MADIRLI®

www.madirli.com.tr

MADIRLI

HAKKIMIZDA ABOUT US

1980 yılında kurulan firmamız, kalite ve hizmet anlayışını **"mükemmele ulaşma"** tutkusuyla özetlemektedir. Sektöründe başarılı firmalar arasına girmeyi hedefleyen firmamız siz değerli müşterilerine hizmet vermekten gurur duyar.

Kalite Politikamız

Müşteri odaklı süreç yaklaşımımızın ve sürekli iyileştirme prensibimizin gereği olarak; müşterilerimizin değişen, gelişen ihtiyaç ve beklentilerini en üst seviyede sağlamak ve en iyi iş sonuçlarını elde edilebilmek için, tüm iş süreçlerinin çalışanların katılımı ile sürekli iyileştirilmesi, hızlı, etkin ve ekonomik çözümler üreterek, sürekli gelişmeyi ve ilerlemeyi sağlayabilen, etik değerlere saygılı, eğitimden asla taviz vermeyen, rekabet gücü yüksek olan bir firma kültürü oluşturmaktır.

Vizyonumuz

Ülke çapında en iyi üretim ve hizmeti sağlayan firma olmak ve aynı hedeflerle dünyada daha geniş alanlara yayılmaktır.

Misyonumuz

Hedeflerimize ulaşma yolunda, çağdaş bilgi ve teknolojileri kullanarak, kuruluşumuzda kalite anlayışını, şeffaflığı, katılımcı yaklaşımı ilke edinmek ve tüm iş ortaklarımıza değer katacak şekilde bir yönetim şekli sunmaktır.

900 SERİSİ

700 SERİSİ

FIRINLAR

YARDIMCI PİŞİRİCİLER

BUZDOLAPLARI-SOĞUK ÜNİTELER

BULAŞIKHANE EKİPMANLARI

Gazlı Kuzineler ve Setüstü Ocaklar	8
Elektrikli Kuzineler ve Setüstü Ocaklar	9
Wok Ocaklar & Kapalı Döküm Ocaklar	10
İndüksiyonlu & İnfrared Seramik Ocaklar	11
Gazlı Griller	12
Elektrikli Griller	13
Lavataşlı & Döküm İzgaralar	14
Gazlı & Elektrikli Fritözler	15
Gazlı & Elektrikli Makarna Fritözleri	16
Elektrikli Patates Dinlendirme & Gazlı - Elektrikli Benmariler	17
Gazlı & Elektrikli Kaynatma Tencereleri	18-20
Gazlı & Elektrikli Devrilir Tavalar	21
Devrilir ve Buharlı Kaynatma Tencereleri	22-23
Dolaplar ve Taban Rafları	24
Gaz Sarfiyatları	25

Gazlı Kuzineler & Gazlı Set Üstü Ocak	28
Elektrikli Kuzineler & Elektrikli Set Üstü Ocaklar	29
Wok Ocaklar	30
İndüksiyonlu & İnfrared Seramik Ocaklar	31
Gazlı Griller	32
Elektrikli Griller	33
Lavataşlı Izgaralar & Döküm İzgaralar	34
Gazlı & Elektrikli Fritözler / Elektrikli Makarna Fritözü	35
Elektrikli Patates Dinlendirme /Gazlı & Elektrikli Benmariler	36
Gazlı & Elektrikli Kaynatma Tencereleri	37
Gazlı & Elektrikli Devrilir Tavalar	38
Aratezgahlar / Dolaplar ve Taban Rafları	39

Kontrol Paneli	42
Öztiryakiler Konveksiyonel Fırınlar	43-44
Fırın Talimatlar	45
Öztiryakiler Profesyonel Kombi Fırınlar	46-47
Pastane Fırınları	48-53
Aksesuarlar	54-55
LineMiss / LineMicro Serisi Fırınlar	56-57
Bakertop Plus & One Kombi Fırın	58-59
Bakerlux Dynamic	60
Cheftop Plus & One Kombi Fırın	61
Pizza Fırınları	63-63
Mayalama Dolapları	64
Konveyörlü Pide ve Lahmacun Fırınları	65
Kumkaya Fırın ve Ekipmanları	66-73

Ocaklar	76
Fritözler	77
Yer Ocakları	78-79
Döner Makineleri	80-85
Konveyörlü Ekmek Kızartma Makinesi	86
Krep ve Waffle Makineleri	87
Tost Makineleri	88
Steril Bıçak Dolapları	89

GN 2/1 Ekonomik Seri Dikey Soğutucular	92
GN 2/1 Soğuk Üniteler	93-94
700 Serisi Tezgah Tipi Soğuk Üniteler	95-97
Tezgahaltı Soğuk Üniteler	98-99
Pizza ve Salata Hazırlık Üniteleri	100
Buz Makineleri	101-103
Dondurma Makineleri	104
Soğutucular	105-106
Split Tipi Soğutma Üniteleri	107

Bardak Yıkama Makineleri	110
Set Altı Bulaşık Yıkama Makineleri	112
Giyotin Tipi Bulaşık Yıkama Makineleri	113-114
Konveyörlü Bulaşık Makineleri	115-116
Kazan Yıkama Makinesi	117
Giriş-Çıkış Tezgahları	118-119
Aksesuarlar	120-121
Zemin Temizleme ve Cila Bakım Ürünleri	122
Mutfak Hijyen Ürünleri	123-125

ÇALIŞMA TEZGAHLARI & EVYELER

HAZIRLIK MAKİNELERİ

SERVİS VE TEŞHİR ÜNİTELERİ

SET ÜSTÜ MUTFAK EKİPMANLARI

CAFE & BAR EKİPMANLARI

MASAÜSTÜ EKİPMANLARI

Çalışma Tezgahları	128-131
Polietilen Tablalı Çalışma Tezgahları	132
Evyeli Tezgahlar	133-136
El Yıkama Evyeleri	137
Duvar Dolapları ve Raflar	138
Izgara Tablalı İstif Rafları / Demonte	139
Polipropilen Tablalı İstif Rafları	140
Davlumbaz	141-143
Yer Izgaraları	144-145

Hamur Yoğurma Makineleri	148
Planet Mikserler	149
Mekanik Kontrollü Planet Mikserler	150
Mini El Mikserleri Serisi	151-152
Hamur Açma Makineleri	153
Ekmek Dilimleme Makineleri	154
Patates Soyma Makineleri	155
Disk Çeşitleri	156-157
Sebze Doğrama Makineleri	158-160
Et Kıyma Makineleri	161
Gıda Dilimleme Makineleri	162
Vakum Makineleri	163
Terazi ve Basküller	164-165

Ahşap-Granit Servis Üniteleri	167-168
Servis Üniteleri	169
Nefeslikler	170
Teşhir Dolapları	171-174
Salatbarlar	175-176
Banket Arabaları	177-178
Çok Amaçlı Arabalar	179-186

Servis Gereçleri	189-195
Chafing Dishler	196
Helvane ve Sığ Tencereler Kapaklı / Paslanmaz Çelik	197
Silindirik Tencereler	198
Tavalar	199-207
Gastronorm Küvetler	208-212
Tepsiler	213
Yemek Taşıma Kapları	214-215
Tabilot Tabaklar	216
Kaseler	217
Polietilen Kesme Tahtaları	218
Profesyonel Bıçaklar	219-224
Döner Bıcakları ve Satır	225
Mutfak Aksesuarları	226-232

Çay & Kahve Makineleri	235-245
Meyve Sıkma ve Meyve Suyu Makinaları	246-248
Blender	249-250
Bar Aksesuarları	251-251
Tavalar	253
Açık Büfe (Porland)	254-264

Çatal Bıçak Takımı (Aryıldız)	267-272
Masaüstü Ekipmanları (Porland)	273-294
Laboory Yer Temizlik Makinaları	295-296
Çamaşırhane	297-300
Elektrikli Ev Aletleri (TEFAL)	301-304
Tava ve tencereler (TEFAL)	305-306
Süpürgeler (Roventa)	307-100

900 SERİSİ

700 SERİSİ

FIRINLAR

YARDIMCI PİŞİRİCİLER

BUZDOLAPLARI - SOĞUK ÜNİTELER

BULAŞIKHANE EKİPMANLARI

OSOGF 8090 EAC UA1 081 CE-1783

Gazlı Fırınlı Kuzineler

- Üst ocaklar 2,4 veya 6 brülörlüdür. Fırın bölümü opsiyonel olarak elektrikli statik fırın veya gazlı statik fırın olarak tercih edilebilir.
- Gazlı fırınlarda piezo çakmaklı ateşleme mevcuttur.
- Gazlı açık ocaklar ve gazlı fırınlarda emniyet tertibatlı gaz muslukları ve alev denetleme için termokupul kullanılmaktadır.
- Tüm kuzine ve set üstü ocaklarda pres baskı yöntemi ile özel kalıplar kullanılarak üretilmiş 2 mm kalınlığında monoblok üst tablalar mevcuttur. Üst tabladaki yuvarlatılmış köşeler dayanıklılığı arttırmakta ve temizlik kolaylığı sağlamaktadır.
- Özel tasarlanmış pirinç malzemeden brülörler, yüksek güç, yüksek yanma verimi ve düşük gaz emisyon değerlerine sahiptir.
- Fırın brülörlerindeki pilot alev sistemi sayesinde cihazları hızlı ve kolay kullanma imkanı sağlanmıştır.
- Termostatik gaz valfi ile gazlı fırının iç sıcaklığı 100-300 °C arasında, elektrikli fırınlarda ise termostat ile elektrikli fırının iç sıcaklığı 50-300 °C arasında kontrol edilebilmektedir.
- Fırın içi AISI 430 paslanmaz çelikten üretilmiştir. Fırın içinde çıkarılabilir krom kaplı kızaklar 3 farklı fırın raf seviyesinde pişirmeye olanak sağlamaktadır.
- Fırın izolasyonunu arttırmak için 40 mm kalınlığında ağır şartlara dayanıklı ve ergonomik yapıda tutma kulbu bulunan özel kalıplar ile pres baskı yöntemiyle üretilmiş paslanmaz çelikten imal edilmiş fırın kapısı kullanılmıştır.
- Paslanmaz çelik mikro delikli fırın brülörü maksimum verim sağlamakta ve fırın sıcaklığını hızlı bir şekilde arttırmaktadır.
- 4 ocaklı kuzinede fırın içi GN 2/1 ölçüsündedir. Bu ölçüye uygun tepsiler kullanılabilir.
- 6 ocaklı kuzinelerde GN 2/1 ölçüsünde fırın kullanılabildiği gibi opsiyonel olarak 1060x550x275 iç ölçüsüne sahip olan büyük fırın yapılabilmektedir.
- 4 ocaklı kuzinelerin fırın bölümünde, kapı ve kapı karşılığında pres baskı ile yapılan kanal ve yuva sistemi ile ısının dışarıya çıkması engellenmiştir. Böylece fırınlarda ilave olarak kullanılan silikon conta ihtiyacı ortadan kaldırılmıştır.
- Her ocak brülöründe tencere veya tavaları ocak üstüne koymaya yarayan pik döküm mevcuttur. Ocak dökümü yarı mat ve dayanıklı seramik emaye kaplama sayesinde bulaşık makinesinde yıkamaya uygundur.

TİP	KOD	L	W	H	MODEL (FIRIN TİPİ)	FIRIN GÜCÜ	VOLTAJ	OCAK GÜCÜ (VOLTAJ)	FIRIN SICAKLIĞI	TOPLAM GÜÇ	FİYAT (€)
OSOGF 8090	7865.N1.80908.10	800	900	850	GAZ	8 kW	-	2 x 6 + 2 x 10 kW	100 - 300°C	40 kW	3.140
OSOGF 8090 P	7865.N1.80908.10P	800	900	850	GAZ	8 kW	-	4 x 10 kW	100 - 300°C	48 kW	3.167
OSOGF 12090	7865.N1.12908.10	1200	900	850	GAZ	8 kW	-	3 x 6 + 3 x 10 kW	100 - 300°C	56 kW	4.306
OSOGF 12090 S	7865.N1.12908.50	1200	900	850	GAZ	13 kW	-	3 x 6 + 3 x 10 kW	100 - 300°C	61 kW	4.452
OSOGF 8090 C	7865.N1.80908.12	800	900	850	GAZ	8 kW	-	1 x 10 kW	100 - 300°C	18 kW	3.351
OSOGEF 8090	7865.N1.80908.10E	800	900	850	ELEK (fırın)	6 kW	400 V 3 NPE 50/60 Hz.	2 x 6 + 2 x 10 kW	50 - 300°C	32 kW	3.055
OSOGEF 8090 P	7865.N1.80908.10PE	800	900	850	ELEK (fırın)	6 kW	400 V 3 NPE 50/60 Hz.	4 x 10 kW	50 - 300°C	40 kW	3.076
OSOGEF 12090	7865.N1.12908.10E	1200	900	850	ELEK (fırın)	6 kW	400 V 3 NPE 50/60 Hz.	3 x 6 + 3 x 10 kW	50 - 300°C	48 kW	4.211
OSOGEF 12090 S	7865.N1.12908.50E	1200	900	850	ELEK (fırın)	9 kW	400 V 3 NPE 50/60 Hz.	3 x 6 + 3 x 10 kW	50 - 300°C	48 kW	4.501

OSOG 4090 EAC UA1 081 CE-1783

Gazlı Set Üstü Ocaklar

TİP	KOD	L	W	H	OCAK GÜCÜ	TOPLAM GÜÇ	FİYAT (€)
OSOG 4090	7865.N1.40903.20	400	900	280	6 + 10 kW	16 kW	997
OSOG 8090	7865.N1.80903.20	800	900	280	2 x 6 + 2 x 10 kW	32 kW	1.758
OSOG 8090 P	7865.N1.80903.20P	800	900	280	4 x 10 kW	40 kW	1.781
OSOG 8090 T	7865.N1.80903.53	800	900	280	4 + 10 kW	14 kW	1.234
OSOG 12090	7865.N1.12903.20	1200	900	280	3 x 6 + 3 x 10 kW	48 kW	2.474

OSOEF 8090

Elektrikli Fırınlı Kuzineler

- Tüm elektrikli kuzine ve set üstü ocaklarda özel kalıplar ile pres baskı yöntemi kullanılarak üretilmiş 2 mm kalınlığında 304 kalite paslanmaz çelik monoblok üst tablalar kullanılmaktadır böylece üst tabla dayanıklılığı arttırılmakta ve temizlik kolaylığı sağlanmaktadır.
- Döküm malzemeden imal ısı plakaları pres baskı üst tabla ile sızdırmaz olarak birleştirilmiştir.
- Her hot plate de aşırı ısı termiği mevcuttur. Bu termik hot plate aşırı ısındığında elektriği keserek hot plate'in zarar görmesi engellenmektedir ve aşırı ısı ortadan kalktığında sistemi devreye otomatik olarak almaktadir.
- Her hot plate'de 90-450°C arası kontrol edilmesine olanak saglayan 7 konumlu şalter bulunmaktadır. Bu sıcaklık kontrolü sayesinde kullanıcı pişirme veya bekletme gibi uygulamaları yapabilmektedir.
- Fırın bölümünde ayrı ayrı kontrol edilebilen alt ve üst ısıtıcılar mevcuttur. 3 konumlu şalter ile alt ısıtıcı, üst ısıtıcı ve alt ve üst ısıtıcı beraber konumlarında çalıştırılabilmektedir.
- Fırın iç sıcaklığını 50-300°C arası kontrol eden termostat mevcuttur.
- Fırın içi AISI 430 paslanmaz çelikten üretilmiştir. Fırın içinde çıkarılabilir krom kaplı kızaklar 3 farkli raf seviyesinde pişirme yapmaya olanak sağlamaktadır.
- 8090 Elektrikli kuzinelerin fırın bölümünde, kapı ve kapı karşılığında pres baskı ile yapılan kanal ve yuva sistemi ile ısının dışarıya çıkması engellenmiştir. Böylece fırınlarda ilave olarak kullanılan silikon conta ihtiyacı ortadan kaldırılmıştır.
- 8090 Elektrikli kuzinede fırın içi GN 2/1 ölçüsündedir. Bu ölçüye uygun tepsiler kullanılabilir.
- 12090 Elektrikli kuzinelerde GN 2/1 ölçüsünde fırın kullanılabildiği gibi opsiyonel olarak 1060x550x275 iç ölçüsüne sahip olan büyük fırın yapılabilmektedir.

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	VOLTAJ	FIRIN GÜCÜ	FIRIN SICAKLIĞI	TOPLAM GÜÇ	FİYAT (€)
OSOEF 8090	7865.N1.80908.11	ELEK	800	900	850	400V/3 NPE 50/60Hz	6 kW	50 - 300°C	22 kW	4.192
OSOEF 12090	7865.N1.12908.11	ELEK	1200	900	850	400V/3 NPE 50/60Hz	6 kW	50 - 300°C	30 kW	6.079
OSOEF 12090 S	7865.N1.12908.51	ELEK	1200	900	850	400V/3 NPE 50/60Hz	9 kW	50 - 300°C	33 kW	6.241

OSOE 12090

Elektrikli Set Üstü Ocaklar

TİP	KOD	L	W	H	VOLTAJ	GÜÇ	TOPLAM GÜÇ	FİYAT (€)
OSOE 4090	7865.N1.40903.21	400	900	280	400V / 3 NPE 50 Hz	2 x 4	8 kw	1.607
OSOE 8090	7865.N1.80903.21	800	900	280	400V / 3 NPE 50 Hz	4 x 4	16 kw	2.984
OSOE 12090	7865.N1.12903.21	1200	900	280	400V / 3 NPE 50 Hz	6 x 4	24 kw	4333

OWG 4090 EAC UA1.081 CE-1783
Wok Ocaklar

- Yüksek güçlü pik döküm brülörler ulaşılması hedeflenen yüksek sıcaklığı sağlamaktadır.
- Döküm malzemeden üretilmiş yuvarlak ocak dökümü yoğun kullanıma göre tasarlanmıştır.
- Sökülebilir yuvarlak ocak dökümü kolay temizlik imkanı sağlamaktadır.
- Cihazın kullanıcıya bakan tarafında zahmetsizce çıkartılabilen ve içine su koyulabilmesi mümkün olan paslanmaz çelik kırıntı tepsisi sayesinde pişirme sonrası yapılması gereken temizlik zamanı minimum seviyeye indirilmiştir böylece işletmenin işçilik maliyetinden tasarruf etmesine imkan verilmiştir.
- Güvenliği arttırmak için emniyet tertibatlı gaz muslukları ve alev denetleme için termokupul kullanılmıştır.
- Brülörlerdeki pilot alev sistemi sayesinde cihazları hızlı ve kolay kullanma imkanı sağlanmıştır.

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	FİYAT (€)
GAS OWG 4090	7865.N1.40903.WK	GAZ	400	900	280	14 kW	746
GAS OWG 8090	7865.N1.80903.WK	GAZ	800	900	280	28 kW	1.285

OSOG 8090 C EAC UA1.081 CE-1783
Kapalı Döküm Ocak

- Dayanıklı ve pik döküm pişirme yüzeyinin kalınlığı 22 mm'dir. Böylece maksimum verim ve ısı transferi sağlanmıştır.
- Pişirme yüzeyinde farklı sıcaklıkları olan pişirme bölümleri oluşturulmuştur. Merkezde 500°C olan sıcaklık kademeli olarak çevre bölümlerde 200°C'ye düşmektedir. Bu da farklı pişirme seçenekleri sunmaktadır. Merkez noktada yüksek güçlü kaynama imkanı varken çevrede düşük güçlü kaynama imkanı sunmaktadır.
- Yanma verimi yüksek, tek yanışlı döküm brülör cihazın merkezinde bulunmaktadır. Güvenliği arttırmak için emniyet tertibatlı gaz muslukları ve alev denetleme için termokupul kullanılmıştır. Brülörlerdeki pilot alev sistemi sayesinde cihazı hızlı ve kolay kullanma imkanı sağlanmıştır. Piezo çakmaklı ateşleme mevcuttur.
- Cihazın pişirme yüzeyi 4 bölüme ayrılarak kolay temizleme ve bakım imkanı sağlanmıştır.

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	FİYAT (€)
GAS OSOG 8090 C	7865.N1.80903.22	GAZ	800	900	280	10 kW	2.096

OSI 4090

İndüksiyonlu Ocaklar

- Seramik camlı ısıtma yüzeyine sahip her indüksiyonlu ocak bölümünün gücü 3,5 Kw'tır. Ayrıca 2 veya 4 ocaklı ürünlerin her bölümü ayrı anahtar ile kontrol edilebilmektedir.
- Seramik cam yüzeyin nerdeyse tamamı hiç ölü bölge olmadan kullanılabilmektedir.
- Güvenliği arttırmak için her ocakta aşırı ısı koruma sistemi vardır.
- Seramik cam yüzey temizlik kolaylığı ve maksimum hijyen sağlamaktadır.
- Enerji verimliliği sağlayan indiksiyonlu ocakların kullanımı işletmelerin elektrik tasarrufu yapmalarına imkan vermektedir.
- İndüksiyon teknolojisi sayesinde kullanılan tava veya tencerenin sadece tabanı kadar olan bölüm ısınmaktadır. Kullanılan tencere veya tavanın çapına göre ve manyetik özelliğine göre cihaz otomatik olarak kullanacağı elektrik enerjisini kendi ayarlamaktadır. Böylece indüksiyonlu ocakların ısı iletim verimi %90'ı bulmaktadır. Klasik elektrikli ocaklar ve seramik ocaklar bulundukları ortamı veya mutfağı da ısıttıkları için indüksiyonlu ocaklara göre verimleri düşüktür.
- Ayrıca ortaya daha az atık ısı çıktığı için mutfağın daha az ısınması sağlanmaktadır. Buna paralel olarak mutfağı soğutma ihtiyacı daha aşağı bir seviyeye inmektedir.

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	VOLTAJ	GÜÇ	FİYAT (€)
OSI 4090	7865.N1.40903.IS	ELEK	400	900	280	400V / 3 NPE 50 / 60Hz	7 kW	4.035
OSI 8090	7865.N1.80903.IS	ELEK	800	900	280	400V / 3 NPE 50 / 60Hz	14 kW	7.809

OSC 8090

İnfrared Seramik Ocaklar

- 6 mm kalınlığında seramik ısıtma yuzeyine sahip 2 veya 4 ocaklı infrared pişirme sistemini kullanan ürünlerin her bölümü ayrı anahtar ile kontrol edilebilmektedir.
- Yuvarlak pişirme bölümlerinin çapı 210-300 mm arasında değişen infrared sistemler homojen ısı dağılımı sağlamaktadir.
- Cam yüzeyi etrafından cihaz içine herhangi bir sızma veya kaçak olmaması için etrafı yuksek ısıya dayanıklı silikon ile izole edilmiştir.
- Güvenliği arttırmak için her ocak için aşırı ısı sinyal lambası mevcuttur.
- İnfrared ısıtma sistemi seramik cam yüzeyden tencere veya tavaya hızlı ısı transferini sağlamaktadır.
- İnfrared ocaklar klasik elektrikli ocaklara göre bulundukları ortama daha az ısı yayarlar.
- Seramik cam pişirme yüzeyi temizlik kolaylığı ve maksimum hijyen sağlamaktadır.

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	VOLTAJ	GÜÇ	FİYAT (€)
OSC 4090	7865.N1.40903.CS	ELEK	400	900	280	400V / 3 NPE 50 / 60Hz	6 kW	2.154
OSC 8090	7865.N1.80903.CS	ELEK	800	900	280	400V / 3 NPE 50 / 60Hz	12 kW	4.025

OGG 8090 1/2 N

Gazlı Griller

- Tüm ızgaralar maksimum ürün pişirme kapasitesi, mükemmel pişirme performansının yanında homojen pişirme yüzey sıcaklığı yaratmak icin tasarlanmıştır.
- Izgaralarda standart olarak 15 mm kalınlığında satine edilmiş çelik pişirme yüzeyi mevcuttur. Opsiyonel olarak pişirme yüzeyine sert krom kaplama yapılabilmektedir. Sert krom kaplı yüzeyler temizlik kolaylığının yanında maksimum hijyen sağlamaktadır.
- Geniş yağ tahliye deliği sayesinde, pişirme sırasında oluşan atık yağ 1,5 litre hacmindeki yağ haznesine kolayca akmaktadır. Yağ haznesi cihazın ön tarafından kolayca alınabilmektedir.
- Paslanmaz çelikten yapılmış koruma sacı arka ve yan taraflara yağ sıçraması en düşük seviyeye indirgenmektedir. Böylece güvenlik arttırılmış ve rahat kullanım imkanı sağlanmıştır.
- Paslanmaz çelik koruma sacı kolay çıkarılabilir ve bulaşık makinesinde yıkamaya uygundur.
- Pişirme yüzeyinin altında paslanmaz çelikten yapılmış brülörler mevcuttur. Termostatik gaz valfi ile kontrol edilen pişirme yüzey sıcaklığı 100-300 °C arasında ayarlanabilmektedir. Bu da optimum gaz tüketimi ve yüzeyde istenilen sıcaklık dağılımını sağlamaktadır.
- Güveliği arttırmak için piezo çakmaklı ateşleme sistemi mevcuttur.
- Güvenliği arttırmak için emniyet tertibatlı gaz muslukları ve alev denetleme için termokupul kullanılmıştır.
- Brülörlerdeki pilot alev sistemi sayesinde cihazları hızlı ve kolay kullanma imkanı sağlanmıştır.
- Düz, oluklu veya düz ile oluklu birlikte olan pişirme yüzeyleri sayesinde birçok farklı pişirme olanağı sağlamaktadır.
- Kullanıldıkları ortama daha düşük ısı yayılımı veren ve çizilmeye karşı dayanımı yüksek olan sert krom kaplı parlatılmış pişirme yüzeyleri tüm ızgara modellerinde isteğe bağlı olarak tercih edilebilir.
- İkili modellerde pişirme yüzey sıcaklığı 2 ayrı termostatik gaz valfi ile kontrol edilmektedir. Böylece iki farklı sıcaklıkta pişirme yüzey sıcaklığı sağlanmıştır.

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	SICAKLIK	PİŞİRME YÜZEYİ	FİYAT (€)
OGG 4090	7864.N1.40903.06	GAZ	400	900	280	9 kW	100 - 300 °C	Karbon Çelik	1.285
OGG 4090	7864.N1.40903.06C	GAZ	400	900	280	9 kW	100 - 300 °C	Krom	1.826
OGG 4090 N	7864.N1.40903.03	GAZ	400	900	280	9 kW	100 - 300 °C	Karbon Çelik	1.400
OGG 4090 N	7864.N1.40903.03C	GAZ	400	900	280	9 kW	100 - 300 °C	Krom	1.707
OGG 8090	7864.N1.80903.16	GAZ	800	900	280	18 kW	100 - 300 °C	Karbon Çelik	2.095
OGG 8090	7864.N1.80903.16C	GAZ	800	900	280	18 kW	100 - 300 °C	Krom	2.831
OGG 8090 1/2 N	7864.N1.80903.19	GAZ	800	900	280	18 kW	100 - 300 °C	Karbon Çelik	2.202
OGG 8090 1/2 N	7864.N1.80903.19C	GAZ	800	900	280	18 kW	100 - 300 °C	Krom	2.939
OGG 8090 N	7864.N1.80903.13	GAZ	800	900	280	18 kW	100 - 300 °C	Karbon Çelik	2.212
OGG 8090 N	7864.N1.80903.13C	GAZ	800	900	280	18 kW	100 - 300 °C	Krom	2.948

OGE 4090

Elektrikli Griller

- Tüm ızgaraların maksimum ürün pişirme kapasitesi, mükemmel pişirme performansının yanında homojen pişirme yüzey sıcaklığı yaratmak için tasarlanmıştır.
- Izgaralarda standart olarak 15 mm kalınlığında satine edilmiş çelik pişirme yüzeyi mevcuttur. Opsiyonel olarak pişirme yüzeyine sert krom kaplama yapılabilmektedir. Sert krom kaplı yüzeyler temizlik kolaylığının yanında maksimum hijyen sağlamaktadır.
- Geniş yağ tahliye deliği sayesinde, pişirme sırasında oluşan atık yağ 1,5 litre hacmindeki yağ haznesine kolayca akmaktadır. Yağ haznesi cihazın ön tarafından kolayca alınabilmektedir.
- Paslanmaz çelikten yapılmış koruma sacı arka ve yan taraflara yağ sıçramasını önlemektedir. Böylece güvenlik arttırılmış ve rahat kullanım imkanı sağlanmıştır.
- Paslanmaz çelik koruma sacı kolay çıkarılabilir ve bulaşık makinesinde yıkamaya uygundur.
- Pişirme yüzeyinin altında özel tasarım paslanmaz çelikten yapılmış ısıtıcılar mevcuttur. Özel tasarım ısıtıcılar sayesinde homojen sıcaklığa sahip pişirme yüzeyi sağlanmıştır. Isıtıcılar hızlı şekilde yüzey sıcaklığını istenilen sıcaklık seviyesine ulaştırmaktadır.
- Pişirme yüzeyinin sıcaklığı termostat kontrolü ile 50-300°C arasında ayarlanabilmektedir.
- İkili modellerde pişirme yüzey sıcaklığı 2 ayrı termostat ile kontrol edilmektedir. Böylece iki farklı sıcaklıkta pişirme yüzey sıcaklığı sağlanmıştır.
- Düz, oluklu veya düz ile oluklu birlikte olan pişirme yüzeyleri sayesinde birçok farklı pişirme olanağı sağlamaktadır.
- Kullanıldıkları ortama daha düşük ısı yayılımı veren ve çizilmeye karşı dayanımı yüksek olan sert krom kaplı parlatılmış pişirme yüzeyleri tüm ızgara modellerinde isteğe bağlı olarak tercih edilebilir.

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	VOLTAJ	GÜÇ	SICAKLIK	PİŞİRME YÜZEYİ	FİYAT (€)
OGE 4090	7864.N1.40903.04	ELEK	400	900	280	400V / 3 NPE 50 / 60Hz	6 kW	50 - 300 °C	Karbon Çelik	1.061
OGE 4090 C	7864.N1.40903.04C	ELEK	400	900	280	400V / 3 NPE 50 / 60Hz	6 kW	50 - 300 °C	Krom	1.416
OGE 4090 N	7864.N1.40903.01	ELEK	400	900	280	400V / 3 NPE 50 / 60Hz	6 kW	50 - 300 °C	Karbon Çelik	1.168
OGE 4090 N C	7864.N1.40903.01C	ELEK	400	900	280	400V / 3 NPE 50 / 60Hz	6 kW	50 - 300 °C	Krom	1.523
OGE 8090	7864.N1.80903.17	ELEK	800	900	280	400V / 3 NPE 50 / 60Hz	12 kW	50 - 300 °C	Karbon Çelik	1.748
OGE 8090 C	7864.N1.80903.17C	ELEK	800	900	280	400V / 3 NPE 50 / 60Hz	12 kW	50 - 300 °C	Krom	2.493
OGE 8090 1/2 N	7864.N1.80903.14	ELEK	800	900	280	400V / 3 NPE 50 / 60Hz	12 kW	50 - 300 °C	Karbon Çelik	1.856
OGE 8090 1/2 N C	7864.N1.80903.14C	ELEK	800	900	280	400V / 3 NPE 50 / 60Hz	12 kW	50 - 300 °C	Krom	2.600
OGE 8090 N	7864.N1.80903.11	ELEK	800	900	280	400V / 3 NPE 50 / 60Hz	12 kW	50 - 300 °C	Karbon Çelik	1.866
OGE 8090 N C	7864.N1.80903.11C	ELEK	800	900	280	400V / 3 NPE 50 / 60Hz	12 kW	50 - 300 °C	Krom	2.610

OLG 8090 EAC UAT CE-1783
Lavataşlı Izgaralar

- Gaz ile çalışan lavataşlı ızgaralarımızda ürünün kapasitesine ve ölçüsüne göre kullanılan 1 veya 2 adet paslanmaz çelik mikro delikli brülörler uygun ısı dağılımını sağlamakta ve pişirme deneyimini en üst seviyeye taşımaktadır.
- Özel tasarım 'V' şeklindeki ızgara sayesinde oluşan atık yağlar ön taraftaki tahliyeye gitmektedir.
- Yüksekliği ayarlanabilen pişirme yüzeyi sayesinde ürün istenildiği şekilde pişirilmektedir. Çıkarılabilir pişirme yüzeyi bulaşık makinesinde yıkamaya uygundur.
- İkili modellerde pişirme yüzey sıcaklığı 2 ayrı gaz valfi ile kontrol edilmektedir. Böylece iki farklı sıcaklıkta pişirme yüzey sıcaklığı sağlanmıştır.
- Güvenliği arttırmak için emniyet tertibatlı gaz muslukları ve alev denetleme için termokupul kullanılmıştır. Brülörlerdeki pilot alev sistemi sayesinde cihazı hızlı ve kolay kullanma imkanı sağlanmıştır. Piezo çakmaklı ateşleme mevcuttur.
- Atık yağ haznesi cihazın yanma bölümünün altında yer almaktadır.Oluşan atık yağ ve partiküller hazneye toplanmaktadır. Böylece temizleme ve bakım kolaylığı sağlanmaktadır.

	TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	FİYAT (€)
GAS	OLG 4090	7864.N1.40903.12	GAZ	400	900	280	10 kW	1.214
GAS	OLG 8090	7864.N1.80903.20	GAZ	800	900	280	20 kW	2.011

ODG 8090 EAC UAT CE-1783
Döküm Izgaralar

- Döküm pişirme yüzeyinin altında bulunan ayrı ayrı kontrol edilebilen gaz valfleri sayesinde yüzey sıcaklığı istenilen seviyede kontrol edilebilmektedir.
- Pişirme yüzeyindeki döküm ızgaralar kolay çıkarılabilir yapıdadır. Bu özellik de cihaza temizlik ve bakım kolaylığı sağlamaktadır.
- 130 mm. genişliğindeki özel tasarım döküm pişirme ızgaralar iki taraflı kullanıma uygundur. Seviye ayarı ile pişirme istenilen seviyede yapılabilmektedir.
- Paslanmaz çelik koruma sacı kolay çıkarılabilir ve bulaşık makinesinde yıkamaya uygundur. Bu özellik ile temizlik süresi kısalmıştır.
- Atık yağ haznesi cihazın pişirme yüzeyinin altında yer almaktadır. Oluşan atık yağ ve partiküller hazneye toplanmaktadır. Böylece temizleme ve bakım kolaylığı sağlanmaktadır. Atık yağ haznesi ön taraftan kolayca alınabilmektedir.
- Ağır şartlara dayanıklı dökümden yapılmış alev tutucular her brülörün üstünde mevcuttur.
- Oluşan fazla yağ, pişirme ızgarasından akarak yağ haznesine gitmektedir. Böylece yağın alev alması engellenmektedir.

	TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	FİYAT (€)
GAS	ODG 8090	7864.N1.80903.70	GAZ	800	900	280	30 kW	2.546
GAS	ODG 12090	7864.N1.12903.70	GAZ	1200	900	280	40 kW	3.795

OFGI 8090 CE-1783
Gazlı & Elektrikli Fritözler

OFEI 8090 CE-1783
Gazlı & Elektrikli Fritözler

- Fritözün haznesi monoblok pres baskı ve köşeleri yuvarlatılmıştır. Yuvarlatılmış köşeler kolay temizleme imkanı ve hijyen imkanı sağlamıştır.
- Hazne kapasitesi 22 litredir.
- Fritöz haznesinin kullanıcı tarafında bulunan özel indirim formu taşmayı engellemektedir. Fritöz haznesi üst tablaya dikiş kaynak makinesi ile kaynak izleri belirgin olmayacak şekilde kaynatılmıştır.
- Tamamı paslanmaz çelik gövdesi sayesinde uzun ömürlü ve dayanıklı yapıdadır.
- Havuz içi yağ sıcaklığı termostat vasıtasıyla maksimum 190 °C'ye kadar ayarlanabilmektedir. Yağın aşırı ısınmasını önlemek için güvenlik (limit) termostatı mevcuttur.
- Gazlı modellerde yüksek verimli özel tasarım paslanmaz çelik brülörler mevcuttur. Piezo çakmaklı ateşleme sistemi ile güvenlik arttırılmıştır.
- Standart olarak her haznede iki adet sepet mevcuttur.
- Yağ havuzunun altına yerleştirilen tahliye vanası sayesinde kolay ve güvenli yağ tahliye imkanı sağlanmıştır.
- Elektrikli fritözlerde havuza monte edilen özel tasarım ısıtıcı kendi etrafında dönebilmektedir. Böylece uygun yağ sıcaklığı ve kolay temizlik imkanı sağlanmaktadır.
- Paslanmaz çelik ve güç yoğunluğu düşük ısıtıcılar sayesinde yağın uzun süre kullanılması sağlanmıştır.
- Kızartma kapasitesi:
  4090 ..... 35 kg/saat
  8090 ..... 35+35 kg/saat
- Pişirme zamanı 3.5 dakika

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	KAPASİTE	VOLTAJ	GÜÇ	SICAKLIK	FİYAT (€)
OFGI 4090	7856.N1.40908.04	GAZ	400	900	850	22 lt	-	22 kW	110 - 190 °C	2.102
OFGI 8090	7856.N1.80908.14	GAZ	800	900	850	22 lt + 22 lt	-	44 kW	110 - 190 °C	3.743
OFEI 4090	7856.N1.40908.02	ELEK	400	900	850	22 lt	400V / 3 NPE 50 / 60Hz	18 kW	60 - 190 °C	2.061
OFEI 8090	7856.N1.80908.02	ELEK	800	900	850	22 lt + 22 lt	400V / 3 NPE 50 / 60Hz	36 kW	60 - 190 °C	3.684

OMG 8090 EAC UA1.051 CE-1783 DIHK
Gazlı & Elektrikli Makarna Fritözleri

OME 4090 EAC UA1.051 CE-1783 DIHK
Gazlı & Elektrikli Makarna Fritözleri

- Derin çekme ile yapılmış monoblok havuz AISI 316 paslanmaz çelikten yapılmıştır. Havuz uzun ömürlü ve temizliği kolaydır.
- Havuz üst tablaya dikiş kaynağı ile kaynatılmıştır.
- Her havuz için üst tablaya tutturulabilen delikli tahliye saç parçası mevcuttur. Havuz içinden alınan basketler bu saç parça üzerine fazla suyun süzülmesi için bırakılır.
- 40 litrelik havuz hacmi ile yüksek miktarda ürün alma imkanı sağlanmıştır.
- Selenoid valf ile kontrol edilen su girisi ile havuza su doldurulabilmektedir.
- Manual su doldurma musluğu.
- Büyük tahliye vanası ile havuz hızlı şekilde boşaltılabilmektedir.
- Gazlı modellerde paslanmaz çelik mikro delikli brülör maksimum verim sağlamaktadır. Güvenliği arttırmak için emniyet tertibatlı gaz muslukları ve alev denetleme için termokupul kullanılmıştır. Brülörlerdeki pilot alev sistemi sayesinde cihazı hızlı ve kolay kullanma imkanı sağlanmıştır. Piezo çakmaklı ateşleme mevcuttur. Alev denetleme için seramik camlı gözetleme bölümü her havuzda mevcuttur.
- Elektrikli modellerde paslanmaz çelik verimli ısıtıcılar sayesinde su sıcaklığı hızlı şekilde artmaktadır.

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	VOLTAJ	KAPASİTE	GÜÇ	FİYAT (€)
OMG 4090	7858.N1.40908.23	GAZ	400	900	850	-	40	18 kW	2.511
OMG 8090	7858.N1.80908.23	GAZ	800	900	850	-	40+40	36 kW	4.318
OME 4090	7858.N1.40908.11	ELEK	400	900	850	400V / 3 NPE 50 / 60Hz	40	12 kW	2.259
OME 8090	7858.N1.80908.11	ELEK	800	900	850	400V / 3 NPE 50 / 60Hz	40+40	24 kW	3.929

OPE 4090
Elektrikli Patates Dinlendirme

- Patates dinlendirme ünitesi genellikle fritözlerle birlikte kullanılmakta ,kızarmış patateslerin porselen infrared ısıtıcı vasıtasıyla sıcak kalması sağlanmaktadır. Ayrıca kızarmış patatesler üzerinde kalan fazla yağın hazne içine süzülmesini sağlanmaktadır.
- Cihazın arka bölümüne yerleştirilmiş porselen infrared ısıtıcı bekletme süresini arttırmaktadır.
- Cihaz içindeki delikli oval saç sayesinde patatesler merkeze toplanmakta ve kolay şekilde alınabilmektedir.

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	VOLTAJ	GÜÇ	FİYAT (€)
OPE 4090	7831.N1.40903.01	ELEK	400	900	280	230 V / NPE 50 / 60Hz	1 kW	591

OBE 8090
Elektrikli Benmari

OBE 4090
Elektrikli Benmari

!GN küvetler ayrıca sipariş edilecektir.

- Benmariler sıcak su buharı ile pişmiş ürünlerin servis sıcaklığında bekletmek için kullanılır.
- Su havuza manuel olarak ilave edilir.
- Tahliye vanası sayesinde suyu hızlı boşaltma imkanı sağlamaktadır.
- Elektrikli modellerde 30-90 °C arası sıcaklık kontrolü yapan termostat mevcuttur. Ayrıca aşırı ısınmayı önlemek için emniyet termostatı kullanılmıştır.
- Elektrikli modellerde üzerinde 140 °C'lik emniyet termostatı bulunan silikon kılıf kaplı yapıştırma rezistans kullanılmaktadir.
- Gazlı modellerde paslanmaz çelik brülör su havuzunun altına yerleştirilmiştir. Yüksek verimli brülör suyu hızlı ısıtma imkanı sağlar.
- Cihaz ebatlarına göre benmari havuzu 2 veya 4 adet GN 2/3 küvet alır.40'lık ürünlerde 2 adet, 80'lik ürünlerde 4 adet küvet kullanılır.
- Gastronom küvetleri ayırmak için ayırma çıtası kullanılmaktadır.

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	VOLTAJ	GÜÇ	SICAKLIK	FİYAT (€)
OBG 4090	7854.N1.40903.13	GAZ	400	900	280	-	2 kW	-	802
OBG 8090	7854.N1.80903.13	GAZ	800	900	280	-	4 kW	-	940
OBE 4090	7854.N1.40903.11	ELEK	400	900	280	230 V / NPE 50 / 60Hz	1 kW	30 - 90 °C	680
OBE 8090	7854.N1.80903.11	ELEK	800	900	280	230 V / NPE 50 / 60Hz	2 kW	30 - 90 °C	922

OTGI 100

Gazlı ve Elektrikli Kaynatma Tencereleri

- Öztiryakiler 900 serisinde birçok farklı özelliklere sahip kaynatma tencereleri mevcuttur. Gazlı veya elektrikli ürünler, direkt veya indirekt ısıtmaya sahip ürünler, 100 ile 250 litre arası hacme sahip modeller mevcuttur.
- Yuvarlak veya dikdörtgen kazana sahip kaynatma tencereleri birçok farklı yemek, çorba ve sos yapma imkanı sağlamaktadır.
- Monoblok kazan yapısı sayesinde ürünlerin dayanıklılığı arttırılmış ve temizlik kolaylığı sağlanmıştır.
- Çift cidarlı kapak izolasyon seviyesini arttırmaktadır. Ayarlanabilir yaylı kapak kaldırma mekanizması kapağın kolay açılıp kapanmasını sağlamaktadır.
- Kapağın uygun şekilde kapanması ile enerji ve zaman tasarrufu sağlanmaktadır.
- İndirekt pişirme sisteminde cidar içinde 110°C'lik 0,4 bar basınçlı doymuş buhar oluşturulmaktadır ve bu sayede kaynatma tencerelerinin kazan içi, yan ve taban bölümlerinde homojen ısı dağılımı sağlanmaktadır..
- Gazlı modellerde paslanmaz çelik mikro delikli brülörler maksimum verim sağlamaktadır.
- Enerji tüketimini düşürmek için kazan etrafı izolasyon malzemesi ile kaplanmıştır.
- Enerji regülatörü sayesinde güç ayarı yapılabilmektedir.
- Gıda ile temasa uygun büyük tahliye vanası ile hızlı boşaltma imkanı sağlanmıştır.
- İndirekt modellerde bulunan basınç emniyet valfi cidar içindeki basıncın aşırı şekilde artmasını engellemektedir.
- Manometre göstergesi kullanıcının cidar iç basıncını görmesini sağlar.
- Basınç emniyet grubunda bulunan harici basınç valfi ile cihaz çalışırken manuel olarak buhar tahliye imkanı sağlanmıştır.
- Gazlı modellerde bulunan elektronik ateşleme sistemi ile kullanıcılar için kolay çalıştırma imkanı sağlanmıştır. Ayrıca panelde bulunan sinyal lambaları ile çalışma veya ateşleme gibi durumlar izlenebilmektedir.
- Sıcak ve soğuk su bağlantısı yapılabilmektedir. Sıcak ve soğuk su giriş ventilleri ön panelden selenoid valf ile kontrol edilebilmektedir. Cihazların üst tablasında bulunan krom kaplı batarya ile kazan suları doldurulabilmektedir.
- Elektrikli modellerde INCOLOY malzemeden yapılmış ısıtıcılar mevcuttur. Cidar su seviyesi düştüğü zaman rezistansı ve kazanı korumak için emniyet termostatı kullanılmıştır.

TİP	KOD	ISITMA TİPİ	MODEL	L	W	H	KAPASİTE	VOLTAJ	GÜÇ	FİYAT (€)
OTGI 100	7855.N1.80908.01	Indirekt	GAZ	800	900	850	100 lt.	230 V / NPE 50 / 60Hz	22 kW	5.556
OTGI 150	7855.N1.80908.02	Indirekt	GAZ	800	900	850	150 lt.	230 V / NPE 50 / 60Hz	22 kW	5.670
OTGI 250	7855.N1.10908.03	Indirekt	GAZ	1000	900	900	250 lt.	230 V / NPE 50 / 60Hz	33 kW	7.923
OTGD 100	7855.N1.80908.11	Direkt	GAZ	800	900	850	100 lt.	230 V / NPE 50 / 60Hz	22 kW	4.314
OTGD 150	7855.N1.80908.12	Direkt	GAZ	800	900	850	150 lt.	230 V / NPE 50 / 60Hz	22 kW	4.422
OTGD 250	7855.N1.10908.13	Direkt	GAZ	1000	900	850	250 lt.	230 V / NPE 50 / 60Hz	33 kW	6.124
OTEI 100	7855.N1.80908.04	Indirekt	ELEK	800	900	850	100 lt.	400 V / 3 NPE 50 / 60Hz	18 kW	4.906
OTEI 150	7855.N1.80908.05	Indirekt	ELEK	800	900	850	150 lt.	400 V / 3 NPE 50 / 60Hz	18 kW	5.070
OTEI 250	7855.N1.10908.07	Indirekt	ELEK	1000	900	850	250 lt.	400 V / 3 NPE 50 / 60Hz	27 kW	7.278

- 2 mm kalınlıkta AISI 304 kalite üst tabla
- Endirekt veya direkt ısıtma sistemi
- Yuvarlak veya dikdörtgen monoblok kazanda hızlı pi•irme ve soteleme imkanı.
- 500 Lt.'ye kadar farklı kapasitelerde gazlı ve elektrikli ürün yelpazesi.
- Çift cidar kapaktaki yaylı kaldırma sistemi ile kolay kaldırma imkanı.
- Yüksek kaliteli kazan izolasyonu ile enerji tasarrufu.
- Elle kontrol edilebilen gaz valfleri veya enerji regülatörleri ile ayarlanabilir pişirme.
- 2" krom kaplı tahliye vanası kilitlenebilir özelliklidir. Isı yalıtımlı kulp ile kullanıcıya güvenli açma/kapama imkanı sağlanmıştır.
- Sıcak ve soğuk su anahtarı ve selenoid ventil ile kazan kolay şekilde doldurulabilir.
- Cidar suyu kontrolü için ayrı musluk mevcuttur.
- Indirekt Modellerde: Cidar tabanı ve yan duvarlarda homojen ısı dağılımı sağlayan buhar sistemi 110°C ve 0,4 bar'lık buhar oluşturmaktadır.
- Pişirme sırasında cidarda oluşan basınçlı buhar emniyetli şekilde buhar tahliye valfi tarafından tahliye edilir.
- Cidar basınç göstergesi.
- Vakum etkisini önlemek için emniyet valfi.
- Kilitli kapaklar için kapak üzerinde basınç tahliye valfi.
- Gazlı modellerde mikro delikli yüksek verimli paslanmaz çelik brülörlerde alev denetleme sistemi mevcuttur.
- Gazlı modellerde elektronik veya piezo çakmaklı ateşleme sistemi ön panelden kontrol edilebilir ve elektronik ateşlemede ateşlemeyi gösteren sinyal lambası mevcuttur.
- Incolay malzemeden yapılmış ısıtıcılar emniyet termostatı ile susuz çalıştırma sırasında oluşabilecek zararlardan korunmuştur.

OTEIR 250

Gazlı & Elektrikli Kaynatma Tenceresi

Tip	Kod	L	W	H	Isıtma Tipi	Kapasite	Voltaj Gerilim	Güç	FİYAT (€)
OTGDR 250	7855.N1.10118.13	1000	1100	850	Indirect	250 lt	230 V/ NPE 50/60 Hz	33 kW	6.036
OTGIR 250	7855.N1.10118.03	1000	1100	850	Indirect	250 lt	230 V/ NPE 50/60 Hz	33 kW	7.545
OTEIR 250	7855.N1.10118.07	1000	1100	850	Indirect	250 lt	400 V/ NPE 50/60 Hz	27 kW	7.101

OTEI 300

Elektrikli Kaynatma Tenceresi

TİP	KOD	L	W	H	ISITMA TİPİ	KAPASİTE	VOLTAJ GERİLİM	GÜÇ	FİYAT (€)
OTEI 300	7855.00300.02	1100	1235	896	Indirect	300 lt.	400 V/3 NPE 50/60Hz	27 kW	11.482
OTEI 400	7855.00400.02	1100	1235	1020	Indirect	400 lt.	400 V/3 NPE 50/60Hz	36 kW	11.984
OTEI 500	7855.00500.02	1300	1436	967	Indirect	500 lt.	400 V/3 NPE 50/60Hz	45 kW	12.821

Gazlı & Elektrikli Kaynatma Tenceresi

- 2 mm kalınlıkta AISI 304 kalite üst tabla
- Endirekt veya direkt ısıtma sistemi
- Yuvarlak veya dikdörtgen monoblok kazanda hızlı pi•irme ve soteleme imkanı.
- 500 Lt.'ye kadar farklı kapasitelerde gazlı ve elektrikli ürün yelpazesi.
- Çift cidar kapaktaki yaylı kaldırma sistemi ile kolay kaldırma imkanı.
- Yüksek kaliteli kazan izolasyonu ile enerji tasarrufu.
- Elle kontrol edilebilen gaz valfleri veya enerji regülatörleri ile ayarlanabilir pişirme.
- 2" krom kaplı tahliye vanası kilitlenebilir özelliklidir. Isı yalıtımlı kulp ile kullanıcıya güvenli açma/kapama imkanı sağlanmıştır.
- Sıcak ve soğuk su anahtarı ve selenoid ventil ile kazan kolay şekilde doldurulabilir.
- Cidar suyu kontrolü için ayrı musluk mevcuttur.
- İndirekt Modellerde: Cidar tabanı ve yan duvarlarda homojen ısı dağılımı sağlayan buhar sistemi 110°C ve 0,4 bar'lık buhar oluşturmaktadır.
- Pişirme sırasında cidarda oluşan basınçlı buhar emniyetli şekilde buhar tahliye valfi tarafından tahliye edilir.
- Cidar basınç göstergesi.
- Vakum etkisini önlemek için emniyet valfi.
- Kilitli kapaklar için kapak üzerinde basınç tahliye valfi.
- Gazlı modellerde mikro delikli yüksek verimli paslanmaz çelik brülörlerde alev denetleme sistemi mevcuttur.
- Gazlı modellerde elektronik veya piezo çakmaklı ateşleme sistemi ön panelden kontrol edilebilir ve elektronik ateşlemede ateşlemeyi gösteren sinyal lambası mevcuttur.
- İncolay malzemeden yapılmış ısıtıcılar emniyet termostatı ile susuz çalıştırma sırasında oluşabilecek zararlardan korunmuştur.

OTGI 300

Gazlı Kaynatma Tenceresi

TİP	KOD	L	W	H	ISITMA TİPİ	KAPASİTE	VOLTAJ GERİLİM	GÜÇ	FİYAT (€)
OTGI 300	7855.00300.01	1100	1362	895	Indirect	300 lt.	230 V / NPE 50/60Hz	40 kW	11.765
OTGI 400	7855.00400.01	1100	1370	1020	Indirect	400 lt.	230 V / NPE 50/60Hz	45 kW	11.938
OTGI 500	7855.00500.01	1300	1596	967	Indirect	500 lt.	230 V / NPE 50/60Hz	56 Kw	13.215

OTE 80

Gazlı ve Elektrikli Devrilir Tavalar

- Opsiyonel olarak 10 mm kalınlıklı iki farklı paslanmaz çelik (duomat) yapılmış pişirme yüzeyine sahip ürünler yapılabilmektedir.
- Pişirme tavasının tabanı 8 mm kalınlığında yüksek kalitede paslanmaz çelik malzemeden yapılmıştır. Böylece tabanın paslanmaya karşı olan direnci arttırılmıştır.
- Gazlı modellerde paslanmaz çelik mikro delikli brülörler maksimum verim sağlamaktadır.
- Gazlı modellerde bulunan elektronik ateşleme sistemi ile kullanıcılar için kolay çalıştırma imkanı sağlanmıştır. Ayrıca panelde bulunan sinyal lambaları ile çalışma veya ateşleme gibi durumlar izlenebilmektedir.
- Gazlı devrilir tavalarda bulunan mikro anahtar yardımı ile çalışma esnasında tava kaldırılırsa brülörler sönmekte ve tava tekrar eski konumuna geldiğinde brülörler otomatik olarak tekrar çalışmaya başlamaktadir.
- Gazlı modellerde 50-300 °C sıcaklıklar arasında ayar imkanı vardır. Elektrikli modellerde ise 50-300 °C arası sıcaklık ayarı yapılabilir.
- Enerji regülatörü sayesinde güç ayarı yapılabilmektedir.
- Tava etrafında bulunan izolasyon malzemesi ile ortama fazla ısı yayılmaz. Buna bağlı olarak düşük enerji tüketimi ile beraber enerji tasarrufu sağlanır.
- Manuel kaldırma mekanizması devrilir tavalarda standart olarak mevcuttur. Ayrıca opsiyonel olarak elektrik motorlu kaldırma sistemi bulunmaktadır.
- Tava içinde bulunan köşelerin tamamı yuvarlatılmış ve parlatılmıştır. Kolay temizlik imkanı sağlanır.
- Pişirme yüzeyinin altında özel tasarım paslanmaz çelikten yapılmış ısıtıcılar mevcuttur. Özel tasarım ısıtıcılar sayesinde homojen sıcaklığa sahip pişirme yüzeyi sağlanmıştır. Isıtıcılar hızlı şekilde yüzey sıcaklığını istenilen sıcaklık seviyesine ulaştırmaktadır.
- Sıcak ve soğuk su bağlantısı yapılabilmektedir. Sıcak ve soğuk su giriş ventilleri ön panelden kontrol edilebilmektedir. Cihazlarda bulunan krom kaplı batarya ile tava doldurulabilmektedir.
- Çift cidarlı kapak izolasyon seviyesini arttırmaktadır. Ayarlanabilir yaylı kapak kaldırma mekanizması kapağın kolay açılıp kapanmasını sağlamaktadır.
- Güvenlik seviyesini arttırmak ve tavanın aşırı ısınmasını engellemek için emniyet termostatı konulmuştur.
- Elektrikli modellerde elektrik beslemesi: 380-400 V / 3 ~NPE /50 Hz. Gazlı modellerde elektrik beslemesi: 220-240 V / ~NPE /50 Hz.'dir.
- Tüm ürünler için motorlu kaldırma sistemi opsiyonel olarak yapılmaktadır.

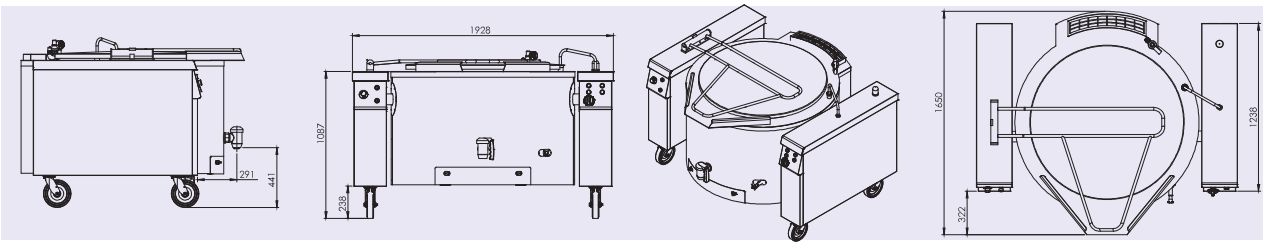
	TİP	KOD	MODEL	L	W	H	KAPASİTE	VOLTAJ	GÜÇ	FİYAT (€)
GAS EL	OTG 80	7867.N1.80908.01	GAZ	800	900	850	80 lt.	230 V / NPE 50 / 60Hz	20 kW	5.169
GAS EL	OTG 100	7867.N1.10908.02	GAZ	1000	900	850	100 lt.	230 V / NPE 50 / 60Hz	24 kW	5.600
GAS EL	OTG 130	7867.N1.12908.03	GAZ	1200	900	850	130 lt.	230 V / NPE 50 / 60Hz	30 kW	6.138
GAS EL	OTG 205	7867.N1.16908.14	GAZ	1600	900	850	205 lt.	400 V / 3 NPE 50 / 60Hz	44 kW	10.690
EL	OTE 80	7867.N1.80908.04	ELEK	800	900	850	80 lt.	400 V / 3 NPE 50 / 60Hz	9 kW	4.774
EL	OTE 100	7867.N1.10908.05	ELEK	1000	900	850	100 lt.	400 V / 3 NPE 50 / 60Hz	12 kW	5.234
EL	OTE 130	7867.N1.12908.06	ELEK	1200	900	850	130 lt.	400 V / 3 NPE 50 / 60Hz	15 kW	5.699
EL	OTME 205	7867.N1.16908.18	ELEK	1600	900	850	205 lt.	400 V / 3 NPE 50 / 60Hz	21 kW	9.719

OTG 205 ve OTME 205 modellerinde motorlu kaldırma sistemi mevcuttur.

OKTGID 500 EAC (UA1 081) CE-1783 (RoHS)

Devrilir Kaynatma Tenceresi

- Devrilme mekanizmasının güvenliğini sağlayan tertibat kapak tam açılmadığında devrilme işleminin başlamasını engeller.
- Gaz, elektrik ve buhar ile çalışan modeller mevcuttur.
- Elektrikli devirme işlemi cihaz üzerinden kumanda edilir.
- İndirekt (dolaylı) ısıtma sistemine bağlı olarak homojen ısı dağılımı sayesinde zaman ve enerji tasarrufu sağlanır.
- Paslanmaz çelik hazne ısıya ve korozyona dayanıklıdır.
- Kapak manuel olarak açılır.
- İhtiyaç duyulduğunda devirmeye gerek kalmadan tahliye sağlamak için tahliye vanası mevcuttur.
- Cidarlar arası basınç emniyet valfi vardır.
- Cihaz hareket ettirilmeden altı rahatlıkla temizlenebilir.
- Gazlı modellerde alev denetleme kapağı mevcuttur.
- Tek personel çok sayıda cihazı aynı anda kullanabileceği için işçilik tasarrufu sağlar.

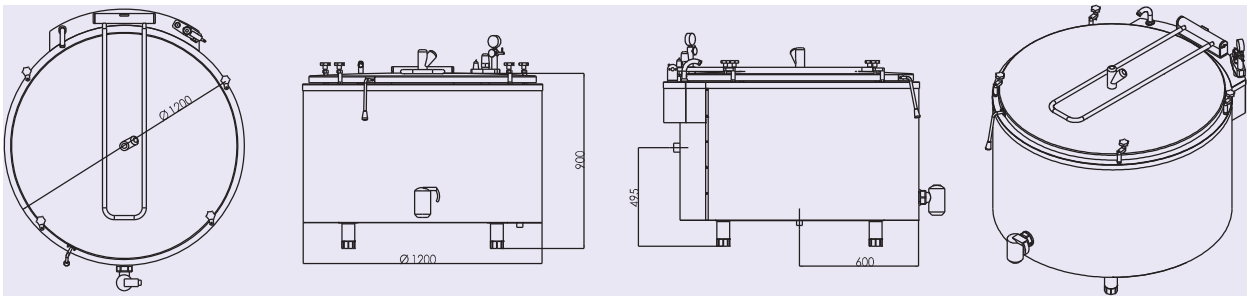


TİP	KOD	PİŞİRME HACMİ (lt.)	GÜÇ	MOTOR	BOŞALTMA VANASI ÇAPI (Ø)	AĞIRLIK (kg)	GAZ BAĞLANTI ÇAPI (Ø)	GAZ BAĞLANTI ÇAPI (Ø)	FİYAT (€)
			GAZ (kw.)	ELEKTRİK (kw.)					
OKTGID 500	7855.500LG.01	500	56	0,25	2”	400	3/4”	3/4”	**22.779**

OKBT 400-500

Buharlı Kaynatma Tenceresi

- Paslanmaz çelik gövde.
- Ayarlanabilir endüstriyel tip metal ayaklar.
- İzolasyonlu çift cidarlı paslanmaz çelik, basınçlı kapak.
- Sızdırmaya dayanıklı silikon conta.
- Buhar kaçışını önleyici kapak kilit mekanizması.
- Emniyetli ve yay tertibatlı kapak kaldırma sistemi.
- Basınç valfli kapak emniyeti.
- İç cidar içi basınç göstergesi ve emniyet valfi.
- İhtiyaç duyulduğu taktirde taze su gereksimini sağlayan musluk tertibatı.
- Yeterli sürede iç hacmi dolduracak kapasitede taze su giriş ve çıkış bağlantısı.
- Krom kaplı boşaltma vanası.
- Isı kaybını önleyici gövde izolasyonu.
- Minimum buhar tüketimi ile 400 ve 500 lt. yemek pişirme kapasitesi.



TİP	KOD	PİŞİRME HACMİ (lt.)	BUHAR TÜKETİMİ (kg/h)	BOŞALTMA VANASI ÇAPI (Ø)	İŞLETME ÜST BASINCI (kPa)	BUHAR GİRİŞİ BAĞLANTI ÇAPI (Q)	BUHAR ÇIKIŞI BAĞLANTI ÇAPI (Q)	EBATLAR (Q x H)	SU GİRİŞİ BAĞLANTI ÇAPI (Q)	FİYAT (€)
OKBT 500	7855.00500.00	500	90	2”	40	1 1/2”	3/4”	1200 x1020	3/4”	**6.787**
OKBT 400	7855.00400.00	400	80	2”	40	1 1/2”	3/4”	1000 x 1100	3/4”	**6.126**

OAT 8090
Ara Tezgahlar

OAT 4090
Ara Tezgahlar

- Ara tezgahlarda kullanılan paslanmaz çelik yüzey hijyenik ve ağır şartlarda çalışma imkanı sağlamaktadır.
- 900 seri diğer ürünlerle birlikte kullanılabilir.
- Dayanıklı şasesi sayesinde ağır ürünlerle çalışma imkanı sağlar.

TİP	KOD	L	W	H	FİYAT (€)
OAT 4090	7911.N1.40903.00	400	900	280	288
OAT 8090	7911.N1.80903.00	800	900	280	415

ODK 8090
Dolaplar ve Taban Rafları

- Üniteler 900 seri cihazların alt bölümü olarak kullanılır.
- Geniş iç hacimleri mutfakta kullanılan yardımcı malzemeleri saklama imkanı sağlar.
- Dolap kapıları çift cidar ve pres baskıdır. Ergonomik kapı kulbu ve mıknatıslı kilit sistemi sayesinde ergonomik kullanım ve maksimum hijyen imkanı sağlamaktadır.
- Tüm dolaplar kapısız verilebilir.İhtiyaç halinde kapı sonradan ilave edilebilir.

OD 8090
Dolaplar ve Taban Rafları

ODK 4090
Dolaplar ve Taban Rafları

TİP	KOD	L	W	H	MODEL	FİYAT (€)
ODK 4090	7876.N1.40905.00	400	791	570	kapılı	323
ODK 8090	7876.N1.80905.00	800	791	570	kapılı	478
ODK 12090	7876.N1.12905.00	1200	791	570	kapılı	728
OD 4090	7876.N1.40905.10	400	743	570	kapısız	232
OD 8090	7876.N1.80905.10	800	743	570	kapısız	281
OD 12090	7876.N1.12905.10	1200	743	570	kapısız	383

Kod	Ürün Açıklaması	Model	Tip	L	W	H	Fırın (kW)	kW	Kcal/h	BTU/h	G20 (m^3/h)	G25 (m^3/h)	G30 (kg/h)
7854.N1.40903.13	Benmari (gaz)	OBG 4090	Gas	400	900	280		2	1.720	6.824	0,21	0,25	0,16
7854.N1.80903.13	Benmari (gaz)	OBG 8090	Gas	800	900	280		4	3.440	13.648	0,42	0,49	0,31
7856.N1.40908.04	Fritöz (gaz)	OFGI 4090	Gas	400	900	850		22	18.920	75.064	2,33	2,71	1,72
7856.N1.80908.14	Fritöz (gaz)	OFGI 8090 C	Gas	800	900	850		44	37.840	150.128	4,66	5,41	3,43
7864.N1.80903.13C	Grill (gaz) (oluklu) (krom)	OGG 8090 N	Gas	800	900	280		18	15.480	61.416	1,91	2,21	1,40
7864.N1.80903.16C	Grill (gaz) (düz) (krom)	OGG 8090	Gas	800	900	280		18	15.480	61.416	1,91	2,21	1,40
7864.N1.40903.03	Grill (gaz) (oluklu)	OGG 4090 N	Gas	400	900	280		9	7.740	30.708	0,95	1,11	0,70
7864.N1.40903.06	Grill (gaz) (düz)	OGG 4090	Gas	400	900	280		9	7.740	30.708	0,95	1,11	0,70
7864.N1.40903.06C	Grill (gaz) (oluklu) (krom)	OGG 4090	Gas	400	900	280		9	7.740	30.708	0,95	1,11	0,70
7864.N1.40903.03C	Grill (gaz) (oluklu) (krom)	OGG 4090 N	Gas	400	900	280		9	7.740	30.708	0,95	1,11	0,70
7864.N1.80903.19	Grill (gaz) (yarım oluklu)	OGG 8090 1_2 N	Gas	800	900	280		18	15.480	61.416	1,91	2,21	1,40
7864.N1.80903.13	Grill (gaz) (oluklu)	OGG 8090 N	Gas	800	900	280		18	15.480	61.416	1,91	2,21	1,40
7864.N1.80903.16	Grill (gaz) (düz)	OGG 8090	Gas	800	900	280		18	15.480	61.416	1,91	2,21	1,40
7864.N1.80903.19C	Grill (gaz) (yarım oluklu) (krom)	OGG 8090 1_2 N	Gas	800	900	280		18	15.480	61.416	1,91	2,21	1,40
7865.N1.12903.20	Set üstü ocak (gaz)	OSOG 12090	Gas	1200	900	280		48	41.280	163.776	5,09	5,90	3,74
7865.N1.40903.20	Set üstü ocak (gaz)	OSOG 4090	Gas	400	900	280		16	13.760	54.592	1,70	1,97	1,25
7865.N1.80903.20P	Set üstü ocak (gaz)	OSOG 8090 P	Gas	800	900	280		40	34.400	136.480	4,24	4,92	3,12
7865.N1.80903.20	Set üstü ocak (gaz)	OSOG 8090	Gas	800	900	280		32	27.520	109.184	3,39	3,94	2,50
7865.N1.80908.10E	Kuzine (gazlı ocak) (elektrikli fırın)	OSOGEF 8090	Gas	800	900	850		32	27.520	109.184	3,39	3,94	2,50
7865.N1.80908.10PE	Kuzine (gazlı ocak) (elektrikli fırın)	OSOGEF 8090 P	Gas	800	900	850		40	34.400	136.480	4,24	4,92	3,12
7865.N1.12908.50E	Kuzine (gazlı ocak) (elektrikli) (big oven)	OSOGEF 12090 S	Gas	1200	900	850		48	41.280	163.776	5,09	5,90	3,74
7865.N1.12908.50	Kuzine (gaz)	OSOGF 12090 S	Gas	1200	900	850	13	61	52.460	208.132	6,47	7,50	4,76
7865.N1.12908.10	Kuzine (gaz) (dolaplı)	OSOGF 12090	Gas	1200	900	850	8	56	48.160	191.072	5,94	6,89	4,37
7865.N1.80908.10P	Kuzine (gaz)	OSOGF 8090 P	Gas	800	900	850	8	48	41.280	163.776	5,09	5,90	3,74
7865.N1.80908.10	Kuzine (gaz)	OSOGF 8090	Gas	800	900	850	8	40	34.400	136.480	4,24	4,92	3,12
7855.N1.10908.13	Kaynatma Tenceresi (gaz) (direkt)	OTGD 250	Gas	1000	900	850		33	28.380	112.596	3,50	4,06	2,57
7855.N1.80908.01	Kaynatma Tenceresi (gaz) (indirekt)	OTGI 100	Gas	800	900	850		22	18.920	75.064	2,33	2,71	1,72
7855.N1.80908.02	Kaynatma Tenceresi (gaz) (indirekt)	OTGI 150	Gas	800	900	850		22	18.920	75.064	2,33	2,71	1,72
7855.N1.10908.03	Kaynatma Tenceresi (gaz) (indirekt)	OTGI 250	Gas	1000	900	850		33	28.380	112.596	3,50	4,06	2,57
7864.N1.12903.70	Döküm Izgara (gaz)	ODG 12090	Gas	1200	900	280		40	34.400	136.480	4,24	4,92	3,12
7864.N1.80903.70	Döküm Izgara (gaz)	ODG 8090	Gas	800	900	280		30	25.800	102.360	3,18	3,69	2,34
7858.N1.80908.23	Makarna Fritözü (gaz)	OMG 8090	Gas	800	900	850		36	30.960	122.832	3,82	4,43	2,81
7858.N1.40908.23	Makarna Fritözü (gaz)	OMG 4090	Gas	400	900	850		18	15.480	61.416	1,91	2,21	1,40
7855.N1.80908.11	Kaynatma Tenceresi (gaz) (direkt)	OTGD 100	Gas	800	900	850		22	18.920	75.064	2,33	2,71	1,72
7855.N1.80908.12	Kaynatma Tenceresi (gaz) (direkt)	OTGD 150	Gas	800	900	850		22	18.920	75.064	2,33	2,71	1,72
7864.N1.40903.12	Lavataşlı Izgara (gaz)	OLG 4090	Gas	400	900	280		10	8.600	34.120	1,06	1,23	0,78
7864.N1.80903.20	Lavataşlı Izgara (gaz)	OLG 8090	Gas	800	900	280		20	17.200	68.240	2,12	2,46	1,56
7865.N1.80903.WK	Wok Ocak (gaz)	OWG 8090	Gas	800	900	280		28	24.080	95.536	2,97	3,44	2,18
7865.N1.40903.WK	Wok Ocak (gaz)	OWG 4090	Gas	400	900	280		14	12.040	47.768	1,48	1,72	1,09
7865.N1.80903.53	Set üstü ocak (gaz)	OSOG 8090 T	Gas	800	900	280		14	12.040	47.768	1,48	1,72	1,09
7865.N1.80903.22	Kapalı Döküm Ocak (gaz)	OSOG 8090 C	Gas	800	900	280		10	8.600	34.120	1,06	1,23	0,78
7865.N1.80908.12	Kuzine (gaz) (kapalı döküm ocak)	OSOGF 8090 C	Gas	800	900	850	8	18	15.480	61.416	1,91	2,21	1,40
7867.N1.80908.01	Devrilir Tava (gaz) (manuel devirme)	OTG 80	Gas	800	900	850		20	17.200	68.240	2,12	2,46	1,56
7867.N1.10908.02	Devrilir Tava (gaz) (elektrik motorlu dev.)	OTG 100	Gas	1000	900	850		24	20.640	81.888	2,54	2,95	1,87
7867.N1.12908.03	Devrilir Tava (gaz) (manuel)	OTG 130	Gas	1200	900	850		30	25.800	102.360	3,18	3,69	2,34
7867.N1.16908.14	Devrilir Tava (gaz) (otomatik)	OTMG 205	Gas	1600	900	850		44	37.840	150.128	4,66	5,41	3,43

öztiryakiler

900 SERİSİ

700 SERİSİ

700 SERİSİ

FIRINLAR

YARDIMCI PİŞİEİCİLER

BUZDOLAPLARI - SOĞUK ÜNİTELER

BULAŞIKHANE EKİPMANLARI

OSOGF 8070 L CE EAC (UA1 081)
Gazlı Kuzine

- Üst ocaklar 2 veya 4 brülörlüdür. Fırın bölümü opsiyonel olarak elektrikli statik fırın veya gazlı statik fırın olarak tercih edilebilir.
  Gazlı fırınlarda piezzo çakmaklı ateşleme mevcuttur.
- Gazlı açık alevli ocaklar ve gazlı fırınlarda emniyet tertibatlı gaz muslukları ve alev denetleme için termoküp kullanılmaktadır.
- Özel tasarlanmış pik dökum brülörler yüksek güç, yüksek yanma verimi ve düşük gaz emisyon değerlerine sahiptirler.
- Brülörlerdeki pilot alev sistemi sayesinde cihazları hızlı ve kolay kullanma imkanı sağlanmıştır.
- Termostatik gaz valfi ile gazlı fırının iç sıcaklığı 100-300 °C arasında, elektrikli fırınlarda ise termostat ile elektrikli fırının iç sıcaklığı 50-300 °C arasında kontrol edilebilmektedir.
- Fırın içi AISI 430 paslanmaz çelikten üretilmiştir. Fırın içinde çıkarılabilir krom kaplı kızaklar 3 farklı fırın raf seviyesinde pişirmeye olanak sağlamaktadır.
- Fırın izolasyonunu arttırmak için 40 mm. kalınlığında ağır şartlara dayanıklı ve ergonomik yapıda tutma kulbu bulunan özel kalıplar ile pres baskı yöntemiyle üretilmiş paslanmaz çelikten imal edilmiş fırın kapısı kullanılmıştır.
- Paslanmaz çelik mikro delikli fırın brülörü maksimum verim ve fırın sıcaklığını hızlı bir şekilde arttırmaktadır.
- 4 ocaklı kuzinede fırın içi GN 2/1 ölçüsündedir. Bu ölçüye uygun tepsiler kullanılabilir.
- 4 ocaklı kuzinelerin fırın bölümünde, kapı ve kapı karşılığında pres baskı ile yapılan kanal ve yuva sistemi ile ısının dışarıya çıkması engellenmiştir. Böylece fırınlarda ilave olarak kullanılan silikon conta ihtiyacı ortadan kaldırılmıştır.
- Her ocak brülöründe tencere veya tavaları ocak üstüne koymaya yarayan pik döküm mevcuttur.

TİP	KOD	L	W	H	FIRIN TİPİ	FIRIN GÜCÜ	GERİLİM	OCAK GÜÇ	TOPLAM GÜÇ	FİYAT (€)
OSOGF 8070 L	7865.N1.80708.10L	800	700	850	GAS	7 kW	-	4 x 6 kW	31 kW	**2.709**
OSOGEF 8070 L	7865.N1.80708.10EL	800	700	850	ELEC (oven)	6 kW	400V 50/60Hz.	4 x 6 kW	30 kW	**2.662**
OSOGF 8070 LP	7865.N1.80708.10LP	800	700	850	GAS	7 kW	-	2x6+2x7.5 kW	34 kW	**2.721**
OSOGEF 8070 LP	7865.N1.80708.10ELP	800	700	850	ELEC (oven)	6 kW	400V 50/60Hz.	2x6+2x7.5 kW	33 kW	**2.675**
OSOGF 8070 LS	7865.N1.80708.10LS	800	700	850	GAS	7 kW	-	4 x 7,5 kW	37 kW	**2.734**
OSOGEF 8070 LS	7865.N1.80708.10ELS	800	700	850	ELEC (oven)	6 kW	400V 50/60Hz.	4 x 7,5 kW	36 kW	**2.687**

OSOG 8070 L CE EAC (UA1 081)
Gazlı Set Üstü Ocak

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	FİYAT (€)
OSOG 4070 L	7865.N1.40703.33L	GAS	400	700	280	12 kW	**857**
OSOG 8070 L	7865.N1.80703.35L	GAS	800	700	280	24 kW	**1.461**
OSOG 4070 LP	7865.N1.40703.33LP	GAS	400	700	280	13,5 kW	**864**
OSOG 8070 LP	7865.N1.80703.35LP	GAS	800	700	280	27 kW	**1.482**
OSOG 4070 LS	7865.N1.40703.33LS	GAS	400	700	280	15 kW	**880**
OSOG 8070 LS	7865.N1.80703.35LS	GAS	800	700	280	30 kW	**1.507**

OSOEF 8070

Elektrikli Fırınlı Kuzineler

- Tüm elektrikli kuzine ve set üstü ocaklarda özel kalıplar ile pres baskı yöntemi kullanılarak üretilmiş 1,5 mm kalınlığında 304 kalite paslanmaz çelik monoblok üst tablalar kullanılmaktadır. Böylece üst tabla dayanıklılığı arttırılmakta ve temizlik kolaylığı sağlanmaktadır.
- Döküm malzemeden imal ısı plakaları sızdırmaz olarak pres baskı üst tabla ile birleştirilmiştir.
- Her ısı plakasında aşırı ısı termiği mevcuttur. Bu termik ısı plakası aşırı ısındığında elektriği keserek ısı plakasının zarar görmesi engellenmektedir ve aşırı ısı ortadan kalktığında sistemi devreye otomatik olarak almaktadır.
- Her ısı plakasında 90-450 °C arası kontrol edilmesine olanak sağlayan 6 konumlu şalter bulunmaktadır. Bu sıcaklık kontrolü sayesinde kullanıcı pişirme veya bekletme gibi uygulamaları yapabilmektedir.
- Fırın bölümünde ayrı ayrı kontrol edilebilen alt ve üst ısıtıcılar mevcuttur. 3 Konumlu şalter ile alt ısıtıcı, üst ısıtıcı ve alt ve üst ısıtıcı beraber konumlarında çalıştırılabilmektedir.
- Fırın iç sıcaklığını 50-300 °C arası kontrol eden termostat mevcuttur.
- Fırın içi AISI 430 paslanmaz çelikten üretilmiştir. Fırın içinde çıkarılabilir krom kaplı kızaklar 3 farklı raf seviyesinde pişirme yapmaya olanak sağlamaktadır.
- 8070 Elektrikli kuzinelerin fırın bölümünde, kapı ve kapı karşılığında pres baskı ile yapılan kanal ve yuva sistemi ile ısının dışarıya çıkması engellenmiştir. Böylece fırınlarda ilave olarak kullanılan silikon conta ihtiyacı ortadan kaldırılmıştır.
- 8070 Elektrikli kuzinede fırın içi GN 2/1 ölçüsündedir. Bu ölçüye uygun tepsiler kullanılabilir.

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	FIRIN	BRÜLÖR GÜCÜ	VOLTAJ	GÜÇ	FİYAT (€)
OSOEF 8070	7865.N1.80708.02	ELEK	800	700	850	6 kW	4x2,6 kW	400 V/3 NPE 50/60 Hz	16.4 kW	2.132

OSOE 4070

Elektrikli Set Üstü Ocaklar

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	VOLTAJ	GÜÇ	FİYAT (€)
OSOE 4070	7865.N1.40703.12	ELEK	400	700	280	400 V/3 NPE 50/60 Hz	5.2 kW	588
OSOE 8070	7865.N1.80703.14	ELEK	800	700	280	400 V/3 NPE 50/60 Hz	10.4 kW	970

OWG 8070
Wok Ocaklar

OWG 4070
Wok Ocaklar

- Yüksek güçlü pik döküm brülörler ulaşılması hedeflenen yüksek sıcaklığı sağlamaktadır.
- Döküm malzemeden üretilmiş yuvarlak ocak dökümü yoğun kullanıma göre tasarlanmıştır.
- Sökülebilir yuvarlak ocak dökümü kolay temizlik imkanı sağlamaktadır.
- Cihazın kullanıcıya bakan tarafında zahmetsizce çıkartılabilen ve içine suda koyulabilmesi mümkün olan paslanmaz çelik kırıntı tepsisi sayesinde pişirme sonrası yapılması gereken temizlik zamanı minimum seviyeye indirilmiştir. Böylece işletmenin işçilik maliyetinden tasarruf etmesine imkan verilmiştir.
- Güvenliği arttırmak için emniyet tertibatlı gaz muslukları ve alev denetleme için termokupl kullanılmıştır.
- Brülörlerdeki pilot alev sistemi sayesinde cihazları hızlı ve kolay kullanma imkanı sağlanmıştır.

	TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	FİYAT (€)
GAS	OWG 4070	7865.N1.40703.WK	GAZ	400	700	280	14 kW	766
GAS	OWG 8070	7865.N1.80703.WK	GAZ	800	700	280	28 kW	1.241

OSI 4070
İndüksiyonlu Ocaklar

- Seramik camlı ısıtma yüzeyine sahip her indüksiyonlu ocak bölümünün gücü 3,5 kW'tır. Ayrıca 1 veya 2 ocaklı ürünlerin her bölümü ayrı anahtar ile kontrol edilebilmektedir.
- Seramik cam yüzeyin nerdeyse tamamı hiç ölü bölge olmadan kullanılabilmektedir.
- Güvenliği arttırmak için her ocakta aşırı ısı koruma sistemi vardır.
- Seramik cam yüzey temizlik kolaylığı ve maksimum hijyen sağlamaktadır.
- Enerji verimliliği sağlayan indüksiyonlu ocakların kullanımı işletmelerin elektrik tasarrufu yapmalarına imkan vermektedir.
- İndüksiyon teknolojisi sayesinde kullanılan tava veya tencerenin sadece tabanı kadar olan bölüm ısınmaktadır. Kullanılan tencere veya tavanın çapına göre ve manyetik özelliğine göre cihaz otomatik olarak kullanacağı elektrik enerjisini kendi ayarlamaktadır. Böylece indüksiyonlu ocakların ısı iletim verimi %90'ı bulmaktadır. Klasik elektrikli ocaklar ve seramik ocaklar bulundukları ortamı veya mutfağı da ısıttıkları için indüksiyonlu ocaklara göre verimleri düşüktür. Ayrıca ortaya daha az atık ısı çıktığı için mutfağın daha az ısınması sağlanmaktadır buna paralel olarak mutfağı soğutma ihtiyacı daha aşağı bir seviyeye inmektedir.

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	VOLTAJ	GÜÇ	FİYAT (€)
OSI 4070	7865.N1.40703.IS	ELEK	400	700	280	230 V / NPE 50/60 Hz.	3.5 kW	2.143
OSI 8070	7865.N1.80703.IS	ELEK	800	700	280	400 V/3 NPE 50/60 Hz.	7 kW	4.069

OSC 8070
İnfrared Seramik Ocaklar

- 6 mm kalınlığında seramik ısıtma yüzeyine sahip 2 veya 4 ocaklı infrared pişirme sistemini kullanan ürünlerin her bölümü ayrı anahtar ile kontrol edilebilmektedir.
- Yuvarlak pişirme bölümlerinin çapı 210-300 mm arasında değişen infrared sistemler homojen ısı dağılımı sağlamaktadır.
- Cam yüzeyi etrafından cihaz içine herhangi bir sızma veya kaçak olmaması için etrafı yüksek ısıya dayanıklı silikon ile izole edilmiştir.
- Güvenliği arttırmak için her ocak için aşırı ısı sinyal lambası mevcuttur.
- İnfrared ısıtma sistemi seramik cam yüzeyden tencere veya tavaya hızlı ısı transferini sağlamaktadır.
- İnfrared ocaklar klasik elektrikli ocaklara göre bulundukları ortama daha az ısı yayarlar.
- Seramik cam pişirme yüzeyi temizlik kolaylığı ve maksimum hijyen sağlamaktadır.

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	VOLTAJ	GÜÇ	FİYAT (€)
OSC 4070	7865.N1.40703.CS	ELEK	400	700	280	400 V/3 NPE 50/60 Hz.	4.2 kW	1.713
OSC 8070	7865.N1.80703.CS	ELEK	800	700	280	400 V/3 NPE 50/60 Hz.	8.4 kW	3.222

OGG 8070 1/2 N CE EAC UA1.081
Gazlı Griller

OGG 4070 N CE EAC UA1.081
Gazlı Griller

- Tüm ızgaraların maksimum ürün pişirme kapasitesi, mükemmel pişirme performansının yanında homojen pişirme yüzey sıcaklığı yaratmak için tasarlanmıştır.
- Izgaralarda standart olarak 15 mm kalınlığında satine edilmiş çelik pişirme yüzeyi mevcuttur. Opsiyonel olarak pişirme yüzeyine sert krom kaplama yapılabilmektedir. Sert krom kaplı yüzeyler temizlik kolaylığının yanında maksimum hijyen sağlamaktadır.
- Geniş yağ tahliye deliği sayesinde, pişirme sırasında oluşan atık yağ 1,5 litre hacmindeki yağ haznesine kolayca akmaktadır. Yağ haznesi cihazın ön tarafından kolayca alınabilmektedir.
- Paslanmaz çelikten yapılmış koruma sacı arka ve yan taraflara yağ sıçraması en düşük seviyeye indirgenmektedir. Böylece güvenlik arttırılmış ve rahat kullanım imkanı sağlanmıştır.
- Paslanmaz çelik koruma sacı kolay çıkarılabilir ve bulaşık makinesinde yıkamaya uygundur.
- Pişirme yüzeyinin altında paslanmaz çelikten yapılmış brülörler mevcuttur. Termostatik gaz valfi ile kontrol edilen pişirme yüzey sıcaklığı 100-300 °C arasında ayarlanabilmektedir. Bu da optimum gaz tüketimi ve yüzeyde istenilen sıcaklık dağılımını sağlamaktadır.
- Güvenliği arttırmak için piezzo çakmaklı ateşleme sistemi mevcuttur.
- Güvenliği arttırmak için emniyet tertibatlı gaz muslukları ve alev denetleme için termokupl kullanılmıştır.
- Brülörlerdeki pilot alev sistemi sayesinde cihazları hızlı ve kolay kullanma imkanı sağlanmıştır.
- Düz,oluklu veya düz ile oluklu birlikte olan pişirme yüzeyleri sayesinde birçok farklı pişirme olanağı sağlamaktadır.
- Kullanıldıkları ortama daha düşük ısı yayılımı veren ve çizilmeye karsı dayanımı yüksek olan sert krom kaplı parlatılmış pişirme yüzeyleri tüm ızgara modellerinde isteğe bağlı olarak tercih edilebilir.
- İkili modellerde pişirme yüzey sıcaklığı 2 ayrı termostatik gaz valfi ile kontrol edilmektedir. Böylece iki farklı sıcaklıkta pişirme yüzey sıcaklığı sağlanmıştır.

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	PİŞİRME YÜZEYİ	FİYAT (€)
OGG 4070	7864.N1.40703.06	GAZ	400	700	280	7 kW	Karbon Çelik	1.141
OGG 4070	7864.N1.40703.06C	GAZ	400	700	280	7 kW	Krom	1.444
OGG 4070 N	7864.N1.40703.03	GAZ	400	700	280	7 kW	Karbon Çelik	1.168
OGG 4070 N	7864.N1.40703.03C	GAZ	400	700	280	7 kW	Krom	1.470
OGG 8070	7864.N1.80703.19	GAZ	800	700	280	14 kW	Karbon Çelik	1.777
OGG 8070	7864.N1.80703.19C	GAZ	800	700	280	14 kW	Krom	2.412
OGG 8070 1/2 N	7864.N1.80703.16	GAZ	800	700	280	14 kW	Karbon Çelik	1.896
OGG 8070 1/2 N	7864.N1.80703.16C	GAZ	800	700	280	14 kW	Krom	2.531
OGG 8070 N	7864.N1.80703.13	GAZ	800	700	280	14 kW	Karbon Çelik	1.935
OGG 8070 N	7864.N1.80703.13C	GAZ	800	700	280	14 kW	Krom	2.603

OGE 8070 1/2 N

Elektrikli Griller

OGE 4070 N

Elektrikli Griller

- Tüm ızgaraların maksimum ürün pişirme kapasitesi, mükemmel pişirme performansının yanında homojen pişirme yüzey sıcaklığı yaratmak için tasarlanmıştır.
- Izgaralarda standart olarak 15 mm kalınlığında satine edilmiş çelik pişirme yüzeyi mevcuttur. Opsiyonel olarak pişirme yüzeyine sert krom kaplama yapılabilmektedir. Sert krom kaplı yüzeyler temizlik kolaylığının yanında maksimum hijyen sağlamaktadır.
- Geniş yağ tahliye deliği sayesinde, pişirme sırasında oluşan atık yağ 1,5 litre hacmindeki yağ haznesine kolayca akmaktadır. Yağ haznesi cihazın ön tarafından kolayca alınabilmektedir.
- Paslanmaz çelikten yapılmış koruma sacı arka ve yan taraflara yağ sıçramasını önlemektedir. Böylece güvenlik arttırılmış ve rahat kullanım imkanı sağlanmıştır.
- Paslanmaz çelik koruma sacı kolay çıkarılabilir ve bulaşık makinesinde yıkamaya uygundur.
- Pişirme yüzeyinin altında özel tasarım paslanmaz çelikten yapılmış ısıtıcılar mevcuttur. Özel tasarım ısıtıcılar sayesinde homojen sıcaklığa sahip pişirme yüzeyi sağlanmıştır. Isıtıcılar hızlı şekilde yüzey sıcaklığını istenilen sıcaklık seviyesine ulaştırmaktadır.
- Pişirme yüzeyinin sıcaklığı termostat kontrolü ile 50-300 °C arasında ayarlanabilmektedir.
- İkili modellerde pişirme yüzey sıcaklığı 2 ayrı termostat ile kontrol edilmektedir. Böylece iki farklı sıcaklıkta pişirme yüzey sıcaklığı sağlanmıştır.
- Düz, oluklu veya düz ile oluklu birlikte olan pişirme yüzeyleri sayesinde birçok farklı pişirme olanağı sağlamaktadır.
- Kullanıldıkları ortama daha düşük ısı yayılımı veren ve çizilmeye karsı dayanımı yüksek olan sert krom kaplı parlatılmış pişirme yüzeyleri tüm ızgara modellerinde isteğe bağlı olarak tercih edilebilir.

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	VOLTAJ	GÜÇ	PİŞİRME YÜZEYİ	FİYAT (€)
OGE 4070	7864.N1.40703.04	ELEK	400	700	280	400 V/3 NPE 50/60 Hz.	4.5 kW	Karbon Çelik	940
OGE 4070 C	7864.N1.40703.04C	ELEK	400	700	280	400 V/3 NPE 50/60 Hz.	4.5 kW	Krom	1.247
OGE 4070 N	7864.N1.40703.01	ELEK	400	700	280	400 V/3 NPE 50/60 Hz.	4.5 kW	Karbon Çelik	966
OGE 4070 N C	7864.N1.40703.01C	ELEK	400	700	280	400 V/3 NPE 50/60 Hz.	4.5 kW	Krom	1.224
OGE 8070	7864.N1.80703.17	ELEK	800	700	280	400 V/3 NPE 50/60 Hz.	9 kW	Karbon Çelik	1.445
OGE 8070 C	7864.N1.80703.17C	ELEK	800	700	280	400 V/3 NPE 50/60 Hz.	9 kW	Krom	1.990
OGE 8070 1/2 N	7864.N1.80703.14	ELEK	800	700	280	400 V/3 NPE 50/60 Hz.	9 kW	Karbon Çelik	1.531
OGE 8070 1/2 N C	7864.N1.80703.14C	ELEK	800	700	280	400 V/3 NPE 50/60 Hz.	9 kW	Krom	2.174
OGE 8070 N	7864.N1.80703.11	ELEK	800	700	280	400 V/3 NPE 50/60 Hz.	9 kW	Karbon Çelik	1.644
OGE 8070 N C	7864.N1.80703.11C	ELEK	800	700	280	400 V/3 NPE 50/60 Hz.	9 kW	Krom	2.287

OLG 8070

Lavataşlı Izgaralar

- Gaz ile çalışan lavataşlı ızgaralarımızda ürünün kapasitesine ve ölçüsüne göre kullanılan 1 veya 2 adet paslanmaz çelik mikro delikli brülörler uygun ısı dağılımını sağlamakta ve pişirme deneyimini en üst seviyeye taşımaktadır.
- Özel tasarım 'V' şeklindeki ızgara sayesinde oluşan atık yağlar ön taraftaki tahliyeye gitmektedir.
- Yüksekliği ayarlanabilen pişirme yüzeyi sayesinde ürün istenildiği şekilde pişirilmektedir. Çıkarılabilir pişirme yüzeyi bulaşık makinesinde yıkamaya uygundur.
- İkili modellerde pişirme yüzey sıcaklığı 2 ayrı gaz valfi ile kontrol edilmektedir. Böylece iki farklı sıcaklıkta pişirme yüzey sıcaklığı sağlanmıştır.
- Güvenliği arttırmak için emniyet tertibatlı gaz muslukları ve alev denetleme için termokupl kullanılmıştır. Brülörlerdeki pilot alev sistemi sayesinde cihazı hızlı ve kolay kullanma imkanı sağlanmıştır. Piezzo çakmaklı ateşleme mevcuttur.
- Atık yağ haznesi cihazın yanma bölümünün altında yer almaktadır. Oluşan atık yağ ve partiküller hazneye toplanmaktadır. Böylece temizleme ve bakım kolaylığı sağlanmaktadır.

	TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	FİYAT (€)
GAS	OLG 4070	7864.N1.40703.12	GAZ	400	700	280	7 kW	1.100
GAS	OLG 8070	7864.N1.80703.20	GAZ	800	700	280	14 kW	1.819

ODG 8070

Döküm Izgaralar

- Döküm pişirme yüzeyinin altında bulunan ayrı ayrı kontrol edilebilen gaz valfleri sayesinde yüzey sıcaklığı istenilen seviyede kontrol edilebilmektedir.
- Pişirme yüzeyindeki döküm ızgaralar kolay çıkarılabilir yapıdadır. Bu özellik de cihaza temizlik ve bakım kolaylığı sağlamaktadır.
- 130 mm. genişliğindeki özel tasarım döküm pişirme ızgaralar iki taraflı kullanıma uygundur.
- Paslanmaz çelik koruma sacı kolay çıkarılabilir ve bulaşık makinesinde yıkamaya uygundur. Bu özellik ile temizlik süresi kısalmıştır.
- Atık yağ haznesi cihazın pişirme yüzeyinin altında yer almaktadır. Oluşan atık yağ ve partiküller hazneye toplanmaktadır. Böylece temizleme ve bakım kolaylığı sağlanmaktadır. Atık yağ haznesi ön taraftan kolayca alınabilmektedir.
- Ağır şartlara dayanıklı dökümden yapılmış alev tutucular her brülörün üstünde mevcuttur.
- Oluşan fazla yağ, pişirme ızgarasından akarak yağ haznesine gitmektedir. Böylece yağın alev alması engellenmektedir.

	TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	FİYAT (€)
GAS	ODG 8070	7864.N1.80703.70	GAZ	800	700	280	20 kW	2.457

OFEI 8070

Gazlı & Elektrikli Fritözler

OFEI 4070

Elektrikli Fritözler

- Fritözün haznesi monoblok pres baskı ve köşeleri yuvarlatılmıştır. Yuvarlatılmış köşeler kolay temizleme imkanı ve hijyen imkanı sağlamıştır.
- Hazne kapasitesi 12 litredir.
- Fritöz haznesinin kullanıcı tarafında bulunan özel indirim formu taşmayı engellemektedir. Fritöz haznesi üst tablaya dikiş kaynak makinesi ile kaynak izleri belirgin olmayacak şekilde kaynatılmıştır.
- Tamamı paslanmaz çelik gövdesi sayesinde uzun ömürlü ve dayanıklı yapıdadır.
- Havuz içi yağ sıcaklığı termostat vasıtasıyla maksimum 190 °C'ye kadar ayarlanabilmektedir. Yağın aşırı ısınmasını önlemek için güvenlik termostatı mevcuttur.
- Gazlı modellerde yüksek verimli özel tasarım paslanmaz çelik brülörler mevcuttur. Piezzo çakmaklı ateşleme sistemi ile güvenlik arttırılmıştır.
- Standart olarak her haznede bir adet geniş sepet mevcuttur.
- Yağ havuzunun altına yerleştirilen tahliye vanası sayesinde kolay ve güvenli yağ tahliye imkanı sağlanmıştır.
- Elektrikli fritözlerde havuza monte edilen özel tasarım ısıtıcı kendi etrafında dönebilmektedir. Böylece uygun yağ sıcaklığı ve kolay temizlik imkanı sağlanmaktadır.
- Paslanmaz çelik ve güç yoğunluğu düşük ısıtıcılar sayesinde yağın uzun süre kullanılması sağlanmıştır.

TİP	KOD	L	W	H	VOLTAJ	GÜÇ	KAPASİTE	SICAKLIK	FİYAT (€)
OFGI 4070	7856.N1.40703.03	400	700		-	10 kW	12	110 - 190 °C	1.373
OFGI 8070	7856.N1.80703.13	800	700		-	20 kW	12+12	110 - 190 °C	2.402
OFEI 4070	7856.N1.40703.11	400	700		400 V / 3 NPE 50 / 60 Hz	11 kW	12	60 - 190 °C	1.247
OFEI 8070	7856.N1.80703.11	800	700		400 V / 3 NPE 50 / 60 Hz	22 kW	12+12	60 - 190 °C	2.266

OME 4070

Elektrikli Makarna Fritözü

- Derin çekme ile yapılmış monoblok havuz paslanmaz çelikten yapılmıştır. Havuz uzun ömürlü ve temizliği kolaydır.
- Havuz üst tablaya dikiş kaynağı ile kaynatılmıştır.
- 20 litrelik havuz hacmi ile yüksek miktarda ürün alma imkanı sağlanmıştır.
- Manual su doldurma musluğu.
- Ön panelde bulunan tahliye vanası ile havuz hızlı şekilde boşaltılabilmektedir.
- Paslanmaz çelik verimli ısıtıcılar sayesinde su sıcaklığı hızlı şekilde artmaktadır.

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	VOLTAJ	GÜÇ	KAPASİTE	SICAKLIK	FİYAT (€)
OME 4070	7858.N1.40703.11	ELEC	400	700	280	400 V / 3 NPE 50 / 60 Hz	5.5 kW	20 lt.	30 - 110 °C	1.126

OPE 4070

Elektrikli Patates Dinlendirme

- Patates dinlendirme ünitesi genellikle fritözlerle birlikte kullanılmakta, kızarmış patateslerin porselen infrared ısıtıcı vasıtasıyla sıcak kalması sağlanmaktadır. Ayrıca kızarmış patatesler üzerinde kalan fazla yağın hazne içine süzülmesini sağlanmaktadır.
- Cihazın arka bölümüne yerleştirilmiş porselen infrared ısıtıcı bekletme süresini arttırmaktadır.
- Cihaz içindeki delikli oval saç sayesinde patatesler merkeze toplanmakta ve kolay şekilde alınabilmektedir.

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	VOLTAJ	GÜÇ	FİYAT (€)
OPE 4070	7831.N1.40703.01	ELEK	400	700	280	230 V / NPE 50 / 60 Hz	1 kW	545

OBE 4070

Gazlı & Elektrikli Benmariler

- Benmariler sıcak su buharı ile pişmiş ürünleri servis sıcaklığında bekletmek için kullanılır
- Su havuza manuel olarak ilave edilir.
- On panelde bulunan Tahliye vanası sayesinde suyu hızlı boşaltma imkanı sağlanmaktadır.
- Elektrikli modellerde 30-90 °C arası sıcaklık kontrolü yapan termostat mevcuttur. Ayrıca aşırı ısınmayı önlemek için emniyet termostatı kullanılmıştır.
- Elektrikli modellerde üzerinde 140 °C'lik emniyet termostatı bulunan silikon kılıf kaplı yapıştırma rezistans kullanılmaktadır.
- Gazlı modellerde paslanmaz çelik brülör su havuzunun altına yerleştirilmiştir. Yüksek verimli brülör suyu hızlı ısıtma imkanı sağlar.
- Cihaz ebatlarına göre benmari havuzu 1 veya 2 adet GN 1/1 küvet alır.40'lık ürünlerde 1 adet. 80'lik ürünlerde 2 adet küvet kullanılır.
- Gastronom küvetleri ayırmak için ayırma çıtası kullanılmaktadır.

!GN küvetler ayrıca sipariş edilecektir.

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	VOLTAJ	GÜÇ	SICAKLIK	FİYAT (€)
OBG 4070	7854.N1.40703.13	GAZ	400	700	280	-	2 kW	-	765
OBG 8070	7854.N1.80703.13	GAZ	800	700	280	-	4 kW	-	867
OBE 4070	7854.N1.40703.11	ELEK	400	700	280	230 V / NPE 50 / 60 Hz	1 kW	30 - 90 °C	630
OBE 8070	7854.N1.80703.11	ELEK	800	700	280	230 V / NPE 50 / 60 Hz	2 kW	30 - 90 °C	851

OTEI 60

Gazlı ve Elektrikli Kaynatma Tencereleri

- Yuvarlak kazana sahip kaynatma tencereleri birçok farklı yemek, çorba ve sos yapma imkanı sağlamaktadır.
- Monoblok kazan yapısı sayesinde ürünlerin dayanıklılığı arttırılmış ve temizlik kolaylığı sağlanmıştır.
- Çift cidarlı kapak izolasyon seviyesini arttırmaktadır. Ayarlanabilir yaylı kapak kaldırma mekanizması kapağın kolay açılıp kapanmasını sağlamaktadır.
- Kapağın uygun şekilde kapanması ile enerji ve zaman tasarrufu sağlanmaktadır.
- İndirekt pişirme sisteminde cidar içinde 110°C'lik 0,4 bar basınçlı doymuş buhar oluşturulmaktadır ve bu sayede kaynatma tencerelerinin kazan içi, yan ve taban bölümlerinde homojen ısı dağılımı sağlanmaktadır..
- Gazlı modellerde paslanmaz çelik mikro delikli brülörler maksimum verim sağlamaktadır.
- Enerji tüketimini düşürmek için kazan etrafı izolasyon malzemesi ile kaplanmıştır.
- Enerji regülatörü sayesinde güç ayarı yapılabilmektedir.
- Gıdaya uyumlu Büyük tahliye vanası ile hızlı boşaltma imkanı sağlanmıştır.
- İndirekt modellerde bulunan basınç emniyet valfi cidar içindeki basıncın aşırı şekilde artmasını engellemektedir.
- Manometre göstergesi kullanıcının cidar iç basıncını görmesini sağlar.
- Basınç emniyet grubunda bulunan harici basınç valfi ile cihaz çalışırken manuel olarak buhar tahliye imkanı sağlanmıştır.
- Gazlı modellerde bulunan elektronik ateşleme sistemi ile kullanıcılar için kolay çalıştırma imkanı sağlanmıştır. Ayrıca panelde bulunan sinyal lambaları ile çalışma veya ateşleme gibi durumlar izlenebilmektedir.
- Sıcak ve soğuk su bağlantısı yapılabilmektedir. Sıcak ve soğuk su giriş ventilleri ön panelden selenoid valf ile kontrol edilebilmektedir. Cihazların üst tablasında bulunan krom kaplı batarya ile kazan doldurulabilmektedir.
- Elektrikli modellerde INCOLOY malzemeden yapılmış ısıtıcılar mevcuttur. Cidar su seviyesi düştüğü zaman rezistansı ve kazanı korumak için emniyet termostatı kullanılmıştır.

	TİP	KOD	ISITMA TİPİ	MODEL	L	W	H	KAPASİTE	VOLTAJ	GÜÇ	FİYAT (€)
GAS EL	OTGI 60	7855.N1.80708.04	Indirect / Indirekt	GAZ	800	700	850	60 lt.	230 V / NPE 50 / 60 Hz	11 kW	4.485
GAS EL	OTGD 60	7855.N1.80708.14	Direct / Direkt	GAZ	800	700	850	60 lt.	230 V / NPE 50 / 60 Hz	11 kW	3.444
EL	OTEI 60	7855.N1.80708.01	Indirect / Indirekt	ELEK	800	700	850	60 lt.	400 V/3 NPE 50 / 60 Hz	9 kW	4.164

OTE 50

Gazlı ve Elektrikli Devrilir Tavalar

- Pişirme tavasının tabanı 8 mm. kalınlığında yüksek kalitede paslanmaz çelik malzemeden yapılmıştır. Böylece tabanın paslanmaya karşı olan direnci arttırılmıştır.
- Gazlı modellerde paslanmaz çelik mikro delikli brülörler maksimum verim sağlamaktadır.
- Gazlı modellerde bulunan elektronik ateşleme sistemi ile kullanıcılar için kolay çalıştırma imkanı sağlanmıştır. Ayrıca panelde bulunan sinyal lambaları ile çalışma veya ateşleme gibi durumlar izlenebilmektedir.
- Gazlı devrilir tavalarda bulunan mikro anahtar yardımı ile çalışma esnasında tava kaldırılırsa brülörler sönmekte ve tava tekrar eski konumuna geldiğinde brülörler otomatik olarak tekrar çalışmaya başlamaktadır.
- Gazlı modellerde 50-300 °C sıcaklıklar arasında ayar imkanı vardır. Elektrikli modellerde ise 50-300°C arası sıcaklık ayarı yapılabilir.
- Enerji regülatörü sayesinde güç ayarı yapılabilmektedir.
- Tava etrafında bulunan izolasyon malzemesi ile ortama fazla ısı yayılmaz. Buna bağlı olarak düşük enerji tüketimi ile beraber enerji tasarrufu sağlanır.
- Manuel kaldırma mekanizması devrilir davalarda standart olarak mevcuttur. Ayrıca opsiyonel olarak elektrik motorlu kaldırma sistemi seçeneği bulunmaktadır.
- Tava içinde bulunan köşelerin tamamı yuvarlatılmış ve parlatılmıştır. Kolay temizlik imkanı sağlanır.
- Pişirme yüzeyinin altında özel tasarım paslanmaz çelikten yapılmış ısıtıcılar mevcuttur. Özel tasarım ısıtıcılar sayesinde homojen sıcaklığa sahip pişirme yüzeyi sağlanmıştır. Isıtıcılar hızlı şekilde yüzey sıcaklığını istenilen sıcaklık seviyesine ulaştırmaktadır.
- Sıcak ve soğuk su bağlantısı yapılabilmektedir. Sıcak ve soğuk su giriş ventilleri ön panelden kontrol edilebilmektedir. Cihazlarda bulunan krom kaplı batarya ile tava doldurulabilmektedir.
- Çift cidarlı kapak izolasyon seviyesini arttırmaktadır. Ayarlanabilir yaylı kapak kaldırma mekanizması kapağın kolay açılıp kapanmasını sağlamaktadır.
- Güvenlik seviyesini arttırmak ve tavanın aşırı ısınmasını engellemek için emniyet termostatı konulmuştur.

	TİP	KOD	MODEL	L	W	H	KAPASİTE	VOLTAJ	GÜÇ	FİYAT (€)
GAS EL	OTG 50	7867.N1.80708.04	GAZ	800	700	850	50 lt.	230 V / NPE 50 / 60 Hz	13 kW	4.473
EL	OTE 50	7867.N1.80708.01	GAZ	800	700	850	50 lt.	400 V / 3 NPE 50 / 60 Hz	7.5 kW	3.964

OAT 8070
Aratezgahlar

OAT 4070
Aratezgahlar

- **Ara tezgahlarda kullanılan paslanmaz çelik yüzey hijyenik ve ağır şartlarda çalışma imkanı sağlamaktadır.**
- **700 seri diğer ürünlerle birlikte kullanılabilir.**
- **Dayanıklı şasesi sayesinde ağır ürünlerle çalışma imkanı sağlar.**

TİP	KOD	L	W	H	FİYAT (€)
OAT 4070	7911.N1.40703.00	400	700	280	254
OAT 8070	7911.N1.80703.00	800	700	280	321

ODK 8070
Dolaplar ve Taban Rafları

- **Üniteler 700 seri cihazların alt bölümü olarak kullanılır.**
- **Geniş iç hacimleri mutfakta kullanılan yardımcı malzemeleri saklama imkanı sağlar.**
- **Dolap kapıları çift cidar ve pres baskıdır. Ergonomik kapı kulbu ve mıknatıslı kilit sistemi sayesinde ergonomik kullanım ve maksimum hijyen imkanı sağlamaktadır.**
- **Tüm dolaplar kapısız verilebilir. İhtiyaç halinde kapı sonradan ilave edilebilir.**

OD 8070
Dolaplar ve Taban Rafları

TİP	KOD	L	W	H	MODEL	FİYAT (€)
ODK 4070	7876.N1.40705.00	400	630	570	kapılı	310
ODK 8070	7876.N1.80705.00	800	630	570	kapılı	460
OD 4070	7876.N1.40705.10	400	580	570	kapısız	219
OD 8070	7876.N1.80705.10	800	580	570	kapısız	261

öztiryakiler
300°C

900 SERİSİ

700 SERİSİ

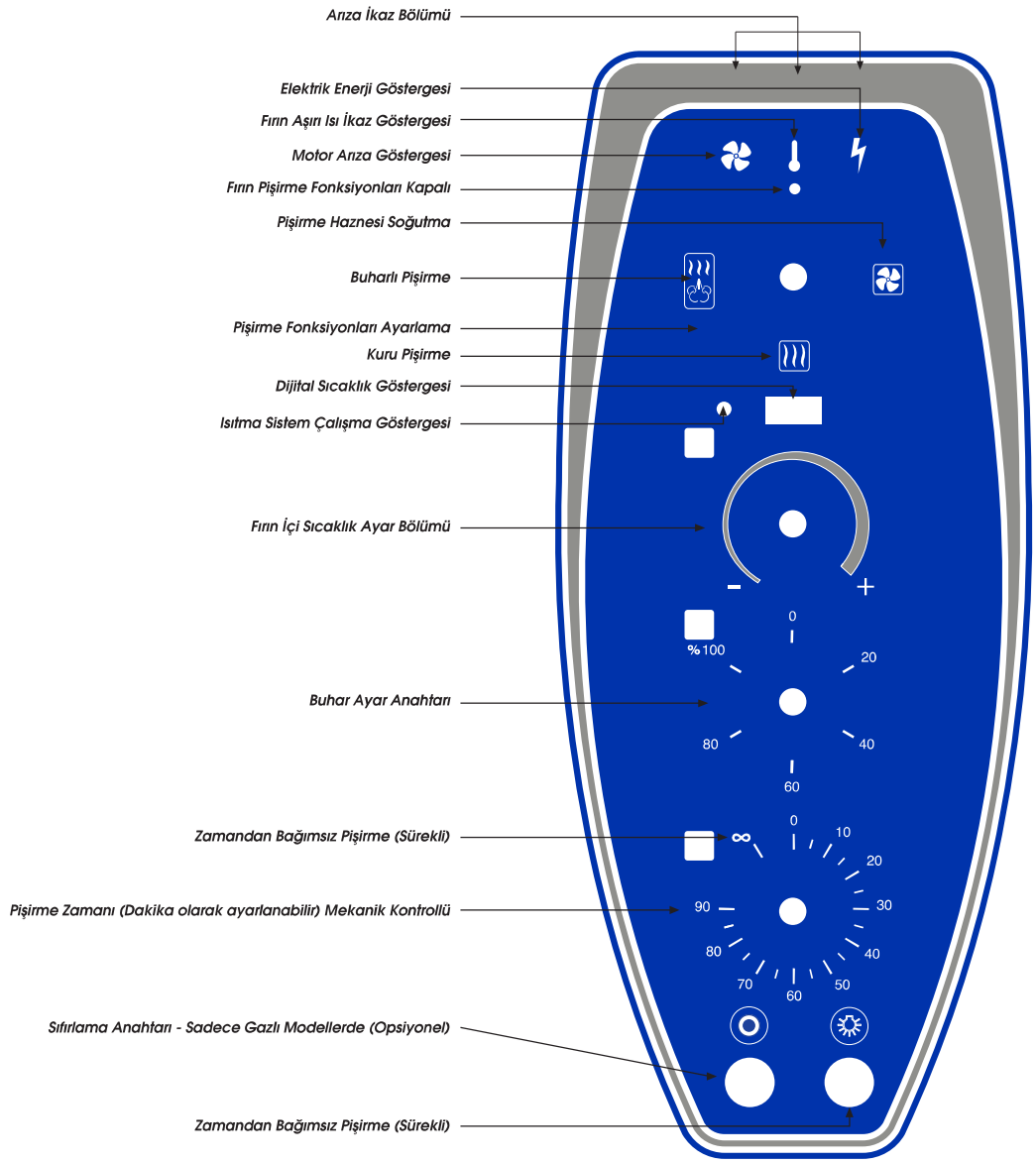
FIRINLAR

YARDIMCI PİŞİEİCİLER

BUZDOLAPLARI - SOĞUK ÜNİTELER

BULAŞIKHANE EKİPMANLARI

öztiryakiler



- 6 GN 1/1 - 10 GN 1/1 - 20 GN 1/1 - 40 GN 1/1 Kapasiteli.
- Gazlı modellerde doğal gaz veya LPG ile çalışabilme imkanı.
- Gazlı veya elektrikli olabilir.
- Pişirme kabini ve gövde paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Pişirme kabini, ısı kaybını önleyici izolasyonludur.
- Pişirme kabini sıcaklığının aşırı yükselmesini önleyen emniyet termostatı.
- Pişirme sıcaklığı dijital termostat kontrollü.
- 2 saate kadar ayarlanabilir pişirme süresi.
- İstenildiğinde yiyecekler üzerine buhar püskürterek nemlendirme yapma olanağı.
- Fırın içi aydınlatmalı.
- Isı kaçışını önleyen özel silikon conta.
- Paslanmaz çelik özel fanı yardımıyla homojen pişirme imkanı.
- Kapı açıldığında pişirme işlemini durduran emniyet anahtarı.
- Kapı ısıya dayanıklı çift camdan oluşmuştur.
- Kolay temizlenebilir kapı iç camı.
- 4 Konumlu fonksiyon anahtarı sayesinde nemli ve nemsiz pişirme istenildiğinde hazne ısısını hızlı soğutma seçeneği
- Gaz valfi otomatik ateşleme tertibatlı
- 20 GN 1/1 istenildiğinde 10 GN 2/1 tepsi ile kullanılabilir.

TİP	KOD	FİYAT
OKFE 601	7890.95708.01	**4.632 €**
OKFG 601	7890.6G110.03	**5.586 €**

Genel Özellikler:

Kapasite:	6*1/1 GN
Genişlik:	900 mm
Derinlik:	816 mm
Yükseklik:	767 mm
Su Girişi:	R 3/4”
Su Basıncı:	1,5 - 4 Bar
Sıcaklık Aralığı:	0-300 C
Raf Arası Mesafe :	68 mm
Buharlı Pişirme:	Ayarlanabilir
Pişirme Zaman Ayarı:	Yapılabilir

Elektrikli Modelin Diğer Özellikleri:

Ağırlık:	115 kg
Gücü:	11 KW
Sigorta:	3*32 A
Besleme gerilimi:	400V/50 Hz

Gazlı Modelin Diğer Özellikleri:

Ağırlık:	128 Kg
Yükseklik (Baca dahil):	913 mm
Gücü:	12 KW
Sigorta:	1*16 A
Besleme gerilimi:	230V/50 Hz
Gaz Girişi:	R 3/4 “
Gaz Cinsi:	NG/LPG

TİP	KOD	FİYAT
OKFE 101	7890.10G11.01	**5.600 €**
OKFG 101	7890.95701.03	**6.286 €**

Genel Özellikler:

Kapasite:	10*1/1 GN
Genişlik:	900 mm
Derinlik:	816 mm
Yükseklik:	1057 mm
Su Girişi:	R 3/4”
Su Basıncı:	1,5 - 4 Bar
Sıcaklık Aralığı:	0-300 C
Raf Arası Mesafe:	68 mm
Buharlı Pişirme:	Ayarlanabilir
Pişirme Zaman Ayarı:	Yapılabilir

Elektrikli Modelin Diğer Özellikleri:

Ağırlık:	140 kg
Gücü:	17 KW
Sigorta:	3*40 A
Besleme gerilimi:	400V/50 Hz

Gazlı Modelin Diğer Özellikleri:

Ağırlık:	158 Kg
Yükseklik (Baca dahil):	1203 mm
Gücü:	19 KW
Sigorta:	1*16 A
Besleme gerilimi:	230V/50 Hz
Gaz Girişi:	R 3/4 “
Gaz Cinsi:	NG/LPG

TİP	KOD	FİYAT
OKFE 102	7890.10G21.01	**6.300 €**
OKFG 102	7890.10G21.03	**7.057 €**

Genel Özellikler:

Kapasite:	10*2/1 GN
Genişlik:	1100 mm
Derinlik:	930 mm
Yükseklik:	1057 mm
Su Girişi:	R 3/4”
Su Basıncı:	1,5 - 4 Bar
Sıcaklık aralığı:	0-300 C
Raf Arası Mesafe:	68 mm
Buharlı Pişirme:	Ayarlanabilir
Pişirme Zaman Ayarı:	Yapılabilir

Elektrikli Modelin Diğer Özellikleri:

Ağırlık:	170 kg
Gücü:	21 KW
Sigorta:	3*40 A
Besleme gerilimi:	400V/50 Hz

Gazlı Modelin Diğer Özellikleri:

Ağırlık:	211 Kg
Yükseklik (Baca dahil):	1203 mm
Gücü:	30 KW
Sigorta:	1*16 A
Besleme gerilimi:	230V/50 Hz
Gaz Girişi:	R 3/4 “
Gaz Cinsi:	NG/LPG

TİP	KOD	FİYAT
OKFE 202	7890.20G21.01	**9.750 €**
OKFE 202(Kit Arabalı)	7890.20G21.01TK	**11.085 €**
OKFG 202	7890.20G21.03	**10.714 €**
OKFG 202(Kit Arabalı)	7890.20G21.03TK	**12.000 €**

Genel Özellikler:

Kapasite:	20*2/1 GN
Genişlik:	1100 mm
Derinlik:	944 mm
Yükseklik:	1910 mm
Su Girişi:	R 3/4”
Su Basıncı:	1,5 - 4 Bar
Sıcaklık aralığı:	0-300 C
Raf Arası Mesafe:	68 mm
Buharlı Pişirme:	Ayarlanabilir
Pişirme Zaman Ayarı:	Yapılabilir

Elektrikli Modelin Diğer Özellikleri:

Ağırlık:	279 kg
Gücü:	42 KW
Sigorta:	3*80 A
Besleme gerilimi:	400V/50 Hz

Gazlı Modelin Diğer Özellikleri:

Ağırlık:	348 Kg
Yükseklik (Baca dahil):	2011 mm
Gücü:	40 KW
Sigorta:	1*16 A
Besleme gerilimi:	230V/50 Hz
Gaz Girişi:	R 3/4 “
Gaz Cinsi:	NG/LPG

GIDALAR	TEPSİ	OKFG 601 OKFE 601	OKFG 101 OKFE 101	OKFG 102 OKFE 102	OKFG 202 OKFE 202	SICAKLIK	PİŞİRME SÜRE
Milföy Böreği	Delikli Alüminyum 20 mm	75 Kişi	170 Kişi	250 Kişi	450 Kişi	170-180°	18-20 dak
Makarna	Düz 40 mm	9 kg	15 kg	30 kg	60 kg	180°	30 dak
Dana Rosto	Düz 65 mm	24 kg	45 kg	75 kg	140 kg	170°	100 dak
Kuzu Pirzola	Izgara	18 kg	30 kg	60 kg	120 kg	170°	100 dak
Bütün Tavuk	Izgara	12 Adet	25 Adet	50 Adet	100 Adet	160°	70 dak
Çeyrek Tavuk	Izgara	60 Adet	100 Adet	200 Adet	400 Adet	170°	55 dak
Alabalık	Izgara	240 Adet	240 Adet	240 Adet	480 Adet	160°	20 dak
Somon	Izgara	60 Adet	100 Adet	200 Adet	400 Adet	180°	20 dak
Soslu Patates	Düz 65 mm	75 Kişi	140 Kişi	250 Kişi	450 Kişi	180°	50 dak
Biber Dolma	Düz 65 mm	75 Kişi	140 Kişi	250 Kişi	450 Kişi	160°	40 dak
Lazanya	Düz 65 mm	75 Kişi	140 Kişi	250 Kişi	450 Kişi	170°	45 dak
Pay (Turta)	Düz 20 mm	60 Kişi	100 Kişi	200 Kişi	400 Kişi	180°	30-40 dak
Domates Gratin	Izgara	140 Adet	230 Adet	460 Adet	920 Adet	170°	20 dak
Patlıcan Gratin	Izgara	100 Kişi	170 Adet	340 Adet	680 Adet	160°	30 dak
Kabak Dolma	Düz 65 mm	120 Adet	200 Adet	400 Adet	800 Adet	160°	50 dak
Karnıyarık	Düz 40 mm	90 Kişi	150 Kişi	300 Kişi	600 Kişi	160°-200°	30 dak
Roll Ekmek	Delikli Alüminyum 20 mm	45 Kişi	75 Kişi	150 Kişi	300 Kişi	190°	15-18 dak
Puf Böreği	Delikli Alüminyum 20 mm	9 kg	15 kg	30 kg	60 kg	160°	20 dak
Pandispanya	Düz 20 mm	3 kg	5 kg	10 kg	20 kg	170°	20 dak
Börek (Tepsi)	Düz Alüminyum 20 mm	75 Kişi	140 Kişi	250 Kişi	450 Kişi	180°	40 dak
Çörek	Delikli Alüminyum 20 mm	50 Adet	85 Adet	170 Adet	3400 Adet	160°	15 dak
Krem Karamel	Düz 40 mm	75 Kişi	140 Kişi	250 Kişi	450 Kişi	170°	50 dak

- 10 inç büyüklükteki dokunmatik kontrol paneli ile deneyimsiz personel için bile büyük kullanım kolaylığı
- Pişirme ve boiler tamamen AISI 304 Cr-Ni ve dış kapak AISI 430 paslanmaz çelik sacdan mamul
- Üç farklı pişirme moduna sahip
  1- Kombi modu (25-280 °C), nem oranı istenilen oranda ayarlanabilir
  2- Kuru sıcaklık modu (25-280 °C)
  3 -Buhar modu (25-130 °C)
- Banket ısıtma modu
- Manuel nemlendirme özelliği (nemlendirme dozu ayarlanabilir)
- Tek düğmeden kontrol (onay fonksiyonlu).
- Akıllı tepsi özelliği ile aynı anda raf bazında farklı sürelerde pişirme yapabilme, süre bitince uyarı sistemi
- 7 programlı (buhar jeneratörü (boiler) temizleme, T9, ara, tabletsiz, hızlı, orta, yoğun) otomatik yıkama modu
- Pompa ile buhar jeneratörünün otomatik olarak aktif durulama ve tahliyesi
- Çok yönlü ısı yalıtımı
- Ön bakım ve incelemeye izin veren menteşeli kontrol paneli
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Mayalama cihazına gerek kalmadan hassas mayalama yapabilme
- Fırın arabasının fırın içine rahat girmesini sağlayan ray sistemi
- Buhar kaybını önleyen ve kolay montajı yapılabilen kapı contası
- Isı kaybını önleyen çift cam
- Yüksek ısı ve buhara karşı dayanıklı iç kabin halojen aydınlatma lambası
- Merkez sıcaklık (et) probu ile balık, piliç ve et pişirme imkânı (25-99 °C).
- Delta T pişirme seçeneği ile uzun süreli yavaş pişirme özelliği
- Serbest pişirme özelliği ile 24 saate kadar pişirebilme ve pişirme gerçek süresinin gözlenebilmesi
- Sıcak pişirme havasının homojen olarak dağılımını sağlayan konstrüksiyon ve hava kanalları
- İstenilen sıcaklığa ayarlanabilir hızlı soğutma sistemi
- İstenilen sıcaklığa ayarlanabilir ön ısıtma özelliği
- 5 farklı fan hızı
- Manuel kabin yıkama el spreyi
- Manuel buhar püskürtme sistemi
- Buhar yoğuşturucu sistem
- Pişirme esnasında, pişirme sıcaklığı ve süresinin takibi
- 50 adet hazır tarif kayıtlı (1000 adet üzeri kaydedilebilir)
- İstenilen adette tarif kaydedilebilir (1000 adet üzeri kaydedilebilir)
- USB girişi ile reçete kopyalama ve yazılım yükleme özelliği
- Dokunmatik ekran üzerinde gerçek tarih ve saat
- İstenilen dilde kullanılabilme özelliği
- 8 adımlı pişirme programı oluşturabilme
- Güvenli, çift kademeli kapı kilit sistemi
- Yuvarlatılmış kabin iç köşeleri ile tam hijyenik ve homojen pişirmeyi sağlayan özel tasarlanmış fırın kabini
- Standart konveksiyonlu fırınlardan farklı olarak daha düşük pişirme zamanı
- Emniyet açısından kapı açıldığında kısa sürede duran iç kabin fan sistemi
- Otomatik açılıp kapanabilen drenaj
- Kabin içi kolay yıkanabilme
- Servis modunda tüm fonksiyonların ekrandan gözlemlenerek aktif kontrolünü yapabilme
- Buhar jeneratörünün içinde oluşan kireç miktarının algılanıp kireç oranına göre temizlik uyarısı verme özelliği
- Arıza uyarı sistemi (düşük su seviyesi vs.)
- Buhar jeneratörü ve iç kabinde limit termostatlar
- Otomatik doldurma sistemli ve güçlü buhar jeneratörü
- Su girişi: 3/4", su basıncı: 1,5 - 4 bar
- LPG ya da doğal gaz ile çalışabilir ve herhangi bir tadilat gerektirmeden dönüşümü yapılabilir
- Gaz valfi, elektronik ateşleme tertibatlı, alevin sönmesi halinde otomatik olarak gazı kesen emniyet sistemi
- Uzun ömürlü ve ısı iletim performansı yüksek eşanjör boruları
- Düşük emisyonlu ve yüksek verimli yanma sistemi (premix sistem) ve sessiz çalışan yüksek performanslı brülörler

ÖZELLİKLER		TİP 101	TİP 102	TİP 202
ÜRÜN KODLARI	ELEKTİRİKLİ	7890.C1.10G11.01	7890.C1.10G21.01	7890.C1.20G21.01
	GAZLI	7890.C1.10G11.03	7890.C1.10G21.03	7890.C1.20G21.03
MODELİSİMLERİ	ELEKTİRİKLİ	OKFE 101 C	OKFE 102 C	OKFE 202 C
	GAZLI	OKFG 101 C	OKFG 102 C	OKFG 202 C
KAPASİTE	ELEKTİRİKLİ	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 2/1
	GAZLI	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 2/1
GENEL ÖLÇÜLER WxDxH	ELEKTİRİKLİ	1008x896x1089 mm	1230x1096x1089 mm	1250x1117x1854 mm
	GAZLI	1008x896x1089 mm	1230x1096x1089 mm	1250x1117x1854 mm
TOPLAM ELEKTRİK GÜCÜ	ELEKTİRİKLİ	19 kW	37 kW	66 kW
	GAZLI	1 kW	1 kW	2 kW
ELEKTRİK BESLEME GERİLİMİ	ELEKTİRİKLİ	400 V	400 V	400 V
	GAZLI	230 V	230 V	230 V
ÇALIŞMA FREKANSI /	ELEKTİRİKLİ	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
	GAZLI	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
SİGORTA DEĞERİ	ELEKTİRİKLİ	3x32 A	3x63 A	3x125 A
	GAZLI	16 A	16 A	16 A
TERMOSTAT	ELEKTİRİKLİ	25 - 280 ˚C	25 - 280 ˚C	25 - 280 ˚C
	GAZLI	25 - 280 ˚C	25 - 280 ˚C	25 - 280 ˚C
RAFLAR ARASI MESAFE /	ELEKTİRİKLİ	68 mm	68 mm	63 mm
	GAZLI	68 mm	68 mm	63 mm
GAZ BAĞLANTISI	ELEKTİRİKLİ	-	-	-
	GAZLI	3/4”	3/4”	1”
SU BAĞLANTISI	ELEKTİRİKLİ	3/4”	3/4”	3/4”
	GAZLI	3/4”	3/4”	3/4”
GİDER BAĞLANTISI	ELEKTİRİKLİ	50 mm	50 mm	50 mm
	GAZLI	50 mm	50 mm	50 mm
KURU ISI GÜCÜ	ELEKTİRİKLİ	18 kW	32 kW	64 kW
	GAZLI	22 kW	42 kW	84 kW
BUHAR GÜCÜ	ELEKTİRİKLİ	18 kW	36 kW	54 kW
	GAZLI	20 kW	35 kW	40 kW

OKFBE 40604
Pastane Fırını ve Mayalama Dolabı

OKFBE 40603
Pastane Fırını ve Mayalama Dolabı

- 30°C - 250°C konveksiyonlu (turbo) pişirme
- Homojen ısı dağılımı sağlayan sağa ve sola dönebilen fan sistemi
- Hızlı buhar oluşturma özelliği
- Alüminyum tepsiler
- Aşağı yukarı açılabilir kapı
- Hijyen ve kolay yıkanabilir, yuvarlatılmış yüksek dayanımlı paslanmaz çelik pişirme kabini
- Pişirme kabini aydınlatma
- Kabin içinde oluşabilecek yüksek sıcaklığa karşı eksta güvenlik termostatı
- Buhar oluşturmak için enjeksiyon sistemi
- Kabinin ısısının kaçmasını engelleyen silikon contalı
- Pişirme için paslanmaz çelik fan
- Pişirme sırasında kapı açıldığında fırını durduran kapı sensörü
- Temperli ısıya dayanıklı çift camlı kapı
- Kapı iç camı kolay sökülebilir ve temizlenebilir.

OKFBE 33364 Pastane Fırını

4GN 2/3	7890.33360.4T
LxDxH	559x757x546
Güç	3,25 kW
Tepsi Ebadı	GN 2/3
Tepsi	4
Gerilim	230 V NPE 50/60 Hz.
Sıcaklık Aralığı	30-250˚C
Fiyat	**1.611 €**

OKFBE 33464 Pastane Fırını

4 460 x 33	7890.33460.4T
LxDxH	665x757x546
Güç	3,25 kW
Tepsi Ebadı	460 x 330
Tepsi	4
Gerilim	230 V NPE 50/60 Hz.
Sıcaklık Aralığı	30-250˚C
Fiyat	**1.710 €**

OKFBE 40603 Pastane Fırını

3 40x60	7890.60400.3T
LxDxH	805x828x471
Güç	3,25 kW
Tepsi Ebadı	600 x 400
Tepsi	3
Gerilim	230 V NPE 50/60 Hz.
Sıcaklık Aralığı	30-250˚C
Fiyat	**1.677 €**

OKFBE 40603 Pastane Fırını

4 40x60	7890.60400.4T
LxDxH	805x828x546
Güç	6,5 kW
Tepsi Ebadı	600 x 400
Tepsi	4
Gerilim	400 V 3NPE 50/60 Hz.
Sıcaklık Aralığı	30-250˚C
Fiyat	**2.031 €**

OMD 40608 Mayalama Dolabı

8 40x60	7868.40608.MD
LxDxH	805x720x810
Güç	2,5 kW
Tepsi Ebadı	600 x 400
Tepsi	8
Gerilim	230 V NPE 50/60 Hz.
Sıcaklık Aralığı	30-65˚C
Fiyat	**1.264 €**

MODEL	KOD	FİYAT (€)
SCCWE61E	9890.SCCWE61.E0	16.151
SCCWE61G	9890.SCCWE61.G0	19.263

SelfCooking Center®
Elektrikli ve Gazlı Modellerdeki
Ortak Özellikler:
Kapasite: 6 x1/1 GN
Günlük yemek sayısı: 30-80
1/1,1/2,2/3,1/3,2/8 GN için boylamasına raflar
Genişlik: 847 mm
Derinlik: 771 mm
Yükseklik: 782 mm
Su girişi: R 3/4"
Su çıkışı: DN 50
Su basıncı: 150-600 kPa ya da 0, 15-0,6 Mpa
Elektrikli Modelin Diğer Özellikleri:
Ağırlık: 110 kg
Bağlantı değeri: 11 kW
Sigorta: 3x16A
Enerji beslemesi: 3 NAC 400 V
Kuru ısı bağlantı değeri: 10.3 kW
Nemli ısı bağlantı değeri: 9 kW
Gazlı Modelin Diğer Özellikleri:
Ağırlık: 126 kg
Yükseklik (baca bağlantısı dahil): 1021 mm
Bağlantı değeri (elektrik): 0,3 kW
Sigorta: 1x 16 A
Enerji beslemesi: 1 NAC 230 V
Gaz girişi bağlantısı: R 3/4"
Doğalgaz / LPG Sıvı Gaz
En yüksek nominal ısı değeri: 13 kW/13 kW
Kuru ısı bağlantı değeri: 13 kW/13 kW
Nemli ısı bağlantı değeri: 12 kW/12 kW

MODEL	KOD	FİYAT (€)
SCCWE62E	9890.SCCWE62.E0	23.557
SCCWE62G	9890.SCCWE62.G0	27.654

SelfCooking Center®
Elektrikli ve Gazlı Modellerdeki
Ortak Özellikler:
Kapasite: 6 x 2/1 GN
Günlük yemek sayısı: 60-160
2/1, 1/1 GN için boylamasına raflar
Genişlik: 1069 mm
Derinlik: 971 mm
Yükseklik: 782 mm
Su girişi: R 3/4"
Su çıkışı: DN 50
Su basıncı: 150-600 kPa ya da 0, 15-0,6 Mpa
Elektrikli Modelin Diğer Özellikleri:
Ağırlık: 142,5 kg
Bağlantı değeri: 22.3 kW
Sigorta: 3x 32 A
Enerji beslemesi: 3 NAC 400 V
Kuru ısı bağlantı değeri: 21.8 kW
Nemli ısı bağlantı değeri: 18 kW
Gazlı Modelin Diğer Özellikleri:
Ağırlık: 168 kg
Yükseklik (baca bağlantısı dahil): 1021 mm
Bağlantı değeri (elektrik): 0,4 kW
Sigorta: 1x 16 A
Enerji beslemesi: 1 NAC 230 V
Gaz girişi bağlantısı: R 3/4"
Doğalgaz / LPG Sıvı Gaz
En yüksek nominal ısı değ.: 28 kW/28 kW
Kuru ısı bağlantı değeri: 28 kW/28 kW
Nemli ısı bağlantı değeri: 21 kW/21 kW

MODEL	KOD	FİYAT (€)
SCCWE101E	9890.SCCWE10.1E	21.848
SCCWE101G	9890.SCCWE10.1G	24.130

SelfCooking Center®
Elektrikli ve Gazlı Modellerdeki
Ortak Özellikler:
Kapasite: 10 x 1/1 GN
Günlük yemek sayısı: 80-150
1/1,1/2,2/3,1/3,2/8GN için boylamasına raflar
Genişlik: 847 mm
Derinlik: 771 mm
Yükseklik: 1042 mm
Su girişi: R 3/4"
Su çıkışı: DN 50
Su basıncı: 150-600 kPa ya da 0, 15-0,6 Mpa
Elektrikli Modelin Diğer Özellikleri:
Ağırlık: 135,5 kg
Bağlantı değeri: 18,6 kW
Sigorta: 3x 32 A
Enerji beslemesi: 3 NAC 400 V
Kuru ısı bağlantı değeri: 18 kW
Nemli ısı bağlantı değeri: 18 kW
Gazlı Modelin Diğer Özellikleri:
Ağırlık: 154,5 kg
Yükseklik (baca bağlantısı dahil): 1281 mm
Bağlantı değeri (elektrik): 0,39 kW
Sigorta: 1x 16 A
Enerji beslemesi: 1 NAC 230 V
Gaz girişi bağlantısı: R 3/4"
Doğalgaz / LPG Sıvı Gaz
En yüksek nominal ısı değ.: 22 kW/22 kW
Kuru ısı bağlantı değeri: 22 kW/22 kW
Nemli ısı bağlantı değeri: 20 kW/20 kW

MODEL	KOD	FİYAT (€)
SCCWE102E	9890.SCCWE10.2E	30.045
SCCWE102G	9890.SCCWE10.2G	34.738

SelfCooking Center®
Elektrikli ve Gazlı Modellerdeki
Ortak Özellikler:
Kapasite: 10 x2/1 GN
Günlük yemek sayısı: 150-300
1/1,1/2,2/3,1/3,2/8 GN için boylamasına raflar
Genişlik: 1069 mm
Derinlik: 971 mm
Yükseklik: 1042 mm
Su girişi: R 3/4"
Su çıkışı: DN 50
Su basıncı: 150-600 kPa ya da 0, 15-0,6 Mpa
Elektrikli Modelin Diğer Özellikleri:
Ağırlık: 182 kg
Bağlantı değeri: 36.7 kW
Sigorta: 3x63A
Enerji beslemesi: 3 NAC 400 V
Kuru ısı bağlantı değeri: 36 kW
Nemli ısı bağlantı değeri: 36 kW
Gazlı Modelin Diğer Özellikleri:
Ağırlık: 198 kg
Yükseklik (baca bağlantısı dahil): 1281 mm
Bağlantı değeri (elektrik): 0,6 kW
Sigorta: 1x 16 A
Enerji beslemesi: 1 NAC 230 V
Gaz girişi bağlantısı: R 3/4"
Doğalgaz / LPG Sıvı Gaz
En yüksek nominal ısı değeri: 45 kW/45 kW
Kuru ısı bağlantı değeri: 45 kW/45 kW
Nemli ısı bağlantı değeri: 40 kW/40 kW

MODEL	KOD	FİYAT (€)
SCCWE201E	9890.SCCWE20.1E	37.694
SCCWE201G	9890.SCCWE20.1G	40.995

SelfCooking Center®
Elektrikli ve Gazlı Modellerdeki
Ortak Özellikler:
Kapasite: 20 x 1/1 GN
Günlük yemek sayısı:150-300
1/1,1/2,2/3,1/3,2/8 GN için boylamasına raflar
Genişlik: 879 mm
Derinlik: 791 mm
Yükseklik: 1782 mm
Su girişi: R 3/4"
Su gideri: DN 50
Su basıncı: 150-600 kPa ya da 0, 15-0,6 Mpa
Elektrikli Modelin Diğer Özellikleri:
Ağırlık: 258 kg
Bağlantı değeri: 37 kW
Sigorta: 3x 63 A
Enerji beslemesi: 3 NAC 400 V
Kuru ısı bağlantı değeri: 36 kW
Nemli ısı bağlantı değeri: 36 kW
Gazlı Modelin Diğer Özellikleri:
Ağırlık: 286 kg
Yükseklik (baca bağlantısı dahil): 2021 mm
Bağlantı değeri (elektrik): 0,7 kW
Sigorta: 1x 16 A
Enerji beslemesi: 1 NAC 230 V
Gaz girişi bağlantısı: R 3/4"
Doğalgaz / LPG Sıvı Gaz
En yüksek nominal ısı değeri: 44 kW/44 kW
Kuru ısı bağlantı değeri: 44 kW/44 kW
Nemli ısı bağlantı değeri: 38 kW/38 kW

MODEL	KOD	FİYAT (€)
SCCWE202E	9890.SCCWE20.2E	51.994
SCCWE202G	9890.SCCWE20.2G	58.525

SelfCooking Center®
Elektrikli ve Gazlı Modellerdeki
Ortak Özellikler:
Kapasite: 20 x 2/1 GN
Günlük yemek sayısı: 300-500
2/1, 1/1 GN için boylamasına raflar
Genişlik: 1084 mm
Derinlik: 996 mm
Yükseklik: 1782 mm
Su girişi: R 3/4"
Su gideri: DN 50
Su basıncı: 150-600 kPa ya da 0,15-0,6 Mpa
Elektrikli Modelin Diğer Özellikleri:
Ağırlık: 332 kg
Bağlantı değeri: 65,5 kW
Sigorta: 3x 100 A
Enerji beslemesi: 3 NAC 400 V
Kuru ısı bağlantı değeri: 64.2 kW
Nemli ısı bağlantı değeri: 54 kW
Gazlı Modelin Diğer Özellikleri:
Ağırlık: 370,5 kg
Yükseklik (baca bağlantısı dahil): 2021 mm
Bağlantı değeri (elektrik): 1,1 kW
Sigorta: 1x 16 A
Enerji beslemesi: 1 NAC 230 V
Gaz girişi bağlantısı: R 3/4"
Doğalgaz / LPG Sıvı Gaz
En yüksek nominal ısı değeri: 90 kW/90 kW
Kuru ısı bağlantı değeri: 90 kW/90 kW
Nemli ısı bağlantı değeri: 51 kW/ 51 kW

MODEL	KOD	FİYAT (€)
OCMP61E	9890.OCMP61.E0	12.325
OCMP61G	9890.OCMP61.G0	14.698

CombiMaster Plus® 61
Elektrikli ve Gazlı Modellerdeki
Ortak Özellikler:
Kapasite: 6 x1/1 GN
Günlük yemek sayısı: 30-80
1/1,1/2,2/3,1/3,2/8 GN için boylamasına raflar
Genişlik: 847 mm
Derinlik: 771 mm
Yükseklik: 782 mm
Su girişi: R 3/4"
Su çıkışı: DN 50
Su basıncı: 150-600 kPa ya da 0, 15-0,6 Mpa
Elektrikli Modelin Diğer Özellikleri:
Ağırlık: 99 kg
Bağlantı değeri: 11 kW
Sigorta: 3x16A
Enerji beslemesi: 3 NAC 400 V
Kuru ısı bağlantı değeri: 10.3 kW
Nemli ısı bağlantı değeri: 9 kW
Gazlı Modelin Diğer Özellikleri:
Ağırlık: 121 kg
Yükseklik (baca bağlantısı dahil): 1021mm
Bağlantı değeri (elektrik): 0,3 kW
Sigorta: 1x 16 A
Enerji beslemesi: 1 NAC 230 V
Gaz girişi bağlantısı: R 3/4"
Doğalgaz / LPG Sıvı Gaz
En yüksek nominal ısı değeri: 13 kW/13 kW
Kuru ısı bağlantı değeri: 13 kW/13 kW
Nemli ısı bağlantı değeri: 12 kW/12 kW

MODEL	KOD	FİYAT (€)
OCMP62E	9890.OCMP62.E0	18.827
OCMP62G	9890.OCMP62.G0	21.980

CombiMaster Plus® 62
Elektrikli ve Gazlı Modellerdeki
Ortak Özellikler:
Kapasite: 6 x 2/1 GN
Günlük yemek sayısı: 60-160
2/1, 1/1 GN için boylamasına raflar
Genişlik: 1069 mm
Derinlik: 971 mm
Yükseklik: 782 mm
Su girişi: R 3/4"
Su çıkışı: DN 50
Su basıncı: 150-600 kPa ya da 0, 15-0,6 Mpa
Elektrikli Modelin Diğer Özellikleri:
Ağırlık: 133 kg
Bağlantı değeri: 22.3 kW
Sigorta: 3x 32 A
Enerji beslemesi: 3 NAC 400 V
Kuru ısı bağlantı değeri: 21.8 kW
Nemli ısı bağlantı değeri: 18 kW
Gazlı Modelin Diğer Özellikleri:
Ağırlık: 158,5 kg
Yükseklik (baca bağlantısı dahil): 1021 mm
Bağlantı değeri (elektrik): 0,4 kW
Sigorta: 1x 16 A
Enerji beslemesi: 1 NAC 230 V
Gaz girişi bağlantısı: R 3/4"
Doğalgaz / LPG Sıvı Gaz
En yüksek nominal ısı değ.: 28 kW/28 kW
Kuru ısı bağlantı değeri: 28 kW/28 kW
Nemli ısı bağlantı değeri: 21 kW/21 kW

MODEL	KOD	FİYAT (€)
OCMP101E	9890.OCMP10.1E	17.328
OCMP101G	9890.OCMP10.1G	19.931

CombiMaster Plus® 101
Elektrikli ve Gazlı Modellerdeki
Ortak Özellikler:
Kapasite: 10 x 1/1 GN
Günlük yemek sayısı: 80-150
1/1,1/2,2/3,1/3,2/8GN için boylamasına raflar
Genişlik: 847 mm
Derinlik: 771 mm
Yükseklik: 1042 mm
Su girişi: R 3/4"
Su çıkışı: DN 50
Su basıncı: 150-600 kPa ya da 0, 15-0,6 Mpa
Elektrikli Modelin Diğer Özellikleri:
Ağırlık: 124,5 kg
Bağlantı değeri:18,6 kW
Sigorta: 3x 32 A
Enerji beslemesi: 3 NAC 400 V
Kuru ısı bağlantı değeri: 18 kW
Nemli ısı bağlantı değeri: 18 kW
Gazlı Modelin Diğer Özellikleri:
Ağırlık: 148 kg
Yükseklik (baca bağlantısı dahil): 1281 mm
Bağlantı değeri (elektrik): 0,39 kW
Sigorta: 1x 16 A
Enerji beslemesi: 1 NAC 230 V
Gaz girişi bağlantısı: R 3/4"
Doğalgaz / LPG Sıvı Gaz
En yüksek nominal ısı değ.: 222 kW/22 kW
Kuru ısı bağlantı değeri: 22 kW/22 kW
Nemli ısı bağlantı değeri: 20 kW/20 kW

MODEL	KOD	FİYAT (€)
OCMP102E	9890.OCMP10.2E	25.789
OCMP102G	9890.OCMP10.2G	30.605

CombiMaster® Plus 102
Elektrikli ve Gazlı Modellerdeki
Ortak Özellikler:
Kapasite: 10 x 2/1 GN
Günlük yemek sayısı:150-300
2/1, 1/1 GN için boylamasına raflar
Genişlik: 1069 mm
Derinlik: 971 mm
Yükseklik: 1042 mm
Su girişi: R 3/4”
Su gideri: DN 50
Su basıncı: 150-600 kPa ya da 0, 15-0,6 Mpa
Elektrikli Modelin Diğer Özellikleri:
Ağırlık: 175,5 kg
Bağlantı değeri: 36.7 kW
Sigorta: 3x 63 A
Enerji beslemesi: 3 NAC 400 V
Kuru ısı bağlantı değeri: 36 kW
Nemli ısı bağlantı değeri: 36 kW
Gazlı Modelin Diğer Özellikleri:
Ağırlık: 189,5 kg
Yükseklik (baca bağlantısı dahil): 1281 mm
Bağlantı değeri (elektrik): 0,6 kW
Sigorta: 1x 16 A
Enerji beslemesi: 1 NAC 230 V
Gaz girişi bağlantısı: R 3/4”
Doğalgaz / LPG Sıvı Gaz
En yüksek nominal ısı değ.: 45 kW/45 kW
Kuru ısı bağlantı değeri: 45 kW/45 kW
Nemli ısı bağlantı değeri: 40 kW/40 kW

MODEL	KOD	FİYAT (€)
OCMP201E	9890.OCMP20.1E	32.314
OCMP201G	9890.OCMP20.1G	35.699

CombiMaster® Plus 201
Elektrikli ve Gazlı Modellerdeki
Ortak Özellikler:
Kapasite: 20 x 1/1 GN
Günlük yemek sayısı:150-300
1/1,1/2,2/3,1/3,2/8 GN için boylamasına raflar
Genişlik: 879 mm
Derinlik: 791 mm
Yükseklik: 1782 mm
Su girişi: R 3/4”
Su gideri: DN 50
Su basıncı: 150-600 kPa ya da 0, 15-0,6 Mpa
Elektrikli Modelin Diğer Özellikleri:
Ağırlık: 251,5 kg
Bağlantı değeri: 37 kW
Sigorta: 3x 63 A
Enerji beslemesi: 3 NAC 400 V
Kuru ısı bağlantı değeri: 36 kW
Nemli ısı bağlantı değeri: 36 kW
Gazlı Modelin Diğer Özellikleri:
Ağırlık: 261 kg
Yükseklik (baca bağlantısı dahil): 2021 mm
Bağlantı değeri (elektrik): 0,7 kW
Sigorta: 1x 16 A
Enerji beslemesi: 1 NAC 230 V
Gaz girişi bağlantısı: R 3/4”
Doğalgaz / LPG Sıvı Gaz
En yüksek nominal ısı değeri: 44 kW/44 kW
Kuru ısı bağlantı değeri: 44 kW/44 kW
Nemli ısı bağlantı değeri: 38 kW/38 kW

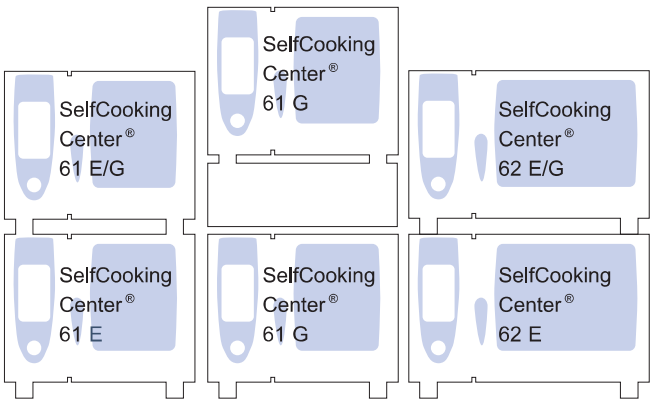
MODEL	KOD	FİYAT (€)
OCMP202E	9890.OCMP20.2E	45.221
OCMP202G	9890.OCMP20.2G	50.892

CombiMaster® Plus 202
Elektrikli ve Gazlı Modellerdeki
Ortak Özellikler:
Kapasite: 20 x 2/1 GN
Günlük yemek sayısı: 300-500
2/1, 1/1 GN için boylamasına raflar
Genişlik: 1084 mm
Derinlik: 996 mm
Yükseklik: 1782 mm
Su girişi: R 3/4”
Su gideri: DN 50
Su basıncı: 150-600 kPa ya da 0,15-0,6 Mpa
Elektrikli Modelin Diğer Özellikleri:
Ağırlık: 326 kg
Bağlantı değeri: 65,5 kW
Sigorta: 3x 100 A
Enerji beslemesi: 3 NAC 400 V
Kuru ısı bağlantı değeri: 64.2 kW
Nemli ısı bağlantı değeri: 54 kW
Gazlı Modelin Diğer Özellikleri:
Ağırlık: 369,5 kg
Yükseklik (baca bağlantısı dahil): 2021 mm
Bağlantı değeri (elektrik): 1,1 kW
Sigorta: 1x 16 A
Enerji beslemesi: 1 NAC 230 V
Gaz girişi bağlantısı: R 3/4”
Doğalgaz / LPG Sıvı Gaz
En yüksek nominal ısı değeri: 90 kW/90 kW
Kuru ısı bağlantı değeri: 90 kW/90 kW
Nemli ısı bağlantı değeri: 51 kW/ 51 kW

SelfCooking Center®
Kapasite: 6 x2/3 GN
Genişlik: 655 mm
Derinlik: 55 mm
Yükseklik: 567 mm
Ağırlık: 72 kg
Bağlantı değeri: 5,7 kW
Enerji beslemesi: 3 NAC 400 V

MODEL	KOD	FİYAT (€)
SCCXS62 E	9890.SCCWEXS.00	12.339

ALT CİHAZ	ÜST CİHAZ	ÜST CİHAZ	KOD	FİYAT (€)
Model 61 elektrik	Model 61 elektrik	Standart	5RRX.60719.25	1.869
Model 61 elektrik	Model 61 elektrik	150 mm Ayaklı	5RRX.60719.26	1.869
Model 61 elektrik	Model 61 elektrik	Mobil	5RRX.60719.27	2.341
Model 61 elektrik	Model 61 Gaz	Standart	5RRX.60719.25	1.869
Model 61 elektrik	Model 61 Gaz	150 mm Ayaklı	5RRX.60719.26	1.869
Model 61 elektrik	Model 61 Gaz	Mobil	5RRX.60719.27	2.341
Model 101 elektrik	Model 61 elektrik	Standart	5RRX.60719.25	1.869
Model 101 elektrik	Model 61 elektrik	150 mm Ayaklı	5RRX.60719.26	1.869
Model 101 elektrik	Model 61 elektrik	Mobil	5RRX.60719.27	2.341
Model 101 elektrik	Model 61 Gaz	Standart	5RRX.60719.25	1.869
Model 101 elektrik	Model 61 Gaz	150 mm Ayaklı	5RRX.60719.26	1.869
Model 101 elektrik	Model 61 Gaz	Mobil	5RRX.60719.27	2.341
Model 61 Gaz	Model 61 Gaz	Standart	5RRX.60719.28	2.813
Model 61 Gaz	Model 61 Gaz	150 mm Ayaklı	5RRX.60719.29	2.813
Model 61 Gaz	Model 61 Gaz	Mobil	5RRX.60719.30	3.289



UG I Tezgahı: Üst üste 2 adet MODEL 61'den oluşan Combi-Duo için

	KOD	FİYAT (€)
Yükseklik 260 mm (sadece kendinden ayaklı Combi-Duo'lar için) Alt: 61 E/G Üst: 61 E	5RRX.60303.62	854
Combi-Duo için Taşıma Arabası 61/101 ısı koruyucu örtü dahil	5RRX.60709.20	3.632
Combi-Duo için ısı koruyucu örtü 61/101	5RRX.60708.56	1.306

KAPASİTE	KOD	EBATLAR	FİYAT (€)
Setüstü cihazlar için banket sistemleri; mobil tabak rafı ısı koruyucu örtü ve taşıma arabasından oluşur			
61 - 20 Tabaklık	5RRX.60704.00	325 x 530	**2.800**
62 - 34 Tabaklık	5RRX.60704.02	650 x 530	**4.034**
101 - 32 Tabaklık	5RRX.60708.01	325 x 530	**3.133**
101 - 26 Tabaklık	5RRX.60708.01	325 x 530	**3.133**
102 - 52 Tabaklık	5RRX.60704.03	650 x 530	**4.318**

Opsiyonel sürme raf gereklidir!

Büyük cihazlar için banket sistemleri: Mobil tabak rafı ve ısı koruyucu örtü'den oluşur			
201 - 60 Tabaklık	5RRX.60704.04	325 x 530	**4.978**
201 - 50 Tabaklık	5RRX.60708.02	325 x 530	**4.978**
202 - 100 Tabaklık	5RRX.60704.05	650 x 530	**6.349**

MODEL	KOD	TABAK SAYISI	MAKS. TABAK YÜKSEKLİĞİ	MAKS. YEMEK YÜKSEKLİĞİ	FİYAT (€)
Tabak Rafı (Çapı en fazla 31 cm olan tabaklar için)					
61	5RRX.60610.47	20	32 mm	53 mm	**1.245**
61	5RRX.60611.28	15	32 mm	70 mm	**1.245**
62	5RRX.60620.17	34	32 mm	63 m	**1.708**
62	5RRX.60620.61	24	40 mm	82 mm	**1.708**
101	5RRX.60110.30	32	25 mm	53 mm	**1.384**
101	5RRX.60111.49	26	32 mm	70 mm	**1.384**
102	5RRX.60120.22	52	32 mm	63 mm	**1.918**
102	5RRX.60120.62	42	40 mm	82 mm	**1.918**
201	5RRX.60210.99	60	25 mm	53 mm	**3.900**
201	5RRX.60211.04	50	32 mm	70 mm	**3.900**
202	5RRX.60221.82	84	40 mm	82 mm	**4.790**
202	5RRX.60221.09	100	32 mm	63 mm	**4.790**
202	5RRX.60221.08	120	25 mm	53 mm	**5.421**

Kapaklı tabaklarda maksimum çap 265 mm, yüksekllik 50 mm.
Model 61-102 için: opsiyonel sürme raf ayrıca seçilmelidir!

MODEL	KOD	EBATLAR	FİYAT (€)
Banketler için Finishing® sistemleri			
61	5RRX.60041.007	-	**781**
62	5RRX.60041.016	-	**1.151**
101	5RRX.60041.009	-	**1.009**
102	5RRX.60041.014	-	**1.306**
201	5RRX.60041.011	-	**1.939**
202	5RRX.60041.012	-	**2.704**

MODEL	KAPASİTE	KOD	FİYAT (€)
Askılı Raflar (Standart askılı raf, raylar arası mesafe 68 mm)			
61	1/1 - 6 Raflı	5RRX.60612.43	**499**
62	2/1 - 6 Raflı	5RRX.60620.99	**673**
101	1/1 - 10 Raflı	5RRX.60113.66	**652**
102	2/1 - 10 Raflı	5RRX.60121.15	**720**
Askılı Raflar (Standart askılı raf, raylar arası mesafe 85 mm)			
61	1/1 - 5 Raflı	5RRX.60612.69	**499**
62	2/1 - 5 Raflı	5RRX.60621.08	**673**
102	2/1 - 8 Raflı	5RRX.60121.20	**720**

UNOX ARIANNA

4 460x330	9890.XF135.00
LxDxH	600x651x509
Güç	3 kW
Tepsi Ebadı	460 x 330
Tepsi	4
Gerilim	230 V
Ağırlık	31 kg
Fiyat	**1.965 €**

UNOX ARIANNA

4 460x330	9890.XFT04.HS
LxDxH	600x669x500
Güç	3,45 kW
Tepsi Ebadı	460 x 330
Tepsi	4
Gerilim	230 V ~ 1N
Ağırlık	39 kg
Fiyat	**2.179 €**

UNOX ROSELLA

4 600x400	9890.XFT19.50
LxDxH	800x770x509
Güç	6.3 kW
Tepsi Ebadı	600 x 400
Tepsi	4
Gerilim	400 V
Ağırlık	49 kg
Fiyat	**3.250 €**

UNOX ROSELLA

4 600x400	9890.XFT04.EU
LxDxH	800x811x500
Güç	6.9 kW
Tepsi Ebadı	600 x 400
Tepsi	4
Gerilim	400 V
Ağırlık	57 kg
Fiyat	**3.589 €**

UNOX ANNA

4 460x330	9890.XF023.00
LxDxH	600x587x472
Güç	3 kW
Tepsi Ebadı	460 x 330
Tepsi	4
Gerilim	230 V
Ağırlık	22 kg
Fiyat	**1.128 €**

UNOX DOMENICA

4 600x400	9890.XF043.00
LxDxH	800x706x472
Güç	5.3 kW - 3.2 kW
Tepsi Ebadı	600 x 400
Tepsi	4
Gerilim	230 V ~ 1N / 400 V ~ 3N
Ağırlık	44 kg
Fiyat	**2.016 €**

MAYALAMA DOLABI

8 600x400	9863.XL195.00
LxDxH	800x713x754
Güç	-
Tepsi Ebadı	600 x 400
Tepsi	8
Gerilim	230 V
Ağırlık	37 kg
	Sadece Rosella 9890.XFT19.50 ile uyumludur.
Fiyat	**1.965 €**

4 460x330	9890.XBC04.EP	9890.XBC04.E1
Model	Plus Electric	One Electric
Frekans	50 / 60 Hz.	50/60 Hz.
Gerilim	400V ~ 3N	230 V~1N- 230 V~3N
Elektrik Gücü	10,6 kW	7,4 kW
Gaz Gücü	-	-
Boyut	860x957x675	860x957x675
Ağırlık	85 kg	85 kg
Fiyat	7.910 €	6.638 €

6 600x400	9890.XBC06.EP	9890.XBC06.GP	9890.XBC06.E1
Model	Plus Electric	Plus Gas	One Electric
Frekans	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Gerilim	400V ~ 3N	230V~1N	400V~3N
Elektrik Gücü	14 kW	1 kW	9.9 kW
Gaz Gücü	-	G20,G25,G30,G31,19kW	-
Boyut	860x957x843	860x957x843	860x957x843
Ağırlık	100 kg	110 kg	100 kg
Fiyat	11.093 €	12.002 €	8.274 €

10 600x400	9890.XBC10.EP	9890.XBC10.GP	9890.XBC10.E1
Model	Plus Electric	Plus Gas	One Electric
Frekans	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Gerilim	400V ~ 3N	230V ~ 1N	400V ~ 3N
Elektrik Gücü	21 kW	1.4 kW	14.9 kW
Gaz Gücü	-	G20,G25,G30,G31,22kW	-
Boyut	860x957x1163	860x957x1163	860x957x1163
Ağırlık	130 kg	145 kg	130 kg
Fiyat	15.639 €	16.729 €	11.820 €

MAYALAMA DOLABI

8 600x400	9890.XBC08.EU	12 600x400	9890.XBC12.EU
Model	Mayalama Dolabı	Model	Mayalama Dolabı
Frekans	50 / 60 Hz	Frekans	50 / 60 Hz
Gerilim	230V ~ 1N	Gerilim	230V ~ 1N
Elektrik Gücü	2.4 kW	Elektrik Gücü	2.4 kW
Max. Sıcaklık	-	Max. Sıcaklık	-
Boyut	862x890x623	Boyut	862x890x762
Ağırlık	42 kg	Ağırlık	45 kg
Fiyat	3.001€	Fiyat	3.183 €

16 600x400	9890.XBC16.EP	9890.XBC16.GP	9890.XBC16.E1
Model	Plus Electric	Plus Gas	One Electric
Frekans	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Gerilim	400V ~ 3N	230V ~ 1N	400V ~ 3N
Elektrik Gücü	35 kW	2.2 kW	29.3 kW
Gaz Gücü	-	G20,G25,G30,G31,35kW	-
Boyut	882x1043x1866	882x1043x1866	882x1043x1866
Ağırlık	95 kg	110 kg	95 kg
Fiyat	**27.276 €**	**29.458 €**	**20.002 €**

BAKERLUX OVENS 600X400 Dynamic

6 600X400	9890.XB695.00
Model	Dynamic Electric
Frekans	50 / 60 Hz
Gerilim	400 V~ 3N
Elektrik Gücü	10,5 kW
Gaz Gücü	-
Boyut	860x882x930
Ağırlık	80 kg
Fiyat	5.676 €

10 600X400	9890.XB895.00
Model	Dynamic Electric
Frekans	50 / 60 Hz
Gerilim	400 V~ 3N
Elektrik Gücü	15,8 kW
Gaz Gücü	-
Boyut	860x882x1250
Ağırlık	112 Kg
Fiyat	8.239 €

MAYALAMA DOLABI

12 600X400	9890.XL415.00
Model	LineMiss
Frekans	50 / 60 Hz
Gerilim	230V ~ 1N
Elektrik Gücü	2.4 Kw
Gaz Gücü	-
Boyut	862x910x727
Ağırlık	38 kg
Fiyat	3.021 €

GN 2/1 Plus

10 GN 2/1	9890.X1021.EP	9890.X1021.EG
Model	Plus Electric	Plus Gas
Frekans	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Gerilim	400V ~ 3N	230V ~ 1N
Elektrik Gücü	30.8 kW	1.4 kW
Gaz Gücü	-	G20,G25,G30,G31,35kW
Boyut	860x1120x1163	860x1120x1163
Ağırlık	170 kg	190 kg
Fiyat	**22.548 €**	**24.730 €**

GN 2/1 Plus

20 GN 2/1	9890.X2021.EP	9890.X2021.EG
Model	Plus Electric	Plus Gas
Frekans	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Gerilim	400V ~ 3N	230V ~ 1N
Elektrik Gücü	51.3 kW	2.3 kW
Gaz Gücü	-	G20,G25,G30,G31,70kW
Boyut	882x1207x1866	882x1207x1866
Ağırlık	200 kg	230 kg
Fiyat	**36.368 €**	**40.004 €**

4+4 Pizza Fırını

4 Pizza Fırını

	KOD	MODEL	KAPASİTE	EBAT	İÇ EBAT	GÜÇ	ISI ARALIĞI	AĞIRLIK	m³	FİYAT (€)
	(4) Tek Katlı Pizza Fırını									
EL	8890.P5050.01	ELEK	4 Pizza (25 cm)	800x720x400 mm	500x500 mm	240 - 400 V 4 kW (2x2 kW)	85-450 °C	56 kg.	-	894
	(4+4) Çift Katlı Pizza Fırını									
EL	8890.P5050.02	ELEK	4+4 Pizza (25 cm)	800x720x780 mm	500x500 mm	240 - 400 V 8 kW (3x2 kW)	85-450 °C	120 kg.	-	1.341
	(5) Tek Katlı Pizza Fırını									
EL	8890.P6262.01	ELEK	5 Pizza (25 cm)	920x820x440 mm	620x620 mm	240 - 400 V 5 kW (4x1.25 kW)	85-450 °C	75 kg.	-	1.073
	(5+5) Çift Katlı Pizza Fırını									
EL	8890.P6262.02	ELEK	5+5 Pizza (25 cm)	920x820x780 mm	620x620 mm	400 V 10 kW (8x1.25 kW)	85-450 °C	144 kg.	-	1.832
	(6) Tek Katlı Pizza Fırını									
EL	8890.P9262.01	ELEK	6 Pizza (30 cm)	1220x820x440mm	920x620 mm	400 V 6 kW (6x1 kW)	85-450 °C	102 kg.	-	1.639
	(6+6) Çift Katlı Pizza Fırını									
EL	8890.P9262.02	ELEK	6+6 Pizza (30 cm)	1220x820x780mm	920x620 mm	400 V 12 kW (12x1 kW)	85-450 °C	195 kg.	-	2.607
	(9) Pizza Fırını									
EL	8890.P9292.01	ELEK	9 Pizza (30 cm)	1220x1140x440	920x920 mm	400 V 8 kW (8x1 kW)	85-450 °C	130 kg.	-	2.116
	(9+9) Pizza Fırını									
EL	8890.P9292.02	ELEK	9+9 Pizza (30 cm)	1220x1140x780	920x920 mm	400 V 16 kW (16x1 kW)	85-450 °C	245 kg.	-	3.397

Mayalama Kabinli Pide Lahmacun Pizza Fırınları

Kod	8890.10570.M3
Dış ebatlar (cm)	135 X 95 X 184
İç ölçüler (tek kat) (cm)	105 X 70 X 14
Kat sayısı	3
Mayalama kabini kapasitesi	6 pizza Ø 34 cm
Mayalama kabini gücü	3 kW
Mayalama kabini gerilimi	220-240 V 50 Hz
Toplam Güç	28.5 kW
Toplam Gerilim	400 V 3 F+N
Ağırlık	340 kg.
Fiyat	**11.992 €**

Pide Lahmacun Pizza Fırınları / Tezgahlı

Kod	8890.10570.DE
Dış ebatlar (cm)	135 X 95 X 166
İç ölçüler (tek kat) (cm)	105 X 70 X 14
Kat sayısı	2
Tek kat kapasitesi	6 pizza Ø 34 cm
Toplam Güç	18kW
Toplam Gerilim	400 V 3 F+N
Ağırlık	230 kg.
Fiyat	**7.746 €**

Pide Lahmacun Pizza Fırınları / Tezgahlı

Kod	8890.10570.01
ebatlar (cm)	135 X 95 X 148
İç ölçüler (tek kat) (cm)	105 X 70 X 14
Kat sayısı	1
Tek kat kapasitesi	6 pizza Ø 34 cm
Toplam Güç	9.5 kW
Toplam Gerilim	400 V 3 F+N
Ağırlık	155 kg.
Fiyat	**4.767 €**

Pide Lahmacun Pizza Fırınları

Kod	8890.10570.00
Dış ebatlar (cm)	135 X 95 X 38
İç ölçüler (tek kat) (cm)	105 X 70 X 14
Kat sayısı	1
Tek kat kapasitesi	6 pizza Ø 34 cm
Toplam Güç	9.5 kW
Toplam Gerilim	400 V 3 F+N
Ağırlık	90 kg.
Fiyat	**3.054 €**

S Serisi Uyumlu Mayalama Dolabı

SVEBA DAHLEN CE

TİP	KOD	L	W	H	GÜÇ	TEPSİ	TEPSİ EBADI	SICAKLIK	FİYAT (€)
SJ2	9863.00SJ2.00	990	783	953	1.8 kW	6	400 x 600	300 °C	7.914
SJ4	9863.00SJ4.00	1168	783	953	1.8 kW	12	400 x 600	300 °C	8.238

Dc Serisi Uyumlu Mayalama Dolabı

SVEBA DAHLEN CE

TİP	KOD	L	W	H	GÜÇ	TEPSİ	TEPSİ EBADI	SICAKLIK	FİYAT (€)
DCJ-1	9863.0DCJ1.00	1075	783	700	1.8 kW	12	400 x 600	-	12.180
DCJ-2E	9863.DCJ2E.00	1705	1070	830	1.8 kW	24	400 x 600	-	14.045

CE

TİP	KOD	L	W	H	GÜÇ	TEPSİ	TEPSİ EBADI	SICAKLIK	FİYAT (€)
-	7868.17107.MD	1705	1070	830	1.75 kW	16	400 x 600	30°C-65°C	3.876

CE

TİP	KOD	L	W	H	GÜÇ	TEPSİ	TEPSİ EBADI	SICAKLIK	FİYAT (€)
OMD 9898	7868.98987.MD	982	987	736	1.75 kW	12	400 x 600	30°C-65°C	2.831

CE

TİP	KOD	L	W	H	GÜÇ	TEPSİ	SICAKLIK	FİYAT (€)
OBA 70182 MD	7919.70182.MD	910	827	1816	2 kW	22 adet 60 x 40 cm	30°C - 80°C	2.596

Microişlemci kontrollü, programlanabilir pişirme sistemi ve program hafızalama özelliği ile pişirilerek ürünler aynı standartta ve hızlı olarak elde edilir. Lahmacun, pide ürünlerin pişirilmesinde kullanılmaktadır.

ÜRÜN KODU	8890.OF800.52	8890.OF130.00	8890.OF130.0L	8890.OF130.LD	8890.OF190.0L
Fırın Genişlik	925 mm	885 mm	1020 mm	1020 mm	1020 mm
Şase + Fırın Yüksekliği	1232 mm	1232 mm	1232 mm	1232 mm	1232 mm
Şase Yüksekliği	922 mm	922 mm	922 mm	922 mm	922 mm
Pişirme Odası Uzunluğu	825 mm	1300 mm	1300 mm	1300 mm	1925 mm
Toplam Uzunluk	1850 mm	2400 mm	2400 mm	2400 mm	3020 mm
Makine Yüksekliği	310 mm	310 mm	310 mm	310 mm	310 mm
Bant Genişliği	520 mm	460 mm	520 mm	250 mm-250 mm	520 mm
GÜÇ TÜKETİMİ VE DİĞER DETAYLAR					
Ağırlık	-	-	-	-	-
Toplam Güç	14 kW	18 kW	21 kW	21 kW	25 kW
Elektrik Girişi	380V / 50Hz	380V / 50Hz	380V / 50Hz	380V / 50Hz	380V / 50Hz
Ortalama Güç Sarfiyatı	5-6 kw/h	6 -7 kw/h	8-10 kw/h	8-10 kw/h	10- 12 kw/h
Kapasite (adet / saat)	160-180 Adet	200 - 250 Adet	300 - 350 Adet	300 - 350 Adet	450 - 500 Adet
Fiyat ($)	**21.075**	**22.996**	**29.561**	**34.829**	**40.058**

LIDER 90
LIDER 140
LIDER 250

DÖNER FIRINLAR
ROTARY RACK OVENS
РОТАЦИОННЫЕ ПЕЧИ
أفران ذات عربات دوارة

TR

- Döner arabalı, ekmek ve pastane ürünleri pişirmek için tasarlanmış fırınlardır
- Isı izolasyonu geliştirilmiş ve içeriden açılabilen kapı tasarımı
- Tamamen paslanmaz malzemeden imal edilmiş yanma, pişirme hücresi ve kaportalar
- İki kat izolasyon sayesinde yakıt ekonomisi
- Redüktör-dişli sistemli döndürme grubu
- Çift camlı paslanmaz kapı
- Ayarlanabilir sıcak hava kanallarıyla mükemmel pişirme dengesi
- Endirekt ısı transferiyle sağlıklı pişirme

ENG

- Rotary ovens designed to bake bread and pastry products
- Heat insulation is improved and door can be opened from inside
- Burning chamber, baking chamber and bodywork is fully produced of stainless steel
- Fuel economy thanks to two layers of insulation
- Stainless steel double glass door
- Rotating group with reductor - gear system
- Perfect baking balance with adjustable hot air channels
- Healthy baking with indirect heat transfer

RU

- Ротационные печи действуют по принципу вращения тележки с противнями, сконструированы для выпечки хлебной и кондитерской продукции.
- Увеличенная теплоизоляция и дверь с ручкой безопасности
- внутри камеры.
- Внешние панели, камера выпечки, камера сгорания полностью из нерж.стали.
- Экономия топлива за счет удвоенного слоя изоляционного материала.
- Зубчатый редуктор вращения тележки.
- С двойным остекленением дверь из нерж.стали.
- Равномерное распределение потоков горячего воздуха обеспечивают регулируемые

AR

- أفران ذات العربات الدوارة للخبز والمعجنات
- تم تحسين كفاءة العزل الحراري وباب الفرن يمكن فتحه من الداخل
- غرفة الإحتراق ومقصورة الخبز والهيكل الخارجي بالكامل
- بفضل العزل الحراري المزدوج فهو إقتصادي في إستهلاك الوقود
- باب الفرن من الفولاذ المقاوم للصدأ مع زجاج حراري مزدوج
- مجموعة الدوران مكونة من ريدكتور(المخفض) مع نظام التروس
- توازن مثالي للخبز بفضل فتحات الهواء الساخن القابلة للتعديل
- بفضل تسخين الحرارة غير المباشرة تحصلون على خبز صحي

	LIDER 90	LIDER 140	LIDER 250
En x Boy x Yükseklik Width x Length x Height Ширина x Длина x Высота العرض * الطول * الإرتفاع	1443 x 2000 x 2100 mm	1443 x 2000 x 2560 mm	1864 x 2323 x 2644mm
Ağırlık ±%5 Weight Вес الوزن	1.350 kg	1.650 kg	1.800 kg
Elektrik Türü Electricity Specifications Тип Электричества نوع الكهرباء	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)
Elektrik Gücü Electrical Power Мощность Сети الطاقة الكهربية	48 kW * - 4,1 kW	59 kW * - 4,1 kW	70 kW * - 4,5 kW
Isı kapasitesi Heat Capacity Тепловая Мощность القدرة الحرارية	50.000 kcal/h	60.000 kcal/h	110.000 kcal/h
Çalışma Isı Kapasitesi Operational Heat Capacity Эксплуатационная Мощность القدرة الحرارية أثناء التشغيل	30.000 kcal/h	36.000 kcal/h	66.000 kcal/h
Maksimum Sıcaklık Değeri Max. Temperature Макс. Темпиратура الحد الأقصى للحرارة	300 °C	300 °C	300 °C
Tüketim Değeri Consumption Потребление الإستهلاك — Doğalgaz Natural Gas Природный Газ الغاز الطبيعي	6 m³/h	7,3 m³/h	13,3 m³/h
Tüketim Değeri Consumption Потребление الإستهلاك — Mazot Diesel Дизель المازوت	4,9 l/h	5,9 l/h	10,8 l/h
Egzoz Baca Çapı Exhaust Chimney Diameter Диаметр Выхлопной Трубы قُطر المدخنة الرئيسية	207 mm	207 mm	195 mm
Davlumbaz bacası çapı Hood Chimney Diameter Диаметр Дымохода Вытяжки قُطر مدخنة البخار	107 mm	107 mm	107 mm
Pişirme Alanı min. Baking Area min. Мин. Площадь Выпечки أقل مساحة للخبز	4,8 m²	6,7 m²	12,8 m²
Tava Ebadı Tray Dimensions Размеры Противня أبعاد الصينية	600 x 800 mm	600 x 800 mm	800 x 1000 mm
Tava Adedi Number of Trays Количество Противней عدد الصواني	12	16	16
Su Basıncı Water Pressure Давление Воды ضغط الماء	3 - 5 bar	3 - 5 bar	3 - 5 bar

* Elektrikli modeller içindir.
* For Electrical powered models.
* для моделей с электроприводом
للموديلات التي تعمل بالكهرباء

TR

- Ağır ürünlerin pişirilmesine olanak sağlayan 10mm taban diski
- Motorin, LPG, Doğalgaz veya Elektrik ile çalışabilme
- Mekanınıza değer katan tasarım
- Daha güvenli çalışma sağlayan emniyet termostatı
- Isı ve buhar dayanımı yüksek kontrol paneli
- PLC veya elektromekanik tercih edilebilen kontrol paneli
- Selenoid valfli güçlü buhar sistemi
- Tamamen parçalara ayrılabilip standard kapılardan geçirilebilir.

ENG

- 10 mm base disc that enables to bake heavy products
- Can be fuelled with diesel, lpg, natural gas or electric
- Value adding design
- Safety thermostat for a safer operation
- Heat and steam resistant control panel
- Electromechanic or optional PLC touch screen control panel
- Powerful steam with selenoid valves
- Can be totally disassambled and can pass through a standard door

RU

- воздушные каналы.
- Выпечка с не прямым обдувом. 10 мм вращающаяся платформа расчитана на тяжелую продукцию.
- Работает на дизеле, природном газе или электричестве.
- Имеет современный эргономичный дизайн.
- Предохранительный термостат для более безопасной работы.
- Термостойкая и паронепроницаемая панель управления.
- Электромеханическая или цифровая панель управления.
- Система парообразования с электромагнитным клапаном.

AR

- سُمك قاعدة التدوير ١٠مم مما يتيح خبز منتجات ذات أوزان ثقيلة
- الوقود المستخدم للأفران إما الديزل, الغاز السائل , الغاز الطبيعي أو الكهرباء
- تصميم يضفي تميزاً على مخبزكم
- منظم حرارة (ترموستات) للعمل أكثر أماناً
- لوحة تحكم مقاومة للحرارة والبخار
- للتحكم يمكنكم الأختيار بين شاشة تحكم باللمس أو لوحه إلكتروميكانيكية
- نظام بخار قوي مدعم بصمامات السنيوليد
- يمكن فك الفرن بالكامل إلى أجزاء صغيرة مما يسمح دخوله من الأبواب الصغيرة

LIDER 80
LIDER 100
LIDER 150
LIDER 180

SİKLOTERMİK FIRINLAR
CYCLOTHERMIC OVENS
ЦИКЛОТЕРМИЧЕСКИЕ ПЕЧИ
أفران بنظام تسخين المراوح

TR

- Otomatik veya manuel yükleme üniteleriyle çalışmaya uygun 4 katlı siklotermik fırınlardır
- Katlar arası ve kat içerisinde mükemmel ısı dağılımı
- Fanlı, endirekt ısı transferiyle sağlıklı pişirme
- Kaynakla birleştirilmiş sağlam gövde
- Paslanmaz çelikle desteklenmiş dayanıklı taban taşları
- Her kat için ayrı kontrol edilebilen selenoid valfli güçlü buhar sistemi
- Motorin, LPG, Doğalgaz, Elektrik veya katı yakıtla çalışabilme

ENG

- Four deck cyclothermic ovens that can be operated with either manual or automatic loaders
- Perfect heat distribution both inside and between the decks
- Healthy baking with indirect heat transfer by blower fan
- Robust welded construction
- Durable base stones reinforced with stainless steel frames
- Powerful steam system that is controllable seperately for each deck with selenoid valves
- Can be fuelled with diesel, lpg, natural gas, solid fuel or electric

RU

- 4-х ярусные подовые циклотермические печи обслуживаются ручным укладчиком или роботом-укладчиком.
- Отличное распределение тепла внутри и между ярусами.
- Выпечка с не прямым обогревом.
- Целостный крепкий корпус.
- Прочный подовый камень укрепленный нерж.сталью.
- Мощная система подачи пара, которая управляется отдельно для каждого яруса за счет электромагнитных клапанов.
- Работает на дизеле, LPG, природном газе или твердом топливе.

AR

- أفران مكونة من أربعة طوابق بنظام تدوير الهواء يمكن إستخدامها مع الملقم الليدوي أو الألي
- توزيع الحرارة مثالي داخل وبين الطوابق
- بفضل نظام توزيع الحرارة الغير مباشرة من خلال مروحة قويه يتم السواء بطريقة صحيه
- بنية الفرن ملحومة بشكل أكثر متانة
- القاعدة الحجرية للفرن مدعمه بإطارات من الفولاذ المقاوم للصدأ
- بفضل صمامات السنيوليد يمكنكم التحكم في قوه نظام البخار لكل طابق على حدى
- الوقود المستخدم للأفران إما الديزل, الغاز السائل , الغاز الطبيعي أو الوقود الصلب
- تصميم يضفي تميزاً على مخبزكم
- منظم حرارة للعمل أكثر أماناً
- صمام خاص لتوصيل البخار إلى غرفة التخمير
- لوحة تحكم مقاومة ضد الحرارة والبخار
- في كل طابق أبواب قابلة للفتح تلقائياً من الزجاج أو المعدن بعرض ٦٠ سم
- للتحكم يمكنكم الأختيار بين شاشة تحكم باللمس أو لوحه إلكتروميكانيكية

	LIDER 80	LIDER 100	LIDER 150	LIDER 180
En x Boy x Yükseklik Width x Length x Height Ширина x Длина x Высота العرض * الطول * الإرتفاع	2131x3197x2529mm	2131x3747x2529mm	2735x3747x2529mm	2735x4147x2529mm
Ağırlık ±%5 Weight Bec الوزن	3.000 kg	3.700 kg	4.400 kg	4.900 kg
Kat Adedi Number of Decks Количество Ярусов عدد الطوابق	4	4	4	4
Elektrik Türü Electricity Specifications Тип Электричества نوع الكهرباء	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)
Elektrik Gücü Electrical Power Мощность Сети الطاقة الكهربية	58 kW * - 4,5 kW	65 kW * - 4,5 kW	72,5 kW * - 4,5 kW	76 kW * - 4,5 kW
Isı kapasitesi Heat Capacity Тепловая Мощность القدرة الحرارية	80.000 kcal/h	99.000 kcal/h	110.000 kcal/h	119.000 kcal/h
Çalışma Isı Kapasitesi Operational Heat Capacity Эксплуатационная Мощность القدرة الحرارية أثناء التشغيل	48.000 kcal/h	60.000 kcal/h	66.000 kcal/h	72.000 kcal/h
Maksimum Sıcaklık Değeri Max. Temperature Макс. Темпиратура الحد الأقصى للحرارة	300 °C	300 °C	300 °C	300 °C
Tüketim Değeri Consumption Потребление الإستهلاك — Doğalgaz Natural Gas Природный Газ الغاز الطبيعي	9,6 m³/h	12 m³/h	13 m³/h	14 m³/h
Tüketim Değeri Consumption Потребление الإستهلاك — Mazot Diesel Дизель المازوت	7,8 l/h	9,8 l/h	10,8 l/h	11,7 l/h
Egzoz Baca Çapı Exhaust Chimney Diameter Диаметр Выхлопной Трубы قُطر المدخنة الرئيسية	190 mm	190 mm	190 mm	190 mm
Davlumbaz Bacası Çapı Hood Chimney Diameter Диаметр Трубы Вытяжки قُطر مدخنة البخار	163 mm	163 mm	163 mm	163 mm
Kat Yüksekliği Height of Deck Высота Яруса إرتفاع الطابق	175 mm	175 mm	175 mm	175 mm
Fırın İç Ölçüleri Internal Dimensions Внутр. Размеры Печи الأبعاد الداخلية	1200 x 1600 mm	1200 x 2100 mm	1800 x 2100 mm	1800 x 2500 mm
Pişirme Alanı min. Baking Area min. Мин. Площадь Выпечки أقل مساحة للخبز	8 m²	10 m²	15 m²	18 m²
Su Basıncı Water Pressure Давление Воды ضغط الماء	3 - 5 bar	3 - 5 bar	3 - 5 bar	3 - 5 bar
Palet Arabası Uzunluğu Canvas Loader Length Длина Паллетной Тележки طول عربة اللوحات	2000 mm	2500 mm	2500 mm	3000 mm
Palet Arabası Genişliği Width of Palette Carriage Ширина Паллетной Тележки عرض عربة الألواح	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm

* Elektrikli modeller içindir.
* For Electrical powered models.
* для моделей с электроприводом

TR

- Mekanınıza değer katan tasarım
- Daha güvenli çalışma sağlayan emniyet termostatı
- Mayalama kabini için buhar üretme ünitesi
- Isı ve buhar dayanımı yüksek kontrol paneli
- Her katta ayrı ayrı açılabilen 60cm eninde metal veya cam kapaklar
- PLC veya elektromekanik tercih edilebilen kontrol paneli

ENG

- Value adding design
- Safety thermostat for a safer operation
- Steam connection valve for fermentation unit
- Heat and steam resistant control panel
- Independently opening, 60 cm glass or metal doors at each deck
- Electromechanical or optional PLC control panel

RU

- Имеет современный эргономичный дизайн.
- Предохранительный термостат для более безопасной работы.
- Возможность подачи пара и темприрaтуры дляшкафа окончательной расстойки.
- Термостойкая и паронепроницаемая панель управления.
- На каждом ярусе, независимо друг от друга, открывающиеся 60 см стеклянные или металические дверцы.
- Электромеханическая или цифровая панель управления

LM 2500
LM 3100
LM 3201

UZUN ŞEKİL VERME
LONG MOULDER
ТЕСТОЗАКАТЫВАЮЩИЕ МАШИНЫ
ماكينات تشكيل العجين المتطاول

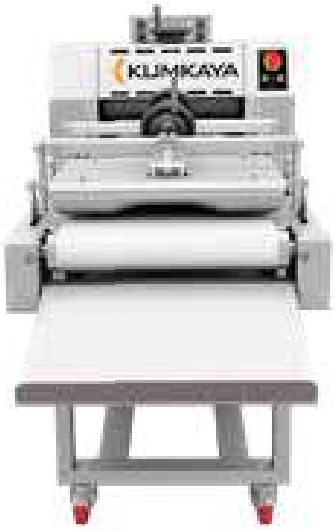
TR
- Hamurlara uzun şekil vermek için kullanılan makinadır
- Paslanmaz kaporta ve aksesuarlar
- Ayarlanabilir unlama ünitesi
- 2 adet yüksekliği ayarlanabilir yastık

RU
- Предназначена для формирования тестовых заготовок в цилиндрическую форму.
- Панели и аксессуары из нерж.стали.
- Регулируемые мукоподсыпатель и 2 прижимные доски.
- Предусмотрен выдвижной сборник для отходов под конвейерной лентой.

ENG
- It's designed to give loaf shape to dough
- Stainless steel bodywork and accesories
- Adjustable flour sprinkling unit
- 2 pieces pressure board with adjustable height

AR
- تستخدم لإعطاء الشكل المتطاول للعجين كالخبز الفرنسي الصغير أوخبز السندوتش
- الهيكل الخارجي والأجزاء الداخلية من الستانليس ستيل
- يمكن التحكم في كميه الطحين المنثور من خلال معيار ناثر الطحين
- مزودة بمخدتي ضغط يمكن تعديل إرتفاعها حسب وزن العجين

	LM 2500	LM 3100	LM 3201
En x Boy x Yükseklik Width x Length x Height Ширина x Длина x Высота العرض * الطول * الإرتفاع	764 x 2096 x 1361 mm	713 x 2582 x 1388 mm	1029 x 3231 x 1305 mm
Ağırlık ±%5 Weight Вес الوزن	200 kg	300 kg	500 kg
Elektrik Türü Electricity Specifications Тип Электричества نوع الكهرباء	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)	380 V 50 Hz N+PE 3 Faz(Phase)
Elektrik Gücü Electrical Power Мощность Сети الطاقة الكهربية	1,1 kW	0,55 kW	1,3 kW
İşleme Yastık Sayısı Number of Pressure Cushions Количество Обрабатывающих Подушек عدد وساند / مخدات الضغط	2	1	2
Hamur Giriş Yüksekliği Dough Inlet Height Высота Входа إرتفاع مدخل العجين	1361 mm	980 mm	1221 mm
Hamur Çıkış Yüksekliği Dough Exit Height Высота Выхода إرتفاع مخرج العجين	688 mm	741 mm	607 mm
Gramaj Aralığı Weight Range Весовой Диапазон متوسط وزن العجين	50 - 1000 g	50 - 1000 g	50 - 1000 g
Kapasite - adet/saat Capacity - piece/hour Производительность - шт/ч القدرة الإنتاجية - قطعة/الساعة	4000	4000	4000



TR

- Konveyör bantı altında toz toplama tepsisi
- Kilitli tekerlek mekanizması
- Sıyırıcılarla temizlenen krom kaplı silindirler
- Paslanmaz çelikten imal hamur takla zinciri
- Hamuru 40cm'ye kadar uzatma imkanı

ENG

- Dust collecting tray underneath the conveyor belt
- Castors with lock mechanism
- Chrome coated cylinders are cleaned by scrapers
- Stainless steel dough tumbling chain
- Dough can be extended up to 40 cm

RU

- Механическая фиксация колес.
- Цилиндры с хромированным покрытием, очищаемые скребками.
- Система централизации направляет тесто строго по центру, что гарантирует правильную и симметричную форму.
- Формовочный процесс начинается с прохождения под нерж.сеткой.
- Максимальная длина тестовой заготовки 40 см.

AR

- يوجد بالماكينة وحدة جمع غبار الطحين الزائد بالأسفل
- مزودة بعجلات لسهولة النقل ويمكن غلقها لتثبيت الماكينة
- يتم تنظيف الإسطوانات المطلية بالكروم بواسطة مكاشط للحفاظ على الشكل الأملس للعجين
- يوجد سلسلة من الستانليس ستيل للف العجين
- يصل طول الخبز المنتج إلى ٤٠ سم

EDM 32
ODM 32

EKMEK DİLİMLEME
BREAD SLICER
ХЛЕБОРЕЗАТЕЛЬНЫЕ МАШИНЫ
ماكينات تقطيع الخبز

TR
- Ekmeklerin ezilmeden simetrik şekilde dilimlenmesi için tasarlanmış makinalardır
- Paslanmaz çelikten imal edilmiş ekmek temas yüzeyleri ve bıçaklar
- Elektrostatik boyalı gövde

RU
- Предназначены для симметричной нарезки хлеба ломтиками заданной толщиной.
- Поверхности соприкасаемые с хлебом и лезвия ножей из нержавеющей стали.
- Окрашенный электростатической краской корпус.

ENG
- They're designed to slice the bread simetrically without smashing it
- Stainless steel bread touching parts and knifes
- Electrostatic painted bodyworks

AR
- هذه الماكينة مخصصة لتقطيع الخبز إلى شرائح دون تفتيتها
- جميع الأجزاء الملامسة للخبز من الستانلس ستيل
- الهيكل مطلي بنظام الإلكتروستاتيك

	EDM 32	ODM 32
En x Boy x Yükseklik Width x Length x Height Ширина x Длина x Высота العرض * الطول * الإرتفاع	730x900x1200 mm	1325x2425x1350 mm
Ağırlık ±%5 Weight Bec الوزن	140 kg	332 kg
Elektrik Gücü Electrical Power Мощность Сети الطاقة الكهربية	0,37 Kw	0,85 Kw
Maksimum Ekmek Ölçüsü (EnxBoyxYükseklik) Max. Bread Dimensions Макс. Размер Хлеба أقصى أبعاد للخبز	480x300x140 mm	330x460x180
Ekmek Kapasitesi (Ekmek/Saat) Bread Capacity Производительность Хлеба (Хлеб / Час) الكمية الإنتاجية للخبز	450	1500

TR

- Kilitli tekerlek sistemi
- Ayarlanabilir ekmek hazne yüksekliği
- Bantlı modellerde hız ayarı
- Kolay temizlik sağlayan kırıntı toplama kabı

ENG

- Castors with lock mechanism
- Adjustable bread slicing platform height
- Speed invertor for models with conveyors
- Crumb collecting tray for easy cleaning

RU

- Механическая фиксация колес.
- Регулировка высоты хлебобулочных изделий.
- Настройка скорости на ленточных моделях.
- Ящик для для сбора отходов.

AR

- مزودة بعجلات بالأقفال لتثبيت الماكينة
- يمكن إضافة جهاز التحكم في السرعة (إنفرتور) للموديلات ذات الأحزمة
- بالماكينة يوجد صينية مسطحة لجمع فتات الخبز للحفاظ على نظافة المكان

900 SERİSİ

700 SERİSİ

FIRINLAR

YARDIMCI PİŞİRİCİLER

BUZDOLAPLARI - SOĞUK ÜNİTELER

BULAŞIKHANE EKİPMANLARI

OSOG 4075 PA CE EAC
Set Üstü Ocak

OSOG 4040 P
CE EAC
Set Üstü Ocak

OSO 4075.1 CE EAC
Set Üstü İkili Ocak

OSO 4040.1 CE EAC
Set Üstü Ocak

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	SICAKLIK	GERİLİM	AĞIRLIK	m³	FİYAT (€)
GAS OSOG 4040 P	7865.40402.01	GAZ Sec.Ventil	400	400	145	4 kW	-	-	11.45 kg.	0.03 m³	305
EL OSO 4040.1	7865.40402.26	ELEK	400	400	145	2.6 kW	450°	220-240V / 50 Hz.	8 kg.	0.03 m³	241

2.6 kW

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	SICAKLIK	GERİLİM	AĞIRLIK	m³	FİYAT (€)
GAS OSOG 4075 PA	7865.80402.02	GAZ Sec.Ventil	750	400	145	2x4=8 kW	-	-	20 kg.	0.06 m³	527
EL OSO 4075.1	7865.80402.26	ELEK	750	400	145	2x2.6=5.2 kW	450°	400V / 50 Hz.	12 kg.	0.06 m³	435

2x2.6=5.2kW

OF 10 DS CE EAC
GN 2/3 Çiftli Fritöz

OF 8D - OF 8 DS
CE EAC
GN 1/2 Çiftli Fritöz

OF 8 CE EAC
GN 1/2 Fritöz
Tahliye Vanasız

OF 8S CE EAC
GN 1/2 Fritöz
Tahliye Vanasız

OF 10 S CE EAC
GN 2/3 Fritöz Tahliye Vanalı

OF 5 CE EAC
GN 1/3 Fritöz Tahliye Vanasız

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	SICAKLIK	KAPASİTE	AĞIRLIK	GERİLİM	m³	FİYAT (€)
OF 5	7856.GN130.05	ELEK	176	430	310	3 kW	190°	5 lt.		220-240V / 50Hz.	0.06 m³	341
OF 8	7856.GN120.08	ELEK	265	430	310	3 kW	190°	8 lt.		220-240V / 50Hz.	0.09 m³	362
OF 8S	7856.GN12S.08	ELEK	265	430	310	6 kW	190°	8 lt.		400V / 50Hz.	0.09 m³	456
OF 10S	7856.GN23S.10	ELEK	350	420	370	9 kW	190°	10 lt.		400V / 50Hz.	0.10 m³	647
OF 8D	7856.EF8D0.08	ELEK	530	430	310	6 kW	190°	8+8 lt.		2x220V / 50Hz.	0.13 m³	683
OF 8DS	7856.EF8DS.08	ELEK	530	430	310	12 kW	190°	8+8 lt.		2x400V / 50Hz.	0.15 m³	874
OF 10DS	7856.EF10D.S0	ELEK	715	420	370	18 kW	190°	10+10 lt.		2x400V / 50Hz.	0.20 m³	1.227

OYOG 7070 PS
Gazlı Yer Ocağı

4 YANIŞ
32 kW.

OYOG 7070 P
Gazlı Yer Ocağı

OYOG 6060 P
Gazlı Yer Ocağı

- **Paslanmaz çelik gövde**
- **Emniyet ventilli valf**
- **Kolay temizlenebilir**
- **Hijyenik**
- **LPG veya doğalgaza uyumlu**
- **Uzun ömürlü**
- **Sanayi tipi döküm**
- **Ergonomik dizayn**

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	AĞIRLIK	m³	FİYAT (€)	
OYOG 7070 PS	7865.70705.44	GAZ Sec.Ventil	700	850	500	Doğalgaz:32 kW LPG: 24 kW	42 kg	0.27 m³	1.014	Dört yanış
OYOG 7070 P	7865.70705.21	GAZ Sec.Ventil	700	700	500	14 kW	40 kg	0.27 m³	765	Çift yanış
OYOG 6060 P	7865.60605.21	GAZ Sec.Ventil	600	600	500	14 kW	28 kg	0.21 m³	713	Çift yanış
OYOG 5050 PS	7865.50505.22	GAZ Sec.Ventil	500	500	500	10 kW	18 kg	0.09 m³	514	Çift yanış
OYOG 4040 P	7865.40405.21	GAZ Sec.Ventil	400	400	500	4 kW	18 kg	0.09 m³	407	Tek yanış

OYOG 5050 PS

Gazlı Yer Ocağı

OYO 5555

Elektrikli Yer Ocağı

OYOG 4040 P

Gazlı Yer Ocağı

- Paslanmaz çelik gövde
- Kolay temizlenebilir
- Hijyenik
- Rezistanslar sanayi tipidir
- 6 konumda kumanda edilebilir
- Uzun ömürlü
- Ergonomik dizayn

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	SICAKLIK	GERİLİM	AĞIRLIK	m3	FİYAT (€)
OYO 5555	7865.55555.01	ELEK/Mono	550	550	500	5 kW	450°	220V-240V/50Hz.	33 kg.	0.17 m^3	1.140

40x40 cm = 5 kW

Typ 3GD

Paslanmaz Çelik / Üstten Motorlu

Gaz Tipi	: Doğalgaz
	: LPG
Sarfiyat	
Doğal Gaz	: 1.031 m³ / h
LPG	: 0.767 kg / h
Ölçüler	: 987 x 450 x 560
Güç	: 9.75 kW
Şiş Boyu	: 736 mm
Et Kapasitesi	: 40 kg.
Maksimum Et Yüksekliği	: 450 mm
Kod	: 8859.00GD3.8T
Ağırlık	: 24 kg.
Fiyat	926 €

* Üstten motorlu modellerimiz sekizgen tepsilidir.

Typ 4GD

Paslanmaz Çelik / Üstten Motorlu

Gaz Tipi	: Doğalgaz
	: LPG
Sarfiyat	
Doğal Gaz	: 1.375 m³ / h
LPG	: 1.023 kg / h
Ölçüler	: 1150 x 450 x 560
Güç	: 13 kW
Şiş Boyu	: 900 mm
Et Kapasitesi	: 80 kg.
Maksimum Et Yüksekliği	: 630 mm
Kod	: 8859.00GD4.8T
Ağırlık	: 28 kg.
Fiyat	1.022 €

* Üstten motorlu modellerimiz sekizgen tepsilidir.

- Gövde komple paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Doğalgaz ve LPG ile kullanıma uygundur.
- Isıtıcı brülör olarak raydan brülörler kullanılmıştır.
- Brülörler birbirinden bağımsız ve kademeli olarak çalıştırılabilir.
- Üstten motorlu modellerde etin takıldığı şişin hareketi ile et-brülör konumu ayarlanabilir.
- Cihazlarda kullanılan elektrik motoru 1d/d ile sağ ve sol yönlü çalışabilmektedir.
- Emniyet ventilli gaz valfleri herhangi bir sebepten alevin sönmesi durumunda gazı otomatik olarak keserek güvenli kullanım sağlar.

Typ 3GUD W

Paslanmaz Çelik / Alttan Motorlu

Gaz Tipi	: Doğalgaz
	: LPG
Sarfiyat	
Doğal Gaz	: 1.031 m³ / h
LPG	: 0.767 kg / h
Ölçüler	: 780 x 530 x 650
Güç	: 9.75 kW
Şiş Boyu	: 736 mm
Et Kapasitesi	: 50 kg.
Maksimum Et Yüksekliği	: 450 mm
Kod	: 8859.0GUD3.W0
Ağırlık	: 27 kg.
Fiyat	: 1.209 €

W: Rezistanslı Isıtmalı Alt Tepsi

Typ 4GUD W

Paslanmaz Çelik / Alttan Motorlu

Gaz Tipi	: Doğalgaz
	: LPG
Sarfiyat	
Doğal Gaz	: 1.031 m³ / h
LPG	: 0.767 kg / h
Ölçüler	: 1070 x 530 x 650
Güç	: 13 kW
Şiş Boyu	: 900 mm
Et Kapasitesi	: 90 kg.
Maksimum Et Yüksekliği	: 630 mm
Kod	: 8859.0GUD4.W0
Ağırlık	: 33kg.
Fiyat	: 1361 €

W: Rezistanslı Isıtmalı Alt Tepsi

- Gövde komple paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Doğalgaz ve LPG ile kullanıma uygundur.
- Isıtıcı brülör olarak raydan brülörler kullanılmıştır.
- Brülörler birbirinden bağımsız ve kademeli olarak çalıştırılabilir.
- Alttan motorlu cihazlarda gövdenin ileri geri hareketi ile et ile brülörün konumu ayarlanabilir.
- Cihazlarda kullanılan elektrik motoru 1d/d ile sağ ve sol yönlü çalışabilmektedir.
- Emniyet ventili gaz valfleri herhangi bir sebepten alevin sönmesi durumunda gazı otomatik olarak keserek güvenli kullanım sağlar.
- Alttan motorlu (W kodlu) döner ocaklarında, alt tablada bulunan termostat kontrollü rezistansla tabla üzerindeki et sıcak muhafaza edilerek, servis sağlanır. Aynı zamanda alt tabla üzerinde etin yağının donmasını önler.

Typ 3E

Paslanmaz Çelik / Üstten Motorlu

Ölçüler	: 987 x 450 x 560
Güç	: 5.4 kW 400/230 V
Şiş Boyu	: 736 mm
Et Kapasitesi	: 40 kg.
Maksimum Et Yüksekliği	: 450 mm
Kod	: 8859.000E3.8T
Ağırlık	: 27 kg.
Fiyat	: 1.218 €

Typ 4E

Paslanmaz Çelik / Üstten Motorlu

Ölçüler	: 1150 x 450 x 560
Güç	: 7.2 kW 400/230 V
Şiş Boyu	: 900 mm
Et Kapasitesi	: 80 kg.
Maksimum Et Yüksekliği	: 630 mm
Kod	: 8859.000E4.8T
Ağırlık	: 30 kg.
Fiyat	: 1.377 €

- Gövde komple paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Isıtıcıların önünde koruyucu, ısıya dayanıklı, kolay temizlenebilir, hijyenik seramik cam bulunmaktadır.
- Koruyucu seramik cam, ısıyı yüksek performansta iletme özelliğine sahiptir.
- Cihazlarda kullanılan elektrik motoru 1d/d ile sağ ve sol yönlü çalışabilmektedir.
- Isıtıcılar birbirinden bağımsız ve kademeli olarak çalıştırılabilir.
- Üstten motorlu modellerde etin takıldığı şişin hareketi ile et-brülör konumu ayarlanabilir.

Typ 3EU W

Paslanmaz Çelik / Alttan Motorlu

Fiyat	: 1.306 €
Ölçüler	: 780 x 530 x 650
Güç	: 5.4 kW 400/230 V
Şiş Boyu	: 736 mm
Et Kapasitesi	: 50 kg.
Maksimum Et Yüksekliği	: 450 mm
Kod	: 8859.00EU3.W0
Ağırlık	: 28 kg.
Fiyat	: 1.410 €

W: Rezistanslı Isıtmalı Alt Tepsi

Typ 4EU W

Paslanmaz Çelik / Alttan Motorlu

Ölçüler	: 1070 x 530 x 650
Güç	: 7.2 kW 400/230 V
Şiş Boyu	: 900 mm
Et Kapasitesi	: 90 kg.
Maksimum Et Yüksekliği	: 630 mm
Kod	: 8859.00EU4.W0
Ağırlık	: 34 kg.
Fiyat	: 1.622 €

- Gövde komple paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Isıtıcıların önünde koruyucu, ısıya dayanıklı, kolay temizlenebilir, hijyenik seramik cam bulunmaktadır.
- Koruyucu seramik cam, ısıyı yüksek performansta iletme özelliğine sahiptir.
- Alttan motorlu cihazlarda gövdenin ileri geri hareketi ile et ile brülörün konumu ayarlanabilir.
- Cihazlarda kullanılan elektrik motoru 1d/d ile sağ ve sol yönlü çalışabilmektedir.
- Isıtıcılar birbirinden bağımsız ve kademeli olarak çalıştırılabilir.
- Alttan motorlu (W kodlu) döner ocaklarında, alt tablada bulunan termostat kontrollü rezistansla tabla üzerindeki et sıcak muhafaza edilerek, servis sağlanır. Aynı zamanda alt tabla üzerinde etin yağının donmasını önler.

55 GUD CVA

Arabalı Döner Ocağı
10 Radyanlı - Gazlı, -Camlı V Tipi - Alttan Motorlu

Gaz Tipi	Doğal Gaz : LPG
Sarfiyat	
Doğal Gaz	: 2,908 m^3 / h
LPG	: 2,164 kg / h
Ölçüler	: 996 x 1130 x 1890
Güç	: 27,5 kW
Şiş Boyu	: 1060 mm
Et Kapasitesi	: 200 kg.
Maksimum Et Yüksekliği	: 810 mm
Kod	: 8859.GUD55.CVA
Ağırlık	: 118 kg.
Fiyat	: 4.880 €

44 GUD V

Alttan Motorlu - Tablalı 8 Radyanlı - Gazlı - V Tipi

Gaz Tipi	: Doğal Gaz : LPG
Sarfiyat	
Doğal Gaz	: 2,3264 m^3 / h
LPG	: 1,7312 kg / h
Ölçüler	: 800 x 920 x 1290
Güç	: 22,5 kW
Şiş Boyu	: 900 mm
Et Kapasitesi	: 150 kg.
Maksimum Et Yüksekliği	: 630 mm
Kod	: 8859.GUD44.V0
Ağırlık	: 55 kg.
Fiyat	: 2.338 €

- Gövde komple paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Isıtıcıların önünde (isteğe bağlı) koruyucu, ısıya dayanıklı, kolay temizlenebilir, hijyenik seramik cam bulunmaktadır.
- Koruyucu seramik cam, ısıyı yüksek performansta iletme özelliğine sahiptir.
- Gövdenin ileri geri hareketi ile et ile brülörün konumu ayarlanabilir.
- Cihazlarda kullanılan elektrik motoru 1d/d ile sağ ve sol yönlü çalışabilmektedir.
- Isıtıcılar birbirinden bağımsız ve kademeli olarak çalıştırılabilir.
- Doğal gaz ve LPG ile kullanıma uygundur.
- Emniyet ventili gaz valfleri herhangi bir nedenden alevin sönmesi durumunda gazı otomatik olarak keserek güvenli kullanım sağlar.
- Seyyar arabalı modeldir. Seyyar arabada döner eti hazırlanması, dinlendirilmesi ve taşınması mümkündür.
- Tablalı ve seyyar arabalı olarak üretilmektedir
- Robax termal camlıdır.

TİP	KOD		GÜÇ	ET KAPASİTESİ	ET SARIM BOYU	ŞİŞ BOYU	EBAT (mm)	FİYAT (€)
44GUD-CVA	8859.GUD44.CVA	8 radyanlı, gazlı, Camlı, V tipi, Alttan motorlu, arabalı	22	150 kg	630 mm	900 mm	920x920x1840	4.560
55GUD-V	8859.GUD55.V0	10 radyanlı, gazlı, V tipi, Alttan motorlu, tablalı	27,5	200 kg	810 mm	1060 mm	800x920x1290	2.617

- Hijyenik ve el değmeden kesim yapabilmesi.
- Kullanımının basit olması ve herhangi bir tecrübeye ihtiyaç duyulmaması
- İstenilen kalınlıkta, hassas ve sürekli döner kesim yapabilmesi.
- Kumanda sayesinde uzaktan kontrol edebilme imkanı.
- 140 mm. çapında dairesel kesme bıçağı ile geniş kesim imkanı.
- Döner ocağının ileri geri hareket edebilmesi ve açısının ayarlanabilir olması.
- Döner ocağının rahat temizlenmesine olanak sağlayan ayarlanabilir kanatlar bulunması.
- Kesilen etin sıcaklığını muhafaza etmek için ısıtıcı.
- Güvenlik açısından acil stop düğmesi.
- Dik tip döner ocağının istenildiği anda "Çift sıra V modeli" döner ocağına donüşebilme özelliği.
- Uzun ömürlü radyan ve teller.
- Emniyet ventilli musluklar.
- Kolaylıkla program güncellemesi.
- Düşük enerji tüketimi.
- Herhangi bir arıza ya da elektrik kesintisi halinde manuel kesim olanağı.

ODR5-G Gazlı Döner Robotu Otomatik

KOD	L	W	H	SARFİYAT		GÜÇ TÜKETİMİ		GERİLİM	KAPASİTE	AĞIRLIK	FİYAT (€)
				NG	LPG	NG	LPG				
8859.ODR00.05G	1220	990	1320	13.3 kW	13.3 kW	1,245 m³/h	1,048 kg/h	230 V	150 kg.	193 kg.	-

ODR10-G Gazlı Döner Robotu Otomatik

KOD	L	W	H	SARFİYAT		GÜÇ TÜKETİMİ		GERİLİM	KAPASİTE	AĞIRLIK	FİYAT (€)
				NG	LPG	NG	LPG				
8859.ODR00.10G	1240	990	1320	26.6 kW	26.6 kW	2,490 m³/h	2,096 kg/h	230 V	150 kg.	205 kg.	-

ODR14-G Gazlı Döner Robotu Otomatik

KOD	L	W	H	SARFİYAT		GÜÇ TÜKETİMİ		GERİLİM	KAPASİTE	AĞIRLIK	FİYAT (€)
				NG	LPG	NG	LPG				
8859.ODR00.14G	1240	990	1810	37.24 kW	37.24 kW	3,486 m³/h	2,934 kg/h	230 V	240 kg.	234 kg.	-

- Döner robotu nun eşsiz sensör teknolojisi, kendiliğinden kızartma işleminden bitmiş döner etine kadar tüm iş adımlarının kontrolünü sağlar.
- Dönerin hijyenik ve güvenilir şekilde hazırlanması
- Dokunmatik ekran sayesinde kolay kullanım
- Enerji giderlerini %40 oranına kadar düşürür
- Kesme süreçlerini duruma özel olarak kontrol edilmesi

DCR 2 G Gazlı Döner Robotu Otomatik

KOD	L	W	H	GÜÇ	GAZ TÜKETİM	ŞİŞ BOYU	GERİLİM	KAPASİTE	AĞIRLIK	FİYAT (€)
8859.DCR3G.00	780	780	1015	14 kW	1.48 m³/h	550 x 680	230 V- 50/60 Hz	60 kg.	70 kg.	
8859.DCR2G.00	780	780	1115	17,5 kW	1.85 m³/h	550 x 780	230 V- 50/60 Hz	100 kg.	70 kg.	

Konveyörlü Ekmek Kızartma Makinesi

OEK- 425.01 CE TÜV-CB

Konveyörlü Ekmek Kızartma Makinesi

- Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- OEK 425.01, saatte 400 dilim ekmek kızartabilir
- OEK 600, saatte 600 dilim ekmek kızartabilir
- Alt, üst, alt ve üst kızartma yapmak mümkündür.
- Çift taraflı ekmek alınabilir
- Kızartma seviyesinin ayarlanabilmesi mümkündür.
- Kolay temizlenebilir özellikte imal edilmiştir.
- Reosta ile ayarlanabilir konveyör hızı.
- Hava dolaşım sistemi
- 220-240 V / 50 Hz.

TİP	KOD	MODEL	L	W/P	H	GÜÇ	GERİLİM	AĞIRLIK	m³	FİYAT (€)
OEK - 425.01	7853.NM425.00	ELEC	450	368	350	2 kW	230-240V / 50Hz.	19(±5)kg	0.11 m³	806
OEK - 600	7853.NM600.00	ELEC	450	500	350	2.6 kW	230-240V / 50Hz.	19(±5)kg	0.12 m³	868

Ekmek Kızartma Makineleri

Dualit

TİP	KOD	L	W	H	GÜÇ	SAATLİK KAPASİTE	AĞIRLIK	m³	FİYAT (£)
4 SLOT	9853.40365.00	210	360	220	2.2 kW	1.9 kW	160 pcs / adet	4.2 kg	383

TİP	KOD	L	W	H	GÜÇ	SAATLİK KAPASİTE	AĞIRLIK	m³	FİYAT (£)
6 SLOT	9853.60165.00	210	360	220	3 kW	1.9 kW	240 pcs / adet	5.1 kg	471

Çorbalık

GN Çorbalık Benmariler

CE EAC

KOD	L	W	H	GÜÇ	SICAKLIK	GERİLİM	AĞIRLIK	m³	FİYAT (TL)
9479.100061.HK	305	305	410	0.5 kW	60-70°C	220+240 V/ 50 Hz.	9 kg.	0.03 kg	944

OKM-1
Krep Makinesi

- Paslanmaz çelik gövde
- Ergonomik dizayn
- Kolay temizlenebilir
- Uzun ömürlü
- Ayarlanabilir ısı derecesi

OZK 40 02
Krep Makinesi

Krep Makinesi

TİP	KOD	MODEL	Q	L	W	H	GÜÇ	SICAKLIK	GERİLİM	AĞIRLIK	m³	FİYAT (€)
OKM-1	7850.40402.20	ELEK	40	-	-	145	3,2 kW	50-300°C	220-240V / 50Hz.	21 kg.	0.08 m³	445
OZK 40 02	8850.02K40.02	ELEK	40x2	900	500	220	3.2 kW	50-300°C	220-240V / 50Hz.	44 KG.	-	856

Waffle Makineleri

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	SICAKLIK	GERİLİM	AĞIRLIK	KULLANIM ALANI	FİYAT (€)
WKM 25	8850.WKM25.00	ELEK	300	320	300	2,2 kW	50-300°C	230 V.	19 kg.	80x160x15 (2)	429
WKM 25 02	8850.WKM25.02	ELEK	580	320	300	2x2.2 kW	50-300°C	230 V	37 kg.	80x160x15 (4)	715

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	SICAKLIK	GERİLİM	AĞIRLIK	KULLANIM ALANI	FİYAT (€)
WM 25	8850.0WM25.00	ELEK	300	320	300	2,2 kW	50-300°C	230 V.	18 kg.	160 (1)	465
WM 25 02	8850.0WM25.02	ELEK	580	320	300	2x2.2 kW	50-300°C	230 V	33 kg.	160 (2)	805

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	SICAKLIK	GERİLİM	AĞIRLIK	KULLANIM ALANI	FİYAT (€)
WF 25	8850.WF25E.00	ELEK	300	320	300	2,2 kW	50-300°C	230 V.	19 kg.	210 (3)	447
WF 25 02	8850.WF25E.02	ELEK	580	320	300	2x2.2 kW	50-300°C	230 V	37 kg.	210 (6)	760

IZG 7050 CE
Izgara Yarı Düz
Yarı Oluklu

IZG 7050 02 CE
Izgara Düz

Izgaralar

TİP	KOD	MODEL	DIŞ ÖLÇÜLER (cm)	İÇ ÖLÇÜLER (cm)	GÜÇ	GERİLİM	AĞIRLIK (kg)	FİYAT (€)
IZG 7050	8864.07050.00	ELEK	72 x 55 x 26	70 x 50	5 kW	230V/2 NPE 50/60Hz.	34	708
IZG 7050 02	8864.07050.02	ELEK	72 x 55 x 26	70 x 50	5 kW	230V/2 NPE 50/60Hz.	34	690

Tost Makineleri / Tek Kapaklı

TİP	KOD	MODEL	DIŞ ÖLÇÜLER (cm)	KULLANIM ALANI (cm)	GÜÇ	GERİLİM	AĞIRLIK (kg)	FİYAT (€)
OTM 2530	8850.02530.00	ELEK	36 x 41 x 28	25 x 30	2.1 kW	230V/ NPE 50/60Hz.	25	354
OTM 2735	8850.02735.00	ELEK	41 x 41 x 28	27 x 35	2.5 kW	230V/ NPE 50/60Hz.	27	373
OTM 2740	8850.02740.00	ELEK	46 x 41 x 28	27 x 40	2.75 kW	230V/ NPE 50/60Hz.	29	410
OTM 2745	8850.02745.00	ELEK	51 x 41 x 28	27 x 45	3 kW	230V/ NPE 50/60Hz.	30	447
OTM 4060	8850.04060.00	ELEK	64 x 48 x 28	40 x 60	6 kW	230V/ NPE 50/60Hz.	65	745

Tost Makineleri / Çift Kapaklı

TİP	KOD	MODEL	DIŞ ÖLÇÜLER (cm)	KULLANIM ALANI (cm)	GÜÇ	GERİLİM	AĞIRLIK (kg)	FİYAT (€)
OTM 5530	8850.05530.02	ELEK	56 x 37 x 26	55 x 30	2+2 kW	230V/ 2 NPE 50/60Hz.	32	578
OTM 6040	8850.06040.02	ELEK	64 x 48 x 29	60 x 40	3+3 kW	230V/ 2 NPE 50/60Hz.	65	820

OCGE 4040

OCGE 4075 1/2N

Kompakt Grill

TİP	KOD	MODEL	DIŞ ÖLÇÜLER (cm)	KULLANIM ALANI (cm)	GÜÇ	GERİLİM	AĞIRLIK (kg)	FİYAT (€)
OCGE 4075 1/2 N	7864.75401.14	ELEK	-	-	4 kW	230V/ NPE 50/60Hz.	25.7 kg	900
OCGE4040	7864.40401.04	ELEK	-	-	2 kW	230V/ NPE 50/60Hz.	14 kg	478

OUV 4018 CE EAC
10 Bıçaklık Steril Dolabı

OUV 4565 CE EAC
14 Bıçaklık Steril Dolabı

OUV 4757 CE EAC
14 Bıçaklık Steril Dolabı

- Paslanmaz çelik gövde ve çıkartılabilir sepet
- Ergonomik dizayn
- Kolay temizlenebilir
- Uzun ömürlü
- Mekanik zaman saati kapak açıldığında otomatik kapanır
- Kilitlenebilir

Steril Bıçak Dolabı

TİP	KOD	MODEL	L	W/P	H	GÜÇ	GERİLİM	AĞIRLIK	VOLUME	FİYAT (€)
Steril Bıçak Dolabı (10 bıçaklık)										
OUV 4018	7912.00008.00	ELEC	405	100	550	0.008 kW	230 V / NPE 50-60Hz.	9 kg.	0.05 m^3	**358**
Steril Bıçak Dolabı (17 bıçaklık)										
OUV 4565	7912.00012.00	ELEC	450	100	650	0.008 kW	230 V / NPE 50-60Hz.	9 kg.	0.07 m^3	**378**
Steril Bıçak Dolabı (14 bıçaklık)										
OUV 4757	BV	ELEC	472	120	575	0.008 kW	230 V / NPE 50-60Hz.	6.3 kg.	0.05 m^3	**378**

900 SERİSİ

700 SERİSİ

FIRINLAR

YARDIMCI PİŞİRİCİLER

BUZDOLAPLARI - SOĞUK ÜNİTELER

BULAŞIKHANE EKİPMANLARI

BUZDOLAPLARI VE
SOĞUK ÜNİTELR

GN 600.00 NMV

GN 2/1 Gastronom Tipi Buzdolabı Paslanmaz Çelik Kapılı, 430 Kalite

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	KAPASİTE	SICAKLIK ARALIĞI	GÜÇ	GERİLİM	AĞIRLIK	m³	FİYAT (€)
GN 600.00 NMV	79K4.06NMV.00	ELEK	830	654	2000	610 lt.	0/+10°C	0.30 kW	230V/50hz	135 kg.	1.79 m³	**1.929**
GN 1200.00 NMV	79K4.12NMV.00	ELEK	830	1344	2000	1410 lt.	0/+10°C	0.39 kW	230V/50hz	210 kg.	3.27 m³	**2.872**

GN 1200.00 LMV

GN 2/1 Gastronom Tipi Derin Dondurucu Paslanmaz Çelik Kapılı, 430 Kalite

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	KAPASİTE	SICAKLIK ARALIĞI	GÜÇ	GERİLİM	AĞIRLIK	m³	FİYAT (€)
GN 600.00 LMV	79K4.06LMV.00	ELEK	830	654	2000	580 lt.	-10/-22°C	0.59 kW	230V/50hz	140 kg.	1.6 m³	**2.127**
GN 1200.00 LMV	79K4.12LMV.00	ELEK	830	1344	2000	1350 lt.	-10/-22°C	0.77 kW	230V/50hz	215 kg.	2.9 m³	**3.290**

GN 600.00 NTV

GN 2/1 Gastronom Tipi Buzdolabı Paslanmaz Çelik Kapılı, 304 Kalite

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	KAPASİTE	SICAKLIK ARALIĞI	GÜÇ	GERİLİM	AĞIRLIK	m³	FİYAT (€)
GN 600.00 NTV	79E3.06NTV.00	ELEK	840	654	2000	560 lt.	0/+10°C	0.30 kW	230V/50hz	140 kg.	1.6 m³	**2.042**
GN 1200.00 NTV	79E3.12NTV.00	ELEK	840	1344	2000	1310 lt.	0/+10°C	0.39 kW	230V/50hz	220 kg.	2.9 m³	**3.048**

GN 1200.00 LTV

GN 2/1 Gastronom Tipi Derin Dondurucu Paslanmaz Çelik Kapılı, 304 Kalite

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	KAPASİTE	SICAKLIK ARALIĞI	GÜÇ	GERİLİM	AĞIRLIK	m³	FİYAT (€)
GN 600.00 LTV	79E3.06LTV.00	ELEK	840	654	2000	560 lt.	-10/-22°C	0.59 kW	230V/50hz	140 kg.	1.6 m³	**2.287**
GN 1200.00 LTV	79E3.12LTV.00	ELEK	840	1344	2000	1310 lt.	-10/-22°C	0.77 kW	230V/50hz	220 kg.	2.9 m³	**3.569**

GN 1200.10 NMV
GN 2/1 Raflı 4 Kapılı Buzdolabı

GN 1200.10 LMV
GN 2/1 Raflı 4 Kapılı Dondurucu

GN 600.10 NMV
GN 2/1 Raflı Çift Kapılı Buzdolabı

GN 600.10 LMV
GN 2/1 Raflı Çift Kapılı Dondurucu

GN 2/1 Raflı 1/2 Paslanmaz Kapılı Buzdolapları, 304 Kalite

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	KAPASİTE	SICAKLIK ARALIĞI	GÜÇ	VOLTAJ	AĞIRLIK	m³	FİYAT (€)
GN 600.10 NMV	7919.06NMV.10	ELEK	840	690	2100	610 lt	-2 / +8 °C	0.30 kW	220V/50Hz	145 kg.	1.79 m³	**2.302**
GN 1200.10 NMV	7919.12NMV.10	ELEK	840	1380	2100	1410 lt	-2 / +8 °C	0.39 kW	220V/50Hz	224 kg.	3.27 m³	**3.487**

NMV: Normal sıcaklıkta fanlı monoblok soğutma sistemi.

GN 2/1 Raflı 1/2 Paslanmaz Kapılı Dondurucular, 304 Kalite

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	KAPASİTE	SICAKLIK ARALIĞI	GÜÇ	VOLTAJ	AĞIRLIK	m³	FİYAT (€)
GN 600.10 LMV	7919.06LMV.10	ELEK	840	690	2100	610 lt	-5 / -22 °C	0.59 kW	220V/50Hz	151 kg.	1.79 m³	**2.615**
GN 1200.10 LMV	7919.12LMV.10	ELEK	840	1380	2100	1410 lt	-5 / -22 °C	0.77 kW	220V/50Hz	232 kg.	3.27 m³	**3.759**

LMV: Düşük sıcaklıkta fanlı monoblok soğutma sistemi.

GN 1200.01 NMV CE EAC
GN 2/1 Raflı Çift Cam Kapılı Buzdolabı

GN 1200.11 NMV CE EAC
GN 2/1 Raflı 4 Cam Kapılı Buzdolabı

GN 600.01 NMV CE EAC
GN 2/1 Raflı Tek Cam Kapılı Buzdolabı

GN 600.11 NMV CE EAC
GN 2/1 Raflı Çift Cam Kapılı Buzdolabı

GN 2/1 Raflı Cam Kapılı Buzdolapları, 304 Kalite

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	KAPASİTE	SICAKLIK ARALIĞI	GÜÇ	VOLTAJ	AĞIRLIK	m³	FİYAT (€)
GN 600.01 NMV	7919.06NMV.01	ELEK	840	690	2100	610 lt	-2 / +8°C	0.31 kW	220V/50Hz	151 kg.	1.79 m³	2.323
GN 1200.01 NMV	7919.12NMV.01	ELEK	840	1380	2100	1410 lt	-2 / +8 °C	0.41 kW	220V/50Hz	236 kg.	3.27 m³	3.568

NMV: Normal sıcaklıkta fanlı monoblok soğutma sistemi.

GN 2/1 Raflı 1/2 Cam Kapılı Buzdolapları, 304 Kalite

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	KAPASİTE	SICAKLIK ARALIĞI	GÜÇ	VOLTAJ	AĞIRLIK	m³	FİYAT (€)
GN 600.11 NMV	7919.06NMV.11	ELEK	840	690	2100	610 lt	-2 / +8 °C	0.31 kW	220V/50Hz	151 kg.	1.79 m³	2.489
GN 1200.11 NMV	7919.12NMV.11	ELEK	840	1380	2100	1410 lt	-2 / +8 °C	0.41 kW	220V/50Hz	236 kg.	3.27 m³	3.889

NMV: Normal sıcaklıkta fanlı monoblok soğutma sistemi.

TAG 270.00 NMV CE EAC
GN 1/1 Raflı Çift Kapılı Tezgah Tipi Buzdolabı

TAG 270.00 LMV CE EAC
GN 1/1 Raflı Çift Kapılı Tezgah Tipi Dondurucu

TAG 370.00 NMV CE EAC
GN 1/1 Raflı 3 Kapılı Tezgah Tipi Buzdolabı

TAG 370.00 LMV CE EAC
GN 1/1 Raflı 3 Kapılı Tezgah Tipi Dondurucu

TAG 270.01 NMV CE EAC
GN 1/1 Raflı Çift Cam Kapılı Tezgah Tipi Buzdolabı

TAG 370.01 NMV CE EAC
GN 1/1 Raflı 3 Cam Kapılı Tezgah Tipi Buzdolabı

GN 1/1 Raflı Paslanmaz Kapılı Tezgah Tipi Buzdolapları, 430 Kalite

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	KAPASİTE	SICAKLIK ARALIĞI	GÜÇ	VOLTAJ	AĞIRLIK	m³	FİYAT (€)
TAG 270.00 NMV	79E4.27NMV.00	ELEK	700	1314	850	301 lt	-2 / +8 °C	0.30 kW	220V/50Hz	144 kg.	1.32 m³	**1.890**
TAG 370.00 NMV	79E4.37NMV.00	ELEK	700	1780	850	457 lt	-2 / +8 °C	0.39 kW	220V/50Hz	177 kg.	1.78 m³	**2.208**
TAG 470.00 NMV	79E4.47NMV.00	ELEK	700	2246	850	625 lt	-2 / +8 °C	0.44 kW	220V/50Hz	206 kg.	2.21 m³	**2.681**

NMV: Normal sıcaklıkta monoblok fanlı soğutma sistemi.

GN 1/1 Raflı Paslanmaz Kapılı Tezgah Tipi Dondurucular, 430 Kalite

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	KAPASİTE	SICAKLIK ARALIĞI	GÜÇ	VOLTAJ	AĞIRLIK	m³	FİYAT (€)
TAG 270.00 LMV	79E4.27LMV.00	ELEK	700	1314	850	301 lt	-5 / -22 °C	0.5 kW	220V/50Hz	149 kg.	1.32 m³	**2.243**
TAG 370.00 LMV	79E4.37LMV.00	ELEK	700	1780	850	457 lt	-5 / -22 °C	0.6 kW	220V/50Hz	182 kg.	1.78 m³	**2.743**
TAG 470.00 LMV	79E4.47LMV.00	ELEK	700	2246	850	625 lt	-5 / -22 °C	0.75 kW	220V/50Hz	212 kg.	2.21 m³	**2.970**

LMV: Düşük sıcaklıkta fanlı monoblok soğutma sistemi.

GN 1/1 Raflı Cam Kapılı Tezgah Tipi Buzdolapları, 430 Kalite

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	KAPASİTE	SICAKLIK ARALIĞI	GÜÇ	VOLTAJ	AĞIRLIK	m³	FİYAT (€)
TAG 270.01 NMV	79E4.27NMV.01	ELEK	700	1314	850	301 lt	-2 / +8 °C	0.31 kW	220V/50Hz	148 kg.	1.32 m³	**1.994**
TAG 370.01 NMV	79E4.37NMV.01	ELEK	700	1780	850	457 lt	-2 / +8 °C	0.41 kW	220V/50Hz	183 kg.	1.78 m³	**2.370**
TAG 470.01 NMV	79E4.47NMV.01	ELEK	700	2246	850	625 lt	-2 / +8 °C	0.47 kW	220V/50Hz	214 kg.	2.21 m³	**2.906**

NMV: Normal sıcaklıkta fanlı monoblok soğutma sistemi.

TAG 270.03 NMV
GN 1/1 Ölçü 6 Çekmeceli Tezgah Tipi Buzdolabı

TAG 370.03 NMV
GN 1/1 Ölçü 9 Çekmeceli Tezgah Tipi Buzdolabı

TAG 270.03 LMV
GN 1/1 Ölçü 6 Çekmeceli Tezgah Tipi Dondurucu

TAG 370.03 LMV
GN 1/1 Ölçü 9 Çekmeceli Tezgah Tipi Dondurucu

GN 1/1 Olçü 1/3 Çekmeceli Tezgah Tipi Buzdolapları, 430 Kalite

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	KAPASİTE	SICAKLIK ARALIĞI	GÜÇ	VOLTAJ	AĞIRLIK	m³	FİYAT (€)
TAG 270.03 NMV	79E4.27NMV.03	ELEK	700	1314	850	301 lt	-2 / +8 °C	0.39 kW	220V/50Hz	184 kg.	1.32 m³	**2.731**
TAG 370.03 NMV	79E4.37NMV.03	ELEK	700	1780	850	457 lt	-2 / +8 °C	0.44 kW	220V/50Hz	237 kg.	1.78 m³	**3.556**
TAG 470.03 NMV	79E4.47NMV.03	ELEK	700	2246	850	625 lt	-2 / +8 °C	0.52 kW	220V/50Hz	286 kg.	2.21 m³	**4.360**

NMV: Normal sıcaklıkta fanlı monoblok soğutma sistemi.

GN 1/1 Ölçü 1/3 Çekmeceli Tezgah Tipi Dondurucular, 430 Kalite

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	KAPASİTE	SICAKLIK ARALIĞI	GÜÇ	VOLTAJ	AĞIRLIK	m³	FİYAT (€)
TAG 270.03 LMV	79E4.27LMV.03	ELEK	700	1314	850	301 lt	-5 / -22 °C	0.6 kW	220V/50Hz	189 kg.	1.32 m³	**3.131**
TAG 370.03 LMV	79E4.37LMV.03	ELEK	700	1780	850	457 lt	-5 / -22 °C	0.72 kW	220V/50Hz	242 kg.	1.78 m³	**4.110**
TAG 470.03 LMV	79E4.47LMV.03	ELEK	700	2246	850	625 lt	-5 / -22 °C	0.77 kW	220V/50Hz	292 kg.	2.21 m³	**4.634**

LMV: Düşük sıcaklıkta fanlı monoblok soğutma sistemi.

GN 1/1 Ölçü 1/3 Çekmeceli Tezgah Tipi Buzdolapları, 304 Kalite

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	KAPASİTE	SICAKLIK ARALIĞI	GÜÇ	VOLTAJ	AĞIRLIK	m³	FİYAT (€)
TAG 270.03 NMV	79E3.27NMV.03	ELEK	700	1314	850	301 lt	-2 / +8 °C	0.39 kW	220V/50Hz	184 kg.	1.32 m³	**3.192**
TAG 370.03 NMV	79E3.37NMV.03	ELEK	700	1780	850	457 lt	-2 / +8 °C	0.44 kW	220V/50Hz	237 kg.	1.78 m³	**3.963**
TAG 470.03 NMV	79E3.47NMV.03	ELEK	700	2246	850	625 lt	-2 / +8 °C	0.52 kW	220V/50Hz	286 kg.	2.21 m³	**4.870**

NMV: Normal sıcaklıkta fanlı monoblok soğutma sistemi.

GN 1/1 Ölçü 1/3 Çekmeceli Tezgah Tipi Dondurucular, 304 Kalite

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	KAPASİTE	SICAKLIK ARALIĞI	GÜÇ	VOLTAJ	AĞIRLIK	m³	FİYAT (€)
TAG 270.03 LMV	79E3.27LMV.03	ELEK	700	1314	850	301 lt	-5 / -22 °C	0.6 kW	220V/50Hz	189 kg.	1.32 m³	**3.461**
TAG 370.03 LMV	79E3.37LMV.03	ELEK	700	1780	850	457 lt	-5 / -22 °C	0.72 kW	220V/50Hz	242 kg.	1.78 m³	**4.668**
TAG 470.03 LMV	79E3.47LMV.03	ELEK	700	2246	850	625 lt	-5 / -22 °C	0.77 kW	220V/50Hz	292 kg.	2.21 m³	**5.197**

LMV: Düşük sıcaklıkta fanlı monoblok soğutma sistemi.

TAG 370.02 NMV
GN 1/1 Ölçü 6 Çekmeceli Tezgah Tipi Buzdolabı

TAG 370.02 LMV
GN 1/1 Ölçü 6 Çekmeceli Tezgah Tipi Dondurucu

TAG 270.02 NMV
GN 1/1 Ölçü 4 Çekmeceli Tezgah Tipi Buzdolabı

TAG 270.02 LMV
GN 1/1 Ölçü 4 Çekmeceli Tezgah Tipi Dondurucu

GN 1/1 Ölçü 1/2 Çekmeceli Tezgah Tipi Buzdolapları, 430 Kalite

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	KAPASİTE	SICAKLIK ARALIĞI	GÜÇ	VOLTAJ	AĞIRLIK	m³	FİYAT (€)
TAG 270.02 NMV	79E4.27NMV.02	ELEK	700	1314	850	301 lt	-2 / +8 °C	0.39 kW	220V/50Hz	172 kg.	1.32 m³	**2.422**
TAG 370.02 NMV	79E4.37NMV.02	ELEK	700	1780	850	457 lt	-2 / +8 °C	0.44 kW	220V/50Hz	219 kg.	1.78 m³	**3.071**
TAG 470.02 NMV	79E4.47NMV.02	ELEK	700	2246	850	625 lt	-2 / +8 °C	0.52 kW	220V/50Hz	262 kg.	2.21 m³	**3.745**

NMV: Normal sıcaklıkta fanlı monoblok soğutma sistemi.

GN 1/1 Ölçü 1/2 Çekmeceli Tezgah Tipi Dondurucu, 430 Kalite

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	KAPASİTE	SICAKLIK ARALIĞI	GÜÇ	VOLTAJ	AĞIRLIK	m³	FİYAT (€)
TAG 270.02 LMV	79E4.27LMV.02	ELEK	700	1314	850	301 lt	-5 / -22 °C	0.6 kW	220V/50Hz	177 kg.	1.32 m³	**2.784**
TAG 370.02 LMV	79E4.37LMV.02	ELEK	700	1780	850	457 lt	-5 / -22 °C	0.72 kW	220V/50Hz	224 kg.	1.78 m³	**3.551**
TAG 470.02 LMV	79E4.47LMV.02	ELEK	700	2246	850	625 lt	-5 / -22 °C	0.77 kW	220V/50Hz	268 kg.	2.21 m³	**4.023**

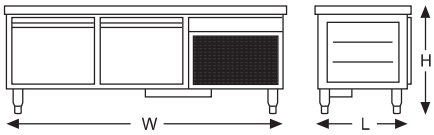
LMV: Düşük sıcaklıkta fanlı monoblok soğutma sistemi.

CTA 360.01 NTS CE EAC
SN 325x430 Raflı 3 Kapılı
Tezgahaltı Buzdolabı

CTAG 370.01 NTS CE EAC
GN 1/1 Raflı 3 Kapılı Tezgahaltı Buzdolabı

CTA 260.01 NTS CE EAC
SN 325x430 Raflı Çift Kapılı Tezgahaltı Buzdolabı

CTAG 270.01 NTS CE EAC
GN 1/1 Raflı Çift Kapılı Tezgahaltı Buzdolabı



- **Paslanmaz çelik**
- **50 mm izolasyon kalınlığı**
- **40-42 kg/m³ yoğunlukta, çevre dostu poliüretan izolasyon.**
- **Otomatik defrost suyu buharlaştırma kabı.**
- **HACCP Dijital termometre termostat.**
- **Statik soğutma sistemi.**
- **Derin dondurucu kapı ve çekmece ağızlarında donmaya karşı rezistans.**
- **Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar.**
- **Plastik kaplı, yüksekliği ayarlanabilir raf (kapılı modellerde).**
- **CFC Free soğutma gazı: R134A/R404A**

Paslanmaz Kapılı Tezgahaltı Buzdolapları, 304 Kalite

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	KAPASİTE	SICAKLIK ARALIĞI	GÜÇ	VOLTAJ	AĞIRLIK	m³	FİYAT (€)
CTA 260.01 NTS	7919.26NTS.C1	ELEK	600	1420	600	136 lt	-2 / +8 °C	0.26 kW	220V/50Hz	88 kg.	0.89 m³	**1.589**
CTA 360.01 NTS	7919.36NTS.C1	ELEK	600	1880	600	215 lt	-2 / +8 °C	0.30 kW	220V/50Hz	114 kg.	1.19 m³	**1.897**
CTA 460.01 NTS	7919.46NTS.C1	ELEK	600	2400	600	295 lt	-2 / +8 °C	0.35 kW	220V/50Hz	131 kg.	1.5 m³	**2.382**
CTAG 270.01 NTS	7919.27NTS.01	ELEK	700	1420	600	170 lt	-2 / +8 °C	0.26 kW	220V/50Hz	100 kg.	1 m³	**1.643**
CTAG 370.01 NTS	7919.37NTS.01	ELEK	700	1880	600	265 lt	-2 / +8 °C	0.30 kW	220V/50Hz	126 kg.	1.35 m³	**1.975**
CTA 470.01 NTS	7919.47NTS.01	ELEK	700	2400	600	365 lt	-2 / +8 °C	0.35 kW	220V/50Hz	146 kg.	1.72 m³	**2.485**

NTS: Normal sıcaklıkta statik soğutma sistemi.

CTA 360.03 NTS CE EAC
SN 325x430 Ölçü 6 Çekmeceli
Tezgahaltı Buzdolabı

CTAG 370.03 NTS CE EAC
GN 1/1 Ölçü 6 Çekmeceli
Tezgahaltı Buzdolabı

CTA 260.03 NTS CE EAC
SN 325x430 Ölçü 4 Çekmeceli Tezgahaltı Buzdolabı

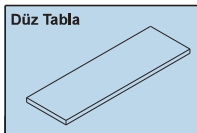
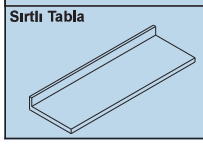
CTAG 270.03 NTS CE EAC
GN 1/1 Ölçü 4 Çekmeceli Tezgahaltı Buzdolabı

1/3 Çekmeceli Tezgahaltı Buzdolapları, 304 Kalite

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	KAPASİTE	SICAKLIK ARALIĞI	GÜÇ	VOLTAJ	AĞIRLIK	m³	FİYAT (€)
CTA 260.03 NTS	7919.26NTS.C3	ELEK	600	1420	600	138 lt	-2 / +8 °C	0.28 kW	220V/50Hz	104 kg.	0.89 m³	**2.107**
CTA 360.03 NTS	7919.36NTS.C3	ELEK	600	1880	600	215 lt	-2 / +8 °C	0.36 kW	220V/50Hz	138 kg.	1.19 m³	**2.681**
CTA 460.03 NTS	7919.46NTS.C3	ELEK	600	2400	600	295 lt	-2 / +8 °C	0.40 kW	220V/50Hz	163 kg.	1.5 m³	**3.221**
CTAG 270.03 NTS	7919.27NTS.C3	ELEK	700	1420	600	170 lt	-2 / +8 °C	0.28 kW	220V/50Hz	116 kg.	1 m³	**2.147**
CTAG 370.03 NTS	7919.37NTS.C3	ELEK	700	1880	600	265 lt	-2 / +8 °C	0.36 kW	220V/50Hz	150 kg.	1.35 m³	**2.820**
CTA 470.03 NTS	7919.47NTS.C3	ELEK	700	2400	600	365 lt	-2 / +8 °C	0.40 kW	220V/50Hz	178 kg.	1.72 m³	**3.442**

NTS: Normal sıcaklıkta statik soğutma sistemi.

TEZGAH TİPİ BUZDOLAPLARI İÇİN ÜST TABLA SEÇENEKLERİ

	UYGUNLUK	PASLANMAZ			MERMER			POLİETİLEN			GRANİT		
		TİP	KOD	FİYAT (€)	TİP	KOD	FİYAT (€)	TİP	KOD	FİYAT (€)	TİP	KOD	FİYAT (€)
Düz Tabla 	TA 260	TABL.TA260.01	2920.13260.01	**146**	TABL.TA260.02	2920.13260.02	**180**	TABL.TA260.27	2920.13260.27	**333**	TABL.TA260.37	2920.13260.37	**588**
	TA 360	TABL.TA360.01	2920.17860.01	**178**	TABL.TA360.02	2920.17860.02	**232**	TABL.TA360.27	2920.17860.27	**433**	TABL.TA360.37	2920.17860.37	**787**
	TA 460	TABL.TA460.01	2920.22560.01	**213**	TABL.TA460.02	2920.22560.02	**291**	TABL.TA460.27	2920.22560.27	**548**	TABL.TA460.37	2920.22560.37	**990**
	TAG 270	TABL.TA270.01	2920.13270.01	**160**	TABL.TA270.02	2920.13270.02	**206**	TABL.TA270.27	2920.13270.27	**383**	TABL.TA270.37	2920.13270.37	**683**
	TAG 370	TABL.TA370.01	2920.17870.01	**196**	TABL.TA370.02	2920.17870.02	**269**	TABL.TA370.27	2920.17870.27	**503**	TABL.TA370.37	2920.17870.37	**915**
	TAG 470	TABL.TA470.01	2920.22570.01	**235**	TABL.TA470.02	2920.22570.02	**337**	TABL.TA470.27	2920.22570.27	**635**	TABL.TA470.37	2920.22570.37	**1.152**
Sırtlı Tabla 	TA 260	TABL.TA260.03	2920.13260.03	**150**	TABL.TA260.04	2920.13260.04	**173**	TABL.TA260.28	2920.13260.28	**320**	TABL.TA260.38	2920.13260.38	**645**
	TA 360	TABL.TA360.03	2920.17860.03	**183**	TABL.TA360.04	2920.17860.04	**225**	TABL.TA360.28	2920.17860.28	**420**	TABL.TA360.38	2920.17860.38	**864**
	TA 460	TABL.TA460.03	2920.22560.03	**220**	TABL.TA460.04	2920.22560.04	**282**	TABL.TA460.28	2920.22560.28	**530**	TABL.TA460.38	2920.22560.38	**1.087**
	TAG 270	TABL.TA270.03	2920.13270.03	**162**	TABL.TA270.04	2920.13270.04	**200**	TABL.TA270.28	2920.13270.28	**373**	TABL.TA270.38	2920.13270.38	**740**
	TAG 370	TABL.TA370.03	2920.17870.03	**200**	TABL.TA370.04	2920.17870.04	**261**	TABL.TA370.28	2920.17870.28	**490**	TABL.TA370.38	2920.17870.38	**992**
	TAG 470	TABL.TA470.03	2920.22570.03	**243**	TABL.TA470.04	2920.22570.04	**328**	TABL.TA470.28	2920.22570.28	**618**	TABL.TA470.38	2920.22570.38	**1.249**

TAG 270.24 NTV

CE EAC

Tezgah Tipi Havuzlu Buzdolapları, 304 Kalite

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	KAPASİTE	SICAKLIK ARALIĞI	GÜÇ	VOLTAJ	AĞIRLIK	m³	FİYAT (€)
TAG 270.24 NTV	7919.27NTV.24	ELEK	700	1420	850	280 lt	+1 / +8 °C	0.35 kW	220V/50Hz	132	1.32	2.443
TAG 370.24 NTV	7919.37NTV.24	ELEK	700	1880	850	460 lt	+1 / +8 °C	0.40 kW	220V/50Hz	168	1.78	3.181
TAG 470.24 NTV	7919.47NTV.24	ELEK	700	2400	850	630 lt	+1 / +8 °C	0.50 kW	220V/50Hz	214	2.22	3.531

Havuz sadece NTV modellere uygundur. İklim Sınıfı ST (38°C)

Camlı Soğuk Hazırlık Ünitesi

PZC35.00 CE EAC

Pleksiglass Kapaklı Yüksek Soğuk Hazırlık Ünitesi

PZC54.H0 CE EAC

Pleksiglass Kapaklı Soğuk Hazırlık Ünitesi

PZC54.L0 CE EAC

Soğuk Hazırlık Üniteleri, 304 Kalite

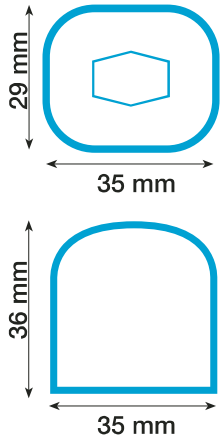
TİP	KOD	MODEL	L	W	H	KAPASİTE	SICAKLIK ARALIĞI	GÜÇ	VOLTAJ	AĞIRLIK	m³	FİYAT (€)
PZC35.00 NTS	79E3.PZC35.00	ELEK	340	1314	440	5 x GN1/4	-2 / +8 °C	0,2 kW	220V / 50hz	45 kg	0.23	990
PZC54.00 NTS	79E3.PZC54.00	ELEK	340	1780	440	8 x GN1/4	-2 / +8 °C	0,2 kW	220V / 50hz	60 kg	0.30	1.106
PZC72.00 NTS	79E3.PZC72.00	ELEK	340	2246	440	11 x GN1/4	-2 / +8 °C	0,2 kW	220V / 50hz	75 kg	0.40	1.304
PZC35.L0 NTS	79E3.PZC35.L0	ELEK	340	1314	300	5 x GN1/4	-2 / +8 °C	0,2 kW	220V / 50hz	38 kg	0.16	841
PZC54.L0 NTS	79E3.PZC54.L0	ELEK	340	1780	300	8 x GN1/4	-2 / +8 °C	0,2 kW	220V / 50hz	50 kg	0.20	943
PZC72.L0 NTS	79E3.PZC72.L0	ELEK	340	2246	300	11 x GN1/4	-2 / +8 °C	0,2 kW	220V / 50hz	61 kg	0.27	1.109
PZC35.H0 NTS	79E3.PZC35.H0	ELEK	340	1314	600	5 x GN1/4	-2 / +8 °C	0,2 kW	220V / 50hz	42 kg	0.32	903
PZC54.H0 NTS	79E3.PZC54.H0	ELEK	340	1780	600	8 x GN1/4	-2 / +8 °C	0,2 kW	220V / 50hz	57 kg	0.40	1.015
PZC72.H0 NTS	79E3.PZC72.H0	ELEK	340	2246	600	11 x GN1/4	-2 / +8 °C	0,2 kW	220V / 50hz	72 kg	0.54	1.182

Sırtlı ve kenarlı mermer tabla

MERMER		
TİP	KOD	FİYAT (€)
TABL.TA260.M0	2920.13260.M0	194
TABL.TA360.M0	2920.17860.M0	255
TABL.TA460.M0	2920.22560.M0	314
TABL.TA270.M0	2920.13270.M0	223
TABL.TA370.M0	2920.17870.M0	286
TABL.TA470.M0	2920.22570.M0	354

Sırtlı ve kenarlı granit tabla

GRANİT		
TİP	KOD	FİYAT (€)
TABL.TA260.G0	2920.13260.G0	598
TABL.TA360.G0	2920.17860.G0	766
TABL.TA460.G0	2920.22560.G0	967
TABL.TA270.G0	2920.13270.G0	673
TABL.TA370.G0	2920.17870.G0	863
TABL.TA470.G0	2920.22570.G0	1.086



- Paslanmaz çelik gövde
- Hava veya su soğutmalı
- Dikey pompa
- Ana şalter(AÇIK/KAPALI)
- Kendinden temizleme sistemi
- Kolay erişilebilir iç parçalar
- Düşük elektrik ve su tüketimi
- Buz üretimi ve hazne kapasitesi arasında optimum uyum
- Ufaltılmış ebat
- Çift çözdürme sistemi

CE

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GERİLİM	DEPOLAMA KAP.	BUZ KAP.	KAPASİTE	AĞIRLIK	FİYAT (€)
SDE 18	9805.SDE18.00	ELEK	552	457	334	230 V 50 Hz.	4 kg.	860 adet	18 kg.	28 kg.	**1.375**
SDE 24	9805.SDE24.00	ELEK	597	457	334	230 V 50 Hz.	6 kg.	1140 adet	24 kg.	28 kg.	**1.476**

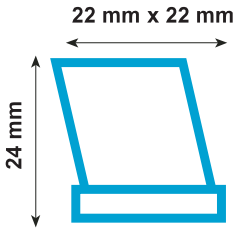
CE

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GERİLİM	DEPOLAMA KAP.	BUZ KAP.	KAPASİTE	AĞIRLIK	FİYAT (€)
SDE 30	9805.SDE30.00	ELEK	597	457	334	230 V 50 Hz.	6 kg.	1420 adet	30 kg.	28 kg.	**1.676**
SDE 40	9805.SDE40.00	ELEK	726	555	377	230 V 50 Hz.	10 kg.	1800 adet	40 kg.	40 kg.	**2.076**

	TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GERİLİM	DEPOLAMA KAP.	BUZ KAP.	KAPASİTE	AĞIRLIK	FİYAT (€)
EL	SDE 50	9805.SDE50.00	ELEK	810	575	485	230 V 50 Hz.	17 kg.	2200 adet	47 kg.	45 kg.	**2.231**

	TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GERİLİM	DEPOLAMA KAP.	BUZ KAP.	KAPASİTE	AĞIRLIK	FİYAT (€)
EL	SDE 64	9805.SDE64.00	ELEK	905	575	485	230 V 50 Hz.	20 kg.	3000 adet	63 kg.	48 kg.	**2.695**

	TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GERİLİM	DEPOLAMA KAP.	BUZ KAP.	KAPASİTE	AĞIRLIK	FİYAT (€)
EL	SDE 84	9805.SDE84.00	ELEK	981	595	670	230 V 50 Hz.	30 kg.	3900 adet	82 kg.	63 kg.	**3.007**



- Paslanmaz çelik gövde
- Elektronik kontrol
- Hava veya su soğutmalı
- Dikey pompa
- Dikey buharlaştırıcı
- Kendinden temizleme sistemi
- Kolay erişilebilir iç parçalar
- Düşük elektrik ve su tüketimi
- Ufaltılmış ebat

R 85 - R 155 model buz hazneleri için

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ (kW)	BUZ KAPASİTESİ	KAPASİTE	AĞIRLIK	FİYAT (€)
SV 145	9805.SV145.00	ELEK	560	620	575	-	11800	154 kg	53 kg	**4.813**

*** Buz haznesi hariçtir.**

*** Ağız adaptörü eklenmelidir. Kod: 2506.OB390.00.900.00**

R 155 - R 250 model buz hazneleri için

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ (kW)	BUZ KAPASİTESİ	KAPASİTE	AĞIRLIK	FİYAT (€)
SV 225	9805.SV225.00	ELEK	760	620	575	0.72 kW	18400	240 kg	70 kg.	**5.235**

Buz haznesi hariçtir.

CE

Setüstü üç kollu çift hazneli dondurma makinesi

KOD	ÖZELLİKLER		L	W	H	GÜÇ (kW)	KAPASİTE	SAATLİK KAP. külah -75 gr.	GERİLİM	AĞIRLIK	FİYAT (€)
8919.OEF40.00		Yumuşak Dondurma	600	700	1430	3.9 kw	2x8 lt.	500	220-380V	213 kg	**20.274**
8919.OEF40.0A	Karıştırıcılı	Yumuşak Dondurma - Donmuş Yoğurt	550	730	1550	4.2 kw	2x15 lt.	500	220-380V	230 kg	**24.135**
8919.OEF40.0P	Pompalı	Yumuşak Dondurma	640	740	1600	4.2 kw	2x6 lt.	500	220-380V	236 kg	**28.481**
8919.OEF40.AP	Pompalı - Karıştırıcılı	Yumuşak Dondurma - Donmuş Yoğurt	700	720	1600	4.5 kw	2x11 lt.	500	220-380V	255 kg	**32.343**
8919.OEF40.APS	Pompalı - Karıştırıcılı	Yumuşak dondurma - Donmuş Yoğurt	700	720	1600	5.2 kw	2x11 lt.	900	380 V	270 kg	**34.272**

CE

Setüstü üç kollu çift hazneli dondurma makinesi pastörizatörlü

KOD	ÖZELLİKLER	L	W	H	GÜÇ (kW)	KAPASİTE	SAATLİK KAP. külah -75 gr.	GERİLİM	AĞIRLIK	FİYAT (€)
8919.OEF40.APHT	Pompalı - Karıştırıcılı	700	720	1600	4.5 kw	2x11 lt.	500	380 V	255 kg	**42.376**
8919.OEF40.APSHT	Pompalı - Karıştırıcılı	700	720	1600	5.4 kw	2x11 lt.	900	220-380V	255 kg	**34.272**

Dondurma Teşhir Reyonu

KOD	MODEL	L	W	H	GERİLİM	GÜÇ	KAPASİTE	SICAKLIK	AĞIRLIK	FİYAT (TL)
8919.0M425.00	ELECT	1360	720	1250	220 V/50 Hz	-	14 bowl/kase	-12/-22°C	134	32.418
8919.0M435.00	ELECT	1680	720	1250	220 V/50 Hz	-	18 bowl/kase	-12/-22°C	177	39.386
8919.0M441.00	ELECT	1180	1200	1390	220 V/50 Hz	-	24 bowl/kase	-12/-22°C	229	90.526
8919.0M451.00	ELECT	1725	1210	1390	220 V/50 Hz	-	36 bowl/kase	-12/-22°C	365	131.310

Minibar

KOD	MODEL	L	W	H	GERİLİM	GÜÇ	KAPASİTE	SICAKLIK	AĞIRLIK	FİYAT (TL)
8919.KMB35.00	ELECT	385	430	510	220 V/50 Hz	0.75 kW	35 lt	-	13 kg	-
8919.KMB45.00	ELECT	427	448	565	220 V/50 Hz	0.75 kW	45 lt	-	16 kg	-
8919.KMB60.00	ELECT	571	483	505	220 V/50 Hz	0.75 kW	60 lt	-	17 kg	-

Blok Kapaklı Derin Dondurucular

KOD	MODEL	L	W	H	GERİLİM	GÜÇ	KAPASİTE	SICAKLIK	AĞIRLIK	FİYAT (TL)
8919.0D200.DF	ELECT	724	720	845	220 V/50 Hz	-	190 lt	-18/-34°C	42 kg	4.372
8919.0D300.DF	ELECT	1014	720	845	220 V/50 Hz	-	295 lt	-18/-34°C	48 kg	5.026
8919.DF400.DF	ELECT	1304	720	845	220 V/50 Hz	-	400 lt	-18/-34°C	60 kg	5.693
8919.0D500.DF	ELECT	1554	720	845	220 V/50 Hz	-	490 lt	-18/-34°C	67 kg	6.448

Düz Sürgü Cam Kapaklı Derin Dondurucular

KOD	MODEL	L	W	H	GERİLİM	GÜÇ	KAPASİTE	SICAKLIK	AĞIRLIK	FİYAT (TL)
8919.DF200.FF	ELECT	724	820	845	220 V/50 Hz	-	190 lt	-13/-23°C	50 kg	4.914
8919.DF300.FF	ELECT	1014	820	845	220 V/50 Hz	-	295 lt	-13/-23°C	55 kg	5.420
8919.DF400.FF	ELECT	1304	820	845	220 V/50 Hz	-	401 lt	-13/-23°C	71 kg	6.551
8919.DF500.FF	ELECT	1554	820	845	220 V/50 Hz	-	493 lt	-13/-23°C	76 kg	8.060

Tek Kapılı İçecek Soğutucuları

KOD	MODEL	L	W	H	GERİLİM	GÜÇ	KAPASİTE	SICAKLIK	AĞIRLIK	FİYAT (TL)
8919.0D149.SC	ELECT	595	664	837	220 V/50 Hz	-	149 lt	0/10°C	44 kg	**5.625**
8919.0D372.4C	ELECT	595	640	1985	220 V/50 Hz	-	372 lt	0/10°C	67 kg	**6.105**

CE

CE

Çift Kapılı İçecek Soğutucuları

KOD	MODEL	L	W	H	GERİLİM	GÜÇ	KAPASİTE	SICAKLIK	AĞIRLIK	FİYAT (TL)
8919.S900S.CD	ELECT	1100	694	2010	220 V/50 Hz	-	858 lt	0/10°C	159 kg	**16.770**
8919.S10SC.TD	ELECT	990	860	2010	220 V/50 Hz	-	1044 lt	0/10°C	164 kg	**20.202**

Çift Kapılı İçecek Soğutucuları

KOD	MODEL	L	W	H	GERİLİM	GÜÇ	KAPASİTE	SICAKLIK	AĞIRLIK	FİYAT (€)
9919.0BBC1.38	ELECT	900	520	600	-	180 W	133 lt	1/10°C	48 kg	**938**
9919.BBC20.8H	ELECT	900	520	900	-	230 W	201 lt	1/10°C	62 kg	**1.240**
9919.BBC33.0H	ELECT	1350	520	900	-	240 W	320 lt	1/10°C	80 kg	**1.542**
9919.BBC20.8S iki sürgülü	ELECT	900	520	900	-	230 W	201 lt	1/10°C	65 kg	**1.323**
9919.BBC33.0S üç sürgülü	ELECT	1350	520	900	-	350 W	320 lt	1/10°C	80 kg	**1.703**

CE

CE

Su Sebili

KOD	MODEL	L	W	H	GERİLİM	GÜÇ	KAPASİTE	AĞIRLIK	FİYAT ($)
8880.OS050.00	ELECT	483	436	1352	220 V	0.27 kW	50 lt	30 kg	**1.236**
8880.OS160.00	ELECT	835	630	1790	220 V	0.55 kW	160 lt	105 kg	**4.171**
8880.00250.04	ELECT	810	600	1760	220 V	1.04 kW	250 lt	125 kg	**5.828**
8880.00400.04	ELECT	1220	600	1760	220 V	1 kW	400 lt	160 kg	**8.979**

SPLIT SOĞUK SERİSİ (Evap. Sıcaklığı -8°C, Kondenser Sıcaklığı +45°C) HERMATİK R404A

TiP	Q (Watt)	P(Hp)	TP (kW)	C.O.P	Komp. Tipi	W (kg)	Besleme
CR060 - STA	975	1/2	0,70	1,4	CAE 9460 Z	56	220V / 50 Hz
CR075 - STA	1600	3/4	1,00	1,6	CAJ 9480 Z	57	220V / 50 Hz
CR100 - STA	1708	1/1	1,20	1,4	CAJ 9510 Z	57	220V / 50 Hz
CR110 - STA	2056	1/1+	1,40	1,5	CAJ 9513 Z	60	220V / 50 Hz
CR130 - STA	2436	1,3	1,60	1,5	CAJ 4517 Z	74	220V / 50 Hz
CR150 - STA	3218	1,5	2,20	1,5	CAJ 4519 Z	75	220V / 50 Hz
CR200 - STA	3373	2,0	2,40	1,4	TFH 4524 Z	76	380V / 50 Hz
CR250 - STA	4363	2,5	2,90	1,5	TFH 4531 Z	93	380V / 50 Hz
CR300 - STA	5661	3,0	3,80	1,5	CAE 4540 Z	94	380V / 50 Hz
CR400 - STA	6092	4,0	4,00	1,5	CAJ 4546 Z	96	380V / 50 Hz
CR450 - STA	6924	4,5	4,50	1,5	CAJ 4553 Z	100	380V / 50 Hz
CR500 - STA	7863	5,0	5,00	1,6	CAJ 4561 Z	139	380V / 50 Hz
CR600 - STA	9331	6,0	6,00	1,6	CAJ 4568 Z	142	380V / 50 Hz
CR700 - STA	10056	7,0	5,50	1,5	CAJ 4573 Z	146	380V / 50 Hz

SPLIT SOĞUK SERİSİ (Evap. Sıcaklığı -25°C, Kondenser Sıcaklığı +45°C) HERMATİK R404A

TiP	Q (Watt)	P(Hp)	TP (kW)	C.O.P	Komp. Tipi	W (kg)	Besleme
DF100 - STA	1005	1/1	1,2	0,8	CAJ 2446 Z	60	380V / 50 Hz
DF150 - STA	1285	1,5	1,5	0,9	CAJ 2464 Z	60	380V / 50 Hz
DF200 - STA	1865	2,0	2,0	0,9	TFH 2480 Z	76	380V / 50 Hz
DF300 - STA	2518	3,0	2,5	1,0	TFH 2518 Z	96	380V / 50 Hz
DF500 - STA	3687	5,0	3,5	1,1	TAG 2516 Z	96	380V / 50 Hz
DF700 - STA	4702	7,0	4,5	1,0	TAG 2522 Z	96	380V / 50 Hz

Q: Soğutma Kapasitesi
P: Nominal Kompresör Beygir Gücü

C.O.P.: Performans Katsayısı
TP: Nominal Kompresör Elektrik Gücü

Split Tip Soğutma Grubu

Standart ve özel tasarım soğuk ve donmuş muhafaza odaları olarak panel tip soğuk oda üretimi yapılır. Soğuk odalar standart olarak 1kW-10kW soğutma kapasitesi aralıklarında hermetik kompresörlü ve hava soğutmalı kondenserli olarak üretilmektedir. Tüm soğuk oda ekipman ve bileşenlerinde CE ve İSO belgeli dünya markaları tercih edilir. İstenildiğinde özel taleplere yönelik çözümler sunulabilmektedir. Bu durumda konteyner tipi soğuk oda, ebatlı muhafaza odaları, paslanmaz özellikli, özel kapılı, su soğutmalı, merkezi grup özellikli, semi-hermetik cihazlı, gaz defrostlu vb. seçeneklerde proje çözümleri sunulur.

900 SERİSİ

700 SERİSİ

FIRINLAR

YARDIMCI PİŞİRİCİLER

BUZDOLAPLARI - SOĞUK ÜNİTELER

BULAŞIKHANE EKİPMANLARI

- Paslanmaz çelikten gövde, boyler ve yıkama tankı
- Hijyenik yıkama tankı
- Saatte 30 sepet yıkama kapasitesi (Sepet ölçüleri 35cmx35cm)
- Her yıkama periyodu için 2,5 litre su tüketimi
- Otomatik ve kullanıcı dostu elektromekanik kontrol paneli
- Yıkama programı periyodu 120 sn.
- Enerji, deterjan ve su kullanımında tasarruf sağlar
- Yıkama kolları güçlendirilmiş polypropylen(PP)'dir
- Ayarlanabilir ayaklar ile yükseklik optimizasyonu
- Kolay başlatma; boyler ve yıkama tanklarını tek tuşla su doldurma ve ısıtma imkanı
- Elektriksel komponentler ve kablolama sistemleri uluslararası standartlara ve güvenlik
- Tüm gövde izole edilmiş ve suya karşı IPX5 koruma standardındadır
- Etkili yıkama için durulama ve yıkama sıcaklıkları termostat kontrollü
- Makinedeki suyun tesisata geri dönüşünü engelleyen valf sistemi
- Yıkama suyu sıcaklığı 55-60°C (besleme suyu en az 2 bar ve 50°C sıcaklıkta olmak koşulu ile)
- Durulama suyu sıcaklığı 80-85°C (besleme suyu en az 2 bar ve 50°C sıcaklıkta olmak koşulu ile)

OBY 35M PDT

TÜV-CB

Bardak Yıkama Makinesi

STANDART EKİPMANLAR	OBY 35M P 073M.10000.AD	OBY 35M PDT 073M.11010.AD
Deterjan pompası	-	✓
Parlatıcı pompası	✓	✓
Durulama pompası	-	-
Tahliye pompası	-	✓
1 adet yıkama sepeti	✓	✓
FİYAT	**1.414 €**	**1.631 €**

Teknik Özellikler

Besleme voltajı	230V~NPE / 50Hz	Su giriş basıncı (bar)/sıcaklığı	2-4 Bar / 50 °C
Toplam güç Yıkama kapasitesi	3.3 kW	Isı gücü (Yıkama/Durulama)	2 / 3 kW
Yıkama kapasitesi (bardak/saat)	500 bardak (Max.)	Atık su tahliye bağlantısı	3/4 " (Ø 28 mm)
Yıkama/Durulama tank kapasiteleri	9,2 / 2,8 lt	Gürültü seviyesi	70 dBA
Yıkama program sayısı	1	Brüt ağırlık	35 (±5) kg
Program süreleri	120	Dış ölçüler (ExBxY)	420x450x630 mm
Yıkama suyu sıcaklığı	55-60°C	Koruma sınıfı	IPX5
Durulama suyu sıcaklığı	80-85 °C (max.)	Sepet ölçüsü	35 x 35 cm
Su giriş bağlantısı	3/4 "	Yükleme yüksekliği	225 mm
Yıkama pompası gücü	0.27 kW	Eğim	6°
Durulama pompası gücü	-		

MADIRLI®

OBY 50D T
OBY 50D PDRT

TSE CE TÜV-CB

Dijital Bulaşık Makinesi

STANDART EKİPMANLAR	OBY 50D T 071D.00010.AD	OBY 50D PDRT 071D.11110.AD
Deterjan pompası	-	✓
Parlatıcı pompası	-	✓
Durulama pompası	-	✓
Tahliye pompası	✓	✓
3 adet yıkama sepeti	✓	✓
Paslanmaz çelik yıkama kolu	OPT	OPT
FİYAT	**1.871 €**	**2.457 €**

- Paslanmaz çelikten gövde, boyler ve yıkama tankı
- Hijyenik yıkama tankı
- Saatte 35 sepet yıkama kapasitesi (Sepet ölçüleri 50cmx50cm)
- Her yıkama periyodu için 2.8 litre su tüketimi
- Kullanıcı dostu dijital kontrol paneli
- Su sıcaklıkları ön panelden görülebilir
- Önceden seçilebilir 5 farklı yıkama programı
- Enerji, deterjan ve su kullanımında tasarruf
- Yıkama kolları, paslanmaz çelik veya güçlendirilmiş polypropylen(PP)'den mevcuttur
- Ayarlanabilir ayaklar ile yükseklik optimizasyonu
- Kolay başlatma; boyler ve yıkama tanklarını tek tuşla su doldurma ve ısıtma imkanı
- Elektriksel komponentler ve kablolama sistemleri uluslararası standartlara ve güvenlik yönetmeliklerine uygun
- Tüm gövde izole edilmiş ve suya karşı IPX5 koruma standardındadır
- Etkili yıkama için durulama ve yıkama sıcaklıkları termostat kontrollü
- Makinedeki suyun tesisata geri dönüşünü engelleyen valf sistemi
- Yıkama suyu sıcaklığı 55-60°C
  (besleme suyu en az 2 bar ve 50°C sıcaklıkta olmak koşulu ile)
- Durulama suyu sıcaklığı 80-85°C
  (besleme suyu en az 2 bar ve 50°C sıcaklıkta olmak koşulu ile)
- Ekran üzerinde arıza durum takibi

Teknik Özellikler

Besleme voltajı	230V~NPE / 50Hz	Su giriş basıncı (bar)/sıcaklığı	2-4 Bar / 50 °C
Toplam güç	5.5 kW	Isı gücü (Yıkama/Durulama)	2 / 5 kW
Yıkama kapasitesi (tabak/saat)	560 tabak (Max.)	Atık su tahliye bağlantısı	3/4 " (Ø 28 mm)
Yıkama kapasitesi (basket/saat)	35 / 27 / 23 / 20 / 18		
Yıkama/Durulama tank kapasiteleri	28 / 6 lt	Gürültü seviyesi	75 dBA
Yıkama program sayısı	5	Brüt ağırlık	70 (±5) kg
Program süreleri	102 / 132 / 152 / 172 / 192	Dış ölçüler (ExBxY)	595x640x830mm
Yıkama suyu sıcaklığı	55-60°C	Koruma sınıfı	IPX5
Durulama suyu sıcaklığ	80-85 °C (max.)	Sepet ölçüsü	50 x 50 cm
Su giriş bağlantısı	3/4 "	Yükleme yüksekliği	325 mm
Yıkama pompası gücü	0.66 kW	Eğim	6°
Durulama pompası gücü	0,37 kW OBY 500 D PLUS		

- Kullanımı kolay otomatik dijital kontrol paneli
- Paslanmaz çelikten gövde, boyler ve yıkama tankı
- Yekpare baskılı hijyenik yıkama tankı
- Saatte 69 sepet yıkama kapasitesi OBM 1080D PDRT
- Saatte 50 sepet yıkama kapasitesi OBM 1000D
- Her yıkama periyodu için 2.8 litre su tüketimi
- 5 farklı yıkama programı OBM 1080D PDRT
- Yıkama programı periyodu 72 sn OBM 1000D
- Standart hat üzerinde ve köşe kullanımına uygun yapıda
- Yıkama kolları, paslanmaz çelik veya güçlendirilmiş polypropylen(PP)'den mevcuttur
- Ayarlanabilir ayaklar ile yükseklik optimizasyonu
- Elektriksel komponentler ve kablolama sistemleri uluslararası standartlara ve güvenlik yönetmeliklerine uygun
- Tüm gövde izole edilmiş ve suya karşı IPX5 koruma standardındadır
- Etkili yıkama için durulama ve yıkama sıcaklıkları termostat kontrollü
- Makinedeki suyun tesisata geri dönüşünü engelleyen valf sistemi
- Sıcaklıkları ve uyarıları gösteren dijital ekran
- Yıkama suyu sıcaklığı 55-60°C
  (besleme suyu en az 2 bar ve 50°C sıcaklıkta olmak koşulu ile)
- Durulama suyu sıcaklığı 80-85°C
  (besleme suyu en az 2 bar ve 50°C sıcaklıkta olmak koşulu ile)

OBM 1080D PDRT
OBM 1080D
TÜV-CB
Giyotin Tipi Bulaşık Makinesi

STANDART EKİPMANLAR	OBM 1080D 071D.00000.BB	OBM 1080D PDRT 071D.11110.BB
Deterjan pompası		✓
Parlatıcı pompası		✓
Durulama pompası		✓
Tahliye pompası		✓
3 adet yıkama sepeti	✓	✓
Paslanmaz çelik yıkama kolu	OPT	OPT
FİYAT	**-**	**3.231 €**

Teknik Özellikler

Besleme voltajı	400V 3NPE / 50 Hz	Su giriş basıncı (bar)/sıcaklığı	2-4 Bar / 50 °C
Toplam güç	9.66 kW	Isı gücü (Yıkama/Durulama)	2 x 9 kW
Yıkama kapasitesi (tabak/saat)	1108 tabak (Max.)	Atık su tahliye bağlantısı	1 1/4 " (Ø 42 mm) OBM 1080D 3/4 " (Ø 28 mm) OBM 1080D PDRT
Yıkama kapasitesi (basket/saat)	69/35/27/23/18		
Yıkama/Durulama tank kapasiteleri	19 / 7 lt	Gürültü seviyesi	75 dBA
Yıkama program sayısı	5	Brüt ağırlık	110 (±5) kg
Program süreleri	52/102/132/152/192	Dış ölçüler (ExBxY)	700x790x1410 (1860) mm
Yıkama suyu sıcaklığı	55-60°C	Koruma sınıfı	IPX5
Durulama suyu sıcaklığ	80-85°C	Sepet ölçüsü	50 x 50 cm
Su giriş bağlantısı	3/4"	Yükleme yüksekliği	380 mm
Yıkama pompası gücü	0.66 kW	Eğim	6°
Durulama pompası gücü	0.37 kW OBM 1080D PDRT		

OBK 2000

STANDART AKSESUARLAR	EKSTRA AKSESUARLAR
5 adet yıkama sepeti	Yedek yıkama sepetleri (tabak, tepsi, bardak ve çatal-kaşık için)
	Giriş-çıkış tezgahları
	Deterjan ve parlatıcı dozörleri
	Ön yıkama duşu
	İsteğe bağlı kurutma ünitesi (8.55 kw)
	Bulaşık basket arabası
	Konveyör tezgahı

OBM 1080D PDRT

STANDART AKSESUARLAR	EKSTRA AKSESUARLAR
3 adet yıkama sepeti	Yedek yıkama sepetleri (tabak, tepsi, bardak ve çatal-kaşık için)
	Giriş-çıkış tezgahları
	Ön yıkama duşu
	Bulaşık basket arabası
	Sprey

OBM 1000 D

STANDART AKSESUARLAR	EKSTRA AKSESUARLAR
3 adet yıkama sepeti	Yedek yıkama sepetleri (tabak, tepsi, bardak ve çatal-kaşık için)
	Giriş-çıkış tezgahları
	Ön yıkama duşu
	Bulaşık basket arabası
	Sprey

DUŞ SPREYİ

MODEL	KOD	FİYAT (€)
Tezgaha monte	8760.MT001.00	**186**
Duvara monte	8760.MT003.00	**205**
Geri Toplama Ön Yıkama Duşu 10 mt.	8760.0CCGT.10	**969**
Geri Toplama Ön Yıkama Duşu 15 mt.	8760.0CCGT.15	**1.926**

DUŞ SPREYİ

MODEL	KOD	FİYAT (€)
Tezgaha monte	9760.10201.26	**229**
Duvara monte	9760.20102.07	**250**
Sprey Ünitesi 10 mt.	9760.SR006.00	**875**
Sprey Ünitesi 15 mt.	9760.SR013.00	**917**

EKSTRA AKSESUARLAR

TİP	KOD	L	W	H	m³
Tabak Basketi	8740.0TB50.00	500	500	100	0.02m³
Bardak Basketi	8740.DBB50.00	500	500	100	0.02m³
Çatal-Kaşık Basketi	8740.CKB50.00	500	500	100	0.02m³
Ön Yıkama Duşu (tezgaha monte)	8760.MT001.00	-	-	-	-
Ön Yıkama Duşu (tezgaha monte)	8760.MT003.00	-	-	-	-
Ön Yıkama Duşu (tezgaha monte)	8760.0CCGT.10	-	-	-	-
Ön Yıkama Duşu (tezgaha monte)	8760.0CCGT.15	-	-	-	-
Basket Taşıma Arabası	7959.60578.40	600	600	850	0.10m³
5x5 Bölmeli Bardak Basketi	8740.OBB25.00	500	500	100	-
5x5 Yükseltici	8740.OBY25.00	500	500	50	-
6x6 Bölmeli Bardak Basketi	8740.OBB36.00	500	500	100	-
6X6 Yükseltici	8740.OBY36.00	500	500	50	-

KONVEYÖR TEZGAH

Müşteri taleplerine göre özel imalat yapılmaktadır.

0711.00000.00 **FİYAT: 1.081 €**

0711.00000.01 **FİYAT: 574 €**

OBK 1500 E
OBK 1500
Konveyörlü Bulaşık Makinesi

- Paslanmaz çelikten gövde, boyler ve yıkama tankı
- Hijyenik yıkama tankı
- Saatte 100 sepet yıkama kapasitesi (Sepet ölçüleri 50cmx50cm)
- Yüksek güçlü fanı sayesinde etkili kurutma
- Her yıkama periyodu için 3 lt su tüketimi
- Otomatik ve kullanıcı dostu kontrol paneli
- Konveyör sistemi sayesinde kurutmalı sürekli yıkama
- Enerji, deterjan ve su kullanımında tasarruf
- Yıkama kolları paslanmaz çelikten
- Ayarlanabilir ayaklar ile yükseklik optimizasyonu
- Kolay başlatma; boyler ve yıkama tanklarını tek tuşla su doldurma ve ısıtma imkanı
- Elektriksel komponentler ve kablolama uluslararası standartlara ve güvenlik yönetmeliklerine uygun
- Tüm gövde izole edilmiş bu nedenle suya karşı koruma sınıfı IPX5
- Etkili yıkama için durulama ve yıkama sıcaklıkları termostat kontrollü
- Makinedeki suyun tesisata geri dönüşünü engelleyen valf sistemi
- Yıkama Suyu sıcaklığı 55-60°C (besleme suyu en az 2 bar ve 50°C olmak koşulu ile)
- Durulama Suyu sıcaklığı 80-85°C (besleme suyu en az 2 bar ve 50°C olmak koşulu ile

TEKNİK ÖZELLİKLER	OBK 1500 (Kurutmalı)	OBK 1500 E (Kurutmasız)
Fiyat (€)	9.394	8.362
Kod (sağ)	076R.0010K.BD	076R.00100.BD
Fiyat	9.033	8.040
Kod (sol)	076L.0010K.BD	076L.00100.BD
Besleme voltajı	400V~3NPE / 50Hz	400V~3NPE / 50Hz
Toplam güç	47 kW	38 kW
Yıkama kapasitesi (tabak/saat)	1650 tabak (Max.)	1650 tabak (Max.)
Yıkama kapasitesi (basket/saat)	100	100
Yıkama/Durulama tank kapasiteleri	90 / 18 lt	90 / 18 lt
Yıkama program sayısı	-	-
Program süreleri (sn.)	-	-
Yıkama suyu sıcaklığı	55-60°C	55-60°C
Durulama suyu sıcaklığı	80-85 °C (max.)	80-85 °C (max.)
Su giriş bağlantısı	3/4 "	3/4 "
Yıkama pompası gücü	1,5 kW	1,5 kW
Durulama pompası gücü	0.37 kW	0.37 kW
Su giriş basıncı (bar)/Sıcaklığı	2-4 Bar / 50 °C	2-4 Bar / 50 °C
Isı gücü (yıkama/durulama)	9 / 27 kW	9 / 27 kW
Kurutma gücü	6 kW	-
Atık su tahliye bağlantısı	1 1/4 " (Ø 42 mm)	1 1/4 " (Ø 42 mm)
Gürültü seviyesi	80 dBA	80 dBA
Brüt ağırlık	270 (±5) kg	220 (±5) kg
Dış ölçüler (ExBxY)	800x2050x1880 mm	800x1750x1500 mm
Koruma sınıfı	IPX5	IPX5
Sepet ölçüsü	50 x 50 cm	50 x 50 cm
Yükleme yüksekliği	42 cm	42 cm
Eğim	6°	6°

OBK 2000

TÜV-CB

Konveyörlü Bulaşık Makinesi

- Paslanmaz çelikten gövde, boyler ve yıkama tankı
- Hijyenik yıkama tankı
- Saatte 133 sepet yıkama kapasitesi (Sepet ölçüleri 50cmx50cm)
- Yüksek güçlü fanı sayesinde etkili kurutma
- Her yıkama periyodu için 3 lt su tüketimi
- Otomatik ve kullanıcı dostu kontrol paneli
- Konveyör sistemi sayesinde kurutmalı sürekli yıkama
- Enerji, deterjan ve su kullanımında tasarruf
- Yıkama kolları paslanmaz çelikten
- Ayarlanabilir ayaklar ile yükseklik optimizasyonu
- Kolay başlatma; boyler ve yıkama tanklarını tek tuşla su doldurma ve ısıtma imkanı
- Elektriksel komponentler ve kablolama uluslararası standartlara ve güvenlik yönetmeliklerine uygun
- Tüm gövde izole edilmiş bu nedenle suya karşı koruma sınıfı IPX5
- Etkili yıkama için durulama ve yıkama sıcaklıkları termostat kontrollü
- Makinedeki suyun tesisata geri dönüşünü engelleyen valf sistemi
- Yıkama suyu sıcaklığı 55-60°C
  (besleme suyu en az 2 bar ve 50°C olmak koşulu ile)
- Durulama suyu sıcaklığı 80-85°C
  (besleme suyu en az 2 bar ve 50°C olmak koşulu ile)

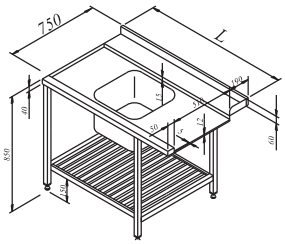
TEKNİK ÖZELLİKLER	OBK 2000	OBK 3000
Fiyat (€)	**10.803**	**14.090**
Kod (sağ)	072R.0010K.BD	077R.0010K.BD
Kod (sol)	072L.0010K.BD	077L.0010K.BD
Besleme voltajı	400V~3NPE / 50Hz	400V-3NPE/50Hz
Toplam güç	48 kW	59 KW
Yıkama kapasitesi (tabak/saat)	2130 T/S (Max.)	3000 T/S
Yıkama kapasitesi (basket/saat)	133	187
Yıkama/Durulama tank kapasiteleri	60 / 90 / 18 lt	60 / 60 / 90 / 18 lt
Yıkama program sayısı	-	-
Program süreleri (sn.)	-	-
Yıkama suyu sıcaklığı	55-60°C	55-60 ºC
Durulama suyu sıcaklığı	80-85 °C (max.)	80-85 °C (max.)
Su giriş bağlantısı	3/4 "	3/4"
Ön yıkama pompası gücü	0.72 kW	0.72 kW
Yıkama pompası gücü	1,5 kW	0,72-1,5 kW
Durulama pompası gücü	0.37 kW	0.37 kW
Su giriş basıncı (bar)/Sıcaklığı	2-4 Bar / 50°C	2-4 Bar / 50 ºc
Isı gücü (yıkama/durulama)	9 / 27 kW	11 / 27+9 kw
Kurutma gücü	8 kW	8 kw
Atık su tahliye bağlantısı	1 1/4 " (Ø 42 mm)	1 1/4" (42mm)
Gürültü seviyesi	80 dBA	85 Dba
Brüt ağırlık	360 (±5) kg	415 kg. (±10) kg
Dış ölçüler (ExBxY)	800x2555x1880 mm	800x3050x1880mm
Koruma sınıfı	IPX5	IPX5
Sepet ölçüsü	50 x 50 cm	50 x 50 cm
Yükleme yüksekliği	42 cm	42 cm
Eğim	6°	6

OKY

Kazan Yıkama Makinesi

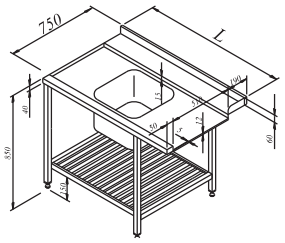
- Paslanmaz çelikten gövde, boyler ve yıkama tankı
- Hijyenik yıkama tankı
- 2/1 gastronom küvet yıkayabilme özellikli
- 60 cm çapında silindir tipi tencereyi yıkayabilme özellikli
- Her yıkama periyodu için 4.5 lt su tüketimi
- Otomatik ve kullanıcı dostu kontrol paneli
- Önceden seçilebilir 3 farklı yıkama programı
- Enerji,deterjan ve su kullanımında tasarruf
- Yıkama kolları paslanmaz çelikten
- Ayarlanabilir ayaklar ile yükseklik optimizasyonu
- Kolay başlatma; boyler ve yıkama tanklarını tek tuşla su doldurma ve ısıtma imkanı
- Elektriksel komponentler ve kablolama uluslararası standartlara ve güvenlik yönetmeliklerine uygun
- Tüm gövde izole edilmiş bu nedenle suya karşı koruma sınıfı IPX5
- Etkili yıkama için durulama ve yıkama sıcaklıkları termostat kontrollü
- Makinedeki suyun tesisata geri dönüşünü engelleyen valf sistemi
- Yıkama Suyu sıcaklığı 55-60°C (besleme suyu en az 2 bar ve 50°C olmak koşulu ile)
- Durulama Suyu sıcaklığı 80-85°C (besleme suyu en az 2 bar ve 50°C olmak koşulu ile)

TEKNİK ÖZELLİKLER	OKY
Fiyat (€)	**9.579**
Kod (sağ)	078M.11110.BD
Besleme voltajı	400V~3NPE / 50Hz
Toplam güç	16.7 kW
Yıkama kapasitesi (tabak/saat)	600 tabldot (Max.)
Yıkama kapasitesi (basket/saat)	30/10/7,5
Yıkama/Durulama tank kapasiteleri	65 / 18 lt
Yıkama program sayısı	3
Program süreleri (sn.)	120/360/480
Yıkama suyu sıcaklığı	55-60°C
Durulama suyu sıcaklığı	80-85 °C (max.)
Su giriş bağlantısı	3/4 "
Yıkama pompası gücü	2.8 kW
Durulama pompası gücü	0.37 kW
Su giriş basıncı (bar)/Sıcaklığı	2-4 Bar / 50 °C
Isı gücü (yıkama/durulama)	4,5 / 14 kW
Atık su tahliye bağlantısı	3/4 " (Ø 28 mm)
Gürültü seviyesi	80 dBA
Brüt ağırlık	220 (±5) kg
Dış ölçüler (ExBxY)	780x950x2040 mm (2490 mm)
Koruma sınıfı	IPX5
Sepet ölçüsü	60 x 70 cm
Yükleme yükseklişi	80 cm
Eğim	6°



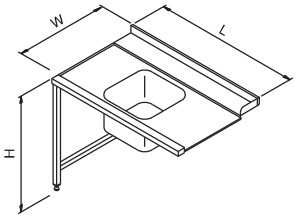
Bulaşık makinesi alt tablalı giriş tezgahı (sol)

KOD	L	W	H	m³	FİYAT (€)
7711.07075.23	700	750	870	0.54 m³	**545**
7711.09075.23	900	750	870	0.67 m³	**588**
7711.12075.23	1200	750	870	0.90 m³	**654**
7711.14075.23	1400	750	870	1.05 m³	**703**
7711.16075.23	1600	750	870	1.19 m³	**780**
7711.19075.23	1900	750	870	1.40 m³	**852**



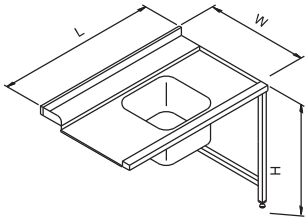
Bulaşık makinesi alt tablalı sağ giriş tezgahı (sağ)

KOD	L	W	H	m³	FİYAT (€)
7711.07075.24	700	750	870	0.54 m³	**545**
7711.09075.24	900	750	870	0.67 m³	**588**
7711.12075.24	1200	750	870	0.90 m³	**654**
7711.14075.24	1400	750	870	1.05 m³	**703**
7711.16075.24	1600	750	870	1.19 m³	**780**
7711.19075.24	1900	750	870	1.40 m³	**852**



Bulaşık makinesi giriş tezgahı (sol)

KOD	L	W	H	m³	FİYAT (€)
7711.07075.22	700	750	870	0.54 m³	**428**
7711.09075.22	900	750	870	0.67 m³	**445**
7711.12075.22	1200	750	870	0.90 m³	**467**
7711.14075.22	1400	750	870	1.05 m³	**485**
7711.16075.22	1600	750	870	1.19 m³	**534**
7711.19075.22	1900	750	870	1.40 m³	**564**

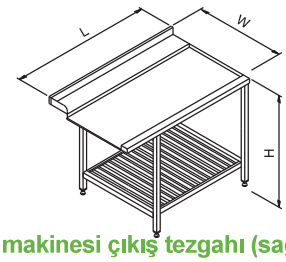


Bulaşık makinesi giriş tezgahı (sağ)

KOD	L	W	H	m³	FİYAT (€)
7711.07075.21	700	750	870	0.54 m³	**428**
7711.09075.21	900	750	870	0.67 m³	**445**
7711.12075.21	1200	750	870	0.90 m³	**467**
7711.14075.21	1400	750	870	1.05 m³	**485**
7711.16075.21	1600	750	870	1.19 m³	**534**
7711.19075.21	1900	750	870	1.40 m³	**564**

Bulaşık makinesi çıkış tezgahı (sol)

KOD	L	W	H	m³	FİYAT (€)
7711.07075.12	700	750	870	0.54 m³	**409**
7711.09075.12	900	750	870	0.67 m³	**457**
7711.12075.12	1200	750	870	0.90 m³	**524**
7711.14075.12	1400	750	870	1.05 m³	**577**
7711.16075.12	1600	750	870	1.19 m³	**654**
7711.19075.12	1900	750	870	1.40 m³	**726**

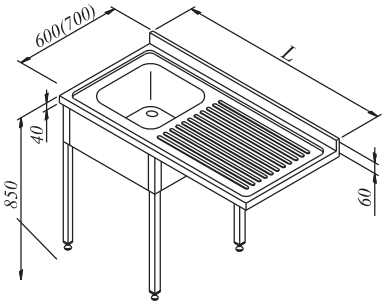


Bulaşık makinesi çıkış tezgahı (sağ)

KOD	L	W	H	m³	FİYAT (€)
7711.07075.13	700	750	870	0.54 m³	**409**
7711.09075.13	900	750	870	0.67 m³	**457**
7711.12075.13	1200	750	870	0.90 m³	**524**
7711.14075.13	1400	750	870	1.05 m³	**577**
7711.16075.13	1600	750	870	1.19 m³	**654**
7711.19075.13	1900	750	870	1.40 m³	**726**

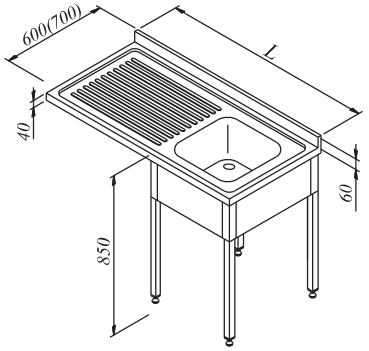
Tek gözlü, tek damlalıklı, bulaşık makinesi üstü evyeli tezgahlar

GÖZ EBADI			SAĞDA TEK DAMLALIKLI			FİYAT (€)	L	W	H	m³	DEMONTE m³
L	W	H	KOD	FİYAT (€)	DEMONTE KOD						
400	400	250	7758.126AB.15	**507**	7754.126AB.15	**546**	1200	600	850	0.73 m³	0.28 m³
500	400	250	7758.146EB.15	**584**	7754.146EB.15	**628**	1400	600	850	0.85 m³	0.32 m³
500	500	300	7758.127CB.15	**583**	7754.127CB.15	**624**	1200	700	850	0.84 m³	0.35 m³
500	500	300	7758.147CB.15	**623**	7754.147CB.15	**664**	1400	700	850	0.98 m³	0.41 m³



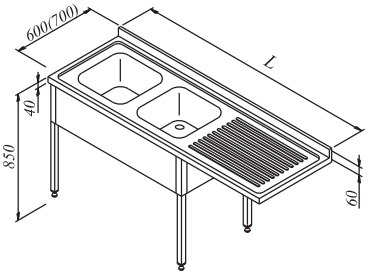
Tek gözlü, tek damlalıklı, bulaşık makinesi üstü evyeli tezgahlar

GÖZ EBADI			SOLDA TEK DAMLALIKLI			FİYAT (€)	L	W	H	m³	DEMONTE m³
L	W	H	KOD	FİYAT (€)	DEMONTE KOD						
400	400	250	7758.126AB.11	**507**	7754.126AB.11	**547**	1200	600	850	0.73 m³	0.28 m³
500	400	250	7758.146EB.11	**584**	7754.146EB.11	**623**	1400	600	850	0.85 m³	0.32 m³
500	500	300	7758.127CB.11	**583**	7754.127CB.11	**624**	1200	700	850	0.84 m³	0.35 m³
500	500	300	7758.147CB.11	**623**	7754.147CB.11	**646**	1400	700	850	0.98 m³	0.41 m³



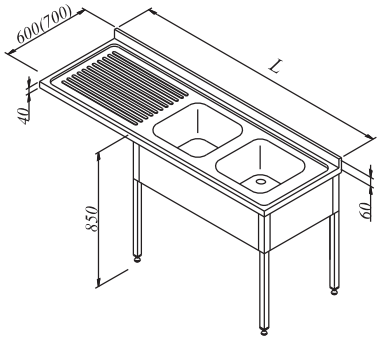
Çift gözlü, tek damlalıklı, bulaşık makinesi üstü evyeli tezgahlar

GÖZ EBADI			SAĞDA TEK DAMLALIKLI			FİYAT (€)	L	W	H	m³	DEMONTE m³
L	W	H	KOD	FİYAT (€)	DEMONTE KOD						
400	400	250	7758.166AB.21	**736**	7754.166AB.21	**750**	1600	600	850	0.96 m³	0.28 m³
500	400	250	7758.186EB.21	**800**	7754.186EB.21	**817**	1800	600	850	1.08 m³	0.32 m³
500	500	300	7758.196EB.21	**824**	7754.196EB.215	**870**	1900	600	850	1.14 m³	0.35 m³
500	500	300	7758.187CB.21	**862**	7754.187CB.21	**879**	1800	700	850	1.25 m³	0.41 m³
500	500	300	7758.197CB.21	**899**	7754.197CB.21	**948**	1900	700	850	1.32 m³	0.55 m³
500	500	300	7758.207CB.21	**916**	7754.207CB.21	**967**	2000	700	850	1.39 m³	0.58 m³



Çift gözlü, tek damlalıklı, bulaşık makinesi üstü evyeli tezgahlar

GÖZ EBADI			SAĞDA TEK DAMLALIKLI			FİYAT (€)	L	W	H	m³	DEMONTE m³
L	W	H	KOD	FİYAT (€)	DEMONTE KOD						
400	400	250	7758.166AB.25	**736**	7754.166AB.25	**759**	1600	600	850	0.96 m³	0.28 m³
500	400	250	7758.186EB.25	**800**	7754.186EB.25	**823**	1800	600	850	1.08 m³	0.32 m³
500	500	300	7758.196EB.25	**824**	7754.196EB.25	**870**	1900	600	850	1.14 m³	0.35 m³
500	500	300	7758.187CB.25	**862**	7754.187CB.25	**881**	1800	700	850	1.25 m³	0.41 m³
500	500	300	7758.197CB.25	**899**	7754.197CB.25	**941**	1900	700	850	1.32 m³	0.55 m³
500	500	300	7758.207CB.25	**916**	7754.207CB.25	**967**	2000	700	850	1.39 m³	0.58 m³



Bulaşık Makineleri İçin Yumuşatma Sistemi

MODEL		KAPASİTE	FİYAT (€)
8899.SA003.00	Su yumuşatma sistemi 6-13 tank	60	-
8899.SA005.00	Su yumuşatma sistemi 8-18 tank	86	-

Bölmeli Bardak Basketi			Fiyat (€)
8740.OBB09.00	9 bölmeli	50 x 50 x 10 cm	21
8740.OBB16.00	16 bölmeli	50 x 50 x 10 cm	17
8740.OBB25.00	25 bölmeli	50 x 50 x 10 cm	18
8740.OBB36.00	36 bölmeli	50 x 50 x 10 cm	20
8740.OBB49.00	49 bölmeli	50 x 50 x 10 cm	22

Bardak Yükselticisi			Fiyat
8740.OBY09.00	9 bölmeli	50 x 50 x 4.5 cm	66 TL.
8740.OBY16.00	16 bölmeli	50 x 50 x 4.5 cm	9 €
8740.OBY25.00	25 bölmeli	50 x 50 x 4.5 cm	9 €
8740.OBY36.00	36 bölmeli	50 x 50 x 4.5 cm	10 €
8740.OBY49.00	49 bölmeli	50 x 50 x 4.5 cm	12 €

Tabak Basketi		Fiyat (€)
8740.OTB50.00	50 x 50 x 10 cm	18

Çatal Kaşık Bıçak Basketi		Fiyat (€)
8740.CKB50.00	50 x 50 x 10 cm	16

Bardak Basketi		Fiyat (€)
8740.DBB50.00	50 x 50 x 10 cm	16

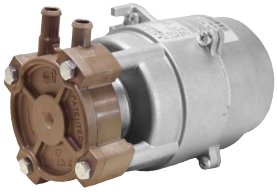
Bardak Basketi (OBY 500 B için)		Fiyat (€)
8740.BMS35.00	35 x 35 x 15 cm	22

Tabak ve Tepsi Basketi (OBY 500 B 40x40 için)		Fiyat (€)
9740.COD21.50	40 x 40 x 11 cm	35

Bardak Basketi (OBY 500 B 40x40 için)		Fiyat (€)
9740.COD21.46	40 x 40 x 15 cm	30

Tepsi Basketi		Fiyat (TL)
8740.00009.00	50 x 50 x 10 cm	167

8 Bölmeli Çatal Kaşık Bıçak Basketi	Fiyat (TL)
8740.00008.00	115



Durulama Pompası	9099.EPL45.00

Tahliye Pompası	9099.DP020.52

Parlatıcı	6262.PARP3.00
Deterjan	6262.DETP7.00

Yıkama Kolu/Plastik	6262.00033.33

Yıkama Kolu Paslanmaz	6262.00030.06

Basket Taşıma Arabası	7959.60578.40

Konveyörlü Tezgah	0711.00000.01

Konveyörlü Köşe Dönüşlü Tezgah	0711.00000.00

Giriş Tezgahı

Çıkış Tezgahı

POWER FLOOR 300 — ZEMİN TEMİZLEME VE CİLA BAKIM ÜRÜNÜ

Bütün suya dayanıklı cilalı ve cilasız yer döşemelerinin günlük temizliği ve bakımı için uygunolan zemin temizleme ürünüdür. Pvc, linolyum, kauçuk, mermer, epoksi, doğal taş, vb. gibi tüm zemin kaplamalarının günlük paspas ve makine ile yapılacak olan basit temizlik uygulamalarında kullanılır. İçeriğindeki polimerler sayesinde cilaya bakım yapma özelliği vardır. Tabaka ve kalıntı oluşturmaz. Ferahlatıcı bir kokuya sahiptir.

Art. No.	8899.P1024.20
Ambalaj Türü	20 L (19,60 kg) bidon
Ambalaj Birimi	1 bidon
Palet - Birimi	32 bidon

pH Değeri yaklaşık

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14

Kullanım konsantrasyonu içinde

KULLANIM ALANLARI

UYGUN | KOŞULLU OLARAK UYGUN | UYGUN DEĞİL

- PVC
- Linolyum
- Elastomer malzeme (kauçuk)
- Poliüretan
- Poliüretanla zenginleştirilmiş elastik zemin kaplamaları
- Aside dayanıklı doğal / plastik malzeme
- Mermer
- Dökme Mozaik (Terrazzo)
- Aside Dayanıklı Fayans
- Porselen
- Şap
- Epoksi
- Ahşap (Cilalı)
- Laminat
- Plastik yüzeyler
- Krom / Paslanmaz Çelik
- Seramik / Porselen

DOZAJ VE ÇALIŞMA YÖNTEMLERİ

Ürün şişesinin ağız kısmına dozaj başlığı (20 ml) aparatı takılarak doğru dozajlama yapılır.

POWER FLOOR 200 — AĞIR KİR, CİLA VE YAĞ SÖKÜCÜ

Zemine ve yüzeylere yerleşmiş cila tabakalarını, yaşları ve kirleri kolayca temizleme ürünüdür. Aşınmış eski cila tabakasını kolayca çıkarır. Zemini yeni cila uygulamasına hazırlar. Ahşap yüzey ve linolyum hariç, suya ve alkaliye dayanıklı tüm zemin kaplamalarında kullanılır. Zemin kaplama imalatçılarının kullanım tekniği bakımından verdikleri bilgiler dikkate alınmalıdır.

Art. No.	8899.P1023.20
Ambalaj Türü	20 L (20,30 kg) bidon
Ambalaj Birimi	1 bidon
Palet - Birimi	32 bidon

pH Değeri yaklaşık

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14

Kullanım konsantrasyonu içinde

KULLANIM ALANLARI

UYGUN | KOŞULLU OLARAK UYGUN | UYGUN DEĞİL

- PVC
- Linolyum
- Elastomer malzeme (kauçuk)
- Poliüretan
- Poliüretanla zenginleştirilmiş elastik zemin kaplamaları
- Aside dayanıklı doğal / plastik malzeme
- Mermer
- Dökme Mozaik (Terrazzo)
- Aside Dayanıklı Fayans
- Porselen
- Şap
- Epoksi
- Ahşap (Cilalı)
- Laminat
- Plastik yüzeyler
- Krom / Paslanmaz Çelik
- Seramik / Porselen

DOZAJ VE ÇALIŞMA YÖNTEMLERİ

POWER MATIC PRO — BULAŞIK MAKİNE DETERJANI / SERT SULAR İÇİN

Tabak, bardak ve diğer materyallerdeki donmuş yağ ve kirleri temizler, hijyen sağlar. Bulaşıklarda koku oluşumunu engeller. Paslanmaz çelik, cam, porselen, çatal, bıçak, tepsi gibi metaller için uygundur. Makinelerde kireç birikimini önler, sert sularda etkilidir. Endüstriyel bulaşık makinelerine takılan dozaj pompa düzeneği ile kullanılması tavsiye edilir.

Art. No.	8899.P1002.05	8899.P1002.20
Ambalaj Türü	5 L (5,82 kg) bidon	20 L (23,30 kg) bidon
Ambalaj Birimi	4 adet koli içinde	1 bidon
Palet - Birimi	36 koli	32 bidon

pH Değeri yaklaşık

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14

Kullanım konsantrasyonu içinde

POWER RINSE PRO — BULAŞIK MAKINE PARLATICISI / SERT SULAR İÇİN

Bulaşık makinelerinde deterjan kalıntısını yok eder ve durulama sağlar. Porselen, cam, paslanmaz çelik gibi materyallerde parlaklık oluşturur. Yıkanan bulaşığın durulanma etkinliğini artırır, leke ve çiziklere neden olmadan bulaşıkların süratle kurumalarını sağlar. Sert sularda etkilidir. Parfümsüzdür, koku bırakmaz. Endüstriyel bulaşık makinelerine takılan dozaj pompa düzeneği ile kullanılması tavsiye edilir.

Art. No.	8899.P1003.05	8899.P1003.20
Ambalaj Türü	5 L (5,20 kg) bidon	20 L (2,70 kg) bidon
Ambalaj Birimi	4 adet koli içinde	1 bidon
Palet - Birimi	36 koli	32 bidon

pH Değeri yaklaşık

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14

Kullanım konsantrasyonu içinde

POWER LIMEX PRO — ENDÜSTRİYEL BULAŞIK MAKINE KİREÇ ÇÖZÜCÜ

Endüstriyel bulaşık makinelerinde ve mutfak cihazlarında su sertliği nedeni ile oluşan kireç kalıntılarını çözmek amacıyla kullanılmaktadır. Aynı zamanda ben-marie, buharlı kazan ve tencerelerin üzerinde biriken kireçleri temizler. Isıtıcıların az enerji ile yüksek performansla çalışmasına yardımcı olur. İçeriğindeki inhibitörler sayesinde korozyon zararlarını engeller.

Art. No.	8899.P1004.05
Ambalaj Türü	5 L (6,32 kg) bidon
Ambalaj Birimi	4 adet koli içinde
Palet - Birimi	36 koli

pH Değeri yaklaşık

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14

Kullanım konsantrasyonu içinde

POWER HAND PRO — ELDE BULAŞIK YIKAMA MADDESİ

Elde yıkanan bulaşıklar için özel olarak formülize edilmiş yüksek aktif içeren bir üründür. Donmuş yağ ve yemek artıklarını, en inatçı kirleri bile kolayca temizler.Hoş kokulu, bol köpüklüdür. Kolay durulanır ve leke bırakmaz.

Art. No.	8899.P1001.20
Ambalaj Türü	20 L (20,60 kg) bidon
Ambalaj Birimi	1 bidon
Palet - Birimi	32 bidon

pH Değeri yaklaşık

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14

Kullanım konsantrasyonu içinde

POWER FOAM PRO — AĞIR KİR VE YAĞ ÇÖZÜCÜ

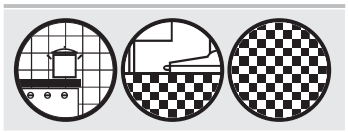
Mutfaklar ve gıda maddeleri işleyen kurumlarda kullanılır. Yüksek basınçlı makineler ve köpük aletleri için uygundur. Güçlü yağ ve kir çözücü etkisi ile zemin, duvar, tavan, çalışma yüzeyleri, makineler, ızgaralar, ocaklar, kazanlar, davlumbazlar, lumbozlar, evyeler vb. alanların temizliğinde kullanılan kokusuz bir üründür. Alüminyum ve boyalı yüzeylerde kullanılmaz.

Art. No.	8899.P1007.05
Ambalaj Türü	5 L (5,10 kg) bidon
Ambalaj Birimi	4 adet koli içinde
Palet - Birimi	36 koli

pH Değeri yaklaşık

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14

Kullanım konsantrasyonu içinde



POWER PREP — LEKE ÇIKARICI ÖN DALDIRMA MADDESİ

Tabak, tabldot, porselen, cam, plastik ve paslanmaz ekipmanlardaki kurumuş nişasta kalıntılarını, bardak ve fincanlarda oluşan kahve, çay lekelerini temizlemek amacıyla ön daldırma işleminde kullanılan bir temizlik üründür. İçerdiği klor sayesinde leke çıkarmanın yanı sıra hijyenik etkisi de vardır. Bulaşık makinasında yapılacak yıkama öncesi kullanılması tavsiye edilir.

Art. No.	8899.P1020.05
Ambalaj Türü	5 L (5,75 kg) bidon
Ambalaj Birimi	4 adet koli içinde
Palet - Birimi	36 koli

pH Değeri yaklaşık

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14

Kullanım konsantrasyonu içinde

POWER GRILL — FIRIN VE IZGARA TEMİZLEME MADDESİ

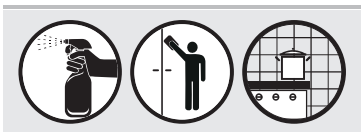
Ocak, fırın, ızgara ve davlumbaz gibi mutfak ekipmanlarında oluşan yanmış, kalıplaşmış yağ ve kirlerin temizliğinde kullanılan kokusuz bir üründür. Alüminyum, galvaniz metal, ahşap, linolyum, boyalı yüzeylerde ve kendi kendine temizlenen fırın ve ızgaralarda kullanılmamalıdır. Vizkozitesi sayesinde dik yüzeylere iyi tutunur ve maksimum etki sağlar.

Art. No.	8899.P1021.75
Ambalaj Türü	750 ml (820 gr) şişe
Ambalaj Birimi	6 adet koli içinde
Palet - Birimi	128 koli

pH Değeri yaklaşık

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14

Kullanım konsantrasyonu içinde



POWER T-9 — FIRIN VE IZGARALAR İÇİN YÜKSEK PERFORMANSLI YAĞ ÇÖZÜCÜ

Ocak, fırın, ızgara, gril gibi mutfak ekipmanlarında oluşan yanmış, kalıplaşmış yağ ve kirlerin temizliğinde kullanılan bir üründür. Alüminyum, galvaniz metal ahşap, linolyum, boyalı yüzeylerde kullanılmamalıdır. Viskozitesi sayesinde dik yüzeylere iyi tutunur ve maksimum etki sağlar.

Art. No.	8899.P1015.75
Ambalaj Türü	750 ml (840 gr) şişe
Ambalaj Birimi	6 adet koli içinde
Palet - Birimi	128 koli

pH Değeri yaklaşık

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14

Kullanım konsantrasyonu içinde

POWER SHINE — PASLANMAZ ÇELİK PARLATICI

Paslanmaz çelik, krom, nikel alaşımlı metal yüzeylerin temizlik, bakım ve parlatılmasında kullanılmaktadır. Metal yüzeyleri çizmeden temizler ve parlaklık sağlar. Uygulama yapılan metal yüzeylerde film tabakası oluşturarak tekrar kirlenmeyi geciktirir ve parmak izi oluşumunu engeller.

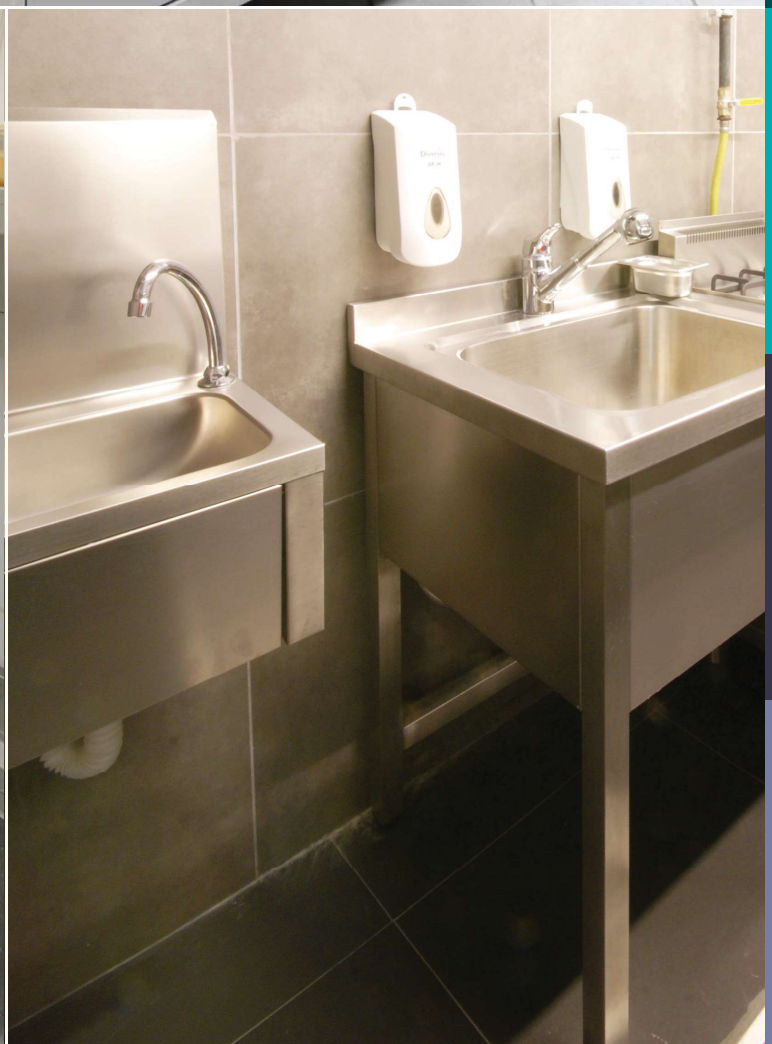
Art. No.	8899.P1011.75
Ambalaj Türü	750 ml (620 gr) şişe
Ambalaj Birimi	6 adet koli içinde
Palet - Birimi	128 koli

pH Değeri yaklaşık

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14

Kullanım konsantrasyonu içinde

Knorr
Tavuk Suyu
Et Suyu
Sebzeli
Çeşni



ÇALIŞMA TEZGAHLARI & EVYELER

HAZIRLIK MAKİNELERİ

SERVİS VE TEŞHİR ÜNİTELERİ

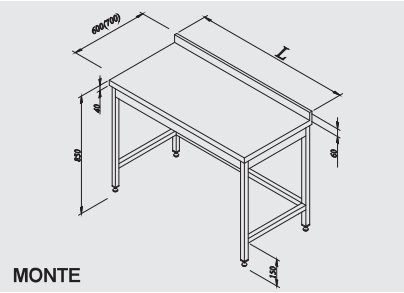
SET ÜSTÜ MUTFAK EKİPMANLARI

CAFE & BAR EKİPMANLARI

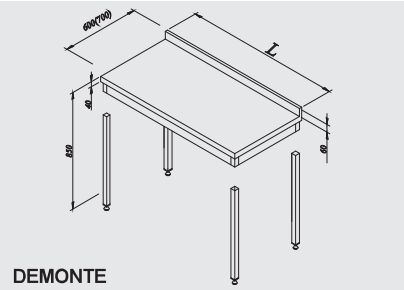
MASAÜSTÜ EKİPMANLARI

Alt tablasız çalışma tezgahı

DEMONTE KOD	L	W	H	m³	DEMONTE m³	FİYAT (€)
7911.06060.83	600	600	850	0.36 m³	0.08 m³	360
7911.09060.83	900	600	850	0.07 m³	0.12 m³	396
7911.10060.83	1000	600	850	0.08 m³	0.14 m³	408
7911.12060.83	1200	600	850	0.73 m³	0.16 m³	449
7911.14060.83	1400	600	850	0.84 m³	0.19 m³	474
7911.16060.83	1600	600	850	0.96 m³	0.21 m³	498
7911.19060.83	1900	600	850	1.14 m³	0.25 m³	556
7911.06070.83	600	700	850	0.42 m³	0.08 m³	380
7911.09070.83	900	700	850	0.46 m³	0.11 m³	418
7911.10070.83	1000	700	850	0.61 m³	0.15 m³	430
7911.12070.83	1200	700	850	0.85 m³	0.16 m³	475
7911.14070.83	1400	700	850	0.97 m³	0.22 m³	500
7911.16070.83	1600	700	850	1.13 m³	0.25 m³	529
7911.19070.83	1900	700	850	1.32 m³	0.29 m³	591



MONTE



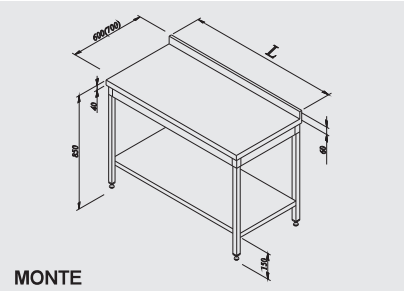
DEMONTE

Alt tablasız çalışma tezgahı

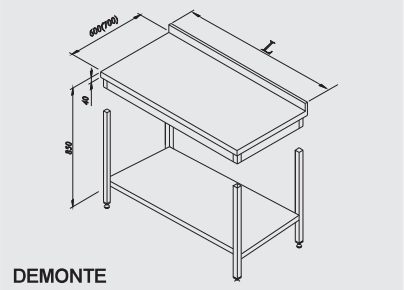
MONTE KOD	L	W	H	m³	MONTE m³	FİYAT (€)
7911.06060.00	600	600	850	0.36 m³	0.08 m³	369
7911.09060.00	900	600	850	0.07 m³	0.12 m³	
7911.10060.00	1000	600	850	0.08 m³	0.14 m³	415
7911.12060.00	1200	600	850	0.73 m³	0.16 m³	
7911.14060.00	1400	600	850	0.84 m³	0.19 m³	482
7911.16060.00	1600	600	850	0.96 m³	0.21 m³	
7911.19060.00	1900	600	850	1.14 m³	0.25 m³	564
7911.06070.00	600	700	850	0.42 m³	0.08 m³	
7911.09070.00	900	700	850	0.46 m³	0.11 m³	425
7911.10070.00	1000	700	850	0.61 m³	0.15 m³	
7911.12070.00	1200	700	850	0.85 m³	0.16 m³	483
7911.14070.00	1400	700	850	0.97 m³	0.22 m³	
7911.16070.00	1600	700	850	1.13 m³	0.25 m³	536
7911.19070.00	1900	700	850	1.32 m³	0.29 m³	

Alt tablalı çalışma tezgahı

DEMONTE KOD	L	W	H	m³	DEMONTE m³	FİYAT (€)
7911.06060.81	600	600	850	0.36 m³	0.08 m³	370
7911.09060.81	900	600	850	0.07 m³	0.16 m³	423
7911.10060.81	1000	600	850	0.08 m³	0.17 m³	440
7911.12060.81	1200	600	850	0.73 m³	0.16 m³	504
7911.14060.81	1400	600	850	0.84 m³	0.19 m³	540
7911.16060.81	1600	600	850	0.96 m³	0.21 m³	575
7911.19060.81	1900	600	850	1.14 m³	0.25 m³	661
7911.06070.81	600	700	850	0.42 m³	0.08 m³	395
7911.09070.81	900	700	850	0.46 m³	0.11 m³	452
7911.10070.81	1000	700	850	0.61 m³	0.15 m³	471
7911.12070.81	1200	700	850	0.85 m³	0.16 m³	542
7911.14070.81	1400	700	850	0.97 m³	0.22 m³	581
7911.16070.81	1600	700	850	1.13 m³	0.25 m³	621
7911.19070.81	1900	700	850	1.32 m³	0.29 m³	716



MONTE



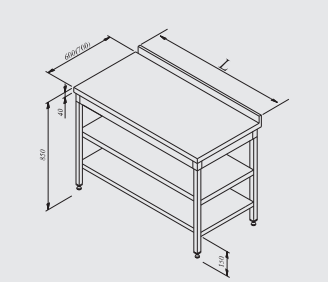
DEMONTE

Alt tablalı çalışma tezgahı

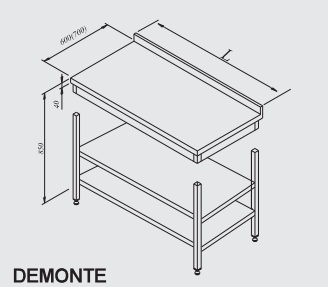
MONTE KOD	L	W	H	m³	DEMONTE m³	FİYAT (€)
7911.06060.08	600	600	850	0.36 m³	0.08 m³	377
7911.09060.08	900	600	850	0.07 m³	0.16 m³	
7911.10060.08	1000	600	850	0.08 m³	0.17 m³	448
7911.12060.08	1200	600	850	0.73 m³	0.16 m³	
7911.14060.08	1400	600	850	0.84 m³	0.19 m³	547
7911.16060.08	1600	600	850	0.96 m³	0.21 m³	
7911.19060.08	1900	600	850	1.14 m³	0.25 m³	669
7911.06070.08	600	700	850	0.42 m³	0.08 m³	
7911.09070.08	900	700	850	0.46 m³	0.11 m³	459
7911.10070.08	1000	700	850	0.61 m³	0.15 m³	
7911.12070.08	1200	700	850	0.85 m³	0.16 m³	550
7911.14070.08	1400	700	850	0.97 m³	0.22 m³	
7911.16070.08	1600	700	850	1.13 m³	0.25 m³	629
7911.19070.08	1900	700	850	1.32 m³	0.29 m³	

Taban ve ara raflı çalışma tezgahı

DEMONTE KOD	L	W	H	m³	DEMONTE m³	FİYAT (€)
7911.06060.82	600	600	850	0.36 m³	0.08 m³	**437**
7911.09060.82	900	600	850	0.07 m³	0.16 m³	**507**
7911.10060.82	1000	600	850	0.08 m³	0.17 m³	**529**
7911.12060.82	1200	600	850	0.73 m³	0.16 m³	**616**
7911.14060.82	1400	600	850	0.84 m³	0.19 m³	**662**
7911.16060.82	1600	600	850	0.96 m³	0.21 m³	**709**
7911.19060.82	1900	600	850	1.14 m³	0.25 m³	**823**
7911.06070.82	600	700	850	0.42 m³	0.08 m³	**470**
7911.09070.82	900	700	850	0.46 m³	0.11 m³	**547**
7911.10070.82	1000	700	850	0.61 m³	0.15 m³	**572**
7911.12070.82	1200	700	850	0.85 m³	0.16 m³	**670**
7911.14070.82	1400	700	850	0.97 m³	0.22 m³	**722**
7911.16070.82	1600	700	850	1.13 m³	0.25 m³	**775**
7911.19070.82	1900	700	850	1.32 m³	0.29 m³	**901**



MONTE



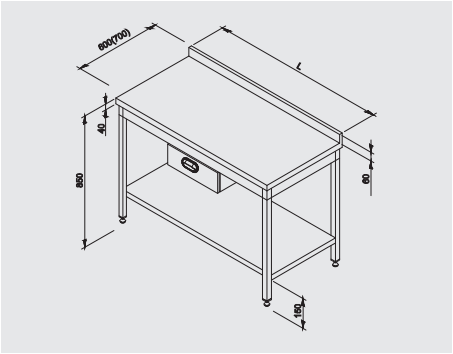
DEMONTE

Taban ve ara raflı çalışma tezgahı

MONTE KOD	L	W	H	m³	DEMONTE m³	FİYAT (€)
7911.06060.04	600	600	850	0.36 m³	0.08 m³	**444**
7911.09060.04	900	600	850	0.07 m³	0.16 m³	
7911.10060.04	1000	600	850	0.08 m³	0.17 m³	**537**
7911.12060.04	1200	600	850	0.73 m³	0.16 m³	
7911.14060.04	1400	600	850	0.84 m³	0.19 m³	**670**
7911.16060.04	1600	600	850	0.96 m³	0.21 m³	
7911.19060.04	1900	600	850	1.14 m³	0.25 m³	**831**
7911.06070.04	600	700	850	0.42 m³	0.08 m³	
7911.09070.04	900	700	850	0.46 m³	0.11 m³	**554**
7911.10070.04	1000	700	850	0.61 m³	0.15 m³	
7911.12070.04	1200	700	850	0.85 m³	0.16 m³	**677**
7911.14070.04	1400	700	850	0.97 m³	0.22 m³	
7911.16070.04	1600	700	850	1.13 m³	0.25 m³	**782**
7911.19070.04	1900	700	850	1.32 m³	0.29 m³	

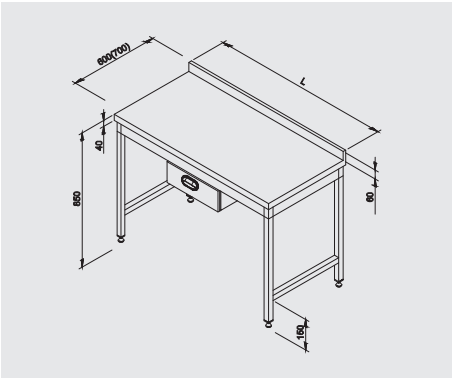
Çalışma Tezgahı Çekmecesi

KOD	L	W	H	m³	FİYAT (€)
7999.37574.51	370	572	140		**190**



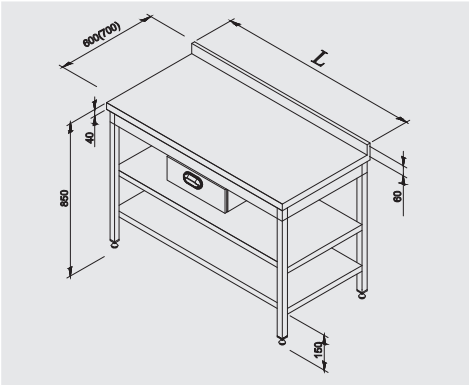
Tek çekmeceli taban raflı çalışma tezgahı

KOD	L	W	H	m³	FİYAT (€)
7911.12060.28	1200	600	850	0.73 m³	**710**
7911.14060.28	1400	600	850	0.84 m³	**745**
7911.16060.28	1600	600	850	0.96 m³	**780**
7911.19060.28	1900	600	850	1.14 m³	**866**
7911.12070.28	1200	700	850	0.85 m³	**749**
7911.14070.28	1400	700	850	0.97 m³	**788**
7911.16070.28	1600	700	850	1.13 m³	**828**
7911.19070.28	1900	700	850	1.32 m³	**922**



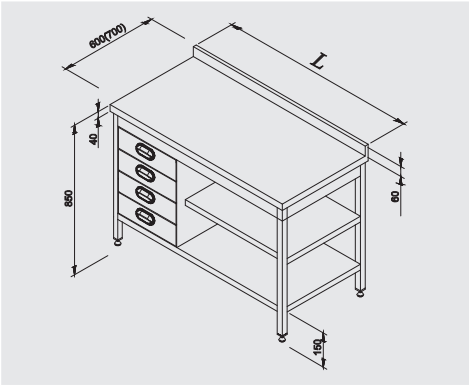
Tek çekmeceli taban rafsız çalışma tezgahı

KOD	L	W	H	m³	FİYAT (€)
7911.12060.20	1200	600	850	0.73 m³	**654**
7911.14060.20	1400	600	850	0.84 m³	**679**
7911.16060.20	1600	600	850	0.96 m³	**703**
7911.19060.20	1900	600	850	1.14 m³	**761**
7911.12070.20	1200	700	850	0.85 m³	**681**
7911.14070.20	1400	700	850	0.97 m³	**708**
7911.16070.20	1600	700	850	1.13 m³	**735**
7911.19070.20	1900	700	850	1.32 m³	**797**



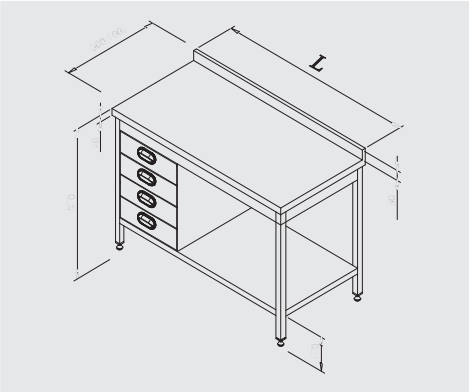
Tek çekmeceli taban ve ara raflı çalışma tezgahı

KOD	L	W	H	m³	FİYAT (€)
7911.12060.24	1200	600	850	0.73 m³	**820**
7911.14060.24	1400	600	850	0.84 m³	**867**
7911.16060.24	1600	600	850	0.96 m³	**914**
7911.19060.24	1900	600	850	1.14 m³	**1.028**
7911.12070.24	1200	700	850	0.85 m³	**875**
7911.14070.24	1400	700	850	0.97 m³	**926**
7911.16070.24	1600	700	850	1.13 m³	**981**
7911.19070.24	1900	700	850	1.32 m³	**1.107**



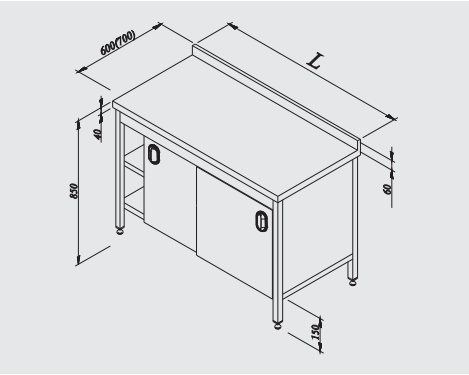
Blok çekmeceli ve ara raflı çalışma tezgahı

KOD	L	W	H	m³	FİYAT (€)
7911.12060.44	1200	600	850	0.73 m³	**1.266**
7911.14060.44	1400	600	850	0.84 m³	**1.323**
7911.16060.44	1600	600	850	0.96 m³	**1.367**
7911.19060.44	1900	600	850	1.14 m³	**1.469**
7911.12070.44	1200	700	850	0.85 m³	**1.312**
7911.14070.44	1400	700	850	0.97 m³	**1.377**
7911.16070.44	1600	700	850	1.13 m³	**1.430**
7911.19070.44	1900	700	850	1.32 m³	**1.543**



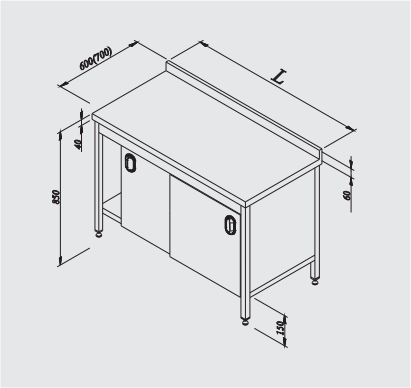
Blok çekmeceli çalışma tezgahı, taban raflı

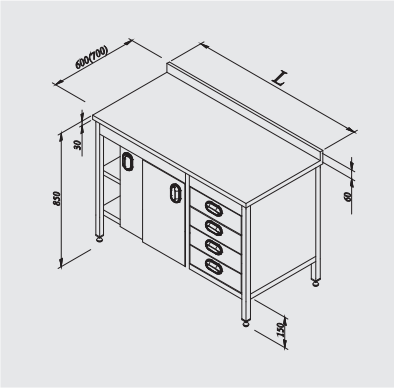
KOD	L	W	H	m³	FİYAT (€)
7911.12060.48	1200	600	850	0.73 m³	**1.188**
7911.14060.48	1400	600	850	0.84 m³	**1.222**
7911.16060.48	1600	600	850	0.96 m³	**1.278**
7911.19060.48	1900	600	850	1.14 m³	**1.341**
7911.12070.48	1200	700	850	0.85 m³	**1.223**
7911.14070.48	1400	700	850	0.97 m³	**1.262**
7911.16070.48	1600	700	850	1.13 m³	**1.328**
7911.19070.48	1900	700	850	1.32 m³	**1.396**

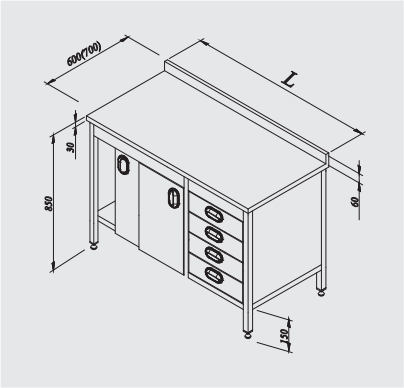


Dolaplı ve ara raflı çalışma tezgahı

KOD	L	W	H	m³	FİYAT (€)
7911.12060.13	1200	600	850	0.73 m³	**970**
7911.14060.13	1400	600	850	0.84 m³	**1.042**
7911.16060.13	1600	600	850	0.96 m³	**1.113**
7911.19060.13	1900	600	850	1.14 m³	**1.256**
7911.12070.13	1200	700	850	0.85 m³	**1.028**
7911.14070.13	1400	700	850	0.97 m³	**1.135**
7911.16070.13	1600	700	850	1.13 m³	**1.218**
7911.19070.13	1900	700	850	1.32 m³	**1.380**







Dolaplı çalışma tezgahı

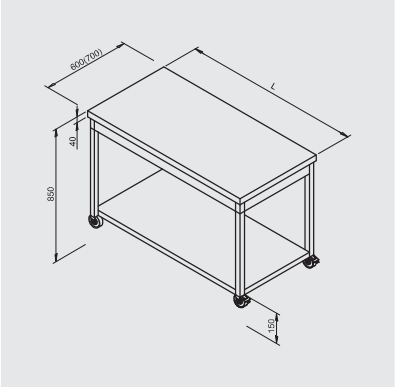
KOD	L	W	H	m³	FİYAT (€)
7911.12060.12	1200	600	850	0.73 m³	**858**
7911.14060.12	1400	600	850	0.84 m³	**918**
7911.16060.12	1600	600	850	0.96 m³	**978**
7911.19060.12	1900	600	850	1.14 m³	**1.095**
7911.12070.12	1200	700	850	0.85 m³	**900**
7911.14070.12	1400	700	850	0.97 m³	**994**
7911.16070.12	1600	700	850	1.13 m³	**1.064**
7911.19070.12	1900	700	850	1.32 m³	**1.194**

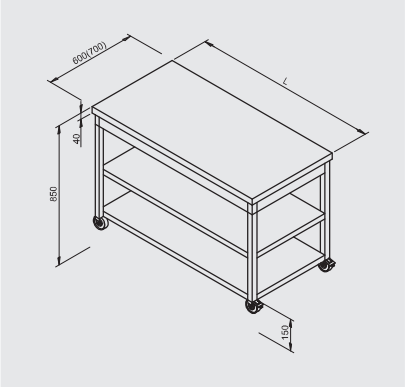
Blok çekmeceli ara raflı dolaplı çalışma tezgahı

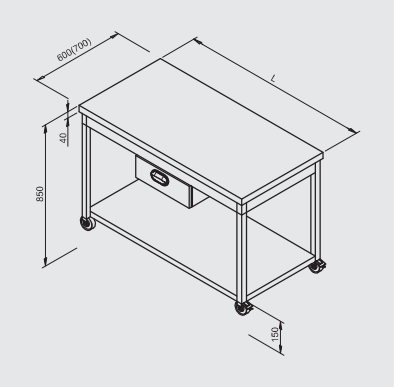
KOD	L	W	H	m³	FİYAT (€)
7911.12060.56	1200	600	850	0.73 m³	**1.630**
7911.14060.56	1400	600	850	0.84 m³	**1.706**
7911.16060.56	1600	600	850	0.96 m³	**1.777**
7911.19060.56	1900	600	850	1.14 m³	**1.921**
7911.12070.56	1200	700	850	0.85 m³	**1.688**
7911.14070.56	1400	700	850	0.97 m³	**1.800**
7911.16070.56	1600	700	850	1.13 m³	**1.883**
7911.19070.56	1900	700	850	1.32 m³	**2.044**

Blok çekmeceli, dolaplı çalışma tezgahı

KOD	L	W	H	m³	FİYAT (€)
7911.12060.52	1200	600	850	0.73 m³	**1.518**
7911.14060.52	1400	600	850	0.84 m³	**1.583**
7911.16060.52	1600	600	850	0.96 m³	**1.643**
7911.19060.52	1900	600	850	1.14 m³	**1.759**
7911.12070.52	1200	700	850	0.85 m³	**1.560**
7911.14070.52	1400	700	850	0.97 m³	**1.658**
7911.16070.52	1600	700	850	1.13 m³	**1.728**
7911.19070.52	1900	700	850	1.32 m³	**1.859**







Hareketli taban raflı çalışma tezgahı

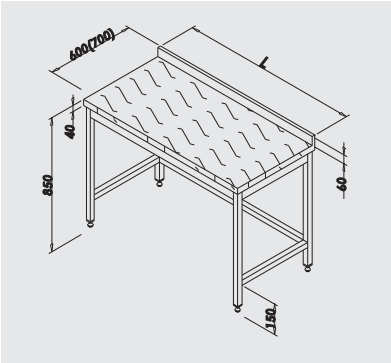
KOD	L	W	H	m³	FİYAT (€)
7911.12060.15	1200	600	850	0.73 m³	**574**
7911.14060.15	1400	600	850	0.84 m³	
7911.16060.15	1600	600	850	0.96 m³	**645**
7911.19060.15	1900	600	850	1.14 m³	
7911.12070.15	1200	700	850	0.85 m³	**612**
7911.14070.15	1400	700	850	0.97 m³	
7911.16070.15	1600	700	850	1.13 m³	**692**
7911.19070.15	1900	700	850	1.32 m³	

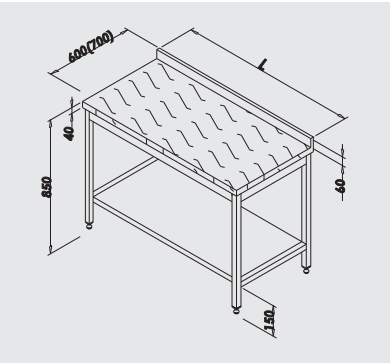
Hareketli taban ve ara raflı çalışma tezgahı

KOD	L	W	H	m³	FİYAT (€)
7911.12060.14	1200	600	850	0.73 m³	**684**
7911.14060.14	1400	600	850	0.84 m³	
7911.16060.14	1600	600	850	0.96 m³	**777**
7911.19060.14	1900	600	850	1.14 m³	
7911.12070.14	1200	700	850	0.85 m³	**738**
7911.14070.14	1400	700	850	0.97 m³	
7911.16070.14	1600	700	850	1.13 m³	**843**
7911.19070.14	1900	700	850	1.32 m³	

Hareketli taban raflı, çekmeceli çalışma tezgahı

KOD	L	W	H	m³	FİYAT (€)
7911.12060.35	1200	600	850	0.73 m³	**778**
7911.14060.35	1400	600	850	0.84 m³	
7911.16060.35	1600	600	850	0.96 m³	**849**
7911.19060.35	1900	600	850	1.14 m³	
7911.12070.35	1200	700	850	0.85 m³	**817**
7911.14070.35	1400	700	850	0.97 m³	
7911.16070.35	1600	700	850	1.13 m³	**896**
7911.19070.35	1900	700	850	1.32 m³	





Polietilen tablalı et kütüğü

KOD	L	W	H	m³	FİYAT (€)
7911.05050.91	500	500	850	0.27 m³	**653**
7911.06060.91	600	600	850	0.40 m³	
7911.06070.91	600	700	850	0.44 m³	**862**
7911.07070.91	700	700	850	0.50 m³	

Polietilen tabla kalınlığı 80 mm'dir.

Polietilen tablalı taban rafsız çalışma tezgahı

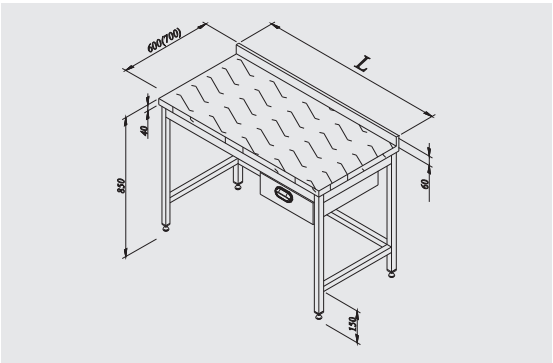
KOD	L	W	H	m³	FİYAT (€)
7911.12060.23P	1200	600	850	0.73 m³	**755**
7911.14060.23P	1400	600	850	0.84 m³	
7911.16060.23P	1600	600	850	1.96 m³	**896**
7911.19060.23P	1900	600	850	1.14 m³	
7911.12070.23P	1200	700	850	0.85 m³	**815**
7911.14070.23P	1400	700	850	0.97 m³	
7911.16070.23P	1600	700	850	1.13 m³	**975**
7911.19070.23P	1900	700	850	1.32 m³	

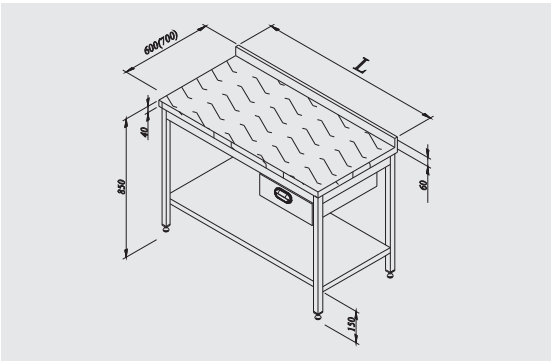
Polietilen tabla kalınlığı 40 mm'dir.

Polietilen tablalı taban raflı çalışma tezgahı

KOD	L	W	H	m³	FİYAT (€)
7911.12060.31P	1200	600	850	0.73 m³	**844**
7911.14060.31P	1400	600	850	0.84 m³	
7911.16060.31P	1600	600	850	1.96 m³	**1.008**
7911.19060.31P	1900	600	850	1.14 m³	
7911.12070.31P	1200	700	850	0.85 m³	**914**
7911.14070.31P	1400	700	850	0.97 m³	
7911.16070.31P	1600	700	850	1.13 m³	**1.132**
7911.19070.31P	1900	700	850	1.32 m³	

Polietilen tabla kalınlığı 40 mm'dir.





Polietilen tablalı çekmeceli, taban rafsız çalışma tezgahı

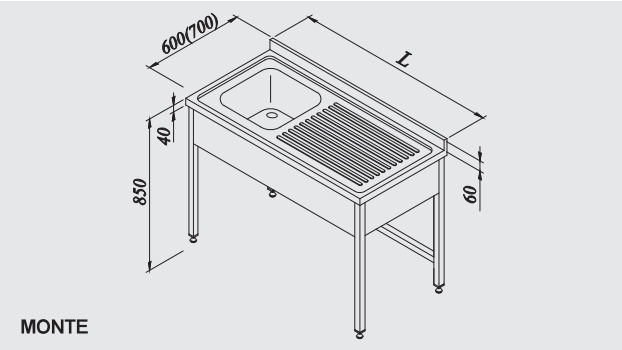
KOD	L	W	H	m³	FİYAT (€)
7911.12060.23	1200	600	850	0.73 m³	**955**
7911.14060.23	1400	600	850	0.84 m³	**1.021**
7911.16060.23	1600	600	850	1.96 m³	**1.095**
7911.19060.23	1900	600	850	1.14 m³	**1.209**
7911.12070.23	1200	700	850	0.85 m³	**1.015**
7911.14070.23	1400	700	850	0.97 m³	**1.090**
7911.16070.23	1600	700	850	1.13 m³	**1.176**
7911.19070.23	1900	700	850	1.32 m³	**1.301**

Polietilen tabla kalınlığı 40 mm'dir.

Polietilen tablalı çekmeceli, taban raflı çalışma tezgahı

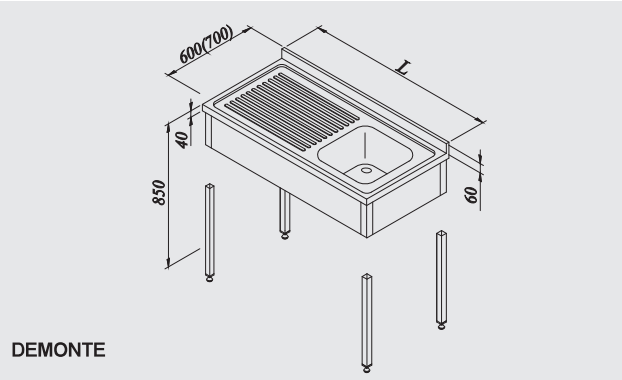
KOD	L	W	H	m³	FİYAT (€)
7911.12060.31	1200	600	850	0.73 m³	**1.043**
7911.14060.31	1400	600	850	0.84 m³	**1.121**
7911.16060.31	1600	600	850	1.96 m³	**1.207**
7911.19060.31	1900	600	850	1.14 m³	**1.340**
7911.12070.31	1200	700	850	0.85 m³	**1.114**
7911.14070.31	1400	700	850	0.97 m³	**1.231**
7911.16070.31	1600	700	850	1.13 m³	**1.335**
7911.19070.31	1900	700	850	1.32 m³	**1.489**

Polietilen tabla kalınlığı 40 mm'dir.



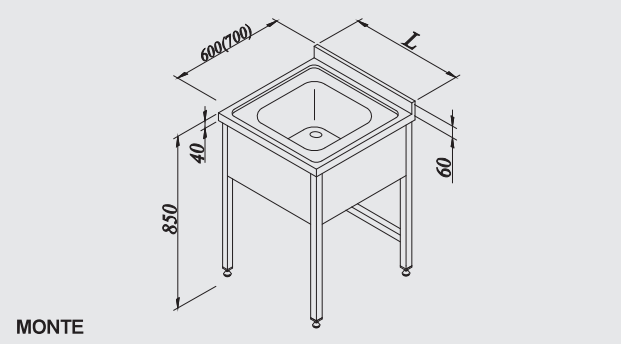
Tek evyeli, tek damlalıklı ve perdeli tezgahlar

	GÖZ			SOLDA TEK DAMLALIKLI	FİYAT (€)	SAĞDA TEK DAMLALIKLI	FİYAT (€)	L	W	H	m³	DEMONTE m³
	L	W	H	KOD		KOD						
A	400	400	250	7758.106A5.11	**488**	7758.106A5.15	**487**	1000	600	850	0.61 m³	0.23 m³
A	400	400	250	7758.126A5.11	**518**	7758.126A5.15	**518**	1200	600	850	0.73 m³	0.28 m³
E	500	400	250	7758.146E5.11	**592**	7758.146E5.15	**597**	1400	600	850	0.85 m³	0.32 m³
C	500	500	300	7758.107C5.11	**555**	7758.107C5.15	**555**	1000	700	850	0.71 m³	0.27 m³
C	500	500	300	7758.127C5.11	**597**	7758.127C5.15	**597**	1200	700	850	0.84 m³	0.35 m³
C	500	500	300	7758.147C5.11	**633**	7758.147C5.15	**633**	1400	700	850	0.98 m³	0.41 m³
D	600	500	300	7758.147D5.11	**670**	7758.147D5.15	**670**	1400	700	850	0.98 m³	0.41 m³



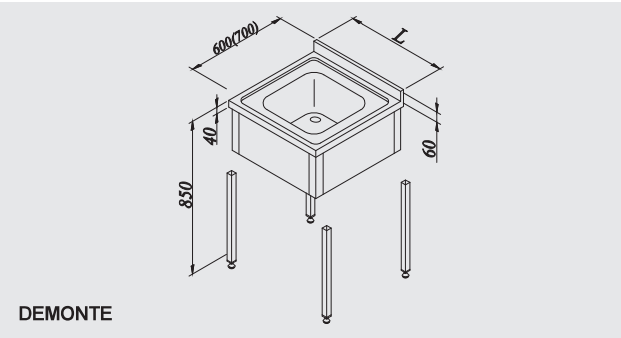
Tek evyeli, tek damlalıklı ve perdeli tezgahlar

	GÖZ			SOLDA TEK DAMLALIKLI	FİYAT (€)	SAĞDA TEK DAMLALIKLI	FİYAT (€)	L	W	H	m³	DEMONTE m³
	L	W	H	DEMONTE KOD		DEMONTE KOD						
A	400	400	250	7754.106A5.11	**540**	7754.106A5.15	**539**	1000	600	850	0.61 m³	0.23 m³
A	400	400	250	7754.126A5.11	**572**	7754.126A5.15	**572**	1200	600	850	0.73 m³	0.28 m³
E	500	400	250	7754.146E5.11	**646**	7754.146E5.15	**650**	1400	600	850	0.85 m³	0.32 m³
C	500	500	300	7754.107C5.11	**606**	7754.107C5.15	**606**	1000	700	850	0.71 m³	0.27 m³
C	500	500	300	7754.127C5.11	**650**	7754.127C5.15	**650**	1200	700	850	0.84 m³	0.35 m³
C	500	500	300	7754.147C5.11	**686**	7754.147C5.15	**686**	1400	700	850	0.98 m³	0.41 m³
D	600	500	300	7754.147D5.11	**723**	7754.147D5.15	**723**	1400	700	850	0.98 m³	0.41 m³



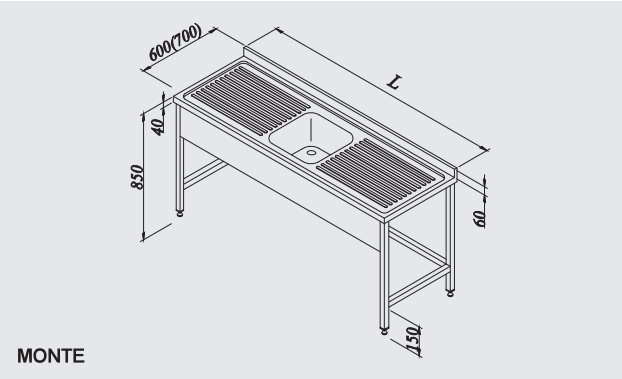
Tek evyeli ve perdeli tezgahlar

	GÖZ			KOD	L	W	H	m³	FİYAT (€)
	L	W	H						
A	400	400	250	7758.056A5.01	500	600	850	0.31 m³	**389**
A	400	400	250	7758.066A5.01	600	600	850	0.37 m³	**404**
E	500	400	250	7758.066E5.01	600	600	850	0.37 m³	**419**
E	500	400	250	7758.076E5.01	700	600	850	0.43 m³	**432**
B	400	500	250	7758.057B5.01	500	700	850	0.36 m³	**427**
B	400	500	250	7758.067B5.01	600	700	850	0.43 m³	**444**
C	500	500	300	7758.067C5.01	600	700	850	0.43 m³	**476**
C	500	500	300	7758.077C5.01	700	700	850	0.5 m³	**475**
D	600	500	300	7758.077D5.01	700	700	850	0.5 m³	**494**
D	600	500	300	7758.087D5.01	800	700	850	0.57 m³	**502**



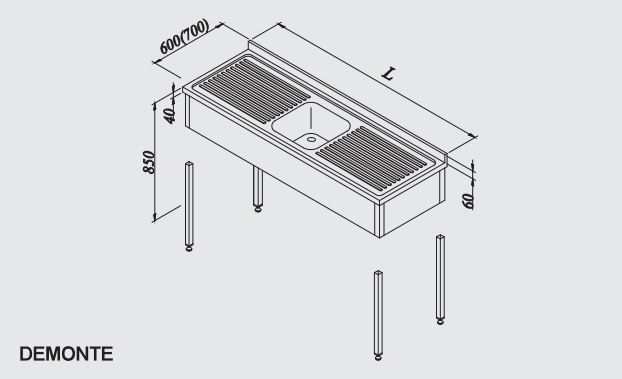
Tek evyeli ve perdeli tezgahlar

	GÖZ			DEMONTE KOD	L	W	H	m³	FİYAT (€)
	L	W	H						
A	400	400	250	7754.056A5.01	500	600	850	0.12 m³	**442**
A	400	400	250	7754.066A5.01	600	600	850	0.14 m³	**456**
E	500	400	250	7754.066E5.01	600	600	850	0.14 m³	**472**
E	500	400	250	7754.076E5.01	700	600	850	0.18 m³	**484**
B	400	500	250	7754.057B5.01	500	700	850	0.14 m³	**480**
B	400	500	250	7754.067B5.01	600	700	850	0.18 m³	**496**
C	500	500	300	7754.067C5.01	600	700	850	0.18 m³	**528**
C	500	500	300	7754.077C5.01	700	700	850	0.21 m³	**526**
D	600	500	300	7754.077D5.01	700	700	850	0.21 m³	**545**
D	600	500	300	7754.087D5.01	800	700	850	0.24 m³	**553**



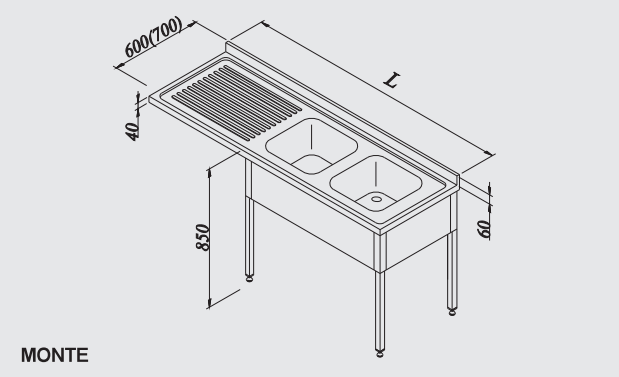
Tek evyeli, çift damlalıklı ve perdeli tezgahlar

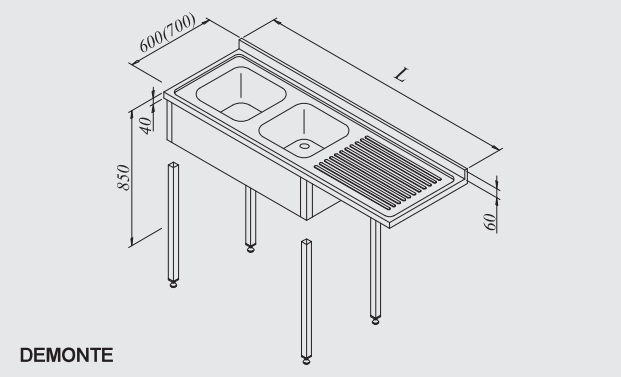
	GÖZ			DEMONTE KOD	L	W	H	m³	FİYAT (€)
	L	W	H						
A	400	400	250	7758.126A5.13	1200	600	850	0.73 m³	**540**
A	400	400	250	7758.146A5.13	1400	600	850	0.85 m³	**611**
A	400	400	250	7758.166A5.13	1600	600	850	0.96 m³	**630**
C	500	500	300	7758.147C5.13	1400	700	850	0.98 m³	**653**
C	500	500	300	7758.167C5.13	1600	700	850	1.12 m³	**681**



Tek evyeli, çift damlalıklı ve perdeli tezgahlar

	GÖZ			DEMONTE KOD	L	W	H	m³	FİYAT (€)
	L	W	H						
A	400	400	250	7754.126A5.13	1200	600	850	0.28 m³	**595**
A	400	400	250	7754.146A5.13	1400	600	850	0.32 m³	**664**
A	400	400	250	7754.166A5.13	1600	600	850	0.37 m³	**689**
C	500	500	300	7754.147C5.13	1400	700	850	0.41 m³	**707**
				7754.167C5.13				0.46 m³	**740**





Çift gözlü, tek damlalıklı, bulaşık makinesi üstü evyeli tezgahlar (kare ayaklı)

	GÖZ			SOLDA TEK DAMLALIKLI	L	W	H	m³	FİYAT (€)
	L	W	H	KOD					
A	400	400	250	7758.166AB.21	1600	600	850	0.96 m³	**736**
E	500	400	250	7758.186EB.21	1800	600	850	1.08 m³	**800**
E	500	400	250	7758.196EB.21	1900	600	850	1.14 m³	**824**
C	500	500	300	7758.187CB.21	1800	700	850	1.25 m³	**862**
C	500	500	300	7758.197CB.21	1900	700	850	1.32 m³	**899**
C	500	500	300	7758.207CB.21	2000	700	850	1.39 m³	**916**
	GÖZ			SAĞDA TEK DAMLALIKLI	L	W	H	m³	FİYAT (€)
	L	W	H	DEMONTE KOD					
A	400	400	250	7758.166AB.25	1600	600	850	0.37 m³	**736**
E	500	400	250	7758.186EB.25	1800	600	850	0.42 m³	**800**
E	500	400	250	7758.196EB.25	1900	600	850	0.44 m³	**824**
C	500	500	300	7758.187CB.25	1800	700	850	0.52m³	**862**
C	500	500	300	7758.197CB.25	1900	700	850	0.55 m³	**899**
C	500	500	300	7758.207CB.25	2000	700	850	0.58 m³	**916**

Çift gözlü, tek damlalıklı, bulaşık makinesi üstü evyeli tezgahlar (kare ayaklı)

	GÖZ			SOLDA TEK DAMLALIKLI	L	W	H	m³	FİYAT (€)
	L	W	H	KOD					
A	400	400	250	7754.166AB.21	1600	600	850	0.96 m³	**750**
E	500	400	250	7754.186EB.21	1800	600	850	1.08 m³	**817**
E	500	400	250	7754.196EB.21	1900	600	850	1.14 m³	**870**
C	500	500	300	7754.187CB.21	1800	700	850	1.25 m³	**879**
C	500	500	300	7754.197CB.21	1900	700	850	1.32 m³	**948**
C	500	500	300	7754.207CB.21	2000	700	850	1.39 m³	**967**
	GÖZ			SAĞDA TEK DAMLALIKLI	L	W	H	m³	FİYAT (€)
	L	W	H	DEMONTE KOD					
A	400	400	250	7754.166AB.25	1600	600	850	0.37 m³	**759**
E	500	400	250	7754.186EB.25	1800	600	850	0.42 m³	**823**
E	500	400	250	7754.196EB.25	1900	600	850	0.44 m³	**870**
C	500	500	300	7754.187CB.25	1800	700	850	0.52m³	**881**
C	500	500	300	7754.197CB.25	1900	700	850	0.55 m³	**941**
C	500	500	300	7754.207CB.25	2000	700	850	0.58 m³	**967**

Dizden kumandalı oval tip el yıkama evyesi

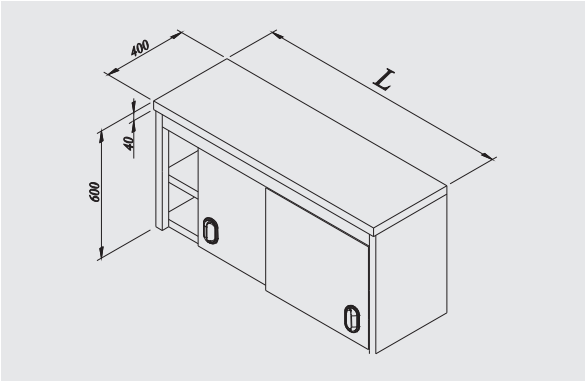
KOD	L	W	H	SU GİRİŞİ	FİYAT (€)
7759.50393.90 mekanizmalı	500	390	230	TEK	**217**
7759.50393.91 mekanizmalı	500	390	230	SICAK-SOĞUK	
7759.50393.92 mekanizmasız	500	390	230	-	**142**

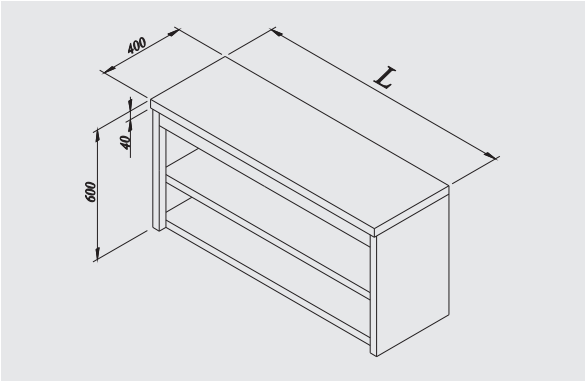
Eğimli oval tip el yıkama evyesi

KOD	L	W	H	SU GİRİŞİ	FİYAT (€)
7759.50392.90	500	390	290	TEK	**123**

Dizden kumandalı el yıkama evyesi

KOD	L	W	H	SU GİRİŞİ	FİYAT (€)
7759.40332.30 mekanizmasız	400	330	230	-	**140**
7759.40332.31 mekanizmalı	400	330	230	TEK	
7759.40332.35 mekanizmalı	400	330	230	SICAK-SOĞUK	**266**



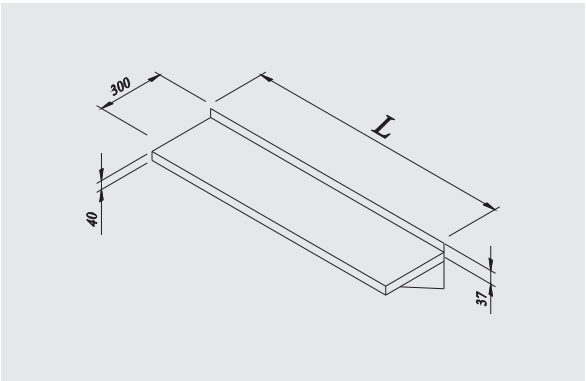


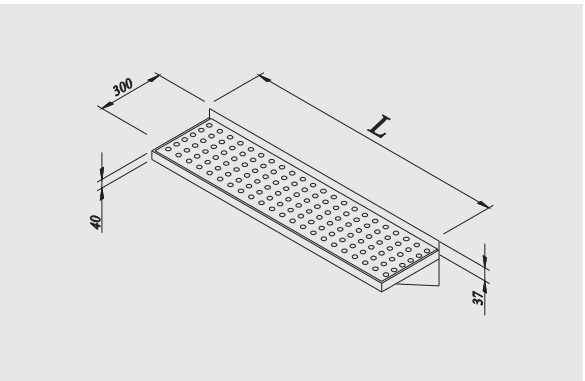
Duvar dolabı

KOD	L	W	H	m³	FİYAT (€)
7910.10040.00	1000	400	600	0.28 m³	**624**
7910.12040.00	1200	400	600	0.36 m³	**695**
7910.14040.00	1400	400	600	0.42 m³	**746**
7910.16040.00	1600	400	600	0.48 m³	**857**
7910.19040.00	1900	400	600	0.58 m³	**904**

Kapısız duvar dolaplı

KOD	L	W	H	m³	FİYAT (€)
7910.10040.01	1000	400	600	0.28 m³	**457**
7910.12040.01	1200	400	600	0.36 m³	**512**
7910.14040.01	1400	400	600	0.42 m³	**552**
7910.16040.01	1600	400	600	0.48 m³	**591**
7910.19040.01	1900	400	600	0.58 m³	**681**





Duvar rafı

KOD	L	W	H	m³	FİYAT (€)
7897.10030.30	1000	300	40	-	**107**
7897.12030.30	1200	300	40	-	
7897.14030.30	1400	300	40	-	**128**
7897.16030.30	1600	300	40	-	
7897.19030.30	1900	300	40	-	**160**

Süzme rafı

KOD	L	W	H	m³	FİYAT (€)
7897.10030.31	1000	300	40	-	**170**
7897.12030.31	1200	300	40	-	
7897.14030.31	1400	300	40	-	**201**
7897.16030.31	1600	300	40	-	
7897.19030.31	1900	300	40	-	**255**

Izgara Tablalı İstif Rafı
(201 paslanmaz çelik)

KOD	EBAT		FİYAT (€)
8897.11IP4.07	46 x 91 x 183	4 Katlı	**424**
8897.12IP4.07	46 x 107 x 183	4 Katlı	**458**
8897.13IP4.07	46 x 122 x 183	4 Katlı	**493**
8897.14IP4.07	46 x 137 x 183	4 Katlı	**549**
8897.15IP4.07	46 x 152 x 183	4 Katlı	**591**
8897.16IP4.07	46 x 183 x 183	4 Katlı	**659**
8897.19IP4.07	53 x 91 x 183	4 Katlı	**458**
8897.20IP4.07	53 x 107 x 183	4 Katlı	**493**
8897.21IP4.07	53 x 122 x 183	4 Katlı	**576**
8897.22IP4.07	53 x 137 x 183	4 Katlı	**618**
8897.23IP4.07	53 x 152 x 183	4 Katlı	**667**
8897.24IP4.07	53 x 183 x 183	4 Katlı	**756**
8897.27IP4.07	61 x 91 x 183	4 Katlı	**507**
8897.28IP4.07	61 x 107 x 183	4 Katlı	**555**
8897.29IP4.07	61 x 122 x 183	4 Katlı	**618**
8897.30IP4.07	61 x 137 x 183	4 Katlı	**667**
8897.31IP4.07	61 x 152 x 183	4 Katlı	**722**
8897.32IP4.07	61 x 183 x 183	4 Katlı	**819**

Izgara Tablalı İstif Rafı
(304 paslanmaz çelik)

KOD	EBAT		FİYAT (€)
8897.11IP4.073	46 x 91 x 183	4 Katlı	**528**
8897.12IP4.073	46 x 107 x 183	4 Katlı	**570**
8897.13IP4.073	46 x 122 x 183	4 Katlı	**604**
8897.14IP4.073	46 x 137 x 183	4 Katlı	**680**
8897.15IP4.073	46 x 152 x 183	4 Katlı	**735**
8897.16IP4.073	46 x 183 x 183	4 Katlı	**826**
8897.19IP4.073	53 x 91 x 183	4 Katlı	**563**
8897.20IP4.073	53 x 107 x 183	4 Katlı	**611**
8897.21IP4.073	53 x 122 x 183	4 Katlı	**722**
8897.22IP4.073	53 x 137 x 183	4 Katlı	**771**
8897.23IP4.073	53 x 152 x 183	4 Katlı	**833**
8897.24IP4.073	53 x 183 x 183	4 Katlı	**944**
8897.27IP4.073	61 x 91 x 183	4 Katlı	**632**
8897.28IP4.073	61 x 107 x 183	4 Katlı	**688**
8897.29IP4.073	61 x 122 x 183	4 Katlı	**777**
8897.30IP4.073	61 x 137 x 183	4 Katlı	**833**
8897.31IP4.073	61 x 152 x 183	4 Katlı	**902**
8897.32IP4.073	61 x 183 x 183	4 Katlı	**1.027**

Düz Tablalı

KOD	L	W	H		FİYAT (€)
8897.12DP4.07	460	1070	1830	4 raf	**597**
8897.13DP4.07	460	1220	1830	4 raf	**646**
8897.14DP4.07	460	1370	1830	4 raf	**805**
8897.16DP4.07	460	1830	1830	4 raf	**985**
8897.20DP4.07	530	1070	1830	4 raf	**646**
8897.21DP4.07	530	1220	1830	4 raf	**784**
8897.22DP4.07	530	1370	1830	4 raf	**868**
8897.23DP4.07	530	1520	1830	4 raf	**930**
8897.24DP4.07	530	1830	1830	4 raf	**1.063**
8897.27DP4.07	610	910	1830	4 raf	**639**
8897.28DP4.07	610	1070	1830	4 raf	**784**
8897.29DP4.07	610	1220	1830	4 raf	**854**
8897.30DP4.07	610	1370	1830	4 raf	**938**
8897.31DP4.07	610	1520	1830	4 raf	**1.006**
8897.32DP4.07	610	1830	1830	4 raf	**1.152**
8897.31IP4.073	1520	610	1830	4 raf	**902**
8897.32IP4.073	1830	610	1830	4 raf	**1.027**

Polipropilen Tablalı İstif Rafları

KOD	EBAT		FİYAT (€)
8897.36700.P0	70 x 36 x 168	4 Katlı	
8897.36800.P0	80 x 36 x 168	4 Katlı	
8897.36900.P0	90 x 36 x 168	4 Katlı	
8897.36100.P0	100 x 36 x 168	4 Katlı	
8897.36110.P0	110 x 36 x 168	4 Katlı	
8897.36120.P0	120 x 36 x 168	4 Katlı	
8897.36130.P0	130 x 36 x 168	4 Katlı	
8897.36141.P0	141 x 36 x 168	4 Katlı	
8897.36151.P0	151 x 36 x 168	4 Katlı	
8897.36161.P0	161 x 36 x 168	4 Katlı	
8897.36171.P0	171 x 36 x 168	4 Katlı	

KOD	EBAT		FİYAT (€)
8897.46700.P0	70 x 46 x 168	4 Katlı	
8897.46800.P0	80 x 46 x 168	4 Katlı	
8897.46900.P0	90 x 46 x 168	4 Katlı	
8897.46100.P0	100 x 46 x 168	4 Katlı	
8897.46110.P0	110 x 46 x 168	4 Katlı	
8897.46120.P0	120 x 46 x 168	4 Katlı	
8897.46130.P0	130 x 46 x 168	4 Katlı	
8897.46141.P0	141 x 46 x 168	4 Katlı	
8897.46151.P0	151 x 46 x 168	4 Katlı	
8897.46161.P0	161 x 46 x 168	4 Katlı	
8897.46171.P0	171 x 46 x 168	4 Katlı	

KOD	EBAT		FİYAT (€)
8897.56700.P0	70 x 56 x 168	4 Katlı	
8897.56800.P0	80 x 56 x 168	4 Katlı	
8897.56900.P0	90 x 56 x 168	4 Katlı	
8897.56100.P0	100 x 56 x 168	4 Katlı	
8897.56110.P0	110 x 56 x 168	4 Katlı	
8897.56120.P0	120 x 56 x 168	4 Katlı	
8897.56130.P0	130 x 56 x 168	4 Katlı	
8897.56141.P0	141 x 56 x 168	4 Katlı	
8897.56151.P0	151 x 56 x 168	4 Katlı	
8897.56161.P0	161 x 56 x 168	4 Katlı	
8897.56171.P0	171 x 56 x 168	4 Katlı	

Orta tip alev savar filtreli davlumbaz

KOD	L	W/P	H	m³	FİYAT (€)
7885.15155.10	1500	1650	500	1.32 m³	**1.293**
7885.20155.10	2000	1650	500	1.74 m³	**1.554**
7885.25155.10	2500	1650	500	2.17 m³	**1.948**
7885.30155.10	3000	1650	500	2.60 m³	**2.210**
7885.35155.10	3500	1650	500	3.02 m³	**2.857**
7885.40155.10	4000	1650	500	3.45 m³	**3.119**
7885.45155.10	4500	1650	500	3.87 m³	**3.543**
7885.50155.10	5000	1650	500	4.30 m³	**3.805**
7885.55155.10	5500	1650	500	4.73 m³	**4.506**
7885.60155.10	6000	1650	500	5.15 m³	**4.768**
7885.25205.10	2500	2000	500	2.87 m³	**2.097**
7885.30205.10	3000	2000	500	3.43 m³	**2.379**
7885.35205.10	3500	2000	500	4.00 m³	**3.065**
7885.40205.10	4000	2000	500	4.56 m³	**3.347**
7885.45205.10	4500	2000	500	5.13 m³	**3.790**
7885.50205.10	5000	2000	500	5.70 m³	**4.072**
7885.55205.10	5500	2000	500	6.25 m³	**4.810**
7885.60205.10	6000	2000	500	6.82 m³	**5.092**
7885.25255.10	2500	2500	500	3.57 m³	**2.265**
7885.30255.10	3000	2500	500	4.27 m³	**2.563**
7885.35255.10	3500	2500	500	4.97 m³	**3.278**
7885.40255.10	4000	2500	500	5.68 m³	**3.576**
7885.45255.10	4500	2500	500	6.38 m³	**4.038**
7885.50255.10	5000	2500	500	7.08 m³	**4.339**
7885.55255.10	5500	2500	500	7.78 m³	**5.115**
7885.60255.10	6000	2500	500	8.48 m³	**5.417**

Orta tip filtresiz davlumbaz

KOD	L	W/P	H	m³	FİYAT (€)
7885.25155.00	2500	1650	500	2.17 m³	**1.226**
7885.30155.00	3000	1650	500	2.60 m³	**1.344**
7885.35155.00	3500	1650	500	3.02 m³	**1.808**
7885.40155.00	4000	1650	500	3.45 m³	**1.927**
7885.45155.00	4500	1650	500	3.87 m³	**2.144**
7885.50155.00	5000	1650	500	4.30 m³	**2.263**
7885.55155.00	5500	1650	500	4.73 m³	**2.694**
7885.60155.00	6000	1650	500	5.15 m³	**2.813**
7885.25205.00	2500	2000	500	2.87 m³	**1.400**
7885.30205.00	3000	2000	500	3.43 m³	**1.541**
7885.35205.00	3500	2000	500	4.00 m³	**2.050**
7885.40205.00	4000	2000	500	4.56 m³	**2.192**
7885.45205.00	4500	2000	500	5.13 m³	**2.433**
7885.50205.00	5000	2000	500	5.70 m³	**2.575**
7885.55205.00	5500	2000	500	6.25 m³	**3.050**
7885.60205.00	6000	2000	500	6.82 m³	**3.192**

Duvar tip filtresiz davlumbaz

KOD	L	W/P	H	m³	FİYAT (€)
7885.10105.01	1000	1000	500	0.60 m³	**530**
7885.15105.01	1500	1000	500	0.90 m³	**694**
7885.20105.01	2000	1000	500	1.18 m³	**784**
7885.25105.01	2500	1000	500	1.47 m³	**980**
7885.30105.01	3000	1000	500	1.76 m³	**1.070**
7885.35105.01	3500	1000	500	2.05 m³	**1.441**
7885.40105.01	4000	1000	500	2.33 m³	**1.530**
7885.12125.01	1200	1200	500	0.85 m³	**686**
7885.15125.01	1500	1200	500	1.06 m³	**745**
7885.20125.01	2000	1200	500	1.40 m³	**845**
7885.25125.01	2500	1200	500	1.75 m³	**1.049**
7885.30125.01	3000	1200	500	2.10 m³	**1.149**
7885.35125.01	3500	1200	500	2.44 m³	**1.537**
7885.40125.01	4000	1200	500	2.78 m³	**1.636**
7885.15155.01	1500	1500	500	1.32 m³	**822**
7885.20155.01	2000	1500	500	1.74 m³	**935**
7885.25155.01	2500	1500	500	2.17 m³	**1.154**
7885.30155.01	3000	1500	500	2.60 m³	**1.267**
7885.35155.01	3500	1500	500	3.02 m³	**1.682**
7885.40155.01	4000	1500	500	3.45 m³	**1.796**
7885.45155.01	4500	1500	500	3.87 m³	**2.059**
7885.50155.01	5000	1500	500	4.30 m³	**2.172**
7885.55155.01	5500	1500	500	4.73 m³	**2.602**
7885.60155.01	6000	1500	500	5.15 m³	**2.715**

Duvar tip alev savar filtreli davlumbaz

KOD	L	W/P	H	m³	FİYAT (€)
7885.15105.11	1500	1000	500	0.90 m³	**1.004**
7885.20105.11	2000	1000	500	1.18 m³	**1.182**
7885.25105.11	2500	1000	500	1.47 m³	**1.434**
7885.30105.11	3000	1000	500	1.76 m³	**1.612**
7885.35105.11	3500	1000	500	2.05 m³	**2.086**
7885.40105.11	4000	1000	500	2.33 m³	**2.262**
7885.15125.11	1500	1200	500	1.06 m³	**1.055**
7885.20125.11	2000	1200	500	1.40 m³	**1.242**
7885.25125.11	2500	1200	500	1.75 m³	**1.504**
7885.30125.11	3000	1200	500	2.10 m³	**1.691**
7885.35125.11	3500	1200	500	2.44 m³	**2.179**
7885.40125.11	4000	1200	500	2.78 m³	**2.365**
7885.15155.11	1500	1500	500	1.32 m³	**1.131**
7885.20155.11	2000	1500	500	1.74 m³	**1.332**
7885.25155.11	2500	1500	500	2.17 m³	**1.608**
7885.30155.11	3000	1500	500	2.60 m³	**1.809**
7885.35155.11	3500	1500	500	3.02 m³	**2.324**
7885.40155.11	4000	1500	500	3.45 m³	**2.524**
7885.45155.11	4500	1500	500	3.87 m³	**2.876**
7885.50155.11	5000	1500	500	4.30 m³	**3.077**
7885.55155.11	5500	1500	500	4.73 m³	**3.706**
7885.60155.11	6000	1500	500	5.15 m³	**3.877**

Duvar Tip Davlumbaz Temiz Hava Üflemeli ve Filtreli

CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7885.20105.12	2000	1100	500	1,18	**1.617**
7885.25105.12	2500	1100	500	1,47	**1.979**
7885.30105.12	3000	1100	500	1,76	**2.216**
7885.35105.12	3500	1100	500	2,05	**2.674**
7885.40105.12	3500	1100	500	2,05	**2.902**
7885.15125.12	1500	1200	500	1,07	**1.426**
7885.20125.12	2000	1200	500	1,41	**1.678**
7885.25125.12	2500	1200	500	1,75	**2.049**
7885.30125.12	3000	1200	500	2,10	**2.295**
7885.35125.12	3500	1200	500	2,44	**2.763**
7885.40125.12	4000	1200	500	2,78	**3.001**
7885.15155.12	1500	1500	500	1,32	**1.517**
7885.20155.12	2000	1500	500	1,75	**1.769**
7885.25155.12	2500	1500	500	2,17	**2.154**
7885.30155.12	3000	1500	500	2,60	**2.414**
7885.35155.12	3500	1500	500	3,03	**2.896**
7885.40155.12	4000	1500	500	3,45	**3.148**
7885.45155.12	4500	1500	500	3,88	**3.644**
7885.50155.12	5000	1500	500	4,31	**3.904**
7885.55155.12	5500	1500	500	4,73	**4.604**
7885.60155.12	6000	1500	500	5,16	**4.855**

Orta Tip Davlumbaz Temiz Hava Üflemeli ve Filtreli

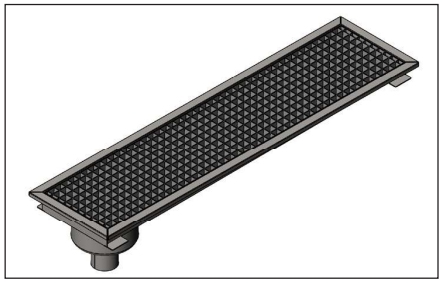
CODE / REFERENCE	L	W/P	H	VOLUME	PRICE / PRIX PUBLIC HT
7885.15155.14	1500	1650	500	1,32	**1.950**
7885.20155.14	2000	1650	500	1,75	**2.336**
7885.25155.14	2500	1650	500	2,17	**2.965**
7885.30155.14	3000	1650	500	2,60	**3.359**
7885.35155.14	3500	1650	500	3,03	**4.082**
7885.40155.14	4000	1650	500	3,45	**4.468**
7885.45155.14	4500	1650	500	3,88	**5.116**
7885.50155.14	5000	1650	500	4,31	**5.510**
7885.55155.14	5500	1650	500	4,73	**6.335**
7885.60155.14	6000	1650	500	5,16	**6.721**
7885.25205.14	2500	2200	500	2,88	**3.140**
7885.30205.14	3000	2200	500	3,44	**3.557**
7885.35205.14	3500	2200	500	4,00	**4.304**
7885.40205.14	4000	2200	500	4,57	**4.713**
7885.45205.14	4500	2200	500	5,13	**5.385**
7885.50205.14	5000	2200	500	5,69	**5.802**
7885.55205.14	5500	2200	500	6,26	**6.651**
7885.60205.14	6000	2200	500	6,82	**7.060**
7885.25255.14	2500	2500	500	3,58	**3.315**
7885.30255.14	3000	2500	500	4,28	**3.756**
7885.35255.14	3500	2500	500	4,98	**4.526**
7885.40255.14	4000	2500	500	5,68	**4.958**
7885.45255.14	4500	2500	500	6,38	**5.653**
7885.50255.14	5000	2500	500	7,08	**6.094**
7885.55255.14	5500	2500	500	7,78	**6.966**
7885.60255.14	6000	2500	500	8,49	**7.398**

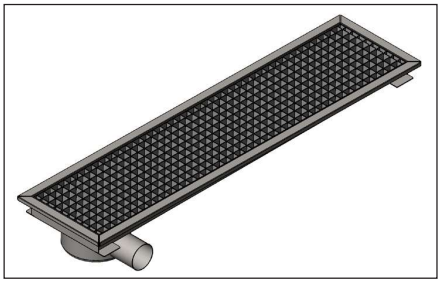
Davlumbaz Aydınlatması - Gömme Tip

KOD	GÜÇ	VOLTAJ	FİYAT (€)
7250.08020.20	2X18 W=36 W	220-240 V/50HZ	**233**
7250.13020.20	2X36 W=72 W	220-240 V/50HZ	

Davlumbaz Aydınlatması - Etanj Tip

KOD	GÜÇ	VOLTAJ	FİYAT (€)
7250.2X18W.EA	2X18 W=36 W	220-240 V/50HZ	**162**
7250.2X36W.EA	2X36 W=72 W	220-240 V/50HZ	**141**





Kenardan Sifonlu Ø 50 Alttan Çıkışlı

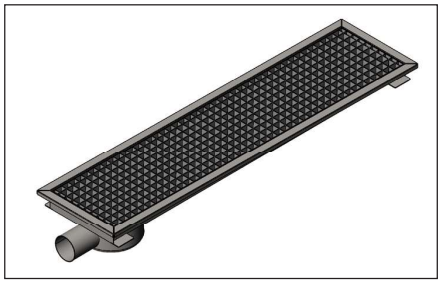
KOD	L	W	Sifon Konumu	Boru Çıkış Çapı	Boru Tipi	Çıkış Yönü	FİYAT (€)
7960.02929.5Y1	290	290	KENARDA	50	Ø 50 PVC	ALTTAN	153
7960.04929.5Y1	490	290	KENARDA	50	Ø 50 PVC	ALTTAN	
7960.07429.5Y1	740	290	KENARDA	50	Ø 50 PVC	ALTTAN	229
7960.09429.5Y1	940	290	KENARDA	50	Ø 50 PVC	ALTTAN	
7960.11829.5Y1	1180	290	KENARDA	50	Ø 50 PVC	ALTTAN	300
7960.16229.5Y1	1620	290	KENARDA	50	Ø 50 PVC	ALTTAN	
7960.20629.5Y1	2060	290	KENARDA	50	Ø 50 PVC	ALTTAN	451
7961.02929.5Y1	290	290	KENARDA	58	Ø 50 PIK	ALTTAN	153
7961.04929.5Y1	490	290	KENARDA	58	Ø 50 PIK	ALTTAN	
7961.07429.5Y1	740	290	KENARDA	58	Ø 50 PIK	ALTTAN	229
7961.09429.5Y1	940	290	KENARDA	58	Ø 50 PIK	ALTTAN	
7961.11829.5Y1	1180	290	KENARDA	58	Ø 50 PIK	ALTTAN	300
7961.16229.5Y1	1620	290	KENARDA	58	Ø 50 PIK	ALTTAN	
7961.20629.5Y1	2060	290	KENARDA	58	Ø 50 PIK	ALTTAN	451

Kenardan Sifonlu Ø 50 Sağdan Çıkışlı

KOD	L	W	Sifon Konumu	Boru Çıkış Çapı	Boru Tipi	Çıkış Yönü	FİYAT (€)
7960.02929.5Y2	290	290	KENARDA	50	Ø 50 PVC	SAĞDAN	153
7960.04929.5Y2	490	290	KENARDA	50	Ø 50 PVC	SAĞDAN	
7960.07429.5Y2	740	290	KENARDA	50	Ø 50 PVC	SAĞDAN	229
7960.09429.5Y2	940	290	KENARDA	50	Ø 50 PVC	SAĞDAN	
7960.11829.5Y2	1180	290	KENARDA	50	Ø 50 PVC	SAĞDAN	300
7960.16229.5Y2	1620	290	KENARDA	50	Ø 50 PVC	SAĞDAN	
7960.20629.5Y2	2060	290	KENARDA	50	Ø 50 PVC	SAĞDAN	451
7961.02929.5Y2	290	290	KENARDA	58	Ø 50 PIK	SAĞDAN	153
7961.04929.5Y2	490	290	KENARDA	58	Ø 50 PIK	SAĞDAN	
7961.07429.5Y2	740	290	KENARDA	58	Ø 50 PIK	SAĞDAN	229
7961.09429.5Y2	940	290	KENARDA	58	Ø 50 PIK	SAĞDAN	
7961.11829.5Y2	1180	290	KENARDA	58	Ø 50 PIK	SAĞDAN	300
7961.16229.5Y2	1620	290	KENARDA	58	Ø 50 PIK	SAĞDAN	
7961.20629.5Y2	2060	290	KENARDA	58	Ø 50 PIK	SAĞDAN	451

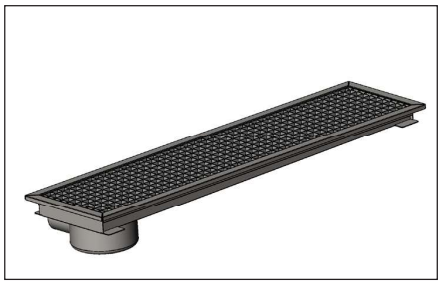
Yağ tutucu

KOD	L	W	H	m³	FİYAT (€)
7960.53347.02	52	30	47	-	426
7960.95610.02	95	61	105	-	



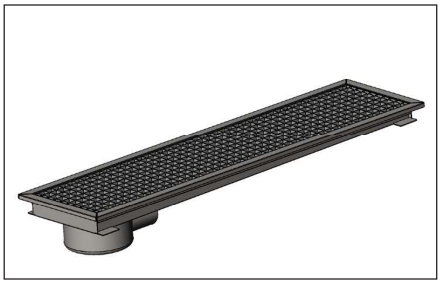
Kenardan Sifonlu Ø 50 Önden Çıkışlı

KOD	L	W	Sifon Konumu	Boru Çıkış Çapı	Boru Tipi	Çıkış Yönü	FİYAT (€)
7960.02929.5Y3	290	290	KENARDA	50	Ø 50 PVC	ÖNDEN	153
7960.04929.5Y3	490	290	KENARDA	50	Ø 50 PVC	ÖNDEN	
7960.07429.5Y3	740	290	KENARDA	50	Ø 50 PVC	ÖNDEN	229
7960.09429.5Y3	940	290	KENARDA	50	Ø 50 PVC	ÖNDEN	
7960.11829.5Y3	1180	290	KENARDA	50	Ø 50 PVC	ÖNDEN	300
7960.16229.5Y3	1620	290	KENARDA	50	Ø 50 PVC	ÖNDEN	
7960.20629.5Y3	2060	290	KENARDA	50	Ø 50 PVC	ÖNDEN	451
7961.02929.5Y3	290	290	KENARDA	58	Ø 50 PIK	ÖNDEN	153
7961.04929.5Y3	490	290	KENARDA	58	Ø 50 PIK	ÖNDEN	
7961.07429.5Y3	740	290	KENARDA	58	Ø 50 PİK	ÖNDEN	229
7961.09429.5Y3	940	290	KENARDA	58	Ø 50 PIK	ÖNDEN	
7961.11829.5Y3	1180	290	KENARDA	58	Ø 50 PİK	ÖNDEN	300
7961.16229.5Y3	1620	290	KENARDA	58	Ø 50 PIK	ÖNDEN	
7961.20629.5Y3	2060	290	KENARDA	58	Ø 50 PİK	ÖNDEN	451



Kenardan Sifonlu Ø 50 Soldan Çıkışlı

KOD	L	W	Sifon Konumu	Boru Çıkış Çapı	Boru Tipi	Çıkış Yönü	FİYAT (€)
7960.02929.5Y4	290	290	KENARDA	50	Ø 50 PVC	SOLDAN	153
7960.04929.5Y4	490	290	KENARDA	50	Ø 50 PVC	SOLDAN	
7960.07429.5Y4	740	290	KENARDA	50	Ø 50 PVC	SOLDAN	229
7960.09429.5Y4	940	290	KENARDA	50	Ø 50 PVC	SOLDAN	
7960.11829.5Y4	1180	290	KENARDA	50	Ø 50 PVC	SOLDAN	300
7960.16229.5Y4	1620	290	KENARDA	50	Ø 50 PVC	SOLDAN	
7960.20629.5Y4	2060	290	KENARDA	50	Ø 50 PVC	SOLDAN	451
7961.02929.5Y4	290	290	KENARDA	58	Ø 50 PIK	SOLDAN	153
7961.04929.5Y4	490	290	KENARDA	58	Ø 50 PIK	SOLDAN	
7961.07429.5Y4	740	290	KENARDA	58	Ø 50 PİK	SOLDAN	229
7961.09429.5Y4	940	290	KENARDA	58	Ø 50 PİK	SOLDAN	
7961.11829.5Y4	1180	290	KENARDA	58	Ø 50 PİK	SOLDAN	300
7961.16229.5Y4	1620	290	KENARDA	58	Ø 50 PIK	SOLDAN	
7961.20629.5Y4	2060	290	KENARDA	58	Ø 50 PİK	SOLDAN	451



Kenardan Sifonlu Ø 50 Arkadan Çıkışlı

KOD	L	W	Sifon Konumu	Boru Çıkış Çapı	Boru Tipi	Çıkış Yönü	FİYAT (€)
7960.02929.5Y5	290	290	KENARDA	50	Ø 50 PVC	ARKADAN	153
7960.04929.5Y5	490	290	KENARDA	50	Ø 50 PVC	ARKADAN	
7960.07429.5Y5	740	290	KENARDA	50	Ø 50 PVC	ARKADAN	229
7960.09429.5Y5	940	290	KENARDA	50	Ø 50 PVC	ARKADAN	
7960.11829.5Y5	1180	290	KENARDA	50	Ø 50 PVC	ARKADAN	300
7960.16229.5Y5	1620	290	KENARDA	50	Ø 50 PVC	ARKADAN	
7960.20629.5Y5	2060	290	KENARDA	50	Ø 50 PVC	ARKADAN	451
7961.02929.5Y5	290	290	KENARDA	58	Ø 50 PIK	ARKADAN	153
7961.04929.5Y5	490	290	KENARDA	58	Ø 50 PIK	ARKADAN	
7961.07429.5Y5	740	290	KENARDA	58	Ø 50 PIK	ARKADAN	229
7961.09429.5Y5	940	290	KENARDA	58	Ø 50 PIK	ARKADAN	
7961.11829.5Y5	1180	290	KENARDA	58	Ø 50 PIK	ARKADAN	300
7961.16229.5Y5	1620	290	KENARDA	58	Ø 50 PIK	ARKADAN	
7961.20629.5Y5	2060	290	KENARDA	58	Ø 50 PİK	ARKADAN	451

START
STOP
öztiryakiler
OHY 30

ÇALIŞMA TEZGAHLARI & EVYELER

HAZIRLIK MAKİNELERİ

HAZIRLIK MAKİNELERİ

SERVİS VE TEŞHİR ÜNİTELERİ

SET ÜSTÜ MUTFAK EKİPMANLARI

CAFE & BAR EKİPMANLARI

MASAÜSTÜ EKİPMANLARI

OHY 30 CE EAC
Hamur Yoğurma Makinesi

OHY 50 CE EAC
Hamur Yoğurma Makinesi

- **Çift redüktörlü olup, üst redüktör çift devirli, alt redüktör tek devirlidir.**
- **Her türlü hamur (pide, pizza, baklava, börek hamuru) yoğurmak için ideal bir makinedir.**
- **Kazan, kazan kapağı ve karıştırıcı aparatlar paslanmaz çelikten imal edilmiştir.**
- **Emniyet kafesi açıldığı zaman makine otomatik olarak durur.**
- **Sarsıntısız ve gürültüsüz çalışır.**
- **Gövde elektrostatik boyalıdır.**

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	KAPASİTE (kg)	KAZAN EBATLARI (mm)	UN KAP. (kg)	KAPASİTE (lt)	GERİLİM	AĞIRLIK	m³	FİYAT (€)
OHY 30 TF	0820.00030.11	ELEK	500	800	1070	1.27 kW	30	460x290	20	45	400V. 3NPE / 50Hz.	134 kg.	0.65 m³	3.777
OHY 50 TF	0820.00050.11	ELEK	580	910	1100	2.15 kW	50	550x345	35	80	400V. 3NPE / 50Hz.	162 kg.	0.80 m³	4.096

Hamur Yoğurma Makinesi

TİP	KOD	GERİLİM	GÜÇ	KAZAN ÇAPI	L	W	H	UN KAPASİTE	HAMUR KAPASİTE	FİYAT (€)
UHM10 TR	8820.UHM10.TR	380 V 50 Hz	0.37 kW	360 x 190	450	620	560	10 kg	13 kg	1.118
UHM10 MN	8820.UHM10.MN	220 V 50 Hz	0.37 kW	360 x 190	450	620	560	10 kg	13 kg	1.170
UHM15 TR	8820.UHM15.TR	380 V 50 Hz	0.55 kW	430 x 220	550	750	650	15 kg	20 kg	1.565
UHM15 MN	8820.UHM15.MN	220 V 50 Hz	0.55 kW	430 x 220	550	750	650	15 kg	20 kg	1.617
UHM25 TR	8820.UHM25.TR	380 V 50 Hz	0.55 kW	500 x 290	550	850	800	25 kg	30 kg	1.714
UHM25 MN	8820.UHM25.MN	220 V 50 Hz	0.55 kW	500 x 290	550	850	800	25 kg	30 kg	1.766
UHM35 TR	8820.UHM35.TR	380 V 50 Hz	0.75 kW	600 x 300	650	950	800	35 kg	50 kg	2.011
UHM35 MN	8820.UHM35.MN	220 V 50 Hz	0.75 kW	600 x 300	650	950	800	35 kg	50 kg	2.064
UHM50 TR	8820.UHM50.TR	380 V 50 Hz	1.5 kW	750 x 350	800	1150	900	50 kg	75 kg	2.532
UHM50 MN	8820.UHM50.MN	220 V 50 Hz	1.5 kW	750 x 350	800	1150	900	50 kg	75 kg	2.584
UHM100 TR	8820.UH100.TR	380 V 50 Hz	2.2 kW	830 x 430	900	1300	1050	100 kg	130 kg	2.819
UHM100 MN	8820.UH100.MN	220 V 50 Hz	2.2 kW	830 x 430	900	1300	1050	100 kg	130 kg	2.864

CE

OM 10

İnvertör Kontrollü Planet Mikser

- Gövde, karıştırıcı aparatlar ve kazan paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Çırpma, karıştırma ve yoğurma işlemlerine uygun 3 farklı aparatı mevcuttur.
- Hız kontrol invertörü ile çalışır ve makine devri potans düğmesi ile 40-210 devir/dk. arasında farklı devirlerde çalışabilir.
- Sarsıntısız ve gürültüsüz çalışır.
- Switch kontrollü koruma kafeslidir.

OM 20

Şanzıman Kontrollü Mikser

- Şanzımanlı Mikser
- Makine 3 devirlidir. 40-80-160 devir/dk.
- Kolay kontrol sistemi
- Karıştırıcı aparatlar ve kazan paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Gövde elektrostatik boya ile kaplıdır.
- Sarsıntısız ve gürültüsüz çalışır.
- Çırpma, karıştırma ve yoğurma işlemlerine uygun 3 farklı aparatı mevcuttur.
- Ayarlanan sürede işlem bittikten sona makine otomatik olarak durur.
- Switch kontrollü koruma kafeslidir.

TİP	KOD	MODEL	L	W/P	H	GÜÇ	KAPASİTE (kg)	KAZAN EBADI (mm)	HAMUR KAPASİTE (kg)	GERİLİM	AĞIRLIK	m³	FİYAT (€)
OM 10 MF	0810.00010.14	ELEC	510	525	660	0.55 kW	10	260 x 205	10	MF 230V. NPE / 50Hz.	47 kg.	0.26 m³	2.390
OM 20 S TF	0810.00020.01S	ELEC	500	560	890	0.75 kW	20	320 x 270	20	TF 400V. 3NPE / 50Hz.	95 kg.	0.4 m³	3.478

FC: FREKANS KONTROLLÜ MF: MONOFAZE TR: TRİFAZE

OM 20

OM 40

OM 60

- Karıştırıcı aparatlar ve kazan paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Gövde elektrostatik toz boya ile kaplıdır.
- Çırpma, karıştırma ve yoğurma işlemlerine uygun 3 farklı aparatı mevcuttur.
- Sarsıntısız ve gürültüsüz çalışır.
- Varyatör ile mekanik hız kontrolü.
- Makine varyatör kontrol sistemiyle çalışır. Trifaze modellerinde makine 40-160 devir/dk. , monofaze modellerinde ise 55-160 devir/dk. arasında çalışır.
- Zaman ayarlıdır.(0-90 dk.)
- Ayarlanan sürede işlem bittikten sonra, makine otomatik olarak durur.
- Switch kontrollü koruma kafeslidir.

Kazan Kilitleme Detayı

TİP	KOD	model	L	W/P	H	GÜÇ	KAPASİTE	KAZAN EBADI (mm)	GERİLİM	AĞIRLIK	m³	FİYAT (€)
OM 20 TF	0810.00020.01	ELEC	605	640	985	0.55 kW	20	320x270	TF 400V. 3NPE / 50Hz.	106 kg.	0.5 m³	
OM 20 MF	0810.00020.04	ELEC	605	640	985	0.55 kW	20	320x270	MF 230V. NPE / 50Hz.	106 kg.	0.5 m³	
OM 40 TF	0810.00040.01	ELEC	690	725	1155	1.1 kW	40	400x400	TF 400V. 3NPE / 50Hz.	166 kg.	0.7 m³	
OM 60 TF	0810.00060.01	ELEC	700	825	1235	1.5 kW	60	450x430	MF 400V. 3NPE / 50Hz.	189 kg.	0.87 m³	

MF: MONOFAZE TF: TRİFAZE

Aksesuar Dönüşüm Tablosu

TİP	20LT./ 10LT. Mikser KOD	FİYAT (€)	40LT./ 20LT. Mikser KOD	FİYAT (€)	60LT./40LT. Mikser KOD	FİYAT (€)
Çırpma Aparatı	2810.20010.03	48	2810.40020.03	56	2810.60040.03	68
Karıştırıcı Aparatı	2810.20010.01	54	2810.40020.01	68	2810.60040.01	81
Yoğurma Aparatı	2810.20010.02	55	2810.40020.02	80	2810.60040.02	103
Kazan	2810.20010.00	48,3	2810.40020.00	85	2810.60040.00	193

Mini MP 240 VV

Güç:
290 W
Voltaj:
Monofaz
Değiştirilebilir hız:
2000-12500 devir/dk
Uzunluk:
240 mm
Ağırlık:
2.5 kg
Gerilim:
230 V / 50 Hz.

9860.MP240.VV

599 €

CMP 250 COMBI

Güç:
270 W
Voltaj:
Monofaz
Karıştırma Hızı:
2300-1560 devir/dk.
Çırpma Hızı:
500-1800 devir/dk.
Uzunluk:
250 mm
Ağırlık:
5.6 kg
Gerilim:
230 V / 50 Hz.

9860.MP250.C0

1.047 €

ÇIRPMA
irmik, pirinç, bu□day...

HARMANLAMA
yumurta ak□, çikolatal□
muhallebi, □anti...

MP 450 Ultra

Güç:
500 W
Voltaj:
Monofaz
Değiştirilebilir hız:
9500 devir/dk
Uzunluk:
460 mm
Ağırlık:
6.3 kg
Gerilim:
220-240 V / 50-60/1 Hz

9810.MP450.UL

926 €

MP 450 COMBI ULTRA

Güç:
500 W
Voltaj:
Monofaz
Karıştırma Hızı:
1500-9000 devir/dk.
Çırpma Hızı:
250-1500 devir/dk.
Uzunluk:
450 mm
Ağırlık:
8.2 kg
Gerilim:
220-240V / 50-60 Hz.

9860.MP450.C0

1.403 €

KARIŞTIRMA/YOĞURMA
patates püresi, çörek hamuru, kızartma hamuru...

HA 30
Lahmacun, Pizza, Lavaş
Hamur Açma Makineleri

	HA 30	HA 40
Açma Süresi (sn)	3-5'	3-5'
Hamur Ağırlığı	100-210 gr.	100-700 gr.
Hamur Çapı (Ø)	19/29	26/40

	TİP	KOD	L	W	H	GÜÇ (kW)	MERDANE	GERİLİM	AĞIRLIK	FİYAT (TL)
EL	HA 30	8823.0HA30.00	410	380	555	0.37 kw / 2.5 A	2	220 V / 50 Hz.	33 kg.	7.400
EL	HA 40	8823.0HA40.00	510	410	660	0.37 kw / 2.5 A	2	220 V / 50 Hz.	42 kg.	8.526

HA 55
Yedek Yufka Hamur Açma Makineleri

	HA 55	HA 60
Açma Süresi (sn)	3-5'	3-5'
Hamur Ağırlığı	100-2000 gr.	100-2000 gr.
Hamur Çapı (Ø)	26/55	26/60

	TİP	KOD	L	W	H	GÜÇ (kW)	MERDANE	GERİLİM	AĞIRLIK	FİYAT ($)
EL	HA 55	8823.0HA55.00	765	510	540	0.55 kW./3.7 A	2	220 V / 50 Hz.	63 kg.	3.057
EL	HA 60	8823.0HA60.00	810	565	540	0.37 kW./2.5 A	2	220 V / 50 Hz.	68 kg.	3.218

GENEL ÖZELLİKLER
- Tamamen paslanmaz gövde ve gıda normlarına uygun diğer makina elemanları.
- Makinamız kullanım kolaylığı dolayısıyla kalifiye eleman gerektirmez.
- Bakım ve temizliği kolaydır.
- Sessiz ve titreşimsiz çalışma.
- Boyutları itibariyle set üstü çalışabilme özelliği.
- Hızlı ve verimli bir çalışma ile zamandan kazanım
- Düşük enerji sarfiyatı.
- Merdane incelik ve kalınlık ayarları yapılabilmekte, bu sayede hamurun istenilen çapta ve kalınlıkta açılması sağlanabilmektedir.

MERDANE HIZ KONTROLÜ AVANTAJLARI
- Hamurun sertlik durumuna göre hız kontrol ayarı değiştirilerek, hamurun daha büyük açılmasına imkan sağlamaktadır.
- Merdaneleri ileri ve geri sardırma imkanı.
- İstenilen devirde çalıştırma ve programlama.

DİJİTAL POTANSİYOMETRE FREKANS KONVERTÖRÜ KONTROL PANELİ
- Ayarlanabilir set değerinde çalışa bilme.
- Kolay kullanım.
- 4 dijit göstergeli.
- Ön panelden ayarlanabilir çalışma set değeri.
- Set değeri alt limit ve set değeri üst limit sınırlandırması.
- Motor hız kontrol cihazları için ileri, geri yön çıkışları ve arıza girişi.
- Programlama ve ayar bölümü şifre koruması.

EDM 3216 CE
Ekmek Dilimleme Makinesi

- 16mm kalınlığında ekmekleri simetrik olarak dilimler.
- Ekmeğe temas eden bütün yüzeyler paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Tekerleri ve taşıma kolları sayesinde, istenilen yere kolayca taşınır.
- Ekmek yüksekliğine göre ayarlanan baskı sistemine sahiptir.
- Ayar kolu sayesinde, ekmeği ezmeden ve parçalamadan keser
- Kesme işlemi bitiminde makine otomatik olarak kapanır.
- Gövde elektrostatik fırın boyalıdır

TİP	KOD	MODEL	L	W/P	H	GÜÇ	GERİLİM	AĞIRLIK	m3	FİYAT (€)
EDM 3216	0830.03216.01	ELEC	740	860	1095	0.37 kW	230V NPE / 50Hz.	131 kg.	0.83 m^3	2.369

PSM 10
CE

PSM 20
CE

PSM 30
CE

SİLİSYUM KARBÜR KAPLAMALI SOYMA YÜZEYLERİ

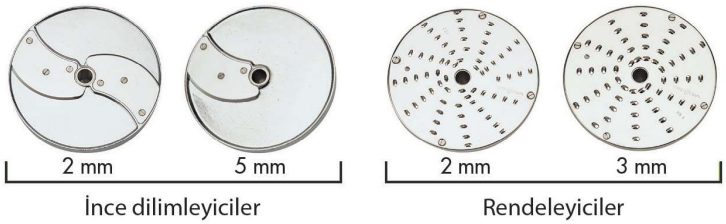
PSM 5
CE

- Makinanın tamamı paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Ayarlanan süre dolduktan sonra makine otomatik olarak durur.
- HACCP normlarına uygundur.
- Motor termik korumalıdır.
- Ön kapaktan boşaltma sistemi
- Patatesleri otomatik olarak soyar ve yıkar
- PSM 5 modeli bir defada 5kg patates soyar.
- PSM 10 modeli bir defada 10kg patates soyar.
- PSM 20 modeli bir defada 20kg patates soyar.
- PSM 30 modeli bir defada 30kg patates soyar.

TİP	KOD	MODEL	L	W/P	H	GÜÇ	KAPASİTE	GERİLİM	AĞIRLIK	m³	FİYAT (€)
PSM 5	0840.00005.01	ELEC	410	680	560	0.18 kW	5 kg.	230V NPE/50Hz	25 kg.	0.34 m³	
PSM 10 TF	0840.00010.11	ELEC	480	750	890	0.75 kW	10 kg.	400V 3NPE / 50Hz.	39 kg.	0.49 m³	2.017
PSM 10 MF	0840.00010.14	ELEC	480	750	890	0.75 kW	10 kg.	230V NPE / 50Hz.	39 kg.	0.49 m³	2.084
PSM 20 TF	0840.00020.01	ELEC	510	875	990	1.1kW	20 kg.	400V 3NPE / 50Hz.	60 kg.	0.73 m³	2.610
PSM 30 TF	0840.00030.01	ELEC	610	980	1065	1.5 kW	30 kg.	400V 3NPE / 50Hz.	79 kg.	0.87 m³	2.914

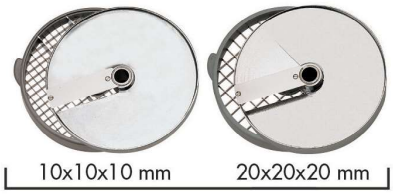
robot coupe®

Kod	9840.CL50D.00
Tip	CL 50
LxWxH	350x320x590
Hız	375 devir/dk
Güç	0.55 kW
Üretim	150-500 kg/h
Gerilim	230 V / 50 / 1
Ağırlık	20.2 kg.
Fiyat (€)	**2.875**



İnce dilimleyiciler

Rendeleyiciler



Kübik (kuşbaşı) kesme ekipmanları

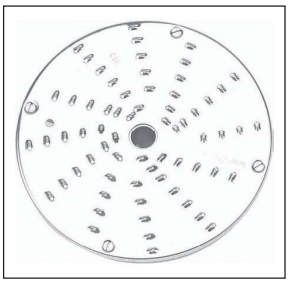
Kod	5R1X.01927.00
Tip	8 Bıçak
Fiyat (€)	**1.401**

Küp kesici

EBAT	KOD	FİYAT (€)
5 x 5 mm	5R1X.28110.00	420
8 x 8 mm	5R1X.28111.00	383
10 x 10 mm	5R1X.28112.00	383
14 x 14 mm	5R1X.28113.00	383
20 x 20 mm	5R1X.28114.00	383
25 x 25 mm	5R1X.28115.00	383

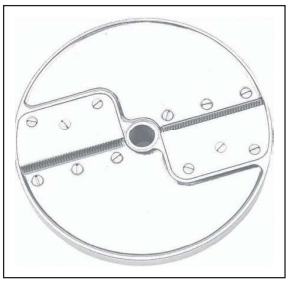
Rendeleyici

EBAT	KOD	FİYAT (€)
1.5 mm	5R1X.28056.00	138
2 mm	5R1X.28057.00	138
3 mm	5R1X.28058.00	138
4 mm	5R1X.28073.00	138
5 mm	5R1X.28059.00	138
7 mm	5R1X.28016.00	138
9 mm	5R1X.28060.00	138
parmesan	5R1X.28061.00	138
radish	5R1X.28055.00	179



Şerit kesici

EBAT	KOD	FİYAT (€)
2 x 2 mm (celeriac)	5R1X.28051.00	250
2 x 4 mm (strips)	5R1X.27072.00	250
2 x 6 mm (strips)	5R1X.27066.00	250
2 x 8 mm (strips)	5R1X.27067.00	250
3 x 3 mm	5R1X.28101.00	250
4 x 4 mm	5R1X.28052.00	250
6 x 6 mm	5R1X.28053.00	250
8 x 8 mm	5R1X.28054.00	250

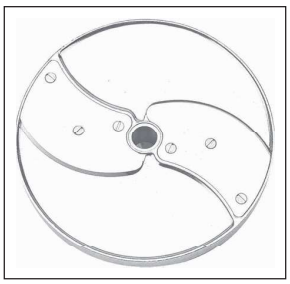


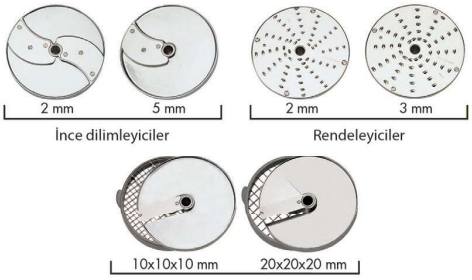
Parmak patates dilimleyici

EBAT	KOD	FİYAT (€)
8 x 8 mm (French Fries)	5R1X.28134.00	400
10 x 10 mm (French Fries)	5R1X.28135.00	400
10 X 16 mm (French Fries)	5R1X.28158.00	400

İnce Dilimleyici

EBAT	KOD	FİYAT (€)
0.8 mm	5R1X.28069.00	188
1 mm	5R1X.28062.00	188
2 mm	5R1X.28063.00	188
3 mm	5R1X.28064.00	188
4 mm	5R1X.28004.00	188
5 mm	5R1X.28065.00	188
8 mm	5R1X.28066.00	188
10 mm	5R1X.28067.00	188
14 mm	5R1X.28068.00	188
Ripple Cut 2 mm	5R1X.27068.00	226
Ripple Cut 3 mm	5R1X.27069.00	226
Ripple Cut 5 mm	5R1X.27070.00	226

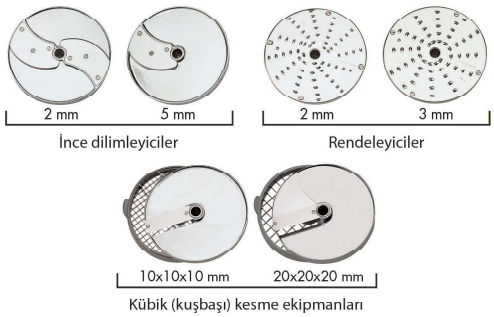




EL

Kod	9840.CL52D.00
Tip	CL 52
LxWxH	360x340x690
Hız	0.75 kW
Güç	375 devir/dk
Üretim	250-750 kg./ h
Gerilim	230 V / 50 / 1
Ağırlık	28 kg.
Fiyat (€)	**4.581**

Kod	5R1X.01927.00
Tip	8 Bıçak
Fiyat (€)	**1.401**



EL

Kod	9840.CL55D.00
Tip	CL 55
LxWxH	480x350x665 (standsız)
Hız	1.1 kW
Güç	375 ve 750 devir/dk
Üretim	150-400 kg./ h
Gerilim	400 V / 50 / 3
Ağırlık	44 kg.
Fiyat (€)	**6.915**

*Stand dahil değildir

Kod	5R1X.01927.00
Tip	8 Bıçak
Fiyat (€)	**1.401**

Kod	5R1X.28170.00
Tip	OTOMATİK KAFA
Fiyat (€)	**2.447**

Kod	9840.CL60D.00
Tip	CL 60
Hız	1.5 kW
Güç	375 ve 750 devir/dk
Üretim	600-1800 kg/h
Gerilim	400 V / 50 / 3
Ağırlık	91,5 kg.
Fiyat (€)	**13.205**

Kod	5R1X.01942.00
Tip	12 Bıçak
Fiyat (€)	**2.318**

Toplu Yemek Fabrikaları için 12 disklik takım: ince dilimleyiciler 2 mm, 5 mm; rendeleyiciler 2 mm, 5 mm; şerit usulü kesme 3x3 mm, 4x4 mm; kübik (kuşbaşı) kesme ekipmanı: ince dilimleyiciler 10 mm + ızgarası 10x10 mm; ince dilimleyiciler 20 mm + ızgarası 20x20 mm; parmak patates ekipmanı 10x10 mm (2 disk) + duvar tipi disk askısı.

Kod	5R1X.39680.00
Tip	İTME KAFA
Fiyat (€)	**2.532**

Kod	5R1X.28157.00
Tip	DÜZ VE EĞİK TÜPLÜ KAFA
Fiyat (€)	**2.298**

YAPTIĞI İŞLERDEN BAZILARI	KG.	DK.
Soğan Doğrama (İnce-Kalın)	2	2-3
Patates Püresi ve Her Türlü Ezme	3	3-4
Sebze Parçalama (*)	3	2-3
Fava	4	4-5

YAPTIĞI İŞLERDEN BAZILARI	KG.	DK.
Marmelatlar	4	4-5
Sebze Çorbaları	3	2-3
Domates Salçası	3	2-3
Cacık-Ayran	3	3-4

(*) : Soğan, sarımsak, domates, biber gibi sebzeleri istenilen incelikte, ezmeden, sularını çıkarmadan, parçalayarak pide, lahmacun, börek ve dolma içi hazırlama.

L6 E CE
Sebze Parçalama Makinesi

TİP	KOD	MODEL	GÜÇ	HAZNE	HAZNE	GERİLİM	AĞIRLIK	FİYAT (TL)
L6 E	8840.000L6.00	ELEK	0.37 kW	6 kg.	Ø 260 mm	220-240V N~ 50/60Hz	17 kg.	3.621

LS10E CE
Limon Kabuğu Rendeleme Makinesi

- Limon, portakal ve greyfurt kabuklarının rendelenmesini sağlayan eşsiz bir makinadır.
- Paslanmaz soyucu disk hijyeniktir, meyve asitlerine karşı dayanıklıdır ve firesiz çalışır.
- Rendelenmiş kabuklar meyvenin suyuna temas etmeden kuru olarak alt haznede birikir.
- Makinanızın altında bulunan haznede rendelenen kabuklar birikerek kolayca taşınabilir.

CE

TİP	KOD	MODEL	GÜÇ	KAPASİTE			ZAMAN AYARI	GERİLİM	AĞIRLIK	FİYAT (TL)
				HAZNE	SOYMA	KABUK HAZNESİ				
LS10E	8840.LS10E.00	ELEK	0.37 kW	10 kg.	260 kg./ h	30 lt.	15-30-60 sn.	380 V 3N~ 50/60Hz	52 kg.	23.867

- Kovan, helezon, bilezik dahil et işleme birimlerinin tüm bağlantı ve ekipmanları 304 kalite paslanmaz çeliktir.
- Standart 3,5 mm ayna kullanılmaktadır. Ayna ve bıçak ithal Salvador markadır.
- İleri, geri, stop butonları ve acil durumlar için acil stop butonu bulunmaktadır.

Soğutmasız

CE

KOD	PASLANMAZ ÇELİK	L	W	H	GERİLİM	GÜÇ	KAPASİTE	AĞIRLIK	FİYAT (TL)
8358.OKM12.MN	NO.12	260	540	310	220 V - Monofaze	0,55 kw-3/4 hp	125 kg/h	30 kg.	**6.875**
8358.OKM22.MN	NO.22	290	730	400	220 V - Monofaze	1,5 kw-2 hp	400 kg/h	60 kg.	**12.297**
8358.OKM22.TR	NO.22	290	730	400	380 V - Trifaze	1,5 kw-2 hp	400 kg/h	60 kg.	**11.933**
8358.OKM32.MN	NO.32	320	830	420	220 V - Monofaze	2,2 kw-3 hp	600 kg/h	82 kg.	**13.749**
8358.OKM32.TR	NO.32	320	830	420	380 V - Trifaze	2,2 kw-3 hp	600 kg/h	82 kg.	**13.072**
8358.OKM42.TR	NO.42	470	970	480	380 V - Trifaze	5,5 kw-7,5 hp	800 kg/h	150 kg.	**27.886**

- Kovan, helezon, bilezik dahil et işleme birimlerinin tüm bağlantı ve ekipmanları 304 kalite paslanmaz çeliktir.
- Standart 3,5 mm ayna kullanılmaktadır. Ayna ve bıçak ithal Salvador markadır.
- İleri, geri, stop butonları ve acil durumlar için acil stop butonu bulunmaktadır.

Soğutmalı

CE

KOD	PASLANMAZ ÇELİK	L	W	H	GERİLİM	GÜÇ	KAPASİTE	AĞIRLIK	FİYAT (TL)
8358.OKM22.SMN	NO.22	310	680	480	220 V - Monofaze	1,5 kw-2 hp	400 kg/h	75 kg.	**16.267**
8358.OKM22.STR	NO.22	310	680	480	380 V - Trifaze	1,5 kw-2 hp	400 kg/h	75 kg.	**15.978**
8358.OKM32.SMN	NO.32	310	830	500	220 V - Monofaze	2,2 kw-3 hp	600 kg/h	98 kg.	**17.549**
8358.OKM32.STR	NO.32	310	830	500	380 V - Trifaze	3 kw- 4 hp	600 kg/h	98 kg.	**17.428**
8358.OKM42.STR	NO.42	470	970	480	380 V - Trifaze	5,5 kw-7,5 hp	800 kg/h	150 kg.	**32.025**

Gıda Dilimleme Makinesi

CE

KOD	L	W	H	GÜÇ (hp)	DİLİM KALINLIĞI	BIÇAK BOYU	AĞIRLIK	FİYAT (€)
9830.S220A.F0	580	280	340	0,25 hp	0,15 mm	220 mm	13,5 kg.	670
9830.F250E.00	630	340	440	0,35 hp	0,16 mm	250 mm	21 kg.	715
9830.F275E.00	640	340	440	0,35 hp	0,16 mm	270 mm	22 kg.	821
9830.F300E.00	650	340	400	0,35 hp	0,16 mm	300 mm	23 kg.	1.075

Swedlinghaus
Gıda Dilimleme Makinesi

CE

KOD	L	W	H	GÜÇ (kW)	DİLİM KALINLIĞI	BIÇAK BOYU	AĞIRLIK (kg)	FİYAT (€)
9830.AF220.00	600	440	385	0.18	13 mm	220 mm	13.5	843
9830.AF250.00	620	460	385	0.18	13 mm	250 mm	15.5	996
9830.AF275.00	620	460	415	0.21	13 mm	270 mm	16.5	1.249
9830.AF300.00	710	560	454	0.27	16 mm	300 mm	26.5	1.617
9830.AF330.00	710	560	545	0.27	16 mm	330 mm	28	1.929

Swedlinghaus
Gıda Dilimleme Makinesi

CE

KOD	L	W	H	GÜÇ (kW)	DİLİM KALINLIĞI	BIÇAK BOYU	AĞIRLIK (kg)	FİYAT (€)
9830.AF220.RD	600	440	385	0.18	13 mm	220 mm	13.5	1.015
9830.AF250.RD	620	460	385	0.18	13 mm	250 mm	15.5	1.168
9830.AF275.RD	620	460	415	0.21	13 mm	270 mm	16.5	1.421
9830.AF300.RD	710	560	454	0.27	16 mm	300 mm	26.5	1.789
9830.AF330.RD	710	560	545	0.27	16 mm	330 mm	28	2.086

Swedlinghaus
Gıda Dilimleme
Makinesi Gear Driven

CE

KOD	L	W	H	GÜÇ (kW)	DİLİM KALINLIĞI	BIÇAK BOYU	AĞIRLIK (kg)	FİYAT (€)
9830.GR300.00	755	550	580	0.37	16 mm	300 mm	40	3.067
9830.GR350.00	880	540	640	0.37	16 mm	350 mm	45	3.429

Swedlinghaus
Manuel Gıda
Dilimleme Makinesi

CE

KOD	L	W	H	DİLİM KALINLIĞI	BIÇAK BOYU	AĞIRLIK (kg)	FİYAT (€)
9830.AF300.VOL	740	600	720	-	320 mm	45,5	5.513
9099.AF370.VOL	800	710	870	-	370 mm	81	9.406

VALKO®

Sous Vide Makinesi

CE

TİP	L	W	H	GÜÇ (kW)	SICAKLIK	AĞIRLIK	FİYAT (€)
9999.0IDRO.216	164	220	332	2 kW	0°C - +95°	7 kg.	**1.950**

VALKO®

Vakum Makinesi (küçük boy)

CE

TİP	L	W	H	GÜÇ (kW)	BAR BOYUTU	POMPALAMA GÜCÜ	AĞIRLIK	FİYAT (€)
9916.0214V.00	266	595	260	0.29 kW	210 mm	4 m^3	19 kg.	**2.745**

VALKO®

Vakum Makinesi (orta boy)

CE

TİP	L	W	H	GÜÇ (kW)	BAR BOYUTU	POMPALAMA GÜCÜ	AĞIRLIK	FİYAT (€)
9916.00500.20	576	635	390	0.9 kW	500 mm	20 m^3	74 kg.	**6.885**

VALKO®

Vakum Makinesi (ayaklı model)

CE

TİP	L	W	H	GÜÇ (kW)	BAR BOYUTU	POMPALAMA GÜCÜ	AĞIRLIK	FİYAT (€)
9916.00415.20	490	650	900	0.9 kW	415 mm	20 m^3	83 kg.	**6.650**

- Beyaz arka ışıklı ön/arka 25 mm LCD ekran
- Otomatik sıfırlama ve otomatik kapanma özelliği
- IP 54 koruma sınıfı
- Şarj edilebilir akü ve AC adaptör
- 23x19 cm paslanmaz kefe

T28 serisi tartım terazisi

TİP	KAPASİTE	TAKSİMAT	FİYAT (TL)
8325.0T28M.03	3 kg	1 g	1.048
8325.0T28M.06	6 kg	1/2 g	1.048
8325.0T28M.15	15 kg	2/5 g	1.048
8325.0T28M.25	25 kg	5/10 g	1.048

- Ağırlık kontrolü
- Birim değişimi
- Otomatik sıfırlama, otomatik kapama
- Beyaz arka ışıklı 25 mm LCD ekran
- IP 67 su geçirmez patentli
- Opsiyonel 20 mm Arka LCD Erkan
- Şarj edilebilir akü ve AC adaptör
- 23x19 cm paslanmaz kefe

S29 serisi tartım terazisi

TİP	KAPASİTE	TAKSİMAT	FİYAT (TL)
8325.S29BM.03	3 kg	0.2 g	2.498
8325.S29BM.06	6 kg	0.5 g	2.498
8325.S29BM.15	15 kg	1 g	2.498
8325.S29BM.25	25 kg	2 g	2.498

- Beyaz arka ışıklı 24 mm LCD ekran
- Üst üste toplama, ağırlık kontrol, otomatik sıfırlama ve toplanan ağırlığı tek tuşla gösterme
- Şarj edilebilir akü ve AC adaptör
- (Opsiyonel) RS232 çıkışı ile yazıcı ya da bilgisayara bağlanabilme
- 24 mm ekran ölçüsü
- 23x30 cm paslanmaz kefe

AHW serisi tartım terazisi

TİP	KAPASİTE	TAKSİMAT	FİYAT (TL)
8325.0AHWM.03	3 kg	1 g	1.915
8325.0AHWM.06	6 kg	1/2 g	1.915
8325.0AHWM.15	15 kg	2/5 g	1.915
8325.0AHWM.30	30 kg	5/10 g	1.915

- Beyaz arka ışıklı LCD Ekran
- Şarj edilebilir akü ve AC adaptör
- Otomatik sıfırlama ve otomatik kapanma fonksiyonu
- Üstüste toplama özelliği
- Birim değişme, sayıcı, ağırlık kontrol, hareketli tartım
- Opsiyonel olarak RS232 ile yazıcı ya da bilgisayara bağlanabilme

BW-M Serisi Tartım Baskülü

TİP	PLATFORM	KAPASİTE	TAKSİMAT	FİYAT (TL)
8325.00BWM.30	42 x 33 cm	30 kg.	5/10 g	**2.157**
8325.00BWM.60	40 x 50 cm	60 kg.	10/20 g	**2.216**
8325.00BWM.150	50 x 60 cm	150 kg.	20/50 g	**2.477**
8325.01BWM.150	60 x 70 cm	150 kg.	20/50 g	**2.920**
8325.00BWM.300	70 x 80 cm	300 kg.	50/100 g	**3.182**
8325.01BWM.300	50 x 60 cm	300 kg.	50/100 g	**2.477**
8325.00BWM.600	80 x 90 cm	600 kg.	100/200 g	**3.344**
8325.00BWM.1500	120 x 120 cm	1500 kg.	200/500 g	**6.324**

ZELLAN

ÇALIŞMA TEZGAHLARI & EVYELER

HAZIRLIK MAKİNELERİ

SERVİS VE TEŞHİR ÜNİTELERİ

SET ÜSTÜ MUTFAK EKİPMANLARI

CAFE & BAR EKİPMANLARI

MASAÜSTÜ EKİPMANLARI

SERVİS VE TEŞHİR ÜNİTELERİ

Meşe
(OO)

Maun
(MO)

Ceviz
(WO)

Ahşap Kaplamalı GN Sıcak Servis Bankosu

KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	SICAKLIK	GERİLİM	KAPASİTE	m³	FİYAT (€)
7912.12070.A0	ELEK	1200	700	850	2.6 kW Trifaze	30-90 °C	220-240V./50Hz.	3xGN 1/1-150	1.50 m³	**1.688**
7912.15070.A0	ELEK	1500	700	850	3.9 kW Trifaze	30-90 °C	220-240V./50Hz.	4xGN 1/1-150	1.85 m³	**1.857**
7912.19070.A0	ELEK	1900	700	850	3.9 kW Trifaze	30-90 °C	220-240V./50Hz.	5xGN 1/1-150	2.3 m³	**2.266**

!GN küvetler ayrıca sipariş edilecektir.

Ahşap Kaplamalı Nötr Servis Bankosu

KOD	MODEL	L	W	H	m³	FİYAT (€)
7912.12078.A8	Nötr	1200	700	850	1.73 m³	**1.161**
7912.14078.A8	Nötr	1400	700	850	2.15 m³	**1.264**
7912.16078.A8	Nötr	1600	700	850	2.7 m³	**1.394**
7912.19078.A8	Nötr	1900	700	850	3.4 m³	**1.611**

!GN küvetler ayrıca sipariş edilecektir.

Ahşap Kaplamalı GN Sıcak Servis Bankosu Sıcaklık Dolabı

KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	SICAKLIK	GERİLİM	KAPASİTE	m³	FİYAT (€)
7912.12070.A1	ELEK	1200	700	850	4.1 kW	30-90 °C	220-240V./50Hz.	3xGN 1/1-150	1.50 m³	**2.325**
7912.15070.A1	ELEK	1500	700	850	4.1 kW	30-90 °C	220-240V./50Hz.	4xGN 1/1-150	1.85 m³	**2.528**
7912.19070.A1	ELEK	1900	700	850	6.9 kW Trifaze	30-90 °C	400V./50Hz.	5xGN 1/1-150	2.3 m³	**3.198**

!GN küvetler ayrıca sipariş edilecektir.

Ahşap Kaplamalı Nötr Servis Bankosu

KOD	MODEL	L	W	H	m³	FİYAT (€)
7912.15078.30A	Nötr	1500	700	850	2.26 m³	**1.394**

Ahşap Kaplamalı GN Soğuk Servis Bankosu

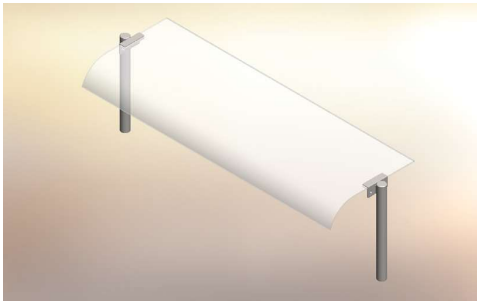
KOD	SOĞUTUCU TİPİ	MODEL	L	W	H	GÜÇ	SOĞUTMA DERECESİ	GERİLİM	KAPASİTE	m³	FİYAT (€)
7919.27NTV.A4	TAG 270 NTV	ELEK	1420	700	850	0.57kW	+2 / +5	220V. / 50Hz.	4xGN 1/1-150	1.75 m³	**2.813**
7919.37NTV.A4	TAG 370 NTV	ELEK	1880	700	850	0.88kW	+2 / +5	220V. / 50Hz.	5xGN 1/1-150	2.59 m³	**3.520**

NTV: Normal sıcaklıkta fanlı soğutma sistemi. **Dış ortam sıcaklığı: +32.2 C°** **Bağıl nem: %65**

Küver ünitesi

KOD	MODEL	L	W	H	m³	FİYAT
7912.07070.50	Neutral	700	700	850/1300	0.94 m³	1.123
7912.08070.50	Neutral	800	700	850/1300	1.06 m³	1.170
7912.10070.50	Neutral	1000	700	850/1300	1.3 m³	1.283

!GN küvetler ayrıca sipariş edilecektir.



Bombe Camlı servis rafı

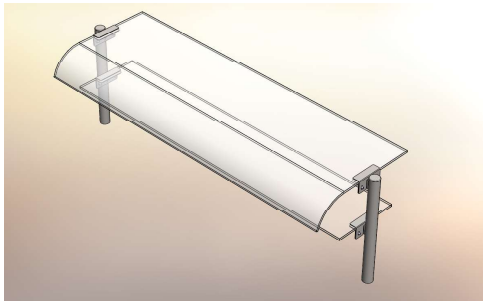
KOD	MODEL	L	W	H	m³	FİYAT (€)
7897.12030.03	Nötr	1200	370	470	0.13 m³	339
7897.14030.03	Nötr	1400	370	470	0.14 m³	394
7897.15030.03	Nötr	1500	370	470	0.16 m³	396
7897.16030.03	Nötr	1600	370	470	0.17 m³	423
7897.19030.03	Nötr	1900	370	470	0.19 m³	429

Ahşap Kaplamalı Küver Ünitesi

Küver ünitesi

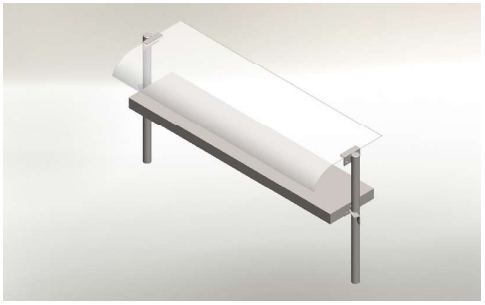
KOD	MODEL	L	W	H	m³	FİYAT (€)
7912.07070.51	Neutral	700	700	850/1380	0.94 m³	1.290
7912.08070.51	Neutral	800	700	850/1380	1.06 m³	1.345
7912.10070.51	Neutral	1000	700	850/1380	1.3 m³	1.502

!GN küvetler ayrıca sipariş edilecektir.



Çift sıra Bombe Camlı servis rafı

KOD	MODEL	L	W	H	m³	FİYAT (€)
7897.12030.04	Nötr	1200	370	730	0.18 m³	438
7897.14030.04	Nötr	1400	370	730	0.22 m³	509
7897.15030.04	Nötr	1500	370	730	0.23 m³	516
7897.16030.04	Nötr	1600	370	730	0.25 m³	545
7897.19030.04	Nötr	1900	370	730	0.29 m³	567

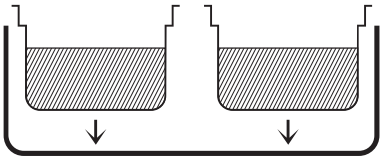


Servis rafı

KOD	MODEL	L	W	H	m³	FİYAT (€)
7897.12030.08	Nötr	1200	370	730	0.13m³	482
7897.14030.08	Nötr	1400	370	730	0.14m³	547
7897.15030.08	Nötr	1500	370	730	0.16m³	560
7897.16030.08	Nötr	1600	370	730	0.17m³	590
7897.19030.08	Nötr	1900	370	730	0.19m³	618

OHBED 12070
Hareketli Sıcak Bain Marie Dolaplı 3 X GN 1/1

OHBED 9070
Hareketli Sıcak Bain Marie Taban Raflı 2 X GN 1/1



Tek Parça GN havuzu

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	KAPASİTE	SICAKLIK	GERİLİM	AĞIRLIK	m³	FİYAT (€)
OHBED 12070	7854.07128.15	ELEK	1200	700	850	2.6 kW	3xGN 1/1-150	30-90°C	220-240V./50Hz.	-	1.03 m³	1.825
OHBET 9070	7854.07098.25	ELEK	900	700	850	2.6 kW	2xGN 1/1-150	30-90°C	220-240V./50Hz.	-	0.79 m³	1.200

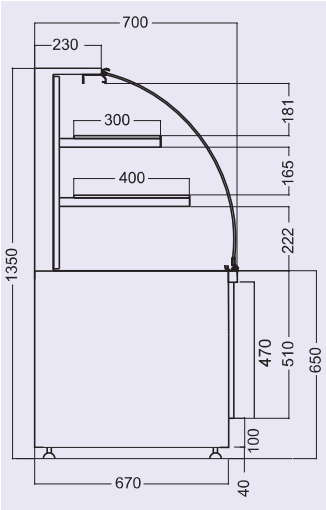
OHBE 13070
Hareketli Bain Marie, Servis Raflı, 3 Çekmeceli,
3 GN 1/1 Kaplı

!GN küvetler ayrıca sipariş edilecektir.

Hareketli Bain Marie, Servis Raflı, 3 Çekmeceli, 3 GN 1/1 Kaplı

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	SICAKLIK	GERİLİM	AĞIRLIK	m³	FİYAT (€)
OHBE 13070	7854.13785.10	ELEK	1300	700	850/1300	3.6 kW	30-90°C	220-240V./50Hz.	-	1.71 m³	2.399

ETD-11C10
Bombe Camlı Teşhir Dolabı



!Ön dekor için 304. sayfaya bakınız.

Soğuk

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	SICAKLIK	AĞIRLIK	GERİLİM	KAPASİTE	FİYAT (€)
ETD-11C10	7ETD.11C10.SS	ELEK	1000	700	1350	0.75 kW - MF	+4 / +6 °C	195 kg.	220V / 50 Hz.	240 lt.	3.848
ETD-11C12	7ETD.11C12.SS	ELEK	1200	700	1350	0.85 kW - MF	+4 / +6 °C	210 kg.	220V / 50 Hz.	290 lt.	4.240
ETD-11C15	7ETD.11C15.SS	ELEK	1500	700	1350	0.85 kW - MF	+4 / +6 °C	253 kg.	220V / 50 Hz.	360 lt.	4.801
ETD-11C18	7ETD.11C18.SS	ELEK	1800	700	1350	0.95 kW - MF	+4 / +6 °C	280 kg.	220V / 50 Hz.	430 lt.	6.006
ETD 11C20	7ETD.11C20.SS	ELEK	2000	700	1350	1.1 kW - MF	+4 / +6 °C	311 kg.	220V / 50 Hz.	480 lt.	6.471

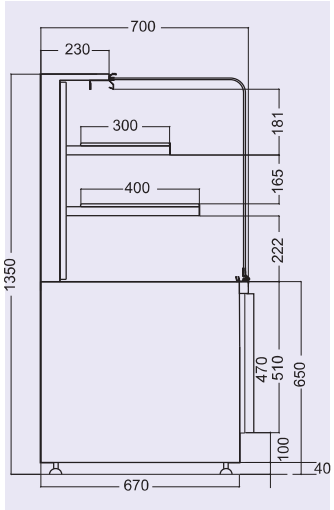
Sıcak

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	SICAKLIK	AĞIRLIK	GERİLİM	KAPASİTE	FİYAT (€)
ETD-11H10	7ETD.11H10.SS	ELEK	1000	700	1350	2.08 kW - MF	+40/+45 °C	160 kg.	220V / 50 Hz.	240 lt.	2.470
ETD-11H12	7ETD.11H12.SS	ELEK	1200	700	1350	2.12 kW - MF	+40/+45 °C	190 kg.	220V / 50 Hz.	290 lt.	2.865
ETD-11H15	7ETD.11H15.SS	ELEK	1500	700	1350	2.73 kW - MF	+40/+45 °C	210 kg.	220V / 50 Hz.	360 lt.	3.195
ETD-11H18	7ETD.11H18.SS	ELEK	1800	700	1350	2.78 kW - MF	+40/+45 °C	249 kg.	220V / 50 Hz.	430 lt.	3.831
ETD-11H20	7ETD.11H20.SS	ELEK	2000	700	1350	2.79 kW - MF	+40/+45 °C	283 kg.	220V / 50 Hz.	480 lt.	4.224

Nötr

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	SICAKLIK	AĞIRLIK	GERİLİM	KAPASİTE	FİYAT (€)
ETD-11N10	7ETD.11N10.SS	ELEK	1000	700	1350	0,028 kW - MF	-	160 kg.	220V / 50 Hz.	240 lt.	2.017
ETD-11N12	7ETD.11N12.SS	ELEK	1200	700	1350	0,036 kW - MF	-	190 kg.	220V / 50 Hz.	290 lt.	2.361
ETD-11N15	7ETD.11N15.SS	ELEK	1500	700	1350	0,048 kW - MF	-	210 kg.	220V / 50 Hz.	360 lt.	2.673
ETD-11N18	7ETD.11N18.SS	ELEK	1800	700	1350	0,06 kW - MF	-	249 kg.	220V / 50 Hz.	430 lt.	3.200
ETD-11N20	7ETD.11N20.SS	ELEK	2000	700	1350	0,072 kW - MF	-	283 kg.	220V / 50 Hz.	480 lt.	3.504

ETD-12C10
Düz Camlı teşhir Dolabı



!Ön dekor için 304. sayfaya bakınız.

Soğuk

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	SICAKLIK	AĞIRLIK	GERİLİM	KAPASİTE	FİYAT (€)
ETD-12C10	7ETD.12C10.SS	ELEK	1000	700	1350	0.75 kW - MF	+4 / +6 °C	195 kg.	220V / 50 Hz.	240 lt.	4.074
ETD-12C12	7ETD.12C12.SS	ELEK	1200	700	1350	0.85 kW - MF	+4 / +6 °C	210 kg.	220V / 50 Hz.	290 lt.	4.529
ETD-12C15	7ETD.12C15.SS	ELEK	1500	700	1350	0.85 kW - MF	+4 / +6 °C	253 kg.	220V / 50 Hz.	360 lt.	5.271
ETD-12C18	7ETD.12C18.SS	ELEK	1800	700	1350	0.95 kW - MF	+4 / +6 °C	280 kg.	220V / 50 Hz.	430 lt.	6.484
ETD-12C20	7ETD.12C20.SS	ELEK	2000	700	1350	1.1 kW - MF	+4 / +6 °C	311 kg.	220V / 50 Hz.	480 lt.	6.934

Sıcak

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	SICAKLIK	AĞIRLIK	GERİLİM	KAPASİTE	FİYAT (€)
ETD-12H10	7ETD.12H10.SS	ELEK	1000	700	1350	2.08 kW - MF	+40/+45 °C	160 kg.	220V / 50 Hz.	240 lt.	2.670
ETD-12H12	7ETD.12H12.SS	ELEK	1200	700	1350	2.12 kW - MF	+40/+45 °C	190 kg.	220V / 50 Hz.	290 lt.	3.153
ETD-12H15	7ETD.12H15.SS	ELEK	1500	700	1350	2.73 kW - MF	+40/+45 °C	210 kg.	220V / 50 Hz.	360 lt.	3.745
ETD-12H18	7ETD.12H18.SS	ELEK	1800	700	1350	2.78 kW - MF	+40/+45 °C	249 kg.	220V / 50 Hz.	430 lt.	4.298
ETD-12H20	7ETD.12H20.SS	ELEK	2000	700	1350	2.79 kW - MF	+40/+45 °C	283 kg.	220V / 50 Hz.	480 lt.	4.677

Nötr

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	SICAKLIK	AĞIRLIK	GERİLİM	KAPASİTE	FİYAT (€)
ETD-12N10	7ETD.12N10.SS	ELEK	1000	700	1350	0.028 kW - MF	-	160 kg.	220V / 50 Hz.	240 lt.	2.245
ETD-12N12	7ETD.12N12.SS	ELEK	1200	700	1350	0.036 kW - MF	-	190 kg.	220V / 50 Hz.	290 lt.	2.652
ETD-12N15	7ETD.12N15.SS	ELEK	1500	700	1350	0.048 kW - MF	-	210 kg.	220V / 50 Hz.	360 lt.	3.235
ETD-12N18	7ETD.12N18.SS	ELEK	1800	700	1350	0.06 kW - MF	-	249 kg.	220V / 50 Hz.	430 lt.	3.677
ETD-12N20	7ETD.12N20.SS	ELEK	2000	700	1350	0.072 kW - MF	-	283 kg.	220V / 50 Hz.	480 lt.	3.968

OSBA 15070

Asansörlü, Buzdolaplı, Soğuk Salat Bar

Meşe (OO)

Maun (MO)

Ceviz (WO)

Cihaz paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Cihazın alt bölümünde bulunan çift kapaklı GN 1/1-100 kapasiteli bölümlerin soğutulması ile salataların stoklanması sağlanmaktadır. Cihaz kullanılmadığında elektrik motoru ile üst pleksi muhafaza kapatılabilmektedir. Üst bölümde aydınlatma bulunmaktadır. Dijital termometre termostatlıdır.

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	AĞIRLIK	GERİLİM	m³	FİYAT (€)	
OSBA 15070	7912.15070.OO	ELEK	1570	720	880/1500	0.25 kW Monofaze	125 kg.	220V./50Hz.	2.4	**4.460**	O
OSBA 15070	7912.15070.MO	ELEK	1570	720	880/1500	0.25 kW Monofaze	125 kg.	220V./50Hz.	2.4	**4.460**	M
OSBA 15070	7912.15070.WO	ELEK	1570	720	880/1500	0.25 kW Monofaze	125 kg.	220V./50Hz.	2.4	**4.460**	W

!GN küvetler ayrıca sipariş edilecektir.

Pizza Pide Standı

KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	AĞIRLIK	GERİLİM	DERECE	FİYAT (€)
7ETX.51000.02	ELEK	820	500	600	2 kW	28 kg	220 V / 50 Hz	+30 +90 thermostat	**984**

OSBE 16894

Buzdolapsız, Soğuk Salat Bar

TÜV-CB

Meşe (OO)

Mahogany (MO)

Ceviz (WO)

Dekoratif görünümlü olup inip kalkabilen tepsi kaydırma standı bulunmaktadır. Salataların taze kalmasını sağlayan serpantin sarılı 4 adet GN 1/1-100 ölçülerinde soğutma havuzludur.

!GN küvetler ayrıca sipariş edilecektir.

OSBI 15894

Isıtmal, Sıcak Servis Ünitesi

Havuz alttan ısıtmalı yapıştırma rezistantlıdır. İnip kalkabilen tepsi standı bulunmaktadır. 4 adet GN 1/1-150 kapasitelidir. Dijital termometre termostatlıdır.

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	SICAKLIK	AĞIRLIK	GERİLİM	m³	FİYAT (€)	
OSBI 15894	7912.15894.OO	ELEK	1560	720/1090	900/1440	2 kW Monofaze	+70/+80°C	66 kg.	220V. / 50Hz.	2.72 m³	2.033	O
OSBI 15894	7912.15894.MO	ELEK	1560	720/1090	900/1440	2 kW Monofaze	+70/+80°C	66 kg.	220V. / 50Hz.	2.72 m³	2.033	M
OSBI 15894	7912.15894.WO	ELEK	1560	720/1090	900/1440	2 kW Monofaze	+70/+80°C	66 kg.	220V. / 50Hz.	2.72 m³	2.033	W

Barlar

Buzdolapsız, Ekonomik Salat bar

OSBE16894	7912.16894.OO	ELEK	1560	720/1090	900/1440	0.25 kW Monofaze	+3 / +7 °C	80 kg.	220-240V. / 50Hz.	2.72 m³	2.387	O
OSBE16894	7912.16894.MO	ELEK	1560	720/1090	900/1440	0.25 kW Monofaze	+3 / +7 °C	80 kg.	220-240V. / 50Hz.	2.72 m³	2.387	M
OSBE 16894	7912.16894.WO	ELEK	1560	720/1090	900/1440	0.25 kW Monofaze	+3 / +7 °C	80 kg.	220-240V. / 50Hz.	2.72 m³	2.387	W

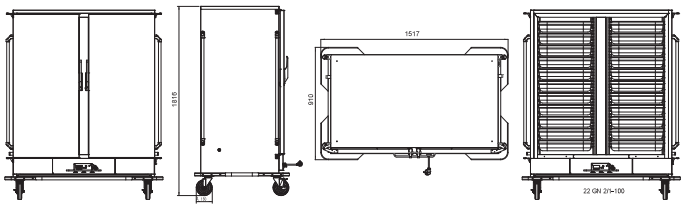
Soğutmalı Banket Arabası

- ✔ İç ve dış gövde paslanmaz sac.
- ✔ Çevre dostu poliüretan izolasyon
- ✔ Dijital termometre termostatlı
- ✔ 3 adet plastik kaplı tel raflı
- ✔ 4 adet tekerlekli, fanlı soğutma sistemli.

GNB 500 NMV

TİP	KOD	L	W	H	KAPASİTE	SICAKLIK	GÜÇ	GERİLİM	AĞIRLIK	m³	FİYAT (€)
GNB 500 NMV	7919.GNB05.00	910	827	1816	11 GN 2/1-100	-5/ +8°C	0.4 kW	220V/50Hz	120 kg.	1.6 m³	2.554

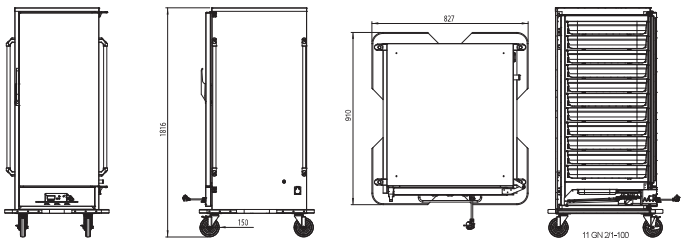
Isıtmalı Banket Arabaları



- ✔ İç ve dış gövde paslanmaz sac.
- ✔ Çevre dostu poliüretan izolasyon.
- ✔ Cihazda kullanılan dijital termometre termostat ile 65-70°C ısı aralığı
- ✔ Tel ray ve tepsiler opsiyoneldir.

OBA 14018

TİP	KOD	L	W	H	KAPASİTE	SICAKLIK	GÜÇ	GERİLİM	AĞIRLIK	m³	FİYAT (€)
OBA 14018	7919.14018.00	910	1517	1816	11+11 GN 2/1-100	50-80°C	2 kW	220V/50Hz	204 kg.	2.91 m³	3.397



OBA 70182

TİP	KOD	L	W	H	KAPASİTE	SICAKLIK	GÜÇ	GERİLİM	AĞIRLIK	m³	FİYAT (€)
OBA 70182	7919.70182.00	910	827	1816	11 GN 2/1-100	50-80°C	2 kW	220V/50Hz	108 kg.	1.6 m³	2.349

Cam Kapılı Banket Arabaları

NOTR

OBAC 14018

TİP	KOD	L	W	H	KAPASİTE	SICAKLIK	GÜÇ	GERİLİM	AĞIRLIK	m³	FİYAT (€)
OBAC 14018	7919.14018.01	910	1517	1816	11+11 GN 2/1-100	50-80°C	2 kW	220V/50Hz	216 kg.	2.91 m³	3.390

OBAC 70182

TİP	KOD	L	W	H	KAPASİTE	SICAKLIK	GÜÇ	GERİLİM	AĞIRLIK	m³	FİYAT (€)
OBAC 70182	7919.70182.01	910	827	1816	11 GN 2/1-100	50-80°C	2 kW	220V/50Hz	114 kg.	1.6 m³	2.344

OBAC 70130

TİP	KOD	L	W	H	KAPASİTE	SICAKLIK	GÜÇ	GERİLİM	AĞIRLIK	m³	FİYAT (€)
OBAC 70130		910	827	1160	5 GN 2/1-100	50-80°C	2 kW	220V/50Hz	86 kg.	1.02 m³	2.124

Nötr Banket Arabaları

✔ İç ve dış gövde paslanmaz sac.
✔ Çevre dostu poliüretan izolasyonlu.
✔ Tel ref ve tepsiler opsiyoneldir.

TİP	KOD	L	W	H	KAPASİTE	AĞIRLIK	m³	FİYAT (€)
ONBA 70130	7919.70130.03	910	827	1160	5 GN 2/1-100	78 kg.	1.21 m³	1.700
ONBA 70182	7919.70182.03	910	827	1160	5 GN 2/1-100	86 kg.	1.72 m³	1.976

ONBA 70182

Tepsi Taşıma Arabası
40 x 60 TTK Kaynaklı 20 Raflı
40 x 60 TTD Demonteli 20 Raflı

TİP	KOD	L	W	H	m³	FİYAT (€)
40x60 TTD demonteli	7895.46615.00	460	610	1780	0.76 m³	**701**
40x60 TTK kaynaklı	7895.46615.01	460	610	1780	0.76 m³	**625**

Tepsi Taşıma Arabası
GN 1/1 17 Raflı TTK Kaynaklı
GN 1/1 17 Raflı TTD Demonteli

TİP	KOD	L	W	H	m³	FİYAT (€)
GN 1/1 TTD demonteli	7895.40550.00	382	550	1660	0.45 m³	**535**
GN 1/1 TTK kaynaklı	7895.40550.01	382	550	1660	0.45 m³	**479**

Tepsi Taşıma Arabası
GN 2/1 17 Raflı TTK Kaynaklı
GN 2/1 17 Raflı TTD Demonteli

TİP	KOD	L	W	H	m³	FİYAT (€)
GN 2/1 TTD demonteli	7895.58660.00	590	650	1660	0.76 m³	**601**
GN 1/1 TTK kaynaklı	7895.58660.01	590	650	1660	0.76 m³	**543**

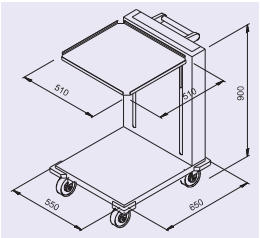
KAYNAKLI

- **Ürünün tamamı paslanmaz çelikten imal edilmiştir.**
- **Gastronomik ölçülere göre imal edilmiştir.**
- **Kaynaklı imal edilmiştir.**
- **Kullanımı ve temizliği kolaydır.**
- **4 tekerlekli olup 2 adeti frenlidir.**
- **Boş ve dolu tepsi taşımak için imal edilmiştir.**

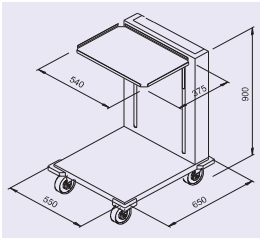
DEMONTE

- **Ürünün tamamı paslanmaz çelikten imal edilmiştir.**
- **Gastronomik ölçülere göre imal edilmiştir.**
- **Kullanıcılar tarafından sökülüp takılabilir.**
- **Kullanımı ve temizliği kolaydır.**
- **4 tekerlekli olup 2 adeti frenlidir.**
- **Boş tepsi taşımak için imal edilmiştir.**

Basket İstifleme Ünitesi



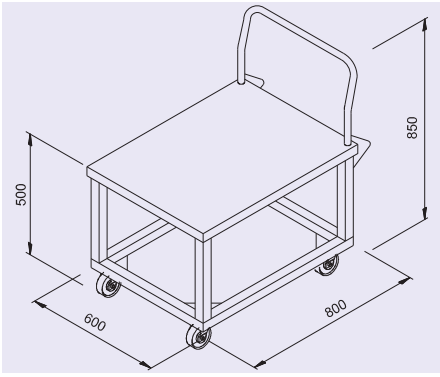
Tepsi İstifleme Ünitesi



KOD	L	W	H	m³	FİYAT (€)
7959.55659.01	550	650	900	0.45 m³	**797**

KOD	L	W	H	m³	FİYAT (€)
7959.55302.02	550	650	900/1300	0.45 m³	**781**

Basket Taşıma Arabası



Kazan Taşıma Arabası

KOD	L	W	H	m³	FİYAT (€)
7959.60578.40	600	600	850	0.10 m³	**258**

KOD	L	W	H	m³	FİYAT (€)
7772.06080.01	600	800	850	0.43 m³	**498**

*** Üniteler paslanmaz çelikten imal edilmiştir.**

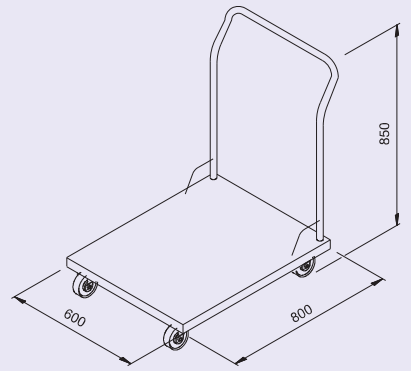
Et Askı Arabası

Paslanmaz Çelik Et Askısı

KOD	FİYAT (TL)
8360.00007.08	77

KOD	L	W	H	m³	FİYAT (€)
7270.10060.00	1000	600	1750	1.08 m³	657
7270.12060.00	1200	600	1750	1.29 m³	684
7270.14060.00	1400	600	1750	1.51 m³	753
7270.16060.00	1600	600	1750	1.72 m³	774
7270.19060.00	1900	600	1750	2.05 m³	870

Et askıları fiyata dahil değildir.



Yük Taşıma Arabası

KOD	L	W	H	m³	FİYAT (€)
7772.06080.00	600	800	850	0.43 m³	369

Tabak Taşıma Arabası

KOD	L	W	H	KAPASİTE	m³	FİYAT (€)
7959.10052.80	980	500	780	150 tabak	0.44 m³	618

*** Üniteler paslanmaz çelikten imal edilmiştir.**

Havuzlu Boş Toplama Arabası

KOD	L	W	H	m³	FİYAT (€)
7959.87579.50	800	550	850	0.76	**558**

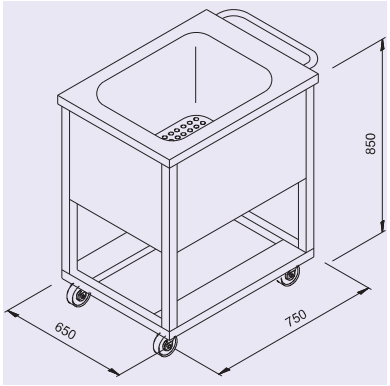
Servis Arabası İki Katlı

KOD	L	W	H	m³	FİYAT (€)
0913.00507.01	550	800	850	0.14	**228**

Servis Arabası, Üç Katlı

KOD	L	W	H	m³	FİYAT (€)
0913.00508.01	550	800	850	0.14 m³	**296**

Et Sebze Basma Arabası



KOD	L	W	H	m³	FİYAT (€)
7959.65758.00	650	750	850	0.50 m³	**1.008**

Kollu Kasa Taşıma Arabası

EKO-303

KOD	L	W	H	m³	FİYAT ($)
8895.KSA13.10	560	520	1155		**734**

Ağır Yük Taşıma Arabası

EKO-306

KOD	L	W	H	m³	FİYAT (TL)
7772.00750.10	1000	750	900		-

* Üniteler paslanmaz çelikten imal edilmiştir.

Tabak dispenser ayarlanabilir 6 bölmeli

KOD	L	W	H	AĞIRLIK	KAPASİTE	FİYAT (€)
8959.OTAA6.00	1100	710	800	38 kg.	180-480 tabak	**931**

Servis Arabası

KOD	L	W	H	AĞIRLIK	KAPASİTE	FİYAT (TL)
8959.PR220.00	-	-	-	-	-	**2.624**

EKO-159 Oda Servis Arabası

KOD	L	W	H	AĞIRLIK	KAPASİTE	FİYAT (€)
7EKO.10159.00	900	900	740	19 kg.	-	**385**

EKO-119 Oda Servis Arabası

KOD	L	W	H	AĞIRLIK	KAPASİTE	FİYAT (€)
7EKO.10119.00	900	900	740	18.5 kg.	-	**352**

EKO-159-1 Isıtma Dolabı

KOD	L	W	H	AĞIRLIK (kg)	MAX.-MIN. ISITMA (°C)	FİYAT (€)
7EKO.10159.01	350	400	440	19	+30 C° / +90 C°	**578**

EKO-119-1 Isıtma Dolabı

KOD	L	W	H	AĞIRLIK (kg)	MAX.-MIN. ISITMA (°C)	FİYAT (€)
7EKO.10119.01	350	400	440	19	+30 C° / +90 C°	**578**

• İki ürün arasında sadece montaj farkı vardır

Servis Arabası

KOD	Q	L	W	H	KAPASİTE (kg)	FİYAT (TL)
8959.PR221.00	-	532	1390	1078	200	**3.774**

Servis Arabası

KOD	Q	L	W	H	KAPASİTE (kg)	FİYAT (TL)
8959.PR230.01	-	532	1083	1352	250	**4.347**

Servis Arabası

KOD	Q	L	W	H	KAPASİTE (kg)	FİYAT (TL)
8959.PR240.00	-	532	1083	1714	250	**5.450**

Servis Arabası

KOD	Q	L	W	H	KAPASİTE (kg)	FİYAT (TL)
8959.PR251.00	-	608	949	1126	300	**4.699**

Temizlik Arabası

KOD	Q	L	W	H	KAPASİTE (kg)	FİYAT (TL)
8959.PR311.00	-	525	952	1069	190	**4.440**

Temizlik Arabası

KOD	Q	L	W	H	KAPASİTE (kg)	FİYAT (TL)
8959.PR312.00	-	619	1375	1266	190	**3.795**

Kat Arabası

KOD	Q	L	W	H	KAPASİTE (kg)	FİYAT (TL)
8959.PR422.00	-	525	1100	1078	400	**6.589**

Kat Arabası

KOD	Q	L	W	H	KAPASİTE (kg)	FİYAT (TL)
8959.PR430.00	-	532	949	1126	450	**6.855**

2 Kovalı Temizlik Seti

KOD	Q	L	W	H	KAPASİTE (kg)	FİYAT (TL)
8959.0720S.00	-	420	610	930	250	**1.200**

2 Kovalı Temizlik Seti Çöp Toplama Üniteli

KOD	Q	L	W	H	KAPASİTE (lt)	FİYAT (TL)
8959.0735S.00	-	580	960	960	25+18	**1.567**

Atık Toplama Arabası

KOD	Q	L	W	H	KAPASİTE (lt)	FİYAT (TL)
8959.PR111.00	-	525	488	1011	150	**1.983**

Poşet Tutucu Çöp Kovası

KOD	Q	L	W	H	KAPASİTE (kg)	FİYAT (TL)
8476.A115P.00	350	-	-	900	-	**237**

Bebek Sandalyesi ve tablası

KOD	FİYAT (TL)
9931.JDB99.01G	300

*Net Fiyat, stoklarla sınırlıdır

Rubbermaid Duvara Monte Çocuk Tablası

KOD	FİYAT (TL)
9931.07818.00	312

Un Şeker Arabası

KOD	L	W	H	m³	FİYAT (€)
7370.50505.80	500	500	610	0.20	408

Un Şeker Arabası

KOD	L	W	H	m³	FİYAT (€)
7370.64436.80	450	650	660	0.26	510

Un-Şeker Arabası

KOD	EBAT	m³	FİYAT (TL)
8370.USA10.20	420 x 750 x 710	0.20	907

Polietilen Demonte 37 x 53 Tepsi Taşıma Arabası

KOD	L	W	H	KAPASİTE	FİYAT (€)
8895.TTA37.53	870	690	1760	24 Tepsi	769

Çöp Konteyneri

KOD	KAPASİTE (lt)	L	W	H	FİYAT (TL)
8893.00120.00	120	-	-	-	**346**
8893.00240.00	240	-	-	-	**472**
8893.00770.00	770	-	-	-	**2.209**

Çöp Kovaları

MODEL	KOD	KAPASİTE (lt)	EBAT (cm)	FİYAT ($)
Rubbermaid Model 6145	9893.06145.00	68	50x41x82	**279**
Rubbermaid Model 6146	9893.06146.00	87	52.5x41x67.3	**399**

Çöp Arabası

KOD	KAP.	Ø	H	m³	FİYAT (€)
0893.04040.01	50 lt	400	400	0.13 m^3	**148**

*** Üniteler paslanmaz çelikten imal edilmiştir.**

16 lt

13 lt

5 lt

Pedallı Çöp Kovası

KOD	KAP.	m³	FİYAT (TL)
8893.00405.00	5 lt.	0.06 m^3	**66**
8893.00413.00	13 lt.	0.15 m^3	**114**
8893.00416.00	16 lt.	0.17 m^3	**98**

104 lt

78 lt

54 lt

Pedallı Çöp Kovası

KOD	KAP.	m³	FİYAT (TL)
8893.04050.00	54 lt.	0.65 m^3	**1.108**
8893.04070.00	78 lt.	0.85 m^3	**1.144**
8893.04090.00	104 lt.	1.10 m^3	**1.216**

ÇALIŞMA TEZGAHLARI & EVYELER

HAZIRLIK MAKİNELERİ

SERVİS VE TEŞHİR ÜNİTELERİ

SET ÜSTÜ MUTFAK EKİPMANLARI

CAFE & BAR EKİPMANLARI

MASAÜSTÜ EKİPMANLARI

Kepçe Paslanmaz Çelik

Kod	Ø (cm)	Sap Uzunluğu (cm)	Fiyat (€)
0468.00001.01	8	32	**8,96**
0468.00002.01	9	36	**9,69**
0468.00003.01	9,5	42	**10,43**
0468.00004.01	11	47	**12,24**
0468.00005.01	13	53	**14,84**
0468.00006.01	15	60	**21,62**
0468.00007.01	18	70	**25,48**
0468.00008.01	22	80	**41,86**
0468.00009.01	23,5	90	**55**
0468.00010.01	23,5	100	**62**

(Reinforced) Güçlendirilmiş Kepçe

Monoblok Kepçe, Paslanmaz Çelik

Kod	Ø (cm)	Sap Uzunluğu (cm)	Kapasite (lt)	Fiyat (€)
9468.00065.00	6.5	27	0.07	**7.50**
9468.00008.00	8	32	0.13	**9.60**
9468.00009.00	9	34	0.20	**10.50**
9468.00010.00	10	38	0.25	**12.90**
9468.00012.00	12	40	0.50	**16.80**
9468.00014.00	14	44	0.75	**22.50**
9468.00016.00	16	50	1	**21.30**

Kevgir, Paslanmaz Çelik

Kod	Ø (cm)	Sap Uzunluğu (cm)	Fiyat (€)
0340.00001.01	9	32	**9,24**
0340.00002.01	10	36	**9,58**
0340.00003.01	11	42	**10,82**
0340.00004.01	12.5	47	**13,01**
0340.00005.01	15	53	**15,32**
0340.00006.01	17.5	60	**16,00**
0340.00007.01	20	70	**19,40**
0340.00008.01	21.5	80	**36,81**
0340.00009.01	25	90	**46,87**
0340.00010.01	28	100	**50**

Monoblok Kevgir, Paslanmaz Çelik

Kod	Ø (cm)	Sap Uzunluğu (cm)	Fiyat (€)
9340.00008.00	8	32	**6.90**
9340.00010.00	10	38	**8.70**
9340.00012.00	12	40	**11.10**
9340.00014.00	14	44	**10.50**
9340.00016.00	16	50	**13.50**

Monoblok Servis Kaşığı Deliksiz, Paslanmaz Çelik

Kod	Sap Uzunluğu (cm)	Fiyat
9481.26000.50	27	**12.60 (€)**
9481.26000.10	38	**13.50 (€)**
8481.26000.30	43	**123 (TL)**

Monoblok Servis Kaşığı, Delikli, Paslanmaz Çelik

Kod	Sap Uzunluğu (cm)	Fiyat (€)
9481.26000.60	27	**12.60**
9481.26000.20	38	**8.40**
9481.26000.40	43	**10.80**

Monoblok Sos Kaşığı, (Yandan Sap) Deliksiz Paslanmaz Çelik

Kod	Sap Uzunluğu (cm)	Fiyat (€)
9481.27000.50	27	**15.30**
9481.27000.10	38	**14.40**
9481.27000.30	43	**15.30**

Monoblok Sos Kaşığı, (Yandan Sap), Delikli Paslanmaz Çelik

Kod	Sap Uzunluğu (cm)	Fiyat (€)
9481.27000.60	27	**8.70**
9481.27000.20	38	**9.48**
9481.27000.40	43	**11.58**

Servis Kevgiri

Kod	Sap Uzunluğu (cm)	Fiyat (€)
9481.02006.01	-	-

Monoblok Servis Spatulası, Deliksiz

Kod	Ebat (cm)	Sap Uzunluğu (cm)	Fiyat (€)
9481.27001.10	11x8	27	**8.88**
9481.27000.70	11x8	36	**15.30**
9481.27000.90	11x8	39	**11.28**

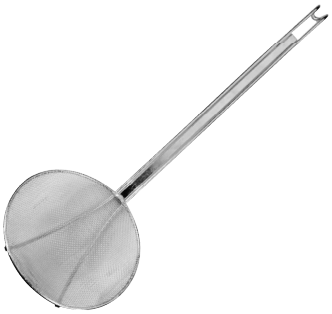
Monoblok Servis Spatulası, Delikli

Kod	Ebat (cm)	Sap Uzunluğu (cm)	Fiyat
9481.27001.20	11x8	27	**8.88 €**
9481.27000.80	11x8	36	**10.08 €**
8481.27001.00	11x8	39	**94 TL**

Tel Kevgir, Kalay Kaplı, Kalın Telli

Kod	Ø (cm)	Fiyat (TL)
8340.00014.03	14	**34**
8340.00017.03	17	**44**
8340.00019.03	19	**49**
8340.00022.03	22	**51**
8340.00024.03	24	**63**
8340.00027.03	27	**72**
8340.00030.03	30	**84**

Tel Kevgir, Kalay Kaplı, Kevgir İnce Belli



Kod	Ø (cm)	Fiyat (TL)
8340.00014.04	14	**33**
8340.00017.04	17	**43**
8340.00019.04	19	**46**
8340.00022.04	22	**49**
8340.00024.04	24	**61**
8340.00027.04	27	**69**
8340.00030.04	30	**82**

Tel Süzgeç, Paslanmaz Çelik

Kod	Ø (cm)	Fiyat ($)
9337.QL009.00	12	**2.82**
9337.QL008.00	14	**4.26**
9337.QL007.00	17	**4.86**

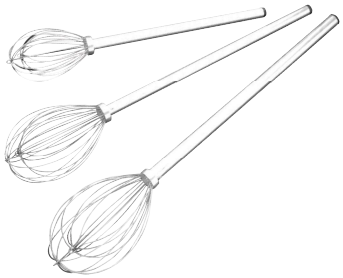
Tel Süzgeç Destekli Paslanmaz Çelik

Kod	Ø (cm)	Fiyat ($)
9337.QL005.00	22	**6.96**
9337.QL004.00	25	**8.16**
9337.QL004.A0	30	**14.16**

Çırpma Teli, Çelik Saplı ve Çelik Telli

Kod	Uzunluk (cm)		Fiyat
8338.00000.30	30	Paslanmaz Saplı	**69 TL**
8338.00000.35	35	Paslanmaz Saplı	**75 TL**
8338.00000.40	40	Paslanmaz Saplı	**78 TL**
8338.00000.50	50	Paslanmaz Saplı	**113 TL**
9338.WP30P.PLH	30	Plastik Saplı	**7.50 $**
9338.WP35P.PLH	35	Plastik Saplı	**7.92 $**
9338.WP40P.PLH	40	Plastik Saplı	**8.52 $**
9338.WP45P.PLH	45	Plastik Saplı	**9 $**
9338.WP50P.PLH	50	Plastik Saplı	**9.36 $**

Çırpma Teli, Çelik Telli, Çelik Saplı



Kod	Tutacak Uzunluğu (cm)	Fiyat (TL)
8338.00001.03	45	**92**
8338.00002.03	50	**97**
8338.00003.03	60	**107**
8338.00004.03	65	**116**
8338.00005.03	70	**129**
8338.00006.03	95	**153**
8338.00007.03	100	**167**

Çin Külahı, Paslanmaz Çelik

Kod	Ø (cm)	Fiyat (€)
9337.T7170.00	14	**5.46**
9337.T7172.00	16	**5.82**
9337.T7174.00	20	**6.60**
9337.T7176.00	25	**13.50**

Paslanmaz Rende

Kod	Ø (cm)	Fiyat (TL)
9870.GRS03.00	--	**6.36**

Gurmeaid Isıya Dayanıklı Spatula (250°C'ye dayanıklı)

Kod	Ø (cm)	Fiyat (TL)
9620.GQB00.10	--	**12.90**
9620.GQB00.20		**12.30**
9620.GQB00.30		**6.84**

Makarna-Salata Maşası, Paslanmaz Çelik

Kod	Ebat (cm)	Fiyat (TL)
8467.00001.06	21.5	**25**

Servis Maşası, Paslanmaz Çelik

Kod	Ebat (cm)	Fiyat (TL)
8467.00001.04	21	**25**

Pasta Maşası, Paslanmaz Çelik

Kod	Ebat (cm)	Fiyat (TL)
8467.00002.03	21	**25**

Şeker Maşası, Paslanmaz Çelik

Kod	Ebat (cm)	Fiyat (€)
9467.01332.01	13	**2.62**

Kömür Maşası

Kod		Ebat (cm)	Fiyat (€)
9467.02001.00	Küçük	31	**6.60**
9467.02002.00	Büyük	37	**4.14**

Kızartma Maşası, Paslanmaz Çelik

Kod	Ebat (cm)	Fiyat
8467.00001.01	24.5	**35 TL**
8467.00001.02	26.5	**47 TL**
8467.00001.03	32.5	**40 TL**
9467.02007.00		**11.70 €**

Servis Maşası

Kod	Ebat (cm)	Fiyat (€)
9467.02004.00	16	**8.40**
9467.02005.00		**6.60**

Dondurma Makası

Kod	Tutacak Uzunluğu (cm)	Fiyat ($)
9350.19850.00	-	**12.54**
9350.19840.00	-	**12.54**
9350.19824.00	-	**12.54**
9350.19816.00	-	**12.54**
9350.19812.00	-	**12.54**

Ölçü Kaşığı

Kod	Tutacak Uzunluğu (cm)	Fiyat ($)
9649.00205.00		**15.76**

Pasta Servis Maşası

Kod	Tutacak Uzunluğu (cm)	Fiyat ($)
9467.2302T.00		-
9467.2302T.00		-

Maşa

Kod	Tutacak Uzunluğu (cm)	Fiyat ($)
9467.10107.30	30	-

Balık Maşası

Kod	Tutacak Uzunluğu (cm)	Fiyat ($)
9467.10103.40	270	-

Kepçe

Kod	Tutacak Uzunluğu (cm)	Fiyat ($)
9468.BANS0.20	-	**15**
9468.BANS0.30	-	**15**

Sos Kepçesi

Kod	Tutacak Uzunluğu (cm)	Fiyat ($)
9481.BANS1.20	-	**15**

Spagetti Servis Kaşığı

Kod	Tutacak Uzunluğu (cm)	Fiyat ($)
9481.BANS1.00	-	**15**

Servis Kaşığı

Kod	Tutacak Uzunluğu (cm)	Fiyat ($)
9481.BANS0.90	-	**15**

Delikli Servis Kaşığı

Kod	Tutacak Uzunluğu (cm)	Fiyat ($)
9481.BANS0.80	-	**15**

Salata Kaşığı

Kod	Tutacak Uzunluğu (cm)	Fiyat ($)
9481.BANS2.40	-	**15**

Servis Çatalı

Kod	Tutacak Uzunluğu (cm)	Fiyat ($)
9481.BANS0.50	-	**15**

Salata Servis Çatalı

Kod	Tutacak Uzunluğu (cm)	Fiyat ($)
9481.BANS2.30	-	**15**

Patates Ezici

Kod	Tutacak Uzunluğu (cm)	Fiyat ($)
9481.BANS0.70	21	**15**

Çekirdek Çıkarıcı

Kod	Tutacak Uzunluğu (cm)	Fiyat (TL)
8350.04090.00		**34**

Yumurta Çemberi

Kod	Tutacak Uzunluğu (cm)	Fiyat (TL)
8648.00006.00		**86**

Ördek Sosluk

Kod	Kapasite		Fiyat (€)
0326.01307.01	küçük	160	**12.77**
0326.01709.01	orta	220	**13.65**
0326.01809.01	büyük	320	**14.99**

Balık Pulu Temizleyici

Kod	Tutacak Uzunluğu (cm)	Fiyat (TL)
8350.A8655.00	21	**49**

Gurmeaid Çelik Sıvı Ölçek 4'lü

Kod	Tutacak Uzunluğu (cm)	Fiyat (TL)
9465.0SSMC01	-	**71**

Tereyağ Çekeceği

Kod	Tutacak Uzunluğu (cm)	Fiyat (TL)
8350.A1024.20	21	**32**

Tereyağ Bıçağı

Kod	Tutacak Uzunluğu (cm)	Fiyat (TL)
8350.00A55.00	-	**32**

Dondurma Kasesi

Kod	Tutacak Uzunluğu (cm)	Fiyat (€)
0335.08653.01	-	**5**

Fondü Çatalı

Kod	Tutacak Uzunluğu (cm)	Fiyat (TL)
8465.59006.00	-	**18,60**

Düz Kapaklı Chafing Dish

	KOD	Q	L	W	H	KAPASİTE (lt.)	FİYAT (€)
H	0450.03032.01	-	350	640	350	GN 1/1	**246**
HH	0450.0303B.01	-	350	640	350	GN 1/1	**256**

Chafing Dishmonoblok Roll Top Ayaklı

Monoblok

Monoblok Lid and S - Shaped Leg is Patented

	KOD	Q	L	W	H	KAPASİTE (lt.)	FİYAT (€)
H	045L.03032.07	-	350	640	420	GN 1/1	**287**
HH	045L.0303B.07	-	350	640	420	GN 1/1	**295**

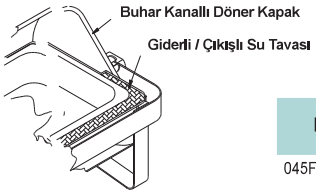
180° KAPAKLI CHAFING DISHLER

180° Kapaklı Chafing Dish Ayaklı

	KOD	Q	L	W	H	KAPASİTE (lt.)	FİYAT (€)
	045F.05269.16	-	410	640	420	GN 1/1	**469**
H	045F.0526B.16	-	410	640	420	GN 1/1	**477**

HJel Yakıtlı

180°



180° Kapaklı Chafing Dish Gömme

	KOD	Q	L	W	H	KAPASİTE (lt.)	FİYAT (€)
	045F.0026B.16	-	410	640	420	GN 1/1	**383**

Düz Kapaklı Chafing Dish

	KOD	EBATLAR			KAPASİTE (lt.)	FİYAT (€)
		L	W	H		
H	045D.09262.14	-	-	-	GN 1/1	**181**
HH	045D.0926B.14	-	-	-	GN 1/1	**188**

Chafing Dish Monoblok Roll Top Ayaklı

Monoblok

Monoblok Lid is Patented

	KOD	EBATLAR			KAPASİTE (lt.)	FİYAT (€)
		L	W	H		
H	045L.09262.07	350	590	420	GN 1/1	**233**
HH	045L.0926B.07	350	590	420	GN 1/1	**250**

Çorbalıklı Chafing Dish

	KOD	Q	L	W	H	KAPASİTE (lt.)	FİYAT (€)
H	045A.03032.09	-	350	640	370	2 Çorbu Potu Birlikte	**285**
HH	045A.0303B.09	-	350	640	370	2 Çorbu Potu Birlikte	**294**

HJel Yakıtlı
HH Elektrikli ısıtıcıya uygundur.

Helvane ve Sığ Tencereler Kapaklı / Paslanmaz Çelik

Helvane Tencereler

	Kod	Ø (cm)	h (cm)	Kapasite (lt)	Fiyat (€)
	0110.03015.02	30	15	9.5	**45**
	0110.03615.02	36	15	14	**60**
	0110.03620.02	36	20	19	**63**
	0110.04017.02	40	17	19	**67**
	0110.04520.02	45	20	31	**83**
	0110.05020.02	50	20	36	**110**
	0110.05520.02	55	20	40	**123**
	0110.06020.02	60	20	45	**131**
	0110.06525.02	65	25	76	**195**
	0110.07030.02	70	30	108	**252**
	0110.08030.02	80	30	136	**316**
	0110.09030.04	90	30	166	**405**
	0110.10035.04	100	35	258	**493**
★★	0110.11035.14	110	35	289	**534**
★	0110.11035.04	110	35	289	**637**

★ 2.00 mm
★★ 1.50 mm

Helvane Tencere Kapakları

Kod	Fiyat (€)
0112.00030.01	**12,47**
0112.00036.01	**15,05**
0112.00040.01	**20,71**
0112.00045.01	**26,98**
0112.00050.01	**28,88**
0112.00055.01	**34,06**
0112.00060.01	**40,05**
0112.00065.01	**45,78**
0112.00070.01	**61**
0112.00080.01	**74**
0112.00080.02	**78**
0112.00090.02	**108**
0112.00100.02	**120**
0112.00110.02	**139**

Sığ Tencereler

Kod	Ø (cm)	h (cm)	Kapasite (lt)	Fiyat (€)
0114.07020.02	70	20	70	**244**
0114.08020.02	80	20	90	**305**
0114.09020.04	90	20	110	**391**
0114.11025.04	110	25	200	**514**

Çift Saplı Tava

Kod	Ø (cm)	h (cm)	Fiyat (€)
0145.04011.01	40	11	**89**
0145.05012.01	50	12	**141**
0145.06014.01	60	14	**166**
0145.07015.01	70	15	**209**
0145.08016.01	80	16	**237**
0145.10018.01	100	18	**308**

Çelik Süzgeç

Kod	Ø (cm)	h (cm)	Fiyat (€)
0337.04011.01	40	11	**42,45**
0337.05012.01	50	12	**58**
0337.06014.01	60	14	**77**
0337.07015.01	70	15	**102**
0337.08016.01	80	16	**130**
0337.10018.01	100	18	**235**

Silindirik Tencere Kapaklı Paslanmaz Çelik

Kapaklı

Kod	Ø (cm)	h (cm)	Kapasite (lt)	Fiyat (€)
0120.01615.21	16	15	2.75	**27,86**
0120.02019.21	20	19	5.75	**37,87**
0120.02420.21	28	28	17	**45,76**
0120.02828.21	24	24	10.5	**69**
0120.02824.21	28	24	14.5	**68**
0120.02424.21	28	28	17	**47,95**
0120.03232.21	24	24	10.5	**98**
0120.32275.21	32	27.5	21.5	**99**
0120.03636.21	36	36	36	**130**
0120.04040.21	40	40	47.5	**147**
0120.04545.21	45	45	79	**196**
0120.05050.21	50	50	95	**241**
★0120.06055.21	60	55	150	**345**

★İndüksiyonlu pişirmeye uygun değildir.

Silindirik Tencere Kapaklı Paslanmaz Çelik

Kapaklı

Kod	Ø (cm)	h (cm)	Kapasite (lt)	Fiyat (€)
0120.01611.21	16	11	2	**24,30**
0120.01812.21	18	12	2.75	**28,01**
0120.02013.21	20	13	3.75	**30,74**
0120.02415.21	24	15	6	**38,32**
0120.02817.21	28	17	10	**52**
0120.03219.21	32	19	14.5	**75**
0120.03622.21	36	22	20.5	**101**
0120.04025.21	40	25	29.5	**122**
0120.04528.21	45	28	42.5	**158**
0120.05030.21	50	30	54.5	**190**
0120.06035.21	60	35	94	**292**

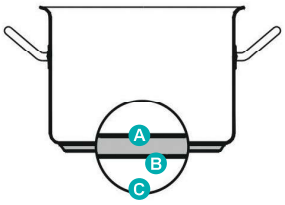
★İndüksiyonlu pişirmeye uygun değildir.

Silindirik Tencere Kapaklı Paslanmaz Çelik

Kapaklı

Kod	Ø (cm)	h (cm)	Kapasite (lt)	Fiyat (€)
0120.01675.21	16	7.5	1.5	**22,11**
0120.01808.21	18	8	1.75	**26,84**
0120.02009.21	20	9	2.5	**29,35**
0120.24105.21	24	10.5	4.25	**36,33**
0120.02812.21	28	12	7	**50**
0120.03215.21	32	15	11	**71**
0120.03617.21	36	17	16	**97**
0120.04019.21	40	19	22	**116**
0120.04522.21	45	22	32.5	**146**
0120.05020.21	50	20	35	**181**
★0120.06025.21	60	25	63	**260**

★İndüksiyonlu pişirmeye uygun değildir.



- **A** Paslanmaz Çelik Gövde
- **B** Alüminyum Taban
- **C** Paslanmaz Çelik Taban

Endüksiyonlu Taban

Gazlı Ocak

Seramik Playt

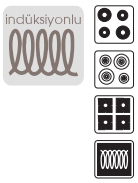
Elektrikli Ocak

- **Paslanmaz çelik uzun zamandır üreticilerin, tasarımcıların ve kullanıcıların birinci tercihidir.**
- **Paslanmaz çeliğin leke, iz ve pas yapmaması, dayanıklı olması, gıdaların lezzetini bozmaması ve kolay temizlenebilme özellikleri tercihlerin en önemli nedenleridir. Hassas hijyen gerektiren hastane, mutfak, et işleme ve diğer gıda işleme merkezleri en önemli kullanım alanlarıdır.**
- **Parlak, kolay temizlenebilir yüzey modern ve güzel bir görüntü oluşturmaktadır. %100 geri dönüşüme uygun olması da çevre dostu özelliğini göstermektedir.**
- **Tencere ve tavalarda optimum ısı transferini sağlamak için üç katlı taban kullanılır. Paslanmaz çelik, alüminyum ve paslanmaz çeliğin birbiri ile yapıştırılması ile oluşan yapıda orta bölümdeki alüminyum paslanmaz çelik ile kapatılmıştır.**
- **Bu profesyonel tabanlı OZTI tencere ve tavaları her türlü gazlı, elektrikli, indüksiyonlu ve cam seramik ocak kullanımlarında kusursuz performans sağlar.**
- **Paslanmaz çelik tencereler pürüzsüz parlatılmış yüzeyli, parlak ayna yüzeyli veya yarı parlatılmış yarı ayna yüzeyli yapılabilmektedir.**

Kaçarola, Paslanmaz Çelik / Tabanlı

Kod	Ø (cm)	h (cm)	Kapasite (lt)	Fiyat (€)
0143.01611.21	16	11	2	**20,26**
0143.01812.21	18	12	2.75	**22,61**
0143.02013.21	20	13	3.75	**25,85**
0143.02415.21	24	15	6	**32,88**
0143.02817.21	28	17	10	**44,84**

Kaçarola, Paslanmaz Çelik / Tabanlı

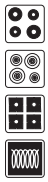


Kod	Ø (cm)	h (cm)	Kapasite (lt)	Fiyat (€)
0143.01675.21	16	7.5	1.5	**19,15**
0143.01808.21	18	8	1.75	**21,44**
0143.02009.21	20	9	2.5	**24,38**
0143.24105.21	24	10.5	4.25	**30,73**
0143.02812.21	28	12	7	**41,49**

Kaçarola, Paslanmaz Çelik / Tabanlı

Kod	Ø (cm)	h (cm)		Fiyat (€)
0143.01206.21	12	6	0.5	**17,15**
0143.01407.21	14	7	0.75	**17,41**
0143.24105.21	24	10.5	4.25	**30,73**

Kaçarola, Paslanmaz Çelik / Tabansız



Kod	Ø (cm)	h (cm)	Kapasite (lt)	Fiyat (€)
0143.01812.70	18	12	2.75	**18,75**
0143.02013.70	20	13	3.75	**20,36**
0143.02415.70	24	15	6	**26,39**

Emzikli Paslanmaz Çelik Tabanlı Kaçarola

Kod		Fiyat (€)
0143.01675.25	16 x 7.5 cm	**20,12**

Emzikli Paslanmaz Çelik Tabanlı Kaçarola

Kod		Fiyat (€)
0143.02009.25	20 x 9 cm	**25,60**

Tek Saplı Tava

Kod	Ø (cm)	h (cm)	Kapasite (lt)	Fiyat (€)
0144.02004.21	20	4		**19,99**
0144.02445.21	24	4.5		**24,34**
0144.02605.21	26	5		**28,03**
0144.02805.21	28	5		**34,46**
0144.03255.21	32	5.5		**43,99**

Takviye Saplı Tava

Kod	Ø (cm)	h (cm)	Kapasite (lt)	Fiyat (€)
0144.03606.21	36	6		**61**
0144.04006.21	40	6		**81**

Sote Tava

Kod	Ø (cm)	h (cm)	Kapasite (lt)	Fiyat (€)
0141.01606.21	16	6	0.75	**19,13**
0141.01806.21	18	6	1	**21,12**
0141.02006.21	20	6	1.25	**22,56**
0141.02207.21	22	7	2	**26,90**
0141.02407.21	24	7	2.25	**28,09**

Paella tava çift tutamaçlı

Kod	Ø (cm)	h (cm)	Kapasite (lt)	Fiyat (€)
0144.02004.22	200	40	-	**18,35**
0144.02445.22	240	45	-	**22,68**
0144.02605.22	260	50	-	**25,95**
0144.02805.22	280	50	-	**32,53**
0144.03255.22	320	55	-	**41,62**
0144.03606.22	360	60	-	**55**
0144.04006.22	400	60	-	**73**

Paella tava çift tutamaçlı

Kod	Ø (cm)	h (cm)	Kapasite (lt)	Fiyat (€)
0144.02004.42	200	40	-	**19,27**
0144.02445.42	240	45	-	**23,82**
0144.02605.42	260	50	-	**27,25**
0144.02805.42	280	50	-	**34,16**
0144.03255.42	320	55	-	**43,71**
0144.03606.42	360	60	-	**57**
0144.04006.42	400	60	-	**77**

Elegance Alüminyum Tava

Kod	Ø (cm)	h (cm)	Kalınlık (mm)	Fiyat
8149.00140.24	24	-	-	**16 $**
8149.00140.26	26	-	-	**157 TL**
8149.00140.28	28	-	-	**20 $**
8149.00140.30	30	-	-	**22 $**
8149.00140.32	32	-	-	**24 $**
8149.00140.36	36	-	-	**309 TL**
8149.00140.40	40			**366 TL**

Elegance Alüminyum Krep Tava

Kod	Ø (cm)	h (cm)	Kalınlık (mm)	Fiyat
8149.00138.14	14	-	-	**68 TL**
8149.00138.18	18	-	-	**92 TL**
8149.00138.22	22	-	-	**13.80 $**
8149.00138.24	24	-	-	**14.90 $**
8149.00138.26	26	-	-	**16.80 $**
8149.00138.28	28	-	-	**18.10 $**
8149.00138.30	30	-	-	**172 TL**
8149.00138.32	32			**187 TL**

Elegance Alüminyum Wok Tava

Kod	Ø (cm)	h (cm)	Kalınlık (mm)	Fiyat
8149.00141.24	24	-	-	**19.40 $**
8149.00141.26	26	-	-	**21 $**
8149.00141.28	28	-	-	**24 $**
8149.00141.30	30	-	-	**205 TL**
8149.00141.32	32	-	-	**29 $**
8149.00141.36	36	-	-	**176 TL**

Gurmeaid Alüminyum Tava

Kod	Ø (cm)	h (cm)	Kalınlık (mm)	Fiyat (TL)
8149.GS140.20	20	-	-	**69**
8149.GS140.22	22	-	-	**74**
8149.GS140.24	24	-	-	**79**
8149.GS140.26	26	-	-	**92**
8149.GS140.28	28	-	-	**100**
8149.GS140.30	30	-	-	**107**
8149.GS140.32	32	-	-	**118**

Gurmeaid Alüminyum Krep Tava

Kod	Ø (cm)	h (cm)	Kalınlık (mm)	Fiyat (TL)
8149.GS138.24	24	-	-	**74**
8149.GS138.26	26	-	-	**83**
8149.GS138.28	28	-	-	**89**

Gurmeaid Alüminyum Wok Tava

Kod	Ø (cm)	h (cm)	Kalınlık (mm)	Fiyat (TL)
8149.GS141.26	26	-	-	**102**
8149.GS141.28	28	-	-	**118**
8149.GS141.30	30	-	-	**122**
8149.GS141.32	32	-	-	**138**
8149.GS141.36	36	-	-	**157**

Antik Bakır Sunum Sepeti

KOD	Q	H	KAPASİTE (lt.)	FİYAT ($)
9491.MTBDR.9A	90	90	-	**22.44**

Paslanmaz Çelik Sunum Sepeti

KOD	Q	H	KAPASİTE (lt.)	FİYAT ($)
9491.0MBR9.00	90	90	-	**13.62**

Paslanmaz Çelik Sunum Sepeti Çift Kulplu

KOD	Q	H	KAPASİTE (lt.)	FİYAT ($)
9491.0MTDB.R9	90	90	66	**15.72**

Antik Bakır Dikdörtgen Sunum Sepeti

KOD	L	W	H	FİYAT ($)
9491.MSDB1.0A	100	80	70	**23.34**

Paslanmaz Çelik Dikdörtgen Sunum Sepeti

KOD	L	W	H	FİYAT ($)
9491.0MSDB.10	100	80	70	**16.20**

Antik Bakır Dip Soslu Sunum Sepeti

KOD	Q	H	KAPASİTE (lt.)	FİYAT ($)
9491.0MFB1.8A	170	80	-	**36.84**

Paslanmaz Çelik Dip Soslu Sunum Sepeti

KOD	Q	H	KAPASİTE (lt.)	FİYAT ($)
9491.MFB18.00	170	80	-	**22.98**

Antik Bakır Dikdörtgen Sunum Sepeti

KOD	L	W	H	FİYAT ($)
9491.0MBR3.SA	215	110	35	**25.68**

Paslanmaz Çelik Dikdörtgen Sunum Sepeti

KOD	L	W	H	FİYAT ($)
9491.MBR5S.00	110	110	50	**17.34**
9491.MBR26.3S	130	130	35	**19.86**

LAVA
LAVA®

Döküm Ekmek Kabı

KOD	L	W	H	KAPASİTE (lt.)	FİYAT ($)
8654.EK826.00	200	100	610	1.05	**70**

Griddle Çift Yüzeyli Plate

KOD	L	W	H	KAPASİTE (lt.)	FİYAT ($)
8149.T2647.T6	500	260	14	-	**63**

Döküm Tava Tek Saplı Ahşap Altlıklı

KOD	L	W	H	KAPASİTE (lt.)	FİYAT ($)
8149.PGT16.16K4	160	160	26	0.45	**47**

Döküm Tava Tek Saplı Ahşap Altlıklı

Sosluklar fiyata dahil değildir.

KOD	L	W	H	KAPASİTE (lt.)	FİYAT ($)
8149.PGT16.16K44	395	250	26	0.45	**63**

Oval Döküm Tava Ahşap Altlıklı

KOD	L	W	H	KAPASİTE (lt.)	FİYAT ($)
8149.TV211.4K4	210	140	26	0.45	**50**
8149.TV151.0K4	150	100	26	0.22	**38**

Döküm Yumurta Sahanı Ahşap Altlıklı

KOD	Q	H	KAPASİTE (lt.)	FİYAT ($)
8149.0TV16.AH222BE	160	27	0.44	**53**

Oval Sahan Ahşap Altlıklı

KOD	L	W	H	KAPASİTE (lt.)	FİYAT ($)
8149.2317A.H221BE	230	170	40	0.89	**68**
8149.1914A.H220BE	180	250	73	0.54	**52**

Döküm Tava Tek Saplı Ahşap Altlıklı

Sosluklar fiyata dahil değildir.

KOD	W	H	KAPASİTE (lt.)	FİYAT ($)
8149.YTV16.K44	160	26	0.39	**61**

Döküm Tava Dikdörtgen Ahşap Altlıklı

KOD	L	W	H	KAPASİTE (lt.)	FİYAT ($)
8149.PTV12.15K4	120	150	26	0.36	**49**

Döküm Tava Dikdörtgen Ahşap Altlıklı

Sosluklar fiyata dahil değildir.

KOD	L	W	H	KAPASİTE (lt.)	FİYAT ($)
8149.PTV12.15K44	120	150	26	0.36	**59**

Ahşap Altlıklı Porselen Servis Plakası

KOD	L	W	KAPASİTE (lt.)	FİYAT ($)
8149.AS162.00	250	350	-	**74**
8149.AS161.IR	200	300	-	**58**

Ahşap Altlıklı Porselen Servis Plakası

KOD	L	W	KAPASİTE (lt.)	FİYAT ($)
8149.AS164.00	250	350	-	**69**
8149.AS163.IR	200	300	-	**53**

Oval Döküm Tava Porselen Plakalı Ahşap Altlıklı

Sosluklar fiyata dahil değildir.

KOD	L	W	KAPASİTE (lt.)	FİYAT ($)
8149.TV211.4K444PR	400	250	0.22	**88**

Dikdörtgen Döküm Tava Porselen Plakalı Ahşap Altlıklı

Sosluklar fiyata dahil değildir.

KOD	L	W	KAPASİTE (lt.)	FİYAT ($)
8149.TV121.5K444PR	400	250	0.36	**88**

Tek Saplı Döküm Tava Porselen Plakalı Ahşap Altlıklı

Sosluklar fiyata dahil değildir.

KOD	L	W	KAPASİTE (lt.)	FİYAT ($)
8149.STV16.K444PR	400	250	0.39	**91**

Yuvarlak Döküm Servis Tabağı Porselen Plakalı Ahşap Altlıklı

Sosluklar fiyata dahil değildir.

KOD	W	H	KAPASİTE (lt.)	FİYAT ($)
8149.HRC23.557	400	280	-	**78**

Döküm Servis Tabağı Ahşap Altlıklı

KOD	W	H	KAPASİTE (lt.)	FİYAT ($)
8149.0ST36.24K4	300	210	1.3	**110**

Fajita Böbrek Doküm Tava Ahşap Altlık

KOD	L	W	H	KAPASİTE (lt.)	FİYAT ($)
8149.20T12.K4	200	100	21	0.24	**52**

Kızartma Tavası

KOD	Q	L	W	H	KAPASİTE (lt.)	AĞIRLIK (kg.)	PORSİYON	FİYAT ($)
8149.YTV16.K0M	160	-	-	-	0,42	1,4	1	52
8149.YTV16.K0S	160	-	-	-	0,42	1,4	1	52
8149.YTV16.K0T	160	-	-	-	0,42	1,4	1	52
8149.YTV16.K0K	160	-	-	-	0,42	1,4	1	52
8149.YTV16.K0Y	160	-	-	-	0,42	1,4	1	52
8149.YTV16.K0P	160	-	-	-	0,42	1,4	1	52
8149.YTV20.K0M	200	-	-	-	0,8	1,97	1,2	60
8149.YTV20.K0S	200	-	-	-	0,8	1,97	1,2	60
8149.YTV20.K0T	200	-	-	-	0,8	1,97	1,2	60
8149.YTV20.K0K	200	-	-	-	0,8	1,97	1,2	60
8149.YTV20.K0Y	200	-	-	-	0,8	1,97	1,2	60
8149.YTV20.K0P	200	-	-	-	0,8	1,97	1,2	60

Izgara Tavası

KOD	Q	L	W	H	KAPASİTE (lt.)	AĞIRLIK (kg.)	PORSİYON	FİYAT ($)
8149.02626.K0M	-	260	260	-	2,2	3,63	4	90
8149.02626.K0S	-	260	260	-	2,2	3,63	4	90
8149.02626.K0T	-	260	260	-	2,2	3,63	4	90
8149.02626.K0K	-	260	260	-	2,2	3,63	4	90
8149.02626.K0Y	-	260	260	-	2,2	3,63	4	90
8149.02626.K0P	-	260	260	-	2,2	3,63	4	90
8149.02632.K0M	-	260	320	-	2,6	4,28	6	96
8149.02632.K0S	-	260	320	-	2,6	4,28	6	96
8149.02632.K0T	-	260	320	-	2,6	4,28	6	96
8149.02632.K0K	-	260	320	-	2,6	4,28	6	96
8149.02632.K0Y	-	260	320	-	2,6	4,28	6	96
8149.02632.K0P	-	260	320	-	2,6	4,28	6	96

Mini Kaçarola

KOD	Q	L	W	H	KAPASİTE (lt.)	AĞIRLIK (kg.)	PORSİYON	FİYAT ($)
8130.YTC10.K1M	100	-	-	-	0,35	1,15	1	35
8130.YTC10.K1S	100	-	-	-	0,35	1,15	1	35
8130.YTC10.K1T	100	-	-	-	0,35	1,15	1	35
8130.YTC10.K1K	100	-	-	-	0,35	1,15	1	35
8130.YTC10.K1Y	100	-	-	-	0,35	1,15	1	35
8130.YTC10.K1P	100	-	-	-	0,35	1,15	1	35

Yuvarlak Kaçarola

KOD	Q	L	W	H	KAPASİTE (lt.)	AĞIRLIK (kg.)	PORSİYON	FİYAT ($)
8130.YTC20.K1M	200	-	-	-	2,6	4,21	2-3	100
8130.YTC20.K1S	200	-	-	-	2,6	4,21	2-3	100
8130.YTC20.K1T	200	-	-	-	2,6	4,21	2-3	100
8130.YTC20.K1K	200	-	-	-	2,6	4,21	2-3	100
8130.YTC20.K1Y	200	-	-	-	2,6	4,21	2-3	100
8130.YTC20.K1P	200	-	-	-	2,6	4,21	2-3	100
8130.YTC24.K1M	240	-	-	-	4,5	5,41	4-5	110
8130.YTC24.K1S	240	-	-	-	4,5	5,41	4-5	110
8130.YTC24.K1T	240	-	-	-	4,5	5,41	4-5	110
8130.YTC24.K1K	240	-	-	-	4,5	5,41	4-5	110
8130.YTC24.K1Y	240	-	-	-	4,5	5,41	4-5	110
8130.YTC24.K1P	240	-	-	-	4,5	5,41	4-5	110
8130.YTC28.K1M	280	-	-	-	6,7	7,26	6-8	134
8130.YTC28.K1S	280	-	-	-	6,7	7,26	6-8	134
8130.YTC28.K1T	280	-	-	-	6,7	7,26	6-8	134
8130.YTC28.K1K	280	-	-	-	6,7	7,26	6-8	134
8130.YTC28.K1Y	280	-	-	-	6,7	7,26	6-8	134
8130.YTC28.K1P	280	-	-	-	6,7	7,26	6-8	134

Oval Kaçarola

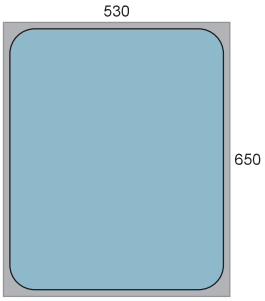
KOD	Q	L	W	H	KAPASİTE (lt.)	AĞIRLIK (kg.)	PORSİYON	FİYAT ($)
8130.0TC25.K1M	250	-	-	-	3,3	5,46	4	110
8130.0TC25.K1S	250	-	-	-	3,3	5,46	4	110
8130.0TC25.K1T	250	-	-	-	3,3	5,46	4	110
8130.0TC25.K1K	250	-	-	-	3,3	5,46	4	110
8130.0TC25.K1Y	250	-	-	-	3,3	5,46	4	110
8130.0TC25.K1P	250	-	-	-	3,3	5,46	4	110
8130.0TC27.K1M	270	-	-	-	4	5,92	4-6	114
8130.0TC27.K1S	270	-	-	-	4	5,92	4-6	114
8130.0TC27.K1T	270	-	-	-	4	5,92	4-6	114
8130.0TC27.K1K	270	-	-	-	4	5,92	4-6	114
8130.0TC27.K1Y	270	-	-	-	4	5,92	4-6	114
8130.0TC27.K1P	270	-	-	-	4	5,92	4-6	114
8130.0TC29.K1M	290	-	-	-	4,8	6,57	6	119
8130.0TC29.K1S	290	-	-	-	4,8	6,57	6	119
8130.0TC29.K1T	290	-	-	-	4,8	6,57	6	119
8130.0TC29.K1K	290	-	-	-	4,8	6,57	6	119
8130.0TC29.K1Y	290	-	-	-	4,8	6,57	6	119
8130.0TC29.K1P	290	-	-	-	4,8	6,57	6	119

Çok Amaçlı Yayvan Kaçarola

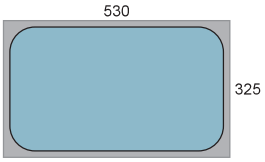
KOD	Q	L	W	H	KAPASİTE (lt.)	AĞIRLIK (kg.)	PORSİYON	FİYAT ($)
8130.YST24.K1M	240	-	-	-	2,4	4,4	4	105
8130.YST24.K1S	240	-	-	-	2,4	4,4	4	105
8130.YST24.K1T	240	-	-	-	2,4	4,4	4	105
8130.YST24.K1K	240	-	-	-	2,4	4,4	4	105
8130.YST24.K1Y	240	-	-	-	2,4	4,4	4	105
8130.YST24.K1P	240	-	-	-	2,4	4,4	4	105
8130.YST28.K1M	280	-	-	-	3,4	5,76	4-6	128
8130.YST28.K1S	280	-	-	-	3,4	5,76	4-6	128
8130.YST28.K1T	280	-	-	-	3,4	5,76	4-6	128
8130.YST28.K1K	280	-	-	-	3,4	5,76	4-6	128
8130.YST28.K1Y	280	-	-	-	3,4	5,76	4-6	128
8130.YST28.K1P	280	-	-	-	3,4	5,76	4-6	128

Gastronorm Küvetler

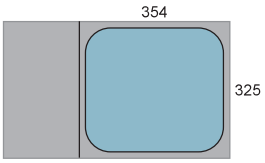
Gastronorm Küvetler



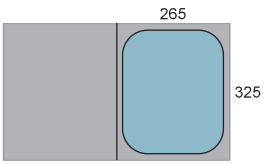
GN 2/1	Dış Ölçüleri	Kapasite (lt)
2/1-20	650 x 530 mm	4.5
2/1-40	650 x 530 mm	10
2/1-65	650 x 530 mm	16.5
2/1-100	650 x 530 mm	26
2/1-150	650 x 530 mm	40
2/1-200	650 x 530 mm	55



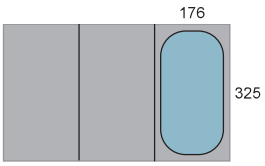
GN 1/1	Dış Ölçüleri	Kapasite (lt)
1/1-20	530 x 325 mm	1.9
1/1-40	530 x 325 mm	4.5
1/1-65	530 x 325 mm	7.4
1/1-100	530 x 325 mm	12.6
1/1-150	530 x 325 mm	18
1/1-200	530 x 325 mm	25



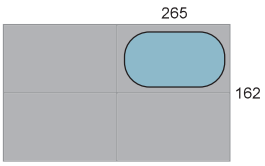
GN 2/3	Dış Ölçüleri	Kapasite (lt)
2/3-20	354 x 325 mm	1.25
2/3-40	354 x 325 mm	3
2/3-65	354 x 325 mm	5.25
2/3-100	354 x 325 mm	8
2/3-150	354 x 325 mm	11.5
2/3-200	354 x 325 mm	16.25



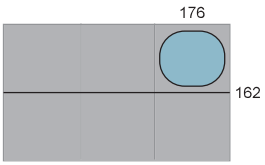
GN 1/2	Dış Ölçüleri	Kapasite (lt)
1/2-20	325 x 265 mm	0.85
1/2-40	325 x 265 mm	1.75
1/2-65	325 x 265 mm	3.5
1/2-100	325 x 265 mm	5.5
1/2-150	325 x 265 mm	8.5
1/2-200	325 x 265 mm	11



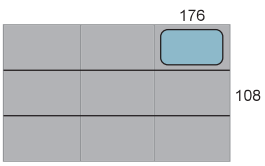
GN 1/3	Dış Ölçüleri	Kapasite (lt)
1/3-20	325 x 176 mm	0.60
1/3-40	325 x 176 mm	1.5
1/3-65	325 x 176 mm	2.25
1/3-100	325 x 176 mm	3.5
1/3-150	325 x 176 mm	5.5
1/3-200	325 x 176 mm	7.25



GN 1/4	Dış Ölçüleri	Kapasite (lt)
1/4-20	265 x 162 mm	0.4
1/4-40	265 x 162 mm	1
1/4-65	265 x 162 mm	1.5
1/4-100	265 x 162 mm	2.5
1/4-150	265 x 162 mm	3.75
1/4-200	265 x 162 mm	5.25



GN 1/6	Dış Ölçüleri	Kapasite (lt)
1/6-65	176 x 162 mm	1
1/6-100	176 x 162 mm	1.5
1/6-150	176 x 162 mm	2.25
1/6-200	176 x 162 mm	3



GN 1/9	Dış Ölçüleri	Kapasite (lt)
1/9-65	176 x 108 mm	0.5
1/9-100	176 x 108 mm	0.8

Standart GN 2/1 Deliksiz

Kod	Derinlik (mm)	Kapasite (lt)	Fiyat (€)
0311.21020.10	20	4.5	**22,68**
0311.21040.10	40	10	**25,55**
0311.21065.10	65	16.5	**29,16**
0311.21100.10	100	26	**33,76**
0311.21150.10	150	40	**58**
0311.21200.10	200	55	**63**

Standart GN 1/1 Deliksiz

Kod	Derinlik (mm)	Kapasite (lt)	Fiyat (€)
0311.11020.10	20	1.9	**11,25**
0311.11040.10	40	4.5	**11,24**
0311.11065.10	65	7.4	**12,37**
0311.11100.10	100	12.6	**15,63**
0311.11150.10	150	18	**21,88**
0311.11200.10	200	25	**30,83**

Standart GN 2/3 Deliksiz

Kod	Derinlik (mm)	Kapasite (lt)	Fiyat (€)
0311.23020.10	20	1.25	**9,64**
0311.23040.10	40	3	**11,24**
0311.23065.10	65	5.25	**12,34**
0311.23100.10	100	8	**14,09**
0311.23150.10	150	11.5	**24,33**
0311.23200.10	200	16.25	**32,45**

Standart GN 1/2 Deliksiz

Kod	Derinlik (mm)	Kapasite (lt)	Fiyat (€)
0311.12020.10	20	0.85	**6,51**
0311.12040.10	40	1.75	**7,50**
0311.12055.10	55	2.5	**8,75**
0311.12065.10	65	3.5	**8,75**
0311.12100.10	100	5.5	**10,63**
0311.12150.10	150	8.5	**13,31**
0311.12200.10	200	11	**19,88**

Standart GN 1/3 Deliksiz

Kod	Derinlik (mm)	Kapasite (lt)	Fiyat (€)
0311.13020.10	20	0.60	**6**
0311.13040.10	40	1.5	**6,47**
0311.13065.10	65	2.25	**7,29**
0311.13100.10	100	3.5	**8,90**
0311.13150.10	150	5.5	**16,54**
0311.13200.10	200	7.25	**20,81**

Standart GN 1/4 Deliksiz

Kod	Derinlik (mm)	Kapasite (lt)	Fiyat (€)
0311.14020.10	20	0.4	**4,99**
0311.14040.10	40	1	**5,92**
0311.14065.10	65	1.5	**6,70**
0311.14100.10	100	2.5	**8,03**
0311.14150.10	150	3.75	**14,70**
0311.14200.10	200	5.25	**20,67**

Standart GN 1/6 Deliksiz

Kod	Derinlik (mm)	Kapasite (lt)	Fiyat (€)
0311.16065.10	65	1	**5,41**
0311.16100.10	100	1.5	**6,29**
0311.16150.10	150	2.25	**13,75**
0311.16200.10	200	3	**20,06**

Standart GN 1/9 Deliksiz

Kod	Derinlik (mm)	Kapasite (lt)	Fiyat (€)
0311.19065.10	65	0.5	**4,53**
0311.19100.10	100	0.8	**8,40**

Standart GN 2/4 Deliksiz

Kod	Derinlik (mm)	Kapasite (lt)	Fiyat (€)
0311.24020.10	20	0.85	**12,72**
0311.24040.10	40	1.75	**15,86**
0311.24065.10	65	3.5	**17,00**
0311.24100.10	100	5.5	**19,49**
0311.24150.10	150	8.5	**26,36**

Saplı Standart GN 2/1 Deliksiz

Kod	Derinlik (mm)	Kapasite (lt)	Fiyat (€)
0311.21065.11	65	16.5	**32,06**
0311.21100.11	100	26	**36,53**
0311.21150.11	150	40	**61,00**
0311.21200.11	200	55	**66,00**

Saplı Standart GN 1/1 Deliksiz

Kod	Derinlik (mm)	Kapasite (lt)	Fiyat (€)
0311.11065.11	65	7.4	**15,15**
0311.11100.11	100	12.6	**18,55**
0311.11150.11	150	18	**24,73**
0311.11200.11	200	25	**34,12**

Saplı Standart GN 2/3 Deliksiz

Kod	Derinlik (mm)	Kapasite (lt)	Fiyat (€)
0311.23065.11	65	5.25	**14,91**
0311.23100.11	100	8	**16,60**
0311.23150.11	150	11.5	**26,86**
0311.23200.11	200	16.25	**35,01**

Saplı Standart GN 1/2 Deliksiz

Kod	Derinlik (mm)	Kapasite (lt)	Fiyat (€)
0311.12065.11	65	3.5	**12,40**
0311.12100.11	100	5.5	**13,80**
0311.12150.11	150	8.5	**17,44**
0311.12200.11	200	11	**22,59**

Saplı Standart GN 1/3 Deliksiz

Kod	Derinlik (mm)	Kapasite (lt)	Fiyat (€)
0311.13065.11	65	2.25	**10,54**
0311.13100.11	100	3.5	**12,26**
0311.13150.11	150	5.5	**19,18**
0311.13200.11	200	7.25	**23,63**

Saplı Standart GN 1/4 Deliksiz

Kod	Derinlik (mm)	Kapasite (lt)	Fiyat (€)
0311.14065.11	65	65	**9,84**
0311.14100.11	100	100	**11,06**
0311.14150.11	150	150	**17,75**
0311.14200.11	200	200	**24**

Saplı Standart GN 1/6 Deliksiz

Kod	Derinlik (mm)	Kapasite (lt)	Fiyat (€)
0311.16065.11	65	1	**8,61**
0311.16100.11	100	1.5	**10**
0311.16150.11	150	2.25	**17**
0311.16200.11	200	3	**22,38**

Standart Gastronorm Kapak

Kod	Model	Ebat (mm)	Fiyat (€)
0312.00021.10	GD 2/1	650x530	**23,24**
0312.00011.10	GD 1/1	530x325	**12,94**
0312.00023.10	GD 2/3	354x325	**9,37**
0312.00012.10	GD 1/2	325x265	**7,73**
0312.00013.10	GD 1/3	325x176	**6,21**
0312.00014.10	GD 1/4	265x162	**4,86**
0312.00016.10	GD 1/6	176x162	**3,74**
0312.00019.10	GD 1/9	176x108	**3,49**
0312.00024.10	GD 2/4	530x162	**8,78**

Kepçe Delikli Gastronorm Kapak

Kod	Model	Ebat (mm)	Fiyat (€)
0312.00021.11	GDD 2/1	650x530	**28,98**
0312.00011.11	GDD 1/1	530x325	**17,90**
0312.00023.11	GDD 2/3	354x325	**12,79**
0312.00012.11	GDD 1/2	325x265	**11,09**
0312.00013.11	GDD 1/3	325x176	**9,77**
0312.00014.11	GDD 1/4	265x162	**8,44**
0312.00016.11	GDD 1/6	176x162	**6,86**
0312.00019.11	GDD 1/9	176x108	**6,43**
0312.00024.11	GDD 2/4	530x162	**12,37**

Sızdırmaz Gastronorm Kapak

Kod	Model	Ebat (mm)	Fiyat (€)
0312.00011.21	GDC 1/1	505x300	**26,64**
0312.00023.21	GDC 2/3	329x300	**23,68**
0312.00012.21	GDC 1/2	300x252	**17,53**
0312.00013.21	GDC 1/3	300x151	**15,22**
0312.00014.21	GDC 1/4	240x137	**15,79**
0312.00016.21	GDC 1/6	151x137	**13,59**
0312.00024.21	GDC 2/4	505x137	**23,24**

Kepçe Delikli Saplı Gastronorm Kapak

Kod	Model	Ebat (mm)	Fiyat (€)
0312.00021.12	GDDH 2/1	650x530	**29,76**
0312.00011.12	GDDH 1/1	530x325	**19,63**
0312.00023.12	GDDH 2/3	354x325	**13,93**
0312.00012.12	GDDH 1/2	325x265	**12,46**
0312.00013.12	GDDH 1/3	325x176	**10,86**
0312.00014.12	GDDH 1/4	265x162	**9,43**
0312.00016.12	GDDH 1/6	176x162	**7,82**
0312.00024.12	GDDH 2/4	530x162	**14,20**

Saplı Gastronorm Küvet İçin Kapak

Kod	Model	Ebat (mm)	Fiyat (€)
0312.00021.13	GDH 2/1	650x530	**24,99**
0312.00011.13	GDH 1/1	530x325	**14,75**
0312.00023.13	GDH 2/3	354x325	**10,73**
0312.00012.13	GDH 1/2	325x265	**9,18**
0312.00013.13	GDH 1/3	325x176	**8,04**
0312.00014.13	GDH 1/4	265x162	**6,12**
0312.00016.13	GDH 1/6	176x162	**5,08**
0312.00024.13	GDH 2/4	530x162	**10,45**

Pres Baskı Tepsi Kapaklı

Kod	Q	L	W	H	Kapasite (lt)	Fiyat (€)
		(mm)				
Sapsız						
0210.35405.13	-	350	400	50	-	**45**
0210.40505.13	-	400	500	50	-	**57**
0210.50705.13	-	500	700	50	-	**78**
0210.45605.13	-	450	600	50	-	**70**
Saplı						
0210.35408.12	-	350	400	80	-	**53**
0210.40508.12	-	400	500	80	-	**68**
0210.50708.12	-	500	700	80	-	**90**
0210.45608.12	-	450	600	80	-	**78**
0210.45601.12	-	450	600	100	-	**86**
0210.50701.12	-	500	700	100	-	**96**
Klipsli						
0210.35408.37	-	350	400	80	-	**68**
0210.40508.37	-	400	500	80	-	**83**
0210.50708.37	-	500	700	80	-	**106**
0210.45608.37	-	450	600	80	-	**94**
0210.45601.37	-	450	600	100	-	**101**
0210.50701.37	-	500	700	100	-	**112**

Pres Baskı Tepsi Kapaksız

Kod	Q	L	W	H	Kapasite (lt)	Fiyat (€)
		(mm)				
Sapsız						
0211.42603.13	-	420	600	60	-	**32**
0211.35405.13	-	350	400	50	-	**24,27**
0211.42605.13	-	420	600	50	-	**32,83**
0211.40505.13	-	400	500	50	-	**30,23**
0211.50705.13	-	500	700	50	-	**41,77**
0211.45605.13	-	450	600	50	-	**37,51**
Saplı						
0211.35408.12	-	350	400	80	-	**31,79**
0211.40508.12	-	400	500	80	-	**41,90**
0211.50708.12	-	500	700	80	-	**54,00**
0211.45608.12	-	450	600	80	-	**46,14**
0211.45601.12	-	450	600	100	-	**54**
0211.50701.12	-	500	700	100	-	**60**

Pres Baskı Tepsi Kapağı

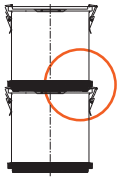
Kod	Q	L	W	H	Kapasite (lt)	Fiyat (€)
		(mm)				
0212.03540.12	-	350	400	-	-	**20,73**
0212.05040.12	-	400	500	-	-	**26,40**
0212.06045.12	-	450	600	-	-	**32,33**
0212.05070.12	-	500	700	-	-	**35,85**

Kod	Q	L	W	H	Kapasite (lt)	Fiyat (€)
		(mm)				
Paslanmaz Çelik						
0217.35255.12	-	350	250	50	-	**25.61**
0217.45305.12	-	450	300	50	-	**34.88**
0217.55355.12	-	550	350	50	-	**42.51**
0217.65405.12	-	650	400	50	-	**54**
Bakır						
0217.35255.CU	-	350	250	50	-	**102**
0217.45305.CU	-	450	300	50	-	**132**
0217.55355.CU	-	550	350	50	-	**160**
0217.65405.CU	-	650	400	50	-	**202**

Yemek Taşıma Kabı
Çift Cidarlı

Kod	Q	L	W	H	Kapasite (lt)	Fiyat (€)
0270.03217.01	320	-	-	170	10	**141**
0270.03223.01	320	-	-	230	15	**161**
0270.03231.01	320	-	-	310	20	**173**

Çift Cidarlı Plastik Korumalı
Yemek Taşıma Kabı

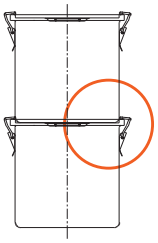


Kod	Q	L	W	H	Kapasite (lt)	Fiyat (€)
0270.03217.11	320	-	-	170	10	**163**
0270.03223.11	320	-	-	310	20	**181**

Yemek Taşıma Kabı
Çift Cidarlı

Kod	Q	L	W	H	Kapasite (lt)	Fiyat (€)
0270.03217.75	320	-	-	310	20	**181**
0270.03223.75	320	-	-	230	-	**-**

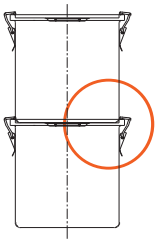
Yemek Taşıma Kabı



sandviç tabansız

Kod	Q	H	Kapasite (lt)	Fiyat (€)
0220.02415.10	240	150	6	**56**
0220.02424.10	240	240	10.5	**60**
0220.02824.10	280	240	14.5	**76**
0220.03028.10	300	280	20	**86**
0220.03032.10	300	320	22	**91**
0220.03636.10	360	360	36	**112**
0220.04040.10	400	400	47.5	**132**
0220.04545.10	450	450	79	**165**
0220.05050.10	500	500	95	**198**

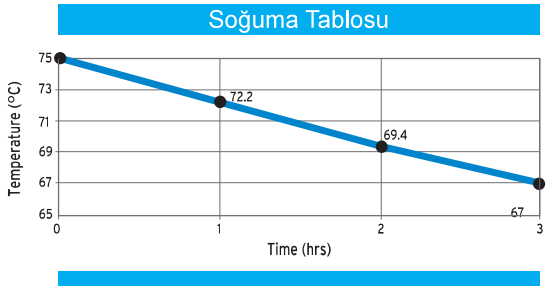
Yemek Taşıma Kabı



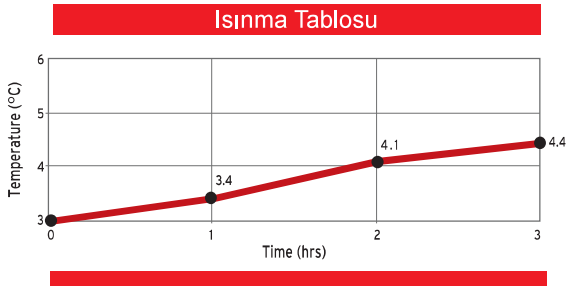
indüksiyonlu ocaklara uygun sandviç tabanlı

Kod	Q	H	Kapasite (lt)	Fiyat (€)
0220.02415.20	240	150	6	**62**
0220.02424.20	240	240	10.5	**73**
0220.02824.20	280	240	14.5	**97**
0220.03028.20	300	280	20	**113**
0220.03032.20	300	320	22	**120**
0220.03636.20	360	360	36	**157**
0220.04040.20	400	400	47.5	**178**
0220.04545.20	450	450	79	**219**
0220.05050.20	500	500	95	**262**

SİLİKON KAPAKSIZ ÇİFT CİDARLI YEMEK TAŞIMA KAPLARI İÇİN



Sıcak yemeklerde Isı kaybı



Soğuk yemeklerde ısı kaybı

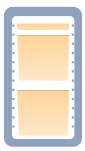
Thermotrans TT 600

Kod	L	W	H	Renk	Fiyat ($)
8224.TT600.03	440	680	630	Green / Yeşil	**257**
8224.TT600.00	440	680	630	Blue / Mavi	**257**

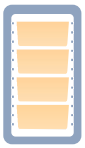
Termotrans TT 600 Menteşeli

Kod	L	W	H	Renk	Fiyat ($)
8224.TT600.M1	440	680	630	Blue / Mavi	**265**

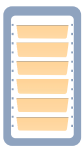
Termotrans ve Gastronorm Küvet Setleri



Kod	Ürün Seti
0220.03636.20	TT 600 TERMOTRANS-200 SET TT 600 TERMOTRANS-200 MENTEŞELİ SET 1 x TT 600 Termotrans/ OT600M Termotrans 1 x GN 1/1-20 Gastronorm Küvet 2 x GN 1/1-200 Gastronorm Küvet 3 x GDC 1/1 Sızdırmaz Gastronorm Kapak



Kod	Ürün Seti
G220.60010.MA G220.60010.M1	TT 600 TERMOTRANS-100 SET TT 600 TERMOTRANS-100 MENTEŞELİ SET 1 x TT 600 Termotrans/ OT600M Termotrans 4 x GN 1/1-100 Gastronorm Küvet 4 x GDC 1/1 Sızdırmaz Gastronorm Kapak

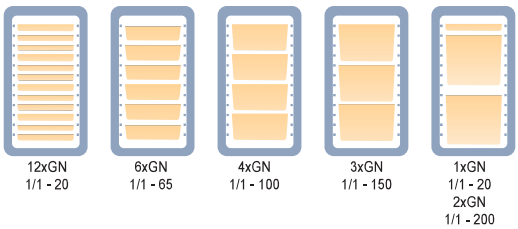


Kod	Ürün Seti
G220.60065.MA G220.60065.M1	TT 600 TERMOTRANS-65 SET TT 600 TERMOTRANS-65 MENTEŞELİ SET 1 x TT 600 Termotrans/ OT600M Termotrans 6 x GN 1/1-65 Gastronorm Küvet 6 x GDC 1/1 Sızdırmaz Gastronorm Kapak

Kod	Ürün Seti
G220.60015.MA G220.60015.M1	TT 600 TERMOTRANS-150 SET TT 600 TERMOTRANS-150 MENTEŞELİ SET 1 x TT 600 Termotrans/ OT600M Termotrans 3 x GN 1/1-150 Gastronorm Küvet 2 x GDC 1/1 Sızdırmaz Gastronorm Kapak

Izolasyonlu Içecek Konteyneri

Kod	L	W	H	Ağırlık	Kapasite (LT)	Fiyat (€)
8224.0ST20.00	295	420	675	6 kg.	20	**233**



Kahvaltılık 6 Bölmeli Yumurtalıklı

Kod	Q	L	W	H	Kapasite (lt)	Fiyat (€)
0443.29176.01	-	290	170	-	-	8,94

Th Tip 5 Bölmeli Self Servis

Kod	Q	L	W	H	Kapasite (lt)	Fiyat (€)
0440.04028.01	-	400	280	-	-	13,82

Meb Tip 5 Bölmeli Self Servis

Kod	Q	L	W	H	Kapasite (lt)	Fiyat (€)
0440.04029.01	-	400	290	-	-	13,73

4 Bölmeli Self Servis

Kod	Q	L	W	H	Kapasite (lt)	Fiyat (€)
0440.04030.07	-	400	300	-	-	-

8 Bölmeli Self Servis

Kod	Q	L	W	H	Kapasite (lt)	Fiyat (€)
0440.04730.01	-	470	300	-	-	-

3 Bölmeli Self Servis Ve Self Servis Kapağı

Kod	Q	L	W	H	Kapasite (lt)	Fiyat (€)
0443.03125.01	-	310	255	-		15,64
0443.03125.02	-	310	255	20	lid/kapak	10,71

Melamin Rosa Kase

Kod	Çap (mm)	Derinlik (mm)	Fiyat (TL)
8464.10235.00	350	125	**98**
8464.10228.00	280	110	**67**
8464.10220.00	200	80	**35**

Melamin Luxor Kase

Kod	En (mm)	Boy (mm)	Derinlik (mm)	Fiyat (TL)
8464.23030.00	300	300	125	**131**
8420.23024.00	240	240	100	**69**
8464.23014.00	138	138	58	**29**

Melamin Diva Kase

Kod	En (mm)	Boy (mm)	Derinlik (mm)	Fiyat (TL)
8464.16036.00	360	280	175	**110**

Melamin Hera Kase

Kod	Çap (mm)	Derinlik (mm)	Fiyat (TL)
8464.10132.00	320	102	**80**

Melamin İda Kase

Kod	Çap (mm)	Derinlik (mm)	Fiyat (TL)
8464.10336.00	360	170	**110**

Melamin Venüs Kase

Kod	Çap (mm)	Derinlik (mm)	Fiyat (TL)
8464.15033.00	330	160	**108**

Melamin Dikdörtgen Teşhir Tepsisi

Kod	En (mm)	Boy (mm)	Derinlik (mm)	Fiyat (TL)
8317.10653.00	530	325	-	**133**

Melamin Dikdörtgen Servis Tepsisi

Kod	En (mm)	Boy (mm)	Derinlik (mm)	Fiyat (TL)
8317.10850.00	500	270	-	**118**

Melamin Yağmur Desenli Tepsi

Kod	Çap (mm)	Derinlik (mm)	Fiyat (TL)
8317.10945.00	450	-	**133**

Kesme Blokları Kod	Renk	Ebat LxWxH (cm)	Fiyat (TL)
8356.32526.00	Beyaz	32.5 x 26.5 x 2	**78**
8356.32526.10	Kırmızı	32.5 x 26.5 x 2	**78**
8356.32526.20	Mavi	32.5 x 26.5 x 2	**78**
8356.32526.30	Sarı	32.5 x 26.5 x 2	**78**
8356.32526.40	Yeşil	32.5 x 26.5 x 2	**78**
8356.32526.50	Kahverengi	32.5 x 26.5 x 2	**78**
8356.53325.00	Beyaz	53 x 32.5 x 2	**155**
8356.53325.10	Kırmızı	53 x 32.5 x 2	**155**
8356.53325.20	Mavi	53 x 32.5 x 2	**155**
8356.53325.30	Sarı	53 x 32.5 x 2	**155**
8356.53325.40	Yeşil	53 x 32.5 x 2	**155**
8356.53325.50	Kahverengi	53 x 32.5 x 2	**155**
8356.50302.00	Beyaz	50 x 30 x 2	**135**
8356.50302.10	Kırmızı	50 x 30 x 2	**135**
8356.50302.20	Mavi	50 x 30 x 2	**135**
8356.50302.30	Sarı	50 x 30 x 2	**135**
8356.50302.40	Yeşil	50 x 30 x 2	**135**
8356.50302.50	Kahverengi	50 x 30 x 2	**135**
8356.60402.00	Beyaz	60 x 40 x 2	**216**
8356.60402.10	Kırmızı	60 x 40 x 2	**216**
8356.60402.20	Mavi	60 x 40 x 2	**216**
8356.60402.30	Sarı	60 x 40 x 2	**216**
8356.60402.40	Yeşil	60 x 40 x 2	**216**
8356.60402.50	Kahverengi	60 x 40 x 2	**216**
8356.60404.00	Beyaz	60 x 40 x 4	**433**
8356.60404.10	Kırmızı	60 x 40 x 4	**433**
8356.60404.20	Mavi	60 x 40 x 4	**433**
8356.60404.30	Sarı	60 x 40 x 4	**433**
8356.60404.40	Yeşil	60 x 40 x 4	**433**
8356.60404.50	Kahverengi	60 x 40 x 4	**433**

KOD	Q	L (mm)	W (mm)	KALINLIK (mm)	FİYAT (TL)
● 8350.31040.0S	-	30	125	2.5	53
● 8350.31040.0K	-	30	125	2.5	53

Gurmeaid Plastik Saplı Kasap Bıçağı No: 0 • 12,5 cm

KOD	Q	L (mm)	W (mm)	KALINLIK (mm)	FİYAT (TL)
● 8350.31041.0S	-	36	145	3	58
● 8350.31041.0K	-	36	145	3	58

Gurmeaid Plastik Saplı Kasap Bıçağı No: 1 • 14,5 cm

KOD	Q	L (mm)	W (mm)	KALINLIK (mm)	FİYAT (TL)
● 8350.31042.0S	-	36	165	3	61
● 8350.31042.0K	-	36	165	3	61

Gurmeaid Plastik Saplı Kasap Bıçağı No: 2 • 16,5 cm

KOD	Q	L (mm)	W (mm)	KALINLIK (mm)	FİYAT (TL)
● 8350.31043.0S	-	40	190	3	63
● 8350.31043.0K	-	40	190	3	63

Gurmeaid Plastik Saplı Kasap Bıçağı No: 3 • 19 cm

KOD	Q	L (mm)	W (mm)	KALINLIK (mm)	FİYAT (TL)
● 8350.31044.0S	-	40	210	3	67
● 8350.31044.0K	-	40	210	3	67

Gurmeaid Plastik Saplı Kasap Bıçağı No: 4 • 21 cm

KOD	Q	L (mm)	W (mm)	KALINLIK (mm)	FİYAT (TL)
● 8350.31045.0S	-	45	250	3	88
● 8350.31045.0K	-	45	250	3	88

Gurmeaid Plastik Saplı Kasap Bıçağı No: 5 • 25 cm

KOD	Q	L (mm)	W (mm)	KALINLIK (mm)	FİYAT (TL)
● 8350.31600.0S	-	30	125	2.5	**53**
● 8350.31600.0K	-	30	125	2.5	**53**

Gurmeaid Plastik Saplı Şef Bıçağı 15 cm

KOD	Q	L (mm)	W (mm)	KALINLIK (mm)	FİYAT (TL)
● 8350.31601.0S	-	40	200	2.5	**61**
● 8350.31601.0K	-	40	200	2.5	**61**

Gurmeaid Plastik Saplı Şef Bıçağı 20 cm

KOD	Q	L (mm)	W (mm)	KALINLIK (mm)	FİYAT (TL)
● 8350.31602.0S	-	50	250	2.5	**71**
● 8350.31602.0K	-	50	250	2.5	**71**

Gurmeaid Plastik Saplı Şef Bıçağı 25 cm

KOD	Q	L (mm)	W (mm)	KALINLIK (mm)	FİYAT (TL)
● 8350.71081.0S	-	100	190	1.5	**69**

Gurmeaid Plastik Saplı Börek Bıçağı 18 cm

KOD	Q	L (mm)	W (mm)	KALINLIK (mm)	FİYAT (TL)
● 8350.71120.0S	-	50	225	2	**104**

Gurmeaid Plastik Saplı Kıyma Bıçağı 25,5 cm

KOD	Q	L (mm)	W (mm)	KALINLIK (mm)	FİYAT (TL)
● 8350.71221.0S	-	45	350	3	**150**

Gurmeaid Plastik Saplı Çift Saplı Peynir Bıçağı 35 cm

PiRGE®

Elite

Anadolu Geleneklerinin Modern Versiyonu

Moderne Vision mit Anatolischer Tradition

Modern Touch to Anatolian Traditions

Version Moderne des Traditions Anatoliennes

32160
Elite Şef Bıçağı 19 cm
Chef Knife
Kochmesser
Couteau de Chef

Venge Ağacı Sap
Wenge Wooden Handle
Wenge Holzgriff
Wenge Manche en Bois

El Yapımı
Handmade
Handgefertigt
Fait à la main

Elite

PiRGE

32042
Elite Sebze Bıçağı 12 cm
Paring Knife
Spick und Garniermesser
Couteau d'office

19 x 120 x 2 mm

32050
Elite Ekmek Bıçağı 15,5 cm
Kitchen Knife
Küchenmesser
Couteau de cuisine

24 x 155 x 2 mm

32101
Elite Kasap Bıçağı No: 1 · 14,5 cm
Butcher Knife
Schlachtmesser
Couteau de Boucher

36 x 145 x 3 mm

32102
Elite Kasap Bıçağı No: 2 · 16,5 cm
Butcher Knife
Schlachtmesser
Couteau de Boucher

36 x 165 x 3 mm

32103
Elite Kasap Bıçağı No: 3 · 19 cm
Butcher Knife
Schlachtmesser
Couteau de Boucher

36 x 190 x 3 mm

32168
Elite Santoku Bıçağı 18 cm
Santoku Knife
Santokumesser
Couteau Santoku

45 x 180 x 3 mm

32160
Elite Şef Bıçağı · 19 cm
Chef Knife
Kochmesser
Couteau de Chef

50 x 190 x 3 mm

Gül Ağacı Sap
Rose Wooden Handle
Rosenholzgriff
Manche en Palissandre

El Yapımı
Handmade
Handgefertigt
Fait à la main

ROSE

PIRGE

31520
Rose Sebze Bıçağı 12 cm
Paring Knife
Spick und Garniermesser
Couteau d'office

19 x 120 x 2 mm

31521
Rose Mutfak Bıçağı 13 cm
Kitchen Knife
Küchenmesser
Couteau de cuisine

22 x 130 x 2 mm

31522
Rose Mutfak Bıçağı 15 cm
Kitchen Knife
Küchenmesser
Couteau de cuisine

24 x 150 x 2 mm

31068
Rose Yüzme Bıçağı 12,5 cm
Skinning Knife
Hautmesser
Couteau Dépouiller

30 x 125 x 2,5 mm

31069
Rose Kombina Bıçağı 15,5 cm
Skinning Knife
Hautmesser
Couteau Dépouiller

30 x 155 x 2,5 mm

31060
Rose Kasap Bıçağı No: 0 · 12,5 cm
Butcher Knife
Schlachtmesser
Couteau de Boucher

30 x 125 x 2,5 mm

31061
Rose Kasap Bıçağı No: 1 · 14,5 cm
Butcher Knife
Schlachtmesser
Couteau de Boucher

36 x 145 x 3 mm

PiRGE

ROSE

Gül Ağacı Sap
Rose Wooden Handle
Rosenholzgriff
Manche en Palissandre

El Yapımı
Handmade
Handgefertigt
Fait à la main

31062
Rose Kasap Bıçağı No: 2 · 16,5 cm
Butcher Knife
Schlachtmesser
Couteau de Boucher

36 x 165 x 3 mm

31063
Rose Kasap Bıçağı No: 3 · 19 cm
Butcher Knife
Schlachtmesser
Couteau de Boucher

40 x 190 x 3 mm

31064
Rose Kasap Bıçağı No: 4 · 21 cm
Butcher Knife
Schlachtmesser
Couteau de Boucher

40 x 210 x 3 mm

31065
Rose Kasap Bıçağı No: 5 · 25 cm
Butcher Knife
Schlachtmesser
Couteau de Boucher

45 x 250 x 3 mm

71012
Rose Döner Bıçağı 45 cm
Doner Kebab Knife
Kebabmesser
Couteau à Kebab

esnek
flexible

45 x 450 x 2 mm

71013
Rose Döner Bıçağı 50 cm
Doner Kebab Knife
Kebabmesser
Couteau à Kebab

esnek
flexible

45 x 500 x 2 mm

71014
Rose Döner Bıçağı 55 cm
Doner Kebab Knife
Kebabmesser
Couteau à Kebab

esnek
flexible

45 x 550 x 2 mm

DÖNER BIÇAĞI · DONER KEBAB KNIFE · KEBABMESSER · COUTEAU À KEBAB

sert
hard
steif
rigide

30 x 360 x 2 mm

71016
Venge Döner Bıçağı 36 cm Dar
Shawarma Knife · Kebabmesser · Couteau à Kebab

sert
hard
steif
rigide

36 x 360 x 2 mm

71015
Venge Döner Bıçağı 36 cm Geniş
Shawarma Knife · Kebabmesser · Couteau à Kebab

esnek
flexible

45 x 450 x 2 mm

71012
Rose Döner Bıçağı 45 cm
Doner Kebab Knife · Kebabmesser · Couteau à Kebab

esnek
flexible

45 x 450 x 2 mm

91110 .01 .02 .05
Superior Döner Bıçağı 45 cm
Doner Kebab Knife · Kebabmesser · Couteau à Kebab

90 x 210 x 3 mm

34611 .02 .03 .05
Duo Satır No: 2 · 21 cm
Cleaver · Hackmesser · Couperet de Boucherie

90 x 210 x 3 mm

61012 .01 .02 .05
Satır No: 2 · 21 cm
Cleaver · Hackmesser · Couperet de Boucherie

90 x 250 x 3 mm

34612 .02 .03 .05
Duo Satır No: 3 · 25 cm
Cleaver · Hackmesser · Couperet de Boucherie

90 x 250 x 3 mm

61013 .01 .02 .05
Satır No: 3 · 25 cm
Cleaver · Hackmesser · Couperet de Boucherie

Elma Soyacak

Kod	H	Fiyat ($)
9350.10923.10		**8.40**
9350.10923.75		**8.10**

Kalpli Elma Soyacak

Kod	H	Fiyat ($)
9350.10923.BHS		**9**

Soyacak

Kod	H	Fiyat ($)
9350.10941.11		**8.40**

V Tipi Soyacak

Kod	H	Fiyat ($)
9350.10941.110V		**8.88**

Dekor Bıçağı

Kod	H	Fiyat ($)
9350.10952.85V		**7.50**

Kıvrık Dekor Bıçağı

Kod	H	Fiyat ($)
9350.10952.100C		**7.80**

Soyucu

Kod	H	Fiyat ($)
9350.10927.CZ		**7.50**

Limon Soyucu

Kod	H	Fiyat ($)
9350.10927.ZS		**7.50**

Balık Cımbızı

Kod	H	Fiyat ($)
9350.10313.11		**9**

Sebze Soyucu

Kod	H	Fiyat ($)
9350.10926.65	65	**7.20**
9350.10926.80	80	**7.80**

Soyacak

Kod	H	Fiyat ($)
9350.10925.55	55	**9.60**

Soyacak

Kod	H	Fiyat ($)
9350.10925.SS	100	**9.90**

Tırtıklı Soyacak

Kod	H	Fiyat ($)
9350.SS55S.00	55	**7.80**
9350.SS75S.00	75	**9**

Soyacak

Kod	H	Fiyat ($)
9350.SS55P.00	80	**7.80**

Şerit Kesici

Kod	H	Fiyat ($)
9350.SS55J.00	55	**7.80**

Açacak

Kod	H	Fiyat ($)
9883.10928.LH		**8.10**
9883.10928.RH		**8.10**

Konserve Açacak

Kod	H	Fiyat ($)
9883.10940.00	200	**17.88**

Sarımsak Ezici

Kod	H	Fiyat ($)
9481.10934.00	300	**17.88**

KOD	RENK	L	W	H	FİYAT ($)
9478.JQ101.5S	Bej	200	140	80-40	**5.16**

KOD	RENK	Q	H		FİYAT ($)
9478.JQ100.2B	Bej	250	70		**6.66**

KOD	RENK	Q	H		FİYAT ($)
9478.JQ100.1B	Bej	250	70		**6.72**

KOD	RENK	L	W	H	FİYAT ($)
9478.JQ510.05A	Bej	270	150	80	**6.72**

KOD	RENK	L	W	H	FİYAT ($)
9478.JQ100.40	Bej	240	180	80	**7.44**
9478.JQ100.40B	Siyah	240	180	80	**7.44**

KOD	RENK	L	W	H	FİYAT ($)
9478.JQ101.10	Bej	260	240	80	**8.82**
9478.JQ101.10B	Siyah	260	240	80	**8.82**

KOD	RENK	L	W	H	FİYAT ($)
9478.JQ400.80	Bej	200	200	80	**8.82**
9478.JQ400.80B	Siyah	200	200	80	**8.82**

KOD	L	W	H	FİYAT ($)
9478.JQ510.05	370	180	80	**8.94**

KOD	RENK	L	W	H	FİYAT ($)
9478.JQ510.04	Bej	240	180	80	**8.88**
9478.JQ510.04B	Siyah	240	180	80	**8.88**

KOD	RENK	L	W	H	FİYAT ($)
9478.JQ510.01	Bej	260	240	80	**10.62**

KOD	L	W	H	FİYAT ($)
9478.JQ510.15B	290	20	105	**11.04**

KOD	L	W	H	FİYAT ($)
9478.JQK40.20B	400	200	100-50	**19.44**
9478.JQ40.30B	400	300	100-50	**21.12**

Gurmeaid Küllük

Kod	Q (cm)	Fiyat ($)
9476.0TW10.00	-	**3.24**
9476.0TW12.00	-	**4.02**

Ayaklı Kül Tablası (Yuvarlak) / Paslanmaz Çelik

Kod	Q (cm)	H (cm)	Fiyat (€)
0476. 02564.01	25	64	**41,2**

Kül Tablası (Yuvarlak) / Paslanmaz Çelik

Kod	Q (cm)	Fiyat (€)
0476.00014.01	14	**10,21**

Kül Tablası (Yuvarlak) / Paslanmaz Çelik

Kod	Q (cm)	Fiyat (€)
0476.00012.01	12	**8,08**
0476.00010.01	10	**8,68**

Kare Havuzlu Küllük

Kod	Kapasite (lt)	Fiyat (TL)
8476.00001.00	0.25	**45**

Kafesli Küllük

Kod	Ebat (cm)	Fiyat (TL)
8476.10510.50	7,5 x 7,5 Krom	**62**
8476.0668K.00	9 x 9 Krom	**-**
8476.0668A.00	9 x 9 Altın	**-**
8476.0668B.00	9 x 9 Bakır	**-**

Havuzlu Küllük / Paslanmaz Çelik

Kod	Q (cm)	Fiyat (€)
0476.01010.01	10 x 10	**4,88**
0476.01313.01	13 x 13	**5,77**

Kül Tablası / Paslanmaz Çelik

Kod	Ebat (cm)	Fiyat (TL)
8476.33000.50	12	**30**

Tuzluk

Kod		Fiyat (TL)
8473.00001.05	Küçük	**6,34**

Gondol Tuzluk Takımı

Kod		Fiyat (TL)
8473. 00001 .03	3'lü	**27**

Numara Tutucu

Kod	Fiyat ($)
9899.TBE14.00	**21**

Sasula, Paslanmaz Çelik

Kod	Kapasite (lt)	Fiyat
9479.00002.02	0.10	**4.50€**
9479.00003.03	0.20	**7.20€**
9479.00004.04	0.50	**8.70€**
9479.00005.05	1.00	**10.50€**
9479.00006.06	2.00	**58TL**

Ördek Sosluk, Paslanmaz Çelik

Kod	Kapasite (lt)	Fiyat (€)
0326.01307.01	160	**12,77**
0326.01709.01	220	**13,65**
0326.01809.01	320	**14,99**

Tuzluk

Kod	Q	H	Fiyat ($)
9473.00KWS.00	90	**70**	**5.82**

Pudra Şekerlik

Kod	Q	H	Fiyat ($)
9493.00KWM.00	90	**70**	**5.82**

Pul Biberlik

Kod	Q	H	Fiyat ($)
9473.00KWL.00	90	**70**	**5.82**

Ekmek Sepeti, Paslanmaz Çelik

Kod	L x W (cm)	Fiyat ($)
8478.02101.00	-	-
8478.02102.00	-	-

Ekmek Sepeti, Paslanmaz Çelik

Kod		L x W (cm)	Fiyat (€)
0478.02121.10	Sert / Yekpare	21 x 21	**7,31**
0478.02121.20	Delikli	21 x 21	**8,18**

Kare Kase / Paslanmaz Çelik

Kod	Ebat (cm)	Fiyat (€)
0464.01111.01	11 x 11	**4,27**

Peçetelik, Paslanmaz Çelik

Kod	L x W (cm)	Fiyat ($)
8474.00001.01		**6.44**

Peçete Dispenseri

Kod	Fiyat (TL)
9474.00ND7.00	**53**
9474.00ND5.00	**-**

Sanayi Tipi Konserve Açacağı

Kod	H	Fiyat (€)
9883.11090.40	-	**112**

Limon Sıkacağı

Kod	H	Fiyat ($)
9564.00LMN.00	-	**8.76**

Tabak Kapağı, Paslanmaz Çelik

Kod	Q (cm)	Capacity (lt)	Fiyat (€)
0462.00023.01	23.5	160	**19,62**
0462.00025.01	25.5	220	**21,53**
0462.00028.01	28.5	320	**23,43**

Tuzluk Biberlik

KOD	Q	H		FİYAT (TL.)
8473.A6242.80	25	70	Tuzluk	**71**
8473.A6242.90	25	70	Biberlik	**71**

Tuzluk Biberlik

KOD	Q	H		FİYAT (TL.)
8473.A6242.30	47	70	Tuzluk	**90**
8473.A6242.40	47	70	Biberlik	**90**

Tuzluk Biberlik

KOD	Q	H		FİYAT (TL.)
8473.A6200.10	32	90	Tuzluk	**67**
8473.A6200.20	32	90	Biberlik	**67**

Kare Tuzluk Biberlik

KOD	L	W	H		FİYAT (TL.)
8473.A6241.30	30	30	65	Tuzluk	**57**
8473.A6241.40	30	30	65	Biberlik	**57**

Tuzluk Biberlik Takımı

KOD	Q	H		FİYAT (TL.)
8473.A6240.80	25	105		**297**

Tuzluk Biberlik Takımı

KOD	L	W	H	KAPASİTE (ml.)	FİYAT (TL.)
8473.A6243.00	12	50	70	-	**242**

Baharatlık Takımı

KOD	L	W	H	KAPASİTE (ml.)	FİYAT (TL.)
8473.A6243.10	120	110	67	-	**357**

Baharatlık Takımı

KOD	L	W	H	KAPASİTE (ml.)	FİYAT (TL.)
8473.A6242.60	-	-	-	-	**385**

Kürdanlık

KOD	Q	H		FİYAT (TL.)
8473.A6240.40	42	50		**36**

Öztiryakiler
SIMONELLI

ÇALIŞMA TEZGAHLARI & EVYELER

HAZIRLIK MAKİNELERİ

SERVİS VE TEŞHİR ÜNİTELERİ

SET ÜSTÜ MUTFAK EKİPMANLARI

CAFE & BAR EKİPMANLARI

CAFE&BAR EKİPMANLARI

MASAÜSTÜ EKİPMANLARI

Çay Makinesi

Kod	Kapasite (lt)	Fiyat (TL)
8574.CM080.00	80 bardak	**945**
8574.CM120.00	120 bardak	**1.098**
8574.CM160.00	160 bardak	**1.149**
8574.CM250.00	250 bardak	**1.306**
8574.CM400.00	400 bardak	**2.138**

Su Isıtıcı

Kod	Kapasite (lt)	Fiyat (TL)
8593.SU080.00	80 bardak	**697**
8593.SU120.00	120 bardak	**821**
8593.SU160.00	160 bardak	**883**
8593.SU250.00	250 bardak	**965**
8593.SU400.00	400 bardak	**1.731**

Filtre Kahve Makinesi

Kod	Kapasite (lt)	Fiyat (TL)
8574.FM120.00	120 bardak	**1.189**
8574.FM250.00	250 bardak	**1.528**

Araba

Kod	Kapasite (lt)	Fiyat (TL)
8959.00CAD.00		**3.462**

Tam Otomatik Kahveci Kazanları Elektrikli & Gazlı

* Demlikler fiyata dahil değildir.

Kod	Demlik	L	W	H	Su Kapasitesi (lt)	Kapasite (kW)	Ağırlık (kg)	Fiyat (TL)
8573.0SSGE.02	2	350	530	530	24	3,48	23	**6.860**
8573.0SSGE.03	3	350	700	530	34	4,28	27	**7.306**
8573.0SSGE.04	4	350	870	530	45	4,76	35	**8.032**
8573.0SSGE.05	5	350	1040	530	55	4,93	39	**-**
8573.0SSGE.06	6	350	1210	530	65	5,2	43	**-**

Tam Otomatik Kahveci Kazanları Elektrikli / Gazlı Bakır

* Demlikler fiyata dahil değildir.

Kod	Demlik	L	W	H	Su Kapasitesi (lt)	Kapasite (kW)	Ağırlık (kg)	Fiyat (TL)
8573.0SAGE.02	2	350	530	530	24	3,48	23	**7.696**
8573.0SAGE.03	3	350	700	530	34	4,28	27	**8.366**
8573.0SAGE.04	4	350	870	530	45	4,76	35	**9.036**

OKKA model

Kod	Renk	Pişirme Süresi	Fiyat (TL)
8774.OK001.00	Beyaz	1-2 dak	**3.037**
8774.OK002.00	Siyah	1-2 dak	**3.391**

Türk Kahve Makinesi

Kod		Fiyat (TL)
8574.K3200.00	tek cezveli	**1.334**
8574.K3190.00	çift cezveli	**2.515**

Midea Kettle

	Q	Fiyat ($)
9497.20S02.C0	2 lt	**96**

Akrilik Çay Standi 5 Gözlü

Kod	Fiyat (TL)
8650.ZCP04.00	**341**

Döner Fincan Standı

Kod	Q	H	Kapasite	Fiyat (TL)
8317.ZCP36.20	300	550	48 fincan	**987**

WMF 1500 S

Ürün Boyutu ve Özellikleri

Genişlik	:	325 mm
Yükseklik	:	680 mm
Derinlik	:	690 mm
Güç	:	2.75-3.5kW / 220-240 V

Otomatik ekran ve programlama özelliği.
Soğuk ya da sıcak içecek yapma.
Buhar çıkışı.
LED ışık
Extra süt köpürtme özelliği (Dynamic milk)

180 Kahve	Bardak / Saat
120 Sıcak Su	Bardak / Saat
140 Sıcak Çikolata	Bardak / Saat

Kod		Fiyat (€)
9580.1500S.102	2 grinder + 1 çikolata, su tanklı	**15.090**
9580.1500S.100	2 grinder + 1 çikolata, su bağlantılı	
9580.1500S.103	1 grinder + 1 çikolata, su bağlantılı (Dynamic milk)	
9580.1500S.104	2 grinder + 1 çikolata, su bağlantılı (Dynamic milk)	

WMF 1500 S PLUS

Ürün Boyutu ve Özellikleri

Genişlik	:	325 mm
Yükseklik	:	716 mm
Derinlik	:	590 mm
Güç	:	2.75-3.5kW / 220-240 V

Otomatik ekran ve programlama özelliği.
Soğuk ya da sıcak içecek yapma.
Buhar çıkışı.
LED ışık
Extra süt köpürtme özelliği (Dynamic milk)

180 Kahve	Bardak / Saat
120 Sıcak Su	Bardak / Saat
140 Sıcak Çikolata	Bardak / Saat

Kod		Fiyat (€)
9580.1500S.PLUS	1 grinder + 1 çikolata, su bağlantılı (Dynamic milk)	**18.550**

WMF 5000 S

Ürün Boyutu ve Özellikleri

Genişlik	:	325 mm
Yükseklik	:	706 mm
Derinlik	:	590 mm
Güç	:	2.75-3.5kW / 220-240 V

Bir değirmen, bir çikolata haznesi
Su bağlantılı
Otomatik ekran ve programlama özelliği
Soğuk ya da sıcak içecek yapma
Otomatik temizleme
Dynamic Milk özelliği

250 Kahve — Bardak / Saat

230 Sıcak Su — Bardak / Saat

200 Sıcak Çikolata — Bardak / Saat

Kod		Fiyat (€)
9580.5000S.00	WMF 5000S DYNAMİC MILK, 1 gr + 1 choc, led ışık, su bağlantılı 3,5 KW	**20.365**

WMF PRESTO

Ürün Boyutu ve Özellikleri

Genişlik	:	325 mm
Yükseklik	:	676 mm
Derinlik	:	557 mm
Güç	:	2.2kW / 230 V

İki çekirdek haznesi, bir çikolata haznesi
Su tanklı
Otomatik temizleme
Basit kullanım paneli

150 Kahve — Bardak / Saat

120 Sıcak Su — Bardak / Saat

120 Sıcak Çikolata — Bardak / Saat

Kod		Fiyat (€)
9580.40001.79	WMF presto kahve makinesi	**14.392**

AVANTAJLAR

FONKSİYONEL
Appia üst segment ürünlerde bulunan fonksiyonel ve karakteristik özelliklerin hepsine sahiptir: paslanmaz çelik çift buhar kolu ve sıcak su kolu, yüksek grup versiyonu vs.

HER ZAMAN MÜKEMMEL SONUÇLAR
SIS infuzyon sistemi ile yumuşak ve kremsi sonuçları garantiler.

ERGONOMİK
Ergonomik ayarlamalar ile Appia, baristaların çalışmalarını daha az yorucu kılmak ve her işlemi daha kolaylaştırmak için tasarlanmıştır.

PERFORMANS
Turbo cream sistemi ile Appia, kremsi ve kadifemsi cappuccino yapabilme olanağı sağlar.

SADELİK
Modern tarz, sabrie çizgi ve her yer için uygun renkler

ÇOK YÖNLÜ
Farklı kullanım ihtiyaçlarına göre adapte olan yüksek veya düşük gruplar ile Appia yüksek performanı ve fincanda yüksek kaliteyi garantiler.

Nuova Simonelli Appia Model Kahve Makinesi Üç Grup Tam Otomatik

Kod	9580.APPIA.3V
L	101
P	54,5
H	53
Ağırlık Net (kg)	80
Kazan (lt)	15
Voltaj (Volt)	230/380V 50/60 Hz
Güç (Watt)	5000
Fiyat	**9.418 €**

Nuova Simonelli Appia Model Kahve Makinesi Üç Grup Yarı Otomatik

Kod	9580.APPIA.3S
L	101
P	54,5
H	53
Ağırlık Net (kg)	80
Kazan (lt)	15
Voltaj (Volt)	230/380V 50/60 Hz
Güç (Watt)	5000
Fiyat	**7.840 €**

Nuova Simonelli Appia Model Kahve Makinesi İkili Grup Tam Otomatik

Kod	9580.APPIA.2V
L	78,5
P	54,5
H	53
Ağırlık Net (kg)	60
Kazan (lt)	11
Voltaj (Volt)	230-380V (50 Hz)
Güç (Watt)	3000
Fiyat	**7.648 €**

Nuova Simonelli Appia Model Kahve Makinesi Üç Grup Yarı Otomatik

Kod	9580.APPIA.CVG
L	55
P	54,5
H	53
Ağırlık Net (kg)	-
Kazan (lt)	7,5
Voltaj (Volt)	230/380V 50/60 Hz
Güç (Watt)	3000
Fiyat	**7.840 €**

Nuova Simonelli Appia Model Kahve Makinesi İkili Grup Tam Otomatik

Yüksek Kaşıklı

Kod	9580.APPIA.2VT
L	78,5
P	54,5
H	53
Ağırlık Net (kg)	60
Kazan (lt)	11
Voltaj (Volt)	230-380V (50 Hz)
Güç (Watt)	3000
Fiyat	**7.720 €**

Kod	9580.APPIA.2S
L	78,5
P	54,5
H	53
Ağırlık Net (kg)	60
Kazan (lt)	11
Voltaj (Volt)	230-380V (50 Hz)
Güç (Watt)	3000
Fiyat	**5.959 €**

Nuova Simonelli Appia Model Kahve Makinesi Tek Gruplu Tam Otomatik

Kod	9580.APPIA.1V
L	40
P	54,5
H	53
Ağırlık Net (kg)	42
Kazan (lt)	5
Voltaj (Volt)	230 (50 Hz)
Güç (Watt)	1800
Fiyat	**4.352 €**

Nuova Simonelli Appia Model Kahve Makinesi Tek Gruplu Yarı Otomatik

Kod	9580.APPIA.1S
L	40
P	54,5
H	53
Ağırlık Net (kg)	42
Kazan (lt)	5
Voltaj (Volt)	230 (50 Hz)
Güç (Watt)	1800
Fiyat	**3.569 €**

Nuova Simonelli Oscar Model Kahve Makinesi Tek Gruplu Tam Otomatik

Kod	9580.OSCAR.10
L x P x H	30 x 40 x 40
Buhar Kolu	Çevrilebilir
Su Reservi	2,3 lt (Tanklı versiyon)
Net Ağrılık (kg)	14 (31) - 17 (37)
Kazan (lt)	2
Voltaj (Volt)	115 - 230 V
Güç (Watt)	1200
Fiyat	**1.417 €**

Nuova Simonelli MYTHOS ONE Kahve Öğütücü Gri

Kod	L	W	H	Güç	Hazne Kapasitesi	Gerilim	Fiyat (€)
9584.MYTHS.ONE	188	400	510	0,8 kW	1.3 kg.	230 V	**3.713**

Nuova Simonelli MYTHOS PLUS Kahve Öğütücü Gri

Kod	L	W	H	Güç	Hazne Kapasitesi	Gerilim	Fiyat (€)
9584.MYTHS.PLUS	188	497	595	0.8 kW	3.2 kg.	230 V	**3.030**

Nuova Simonelli MYTHOS BASIC Kahve Öğütücü Gri

Kod	L	W	H	Güç	Hazne Kapasitesi	Gerilim	Fiyat (€)
9584.MYTHS.BASIC	188	497	595	0.8 kW	3,2 kg.	230 V	**2.465**

Nuova Simonelli MDX ONE DEMAND Kahve Öğütücü

Kod	L	W	H	Güç	Hazne Kapasitesi	Gerilim	Fiyat (€)
9584.00MDX.00	190	360	590	0.5 kW	1 kg.	230 V	**1.172**

BRAVILOR BONAMAT

Kod	L	W	H	Güç	Kazan Kapasitesi	Gerilim	Fiyat (€)
9574.B10HW.00	989	570	840	10 kW	20 lt.	400 V	**8.094**
9574.B20HW.00	1173	600	947	11,4	40 lt.	400 V	**9.162**

Monroc Kahve Makinesi

EXPOBAR

Kod	L	W	H	Güç	Kazan Kapasitesi	Gerilim	Fiyat (€)
9580.MONRO.CC	650	530	430	2.5 kW	11.5 lt.	230 V	**3.570**

Kahve Makinesi

EXPOBAR

Kod	L	W	H	Güç	Kazan Kapasitesi	Gerilim	Fiyat (€)
9580.OFFIC.CN	240	420	400	1.2 kW	1.5 lt.	230 V	**1.785**

Kahve Öğütücü

Kod	L	W	H	Güç	Hazne Kapasitesi	Gerilim	Fiyat (€)
9584.EXPO6.00	300	210	560	0.35 kW	1.2 kg.	220 V	**962**

Tower Makinesi

- 5 lt.'lik 2 kapaklı, vakumlu termos
- Hızlı ve kolay kullanım
- Doluluk göstergesi ve yan kulplar
- Her iki taraftan aynı anda demleme yapılabilir
- Tam veya yarım ölçülü demleme imkanı ve demleme tamamlandığında uyarı sinyali veririr.
- 10 Lt. (5+5) tam demleme ortalama 7 dakika.
- Servis istasyonu kolay servis ve kullanım için döndürülebilmektedir.

Kod	L	W	H	Güç	Su Kapasitesi	Saatlik Kapasite	Gerilim	Fiyat (€)
9580.TOWER.00	930	500	950	9 kW	10 lt.	350	380 V	**5.661**

Filtre Kahve Makinesi

- 1 adet cam pot fiyata dahildir.

Kod	L	W	H	Güç	Saatlik Kapasite	Gerilim	Fiyat (€)
9580.000M2.00	205	380	430	2.4 kW	15 lt	220 V	**638**

Kahve Isıtıcı Ve Pot

- Cam potlar fiyata dahil değildir.

Kod	L	W	H	Güç	Kapasite	Gerilim	Fiyat (€)
9868.000V2.00		190	100	0.2 kW	2x1.8 lt.	220 V	**205**

Cam Pot

Kod		Kapasite	Fiyat (€)
9583.11030.03	Cam Pot	1.8 lt.	**38**

Kahveci Demliği

Kod	Kapasite (lt)	Fiyat ($)
8573.00011.01	2	**23.10**
8573.00003.00	2,3	**26.30**
8573.00004.00	2,5	**27.90**

Kahve Presi

Kod	Kapasite	Fiyat (TL)
8564.00350.00	350 cc	**62**
8564.00600.00	600 cc	**78**

Çay Tabağı

Kod		Adet	Fiyat (€)
0585.00104.02	slim / ince	6	**3,25**
0585.00104.01	thick / kalın	6	**3,38**

Makaslı Çay Topu

Kod	Q	H	Kapasite	Fiyat (TL)
8577.BRZ00.50	-	-	5 cc	**18,6**

Bardak, Paslanmaz Çelik

Kod		Ø (cm)	h (cm)	Fiyat (€)
0466.00808.01	konik	8	8	**7,06**
0466.00809.01	konik	9	9	**3,93**

Sürahi, Paslanmaz Çelik

Kod		Ø (cm)	h (cm)	Kapasite (lt)	Fiyat (€)
0469.01216.01	kapaklı	12	16	1.75	**-**
0469.01118.01	kapaksız	11	18	1.75	**20,89**

Kahve Süt Potu, Paslanmaz Çelik

Kod	Kapasite (lt)	Fiyat ($)
8534.00003.02	0.30	**11,5**
8534.00005.02	0.50	**13,5**
8534.00007.02	0.70	**15**
8534.00010.02	1.00	**20**
8534.00015.02	1.50	**30**
8534.00020.02	2.00	**33**
kapaklı		
8534.00003.00	0.30	**12,7**
8534.00005.00	0.50	**15**
8534.00007.00	0.70	**16**
8534.00010.00	1.00	**22**
8534.00015.00	1.50	**33**
8534.00020.00	2.00	**36**

Çelik Termos

Kod	Kapasite (lt)	Fiyat (TL)
8497.00000.0P	1.5	**162**

Moka Pot Brikka

KOD	L	W	H	KAPASİTE (ml.)	FİYAT (TL.)
8534.BRKK2.12	-	-	-	120	**568**
8534.BRKK4.24	-	-	-	240	**761**

Moka Pot Express

KOD	L	W	H	KAPASİTE (ml.)	FİYAT (TL.)
8534.EXP01.06	-	-	-	60	**341**
8534.EXP02.12	-	-	-	120	**386**
8534.EXP03.18	-	-	-	180	**420**
8534.EXP04.24	-	-	-	240	**500**
8534.EXP06.36	-	-	-	360	**591**
8534.EXP09.54	-	-	-	540	**994**
8534.EXP12.72	-	-	-	720	**1.087**
8534.EXPGR.18	-	-	-	180 Gri	**454**
8534.EXPSY.18	-	-	-	180 Siyah	**454**

Moka Pot Çelik Musa

KOD	L	W	H	KAPASİTE (ml.)	FİYAT (TL.)
8534.MUSA2.12	-	-	-	120	**636**
8534.MUSA4.24	-	-	-	240	**704**
8534.MUSA6.36	-	-	-	360	**810**

Moka Pot Çelik Venüs

KOD	L	W	H	KAPASİTE (ml.)	FİYAT (TL.)
8534.VNUS2.12	-	-	-	120	**625**
8534.VNUS4.24	-	-	-	240	**682**

Bonavita Isı Ayarlı Kettle

KOD	L	W	H	KAPASİTE (ml.)	FİYAT (TL.)
8497.BNVTA.KE	-	-	-	-	**1.512**

Tiamo Cold Drip

KOD	L	W	H	KAPASİTE (ml.)	FİYAT (TL.)
8534.TIAMO.CD	-	-	-	600	**2.382**

Otomatik Portakal Sıkma Makinesi

8860.OPS01.28

8860.OPS01.38

8860.OPS02.38

8860.OPS03.38

8860.OPS04.38

Öztiryakiler Otomatik Portakal Sıkma Makineleri; otel, restoran, ticari merkezler, eğlence ve alışveriş merkezleri, öğrenci yurtları, üniversiteler, meyve suyu büfeleri gibi mekanlarda narenciye meyvelerinin (portakal, mandalina, greyfurt ve limon) suyunun çıkarılması amacıyla dizayn edilmiştir. Tek tuşla otomatik olarak besleme, kesip ayırma ve sıkma işlemlerini yapar. Kullanımı kolaydır. Yüksek verimlilik avantajının yanı sıra tüm hijyen ve güvenlik gereksinimlerini de karşılar.

Kod	L	W	H	Ağırlık	Gerilim	Güç	Dakikada Portakal Kap. (Adet)	Portakal Çapı (mm)	Portakal Stoklama Kap. (kg)	Atık Toplama Kap. (kg)	Portakal Suyu Stoklama Kap. (lt)	Fiyat
8860.OPS01.28	600	400	900	55 kg.	220/230 V 50/60 Hz.	0,37 kW	28	60-80	7	15	15	**2.979 €**
8860.OPS01.38	580	580	980	64 kg.	220/230 V 50/60 Hz.	0,37 kW	38	60-80	-	15	15	**5.363 €**
8860.OPS02.38	580	580	980	64 kg.	220/230 V 50/60 Hz.	0,37 kW	38	60-80	15	15	15	**6.033 €**
8860.OPS03.38	580	580	980	64 kg.	220/230 V 50/60 Hz.	0,37 kW	38	60-80	15	15	15	**6.368 €**
8860.OPS04.38	720	700	1800	104 kg.	220/230 V 50/60 Hz.	0,37 kW	38	60-80	15	15	15	**10.618 €**

8860.OPS01.28 - OPS28 - elle beslemeli cafe tipi
8860.OPS01.38 - OPS38 - elle beslemeli
8860.OPS02.38 - OPS38 - bardaklı
8860.OPS03.38 - OPS38 - depolu
8860.OPS04.38 - OPS38 - standlı

Brass Karbuz Makinesi

Kod	L	W	H	Çıkarılabilir Hazne	Kapasite	Ayarlanabilir Termostat	Gerilim	Ağırlık	Fiyat (€)
9477.0FBM2.L5	36	47	69	2	10	2	230 V / 50 Hz	37 kg	**3.703**
9477.0FBM3.L5	54	47	69	3	10	2	230 V / 50 Hz	49 kg	**5.207**

Ayran-Meyve Suyu Soğutucu

Kod	L	W	H	Sıcaklık Aralığı	Kapasite	Güç	Gerilim	Ağırlık	Fiyat (€)
8477.00M22.00	40	35	75,2	3-10˚C	22 lt.	1,7 KW	230 V 50 HZ	18,6 kg	**1.345**
8477.00M40.00	45	45	85,1	3-10˚C	40 lt.	4,3 KW	230 V 50 HZ	24 kg	**1.763**
8477.KAM22.00	40	35	75,2	3-10˚C	22 lt.	1,7 KW	230 V 50 HZ	18,6 kg	**1.651**
8477.KAM40.00	45	45	85,1	3-10˚C	40 lt.	4,3 KW	230 V 50 HZ	24 kg	**2.242**

Meyve Suyu Soğutucu

Üstün soğutma performansı Kırılmaya dayınıklı, gıdaya uygun polikarbon hazne. Sökülmesi kolay, temizlenmesi pratik musluk sistemi

Kod		L	W	H	Güç	Gerilim		Ağırlık	Fiyat (€)
8477.0000S.01	Tekli şerbetlik 20 lt.	185	520	700	0,19 kW	220 V	20	21,5 kg.	**886**
8477.0000A.01	Tekli Ayran 20 lt.	185	520	700	0,19 kW	220 V	20	21,5 kg.	**937**
8477.000SS.02	2'li şerbetlik 20+20 lt.	365	520	700	0,28 kW	220 V	40	33,5 kg.	**1.243**
8477.000AA.02	2'li Ayran 20+20lt.	365	520	700	0,28 kW	220 V	40	33,5 kg.	**1.365**
8477.000SA.02	Şerbet + Ayran Mak. 20+20 lt.	365	520	700	0,28 kW	220 V	40	33,5 kg.	**1.314**
8477.00SSS.03	3'lü şerbetlik 20+20+20 lt.	545	520	700	0,34 kW	220 V	60	47 kg.	**1.803**
8477.00SSA.03	2'li şerbet + Ayran 20+20+20 lt.	545	520	700	0,34 kW	220 V	60	46 kg.	**1.854**

- Saatte 120 lt'ye kadar verim
- 162 mm musluk yüksekliği
- 6,5 lt hacminde şeffaf biriktirme kabı ve damlama tepsisi ile beraber verilir.

Meyve Sıkma Presi

Kod		Fiyat (TL)
8564.00001.01	küçük	**545**
8564.00001.02	büyük	**531**
8564.00001.03	büyük krom	**1.291**

Katı Meyve Presi / Robot Coupe

Kod	L	W	H	Güç	Gerilim	Fiyat (€)
9860.00J80.00	235	535	502	700 W	230 V/50 Hz	**2.166**

Portakal Sıkma Makinesi / Santos

Kod	L	W	H	Güç	Gerilim	Fiyat (€)
9860.00011.00	190	300	350	0.64 kW	220 V	**625**

Katı Meyve Presi / Santos

Kod	L	W	H	Güç	Gerilim	Fiyat (€)
9860.00065.00	412	236	642	0.65 kW	220-240 V	**7.815**

Buz Kırma Makinesi / Santos

Kod	L	W	H	Güç	Gerilim	Fiyat (€)
9535.00053.00	353	236	474	0,13	230 V 50 Hz	**1.734**

HBB 908

Policarbon hazneli
İki devirli - 1,25 lt
Parçalama - Karıştırma
400 Watt

9563.HBB90.80

399 $

HBB 250

Policarbon hazneli
İki devirli - 1,25 lt
Parçalama - Karıştırma
220 V - 0.3 kW
1/2 Hp
Wave Action System

9563.HBB25.00

671 $

HBB 250 S

Paslanmaz çelik hazneli
İki devirli
Parçalama - Karıştırma
1/2 Hp
Wave Action System

9563.HBB25.S0

746 $

HBH 450

Policarbon hazneli
1,4 lt
Parçalama - Karıştırma
Otomatik zamanlama
1 Hp
Wave Action System

9563.HBH45.00

1.254 $

HBH 650

Policarbon hazneli
1,9 lt
3 Hp
1000 Watt
Otomatik programlama
Wave Action System

9563.HBH65.00

2.295 $

HBH 750

Policarbon hazneli
1,9 lt
3 Hp
1000 Watt
Ses çıkarmaz özel kapak
Otomatik motor sistemi
Wave Action System

9563.HBH75.00

3.830 $

HBS 1200

Policarbon hazneli
1,9 lt
3 Hp
1000 Watt
Otomatik motor sistemi
Wave Action System

9563.HBS12.00

7.391 $

HMD 200

Paslanmaz Çelik hazneli
Üç devirli mikser
1/3 Hp
220-240 V
300 Watt
Otomatik motor sistemi

9563.HMD20.00

1.178 $

Verzalit Dikdörtgen Tepsi

Kod	Ø	L	W	H	Kapasite (lt)	Fiyat (TL)
8448.02435.00	-	240	350	-	-	**26**
8448.03444.00	-	320	440	-	-	**42**
8448.03753.00	-	370	530	-	-	**53**
8448.03646.00	-	360	460	-	-	**47**
8448.04361.00	-	430	610	-	-	**73**

Verzalit Dikdörtgen Tepsi

Kod	Ø	L	W	H	Kapasite (lt)	Fiyat (TL)
8448.02435.01	-	240	350	-	-	**48**
8448.03444.01	-	320	440	-	-	**68**
8448.03753.01	-	370	530	-	-	**81**
8448.03646.01	-	360	460	-	-	**52**
8448.04361.01	-	430	610	-	-	**109**

Verzalit Yuvarlak Tepsi

Kod	Ø	L	W	H	Kapasite (lt)	Fiyat (TL)
8448.00R32.00	240	-	-	-	-	**41**
8448.00R38.00	320	-	-	-	-	**42**
8448.00R43.00	430	-	-	-	-	**51**

Verzalit Yuvarlak Tepsi

Kod	Ø	L	W	H	Kapasite (lt)	Fiyat (TL)
8448.00R32.01	320	-	-	-	-	**48**
8448.00R38.01	380	-	-	-	-	**62**
8448.00R43.01	430	-	-	-	-	**72**

Kül Tablası (Yuvarlak), Paslanmaz Çelik

Kod	Ø (cm)	Fiyat (€)
0476.00014.01	14	**10,21**
0476.00012.01	12	**8,08**
0476.00010.01	10	**8,68**

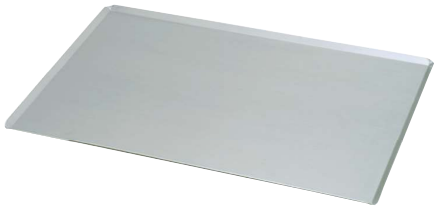
Bar Konteyner

Kod	Q	L	W	H	Kapasite (lt.)	Fiyat
8336.ZCP30.30	-	500	160	95	-	**227TL**
8336.ZCP30.43	-	500	160	95	-	**186TL**
9336.0CHB5.00	-	500	160	95	-	**45$**
9336.0CHB6.00	-	500	160	95	-	**48$**

Bar Lastiği

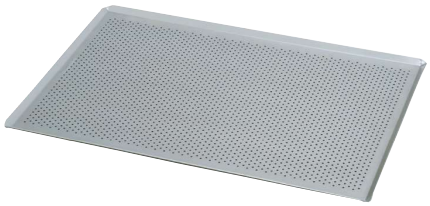
Kod	Q	L	W	H	Kapasite (lt)	Fiyat ($)
9499.0BSM2.33	-	600	80	-	-	**9.60**
9499.BSM12.18	-	300	450	-	-	**18.60**

İtalyan Açılı Düz Tava, Kaplamasız



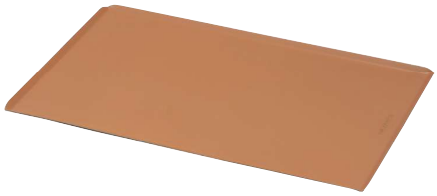
KOD	EBATLAR	ALM.	KALINLIK (mm)	Fiyat (€)
7145.05333.06	325 x 530	5754	2	**11.40**
7145.04060.46	400 x 600	5754	2	**17.70**

İtalyan Açılı Delikli Tava, Kaplamasız



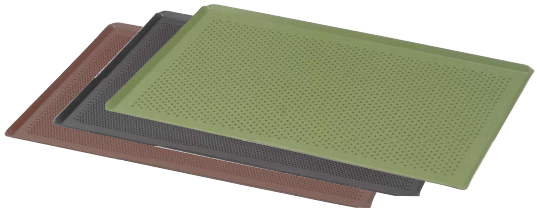
KOD	EBATLAR	ALM.	KALINLIK (mm)	Fiyat (€)
7145.05333.05	325 x 530	5754	2	**11.40**
7145.04060.45	400 x 600	5754	2	**17.70**

İtalyan Açılı Düz Tava, Yapışmaz Kaplamalı



KOD	EBATLAR	ALM.	KALINLIK (mm)	Fiyat (€)
7145.05333.07	325 x 530	5754	2	**23.40**
7145.04060.01	400 x 600	5754	2	**32**

İtalyan Açılı Delikli, Yapışmaz Kaplamalı



KOD	EBATLAR	ALM.	KALINLIK (mm)	Fiyat (€)
7145.05333.00	325 x 530	5754	2	**23.40**
7145.04060.42	400 x 600	5754	2	**33**

Düz Tava, Kaplamasız

KOD	EBATLAR	ALM.	KALINLIK (mm)	Fiyat (€)
7145.04060.30	400 x 600	1050	1.5	**14.30**
7145.06080.01	590 x 800	1050	2	**53**

Delikli Tava, Kaplamasız

KOD	EBATLAR	ALM.	KALINLIK (mm)	Fiyat (€)
7145.04060.32	400 x 600	1050	1.5	**14.30**
7145.06080.01	590 x 800	1050	2	**53**

Düz Tava, Yapışmaz Kaplamalı

KOD	EBATLAR	ALM.	KALINLIK (mm)	Fiyat (€)
7145.04060.31	400 x 600	1050	1.5	**28**
7145.06080.01	600 x 800	1050	2	**53**

Delikli Tava, Yapışmaz Kaplamalı

KOD	EBATLAR	ALM.	KALINLIK (mm)	Fiyat (€)
7145.04060.33	400 x 600	1050	1.5	**24.30**
7145.06080.11	600 x 800	1050	1.5	**48**
7145.06080.02	600 x 800	1050	2	**53**

Sandviç Tavası, Yapışmaz Kaplamalı

KOD	EBATLAR	BÖLME	BÖLME (mm)	MALZEME	Fiyat (€)
7145.05980.03	590 x 800	18	205 x 65	Alüminyum	**62**
7145.06090.03	600 x 900	18	215 x 65	Alüminyum	**69**

Hamburger Tavası, Yapışmaz Kaplamalı

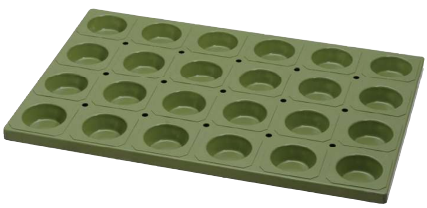
KOD	EBATLAR	BÖLME	BÖLME (mm)	MALZEME	Fiyat (€)
7145.05074.14	500 x 740	24	Ø 100	Alu. Çelik	**57**
7145.05980.04	590 x 800	30	Ø 105	Alüminyum	**62**
7145.06090.04	600 x 900	35	Ø 105	Alüminyum	**69**

Hamburger çapı 11,5 cm olarak da mevcuttur.

Pide Tavası, Yapışmaz Kaplamalı

KOD	EBATLAR	BÖLME	BÖLME (mm)	MALZEME	Fiyat (€)
7145.05074.07	500 x 740	15	Ø 125	Alu. Çelik	**57**
7145.05980.09	590 x 800	20	Ø 125	Alüminyum	**62**

Topkek Tavası, Yapışmaz Kaplamalı



KOD	EBATLAR	BÖLME	BÖLME (mm)	KAPLAMA	Fiyat (€)
7145.04060.18	400 x 600	24	70x50x25	Silikon	**-**
7145.04060.36	400 x 600	24	70x50x25	PTFE	**76**

İsteğe göre aluminize çelikten yapılıp kaplamasız da kullanılabilir.

PORLAND

PORLAND

Verilen tüm ölçüler yaklaşık değerlerdir.
All measurements are in approximate values

L cm : Uzunluk/*Lenght* **W cm** : En/*Width*
hmm : Yükseklik/*Height* **vcc** : Hacim/*Volume*
Ø cm : Çap/*Diameter*
Box Qty: Koli İçi Adet - *Box Inner Quantity*

(*) "Non-standard product. Please ask for MOQ while placing an order"

Tepsi / Tray
538135 25 Wcm 35 Lcm Koli Adet/QTY 6

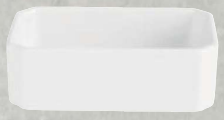
Tepsi / Tray
532938 31 Wcm 38 Lcm Koli Adet/QTY 2

Tepsi / Tray
301033 19 Wcm 33 Lcm Koli Adet/QTY 1

Irish Coffee & Kahvaltı Tabak / Breakfast Plate
B61924 236 vcc 147 hmm
358729 28 cm 12 Wcm 28 Lcm Koli Adet/QTY 6

Çin Çay Fincanı
Chinese Tea Cup
320210 110 Vcc Koli Adet/QTY 24

Şekerlik / Sugar Packet Holder
388806 8 cm 110 Vcc Koli Adet/QTY 6



Şekerlik / Sugar Packet Holder
302111 12 cm 155 Vcc Koli Adet/QTY 6

Kayık Tabak / Coupe Oval Plate
116161 63 cm 16 Wcm 63 Lcm Koli Adet/QTY 6
116146 47 cm 16 Wcm 47 Lcm Koli Adet/QTY 6
116132 31 cm 15 Wcm 32 Lcm Koli Adet/QTY 6
116122 22 cm 11 Wcm 22 Lcm Koli Adet/QTY 6

Kayık Tabak / Sharp Rectangular Oval Plate
112736 36 cm 23 Wcm 36 Lcm Koli Adet/QTY 6
112730 30 cm 18 Wcm 30 Lcm Koli Adet/QTY 6
112724 24 cm 15 Wcm 24 Lcm Koli Adet/QTY 12
112718 18 cm 11 Wcm 18 Lcm Koli Adet/QTY 14

Kayık Tabak / Oval Plate
116633 33 cm 33 Wcm 18 Lcm Koli Adet/QTY 6
116629 29 cm 29 Wcm 17 Lcm Koli Adet/QTY 6
116627 27 cm 27 Wcm 17 Lcm Koli Adet/QTY 12

Kayık Tabak / Coupe Oval Plate
116123 23 cm 11 Wcm 25 Lcm Koli Adet/QTY 6
116119 18 cm 10 Wcm 19 Lcm Koli Adet/QTY 12

Kayık Tabak / Rectangular Oval Plate
114441 41 cm 24 Wcm 41 Lcm Koli Adet/QTY 6
114437 37 cm 21 Wcm 37 Lcm Koli Adet/QTY 6
114433 33 cm 18 Wcm 33 Lcm Koli Adet/QTY 12
114427 27 cm 16 Wcm 27 Lcm Koli Adet/QTY 12
114423 23 cm 14 Wcm 23 Lcm Koli Adet/QTY 12
114419 19 cm 11 Wcm 9 Lcm Koli Adet/QTY 12

Kayık Tabak / Oval Plate
118432 32 cm 24 Wcm 32 Lcm Koli Adet/QTY 6
118427 27 cm 20 Wcm 27 Lcm Koli Adet/QTY 12

Kayık Tabak / Oval Plate
114132 32 cm 19 Wcm 32 Lcm Koli Adet/QTY 12
114127 27 cm 16 Wcm 27 Lcm Koli Adet/QTY 6
114124 24 cm 14 Wcm 23 Lcm Koli Adet/QTY 10

Kayık Tabak / Oval Plate
* **118160** 60 cm 20 Wcm 62 Lcm Koli Adet/QTY 4

Kayık Tabak / Coupe Oval Plate
118163 63 cm 16 Wcm 63 Lcm Koli Adet/QTY 6
118147 47 cm 15 Wcm 47 Lcm Koli Adet/QTY 6

PORLAND

Kayık Tabak (Bantlı) / Rectangular Platter (Banded)
118331 31 cm 19 Wcm 32 Lcm Koli Adet/QTY 4

Kayık Tabak / Triangular Oval Plate
112523 23 cm 18 Wcm 23 Lcm Koli Adet/QTY 8

Asimetrik Tabağı / Asymetric Plate
352926 16 cm 26 Wcm 16 Lcm
Koli Adet/QTY 6

Peynir Tabak / Chese Platter
•358134 34 cm 21 Wcm 35 Lcm Koli Adet/QTY 6
358130 29 cm 18 Wcm 30 Lcm Koli Adet/QTY 2
•358126 26 cm 17 Wcm 26 Lcm Koli Adet/QTY 8

Balık Tabak / Fish Plate
112936 36 cm 25 Wcm 36 Lcm Koli Adet/QTY 6
112932 33 cm 25 Wcm 33 Lcm Koli Adet/QTY 12

Balık Tabak / Fish Plate
588143 43 cm 35 Wcm 43 Lcm Koli Adet/QTY 6

Gurme Tabak / Gourmet Plate
188729 29 cm 22 Wcm 30 Lcm Koli Adet/QTY 6

Gurme Düz Tabak / Wide Rim Gourmet Plate
•188829 29 cm 22 Wcm 29 Lcm Koli Adet/QTY 6

Hilal Salata Tabağı / Crescend Salad Plate
112120 22 cm 12 Wcm 22 Lcm Koli Adet/QTY 12

Gastronom Küvet / Oven Dish
608132 32 cm 17 Wcm 33 Lcm Koli Adet/QTY 2

Biftek Tabak / Steak Plate
538136 36 cm 26 Wcm 33 Lcm Koli Adet/QTY 4

Kase Grubu / *Bowls*

Gösterişli ve Özel / *Unique and Spectacular*

Kase grubunu kendisini ve konuklarını özel hissettirmek isteyenler için bir araya getiren Porland, grubun içinde yer alan amorf ve konik formlardan oluşan kaselerle gösterişli anlara imza atıyor.

Gathered the bowl group together for those who wants to make their guest feel special, Porland creating spectacular moments with amorphous and conical formed bowl from this group.

PORLAND

Kase / Bowl
368323 23 cm 830 vcc Koli Adet/QTY 6
368320 22 cm 560 vcc Koli Adet/QTY 6
368317 18 cm 320 vcc Koli Adet/QTY 6
368314 14 cm 150 vcc Koli Adet/QTY 12
368310 10 cm 40 vcc Koli Adet/QTY 12

Kase / Bowl
364138 39 cm 2300 Vcc Koli Adet/QTY 1
364128 28 cm 750 Vcc Koli Adet/QTY 6
364120 20 cm 435 Vcc Koli Adet/QTY 6
364118 18 cm 215 Vcc Koli Adet/QTY 12

Kase / Bowl
362722 30 cm 930 Vcc Koli Adet/QTY 6
362720 27 cm 645 Vcc Koli Adet/QTY 6
362715 21 cm 380 Vcc Koli Adet/QTY 12

Kase / Bowl
366124 27 cm 1150 Vcc Koli Adet/QTY 6
366121 21 cm 600 Vcc Koli Adet/QTY 6
366117 17 cm 330 Vcc Koli Adet/QTY 6

Kase / Bowl
368224 24 cm 3250 vcc Koli Adet/QTY 2
368218 18 cm 1760 vcc Koli Adet/QTY 2
368111 12 cm 390 vcc Koli Adet/QTY 12

Kase / Triangular Bowl
362540 37 cm 2500 Vcc
Koli Adet/QTY 1

Kase / Oval Bowl
368125 25 cm 730 vcc
Koli Adet/QTY 6
368139 39 cm 3600 vcc
Koli Adet/QTY 2

Kase / Bowl
368140 40 cm 5300 vcc
Koli Adet/QTY 1

Kalp Kase / Heart Shaped Bowl
368212 10 cm 70 vcc Koli Adet/QTY 30
368213 13 cm 210 vcc Koli Adet/QTY 30

Kase / Bowl
366613 13 cm 664 Vcc
Koli Adet/QTY 12

Kase & Sosluk Bowl & Sauce Bowl
366606 7 cm 250 Vcc
Koli Adet/QTY 18

Kase & Kase Tabağı Triangular Bowl & Saucer
(1) **362520** 20 cm 1100 Vcc Koli Adet/QTY 1
(2) **142528** 29 cm Koli Adet/QTY 6
(1) **362516** 16 cm 615 Vcc Koli Adet/QTY 6
(2) **142523** 23 cm Koli Adet/QTY 6

Kase / Soft Square Bowl
364423 23 cm 1310 Vcc Koli Adet/QTY 6
364420 21 cm 700 Vcc Koli Adet/QTY 6
364417 18 cm 445 Vcc Koli Adet/QTY 6
364416 16 cm 350 Vcc Koli Adet/QTY 12

Kase / Square Bowl
368811 14 cm 235 vcc
Koli Adet/QTY 12

Kase / Bowl
365525 25 cm 700 Vcc
Koli Adet/QTY 6
365521 21 cm 1075 Vcc
Koli Adet/QTY 6
365516 16 cm 275 Vcc
Koli Adet/QTY 10

Kase / Bowl
368211 11 cm 390 vcc
Koli Adet/QTY 12
368210 10 cm 273 vcc
Koli Adet/QTY 12
368209 9 cm 200 vcc
Koli Adet/QTY 12
368208 7 cm 95 vcc
Koli Adet/QTY 12
368206 6 cm 47 vcc
Koli Adet/QTY 12

Aslan Başlıklı Kase / Lion Headed Bowl
362930 11 cm 460 vcc Koli Adet/QTY 8

Kase / Angled Conical Bowl
368305 6 cm 40 vcc Koli Adet/QTY 32
368306 8 cm 85 vcc Koli Adet/QTY 6
368307 9 cm 90 vcc Koli Adet/QTY 6

Verilen tüm ölçüler yaklaşık değerlerdir.
All measurements are in approximate values.

L cm : Uzunluk/*Lenght* **W cm** : En/*Width*
hmm : Yükseklik/*Height* **vcc** : Hacim/*Volume*
Ø cm : Çap/*Diameter*
Box Qty: Koli İçi Adet - *Box Inner Quantity*

(*) *"Non-standard product. Please ask for MOQ while placing an order"*

Meze Tabağı / Divided Plate
358840 40 cm 14 Wcm
40 Lcm Koli Adet/QTY 6

Meze Tabağı / Divided Appetizer Plate
358231 31 cm 21 Wcm
31 Lcm Koli Adet/QTY 12

Meze Tabağı / Divided Appetizer Plate
358230 30 cm 16 Wcm 28 Lcm
Koli Adet/QTY 10

Meze Tabağı / Divided Appetizer Dish
358730 30 cm 28 Wcm 28 Lcm
Koli Adet/QTY 6

Meze Tabağı / Divided Appetizer Plate
358727 27 cm 14 Wcm 28 Lcm
Koli Adet/QTY 6

Meze Tabağı / Appetizer Dish
358714 14 cm 14 Wcm 14 Lcm
Koli Adet/QTY 12

Meze Tabağı / Side Dish
356115 14 cm 9 Wcm 15 Lcm
Koli Adet/QTY 6

Meze Tabağı / Appetizer Plate
358128 28 cm 28 Wcm 28 Lcm
Koli Adet/QTY 6

Burger Tabağı / Fish & Chips Box Plate
•**358731** 31 cm 14 Wcm 31 Lcm
Koli Adet/QTY 6

Burger Tabağı / Fish & Chips Box Plate
•**358732** 32 cm 24 Wcm 32 Lcm
Koli Adet/QTY 6

Meyve Tabağı / Fruit Plate
358823 31 cm 20 Wcm 23 Lcm
Koli Adet/QTY 6

Verilen tüm ölçüler yaklaşık değerlerdir.
All measurements are in approximate values.

L cm : Uzunluk/*Lenght* **W cm** : En/*Width*
hmm : Yükseklik/*Height* **vcc** : Hacim/*Volume*
Ø cm : Çap/*Diameter*
Box Qty: Koli İçi Adet - *Box Inner Quantity*

(*) "Non-standard product. Please ask for MOQ while placing an order"

Kahvaltı Tabağı / Breakfast Plate
358838 35 cm 11 Wcm 36 Lcm
Koli Adet/QTY 6
358828 28 cm 12 Wcm 29 Lcm
Koli Adet/QTY 10

Kahvaltı Tabağı / Breakfast Plate
358825 25 cm 11 Wcm 25 Lcm
Koli Adet/QTY 6

Kahvaltı Tabağı / Breakfast Plate
358818 9 cm 9 Wcm 18 Lcm
Koli Adet/QTY 6

Kahvaltı Tabağı / Breakfast Plate
358833 33 cm 33 Wcm 33 Lcm
Koli Adet/QTY 3

Kahvaltı Tabağı / Breakfast Plate
358831 32 cm 24 Wcm 33 Lcm
Koli Adet/QTY 4

Kahvaltı Tabağı / Breakfast Plate
358824 22 cm 22 Wcm
23 Lcm Koli Adet/QTY 6

Kahvaltı Tabağı / Breakfast Plate
358830 30 cm Wcm 30 Lcm
Koli Adet/QTY 4

Kahvaltı Tabağı / Breakfast Plate
352916 17 cm 11 Wcm 16 Lcm
Koli Adet/QTY 6

Kahvaltı Tabağı / Breakfast Plate
356111 11 cm Koli Adet/QTY 6

Açık Büfe Kabı / Buffet Plate
358841 41 cm 28 Wcm 41 Lcm
Koli Adet/QTY 3

Çok Amaçlı Tabak / Rectangular Plate
* **358835** 35 cm 26 Wcm 35 Lcm Koli Adet/QTY 6
358827 27 cm 20 Wcm 27 Lcm Koli Adet/QTY 6
358819 18 cm 13 Wcm 18 Lcm Koli Adet/QTY 12

Çok Amaçlı Tabak / Multi Purpose Plate
(1) **358814** 15 cm 15 Wcm 16 Lcm Koli Adet/QTY 12
(2) **358813** 15 cm 8 Wcm 16 Lcm Koli Adet/QTY 2
(3) **358809** 9 cm 8 Wcm 8 Lcm Koli Adet/QTY 12

Çerez Tabağı / Divided Nut Dish
* **358317** 17 cm 12 Wcm 17 Lcm
Koli Adet/QTY 2

Sosluk / Sauce Boat
488333 15 cm 240 Vcc
Koli Adet/QTY 8
488314 11 cm 75 Vcc
Koli Adet/QTY 6

Tereyağlık & Reçellik
Butter & Jam Bowl
* **350600** 6 cm Koli Adet/QTY 36
352708 8 cm Koli Adet/QTY 6

*

PORLAND

Sahan / Cooking Pan

602928 21 cm 21 Wcm 27 Lcm Koli Adet/QTY 6
602922 17 cm 17 Wcm 22 Lcm Koli Adet/QTY 12
602918 15 cm 15 Wcm 18 Lcm Koli Adet/QTY 12

Kek Kalıbı / Cake Cooking Pan

*608228 28 cm 2760 vcc Koli Adet/QTY 1
*608224 23 cm 1740 vcc Koli Adet/QTY 1

Tart Kalıbı / Pie Pan

*608125 25 cm 1270 vcc Koli Adet/QTY 5
608108 8 cm 700 vcc Koli Adet/QTY 12

Sufle Kabı / Souffle Cup

608109 10 cm 170 vcc Koli Adet/QTY 8

Fırın & Güveç Kabı / Oven Dish

608209 9 cm 47 hmm Koli Adet/QTY 12
608208 9 cm 43 hmm Koli Adet/QTY 12
608207 7 cm 34 hmm Koli Adet/QTY 12

Güveç Kabı / Oven Dish

602916 16 cm 320 vcc Koli Adet/QTY 5

Kahverengi Güveç Kabı
Brown Casserolle

602911 12 cm 260 vcc Koli Adet/QTY 6
602909 10 cm 135 vcc Koli Adet/QTY 6

Kahverengi Güveç Kabı
Brown Casserolle

602910 11 cm 180 vcc Koli Adet/QTY 18

Yanık Kahve Künefe Tabağı
Dark Brown Kanafeh Plate

608319 18 cm Koli Adet/QTY 6

Kapaklı Perde Pilavı / Rise Dish With Lid

*608213 12 cm 490 vcc Koli Adet/QTY 1

Verilen tüm ölçüler yaklaşık değerlerdir.
All measurements are in approximate values.

L cm : Uzunluk/*Lenght* **W cm** : En/*Width*
hmm : Yükseklik/*Height* **vcc** : Hacim/*Volume*
Ø cm : Çap/*Diameter*
Box Qty: Koli İçi Adet - *Box Inner Quantity*

(*) "Non-standard product. Please ask for MOQ while placing an order"

ÇALIŞMA TEZGAHLARI & EVYELER

HAZIRLIK MAKİNELERİ

SERVİS VE TEŞHİR ÜNİTELERİ

SET ÜSTÜ MUTFAK EKİPMANLARI

CAFE & BAR EKİPMANLARI

MASAÜSTÜ EKİPMANLARI

MASAÜSTÜ EKİPMANLARI

Çatal Bıçak Takımı

ÜRÜN	KOD	FİYAT (TL)
Yemek Kaşığı	9465.GL100.70	18
Yemek Çatalı	9350.GL100.60	18
Yemek Bıçağı	9465.GL100.80	22
Ordövr Kaşığı		
Ordövr Çatalı		
Ordövr Bıçağı		
Tereyağı Bıçağı		
Et Bıçağı		
İstiridye Çatalı		
Kek Çatalı		
Küçük Tatlı Kaşığı		
Tatlı Kaşığı	9350.GL100.30	15
Tatlı Çatalı	9465.GL100.20	15
Tatlı Bıçağı	9465.GL100.40	17

ÜRÜN	KOD	FİYAT (TL)
Çay Kaşığı	9465.GL100.10	11
Neskafe Kaşığı	9465.GL100.50	12
Kokteyl Kaşığı		
Dondurma Kaşığı		
Balık Çatalı	9465.GL100.95	22
Balık Bıçağı	9350.GL100.90	22
Çorba Kaşığı	9465.GL100.85	22
Servis Kaşığı		
Servis Çatalı		
Et Servis Çatalı		
Servis Küreği		
Servis Kepçesi		
Çorba Kepçesi		
Servis Kevgiri		

TOKYO

ÜRÜN	KOD	FİYAT (TL)
Yemek Kaşığı	8465.00201.00	100
Yemek Çatalı	8465.00202.00	100
Yemek Bıçağı	8350.00204.00	183
Ordövr Kaşığı	8465.00205.00	96
Ordövr Çatalı	8465.00206.00	96
Ordövr Bıçağı	8350.00207.00	170
Tereyağı Bıçağı		
Et Bıçağı		
İstiridye Çatalı		
Kek Çatalı		
Küçük Tatlı Kaşığı		
Tatlı Kaşığı	8465.00209.00	73
Tatlı Çatalı	8465.00208.00	73
Tatlı Bıçağı	8350.00210.00	170

ÜRÜN	KOD	FİYAT (TL)
Çay Kaşığı	8465.00212.00	40
Neskafe Kaşığı	8465.00213.00	53
Kokteyl Kaşığı		
Dondurma Kaşığı	8465.00216.00	76
Balık Çatalı	8465.00214.00	131
Balık Bıçağı	8350.00215.00	167
Çorba Kaşığı		
Servis Kaşığı		
Servis Çatalı		
Et Servis Çatalı		
Servis Küreği		
Servis Kepçesi		
Çorba Kepçesi		
Servis Kevgiri		

LILY

* Düzine fiyatıdır.

Ar Yıldız®
1943

Mutfak Kültürü

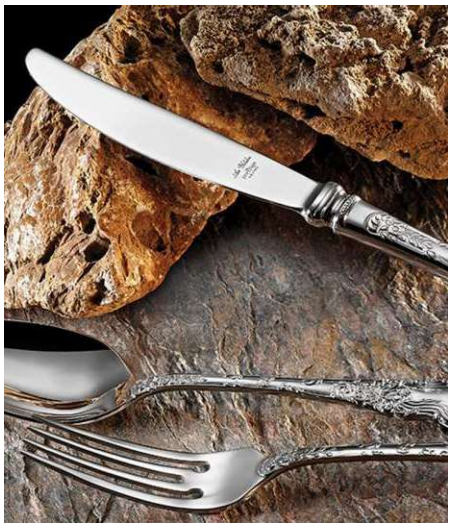
ARCHER PRESTIGE ÇATAL KAŞIK BIÇAK

ANKA MAT ÇATAL KAŞIK BIÇAK

FLAMİNGO MAT ÇATAL KAŞIK BIÇAK SET

BAROK ÇATAL KAŞIK BIÇAK

ÇIRAĞAN PRESTIGE ÇATAL KAŞIK BIÇAK



JAZZ MAT ÇATAL KAŞIK BIÇAK

ELEGANT MAT ÇATAL KAŞIK BIÇAK SET

ELEGANT PARLAK ÇATAL KAŞIK BIÇAK SET

KARİZMA BIJOUX ÇATAL KAŞIK BIÇAK

KARİZMA BLACK BIJOUX ÇATAL KAŞIK BIÇAK

KRİSTAL MAT ÇATAL KAŞIK BIÇAK

LACOAST ÇATAL KAŞIK BIÇAK

LALEZAR GOLD ÇATAL KAŞIK BIÇAK

LALEZAR PRESTIGE ÇATAL KAŞIK BIÇAK

LE SELECT ÇATAL KAŞIK BIÇAK

MAXXROYAL PRESTIGE ÇATAL KAŞIK BIÇAK

MİLANO PRESTIGE ÇATAL KAŞIK BIÇAK

RİVA MAT ÇATAL KAŞIK BIÇAK SET

RİVA PARLAK ÇATAL KAŞIK BIÇAK SET

STYLE PRESTIGE ÇATAL KAŞIK BIÇAK SET

TULİP PRESTIGE ÇATAL KAŞIK BIÇAK SET

TULİP SILVER PRESTIGE ÇATAL KAŞIK BIÇAK SET

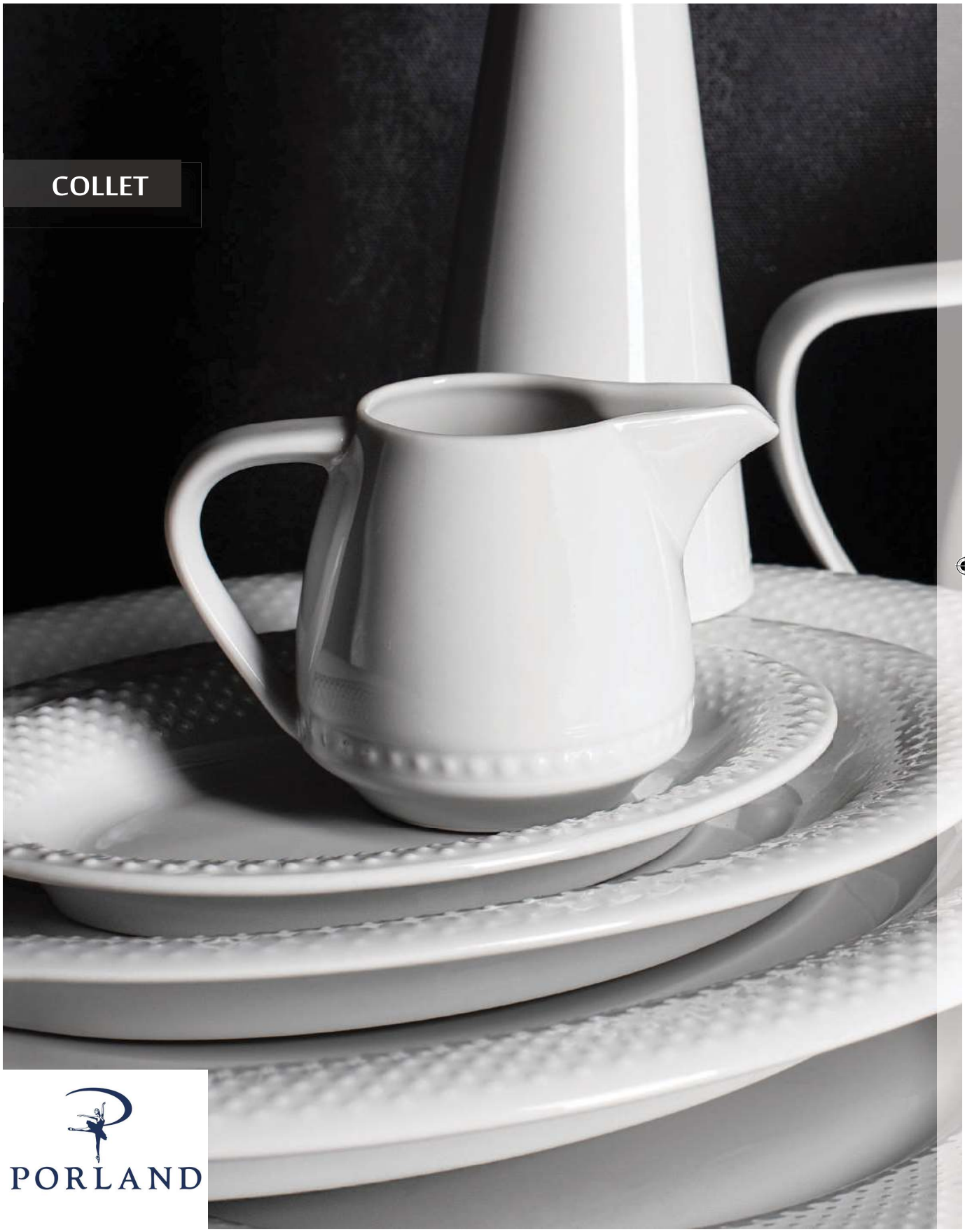
VENÜS MAT ÇATAL KAŞIK BIÇAK SET

PIERRE LOTI ÇATAL KAŞIK BIÇAK

VOGUE ÇATAL KAŞIK BIÇAK SET

VENTO PRESTIGE ÇATAL KAŞIK BIÇAK

GUSTO PRESTIGE ÇATAL KAŞIK BIÇAK


COLLET
PORLAND

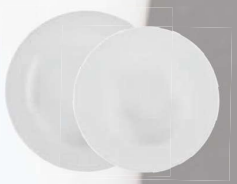
Modern Zarafet / *Modern Grace*

Collet Koleksiyonu kabartmalı desenlerin ahenkli birleşiminden ortaya çıkan zarif bir koleksiyondur. Sofralarını, modernize edilen geleneksel tasarımın şık görüntüsü ile zenginleştirmek isteyenler için ideal bir tasarımdır.

Collet is an elegant collection arising from harmonious combination of embossed patterns. It is an ideal design for those who want to enrich their tables with the stylish appearance of the modernized traditional design.

Düz Tabak / Flat Plate
184232 32 cm Koli Adet/QTY 6 ds.1
184230 30 cm Koli Adet/QTY 12 ds.1
184227 27 cm Koli Adet/QTY 12 ds.1&ds.2
*184225 25 cm Koli Adet/QTY 12 ds.1&ds.2
184223 23 cm Koli Adet/QTY 12 ds.1
184220 20 cm Koli Adet/QTY 12 ds.1&ds.2
184217 17 cm Koli Adet/QTY 12 ds.1&ds.2

Kayık Tabak / Oval Plate
*114234 34 cm 25 Wcm 34 Lcm
Koli Adet/QTY 6 ds.1
*114229 29 cm 11 Wcm 29 Lcm
Koli Adet/QTY 12 ds.1
*114224 24 cm 16 Wcm 24 Lcm
Koli Adet/QTY 6 ds.1
11NR20 19 cm 15 Wcm 19 Lcm
Koli Adet/QTY 12 ds.1&ds.2
114217 17 cm 12 Wcm 17 Lcm
Koli Adet/QTY 12 ds.1&ds.2



Çukur Tabak / Deep Plate
*174230 30 cm 62 hmm
Koli Adet/QTY 6 ds.1
174225 25 cm 52 hmm
Koli Adet/QTY 12 ds.2
174222 22 cm 42 hmm
Koli Adet/QTY 12 ds.1&ds.2

Kase & Kase Tabağı
Bowl & Saucer
(1) **364210** 11 cm 664 Vcc
Koli Adet/QTY 12
(2) **144217** 17 cm
Koli Adet/QTY 12

Kase & Kase Tabağı / Bowl & Saucer
(1) **364209** 10 cm 405 Vcc Koli Adet/QTY 12
(2) **144217** 17 cm Koli Adet/QTY 12

Kase / Bowl
364216 17 cm 405 Vcc
Koli Adet/QTY 12

Kase / Bowl
364224 24 cm 930 Vcc
Koli Adet/QTY 6

Salata & Meze Tabağı
Salad & Appetizer Plate
354219 19 cm 19 Wcm 19 Lcm
Koli Adet/QTY 6
354216 16 cm 12 Wcm 16 Lcm
Koli Adet/QTY 12
354213 13 cm 10 Wcm 13 Lcm
Koli Adet/QTY 24
354212 12 cm 9 Wcm 12 Lcm
Koli Adet/QTY 12

Tereyağlık & Reçellik
Butter & Jam Bowl
354210 10 cm Koli Adet/QTY 24
354208 8 cm Koli Adet/QTY 24
354206 6 cm Koli Adet/QTY 36

Kapaklı Kahvedanlık
Coffee Pot With Lid
*934210 800 Vcc Koli Adet/QTY 6
Kapaklı Demlik
Tea Pot With Lid
934286 700 Vcc Koli Adet/QTY 6

Sütlük / Creamer
374201 125 Vcc Koli Adet/QTY 6

Şekerlik / Sugar Bowl
384225 10 cm 210 Vcc Koli Adet/QTY 6

Tabaklı Çay Fincanı
Tea Cup & Saucer
*324200 200 Vcc Koli Adet/QTY 24 (1)
*134216 15 L cm Koli Adet/QTY 24 (2)
224200 Koli Adet/QTY 12 SET / TKA

Tabaklı Çay Fincanı
Tea Cup & Saucer
*324217 150 Vcc Koli Adet/QTY 6 (1)
*134213 14 L cm Koli Adet/QTY 6 (2)
224217 Koli Adet/QTY 12 SET / TKA

Tabaklı Kahve Fincanı
Coffee Cup & Saucer
*314206 75 Vcc Koli Adet/QTY 24 (1)
124212 12 L cm Koli Adet/QTY 24 (2)
214206 Koli Adet/QTY 12 SET / TKA

Tabaklı Kahve Fincanı
Coffee Cup & Saucer
*314200 64 Vcc Koli Adet/QTY 24 (1)
*124212 12 L cm Koli Adet/QTY 24 (2)
214200 Koli Adet/QTY 12 SET / TKA

Peçetelik / Napkin Holder
414214 16 Lcm Koli Adet/QTY 6

Yumurtalık / Egg Holder
434204 50 hmm Koli Adet/QTY 36

Tuzluk & Biberlik
Salt & Pepper Shaker
304207 70 hmm Koli Adet/QTY 12

Kürdanlık / Toothpick Holder
404206 60 hmm Koli Adet/QTY 24

Küllük / Ashtray
344211 9 cm Koli Adet/QTY 24

Vazo / Vase
334214 7 Lcm Koli Adet/QTY 6

Verilen tüm ölçüler yaklaşık değerlerdir.
All measurements are in approximate values.

L cm : Uzunluk/*Lenght* **W cm** : En/*Width*
hmm : Yükseklik/*Height* **vcc** : Hacim/*Volume*
ø cm : Çap/*Diameter*

Box Qty: Koli İçi Adet - *Box Inner Quantity*

(*) Standart dışı ürün.
Sipariş öncesi lütfen bilgi alın.
(*) "Non-standard product. Please ask for MOQ while placing an order"

PORLAND

TWIST

Prestijli Derinlik

Derinliğin farklı bir boyutta anlam kazandığı Twist Koleksiyonu dikkatlerin odaklandığı bir tasarımdır.
Şaşırtıcı hayranlık uyandıran bu koleksiyon, imaj sahibi sofralara sade ve prestijli bir tarz katar.

PORLAND

Prestigious Depth

Twist collection, in which depth gains a new meaning in another aspect, is a remarkable design. This admirable collection brings a simple and prestigious style to chic tables.

Düz Tabak / Flat Plate
186629 29 cm Koli Adet/QTY 6

Kase & Sosluk Bowl & Sauce Bowl
366606 7 cm 250 Vcc Koli Adet/QTY 18

Kase / Bowl
366613 13 cm 664 Vcc Koli Adet/QTY 12

Verilen tüm ölçüler yaklaşık değerlerdir.
All measurements are in approximate values.

L cm : Uzunluk/*Lenght* **W cm :** En/*Width*
hmm : Yükseklik/*Height* **vcc :** Hacim/*Volume*
Ø cm : Çap/*Diameter*

Box Qty: Koli İçi Adet - *Box Inner Quantity*

(*) Standart dışı ürün.
Sipariş öncesi lütfen bilgi alın.
(*) "Non-standard product. Please ask for MOQ while placing an order"

Sütlük / Creamer
376123 215 Vcc Koli Adet/QTY 6

Sütlük / Creamer
376117 145 Vcc Koli Adet/QTY 6

Şekerlik / Sugar Bowl
386122 9 cm 205 Vcc Koli Adet/QTY 6

Tabaklı Çay Fincanı
Tea Cup & Saucer
*326130 260 Vcc Koli Adet/QTY 6 (1)
*136119 18 Lcm Koli Adet/QTY 6 (2)
226130 Koli Adet/QTY 6 SET / TKA

Tabaklı Çay Fincanı
Tea Cup & Saucer
*326122 210 Vcc Koli Adet/QTY 6 (1)
*136119 18 Lcm Koli Adet/QTY 6 (2)
226122 Koli Adet/QTY 6 SET / TKA

Tabaklı Kahve Fincanı
Coffee Cup & Saucer
*316109 80 Vcc Koli Adet/QTY 6
*126114 14 Lcm Koli Adet/QTY 6
216109 Koli Adet/QTY 12

Tuzluk & Biberlik
Salt & Pepper Shaker
306107 65 hmm Koli Adet/QTY 12

PORLAND

Verilen tüm ölçüler yaklaşık değerlerdir.
All measurements are in approximate values.

L cm : Uzunluk/*Lenght* W cm : En/*Width*
hmm : Yükseklik/*Height* vcc : Hacim/*Volume*
Øcm : Çap/*Diameter*

Box Qty: Koli İçi Adet - *Box Inner Quantity*

(*) Standart dışı ürün.
Sipariş öncesi lütfen bilgi alın.
(*) "Non-standard product. Please ask for MOQ while placing an order"

Sıradışı görünümüyle henüz tasarım aşamasındayken dahi Londra'daki ilk sunumda büyük beğeni toplayan PERSPECTIVE serisi, alışılagelmiş kare ve üçgen formların dışında sahip olduğu geometrik şekliyle sofralara yeni bir perspektif kazandırmıştır.

Thanks to its unordinary appearance, Perspective collection was highly acclaimed in its first presentation in London even in designing stage and has brought a new perspective to the tables with its geometrical shape outside the usual square and triangular forms.

PALOMA

Estetik Form

Bombeli formuyla saf beyaz uyumunun birleştiği Paloma Koleksiyonu, geniş ürün yelpazesi ile mükemmel bir seçim esnekliği sağlar. Masaüstü ve ikram gruplarından oluşan koleksiyon her zamanda, her türlü ihtiyacı karşılamak üzere çeşitli boyutlarda geliştirilmiştir.

Esthetic Form

The Paloma Collection, which combines pure white with its curved shape, provides an excellent selection flexibility with a wide range of products. The collection consisting of tabletop and serving items has been developed in various sizes to meet every kind of needs.

Kayık Tabak
Rectangular Oval Plate
112832 32 cm 23 Wcm
32 Lcm Koli Adet/QTY 12
112824 18 cm 18 Wcm
24 Lcm Koli Adet/QTY 12
112820 15 cm 15 Wcm
20 Lcm Koli Adet/QTY 12
112816 16 cm 12 Wcm
16 Lcm Koli Adet/QTY 12

PORLAND

Düz Tabak / Flat Plate
182829 32 cm Koli Adet/QTY 10
182827 30 cm Koli Adet/QTY 12
182825 27 cm Koli Adet/QTY 6
182822 25 cm Koli Adet/QTY 12
182818 20 cm Koli Adet/QTY 12
182816 18 cm Koli Adet/QTY 12

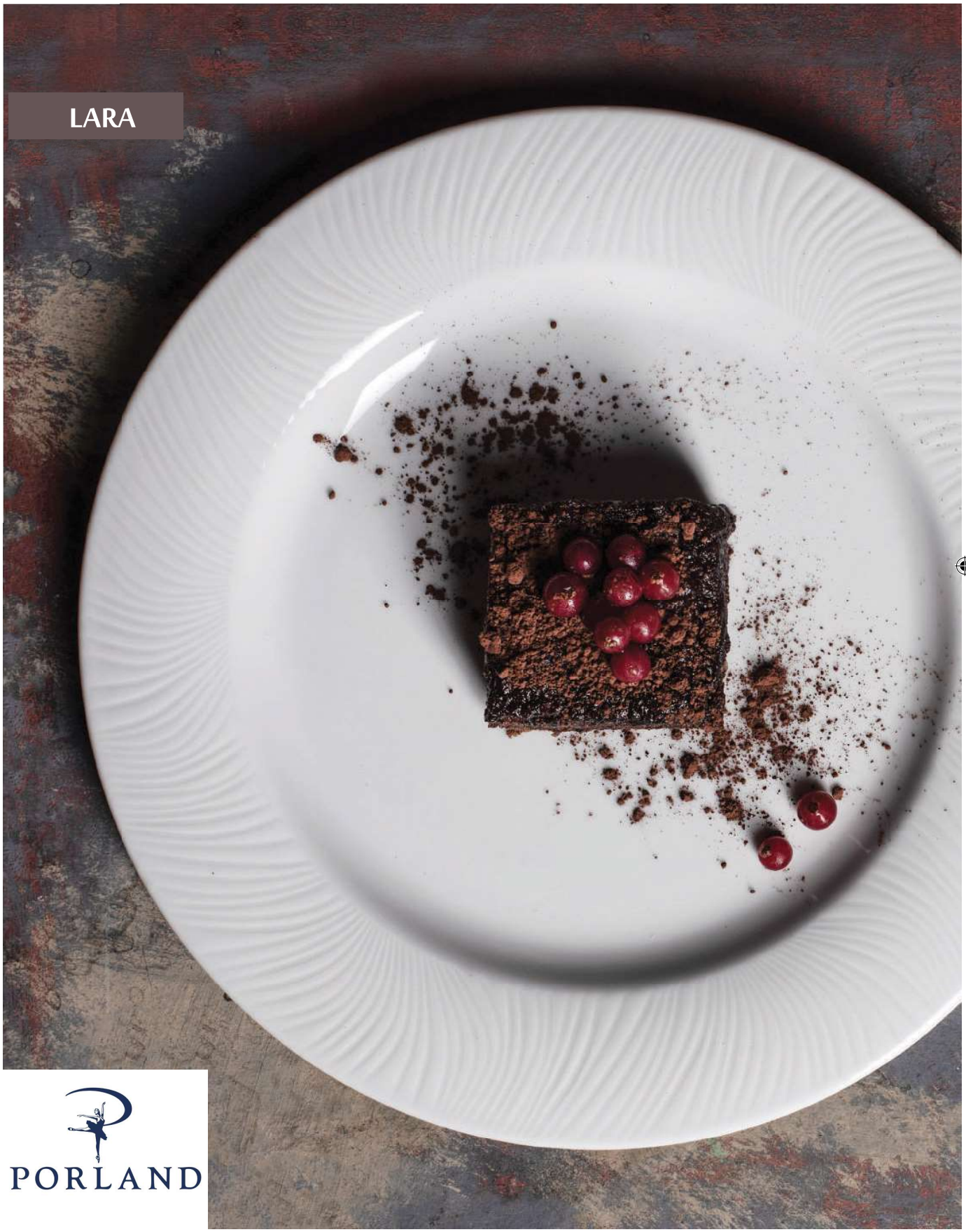
Bantlı Kayık Tabak
Rectangular Oval Plate With Rolled Edge
111832 32 cm 23 Wcm
32 Lcm Koli Adet/QTY 12
111824 18 cm 18 Wcm
24 Lcm Koli Adet/QTY 12
111820 15 cm 15 Wcm
20 Lcm Koli Adet/QTY 12
111816 16 cm 12 Wcm
16 Lcm Koli Adet/QTY 12

Kase (Bantlı)
Rectangular Salad Bowl (Rolled Edge)
362824 23 cm 1070 Vcc
Koli Adet/QTY 6
361820 20 cm 630 Vcc
Koli Adet/QTY 6
362815 17 cm 275 Vcc
Koli Adet/QTY 12

Kase
Rectangular Soup Bowl
*362812 12 cm 285 Vcc
Koli Adet/QTY 12
362807 7 cm 58 Vcc
Koli Adet/QTY 6

Çukur Tabak
Rectangular Deep Plate
192821 23 cm 41 hmm
Koli Adet/QTY 12

LARA



PORLAND

Zarif Rölyefler

Üstün bir kaliteye sahip olan Lara Koleksiyonu'ndaki tüm ürünler kendi formuna uygun tasarlanan rölyeflerle sıra dışı bir etki yaratmaktadır. Zarif rölyeflerin görsel bir şölene dönüştüğü bu koleksiyon, sunumları büyülemek için harika bir seçimdir.

Classy Reliefs

All products in the Lara Collection, which are of superior quality, have an extraordinary effect with the reliefs designed in accordance with their own form. This collection, in which elegant reliefs becomes a visual feast, is a great choice for fascinating presentations.

Düz Tabak / Flat Plate
*183332 32 cm Koli Adet/QTY 6
*183330 31 cm Koli Adet/QTY 12
*183328 28 cm Koli Adet/QTY 12
183327 27 cm Koli Adet/QTY 12
183325 25 cm Koli Adet/QTY 10
183323 23 cm Koli Adet/QTY 12
183320 20 cm Koli Adet/QTY 12
183317 17 cm Koli Adet/QTY 12

Kayık Tabak / Oval Plate
*113334 33 cm 25 Wcm 33 Lcm Koli Adet/QTY 6
*113329 28 cm 21 Wcm 29 Lcm Koli Adet/QTY 12
*113324 24 cm 16 Wcm 24 Lcm Koli Adet/QTY 6
*113320 20 cm 15 Wcm 20 Lcm Koli Adet/QTY 12
*113317 16 cm 12 Wcm 17 Lcm Koli Adet/QTY 12

Çukur Tabak / Deep Plate
*173330 30 cm 59 hmm Koli Adet/QTY 6
*173325 25 cm 53 hmm Koli Adet/QTY 12
173322 22 cm 40 hmm Koli Adet/QTY 12

Kase / Bowl
*363324 23 cm 930 Vcc Koli Adet/QTY 6

Kase / Bowl
363316 17 cm 405 Vcc Koli Adet/QTY 12

Kase / Bowl
*363309 9 cm 405 Vcc Koli Adet/QTY 12

Kase & Kase Tabağı
Soup Bowl & Saucer
(1) 363310 11 cm 52 Vcc Koli Adet/QTY 12
(2) 143317 17 cm Koli Adet/QTY 12

Tereyağlık & Reçellik
Butter & Jam Bowl
*353310 10 cm Koli Adet/QTY 24
*353308 7 cm Koli Adet/QTY 24
*353306 6 cm Koli Adet/QTY 36

Salata & Meze Tabak
Salad & Appetizer Plate
353319 19 cm 19 Wcm 19 Lcm Koli Adet/QTY 6
353316 16 cm 12 Wcm 16 Lcm Koli Adet/QTY 12
353313 13 cm 10 Wcm 13 Lcm Koli Adet/QTY 24
353312 12 cm 9 Wcm 12 Lcm Koli Adet/QTY 12

Şekerlik / Sugar Bowl
383325 10 cm 210 Vcc Koli Adet/QTY 6

ÇAY & KAHVE ÜRÜNLERİ
TEA & COFFEE PRODUCTS

Anı Yaşatan Seçimler

Kahvaltı ve ikram saatlerini esnek ürün gamı ile zenginleştiren çay ve kahve ürünleri grubu ile kupalar çeşitli ihtiyaçları karşılamak üzere birleştirildiği gibi özel formlardan oluşan demlik, sütlük ve şekerlik gibi ürünleriyle de zengin sunumlar yaratmanın birkaç adım ötesine geçiyor.

Seize The Day

Enriching breakfasts and the serving hours with a flexible range of products, the tea and coffee products group and bowls are combined to meet a variety of needs. Also, going a few steps ahead of creating rich presentations with a range of special forms, such as teapot, milk and sugar bowls.

Demlik / Pot With Lid
392912 975 Vcc Koli Adet/QTY 1

PORLAND

Tabaklı Çay Fincanı
Tea Cup & Saucer
*328134 325 Vcc Koli Adet/QTY 24 (1)
*138117 17 L cm Koli Adet/QTY 24 (2)
*228135 Koli Adet/QTY 12 **SET / TKA**

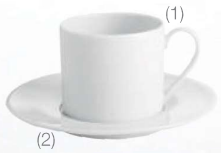
Tabaklı Çay Fincanı
Tea Cup & Saucer
*328134 325 Vcc Koli Adet/QTY 24 (1)
*132117 17 L cm Koli Adet/QTY 12 (2)
*228134 Koli Adet/QTY 12 **SET / TKA**

Tabaklı Çay Fincanı
Tea Cup & Saucer
*328128 220 Vcc Koli Adet/QTY 24 (1)
*132116 15 L cm Koli Adet/QTY 24 (2)
*228128 Koli Adet/QTY 12 **SET / TKA**

Tabaklı Çay Fincanı
Tea Cup & Saucer
*328120 175 Vcc Koli Adet/QTY 24 (1)
*132116 15 L cm Koli Adet/QTY 24 (2)
*228120 Koli Adet/QTY 12 **SET / TKA**

Tabaklı Kahve Fincanı
Coffee Cup & Saucer
*318109 90 Vcc Koli Adet/QTY 24 (1)
*128111 12 L cm Koli Adet/QTY 24 (2)
218109 Koli Adet/QTY 12 **SET / TKA**

Tabaklı Kahve Fincanı
Coffee Cup & Saucer
*318210 80 Vcc Koli Adet/QTY 24 (1)
*120912 12 L cm Koli Adet/QTY 24 (2)
218211 Koli Adet/QTY 6 **SET / TKA**



Tabaklı Çay Fincanı
Tea Cup & Saucer
*328119 180 Vcc Koli Adet/QTY 12 (1)
*138116 15 L cm Koli Adet/QTY 12 (2)
228119 Koli Adet/QTY 12 SET / TKA

Tabaklı Çay Fincanı
Tea Cup & Saucer
*328434 340 Vcc Koli Adet/QTY 6 (1)
*132117 17 L cm Koli Adet/QTY 12 (2)
*228434 Koli Adet/QTY 12 SET / TKA

Tabaklı Çay Fincanı
Tea Cup & Saucer
*328422 220 Vcc Koli Adet/QTY 6 (1)
*132115 15 L cm Koli Adet/QTY 24 (2)
*228422 Koli Adet/QTY 6 SET / TKA

Tabaklı Çay Fincanı
Tea Cup & Saucer
*328334 300 Vcc Koli Adet/QTY 6 (1)
*138117 17 L cm Koli Adet/QTY 24 (2)
*228334 Koli Adet/QTY 12 SET / TKA

Tabaklı Çay Fincanı
Tea Cup & Saucer
*328122 210 Vcc Koli Adet/QTY 24 (1)
*132215 15 L cm Koli Adet/QTY 24 (2)
*228122 Koli Adet/QTY 12 SET / TKA

Tabaklı Çay Fincanı
Tea Cup & Saucer
*328340 355 Vcc Koli Adet/QTY 6 (1)
*138117 17 L cm Koli Adet/QTY 24 (2)
*228340 Koli Adet/QTY 12 SET / TKA

Tabaklı Çay Fincanı
Italiano Tea Cup & Saucer
*320626 220 Vcc Koli Adet/QTY 24 (1)
*132116 15 L cm Koli Adet/QTY 24 (2)
220625 Koli Adet/QTY 12 SET / TKA

Tabaklı Çay Fincanı
Tea Cup & Saucer
*312110 75 Vcc Koli Adet/QTY 24 (1)
*122112 12 L cm Koli Adet/QTY 24 (2)
212110 Koli Adet/QTY 12 SET / TKA

Tabaklı Çay Fincanı
Tea Cup & Saucer
*320900 190 Vcc Koli Adet/QTY 6 (1)
*130915 15 L cm Koli Adet/QTY 24 (2)
220915 Koli Adet/QTY 6 SET / TKA

İstif Tabaklı Çay Fincanı
Stackable Tea Cup & Saucer
*322114 140 Vcc Koli Adet/QTY 24 (1)
*132116 15 L cm Koli Adet/QTY 24 (2)
222117 Koli Adet/QTY 12 SET / TKA

Tabaklı Çay Fincanı
Tea Cup & Saucer
*322134 320 Vcc Koli Adet/QTY 24 (1)
*132115 15 L cm Koli Adet/QTY 24 (2)
*222134 Koli Adet/QTY 12 SET / TKA

Tabaklı Çay Fincanı
Tea Cup & Saucer
*326130 260 Vcc Koli Adet/QTY 6 (1)
*136119 18 L cm Koli Adet/QTY 6 (2)
226130 Koli Adet/QTY 6 SET / TKA

Tabaklı Çay Fincanı
Tea Cup & Saucer
*322125 207 Vcc Koli Adet/QTY 24 (1)
*132115 15 L cm Koli Adet/QTY 24 (2)
*222105 Koli Adet/QTY 12 SET / TKA

Tabaklı Çay Fincanı
Tea Cup & Saucer
*322143 405 Vcc Koli Adet/QTY 6 (1)
*132117 17 L cm Koli Adet/QTY 12 (2)
222143 Koli Adet/QTY 12 SET / TKA

Tabaklı Çay Fincanı
Tall Tea Cup & Saucer
*320700 200 Vcc Koli Adet/QTY 24 (1)
*130716 15 L cm Koli Adet/QTY 24 (2)
220701 Koli Adet/QTY 12 SET / TKA

Tabaklı Çay Fincanı
Tea Cup & Saucer
*328220 170 Vcc Koli Adet/QTY 24 (1)
*132215 15 L cm Koli Adet/QTY 24 (2)
228221 Koli Adet/QTY 6 SET / TKA

Tabaklı Çay Fincanı
Tea Cup & Saucer
*328117 160 Vcc Koli Adet/QTY 24 (1)
*138113 17 L cm Koli Adet/QTY 24 (2)
*228117 Koli Adet/QTY 12 SET / TKA

Tabaklı Çay Fincanı
Tea Cup & Saucer
*328221 170 Vcc Koli Adet/QTY 24 (1)
*132215 15 L cm Koli Adet/QTY 24 (2)
*228218 Koli Adet/QTY 6 SET / TKA

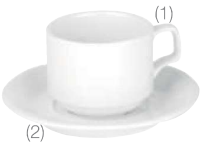
Tabaklı Çay Fincanı
Tea Cup & Saucer
*328220 170 Vcc Koli Adet/QTY 24 (1)
*130915 15 L cm Koli Adet/QTY 24 (2)
*228220 Koli Adet/QTY 6 SET / TKA

Tabaklı Çay Fincanı
Tea Cup & Saucer
*328328 235 Vcc Koli Adet/QTY 6 (1)
*138117 17 L cm Koli Adet/QTY 24 (2)
*228328 Koli Adet/QTY 12 SET / TKA

Tabaklı Çay Fincanı
Italiano Tea Cup & Saucer
*320618 150 Vcc Koli Adet/QTY 24 (1)
*132116 15 L cm Koli Adet/QTY 24 (2)
220618 Koli Adet/QTY 12 SET / TKA

Tabaklı Çay Fincanı
Tea Cup & Saucer
*326500 190 Vcc Koli Adet/QTY 6 (1)
*130915 15 L cm Koli Adet/QTY 24 (2)
*226515 Koli Adet/QTY 6 SET / TKA

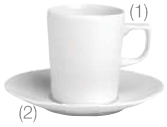
Tabaklı Çay Fincanı
Tea Cup & Saucer
*326122 210 Vcc Koli Adet/QTY 6 (1)
*136119 18 L cm Koli Adet/QTY 6 (2)
226122 Koli Adet/QTY 6 SET / TKA



İstif Tabaklı Çay Fincanı
Stackable Tea Cup & Saucer
*322107 177 Vcc Koli Adet/QTY 24 (1)
*132116 15 L cm Koli Adet/QTY 24 (2)
*222114 Koli Adet/QTY 12 SET / TKA

Tabaklı Çay Fincanı
Tea Cup & Saucer
*322125 207 Vcc Koli Adet/QTY 24 (1)
*132118 17 L cm Koli Adet/QTY 6 (2)
222126 Koli Adet/QTY 12 SET / TKA

Tabaklı Çay Fincanı
Tea Cup & Saucer
*322122 190 Vcc Koli Adet/QTY 24 (1)
*138115 15 L cm Koli Adet/QTY 24 (2)
*222122 Koli Adet/QTY 12 SET / TKA



Tabaklı Çay Fincanı
Coffee Cup & Saucer
*322118 160 Vcc Koli Adet/QTY 24 (1)
*132115 15 L cm Koli Adet/QTY 24 (2)
*222118 Koli Adet/QTY 12 SET / TKA

Tabaklı Çay Fincanı
Tall Tea Cup & Saucer
*320717 150 Vcc Koli Adet/QTY 6 (1)
*130713 14 L cm Koli Adet/QTY 6 (2)
220714 Koli Adet/QTY 12 SET / TKA

Tabaklı Kahve Fincanı
Coffee Cup & Saucer
*318111 80 Vcc Koli Adet/QTY 24 (1)
*120613 12 L cm Koli Adet/QTY 24 (2)
*218111 Koli Adet/QTY 12 SET / TKA

Tabaklı Kahve Fincanı
Coffee Cup & Saucer
*318309 90 Vcc Koli Adet/QTY 6 (1)
*128114 15 L cm Koli Adet/QTY 24 (2)
*218309 Koli Adet/QTY 6 SET / TKA

PORLAND

Canaletto

Elmas optik tasarımı ile zarif sunumlar.

Elegant presentations with optic diamond design.

Canaletto Su / Water
A18438 380 vcc 227 hmm

Canaletto Kırmızı Şarap
Red Wine
A28428 280 vcc 216 hmm

Canaletto Flüt Şampanya
Flute Champagne
A58419 195 vcc 231 hmm

Canaletto Meşrubat
Long Drink
C68444 435 vcc 166 hmm

Canaletto Viski
Whisky
C28435 345 vcc 109 hmm

Aero

İçindeki sarmal çizgili tasarımı sayesinde, içeceğin kadeh içinde dönerek oluşturduğu tirbülans aroma arttırmaya yardımcı olur.

Thanks to spiral line design of AERO, the swirling movement of the drink will make you taste the sense of flavor more.

Verilen tüm ölçüler yaklaşık değerlerdir.
All measurements are in approximate values.

L cm : Uzunluk/*Lenght* **W cm** : En/*Width*
hmm : Yükseklik/*Height* **vcc** : Hacim/*Volume*
Ø cm : Çap/*Diameter*

Box Qty: Koli İçi Adet - *Box Inner Quantity*

(*) Standart dışı ürün. Sipariş öncesi lütfen bilgi alın.

(*) *"Non-standard product. Please ask for MOQ while placing an order"*

Su / Water
A18548 480 vcc 212 hmm

Kırmızı Şarap / Red Wine
A28537 365 vcc 194 hmm

Beyaz Şarap / Red Wine
A38533 325 vcc 183 hmm

Flüt Şampanya / Flute Champagne
A58524 235 vcc 238 hmm

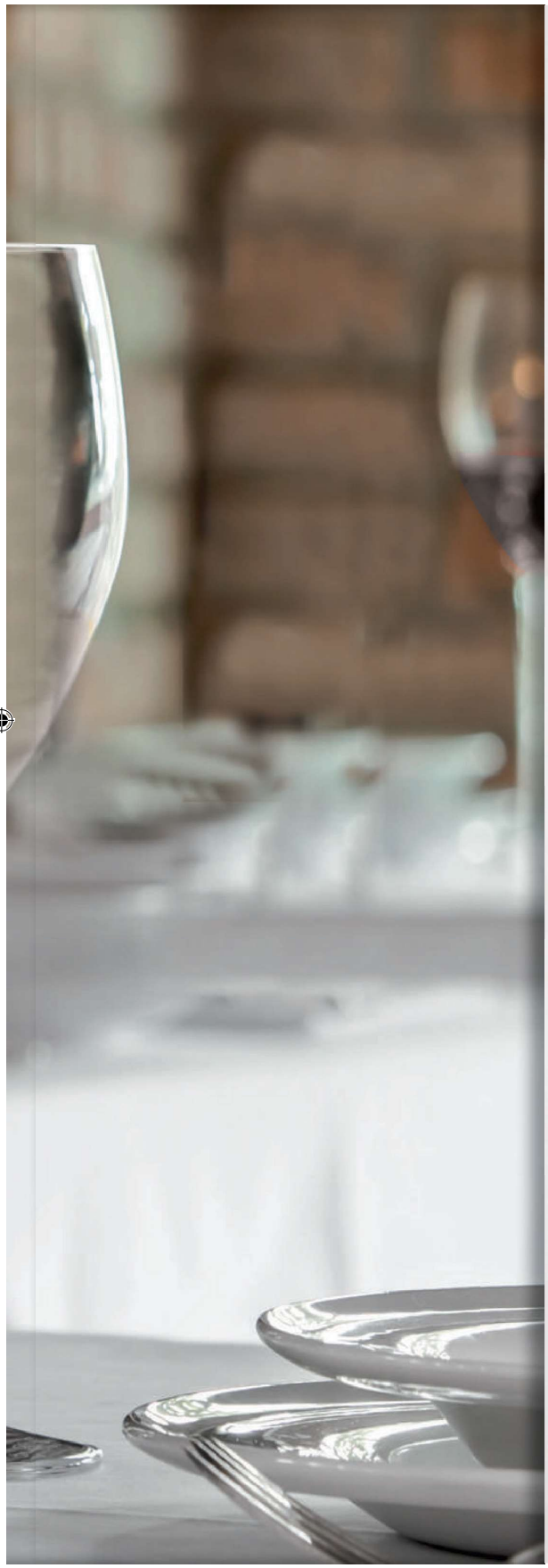
Su / Water
C18540 400 vcc 98 hmm

Magnifico

İçeceğin aromasını muhafaza etmek ve arttırmak için ağız kısmına doğru daralan tasarım.

Has such a design that narrows towards the mouth to keep and increase the flavor of the beverage.

PORLAND



Su / Water
A13685 850 vcc 275 hmm

Su & Kırmızı Şarap / Water & Red Wine
A23670 700 vcc 260 hmm

Beyaz & Kırmızı Şarap / White & Red Wine
A23659 590 vcc 253 hmm

Beyaz Şarap / White Wine
A33646 460 vcc 240 hmm

Beyaz Şarap / White Wine
A33635 350 vcc 230 hmm

Flüt Şampanya / Flute Champagne
A53632 320 vcc 260 hmm

Verilen tüm ölçüler yaklaşık değerlerdir.
All measurements are in approximate values.

L cm : Uzunluk/*Lenght* **W cm** : En/*Width*
hmm : Yükseklik/*Height* **vcc** : Hacim/*Volume*
Ø cm : Çap/*Diameter*

Box Qty: Koli İçi Adet - *Box Inner Quantity*

(*) Standart dışı ürün. Sipariş öncesi lütfen bilgi alın.

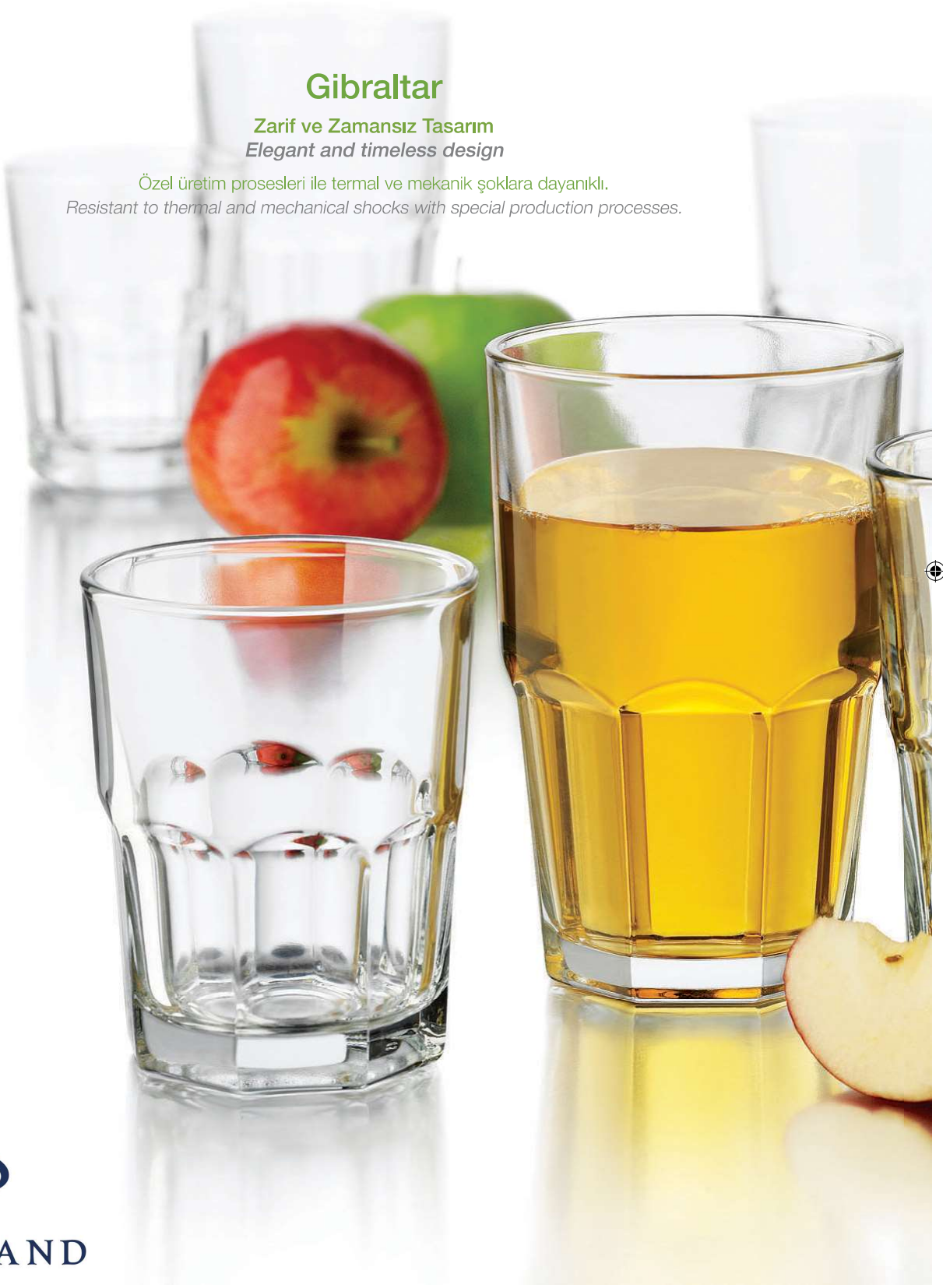
(*) "Non-standard product. Please ask for MOQ while placing an order"

Su / Water
C13652 520 vcc 104 hmm

Gibraltar

Zarif ve Zamansız Tasarım
Elegant and timeless design

Özel üretim prosesleri ile termal ve mekanik şoklara dayanıklı.
Resistant to thermal and mechanical shocks with special production processes.



PORLAND

Verilen tüm ölçüler yaklaşık değerlerdir.
All measurements are in approximate values.
L cm : Uzunluk/*Lenght* **W cm** : En/*Width*
hmm : Yükseklik/*Height* **vcc** : Hacim/*Volume*
Ø cm : Çap/*Diameter*
Box Qty: Koli İçi Adet - *Box Inner Quantity*
(*) Standart dışı ürün. Sipariş öncesi lütfen bilgi alın.
(*) *"Non-standard product. Please ask for MOQ while placing an order"*

Meyve Suyu / Juice Tumbler
C48647 470 vcc 162 hmm

Meşrubat / Beverage Tumbler
C68641 410 vcc 130 hmm

Meşrubat / Beverage Tumbler
C68636 355 vcc 120 hmm

Meyve Suyu / Juice Tumbler
C58629 290 vcc 118 hmm

Viski Bardağı / Whisky
C28626 260 vcc 80 hmm

Viski Bardağı / Whisky
C28614 140 vcc 69 hmm

LIBBEY

LABOMAT DISC 1100P

ZEMİN BAKIM HALI YIKAMA & CİLALAMA MAKİNESİ
FLOOR CARE CARPET CLEANER & POLISHING MACHINE

MOTOR GÜCÜ / MOTOR POWER	1100 W	
VOLTAJ / VOLTAGE	220-240 AC V	
FREKANS / FREQUENCY	50/60 Hz	
ÇALIŞMA GENİŞLİĞİ / WORKING WIDTH	430 mm	
FIRÇA ÇAPI / BRUSH DIAMETER	ø 430 (17") mm	
FIRÇA DEVİR HIZI / BRUSH SPEED	154 rpm	
TANK KAPASİTESİ / TANK CAPACITY	13 L	
TEKERLEKLER / WHEELS	2 x ø125 mm PVC	
ÜRÜN AĞIRLIĞI / PRODUCT WEIGHT	48 kg	
GÜÇ KABLOSU UZUNLUĞU / POWER CORD LENGTH	12 m	
SES BASINÇ SEVİYESİ (EN ISO 11201) / SOUND PRESSURE LEVEL	54 dB (A)	
KOLİ ÖLÇÜLERİ / BOX DIMENSIONS		
LABOMAT AKS 1100B ANA MOTOR GÖVDE / MAIN MOTOR BODY	450 x 560 x 335 mm	37.3 kg
LABOMAT AKS 1100H EL TUTMA / HANDLE	130 x 450 x 1150 mm	6.5 kg
LABOMAT AKS 1100T SU TANKI / WATER TANK	205 x 290 x 550 mm	2.7 kg
LABOMAT AKS 1100HB SERT FIRÇA / HARD BRUSH	80 x 385 x 385 mm	2.8 kg
LABOMAT AKS 1100SB YUMUŞAK FIRÇA / SOFT BRUSH	80 x 385 x 385 mm	2.8 kg
LABOMAT AKS 1100PH PED TUTUCU / PAD HOLDER	65 x 415 x 415 mm	2.3 kg
KONTEYNER / CONTAINER (20'/40'/40'HQ)	127 / 259 / 309 Adet/Pcs.	

154 rpm | 430 mm | 13 L

LABOMAT 35B

KOMPAKT AKÜLÜ ZEMİN TEMİZLEME MAKİNESİ
COMPACT SCRUBBER DRYER WITH BATTERIES

ÇALIŞMA GENİŞLİĞİ / WORKING WIDTH	350 mm
SİLİCİ LASTİK GENİŞLİĞİ / SQUEEGEE WIDTH	420 mm
ÇALIŞMA VERİMLİLİĞİ / WORK CAPACITY	850 m²/saat
FIRÇA ÇAPI / BRUSH DIAMETER	ø 350 mm (13")
FIRÇA DEVİR HIZI / BRUSH SPEED	185 rpm
FIRÇA BASINCI / PRESSURE ON THE BRUSHES	15 kg
FIRÇA MOTORU / BRUSH MOTOR; RATED POWER	400 W
YÜRÜYÜŞ HIZI / MAXIMUM FORWARD SPEED	-
MAKSİMUM EĞİM / MAXIMUM GRADIENT	5%
VAKUM MOTORU / SUCTION MOTOR	380 W
EMİŞ VAKUMU / SUCTION VACUUM	65 Ltr/Sec
TEMİZ SU TANKI / SOLUTION TANK	11 L
KİRLİ SU TANKI / RECOVERY TANK	13 L
AKÜ / BATTERY	24 V /35 Ah (2 x 12V / 35A)
AKÜ ŞARJ SÜRESİ / BATTERY CHARGE DURATION	4~5 h
MAKSİMUM ÇALIŞMA SÜRESİ / MAXIMUM WORK TIME	2~3 h
SES BASINÇ SEVİYESİ (EN ISO 11201) / SOUND PRESSURE LEVEL	62 dB (A)
KOLİ ÖLÇÜLERİ (E x B x Y) / CARTON DIMENSION (W x L x H)	46 x 95 x 62 cm
KOLİ AĞIRLIK / CARTON WEIGHT	65 kg
KONTEYNER / CONTAINER (20'/40'/40'HQ)	72 / 150 / 200 Adet/Pcs.

M² 850 m²/h | 350 mm | 13 L

LABOMAT 30E

ARKADAN İTMELİ ELEKTRİKLİ ZEMİN TEMİZLEME MAKİNESİ
WALK BEHIND SCRUBBER DRYER WITH WITH CABLE

ÇALIŞMA GENİŞLİĞİ / WORKING WIDTH	430 mm
SİLİCİ LASTİK GENİŞLİĞİ / SQUEEGEE WIDTH	620 mm
ÇALIŞMA VERİMLİLİĞİ / WORK CAPACITY	1500 m²/saat
FIRÇA ÇAPI / BRUSH DIAMETER	ø 380 (15") mm
FIRÇA DEVİR HIZI / BRUSH SPEED	135 rpm
FIRÇA BASINCI / PRESSURE ON THE BRUSHES	30 kg
FIRÇA MOTORU / BRUSH MOTOR	600 W
ÇALIŞMA TİPİ / TYPE OF ADVANCE	Semi-automatic
MAKSİMUM EĞİM / MAXIMUM GRADIENT	5%
VAKUM MOTORU / SUCTION MOTOR	480 W
EMİŞ VAKUMU / SUCTION VACUUM	55 Ltr/Sec
TEMİZ SU TANKI / SOLUTION TANK	28 L
KİRLİ SU TANKI / RECOVERY TANK	30 L
VOLTAJ / VOLTAGE	220-230 AC V
FREKANS / FREQUENCY	50/60 Hz
SES BASINÇ SEVİYESİ (EN İSO 11201) /SOUND PRESSURE LEVEL	61 dB (A)
KOLİ ÖLÇÜLERİ (E x B x Y) / CARTON DIMENSION (W x L x H)	100 x 57 x 84 cm
KOLİ AĞIRLIK / CARTON WEIGHT	90 kg
GÜÇ KABLOSU UZUNLUĞU / POWER CORD LENGTH	15 m
KONTEYNER / CONTAINER (20'/40'/40'HQ)	32 / 72 / 72 Adet/Pcs.

M² 1500 m²/h | 430 mm | 30 L

LABOMAT 30B

ARKADAN İTMELİ AKÜLÜ ZEMİN TEMİZLEME MAKİNESİ
WALK BEHIND SCRUBBER DRYER WITH BATTERY

ÇALIŞMA GENİŞLİĞİ / WORKING WIDTH	430 mm
SİLİCİ LASTİK GENİŞLİĞİ / SQUEEGEE WIDTH	620 mm
ÇALIŞMA VERİMLİLİĞİ / WORK CAPACITY	1500 m²/saat
FIRÇA ÇAPI / BRUSH DIAMETER	ø 380 (15") mm
FIRÇA DEVİR HIZI / BRUSH SPEED	180 rpm
FIRÇA BASINCI / PRESSURE ON THE BRUSHES	30 kg
FIRÇA MOTORU / BRUSH MOTOR	550 W
ÇALIŞMA TİPİ / TYPE OF ADVANCE	Semi-automatic
MAKSİMUM EĞİM / MAXIMUM GRADIENT	5%
VAKUM MOTORU / SUCTION MOTOR	380 W
EMİŞ VAKUMU / SUCTION VACUUM	55 Ltr/Sec
TEMİZ SU TANKI / SOLUTION TANK	28 L
KİRLİ SU TANKI / RECOVERY TANK	30 L
AKÜ / BATTERY	24 V / 100 Ah (2 x 12V / 100A)
AKÜ ŞARJ SÜRESİ / BATTERY CHARGE DURATION	6 h
MAKSİMUM ÇALIŞMA SÜRESİ / MAXIMUM WORK TIME	4~5 h
SES BASINÇ SEVİYESİ (EN ISO 11201) /SOUND PRESSURE LEVEL	61 dB (A)
KOLİ ÖLÇÜLERİ (E x B x Y) / CARTON DIMENSION (W x L x H)	100 x 57 x 84 cm
KOLİ AĞIRLIK / CARTON WEIGHT	103 kg
KONTEYNER / CONTAINER (20'/40'/40'HQ)	32 / 72 / 72 Adet/Pcs.

M² 1500 m²/h | 430 mm | 30 L

Çamaşır Yıkama Sıkma Makinaları

ÜRÜN ADI	SANAYİ TİPİ ÇAMAŞIR YIKAMA-SIKMA MAKİNASI
ORJİNAL ÜRÜN KODU (P/N)	ÖÇYSME 4.1.10
Yıkama Kapasitesi	10 kg/Sefer
Sıkma Devri	En az iki hız kademeli, ayarlanabilir özelliktedir.
Tambur Çapı	600 mm
Tambur Hacmi	127 lt
Motor Gücü	2,2 Kw
Isıtma Gücü	9 Kw
Toplam Güç	11,2 Kw
Enerji Türü	Elektrik
Elektrik Bağlantısı	380 V – 50 Hz
Kontrol Panel	Mikro İşlemci
Deterjan Haznesi	3 Gözlü Paslanmaz Çelik veya Pleksiglass Akrilik
Program Sayısı	25 Sabit – Sınırsız Seçmeli
Su Tüketimi	60 lt/Sefer
Güvenlik Sistemi	Swich Sistem
Gövde Yapısı	Paslanmaz Çelik
Program Göstergesi	Mevcut
Dijital Gösterge	Mevcut
Acil Durdurma Butonu	Mevcut
Ölçüler	1020x1250x1300 mm
Ağırlık	450 kg

20 Kg. Çamaşır Kurut

ÜRÜN ADI	SANAYİ TİPİ ÇAMAŞIR KURUTMA MAKİNASI
ORJİNAL ÜRÜN KODU (P/N)	ÖÇKME 4.3.20
Kurutma Kapasitesi (kg/sefer)	20 kg/sefer
Tambur Çapı	1145 mm
Tambur Derinliği	450 mm
Kapak Çapı	625 mm
Gövde Yapısı	Boyalı DKP Profil+Elektrostatik Boyalı DKP Sac
Tambur Malzemesi	Paslanmaz Çelik
Çamaşır Koyma Kapağı Malzemesi	Paslanmaz Çelik
Çift Yöne Dönüş	Mevcut
Acil Durum Durdurma Butonu	Mevcut
Kapak Güvenlik Sistemi	Mevcut
Kontrol Paneli	Grafik Ekranlı
Kurutma Süresi Ayarlama Özelliği	Mevcut
Serpantin Isısı Kontrol Sistemi	Isı Probu
Kalan Zaman Göstergesi	Mevcut
Program Sayısı	1 Program Sabit 9 adet Ayarlanabilir Programlı
Isıtma Sistemi	Elektrik
Isıtma Gücü	18,00 Kw
Tambur Motor Gücü	0,75 kw - 1500 Dv/Dk- Redüktör Bağlantılı
Fan Motor Gücü	0,75 kw - 3000 Dv/Dk
Toplam Güç	19 kw
Elektrik Bağlantısı	380 v
Ebatlar (mm)	1400x800x1800 mm

Pres Ütü Makinaları
Endüstriyel Tip Pres Ütü Makinaları

- Gövde yapısı DKP sac malzemeden imal edilmiş olup elektrostatik toz boya ile kaplanmıştır.
- Ergonomik tasarımı makinanın taşınması ve yerleştirilmesinde kolaylık sağlamaktadır.
- Makine, ön panel üzerine monte edilmiş kumanda ile kontrol edilir. (Üst yastıktan buhar püskürtmeyi sağlayan elle kumandalı buhar sübap ve manivelası mevcuttur.)
- Üst ütüleme çenesi alüminyum dökümden imal edilmiş, alt yastığı çene üstleri perfore paslanmaz sacla kaplıdır.
- Baskı ayarlıdır.
- Üst çenenin alt yastığının kilitlenmesine ve açılmasına, buhar vermeye yarayan ayaklı kumanda pedalları mevcuttur.

Açıklama	Özellik
Pompa Gücü	0,75 kw
Isıtma Gücü	20 kw
Buhar Basıncı	4 Bar
Buhar Kapasitesi	24 kg/h
Genişlik	1450 mm
Derinlik	1350 mm
Yükseklik	1450 mm
Ağırlık	380 kg

Bantlı Silindir Ütü Makinası 1500×320

ÜRÜN ADI	SANAYİ TİPİ BANTLI SİLİNDİR ÜTÜ MAKİNASI
ORJİNAL ÜRÜN KODU (P/N)	ÖBÜME 4.4.2
Silindir Çapı	320 mm
Silindir Boyu	1500 mm
Isıtma Türü	Elektrik
Elektrik Bağlantısı	380 W
Isıtma Gücü(Rezistans Gücü)	13,5 kw
Silindir Motor Gücü	0,37 kw 1500 dv/dk – Redüktör Bağlantılı
Toplam Güç	14 kw
Çift Yönlü Çalışma	Mevcut
Kontrol Paneli	Manuel
Çalışma Hızı Ayarlama Özelliği	Mevcut
Sıcaklık Ayarlama Özelliği	Termostat Kontrollü
Çalışma Sıcaklığı Aralığı	30-120 °C
El Sıkışma Güvenlik Sistemi	Mevcut
Nem ve Buhar Toplayıcı Davlumbaz	Mevcut
Acil Durum Durdurma Butonu	Mevcut
Silindir Yüzeyin Çamaşırla Temas Açısı	% 60
Kurutucu ve Ütüleyici Bant Malzemesi	Nomex Yanmaz Keçe
Silindir Malzemesi	Siyah Silindir Üzerine Kaplı Paslanmaz Çelik
Tabla Malzemesi	Paslanmaz Çelik
Gövde Yapısı	DKP Sac Üzeri Elektrostatik Toz Boya
Ebatlar	2110 x880 x 1150 mm
Makine Ağırlığı	500 kg

Bantlı Silindir Ütü Makinası 1500×320

ÜRÜN ADI	SANAYİ TİPİ BANTLI SİLİNDİR ÜTÜ MAKİNASI
ORJİNAL ÜRÜN KODU (P/N)	ÖBÜME 4.4.2
Silindir Çapı	320 mm
Silindir Boyu	1500 mm
Isıtma Türü	Elektrik
Elektrik Bağlantısı	380 W
Isıtma Gücü(Rezistans Gücü)	13,5 kw
Silindir Motor Gücü	0,37 kw 1500 dv/dk – Redüktör Bağlantılı
Toplam Güç	14 kw
Çift Yönlü Çalışma	Mevcut
Kontrol Paneli	Manuel
Çalışma Hızı Ayarlama Özelliği	Mevcut
Sıcaklık Ayarlama Özelliği	Termostat Kontrollü
Çalışma Sıcaklığı Aralığı	30-120 °C
El Sıkışma Güvenlik Sistemi	Mevcut
Nem ve Buhar Toplayıcı Davlumbaz	Mevcut
Acil Durum Durdurma Butonu	Mevcut
Silindir Yüzeyin Çamaşırla Temas Açısı	% 60
Kurutucu ve Ütüleyici Bant Malzemesi	Nomex Yanmaz Keçe
Silindir Malzemesi	Siyah Silindir Üzerine Kaplı Paslanmaz Çelik
Tabla Malzemesi	Paslanmaz Çelik
Gövde Yapısı	DKP Sac Üzeri Elektrostatik Toz Boya
Ebatlar	2110 x880 x 1150 mm
Makine Ağırlığı	500 kg

Ultimate Kireç Avcısı Fv9785

Pro Express Ultımate [+] GV9620

FV1545 Access Buharlı Ütü

GV7830 Pro Express Buhar Kazanlı Ütü

Express Anti-Calc SV8054

Ultimate Kireç Avcısı FV9787

Ultimate Kireç Avcısı Fv9745

Ultimate Kireç Avcısı FV9788

GV9060 Care Kazanlı Ütü 3 Ayarlı

GV9061 Care Kazanlı Ütü 3 Ayarlı

Pro Express Ultimate GV9570

Pro Express GV7810 Buhar Jeneratörü

Toast Expert Izgara ve Tost Makinesi Kırmızı

OptiGrill Akıllı Izgara

Toast Expert Izgara ve Tost Makinesi

Family Toast Tost Makinesi Siyah

Family Toast Tost Makinesi Kırmızı

Gourmet Minute Izgara ve Tost Makinesi

Toast Expert Tost Makinesi Işıltlı Pudra

Toast Expert Tost Makinesi Caramel

Family Toast Döküm Plaka 2000W

Tefal Kıyma Makinesi 2000W

Tefal Kıyma Makinesi 1800W YENİ

Tefal Kıyma Makinesi 2200W Çelik

Tefal Kıyma Makinesi 2200W Metalik

HV8 Kıyma Makinesi 1800W

Masterblend Mutfak Robotu 750 W

Toast N'Grill Ekmek Kızartma Makinesi

Express Siyah Ekmek Kızartma Mak.

Express Metal Ekmek Kızartma Makinesi Uzun

Ultra Mini Ekmek Kızartma Makinesi

Subito Select Inox Ekmek Kızartma

Subito Kırmızı Ekmek Kızartma Makinesi

Filtra One Fritöz

Principio Fritöz

Super Uno Fritöz

Mega 2L Fritöz

Uno M Fritöz

Easy Fry Pro 3L Fritöz

Fırsat

Actifry Original Atıştırmalık Siyah 1 Kg

Actifry Genius 1,2 Lt

Actifry Genius 1,7 lt

Titanium Pleasure Tava 30 cm

Titanium Success Kısa Tava 28 cm

Extra Tava 30 cm

Titanium Expertise Tava 30 cm

Titanium Success Kısa Tava 26 cm

Titanium Expertise Izgara Tavası 26x26

Titanium Pleasure Tava 26 cm

Titanium Character Tava 21 Cm

Titanium Expertise Tava 28 cm

Titanium Character Wok Tava 28 Cm

Titanium Expertise Krep Tavası 25 cm

Titanium Talent Pro Tava 32 Cm

Titanium Character Kısa Tencere 24 Cm

Titanium Expertise Kısa Tencere 24 cm

Titanium Hard Tava Set 21 + 28 cm

Titanium Expertise Tava 20 cm

Titanium Character Tava 24 Cm

Titanium Expertise Sos Tenceresi 16

Titanium Expertise Sahan 22 cm

Titanium Expertise Kısa Tencere 28 Cm

Titanium Expertise Derin Tencere 20

Titanium Character Tava 30 Cm

Ideal Izgara Tava 24x24 cm

Titanium Character Tava 26 Cm

Rowenta

ROWENTA'NIN EN YÜKSEK PERFORMANSLI EN SESSİZ SÜPÜRGESİ!*

SILENCE FORCE MULTI CYCLONIC

HEMEN KEŞFET

* Rowenta torbasız süpürgeler arasında.

ROW RO8366 Silence Force MultiCyclonic

ROW Ro8324OA Silence Force Multicyclonic

ROW RO6952EA X Trem Power Cyclonic Yeşil

ROW RO7673EA Silence Frc Cyclnc 4A+Tarçın

ROW RO6951EA Xtrem Power Cyclonic Toz Torbasız Süpürge

ROW RO7244EA X TREM POWER 4A+ TARÇIN

ROW RO8366 Silence Force MultiCyclonic

ROW Ro8324OA Silence Force Multicyclonic

ROW RO6952EA X Trem Power Cyclonic Yeşil

ROWENTA

RO7647EA SF Cyclonic Beyaz Parquet 4A Beyaz

RO6993 X Trem Power Cyclonic 4A Animal Toz Torbasız Elektrikli Süpürge

ROW RO7262EA X Trem Power 4a+ Yeşil

ROW RO7286EA X Trem Power 4A+ Gri

Row RO6954 X Trem Power Cyclonic Sarı Parquet

ROW RO3751 Compact Power Cyclonic Mavi Toz Torbasız Elektrikli Süpürge

ROW RO7623EA Silence Force Cyclonic Toz Torbasız Süpürge

ROW RO3719TA Compact Power Cyclonic

Row Ro3723 Compact Power Cyclonic

ROW RO5239TA Compacteo Ergo Mor Toz Torbalı Süpürge

ROW RO6331OA Silence Force 4A Expert Mavi

ROW RO5254TA Compacteo Ergo Parquet Beyaz Toz Torbalı Süpürge

ROW RO6373EA Silence Force 4A+ Compact A

ROW RO6493EA Silence Force 4A+ Animal Kı

ROW RO6495EA Silence Force 4A+ Animal Pro Siyah

RH6751WO Dual Force 2in1

RH5119TR Air Force Dual Power 2in1 Mor

ROW RH6545WH Air Force Light