

**GASTROTECH<sup>®</sup>**

***2025-2027 Fiyat Listesi***



**07** Pişirme Ekipmanları

**90** Fırınlar

**131** Soğutma Üniteleri

**176** Hazırlık Ekipmanları

**205** Kafeterya Ekipmanları

**250** Bulaşıkhanne

**259** Çamaşırhane

**266** Tamamlayıcı Ekipmanlar





MUTAS GROUP

VITAL

mutas



Ölçü



Gaz Gücü



Elektrik Gücü



Litre Kapasitesi



Derece Aralığı



Tepsi Kapasitesi



İç Ölçü



Şişe Kapasitesi



Gerilim



Ağırlık



Kapasite



Pizza Kapasite



Buz Üretim Kapasitesi



Hazne Kapasitesi



Çap



Motor Gücü



Tanbur Kapasitesi



Fan Gücü



Silindir Ölçüsü



**PIŞIRME EKİPMANLARI**  
**COOKING EQUIPMENTS**



**600 SERI**

---

**600 SERIES**

## PIŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

## 600 Serisi / 600 Series

### Gazlı Ocaklar Gas Burner Tops

#### Genel Özellikler

Paslanmaz çelik gövde  
Pres baskı yekpare üst tabla  
Gaz emniyet tertibatı ve termokupl  
Pik döküm çıkarılabilir üst ocak ızgarası  
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler  
Set üstü veya alt stand ile kullanılabilir  
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla  
Lpg veya doğalgaz ile çalışabilir



> GKO6010

> GKO6020

> GKO6030

1 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 10/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	KG	€
GKO6010	Gazlı Ocak, 2 Brülörlü Gas Cooker, 2 Burners	400x630x280	8.500	-	21	827
GKO6020	Gazlı Ocak, 4 Brülörlü Gas Cooker, 4 Burners	600x630x280	17.000	-	36	1.324
GKO6030	Gazlı Ocak, 6 Brülörlü Gas Cooker, 6 Burners	900x630x280	25.500	-	52	1.956

### Gazlı Wok Ocaklar Gas Wok Cookers

#### Genel Özellikler

Paslanmaz çelik gövde  
Pres baskı yekpare üst tabla  
Gaz emniyet tertibatı ve termokupl  
Pik döküm çıkarılabilir üst ocak ızgarası  
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler  
Set üstü veya alt stand ile kullanılabilir  
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla  
Lpg veya doğalgaz ile çalışabilir



> GKW6010

> GKW6030

1 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 10/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	KG	€
GKW6010	Gazlı Wok Ocak, 1 Brülörlü Gas Wok Cooker, 1 Burner	400x630x280	13.500	-	23	889
GKW6030	Gazlı Wok Ocak, 2 Brülörlü Gas Wok Cooker, 2 Burners	900x630x280	27.000	-	50	1.689

**600 Serisi / 600 Series**
**PIŞIRME ÜNİTELERİ / Cooking Units**
**Elektrikli Ocaklar, Yuvarlak Pleyt  
Electric Round Hot Plate Ranges**
**Genel Özellikler**

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



&gt; EKO6010



&gt; EKO6020



&gt; EKO6030

 1 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 10/10 mm top thickness


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	kg	€	
EKO6010	2 Yuvarlak Pleytli Elektrikli Ocak 2 Electric Round Hot Plate Range	400x630x280	3.500	220	16	547
EKO6020	4 Yuvarlak Pleytli Elektrikli Ocak 4 Electric Round Hot Plate Range	600x630x280	7.000	380	29	902
EKO6030	6 Yuvarlak Pleytli Elektrikli Ocak 6 Electric Round Hot Plate Range	900x630x280	10.500	380	43	1.244

**Genel Özellikler**

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



&gt; IKO6010



&gt; IKO6030

 1 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 10/10 mm top thickness


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	kg	€	
IKO6010	1 Bölmeli İndüksiyon Ocak 1 Zone Induction Cooking Range	400x630x280	-	3.000	220	17	978
IKO6030	2 Bölmeli İndüksiyon Ocak 2 Zone Induction Cooking Range	900x630x280	-	6.000	380	30	1.689

## PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

## 600 Serisi / 600 Series

### Elektrikli Kuzineler

### Electric Ranges W / Electric Oven



> EKF6020

> EKF6030

### Genel Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde
- Pres baskı yekpare üst tabla
- 6 kademeli ısı anahtarlı
- 2xGN 1/1 kapasiteli fırın
- 300 °C'ye kadar birbirinden bağımsız ayarlanabilir alt ve üst
- Fırın sıcaklık kontrolü
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla

1 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 10/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	KG	€	
EKF6020	4 Yuvarlak Pleytli Elektrikli Kuzine Fırını 4 Round Electric Hot Plate Range W / Electric Oven	600x630x850	-	10.000	380	60	2.133
EKF6030	6 Yuvarlak Pleytli Elektrikli Kuzine Fırını 6 Round Electric Hot Plate Range W / Electric Oven	900x630x850	-	13.500	380	80	2.844

### Gazlı Kuzineler

### Gas Burner Rangesa



> GKF6020

> GKF6030

### Genel Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde
- Pres baskı yekpare üst tabla
- Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
- 8 kademeli , pilot alevli sıcaklık kontrolü ile fırın içi 300 °C'ye kadar ayarlanabilir
- 2xGN 1/1 kapasiteli fırın haznesi
- Pik döküm çıkarılabilir üst ocak ızgarası
- Pik döküm fırın tabanı
- Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Lpg veya doğalgaz ile çalışabilir

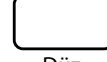
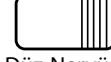
1 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 10/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	KG	€	
GKF6020	4 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırını 4 Burner Gas Range W/Gas Oven	600x630x850	24.000	-	-	85	2.578
GKF6030	4 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırını 4 Burner Gas Range W/Gas Oven	900x630x850	32.500	-	-	107	3.556

**Genel Özellikler**

Paslanmaz çelik gövde  
 Pres baskı yekpare üst tabla  
 Gaz emniyet tertibatı ve termokupl  
 Pilot alevli brülörler  
 Çıkarılabilir yağ toplama haznesi  
 Piezo çakmak ile ateşleme  
 Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler  
 Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir  
 Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla  
 Lpg veya doğalgaz ile çalışabilir


 Düz  
Smooth

 Düz-Nervürlü  
Smooth-Ribbed

 Nervürlü  
Ribbed


&gt; GPI6010S



&gt; GPI6020SR

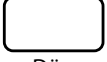
 1 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 10/10 mm top thickness


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	kg	€
GPI6010S	Düz Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top - Smooth	400x630x280	5.500	-	41	80
GPI6020S	Düz Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top - Smooth	600x630x280	11.000	-	70	1.316
GPI6010R	Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top - Ribbed	400x630x280	5.500	-	40	827
GPI6020R	Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top - Ribbed	600x630x280	11.000	-	68	1.404
GPI6020SR	Düz+Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top - Smooth+Ribbed	600x630x280	11.000	-	69	1.351
GPI6030S	Düz Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top - Smooth	900x630x280	16.500	-	113	1.644
GPI6030R	Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top - Ribbed	900x630x280	16.500	-	109	1.867
GPI6030SR	Düz+Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top - Smooth+Ribbed	900x630x280	16.500	-	111	1.751
CC6010	GPI6010.. Modelleri İçin Krom Kaplama Farkı Chrome Coating Difference for GPI6010.. Models	-	-	-	-	436
CC6020	GPI6020.. Modelleri İçin Krom Kaplama Farkı Chrome Coating Difference for GPI6020.. Models	-	-	-	-	800
CC6030	GPI6030.. Modelleri İçin Krom Kaplama Farkı Chrome Coating Difference for GPI6030.. Models	-	-	-	-	1.022

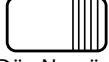
## PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

**600 Serisi / 600 Series**

### Elektrikli Pleyt Izgaralar Electric Grills



Düz  
Smooth



Düz-Nervürlü  
Smooth-Ribbed



Nervürlü  
Ribbed



> EPI6010R



> EPI6020SR

#### Genel Özellikler

Paslanmaz çelik gövde  
Pres baskı yekpare üst tabla  
300 °C'ye kadar ayarlanabilir sıcaklık kontrolü  
Çıkarılabilir yağ toplama haznesi  
Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir  
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla

1 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 10/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	KG	€	
EPI6010S	Düz Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Smooth	400x630x280	-	3.000	220	35	889
EPI6020S	Düz Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Smooth	600x630x280	-	6.000	380	66	1.413
EPI6010R	Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Ribbed	400x630x280	-	3.000	220	34	916
EPI6020R	Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Ribbed	600x630x280	-	6.000	380	76	1.502
EPI6020SR	Düz+Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Smooth+Ribbed	600x630x280	-	6.000	380	65	1.449
EPI6030S	Düz Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Smooth	900x630x280	-	9.000	380	105	1.733
EPI6030R	Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Ribbed	900x630x280	-	9.000	380	101	1.956
EPI6030SR	Düz+Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Smooth+Ribbed	900x630x280	-	9.000	380	103	1.840
CC6010	EPI6010. Modelleri İçin Krom Kaplama Farkı Chrome Coating Difference for EPI6010.. Models	-	-	-	-	-	436
CC6020	EPI6020. Modelleri İçin Krom Kaplama Farkı Chrome Coating Difference for EPI6020.. Models	-	-	-	-	-	800
CC6030	EPI6030. Modelleri İçin Krom Kaplama Farkı Chrome Coating Difference for EPI6030.. Models	-	-	-	-	-	1.022

Çıkarılabilir üst döküm  
Cast iron removable grids



➤ GLI6010



➤ GLI6020



➤ GLI6030

### Genel Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde
- Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
- Pilot alevli sökülebilir brülörler
- Çıkarılabilir yağ toplama haznesi
- Piezo çakmak ile ateşleme
- Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
- Yağ damlamasını engelleyen özel tasarım ızgara
- Ayarlanabilir pişirme yüzey seviyesi
- Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Lpg veya doğalgaz ile çalışabilir

1 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 10/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	KG	€
GLI6010	Gazlı Lavataş Izgara Gas Lavastone Grill	400x630x280	4.500	-	46	551
GLI6020	Gazlı Lavataş Izgara Gas Lavastone Grill	600x630x280	9.000	-	75	1.191
GLI6030	Gazlı Lavataş Izgara Gas Lavastone Grill	900x630x280	13.500	-	110	1.467

### Genel Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde
- Pres baskı yekpare üst tabla
- Termostatik kumanda
- Su boşaltma vanası
- Gastronom küvetlere uygun hazne yapısı
- Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla



➤ ESB6010



➤ ESB6020

1 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 10/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	KG	€
ESB6010	Elektrikli Benmari Electric Bain Marie	400x630x280	-	1.200	4 x GN1/1	773
ESB6020	Elektrikli Benmari Electric Bain Marie	600x630x280	-	2.400	6 x GN1/1	1.324

## PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

## 600 Serisi / 600 Series

### Elektrikli Sulu Izgaralar Electric Vapor Fry Top

➤ ESI6010



➤ ESI6020



➤ ESI6030



#### Genel Özellikler

Paslanmaz çelik gövde  
Pres baskı yekpare üst tabla  
Yağdan kaynaklı duman ve koku oluşumunu en aza indiren su haznesi.  
Izgara yüzeyinin altındaki su haznesi ile yiyeceklerin yumuşak ve nemli kalması sağlanır  
Su haznesi sayesinde yağdan kaynaklı duman ve koku oluşumu en aza indirilir  
Paslanmaz çelik rezistanslar üzerinde temas yoluyla doğrudan pişirme  
Enerji regülatörü ile ısı kontrolü  
Emniyet limit termostatlı  
Su tahliye musluğu  
İç hazne ve pişirme yüzeyi temizliği için emniyet siviçli hareketli ısıtıcılar  
Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar  
Set üstü veya alt stant ile birlikte kullanılabilir  
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla

1 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 10/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	kg	KG	€
ESI6010	Elektrikli Sulu Izgara Electric Vapor Fry Top	400x630x280	3.000	220	38	1.067
ESI6020	Elektrikli Sulu Izgara Electric Vapor Fry Top	600x630x280	5.000	380	61	1.556
ESI6030	Elektrikli Sulu Izgara Electric Vapor Fry Top	900x630x280	7.000	380	89	2.000

### Gazlı Sulu Izgaralar Gas Vapor Fry Top

➤ GSI6010



➤ GSI6020



➤ GSI6030



#### Genel Özellikler

Paslanmaz çelik gövde  
Gaz emniyet tertibatı ve termokupl  
Pilot alevli sökülebilir brülörler  
Çıkarılabilir yağ toplama haznesi  
Piezo çakmak ile ateşleme  
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler  
Su haznesi ile nemlendirme özelliği  
Brülör üzerinde V döküm izgara  
Yağ damlamasını engelleyen özel tasarım izgara  
Ayarlanabilir pişirme yüzey seviyesi  
Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir  
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla  
Lpg veya doğalgaz ile çalışabilir

1 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 10/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	kg	KG	€
GSI6010	Gazlı Sulu Izgara Gas Vapor Fry Top	400x630x280	4.500	-	-	52	907
GSI6020	Gazlı Sulu Izgara Gas Vapor Fry Top	600x630x280	9.000	-	-	84	1.333
GSI6030	Gazlı Sulu Izgara Gas Vapor Fry Top	900x630x280	13.500	-	-	118	2.578

**Elektikli Fritözler  
Electric Fryers**
**Genel Özellikler**

Paslanmaz çelik gövde  
Pres baskı yekpare üst tabla  
Yağın aşırı ısınmaması için emniyet limit termostatlı  
İç hazne temizliği için emniyet siviçli hareketli ısıtıcılar  
Yağ boşatma vanası  
Yağın süzülmesi için sepet askı mekanizması  
180 °C'ye kadar ayarlanabilir termostat  
Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir  
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla



&gt; EFP6010



&gt; EFP6020

 1 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 10/10 mm top thickness


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	lt.	KG	€
EFP6010	Elektrikli Fritöz Electric Fryer	400x630x280	-	9.000	10	23	1.138
EFP6020	Elektrikli Fritöz Electric Fryer	600x630x280	-	18.000	10+10	35	1.867

**Gazlı Fritözler  
Gas Fryers**
**Genel Özellikler**

Paslanmaz çelik gövde  
Yağın aşırı ısınmaması için emniyet limit termostatlı  
Yağ boşatma vanası  
Yağın süzülmesi için sepet askı mekanizması  
190 °C'ye kadar ayarlanabilir, 8 kademeli, pilot alevli sıcaklık kontrolü  
Kolay temizlenebilir ve hijyenik  
Lpg ve doğalgaz ile çalışabilir



&gt; GFP6010



&gt; GFP6030

 1 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 10/10 mm top thickness


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	lt.	KG	€
GFP6010	Gazlı Fritöz, Dolaplı Gas Fryer, W/Base Cupboard	400x630x850	16.000	-	10	30	1.493
GFP6030	Gazlı Fritöz, Dolaplı Gas Fryer, W/Base Cupboard	900x630x850	32.000	-	10+10	68	2.631

## PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

**600 Serisi / 600 Series**

### Elektrikli Makarna Pişiriciler Electric Pasta Cookers



> EMF6010

> EMF6020

#### Genel Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde
- Pres baskı yekpare üst tabla
- E.G.O. Emniyet limit termostatlı
- Su giriş musluğu
- Elektrik kontrollü su doldurma sistemi
- Su boşatma vanası
- Su taşma tahliyesi
- Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla

1 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 10/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	lt	KG	€
EMF6010	Elektrikli Makarna Pişirici Electric Pasta Cooker	400x630x280	-	6.000	10	21	1.227
EMF6020	Elektrikli Makarna Pişirici Electric Pasta Cooker	600x630x280	-	12.000	10+10	36	1.956

### Elektrikli Patates Dinlendirme Electric Chips Scuttle



> EPD6010

#### Genel Özellikler

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

1 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 10/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	lt	KG	€
EPD6010	Elektrikli Patates Dinlendirme Electric Chips Scuttle	400x630x280	-	1.000	220	16	551

**Genel Özellikler**

Paslanmaz çelik gövde  
Pres baskı yekpare üst tabla  
Ara tezgahlar hijyenik olup ağır çalışma şartlarına uygun yapıya sahiptir  
Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir



&gt; NTR6010



&gt; NTR6020



&gt; NTR6010C









&gt; NTR6020C



&gt; NTR6010E

1 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 10/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Product Name	 mm	 W	 W		 KG	
NTR6010	Ara Tezgah Worktop	400x630x280	-	-	-	11	284
NTR6020	Ara Tezgah Worktop	600x630x280	-	-	-	14	471
NTR6010C	Ara Tezgah,Çekmeceli Worktop With Sink	400x630x280	-	-	-	21	533
NTR6020C	Ara Tezgah - Çekmeceli Worktop With Sink	600x630x280	-	-	-	28	800
NTR6010E	Ara Tezgah - Çekmeceli Worktop With Sink	400x630x280	-	-	-	16	627

## PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

## 600 Serisi / 600 Series

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



> STD6010D

> STD6020D

> STD6030D



#### Genel Özellikler

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

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	kg	€
STD6010D	Alt Stant Kapaklı Open Front Base Cupboard with Door	400x550x570	-	-	12	276
STD6020D	Alt Stant Kapaklı Open Front Base Cupboard with Door	600x550x570	-	-	18	418
STD6030D	Alt Stant Kapaklı Open Front Base Cupboard with Door	900x550x570	-	-	24	578
STD6010C	Alt Stand Çekmeceli Base Cupboard w / Drawer	400x550x570	-	-	21	578
STD6020C	Alt Stand Çekmeceli Base Cupboard w / Drawer	600x550x570	-	-	29	871
STD6030C	Alt Stand Çekmeceli Base Cupboard w / Drawer	900x550x570	-	-	31	1.289

### Alt Stant Kapaksız Open Front Base Cupboard



> STD6010

> STD6020

> STD6030



#### Genel Özellikler

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

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	kg	€
STD6010	Alt Stant Kapaksız Open Front Base Cupboard	400x550x580	-	-	9	231
STD6020	Alt Stant Kapaksız Open Front Base Cupboard	600x550x570	-	-	12	329
STD6030	Alt Stant Kapaksız Open Front Base Cupboard	900x550x570	-	-	15	444



**700 SERI**

**700 SERIES**

## PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

## 700 Serisi / 700 Series

### Gazlı Ocaklar Gas Burner Tops

#### Genel Özellikler

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



➤ GKO7010



➤ GKO7020



➤ GKO7030

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	KG	€
GKO7010	Gazlı Ocak, 2 Brülörlü Gas Cooker, 2 Burners	400x730x280	15.000	-	27	907
GKO7020	Gazlı Ocak, 4 Brülörlü Gas Cooker, 4 Burners	800x730x280	30.000	-	51	1.547
GKO7030	Gazlı Ocak, 6 Brülörlü Gas Cooker, 6 Burners	1200x730x280	45.000	-	73	2.267

### Gazlı Wok Ocaklar Gas Wok Cookers

#### Genel Özellikler

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



➤ GKW7010



➤ GKW7020



➤ GKW7030

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	KG	€
GKW7010	Gazlı Wok Ocak, 1 Brülörlü Gas Wok Cooker, 1 Burner	400x730x280	13.500	-	27	978
GKW7020	Gazlı Wok Ocak, 2 Brülörlü Gas Wok Cooker, 2 Burners	800x730x280	27.000	-	48	1.689
GKW7030	Gazlı Wok Ocak, 3 Brülörlü Gas Wok Cooker, 3 Burners	1200x730x280	40.500	-	68	2.533

## 700 Serisi / 700 Series

## PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

### Gazlı Show Ocaklar Gas Show Ranges

#### Genel Özellikler

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



> GKS7010



> GKS7020



> GKS7030

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	KG	€	
GKS7010	Gazlı Show Ocak Gas Show Range	400x730x280	10.000	-	-	27	800
GKS7020	Gazlı Show Ocak Gas Show Open Range	800x730x280	20.000	-	-	47	1.556
GKS7030	Gazlı Show Ocak Gas Show Open Range	1200x730x280	30.000	-	-	68	1.929

#### Genel Özellikler

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



> GKS7020B

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	KG	€	
GKS7020B	Gazlı İki Yanışlı Ocak 2 Rings Gas Range	800x730x280	20.000	-	-	47	1.378

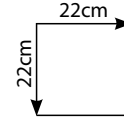
## PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

## 700 Serisi / 700 Series

### Elektrikli Ocaklar, Kare Pleyt Electric Square Hot Plate Ranges

#### Genel Özellikler

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



> EKO7010K

> EKO7020K

> EKO7030K

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness

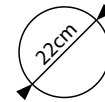


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	mm	KG	€
EKO7010K	2 Kare Pleytli Elektrikli Ocak 2 Electric Square Hot Plate Range	400x730x280	5.200	380	21	1.004
EKO7020K	4 Kare Pleytli Elektrikli Ocak 4 Electric Square Hot Plate Range	800x730x280	10.400	380	38	1.911
EKO7030K	6 Kare Pleytli Elektrikli Ocak 6 Electric Square Hot Plate Range	1200x730x280	15.600	380	57	2.587

### Elektrikli Ocaklar, Yuvarlak Pleyt Electric Round Hot Plate Ranges

#### Genel Özellikler

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



> EKO7010

> EKO7020

> EKO7030

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	mm	KG	€
EKO7010	2 Yuvarlak Pleytli Elektrikli Ocak 2 Electric Round Hot Plate Range	400x730x280	5.200	380	20	684
EKO7020	4 Yuvarlak Pleytli Elektrikli Ocak 4 Electric Round Hot Plate Range	800x730x280	10.400	380	36	1.156
EKO7030	6 Yuvarlak Pleytli Elektrikli Ocak 6 Electric Round Hot Plate Range	1200x730x280	15.600	380	54	1.547

## 700 Serisi / 700 Series

## PIŞIRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

### İndüksiyon Ocaklar Induction Cooking Ranges

#### Genel Özellikler

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



> IKO7010



> IKO7020



> IKO7030

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	mm	KG	€
IKO7010	2 Bölmeli İndüksiyon Ocak 2 Zone Induction Cooking Range	400x730x280	-	6.000	380	21	1.476
IKO7020	4 Bölmeli İndüksiyon Ocak 4 Zone Induction Cooking Range	800x730x280	-	12.000	380	38	2.778
IKO7030	6 Bölmeli İndüksiyon Ocak 6 Zone Induction Cooking Range	1200x730x280	-	18.000	380	61	4.169

### Elektrikli Kapalı Ocaklar Electric Solid Top Ranges

#### Genel Özellikler

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



> EST7010



> EST7020

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	mm	KG	€
EST7010	Elektrikli Kapalı Ocak Electric Solid Top Range	400x730x280	-	6.000	380	44	1.120
EST7020	Elektrikli Kapalı Ocak Electric Solid Top Range	800x730x280	-	12.000	380	85	1.929

## PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

## 700 Serisi / 700 Series

### Gazlı Kapalı Ocaklar Gas Solid Top Ranges



> GST7010



> GST7020

#### Genel Özellikler

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

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	KG	€	
GST7010	Gazlı Kapalı Ocak Gas Solid Top Range	400x730x280	5.500	-	-	36	1.084
GST7020	Gazlı Kapalı Ocak Gas Solid Top Range	800x730x280	8.000	-	-	56	1.920

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



> GSF7020

#### Genel Özellikler

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

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	KG	€	
GSF7020	Gazlı Kapalı Ocaklı Kuzine Gas Solid Top On Gas Oven	800x730x850	20.400	-	-	122	3.244



&gt; GKF7020



&gt; GKF7030

**Genel Özellikler**

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

 1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	KG	€
GKF7020	4 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırınlı 4 Burner Gas Range W/Gas Oven	800x730x850	42.400	-	117	2.791
GKF7021	4 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırınlı 4 Burner Gas Range W/Gas Oven	800x730x850	47.400	-	120	2.889
GKF7030	6 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırınlı 6 Burner Gas Range W/Gas Oven	1200x730x850	57.400	-	130	3.822
GKF7031	6 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırınlı 6 Burner Gas Range W/Gas Oven	1200x730x850	64.900	-	135	3.956
GKF7030M	6 Burner Gas Range W/Maxi Gas Oven 6 Burner Gas Range W/Maxi Gas Oven	1200x730x850	60.000	-	150	4.133

**Genel Özellikler**

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



&gt; GKFE7020



&gt; GKFE7030

 1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	KG	€
GKFE7020	Gazlı Kuzine Elektrikli Fırınlı Gas Ranges W / Electric Oven	800x730x850	30.000	5.000	114	2.791
GKFE7030	Gazlı Kuzine Elektrikli Fırınlı Gas Ranges W / Electric Oven	1200x730x850	45.000	5.000	125	3.822

## PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

## 700 Serisi / 700 Series

### Elektrikli Kuzineler

### Electric Ranges W / Electric Oven



➤ EKF7020



➤ EKF7030K

### Genel Özellikler

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

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	KG	€	
EKF7020	4 Yuvarlak Pleytli Elektrikli Kuzine Fırınlı 4 Round Electric Hot Plate Range W / Electric Oven	800x730x850	-	15.400	380	75	2.311
EKF7030	6 Yuvarlak Pleytli Elektrikli Kuzine Fırınlı 6 Round Electric Hot Plate Range W / Electric Oven	1200x730x850	-	20.600	380	101	3.022
EKF7020K	4 Kare Pleytli Elektrikli Kuzine, Fırınlı 4 Square Electric Hot Plate Range W / Electric Oven	800x730x850	-	15.400	380	77	2.773
EKF7030K	6 Kare Pleytli Elektrikli Kuzine, Fırınlı 6 Square Electric Hot Plate Range W / Electric Oven	1200x730x850	-	20.600	380	104	3.644

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



➤ KF7020



➤ IKF7030

### Genel Özellikler

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

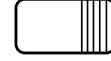
1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	KG	€	
IKF7020	4 Bölmeli İndüksiyon Ocak Elektrikli Fırınlı 4 Zone Induction Cooking Range W/Electric Oven	800x730x850	-	17.000	380	80	3.822
IKF7030	6 Bölmeli İndüksiyon Ocak Elektrikli Fırınlı 6 Zone Induction Cooking Range W/Electric Oven	1200x730x850	-	23.000	380	107	5.511

**Genel Özellikler**

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


 Düz  
Smooth

 Düz-Nervürlü  
Smooth-Ribbed

 Nervürlü  
Ribbed


&gt; GPI7010S



&gt; GPI7020S



&gt; GPI7020SR

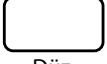
 1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	kg	€
GPI7010S	Düz Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top - Smooth	400x730x280	7.500	-	47	880
GPI7020S	Düz Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top - Smooth	800x730x280	15.000	-	82	1.422
GPI7010R	Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top - Ribbed	400x730x280	7.500	-	46	908
GPI7020R	Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top - Ribbed	800x730x280	15.000	-	80	1.533
GPI7020SR	Düz+Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top - Smooth+Ribbed	800x730x280	15.000	-	81	1.460
GPI7030S	Düz Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top - Smooth	1200x730x280	22.500	-	131	1.911
GPI7030R	Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top - Ribbed	1200x730x280	22.500	-	127	2.151
GPI7030SR	Düz+Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top - Smooth+Ribbed	1200x730x280	22.500	-	129	2.031
CC7010	GPI7010.. Modelleri İçin Krom Kaplama Farkı Chrome Coating Difference for GPI7010.. Models	-	-	-	-	480
CC7020	GPI7020.. Modelleri İçin Krom Kaplama Farkı Chrome Coating Difference for GPI7020.. Models	-	-	-	-	889
CC7030	GPI7030.. Modelleri İçin Krom Kaplama Farkı Chrome Coating Difference for GPI7030.. Models	-	-	-	-	1.156

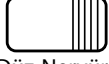
## PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

**700 Serisi / 700 Series**

### Elektrikli Pleyt Izgaralar Electric Grills



Düz  
Smooth



Düz-Nervürlü  
Smooth-Ribbed



Nervürlü  
Ribbed



➤ EPI7010S



➤ EPI7020S



➤ EPI7020SR

#### Genel Özellikler

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

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	kg	KG	€
EPI7010S	Düz Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Smooth	400x730x280	-	4.500	380	41	978
EPI7020S	Düz Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Smooth	800x730x280	-	9.000	380	78	1.529
EPI7010R	Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Ribbed	400x730x280	-	4.500	380	40	1.006
EPI7020R	Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Ribbed	800x730x280	-	9.000	380	76	1.640
EPI7020SR	Düz+Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Smooth+Ribbed	800x730x280	-	9.000	380	77	1.566
EPI7030S	Düz Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Smooth	1200x730x280	-	13.500	380	123	2.000
EPI7030R	Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Ribbed	1200x730x280	-	13.500	380	119	2.240
EPI7030SR	Düz+Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Smooth+Ribbed	1200x730x280	-	13.500	380	121	2.120
CC7010	EPI7010. Modelleri İçin Krom Kaplama Farkı Chrome Coating Difference for EPI7010.. Models	-	-	-	-	-	480
CC7020	EPI7020.. Modelleri İçin Krom Kaplama Farkı Chrome Coating Difference for EPI7020.. Models	-	-	-	-	-	889
CC7030	EPI7030.. Modelleri İçin Krom Kaplama Farkı Chrome Coating Difference for EPI7030.. Models	-	-	-	-	-	1.156



&gt; GLI7010



&gt; GLI7020



&gt; GLI7030

**Genel Özellikler**

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

 1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
 Standard 15/10 mm top thickness


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	KG	€
GLI7010	Gazlı Lavataş Izgara Gas Lavastone Grill	400x730x280	5.500	-	54	1.067
GLI7020	Gazlı Lavataş Izgara Gas Lavastone Grill	800x730x280	11.000	-	91	1.618
GLI7030	Gazlı Lavataş Izgara Gas Lavastone Grill	1200x730x280	16.500	-	130	2.240



&gt; GSI7010



&gt; GSI7020



&gt; GSI7030

**Genel Özellikler**

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

 1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
 Standard 15/10 mm top thickness


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	KG	€
GSI7010	Gazlı Amerikan Izgara Gas American Grill	400x730x280	5.500	-	56	1.156
GSI7020	Gazlı Amerikan Izgara Gas American Grill	800x730x280	11.000	-	92	1.778
GSI7030	Gazlı Amerikan Izgara Gas American Grill	1200x730x280	16.500	-	135	2.489

Elektrikli Amerikan Izgaralar  
Electric American Grills

## Genel Özellikler

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



ESI7010



ESI7020



ESI7030

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	kg	€	
ESI7010	Elektrikli Amerikan Izgara Electric American Grill	400x730x280	-	4.000	380	52	1.307
ESI7020	Elektrikli Amerikan Izgara Electric American Grill	800x730x280	-	8.000	380	85	1.867
ESI7030	Elektrikli Amerikan Izgara Electric American Grill	1200x730x280	-	12.000	380	125	2.596





➤ EPD7010

**Genel Özellikler**

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

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>						
EPD7010	Elektrikli Patates Dinlendirme <i>Electric Chips Scuttle</i>	400x730x280	-	1.000	220	18	604



## PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

## 700 Serisi / 700 Series

### Gazlı Fritözler Gas Fryers



> GFP7010

> GFP7020

#### Genel Özellikler

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

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	lt.	KG	€
GFP7010	Gazlı Fritöz, Dolaplı Gas Fryer, W/Base Cupboard	400x730x850	16.000	-	10	43	1.867
GFP7020	Gazlı Fritöz, Dolaplı Gas Fryer, W/Base Cupboard	800x730x850	32.000	-	10+10	76	3.102

### Elektikli Fritözler Electric Fryers



> EFP7010

> EFP7020

#### Genel Özellikler

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

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	lt.	KG	€
EFP7010	Elektrikli Fritöz Electric Fryer	400x730x280	-	12.000	13	25	1.360
EFP7020	Elektrikli Fritöz Electric Fryer	800x730x280	-	24.000	13+13	39	2.258

**Gazlı Makarna Pişiriciler  
Gas Pasta Cookers**


&gt; GMF7010

&gt; GMF7020

 1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	It.	KG	€
GMF7010	Gazlı Makarna Pişirici Gas Pasta Cookers	400x730x850	10.000	-	13	47	2.258
GMF7020	Gazlı Makarna Pişirici Gas Pasta Cookers	800x730x850	20.000	-	13+13	83	3.733

**Elektrikli Makarna Pişiriciler  
Electric Pasta Cookers**


&gt; EMF7010

&gt; EMF7020

 1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	It.	KG	€
EMF7010	Elektrikli Makarna Pişirici Electric Pasta Cooker	400x730x280	-	7.500	13	23	1.529
EMF7020	Elektrikli Makarna Pişirici Electric Pasta Cooker	800x730x280	-	15.000	13+13	40	2.578

**Genel Özellikler**

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

**Genel Özellikler**

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

## PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

## 700 Serisi / 700 Series

### Gazlı Benmariler Gas Bain Maries



> GSB7010

> GSB7020

#### Genel Özellikler

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

\* Küvet fiyata dahildir.

\* GN Container included price.

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	GN	KG	€
GSB7010	Gazlı Benmari Gas Bain Marie	400x730x280	2.000	-	1 x GN1/1	23	969
GSB7020	Gazlı Benmari Gas Bain Marie	800x730x280	4.000	-	2 x GN1/1	39	1.618

### Elektrikli Benmariler Electric Bain Maries



> ESB7010

> ESB7020

#### Genel Özellikler

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

\* Küvet fiyata dahildir.

\* GN Container included price.

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	GN	KG	€
ESB7010	Elektrikli Benmari Electric Bain Marie	400x730x280	-	1.500	1 x GN1/1	21	853
ESB7020	Elektrikli Benmari Electric Bain Marie	800x730x280	-	3.000	2 x GN1/1	36	1.422

**Genel Özellikler**

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



&gt; NTR7010



&gt; NTR7020



&gt; NTR7010C



&gt; NTR7020C



&gt; NTR7010E

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	KG	€
NTR7010	Ara Tezgah Worktop	400x730x280	-	-	13	315
NTR7015	Ara Tezgah Worktop	600x730x280	-	-	17	481
NTR7020	Ara Tezgah Worktop	800x730x280	-	-	18	527
NTR7010C	Ara Tezgah - Çekmeceli Worktop With Drawer	400x730x280	-	-	23	620
NTR7020C	Ara Tezgah - Çekmeceli Worktop With Drawer	800x730x280	-	-	32	906
NTR7010E	Evyeli Ara Tezgah Worktop With Sink	400x730x280	-	-	18	731

## PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

## 700 Serisi / 700 Series

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



> STD7010D

> STD7020D

> STD7010C

#### Genel Özellikler

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



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	KG	€
STD7010D	Alt Stant Kapaklı Base Cupboard w / Door	400x600x570	-	-	14	306
STD7015D	Alt Stant Kapaklı Base Cupboard w / Door	600x600x570	-	-	19	413
STD7020D	Alt Stant Kapaklı Base Cupboard w / Door	800x600x570	-	-	22	479
STD7030D	Alt Stant Kapaklı Base Cupboard w / Door	1200x600x570	-	-	30	661
STD7010C	Alt Stant Çekmeceli Base Cupboard w / Drawer	400x600x570	-	-	23	764
STD7020C	Alt Stant Çekmeceli Base Cupboard w / Drawer	800x600x570	-	-	33	1.109
STD7030C	Alt Stant Çekmeceli Base Cupboard w / Drawer	1200x600x570	-	-	37	1.572

### Alt Stant Kapaksız Open Front Base Cupboard



> STD7010

> STD7020

> STD7030

#### Genel Özellikler

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



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	KG	€
STD7010	Alt Stant Kapaksız Open Front Base Cupboard	400x555x570	-	-	11	256
STD7015	Alt Stant Kapaksız Open Front Base Cupboard	600x555x570	-	-	14	305
STD7020	Alt Stant Kapaksız Open Front Base Cupboard	800x555x570	-	-	16	330
STD7030	Alt Stant Kapaksız Open Front Base Cupboard	1200x555x570	-	-	18	506



&gt; GKT7080

&gt; EKT7080


 Aşırı basınç valfi  
ve manometre

**Genel Özellikler**

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

 1,50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	lt.	KG	€
GKT7080	İndirekt Gazlı Kaynatma Tenceresi 80 lt. Indirect Gas Boiling Pan 80 lt.	800x730x850	18.000	-	80	105	5.244
EKT7080	İndirekt Elektrikli Kaynatma Tenceresi 80 lt. Indirect Electric Boiling Pan 80 lt.	800x730x850	-	12.000	80	95	5.156

**Genel Özellikler**

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



&gt; GDT7050

&gt; EDT7050

 1,50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	lt.	KG	€
GDT7050	Gazlı Devrilir Tava 50 lt. Gas Tilting Bratt Pan 50 lt.	800x730x850	12.000	-	50	120	3.342
EDT7050	Elektrikli Devrilir Tava 50 lt. Electric, Tilting Bratt Pan 50 lt.	800x730x850	-	8.000	50	110	3.200





**900 SERI**

---

**900 SERIES**

## 900 Serisi / 900 Series

## PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

### Gazlı Ocaklar Gas Burner Tops

#### Genel Özellikler

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



> GKO9010



> GKO9020



> GKO9030

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	KG	€
GKO9010	Gazlı Ocak, 2 Brülörlü Gas Cooker, 2 Burners	400x900x280	20.000	-	37	1.102
GKO9020	Gazlı Ocak, 4 Brülörlü Gas Cooker, 4 Burners	800x900x280	40.000	-	66	2.044
GKO9030	Gazlı Ocak, 6 Brülörlü Gas Cooker, 6 Burners	1200x900x280	60.000	-	93	2.818

### Gazlı Wok Ocaklar Gas Wok Cookers

#### Genel Özellikler

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



> GKW9010



> GKW9020



> GKW9030

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	KG	€
GKW9010	Gazlı Wok Ocak, 1 Brülörlü Gas Wok Cooker, 1 Burner	400x900x280	13.500	-	39	1.080
GKW9020	Gazlı Wok Ocak, 2 Brülörlü Gas Wok Cooker, 2 Burners	800x900x280	27.000	-	68	2.000
GKW9030	Gazlı Wok Ocak, 3 Brülörlü Gas Wok Cooker, 3 Burners	1200x900x280	40.500	-	96	2.778

## PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

## 900 Serisi / 900 Series

### Gazlı Show Ocaklar Gas Show Ranges

#### Genel Özellikler

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



> GKS9010



> GKS9020



> GKS9030

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	KG	€
GKS9010	Gazlı Show Ocak Gas Show Range	400x900x280	10.000	-	32	987
GKS9020	Gazlı Show Ocak Gas Show Open Range	800x900x280	20.000	-	60	1.733
GKS9030	Gazlı Show Ocak Gas Show Open Range	1200x900x280	30.000	-	84	2.471

### Gazlı 4 Yanırlı Ocaklar 4 Rings Gas Ranges

#### Genel Özellikler

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



> GKS9020B

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	KG	€
GKS9020B	Gazlı Dört Yanırlı Ocak 4 Rings Gas Range	800x900x280	32.000	-	60	1.671

**Genel Özellikler**

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



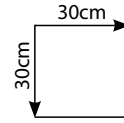
&gt; EKO9010K



&gt; EKO9020K



&gt; EKO9030K



1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
 Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	kg	KG	€
EKO9010K	2 Kare Pleytli Elektrikli Ocak 2 Electric Square Hot Plate Range	400x900x280	8.000	380	32	1.324
EKO9020K	4 Kare Pleytli Elektrikli Ocak 4 Electric Square Hot Plate Range	800x900x280	16.000	380	60	2.427
EKO9030K	6 Kare Pleytli Elektrikli Ocak 6 Electric Square Hot Plate Range	1200x900x280	24.000	380	90	3.582

**İndüksiyon Ocaklar**  
**Induction Cooking Ranges**
**Genel Özellikler**

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



&gt; IKO9010



&gt; IKO9020



&gt; IKO9030

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
 Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	kg	KG	€
IKO9010	2 Bölmeli İndüksiyon Ocak 2 Zone Induction Cooking Range	400x900x280	-	6.000	380	24	1.582
IKO9020	4 Bölmeli İndüksiyon Ocak 4 Zone Induction Cooking Range	800x900x280	-	12.000	380	50	3.200
IKO9030	6 Bölmeli İndüksiyon Ocak 6 Zone Induction Cooking Range	1200x900x280	-	18.000	380	70	4.471

## PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

## 900 Serisi / 900 Series

### Elektrikli Kapalı Ocaklar Electric Solid Top Ranges



> EST9010



> EST9020

#### Genel Özellikler

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

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	KG	€	
EST9010	Elektrikli Kapalı Ocak Electric Solid Top Range	400x900x280	-	8.000	380	60	1.280
EST9020	Elektrikli Kapalı Ocak Electric Solid Top Range	800x900x280	-	16.000	380	110	2.356

### Gazlı Kapalı Ocaklar Gas Solid Top Ranges



> GST9010



> GST9020

#### Genel Özellikler

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

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	KG	€
GST9010	Gazlı Kapalı Ocak Gas Solid Top Range	400x900x280	7.500	-	55	1.476
GST9020	Gazlı Kapalı Ocak Gas Solid Top Range	800x900x280	11.000	-	71	1.911

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


&gt; GASF9020

**Genel Özellikler**

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

 1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	KG	€	
GASF9020	Gazlı Kapalı Ocaklı Kuzine Gas Solid Top On Gas Oven	800x900x850	23.400	-	-	139	3.267

**Gazlı Kuzineler  
Gas Burner Ranges**


&gt; GKF9020



&gt; GKF9030

**Genel Özellikler**

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

 1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	KG	€	
GKF9020	4 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırınlı 4 Burner Gas Range W/Gas Oven	800x900x850	52.400	-	-	133	3.164
GKF9021	4 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırınlı 4 Burner Gas Range W/Gas Oven	800x900x850	47.400	-	-	131	3.164
GKF9030	6 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırınlı 6 Burner Gas Range W/Gas Oven	1200x900x850	72.400	-	-	160	4.196
GKF9031	6 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırınlı 6 Burner Gas Range W/Gas Oven	1200x900x850	64.900	-	-	157	4.196
GKF9030M	6 Burner Gas Range W/Maxi Gas Oven 6 Burner Gas Range W/Maxi Gas Oven	1200x900x850	75.000	-	-	165	4.533
GKFE9020	Gazlı Kuzine Elektrikli Fırınlı Gas Ranges W / Electric Oven	800x900x850	40.000	5.000	-	129	3.164
GKFE9030	Gazlı Kuzine Elektrikli Fırınlı Gas Ranges W / Electric Oven	1200x900x850	60.000	5.000	-	155	4.196

## PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

## 900 Serisi / 900 Series

### Elektrikli Kuzineler

### Electric Ranges W / Electric Oven

#### Genel Özellikler

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



➤ EKF9020K



➤ EKF9030K

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	KG	€	
EKF9020K	4 Kare Pleytli Elektrikli Kuzine Fırını 4 Square Electric Hot Plate Range W / Electric Oven	800x900x850	-	21.000	380	112	3.333
EKF9030K	6 Kare Pleytli Elektrikli Kuzine Fırını 6 Square Electric Hot Plate Range W / Electric Oven	1200x900x850	-	29.000	380	140	4.622

### İndüksiyon Ocaklar Elektrikli Fırınılı Induction Cooking Ranges W/Electric Oven



➤ KF7020



➤ IKF7030

#### Genel Özellikler

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

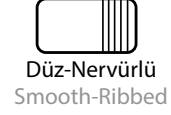
1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	KG	€	
IKF9020	4 Bölmeli İndüksiyon Ocak Elektrikli Fırınılı 4 Zone Induction Cooking Range W/Electric Oven	800x900x850	-	17.000	380	80	4.444
IKF9030	6 Bölmeli İndüksiyon Ocak Elektrikli Fırınılı 6 Zone Induction Cooking Range W/Electric Oven	1200x900x850	-	23.000	380	107	6.062

**Genel Özellikler**

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



&gt; GPI9010S



&gt; GPI9020S



&gt; GPI9020SR

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness

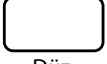


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	KG	€
GPI9010S	Düz Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top - Smooth	400x900x280	9.500	-	63	974
GPI9020S	Düz Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top - Smooth	800x900x280	19.000	-	107	1.600
GPI9010R	Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top - Ribbed	400x900x280	9.500	-	62	1.019
GPI9020R	Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top - Ribbed	800x900x280	19.000	-	105	1.733
GPI9020SR	Düz+Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top - Smooth+Ribbed	800x900x280	19.000	-	106	1.655
GPI9030S	Düz Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top - Smooth	1200x900x280	28.500	-	161	2.178
GPI9030R	Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top - Ribbed	1200x900x280	28.500	-	157	2.462
GPI9030SR	Düz+Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top - Smooth+Ribbed	1200x900x280	28.500	-	159	2.338
CC9010	GPI9010.. Modelleri İçin Krom Kaplama Farkı Chrome Coating Difference for GPI9010.. Models	-	-	-	-	551
CC9020	GPI9020.. Modelleri İçin Krom Kaplama Farkı Chrome Coating Difference for GPI9020.. Models	-	-	-	-	1.040
CC9030	GPI9030.. Modelleri İçin Krom Kaplama Farkı Chrome Coating Difference for GPI9030.. Models	-	-	-	-	1.280

## PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

**900 Serisi / 900 Series**

### Elektrikli Pleyt Izgaralar Electric Grills



Düz  
Smooth



Düz-Nervürlü  
Smooth-Ribbed



Nervürlü  
Ribbed



➤ EPI9010S



➤ EPI9020S



➤ EPI9020SR

#### Genel Özellikler

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

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	W	KG	€
EPI9010S	Düz Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Smooth	400x900x280	-	7.500	380	57	1.067
EPI9020S	Düz Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Smooth	800x900x280	-	15.000	380	103	1.644
EPI9010R	Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Ribbed	400x900x280	-	7.500	380	56	1.111
EPI9020R	Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Ribbed	800x900x280	-	15.000	380	101	1.778
EPI9020SR	Düz+Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Smooth+Ribbed	800x900x280	-	15.000	380	102	1.700
EPI9030S	Düz Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Smooth	1200x900x280	-	22.500	380	153	2.249
EPI9030R	Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Ribbed	1200x900x280	-	22.500	380	149	2.533
EPI9030SR	Düz+Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Smooth+Ribbed	1200x900x280	-	22.500	380	151	2.409
CC9010	EPI9010.. Modelleri İçin Krom Kaplama Farkı Chrome Coating Difference for EPI9010.. Models	-	-	-	-	-	551
CC9020	EPI9020.. Modelleri İçin Krom Kaplama Farkı Chrome Coating Difference for EPI9020.. Models	-	-	-	-	-	1.040
CC9030	EPI9030.. Modelleri İçin Krom Kaplama Farkı Chrome Coating Difference for EPI9030.. Models	-	-	-	-	-	1.280

**Gazlı Lavataş Izgaralar  
Gas Lavastone Grills**


&gt; GLI9010



&gt; GLI9020



&gt; GLI9030

**Genel Özellikler**

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

 1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
 Standard 15/10 mm top thickness


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	KG	€
GLI9010	Gazlı Lavataş Izgara Gas Lavastone Grill	400x900x280	9.500	-	64	1.156
GLI9020	Gazlı Lavataş Izgara Gas Lavastone Grill	800x900x280	19.000	-	118	1.751
GLI9030	Gazlı Lavataş Izgara Gas Lavastone Grill	1200x900x280	28.500	-	160	2.462

**Gazlı Amerikan Izgaralar  
Gas American Grills**


&gt; GSI9010



&gt; GSI9020



&gt; GSI9030

**Genel Özellikler**

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

 1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
 Standard 15/10 mm top thickness


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	KG	€
GSI9010	Gazlı Amerikan Izgara Gas American Grill	400x900x280	9.500	-	66	1.244
GSI9020	Gazlı Amerikan Izgara Gas American Grill	800x900x280	19.000	-	122	1.902
GSI9030	Gazlı Amerikan Izgara Gas American Grill	1200x900x280	28.500	-	164	2.711

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

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



&gt; ESI9010



&gt; ESI9020

 1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
 Standard 15/10 mm top thickness


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	KG	€
ESI9010	Elektrikli Amerikan Izgara Electric American Grill	400x900x280	-	7.500	380	1.396
ESI9020	Elektrikli Amerikan Izgara Electric American Grill	800x900x280	-	15.000	380	2.089
ESI9030	Elektrikli Amerikan Izgara Electric American Grill	1200x900x280	-	22.500	380	3.022



&gt; ESI9030

**Genel Özellikler**

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



➤ EPD9010

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	KG	€	
EPD9010	Elektrikli Patates Dinlendirme Electric Chips Scuttle	400x900x280	-	1.000	220	25	689



## PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

## 900 Serisi / 900 Series

### Gazlı Fritözler Gas Fryers



> GFP9010

> GFP9020

#### Genel Özellikler

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

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	lt.	KG	€
GFP9010	Gazlı Fritöz, Dolaplı Gas Fryer, W/Base Cupboard	400x900x850	21.000	-	25	54	1.751
GFP9020	Gazlı Fritöz, Dolaplı Gas Fryer, W/Base Cupboard	800x900x850	42.000	-	25+25	102	3.324

### Elektikli Fritözler Electric Fryers



> EFP9010

> EFP9020

#### Genel Özellikler

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

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	lt.	KG	€
EFP9010	Elektrikli Fritöz Electric Fryer	400x900x850	-	19.500	25	47	1.733
EFP9020	Elektrikli Fritöz Electric Fryer	800x900x850	-	39.000	25+25	85	3.022

**Gazlı Makarna Pişiriciler  
Gas Pasta Cookers**


&gt; GMF9010

&gt; GMF9020

**Genel Özellikler**

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

 1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	It.	KG	€
GMF9010	Gazlı Makarna Pişirici Gas Pasta Cookers	400x900x850	15.000	-	25	58	2.489
GMF9020	Gazlı Makarna Pişirici Gas Pasta Cookers	800x900x850	30.000	-	25+25	110	4.400

**Elektrikli Makarna Pişiriciler  
Electric Pasta Cookers**


&gt; EMF9010

&gt; EMF9020

**Genel Özellikler**

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

 1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	It.	KG	€
EMF9010	Elektrikli Makarna Pişirici Electric Pasta Cooker	400x900x850	-	10.500	25	42	2.000
EMF9020	Elektrikli Makarna Pişirici Electric Pasta Cooker	800x900x850	-	21.000	25+25	75	3.733

## PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

## 900 Serisi / 900 Series

### Gazlı Benmariler Gas Bain Maries



> GSB9010

> GSB9020

#### Genel Özellikler

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

\* Küvet fiyata dahildir.

\* GN Container included price.

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	GN	KG	€
GSB9010	Gazlı Benmari Gas Bain Marie	400x900x280	2.000	-	1 x GN1/1	22	1.173
GSB9020	Gazlı Benmari Gas Bain Marie	800x900x280	4.000	-	2 x GN1/1	45	1.911

### Elektrikli Benmariler Electric Bain Maries



> ESB9010

> ESB9020

#### Genel Özellikler

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

\* Küvet fiyata dahildir.

\* GN Container included price.

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	GN	KG	€
ESB9010	Elektrikli Benmari Electric Bain Marie	400x900x280	-	1.500	1 x GN1/1	20	978
ESB9020	Elektrikli Benmari Electric Bain Marie	800x900x280	-	3.000	2 x GN1/1	42	1.711

**Genel Özellikler**

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



➤ NTR9010



➤ NTR9020



➤ NTR9010C



➤ NTR9020C



➤ NTR9010E

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	KG	€
NTR9010	Ara Tezgah Worktop	400x900x280	-	-	18	368
NTR9015	Ara Tezgah Worktop	600x900x280	-	-	23	532
NTR9020	Ara Tezgah Worktop	800x900x280	-	-	27	600
NTR9010C	Ara Tezgah - Çekmeceli Worktop With Drawer	400x900x280	-	-	28	886
NTR9020C	Ara Tezgah - Çekmeceli Worktop With Drawer	800x900x280	-	-	39	1.260
NTR9010E	Evyeli Ara Tezgah Worktop With Sink	400x900x280	-	-	23	1.058

## PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

## 900 Serisi / 900 Series

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



> STD9010D

> STD9020D

> STD9010C

#### Genel Özellikler

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



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	KG	€
STD9010D	Alt Stant Kapaklı Base Cupboard w / Door	400x770x570	-	-	18	336
STD9015D	Alt Stant Kapaklı Base Cupboard w / Door	600x770x570	-	-	22	466
STD9020D	Alt Stant Kapaklı Base Cupboard w / Door	800x770x570	-	-	25	513
STD9030D	Alt Stant Kapaklı Base Cupboard w / Door	1200x770x570	-	-	35	769
STD9010C	Alt Stant Çekmeceli Base Cupboard w / Drawer	400x770x570	-	-	30	942
STD9020C	Alt Stant Çekmeceli Base Cupboard w / Drawer	800x770x570	-	-	39	1.342
STD9030C	Alt Stant Çekmeceli Base Cupboard w / Drawer	1200x770x570	-	-	44	2.102

### Alt Stant Kapaksız Open Front Base Cupboard



> STD9010

> STD9020

> STD9030

#### Genel Özellikler

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



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	KG	€
STD9010	Alt Stant Kapaksız Open Front Base Cupboard	400x725x570	-	-	15	301
STD9015	Alt Stant Kapaksız Open Front Base Cupboard	600x725x570	-	-	17	372
STD9020	Alt Stant Kapaksız Open Front Base Cupboard	800x725x570	-	-	19	388
STD9030	Alt Stant Kapaksız Open Front Base Cupboard	1200x725x570	-	-	23	618



&gt; GKT90100

&gt; GKT90150


 Aşırı basınç valfi  
ve manometre

**Genel Özellikler**

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

 1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	It.	KG	€
GKT90100	İndirekt Gazlı Kaynatma Tenceresi 100 lt. Indirect Gas Boiling Pan 100 lt.	800x900x850	24.000	-	100	130	5.422
GKT90150	İndirekt Gazlı Kaynatma Tenceresi 150 lt. Indirect Gas Boiling Pan 150 lt.	800x900x850	24.000	-	150	142	5.600



&gt; GKTD90150

**Genel Özellikler**

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

 1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	It.	KG	€
GKTD90150	Direkt Gazlı Kaynatma Tenceresi 150 lt. Direct Gas Boiling Pan 100 lt.	800x900x850	18.000	-	150	92	4.604

İndirekt Elektrikli Kaynatma Tencereleri  
*Indirect Electric Boiling Pans*

➤ EKT90100



➤ EKT90150

Aşırı basınç valfi  
ve manometre**Genel Özellikler**

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

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness

Model <i>Model</i>	Ürün Adı <i>Product Name</i>	mm	W	W	lt.	KG	€
EKT90100	İndirekt Elektrikli Kaynatma Tenceresi 100 lt. <i>Indirect Electric Boiling Pan 100 lt.</i>	800x900x850	-	18.000	100	130	5.156
EKT90150	İndirekt Elektrikli Kaynatma Tenceresi 150 lt. <i>Indirect Electric Boiling Pan 150 lt.</i>	800x900x850	-	18.000	150	140	5.333



**Motorlu, Gazlı Devrilir Tava  
Automatic Tilting, Gas Bratt Pan**


&gt; GDT9080M

&gt; GDT90120M

**Genel Özellikler**

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

 1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	lt.	KG	€
GDT9080M	Motorlu, Gazlı Devrilir Tava 80 lt. Automatic Tilting, Gas Bratt Pan 80 lt.	800x900x850	20.000	40	80	150	5.333
GDT90120M	Motorlu, Gazlı Devrilir Tava 120 lt. Automatic Tilting, Gas Bratt Pan 120 lt.	1200x900x850	28.000	40	120	208	8.089

**Gazlı Devrilir Tavalara  
Gas Tilting Bratt Pans**


&gt; GDT9080

&gt; GDT90120

**Genel Özellikler**

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

 1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	lt.	KG	€
GDT9080	Gazlı Devrilir Tava 80 lt. Gas Tilting Bratt Pan 80 lt.	800x900x850	20.000	-	80	142	3.956
GDT90120	Gazlı Devrilir Tava 120 lt. Gas Tilting Bratt Pan 120 lt.	1200x900x850	28.000	-	120	200	5.378

## PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

## 900 Serisi / 900 Series

### Motorlu, Elektrikli Devrilir Tava Automatic Tilting, Electric Bratt Pan



➤ EDT9080M



➤ EDT90120M

#### Genel Özellikler

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

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	lt.	KG	€
EDT9080M	Motorlu, Elektrikli Devrilir Tava 80 lt. Automatic Tilting, Electric Bratt Pan 80 lt.	800x900x850	-	12.100	80	140	5.093
EDT90120M	Motorlu, Elektrikli Devrilir Tava 120 lt. Automatic Tilting, Electric Bratt Pan 120 lt.	1200x900x850	-	18.100	120	190	7.884
EDT90150M	Motorlu, Elektrikli Devrilir Tava 150 lt. Automatic Tilting, Electric Bratt Pan 150 lt.	1200x900x850	-	18.100	150	195	8.773

### Elektrikli Devrilir Tavalır Electric Tilting Bratt Pans



➤ EDT9080



➤ EDT90120  
EDT90150

#### Genel Özellikler

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

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	lt.	KG	€
EDT9080	Elektrikli Devrilir Tava 80 lt. Electric Tilting Bratt Pan 80 lt.	800x900x850	-	12.000	80	130	3.867
EDT90120	Elektrikli Devrilir Tava 120 lt. Electric Tilting Bratt Pan 120 lt.	1200x900x850	-	18.000	120	180	5.244
EDT90150	Elektrikli Devrilir Tava 150 lt. Electric Tilting Bratt Pan 150 lt.	1200x900x850	-	18.000	150	185	6.089

**Drop-in Seri**

**Drop-in Serie**

## PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

## Drop-in Seri / Drop-in Serie

### Gazlı Ocaklar Gas Burner Tops



> VDRP-GKO10



> VDRP-GKO20

### Genel Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde
- Pres baskı yekpare üst tabla
- Gas emniyet tertibatı ve termokupl
- Pilot alevli brülörler
- Pik döküm çıkarılabilir üst ocak ızgarası
- Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
- Set üstü veya alt stand ile kullanılabilir
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Lpg veya doğalgaz ile çalışabilir

1 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 10/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	KG	€
VDRP-GKO10	Gazlı Ocak, 2 Brülörlü Gas Cooker, 2 Burners	400x625x250	15.000	-	18	907
VDRP-GKO20	Gazlı Ocak, 4 Brülörlü Gas Cooker, 4 Burners	800x625x250	30.000	-	32	1.547

### Elektrikli Ocaklar, Yuvarlak Pleyt Electric Round Hot Plate Ranges

### Genel Özellikler

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



> VDRP-EKO10



> VDRP-EKO20

1 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 10/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	KG	€
VDRP-EKO10	2 Yuvarlak Pleytli Elektrikli Ocak 2 Electric Round Hot Plate Range	400x625x250	5.200	16	684
VDRP-EKO20	4 Yuvarlak Pleytli Elektrikli Ocak 4 Electric Round Hot Plate Range	800x625x250	10.400	27	1.156

**İndüksiyon Ocaklar**  
*Induction Cooking Ranges*
**Genel Özellikler**

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



&gt; VDRP-IKO10



&gt; VDRP-IKO20

 1 mm kalınlıkta standart üst tabla  
 Standard 10/10 mm top thickness


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	KG	€	
VDRP-IKO10T	1 Bölmeli İndüksiyon Ocak 1 Zone Induction Cooking Range	400x625x250	-	3.000	220	16	1.147
VDRP-IKO10	2 Bölmeli İndüksiyon Ocak 2 Zone Induction Cooking Range	400x625x250	-	6.000	380	20	1.476
VDRP-IKO20	4 Bölmeli İndüksiyon Ocak 4 Zone Induction Cooking Range	800x625x250	-	12.000	380	36	2.778

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

- Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Pres baskı yekpare üst tabla
- Yağdan kaynaklı duman ve koku oluşumunu en aza indiren su haznesi.
- Paslanmaz çelik rezistanslar üzerinde temas yoluyla doğrudan pişirme
- Enerji regülatörü ile ısı kontrolü
- Emniyet limit termostatlı
- Su tahliye musluğu
- İç hazne ve pişirme yüzeyi temizliği için emniyet siviçli hareketli ısıtıcılar
- Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanıma karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
- Set üstü veya alt stant ile birlikte kullanılabilir
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla



&gt; VDRP-ESI20



&gt; VDRP-ESI20

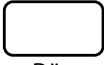
 1 mm kalınlıkta standart üst tabla  
 Standard 10/10 mm top thickness


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	KG	€	
VDRP-ESI20	Elektrikli Amerikan Izgara Electric American Grill	400x625x250	-	3.750	380	40	1.276
VDRP-ESI20	Elektrikli Amerikan Izgara Electric American Grill	800x625x250	-	8.750	380	66	1.803

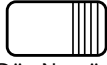
## PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

## Drop-in Seri / Drop-in Serie

### Elektrikli Izgaralar Electric Grills



Düz  
Smooth



Düz-Nervürlü  
Smooth-Ribbed



Nervürlü  
Ribbed



> VDRP-EPI10R



> VDRP-EPI20SR

### Genel Özellikler

Paslanmaz çelik gövde  
Pres baskı yekpare üst tabla  
300 °C'ye kadar ayarlanabilir sıcaklık kontrolü  
Çıkarılabilir yağ toplama haznesi  
Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir  
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla

1 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 10/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	KG	€
VDRP-EPI10S	Düz Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Smooth	400x625x250	-	4.500	38	978
VDRP-EPI20S	Düz Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Smooth	800x625x250	-	9.000	73	1.529
VDRP-EPI10R	Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Ribbed	400x625x250	-	4.500	37	1.006
VDRP-EPI20R	Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Ribbed	800x625x250	-	9.000	71	1.640
VDRP-EPI20SR	Düz+Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Smooth+Ribbed	800x625x250	-	9.000	72	1.566

### Elektrikli Benmariler Electric Bain Maries



> VDRP-ESB10



> VDRP-ESB20

### Genel Özellikler

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

1 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 10/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	KG	€	
VDRP-ESB10	Elektrikli Benmari Electric Bain Marie	400x625x250	-	1.500	1 x GN1/1	18	853
VDRP-ESB20	Elektrikli Benmari Electric Bain Marie	800x625x250	-	3.000	2 x GN1/1	31	1.422

**Elektikli Fritözler  
Electric Fryers**
**Genel Özellikler**

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


**> VDRP-EFP10**

**> VDRP-EFP20**

1 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 10/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	lt.	KG	€	
VDRP-EFP10	Elektrikli Fritöz Electric Fryer	400x625x250	-	12.000	13	380	23	1.360
VDRP-EFP20	Elektrikli Fritöz Electric Fryer	800x625x250	-	24.000	13+13	380	33	2.258

**Elektrikli Makarna Pişiriciler  
Electric Pasta Cookers**
**Genel Özellikler**

Paslanmaz çelik dış gövde  
Pres baskı yekpare üst tabla  
E.G.O Emniyet limit termostatlı  
E.G.O 3 kademeli ısı anahtarı ve termostatik kontrol  
Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar  
Su giriş musluğu  
Elektrik kontrollü su doldurma sistemi  
Su boşaltma vanası  
Su taşma tahliyesi  
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla


**> VDRP-EMF10**

**> VDRP-EMF20**

1 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 10/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	lt.	KG	€	
VDRP-EMF10	Elektrikli Makarna Pişirici Electric Pasta Cooker	400x625x250	-	7.500	13	380	25	1.529
VDRP-EMF20	Elektrikli Makarna Pişirici Electric Pasta Cooker	800x625x250	-	15.000	13+13	380	36	2.578

## PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

## Drop-in Seri / Drop-in Serie

### Elektrikli Patates Dinlendirme Electric Chips Scuttle



> VDRP-EPD10

#### Genel Özellikler

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

1 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 10/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	kg	kg	€
VDRP-EPD10	Elektrikli Patates Dinlendirme Electric Chips Scuttle	400x625x250	-	1.000	220	16	604

### Ara Tezgahlar Worktop



> VDRP-NTR10E

#### Genel Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde
- Pres baskı yekpare üst tabla
- Ara tezgahlar hijyenik olup ağır çalışma şartlarına uygun yapıya sahiptir
- Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir

1 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 10/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	kg	kg	€
VDRP-NTR10E	Ara Tezgah,Evyeli Worktop With Sink	400x625x250	-	-	-	15	731

**Diğer Pişiriciler**

**Other Cookers**

## PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

Gazlı Kuzine 1m<sup>2</sup> - 1,5m<sup>2</sup> - 2m<sup>2</sup>  
Gas Ranges 1m<sup>2</sup> - 1,5m<sup>2</sup> - 2m<sup>2</sup>

## Diğer Pişiriciler / Other Cookers

### Genel Özellikler

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








➤ GKF100



➤ GKF150



➤ GKF200

Model Model	Ürün Adı Product Name					
GKF100	Gazlı Kuzine Fırınlı Gas Range with Oven	1000x1000x850	35.000	-	-	2.489
GKF150	Gazlı Kuzine Fırınlı Gas Range with Oven	1500x1000x850	49.000	-	-	3.333
GKF200	Gazlı Kuzine Fırınlı Gas Range with Oven	2000x1000x850	58.000	-	-	4.089
GKF201	Gazlı Kuzine Fırınlı Gas Range with Oven	2000x1000x850	58.000	-	-	4.089
GKF202	Gazlı Kuzine Fırınlı Gas Range with Oven	2000x1000x850	58.000	-	-	4.089
GKF203	Gazlı Kuzine Fırınlı Gas Range with Oven	2000x1000x850	57.000	-	-	4.222
GKF204	Gazlı Kuzine Fırınlı Gas Range with Oven	2000x1000x850	57.000	-	-	4.222
GKF205	Gazlı Kuzine Fırınlı Gas Range with Oven	2000x1000x850	57.000	-	-	4.222



**İndirekt Gazlı Kaynatma Tencereleri**  
*Indirect Gas Boiling Pans*


&gt; GKT90250



&gt; GKT500

**Genel Özellikleri**

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

 1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
 Standard 15/10 mm top thickness


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	lt.	kg	€
GKT90250	İndirekt Gazlı Kaynatma Tenceresi 250 lt. Indirect Gas Boiling Pan 250 Lt.	980x1020x950	36.000	-	250	197	7.556
GKT500	İndirekt Gazlı Kaynatma Tenceresi 500 lt. Indirect Gas Boiling Pan 500 Lt.	1340x1620x1230	56.000	-	500	350	14.667

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


&gt; EKT400



&gt; EKT500

**Genel Özellikleri**

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

 1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
 Standard 15/10 mm top thickness


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	lt.	kg	€
EKT400	İndirekt Elektrikli Kaynatma Tenceresi 400 lt. Indirect Electric Boiling Pan 400 Lt.	1525x1500x1230	-	54.000	400	310	13.067
EKT500	İndirekt Elektrikli Kaynatma Tenceresi 500 lt. Indirect Electric Boiling Pan 500 Lt.	1525x1500x1230	-	54.000	500	330	13.867

## PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

### Direkt Isıtmalı Gazlı Kaynatma Tencereleri Direct Gas Boiling Pans



➤ GKTD90250

#### Genel Özellikleri

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

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	lt.	KG	€
GKTD90250	Gazlı Kaynatma Tenceresi (Direkt) 250 lt. Gas Boiling Pan (Direct) 250 lt.	980x1020x950	28.000	-	250	130	6.089

### İndirekt Elektrikli Kaynatma Tencereleri Indirect Electric Boiling Pans



➤ EKT90250

#### Genel Özellikleri

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

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	lt.	KG	€
EKT90250	İndirekt Elektrikli Kaynatma Tenceresi 250 lt. Indirect Electric Boiling Pan 250 lt.	980x1020x950	-	36.000	250	193	7.289

**Galzlı Yer Ocakları  
Gas Stock Pot Range**


&gt; VYO68B



&gt; VYO78

**Genel Özellikleri**

Paslanmaz çelik dış gövde  
Emniyet tertibatlı ve termokuplulu brülörler  
Pik döküm ocak ızgarası  
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler  
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi  
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları

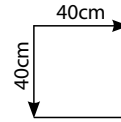
Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	KG	€
VYO68B	Gazlı Yer Ocağı - 2 Yanışlı Gas Lower Stoves - 2 Burner	600x800x500	20.000	-	-	43 684
VYO78	Gazlı Yer Ocağı - 4 Yanışlı Gas Lower Stoves - 4 Burner	700x900x500	32.000	-	-	65 1.076



&gt; EYO400

**Elektrikli Yer Ocağı  
Electric Stock Pot Range**
**Genel Özellikleri**

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



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	KG	€
EYO400	Elektrikli Yer Ocağı Electric Lower Stoves	600x800x500	7.000	380	36 1.156



&gt; EFP81



&gt; EFP82

**Elektrikli Fritözler  
Electric Fryers**
**Genel Özellikleri**

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

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	KG	€
EFP81	Elektrikli Fritöz Electric Fryer	265x410x380	-	3.500	8 6	422
EFP82	Elektrikli Fritöz Electric Fryer	530x410x380	-	7.000	8+8 11	764

## PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

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



> GKO8010



> GKO8010K

### Genel Özellikleri

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

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	KG	€	
GKO8010	2 Brülörlü Gazlı Ocak 2 Burner Gas Range	315x810x405	17.500	-	-	37	1.058
GKO8020	4 Brülörlü Gazlı Ocak 4 Burner Gas Range	615x810x405	35.000	-	-	70	1.472
GKO8030	6 Brülörlü Gazlı Ocak 6 Burner Gas Range	915x810x405	52.500	-	-	99	2.502
GKO8010K	1+1 Brülörlü Gazlı Ocak 1+1 Burner Gas Range	315x810x405	17.500	-	-	38	1.160
GKO8020K	2+2 Brülörlü Gazlı Ocak 2+2 Burner Gas Range	615x810x405	35.000	-	-	72	1.929
GKO8030K	3+3 Brülörlü Gazlı Ocak 3+3 Burner Gas Range	915x810x405	52.500	-	-	101	2.809

## Gazlı Kuzineler Gas Ranges W / Gas Oven



> GKF8020



> GKF8030

### Genel Özellikleri

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

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	KG	€	
GKF8020	4 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırınlı 4 Burner Gas Range W/Gas Oven	615x810x890	42.500	-	-	137	3.387
GKF8030	6 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırınlı 6 Burner Gas Range w/Gas Oven	915x810x890	64.900	-	-	166	4.409
GKFPS-152	6 Brülörlü Gazlı Kuzine, Pleyt Izgaralı 2 Fırınlı 6 Burner Gas Range With Griddle And 2 Owens	1520x810x890/1500	89.300	-	-	410	5.156

**Genel Özellikleri**

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



&gt; GKF100-ECO



&gt; GKF150-ECO



&gt; GKF200-ECO

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	KG	€	
GKF100-ECO	Gazlı Kuzine Fırınlı Gas Range with Oven	1000x1000x850	35.000	-	-	135	1.884
GKF150-ECO	Gazlı Kuzine Fırınlı Gas Range with Oven	1500x1000x850	49.000	-	-	185	2.524
GKF200-ECO	Gazlı Kuzine Fırınlı Gas Range with Oven	2000x1000x850	58.000	-	-	255	3.262
GKF201-ECO	Gazlı Kuzine Fırınlı Gas Range with Oven	2000x1000x850	58.000	-	-	255	3.262
GKF202-ECO	Gazlı Kuzine Fırınlı Gas Range with Oven	2000x1000x850	58.000	-	-	255	3.262
GKF203-ECO	Gazlı Kuzine Fırınlı Gas Range with Oven	2000x1000x850	57.000	-	-	245	3.351
GKF204-ECO	Gazlı Kuzine Fırınlı Gas Range with Oven	2000x1000x850	57.000	-	-	245	3.351
GKF205-ECO	Gazlı Kuzine Fırınlı Gas Range with Oven	2000x1000x850	57.000	-	-	245	3.351



## PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

## Eko Seri Pişiriciler / Eco Cookers

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

#### Genel Özellikleri

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



➤ GKO302-ECO

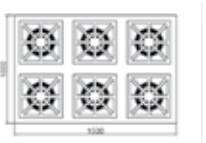


➤ GKO404-ECO



➤ GKO406-ECO

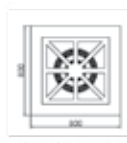
Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	kg	€	
GKO302-ECO	Gazlı Ocak Taban Rafı Open Gas Burner W/Base Shelf	1000x450x850	13.000	-	-	34	640
GKO303-ECO	Gazlı Ocak Taban Rafı Open Gas Burner W/Base Shelf	1200x450x850	19.500	-	-	50	782
GKO402-ECO	Gazlı Ocak Taban Rafı Open Gas Burner W/Base Shelf	1000x550x850	14.000	-	-	50	747
GKO403-ECO	Gazlı Ocak Taban Rafı Open Gas Burner W/Base Shelf	1500x550x850	21.000	-	-	65	907
GKO404-ECO	Gazlı Ocak Taban Rafı Open Gas Burner W/Base Shelf	1000x1000x850	28.000	-	-	80	1.067
GKO406-ECO	Gazlı Ocak Taban Rafı Open Gas Burner W/Base Shelf	1500x1000x850	42.000	-	-	120	1.387
GKO408-ECO	Gazlı Ocak Taban Rafı Open Gas Burner W/Base Shelf	2000x1000x850	56.000	-	-	150	1.733
GKO601-ECO	Gazlı Ocak Taban Rafı Open Gas Burner W/Base Shelf	800x800x850	15.000	-	-	60	800
GKO602-ECO	Gazlı Ocak Taban Rafı Open Gas Burner W/Base Shelf	1600x800x850	30.000	-	-	110	1.307
GKO642-ECO	Gazlı Ocak Taban Rafı Open Gas Burner W/Base Shelf	2000x1000x850	44.000	-	-	140	2.044
GKO643-ECO	Gazlı Ocak Taban Rafı Open Gas Burner W/Base Shelf	2000x1000x850	44.000	-	-	140	2.044



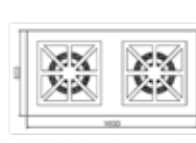
GKO406-ECO



GKO408-ECO



GKO601-ECO



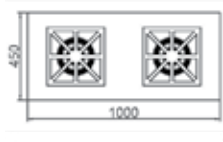
GKO602-ECO



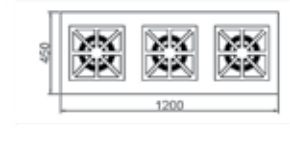
GKO642-ECO



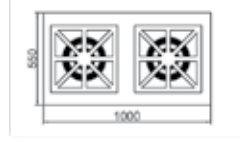
GKO643-ECO



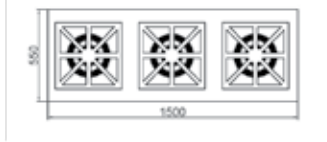
GKO302-ECO



GKO303-ECO



GKO402-ECO



GKO403-ECO



GKO404-ECO

**Genel Özellikleri**

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



&gt; GSO201-ECO

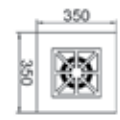


&gt; GSO302-ECO

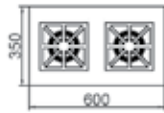


&gt; GSO403-ECO

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	kg	€	
GSO201-ECO	Set Üstü Gazlı Ocak Gas Burner Counter Top	350x350x250	6.500	-	-	15	293
GSO202-ECO	Set Üstü Gazlı Ocak Gas Burner Counter Top	600x350x250	13.000	-	-	27	444
GSO203-ECO	Set Üstü Gazlı Ocak Gas Burner Counter Top	900x350x250	19.500	-	-	40	587
GKSO204-ECO	Set Üstü Gazlı Ocak Gas Burner Counter Top	600/350x600/350x250	19.500	-	-	42	960
GSO301-ECO	Set Üstü Gazlı Ocak Gas Burner Counter Top	450x450x250	6.500	-	-	20	351
GSO302-ECO	Set Üstü Gazlı Ocak Gas Burner Counter Top	1000x450x250	13.500	-	-	35	533
GSO303-ECO	Set Üstü Gazlı Ocak Gas Burner Counter Top	1200x450x250	19.500	-	-	52	658
GSO401-ECO	Set Üstü Gazlı Ocak Gas Burner Counter Top	550x550x250	7.000	-	-	26	480
GSO402-ECO	Set Üstü Gazlı Ocak Gas Burner Counter Top	1000x550x250	14.000	-	-	46	716
GSO403-ECO	Set Üstü Gazlı Ocak Gas Burner Counter Top	1500x550x250	21.000	-	-	63	858



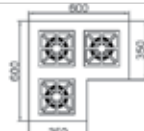
GSO201-ECO



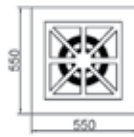
GSO202-ECO



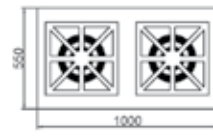
GSO203-ECO



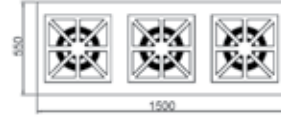
GKSO204-ECO



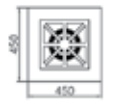
GSO401-ECO



GSO402-ECO



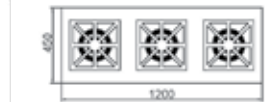
GSO403-ECO



GSO301-ECO



GSO302-ECO



GSO303-ECO

## PIŞIRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

## Eko Seri Pişiriciler / Eco Cookers

### Gazlı Yer Ocakları Gas Burner Pot Stove



> VYO68B-ECO



> VYO78-ECO

### Genel Özellikleri

Paslanmaz çelik dış gövde  
Emniyet tertibatlı ve termokuplulu brülörler  
Pik döküm çıkarılabilir üst ocak ızgarası  
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler  
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla  
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi  
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	kg	kg	€
VYO68B-ECO	Gazlı Yer Ocağı - 2 Yanırlı Gas Lower Stoves - 2 Burner	600x800x500	20.000	-	-	41	569
VYO78-ECO	Gazlı Yer Ocağı - 4 Yanırlı Gas Lower Stoves - 4 Burner	700x900x500	32.000	-	-	63	889

### Banket Arabaları



> VBA-06



> VBA-11



> VBA-22



> VBB-11

### Genel Özellikleri

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

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	kg	kg	€
VBA-06	Banket Arabası 6xGN2/1	670x800x1100	-	2.188	220	65	1.271
VBA-11	Banket Arabası 11xGN2/1	670x800x1720	-	2.188	220	118	1.600
VBA-22	Banket Arabası 22xGN2/1	1300x800x1720	-	3.726	220	215	3.013
VBB-11	Soğuk Banket Arabası 11xGN 2/1	710x810x2120	-	210	220	155	2.120

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section (mm <sup>2</sup> )
VBA-06	220 - 230V 1N AC 50 Hz	3x2,5
VBA-11	220 - 230V 1N AC 50 Hz	3x2,5
VBA-22	220 - 230V 1N AC 50 Hz	3x4
VBB-11	220 - 230V 1N AC 50 Hz	3x1,5



**Electrolux**  
PROFESSIONAL

**700 SERI**

---

**700 SERIES**

## PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

## 700 Serisi / 700 Series

### Gazlı Ocaklar Gas Burner Tops



➤ 371000

➤ 371001

➤ 371002

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	⚡	KG	€
371000	Gazlı Ocak, 2 Brülörlü Gas Cooker, 2 Burners	400x730x250	11.000	-	-	20	1.705
371001	Gazlı Ocak, 4 Brülörlü Gas Cooker, 4 Burners	800x730x250	22.000	-	-	38	2.761
371002	Gazlı Kuzine, 4 Brülörlü + 1 Fırın Gas Range, 4 Burners + 1 Oven	800x730x850	28.000	-	-	80	5.084
371004	Gazlı Ocak, 6 Brülörlü Gas Cooker, 6 Burners	1200x730x250	33.000	-	-	55	3.740

\* İskonto oranları ile ilgili iletişime geçiniz.

### Elektrikli Ocaklar Electric Cookers



➤ 371014

➤ 371015

➤ 371016

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	⚡	KG	€
371014	Elektrikli Ocak, 2 Brülörlü Electric Cooker, 2 Circle Hot Plate	400x730x250	-	5.200	380	20	1.450
371015	Elektrikli Ocak, 4 Brülörlü Electric Cooker, 4 Circle Hot Plate	800x730x250	-	10.400	380	40	2.168
371016	Elektrikli Kuzine, 4 Pleytli + 1 Fırın Electric Range, 4 Hot Plates + 1 Oven	800x730x850	-	16.400	380	80	5.149
371019	Elektrikli Ocak, 6 Brülörlü Electric Cooker, 6 Circle Hot Plate	1200x730x250	-	15.600	380	60	3.518

\* İskonto oranları ile ilgili iletişime geçiniz.

## 700 Serisi / 700 Series

## PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

### Gazlı Izgaralar Gas Grills



> 371320



> 371038



> 371043

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	kg	€	
371320	Gazlı Pleyt Izgara, Karbon Çelik Düz Yüzeyle Gas Grill, Carbon Steel Smooth	400x730x250	7.000	-	-	40	3.100
371323	Gazlı Pleyt Izgara, Karbon Çelik Nervürlü Yüzeyle Gas Grill, Carbon Steel Ribbed	400x730x250	7.000	-	-	40	3.221
371038	Gazlı Pleyt Izgara, Karbon Çelik Düz Yüzeyle Gas Grill, Carbon Steel Smooth	800x730x250	14.000	-	-	70	4.938
371041	Gazlı Pleyt Izgara, Karbon Çelik 1/3 Nervürlü Gas Grill, Carbon Steel 1/3 Ribbed	800x730x250	14.000	-	-	70	5.040
371042	Gazlı Set üstü Power Grill Gas Power Grill	400x730x250	7.000	-	-	32	4.840
371043	Gazlı Set üstü Power Grill Gas Power Grill	800x730x250	14.000	-	-	60	6.044

\* İskonto oranları ile ilgili iletişime geçiniz.

### Elektrikli Pleyt Izgaralar Electric Grills



> 371193



> 371340



> 371347

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	kg	€	
371193	Elektrikli Pleyt Izgara, Karbon Çelikli Düz Yüzeyle Electric Grill, Carbon Steel Smooth	400x730x250	-	4.200	380	40	3.084
371332	Elektrikli Pleyt Izgara, Karbon Çelik Nervürlü Yüzeyle Electric Grill, Carbon Steel Ribbed	400x730x250	-	4.200	380	40	3.032
371340	Elektrikli Pleyt Izgara, Karbon Çelikli Düz Yüzeyle Electric Grill, Carbon Steel Smooth	800x730x250	-	8.400	380	70	4.279
371347	Elektrikli Pleyt Izgara, Karbon Çelik 1/3 Nervürlü Electric Grill, Carbon Steel 1/3 Ribbed	800x730x250	-	8.400	380	70	4.378

\* İskonto oranları ile ilgili iletişime geçiniz.

## PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

## 700 Serisi / 700 Series

### Gazlı Fritöz Gas Fryer



> 371070



> 371071

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	⚡	KG	€
371070	Gazlı Fritöz, Dolaplı 15 lt. Gas Fryer, With Cupboard 15 lt.	400x730x850	14.000	-	-	55	4.273
371071	Gazlı Fritöz, Dolaplı 15 + 15 lt. Gas Fryer, With Cupboard 15 + 15 lt.	800x730x850	28.000	-	-	85	7.321

\* İskonto oranları ile ilgili iletişime geçiniz.

### Elektrikli Fritözler Electric Fryers



> 371079



> 371080



> 371083



> 371086

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	⚡	KG	€
371079	Elektrikli Fritöz 15 lt. Electric Fryer 15 lt.	400x730x250	-	8.700	380	25	2.701
371080	Elektrikli Fritöz 15 + 15 lt Electric Fryer 15 + 15 lt	800x730x250	-	17.400	380	45	4.492
371083	Programlanabilir Elektrikli Fritöz 15 lt Electric Fryer with Program 15 lt	400x730x850	-	10.000	380	60	8.834
371086	Elektrikli Patates Dinlendirme Electric Chips Scuttle	400x730x250	-	1.000	220	20	2.469

\* İskonto oranları ile ilgili iletişime geçiniz.

## 700 Serisi / 700 Series

## PIŞIRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

### Makarna Pişiriciler Pasta Cookers



> 371090



> 371098



> 371100

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	φ	KG	€
371090	Gazlı Makarna Pişirici 24,5 lt. Gas Pasta Cooker 24,5 lt.	400x730x850	11.500	-	-	50	3.643
371098	Elektrikli Makarna Pişirici 24,5 lt. Electric Pasta Cooker 24,5 lt.	400x730x850	-	6.000	380	50	4.013
371100	Otomatik Elektrikli Makarna Pişirici 20 lt. Automatic Electric Pasta Cooker 20 lt.	400x730x850	-	9.000	380	55	9.027

\* Kapak ve basketleri hariçtir.

\* İskonto oranları ile ilgili iletişime geçiniz.



> 371096

### Elektrikli Benmari Electric Bain Marie

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	φ	KG	€
371096	Elektrikli Benmari Electric Bain Marie	400x730x250	-	1.500	220	20	2.002



> 371181



> 371183

### Devrilir Tava Tilting Bratt Pan

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	lt.	KG	€
371181	Gazlı Devrilir Tava 60 lt. Gas Tilting Bratt Pan 60 lt.	800x730x850	16.000	-	60	105	8.475
371183	Elektrikli Devrilir Tava 60 lt. Electric Tilting Bratt Pan 60 lt.	800x730x850	-	9.500	60	105	8.556

\* İskonto oranları ile ilgili iletişime geçiniz.

**PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units**

**700 Serisi / 700 Series**

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



➤ 371269



➤ 371272

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	φ	KG	€
371269	Gazlı Kaynatma Tenceresi (İndirekt) 60 lt. <i>Gas Boiling Pan (Indirect) 60 lt.</i>	800x730x850	14.000		-	100	9.624
371272	Elektrikli Kaynatma Tenceresi (İndirekt) 60 lt. <i>Electric Boiling Pan (Indirect) 60 lt.</i>	800x730x850		9.400	380	100	9.130

\* İskonto oranları ile ilgili iletişime geçiniz.

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



➤ 371116



➤ 371112



➤ 371113



➤ 371114



➤ 206350

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	φ	KG	€
371116	Ara Tezgah <i>Work Top</i>	400x730x250	-	-	-	10	835
371112	Kapaksız Alt Stand <i>Base Cupboard Without Door</i>	400x550x600	-	-	-	10	609
371113	Kapaksız Alt Stand <i>Base Cupboard Without Door</i>	800x550x600	-	-	-	15	711
371114	Kapaksız Alt Stand <i>Base Cupboard Without Door</i>	1200x550x600	-	-	-	23	860
206350	Alt Stand için Kapak <i>Lid for Base Cupboard</i>	400x40x440	-	-	-	4	222

\* İskonto oranları ile ilgili iletişime geçiniz.



**Electrolux**  
PROFESSIONAL

**900 SERI**

---

**900 SERIES**

**PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units**

**900 Serisi /900 Series**

**Gazlı Ocaklar**  
*Gas Burner Tops*



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	kg	€	
391001	Gazlı Ocak, 2 Brülörlü Gas Cooker, 2 Burners	400x930x250	20.000	-	-	43	2.224
391003	Gazlı Ocak, 4 Brülörlü Gas Cooker, 4 Burners	800x930x250	40.000	-	-	79	3.437
391012	Gazlı Ocak, 6 Brülörlü Gas Cooker, 6 Burners	1200x930x250	60.000	-	-	110	4.675
391006	Gazlı Kuzine, 4 Brülörlü + 1 Fırın Gas Range, 4 Burners + 1 Oven	800x930x850	48.500	-	-	155	6.266
391024	Gazlı Ocak, 3 Yanışlı Gas Cooker, 3 Burners	800x930x250	30.000	-	-	92	5.161

\* İskonto oranları ile ilgili iletişime geçiniz.

**Elektrikli Ocaklar**  
*Electric Cookers*



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	kg	€	
391039	Elektrikli Ocak, 2 Brülörlü Electric Cooker, 2 Circle Hot Plate	400x930x250	-	8.000	380	35	3.030
391040	Elektrikli Ocak, 4 Brülörlü Electric Cooker, 4 Circle Hot Plate	800x930x250	-	16.000	380	69	4.957
391041	Elektrikli Kuzine, 4 Kare Pleytli + 1 Fırın Electric Range, 4 Square Hot Plates + 1 Oven	800x930x250	-	22.000	380	145	8.318

\* İskonto oranları ile ilgili iletişime geçiniz.

## 900 Serisi / 900 Series

## PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

### Gazlı Izgaralar Gas Grills



> 391402



> 391054



> 391065

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	⚡	KG	€
391402	Gazlı Pleyt Izgara, Karbon Çelik Düz Yüzeyle Gas Grill, Carbon Steel Smooth	400x930x250	8.000	-	-	52	3.588
391354	Gazlı Pleyt Izgara, Karbon Çelik Nervürlü Gas Grill, Carbon Steel Ribbed	400x930x250	8.000	-	-	52	3.686
391054	Gazlı Pleyt Izgara, Karbon Çelik Düz Yüzeyle Gas Grill, Carbon Steel Smooth	800x930x250	16.000	-	-	105	5.825
391055	Gazlı Pleyt Izgara, Karbon Çelik 1/3 Nervürlü Gas Grill, Carbon Steel 1/3 Ribbed	800x930x250	16.000	-	-	105	5.931
391219	Gazlı Set üstü Power Grill Gas Power Grill	400x930x250	10.500	-	-	60	5.694
391065	Gazlı Set üstü Power Grill Gas Power Grill	800x930x250	21.000	-	-	110	7.390
391066	Gazlı Set üstü Power Grill Gas Power Grill	1200x930x250	31.500	-	-	150	9.246

\* İskonto oranları ile ilgili iletişime geçiniz.

### Elektrikli Pleyt Izgara Electric Grill



> 391357



> 391073

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	⚡	KG	€
391357	Elektrikli Pleyt Izgara, Karbon Çelik Düz Yüzeyle Electric Grill, Carbon Steel Smooth	400x930x250	-	7.500	380	55	3.362
391356	Elektrikli Pleyt Izgara, Karbon Çelik Nervürlü Electric Grill, Carbon Steel Ribbed	400x930x250	-	7.500	380	55	3.409
391073	Elektrikli Pleyt Izgara, Karbon Çelik Düz Yüzeyle Electric Grill, Carbon Steel Smooth	800x930x250	-	15.000	380	105	5.482
391074	Elektrikli Pleyt Izgara, Karbon Çelik Nervürlü Electric Grill, Carbon Steel Ribbed	800x930x250	-	15.000	380	105	5.590

\* İskonto oranları ile ilgili iletişime geçiniz.

## PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units

## 900 Serisi / 900 Series

### Gazlı Fritözler Gas Fryers



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	⚡	KG	€
391331	V Tipi Gazlı Fritöz, Dolaplı 23 lt. V Type Gas Fryer, With Cupboard 23 lt.	400x930x850	20.000	-	-	57	6.103
391332	V Tipi Gazlı Fritöz, Dolaplı 23 + 23 lt. V Type Gas Fryer, With Cupboard 23 + 23 lt.	800x930x850	40.000	-	-	115	10.462
391333	Programlanabilir Gazlı Fritöz, Dolaplı 23 lt. Gas Fryer, With Cupboard 23 lt.	400x930x1200	25.000	-	-	96	9.156

\* İskonto oranları ile ilgili iletişime geçiniz.

### Elektikli Fritözler Electric Fryers



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	⚡	KG	€
391337	V Tipi Elektrikli Fritöz 23 lt. V Type Electric Fryer 23 lt.	400x930x850	-	18.000	380	57	6.335
391338	V Tipi Elektrikli Fritöz 23 +23 lt. V Type Electric Fryer 23 + 23 lt.	800x930x850	-	36.000	380	115	10.913
391339	Programlanabilir Elektrikli Fritöz 23 lt. Electric Fryer with Program 23 lt.	400x930x1200	-	18.000	380	96	9.125
391098	Elektrikli Patates Dinlendirme Electric Chips Scuttle	400x930x250	-	1.000	220	28	2.942

\* İskonto oranları ile ilgili iletişime geçiniz.

**900 Serisi /900 Series**

**PIŞIRME ÜNİTELERİ / Cooking Units**

**Makarna Pişiriciler  
Pasta Cookers**



> 391111



> 391126

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	φ	KG	€
391111	Gazlı Makarna Pişirici 40 Lt. Gas Pasta Cooker 40 Lt.	400x930x850	16.500	-	-	62	5.538
391126	Elektrikli Makarna Pişiriciler 40 Lt. Electric Pasta Cooker 40 Lt.	400x930x850	-	10.000	380	60	5.408

\* Kapak ve basketleri hariçtir.



> 391109



> 391124

**Gazlı ve Elektrikli Benmari  
Gas and Electric Bain Marie**

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	φ	KG	€
391109	Gazlı Benmari Gas Bain Marie	400x930x250	3.000	-	-	32	3.191
391124	Elektrikli Benmari Electric Bain Marie	400x930x250	-	2.200	380	32	2.706

\* İskonto oranları ile ilgili iletişime geçiniz.

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



> 391158



> 391153



> 391154



> 391155



> 206350

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	φ	KG	€
391158	Ara Tezgah Work Top	400x930x250	-	-	-	20	961
391153	Kapaksız Alt Stand Base Cupboard Without Door	400x785x600	-	-	-	22	687
391154	Kapaksız Alt Stand Base Cupboard Without Door	800x785x600	-	-	-	35	890
391155	Kapaksız Alt Stand Base Cupboard Without Door	1200x785x600	-	-	-	45	1.076
206350	Alt Stand için Kapak Lid for Base Cupboard	400x40x440	-	-	-	4	222

\* İskonto oranları ile ilgili iletişime geçiniz.

**PİŞİRME ÜNİTELERİ / Cooking Units**

**900 Serisi / 900 Series**

**Devrilir Tavalar**  
*Tilting Bratt Pans*



> 39136

> 391149

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	⚡	KG	€
391136	Gazlı Devrilir Tava 80 lt. Gas Tilting Bratt Pan 80 lt.	800x930x850	21.000	-	-	150	9.982
391140	Gazlı Devrilir Tava 100 lt. Gas Tilting Bratt Pan 100 lt.	1000x930x850	27.000	-	-	180	11.266
391145	Elektrikli Devrilir Tava 80 lt. Electric Tilting Bratt Pan 80 lt.	800x930x850	-	13.000	380	150	9.701
391149	Elektrikli Devrilir Tava 100 lt. Electric Tilting Bratt Pan 100 lt.	1000x930x850	-	17.000	380	180	11.125

\* İskonto oranları ile ilgili iletişime geçiniz.

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



> 391102

> 391120

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	⚡	KG	€
391102	Gazlı Kaynatma Tenceresi (İndirekt) 150 lt. Gas Boiling Pan (Indirect) 150 lt.	800x930x850	24.000	-	-	135	12.753
391120	Elektrikli Kaynatma Tenceresi (İndirekt) 150 lt. Electric Boiling Pan (Indirect) 150 lt.	800x930x850	-	21.500	380	135	12.002

\* İskonto oranları ile ilgili iletişime geçiniz.

FIRIN EKİPMANLARI  
OVENS EQUIPMENTS

# iCombi Pro. iVario Pro. Bir arada çok daha fazlası mümkün.

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



Yeniden yaratıldı ve geliştirildi.

**RATIONAL**

## FIRINLAR / OVENS

## I Combi Classic Serisi I Combi Classic Series

### Kombi Konveksiyon Fırınlar Combi Convection Ovens



➤ ICP61



➤ ICP101



➤ ICP202



### Gazlı Modeller / Gas Models

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

\* İskonto oranları ile ilgili iletişime geçiniz.



### Elektrikli Modeller / Electric Models

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

\* İskonto oranları ile ilgili iletişime geçiniz.

**I Combi Classic Serisi**  
*I Combi Classic Series*

**FIRINLAR / OVENS**

**Kombi Konveksiyon Fırınlar**  
*Combi Convection Ovens*



➤ ICC61



➤ ICC101



➤ ICC202



**Gazlı Modeller / Gas Models**

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

\* İskonto oranları ile ilgili iletişime geçiniz.



**Elektrikli Modeller / Electric Models**

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

\* İskonto oranları ile ilgili iletişime geçiniz.

## FIRINLAR / OVENS

## RATIONAL FIRIN AKSESUARLARI

### TİP 61/101 AKSESUARLARI

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

\* BUHAR DAVLUMBAZINA HARİCİ BAĞLANTI GEREKLİDİR.

### TİP 62/101 AKSESUARLARI

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

\* BUHAR DAVLUMBAZINA HARİCİ BAĞLANTI GEREKLİDİR.


### TİP 201/202 AKSESUARLARI

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

**RATIONAL FIRIN AKSESUARLARI**
**FIRINLAR / OVENS**
**TEPSİLER**

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

**YIKAMA VE BAKIM TABLETLERİ**

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



**RATIONAL**

iVario XS

## I Vario Çok Fonksiyonlu Pişirici

## FIRINLAR / OVENS



> I Vario 2 XS



> I Vario Pro S



> I Vario Pro XL



> I Vario Pro L



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

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

\* Aksesuarlar için iletişime geçiniz.

\* İskonto oranları ile ilgili iletişime geçiniz.

## I VARIO AKSESUARLARI

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

\* TEMEL DONANIM AKSESUARLARI İLE İLGİLİ İLETİŞİME GEÇİNİZ.

## FIRINLAR / OVENS

### Thermospeed Konveksiyonel Fırınlar



#### Genel Özellikler

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



#### Gazlı Modeller / Gas Models

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

\* İskonto oranları ile ilgili iletişime geçiniz.



#### Genel Özellikler

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



#### Elektrikli Modeller / Electric Models

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

\* İskonto oranları ile ilgili iletişime geçiniz.

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

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

**Gazlı Modeller / Gas Models**

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

\* İskonto oranları ile ilgili iletişime geçiniz.


**Elektrikli Modeller / Electric Models**

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

\* İskonto oranları ile ilgili iletişime geçiniz.

## Manuel Pişirme Modları Manual Cooking Modes

BUHARLI PIŞİRME  
HUMIDITY MODE



KURU+BUHARLI PIŞİRME  
CONVECTION HUMIDITY MODE



KURU PIŞİRME  
CONVECTION MODE



## Otomatik Pişirme Modları Automatic Cooking Modes



★ FAVORİ PIŞİRME REÇETELERİ  
Favorite Cooking Recipes

👤 KULLANICI PIŞİRME REÇETELERİ  
User Cooking Recipes



PIŞİRME GEÇMİŞİ  
Cooking History

ÇOKLU PIŞİRME  
Multi Cooking



REJENERASYON MODU  
Regeneration Mode



OTOMATİK YIKAMA MODLARI  
Automatic Washing Modes



SEÇİM VE ONAY BUTONU  
Selection and Confirmation Button

USB GİRİŞİ  
USB Inlet

### Genel Özellikler

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

### General Specifications

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

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


&gt; MAESTRO061G-TOUCH



&gt; MAESTRO101G-TOUCH



&gt; MAESTRO102G-TOUCH










&gt; MAESTRO201G-TOUCH



&gt; MAESTRO202G-TOUCH



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

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

### Genel Özellikler

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

### General Specifications

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

## FIRINLAR / OVENS

### Maestro Touch Serisi Kombi Fırınlar

#### Elektrikli Kombi Fırınlar Electric Combi Ovens



➤ MAESTRO061E-TOUCH



➤ MAESTRO101E-TOUCH



➤ MAESTRO102E-TOUCH










➤ MAESTRO201E-TOUCH



➤ MAESTRO202E-TOUCH



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

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

### Genel Özellikler

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

### General Specifications

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

## FIRINLAR / OVENS

## Maestro Serisi Kombi Fırınlar

### Elektrikli Kombi Fırınlar Electric Combi Ovens



➤ MAESTRO061G



➤ MAESTRO101G



➤ MAESTRO102G










➤ MAESTRO201G



➤ MAESTRO202G



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

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

### Genel Özellikler

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

### General Specifications

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

## FIRINLAR / OVENS

## Maestro Serisi Kombi Fırınlar

### Elektrikli Kombi Fırınlar Electric Combi Ovens



➤ MAESTRO061E



➤ MAESTRO101E



➤ MAESTRO102E










➤ MAESTRO201E



➤ MAESTRO202E



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

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



**ÇALIŞTIRMA-DURDURMA**  
START-STOP



**PROGRAMLAMA**  
PROGRAMMING



**ADIM (AŞAMA)**  
COOKING STEP



**HIZLI SOĞUTMA**  
COOL DOWN



**KAPAK GÖSTERGESİ**  
DOOR INDICATOR



**KOMBİNASYON SEÇİMİ**  
COOKING MODE



**BUHARLI PİŞİRME**  
HUMIDITY MODE



**KURU+BUHARLI PİŞİRME**  
CONVECTION HUMIDITY MODE



**KURU PİŞİRME**  
CONVECTION MODE



**ZAMAN AYARLAMA**  
TIMER



**SICAKLIK AYARLAMA**  
TEMPERATURE



**MANUEL BUHAR**  
MANUEL HUMIDITY



**ÖN ISITMA**  
PRE-HEATING



**FAN HIZ SEÇİMİ**  
FAN SPEED



**AYDINLATMA**  
LIGHTING



**BACA AÇMA-KAPAMA**  
AIR FLAP



**REJENERASYON**  
REGENERATION

**VİTAL**



**PRIME**

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

#### **Gazlı modeller;**

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

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

#### **Gas Models;**

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

### Genel Özellikler

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

### General Specifications

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



➤ PRIME102GP



➤ PRIME201GP



➤ PRIME202GP

## FIRINLAR / OVENS

## Prime Konveksiyonel Serisi

### Gazlı Buharlı Konveksiyonel Fırınlr Gas Steam Convection Oven



> PRIME061GP



> PRIME101GP



#### DİJİTAL KONTROLLÜ

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

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

### Genel Özellikler

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

### General Specifications

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



➤ PRIME102EP



➤ PRIME201EP



➤ PRIME202EP

## FIRINLAR / OVENS

## Prime Konveksiyonel Serisi

Elektrik Buharlı Konveksiyonel Fırınlar  
Electric Steam Convection Oven



➤ PRIME061EP



➤ PRIME101EP



### DİJİTAL KONTROLLÜ

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

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

### Genel Özellikler

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

### General Specifications

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



> PRIME102GPM



> PRIME201GPM



> PRIME202GPM

## FIRINLAR / OVENS

## Prime Konveksiyonel Serisi

### Gazlı Konveksiyonel Fırınlar Gas Convection Ovens



➤ PRIME061GPM



➤ PRIME101GPM



#### MANUEL KONTROLLÜ

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

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

### Genel Özellikler

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

### General Specifications

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



> PRIME102EPM



> PRIME201EPM



> PRIME202EPM

## FIRINLAR / OVENS

## Prime Konveksiyonel Serisi

Elektrikli Konveksiyonlu Fırınlar  
Electric Convection Ovens










➤ PRIME061EPM



➤ PRIME101EPM



### MANUEL KONTROLLÜ

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

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

**Genel Özellikler**

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

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



&gt; NEVO-02E

&gt; NEVO-04E

&gt; NEVO-06E

&gt; NEVO-10E


**DİJİTAL KONTROLLÜ**

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

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

## FIRINLAR / OVENS

## Nevo Serisi Patisserie Fırınları

### Elektrikli Manuel Konveksiyonlu Patisserie Fırın

#### Genel Özellikler

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



> NEVO-02EM

> NEVO-04EM

> NEVO-06EM

> NEVO-10EM



#### MANUEL KONTROLLÜ

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

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

**Taş Tabanlı Gazlı Pizza Fırınları**  
*Gas Pizza Ovens With Stone Base*


&gt; GO-85

&gt; GO-95

&gt; GO-130

**Genel Özellikler**

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

**Renk Seçenekleri**


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



**PİZZA FIRINLARI**


&gt; PO-6262E



&gt; PO-9292E




&gt; PO-6262DE



&gt; PO-9292-DE



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

**Genel Özellikleri**

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



&gt; VMD04



&gt; VMD06



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

**MİKRODALGA**

**Genel Özellikler**

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



&gt; EMZ729EMK



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

## FIRINLAR / OVENS

### KWIK-CO Serisi Konveksiyonel Fırınlar

#### KWIK CO SERİSİ -Pro Wash Elektrikli



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

\* Nakliye ve montaj bedelleri için bilgi alınız.

#### Elektrikli Fırınları Electric Ovens



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

\* Nakliye ve montaj bedelleri için bilgi alınız.

#### Dik Tip Mayalama Kabini ve Retarder Proofer

FCX20-15

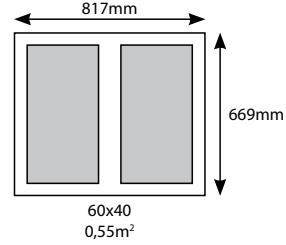
Model Model	Ürün Adı Product Name	mm		€
FCX20-15	Retarder Proofer	600x1027x2187	20x40x60	20.675
AR22	Dik Tip Mayalama Kabini	558x914x1905	22x40x60	8.313

\* Basic ve Premium panel için fiyat alınız.

\* Nakliye ve montaj bedelleri için bilgi alınız.

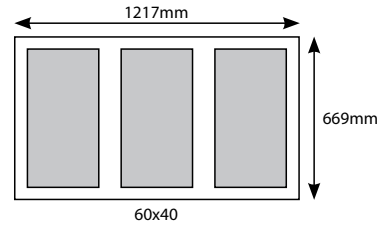


**Taş Tabanlı Bakery Fırınlar**
**FIRINLAR / OVENS**

**Taş Tabanlı Bakery Fırınlar**


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

\* Nakliye ve montaj bedelleri için bilgi alınız.


**Taş Tabanlı Bakery Fırınlar**


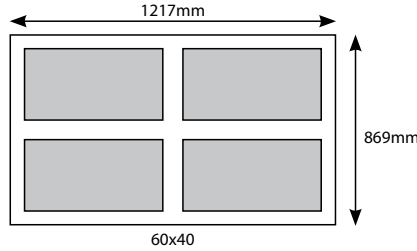
Model Model	Ürün Adı Product Name	mm			€
BASE/TOP E+V/13	Alt+Üst Modül * Her Fırına Eklenmelidir	1717x1088x315	-	-	3.986
E-20/13 ADVANCE	Taş Tabanlı Modül * Buharsız Kat	1317x1073x315	1217x669x200	3x40x60	1.073
E-20/13 STEAM	Taş Tabanlı Modül * Buharlı Kat	1317x1073x315	1217x669x200	3x40x60	12.478
E-20/21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

\* Nakliye ve montaj bedelleri için bilgi alınız.

## FIRINLAR / OVENS

## Taş Tabanlı Bakery Fırınlar

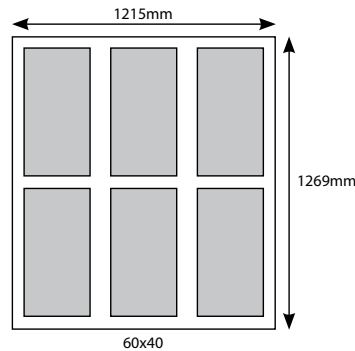
### Taş Tabanlı Bakery Fırınlar



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

\* Nakliye ve montaj bedelleri için bilgi alınız.

### Taş Tabanlı Bakery Fırınlar



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

\* Nakliye ve montaj bedelleri için bilgi alınız.

**Pizza Fırınları**  
**Pizza Ovens**

**FIRINLAR / OVENS**

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



DESIGN C



DESIGN S



DESING K - BROWN MOSAIC

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

**DiĞER DESING K KAPLAMA SEÇENEKLERİ**



DESIGN K - RED SILICONE



DESIGN K - SPOTTED MOSAIC 2



DESIGN K - RED MOSAIC

**Genel Özellikler**

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

**FIRINLAR / OVENS**

**Pizza Fırınları  
Pizza Ovens**

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



> K DESIGN



> BASIC DESIGN



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

**DİĞER DESING K KAPLAMA SEÇENEKLERİ**



> DESIGN K - RED MOSAIC



> DESIGN K - SPOTTED MOSAIC



> DESIGN K - BROWN MOSAIC



> DESIGN K - RED SILICONE

**Genel Özellikler**

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



### > QUICK1T

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	Kapasite	W	A	KG	€
QUICK1T	Hızlı Pişirme Fırını	397x598x410	30x30cm	3.600	220	60	8.400

### Genel Özellikler

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

High Speed teknolojisi 2 ısıtma teknolojisini birleştirir:

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

Kolay erişimli hava filtresi

6,8 inç özelleştirilebilir dokunmatik ekran

Görsel ve sesli pişirme tamamlama uyarısı

Hızlı, verimli ve dinamik.

Azaltılmış alanlar için kompakt ve istiflenebilir tasarım.

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

Özelleştirilebilir ve kullanıcı dostu dokunmatik ekran.

Hızlı sonuçlar için eş zamanlı pişirme.

Temizlemesi kolay, çıkarılabilir iç kısım, rahat ve erişilebilir.

# Discover the new high speed oven

Specially designed to  
carry out simple and fast  
cooking in minutes

mychef.

mychef.



reddot award 2022







**SOĞUTMA EKİPMANLARI**  
**REFRIGERATOR EQUIPMENTS**



&gt; TPS-62









&gt; TPS-63



&gt; TPS-64



Model Model	Ürün Adı Product Name						
TPS-62	Tezgah Tipi İki Kapılı Buzdolabı <i>Counter Type Refrigerators with Two Doors</i>	1500x600x850	285	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	90	1.759
TPS-63	Tezgah Tipi Üç Kapılı Buzdolabı <i>Counter Type Refrigerators with Three Doors</i>	2020x600x850	440	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	120	1.997
TPS-64	Tezgah Tipi Dört Kapılı Buzdolabı <i>Counter Type Refrigerators with Four Doors</i>	2550x600x850	595	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	150	2.443
TPG-72	Tezgah Tipi İki Kapılı Buzdolabı <i>Counter Type Refrigerators with Two Doors</i>	1500x700x850	345	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	110	1.996
TPG-73	Tezgah Tipi Üç Kapılı Buzdolabı <i>Counter Type Refrigerators with Three Doors</i>	2020x700x850	530	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	140	2.211
TPG-74	Tezgah Tipi Dört Kapılı Buzdolabı <i>Counter Type Refrigerators with Four Doors</i>	2550x700x850	720	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	180	2.697
TPP-82	Tezgah Tipi İki Kapılı Buzdolabı <i>Counter Type Refrigerators with Two Doors</i>	1500x800x850	380	285	220-230 V 1N AC 50 Hz	130	2.380
TPP-83	Tezgah Tipi Üç Kapılı Buzdolabı <i>Counter Type Refrigerators with Three Doors</i>	2020x800x850	580	365	220-230 V 1N AC 50 Hz	160	2.961
TPP-84	Tezgah Tipi Dört Kapılı Buzdolabı <i>Counter Type Refrigerators with Four Doors</i>	2550x800x850	780	580	220-230 V 1N AC 50 Hz	200	3.702

### Genel Özellikler

Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.  
 Zemin iç tabanı yuvarlatılmış kenarlı.  
 45° sabit kendinden kapanabilen kapılar.  
 "Ozon dostu" 40 kg/m<sup>3</sup> densite poliüretan izolasyon.  
 İç raflar ayarlanabilir, plastik kaplama.  
 "CFC Free" R-134A soğutucu gaz.  
 Fanlı soğutma, bakır borulu, alüminyum panelli evaporatör. Çalışma aralığı -2 / +8 °C.

**Basic Seri**


&gt; TPS-62GD





&gt; TPS-63GD



&gt; TPS-64GD



Model Model	Ürün Adı Product Name	 mm	 lt.	 w		 KG	
TPS-62GD	Tezgah Tipi İki Cam Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Two Glass Door	1500x600x850	285	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	90	2.036
TPS-63GD	Tezgah Tipi Üç Cam Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Three Glass Door	2020x600x850	440	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	120	2.265
TPS-64GD	Tezgah Tipi Dört Cam Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Four Glass Door	2550x600x850	595	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	150	3.104
TPG-72GD	Tezgah Tipi İki Cam Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Two Glass Door	1500x700x850	345	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	110	2.267
TPG-73GD	Tezgah Tipi Üç Cam Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Three Glass Doors	2020x700x850	530	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	140	2.645
TPG-74GD	Tezgah Tipi Dört Cam Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Four Glass Door	2550x700x850	720	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	180	3.237

**Genel Özellikler**

Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.  
 Zemin iç tabanı yuvarlatılmış kenarlı.  
 45° sabit kendinden kapanabilen kapılar.  
 "Ozon dostu" 40 kg/m<sup>3</sup> densite poliüretan izolasyon.  
 İç raflar ayarlanabilir, plastik kaplama.  
 "CFC Free" R-134A soğutucu gaz.  
 Fanlı soğutma, bakır borulu, alüminyum panelli evaporatör. Çalışma aralığı -2 / +8 °C.



&gt; TPS-624D









&gt; TPS-636D



&gt; TPS-648D



Model Model	Ürün Adı Product Name						
TPS-624D	Tezgah Tipi Dört Çekmeceli Buzdolabı <i>Counter Type Refrigerators with Four Drawers</i>	1500x600x850	285	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	103	2.442
TPS-636D	Tezgah Tipi Altı Çekmeceli Buzdolabı <i>Counter Type Refrigerators with Six Drawers</i>	2020x600x850	440	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	135	3.030
TPS-648D	Tezgah Tipi Sekiz Çekmeceli Buzdolabı <i>Counter Type Refrigerators with Eight Drawers</i>	2550x600x850	595	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	167	3.774
TPG-724D	Tezgah Tipi Altı Çekmeceli Buzdolabı <i>Counter Type Refrigerators with Four Drawers</i>	1500x700x850	345	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	123	2.673
TPG-736D	Tezgah Tipi Altı Çekmeceli Buzdolabı <i>Counter Type Refrigerators with Six Drawers</i>	2020x700x850	530	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	310	3.257
TPG-748D	Tezgah Tipi Sekiz Çekmeceli Buzdolabı <i>Counter Type Refrigerators with Eight Drawers</i>	2550x700x850	720	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	375	3.992

### Genel Özellikler

Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.  
 Zemin iç tabanı yuvarlatılmış kenarlı.  
 "Ozon dostu" 40 kg/m<sup>3</sup> densite poliüretan izolasyon.  
 İç raflar ayarlanabilir, plastik kaplama.  
 "CFC Free" R-134A soğutucu gaz.  
 Fanlı soğutma, bakır borulu, alüminyum panelli evaporatör. Çalışma aralığı -2 / +8 °C.

**Basic Seri**


&gt; TPS-622D





&gt; TPS-634D



&gt; TPS-644D



Model Model	Ürün Adı Product Name	 mm	 lt.	 w		 KG	
TPS-622D	Tezgah Tipi İki Çekmeceli Tek Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Two Drawers and Single Door	1500x600x850	285	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	100	2.094
TPS-634D	Tezgah Tipi Dört Çekmeceli Tek Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Four Drawers and Single Door	2020x600x850	440	310	220-230 V 1N AC 50 Hz	130	2.679
TPS-644D	Tezgah Tipi Dört Çekmeceli İki Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Four Drawers and Two Door	2550x600x850	595	350	220-230 V 1N AC 50 Hz	160	3.016
TPG-722D	Tezgah Tipi İki Çekmeceli Tek Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Two Drawers and Single Door	1500x700x850	345	275	220-230 V 1N AC 50 Hz	120	2.325
TPG-734D	Tezgah Tipi Dört Çekmeceli Tek Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Four Drawers and Single Door	2020x700x850	530	310	220-230 V 1N AC 50 Hz	150	2.909
TPG-744D	Tezgah Tipi Dört Çekmeceli İki Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Four Drawers and Two Door	2550x700x850	720	375	220-230 V 1N AC 50 Hz	190	3.344

**Genel Özellikler**

Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.  
 Zemin iç tabanı yuvarlatılmış kenarlı.  
 45° sabit kendinden kapanabilen kapılar.  
 "Ozon dostu" 40 kg/m<sup>3</sup> densite poliüretan izolasyon.  
 İç raflar ayarlanabilir, plastik kaplama.  
 "CFC Free" R-134A soğutucu gaz.  
 Fanlı soğutma, bakır borulu, alüminyum panelli evaporatör. Çalışma aralığı -2 / +8 °C.



&gt; TNS-62









&gt; TNS-63



&gt; TNS-64



Model Model	Ürün Adı Product Name	 mm	 lt.	 W		 KG	
TNS-62	T. Tipi İki Kapılı Dondurucu <i>Counter Type Deepfreeze with Two Doors</i>	1500x600x850	285	570	220-230 V 1N AC 50 Hz	90	2.183
TNS-63	T. Tipi Üç Kapılı Dondurucu <i>Counter Type Deepfreeze with Three Doors</i>	2020x600x850	440	570	220-230 V 1N AC 50 Hz	120	2.580
TNS-64	T. Tipi Dört Kapılı Dondurucu <i>Counter Type Deepfreeze with Four Doors</i>	2550x600x850	595	570	220-230 V 1N AC 50 Hz	150	3.175
TNG-72	T. Tipi İki Kapılı Dondurucu <i>Counter Type Deepfreeze with Two Doors</i>	1500x700x850	345	570	220-230 V 1N AC 50 Hz	110	2.580
TNG-73	T. Tipi Üç Kapılı Dondurucu <i>Counter Type Deepfreeze with Three Doors</i>	2020x700x850	530	570	220-230 V 1N AC 50 Hz	140	2.877
TNG-74	T. Tipi İki Kapılı Dondurucu <i>Counter Type Deepfreeze with Two Doors</i>	2550x700x850	720	570	220-230 V 1N AC 50 Hz	180	3.473
TNP-82	T. Tipi İki Kapılı Dondurucu <i>Counter Type Deepfreeze with Two Doors</i>	1500x800x850	380	285	220-230 V 1N AC 50 Hz	130	2.778
TNP-83	T. Tipi Üç Kapılı Dondurucu <i>Counter Type Deepfreeze with Three Doors</i>	2020x800x850	580	365	220-230 V 1N AC 50 Hz	160	3.175
TNP-84	T. Tipi Dört Kapılı Dondurucu <i>Counter Type Deepfreeze with Four Doors</i>	2550x800x850	780	580	220-230 V 1N AC 50 Hz	200	4.266

### Genel Özellikler

Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.  
 Zemin iç tabanı yuvarlatılmış kenarlı.  
 45° sabit kendinden kapanabilen kapılar.  
 "Ozon dostu" 40 kg/m<sup>3</sup> densite poliüretan izolasyon.  
 İç raflar ayarlanabilir, plastik kaplama.  
 "CFC Free" R-134A soğutucu gaz.  
 Fanlı soğutma, bakır borulu, alüminyum panelli evaporatör.  
 Çalışma aralığı -18 / -22 °C.

**Basic Seri**


&gt; TNS-622D









&gt; TNS-634D



&gt; TNS-644D



Model Model	Ürün Adı Product Name						
TNS-622D	Tezgah Tipi İki Çekmeceli Tek Kapılı Derin Dondurucu Counter Type Deep Freezer with Two Drawers and Single Door	1500x600x850	285	570	220-230 V 1N AC 50 Hz	100	2.778
TNS-634D	Tezgah Tipi Dört Çekmeceli Tek Kapılı Derin Dondurucu Counter Type Deep Freezer with Four Drawers and Single Door	2020x600x850	440	570	220-230 V 1N AC 50 Hz	130	3.175
TNS-644D	Tezgah Tipi Dört Çekmeceli İki Kapılı Derin Dondurucu Counter Type Deep Freezer with Four Drawers and Two Door	2550x600x850	595	720	220-230 V 1N AC 50 Hz	160	3.770
TNG-722D	Tezgah Tipi İki Çekmeceli Tek Kapılı Derin Dondurucu Counter Type Deep Freezer with Two Drawers and Single Door	1500x700x850	345	570	220-230 V 1N AC 50 Hz	120	2.877
TNG-734D	Tezgah Tipi Dört Çekmeceli Tek Kapılı Derin Dondurucu Counter Type Deep Freezer with Four Drawers and Single Door	2020x700x850	530	570	220-230 V 1N AC 50 Hz	150	3.473
TNG-744D	Tezgah Tipi Dört Çekmeceli İki Kapılı Derin Dondurucu Counter Type Deep Freezer with Four Drawers and Two Door	2550x700x850	720	720	220-230 V 1N AC 50 Hz	190	4.068

**Genel Özellikler**

Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.  
Zemin iç tabanı yuvarlatılmış kenarlı.  
45° sabit kendinden kapanabilen kapılar.  
"Ozon dostu" 40 kg/m<sup>3</sup> densite poliüretan izolasyon.  
İç raflar ayarlanabilir, plastik kaplama.  
"CFC Free" R-134A soğutucu gaz.  
Fanlı soğutma, bakır borulu, alüminyum panelli evaporatör.  
Çalışma aralığı -18 / -22 °C.



➤ TPG-72L



➤ TPG-74L



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	lt.	W	AC 50 Hz	KG	€
TPG-72L	Set Altı İki Kapılı Buzdolabı Under Counter Refrigerator with Two Doors	1500x700x550	185	275	220-230 V 1N AC 50 Hz	85	2.353
TPG-73L	Set Altı Üç Kapılı Buzdolabı Under Counter Refrigerator with Three Doors	2020x700x550	305	310	220-230 V 1N AC 50 Hz	130	2.601
TPG-74L	Set Altı Dört Kapılı Buzdolabı Under Counter Refrigerator with Four Doors	2550x700x550	395	375	220-230 V 1N AC 50 Hz	155	3.345

\* Çekmece opsiyonları için iletişime geçiniz.

### Genel Özellikler







Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.  
Zemin iç tabanı yuvarlatılmış kenarlı.  
45° sabit kendinden kapanabilen kapılar.  
"Ozon dostu" 40 kg/m<sup>3</sup> densite poliüretan izolasyon.  
İç raflar ayarlanabilir, plastik kaplama.  
"CFC Free" R-134A soğutucu gaz.  
Fanlı soğutma, bakır borulu, alüminyum panelli evaporatör.  
Çalışma aralığı -2 / +8 °C.



&gt; MUR-724D HLMT

&gt; MUR-73



Model Model	Ürün Adı Product Name						
MUR-72	Pizza ve Salata Hazırlık Buzdolabı Pizza and Salad Preparation Fridge	1500x700x850	345	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	125	2.374
MUR-72 HL	Pizza ve Salata Hazırlık Buzdolabı, Yüksek Ayaklı Pizza and Salad Preparation Fridge,	1500x700x850/1350	345	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	190	2.586
MUR-724D HL	Pizza ve Salata Hazırlık Buzdolabı, Yüksek Ayaklı Pizza and Salad Preparation Fridge,	1500x700x850/1350	345	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	190	3.386
MUR-73	Pizza ve Salata Hazırlık Buzdolabı Pizza and Salad Preparation Fridge	2020x700x850	530	285	220-230 V 1N AC 50 Hz	160	2.714
MUR-736D HL	Pizza ve Salata Hazırlık Buzdolabı, Yüksek Ayaklı Pizza and Salad Preparation Fridge,	2020x700x850/1350	530	285	220-230 V 1N AC 50 Hz	245	3.589
MUR-73 HL	Pizza ve Salata Hazırlık Buzdolabı, Yüksek Ayaklı Pizza and Salad Preparation Fridge,	2020x700x850/1350	530	285	220-230 V 1N AC 50 Hz	245	2.926

### Genel Özellikler

Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.  
Zemin iç tabanı yuvarlatılmış kenarlı.  
45° sabit kendinden kapanabilen kapılar.  
"Ozon dostu" 40 kg/m<sup>3</sup> densite poliüretan izolasyon.  
İç raflar ayarlanabilir, plastik kaplama.  
"CFC Free" R-134A soğutucu gaz.  
Fanlı soğutma, bakır borulu, alüminyum panelli evaporatör.  
Çalışma aralığı -2/ +8 °C.



TTR-150

### Genel Özellikler

Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.  
"Ozon dostu" 40 kg/m<sup>3</sup> densite poliüretan izolasyon.  
Statik soğutma.  
"CFC Free" R-134A soğutucu gaz.  
Bakır borulu, alüminyum panelli evaporatör.  
Çalışma aralığı -2 / +8 °C.  
15 cm derinliğe kadar 1/4 GN küvetlere uygun



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	lt.	W	AC 50 Hz	KG	€
TTR-150	Setüstü Saladbar Countertop Saladbar	1500x350x500	-	170	220-230 V 1N AC 50 Hz	45	1.076
TTR-200	Setüstü Saladbar Countertop Saladbar	2000x350x500	-	190	220-230 V 1N AC 50 Hz	55	1.375





&gt; CPS-202



&gt; CPS-101



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	It.	W	AC 50 Hz	KG	€
CPS-101	D. Tip Tek Kapılı Buzdolabı Upright Ref. with Single Door	700x740x2100	700	280	220-230 V 1N AC 50 Hz	115	1.780
CPS-202	D. Tip İki Kapılı Buzdolabı Upright Ref. with Two Door	1400x740x2100	1.400	400	220-230 V 1N AC 50 Hz	200	2.489
CPG-101	D. Tip Tek Kapılı Buzdolabı Upright Ref. with Single Door	700x843x2100	800	280	220-230 V 1N AC 50 Hz	130	1.935
CPG-202	D. Tip İki Kapılı Buzdolabı Upright Ref. with Two Door	1400x850x2150	1.600	400	220-230 V 1N AC 50 Hz	220	2.650
CPP-101	D. Tip Tek Kapılı Buzdolabı Upright Ref. with Single Door	700x843x2100	800	280	220-230 V 1N AC 50 Hz	145	2.235
CPP-202	D. Tip İki Kapılı Buzdolabı Upright Ref. with Two Door	1400x843x2100	1.600	400	220-230 V 1N AC 50 Hz	240	3.250

### Genel Özellikler

Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.  
Zemin iç tabanı yuvarlatılmış kenarlı.  
45° sabit kendinden kapanabilen kapılar.  
"Ozon dostu" 40 kg/m<sup>3</sup> densite poliüretan izolasyon.  
İç raflar ayarlanabilir, plastik kaplama.  
"CFC Free" R-134A soğutucu gaz.  
Fanlı soğutma, bakır borulu, alüminyum panelli evaporatör. Çalışma aralığı -2 / +8 °C.



&gt; CPS-102



&gt; CPS-203



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	It	W	AC 50 Hz	KG	€
CPS-102	Dik Tip 2 Yarım Kapılı Buzdolabı	700x740x2100	700	280	220-230 V 1N AC 50 Hz	115	1.980
CPS-203	Dik Tip 1 Tam, 2 Yarım Kapılı Buzdolabı	1400x740x2100	1.400	400	220-230 V 1N AC 50 Hz	200	2.679
CPG-102	Dik Tip 2 Yarım Kapılı Buzdolabı	700x843x2100	800	280	220-230 V 1N AC 50 Hz	130	2.080
CPG-203	Dik Tip 1 Tam, 2 Yarım Kapılı Buzdolabı	1400x843x2100	1.600	400	220-230 V 1N AC 50 Hz	220	2.850
CPP-102	Dik Tip 2 Yarım Kapılı Buzdolabı	700x843x2100	800	280	220-230 V 1N AC 50 Hz	145	2.380
CPP-203	Dik Tip 1 Tam, 2 Yarım Kapılı Buzdolabı	1400x843x2100	1.600	400	220-230 V 1N AC 50 Hz	240	3.450

### Genel Özellikler

Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.  
 Zemin iç tabanı yuvarlatılmış kenarlı.  
 45° sabit kendinden kapanabilen kapılar.  
 "Ozon dostu" 40 kg/m<sup>3</sup> densite poliüretan izolasyon.  
 İç raflar ayarlanabilir, plastik kaplama.  
 "CFC Free" R-134A soğutucu gaz.  
 Fanlı soğutma, bakır borulu, alüminyum panelli evaporatör. Çalışma aralığı -2 / +8 °C.



&gt; CPS-101G



&gt; CPS-202G



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	It.	W	AC 50 Hz	KG	€
CPS-101G	D. Tip Tek Cam Kapılı Buzdolabı Upright Ref. with Single Glass Door	700x740x2100	700	280	220-230 V 1N AC 50 Hz	115	1.980
CPS-202G	D. Tip İki Cam Kapılı Buzdolabı Upright Ref. with Two Glass Door	1400x740x2100	1.400	400	220-230 V 1N AC 50 Hz	200	3.249
CPG-101G	D. Tip Tek Cam Kapılı Buzdolabı Upright Ref. with Single Glass Door	700x843x2100	800	280	220-230 V 1N AC 50 Hz	130	2.080
CPG-202G	D. Tip İki Cam Kapılı Buzdolabı Upright Ref. with Two Glass Door	1400x843x2100	1.600	400	220-230 V 1N AC 50 Hz	220	3.450
CPP-101G	D. Tip Tek Cam Kapılı Buzdolabı Upright Ref. with Single Glass Door	700x843x2100	800	280	220-230 V 1N AC 50 Hz	145	2.380
CPP-202G	D. Tip İki Cam Kapılı Buzdolabı Upright Ref. with Two Glass Door	1400x843x2100	1.600	400	220-230 V 1N AC 50 Hz	240	4.050

### Genel Özellikler

Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.  
Zemin iç tabanı yuvarlatılmış kenarlı.  
45° sabit kendinden kapanabilen kapılar.  
"Ozon dostu" 40 kg/m<sup>3</sup> densite poliüretan izolasyon.  
İç raflar ayarlanabilir, plastik kaplama.  
"CFC Free" R-134A soğutucu gaz.  
Fanlı soğutma, bakır borulu, alüminyum panelli evaporatör. Çalışma aralığı -2 / +8 °C.



&gt; CNS-101



&gt; CNS-202



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	It.	W	V	KG	€
CNS-101	D. Tip Tek Kapılı Derin Dondurucu <i>Upright DF. with Single Door</i>	700x740x2100	700	380	220-230 V 1N AC 50 Hz	115	2.750
CNS-202	D. Tip iki Kapılı Derin Dondurucu <i>Upright DF. with Two Door</i>	1400x740x2100	1.400	600	220-230 V 1N AC 50 Hz	200	3.250
CNG-101	D. Tip Tek Kapılı Derin Dondurucu <i>Upright DF. with Single Door</i>	710x843x2100	800	380	220-230 V 1N AC 50 Hz	130	2.950
CNG-202	D. Tip iki Kapılı Derin Dondurucu <i>Upright DF. with Two Door</i>	1400x843x2100	1.600	600	220-230 V 1N AC 50 Hz	220	3.400
CNP-101	D. Tip Tek Kapılı Derin Dondurucu <i>Upright DF. with Single Door</i>	710x843x2100	800	380	220-230 V 1N AC 50 Hz	145	3.250
CNP-202	D. Tip iki Kapılı Derin Dondurucu <i>Upright DF. with Two Door</i>	1400x843x2100	1.600	600	220-230 V 1N AC 50 Hz	240	4.000

### Genel Özellikler

Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.  
 Zemin iç tabanı yuvarlatılmış kenarlı.  
 45° sabit kendinden kapanabilen kapılar.  
 "Ozon dostu" 40 kg/m<sup>3</sup> densite poliüretan izolasyon.  
 İç raflar ayarlanabilir, plastik kaplama.  
 "CFC Free" R-134A soğutucu gaz.  
 Fanlı soğutma, bakır borulu, alüminyum panelli evaporatör.  
 Çalışma aralığı -18 / -22 °C.



&gt; CNS-102



&gt; CNS-203



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	It.	W	AC 50 Hz	KG	€
CNS-102	Dik Tip 2 Yarım Kapılı Dondurucu	700x740x2100	700	380	220-230 V 1N AC 50 Hz	115	2.950
CNS-203	Dik Tip 1 Tam, 2 Yarım Kapılı Dondurucu	1400x740x2100	1.400	600	220-230 V 1N AC 50 Hz	200	2.450
CNG-102	Dik Tip 2 Yarım Kapılı Dondurucu	710x843x2100	800	380	220-230 V 1N AC 50 Hz	130	2.950
CNG-203	Dik Tip 1 Tam, 2 Yarım Kapılı Dondurucu	1400x843x2100	1.600	600	220-230 V 1N AC 50 Hz	220	3.600
CNP-102	Dik Tip 2 Yarım Kapılı Dondurucu	710x843x2100	800	380	220-230 V 1N AC 50 Hz	145	3.250
CNP-203	Dik Tip 1 Tam, 2 Yarım Kapılı Dondurucu	1400x843x2100	1.600	600	220-230 V 1N AC 50 Hz	240	4.200

### Genel Özellikler

Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.  
Zemin iç tabanı yuvarlatılmış kenarlı.  
45° sabit kendinden kapanabilen kapılar.  
"Ozon dostu" 40 kg/m<sup>3</sup> densite poliüretan izolasyon.  
İç raflar ayarlanabilir, plastik kaplama.  
"CFC Free" R-134A soğutucu gaz.  
Fanlı soğutma, bakır borulu, alüminyum panelli evaporatör.  
Çalışma aralığı -18 / -22 °C.

**Tezgah Tip Buzdolapları/Dondurucu**  
*Counter Type Refrigerators*

**SOĞUTMA ÜNİTELERİ / Refrigerator Equipments**

Premium Seri

**Genel Özellikler**

İç Gövde AISI 304 2B Paslanmaz Çelik  
Dış Gövde AISI 304 SB Paslanmaz Çelik  
İç Derinlik: 43 cm / 53 cm (GN 1/1 Kapasiteli)  
35/40 Kg/m<sup>3</sup> Çevre Dostu HCFC Free  
Poliüretan İzolasyon  
Dijital Kumanda Paneli  
Elektrik Reziztanslı Otomatik Defrost  
Özel Su Buharlaştırma Sistemi (Sıcak Gaz)  
Yüksekliği Ayarlanabilir Paslanmaz Ayaklar  
Özel, Kapı Mentеше Sistemi  
Temizlenebilir ve Sökülebilir Manyetik Kapı Contası  
CFC Free Soğutma Gazı: R 134 A / R 404 A  
Dış Ortam Sıcaklığı: + 43 °C & % 65 Nem



Çekmece ve diğer opsiyonlar için iletişime geçiniz.

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	lt	°C	w	KG	€
CSN2	Yatay Buzdolapları Snack Seri Counter Type Refrigerators Snack Series	1400x600x850	250	-2/+8 °C	200	140	2.489
CGN2	Yatay Buzdolapları GN Seri Counter Type Refrigerators GN Series	1400x700x850	281	-2/+8 °C	200	140	2.585
CSL2	Yatay Dondurucu Snack Seri Counter Type Freezer Snack Series	1400x600x850	250	-20/-10 °C	650	140	3.170
CGL2	Yatay Dondurucu GN Seri Counter Type Freezer GN Series	1400x700x850	281	-20/-10 °C	650	140	3.354

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	lt	°C	w	KG	€
CSN3	Yatay Buzdolapları Snack Seri Counter Type Refrigerators Snack Series	1865x600x850	400	-2/+8 °C	230	170	2.946
CGN3	Yatay Buzdolapları GN Seri Counter Type Refrigerators GN Series	1865x700x850	474	-2/+8 °C	230	170	3.012
CSL3	Yatay Dondurucu Snack Seri Counter Type Freezer Snack Series	1865x600x850	400	-20/-10 °C	850	170	3.899
CGL3	Yatay Dondurucu GN Seri Counter Type Freezer GN Series	1865x700x850	474	-20/-10 °C	850	170	3.947

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	lt	°C	w	KG	€
CSN4	Yatay Buzdolapları Snack Seri Counter Type Refrigerators Snack Series	2330x600x850	550	-2/+8 °C	350	200	3.561
CGN4	Yatay Buzdolapları GN Seri Counter Type Refrigerators GN Series	2330x700x850	632	-2/+8 °C	350	200	3.693
CSL4	Yatay Dondurucu Snack Seri Counter Type Freezer Snack Series	2330x600x850	550	-20/-10 °C	900	200	5.275
CGL4	Yatay Dondurucu GN Seri Counter Type Freezer GN Series	2330x700x850	632	-20/-10 °C	900	200	5.348

**SOĞUTMA ÜNİTELERİ / Refrigerator Equipments**
**Cihaz Altı Buzdolapları  
Counter Type Refrigerators**
**Premium Seri**
**Genel Özellikler**

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



Çekmece ve diğer opsiyonlar için iletişime geçiniz.

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	lt.	°C	W	KG	€
USN2	Cihaz Altı Buzdolapları Undercounter Refrigerators	1400x600x600	150	-2/+8 °C	170	110	1.977
UGN2	Cihaz Altı Buzdolapları Undercounter Refrigerators	1400x700x600	180	-2/+8 °C	170	110	1.989
USL2	Cihaz Altı Dondurucu Undercounter Freezer	1400x600x600	150	-20/-10 °C	650	120	2.732
UGL2	Cihaz Altı Dondurucu Undercounter Freezer	1400x700x600	180	-20/-10 °C	650	120	2.759

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	lt.	°C	W	KG	€
USN3	Cihaz Altı Buzdolapları Undercounter Refrigerators	1865x600x600	235	-2/+8 °C	320	120	2.295
UGN3	Cihaz Altı Buzdolapları Undercounter Refrigerators	1865x700x600	280	-2/+8 °C	320	130	2.308
USL3	Cihaz Altı Dondurucu Undercounter Freezer	1865x600x600	235	-20/-10 °C	410	125	2.944
UGL3	Cihaz Altı Dondurucu Undercounter Freezer	1865x700x600	280	-20/-10 °C	410	135	2.971

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	lt.	°C	W	KG	€
USN4	Cihaz Altı Buzdolapları Undercounter Refrigerators	2330x600x600	300	-2/+8 °C	350	180	3.104
UGN4	Cihaz Altı Buzdolapları Undercounter Refrigerators	2330x700x600	360	-2/+8 °C	350	180	3.131
USL4	Cihaz Altı Dondurucu Undercounter Freezer	2330x600x600	300	-20/-10 °C	900	185	3.793
UGL4	Cihaz Altı Dondurucu Undercounter Freezer	2330x700x600	360	-20/-10 °C	900	185	3.820

**Pizza/Salata Hazırlık Buzdolapları**  
*Pizza/Salad Preperation Refrigerators*

**SOĞUTMA ÜNİTELERİ / Refrigerator Equipments**

Premium Seri

**Genel Özellikler**

İç Gövde AISI 304 2B Paslanmaz Çelik  
Dış Gövde AISI 304 SB Paslanmaz Çelik  
İç Derinlik: 43 Cm / 53 Cm (GN 1/1 Kapasiteli)  
35/40 Kg/m<sup>3</sup> Çevre Dostu HCFC Free  
Poliüretan İzolasyon  
Dijital Kumanda Paneli  
Elektrik Rezistanslı Otomatik Defrost  
Özel Su Buharlaştırma Sistemi (Sıcak Gaz)  
Yüksekliği Ayarlanabilir Paslanmaz Ayaklar  
Özel, Kapı Mentşe Sistemi  
Temizlenebilir ve Sökülebilir Manyetik Kapı Contası  
CFC Free Soğutma Gazı: R 134 A / R 404 A  
Dış Ortam Sıcaklığı: + 43°C & % 65 Nem



➤ MGN3



➤ CGN2YM

Çekmece ve diğer opsiyonlar için iletişime geçiniz.

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	lt	°C	W	KG	€
MGN2	Makeup Hazırlık Üniteleri Makeup Preparation Units	1400x700x1090	7xGN1/3	-2/+8 °C	350	150	6.024
MGN3	Makeup Hazırlık Üniteleri Makeup Preparation Units	1865x700x1090	10xGN1/3	-2/+8 °C	350	160	3.497
MGN4	Makeup Hazırlık Üniteleri Makeup Preparation Units	2330x700x1090	12xGN1/3	-2/+8 °C	400	180	4.383
MPN2	Makeup Hazırlık Üniteleri Makeup Preparation Units	1400x800x1090	7xGN1/3	-2/+8 °C	350	160	3.387
MPN3	Makeup Hazırlık Üniteleri Makeup Preparation Units	1865x800x1090	10xGN1/3	-2/+8 °C	350	180	3.927
MPN4	Makeup Hazırlık Üniteleri Makeup Preparation Units	2330x800x1090	12xGN1/3	-2/+8 °C	400	200	5.049

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	lt	°C	W	KG	€
CGN2-YM	Makeup Hazırlık Üniteleri Makeup Preparation Units	1400x700x1090	7xGN1/3	-2/+8 °C	210	150	3.263
CGN3-YM	Makeup Hazırlık Üniteleri Makeup Preparation Units	1865x700x1090	10xGN1/3	-2/+8 °C	310	170	4.033
CGN4-YM	Makeup Hazırlık Üniteleri Makeup Preparation Units	2330x700x1090	12xGN1/3	-2/+8 °C	410	180	4.846
CGN2-YM-MR	Mermer Tablalı Pizza/Salata Hazırlık Üniteleri Pizza/Salad Preparation Units with Marble	1400x700x1340	7xGN1/3	-2/+8 °C	300	190	3.741
CGN3-YM-MR	Mermer Tablalı Pizza/Salata Hazırlık Üniteleri Pizza/Salad Preparation Units with Marble	1865x700x1340	10xGN1/3	-2/+8 °C	350	230	4.481
CGN4-YM-MR	Mermer Tablalı Pizza/Salata Hazırlık Üniteleri Pizza/Salad Preparation Units with Marble	2330x700x1340	12xGN1/3	-2/+8 °C	400	2080	5.515

## SOĞUTMA ÜNİTELERİ / Refrigerator Equipments

### Pizza Hazırlık Buzdolapları Pizza Preparation Refrigerators

#### Premium Seri

#### Genel Özellikler

İç gövde AISI 304 2B paslanmaz çelik.  
Dış gövde AISI 304 2B paslanmaz çelik.  
İç derinlik: 53 cm ( GN 1/1 kapasiteli )  
35 / 40 Kg/m<sup>3</sup> çevre dostu HCFC free poliüretanizolasyon.  
Dijital kumanda paneli.  
Elektrik rezistanslı otomatik defrost.  
Yüksekliği ayarlanabilir paslanmaz ayaklar.  
Özel kapı ve menteşe sistemi.  
Temizlenebilir ve sökülebilir manyetik kapı contası.  
CFC free soğutma gazı: R 134 A / R 404 A. Dış ortam sıcaklığı + 43 °C & % 65 nem.

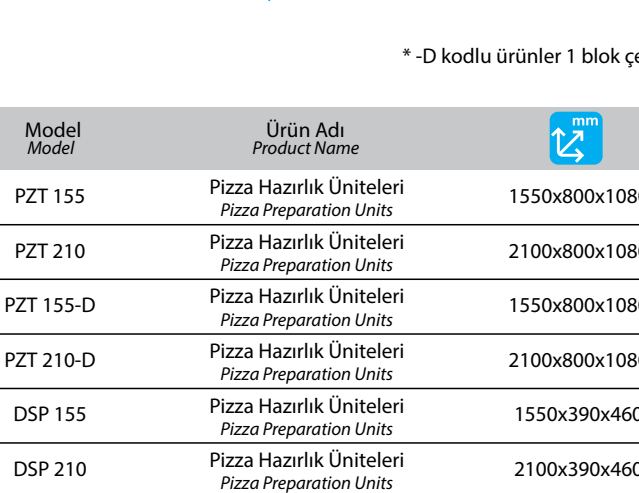
➤ DSP215



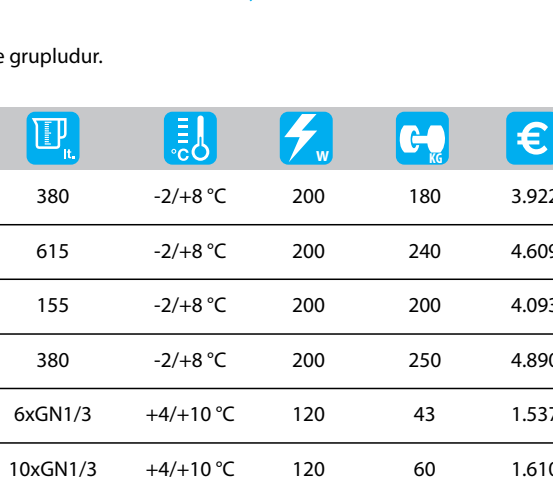
➤ DSP155









➤ PZT210

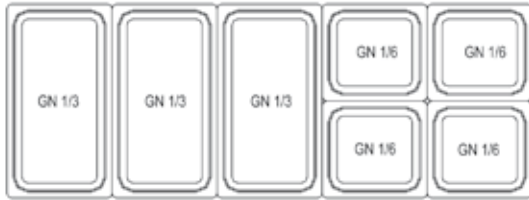
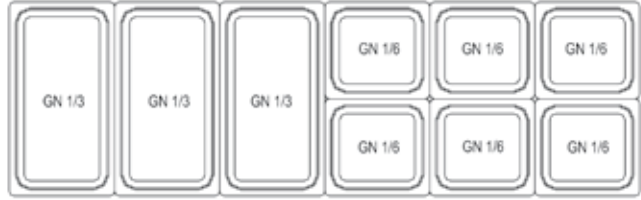
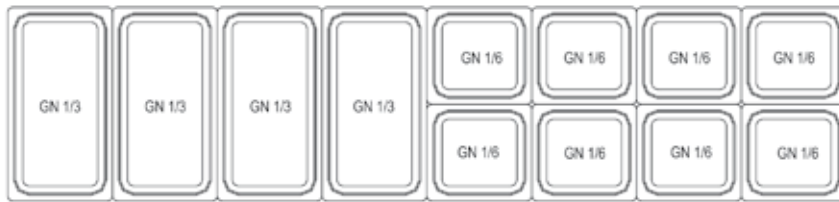


➤ PZT155-D









\* -D kodlu ürünler 1 blok çekmece grupludur.

Model Model	Ürün Adı Product Name	 mm	 lt.	 °C	 W	 Kg	 €
PZT 155	Pizza Hazırlık Üniteleri Pizza Preparation Units	1550x800x1080	380	-2/+8 °C	200	180	3.922
PZT 210	Pizza Hazırlık Üniteleri Pizza Preparation Units	2100x800x1080	615	-2/+8 °C	200	240	4.609
PZT 155-D	Pizza Hazırlık Üniteleri Pizza Preparation Units	1550x800x1080	155	-2/+8 °C	200	200	4.093
PZT 210-D	Pizza Hazırlık Üniteleri Pizza Preparation Units	2100x800x1080	380	-2/+8 °C	200	250	4.890
DSP 155	Pizza Hazırlık Üniteleri Pizza Preparation Units	1550x390x460	6xGN1/3	+4/+10 °C	120	43	1.537
DSP 210	Pizza Hazırlık Üniteleri Pizza Preparation Units	2100x390x460	10xGN1/3	+4/+10 °C	120	60	1.610


**DSP-140**

**DSP-155**

**DSP-186**

**DSP-210**


Model Model	Ürün Adı Product Name						
DSP-100	Setüstü Teşhir Üniteleri Display Units	1000x390x460	4xGN1/3	+4/+10 °C	120	35	1.397
DSP-140	Setüstü Teşhir Üniteleri Display Units	1400x390x460	5xGN1/3	+4/+10 °C	120	35	1.434
DSP-155	Setüstü Teşhir Üniteleri Display Units	1550x390x460	6xGN1/3	+4/+10 °C	120	43	1.537
DSP-160	Setüstü Teşhir Üniteleri Display Units	1600x390x460	6xGN1/3	+4/+10 °C	120	43	1.560
DSP-186	Setüstü Teşhir Üniteleri Display Units	1865x390x460	8xGN1/3	+4/+10 °C	120	51	1.589
DSP-210	Setüstü Teşhir Üniteleri Display Units	2100x390x460	10xGN1/3	+4/+10 °C	120	60	1.610
DSP-215	Setüstü Teşhir Üniteleri Display Units	2150x390x460	10xGN1/3	+4/+10 °C	120	60	1.626

## SOĞUTMA ÜNİTELERİ / Refrigerator Equipments

## Dik Tip Buzdolapları Vertical Refrigerators

### Premium Seri

#### Genel Özellikler

60 mm izolasyon kalınlığı.  
İç gövde AISI 304 2B paslanmaz çelik.  
Dış gövde AISI 304 SB paslanmaz çelik.  
İç derinlik: 65 cm (GN 2/1 kapasiteli).  
35/40 Kg/m<sup>3</sup> gazlı çevre dostu HCFC Free poliüretan izolasyon.  
Dijital kumanda paneli.  
Otomatik su buharlaştırma sistemi (Sıcak gaz).  
Elektrikli otomatik defrost.  
Yüksekliği ayarlanabilir paslanmaz ayaklar.  
Kapı açıldığında otomatik iç aydınlatma.  
Özel kapı menteşe sistemi.  
Temizlenebilir ve sökülebilir manyetik kapı contası.  
CFC Free soğutma gazı: R 134 A / R 404 A.  
Dış ortam sıcaklığı: + 43°C & % 65 nem.



> VN7



> VN14

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	lt	°C	W	KG	€
VN7-M	Dikey Buzdolapları - Tek Kapılı Vertical Refrigerators - One Door	700x810x2050	700	-2/+8 °C	44	120	2.628
VL7-M	Dikey Dondurucu- Tek Kapılı Vertical Freezer - One Door	700x810x2050	700	-22/-10 °C	75	125	3.278
VN14-M	Dikey Buzdolapları - 2 Kapılı Vertical Refrigerators - Double Doors	1400x810x2050	1400	-2/+8 °C	56	175	3.723
VL14-M	Dikey Dondurucu - 2 Kapılı Vertical Freezer - Double Doors	1400x810x2050	1400	-22/-10 °C	65	185	4.609
VN7-M-G	Dikey Buzdolapları - Tek Cam Kapılı Vertical Refrigerators - One Glass Door	700x810x2050	700	-2/+8 °C	44	120	3.213
VL7-M-G	Dikey Dondurucu - Tek Cam Kapılı Vertical Freezer - One Glass Door	700x810x2050	700	-22/-10 °C	75	125	3.899
VN14-M-G	Dikey Buzdolapları - 2 Cam Kapılı Vertical Refrigerators - Double Glasses Doors	1400x810x2050	1400	-2/+8 °C	56	175	4.757
VL14-M-G	Dikey Dondurucu - 2 Cam Kapılı Vertical Freezer - Double Glasses Doors	1400x810x2050	1400	-22/-10 °C	65	185	6.162

## Dik Tip Buzdolapları Vertical Refrigerators

## SOĞUTMA ÜNİTELERİ / Refrigerator Equipments

Premium Seri

### Genel Özellikler

60 mm İzolasyon Kalınlığı  
İç Gövde AISI 304 2B Paslanmaz Çelik  
Dış Gövde AISI 304 SB Paslanmaz Çelik  
İç Derinlik: 40x60 Tepsi Kapasiteli  
35/40 Kg/m<sup>3</sup> Gazlı Çevre Dostu HCFC  
Free Poliüretan İzolasyon  
Dijital Kumanda Paneli  
Otomatik Su Buharlaştırma Sistemi  
(Elektrikli Rezistans)  
Elektrikli Otomatik Defrost  
Yüksekliği Ayarlanabilir Paslanmaz Ayaklar  
Kapı Açıldığında Otomatik İç Aydınlatma  
Özel, Kapı Menteşe Sistemi  
Temizlenebilir ve Sökülebilir Manyetik Kapı Contası  
CFC Free Soğutma Gazı: R 134 A / R 404 A  
Dış ortam sıcaklığı: + 43°C & % 65 nem.



> VN8-P



> VN14-P

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	lt	°C	W	KG	€
VN7-P	Dikey Buzdolapları - 10 Ad. 40x60 Tepsi Vertical Refrigerators - 10 Pcs. 40x60 Trays	700x810x2050	700	-2/+8 °C	44	170	2.910
VL7-P	Dikey Buzdolapları - 10 Ad. 40x60 Tepsi Vertical Refrigerators - 10 Pcs. 40x60 Trays	700x810x2050	700	-22/-10 °C	75	170	3.423
VN14-P	Dikey Buzdolapları - 20 Ad. 40x60 Tepsi Vertical Refrigerators - 20 Pcs. 40x60 Trays	1400x810x2050	1400	-2/+8 °C	56	200	4.232
VL14-P	Dikey Buzdolapları - 20 Ad. 40x60 Tepsi Vertical Refrigerators - 20 Pcs. 40x60 Trays	1400x810x2050	1400	-22/-10 °C	65	200	5.370
VN8-P	Dikey Buzdolapları - 28 Ad. 40x60 Tepsi Vertical Refrigerators - 28 Pcs. 40x60 Trays	800x910x2080	850	-2/+8 °C	44	190	3.200
VL8-P	Dikey Buzdolapları - 28 Ad. 40x60 Tepsi Vertical Refrigerators - 28 Pcs. 40x60 Trays	800x910x2080	850	-22/-10 °C	75	200	3.924

## SOĞUTMA ÜNİTELERİ / Refrigerator Equipments

## Dik Tip Kombinasyonlu Buzdolapları Vertical Combination Refrigerators

### Premium Seri

#### Genel Özellikler

60 mm İzolasyon Kalınlığı  
İç Gövde AISI 304 2B Paslanmaz Çelik  
Dış Gövde AISI 304 SB Paslanmaz Çelik  
İç Derinlik: 65 Cm (GN 2/1 Kapasiteli)  
35/40 Kg/m<sup>3</sup> Gazlı Çevre Dostu HCFC  
Free Poliüretan İzolasyon  
Dijital Kumanda Paneli  
Otomatik Su Buharlaştırma Sistemi (Sıcak Gaz)  
Elektrikli Otomatik Defrost  
Yüksekliği Ayarlanabilir Paslanmaz Ayaklar  
Kapı Açıldığında Otomatik İç Aydınlatma  
Özel, Kapı Menteşe Sistemi  
Temizlenebilir ve Sökülebilir Manyetik Kapı Contası  
CFC Free Soğutma Gazı: R 134 A / R 404 A  
Dış ortam sıcaklığı: + 43°C & % 65 nem.



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	lt.	°C	W	KG	€
VNN7	Kombinasyon Soğutmalı Buzdolapları Combination Refrigerators	700x810x2050	700	-2/+8 & -2/+8	750	160	4.609
VNL7	Kombinasyon Soğutmalı Buzdolapları Combination Refrigerators	700x810x2050	700	2/+8 -20/-10 °C	800	160	4.757
VNN14	Kombinasyon Soğutmalı Buzdolapları Combination Refrigerators	1400x810x2050	1400	-2/+8 & -2/+8	750	220	5.300
VNL14	Kombinasyon Soğutmalı Buzdolapları Combination Refrigerators	1400x810x2050	1400	2/+8 -20/-10 °C	800	220	5.770
VNL 14-3T	Kombinasyon Soğutmalı Buzdolapları Combination Refrigerators	1400x810x2050	1400	-2/+8 & -10/-20 0/-5 & 0/+5	1100	250	7.616
VNL 14-4T	Kombinasyon Soğutmalı Buzdolapları Combination Refrigerators	1400x810x2050	1400	-2/+8 & -10/-20 0/-5 & 0/+5	120	280	9.389

### Kombinasyonlu Yatay Buzdolapları Counter Type Refrigerators with Combination

#### Genel Özellikler

İç Gövde AISI 304 2B Paslanmaz Çelik  
Dış Gövde AISI 304 SB Paslanmaz Çelik  
İç Derinlik: 43 cm / 53 cm (GN 1/1 Kapasiteli)  
35/40 Kg/m<sup>3</sup> Çevre Dostu HCFC Free  
Poliüretan İzolasyon  
Dijital Kumanda Paneli  
Elektrik Rezistanslı Otomatik Defrost  
Özel Su Buharlaştırma Sistemi (Sıcak Gaz)  
Yüksekliği Ayarlanabilir Paslanmaz Ayaklar  
Özel, Kapı Menteşe Sistemi  
Temizlenebilir ve Sökülebilir Manyetik Kapı Contası  
CFC Free Soğutma Gazı: R 134 A / R 404 A  
Dış Ortam Sıcaklığı: + 43 °C & % 65 Nem



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	lt.	°C	W	KG	€
CSNL4	Kombinasyonlu Yatay Buzdolapları Combination Counter Type Refrigerators	2330x600x850	550	-2/+8 -20/-10 °C	1100	200	5.304
CGNL4	Kombinasyonlu Yatay Buzdolapları Combination Counter Type Refrigerators	2330x700x850	632	-2/+8 -20/-10 °C	1100	200	5.496

## Şok Soğutucu/Dondurucular Blast Freezer / Chiller

## SOĞUTMA ÜNİTELERİ / Refrigerator Equipments

### Blast Freezer / Chiller Blast Freezer Refrigerators

#### Genel Özellikler

İç Gövde AISI 304 2B Paslanmaz Çelik  
Dış Gövde AISI 304 SB Paslanmaz Çelik  
İç Derinlik: 43 Cm / 53 Cm (GN 1/1 Kapasiteli)  
35/40 Kg/m<sup>3</sup> Çevre Dostu HCFC Free  
Poliüretan İzolasyon  
Dijital Kumanda Paneli  
Elektrik Rezistanslı Otomatik Defrost  
Özel Su Buharlaştırma Sistemi (Sıcak Gaz)  
Yüksekliği Ayarlanabilir Paslanmaz Ayaklar  
Özel, Kapı Menteşe Sistemi  
Temizlenebilir ve Sökülebilir Manyetik Kapı Contası  
CFC Free Soğutma Gazı: R 134 A / R 404 A  
Dış ortam sıcaklığı: + 43°C & % 65 nem.



> VBL5



> VBL7



> VBL10



> VBL15

MODEL	Soğutma Sıcaklığı °C	Dondurma Sıcaklığı °C	Dış Hava Sıcaklığı °C	Tepsi Kapasitesi (GN 1/1 60x40)	Soğutma Kapasitesi (50 Dk.) Kg.	Dondurma Kapasitesi (220 Dk.) Kg.	GN 1/1 60x40 Yükseklik mm	Ölçüler Cm	Paket Ölçüsü Cm	Ağırlık Kg.	Paslanmaz Özelligi	İzolasyon Kalınlığı	Soğutma Gazı	Voltaj	Komp. Adedi Unit	MODEL	Fiyat
VBL15	0/+3	-18/-22	38	15	30	30	50	80x85x201	90x95x211	263	304	60	R290	220V 50 Hz 1 Ph	1	VBL15- R290	10.054 €
VBL10	0/+3	-18/-22	38	10	25	25	50	80x75x141	90x85x151	173	304	60	R290	220V 50 Hz 1 Ph	1	VBL10- R290	5.584 €
VBL7	0/+3	-18/-22	38	7	20	20	50	80x75x121	90x85x131	153	304	60	R290	220V 50 Hz 1 Ph	1	VBL7- R290	4.476 €
VBL5	0/+3	-18/-22	38	5	15	15	50	80x75x85	80x85x95	131	304	60	R290	220V 50 Hz 1 Ph	1	VBL5- R290	3.990 €

## SOĞUTMA ÜNİTELERİ / Refrigerator Equipments

### Dik Tip Buzdolapları Vertical Refrigerators

#### Dry Age Buzdolapları Dry Age Refrigerators

##### Genel Özellikler

60 mm İzolasyon Kalınlığı  
İç ve Dış Gövde 304 Kalite Paslanmaz  
35/40 Kg/m<sup>3</sup> Çevre Dostu HCFC Free poliüretan İzolasyon  
Özel Kumanda Sistemi – İç nem ve Sıcaklık Ayarı  
Otomatik Su Buharlaştırma Sistemi ( Sıcak Gaz )  
Otomatik Defrost System  
LED Aydınlatma  
Temizlenebilir ve Sökülebilir Özel Conta Sistemi  
CFC Free Soğutma Gazı R:134 A / R 404 A  
Dış Ortam Sıcaklığı : + 32 °C & % 40 Nem  
Özel Rezistanslı Isı Cam



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	lt	°C	W	KG	€
DR13-G	Dry Age Buzdolapları Dry Age Refrigerators	1400x800x2050	1300	-3/+5	760	250	9.855
DR6-G	Dry Age Buzdolapları Dry Age Refrigerators	700x800x2050	600	-3/+5	400	170	7.200
DR250-G	Dry Age Buzdolapları Dry Age Refrigerators	920x500x910	198	-3/+5	400	110	4.536

#### Himalaya Tuzlu Dry Age Dolapları

##### Genel Özellikler

Siyah DKP Boyalı Dış Gövde,  
Paslanmaz Çelik İç Gövde  
35/40 Kg/m<sup>3</sup> Çevre Dostu HCFC Free poliüretan İzolasyon  
Özel Kumanda Sistemi  
Otomatik Su Buharlaştırma Sistemi  
Otomatik Defrost System  
LED Aydınlatma  
Temizlenebilir ve Sökülebilir Özel Conta Sistemi  
Dış Ortam Sıcaklığı : + 32 C° & % 40 Nem  
Özel Rezistanslı Isı Cam



➤ SY13-G-HM

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	lt	°C	W	KG	€
SY13-G-HM	Himalaya Tuzlu Dry Age Dolabı	1400x900x1980	1300	-3 / + 5 °C	760	289	11.925
SY6-G-HM	Himalaya Tuzlu Dry Age Dolabı	700x900x1980	600	-3 / + 5 °C	400	179	10.477

**Genel Özellikler**

İç Derinlik: 43 cm / 53 cm (GN 1/1 kapasiteli)  
 İzolasyon: 35/40 Kg/m<sup>3</sup> çevre dostu HCFC Free poliüretan  
 Dijital kumanda paneli  
 Elektrik rezistanslı otomatik defrost sistemi  
 Özel Su Buharlaştırma sistemi  
 Yüksekliği ayarlanabilir paslanmaz ayaklar  
 Çalışma Koşulları: Dış ortam sıcaklığı +43°C / %65 nem

**Teknik Özellikler**

İç Sıcaklık -2 / +8 °C  
 Güç Tüketimi 0,17 kW  
 Paslanmaz Çelik Tipi 304 kalite  
 İzolasyon Kalınlığı 50 mm  
 Soğutma Gazı R134A  
 Voltaj / Frekans 220V / 50Hz



&gt; CKT3-WK-WP



&gt; CKT2-WK-WP

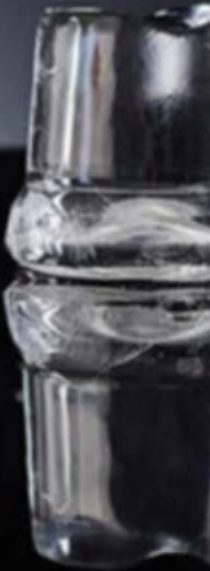


&gt; CKT3-WK-WP

MODEL	İç Sıcaklığı °C	Brüt Hacim Lt.	Standart Ölçüler Cm	Paket Ölçüsü Cm	Ağırlık Kg.	Paslanmaz Özelligi	İzolasyon Kalınlığı mm	Raf Adedi	Soğutma Gazı	Voltaj	Enerji Sınıfı	Fiyat
CKT2-WK-WP	-2/+8	150	120x60x85	130x70x100	110	304	50	2	R134A	220V / 50 Hz	-	5.051 €
CKT3-WK-WP	-2/+8	235	160x60x85	170x70x100	150	304	50	3	R134A	220V / 50 Hz	-	6.087 €

**Scotsman®**

ICE EXPERIENCES



**Scotsman®**

**Daha iyi bir Dünya için  
adanmışlık**

**XSafe**



\* Xsafe teknolojisi virüs ve bakterilerin %99'unu yok eder.

\* Yıllık temizlik ve bakım maliyetlerini %50'nin üstünde azalmasına yardımcı olur.

\* Cihazın ömrünün %30'a kadar artmasına yardımcı olur.





**EcoX**

Çevre dostu doğal soğutucu, tüm scotsman buz yapıcı serisi için mevcuttur.

R290 (Propan) ve R744, neredeyse sıfır karbon ayak izi ve enerji verimliliği ile bilinen çevre dostu soğutuculardır.

Geleneksel soğutuculara çevre bilincine sahip bir alternatif sunarak, Scotsman Ice'in sürdürülebilirlik ve yenilik konusundaki taahhüdüyle uyum sağlarlar.

**Scotsman®**
**EC SERIES**  
**XSafe**  
**EcoX**

			
Small Gourmet 8 g - Ø 21 mm H 25 mm	Medium Gourmet 20 g - Ø 30 mm H 34 mm	Large Gourmet 39 g - Ø 38 mm H 41 mm	Extra Large Gourmet 60 g - Ø 44 mm H 46 mm

**PWD** - Kademeli Su Tahliye Sistemi: Fazla suyu 15 metreye kadar pompalayarak uzaklaştırır.

**Temizlik Uyarısı:** Filtresinin temizlenmesi gerektiğinde yanıp sönerek uyarı verir.

**Elektronik Kontrol:** Ortam ve su sıcaklıkları yıllar içinde değişebilir, ancak buz makineniz her zaman aynı verimlilikte çalışır.

**Önden Erişimli Kondenser Hava Filtresi:** Kullanıcı tarafından kolayca temizlenebilir, böylece zaman ve maliyet tasarrufu sağlanırken buz makinenizin ömrü uzar.

**Bireysel Şeffaf Katı Küp:** Her bir buz küpü adeta bir sanat eseridir; kristal berraklığında ve mükemmel şekilde biçimlendirilmiştir. Scotsman geleneğine sadık kalarak üretilmiştir.

**Kireçlenmeyi Önleme Sistemi:** Buz makinelerinin en büyük düşmanı olan kireci tek bir noktada hapseder ve etkisiz hale getirir.

**Kayarak Kaybolan Kapak ile Ergonomik Buz Erişimi:** Tek dokunuşla açılan kapak, barmenlerin işini önemli ölçüde kolaylaştırır.



EC 47

EC 107

EC 127

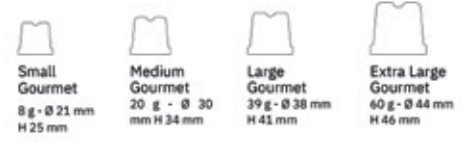
EC 207

EC 277

Model Model	Üretim Kapasite	Hazne Kapasite	W	mm	€
EC 47	24	9	320	386x600x645	2.420
EC 57	32	12	370	386x600x695	3.050
EC 87	39	19	570	531x600x825	3.300
EC 107	50	23	580	531x600x930	3.600
EC 127	74	39	670	680x600x1010	5.100
EC 177	85	58	750	680x600x1010	5.650
EC 207	145	50	1170	1250x622x809	7.200
EC 227	165	70	1400	1078x719x1082	7.400
WS(Su soğutmalı farkı)					150

\*\* EC Serisi cihazlar kendinden haznelidir.

\*\*\* 20 gramlık buz dışındaki opsiyonlar için lütfen sorunuz.

**Scotsman®**
**AC SERIES**
**XSafe**
**EcoX**


**Temizlik Uyarısı:** Filtresinin temizlenmesi gerektiğinde yanıp sönerek uyarı verir.

**Elektronik Kontrol:** Ortam ve su sıcaklıkları yıllar içinde değişebilir, ancak buz makineniz her zaman aynı verimlilikte çalışır.

**Önden Erişimli Kondenser Hava Filtresi:** Kullanıcı tarafından kolayca temizlenebilir, böylece zaman ve maliyet tasarrufu sağlanırken buz makinenizin ömrü uzar.

**Bireysel Şeffaf Katı Küp:** Her bir buz küpü adeta bir sanat eseridir; kristal berraklığında ve mükemmel şekilde biçimlendirilmiştir. Scotsman geleneğine sadık kalarak üretilmiştir.

**Kireçlenmeyi Önleme Sistemi:** Buz makinelerinin en büyük düşmanı olan kireci tek bir noktada hapseder ve etkisiz hale getirir.

**Kayarak Kaybolan Kapak ile Ergonomik Buz Erişimi:** Tek dokunuşla açılan kapak, barmenlerin işini önemli ölçüde kolaylaştırır.



AC 47

AC 87

AC 177

AC 207

AC 227

Model Model	Üretim Kapasite	Hazne Kapasite	W	mm	€
AC 47	25	9	320	386x600x645	2.100
AC 57	33	12	370	386x600x695	2.830
AC 87	44	19	570	531x600x875	3.060
AC 107	53	23	580	531x600x930	3.330
AC 127	75	39	670	680x600x1009	4.720
AC 177	84	48	750	680x600x1079	5.240
AC 207	145	50	1170	1250x622x859	6.700
AC 227	165	70	1400	1078x719x1082	6.850
WS(Su soğutmalı farkı)					150

\*\* AC Serisi cihazlar kendinden haznelidir.

\*\*\* 20 gramlık buz dışındaki opsiyonlar için lütfen sorunuz.

**Scotsman®**

**MXG SERIES**

**XSafe**

**EcoX**



**Elektronik kontrol:** Çevre ve su sıcaklığı yıllar içinde değişebilir, ancak buz makineniz aynı performansta çalışmaya devam eder.

**Harici gösterge ışıkları:** Buz makinesinin işlemlerini sürekli olarak izlemeye yardımcı olur.

**Ön erişimli kondenser hava filtresi:** Kendi kendinize yapabileceğiniz bir temizlik işlemi olup, zaman ve maliyet tasarrufu sağlar ve buz makinenizin ömrünü uzatır.

**Temizlik uyarısı:** Filtrenin temizlenme zamanı geldiğinde yanıp sönerek uyarır.

**Bireysel şeffaf katı buz küpü:** Her bir buz küpü adeta bir sanat eseridir; kristal berraklığında ve mükemmel şekillidir, Scotsman geleneğine sadıktır.



Model Model	Üretim Kapasite	Önerilen Hazne	W	mm	€
MXG 327*	152	SB193/SB 322	1150	568x704x721	6.450
MXG 437*	170	SB 393/SB 530	1400	773x704x721	7.050
MXG 638*	370	SB 393/SB 530	2380	773x704x1128	8.800
MXG 938*	400	SB 393/SB 530	3200	773x704x1236	10.500
DXG35	30	11 Kg	300	380x515x1695	7.050
MC 1210*	660	UBH1600	5600	1677x775x810	Sorunuz
WS(Su soğutmalı farkı)					150

\*Sadece başlık tipi buz makineleri: Üretilen buzun depolanması için ayrı bir saklama haznesi gerektirir.

\*\*\* 20 gramlık buz dışındaki opsiyonlar için lütfen sorunuz.

\*\*\*\* Ölçüler sadece başlıkların ölçüleridir. Hazneler ile toplam ölçülerini lütfen sorunuz.

**Scotsman®**

NU SERIES  
NW SERIES  
XSafe  
EASY  
EcoX



### NU SERİSİ

**Önden hava girişi ve çıkışı:** Arkada boşluk bırakmaya gerek yoktur.

**Tek dokunuşla temizlik:** İş gücü maliyetlerini düşürür, zaman tasarrufu sağlar ve temizlik işlemini basitleştirir.

**Önden erişimli kondenser hava filtresi:** Kendiniz temizleyebileceğiniz bir sistem olup, zaman ve maliyet tasarrufu sağlar, ayrıca buz makinenizin ömrünü uzatır.

**Kayarak kaybolan kapak ile ergonomik buz erişimi:** Tek dokunuşla açılan kapak, barmenlerin işini önemli ölçüde kolaylaştırır.

### NW SERİSİ

Dikey küp sistemi

T304 Paslanmaz Çelik Paneller

**Otomatik Uyarı Işıkları:** Kullanıcıyı bakım ve işletme durumu hakkında bilgilendirir

**Tek dokunuşla temizlik:** İş gücü maliyetlerini azaltır, zaman tasarrufu sağlar ve temizlik işlemini basitleştirir.

**Önden evaporatör erişimi:** Buharlaşma plakasına anında erişim sağlayarak hızlı ve kolay bakım imkanı sunar.

**Üst üste yerleştirilebilir:** Esneklik katın!  
(Sadece 30" modellerde).

**Yer Tasarrufu Sağlayan Üstten Hava Tahliyesi:** Yan boşluk gerektirmez, dar alanlara kolayca yerleştirilebilir..



NU 227

NU 307

NW 307

NW 507

NW 607

Model Model	Üretim Kapasite	Hazne Kapasite	W	mm	€
NU 227	105	37	480	650x690x870	4.945
NU 307	139	37	525	650x690x1003	5.575
NW 307*	190	SB193/SB 322	910	560x690x610**	5.525
NW 457*	216	SB 393/SB 530	960	760x620x575	6.075
NW 507*	210	SB193/SB 322	1210	560x610x609	6.274
NW 607 *	309	SB 393/SB 530	1050	760x620x575	7.303
WS(Su soğutmalı farkı)					150

\*Sadece başlık tipi buz makineleri: Üretilen buzun depolanması için ayrı bir saklama haznesi gerektirir.

\*\* Ölçüler sadece başlıkların ölçüleridir. Hazneler ile toplam ölçülerini lütfen sorunuz.

\*\*\* NW 457, NW 507, NW 607 modelinde EASY özelliği mevcuttur.

\*\*\*\* NW 457 ve NW 607 modelleri istiflenebilir modellerdir.

\*\*\*\*\* 10 gramlık buz dışındaki opsiyonlar için lütfen sorunuz.

**Scotsman®**

**AF SERIES**  
**MF SERIES**  
**XSafe**  
**EcoX**



Flake

Residual water content 25%



Super flake

Residual water content 15%

**Temizlik Uyarısı:** Filtrenin temizlenmesi gerektiğinde yanıp sönerek sizi bilgilendirir.

**Elektronik Kontrol:** Ortam ve su sıcaklıkları yıllar içinde değişse de buz yapıcınız aynı performansta çalışmaya devam eder.

**Önden Erişimli Kondenser Hava Filtresi:** Kullanıcı tarafından yapılabilen bir temizlik işlemi olup zaman ve maliyet tasarrufu sağlar, ayrıca buz yapıcınızın ömrünü uzatır.

**PWD - Kademeli Su Tahliyesi (AF serisinde opsiyonel):** Fazla suyu 15 metreye kadar pompalayarak tahliye eder.

**Su Girişi / Buz Çıkışı Konsepti (Döngü Yok, Sıfır Su İsrafı):** Enerji, su ve zaman israfını neredeyse sıfıra indirir.

**Kayarak Kaybolan Kapak ile Ergonomik Buz Erişimi:** Tek dokunuşla açılan kapak, barmenlerin işini önemli ölçüde kolaylaştırır (AF serisi).



AF 87

AF156

MF 47

MF 57

MF 69 Split\*

Model Model	Üretim Kapasite	Hazne Kapasite	W	mm	€
****AF 87	70	25	275	535x620x890	5.730
****AF 107	130	30	400	592x622x1078	6.735
****AF 127	126	40	450	950x605x872	7.155
AF 156	160	60	590	950x605x1083	7.600
MF 36	205	SB193/SB 322	750	563x536x531**	6.500
MF 46*	320 kg***	CBT30EFSD + SB 393/SB 530	1200	538x663x645**	9.250
****MF 47*	300 kg***	CBT30EFSD + SB 393/SB 530	1000	538x663x645**	9.250
MF 56*	600 kg***	CBT30EFSD + SB 393/SB 530	2000	538x663x794**	11.300
****MF 57*	410 kg***	CBT30EFSD + SB 393/SB 530	1390	538x663x794**	11.300
MF 69 Split*	1400 kg***	CBT52FMCD + SB 1025	400 + 7000	538x663x794**	20.700
WS(Su soğutmalı farkı)					150

\*Sadece başlık tipi buz makineleri: Üretilen buzun depolanması için ayrı bir saklama haznesi gerektirir.

\*\* Ölçüler sadece başlıkların ölçüleridir. Hazneler ile toplam ölçülerini lütfen sorunuz.

\*\*\*Superflake buz üreten cihazlardır.

\*\*\*\* Bu cihazlarda EcoX özelliği vardır.

\*\*\*\*\* Bu cihaz uzaktan kondenser ünitesi veya merkezi soğutma sistemi (LT) ile bağlantılı kullanılmalıdır. Detaylar için lütfen sorunuz.

**Scotsman®**

**MXF SERIES**

**XSafe**

**EcoX**



Super flake

Residual water content 12%

**Üst Malzemeler:** AISI 304 Paslanmaz çelik ve yeni çıkarılabilir ızgara.

**Core Ice Sistemi:** Stabil evaporatör sistemi (Eksenel yük).

**Yeni Core Evaporatör:** Yüksek dengeli helezon (çift kanat sistemi).

**Yeni Redüktör Motoru:** Geliştirilmiş evaporatör stabilitesi ve sessiz çalışma.

**Yenilikçi Buz Kırıcı:** Çok kuru pul buz – %12 su içeriği.

**Dayanıklı Çalışma:** Yüksek verimlilik ve daha iyi performans.

**Kolay Temizlik:** Kolaylaştırılmış temizlik süreci ve XSafe standardı.

**Yeni Yüksek Teknoloji Su Haznesi:** Kolay ayar sistemi ile donatılmıştır.

**Yeni Buz Seviyesi Sensörü:** Kesintisiz çalışma için.

Yeni Ekran: Dokunmatik & Akıllı.

**XWave:** Geliştirilmiş elektronik ve programlama özelliklerine sahip yeni uygulama.



MXF 327

MXF 427

MXF 627

MXF 1027

MXF 1237

Model Model	Üretim Kapasite	Hazne Kapasite	W	mm	€
MXF 327*	133	SB 193	477	560x600x450**	6.270
MXF 427*	240	SB 322	750	560x600x600**	7.310
MXF 627*	300	SB 322	1080	560x600x600**	9.695
MXF 1027*	501	SB 530	1570	560x600x600**	10.850
MXF 1237*	550	SB 530	2050	535x660x830**	12.365
WS(Su soğutmalı farkı)					150

\*Sadece başlık tipi buz makineleri: Üretilen buzun depolanması için ayrı bir saklama haznesi gerektirir.

\*\* Ölçüler sadece başlıkların ölçüleridir. Hazneler ile toplam ölçülerini lütfen sorunuz.

## Scotsman®

### SB Serisi

Eğimli ön hazneler, iç kısmı yuvarlatılmış köşelerle tasarlanmıştır ve buza kolay erişim sağlar.

**Çıkarılabilir contalar** sayesinde hijyen sağlar.

Polietilen haznenin iç yüzeyi **hijyeniktir, kolay temizlenir** ve buz küreği kullanımından kaynaklanan **çizilmelere ve aşınmalara karşı dayanıklıdır.**

**Güçlendirilmiş menteşeler**, dayanıklılığı artırır.

**129 kg ile 478 kg arasında değişen depolama kapasitesi.**

**Her tür buz ile uyumludur.**



SB 193

SB 393

SB 530

SB 948

SB 1028

Model Model	Hazne Kapasite	mm	€
SB 193	129	568x845x1048	2.200
SB 322	168	569x869x1271	2.600
SB 393	181	768x845x1048	2.770
SB 530	243	771x865x1270	3.150
SB550	252	1082x824x968	4.100
SB 948	406	1238x869x1272	4.450
SB 1028	478	1331x871x1272	5.400

## Scotsman®

### UBH Serisi

#### Dikey Buz Hazneleri

**İlk giren ilk çıkar** prensibi sayesinde sürekli taze buz temini ve yüksek hijyen standardı sağlar.

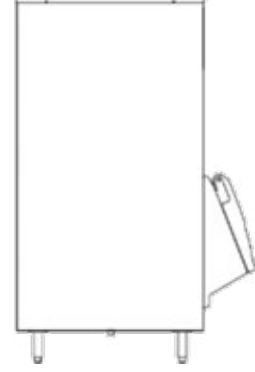
Poliyeten **malzeme ile İzole edilmiş ve içi yuvarlatılmış köşeler**, yüksek buz talebi ve uzun stok süreleri için idealdir.

**En büyük buz makinelerini bile taşıyacak kadar sağlam yapıdadır.**

**Ön pencereler**, operatörlerin içerideki ürünü kolayca kontrol etmesine olanak tanır.

**553 kg ile 1068 kg arasında değişen depolama kapasitesi.**

**Her tür buz ile uyumludur.**



UBH 1100



UBH 1600



UBH 2250

Model Model	Hazne Kapasite	mm	€
UBH 1100	553	1220x1128x1427	9.600
UBH 1600	812	1524x1128x1721	11.500
UBH 2250	1068	1828x1468x1292	15.600



BK-200

#### Yerli Üretim Buz Makinesi Hazneleri

304 kalite Paslanmaz Çelik  
Poliüretan dolgulu İzolasyon  
Paslanmaz Çelik Hazne Kapağı

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	Kapasite	W	€
BK-150	Buz Makinesi Haznesi	565x923x991	150	-	1.900
BK-200	Buz Makinesi Haznesi	765x923x991	200	-	2.000

\* UYUMLU MODELLER İLE İLGİLİ İLETİŞİME GEÇİNİZ.

\* YUKARIDAKİ ÜRÜNLER SADECE SCOTSMAN MARKA BUZ MAKİNELERİ İLE UYUMLUDUR.

**SOĞUTMA ÜNİTELERİ / Cooling Units**

**GURME BUZ MAKİNELERİ (20gr)**

**Scotsman®**  
**LEGACY**

**PWD**  
**XSafe**

**EcoX**

Vintage Bir Hissiyatla, Şık Görünüm ve Yenilikçi Tasarım

Dayanıklı ve üst Gelişmiş Malzemeler:

- %70'e varan oranda geri dönüştürülebilir 3D ürün.
- 3D ürünlerde kullanılan yöneltmiş cam elyaf.

**PWD** - Kademeli Su Tahliye Sistemi:

- Fazla suyu 15 seviyede tahliye eder.

Yalıtımlı İzolasyon Malzemeleri:

- Yan panellerin çok düşük ısı iletim katsayısına sahip yeni izole malzeme ile üretilmesi sayesinde, içerideki sıcaklık dışarı çıkmaz.



Model Model	Üretim Kapasite	Hazne Kapasite	W	mm	€
LEGACY*	44	19	570	540x605x892	5.635

\* LEGACY serisi cihazlar kendinden haznelidir.

\*\* 20gr'lık buz dışındaki opsiyonlar için lütfen sorunuz.

**SOĞUTMA ÜNİTELERİ / Cooling Units**

**Dispenserli Buz & Buzlu Su Makineleri**

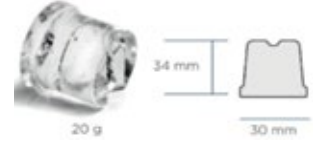
**DXN SERIES**  
**EcoX**

Şık ve modern "dokunmatik ekran" tasarımıyla, Kompakt buz veya buz & su otomatik dispenseri Temassız veya butonla çalıştırma seçenekleri mevcuttur. Rezervuar geçici olarak boşaldığında uyarı veren algoritma. Ayarlar ve hata bildirimlerinin ön panelden tamamen görülebilmesi, önleyici servis kontrollerine olanak sağlar. **Aksesuar:** Talep üzerine, özel olarak tasarlanmış bir dolap üzerine monte edilebilir.



Model Model	Üretim Kapasite	Hazne Kapasite	W	mm	€
DXN 107	70 kg - 1200 Bardak/Gün	5 kg	410	427x552x622	7.000
DXN Standı	-	-	-	427x552x810	1.250

**BAR LINE**  
ICE - MACHINES



Bistrot Cube

**B Serisi**

- Paslanmaz çelik gövde - Scotch Brite
- Dikey pompa
- Dahili temizleme sistemi
- Kolay erişilebilir bileşenler
- Düşük güç ve su tüketimi
- Kendinden hazneli buz makineleri
- Buz üretimi ve hazne kapasitesi arasında optimum oran
- Kompakt boyutlar
- Çift defrost sistemi



B 2006



B3008 / B 4015



B 5022 / B 6022



B 7540 / B 9040

Model Model	Üretim Kapasite	Hazne Kapasite	⚡ W	↕ mm	€
B 2006	20	6	250	333x457x599	1.760
B 3008	31	8,5	340	390x515x640	2.090
B 4015	40	15	600	467x570x690	2.460
B 5022	48	22	600	467x570x790/912	2.720
B 6022	60	22	550	467x570x790/912	3.400
B 7540	75	40	720	535x600x910/1033	3.600
B 9040	88	40	770	700x600x900/1022	3.950

A close-up photograph of a hand pouring a dark liquid into a glass filled with ice. The liquid is splashing, creating a spray of droplets that catch the light. The background is dark and out of focus, showing what appears to be a bar or kitchen setting with various bottles and equipment.

# ICE IS US

ART OF MAKING ICE

MAKE  
ICE  
COOL

MAKING ART WITH ICE

## BAR TİPİ ŞİŞE SOĞUTUCULAR

## SOĞUTMA ÜNİTELERİ / Cooling Units

### DKP Kasa Şişe Soğutucular

#### Genel Özellikler

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



> SC-228F



> SC-338F

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

### Paslanmaz Çelik Kasa Şişe Soğutucular

#### Genel Özellikler

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



> SC-228YF-S

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

## SOĞUTMA ÜNİTELERİ / Cooling Units

### Bar Tipi Şişe Soğutucular Bar Type Bottle Cooler

#### Dik Tip Şişe Soğutucular

##### Genel Özellikler

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



> SC-293F



> SC-458F



> SC-293F-S



> SC-458F-S

Model Model	Ürün Adı Product Name	capacity	mm	W	KG	\$
SC-293F	Şişe Soğutucu - Tek Kapılı Dik Tip - DKP	293 Lt	600x520x1820	270	220	1.800
SC-458F	Şişe Soğutucu - 2 Kapılı Dik Tip - DKP	458 Lt.	900x520x1820	375	220	2.400
SC-293F-S	Şişe Soğutucu - Tek Kapılı Dik Tip - Inox	293 Lt.	600x520x1820	270	220	2.000
SC-458F-S	Şişe Soğutucu - 2 Kapılı Dik Tip - Inox	458 Lt.	900x520x1820	375	220	2.600

#### Bar Altı Dondurucular

##### Genel Özellikler

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



> RTD-109C

Model Model	Ürün Adı Product Name	capacity	mm	W	KG	\$
RTD-109C	Bar Altı Dondurucu - Cam Kapılı	109 Lt	620x575x885	320	220	1.700



Monoblok soğutma cihazı  
Monoblock cooling device

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

### Genel Özellikler







Paneller çift yüzü sac arası poliüretan dolguludur.  
Panel kalınlıkları -5/+5 °C için 80 mm, -18/-22 °C için 120 mm.  
Soğuk oda panelleri monte ve demonte edilebilir, eksantrik kanca kilit mekanizmalı ve kendini taşıyabilir özelliktedir.  
Panellerin temas yüzeyleri hava, ısı ve buhar geçişini önleyecek şekildedir.  
Panel kaplama yüzeyleri toksik madde ihtiva etmeyen, küf, koku ve bakteri üretmeyecek şekilde plastifiye edilmiştir.  
Duvar ve tavan panellerinin iç ve dış yüzeyleri 1006 Food Safe Quality (Gıda Güvenlik Sistemi) standardına uygundur.  
Duvar ve tavan panelleri, polyester boya ile kaplanmış sacdan imal edilmiştir.  
Zemin panelinin iç yüzeye bakan kısımları paslanmaz çelik sacdan veya kaymaz desenli Plywood malzemeden imal edilmiştir.  
Soğuk odanın kapı ebatları (net geçişi) 70x170 cm - 90x190 cm aralığında çarpma kapılı veya 100x200 cm - 250x300 cm aralığında sürgülü kayar kapılı.  
Soğuk oda kapısı dışarıdan kilitlenip içerden açma mekanizmalıdır.  
Poliüretan dolgunun yoğunluğu 40-42 kg/m<sup>3</sup>  
B3 Yangına dayanıklı poliüretan köpük.

## SOĞUTMA ÜNİTELERİ / Cooling Units

## Soğuk Odalar Cold Rooms

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



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

Monoblok soğutma cihazı  
*Monoblock cooling device*



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

### Genel Özellikler







- Paneller çift yüzü sac arası poliüretan dolgulu.
- Panel kalınlıkları -5/+5 °C için 80 mm, -18/-22 °C için 120 mm.
- Soğuk oda panelleri monte ve demonte edilebilir, eksantrik kanca kilit mekanizmalı ve kendini taşıyabilir özelliktedir.
- Panellerin temas yüzeyleri hava, ısı ve buhar geçişini önleyecek şekildedir.
- Panel kaplama yüzeyleri toksik madde ihtiva etmeyen, küf, koku ve bakteri üretmeyecek şekilde plastifiye edilmiştir.
- Duvar ve tavan panellerinin iç ve dış yüzeyleri 1006 Food Safe Quality (Gıda Güvenlik Sistemi) standardına uygundur.
- Duvar ve tavan panelleri, polyester boya ile kaplanmış sacdan imal edilmiştir.
- Zemin panelinin iç yüzeye bakan kısımları paslanmaz çelik sacdan veya kaymaz desenli Plywood malzemeden imal edilmiştir.
- Soğuk odanın kapı ebatları (net geçişi) 70x170 cm - 90x190 cm aralığında çarpma kapılı veya 100x200 cm - 250x300 cm aralığında sürgülü kayar kapılı.
- Soğuk oda kapısı dışarıdan kilitleyip içerden açma mekanizmalıdır.
- Poliüretan dolgunun yoğunluğu 40-42 kg/m<sup>3</sup>
- B3 Yangına dayanıklı poliüretan köpük.

## SOĞUTMA ÜNİTELERİ / Cooling Units

## Soğuk Odalar Cold Rooms

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



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



**HAZIRLIK EKIPMANLARI  
PREPARATION EQUIPMENTS**

**Sebze Yıkama Makineleri  
Vegetable Washing Machines**


&gt; SYM3000



&gt; SYM2500



Model Model	Ürün Adı Product Name	capacity	mm	W	KG	€	
SYM2500	Sebze Yıkama Makinesi Vegetable Washing Machines	Hafif Sebzeler 200/300 kg Light Leafy Vegetables 200/300 kg Ağır Sebzeler 400/500 kg Heavy Vegetables 200/300 kg	2500x1070x1510	2.570	380	348	27.290
SYM3000	Sebze Yıkama Makinesi Vegetable Washing Machines	Hafif Sebzeler 300/400 kg Light Leafy Vegetables 300/400 kg Ağır Sebzeler 600/800 kg Heavy Vegetables 600/800 kg	3000x1300x1600	3.670	380	478	29.690

**Genel Özellikler**

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

**Genel Özellikler**

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



SYM300



Model Model	Ürün Adı Product Name	capacity	mm	W	kg	€	
SYM300	Devrilir Sebze Yıkama Makinesi Tilting Vegetable Washing Machine	Hafif Sebzeler 10/15 kg Light Leafy Vegetables 10/15 kg Ağır Sebzeler 30/40 kg Heavy Vegetables 30/40 kg	1600x950x900	3.000	380	230	15.560



## HAZIRLIK EKİPMANLARI / Preparation Equipments

## Et İşleme Makineleri Meat Preparation Units

### Gıda Dilimleme Makineleri Slicers

#### Genel Özellikler

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



Made in Italy



> MOD275AF



> MOD300V

Model Model	Ürün Adı Product Name	Bıçak Çapı	mm	W	KG	€
MOD250AF	Gıda Dilimleme Makinesi Slicers	Ø 250 mm	510x380x370	170	220	15 790
MOD275AF	Gıda Dilimleme Makinesi Slicers	Ø 275 mm	580x470x390	170	220	17 1.120
MOD300C	Gıda Dilimleme Makinesi Slicers	Ø 300 mm	690x560x440	170	220	21 1.270
MOD300V	Gıda Dilimleme Makinesi/Dikey Slicers/Vertical	Ø 300 mm	650x520x490cm	210	220	24 2.150

### Gıda Dilimleme Makineleri Slicers

#### Genel Özellikler

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

İtalyan Bıçak



Model Model	Ürün Adı Product Name	Bıçak Çapı	mm	W	KG	\$
MS220ST-U	Gıda Dilimleme Makinesi Slicers	Ø 220 mm	520x460x380	120	220	15 690
MS250ST-U	Gıda Dilimleme Makinesi Slicers	Ø 250 mm	520x460x380	150	220	16 740
MS300ST-U	Gıda Dilimleme Makinesi Slicers	Ø 300 mm	650x530x460	250	220	22 1.150
MS300AS	Otomatik Gıda Dilimleme Makinesi Slicers	Ø 300 mm	660x600x700	300	220	46 2.900

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

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



&gt; C254



&gt; C312



&gt; LEVAC C-62

Model Model	Ürün Adı Product Name	capacity	mm	W	kg	kg	€
C-254	Vakum Makinesi Vacuum Machine	4 m <sup>3</sup>	357x475x335	350	220	23	2.990
C-308	Vakum Makinesi Vacuum Machine	8 m <sup>3</sup>	385x470x370	450	220	31	3.650
C-312	Vakum Makinesi Vacuum Machine	12 m <sup>3</sup>	415x585x400	750	220	35	4.090
C420	Vakum Makinesi Vacuum Machine	20 m <sup>3</sup>	510x585x435	750	220	51	5.000
LEVAC C-62	Vakum Makinesi Vacuum Machine	60 m <sup>3</sup>	772x682x1034	1.500	400	168.5	12.000
OPSİYON	Çift Yönlü Yapıştırma Ağızı Double Way Sealing Beam	-	-	-	-	-	1.000



&gt; C-254



&gt; C-308



&gt; C-312



&gt; C420



&gt; LEVAC C-62

**Teknik Detaylar / Technical Details**

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

**HAZIRLIK EKİPMANLARI / Preparation Equipments**

**Sebze ve Meyve Kurutucular  
Vegetables and Fruit Dryers**

**Dehidratörler  
Dehydrator**

**Genel Özellikler**

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



> SS-08C

> SS-10H

> SS-12H

> SS-24H

Model Model	Ürün Adı Product Name	capadty	Tepsi Ölçüsü	Isı Aralığı	mm	W	₺	\$
SS-08C	Sebze ve Meyve Kurutucu	8 tepsi	28x30cm	30-80 °C	350x450x320	700	220	470
SS-10H	Sebze ve Meyve Kurutucu	10 tepsi	28x30cm	30-90 °C	350x400x430	800	220	650
SS-12H	Sebze ve Meyve Kurutucu	12 tepsi	40x38cm	30-90 °C	470x570x550	1.200	220	1.200
SS-24H	Sebze ve Meyve Kurutucu	24 tepsi	40x38cm	30-90 °C	470x570x880	2.000	220	2.000



## DONDURARAK KURUTUCU








Liyofilizatör (freeze dryer), genellikle bozulabilir maddeleri korumak, raf ömrünü uzatmak veya taşımayı daha kolay hale getirmek için kullanılan bir su giderme işlemi uygular. Liyofilizatör, önce malzemeyi dondurarak, ardından hava basıncını düşürüp ısı vererek malzemedeki donmuş suyun süblimleşmesini sağlar.



**Dondurarak Kurutucu  
Freeze Dryer****Genel Özellikler**

Soğuğu minimum -40 derecede hapsederek çalışma  
Optimize edilmiş kompakt tasarım  
304 kalite paslanmaz çelik iç yüzey ve tepsiler  
EU üretimi kompresör, stabil ve verimli çalışma  
EU üretimi vakum pompası, düşük ses seviyesi ve yağ buharı olmadan çalışma  
Gelişmiş akıllı kurutma programı, kolay kullanım  
Yüksek su alma verimliliği, enerji tasarrufu  
Gerçek zamanlı durum göstergesi  
Gözlem penceresi



Model Model	Ürün Adı Product Name		Tepsi Adedi	capacity				
DFD-06A	Sebze ve Meyve Kurutucu	190x460x20 mm	5	4-6 Kg	50x63x81cm	1.700	79	7.375
DFD-10A	Sebze ve Meyve Kurutucu	232x520x20 mm	6	10 Kg	55x68x88cm	2.000	90	10.845
DFD-20A	Sebze ve Meyve Kurutucu	275x750x20 mm	7	20 Kg	62x95x92cm	3.200	120	13.705



## Hamur İşleme Makineleri Dough Preparation Machines

## HAZIRLIK EKİPMANLARI / Preparation Equipments

### Kanatlı Hamur Açma Makineleri Dough Sheeter Machines with Planes

#### Genel Özellikler

Makineler, modern verimlilik ve fonksiyonellik kriterlerine uygun olarak üretilmiştir.

Rektifiye silindirler, son derece hassas transmisyon sistemi ve farklı hızlara sahip konveyör bantlar sayesinde her türlü hamuru, en ince kalınlıklara kadar işleyebilirler.

Çizilmez beyaz boya kaplamalı çelik gövde, tekerlekli taşıma sistemi ve makine kapatıldığında minimum yer kaplaması için yukarı kaldırılabilir çalışma yüzeyleri ile donatılmıştır.

Opsiyonel donanımlar arasında pedal, standart kruvasan kesim sistemi ve farklı kesim şekilleri için boyutlandırma kesim sistemi yer almaktadır.



TC 500



LINEA EASY 500 SM



LINEA GP-B



LINEA GP

Model Model	Ürün Adı Product Name	kanat ölçüleri	mm	W	kg	kg	€
TC500***	Kruvasan Kesme Cihazı	3 SIRA	255x600x25	-	-	-	3.000
TC600****	Kruvasan Kesme Cihazı	4 SIRA	255x700x255	-	-	-	3.300
EASY 400 M	Set Üstü Hamur Açma Makinesi Manuel Kontrol	400mm	682x972x h.405	-	-	30	2.700
EASY 500 SM	Set Üstü Hamur Açma Makinesi Tek Hızlı	500mm	827x972x h.477	370	220	71	4.500
GP-B 500-800*	Set Üstü Hamur Açma Makinesi Tek Hızlı	500x800mm	955x2450x h.555	550	220	120	7.850
GP-B 500-1000*	Set Üstü Hamur Açma Makinesi Tek Hızlı	500x1000mm	955x2450x h.555	550	220	130	8.000
GP-B 600-1000*	Set Üstü Hamur Açma Makinesi Tek Hızlı	600x1000mm	1055x2450x h.555	550	220	135	8.200
GP-B 600-1200*	Set Üstü Hamur Açma Makinesi Tek Hızlı	600x1200mm	1055x2850x h.555	550	220	145	8.300
GP 500-800*	Standlı Hamur Açma Makinesi Tek Hızlı	500x800mm	955x2050x h.1280	550	220	152	8.500
GP 500-1000*	Standlı Hamur Açma Makinesi Tek Hızlı	500x1000mm	955x2450x h.1280	550	220	156	8.600
GP 600-1000*	Standlı Hamur Açma Makinesi Tek Hızlı	600x1000mm	1055x2450x h.1280	550	220	180	8.800
GP 600-1200*	Standlı Hamur Açma Makinesi Tek Hızlı	600x1200mm	1055x2850x h.1280	550	220	184	9.000
İki Hızlı Cihaz Farkı							370

\* İki hızlı cihaz opsiyonu için hız varyatör farkı eklenecektir.

\*\* Bütün cihazlar monofazedir. Trifaze cihazlar için lütfen sorunuz.

\*\*\* 3 sıralı TC500 kruvasan kesme cihazı sadece çift hızlı GP 500 / 1000 modeli ile uyumludur.

\*\*\*\* 4 sıralı TC600 kruvasan kesme cihazı sadece çift hızlı GP 600 / 1000 ve GP 600 / 1200 modelleri ile uyumludur.

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

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



&gt; SPA M



&gt; SPA A

Model Model	Ürün Adı Product Name	capacity	mm	W	€	€
SPA-M11	Manuel Hamur Bölme Yuvarlama Makinesi	11 Ad x 180/500gr Hamur	610x680x1450	1500	220	16.000
SPA-M15		15 Ad x 150/360gr Hamur				
SPA-M18		18 Ad x 120/280gr Hamur				
SPA-M22		22 Ad x 60/220gr Hamur				
SPA-M30		30 Ad x 40/135gr Hamur				
SPA-M30S		30 Ad x 25/90gr Hamur				
SPA-M36		36 Ad x 34/110gr Hamur				
SPA-M52		52 Ad x 12/30gr Hamur				
SPA-A11	Otomatik Hamur Bölme Yuvarlama Makinesi	11 Ad x 180/500gr Hamur	610x680x1450	1500	220	26.000
SPA-A15		15 Ad x 150/360gr Hamur				
SPA-A18		18 Ad x 120/280gr Hamur				
SPA-A22		22 Ad x 60/220gr Hamur				
SPA-A30		30 Ad x 40/135gr Hamur				
SPA-A30S		30 Ad x 25/90gr Hamur				
SPA-A36		36 Ad x 34/110gr Hamur				
SPA-A52		52 Ad x 12/30gr Hamur				



**Genel Özellikler**

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



**GM002**  
For Grater 2mm  
Standard Disc



**GM005**  
For Grater 5mm



**SM002/SM006**  
For Slicer 2mm/6mm



**SM004**  
For Slicer 4mm  
Standard Disc



**JM404**  
Julienne Disc  
4x4mm



Opsiyonel diskler ile ilgili iletişime geçiniz.



Model Model	Ürün Adı Product Name	Kapasite	rpm	mm	W	Ø	\$
VC-65MS	Sebze Doğrama Makinesi	-	350 rpm/dk	325x620x535	750	220	1.420

**HAZIRLIK EKİPMANLARI / Preparation Equipments**

**Gıda Hazırlık Ekipmanları  
Food Preparation Machines**

**Sebze Parçalama Makinesi  
Vegetable Cutting Machines**

**Genel Özellikler**

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



> FC-2MP

> FC-3MP

> FC-3MC

> VC-10MF



Model Model	Ürün Adı Product Name	Kapasite	rpm	mm	W	₺	\$
FC-2MP	Sebze Parçalama Makinesi	2,4 Lt.	1.500 rpm	240x260x320	600	220	900
FC-3MP	Sebze Parçalama Makinesi	3,3 Lt.	15.00 rpm	240x260x370	600	220	940
FC-2MC	Sebze Doğrama ve Parçalama Makinesi	2,4 Lt. + 2 Bıçaklı	1.500 rpm	240x260x440	600	220	1.000
FC-3MC	Sebze Doğrama ve Parçalama Makinesi	3,3 Lt. + 2 Bıçaklı	1.500 rpm	240x260x460	600	220	1.040
VC-10MF	Sebze Doğrama Makinesi	2 Bıçaklı	1.500 rpm	240x260x370	600	220	1.100





## Sebze Kesme Makineleri TRS

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

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



Paslanmaz çelik, yuvarlak silo (Çap: 215 cm<sup>2</sup>)



Uzun sebze silosu (Ø 60mm)



Kolayca sökülür



Su sızdırmaz ve düz kontrol paneli (IP55)



Hassas kesim için "Darbeli çalışma" fonksiyon



Paslanmaz çelik kesme diskleri ve ızgaralar

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

## SEBZE KESME MAKİNELERİ SEÇME KILAVUZU

	KULLANIM ALANLARI	ÖZELLİKLERİ
 <p><b>MINI GREEN</b></p>	<p>Restoranlar / Hızlı servis restoranları</p> <p><b>200 küvere kadar</b></p> <p>Salatalar / sandviçler / küçük catering işletmeleri</p> <p><b>Kapasite: 200 kg/s'a kadar</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kompakt ve kullanımı kolay</li> <li>Dilimleme, rendeleme ve kesme fonksiyonları (küp ve parmak biçiminde kesim yapılamaz)</li> <li>Aynı yükleme silosu üzerinde hem büyük hem de uzun sebzeler için sebze yükleme bölümü bulunur.</li> <li>Kollu silo ve kesme diskleri bulaşık makinesinde yıkanabilir.</li> <li>175 mm çapında paslanmaz çelik kesme bıçakları.</li> <li>Kesintisiz yükleme yapılabilen model.</li> </ul>
 <p><b>TRS</b></p>	<p>Restoranlar / Küçük ve orta boy catering işletmeleri.</p> <p>Masa servisi yapan işletmelerde <b>100 - 400 küver</b> Catering işletmelerinde <b>800 küvere</b> kadar</p> <p><b>Kapasite: 550 kg/s</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dikey tasarım ve eğimli taban – Operatör ve çalışma ortamı için en yüksek düzeyde ergonomi.</li> <li>Aynı yükleme silosu üzerinde hem büyük hem de uzun sebzeler için giriş bölümü bulunur.</li> <li>Paslanmaz çelik kol, silo, kesme haznesi ve kesme diskleri bulaşık makinesinde yıkanabilir.</li> <li>Demonte kesme haznesi: Yiyecekler motor tabanıyla temas etmez.</li> <li>Kesintisiz yükleme yapılabilen model.</li> <li>40'dan fazla farklı kesme disk (Çap: 205 mm)</li> </ul>
 <p><b>TR210</b></p>	<p>Küçük ve orta ölçekli catering işletmeleri</p> <p>Masa servisi yapan işletmelerde <b>100-800 küver</b> Catering işletmelerinde <b>1000 küvere</b> kadar</p> <p><b>Kapasite: 2100 kg/s'e kadar</b> (otomatik silolu modellerde)</p> <p>Manuel ve uzun sebze siloları (opsiyonel)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Özellikle rendeleme, dilimleme ve küp biçiminde kesme işlemlerinde yüksek kapasiteli otomatik silolu model</li> <li>Demonte kesme haznesi: yiyecekler motor tabanıyla temas etmez.</li> <li>Paslanmaz çelik disk ve ızgaralar (Çap: 205 mm)</li> <li>Kesintisiz yükleme yapılabilen model</li> <li>Set üstü veya standlı modeller (stand olarak özel bir mobil araba kullanılır)</li> <li>%100 bulaşık makinesinde yıkanabilir: kesme haznesi, paslanmaz çelik kol, silolar ve bıçaklar</li> </ul>
 <p><b>TR260</b></p>	<p>Catering ve küçük gıda işletmeleri, merkezi imalat mutfakları.</p> <p>Masa servisi yapan işletmelerde <b>400 - 600 küver</b> Catering işletmelerinde <b>2000 küvere</b> kadar</p> <p><b>Kapasite: 500 - 2500 kg/s</b> (Silo tipine göre kapasite değişir)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kullanıcıların farklı ihtiyaçlarına cevap veren esnek, yüksek kapasiteli üniteler</li> <li>1 veya 2 hızlı motor üniteleri farklı silolarla kombine edilir: Otomatik, manuel, uzun sebzeler veya lahana için özel silolar.</li> <li>Kesintisiz yükleme yapılabilen model</li> <li>Geniş kesme diski ve ızgara çeşitleri (Çap 300 mm)</li> <li>Set üstü veya standlı modeller (stand olarak özel bir mobil araba kullanılır)</li> </ul>
 <p><b>TR300</b></p>	<p>Büyük catering ve merkezi imalat mutfakları</p> <p>Masa servisi yapan işletmelerde <b>600 küver</b>.Catering işletmelerinde <b>5000 küvere</b> kadar</p> <p><b>Kapasite: 1000 - 4000 kg/s</b> (Silo tipine göre kapasite değişir)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Standlı motor üniteleri farklı silolarla kombine edilir: Otomatik, manuel, uzun sebzeler veya havuç için özel silolar.</li> <li>Kesintisiz yükleme yapabilen ve motorlu bir pervanesi olan otomatik silo</li> <li>Geniş kesme diski ve ızgara çeşitleri (Çap 300 mm)</li> <li>Parmak patates için özel cips aparatı (Opsiyonel)</li> </ul>
 <p><b>RC14</b></p>	<p>Merkezi imalat mutfakları ve büyük miktarda cips servisi yapılan restoranlar.</p> <p><b>Kapasite: 1500 kg/s</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Otomatik silolu, set üstü patates kesme makinesi</li> <li>Kompakt, temizliği çok kolay</li> <li>Farklı ebadlarda kesme blokları mevcuttur</li> </ul>

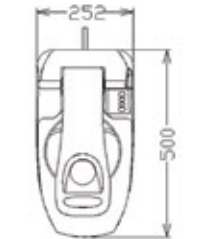
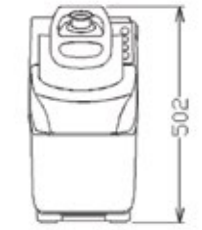
Not: Kapasiteler; kesim biçimine, kesilen malzemenin boyutlarına ve motor hızına bağlı olarak değişebilir.



## SEBZE KESME MAKİNELERİ


**TRS**

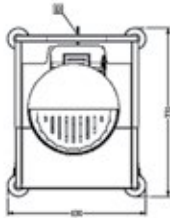
### SEBZE KESME MAKİNESİ

TRS, 400 küvere kadar restoran ve catering işletmeleri için çok uygun bir sebze kesme makinesidir. Farklı kesme diskleri kullanılarak 70'den fazla farklı kesim biçimi elde edilebilir. Alt bazası 20° eğimlidir. Sebze doldurma ağız yuvarlak tipte ve oldukça geniştir(215cm<sup>2</sup>). Boşaltma bölümünün altına 20cm yükseklikte GN küvetler girebilir. Kontrol paneli su sızdırmazdır. Hassas kesimler için darbeli çalıştırma olanağı vardır.



	Kg kW	KOD model	EURO
TRS Sebze kesme makinesi, 1-hızlı (340 rpm), 500 watt, paslanmaz çelik kollu silolu-1PH 220...240V - 1N - 50 Hz <b>gxdxh</b> 252x500x502	24.0 0.5	<b>603419</b> DTRS1V501	<b>2.557</b>
TRS Sebze kesme makinesi, 1-hızlı (340 rpm), 500 watt, paslanmaz çelik, kollu silolu-3PH 200...240/380...440V - 3 - 50/60 Hz <b>gxdxh</b> 252x500x502	20.0 0.5	<b>603420</b> DTRS1V503	<b>2.518</b>
TRS Sebze kesme makinesi, 2-HIZLI (340/680 rpm), 750 watt, paslanmaz çelik, kollu silolu-3PH 380...440V - 3 - 50/60 Hz <b>gxdxh</b> 252x500x502	26.0 0.75	<b>603421</b> DTRS2V753	<b>2.403</b>
TRS Sebze kesme makinesi, hız varyatörlü (140-750 rpm), 750 watt, paslanmaz çelik, kollu silolu-1PH 220...240V - 1N - 50/60 Hz <b>gxdxh</b> 252x500x502	24.0 0.5	<b>603422</b> DTRSVV1	<b>3.014</b>
Bistro disk seti (C2S-2mm dilimleme diski, C5S-5mm dilimleme diski, J2X-2mm rende diski)	6.0 0.0	<b>653785</b> SCEQX	<b>669</b>
Gastronomi disk seti (C2S-2mm dilimleme diski, C5S-5mm dilimleme diski, J2X-2mm rende diski, AS4X-4x4mm şerit biçiminde kesme diski, C10PS-10mm pres/dilimleme diski, MT10T-10x10mm küp için ızgara)	6.0 0.0	<b>653786</b> SCREQX	<b>1.351</b>
Ejektör -TRS/TRK	1.0 0.0	 <b>653772</b> EJTRS	<b>34</b>
S/S Stand, TRS ve TR210 için - Katlanır raf ve bıçak rafı	29.0 0.0	 <b>653283</b> WT	<b>2.645</b>

## SEBZE KESME MAKİNELERİ



### TR210





#### SEBZE KESME MAKİNESİ - OTOMATİK SİLOLU

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








	Kg kW	KOD model	EURO
Sebze kesme makinesi, 1-HIZLI (340 rpm), kapasite: 400-1100 Kg/s, otomatik silolu, 1PH-TR210 230...240V - 1 - 50 Hz gxdxh 416x490x690	32.0 0.5	<b>600080</b> DTR2101V	<b>3.415</b>
Sebze kesme makinesi, HIZ VARYATÖRLÜ (140-750 rpm), kapasite: 800-2100 Kg/s, otomatik silolu, 1PH-TR210 208...240V - 1 - 50/60 Hz gxdxh 416x490x690	32.0 0.5	<b>600111</b> DTR210VV	<b>3.816</b>
Sebze kesme makinesi, HIZ VARYATÖRLÜ (140-750 rpm), kapasite: 800-2100 Kg/s, otomatik ve manuel silolu ve standlı, 1PH-TR210 208...240V - 1 - 50/60 Hz gxdxh 630x770x125 0	84.0 0.5	<b>600112</b> DTR210VVTL	<b>5.976</b>
Sebze kesme makinesi, 2-HIZLI (340-680 rpm), kapasite: 800-2100 Kg/s, otomatik silolu, 3PH-TR210 230/400V - 3 - 50/60 Hz gxdxh 416x490x690	34.0 0.75	<b>600081</b> DTR2101V3	<b>3.816</b>
Sebze kesme makinesi, 2-HIZLI-340/680rpm , kapasite: 800-2100 Kg/s, otomatik silolu ve standlı, 3PH-TR210 380...440V - 3 - 50/60 Hz gxdxh 630x770x125 0	82.0 0.75	<b>600082</b> DTR2102V3	<b>6.694</b>
Sebze kesme makinesi, HIZ VARYATÖRLÜ (140-750 rpm), kapasite: 800-2100 Kg/s, otomatik silolu ve standlı, 1PH-TR210 208...240V - 1 - 50/60 Hz gxdxh 630x770x125 0	80.0 0.5	<b>600083</b> DTR210VVT	<b>6.694</b>
TR210 için uzun sebze yükleme silosu, farklı çaplarda 4 tüplü, itme kolu (kesme bölmesi ve ejektör dahil değildir)	10.0 0.0	<b>650063</b> LVH	<b>1.045</b>
TR210 için kollar sebze doldurma silosu (kesme bölmesi ve ejektör dahil değildir)	6.0 0.0	<b>650064</b> LEV-HOPPER	<b>899</b>
GN2/1 küvetler için araba (GN küvetler dahil değildir)	37.0 0.0	<b>650065</b> TR210trolley	<b>1.871</b>

## TRS - TR210 DİSK SEÇENEKLERİ

### AKSESUARLAR

		Kg kW	KOD model	EURO
S-tipi bıçaklı dilimleme diski, paslanmaz çelik - 1mm		1.0	<b>653729</b>	<b>88</b>
		0.0	C1S	
S-tipi bıçaklı dilimleme diski, paslanmaz çelik - 2mm		1.0	<b>653730</b>	<b>88</b>
		0.0	C2S	
S-tipi bıçaklı dilimleme diski, paslanmaz çelik - 3mm		1.0	<b>653731</b>	<b>88</b>
		0.0	C3S	
S-tipi bıçaklı dilimleme diski, paslanmaz çelik - 4mm		1.0	<b>653732</b>	<b>88</b>
		0.0	C4S	
S-tipi bıçaklı dilimleme diski, paslanmaz çelik - 5mm	1.0	<b>653733</b>	<b>88</b>	
	0.0	C5S		
S-tipi bıçaklı dilimleme diski, paslanmaz çelik - 6mm	1.0	<b>653735</b>	<b>88</b>	
	0.0	C6S		
S-tipi bıçaklı dilimleme diski, paslanmaz çelik - 8mm	1.0	<b>653737</b>	<b>95</b>	
	0.0	C8S		
Paslanmaz çelik baskı/dilimleme diski, S-tipi bıçaklı - 5mm (tek başına dilimleme veya ızgara diskleri ile birlikte kullanılır)		1.0	<b>650048</b>	<b>284</b>
		0.0	C5PSB	
Paslanmaz çelik baskı/dilimleme diski, S-tipi bıçaklı - 6mm (tek başına dilimleme veya ızgara diskleri ile birlikte kullanılır)		1.0	<b>650049</b>	<b>284</b>
		0.0	C6PSB	
Paslanmaz çelik baskı/dilimleme diski, S-tipi bıçaklı - 8mm (tek başına dilimleme veya ızgara diskleri ile birlikte kullanılır)		1.0	<b>650050</b>	<b>284</b>
		0.0	C8PSB	
Paslanmaz çelik baskı/dilimleme diski, S-tipi bıçaklı - 10mm (tek başına dilimleme veya ızgara diskleri ile birlikte kullanılır)		1.0	<b>650051</b>	<b>295</b>
		0.0	C10PSB	
Paslanmaz çelik baskı/dilimleme diski, S-tipi bıçaklı - 12mm (tek başına dilimleme veya ızgara diskleri ile birlikte kullanılır)	1.0	<b>650053</b>	<b>295</b>	
	0.0	C12PSB		
Paslanmaz çelik baskı/dilimleme diski, S-tipi bıçaklı - 13mm (tek başına dilimleme veya ızgara diskleri ile birlikte kullanılır)	1.0	<b>650054</b>	<b>295</b>	
	0.0	C13PSB		
Paslanmaz çelik baskı/dilimleme diski, S-tipi bıçaklı (Mozeralla için) - 10 mm (tek başına dilimleme veya ızgara diskleri ile birlikte kullanılır)		1.0	<b>650052</b>	<b>422</b>
		0.0	C10PSMB	
Dalgalı ağızlı S-tipi bıçaklı kesme diski, paslanmaz çelik -2mm		1.0	<b>653749</b>	<b>271</b>
		0.0	C2WS	
Dalgalı ağızlı S-tipi bıçaklı kesme diski, paslanmaz çelik -3mm		1.0	<b>653750</b>	<b>271</b>
	0.0	C3WS		
Dalgalı ağızlı S-tipi bıçaklı kesme diski, paslanmaz çelik -6mm	1.0	<b>653751</b>	<b>271</b>	
	0.0	C6WS		

## TRS - TR210 DİSK SEÇENEKLERİ

		Kg kW	KOD model	EURO	
Paslanmaz çelik baskı/dilimleme diski, S-tipi dalgalı bıçaklı - 8mm (tek başına dilimleme veya ızgara diskleri ile birlikte kullanılır)		1.0 0.0	<b>650055</b> C8WPB	<b>306</b>	
Paslanmaz çelik baskı/dilimleme diski, S-tipi dalgalı bıçaklı - 10mm (tek başına dilimleme veya ızgara diskleri ile birlikte kullanılır)		1.0 0.0	<b>650056</b> C10WPB	<b>306</b>	
Şerit biçiminde kesme diski, S-tipi bıçaklı, paslanmaz çelik 2x2 mm		1.0 0.0	<b>653743</b> AS2X	<b>478</b>	
Şerit biçiminde kesme diski, S-tipi bıçaklı, paslanmaz çelik 2x8 mm		1.0 0.0	<b>650095</b> AS2X8	<b>294</b>	
Şerit biçiminde kesme diski, S-tipi bıçaklı, paslanmaz çelik 2x10 mm		1.0 0.0	<b>650096</b> AS2X10	<b>296</b>	
Şerit biçiminde kesme diski, S-tipi bıçaklı, paslanmaz çelik 3x3 mm		1.0 0.0	<b>653744</b> AS3X	<b>382</b>	
Şerit biçiminde kesme diski, S-tipi bıçaklı, paslanmaz çelik 4x4 mm		1.0 0.0	<b>653745</b> AS4X	<b>378</b>	
Şerit biçiminde kesme diski, S-tipi bıçaklı, paslanmaz çelik (cips için de kullanılabilir) 6x6 mm		1.0 0.0	<b>653746</b> AS6X	<b>310</b>	
Şerit biçiminde kesme diski, S-tipi bıçaklı, paslanmaz çelik (cips için de kullanılabilir) 8x8 mm		1.0 0.0	<b>653747</b> AS8X	<b>310</b>	
Şerit biçiminde kesme diski, S-tipi bıçaklı, paslanmaz çelik (cips için de kullanılabilir) 10x10 mm		1.0 0.0	<b>65374</b> AS10X	<b>310</b>	
Rende diski, paslanmaz çelik - 2mm			1.0 0.0	<b>653773</b> J2X	<b>147</b>
Rende diski, paslanmaz çelik - 3mm			1.0 0.0	<b>653774</b> J3X	<b>147</b>
Rende diski, paslanmaz çelik - 4mm	1.0 0.0		<b>653775</b> J4X	<b>147</b>	
Rende diski, paslanmaz çelik - 7mm	1.0 0.0		<b>653776</b> J7X	<b>147</b>	
Rende diski, paslanmaz çelik - 9mm	1.0 0.0		<b>653777</b> J9X	<b>147</b>	
Rende diski - K. ekmek için, paslanmaz çelik			1.0 0.0	<b>65377</b> KX	<b>147</b>
Rende diski - Parmesan vb. sert peynirler ve kuru ekmek için, paslanmaz çelik		1.0 0.0	<b>653779</b> PX	<b>147</b>	
Küp biçiminde kesme ızgara - 5x5 mm		1.0 0.0	<b>653566</b> □□0□□	<b>446</b>	
Küp biçiminde kesme ızgara - 8x8 mm		1.0 0.0	<b>653567</b> □□08□	<b>331</b>	
Küp biçiminde kesme ızgara - 10x10 mm		1.0 0.0	<b>65356</b> □□10□	<b>331</b>	
Küp biçiminde kesme ızgara - 12x12 mm		1.0 0.0	<b>653569</b> □□12□	<b>331</b>	



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

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

Karıştır - Öğüt - Emülsiyon haline getir - Harmanla



Alet gerekmeden tüm parçaları sökülebilir ve bulaşık makinesinde yıkanabilir



En yüksek uluslararası standartlara göre tasarlanmış, sıçramayı önleyen kayış bıçağı

4 kg'  
dan az



10.000 devir/dakika'ya kadar



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





> 603677

> 600321

> 603619

> 650057

> 653578



Model Model	Ürün Adı Product Name	Tüp Uzunluğu mm	Max. Lt.	rpm	W	€
603677	El Mikseri - Parçalayıcı Hız Kontrollü	250	15	15.000 rpm/dk	250	714
600392	El Mikseri - Parçalayıcı Hız Kontrollü	350	80	9.000 rpm/dk	450	756
600321	El Mikseri - Parçalayıcı Hız Kontrollü	450	150	9.000 rpm/dk	450	798
600330	El Mikseri - Parçalayıcı Hız Kontrollü	550	170	10.000 rpm/dk	550	824
600337	El Mikseri - Parçalayıcı Hız Kontrollü	650	240	10.000 rpm/dk	750	882

\* Çırpıcı Combi model oluşturmak için aşağıdaki opsiyonları ekleyiniz.

Model Model	Ürün Adı Product Name	Uyumlu Model Compatible model	€
650057	Güçlendirilmiş Çırpıcı	250mm	305
653578	Güçlendirilmiş Çırpıcı	350mm-450mm 550mm-650mm	368

**El Mikserleri**

**HAZIRLIK EKİPMANLARI / Preparation Equipments**

**Genel Özellikler**

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



➤ IB350CV+BLD250



➤ IB350CV+BLD250+WIK250



➤ IB500CV+BLD400



➤ IB500CV+BLD400+WIK250

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

## HAZIRLIK EKİPMANLARI / Preparation Equipments

### Sarı Başlık El Mikseri Set Üstü ve Planet Mikserler

#### Genel Özellikler

Light weight but powerful motor  
Detachable shaft for easy cleaning  
Speed switch LCD display  
Ergonomic handle for comfortable use.



Model Model	Ürün Adı Product Name	Tip Uzunluğu mm	rpm	W	\$
IB250CV+BLD190-E	El Mikseri - Parçalayıcı	190	4.000/16.000 rpm/dk	250	265
WIK185	Çırpıcı	185	-	-	180

#### Genel Özellikler

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



Model Model	Ürün Adı Product Name	capacity	mm	W	rpm	\$
MXB7	Set Üstü Mikser Counter Type Mixer	7 Lt	400x250x410	350	220	1.000

#### Genel Özellikler

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



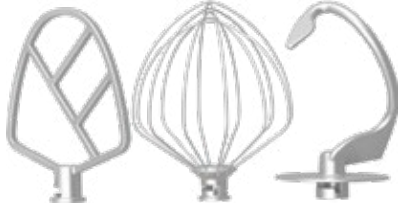
Model Model	Ürün Adı Product Name	capacity	mm	W	rpm	\$
IP10F	Planet Mikser - 3 Hızlı	10 lt	430x500x700	370	220	1.340
IP20F	Planet Mikser - 3 Hızlı	20 lt	460x530x800	1.100	220	1.600
IP30F	Planet Mikser - 3 Hızlı	30 lt	430x430x910	1.500	220	1.850

## Set Üstü Mikserler

## HAZIRLIK EKİPMANLARI / Preparation Equipments

## Genel Özellikler

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



> EF708



Model Model	Ürün Adı Product Name	capacity	yoğurucu tipi	mm	w	⌚	\$
EF708	Professional Set Üstü Mikser Professional Counter Type Mixer	4,8 Lt	Döküm	347x184x364	1.000	220	710
EF708-S	Professional Set Üstü Mikser Professional Counter Type Mixer	4,8 Lt	Krom	347x184x364	1.000	220	755

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



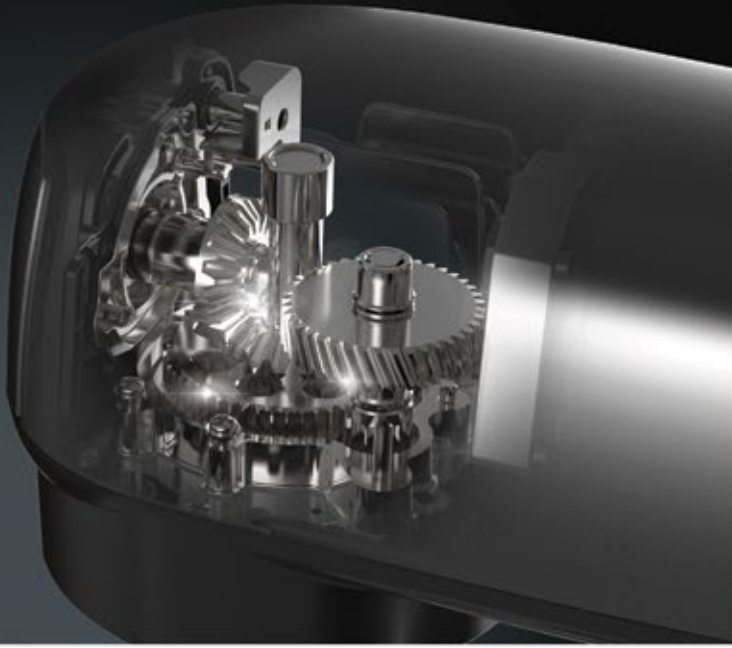


reddot award 2018 winner

Gtech

Kusursuz yoğurmalar için tamamen metal motor ve dişli sistemi

Full metal gear system for perfect mixing



Yörüngesel karıştırma sistemi

Planetary mixing action system



Hamur Kancası  
33 \$

Hamur Paleti  
33 \$

Çırpıcı  
40 \$

Sıyırıcılı Palet  
22 \$

Sıyırıcılı Palet  
45 \$

Kıyma Aparatı  
110 \$

İtici Tokmak  
22 \$



Kıyma Diski  
22 \$

Sosis Aparatı  
80 \$

Kurabiye Aparatı  
80 \$

Sebze Dilimleyici  
70 \$

Spagetti Aparatı  
135 \$

Lazanya Aparatı  
135 \$

Erişte Aparatı  
135 \$



## Klasik Seri Stand Mikserler

## Genel Özellikler

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



5K45SSEOB



5K45SSEWH



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



**Kitchen Aid Mikserler**

**HAZIRLIK EKİPMANLARI / Preparation Equipments**

**Heavy Duty Seri Stand Mikserleri**



**YAVAŞ KARIŞTIRMA HIZININ FAYDALARI (DÜŞÜK HIZ – 1/2 HIZ AYARI):** Daha kolay karıştırma Elle karıştırmaya veya ezmeye son  
Daha fazla kontrol  
Stand mikseri durdurmadan malzeme eklemek için  
Daha az dağınıklık  
Dağınıklık yaratma riski olmadan un ekleme  
Güçlü performans  
Yaban mersini ve ahududu gibi hassas malzemelerimeyvelere zarar vermeden nazikçe karıştırın  
\*5.2 lt ve 6.6 lt modelleri için geçerli özelliktir.

**Genel Özellikler**

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



> 5KPM5EER



> 5KSM55SXXCU



Model Model	Ürün Adı Product Name	capacity	un Kapasite	W	⚡	€
5KPMSEWH	Heavy Duty Stand Mixer - White	4,8 Lt	1.000 gr	315	220-240V	1.400
5KPMSEOB	Heavy Duty Stand Mixer - Onyx Black	4,8 Lt	1.000 gr	315	220-240V	1.400
5KPM5EER	Heavy Duty Stand Mixer - Empire Red	4,8 Lt	1.000 gr	315	220-240V	1.400
5KSM55SXXEBM	Heavy Duty Stand Mixer - Matte Black	5,2 Lt	1.200 gr	375	220-240V	1.650
5KSM55SXXECU	Heavy Duty Stand Mixer - Contour Silver	5,2 Lt	1.200 gr	375	220-240V	1.650
5KSM55SXXEER	Heavy Duty Stand Mixer - Empire Red	5,2 Lt	1.200 gr	375	220-240V	1.650
5KSM55SXXEOB	Heavy Duty Stand Mixer - Onyx Black	5,2 Lt	1.200 gr	375	220-240V	1.650
5KSM70JPXECU	Heavy Duty Stand Mixer - Contour Silver	6,6 Lt	2.000 gr	375	220-240V	2.150
5KSM70JPXEER	Heavy Duty Stand Mixer - Empire Red	6,6 Lt	2.000 gr	375	220-240V	2.150
5KSM70JPXEOb	Heavy Duty Stand Mixer - Onyx Black	6,6 Lt	2.000 gr	375	220-240V	2.150
5KSM70JPXEWH	Heavy Duty Stand Mixer - White	6,6 Lt	2.000 gr	375	220-240V	2.150

**Professional Seri Stand Mikserleri**

**Genel Özellikler**

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



> 5KSM7990XEER



Model Model	Ürün Adı Product Name	capacity	un Kapasite	W	⚡	€
5KSM7990XEER	Professional Stand Mixer - Empire Red	6,9 Lt	2.200 gr	325	220-240V	2.350
5KSM7990XEWH	Professional Stand Mixer - White	6,9 Lt	2.200 gr	325	220-240V	2.350

5K455B  
4,3 lt Hazne  
150 Euro



5K452WW  
4,3 lt Çırpıcı  
90 Euro



5K452DH  
4,3 lt Hamur Kancası  
70 Euro



5K452B  
4,3 lt Düz Palet  
70 Euro



5K5A2SB  
4,8 lt Hazne  
150 Euro



5K5A2WW  
4,8 lt Çırpıcı  
150 Euro



5K5A2DH  
4,8 lt Hamur Kancası  
130 Euro



5K5A2B  
4,8 lt Düz Palet  
130 Euro



5K7SB  
6,9 lt Hazne  
325 Euro



5K7EW  
6,9 lt Çırpıcı  
170 Euro



5K7SDH  
Spiral Kanca  
285 Euro



5K7SFB  
6,9 lt Düz Palet  
285 Euro



5KSMVSA  
Dilimleyici ve Doğrayıcı  
286 Euro



5KSM1JA  
Slow Juicer  
378 Euro



5KSM2FPA  
Mutfak Robotu  
378 Euro



5KSM1APC  
Sarmallaştırma Seti  
325 Euro



5KSMSCA  
İnce Dilimleyici  
325 Euro



5KSMICM  
Dondurma Aparatı  
220 Euro



5KSMPPRA  
3 Parçalı Makarna  
Silindiri ve Kesme  
Aksesuarı  
420 Euro



5KSMFGA  
Kıyma Makinesi - 4 Aparatlı  
155 Euro



5KSMPEXTA  
Makarna  
Makinesi  
6 Diskli  
480 Euro



5KSMPSA  
Hamur Silindiri  
200 Euro



5KSMSSA  
Sucuk, Sosis,  
Dondurma Aparatı  
5FGA ile çalışır.  
60 Euro



5KGM  
Tane Değirmeni  
430 Euro



**Makarna Makineleri**

**HAZIRLIK EKİPMANLARI / Preparation Equipments**

**Yüksek Kapasiteli Makarna Makinesi**

**Genel Özellikler**

Chef in casa makarna makinesi ve erişte makinesi İtalyan Imperia markalı küçük, kompakt, güvenilir, masaüstü bir makinedir. Orta ölçekli restoranlar ve butik işletmeler için uygundur.  
 Chef in casa makarna makinesi ve erişte makinesi her türlü un ile hamur yoğurma özelliğine sahiptir.  
 Siz sadece makarna hamuru malzemelerinizi yoğurma hunisine koyarsınız, makina bu malzemeleri size makarna olarak geri verir.  
 Hemde ister burgu şeklinde, ister deniz kabuğu şeklinde...  
 Aklınıza gelecek 100 çeşit şekil sadece kalıpların değişimi ile mümkündür.  
 Chef in casa makarna makinesi ve erişte makinesi kısa ve uzun makarna üretme özelliğine sahiptir, kısa makarnaları kendi bıçağı ile otomatik olarak keserken, uzun makarna ve erişteler istenilen uzunlukta manuel olarak kesilir.  
 Diğer disk seçenekleri için iletişime geçiniz.



> Chef in casa

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

**Erişte - Makarna Makinesi**

**Genel Özellikler**

Imperia restoran elektrikli makarna makinesi ve erişte makinesi restoran kullanımı için tasarlanmıştır ve çok yüksek kalite standartlarında üretilmiştir.  
 Imperia restoran elektrikli makarna makinesi ve erişte makinesi ile kendi restoranınızda ve kendi seçtiğiniz doğal malzemeleri kullanarak hızlı ve güvenli bir şekilde taze makarna ve erişte yapabilir, müşterilerinize sunabilirsiniz.  
 Imperia restoran elektrikli makarna makinesi ve erişte makinesi özel, zarif ve kullanımı kolay imperia makarna makinesi ve erişte makinesidir.

> Restorat Otomatik



Model Model	Ürün Adı Product Name	capacity	mm	w		€
Restaurant Otomatik	Elektrikli Erişte Makarna Kesme Makinesi	-	300x220x250	290	220	3.110

**KULLANILMASI GEREKEN BIÇAK OPSİYONLARI**

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

**KAFETERYA EKIPMANLARI**  
**CAFETERIA-BAR EQUIPMENTS**



**Teşhir Üniteleri**  
**Display Units**

**KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments**

**Genel Özellikler**

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



> RTR120



> RTR160

Model Model	Ürün Adı Product Name	capacity	mm	W	φ	KG	\$
RTR120	Sıcak Teşhir Ünitesi Hot Show Units	120 lt	670x570x670	1.100	220	50	1.100
RTR160	Sıcak Teşhir Ünitesi Hot Show Units	160 lt	850x560x670	1.500	220	58	1.250

**Genel Özellikler**

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



**HAVA PERDELİ SİSTEM**



> RTW120 B-4



> RTW160 B-4

Model Model	Ürün Adı Product Name	capacity	mm	W	φ	KG	\$
RTW120	Soğuk Teşhir Ünitesi Cold Show Units	120 lt	690x570x690	435	220	66	1.650
RTW160	Soğuk Teşhir Ünitesi Cold Show Units	160 lt	870x570x660	435	220	73	1.850
RTW120 B-4	Soğuk Teşhir Ünitesi (Hava Perdeli Sistem) Cold Show Units (Air Curtain System)	120 lt	690x570x690	435	220	66	1.700
RTW160 B-4	Soğuk Teşhir Ünitesi (Hava Perdeli Sistem) Cold Show Units (Air Curtain System)	160 lt	870x570x660	435	220	73	1.900
RTW202 C-4	Soğuk Teşhir Ünitesi (Hava Perdeli Sistem) Cold Show Units (Air Curtain System)	202 lt	1219x568x686	460	220	89	2.780
RTW252 C-4	Soğuk Teşhir Ünitesi (Hava Perdeli Sistem) Cold Show Units (Air Curtain System)	252 lt	1524x568x686	460	220	116	3.200

**Genel Özellikler**

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



&gt; ARC100B



&gt; RT68B



&gt; RT98B



&gt; RT215C



&gt; RTW118B



&gt; RTW128B

Model Model	Ürün Adı Product Name	capacity	mm	W	KG	\$	
ARC100B	Silindirik Dikey Soğuk Teşhir Ünitesi	100 lt	480x480x1030	230	220	50	2.060
RT68B (Siyah)	Silindirik Dikey Soğuk Teşhir Ünitesi	68 lt	452x406x891	190	220	35	1.180
RT68B (Beyaz)	Silindirik Dikey Soğuk Teşhir Ünitesi	68 lt	452x406x891	190	220	35	1.180
RT98B (Siyah)	Silindirik Dikey Soğuk Teşhir Ünitesi	78 lt	452x406x1116	210	220	40	1.320
RT98B (Beyaz)	Silindirik Dikey Soğuk Teşhir Ünitesi	78 lt	452x406x1116	210	220	40	1.320
RT215C (Siyah)	Silindirik Dikey Soğuk Teşhir Ünitesi	215 lt	515x485x1590	250	220	80,5	2.320
RT215C (Beyaz)	Silindirik Dikey Soğuk Teşhir Ünitesi	215 lt	515x485x1590	250	220	80,5	2.320
RTW128B	Silindirik Dikey Soğuk Teşhir Ünitesi	128 lt	685x874x419	110	220	42	1.490
RTW118B	Silindirik Dikey Soğuk Teşhir Ünitesi	118 lt	695x882x417	110	220	38,5	1.490

**İçecek Hazırlık Ekipmanları  
Drink Preparation Equipments**

**KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments**

**Filtre Kahve Ekipmanları**



> NOVO

> MONDO

> TH

> AIRPOT FURENTO

> FILTER CUPS

> POT

Model Model	Ürün Adı Product Name	capacity	mm	W	⚙️	€
NOVO	Filtre Kahve Makinesi Cam Potlu	144 Fincan/Saat	214x391x424	2.130	220	630
MONDO	Filtre Kahve Makinesi	144 Fincan/Saat	195x446x406	2.140	230	1.030
TH	Filtre Kahve Makinesi	2.2 Lt.	235x406x545	2.310	230	960
AIRPOT FURENTO	Filtre Kahve Dispenseri	2.2 Lt.	164x378	-	-	220
FILTER CUPS	Filtre Kağıdı	1.000 Adet	-	-	220	48
POT	Cam Pot	1,7 Lt.	-	-	220	52

\* TH cihazına dispenser dahil değildir.

\*\* TH cihazına en az 1 adet Airpot Furento eklenmelidir.

**Filtre Kahve Makineleri**



> RLX 31

> RLX 131

> RLX 75

> RLX 75

Model Model	Ürün Adı Product Name	Filtre Kahve Tanksı	Sıcak Su Tanksı	mm	W	⚙️	€
RLX 31	Sıcak Su Tanklı Filtre Kahve Makinesi	1,7 Lt.	1,8 Lt.	475x509x448	2.080	220	3.550
RLX 131	Sıcak Su Tanklı Filtre Kahve Makinesi	1,7 Lt. + 1,7 Lt.	1,8 Lt.	705x509x448	6.070	380	5.050
RLX 75	Sıcak Su Tanklı Filtre Kahve Makinesi	2 Lt.	1,8 Lt.	475x509x611	2.065	220	4.700
RLX 575	Sıcak Su Tanklı Filtre Kahve Makinesi	2 Lt. + 2 Lt.	1,8 Lt.	705x509x611	6.040	380	6.700
RLX 5	Filtre Kahve Makinesi	2 Lt.	-	245x509x611	2.065	220	2.880
RLX 55	Filtre Kahve Makinesi	2 Lt. + 2 Lt.	-	475x509x611	4.130	380	4.500

Silindir Tip Filtre Kahve Makinesi



> B5 - HW

> B10 - HW

Model Model	Ürün Adı Product Name	capacity	mm	W	⚡	€
B5 - HW	Silindir Tip Filtre Kahve Makinesi	5 + 5 Lt.	790x570x799	5.330	380	7.950
B10 - HW	Silindir Tip Filtre Kahve Makinesi	10 + 10 Lt.	989x570x840	8.380	380	8.750
B20 HW	Silindir Tip Filtre Kahve Makinesi	20+20 Lt	1173x600x947	11.440	380	10.580
B5	Silindir Tip Filtre Kahve Makinesi	5+5 Lt	635x440x799	3.130	220	6.100
B10	Silindir Tip Filtre Kahve Makinesi	10 + 10 Lt.	955x512x840	6.180	380	7.270
B20	Silindir Tip Filtre Kahve Makinesi	20 + 20 Lt.	1173x600x947	9.240	380	9.200
B40	Silindir Tip Filtre Kahve Makinesi	40 +40 Lt.	1305x652x1101	15.120	400	13.570



> AURORA SGH



> AURORA TWH



> AURORA DISPENSER

Model Model	Ürün Adı Product Name	Filtre Kahve Tankı	Sıcak Su Tankı	mm	W	⚡	€
AURORA SGH	Filtre Kahve Makinesi	5 Lt.	5 Lt.	340x595x815	4.500	380	6.500
AURORA TWH	Filtre Kahve Makinesi	5 Lt. + 5 Lt.	5 Lt.	626x595x815	9.000	380	7.550
AURORA DISPENSER	Filtre Kahve Dispenser	5 Lt.	-	250x290x550	-	-	1.050

\* ÜRÜN FİYATLARINA DISPENSER FİYATI DAHİL DEĞİLDİR.

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

**Espresso Kahve Makineleri**

**KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments**

**Otomatik Espresso Kahve Makineleri**

**Genel Özellikler**

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



➤ GT-2M-TC



➤ GT-2V-TC

Model Model	Ürün Adı Product Name	boiler capacity	mm	W	KG	€
GT-2M-TC	Yarı Otomatik Kahve Makinesi 2 Gruplu Tall Cup Versiyon	11 lt	795x535x500	4.500	220V 380V	68 4.000
GT-2V-TC	Otomatik Kahve Makinesi 2 Gruplu Tall Cup Versiyon	11 lt	795x535x500	4.500	220V 380V	68 4.200

**Otomatik Espresso Kahve Makineleri**

**Genel Özellikler**

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

**LA CİMBALI**



Model Model	Ürün Adı Product Name	boiler capacity	mm	W	KG	€
M23 UP DT/2 Tall Cup	Otomatik Kahve Makinesi 2 Gruplu	11 lt	820x518x552	4.800	380V	63 7.200
M23 UP DT/3	Otomatik Kahve Makinesi 3 Gruplu	17,5 lt	1020x518x552	7.000	380V	78 10.800

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

El yakmayan buhar çubuğu  
 Volümetrik dozaj ayarı  
 Ağır çalışma şartlarında dahi sıcaklığı sabit tutabilir  
 Paslanmaz çelik gövde  
 Tall Cup versiyon  
 2 Buhar kolu , 1 sıcak su musluğu ( 2ve3 gruplu makineler için )  
 Emniyet termostatlı  
 Basınç göstergeli



&gt; B2016-PM 2GR-TC



&gt; B2016-DE 2GR-TC

Model Model	Ürün Adı Product Name	boiler capacity	mm	W	V	KG	€
B2016-DE 1GR-TC	Otomatik Kahve Makinesi Tek Gruplu Tall Cup Versiyon	5 lt	500x550x515	2.200	220V 380V	49	4.300
B2016-DE 2GR-TC	Otomatik Kahve Makinesi 2 Gruplu Tall Cup Versiyon	11 lt	750x550x515	3.300	220V 380V	63	4.770
B2016-DE 3GR-TC	Otomatik Kahve Makinesi 3 Gruplu Tall Cup Versiyon	17 lt	890x550x515	5.450	220V 380V	75	6.550
B2016-PM 2GR-TC	Yarı Otomatik Kahve Makinesi 2 Gruplu Tall Cup Versiyon	11 lt	750x550x515	3.300	220V 380V	63	4.400

**Pistonlu Kahve Makinesi**
**Genel Özellikler**

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



&gt; B2013AL-2GR



&gt; B2013AL-3GR

Model Model	Ürün Adı Product Name	boiler capacity	mm	W	V	KG	€
B2013AL-1GR	Pistonlu Kahve Makinesi Tek Gruplu Tall Cup Versiyon	5 lt	490x495x520	2.200	220V	42	5.200
B2013AL-2GR	Pistonlu Kahve Makinesi 2 Gruplu Tall Cup Versiyon	11 lt	670x495x520	4.500	220V 380V	56	5.800
B2013AL-3GR	Pistonlu Kahve Makinesi 3 Gruplu Tall Cup Versiyon	17 lt	850x495x520	5.450	220V 380V	75	7.130

**Espresso Kahve Makineleri**

**KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments**

**Yarı Otomatik Espresso Kahve makineleri**

**Genel Özellikler**

Yarı Otomatik Kullanım – Açma/kapama düğmesi ile manuel kahve dozajkontrolü.  
Isı Değiştirici (HX) – Kazandan bağımsız hidrolik devre ile her zaman tazesuyla kahve demleme.  
Termostatik Kontrollü Grup – 100W rezistans ile stabil sıcaklık ve sürekli performans.  
Bakır Kazan – Yalıtımlı yapı sayesinde optimum buhar ve sıcak su verimi.  
Çift Güvenlik Sistemi – Aşırı sıcaklık kesme termostatu ve hidrolik aşırıbasınç valfi.  
Dayanıklı Paslanmaz Çelik Gövde – AISI 304 paslanmaz çelik malzeme ile uzun ömürlü ve hijyenik tasarım.  
Geniş Çalışma Alanı – 13 cm yüksekliğe kadar fincan kullanımı.



Model Model	Ürün Adı Product Name	boiler capacity	mm	W	kg	kg	€
MODA PM 1 GR	Yarı Otomatik Kahve Makinesi Tek Gruplu	5 lt	487x495x520	2.300	230	45	4.500
MODA PM 2 GR	Yarı Otomatik Kahve Makinesi 2 Gruplu	11 lt	667x495x520	5.500	220 - 415	59	5.200
MODA PM 3 GR	Yarı Otomatik Kahve Makinesi 3 Gruplu	17 lt	877x495x520	5.600	220 - 415	74	6.700

**Otomatik Espresso Kahve makineleri**

**Genel Özellikler**

Elektronik Kontrol Sistemi Kullanıcı tarafından programlanan kahve dozajını hassas bir hacimsel sistemle yönetir, her çekimde tutarlı sonuçlar sunar.  
Otomatik dozaj kontrolü, baristaların iş yükünü hafifletir ve kahve kalitesini korur.  
ISI DEĞİŞİMLİ KAZAN SİSTEMİ Kahve her zaman taze suyla hazırlanır, böylece tat ve aroma korunur.  
TERMOSTATİK KONTROLLÜ GRUP 100W rezistanslı grup başlığı, yoğun kullanımda bile ideal sıcaklık dengesini koruyarak üstün espresso kalitesi sunar.  
İZOLASYONLU BAKIR KAZAN Mükemmel buhar ve sıcak su üretimi sağlar, sıcaklık dalgalanmalarını minimuma indirir.  
Su seviyeleri otomatik kontrol kutusu tarafından yönetilir.  
ÇİFT GÜVENLİK SİSTEMİ Kazanın aşırı ısınmasını önleyen yüksek sıcaklık kesici termostat Basınç dengesini sağlayan hidrolik aşırı basınç valfi



Model Model	Ürün Adı Product Name	boiler capacity	mm	W	kg	kg	€
MODA DE 1 GR	Otomatik Kahve Makinesi Tek Gruplu	5 lt	487x495x520	2.300	230	45	4.650
MODA DE 2 GR	Otomatik Kahve Makinesi 2 Gruplu	11 lt	667x495x520	5.500	220 - 415	59	5.350
MODA DE 3 GR	Otomatik Kahve Makinesi 3 Gruplu	17 lt	877x495x520	5.600	220 - 415	74	6.900

Otomatik Espresso Kahve makineleri

**Genel Özellikler**

TERMOSTAT KONTROLLÜ GRUPLAR 100W'lık elektrikli rezistans, yoğun kullanım koşullarında bile grup sıcaklığını sabittutar.

ISI EŞANJÖRÜ Kazandan bağımsız bir hidrolik devre ile çalışarak kahvenin her zaman taze suyla hazırlanmasını sağlar.GÜVENLİK Çift güvenlik sistemi; kazan yüksek sıcaklık kesme termostatı vehidrolik aşırı basınç valfi ile güvenlik garanti altına alınmıştır.

ÇOK YÖNLÜLÜK Yüksek kaliteli bileşen seçimi, her çalışma koşulunda yüksek performans sağlar.

GÜVENİLİRLİK En iyi bileşenler, her türlü çalışma koşulunda yüksek performans sağlar.

Bağımsız demleme ünitesi sıcaklık ayarı (PID termostat ile)Demleme zamanlayıcısı Otomatik Açma-Kapama sistemi Programlanabilir ön demleme Kahve sayacı

Grup yıkama programı

Renk



Model Model	Ürün Adı Product Name	boiler capacity	mm	W	mm	KG	€
MODA PID 1GR	Otomatik Kahve Makinesi Tek Gruplu	5 lt	487x495x520	2.300	230	45	4.900
MODA PID 2 GR	Otomatik Kahve Makinesi 2 Gruplu	11 lt	667x495x520	5.500	220 - 415	59	6.200
MODA PID 3 GR	Otomatik Kahve Makinesi 3 Gruplu	17 lt	877x495x520	5.600	220 - 415	74	8.000



**Espresso Kahve Makineleri**

**KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments**

**Otomatik Espresso Kahve Makineleri**

**Genel Özellikler**

- El yakmayan buhar çubuğu
- Volümetrik dozaj ayarı
- 3,5" TFT ekran her bir grubu yönetebilme
- Ağır çalışma şartlarında dahi sıcaklığı sabit tutabilir
- Farklı renk ve dizayn seçenekleri
- Tall Cup versiyon
- 2 Buhar kolu , 1 sıcak su musluğu ( 2ve3 gruplu makineler için )
- Emniyet termostatlı
- Basınç göstergeli



Model Model	Ürün Adı Product Name	boiler capacity	mm	W	KG	€
ARCADIA DE PID 1GR	Otomatik Kahve Makinesi Tek Gruplu Tall Cup Versiyon	5 lt	644x565x525	2.300	220V 380V	48 6.300
ARCADIA DE PID 2GR	Otomatik Kahve Makinesi 2 Gruplu Tall Cup Versiyon	11 lt	824x565x525	3.450	220V 380V	60 7.000
ARCADIA DE PID 3GR	Otomatik Kahve Makinesi 3 Gruplu Tall Cup Versiyon	17 lt	1034x565x525	5.600	220V 380V	76 8.700

Otomatik Espresso Kahve Makineleri  
Demleme Sistemli - Multiboiler



**Genel Özellikler**

- El yakmayan buhar çubuğu
- DE PID modelinde bulunan tüm işlevlere ek olarak, DE BREWING PROFILE sürümü 4 ana içeceği optimize edebilir:
- Espresso: basınç profili ve su sıcaklığı yazılım aracılığıyla özelleştirilebilir, böylece karışımınızın tüm koku alma ve organoleptik özelliklerini artırır.
- Kahve filtreleme: Karışımınızdan en iyi şekilde kahve filtrelemek için 1 veya daha fazla seçim programlamak mümkündür. Tam özerklikte, grup önceden ayarlanmış ideal sıcaklık ve akış hızında su tedarik edecektir.
- Çay: 2 sıcak su dağıtıcısına bölünmüş 6'ya kadar özel seçim , yeşil çay veya siyah çay menüleriniz için doğru sıcaklıkta ve dozda su vermenizi sağlar.
- Otomatik süt köpürtücü: 3 farklı emülsiyon ve bağlı sıcaklık seviyesi programlamanızı sağlar.
- 3,5" TFT ekran her bir grubu yönetebilme
- Ağır çalışma şartlarında dahi sıcaklığı sabit tutabilir
- Farklı renk ve dizayn seçenekleri
- Tall Cup versiyon
- 2 Buhar kolu , 1 sıcak su musluğu ( 2ve3 grulu makineler için )
- Emniyet termostatlı
- Basınç göstergeli



**ARCADIA DE - BREWING PROFILE  
MULTIBOILER**

Model Model	Ürün Adı Product Name	boiler capacity	mm	W	KG	€
ARCADIA DE 1GR	Otomatik Kahve Makinesi Tek Grulu Tall Cup Versiyon	5 lt	644x565x525	2.300	220V 380V	60 8.800
ARCADIA DE 2GR	Otomatik Kahve Makinesi 2 Grulu Tall Cup Versiyon	11 lt	824x565x525	3.450	220V 380V	73 10.750
ARCADIA DE 3GR	Otomatik Kahve Makinesi 3 Grulu Tall Cup Versiyon	17 lt	1034x565x525	5.600	220V 380V	92 13.000



**BEZZERA L.**  
CAFFÈ-ESPRESSO  
PROPRIO - BREVETTO

MILANO **SOMARE**  
Pate Umberto N° 2  
PREMIATA FABBRICA D...

ADRIANO  
BEZZERA  
Caffè Espresso  
BIRRA MILANO

2

Esposizione-Internazionale di Milano 1906

# VICTORIA

## A new coffee mission



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

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



Since 1901 for espresso lovers only

Espresso Kahve Makineleri

KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments

Otomatik Espresso Kahve makineleri



Model Model	Ürün Adı Product Name	service boiler capacity	coffee boiler capacity	mm	W	V	KG	€
VICTORIA - 2GR	Otomatik Kahve Makinesi 2 Gruplu Tall Cup Versiyon	2x6 lt	2x1 lt	820x680x560	7.300	380V	100	19.000
VICTORIA - 3GR	Otomatik Kahve Makinesi 3 Gruplu Tall Cup Versiyon	2x6 lt	3x1 lt	1050x680x560	8.300	380V	120	25.000

**Otomatik Espresso Kahve makineleri**  
 Demleme Sistemli

**Genel Özellikler**

El yakmayan buhar çubuğu

**AĞIR HİZMET ÇOK KAZANLI TEKNOLOJİ**

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

**ÇOK KAZANLI SİSTEM**

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

**TFT EKLAN PROGRAMLAMA**

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

**PATENTLİ DEMLEME PROFİLİ SİSTEMİ**

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

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

**OTOMATİK SU YENİLENMESİ**

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

**KAHVE SICAKLIĞI KONTROLÜ**

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



Drip Kahve Demleme Sistemi



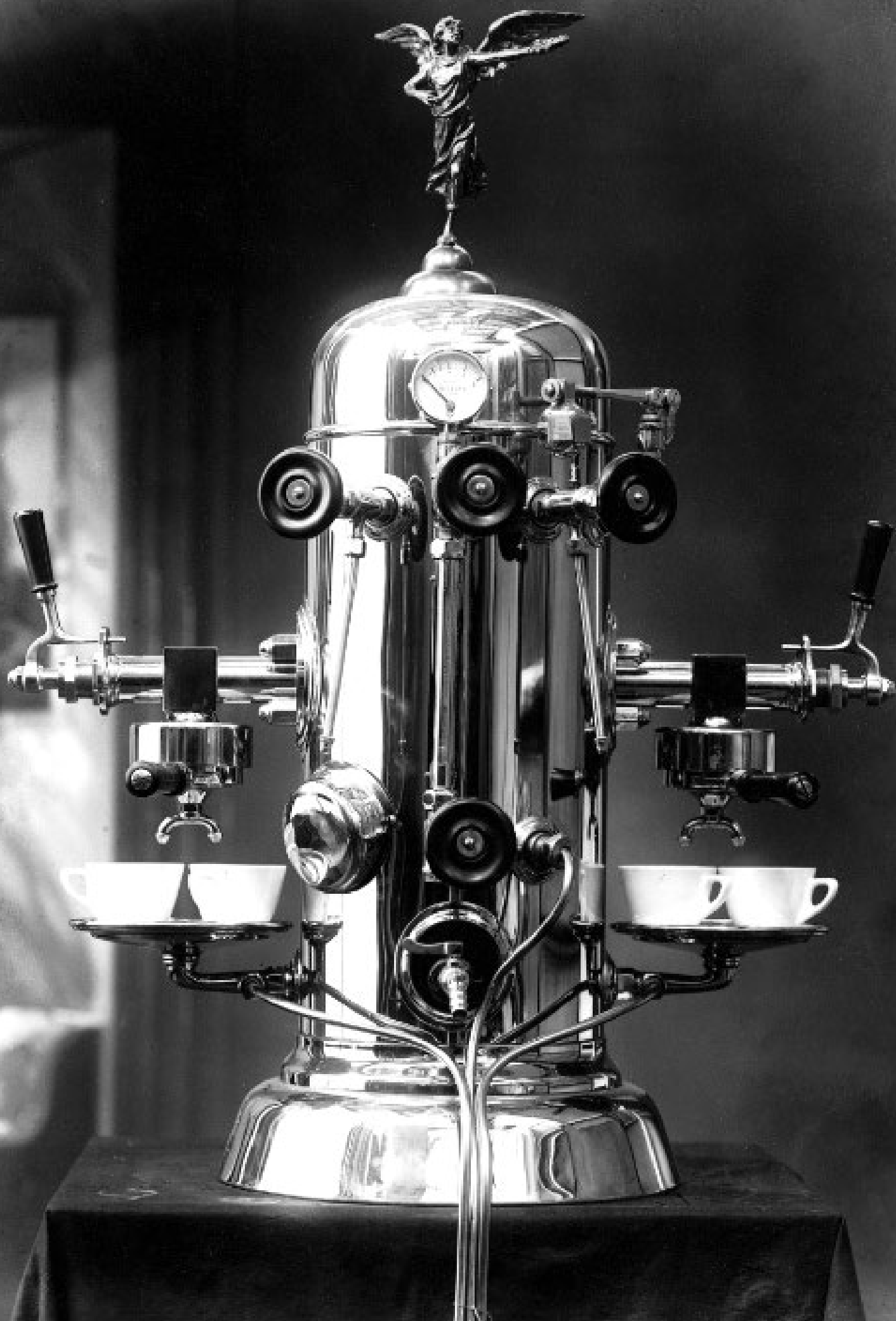
Seviye Kontrol Sistemi



Kişiselleştirilebilir Demleme Profili



Çift Boiler Kontrol Ekranı



Otomatik Espresso Kahve makineleri

**Genel Özellikler**

**EAGLE DOME DE**

Motor-pompa ile çalışır ve gruplarda elektronik olarak ayarlanmış solenoid valfler bulunur.

Elektronik dozajlama sayesinde, sabit miktar ve sıcaklıkta 4 farklı kahve dozu elde edilebilir.

Elektrikli ısıtma

Otomatik kazan su beslemesi

Kazanda su kalmaması durumunda elektrikli rezistansların otomatik olarak durması



CROME



GOLD



BLACK

Model Model	Ürün Adı Product Name	boiler capacity	mm	W	mm	KG	€
VER03DE2CA> (Verticale Crome)	Otomatik Kahve Makinesi	11 lt	740x500x1100	3.000	220 - 240	52	18.225
VER03DE2OT> (Verticale Gold)	Otomatik Kahve Makinesi	11 lt	740x500x1100	3.000	220 - 240	52	17.980
VER03DE2NG> (Verticale Black)	Otomatik Kahve Makinesi	11 lt	740x500x1100	3.000	220 - 240	52	18.360

**Espresso Kahve Makineleri**

**KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments**

**Süper Otomatik Kahve Makineleri**

**Genel Özellikler**

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



Model Model	Ürün Adı Product Name	capacity	mm	W	KG	\$	
F10	Süper Otomatik Kahve Makinesi	50 fincan	340x500x430	1.450	220	15	2.600

**Genel Özellikler**

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



Model Model	Ürün Adı Product Name	capacity	mm	W	KG	\$	
F12	Süper Otomatik Kahve Makinesi	100 fincan	410x500x580	3.300	220	18	3.700

**Genel Özellikler**

10.1" Dokunmatik LED Ekran  
Çift Kahve Çekirdeği Haznesi  
Sol hazne 1000g, sağ hazne ise 1200g kapasitelidir  
Çift Öğütücü Sistemi  
Sıcak Su Musluklu ve Buhar Çubuklu Otomatik Yıkama Programı



Model Model	Ürün Adı Product Name	capacity	kahve haznesi	mm	W	KG	\$	
COFFEE EXPRESS	Süper Otomatik Espresso Kahve Makinesi Süt Köpürtme ve Sıcak Su Musluklu	200 fincan	Sol :1000 gr Sağ :1200 gr	340x540x620	2.700	220	26	7.700

**KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments**

**Espresso Kahve Makineleri**

**Süper Otomatik Kahve Makineleri**



**Genel Özellikler**

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

Model Model	Ürün Adı Product Name	capacity	kahve haznesi	mm	W	KG	\$	
COFFEE ZONE H	Süper Otomatik Espresso Kahve Makinesi Sıcak Su Musluklu	200 fincan	1000 gr	340x540x620	2.900	220	27	7.500

**Süper Otomatik Kahve Makineleri**

**Genel**

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

**Özellikler**



Model Model	Ürün Adı Product Name	capacity	mm	W	KG	\$	
COFFEE ZONE T	Süper Otomatik Kahve Makinesi Süt Köpürtme Sistemi ve Sıcak Su Musluklu	200 fincan	340x540x630	2.900	220	27	7.700

**Süt Soğutucular ve Fincan Isıtıcı**



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

**Espresso Kahve Makineleri**

**KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments**

**Yarı Profesyonel Kahve Makineleri**

**Genel Özellikler**

El yakmayan buhar çubuğu  
BZ10 modeli pratik ve ekonomiktir, şebekeden su bağlantısı ile çalışır. Isı değiştiricili kazan ve demleme grubunun pratik ısıtma sistemi sayesinde, küçük topluluklar için cappuccino, kahve ve çay hazırlayabilirsiniz.  
Grup, sabit bir sıcaklığı korumak için bir termostat tarafından kontrol edilen 2 dirençle ısıtılır.  
Grup bir açma / kapama düğmesi ile kontrol edilir.  
Düğmeye basarak grup kahve hazırlar; Istenen miktara ulaşıldığında, düğmeye tekrar basılarak durma etkinleştirilir.  
Paslanma çelik kasalıdır.



Model Model	Ürün Adı Product Name	boiler capacity	mm	W	kg	€	
BZ10PM	Yarı Profesyonel Kahve Makinesi Manuel Dozajlama	1,5 lt	250x450x375	1.100	220	19	2.780

**Genel Özellikler**



Model Model	Ürün Adı Product Name	boiler capacity	mm	W	kg	€	
SOLE	Yarı Otomatik Kahve Makinesi Tek Gruplu	2 lt	305x455x415	1.600	220	27	4.660

**Genel Özellikler**

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



> MAGICA



> UNICA

Model Model	Ürün Adı Product Name	boiler capacity	mm	W	kg	€	
UNICA	Yarı Profesyonel Kahve Makinesi De Pid Kontrol	0,5 lt	250x425x375	1.650	220	18	2.420
MAGICA	Yarı Profesyonel Kahve Makinesi De Pid Kontrol	2 lt	300x425x415	1.450	220	28	3.500

**KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments**

**Espresso Kahve Makineleri**

**Yarı Profesyonel Kahve Makineleri**

**Genel Özellikler**

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

ARIA S MN :  
Manuel Dozajlama ,  
Titreşim pompalı



Model Model	Ürün Adı Product Name	boiler capacity	mm	W	kg	kg	€
ARIA TOP-MN SS	Yarı Profesyonel Kahve Makinesi	1,5lt	250x428x211	1.200	380	24	3.710
ARIA TOP-MN RED	Yarı Profesyonel Kahve Makinesi	1,5lt	250x428x212	1.200	380	24	4.225
ARIA TOP-MN BLACK	Yarı Profesyonel Kahve Makinesi	1,5lt	250x428x213	1.200	380	24	4.225
ARIA S-MN SS	Yarı Profesyonel Kahve Makinesi	1,5lt	250x428x214	1.200	380	24	3.450
ARIA S-MN RED	Yarı Profesyonel Kahve Makinesi	1,5lt	250x428x215	1.200	380	24	3.970
ARIA S-MN BLACK	Yarı Profesyonel Kahve Makinesi	1,5lt	250x428x216	1.200	380	24	3.970

**Genel Özellikler**

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



Model Model	Ürün Adı Product Name	boiler capacity	mm	W	kg	kg	€
MATRIX MM	Yarı Profesyonel Kahve Makinesi	1lt	310x470x420	1.200	220	32	4.945
MATRIX DE	Yarı Profesyonel Volümetrik Kahve Makinesi	1lt	310x470x420	1.200	220	33	5.360

**Genel Özellikler**

Satüre edilmiş gruplar ardarda çekilen shotlarda üstün sıcaklık stabilitesi sağlar.  
 Portafiltreler & hassas sepetler  
 Paslanmaz portafiltreler ve hassas sepetler kahve kalitesini vetutarlılığını artırır.  
 Dijital ekran Sıcaklık göstergesi  
 Shot süre ölçerleri  
 Akış puls sayacı ve sezgisel programlama makine parametrelerinin ayarlanmasını kolaylaştırır.  
 Çift pid (kahve ve buhar) kahve ve buhar kazanı sıcaklığını elektronik olarak kontrol etmenizi sağlar.  
 Otomatik temizleme programı.



➤ Gtech ST-530 ED



➤ Gtech AC-517 EC



Model Model	Ürün Adı Product Name	Capacity	mm	W	KG	\$
Gtech ST-530ED PID	Yarı Profesyonel Kahve Makinesi	2 Lt.	390x370x410	2.672	220	1.110
Gtech AC-517EC	Yarı Profesyonel Kahve Makinesi	2 Lt.	390x370x410	1.450	220	740



FIORENZATO





# FIORENZATO

## ÖĞÜTME KALİTESİ



Fiorenzato, öğütücü dişlilerini gıda hazırlığı için özel olarak seçilmiş malzemelerle üreten tek şirkettir. Bu malzemeler arasında olağanüstü M340 çeliği de yer alır:

Gıda hazırlığı için son derece güvenlidir, Korozyona ve aşınmaya karşı son derece dayanıklıdır, Son derece sağlamdır, Kolayca parlatılabilir.

Öğütücü dişlilerimiz, sayısal kontrollü bir cihazla şirket içinde üretilmektedir. Bu üretim yöntemi, tüm işlemlerin tek aşamada gerçekleşmesini sağlayarak yüksek tekrarlanabilirlik ve her bir öğütücü dişlisi için çok yüksek standartlar sunar.



FIORENZATO

sense



**Espresso Kahve Makineleri**

**KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments**

**Çok Fonksiyonlu Kahve Değirmenleri**

**Genel Özellikler**

Bıçak Türü: Çok amaçlı,düz,  
Dark-T® kaplamalı  
Dozaj Ayarı: Saniye bazında  
Dozaj Teslim Süresi:  
8 g kahve 5,5 saniyede  
16 g kahve 10,5 saniyede  
Çatal: Ayarlanabilir, destekli  
Önerilen Kullanım: Günde 1 kg'a kadar



Deep Black Matt



Artic White Matt



Bright Silver & Dark Oak



Pastel Blue Matte



Bright Silver & Deep Black



Deep Black & Rose Gold



Artic White & Walnut Wood

Model Model	Ürün Adı Product Name	bıçak ömürü	dişli çapı	mm	W	KG	€
ALL GROUND	Deep Black Matt- Artic White Matt- Pastel Blue Matt	3000 Kg	64 mm	169x440x240	250	9	1.280
ALL GROUND	Bright Silver & Deep Black- Deep Black & Rose Gold- Artic White & Walnut Wood	3000 Kg	64 mm	169x440x240	250	9	1.355
ALL GROUND	Bright Silver & Dark Oak	3000 Kg	64 mm	169x440x240	250	9	1.430

**Çok Fonksiyonlu Kahve Değirmeni**

**Genel Özellikler**

Bıçak Türü: Çok amaçlı,düz,  
Dark-T® kaplamalı  
Dozaj Ayarı: Saniye bazında  
Dozaj Teslim Süresi:  
8 g kahve 5,5 saniyede  
16 g kahve 10,5 saniyede  
Çatal: Ayarlanabilir, destekli  
Önerilen Kullanım: Günde 1 kg'a kadar



Deep Black Matt



Artic White Matt



Pastel Blue Matt



Forest Green Matt



Bright Silver & Deep Black



Dee Black & Rose Gold



Artic White & Walnut Wood

Model Model	Ürün Adı Product Name	bıçak ömürü	dişli çapı	mm	W	KG	€
ALL GROUND Probrew	Deep Black Matt- Artic White Matt - Pastel Blue Matt- Forest Green Matt	3000 Kg	64 mm	169x440x240	250	9	1.280
ALL GROUND Probrew	Bright Silver & Deep Black - Deep Black & Rose Gold -Artic White & Walnut Wood	3000 Kg	64 mm	169x440x240	250	9	1.355

**Espresso Kahve Makineleri**

**KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments**

**Çok Fonksiyonlu Kahve Değirmenleri**

**Genel Özellikler**

Kahve çekirdeklerini gerçek zamanlı olarak doğru şekilde ölçer - portafiltreye doğrudan öğütme imkanı sunarak ekstra adımlara gerek kalmadan hassas ölçüm sağlar. Öğütme türüne göre renk değiştiren ekran ve sınırsız öğütme kombinasyonları. 64 mm çapındaki Dark-T kaplamalı bıçaklar (titanyum, alüminyum, karbon ve azot ile kaplanmıştır) standart bıçaklara göre 5 kat daha uzun ömürlüdür. RPM: 1.600/dakika (60 Hz) Kahve Haznesi Kapasitesi: 250 gr Ayar Yapılandırması: Mikrometrik, her adımda 10µm

**Tartılı Model**



Deep Black Matt



Artic White Matt



Pastel Blue Matt



Bright Silver & Deep Black



Cooper & Deep Black



Artic White & Walnut Wood

Model Model	Ürün Adı Product Name	bıçak ömürü	dişli çapı	mm	W	KG	€
ALL GROUND Sense	Deepblack Matt -Artic White Matt - Pastel Blue Matt-	3000 Kg	64 mm	169x440x240	250	9	1.500
ALL GROUND Sense	Bright Silver & Deepblack - Deepblack & Rose Gold- Artic White & Walnut Wood	3000 Kg	64 mm	169x440x240	250	9	1.600

## Filtre Kahve Değirmenleri

## Genel Özellikler

Güçlü Motor, hızlı ve verimli kahve öğütme, Hassas öğütme ayarı, kullanıcının demleme yöntemine uygun öğütme yapmasını sağlar.

Dayanıklı gövde, alüminyumdan yapılmış, sağlam ve uzun ömürlü.

Kolay temizlik öğütme kabı ve hazne bulaşık makinesinde yıkanabilir, gövde nemli bezle temizlenebilir.

Günlük kullanım önerileri:

F6 D 6 KG

F71 DK 14 KG



F6 DM



F71 DK



Deep Black



Glossy Black



Nardo Gray



Classic Gray



Artic White



Pearl White



Glossy Red

Model Model	Ürün Adı Product Name	bıçak ömrü	dişli çapı	W	mm	KG	€
F6 DM	KAHVE DEĞİRMENİ-ON DEMOND	*600 Kg	83 mm	650	230x670x270	15,5	1.600
F71 DK	KAHVE DEĞİRMENİ-ON DEMOND	1.200 Kg	**71 mm	850	230x670x270	19	2.700
Dark-T® Burr	Titanyum Kaplı Bıçak Farkı	5 Katı	-	-	-	-	200

\* Belirtilen öğütme ömrü standart bıçaklar içindir.

\*\* Konik Bıçaklı modeldir. Bu modelde Titanyum kaplı bıçak opsiyonu yoktur.



## Kahve Değirmerleri

## KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments

### Genel Özellikler

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

Günlük kullanım önerileri:  
F64 E 2 KG  
F64 EVO 3 KG  
F83 E 7 KG



> F64 E

> F64 EVO

> F83 E



Deep Black



Glossy Black



Nardo Gray



Classic Gray



Artic White



Pearl White



Glossy Red

Model Model	Ürün Adı Product Name	bıçak ömrü	dişli çapı	W	mm	KG	€
F64 E	KAHVE DEĞİRMENİ-ON DEMOND	*600 Kg	64 mm	350	230x615x270	13	1.444
F64 EVO	KAHVE DEĞİRMENİ-ON DEMOND	*600 Kg	64 mm	350	230x615x270	13	1.570
F83 E	KAHVE DEĞİRMENİ-ON DEMOND	*900 Kg	83 mm	650	230x670x270	15	1.970
Dark-T® Burr	Titanyum Kaplı Bıçak Farkı	5 Katı	-	-	-	-	200

\* Belirtilen öğütme ömrü standart bıçaklar içindir.

### Genel Özellikler

Öğütülen kahve miktarının sürekli kontrolü, manuel kalibrasyona ihtiyaç duymadan her seferinde aynı miktarda kahve öğütülmesini sağlar. Daha az israf, makine, öğütülecek kahve miktarını mükemmel şekilde ayarlayarak kahve israfını önler. Her dozun ağırlığını analiz ederek mükemmel bir doğruluk sağlar. Kullanım kolaylığı: Baristalar, istedikleri kahve gramajını doğrudan belirleyebilirler.

Günlük kullanım önerileri:  
F64 EVO XGİ 3 KG  
F64 EVO PRO XGİ 3 KG  
F83 E XGİ 7 KG  
F83E PRO XGİ 7 KG



> F64 EVO XGİ

> F64 EVO PRO XGİ

> F83 E XGİ

> F83 E PRO XGİ



Deep Black



Glossy Black



Nardo Gray



Classic Gray



Artic White



Pearl White



Glossy Red

Model Model	Ürün Adı Product Name	bıçak ömrü	dişli çapı	W	mm	KG	€
F64 EVO XGİ	Kahve Değirmeni On Demand Tartılı	DARK-T 3000 kg	64 mm	350	230x615x270	13	2.600
F64 EVO PRO XGİ	Kahve Değirmeni On Demand Tartılı	DARK-T 3000 kg	64 mm	350	230x615x270	13	3.100
F83 E XGİ	Kahve Değirmeni On Demand Tartılı	DARK-T 4500 kg	83 mm	650	230x670x270	15	3.150
F83 E PRO XGİ	Kahve Değirmeni On Demand Tartılı	DARK-T 4500 kg	83 mm	650	230x670x270	15	3.550

### Genel Özellikler

Kolayca çıkarılabilir öğütme haznesi  
 Öğütme noktası ayarı bozulmaz  
 %50'ye kadar daha az kahve israfı  
 Kahve değirmeninin her iki yanında bulunan  
 ki kolu serbest bırakarak öğütme haznesini kolayca  
 çıkarabilirsiniz.  
 Bu işlem, öğütme bıçakları arasındaki mesafeyi  
 değiştirmez, böylece değirmen ayarlarınızı bozmadan  
 hızlı bakım yapabilirsiniz.

Günlük kullanım önerileri:

F64 E PRO 2 KG  
 F64 EVO PRO 3 KG  
 F83 E PRO 7 KG



> F64 E PRO



> F64 EVO PRO



> F83 E PRO



Model Model	Ürün Adı Product Name	bıçak ömürü	dişli çapı	W	mm	KG	€
F64 E PRO	Kahve Değirmeni - On Demand	DARK-T 3.000 kg	64 mm	350	230x615x270	13	1.780
F64 EVO PRO	Kahve Değirmeni - On Demand	DARK-T 3.000 kg	64 mm	350	230x615x270	13	1.890
F83 E PRO	Kahve Değirmeni - On Demand	DARK-T 4.500 kg	83 mm	650	230x670x270	15	2.380

### Genel Özellikler

F64 Serisi Teknik Özellikler  
 Güç: 450 watt  
 Doz Ayarlaması: Gram bazlı  
 Dahili Terazi Hassasiyeti: 0,1g2,7 g/sn (Dark-T®  
 bıçaklarla)  
 Önerilen Günlük Kullanım: Maksimum 3 kg kahve  
 öğütme  
 Bıçak Ömrü: Dark-T® kaplama ile 3000 kg  
 Bıçak dönüş hızı: 1350 dev/dak (50 Hz) -1550 dev/  
 dak (60 Hz)  
 Çap: 64 mm  
 Tip: Düz ( Flat) Malzeme: M340 Çelik (Dark-T®  
 kaplamalı)

### Genel Özellikler

F83 Serisi Teknik Özellikler  
 Güç: 650 watt  
 Doz Ayarlaması: Gram bazlı  
 Dahili Terazi Hassasiyeti: 0,1g2,7 g/sn (Dark-T®  
 bıçaklarla)  
 Önerilen Günlük Kullanım: Maksimum 7 kg kahve  
 öğütme  
 Bıçak Ömrü: Dark-T® kaplama ile 4500 kg  
 Bıçak dönüş hızı: 1350 dev/dak (50 Hz) – 1550 dev/  
 dak (60 Hz)  
 Çap: 83 mm mm  
 Tip: Düz (Flat) Malzeme: M340 Çelik (Dark-T®  
 kaplamalı)



> F64 EVO SENSE

Model Model	Ürün Adı Product Name	bıçak ömürü	dişli çapı	W	mm	KG	€
F64 EVO SENSE	Kahve Değirmeni On Demand Tartılı	DARK-T 3000 kg	64 mm	450	230x615x270	13	2.300
F64 EVO PRO SENSE	Kahve Değirmeni On Demand Tartılı	DARK-T 3000 kg	64 mm	450	230x615x270	13	2.650
F83 E SENSE	Kahve Değirmeni On Demand Tartılı	DARK-T 4500 kg	83 mm	650	230x670x270	15	2.800
F83 E PRO SENSE	Kahve Değirmeni On Demand Tartılı	DARK-T 4500 kg	83 mm	650	230x670x270	15	3.150

# Özellikler



PIETRO  
GRINDERS

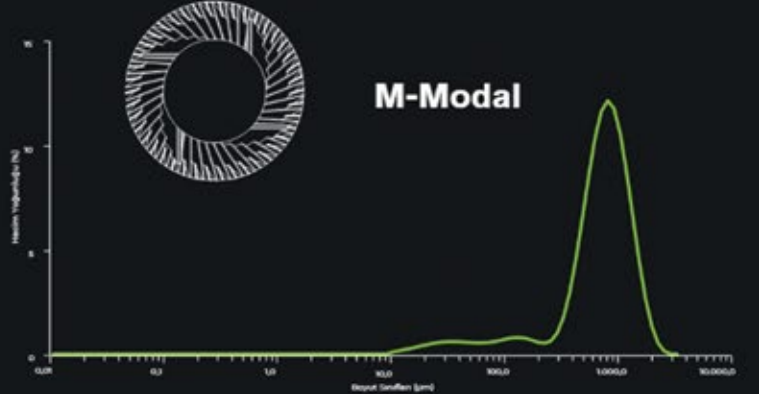
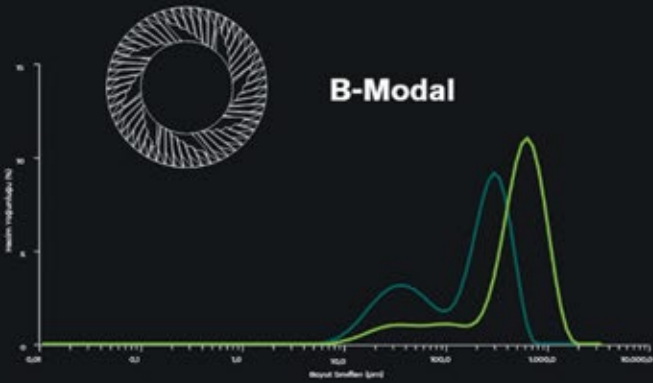
**Kol Geri Çekilebilir**  
Kullanılmadığında, kol kahve öğütücüsünün gövdesine mükemmel şekilde entegre olur. Bu özellik, sadece estetik bir avantaj sağlamakla kalmaz, aynı zamanda ürünün kolay taşınabilir olmasını da sağlar.

Pietro'nun Öne Çıkan Özelliklerinden Biri: Ergonomi  
Aslında, Pietro, yatay dönüş eksenini kullanan tek manuel kahve değirmenidir. Bu tasarım, kullanım ergonomisini önemli ölçüde artırarak daha rahat ve verimli bir öğütme deneyimi sunar.

**Öğütme Haznesine Kolay Erişim**  
Rutin bakım, bıçak değişimi veya günlük temizlik için öğütme haznesine erişim son derece kolaydır. Geri çekilebilir kolun altındaki düğmeye basarak ve tüm öğütme ünitesini 45° saat yönünün tersine çevirerek kolayca çıkarabilirsiniz.

**Kolay ve Hassas Öğütme Ayarı**  
Numaralandırılmış kadran sayesinde öğütme ayar sistemi son derece kolay ve sezgiseldir. Her tıklama, bıçaklar arasındaki mesafenin 15 µm değişmesine karşılık gelir. Ayrıca, tıklamalar arasında küçük ayarlamalar yaparak maksimum hassasiyet elde etmek mümkündür.

**Dayanıklı ve Gıda Güvenli Malzemeler**  
Gövde alüminyumdan üretilmiştir ve kahve ile temas eden tüm alanlar gıda sınıfı polimerlerle kaplanmıştır. Bu, kahve çekirdeğinin elden fincana kadar olan yolculuğunun kalitesini en üst seviyede tutar.



**B-MODAL Bıçaklar ile bimodal bir öğütme eğrisi elde edilir; bu, espresso öğütmenin tipik yapısını oluşturur. Çok ince partiküller (fines) ve daha büyük partiküller (boulders) dengeli bir şekilde dağıtılır. Ayrıca, daha zengin ve tatlı bir fincan kahve arayan kahve severler için filtre demleme yöntemlerinde de mükemmel sonuç verir.**

**M-MODAL Bıçaklar ile, tam tersine unimodal bir öğütme eğrisi elde edilir. Bu, çok ince partiküllerin (fines) konsantrasyonunu mümkün olduğunca azaltırken, büyük partiküllerin (boulders) yoğunluğunu artırır. Sonuç olarak, maksimum aroma ekstraksiyonu sağlanarak daha parlak ve temiz bir fincan kahve elde edilir.**

## Devrimini Renklendir



Arctic White (Kutup Beyazı)



Oyster Grey (İstiridye Grisi)



Pastel Blue (Pastel Mavi)



Dusty Pink (Toz Pembe)



Forest Green (Orman Yeşili)



Deep Black (Derin Siyah)



Pietro, 6 farklı modern ve taze renk seçeneğiyle sunulmaktadır.

**Size en uygun rengi seçin!**

B - Modal

FİYAT 650 €

M - Modal

FİYAT 685 €

**Espresso Kahve Makineleri**

**KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments**

**Kahve Değirmeni**

**Genel Özellikler**

Bıçak Çapı: 98 mm (3.86 inç)  
 Bıçak Malzemesi: Dökme Çelik  
 Ortalama Öğütme Kapasitesi: ~25 g/s  
 Maksimum Nominal Güç: 1300 W  
 50 Hz: 1450 rpm  
 60 Hz: 1760 rpm  
 Tasarım ve Malzeme:  
 Paslanmaz çelik ve sağlam malzemelerle üretilmiş gövde  
 Profesyonel ve ticari kullanıma uygun dayanıklı yapı  
 Boyut ve Ağırlık  
 EK43 S T: Daha kısa ve kompakt bir modeldir.  
 EK43 T: Daha büyük ve ağırdır.  
 Hazne Kapasitesi EK43 S T: 800 g (1,76 lb) EK43 T: 1500 g (3,31 lb)



> EK 43 T



> EK 43 ST

Model Model	Ürün Adı Product Name	capacity	dişli çapı	mm	W	KG	€
EK 43 T	Çok Fonksiyonlu Kahve Değirmeni	1.500 gr	98 mm	230x770x410	1.300	26	2.975
EK 43 ST	Çok Fonksiyonlu Kahve Değirmeni	800 gr	98 mm	230x680x410	1.300	24	2.975

**Otomatik Tamper makineleri**



**Genel Özellikler**

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



> Q



> PRO



> M4


Model Model	Ürün Adı Product Name	capacity	mm	basınç aralığı	€
PUQ PRESS Q	Tamper Makinesi	Haftada 25 kg'a kadar kahve	195x141x286	5-30 kg	1.150
PUQ PRESS PRO	Tamper Makinesi	Sınırsız	195x145x301	5-30 kg	1.300
M4(Fiorenzato F64 & F83 öğütücüler için tasarlanmıştır)	Tamper Makinesi	Haftada 10 kg'a kadar kahve	300x244x140	5-30 kg	900

**KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments**

**Manuel Tamper Makineleri**

**Manuel Tamper Makineleri**

**Genel Özellikler**

Temizliği kolay mıknatıslı kahve tepsisi  
Çalışma devamlılığını sağlamak için çift kollu geri dönüş yayı MATE tarafından 1 milyonu aşkın defa kullanılma sertifikası  
Fiorenzato tarafından patentlenmiş nitrojen pistonu   
Presin geri dönüş aşamasında plakanın dönerek bir sonraki sıkıştırma için hizalanması



Model Model	Ürün Adı Product Name	Plaka çapı	Basınç	mm	KG	€
Rotodynamometric Tamper	Manuel Tamper	53, 55, 57, 58 mm	Sürekli 21 Kg	501x176x332	5	700
Metal Tamper						80
Teleskopik Tamper						70
Paslanmaz Versiyonu						75
Özelleştirilebilir Hazne						75
F6 Kısa Hazne						Bedelsiz

**Kahve Değirmeni**



**Genel Özellikler**

Güçlü Motor,  
Hızlı ve verimli kahve öğütme,  
Hassas öğütme ayarı, kullanıcının demleme yöntemine uygun öğütme yapmasını sağlar.  
Dayanıklı gövde, alüminyumdan yapılmış, sağlam ve uzun ömürlü.  
Kolay temizlik öğütme kabı ve hazne bulaşık makinesinde yıkanabilir, vğövde nemli bezle temizlenebilir.



> Tranquilo 2

> Tranquilo Tron

Model Model	Ürün Adı Product Name	capacity	dişli çapı	mm	W	KG	€
Cunill Tranquilo Tron	Dijital On Demand KahveDeğirmeni	1.200 gr	60 mm	170x340x410	270	8	580
Cunill Tranquilo 2	Kahve Değirmeni	1000 gr	60 mm	170x340x410	270	8	450

**Espresso Kahve Makineleri**

**KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments**

**Değirmen Bıçakları**



Model Model	€
F64 E STANDART BIÇAK	120
F64 E DARK-T BIÇAK	460
F64 EVO STANDART BIÇAK	135
F64 EVO DARK-T BIÇAK	460
F83 STANDART BIÇAK	170
F83 DARK-T BIÇAK	720

Model Model	€
Aksesuar Kiti (Huni, fırça ve stand)	125
B Modal (Multipurpose) Bıçak	165
M Modal (Probrewing) Bıçak	165

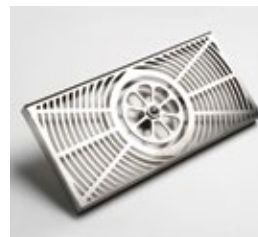
**Kahve Çekmecesi**



Model Model	Ürün Adı Product Name	capacity	mm	€
AG12	Devrilir Kahve Posa Çekmecesi	2 kg	377x233x299	620
KNOCK BOX	Kahve Posa Çekmecesi	1 kg	250x380x80	122

**Duşlama Ekipmanları**

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



➤ RNS-L

➤ RNS-S



COMMERCIAL BAR BLENDER

Gtech

Pulse

Pulse

Low

High

GT Professional

**İçecek - Hazırlık Ekipmanları**

**KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments**



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	devir	W	KG	€
NO:11	Narenciye Sıkacağı Boyalı Gövde	200x300x350	1.500 rpm/dk	130	5	777
NO:11C	Narenciye Sıkacağı Krom Gövde	200x300x350	1.500 rpm/dk	230	7	1.072
NO: 10	Narenciye Sıkacağı Kollu Model	200x300x380	1.500 rpm/dk	230	9	1.661



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	hazne kapasite	W	KG	€
NO:33GE	Bar Blender - Manuel Kontrol	180x180x420	1,25 lt	600	3	824
NO:37	Bar Blender - Manuel Kontrol	303x220x566	4 lt	1.550	5,7	2.179
NO:62	Bar Blender - Dijital Kontrol	200x247x441	2,4 lt	1.300	9,5	3.580



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	devir	W	KG	€
NO:54	Bar Mikseri	186x182x530	800/1600 rpm/dk	230	6	1.231



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	devir	W	KG	€
NO:65	Soğuk Sıkım (Cold Press) Makinesi	412x236x642	5-80 rpm/dk	650	29	8.986



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	devir	W	KG	€
NO:50	Katı Meyve Presi 100lt/saat	260x470x450	3000 rpm/dk	800	16	3.015
NO:28	Katı Meyve Presi 100lt/saat	562x330x 606	3000 rpm/dk	1.300	25	5.994
NO:68	Katı Meyve Presi 140lt/saat	480x320x570	3000 rpm/dk	1.300	25	5.653



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	capacity	W	KG	€
NO:53	Buz Kırma Makinesi	474x236x353	160kg/saat	130	10	2.497

**Genel Özellikler**

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



➤ KDM450G ➤ KDM450İS ➤ KDM450K ➤ KDM450S ➤ KDM450Y

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	devir	W	kg	€	
KDM450G	Bar Mikseri	155x190x470	10.000/20.000 rpm	350	220	5	410
KDM450İS	Bar Mikseri	155x190x471	10.000/20.000 rpm	350	220	5	410
KDM450K	Bar Mikseri	155x190x472	10.000/20.000 rpm	350	220	5	410
KDM450S	Bar Mikseri	155x190x473	10.000/20.000 rpm	350	220	5	410
KDM450Y	Bar Mikseri	155x190x474	10.000/20.000 rpm	350	220	5	410



Narenciye Sıkacağı

**Genel Özellikler**

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



> CJ5



> CJ-50MH

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	devir	W	kg	kg	\$
CJ5	Narenciye Sıkacağı	300x245x405	1.500 rpm	250	220	8	330
CJ-50MH	Kollu Narenciye Sıkacağı	380x250x460	1.500 rpm	250	220	9	550

Katı Meyve Presleri

**Genel Özellikler**

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



> EJ02CS



\* 100 Kg / Saat  
> CJ8E



\* 120 Kg / Saat  
> CJ8

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	devir	W	kg	kg	\$
EJ02CS	Katı Meyve Presi	319x210x393	6000 rpm	800	220	4,8	300
CJ8E	Katı Meyve Presi	415x232x493	3000 rpm	500	220	8	900
CJ8	Katı Meyve Presi	240x400x530	3000 rpm	700	220	14	1.310

**İçecek - Hazırlık Ekipmanları**

**KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments**

**Genel Özellikler**

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



> GT-916C



> GT-916D

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

**Genel Özellikler**

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



> IC80A



> ISC-1

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	Capacity	devir	W	KG	\$
IC80A	Buz Kırıcı	385x255x580	3 Lt.	-	800	4,8	750
ISC-1	Buz Kırıcı / Traşlayıcı	470x305x460	-	1.500	300	10	590

Professional Seri Bar Blender

**Genel Özellikler**

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



Model Model	Ürün Adı Product Name	kapasite	mm	W	HP	\$
GT PROFESSIONAL	Bar Blender - Hız Kontrollü	2 lt	200x220x480	1.500	3 HP	297
JAR PRO	Yedek Bar Blender Sürhisi Tam Takım, Bıçak Dahil	2 lt				150

Premium Seri Bar Blender

**Genel Özellikler**

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



Model Model	Ürün Adı Product Name	kapasite	mm	W	HP	\$
GT PREMIUM	Bar Blender - Hız Kontrollü	2,5 lt	220x200x530	1.680	3,5 HP	370
JAR PREM	Yedek Bar Blender Sürhisi Tam Takım, Bıçak Dahil	2,5 lt				175

**Bar Blenderleri**

**KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments**

**Gürültü Önleyici Bar Blenderleri**

**Genel Özellikler**

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



> SP1180



> SP1180D

Model Model	Ürün Adı Product Name	kapasite	mm	W	HP	\$
SP1180	Gürültü Önleyicili Bar Blender Manuel Kontrol - Hız Ayarlı	2,5 lt	250x250x570	1.680	3 HP	900
SP1180D	Gürültü Önleyicili Bar Blender Dijital Kontrol -Hız Ayarlı	2,5 lt	250x250x570	1.680	3 HP	1.080
JAR SP	Yedek Bar Blender Sürhisi Tam Takım, Bıçak Dahil	2,5 lt			3 HP	250



Gürültü Önleyicili Bar Blender

**Genel Özellikler**

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



> GT-E8

Model Model	Ürün Adı Product Name	kapasite	mm	W	HP	\$
GT-E8	Bar Blender Gürültü Önleyici Kapaklı	1,2 lt	220x250x420	1.500	3 HP	1.450
JAR GT-E	Yedek Bar Blender Sürhisi Tam Takım, Bıçak Dahil	1,2 lt	-	-	-	350

**BULAŞIK MAKİNELERİ**  
**DISH WASHERS**



**BULAŞIK MAKİNELERİ / Dish Washers**

**Bulaşık Makinesi**  
*Dish Washer*



> 402187



> 400343



> 505089



Model Model	Ürün Adı Product Name	capacity	mm	W	kg	KG	€
402187	Bardak Yıkama Makinesi	30 Basket/s	455x550x700	2.700	220	40	2.544
400343	Tezgah Altı Bulaşık Makinesi Drenaj Pompalı	540 Tabak/s	600x610x820	3.650	380	47	3.911
505089	Giyotin Tip Bulaşık Makinesi	1440 Tabak/s	746x755x1549	9.900	380	106	6.940



> SP02



> SP04



> MGPX

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

## Bulaşık Makinesi Dish Washer

## KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments

### Manuel Kontrollü Tezgah Altı Bulaşık Makinesi Manually Controlled Undercounter Dishwasher

#### Genel Özellikler

Gövde, ön ve yan paneller ile yıkama tankı  
18/10 paslanmaz çelik  
Sepet: 50x50 cm  
Kapasite: 30 sepet / saat  
Program sayısı: 2  
Program süresi: 2-3 dakika  
Yıkama tepsisi filtresi  
Dönen üst ve alt yıkama kolları  
Paslanmaz çelik evaporatör kapağı  
Program: 2 / 120 sec/80 sec  
Güç: 4.2 kW  
Ağırlık: 70 kg  
Paslanmaz Kalitesi: 304  
Kapasite: 30 basket / saat  
Basket: 500x500 mm



➤ WZ-50



Model Model	Ürün Adı Product Name	adet/saat	mm	W	KG	€	
WZ-50	Tezgahaltı Bulaşık Makinesi Drenaj Pompalı	500 Tabak	600x630x820	5.200	220	70	1.500

### Giyotin Tip Bulaşık Makinesi Dijital Kontrollü Hood Type Dishwasher Digital Control

#### Genel Özellikler

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



➤ VBY1000D



Model Model	Ürün Adı Product Name	adet/saat	mm	W	KG	€	
VBY1000D	Giyotin Tip Bulaşık Makinesi Dijital Kontrollü	1.080	695X810X1456	9.730	380	94	2.320
VBY1000D-P	Giyotin Tip Bulaşık Makinesi Dijital Kontrollü Deterjan, Parlaticı Pompalı	1.080	695X810X1456	9.730	380	94	2.516

## BULAŞIK MAKİNELERİ / Dish Washers

## Bulaşık Makinesi Dish Washer

### Tezgah Altı Manuel - Dijital Kontrollü Bulaşık Makineleri Digital - Manually Controlled Undercounter Dishwashers

#### Genel Özellikler

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



> VGY400



> VBY500C



Model Model	Ürün Adı Product Name	adet/saat	mm	W	Hz	KG	€
VBY500CD	Tezgah Altı Bulaşık Makinesi Dijital Kontrollü, Drenaj Pompalı	540	600x645x830	5.200	220	60	1.716
VBY500CD-P	Tezgah Altı Bulaşık Makinesi Dijital Kontrollü, Drenaj, Deterjan, Parlatıcı Pompalı	540	600x645x830	5.200	220	60	1.911
VBY500C	Tezgah Altı Bulaşık Makinesi Manuel Kontrollü, Drenaj Pompalı	540	595x670x820	5.200	220	60	1.627
VBY500C-P	Tezgah Altı Bulaşık Makinesi Manuel Kontrollü, Drenaj, Deterjan, Parlatıcı Pompalı	540	595x670x820	5.200	220	60	1.822
VGY400	Tezgah Altı Bardak Yıkama Makinesi, Drenaj ve Parlatıcı Pompalı	30	470x560x710	3.300	220	45	1.547
VGY400-DP	Tezgah Altı Bardak Yıkama Makinesi, Drenaj, Deterjan ve Parlatıcı Pompalı	30	470x560x710	3.300	220	45	1.618

### Giyotin Tip Bulaşık Makinesi Manuel Kontrollü Hood Type Dishwasher Manual Control

#### Genel Özellikler

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



> VBY1000



Model Model	Ürün Adı Product Name	adet/saat	mm	W	Hz	KG	€
VBY1000	Giyotin Tip Bulaşık Makinesi Manuel Kontrollü	1.080	695X810X1456	9.730	380	94	2.240
VBY1000-P	Giyotin Tip Bulaşık Makinesi Manuel Kontrollü Deterjan, Parlatıcı Pompalı	1.080	695X810X1456	9.730	380	94	2.436

**Bulaşık Makinesi**  
**Dish Washer**
**KAFETERYA EKİPMANLARI / Cafeteria-Bar Equipments**
**Konveyörlü Bulaşık Makineleri**  
**Conveyor Dishwashers**
**Genel Özellikler**

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



&gt; VB1500L



&gt; VB1500R

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

- \*Opsiyonel Köşe Kurutma
- \*Optional Corner Dryer



Model Model	Ürün Adı Product Name	adet/saat	mm	W	kg	€	
VB1500L	Konveyörlü Bulaşık Makinesi, Kurutma Tünelli	1.500	2010x800x1900	47.852	380	280	10.222
VB1500R	Konveyörlü Bulaşık Makinesi, Kurutma Tünelli	1.500	2010x800x1900	47.852	380	280	10.222

**Genel Özellikler**

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



&gt;



&gt; VB2000R

- \*Opsiyonel Köşe Kurutma 1.290 Euro
- \*Optional Corner Dryer

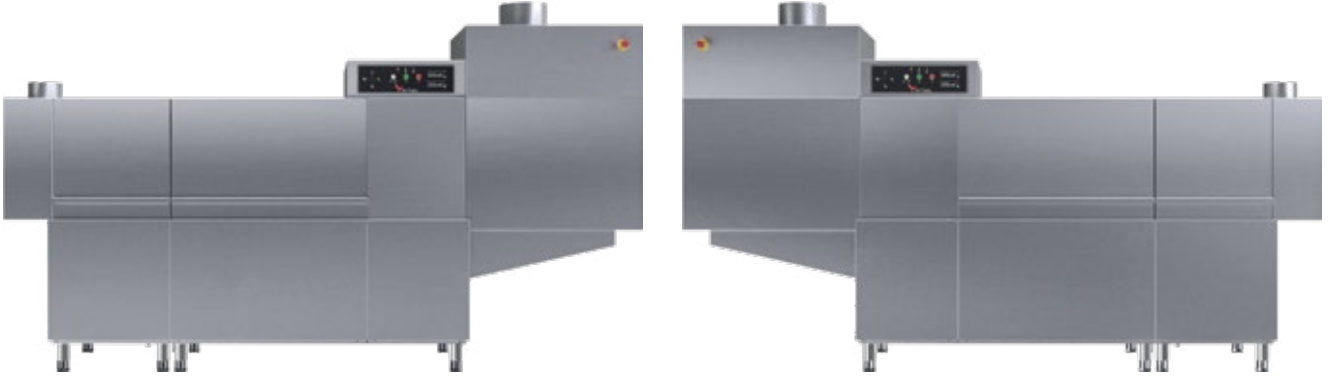


Model Model	Ürün Adı Product Name	adet/saat	mm	W	kg	€	
VB2000L	Konveyörlü Bulaşık Makinesi, Kurutma Tünelli	2.000	2620x800x1900	48.572	380	330	11.404
VB2000R	Konveyörlü Bulaşık Makinesi, Kurutma Tünelli	2.000	2620x800x1900	48.572	380	330	11.404

**Konveyörlü Bulaşık Makineleri  
Conveyor Dishwashers****Genel Özellikler**

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







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



➤ VBY3600L

➤ VBY3600R



Model Model	Ürün Adı Product Name	 adet/saat	 mm	 W	 A	 KG	
VBY3600L	Konveyörlü Bulaşık Makinesi, Kurutma Tünelli	3.600	2850x800x1900	51.572	380	470	15.378
VBY3600R	Konveyörlü Bulaşık Makinesi, Kurutma Tünelli	3.600	2850x800x1900	51.572	380	470	15.378

### Genel Özellikler

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



> VBY-FT3600L

> VBY-FT3600R



Model Model	Ürün Adı Product Name	adet/saat	mm	W	kg	€
VBY-FT3000L	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi	3.000	2800x860x1956	42.720	380	18.667
VBY-FT3000R	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi	3.000	2800x860x1956	42.720	380	18.667
VBY-FT3600L	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi	3.600	3400x860x1956	43.500	380	21.422
VBY-FT3600R	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi	3.600	3400x860x1956	43.500	380	21.422
VBY-FT4500L	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi	4.500	3700x860x1956	44.500	380	28.444
VBY-FT4500R	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi	4.500	3700x860x1956	44.500	380	28.444

**Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi  
Flight Type Dishwashers**
**Genel Özellikler**

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



&gt; VBY-FT3600L



&gt; VBY-FT3600R



Model Model	Ürün Adı Product Name	adet/saat	mm	W	kg	€	
VBY-FT5200L	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi	5.200	4000x860x1956	58.500	380	60	33.778
VBY-FT5200R	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi	5.200	4000x860x1956	58.500	380	60	33.778
VBY-FT6000L	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi	6.000	4300x860x1956	59.500	380	60	36.444
VBY-FT6000R	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi	6.000	4300x860x1956	59.500	380	60	36.444

### Genel Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde
- Paslanmaz çelik yıkama ve durulama fıskiyeli
- HACCP standartlarına uygun durulama sistemi
- Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanlar
- Otomatik su tahliyesi
- Su taşma emniyeti
- Kullanımı kolay kontrol paneli
- 4 yıkama programlı (120/240/360 /480 sn)
- Yıkama sıcaklığı 55-60 °C
- Durulama sıcaklığı 80-85 °C



VPY80



VPY130



Model Model	Ürün Adı Product Name	adet/saat						
VPY80	Kazan Yıkama Makinesi	30 basket/saat 240 adet 60x80 cm tepsi/ saat 60xGN 1/1	2020x785x985	13.500	1,782	380	205	9.778
VPY130	Kazan Yıkama Makinesi	30 basket/saat 480 adet 60x80 cm tepsi/ saat 120xGN 1/1	2020x950x1380	21.000	2,928	380	293	15.111

Model Model	Su Girişi Water Inlet (bar)	Su Basıncı Water Pressure (bar)	Kablo Kesiti Cable Section (mm²)	Elektrik Girişi Power Input V-Hz
VPY80	R 3/4"	1,5- 4 bar	5x4	220-230 V 1N AC 50 Hz
VPY130	R 3/4"	1,5- 4 bar	5x6	220-230 V 1N AC 50 Hz



ÇAMAŞIRHANE  
LAUNDRY

**Genel Özellikler**

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









➤ VLWE20E



➤ VLWE30E



Model Model	Ürün Adı Product Name						
VLWE13E	Çamaşır Yıkama Sıkma Makinası Washer Extractor	880x880x1570	11.400	2.200	130	565	9.956
VLWE20E	Çamaşır Yıkama Sıkma Makinası Washer Extractor	995x1075x1720	15.200	3.000	210	725	13.333
VLWE30E	Çamaşır Yıkama Sıkma Makinası Washer Extractor	1135x1335x1870	22.200	4.000	310	1.030	16.000
VLWE40E	Çamaşır Yıkama Sıkma Makinası Washer Extractor	1210x1380x1870	23.700	5.500	410	1.125	19.111
VLWE60E	Çamaşır Yıkama Sıkma Makinası Washer Extractor	1585x1760x2070	47.200	11.000	625	2.300	30.222



**Genel Özellikler**

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



&gt; VLTLD20



&gt; VLTLD30



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	W	lt-kg/h	KG	€
VLTLD15	Çamaşır Kurutma Makinası Tumble Dryer	1085x1025x1720	16.300	540	750	310	310	7.244
VLTLD20	Çamaşır Kurutma Makinası Tumble Dryer	1085x1230x1720	19.300	540	750	425	480	8.178
VLTLD30	Çamaşır Kurutma Makinası Tumble Dryer	1305x1280x1920	28.600	890	1.500	630	580	11.289
VLTLD40	Çamaşır Kurutma Makinası Tumble Dryer	1305x1520x1920	35.100	890	1.500	830	780	12.444
VLTLD60	Çamaşır Kurutma Makinası Tumble Dryer	1455x1785x1920	35.800	890	2.200	1.210	1.090	16.000

**Genel Özellikler**

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



&gt; VLTLD15G



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	W	lt-kg/h	KG	€
VLTLD15G	Gazlı Çamaşır Kurutma Makinası Tumble Dryer with Gas	1085x1025x1970	18.000	540	750	310	335	10.667
VLTLD20G	Gazlı Çamaşır Kurutma Makinası Tumble Dryer with Gas	1085x1230x1970	20.000	540	750	425	525	11.556
VLTLD30G	Gazlı Çamaşır Kurutma Makinası Tumble Dryer with Gas	1305x1280x2170	28.000	890	1.500	630	630	14.844
VLTLD40G	Gazlı Çamaşır Kurutma Makinası Tumble Dryer with Gas	1305x1520x2170	42.000	890	1.500	830	835	16.444
VLTLD60G	Gazlı Çamaşır Kurutma Makinası Tumble Dryer with Gas	1455x1785x2230	48.000	890	2.200	1.210	1.150	20.444



&gt; VLRI32180



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm		W	W	KG	€
VLRI32150	Elektrikli, Kurutma Bantlı Silindir Ütü <i>Electrical, Roller Ironer with Dryer Band</i>	2250x1020x1170	320x1500	13.450	750	603	9.511
VLRI32180	Elektrikli, Kurutma Bantlı Silindir Ütü <i>Electrical, Roller Ironer with Dryer Band</i>	2550x1020x1170	320x1800	16.150	750	705	10.489
VLRI55150	Elektrikli, Kurutma Bantlı Silindir Ütü <i>Electrical, Roller Ironer with Dryer Band</i>	2250x1200x1500	550x1500	21.850	750	980	12.844
VLRI55180	Elektrikli, Kurutma Bantlı Silindir Ütü <i>Electrical, Roller Ironer with Dryer Band</i>	2550x1200x1500	550x1800	25.200	1.100	1.075	12.844
VLRI55200	Elektrikli, Kurutma Bantlı Silindir Ütü <i>Electrical, Roller Ironer with Dryer Band</i>	2750x1300x1500	550x2000	28.200	1.100	1.130	13.956
VLRI60180	Elektrikli, Kurutma Bantlı Silindir Ütü <i>Electrical, Roller Ironer with Dryer Band</i>	2550x1300x1700	600x1800	25.700	1.100	1.115	15.467
VLRI60200	Elektrikli, Kurutma Bantlı Silindir Ütü <i>Electrical, Roller Ironer with Dryer Band</i>	2750x1300x1700	600x2000	28.200	1.100	1.220	16.089
VLRI75200	Elektrikli, Kurutma Bantlı Silindir Ütü <i>Electrical, Roller Ironer with Dryer Band</i>	3000x1580x1900	750x2000	30.100	1.500	1.500	20.889
VLRI75250	Elektrikli, Kurutma Bantlı Silindir Ütü <i>Electrical, Roller Ironer with Dryer Band</i>	3500x1580x1900	750x2500	38.300	2.200	1.750	23.556

### Genel Özellikler

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

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm <sup>2</sup>
VLRI32150	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4
VLRI32180	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4
VLRI55150	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x6
VLRI55180	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x6
VLRI55200	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x6
VLRI60180	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x6
VLRI60200	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x6
VLRI75200	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x6
VLRI75250	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x10



➤ VLRI32180G



➤ VLRI55200G



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm						€
VLRI32150G	Gazlı, Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band Gas Heating	2250x1020x1170	320x1500	10.000	750	678	13.956	
VLRI32180G	Gazlı, Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band Gas Heating	2550x1020x1170	320x1800	13.000	750	825	15.378	
VLRI55150G	Gazlı, Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band Gas Heating	2250x1200x1500	550x1500	24.000	750	1.225	17.733	
VLRI55180G	Gazlı, Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band Gas Heating	2550x1200x1500	550x1800	26.000	1.100	1320	18.622	
VLRI55200G	Gazlı, Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band Gas Heating	2750x1200x1500	550x2000	28.000	1.100	1.380	19.289	
VLRI60180G	Gazlı, Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band Gas Heating	2550x1300x1700	600x1800	25.700	1.100	1.115	20.356	
VLRI60200G	Gazlı, Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band Gas Heating	2750x1300x1700	600x2000	28.200	1.100	1.220	21.422	
VLRI75200G	Gazlı, Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band Gas Heating	3000x1580x1900	750x2000	30.100	1.500	1.500	26.667	
VLRI75250G	Gazlı, Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band Gas Heating	3500x1580x1900	750x2500	38.300	2.200	1.750	29.333	

### Genel Özellikler

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

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm <sup>2</sup>
VLRI32150G	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x1.5
VLRI32180G	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x1.5
VLRI55150G	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x1.5
VLRI55180G	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x1.5
VLRI55200G	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x1.5

**Genel Özellikler**

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



➤ VLMK-01



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	w	KG	€
VLMK-01	Leke Çıkarma Makinası Spot Removing Machine	1280x450x1030	5.500	95	4.471

**Genel Özellikler**

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



➤ CKT-8080



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	capacity	w	KG	€
CKT-8080	Çamaşır Kaynatma Kazanı Linen Boiling Pan	800x800x850	205	12.500	65	1.733

## Genel Özellikler

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



➤ VPRU-01



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	capacity	W	KG	€
VPRU-01	Pres Ütü Press Ironer	1580x1200x1350	25	20.750	350	8.212

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

## Genel Özellikler

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



➤ VPAU-01



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	capacity	W	KG	€
VPAU-01	Paskala Ütü Iron Board	1490x420x910	30	6.500	80	2.560

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

**TAMAMLAYICI**

---

**EKİPMANLAR**

## TAMAMLAYICI EKİPMANLAR

## Tamamlayıcı Ekipmanlar



> KTA19

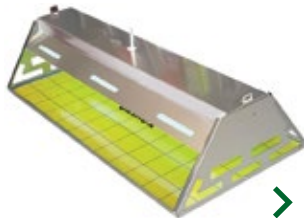


> PTA15

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	\$
KTA19	Köşeli Tip Endüstriyel Ayak	Ø 55x125/190	5.55
PTA15	Yuvarlak Tip Endüstriyel Ayak	Ø 55x100/150	5.35
MTA09	Mini Tip Endüstriyel Ayak	Ø 55x65/100	5.10



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	\$
VHE - 40	Dizden Kumandalı Hijyen Evyesi Çift Su Girişli	400X400X270	351
VHE - 50	Dizden Kumandalı Hijyen Evyesi Çift Su Girişli	510X420X270	366
VHE-D-50	yaktan Kumandalı Hijyen Evyesi Çift Su Girişli	510x402x850	574



> ST292



> BS01

Model Model	Ürün Adı Product Name	capacity	\$
ST292	Yapışkanlı Sinek Tutucu	120 m <sup>2</sup>	250
BS01	Bıçak Sterilizatörü	10 Bıçak	240

Yer Izgaraları

TAMAMLAYICI EKİPMANLAR

Ortadan Sifonlu Yandan Çıkışlı  
Yer Izgaraları



Tip	Derinlik	Sifon (mm)	Çıkış Çapı (mm)	BPY (mm)	En (mm)	Euro			
M1 M2	SIĞ TİP DERİN TİP	120x80 120x180	50 veya 70mm	300	200	115			
			50 veya 70mm	500	200	144			
			50 veya 70mm	750	200	182			
			50 veya 70mm	950	200	211			
			50 veya 70mm	1.200	200	257			
			50 veya 70mm	1.400	200	277			
			50 veya 70mm	1.650	200	317			
			50 veya 70mm	1.850	200	345			
			50 veya 70mm	2.100	200	385			
			50 veya 70mm	2.300	200	411			
			50 veya 70mm	2.550	200	469			
			50 veya 70mm	2.750	200	507			
			M3 M4	SIĞ TİP DERİN TİP	200x80 200x180	50 veya 70mm	300	300	137
						50 veya 70mm	500	300	177
50 veya 70mm	750	300				224			
50 veya 70mm	950	300				266			
50 veya 70mm	1.200	300				322			
50 veya 70mm	1.400	300				356			
50 veya 70mm	1.650	300				421			
50 veya 70mm	1.850	300				455			
50 veya 70mm	2.100	300				513			
50 veya 70mm	2.300	300				547			
50 veya 70mm	2.550	300				618			
50 veya 70mm	2.750	300				666			

\* Kenardan sifonlu model siparişleriniz için önceden bilgi veriniz.

\* Siparişlerinizde çıkış çapını ve sifon seçiminizi belirtiniz.

**TAMAMLAYICI EKİPMANLAR**

**Yer Izgaraları**

**Ortadan Sifonlu Alttan Çıkışlı  
Yer Izgaraları**



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

\* Kenardan sifonlu model siparişleriniz için önceden bilgi veriniz.

\* Siparişlerinizde çıkış çapını ve sifon seçiminizi belirtiniz.

**Demonte İstif Rafları**
**TAMAMLAYICI EKİPMANLAR**
**Delikli Tablalı**


Model	Ölçü	Fiyat (TL)
CBU143064V4	360x765x1630	13.800
CBU143664V4	360x915x1630	15.400
CBU144264V4	360x1070x1630	16.800
CBU144864V4	360x1220x1630	17.800
CBU183064V4	460x765x1630	15.200
CBU183664V4	460x915x1630	16.400
CBU184264V4	460x1070x1630	18.600
CBU184864V4	460x1220x1630	19.600
CBU185464V4	460x1375x1630	21.200
CBU186064V4	460x1525x1630	22.800
CBU187264V4	460x1830x1630	30.000
CBU213064V4	540x765x1630	16.200
CBU213664V4	540x915x1630	18.800
CBU214264V4	540x1070x1630	20.600
CBU214864V4	540x1220x1630	21.200
CBU215464V4	540x1375x1630	23.600
CBU216064V4	540x1525x1630	25.400
CBU217264V4	540x1830x1630	32.000
CBU243064V4	610x765x1630	17.200
CBU243664V4	610x915x1630	18.600
CBU244264V4	610x1070x1630	20.600
CBU244864V4	610x1220x1630	22.000
CBU245464V4	610x1375x1630	24.200
CBU246064V4	610x1525x1630	25.400
CBU247264V4	610x1830x1630	34.600

Model	Ölçü	Fiyat (TL)
CBU143072V4	360x765x1830	14.000
CBU143672V4	360x915x1830	15.600
CBU144272V4	360x1070x1830	17.200
CBU144872V4	360x1220x1830	18.000
CBU183072V4	460x765x1830	15.400
CBU183672V4	460x915x1830	16.600
CBU184272V4	460x1070x1830	18.800
CBU184872V4	460x1220x1830	19.600
CBU185472V4	460x1375x1830	21.400
CBU186072V4	460x1525x1830	23.000
CBU187272V4	460x1830x1830	30.200
CBU213072V4	540x765x1830	16.400
CBU213672V4	540x915x1830	18.400
CBU214272V4	540x1070x1830	20.600
CBU214872V4	540x1220x1830	21.400
CBU215472V4	540x1375x1830	23.800
CBU216072V4	540x1525x1830	25.400
CBU217272V4	540x1830x1830	32.000
CBU243072V4	610x765x1830	17.200
CBU243672V4	610x915x1830	18.800
CBU244272V4	610x1070x1830	20.800
CBU244872V4	610x1220x1830	22.200
CBU245472V4	610x1375x1830	24.200
CBU246072V4	610x1525x1830	25.600
CBU247272V4	610x1830x1830	34.800

**TAMAMLAYICI EKİPMANLAR**
**Demonte İstif Rafları**
**Düz Tablalı**


Model	Ölçü	Fiyat (TL)
CBU143064S4	360x765x1630	14.200
CBU143664S4	360x915x1630	15.800
CBU144264S4	360x1070x1630	17.200
CBU144864S4	360x1220x1630	18.400
CBU183064S4	460x765x1630	15.600
CBU183664S4	460x915x1630	17.200
CBU184264S4	460x1070x1630	19.200
CBU184864S4	460x1220x1630	20.000
CBU185464S4	460x1375x1630	22.200
CBU186064S4	460x1525x1630	23.600
CBU187264S4	460x1830x1630	30.400
CBU213064S4	540x765x1630	16.800
CBU213664S4	540x915x1630	18.800
CBU214264S4	540x1070x1630	21.000
CBU214864S4	540x1220x1630	22.200
CBU215464S4	540x1375x1630	24.800
CBU216064S4	540x1525x1630	26.000
CBU217264S4	540x1830x1630	32.200
CBU243064S4	610x765x1630	17.800
CBU243664S4	610x915x1630	19.600
CBU244264S4	610x1070x1630	21.400
CBU244864S4	610x1220x1630	23.000
CBU245464S4	610x1375x1630	25.200
CBU246064S4	610x1525x1630	26.800
CBU247264S4	610x1830x1630	35.200

Model	Ölçü	Fiyat (TL)
CBU143072S4	360x765x1830	14.200
CBU143672S4	360x915x1830	15.800
CBU144272S4	360x1070x1830	17.400
CBU144872S4	360x1220x1830	18.400
CBU183072S4	460x765x1830	15.800
CBU183672S4	460x915x1830	17.200
CBU184272S4	460x1070x1830	19.600
CBU184872S4	460x1220x1830	20.200
CBU185472S4	460x1375x1830	22.400
CBU186072S4	460x1525x1830	23.800
CBU187272S4	460x1830x1830	30.400
CBU213072S4	540x765x1830	17.200
CBU213672S4	540x915x1830	18.800
CBU214272S4	540x1070x1830	21.200
CBU214872S4	540x1220x1830	22.400
CBU215472S4	540x1375x1830	24.800
CBU216072S4	540x1525x1830	26.400
CBU217272S4	540x1830x1830	32.400
CBU243072S4	610x765x1830	17.800
CBU243672S4	610x915x1830	19.800
CBU244272S4	610x1070x1830	21.800
CBU244872S4	610x1220x1830	23.000
CBU245472S4	610x1375x1830	25.400
CBU246072S4	610x1525x1830	27.000
CBU247272S4	610x1830x1830	35.200

A series of horizontal dashed lines for writing notes.