



PROFESSIONAL KITCHEN EQUIPMENT

www.pimak.com



Professional Kitchen Equipments

2020/21

Ürün Kataloğu / Fiyat Listesi
Product Catalogue / Price List

BOGAZICI

DAMPAK

MİR RADIANS

gastrolley

Firmamız, kataloğumuzda belirtilen ürünlerdeki ölçü, fiyat ve renk değişiklik hakkını saklı tutar.
Bu katalog içerisindeki resim ve görseller hiçbir şekilde çoğaltılamaz ve kopyalanamaz.



Şirket Profili

1992 yılında ufak adımlar ama büyük hedeflerle yola çıktığımızda elimizdeki en büyük gücün kendimize olan inancımız ve işimize duymuş olduğumuz saygıdan ibaret olduğunun bilincindeydik. Zaman zaman ülke ekonomisindeki sert rüzgarlar bizlere zor anlar yaşattıysa da hayallerimizi asla engellemedi. Her geçen zaman beklentilerimizi haklı çıkardı. Kurulduğumuz günden bu güne kadar eksiklerimizi düzeltmek adına eleştirilere çok fazla önem verip yolumuza devam ettik. Rekabetin her zaman kaliteyi getireceğinin bilincindeydik. Bugün endüstriyel mutfak sektöründe **PiMAK** markasıyla Türkiye genelinde bayi, satış noktaları ve servis ağlarımız bulunmakta olup, yurt dışında 5 kıtada 45 farklı ülkeye ihracat yapmanın da haklı gururunu yaşamaktayız.

%100 Türk sermayesi ile kurulmuş olan şirketimiz geçen bu zamanda yurt içinde ve yurt dışında rekabetçi bir konuma gelmiştir. 7000 metrekaresi kapalı olmak üzere 10000 metrekareden oluşan tesisimizde üretim kapasitemiz, yıllık 1300 tondan 1750 tona çıkartmayı hedefliyoruz. Kurulduğu günden bu güne kadar ürün çeşitliliğini artırarak 800 farklı ürün portföyüne ulaşan firmamız; geniş çalışan kadrosu ve artan üretim kapasitesi ile ülke sanayisine katkı sunmaya devam etmektedir.

Çalışanlarımıza duymuş olduğumuz güven ve işimize göstermiş olduğumuz saygı ile inovasyon ve rekabet odaklı büyümemize devam edeceğiz. Yerimizi ve konumumuzu biliyor; ülke ekonomisine fayda sağlayacak her türlü çalışmayı alkışlıyoruz.

Company Profile

When we started our journey in 1992 with little steps towards great objectives, we knew that the greatest power we had was our faith in ourselves and the respect we had for our job. Although the tempest in the national economy made us go through hard time. We went on our journey attaching great importance to criticism in order to eliminate our inabilities since the day we were established. We always knew that competition would enhance quality. Today, we as **PiMAK** brand have distributors, sales points, service networks all across Turkey in terms of industrial kitchen, and we are proud to be exporting to 45 different countries in the 5 continents.

Our company which was founded with 100% Turkish capital has reached a competitive position both in domestic and foreign market. We aim to increase our annual production capacity from 1300 to 1700 tons in our facility that consist of 10000 square meters. (5000 square meters of it is closed area) Our company which has reached 800 different product portfolios since the day it was established is continueing to contribute to the country's industry thanks to its borad range of employees and increasing production capacity

Thanks to trust we have for our employees and respect we show to our business, we will continue our innovation and competition based growth. We know our place and position, and we appreciate all kinds of works that provide benefit to national.



Inspires Professionals...

İçindekiler Contents

600 Serie	600/Snack Serisi • 600/Snack Series	7
700 Serie	700 Serisi • 700 Series	15
900 Serie	900 Serisi • 900 Series	25
	Fırınlar • Owens	35
	Döner Makineleri • Shawarma Machines	49
	Piliç Çevrime Makineleri • ChckenGrills	57
	Kafeterya Ekipmanları • Cafeteria Equipments	65
	Hazırlık Ekipmanları • Preoaration Equipments	78
	Soğutma Ekipmanları • Cooling Equipments	105
	Servis Arabaları • Service Trolleys	128
	Bulaşıkthane-Çamaşırhane • Scullery-Laundry	141
	Servis Hatları • Servis Unit Lines	149
	Mutfak Ekipmanları • Kitchen Equipments	157





600-Snack Serisi
600-Snack Series



600-Snack Serisi

600-Snack Series

600-Snack Serisi

600-Snack Series

Elektrikli, Musluklu/Musluksuz Set Model Fritözler

Electric, with or without Faucet Set-Model Fryers

Temel Özellikler

- Monofaze veya trifaze besleme
- Termostat kontrollü ısıtma
- Limit termostat
- Paslanmaz çelik gövde
- Boru rezistans (Mosluklu modellerde hareketlidir)
- Paslanmaz sepet
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü
- Kolay temizlenebilir yağ haznesi

Basic Features

- Single or three phase supply voltage
- Thermostatic controlled heating
- Limit thermostat
- Stainless steel body
- Pipe Resistane (Moving in faucet models)
- Stainless baskets
- Hygienic and safe
- Long life usage
- Easy to clean oil container



M062 (Eko Model)



M062-1 (Eko Model)



M169



M169-1

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/) Power (kW/)	Kapasite (Lt.) Capacity (Lt.)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
M062 (Eko Model)	⚡	220-400 / 50-60	3,5	8	40x60x30	12
M062-1 (Eko Model)	⚡	220-400 / 50-60	7	8+8	60x60x30	16
M169	⚡	220-400 / 50-60	8,25	8	40x60x30	23
M169-1	⚡	220-400 / 50-60	16,5	8+8	70x60x30	35

Elektrikli & Gazlı Pleyt Izgaralar

Electrical & Gas Plate Grills

Gazlı

- LPG veya doğalgaz ile çalışma
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Özel paslanmaz brülör tipi ısıtıcı
- Paslanmaz çelik gövde
- Oluklu veya düz pleyt seçeneği
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

Temel Özellikler

- Monofaze veya trifaze besleme
- Termostat kontrollü ısıtma
- Boru tipi rezistans ısıtıcı
- Paslanmaz çelik gövde
- Oluklu veya düz pleyt seçeneği
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

Elektrikli

Gaz

- Working with LPG or natural gas
- Gas valve with safety valve
- Special stainless burner type heater
- Stainless steel body
- Corrugated or flat plate option
- Hygienic and safe
- Long lasting

Basic Features

- Single-phase or three-phase supply
- Thermostat controlled heating
- Tubular resistance heater
- Stainless steel body
- Corrugated or flat plate option
- Hygienic and safe
- Long lasting

Electrical



IZ4/M171-40



M064-70

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kW/kcal) Power (kW/kcal)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
IZ4/M171-40		21/25-30/50	3,25/2795	40x60x30	30
IZ5/M171-70		21/25-30/50	6,5/5550	70x60x30	45
Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/) Power (kW/)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
M064-40		230-400 / 50-60	2,5	40x60x30	30
M064-60		230-400 / 50-60	4	60x60x30	45
M064-70		230-400 / 50-60	5	70x60x30	54



Düz
Smooth



Oluklu + Düz
Smooth + Ribbed

600-Snack Serisi

600-Snack Series

Gazlı Lavtaşlı Izgaralar

Gas Lavo Stone Grilles

Temel Özellikler

- LPG veya doğalgaz ile çalışma
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Özel paslanmaz brülör tipi ısıtıcı
- Paslanmaz çelik gövde
- Özel döküm pleyt
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

Basic Features

- Working with LPG or natural gas
- Gas valve with safety valve
- Special stainless burner type heater
- Stainless steel body
- Special cast plate
- Hygienic and safe
- Long lasting



LT14/M170-1

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kW/kcal) Power (kW/kcal)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
LT14/M170-1	🔥	21/25-30/50	4/3440	47,5x60x30	47
LT15/M170-2	🔥	21/25-30/50	8/6880	63x60x30	55
LT16/M170-3	🔥	21/25-30/50	12/10320	78x60x30	72

Gazlı & Elektrikli Ocaklar

Gas & Electric Cookers

Gazlı

- LPG veya doğalgaz ile çalışma
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Paslanmaz bek
- Paslanmaz çelik gövde
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

Temel Özellikler

- Monofaze veya trifaze besleme
- İki kademeli ısıtma
- 18 cm çaplı özel ısıtıcı pleyt
- Paslanmaz çelik gövde
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

Elektrikli

Gaz

- LPG or Natural Gas usage
- Faucet with safety valve
- Stainless burner
- Stainless steel body
- Hygienic and safe
- Long life usage

Basic Features

- Single or three phase supply voltage
- Two-stage heating
- Special hotplate with dia. 18 cm
- Stainless steel body
- Hygienic and safe
- Long life usage

Electrical



OC1/60MX-4S



60S-M068E

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kW/kcal) Power (kW/kcal)	Kapasite (Ocak) Capacity (Cooker)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
OC/60MX-2S		21/25-30/50	6,5/5590	2	40x60x30	18
OC1/60MX-4S		21/25-30/50	13/11180	4	80x60x30	26

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/) Power (kW/)	Kapasite (Ocak) Capacity (Cooker)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
60S-M068E		230-400 / 50-60	4	Ø18 x 2	40x60x30	14
60S-M068-1		230-400 / 50-60	8	Ø18 x 4	80x60x30	21

600-Snack Serisi

600-Snack Series

Elektrikli Bain Marie & Elektrikli Makarna Haşlama

Electric Bain Marie & Electric Pasta Boiled

Temel Özellikler

- Monofaze besleme voltajı
- Termostat kontrollü ısıtma
- Boru tipi rezistans ısıtıcı
- Bain Marie'de standart GN kaplar
- Paslanmaz çelik gövde ve su haznesi
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

Basic Features

- Single-phase supply voltage
- Thermostat controlled heating
- Tubular resistance heater
- Standard GN containers in Bain Marie
- Stainless steel body and water tank
- Hygienic and safe
- Long lasting



M166



M066

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/) Power (kW/)	Kapasite Capacity	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
M166	⚡	230 / 50-60	2	1/3 GN 3 adet/pcs	40x60x30	14
M167	⚡	230 / 50-60	2	1/3 GN 4 adet/pcs.	60x60x30	25
M066	⚡	230-400 / 50-60	7,5	10 Lt.	40x60x30	17

Nötr Tezgah & Patates Dinlendirme Ünitesi

Neutral Bench & Potato Warm Display Unit

Nötr Tezgah Temel Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde
- Boyut seçeneği
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

Patates Dinlendirme Temel Özellikler

- Stainless steel body and water container
- Various dimensions
- Hygienic and safe
- Long life usage

Neutral Countertop Basic Features

- Monofaze besleme voltajı
- Termostat kontrollü ısıtma
- Seramik ısıtıcı
- Paslanmaz çelik gövde ve hazne
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

Potato Warm Display Unit Basic Features

- Single phase supply voltage
- Thermostatic controlled heating
- Ceramic type heater Stainless Steel Paslanmaz Sac
- Stainless steel body and container
- Hygienic and safe
- Long life usage



M067



M0168

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Isıtma Tipi Heating Type	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
M067	-	-	-	-	40x60x30	11
M067-1	-	-	-	-	60x60x30	16
M0168	⚡	230 / 50-60	1	Kızılötesi - INFRARED	40x60x30	13

600-Snack Serisi

600-Snack Series

Yer Ocakları

Stock Pot Ranges

Temel Özellikler

- Gazlı modellerde LPG veya Doğalgaz ile çalışma
- Gazlı modellerde emniyet ventilli gaz musluğu
- Gazlı modellerde çift yanış seçeneği
- Elektrikli modellerde monofaze veya trifaze besleme
- Elektrikli modellerde termostat kontrollü ısıtma
- Elektrikli modellerde ısıtıcı pleyt
- Paslanmaz çelik gövde
- Tam veya kısık yanış seçeneği
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

Basic Features

- Working with LPG or Natural Gas in gas models
- Gas valve with safety valve in gas models
- Double burn option in gas models
- Single-phase or three-phase supply in electric models
- Thermostat controlled heating in electric models
- Heating plate in electric models
- Stainless steel body
- Full or hoarse burning option
- Hygienic and safe
- Long lasting



M018

M018-1

M018E

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kW/kcal) Power (kW/kcal)	Kapasite (Ocak) Capacity (Cooker)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Gaz Tüketimi (m3/h-Kg/h) Gas Consumption (m3/h-Kg/h)
M018	🔥	21/25-30/50	3/2580	Tek Yanış / Single Flame	40x50x50	30	0,317-0,231
M018-1	🔥	21/25-30/50	12,5/10750	Çift Yanış / Double Flame	60x70x50	48	1,323-0,986
M018-2	🔥	21/25-30/50	25/21500	Üç Yanış / Triple Flame	70x80x50	65	2,21-1,57

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/) Power (kW/)	Kapasite (Ocak) Capacity (Cooker)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
M018E	⚡	230-400 / 50-60	4	30X30	40x50x50	18
M018-1E	⚡	230-400 / 50-60	5	40X40	60x70x50	40



700 Serisi
Serie 700



700 Serisi

Serie 700

700 Serisi

700 Series

Gazlı & Elektrikli Ocaklar

Gas & Electric Cookers

Gazlı

- LPG veya doğalgaz ile çalışma
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Tam veya kısık yangın seçeneği
- Boru tip brülörlü termostat kontrollü fırın
- Paslanmaz brülör
- Paslanmaz çelik gövde
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

Temel Özellikler

- Trifaze besleme voltajı
- İki kademeli ısıtıcı pleytler
- Yuvarlak veya kare ısıtıcı pleyt seçeneği
- Termostat kontrollü fırın
- Paslanmaz çelik gövde
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

Elektrikli

Gas

- LPG or Natural Gas usage
- Faucet with safety valve
- Adjustable burner capacity
- Thermostatically controlled stove with tube type burner
- Stainless burner
- Stainless steel body
- Hygienic and safe
- Long life usage

Basic Features

- Three phase supply voltage
- Two-stage heating capacity
- Round or square hotplates
- Thermostatically controlled stove
- Stainless steel body
- Hygienic and safe
- Long life usage

Electrical

70SDE-M182-1



OC3/70MX-4D



70S-M182-4SE



OC3/70MX-4S



Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kW/kcal) Power (kW/kcal)	Kapasite (Ocak) Capacity (Cooker)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
OC2/70MX-2S	🔥	21/25-30/50	14/12040	2	40x70x30	22
OC2/70MX-2D	🔥	21/25-30/50	14/12040	2	40x70x85	38
OC3/70MX-4S	🔥	21/25-30/50	28/24080	4	80x70x30	45
OC3/70MX-4D	🔥	21/25-30/50	28/24080	4	80x70x85	75
OC4/70MX-6S	🔥	21/25-30/50	42/36120	6	120x70x30	72
OC4/70MX-6D	🔥	21/25-30/50	42/36120	6	120x70x85	96
Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/) Power (kW/)	Kapasite (Ocak) Capacity (Cooker)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
70S-M182-2SE	⚡	230-400 / 50-60	4	Ø18 x 2	40x70x30	17
70SDE-M182	⚡	230-400 / 50-60	4	Ø18 x 2	40x70x85	32
70S-M182-4SE	⚡	230-400 / 50-60	8	Ø18 x 4	80x70x30	30
70SDE-M182-1	⚡	230-400 / 50-60	8	Ø18 x 4	80x70x85	50



2020

Gazlı & Elektrikli Kuzineler

Gas & Electric Cookstoves

700 Serisi
Serie 700**Gazlı**

- LPG veya doğalgaz ile çalışma
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Tam veya kısık yanış seçeneği
- Boru tip brülörlü termostat kontrollü fırın
- Paslanmaz brülör
- Paslanmaz çelik gövde
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

Temel Özellikler

- Trifaze besleme voltajı
- İki kademeli ısıtıcı pleytler
- Yuvarlak veya kare ısıtıcı pleyt seçeneği
- Termostat kontrollü fırın
- Paslanmaz çelik gövde
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

Elektrikli**Gas**

- LPG or Natural Gas usage
- Faucet with safety valve
- Adjustable burner capacity
- Thermostatically controlled stove with tube type burner
- Stainless burner
- Stainless steel body
- Hygienic and safe
- Long life usage

Basic Features

- Three phase supply voltage
- Two-stage heating capacity
- Round or square hotplates
- Thermostatically controlled stove
- Stainless steel body
- Hygienic and safe
- Long life usage

Electrical**70S-M015-4F****70SFE-M182-2****Teknik Özellikler | Technical Features**

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kW/kcal) Power (kW/kcal)	Kapasite (Ocak+Fırın) Capacity (Cooker+Oven)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
70S-M015-4F	🔥	21/25-30/50	39,2/33712	4+1	80x70x85	100
70S-M015-6F	🔥	21/25-30/50	58,8/50568	6+1	120x70x85	140
Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/) Power (kW/)	Kapasite (Ocak+Fırın) Capacity (Cooker+Oven)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
70SFE-M182-2	⚡	230-400 / 50-60	12	Ø18 x 4 + 1	80x70x85	100
70SFE-M182-3	⚡	230-400 / 50-60	29	Ø18 x 6 + 1	120x70x85	135

700 Serisi

700 Series

Gazlı Lavtaşı & Sulu Tip Izgaralar

Gas Type Lavasone or Watery Grills

Temel Özellikler

- LPG veya doğalgaz ile çalışma
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Özel paslanmaz brülör tipi ısıtıcı
- Paslanmaz çelik gövde
- Özel döküm pleyt
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

Basic Features

- LPG or Natural Gas usage
- Faucet with safety valve
- Special stainless steel tube type burner
- Stainless steel body
- Special cast iron plate
- Hygienic and safe
- Long life usage



70S-M190-60
Sulu Tip | Watery



LTI/70S-M170-1



LTI/70SD-M170-1

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Model Tipi Model Type	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kW/kcal) Power (kW/kcal)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
70S-M190-60	Sulu Tip Watery	🔥	21/25-30/50	4 / 3440	61x70x35	46
70S-M190-90	Sulu Tip Watery	🔥	21/25-30/50	6 / 5160	91x70x35	78
LTI/70S-M170-1	Lavtaşı Lava Stone	🔥	21/25-30/50	4 / 3440	47,5x70x35	55
LTI/70S-M170-2	Lavtaşı Lava Stone	🔥	21/25-30/50	4 / 3440	63x70x35	70
LTI1/70S-M170-3	Lavtaşı Lava Stone	🔥	21/25-30/50	8 / 6880	78x70x35	102
LTI/70SD-M170-1	Lavtaşı Lava Stone	🔥	21/25-30/50	4 / 3440	47,5x70x85	72
LTI/70SD-M170-2	Lavtaşı Lava Stone	🔥	21/25-30/50	4 / 3440	63x70x85	95
LTI1/70SD-M170-3	Lavtaşı Lava Stone	🔥	21/25-30/50	8 / 6880	78x70x85	127

Elektrikli & Gazlı Pleyt Izgaralar

Electric & Gas Plate Grilles

Gazlı

- LPG veya doğalgaz ile çalışma
- Ventilli gaz musluğu
- Paslanmaz boru tipi brülör
- Paslanmaz çelik gövde
- Oluklu veya düz pleyt seçeneği
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

Temel Özellikler

- Monofaze veya trifaze besleme
- Termostat kontrollü ısıtma
- Modellerde boru tipi rezistans ısıtıcı
- Paslanmaz çelik gövde
- Oluklu veya düz pleyt seçeneği
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

Elektrikli

Gaz

- Working with LPG or natural
- Gas valve with safety valve
- Stainless pipe type burner
- Stainless steel body
- Corrugated or flat plate option
- Hygienic and safe
- Long lasting

Basic Features

- Single-phase or three-phase supply
- Thermostat controlled heating
- Tubular resistance heater
- Stainless steel body
- Corrugated or flat plate option
- Hygienic and safe
- Long lasting

Electrical



70SE-M179



IZ1/70SD-M171-2

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kW/kcal) Power (kW/kcal)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
IZ/70S-M171		21/25-30/50	3,25/2795	40x70x30	35
IZ1/70S-M171-2		21/25-30/50	6,5/5590	80x70x30	64
IZ/70SD-M171		21/25-30/50	3,25/2795	40x70x85	50
IZ1/70SD-M171-2		21/25-30/50	6,5/5590	80x70x85	89
Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/) Power (kW/)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
70SE-M175		230-400 / 50-60	2,5	40x70x30	34
70SE-M179		230-400 / 50-60	6	80x70x30	65
70DE-M175		230-400 / 50-60	2,5	40x70x85	51
70DE-M179		230-400 / 50-60	6	80x70x85	90



Düz
Smooth



Oluklu + Düz
Smooth + Ribbed

700 Serisi

700 Series

Gazlı & Elektrikli Fritözler

Gas & Electric Fryers

Gazlı

- LPG veya doğalgaz ile çalışma
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Özel paslanmaz brülör
- Paslanmaz çelik gövde ve yağ haznesi
- Paslanmaz sepet
- Alt dolap seçeneği
- Yağ boşaltma musluğu
- Kolay temizlenebilir yağ haznesi
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

Temel Özellikler

- Monofaze veya trifaze besleme
- Termostat kontrollü ısıtma
- Limit termostat
- Hareketli paslanmaz boru tip rezistans
- Paslanmaz çelik gövde ve yağ haznesi
- Paslanmaz sepet
- Alt dolap seçeneği
- Yağ boşaltma musluğu
- Kolay temizlenebilir yağ haznesi
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

Elektrikli

Gas

- Working with LPG or natural gas
- Gas valve with safety valve
- Special stainless burner
- Stainless steel body and oil chamber
- Stainless basket
- Bottom cabinet option
- Oil drain cock
- Easy to clean oil chamber
- Hygienic and safe
- Long lasting

Basic Features

- Single-phase or three-phase supply
- Thermostat controlled heating
- Limit thermostat in electric models
- Movable stainless pipe type resistance
- Stainless steel body and oil chamber
- Stainless basket
- Bottom cabinet option
- Oil drain cock
- Easy to clean oil chamber
- Hygienic and safe
- Long lasting

Electrical



70SE-M073-1



70SDE-M073



70SDE-M073-1

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kW/kcal) Power (kW/kcal)	Kapasite (Lt.) Capacity (Lt.)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
FR/70SD-M073	🔥	21/25-30/50	7 / 6020	12	40x70x85	38
FR1/70SD-M073-1	🔥	21/25-30/50	14 / 12040	12 + 12	80x70x85	65
Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/) Power (kW/)	Kapasite (Lt.) Capacity (Lt.)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
70SE-M073	⚡	230-400 / 50-60	9	12	40x70x30	20
70SE-M073-1	⚡	230-400 / 50-60	18	12 + 12	80x70x30	35
70SDE-M073	⚡	230-400 / 50-60	9	12	40x70x85	37
70SDE-M073-1	⚡	230-400 / 50-60	18	12 + 12	80x70x85	60



2020

Elektrikli Makarna Haşlama

Electric Pasta Boiled

Temel Özellikler

- Monofaze besleme voltajı
- Termostat kontrollü ısıtma
- Boru tipi rezistans ısıtıcı
- Paslanmaz sepetler
- Paslanmaz çelik gövde ve su haznesi
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

Basic Features

- Single-phase supply voltage
- Thermostat controlled heating
- Tubular resistance heater
- Stainless baskets
- Stainless steel body and water tank
- Hygienic and safe
- Long lasting



70S-M184



70SD-M184

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/) Power (kW/)	Kapasite Capacity	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
70S-M184	⚡	230-400 / 50-60	7,5	10 Lt.	40x70x30	18
70SD-M184	⚡	230-400 / 50-60	7,5	10 Lt.	40x70x85	34

700 Serisi

700 Series

Elektrikli Bain Marie

Electric Bain Marie

Temel Özellikler

- Monofaze besleme voltajı
- Termostat kontrollü ısıtma
- Boru tipi rezistans ısıtıcı
- Bain Marie'de standart GN kaplar
- Paslanmaz çelik gövde ve su haznesi
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

Basic Features

- Single-phase supply voltage
- Thermostat controlled heating
- Tubular resistance heater
- Standard GN containers in Bain Marie
- Stainless steel body and water tank
- Hygienic and safe
- Long lasting



70S-M180-1



70SD-M180-1

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/) Power (kW/)	Kapasite Capacity	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
70S-M180-1	⚡	230 / 50-60	1,5	3 x 1/3 GN	40x70x30	20
70SD-M180-1	⚡	230 / 50-60	1,5	3 x 1/3 GN	40x70x85	35
70S-M180	⚡	230 / 50-60	2	2 x 1/1 GN	80x70x30	37
70SD-M180	⚡	230 / 50-60	2	2 x 1/1 GN	80x70x85	60

Nötr Tezgah & Patates Dinlendirme Ünitesi

Neutral Bench & Potato Warm Display Unit

Nötr Tezgah Temel Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde
- Boyut seçeneği
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

Patates Dinlendirme Temel Özellikler

- Stainless steel body and water container
- Various dimensions
- Hygienic and safe
- Long life usage

Neutral Countertop Basic Features

- Monofaze besleme voltajı
- Termostat kontrollü ısıtma
- Seramik ısıtıcı
- Paslanmaz çelik gövde ve hazne
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

Potato Warm Display Unit Basic Features

- Single phase supply voltage
- Thermostatic controlled heating
- Ceramic type heater Stainless Steel Paslanmaz Sac
- Stainless steel body and container
- Hygienic and safe
- Long life usage



70S-M067



70S-M173



70SD-M173

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/) Power (kW/)	Isıtma Tipi Heating Type	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
70S-M067	—	—	—	—	40x70x30	14
70SD-M067	—	—	—	—	40x70x85	31
70S-M173	⚡	230 / 50-60	1	Kızılötesi - INFRARED	40x70x30	15
70SD-M173	⚡	230 / 50-60	1	Kızılötesi - INFRARED	40x70x85	30





900 Serisi
Serie 900



900 Serisi

Serie 900

900 Serisi

9 00 Series

Gazlı & Elektrikli Ocaklar

Gas & Electric Cookers

900 Serisi
Serie 900

Gazlı

- LPG veya doğalgaz ile çalışma
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Tam veya kısık yangın seçeneği
- Boru tip brülörlü termostat kontrollü fırın
- Paslanmaz brülör
- Paslanmaz çelik gövde
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

Temel Özellikler

- Trifaze besleme voltajı
- İki kademeli ısıtıcı pleytler
- Yuvarlak veya kare ısıtıcı pleyt seçeneği
- Termostat kontrollü fırın
- Paslanmaz çelik gövde
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

Elektrikli

Gaz

- LPG or Natural Gas usage
- Faucet with safety valve
- Adjustable burner capacity
- Thermostatically controlled stove with tube type burner
- Stainless burner
- Stainless steel body
- Hygienic and safe
- Long life usage

Basic Features

- Three phase supply voltage
- Two-stage heating capacity
- Round or square hotplates
- Thermostatically controlled stove
- Stainless steel body
- Hygienic and safe
- Long life usage

Electrical



OC6/90SMX-4D



90SD-M068

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kW/kcal) Power (kW/kcal)	Kapasite Capacity	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
OC5/90SMX-2D	🔥	21/25-30/50	14/12040	2	40x90x85	65
OC6/90SMX-4D	🔥	21/25-30/50	28/24080	4	80x90x85	108

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/) Power (kW/)	Pleyt Ebat Pleyt Size	Kapasite Capacity	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
90S-M067E	⚡	230-400 / 50-60	8	40 x 40cm	2	40x90x85	56
90SD-M068	⚡	230-400 / 50-60	16	40 x 40cm	4	80x90x85	100



2020

Gazlı & Elektrikli Kuzineler

Gas & Electric Cookstoves

Gazlı

- LPG veya doğalgaz ile çalışma
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Tam veya kısık yanış seçeneği
- Boru tip brülörlü termostat kontrollü fırın
- Paslanmaz brülör
- Paslanmaz çelik gövde
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

Temel Özellikler

- Trifaze besleme voltajı
- İki kademeli ısıtıcı pleytler
- Yuvarlak veya kare ısıtıcı pleyt seçeneği
- Termostat kontrollü fırın
- Paslanmaz çelik gövde
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

Elektrikli**Gaz**

- LPG or Natural Gas usage
- Faucet with safety valve
- Adjustable burner capacity
- Thermostatically controlled stove with tube type burner
- Stainless burner
- Stainless steel body
- Hygienic and safe
- Long life usage

Basic Features

- Three phase supply voltage
- Two-stage heating capacity
- Round or square hotplates
- Thermostatically controlled stove
- Stainless steel body
- Hygienic and safe
- Long life usage

Electrical

90S-M015-4F



90SF-M068

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kW/kcal) Power (kW/kcal)	Gaz Tüketimi(m3/h-Kg/h) Gas Consumption(m3/h-Kg/h)	Kapasite Capacity	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
90S-M015-4F	🔥	21/25-30/50	39,2/33712	4, '48	4+1	80x90x85	147
90S-M015-6F	🔥	21/25-30/50	53,2/45752	5,630	6+1	120x90x85	170
M015-2	🔥	21/25-30/50	25,2/21672	2,666-1,987	2+1	100x65x85	75
M015-3	🔥	21/25-30/50	32,2/27692	3,406-2,541	3+1	150x65x85	113
M015-4	🔥	21/25-30/50	39,2/33712	4,147-3,092	4+1	100x100x85	160
M015-6	🔥	21/25-30/50	53,2/45752	5,628-4,196	6+1	150x100x85	200
KU-M015-2.6	🔥	21/25-30/50	58/49880	6,133-3,729	6+2	200x100x85	220

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/) Power (kW/)	Pleyt Ebat Pleyt Size	Kapasite Capacity	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
90SF-M068	⚡	230-400 / 50-60	24	40 x 40cm	4 + 1	80x90x85	135
MX26-4	⚡	230-400 / 50-60	21	40 x 40cm	4 + 1	100x100x85	150
MX26-6	⚡	230-400 / 50-60	29	40 x 40cm	6 + 1	150x100x85	195

900 Serisi

9 00 Series

Gazlı & Elektrikli Fritözler

Gas & Electric Fryers

900 Serisi
Serie 900

Gazlı

- LPG veya doğalgaz ile çalışma
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Özel paslanmaz brülör
- Paslanmaz çelik gövde ve yağ haznesi
- Paslanmaz sepet
- Alt dolap seçeneği
- Yağ boşaltma musluğu
- Kolay temizlenebilir yağ haznesi
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

Temel Özellikler

- Monofaze veya trifaze besleme
- Termostat kontrollü ısıtma
- Limit termostat
- Hareketli paslanmaz boru tip rezistans
- Paslanmaz çelik gövde ve yağ haznesi
- Paslanmaz sepet
- Alt dolap seçeneği
- Yağ boşaltma musluğu
- Kolay temizlenebilir yağ haznesi
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

Elektrikli

Gaz

- Working with LPG or natural gas
- Gas valve with safety valve
- Special stainless burner
- Stainless steel body and oil chamber
- Stainless basket
- Bottom cabinet option
- Oil drain cock
- Easy to clean oil chamber
- Hygienic and safe
- Long lasting

Basic Features

- Single-phase or three-phase supply
- Thermostat controlled heating
- Limit thermostat in electric models
- Movable stainless pipe type resistance
- Stainless steel body and oil chamber
- Stainless basket
- Bottom cabinet option
- Oil drain cock
- Easy to clean oil chamber
- Hygienic and safe
- Long lasting

Electrical



90S-M061E



90S-M062E

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kW/kcal) Power (kW/kcal)	Kapasite (Lt.) Capacity (Lt.)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
90S-M061G	🔥	21/25-30/50	9 / 7740	24	40x90x85	60
90S-M062G	🔥	21/25-30/50	18 / 17200	24 + 24	80x90x85	92
Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/) Power (kW/)	Kapasite (Lt.) Capacity (Lt.)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
90S-M061E	⚡	230-400 / 50-60	10,5	24	40x90x85	48
90S-M062E	⚡	230-400 / 50-60	21	24 + 24	80x90x85	70



2020

Elektrikli Izgaralar Electric Grilles

Elektrikli

Temel Özellikler

- Monofaze veya trifaze besleme
- Termostat kontrollü ısıtma
- Boru tipi rezistans ısıtıcı
- Paslanmaz çelik gövde
- Oluklu veya düz pleyt seçeneği
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

Basic Features

- Single-phase or three-phase supply
- Thermostat controlled heating
- Tubular resistance heater
- Stainless steel body
- Corrugated or flat plate option
- Hygienic and safe
- Long lasting

Electrical

90S Series
Series 900



90SD-M064E



90SD-M065E

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
90SD-M064E	⚡	230-400 / 50-60	4,5	40x90x85	70
90SD-M065E	⚡	230-400 / 50-60	9	80x90x85	150



Düz
Smooth



Oluklu + Düz
Smooth + Ribbed

900 Serisi

9 00 Series

900 Serisi
Serie 900

Gazlı

Temel Özellikler

- LPG veya doğalgaz ile çalışma
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Paslanmaz boru tipi brülör
- Paslanmaz çelik gövde
- Özel döküm pleyt
- Diğer modellerde oluklu veya düz pleyt seçeneği
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

Gazlı Izgaralar

Gas Grilles

Basic Features

- Working with LPG or natural gas
- Gas tap with safety valve
- Stainless pipe type burner
- Stainless steel body
- Custom cast pleyt
- Choice of corrugated or flat pleyt on other models
- Hygienic and safe
- Long-lived

Gas



IZ3/90SD-M171



IZ3/90SD-M171-1

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mtar)	Güç (kW/kcal) Power (kW/kcal)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
IZ2/90SD-M171	🔥	21/25-30/50	3,25/2795	40x90x85	75
IZ3/90SD-M171-1	🔥	21/25-30/50	6,5/5590	80x90x85	145



Düz
Smooth



Oluklu + Düz
Smooth + Ribbed



2020

Gazlı Lavtaşlı Izgaralar Gas Type Lavastone Grills

Gazlı

Temel Özellikler

- LPG veya doğalgaz ile çalışma
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Paslanmaz boru tipi brülör
- Paslanmaz çelik gövde
- Özel döküm pleyt
- Diğer modellerde oluklu veya düz pleyt seçeneği
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

Basic Features

- Working with LPG or natural gas
- Gas tap with safety valve
- Stainless pipe type burner
- Stainless steel body
- Custom cast pleyt
- Choice of corrugated or flat pleyt on other models
- Hygienic and safe
- Long-lived

Gas



LT3/90SD-M170-1



LT3/90SD-M170-3

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/) Power (kW/)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
LT2/90SD-M170-1	🔥	21/25-30/50	4 / 3440	51,5x90x85	90
LT3/90SD-M170-3	🔥	21/25-30/50	8 / 6880	85x90x85	160

900 Serisi

9 00 Series

900 Serisi
Serie 900

Elektrikli Bain Marie

Electric Bain Marie

Temel Özellikler

- Monofaze besleme voltajı
- Termostat kontrollü ısıtma
- Boru tipi rezistans ısıtıcı
- Standart GN kaplar
- Paslanmaz çelik gövde ve su haznesi
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

Basic Features

- Single-phase supply voltage
- Thermostat controlled heating
- Tubular resistance heater
- Standard GN containers
- Stainless steel body and water tank
- Hygienic and safe
- Long lasting



90SD-M069E

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/) Power (kW/)	Kapasite Capacity	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
90SD-M069E	⚡	230 / 50-60	1,5	3 x 1/3 GN	40x90x85	40
90SD-M070E	⚡	230 / 50-60	2,5	2 x 1/1 GN	80x90x85	75

Elektrikli Makarna Haşlama

Electric Pasta Boiled

Temel Özellikler

- Monofaze besleme voltajı
- Termostat kontrollü ısıtma
- Boru tipi rezistans ısıtıcı
- Paslanmaz sepetler
- Paslanmaz çelik gövde ve su haznesi
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

Basic Features

- Single-phase supply voltage
- Thermostat controlled heating
- Tubular resistance heater
- Stainless baskets
- Stainless steel body and water tank
- Hygienic and safe
- Long lasting



Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/) Power (kW/)	Kapasite Capacity	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
90SD-M184E	⚡	230-400 / 50-60	10,5	1/2 + 2x1/6	40x90x85	45



2020

Nötr Tezgah Neutral Bench



Nötr Tezgah Temel Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde
- Boyut seçeneği
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

Neutral Countertop Basic Features

- Stainless steel body and water container
- Various dimensions
- Hygienic and safe
- Long life usage

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/) Power (kW/)	Isıtma Tipi Heating Type	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
90SD-M067	-	-	-	-	40x90x85	31

Patates Dinlendirme Ünitesi

Potato Warm Display Unit



Patates Dinlendirme Temel Özellikler

- Monofaze besleme voltajı
- Termostat kontrollü ısıtma
- Seramik ısıtıcı
- Paslanmaz çelik gövde ve hazne
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

Potato Warm Display Unit Basic Features

- Single phase supply voltage
- Thermostatic controlled heating
- Ceramic type heater Stainless Steel Paslanmaz Sac
- Stainless steel body and container
- Hygienic and safe
- Long life usage

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/) Power (kW/)	Isıtma Tipi Heating Type	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
90SD-M168E	⚡	230 / 50-60	1	Kızılötesi - INFRARED	40x90x85	35

900 Serisi

9 00 Series

900 Serisi
Serie 900

Devrilir Tava

Tilting Bratt Pan

Devrilir Tava Temel Özellikler

- Gövde, panel, tava AISI 304 paslanmaz çelik.
- Termostatik kontrol
- Her çeşit hafif yağda kızartma, haşlanmış et, balık, yumurta, pilav, dolma ve sos yapma imkanı vardır
- Tava kalkarken kullanım emniyetini sağlamak için elektrikli modellerde ısıtıcı stop pozisyonuna geçer
- Musluk ile doldurma ve yıkama yapmak kolaydır
- Hijyenik, sağlıklı ve dayanıklıdır.

Tilting Bratt Pan Basic Features

- Body, panel and pan is AISI 304 stainless steel
- Thermostatic control
- Frying all the grilling kinds in light oil, (Frying, boiled meat, fish, egg, rice and sauce
- Heater passes to stop position when the pan works for providing safe usage
- It is easy to fill and discharge with the faucet
- Hygienic, ergonomic, safe usage.



90S-DTG-80

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kW/kcal) Power (kW/kcal)	Kapasite (Lt.) Capacity (Lt.)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
90S-DTG-80	🔥	21/25-30/50	22	80	80x90x85	173
90S-DTG-120	🔥	21/25-30/50	28,5	120	120x90x85	230
Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite (Lt.) Capacity (Lt.)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
90S-DTE-80	⚡	380-400 / 50-60	10,2	80	80x90x85	163
90S-DTE-120	⚡	380-400 / 50-60	16	120	120x90x85	220

Kaynatma Kazanı

Boiling Pan

Kaynatma Kazanı Temel Özellikler

- AISI 304 paslanmaz çelik .
- Karşı ağırlıklı kapaklıdır
- Çift cidarlı ceketteki su seviyesi için doldurma ve kontrol musluğu seviyesi işareti vardır
- Aşırı basınç valfi ve monometre bulunur
- Soğuk sıcak su doldurma musluğu vardır
- Boşaltma muslukludur
- Brülör komple magnet ventillidir.

Boiling Pan Basic Features

- Made of AISI 304 (Cr-Ni 18/1 O) stainless steel
- With counterweighted cap
- There is a filling and check tap level mark for the water level in the double jacket jacket
- Includes overpressure valve and monometer
- It has cold hot water filling tap
- With drain tap
- Burner has complete magnet valve.



Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kW/kcal) Power (kW/kcal)	Kapasite (Lt.) Capacity (Lt.)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
90S-KKG-80	🔥	21/25-30/50	22,5/19350	80	80x90x85	140
90S-KKG-100	🔥	21/25-30/50	28,5/24510	100	80x90x85	155
90S-KKG-150	🔥	21/25-30/50	33,5/28810	150	80x90x85	180
Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite (Lt.) Capacity (Lt.)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
90S-KKE-80	⚡	230-400 / 50-60	12	80	80x90x85	135
90S-KKE-100	⚡	230-400 / 50-60	12	100	80x90x85	150
90S-KKE-150	⚡	230-400 / 50-60	17	150	80x90x85	175



Fırınlar
Ovens



Fırınlar
Ovens

Pâtisserie Fırınlar

Pâtisserie Ovens

Temel Özellikler

- Elektrikli modellerde monofaze veya trifaze besleme
- Gazlı modellerde LPG veya Doğalgaz ile çalışma
- Termostat kontrollü ısıtma
- Fanlı hava sirkülasyonu
- Nemlendirme
- Paslanmaz çelik gövde
- Isıya dayanıklı çift cam
- Pişirme zamanlayıcı
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

Basic Features

- Single-phase or three-phase supply in electric models
- Working with LPG or Natural Gas in gas models
- Thermostat controlled heating
- Fan air circulation
- Moistening
- Stainless steel body
- Heat resistant double glass
- Cooking timer
- Hygienic and safe
- Long lasting



PTS04-DİJİTAL



PTS06-DİJİTAL



PTS09-MANUEL

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/) Power (kW/)	Kapasite (Tepsi-Adet) Capacity (Tray-Quantity)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
PTS04-MANUEL	⚡	230-380 / 50-60	6,4	40x60cm - 4 TEPSİ	80,5x83x57	68
PTS04-DİJİTAL	⚡	230-380 / 50-60	6,4	40x60cm - 4 TEPSİ	80,5x83x57	68
PTS06-MANUEL	⚡	380 / 50-60	10,4	40x60cm - 6 TEPSİ	80,5x87x103	120
PTS06-DİJİTAL	⚡	380 / 50-60	10,4	40x60cm - 6 TEPSİ	80,5x87x103	120
PTS09-MANUEL	⚡	380 / 50-60	15	40x60cm - 9 TEPSİ	80,5x87x135	180
PTS09-DİJİTAL	⚡	380 / 50-60	15	40x60cm - 9 TEPSİ	80,5x87x135	180



2020

Konveksiyonel Fırınlar Convection Ovens

Temel Özellikler

- Elektrikli modellerde monofaze veya trifaze besleme
- Gazlı modellerde LPG veya Doğalgaz ile çalışma
- Termostat kontrollü ısıtma
- Fanlı hava sirkülasyonu
- Nemlendirme
- Paslanmaz çelik gövde
- Isıya dayanıklı çift cam
- Pişirme zamanlayıcı
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

Basic Features

- Single-phase or three-phase supply in electric models
- Working with LPG or Natural Gas in gas models
- Thermostat controlled heating
- Fan air circulation
- Moistening
- Stainless steel body
- Heat resistant double glass
- Cooking timer
- Hygienic and safe
- Long lasting



DFKE06



DFKG10

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar,Volt) Gas (Mbar,Volt)	Güç (kW/kcal) Power (kW/kcal)	Kapasite (Tepsi-Adet) Capacity (Tray-Quantity)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
DKFG10	🔥	21-25 / 30-50 / 220V	14	1/1 - 10 TEPSİ	95,5x77x105	124
DKFG20	🔥	21-25 / 30-50 / 220V	18	1/1 - 20 TEPSİ	115,5x103x105	170
DKFG40	🔥	21-25 / 30-50 / 220V	34	1/1 - 40 TEPSİ	115,5x109x178	200

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/) Power (kW/)	Kapasite (Tepsi-Adet) Capacity (Tray-Quantity)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
DFKE06	⚡	380 / 50-60	10,6	1/1 - 6 TEPSİ	95,5x86,6x82	90
DFKE10	⚡	380 / 50-60	19,6	1/1 - 10 TEPSİ	95,5x86x105	140
DFKE20	⚡	380 / 50-60	24,6	1/1 - 20 TEPSİ	115,5x102x105	160
DFKE40	⚡	380 / 50-60	49,2	1/1 - 40 TEPSİ	115,5x108,5x177	200

Döner Arabalı Ekmek Fırını (Gazlı)

Rotary Rack Oven (Gas)

Temel Özellikler

- Şık ve ergonomik tasarım
- Görsel sesli ikaz
- Döner Platformlu sistem
- Yüksek enerji tasarrufu
- Yüksek verimli Buhar Jeneratörleri
- Otomatik Buhar Kontrolü

Basic Features

- Stylish and ergonomic design
- Visual and audible warning
- Rotating platform - swing system
- High energy saving
- High efficiency powerfull steam generators
- Automatic steam control



Ürün Kodu

Product Code

Pişirme Kapasitesi (Adet)

Baking Capacity (Pcs.)

Tava Ölçüsü (cm)

Baking Tray Size (cm)

Tava Adedi (Adet)

Number of Trays (Pcs.)

Tava Arası Mesafeler (cm)

Tray Clearances (cm)

Pişirme Alanı (m²)

Baking Area (m²)

Kapı Girişi (cm)

Door Entrance (cm)

Baca Çıkışı (Ø)

Chimney Outlet (Ø)

Buhar Baca Çıkışı

Steam Extraction Pipe (Ø)

Su Girişi (Ø)

Water Supply (inch)

Brülör Kapasitesi (kw)

Burner Capacity (kw)

Enerji Kaynakları

Energy Resource

Elektrik Bağlantısı

Electric Connection

Bağlantı Gücü (kw)

Power Supply (kw)

Isıl Güç (kcal/kw)

Thermal Power (kcal/kw)

Gaz Bağlantı Basıncı (Mbar)

Gas Connection Pressure (Mbar)

Ağırlık Weight (Kg)

Weight (Kg)

Dış Ölçüler (cm)

Exterior Dimensions (cm)

ROTA 810

3360

80x100 / 75x104

14-16-18

11,4 - 10 - 8,9

11,2 - 12,8 - 14,4

100

22

13

1/2"

81/210

3,5

31700 / 95

21-300

2650

191,5 x 232 x 30 x 260-300

ROTA 609

2016

60x90 / 60x80

14-16-18

11,4 - 10 - 8,9

7,56 - 8,64 - 9,72

80

22

13

1/2"

42/116

3,5

60200 / 70

21-300

225

171,5 x 232 x 30 x 227-273

ROTA 608

1584

60x90 / 60x80

14-16-18

12,5 - 10,5 - 9

5,94 - 7,02 - 8,01

80

22

13

1/2"

42/116

3,5

60200 / 70

21-300

1920

171,5 x 207 x 30 x 227-273



2020

Döner Arabalı Ekmek Fırını (Elektrikli)

Rotary Rack Oven (Electrical)

Temel Özellikler

- Şık ve ergonomik tasarım
- Görsel sesli ikaz
- Döner Platformlu sistem
- Yüksek enerji tasarrufu
- Yüksek verimli Buhar Jeneratörleri
- Otomatik Buhar Kontrolü

Basic Features

- Stylish and ergonomic design
- Visual and audible warning
- Rotating platform - swing system
- High energy saving
- High efficiency powerfull steam generators
- Automatic steam control



Ürün Kodu

Product Code

Pişirme Kapasitesi (Adet)

Baking Capacity (Pcs.)

Tava Ölçüsü (cm)

Baking Tray Size (cm)

Tava Adedi (Adet)

Number of Trays (Pcs.)

Tava Arası Mesafeler (cm)

Tray Clearances (cm)

Pişirme Alanı (m²)

Baking Area (m²)

Kapı Girişi (cm)

Door Entrance (cm)

Buhar Baca Çıkışı

Steam Extraction Pipe (Ø)

Su Girişi (Ø)

Water Supply (inch)

Enerji Kaynakları

Energy Resource

Elektrik Bağlantısı

Electric Connection

Bağlantı Gücü (kw)

Power Supply (kw)

Ağırlık Weight (Kg)

Weight (Kg)

Dış Ölçüler (cm)

Exterior Dimensions (cm)

ROTA 810 E

3360

80x100 / 75x104

14-16-18

11,4 - 10 - 8,9

11,2 - 12,8 - 14,4

100

13

1/2 "

Elektrik / Electrical

380V / 50-60 Hz / 3 phase

70

2100

181 x 232 + 25 x 215-260-290

ROTA 609 E

2016

60x90 / 60x80

14-16-18

11,4 - 10 - 8,9

7,56 - 8,64 - 9,72

80

13

1/2 "

Elektrik / Electrical

380V / 50-60 Hz / 3 phase

57

1860

160 x 232 + 25 x 197-245-275

ROTA 608 E

1584

60x90 / 60x80

11-13-15

12,5 - 10,5 - 9

5,94 - 7,02 - 8,01

80

13

1/2 "

Elektrik / Electrical

380V / 50-60 Hz / 3 phase

48

1500

160 x 207 + 25 x 197-245-275

Döner Konveksiyonlu Fırın

Rotary Convection Oven

Temel Özellikler

- Şık ve ergonomik tasarım
- Görsel sesli ikaz
- Döner Platformlu sistem
- Yüksek enerji tasarrufu
- Yüksek verimli Buhar Jeneratörleri
- Bağımsız, otomatik ısı ve nem kontrollü fermantasyon odası

Basic Features

- Stylish and ergonomic design
- Visual and audible warning
- Rotating platform - swing system
- High energy saving
- High efficiency powerfull steam generators
- Independent automatic tempreture and humidity control in profing chamber



Pişirme Hücresi | Baking Chamber

Ürün Kodu Product Code	STELLA 10E	STELLA 10G
Tava Ölçüsü (cm) Baking Tray Size (cm)	40 x 60	40 x 60
Tava Adedi (Adet) Number Of Tray (Pcs.) (cm)	10	10
Tava Arası Mesafe (cm) Tray Clearances (cm)	8,5	8,5
Pişirme Alanı (m²) Baking Area of Deck (m²)	2,4	2,4
Dış Ölçüler (cm) Exterior Dimention (cm)	100 x 108 x 140 +10	100 x 145 x 140 +10
Kapı Girişi (cm) Intake Opening (cm)	52	52
Buhar Baca Çıkışı (Ø cm) Steam Extraction Pipe (Ø cm)	9	9
Su Girişi (İnç) Water Supply (Inch)	1 / 2 "	1 / 2 "
Enerji Kaynağı Heating Type	Elektrikli / Electrical	Gazlı / Gas
Ağırlık (kg) Weight (kg)	350	390
Elektrik Bağlantısı Power Supply	380V / 50-60 Hz / 3 phase	380V / 50-60 Hz / 3 phase
Kontrol Sistemi Control System	Dijital / Digital	Dijital / Digital
Elektrik Gücü Power (kw)	23,5	3,5
Isı Gücü (kcal/kw) Thermal Power (kcal/kw)		16000 / 18

Fermantasyon Odası Profing Chamber

Tava Kapasitesi (Adet) Tray Capacity (Pcs.)	12	12
Tava Ölçüsü (cm) Tray Size (cm)	40 x 60	40 x 60
Dış Ölçüler (cm) Exterior Dimention (cm)	100 x 108 x72	100 x 108 x72
Elektrik Gücü (kw) Power (kw)	2,5	2,5
Ağırlık (kg) Weight (kg)	100	100

Toplam Ölçü (cm) Total Dimentions (cm)	100x108-30x212	100+22x145-195x210
Toplam Ağırlık (kg) Total Weight (kg)	350 + 100	390 + 100

Çok Amaçlı, Taş Tabanlı Fırınlar

Bakery and Pastry Ovens

Temel Özellikler

- Her kat birbirinden bağımsız çalışır.
- Katları taş tabanlı olduğundan ve seramik rezistanslar sayesinde ısıyı eşit olarak yayar.
- Sıcaklık kat içi alt, üst ve ön sıcaklığı her katta isteğe göre farklı ayarlanabilir.
- Düşük enerji tüketimi sağlar.

Basic Features

- Each deck can be operated independently.
- Temperature and the time of steam can be adjusted for each deck as per the request.
- Ceramic heaters provide homogenous heat distribution inside the oven as a result the cooking quality reaches the highest quality.
- It provides low energy consumption.



Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Dış Ebat (cm) Outside Dim. (cm)	İç Ebat (cm) Inside Dim. (cm)	Güç (kW) Power (kW)	Gerilim (Volt) Voltage (Volt)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
MT/1200/2	⚡	166 x 102 x 205	124 x 88 18	31,5	400	660
MD/1200/2	⚡	166 x 102 x 185	124 x 88 18	21	400	385
ME/1200/1	⚡	166 x 102 x 40	124 x 88 18	10,5	400	170
MK/1200/T	⚡	162 x 90 x 70	124 x 88 18	3	400	105
MK/1200/D	⚡	162 x 90 x 90	124 x 88 18	3	400	130
PT/1200/D	⚡	162 x 88 x 90	-	-	400	70
PT/1200/E	⚡	162 x 88 x 110	-	-	400	75

Hamur Kesme-Tartma & Konik Yuvarlama Makinesi

Volumetric Dough Divider & Conical Rounder Machine

Hamur Kesme ve Tarma Temel Özellikler

- Hacimsel vakum kesme işlemi
- Gramaj hassasiyeti $\pm 5\%$
- Otomatik ayarlanabilir gramaj
- Paslanmaz kapak ve huni
- Hamur sayıcı
- Yükseklik ayarlı hamur çıkış konveyörü
- Unluk
- Hız kontrollü kesme

Volumetric Dough Divider Basic Features

- Volumetric suction divider;
- Weighing accuracy $\pm 5\%$
- Automatic adjustable weight;
- External and hopper stainless steel design
- Piece counter
- Height adjustable dough outfeed conveyor
- Flour duster
- Speed-controlled cutting

Konik Yuvarlama Temel Özellikler

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

Conical Rounder Basic Features

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



Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	VDD 70	VDD 90	VDD 110	VDD 130
Ağırlık Hassasiyeti Weight Accuracy	$\pm 2\%$	$\pm 2\%$	$\pm 2\%$	$\pm 2\%$
Hamur Kapasitesi (Kg.) Dough Feeding Capacity	60 kg.	60 kg.	60 kg.	60 kg.
Hamur Parça Arahlığı (gr.) Weight for Dough Pieces	50-150 gr.	80-400 gr.	100-600 gr.	250-1200 gr.
Saat Başına kapasite Capacity per hour		1200 - 2400 Adet / Pieces		
Boyutlar (mm) Dimensions		1557 x 640 x 1405		
Ürün ağırlığı (Kg.) Product Weight		385		
Motor gücü (kW) Motor Power		1,5		
Voltaj (Volts/Hz.) Voltage		380V / 50-60 Hz		

Ürün Kodu Product Code	CR 120	CR 240
Hamur Ağırlığı (gr.) Weight of Dough-Pieces (Pcs.)	50 - 150 gr.	100 - 600 gr.
Kapasite (Adet) Capacity (Pcs.)	Max. 2,500	Max. 2,500
Ebat (mm) Dimensions (mm)	1580 x 940x 1010	1580 x 940x 1010
Ürün Ağırlığı (Kg.) Product Weight (Kg.)	200	230
Motor Gücü (kW) Motor Power (kW)	1,5	1,5
Voltaj (Volts/Hz.) Voltage (Volts/Hz)	380V / 50-60Hz	380V / 50-60Hz



2020

Uzun Şekil Verme Makinesi Long Moulder

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



Uzun Şekil Verme Makinesi | Long Moulder

Ürün Kodu
Product Code

Ruol Sayısı (Adet)
Number of Rollers (Pcs)

Çalışma Geniştirliği (cm)
Working Width (cm)

Çalışma Boyu (cm)
Working Length (cm)

Ağırlık Aralığı (gr)
Weight Range (gr)

Kapasite (Adet)
Capacity (Pcs)

Elektrik Bağlantısı (Volt/Hz)
Electric Connection (Volt/Hz)

Güç kaynağı (kw)
Power Supply (kw)

Ağırlık (kg)
Weight (kg)

Boyutlar (cm)
Dimensions (cm)

LMM 200

2

47

110

50-1500

Max 2500

380V / 50-60Hz

0,55

310

75 x 210 x 125

Pizza Fırınları

Pizza Ovens & Cake, Pastry Ovens

Temel Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde
- Ateşe dayanıklı tuğla
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü
- Gazlı modellerde LPG veya Doğalgaz ile çalışma
- Gazlı modellerde termostat kontrollü gaz modülü
- Elektrikli modellerde trifaze besleme
- Elektrikli modellerde termostat kontrollü ısıtma
- Elektrikli modellerde boru tipi rezistans ısıtıcı

Basic Features

- Stainless steel body
- Refractory brick
- Hygienic and safe
- Long lasting
- Working with LPG or Natural Gas in gas models
- Thermostat controlled gas module in gas models
- Three-phase supply in electric models
- Thermostat controlled heating in electric models
- Tubular resistance heater in electric models



M012-4



M014-4

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar,Volt) Gas (Mbar,Volt)	Güç (kW/kcal) Power (kW/kcal)	Kapasite (Adet) Capacity (Quantity)	İç Ebat (cm) Inner Dimensions (cm)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
M013-4G	🔥	21-25 / 30-50	7,4/6364	4 LÜ	65x65	106,4x88x67	46
M013-6G	🔥	21-25 / 30-50	9,6/8256	6 LI	96,5x65	137,5x88x67	62

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite (Adet) Capacity (Quantity)	İç Ebat (cm) Inner Dimensions (cm)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
M012-4	⚡	230-400 / 50-60	5	4 LÜ	62x62	90x82x50,5	80
M012-6	⚡	230-400 / 50-60	6	6 LI	92x62	120x82x50,5	106
M014-4	⚡	230-400 / 50-60	10	4+4 LÜ	62x62	90x82x80,5	120
M014-6	⚡	230-400 / 50-60	12	6+6 LI	92x62	120x82x80,5	158

Pasta & Börek Fırınları

Pizza Ovens & Cake, Pastry Ovens



M016

Temel Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde
- Gazlı modellerde paslanmaz boru tip brülör
- Gazlı modellerde tam veya kısık yanış seçeneği
- Gazlı modellerde LPG veya Doğalgaz ile çalışma
- Gazlı modellerde emniyet ventilli gaz musluğu
- Elektrikli modellerde trifaze besleme
- Elektrikli modellerde termostat kontrollü ısıtma
- Elektrikli modellerde boru tipi rezistans ısıtıcı
- Hijyenik, emniyetli ve uzun ömürlü

Basic Features

- Stainless steel body
- Stainless pipe type burner in gas models
- Full or low burning option in gas models
- Working with LPG or Natural Gas in gas models
- Gas valve with safety valve in gas models
- Three-phase feeding in electric models
- Thermostat controlled heating in electric models
- Tubular resistance heater in electric models
- Hygienic, safe and long lasting

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar,Volt) Gas (Mbar,Volt)	Güç (kW/kcal) Power (kW/kcal)	Kapasite (Adet) Capacity (Quantity)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
M016	🔥	21-25 / 30-50	13/11180	5 TEPSİ	92X100X160	125
Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/) Power (kW/)	Kapasite (Adet) Capacity (Quantity)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
M016E	⚡	380 / 50-60	10	5 TEPSİ	90X100X160	123

Üç Katlı Elektrikli Fırın

Three Deck Electric Oven



Temel Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü
- Trifaze besleme
- Termostat kontrollü ısıtma
- Boru tipi rezistans ısıtıcı

Basic Features

- Stainless steel body
- Hygienic and safe
- Long lasting
- Three-phase supply
- Thermostat controlled heating
- Tubular resistance heater

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/) Power (kW/)	Kapasite(Raf Ebat/Adet) Capacity (Raf Ebat / Quantity)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
MM.B0002	⚡	230 / 50-60	15	62 x 60cm / 6 (2x3)	95x90x158	235

Mayalandırma Kabini

Fermentation Cabinet

Temel Özellikleri

- Monofaze veya trifaze besleme voltajı
- İç aydınlatma
- 0/60 ısı kontrol
- Homojen ısı dağılımı
- Mayalı unlu mamüllerin mayalanması için kullanılır
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

Basic Features

- Single-phase or three-phase supply voltage
- Interior lighting
- 0/60 temperature control
- Homogeneous heat distribution
- Used for fermenting yeast bakery products
- Hygienic and safe
- Long lasting



MYK1

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu / Adı Product Code / Name	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/) Power (kW/)	Kapasite (Tepsi-Adet) Capacity (Tray-Quantity)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
MYK1	⚡	-	-	40x60cm - 10 TEPSİ	90,5x85x90	91
MYK2	⚡	-	-	40x60cm - 20 TEPSİ	90,5x110x90	-

Fırın Komponentleri

Oven Components



Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu / Adı Product Code / Name	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/) Power (kW/)	Kapasite (Tepsi-Adet) Capacity (Tray-Quantity)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
ALTSND06	-	-	-	6 TEPSİ	-	-
ALTSND10	-	-	-	10 TEPSİ	-	-
ALTSND20	-	-	-	20 TEPSİ	-	-
T. TAŞIMA RAFI	-	-	-	-	-	-
T. TAŞIMA ARABASI	-	-	-	-	-	-

Kumpir Fırınları

Potato Ovens

Gazlı

- LPG veya Doğalgaz ile çalışma
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Paslanmaz çelik çekmeceler
- Elektrostatik boyalı gövde
- Tam veya kısık yangın seçeneği
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

Temel Özellikler

- Monofaze veya trifaze besleme voltajı
- İki kademeli ısıtma
- Boru tipi rezistans ısıtıcı
- Paslanmaz çelik çekmeceler
- Elektrostatik boyalı gövde
- Tam veya kısık yangın seçeneği
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

Elektrikli

Gaz

- LPG or Natural Gas usage
- Faucet with safety valve
- Stainless steel drawers
- Electrostatically painted body
- Adjustable burner capacity
- Hygienic and safe
- Long life cycle

Basic Features

- Single or three phase supply voltage
- Two-stage heating
- Tube type resistance heater
- Stainless steel drawers
- Electrostatically painted body
- Adjustable burner capacity
- Hygienic and safe
- Long life cycle

Electrical



M079-2E

M079-3E

KF-M079-4G

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar,Volt) Gas (Mbar,Volt)	Güç (kW/kcal) Power (kW/kcal)	Kapasite (Çekmece) Capacity (Drawer)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
KF-M079-2G	🔥	21-25 / 30-50	4 / 3440	2	46,5X54X92	48
KF-M079-3G	🔥	21-25 / 30-50	4 / 3440	3	46,5X54X110	59
KF-M079-4G	🔥	21-25 / 30-50	4 / 3440	4	46,5X54X120	68

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/) Power (kW/)	Kapasite (Çekmece) Capacity (Drawer)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
M079-2E	⚡	230-400 / 50-60	3	2	48x55x89	50
M079-3E	⚡	230-400 / 50-60	4,5	3	48x55x105	60
M079-4E	⚡	230-400 / 50-60	6	4	48x55x125	70



Döner Makinaları
Shawarma Machines

Döner Makinaları
Döner Machines

Döner Makinaları

Shawarma Machines

Ekonomik Model Döner Makinaları & Dönerli Kebap Makinası

Economic Type Shawarma Machines & Rotary Kebab Machine

Ekonomik Model Temel Özellikler

- LPG veya Doğalgaz ile çalışma
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- 1,2,3,4 veya 5 Radyanlı ısıtıcı
- Ayarlanabilir yanma kapasitesi
- Hijyenik ve emniyetli

Economic Type Basic Features

- Working with LPG or Natural Gas
- Gas valve with safety valve
- Stainless steel body and skewer
- 1,2,3,4 or 5 Radian heater
- Adjustable burning capacity
- Hygienic and safe



DO7/M76



Adana Kebap Mak
Turkish Kebab Mach.
BKS.100



M077-4AK

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kW/kcal) Power (kW/kcal)	Kapasite Capacity	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Motor Gücü (Volt/Watt) Motor Power (Volt/Watt)
DO5/M73	🔥	21/25-30/50	6,5/5590	2 Radyan / Radian	47x52x67	18	—
DO6/M75	🔥	21/25-30/50	9,75/8385	3 Radyan / Radian	47x50x95	20	—
DO7/M76	🔥	21/25-30/50	13/11180	4 Radyan / Radian	47x52x105	27	—
DO8/M78	🔥	21/25-30/50	16,25/13795	5 Radyan / Radian	47x52x120	30	—
M077-4AK	🔥	21/25-30/50	13/11180	17 Şiş / Skewer	70x57x118	49	230 / 26
BKS.100	⚡	—	—	60 Gr. - 100 Gr.	21x37x73	20	220 / 30

Adana Kebap Mak.
Adana Kebab Mach.

Üstten Motorlu & Altıtan Motorlu Döner Makinaları

Shawarma Machines With Top Motor & Shawarma Machines With Bottom Motor

Temel Özellikler

- LPG veya Doğalgaz ile çalışma
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- 1,2,3,4 veya 5 Radyanlı ısıtıcı
- Ayarlanabilir yanma kapasitesi
- Uzun ömürlü
- Hijyenik ve emniyetli
- Üstten motorlu döner makinalarında ayarlanabilir şiş mesafesi

Basic Features

- Working with LPG or Natural Gas
- Gas valve with safety valve
- Stainless steel body and skewer
- 1,2,3,4 or 5 Radian heater
- Adjustable burning capacity
- Long lasting
- Hygienic and safe
- Adjustable skew distance on top motor rotary machines



DO7/M77-1(4P)



DO7/M77-(4A)

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kW/kcal) Power (kW/kcal)	Kapasite (Radyan) Capacity (Radian)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Motor Gücü (Volt/Watt) Motor Power (Volt/Watt)
DO7/M77-1(4P)	🔥	21/25-30/50	13/11180	4	47x75x117	40	230 / 26
DO8/M77-1(5P)	🔥	21/25-30/50	16,25/13975	5	47x75x135	44	230 / 26
DO6/M77-(3A)	🔥	21/25-30/50	9,75/8385	3	71x50x80	40	230 / 26
DO7/M77-(4A)	🔥	21/25-30/50	13/11180	4	50x71x105	45	230 / 26
DO8/M77-(5A)	🔥	21/25-30/50	16,25/13975	5	50x71x110	52	230 / 26

Döner Makinaları

Shawarma Machines

V Tipi Alttan Motorlu & Alttan Motorlu Çiftli Döner Makinaları

V-Type Shawarma Machines & Double Shawarma Machine with Bottom Motor

Temel Özellikler

- LPG veya Doğalgaz ile çalışma
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- Uzun ömürlü
- Hijyenik ve emniyetli
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- V Tipi Modellerde 3,4 veya 5 radyanlı ısıtıcı
- Çiftli Modellerde 3+3, 4+4, 5+5 radyanlı ısıtıcı
- Ayarlanabilir yanma kapasitesi
- Alt motorlu veya motorsuz

Basic Features

- Working with LPG or Natural Gas
- Stainless steel body and skewer
- Long lasting
- Hygienic and safe
- Gas valve with safety valve
- 3, 4 or 5 radiant heater in V-Type models
- 3+3, 4+4 or 5+5 radiant heater in double models
- Adjustable combustion capacity
- With or without bottom motor



DO1/M077-4V



DO1/M77-4+4

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kW/kcal) Power (kW/kcal)	Kapasite (Radyan) Capacity (Radyan)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Motor Gücü (Volt/Watt) Motor Power (Volt/Watt)
DO1/M077-4V	🔥	21/25-30/50	26/22360	4+4	72x90x110	68	230 / 26
DO2/M077-5V	🔥	21/25-30/50	32,5/27950	5+5	72x90x125	72	230 / 26
DO1/M77-4+4	🔥	21/25-30/50	26/22360	4+4	72x90x110	78	230 / 26
DO2/M77-5+5	🔥	21/25-30/50	32,5/27950	5+5	72x90x125	82	230 / 26

Otomatik Döner Robotları & Arabalı Döner Makinası

Automatic Shawarma Machines & Shawarma Machine at Trolley

Otomatik Döner Robotu Temel Özellikler

- LPG veya Doğalgaz ile çalışma
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- Uzun ömürlü
- Hijyenik ve emniyetli
- Alt motorlu
- Kesintisiz çalışma
- Düşük enerji tüketimi
- Hassas kalınlıkta kesim
- Sökülebilir bıçak (çap 140mm)
- Elektrik kesintisinde manuel kullanma

Automatic Shawarma Basic Features

- Working with LPG or Natural Gas
- Stainless steel body and skewer
- Long lasting
- Hygienic and safe
- Sub motor
- Continuous operation
- Low energy consumption
- Precise thickness cutting
- Detachable blade (diameter 140mm)
- Manual in power failure



RBT-M077-4



DO8/M077-X5

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gas (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kW/kcal) Power (kW/kcal)	Kapasite (Radyan) Capacity (Radyan)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
RBT/M077-4	🔥	21/25-30/50	13/11180	4	90x95x180	170
RBT/M077-5	🔥	21/25-30/50	16,25/13975	5	90x95x200	180
RBT/M077-5V	🔥	21/25-30/50	32,5/27950	5+5	135x120x200	300
DO7/M077-X4 (Arabalı)	🔥	21/25-30/50	13/11180	4	70x80x165	105
DO8/M077-X5 (Arabalı)	🔥	21/25-30/50	16,25/27590	5	70x80x180	110
DO1/M077-X4+4 (Arabalı)	🔥	21/25-30/50	26/22360	4+4	90x100x165	116
DO2/M077-X5+5 (Arabalı)	🔥	21/25-30/50	32,5/27950	5+5	90x100x180	120

Döner Makinaları

Shawarma Machines

Elektrikli Alttan Motorlu & Üstten Motorlu, Camlı Döner Makinaları

Electrical Shawarma Machines with Bottom Motor & Top Motor

Temel Özellikler

- Monofaze veya trifaze elektrik besleme
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- 3, 4 veya 5 tel rezistans ısıtıcı
- 2 kademeli ısıtma
- Hijyenik ve emniyetli ve uzun ömürlü
- Şiş döndürme mekanizması
- Üstten motorlu camlı makinalarda ayarlanabilir şiş mesafesi

Basic Features

- Single-phase or three-phase electricity supply
- Stainless steel body and skewer
- 3, 4 or 5 wire resistance heater
- 2-stage heating
- Hygienic and safe and long-lasting
- Skewer mechanism
- Adjustable skew distance on top motorized glass machines



M077-4C



M077-4E

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite (Radyan) Capacity (Radyan)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Motor Gücü (Volt/Watt) Motor Power (Volt/Watt)
M077-3C	⚡	230-400 / 50-60	4,8	3	50x70x92	50	230 /14
M077-4C	⚡	230-400 / 50-60	6,4	4	50x70x115	52	230 /14
M077-3E	⚡	230-400 / 50-60	4,8	3	50x71x92	55	230 /14
M077-4E	⚡	230-400 / 50-60	6,4	4	50x71x115	60	230 /14

Kömürlü, Dökümlü & Elektrikli Üstten Motorlu Döner Makinaları

Coat Heated Shawarma Machines & Electrical Shawarma Machines with Top Motor

Kömürlü Model Temel Özellikler

- Kömür ateşi ile pişirme
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- 3, 4 veya 5 ısıtıcı göz
- Tutuşturma brülörü
- Hijyenik ve emniyetli,
- Uzun ömürlü
- Sabit alt tabla

Coat Heated Model Basic Features

- Coal fire burning
- Stainless steel body and skewer
- 3, 4 or 5 heating drawer
- Pipe type burner for ignition
- Hygienic and safe
- Long life eyde
- Fixed bottom fable

Elektrikli Üstten Motorlu Temel Özellikler

- Monofaze veya trifaze elektrik besleme
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- 3, 4 veya 5 tel rezistans ısıtıcı
- 2 kademeli ısıtma
- Hijyenik ve emniyetli ve uzun ömürlü
- Şiş döndürme mekanizması
- Üstten motorlu camlı makinalarda ayarlanabilir şiş mesafesi

Electrical, Top Motor Basic Features

- Single-phase or three-phase electricity supply
- Stainless steel body and skewer
- 3, 4 or 5 wire resistance heater
- 2-stage heating
- Hygienic and safe and long-lasting
- Skewer mechanism
- Adjustable skew distance on top motorized glass machines



M077-K4



M077-4D

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kW/kcal) Power (kW/kcal)	Kapasite (Radyan) Capacity (Radyan)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Motor Gücü (Volt/Watt) Motor Power (Volt/Watt)
M077-K3		—	—	3	50X60X95	72	—
M077-K4		—	—	4	50X60X95	82	—
Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/) Power (kW/)	Kapasite (Radyan) Capacity (Radyan)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Motor Gücü (Volt/Watt) Motor Power (Volt/Watt)
M077-3D		230-400 / 50-60	8,1	6	50X60X92	62	230 /14
M077-4D		230-400 / 50-60	10,8	8	50x60x105	65	230 /14

Döner Makinaları

Shawarma Machines

Döner Bıçağı, Radyanlar & Brülörler

V-Type Shawarma Machines & Automatic Shawarma Machines



A1 Radyan

Ölçüler (mm)	Güç	Gaz Tipi	Önerilen Gaz Basıncı	Çerçeve Malzemesi	Kapak Örgüsü	Gaz Girişi	Net Ağırlık
235x175x100	3,25 Kw	Metan, Lpg	Metan 20 / Lpg 50 (mbar)	Galvanizli Sac	Paslanmaz Presli Elek Sac	1/4 inch Bakır Boru	1600 Gr.
Dimensions (mm)	Power	Gas type	Recommended Gas Pressure	Frame Material	Cap Mesh	Gas Inlet	Net Weight
235x175x100	3,25 Kw	Metan, Lpg	Metan 20 / Lpg 50 (mbar)	Galvanized Sheet Metal	Stainless caged sheet metal with press	1/4 inch Copper Pipe	1600 Gr.

- A01 radyanın yanıcı yüzeyi seramik malzemeden yapılmıştır.
Burner surface of A1 radiant is made from ceramic materials.



B1 Radyan

Ölçüler (mm)	Güç	Gaz Tipi	Önerilen Gaz Basıncı	Çerçeve Malzemesi	Kapak Örgüsü	Gaz Girişi	Net Ağırlık
240x175x70	3,25 Kw	Metan, Lpg	Metan 20 / Lpg 50 (mbar)	Galvanizli Sac	Paslanmaz Presli Elek Sac	1/4 inch Bakır Boru	1600 Gr.
Dimensions (mm)	Power	Gas type	Recommended Gas Pressure	Frame Material	Cap Mesh	Gas Inlet	Net Weight
235x175x100	3,25 Kw	Metan, Lpg	Metan 20 / Lpg 50 (mbar)	Galvanized Sheet Metal	Stainless caged sheet metal with press	1/4 inch Copper Pipe	1300 Gr.

- B1 radyanın yanıcı yüzeyi seramik malzemeden yapılmıştır.
Burner surface of B1 radiant is made from ceramic materials.



Fransız Radyan

Ölçüler (mm)	Güç	Gaz Tipi	Önerilen Gaz Basıncı	Çerçeve Malzemesi	Kapak Örgüsü	Gaz Girişi	Net Ağırlık
235x175x100	3,25 Kw	Metan, Lpg	Metan 20 / Lpg 50 (mbar)	Galvanizli Sac	Paslanmaz Presli Elek Sac	1/4 inch Bakır Boru	1600 Gr.
Dimensions (mm)	Power	Gas type	Recommended Gas Pressure	Frame Material	Cap Mesh	Gas Inlet	Net Weight
235x175x100	3,25 Kw	Metan, Lpg	Metan 20 / Lpg 50 (mbar)	Galvanized Sheet Metal	Stainless caged sheet metal with press	1/4 inch Copper Pipe	1600 Gr.

- Fransız radyanın yanıcı yüzeyi seramik malzemeden yapılmıştır.
Burner surface of French radiant is made from ceramic materials.



Borulu Radyan

Ölçüler (mm)	Güç	Gaz Tipi	Önerilen Gaz Basıncı	Çerçeve Malzemesi	Kapak Örgüsü	Gaz Girişi	Net Ağırlık
235x175x100	3,25 Kw	Metan, Lpg	Metan 20 / Lpg 50 (mbar)	Emayeli Sac	Paslanmaz Presli Elek Sac	1/4 inch Bakır Boru	1600 Gr.
Dimensions (mm)	Power	Gas type	Recommended Gas Pressure	Frame Material	Cap Mesh	Gas Inlet	Net Weight
235x175x100	3,25 Kw	Metan, Lpg	Metan 20 / Lpg 50 (mbar)	Enamelled Sheet Metal	Stainless caged sheet metal	1/4 inch Copper Pipe	1600 Gr.

- Emayeli borulu radyanın yanıcı yüzeyi seramik malzemeden yapılmıştır.
Burner surface of enamelled radiant is made from ceramic materials.



Motorlu Döner Bıçağı

Energy Type Enerji Türü	Code Kod No	Total Power Toplam Güç Kw	Ağırlık Weight Kg	Motor Motor Volt - Watt
⚡	MTB	3x16	2	230 - 15

Manuel Döner Bıçağı





Piliç Çevirme Makineleri
Chicken Rotisserie Machines

Piliç Çevirme
Chicken Rotisserie

Piliç Çevirme Makineleri

Chicken Rotisserie Machines

Setüstü Piliç Çevirme Makineleri

Set Model Chicken Grilled Machines

Gazlı

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

Temel Özellikler

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

Elektrikli

Gas

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

Basic Features

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

Electrical



M002-E



M003-E

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kW/kcal) Power (kW/kcal)	Kapasite (Şiş/Piliç) Capacity (Skewer/Chicken)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Motor Gücü (Volt/Watt) Motor Power (Volt/Watt)
PI/M001	🔥	21/25-30/50	5/4300	2/6	72x50x65	47	230 /22
PI/M002	🔥	21/25-30/50	5/4300	3/9	79x50x65	51	230 /22
M003	🔥	21/25-30/50	7,5/6450	3/12	88x50x65	53	230 /22
M004	🔥	21/25-30/50	7,5/6450	3/15	103x50x65	55	230 /22

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/) Power (kW/)	Kapasite (Şiş/Piliç) Capacity (Skewer/Chicken)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Motor Gücü (Volt/Watt) Motor Power (Volt/Watt)
M001-E	⚡	230-400 / 50-60	4	2/6	72x50x65	50	230 /22
M002-E	⚡	230-400 / 50-60	4	3/9	79x50x65	54	230 /22
M003-E	⚡	230-400 / 50-60	4	3/12	88x50x65	56	230 /22
M004-E	⚡	230-400 / 50-60	4,5	3/15	103x50x65	58	230 /22

Setüstü Tamburlu Piliç Makineleri

Set Top, Drum Chicken Machines

Gazlı

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

Temel Özellikler

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

Elektrikli

Gaz

- LPG or Natural gas usage
- Faucet with safety valve
- Stainless steel body and skewer
- Radiant or Pipe Type burner
- Hygienic and safe with pyrex glass
- Electric motor driven skewer mechanism

Basic Features

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

Electrical



PI2/M006



M00-T

Teşhir Ünitesi | Display Unit

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kW/kcal) Power (kW/kcal)	Kapasite (Şiş/Piliç) Capacity (Skewer/Chicken)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Motor Gücü (Volt/Watt) Motor Power (Volt/Watt)
PI1/M005	🔥	21/25-30/50	5/6450	5/20	90x60x104	95	230 /40
PI2/M006	🔥	21/25-30/50	8/6880	5/25	107x60x104	106	230 /40

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite (Şiş/Piliç) Capacity (Skewer/Chicken)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Motor Gücü (Volt/Watt) Motor Power (Volt/Watt)
M005-E	⚡	230-400 / 50-60	6	5/20	90x60x104	95	230 /40
M006-E	⚡	230-400 / 50-60	7	6/25	107x60x104	101	230 /40

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite (Piliç) Capacity (Chicken)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
M00-T	⚡	230-400 / 50-60	-	12-20	81 x 66 x 78	58

Piliç Çevirme Makineleri

Chicken Rotisserie Machines

Tamburlu Dinlendirmeli & Çift Katlı Tamburlu Piliç Makineleri

Drum Type, Warm Display & Drum Type Double Part Chicken Grills

Gazlı

- LPG veya Doğalgaz ile çalışma
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Radyan veya boru brülörlü ısıtıcı
- Ayarlanabilir yanma kapasitesi
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- Hijyenik, emniyetli, ısıya dayanıklı cam
- Motorlu şiş döndürme mekanizması
- Tamburlu modellerde sıcak dinlendirme ünitesi
- Çift taraflı vitrin

Temel Özellikler

- Monofaze veya trifaze elektrik besleme
- İki kademeli ısıtma
- Boru tipi rezistans
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- Hijyenik, emniyetli, ısıya dayanıklı cam
- Motorlu şiş döndürme mekanizması
- Tamburlu modellerde sıcak dinlendirme ünitesi
- Çift taraflı vitrin

Elektrikli

Gas

- Working with LPG or Natural Gas
- Gas valve with safety valve
- Radiant or pipe burner heater
- Adjustable burning capacity
- Stainless steel body and skewer
- Hygienic, safe, heat-resistant glass
- Motorized skewer mechanism
- Hot resting unit in drum rest models
- Double-sided showcase

Basic Features

- Single-phase or three-phase electricity supply
- Two-stage heating
- Tube type resistance
- Stainless steel body and skewer
- Hygienic, safe, heat-resistant glass
- Motorized skewer mechanism
- Hot resting unit in drum rest models
- Double-sided showcase

Electrical



PI2/M008B



M008-E

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kW/kcal) Power (kW/kcal)	Kapasite (Şiş/Piliç) Capacity (Skewer/Chicken)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Motor Gücü (Volt/Watt) Motor Power (Volt/Watt)
P11/M007B	🔥	21/25-30/50	7,5/6450	5/20	92x60x170	138	230 / 40
P12/M008B	🔥	21/25-30/50	8/6880	5/25	107x60x170	138	230 / 40
P13/M009	🔥	21/25-30/50	16/13760	5+5/20+20	92x60x190	160	230 / 40
P14/M009B	🔥	21/25-30/50	16/13760	5+5/25+25	107x60x190	170	230 / 40
Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/) Power (kW/)	Kapasite (Şiş/Piliç) Capacity (Skewer/Chicken)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Motor Gücü (Volt/Watt) Motor Power (Volt/Watt)
M007-E	⚡	230-400 / 50-60	8,5	5/20	92x60x170	122	230 / 40
M008-E	⚡	230-400 / 50-60	9,5	5/25	107x60x170	130	230 / 40
M009-E	⚡	230-400 / 50-60	14	5+5/20+20	92x60x190	140	230 / 40
M009B-E	⚡	230-400 / 50-60	14	5+5/25+25	107x60x190	153	230 / 40

Çift Vitrinli Lavtaşlı Piliç Makineleri

Double Showcase, Chicken Machines with Lava Stone



PI3/M010B

Temel Özellikler

- LPG veya Doğalgaz ile çalışma
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Boru brülörlü ısıtıcı
- Ayarlanabilir yanma kapasitesi
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- Hijyenik, emniyetli, ısıya dayanıklı cam
- Motorlu şiş döndürme mekanizması
- Çift taraflı vitrin

Basic Features

- Working with LPG or Natural Gas
- Gas valve with safety valve
- Pipe burner heater
- Adjustable burning capacity
- Stainless steel body and skewer
- Hygienic, safe, heat-resistant glass
- Motorized skewer mechanism
- Double-sided showcase

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kW/kcal) Power (kW/kcal)	Kapasite (Şiş/Piliç) Capacity (Skewer/Chicken)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Motor Gücü (Volt/Watt) Motor Power (Volt/Watt)
PI3/M010B	🔥	21/25-30/50	16/13760	12/48	90X60X190	164	230 / 40
PI4/M011B	🔥	21/25-30/50	16/13760	12/60	105X60X190	186	230 / 40

Dökümlü Piliç Çevirme Makineleri

Chicken Grills Machines With Cast



PI5/M015B

Temel Özellikler

- LPG veya Doğalgaz ile çalışma
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Boru brülörlü ısıtıcı
- Ayarlanabilir yanma kapasitesi
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- Hijyenik, emniyetli, ısıya dayanıklı cam
- Motorlu şiş döndürme mekanizması
- Tamburlu modellerde sıcak dinlendirme ünitesi

Basic Features

- Working with LPG or Natural Gas
- Gas valve with safety valve
- Radiant or pipe burner heater
- Adjustable burning capacity
- Stainless steel body and skewer
- Hygienic, safe, heat-resistant glass
- Motorized skewer mechanism
- Hot resting unit in drum rest models

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kW/kcal) Power (kW/kcal)	Kapasite (Şiş/Piliç) Capacity (Skewer/Chicken)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Motor Gücü (Volt/Watt) Motor Power (Volt/Watt)
PI2/M014B	🔥	21/25-30/50	8/6880	5+4/36	105X80X200	100	230 / 40
PI5/M015B	🔥	21/25-30/50	10/8600	6+5/55	120X80X200	130	230 / 40

Piliç Çevirme Makineleri

Chicken Rotisserie Machines

Dik Tip Piliç & Tek Vitrinli Çevirme Makineleri

Vertical Type & Single Display Chicken Grills

Gazlı

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

Temel Özellikler

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

Elektrikli

Gaz

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

Basic Features

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

Electrical



P11-M003-DG



M010-DE

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kW/kcal) Power (kW/kcal)	Kapasite (Şiş/Piliç) Capacity (Skewer/Chicken)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Motor Gücü (Volt/Watt) Motor Power (Volt/Watt)
P11/M003-DG	🔥	21/25-30/50	7,5/6450	3/12	89x50x76	70	230 / 22
P12/M004-DG	🔥	21/25-30/50	8/6880	3/15	104x50x76	74	230 / 22
P13/M012B	🔥	21/25-30/50	16/13760	6/24	90x60x190	128	230 / 40
P14/M013B	🔥	21/25-30/50	16/13760	6/30	105x60x190	168	230 / 40
Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/) Power (kW/)	Kapasite (Şiş/Piliç) Capacity (Skewer/Chicken)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Motor Gücü (Volt/Watt) Motor Power (Volt/Watt)
M003-DE	⚡	230-400 / 50-60	4,5	3/12	89x50x76	61	230 / 22
M004-DE	⚡	230-400 / 50-60	5	3/15	104x50x76	69	230 / 22
M010-DE	⚡	230-400 / 50-60	9	6/24	90x60x190	128	230 / 40
M011-DE	⚡	230-400 / 50-60	10,5	6/30	105x60x190	156	230 / 40



2020

Kollu Piliç Makineleri Chicken Grills Machines With Handle

Temel Özellikler

- LPG veya Doğalgaz ile çalışma
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- Boru brülörlü ısıtıcı
- Ayarlanabilir yanma kapasitesi
- Hijyenik, emniyetli, ısıya dayanıklı cam
- Motorlu şiş döndürme mekanizması
- Şiş çıkarma kolaylığı

Basic Features

- Working with LPG or Natural Gas
- Gas valve with safety valve
- Stainless steel body and skewer
- Tubular burner heater
- Adjustable burning capacity
- Hygienic, safe, heat-resistant glass
- Motorized skewer mechanism
- Ease of skewers



PI5/M004-K



PI6/M16-KB

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kW/kcal) Power (kW/kcal)	Kapasite (Şiş/Piliç) Capacity (Skewer/Chicken)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Motor Gücü (Volt/Watt) Motor Power (Volt/Watt)
PI5/M004-K	🔥	21-25 / 30-50	10/8600	3/15	122x60x105	51	230 /40
PI6/M005-K	🔥	21-25 / 30-50	20/17200	4/20	122x60x115	50	230 /40
PI6/M16KB	🔥	21-25 / 30-50	20/17200	6/30	115x60x180	245	230 /40
PI6/M17KB	🔥	21-25 / 30-50	20/17200	8/40	120x60x200	320	230 /40

Piliç Çevirme Makineleri

Chicken Rotisserie Machines

Kömürlü Yatay Tip Piliç Çevirme

Horizontal Type Chicken Grills With Coal Fire

Kömürlü Yatay Tip Temel Özellikler

- Kömür ateşi ile pişirme
- Ateş tuğlası
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- Motorlu şiş döndürme mekanizması
- Şiş kapasitesi çeşitliliği
- Kuzu çevirme mekanizması (Opsiyonel)
- Özel ölçü ve kapasitede imalat

Camlı modeller için lütfen fiyat isteyiniz

Horizontal Type With Coal Fire Basic Features

- Cooking with coal fire
- Firebricks mounted
- Stainless steel body and skewer
- Electric motor driven skewer mechanism
- Various skewer capacity
- Lamb roaster mechanism (optional)
- Manufacturing in various sizes and capacities

Please ask price for glassed model products



KM012-6

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kW/kcal) Power (kW/kcal)	Kapasite Capacity	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Motor Gücü (Volt/Watt) Motor Power (Volt/Watt)
KM012-4		Kömürlü	—	4+4/20+20	155x105x90/70	380	230 / 40
KM012-6		Kömürlü	—	6+6/30+30	217x105x90/70	480	230 / 40
KM012-8		Kömürlü	—	8+8/40+40	280x105x90/70	530	230 / 40

Gazlı Kuzu Çevirme Makineleri

Lamb Grill Machines

Gazlı Kuzu Çevirme Temel Özellikler

- LPG veya Doğalgaz ile çalışma
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- Boru brülörlü ısıtıcı
- Ayarlanabilir yanma kapasitesi
- Hijyenik, emniyetli, ısıya dayanıklı cam
- Motorlu şiş döndürme mekanizması
- Şiş çıkarma kolaylığı

Lamb Grill Basic Features

- Working with LPG or Natural Gas
- Gas valve with safety valve
- Stainless steel body and skewer
- Tubular burner heater
- Adjustable burning capacity
- Hygienic, safe, heat-resistant glass
- Motorized skewer mechanism
- Ease of skewers



KC-M006

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kW/kcal) Power (kW/kcal)	Kapasite Capacity	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Motor Gücü (Volt/Watt) Motor Power (Volt/Watt)
KC-M005		Gazlı	8/6880	1	115x60x90	120	230 / 40
KC-M006		Gazlı	16/13760	2	115x60x160	194	230 / 40
KC-M007		Gazlı	24/20640	3	115x60x190	215	230 / 40



Kafeterya Ekipmanları
Cafeteria Equipments

Elektrikli Tost Makineleri

Electric Toasters

Temel Özellikler

- Monofaze veya trifaze besleme
- Termostat kontrollü ısıtma
- Paslanmaz çelik gövde
- Özel oluklu döküm pleyt
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü
- Ergonomik tasarım

Basic Features

- Single-phase or three-phase supply
- Thermostat controlled heating
- Stainless steel body
- Special corrugated cast plate
- Hygienic and safe
- Long lasting
- Ergonomic design



M070



M071-2

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/) Power (kW/)	Kapasite (Dilim) Capacity (Slice)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
M070	⚡	230-400 / 50-60	1,8	12	38x40x30	24
M071-1 (Blok Kapak)	⚡	230-400 / 50-60	2,2	20	54x40x30	28
M071-2 (Çift Kapak)	⚡	230-400 / 50-60	2,3	20	54x38x30	30

Ekonomik Model Fritözler

Economic Model Fryers

Eko. Fritözler Temel Özellikler

- Monofaze besleme voltajı
- Termostat kontrollü ısıtma
- Limit termostat
- Paslanmaz çelik gövde
- Paslanmaz sepet
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü
- Kolay temizlenebilir yağ haznesi

Eco. Fryers Basic Features

- Single phase supply voltage
- Thermostatic controlled heating
- Limit thermostat
- Stainless steel body
- Stainless baskets
- Hygienic and safe
- Long life cycle
- Easy to clean oil container



M056



M057



M058



M059

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/) Power (kW/)	Kapasite (Lt.) Capacity (Lt.)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
M056	⚡	230-400 / 50-60	2,25	3	18x43x33,5	7
M058	⚡	230-400 / 50-60	4,5	3+3	35x43x33,5	9
M057	⚡	230-400 / 50-60	2,25	5	27x43x33,5	8
M059	⚡	230-400 / 50-60	4,5	5+5	53x43x33,5	12
M060	⚡	230-400 / 50-60	3,5	8	32,5x45,5x33,5	13
M060-1	⚡	230-400 / 50-60	7	8+8	65x45,5x33,5	18

Kafeterya Ekipmanları

Cafeteria Equipments

Krep Makinaları

Crepe Machines

Temel Özellikler

- Teflon kaplı döküm pleytler
- Paslanmaz çelik gövde ve brülör
- Tam veya kısık yangı seçeneği
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü
- LPG veya Doğalgaz ile çalışma (Gazlı)
- Monofaze veya trifaze besleme voltajı (Elektrikli)

Basic Features

- Teflon coated cast plates
- Stainless steel body and burner
- Adjustable burner capacity
- Hygienic and safe
- Long life cycle
- LPG or Natural Gas usage (Gas)
- Single or three phase supply voltage (Electric)



M097



M098

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kW/kcal) Power (kW/kcal)	Kapasite (Pleyt) Capacity (Pleyt)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
M097-G	🔥	21/25-30/50	4	1 x Ø35cm	38x46x17	17
M098-G	🔥	21/25-30/50	4+4	2 x Ø35cm	76x46x17	30

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/) Power (kW/)	Kapasite (Pleyt) Capacity (Pleyt)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
M097	⚡	220-380 / 50-60	2,2	1 x Ø35cm	38x46x15	17
M098	⚡	220-380 / 50-60	2 x 2,2	2 x Ø35cm	76x46x15	30

Bakır & Paslanmaz Izgaralar

Copper & Stainless Grills

Temel Özellikler

- Bakır işlemeli kaplama seçeneği
- Kendinden davlumbazlı
- Izgara tablası
- Kömür ızgarası
- Ayarlanabilir ayaklı

Basic Features

- Copper coating option
- Mounted hood
- Grill plate
- Coal plate
- Adjustable rutile



MB18-A



MB17-K



MB17-2P

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Ebat (cm) Dimensions (cm)
MB17-A (Açık)		100x45x120
MB18-A (Açık)		120x45x120
MB17-K (Kapalı)		150x45x120
MB17-1 (Paslanmaz)		75x60x105
MB17-2 (Paslanmaz)		120x60x105

Elektrikli Salamander Makinaları

Electric Salamander Grill

Temel Özellikler

- Monofaze besleme voltajı
- Termostat kontrollü ısıtma
- Boru tipi rezistans ısıtıcı
- Paslanmaz çelik gövde
- Paslanmaz tel ızgara
- Ayarlanabilir raf yüksekliği
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

Basic Features

- Single or three phase supply voltage
- Thermostatic controlled heating
- Tube type resistance heater
- Stainless steel body
- Stainless steel wire plate
- Adjustable plate height
- Hygienic and safe
- Long life cycle



M020-1

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/) Power (kW/)	Kapasite (Asansör) Capacity (Lift)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
M020	⚡	220-380 / 50-60	2,5	1	45x45x50	28
M020-1	⚡	220-380 / 50-60	5	1	60x60x50	38

Elektrikli Sandviç Isıtıcıları & Reşolar

Electrical Sandwich Warmers & Chafing Dish

Temel Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde
- Sandviç ısıtıcılarda, cam silindir Ø200x240 mm'dir.
- Sandviç ısıtıcılarda, Sıcaklık aralığı 40°C - 100°C 'dir.
- Reşolar GN 1/1-65 mm kapasitelidir.
- Reşolar 2 adet yakıt haznelidir.

Basic Features

- Stainless steel body
- Glass cylinder Ø200x240 mm in sandwich warmers
- Temperature range 40°C - 100°C in sandwich warmers
- GN 1 / 1 -65 mm capacity in chafing dish
- 2 fuel holders in chafing dish

Çorba Isıtıcıları Temel Özellikler

- Monofaze besleme voltajı
- Termostat kontrollü ısıtma
- Paslanmaz çelik hazne
- Çorbayı istenen sıcaklıkta muhafaza
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü
- Susuz çalışma koruması

Soup Warmers Basic Features

- Single phase supply voltage
- Thermostatic controlled heating
- Stainless steel container
- Keeps the soup desired temperature
- Hygienic and safe
- Long life cycle
- Protection against waterless working



R1



R2



M083



M027

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)			
R1-1		64x5x39	7			
R2-2		64x5x39	7			
Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (Watt) Power (Watt)	Kapasite Capacity	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
R1		—	—	—	64x65x39	8
R2		—	—	—	64x65x39	8
M083		220-380 / 50-60	0,60	3 Şiş/Skewer	50x28x40	7
M084		220-380 / 50-60	0,90	4 Şiş/Skewer	50x35x40	9
M027		230 / 50-60	1,94	9 Lt.	36x42x38	3

Kafeterya Ekipmanları

Cafeteria Equipments

Karlı İçecek Makinaları & Elektrikli Meşrubat Dispanseri

Ice Slush Machines & Electric Beverage Dispensary

Temel Özellikler

- Kırılmaya dayanıklı polikarbon hazne
- Şeffaf, sağlam ve hijyenik
- Paslanmaz çelik yan ve ön saclar
- Sessiz güçlü kompresörlü
- Ergonomik, kolay temizlenebilir

Basic Features

- Break-resistant polycarbonate
- Clear, robust and hygienic
- Stainless front and side steel
- Silent, strong compressor
- Ergonomic and easy-wash



M086



M087-E



M085-1



M085-2



M085-3

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite (Tank/Lt.) Capacity (Tank/Lt.)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
M086	⚡	220 / 50-60	0,4	İkili-Double / 11	53
M087-E	⚡	220 / 50-60	0,4	Üçlü-Triple / 30	62
M085-1	⚡	220 / 50-60	0,55	Tekli-Single / 20	22
M085-2	⚡	220 / 50-60	0,72	İkili-Double / 20+20	30
M085-3	⚡	220 / 50-60	1,1	Üçlü-Triple / 20+20+20	40

Meyve Sıkma Makinaları

Chafing Dish

Meyve Sıkma Makinaları Temel Özellikler

- Paslanmaz çelik AISI 304 (18/10)
- Su geçirmez motor bloğu
- Sessiz çalışma
- Hijyenik ve uzun ömürlü

Chafing Dish Basic Features

- Stainless steel AISI 304 (18/10)
- Water proof motor block
- Silent operation
- Hygienic and longevous



M087



M088



M089



M090

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/) Power (kW/)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
M087 (Kollu)	⚡	–	MANUEL	3
M088 (Katı Meyve)	⚡	220-380 / 50-60	0,25	4
M089 (Narenciye Sıkacağı)	⚡	220-380 / 50-60	2,5	5
M090 (Portakal Sıkacağı)	⚡	220-380 / 50-60	0,25	26

Kafeterya Ekipmanları

Cafeteria Equipments

Gazlı Çay Kazanları

Gas Feed -Tea Boilers

Temel Özellikler

- Paslanmaz çelik kazan AISI 304 (18/10)
- Tekli, ikili, üçlü demlik seçeneği
- Kahve pişirme ocaklı
- Su doldurma ve tahtıye musluklu
- Su ve ısı göstergeli
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Hijyenik, emniyetli ve uzun ömürlü

Basic Features

- Stainless steel boiler AISI 304 (18/10)
- Single, double or triple teapot options
- Coffee cooking stove
- Water filling and drain tap
- Water and heat indicators
- Gas valve with safety valve
- Hygienic, safe and long-lasting



M026-B3



M022-2



M022-L3

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite (Demlik / Lt.) Capacity (Tea Pot / Lt.)	Ebat (cm) Dimensions (cm)
M022-1 (Ekonomik)	🔥	230 / 50-60	3,8	1 / 13	48x24x38
M022-2 (Ekonomik)	🔥	230 / 50-60	4,4	2 / 23	60x28x42
M022-3 (Ekonomik)	🔥	230 / 50-60	4,4	3 / 39	75x40x45
M022-L2 (Lüks)	🔥	230 / 50-60	4,4	2 / 23	60x28x42
M022-L3 (Lüks)	🔥	230 / 50-60	4,4	3 / 39	70x40x45
M022-L4 (Lüks)	🔥	230 / 50-60	4,4	4 / 49	90x45x50
M026-B2 (Bakır)	🔥	230 / 50-60	4,4	2 / 23	60x28x42
M026-B3 (Bakır)	🔥	230 / 50-60	4,4	3 / 39	75x40x45



2020

Elektrikli ay Otomatları Electrical Tea Machines

Temel Özellikler

- Paslanmaz elik kazan AISI 304 (18/10)
- Gvde ve szgeci paslanmaz
- Toplu tktim iin uygundur
- Hijyenik ve uzun mrlidir
- Otomatik ısı kontrol sistemi, tasarruflu

Basic Features

- Stainless steel boiler AISI 304 (18/10)
- Body and strainer are stainless
- Suitable for mass consumption
- Hygienic and long lasting
- Automatic heat control system, economical



M026-80



M026-120

Teknik zellikler | Technical Features

rn Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	G (kW/) Power (kW/)	Kapasite (Bardak/Lt.) Capacity (Glass/Lt.)	Aırılık (Kg.) Weight (Kg.)
M026-40	⚡	230 / 50-60	0,3	40 / 5	3,5
M026-60	⚡	230 / 50-60	1,2	60 / 7	4
M026-80	⚡	230 / 50-60	1,4	80 / 9	4,5
M026-120	⚡	230 / 50-60	1,75	120 / 13	5
M026-160	⚡	230 / 50-60	1,75	160 / 15	5,5
M026-250	⚡	230 / 50-60	2,15	250 / 22	6,3

Kafeterya Ekipmanları

Cafeteria Equipments

Espresso & Filtre Kahve Makinası

Espresso & Drip Pot Machines

Espresso Makinesi Temel Özellikler

- Otomatik kazan dolumu
- Manuel kahve dozajlama
- Otomatik kahve grubu ters yıkama
- Su yokluğunda rezistans koruma
- Bir buhar ve Bir Sıcak Su Musluklu

Espresso Machines Basic Features

- Automatic boiler filling
- Manual coffee dosing
- Automatic coffee group backwash
- Resistance protection in the absence of water
- One steam and one hot water tap

Filtre Kahve Makinesi Temel Özellikler

- Susuz kaynama koruması
- Hızlı demleme süresi (6 dakika)
- Kapasite: 144 fincan/saat
- 2 x 1.8 lt. cam pot kapasitesi

Drip Pot Machines Basic Features

- Anhydrous boiling protection
- Fast brewing time (6 minutes)
- Capacity: 144 cups / hour
- 2 x 1.8 lt. glass pot capacity



Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/) Power (kW/)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Kapasite Capacity	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
BRV1G	⚡	220 / 50-60	1,55	52x52x54	6,5 Lt. Boiler+0,60 Lt.	36
BRV2G	⚡	220 / 50-60	2,65	69x52x54	13 Lt. Boiler+ 2x1,5 Lt.	64
FLT120	⚡	220 / 50-60	2,4	19x37x44	1.8 lt.	6



2020

Bar Blender & Kahve Değirmi

Pub Blender & Coffee Mill

Bar Blender Temel Özellikler

- Değişken hız kontrolü
- Çok fonksiyonlu
- Islak ve kuru uygulama
- İkisi bir arada paslanmaz çelik kesme bıçağı
- Üstün kalite, şeffaf konteyner

Bar Blander Basic Features

- Variable speed control
- Multifunctional
- Wet and dry application
- Two-in-one stainless steel cutting blade
- Superior quality, transparent container

Kahve Değirmeni Temel Özellikler

- 30 dk durmadan çalışabilme özelliği
- 5-12 gr dozaj ayarı
- 0-500 gr kahveyi 6 dk da öğütlebilir
- Çekilmiş kahve kapasitesi: 300 gr
- Hazne kapasitesi: 0,5 kg.
- Devir hızı: 1300 - 1600 rpm

Coffee Mill Basic Features

- Ability to work without stopping for 30 minutes
- 5-12 gr dosage setting
- It can grind 0-500 gr coffee in 6 minutes
- Ground coffee capacity: 300 gr
- Hopper capacity: 0.5 kg.
- Speed of rotation: 1300 - 1600 rpm



BBL



KHD CUNILL



PMKM-5

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/) Power (kW/)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Kapasite Capacity	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
BBL	⚡	220 / 50-60	1,2	20,5 x 23 x 51	2 Lt.	4,3
KHD CUNILL	⚡	220 / 50-60	0,27	17 x 34 x 41	0,3 Kg.	6
PMKM-5	⚡	220-240 / 50-60	0,6-1	45 x 30 x 42	5 Lt.	6,5
PMKM-8	⚡	220-240 / 50-60	0,6-1	50 x 31 x 43,5	8 Lt.	7,5

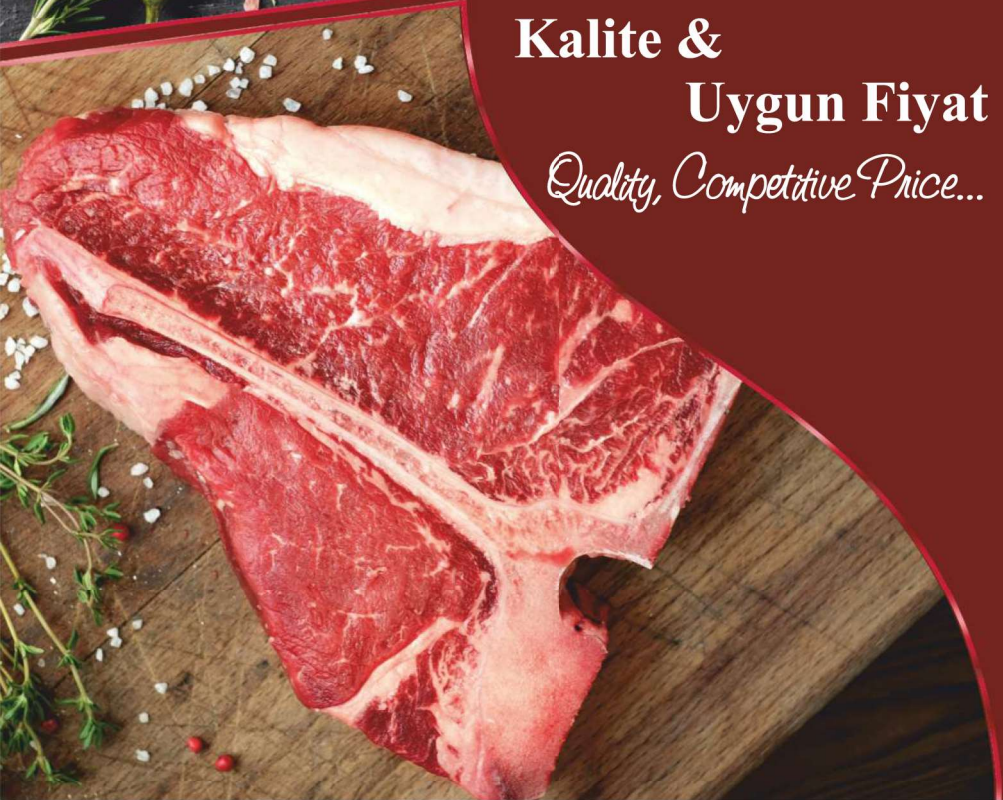
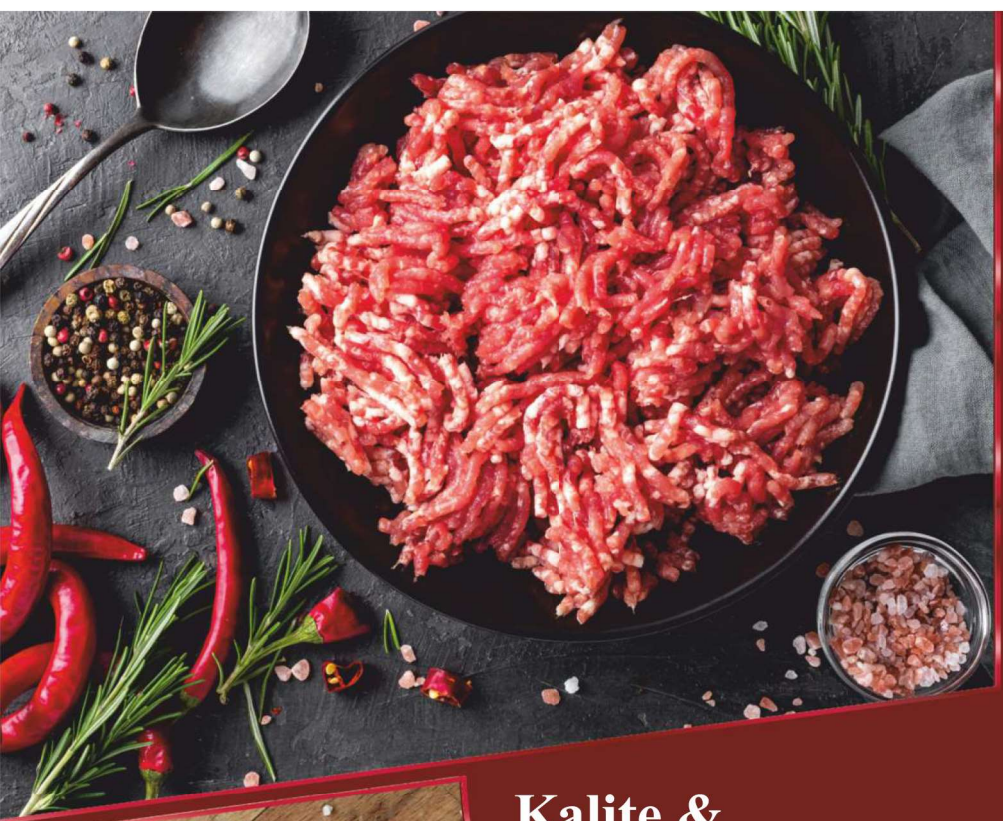


BOGAZİCİ

Hazırlık Ekipmanları

Preparation Equipments





**Kalite &
Uygun Fiyat**
Quality, Competitive Price...

BOĞAZIÇI

Kurulduğumuz 2003 yılından beri Kaizen anlayışını benimsemiş olmamız "Boğaziçi Makina" yı hazırlık ekipmanları alanında kalite sembolü haline getirmiştir. Böylelikle Boğaziçi Makina sektöre yön veren ve rakipleri tarafından takip edilen bir pozisyona oturmuştur.

Modern tasarımlarımızı 4.000 metrekairelik kapalı alana sahip fabrikamızda teknolojinin tüm imkanlarını kullanarak üretiyoruz...

Nitelikli personelimiz ve esnek çalışma prensibimiz ile müşteri memnuniyetini önceliyoruz...

Ürünlerimiz ile 100'e yakın ülkede hizmet veriyor olmamız ise en büyük mutluluk ve motivasyon kaynağımız...

Since our establishment in 2003, we have adopted the Kaizen approach and made "Boğaziçi Machinery" a symbol of quality in the field of preparation equipment. Thus, Boğaziçi Machinery have a position that directs the sector and is followed by its competitors...

We produce our modern designs in our factory which has a closed area of 4,000 square meters by using all benefits of technology...

We prioritize customer satisfaction with our qualified staff and flexible working principles ...

Our biggest source of happiness and motivation is that we serve in nearly 100 countries with our products...



Ekonomik Kıyma Makineleri

Eco Model Meat Mincing Machines

Temel Özellikler

- Paslanmaz çelik malzemeden dış gövde ve tepsi
- Kolay temizlenebilir tasarım
- Sökülebilir bilezik, ayna, bıçak ve helezon

Basic Features

- Stainless steel outer body and tray
- Easy to clean design
- Demountable nut, plate, blade and screw

**BKM.22E ECO****BKM.32E ECO****Teknik Özellikler | Technical Features**

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Kg/Saat) Capacity (Kg/h)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Ebat (mm) Dimensions (mm)
BKM.22E ECO	200	220-380 / 50-60	1,1 / 1,5	38	760x290x320
BKM.32E ECO	300	220-380 / 50-60	1,1 / 1,5	43	760x290x320

Kıyma Makineleri

Meat Mincing Machines

Temel Özellikler

- Paslanmaz çelik malzemeden dış gövde ve tepsi
- Kolay temizlenebilir tasarım
- Sökülebilir bilezik, ayna, bıçak ve helezon

Basic Features

- Stainless steel outer body and tray
- Easy to clean design
- Demountable nut, plate, blade and screw



Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Kg/Saat) Capacity (Kg/h)	Voltaaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Ebat (mm) Dimensions (mm)
BKM.12	100	220/ 50-60	0,55 / 0,7	25	540x260x310
BKM.22	400	220-380 / 50-60	1,5 / 2	52	770x310x350
BKM.32	600	220-380 / 50-60	2,2-3 / 2,9-4	65	870x330x400

Soğutuculu Kıyma Makineleri

Meat Mincing Machines with Coller

Temel Özellikler

- Paslanmaz çelik malzemeden dış gövde ve tepsi
- Kolay temizlenebilir tasarım
- Sökülebilir bilezik, ayna, bıçak ve helezon
- Dijital göstergeli soğutma sistemi

Basic Features

- Outer body and tray made of stainless steel
- Easy to clean design
- Demountable nut, plate, blade and screw
- Cooling system with digital display

**BKM.22S****BKM.32S****Teknik Özellikler | Technical Features**

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Kg/Saat) Capacity (Kg/h)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Ebat (mm) Dimensions (mm)
BKM.22S	400	220-380 / 50-60	1,5 / 2	67	860x360x430
BKM.32S	600	220-380 / 50-60	2,2-3 / 3-4	80	860x360x460

Paslanmaz Kıyma Makineleri

Stainless Steel Meat Mincing Machines

Temel Özellikler

- Tamamen paslanmaz çelik
- Kolay temizlenebilir tasarım
- Sökülebilir bilezik, ayna, bıçak ve helezon

Basic Features

- Completely stainless steel
- Easy to clean design
- Demountable nut, plate, blade and screw



Çıkma Kafa Ünitesi



Removable Head Unit

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Kg/Saat) Capacity (Kg/h)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Ebat (mm) Dimensions (mm)
BPKM.22	400	220-380 / 50-60	1,5 / 2	55	770x310x350
BPKM.32	600	220-380 / 50-60	2,2-3 / 2,9-4	68	870x330x400
BPKM.32M	300	220-380 / 50-60	1,5 / 2	47	630x250x400

Paslanmaz Soğutuculu Kıyma Makineleri

Stainless Steel Meat Mincing Machines With Cooler

Temel Özellikler

- Tamamen paslanmaz çelik
- Kolay temizlenebilir tasarım
- Sokülebilir bilezik, ayna, bıçak ve helezon
- Dijital göstergeli soğutma sistemi

Basic Features

- Completely stainless steel
- Easy to clean design
- Demountable nut, plate, blade and screw
- Cooling system with digital display



BPKM.22S



BPKM.32S



BPKM.32MS

Çıkma Kafa Ünitesi



Removable Head Unit

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Kg/Saat) Capacity (Kg/h)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Ebat (mm) Dimensions (mm)
BPKM.22S	400	220-380 / 50-60	1,5 / 2	70	770x310x350
BPKM.32S	600	220-380 / 50-60	2,2-3 / 3-4	87	870x330x400
BPKM.32MS	300	220-380 / 50-60	1,5 / 2	57	680x290x510

Paslanmaz Kıyma Makineleri

Stainless Steel Meat Mincing Machines

Temel Özellikler

- Tamamen paslanmaz çelik
- Kolay temizlenebilir tasarım
- Sökülebilir bilezik, ayna, bıçak ve helezon
- Sinir ayıklama aparatı seçeneği*

Basic Features

- Completely stainless steel
- Easy to clean design
- Demountable nut, plate, blade and screw
- Unger system option*



BPKM.42A



BPKM.130

Sinir Ayıklama Aparatı



Unger System

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Kg/Saat) Capacity (Kg/h)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Ebat (mm) Dimensions (mm)
BPKM.42	800	380 / 50-60	5,5 / 7,4	140	960x470x480
BPKM.42A	800	380 / 50-60	5,5 / 7,4	155	1000x540x930
BPKM.130	1500	380 / 50-60	11 / 14,7	300	1400x720x1290

Paslanmaz Soğutuculu Kıyma Makineleri

Stainless Steel Meat Mincing Machines with Cooler

Temel Özellikler

- Tamamen paslanmaz çelik
- Kolay temizlenebilir tasarım
- Sökülebilir bilezik, ayna, bıçak ve helezon
- Dijital göstergeli soğutma sistemi
- Sinir ayıklama aparatı seçeneği*

Basic Features

- Completely stainless steel
- Easy to clean design
- Demountable nut, plate, blade and screw
- Cooling system with digital display
- Unger system option



BPKM.42S.A



BPKM.130S

Sinir Ayıklama Aparatı



Unger System

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Kg/Saat) Capacity (Kg/h)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Ebat (mm) Dimensions (mm)
BPKM.42S	800	380 / 50-60	5,5 / 7,4	155	950x470x480
BPKM.42S.A	800	380 / 50-60	5,5 / 7,4	170	1000x540x930
BPKM.130S	1500	380 / 50-60	11 / 14,7	315	1400x720x1290

Paslanmaz Çıkma Kafa Kıyma Makineleri

Stainless Steel Meat Mincing Machines With Removable Head Unit

Temel Özellikler

- Tamamen paslanmaz çelik
- Kolay temizlenebilir tasarım
- Sökülebilir bilezik, ayna, bıçak, helezon ve kovan

Basic Features

- Completely stainless steel
- Easy to clean design
- Demountable nut, plate, blade and screw

Yeni Ürünler

New Products



BPKM.12M



BPKM.32C

Çıkma Kafa Ünitesi



Removable Head Unit

Compact Model Çıkma Kafa Ünitesi



Removable Head Unit for Compact Model

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Kg/Saat) Capacity (Kg/h)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Ebat (mm) Dimensions (mm)
BPKM.12M	100	220/ 50-60	0,55 / 0,7	29	500x250x400
BPKM.32C	300	220-380 / 50-60	1,5 / 2	36	570x350x280

Eti Parçalama Makineleri

Meat Cutting Machine

Temel Özellikler

- Tamamen paslanmaz çelik
- Kolay temizlenebilir tasarım
- Sokülebilir tencere ve bıçak
 - Dijital ekran seçeneği
- Humus yapabilme kabiliyeti

Basic Features

- All stainless steel
- Easy to clean design
- Detachable pot and knife
- Digital display option
- Ability to make humus



BSZK.2



BSZK.8



BZK

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Kg) Capacity (Kg)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Ebat (mm) Dimensions (mm)
BSZK.2	2	220-380 / 50-60	0,55 / 0,7	20	540x350x390
BSZK.8	8	220-380 / 50-60	3 / 4	50	700x470x520
BZK	8	220-380 / 50-60	2.2-3 / 3-4	42	650x440x870

Hazırlık Ekipmanları / Preparation Equipments

Paslanmaz Kemik Testeresi & Tavuk Kesme Makineleri

Stainless Steel Bone Saw & Chicken Cutting Machines

Temel Özellikler

- Tamamen paslanmaz çelik
- Kolay temizlenebilir tasarım
- Kemik Testerelerinde ayarlanabilir şerit gerginliği
- Kemik Testerelerinde Frenli motor

Basic Features

- Completely stainless steel
- Easy to clean design
- Adjustable saw tension
- Brake motor



BKT

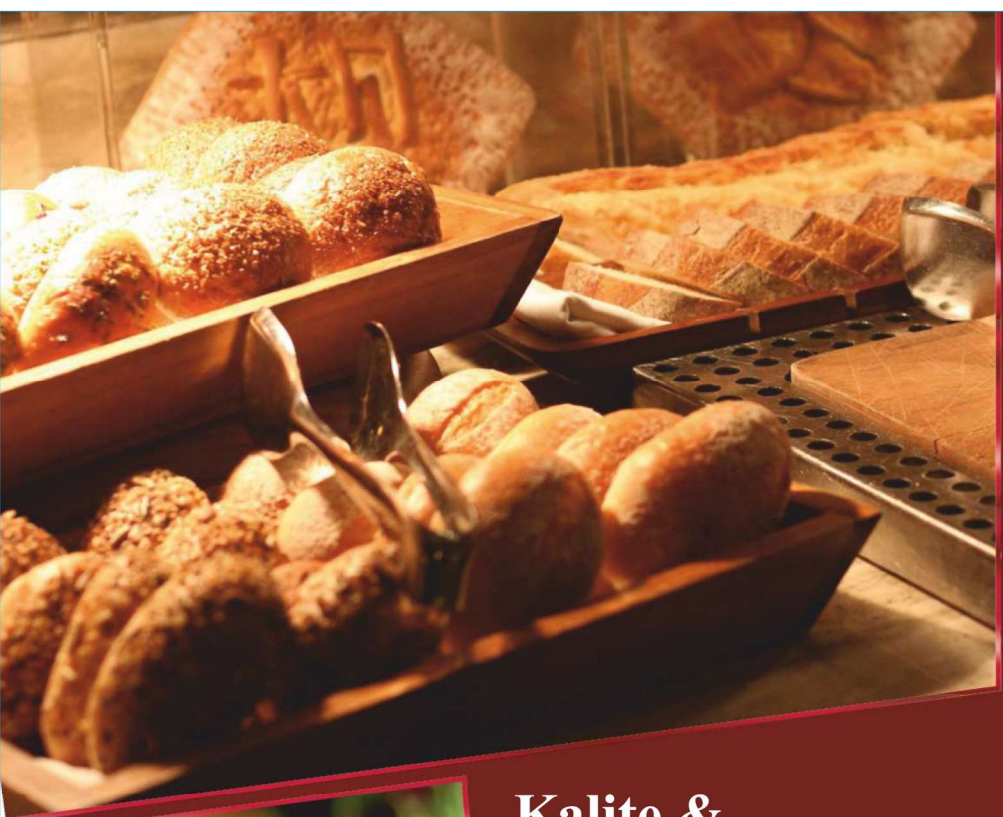
Güvenli & Kolay Kesim Secure & Easy Cut



BTK

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite(mm) Capacity (mm)	Kapasite(Adet/Saat) Capacity (Pcs/h)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Ebat (mm) Dimensions (mm)
BKT	300	—	220-380 / 50-60	1,1 / 1,5	70	480x680x1600
BKTA	300	—	220-380 / 50-60	1,1 / 1,5	80	650x600x990
BTK	—	100	220-380 / 50-60	0,55 / 0,7	28	490x400x425



**Kalite &
Uygun Fiyat**
Quality, Competitive Price...



Hamur Yoğurma Makineleri

Dough Kneading Machines

Temel Özellikler

- Paslanmaz çelik kazan ve çatal
- İsteğe bağlı çiğköfte karıştırma aparat seçeneği
- Güçlü Gövde Tasarımı

Basic Features

- Stainless steel bowl and fork
- Optional raw Cig Kofte option
- Strong Body Design



BHY.5

BHY.35

BHY.235

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Un/Hamur Kg) Capacity (Flour/Dough Kg)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Ebat (mm) Dimensions (mm)
BHY.5	3 / 5	220-380 / 50-60	0,25 / 0,3	25	610x315x500
BHY.10	7 / 10	220-380 / 50-60	0,37 / 0,5	60	700x460x600
BHY.25	10 / 25	220-380 / 50-60	0,55 / 0,7	68	750x500x640
BHY.35	25 / 35	220-380 / 50-60	0,55 / 0,7	95	840x550x750
BHY.50	35 / 50	220-380 / 50-60	0,55 / 0,7	115	970x650x770
BHY.75	50 / 75	220-380 / 50-60	1,1 / 1,5	200	1120x820x730
BHY.100	75 / 100	220-380 / 50-60	1,5 / 2,0	220	1280x930x1070
BHY.135	100 / 135	220-380 / 50-60	1,5 / 2,0	235	1300x950x1070
BHY.235	150 / 235	380 / 50-60	3 / 4,0	415	1600x1100x1200

Kapaklı Hamur Yoğurma Makineleri

Dough Kneading Machines With Cover

Temel Özellikler

- Paslanmaz çelik kazan ve çatal
- İsteğe bağlı çiğköfte karıştırma aparat seçeneği
- Şeffaf kazan kapağı
- Güçlü gövde tasarımı

Basic Features

- Stainless steel bowl and fork
- Optional raw Cig Kofte option
- Transparent boiler cover
- Strong body design



BHY.135K



BHY.235K

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Un/Hamur Kg) Capacity (Flour/Dough Kg)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Ebat (mm) Dimensions (mm)
BHY.10K	7 / 10	220-380 / 50-60	0,37 / 0,5	65	700x460x600
BHY.25K	10 / 25	220-380 / 50-60	0,55 / 0,7	73	750x500x640
BHY.35K	25 / 35	220-380 / 50-60	0,55 / 0,7	100	840x550x750
BHY.50K	35 / 50	220-380 / 50-60	0,55 / 0,7	120	970x650x770
BHY.75K	50 / 75	220-380 / 50-60	1,1 / 1,5	205	1120x820x730
BHY.100K	75 / 100	220-380 / 50-60	1,5 / 2,0	225	1280x930x1070
BHY.135K	100 / 135	220-380 / 50-60	1,5 / 2,0	245	1300x950x1070
BHY.235K	150 / 235	380 / 50-60	3 / 4,0	425	1600x1100x1200

Spiral Hamur Yoğurma Makineleri

Spiral Dough Kneading Machines

Temel Özellikler

- Paslanmaz çelik kazan ve spiral burğu
- Çift devirli zaman ayarı
- İki yöne hareketli kazan
 - Şeffaf kazan kapağı
- Dijital ekran seçeneği

Basic Features

- Stainless steel boiler and spiral auger
- Double speed timer
- Moving boiler on two direction
- Transparent boiler cover
- Digital display option



BSH.35



BSH.135

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Un/Hamur Kg) Capacity (Flour/Dough Kg)	Volta (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Ebat (mm) Dimensions (mm)
BSH.10	7 / 10	380 / 50-60	0,37 / 0,5	50	710x360x630
BSH.20	10 / 20	380 / 50-60	0,55 / 0,7	70	740x430x630
BSH.35	25 / 35	380 / 50-60	1,5-2,5 / 2-3,4	255	1070x550x1060
BSH.50	35 / 50	380 / 50-60	1,5-2,5 / 2-3,4	260	1150x600x1060
BSH.75	50 / 75	380 / 50-60	3,5-5,5 / 4,7-7,4	320	1200x700x1300
BSH.135	100 / 135	380 / 50-60	5,5-7,5 / 7,4-10,1	400	1600x900x1570
BSH.235	150 / 235	380 / 50-60	5,5-7,5 / 7,4-10,1	420	1700x1000x1570

Mikser Makineleri

Mixer Machines

Temel Özellikler

- Paslanmaz çelik kazan
- Kolay temizlenebilir tasarım
- Paslanmaz çelik malzemeden karıştırıcı spiral, palet ve çırpıcı
- Şeffaf kazan kapağı
- Dijital ekran seçeneği

Basic Features

- Stainless steel bowl
- Easy to clean design
- Mixer spiral, pallet and whisk made of stainless steel material
- Transparent boiler cover
- Digital display option



BM.10S



BM.40S



BM.60

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (lt.) Capacity (lt.)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Ebat (mm) Dimensions (mm)
BM.10S	10	220-380 / 50-60	0,55 / 0,7	54	540x415x660
BM.20S	20	220-380 / 50-60	0,6-1,9 / 0,8-1,2	94	740x470x830
BM.40S	40	220-380 / 50-60	1-1,7 / 1,3-2,3	155	840x600x1050
BM.60S	60	220-380 / 50-60	1-1,7 / 1,3-2,3	160	840x630x1050
BM.60	60	220-380 / 50-60	1-1,7 / 1,3-2,3	300	730x630x1220

Boyalı Hamur Açma Makineleri

Painted Dough Rollers Machines



BHA.40TB



BHA.40B

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (cm) Capacity (cm)	Merdane Roller	Voltaaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Ebat (mm) Dimensions (mm)
BHA.30B	30	2'L	220-380 / 50-60	0,25 / 0,3	40	450x420x580
BHA.30TB	30	1'L	220-380 / 50-60	0,25 / 0,3	28	430x420x400
BHA.40B	40	2'L	220-380 / 50-60	0,25 / 0,3	45	540x450x640
BHA.40TB	40	1'L	220-380 / 50-60	0,25 / 0,3	30	520x430x400

Temel Özellikler

- Tamamen paslanmaz çelik (Opsiyonel)
- Merdane kalınlık ayarı
- Kolay temizlenebilir tasarım
- Tek ve çift merdane seçenekleri

Basic Features

- All stainless steel
- Roller thickness adjustment
- Easy to clean design
- Single and double roller options

Paslanmaz Hamur Açma Makineleri

Stainless Steel Dough Rollers Machines



BHA.40T



BHA.40

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (cm) Capacity (cm)	Merdane Roller	Voltaaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Ebat (mm) Dimensions (mm)
BHA.30	30	2'L	220-380 / 50-60	0,25 / 0,3	40	450x420x580
BHA.30T	30	1'L	220-380 / 50-60	0,25 / 0,3	28	430x420x400
BHA.40	40	2'L	220-380 / 50-60	0,25 / 0,3	45	540x450x640
BHA.40T	40	1'L	220-380 / 50-60	0,25 / 0,3	30	520x430x400

Konveyörlü Hamur Açma Makinesi

Dough Roller Machines with Conveyor

Temel Özellikler

- Tamamen paslanmaz çelik
- Merdane kalınlık ayarı
- Kolay temizlenebilir tasarım

Basic Features

- All stainless steel
- Roller thickness adjustment
- Easy to clean design



BHA.50Y

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Cm) Capacity (Cm)	Merdane Roller	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Ebat (mm) Dimensions (mm)
BHA.50Y	50	50	220 / 50-60	0,25 / 0,3	70	1525x730x1000

Hamur Kestart Makineleri

Dough Cutting And Weighing Machines

Temel Özellikler

- Tamamen paslanmaz çelik
- Kolay temizlenebilir tasarım
- Ayarlanabilir hamur ağırlığı
 - 3 Farklı Kalıp Seçeneği

Basic Features

- All stainless steel
- Easy to clean design
- Dough weight adjustment
- 3 Different mold option



BHKT.200



BHKT.200A

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Gr.) Capacity (Gr.)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Ebat (mm) Dimensions (mm)
BHKT.200	20-300	220-380 / 50-60	1,1 / 1,5	75	770x570x740
BHKT.200A	20-300	220-380 / 50-60	1,1 / 1,5	82	770x570x1150

Ekmek Dilimleme Makineleri

Bread Slicing Machines

Temel Özellikler

- Kolay temizlenebilir tasarım
- Paslanmaz çelik hazne ve kesici

Basic Features

- Easy to clean design
- Stainless steel chamber and cutter

**BED.T****Teknik Özellikler | Technical Features**

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (mm) Capacity (mm)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Ebat (mm) Dimensions (mm)
BED	16	220 / 50-60	0,25 / 0,3	90	680x730x1050
BED.T	20	220 / 50-60	0,25 / 0,3	90	680x730x1050

Patates Soyma Makineleri

Potato Peeling Machines

Temel Özellikler

- Tamamen paslanmaz çelik
- Kolay temizlenebilir tasarım
 - Zaman ayarı
- Gıda uyumlu malzemeden zımpara
- Dijital ekran seçeneği

Basic Features

- Completely stainless steel
- Easy to clean design
- Timer
- Compatible with food material
- Digital display option



BPS.25



BPS.50

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Kg.) Capacity (Kg.)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Ebat (mm) Dimensions (mm)
BPS.10	10	220-380 / 50-60	0,55 / 0,7	46	750x430x870
BPS.25	25	220-380 / 50-60	1,10 / 1,5	72	820x520x990
BPS.35	35	220-380 / 50-60	1,50 / 2,0	75	820x520x1080
BPS.50	50	380 / 50-60	2,20 / 2,9	100	960x630x1060

Sebze Doğrama Makineleri

Vegetable Slicing Machines

Temel Özellikler

- Tamamen paslanmaz çelik
- Kolay temizlenebilir tasarım
- 2 farklı besleme haznesi
- İsteğe bağlı kübik bıçaklar

Basic Features

- All stainless steel
- Easy to clean design
- 2 different feeding chambers
- Optional cubic blades

Parmak Patates Bıçak	Finger Fries Slicer
İnce Rende	Slim Grater
Kalın Rende	Thick Grater
6mm Düz Bıçak	6mm Flat Slicer
8mm Düz Bıçak	8mm Flat Slicer
10mm Düz Bıçak	10mm Flat Slicer
10x10mm Kübik Bıçak	10x10mm Cubic Slicer
20x20mm Kübik Bıçak	20x20mm Cubic Slicer
Yarım Ay Bıçak	Half-Moon Slicer



Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Kg/Saat) Capacity (Kg/h)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Ebat (mm) Dimensions (mm)
BSU	300	220-380 / 50-60	0,25 / 0,3	25	740x410x510
BSA	300	220-380 / 50-60	0,25 / 0,3	30	790x530x920

Soğan Doğrama Makineleri

Onion Chopping Machines

Temel Özellikler

- Tamamen paslanmaz çelik
- Kolay temizlenebilir tasarım
- Sökülebilir tencere ve bıçak

Basic Features

- All stainless steel
- Easy to clean design
- Detachable pot and knife



BSD.E



BSD

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Kg) Capacity (Kg)	Voltaaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Ebat (mm) Dimensions (mm)
BSD.E	2	220-380 / 50-60	0,37 / 0,5	18	540x350x340
BSD	2	220-380 / 50-60	0,37 / 0,5	18	540x350x340

Öğütücü Makineleri

Grinder Machines

Temel Özellikler

- Paslanmaz çelik tencere ve bıçaklar
- Kolay temizlenebilir tasarım

Basic Features

- Stainless steel pots and knives
- Easy to clean design



BGO

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Kg) Capacity (Kg)	Voltaaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Ebat (mm) Dimensions (mm)
BGO	1	220-380 / 50-60	0,25 / 0,3	14	330x280x380

Patates Dilimleme Makinesi & Sanayi Tipi Konserve Açacağı

Potato Slicer & Industrial Type Can Opener

Patates Dilimleme Temel Özellikler

- 9x9 mm ölçülerinde dilimleme
- Özel alüminyum dış gövde ve elektrostatik boya
- Paslanmaz çelik bıçaklar
- Alüminyum dış çember

Potato Slicer Basic Features

- Slicing in 9 x 9 mm dimensions
- Special aluminum outer body and electrostatic paint
- Stainless steel blades
- Aluminum outer circle

Konserve Açacağı Temel Özellikler

- Helisel dişli sayesinde, sıyırma ve kaçırma yapmaz.
- Ayarlanabilir sabitleme Ayağı
- Minimum kuvvet ile kullanım sağlamaktadır.

Can Opener Basic Features

- Cause of the helical gear, it does not scrape and miss.
- Adjustable fixing foot
- It provides usage with minimum force.



PDM



SKA

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu
Product Code

Bıçak Ebadı
Slice Dimension

Ağırlık (Kg.)
Weight (Kg.)

PDM

9 x 9 mm

7,25

SKA

-

3

Gıda Dilimleme Makinası & El Blenderi

Food Slicer Machine & Hand blender

Gıda Dilimleme Temel Özellikler

- Andonize alüminyumdan imaldir. Hijyeniktir
 - Dökme alüminyum alışımlı
- Ayarlanabilir Kesme Kalınlığı
- Bakım gerektirmeyen taşıyıcı ayağa montajlı

Food Slicer Basic Features

- It is made of andonized aluminum. hygienic
- Cast aluminum alloy
- Adjustable Cutting Thickness
- Maintenance free carrier mounted on the foot

El blender Temel Özellikler

- Çeşitli gıda ürünlerini parçalayarak karıştıran bir cihazdır.
- Sebze çorbası, sebze püresi, soslar, mayonez, domates püresi ve pesto yapar.

Hand blender Basic Features

- By breaking down various food products is a device that mixes.
- Vegetable soup, vegetable puree, sauces, Makes mayonnaise, tomato puree and pesto.



GDM25



BL25



BL40-C

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Bıçak Ebadı Slice Dimension	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Ebat (cm) Dimensions (cm)
BL25	—	220 Volt / 50-60 Hz	0,25 / 0,3	—	—
BL40-C	—	220 Volt / 50-60 Hz	0,40 / 0,5	—	—
GDM25	250 Ø mm	220 Volt / 50-60 Hz	0,30 / 0,4	16	53x45x38
GDM27	270 Ø mm	220 Volt / 50-60 Hz	0,30 / 0,4	18	53x45x38
GDM30	300 Ø mm	220 Volt / 50-60 Hz	0,30 / 0,4	21	53x50x38



DAMPAK

Soğutma Ekipmanları

Cooling Equipments

Tek Kapılı Dik Tip Buzdolabı Single Door Vertical Type Refrigerator

Temel Özellikler

- İç, dış gövde paslanmaz çelik Aisi 430 (Aisi 304 opsiyon).
- 60mm kalınlığında 37/45 kg/m³ yoğunlukta çevre dostu (CFC içermeyen) poliüretan izolasyon.
- Dijital kontrollü kumanda paneli
- Otomatik defrost özelliği.
- Yüksekliği ayarlanabilir paslanmaz ayaklar
- Ayarlanabilir polietilen kaplı raflar
- Kullanıcı tarafından sökölüp temizlenebilir manyetik kapı contası
- Yaylı menteşe sayesinde kendi kendine kapanabilir kapı.
- En23953' e göre 32°C, Rh%65 ve 41°C Rh%70 çalışma koşullarına uygun.
- Kullanıcı tercihlerine göre fanlı veya statik soğutma
- R134a, R404a soğutucu gaz
- Camlı kapılarda standart LED aydınlatma

Basic Features

- Internal, external body stainless steel Aisi 430 (Aisi 304 option).
- 60mm thick 37/45 kg / m³ density environmentally friendly (CFC-free) polyurethane insulation.
- Digitally controlled control panel
- Automatic defrosting.
- Height adjustable stainless feet
- Adjustable polyethylene coated shelves
- Can be removed and cleaned by the user magnetic door seal
- Self-closing door with spring hinge.
- Suitable for 32°C, 65% Rh and 41°C 70% RH according to EN 23953.
- Fan or static cooling according to user preferences
- R134a, R404a refrigerant
- Standard LED lighting in glass doors



Ayarlanabilir Polietilen Kaplı Raflar



Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Sıcaklık (°C) Temperature (°C)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Hacim (Lt.) Capacity (Lt.)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Güç (W) Power (W)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)
22DBF1S-GN	Tek Kapılı Dik Tip Buzdolabı Single Door Upright Refrigerator	+2/+8	69x82x210	700	112	420	220-240 / 50-60
22DBF1C-GN	Tek Cam Kapılı Dik Tip Buzdolabı Upright Refrigerator With Single Glass Door	+2/+8	69x82x210	700	130	420	220-240 / 50-60
22DDF1S-GN	Tek Kapılı Dik Tip Derin Dondurucu Single Door Vertical Freezer	-15/-18	69x82x210	700	113	500	220-240 / 50-60
22DBS1S-GN	Tek Kapılı Dik Tip Statik Buzdolabı Single Door Upright Static Refrigerator	-2/+8	69x82x210	700	105	420	220-240 / 50-60
22DBS1S-46	Tek Kapılı Dik Tip Statik Buzdolabı 40*60 Tepsisi Single Door Upright Type Static Refrigerator 40*60 Tray	-2/+8	69x82x210	700	113	420	220-240 / 50-60

*Tekerlek ve ekstra Raf opsiyonel olarak sunulmaktadır. Wheel and extra rack are available as an option.

İki Kapılı Dik Tip Buzdolabı Double Door Vertical Type Refrigerator

Temel Özellikler

- İç, dış gövde paslanmaz çelik Aisi 430 (Aisi 304 opsiyon)
- 60mm kalınlığında 37/45 kg/m³ yoğunlukta çevre dostu (CFC içermeyen) poliüretan izolasyon
- Dijital kontrollü kumanda paneli
- Otomatik defrost özelliği
- Yüksekliği ayarlanabilir paslanmaz ayaklar
- Ayarlanabilir polietilen kaplı raflar
- Kullanıcı tarafından sökülüp temizlenebilir manyetik kapı contası
- Yaylı menteşe sayesinde kendi kendine kapanabilir kapı
- En23953' e göre 32°C, Rh%65 ve 41°C Rh%70 çalışma koşullarına uygun
- Kullanıcı tercihlerine göre fanlı veya statik soğutma
- R134a, R404a soğutucu gaz
- Camlı kapılarda standart LED aydınlatma

Basic Features

- Internal, external body stainless steel Aisi 430 (Aisi 304 option)
- 60mm thickness, 37/45 kg / m³ density Eco-friendly (CFC-free) polyurethane insulation
- Digitally controlled control panel
- Automatic defrosting
- Height adjustable stainless feet
- Adjustable polyethylene coated shelves
- Can be removed and cleaned by the user magnetic door seal
- Self-closing door with spring hinge
- Suitable for 32°C, 65% Rh and 41°C 70% RH according to EN 23953
- Fan or static cooling according to user preferences
- R134a, R404a refrigerant
- Standard LED lighting in glass doors



Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Sıcaklık (°C) Temperature (°C)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Hacim (Lt.) Capacity (Lt.)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Güç (W) Power (W)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)
22DBF2S-GN	İki Kapılı Dik Tip Buzdolabı Two-door Upright Refrigerator	+2/+8	139x82x210	1400	205	660	220-240 / 50-60
22DBF2C-GN	İki Cam Kapılı Dik Tip Buzdolabı Upright Refrigerator With Two Glass Doors	+2/+8	139x82x210	1400	240	660	220-240 / 50-60
22DDF2S-GN	İki Kapılı Dik Tip Derin Dondurucu Two Door Vertical Freezer	-15/-18	139x82x210	1400	208	795	220-240 / 50-60
22DBS2S-GN	İki Kapılı Dik Tip Statik Buzdolabı Two-door Upright Static Refrigerator	-2/+8	139x82x210	1400	195	725	220-240 / 50-60
22DBS2S-46	İki Kapılı Dik Tip Statik Buzdolabı 40*60 Tepsi Two Door Upright Static Refrigerator 40*60 Tray	+2/+8	139x82x210	1400	207	660	220-240 / 50-60

*Tekerlek ve ekstra Raf opsiyonel olarak sunulmaktadır. Wheel and extra rack are available as an option.

Et Askılı Vitrin Tip Dikey Buzdolapları

Meat Hanging, Showcase Type, Vertical Refrigerators

Temel Özellikler

- İç, dış gövde paslanmaz çelik Aisi 430 (Aisi 304 opsiyon).
 - 60mm kalınlığında 37/45 kg/m³ yoğunlukta çevre dostu (CFC içermeyen) poliüretan izolasyon.
 - Dijital kontrollü kumanda paneli
 - Otomatik defrost özelliği.
 - Yüksekliği ayarlanabilir paslanmaz ayaklar
 - Kullanıcı tarafından sökölüp temizlenebilir manyetik kapı contası
 - Yaylı menteşe sayesinde kendi kendine kapanabilir kapı.
 - En23953' e göre 32°C, Rh%65 ve 41°C Rh%70 çalışma koşullarına uygun.
 - R404a soğutucu gaz
 - Camlı kapılarda standart LED aydınlatma
- Not: Et askılı dolaplarda raf kullanılmamaktadır.**

Basic Features

- Inner, outer body stainless steel Aisi 430 (Aisi 304 option).
 - Environmentally friendly (CFC free) polyurethane insulation with 60mm thickness of 37/45 kg / m³ density.
 - Digitally controlled control panel
 - Automatic defrost feature.
 - Height adjustable stainless feet
 - Magnetic door seal which can be removed and cleaned by the user
 - Self-closing door thanks to the spring hinge.
 - According to En23953, 32 ° C, Rh 65% and 41 ° C Rh 70% suitable for working conditions.
 - R404a refrigerant
 - Standard LED lighting on glazed doors
- Note: Racks are not used in meat hung cabinets.**



22DBS1C-GN-45



22DBS2C-GN-45

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Sıcaklık (°C) Temperature (°C)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Hacim (Lt.) Capacity (Lt.)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Güç (W) Power (W)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)
22DBS1C-GN-35	Tek Kapılı, Statik (Cam Kapılı, Vitrinsiz) Single Door, Static (Glass Door, No Showcase)	-2/+8	69x82x210	602	140	660	220-240 / 50-60
22DBS1C-GN-45	Tek Kapılı, Statik (Kapi Cam, Vitrin Cam) Single Door, Static (Door Glass, Showcase Glass)	-2/+8	69x82x210	602	160	660	220-240 / 50-60
22DBS2C-GN-35	İki Kapılı, Statik (Kapi Cam, Vitrinsiz) Two Doors, Static (Door Glass, Stainless Showcase)	-2/+8	139x82x210	1342	240	725	220-240 / 50-60
22DBS2C-GN-45	İki Kapılı, Statik (Kapi Cam, Vitrin Cam) Two Doors, Static (Door Glass, Showcase Glass)	-2/+8	139x82x210	1342	270	725	220-240 / 50-60

Tezgah Tipi Buzdolabı (1 Kapılı) Counter Type Refrigerator (1 Door)

Temel Özellikler

- İç, dış gövde paslanmaz çelik Aisi 430 (Aisi 304 opsiyon).
- 50mm kalınlığında 37/45 kg/m³ yoğunlukta çevre dostu (CFC içermeyen) poliüretan izolasyon.
- Dijital kontrollü kumanda paneli
- Otomatik defrost özelliği.
- Yüksekliği ayarlanabilir paslanmaz ayaklar
- Ayarlanabilir polietilen kaplı raflar
- Kullanıcı tarafından sökülüp temizlenebilir manyetik kapı contası
- Yaylı menteşe sayesinde kendi kendine kapanabilir kapı.
- En23953' e göre 32°C, Rh%65 ve 41°C Rh%70 çalışma koşullarına uygun.
- R134a, R404a soğutucu gaz

Basic Features

- Inner, outer body stainless steel Aisi 430 (Aisi 304 option).
- Environmentally friendly (CFC-free) polyurethane insulation of 50mm thickness 37/45 kg / m³ density.
- Digitally controlled control panel
- Automatic defrost feature.
- Height adjustable stainless feet
- Adjustable polyethylene covered shelves
- Magnetic door seal which can be removed and cleaned by the user
- Self-closing door thanks to the spring hinge.
- According to En23953, 32°C, Rh 65% and 41°C Rh 70% suitable for working conditions.
- R134a, R404a refrigerant



22TBF1S-70



Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Sıcaklık (°C) Temperature (°C)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Hacim (Lt.) Capacity (Lt.)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Güç (W) Power (W)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)
22TBF1S-60	1 Kapılı Tezgah Tipi Buzdolabı 1 Door Undercounter Refrigerator	+2/+8	100x60x85	108	75	400	220-240 / 50-60
22TBF1S-70	1 Kapılı Tezgah Tipi Buzdolabı 1 Door Undercounter Refrigerator	+2/+8	100x70x85	135	80	400	220-240 / 50-60

Tezgah Tipi Buzdolabı (2 Kapılı)

Counter Type Refrigerator (2 Door)

Temel Özellikler

- İç, dış gövde paslanmaz çelik Aisi 430 (Aisi 304 opsiyon).
- 50mm kalınlığında 37/45 kg/m³ yoğunlukta çevre dostu (CFC içermeyen) poliüretan izolasyon.
- Dijital kontrollü kumanda paneli
- Otomatik defrost özelliği.
- Yüksekliği ayarlanabilir paslanmaz ayaklar
- Ayarlanabilir polietilen kaplı raflar
- Kullanıcı tarafından sökölüp temizlenebilir manyetik kapı contası
- Yaylı menteşe sayesinde kendi kendine kapanabilir kapı.
- En23953' e göre 32°C, Rh%65 ve 41°C Rh%70 çalışma koşullarına uygun.
- R134a, R404a soğutucu gaz
- **Granit tezgah opsiyonu.**

Basic Features

- Inner, outer body stainless steel Aisi 430 (Aisi 304 option).
- Environmentally friendly (CFC-free) polyurethane insulation of 50mm thickness 37/45 kg / m³ density.
- Digitally controlled control panel
- Automatic defrost feature.
- Height adjustable stainless feet
- Adjustable polyethylene covered shelves
- Magnetic door seal which can be removed and cleaned by the user
- Self-closing door thanks to the spring hinge.
- According to En23953, 32°C, Rh 65% and 41°C Rh 70% suitable for working conditions.
- R134a, R404a refrigerant
- **Granite countertop option.**



22TBF2S-60



Granit Tezgah Opsiyonlu | Granite Countertop Option

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Sıcaklık (°C) Temperature (°C)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Hacim (Lt.) Capacity (Lt.)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Güç (W) Power (W)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)
22TBF2S-60	2 Kapılı Tezgah Tipi Buzdolabı 2 Door Undercounter Refrigerator	+2°+8	150x60x85	235	90	420	220-240 / 50-60
22TDF2S-60	2 Kapılı Tezgah Tipi Derin Dondurucu 2 Door Bench Freezer	-15°-18	150x60x85	235	92	1000	220-240 / 50-60
22TBF2S-70	2 Kapılı Tezgah Tipi Buzdolabı 2 Door Undercounter Refrigerator	+2°+8	150x70x85	295	110	420	220-240 / 50-60
22TDF2S-70	2 Kapılı Tezgah Tipi Derin Dondurucu 2 Door Bench Freezer	-15°-18	150x70x85	295	112	1000	220-240 / 50-60

Tezgha Tipi Buzdolabı (3 Kapılı) Counter Type Refrigerator (3 Door)

Temel Özellikler

- İç, dış gövde paslanmaz çelik Aisi 430 (Aisi 304 opsiyon).
- 50mm kalınlığında 37/45 kg/m³ yoğunlukta çevre dostu (CFC içermeyen) poliüretan izolasyon.
- Dijital kontrollü kumanda paneli
- Otomatik defrost özelliği.
- Yüksekliği ayarlanabilir paslanmaz ayaklar
- Ayarlanabilir polietilen kaplı raflar
- Kullanıcı tarafından sökölüp temizlenebilir manyetik kapı contası
- Yaylı menteşe sayesinde kendi kendine kapanabilir kapı.
- En23953'e göre 32°C, Rh%65 ve 41°C Rh%70 çalışma koşullarına uygun.
- R134a, R404a soğutucu gaz
- **Granit tezgha opsiyonu.**

Basic Features

- Inner, outer body stainless steel Aisi 430 (Aisi 304 option).
- Environmentally friendly (CFC-free) polyurethane insulation of 50mm thickness 37/45 kg / m³ density.
- Digitally controlled control panel
- Automatic defrost feature.
- Height adjustable stainless feet
- Adjustable polyethylene covered shelves
- Magnetic door seal which can be removed and cleaned by the user
- Self-closing door thanks to the spring hinge.
- According to En23953, 32°C, Rh 65% and 41°C Rh 70% suitable for working conditions.
- R134a, R404a refrigerant
- **Granite countertop option.**



22TBF3S-60



Granit Tezgha Opsiyonlu | Granite Countertop Option

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Sıcaklık (°C) Temperature (°C)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Hacim (Lt.) Capacity (Lt.)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Güç (W) Power (W)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)
22TBF3S-60	3 Kapılı Tezgha Tipi Buzdolabı 3 Door Undercounter Refrigerator	+2/+8	200x60x85	362	110	400	220-240 / 50-60
22TDF3S-60	3 Kapılı Tezgha Tipi Derin Dondurucu 3 Door Bench Freezer	-15/-18	200x60x85	362	112	1000	220-240 / 50-60
22TBF3S-70	3 Kapılı Tezgha Tipi Buzdolabı 3 Door Undercounter Refrigerator	+2/+8	200x70x85	455	137	400	220-240 / 50-60
22TDF3S-70	3 Kapılı Tezgha Tipi Derin Dondurucu 3 Door Bench Freezer	-15/-18	200x70x85	455	139	1000	220-240 / 50-60

Soğutma Ekipmanları / Preparation Equipments

Tezgah Tipi Çekmeceli Buzdolapları

Counter Type Drawer Refrigerators

Temel Özellikler

- İç, dış gövde paslanmaz çelik Aisi 430 (Aisi 304 opsiyon).
- 50mm kalınlığında 37/45 kg/m³ yoğunlukta çevre dostu (CFC içermeyen) poliüretan izolasyon.
- Dijital kontrollü kumanda paneli
- Otomatik defrost özelliği.
- Yüksekliği ayarlanabilir paslanmaz ayaklar
- Kullanıcı tarafından sökölüp temizlenebilir çekmece ve manyetik kapı contası
- En23953' e göre 32°C, Rh%65 ve 41°C Rh%70 çalışma koşullarına uygun.
- R134a, soğutucu gaz

Basic Features

- Inner, outer body stainless steel Aisi 430 (Aisi 304 option).
- Environmentally friendly (CFC-free) polyurethane insulation of 50mm thickness 37/45 kg / m³ density.
- Digitally controlled control panel
- Automatic defrost feature.
- Height adjustable stainless feet
- Drawer and magnetic door gasket that can be removed and cleaned by the user
- According to En23953, 32°C, Rh 65% and 41°C Rh 70% suitable for working conditions.
- R134a, refrigerant gas



22TBF0S-60.4C



Granit Tezgah Opsiyonlu | Granite Countertop Option

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Sıcaklık (°C) Temperature (°C)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Hacim (Lt.) Capacity (Lt.)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Güç (W) Power (W)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)
22TBF0S-60.4C	Tezgahlı 4 Çekmeceli Buzdolabı Undercounter 4 Drawer Refrigerator	+2/+8	150x60x85	108	105	420	220-240 / 50-60
22TBF0S-70.4C	Tezgahlı 4 Çekmeceli Buzdolabı Undercounter 4 Drawer Refrigerator	+2/+8	150x70x85	108	125	420	220-240 / 50-60
22TBF0S-60.6C	Tezgahlı 6 Çekmeceli Buzdolabı Undercounter 6 Drawer Refrigerator	+2/+8	200x60x85	108	130	460	220-240 / 50-60
22TBF0S-70.6C	Tezgahlı 6 Çekmeceli Buzdolabı Undercounter 6 Drawer Refrigerator	+2/+8	200x70x85	135	145	460	220-240 / 50-60

Cihaz Altı Çekmeceli Buzdolapları

Under Device Drawer Refrigerators

Temel Özellikler

- İç, dış gövde paslanmaz çelik Aisi 430 (Aisi 304 opsiyon).
- 50mm kalınlığında 37/45 kg/m³ yoğunlukta çevre dostu (CFC içermeyen) poliüretan izolasyon.
- Dijital kontrollü kumanda paneli
- Yüksekliği ayarlanabilir paslanmaz ayaklar
- Kullanıcı tarafından sökülüp temizlenebilir çekmece ve manyetik kapı contası.
- En23953' e göre 32°C, Rh%65 ve 41°C Rh%70 çalışma koşullarına uygun.
- R134a soğutucu gaz

Basic Features

- Inner, outer body stainless steel Aisi 430 (Aisi 304 option).
- Environmentally friendly (CFC-free) polyurethane insulation of 50mm thickness 37/45 kg / m³ density.
- Digitally controlled control panel
- Height adjustable stainless feet
- Drawer and magnetic door gasket that can be removed and cleaned by the user.
- According to En23953, 32°C, Rh 65% and 41°C Rh 70% suitable for working conditions.
- R134a refrigerant



22CBS0S-60.4C



Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Sıcaklık (°C) Temperature (°C)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Hacim (LT) Capacity (LT)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)
22CBS0S-60.4C	Cihazaltı Buzdolabı Under Cabinet Refrigerator	+2/+8	150x60x60	139	74	220-240 / 50-60
22CBS0S-70.4C	Cihazaltı Buzdolabı Under Cabinet Refrigerator	+2/+8	150x70x60	174	92	220-240 / 50-60
22CBS0S-60.6C	Cihazaltı Buzdolabı Under Cabinet Refrigerator	+2/+8	200x60x60	214	109	220-240 / 50-60
22CBS0S-70.6C	Cihazaltı Buzdolabı Under Cabinet Refrigerator	+2/+8	200x70x60	269	117	220-240 / 50-60

Soğutma Ekipmanları / Preparation Equipments

Pizza Hazırlık Buzdolabı (Alçak Model)

Pizza preparation fridge (Low Model)

Temel Özellikler

- İç, dış gövde paslanmaz çelik Aisi 430 (Aisi 304 opsiyon).
- 50mm kalınlığında 37/45 kg/m³ yoğunlukta çevre dostu (CFC içermeyen) poliüretan izolasyon.
- Dijital kontrollü kumanda paneli
- Otomatik defrost özelliği.
- Yüksekliği ayarlanabilir paslanmaz ayaklar
- Ayarlanabilir polietilen kaplı raflar
- Kullanıcı tarafından sökülüp temizlenebilir, manyetik kapı contası
- Yaylı menteşe sayesinde kendi kendine kapanabilir kapı.
- En23953' e göre 32°C, Rh%65 ve 41°C Rh%70 çalışma koşullarına uygun.
- R134a, R404a soğutucu gaz
- Make up GN 1/4

Basic Features

- Inner, outer body stainless steel Aisi 430 (Aisi 304 option).
- Environmentally friendly (CFC-free) polyurethane insulation of 50mm thickness 37/45 kg / m³ density.
- Digitally controlled control panel
- Automatic defrost feature.
- Height adjustable stainless feet
- Adjustable polyethylene covered shelves
- Magnetic door seal which can be removed and cleaned by the user
- Self-closing door thanks to the spring hinge.
- According to En23953, 32°C, Rh 65% and 41°C Rh 70% suitable for working conditions.
- R134a, R404a refrigerant
- Make up GN 1/4



22TBF2S-PA70



22TBF3S-PA70



Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Sıcaklık (°C) Temperature (°C)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Hacim (Lt.) Capacity (Lt.)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Güç (W) Power (W)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)
22TBF1S-PA70	1 Kapılı Tezgah Altı Kısa Pizza Hazırlık Buzdolabı 1 Door UnderCounter Short Pizza Preparation Refrigerator	+2/+8	100x70x109	196	105	450	220-240 / 50-60
22TBF2S-PA70	2 Kapılı Tezgah Altı Kısa Pizza Hazırlık Buzdolabı 2 Door UnderCounter Short Pizza Preparation Refrigerator	+2/+8	150x70x109	290	115	450	220-240 / 50-60
22TBF3S-PA70	3 Kapılı Tezgah Altı Kısa Pizza Hazırlık Buzdolabı 3 Doors UnderCounter Short Pizza Preparation Refrigerator	+2/+8	200x70x109	450	130	450	220-240 / 50-60

Pizza Hazırlık Buzdolabı (Yüksek Model)

Pizza Preparation Refrigerator (High Model)

Temel Özellikler

- İç, dış gövde paslanmaz çelik Aisi 430 (Aisi 304 opsiyon).
- 50mm kalınlığında 37/45 kg/m³ yoğunlukta çevre dostu (CFC içermeyen) poliüretan izolasyon.
- Dijital kontrollü kumanda paneli
- Otomatik defrost özelliği.
- Yüksekliği ayarlanabilir paslanmaz ayaklar
- Ayarlanabilir polietilen kaplı raflar
- Kullanıcı tarafından sökülüp temizlenebilir manyetik kapı contası
- Yaylı menteşe sayesinde kendi kendine kapanabilir kapı.
- En23953' e göre 32°C, Rh%65 ve 41°C Rh%70 çalışma koşullarına uygun.
- R134a, R404a soğutucu gaz
- Granit tezgah opsiyonu.
- Make up GN 1/4

Basic Features

- Inner, outer body stainless steel Aisi 430 (Aisi 304 option).
- Environmentally friendly (CFC-free) polyurethane insulation of 50mm thickness 37/45 kg / m³ density.
- Digitally controlled control panel
- Automatic defrost feature.
- Height adjustable stainless feet
- Adjustable polyethylene covered shelves
- Magnetic door seal which can be removed and cleaned by the user
- Self-closing door thanks to the spring hinge.
- According to En23953, 32°C, Rh 65% and 41°C Rh 70% suitable for working conditions.
- R134a, R404a refrigerant
- Granite countertop option.
- Make up GN 1/4



22CBS0S-60.4C



22CBS0S-60.4C



Granit Tezgah Opsiyonlu | Granite Countertop Option

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Sıcaklık (°C) Temperature (°C)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Hacim (Lt.) Capacity (Lt.)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Güç (W) Power (W)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)
22BF1S-PY70	1 Kapılı Tezgah Altı Yüksek Pizza Hazırlık Buzdolabı 1 Door Under Counter High Pizza Preparation Refrigerator	+2/+8	100x70x133	196	115	450	220-240 / 50-60
22BF2S-PY70	2 Kapılı Tezgah Altı Yüksek Pizza Hazırlık Buzdolabı 2 Door Under Counter High Pizza Preparation Refrigerator	+2/+8	150x70x133	290	130	450	220-240 / 50-60
22BF3S-PY70	3 Kapılı Tezgah Altı Yüksek Pizza Hazırlık Buzdolabı 3 Doors Under Counter High Pizza Preparation Refrigerator	+2/+8	200x70x133	450	145	450	220-240 / 50-60

Soğutma Ekipmanları / Preparation Equipments

Banket Arabaları(Soğuk)

Banquet Trolleys (Soğuk)

Temel Özellikler

- İç, dış gövde paslanmaz çelik Aisi 430 (304 Opsiyonel)
- 60mm kalınlığında 37/45 kg/m³ yoğunlukta çevre dostu (CFC içermeyen) poliüretan izolasyon.
- Dijital kontrollü kumanda paneli
- Her yöne dönebilir ikisi kilitli 4 adet tekerlek
- Kullanıcı tarafından sökülüp temizlenebilir manyetik kapı contası

Basic Features

- Inner, outer body stainless steel Aisi 430 (304 Optional)
- Environmentally friendly (CFC free) polyurethane insulation with 60mm thickness of 37/45 kg / m³ density.
- Digitally controlled control panel
- 4 wheels, two of which can be rotated in all directions
- Door gasket that can be removed and cleaned by the user



22B001S0-GN



22B002S0-GN



2/1 Gastronomi Dizayn

2/1 Gastronom Design

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Sıcaklık (°C) Temperature (°C)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Hacim (Lt.) Capacity (Lt.)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Tepsi Tray	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)
22B001S0-GN	1 Kapılı Soğuk Banket Kabinli Gastronomi Tepsi 1 Door Cold Banquet Cabin Gastronorm Tray	+2/+8	675x800x1720	462	110	15	220-240 / 50-60
22B002S0-GN	2 Kapılı Soğuk Banket Kabinli Gastronomi Tepsi 2 Door Cold Banquet Cabinet Gastronorm Tray	+2/+8	1290x800x1720	925	190	30	220-240 / 50-60

Banket Arabaları (Sıcak)

Banquet Trolleys (Sıcak)

Temel Özellikler

- İç, dış gövde paslanmaz çelik Aisi 430 (304 Opsiyonel)
- 60mm kalınlığında 37/45 kg/m³ yoğunlukta çevre dostu (CFC içermeyen) poliüretan izolasyon.
- Dijital kontrollü kumanda paneli
- 65°-70°C aralığında ısıtma
- Her yöne dönebilir ikisi kilitli 4 adet tekerlek
- Kullanıcı tarafından sökülüp temizlenebilir ısıya dayanıklı manyetik kapı contası

Basic Features

- Inner, outer body stainless steel Aisi 430 (304 Optional)
- Environmentally friendly (CFC free) polyurethane insulation with 60mm thickness of 37/45 kg / m³ density.
- Digitally controlled control panel
- Heating in the range of 65 ° -70 ° C
- 4 wheels, two of which can be rotated in all directions
- Heat resistant magnetic door gasket that can be removed and cleaned by the user



22B001S-GN



22B002S-GN



2/1 Gastronomi Dizayn

2/1 Gastronomi Design

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Sıcaklık (°C) Temperature (°C)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Hacim (Lt.) Capacity (Lt.)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Tepsi Tray	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)
22B001S-GN	1 Kapılı Sıcak Banket Kabini Gastronomi Tepsi 1 Door Hot Banquet Cabinet Gastronorm Tray	+60/+70	675x800x1720	462	93	15	220-240 / 50-60
22B002S-GN	2 Kapılı Sıcak Banket Kabini Gastronomi Tepsi 2 Door Hot Banquet Cabinet Gastronorm Tray	+60/+70	1290x800x 720	925	170	30	220-240 / 50-60
22B001S-GN/1	1 Kapılı Sıcak Banket Kabini Gastronomi Tepsi 1 Door Hot Banquet Cabinet Gastronorm Tray	+60/+70	500x775x1720	-	105	13	220-240 / 50-60

Soğutma Ekipmanları / Preparation Equipments

Set Üstü Saladbar

Set Top Saladbar

Temel Özellikler

- Dış gövde paslanmaz çelik Aisi 430, İç gövde Aisi 304 opsiyon.
- 40mm kalınlığında 37/45 kg/m³ yoğunlukta çevre dostu (CFC içermeyen) poliüretan izolasyon.
- Dijital kontrollü kumanda paneli.
- +2°C / +10°C çalışma aralığı.
- GN 1/4 Küvet
- En23953' e göre 32°C, Rh%65 ve 41°C Rh%70 çalışma koşullarına uygun.
- R134a, soğutucu gaz.
- Statik soğutmalı yüksek performanslı soğutma ünitesi
- Opsiyonlu üst koruma dizayn. Cam, plexiglass koruma veya paslanmaz kapak.

Basic Features

- Outer body stainless steel Aisi 430, Inner body Aisi 304 options.
- Environmentally friendly (CFC-free) polyurethane insulation of 40mm thickness 37/45 kg / m³ density.
- Digitally controlled control panel.
- +2°C / +10°C operating range.
- GN 1/4 Tub
- According to En23953, 32°C, Rh 65% and 41°C Rh 70% suitable for working conditions.
- R134a, refrigerant.
- Static cooled high performance cooling unit
- Optional top protection design. Glass, plexiglass protection or stainless cover.



22SBS05-12



22SBS07-15



22SBS09-18

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Sıcaklık (°C) Temperature (°C)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Hacim (Lt.) Capacity (Lt.)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Güç (W) Power (W)	Voltaaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)
22SBS05-12	Soğutmalı Set Üstü Saladbar 120cm Gn 1/4 5 Küvet Refrigerated Cooktop Saladbar 120cm Gn 1/4 5 Containers	+2/+10	120x35x40	29	27	75	220-240 / 50-60
22SBS07-15	Soğutmalı Set Üstü Saladbar 150cm Gn 1/4 7 Küvet Refrigerated Cooktop Saladbar 150cm Gn 1/4 7 Containers	+2/+10	150x35x40	41	30	75	220-240 / 50-60
22SBS09-18	Soğutmalı Set Üstü Saladbar 180cm Gn 1/4 9 Küvet Refrigerated Cooktop Saladbar 180cm Gn 1/4 9 Containers	+2/+10	180x35x40	52	35	75	220-240 / 50-60
22SBS10-20	Soğutmalı Set Üstü Saladbar 200cm Gn 1/4 10 Küvet Refrigerated Cooktop Saladbar 200cm Gn 1/4 10 Containers	+2/+10	200x35x40	59	40	75	220-240 / 50-60

Pasta Teşhir Dolabı (Soğutmalı)

Cake Display Cabinet (Refrigerated)

Temel Özellikler

- İç, dış gövde paslanmaz çelik Aisi 430 (Aisi 304 opsiyon).
- 60mm kalınlığında 37/45 kg/m³ yoğunlukta çevre dostu (CFC içermeyen) poliüretan izolasyon.
- Dijital kontrollü kumanda paneli
- Otomatik defrost özelliği.
- R134a, R404a soğutucu gaz
- Her yöne dönebilir ikisi kilitli 4 adet tekerlek
- En23953' e göre 32°C, Rh%65 ve 41°C Rh%70 çalışma koşullarına uygun.
- Kullanıcı tercihlerine göre düz veya bombe ön camlı.
- Cam raflar
- Standart LED aydınlatma

Basic Features

- Inner, outer body stainless steel Aisi 430 (Aisi 304 option).
- Environmentally friendly (CFC free) polyurethane insulation with 60mm thickness of 37/45 kg / m³ density.
- Digitally controlled control panel
- Automatic defrost feature.
- R134a, R404a refrigerant
- 4 wheels, two of which can be rotated in all directions
- According to En23953, 32°C, Rh 65% and 41°C Rh 70% suitable for working conditions.
- Flat or cambered windshield according to user preferences.
- Glass shelves
- Standard LED lighting



22P0F3B-S0



22P0F3D-S0

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Sıcaklık (°C) Temperature (°C)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Hacim (Lt.) Capacity (Lt.)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Güç(W) Güç(W)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)
22P0F0B-S0	Soğuk Pasta Teşhir Dolabı 100 Bombe Camlı Cold Pastry Display Cabinet 100 with Curved Glass	+4/+8	100x70x130	370	140	500	220-240 / 50-60
22P0F3B-S0	Soğuk Pasta Teşhir Dolabı 130 Bombe Camlı Cold Pastry Display Cabinet 130 with Curved Glass	+4/+8	130x70x130	480	170	600	220-240 / 50-60
22P0F6B-S0	Soğuk Pasta Teşhir Dolabı 160 Bombe Camlı Cold Pastry Display Cabinet 160 with Curved Glass	+4/+8	160x70x130	590	210	700	220-240 / 50-60
22P0F0D-S0	Soğuk Pasta Teşhir Dolabı 100 Düz Camlı Cold Pastry Display Cabinet 100 Flat Glass	+4/+8	100x70x130	429	150	500	220-240 / 50-60
22P0F3D-S0	Soğuk Pasta Teşhir Dolabı 130 Düz Camlı Cold Pastry Display Cabinet 130 Flat Glass	+4/+8	130x70x130	562	180	600	220-240 / 50-60
22P0F6D-S0	Soğuk Pasta Teşhir Dolabı 160 Düz Camlı Cold Pastry Display Cabinet 160 Flat Glass	+4/+8	160x70x130	695	220	700	220-240 / 50-60

Teşhir Dolabı (Isıtmalı) Display Cabinet (Refrigerated)

Temel Özellikler

- İç, dış gövde paslanmaz çelik Aisi 430 (Aisi 304 opsiyon).
- 60mm kalınlığında 37/45 kg/m³ yoğunlukta çevre dostu (CFC içermeyen) poliüretan izolasyon.
- Dijital kontrollü kumanda paneli
- İsteğe bağlı olarak nötr veya sıcak çalıştırılabilir
- Her yöne dönebilir ikisi kilitli 4 adet tekerlek
- Kullanıcı tercihlerine göre düz veya bombe ön camlı.
- Cam raflar
- Standart LED aydınlatma

Basic Features

- Inner, outer body stainless steel Aisi 430 (Aisi 304 option).
- Environmentally friendly (CFC free) polyurethane insulation with 60mm thickness of 37/45 kg / m³ density.
- Digitally controlled control panel
- Optionally, it can be operated neutral or hot
- 4 wheels, two of which can be rotated in all directions
- Flat or cambered windshield according to user preferences.
- Glass shelves
- Standard LED lighting



22P0F3B-SC



22P0F3D-SC

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Sıcaklık (°C) Temperature (°C)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Hacim (Lt.) Capacity (Lt.)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Güç(W) Güç(W)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)
22P0F0B-SC	Isıtmalı Teşhir Dolabı 100 Bombe Camlı Heated Display Cabinet 100 with Curved Glass	Max.70°C	100x70x130	370	110	1000	220-240 / 50-60
22P0F3B-SC	Isıtmalı Teşhir Dolabı 130 Bombe Camlı Heated Display Cabinet 130 with Curved Glass	Max.70°C	130x70x130	480	140	1000	220-240 / 50-60
22P0F6B-SC	Isıtmalı Teşhir Dolabı 160 Bombe Camlı Heated Display Cabinet 160 with Curved Glass	Max.70°C	160x70x130	590	180	1300	220-240 / 50-60
22P0F0D-SC	Isıtmalı Teşhir Dolabı 100 Düz Camlı Heated Display Cabinet 100 Flat Glass	Max.70°C	100x70x130	429	120	1000	220-240 / 50-60
22P0F3D-SC	Isıtmalı Teşhir Dolabı 130 Düz Camlı Heated Display Cabinet 130 Flat Glass	Max.70°C	130x70x130	562	150	1000	220-240 / 50-60
22P0F6D-SC	Isıtmalı Teşhir Dolabı 160 Düz Camlı Heated Display Cabinet 160 Flat Glass	Max.70°C	160x70x130	695	190	1300	220-240 / 50-60

Setüstü Teşhir Dolabı Countertop Display Cabinet

Temel Özellikler (Soğuk)

- İç, dış gövde paslanmaz çelik Aisi 430 (Aisi 304 opsiyon).
- Dijital kontrollü kumanda paneli
- Otomatik defrost özelliği.
- R134a soğutucu gaz
- En23953'e göre 32°C, Rh%65 ve 41°C Rh%70 çalışma koşullarına uygun.
- Standart LED aydınlatma
- Kromaj kaplama raflar

Basic Features (Cool)

- Inner, outer body stainless steel Aisi 430 (Aisi 304 option).
- Digitally controlled control panel
- Automatic defrost feature.
- R134a refrigerant
- According to En23953, 32°C, Rh 65% and 41°C Rh 70% suitable for working conditions.
- Standard LED lighting
- Chrome plated shelves

Temel Özellikler (Sıcak)

- İç, dış gövde paslanmaz çelik Aisi 430 (Aisi 304 opsiyon).
- Dijital kontrollü kumanda paneli
- İsteğe bağlı olarak nötr veya sıcak çalıştırılabilir
- Standart LED aydınlatma
- Kromaj kaplama raflar

Basic Features (Hot)

- Inner, outer body stainless steel Aisi 430 (Aisi 304 option).
- Digitally controlled control panel
- Optionally, it can be operated neutral or hot
- Standard LED lighting
- Chrome plated shelves



Teknik Özellikler (Soğuk) | Technical Features (Cool)

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Sıcaklık (°C) Temperature (°C)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Hacim (Lt.) Capacity (Lt.)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Gaz Türü Refrigerant	Voltaj (Volt/Watt) Voltage (Volt/Watt)
22DSS-80	Setüstü Soğuk Teşhir Dolabı Set Top Cold Display Cabinet	0 / +12	80x60x70	140	65	R134A	220 / 20
22DSS-120	Setüstü Soğuk Teşhir Dolabı Set Top Cold Display Cabinet	0 / +12	120x60x70	200	85	R404A	220 / 20
22DSI-80	Setüstü Sıcak Teşhir Dolabı Countertop Hot Display Cabinet	+40 / +60	80x60x70	140	65	R134A	220 / 800
22DSI-120	Setüstü Sıcak Teşhir Dolabı Countertop Hot Display Cabinet	+40 / +60	120x60x70	200	85	R404A	220 / 800

Soğutma Ekipmanları / Preparation Equipments

Orta Tip Soğutuculu Salad Bar & Ayran Makinesi

Middle Type Refrigerated Salad Bar & Buttermilk Machine

Salad Bar Temel Özellikler

- Ayran teşhir ve soğuk servis amaçlı,
- Gıda tüzüğüne uygun malzemeden üretilmiştir.
- İç, dış gövde paslanmaz çelik Aisi 430 (Aisi 304 opsiyon).
- 40mm kalınlığında 37/45 kg/m³ yoğunlukta çevre dostu (CFC içermeyen) poliüretan izolasyon.
- Dijital kontrollü kumanda paneli
- R134a soğutucu gaz
- Köpük sağlayan devir daim pompası
- Musluktan ve/veya kepçe ile bardaklara ayran dolumu.

Salad Bar Basic Features

- Buttermilk for display and cold service,
- It is made of materials that comply with the food regulations.
- Inner, outer body stainless steel Aisi 430 (Aisi 304 option).
- Environmentally friendly (CFC-free) polyurethane insulation of 40mm thickness 37/45 kg / m³ density.
- Digitally controlled control panel
- R134a refrigerant
- Foam circulating pump
- Filling the buttermilk from the tap and / or scoop into glasses.

Ayran Makinesi Temel Özellikler

- Dijital kontrollü kumanda paneli
- Otomatik defrost özelliği.
- Her yöne dönebilir ikisi kilitli 4 adet tekerlek
- R134a soğutucu gaz, statik soğutma.

Buttermilk Machine Basic Features

- Digitally controlled control panel
- Automatic defrost feature.
- 4 wheels, two of which can be rotated in all directions
- R134a refrigerant gas, static cooling.



M044 (Açık)



M044-1



AYRMKN-50

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Sıcaklık (°C) Temperature (°C)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Güç(W) Güç(W)	Voltaaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	
M044 (Açık)	Orta Tip Soğutuculu Salatbar Medium Type Refrigerated Salatbar	0 / +4	150x90x85/130	125	900	220-240 / 50-60	
M044-1	Orta Tip Soğutuculu Salatbar Medium Type Refrigerated Salatbar	0 / +4	150x90x85/130	140	900	220-240 / 50-60	
Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Sıcaklık (°C) Temperature (°C)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Hacim (Lt.) Capacity (Lt.)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Güç(W) Güç(W)	Voltaaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)
AYRMKN-50	Ayran Makinesi Buttermilk Machine	+2 / +4	60x60x85/151	50	65	110	220-240 / 50-60

Reyon Dolabı Serve-Over Counter

Temel Özellikler

- Et ve şarküteri için kullanılabilir
- İçten motorlu
- Fanlı soğutma
- Elektronik termostat
- Poliüretan gövde
- Paslanmaz çelik iç kaplama
- Paslanmaz çelik çalışma tezgahı
- Amortisörlü açılabilir temperli camlar sayesinde yükleme ve temizlik kolaylığı
- Aydınlatma sistemi

Basic Features

- Used for meat, sausages and delicatessen
- Plug-in version
- Fan assisted refrigeration
- Electronic thermostat
- Polyurethane injected body
- Stainless steel inner coating
- Stainless steel working plate
- Upward opening tempered glasses provide easy cleaning and maintenance
- Light system



Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Soğutma Kapasitesi Cooling Capacity	Ebat (mm) Dimensions (mm)	Güç (W) Güç (W)	Komp. Gücü (Hp) Comp. Power (Hp)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)
LET00-1212125	Leto (İçten motorlu / Plug-in)	714 Watt	1350x1200x1275	704	1/2	230 / 50-60
LET00-1212187	Leto (İçten motorlu / Plug-in)	1266 Watt	1975x1200x1275	843	3/4	230 / 50-60
LET00-1212250	Leto (İçten motorlu / Plug-in)	1572 Watt	2600x1200x1275	1150	1	230 / 50-60
LET00-1212281	Leto (İçten motorlu / Plug-in)	2238 Watt	2910x1200x1275	1443	1.3	230 / 50-60
LET00-1212375	Leto (İçten motorlu / Plug-in)	2951 Watt	3850x1200x1275	1753	1.5	230 / 50-60

Sütlük Dolabı

Vertical Cabinet

Temel Özellikler

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

Basic Features

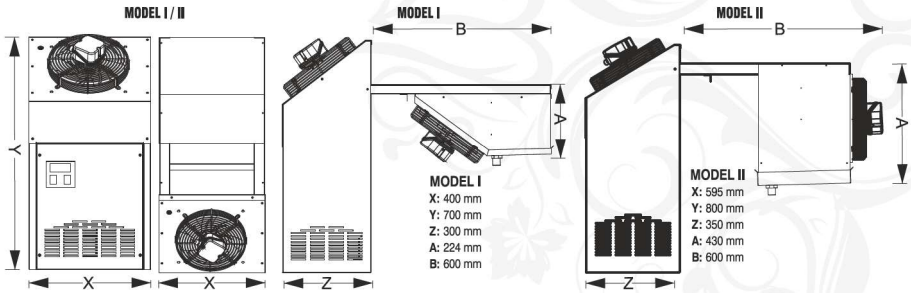
- Used for packaged meat, sausages and delicatessen
- Plug-in version
- Fan assisted refrigeration
- Electronic thermostat
- Polyurethane injected body
- Stainless steel base trays
- Electrostatic powder painted shelves and back panels
- Hinged doors with double-glazed glasses
- Plastic label holder
- Light system



Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Soğutma Kapasitesi Cooling Capacity	Ebat (mm) Dimensions (mm)	Güç (W) Güç (W)	Komp. Gücü (Hp) Comp. Power (Hp)	Brüt Hacim Volume	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)
SRN00-2007156	Saron (İçten motorlu / Plug-in) 2 Kapılı / 2 Doors	1450 Watt	1662x705x2000	1275	1	2,2 Lt.	230 / 50-60
SRN00-2007234	Saron (İçten motorlu / Plug-in) 3 Kapılı / 3 Doors	2240 Watt	2443x705x2000	1895	1,3	3,1 Lt.	230 / 50-60
SRN00-2007312	Saron (İçten motorlu / Plug-in) 4 Kapılı / 4 Doors	2980 Watt	3220x705x2000	2240	1,5	3,8 Lt.	230 / 50-60
SRN00-2007390	Saron (İçten motorlu / Plug-in) 5 Kapılı / 5 Doors	3850 Watt	4005x705x2000	3150	2,5	4,9 Lt.	230 / 50-60

DAMPAK**2020**

Soğuk Oda Cold Room



Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Voltaj (V/Hz) Voltage (V/Hz)	Evaporasyon/Ortam Sıc. Evaporation / Ambient Temp.	Kapasite (W) Capacity (W)	Güç (W) Power (W)	Hacim (m³) Volume (m³)	Model	Oda Ebadı (cm) Room Dim. (cm)
M011-M01.SZ4130.NE6210U.EP5	220-240 / 50-60	-5/+32 °C	922	378	8	I	150x150x220
M011-M01.SZ4130.NE6210U.EP5	220-240 / 50-60	-5/+32 °C	922	378	8	I	150x210x220
M018-M01.SZ4130.NE6214U.EP5	220-240 / 50-60	-5/+32 °C	1143	474	12	I	150x300x220
L012-M02.SZ4130.NT2180U.EP5	220-240 / 50-60	-25/+32 °C	844	498	8	II	150x150x220
L012-M02.SZ4130.NT2180U.EP5	220-240 / 50-60	-25/+32 °C	844	498	8	II	150x210x220
L015-M02.SZ4130.NE2210U.EP5	220-240 / 50-60	-25/+32 °C	1041	602	10	II	150x300x220

Buz Makineleri

Ice Makers

Temel Özellikler

- Püskürtmeli sistem.
- Kolay temizlenebilen yüzeyler.
- Anti bakteriyel iç gövde.
- Elektronik kontrol.
- Geniş saklama hacmi.
- Hava soğutmalı sistem.
- Tropikal iklim sınıfı.
- Kolay temizlenebilir hava filtresi.
- Entegre tutamaklı ve izolasyonlu kapı.
- Düşük su tüketimi.
- Verimli kompresörler.
- Poliüretan izolasyonlu gövde.
- Drenaj pompalı servis kiti

Basic Features

- Sprayer system.
- EasyClean Surfaces.
- Anti-Bacterial InnerBody.
- Electronic Control.
- Large Ice Storage Space.
- Air Cooled System.
- Tropical Climate Type.
- Easy Clean Air Filter.
- Door With Integrated and Isolated Handle.
- Low Water Consumption.
- Efficient Compressors.
- Polyurethane Isolated Body
- Service Kit With Drain Pump.



FR25 LSI



FR50 LSI & FR35 LSI



FR70 LSI & FR90 LSI

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	
Üretim kapasitesi (kg) Production Capacity (kg)	
Depolama kapasitesi (kg) Storage Capacity (kg)	
Buz tipi Ice Type	
Soğutma Sistemi Cooling System	
İklim Sınıfı Climate Class	
Soğutucu Gaz Refrigerant Gas	
Ürün Ağırlığı (kg) Product Weight (kg)	
Ürün Ölçüleri (e*d*y) Product Dimension (w*d*h)	
Ambalajlı Ölçüler (e*d*y) Packing Dimension (w*d*h)	
Yükleme Kapasitesi (200C) Loading Quantities (200C)	
Yükleme Kapasitesi (40HC) Loading Quantities (40HC)	
Yükleme Kapasitesi (Truck-Optima) Loading Quantities (Truck-Optima)	

Fr25 LSI	Fr35 LSI	Fr50 LSI	Fr70 LSI	Fr90 LSI
22	32	47	67	85
4	16	28	40	40
Özel Büyük Buz Large Special Ice	Özel Büyük Buz Large Special Ice	Özel Büyük Buz Large Special Ice	Özel Büyük Buz Large Special Ice	Özel Büyük Buz Large Special Ice
Hava Air	Hava Air	Hava Air	Hava Air	Hava Air
T	T	T	T	T
R134a	R134a	R134a	R134a	R134a
26	38	45	75	85
355x435x590	500x580x690	500x580x800	738x600x822	738x600x822
415x495x765	555x635x855	555x635x965	800x660x1000	800x660x1000
210	72	72	46	46
420	216	144	102	102
480	279	186	120	120

Opsiyonel Parçalar Optional Part

Kapı (Tezgah Tipi) | Door (Counter Type)



Kapı (Dik Tip) | Door (Vertical Type)



Çekmece (Tezgah Tipi)
Drawer (Counter Type)



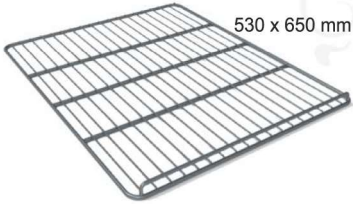
Çekmece (Cihaz Altı)
Drawer (Under Device)



Conta (Tezgah Tipi) | Gaspet (Counter Type)

Conta (Dik Tip) | Gaspet (Vertical Type)

Raf (Dik Tip) | Shelf (Vertical Type)



530 x 650 mm

Raf (Tezgah Tipi) | Shelf (Counter Type)



385 x 530 mm

60 Hz Kompresör | 60 Hz Condensing Unit



Tekerlek | Wheels



Fiyat İsteyiniz | Request for Price

****Fiyatlarımızda, ÖTV dahil değildir.**



gastrolley

gastrolley



2020

gastrolley

Hakkımızda

GASTROLLEY markamızla taşıma ve servis ekipmanları alanında yenilikçi bir çözüm sunuyoruz. Uzun AR-GE çalışmaları sonucunda ortaya çıkan modüler, dayanıklı, hafif ve sessiz yapısı sayesinde ürünlerimiz benzerlerinden ayrışırken modern tasarımı ve ekonomik olması ile de rekabeti üst seviyeye çıkarıyor...

Kalite uygunluk sertifikalarımız, hızlı ve esnek üretim kabiliyetimiz ihracat pazarlarındaki beklentileri karşılayabilmemize imkansağlıyor...

About Us

We offer an innovative solution in the field of transportation and service equipment with our GASTROLLEY brand. Modular, durable, light and silent structure of our products, emerged as a result of long R&D studies, distinguishes from their counterparts while attracting competition with their modern design and economy...

Our quality conformity certificates and fast and flexible production capability enable us to meet the expectations in export markets...



gastrolley



Tepsi Taşıma Arabaları (Tekli/75) Tray Trolleys (Single/75)

Temel Özellikler

Gövde : Alüminyum (Elektrostatik Boyalı) + ABS Kapama. ar
Raf : 7 Adet
Raf Aralığı : 9,8 cm
Raf Materyali : ABS
Tekerlekler : 2 Frenli / 2 Frensiz
Tekerlek Tipi : Medikal
Tepsi Ölçüleri : 27x36 , 32x44 , 32x57 , 36x46 , 37x53 cm

Basic Features

Body : Aluminium (Electrostatic Painted) + ABS Surrounded
Shelf : 7 Pcs.
Shelf Space : 9,8 cm
Shelf Material : ABS
Wheels : 2 With Brake / 2 Without Brake
Wheel Type : Medical
Tray Sizes : 27x36 , 32x44 , 32x57 , 36x46 , 37x53 cm



G.ST.75.S.1



G.ST.75.S.2



G.ST.75.S.3



G.ST.75.S.4

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık Net(Kg.) Weight Net (Kg.)	Ağırlık Brüt (Kg.) Weight Gross(Kg.)	Hacim (m³) Volume (m³)
G.ST.75.S.1	Tekli Servis Tepsi Arabası 75 (Etrafı Açık) Single Service Tray Trolley 75 (Open)	57x71x99	13,50	14,75	0,40
G.ST.75.S.2	Tekli Servis Tepsi Arabası 75 (2 Yanı Kapalı) Single Service Tray Trolley 75 (2 Sides Closed)	57x71x99	16,50	17,75	0,40
G.ST.75.S.3	Tekli Servis Tepsi Arabası 75 (2 Yanı + Arka Kapalı) Single Service Tray Trolley 75 (2 Sides + Back Closed)	57x71x99	17,25	18,50	0,40
G.ST.75.S.4	Tekli Servis Tepsi Arabası 75 (2 Yanı + Arka Kapalı + Kapı) Single Service Tray Trolley 75 (2 Sides + Back Closed + Door)	57x75x99	22,50	23,00	0,42

Tepsi Taşıma Arabaları (İkili/75) Tray Trolleys (Double/75)

Temel Özellikler

Gövde : Alüminyum (Elektrostatik Boyalı) + ABS Kapamalar
Raf : 7 + 7=14 Adet
Raf Aralığı : 9,8 cm
Raf Materyali : ABS
Tekerlekler : 4 Frenli / 2 Frensiz
Tekerlek Tipi : Medikal
Tepsi Ölçüleri : 27x36 , 32x44 , 32x57 , 36x46 , 37x53 cm

Basic Features

Body : Aluminium (Electrostatic Painted) + ABS Surrounded
Shelf : 7 + 7=14 Pcs.
Shelf Space : 9,8 cm
Shelf Material : ABS
Wheels : 4 With Brake / 2 Without Brake
Wheel Type : Medical
Tray Sizes : 27x36 , 32x44 , 32x57 , 36x46 , 37x53 cm



G.ST.75.D.1



G.ST.75.D.2



G.ST.75.D.3



G.ST.75.D.4

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık Net(Kg.) Weight Net (Kg.)	Ağırlık Brüt (Kg.) Weight Gross (Kg.)	Hacim (m³) Volume (m³)
G.ST.75.D.1	İkili Servis Tepsi Arabası 75 (Etrafı Açık) Double Service Tray Trolley 75 (Open)	101x71x99	23,25	25,00	0,71
G.ST.75.D.2	İkili Servis Tepsi Arabası 75 (2 Yana Kapalı) Double Service Tray Trolley 75 (2 Sides Closed)	101x71x99	26,00	27,75	0,71
G.ST.75.D.3	İkili Servis Tepsi Arabası 75 (2 Yana Kapalı + Arka Kapalı) Double Service Tray Trolley 75 (2 Sides + Back Closed)	101x71x99	28,00	29,75	0,71
G.ST.75.D.4	İkili Servis Tepsi Arabası 75 (2 Yana Kapalı + Arka Kapalı + Kapılı) Double Service Tray Trolley 75 (2 Sides + Back Closed + Door)	101x75x99	35,50	37,25	0,75



Tepsi Taşıma Arabaları (Tekli/150)

Tray Trolleys (Single/150)

Temel Özellikler

Gövde : Alüminyum (Elektrostatik Boyalı) + ABS Kapama.ar
Raf : 15 Adet
Raf Aralığı : 9,8 cm
Raf Materyali : ABS
Tekerlekler : 2 Frenli / 2 Frensiz
Tekerlek Tipi : Medikal
Tepsi Ölçüleri : 27x36 , 32x44 , 32x57 , 36x46 , 37x53 cm

Basic Features

Body : Aluminium (Electrostatic Painted) + ABS Surrounded
Shelf : 15 Pcs.
Shelf Space : 9,8 cm
Shelf Material : ABS
Wheels : 2 With Brake / 2 Without Brake
Wheel Type : Medical
Tray Sizes : 27x36 , 32x44 , 32x57 , 36x46 , 37x53 cm



G.ST.150.S.1



G.ST.150.S.2



G.ST.150.S.3



G.ST.150.S.4

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık Net(Kg.) Weight Net (Kg.)	Ağırlık Brüt (Kg.) Weight Gross (Kg.)	Hacim (m³) Volume (m³)
G.ST.150.S.1	Tekli Servis Tepsi Arabası 150 (Etrahı Açık) Single Service Tray Trolley 150 (Open)	57x71x174	17,25	19,50	0,70
G.ST.150.S.2	Tekli Servis Tepsi Arabası 150 (2 Yanı Kapalı) Single Service Tray Trolley 150 (2 Sides Closed)	57x71x174	22,75	25,00	0,70
G.ST.150.S.3	Tekli Servis Tepsi Arabası 150 (2 Yanı + Arka Kapalı) Single Service Tray Trolley 150 (2 Sides + Back Closed)	57x71x174	25,25	27,50	0,70
G.ST.150.S.4	Tekli Servis Tepsi Arabası 150 (2 Yanı + Arka Kapalı + Kapılı) Single Service Tray Trolley 150 (2 Sides + Back Closed + Door)	57x75x174	32,50	34,75	0,74

Tepsi Taşıma Arabaları (İkili/150)

Tray Trolleys (Double/150)

Temel Özellikler

Gövde : Alüminyum (Elektrostatik Boyalı) + ABS Kapamalar
Raf : 15 + 15=30 Adet
Raf Aralığı : 9,8 cm
Raf Materyali : ABS
Tekerlekler : 4 Frenli / 2 Frensiz
Tekerlek Tipi : Medikal
Tepsi Ölçüleri : 27x36, 32x44, 32x57, 36x46, 37x53 cm

Basic Features

Body : Aluminium (Electrostatic Painted) + ABS Surrounded
Shelf : 15 + 15=30 Pcs.
Shelf Space : 9,8 cm
Shelf Material : ABS
Wheels : 4 With Brake / 2 Without Brake
Wheel Type : Medical
Tray Sizes : 27x36, 32x44, 32x57, 36x46, 37x53 cm



G.ST.150.D.1

G.ST.150.D.2

G.ST.150.D.3

G.ST.150.D.4

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık Net(Kg.) Weight Net (Kg.)	Ağırlık Brüt (Kg.) Weight Gross(Kg.)	Hacim (m³) Volume (m³)
G.ST.150.D.1	İkili Servis Tepsi Arabası 150 (Etrafı Açık) Double Service Tray Trolley 150 (Open)	101x71x174	32,25	35,00	1,25
G.ST.150.D.2	İkili Servis Tepsi Arabası 150 (2 Yanı Kapalı) Double Service Tray Trolley 150 (2 Sides Closed)	101x71x174	37,75	40,50	1,25
G.ST.150.D.3	İkili Servis Tepsi Arabası 150 (2 Yanı Kapalı + Arka Kapalı) Double Service Tray Trolley 150 (2 Sides + Back Closed)	101x71x174	41,25	44,00	1,25
G.ST.150.D.4	İkili Servis Tepsi Arabası 150 (2 Yanı Kapalı + Arka Kapalı + Kapılı) Double Service Tray Trolley 150 (2 Sides + Back Closed + Door)	101x75x174	54,25	57,00	1,32



Küvet Taşıma Arabaları (75)

Gastronorm Pan Trolleys (75)

Temel Özellikler

Gövde : Alüminyum (Elektrostatik Boyalı) + PP Kapamalar
Raf : 15 / 15 + 15 = 30 Adet
Raf Aralığı : 5 cm
Raf Materyali : PC
Tekerlekler : 2 Frenli , 2 Frensiz / 4 Frenli , 2 Frensiz
Tekerlek Tipi : Medikal
Küvet Ölçüleri : GN 1/1 , GN 1/2 , GN 1/3

Basic Features

Body : Aluminium (Electrostatic Painted) + PP Surrounded
Shelf : 15 / 15 + 15 = 30 Pcs.
Shelf Space : 5 cm
Shelf Material : PC
Wheels : 2 With Brake, 2 Without Brake/4 With Brake, 2 Without Brake
Wheel Type : Medical
Pan Size : GN 1/1 , GN 1/2 , GN 1/3



G.GN.75.S.1



G.GN.75.D.1

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık Net(Kg.) Weight Net (Kg.)	Ağırlık Brüt (Kg.) Weight Gross(Kg.)	Hacim (m³) Volume (m³)
G.GN.75.S.1	Tekli Gn Küvet Taşıma Arabası 75 (Etrafı Açık) Single Self SerSingle Gastronorm Pan Trolley 75 (Open)	53x71x99	13,25	14,50	0,37
G.GN.75.S.2	Tekli Gn Küvet Taşıma Arabası 75 (2 Yanı Kapalı) Single Gastronorm Pan Trolley 75 (2 Sides Closed)	53x71x99	15,50	16,75	0,37
G.GN.75.D.1	İkili Gn Küvet Taşıma Arabası 75 (Etrafı Açık) Double Gastronorm Pan Trolley 75 (Open)	93x71x99	22,50	24,25	0,65
G.GN.75.D.2	İkili Gn Küvet Taşıma Arabası 75 (2 Yanı Kapalı) Double Gastronorm Pan Trolley 75 (2 Sides Closed)	93x71x99	24,75	26,50	0,65

Küvet Taşıma Arabaları (150)

Gastronorm Pan Trolleys (150)

Temel Özellikler

Gövde : Alüminyum (Elektrostatik Boyalı) + PP Kapamalar
Raf : 30 / 30 + 30 = 60 Adet
Raf Aralığı : 5 cm
Raf Materyali : PC
Tekerlekler : 2 Frenli , 2 Frensiz / 4 Frenli , 2 Frensiz
Tekerlek Tipi : Medikal
Küvet Ölçüleri: GN 1/1 , GN 1/2 , GN 1/3

Basic Features

Body : Aluminium (Electrostatic Painted) + PPSurrounded
Shelf : 30 / 30 + 30 = 60 Pcs.
Shelf Space : 5 cm
Shelf Material : PC
Wheels : 2 With Brake, 2 Without Brake/4 With Brake, 2 Without Brake
Wheel Type : Medical
Pan Sizes : GN 1/1 , GN 1/2 , GN 1/3



G.GN.150.S.1



G.GN.150.D.1

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık Net(Kg.) Weight Net (Kg.)	Ağırlık Brüt (Kg.) Weight Gross(Kg.)	Hacim (m³) Volume (m³)
G.GN.150.S.1	Tekli Gn Küvet Taşıma Arabası 150 (Etrafı Açık) Single Gastronorm Pan Trolley 150 (Open)	53x71x174	19,00	21,25	0,65
G.GN.150.S.2	Tekli Gn Küvet Taşıma Arabası 150 (2 Yanı Kapalı) Single Gastronorm Pan Trolley 150 (2 Sides Closed)	53x71x174	23,50	25,75	0,65
G.GN.150.D.1	İkili Gn Küvet Taşıma Arabası 150 (Etrafı Açık) Double Gastronorm Pan Trolley 150 (Open)	93x71x174	31,75	34,50	1,15
G.GN.150.D.2	İkili Gn Küvet Taşıma Arabası 150 (2 Yanı Kapalı) Double Gastronorm Pan Trolley 150 (2 Sides Closed)	93x71x174	36,25	39,00	1,15



Hastane Sıcak Servis Arabaları & Ekipmanlar

Hospital Hot Service Trolleys & Equipments

Temel Özellikler

Dış Gövde : Alüminyum (Elektrostatik Boyalı) + ABS Kapamalar
İç Gövde : Alüminyum (Elektrostatik Boyalı) + PC Kapamalar
Raf : 12 + 2 = 14 / 24 + 4 = 28 Adet
Raf Aralığı : 7,5 cm
Raf Materyali : PC
Isıtma Aralığı : +65 ~ 90°C
Gösterge : Dijital Termometre
Voltaj / Frekans : 220-230 V / 50-60Hz
Güç : 1200 W
İzolasyon : Tüm Yüzeyler
Tekerlekler : 4 Frenli
Tekerlek Tipi : Medikal
Tepsi Ölçüleri : 36x46 , 37x53
Isı Kontrolü - Emniyet Şalteri : Evet

Basic Features

Outside Body : Aluminium (Electrostatic Painted) + ABS Surrounded
Inside Body : Aluminium (Electrostatic Painted) +PC Surrounded
Shelf : 12 + 2 = 14 / 24 + 4 = 28 Pcs.
Shelf Space : 7,5 cm
Shelf Material : PC
Heating Range : +65 ~ 90°C
Display : Digital Thermometre
Voltage/Freq. : 220-230 V / 50-60Hz
Power : 1200 W
Isolation : All Sides
Wheels : 4 With Brake
Wheel Type : Medical
Tray Sizes : 36x46 , 37x53
Temp. Control - Safety Switch : Yes



G.MD.100.25.S



G.MD.100.25.D

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık Net(Kg.) Weight Net (Kg.)	Ağırlık Brüt (Kg.) Weight Gross(Kg.)	Hacim (m³) Volume (m³)
G.MD.100.25.S	Tekli Hastane Tepsi Arabası 100 / 25 (Isıtmalı+Not) Single Hospital Tray Trolley 100 / 25 (Heated+Neutral)	57x79x158	59,00	84,00	0,71
G.MD.100.25.D	İkili Hastane Tepsi Arabası 100 / 25 (Isıtmalı+Not) Double Hospital Tray Trolley 100 / 25 (Heated+Neutral)	101x79x158	92,00	125,00	1,26

Banket Arabaları

Banquet Trolleys

Temel Özellikler

Dış Gövde : Alüminyum (Elektrostatik Boyalı) +ABS Kapamalar
İç Gövde : Alüminyum (Elektrostatik Boyalı) + PC Kapamalar
Raf : 15 / 20 / 30 / 15 + 10 = 25 Adet
Raf Aralığı : 5 cm
Raf Materyali : PC
Isıtma Aralığı : +65 ~ 90°C
Soğutma Aralığı : 0 ~ +4°C
Gösterge : Dijital Termometre
Voltaj / Frekans : 220-230 V / 50-60Hz
Güç : 1075 W / 1200 W / 1300 W / 1075 W
İzolasyon : Tüm Yüzeyler
Tekerlekler : 4 Frenli
Tekerlek Tipi : Medikal
Küvet Ölçüleri : GN 1/1 , GN 1/2 , GN 1/3
Isı Kontrolü - Emniyet Şalteri : Evet

Basic Features

Outside Body : Aluminium (Electrostatic Painted) + ABS Surrounded
Inside Body : Aluminium (Electrostatic Painted) + PC Surrounded
Shelf : 15 / 20 / 30 / 15 + 10 = 25 Pcs.
Shelf Space : 5 cm
Shelf Material : PC
Heating Range : +65 ~ 90°C
Cooling Range : 0 ~ +4°C
Display : Digital Thermometer
Voltage/Freq. : 220-230 V / 50-60Hz
Power : 1075 W / 1200 W / 1300 W / 1075 W
Isolation : All Sides
Wheels : 4 With Brake
Wheel Type : Medical
Pan Sizes : GN 1/1 , GN 1/2 , GN 1/3
Temp. Control - Safety Switch : Yes



G.BQ.75.GN

G.BQ.100.GN

G.BQ.125.GN

G.BQ.75.50.GN

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık Net(Kg.) Weight Net (Kg.)	Ağırlık Brüt (Kg.) Weight Gross(Kg.)	Hacim (m³) Volume (m³)
G.BQ. 75.GN	Banquet 75 (Isıtmalı) Banquet 75 (Heated)	57x79x99	39,00	54,00	0,45
G.BQ.100.GN	Banquet 100 (Isıtmalı) Banquet 100 (Heated)	57x79x124	48,00	68,00	0,56
G.BQ.125.GN	Banquet 125 (Isıtmalı) Banquet 125 (Heated)	57x79x149	57,00	82,00	0,67
G.BQ.75.50.GN	Banquet 75 / 50 (Isıtmalı + Soğutmalı) Banquet 75 / 50 (Heated + Refrigeric)	57x79x192	66,00	96,00	0,86



TermoKabin

ThermoCabin

Temel Özellikler

Dış Gövde : Alüminyum (Elektrostatik Boyalı) + PP Kapamalar
İç Gövde : Alüminyum (Elektrostatik Boyalı) + PP Kapamalar
Raf : 15 / 20 / 30 Adet
Raf Aralığı : 5 cm
Raf Materyali : PC
İzolasyon : Tüm Yüzeyler
Tekerlekler : 4 Frenli
Tekerlek Tipi : Medikal
Küvet Ölçüleri: GN 1/1 , GN 1/2 , GN 1/3

Basic Features

Outside Body : Aluminium (Electrostatic Painted) + PP Surrounded
Inside Body : Aluminium (Electrostatic Painted) + PP Surrounded
Shelf : 15 / 20 / 30 Pcs.
Shelf Space : 5 cm
Shelf Material : PC
Isolation : All Sides
Wheels : 4 With Brake
Wheel Type : Medical
Pan Sizes : GN 1/1 , GN 1/2 , GN 1/3



G.TC.75.GN



G.TC.100.GN



G.TC.125.GN

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık Net (Kg.) Weight Net (Kg.)	Ağırlık Brüt (Kg.) Weight Gross (Kg.)	Hacim (m³) Volume (m³)
G.TC.75.GN	ThermoCabin 75	53x78x99	26,75	30,00	0,41
G.TC.100.GN	ThermoCabin 100	53x78x124	31,75	35,50	0,51
G.TC.125.GN	ThermoCabin 125	53x78x149	37,00	41,25	0,62

Termo Tepsi Taşıma Arabaları

Thermo Tray Trolleys

Temel Özellikler

Gövde : Alüminyum (Elektrostatik Boyalı) + ABS Kapamalar
Raf : 9 / 9 + 9 = 18 Adet
Raf Aralığı : 13,8 cm
Raf Materyali : ABS
Tekerlekler : 2 Frenli , 2 Frensiz / 4 Frenli , 2 Frensiz
Tekerlek Tipi : Medikal
Tepsi Ölçüleri : 37x53 , 38x54 cm

Basic Features

Body : Aluminium (Electrostatic Painted) + ABS Surrounded
Shelf : 9 / 9 + 9 = 18 Pcs.
Shelf Space : 13,8 cm
Shelf Material : ABS
Wheels : 2 With Brake , 2 Without Brake / 4 With Brake , 2 Without Brake
Wheel Type : Medical
Tray Sizes : 37x53 , 38x54 cm



G.TT.09.S.2



G.TT.18.D.2

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık Net(Kg.) Weight Net (Kg.)	Ağırlık Brüt (Kg.) Weight Gross(Kg.)	Hacim (m³) Volume (m³)
G.TT.09.S.1	Tekli Termo Tepsi Arabası 9 (Etrafı Açık) Single Thermo Tray Trolley 9 (Open)	57x71x149	15,75	17,25	0,60
G.TT.09.S.2	Tekli Termo Tepsi Arabası 9 (2 Yanı Kapalı) Single Thermo Tray Trolley 9 (2 Sides Closed)	57x71x149	20,50	22,00	0,60
G.TT.18.D.1	İkili Termo Tepsi Arabası 9 + 9 (Etrafı Açık) Double Thermo Tray Trolley 9 + 9 (Open)	101x71x149	28,50	31,00	1,07
G.TT.18.D.2	İkili Termo Tepsi Arabası 9 + 9 (2 Yanı Kapalı) Double Thermo Tray Trolley 9 + 9 (2 Sides Closed)	101x71x149	33,25	35,75	1,07



Self Servis Taşıma Arabaları & Servis Ekipmanları

Self Service Tray Trolleys & Service Equipments

Temel Özellikler

Gövde : Alüminyum (Elektrostatik Boyalı) + PP Kapamalar
Raf : 29 / 29 + 29 = 58 Adet
Raf Aralığı : 5 cm
Raf Materyali : PC
Tekerlekler : 2 Frenli , 2 Frensiz / 4 Frenli , 2 Frensiz
Tekerlek Tipi : Medikal
Self Servis Ölçüleri : 39.8 x 27.9 x 2.8 cm
Self Servis Kapasite : 58 / 58 x 2 = 116 Adet

Basic Features

Body : Aluminium (Electrostatic Painted) + PP Surrounded
Shelf : 29 / 29 + 29 = 58 Pcs.
Shelf Space : 5 cm
Shelf Material : PC
Wheels : 2 With Brake, 2 Without Brake/4 With Brake, 2 Without Brake
Wheel Type : Medical
Table d'hôte Size : 39.8 x 27.9 x 2.8 cm
Table d'hôte Cpty : 58 / 58 x 2 = 116 Pcs.



G.SS.150.S.1



G.ST.3753



G.STK.3753



G.HSL.11



G.PCS.01

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık Net(Kg.) Weight Net (Kg.)	Ağırlık Brüt (Kg.) Weight Gross(Kg.)	Hacim (m³) Volume (m³)	
G.SS.150.S.1	Tekli Self Servis Arabası 150 (Etrah Açık) Single Self Service Trolley 150 (Open)	59x71x174	19,00	21,25	0,73	
G.SS.150.S.2	Tekli Self Servis Arabası 150 (2 Yanı Kapalı) Single Self Service Trolley 150 (2 Sides Closed)	59x71x174	24,50	26,75	0,73	
G.SS.150.D.1	İkili Self Servis Arabası 150 (Etrah Açık) Double Self Service Trolley 150 (Open)	104x71x174	31,75	34,50	1,28	
G.SS.150.D.2	İkili Self Servis Arabası 150 (2 Yanı Kapalı) Double Self Service Trolley 150 (2 Sides Closed)	104x71x174	37,25	40,00	1,28	
Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Koli İç Adet Pieces in Box	Koli Net(Kg.) Box Net (Kg.)	Koli Brüt (Kg.) Box Gross(Kg.)	Hacim (m³) Volume (m³)
G.HSL.11	Sızdırmaz Kontak Kapak (GN 1/1 Uyumlu) Sealed Cover (Suitable for GN 1/1)	32,5x53	10	10,17	10,82	0,049
G.PCS.01	PC Self Servis PC Table d'hôte	39,8x27,9x2,8	20	7,1	7,42	0,013
G.ST.3753	ABS Servis Tepsisi ABS Service Tray	37x53	20	11,71	12,25	0,027
G.STK.3753	ABS Kırgelek Servis Tepsisi ABS Flecked Service Tray	37x53	20	16	16,5	0,027



Çamaşırhane & Bulaşikhane

Laundry & Scullery

Çamaşır Kurutma Makinası

Tumble Drying Machine

Temel Özellikler

- Kırışmayı, sertleşmeyi ve ısı şokunu engelleyen 'Cool Down' soğutma sistemi mevcuttur.
- Tamburun çift yöne dönüş özelliği sayesinde daha kısa sürede çamaşırların kurutulması sağlanır.
- Gövde izolasyonu ile ortama olan ısı kayıplarının önlenmesi sağlanmıştır.
- Preste imal edilmiş camlı gözetleme kapağında hava sızdırma önleyici özel yapım conta mevcuttur.

Basic Features

- There is a "cool down" cooling system which prevents wrinkling, hardening and heat shock.
- Thanks to the double direction rotation feature of the drum, it is ensured that the laundry dry in a shorter time.
- By the body insulation, the prevention of heat losses is ensured.
- There is an air leak prevention, custom-made gasket in the glazed inspection cover which is made by a pressing machine.



Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product code	ÖÇKME 4.3.20	ÖÇKME 4.3.30	ÖÇKME 4.3.40	ÖÇKME 4.3.50	ÖÇKME 4.3.60
Kapasite Capacity	20 kg	30 kg	40 kg	50 kg	60 kg
Tambur Çapı Drum Diameter	1145 mm	1145 mm	1145 mm	1145 mm	1145 mm
Tambur Derinliği Drum Depth	450 mm	670 mm	780 mm	980 mm	910 mm
Tambur Hacmi Drum Volume	463 lt	689 lt	802 lt	1008 lt	1207 lt
Tambur Motor Gücü Drum Motor Power	0,75 kw 1500 dv/dk	0,75 kw 1500 dv/dk	0,75 kw 1500 dv/dk	0,75 kw 1500 dv/dk	0,75 kw 1500 dv/dk
Fan Motor Gücü Fan Motor Power	0,75 kw 3000 dv/dk	0,75 kw 3000 dv/dk	0,75 kw 3000 dv/dk	0,75 kw 3000 dv/dk	0,75 kw 3000 dv/dk
Isıtma Gücü Heating Power	18 kw	18 kw	22,5 kw	27 kw	27 kw
Isıtma Tipi Heating Type	Elektrik	Elektrik	Elektrik	Elektrik	Elektrik
Kablo Kesiti* Cable cross section*	4x6 mm ²	4x6 mm ²	4x10 mm ²	4x10 mm ²	4x10 mm ²
Ebat Dimensions	1400x800x800 mm	1400x1050x800 mm	1400x1160x800 mm	1400x1350x800 mm	1400x1300x800 mm
Ağırlık Weight	341 kg	390 kg	440 kg	510 kg	550 kg

Çamaşır Yıkama & Sıkma Makinası

Laundry Washing & Spinning Machine

Temel Özellikler

- İç – dış tamburu, camlı gözetleme kapağı, menteşe kilit sistemi ve dış kaplama panelleri AISI 304 Kalite 18/8 CR-Nİ paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Makine kapağında sızdırma önleyici, özel yapım conta mevcuttur. Ayrıca kapak kilit sistemi sayesinde makinenin kapağı açık olduğu takdirde çalışmaması ve çalışır durumda olan makinenin kapağının açılmaması sağlanmaktadır.
- Makina, ön panel üzerine monte edilmiş elektronik dijital göstergeli kumanda ile kontrol edilir. Cihazda 25 sabit program bulunmakla birlikte, sınırsız sayıda isteğe özel program seçenekleri, deterjan, elektrik, su ve zamandan tasarruf sağlamaktadır.
- Çalışma sırasında herhangi öngörülemeyen bir nedenden kaynaklı olarak meydana gelebilecek sarsıntı dolayısıyla zarar oluşmasını engellemek amacıyla, makinenin otomatik olarak durmasını sağlayan güvenlik sistemi mevcuttur.
- Geliştirilmiş yay, amortisör ve kasnak sistemi sayesinde, minimum titreşim ve balans sağlamaktadır.

Basic Features

- The inner and outer drum, glazed inspection cover and outer cover panels, are made of AISI 304 Quality 18/8 CR-NI stainless steel.
- There is a leak prevention, custom-made gasket in the machine door. Further, it's ensured that the machine doesn't work when its door is open, and the door of a working machine won't open due to the door locking system.
- The machine is controlled by an electronic digital display mounted on the front control panel. Although there are 25 fixed programs on the machine, it provides unlimited optional programs and electricity, water and time saving.
- There is a safety system which makes the machine stop automatically, for the purpose of preventing damage because of a vibration that could occur, arising from an unforeseen cause during operation.
- It provides minimum vibration and balance, thanks to the improved spring, damper and pulley system.



Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product code	ÖÇYSME 4.1.20	ÖÇYSME 4.1.30	ÖÇYSME 4.1.40	ÖÇYSME 4.1.50	ÖÇYSME 4.1.60
Kapasite Capacity	20 kg	30 kg	40 kg	50 kg	60 kg
Tambur Çapı Drum Diameter	700 mm	800 mm	900 mm	995 mm	995 mm
Tambur Derinliği Drum Depth	550 mm	610 mm	635 mm	650 mm	780 mm
Tambur Hacmi Drum Volume	211 Lt	306 Lt	403Lt	505 Lt	606 Lt
Motor Gücü Motor Power	3 kw	4 kw	5,5 kw	7,5 kw	7,5 kw
Isıtma Gücü Heating Power	13,5 kw	18 kw	22,5 kw	27 kw	36 kw
Isıtma Tipi Heating Type	Elektrik	Elektrik	Elektrik	Elektrik	Elektrik
Kablo Kesiti* Cable cross section*	4x6 mm ²	4x6 mm ²	4x10 mm ²	4x10 mm ²	4x10 mm ²
Su Girişi Water Input	3/4 "	3/4 "	3/4 "	3/4 "	3/4 "
Ebat Dimensions	1100x1335x1350	1200x1350x1480	1310x1400x1710	1390x1430x1800	1390x1530x1800
Ağırlık Weight	613 kg	757 kg	938 kg	1120 kg	1210 kg

*Kablo kesiti minimum oranda belirtilmiştir. Kablo uzunluğuna göre kesitlerin artırılması gerekmektedir.

*Cable cross section is specified in minimum ratio. Cross sections should be increased according to the cable length.

Bantlı Silindir Ütü Makinası

Flatwork Ironing Machine

Temel Özellikler

- Dış kaplamalar elektrostatik toz boyalı DKP sac malzemeden imal edilmiştir.
- Hız ayarı mevcuttur.
- Elektrik kesintilerinde çamaşırı makinadan çıkarmak için manuel işletme kolu bulunmaktadır.
- Kilit sistemi sayesinde makinenin kapakları açık iken çalışmaması sağlanmaktadır.
- Sessiz ve kolay kullanımı öne çıkaran çalışma sistemi mevcuttur.
- Kablo kesiti minimum oranda belirtilmiştir. Kablo uzunluğuna göre kesitin artırılması gerekmektedir.

Basic Features

- Outer coverings are made of electrostatic powder coated DKP sheet material.
- Speed adjustment is available.
- There is a manual operating lever to remove the laundry from the machine in case of power cuts.
- Thanks to the lock system, the machine is ensured not to operate while the covers are open.
- There is a working system that emphasizes silent and easy use.
- Cable cross section is specified in minimum ratio. The cross section should be increased according to the cable length.



Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product code	ÖBÜME 4.4.4	ÖBÜME 4.4.9
Silindir Boyu (mm) Cylinder Length (mm)	1800	2000
Silindir Çapı (mm) Cylinder Diameter (mm)	600	600
Motor Gücü (kw) Motor power (kw)	0,75	0,75
Isıtma Gücü (kw) Heating Power (kw)	22,5	22,5
Isıtma Tipi Heating Type	Elektrik / Electric	Elektrik
Kablo Kesiti (mm2) Cable cross section (mm2)	4x10	4x10
Genişlik (mm2) Width (mm2)	22410	22610
Derinlik (mm) Depth (mm2)	1160	1160
Yükseklik (mm) Height (mm2)	1150	1150
Ağırlık (kg) Weight (kg)	825	841 kg

Pres Ütü & Kendinden Kazanlı Paskala Ütü Makinası

Press Ironing Machine & Narrow Ironing Table Within Boiler

Pres Ütü Temel Özellikler

- Üst ütüleme çenesi alüminyum dökümden imal edilmiş olup, buhar eşit şekilde dağılmaktadır.
- Özel olarak imal edilen buhar ventilleri sayesinde yüksek ısı, kuru buhar kullanarak istenilen formda ütüleme imkânı sağlamaktadır.
- Baskı ayarlıdır.
- Üst çenenin alt yastığı kilitlenmesine ve açılmasına, buhar vermeye yarayan ayaklı kumanda pedalları mevcuttur.

Press Iron Basic Features

- The top ironing jaw is made of cast aluminum and steam is distributed evenly.
- Thanks to specially manufactured steam valves, it provides the opportunity to iron in desired form by using high-temperature, dry steam.
- Print is set.
- There are foot control pedals for locking and unlocking the lower cushion of the upper jaw and giving steam.

Pres Ütü Temel Özellikler

- Ergonomik tasarımı ve tekerlekli arka ayakları makinanın taşınması ve yerleştirilmesinde kolaylık sağlamaktadır.
- Kısa sürede (8 dakika) buharı hazır hale gelir ve
- Tabla ısısı, termostat ile ayarlanmaktadır ve uzun süreler kesintisiz ütü yapma olanağı sunar.
- İçerdiği su deposundan otomatik olarak su aktarımı yapmaktadır.
- Kombine sistemi sayesinde ilave bir buhar jeneratörü gerektirmez.

Press Iron Basic Features

- Ergonomic design and wheeled legs provide convenience in the transportation and placement of the machine.
- Steam is ready in a short time (8 minutes) and
- The table temperature is adjusted with a thermostat and offers the possibility of ironing without interruption for a long time.
- It automatically transfers water from the water tank it contains.
- Thanks to its combined system, it does not require an additional steam generator.

Kendinden Kazanlı Paskala Ütü
Narrow Ironing Machine Table within Boiler



Pres Ütü
Press Ironing Machine



Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	ÖPÜM 0021
Pompa Gücü (kw) Pump Power (kw)	0.75
Isıtma Gücü (kw) Heating Power (kw)	20
Buhar Basıncı (Bar) Steam Pressure (Bar)	4
Buhar Kapasitesi (kg/h) Steam Capacity (kg / h)	24
Genişlik (mm) Width (mm)	1450
Derinlik (mm) Depth (mm)	1350
Yükseklik (mm) Height (mm)	1450
Ağırlık (kg) Weight (kg)	380

Ürün Kodu Product Code	ÖPÜM 0022
Pompa Gücü (kw) Pump Power (kw)	0.37
Vakum Motoru (kw) Vacuum Motor (kw)	0.37
Isıtma Gücü (kw) Heating Power (kw)	5
Çalışma Basıncı (Bar) Working Pressure (Bar)	3.5
Buhar Kapasitesi (kg/h) Steam Capacity (kg / h)	24
Su Deposu Hacmi (Lt) Water Tank Volume (Lt)	30
Genişlik (mm) Width (mm)	1400
Derinlik (mm) Depth (mm)	500
Yükseklik (mm) Height (mm)	900
Ağırlık (kg) Weight (kg)	85

Set Altı Bardak & Tezgah Altı Bulaşık Yıkama Makinesi

Glass Washer & Cunter-bottom Type Dishwashers

Set Altı Model Temel Özellikler

- Su girişi 3/4"
- Güç kaynağı elektrik
- Kumanda tipi analog
- Yıkama tankı hacmi 17 Lt
- Boyler tankı hacmi 3.6 Lt
- Yıkama sıcaklığı 50-55 °C
- Durulama sıcaklığı 70-75 °C
- Her durulamada 0.6 Lt su harcar
- İç kabin yüksekliği 185 mm
- Yıkama motoru 0,26 kW
- Tank rezistansı gücü 1 kW
- Boyler rezistansı gücü 2 kW
- Net ağırlık 37 Kg

Glass Washer Basic Features

- Water inlet 3/4"
- Power supply is electricity
- Control type is analog
- The volume of wash tank 17 Lt
- The volume of boiler tank 3.6 Lt
- Wash temperature at 50-55 °C
- Rinse temperature at 70-75 °C
- Consumes 0.6 liters of water each rinse
- Internal cabinet height 185 mm
- Wash motor power 0.26 kW
- Tank resistance power is 1 kW
- Boiler resistance power is 2 kW
- Net weight 37 Kg

Tezgah Altı Model Temel Özellikler

- Su girişi 3/4"
- Güç kaynağı elektrik
- Kumanda tipi analog
- Yıkama tankı hacmi 27 Lt
- Boyler tankı hacmi 6.5 Lt
- Yıkama sıcaklığı 50-55 °C
- Durulama sıcaklığı 80-85 °C
- Her durulamada 0.8 Lt su harcar
- İç kabin yüksekliği 340 mm
- Yıkama motoru 0,6 Kw
- Tank rezistansı gücü 2 kW
- Boyler rezistansı gücü 4 kW
- Net ağırlık 60 Kg

Cunter-bottom Type Basic Features

- Water inlet 3/4"
- Power supply is electricity
- Control type is analog
- The volume of wash tank 27 Lt
- The volume of boiler tank 6.5 Lt
- Wash temperature at 50-55 °C
- Rinse temperature at 80-85 °C
- Consumes 0.8 liters of water each rinse
- Internal cabinet height 340 mm
- Wash motor power 0.6 kW
- Tank resistance power is 2 kW
- Boiler resistance power is 2 kW
- Net weight 60 Kg

Set Altı Bardak Yıkama Makinesi

Glass Washer



M038-1

Tezgah Altı Bulaşık Yıkama Makinesi

Tezgah Altı Bulaşık Yıkama Makinesi



M036-B



M036-DS

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Kapasite (Ürün/Saat) Capacity (Item/Hour)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
M038-1	⚡	800	45x50x65	-
M036-B	⚡	500	60x60x82	60
M036-DS		-	-	-

Giyotin Tipi Bulaşık Yıkama Makinesi

Giotin Type Dishwashers

Temel Özellikler

- Su girişi 3/4"
- Güç kaynağı elektrik
- Kumanda tipi analog
- Yıkama tankı hacmi 45 Lt
- Boyler tankı hacmi 8.6 Lt
- Yıkama sıcaklığı 50-55 °C
- Durulama sıcaklığı 80-85 °C
- Her durulamada 0.9 Lt su harcar
- İç kabin yüksekliği 185 mm
- Yıkama motoru 0,26 kW
- Tank rezistansı gücü 1 kW
- Boyler rezistansı gücü 2 kW
- Net ağırlık 95 Kg

Basic Features

- Water inlet 3/4"
- Power supply is electricity
- Control type is analog
- The volume of wash tank 17 Lt
- The volume of boiler tank 3.6 Lt
- Wash temperature at 50-55 °C
- Rinse temperature at 70-75 °C
- Consumes 0.6 liters of water each rinse
- Internal cabinet height 185 mm
- Wash motor power 0.26 kW
- Tank resistance power is 1 kW
- Boiler resistance power is 2 kW
- Net weight 95 Kg



M036-1



PMK.TB.03

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Güç (kW/) Power (kW/)	Kapasite (Tabak/Saat) Capacity (Plate/Hour)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
M036-1		1,5	1000	65x82x140	95
PMK.TB.01 	-	-	-	-	-
PMK.TB.02 	-	-	-	-	-
PMK.TB.03 	-	-	-	-	-

****Sepet Fiyatları için, lütfen fiyat talep ediniz. For Basket Prices, please submit your price request.**

Konveyörlü Tip Bulaşık Yıkama Makinesi

Conveyor Type Dishwashers

Set Altı Model Temel Özellikler

- Su girişi 3/4"
- Güç kaynağı elektrik
- Kumanda tipi analog
- Yıkama tankı hacmi 50+55
- Boyler tankı hacmi 18 Lt
- Yıkama sıcaklığı 50-55 °C
- Durulama sıcaklığı 80-85 °C
- Her durulamada 0.6 Lt su harcar
- İç kabin yüksekliği 480 mm
- Yıkama motoru 1, 1 x2 kW
- Tank rezistansı gücü 6 kW
- Boyler rezistansı gücü 18 kW
- Net ağırlık 255 Kg

Glass Washer Basic Features

- Water inlet 3/4"
- Power supply is electricity
- Control type is analog
- The volume of wash tank 50+55 Lt
- The volume of boiler tank 18 Lt
- Wash temperature at 50-55 °C
- Rinse temperature at 50-55 °C
- Consumes 0.6 liters of water each rinse
- Internal cabinet height 480 mm
- Wash motor power 1, 1 x2 kW
- Tank resistance power is 6 kW
- Boiler resistance power is 18 kW
- Net weight 255 Kg



M036-T1

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Güç (kW/) Power (kW/)	Kapasite (Tabak/Saat) Capacity (Plate/Hour)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
M036-T1	⚡	1,5	1500-2000	77x177,5x254	255



Servis Hatları

Service Unit Line

Servis Hatları
Service Unit Line

Self Servis Üniteleri

Service Unit Lines

Soğuk Servis Ünitesi & Soğutmalı Teşhir Ünitesi

Cold Service Unit & Refrigerated Display Unit

Temel Özellikler

- Elektrikli -2 / +5 °c
- Gövde ve paneller paslanmaz çeliktir
- Termostatik kontrollüdür
- Gövde ve kapılar izolasyonludur
- Soğutma sistemi: Hermetik hava soğutmalı kondenser
- Bakır evaporatörlü statik soğutma yiyeceklerin soğuk ortamda teşhirini sağlar
- Soğuk servis ünitelerinde soğutucu 404A
- Soğutmalı teşhir ünitelerinde soğutucu R1 34A

Basic Features

- Electric -2 / +5 °c
- Body and panels are stainless steel
- It is thermostatic controlled
- Body and doors are insulated
- Cooling system: Hermetic air cooled condenser
- Static cooling with copper evaporator provides display of food in cold environment
- Refrigerant 404A in cold service units
- Refrigerant R1 34A in refrigerated display units

Soğutmalı Teşhir Ünitesi

Refrigerated Display Unit



E-SS37-3

Soğuk Servis Ünitesi

Cold Service Unit



E-SS37-6

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/) Power (kW/)	Kapasite Capacity	Gaz Tipi Gas Type	Soğutma Aralığı Cooling Range	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
E-SS37-6	⚡	230 / 50-60	1/3 Hp	1/1 GN-3½	-	0°C, +4°C	120x70x85 / 135	135
E-SS37-8	⚡	230 / 50-60	1/3 Hp	1/1 GN-4½	-	0°C, +4°C	150x70x85 / 135	165
E-SS37-10	⚡	230 / 50-60	1/2 Hp	1/1 GN-5½	-	0°C, +4°C	200x70x85 / 135	191
E-SS37-3	⚡	230 / 50-60	1/3 Hp	-	134a	0°C, +4°C	100x70x160	210
E-SS37-4	⚡	230 / 50-60	1/3 Hp	-	134a	0°C, +4°C	150x70x160	234



2020

Gazlı Sulu Tip Bain Marie Gas Type Bain Marie (Watery Type)

Temel Özellikler

- Doğal gaz, lpg veya elektrikle çalışma
- Gövde paslanmaz çelik
- Üst taban pleyt tablalı
- Üst taban gövde izolasyonlu
- Servis raflı, tepsi kaydırma standlı
- İsteğe bağlı ön aşıp kaplama

Basic Features

- Works with Natural gas, lpg or electric
- Body and water containers are stainless steel
- The pool is with evacuating faucet
- Service shelf, tray sliding stand
- Front wooden covering (optional)



BE/M037-4S

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kW/kcal) Power (kW/kcal)	Kapasite Capacity	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
BE/M037-3S	🔥	21/25-30/50	4,4/3784	1 / 1 GN - 3'lü	120x70x85 / 135	86
BE/M037-4S	🔥	21/25-30/50	4,4/3784	1 / 1 GN - 4'lü	150x70x85 / 135	100
BE1/M037-5S	🔥	21/25-30/50	8,8/7568	1 / 1 GN - 5'lü	180x70x85 / 135	115
BE1/M037-6S	🔥	21/25-30/50	8,8/7568	1 / 1 GN - 6'lü	220x70x85 / 135	140

Self Servis Üniteleri

Service Unit Lines

Elektrikli Sulu Tip Bain Marie

Electrical Bain Marie (Watery Type)

Temel Özellikler

- Monofaze ve trifaze elektrikli
- Termostat kontrollü
- Gövde paslanmaz çelik
- Havuz su tahliye musluklu
- Servis raflı, Tepsi kaydırma standlı
- İsteğe bağlı ön ahşap kaplama

Basic Features

- Works with monophase or threephase
- Thermostat control
- Stainless steel body
- Pool with evacuating faucet
- Service shelf, tray sliding stand
- Front wooden cover (optional)



M037-4SE

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/) Power (kW/)	Kapasite Capacity	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
M037-3SE	⚡	230 / 50-60	2	1 / 1 GN - 3'lü	120x70x85 / 135	86
M037-4SE	⚡	230 / 50-60	2,5	1 / 1 GN - 4'lü	150x70x85 / 135	100
M037-5SE	⚡	230 / 50-60	4	1 / 1 GN - 5'lü	180x70x85 / 135	115
M037-6SE	⚡	230 / 50-60	4	1 / 1 GN - 6'lü	220x70x85 / 135	140



2020

Bain Marieler (Kuru-Sulu Tip)

Bain Maries (Dry-Watery Type)

Temel Özellikler

- LPG, D. Gaz ile çalışır
- Gövde su haznesi paslanmaz çeliktir
- Havuz su tahliye muslukludur
- Servis rafı, tepsi kaydırma standı
- İsteğe bağlı ön ahşap kaplama

Basic Features

- Works with Natural gas, lpg
- Body and water containers are stainless steel
- The pool is with evacuating faucet
- Service shelf, tray sliding stand
- Front wooden cover (optional) (optional)



BE/M037-4K

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kW/kcal) Power (kW/kcal)	Kapasite (Tepsi) Capacity (Tray)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
BE/M037-3K	🔥	21/25-30/50	4,4/3784	2+4	120x70x85 / 135	86
BE/M037-4K	🔥	21/25-30/50	4,4/3784	2+6	150x70x85 / 135	100
BE1/M037-5K	🔥	21/25-30/50	8,8/7568	2+8	180x70x85 / 135	115
BE1/M037-6K	🔥	21/25-30/50	8,8/7568	2+10	220x70x85 / 135	140

Self Servis Üniteleri

Service Unit Lines

Elektrikli Setüstü Bain Marieler

Electrical Set Type Bain Mariers

Temel Özellikler

- Monofaze, trifaze elektrikli
- Termostat kontrollü
- Gövde su haznesi paslanmaz çelik
- GN Standart kapılara uyumlu
- Paslanmaz rezistans ısıtıcı
- Hijyenik, ergonomik konstrüksiyon ve emniyetli

Basic Features

- Works with monophase or threephase
- Thermostat control
- Body and water tank is stainless steel
- Compatible with Gn standard containers
- Stainless resistance heater
- Hygienic, ergonomic construction and safe



MXS037-4S

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/) Power (kW/)	Kapasite Capacity	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
MXS037-3S	⚡	230 / 50-60	2	1 / 1 GN - 3'ü	120x70x30	52
MXS037-4S	⚡	230 / 50-60	2,5	1 / 1 GN - 4'ü	150x70x30	58
MXS037-5S	⚡	230 / 50-60	4	1 / 1 GN - 5'li	180x70x30	67



2020

Kuvert Üniteli Cutlery Unit

Temel Özellikler

- Komple paslanmaz çelikten imal edilmiştir
- Çatal, kaşık, bıçak ve tepsi hazneli
- Taban dolaplı
- Ön ahşap kaplama seçeneği
- Hijyenik, emniyetli ve uzun ömürlü
- Sağlam, ergonomik

Basic Features

- Stainless steel
- Fork, spoon, knife container
- It has sliding stand in the front face
- With bottom cupboard
- Wooden front cover option
- Size option according to Project



PVK60

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (GN1/4x15) Capacity (GN1 / 4x15)	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
PVK60	3 Adet/Pieces	60x70x85 / 135	33
PVK80	4 Adet/Pieces	80x70x85 / 135	47
PVK100	6 Adet/Pieces	100x70x85 / 135	76

Self Servis Üniteleri

Service Unit Lines

Nötr Tezgah

Neutral Mid Table

Temel Özellikler

- Komple paslanmaz çelikten imal edilmiştir
- Tablalı etrafı kapalı
- Ön ahşap kaplama seçeneği
- Hijyenik, emniyetli ve uzun ömürlü
- Sağlam, ergonomik

Temel Özellikler

- It is completely made of stainless steel
- Covered table is covered
- Front wood veneer option
- Hygienic, safe and long-lasting
- Robust, ergonomic



MX037-1 MBL

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ebat (cm) Dimensions (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
MX037-1 MBL	80x70x85 / 135	80
MX037-1	80x70x85 / 135	75
MX037-2	120x70x85 / 135	90
MX037-3	150x70x85 / 135	100
MX037-4	180x70x85 / 135	115



Mutfak Ekipmanları
Kitchen Equipments

Mutfak Ekipmanları

Kitchen Equipments

Tablasız Çalışma Tezgahı | Work Bench Without Shelf

Ürün Kodu Product Code	Ebat (mm) Dimensions (mm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
PIMAK.06060.00	600x600x850	16
PIMAK.09060.00	900x600x850	19
PIMAK.10060.00	1000x600x850	20
PIMAK.12060.00	1200x600x850	22
PIMAK.14060.00	1400x600x850	24
PIMAK.16060.00	1600x600x850	27
PIMAK.19060.00	1900x600x850	30
PIMAK.06070.00	600x700x850	17
PIMAK.09070.00	900x700x850	20
PIMAK.10070.00	1000x700x850	22
PIMAK.12070.00	1200x700x850	24
PIMAK.14070.00	1400x700x850	26
PIMAK.16070.00	1600x700x850	29
PIMAK.19070.00	1900x700x850	32



Taban Rafı Çalışma Tezgahı | Work Bench With Bottom Shelf

Ürün Kodu Product Code	Ebat (mm) Dimensions (mm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
PIMAK.06060.08	600x600x850	19
PIMAK.09060.08	900x600x850	24
PIMAK.10060.08	1000x600x850	25
PIMAK.12060.08	1200x600x850	29
PIMAK.14060.08	1400x600x850	32
PIMAK.16060.08	1600x600x850	35
PIMAK.19060.08	1900x600x850	40
PIMAK.06070.08	600x700x850	20
PIMAK.09070.08	900x700x850	26
PIMAK.10070.08	1000x700x850	27
PIMAK.12070.08	1200x700x850	31
PIMAK.14070.08	1400x700x850	35
PIMAK.16070.08	1600x700x850	38
PIMAK.19070.08	1900x700x850	44



Taban ve Ara Rafı Çalışma Tezgahı | Work Bench With Mid and Bottom Shelf

Ürün Kodu Product Code	Ebat (mm) Dimensions (mm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
PIMAK.06060.04	600x600x850	24
PIMAK.09060.04	900x600x850	31
PIMAK.10060.04	1000x600x850	33
PIMAK.12060.04	1200x600x850	38
PIMAK.14060.04	1400x600x850	43
PIMAK.16060.04	1600x600x850	48
PIMAK.19060.04	1900x600x850	55
PIMAK.06070.04	600x700x850	26
PIMAK.09070.04	900x700x850	34
PIMAK.10070.04	1000x700x850	36
PIMAK.12070.04	1200x700x850	42
PIMAK.14070.04	1400x700x850	47
PIMAK.16070.04	1600x700x850	52
PIMAK.19070.04	1900x700x850	60



Dolaplı Çalışma Tezgahları | Work Bench Without Shelf



Ürün Kodu Product Code	Ebat (mm) Dimensions (mm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
PİMAK.06060.13	700x600x850	29
PİMAK.09060.13	900x600x850	35
PİMAK.10060.13	1000x600x850	38
PİMAK.12060.13	1200x600x850	44
PİMAK.14060.13	1400x600x850	50
PİMAK.16060.13	1600x600x850	55
PİMAK.19060.13	1900x600x850	64
PİMAK.22060.13	2200x600x850	73
PİMAK.24060.13	2400x600x850	79
PİMAK.06070.13	600x700x850	28
PİMAK.09070.13	900x700x850	38
PİMAK.10070.13	1000x700x850	41
PİMAK.12070.13	1200x700x850	47
PİMAK.14070.13	1400x700x850	53
PİMAK.16070.13	1600x700x850	59
PİMAK.19070.13	1900x700x850	69
PİMAK.22070.13	2200x700x850	79

Dolaplı Çalışma Tezgahı – Ara Rafli Blok Çekmeceli | Work Bench With Cupboard, Block Drawers and Mid Shelf



Ürün Kodu Product Code	Ebat (mm) Dimensions (mm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
PİMAK.12060.56	1200x600x850	68
PİMAK.14060.56	1400x600x850	76
PİMAK.16060.56	1600x600x850	83
PİMAK.19060.56	1900x600x850	94
PİMAK.24060.56	2400x600x850	112
PİMAK.12070.56	1200x700x850	73
PİMAK.14070.56	1400x700x850	80
PİMAK.16070.56	1600x700x850	88
PİMAK.19070.56	1900x700x850	100
PİMAK.24070.56	2400x700x850	120

Dolaplı Çalışma Tezgahı – Ara Rafli | Work Bench With Cabinet Work Bench Intermediate Shelf



Ürün Kodu Product Code	Ebat (mm) Dimensions (mm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
PİMAK.12060.73	1200x600x850	53
PİMAK.14060.73	1400x600x850	61
PİMAK.16060.73	1600x600x850	68
PİMAK.19060.73	1900x600x850	79
PİMAK.24060.73	2400x600x850	97
PİMAK.12070.73	1200x700x850	58
PİMAK.14070.73	1400x700x850	65
PİMAK.16070.73	1600x700x850	73
PİMAK.19070.73	1900x700x850	85
PİMAK.24070.73	2400x700x850	105

Mutfak Ekipmanları

Kitchen Equipments

Tabak Isıtma Dolabı | Plate (Dish) Warming Appliance

Ürün Kodu Product Code	Ebat (mm) Dimensions (mm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
PIMAK.10608.23	1000x600x850	56
PIMAK.12608.23	1200x600x850	63
PIMAK.14608.23	1400x600x850	71
PIMAK.16608.23	1600x600x850	78
PIMAK.190608.23	1900x600x850	89
PIMAK.10708.23	1000x700x850	60
PIMAK.12708.23	1200x700x850	68
PIMAK.14708.23	1400x700x850	75
PIMAK.16708.23	1600x700x850	83
PIMAK.19708.23	1900x700x850	95



Set Altı Dolaplı Çalışma Tezgahı | Under Counter Work Bench

Ürün Kodu Product Code	Ebat (mm) Dimensions (mm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
PIMAK.12060.52	1200x600x550	34
PIMAK.14060.52	1400x600x550	39
PIMAK.16060.52	1600x600x550	44
PIMAK.19060.52	1900x600x550	51
PIMAK.12070.52	1200x700x550	37
PIMAK.14070.52	1400x700x550	42
PIMAK.16070.52	1600x700x550	47
PIMAK.19070.52	1900x700x550	55



Hareketli Tezgah – Taban ve Ara Rafı | Work Bench With Bottom Shelf, With Trolley

Ürün Kodu Product Code	Ebat (mm) Dimensions (mm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
PIMAK.10060.15	1000x600x850	34
PIMAK.12060.15	1200x600x850	39
PIMAK.14060.15	1400x600x850	44
PIMAK.16060.15	1600x600x850	49
PIMAK.19060.15	1900x600x850	56
PIMAK.10070.15	1000x700x850	37
PIMAK.12070.15	1200x700x850	43
PIMAK.14070.15	1400x700x850	48
PIMAK.16070.15	1600x700x850	53
PIMAK.19070.15	1900x700x850	62



Hareketli Tezgah – Taban Rafı | Work Bench With Mid, Bottom Shelf and Trolley

Ürün Kodu Product Code	Ebat (mm) Dimensions (mm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
PIMAK.10060.70	1000x600x850	26
PIMAK.12060.70	1200x600x850	29
PIMAK.14060.70	1400x600x850	33
PIMAK.16060.70	1600x600x850	36
PIMAK.19060.70	1900x600x850	42
PIMAK.10070.70	1000x700x850	28
PIMAK.12070.70	1200x700x850	32
PIMAK.14070.70	1400x700x850	36
PIMAK.16070.70	1600x700x850	40
PIMAK.19070.70	1900x700x850	45



Mermer Tablalı Tezgah | Bench With Marble Table



Ürün Kodu Product Code	Ebat (mm) Dimensions (mm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
PİMAK.12060.50	1200x600x850	78
PİMAK.14060.50	1400x600x850	90
PİMAK.16060.50	1600x600x850	103
PİMAK.19060.50	1900x600x850	125
PİMAK.12070.50	1200x700x850	91
PİMAK.14070.50	1400x700x850	105
PİMAK.16070.50	1600x700x850	120
PİMAK.19070.50	1900x700x850	145

Mermer Tablalı Tezgah - Taban Rafı | Bench With Marble Table - Base Shelf



Ürün Kodu Product Code	Ebat (mm) Dimensions (mm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
PİMAK.12060.46	1200x600x850	72
PİMAK.14060.46	1400x600x850	84
PİMAK.16060.46	1600x600x850	96
PİMAK.19060.46	1900x600x850	116
PİMAK.12070.46	1200x700x850	85
PİMAK.14070.46	1400x700x850	98
PİMAK.16070.46	1600x700x850	112
PİMAK.19070.46	1900x700x850	135

Bulaşık Makinesi Giriş-Çıkış Tezgahı | Dish Washer Bench



Ürün Kodu Product Code	Ebat (mm) Dimensions (mm)	Bölüm Section
PİMAK.12070.57	700x750x850	Giriş/Loading Pre-Washing
PİMAK.14070.57	1000x750x850	Giriş/Loading Pre-Washing
PİMAK.16070.57	1200x750x850	Giriş/Loading Pre-Washing
PİMAK.12080.57	700x750x850	Çıkış / Discharging
PİMAK.14080.57	1000x750x850	Çıkış / Discharging
PİMAK.16080.57	1200x750x850	Çıkış / Discharging

Poliyetilen Tablalı Tezgah | Polythene Bench



Ürün Kodu Product Code	Ebat (mm) Dimensions (mm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Kalınlık (mm.) Thickness (mm.)
PİMAK.12060.31	1200x600x850	45	40mm
PİMAK.14060.31	1400x600x850	49	40mm
PİMAK.16060.31	1600x600x850	53	40mm
PİMAK.19060.31	1900x600x850	58	40mm
PİMAK.12070.31	1200x700x850	49	40mm
PİMAK.14070.31	1400x700x850	60	40mm
PİMAK.16070.31	1600x700x850	64	40mm
PİMAK.19070.31	1900x700x850	70	40mm

Mutfak Ekipmanları

Kitchen Equipments

Polietilen Tablalı Tezgah – Taban Rafı | Polythene – Bottom Shelf

Ürün Kodu Product Code	Ebat (mm) Dimensions (mm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Kalınlık (mm.) Thickness (mm.)
PIMAK.12060.51	1200x600x850	54	40mm
PIMAK.14060.51	1400x600x850	60	40mm
PIMAK.16060.51	1600x600x850	66	40mm
PIMAK.19060.51	1900x600x850	73	40mm
PIMAK.12070.51	1200x700x850	60	40mm
PIMAK.14070.51	1400x700x850	72	40mm
PIMAK.16070.51	1600x700x850	78	40mm
PIMAK.19070.51	1900x700x850	85	40mm



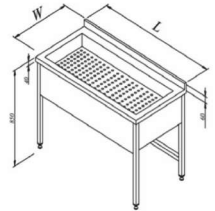
Et Kütüğü Polietilen Tablalı | Chopping Block With Polyethiene Top

Ürün Kodu Product Code	Ebat (mm) Dimensions (mm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Kalınlık (mm.) Thickness (mm.)
PIMAK.05050.91	500x600x850	32	40mm
PIMAK.06060.91	600x600x850	38	40mm
PIMAK.06070.91	600x700x850	44	40mm
PIMAK.07070.91	700x700x850	52	40mm



Süzme Havuzlu Tezgah | Drained Pool Bench

Ürün Kodu Product Code	Ebat (mm) Dimensions (mm)
PIMAK.12060.31	1200x600x850
PIMAK.14060.31	1400x600x850
PIMAK.16060.31	1600x600x850
PIMAK.19060.31	1900x600x850
PIMAK.12070.31	1200x700x850
PIMAK.14070.31	1400x700x850
PIMAK.16070.31	1600x700x850
PIMAK.19070.31	1900x700x850



Balık Hazırlama Tezgahı | Fish Preparation Bench

Ürün Kodu Product Code	Ebat (mm) Dimensions (mm)
PIMAK.14070.25	1400x700x850
PIMAK.16070.25	1600x700x850
PIMAK.18070.25	1800x700x850
PIMAK.19070.25	1900x700x850
PIMAK.21070.25	2100x700x850
PIMAK.24070.25	2400x700x850



Tek Evyeli Taban Rafsız Tezgah | Single Sing Type Bench Without Base Shelf



KOD CODE	Ürün Kodu Product Code	Ebat (mm) Dimensions (mm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
M023	PİMAK.06060.11	600x600x850	22
M023	PİMAK.07060.11	700x600x850	23
M023	PİMAK.08060.11	800x600x850	25
M023	PİMAK.10060.11	1000x600x850	27
M023	PİMAK.12060.11	1200x600x850	29
M023	PİMAK.14060.11	1400x600x850	32
M023	PİMAK.16060.11	1600x600x850	34
M023	PİMAK.18060.11	1800x600x850	37
M023	PİMAK.20060.11	2000x600x850	39
M023	PİMAK.06070.11	600x700x850	24
M023	PİMAK.07070.11	700x700x850	25
M023	PİMAK.08070.11	800x700x850	26
M023	PİMAK.10070.11	1000x700x850	29
M023	PİMAK.12070.11	1200x700x850	31
M023	PİMAK.14070.11	1400x700x850	34
M023	PİMAK.16070.11	1600x700x850	37
M023	PİMAK.18070.11	1800x700x850	39
M023	PİMAK.20070.11	2000x700x850	42

Çift Evyeli Taban Rafsız Tezgah | Double Sing Type Bench Without Base Shelf



KOD CODE	Ürün Kodu Product Code	Ebat (mm) Dimensions (mm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
M029	PİMAK.12060.17	1200x600x850	34
M029	PİMAK.14060.17	1400x600x850	37
M029	PİMAK.16060.17	1600x600x850	39
M029	PİMAK.18060.17	1800x600x850	42
M029	PİMAK.20060.17	2000x600x850	44
M029	PİMAK.22060.17	2200x600x850	47
M029	PİMAK.24060.17	2400x600x850	49
M029	PİMAK.12070.17	1200x700x850	36
M029	PİMAK.14070.17	1400x700x850	39
M029	PİMAK.16070.17	1600x700x850	42
M029	PİMAK.18070.17	1800x700x850	44
M029	PİMAK.20070.17	2000x700x850	47
M029	PİMAK.22070.17	2200x700x850	49
M029	PİMAK.24070.17	2400x700x850	52

Üç Evyeli Taban Rafsız Tezgah | Triple Sing Type Bench Without Base Shelf



KOD CODE	Ürün Kodu Product Code	Ebat (mm) Dimensions (mm)	Evy Ebat (mm) Sink Dim. (mm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
ET 104	PİMAK.18060.98	1800x600x850	400x400x250	47
ET 104	PİMAK.18060.99	1800x600x850	400x500x250	47
ET 104	PİMAK.19060.98	1900x600x850	400x400x250	48
ET 104	PİMAK.19060.99	1900x600x850	400x500x300	48
ET 104	PİMAK.18070.98	1800x700x850	500x500x300	49
ET 104	PİMAK.19070.98	1900x700x850	500x500x300	49
ET 104	PİMAK.20070.98	2000x700x850	500x500x300	52

Mutfak Ekipmanları

Kitchen Equipments

Bulaşık Sıyırma Tezgahı | Bench With Dish Scrapping Hole

Ürün Kodu Product Code	Ebat (mm) Dimensions (mm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
PIMAK.2809060	900x600x850	20
PIMAK.2810060	1000x600x850	22
PIMAK.2812060	1200x600x850	24
PIMAK.2814060	1400x600x850	26
PIMAK.2816060	1600x600x850	29
PIMAK.2809070	900x700x850	22
PIMAK.2810070	1000x700x850	23
PIMAK.2812070	1200x700x850	26
PIMAK.2814070	1400x700x850	28
PIMAK.2816070	1600x700x850	31



Kazan ve Tencere Yıkama Tezgahı | Pot Washing Unit

Ürün Kodu Product Code	Ebat (mm) Dimensions (mm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
PIMAK.2809070	900x800x600/900	26
PIMAK.2810070	1000x800x600/900	28
PIMAK.2812070	1200x800x 600/900	34
PIMAK.2814070	1400x800x 600/900	38
PIMAK.2816070	1600x800x 600/900	43
PIMAK.2816070	1900x800x 600/900	60



Orta Tip Filtresiz Davlumbaz | Middle Type Hood With Filter

Ürün Kodu Product Code	Ebat (mm) Dimensions (mm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
PIMAK.25155.00	2000x1500x500	69
PIMAK.25155.00	2500x1500x500	85
PIMAK.30155.00	3000x1500x500	102
PIMAK.35155.00	3500x1500x500	119
PIMAK.40155.00	4000x1500x500	135
PIMAK.45155.00	4500x1500x500	152
PIMAK.50155.00	5000x1500x500	168
PIMAK.55155.00	5500x1500x500	185
PIMAK.60155.00	6000x1500x500	202
PIMAK.25205.00	2000x2000x500	77
PIMAK.25205.00	2500x2000x500	95
PIMAK.30205.00	3000x2000x500	114
PIMAK.35205.00	3500x2000x500	133
PIMAK.40205.00	4000x2000x500	151
PIMAK.45205.00	4500x2000x500	170
PIMAK.50205.00	5000x2000x500	188
PIMAK.55205.00	5500x2000x500	207
PIMAK.60205.00	6000x2000x500	226





2020

Filtreli Orta Tip Davlumbazlar | Middle Type Hood With Filter



Ürün Kodu Product Code	Ebat (mm) Dimensions (mm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
PIMAK.15155.10	1500x1500x500	68
PIMAK.20155.10	2000x1500x500	84
PIMAK.25155.10	2500x1500x500	102
PIMAK.30155.10	3000x1500x500	120
PIMAK.35155.10	3500x1500x500	138
PIMAK.40155.10	4000x1500x500	138
PIMAK.45155.10	4500x1500x500	168
PIMAK.50155.10	5000x1500x500	191
PIMAK.55155.10	5500x1500x500	204
PIMAK.60155.10	6000x1500x500	226
PIMAK.25205.10	2500x2000x500	116
PIMAK.30205.10	3000x2000x500	136
PIMAK.35205.10	3500x2000x500	155
PIMAK.40205.10	4000x2000x500	174
PIMAK.45205.10	4500x2000x500	188
PIMAK.50205.10	5000x2000x500	213
PIMAK.55205.10	5500x2000x500	238
PIMAK.60205.10	6000x2000x500	251
PIMAK.25255.10	2500x2500x500	132
PIMAK.30255.10	3000x2500x500	153
PIMAK.35255.10	3500x2500x500	174
PIMAK.40255.10	4000x2500x500	195
PIMAK.45255.10	4500x2500x500	211
PIMAK.50255.10	5000x2500x500	239
PIMAK.55255.10	5500x2500x500	255
PIMAK.60255.10	6000x2500x500	280

Filtresiz Duvar Tipi Davlumbaz | Wall Type Hood Without Filter



Ürün Kodu Product Code	Ebat (mm) Dimensions (mm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
PIMAK.10095.01	1000x1000x500	31
PIMAK.15095.01	1500x1000x500	45
PIMAK.20095.01	2000x1000x500	59
PIMAK.25095.01	2500x1000x500	73
PIMAK.30095.01	3000x1000x500	88
PIMAK.35095.01	3500x1000x500	102
PIMAK.40095.01	4000x1000x500	116
PIMAK.12115.00	1200x1200x 500	38
PIMAK.15115.00	1500x1200x500	47
PIMAK.20115.00	2000x1200x500	62
PIMAK.25115.00	2500x1200x500	77
PIMAK.30115.00	3000x1200x500	92
PIMAK.35115.00	3500x1200x500	107
PIMAK.40115.00	4000x1200x500	122
PIMAK.15145.01	1500x1500x500	51
PIMAK.20145.01	2000x1500x500	67
PIMAK.25145.01	2500x1500x500	83
PIMAK.30145.01	3000x1500x500	100
PIMAK.35145.01	3500x1500x500	116
PIMAK.40145.01	4000x1500x500	132
PIMAK.45145.01	4500x1500x500	148
PIMAK.50145.01	5000x1500x500	164
PIMAK.55145.01	5500x1500x500	181
PIMAK.60145.01	6000x1500x500	197

Mutfak Ekipmanları

Kitchen Equipments

Filtreli Duvar Tipi Davlumbaz | Wall Type Hood Without Filter

Ürün Kodu Product Code	Ebat (mm) Dimensions (mm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
PIMAK.15095.10	1500x1000x500	44
PIMAK.20095.10	2000x1000x500	48
PIMAK.25095.10	2500x1000x500	58
PIMAK.30095.10	3000x1000x500	72
PIMAK.35095.10	3500x1000x500	85
PIMAK.40095.10	4000x1000x500	97
PIMAK.12115.10	1200x1200x 500	34
PIMAK.15115.10	1500x1200x500	44
PIMAK.20115.10	2000x1200x500	54
PIMAK.25115.10	2500x1200x500	64
PIMAK.30115.10	3000x1200x500	75
PIMAK.35115.10	3500x1200x500	84
PIMAK.40115.10	4000x1200x500	95
PIMAK.15145.10	1500x1500x500	49
PIMAK.20145.10	2000x1500x500	60
PIMAK.25145.10	2500x1500x500	72
PIMAK.30145.10	3000x1500x500	83
PIMAK.35145.10	3500x1500x500	93
PIMAK.40145.10	4000x1500x500	105
PIMAK.45145.10	4500x1500x500	117
PIMAK.50145.10	5000x1500x500	129
PIMAK.55145.10	5500x1500x500	137
PIMAK.60145.10	6000x1500x500	153



Duvar Dolapları | Wall Cabinets

Ürün Kodu Product Code	Ebat (mm) Dimensions (mm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
MR38-904060.00	900x400x600	17
MR38-1204060.00	1200x400x600	20
MR38-1404060.00	1400x400x600	22
MR38-1604060.00	1600x400x600	24
MR38-1804060.00	1800x400x600	28
MR38-2004060.00	2000x400x600	36
MR38-1.904060.10	900x400x600	26
MR38-1.1204060.10	1200x400x600	29
MR38-1.1404060.10	1400x400x600	35
MR38-1.1604060.10	1600x400x600	38
MR38-1.1804060.10	1800x400x600	41
MR38-1.2004060.10	2000x400x600	46



Süzme Duvar Rafı | Draining Wall Shelf



Ürün Kodu Product Code	Ebat (mm) Dimensions (mm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
TB04-503030.00	500x300x300	3.8
TB04-703030.00	700x300x300	4.2
TB04-903030.00	900x300x300	4.7
TB04-1203030.00	1200x300x300	5.6
TB04-1403030.00	1400x300x300	6.2
TB04-1603030.00	1600x300x300	6.8
TB04-1803030.00	1800x300x300	7.5
TB04-2003030.00	2000x300x300	8.2

Duvar Rafı | Wall Shelf



Ürün Kodu Product Code	Ebat (mm) Dimensions (mm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
DR04-503030.00	500x300x300	3.8
DR04-703030.00	700x300x300	4.2
DR04-903030.00	900x300x300	4.7
DR04-1203030.00	1200x300x300	5.6
DR04-1403030.00	1400x300x300	6.2
DR04-1603030.00	1600x300x300	6.8
DR04-1803030.00	1800x300x300	7.5
DR04-2003030.00	2000x300x300	8.2

Mutfak Ekipmanları

Kitchen Equipments

İstif Rafları | Storage Shelves



Izgara Tabla(201)
Grid Table (201)

Izgara Tabla(304)
Grid Table (304)

Izgara Tabla(Kromaj)
Grid Table (Chromaje)



Düz Tabla(201)
Smooth Table (201)

Düz Tabla(304)
Smooth Table (304)

Ebatlar (mm) Dimensions (mm)

460x910x1830	• 460x1070x1830
460x1220x1830	• 460x1370x1830
460x1520x1830	• 460x1830x1830
530x910x1830	• 530x1070x1830
530x1220x1830	• 530x1370x1830
530x1520x1830	• 530x1830x1830
610x910x1830	• 610x1070x1830
610x1220x1830	• 610x1370x1830
610x1520x1830	• 610x1830x1830

Mutfak Bulaşık Arabaları | Kitchen Dish Trolleys



Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Ebat (mm) Dimensions (mm)
-		370x530 Tekli
-		370x530 Çiftli
MT 152X	Tepsi Taşıma 1/1 Tray Trolley 1/1	440x630x1720
-		400x600 Tekli
-		400x600 Çiftli
MT 162X	Tepsi Taşıma2x1 Tray Trolley for 70x50cm tray	580x660x1720
MB 120X	Bulaşık Toplama/Havuzlu	850x550x900
MS 122X	Servis 2 Katlı Service Trolley 2 Tiers	910x530x900
MS 122X	Servis 3 Katlı Service Trolley 3 Tiers	550x600x900
MT 140X	Erzak Tek Kapaklı Mobile Bin Single Lid	560x550x500

Evyeli Arabalar | Trolleys with Sink



Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Ebat (mm) Dimensions (mm)
MB 124X	Evyeli Araba Sink	500x760x900
MT 128X	Et-Balık Taşıma Meat-Fish Trolley	800x600x800
MB 172X	Kazan-Tencere Taşıma Platform Trolley High	900x600x500
MT 170X	Platform Düz Ayaklı Trolley Solid	800x600x200
MB 132X	Kaset Taşıma, Kollu Basket Trolley With Handle	500x500
MB 134X	Kaset Taşıma, Alçak Basket Trolley With Rails-Low	560x550x900
MB 136X	Kaset Taşıma,Yüksek Basket Trolley With Rails-High	560x550x1650



Mutfak Ekipmanları

Kitchen Equipments

Helvane Tencereler | Wide Shallow Pot

KOD CODE	Çap(Ø mm) Diameter (Ø mm)	Yükseklik (mm) Height (mm)	Kapasite (Kg.) Capacity (Kg.)
320.09.001	300	150	9.5
320.02.002	360	150	14
320.09.003	360	200	18
320.09.004	400	170	19
320.09.005	450	200	31
320.09.006	500	200	36
320.09.007	550	200	40
320.09.008	600	200	45
320.09.009	650	250	76
320.09.010	700	300	108
320.09.011	800	300	136
320.09.012	900	300	160
320.09.013	1000	300	160
320.09.014	1100	350	289



Kızartma Tavası | Frying Pan

KOD CODE	Çap(Ø mm) Diameter (Ø mm)	Yükseklik (mm) Height (mm)	Kapasite (Kg.) Capacity (Kg.)
321.01.203	360	60	6.1
321.01.002	360	90	9.2
321.01.205	400	80	10
321.01.004	400	110	14
321.01.005	450	120	19.1
321.01.011	500	120	26
321.01.006	550	140	33.2
321.01.010	600	140	51
321.01.007	650	140	46.4
321.01.008	700	150	57
321.01.009	800	160	80
350.03.546	900	200	120
321.01.003	1000	200	140
350.03.545	1100	200	180



Silindirik Tencere | Cylindrical Pot

KOD CODE	Çap(Ø mm) Diameter (Ø mm)	Yükseklik (mm) Height (mm)	Kapasite (Kg.) Capacity (Kg.)
320.10.001	160	160	3
320.10.002	180	180	4.5
320.10.030	200	200	6.3
320.10.003	240	200	8.4
320.10.004	240	240	9.8
320.10.005	280	280	17
320.10.006	320	320	26
320.10.007	350	35	35
320.10.008	400	40	52
320.10.009	450	45	70
320.10.023	500	50	100
320.10.195	600	55	170



Çöp Arabası | Garbage Trolley



Ürün Kodu Product Code	Model Model	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Ebat (mm) Dimensions (mm)	Kapasite Capacity
331.01.021	Tekerlekli Wheeled	44	400x500	48 Lt.

Temel Özellikler

- 304 kalite paslanmaz
- Seyyar taşınması kolay
- Tekerlekli her yöne hareket edebilir
- Kapaklı ve hijyenik

Basic Features

- 304 grade stainless steel
- Portable, easy to carry
- Rollers can move in all directions
- Cover and hygienic

Yemek Taşıma Kapları | Carrying Container Unit



Ürün Kodu Product Code	Model Model	Çap(Ø mm) Diameter (Ø mm)	Yükseklik (mm) Height (mm)	Kapasite (Lt.) Capacity (Lt.)
331.01.021	Tabanlı	300	280	19
331.01.022	Tabansız	300	280	19
331.01.023	Tabanlı	300	320	22
331.01.024	Tabansız	300	320	22
331.01.025	Tabanlı	350	350	33
331.01.026	Tabansız	350	350	33
331.01.027	Tabanlı	400	400	40
331.01.028	Tabansız	400	400	50
331.01.029	Tabanlı	450	450	40
331.01.030	Tabansız	450	450	50
331.01.031	Tabanlı	500	500	92
331.01.032	Tabansız	500	500	92

Fırın Tepsisi Klips Kapaklı | Oven Tray with Lid Clip



Ürün Kodu Product Code	Model Model	Ebat (mm) Dimensions (mm)
52150000000000000000	Kapak Dahil	350x450x80
52200000000000000000	Kapak Dahil	450x600x50
52250000000000000000	Kapak Dahil	450x600x80
52300000000000000000	Kapak Dahil	500x700x80
52350000000000000000	Kapak Dahil	500x700x100

Çift Cidarlı Yemek Termosu | Çift Cidarlı Yemek Termosu



Ürün Kodu Product Code	Çap (Ø mm) Diameter (Ø mm)	Yükseklik (mm) Height (mm)	Porsiyon Portion	Kapasite (Lt.) Capacity (Lt.)
321.01.203	320	170	40	5
321.01.002	320	230	60	10
321.01.205	320	310	80	15
321.01.004	320	470	120	20
321.01.005	320	470	120	28

Mutfak Ekipmanları

Kitchen Equipments

Sanayi Tipi Sefer Tası | Industry Type Expedition Bowl

KOD Code	Ebat(mm) Dimension(mm)	Açıklama Description	Kalınlık Thickness	Kapasite Capacity
321.01.203	160x80	Sanayi Tipi Sefer Tası 16/3	0,7	1,6 Lt.
321.01.002	160x80	Sanayi Tipi Sefer Tası 16/4	0,7	1,6 Lt.
321.01.205	160x80	Sanayi Tipi Sefer Tası 18/3	0,7	2 Lt.
321.01.004	180x80	Sanayi Tipi Sefer Tası 18/4	0,7	2 Lt.
321.01.005	180x80	Sanayi Tipi Sefer Tası 20/3	0,7	4,2 Lt.
321.01.011	180x80	Sanayi Tipi Sefer Tası 20/4	0,7	4,2 Lt.
321.01.006	200x140	Sanayi Tipi Sefer Tası 22/3	0,7	5 Lt.
321.01.010	200x140	Sanayi Tipi Sefer Tası 22/4	0,7	5 Lt.
321.01.007	220x140	Sanayi Tipi Sefer Tası 24/3	0,7	6,3 Lt.
321.01.008	220x140	Sanayi Tipi Sefer Tası 24/4	0,7	6,3 Lt.
321.01.009	240x140	Sanayi Tipi Sefer Tası 26/3	0,7	7,4 Lt.
350.03.546	240x140	Sanayi Tipi Sefer Tası 26/4	0,7	7,4 Lt.
321.01.003	260x140	Sanayi Tipi Sefer Tası 28/3	0,7	8,6 Lt.
350.03.545	260x140	Sanayi Tipi Sefer Tası 28/4	0,7	8,6 Lt.
350.03.547	280x140	Sanayi Tipi Sefer Tası 30/3	0,7	10 Lt.
350.03.548	280x140	Sanayi Tipi Sefer Tası 30/4	0,7	10 Lt.



Maxi Alüminyum Tava | Maxi Aluminium Frying Pan

Ürün Kodu Product Code	Çap(Ø mm) Diameter (Ø mm)	Yükseklik (mm) Heigh (mm)
321.01.002	200	-
321.01.205	220	-
321.01.004	240	-
321.01.005	260	-
321.01.011	280	-
321.01.006	300	-
321.01.010	320	-



Krep Alüminyum Tava | Crepe Aluminium Frying Pan

Ürün Kodu Product Code	Çap(Ø mm) Diameter (Ø mm)	Yükseklik (mm) Heigh (mm)
321.01.004	200	-
321.01.005	220	-
321.01.011	240	-
321.01.006	260	-
321.01.010	280	-
321.01.004	300	-
321.01.008	320	-



Wok Alüminyum Tava | Wok Aluminium Frying Pan

Ürün Kodu Product Code	Çap(Ø mm) Diameter (Ø mm)	Yükseklik (mm) Heigh (mm)
321.01.203	200	-
321.01.002	220	-
321.01.205	240	-
321.01.004	260	-
321.01.005	280	-





2020

Yapışmaz Paslanmaz Çelik Tava | Non-Stick Stainless Steel Frying Pan



Ürün Kodu Product Code	Çap(Ø mm) Diameter (Ø mm)	Yükseklik (mm) Heigh (mm)
321.01.203	200	-
321.01.002	240	-
321.01.205	260	-
321.01.004	280	-
321.01.005	320	-

Standart Gastronorm Küvet GN 2/1 650x530 | Standard Gastronorm Container GN 2/1 650x530



Ürün Kodu Product Code	Porsiyon Portion	Yükseklik (mm) Heigh (mm)	Kapasite (Lt.) Capacity (Lt.)
321.01.203	20	20	5
321.01.002	40	40	10
321.01.205	72	65	18,5
321.01.004	112	100	28,5
321.01.005	170	150	42,5
321.01.005	230	200	57,5

Standart Gastronorm Küvetler GN 1/1 530x325 | Standard Gastronorm Küvetler GN 1/1 530x325



Ürün Kodu Product Code	Porsiyon Portion	Yükseklik (mm) Heigh (mm)	Kapasite (Lt.) Capacity (Lt.)
321.01.203	10	20	2,5
321.01.002	20	40	5
321.01.205	36	65	9
321.01.004	56	100	14
321.01.005	84	150	21
321.01.005	112	200	28

Standart Gastronorm Küvetler GN 2/3 354x325 | Standard Gastronorm Küvetler GN 2/3 354x325



Ürün Kodu Product Code	Porsiyon Portion	Yükseklik (mm) Heigh (mm)	Kapasite (Lt.) Capacity (Lt.)
321.01.203	5	20	-
321.01.002	8	40	-
321.01.205	18	65	-
321.01.004	24	100	-
321.01.005	36	150	-

Standart Gastronorm Küvetler GN 1/2 325x265 | Standard Gastronorm Küvetler GN 1/2 325x265



Ürün Kodu Product Code	Porsiyon Portion	Yükseklik (mm) Heigh (mm)	Kapasite (Lt.) Capacity (Lt.)
321.01.203	5	20	1,25
321.01.002	8	40	2
321.01.205	18	65	4,5
321.01.004	24	100	6
321.01.005	36	150	9

Mutfak Ekipmanları

Kitchen Equipments

Standart Gastronorm Küvet 1/3 325x176 | Standard Gastronorm Container 1/3 325x176

Ürün Kodu Product Code	Porsiyon Portion	Yükseklik (mm) Height (mm)	Kapasite (Lt.) Capacity (Lt.)
321.01.203	3	20	0,75
321.01.002	6	40	1,50
321.01.205	10	65	2,50
321.01.004	16	100	4
321.01.005	23	150	5,70
321.01.005	31	200	7,80



Standart Gastronorm Küvetler GN 1/4 265x162 | Standard Gastronorm Container GN 1/4 265x162

Ürün Kodu Product Code	Porsiyon Portion	Yükseklik (mm) Height (mm)	Kapasite (Lt.) Capacity (Lt.)
321.01.203	2	20	0,5
321.01.002	4	40	1
321.01.205	7	65	1,8
321.01.004	11	100	2,8
321.01.005	16	150	4
321.01.005	22	200	5,5



Standart Gastronorm Küvetler GN 1/6 176x162 | Standard Gastronorm Container GN 1/6 176x162

Ürün Kodu Product Code	Porsiyon Portion	Yükseklik (mm) Height (mm)	Kapasite (Lt.) Capacity (Lt.)
321.01.203	2	20	-
321.01.002	4	100	-
321.01.205	7	150	-



Standart Gastronorm Küvetler GN 1/9 176x108 | Standard Gastronorm Container GN 1/9 176x108

Ürün Kodu Product Code	Porsiyon Portion	Yükseklik (mm) Height (mm)	Kapasite (Lt.) Capacity (Lt.)
321.01.203	3	65	0,6
321.01.002	4	100	1



Standart Gastronom Kapak | Standard Gastronorm Lid



Ürün Kodu Product Code	Model Model	Ebat (mm) Dimensions (mm)
321.01.203	GD 2/1	650x530
321.01.002	GD 1/1	530x325
321.01.205	GD 2/3	354x325
321.01.004	GD 1/2	325x265
321.01.005	GD 1/3	325x176
321.01.005	GD 1/4	65x162
321.01.203	GD 1/6	176x162
321.01.002	GD 1/9	176x108

Kepçe Delikli Gastronom Kapak | Perforated Gastronorm Lid Bucket



Ürün Kodu Product Code	Model Model	Ebat (mm) Dimensions (mm)
321.01.203	GD 2/1	650x530
321.01.002	GD 1/1	530x325
321.01.205	GD 2/3	354x325
321.01.004	GD 1/2	325x265
321.01.005	GD 1/3	325x176
321.01.005	GD 1/4	265x162
321.01.203	GD 1/6	176x162

Sızdırmaz Gastronom Kapak | Gastronorm Lid Sealing



Ürün Kodu Product Code	Model Model	Ebat (mm) Dimensions (mm)
321.01.203	GD 2/1	650x530
321.01.002	GD 1/1	530x325
321.01.205	GD 2/3	354x325
321.01.004	GD 1/2	325x265
321.01.005	GD 1/3	325x176
321.01.005	GD 1/4	265x162

Mutfak Ekipmanları

Kitchen Equipments

Evyeli Tablalar | Tables With Sink

Kod Code	Ürün Kodu Product Code	Tabla (mm) Table (mm)	Evy (mm) Sink (mm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
ET 101	62211100104040250	1000x600	400x400x250	9.25
ET 101	62211100104040250	1000x600	400x500x250	9.45
ET 101	62211120104040250	1200x600	400x400x250	10.47
ET 101	62211120104040250	1200x600	400x500x250	11.00
ET 101	62211140104040250	1400x600	400x500x250	12.15
ET 101	62211150104040250	1500x600	400x500x250	12.50
ET 101	62211160104040250	1600x600	400x500x250	13.00
ET 101	62211180104040250	1800x600	400x500x250	16.00
ET 101	62211200104040250	2000x600	400x500x250	17.25
M028	62211100105050300	1000x700	400x400x250	10.65
M028	62211100105050300	1000x700	400x500x300	10.85
M028	62211120105050300	1200x700	400x400x250	12.10
M028	62211120105050300	1400x700	400x500x300	-
M028	62211140105050300	1400x700	400x500x300	-
M028	62211150105050300	1500x700	400x500x300	-
M028	62211160105050300	1600x700	400x500x300	-
M028	62211180105050300	1800x700	400x500x300	-
M028	62211200105050300	2000x700	400x500x300	-



Çift Evyeli Tablalar | Double Sink Tables

Kod Code	Ürün Kodu Product Code	Tabla (mm) Table (mm)	Evy (mm) Sink (mm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
ET 102	62211140104040250	1400x600	400x500x250	-
ET 102	62211150104040250	1500x600	400x500x250	-
ET 102	62211160104040250	1600x600	400x500x250	-
ET 102	62211180104040250	1800x600	400x500x250	-
ET 102	62211200104040250	2000x600	400x500x250	-
ET 102	62211140105050300	1400x700	400x500x300	-
ET 102	62211150105050300	1500x700	400x500x300	-
ET 102	62211160105050300	1600x700	400x500x300	-
ET 102	62211180105050300	1800x700	400x500x300	-
ET 102	62211200105050300	2000x700	400x500x300	-



Evyeli Tablalar – Çift Damlalıklı | Tables With Double Sink



Kod Code	Ürün Kodu Product Code	Tabla (mm) Table (mm)	Eyve (mm) Sink (mm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
ET 103	62211180104040250	1800x600	400x400x250	-
ET 103	62211180104050250	1900x600	400x500x250	-
ET 103	62211200104040250	1800x700	500x500x300	-
ET 103	62211180104050300	1900x700	500x500x300	-
ET 103	62211140104050300	2000x700	500x500x300	-

Üç Evyeli Tabla | Table with Three Sink



Kod Code	Ürün Kodu Product Code	Tabla (mm) Table (mm)	Eyve (mm) Sink (mm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
ET 104	62211180104040250	1800x600	400x400x250	-
ET 104	62211180104050250	1800x600	400x500x250	-
ET 104	62211200104040250	1900x600	400x400x250	-
ET 104	62211180104050250	1900x600	400x500x300	-
ET 104	62211180104050300	1900x700	500x500x300	-

Yıkama Evyeleri | Washing Sink



Kod Code	Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Eyve (mm) Sink (mm)
ET 105	62150000000000000	Yıkama Eyesi	413x505x130
ET 106	62321003012007000	Sebze Yıkama	1200x700x300
ET 107	62203540200000000	Bar Tipi Eyve	350x400x200
ET 109	62211601750000000	Ayaktan Pedallı Eyve	850x500x400

Steril Dolaplar | Steril Cabinets

Temel Özellikler

- 120 Dakika timer kontrollü
- UV filtrasyonlu renkli pleksi kapak
- Sac bıçaklı

Basic Features

- 120 minutes timer controlled
- Colored plexi cap with UV filtration
- Sheet metal blade



Ürün Kodu Product Code

M08220
M08221

Ebat (mm) Dimension (mm)

140x520x650
140x940x650

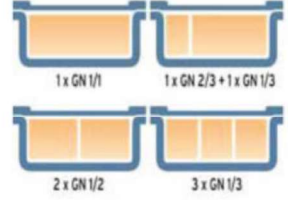


Mutfak Ekipmanları

Kitchen Equipments

Termobox – Üstten Yükleme | Termobox – Top Loading

Ürün Kodu Product Code	Model Model	Ebat (mm) Dimension (mm)
TBF100	Kapak Dahil	410x620x240
TBF300	Kapak Dahil	410x620x240
TBF400	Kapak Dahil	410x620x240
TBF1600	Kapak Dahil	410x620x240



Temel Özellikler

- Ürünler EPP (genişletilmiş polipropilen) malzemeden imal edilmiştir.
- Sağlam, dayanıklı ve hafiftir.
- Mükemmel izolasyon özelliğine sahiptir. (-40°C/ +120°C)
- Hijyeniktir, bulaşık makinelerinde yıkanabilir.
- TBF100, TBF300, TBF400, TBF600

Basic Features

- Made of EPP (Expanded Polypropylene)
- Sturdy, durable and lightweight
- It has perfect isolation feature. (-40°C/ +120°C)
- Hygienic and dishwasher-proof
- TBF100, TBF300, TBF400, TBF600



Termobox – Önden Yükleme | Front – Top Loading

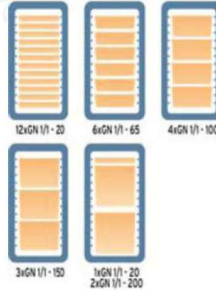
Ürün Kodu Product Code	Model Model	Ebat (mm) Dimension (mm)
TBF600	Kapak Dahil	410x620x240

Temel Özellikler

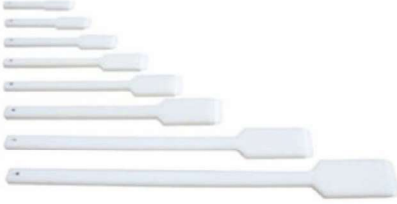
- Ürünler EPP (genişletilmiş polipropilen) malzemeden imal edilmiştir.
- Sağlam, dayanıklı ve hafiftir.
- Mükemmel izolasyon özelliğine sahiptir. (-40°C/ +120°C)
- GN 1/1, GN 1/2, GN 1/3 Küvet için
- Hijyeniktir, bulaşık makinelerinde yıkanabilir.
- TBF600

Basic Features

- Made of EPP (Expanded Polypropylene)
- Sturdy, durable and lightweight
- It has perfect isolation feature. (-40°C/ +120°C)
- For GN 1/1, GN 1/2, GN 1/3 containers
- Hygienic and dishwasher-proof
- TBF600

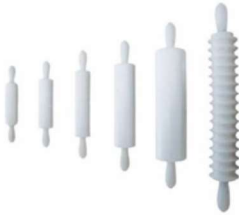


Pataşu | Patashu



Ürün Kodu Product Code	Ebat (mm) Dimention (mm)
0	300
0	350
0	450
0	550
0	650
0	750
0	1000
0	1200

Merdane | Roller



Ürün Kodu Product Code	Model
0	Oval
0	Küçük
0	Dışli
0	Orta
0	Büyük
0	Mantı

Tulumba Tatlı Aparatı | Tulumba Dessert Util



Ürün Kodu Product Code	Ebat (mm) Dimention (mm)
0	65
0	80

Polietilen Kesim Levhaları | Polythene Cutting Tables



Ürün Kodu Product Code	Ebat (mm) Dimention (mm)
PST01	40x300x40
PST02	50x300x40
PST03	60x300x40
PST04	60x400x40
PST05	325x265x20
PST06	530x325x20
PST07	500x300x20
PST08	600x400x20

Paslanmaz Saplı Polietilen Kesim Levhaları | Polyethylene Cut Tables with Stainless Handle



Ürün Kodu Product Code	Ebat (Ø mm) Dimention (Ø mm)
0	300 x 2
0	400 x 2

Mutfak Ekipmanları

Kitchen Equipments

Sterilize Bıçak Kabi | Sterilized Knife Container

Model
Model

Sterilize Bıçak Kabi



Polietilen Levha Temizleme Bıçağı | Polyethylene Tray Cleaning Knife

Model
Model

Polietilen Levha Temizleme Bıçağı



Kıyma Makinesi Tokmağı | Mallets for Mince Meat Machine

Model
Model

Et Koruyuculuğu
Meat Preservation

Kıyma Makinesi Tokmağı	12
Kıyma Makinesi Tokmağı	22
Kıyma Makinesi Tokmağı	32
Kıyma Makinesi Tokmağı	42



Model
Model

Model Tipi
Model Shape

Havan	Kare Square
Havan	Küçük Small
Havan	Orta Middle
Havan	Büyük Big

Havan | Mortar





Bıçak Tutucu Mıknatıslı



Oklava 25cm | 35cm



Polietilen Levha Temizleme Fırçası



Et Döveceği



Çekmeceli Et Kesim Levhası



İstif Raflı



Polietilen Levha Temizleme Kimyasalı



CERTIFICATE

VERIFICATION OF CONFORMITY(VoC)

Certificate Number: 1909-ELI-010

Sertifika No:

Certificate Owner: DAMPAK OTEL RES. HAS. EKİP. TED. İÇ VE DIŞ TİC. LTD. ŞTİ.
Sertifika Sahibi: Rami Kaya Cđ. Topkapı Mh. Tıbbi Sk. 1. Tıbbi Çıkmaz
No:47 Eşya, İstanbul, Türkiye

Product: SLIM TYPE FREEZER, FAN, DOUBLE DOOR
Ürün: DİP 25 FANLI DİNDİNGDOLUJUCU
Type / Model: Z2DF25GN, Z2B815GN, Z2B820GN, Z2B820GN
Tip / Model: Z2B820GN, Z2B815GN, Z2B820GN, Z2B820GN

Technical Parameters:
Teknik Özellikler: Voltage: 220-240V / 50/60 Hz
Güç: 75W
Total Power - Current: 75W - 3.5A
Toplam Güç - Akım:

Regulation(s) and Standard(s): EN 60335-1:2012; EN 60335-2-24:2012 (Clause(s): 6.1, 7.1, 7.3, 7.6, 7.10, 7.11, 7.14, 8.1, 10.1, 10.2, 11, 13, 16, 21.1, 23.7, 23.8, 25.1, 25.4, 25.10, 27, 29)
Applied: TS EN 60335-1:2012; TS EN 60335-2-24:2012 (Model/ler): 6.1, 7.1, 7.3, 7.6, 7.10, 7.11, 7.14, 8.1, 10.1, 10.2, 11, 13, 16, 21.1, 23.7, 23.8, 25.1, 25.4, 25.10, 27, 29)
Uygulanan Direktif: TS EN 60335-1:2012; TS EN 60335-2-24:2012 (Model/ler): 6.1, 7.1, 7.3, 7.6, 7.10, 7.11, 7.14, 8.1, 10.1, 10.2, 11, 13, 16, 21.1, 23.7, 23.8, 25.1, 25.4, 25.10, 27, 29)
ve Standartlar:

This is a document which shows that the stated model is conformed with the related article of the above mentioned standards. Any changes to the product or regulation will invalidate this document.

Bu belge, yukarıda belirtilen modelin yukarıda bahsi geçen ilgili standartlara ilgili maddelerine uygun olduğunu belgeler. Üründe ve regülasyonlarda yapılacak değişiklikler işbu belgeyi geçersiz kılar.

Report Number: 18-LVO-115

Rapor No:

Date: 16.10.2019

Tarih:

Certificate Expiry Date: 16.10.2020

Sertifika Geçerlilik Süresi:

Following the preparation of the required technical documentation and declaration of conformity by the manufacturer, CE marking may be affixed to the product after the production control has been achieved and the conditions of the all applicable regulations have been met. All responsibilities whatsoever by affixing the CE marking belong to the manufacturer.

Örnek tarayından, gerekli teknik dokümantasyon ve uygunluk beyanname hazırlanmış tabiiyet. Ürünün üretim kontrolü sağlanmış ve uygulanabilir tüm yasal mevzuatın koşullarına sağlanmış olduğundan, ürüne CE işaretinin yapılması. CE işaretinin yapılmasıyla ilgili bütün sorumluluklar üreticiye aittir.

Head of Certification Body
Belgelendirme Kuruluşu Başkanı



Kiwa Certification Services Inc.
TÜRKİYE Caddesi No:10 Yenimahalle/Beştepe/ANKARA
T.C. +90 312 883 28 75, Fax: +90 312 883 28 14
Web: www.kiwa.com.tr, e-mail: pms@kiwa.com.tr

1 / 1

VERIFICATION OF CONFORMITY(VoC)

Certificate Number: 1909-ELI-012

Sertifika No:

Certificate Owner: DAMPAK OTEL RES. HAS. EKİP. TED. İÇ VE DIŞ TİC. LTD. ŞTİ.
Sertifika Sahibi: Rami Kaya Cđ. Topkapı Mh. Tıbbi Sk. 1. Tıbbi Çıkmaz
No:47 Eşya, İstanbul, Türkiye

Product: COUNTER TYPE FREEZER THREE DOOR DEPTH 70
Ürün: TEZGAHA ÜST 25 DERİNDOLUJUCU
Type / Model: Z2TF60/70, Z2TF60/70, Z2TF60/70, Z2TF60/70, Z2TF60/70
Tip / Model: Z2TF60/70, Z2TF60/70, Z2TF60/70, Z2TF60/70, Z2TF60/70

Technical Parameters:
Teknik Özellikler: Voltage: 220-240V / 50/60 Hz
Güç: 1000W - 8A
Total Power - Current: 1000W - 8A
Toplam Güç - Akım:

Regulation(s) and Standard(s): EN 60335-1:2012; EN 60335-2-24:2012 (Clause(s): 6.1, 7.1, 7.3, 7.6, 7.10, 7.11, 7.14, 8.1, 10.1, 10.2, 11, 13, 16, 21.1, 23.7, 23.8, 25.1, 25.4, 25.10, 27, 29)
Applied: TS EN 60335-1:2012; TS EN 60335-2-24:2012 (Model/ler): 6.1, 7.1, 7.3, 7.6, 7.10, 7.11, 7.14, 8.1, 10.1, 10.2, 11, 13, 16, 21.1, 23.7, 23.8, 25.1, 25.4, 25.10, 27, 29)
Uygulanan Direktif: TS EN 60335-1:2012; TS EN 60335-2-24:2012 (Model/ler): 6.1, 7.1, 7.3, 7.6, 7.10, 7.11, 7.14, 8.1, 10.1, 10.2, 11, 13, 16, 21.1, 23.7, 23.8, 25.1, 25.4, 25.10, 27, 29)
ve Standartlar:

This is a document which shows that the stated model is conformed with the related article of the above mentioned standards. Any changes to the product or regulation will invalidate this document.

Bu belge, yukarıda belirtilen modelin yukarıda bahsi geçen ilgili standartlara ilgili maddelerine uygun olduğunu belgeler. Üründe ve regülasyonlarda yapılacak değişiklikler işbu belgeyi geçersiz kılar.

Report Number: 18-LVO-117

Rapor No:

Date: 16.10.2019

Tarih:

Certificate Expiry Date: 16.10.2020

Sertifika Geçerlilik Süresi:

Following the preparation of the required technical documentation and declaration of conformity by the manufacturer, CE marking may be affixed to the product after the production control has been achieved and the conditions of the all applicable regulations have been met. All responsibilities whatsoever by affixing the CE marking belong to the manufacturer.

Örnek tarayından, gerekli teknik dokümantasyon ve uygunluk beyanname hazırlanmış tabiiyet. Ürünün üretim kontrolü sağlanmış ve uygulanabilir tüm yasal mevzuatın koşullarına sağlanmış olduğundan, ürüne CE işaretinin yapılması. CE işaretinin yapılmasıyla ilgili bütün sorumluluklar üreticiye aittir.

Head of Certification Body
Belgelendirme Kuruluşu Başkanı



Kiwa Certification Services Inc.
TÜRKİYE Caddesi No:10 Yenimahalle/Beştepe/ANKARA
T.C. +90 312 883 28 75, Fax: +90 312 883 28 14
Web: www.kiwa.com.tr, e-mail: pms@kiwa.com.tr

1 / 1



CERTIFICATE

VERIFICATION OF CONFORMITY(VoC)

Certificate Number: 1909-ELI-011

Sertifika No:

Certificate Owner: DAMPAK OTEL RES. HAS. EKİP. TED. İÇ VE DIŞ TİC. LTD. ŞTİ.
Sertifika Sahibi: Rami Kaya Cđ. Topkapı Mh. Tıbbi Sk. 1. Tıbbi Çıkmaz
No:47 Eşya, İstanbul, Türkiye

Product: HOT BANQUET DOUBLE DOOR
Ürün: SICAK BAKKET KAPILI 2 KAPILI
Type / Model: Z2B202GN, Z2B2014GN
Tip / Model:

Technical Parameters:
Teknik Özellikler: Voltage: 220-240V / 50/60 Hz
Güç: 4100W - 25A
Total Power - Current: 4100W - 25A
Toplam Güç - Akım:

Regulation(s) and Standard(s): EN 60335-1:2012; EN 60335-2-49:2009/11/2009/11/2012 (Clause(s): 6.1, 7.1, 7.3, 7.6, 7.10, 7.11, 7.14, 8.1, 10.1, 10.2, 11, 13, 16, 21.1, 23.7, 23.8, 25.1, 25.4, 25.10, 27, 29)
Applied: TS EN 60335-1:2012; TS EN 60335-2-49:2009/11/2009/11/2012 (Model/ler): 6.1, 7.1, 7.3, 7.6, 7.10, 7.11, 7.14, 8.1, 10.1, 10.2, 11, 13, 16, 21.1, 23.7, 23.8, 25.1, 25.4, 25.10, 27, 29)
Uygulanan Direktif: TS EN 60335-1:2012; TS EN 60335-2-49:2009/11/2009/11/2012 (Model/ler): 6.1, 7.1, 7.3, 7.6, 7.10, 7.11, 7.14, 8.1, 10.1, 10.2, 11, 13, 16, 21.1, 23.7, 23.8, 25.1, 25.4, 25.10, 27, 29)
ve Standartlar:

This is a document which shows that the stated model is conformed with the related article of the above mentioned standards. Any changes to the product or regulation will invalidate this document.

Bu belge, yukarıda belirtilen modelin yukarıda bahsi geçen ilgili standartlara ilgili maddelerine uygun olduğunu belgeler. Üründe ve regülasyonlarda yapılacak değişiklikler işbu belgeyi geçersiz kılar.

Report Number: 18-LVO-118-81

Rapor No:

Date: 16.10.2019

Tarih:

Certificate Expiry Date: 16.10.2020

Sertifika Geçerlilik Süresi:

Following the preparation of the required technical documentation and declaration of conformity by the manufacturer, CE marking may be affixed to the product after the production control has been achieved and the conditions of the all applicable regulations have been met. All responsibilities whatsoever by affixing the CE marking belong to the manufacturer.

Örnek tarayından, gerekli teknik dokümantasyon ve uygunluk beyanname hazırlanmış tabiiyet. Ürünün üretim kontrolü sağlanmış ve uygulanabilir tüm yasal mevzuatın koşullarına sağlanmış olduğundan, ürüne CE işaretinin yapılması. CE işaretinin yapılmasıyla ilgili bütün sorumluluklar üreticiye aittir.

Head of Certification Body
Belgelendirme Kuruluşu Başkanı



Kiwa Certification Services Inc.
TÜRKİYE Caddesi No:10 Yenimahalle/Beştepe/ANKARA
T.C. +90 312 883 28 75, Fax: +90 312 883 28 14
Web: www.kiwa.com.tr, e-mail: pms@kiwa.com.tr

1 / 1

VERIFICATION OF CONFORMITY(VoC)

Certificate Number: 1909-ELI-013

Sertifika No:

Certificate Owner: DAMPAK OTEL RES. HAS. EKİP. TED. İÇ VE DIŞ TİC. LTD. ŞTİ.
Sertifika Sahibi: Rami Kaya Cđ. Topkapı Mh. Tıbbi Sk. 1. Tıbbi Çıkmaz
No:47 Eşya, İstanbul, Türkiye

Product: HOT BANQUET DOUBLE DOOR
Ürün: SICAK BAKKET KAPILI 2 KAPILI
Type / Model: Z2B202GN, Z2B2014GN
Tip / Model:

Technical Parameters:
Teknik Özellikler: Voltage: 220-240V / 50/60 Hz
Güç: 4100W - 25A
Total Power - Current: 4100W - 25A
Toplam Güç - Akım:

Regulation(s) and Standard(s): EN 60335-1:2012; EN 60335-2-49:2009/11/2009/11/2012 (Clause(s): 6.1, 7.1, 7.3, 7.6, 7.10, 7.11, 7.14, 8.1, 10.1, 10.2, 11, 13, 16, 21.1, 23.7, 23.8, 25.1, 25.4, 25.10, 27, 29)
Applied: TS EN 60335-1:2012; TS EN 60335-2-49:2009/11/2009/11/2012 (Model/ler): 6.1, 7.1, 7.3, 7.6, 7.10, 7.11, 7.14, 8.1, 10.1, 10.2, 11, 13, 16, 21.1, 23.7, 23.8, 25.1, 25.4, 25.10, 27, 29)
Uygulanan Direktif: TS EN 60335-1:2012; TS EN 60335-2-49:2009/11/2009/11/2012 (Model/ler): 6.1, 7.1, 7.3, 7.6, 7.10, 7.11, 7.14, 8.1, 10.1, 10.2, 11, 13, 16, 21.1, 23.7, 23.8, 25.1, 25.4, 25.10, 27, 29)
ve Standartlar:

This is a document which shows that the stated model is conformed with the related article of the above mentioned standards. Any changes to the product or regulation will invalidate this document.

Bu belge, yukarıda belirtilen modelin yukarıda bahsi geçen ilgili standartlara ilgili maddelerine uygun olduğunu belgeler. Üründe ve regülasyonlarda yapılacak değişiklikler işbu belgeyi geçersiz kılar.

Report Number: 18-LVO-119-81

Rapor No:

Date: 16.10.2019

Tarih:

Certificate Expiry Date: 16.10.2020

Sertifika Geçerlilik Süresi:

Following the preparation of the required technical documentation and declaration of conformity by the manufacturer, CE marking may be affixed to the product after the production control has been achieved and the conditions of the all applicable regulations have been met. All responsibilities whatsoever by affixing the CE marking belong to the manufacturer.

Örnek tarayından, gerekli teknik dokümantasyon ve uygunluk beyanname hazırlanmış tabiiyet. Ürünün üretim kontrolü sağlanmış ve uygulanabilir tüm yasal mevzuatın koşullarına sağlanmış olduğundan, ürüne CE işaretinin yapılması. CE işaretinin yapılmasıyla ilgili bütün sorumluluklar üreticiye aittir.

Head of Certification Body
Belgelendirme Kuruluşu Başkanı



Kiwa Certification Services Inc.
TÜRKİYE Caddesi No:10 Yenimahalle/Beştepe/ANKARA
T.C. +90 312 883 28 75, Fax: +90 312 883 28 14
Web: www.kiwa.com.tr, e-mail: pms@kiwa.com.tr

1 / 1



Location



PiMAK Factory:

Ziya Gökalp Mh. İkitelli Organize Sanayi Bölgesi 10. cad.
Atatürk Blv. No:112/4 Başakşehir / İstanbul / Türkiye
E-Mail: info@pimak.com • www.pimak.com.tr

DAMPAK

Location



DAMPAK Factory:

Rami Kışla cd. Topçular mh. Tikvesli sk. 1. Tikveşli Çıkmaşı
No:4 Eyüp / İstanbul / Türkiye
E-Mail: info@dampak.com.tr • www.dampak.com.tr

BOĞAZICI

Location



BOĞAZICI Factory:

Karadeniz Mahallesi, Cebeci Caddesi, No:171/A Küçükköy,
Gaziosmanpaşa / İstanbul / Türkiye
E-Mail: bogazici@bogazicimakina.com • www.bogazicimakina.com

MİR RADIANS

Location



MİR Factory:

Hamidiye Mah. Eyyubi Cad. Minyatür Sok. No.29 PK. 34925
Sultanbeyli/ İstanbul / Türkiye
E-Mail: info@mir-tr.com • www.mir-tr.com

Blank lined area for notes or text.



Blank lined area for notes or text.



Blank lined area for notes or text.

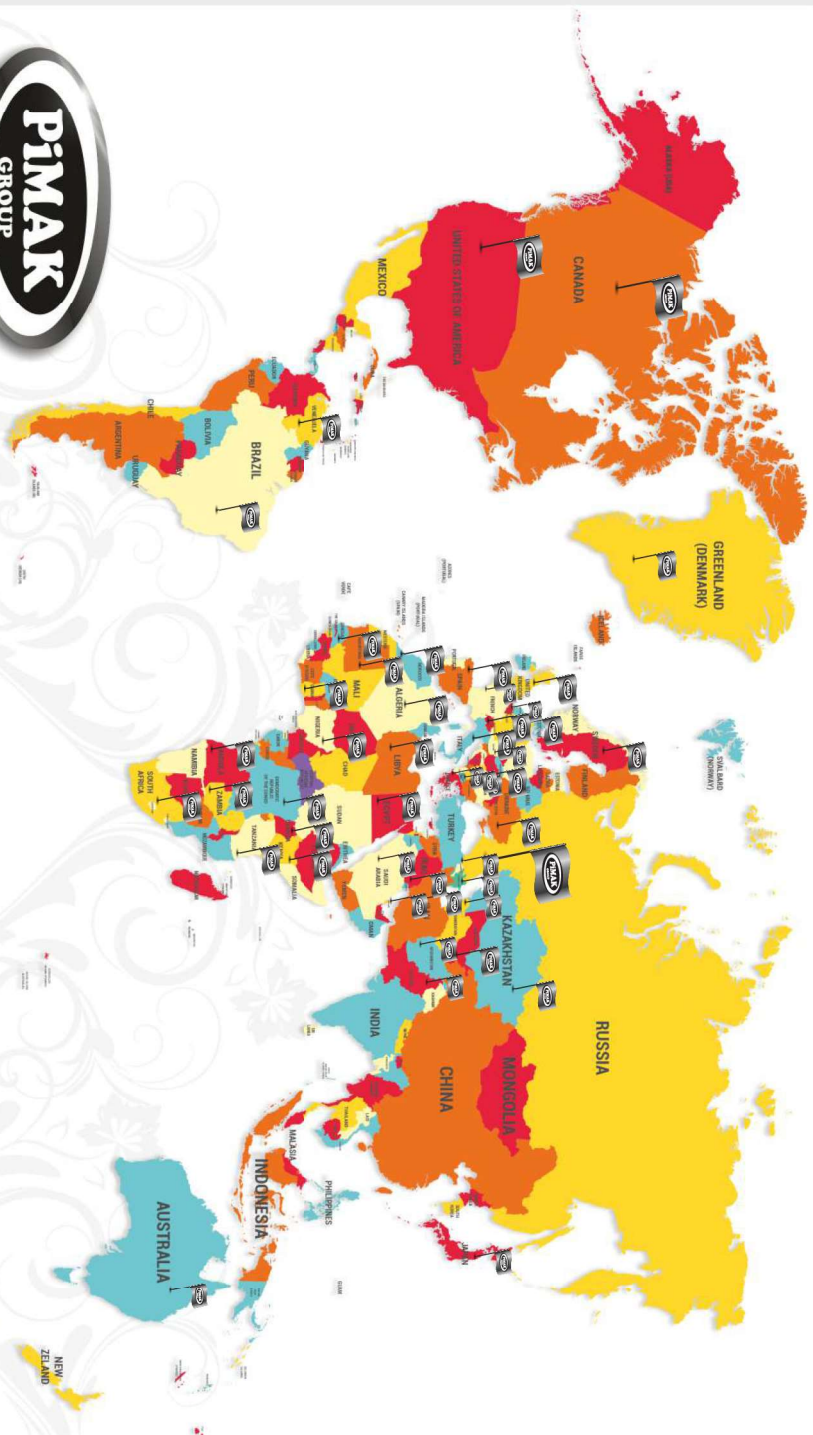


Blank lined area for notes or text.





www.pimak.com



more than 65 countries...

