190	16/13760 (kw/kcal)	5+5 / 20+20	160
PI4/M009B	107	600	190	16/13760 (kw/kcal)	5+5 / 25+25	170
M007-E	920	600	170	230/400 V/ 8,5 Kw	5 / 20	122
M008-E	1070	600	170	230/400 V/ 9,5Kw	5 / 25	130
M009-E	920	600	190	230/400 V/ 14 Kw	5+5 / 20+20	140
M009B-E	107	600	190	230/400 V/ 14 Kw	5+5 / 25+25	153

Gas Models

- LPG veya doğalgaz ile çalışma
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- 2-3 radyan ısıtıcı
- Hijyenik, emniyetli, ısıya dayanıklı cam
- Motorlu şiş döndürme mekanizması

- LPG or Natural gas usage
- Faucet with safety valve
- Stainless steel body and skewer
- 2-3 radiant burner
- Hygienic and safewith pyrex glass
- Electric motor driven skewer mechanism

Electrical Models

- Monofaze veya trifaze elektrik besleme
- 2 kademeli ısıtma
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- Boru tipi rezistans
- Hijyenik, emniyetli, ısıya dayanıklı cam
- Motorlu şiş döndürme mekanizması

- Single or three phase supply voltage
- Two-stage heating
- Stainless steel body and skewer
- Tube type resistances
- Hygienic and safewith pyrex glass
- Electric motor driven skewer mechanism



Yardımcı Pişiriciler

Auxiliary Cooking Units

Yardımcı Pişiriciler



Gazlı Döner Ocağı (Sabit)
Doner Machine with Gas (Fixed)

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)			Radyan	Ağırlık Weight (Kg)	Et Kapasite Meat Capacity (Kg)	Gaz Tüketim Gas Consump. (Ng / Lpg / m³)
	E	B	Y				
ADG-3S	630	825	975	3	22	20-40	1,07
ADG-4S	630	825	1140	4	25	40-60	1,43
ADG-5S	630	825	1180	5	28	60-80	1,79
ADG-6S	630	825	1370	6	33	80-100	1,54

- LPGli ve NG seçenekleri mevcuttur.
- Emniyet ventili kontrol dışı sönen radyanlara giden gazı otomatik olarak keser.
- Döner ocağı kanatları mevcut değildir, opsiyonel olarak takılabilir.
- Paslanmaz et toplama tepsi.
- Hareketli şiş tutucu sayesinde eti yakınlaştırma ve uzaklaştırma imkanı.
- LPG and NG options available.
- Safety valve automatically cuts off the gas from the radiant heaters that go out unexpectedly.
- Side flaps are available as an option.
- Stainless Steel meat tray.
- Movable skewer holder maintain forward and backward moving.



Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)			Radyan	Ağırlık Weight (Kg)	Et Kapasite Meat Capacity (Kg)	Gaz Tüketim Gas Consump. (Ng / Lpg / m³)
	E	B	Y				
ADG-3A	575	715	960	3	38	20-40	1,07
ADG-4A	575	715	1135	4	43	40-60	1,43
ADG-5A	575	715	1300	5	48	60-80	1,79
ADG-6A	575	715	1470	6	53	80-100	1,54

- LPGli ve NG seçenekleri mevcuttur.
- Emniyet ventili kontrol dışı sönen radyanlara giden gazı otomatik olarak keser.
- Döner ocağı kanatları mevcut değildir, opsiyonel olarak takılabilir.
- Paslanmaz et toplama tepsi.
- Hareketli şiş tutucu sayesinde eti yakınlaştırma ve uzaklaştırma imkanı.
- LPG and NG options available.
- Safety valve automatically cuts off the gas from the radiant heaters that go out unexpectedly.
- Side flaps are available as an option.
- Stainless Steel meat tray.
- Movable skewer holder maintain forward and backward moving.



Gazlı Döner Ocağı (Üstten Motorlu)
Doner Machine with Gas (Upper Motor)

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)			Radyan	Ağırlık Weight (Kg)	Et Kapasite Meat Capacity (Kg)	Gaz Tüketim Gas Consump. (Ng / Lpg / m³)
	E	B	Y				
ADG-3A	630	825	975	3	38	20-40	1,07
ADG-4A	630	825	1140	4	43	40-60	1,43
ADG-5A	630	825	1310	5	48	60-80	1,79

- LPGli ve NG seçenekleri mevcuttur.
- Emniyet ventili kontrol dışı sönen radyanlara giden gazı otomatik olarak keser.
- Döner ocağı kanatları mevcut değildir, opsiyonel olarak takılabilir.
- Paslanmaz et toplama tepsi.
- Hareketli şiş tutucu sayesinde eti yakınlaştırma ve uzaklaştırma imkanı.
- LPG and NG options available.
- Safety valve automatically cuts off the gas from the radiant heaters that go out unexpectedly.
- Side flaps are available as an option.
- Stainless Steel meat tray.
- Movable skewer holder maintain forward and backward moving.

Auxiliary Cooking Units



Elektrikli Döner Ocağı (Sabit)
Doner Machine with Electric (Fixed)

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)			Radyan	Ağırlık Weight (Kg)	Et Kapasite Meat Capacity (Kg)	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y				
ADE-3S	490	670	1025	3	38	20-40	4,8 / 400
ADE-4S	490	670	1070	4	43	40-60	6,4 / 400
ADE-5S	490	670	1240	5	48	60-80	8,0 / 400

- Elektrik kontrollü ve seran camlıdır.
- Seran camlı olması sayesinde kullanım sonrası biriken atıklar kolayca temizlenebilmektedir.
- Döner ocağı kanatları mevcut değildir, opsiyonel olarak takılabilir.
- Paslanmaz et toplama tepsi.
- Hareketli şiş tutucu sayesinde eti yakınlaştırma ve uzaklaştırma imkanı.
- Electric controlled and complete with Ceran Glass.
- Ceran Glass surface enables easy cleaning
- Side flaps are available as an option.
- Stainless steel meat tray.
- Movable skewer holder maintain
- Holed tray helps easy fat dripping.
- Burners are adjustable with two modes



Elektrikli Döner Ocağı (Altın Motorlu)
Doner Machine with Electric (Bottom Motor)

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)			Radyan	Ağırlık Weight (Kg)	Et Kapasite Meat Capacity (Kg)	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y				
ADE-3A	490	670	900	3	50	20-40	4,8 / 400
ADE-4A	490	670	1125	4	54	40-60	6,4 / 400
ADE-5A	490	670	1290	5	58	60-80	8,0 / 400

- Elektrik kontrollü ve seran camlıdır.
- Seran camlı olması sayesinde kullanım sonrası biriken atıklar kolayca temizlenebilmektedir.
- Döner ocağı kanatları mevcut değildir, opsiyonel olarak takılabilir.
- Paslanmaz et toplama tepsi.
- Hareketli şiş tutucu sayesinde eti yakınlaştırma ve uzaklaştırma imkanı.
- Electric controlled and complete with Ceran Glass.
- Ceran Glass surface enables easy cleaning
- Side flaps are available as an option.
- Stainless steel meat tray.
- Movable skewer holder maintain
- Holed tray helps easy fat dripping.
- Burners are adjustable with two modes



Elektrikli Döner Ocağı (Üstten Motorlu)
Doner Machine with Electric (Upper Motor)

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)			Radyan	Ağırlık Weight (Kg)	Et Kapasite Meat Capacity (Kg)	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y				
ADE-3U	490	670	1020	3	41	20-40	4,8 / 400
ADE-4U	490	670	1190	4	46	40-60	6,4 / 400
ADE-5U	490	670	1350	5	51	60-80	8,0 / 400

- Elektrik kontrollü ve seran camlıdır.
- Seran camlı olması sayesinde kullanım sonrası biriken atıklar kolayca temizlenebilmektedir.
- Döner ocağı kanatları mevcut değildir, opsiyonel olarak takılabilir.
- Paslanmaz et toplama tepsi.
- Hareketli şiş tutucu sayesinde eti yakınlaştırma ve uzaklaştırma imkanı.
- Electric controlled and complete with Ceran Glass.
- Ceran Glass surface enables easy cleaning
- Side flaps are available as an option.
- Stainless steel meat tray.
- Movable skewer holder maintain
- Holed tray helps easy fat dripping.
- Burners are adjustable with two modes

Yardımcı Pişiriciler

Gazlı Döner Ocağı V Model (Sabit)

Doner Machine with Electric V Model

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)			Radyan	Ağırlık Weight (Kg)	Et Kapasite Meat Capacity (Kg)	Gaz Tüketim Gas Consump. (Ng / Lpg / m³)
	E	B	Y				
ADG-8S	760	900	1040	4+4	67	40-60	2,03
ADG-10S	760	900	1230	5+5	72	60-80	2,54
ADG-12S	760	900	1330	6+6	76	80-100	3,04

- LPG'li ve NG seçenekleri mevcuttur.
- Emniyet ventili kontrol d-ifi- sönen radyanlara giden gazı otomatik olarak keser.
- Döner ocağının motoru cihaz üzerinden kontrol edilebilir.
- Cihaz gövdesi hareketli olup döner etine istenilen ölçüde yaklaşılabilir.
- Alt gövdeye dokülen yağlar, tepsinin eğimli olması sayesinde yağ tahliye çekmecesini ile tahliye edilir.
- Radyanların V tipi şeklinde olması, döner yüzeyinde daha geniş alanın pişirmesini ve hızlı servis imkânı sağlar.
- Motor , çift yönlü döndürülebilir özelliğine sahiptir.
- Elektrik kesintisinde manuel olarak kullanılabilir.
- V tipi modellerde kanat standarttır.
- Alt tabla genişletme tepsisi fiyata dahil değildir.
- Müşterinin talep etmesi sonucu temin edilir, fiyata ilave edilir.

- LPG and NG options are available.
- The safety valve automatically cuts off the gas to the radiators that go out out of control.
- The doner stove's engine can be controlled via the device.
- The device body is movable and can be brought as close to the doner meat as desired.
- Oils spilled on the lower body,
- Thanks to the slope of the tray, the oil is discharged via the drain drawer.
- The V-type shape of the radians allows cooking a larger area on the doner surface and provides faster service.
- The motor has the ability to rotate in both directions.
- It can be used manually in case of power outage.
- Wings are standard on V type models.
- Bottom tray expansion tray is not included in the price.
- It is provided upon customer request and is added to the price.

Gazlı Döner Ocağı V Model (Altın Motor)

Doner Machine with Electric V Model

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)			Radyan	Ağırlık Weight (Kg)	Et Kapasite Meat Capacity (Kg)	Gaz Tüketim Gas Consump. (Ng / Lpg / m³)
	E	B	Y				
ADG-8SA	750	860	1160	4+4	81	40-60	2,20
ADG-10SA	750	860	1330	5+5	91	60-80	2,75
ADG-12SA	750	860	1500	6+6	101	80-100	3,20

- LPG'li ve NG seçenekleri mevcuttur.
- Emniyet ventili kontrol d-ifi- sönen radyanlara giden gazı otomatik olarak keser.
- Döner ocağının motoru cihaz üzerinden kontrol edilebilir.
- Cihaz gövdesi hareketli olup döner etine istenilen ölçüde yaklaşılabilir.
- Alt gövdeye dokülen yağlar, tepsinin eğimli olması sayesinde yağ tahliye çekmecesini ile tahliye edilir.
- Radyanların V tipi şeklinde olması, döner yüzeyinde daha geniş alanın pişirmesini ve hızlı servis imkânı sağlar.
- Motor , çift yönlü döndürülebilir özelliğine sahiptir.
- Elektrik kesintisinde manuel olarak kullanılabilir.
- V tipi modellerde kanat standarttır.
- Alt tabla genişletme tepsisi fiyata dahil değildir.
- Müşterinin talep etmesi sonucu temin edilir, fiyata ilave edilir.

- LPG and NG options are available.
- The safety valve automatically cuts off the gas to the radiators that go out out of control.
- The doner stove's engine can be controlled via the device.
- The device body is movable and can be brought as close to the doner meat as desired.
- Oils spilled on the lower body,
- Thanks to the slope of the tray, the oil is discharged via the drain drawer.
- The V-type shape of the radians allows cooking a larger area on the doner surface and provides faster service.
- The motor has the ability to rotate in both directions.
- It can be used manually in case of power outage.
- Wings are standard on V type models.
- Bottom tray expansion tray is not included in the price.
- It is provided upon customer request and is added to the price.

Elektrikli Döner Kesme Makinası

Electric Doner Cutting Machine Set

Koda Code	Bıçak Blade (mm)	Eldeki Ağırlık Weight in Hand (Gr)	Güç Power (W/V)
T-1E	Ø 80	900	90 / 15
T-2E	Ø 100	1000	90 / 15
T-3E	Ø 120	1000	90 / 15



Auxiliary Cooking Units

Gazlı Döner Ocağı Altın Motorlu İkiz Model

Doner Machine Twin Model Electric

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)			Radyan	Ağırlık Weight (Kg)	Et Kapasite Meat Capacity (Kg)	Gaz Tüketim Gas Consump. (Ng / Lpg / m³)
	E	B	Y				
ADG-4+4A	1135	740	1090	4+4	115	80-100	4,03
ADG-5+5A	1135	740	1460	5+5	120	100-140	5,50

- LPG'li ve NG seçenekleri mevcuttur.
- Emniyet ventili kontrol dışı sönen radyanlara giden gazı otomatik olarak keser.
- Döner ocağının motoru cihaz üzerinden kontrol edilebilir.
- Cihaz gövdesi hareketli olup döner etine istenilen ölçüde yaklaşılabilir.
- Alt gövdeye dokülen yağlar, tepsinin eğimli olması sayesinde yağ tahliye çekmecesini ile tahliye edilir.
- Radyanların 4+4 ve 5+5 yan yana olması 2 farklı dönerin aynı anda pişirilmesine olanak sağlar.
- Tepsinin eğimli olması dönerin kurumamasını sağlar.
- Motor, birbirinden bağımsız yönde döndürülebilir özelliğine sahiptir.
- Elektrik kesintisinde manuel kullanım.
- Alt tabla genişletme tepsisi fiyata dahil değildir.
- Müşterinin talep etmesi sonucu temin edilir, fiyata ilave edilir.

- LPG and NG options are available.
- The safety valve automatically cuts off the gas to the radiators that go out out of control.
- The doner stove's engine can be controlled via the device.
- The device body is movable and can be brought as close to the doner meat as desired.
- Oils spilled on the lower body,
- Thanks to the slope of the tray, the oil is discharged via the drain drawer.
- Having the radians 4+4 and 5+5 side by side allows 2 different doner kebabs to be cooked at the same time.
- The inclined tray ensures that the doner kebab does not dry out.
- The motor has the ability to rotate in independent directions.
- Manual use in case of power outage.
- Bottom tray expansion tray is not included in the price.
- It is provided upon customer request and is added to the price.



Dondurularak Döner Kalıpları
Frozen Meat Preparation Equipments



Döner Lifti, Sarma ve Traşlama
Doner Kebab Lift, Shaving And Winding Lifts



Döner Robot Masaları
Doner Robot Tables



Döner Taşıma, Şoklama, Depolama Arabaları
Doner Transport, Freezing and Storage Trolley



Kolay Döner Sarma Aparatları
Doner Winding Apparatus



Döner Robotu Bıçak Bileme
Doner Robot Knife Sharpening and Knives



Compact Seri Döner Robotu / Dar Kesim / Gazlı
Doner Kebab Robot Compact / Gas

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)			Radyan	Döner Bıçak Çapı Doner Knife Diam (mm)	Ağırlık Weight (Kg)	Et Kapasite Meat Capacity (Kg)	Gaz Tüketim Gas Consump. (Ng / Lpg / m)	Güç Power (Kw/V)
	E	B	Y						
ADR-C1-4G	920	720	1090	4	140	150	90	1,016	400 / 230
ADR-C1-5G	920	720	1260	5	140	180	120	1,270	400 / 230



ADR Seri Döner Robotu / Dar Kesim / Gazlı
ADR Series Doner Robot / Gas

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)			Radyan	Döner Bıçak Çapı Doner Knife Diam (mm)	Ağırlık Weight (Kg)	Et Kapasite Meat Capacity (Kg)	Gaz Tüketim Gas Consump. (Ng / Lpg / m)	Güç Power (Kw/V)
	E	B	Y						
ADR-5G	1420	1270	1470	5	140	200	150	1,270	400 / 230
ADR-10G	1420	1270	1470	5+5	140	220	220	2,540	400 / 230
ADR-14G	1420	1270	1860	7+7	140	250	350	2,934	400 / 230



Compact Seri Döner Robotu / Dar Kesim / Gazlı
Doner Kebab Robot Compact / Electric

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)			Radyan	Döner Bıçak Çapı Doner Knife Diam (mm)	Ağırlık Weight (Kg)	Et Kapasite Meat Capacity (Kg)	Güç Power (Kw/V)
	E	B	Y					
ADR-C1-4E	920	720	1090	4	140	150	90	6,4 / 230
ADR-C1-5E	920	720	1260	5	140	180	120	8 / 230

Döner Robotu Genel Özellikler

- Hijyenik ve el değmeden kesim yapabilmesi.
- Kullanımının basit olması ve herhangi bir tecrübeye ihtiyaç duyulmaması.
- Parçaların rahatlıkla sökülüp çıkartılarak kolaylıkla temizlenmesi.
- 24 saat çalışma özelliği.
- İstenilen kalınlıkta, hassas ve sürekli döner kesim yapabilmesi.
- Kumanda sayesinde uzaktan kontrol edebilme imkanı.
- İşletme genel giderlerini düşürmesi.
- İşletmeye prestij kazandırması.
- Kesim esnasında etin üzerinde ayarlanabilir baskı özelliği.
- İsteğe göre motor devrini ayarlayabilme özelliği.
- Sökülebilir raylı ve süzgeçli et haznesi.
- Sökülebilir et kesme bıçağı.
- 140 mm. çapında dairesel kesme bıçağı ile geniş kesim imkanı.
- Otomatik bıçak bileme motoru.
- Motorun zarar görmesini engelleyecek döner şişi yatak mekanizması.
- Hava filtreli soğutucu fanlar.
- Çift yönde dönebilen ve yağdan izole edilmiş döner motoru.
- Güvenlik açısından acil stop düğmesi.
- Döner ocağının ileri geri hareket edebilmesi ve açısının ayarlanabilir olması.
- Döner ocağının rahat temizlenmesine olanak sağlayan ayarlanabilir kanatlar bulunması.
- Temizlik sırasında radyanların zarar görmemesi için koruma sacının bulunması.
- Kesilen etin sıcaklığını muhafaza etmek için ısıtıcı.
- Dik tip döner ocağının istenildiği anda "Çift sıra V modeli" döner ocağına dönüşebilme özelliği.
- Uzun ömürlü radyanlar ve teller.
- Emniyet ventilli musluklar.
- Kolaylıkla program güncellemesi.
- Monofaze çalışması.
- Düşük enerji tüketimi.
- Herhangi bir arıza ya da elektrik kesintisi halinde manuel kesim olanağı.

Doner Robot General Features

- Hygienic and untouched cutting ability.
- It is simple to use and does not require any experience.
- The parts can be easily disassembled and removed for easy cleaning.
- 24 hour operation feature.
- Ability to perform precise and continuous rotary cutting at the desired thickness.
- Possibility of remote control thanks to the remote control.
- Reducing business overheads.
- Bringing prestige to the business.
- Adjustable pressure feature on the meat while cutting.
- Ability to adjust engine speed as desired.
- Meat chamber with detachable rail and strainer.
- Detachable meat cutting knife.
- 140mm. Wide cutting opportunity with diameter circular cutting blade.
- Automatic knife sharpening motor.
- Doner spit bearing mechanism to prevent damage to the engine.
- Cooling fans with air filters.
- Rotary motor that can rotate in two directions and is isolated from oil.
- Emergency stop button for safety.
- The doner stove can move back and forth and its angle is adjustable.
- It has adjustable wings that allow easy cleaning of the doner kebab stove.
- There is a protection sheet to prevent the radiators from being damaged during cleaning.
- Heater to maintain the temperature of the cut meat.
- Ability to transform the vertical type doner kebab into a "Double row V model" doner kebab whenever desired.
- Long-lasting radiators and wires.
- Faucets with safety valves.
- Program updates with ease.
- Single phase operation.
- Low energy consumption.
- Manual cutting possibility in case of any malfunction or power outage.

Yardımcı Pişiriciler



2'li Gazlı Kuzineli Ocak
2 Cooker with Oven

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)			Gaz Tüketimi (m³ / Saat)
	E	B	Y	
OM.96.782.021	1000	600	850	4,214



3'lü Gazlı Kuzineli Ocak
3 Cooker with Oven

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)			Gaz Tüketimi (m³ / Saat)
	E	B	Y	
OM.96.782.022	1500	600	850	4,214



4'lü Gazlı Kuzineli Ocak
4 Cooker with Oven

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)			Gaz Tüketimi (m³ / Saat)
	E	B	Y	
OM.96.782.023	800	840	850	4,214
OM.96.782.024	1000	1040	850	4,214



6'lı Gazlı Kuzineli Ocak
6 Cooker with Oven

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)			Gaz Tüketimi (m³ / Saat)
	E	B	Y	
OM.96.782.025	1200	940	850	5,978
OM.96.782.026	1500	1040	850	5,978



8'li Gazlı Kuzineli Ocak
8 Cooker with 2 Oven

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)			Gaz Tüketimi (m³ / Saat)
	E	B	Y	
OM.96.782.027	2000	1040	850	8,624



4'lü Gazlı Kuzineli Ocak
4 Cooker with 2 Oven

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)			Gaz Tüketimi (m³ / Saat)
	E	B	Y	
OM.96.782.028	2000	1040	850	6,468

Auxiliary Cooking Units



2'li Taban Rafı Ocak
2 Cooker with Bottom Shelf

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)			Gaz Tüketimi (m³ / Saat)
	E	B	Y	
OM.96.782.029	1000	640	850	1,764



3'lü Taban Rafı Ocak
3 Cooker with Bottom Shelf

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)			Gaz Tüketimi (m³ / Saat)
	E	B	Y	
OM.96.782.030	1600	640	850	2,646



4'lü Taban Rafı Ocak
4 Cooker with Bottom Shelf

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)			Gaz Tüketimi (m³ / Saat)
	E	B	Y	
OM.96.782.031	800	840	850	3,528
OM.96.782.032	1000	1040	850	3,528



4'lü Taban Rafı Ocak
4 Cooker with Bottom Shelf

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)			Gaz Tüketimi (m³ / Saat)
	E	B	Y	
OM.96.782.033	2000	640	850	5,096



6'lı Taban Rafı Ocak
6 Cooker with Bottom Shelf

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)			Gaz Tüketimi (m³ / Saat)
	E	B	Y	
OM.96.782.034	1200	940	850	4,214
OM.96.782.035	1500	1040	850	4,214



8'li Taban Rafı Ocak
8 Cooker with Bottom Shelf

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)			Gaz Tüketimi (m³ / Saat)
	E	B	Y	
OM.96.782.036	2040	1040	850	7,056
İskender Ocak				7,056
OM.96.782.037	1000	350	400	7,056
OM.96.782.037	1700	3500	400	7,056

Yardımcı Pişiriciler



Setüstü Ocaklar
Overtop Cookers

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)			Gaz Tüketimi (m ³ / Saat)	Gaz Tüketim Gas Consump. (m ³ / H)
	E	B	Y		
OM.96.782.009	450	490	200	1 OCAKLI	0,588
OM.96.782.010	800	490	200	2 OCAKLI	1,176
OM.96.782.011	1200	490	200	3 OCAKLI	1,764
OM.96.782.012	800	840	200	4 OCAKLI	2,352
OM.96.782.013	1300	840	200	6 OCAKLI	3,528



Künefe Ocakları
Kunefe Cookers

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)			Gaz Tüketimi (m³ / Saat)	Gaz Tüketim Gas Consump. (m³/H)
	E	B	Y		
KNF-2	2 OCAKLI	750	550	210	1,470
KNF-3	3 OCAKLI	500	300	210	0,490
KNF-4	4 OCAKLI	750	300	210	0,735
KNF-6	6 OCAKLI	750	550	210	1,470



Auxiliary Cooking Units



Lokanta Ocakları Uzun Ayaklı
Cookers with Long Leg

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)			Açıklama Description	Güç Power (Kw)
	E	B	Y		
LOK-UAY-01	330	580	770	1 OCAKLI / BURNER	8
LOK-UAY-02	860	580	770	2 OCAKLI / BURNER	14
LOK-UAY-03	1400	580	770	3 OCAKLI / BURNER	20
LOK-UAY-04	1920	580	770	4 OCAKLI / BURNER	27



Lokanta Ocakları Kısa Ayaklı
Cookers with Short Leg

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)			Açıklama Description	Güç Power (Kw)
	E	B	Y		
LOK-KAY-01	330	580	240	1 OCAKLI / BURNER	8
LOK-KAY-02	860	580	240	2 OCAKLI / BURNER	14
LOK-KAY-03	1400	580	240	3 OCAKLI / BURNER	20
LOK-KAY-04	1920	580	240	4 OCAKLI / BURNER	27



Gazlı Yer Ocağı
Ground Cooker

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)			Yanış Tipi Burner Type	Güç Power (Kw)
	E	B	Y		
LOK-KAY-01	330	580	240	1	4
LOK-KAY-02	860	580	240	2	10
LOK-KAY-03	1400	580	240	2	14
LOK-KAY-04	1920	580	240	2	14
LOK-KAY-04	1920	580	240	4	32



Sosislik
Hot Dog Machine

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)			Model	Güç Power (Kw)
	E	B	Y		
2180	370	350	180	Sos Kapsız	1000 / 230
2181	510	410	180	Sos Kaplı	1000 / 230

Yardımcı Pişiriciler



Börek Pişirme Ocağı
Borek Cooker

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)			Model	Gaz Tüketim Gas Consumpt. (m³/h)
	E	B	Y		
SB0-01	700	700	350	1 Ocak / Taban Rafsız	1,960
SB0-02	1500	700	350	2 Ocak / Taban Rafı	3,920

- Üründe cam yoktur.
- Sosis küveti ve sos küvetleri arasında bölme sac vardır.
- Termostat kontrol.
- Paslanmaz gastronomi küvetler.
- There is no glass in the body.
- There is a partitioned sheet between the sausage tub and the sauce tubs.
- Thermostat control.
- Stainless gastronomi c tub.



Tantuni Ocağı
Tantuni Cooker

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)			Model	Gaz Tüketim Gas Consumpt. (m³/h)
	E	B	Y		
SBS-1	700	700	350	1 Ocak / Taban Rafsız	1,960
SBT-2	1500	700	350	2 Ocak / Taban Rafı	3,920

- Üründe cam yoktur.
- Sosis küveti ve sos küvetleri arasında bölme sac vardır.
- Termostat kontrol.
- Paslanmaz gastronomi küvetler.
- There is no glass in the body.
- There is a partitioned sheet between the sausage tub and the sauce tubs.
- Thermostat control.
- Stainless gastronomi c tub.



Setüstü Benmari
Ben Marie with Electric

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)			Model	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y		
OM.96.782.001	320	400	250	1'li	1,2 / 220
OM.96.782.002	810	400	250	2'li	1,2 / 220
OM.96.782.003	890	400	250	3'lü	2,2 / 400
OM.96.782.004	1150	420	250	4'lü	2,2 / 220
OM.96.782.005	1430	420	250	5'li	2,5 / 220



Benmari Böreklik
Bain Marie for Borek with Electric

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)			Pişirme Yüzeyi (mm)	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y		
OM.96.782.007	550	550	200	50 cm	1 / 220
OM.96.782.008	1030	530	220	100 cm	1 / 220



Auxiliary Cooking Units



Waffle Makinası Tekli
Waffle Cooker Single

Kod Code	Model	Ebatlar / Dimensions (mm)			Güç Power (Kw/V)
		E	B	Y	
DRNWK-1	Kare Model	290	400	300	1,5 / 220
DRNWK-1	Çiçek Model	290	400	300	1,5 / 220



Waffle Makinası Çiftli
Waffle Cooker Double

Kod Code	Model	Ebatlar / Dimensions (mm)			Güç Power (Kw/V)
		E	B	Y	
DRNWK-2	Çiftli Çiçek	540	400	300	3 / 220
DRNWK-2	Çiftli Kare	540	400	300	3 / 220
DRNWKY-2	Çiftli Kare+Çiçek	540	400	300	3 / 220



Krep Makinası
Crepe Machine

Kod Code	Model	Ebatlar / Dimensions (mm)			Güç Power (Kw/V)
		E	B	Y	
DRNKRPE-1	40 (Elk.)	450	450	200	3 / 220
DRNKRPE-2	40+40 (Elk.)	850	450	200	6 / 220
DRNKRPG-1	40 (Gazlı)	450	450	200	0,588
KR-4	40+40 (Gazlı)	850	450	200	1,176



Kapaksız Bubble Pankek Makinası
Bubble Waffle Machines

Kod Code	Model	Ebatlar / Dimensions (mm)			Güç Power (Kw/V)
		E	B	Y	
B11	Tekli Yuvarlak Kapaksız	400	360	190	0,7 / 220
B13	Çiftli Yuvarlak Kapaksız	700	390	190	1,6 / 220
B21	Tekli Kalpli Kapaksız	400	360	190	0,7 / 220
B23	Çiftli Kalpli Kapaksız	700	390	190	1,6 / 220



Gazlı ve Elektrikli Döküm Izgara
Cast Iron Grill with Electric & Gas

Kod Code	Model	Yüzey Ölçüsü Cooking Area (mm)	Ebatlar / Dimensions (mm)			Güç Power (Kw)
			E	B	Y	
DRNDIZG-30	30cm Nervürlü / Gazlı	260x420	300	500	200	3
DRNDIZG-50	50cm Düz+Nervürlü / Gazlı	450x390	500	500	200	6
DRNDIZG-70	70cm Düz+Nervürlü / Gazlı	450x390	700	500	200	6
DRNDIZE-30	30cm Nervürlü / Elektrikli	260x420	300	600	310	1,7
DRNDIZE-50	50cm Düz+Nervürlü / Elektrikli	450x390	505	505	225	2,9
DRNDIZE-70	70cm Düz+Nervürlü / Elektrikli	450x390	700	510	225	5,8



Gazlı ve Elektrikli Pleyt Izgara
Pleyt Grill with Electric & Gas

Kod Code	Model	Yüzey Ölçüsü Cooking Area (mm)	Ebatlar / Dimensions (mm)			Güç Power (Kw)
			E	B	Y	
DRNPIZG-30	30cm Düz / Flat / Gazlı	260x420	300	500	200	3
DRNPIZG-50	50cm Düz / Flat / Gazlı	450x390	500	500	200	6
DRNPIZG-70	70cm Düz / Flat / Gazlı	450x390	700	500	200	6
DRNPIZG-10	100cm Düz / Flat / Gazlı	450x390	1000	500	200	9
DRNPIZG-12	70cm Düz / Flat / Gazlı	450x390	1200	500	200	9
DRNPIZE-30	30cm Düz / Flat / Elektrikli	260x420	300	600	310	1,7
DRNPIE-50	50cm Düz / Flat / Elektrikli	450x390	505	505	225	2,9
DRNPIZE-70	70cm Düz / Flat / Elektrikli	450x390	700	500	200	5,8
DRNPIZE-10	100cm Düz / Flat / Elektrikli	450x390	1000	500	200	5,2
DRNPIZE-120	120cm Düz / Flat / Elektrikli	450x390	1200	500	200	5,8



Dürüm
Tost

Gazlı ve Elektrikli Tost Makinaları
Panini Grills with Electric & Gas

Kod Code	Yüzey Ölçüsü Cooking Area (mm)	Model	Ebatlar / Dimensions (mm)			Güç Power (Kw)
			E	B	Y	
DRNTTE-8	230 x 210	8 Dilim (Elektrikli)	250	340	250	3
DRNTTE-16	370 x 240	16 Dilim (Elektrikli)	400	360	250	6
DRNTTE-24	470 x 250	24 Dilim (Elektrikli)	500	400	250	6
DRNTTE-88	210 x 250 x 2	8+8 Dilim (Elektrikli)	500	400	250	1,7
DRNTTG-8	230 x 210	8 Dilim (Gazlı)	250	340	250	5,8
DRNTTG-16	370 x 240	16 Dilim (Gazlı)	400	360	250	1,7
DRNTTG-24	470 x 250	24 Dilim (Gazlı)	500	400	250	2,9
DRNTTG-88	210 x 250 x 2	8+8 Dilim (Gazlı)	500	400	250	5,8
DRNTD	-	2 Adet Dürüm	280	350	250	1,5



Kornet Pişiriciler
Waffle Cone Maker

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)			Güç Power (Kw)
	E	B	Y	
DRNKM	200	340	250	1,5 / 220



Çift Cidarlı Kapalı Ocakbaşı Bakır Kaplamalı
Copper Pro Closed BBQ Grills

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)		
	E	B	Y
KNZ.96.782.044	800	540	1215
KNZ.96.782.045	1000	540	1215
KNZ.96.782.046	1500	540	1215
KNZ.96.782.047	2000	540	1215
KNZ.96.782.048	2500	540	1215



Çift Cidarlı Açık Ocakbaşı Bakır Kaplamalı
Copper Pro Opened BBQ Grills

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)		
	E	B	Y
KNZ.96.782.049	800	540	1215
KNZ.96.782.050	1000	540	1215
KNZ.96.782.051	1500	540	1215
KNZ.96.782.052	2000	540	1215
KNZ.96.782.053	2500	540	1215



Eko Bakır Kapalı Ocakbaşı
Copper Eco Closed Grills

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)		
	E	B	Y
KNZ.96.782.054	800	540	1215
KNZ.96.782.055	1000	540	1215
KNZ.96.782.056	1500	540	1215
KNZ.96.782.057	2000	540	1215
KNZ.96.782.058	2500	540	1215



Eko Bakır Açık Ocakbaşı
Copper Eco Opened Grills

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)		
	E	B	Y
KNZ.96.782.059	800	540	1215
KNZ.96.782.060	1000	540	1215
KNZ.96.782.061	1500	540	1215
KNZ.96.782.062	2000	540	1215
KNZ.96.782.063	2500	540	1215



Kömürlü Izgara Bakır
Ground Grill Cooker

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)		
	E	B	Y
KNZ.96.782.074	800	540	1215
KNZ.96.782.075	1000	540	1215
KNZ.96.782.076	1500	540	1215
KNZ.96.782.077	2000	540	1215
KNZ.96.782.078	2500	540	1215

Yardımcı Pişiriciler



Kapalı Ocakbaşı Krom
S/S Inox BBQ Grills

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)		
	E	B	Y
KNZ.96.782.064	800	540	1215
KNZ.96.782.065	1000	540	1215
KNZ.96.782.066	1500	540	1215
KNZ.96.782.067	2000	540	1215
KNZ.96.782.068	2500	540	1215



Paslanmaz Kapalı Izgara
S/S BBQ Grills

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)		
	E	B	Y
KNZ.96.782.039	800	540	1215
KNZ.96.782.040	1000	540	1215
KNZ.96.782.041	1500	540	1215
KNZ.96.782.042	2000	540	1215
KNZ.96.782.043	2500	540	1215



Kömürlü Izgara Krom
S/S Charcoal Grill

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)		
	E	B	Y
KNZ.96.782.064	800	540	1215
KNZ.96.782.065	1000	540	1215
KNZ.96.782.066	1500	540	1215
KNZ.96.782.067	2000	540	1215
KNZ.96.782.068	2500	540	1215

Auxiliary Cooking Units



Paslanmaz Steak Izgara Mili
Steak Grill Unit

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)	
	E	B
KNZ.96.782.079	500	400



Paslanmaz Oluklu Izgara
Grating Grill

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)	
	E	B
KNZ.96.782.080	500	400



Masa Tipi Bakır Izgara
Table Type Copper Grill

KOD CODE	Ebatlar / Dimensions (mm)		
	E	B	Y
KNZ.96.782.039	1100	1100	580 / 850
KNZ.96.782.040	1300	1300	580 / 850
KNZ.96.782.041	1100	2100	580 / 850
KNZ.96.782.042	1400	2100	580 / 850



- Izgara bölümü toplam 4 katmandan oluşur ;
 - Dış kasa 1 mm döküm sac
 - Altta ve yanlarda 5 cm 150°C yoğunlukta yalıtım
 - İç hazne 2mm döküm sac
 - Üst yüzey ve yanlar komple 2cm ateş tuğlası
- Komple profil şase kasa
- 4cm x 4cm / 1,5mm komple bakır kaplı profil direkler
- Çift baskı kararmaya karşı okside edilmiş bakır dış kaplama
- Davlumbaz iç yüzeyi ısıya dayanıklı siyah boya
- Özel davlumbaz tasarımı ile üst düzey hava akımı sağlar
- Filtre sistemlidir
- Ayarlanabilir rotel ayaklıdır

- The grid section consists of a total of 4 layers;
 - Outer casing is 1 mm cast iron sheet
 - 5 cm 150°C density insulation on the bottom and sides
 - Inner chamber 2mm cast iron sheet
 - The top surface and sides are completely 2cm fire brick
- Complete profile chassis chassis
- 4cm x 4cm / 1.5mm fully copper coated profile poles
- Double printed oxidized copper outer coating against tarnishing
- Heat-resistant black paint on the inner surface of the hood
- Provides high level air flow with its special hood design
- It has a filter system
- It has adjustable ball joint legs

Yardımcı Pişiriciler

Gazlı Salamander Izgara Salamander Grill with Gas

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)			Pişirme Yüzeyi Cooking Surface (mm)	Güç Power (m³/h)
	E	B	Y		
ASM - 2 G	630	430	600	350x360	0,56
ASM - 4 G	960	430	600	500x360	1,20
ASM - 6 G	1295	430	600	350x360	1,68

- Isıtma mesafesi ayarlanabilir.
- Gerekli sıcaklık kademeli bir anahtarla ayarlanabilir.
- Nemlendirmeyi sağlamak için alt tepsi su ile doldurulabilir.
- Isıtılan yiyeceğin kolayca çıkarılması için alt tepsi çıkarılabilir.

- Heated from the top.
- Adjustable of the heating distance.
- Required temperature can be set by a stepped switch.
- The bottom tray can be filled with water to provide humidification.
- The bottom tray can be removed for easy of removal of the heated food.

Asansörlü Salamander Izgara Elevator Type Salamander Grill

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)			Ağırlık Weight (Kg)	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y		
ASM - 65	650	450	500	52	3 / 220

- Üstten ısıtılmalı.
- Isıtma mesafesi ayarlanabilir.
- Gerekli sıcaklık kademeli bir anahtarla ayarlanabilir.
- Nemlendirmeyi sağlamak için alt tepsi su ile doldurulabilir.
- Isıtılan yiyeceğin kolayca çıkarılması için alt tepsi çıkarılabilir.

- Heated from the top.
- Adjustable of the heating distance.
- Required temperature can be set by a stepped switch.
- The bottom tray can be filled with water to provide humidification.
- The bottom tray can be removed for easy of removal of the heated food.

Konveyörlü Ekmek Kızartma Conveyor Toaster / Electric

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)			Ağırlık Weight (Kg)	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y		
AKEK - 01	480	440	440	23	2,5 / 220

- Paslanmaz Çelikten Üretilmiştir
- 3 çevrimli ısıtma sistemi
- Kırıntı toplama çekmecesini bulunmaktadır.
- Saatte 500-600 dilim

- Made of Stainless Steel
- 3-cycle heating system
- There is a crumb collection drawer.
- 500-600 slice per hour

Konveyörlü Ekmek Kızartma Conveyor Toaster / Electric

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)			Ağırlık Weight (Kg)	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y		
AKIE - 01	1150	470	510	50	3,6 / 220
AKIE - 02	1500	630	510	65	6,5 / 380

- Paslanmaz çelikten yapılmıştır
- Konveyörde 12 adet ısıtıcı bulunmaktadır. 6 x 300 Watt Üst taraf, 6 x 300 Watt alt taraf.
- Konveyör her iki tarafa da kontrol edilebilir yönlerle göre ayarlanabilir ve 8'den ayarlanabilir saniye ile 6 dakika.
- Konveyör ızgarası girişi max. 85 mm.

- Made of stainless steel
- Conveyor contains 12 heaters. 6 x 300 Watt Top side, 6 x 300 Watt bottom side.
- Conveyor can be controlled to both directions and can be adjusted from 8 seconds to 6 minutes.
- Conveyor grill entrance is max. 85 mm.



Bulaşık Makinesi ve Ekipmanları

Dishwashers & Equipments

Bulaşık Makineleri ve Ekipmanları



BYM042



BYM042B



BYM042S

Bardak Yıkama Makinası Glass Washing Machine

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)			Güç Power (Kw / V)	Ağırlık Weight (Kg)	Kapasite Capacity
	E	B	Y			
BYM 042	460	570	730	4,15 / 220	39	40 Kaset / Rack - 600 - 800 Bardak / Glass / Saat / Hour
BYM 042B	460	570	730	4,15 / 220	37	40 Kaset / Rack - 600 - 800 Bardak / Glass / Saat / Hour
BYM 042T	460	570	730	4,15 / 220	37	40 Kaset / Rack - 600 - 800 Bardak / Glass / Saat / Hour

- Makinenin gövdesi ve su ile temasta bulunan bütün kısımlar AISI 304 kalite 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik saçtan üretilmiştir.
- Bulaşık çeşidine ve kirlilik derecesine göre 3 farklı yıkama programına sahiptir.
- Yıkama - durulama süre ve sıcaklıkları kullanıcının tercihe göre elektronik kart servis menüsünden değiştirilebilir.
- Sıcaklık göstergeleri 3 digitlidir; °C ve °F'ye göre ayarlanabilir.
- Makine otomatik olarak durulamaya geçerek boylerden gelen 85°C (185°F) su ile durulama sağlamaktadır.
- Termo-Stop durulama özelliği, yıkama süresince durulama suyunun ısınmasını bekleyip 85°C (185°F) su ile yıkanan yüzeylerin sterilizasyonunu garanti etmektedir.
- Yıkamanın sonlandığını gösteren sesli uyarı sistemi bulunmaktadır.
- Hata ve arıza kodları cihaz kontrol panelinden görülebilmektedir.
- Kapak açıldığında çalışmayı durduracak emniyet sistemi bulunmaktadır.
- Bardak kaseti ısıya dayanıklı plastik malzemeden üretilmiştir.
- Makine, maksimum 290 mm yüksekliğindeki bardakları ve diğer nesneleri yıkama özelliğine sahiptir.
- Yıkama ve durulama kolları ile filtreler temizlik için kolayca sökülüp takılabilir yapıdadır.
- Cihazda standart aksesuar olarak; 400*400 mm ölçülerinde 1 adet bardak kasası bulunmaktadır.

- The body of the machine and all parts in contact with water are made of AISI 304 quality 18/8 Cr-Ni stainless steel sheet.
- It has 3 different washing programs depending on the type of dishes and the degree of contamination.
- Washing - rinsing times and temperatures can be changed according to the user's preference from the electronic card service menu.
- Temperature indicators have 3 digits; Can be adjusted according to °C and °F.
- The machine automatically switches to rinsing and provides rinsing with 85°C (185°F) water coming from the boiler.
- Thermo-Stop rinsing feature ensures sterilization of surfaces washed with 85°C (185°F) water by waiting for the rinsing water to warm up during the washing process.
- There is an audible warning system that indicates that the washing has ended.
- Error and fault codes can be seen on the device control panel.
- There is a safety system that will stop operation when the cover is opened.
- The cup cassette is made of heat-resistant plastic material.
- The machine is capable of washing glasses and other objects with a maximum height of 290 mm.
- Washing and rinsing arms and filters can be easily removed and installed for cleaning.
- As a standard accessory on the device; There is 1 glass case measuring 400*400 mm.

Dishwashers & Equipments



BYM052S



BYM052B



BYM052

Setaltı Bulaşık Yıkama Makinası Glass Washing Machine

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)			Güç Power (Kw / V)	Ağırlık Weight (Kg)	Kapasite Capacity
	E	B	Y			
BYM 052	600	620	840	4,95 / 220	50	Kaset Kapasitesi / Rack Capacity / 40 / Saat Tabak Kapasitesi / Plate Capacity / 540 / Saat Bardak Kapasitesi / Glass Capacity / 1440 / Saat
BYM 052B	600	630	825	4,95 / 220	48	Kaset Kapasitesi / Rack Capacity / 25-40 / Saat Tabak Kapasitesi / Plate Capacity / 350-630 / Saat Bardak Kapasitesi / Glass Capacity / 900 - 1520 / Saat
BYM 042S	600	630	825	4,95 / 220	45	Kaset Kapasitesi / Rack Capacity / 40 / Saat Tabak Kapasitesi / Plate Capacity / 350-630 / Saat Bardak Kapasitesi / Glass Capacity / 900-1620 / Saat

- Tüm bölümler; Makinenin gövdesi ve su ile temas halinde olan; AISI 430 kalite 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik levha ile üretilmektedir.
- Çanağın tipine ve kirlilik derecesine göre 3 farklı yıkama programı vardır.
- Yıkama süresi, durulama zamanı ve sıcaklığı, elektronik kart servis menüsü bazlı kullanıcı seçiminden değiştirilebilir.
- Sıcaklık göstergesi 3 haneli; °C ve °F için ayarlanabilir.
- Durulama suyu 55°C'dir.
- Max ve min. Tankın su seviyeleri, presostatтан otomatik olarak kontrol edilebilir.
- Aygıt kontrol panelinden hata ve hata kodları görülebilir.
- Kapı açıldığında çalışmayı durdurmak için bir güvenlik sistemi vardır.
- Makine maksimum 290 mm çapında plakaları ve maksimum 280 mm yükseklikteki camları ve diğer nesneleri yıkayabilir.
- Cam ve plaka rafları ısıya dayanıklı plastik malzemeden yapılmıştır.
- Yıkama ve durulama kolları ve filtreleri, temizlik için kolayca sökülebilir.
- Standart aksesuarlar olarak; 500 * 500 mm ölçülerinde 1 tabak ve 1 cam raf vardır. İsteğe bağlı üniteler:
- Drenaj pompası, Durulama Pompası, Deterjan Pompası

- All episodes; The body of the machine and in contact with water; It is produced with AISI 430 quality 18/8 Cr-Ni stainless steel plate.
- There are 3 different washing programs depending on the type of bowl and the degree of contamination.
- Washing time, rinse time and temperature can be changed from user selection based on the electronic card service menu.
- Temperature display 3 digits; Adjustable for °C and °F.
- Rinse water is 55°C.
- Max and min. The water levels of the tank can be controlled automatically from the pressure switch.
- Errors and error codes can be viewed from the device control panel.
- There is a safety system to stop operation when the door is opened.
- The machine can wash plates with a maximum diameter of 290 mm and glass and other objects with a maximum height of 280 mm.
- Glass and plate racks are made of heat-resistant plastic material.
- Washing and rinsing arms and filters can be easily removed for cleaning.
- As standard accessories; There is 1 plate and 1 glass shelf measuring 500*500 mm Optional units:
- Drain pump, Rinse Pump, Detergent Pump

Bulaşık Makineleri ve Ekipmanları



BYM102



BYM102B



BYM102S

Giyotin Tipi Bulaşık Yıkama Makinesi 1000 Tabak
Guillotine Type Dishwasher Machine

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)			Güç Power (Kw / V)	Ağırlık Weight (Kg)	Kapasite Capacity
	E	B	Y			
BYM 102	600	620	840	8,7 / 380	113	Kaset Kapasitesi / Rack Capacity / 60 / Saat Tabak Kapasitesi / Plate Capacity / 1080 / Saat Bardak Kapasitesi / Glass Capacity / 2160 / Saat Tepsi kapasitesi / Tray Capacity/ 540 / Saat
BYM 102B	600	630	825	8,7 / 380	113	
BYM 102S	600	630	825	11,3 / 380	113	

- Makinenin gövdesi ve su ile temasta bulunan bütün kısımlar AISI 304 kalite 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik saçtan üretilmiştir.
- Bulaşık çeşidine ve kirlilik derecesine göre 3 farklı yıkama programına sahiptir.
- Yıkama - durulama süre ve sıcaklıkları kullanıcının tercihe göre elektronik kart servis menüsünden değiştirilebilir.
- Sıcaklık göstergeleri 3 digitlidir; °C ve °F'ye göre ayarlanabilir.
- Makine otomatik olarak durulamaya geçerek boylerden gelen 85°C (185°F) su ile durulama sağlamaktadır.
- Termo-Stop durulama özelliği, yıkama süresince durulama suyunun ısınmasını bekleyip 85°C (185°F) su ile yıkanan yüzeylerin sterilizasyonunu garanti etmektedir.
- Yıkamanın sonlandığını gösteren sesli uyarı sistemi bulunmaktadır.
- Hata ve arıza kodları cihaz kontrol panelinden görülebilmektedir.
- Kapak açıldığında çalışmayı durduracak emniyet sistemi bulunmaktadır.
- Bardak kaseti ısıya dayanıklı plastik malzemeden üretilmiştir.
- Makine, maksimum 290 mm yüksekliğindeki bardakları ve diğer nesneleri yıkama özelliğine sahiptir.
- Yıkama ve durulama kolları ile filtreler temizlik için kolayca sökülüp takılabilir yapıdadır.
- Cihazda standart aksesuar olarak; 400*400 mm ölçülerinde 1 adet bardak kasası bulunmaktadır.

- The body of the machine and all parts in contact with water are made of AISI 304 quality 18/8 Cr-Ni stainless steel sheet.
- Temperature indicators have 3 digits; Can be adjusted according to °C and °F.
- It has 3 different washing programs depending on the type of dishes and the degree of contamination.
- Washing - rinsing times and temperatures can be changed according to the user's preference from the electronic card service menu.
- The machine automatically switches to rinsing and provides rinsing with 85°C (185°F) water coming from the boiler.
- Thermo-Stop rinsing feature ensures sterilization of surfaces washed with 85°C (185°F) water by waiting for the rinsing water to warm up during the washing process.
- There is an audible warning system that indicates that the washing has ended.
- Error and fault codes can be seen on the device control panel.
- There is a safety system that will stop operation when the lid is opened.
- The machine has the feature of washing kitchen utensils with a maximum height of 380 mm.
- Cup and plate cassettes are made of heat-resistant plastic material.
- Washing and rinsing arms and filters can be easily removed and installed for cleaning.
- As a standard accessory on the device; There is 1 plate and 1 cutlery case measuring 500*500 mm.
- Optional optional units: Drain Pump, Rinse Motor, Detergent Pump, Rinse Aid Pump

Dishwashers & Equipments



Tepsi / Kazan Yıkama Makinası
Pot / Tray Washing Machine

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)			Güç Power (Kw / V)	Ağırlık Weight (Kg)	Kapasite Capacity
	E	B	Y			
EMP.UW-80	764	960	1985	30 / 380	210	Tabak Kapasitesi / Plate Capacity / 1000 / Saat
EMP.UW-130	1360	930	1985	40 / 380	300	

- 120/240/360 saniye olmak üzere 3 farklı program.
- Ekonomik su, deterjan ve enerji tüketimi.
- Manyetik kapı güvenlik sensörü.
- Paslanmaz çelik rezistanslar.
- Paslanmaz çelik gövde
- Yıkama suyu sıcaklığı 55-60°C
- Durulama suyu sıcaklığı 80-85°C

- EMP.UW-80
- Tank kapasitesi: 80 lt
 - Su tüketimi: 4,5 lt
 - Kapasite: 30 basket/saat
 - Kapasite: 240 adet 60x80 cm tepsi/saat
 - Kapasite: 60x1/1 Gn-saat
 - Motor gücü: 1,5 kW 2800 D/Dk
 - Yıkama tankı ısıtıcı gücü: 6 kW
 - Durulama boyler ısıtıcı gücü: 18 kW
 - Makine toplam gücü: 30 kW/380 V

- EMP.UW-130
- Tank kapasitesi: 130 lt
 - Su tüketimi: 7,5 lt
 - Kapasite: 30 basket/saat
 - Kapasite: 480 adet 60x80 cm tepsi/saat
 - Kapasite: 120x1/1 Gn-saat
 - Motor gücü: 1,5 kW 2800 D/Dk x 2
 - Yıkama tankı ısıtıcı gücü: 12 kW
 - Durulama boyler ısıtıcı gücü: 18 kW
 - Makine toplam gücü: 40 kW/380 V

- 3 different programs, 120/240/360 seconds.
- Economical water, detergent and energy consumption.
- Magnetic cover security sensor.
- Stainless steel resistances
- Stainless steel body
- Washing water temperature 55-60°C
- Rinse water temperature 80-85°C

- EMP.UW-80
- Tank Capacity: 80 lt.
 - Water consumption: 4,5 lt
 - Capacity: 30 basket/hour
 - Capacity: 240 pieces 60x80 cm tray/hour
 - Capacity: 60x1/1 Gn-hour
 - Motor Power: 1,5 kW 2800 rpm
 - Tank heating Power: 6 kW
 - Rinse boiler heating Power 18 kW
 - Machine total Power: 30 kW/380 V

- EMP.UW-130
- Tank Capacity: 130 lt
 - Water consumption: 7,5 lt
 - Capacity: 30 basket/hour
 - Capacity: 480 pieces 60x80 cm tray/hour
 - Capacity: 120x1/1 Gn-hour
 - Motor Power: 1,5 kW 2800 rpm x 2
 - Tank heating Power: 12 kW
 - Rinse boiler heating Power 18 kW
 - Machine total Power: 40 kW/380 V





Kurutma Üniteli Bulaşık Yıkama Makinası
Conveyor Type Dishwashers with Drying Tunnel

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)			Güç Power (Kw / V)	Ağırlık Weight (Kg)	Kapasite Capacity
	E	B	Y			
BYK-220	2450	800	2020	33 / 380	270	Kaset Kapasitesi / Rack Capacity / 90-120 / Saat Tabak Kapasitesi / Plate Capacity / 1620-2160 / Saat
BYK-270	3050	800	2020	34,5 / 380	285	Kaset Kapasitesi / Rack Capacity / 120-150 / Saat Tabak Kapasitesi / Plate Capacity / 2160-2700 / Saat
BYK-360	3200	800	2020	34,5 / 280	310	Kaset Kapasitesi / Rack Capacity / 160-200 / Saat Tabak Kapasitesi / Plate Capacity / 2880-3600 / Saat
BYK-K70	Kurutma Tüneli / Drying Tunnel 70cm					
BYK-K90	Kurutma Tüneli / Drying Tunnel 90cm					

- 18/10 304 AISI Paslanmaz çelik gövde ve şase
- Modern ve şık dizayn
- Manyetik kapı siviçi
- Yüksek kalitede paslanmaz çelik ısıtıcılar
- Kapağın kapatılmasıyla başlayan yıkama işlemi
- Dijital sıcaklık göstergeleri
- Bağımsız ön yıkama ve yıkama tankı
- Ön ısıtmalı boyler tank sistemi
- Çift hız kademeli konveyör sistem
- Emniyet termostatları
- Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Drenaj ve durulama pompası bağlanabilme imkanı
- Güvenlik için acil durdurma butonu

- 18/10 304 AISI Paslanmaz çelik gövde ve şase
- Modern ve şık dizayn
- Manyetik kapı siviçi
- Yüksek kalitede paslanmaz çelik ısıtıcılar
- Kapağın kapatılmasıyla başlayan yıkama işlemi
- Dijital sıcaklık göstergeleri
- Bağımsız ön yıkama ve yıkama tankı
- Ön ısıtmalı boyler tank sistemi
- Çift hız kademeli konveyör sistem
- Emniyet termostatları
- Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Drenaj ve durulama pompası bağlanabilme imkanı
- Güvenlik için acil durdurma butonu



Kurutma Üniteli Bulaşık Yıkama Makinası
Conveyor Type Dishwashers with Drying Tunnel

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)			Güç Power (Kw / V)	Ağırlık Weight (Kg)	Kapasite Capacity
	E	B	Y			
BKE-2000	2955	795	1365/1905	33 / 380	415	Kaset Kapasitesi / Rack Capacity / 125 / Saat Tabak Kapasitesi / Plate Capacity / 2000 / Saat Bardak Kapasitesi / Glass Capacity / 3125 / Saat

- 18/10 304 AISI Paslanmaz çelik gövde ve şase
- Modern ve şık dizayn
- Manyetik kapı siviçi
- Yüksek kalitede paslanmaz çelik ısıtıcılar
- Kapağın kapatılmasıyla başlayan yıkama işlemi
- Dijital sıcaklık göstergeleri
- Bağımsız ön yıkama ve yıkama tankı
- Ön ısıtmalı boyler tank sistemi
- Çift hız kademeli konveyör sistem
- Emniyet termostatları
- Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Drenaj ve durulama pompası bağlanabilme imkanı
- Güvenlik için acil durdurma butonu



- 18/10 304 AISI Paslanmaz çelik gövde ve şase
- Modern ve şık dizayn
- Manyetik kapı siviçi
- Yüksek kalitede paslanmaz çelik ısıtıcılar
- Kapağın kapatılmasıyla başlayan yıkama işlemi
- Dijital sıcaklık göstergeleri
- Bağımsız ön yıkama ve yıkama tankı
- Ön ısıtmalı boyler tank sistemi
- Çift hız kademeli konveyör sistem
- Emniyet termostatları
- Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Drenaj ve durulama pompası bağlanabilme imkanı
- Güvenlik için acil durdurma butonu



Kurutma Üniteli Bulaşık Yıkama Makinası
Conveyor Type Dishwashers with Drying Tunnel

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)			Güç Power (Kw / V)	Kapasite Capacity
	E	B	Y		
BYF-300	2750	1760	2170	39,5 / 380	Kaset Kapasitesi / Rack Capacity / 90-120 / Saat Tabak Kapasitesi / Plate Capacity / 3000 / Saat
BYF-360	3350	1760	2170	41 / 380	Kaset Kapasitesi / Rack Capacity / 120-150 / Saat Tabak Kapasitesi / Plate Capacity / 3600 / Saat
BYF-450	3700	1760	2170	42,5 / 380	Kaset Kapasitesi / Rack Capacity / 160-200 / Saat Tabak Kapasitesi / Plate Capacity / 4500 / Saat
BYF-520	4300	1760	2170	54,5 / 380	Kaset Kapasitesi / Rack Capacity / 160-200 / Saat Tabak Kapasitesi / Plate Capacity / 4500 / Saat
BYF-600	4650	1760	2170	56 / 380	Kaset Kapasitesi / Rack Capacity / 5200 / Saat Tabak Kapasitesi / Plate Capacity / 6000 / Saat

- Makinenin gövdesi ve su ile temasta bulunan bütün kısımlar AISI 304 kalite 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik saçtan üretilmiştir.
- Otomatik timer standart özellik olarak verilir, enerji tasarrufu için yıkama, durulama, kurutma ve yoğunlaşma bölümleri enerjilerini otomatik olarak keser.
- Kolay temizleme ve çabuk yükleme için çıkarılabilir giriş tablası vardır.
- Basit kontrol gurubu ve açık anlaşılır semboller makine kullanımını kolaylaştırır.
- Makinanın farklı Modülleri dijital termometrelerle izlenir.
- Hava, su enerji kazanım sistemli nem çıkış bölümü vardır.
- Çift durulama sistemi, su ve deterjan tüketiminin azaltılması için mükemmel bir yoldur.
- Sürekli polimer konveyör farklı tipte yıkanacak kaplara uyarlanabilir.
- Standart olarak verilen değişken hızlı konveyör mükemmel hız kontrolü sağlar.
- Tüm ana komponentler makinenin ön bölümüne yerleştirildiğinden kolayca ulaşılabilir.
- Kendinden drenajlı yıkama pompası kullanılan suyu tahliye ederek daha iyi ve daha hijyen temizlik sağlar.
- "L" şekilli yıkama tankları pompa emişi üzerinde yüksek su seviyesi sağlar. Bu özellik mükemmel pompa kullanımı demektir.
- Kolayca çıkarılabilir geniş filtre sepeti vardır.
- Modüler konstrüksiyon makine montajının müşteri standartlarına uygun olarak yapılmasına imkan sağlar.
- Yıkama sonunda otomatik drenaj için selenoid valfe birleşik ön durulama pompası vardır.
- İhtiyaç duyulan herhangi bir yıkamaya uygun farklı konveyör Modelleri vardır.
- Ayarlanabilir emniyetli kaymaz, korumalı konveyör zincir sürücü vardır.

- All parts; which are in contact with the body of the machine and the water; are produced with AISI 304 quality 18/8 Cr-Ni stainless steel plate.
- Automatic timer is provided as a standard feature; for energy-saving, it automatically cuts the Power of washing, rinsing, drying and condensation sections.
- There is a removable input rack for easy cleaning and quick installation.
- Simple control group and understandable symbols ease the use of the machine.
- Different Modules of the machine are monitored by a digital thermometer.
- There is a moisture output part with air, water and energy gain system.
- Double rinsing system is an excellent way to reduce water and detergent consumption.
- Continuous polymer conveyor can be adapted to the dishes to be washed in different types.
- Adjustable speed conveyor provides excellent speed control.
- All the main components are easily accessible as they are placed on the front part of the machine.
- Self-drainage washing pump drains the water that is used and provides better and more hygienic cleaning.
- "L" shaped wash tank ensures high water level on the pump suction. This feature means perfect use of the pump.
- There is a large filter basket that can be easily removed.
- Modular construction allows the machine installation to be made according to standard of the client.



Bulaşık Makinası Giriş / Çıkış Tezgahı
Dishwasher Input Counter with Sink

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)			Evye Ebatı Sink Size (mm)
	E	B	Y	
OSN.BYM.01	800	700	850	400 x 500 x 250
OSN.BYM.02	1000	725	850	400 x 500 x 250
OSN.BYM.03	1200	725	850	400 x 500 x 250
OSN.BYM.04	1400	725	850	400 x 500 x 250
OSN.BYM.34	1600	725	850	400 x 500 x 250



Bulaşık Makinası Giriş / Çıkış Tezgahı
Dishwasher Input / Output Counter with Sink

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)			Evye Ebatı Sink Size (mm)
	E	B	Y	
OSN.BYM.00	600	580	850	400 x 500 x 250
OSN.BYM.01	800	580	850	400 x 500 x 250
OSN.BYM.02	1000	580	850	400 x 500 x 250
OSN.BYM.03	1200	580	850	400 x 500 x 250
OSN.BYM.04	1400	580	850	400 x 500 x 250
OSN.BYM.34	1600	580	850	400 x 500 x 250



Bulaşık Makineleri ve Ekipmanları



Çöp Sıyırma Tezgahı
Waste Peeling Tables

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)		
	E	B	Y
OSN.BYM.22	900	725	850
OSN.BYM.23	1150	725	850
OSN.BYM.24	1400	725	850
OSN.BYM.25	1600	725	850
OSN.BYM.26	1800	725	850
OSN.BYM.27	1900	725	850
OSN.BYM.28	2400	725	850
OSN.BYM.29	2900	725	850



Kazan Vıkama Tezgahı
Pots Washing Tables

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)		
	E	B	Y
OSN.BYM.11	700	700	570 / 910
OSN.BYM.12	800	800	570 / 910
OSN.BYM.13	1000	800	570 / 910
OSN.BYM.14	1200	800	570 / 910
OSN.BYM.15	1400	800	570 / 910



Süzme Tezgahı
Straining Tables

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)		
	E	B	Y
OSN.BYM.16	1000	600	850
OSN.BYM.17	1200	600	850
OSN.BYM.18	1400	600	850
OSN.BYM.19	1600	600	850
OSN.BYM.20	1800	600	850
OSN.BYM.21	2000	700	850

Dishwashers & Equipments



Yağ Tutucu
Floor Oil Keeper

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)		
	E	B	Y
OSN.YT.001	630	400	490
OSN.YT.002	730	490	490
OSN.YT.003	780	590	490
OSN.YT.004	910	630	490
OSN.YT.005	710	400	330
OSN.YT.006	730	490	360
OSN.YT.007	780	590	360
OSN.YT.008	910	630	360



DN 70 PVC (Ø75mm)

Yer İzgarası
Floor Oil Keeper

Kod Code	EBATLAR DIMENSIONS (mm)	
	E	B
YK 33 70	300	300
YK 34 70	300	400
YK 35 70	300	500
YK 37 70	300	741
YK 44 70	400	400
YK 45 70	400	741



Yandan Çıkışlı Eğimli
Curved Side Exit



Yandan Çıkışlı Orta Eğimli
Side Exit Medium Curved

Yer İzgarası
Floor Oil Keeper

Kod Code	EBATLAR DIMENSIONS (mm)	
	E	B
YK 39 70	300	941
YK 311 70	300	1184
YK 313 70	300	1384
YK 316 70	300	1626
YK 318 70	300	1826
YK 320 70	300	2086
YK 49 70	400	941
YK 411 70	400	1184
YK 413 70	400	1384
YK 416 70	400	1626
YK 418 70	400	1826
YK 420 70	400	2086

Bulaşık Makineleri ve Ekipmanları



Bölümcü - Yükseltici 9
Extender with Divider 9



Bölümcü - Yükseltici 16
Extender with Divider 16



Bölümcü - Yükseltici 25
Extender with Divider 25



Tabak Basketi
Plate Rack



Tepsi Basketi
Tray Rack



Çatal Kaşık Basketi
Cutlery Rack



Açık Yükseltici
Open Extender



Basket Yükseltici
Extender for Racks



Dik Kaşık Basketi
Upright Basket for Cutlery



Yer Yıkama Hortumu
Floor Washing Hose



Duş Sprey Ünitesi
Pre-Washing Sprey Units

Kod Code	Uzunluk Length
GT-10	10 Metre / Meter
GT-15	15 Metre / Meter

Kod Code	Açıklama Description
MT002	Tezgaha Monte Ara Musluklu
MT003	Duvar Monte Klasik
MT004	Duvara Monte Ara Musluklu

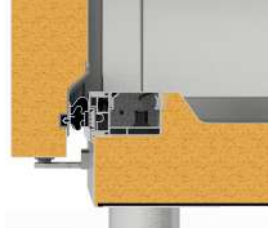


Soğutma Ekipmanları

Cooling Units

60 mm izolasyonlu duvarlar

Düşük Enerji tüketimi için



Ergonomik kapı tasarımı



Kolay uygulanabilir kilit aparatı

Kolay montaj



Maksimum soğutma verimi

Yuvarlatılmış Köşeler



Dikey Tip Buzdolap (Fanlı)
Vertical Type Refrigerator (with Fan)

Kod Code	Model	Ebatlar / Dimensions (mm)			Isı Aralığı Work Temp (C°)	Güç Power (Kw / V)	Kapasite Capacity (Lt)
		E	B	Y			
208720001200	Tek Kapı / Single Door	700	830	2050	+2 / +8	0,30 / 220	604
208420012200	Çift Kapı / Double Door	1400	830	2050	+2 / +8	0,50 / 220	1334
208720001300	Tek Kapı / Single Door	700	830	2050	+2 / +8	0,50 / 220	604
208420012400	Çift Kapı / Double Door	1400	830	2050	+2 / +8	0,70 / 220	1334



Dikey Tip Cam Kapılı Buzdolap
Vertical Type Refrigerator with Glass Door

Kod Code	Model	Ebatlar / Dimensions (mm)			Isı Aralığı Work Temp (C°)	Güç Power (Kw / V)	Kapasite Capacity (Lt)
		E	B	Y			
208720008200	Tek Kapı / Single Door	700	830	2050	+2 / +8	0,30 / 220	604
208420008200	Çift Kapı / Double Door	1400	830	2050	+2 / +8	0,50 / 220	1334
208720008400	Tek Kapı / Single Door	700	830	2050	-18 / -22	0,50 / 220	604
208420008101	Çift Kapı / Double Door	1400	830	2050	-18 / -22	0,70 / 220	1334



Dikey Tip Buzdolap (Static)
Vertical Type Refrigerator (Static)

Kod Code	Model	Ebatlar / Dimensions (mm)			Isı Aralığı Work Temp (C°)	Güç Power (Kw / V)	Kapasite Capacity (Lt)
		E	B	Y			
208720001401	Tek Kapı / Single Door	700	830	2050	+2 / +8	0,30 / 220	604

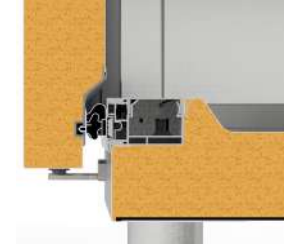


Dikey Tip Buzdolap (Pasta Kitli)
Vertical Type Refrigerator with Pastry Kit

Kod Code	Model	Ebatlar / Dimensions (mm)			Isı Aralığı Work Temp (C°)	Güç Power (Kw / V)	Kapasite Capacity (Lt)
		E	B	Y			
208720001901	Tek Kapı / Single Door	700	830	2125	+2 / +8	0,30 / 220	604
208420012901	Çift Kapı / Double Door	1400	830	2125	+2 / +8	0,50 / 220	1334
208720001601	Tek Kapı / Single Door	700	830	2125	-18 / -22	0,30 / 220	604
208420012601	Çift Kapı / Double Door	1400	830	2125	-18 / -22	0,50 / 220	1334

60 mm izolasyonlu duvarlar
Insulation Polyurethane, 60mm

Düşük Enerji tüketimi için Low Energy Consumption



Ergonomik kapı tasarımı
Ergonomic Door Design

Comfortable and changeable door



Kolay uygulanabilir kilit aparatı
Easy applicable lock set

Kolay montaj



Maksimum soğutma verimi
Maximum cooling performance

Yuvarlatılmış Köşeler



* Çevre dostu soğutucu gaz R-134 A kullanıyoruz.

* NEGATİF BUZDOLAPLARIMIZDA (DERİN DONDURUCULARDA) çevre dostu soğutucu gaz R-404 A kullanıyoruz.

* TÜM BUZDOLABI VE DERİN DONDURUCU MODELLERİMİZ dış kapalı ortam sıcaklığının 43° C dereceye ulaşabildiği tropikal iklim koşullarında çalışmaya uygundur.

* We use ozone friendly cooling gas R-134 A in our POSITIVE REFRIGERATORS.

* We use ozone friendly cooling gas R-404 A in our NEGATIVE REFRIGERATORS (DEEP FREEZERS).

* OUR ALL REFRIGERATOR AND DEEP FREEZER MODELS are suitable to operate in outer closed environment until 43° C degree in tropical climate conditions

Soğutma Üniteleri



Tezgah Tipi Buzdolap
Counter Type Refrigerator

Kod Code	Model	Ebatlar / Dimensions (mm)			Isı Aralığı Work Temp (C°)	Güç Power (Kw / V)	Kapasite Capacity (Lt)
		E	B	Y			
206480011210	2 Kapı / 2 Door	1400	600	850	+2 / +8	0,30 / 220	234
206880111210	3 Kapı / 3 Door	1886	600	850	+2 / +8	0,39 / 220	395
206281111210	4 Kapı / 4 Door	2372	600	850	+2 / +8	0,44 / 220	550
207480011210	2 Kapı / 2 Door	1400	700	850	+2 / +8	0,30 / 220	281
207880111210	3 Kapı / 3 Door	1886	700	850	+2 / +8	0,39 / 220	475
207281111210	4 Kapı / 4 Door	2372	700	850	+2 / +8	0,44 / 220	632
206480011410	2 Kapı / 2 Door	1400	600	850	0 / -18	0,50 / 220	234
206880111410	3 Kapı / 3 Door	1886	600	850	0 / -18	0,60 / 220	395
207480011410	2 Kapı / 2 Door	1400	700	850	0 / -18	0,60 / 220	281
207880111410	3 Kapı / 3 Door	1886	700	850	0 / -18	0,60 / 220	475



Tezgah Tipi Buzdolap Cam Kapılı
Counter Type Refrigerator with Glass Door

Kod Code	Model	Ebatlar / Dimensions (mm)			Isı Aralığı Work Temp (C°)	Güç Power (Kw / V)	Kapasite Capacity (Lt)
		E	B	Y			
206480088210	2 Kapı / 2 Door	1400	600	850	+2 / +8	0,31 / 220	234
206880888210	3 Kapı / 3 Door	1886	600	850	+2 / +8	0,41 / 220	395
206288888210	4 Kapı / 4 Door	2372	600	850	+2 / +8	0,47 / 220	550
207480088210	2 Kapı / 2 Door	1400	700	850	+2 / +8	0,31 / 220	281
207880888210	3 Kapı / 3 Door	1886	700	850	+2 / +8	0,41 / 220	475
207288888210	4 Kapı / 4 Door	2372	700	850	+2 / +8	0,47 / 220	632

Cooling Units



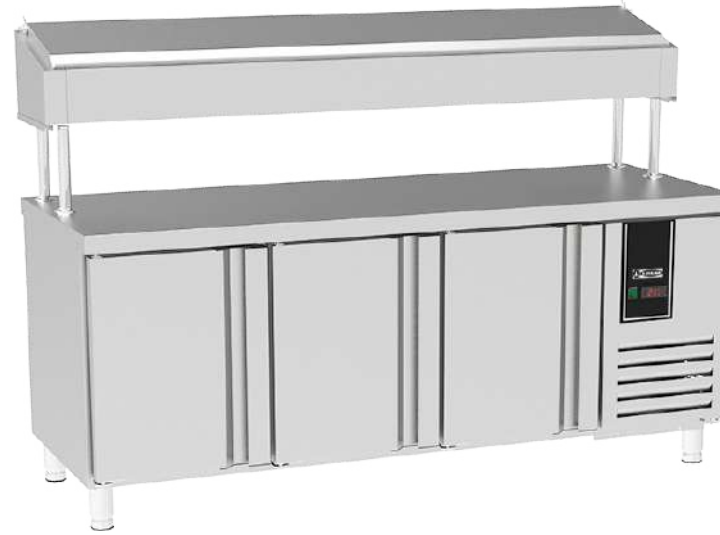
Tezgah Tipi Çekmeceli Buzdolap
Counter Type Refrigerator with Drawer

Kod Code	Model	Ebatlar / Dimensions (mm)			Isı Aralığı Work Temp (C°)	Güç Power (Kw / V)	Kapasite Capacity (Lt)
		E	B	Y			
206480055210	4 Çekmece / 4 Drawer	1400	600	850	+2 / +8	0,30 / 220	234
206880555210	6 Çekmece / 6 Drawer	1886	600	850	+2 / +8	0,39 / 220	395
206285555210	8 Çekmece / 8 Drawer	2372	600	850	+2 / +8	0,44 / 220	550
207480055210	4 Çekmece / 4 Drawer	1400	700	850	+2 / +8	0,30 / 220	281
207880555210	6 Çekmece / 6 Drawer	1886	700	850	+2 / +8	0,39 / 220	475
207285555210	8 Çekmece / 8 Drawer	2372	700	850	+2 / +8	0,44 / 220	632



Tezgah Tipi Çekmeceli ve Kapılı Buzdolap
Counter Type Refrigerator with Door & Drawer

Kod Code	Model	Ebatlar / Dimensions (mm)			Isı Aralığı Work Temp (C°)	Güç Power (Kw / V)	Kapasite Capacity (Lt)
		E	B	Y			
206480053410	1 Kapı - 2 Çekmece / 1 Door - 2 Drawer	1400	600	850	0 / -18	0,50 / 220	234
206880553410	1 Kapı - 4 Çekmece / 1 Door - 4 Drawer	1886	600	850	0 / -18	0,60 / 220	395
207480053410	1 Kapı - 2 Çekmece / 1 Door - 2 Drawer	1400	700	850	0 / -18	0,60 / 220	281
207880551210	1 Kapı - 4 Çekmece / 1 Door - 4 Drawer	1886	700	850	0 / -18	0,60 / 220	475



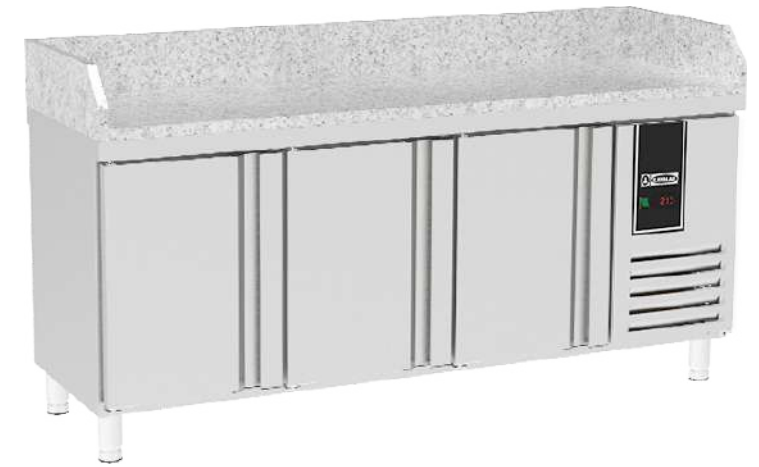
Pizza & Salata Hazırlık Buzdolabı
Pizza & Salad Preparation Refrigerator

Kod Code	Model	Ebatlar / Dimensions (mm)			Isı Aralığı Work Temp (C°)	Güç Power (Kw / V)	Kapasite Capacity (Lt)
		E	B	Y			
207480011610	2 Kapı / 2 Door	1400	700	850 / 1350	+2 / +8	0,59 / 220	281
207880111610	3 Kapı / 3 Door	1886	700	850 / 1350	+2 / +8	0,59 / 220	475



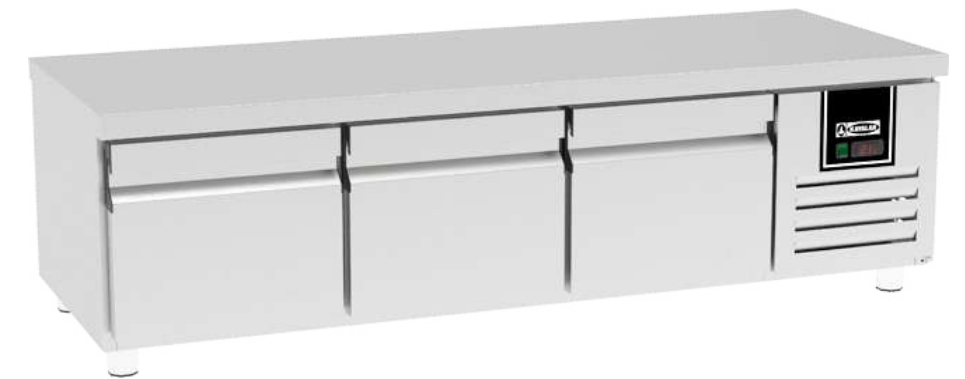
Pizza & Salata Hazırlık Buzdolabı Granit Tablalı
Pizza & Salad Preparation Refrigerator with Granite Top

Kod Code	Model	Ebatlar / Dimensions (mm)			Isı Aralığı Work Temp (C°)	Güç Power (Kw / V)	Kapasite Capacity (Lt)
		E	B	Y			
207480011640	2 Kapı / 2 Door	1400	700	850 / 1350	+2 / +8	0,59 / 220	281
207880111640	3 Kapı / 3 Door	1886	700	850 / 1350	+2 / +8	0,59 / 220	475



Hamur Hazırlık Buzdolabı Granit Tablalı
Dough Preparation Refrigerator with Granite Top

Kod Code	Model	Ebatlar / Dimensions (mm)			Isı Aralığı Work Temp (C°)	Güç Power (Kw / V)	Kapasite Capacity (Lt)
		E	B	Y			
207480011610	2 Kapı / 2 Door	1400	700	850 / 1090	+2 / +8	0,30 / 220	281
207880111610	3 Kapı / 3 Door	1886	700	850 / 1090	+2 / +8	0,39 / 220	475
207880111610	4 Kapı / 4 Door	2372	700	850 / 1090	+2 / +8	0,44 / 220	632



Set Altı Buzdolabı
Under Counter Refrigerator

Kod Code	Model	Ebatlar / Dimensions (mm)			Isı Aralığı Work Temp (C°)	Güç Power (Kw / V)	Kapasite Capacity (Lt)
		E	B	Y			
207460077211	2 Kapı / 2 Door	1400	700	575	-18 / -22	0,26 / 220	175
207460077210	2 Kapı / 2 Door	1400	700	575	+2 / +8	0,26 / 220	175
207860777211	3 Kapı / 3 Door	1886	700	575	-18 / -22	0,30 / 220	260
207860777210	4 Kapı / 4 Door	1886	700	575	+2 / +8	0,30 / 220	260
207267777210	4 Kapı / 4 Door	2372	700	575	+2 / +8	0,35 / 220	340



Pizza & Salata Hazırlık Buzdolabı Granit Tablalı (40x60)
Pizza & Salad Preparation Refrigerator with Granite Top (40x60)

Kod Code	Model	Ebatlar / Dimensions (mm)			Isı Aralığı Work Temp (C°)	Güç Power (Kw / V)	Kapasite Capacity (Lt)
		E	B	Y			
209980033640	2 Kapı / 2 Door	1550	800	1350	+2 / +8	0,59 / 220	380
209080333640	3 Kapı / 3 Door	2100	800	1350	+2 / +8	0,59 / 220	615
209083333640	4 Kapı / 4 Door	2650	800	1350	+2 / +8	0,70 / 220	850

TEZGAH TİPİ BUZDOLABI (40X60)



Tezgah Tip Buzdolabı (40x60) Statik
Counter Type Refrigerator (40x60) Static

Kod Code	Model	Ebatlar / Dimensions (mm)			Isı Aralığı Work Temp (C°)	Güç Power (Kw / V)	Kapasite Capacity (Lt)
		E	B	Y			
209980033210	2 Kapı / 2 Door	1550	800	1350	+2 / +8	0,30 / 220	380
209080333210	3 Kapı / 3 Door	2100	800	1350	+2 / +8	0,39 / 220	615
209083333210	4 Kapı / 4 Door	2650	800	1350	+2 / +8	0,50 / 220	850



Tezgah Tip Buzdolabı (40x60)
Counter Type Refrigerator (40x60)

Kod Code	Model	Ebatlar / Dimensions (mm)			Isı Aralığı Work Temp (C°)	Güç Power (Kw / V)	Kapasite Capacity (Lt)
		E	B	Y			
209980033210	2 Kapı / 2 Door	1550	800	850	+2 / +8	0,30 / 220	380
209980033410	2 Kapı / 2 Door	1550	800	850	-18 / -22	0,35 / 220	380
209080333210	3 Kapı / 3 Door	2100	800	850	+2 / +8	0,39 / 220	615
209080333410	3 Kapı / 3 Door	2100	800	850	-18 / -22	0,45 / 220	615
209083333210	4 Kapı / 4 Door	2650	800	850	+2 / +8	0,45 / 220	850



Set Üstü Salat Bar
Counter Top Salad Bar

Kod Code	Model	Ebatlar / Dimensions (mm)			Isı Aralığı Work Temp (C°)	Güç Power (Kw / V)	Kapasite Capacity (Lt)
		E	B	Y			
209980033210	2 Kapı / 2 Door	1320	800	1350	+2 / +8	0,20 / 220	5 x GN1/4
209080333210	3 Kapı / 3 Door	2100	800	1350	+2 / +8	0,30 / 220	8 x GN1/4
209083333210	4 Kapı / 4 Door	2650	800	1350	+2 / +8	0,40 / 220	11 x GN1/4



Şok Dondurucular
Blast Chillers

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Soğutma Sıcaklığı Cooling Temp. (°C)	Dondurma Sıcaklığı Freezer Temp. (°C)	Kapasite Capacity (Gn 1/1)	Soğutma Kapasitesi Freezer Capacity (90 Dk / Kg.)	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y					
VB-15	800	850	2010	+90/+3	+90 / -18	15	35	3,5 / 380
VB-10	800	750	1410	+90/+3	+90 / -18	10	30	2,2 / 380
VB-7	800	850	1210	+90/+3	+90 / -18	7	25	1,5 / 380
VB-5	800	750	900	+90/+3	+90 / -18	5	20	1,4 / 380
VB-5-F	900	1010	1060	+90/+3	+90 / -18	5	20	1,2 / 380
VB-10x2	800	750	1410	+90/+3	+90 / -18	10 x Gn 2/1	30	2,2 / 380

- 60 mm kalınlığında, 35-40 Kg/m³ yoğunlukta, çevre dostu HFC-Free poliüretan izolasyon
- Dijital kumanda paneli
- Temizlenebilir ve sökülebilir özel kir tutmaz manyetik kapı contası
- Her ürün için 10 saatlik performans testi
- İç dış gövde 304 paslanmaz çelik
- Özel ayak
- Dondurma sıcaklığı +90 / -18 °C
- Dış ortam sıcaklığı +38 °C
- Özel fanlı soğutma
- Otomatik su buharlaştırma sistemi
- R290 soğutma gazlı
- +90 / +3 soğutma sıcaklığı
- Yüksekliği ayarlanabilir raflar

- 60 mm thick, 35-40 Kg/m³ density, environmentally friendly HFC-Free polyurethane insulation
- Digital control panel
- Cleanable and removable special dirt-proof magnetic door seal
- 10 hours of performance testing for each product
- Inner and outer body 304 stainless steel
- special foot
- Ice cream temperature +90 / -18 °C
- Outdoor temperature +38 °C
- Special fan cooling
- Automatic water evaporation system
- R290 refrigerant
- +90 / +3 cooling temperature
- Height adjustable shelves



Kip Buz Makinası / BREMA
Cube Ice Machines / Brema



Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Kapasite Capacity (Kg./Gün / Day)	Depo Kapasite Bin Capacity (Kg)	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y			
CB-184A	345	400	590	21	4	320 / 220
CB-249A	390	460	690	28	9	370 / 220
CB-416A	500	580	690	42	16	450 / 220
CB-640A	738	600	920	65	40	650 / 220
CB-955A	738	600	1020	90	55	850 / 220
CB-1265A	840	740	1075	130	65	1050 / 220
CB-1565A	840	740	1075	155	65	1050 / 220
CB-300A	1250	580	848	300	HAZNESİZ	2600 / 220

Kar Buz Makinası / BREMA
Cube Ice Machines / Brema

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Kapasite Capacity (Kg./Gün / Day)	Depo Kapasite Bin Capacity (Kg)	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y			
GB-902A	500	660	690	90	20	500 / 220
GB-1540A	738	690	920	150	40	650 / 220

Buz Makinası Hazinesi / BREMA
Ice Machines Storage Bin / Brema

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Depo Kapasite Bin Capacity (Kg)	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y		
BIN 200	870	790	1000	200	200 / 220
BIN 350	1250	790	1000	350	300 / 220
BIN 550VDS	1250	790	1000	350	300 / 220



Blok Kapak & Sürgü Kapak Derin Dondurucu
Chest Type Freezers

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Dondurma Sıcaklığı Freezer Temp. (°C)	Kapasite Capacity (Lt.)	Ağırlık Weight (Kg)	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y				
DF-200	960	604	845	- 18 / - 24	200	50	2 / 220
DF-300	1116	604	845	- 18 / - 24	300	58	2,2 / 220
DF-400	1275	700	845	- 18 / - 24	400	71	2,4 / 220
DF-500	1535	700	845	- 18 / - 24	500	78	2,8 / 220
DF-600	1899	765	845	- 18 / - 24	600	92	3,0 / 220



Dik Tip Çekmeceli Derin Dondurucu
Upright Freezers

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Dondurma Sıcaklığı Freezer Temp. (°C)	Kapasite Capacity (Lt.)	Ağırlık Weight (Kg)	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y				
UED-3094	553	574	845	- 18 / - 22	94	50	2 / 220
UED-5168	545	600	1460	- 18 / - 22	168	58	2,2 / 220
UED-7245	600	600	1700	- 18 / - 22	245	71	2,4 / 220



WN-128



WN-12



WN-280



WN-220

Şarap Soğutucular
Wine Coolers

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Çalışma Sıcaklığı Working Temp (°C)	Kapasite Capacity (Şişe / Bottle)	Güç Power (Kw / V)	Raf Shelf
	E	B	Y				
WN-128	480	576	860	+7 / +18	44	0,25 / 220	7
WN-12	252	500	635	+10 / +18	12	0,25 / 220	5
WN-280	455	600	1832	+5 / +12	100	0,40 / 220	5
WN-220	480	576	1310	+7 / +18	99	0,40 / 220	4
WN-270	580	810	1482	+4 / +16	100	0,40 / 220	4

- Elektronik Kontrol
- Daha fazla şişenin depolanması için dalgalı raflar
- İç Aydınlatma
- Sıcaklık aralığı 4-6 °C
- Düşük Gürültü
- Ayarlanabilir bacaklar
- Düz ve Yumuşak çizgi
- Karbon filtresi
- Nem tutma
- Led Işık

- Electronic Control
- Waved shelves
- Temperature Range 4 - 16 °C
- Low Noise
- Adjustable Legs
- Flat or Soft Line
- Carbon Filter
- Moisture keeping
- Led Light



DR13-G



DR6-G



DR250-G

Et Yaşlandırma Dolapları Dry - Aged Refrigerators

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Çalışma Sıcaklığı Working Temp. (°C)	Kapı Door	Raf Shelf	Kapasite Capacity (Lt)	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y					
DR13-G	1400	800	2050	- 3 / +5	2	5	1300	2 / 220
DR6-G	1030	600	1010	- 3 / +5	1	5	600	2,2 / 220
DR250-G	920	500	910	- 3 / +5	2	2	198	2,4 / 220



Özel Üretim Tuzlu Et Yaşlandırma Dolapları Dry - Aged Refrigerators with Special Salt

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Çalışma Sıcaklığı Working Temp. (°C)	Kapı Door	Raf Shelf	Kapasite Capacity (Lt)	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y					
SY13-G-HM	1400	900	1980	- 3 / +5	2	5	1300	2,4 / 220
SY6-G-HM	700	900	1980	- 3 / +5	1	5	600	2,2 / 220
SY250-G-HM	920	500	910	- 3 / +5	2	2	198	2,0 / 220
SY150-G-HM	595	500	910	- 3 / +5	1		103	1,8 / 220



Özel Ölçülerde Dry Age & Şarap Buzdolabı Custom Size Dry Age & Wine Cabinets

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Çalışma Sıcaklığı Working Temp. (°C)	Kapı Door	Raf Shelf	Kapasite Capacity (Lt)	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y					
SPD-11	2100	850	2300	+4/+10~+10/+20~+0/+5~%65	4	İsteğe Göre	1100	2,4 / 220
SPD-11A	1050	850	2300	+0/+5~%65 RH	2	İsteğe Göre	İsteğe Göre	2,2 / 220
SPD-11B	1050	850	2300	+1/+10~+10/+20	2	İsteğe Göre	İsteğe Göre	2,0 / 220

- Projeye Göre Müşterinin İsteddiği Ölçülerde
- Aydınlatmalı LED Lamba
- Kilitli Kapı
- Şarap Saklama İçin Özel Raf
- Özel Kapı ve Menteşe Sistemi
- Temizlenebilir ve Sökülebilir Manyetik Kapı contası
- Dış Ortam Sıcaklığı + 30 °C & % 50 Nem
- Sessiz Çalışma
- Hem Et Hem Şarap İçin Üretilen Özel Teknoloji

- Custom Sizes Regarding to Customers Project
- LED Light
- Door Lock
- Special Railed Shelf System
- Special Door and Hinge Systems
- Removable and Easy Cleaning Magnetic Gasket
- Ambient Temperature + 30 °C & % 50 Humidity
- Minimum Noise while working
- Specific Technology for Meat and Wine

Soğutma Üniteleri



Setaltı Şişe Soğutucular
Bar Refrigerators

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Soğutma Cooling (°C)	Model	Kapasite Capacity (Lt./Raf/Shelf)	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y				
BRC-150	505	525	905	+2 / +10	Statik Boyalı	138 / 2	0,24 / 220
BRC-250	905	525	905	+2 / +10	Statik Boyalı	238 / 2	0,27 / 220
BRC-350	1340	525	905	+2 / +10	Statik Boyalı	338 / 2	0,5 / 220
SRC-150	505	525	905	+2 / +10	Krom	138 / 2	0,24 / 220
SRC-250	905	525	905	+2 / +10	Krom	238 / 2	0,27 / 220
SRC-350	1340	525	905	+2 / +10	Krom	338 / 2	0,5 / 220



- PVC kaplı sac iç ve dış gövde.
- CFC içermeyen, yüksek basınçla enjekte edilmiş, 30 mm kalınlığında poliüretan izolasyon.
- Özel tasarım rolbond evaporatör.
- Kilitlenebilir cam kapılar.
- Aydınlatmalı iç kabin.
- Ayarlanabilir iç raflar.
- Fanlı soğutma sistemi.

- Interior and exterior PVC coated.
- CFC free, high pressure injection polyurethane insulation in 30 mm thickness.
- Custom design rolbond evaporator.
- Lockable glass doors.
- Interior illumination.
- Adjustable shelf unit.
- Ventilated refrigeration system.



Cooling Units



Krom Gövdeli Şişe Soğutucular
Chrome Plated Beverage Refrigerators

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Soğutma Cooling (°C)	Kapasite Capacity (Lt./Raf/Shelf)	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y			
KSC 293	600	515	1820	+2 / +10	293 / 5	1,1 / 220
KSC 600	640	515	2145	+2 / +10	500 / 5	1,3 / 220
KSC 700	775	515	2145	+2 / +10	700 / 5	1,4 / 220
KSC 458	900	515	1820	+2 / +10	458 / 10	1,8 / 220

- PVC kaplı paslanmaz krom sac dış gövde
- CFC içermeyen yüksek basınçla enjekte edilmiş, 40 mm kalınlığında poliüretan izolasyon
- Özel tasarım rolbond evaporatör
- Kilitli cam kapılar
- Led aydınlatmalı iç kabin
- Ayarlanabilir iç raflar
- İç ısı dağılımını sağlayan fanlı sistem

- Interior and exterior PVC coated.
- CFC free, high pressure injection polyurethane insulation in 30 mm thickness.
- Custom design rolbond evaporator.
- Lockable glass doors.
- Interior illumination.
- Adjustable shelf unit.
- Ventilated refrigeration system.



Statik Boyalı Şişe Soğutucular
Vertical Bottle Coolers with Static Painted

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Soğutma Cooling (°C)	Kapasite Capacity (Lt./Raf/Shelf)	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y			
SSC-390C	510	470	1565	+2 / +8	365 / 5	1, / 220
SSC-500	810	470	1735	+2 / +8	478 / 5	5,37 / 220
SSC-700	1050	550	1535	+2 / +8	860 / 5	6,15, / 220
SSC-1000	1050	550	1535	+2 / +8	1000 / 5	6,15, / 220



Soğuk Hava Depoları (+2°C / +8°C)
Cold Room (+2°C / +8°C)

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Soğutma Cooling (°C)	Kapasite Capacity (Lt./Raf/Shelf)	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y			
SSC-390C	510	470	1565	+2 / +8	365 / 5	1, / 220
SSC-500	810	470	1735	+2 / +8	478 / 5	5,37 / 220
SSC-700	1050	550	1535	+2 / +8	860 / 5	6,15, / 220
SSC-1000	1050	550	1535	+2 / +8	1000 / 5	6,15, / 220

PORTATIF SOĞUK HAVA DEPOLARI

GENEL ÖZELLİKLERİ

- Hafiftir, dayanıklıdır ve montaj kolaylığı sağlar.
- Hazırlanmış olan soğuk hava depolarında et, süt ve diğer tüm gıda maddelerinin en iyi ve en uzun süre muhafaza edilmesini sağlar.
- Elektro statik boyalı saclar RAL 9002 kullanılmaktadır.
- Panel kalınlıklarımız taze muhafaza odalarında 80 mm, donmuş muhafazalarda 120 mm olarak imal edilmektedir.
- Panellerimiz yan yana, birbirine geçmeli, kilitli sistemden oluşturulmaktadır.
- Teknik ekipmanlarla teknik ekip tarafından kurulumu sağlanmaktadır.
- Gaz: 404 A

SOĞUK ODA KAPISI

GENEL ÖZELLİKLERİ

- Kapı iç ve dış yüzeyleri elektro statik boyalı saclar RAL 9002 saçıtan mamul olup içi 42 kg/m³ dansitede poliüretan enjeksiyon ile izolasyonludur.
- Kapı kolları kilitlenebilir tip içerden ve dışardan açılabilen emniyet mekanizmalıdır.
- İzolasyon kalınlığı soğuk odalarda 80 mm, donmuş muhafazalarda 120 mm olarak imal edilmektedir.
- Gaz:404 A

STYROFOAM/DOW

GENEL ÖZELLİKLERİ

- Mükemmel ve sürekli ısı yalıtım özelliği
- Suya karşı mükemmel direnç ve sıfır kapillerite
- Dona karşı dayanım
- Yüksek ve uzun süreli basma mukavemeti
- Yüksek elastik modülü
- Kullanım yerine uygun optimum su buharı difüzyon direnci
- Gaz: 404 A

AKSESUARLAR

- Köşebent alüminyum
- Köşe plastiği
- Armatür
- Soğuk oda kapı meNeşesi
- Soğuk oda kapı kilidi

PORTABLE COLD STORAGES

GENERAL FEATURES

- It is light, durable and provides montage facility.
- It provides the best and the longest time storage of meat, milk, vegetable and all other food in the cold storages which are prepared.
- RAL 9002 is used with the electrostatic painted sheet metals.
- The thickness of the panel is manufactured as 80 mm with the fresh keeping rooms and 120 mm and 150 mm with the frozen storage rooms.
- Our panels are consisted of the side-by-side, dovetailed to each other and locking system.
- Its installation is made by the technical team using technical equipment.
- Gas: 404 A

COLD ROOM DOOR

GENERAL FEATURES

- The interior and exterior surfaces of the door are made of RAL 9002 electrostatic painted sheet metals and the inside is insulated with 42 kg/m³ density polyurethane injection.
- The door handles are of lockable-type with a safety mechanism that can be opened from inside and outside.
- The insulation thickness is made as 80 mm in the cold rooms and 120 mm and 150 mm in the frozen storages.
- Gas:404 A

STYROFOAM/DOW

GENERAL FEATURES

- Perfect and continual heat insulation feature
- Perfect resistance against water and zero capillarity
- Resistance against freezing
- High and long term pressing resistance
- High elastic module
- Optimum water vapor diffusion resistance suitable to the site to be used.
- Gas:404 A

ACCESSORY

- Corner piece aluminum
- Corner plastic
- Armature
- Cold room door hinge
- Cold room door lock



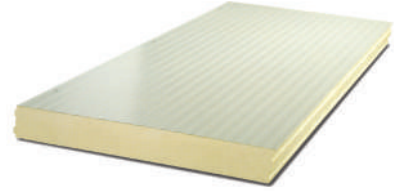
Soğuk Hava Depoları (+2°C / +2°C)
Cold Room (+0°C / +2°C)

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)	Ağırlık Weight (Kg)	İç Ebat Internal Size (m ³)	Güç Power (Kw)	Güç Power (Kw)	Soğutma Kapasitesi Cooling Capacity (Kw)
SD.10	2000 x 2000 x 2400	295	2,77	1,5	1,62	3,86
SD.30	2400 x 2400 x 2400	415	3,1	2	2,2	5,03
SD.50	2400 x 3600 x 2400	545	3,7	2,5	2,33	5,68
SD.70	4000 x 4000 x 2400	722	6	3	2,33	6,30
SD.90	5000 x 4000 x 2400	888	7,37	3	3,02	7,26
SD.110	5000 x 5000 x 2400	1099	10,69	4	4,01	9,01

Soğuk Hava Depoları (-18°C)
Cold Room (-18°C)

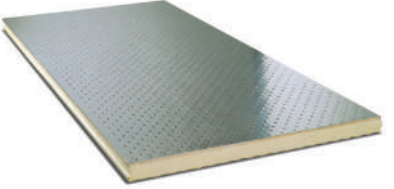
Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)	Ağırlık Weight (Kg)	İç Ebat Internal Size (m ³)	Güç Power (Kw)	Güç Power (Kw)	Soğutma Kapasitesi Cooling Capacity (Kw)
SD.20	2000 x 2000 x 2400	295	2,77	1,5	1,22	1,6
SD.40	2400 x 2400 x 2400	415	3,1	2	1,55	2,18
SD.60	2400 x 3600 x 2400	545	3,7	3	2,5	3,13
SD.80	4000 x 4000 x 2400	722	6	3	4,13	4,35
SD.100	5000 x 4000 x 2400	888	7,37	7	5,62	4,7
SD.120	5000 x 5000 x 2400	1099	10,69	5	4,13	5,52

Soğutma Üniteleri



Duvar Paneli
Wall Panel

-Poliüretan paneller 0,50mm kalınlıkta galvaniz sac üstü polyester boyalı, PVS veya çelik sacdan imal edilmektedir.
-60mm, 80mm, 120mm, 150mm kalınlıklarında 1200mm veya 1180mm enlerinde isteğe bağlı olarak 1300mm boya kadar üretilmektedir.



Paslanmaz Çelik+Kontrplak
Galvaniz Zemin Panelleri/Wall Panel

Stainless Steel + Plywood
Galvanized Steel Floor Panels

-İç yüzeyi 10mm kalınlıkta suya dayanıklı OSB üzerine özel teknikle, kaymayı önleyici noktalı form verilmiştir.
-0,60mm kalınlığında 304 kalite CNRI paslanmaz çelik sacdan üretilmiştir.



Plywood Zemin Paneli

Plywood Floor Panels

- İç yüzeyi 10mm kalınlıkta %100 huş ağacından, yüzeyi koyu kahverengi altıgen dokulu plywood kontroplaktır.
-Dış yüzeyi ise 0,50mm kalınlıkta galvanizdendir.
-Plywood zemin paneli, azami 3000Kg/m² taşıma kapasitesine sahiptir.

Soğuk Have Depo Flip-Flap Kapı
Flip Flap Door



Soğuk Have Depo Çarpma Kapı
Swing Door



Soğuk Have Depo Sürme Kapı
Sliding Door



Cooling Units



OSN-M-59



OSN-M-60

- İmalatlarımız tamamen AISI 304 kalite CR-Ni paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Dış kaplama ve iç kaplama paslanmaz sacdan özel preslerden şekillendirilmiştir.
- İzolasyon 40 mm kalınlıkta, 40-42 Kg./m³ yoğunlukta poliüretan malzeme ile sağlanmıştır.
- Soğutma grubu istenildiğinde, her bölüm müstakik ya da ikili bağımsız çalışabilir.
- Her bölme 5+5 °C sıcaklık sağlayabilen digital göstergeli ayarlanabilen termostatlıdır.
- Ranzalar 2/3 oranında devrilmeden dışarı çekilebilen AISI 304 kalite 1,2 mm paslanmaz çelik ve rulman yataklıdır.
- Yıkama ve dezenfekte işlemi için uygun tahliye sistemlidir.
- İstenildiğinde özel tekerlekli uygulama yapılır.
- İstenildiğinde iç haznenin ısı, hareket ve ses sensörü uygulanabilir.

- Our products are entirely manufactured from AISI 304 grade CR-Ni stainless steel.
- The exterior and interior cladding are shaped from stainless steel sheets using special presses.
- Insulation is provided with 40 mm thick polyurethane material with a density of 40-42 kg/m³.
- The cooling unit can be configured so that each compartment operates individually or in dual independent mode upon request.
- Each compartment is equipped with an adjustable thermostat with a digital display, capable of maintaining a temperature of +5 °C to +5 °C.
- The shelves are made of 1.2 mm thick AISI 304 grade stainless steel with bearing housings, and can be pulled out two-thirds of their length without tipping.
- They feature a drainage system suitable for washing and disinfection.
- A special wheeled application can be provided upon request.
- If desired, the inner chamber can be equipped with heat, motion, and sound sensors.



OSN-M-61



OSN-M-62

- İçten motorlu
- Üfleli soğutma
- Soğutma R134A
- Paslanmaz çelik iç gövde
- Digital termostatlı

- Frenli tekerlekli sistem
- 3 farklı bağımsız bölümden oluşacaktır.
- Hayat belirti sensörü bulunmaktadır.

- Fanlı soğutma
- İçten raylı sistem

Soğutmalı Tabut Colded Coffin

- Klimalı tabut ürünümüz ahşap değildir ve kesinlikle ürünümüzde ahşap malzeme kullanılmamıştır.
- Klimalı tabut ürünümüzün öncelikle özelliği seyyar olması ve her yerde kullanılabilir olması cenaze sahibi cenazesini evinden dışarı çıkarmadan klimalı tabut sayesinde evinde muhafaza etmesi ve yıkanabilir olması.
- Klimalı tabut ürünümüz 30x30 2 mm profil iskelet üzerine yapılmıştır.
- Klimalı tabut ürünümüzün ölçüleri uzunluk 225cm genişlik 65 cm yükseklik 44 cm ölçüler müşterinin isteğine göre değişebilir standart değildir.
- Klimalı tabut ürünümüzün dış yüzeyleri paslanmaz sactır iç yüzeyleri paslanmaz aliminyum nitratlı sac veya 304 kalite paslanmaz cnri sactır.
- Klimalı tabut ürünümüz 220 v normal şehir cereyanı ile çalışır, istenildiğinde invertör aracılığı ile araçlarda da kullanılmak üzere dizayn edilmiştir.
- Klimalı tabut ürünümüzde kabin içerisindeki sıcaklığı takip edebilmek ve istenilen ısı derecesini ayarlayabilmek için dijital termometreli termostat veya analog manuel termostat bulunmaktadır.
- Klimalı tabut ürünümüzde kabin içerisinde bulunan özel imalat 158cm uzunluğunda 32 cm yüksekliğinde soğutucu buzluk sayesinde cihaz -5 dereceye kadar soğutma kapasitesine sahiptir içine konulan mevtanın tüm vücudunun eşit şekilde soğumasını sağlar ve anında soğutur ayrıca hızlı soğutma şalteri mevcuttur.
- Klimalı tabut ürünümüzün kapağında kabin içerisindeki soğuk havayı dışarı sızdırmaması için özel kauçuk conta ve kapağın içe doğru basınç uygulaması için 400 nivtonluk gazlı amortisör kullanılmıştır ve buna ek olarak kapağın sık sık açılıp kapatılmasını önlemek için dışarıdan gelen yakınlarının görülebilmesi için kapağa özel körüklü kırılmaz cam monte edilmiştir.
- Klimalı tabut ürünümüzün dış etkenlerden darbelerden korunması ve uzun ömürlü olması için köşe ve kenarları özel ereksallı aliminyum köşebent çıtalarla desteklenmiştir.
- Klimalı tabut ürünümüzde bir yerden bir yere taşıma esnasında kullanılmak üzere katlanabilir 4 adet kulp kullanılmıştır ve zeminden yukarı tutmak için 4 adette ayarlı ayak kullanılmıştır.

- Our air-conditioned coffin is not made of wood, and absolutely no wooden materials are used in its production.
- The main feature of our air-conditioned coffin is its portability and ability to be used anywhere. Thanks to the air-conditioned system, the deceased can be preserved at home without being taken out, and the unit is washable.
- The product is built on a 30x30 mm, 2 mm thick profile frame.
- Standard dimensions are 225 cm in length, 65 cm in width, and 44 cm in height, but these can be customized according to customer requirements.
- The exterior surfaces are made of stainless steel, while the interior surfaces are made of stainless aluminum nitrate sheet or AISI 304 grade CR-NI stainless steel.
- It operates on 220 V mains electricity and can also be designed for use in vehicles via an inverter if required.
- To monitor and set the internal temperature of the cabin, the product is equipped with either a digital thermometer thermostat or an analog manual thermostat.
- Inside the cabin, a custom-manufactured cooling unit measuring 158 cm in length and 32 cm in height enables the device to cool down to -5°C. This ensures the entire body of the deceased is cooled evenly and immediately. A rapid cooling switch is also included.
- The lid is fitted with a special rubber gasket to prevent cold air leakage, and a 400 Newton gas strut to apply inward pressure. Additionally, to avoid frequent opening of the lid, a shatterproof bellows-type glass panel is installed, allowing visitors to view the deceased from outside.
- To protect the product from impacts and extend its lifespan, the corners and edges are reinforced with special ereksal aluminum corner trims.
- For ease of transportation, the coffin is equipped with four foldable carrying handles, and four adjustable feet to keep it elevated from the ground.

YST-57



Teşhir Reyonları

Display Units

Teşhir Reyonları



VEGA Full Cam Kapılı Sütük Reyon
Vertical Multidecks

- Paket et, şarküteri ve meşrubat için kullanılabilir
- Dıştan motorlu
- Fanlı soğutma
- Elektronik termostat
- Poliüretan gövde
- Elektrostatik toz boyalı raflar ve arka üfleme panelleri
- Gece perdesi
- Plastik etiketlik
- Led Aydınlatma sistemi
- Used for packaged meat, sausages and delicatessen
- Remote version
- Fan assisted refrigeration
- Electronic thermostat
- Polyurethane injected body
- Electrostatic powder painted shelves and back panels
- Night curtain
- Plastic label holder
- Led Lighting system

ASTORIA Çapırma Kapılı Sütük Reyonu
Vertical Multidecks

- Paket et, şarküteri ve meşrubat için kullanılabilir
- Dıştan motorlu
- Fanlı soğutma
- Elektronik termostat
- Poliüretan gövde
- Elektrostatik toz boyalı raflar ve arka üfleme panelleri
- Gece perdesi
- Plastik etiketlik
- Led Aydınlatma sistemi
- Used for packaged meat, sausages and delicatessen
- Remote version
- Fan assisted refrigeration
- Electronic thermostat
- Polyurethane injected body
- Electrostatic powder painted shelves and back panels
- Night curtain
- Plastic label holder
- Led Lighting system



AGESA Sürgü Kapılı Sütük Reyonu
Vertical Multidecks

- Paket et, şarküteri ve meşrubat için kullanılabilir
- Dıştan motorlu
- Fanlı soğutma
- Elektronik termostat
- Poliüretan gövde
- Elektrostatik toz boyalı raflar ve arka üfleme panelleri
- Gece perdesi
- Plastik etiketlik
- Led Aydınlatma sistemi
- Used for packaged meat, sausages and delicatessen
- Remote version
- Fan assisted refrigeration
- Electronic thermostat
- Polyurethane injected body
- Electrostatic powder painted shelves and back panels
- Night curtain
- Plastic label holder
- Led Lighting system



Projelerinize göre özel imalat yapılır / Special production can be made according to your projects

Display Units



BARMA Açık Sütük Reyon
Vertical Multidecks

- Paket et, şarküteri ve meşrubat için kullanılabilir
- Dıştan motorlu
- Fanlı soğutma
- Elektronik termostat
- Poliüretan gövde
- Elektrostatik toz boyalı raflar ve arka üfleme panelleri
- Gece perdesi
- Plastik etiketlik
- Led Aydınlatma sistemi
- Used for packaged meat, sausages and delicatessen
- Remote version
- Fan assisted refrigeration
- Electronic thermostat
- Polyurethane injected body
- Electrostatic powder painted shelves and back panels
- Night curtain
- Plastic label holder
- Led Lighting system



Gece Perdesi
Night Curtain

COSMOS Sürgü Kapılı Sütük Reyon
Vertical Multidecks

- Paket et, şarküteri ve meşrubat için kullanılabilir
- Dıştan motorlu
- Fanlı soğutma
- Elektronik termostat
- Poliüretan gövde
- Elektrostatik toz boyalı raflar ve arka üfleme panelleri
- Gece perdesi
- Plastik etiketlik
- Led Aydınlatma sistemi
- Used for packaged meat, sausages and delicatessen
- Remote version
- Fan assisted refrigeration
- Electronic thermostat
- Polyurethane injected body
- Electrostatic powder painted shelves and back panels
- Night curtain
- Plastic label holder
- Led Lighting system



Projelerinize göre özel imalat yapılır / Special production can be made according to your projects

Teşhir Reyonları



ANELE Alçak Dikey Market Reyon
Vertical Multidecks

Paket et, şarküteri ve meşrubat için kullanılabilir
Dıştan motorlu
Fanlı soğutma
Elektronik termostat
Poliüretan gövde
Elektrostatik toz boyalı raflar ve arka üfleme panelleri
Gece perdesi
Plastik etiketlik
Led Aydınlatma sistemi

Used for packaged meat, sausages and delicatessen
Remote version
Fan assisted refrigeration
Electronic thermostat
Polyurethane injected body
Electrostatic powder painted shelves and back panels
Night curtain
Plastic label holder
Led Lighting system

AZTEK Alçak Dikey Market Reyon
Vertical Multidecks

Sebze ve meyve ürünlerinin soğutmalı teşhiri için kullanılabilir
Dıştan motorlu
Fanlı soğutma
Elektronik termostat
Poliüretan gövde
Elektrostatik toz boyalı raflar ve arka üfleme panelleri
Gece perdesi
Plastik etiketlik
Led Aydınlatma sistemi

Used for packaged meat, sausages and delicatessen
Remote version
Fan assisted refrigeration
Electronic thermostat
Polyurethane injected body
Electrostatic powder painted shelves and back panels
Night curtain
Plastic label holder
Led Lighting system



HEDEF Alçak Dikey Market Reyon
Vertical Multidecks

Paket et, şarküteri ve meşrubat için kullanılabilir
Dıştan motorlu
Fanlı soğutma
Elektronik termostat
Poliüretan gövde
Elektrostatik toz boyalı raflar ve arka üfleme panelleri
Gece perdesi
Plastik etiketlik
Led Aydınlatma sistemi

Used for packaged meat, sausages and delicatessen
Remote version
Fan assisted refrigeration
Electronic thermostat
Polyurethane injected body
Electrostatic powder painted shelves and back panels
Night curtain
Plastic label holder
Led Lighting system



Display Units



BERA Alçak Yatay Market Reyon
Horizontal Multidecks

Et ve şarküteri için kullanılabilir
Dıştan motorlu
Fanlı soğutma
Elektronik termostat
Poliüretan gövde
Paslanmaz çelik iç kaplama
Paslanmaz çelik çalışma tezgahı
Amortisörlü açılabilir temperli camlar
Led Aydınlatma sistemi

Used for meat, sausages and delicatessen
Remote version
Fan assisted refrigeration
Electronic thermostat
Polyurethane injected body
Stainless steel inner coating
Stainless steel working plate
Upward opening tempered glasses
Led Lighting system



NATEN Alçak Yatay Market Reyon
Horizontal Multidecks

Et ve şarküteri için kullanılabilir
Dıştan motorlu
Fanlı soğutma
Elektronik termostat
Poliüretan gövde
Paslanmaz çelik iç kaplama
Paslanmaz çelik çalışma tezgahı
Amortisörlü açılabilir temperli camlar
Led Aydınlatma sistemi

Used for meat, sausages and delicatessen
Remote version
Fan assisted refrigeration
Electronic thermostat
Polyurethane injected body
Stainless steel inner coating
Stainless steel working plate
Upward opening tempered glasses
Led Lighting system



Projelerinize göre özel imalat yapılır / Special production can be made according to your projects

Projelerinize göre özel imalat yapılır / Special production can be made according to your projects

Teşhir Reyonları



BURVA Market Reyon
Serve Over Counters

Et ve şarküteri için kullanılabilir
Dıştan motorlu
Statik soğutma
Elektronik termostat
Poliüretan gövde
Paslanmaz çelik iç kaplama
Paslanmaz çelik çalışma tezgahı
Amortisörlü açılabilir temperli camlar
Led Aydınlatma sistemi

Used for meat, sausages and delicatessen
Remote version
Static refrigeration
Electronic thermostat
Polyurethane injected body
Stainless steel inner coating
Stainless steel working plate
Upward opening tempered glasses
Led Lighting system

EKOS Market Reyon
Serve Over Counters

Paket et, şarküteri ve meşrubat için kullanılabilir
İçten motorlu
Fanlı soğutma
Elektronik termostat
Poliüretan gövde
Paslanmaz zemin tepsileri
Elektrostatik toz boyalı raflar ve arka üfleme panelleri
Plastik etiketlik
Led Aydınlatma sistemi

Used for packaged meat, sausages and delicatessen
Plug-in version
Fan assisted refrigeration
Electronic thermostat
Polyurethane injected body
Stainless steel base trays
Electrostatic powder painted shelves and back panels
Plastic label holder
Led Lighting system



ENTRA Market Reyon İçten Motorlu
Serve Over Counters

Paket et, şarküteri ve meşrubat için kullanılabilir
İçten motorlu
Fanlı soğutma
Elektronik termostat
Poliüretan gövde
Paslanmaz zemin tepsileri
Elektrostatik toz boyalı raflar ve arka üfleme panelleri
Plastik etiketlik
Led Aydınlatma sistemi

Used for packaged meat, sausages and delicatessen
Plug-in version
Fan assisted refrigeration
Electronic thermostat
Polyurethane injected body
Stainless steel base trays
Electrostatic powder painted shelves and back panels
Plastic label holder
Led Lighting system



Projelerinize göre özel imalat yapılır / Special production can be made according to your projects

Display Units



DENG Market Reyon İçten Motorlu
Serve Over Counters

Paket et, şarküteri ve meşrubat için kullanılabilir
İçten motorlu
Fanlı soğutma
Elektronik termostat
Poliüretan gövde
Paslanmaz zemin tepsileri
Elektrostatik toz boyalı raflar ve arka üfleme panelleri
Plastik etiketlik
Led Aydınlatma sistemi

Used for packaged meat, sausages and delicatessen
Plug-in version
Fan assisted refrigeration
Electronic thermostat
Polyurethane injected body
Stainless steel base trays
Electrostatic powder painted shelves and back panels
Plastic label holder
Led Lighting system

DEVA Market Reyon İçten Motorlu
Serve Over Counters

Paket et, şarküteri ve meşrubat için kullanılabilir
İçten motorlu
Fanlı soğutma
Elektronik termostat
Poliüretan gövde
Paslanmaz zemin tepsileri
Elektrostatik toz boyalı raflar ve arka üfleme panelleri
Plastik etiketlik
Led Aydınlatma sistemi

Used for packaged meat, sausages and delicatessen
Plug-in version
Fan assisted refrigeration
Electronic thermostat
Polyurethane injected body
Stainless steel base trays
Electrostatic powder painted shelves and back panels
Plastic label holder
Led Lighting system



HÜNER Market Reyon İçten Motorlu
Serve Over Counters

Paket et, şarküteri ve meşrubat için kullanılabilir
İçten motorlu
Fanlı soğutma
Elektronik termostat
Poliüretan gövde
Paslanmaz zemin tepsileri
Elektrostatik toz boyalı raflar ve arka üfleme panelleri
Plastik etiketlik
Led Aydınlatma sistemi

Used for packaged meat, sausages and delicatessen
Plug-in version
Fan assisted refrigeration
Electronic thermostat
Polyurethane injected body
Stainless steel base trays
Electrostatic powder painted shelves and back panels
Plastic label holder
Led Lighting system



Projelerinize göre özel imalat yapılır / Special production can be made according to your projects

Teşhir Reyonları



PATEK Market Reyonu
Serve Over Counters

Yaş pasta ve meşrubat ürünleri için kullanılabilir
İçten motorlu
Fanlı soğutma
Elektronik termostat
Poliüretan gövde
Led aydınlatma sistemi
Standart ön dekor boyalı sactır

Used for storing cake and drinks
Plug-in version
Fan assisted refrigeration
Electronic thermostat
Polyurethane injected body
Led light system
Standard front decoration is painted steel

MERKO Market Reyonu
Serve Over Counters

Yaş pasta ve meşrubat ürünleri için kullanılabilir
İçten motorlu
Fanlı soğutma
Elektronik termostat
Poliüretan gövde
Led aydınlatma sistemi
Standart ön dekor boyalı sactır

Used for storing cake and drinks
Plug-in version
Fan assisted refrigeration
Electronic thermostat
Polyurethane injected body
Led light system
Standard front decoration is painted steel



MERİT Market Reyonu
Serve Over Counters

Paket et, şarküteri ve meşrubat için kullanılabilir
İçten motorlu
Fanlı soğutma
Elektronik termostat
Poliüretan gövde
Paslanmaz zemin tepsileri
Elektrostatik toz boyalı raflar ve arka üfleme panelleri
Plastik etiketlik
Led Aydınlatma sistemi

Used for packaged meat, sausages and delicatessen
Plug-in version
Fan assisted refrigeration
Electronic thermostat
Polyurethane injected body
Stainless steel base trays
Electrostatic powder painted shelves and back panels
Plastic label holder
Led Lighting system



Projelerinize göre özel imalat yapılır / Special production can be made according to your projects

Display Units



GEDZA Balık Reyonu
Fish Display Units

Taze balık ürünleri için kullanılabilir
İçten motorlu
Serpantinli zemin soğutma
Elektronik termostat
Poliüretan gövde

Used for fresh fish display
Plug-in version
"ice bed" with cooling coil
Electronic thermostat
Polyurethane injected body

KARVE Balık Reyonu
Fish Display Units

Taze balık ürünleri için kullanılabilir
İçten motorlu
Serpantinli zemin soğutma
Elektronik termostat
Poliüretan gövde

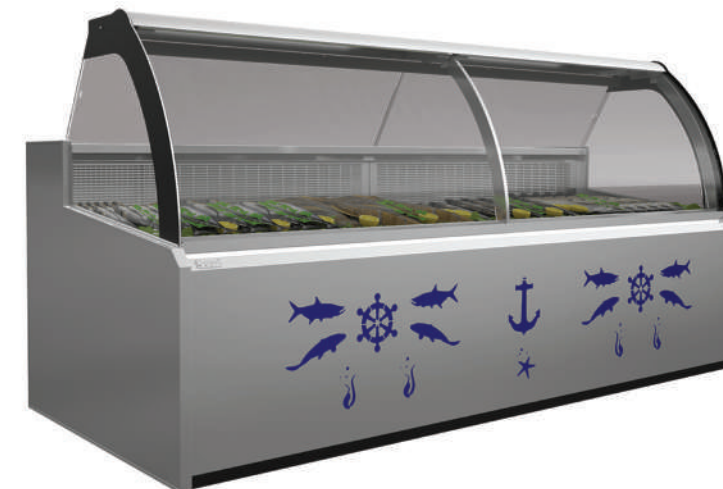
Used for fresh fish display
Plug-in version
"ice bed" with cooling coil
Electronic thermostat
Polyurethane injected body



CARFA Balık Reyonu
Fish Display Units

Taze balık ürünleri için kullanılabilir
İçten motorlu
Serpantinli zemin soğutma
Elektronik termostat
Poliüretan gövde

Used for fresh fish display
Plug-in version
"ice bed" with cooling coil
Electronic thermostat
Polyurethane injected body



Projelerinize göre özel imalat yapılır / Special production can be made according to your projects

Teşhir Reyonları



CASA Et & Meze Reyonları Bombe Camlı
Meat and Apettizer Showcase (Domed Glass)

- Çalışma aralığı; 0/+8 °C (tropikal 43 °C)
- İçten motorlu soğutma uygulaması.
- Reyon altı depolama sistemi.
- Fanlı soğutma.
- R-290A soğutucu gaz.
- Led aydınlatma sistemi.
- 40 kg/m³ yoğunluk poliüretan izolasyon
- Working temperature; 0/+8 °C (at ambient temp. 43 °C)
- Interior engined refrigerating system.
- Under-set storage system.
- Fan cooling.
- R-290A refrigerant gas.
- Led lighting system.
- 40 kg/m³ density polyurathane isolation.

CELHA Et & Meze Reyonları Düz Camlı
Meat and Apettizer Showcase (Flat Glass)

- Çalışma aralığı; 0/+8 °C (tropikal 43 °C)
- İçten motorlu soğutma uygulaması.
- Reyon altı depolama sistemi.
- Fanlı soğutma.
- R-290A soğutucu gaz.
- Led aydınlatma sistemi.
- 40 kg/m³ yoğunluk poliüretan izolasyon
- Working temperature; 0/+8 °C (at ambient temp. 43 °C)
- Interior engined refrigerating system.
- Under-set storage system.
- Fan cooling.
- R-290A refrigerant gas.
- Led lighting system.
- 40 kg/m³ density polyurathane isolation.



OBASE Et & Meze Reyonları Eğik Camlı
Meat and Apettizer Showcase (Inclined glass)

- Çalışma aralığı; 0/+8 °C (tropikal 43 °C)
- İçten motorlu soğutma uygulaması.
- Reyon altı depolama sistemi.
- Fanlı soğutma.
- R-290A soğutucu gaz.
- Led aydınlatma sistemi.
- 40 kg/m³ yoğunluk poliüretan izolasyon
- Working temperature; 0/+8 °C (at ambient temp. 43 °C)
- Interior engined refrigerating system.
- Under-set storage system.
- Fan cooling.
- R-290A refrigerant gas.
- Led lighting system.
- 40 kg/m³ density polyurathane isolation.



Display Units



CATES Et & Meze Reyon Eğik Camlı
Meat and Apettizer Showcase (Inclined glass)

- Çalışma aralığı; 0/+8 °C (tropikal 43 °C)
- İçten motorlu soğutma uygulaması.
- Reyon altı depolama sistemi.
- Fanlı soğutma.
- R-290A soğutucu gaz.
- Led aydınlatma sistemi.
- 40 kg/m³ yoğunluk poliüretan izolasyon
- Working temperature; 0/+8 °C (at ambient temp. 43 °C)
- Interior engined refrigerating system.
- Under-set storage system.
- Fan cooling.
- R-290A refrigerant gas.
- Led lighting system.
- 40 kg/m³ density polyurathane isolation.

POLHO Et & Meze Reyon Eğik Camlı
Meat and Apettizer Showcase (Flat Glass)

- Çalışma aralığı; 0/+8 °C (tropikal 43 °C)
- İçten motorlu soğutma uygulaması.
- Reyon altı depolama sistemi.
- Fanlı soğutma.
- R-290A soğutucu gaz.
- Led aydınlatma sistemi.
- 40 kg/m³ yoğunluk poliüretan izolasyon
- Working temperature; 0/+8 °C (at ambient temp. 43 °C)
- Interior engined refrigerating system.
- Under-set storage system.
- Fan cooling.
- R-290A refrigerant gas.
- Led lighting system.
- 40 kg/m³ density polyurathane isolation.



PENTA Et & Meze Reyon Eğik Camlı
Meat and Apettizer Showcase (Domed Glass)

- Çalışma aralığı; 0/+8 °C (tropikal 43 °C)
- İçten motorlu soğutma uygulaması.
- Reyon altı depolama sistemi.
- Fanlı soğutma.
- R-290A soğutucu gaz.
- Led aydınlatma sistemi.
- 40 kg/m³ yoğunluk poliüretan izolasyon
- Working temperature; 0/+8 °C (at ambient temp. 43 °C)
- Interior engined refrigerating system.
- Under-set storage system.
- Fan cooling.
- R-290A refrigerant gas.
- Led lighting system.
- 40 kg/m³ density polyurathane isolation.

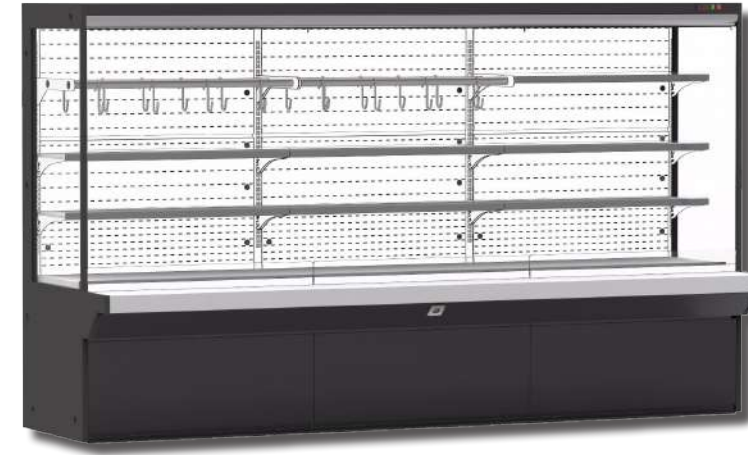




BAYRAK Et & Meze & Şarkütesi Reyon Dik Camlı
Butcher's Showcase (Domed Glass)

- Çalışma aralığı: 0/+8 °C (tropikal 43 °C)
- İçten motorlu soğutma uygulaması.
- Reyon altı depolama sistemi.
- Fanlı soğutma.
- R-290A soğutucu gaz.
- Led aydınlatma sistemi.
- 40 kg/m³ yoğunluk poliüretan izolasyon
- Working temperature: 0/+8 °C (at ambient temp. 43 °C)
- Interior engine refrigerating system.
- Under-set storage system.
- Fan cooling.
- R-290A refrigerant gas.
- Led lighting system.
- 40 kg/m³ density polyurethane isolation.

Projelerinize göre özel imalat yapılır / Special production can be made according to your projects



GEZİ Kasap Reyonu
Butcher's Showcase (Domed Glass)

- Et ve şarküteri için kullanılabilir
- İçten motorlu
- Fanlı soğutma
- Elektronik termostat
- Poliüretan gövde
- Paslanmaz çelik iç kaplama
- Paslanmaz çelik çalışma tezgahı
- Açılabilir temperli camlar sayesinde yükleme ve temizlik kolaylığı
- Aydınlatma sistemi
- Soğutma Kapasitesi: 1266 W
- Can be used for meat and delicatessen
- Internal engine
- Fan cooling
- Electronic thermostat
- Polyurethane body
- Stainless steel inner lining
- Stainless steel work bench
- Ease of loading and cleaning thanks to openable tempered glasses
- Lighting system
- Cooling Capacity: 1266 W



AGROT Kasap Reyonu
Butcher's Showcase (Domed Glass)

- Et ve şarküteri için kullanılabilir
- İçten motorlu
- Fanlı soğutma
- Elektronik termostat
- Poliüretan gövde
- Paslanmaz çelik iç kaplama
- Paslanmaz çelik çalışma tezgahı
- Açılabilir temperli camlar sayesinde yükleme ve temizlik kolaylığı
- Aydınlatma sistemi
- Soğutma Kapasitesi: 1266 W
- Can be used for meat and delicatessen
- Internal engine
- Fan cooling
- Electronic thermostat
- Polyurethane body
- Stainless steel inner lining
- Stainless steel work bench
- Ease of loading and cleaning thanks to openable tempered glasses
- Lighting system
- Cooling Capacity: 1266 W

Projelerinize göre özel imalat yapılır / Special production can be made according to your projects

Teşhir Reyonları



ATEKS Yaş Pasta Dolabı
Cake & Pastry Displays

Yaş pasta ve meşrubat ürünleri için kullanılabilir
İçten motorlu
Fanlı soğutma
Elektronik termostat
Poliüretan gövde
Led aydınlatma sistemi
Standart ön dekor boyalı sactır

Used for storing cake and drinks
Plug-in version
Fan assisted refrigeration
Electronic thermostat
Polyurethane injected body
Led light system
Standard front decoration is painted steel

HESTIA Yaş Pasta Dolabı
Cake & Pastry Displays

Yaş pasta ve meşrubat ürünleri için kullanılabilir
İçten motorlu
Fanlı soğutma
Elektronik termostat
Poliüretan gövde
Led aydınlatma sistemi
Standart ön dekor boyalı sactır

Used for storing cake and drinks
Plug-in version
Fan assisted refrigeration
Electronic thermostat
Polyurethane injected body
Led light system
Standard front decoration is painted steel



İNDES Yaş Pasta Dolabı
Cake & Pastry Displays

Yaş pasta ve meşrubat ürünleri için kullanılabilir
İçten motorlu
Fanlı soğutma
Elektronik termostat
Poliüretan gövde
Led aydınlatma sistemi
Standart ön dekor boyalı sactır

Used for storing cake and drinks
Plug-in version
Fan assisted refrigeration
Electronic thermostat
Polyurethane injected body
Led light system
Standard front decoration is painted steel



Display Units



HATEK Yaş Pasta Dolabı
Cake & Pastry Displays

Yaş pasta ve meşrubat ürünleri için kullanılabilir
İçten motorlu
Fanlı soğutma
Elektronik termostat
Poliüretan gövde
Led aydınlatma sistemi
Standart ön dekor boyalı sactır

Used for storing cake and drinks
Plug-in version
Fan assisted refrigeration
Electronic thermostat
Polyurethane injected body
Led light system
Standard front decoration is painted steel

GÖZDE Yaş Pasta Dolabı
Cake & Pastry Displays

Yaş pasta ve meşrubat ürünleri için kullanılabilir
İçten motorlu
Fanlı soğutma
Elektronik termostat
Poliüretan gövde
Led aydınlatma sistemi
Standart ön dekor boyalı sactır

Used for storing cake and drinks
Plug-in version
Fan assisted refrigeration
Electronic thermostat
Polyurethane injected body
Led light system
Standard front decoration is painted steel



Teşhir Reyonları



MEYRA Yaş Pasta Dolabı
Cake & Pastry Displays

Yaş pasta, kuru pasta ve baklava ürünleri için kullanılabilir
Soğutmalı, soğutmasız ve ısıtmalı model seçenekleri
Led aydınlatma sistemi
Standart ön dekor boyalı sactır

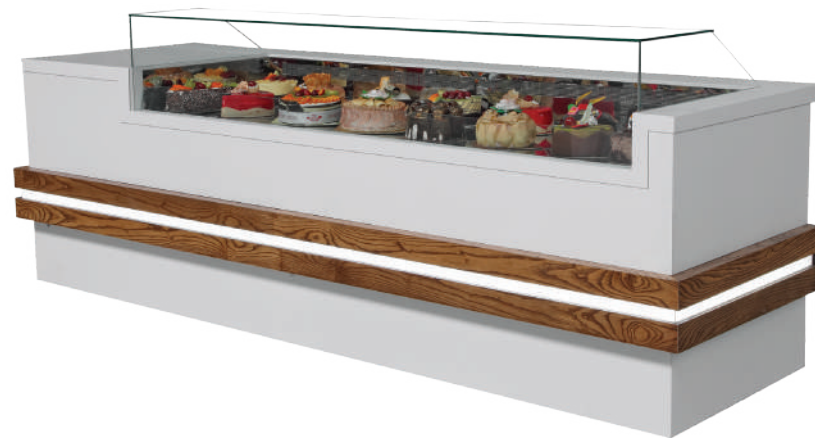
Used for storing cake, cookies and baklava
Refrigerated, non-refrigerated, heated version
Polyurethane injected body
Led light system
Standard front decoration is painted steel



SANEL Yaş Pasta Dolabı
Cake & Pastry Displays

Yaş pasta, kuru pasta ve baklava ürünleri için kullanılabilir
Soğutmalı, soğutmasız ve ısıtmalı model seçenekleri
Led aydınlatma sistemi
Standart ön dekor boyalı sactır

Used for storing cake, cookies and baklava
Refrigerated, non-refrigerated, heated version
Polyurethane injected body
Led light system
Standard front decoration is painted steel



SMART Yaş Pasta Dolabı
Cake & Pastry Displays

Yaş pasta, kuru pasta ve baklava ürünleri için kullanılabilir
Soğutmalı, soğutmasız ve ısıtmalı model seçenekleri
Led aydınlatma sistemi
Standart ön dekor boyalı sactır

Used for storing cake, cookies and baklava
Refrigerated, non-refrigerated, heated version
Polyurethane injected body
Led light system
Standard front decoration is painted steel

Display Units



VIKING Yaş Pasta Dolabı
Cake & Pastry Displays

Yaş pasta, kuru pasta ve baklava ürünleri için kullanılabilir
Soğutmalı, soğutmasız ve ısıtmalı model seçenekleri
Led aydınlatma sistemi
Standart ön dekor boyalı sactır

Used for storing cake, cookies and baklava
Refrigerated, non-refrigerated, heated version
Polyurethane injected body
Led light system
Standard front decoration is painted steel



MEGA Yaş Pasta Dolabı
Cake & Pastry Displays

Yaş pasta, kuru pasta ve baklava ürünleri için kullanılabilir
Soğutmalı, soğutmasız ve ısıtmalı model seçenekleri
Led aydınlatma sistemi
Standart ön dekor boyalı sactır

Used for storing cake, cookies and baklava
Refrigerated, non-refrigerated, heated version
Polyurethane injected body
Led light system
Standard front decoration is painted steel

Teşhir Reyonları



Dik Vitrin Tip Pasta Teşhir Üniteleri
Cake & Pastry Displays

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Soğutma Aralığı Working Temp. (C°)	Raf Shelf	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y			
Nergis	425	404	1080	+0 / +12	4	1 / 220
Sardunya	515	484	1595	+0 / +12	4	1/ 220
Begonvil	600	450	1080	+0 / +12	5	1/ 220

- Üst iç aydınlatma (Opsiyonel)
- Ayarlanabilir Sıcaklık Kontrolü
- Havalandırma soğutma sistemi
- Otomatik buz çözme özelliği
- Kilitlenebilir Kapak
- İç kapaklarda LED aydınlatma (Opsiyonel)
- Kullanılan camlar temperli ve üç kat cam ile çevrelenmiş olup, üretmiş olduğu soğuk havayı daha uzun süre muhafaza ederek hem enerjiden hem zamandan tasarruf sağlar.

- Upper interior lighting (Optional)
- Adjustable Temperature Control
- Ventilated cooling system
- Automatic defrosting feature
- Lockable Cover
- LED lighting on inner covers (Optional)
- The glass used is tempered and surrounded by three layers of glass, which saves both energy and time by keeping the cold air it produces longer.



Dik Vitrin Tip Pasta Teşhir Üniteleri
Cake & Pastry Displays

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Soğutma Aralığı Working Temp. (C°)	Raf Shelf	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y			
Frezya	450	450	983	+2 / +8	3	1 / 220
Begonya	480	480	1030	+2 / +8	3	1/ 220

- Temperli çift cam kapak
- Otomatik buz çözme özelliği
- Ayarlanabilir cam raflar
- LED aydınlatma her iki yanda
- Dijital sıcaklık kontrolü
- 2 adet frenli 4 adet tekerlek
- R134A soğutucu gaz
- Çalışma aralığı 0°C-12°C
- Tempered double glass door, automatic defrost function
- Digital temperature control.
- R134 cooling gas.
- Adjustable glass shelves.Brilliant LED lighting on two sides.
- 4 pieces castors;2 with brakes.

Projelerinize göre özel imalat yapılır / Special production can be made according to your projects

Display Units



Menekşe



Nilüfer

Setüstü Pasta Teşhir Üniteleri
Cake & Pastry Displays

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Soğutma Aralığı Working Temp. (C°)	Raf Shelf	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y			
Yasemin 90	900	500	790	+10 / +75	1	0,27 / 220
Yasemin 120	1200	550	790	+10 / +75	1	0,27 / 220
Yasemin 150	1500	550	790	+10 / +75	1	0,27 / 220
Nilüfer 90	900	500	790	+2 / +8	1	0,27 / 220
Nilüfer 120	1200	620	995	+2 / +8	1	0,27 / 220
Nilüfer 150	1300	620	998	+2 / +8	1	0,27 / 220
Erguvan 120	696	568	686	+2 / +8	2	0,27 / 220
Erguvan 160	874	568	686	+2 / +8	2	0,27 / 220

- Üstte Parlak iç LED aydınlatma
- Dijital sıcaklık kontrol ve ekran
- Ayarlanabilir krom kaplama raflar
- 4 taraflı çift cam
- Ön kavışlı cam
- Sürgülü kapılar
- Bakım gerektirmeyen kondansatör
- Havalandırılmış soğutma sistemi
- Otomatik defrost
- Paslanmaz çelik

- Internal LED illumination on top
- Digital temperature controller
- Adjustable chrome plated shelves
- 4 sides double glass
- Front curved glass
- Sliding doors
- Maintenance free condenser
- Ventilated cooling system
- Automatic defrost
- Stainless steel



Projelerinize göre özel imalat yapılır / Special production can be made according to your projects

Teşhir Reyonları



Smyrna New Low

H 1170
L 12G-1230 / 16G-1565 / 18G-1735
24G-2255 / 30G-2690
D 1137



Smyrna Premium Long

H 1255
L 12G-1230 / 16G-1565 / 18G-1735
24G-2255 / 30G-2690
D 1126



Smyrna New Vision S45

H 1320
L 45°
D 1137



Prisma Vision

H 1269
L 12G-1200 / 18G-1705 / 24G-2226
30G-2650
D 1217



Karya Premium

H 1167
L 18G-1705 / 24G-2226
D 1119



Troy Sport Vision

H 1210
L 12G-1230 / 16G-1565
18G-1735 / 24G-2255
D 1209



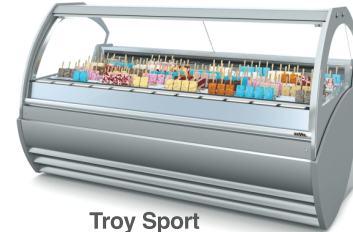
Mx Flat

H 1251
L 12G-1230 / 16G-1550
18G-1740 / 20G-1960 / 24G-2305
D 1088



Mx

H 1251
L 12G-1230 / 16G-1550
18G-1740 / 20G-1960 / 24G-2305
D 1088



Troy Sport

H 1210
L 12G-1230 / 16G-1565
18G-1735 / 24G-2255
D 1209



Conic SLM New

H 1218
L 6G-1180 / 7G-1360
8G-1540 / 10G-1935
D 895



Barok SLM New

H 1300
L 6G-1225 / 7G-1405
8G-1585 / 10G-1980
D 685



SLM

H 1330
L 6G-1230 / 7G-1410
8G-1590
D 725

Projelerinize göre özel imalat yapılır / Special production can be made according to your projects



Hazırlık Makinaları

Preparation Machines

Hazırlık Makinaları



UKM-12



UKM-22



UKM-32

Et Kıyma Makinası Meat Mincing Machine

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Ağırlık Weight (Kg)	Kapasite Capacity (Kg / Saat)	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y			
UKM-12P	270	610	320	30	125	0,5 / 220
UKM-22PM	290	740	400	60	400	1,5 / 220
UKM-22PT	290	740	400	60	400	1,5 / 380
UKM-32PM	320	870	410	82	600	2,2 / 220
UKM-32PT	320	870	410	82	600	3,0 / 380
UKM-42PT	470	1010	470	125	800	5,5 / 380
UKM-42PTA	500	1010	1220	140	800	5,5 / 380
UKM-130PT	625	1250	1250	300	1500	11,5 / 380

- Paslanmaz çelik helezon, boğaz ve boğaz somunu.
- Kolay sökülebilir et haznesi ile kolay temizlik imkanı.
- El koruma ünitesi ile güvenli çalışma imkanı.
- Paslanmaz çelik gövde.

- **Stainless steel handwheel and spiral.**
- **Easy removable handwheel and easy cleaning.**
- **Hand protection provides safe operation.**
- **Stainless steel body.**



Et Kıyma Makinası (Soğutmalı) Meat Mincing Machine with Cooling

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Ağırlık Weight (Kg)	Kapasite Capacity (Kg / Saat)	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y			
UKMS-22PM	320	790	430	75	400	1,5 / 220
UKMS-22PT	320	790	430	75	400	1,5 / 380
UKMS-32PM	320	870	410	82	600	2,2 / 220
UKMS-32PT	320	870	410	82	600	3,0 / 380
UKMS-42PT	470	1010	540	150	800	5,5 / 380
UKMS-42PTA	500	1010	1290	165	800	5,5 / 380

- Paslanmaz çelik helezon, boğaz ve boğaz somunu.
- Kolay sökülebilir et haznesi ile kolay temizlik imkanı.
- El koruma ünitesi ile güvenli çalışma imkanı.
- Paslanmaz çelik gövde.

- **Stainless steel handwheel and spiral.**
- **Easy removable handwheel and easy cleaning.**
- **Hand protection provides safe operation.**
- **Stainless steel body.**



Preparation Machines



Et Kıyma Makinası (Sinir Ayıklamalı) Meat Mincing (Tendon Separation)

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Ağırlık Weight (Kg)	Kapasite Capacity (Kg / Saat)	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y			
UKMS-32PTS	320	870	410	82	400	3,0 / 380
UKMS-42PTS	470	1010	470	125	600	5,5 / 380
UKMS-130PTS	650	1250	1250	30	800	11,5 / 380

- Paslanmaz kafa, helezon, kafa bileziği
- Kolay sökülebilir et haznesi.
- Paslanmaz çelik gövde
- İleri - Geri Çalışma sistemi
- El koruma ünitesi

- **Stainless head, helix, head collar**
- **Easily removable meat chamber.**
- **Stainless steel body**
- **Forward - Reverse Working system**
- **Safe working opportunity with hand protection unit.**

Et Kemik Testeresi Bone & Meat Saw Machine



Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Ağırlık Weight (Kg)	Kapasite Capacity (Kg / Saat)	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y			
UKT-01M	360	550	920	55	400	1,1 / 220
UKT-01T	360	550	920	55	600	1,5 / 380
UKT-02M	360	550	920	55	400	1,1 / 220
UKT-02T	360	550	920	55	800	1,5 / 380

- Soğutulmuş/ dondurulmuş et ve kemik kesimi için idealdir, destek kolu sayesinde güvenli bir şekilde kesim işlemi sağlanır, testere gerginliğini ayarlamak için üstteki plastiği kullanabilirsiniz, makine gövdesi statik boyalı, kesilecek ürünün temas ettiği bölgeler paslanmaz çeliklidir.

- **It is ideal for cutting chilled/frozen meat and bones, thanks to the support arm, safe cutting is provided, you can use the plastic on the top to adjust the saw tension, the machine body is static painted, the areas in contact with the product to be cut are stainless steel.**

Humus Makinası Hummus Machine



Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Ağırlık Weight (Kg)	Kazan Ebat Kapasite Bowl Cap. (Kg. / Saat)	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y			
UZK-20	700	570	1040	70	30x30 / 20	1,5 / 380
UZK-20H	700	570	1040	70	30x30 / 20	3,0 / 220
UZK-50	760	670	1320	115	40x40 / 50	3,5 / 380
UZK-50H	760	670	1320	115	40x40 / 50	1,5 / 220

- Devirmeli model.
- Çift devirlidir.
- Malzeme özelliklerini bozmadan parçalama.
- Sessiz ve titreşimsiz çalışma.
- Sebze ve et parçalama, humus yapma işlerinizi hızlı ve hijyenik bir şekilde yapabilirsiniz.
- Kullanımı, temizlik ve bakımı kolaydır.

- **Tilting model.**
- **It has a double cycle.**
- **Shredding without damaging material properties.**
- **Quiet and vibration-free operation.**
- **You can chop vegetables and meat and make hummus quickly and hygienically.**
- **It is easy to use, clean and maintain.**

Hazırlık Makinaları

Sebze Doğrama Makinası

Vegetable Chopper Machine

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Ağırlık Weight (Kg)	Kapasite Capacity (Kg / Saat)	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y			
USD-01	350	600	400	21	300	0,25 / 380
USD-02	520	700	1000	70	300	0,25 / 220

- Makineyle birlikte 2 rende, 4 dilimleme bıçağı ve 1 adet parmak patates bıçağı verilmektedir.
- Küçük ön kesme aparatı olmadan 10×10 ve 20×20 kübik bıçak diski çalışmamaktadır.
- 10×10, 20×20 kübik bıçak ve kübik ön kesme aparatı opsiyoneldir.
- Sebze ve meyvelerin özelliğini bozmadan dilimleyen, rendeleyen, kübik ve parmak patates olarak kesen çok amaçlı bir makinedir.
- Paslanmaz çelik gövde ve bıçaklar.
- Kullanımı, temizlik ve bakımı kolaydır.

- It has a capacity of 300 kg/hour.
- 2 graters, 4 slicing blades and 1 french fries patoto blade are provided with the machine.
- 10×10 and 20×20 cubic blade discs do not work without the cubic pre-cutting device.
- 10×10, 20×20 cubic blade and cubic front cutting apparatus are optional.
- It is a multi-purpose machine that slices, grates, cuts into cubes and French fries without spoiling the properties of vegetables and fruits.
- Stainless steel body and blades.
- It is easy to use, clean and maintain.

Patates Soyma Makinası

Potato Peeler Machine

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Ağırlık Weight (Kg)	Kapasite Capacity (Kg / Saat)	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y			
UPS-10	420	740	870	40	200	0,55 / (220/380)
UPS-25	520	830	960	62	500	1.10 / (220/380)
UPS-35	520	830	1090	68	700	1.50 / (220/380)
UPS-50	810	840		114	1000	2.20 / (380V)
UPS-10F	460	740	1000	47	200	0,55 / (220/380)
UPS-25F	570	830	1090	70	500	1.10 / (220/380)
UPS-35F	570	830	1320	75	700	1.50 / (220/380)
UPS-50F	670	840	1150	125	1000	2.20 / (380V)

* F Models is with Filter

- 220V Monofaze veya 380V Trifaze motor seçenekleri vardır.
- Ayarlanan süre dolduktan sonra makine otomatik olarak durur.
- Silisyum karbür (zımpara taşı) ile kaplanmış uzun ömürlü soyma yüzeyleri.
- Değiştirilebilir zımpara.
- Patatesleri otomatik olarak soyar ve yıkar.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Kullanımı, temizlik ve bakımı kolaydır.

- There are 220V single-phase or 380V three-phase motor options.
- After the set time has elapsed, the machine will automatically stop.
- Long-lasting peeling surfaces coated with silicon carbide (grinding stone).
- Replaceable sander.
- It automatically peels and washes potatoes.
- Stainless steel body.
- It is easy to use, clean and maintain.



With filter



Without filter

Preparation Machines

Sebze Parçalama Makinası

Vegetable Cutter Machine

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Ağırlık Weight (Kg)	Kapasite Capacity (Kg / Saat)	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y			
UZZK-01	470	660	1000	62	20	2,2 / (220/380)

- 220V Monofaze veya 380V Trifaze gerilimle çalışan seçenekleri vardır.
- Makineyle birlikte 1 adet et ve sebze parçalama bıçağı verilmektedir.
- Humus bıçağı opsiyoneldir.
- Malzeme özelliklerini bozmadan parçalama.
- Sessiz ve titreşimsiz çalışma.
- Sebze ve et parçalama, humus yapma işlerinizi hızlı ve sağlıklı biçimde yapabilirsiniz.
- Kullanımı, temizlik ve bakımı kolaydır.

- There are options that work with 220V Single-phase or 380V Three-phase voltage.
- 1 meat and vegetable chopping knife is provided with the machine.
- Hummus knife is optional.
- Shredding without impairing material properties.
- Quiet and vibration-free operation.
- You can cut vegetables and meat and make hummus quickly and healthily.
- It is easy to use, clean and maintain.

Sebze Parçalama Makinası

Vegetable Cutter Machine

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Ağırlık Weight (Kg)	Kapasite Capacity (Kg / Saat)	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y			
UZZK-02	490	660	400	37	8	1,5 / 220

- 220V Monofaze veya 380V Trifaze gerilimle çalışan seçenekleri vardır.
- Makineyle birlikte 1 adet et ve sebze parçalama bıçağı verilmektedir.
- Humus bıçağı opsiyoneldir.
- Malzeme özelliklerini bozmadan parçalama.
- Sessiz ve titreşimsiz çalışma.
- Sebze ve et parçalama, humus yapma işlerinizi hızlı ve sağlıklı biçimde yapabilirsiniz.
- Kullanımı, temizlik ve bakımı kolaydır.

- There are options that work with 220V Single-phase or 380V Three-phase voltage.
- 1 meat and vegetable chopping knife is provided with the machine.
- Hummus knife is optional.
- Shredding without impairing material properties.
- Quiet and vibration-free operation.
- You can cut vegetables and meat and make hummus quickly and healthily.
- It is easy to use, clean and maintain.

Soğan Doğrama Makinası

Onion Chopping Machine

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Ağırlık Weight (Kg)	Kapasite Capacity (Kg / Saat)	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y			
USD	250	300	520	13	2 / 5	0,37 / 220

- Opsiyonel olarak switchli olabilmektedir.
- 2 kg / 5 lt kapasiteye sahiptir.
- Soğan, biber, domates gibi gıdaları rahatlıkla doğrayabilir, lahmacun içi hazırlanabilir.
- Sökülüp takılabilen paslanmaz çelik tencere.
- Paslanmaz çelik gövde ve bıçak.
- Soğan, biber, domates gibi gıdaların suyunu çıkartmadan, özelliğini bozmadan, ısıtmadan doğrar.
- Kullanımı, temizlik ve bakımı kolaydır.

- It can be optionally switched.
- It has a capacity of 2 kg / 5 lt.
- You can easily chop foods such as onions, peppers, tomatoes and prepare lahmacun.
- Removable stainless steel pot.
- Stainless steel body and blade.
- It chops foods such as onions, peppers, tomatoes without removing their juice, without spoiling their properties, without heating them.
- It is easy to use, clean and maintain.



Hazırlık Makinaları



Öğütücü
Grinder

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Ağırlık Weight (Kg)	Kapasite Capacity (Kg / Saat)	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y			
USO	280	370	370	14	1	0,50 / 220

- Malzeme özelliğini bozmadan yağ ve öz sularını çıkarmadan öğütme imkanı.
- Kapağa ve hazneye bağlı emniyet sensörleri.
- Devirmeli boşaltma imkanı.
- 220-240V 50-60 Hz – 6400/15000 Rpm motor.
- Possibility of grinding without removing oil and juices without damaging the material properties.
- Safety sensors connected to the lid and chamber.
- Tilting unloading possibility.
- 220-240V 50-60 Hz – 6400/15000 Rpm engine.



Sebze Yıkama / Kurutma Makinası
Vegetable Washer & Drying Machine

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Açıklama Description	Yıkama Kapasite Washing Capacity (Kg / Saat/h)	Tank Kapasitesi Tank Capacity (Lt.)	Ağırlık Weight (Kg)	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y					
OSY-01	700	700	850	Sebze Yıkama	150	97	61	0,66 / 220
SKM-4035	560	730	1085	Sebze Kurutma	-	40	51	0,55 / 380

- Su basıncı ayarlıdır
- Cihazlar paslanmaz çelikten imal edilmiştir
- Yıkama kapasitesi yaprak sebzelerde 4-6 kg, kök sebzelerde 10-15 kg
- Özel yıkama sistemi için oluşturulmuş tankta su hareketi ile yıkanan sebze ve meyvelerin kir ve atıkları çöktürme haznesine biriktirilerek tahliye edilmesi yoluyla yıkanır
- Yıkama tankı ile kaplama malzemeleri paslanmaz çelik malzemeden imal edilmiştir
- Yıkama kazanı kolay temizlenebilir, çöktürme haznesi kolay sökülebilir ve taşma tahliye sistemlidir
- Yıkama, paslanmaya ve kimyasal etkilere dayanıklı plastik malzemeden imal edilmiş yıkama pompası ile yapılır

- Water pressure is adjustable
- Devices are made of stainless steel
- Washing capacity is 4-6 kg for leaf vegetables and 10-15 kg for root vegetables
- The dirt and waste of the vegetables and fruits washed by the movement of water in the tank created for the special washing system are washed by collecting them in the sedimentation chamber and discharging them.
- The washing tank and coating materials are made of stainless steel.
- The washing tub is easy to clean, the sedimentation chamber is easily removable and has an overflow drain system.
- Washing is done with a washing pump made of plastic material resistant to rust and chemical effects.

Preparation Machines



Tabak Kapatma Makinası
Meal Seal Machine

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Tabak Ebat Plate Dim. (mm)	Kapasite Capacity Adet-Pcs. /H	Ağırlık Weight (Kg)	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y				
MP-350 P	380	530	360	227 x178	500	30	0,8 / 220

- Bu makina 2 bölmeli kalıp yerleştirilerek gönderilecektir, istenildiği takdirde 1 bölmeli, 3 bölmeli, 4 bölmeli ve 6 bölmeli olarak gönderilebilmektedir.

- This machine will be sent with a 2-section mold placed. If desired, it can be sent as 1-section, 3-section, 4-section and 6-section

Tabak Kapatma Kalıpları
Meal Seal Machine Moulds

Kod Code
MP-350/200 2 Bölmeli Kalıp / Compartment Mould
MP-350/300 3 Bölmeli Kalıp / Compartment Mould
MP-350/400 4 Bölmeli Kalıp / Compartment Mould
MP-350/600 6 Bölmeli Kalıp / Compartment Mould

Vakum Makinası
Vacuum Machine

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			İç Ölçüler Internal Dim. (mm)	Yapıştırma Ağız Vacuum Area (mm)	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y			
MP-350 T1/S	400	500	400	350x400x80	350	0,37 / 220
MP-410 T2/S	550	560	500	400x430x90	2x410	0,55 / 220
MP-510 T2/S	670	660	500	500x520x90	2x500	0,70 / 220
MP-510XL T2/A	840	670	1100	650x520x100	2x500	0,80 / 220

- Bu vakum makinesi çeşitli gıdaların vakumlu ambalajlanmasında kullanılabilir. Et, balık, sebze, meyve, peynir gibi birçok farklı gıda ürününün tazelikliğini ve kalitesini korur. Ayrıca, vakumlu ambalajlama sayesinde gıdaların dondurulması veya marinasyonu için de ideal bir cihazdır. Vakumlu ambalajlar, gıdaların dondurucuda veya buzdolabında saklamak için daha az yer kaplar ve saklama süresini uzatır.

- This vacuum machine can be used for vacuum packaging of various foods. It preserves the freshness and quality of many different food products such as meat, fish, vegetables, fruits and cheese. It is also an ideal device for freezing or marinating foods thanks to vacuum packaging. Vacuum packaging.
- It takes up less space to store foods in the freezer or refrigerator and extends the storage time.

Strec Film Makinası
Stretch Film Machine

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Film Boyu Film Length (mm)	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y		
CE-114	525	450	240	400	0,10 / 220

- Ana gövde 430 Kalite Paslanmaz Çelik
- Üst saç ve ön uzantı saç 18/8 paslanmaz çelik
- Kesici rezistans teli açma kapama anahtarı
- Kesme teli düşük voltajla çalışan güvenli ve dayanıklı

- Main body 430 Quality Stainless Steel
- Top sheet and front extension sheet are 18/8 stainless steel
- Cutter resistance wire on/off switch
- Cutting wire is safe and durable, working with low voltage

Hazırlık Makinaları



Tavuk Kesme Makinası
Chicken Cutting Machine

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Ağırlık Weight (Kg)	Hacim Volume (m³)	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y			
UTT-01M	330	600	390	27	0,11	0,75 / 220

- Paslanmaz çelik gövdeye sahiptir.
- Donmuş tavuk, çiğ tavuk ve tavuk kemik kesiminde kolaylık sağlar.

- **Stainless steel durable body.**
- **It provides convenience in cutting frozen meat, frozen chicken and bone.**



Gıda Dilimleme Makinası
Food Slicer Machine

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Bıçak Çapı Blade Dim. (mm)	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y		
S220A	580	280	340	220	0,21 / 220
F250E	630	280	340	250	0,25 / 220
F275E	640	340	440	270	0,30 / 220
F300E	650	340	400	300	0,40 / 220

- Salam ve benzeri gıda dilimleme işlemleri için uygun.
- Alüminyum eloksallı gövde
- Kendinden çift yönlü bileme sistemi ile kullanım esnasında bıçak bilenebilir.
- Hassas kesme derinliği sağlayan ayar merdanesi. Paslanmaya karşı dayanıklıdır.

- **Suitable for salami and similar food slicing**
- **Aluminum anodized body**
- **The knife can be sharpened during use with its two-way sharpening system.**
- **The adjustment roller, which provides precise cutting depth, offers standard cutting.**
- **It is resistant to rust.**



Setüstü Mikser
Overtop Mixer

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Ağırlık Weight (Kg)	Kapasite Capacity (Lt)	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y			
EF 708 GO	347	184	364	7,5	4,8	1 / 220
EF 708 BO	347	184	364	7,5	4,8	1 / 220
EF 708 SO	347	184	364	7,5	4,8	1 / 220

DAHİLİ AKSESUARLAR

- Çırpıcı, Yoğurucu, Karıştırıcı
- Paslanmaz Çelik Hazne
- Sıçrama Önleyici Kapak

INTERNAL ACCESSORIES

- Beater, Kneader, Mixer
- Stainless Steel Bowl
- Anti-splash Cover



Hamur Açma Makinası
Dough Roller Machine

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Merdana Çapı Roller Diam (mm)	Ağırlık Weight (Kg)	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y			
UHA-30	420	460	600	170 - 290	32	0,25 / 220-380
UHA-40	480	470	660	170 - 290	40	0,25 / 220-380

- Tamamen paslanmaz gövde ve iç aksamlar
- Bakım ve temizliği kolaydır.
- Sessiz ve titreşimsiz çalışma.
- Boyutları itibarıyla set üstü çalışabilme özelliği.
- Hızlı ve verimli bir çalışma ile zamandan kazanım.
- Hamur kalınlığı ve çapını ayarlayabilme özelliği.
- Düşük enerji sarfıyatı.

- **Fully stainless body other machine elements**
- **Its maintenance and cleaning is easy**
- **Voiceless and non-vibrating operation.**
- **Save from time with rapid and efficient operation.**
- **Adjusting the dough thickness and diameter.**
- **Low Energy Consumption**

Preparation Machines



Spiral Hamur Yoğurma (Çift Devirli)
Spiral Dough Mixer (Double Speed)

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Ağırlık Weight (Kg)	Kazan Ebatları Bowl Dim. (mm)	Un Kapasite Flour Capacity. (Kg)	Hamur Kapasite Dough Capacity (Kg)	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y					
USH-25	580	280	340	210	500 x 300	25	30	1.5/380
USH-35	630	280	340	230	600 x 300	35	50	1.5/380
USH-50	640	340	440	380	700 x 380	50	75	2.5/380
USH-100	650	340	400	560	850 x 480	80	130	5.5/380

- Paslanmaz hamur çatalı.
- Paslanmaz kazan, Kullanımı, temizlik ve bakımı kolaydır.
- Acil stop.
- Tek motorlu. (Kazan tek tarafa döner)
- Tek devirli çatal.
- Her türlü karıştırma, çırpma ve yoğurma işlerinde idealdir.
- Ses ve gürültü en aza indirgenmiştir.
- Kullanımı, temizlik ve bakımı kolaydır.

- **Stainless dough fork.**
- **Stainless boiler, easy to use, clean and maintain.**
- **Emergency stop.**
- **Single engine. (The boiler rotates to one side)**
- **Single speed fork.**
- **It is ideal for all kinds of mixing, whisking and kneading tasks.**
- **Sound and noise are minimized.**
- **It is easy to use, clean and maintain.**



Planet Mikser
Planet Mixer

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Model	Ağırlık Weight (Kg)	Kazan Ebatları Bowl Dim. (mm)	Kapasite Capacity (Lt)	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y					
UPM-30-T	700	950	1410	3 Devirli	226	360x360	30	1.1 / 1.5 / 1.8 / 380
UPM-40-T	700	950	1410	3 Devirli	226	400x400	40	1.1 / 1.5 / 1.8 / 380
UPM-60-T	700	950	1410	3 Devirli	226	430x430	60	1.1 / 1.5 / 1.8 / 380
UPM-30-M	700	950	1410	Hız Kontrolü	226	360x360	30	1.1 / 1.5 / 1.8 / 220
UPM-40-M	700	950	1410	Hız Kontrolü	226	400x400	40	1.1 / 1.5 / 1.8 / 220
UPM-60-M	700	950	1410	Hız Kontrolü	226	430x430	60	1.1 / 1.5 / 1.8 / 220

Hazırlık Makinaları



Hamur Yoğurma Makinası
Dough Mixer Machine

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Ağırlık Weight (Kg)	Hamur Kapasite Dough Capacity (Kg)	Kazan Ebatları Bowl Dim. (mm)	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y				
UHM-5M	350	600	600	28	5	300 x 180	0,25 / 220
UHM-10M	450	700	700	46	10	360 x 190	0,37 / 220
UHM-15M	540	840	800	55	15	430 x 225	0,55 / 220
UHM-25M	540	840	800	75	25	500 x 290	0,55 / 220
UHM-35M	540	840	800	85	35	600 x 300	0,75 / 220
UHM-50M	540	840	800	140	50	750 x 390	1.50 / 220
UHM-100M	760	1120	1050	180	100	850 x 430	2.20 / 220
UHK-5T	760	1120	1050	28	5	300 x 180	0,25 / 380
UHK-10T	760	1120	1050	46	10	360 x 190	0,37 / 380
UHK-15T	910	1230	1070	55	15	430 x 225	0,55 / 380
UHK-25T	910	1230	1070	75	25	500 x 290	0,55 / 380
UHK-35T	910	1230	1070	85	35	600 x 300	0,75 / 380
UHK-50T	1050	1350	1250	140	50	750 x 390	1.50 / 380
UHK-100T	1050	1350	1250	180	100	850 x 430	2.20 / 380



KÖFTE ÇATALI

- Paslanmaz Çatal ve Mil
- Paslanmaz Kazan
- Kolay, Ergonomik, Pratik Kullanım
- Güçlendirilmiş Lastik Ayaklar
- Çıkarılabilir Kazan

- Stainless Fork and Shaft
- Stainless Boiler
- Easy, Ergonomic, Practical Use
- Reinforced Rubber Feet
- Removable Boiler

Preparation Machines

Mini		KOMPAKT		BÜYÜK	
Mini MP		CMP		MP	
220 W MicroMix	165 mm	240 W Mini MP 160 V.V.	160 mm	270 W Mini MP 190 V.V.	190 mm
290 W Mini MP 240 V.V.	240 mm	310 W CMP 250 V.V.	250 mm	350 W CMP 300 V.V.	300 mm
400 W CMP 350 V.V.	350 mm	440 W MP 350 Ultra	350 mm	500 W MP 450 Ultra	450 mm
750 W MP 550 Ultra	550 mm	850 W MP 600 Ultra	600 mm	1000 W MP 800 Turbo	740 mm
500 W MP 450 Fw					
15 litre		30 litre		45 litre	
50 litre		100 litre		200 litre	
300 litre		400 litre		100 litre	

Robot Coupe El Blenderi
Hand Blander

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)	Ağırlık Weight (Kg)	Güç Power (Kw / V)	Parçalama Whisk	Parçalama + Çırpıcı Whisk + Blender	Çırpıcı Blender
MicroMix	Ø61 x 430	1	220 / 220	X		
Mini MP 160 V.V.	Ø78 x 455	1	240 / 220	X		
Mini MP 190 V.V.	Ø78 x 485	2	270 / 220	X		
Mini MP 240 V.V.	Ø78 x 535	2	290 / 220	X		
CMP 250 V.V.	Ø94 x 650	3	310 / 220	X		
CMP 300 V.V.	Ø94 x 660	3	350 / 220	X		
CMP 350 V.V.	Ø94 x 700	4	400 / 220	X		
MP 350 Ultra	Ø125 x 740	5	440 / 220	X		
MP 350 V.V. Ultra	Ø125 x 740	5	440 / 220	X		
MP 450 Ultra	Ø125 x 840	5	500 / 220	X		
MP 450 V.V. Ultra	Ø125 x 840	5	500 / 220	X		
MP 550 Ultra	Ø125 x 940	5	750 / 220	X		
MP 600 Ultra	Ø125 x 980	6	850 / 220	X		
MP 800 Turbo	Ø125 x 1130	7	1 000 / 220	X		
Mini MP 190 Combi	Ø78 x 485	2	270 / 220		X	
Mini MP 240 Combi	Ø78 x 535	2	290 / 220		X	
CMP 250 Combi	Ø125 x 640	3	310 / 220		X	
CMP 300 Combi	Ø125 x 700	3	350 / 220		X	
MP 350 Combi Ultra	Ø125 x 790	6	440 / 220		X	
MP 450 Combi Ultra	Ø125 x 890	6	500 / 220		X	
MP 450 FW Ultra	Ø125 x 800	6	500 / 220			X
MP 450 XL FW Ultra	Ø175 x 1210	5	500 / 220			X

Hazırlık Makinaları



- Gramaj hassasiyeti $\pm 5\%$
- Otomatik ayarlanabilir gramaj
- Paslanmaz kapak ve huni
- Hamur sayıcı
- Yükseklik ayarlı hamur çıkış konveyörü
- Hız kontrollü kesme özelliği
- Yağsız sistem
- Tekli ve çiftli kesme sistemi
- Stressiz hacimsel vakum kesme işlemi
- Programlanabilir reçete özelliği
- %50 - %85 yumuşak hamur kesebilme özelliği

Opsiyonel Donanımlar

- Büyük kapasiteli huni
- Teflon kaplı huni

- Weighing accuracy $\pm 5\%$
- Automatic adjustable weight
- Stainless Steel External and hopper design
- Dough counter
- Height adjustable dough outfeed conveyor
- Speed-controlled cutting feature
- Oil free system
- Single and double cutting system
- Stress-free cutting feature
- Programmable recipe feature
- The ability to cut soft dough rate %50 - %85

Optional Accesories

- Bigger size hopper
- Teflon coated hopper

Stressiz Hamur Dikey Kesme - Tartma Makinası

Stress-Free Vertical Dough Divider

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Gramaj Aralığı Weight Range (Gr)	Kesme Kapasite Dividing Capacity (Adet / Pcs)	Huni Kapasite Hopper Capacity (Kg)	Yağ Tankı Oil Tank (Lt)	Ağırlık Weight (Kg)	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y						
PONDER V	680	2300	1720	Tekli (Single) : 200 - 2.000 Çiftli (Double) : 100 - 900	Tekli (Single) : 1.000 Çiftli (Double) : 2.000	135 - 200 - 250	60	600	3 / 380



- Hacimsel vakum kesme işlemi
- Gramaj hassasiyeti $\pm 5\%$
- Paslanmaz kapak ve huni
- Kapalı devre yağlama sistemi
- Yükseklik ayarlı hamur çıkış konveyörü
- Unluk

Opsiyonel Donanımlar

- Büyük kapasiteli huni
- Teflon kaplı huni
- Hız kontrolü
- Hız kontrollü kesme
- Otomatik ayarlanabilir gramaj

- Volumetric vacuum-cut dividing
- Weighing accuracy $\pm 5\%$
- Stainless steel external and hopper design
- Circuit lubrication system
- Height adjustable dough outfeed conveyor
- Flour duster

Optional Accesories

- Bigger size hopper
- Teflon coated hopper
- Speed control
- Speed-controlled cutting
- Automatic adjustable weight

Hamur Kesme - Tartma Makinası

Volumetric Dough Divider

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Gramaj Aralığı Weight Range (Gr)	Kesme Kapasite Dividing Capacity (Adet / Pcs)	Huni Kapasite Hopper Capacity (Kg)	Ağırlık Weight (Kg)	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y					
VDD-70	650	1500	165	50-100	1100 - 2200	60-250	385	1,5 / 380
VDD-90				80-350				
VDD-110				100-600				
VDD-130				250-1000				

Preparation Machines



Hamur Uzun Şekil Verme Makinası

Dough Moulding Machine

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Gramaj Aralığı Weight Range (Gr)	Silindir Rollers (Adet / Pcs)	Çalışma Genişliği Working Width (mm)	Çalışma Uzunluğu Working Length (mm)	Kapasite Capacity (Adet / Pcs)	Ağırlık Weight (Kg)	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y							
LMM-200	750	2100	1400	50 - 1.500	2	47	110	2.500 ve üzeri up to 2.500	310	0,55 / 380
LMM-EURO	950	2100	1500	30 - 1.800	4	65	115	3.000 ve üzeri up to 3.000	420	0,55 / 380

- Merkezi ayarlanabilir hamur giriş hunisi
- Katlanabilir ve kolay ayarlanabilir baskı tablası
- Hamur toplama tavası
- Kolay ayarlanabilir silindir aralığı ve baskı tablası yüksekliği
- Kazyıcı silindirler
- Komple paslanmaz yapı
- Unlama haznesi

Opsiyonel Donanımlar

- Yan kızaklar
- Motorlu üst baskı tablası (Sadece LMM Euro Modeli için)

- Centrally adjustable dough infeed hopper
- Foldable and easy adjustable pressure board
- Collection tray
- Easy adjustable roller clearance and pressure board height
- Roller with scraper
- Completely stainless steel construction
- Flour chamber

Accessories

- Side guides
- Motorized pressure board (Only in LMM Euro)



Hazırlık Makinaları



Hamur Konik Yuvarlama Makinası
Conical Dough Rounder Machine

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Gramaj Aralığı Weight Range (Gr)	Çevirme Kapasitesi Rounding Capacity (Adet / Pcs)	Ağırlık Weight (Kg)	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y				
KNZ-120	1000	1000	1500	70 / 200	2500	200	1,5 / 380
KNZ-240	1600	750	850	100 / 600	2500	230	1,5 / 380

- Sabit yuvarlama kolları
- Paslanmaz şasi
- Alüminyum döküm koni
- Paslanmaz kapak
- Hamur çıkış oluğu
- Unluk

- Opsiyonel Donanımlar ;
- Teflon kaplı koni
 - Teflon kaplı yuvarlama kolları

- Fixed rounding channels
- Stainless steel construction
- Cast aluminium cone
- Stainless steel cover design
- Discharge guide conveyor
- Flour duster

- Optional Accesories ;
- Teflon coated cone
 - Teflon coated rounding channels



Tulumba ve Köfte Şekillendirme Makinası
Semolina Pasta & Meatball Shaper Machine

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Ağırlık Weight (Kg)	Kapasite Capacity (Kg / Saat / h)	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y			
TK.01	1510	450	1040	102	5	0,37 / 220
TK.02	1510	450	1040	102	5	0,37 / 220
TK.05	1510	450	1040	104	10	0,37 / 220
TK.06	1510	450	1040	104	10	0,37 / 220

- 6-7 dakika şekillendirme süresi.
- 4 farklı uzunlukta şekil verme imkanı.
- Aparat değiştirilerek köfte şekillendirmek için kullanılır.
- Haznesinde hamur bitince otomatik durma sistemi.

- TK.01 / TK.05
• 0.37 kW-1400 D/Dk 220V motor gücü.

- TK.02 / TK.06
• 0.37 kW-1400 D/Dk 380V motor gücü.

- Duration of shaping: 6-7 minutes.
- 4 different shaping length option.
- With changing the part, you can use for meat shaping.
- Once the dough or meat inside the tank is finished, machine stops automatically.

- TK.01 / TK.05
• Motor Power: 0.37 kW 1400 rpm-220V

- TK.02 / TK.06
• 0.37 kW-1400 D/Dk 380V motor gücü.

Preparation Machines



Lokma ve Tulumba Tatlı Makine Tezgahları
Doughnut and Tulumba Dessert Machine Tables

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Kapasite Capacity (Kg/ Saat / h)	Güç Power (Kw / V)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y			
LK-001	300	500	300	5	0, / 220	24
LK-002	1600	750	850	5	0,37 / 220	75
LK-003	1600	750	850	10	0,37 / 220	75
LK-004	600	600	550	10	0,37 / 220	12



Lokma ve Tulumba Tatlı Makine Tezgahları
Doughnut and Tulumba Dessert Machine Tables

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Kapasite Capacity (Kg/ Saat / h)	Güç Power (Kw / V)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y			
LK-004	2200	700	850/1320	5	-	105
LK-005	2200	750	850/1320	5	0,15 / 220	107

- Lockable castors.
- Stainless steel body.
- 300 pieces of doughnut per a minute.
- 48 pieces of doughnut per a minute.

- Cooking bowl Capacity: 25 lt
- 2x1/1 Gn container.
- Cooking bowl Capacity:

Hazırlık Makinaları



Sebze Doğrama CL-30
Vegetable Cutter Mixer

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Ağırlık Weight (Kg)	Kapasite Capacity (Kg./Saat)	Güç Power (W / V)
	E	B	Y			
CL-30 Bistro	340	304	590	54	10	0,55 / 220



Sebze Doğrama CL-50 Ultra
Vegetable Cutter Mixer

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Ağırlık Weight (Kg)	Kapasite Capacity (Kg./Saat)	Güç Power (W / V)
	E	B	Y			
CL-50 Ultra	350	320	590	75	150 - 500	0,55 / 220



Sebze Doğrama CL-52
Vegetable Cutter Mixer

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Ağırlık Weight (Kg)	Kapasite Capacity (Kg./Saat)	Güç Power (W / V)
	E	B	Y			
CL-52	360	340	690	28	250-300	0,75 / 220



Sebze Doğrama R-211 XL
Vegetable Cutter Mixer

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Ağırlık Weight (Kg)	Kapasite Capacity (Kg./Saat)	Güç Power (W / V)
	E	B	Y			
R211 XL	450	220	340	15	2,9	0,55 / 2



Sebze Doğrama R-301
Vegetable Cutter Mixer

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Ağırlık Weight (Kg)	Kapasite Capacity (Kg./Saat)	Güç Power (W / V)
	E	B	Y			
R301 Ultra	325	300	550	3,7	50	0,65 / 220

Preparation Machines



Sebze Parçalama R2-R3
Vegetable Cutter Mixer

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Ağırlık Weight (Kg)	Kapasite Capacity (Kg./Saat)	Güç Power (W / V)
	E	B	Y			
R2	200	280	350	10,5	2,9	550 / 220
R3	210	320	400	11	3,7	650 / 220



Sebze Doğrama R5 Plus
Vegetable Cutter Mixer

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Ağırlık Weight (Kg)	Kapasite Capacity (Kg./Saat)	Güç Power (W / V)
	E	B	Y			
R5-Plus	290	350	490	23,5	3,5	1100 / 220



Sebze Doğrama R7
Vegetable Cutter Mixer

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Ağırlık Weight (Kg)	Kapasite Capacity (Kg./Saat)	Güç Power (W / V)
	E	B	Y			
R7	290	365	540	25	7,5	1500 / 220



Sebze Doğrama R10
Vegetable Cutter Mixer

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Ağırlık Weight (Kg)	Kapasite Capacity (Kg./Saat)	Güç Power (W / V)
	E	B	Y			
R10	345	560	660	49,7	11,5	2600 / 220



Robot Coupe Cook
Robot Coupe Cook

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Ağırlık Weight (Kg)	Kapasite Capacity (Kg./Saat)	Güç Power (W / V)
	E	B	Y			
R-Cook	226	338	522	15	4,8	1800 / 220

İlk profesyonel ısıtıcı robot! Robot Cook® emülsiyonlaştırma, ufalama, karıştırma, kıyma, karıştırma ve yoğurma gibi birçok fonksiyonu mükemmel düzeyde gerçekleştirir. Buna 140°C'ye kadar derece derece ayarlanabilir ısıtma gücünü ekler. Geniş kapasiteli haznesi sayesinde, profesyonel ihtiyaçları karşılayabilecek miktarda malzeme üretir.

The first professional heating robot! Robot Cook® perfectly performs many functions such as emulsification, crumbling, mixing, mincing, mixing and kneading. To this it adds a gradually adjustable heating power of up to 140°C. Thanks to its large capacity chamber, it produces enough material to meet professional needs.



Sebze Doğrama CL-55
Robot Coupe Cook

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Ağırlık Weight (Kg)	Kapasite Capacity (Kg./Saat)	Güç Power (W / V)
	E	B	Y			
CL55	480	350	665	44	400-1200	1100 / 380



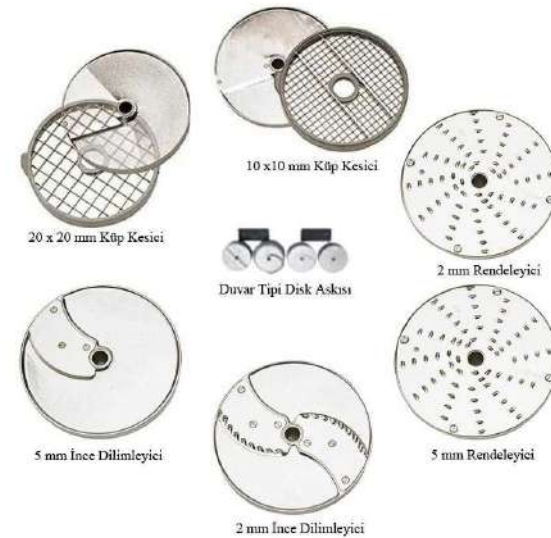
Sebze Doğrama CL-60
Robot Coupe Cook

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Ağırlık Weight (Kg)	Kapasite Capacity (Kg./Saat)	Güç Power (W / V)
	E	B	Y			
CL60	462	770	1353	91,5	600-1800	1500 / 380



Sebze Doğrama Blixer
Robot Coupe Cook

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Ağırlık Weight (Kg)	Kapasite Capacity (Kg./Saat)	Güç Power (W / V)
	E	B	Y			
Blixer-3	242	304	444	13,2	3,7	0,75 / 220
Blixer-4	242	332	479	17,3	4,8	1,1 / 220
Blixer-5 Plus	280	350	500	24	5,5	1,3 / 220



Robot Coupe Bıçakları / Knifes



Ekmek Dilimleme Makinası
Bread Slicer Machine

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Ağırlık Weight (Kg)	Kapasite Capacity (Kg./Saat)	Güç Power (W / V)
	E	B	Y			
UEK-01	720	700	1090	500	0,37 / 220	130
UEK-02T	790	890	1090	500	0,37 / 220	180

- Ekmek kesme işlerinizi hijyenik ve seri bir biçimde çözebilirsiniz.
- Dilimleme Ölçüsü: 32 bıçak-13 mm.
- Kullanımı, temizlik ve bakımı kolaydır.

- You can solve your bread cutting works hygienically and quickly.
- Slicing Size: 32 knives-13 mm.
- It is easy to use, clean and maintain.



Bıçak Sterilizatörü
Knife Sterilizers

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Kapasite Capacity (Bıçak / Knife) (Adet / Pcs)	Güç Power (Kw / V)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y			
ABS-10	490	100	600	10	0,15/220	8
ABS-20	970	100	600	20	0,30/220	11



Otomatik Konserve Açacağı
Automatic Can Opener

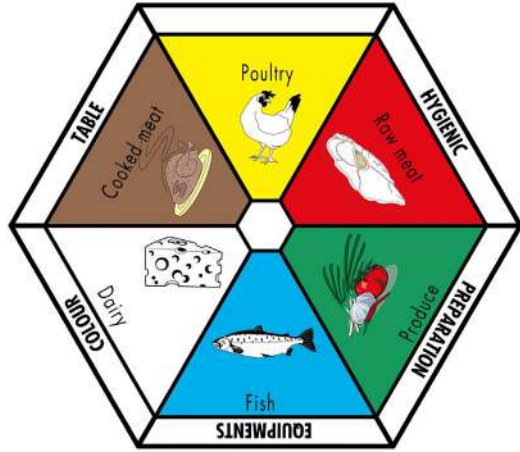
Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Kapasite Capacity (Adet / Pcs / H)	Kesim Ebat Cutting Dim. (mm)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y			
0702	310	500	800	3-8	60-240	2,4
0703	590	490	900	3-8	120-345	2,4



Manuel Konserve Açacağı
Manual Can Opener

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
0301	160	370	111

Hazırlık Makinaları



Polietilen Kesme Tahtaları
Polyethylene Cutting Boards



Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		Kalınlık Thickness (mm)
	E	B	
49050404	300	400	20
49030404	400	600	20
49030504	300	400	40
49030604	400	600	40
49030402	1000	600	40
49030502	1000	700	40
49030502	1400	600	40
49063202	1400	700	40
49025302	1600	600	40
49025302	1600	700	40
49025302	2000	600	40
49025302	2000	700	40



İçecek Ekipmanları

Beverage Equipments



Nuova Simonelli Appia Life Yarı Otomatik Espresso Makinası
Appia Life Semi - Automatic Espresso Machine

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Ağırlık Weight (Kg)	Grup Group	Sıcak Su Kapasitesi Boiler Tank Capacity. (Lt)	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y				
APPIA LIFE STANDARD-1	404	545	498	32,5	1	5	1,5 / 220
APPIA LIFE STANDARD-2	784	545	498	42,5	2	7,5	3,1 / 220
APPIA LIFE STANDARD-3	1044	544	500	54	3	11	5,2 / 220



Nuova Simonelli Appia Life II Tam Otomatik Espresso Makinası
Appia Life II Full - Automatic Espresso Machine

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Ağırlık Weight (Kg)	Grup Group	Sıcak Su Kapasitesi Boiler Tank Capacity. (Lt)	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y				
APPIA LIFE II -2	785	545	530	60	2	11	3 / 380
APPIA LIFE II -3	1010	545	530	80	3	15	5 / 380

- Yalıtımlı bakır boyler
- %13 enerji tasarrufu.
- 2 adet buhar çubuğu
- Sıcak su musluğu
- Entegre volumetrik pompa
- Emniyet valfi
- SIS - Yumuşak Demleme Sistemi
- Yüksek bardak

- Insulated copper boiler
- 13% energy saving.
- 2 steam wands
- Hot water tap
- Integrated volumetric pump
- Safety valve
- SIS - Soft Brew System
- High glass



WMF 1100 S



WMF 1300 S



WMF 1500 S

WMF Full Otomatik Kahve Makinası
WMF Full Automatic Coffee Machine

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Su Tankı Water Tank (Lt)	Kapasite Capacity (Kahve / Gün)	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y			
WMF 1100 S	325	500	561	4	80	2,3 / 220
WMF 1300 S	325	670	574	4	120	2,4 / 220
WMF 1500 S	325	716	590	4,5	180	3,5 / 220

- 1 grinder (550g) 1 çikolata (450g)
- Opsiyonel şebeke bağlantı kiti
- Basic milk
- Otomatik temizleme özelliği
- 7 inch ekran
- Otomatik süt köpürtme opsiyonel
- Sıcak su çıkışı
- Opsiyonel uzaktan bağlantı sistemi

- 1 grinder (550g), 1 chocolate (450g)
- Optional mains connection kit
- basic milk
- Automatic cleaning feature
- 7 inch screen
- Automatic milk frothing optional
- hot water outlet
- Optional remote connection system



İçecek Ekipmanları



WMF Full Otomatik Kahve Makinası
WMF Full Automatic Coffee Machine

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Su Tankı Water Tank (Lt)	Kapasite Capacity (Kahve / Gün)	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y			
K 95L	511	403	582	6	100	2,7 / 220

- 7 inç ekran
- 20 çeşit kahve seçeneği
- Şebeke suyu bağlantılı
- Kolay ve otomatik temizleme programı
- 2 litre posa kutusu (35 bardak)
- 1000 Gr. Çekirdek Kapasitesi
- 7-14 g demleme kapasitesi

- 7 inch screen
- 20 types of coffee options
- Mains water connected
- Easy and automatic cleaning program
- 2 liter pulp box (35 cups)
- 1000 gr. Core Capacity
- 7-14g brewing capacity



Tranquilo II Kahve Değirmeni
Tranquilo II Coffee Grinder



Luxomatic Kahve Değirmeni
Luxomatic Coffee Grinder



Tranquilo Tron Kahve Değirmeni
Tranquilo Tron Coffee Grinder



Michigan Filtre Kahve Değirmeni
Michigan Filter Coffee Grinder

Cunill Kahve Değirmeni
Cunill Coffee Grinder

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Ağırlık Weight (Kg)	Çekilmiş Dispanser Kapasite (Gr.)	Çekirdek Hazne Kapasitesi (Kg)	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y				
TRANQUILO II	170	340	410	1,2	300	1	0,27 / 220
TRANQUILO TRON	170	340	410	1	300	1,2	0,27 / 220
LUXOMATIC	285	405	625	1	250	2	0,49 / 220
MICHIGAN	210	380	700	13	280	2	0,65 / 220

Beverage Equipments



La Cimbali M200 Tam Otomatik Espresso Makinası
M200 Full Automatic Espresso Machine



Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Ağırlık Weight (Kg)	Grup Group	Sıcak Su Kapasitesi Boiler Tank Cap. (Lt)	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y				
M200 GT1 DT2	887	649	516	70	2	7	6,7 / 380
M200 GT1 DT3	1087	649	516	94	30	20	7,5 / 380



La Cimbali M39 Tam Otomatik Espresso Makinası
M39 Full Automatic Espresso Machine



Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Ağırlık Weight (Kg)	Grup Group	Sıcak Su Kapasitesi Boiler Tank Cap. (Lt)	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y				
M39 Dosatron DT/2 RE 2	855	570	597	86	2	10	6,7 / 380
M39 Dosatron DT/3 RE 3	1055	570	597	104	3	15	7,5 / 380



La Cimbali M26 Tam Otomatik Espresso Makinası
M26 Full Automatic Espresso Machine



Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Ağırlık Weight (Kg)	Grup Group	Sıcak Su Kapasitesi Boiler Tank Cap. (Lt)	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y				
M26 TE DT/1	450	528	548	48	1	5	6,7 / 380
M26 TE DT/2	794	525	548	75	2	10	7,5 / 380
M26 TE DT/3	895	528	548	87	3	15	7,5 / 380

İçecek Ekipmanları



Filtro Filtre Kahve Makinası
Filter Coffee Machine

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Kapasite Capacity (Fincan / S) C	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y		
FLC 120	205	400	485	144	2,4 / 220
FLC 120-2	205	400	502	144	2,4 / 220



Filtronist Filtre Kahve Makinası
Filter Coffee Machine

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Kapasite Capacity (Fincan / S) C	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y		
FLS-5.7 SHORT	250	590	791	5,7	3 / 220
FLS-6 SHORT	250	590	791	6	3 / 220



KEF Filtre Kahve Makinası
KEF Filter Coffee Machine

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Kapasite Capacity (Fincan / S) C	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y		
FLT-120	190	370	440	144	2,4 / 220
FLT-120-2	190	370	502	144	2,4 / 220



Cam Pot
Glass Pot

Kod Code	Ebatlar Dimensions
CMP-1	1,8 lt cam pot/ 1,8 lt glass jug
T1-9-2	1,9 lt termos/ 1,9 lt thermos



Filtre Kahve Makinası Kağıdı
Filter Paper

Kod Code	Ebatlar Dimensions
CMP-1	1,8 lt cam pot/ 1,8 lt glass jug
T1-9-2	1,9 lt termos/ 1,9 lt thermos



Beverage Equipments



Süt Potu
Milk Pot

Kod Code	Ebatlar Dimension (mm)
CT636-300	300
CT636-500	500
CT636-750	750
CT636-1000	1000



Espresso Mk.Temizlik Fırçası
Espresso Machine Brush

Kod Code	Ebatlar Dimension (mm)
CTTF	-



Süt Potu Durulama
Milk Pot Rinser

Kod Code	Ebatlar Dimension (cm)
CT01	23 x 42 x 2,5



Tampere Tutucu
Tampere Holder

Kod Code	Ebatlar Dimension (mm)
CT352	-



Tampere
Tampere

Kod Code	Ebatlar Dimension (mm)
TMP	300



Sürahi Durulama
Pitcher Rinser

Kod Code	Ebatlar Dimension (mm)
BKNZ-00	-



Termometre
Thermometer

Kod Code	Ebatlar Dimension (mm)
CT201	-



Posa Kabı
Knock Box

Kod Code	Ebatlar Dimension (mm)
KOCKBOX	-



Tampere Tutucu
Tampere Holder

Kod Code	Ebatlar Dimension (mm)
CT-1335	-



Kavanoz Durulama
Jar Rinser

Kod Code	Ebatlar Dimension (mm)
1145	-



Kahve Tartısı
Coffee Scale

Kod Code	Ebatlar Dimension (mm)
INCLINE	85 x 110 x 15,5



Posa Kabı
Knock Box

Kod Code	Ebatlar Dimension (mm)
AG12	-



Dijital Otomatik Çay Kazanı (Elektrikli ve Gazlı)
Digital Automatic Tea Boiler (Electric & Gas)

Kazan Ebatları Boiler Tank Size				Ağırlık Weight (Kg)	Su Alma Kapasitesi Water Tank Capacity (Lt)	Enerji Tüketim Dğerleri Energy Consumption		
Kod Code	En (cm)	Boy (cm)	YÜKS. (cm)			NG (m³/h) G-20	LPG (m³/h) G-30	Elektrik Electric (Kw)
F01	64	37	50	19	10,5	0,276	0,207	1,5
F02	74,5	38	63	20,5	22	0,569	0,317	2
F03	92	38	63	25,5	32	0,688	0,375	2
F04	107,5	38	63	31	42,5	0,914	0,526	2+2
F05	123,5	38	63	36	53,5	0,914	0,526	2+2
F06	140	38	63	38,5	65	0,959	0,555	2+2



Turbo Max & Klasik Full Otomatik Çay Kazanı (Elektrikli ve Gazlı)
Tea Boiler Max & Classic Full Automatic (Electric & Gas)

Kazan Ebatları Boiler Tank Size				Ağırlık Weight (Kg)	Su Alma Kapasitesi Water Tank Capacity (Lt)	Enerji Tüketim Dğerleri Energy Consumption		
Kod Code	En (cm)	Boy (cm)	YÜKS. (cm)			NG (m³/h) G-20	LPG (m³/h) G-30	Elektrik Electric (Kw)
F01A	70	37	59	21,5	10,5	0,276	0,207	1,5
F02A	77,5	38	63	24	22	0,569	0,317	2
F03A	94,5	38	63	28	32	0,688	0,375	2
F04A	110,5	38	63	36	42,5	0,914	0,526	2+2
F05A	126,5	38	63	39,5	53,5	0,914	0,526	2+2
F06A	143	38	63	42,5	65	0,959	0,555	2+2



Bakır Full Otomatik Çay Kazanı (Elektrikli ve Gazlı)
Copper Full Automatic Tea Boiler (Electric & Gas)

Kazan Ebatları Boiler Tank Size				Ağırlık Weight (Kg)	Su Alma Kapasitesi Water Tank Capacity (Lt)	Enerji Tüketim Dğerleri Energy Consumption		
Kod Code	En (cm)	Boy (cm)	YÜKS. (cm)			NG (m³/h) G-20	LPG (m³/h) G-30	Elektrik Electric (Kw)
F01A	70	37	59	21,5	10,5	0,276	0,207	1,5
F02A	77,5	38	63	24	22	0,569	0,317	2
F03A	94,5	38	63	28	32	0,688	0,375	2
F04A	110,5	38	63	36	42,5	0,914	0,526	2+2
F05A	126,5	38	63	39,5	53,5	0,914	0,526	2+2
F06A	143	38	63	42,5	65	0,959	0,555	2+2



Elite Jumbo Demlikli Çay Kazanı Makinesi
Elite Jumbo Tea Boiler Machine

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Ağırlık Weight (Kg)	Demlik Teapot	Kapasite Capacity (Lt)	Güç Power (W / V)
	E	B	Y				
ELK-01K / 01 Demlik	480	300	580	7	1	13	1750 / 220
ELK-02K / 02 Demlik	540	410	710	9	2	23	2250 / 220
ELK-03K / 03 Demlik	600	470	710	14	3	36	2500 / 220

İçecek Ekipmanları



Paslanmaz Gazlı Çay Kazanları
Stainless Steel Tea Boilers with Gas

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Kapasite Capacity (Lt.)	Gaz Tüketim Gas Consumption (Kg / h)	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y			
2064	450	250	450	15 (1 Demlik / Teapot)	0,291	2,75 / 220
2055	600	290	450	30 (2 Demlik / Teapot)	0,291	2,75 / 220
2056	720	310	450	40 (3 Demlik / Teapot)	0,487	4,60 / 220
2057	850	320	490	60 (4 Demlik / Teapot)	0,683	6,45 / 220

- Kazanlar 304 krom paslanmaz çelikten üretilmiştir.
- Toplu tüketim için uygun kullanım sağlar.
- Kazanlar argon kaynaklıdır.
- Demlikler ayrı satılır.
- Hijyenik ve uzun ömürlüdür.
- Ergonomik tasarımı ile kullanım kolaylığı sağlar.

- **304 stainless steel chrome.**
- **It provides for the appropriate use of mass consumption.**
- **Boilers are welded argon.**
- **Pots are sold separately.**
- **Hygienic and long lasting.**
- **It provides ease of use and ergonomic design.**



Paslanmaz Gazlı & Elektrikli Çay Kazanları
Stainless Steel Tea Boilers with Gas & Electric

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Kapasite Capacity (Lt.)	Gaz Tüketim Gas Consumption (Kg / h)	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y			
2100	320	610	420	40 (2 Demlik / Teapot)	0,291	2,75 / 220
2101	320	700	410	60 (3 Demlik / Teapot)	0,487	4,60 / 220
2102	900	280	430	85 (4 Demlik / Teapot)	0,683	6,45 / 220

- Kazanlar 304 krom paslanmaz çelikten üretilmiştir.
- Toplu tüketim için uygun kullanım sağlar.
- Kazanlar argon kaynaklıdır.
- Demlikler ayrı satılır.
- Hijyenik ve uzun ömürlüdür.
- Ergonomik tasarımı ile kullanım kolaylığı sağlar.

- **304 stainless steel chrome.**
- **It provides for the appropriate use of mass consumption.**
- **Boilers are welded argon.**
- **Pots are sold separately.**
- **Hygienic and long lasting.**
- **It provides ease of use and ergonomic design.**

Beverage Equipments



Paslanmaz Elektrikli Çay Kazanları
Stainless Steel Tea Boilers with Electric (Without Plate)

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Kapasite Capacity (Lt.)	Güç Power (W / V)
	E	B	Y		
2080	500	340	390	15 (1 Demlik / Teapot)	1750 / 220
2081	610	320	420	40 (2 Demlik / Teapot)	2500 / 220
2082	800	320	420	60 (3 Demlik / Teapot)	2500 / 220
2083	940	390	470	85 (4 Demlik / Teapot)	5000 / 220

- Kazanlar 304 krom paslanmaz çelikten üretilmiştir.
- Toplu tüketim için uygun kullanım sağlar.
- Kazanlar argon kaynaklıdır.
- Demlikler ayrı satılır.
- Hijyenik ve uzun ömürlüdür.
- Ergonomik tasarımı ile kullanım kolaylığı sağlar.

- **304 stainless steel chrome.**
- **It provides for the appropriate use of mass consumption.**
- **Boilers are welded argon.**
- **Pots are sold separately.**
- **Hygienic and long lasting.**
- **It provides ease of use and ergonomic design.**



Paslanmaz Elektrikli Çay Kazanları (Pleytsiz)
Stainless Steel Tea Boilers with Electric

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Kapasite Capacity (Lt.)	Güç Power (W / V)
	E	B	Y		
2120	500	340	390	15 (1 Demlik / Teapot)	1750 / 220
2121	610	320	420	40 (2 Demlik / Teapot)	2500 / 220
2122	800	320	420	60 (3 Demlik / Teapot)	2500 / 220
2123	940	390	470	85 (4 Demlik / Teapot)	5000 / 220



Standart Seri Elektrikli Çay Makinası
Standard Seri Electrical Tea Machine

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Kapasite Capacity (Lt)	Kapasite Capacity (Bardak / Cup)	Ağırlık Weight (Kg)	Güç Power (W / V)
	E	B	Y				
2001	280	280	430	7	60	2,75	1100 / 220
2002	290	290	420	9	80	2,95	1500 / 220
2003	340	330	460	12	120	3,80	2000 / 220
2004	360	360	480	15	160	4,13	2000 / 220
2005	380	380	510	23	250	5,36	2750 / 220
2006	430	430	570	36	400	8,35	2750 / 220
2007	480	480	600	50	500	9,15	2750 / 220

- 304 kalite 18/8 krom çelikten imal edilmiştir.
- Termostatı 90 -92°C aralığında tutunuz.
- 24 saat sıcak su ve taze çay.
- 304 paslanmaz tüp rezistans kullanılmıştır.
- Metal sapları ile taşımada kolaylık sağlar.
- Üründe çay ve su seviyesini gösteren muhafazalı göstergeler mevcuttur.
- Termostat kontrolü ile enerji tasarrufu sağlar.
- Uzun süre sızdırmazlık sağlayan özel silver musluklar.

- 304 quality produced 18/8 chrome steel.
- Thermostat is away at 90 -92°C.
- 24 hours hot water and fresh tea.
- 304 stainless steel resistance used.
- Easy to handling with metal parts.
- The product has preserved indicators that show the level of tea and water.
- Energy saves by thermostat control.
- Special Silver taps that provide long sealing



Su Isıtıcı
Hot Water Automat

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Kapasite Capacity (Lt)	Kapasite Capacity (Bardak / Cup)	Ağırlık Weight (Kg)	Güç Power (W / V)
	E	B	Y				
2039	290	290	420	8	60	2,41	1500 / 220
2040	340	330	460	12	80	3,16	2000 / 220
2041	360	360	480	16	120	3,39	2000 / 220
2042	380	380	510	23	160	4,29	2750 / 220
2042-1	430	430	570	36	250	5,90	2750 / 220
2042-2	480	480	600	50	400	6,70	2750 / 220



Çay Samaverleri
Tea Samovar

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Kapasite Capacity (Lt)	Kapasite Capacity (Bardak / Cup)	Ağırlık Weight (Kg)	Güç Power (W / V)
	E	B	Y				
2200	310	310	370	7	2	2,95	1100 / 220
2201	370	340	380	10	2	3,80	1500 / 220
2202	410	480	400	16	2	4,13	2000 / 220
2200-1	310	310	370	7	1	5,36	1100 / 220
2201-2	370	340	380	10	1	8,35	1500 / 220
2202-1	410	480	400	16	1	4,70	2000 / 220



Ritüel Türk Kahvesi Makinesi
Ritual Turkish Coffee Machine

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Kapasite Capacity (Bardak / Cup)	Ağırlık Weight (Kg)	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y			
ATKM-2M	300	410	410	2 Cezve / Pot	17	1,4 / 220
ATKM-3M	510	410	410	3 Cezve / Pot	23	2 / 220
ATKM-4M	640	410	410	4 Cezve / Pot	26	2,6 / 220

- Paslanmaz çelik konstrüksiyonu ile uzun ömürlü, kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Kullanıcıya her yönden kolaylık sağlayan ergonomik dizayna sahiptir.
- Cihazda patentli köpük algılama sistemi bulunmaktadır.
- Cezveyi alttan ve yukarıdan sıkıştırma yöntemi ile ısı kaybı minimum seviyede tutulur.
- Kahvenin köpüğünü ve kabarmasını sağlayan iyon sensörü bulunmaktadır.
- Homojen pişirme sağlayan ve kahvenin dibe çökmesini engelleyen kahve çubuğu bulunmaktadır.
- Cihaz üzerinde cezve porsiyonu belirleyici switch bulunmaktadır.
- Cihazda farklı renk yan panel ve opsiyonel ahşap uygulamaları için lütfen bizimle iletişime geçiniz.
- Cihazda su dolumu manuel olarak yapılmaktadır.

- With its stainless steel construction, it is long-lasting, easy to clean and hygienic.
- It has an ergonomic design that provides convenience to the user in every way.
- The device has a patented foam detection system.
- Heat loss is kept to a minimum by compressing the coffee pot from above and below.
- There is an ion sensor that ensures the foam and swell of the coffee.
- There is a coffee bar that provides homogeneous cooking and prevents the coffee from sinking to the bottom.
- There is a switch that determines the coffee pot portion on the device.
- Please contact us for different color side panels and optional wood applications on the device.
- Water filling is done manually in the device.



Fincan Isıtıcı
Cup Heater

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Kapasite Capacity (Bardak / Cup)	Güç Power (W / V)
	E	B	Y		
R-64	370	335	610	60 Fincan / Cup	400 W / 220 V

- Paslanmaz çelik kasa.
- Otomatik termostat.
- Ergonomik dizayn.
- Sanayi tipidir.

- Stainless steel case.
- Automatic thermostat.
- Ergonomic design.
- It is industrial type.

İçecek Ekipmanları



Mono



Twin



Triple

Slush Allure Serisi
SLUSH Allure Series

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Kapasite Capacity (LT.)	Ağırlık Weight (Kg)	Soğutma Sıcaklığı Cooling Temp (°C)	Güç Power (W / V)
	E	B	Y				
SLUSH-MONO	195	530	770	12	5,5	+3 / +10	490 / 220
SLUSH-TWIN	390	530	770	2 x 12	7	+3 / +10	984 / 220
SLUSH-TRIPLE	590	530	770	3 x 12	7,5	+3 / +10	1400 / 220



Mono



Twin



Triple

Panoromik Serisi
Panoromic Series

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Kapasite Capacity (LT.)	Ağırlık Weight (Kg)	Soğutma Sıcaklığı Cooling Temp (°C)	Güç Power (W / V)
	E	B	Y				
M-10	250	390	700	10	16	+3 / +10	350 / 220
MM-20	500	390	700	2 x 10	23	+3 / +10	500 / 220
MMM-30	750	390	700	3 x 10	29	+3 / +10	750 / 220

Beverage Equipments



M-22



M-40



Panoromik Karıştırıcı Serisi
Panoromic Mixer Cold Beverage Dispenser

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Kapasite Capacity (LT.)	Ağırlık Weight (Kg)	Soğutma Sıcaklığı Cooling Temp (°C)	Güç Power (W / V)
	E	B	Y				
M-22	350	405	755	22	20	+3 / +10	500 / 220
M-40	450	450	825	40	23	+3 / +10	750 / 220



S-22



S-40



Panoromik Fıskiyeli Serisi
Panoromic with Magnetic Spray System Cold Beverage Dispenser

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Kapasite Capacity (LT.)	Ağırlık Weight (Kg)	Soğutma Sıcaklığı Cooling Temp (°C)	Güç Power (W / V)
	E	B	Y				
S-22	350	405	755	22	20	+3 / +10	500 / 220
S-40	450	450	825	40	23	+3 / +10	750 / 220

İçecek Ekipmanları



Klasik Şerbetlik
Classical Cold Beverage Dispenser

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Kapasite Capacity (LT.)	Ağırlık Weight (Kg)	Soğutma Sıcaklığı Cooling Temp (°C)	Güç Power (W / V)
	E	B	Y				
KLASİK-MONO	185	525	665	20	20,5	+3 / +10	500 / 220
KLASİK-TWIN	365	525	665	2x20	32,5	+3 / +10	750 / 220
KLASİK-TRIPLE	545	525	665	3x20	42,3	+3 / +10	1020 / 220



Twin Panoromik Serisi
Twin Panoromic Seris

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Kapasite Capacity (LT.)	Ağırlık Weight (Kg)	Soğutma Sıcaklığı Cooling Temp (°C)	Güç Power (W / V)
	E	B	Y				
S-44	695	405	755	2x22	32,7	+3 / +10	750 / 220
SM-44	695	405	755	2x22	32,7	+3 / +10	750 / 220

Beverage Equipments



Köpüklü Ayran Makinası
Cooling and Dispensing Ayran Dispenser

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Kapasite Capacity (LT.)	Ağırlık Weight (Kg)	Soğutma Sıcaklığı Cooling Temp (°C)	Güç Power (W / V)
	E	B	Y				
KAM-22	305	405	805	22	32,7	+3 / +10	500 / 220
KAM-40	450	450	890	2x22	40	+3 / +10	750 / 220



Sıcak İçecek Makinası
Hot Beverage Dispenser

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Kapasite Capacity (LT.)	Ağırlık Weight (Kg)	Soğutma Sıcaklığı Cooling Temp (°C)	Güç Power (W / V)
	E	B	Y				
S-05	275	360	450	5	6,3	+30 / +90	1000 / 220

İçecek Ekipmanları



OMAKE Bar Blender (Sessiz)
Bar Blender (Quiet)

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)			Kapasite Capacity (LT.)	Ağırlık Weight (Kg)	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y			
BLE41 E15	245	260	470	2	7	2,2 / 220

- Manuel ve otomatik model seçeneği
- Karıştırma ve parçalama özelliği
- Sessiz Çalışma özelliği
- Hız kontrolü
- Buz kırma özelliği
- ABS gövde
- Gıda ile temasa uygun Polikarbon sürühi
- Manual and automatic model option
- Mixing and shredding feature
- Cover sensor option
- Speed control
- Ice breaking feature
- ABS body
- Polycarbonate jug suitable for food contact

Gurmeaid Bar Blender
Gurmeaid Bar Blender

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)			Kapasite Capacity (LT.)	Ağırlık Weight (Kg)	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y			
BL-811	200	220	490	2	3,5	1,5 / 220

- Manuel ve otomatik model seçeneği
- Karıştırma ve parçalama özelliği
- Sessiz Çalışma özelliği
- Hız kontrolü
- Buz kırma özelliği
- ABS gövde
- Gıda ile temasa uygun Polikarbon sürühi
- Manual and automatic model option
- Mixing and shredding feature
- Cover sensor option
- Speed control
- Ice breaking feature
- ABS body
- Polycarbonate jug suitable for food contact

Gurmeaid Bar Blender (Sessiz)
Gurmeaid Bar Blender (Quiet)

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)			Kapasite Capacity (LT.)	Ağırlık Weight (Kg)	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y			
CB6D	250	360	510	2	6,5	1,7 / 220

- 2 litre polikarbon hazne
- Çok fonksiyonlu blender
- 6 farklı programlama
- Hız ve zaman ayar düğmesi
- 2 liter polycarbonate bowl
- multifunction blender
- 6 different programming
- Speed and time adjustment button

Hamilton Beach Fury Bar Blender
Hamilton Beach Fury Bar Blender

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)			Kapasite Capacity (LT.)	Ağırlık Weight (Kg)	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y			
HBH550-CE	178	203	457	1,8	6,3	0,8 / 220
HBB455	205	195	400	1,4	5,6	0,7 / 220

- Güçlü 2.4 Hp Motor
- Otomatik Kapanma ile Zamanlayıcı
- Güvenlik için Kapak Açık Tespit
- Kavanoz Hizalama Sensörü
- Powerful 2.4 Hp Engine
- Timer with Automatic Shut-Off
- Cover Open Detection for Security
- Jar Alignment Sensor



Beverage Equipments



SANTOS Bar Blender
SANTOS Bar Blender

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)			Kapasite Capacity (LT.)	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y		
NO 62	200	247	441	1,8	1,3 / 220



SANTOS Bar Blender
SANTOS Bar Blender

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)			Kapasite Capacity (LT.)	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y		
NO 33	180	180	420	1,25	0,6 / 220



SANTOS Bar Mikser
SANTOS Bar Mixer

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)			Kapasite Capacity (LT.)	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y		
No 56	182	186	530	1	0,23 / 220



SANTOS Katı Meyve Sıkacağı
SANTOS Juice Extractor

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)			Kapasite Capacity (LT.)	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y		
NO 50	260	470	450	10	0,8 / 220



SANTOS Buz Kırma Makinası
SANTOS Ice Cracker

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)			Kapasite Capacity (LT.)	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y		
No 53	352	236	474	2,4	0,13 / 220



SANTOS Portakal Sıkma Makinası
SANTOS Juicer

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)			Kapasite Capacity (LT.)	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y		
No 11	230	300	350	10	1,3 / 220

İçecek Ekipmanları



Otomatik Portakal Sıkma Makinesi
Automatic Orange Juicer

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Sıkma Kapasite Squeezing Capacity (Adet-Pcs / Min)	Hazne Kapasitesi Basket Capacity (Kg)	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y			
0203	790	5870	980	45	15	0,25 / 220
0204	770	740	670	38	7	0,37 / 220
0206	730	415	865	28	7	0,37 / 220

- Makine tek bir tuş yardımıyla otomatik olarak besleme, kesip ayırma ve sıkma işlemlerini yapar.
- Çapı 65 mm ile 80 mm arası olan, tavsiye edilen meyveleri sıkma imkanı.
- 15 kg lık meyve kabuğu biriktirme kovası
- Kapak açıldığında sıkımı durduran güvenlik switchleri
- Kolay sökülüp takılabilen, bulaşık makinesinde yıkanabilir (Kapak hariç) aparatlar.
- Meyve posasını süzen, gıda standartlarına uygun süzgeç ve süzgeç tablası
- The machine automatically performs feeding, cutting and squeezing operations with the help of a single button.
- Possibility of squeezing recommended fruits with a diameter between 65 mm and 80 mm.
- 15 kg fruit peel collecting bucket
- Safety switches that stop squeezing when the lid is opened
- Apparatus that can be easily disassembled and assembled, dishwasher-safe (except for the lid).
- Strainer and strainer plate that filters fruit pulp and complies with food standards



Otomatik Narenciye Presi
Automatic Pomegranate Press

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Sıkma Kapasite Squeezing Capacity (Adet-Pcs / Min)	Hazne Kapasitesi Basket Capacity (Kg)	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y			
0603	300	415	680	6	7	0,25 / 220

- En önemli avantajı geniş meyve çeşidini sadece tek bir makine ile sıkma imkanı sağlar.
- Mix özelliği: Nar, portakal, greyfurt, limon, mandalina, gibimeyvelerin aynı anda sıkılarak bir seferde kokteyle edilebilmesi.
- Performans: Yüksek hız ve 8 saniyede sıkım
- Its most important advantage is that it provides the opportunity to squeeze a wide variety of fruits with just a single machine.
- Mix feature: Fruits such as pomegranate, orange, grapefruit, lemon, tangerine can be squeezed at the same time and mixed into the cocktail at once.
- Performance: High speed and juicing in 8 seconds



Manuel Meyve Presi
Manual Fruit Juicer

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y	
0101	180	280	480	3,85
0102	190	290	550	4,5
0103	205	300	550	4,75

- Ergonomik Döner Kol
- Genişletilmiş İç Hacim
- Kilitli Paslanmaz Süzgeç
- Temiz Çalışma Alanı
- Ergonomic Rotary Handle
- Expanded Internal Volume
- Stainless Strainer with Lock
- Clean Workspace

Beverage Equipments



Arıtımlı Su Sebili
Purified Water Dispenser

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)			Kapasite Capacity (LT.)	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y		
SB-01	610	430	1650	80	1 / 220
ST-15	320	470	760	16	2 / 220
ST-25	320	470	790	21	2,6 / 220



Köpüklü Ayrar Makinası
Sparkling Ayrar Machine

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)			Kapasite Capacity (LT.)	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y		
ST-28	600	760	1620	35	0,5 / 220

- Zaman ayarlı dinlenme modu
- Yüksek ısıya duyarlı motor koruma sensörü
- Sirkülasyon Pompası açma kapatma butonu
- Ani elektrik kesintilerinde motor koruma özelliği
- Kolay ayar imkanı
- Dijital hafızalama özelliği

- Timed rest mode
- High temperature sensitive engine protection sensor
- Circulation Pump on/off button
- Motor protection feature in case of sudden power outages
- Easy adjustment possibility
- Digital memory feature

İçecek Ekipmanları



Bakır Kahveci Güzeli
Copper Turkish Coffee Stand

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)		
	E	B	Y
JP.KG.01	900	600	2000

- Tezgah bölümü profil şase 1mm sacdan imal edilir
- Çift baskı kararmaya karşı okside edilmiş bakır dış kaplama
- Davlumbaz iç yüzeyi ısıya dayanıklı boyalıdır
- Ø35mm Paslanmaz profil direkler

- Opportunity to work with electricity
- It is completely copper.
- Allows tea to maintain its flavor for a long time
- Temperature Control System
- Compact Design
- It is suitable for mass consumption.



Kumda Türk Kahve Makinası
Copper Turkish Coffee OnSand

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)		
	E	B	Y
KG.01	350	400	150



Bakır Davlumbaz
Copper Hood for Tea Boilers

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)		
	E	B	Y
BD-02	790	420	350
BD-03	950	450	350



Bakır Demlik
Copper Tea Pot



Bakır Cezve
Copper Coffee Pot



Çalışma Tezgahları

Work Tables

Çalışma Tezgahları

Çalışma Tezgahı / Alt Tablasız
Work Table without bottom Shelf



Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
OSN-ÇT.60-1	900	600	850
OSN-ÇT.60-2	1100	600	850
OSN-ÇT.60-3	1200	600	850
OSN-ÇT.60-4	1300	600	850
OSN-ÇT.60-5	1400	600	850
OSN-ÇT.60-6	1600	600	850
OSN-ÇT.60-7	1700	600	850
OSN-ÇT.60-8	1800	600	850
OSN-ÇT.60-9	1900	600	850
OSN-ÇT.60-10	2100	600	850
OSN-ÇT.60-11	2200	600	850
OSN-ÇT.60-12	2300	600	850
OSN-ÇT.60-13	2400	600	850
OSN-ÇT.60-14	2600	600	850
OSN-ÇT.60-15	2700	600	850
OSN-ÇT.60-16	2800	600	850
OSN-ÇT.60-17	2900	600	850

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
OSN-ÇT.70-1	900	700	850
OSN-ÇT.70-2	1100	700	850
OSN-ÇT.70-3	1200	700	850
OSN-ÇT.70-4	1300	700	850
OSN-ÇT.70-5	1400	700	850
OSN-ÇT.70-6	1600	700	850
OSN-ÇT.70-7	1700	700	850
OSN-ÇT.70-8	1800	700	850
OSN-ÇT.70-9	1900	700	850
OSN-ÇT.70-10	2100	700	850
OSN-ÇT.70-11	2200	700	850
OSN-ÇT.70-12	2300	700	850
OSN-ÇT.70-13	2400	700	850
OSN-ÇT.70-14	2600	700	850
OSN-ÇT.70-15	2700	700	850
OSN-ÇT.70-16	2800	700	850
OSN-ÇT.70-17	2900	700	850

Çalışma Tezgahı / Alt Tablalı
Work Table with bottom Shelf



Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
OSN-ÇTT.60-1	900	600	850
OSN-ÇTT.60-2	1100	600	850
OSN-ÇTT.60-3	1200	600	850
OSN-ÇTT.60-4	1300	600	850
OSN-ÇTT.60-5	1400	600	850
OSN-ÇTT.60-6	1600	600	850
OSN-ÇTT.60-7	1700	600	850
OSN-ÇTT.60-8	1800	600	850
OSN-ÇTT.60-9	1900	600	850
OSN-ÇTT.60-10	2100	600	850
OSN-ÇTT.60-11	2200	600	850
OSN-ÇTT.60-12	2300	600	850
OSN-ÇTT.60-13	2400	600	850
OSN-ÇTT.60-14	2600	600	850
OSN-ÇTT.60-15	2700	600	850
OSN-ÇTT.60-16	2800	600	850
OSN-ÇTT.60-17	2900	600	850

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
OSN-ÇTT.70-1	900	700	850
OSN-ÇTT.70-2	1100	700	850
OSN-ÇTT.70-3	1200	700	850
OSN-ÇTT.70-4	1300	700	850
OSN-ÇTT.70-5	1400	700	850
OSN-ÇTT.70-6	1600	700	850
OSN-ÇTT.70-7	1700	700	850
OSN-ÇTT.70-8	1800	700	850
OSN-ÇTT.70-9	1900	700	850
OSN-ÇTT.70-10	2100	700	850
OSN-ÇTT.70-11	2200	700	850
OSN-ÇTT.70-12	2300	700	850
OSN-ÇTT.70-13	2400	700	850
OSN-ÇTT.70-14	2600	700	850
OSN-ÇTT.70-15	2700	700	850
OSN-ÇTT.70-16	2800	700	850
OSN-ÇTT.70-17	2900	700	850

Work Tables

Çalışma Tezgahı / Taban Ara Rafı
Work Table / Lower and Intermediate Shelves



Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
OSN-ÇTA.60-1	900	600	850
OSN-ÇTA.60-2	1100	600	850
OSN-ÇTA.60-3	1200	600	850
OSN-ÇTA.60-4	1300	600	850
OSN-ÇTA.60-5	1400	600	850
OSN-ÇTA.60-6	1600	600	850
OSN-ÇTA.60-7	1700	600	850
OSN-ÇTA.60-8	1800	600	850
OSN-ÇTA.60-9	1900	600	850
OSN-ÇTA.60-10	2100	600	850
OSN-ÇTA.60-11	2200	600	850
OSN-ÇTA.60-12	2300	600	850
OSN-ÇTA.60-13	2400	600	850
OSN-ÇTA.60-14	2600	600	850
OSN-ÇTA.60-15	2700	600	850
OSN-ÇTA.60-16	2800	600	850
OSN-ÇTA.60-17	2900	600	850

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
OSN-ÇTA.70-1	900	700	850
OSN-ÇTA.70-2	1100	700	850
OSN-ÇTA.70-3	1200	700	850
OSN-ÇTA.70-4	1300	700	850
OSN-ÇTA.70-5	1400	700	850
OSN-ÇTA.70-6	1600	700	850
OSN-ÇTA.70-7	1700	700	850
OSN-ÇTA.70-8	1800	700	850
OSN-ÇTA.70-9	1900	700	850
OSN-ÇTA.70-10	2100	700	850
OSN-ÇTA.70-11	2200	700	850
OSN-ÇTA.70-12	2300	700	850
OSN-ÇTA.70-13	2400	700	850
OSN-ÇTA.70-14	2600	700	850
OSN-ÇTA.70-15	2700	700	850
OSN-ÇTA.70-16	2800	700	850
OSN-ÇTA.70-17	2900	700	850

Çalışma Tezgahı / Tek Çekmece / Alt Tablalı
Work Table with bottom Shelf and single drawer



Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
OSN-CTTC.60-1	900	600	850
OSN-CTTC.60-2	1100	600	850
OSN-CTTC.60-3	1200	600	850
OSN-CTTC.60-4	1300	600	850
OSN-CTTC.60-5	1400	600	850
OSN-CTTC.60-6	1600	600	850
OSN-CTTC.60-7	1700	600	850
OSN-CTTC.60-8	1800	600	850
OSN-CTTC.60-9	1900	600	850
OSN-CTTC.60-10	2100	600	850
OSN-CTTC.60-11	2200	600	850
OSN-CTTC.60-12	2300	600	850
OSN-CTTC.60-13	2400	600	850
OSN-CTTC.60-14	2600	600	850
OSN-CTTC.60-15	2700	600	850
OSN-CTTC.60-16	2800	600	850
OSN-CTTC.60-17	2900	600	850

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
OSN-CTTC.70-1	900	700	850
OSN-CTTC.70-2	1100	700	850
OSN-CTTC.70-3	1200	700	850
OSN-CTTC.70-4	1300	700	850
OSN-CTTC.70-5	1400	700	850
OSN-CTTC.70-6	1600	700	850
OSN-CTTC.70-7	1700	700	850
OSN-CTTC.70-8	1800	700	850
OSN-CTTC.70-9	1900	700	850
OSN-CTTC.70-10	2100	700	850
OSN-CTTC.70-11	2200	700	850
OSN-CTTC.70-12	2300	700	850
OSN-CTTC.70-13	2400	700	850
OSN-CTTC.70-14	2600	700	850
OSN-CTTC.70-15	2700	700	850
OSN-CTTC.70-16	2800	700	850
OSN-CTTC.70-17	2900	700	850

Çalışma Tezgahları

Polietilen Tablalı Tezgah Alt Tablalı
Polyethylene Work Table With Bottom Shelf



Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
OSN-PÇTT.60-1	900	600	850
OSN-PÇTT.60-2	1100	600	850
OSN-PÇTT.60-3	1200	600	850
OSN-PÇTT.60-4	1300	600	850
OSN-PÇTT.60-5	1400	600	850
OSN-PÇTT.60-6	1600	600	850
OSN-PÇTT.60-7	1700	600	850
OSN-PÇTT.60-8	1800	600	850
OSN-PÇTT.60-9	1900	600	850
OSN-PÇTT.60-10	2100	600	850
OSN-PÇTT.60-11	2200	600	850
OSN-PÇTT.60-12	2300	600	850
OSN-PÇTT.60-13	2400	600	850

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
OSN-PÇTT.70-1	900	700	850
OSN-PÇTT.70-2	1100	700	850
OSN-PÇTT.70-3	1200	700	850
OSN-PÇTT.70-4	1300	700	850
OSN-PÇTT.70-5	1400	700	850
OSN-PÇTT.70-6	1600	700	850
OSN-PÇTT.70-7	1700	700	850
OSN-PÇTT.70-8	1800	700	850
OSN-PÇTT.70-9	1900	700	850
OSN-PÇTT.70-10	2100	700	850
OSN-PÇTT.70-11	2200	700	850
OSN-PÇTT.70-12	2300	700	850
OSN-PÇTT.70-13	2400	700	850

Polietilen Tablalı Et Kütüğü
Polyethylene Top Meat Chopping Table



Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
PT.606085	1000	600	850

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
PT.707085	1000	700	850

Polietilen Tablalı Tezgah / Alt Tablasız
Polyethylene Work Table Without Bottom Shelf



Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
OSN-PÇT.60-1	900	600	850
OSN-PÇT.60-2	1100	600	850
OSN-PÇT.60-3	1200	600	850
OSN-PÇT.60-4	1300	600	850
OSN-PÇT.60-5	1400	600	850
OSN-PÇT.60-6	1600	600	850
OSN-PÇT.60-7	1700	600	850
OSN-PÇT.60-8	1800	600	850
OSN-PÇT.60-9	1900	600	850
OSN-PÇT.60-10	2100	600	850
OSN-PÇT.60-11	2200	600	850
OSN-PÇT.60-12	2300	600	850
OSN-PÇT.60-13	2400	600	850

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
OSN-PÇT.70-1	900	700	850
OSN-PÇT.70-2	1100	700	850
OSN-PÇT.70-3	1200	700	850
OSN-PÇT.70-4	1300	700	850
OSN-PÇT.70-5	1400	700	850
OSN-PÇT.70-6	1600	700	850
OSN-PÇT.70-7	1700	700	850
OSN-PÇT.70-8	1800	700	850
OSN-PÇT.70-9	1900	700	850
OSN-PÇT.70-10	2100	700	850
OSN-PÇT.70-11	2200	700	850
OSN-PÇT.70-12	2300	700	850
OSN-PÇT.70-13	2400	700	850

Work Tables

Çalışma Tezgahı / 4 Çekmeceli / Alt Tablalı
Work Table with 4 Drawers and Lower Shelf



Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
OSN-CTT4C.60-1	900	600	850
OSN-CTT4C.60-2	1100	600	850
OSN-CTT4C.60-3	1200	600	850
OSN-CTT4C.60-4	1300	600	850
OSN-CTT4C.60-5	1400	600	850
OSN-CTT4C.60-6	1600	600	850
OSN-CTT4C.60-7	1700	600	850
OSN-CTT4C.60-8	1800	600	850
OSN-CTT4C.60-9	1900	600	850
OSN-CTT4C.60-10	2100	600	850
OSN-CTT4C.60-11	2200	600	850
OSN-CTT4C.60-12	2300	600	850
OSN-CTT4C.60-13	2400	600	850
OSN-CTT4C.60-14	2600	600	850
OSN-CTT4C.60-15	2700	600	850
OSN-CTT4C.60-16	2800	600	850
OSN-CTT4C.60-17	2900	600	850

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
OSN-CTT4C.70-1	900	700	850
OSN-CTT4C.70-2	1100	700	850
OSN-CTT4C.70-3	1200	700	850
OSN-CTT4C.70-4	1300	700	850
OSN-CTT4C.70-5	1400	700	850
OSN-CTT4C.70-6	1600	700	850
OSN-CTT4C.70-7	1700	700	850
OSN-CTT4C.70-8	1800	700	850
OSN-CTT4C.70-9	1900	700	850
OSN-CTT4C.70-10	2100	700	850
OSN-CTT4C.70-11	2200	700	850
OSN-CTT4C.70-12	2300	700	850
OSN-CTT4C.70-13	2400	700	850
OSN-CTT4C.70-14	2600	700	850
OSN-CTT4C.70-15	2700	700	850
OSN-CTT4C.70-16	2800	700	850
OSN-CTT4C.70-17	2900	700	850

Çalışma Tezgahı / 4 Çekmeceli Taban Rafsız
Work Table with 4 Drawers without Bottom Shelf



Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
OSN-CT4C.60-1	900	600	850
OSN-CT4C.60-2	1100	600	850
OSN-CT4C.60-3	1200	600	850
OSN-CT4C.60-4	1300	600	850
OSN-CT4C.60-5	1400	600	850
OSN-CT4C.60-6	1600	600	850
OSN-CT4C.60-7	1700	600	850
OSN-CT4C.60-8	1800	600	850
OSN-CT4C.60-9	1900	600	850
OSN-CT4C.60-10	2100	600	850
OSN-CT4C.60-11	2200	600	850
OSN-CT4C.60-12	2300	600	850
OSN-CT4C.60-13	2400	600	850
OSN-CT4C.60-14	2600	600	850
OSN-CT4C.60-15	2700	600	850
OSN-CT4C.60-16	2800	600	850
OSN-CT4C.60-17	2900	600	850

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
OSN-CT4C.70-1	900	700	850
OSN-CT4C.70-2	1100	700	850
OSN-CT4C.70-3	1200	700	850
OSN-CT4C.70-4	1300	700	850
OSN-CT4C.70-5	1400	700	850
OSN-CT4C.70-6	1600	700	850
OSN-CT4C.70-7	1700	700	850
OSN-CT4C.70-8	1800	700	850
OSN-CT4C.70-9	1900	700	850
OSN-CT4C.70-10	2100	700	850
OSN-CT4C.70-11	2200	700	850
OSN-CT4C.70-12	2300	700	850
OSN-CT4C.70-13	2400	700	850
OSN-CT4C.70-14	2600	700	850
OSN-CT4C.70-15	2700	700	850
OSN-CT4C.70-16	2800	700	850
OSN-CT4C.70-17	2900	700	850

Çalışma Tezgahları

Çalışma Tezgahı Dolaplı Çarpma Kapılı Ara Rafli
Work Table with Cupboard with Middle Shelf



Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
OSN-DCT.60-1	900	600	850
OSN-DCT.60-2	1100	600	850
OSN-DCT.60-3	1200	600	850
OSN-DCT.60-4	1300	600	850
OSN-DCT.60-5	1400	600	850
OSN-DCT.60-6	1600	600	850
OSN-DCT.60-7	1700	600	850
OSN-DCT.60-8	1800	600	850
OSN-DCT.60-9	1900	600	850
OSN-DCT.60-10	2100	600	850
OSN-DCT.60-11	2200	600	850
OSN-DCT.60-12	2300	600	850
OSN-DCT.60-13	2400	600	850
OSN-DCT.60-14	2600	600	850
OSN-DCT.60-15	2700	600	850
OSN-DCT.60-16	2800	600	850
OSN-DCT.60-17	2900	600	850

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
OSN-DCT.70-1	900	700	850
OSN-DCT.70-2	1100	700	850
OSN-DCT.70-3	1200	700	850
OSN-DCT.70-4	1300	700	850
OSN-DCT.70-5	1400	700	850
OSN-DCT.70-6	1600	700	850
OSN-DCT.70-7	1700	700	850
OSN-DCT.70-8	1800	700	850
OSN-DCT.70-9	1900	700	850
OSN-DCT.70-10	2100	700	850
OSN-DCT.70-11	2200	700	850
OSN-DCT.70-12	2300	700	850
OSN-DCT.70-13	2400	700	850
OSN-DCT.70-14	2600	700	850
OSN-DCT.70-15	2700	700	850
OSN-DCT.70-16	2800	700	850
OSN-DCT.70-17	2900	700	850

Çalışma Tezgahı Dolaplı Sürgü Kapılı Ara Rafsız
Work Table with Cupboard and Lower Shelf



Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
OSN-DCT.60-1	900	600	850
OSN-DCT.60-2	1100	600	850
OSN-DCT.60-3	1200	600	850
OSN-DCT.60-4	1300	600	850
OSN-DCT.60-5	1400	600	850
OSN-DCT.60-6	1600	600	850
OSN-DCT.60-7	1700	600	850
OSN-DCT.60-8	1800	600	850
OSN-DCT.60-9	1900	600	850
OSN-DCT.60-10	2100	600	850
OSN-DCT.60-11	2200	600	850
OSN-DCT.60-12	2300	600	850
OSN-DCT.60-13	2400	600	850
OSN-DCT.60-14	2600	600	850
OSN-DCT.60-15	2700	600	850
OSN-DCT.60-16	2800	600	850
OSN-DCT.60-17	2900	600	850

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
OSN-DCT.70-1	900	700	850
OSN-DCT.70-2	1100	700	850
OSN-DCT.70-3	1200	700	850
OSN-DCT.70-4	1300	700	850
OSN-DCT.70-5	1400	700	850
OSN-DCT.70-6	1600	700	850
OSN-DCT.70-7	1700	700	850
OSN-DCT.70-8	1800	700	850
OSN-DCT.70-9	1900	700	850
OSN-DCT.70-10	2100	700	850
OSN-DCT.70-11	2200	700	850
OSN-DCT.70-12	2300	700	850
OSN-DCT.70-13	2400	700	850
OSN-DCT.70-14	2600	700	850
OSN-DCT.70-15	2700	700	850
OSN-DCT.70-16	2800	700	850
OSN-DCT.70-17	2900	700	850

Work Tables

Çalışma Tezgahı Dolaplı Sürgü Kapılı Ara Rafli
Work Table with Cupboard and Lower Shelf



Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
OSN-DCTA.60-1	900	600	850
OSN-DCTA.60-2	1100	600	850
OSN-DCTA.60-3	1200	600	850
OSN-DCTA.60-4	1300	600	850
OSN-DCTA.60-5	1400	600	850
OSN-DCTA.60-6	1600	600	850
OSN-DCTA.60-7	1700	600	850
OSN-DCTA.60-8	1800	600	850
OSN-DCTA.60-9	1900	600	850
OSN-DCTA.60-10	2100	600	850
OSN-DCTA.60-11	2200	600	850
OSN-DCTA.60-12	2300	600	850
OSN-DCTA.60-13	2400	600	850
OSN-DCTA.60-14	2600	600	850
OSN-DCTA.60-15	2700	600	850
OSN-DCTA.60-16	2800	600	850
OSN-DCTA.60-17	2900	600	850

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
OSN-DCTA.70-1	900	700	850
OSN-DCTA.70-2	1100	700	850
OSN-DCTA.70-3	1200	700	850
OSN-DCTA.70-4	1300	700	850
OSN-DCTA.70-5	1400	700	850
OSN-DCTA.70-6	1600	700	850
OSN-DCTA.70-7	1700	700	850
OSN-DCTA.70-8	1800	700	850
OSN-DCTA.70-9	1900	700	850
OSN-DCTA.70-10	2100	700	850
OSN-DCTA.70-11	2200	700	850
OSN-DCTA.70-12	2300	700	850
OSN-DCTA.70-13	2400	700	850
OSN-DCTA.70-14	2600	700	850
OSN-DCTA.70-15	2700	700	850
OSN-DCTA.70-16	2800	700	850
OSN-DCTA.70-17	2900	700	850

Çalışma Tezgahı Dolaplı Ara Rafli 4 Çekmeceli
Work Table with 4 Drawers with Middle Shelf



Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
OSN-DCTA4C.60-1	900	600	850
OSN-DCTA4C.60-2	1100	600	850
OSN-DCTA4C.60-3	1200	600	850
OSN-DCTA4C.60-4	1300	600	850
OSN-DCTA4C.60-5	1400	600	850
OSN-DCTA4C.60-6	1600	600	850
OSN-DCTA4C.60-7	1700	600	850
OSN-DCTA4C.60-8	1800	600	850
OSN-DCTA4C.60-9	1900	600	850
OSN-DCTA4C.60-10	2100	600	850
OSN-DCTA4C.60-11	2200	600	850
OSN-DCTA4C.60-12	2300	600	850
OSN-DCTA4C.60-13	2400	600	850
OSN-DCTA4C.60-14	2600	600	850
OSN-DCTA4C.60-15	2700	600	850
OSN-DCTA4C.60-16	2800	600	850
OSN-DCTA4C.60-17	2900	600	850

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
OSN-DCTA4C.70-1	900	700	850
OSN-DCTA4C.70-2	1100	700	850
OSN-DCTA4C.70-3	1200	700	850
OSN-DCTA4C.70-4	1300	700	850
OSN-DCTA4C.70-5	1400	700	850
OSN-DCTA4C.70-6	1600	700	850
OSN-DCTA4C.70-7	1700	700	850
OSN-DCTA4C.70-8	1800	700	850
OSN-DCTA4C.70-9	1900	700	850
OSN-DCTA4C.70-10	2100	700	850
OSN-DCTA4C.70-11	2200	700	850
OSN-DCTA4C.70-12	2300	700	850
OSN-DCTA4C.70-13	2400	700	850
OSN-DCTA4C.70-14	2600	700	850
OSN-DCTA4C.70-15	2700	700	850
OSN-DCTA4C.70-16	2800	700	850
OSN-DCTA4C.70-17	2900	700	850

Çalışma Tezgahları

Poliyeten Tablalı Tezgah Alt Tablalı 4 Çekmeceli
Polyethylene Work Table With Bottom Shelf



Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
OSN-PÇT4C.60-1	1000	600	850
OSN-PÇT4C.60-2	1100	600	850
OSN-PÇT4C.60-3	1200	600	850
OSN-PÇT4C.60-4	1300	600	850
OSN-PÇT4C.60-5	1400	600	850
OSN-PÇT4C.60-6	1500	600	850
OSN-PÇT4C.60-7	1600	600	850
OSN-PÇT4C.60-8	1700	600	850
OSN-PÇT4C.60-9	1800	600	850
OSN-PÇT4C.60-10	1900	600	850

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
OSN-PÇT4C.70-1	1000	700	850
OSN-PÇT4C.70-2	1100	700	850
OSN-PÇT4C.70-3	1200	700	850
OSN-PÇT4C.70-4	1300	700	850
OSN-PÇT4C.70-5	1400	700	850
OSN-PÇT4C.70-6	1500	700	850
OSN-PÇT4C.70-7	1600	700	850
OSN-PÇT4C.70-8	1700	700	850
OSN-PÇT4C.70-9	1800	700	850
OSN-PÇT4C.70-10	1900	700	850

Mermer Tablalı Tezgah Alt Tablasız
Marble Top Work Table Without Bottom Shelf



Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
OSN-MCT.60-1	1000	600	850
OSN-MCT.60-2	1100	600	850
OSN-MCT.60-3	1200	600	850
OSN-MCT.60-4	1300	600	850
OSN-MCT.60-5	1400	600	850
OSN-MCT.60-6	1500	600	850
OSN-MCT.60-7	1600	600	850
OSN-MCT.60-8	1700	600	850
OSN-MCT.60-9	1800	600	850
OSN-MCT.60-10	1900	600	850

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
OSN-MCT.70-1	1000	700	850
OSN-MCT.70-2	1100	700	850
OSN-MCT.70-3	1200	700	850
OSN-MCT.70-4	1300	700	850
OSN-MCT.70-5	1400	700	850
OSN-MCT.70-6	1500	700	850
OSN-MCT.70-7	1600	700	850
OSN-MCT.70-8	1700	700	850
OSN-MCT.70-9	1800	700	850
OSN-MCT.70-10	1900	700	850

Mermer Tablalı Tezgah Alt Tablalı
Marble Top Work Table Without Bottom Shelf



Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
OSN-MCTT.60-1	1000	600	850
OSN-MCTT.60-2	1100	600	850
OSN-MCTT.60-3	1200	600	850
OSN-MCTT.60-4	1300	600	850
OSN-MCTT.60-5	1400	600	850
OSN-MCTT.60-6	1500	600	850
OSN-MCTT.60-7	1600	600	850
OSN-MCTT.60-8	1700	600	850
OSN-MCTT.60-9	1800	600	850
OSN-MCTT.60-10	1900	600	850

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
OSN-MCTT.70-1	1000	700	850
OSN-MCTT.70-2	1100	700	850
OSN-MCTT.70-3	1200	700	850
OSN-MCTT.70-4	1300	700	850
OSN-MCTT.70-5	1400	700	850
OSN-MCTT.70-6	1500	700	850
OSN-MCTT.70-7	1600	700	850
OSN-MCTT.70-8	1700	700	850
OSN-MCTT.70-9	1800	700	850
OSN-MCTT.70-10	1900	700	850

Work Tables



Dolaplı Çalışma Tezgahı Ara Rafılı Isıtıcı Modüllü
Work Table with Cabinet, Mid Shelf, and Heating Module

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Güç Power W / V
	E	B	Y	
P.HÇTT.60.01	1400	700	850	2000 / 220

- Tamamı AISI 304 kalite 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik saçtan üretilmiştir.
- Üst tabla 1,20 mm, taban ve ara raf 1,00 mm çevre 0,80 mm ,kalınlığında saçtandır.
- Üst tabla çift dönlü, arka tarafı 60 mm sırtlıdır.
- Sıcaklık dolabı 0-90°C termostat kontrollüdür.
- Turbo fan ile dolap içersinde ısı homojen dağılmaktadır.
- Ayaklar 40°40'1,2 mm paslanmaz çelik taşı, kapalı kutu profilidir ve ucunda ayarlanabilir rotil ayaklar bulunmaktadır

• Entirely manufactured from AISI 304 grade 18/8 Cr-Ni stainless steel sheet.
The top surface is made of 1.20 mm sheet, the base and intermediate shelf are 1.00 mm, and the surrounding edges are 0.80 mm thick.
The top surface is double-bent and has a 60 mm backsplash at the rear.
The heated cabinet operates between 0-90°C and is controlled by a thermostat.
Heat is evenly distributed inside the cabinet by a turbo fan.
The legs are made of 40x40x1.2 mm stainless steel with a brushed finish, constructed from closed box profile, and equipped with adjustable bullet feet.

Hareketli Çalışma Tezgahları
Mobile Work Table with Bottom Shelf



Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
OSN-HÇTT.60-1	900	600	850
OSN-HÇTT.60-2	1100	600	850
OSN-HÇTT.60-3	1200	600	850
OSN-HÇTT.60-4	1300	600	850
OSN-HÇTT.60-5	1400	600	850
OSN-HÇTT.60-6	1600	600	850
OSN-HÇTT.60-7	1700	600	850
OSN-HÇTT.60-8	1800	600	850
OSN-HÇTT.60-9	1900	600	850

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
OSN-HÇTT.70-1	900	700	850
OSN-HÇTT.70-2	1100	700	850
OSN-HÇTT.70-3	1200	700	850
OSN-HÇTT.70-4	1300	700	850
OSN-HÇTT.70-5	1400	700	850
OSN-HÇTT.70-6	1600	700	850
OSN-HÇTT.70-7	1700	700	850
OSN-HÇTT.70-8	1800	700	850
OSN-HÇTT.70-9	1900	700	850

Mobile Work Table with Bottom and Middle Shelf
Mobile Work Table with Bottom and Middle Shelf



Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
OSN-HÇTA.60-1	900	600	850
OSN-HÇTA.60-2	1100	600	850
OSN-HÇTA.60-3	1200	600	850
OSN-HÇTA.60-4	1300	600	850
OSN-HÇTA.60-5	1400	600	850
OSN-HÇTA.60-6	1600	600	850
OSN-HÇTA.60-7	1700	600	850
OSN-HÇTA.60-8	1800	600	850
OSN-HÇTA.60-9	1900	600	850

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
OSN-HÇTA.70-1	900	700	850
OSN-HÇTA.70-2	1100	700	850
OSN-HÇTA.70-3	1200	700	850
OSN-HÇTA.70-4	1300	700	850
OSN-HÇTA.70-5	1400	700	850
OSN-HÇTA.70-6	1600	700	850
OSN-HÇTA.70-7	1700	700	850
OSN-HÇTA.70-8	1800	700	850
OSN-HÇTA.70-9	1900	700	850

Çalışma Tezgahları

Hareketli Çalışma Tezgahı Ara Rafı Çekmeceli
Mobile Work Table with Bottom and Middle Shelf



Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y		E	B	Y
OSN-HCTTÇ.60-1	900	600	850	OSN-HCTTÇ.70-1	900	700	850
OSN-HCTTÇ.60-2	1100	600	850	OSN-HCTTÇ.70-2	1100	700	850
OSN-HCTTÇ.60-3	1200	600	850	OSN-HCTTÇ.70-3	1200	700	850
OSN-HCTTÇ.60-4	1300	600	850	OSN-HCTTÇ.70-4	1300	700	850
OSN-HCTTÇ.60-5	1400	600	850	OSN-HCTTÇ.70-5	1400	700	850
OSN-HCTTÇ.60-6	1600	600	850	OSN-HCTTÇ.70-6	1600	700	850
OSN-HCTTÇ.60-7	1700	600	850	OSN-HCTTÇ.70-7	1700	700	850
OSN-HCTTÇ.60-8	1800	600	850	OSN-HCTTÇ.70-8	1800	700	850
OSN-HCTTÇ.60-9	1900	600	850	OSN-HCTTÇ.70-9	1900	700	850

Duvar Dolabı Kapısız Ara Rafı
Wall Cupboard with Sliding Door



Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
OSN-ADD.40.001	1000	400	850
OSN-ADD.40.002	1100	400	850
OSN-ADD.40.003	1200	400	850
OSN-ADD.40.004	1300	400	850
OSN-ADD.40.005	1400	400	850
OSN-ADD.40.006	1500	400	850
OSN-ADD.40.007	1600	400	850
OSN-ADD.40.008	1700	400	850
OSN-ADD.40.009	1800	400	850
OSN-ADD.40.010	1900	400	850

Sürgü Kapılı Duvar Dolabı Ara Rafı
Wall Cupboard with Sliding Door



Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
OSN-DD.40.001	1000	400	850
OSN-DD.40.002	1100	400	850
OSN-DD.40.003	1200	400	850
OSN-DD.40.004	1300	400	850
OSN-DD.40.005	1400	400	850
OSN-DD.40.006	1500	400	850
OSN-DD.40.007	1600	400	850
OSN-DD.40.008	1700	400	850
OSN-DD.40.009	1800	400	850
OSN-DD.40.010	1900	400	850

Work Tables



Malzeme Dolabı
Pan Cupboard With Double Doors And 3 Intermediate Shelves

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
OSN-MD.40.001	1000	400	850
OSN-MD.40.002	1000	400	850
OSN-MD.40.003	1000	400	850
OSN-MD.50.004	1200	500	850
OSN-MD.50.005	1200	500	850
OSN-MD.50.006	1200	500	850
OSN-MD.60-7	1400	600	850
OSN-MD.60-8	1400	600	850
OSN-MD.60-9	1400	600	850

Duvar Rafı
Wall Shelf



Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
TEK KATLI DUVAR RAFI			
OSN-DR1.40.001	800	300	30
OSN-DR1.40.002	1000	300	30
OSN-DR1.40.003	1200	300	30
OSN-DR1.40.004	1400	300	30
OSN-DR1.40.005	1600	300	30
OSN-DR1.40.006	1800	300	30
OSN-DR1.40.006	1900	300	30
ÇİFT KATLI DUVAR RAFI			
OSN-DR2.40.001	800	300	30
OSN-DR2.40.002	1000	300	30
OSN-DR2.40.003	1200	300	30
OSN-DR2.40.004	1400	300	30
OSN-DR2.40.005	1600	300	30
OSN-DR2.40.006	1800	300	30
OSN-DR2.40.007	1900	300	30
ÜÇ KATLI DUVAR RAFI			
OSN-DR3.40.001	800	300	30
OSN-DR3.40.002	1000	300	30
OSN-DR3.40.003	1200	300	30
OSN-DR3.50.004	1400	300	30
OSN-DR3.50.005	1600	300	30
OSN-DR3.50.006	1800	300	30
OSN-DR3.50.007	1900	300	30

Çalışma Tezgahları

Tek Evyeli Çalışma Tezgahı Alt Tablasız
Work Table with Single Sink without Bottom Shelf and with Drainer



Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
OSN-ECT.60-3	1100	600	850
OSN-ECT.60-4	1200	600	850
OSN-ECT.60-5	1300	600	850
OSN-ECT.60-6	1400	600	850
OSN-ECT.60-7	1600	600	850
OSN-ECT.60-8	1700	600	850
OSN-ECT.60-9	1800	600	850
OSN-ECT.60-10	1900	600	850
OSN-ECT.60-11	2100	600	850
OSN-ECT.60-12	2200	600	850
OSN-ECT.60-13	2300	600	850
OSN-ECT.60-14	2400	600	850
OSN-ECT.60-15	2600	600	850
OSN-ECT.60-16	2700	600	850
OSN-ECT.60-17	2800	600	850
OSN-ECT.60-18	2900	600	850

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
OSN-ECT.70-3	1100	700	850
OSN-ECT.70-4	1200	700	850
OSN-ECT.70-5	1300	700	850
OSN-ECT.70-6	1400	700	850
OSN-ECT.70-7	1600	700	850
OSN-ECT.70-8	1700	700	850
OSN-ECT.70-9	1800	700	850
OSN-ECT.70-10	1900	700	850
OSN-ECT.70-11	2100	700	850
OSN-ECT.70-12	2200	700	850
OSN-ECT.70-13	2300	700	850
OSN-ECT.70-14	2400	700	850
OSN-ECT.70-15	2600	700	850
OSN-ECT.70-16	2700	700	850
OSN-ECT.70-17	2800	700	850
OSN-ECT.70-18	2900	700	850

Çift Evyeli Çalışma Tezgahı Alt Tablasız
Work Table with Double Sink without Bottom Shelf and with Drainer



Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
OSN-2ECT.60-1	1100	600	850
OSN-2ECT.60-2	1200	600	850
OSN-2ECT.60-3	1300	600	850
OSN-2ECT.60-4	1400	600	850
OSN-2ECT.60-5	1600	600	850
OSN-2ECT.60-6	1700	600	850
OSN-2ECT.60-7	1800	600	850
OSN-2ECT.60-8	1900	600	850
OSN-2ECT.60-9	2100	600	850
OSN-2ECT.60-10	2200	600	850
OSN-2ECT.60-11	2300	600	850
OSN-2ECT.60-12	2400	600	850
OSN-2ECT.60-13	2600	600	850
OSN-2ECT.60-14	2700	600	850
OSN-2ECT.60-15	2800	600	850
OSN-2ECT.60-16	2900	600	850

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
OSN-2ECT.70-1	1100	700	850
OSN-2ECT.70-2	1200	700	850
OSN-2ECT.70-3	1300	700	850
OSN-2ECT.70-4	1400	700	850
OSN-2ECT.70-5	1600	700	850
OSN-2ECT.70-6	1700	700	850
OSN-2ECT.70-7	1800	700	850
OSN-2ECT.70-8	1900	700	850
OSN-2ECT.70-9	2100	700	850
OSN-2ECT.70-10	2200	700	850
OSN-2ECT.70-11	2300	700	850
OSN-2ECT.70-12	2400	700	850
OSN-2ECT.70-13	2600	700	850
OSN-2ECT.70-14	2700	700	850
OSN-2ECT.70-15	2800	700	850
OSN-2ECT.70-16	2900	700	850

Work Tables

Üç Evyeli Çalışma Tezgahı Alt Tablasız
Work Table with 3 Sink without Bottom Shelf



Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
OSN-3ECT.60-1	1400	600	850
OSN-3ECT.60-2	1600	600	850
OSN-3ECT.60-3	1700	600	850
OSN-3ECT.60-4	1800	600	850
OSN-3ECT.60-5	1900	600	850
OSN-3ECT.60-6	2100	600	850
OSN-3ECT.60-7	2200	600	850
OSN-3ECT.60-8	2300	600	850
OSN-3ECT.60-9	2400	600	850
OSN-3ECT.60-10	2600	600	850
OSN-3ECT.60-11	2700	600	850
OSN-3ECT.60-12	2800	600	850
OSN-3ECT.60-13	2900	600	850

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
OSN-3ECT.70-1	1400	700	850
OSN-3ECT.70-2	1600	700	850
OSN-3ECT.70-3	1700	700	850
OSN-3ECT.70-4	1800	700	850
OSN-3ECT.70-5	1900	700	850
OSN-3ECT.70-6	2100	700	850
OSN-3ECT.70-7	2200	700	850
OSN-3ECT.70-8	2300	700	850
OSN-3ECT.70-9	2400	700	850
OSN-3ECT.70-10	2600	700	850
OSN-3ECT.70-11	2700	700	850
OSN-3ECT.70-12	2800	700	850
OSN-3ECT.70-13	2900	700	850

Tek Gözlü Evye Damlalık
Single Sink with Drainer



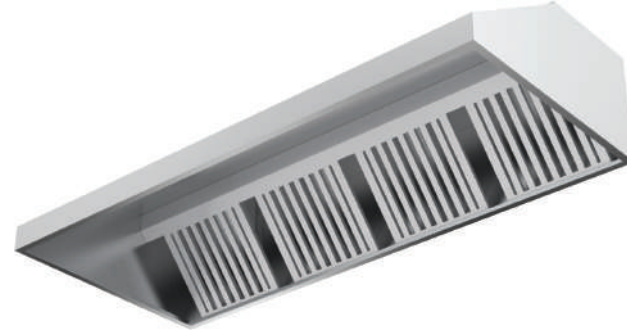
Kod Code	Evye Ebat Sink Size (cm)	Tabla Ebat Table Size (cm)
99130130050	40x40x25	100x60
99130130051	50x50x30	100x70
99130130052	40x40x25	120x60
99130130053	40x50x25	120x60
99130130054	50x50x30	120x70
99130130055	40x40x25	140x60
99130130056	40x50x25	140x60
99130130057	50x50x30	140x70
99130130058	40x50x25	160x60
99130130059	50x50x30	160x70
99130130060	40x50x25	190x60
99130130061	50x50x30	190x70

Çift Gözlü Evye Damlalık
Double Sink with Drainer



Kod Code	Evye Ebat Sink Size (cm)	Tabla Ebat Table Size (cm)
99130130008	40x40x25	140 x 60
99130130009	40x50x25	140 x 70
99130130010	40x40x25	160 x 60
99130130011	40x50x25	160 x 60
99130130012	40x50x25	160 x 70
99130130013	50x50x30	160 x 70
99130130014	40x50x25	180 x 60
99130130015	50x50x30	180 x 70
99130130017	40x50x25	190 x 60
99130130018	50x50x30	190 x 70

Çalışma Tezgahları



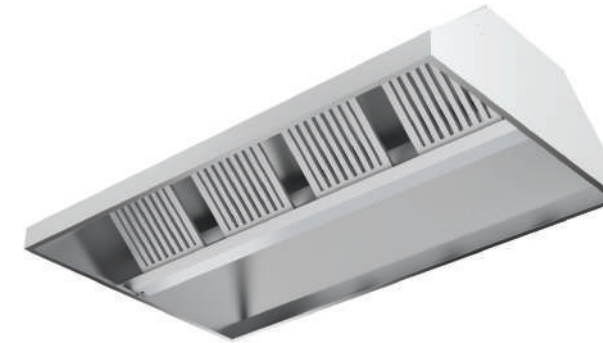
Duvar Tipi Davlumbaz Filtreli Kutu Tip
Wall Type Hood with Filter

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
OSN-DVLKF.001	1000	800	500
OSN-DVLKF.002	1500	800	500
OSN-DVLKF.003	2000	800	500
OSN-DVLKF.004	2500	800	500
OSN-DVLKF.005	3000	800	500
OSN-DVLKF.006	1000	1000	500
OSN-DVLKF.007	1500	1000	500
OSN-DVLKF.008	2000	1000	500
OSN-DVLKF.009	2500	1000	500
OSN-DVLKF.010	3000	1000	500
OSN-DVLKF.011	3500	1000	500
OSN-DVLKF.012	4000	1000	500
OSN-DVLKF.013	1200	1200	500
OSN-DVLKF.014	1500	1200	500
OSN-DVLKF.015	2000	1200	500
OSN-DVLKF.016	2500	1200	500
OSN-DVLKF.017	3000	1200	500
OSN-DVLKF.018	3500	1200	500
OSN-DVLKF.019	4000	1200	500
OSN-DVLKF.020	4500	1200	500
OSN-DVLKF.021	5000	1200	500
OSN-DVLKF.022	5500	1200	500
OSN-DVLKF.023	6000	1200	500
OSN-DVLKF.024	1500	1500	500
OSN-DVLKF.025	2000	1500	500
OSN-DVLKF.026	2500	1500	500
OSN-DVLKF.027	3000	1500	500
OSN-DVLKF.028	3500	1500	500
OSN-DVLKF.029	4000	1500	500
OSN-DVLKF.030	4500	1500	500
OSN-DVLKF.031	5000	1500	500
OSN-DVLKF.032	5500	1500	500
OSN-DVLKF.033	6000	1500	500

Duvar Tipi Davlumbaz Filtreli
Wall Type Hood with Filter

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
OSN-DVLF.001	1000	800	500
OSN-DVLF.002	1500	800	500
OSN-DVLF.003	2000	800	500
OSN-DVLF.004	2500	800	500
OSN-DVLF.005	3000	800	500
OSN-DVLF.006	1000	1000	500
OSN-DVLF.007	1500	1000	500
OSN-DVLF.008	2000	1000	500
OSN-DVLF.009	2500	1000	500
OSN-DVLF.010	3000	1000	500
OSN-DVLF.011	3500	1000	500
OSN-DVLF.012	4000	1000	500
OSN-DVLF.013	1200	1200	500
OSN-DVLF.014	1500	1200	500
OSN-DVLF.015	2000	1200	500
OSN-DVLF.016	2500	1200	500
OSN-DVLF.017	3000	1200	500
OSN-DVLF.018	3500	1200	500
OSN-DVLF.019	4000	1200	500
OSN-DVLF.020	4500	1200	500
OSN-DVLF.021	5000	1200	500
OSN-DVLF.022	5500	1200	500
OSN-DVLF.023	6000	1200	500
OSN-DVLF.024	1500	1500	500
OSN-DVLF.025	2000	1500	500
OSN-DVLF.026	2500	1500	500
OSN-DVLF.027	3000	1500	500
OSN-DVLF.028	3500	1500	500
OSN-DVLF.029	4000	1500	500
OSN-DVLF.030	4500	1500	500
OSN-DVLF.031	5000	1500	500
OSN-DVLF.032	5500	1500	500
OSN-DVLF.033	6000	1500	500

Work Tables



Orta Tip Davlumbaz Filtreli Kutu Tip
Island Type Hood with Filter

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
OSN-ODVLFK.001	1000	800	500
OSN-ODVLFK.002	1500	800	500
OSN-ODVLFK.003	2000	800	500
OSN-ODVLFK.004	2500	800	500
OSN-ODVLFK.005	3000	800	500
OSN-ODVLFK.006	1000	1000	500
OSN-ODVLFK.007	1500	1000	500
OSN-ODVLFK.008	2000	1000	500
OSN-ODVLFK.009	2500	1000	500
OSN-ODVLFK.010	3000	1000	500
OSN-ODVLFK.011	3500	1000	500
OSN-ODVLFK.012	4000	1000	500
OSN-ODVLFK.013	1200	1200	500
OSN-ODVLFK.014	1500	1200	500
OSN-ODVLFK.015	2000	1200	500
OSN-ODVLFK.016	2500	1200	500
OSN-ODVLFK.017	3000	1200	500
OSN-ODVLFK.018	3500	1200	500
OSN-ODVLFK.019	4000	1200	500
OSN-ODVLFK.020	4500	1200	500
OSN-ODVLFK.021	5000	1200	500
OSN-ODVLFK.022	5500	1200	500
OSN-ODVLFK.023	6000	1200	500
OSN-ODVLFK.024	1500	1500	500
OSN-ODVLFK.025	2000	1500	500
OSN-ODVLFK.026	2500	1500	500
OSN-ODVLFK.027	3000	1500	500
OSN-ODVLFK.028	3500	1500	500
OSN-ODVLFK.029	4000	1500	500
OSN-ODVLFK.030	4500	1500	500
OSN-ODVLFK.031	5000	1500	500
OSN-ODVLFK.032	5500	1500	500
OSN-ODVLFK.033	6000	1500	500

Orta Tip Davlumbaz Filtreli
Island Type Hood with Filter

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
OSN-ODVLF.001	1000	800	500
OSN-ODVLF.002	1500	800	500
OSN-ODVLF.003	2000	800	500
OSN-ODVLF.004	2500	800	500
OSN-ODVLF.005	3000	800	500
OSN-ODVLF.006	1000	1000	500
OSN-ODVLF.007	1500	1000	500
OSN-ODVLF.008	2000	1000	500
OSN-ODVLF.009	2500	1000	500
OSN-ODVLF.010	3000	1000	500
OSN-ODVLF.011	3500	1000	500
OSN-ODVLF.012	4000	1000	500
OSN-ODVLF.013	1200	1200	500
OSN-ODVLF.014	1500	1200	500
OSN-ODVLF.015	2000	1200	500
OSN-ODVLF.016	2500	1200	500
OSN-ODVLF.017	3000	1200	500
OSN-ODVLF.018	3500	1200	500
OSN-ODVLF.019	4000	1200	500
OSN-ODVLF.020	4500	1200	500
OSN-ODVLF.021	5000	1200	500
OSN-ODVLF.022	5500	1200	500
OSN-ODVLF.023	6000	1200	500
OSN-ODVLF.024	1500	1500	500
OSN-ODVLF.025	2000	1500	500
OSN-ODVLF.026	2500	1500	500
OSN-ODVLF.027	3000	1500	500
OSN-ODVLF.028	3500	1500	500
OSN-ODVLF.029	4000	1500	500
OSN-ODVLF.030	4500	1500	500
OSN-ODVLF.031	5000	1500	500
OSN-ODVLF.032	5500	1500	500
OSN-ODVLF.033	6000	1500	500

Çalışma Tezgahları



Bar Modüllü Buzdolap
Bar Module wit Cooler

Kod Code	Ebat Dimensions (mm)	Güç Power (Kw / V)
OSN-BAR.001	1400 x 700 x 900	0,26 / 230



Bar Standı Alt Tablalı
Bar Module with Stand

Kod Code	Ebat Dimensions (mm)
OSN-BAR.002	1400 x 700 x 900



Mini Bar Modülü Alt Standlı
Bar Bottle Stand

Kod Code	Ebat Dimensions (mm)
OSN-BAR.003	800 x 700 x 900



Bar Şişe Standı
Mini Bar Module wit Stand

Kod Code	Ebat Dimensions (mm)
OSN-BAR.004	500 x 700 x 900



Bar Evyesi Modülü
Bar Sink Module

Kod Code	Ebat Dimensions (mm)
OSN-BAR.005	500 x 700 x 900



Bar Premix Table with Splash Back
Bar Premix Table with Splash Back

Kod Code	Ebat Dimensions (mm)
OSN-BAR.006	1400 x 700 x 900

Work Tables



Bardak Süzme Modülü
Bar Cup Straining Module

Kod Code	Ebat Dimensions (mm)
OSN-BAR.007	800 x 700 x 900



Bar Evye-Çöp Bulaşık Modülü
Bar Sink - Waste and Dish Module

Kod Code	Ebat Dimensions (mm)
OSN-BAR.008	1600 x 700 x 900



Bar Evye-Çöp Modülü
Bar Sink - Waste Module

Kod Code	Ebat Dimensions (mm)
OSN-BAR.009	1000 x 700 x 900



Bar Çöp Modülü
Bar Waste Module

Kod Code	Ebat Dimensions (mm)
OSN-BAR.010	700 x 700 x 900



Çalışma Tezgahları



Davlumbaz Filtresi
Hood Filter

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
P.FLT.100.01	500	500	-



Davlumbaz Aydınlatması
Hood Lighting

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
P.AYT.100.01	1200	225	70



Taşıma & İstifleme Ekipmanları

Carrying & Stacking Equipments



Tel Raflar 4 Katlı
Wire Shelves With 4 Floor

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
TR-01	460	910	1830
TR-02	460	1070	1830
TR-03	460	1220	1830
TR-04	460	1370	1830
TR-05	460	1520	1830
TR-06	460	1830	1830
TR-07	530	910	1830
TR-08	530	1070	1830
TR-09	530	1220	1830
TR-10	530	1370	1830
TR-11	530	1520	1830
TR-12	530	1830	1830
TR-13	610	910	1830
TR-14	610	1070	1830
TR-15	610	1220	1830
TR-16	610	1370	1830
TR-17	610	1520	1830
TR-18	610	1830	1830



Perfore Raflar 4 Katlı
Perforated Shelves With 4 Floor

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
PR-01	460	910	1830
PR-02	460	1070	1830
PR-03	460	1220	1830
PR-04	460	1370	1830
PR-05	460	1520	1830
PR-06	460	1830	1830
PR-07	530	910	1830
PR-08	530	1070	1830
PR-09	530	1220	1830
PR-10	530	1370	1830
PR-11	530	1520	1830
PR-12	530	1830	1830
PR-13	610	910	1830
PR-14	610	1070	1830
PR-15	610	1220	1830
PR-16	610	1370	1830
PR-17	610	1520	1830
PR-18	610	1830	1830



Düz Raflar 4 Katlı
Smooth Shelves With 4 Floor

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
DR-01	460	910	1830
DR-02	460	1070	1830
DR-03	460	1220	1830
DR-04	460	1370	1830
DR-05	460	1520	1830
DR-06	460	1830	1830
DR-07	530	910	1830
DR-08	530	1070	1830
DR-09	530	1220	1830
DR-10	530	1370	1830
DR-11	530	1520	1830
DR-12	530	1830	1830
DR-13	610	910	1830
DR-14	610	1070	1830
DR-15	610	1220	1830
DR-16	610	1370	1830
DR-17	610	1520	1830
DR-18	610	1830	1830



İstif Rafı 3 Katlı
Stacking Shelves with 3 Floor

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
OSN.99.İSTF.60.001	870	410	1500
OSN.99.İSTF.60.002	1120	410	1500
OSN.99.İSTF.60.003	1370	410	1500
OSN.99.İSTF.60.004	1870	410	1500
OSN.99.İSTF.60.005	2370	410	1500
OSN.99.İSTF.60.006	2870	410	1500
OSN.99.İSTF.60.007	870	510	1500
OSN.99.İSTF.60.008	1120	510	1500
OSN.99.İSTF.60.009	1370	510	1500
OSN.99.İSTF.60.010	2370	510	1500
OSN.99.İSTF.60.011	2870	510	1500
OSN.99.İSTF.60.012	1120	610	1500
OSN.99.İSTF.60.013	1370	610	1500
OSN.99.İSTF.60.014	2870	610	1500
OSN.99.İSTF.60.015	870	910	1500
OSN.99.İSTF.60.016	1120	910	1500
OSN.99.İSTF.60.017	1370	910	1500
OSN.99.İSTF.60.018	1870	910	1500



İstif Rafı 4 Katlı
Stacking Shelves with 4 Floor

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
OSN.99.İSTF.60.019	870	410	1500
OSN.99.İSTF.60.020	1120	410	1500
OSN.99.İSTF.60.021	1370	410	1500
OSN.99.İSTF.60.022	1870	410	1500
OSN.99.İSTF.60.023	2370	410	1500
OSN.99.İSTF.60.024	2870	410	1500
OSN.99.İSTF.60.025	870	510	1500
OSN.99.İSTF.60.026	1120	510	1500
OSN.99.İSTF.60.027	1370	510	1500
OSN.99.İSTF.60.028	2370	510	1500
OSN.99.İSTF.60.029	2870	510	1500
OSN.99.İSTF.60.030	1120	610	1500
OSN.99.İSTF.60.031	1370	610	1500
OSN.99.İSTF.60.032	2870	610	1500
OSN.99.İSTF.60.033	870	910	1500
OSN.99.İSTF.60.034	1120	910	1500
OSN.99.İSTF.60.035	1370	910	1500
OSN.99.İSTF.60.036	1870	910	1500

İstif Rafı 5 Katlı
Stacking Shelves with 5 Floor

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
OSN.99.İSTF.60.037	870	410	1500
OSN.99.İSTF.60.038	1120	410	1500
OSN.99.İSTF.60.039	1370	410	1500
OSN.99.İSTF.60.040	1870	410	1500
OSN.99.İSTF.60.041	2370	410	1500
OSN.99.İSTF.60.042	2870	410	1500
OSN.99.İSTF.60.043	870	510	1500
OSN.99.İSTF.60.044	1120	510	1500
OSN.99.İSTF.60.045	1370	510	1500
OSN.99.İSTF.60.046	2370	510	1500
OSN.99.İSTF.60.047	2870	510	1500
OSN.99.İSTF.60.048	1120	610	1500
OSN.99.İSTF.60.049	1370	610	1500
OSN.99.İSTF.60.050	2870	610	1500
OSN.99.İSTF.60.051	870	910	1500
OSN.99.İSTF.60.052	1120	910	1500
OSN.99.İSTF.60.053	1370	910	1500
OSN.99.İSTF.60.054	1870	910	1500

Taşıma & İstifleme Ekipmanları



Bulaşık Toplama Arabası
Dish Collecting Trolley

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
99.BTA.001	850	550	900



Bulaşık Toplama Çöp İlaveli
Dish Collecting Trolley with Basket

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
99.BTA.002 (GN 1/4)	850	550	900



Kaset Taşıma Arabası
Rack Trolley

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
99.TE.002	550	550	900



Kazan & Tencere Taşıma Arabası
Platform Trolley

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
99.TE.003	900	600	500 / 900



Evyeli Araba
Trolley with Sink

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
99.EVA.001 (GN 2/1)	560	760	900



Çöp Arabası Kare
Waste Trolley

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
99.ÇOK.001	500	550	500



Tabak Taşıma Arabası / 200 Tabak
Plate Trolley / 200 Plate

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
MT 100X	520	980	750



Tabak Taşıma Arabası / 400 Tabak
Plate Trolley / 400 Plate

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
MT 102X	820	980	750



Çöp Arabası Yuvarlak
Waste Trolley

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)	
	E	Y
99.ÇOK.002	Ø500	500



Bulaşık Kaset Taşıma Arabası Alçak
Rack Trolley

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
99.TE.001	560	550	900



Erzak Taşıma Arabası Çift Kapaklı (140 Lt.)
Ingredient Trolley

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
99.TE.004	850	550	550
99.TE.005	400	550	550



Erzak Taşıma Arabası Tek Kapaklı (100 Lt.)
Ingredient Trolley

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
99.TE.006	450	600	500

Carrying & Stacking Equipments

Taşıma & İstifleme Ekipmanları



Et & Balık Taşıma Arabası (Gn 2/1 Uyumlu)
Meat & Fish Carrying Trolley

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
99.TE.007	800	600	900



Platform Arabası Tel Küçük
Platform Trolleys

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
99.TE.008	420	700	930

Carrying & Stacking Equipments



Servis Arabası İki Katlı
Service Trolley

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
99.TE.009	550	860	900



Servis Arabası Üç Katlı
Service Trolley

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
99.TE.010	550	860	900



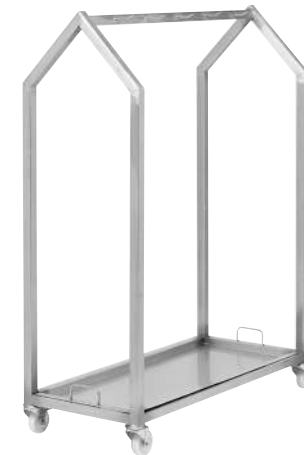
Platform Arabası Düz ve Alçak
Platform Trolleys

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
99.TE.008	420	700	930



Plastik Un - Şeker Arabası (102 Lt.)
Flour And Sugar Plastic Trolley

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
9913001005	420	750	710



Et Askı Arabası
Meat Hanging Trolley

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
99.TE.011	1000	550	1700
99.TE.012	1200	550	1700
99.TE.013	1500	550	1700



Et Çözdürme Arabası (6x Gn 2/1x150)
Meat Melting Trolley

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
99.TE.014	550	550	950



Sepetli Araba
Basket Trolleys

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
C 160B	860	460	860



Çamaşır Sepeti
Laundry Trolley

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
C 180X	610	610	750



Tabak Taşıma Arabası Ayarlanabilir
Plate Trolley Adjustable with 6 Section

Kod Code	Açıklama Description	Ebatlar Dimensions (mm)		
		E	B	Y
99130010013	6 Bölme /250- 400 Tabak	1100	710	800



Tepsi Taşıma Alçak (9 Kat x Gn 2/1)
Tray Collecting Trolleys

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
99.TE.015	610	610	750



Tepsi Taşıma Yüksek (17 Kat x Gn 2/1)
Tray Collecting Trolleys

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
99.TE.016	610	610	750



Tepsi Taşıma Alçak (9 Kat x Gn 2/1)
Tray Collecting Trolleys

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
99.TE.017	610	610	750



Tepsi Taşıma Yüksek (40x60 Tepsi)
Tray Collecting Trolleys

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
99.TTA.4060.01	620	470	1590
99.TTA.4060.02	620	920	1590
99.TTA.4060.03	620	1370	190
99.TTA.4060.04	670	820	1590
99.TTA.4060.05	1005	820	1590
99.TTA.4060.06	1340	820	1590
99.LTA.7030.01	390	720	1590
99.LTA.7030.02	585	720	1590



Tekli Tepsi Taşıma Arabası (15 Tepsi)
Tray Collecting Trolley (15 Tray)

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
99.BYM.3753.01 (37x53 Tepsi)	430	570	1600



İkili Tepsi Taşıma Arabası (30 Tepsi)
Tray Collecting Trolley (30 Tray)

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
99.BYM.3753.02 (37x53 Tepsi)	830	570	1600



Üçlü Tepsi Taşıma Arabası (45 Tepsi)
Tray Collecting Trolley (45 Tray)

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
99.BYM.3753.03 (37x53 Tepsi)	1220	570	1600



Ordövr ve Tabak Toplama Arabası
Plate Stacking Trolley

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
99130010011 (100 Tabak)	750	750	1750

Taşıma & İstifleme Ekipmanları



Isıtmalı Banket Arabası
Banquet Trolley with Heating

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Isı Aralığı Working Temp. (C°)	Açıklama Description	Hacim Volume (m³)	Ağırlık Weight (Kg)	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y					
OBA 70182	910	827	1816	50-80	Tek Kapı Inox / 1 Door Inox	1,51	117	2 / 220
OBAC 70182	910	827	1816	50-80	Cam Tek Kapı / 1 Glass Door	1,51	121	2 / 280
OBA 14018	910	1517	1816	50-80	Çift Kapı Inox / 2 Door Inox	2,75	189	2 / 220
OBAC 14018	910	1517	1816	50-80	Cam 2 Kapı / 2 Glass Door	2,75	191	2 / 280
OBA 70130	910	827	1160	50-80	Tek Kapı Inox / 1 Door Inox	2,75	189	2 / 220
OBAC 70182	910	827	1160	50-80	Cam Tek Kapı / 1 Glass Door	2,75	191	2 / 280

- Konveksiyon sistem sıcak banket arabasının sunduğu kuru ya da nemli hava ısıtma imkanı sayesinde gıdalarınızdan en iyi sonucu alırsınız.
- Dijital kontrol sistemi sayesinde uyarı ve ikazlar izlenebilir.
- Geniş depolama alanlı kabin pres baskılı devrilmeye karşı önlem alınmış kızaklar sayesinde GN 2/1 küvetler yada raflar ile tam uyumludur.
- Hızlı ısıtma imkanı sağlayan optimize edilmiş güçlü hava sirkülasyonu aşağıdan yukarıya homojen bir ısı dağılımı sağlar.
- 70 mm kalınlığındaki poliüretan dolgu
- Kolay sökülebilir üç katlı manyetik kapı contası
- İstenildiğinde kolayca yerinden çıkartılabilen kızaklı konveksiyon sistem ısıtma ünitesi.
- Nemli sıcak hava elde etmek için kullanılan GN küvet kolayca çıkarılabilir.
- GN küvet istenildiğinde manuel olarak su ile doldurulabilir.
- Cihazda kullanılan dijital termometre termostat ile 50-80 °C ısı aralığında kontrol edilebilir ve ısıyı gözlemleme imkanı sağlar
- Çıkartılabilir ısıtma sistemi

- You get the best results from your food thanks to the dry or humid air heating opportunity offered by the convection system hot banquet trolley.
- Warnings and warnings can be monitored thanks to the digital control system.
- The cabin with large storage space is fully compatible with GN 2/1 bathtubs or shelves, thanks to the press-pressed slides with anti-tip slides.
- Optimized strong air circulation that provides fast heating provides a homogeneous heat distribution from bottom to top.
- 70 mm thick polyurethane filling
- Easily removable three-layer magnetic door seal
- Convection system heating unit with slides that can be easily removed when desired.
- The GN tub used to obtain moist hot air can be easily removed.
- The GN tub can be filled with water manually when desired.
- The digital thermometer used in the device provides the opportunity to control and observe the temperature in the 50-80 °C temperature range with the thermostat.
- Removable heating system

Carrying & Stacking Equipments



Soğutmalı Banket Arabası
Banquet Trolley with Cooling

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Isı Aralığı Working Temp. (C°)	Açıklama Description	Hacim Volume (m³)	Ağırlık Weight (Kg)	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y					
GNB 500 NMV	910	827	1816	-2 / +8	Tek Kapı Inox / 1 Door Inox	1,55	127	0,31 / 220

- GN 2/1 raflı tek kapılı soğutmalı banket arabası
- Temizlik ihtiyacı olmayan özel tel kondenser
- Maksimum iç hacim. Defrost sırasında minimum sıcaklık artışı.
- Özel tasarım hava kanalıyla dolap içi optimum hava dağılımı
- Otomatik fan kesme switchi
- Üçlü yalıtım bölgesiyle ısı kaybını azaltan değiştirilebilir manyetik conta
- Suya dayanıklı ön tasarım
- Fan yardımıyla hava sirkülasyonu

- Single door refrigerated banquet trolley with shelves GN 2/1
- Special wire condenser that does not need cleaning
- Maximum internal volume. Minimum temperature rise during defrost.
- Optimum air distribution inside the cabinet with specially designed air duct
- Automatic fan cut-off switch
- Replaceable magnetic seal that reduces heat loss with triple insulation zone
- Water resistant front design
- Air circulation with the help of fan



Nötr Banket Arabası
Notr Banquet Trolley

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Isı Aralığı Working Temp. (C°)	Açıklama Description	Hacim Volume (m³)	Ağırlık Weight (Kg)	Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y					
ONBA 14018	910	1517	1816	-	Çift Kapı Inox / 2 Door Inox	2,75	185	-
ONBA 70182	910	827	1816	-	Tek Kapı Inox / 1 Door Inox	1,51	113	-
ONBA 70130	910	827	1160	-	Tek Kapı Inox / 1 Door Inox	0,99	80	-

Taşıma & İstifleme Ekipmanları



Tabak Otomatı Tekli
Hot & Notr Plate Service Automat

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y	
M0 100X / NOTR 18/26	500	480	940	-
M0 102X / ISITMALI 18/26	500	480	940	1,5 / 220
M0 106X / NOTR 24/32	500	480	940	-
M0 108X / ISITMALI 24/32	500	480	940	1,7 / 220



Tabak Otomatı İkili
Hot & Notr Plate Service Automat

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y	
M0 110X / NOTR 18/26	720	440	940	-
M0 112X / ISITMALI 18/26	720	440	940	3,0 / 220
M0 116X / NOTR 24/32	840	480	940	-
M0 118X / ISITMALI 24/32	840	480	940	3,2 / 220



Tabak Otomatı Dörtlü
Hot & Notr Plate Service Automat

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Güç Power (Kw / V)
	E	B	Y	
M 130X / NOTR 18/26	720	720	900	-
M0 132X / ISITMALI 18/26	720	720	900	6,0 / 220
M0 136X / NOTR 24/32	840	840	900	-
M0 138X / ISITMALI 24/32	840	840	900	6,5 / 220

Carrying & Stacking Equipments



Sıcak Banket Arabası
Hot Banquet Trolley

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
G.BQ.100.GN	570	790	1240
G.BQ.125.GN	570	790	1490
G.BQ.75.50.GN	570	790	1920
G.BQ.75.GN	570	790	990



Gn Tepsi Taşıma Arabası
Double Gn Container Trolley

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
G.GN.150.D.1	930	710	1740
G.GN.150.D.2	930	710	1740
G.GN.150.S.1	530	710	1740
G.GN.150.S.2	530	710	1740
G.GN.75.D.1	930	710	990
G.GN.75.D.2	930	710	990



Tekli Servis Arabası
Single Service Trolley

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
G.GN.150.S.1-A	530	710	1740
G.GN.150.S.4-K	530	710	1740



Isıtmalı Tekli Servis Arabası
Single Hot Service Trolley

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
G.MD.100.25.S	570	790	1580



İkili Servis Arabası
Double Service Trolley

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
G.ST.150.D.1-A	1010	710	1740



Taşıma & İstifleme Ekipmanları

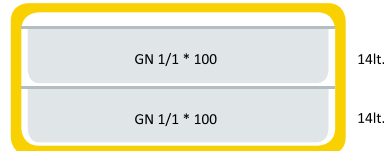


Thermobox 200
Thermobox 200

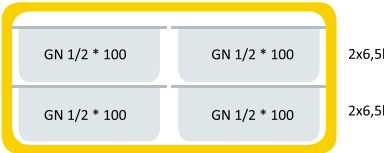
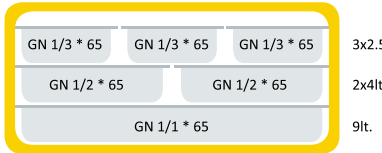
Kod Code	İç Ebatlar Int. Dimensions (mm)			Dış Ebatlar Ext. Dimensions (mm)			Kapasite Capacity (Lt)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y	E	B	Y		
100116	355	560	240	440	705	330	48	6
100118	355	560	240	440	705	330	48	6

- Üstten yüklemeli
- Şekli bozulmaması gereken yemekler (Balık, Karniyarik vs) için idealdir
- GN kuvvetler üst üste oturur

EQUIPPING EXAMPLE



- Top loading
- Ideal for dishes that should not be deformed (Fish, Stew, etc.)
- GN bathtubs sit on top of each other



Thermobox 600
Thermobox 600

Kod Code	İç Ebatlar Int. Dimensions (mm)			Dış Ebatlar Ext. Dimensions (mm)			Kapasite Capacity (Lt)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y	E	B	Y		
100147	330	540	460	450	625	575	83	9,3
100145	330	540	460	450	625	575	83	9,3
100150	330	540	460	450	625	575	83	9,3
100147M	330	540	460	450	625	575	83	9,3
100145M	330	540	460	450	625	575	83	9,3
100150M	330	540	460	450	625	575	83	9,3

- Önden yüklemeli
- Menteşeli kapak kullanımı kolaylaştırır
- Kilit mekanizması açık şekilde gövdeye sıkıştırılır bu şekilde kırılmayı önler
- Kapağında Menü Kart gövdesi

- Front loading
- Hinged lid makes it easy to use
- The lock mechanism is clamped open to the body
- This way it prevents breakage
- Menu on the cover Card body

Carrying & Stacking Equipments



GN 2/1

601M

600x2

Thermobox 600x2
Thermobox 600x2

Kod Code	İç Ebatlar Int. Dimensions (mm)			Dış Ebatlar Ext. Dimensions (mm)			Kapasite Capacity (Lt)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y	E	B	Y		
100210	535	670	500	670	765	620	180	15,8
100215	535	670	500	670	765	620	180	15,8



50

601

Thermobox 50
Thermobox 50

Kod Code	İç Ebatlar Int. Dimensions (mm)			Dış Ebatlar Ext. Dimensions (mm)			Kapasite Capacity (Lt)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y	E	B	Y		
100100	330	275	355	425	340	495	19,5	4,9
100101	330	275	355	425	340	495	19,5	4,9
100105	330	275	355	425	340	495	19,5	4,9

- 10-15 Porsiyonluk yemek sevkiyatlarınızda kullanacağınız tek ürün. Türkiye'de ilk ve tek!
- Üstten taşıma kulbu mevcuttur
- Önden yüklemeli
- 1/2 GN kuvvetlere uygun
- Sıkma kilitli
- Hafif & dayanıklı

- The only product you will use in your meal shipments of 10-15 portions. The first and only in Turkey!
- Top carrying handle available
- front loading
- Suitable for 1/2 GN vessels
- Clamping locked
- Light & durable

Taşıma & İstifleme Ekipmanları



Thermobox 100
Thermoboxl 100

Kod Code	İç Ebatlar Int. Dimensions (mm)			Dış Ebatlar Ext. Dimensions (mm)			Kapasite Capacity (Lt)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y	E	B	Y		
100110	530	325	100	620	420	300	17	6
100115	530	325	100	620	420	300	17	6

- Üstten yüklemeli
- Kapağın iç kısmında kaşık, çatal ve kevgir yerleştirme tutucuları bulunmaktadır

- Top loading
- There are spoon, fork and colander holders on the inside of the lid.



Thermobox 660
Thermoboxl 660

Kod Code	İç Ebatlar Int. Dimensions (mm)			Kapasite Capacity (Lt)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y		
100275	530	380	270	54	6,8
100280	530	380	270	54	6,8
100285	530	380	270	54	6,8
100290	530	380	270	54	6,8

- Üstten yüklemeli. İstek üzeri yandan taşıma kulplu. Darbeye dayanıklı ve su geçirmezdir.

- Must be top loading. With side carrying handles upon request. It is shockproof and waterproof.

Avatherm AV-11 / 12
Avatherm AV-11 / 12

Kod Code	İç Ebatlar Int. Dimensions (mm)			Kullanım Yeri Place of Usage
	E	B	Y	
AV-11	530	380	270	AVA - 640
AV-12	530	380	270	

- Üstten yüklemeli. İstek üzeri yandan taşıma kulplu. Darbeye dayanıklı ve su geçirmezdir.

- Must be top loading. With side carrying handles upon request. It is shockproof and waterproof.



Self Servis Üniteleri

Self Service Units

Self Servis Üniteleri



Küver Ünitesi
Cutlery Unit

Kod Code	Ebat / Dimensions (mm)			Kapasite Capacity
	E	B	Y	
OSN.KSU.50.01	700	700	850	3 x Gn 1/1 150

- Opsiyonel ön ahşap giydirmе.
- Paslanmaz çelik gövde
- Optional front wooden cladding
- Stainless steel body.



Sıcak Service Unit
Hot Service Unit

Kod Code	Ebat / Dimensions (mm)			Kapasite Capacity
	E	B	Y	
OSN.BNM.50.01	800	700	850	2 x Gn 1/1 150
OSN.BNM.50.02	1200	700	850	3 x Gn 1/1 150
OSN.BNM.50.03	1500	700	850	4 x Gn 1/1 150
OSN.BNM.50.04	1800	700	850	5 x Gn 1/1 150
OSN.BNM.50.05	2100	700	850	6 x Gn 1/1 150

- Termostatik kumanda.
- 220V 50-60 Hz enerji.
- Paslanmaz çelik havuz.
- Su tahliye vanası.
- Opsiyonel ön ahşap giydirmе.
- Paslanmaz çelik gövde
- Thermostatic control.
- 220V 50-60 Hz power supply.
- Stainless steel basin.
- Water drain valve.
- Optional front wooden cladding.
- Stainless steel body.

Self Service Units



Soğuk Service Unit
Cold Service Unit

Kod Code	Ebat / Dimensions (mm)			Kapasite Capacity
	E	B	Y	
OSN.SSU.50.01	800	700	850	2 x Gn 1/1 150
OSN.SSU.50.02	1200	700	850	3 x Gn 1/1 150
OSN.SSU.50.03	1500	700	850	4 x Gn 1/1 150
OSN.SSU.50.04	1800	700	850	5 x Gn 1/1 150
OSN.SSU.50.05	2100	700	850	6 x Gn 1/1 150

- Termostatik kumanda.
- 220V 50-60 Hz enerji.
- Paslanmaz çelik havuz.
- Su tahliye vanası.
- Opsiyonel ön ahşap giydirmе.
- Paslanmaz çelik gövde
- Thermostatic control.
- 220V 50-60 Hz power supply.
- Stainless steel basin.
- Water drain valve.
- Optional front wooden cladding.
- Stainless steel body.

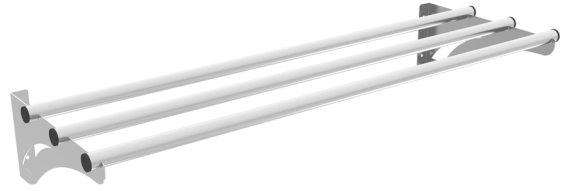


Nötr Service Unit
Notr Service Unit

Kod Code	Ebat / Dimensions (mm)		
	E	B	Y
OSN.SSU.50.01	800	700	850
OSN.SSU.50.02	1200	700	850
OSN.SSU.50.03	1500	700	850
OSN.SSU.50.04	1800	700	850
OSN.SSU.50.05	2100	700	850

- Opsiyonel ön ahşap giydirmе.
- Paslanmaz çelik gövde
- Optional front wooden cladding
- Stainless steel body.

Self Servis Üniteleri



Kaydırma Standı
Tube Sliding Stand

Kod Code	Ebat / Dimensions (mm)		
	E	B	Y
OSN.KST3.50.04	1000	320	30
OSN.KST3.50.06	1200	320	30
OSN.KST3.50.08	1400	320	30
OSN.KST3.50.09	1500	320	30
OSN.KST3.50.012	1800	320	30



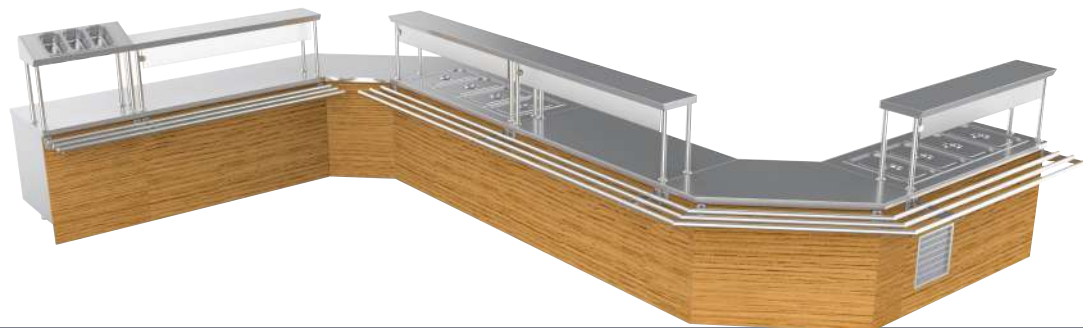
Tek Sıra Servis Rafi
Single Row Service Shelf

Kod Code	Ebat / Dimensions (mm)		
	E	B	Y
OSN.RTS.50.02	1000	300	450
OSN.RTS.50.04	1200	300	450
OSN.RTS.50.05	1400	300	450
OSN.RTS.50.06	1500	300	450
OSN.RTS.50.08	1800	300	450



Çift Sıra Servis Rafi
Double Row Service Shelf

Kod Code	Ebat / Dimensions (mm)		
	E	B	Y
OSN.SRCS.50.02	1000	300	700
OSN.SRCS.50.04	1200	300	700
OSN.SRCS.50.05	1400	300	700
OSN.SRCS.50.06	1500	300	700
OSN.SRCS.50.08	1800	300	700



Self Service Units



Dış Köşe Servis Ünitesi
Outer Corner Service Unit

Kod Code	Ebat / Dimensions (mm)		
	E	B	Y
P.DKS.50.01	700	700	850



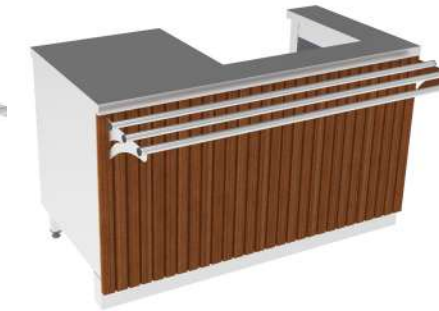
İç Köşe Servis Ünitesi
Inner Corner Service Unit

Kod Code	Ebat / Dimensions (mm)		
	E	B	Y
P.IKS.50.01	700	700	850



Kasa Tezgahı Tepsisi Kaydırma Dahil
Cash Counter with Tray Slide Included

Kod Code	Ebat / Dimensions (mm)		
	E	B	Y
P.KT.50.01	1200	700	850



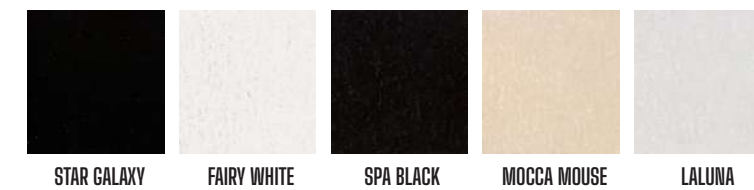
Orta Tip Kasa Tezgahı
Outer Corner Service Unit

Kod Code	Ebat / Dimensions (mm)		
	E	B	Y
P.KTO.50.01	1400	700	850

Mobilya Renk Seçenekleri



Granit Renk Seçenekleri



Self Servis Üniteleri



Kule Tipi Dolap
Tower Type Service Unit

Kod Code	Ebat / Dimensions (mm)			Güç Power (Kw/V)
	E	B	Y	
OSN.77.SS.027	1500	700	1600	0.8 / 220
OSN.77.SS.028	1900	700	1600	0.8 / 220



Kule Tipi Dolap
Tower Type Service Unit

Kod Code	Ebat / Dimensions (mm)			Güç Power (Kw/V)
	E	B	Y	
OSN.77.SS.027	1500	700	1600	0.8 / 220
OSN.77.SS.028	1900	700	1600	0.8 / 220



Garson Bankosu
Waiter Service Cupboard

Kod Code	Ebat / Dimensions (mm)		
	E	B	Y
KGD 090	900	400	850
KGD 100	1000	400	850
KGD 110	1100	400	850
KGD 120	1200	400	850
KGD 130	1300	400	850
KGD 140	1400	400	850
KGD 150	1500	400	850
KGD 160	1600	400	850
KGD 170	1700	400	850
KGD 180	1800	400	850
KGD 190	1900	400	850



Self Service Units



Sıcak Service Unit
Hot Service Unit

Kod Code	Ebat / Dimensions (mm)			Kapasite Capacity
	E	B	Y	
OSN.77.SS.049	1180	890	870 / 1370	3 x Gn 1/1 150
OSN.77.SS.050	1500	890	870 / 1370	4 x Gn 1/1 150
OSN.77.SS.051	1800	890	870 / 1370	5 x Gn 1/1 150



Soğuk Service Unit
Cold Service Unit

Kod Code	Ebat / Dimensions (mm)			Kapasite Capacity
	E	B	Y	
OSN.77.SUS.052	1180	890	870 / 1370	3 x Gn 1/1 150
OSN.77.SUS.053	1500	890	870 / 1370	4 x Gn 1/1 150
OSN.77.SUS.054	1800	890	870 / 1370	5 x Gn 1/1 150



Nötr Service Unit
Notr Service Unit

Kod Code	Ebat / Dimensions (mm)			Kapasite Capacity
	E	B	Y	
OSN.77.SUN.055	1180	890	870 / 1370	-
OSN.77.SUN.056	1500	890	870 / 1370	-
OSN.77.SUN.057	1800	890	870 / 1370	-

Ahşap & Akrilik Kaplama Örnekleri





Çorba Servis Ünitesi
Soup Service Unit



Sıcak Servis Ünitesi
Hot Service Unit



Çorba Servis Ünitesi
Soup Service Unit



Sıcak Servis Ünitesi
Hot Service Unit



Unlu Mamül Ünitesi
Bakery Unit



İçecek Ünitesi
Beverage Unit



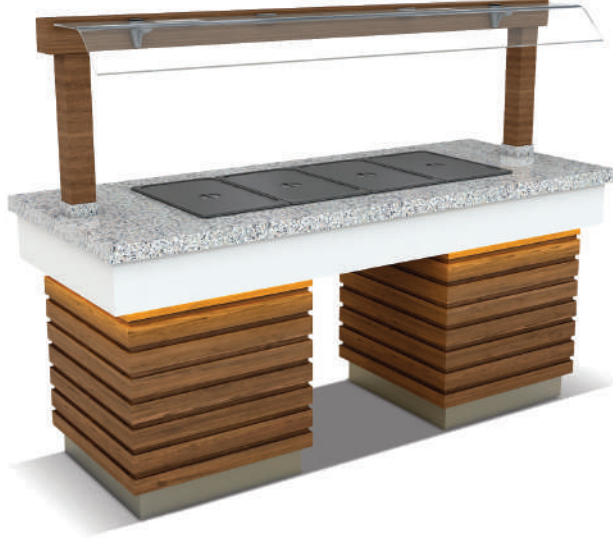
Tabak Servis Ünitesi
Plate Service Unit



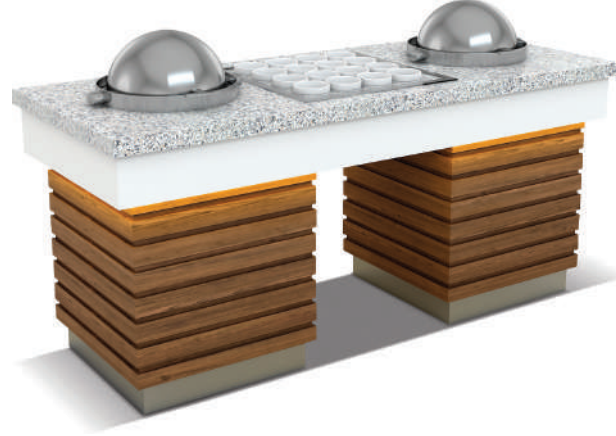
Tabak Servis Ünitesi
Plate Service Unit

Projelerinize göre özel imalat yapılır / Special production can be made according to your projects

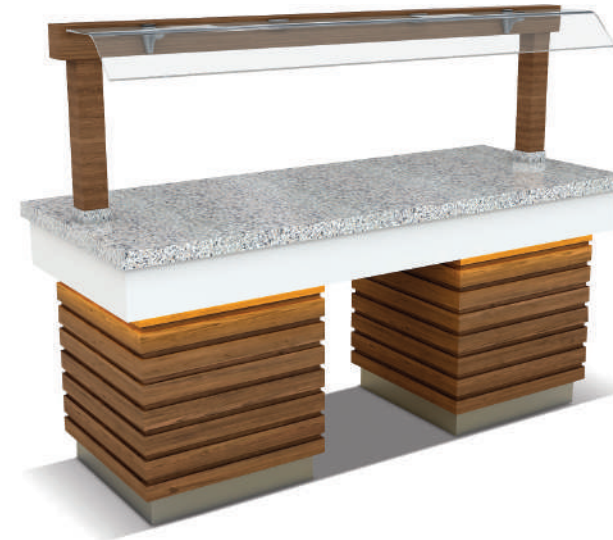
Projelerinize göre özel imalat yapılır / Special production can be made according to your projects



Sıcak Servis Ünitesi
Hot Service Unit



Çorba Servis Ünitesi
Soup Service Unit



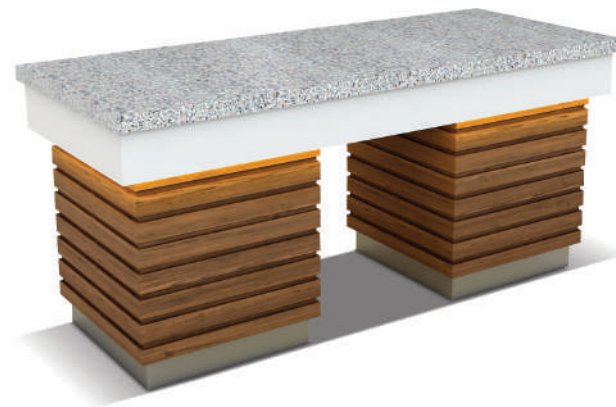
Nötr Servis Ünitesi
Notr Service Unit



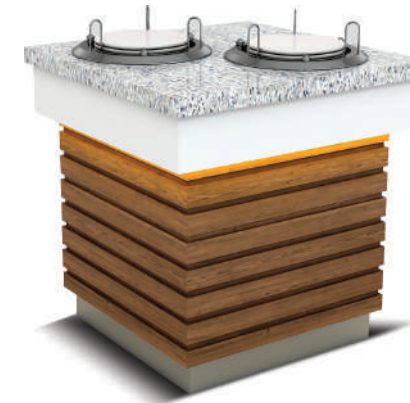
Soğuk Servis Ünitesi
Cold Service Unit



Unlu Mamül Ünitesi
Bakery Unit



Nötr Servis Ünitesi
Notr Service Unit



Tabak Servis Ünitesi
Plate Service Unit



Tabak Servis Ünitesi
Plate Service Unit

Projelerinize göre özel imalat yapılır / Special production can be made according to your projects

Projelerinize göre özel imalat yapılır / Special production can be made according to your projects

Self Servis Üniteleri



180° Açılır Kapaklı Reşo
Chafing Dish with 180° Roll Top Lid

Kod Code	Ebat / Dimensions (mm)			Isıtma Tipi Heated Type	Kapasite Capacity	İç Kapasite Inner Capacity (Lt)
	E	B	Y			
59002000003	650	350	450	Elektrikli	GN 1/1-65	9
59002000006	650	350	450	Jel Yakıtlı	GN 1/1-65	9



Ankastre 180° Açılır Kapaklı Reşo
Chafing Dish with 180° Roll Top Lid Build In

Kod Code	Ebat / Dimensions (mm)			Isıtma Tipi Heated Type	Kapasite Capacity	İç Kapasite Inner Capacity (Lt)
	E	B	Y			
59002000004	650	360	360	Elektrikli	GN 1/1-65	9



180° Açılır Kapaklı Reşo Çorbalık
Chafing Dish with 180° Roll Top Lid 2 Soup Bowls

Kod Code	Ebat / Dimensions (mm)			Isıtma Tipi Heated Type	İç Kapasite Inner Capacity (Lt)
	E	B	Y		
59002000001	670	490	440	Elektrikli	5,5 + 5,5
59002000002	670	490	440	Jel Yakıtlı	5,5 + 5,5



Ankastre 180° Açılır Kapaklı Reşo
Chafing Dish with 180° Roll Top Lid Build In

Kod Code	Ebat / Dimensions (mm)			Isıtma Tipi Heated Type	İç Kapasite Inner Capacity (Lt)
	E	B	Y		
59002000019	670	490	440	Elektrikli	5,5 + 5,5



Çorbalık
Body Soup Server

Kod Code	Ebat / Dimensions (mm)			Isıtma Tipi Heated Type	İç Kapasite Inner Capacity (Lt)
	E	B	Y		
2170				Elektrikli	9
2171				Elektrikli	13

Self Service Units



180° Açılır Kapaklı Reşo Çorbalık
Chafing Dish with 180° Roll Top Lid 2 Soup Bowls

Kod Code	Ebat / Dimensions (mm)			Isıtma Tipi Heated Type	İç Kapasite Inner Capacity (Lt)
	E	B	Y		
59006000001	500	510	550	Elektrikli	5,5
59006000004	500	510	550	Jel Yakıtlı	5,5



Ankastre 180° Açılır Kapaklı Reşo
Chafing Dish with 180° Roll Top Lid Build In

Kod Code	Ebat / Dimensions (mm)			Isıtma Tipi Heated Type	İç Kapasite Inner Capacity (Lt)
	E	B	Y		
59006000002	500	510	550	Elektrikli	5,5



180° Açılır Kapaklı Yuvarlak Reşo
Round Chafing Dish with 180° Roll Top Lid

Kod Code	Ebat / Dimensions (mm)			Isıtma Tipi Heated Type	İç Kapasite Inner Capacity (Lt)
	E	B	Y		
59006000008	500	510	550	Elektrikli	9
59006000009	500	510	550	Jel Yakıtlı	9



Ankastre 180° Açılır Kapaklı Reşo
Chafing Dish with 180° Roll Top Lid Build In

Kod Code	Ebat / Dimensions (mm)			Isıtma Tipi Heated Type	İç Kapasite Inner Capacity (Lt)
	E	B	Y		
59006000007	500	510	550	Elektrikli	5,5



Düz Kapaklı Plastik Saplı Reşo
Chafing Dish with Standart Lid

Kod Code	Ebat / Dimensions (mm)			Isıtma Tipi Heated Type	İç Kapasite Inner Capacity (Lt)
	E	B	Y		
59002000009	650	360	250	Elektrikli	9
59002000008	650	360	250	Jel Yakıtlı	9

Self Servis Üniteleri



Roll Top Kapaklı Reşo
Chafing Dish Roll Top Lid Plastic Handle

Kod Code	Ebat / Dimensions (mm)			Isıtma Tipi Heated Type	Kapasite Capacity	İç Kapasite Inner Capacity (Lt)
	E	B	Y			
59002007894	650	350	450	Elektrikli	GN 1/1-65	9
59002004542	650	350	450	Jel Yakıtlı	GN 1/1-65	9



Düz Kapaklı İstiflenebilir Eko Model Reşo
Chafing Dish Standart Lid Economic

Kod Code	Ebat / Dimensions (mm)			Isıtma Tipi Heated Type	Kapasite Capacity	İç Kapasite Inner Capacity (Lt)
	E	B	Y			
590020004567	650	350	450	Jel Yakıtlı	GN 1/1-65	9



Kod Code	Ebat / Dimensions (mm)			Isıtma Tipi Heated Type	Kapasite Capacity	İç Kapasite Inner Capacity (Lt)
	E	B	Y			
59002004154	650	350	450	Jel Yakıtlı	GN 1/1-65	9



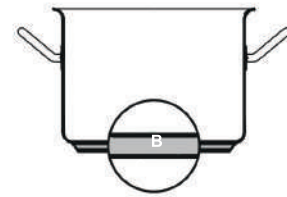
Masaüstü Ekipmanları

Horeca Equipments

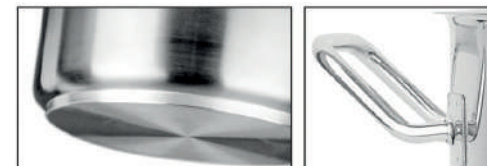
Horeca Ekipmanları

Helvane Tencere
Wide Pot with Lid

Kod Code	Ebatlar Dimensions (cm)		Kapasite Capacity (Lt)
	E	B	
0110.03015.02	30	15	9.5
0110.03615.02	36	15	14
0110.03620.02	36	20	19
0110.04017.02	40	17	19
0110.04520.02	45	20	31
0110.05020.02	50	20	36
0110.05520.02	55	20	40
0110.06020.02	60	20	45
0110.06525.02	65	25	76
0110.07030.02	70	30	108
0110.08030.02	80	30	136
0110.09030.04	90	30	166
0110.10035.04	100	35	258
0110.11035.04	110	35	289



Paslanmaz Çelik Gövde
Alüminyum Taban
Paslanmaz Çelik Taban



Helvane Tencere Kapak
Wide Pot Lid



Kod Code	Ebatlar Dimensions (cm)	Kod Code	Ebatlar Dimensions (cm)
	E		E
0112.00030.01	Ø 30	0112.00065.01	60
0112.00036.01	Ø 36	0112.00070.01	65
0112.00040.01	Ø 36	0112.00080.01	70
0112.00045.01	Ø 40	0112.00080.02	80
0112.00050.01	Ø 45	0112.00090.02	90
0112.00055.01	Ø 50	0112.00100.02	100
0112.00060.01	Ø 55	0112.00110.02	110

Horeca Equipments



Silindirik Tencere Derin
Cylindrical Stew Pot Deep

Kod Code	Ebatlar Dimensions (cm)		Kapasite Capacity (Lt)
	E	B	
0120.01615.21	16	15	2.75
0120.02019.21	20	15	5.75
0120.02420.21	28	20	17
0120.02828.21	24	17	10.5
0120.02824.21	28	20	14.5
0120.02424.21	28	20	17
0120.03232.21	24	20	10.5
0120.32275.21	32	20	21.5
0120.03636.21	36	25	36
0120.04040.21	40	30	47.5
0120.04545.21	45	30	79
0120.05050.21	50	30	95
0120.06055.21	60	350	150



Silindirik Tencere Sığ
Cylindrical Stew Pot Shallow

Kod Code	Ebatlar Dimensions (cm)		Kapasite Capacity (Lt)
	E	B	
0120.01675.21	16	7.5	1.5
0120.01808.21	18	8	1.75
0120.02009.21	20	9	2.5
0120.24105.21	24	10.5	4.25
0120.02812.21	28	12	7
0120.03215.21	32	15	11
0120.03617.21	36	17	16
0120.04019.21	40	19	22
0120.04522.21	45	22	32.5
0120.05020.21	50	20	35
0120.06025.21	60	25	63



Silindirik Tencere Orta Derin
Cylindrical Stew Pot Middle Deep

Kod Code	Ebatlar Dimensions (cm)		Kapasite Capacity (Lt)
	E	B	
0120.01611.21	16	11	2
0120.01812.21	18	12	2.75
0120.02013.21	20	13	3.75
0120.02415.21	24	15	6
0120.02817.21	28	17	10
0120.03219.21	32	19	14.5
0120.03622.21	36	22	20.5
0120.04025.21	40	25	29.5
0120.04528.21	45	28	42.5
0120.05030.21	50	30	54.5
0120.06035.21	60	35	94



Silindirik Tencere Kapak
Cylindrical Stew Pot Lid

Kod Code	Ebatlar Dimensions (cm)
	E
0122.00012.21	12
0122.00014.21	14
0122.00016.21	16
0122.00018.21	18
0122.00020.21	20
0122.00024.21	24
0122.00028.21	28
0122.00032.21	32
0122.00036.21	36
0122.00040.21	40
0122.00045.21	45
0122.00050.21	50

Horeca Ekipmanları



MM Çelik Yumurta Sahanı
S/S Oval Dish

Kod Code	Ebatlar Dimensions (cm)	Hacim Volume (Lt)	Kalınlık Thickness (mm)
A 104 YS 14	14	0.43	2
A 104 YS 16	16	0.54	2
A 104 YS 18	18	0.69	2
A 104 YS 20	20	0.89	2
A 104 YS 22	22 cm	1,05	2



MM Çelik Yumurta Sahanı + Nihale
S/S Oval Dish + Trivet

Kod Code	Ebatlar Dimensions (cm)	Hacim Volume (Lt)	Kalınlık Thickness (mm)
A 104YS 14A	14	0.43	2
A 104YS 16A	16	0.54	2
A 104YS 18A	18	0.69	2
A 104YS 20A	20	0.89	2
A 104YS 22A	22	1,05	2



MM Çelik Kızartma Tava
S/S Frying Pan

Kod Code	Ebatlar Dimensions (cm)	Hacim Volume (Lt)	Kalınlık Thickness (mm)
A 104 KT 24	24	1.40	2.6
A 104 KT 26	26	1.70	2.6
A 104 KT 28	28	2.05	2.6
A 104 KT 30	30	2.43	2.6
A 104 KT 32	32	2.85	2.6



MM Çelik Sote Tava
S/S Saute Pan

Kod Code	Ebatlar Dimensions (cm)	Hacim Volume (Lt)	Kalınlık Thickness (mm)
A 104 ST 22	22	1.33	2.6
A 104 ST 24	24	1.67	2.6
A 104 ST 26	26	1.90	2.6
A 104 ST 28	28	2.06	2.6
A 104 ST 30	30	3.01	2.6



MM Çelik Kaçerola
S/S Casserole Pan

Kod Code	Ebatlar Dimensions (cm)	Hacim Volume (Lt)	Kalınlık Thickness (mm)
A 104KA 14	14	1.02	2.6
A 104KA 16	16	1.44	2.6
A 104KA 18	18	2.07	2.6
A 104KA 20	20	2.87	2.6
A 104KA 22	22	3.80	2.6
A 104KA 24	24	4.97	2.6



MM Çelik Wok Tava
S/S Wok Pan

Kod Code	Ebatlar Dimensions (cm)	Hacim Volume (Lt)	Kalınlık Thickness (mm)
A 101 WK 24	24	2.54	2.6
A 101 WK 26	26	3.18	2.6
A 101 WK 28	28	4.16	2.6

Horeca Equipments



MM Bakır Yumurta Sahanı
Copper Oval Dish

Kod Code	Ebatlar Dimensions (cm)	Hacim Volume (Lt)	Kalınlık Thickness (mm)
A 101 YS 12	12	0.36	2
A 101 YS 14	14	0.43	2
A 101 YS 16	16	0.54	2
A 101 YS 18	18	0.69	2
A 101 YS 20	20	0.89	2
A 101 YS 22	22	1,05	2



MM Bakır Kaserol
Copper Casserole

Kod Code	Ebatlar Dimensions (cm)	Hacim Volume (Lt)	Kalınlık Thickness (mm)
A 101KA 12	12	0,7	2,6
A 101KA 14	14	1,02	2,6
A 101KA 16	16	1,44	2,6
A 101KA 18	18	2,07	2,6
A 101KA 20	20	2,87	2,6
A 101KA 22	22	3,80	2,6
A 101KA 24	24	4,37	2,6



MM Bakır Oval Derin Sahana
Copper Oval Deep Dish

Kod Code	Ebatlar Dimensions (cm)	Hacim Volume (Lt)	Kalınlık Thickness (mm)
A 101OC 25	25	1,8	2,6
A 101OC 28	28	1,02	2,6



MM Çelik Yumurta Sahanı + Nihale
Copper Oval Dish + Trivet

Kod Code	Ebatlar Dimensions (cm)	Hacim Volume (Lt)	Kalınlık Thickness (mm)
A 101 YS 12A	12	0.36	2
A 101 YS 14A	14	0.43	2
A 101 YS 16A	16	0.54	2
A 101 YS 18A	18	0.69	2
A 101 YS 20A	20	0.89	2
A 101 YS 22A	22	1,05	2



MM Bakır Wok Tava
Copper Wok Pan

Kod Code	Ebatlar Dimensions (cm)	Hacim Volume (Lt)	Kalınlık Thickness (mm)
A 101WK 24	24	2,5	2,6
A 101WK 26	26	3,18	2,6
A 101WK 28	28	4,16	2,6



MM Bakır Kızartma Tava
Copper Frying Pan

Kod Code	Ebatlar Dimensions (cm)	Hacim Volume (Lt)	Kalınlık Thickness (mm)
A 101KT 20	20	0,94	2
A 101KT 22	22	1,13	2,6
A 101KT 24	24	1,4	2,6
A 101KT 26	26	1,7	2,6
A 101KT 28	28	2,051	2,6

Horeca Ekipmanları



Lazetti Yapışmaz Kızartma Tavası
Non-Stick Frying Pan

Kod Code	Ebatlar Dimensions (cm)	Hacim Volume (Lt)	Kalınlık Thickness (mm)
A 111KT 20	20	0,89	3,5
A 111KT 22	22	1,13	3,5
A 111KT 24	24	1,40	3,5
A 111KT 26	26	1,70	3,5
A 111KT 28	28	2,05	3,5
A 111KT 30	30	2,43	3,5
A 111KT 32	32	2,85	3,5



Lazetti Yapışmaz Krep ve Omlet Tavası
Non-Stick Crepe & Omelette Pan

Kod Code	Ebatlar Dimensions (cm)	Hacim Volume (Lt)	Kalınlık Thickness (mm)
A 111KO 18	18	0,40	3,0
A 111KO 20	20	0,53	3,5
A 111KO 22	22	0,69	3,5
A 111KO 24	24	0,87	3,5
A 111KO 26	26	1,08	3,5
A 111KO 28	28	1,32	3,5
A 111KO 30	30	1,52	3,5
A 111KO 32	32	1,89	3,5



Lazetti Yapışmaz Yumurta Tavası
Non-Stick Round Pan

Kod Code	Ebatlar Dimensions (cm)	Hacim Volume (Lt)	Kalınlık Thickness (mm)
A 111YS 14	14	0,39	3,0
A 111YS 16	16	0,56	3,0
A 111YS 18	18	0,75	3,0
A 111YS 20	20	0,99	3,0
A 111YS 22	22	1,27	3,2
A 111YS 24	24	1,60	3,5
A 111YS 26	26	1,98	3,5
A 111YS 28	28	2,41	3,5
A 111YS 30	30	2,90	3,5
A 111YS 32	32	3,46	3,5



Lazetti Yapışmaz Sote Tavası
Non-Stick Saute Pan

Kod Code	Ebatlar Dimensions (cm)	Hacim Volume (Lt)	Kalınlık Thickness (mm)
A 111ST 18	18	0,89	3
A 111ST 20	20	0,89	3
A 111ST 22	22	1,13	3,2
A 111ST 24	24	1,40	3,5
A 111ST 26	26	1,70	3,5
A 111ST 28	28	2,05	3,5
A 111ST 30	30	2,43	3,5
A 111ST 32	32	2,85	3,5
A 111ST 36	36	2,85	3,5
A 111ST 40	40	2,85	3,5

Lazetti Yapışmaz Krep Tavası
Non-Stick Crepe Pan

Kod Code	Ebatlar Dimensions (cm)	Hacim Volume (Lt)	Kalınlık Thickness (mm)
A 111KR 22	22	1,02	3,5
A 111KR 24	24	1,44	3,5
A 111KR 26	26	2,07	3,5
A 111KR 28	28	2,87	3,5



Horeca Equipments



Lazetti Yapışmaz Wok Tavası
Non-Stick Wok Pan

Kod Code	Ebatlar Dimensions (cm)	Hacim Volume (Lt)	Kalınlık Thickness (mm)
A 111WK 20	20	1,49	3,2
A 111WK 22	22	1,91	3,2
A 111WK 24	24	2,54	3,2
A 111WK 26	26	3,18	3,2
A 111WK 28	28	4,16	3,2
A 111WK 30	30	4,71	3,2
A 111WK 32	32	5,31	3,2
A 111WK 36	36	8,47	3,2
A 111WK 40	40	11,40	3,2



Yapışmaz Mega Sığ Tencere
Non-Stick Mega Shallow Casserole

Kod Code	Ebatlar Dimensions (cm)	Hacim Volume (Lt)	Kalınlık Thickness (mm)
A 135 32	32	6,27	3
A 135 34	34	7,09	3
A 135 36	36	8,45	3
A 135 40	40	12,9	3



Döküm Demir A2 Sahan
Cast Iron A2 Dish

Kod Code	Ebatlar Dimensions (cm)	Hacim Volume (Lt)	Kalınlık Thickness (mm)
A 120YS 16	16	0,44	3



Kavurma Sacı
Roasting Metal Pan

Kod Code	Ebatlar Dimensions (cm)	Hacim Volume (Lt)	Kalınlık Thickness (mm)
A 137 20	20	1,49	1,8
A 137 22	22	1,91	1,8
A 137 24	24	2,54	1,8
A 137 26	26	3,18	2
A 137 28	28	4,16	2
A 137 30	30	4,71	2
A 137 32	32	5,31	2
A 137 34	34	8,47	2
A 137 36	36	11,40	2



Yapışmaz Mega Derin Tencere
Non-Stick Mega Deep Pot

Kod Code	Ebatlar Dimensions (cm)	Hacim Volume (Lt)	Kalınlık Thickness (mm)
A 136 32	32	14,18	3
A 136 34	34	17,11	3
A 136 36	36	20,18	3
A 136 40	40	26,18	3



Döküm Demir Güveç
Cast Iron Stew Pot

Kod Code	Ebatlar Dimensions (cm)	Hacim Volume (Lt)	Kalınlık Thickness (mm)
A 120GV 16	16	0,6	3

Standart Gastronorm Küvetler Standard GN Containers



2/1 Standart

Kod Code	Derinlik Dept (mm) E	Kapasite Capacity (Lt)
0311.21020.10	20	4.5
0311.21040.10	40	10
0311.21065.10	65	16.5
0311.21100.10	100	26
0311.21150.10	150	40
0311.21200.10	200	55



1/1 Standart

Kod Code	Derinlik Dept (mm) E	Kapasite Capacity (Lt)
0311.11020.10	20	1.9
0311.11040.10	40	4.5
0311.11065.10	65	7.4
0311.11100.10	100	12.6
0311.11150.10	150	18
0311.11200.10	200	25



2/3 Standart

Kod Code	Derinlik Dept (mm) E	Kapasite Capacity (Lt)
0311.23020.10	20	1.25
0311.23040.10	40	3
0311.23065.10	65	5.25
0311.23100.10	100	8
0311.23150.10	150	11.5
0311.23200.10	200	16.25



1/2 Standart

Kod Code	Derinlik Dept (mm) E	Kapasite Capacity (Lt)
0311.12020.10	20	0.85
0311.12040.10	40	1.75
0311.12065.10	65	3.5
0311.12100.10	100	5.5
0311.12150.10	150	8.5
0311.12200.10	200	11



1/3 Standart

Kod Code	Derinlik Dept (mm) E	Kapasite Capacity (Lt)
0311.13020.10	20	0.60
0311.13040.10	40	1.5
0311.13065.10	65	2.25
0311.13100.10	100	3.5
0311.13150.10	150	5.5
0311.13200.10	200	7.25



1/4 Standart

Kod Code	Derinlik Dept (mm) E	Kapasite Capacity (Lt)
0311.14020.10	20	0.4
0311.14040.10	40	1
0311.14065.10	65	1.5
0311.14100.10	100	2.5
0311.14150.10	150	3.75
0311.14200.10	200	5.25



1/6 Standart

Kod Code	Derinlik Dept (mm) E	Kapasite Capacity (Lt)
0311.16065.10	65	1
0311.16100.10	100	1.5
0311.16150.10	150	2.25
0311.16200.10	200	3



1/9 Standart

Kod Code	Derinlik Dept (mm) E	Kapasite Capacity (Lt)
0311.19065.10	65	0.5
0311.19100.10	100	0.8



2/4 Standart

Kod Code	Derinlik Dept (mm) E	Kapasite Capacity (Lt)
0311.24020.10	20	0.85
0311.24040.10	40	1.75
0311.24065.10	65	3.5
0311.24100.10	100	5.5
0311.24150.10	150	8.5

Delikli Gastronorm Küvetler Perforated GN Containers



2/1 Delikli / Perforated

Kod Code	Derinlik Dept (mm) E	Kapasite Capacity (Lt)
0311.21020.21	20	4.5
0311.21040.21	40	10
0311.21065.21	65	16.5
0311.21100.21	100	26
0311.21150.21	150	40
0311.21200.21	200	55



1/1 Delikli / Perforated

Kod Code	Derinlik Dept (mm) E	Kapasite Capacity (Lt)
0311.11020.21	20	1.9
0311.11040.21	40	4.5
0311.11065.21	65	7.4
0311.11100.21	100	12.6
0311.11150.21	150	18
0311.11200.21	200	25



2/3 Delikli / Perforated

Kod Code	Derinlik Dept (mm) E	Kapasite Capacity (Lt)
0311.23020.21	20	1.25
0311.23040.21	40	3
0311.23065.21	65	5.25
0311.23100.21	100	8
0311.23150.21	150	11.5
0311.23200.21	200	16.25



1/2 Delikli / Perforated

Kod Code	Derinlik Dept (mm) E	Kapasite Capacity (Lt)
0311.12020.21	20	0.85
0311.12040.21	40	1.75
0311.12065.21	65	3.5
0311.12100.21	100	5.5
0311.12150.21	150	8.5
0311.12200.21	200	11



1/3 Delikli / Perforated

Kod Code	Derinlik Dept (mm) E	Kapasite Capacity (Lt)
0311.13020.21	20	0.60
0311.13040.21	40	1.5
0311.13065.21	65	2.25
0311.13100.21	100	3.5
0311.13150.21	150	5.5
0311.13200.21	200	7.25



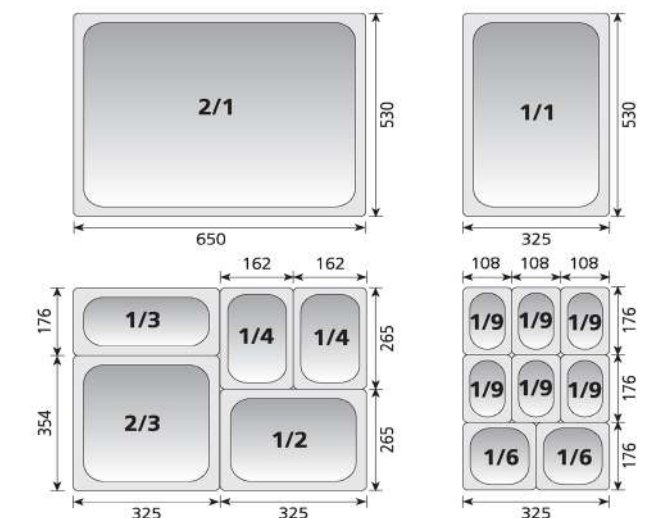
1/4 Delikli / Perforated

Kod Code	Derinlik Dept (mm) E	Kapasite Capacity (Lt)
0311.14020.21	20	0.4
0311.14040.21	40	1
0311.14065.21	65	1.5
0311.14100.21	100	2.5
0311.14150.21	150	3.75
0311.14200.21	200	5.25



1/6 Delikli / Perforated

Kod Code	Derinlik Dept (mm) E	Kapasite Capacity (Lt)
0311.16065.21	65	1
0311.16100.21	100	1.5
0311.16150.21	150	2.25





Polikarbonat Gastronorm Küvetler Polycarbonate GN Containers

1/1 530 x 325	Kod Code	Derinlik Dept (mm)	Kapasite Capacity (Lt)
		E	
	46011065	65 mm	18,5 Lt
	46011100	100 mm	28,5 Lt
	46011150	150 mm	42,5 Lt
	46011200	200 mm	57,5 Lt

1/2 325 x 265	Kod Code	Derinlik Dept (mm)	Kapasite Capacity (Lt)
		E	
	46012065	65 mm	9,0 Lt
	46012100	100 mm	14,0 Lt
	46012150	150 mm	21,0 Lt
	46012200	200 mm	28,0 Lt

1/3 325 x 176	Kod Code	Derinlik Dept (mm)	Kapasite Capacity (Lt)
		E	
	46013065	65 mm	5,5 Lt
	46013100	100 mm	9,0 Lt
	46013150	150 mm	13,0 Lt

1/4 265 x 162	Kod Code	Derinlik Dept (mm)	Kapasite Capacity (Lt)
		E	
	46014065	65 mm	4,0 Lt
	46014100	100 mm	6,5 Lt
	46014150	150 mm	9,5 Lt

1/6 176 x 162	Kod Code	Derinlik Dept (mm)	Kapasite Capacity (Lt)
		E	
	46016065	65 mm	2,5 Lt
	46016100	100 mm	4,0 Lt
	46016150	150 mm	5,7 Lt

1/9 176 x 108	Kod Code	Derinlik Dept (mm)	Kapasite Capacity (Lt)
		E	
	46019065	65 mm	1,8 Lt
	46019100	100 mm	2,8 Lt
	46019150	150 mm	4,0 Lt



İzolasyonlu Yemek Taşıma Kabı Isolated Carrying Container

Kod Code	Ebatlar Dimensions (cm)		Kapasite Capacity (Lt)
	E	B	
53003000007	Ø32	10	5
53003000001	Ø32	17	10
53003000002	Ø32	25	15
53003000003	Ø32	30	20
53003000005	Ø35	36	28
53003000006	Ø40	40	42



Sanayi Tipi Sefertasları Meal Carrying Container

Kod Code	Ebatlar Dimensions (cm)		Sefer Taşı Lunch Box (Adet / Pcs)	Kişi Sayısı Per Person	Kapasite Capacity (Lt)
	E	B			
ÖZ-100	12	6	1'li	1	0,5
ÖZ-104	14	6	1'li	2	7,5
ÖZ-108	16	8	2'li	4	3
ÖZ-111	18	10	2'li	6	4
ÖZ-114	20	10	2'li	8	6
ÖZ-117	22	10	2'li	10	7
ÖZ-120	24	14	2'li	14	10
ÖZ-123	26	14	2'li	20	14
ÖZ-126	28	14	2'li	26	16
ÖZ-129	30	14	2'li	32	18



Fırın Tepsisi Kapaklı Klipsli Oven Tray with Lid

Kod Code	Ebatlar Dimensions (cm)			Kapasite Capacity (Lt)
	E	B	Y	
55008000003	35	45	8	11
55008000002	40	60	8	19,2
55008000004	45	60	8	21
55008000005	50	70	8	28
55008000006	50	70	10	35

Horeca Ekipmanları



Adel



Alzar



Bevel



Canvas



Canyon



Cepillo



Delta



Frame



Glacier



Joker



Lona



Magnus

Horeca Equipments



Mellow



Mesa



Miro



Modest-Brown



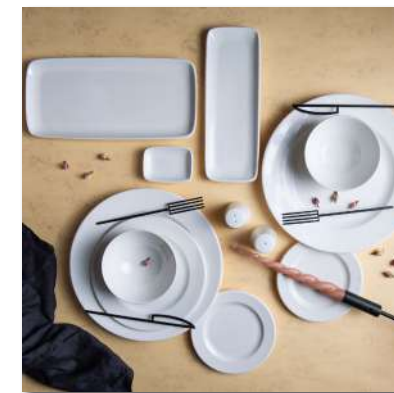
Modest-Green



Modest-Navy



Piri



Quadro



Reckless



Stellar



Swing



Wise

Horeca Ekipmanları



Fırın Tepsileri Kapaksız
Oven Trays without Lid



Pizza Tavaları
Pizza Pans



Yuvarlak Fırın Tepsileri
Round Oven Trays



Gastronorm Tepsiler
Gastronorm Trays



Meze Küveti
Garniture Containers



Ölçülü Mayonez Kabı
Mixing Bowl



Pastacı Tepsisi
Pastry Trays



Künefe Tavaları
Künefe Pans

Horeca Equipments



Sanayi Tipi Kepçe
Heavy Duty Laddle



Sanayi Tipi Kevgir
Skimmer



Servis Kaşığı
Service Spoon



Servis Spatula
Serving Spatul



Servis Çatalı
Service Fork



Şaşula
Shovel



Süt Süzgeci
Milk Strainer



Tel Kevgir Derin Sık
Wire Mesh Skimmer



Paslanmaz Çırpıcı
Stainless Steel Whisk



Tava Kızartma Teli
Fry Basket

Horeca Ekipmanları



Mercan

Model	Kalınlık Thickness (mm)
Yemek Kaşık	3
Yemek Çatal	3
Yemek Bıçak	10
Tatlı Kaşık	2,5
Tatlı Çatal	2,5
Pasta Bıçak	8
Çay Kaşık	2



Vizyon

Model	Kalınlık Thickness (mm)
Yemek Kaşık	3
Yemek Çatal	3
Yemek Bıçak	10
Tatlı Kaşık	2,5
Tatlı Çatal	2,5
Pasta Bıçak	8
Çay Kaşık	2



Ares

Model	Kalınlık Thickness (mm)
Yemek Kaşık	3
Yemek Çatal	3
Yemek Bıçak	10
Tatlı Kaşık	2,5
Tatlı Çatal	2,5
Pasta Bıçak	8
Çay Kaşık	2



İnci

Model	Kalınlık Thickness (mm)
Yemek Kaşık	3
Yemek Çatal	3
Yemek Bıçak	10
Tatlı Kaşık	2,5
Tatlı Çatal	2,5
Pasta Bıçak	8
Çay Kaşık	2



Nirvana

Model	Kalınlık Thickness (mm)
Yemek Kaşık	3
Yemek Çatal	3
Yemek Bıçak	8
Tatlı Kaşık	2,5
Tatlı Çatal	2,5
Pasta Bıçak	8
Çay Kaşık	2



Petra

Model	Kalınlık Thickness (mm)
Yemek Kaşık	3
Yemek Çatal	3
Yemek Bıçak	10
Tatlı Kaşık	2,5
Tatlı Çatal	2,5
Pasta Bıçak	8
Çay Kaşık	2



Anka

Model	Kalınlık Thickness (mm)
Yemek Kaşık	4
Yemek Çatal	4
Yemek Bıçak	8
Tatlı Kaşık	3
Tatlı Çatal	3
Pasta Bıçak	8
Çay Kaşık	2,5

Horeca Equipments



Dilimleme Bıçağı
Carving Knife



Dilimleme Bıçağı
Carving Knife



Pasta Bıçağı
Pastry Knife



Sebze Doğrama Bıçağı
Paring Knife



Baklava Bıçağı
Pastry Knife



Erişte Bıçağı
Noodle Slicer



Ekmek Bıçağı
Bread Slicer Knife



Peynir Bıçağı
Cheese Slicer



Pasta Bıçağı
Pastry Knife



Şef Bıçağı
Chef Knife



Balıkçı Bıçağı
Fish Knife



Sıyırma Bıçağı
Boning Knife



Kasap Bıçağı
Butcher Knife



Kasap Bıçağı
Butcher Knife



Kasap Bıçağı
Butcher Knife



Satır
Cleaver



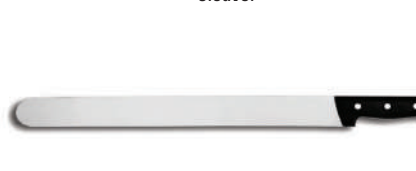
Paralama Satır
Cleaver



Pastırma Bıçağı
Bacon Knife



Zırh
Mincing Knife



Döner Bıçağı
Doner Kebab Knife



Masat
Round Sharpening Steel



Mıknatıslı Bıçaklık
Magnetic Board for Knife



Et Döveceği
Meat Mallet



Çelik Eldiven
Stainless Steel Glove



Horeca Ekipmanları



Yağdanlık & Sirkelik
Oil & Vinegar Set



Yağdanlık & Sirkelik Takımları
Oil & Vinegar Set



Tuzluk & Peçetelik Takımları
Salt & Pepper & Napkin Sets



Tuzluk Takımları
Salt & Pepper Sets



Küllükler
Ashtrays



Stick Şekerlik
Stick Sugar

Horeca Equipments



Baharat Takımları
Spicy Sets



Baharat Takımları
Spicy Sets



Değirmenler
Grinders



Peçetelik
Napkin Holder



Hesap Sümeni
Pocket Bills

Masa Rezerve
Table Reserve

Masa Numaratör
Table Numarator

Servis Zili
Service Bell



Ekmeklikler
Bread Baskets

Horeca Ekipmanları

Döküm Grubu Cast Iron Group



Horeca Equipments

Ahşap Grubu Wooden Group



Horeca Ekipmanları

Melamin Grubu Melamine Group



Horeca Equipments

Kaymaz Tepsiler / Non Slip Trays



Dikdörtgen Kaymaz Taban Tepsiler



Dikdörtgen Mantar Taban Tepsiler



Oval Kaymaz Taban Tepsiler



Oval Mantar Taban Tepsiler



CAMBRO

Horeca Ekipmanları



Salata Soyacağı
Vegetable Peeler



Yan Soyacak
Vegetable Peeler



Meyve Şekillendirici
Fruit Decorative Peeler



V Dekor Bıçak
V Decorative Cutter



Dondurma Makası
Ice Cream Scoop



Bıçak Bileyici
Knife Sharpener



İkili Rulet
Wheeled Pastry Cutter



Et Askısı
Stainless Steel Hook



Kabak Oyacağı
Zucchini Corer



Oynar Soyacak
Vegetable Peeler



Pizza Bıçağı
Pizza Slice Knife



Terayağ Çekeceği
Butter Curler



Tavuk Makası
Chicken Scissors



Kokteyl Süzgeç
Cocktail Strainer



Parizyen Kaşık
Double Parision Spoon



Hamur Kazıyıcı
Dough Scraper



Elma Oyacağı
Apple Corer



U Dekor Bıçak
U Decorative Cutter



Hamur Kesme Bıçağı
Dough Cutter



U Dekor Bıçak
U Decorative Cutter



Peynir Dilimleyici
Cheese Slicer



Dilim Pizza Kesme
Pizza Slice Knife



Parizyen Kaşık
Double Parision Spoon



Rende
Grater

Horeca Equipments



Adana Şiş Motifli - Shish
81151 | 58 cm



Adana Şiş Ahşap Saplı - Shish
81163 | 70 cm



Adana Şiş Paslanmaz - Shish Stainless
81152 | 60 cm



Adana Şiş Galvaniz - Shish Galvanized
81153 | 60 cm



Adana Şiş Siyah - Shish
81156 | 60 cm



Adana Şiş Parlak Galvaniz - Shish Galvanized Bright
81157 | 60 cm



Paslanmaz Kare Şiş - Shish Stainless
81166 | 5 x 5 mm - 60 cm



Paslanmaz Kare Şiş - Shish Stainless
81167 | 3 x 3 mm - 60 cm



Galvaniz Kare Şiş - Shish Galvanized
81160 | 5 x 5 mm - 60 cm



Galvaniz Kare Şiş - Shish Galvanized
81161 | 3 x 3 mm - 60 cm



Şiş Motifli - Shish
81150 | 3 x 3 mm - 38 cm



Polietilen Kesim Levhaları
Poliethylene Cutting Boards

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (Cm)		
	E	B	Y
49050404	25	40	4
49030404	30	40	4
49030504	30	50	4
49030604	40	60	4
49025402	25	40	2
49030402	30	40	2
49030502	30	50	2
49063202	32	26,5	2
49025302	32	53	2
49060402	60	40	1



Konserve Açacağı
Can Opener



Hamburger Köfte Presi
Burger Meat Ball Press



Cips Dilimleyici
Potato Chips Slicer



Elektronik Tartı
Electronic Digital Scale

Horeca Ekipmanları



ZCP 481 - 36
DÖNER AKRİLİK TEŞHİR STANDI / 36 BÖLMELİ
67 X 29 X H: 75 cm



ZCP 098
DÖNER FİNCAN STANDI
Standin Kapasitesi 48 Adet fincandır.



ZCP 580
ROTATING MINİMEL DISPLAY STAND / 25
31 X H: 52 cm



POLYCARBONAT GÖZLÜ ÇATAL, KAŞIK STANDI
48 X 18 X H: 18 cm



ZCP 555
AKRİLİK PETEK BAL STANDI
67 X 24 X H: 35 cm



ZCP 362
DÖNER FİNCAN, TABAK, KAŞIK STANDI
Standin Kapasitesi 48'er Adet Fincan, Tabak, Kaşıktır.
Ø 30 X H: 55 cm



ZCP 419
KOMPLE POLYCARBONAT MUHAFAZA KABI
27 X 42 X H: 24 cm



ZCP 106 / P
POLYCARBONAT TEPŞİLİ TEŞHİR STANDI
40 X 36 cm



ZCP 305 - 3
POLYCARBONAT KAPAKLI BAR KONTEYNER
50 x 16 x H: 9,5 cm



ZCP 855
AKRİLİK PİPETLİK
40 X 36 cm

Horeca Equipments



B - OT 5170 - 22B
Sepet
27 x 45 x h: 18 - H: 8 cm



JQ 8021 (K)
Sepet
61 x 46 x h: 25 - H: 14 cm



B - RE 3009 / 0130
İKİ KATLI SET
27 x 36 x H: 9 cm



ZCP-760
Akriklık Standlı
Bar Kokteyl Seti Takımı, 9 Parça



ZCP 811
Polykarbonat Karton Bardak Standı
11,5 x 51,5 x H: 42,5 cm



ZCP - 844
AKRİLİK DÖNER KAPSÜL KAHVE STANDI
16 x 16 x H: 31 cm



ZCP - 841
Akriklık Standlı Döner Cornflakes Aleti
23 x 23 x H: 42 cm

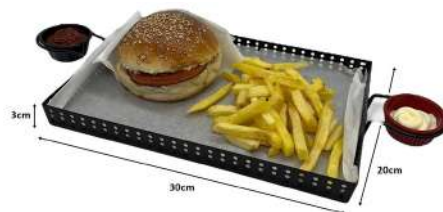


ZCP - 803
Polikarbonat Döner Dondurma Külâh Standı,
30x78 cm



Çamaşırhane

Laundry



Çamaşırhane



Sabit Montajlı Çamaşır Yıkama Makineleri
Hard Mount Washers

Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Motor Güç Engine Power (Kw)	Isıtma Gücü Heating Power (Kw)	Kuru Yük Dry Load (Kg)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y				
TWR 103	785	890	1285	1,1	9	10	290
TWR 153	785	1050	1285	1,1	15	15	300
TWR 181	785	1140	1285	1,5	18	18	310
TWR 242	869	1230	1390	2,2	21	24	440
TWR 277	869	1320	1390	2,2	24	28	450
TWR 365	1070	1290	1715	3	30	40	600

- Kompakt boyutlar ve sıfır boşlukla bitişik yerleştirilebilme özelliği sayesinde dar alanlarda maksimum verimlilik.
- Makinelerdeki USB bağlantı noktaları üzerinden yıkama ve kimyasal programların hızlı ve kolay kurulumu ve kopyalanması.
- Yenilenen gösterge ışığı ile makine durumuna anında genel bakış.
- Basit ve kullanımı kolay kullanıcı arabirimi veri girişi ve takip süreçleri.
- Geniş, yana açılan kapak ve konik tambur yüzeyi ile kolay yükleme ve boşaltma.
- Kırılmaya karşı dayanıklılığı ile uzun ömürlü, yüksek hassasiyetli tambur mili.
- Maximum efficiency in tight spaces thanks to compact dimensions and zero-space adjacent placement.
- Fast and easy set-up and copying of washing and chemical programs through the USB ports on the machines.
- Instant overview of machine status with the smart Progress Bar
- Simple and easy-to-use user interface data entry and follow up processes.
- Easy loading and unloading with the wide-swing large loading door and the conical drum face.
- A high precision drum shaft with a long life time against fracturing.



TWE Serisi Çamaşır Yıkama Makineleri
TWE Series Washers

Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Motor Güç Engine Power (Kw)	Isıtma Gücü Heating Power (Kw)	Kuru Yük Dry Load (Kg / h)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y				
TWE 10	880	976	1500 / 1710	1,5	9	15	438
TWE 15	880	1136	1500 / 1710	2,2	15	22,5	463
TWE 18	880	1226	1500 / 1710	3	18	27	476
TWE 24	975	1270	1565	4	21	36	710
TWE 28	975	1360	1565	4	24	28	800
TWE 40	1175	1405	1690	5,5	30	60	1025
TWE 60	1745	1570	1910	11	30	90	1925
TWE 110	1910	2040	2060	22	60	165	2600

- Kompakt boyutlar ve sıfır boşlukla bitişik yerleştirilebilme özelliği sayesinde dar alanlarda maksimum verimlilik.
- Makinelerdeki USB bağlantı noktaları üzerinden yıkama ve kimyasal programların hızlı ve kolay kurulumu ve kopyalanması.
- Yenilenen gösterge ışığı ile makine durumuna anında genel bakış.
- Basit ve kullanımı kolay kullanıcı arabirimi veri girişi ve takip süreçleri.
- Geniş, yana açılan kapak ve konik tambur yüzeyi ile kolay yükleme ve boşaltma.
- Kırılmaya karşı dayanıklılığı ile uzun ömürlü, yüksek hassasiyetli tambur mili.
- Maximum efficiency in tight spaces thanks to compact dimensions and zero-space adjacent placement.
- Fast and easy set-up and copying of washing and chemical programs through the USB ports on the machines.
- Instant overview of machine status with the smart Progress Bar
- Simple and easy-to-use user interface data entry and follow up processes.
- Easy loading and unloading with the wide-swing large loading door and the conical drum face.
- A high precision drum shaft with a long life time against fracturing.

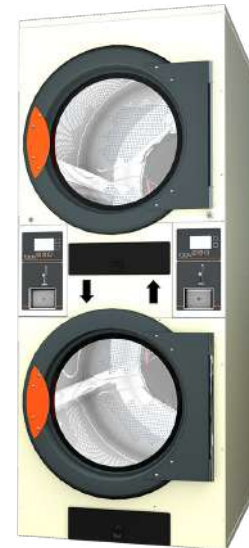
Laundry



Hijyen Bariyer Yıkama Makinası
Barrier Washers

Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Motor Güç Engine Power (Kw)	Isıtma Gücü Heating Power (Kw)	Kuru Yük Dry Load (Kg / h)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y				
TBW 44	1500	1300	1600	5,5	22,5	44	1120
TBW 63	1800	1300	1600	7,5	30	63	1340
TBW 120	2200	1500		11,5	30	120	2650

- Serbest duruşlu, hızlı sıkımlı hijyen makinesi
- Çift bölmeli, kolay erişim sağlayan ergonomik tambur yapısı
- Önde konumlandırılmış deterjanlık ve 6 bölmeli deterjan çekmeces
- Dozajlama ünitesine deterjan miktarını otomatik ayarlayan kontrol ünitesi
- Hijyen , geniş yükleme-boşaltma imkanı veren ön ve arka çift kapak sistemi
- Titreşimi absorbe eden hava yastıklı ve amortisörlü şase
- Yüksek sıkma devri ile düşük nemlilik
- Veri alma, program ekleme ve güncelleme için USB girişi ve ekran üzerinde yer alan,
- Hızlı su tahliyesine olanak veren geniş tahliye
- Özel yataklanmış 2 rulmanlı mil sistemi
- Dayanıklılığı arttırılmış seramik kaplı rulman yatağı
- Free-standing, high-spin hygiene machine.
- Double-compartment ergonomic drum structure for easy access
- Front-positioned detergent compartment and 6-compartment detergent drawer
- Control unit for the dosing system that automatically adjusts the detergent amount
- Hygiene-oriented front and rear double-door system providing wide loading/unloading access
- Air-cushioned and shock-absorber chassis to absorb vibrations
- High spin speed for low moisture content
- USB port for data retrieval, program addition, and updates,
- Large drain for fast water evacuation
- Specially mounted dual-bearing shaft system
- Ceramic-coated bearing housing for increased durability



Jetonlu Kurutma Makinası
Coin-Operated Dryer

Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Motor Güç Engine Power (Kw)	Isıtma Gücü Heating Power (Kw)	Fan Gücü Fan Power (Kw)	Kuru Yük Dry Load (Kg / h)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y					
TRDS 11	785	972	1980	2 x 0,37	25,34	2 x 0,25	36	260
TRDS 16	785	1242	1980	2 x 0,37	25,34	2 x 0,25	53	290

Çamaşırhane



Kurutma Makinası (Jeton opsiyonlu)
Dryer (Optional Coin-Operated)

Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Motor Güç Engine Power (Kw)	Isıtma Gücü Heating Power (Kw)	Fan Gücü Fan Power (Kw)	Kuru Yük Dry Load (Kg / h)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y					
TTD 28	1166	1522	1971	0,55	31,2	1,1	48	460
TTD 40	1416	1528	2191	1,1	36	2,2	68	615
TTD 60	1416	1803	2191	1,1	45	2,2	102	665
TTD 110	1580	2730	2700	5,5	-	7,5	165	1840



Kurutma Makinası (Jeton opsiyonlu)
Dryer (Optional Coin-Operated)

Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Güç Power (Kw)	Tambur Gücü Barrier Power (Kw)	Fan Gücü Fan Power (Kw)	Kuru Yük Dry Load (Kg / h)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y					
TRD 11	785	840	1694	12,67	0,37	0,25	28,6	172
TRD 16	785	1110	1694	12,67	0,37	0,25	31	187
TRD 23	890	1245	1812	24,97	0,37	0,55	40,6	210
TRD 28	985	1054	1946	31,15	0,55	0,55	59,3	230
TRD 33	985	1210	1946	37,15	0,55	0,55	63,9	260

- Yana açılan kapağın gerektirdiği yer ihtiyacı ortadan kalktığı için daha fazla kurutma makinesi yan yana yerleştirilerek kullanılabilir.
- Geniş ve kolay erişilebilen hava filtreleri ile biriken havlar kolaylıkla boşaltılabilir.
- Akıllı gösterge ışığı ile makine durumunu anında gözden geçirme.
- Sürmeli kapak ile hızlı boşaltma ve dar alanlarda kolay kullanım.
- Özel olarak tasarlanmış büyük aktarım yüzeyi ve buhar bobinleri ile kurutma için daha fazla ısı aktarılır.
- Elektrik, buhar veya gazlı ısıtma sistemi
- Soğutma
- Sabit / çift yönlü dönüş
- As the space requirement for a side-opening door is eliminated, more dryers can be placed side by side for use.
- Wide and easily accessible air filters allow for quick removal of accumulated lint.
- Smart indicator light for instant monitoring of machine status.
- Sliding door for fast unloading and easy operation in narrow spaces.
- Specially designed large transfer surface and steam coils provide greater heat transfer for drying.
- Electric, steam, or gas heating system.
- Cooling function.
- Fixed or reverse rotation.

- Elektrikli, gazlı veya buharlı ısıtmalı modeller
- Zaman ve sıcaklık seçimi
- Çift yöne dönebilen tambur
- Galvaniz tambur
- Kullanımı kolay dijital ve elektronik kontrol paneli
- Elektronik kontrol sayesinde süreç takibi
- Radyal hava akış devresi
- Geniş yüzeyli ve geliştirilmiş hava akışına sahip yeni filtre
- Kırışıklık önleyici "Cool down" soğutma sistemi
- Elektrik, gaz ve buhar ısıtma opsiyonları
- Elektrik ve gaz ısıtmalı modellerde merkezi ödeme sistemi ve jeton/Bozuk para opsiyonu mevcuttur.

- Electric, gas, or steam-heated models
- Time and temperature selection
- Reversible drum rotation
- Galvanized drum
- User-friendly digital and electronic control panel
- Process monitoring via electronic control
- Radial airflow circuit
- New large-surface filter with improved airflow
- Wrinkle-prevention "Cool Down" cooling system
- Electric, gas, and steam heating options
- Central payment system and coin/token option available for electric and gas-heated models

Laundry



Ütüler
Ironers

Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Elektrik Isıtma Gücü Electric Heating Power (Kw)	Ütüleme Genişliği Heating Power (mm)	Silindir Çapı Fan Power (mm)	Kapasite Capacity (Kg / h)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y					
TFI3516	2554	759	1251	24	1640	600	68	725
TFI3521	2974	759	1251	30	1640	350	85	800
TFI6026	3552	1351	1598	56	2600	600	145-162	1825
TFI6032	4152	1351	1598	69	3200	600	180-200	2010
TI5	2900	4740	3000	19	3000 - 3300	800 - 800	300 - 340	6950

- Esneklik özelliği, makinanın gerçek silindir çapına adapte olmasını sağlar ve bu da makinanın, optimal ve sabit temas açısı ve daha yüksek buharlaşma kapasitesi ile uzun yıllar yüksek kalite ile çalışmasına olanak verir
- Paslanmaz çeliğe kıyasla karbon çeliği ıslak çamaşır ile sürtünmenin daha az olmasını sağlar ve bu da daha yüksek ve eşit dağılmış ısı elde edilerek ütü kalitesinin daha yüksek olmasına olanak verir.
- Planet dişliler tezgah torkunu en aza indirerek merdanenin tüm çalışma boyunca ortalanmış pozisyonunda kalmasını sağlar.
- Egzoz kontrolü ile dolgu nemi en aza indirgenir ve merdanenin soğuması engellenir
- Ayarlanabilir V-kayış bobinle ayarlanabilir hız
- Gazlı brülörden sağlanan ısı ile buharsız ütüleme imkanı.
- Esnek gövdenin nispeten daha hafif olması, daha hızlı ve daha etkin enerji kullanımı ile ısınma sağlar.
- Isı dönüştürücüye bağlı yağ genişletme tankı
- Yağ ısıtma ortamı, ısı transfer etkinliğini %40 artırır
- Gövde ısısı 230° C kadardır (Bar basınca sahip buharlı makinadan 40° C daha yüksek).
- Akıllı brülör ile, alev büyüklüğü istenen hız ve buharlaşma kapasitesine uygun olarak değiştirilir ve hassas ısı kontrolü sağlanır
- Minimal kurulum ve ayarlama gerektirir; sadece kullanılacağı yere yerleştirilip gaz ıkmal kaynağına bağlanılarak kullanıma hazır hale gelir.
- Hem ana hem de analog kontrol panelleri ileütünün performansı gözlemlenebilir
- Düşük miktarda bakım gerektiren teknolojisi sayesinde düzenli yapılması gereken tek bakım, genel temizlik ve dışı kutusunun yağının değiştirilmesidir.

- Flexible chest – The flexibility allows it to adapt to the actual roll diameter, maintaining a long-life high quality performance through, optimal and stable contact angle and higher evaporation capacity.
- Compared with stainless steel, carbon steel offers lower friction with wet linen and has higher thermal conduction, maintaining higher and more even temperatures for higher quality iron.
- Planetary gear minimizes the counter torque and ensures that the roll will stay in its centered position during operation.
- Exhaust control to reduce moisture in padding and prevent the roll from cooling down
- Adjustable speed with adjustable V-belt pulleys
- A steam-free ironing solution, the heat comes from a gas-fired burner
- Relatively low weight of flexible chest allows faster and more energy efficiency heat up
- An oil expansion tank connected to the heat exchanger
- Oil heating medium up to 40% higher heat transfer efficiency
- Optimum Production and Finishing Quality
- Chest temperature up to 230° C (40° C higher than that of steam with 12 bar of pressure).
- Precise Temperature control using an intelligent burner, modulating between different flame sizes depending on the required speed and evaporation capacity.
- Minimal installation and set up, simply to be set in place and hooked up to a gas supply.
- Easy to operation and control
- Both the main and the analog control panels can monitor the performance of the ironer
- Low maintenance technologies, the only regular maintenance is keeping cleaning and changing the oil of the gear boxes.



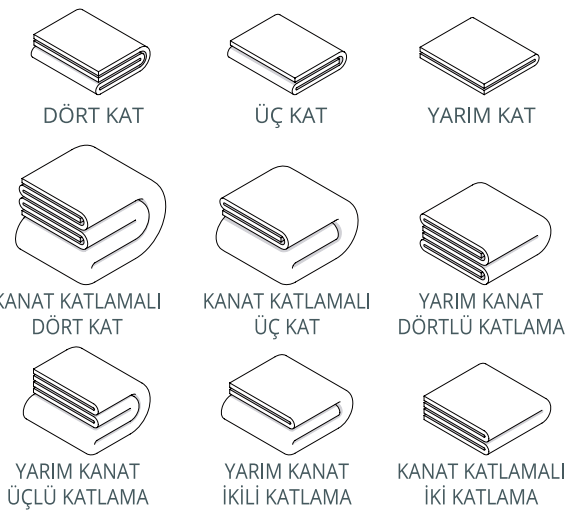
Ütüler
Ironers

Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Katlama Sayısı Electric Heating Power	Havlu Ebat Towel Dimension (mm)	Güç Power (Kw)	Kapasite Capacity (Parça / h)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y					
TTF200	1500	3920	1520	2 En - 2 Boy	450 x 600 1200 x 2000	1,5	1250	1100

- Yüksek performanslı havlu katlama
- 900 - 1250 havlu / saat katlama kapasitesi
- Manuel, otomatik ve sürekli çalışma modları
- Maksimum hijyen sağlayan ve envanter sayımını kolaylaştıran
- Ebada göre havlu sayma özelliği
- Kaliteli katlama hattı sağlayan standart ters hareket motoru ve yardımcı şeritler
- 3 farklı ebadı otomatik ayırıştırma
- 4 farklı yöne ayarlanabilen çıkış konveyörü
- Makine üzerindeki standart USB yuvası sayesinde hızlı ve kolay program ayarlayabilme imkanı
- İstenirse paketleme hattına entegre edilebilen konveyör
- Otomatik havlu boyu ölçme özelliği

- High-performance towel folding
- Folding capacity of 900 - 1250 towels per hour
- Manual, automatic, and continuous operation modes
- Towel counting feature by size, ensuring maximum hygiene and facilitating inventory control
- Standard reverse motion motor and auxiliary belts for a high-quality folding line
- Automatic sorting of 3 different sizes
- Discharge conveyor adjustable in 4 different directions
- Standard USB port on the machine for quick and easy program adjustments
- Conveyor optionally integrable into the packaging line
- Automatic towel length measurement feature

STANDART KATLAMA ÇEŞİTLERİ



Gemi Mutfağı

Galley Kitchen Equipments

Gemi Mutfak Ekipmanları



Kuzineli Ocak Fırınlı Elektrikli
Range with with Oven and Electric

Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Güç Power (Kw)	Enerji Energy (V)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y			
OSN - 1060	1000	600	900	(2x4)+6 =14	400	120
OSN - 1010	1000	1000	900	(4x4) + 6 = 22	400	140



FREYA Konveksiyonlu Fırın 10 GN - 1/1
FREYA Convection Oven 10 GN - 1/1

Kod Code	Enerji Energy	Ebatlar Dimensions (mm)			Güç Power (Kw / V)	Ağırlık Weight (Kg)
		E	B	Y		
DEF - K10	Manuel Elektrikli	900	930	1050	19 KW - 380 V	139
DEF - K10D	Dijital Elektrikli	900	930	1050	19 KW - 380 V	139



FUOCO Konveksiyonlu Patiseri Fırın
FUOCO Convection Patisserie Oven

Kod Code	Enerji Energy	Ebatlar Dimensions (mm)			Kapasite Capacity	Güç Power (Kw / V)	Ağırlık Weight (Kg)
		E	B	Y			
DEF - P4G	Manuel Elektrikli	530	720	530	4-GN 2/3	3,5 - 220	50
DEF - P4K	Manuel Elektrikli	530	720	530	4-33x46	4,5 - 220	53
DEF - P4KA	Alt Stand	660	620	920	8	-	24



Düz Elektrikli Izgaralar
Grills Smooth Surface with Electric

Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Güç Power (Kw / V)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y		
E AEI - 460	400	600	300	4,5 / 380	41



Fritöz Elektrikli
Fryer with Electric

Kod Code	Ebat / Dimension (mm)			Güç Power (Kw / V)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y		
E AEF - 360	400	600	300	4,5 / 380	21

Galley Kitchen Equipments



Tezgah Tipi Buzdolap
Counter Type Refrigerator

Kod Code	Model	Ebatlar / Dimensions (mm)			Isı Aralığı Work Temp (C°)	Güç Power (Kw / V)	Kapasite Capacity (Lt)
		E	B	Y			
206480011210	2 Kapı / 2 Door	1400	600	850	+2 / +8	0,30 / 220	234
206880111210	3 Kapı / 3 Door	1886	600	850	+2 / +8	0,39 / 220	395
207480011210	2 Kapı / 2 Door	1400	700	850	+2 / +8	0,30 / 220	281
207880111210	3 Kapı / 3 Door	1886	700	850	+2 / +8	0,39 / 220	475
206480011410	2 Kapı / 2 Door	1400	600	850	0 / -18	0,50 / 220	234
206880111410	3 Kapı / 3 Door	1886	600	850	0 / -18	0,60 / 220	395
207480011410	2 Kapı / 2 Door	1400	700	850	0 / -18	0,60 / 220	281
207880111410	3 Kapı / 3 Door	1886	700	850	0 / -18	0,60 / 220	475



Dikey Tip Buzdolap (Pasta Kitli)
Vertical Type Refrigerator with Pastry Kit

Kod Code	Model	Ebatlar / Dimensions (mm)			Isı Aralığı Work Temp (C°)	Güç Power (Kw / V)	Kapasite Capacity (Lt)
		E	B	Y			
208720001901	Tek Kapı / Single Door	700	830	2125	+2 / +8	0,30 / 220	604
208420012901	Çift Kapı / Double Door	1400	830	2125	+2 / +8	0,50 / 220	1334
208720001601	Tek Kapı / Single Door	700	830	2125	-18 / -22	0,30 / 220	604
208420012601	Çift Kapı / Double Door	1400	830	2125	-18 / -22	0,50 / 220	1334

Gemi Mutfak Ekipmanları



Setaltı Bulaşık Yıkama Makinası
Glass Washing Machine

Kod Code	Ebatlar / Dimensions (mm)			Güç Power (Kw / V)	Ağırlık Weight (Kg)
	E	B	Y		
BYM 052	600	620	840	4,95 / 220	50
BYM 052B	600	630	825	4,95 / 220	48
BYM 042S	600	630	825	4,95 / 220	45

BYM 052

- Kaset Kapasitesi / Rack Capacity / 40 / Saat
- Tabak Kapasitesi / Plate Capacity / 540 / Saat
- Bardak Kapasitesi / Glass Capacity / 1440 / Saat

BYM 052B

- Kaset Kapasitesi / Rack Capacity / 25-40 / Saat
- Tabak Kapasitesi / Plate Capacity / 350-630 / Saat
- Bardak Kapasitesi / Glass Capacity / 900 - 1520 / Saat

BYM 042S

- Kaset Kapasitesi / Rack Capacity / 40 / Saat
- Tabak Kapasitesi / Plate Capacity / 350-630 / Saat
- Bardak Kapasitesi / Glass Capacity / 900-1620 / Saat

Çalışma Tezgahı Dolaplı Sürgü Kapılı Ara Rafı
Work Table with Cupboard and Lower Shelf

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y		E	B	Y
OSN-DCT.60-1	900	600	850	OSN-DCT.70-1	900	700	850
OSN-DCT.60-2	1100	600	850	OSN-DCT.70-2	1100	700	850
OSN-DCT.60-3	1200	600	850	OSN-DCT.70-3	1200	700	850
OSN-DCT.60-4	1300	600	850	OSN-DCT.70-4	1300	700	850
OSN-DCT.60-5	1400	600	850	OSN-DCT.70-5	1400	700	850
OSN-DCT.60-6	1600	600	850	OSN-DCT.70-6	1600	700	850
OSN-DCT.60-7	1700	600	850	OSN-DCT.70-7	1700	700	850
OSN-DCT.60-8	1800	600	850	OSN-DCT.70-8	1800	700	850
OSN-DCT.60-9	1900	600	850	OSN-DCT.70-9	1900	700	850

Çalışma Tezgahı Dolaplı Ara Rafı 4 Çekmeceli
Work Table with 4 Drawers with Middle Shelf

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y		E	B	Y
OSN-DCTA4C.60-1	900	600	850	OSN-DCTA4C.70-1	900	700	850
OSN-DCTA4C.60-2	1100	600	850	OSN-DCTA4C.70-2	1100	700	850
OSN-DCTA4C.60-3	1200	600	850	OSN-DCTA4C.70-3	1200	700	850
OSN-DCTA4C.60-4	1300	600	850	OSN-DCTA4C.70-4	1300	700	850
OSN-DCTA4C.60-5	1400	600	850	OSN-DCTA4C.70-5	1400	700	850
OSN-DCTA4C.60-6	1600	600	850	OSN-DCTA4C.70-6	1600	700	850
OSN-DCTA4C.60-7	1700	600	850	OSN-DCTA4C.70-7	1700	700	850
OSN-DCTA4C.60-8	1800	600	850	OSN-DCTA4C.70-8	1800	700	850
OSN-DCTA4C.60-9	1900	600	850	OSN-DCTA4C.70-9	1900	700	850

Galley Kitchen Equipments



Çift Evelyli Dolaplı Çalışma Tezgahı
Work Table with Double Sink with Cupboard

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)			Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y		E	B	Y
OSN-2ECT.60-1	1100	600	850	OSN-2ECT.70-1	1100	700	850
OSN-2ECT.60-2	1200	600	850	OSN-2ECT.70-2	1200	700	850
OSN-2ECT.60-3	1300	600	850	OSN-2ECT.70-3	1300	700	850
OSN-2ECT.60-4	1400	600	850	OSN-2ECT.70-4	1400	700	850
OSN-2ECT.60-5	1600	600	850	OSN-2ECT.70-5	1600	700	850
OSN-2ECT.60-6	1700	600	850	OSN-2ECT.70-6	1700	700	850
OSN-2ECT.60-7	1800	600	850	OSN-2ECT.70-7	1800	700	850
OSN-2ECT.60-8	1900	600	850	OSN-2ECT.70-8	1900	700	850



Sürgü Kapılı Duvar Dolabı Ara Rafı
Wall Cupboard with Sliding Door

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
OSN-DD.40.001	1000	400	850
OSN-DD.40.002	1100	400	850
OSN-DD.40.003	1200	400	850
OSN-DD.40.004	1300	400	850
OSN-DD.40.005	1400	400	850
OSN-DD.40.006	1500	400	850
OSN-DD.40.007	1600	400	850
OSN-DD.40.008	1700	400	850
OSN-DD.40.009	1800	400	850
OSN-DD.40.010	1900	400	850

Tabak Rafı
Plate Shelf

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
OSN-ADD.40.001	1000	400	850
OSN-ADD.40.002	1100	400	850
OSN-ADD.40.003	1200	400	850
OSN-ADD.40.004	1300	400	850
OSN-ADD.40.005	1400	400	850
OSN-ADD.40.006	1500	400	850
OSN-ADD.40.007	1600	400	850
OSN-ADD.40.008	1700	400	850
OSN-ADD.40.009	1800	400	850
OSN-ADD.40.010	1900	400	850



Düz Raflar 4 Katlı
Smooth Shelves With 4 Floor

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
PR-01	460	910	1830
PR-02	460	1070	1830
PR-03	460	1220	1830
PR-04	460	1370	1830
PR-05	460	1520	1830
PR-06	460	1830	1830
PR-07	530	910	1830
PR-08	530	1070	1830
PR-09	530	1220	1830
PR-10	530	1370	1830
PR-11	530	1520	1830
PR-12	530	1830	1830
PR-13	610	910	1830
PR-14	610	1070	1830
PR-15	610	1220	1830
PR-16	610	1370	1830
PR-17	610	1520	1830
PR-18	610	1830	1830



Perfore Raflar 4 Katlı
Perforated Shelves With 4 Floor

Kod Code	Ebatlar Dimensions (mm)		
	E	B	Y
PR-01	460	910	1830
PR-02	460	1070	1830
PR-03	460	1220	1830
PR-04	460	1370	1830
PR-05	460	1520	1830
PR-06	460	1830	1830
PR-07	530	910	1830
PR-08	530	1070	1830
PR-09	530	1220	1830
PR-10	530	1370	1830
PR-11	530	1520	1830
PR-12	530	1830	1830
PR-13	610	910	1830
PR-14	610	1070	1830
PR-15	610	1220	1830
PR-16	610	1370	1830
PR-17	610	1520	1830
PR-18	610	1830	1830

“Mutfaklar Hayal Edilir, Osinox’la Gerçekleşir”



OSINOX
Endüstriyel Mutfak

Merkez Ofis

+90 (544) 760 72 81

info@osinox.com

www.osinox.com

Ataköy 7-8-9. Kısım Mah.
Çobançeşme E-5 Yan Yol Cad.
No: 20/1 Ataköy Towers A Blok
Kat: 6 İç kapı No: 109
Ataköy / İstanbul / TÜRKİYE



osinoxendmut