





**600 - Snack Serisi**  
600 - Snack Serie

# 600-Snack Serisi

600 - Snack Serie

## Elektrikli, Musluklu/Musluksuz Set Üstü Fritözler

Electrical Countertop Fryers with/without Faucet

### Temel Özellikler

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

### Basic Features

- Single or three phase supply
- Thermostatic controlled heating
- Limit thermostat
- Stainless steel body
- Tubular Resistance heater (Removable)
- Stainless steel baskets
- Hygienic and safe
- Durable
- Easy to clean oil container



M062 (Eko Model)



M062-1 (Eko Model)



M169



M169-1

### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gerilim (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW)<br>Power (kW) | Kapasite (Lt.)<br>Capacity (Lt.) | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) |
|---------------------------|----------------------------|--|------------------------|----------------------------------|-------------------------|-------------------------------|
| M062 ECO                  | ⚡                          | 230-400 / 50-60                        | 3,5                    | 10                               | 40x60x30                | 12                            |
| M062-1 ECO                | ⚡                          | 230-400 / 50-60                        | 7                      | 10+10                            | 60x60x30                | 16                            |
| M169                      | ⚡                          | 230-400 / 50-60                        | 8,25                   | 10                               | 40x60x30                | 23                            |
| M169-1                    | ⚡                          | 230-400 / 50-60                        | 16,5                   | 10+10                            | 70x60x30                | 35                            |

## Elektrikli & Gazlı Pleyt Izgaralar

### Electrical & Gas Plate Grilles

**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**

**Gas**

- Working with LPG or natural gas
- Gas valve with safety valve
- Special stainless steel burner type heater
- Stainless steel body
- Corrugated or flat plate option
- Durable

#### Basic Features

- Single-phase or three-phase supply
- Thermostat controlled heating
- Tubular resistance heater
- Stainless steel body
- Corrugated or flat plate option
- Durable

**Electrical**



IZ4/M171-40



M064-70

### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gaz (Mbar)<br>Gas (Mbar) | Güç (kw/kcal)<br>Power (kw/kcal) | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) |
|---------------------------|----------------------------|--------------------------|----------------------------------|-------------------------|-------------------------------|
| IZ4/M171-40               | 🔥                          | 21/25-30/50              | 3,25/2795                        | 40x60x30                | 30                            |
| IZ4/M171-60               | 🔥                          | 21/25-30/50              | 6,5/5590                         | 60x60x30                | 40                            |
| IZ5/M171-70               | 🔥                          | 21/25-30/50              | 3,25/2795                        | 70x60x30                | 45                            |

| Ürün Kodu<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gerilim (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW)<br>Power (kW) | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) |
|---------------------------|----------------------------|--|------------------------|-------------------------|-------------------------------|
| M064-40                   | ⚡                          | 230-400 / 50-60                        | 3                      | 40x60x30                | 30                            |
| M064-60                   | ⚡                          | 230-400 / 50-60                        | 4                      | 60x60x30                | 45                            |
| M064-70                   | ⚡                          | 230-400 / 50-60                        | 5                      | 70x60x30                | 54                            |



Düz  
Smooth



Oluklu+Düz  
Ribbed+Smooth

# 600-Snack Serisi

600 - Snack Serie

## Gazlı Lavtaşlı Izgaralar

Gas Lava Stone Grilles

### Temel Özellikler

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

### Basic Features

- LPG or natural gas use
- Gas safety valve
- Stainless steel burner
- Stainless steel body
- Custom made plate
- Durable



LTI4/M170-1



LTI6/M170-3

### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gaz (Mbar)<br>Gas (Mbar) | Güç (kw/kcal)<br>Power (kw/kcal) | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) |
|---------------------------|----------------------------|--------------------------|----------------------------------|-------------------------|-------------------------------|
| LTI4/M170-1               | 🔥                          | 21/25-30/50              | 4/3440                           | 47,5x60x30              | 47                            |
| LTI5/M170-2               | 🔥                          | 21/25-30/50              | 8/6880                           | 63x60x30                | 55                            |
| LTI6/M170-3               | 🔥                          | 21/25-30/50              | 12/10320                         | 78x60x30                | 72                            |

## Gazlı & Elektrikli Ocaklar Gas & Electric Cooker

**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 voltajı
- İki kademeli ısıtma
- 18 cm çaplı özel ısıtıcı pleyt
- Paslanmaz çelik gövde
- Hijyenik ve Emniyetli
- Uzun ömürlü

**Elektrikli**

**Gas**

- LPG or natural gas use
- Faucet with safety valve
- Stainless burner
- Stainless steel body
- Uzun Ömürlü

### Basic Features

- Single or three phase supply
- Two-stage heating
- Custom made plate 18 cm diameter
- Stainless steel body
- Durable

**Electrical**



OC1/60MX-4S



60S-M068E

### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gaz (Mbar)<br>Gas (Mbar) | Güç (kw/kcal)<br>Power (kw/kcal) | Kapasite (Ocak)<br>Capacity (Cooker) | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>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<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gerilim (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW)<br>Power (kW) | Kapasite (Ocak)<br>Capacity (Cooker) | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) |
|---------------------------|----------------------------|--|------------------------|--------------------------------------|-------------------------|-------------------------------|
| 60S-M068E                 | ⚡                          | 230-400 / 50-60                        | 4                      | Ø 18cm x 2                           | 40x60x30                | 14                            |
| 60S-M068-1                | ⚡                          | 230-400 / 50-60                        | 8                      | Ø 18cm x 4                           | 80x60x30                | 21                            |

# 600-Snack Serisi

600 - Snack Serie

## Elektrikli Benmari & Elektrikli Makarna Haşlama

Electric Bain Marie & Electric Pasta Boiler

### Temel Özellikler

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

### Basic Features

- Single-phase supply
- Thermostat controlled heating
- Tubular resistance heater
- Standard GN containers in Bain Marie
- Stainless steel body and water tank
- Durable



M166



M066

### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gerilim (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW)<br>Power (kW) | Kapasite (Ocak)<br>Capacity (Ocak) | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>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                | 20                            |



# 2024

## Nötr Tezgah & Patates Dinlendirme Ünitesi

Holding Cabinet & Potato Warmer Display Unit

### Nötr Tezgah Temel Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde
- Boyut seçeneği
- Uzun ömürlü

### Neutral Countertop Basic Features

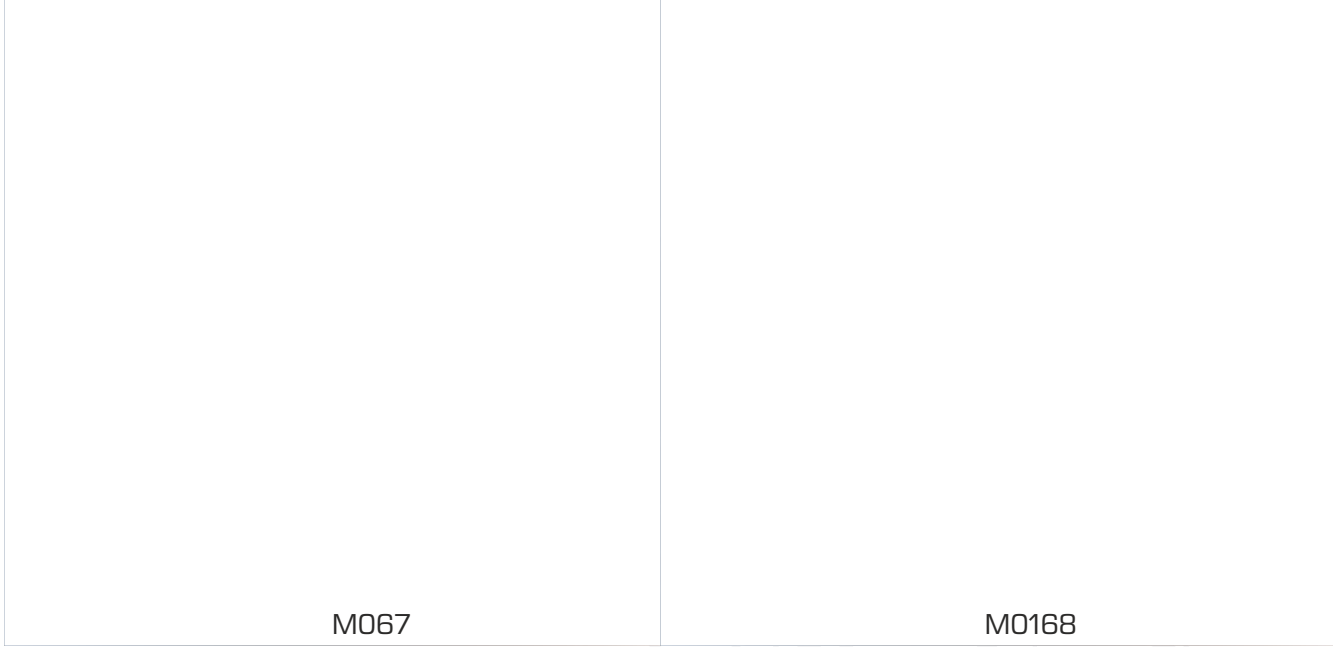
- Stainless steel body and water container
- Various dimensions
- Durable

### Patates Dinlendirme Temel Özellikler

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

### Potato Warm Display Unit Basic Features

- Single phase supply
- Thermostatic controlled heating
- Ceramic type heater Stainless Steel
- Stainless steel body and container
- Durable



M067

M0168

### Teknik Özellikler | Technical Features

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



# 600-Snack Serisi

## 600 - Snack Serie

### 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
- Uzun ömürlü

#### Basic Features

- LPG or natural gas use
- Gas safety valve in gas models
- Double burned 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
- Durable



M018

M018-1

M018E

### Teknik Özellikler | Technical Features

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

| Ürün Kodu<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gerilim (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW)<br>Power (kW) | Kapasite (Ocak)<br>Capacity (Ocak) | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) |
|---------------------------|----------------------------|--|------------------------|------------------------------------|-------------------------|-------------------------------|
| M018E-1.3                 | ⚡                          | 230-400 / 50-60                        | 4                      | 30x30                              | 60x70x50                | 38                            |
| M018E-1.4                 | ⚡                          | 230-400 / 50-60                        | 8                      | 40x40                              | 60x70x50                | 40                            |



**700 Serisi**  
Series 700

**700 Serisi**  
Series 700

# 700 Serisi

## 700 Serie

### Gazlı Ocaklar

Gas Cookers

#### Temel Özellikler

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

#### Basic Features

- LPG or natural gas use
- Faucet with safety valve
- Adjustable burner capacity
- Thermostatically controlled with tube type burner
- Stainless steel burner
- Stainless steel body
- Durable



OC3/70MX-4S



OC3/70MX-4D

#### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gaz (Mbar)<br>Gas (Mbar) | Güç (kw/kcal)<br>Power (kw/kcal) | Kapasite (Ocak)<br>Capacity (Cooker) | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>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                            |

## Elektrikli Ocaklar Electric Cookers

### Temel Özellikler

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

### Basic Features

- Three phase supply
- Two-stage heating capacity
- Round or square hotplate opportunity
- Thermostatically controlled
- Stainless steel body
- Durable



70S-M182-4SE



70SDE-M182-1

### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gerilim (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW)<br>Power (kW) | Kapasite (Ocak)<br>Capacity (Ocak) | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) |
|---------------------------|----------------------------|--|------------------------|------------------------------------|-------------------------|-------------------------------|
| 70S-M182-2SE              | ⚡                          | 230-400 / 50-60                        | 4                      | Ø 18cm x 2                         | 40x70x30                | 17                            |
| 70SDE-M182                | ⚡                          | 230-400 / 50-60                        | 4                      | Ø 18cm x 2                         | 40x70x85                | 32                            |
| 70S-M182-4SE              | ⚡                          | 230-400 / 50-60                        | 8                      | Ø 18cm x 4                         | 80x70x30                | 30                            |
| 70SDE-M182-1              | ⚡                          | 230-400 / 50-60                        | 8                      | Ø 18cm x 4                         | 80x70x85                | 50                            |

# 700 Serisi

## 700 Serie

### Gazlı Wok Ocaklar

#### Gas Wok Cookers

#### Temel Özellikler

- LPG veya doğalgaz ile çalışma
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Tam veya kısık yanış seçeneği
- Darbelere karşı dayanıklı üst döküm
- Termostat kontrollü
- Paslanmaz çelik gövde ve brülör
- Uzun ömürlü

#### Basic Features

- LPG or natural gas use
- Faucet with safety valve
- Adjustable burner capacity
- Impact resistant top casting
- Thermostatically controlled
- Stainless steel body and burner
- Durable



70SMX-W



70MX-W

#### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gaz (Mbar)<br>Gas (Mbar) | Güç (kw/kcal)<br>Power (kw/kcal) | Kapasite (Ocak)<br>Capacity (Cooker) | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) |
|---------------------------|----------------------------|--------------------------|----------------------------------|--------------------------------------|-------------------------|-------------------------------|
| 70SMX-W                   | 🔥                          | 21/25-30/50              | 18/15477                         | 1                                    | 40x70x30                | 40                            |
| 70MX-W                    | 🔥                          | 21/25-30/50              | 18/15477                         | 1                                    | 40x70x85                | 55                            |
| 70SMX-2W                  | 🔥                          | 21/25-30/50              | 36/30954                         | 2                                    | 80x70x30                | 76                            |
| 70MX-2W                   | 🔥                          | 21/25-30/50              | 36/30954                         | 2                                    | 80x70x85                | 96                            |

## Gazlı & Elektrikli Kuzineler

Gas & Electric Cookers-Stoves

**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
- Uzun ömürlü

### Temel Özellikler

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

**Elektrikli**

**Gas**

- LPG or Natural Gas use
- Faucet with safety valve
- Adjustable burner capacity
- Thermostatically controlled stove with tube type burner
- Stainless steel burner
- Stainless steel body
- Durable

### Basic Features

- Three phase supply
- Two-stage heating capacity
- Round or square hotplates
- Thermostatically controlled stove
- Stainless steel body
- Durable

**Electrical**



70S-M015-4F



70SFE-M182-2

### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gaz (Mbar)<br>Gas (Mbar) | Güç (kw/kcal)<br>Power (kw/kcal) | Kapasite<br>Capacity | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>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<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gerilim (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW)<br>Power (kW) | Kapasite<br>Capacity | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) |
|---------------------------|----------------------------|--|------------------------|----------------------|-------------------------|-------------------------------|
| 70SFE-M182-2              | ⚡                          | 230-400 / 50-60                        | 12                     | Ø 18cm x 4 + 1       | 80x70x85                | 100                           |
| 70SFE-M182-3              | ⚡                          | 230-400 / 50-60                        | 29                     | Ø 18cm x 6 + 1       | 120x70x85               | 135                           |

# 700 Serisi

700 Serie

## Gazlı Lavtaşlı & Sulu Tip Izgaralar Gas Type Lavastone or Watery System Grills

### Temel Özellikler

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

### Basic Features

- LPG or Natural Gas use
- Faucet with safety valve
- Stainless steel tube type burner
- Stainless steel body
- Custom made plate
- Durable



70S-M190-60  
Sulu Tip | Watery



LTI/70S-M170-1



LTI/70SD-M170-1

### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Model Tipi<br>Model Type | Gaz (Mbar)<br>Gas (Mbar) | Güç (kw/kcal)<br>Power (kw/kcal) | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) |
|---------------------------|----------------------------|--------------------------|--------------------------|----------------------------------|-------------------------|-------------------------------|
| 70S-M190-60               | 🔥                          | Sulu Tip   Watery        | 21/25-30/50              | 4 / 3440                         | 60x70x35                | 46                            |
| 70S-M190-90               | 🔥                          | Sulu Tip   Watery        | 21/25-30/50              | 6 / 5160                         | 90x70x35                | 78                            |
| LTI/70S-M170-1            | 🔥                          | Lavtaşlı   Lava Stone    | 21/25-30/50              | 4 / 3440                         | 40x70x35                | 55                            |
| LTI/70S-M170-2            | 🔥                          | Lavtaşlı   Lava Stone    | 21/25-30/50              | 4 / 3440                         | 60x70x35                | 70                            |
| LTI1/70S-M170-3           | 🔥                          | Lavtaşlı   Lava Stone    | 21/25-30/50              | 8 / 6880                         | 80x70x35                | 102                           |
| LTI/70SD-M170-1           | 🔥                          | Lavtaşlı   Lava Stone    | 21/25-30/50              | 4 / 3440                         | 40x70x85                | 72                            |
| LTI/70SD-M170-2           | 🔥                          | Lavtaşlı   Lava Stone    | 21/25-30/50              | 4 / 3440                         | 60x70x85                | 95                            |
| LTI1/70SD-M170-3          | 🔥                          | Lavtaşlı   Lava Stone    | 21/25-30/50              | 8 / 6880                         | 80x70x85                | 127                           |

## Elektrikli & Gazlı Pleyt Izgaralar

Electric & Gas Plate Grills

**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
- Uzun ömürlü

**Elektrikli**

**Gas**

- LPG or natural gas use
- Faucet with safety valve
- Stainless steel burner
- Stainless steel body
- Corrugated or flat plate option
- Hygienic and safe
- Durable

### Basic Features

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

**Electrical**



70SE-M179



IZ1/70SD-M171-2

### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gaz (Mbar)<br>Gas (Mbar) | Güç (kw/kcal)<br>Power (kw/kcal) | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) |
|---------------------------|----------------------------|--------------------------|----------------------------------|-------------------------|-------------------------------|
| IZ/70S-M171               | 🔥                          | 21/25-30/50              | 7,5/6450                         | 40x70x30                | 35                            |
| IZ1/70S-M171-2            | 🔥                          | 21/25-30/50              | 15/12900                         | 80x70x30                | 64                            |
| IZ/70SD-M171              | 🔥                          | 21/25-30/50              | 7,5/6450                         | 40x70x85                | 50                            |
| IZ1/70SD-M171-2           | 🔥                          | 21/25-30/50              | 15/12900                         | 80x70x85                | 89                            |

| Ürün Kodu<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gerilim (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW)<br>Power (kW) | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) |
|---------------------------|----------------------------|--|------------------------|-------------------------|-------------------------------|
| 70SE-M175                 | ⚡                          | 230-400 / 50-60                        | 3,6                    | 40x70x30                | 34                            |
| 70SE-M179                 | ⚡                          | 230-400 / 50-60                        | 7,2                    | 80x70x30                | 65                            |
| 70DE-M175                 | ⚡                          | 230-400 / 50-60                        | 3,6                    | 40x70x85                | 51                            |
| 70DE-M179                 | ⚡                          | 230-400 / 50-60                        | 7,2                    | 80x70x85                | 90                            |



Düz  
Smooth



Oluklu+Düz  
Ribbed+Smooth



## 700 Serisi

700 Serie

## Gazlı &amp; Elektrikli Fritözler

Gas &amp; 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
- 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
- Uzun ömürlü

## Elektrikli

## Gas

- LPG or natural gas use
- Gas safety valve
- Stainless burner
- Stainless steel body and oil chamber
- Stainless steel basket
- Bottom cabinet option
- Oil drain faucet
- Easy to clean oil chamber
- Durable

## 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 steel basket
- Bottom cabinet option
- Oil drain faucet
- Easy to clean oil chamber
- Durable

## Electrical



70SE-M073-1



70SDE-M073



70SDE-M073-1

## Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gaz (Mbar)<br>Gas (Mbar) | Güç (kw/kcal)<br>Power (kw/kcal) | Kapasite (Lt.)<br>Capacity (Lt.) | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) |
|---------------------------|----------------------------|--------------------------|----------------------------------|----------------------------------|-------------------------|-------------------------------|
| FR/70SD-M073              | 🔥                          | 21/25-30/50              | 7 / 6020                         | 12                               | 40x70x85                | 18                            |
| FR1/70SD-M073-1           | 🔥                          | 21/25-30/50              | 14 / 12040                       | 12 + 12                          | 80x70x85                | 26                            |

| Ürün Kodu<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gerilim (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW)<br>Power (kW) | Kapasite (Lt.)<br>Capacity (Lt.) | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>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                            |

## Elektrikli Makarna Haşlama

Electric Pasta Boiler

### Temel Özellikler

- Monofaze veya trifaze besleme
- Termostat kontrollü ısıtma
- Boru tipi rezistans ısıtıcı
- Paslanmaz sepetler
- Paslanmaz çelik gövde ve su haznesi
- Uzun ömürlü

### Basic Features

- Single-phase or three-phase supply
- Thermostat controlled heating
- Tubular resistance heater
- Stainless steel baskets
- Stainless steel body and water tank
- Durable



70S-M184



70SD-M184

### Teknik Özellikler | Technical Features

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

# 700 Serisi

## 700 Serie

### Elektrikli Bain Marie

Electric Bain Marie

#### Temel Özellikler

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

#### Basic Features

- Single-phase or three-phase supply
- Thermostat controlled heating
- Tubular resistance heater
- Standard GN containers in Bain Marie
- Stainless steel body and water tank
- Durable



70S-M180-1



70SD-M180-1

#### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gerilim (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW)<br>Power (kW) | Kapasite (Lt.)<br>Capacity (Lt.) | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>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

Holding Cabinet & Potato Warmer Display Unit

### Nötr Tezgah Temel Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde
- Boyut seçeneği
- Uzun ömürlü

### Neutral Countertop Basic Features

- Stainless steel body and water tank
- Various dimensions
- Durable

### Patates Dinlendirme Temel Özellikler

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

### Potato Warm Display Unit Basic Features

- Single phase supply
- Thermostatic controlled heating
- Ceramic type heater Stainless Steel Paslanmaz Sac
- Stainless steel body and container
- Durable



70S-M067



70S-M173



70SD-M173

### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gerilim (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW)<br>Power (kW) | Isıtma Tipi<br>Heating Type | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>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 Series  
Series 900





**900 Serisi**  
Series 900

**900 Serisi**  
Series 900

# 900 Serisi

900 Serie

## 900 Seri Gazlı & Elektrikli Ocaklar

900 Serie Gas & Electric Cookers

**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

- Monofaze veya trifaze besleme
- 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 steel burner
- Stainless steel body
- Hygienic and safe
- Durable

### Basic Features

- Single-phase or three-phase supply
- Two-stage heating capacity
- Round or square hotplates
- Thermostatically controlled stove
- Stainless steel body
- Hygienic and safe
- Durable

**Electrical**



OC6/90SMX-4D



90MX-W



90SD-M068

### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gaz (Mbar)<br>Gas (Mbar) | Güç (kw/kcal)<br>Power (kw/kcal) | Kapasite (Ocak)<br>Capacity (Cooker) | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>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                           |
| 90MX-W                    | 🔥                          | 21/25-30/50              | 18/15477                         | 1                                    | 40x90x85                | 63                            |
| 90MX-2W                   | 🔥                          | 21/25-30/50              | 36/30954                         | 2                                    | 80x90x85                | 112                           |

| Ürün Kodu<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gerilim (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW)<br>Power (kW) | Pleyt Ebat<br>Plate Size | Kapasite (Ocak)<br>Capacity (Cooker) | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) |
|---------------------------|----------------------------|--|------------------------|--------------------------|--------------------------------------|-------------------------|-------------------------------|
| 90S-M067E                 | ⚡                          | 230-400 / 50-60                        | 8                      | 30x30cm                  | 2                                    | 40x90x85                | 56                            |
| 90SD-M068                 | ⚡                          | 230-400 / 50-60                        | 16                     | 30x30cm                  | 4                                    | 80x90x85                | 100                           |

## 900 Serie Gazlı & Elektrikli Kuzineler

### 900 Serie Gas & Electric Cookers-Stoves

**Gazlı**

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

#### Temel Özellikler

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

**Elektrikli**

900 Serisi  
Series 900

**Gas**

- LPG or Natural Gas use
- Gas safety valve
- Adjustable burner capacity
- Thermostatically controlled stove with tube type burner
- Stainless steel burner
- Stainless steel body
- Hygienic and safe
- Durable

#### Basic Features

- Single-phase or three-phase supply
- Two-stage heating capacity
- Round or square hotplates
- Thermostatically controlled stove
- Stainless steel body
- Hygienic and safe
- Durable

**Electrical**



90S-M015-4F



90SF-M068

#### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gaz (Mbar)<br>Gas (Mbar) | Güç (kw/kcal)<br>Power (kw/kcal) | Kapasite<br>Capacity | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) |
|---------------------------|----------------------------|--------------------------|----------------------------------|----------------------|-------------------------|-------------------------------|
| 90S-M015-4F               | 🔥                          | 21/25-30/50              | 39,2/33712                       | 4+1                  | 80x90x85                | 147                           |
| 90S-M015-6F               | 🔥                          | 21/25-30/50              | 58,8/50568                       | 6+1                  | 120x90x85               | 170                           |

| Ürün Kodu<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gerilim (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW)<br>Power (kW) | Pleyt Ebat<br>Plate Size | Kapasite<br>Capacity | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) |
|---------------------------|----------------------------|--|------------------------|--------------------------|----------------------|-------------------------|-------------------------------|
| 90SF-M068                 | ⚡                          | 230-400 / 50-60                        | 24                     | 30x30 cm                 | 4 + 1                | 80x90x85                | 135                           |
| 90SF-M068-6               | ⚡                          | 230-400 / 50-60                        | 34                     | 30x30 cm                 | 6 + 1                | 120x90x85               | 125                           |



# 900 Serisi

900 Serie

900 Serisi  
Series 900

## Taban Rafı Ocaklar Cookers with Base Shelf

**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

- Monofaze veya trifaze besleme
- 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 use
- Faucet with safety valve
- Adjustable burner capacity
- Thermostatically controlled stove with tube type burner
- Stainless steel burner
- Stainless steel body
- Hygienic and safe
- Durable

### Basic Features

- Single-phase or three-phase supply
- Two-stage heating capacity
- Circular or square plates
- Thermostatically controlled stove
- Stainless steel body
- Hygienic and safe
- Durable

**Electrical**



MX-6A



MX27-6

### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gaz (Mbar)<br>Gas (Mbar) | Güç (kw/kcal)<br>Power (kw/kcal) | Kapasite<br>Capacity | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) |
|---------------------------|----------------------------|--------------------------|----------------------------------|----------------------|-------------------------|-------------------------------|
| MX-2A                     | 🔥                          | 21/25-30/50              | 14/12040                         | 2                    | 100x65x85               | 35                            |
| MX-3A                     | 🔥                          | 21/25-30/50              | 21/18060                         | 3                    | 150x65x85               | 46                            |
| MX-4A                     | 🔥                          | 21/25-30/50              | 28/24080                         | 4                    | 100x100x85              | 84                            |
| MX-6A                     | 🔥                          | 21/25-30/50              | 42/36120                         | 6                    | 150x100x85              | 105                           |

| Ürün Kodu<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gerilim (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW)<br>Power (kW) | Pleyt Ebat<br>Plate Size | Kapasite<br>Capacity | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) |
|---------------------------|----------------------------|--|------------------------|--------------------------|----------------------|-------------------------|-------------------------------|
| MX27-3                    | ⚡                          | 230-400 / 50-60                        | 12                     | 30x30 cm                 | 3                    | 150x65x85               | 52                            |
| MX27-4                    | ⚡                          | 230-400 / 50-60                        | 16                     | 30x30 cm                 | 4                    | 100x100x85              | 64                            |
| MX27-6                    | ⚡                          | 230-400 / 50-60                        | 24                     | 30x30 cm                 | 6                    | 150x100x85              | 92                            |
| MX27-8                    | ⚡                          | 230-400 / 50-60                        | 32                     | 30x30 cm                 | 8                    | 200x100x85              | 120                           |

## Gazlı & Elektrikli Kuzineler Gas & Electric Cookers-Stoves

**Gazlı**

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

### Temel Özellikler

- Monofaze veya trifaze besleme
- 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 use
- Gas safety valve
- Adjustable burner capacity
- Thermostatically controlled stove with tube type burner
- Stainless steel burner
- Stainless steel body
- Hygienic and safe
- Durable

### Basic Features

- Single-phase or three-phase supply
- Two-stage heating capacity
- Round or square hotplates
- Thermostatically controlled stove
- Stainless steel body
- Hygienic and safe
- Durable

**Electrical**



M015-3



M015-6

### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gaz (Mbar)<br>Gas (Mbar) | Güç (kw/kcal)<br>Power (kw/kcal) | Kapasite<br>Capacity | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) |
|---------------------------|----------------------------|--------------------------|----------------------------------|----------------------|-------------------------|-------------------------------|
| M015-2                    | 🔥                          | 21/25-30/50              | 25,2/21672                       | 2+1                  | 100x65x85               | 75                            |
| M015-3                    | 🔥                          | 21/25-30/50              | 32,2/27692                       | 3+1                  | 150x65x85               | 113                           |
| M015-4                    | 🔥                          | 21/25-30/50              | 39,2/33712                       | 4+1                  | 100x100x85              | 160                           |
| M015-6                    | 🔥                          | 21/25-30/50              | 53,2/45752                       | 6+1                  | 150x100x85              | 200                           |
| KU-M015-2.6               | 🔥                          | 21/25-30/50              | 58/49880                         | 6+2                  | 200x100x85              | 220                           |

| Ürün Kodu<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gerilim (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW)<br>Power (kW) | Pleyt Ebat<br>Plate Size | Kapasite<br>Capacity | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) |
|---------------------------|----------------------------|--|------------------------|--------------------------|----------------------|-------------------------|-------------------------------|
| MX26-4                    | ⚡                          | 230-400 / 50-60                        | 21                     | 30x30 cm                 | 4+1                  | 100x100x85              | 150                           |
| MX26-6                    | ⚡                          | 230-400 / 50-60                        | 29                     | 30x30 cm                 | 6+1                  | 150x100x85              | 195                           |

# 900 Serisi

900 Serie

## Gazlı & Elektrikli Fritözler

Gas & Electric Fryers

900 Serisi  
Series 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**

**Gas**

- LPG or natural gas use
- Gas safety valve
- Stainless steel burner
- Stainless steel body and oil chamber
- Stainless steel basket
- Bottom cabinet option
- Oil drain faucet
- Easy to clean oil chamber
- Hygienic and safe
- Durable

### Basic Features

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

**Electrical**



90S-M061E



90S-M062E

### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gaz (Mbar)<br>Gas (Mbar) | Güç (kw/kcal)<br>Power (kw/kcal) | Kapasite (Lt.)<br>Capacity (Lt.) | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>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<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gerilim (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW)<br>Power (kW) | Kapasite (Lt.)<br>Capacity (Lt.) | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) |
|---------------------------|----------------------------|--|------------------------|----------------------------------|-------------------------|-------------------------------|
| 90S-M061E                 | ⚡                          | 230-400 / 50-60                        | 15                     | 24                               | 40x90x85                | 48                            |
| 90S-M062E                 | ⚡                          | 230-400 / 50-60                        | 30                     | 24 + 24                          | 80x90x85                | 70                            |

## Elektrikli Izgaralar Electric Grills

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
- Durable

Electrical

900 Serisi  
Series 900



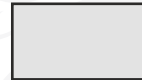
90SD-M064E



90SD-M065E

### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gerilim (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW)<br>Power (kW) | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) |
|---------------------------|----------------------------|--|------------------------|-------------------------|-------------------------------|
| 90SD-M064E                | ⚡                          | 230-400 / 50-60                        | 6                      | 40x90x85                | 70                            |
| 90SD-M065E                | ⚡                          | 230-400 / 50-60                        | 12                     | 80x90x85                | 150                           |



Düz  
Smooth



Oluklu+Düz  
Ribbed+Smooth

# 900 Serisi

900 Serie

900 Serisi  
Series 900

## Gazlı Izgaralar

Gas 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

- LPG or natural gas use
- Gas safety valve
- Stainless steel pipe type burner
- Stainless steel body
- Custom made plate
- Corrugated or flat plate on other models
- Hygienic and safe
- Durable

Gas



IZ3/90SD-M171



IZ3/90SD-M171-1

### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gaz (Mbar)<br>Gas (Mbar) | Güç (kw/kcal)<br>Power (kw/kcal) | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) |
|---------------------------|----------------------------|--------------------------|----------------------------------|-------------------------|-------------------------------|
| IZ2/90SD-M171             | 🔥                          | 21/25-30/50              | 10,15/8729                       | 40x90x85                | 75                            |
| IZ3/90SD-M171-1           | 🔥                          | 21/25-30/50              | 20,30/17458                      | 80x90x85                | 145                           |



Düz  
Smooth



Oluklu+Düz  
Ribbed+Smooth

## 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

- LPG or natural gas use
- Gas safety valve
- Stainless steel pipe type burner
- Stainless steel body
- Custom made plate
- Corrugated or flat plate on other models
- Hygienic and safe
- Durable

**Gas**

900 Serisi  
Series 900





LT3/90SD-M170-1



LT3/90SD-M170-3

### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type  | Gaz (Mbar)<br>Gas (Mbar) | Güç (kw/kcal)<br>Power (kw/kcal) | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) |
|---------------------------|---|--------------------------|----------------------------------|-------------------------|-------------------------------|
| LT2/90SD-M170-1           |  | 21/25-30/50              | 9/7739                           | 51,5x90x85              | 90                            |
| LT3/90SD-M170-3           |  | 21/25-30/50              | 18/15478                         | 85x90x85                | 160                           |



# 900 Serisi

900 Serie

900 Serisi  
Series 900

## Elektrikli Benmari

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
- Thermostat controlled heating
- Tubular resistance heater
- Standard GN containers
- Stainless steel body and water tank
- Hygienic and safe
- Durable



90SD-M069E

### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gerilim (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW)<br>Power (kW) | Kapasite (Lt.)<br>Capacity (Lt.) | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>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                | 70                            |

## Elektrikli Makarna Haşlama

Electric Pasta Boiled

### Temel Özellikler

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

### Basic Features

- Single-phase or three-phase supply
- Thermostat controlled heating
- Tubular resistance heater
- Stainless steel baskets
- Stainless steel body and water tank
- Hygienic and safe
- Durable



### Teknik Özellikler | Technical Features

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

## Nötr Tezgah

Holding Cabinet



### Nötr Tezgah Temel Özellikler

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

### Neutral Countertop Basic Features

- Stainless steel body and water Tank
- Various dimensions
- Hygienic and safe
- Durable

### Teknik Özellikler | Technical Features

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

## Patates Dinlendirme Ünitesi

Potato Warmer 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
- Durable

### Teknik Özellikler | Technical Features

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



# 900 Serisi

900 Serie

900 Serisi  
Series 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 yapmaktır 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<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gaz (Mbar)<br>Gas (Mbar)               | Güç (kw/kcal)<br>Power (kw/kcal) | Kapasite (Lt.)<br>Capacity (Lt.) | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) |
|---------------------------|----------------------------|--|----------------------------------|----------------------------------|-------------------------|-------------------------------|
| 90S-DTG-80                | 🔥                          | 21/25-30/50                            | 22,5/19350                       | 80                               | 80x90x85                | 173                           |
| 90S-DTG-120               | 🔥                          | 21/25-30/50                            | 28,5/24510                       | 120                              | 120x90x85               | 230                           |
| Ürün Kodu<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gerilim (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW)<br>Power (kW)           | Kapasite (Lt.)<br>Capacity (Lt.) | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>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 çeketteki su seviyesi için doldurma ve kontrol musluğu seviyesi işareti vardır
- Aşırı basınç valfi ve monometre bulunur
- Soğuk sıcak su doldurma musluğu vardır
- Boşaltma muslukludur
- Gazlı modellerde, 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
- In gas models, the burner assembly is equipped with a magnetic valve.



90S-KKE-80

| Ürün Kodu<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gaz (Mbar)<br>Gas (Mbar)               | Güç (kw/kcal)<br>Power (kw/kcal) | Kapasite (Lt.)<br>Capacity (Lt.) | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>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<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gerilim (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW)<br>Power (kW)           | Kapasite (Lt.)<br>Capacity (Lt.) | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>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                           |



**Firinlar**  
Ovens

**Firinlar**  
Ovens

## Patisserie Fırınlar

Patisserie Ovens

### Temel Özellikler

- Elektrikli modellerde monofaze veya trifaze besleme
- 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
- 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<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gerilim (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW)<br>Power (kW) | Kapasite (Tepsi Adt.)<br>Capacity (Tray Qty.) | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) |
|---------------------------|----------------------------|--|------------------------|---|-------------------------|-------------------------------|
| PTS04-MANUEL              | ⚡                          | 230-380 / 50-60                        | 6                      | 40x60cm - 4                                   | 80,5x87x54              | 68                            |
| PTS04-DİJİTAL             | ⚡                          | 230-380 / 50-60                        | 6                      | 40x60cm - 4                                   | 80,5x87x54              | 68                            |
| PTS06-MANUEL              | ⚡                          | 380 / 50-60                            | 10                     | 40x60cm - 6                                   | 80,5x87x103             | 120                           |
| PTS06-DİJİTAL             | ⚡                          | 380 / 50-60                            | 10                     | 40x60cm - 6                                   | 80,5x87x103             | 120                           |
| PTS09-MANUEL              | ⚡                          | 380 / 50-60                            | 18                     | 40x60cm - 9                                   | 80,5x87x135             | 180                           |
| PTS09-DİJİTAL             | ⚡                          | 380 / 50-60                            | 18                     | 40x60cm - 9                                   | 80,5x87x135             | 180                           |

## 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<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gaz (Mbar, Volt)<br>Gas (Mbar, Volt) | Güç (kw/kcal)<br>Power (kw/kcal) | Kapasite (Tepsi Adt.)<br>Capacity (Tray Qty.) | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) |
|---------------------------|----------------------------|--------------------------------------|----------------------------------|---|-------------------------|-------------------------------|
| DFKG10                    | 🔥                          | 21-25 / 30-50 / 380V                 | 14                               | 1/1 - 10                                      | 95,5x77x105             | 124                           |
| DFKG20                    | 🔥                          | 21-25 / 30-50 / 380V                 | 18                               | 1/1 - 20                                      | 115,5x103x105           | 170                           |
| DFKG40                    | 🔥                          | 21-25 / 30-50 / 380V                 | 34                               | 1/1 - 40                                      | 115,5x109x178           | 200                           |

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

## Döner Arabalı Ekmek Fırını (Gazlı)

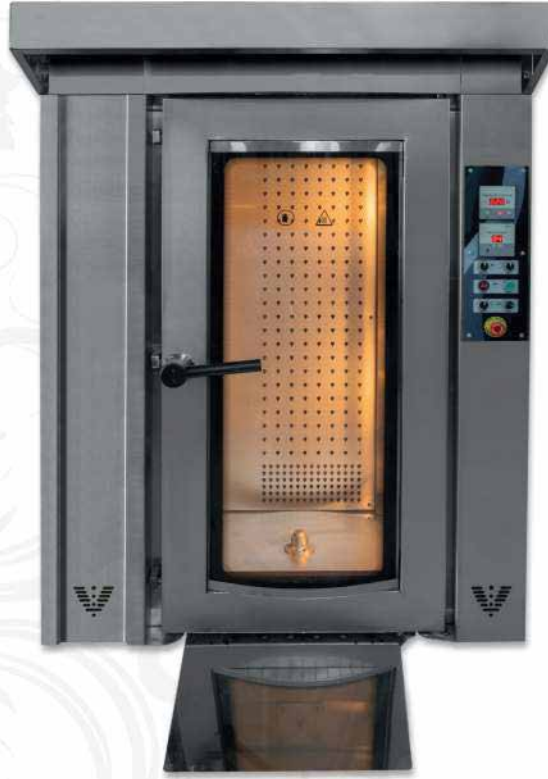
Rotary Rack Oven (Gas)

### Temel Özellikler

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

### Basic Features

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



### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code   | PMK 100G   | PMK 150G   | PMK 250G                          |
|---|--|--|-----------------------------------|
| Pişirme Alanı (m <sup>2</sup> )<br>Cooking Area (m <sup>2</sup> ) | 4,9  | 5,28   | 11,2                              |
| Tepsi Sayısı (adet)<br>Number of Trays (Pcs.)                     | 12-15  | 14-16  | 14-16                             |
| Tepsi Ebadı (mm)<br>Tray Size (Pcs.)                              | 400 x 600 • 530 x 650  | 590 x 800  | 740 x 950 • 800 x 1000            |
| Genişlik-Derinelik-Yükseklik (mm)<br>Width-Depth-Height (mm)      | 1305 x 1430 x 1900   | 1500 x 1900 x 2000   | 1950 x 2230 x 2300                |
| Elektrik Bağlantı Kablosu<br>Electric Cable                       | 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>                                      | -  | -                                 |
| Elektrik Bağlantısı<br>Electric Connection                        | 3P + N + PE  | 3P + N + PE  | 3P + N + PE                       |
| Toplam Güç (kW)<br>Total Power (kW)                               | 1,1  | 4  | 4,2                               |
| Gaz Basıncı (mbar)<br>Gas Pressure (mbar)                         | 21 - 40  | 21 - 40  | 50 -300                           |
| Ağırlık (kg)<br>Weight (kg)                                       | 850  | 1600   | 2000                              |
| Enerji Kaynakları<br>Burner Capacity (kw)                         | Motorin, Doğalgaz, LNG, Katı Yakıtlar<br>Gas-Oil, Solid Fuel | Motorin, Doğalgaz, LNG, Katı Yakıtlar<br>Gas-Oil, Solid Fuel | Motorin, Doğalgaz, LNG<br>Gas-Oil |
| Voltaj (Volt/Hz)<br>Volage (Volt/Hz)                              | 380 / 50-60  | 380 / 50-60  | 380 / 50-60                       |

## Döner Arabalı Ekmek Fırını (Elektrikli) Rotary Rack Oven (Electrical)

### Temel Özellikler

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

### Basic Features

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



### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code   | PMK 100E                | PMK 150E                | PMK 250E                |
|---|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| Pişirme Alanı (m <sup>2</sup> )<br>Cooking Area (m <sup>2</sup> ) | 4,9                     | 5,28                    | 11,2                    |
| Tepsi Sayısı (adet)<br>Number of Trays (Pcs.)                     | 12-15                   | 14-16                   | 14-16                   |
| Tepsi Ebadı (mm)<br>Tray Size (Pcs.)                              | 400 x 600 • 530 x 650   | 590 x 800               | 740 x 950 • 800 x 1000  |
| Genişlik-Derinelik-Yükseklik (mm)<br>Width-Depth-Height (mm)      | 1305 x 1430 x 1900      | 1500 x 1900 x 2000      | 1950 x 2230 x 2300      |
| Elektrik Bağlantı Kablosu<br>Electric Cable                       | 5 x 10 mm <sup>2</sup>  | -                       | -                       |
| Elektrik Bağlantısı<br>Electric Connection                        | 3P + N + PE             | 3P + N + PE             | 3P + N + PE             |
| Toplam Güç (kW)<br>Total Power (kW)                               | 40                      | 55                      | 70                      |
| Gaz Basıncı (mbar)<br>Gas Pressure (mbar)                         | 21 - 40                 | 21 - 40                 | 50 -300                 |
| Ağırlık (kg)<br>Weight (kg)                                       | 850                     | 1600                    | 2000                    |
| Enerji Kaynakları<br>Burner Capacity (kw)                         | Elektrikli - Electrical | Elektrikli - Electrical | Elektrikli - Electrical |
| Voltaj (Volt/Hz)<br>Volage (Volt/Hz)                              | 380 / 50-60             | 380 / 50-60             | 380 / 50-60             |

## Döner Konveksiyonlu Fırın

Rotary Convection Oven

### Temel Özellikler

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

### Basic Features

- Stylish and ergonomic design
- Visual warning
- Rotating platform - swing system
- High energy saving
- High efficiency powerfull steam generators
- Independent temperature controlled fermentation chamber



### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code  | PMK 10G                 | PMK 10E               |
|--|-------------------------|-----------------------|
| Piştirme Alanı (m <sup>2</sup> )<br>Cooking Area (m <sup>2</sup> ) | 24                      | 24                    |
| Tepsi Sayısı (adet)<br>Number of Trays (Pcs.)                      | 10                      | 10                    |
| Tepsi Ebadı (mm)<br>Tray Size (Pcs.)                               | 400 x 600               | 400 x 600             |
| Genişlik-Derinlik-Yükseklik (mm)<br>Width-Depth-Height (mm)        | 1010 x 1060 x 2020      | 1010 x 1060 x 2020    |
| Elektrik Bağlantı Kablosu<br>Electric Cable                        | 3 x 1,5 mm <sup>2</sup> | 5 x 6 mm <sup>2</sup> |
| Elektrik Bağlantısı<br>Electric Connection                         | -                       | -                     |
| Toplam Güç (kW)<br>Total Power (kW)                                | 4,5                     | 26,6                  |
| Gaz Basıncı (mbar)<br>Gas Pressure (mbar)                          | 21 - 40                 | -                     |
| Ağırlık (kg)<br>Weight (kg)  | 480                     | 480                   |
| Enerji Kaynakları<br>Burner Capacity (kw)                          | Gas                     | Electric              |
| Voltaj (Volt/Hz)<br>Volage (Volt/Hz)                               | 220-380 / 50-60         | 380 / 50-60           |

## Çok Amaçlı, Taş Tabanlı Fırınlr Bakery and Pastry Ovens

### Temel Özellikler

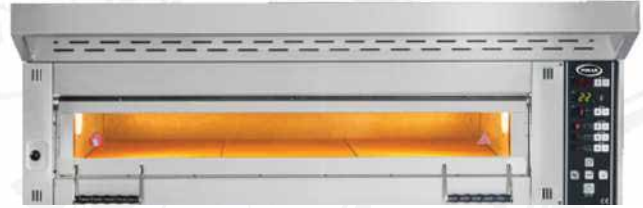
- Her kat birbirinden bağımsız çalışır.
- Katları taş tabanlı olduğundan ve seramik rezistanslar sayesinde ısıyı eşit olarak yayar.
- Sıcaklık kat içi alt, üst ve ön sıcaklığı her katta isteğe göre farklı ayarlanabilir.
- Düşük enerji tüketimi sağlar.

### 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.



MT/1200/2



ME/1200

### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Dış Ebat<br>Outside Dims.      | Enerji Tipi<br>Energy Type | Dış Ebat cm<br>Outside Dims. cm | İç Ebat cm<br>Int. Dims. cm | Güç (kW)<br>Power (kW) | Gerilim (Volt)<br>Voltage (Volt) | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) |
|---------------------------|--------------------------------|----------------------------|---------------------------------|-----------------------------|------------------------|----------------------------------|-------------------------------|
| ME/1200                   | Tek Katlı Fırın                | ⚡                          | 166 x 115 x 40                  | 124 x 84 x 18               | 10,5                   | 400                              | 185                           |
| MD/1200/2                 | 2 Katlı Mayalandırılmalı Fırın | ⚡                          | 166 x 115 x 185                 | 124 x 84 x 18               | 21                     | 400                              | 486                           |
| MT/1200/2                 | 3 Katlı Mayalandırılmalı Fırın | ⚡                          | 166 x 115 x 205                 | 124 x 84 x 18               | 34,5                   | 400                              | 700                           |
|                           | Alt Stand                      | ⚡                          | 162 x 110 x 110                 | -                           | -                      | -                                | 115                           |
|                           | Mayalandırma Kabini            | ⚡                          | 166 x 102 x 90                  | -                           | 3                      | 220/240                          | 130                           |



## 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

| Hamur Kesme-Tartma Makinesi<br>Volumetric Dough Divider | Ürün Kodu<br>Product Code                           | PMK-HY70     | PMK-HY90     | PMK-HY110    | PMK-HY130    |
|---|---|--------------|--------------|--------------|--------------|
|   | Ağırlık Hassasiyeti<br>Weight Accuracy              | $\pm 2\%$    | $\pm 2\%$    | $\pm 2\%$    | $\pm 2\%$    |
|   | Hamur Kapasitesi(Kg.)<br>Dough Feeding Capacity     | 60 kg.       | 60 kg.       | 60 kg.       | 60 kg.       |
|   | Hamur Parça Aralığı(gr.)<br>Weight for Dough Pieces | 50-150 gr.   | 80-400 gr.   | 100-600 gr.  | 250-1200 gr. |
|   | Saat Başına kapasite<br>Capacity per hour           |              |              |              |              |
|   | Boyutlar (mm)<br>Dimensions                         |              |              |              |              |
|   | Ürün ağırlığı (Kg.)<br>Product Weight               | 385          | 385          | 385          | 385          |
|   | Motor gücü (kW)<br>Motor Power                      | 1,5          | 1,5          | 1,5          | 1,5          |
|   | Voltaj(Volts/Hz.)<br>Voltage                        | 380V/50-60Hz | 380V/50-60Hz | 380V/50-60Hz | 380V/50-60Hz |

| Konik Yuvarlama Makinesi<br>Conical Rounder Divider | Ürün Kodu<br>Product Code                       | PMK-KY120      | PMK-KY240      |
|---|---|----------------|----------------|
|   | Hamur Ağırlığı (gr.)<br>Weight of Pieces (Pcs.) | 50 – 150 gr.   | 100 – 600 gr.  |
|   | Kapasite (Adet)<br>Capacity (Pcs.)              | Max. 2,500     | Max. 2,500     |
|   | Ebat (mm)<br>Dimensions (mm)                    | 1580x940x1010  | 1580x940x1010  |
|   | Ürün Ağırlığı (Kg.)<br>Product Weight (Kg.)     | 200            | 230            |
|   | Motor Gücü (kW)<br>Motor Power (kW)             | 1,5            | 1,5            |
|   | Voltaj (Volts/Hz.)<br>Voltage (Volts/Hz)        | 380V / 50-60Hz | 380V / 50-60Hz |

## 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 baskı tablası yüksekliği
- Kazıyıcı 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



### Teknik Özellikler | Technical Features

|  |                |
|--|----------------|
| Ürün Kodu<br>Product Code                                      | PMK-USV200     |
| Ruoll Sayısı (Adet)<br>Number of Rollers (Pcs)                 | 2              |
| Çalışma Genişliği (cm)<br>Working Width (cm)                   | 47             |
| Çalışma Boyu (cm)<br>Working Length (cm)                       | 110            |
| Ağırlık Aralığı (gr)<br>Weight Range (gr)                      | 50-1500        |
| Kapasite (Adet)<br>Capacity (Pcs)                              | Max 2500       |
| Elektrik Bağlantısı (Volt/Hz)<br>Electric Connection (Volt/Hz) | 380V / 50-60Hz |
| Güç kaynağı (kw)<br>Power Supply (kw)                          | 0,55           |
| Ağırlık (kg)<br>Weight (Kg)                                    | 310            |
| Boyutlar (cm)<br>Dimensions (cm)                               | 75 x 210 x125  |

Uzun Şekil Verme Makinesi | Long Moulder

## Pizza Fırınları

Pizza 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<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gaz (Mbar)<br>Gas (Mbar) | Güç (kw/kcal)<br>Power (kw/kcal) | Kapasite<br>Capacity | İç Ebat (cm)<br>Int. Dims. (cm) | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) |
|---------------------------|----------------------------|--------------------------|----------------------------------|----------------------|---------------------------------|-------------------------|-------------------------------|
| M013-4G                   | 🔥                          | 21-25 / 30-50            | 7,4/6364                         | 4 Adt./Qty.          | 65x65                           | 106,4x88x67             | 90                            |
| M013-6G                   | 🔥                          | 21-25 / 30-50            | 9,6/8256                         | 6 Adt./Qty.          | 96,5x65                         | 137,5x88x67             | 115                           |

| Ürün Kodu<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gerilim (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW)<br>Power (kW) | Kapasite<br>Capacity | İç Ebat (cm)<br>Int. Dims. (cm) | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) |
|---------------------------|----------------------------|--|------------------------|----------------------|---------------------------------|-------------------------|-------------------------------|
| M012-4                    | ⚡                          | 230-400 / 50-60                        | 5                      | 4 Adt./Qty.          | 62x62                           | 90x82x50,5              | 80                            |
| M012-6                    | ⚡                          | 230-400 / 50-60                        | 6                      | 6 Adt./Qty.          | 92x62                           | 120x82x50,5             | 106                           |
| M014-4                    | ⚡                          | 230-400 / 50-60                        | 10                     | 4+4 Adt./Qty.        | 62x62                           | 90x82x80,5              | 132                           |
| M014-6                    | ⚡                          | 230-400 / 50-60                        | 12                     | 6+6 Adt./Qty.        | 92x62                           | 120x82x80,5             | 179                           |
| M016-4                    | ⚡                          | 230-400 / 50-60                        | 15                     | 4+4+4 Adt./Qty.      | 62x62                           | 90x82x120,5             | 140                           |
| M016-6                    | ⚡                          | 230-400 / 50-60                        | 18                     | 6+6+6 Adt./Qty.      | 92x62                           | 120x82x120,5            | 285                           |

## Pizza & Lahmacun Fırınları

### Pizza & Lahmacun Ovens

#### Temel Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde
- Ateşe dayanıklı tuğla
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü
- LPG veya Doğalgaz ile çalışma
- Termostat kontrollü gaz modülü
- Set üstü kullanım seçeneği

#### Basic Features


- Stainless steel body
- Refractory brick
- Hygienic and safe
- Durable
- Working with LPG or Natural Gas
- Thermostat controlled gas module
- Set-top use option as standard



M017X



#### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type  | Gaz (Mbar)<br>Gas (Mbar) | Güç (kw/kcal)<br>Power (kw/kcal) | Kapasite<br>Capacity | İç Ebat (cm)<br>Int. Dims. (cm) | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) |
|---------------------------|---|--------------------------|----------------------------------|----------------------|---------------------------------|-------------------------|-------------------------------|
| M017X2                    |  | 21-25 / 30-50            | 9,6/8256                         | 4 Adt./Qty.          | 61x61                           | 85 x 79 x 112           | 65                            |

## Pasta, Börek Fırınları & Asansörlü Izgara

Cake, Pastry Ovens & Coal Charbroilers

### 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

## Yeni Ürün

New Product



M016



KMR-IZGR.SI

### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gaz (Mbar)<br>Gas (Mbar)               | Güç (kw/kcal)<br>Power (kw/kcal) | Kapasite<br>Capacity | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) |
|---------------------------|----------------------------|--|----------------------------------|----------------------|-------------------------|-------------------------------|
| M016                      | 🔥                          | 21/25-30/50                            | 13/11180                         | 5                    | 92x100x160              | 138                           |
| Ürün Kodu<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gerilim (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW)<br>Power (kW)           | Kapasite<br>Capacity | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) |
| M016E                     | ⚡                          | 380 / 50-60                            | 10                               | 5                    | 90x100x160              | 130                           |
| Ürün Kodu<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gerilim (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW)<br>Power (kW)           | Kapasite<br>Capacity | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) |
| KMR-IZGR.SI               | ⚡                          | 220 / 50-60                            | 0.26                             | 11 + 1 Şiş / Skewer  | 108x106x215             | 205                           |

## Pizza/Lahmacun & Et Tütsüleme Fırını

Pizza Owen & Smoked Meat

### Temel Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü
- Fırınlarda Termostat kontrollü ısıtma
- Homojen ısı dağılımı
- Modern tasarım

### Basic Features

- Stainless steel body
- Hygienic and safe
- Durable
- Thermostat controlled oven heating
- Homogeneous heat distribution
- Modern design

## Yeni Ürün

### New Product



FRN-MIDI



TTFG-100



FRN-SMK

### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gaz (Mbar)<br>Gas (Mbar) | Güç (kw)<br>Power (kw) | Kapasite<br>Capacity | İç Ebat (cm)<br>Int. Dims. (cm) | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) |
|---------------------------|----------------------------|--------------------------|------------------------|----------------------|---------------------------------|-------------------------|-------------------------------|
| FRN-MIDI                  | 🔥                          | 21-25 / 30-50            | 4                      | 2 Adt./Qty.          | 40 x 60                         | 85x75x97                | 55                            |
| TTFG-100                  | 🔥                          | 21-25 / 30-50            | 28,5                   | 12 Adt./Qty.         | 100 x 125                       | 110x170x170             | 324                           |
| FRN-SMK                   | 🔥                          | 21-25 / 30-50            | -                      | -                    | 55 x 70                         | 72x103x205              | 194                           |

## 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

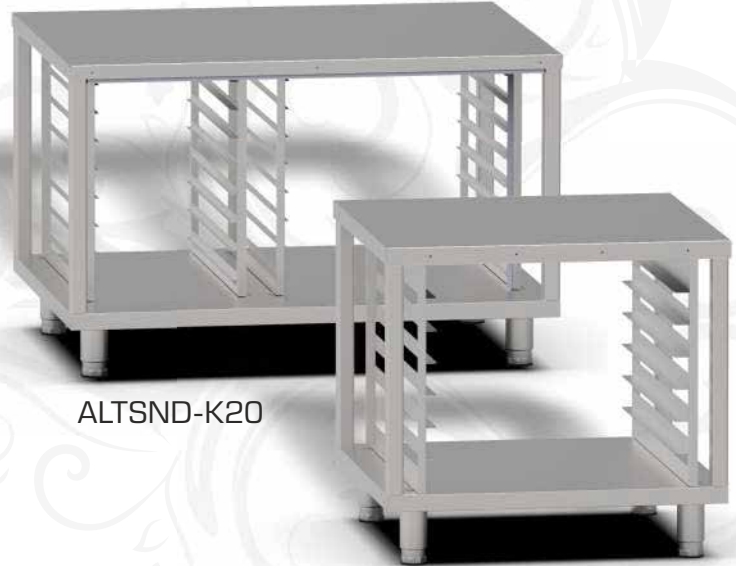
### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gerilim (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW)<br>Power (kW) | Kapasite (Tepsi-Adt)<br>Capacity (Tray-Qty.) | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) |
|---------------------------|----------------------------|--|------------------------|--|-------------------------|-------------------------------|
| MYK1                      | ⚡                          | 230-400 / 50-60                        | 1,87                   | 40x60cm - 10                                 | 90,5x85x90              | 91                            |
| MYK2                      | ⚡                          | 230-400 / 50-60                        | 3,3                    | 40x60cm - 20                                 | 90,5x110x90             | 110                           |

## Fırın Komponentleri Oven Components



MB 132-40



ALTSND-K20

ALTSND-P

### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Kapasite (Tepsi-Adt)<br>Capacity (Tray-Quantity.) | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) |
|---------------------------|---|-------------------------|-------------------------------|
| ALTSND-P                  | 40x60 - 12 TEPSİ                                  | 80,5 x 81,5 x 74,5      | 6,1                           |
| ALTSND-K06-10             | 1/1 GN - 16 TEPSİ                                 | 95 x 79 x 74,5          | 6,6                           |
| ALTSND-K20                | 1/1 GN - 24 TEPSİ                                 | 115 x 91 x 74,5         | 7,6                           |
| MB 132-40                 | 1/1 GN - 40 TEPSİ                                 | -                       | 63                            |



## Kumpir Fırınları

Potato Ovens

### Gazlı

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

### Elektrikli

### Gas

- 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<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gaz (Mbar)<br>Gas (Mbar) | Güç (kw/kcal)<br>Power (kw/kcal) | Kapasite (Çekmece)<br>Capacity (Drawer) | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>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<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gerilim (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW)<br>Power (kW) | Kapasite (Çekmece)<br>Capacity (Drawer) | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>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

## Shawarma Machines

### Robot Döner Makinaları

#### Robot Doner Kebab Machines

#### Temel Özellikler

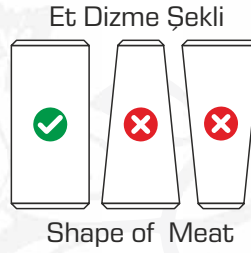
- LPG veya Doğalgaz ile çalışma
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- 4, 5 veya 5+5 Radyanlı ısıtıcı
- Ayarlanabilir yanma kapasitesi
- Hijyenik, emniyetli ve uzun ömürlü
- Dokunmatik kontrol paneli

#### Basic Features

- Working with LPG or Natural Gas
- Gas valve with safety valve
- Stainless steel body and skewer
- 4,5 or 5+5 Radian heater
- Adjustable burning capacity
- Hygienic, safe and durable
- Touch screen - Control Panel



PDR80-G



PDR80-E

#### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gaz (Mbar)<br>Gas (Mbar) | Güç (kw)<br>Power (kw) | Radyan<br>Radian | Kapasite<br>Capacity | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık<br>Weight | İncelik<br>Thickness | Genişlik<br>Width |
|---------------------------|----------------------------|--------------------------|------------------------|------------------|----------------------|-------------------------|-------------------|----------------------|-------------------|
| PDR80-G                   | 🔥                          | 21/25-30/50              | 13                     | 4                | Ø45x65cm             | 74x80x116               | 158 Kg.           | 0,5-5mm              | 10-70mm           |
| PDR100-G                  | 🔥                          | 21/25-30/50              | 16,25                  | 5                | Ø45x80cm             | 74x80x133               | 160 Kg.           | 0,5-5mm              | 10-70mm           |
| PDR150-G                  | 🔥                          | 21/25-30/50              | 32,5                   | 5 + 5            | Ø50x80cm             | 90x85x133               | 180 Kg.           | 0,5-5mm              | 10-70mm           |

| Ürün Kodu<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gerilim (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) | Güç (kw)<br>Power (kw) | Radyan<br>Radian | Kapasite<br>Capacity | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık<br>Weight | İncelik<br>Thickness | Genişlik<br>Width |
|---------------------------|----------------------------|--|------------------------|------------------|----------------------|-------------------------|-------------------|----------------------|-------------------|
| PDR80-E                   | ⚡                          | 230-400 / 50-60                        | 10                     | 4                | Ø45x65cm             | 74x80x116               | 163 Kg.           | 0,5-5mm              | 10-70mm           |
| PDR100-E                  | ⚡                          | 230-400 / 50-60                        | 11,75                  | 5                | Ø45x80cm             | 74x80x133               | 165 Kg.           | 0,5-5mm              | 10-70mm           |
| PDR150-E                  | ⚡                          | 400 / 50-60                            | 17,5                   | 5 + 5            | Ø50x80cm             | 90x85x133               | 185 Kg.           | 0,5-5mm              | 10-70mm           |

## Robot Döner Makinaları Robot Doner Kebab Machines

### Temel Özellikler

- LPG veya Doğalgaz ile çalışma
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- 7+7 veya 8+8+8 Radyanlı ısıtıcı
- Ayarlanabilir yanma kapasitesi
- Hijyenik, emniyetli ve uzun ömürlü
- Dokunmatik kontrol paneli

### Basic Features

- Working with LPG or Natural Gas
- Gas valve with safety valve
- Stainless steel body and skewer
- 7+7 or 8+8+8 Radian heater
- Adjustable burning capacity
- Hygienic, safe and durable
- Touch screen - Control Panel



### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gaz (Mbar)<br>Gas (Mbar) | Güç (kw)<br>Power (kw) | Radyan<br>Radian | Kapasite<br>Capacity | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık<br>Weight | İncelik<br>Thickness | Genişlik<br>Width |
|---------------------------|----------------------------|--------------------------|------------------------|------------------|----------------------|-------------------------|-------------------|----------------------|-------------------|
| PDR350-G                  | 🔥                          | 21/25-30/50              | 45,5                   | 7+7              | Ø70x120cm            | 142x99x230              | 370 Kg.           | 0,5-5mm              | 10-70mm           |
| PDR500-G                  | 🔥                          | 21/25-30/50              | 78                     | 8+8+8            | Ø80x120cm            | 165x135x230             | 520 Kg.           | 0,5-5mm              | 10-70mm           |
| PDR650-G                  | 🔥                          | 21/25-30/50              | 78                     | 8+8+8            | Ø90x120cm            | 165x135x230             | 540 Kg.           | 0,5-5mm              | 10-70mm           |

# Döner Makinaları

## Shawarma Machines

### Robot Döner Ekipmanları

#### Robot Doner Kebab Equipment

#### Temel Özellikler

- Hijyenik,
- Emniyetli
- Uzun ömürlü

#### Basic Features

- Hygienic,
- Safe usage
- Durable



PDRP



DRK80



DRL0

#### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Kapasite<br>Capacity | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) |
|---------------------------|----------------------|-------------------------|-------------------------------|
| PDRP                      | –                    | 92x79x165               | 425                           |
| DRK70                     | Ø70 x 120 cm         | 102x89x165              | 150                           |
| DRK80                     | Ø80 x 120 cm         | 112x99x165              | 160                           |
| DRK90                     | Ø90 x 120 cm         | 80x175x185              | 170                           |
| DRL0                      | 1200 Kg.             | 80x80x95                | 550                           |
| OZLIFT.A                  | –                    | 120x180x300             | 64                            |

## Robot Döner Ekipmanları Robot Doner Kebab Equipment

### Temel Özellikler

- Hijyenik,
- Emniyetli
- Uzun ömürlü

### Basic Features

- Hygienic,
- Safe usage
- Durable



YK-SARB



YK-KON



YK-KTTB



KTTB

### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Kapasite<br>Capacity | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | İç Ebat (cm)<br>Int. Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) |
|---------------------------|----------------------|-------------------------|---------------------------------|-------------------------------|
| YK-SARB                   | -                    | 112x104x144             | -                               | 62                            |
| YK-KON                    | -                    | 78,5x100x175            | -                               | 35                            |
| YK-KTTB                   | 10 Adet/Pcs          | 41x63x138               | -                               | 12                            |
| KTTB                      | -                    | 42x69x14                | 41 x 64                         | 8                             |

# Döner Makinaları

## Shawarma Machines

### Robot Döner Ekipmanları

#### Robot Doner Kebab Equipment

#### Temel Özellikler

- Hijyenik,
- Emniyetli
- Uzun ömürlü

#### Basic Features

- Hygienic,
- Safe usage
- Durable



DRTT

DKON

#### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Kapasite<br>Capacity | Ebat (cm)<br>Dims. (cm)                                   | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) |
|---------------------------|----------------------|---|-------------------------------|
| DKON                      | -                    | PROJEYE ÖZEL METRE FİYATI - PROJECT SPECIFIC METERS PRICE | -                             |
| DRTT                      | -                    | 84x64x45  | 25                            |

## Robot Döner Ekipmanları Robot Doner Kebab Equipment

### Temel Özellikler

- Hijyenik,
- Emniyetli
- Uzun ömürlü

### Basic Features

- Hygienic,
- Safe usage
- Durable



PDR.650.SiS



PM.BDD-15



PM.BT

### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) |
|---------------------------|-------------------------|-------------------------------|
| PDR.650.SiS               | 27x27x147               | 38                            |
| PM.BDD-15                 | Ø14                     | -                             |
| PM.BT                     | 10x2,5x1,6              | -                             |





# 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, emniyetli ve uzun ömürlü

### 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, safe and durable



DO7/M76



Adana Kebap Mak.  
Turkish Kebab Mach.  
BKS.100



M077-4AK

### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gaz (Mbar)<br>Gas (Mbar) | Güç (kw/kcal)<br>Power (kw/kcal) | Kapasite<br>Capacity | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) | Motor Gücü<br>Motor Power |
|---------------------------|----------------------------|--------------------------|----------------------------------|----------------------|-------------------------|-------------------------------|---------------------------|
| D05/M73                   | 🔥                          | 21/25-30/50              | 6,5/5590                         | 2 Radyan / Radian    | 47x52x67                | 18                            | -                         |
| D06/M75                   | 🔥                          | 21/25-30/50              | 9,75/8385                        | 3 Radyan / Radian    | 47x50x95                | 20                            | -                         |
| D07/M76                   | 🔥                          | 21/25-30/50              | 13/11180                         | 4 Radyan / Radian    | 47x52x105               | 27                            | -                         |
| D08/M78                   | 🔥                          | 21/25-30/50              | 16,25/13795                      | 5 Radyan / Radian    | 47x52x120               | 30                            | -                         |
| M077-4AK                  | 🔥                          | 21/25-30/50              | 13/11180                         | 14 Şiş / Skewer      | 70x57x118               | 49                            | 230Volt / 26Watt          |

| Ürün Kodu<br>Product Code | Ürün Adı<br>Product Name                    | Enerji Tipi<br>Energy Type | Kapasite<br>Capacity | Şiş (Kalınlık-Genişlik)<br>Skewer (Thickness-Width) | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) | Voltaj (Volt/Watt)<br>Voltage (Volt/Watt) |
|---------------------------|---|----------------------------|----------------------|---|-------------------------|-------------------------------|---|
| BKS.100                   | Adana Kebap Makinası<br>Adana Kebab Machine | ⚡                          | 60 Gr. - 100 Gr.     | 3mm - 20mm  | 21x37x73                | 10                            | 220 / 40                                  |
| BKS.150                   | Adana Kebap Makinası<br>Adana Kebab Machine | ⚡                          | 80 Gr. - 150 Gr.     | 3mm - 20mm  | 21x37x73                | 11                            | 220 / 40                                  |

## Üstten Motorlu & Alttan 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
- **Döner ocaklarında yan tepsi ve kanatlar opsiyoneldir.**

### 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
- Durable
- Hygienic and safe
- Adjustable skew distance on top motor rotary machines
- **Trays and side flaps are available as an optional.**



DO7/M77-1(4P)



Kanatlar | Flaps  
R-TK.M77-(4A)



DO7/M77-(4A)



Yan Tepsi | Side Tray  
TPS.DÖ.M77.(T)A

### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gaz (Mbar)<br>Gas (Mbar) | Güç (kw/kcal)<br>Power (kw/kcal) | Kapasite (Radyan)<br>Capacity (Radian) | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) | Motor Gücü<br>Motor Power |
|---------------------------|----------------------------|--------------------------|----------------------------------|--|-------------------------|-------------------------------|---------------------------|
| DO7/M77-1(4P)             | 🔥                          | 21/25-30/50              | 13/11180                         | 4                                      | 47x75x117               | 18                            | 230Volt / 26Watt          |
| DO8/M77-1(5P)             | 🔥                          | 21/25-30/50              | 16,25/13975                      | 5                                      | 47x75x135               | 20                            | 230Volt / 26Watt          |
| DO6/M77-(3A)              | 🔥                          | 21/25-30/50              | 9,75/8385                        | 3                                      | 50x71x87                | 27                            | 230Volt / 26Watt          |
| DO7/M77-(4A)              | 🔥                          | 21/25-30/50              | 13/11180                         | 4                                      | 50x71x105               | 30                            | 230Volt / 26Watt          |
| DO8/M77-(5A)              | 🔥                          | 21/25-30/50              | 16,25/13975                      | 5                                      | 50x71x123               | 49                            | 230Volt / 26Watt          |

# 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
- **Döner ocaklarında yan tepsiler ve kanatlar opsiyoneldir.**

### Basic Features

- Working with LPG or Natural Gas
- Stainless steel body and skewer
- Durable, 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
- **Trays and side flaps are available as an optional.**



DO1/M077-4V



DO1/M77-4+4



Kanatlar | Flaps  
R-TK.M77-(4A)



Yan Tepsisi | Side Tray  
TPS.DO77V

### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gaz (Mbar)<br>Gas (Mbar) | Güç (kw/kcal)<br>Power (kw/kcal) | Kapasite (Radyan)<br>Capacity (Radian) | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) | Motor Gücü<br>Motor Power |
|---------------------------|----------------------------|--------------------------|----------------------------------|--|-------------------------|-------------------------------|---------------------------|
| DO1/M077-4V               | 🔥                          | 21/25-30/50              | 26/22360                         | 4+4                                    | 72x90x110               | 68                            | 230Volt / 26Watt          |
| DO2/M077-5V               | 🔥                          | 21/25-30/50              | 32,5/27950                       | 5+5                                    | 72x90x125               | 72                            | 230Volt / 26Watt          |
| DO1/M77-4+4               | 🔥                          | 21/25-30/50              | 26/22360                         | 4+4                                    | 85x90x110               | 78                            | 230Volt / 26Watt          |
| DO2/M77-5+5               | 🔥                          | 21/25-30/50              | 32,5/27950                       | 5+5                                    | 85x90x125               | 82                            | 230Volt / 26Watt          |

## Arabalı Döner Makinaları Shawarma Machines with Trolley

### 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
- **Döner ocaklarında yan tepşiler ve kanatlar opsiyoneldir.**

### Basic Features

- Working with LPG or Natural Gas
- Stainless steel body and skewer
- Durable, Hygienic and safe
- Sub motor
- Continuous operation
- Low energy consumption
- Precise thickness cutting
- **Trays and side flaps are available as an optional.**



Kanatlar | Flaps  
R-TK.M77-(4A)



Yan Tepsi | Side Tray  
TPS.DÖ.M77.(T)A



D01/M077-X4+4



D08/M077-X5

### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gaz (Mbar)<br>Gas (Mbar) | Güç (kw/kcal)<br>Power (kw/kcal) | Kapasite (Radyan)<br>Capacity (Radian) | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) |
|---------------------------|----------------------------|--------------------------|----------------------------------|--|-------------------------|-------------------------------|
| D07/M077-X4 (Arabalı)     | 🔥                          | 21/25-30/50              | 13/11180                         | 4                                      | 70x80x165               | 105                           |
| D08/M077-X5 (Arabalı)     | 🔥                          | 21/25-30/50              | 16,25/27590                      | 5                                      | 70x80x180               | 110                           |
| D01/M077-X4+4 (Arabalı)   | 🔥                          | 21/25-30/50              | 26/22360                         | 4+4                                    | 90x100x165              | 116                           |
| D02/M077-X5+5 (Arabalı)   | 🔥                          | 21/25-30/50              | 32,5/27950                       | 5+5                                    | 90x100x180              | 120                           |

# Döner Makinaları

Shawarma Machines

## Elektrikli Döner Makinaları

Electrical Shawarma Machines

### Temel Özellikler

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

### 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 durable
- Skewer mechanism
- Adjustable skew distance on top motorized glass machines
- **Trays and side flaps are available as an optional.**



M077-4C



M077-4E



M077-4D



Kanatlar | Flaps  
R-TK.M77-(4A)



Yan Tepsi | Side Tray  
TPS.DÖ.M77.(T)A

### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gerilim (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) | Güç (kw)<br>Power (kw) | Kapasite (Radyan)<br>Capacity (Radian) | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) | Motor Gücü<br>Motor Power |
|---------------------------|----------------------------|--|------------------------|--|-------------------------|-------------------------------|---------------------------|
| M077-3C                   | ⚡                          | 230-400 / 50-60                        | 4,8                    | 3                                      | 50x70x92                | 50                            | 230Volt / 14Watt          |
| M077-4C                   | ⚡                          | 230-400 / 50-60                        | 6,4                    | 4                                      | 50x70x115               | 52                            | 230Volt / 14Watt          |
| M077-3E                   | ⚡                          | 230-400 / 50-60                        | 4,8                    | 3                                      | 50x71x92                | 55                            | 230Volt / 14Watt          |
| M077-4E                   | ⚡                          | 230-400 / 50-60                        | 6,4                    | 4                                      | 50x71x115               | 60                            | 230Volt / 14Watt          |
| M077-3D                   | ⚡                          | 230-400 / 50-60                        | 8,1                    | 6                                      | 50x60x92                | 62                            | 230Volt / 14Watt          |
| M077-4D                   | ⚡                          | 230-400 / 50-60                        | 10,8                   | 8                                      | 50x60x105               | 65                            | 230Volt / 14Watt          |

## Kömürlü veya Lavtaşlı, Dökümlü Döner Makinaları Coal or Lava Stone Heated Shawarma Machines

### 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
- **Döner ocaklarında yan tepsiler ve kanatlar opsiyoneldir.**

### Coal Heated Model Basic Features

- Coal fire burning
- Stainless steel body and skewer
- 3, 4 or 5 heating drawer
- Pipe type burner for ignition
- Hygienic, safe and durable.
- Fixed bottom fable
- **Trays and side flaps are available as an optional.**



M077-K4



Kanatlar | Flaps  
R-TK.M77-(4A)



M77-(4K)



Yan Tepsi | Side Tray  
TPS.DÖ.M77.(T)A

### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Ürün Tipi<br>Product Type | Gaz (Mbar)<br>Gas (Mbar) | Güç (kw/kcal)<br>Power (kw/kcal) | Kapasite<br>Capacity | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) | Motor Gücü<br>Motor Power |
|---------------------------|---------------------------|--------------------------|----------------------------------|----------------------|-------------------------|-------------------------------|---------------------------|
| M077-K3                   | Kömürlü                   | 21/25-30/50              | -                                | 3                    | 50,5x76,5x95            | 67                            | -                         |
| M077-K4                   | Kömürlü                   | 21/25-30/50              | -                                | 4                    | 50,5x76,5x116           | 81                            | -                         |
| M77-(3K)                  | Kömürlü-A.Motorlu         | 21/25-30/50              | -                                | 3                    | 58x80x106,5             | 85                            | 230Volt / 26Watt          |
| M77-(4K)                  | Kömürlü-A.Motorlu         | 21/25-30/50              | -                                | 4                    | 58x80x127,5             | 100                           | 230Volt / 26Watt          |
| M077-L3                   | Lav Taşlı                 | 21/25-30/50              | 12/10318                         | 3                    | 50,5x76,5x85            | 79,5                          | -                         |
| M077-L4                   | Lav Taşlı                 | 21/25-30/50              | 16/13757                         | 4                    | 50,5x76,5x106           | 99,5                          | -                         |
| M77-(3L)                  | Lav Taşlı-A.Motorlu       | 21/25-30/50              | 12/10318                         | 3                    | 58x80x96,5              | 97,5                          | 230Volt / 26Watt          |
| M77-(4L)                  | Lav Taşlı-A.Motorlu       | 21/25-30/50              | 16/13757                         | 4                    | 58x80x117,5             | 118                           | 230Volt / 26Watt          |

# Döner Makinaları

## Shawarma Machines

Döner Makinaları  
Doner Machines

### Yedek Parçalar

#### Spare Parts

#### A1 Radyan | A1 Radian



| Ebat (mm)<br>Dims. (mm) | Güç<br>Power | Gaz Tipi<br>Gas Type | Gaz Basıncı<br>Gas Pressure | Çerçeve<br>Frame | Kapak Örgü<br>Cap Mesh | Gaz Girişi<br>Gas Inlet | Ağırlık<br>Weight |
|-------------------------|--------------|----------------------|-----------------------------|------------------|------------------------|-------------------------|-------------------|
|-------------------------|--------------|----------------------|-----------------------------|------------------|------------------------|-------------------------|-------------------|

235x175x100 3,25 kW Metan/Lpg 20/50 mbar Galvaniz Galvanized Paslanmaz Stainless 1/4 inç - Bakır 1/4 inch -Copper 1,6 Kg

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

#### B1 Radyan | B1 Radian



| Ebat (mm)<br>Dims. (mm) | Güç<br>Power | Gaz Tipi<br>Gas Type | Gaz Basıncı<br>Gas Pressure | Çerçeve<br>Frame | Kapak Örgü<br>Cap Mesh | Gaz Girişi<br>Gas Inlet | Ağırlık<br>Weight |
|-------------------------|--------------|----------------------|-----------------------------|------------------|------------------------|-------------------------|-------------------|
|-------------------------|--------------|----------------------|-----------------------------|------------------|------------------------|-------------------------|-------------------|

235x175x70 3,25 kW Metan/Lpg 20/50 mbar Galvaniz Galvanized Paslanmaz Stainless 1/4 inç - Bakır 1/4 inch -Copper 1,6 Kg

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

#### Fransız Radyan | French Radian

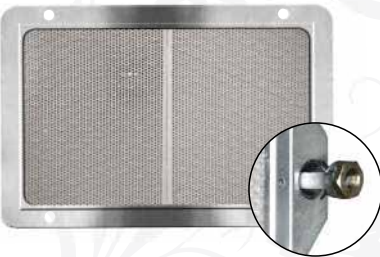


| Ebat (mm)<br>Dims. (mm) | Güç<br>Power | Gaz Tipi<br>Gas Type | Gaz Basıncı<br>Gas Pressure | Çerçeve<br>Frame | Kapak Örgü<br>Cap Mesh | Gaz Girişi<br>Gas Inlet | Ağırlık<br>Weight |
|-------------------------|--------------|----------------------|-----------------------------|------------------|------------------------|-------------------------|-------------------|
|-------------------------|--------------|----------------------|-----------------------------|------------------|------------------------|-------------------------|-------------------|

235x175x100 3,25 kW Metan/Lpg 20/50 mbar Galvaniz Galvanized Paslanmaz Stainless 1/4 inç - Bakır 1/4 inch -Copper 1,6 Kg

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

#### Borulu Radyan | Tubulous Radian



| Ebat (mm)<br>Dims. (mm) | Güç<br>Power | Gaz Tipi<br>Gas Type | Gaz Basıncı<br>Gas Pressure | Çerçeve<br>Frame | Kapak Örgü<br>Cap Mesh | Gaz Girişi<br>Gas Inlet | Ağırlık<br>Weight |
|-------------------------|--------------|----------------------|-----------------------------|------------------|------------------------|-------------------------|-------------------|
|-------------------------|--------------|----------------------|-----------------------------|------------------|------------------------|-------------------------|-------------------|

235x175x100 3,25 kW Metan/Lpg 20/50 mbar Emayeli Enamel Paslanmaz Stainless 1/4 inç - Bakır 1/4 inch -Copper 1,6 Kg

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

#### Motorlu Döner Bıçağı



| Ürün Kodu<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Güç<br>Power | Ağırlık<br>Weight | Motor (Volt/W)<br>Motor (Volt/W) |
|---------------------------|----------------------------|--------------|-------------------|----------------------------------|
| MTB                       | ⚡                          | 3x16 kW      | 2 Kg              | 230 - 15                         |

#### Manuel Döner Bıçağı





## Piliç Çevirme Makineleri

Chicken Rotisserie Machines



# Piliç Çevirme Makinaları

## 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**

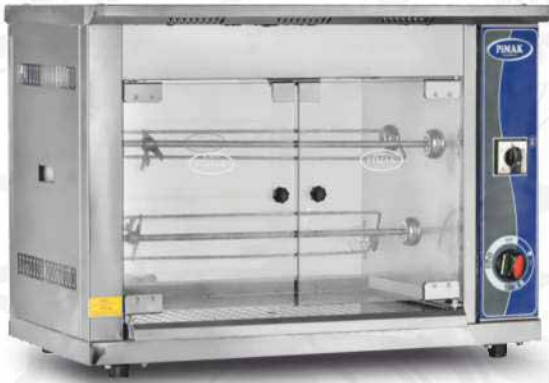
**Gas**

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

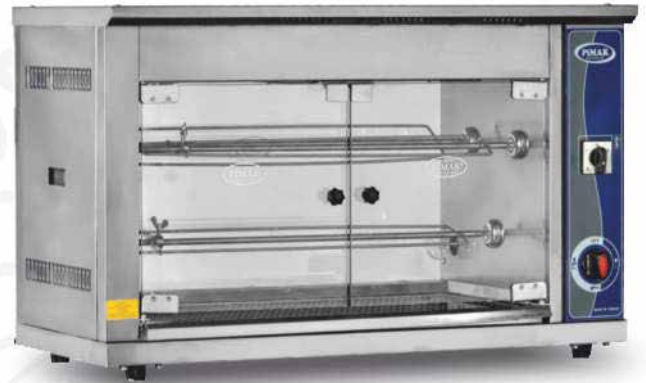
#### Basic Features

- 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**



M002-E



M003-E

#### Teknik Özellikler | Technical Features

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

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

## Radyanlı Piliç Çevirme Radiant Chicken Grilled Machines

### Temel Özellikler

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

### Basic Features

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



M004R



M006R

### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gaz (Mbar)<br>Gas (Mbar) | Güç (kw/kcal)<br>Power (kw/kcal) | Kapasite (Şiş/Piliç)<br>Capacity (Skewer/Chicken) | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) | Motor Gücü<br>Motor Power |
|---------------------------|----------------------------|--------------------------|----------------------------------|---|-------------------------|-------------------------------|---------------------------|
| M003R                     | 🔥                          | 21/25-30/50              | 12 / 10318                       | 3 / 18  | 125x55x118,5            | 113                           | 230Volt / 40Watt          |
| M004R                     | 🔥                          | 21/25-30/50              | 16 / 13757                       | 4 / 24  | 125x55x138,5            | 150                           | 230Volt / 40Watt          |
| M005R                     | 🔥                          | 21/25-30/50              | 20 / 17196                       | 5 / 30  | 125x55x175              | 165                           | 230Volt / 40Watt          |
| M006R                     | 🔥                          | 21/25-30/50              | 24 / 20636                       | 6 / 36  | 125x55x195              | 200                           | 230Volt / 40Watt          |

# Piliç Çevirme Makinaları

## 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



M009-E

#### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gaz (Mbar)<br>Gas (Mbar) | Güç (kw/kcal)<br>Power (kw/kcal) | Kapasite (Şiş/Piliç)<br>Capacity (Skewer/Chicken) | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) | Motor Gücü<br>Motor Power |
|---------------------------|----------------------------|--------------------------|----------------------------------|---|-------------------------|-------------------------------|---------------------------|
| PI1/M007B                 | 🔥                          | 21/25-30/50              | 7,5/6450                         | 5 / 20  | 92x60x170               | 138                           | 230Volt / 40Watt          |
| PI2/M008B                 | 🔥                          | 21/25-30/50              | 8/6880                           | 5 / 25  | 107x60x170              | 138                           | 230Volt / 40Watt          |
| PI3/M009                  | 🔥                          | 21/25-30/50              | 16/13760                         | 5+5 / 20+20                                       | 92x60x190               | 160                           | 230Volt / 40Watt          |
| PI4/M009B                 | 🔥                          | 21/25-30/50              | 16/13760                         | 5+5 / 25+25                                       | 107x60x190              | 170                           | 230Volt / 40Watt          |

| Ürün Kodu<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gerilim (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW)<br>Power (kW) | Kapasite (Şiş/Piliç)<br>Capacity (Skewer/Chicken) | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) | Motor Gücü<br>Motor Power |
|---------------------------|----------------------------|--|------------------------|---|-------------------------|-------------------------------|---------------------------|
| M007-E                    | ⚡                          | 230-400 / 50-60                        | 8,5                    | 5 / 20  | 92x60x170               | 122                           | 230Volt / 40Watt          |
| M008-E                    | ⚡                          | 230-400 / 50-60                        | 9,5                    | 5 / 25  | 107x60x170              | 130                           | 230Volt / 40Watt          |
| M009-E                    | ⚡                          | 230-400 / 50-60                        | 14                     | 5+5 / 20+20                                       | 92x60x190               | 140                           | 230Volt / 40Watt          |
| M009B-E                   | ⚡                          | 230-400 / 50-60                        | 14                     | 5+5 / 25+25                                       | 107x60x190              | 153                           | 230Volt / 40Watt          |



# 2024

## Set Üstü 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 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
- Radiant or 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**



PI2/M006

### Teknik Özellikler | Technical Features

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

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

Piliç Çevirme  
Chicken Rotisserie

# Piliç Çevirme Makinaları

## Chicken Rotisserie Machines

### Çift Vitrinli Lavtaşlı Piliç Makineleri

#### Double Showcase, Chicken Machines with Lava Stone

#### 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



PI3/M010B

#### Teknik Özellikler | Technical Features

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

## Dökümlü Piliç Çevirme Makineleri

Chicken Grills Machines With Cast

### 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



PI5/M015B

### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type  | Gaz (Mbar)<br>Gas (Mbar) | Güç (kw/kcal)<br>Power (kw/kcal) | Kapasite (Şiş/Piliç)<br>Capacity (Skewer/Chicken) | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) | Motor Gücü<br>Motor Power |
|---------------------------|---|--------------------------|----------------------------------|---|-------------------------|-------------------------------|---------------------------|
| PI2/M014B                 |  | 21/25-30/50              | 8/6880                           | 5 + 4 / 36  | 105x80x200              | 100                           | 230Volt / 40Watt          |
| PI5/M015B                 |  | 21/25-30/50              | 10/8600                          | 6 + 5 / 55  | 120x80x200              | 130                           | 230Volt / 40Watt          |

# Piliç Çevirme Makinaları

## 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**

**Gas**

- 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**



PI1-M003-DG



M010-DE

#### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gaz (Mbar)<br>Gas (Mbar) | Güç (kw/kcal)<br>Power (kw/kcal) | Kapasite (Şiş/Piliç)<br>Capacity (Skewer/Chicken) | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) | Motor Gücü<br>Motor Power |
|---------------------------|----------------------------|--------------------------|----------------------------------|---|-------------------------|-------------------------------|---------------------------|
| PI1/M003-DG               | 🔥                          | 21/25-30/50              | 7,5/6450                         | 3 / 12  | 89x50x76                | 70                            | 230Volt / 22Watt          |
| PI2/M004-DG               | 🔥                          | 21/25-30/50              | 8/6880                           | 3 / 15  | 104x50x76               | 74                            | 230Volt / 22Watt          |
| PI3/M012B                 | 🔥                          | 21/25-30/50              | 16/13760                         | 6 / 24  | 90x60x190               | 128                           | 230Volt / 40Watt          |
| PI4/M013B                 | 🔥                          | 21/25-30/50              | 16/13760                         | 6 / 30  | 105x60x190              | 168                           | 230Volt / 40Watt          |

| Ürün Kodu<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gerilim (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW)<br>Power (kW) | Kapasite (Şiş/Piliç)<br>Capacity (Skewer/Chicken) | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) | Motor Gücü<br>Motor Power |
|---------------------------|----------------------------|--|------------------------|---|-------------------------|-------------------------------|---------------------------|
| M003-DE                   | ⚡                          | 230-400 / 50-60                        | 4,5                    | 3 / 12  | 89x50x76                | 61                            | 230Volt / 22Watt          |
| M004-DE                   | ⚡                          | 230-400 / 50-60                        | 5                      | 3 / 15  | 104x50x76               | 69                            | 230Volt / 22Watt          |
| M010-DE                   | ⚡                          | 230-400 / 50-60                        | 9                      | 6 / 24  | 90x60x190               | 128                           | 230Volt / 40Watt          |
| M011-DE                   | ⚡                          | 230-400 / 50-60                        | 10,5                   | 6 / 30  | 105x60x190              | 156                           | 230Volt / 40Watt          |

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



# Piliç Çevirme Makinaları

## Chicken Rotisserie Machines

### Yatay Kömürlü Piliç Makineleri

Horizontal, Chicken Grills With Coal Fire

## Yeni Ürün

### New Product

#### Temel Özellikler

- Kömür ateşi ile pişirme
- Ateş tuğlası
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- Motorlu şiş döndürme mekanizması
- Şiş çıkarma kolaylığı
- Hijyenik, emniyetli,

#### Basic Features

- Cooking with coal fire
- Firebricks mounted
- Stainless steel body and skewer
- Electric motor driven skewer mechanism
- Ease of skewers
- Hygienic, safe

## Yeni Ürün

### New Product



KM012X-5S

#### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Kapasite (Şiş/Çekmece)<br>Capacity (Skewer/Drawer) | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) | Motor Gücü<br>Motor Power |
|---------------------------|----------------------------|--|-------------------------|-------------------------------|---------------------------|
| KM012X-5S                 |                            | 5 -2   | 130x90x85               | 370                           | 230 V / 22 W / 50-60 Hz   |
| KM012X-6S                 |                            | 6 -2   | 130x90x85               | 373                           | 230 V / 22 W / 50-60 Hz   |

### Kömürlü Tamburlu Piliç Makinası

Charcoal, Drum Chicken Grill

#### Temel Özellikler

- Monofaze veya trifaze elektrik besleme
- 2 kademeli ısınma
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- U tipi rezistans
- Hijyenik, emniyetli, ısıya dayanıklı cam
- Motorlu şiş döndürme mekanizması
- Kömür ateşi ile pişirme.

#### 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
- Cooking with coal fire.

## Yeni Ürün

### New Product



KT-M096

#### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gerilim (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW)<br>Power (kW) | Kapasite (Şiş/Piliç)<br>Capacity (Skewer/Chicken) | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) | Motor Gücü<br>Motor Power |
|---------------------------|----------------------------|--|------------------------|---|-------------------------|-------------------------------|---------------------------|
| KT-M096                   |                            | 230-400 / 50-60                        | 22                     | 12 / 96   | 134 x 171 x 190         | 500                           | 230Volt / 40Watt          |

## Davlumbazlı, Kömürlü, Yatay Tip Piliç Çevirme

Horizontal Type Chicken Grills With Coal Fire and hood



KM012-6

### 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

### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Ürün Tipi<br>Product Type | Kapasite<br>Capacity | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) | Motor Gücü<br>Motor Power |
|---------------------------|---------------------------|----------------------|-------------------------|-------------------------------|---------------------------|
| KM012-4                   | Kömürlü                   | 4 + 4 / 20 + 20      | 155x105x90/70           | 380                           | 230Volt / 40Watt          |
| KM012-6                   | Kömürlü                   | 6 + 6 / 30 + 30      | 217x105x90/70           | 480                           | 230Volt / 40Watt          |
| KM012-8                   | Kömürlü                   | 8 + 8 / 40 + 40      | 280x105x90/70           | 530                           | 230Volt / 40Watt          |

## Gazlı Kuzu Çevirme Makineleri

Lamb Grill Machines



KC-M006

### 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

### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gaz (Mbar)<br>Gas (Mbar) | Güç (kw/kcal)<br>Power (kw/kcal) | Kapasite (Şiş)<br>Capacity (Skewer) | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) | Motor Gücü<br>Motor Power |
|---------------------------|----------------------------|--------------------------|----------------------------------|-------------------------------------|-------------------------|-------------------------------|---------------------------|
| KC-M005                   |                            | 21/25-30/50              | 8/6880                           | 1                                   | 115x60x90               | 120                           | 230Volt / 40Watt          |
| KC-M006                   |                            | 21/25-30/50              | 16/13760                         | 2                                   | 115x60x160              | 194                           | 230Volt / 40Watt          |
| KC-M007                   |                            | 21/25-30/50              | 24/20640                         | 3                                   | 115x60x190              | 215                           | 230Volt / 40Watt          |



**BREAKFAST**  
SCRAMBLED EGGS - SERVED ON BKE \$5.50  
FRENCH TOAST & TOAST - FRENCH TOAST/AMBT BKE  
EGGS BENEATH - HOT BKE - SPANISH OMELETTE  
BERRY WAFLE - SPANISH OMELETTE BKE  
EGGCELTIQUE OR GRUYERE BKE \$5.50  
VEGET BKE - W/ARTICHOKE TOPPING \$5.50  
BACON & THE ROLL (BACON/EGG/TOAST) \$5.50  
STIRRED AND A TOPPED - ON BACON/EGG/TOAST  
TOAST - FRENCH TOAST BKE \$5.50  
TOAST - FRENCH TOAST BKE \$5.50

Please don't drink at the counter  
Sides - \$3  
QUALITY TOAST BACON  
TOAST BKE AND BKE  
SPANISH OMELETTE BKE  
\$5.50



## Kafeterya Ekipmanları

Cafeteria Equipments

# 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<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gerilim (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW)<br>Power (kW) | Kapasite (Dilim)<br>Capacity (Slice) | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>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                            |

### 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<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gerilim (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW)<br>Power (kW) | Kapasite (Asansör)<br>Capacity (Lift) | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) |
|---------------------------|----------------------------|--|------------------------|---------------------------------------|-------------------------|-------------------------------|
| M020                      | ⚡                          | 230-380 / 50-60                        | 2,5                    | 1                                     | 45x45x50                | 28                            |
| M020-1                    | ⚡                          | 230-380 / 50-60                        | 5                      | 1                                     | 60x60x50                | 38                            |

## 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<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gerilim (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW)<br>Power (kW) | Kapasite (Lt.)<br>Capacity (Lt.) | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>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 yanış 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<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gaz (Mbar)<br>Gas (Mbar) | Güç (kw/kcal)<br>Power (kw/kcal) | Kapasite (Pleyt)<br>Capacity (Plate) | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) |
|---------------------------|----------------------------|--------------------------|----------------------------------|--------------------------------------|-------------------------|-------------------------------|
| M097-G                    | 🔥                          | 21-25 / 30-50            | 4                                | 1 x Ø 35cm                           | 38x46x17                | 17                            |
| M098-G                    | 🔥                          | 21-25 / 30-50            | 4 + 4                            | 2 x Ø 35cm                           | 76x46x17                | 30                            |

| Ürün Kodu<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gerilim (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW)<br>Power (kW) | Kapasite (Pleyt)<br>Capacity (Plate) | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) |
|---------------------------|----------------------------|--|------------------------|--------------------------------------|-------------------------|-------------------------------|
| M097                      | ⚡                          | 220-380 / 50-60                        | 2,2                    | 1 x Ø 35cm                           | 38x46x15                | 17                            |
| M098                      | ⚡                          | 220-380 / 50-60                        | 2 x 2,2                | 2 x Ø 35cm                           | 76x46x15                | 30                            |

## Sıcak Teşhir Üniteleri Warm Display Units

### Sıcak Teşhir Üniteleri Temel Özellikleri

- Monofaze besleme voltajı
- Kurumayı önleyen sulu benmari sistemi
- 1/1 20mm paslanmaz gastronom küvet
- Manuel Termostat kontrollü ısıtma
- Paslanmaz çelik gövde
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü
- Kolay temizlenebilir

### Warm Display Units Basic Features

- Single-phase supply voltage
- Water bain-marie system that prevents drying
- 1/1 20mm stainless gastronome tub
- Manual Thermostat controlled heating
- Stainless steel body
- Hygienic and safe
- Durable
- Easy to clean

## Yeni Ürün New Product



MOO-T.4



MOO-T.3

### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gerilim (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW)<br>Power (kW) | Kapasite (Piliç)<br>Capacity (Chicken) | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) |
|---------------------------|----------------------------|--|------------------------|--|-------------------------|-------------------------------|
| MOO-T.2                   | ⚡                          | 230 / 50-60                            | 3                      | 10-15                                  | 84 x 66 x 49            | 50                            |
| MOO-T.4                   | ⚡                          | 230 / 50-60                            | 3,7                    | 15-20                                  | 116 x 66 x 49           | 65                            |
| MOO-T.1                   | ⚡                          | 230 / 50-60                            | 3,73                   | 12-20                                  | 84 x 66 x 76            | 60                            |
| MOO-T.3                   | ⚡                          | 230 / 50-60                            | 4,35                   | 15-25                                  | 116 x 66 x 76           | 80                            |
| MOO-T.5                   | ⚡                          | 230 / 50-60                            | 4.4                    | 20-30                                  | 155 x 75 x 85           | 115                           |



# Kafeterya Ekipmanları

## Cafeteria Equipments

### Yumurta Haslama Makineleri

#### Egg Boilers

#### Temel Özellikler

- Monofaze elektrikli
- Termostat kontrollü
- 3 ayrı renk seçeneği
- Modern tasarım
- Hijyenik ve güvenli kullanım

#### Basic Features

- Works with monophase
- Thermostat control
- 3 color opportunity
- Modern design
- Hygienic and safe usage

## Yeni Ürün

### New Product



PMK-EKEG36



PMK-EKSG36



PMK-EKWG36

#### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Renk<br>Color           | Gerilim (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) | Max Sıcaklık<br>max Temp. | Kapasite<br>Capacity | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) |
|---------------------------|----------------------------|-------------------------|--|---------------------------|----------------------|-------------------------|-------------------------------|
| PMK-EKEG36                | ⚡                          | Beyaz   White           | 230 / 50-60                            | +70°C                     | 37                   | 46x46x63                | 7,5                           |
| PMK-EKSG36                | ⚡                          | Mat Siyah   Black Matte | 230 / 50-60                            | +70°C                     | 37                   | 46x46x63                | 7,5                           |
| PMK-EKWG36                | ⚡                          | Krom   Chrome           | 230 / 50-60                            | +70°C                     | 37                   | 46x46x63                | 7,5                           |

## Taşınabilir Kızartma Yağı Filtresi

Portable Frying Oil Filter

### Sıcak Teşhir Üniteleri Temel Özellikleri

- Yağınızı değiştirmeyerek tasarruf edin.
- Optimum yağ kalitesi,
- Otomatik filtreleme,
- Maksimum filtreleme gücü: 80 l/min
- Maks. 180 °C derecedeki yağı kolayca filtrelemek
- Kolay kullanım

### Warm Display Units Basic Features

- Save by not changing your oil.
- Optimal oil quality,
- Automatic filtering,
- Maximum filtering power: 80 l/min
- Easily filter oil up to 180°C
- Easy to use

## Yeni Ürün New Product



PMK-GFR80E



PMK-GFR50E



PMK-GFR30E

### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gerilim (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) | Kapasite<br>Capacity | Max Sıcaklık<br>max Temp. | Güç (Watt)<br>Power (Watt) | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) |
|---------------------------|----------------------------|--|----------------------|---------------------------|----------------------------|-------------------------|-------------------------------|
| PMK-GFR30E                | ⚡                          | 220-400 / 50-60                        | 30 Lt.               | 180°C                     | 100                        | 160 x 260 x 387         | 8.20                          |
| PMK-GFR50E                | ⚡                          | 220-400 / 50-60                        | 50 Lt.               | 180°C                     | 102                        | 160 x 260 x 440         | 8.60                          |
| PMK-GFR80E                | ⚡                          | 220-400 / 50-60                        | 80 Lt.               | 180°C                     | 100                        | 160 x 260 x 485         | 10.62                         |

# Kafeterya Ekipmanları

## Cafeteria Equipments

### Elektrikli Sos Benmariler

#### Electrical Sauce Bain Maries

#### Temel Özellikler

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

#### Basic Features

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

## Yeni Ürün

### New Product



M166-X.6



M166-X.4



M166-X.2

#### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gerilim (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW)<br>Power (kW) | Kapasite<br>Capacity | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) |
|---------------------------|----------------------------|--|------------------------|----------------------|-------------------------|-------------------------------|
| M166-X.2                  | ⚡                          | 220 / 50-60                            | 1                      | 4,5Lt x 2            | 30x65x35                | 12                            |
| M166-X.4                  | ⚡                          | 220 / 50-60                            | 1,5                    | 4,5Lt x 4            | 48x65x35                | 17                            |
| M166-X.6                  | ⚡                          | 220 / 50-60                            | 2                      | 4,5Lt x 6            | 72x65x35                | 22                            |

## Bakır & Paslanmaz Izgaralar Copper & Stainless Grills

### Temel Özellikler

- Bakır işlemeli kaplama seçeneği
- Kendinden davlumbazlı
- Izgara tabanlı
- Kömür izgaralı
- Ayarlanabilir ayaklı

### Basic Features

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



MB18-A








MB17-K



MB17-2P

### Teknik Özellikler | Technical Features

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

# Kafeterya Ekipmanları

## Cafeteria Equipments

### Reşolar

#### Chafing Dish

#### Temel Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde
- GN 1/1-65 mm kapasitelidir.
- 2 adet yakıt hazneli.
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

#### Basic Features

- Stainless steel body
- GN 1 /1 -65 mm capacity
- 2 fuel holders
- Hygienic and safe
- Long life cycle







R1



R2-2

#### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type  | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg)<br>Weight (Kg) |
|---------------------------|---|-------------------------|-----------------------------|
| R1-1                      |  | 64x65x39                | 7                           |
| R2-2                      |  | 64x65x39                | 7                           |
| R1                        |  | 64x65x39                | 8                           |
| R2                        |  | 64x65x39                | 8                           |

## Elektrikli Sandviç Isıtıcıları & Çorba Isıtıcılar

Electrical Sandwich Warmers & Soup Warmers

### Sandviç Temel Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde
- Sandviç ısıtıcılarda, cam silindir Ø200x240 mm'dir.
- Sandviç ısıtıcılarda, Sıcaklık aralığı 40°C - 100°C 'dir.
- İki ısıtıcı için ayrı kumanda imkanı
- Hijyenik ve uzun ömürlü.

### Sandwich Basic Features

- Stainless steel body
- Glass cylinder Ø200x240 mm in sandwich warmers
- Temperature range 40°C - 100°C in sandwich warmers
- Possibility of separate control for two heaters
- Hygienic and long-lasting.

### 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



M084



M027

### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gerilim (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW)<br>Power (kW) | Kapasite<br>Capacity | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) |
|---------------------------|----------------------------|--|------------------------|----------------------|-------------------------|-------------------------------|
| M084                      | ⚡                          | 220-380 / 50-60                        | 0,9                    | 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<br>Product Code | Ürün Adı<br>Product Name | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gerilim (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW)<br>Power (kW) | Kapasite (Tank/Lt.)<br>Capacity (Tank/Lt.) | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) |
|---------------------------|--------------------------|----------------------------|--|------------------------|--|-------------------------------|
| M086                      | Buzlaş - Ice Slush       | ⚡                          | 220 / 50-60                            | 0,4                    | İkili-Double / 11                          | 53                            |
| M087-E                    | Buzlaş - Ice Slush       | ⚡                          | 220 / 50-60                            | 0,4                    | Üçlü-Triple / 30                           | 62                            |
| M085-1                    | Şerbetlik - Juice Cooler | ⚡                          | 220 / 50-60                            | 0,55                   | Tekli-Single / 20                          | 22                            |
| M085-2                    | Şerbetlik - Juice Cooler | ⚡                          | 220 / 50-60                            | 0,72                   | İkili-Double / 20+20                       | 30                            |
| M085-3                    | Şerbetlik - Juice Cooler | ⚡                          | 220 / 50-60                            | 1,1                    | Üçlü-Triple / 20+20+20                     | 40                            |

## Meyve Sıkma Makinaları Juicing Machine

### 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<br>Product Code        | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gerilim (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW)<br>Power (kW) | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) |
|----------------------------------|----------------------------|--|------------------------|-------------------------------|
| <b>M087</b> (Kollu)              | ⚡                          | -                                      | MANUEL                 | 3                             |
| <b>M088</b> (Katı Meyve)         | ⚡                          | 220-380 / 50-60                        | 0,25                   | 4                             |
| <b>M089</b> (Narenciye Sıkacağı) | ⚡                          | 220-380 / 50-60                        | 2,5                    | 5                             |
| <b>M090</b> (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 tahliye 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



#### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gerilim (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW)<br>Power (kW) | Kapasite (Demlik/Lt.)<br>Capacity (Tea Pot/Lt.) | Ebat (cm)<br>Dims. (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                |

## Elektrikli ay Otomatları

### Electrical Tea Machines

#### Temel zellikler

- Paslanmaz elik kazan AISI 304 (18/10)
- Gvde ve szgeci paslanmaz
- Toplu tkretim için uygundur
- Hijyenik ve uzun mrldr
- 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<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gerilim (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) | G (kW)<br>Power (kW) | Kapasite (Bardak/Lt.)<br>Capacity (Glass/Lt.) | Ağırlık (Kg.)<br>Dims. (Kg.) |
|---------------------------|----------------------------|--|------------------------|---|------------------------------|
| M026-50                   | ⚡                          | 230 / 50-60                            | 1,2                    | 50 / 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 Makinesi

#### Espresso & Drip Pot Machines

#### Espresso Makinesi Temel Özellikler

- Otomatik kazan dolum
- 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<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gerilim (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW)<br>Power (kW) | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Kapasite<br>Capacity | Ağırlık (Kg.)<br>Dims. (Kg.) |
|---------------------------|----------------------------|--|------------------------|-------------------------|----------------------|------------------------------|
| BRV1G                     | ⚡                          | 220 / 50-60                            | 1,55                   | 52x52x54                | 1 Gruplu/Grouped     | 36                           |
| BRV2G                     | ⚡                          | 220 / 50-60                            | 2,65                   | 69x52x54                | 2 Gruplu/Grouped     | 64                           |
| FLT120                    | ⚡                          | 220 / 50-60                            | 2,4                    | 19x37x44                | 1.8 lt.              | 6                            |

## Bar Blender & Kahve Deęirmeni Pub Blender & Coffee Mill

### Bar Blender Temel Özellikler

- Değişken hız kontrolü
- Çok fonksiyonlu
- Islak ve kuru uygulama
- İkişi 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 Deęirmeni Temel Özellikler

- 30 dk durmadan çalışabilme özelliği
- 5-12 gr dozaj ayarı
- 0-500 gr kahveyi 6 dk da öğütebilir
- 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<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gerilim (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW)<br>Power (kW) | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Kapasite<br>Capacity | Ağırlık (Kg.)<br>Dims. (Kg.) |
|---------------------------|----------------------------|--|------------------------|-------------------------|----------------------|------------------------------|
| BBL                       | ⚡                          | 220 / 50-60                            | 1,2                    | 20,5x23x51              | 2 Lt.                | 4,3                          |
| KHD CUNILL                | ⚡                          | 220 / 50-60                            | 0,27                   | 17x34x41                | 0,3 Kg.              | 6                            |
| PMKM-5                    | ⚡                          | 220-240 / 50-60                        | 0,6-1                  | 45x30x42                | 5 Lt.                | 6,5                          |
| PMKM-8                    | ⚡                          | 220-240 / 50-60                        | 0,6-1                  | 50x31x43,5              | 8 Lt.                | 7,5                          |

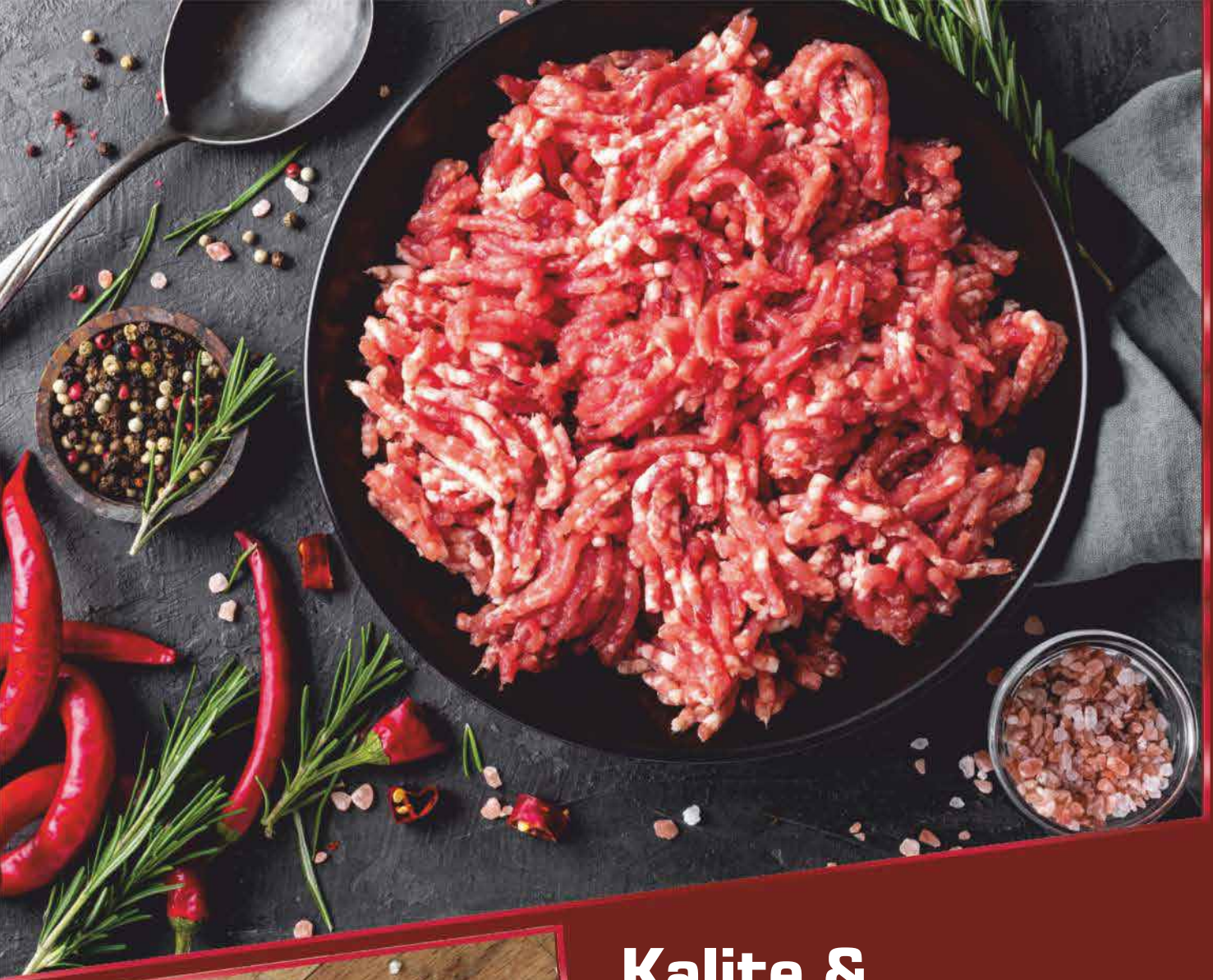


Hazırlık Ekipmanları  
Preparation Equipments

# BOGAZICI

Hazırlık Ekipmanları  
Preparation Equipments





**Kalite &**

**Uygun Fiyat**

*Quality, Competitive Price...*



# BOĞAZICI

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 metrekarelik 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.32E ECO

#### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Kapasite (Kg/Saat)<br>Capacity (Kg/h) | Voltaj (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW/hp)<br>Power (kW/hp) | Ağırlık (Kg)<br>Dims. (Kg) | Ebat (mm)<br>Dims. (mm) |
|---------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|------------------------------|----------------------------|-------------------------|
| 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



BKM.12

BKM.22

BKM.32

### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Kapasite (Kg/Saat)<br>Capacity (Kg/h) | Voltaj (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW/hp)<br>Power (kW/hp) | Ağırlık (Kg)<br>Dims. (Kg) | Ebat (mm)<br>Dims. (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 / 3-4                  | 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<br>Product Code | Kapasite (Kg/Saat)<br>Capacity (Kg/h) | Voltaj (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW/hp)<br>Power (kW/hp) | Ağırlık (Kg)<br>Dims. (Kg) | Ebat (mm)<br>Dims. (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



BPKM.22



BPKM.32



BPKM.32CK



BPKM.12M

### Çıkma Kafa Ünitesi



### Removable Head Unit



BPKM.32C

### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Kapasite (Kg/Saat)<br>Capacity (Kg/h) | Voltaj (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW/hp)<br>Power (kW/hp) | Ağırlık (Kg)<br>Dims. (Kg) | Ebat (mm)<br>Dims. (mm) |
|---------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|------------------------------|----------------------------|-------------------------|
| BPKM.12M                  | 100                                   | 220 / 50-60                           | 0,55 / 0,7                   | 29                         | 500x250x400             |
| BPKM.22                   | 400                                   | 220-380 / 50-60                       | 1,5 / 2                      | 55                         | 770x310x350             |
| BPKM.32                   | 600                                   | 220-380 / 50-60                       | 2,2-3 / 3-4                  | 68                         | 870x330x400             |
| BPKM.32CK                 | 600                                   | 220-380 / 50-60                       | 2,2-3 / 3-4                  | 68                         | 870x330x400             |
| BPKM.32C                  | 300                                   | 220-380 / 50-60                       | 1,5 / 2                      | 36                         | 570x350x280             |

## 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

#### 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.32SCK

#### Çıkma Kafa Ünitesi



Removable Head Unit

#### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Kapasite (Kg/Saat)<br>Capacity (Kg/h) | Voltaj (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW/hp)<br>Power (kW/hp) | Ağırlık (Kg)<br>Dims. (Kg) | Ebat (mm)<br>Dims. (mm) |
|---------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|------------------------------|----------------------------|-------------------------|
| BPKM.22S                  | 400                                   | 220-380 / 50-60                       | 1,5 / 2                      | 70                         | 860x360x430             |
| BPKM.32S                  | 600                                   | 220-380 / 50-60                       | 2,2-3 / 3-4                  | 87                         | 870x330x400             |
| BPKM.32SCK                | 600                                   | 220-380 / 50-60                       | 2,2-3 / 3-4                  | 87                         | 870x330x400             |

## 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<br>Product Code | Kapasite (Kg/Saat)<br>Capacity (Kg/h) | Voltaj (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW/hp)<br>Power (kW/hp) | Ağırlık (Kg)<br>Dims. (Kg) | Ebat (mm)<br>Dims. (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           |

\*Sinir Ayıklama Aparatı Dahil DEĞİLDİR

\*Unger system isn't included the price

## 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.42SA



BPKM.130S

### Sinir Ayıklama Aparatı



Unger System

### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Kapasite (Kg/Saat)<br>Capacity (Kg/h) | Voltaj (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW/hp)<br>Power (kW/hp) | Ağırlık (Kg)<br>Dims. (Kg) | Ebat (mm)<br>Dims. (mm) |
|---------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|------------------------------|----------------------------|-------------------------|
| BPKM.42S                  | 800                                   | 380 / 50-60                           | 5,5 / 7,4                    | 155                        | 1140x470x560            |
| BPKM.42SA                 | 800                                   | 380 / 50-60                           | 5,5 / 7,4                    | 170                        | 1170x540x960            |
| BPKM.130S                 | 1500                                  | 380 / 50-60                           | 11 / 14,7                    | 315                        | 1400x720x1290           |

\*Sinir Ayıklama Aparatı Dahil DEĞİLDİR  
\*Unger system isn't included the price

## Devrilir Humus Makinesi Tilting Housmous Machines

### Temel Özellikler

- Paslanmaz çelik malzemeden hazne ve bıçak
  - Kolay temizlenebilir tasarım
  - Kolay ürün tahliyesi
- Ayarlanabilir hız kontrol seçeneği\*

### Basic Features

- Stainless steel bowl and blade
- Easy to clean design
- Easy product discharge
- Adjustable speed control system\*

## Yeni Ürün New Product



### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Max. Kapasite (Lt)<br>Max. Capacity (Lt) | Voltaaj (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW/hp)<br>Power (kW/hp) | Ağırlık (Kg)<br>Dims. (Kg) | Ebat (mm)<br>Dims. (mm) |
|---------------------------|--|--|------------------------------|----------------------------|-------------------------|
| BDH.30                    | 30                                       | 380 / 50-60                            | 3 / 4                        | 80                         | 630x530x1150            |
| BDH.50                    | 50                                       | 380 / 50-60                            | 4 / 5,5                      | 100                        | 700x530x1240            |

Ayarlanabilir hız kontrol sistemi dahil DEĞİLDİR  
Adjustable speed control system isn't included the price

## Et Parçalama Makineleri

Meat Cutting Machine

### Temel Özellikler

- Tamamen paslanmaz çelik
- Kolay temizlenebilir tasarım
- Sökülebilir tencere ve bıçak
- Humus yapabilme kabiliyeti

### Basic Features

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



BSZK.2



BSZK.8



BZK

### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Max. Kapasite (Kg-Lt)<br>Max. Capacity (Kg-Lt) | Voltaj (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW/hp)<br>Power (kW/hp) | Ağırlık (Kg)<br>Dims. (Kg) | Ebat (mm)<br>Dims. (mm) |
|---------------------------|--|---------------------------------------|------------------------------|----------------------------|-------------------------|
| BSZK.2                    | 2 Kg - 7 Lt                                    | 220-380 / 50-60                       | 0,55 / 0,7                   | 20                         | 540x350x390             |
| BSZK.8                    | 8 Kg - 14 Lt                                   | 220-380 / 50-60                       | 2,2 / 3                      | 50                         | 730x470x500             |
| BZK                       | 8 Kg - 14 Lt                                   | 220-380 / 50-60                       | 2,2-3 / 3-4                  | 42                         | 650x440x870             |



## Kemik Testeresi & Tavuk Kesme Makineleri Bone Saw & Chicken Cutting Machines

### Temel Özellikler

- Kolay temizlenebilir tasarım
- Kemik testerelerinde ayarlanabilir şerit gerginliği
- Kemik testerelerinde frenli ve frensiz motor seçeneği

### Basic Features

- Easy to clean design
- Adjustable saw tension in bone saws
- Brake and non-brake engine options for bone saws

## Güvenli & Kolay Kesim Secure & Easy Cut



BKT



BKTB ECO



BTK

### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Max. Kesme Yüksekliği<br>Maximum Cutting Height | Voltaj (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW/hp)<br>Power (kW/hp) | Ağırlık (Kg)<br>Dims. (Kg) | Ebat (mm)<br>Dims. (mm) |
|---------------------------|---|---------------------------------------|------------------------------|----------------------------|-------------------------|
| BKTB ECO                  | 300 mm  | 220-380 / 50-60                       | 1,1 / 1,5                    | 70                         | 600x580x1000            |
| BKT                       | 300 mm  | 220-380 / 50-60                       | 1,1 / 1,5                    | 70                         | 600x580x1000            |
| BKTA                      | 300 mm  | 220-380 / 50-60                       | 1,1 / 1,5                    | 80                         | 680x600x1600            |

| Ürün Kodu<br>Product Code | Kapasite (Adet/Saat)<br>Capacity (Pcs/h) | Voltaj (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW/hp)<br>Power (kW/hp) | Ağırlık (Kg)<br>Dims. (Kg) | Ebat (mm)<br>Dims. (mm) |
|---------------------------|--|---------------------------------------|------------------------------|----------------------------|-------------------------|
| BTK                       | 100                                      | 220-380 / 50-60                       | 0,55 / 0,7                   | 28                         | 490x400x425             |

## Köfte Karıştırma Makineleri

Meat Mixer Machines

## Temel Özellikler

- Tamamen paslanmaz çelik
- Kolay temizlenebilir tasarım
  - İkili karıştırma paleti
- Sökülebilir karıştırıcılar

## Basic Features

- All stainless steel
- Easy to clean design
- Two mixing paddles inside
- Removable mixers

## Yeni Ürün

New Product



BKK.50



BKK.150

## Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Maximum Kapasite<br>Maximum Capacity | Voltaj (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW/hp)<br>Power (kW/hp) | Ağırlık (Kg)<br>Dims. (Kg) | Ebat (mm)<br>Dims. (mm) |
|---------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|------------------------------|----------------------------|-------------------------|
| BKK.50                    | 50 Kg - 80 Lt                        | 380 / 50-60                           | 1,5 / 2                      | 110                        | 780x630x1050            |
| BKK.100                   | 100 Kg - 140 Lt                      | 380 / 50-60                           | 3,3 / 4,4                    | 140                        | 1315x740x1050           |
| BKK.150                   | 150 Kg - 190 Lt                      | 380 / 50-60                           | 4,5 / 6                      | 165                        | 1375x710x1050           |

# Hazırlık Ekipmanları / Preparation Equipments

## Adana Kebap Makinesi

Turkish Kebap Machine

### Temel Özellikler

- Tamamen paslanmaz çelik
- Kolay temizlenebilir tasarım
- Manuel itme kolu
- Isıtmalı kalıp
- 2mm kalınlığında, 20mm genişliğinde şiş ile kullanılabilir.

### Basic Features

- Completely stainless steel
- Easy to clean design
- Manual pushing handle
- Heated mold
- Can be used with 2mm thick, 20mm wide skewers.



### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Kapasite (Gr)<br>Capacity (Gr) | Voltaj (Volt/Watt)<br>Voltage (Volt/Watt) | Ağırlık (Kg)<br>Dims. (Kg) | Ebat (mm)<br>Dims. (mm) |
|---------------------------|--------------------------------|---|----------------------------|-------------------------|
| BKS.100                   | 60 - 100                       | 220 / 40                                  | 10                         | 210x370x730             |
| BKS.150                   | 80 - 150                       | 220 / 40                                  | 11                         | 210x370x730             |

## Et Soslama Makinesi

Tumbler

### Temel Özellikler

- Tamamen paslanmaz çelik
- Kolay temizlenebilir tasarım
- Homojen ürün karışımı
- Otomatik boşaltma

### Basic Features

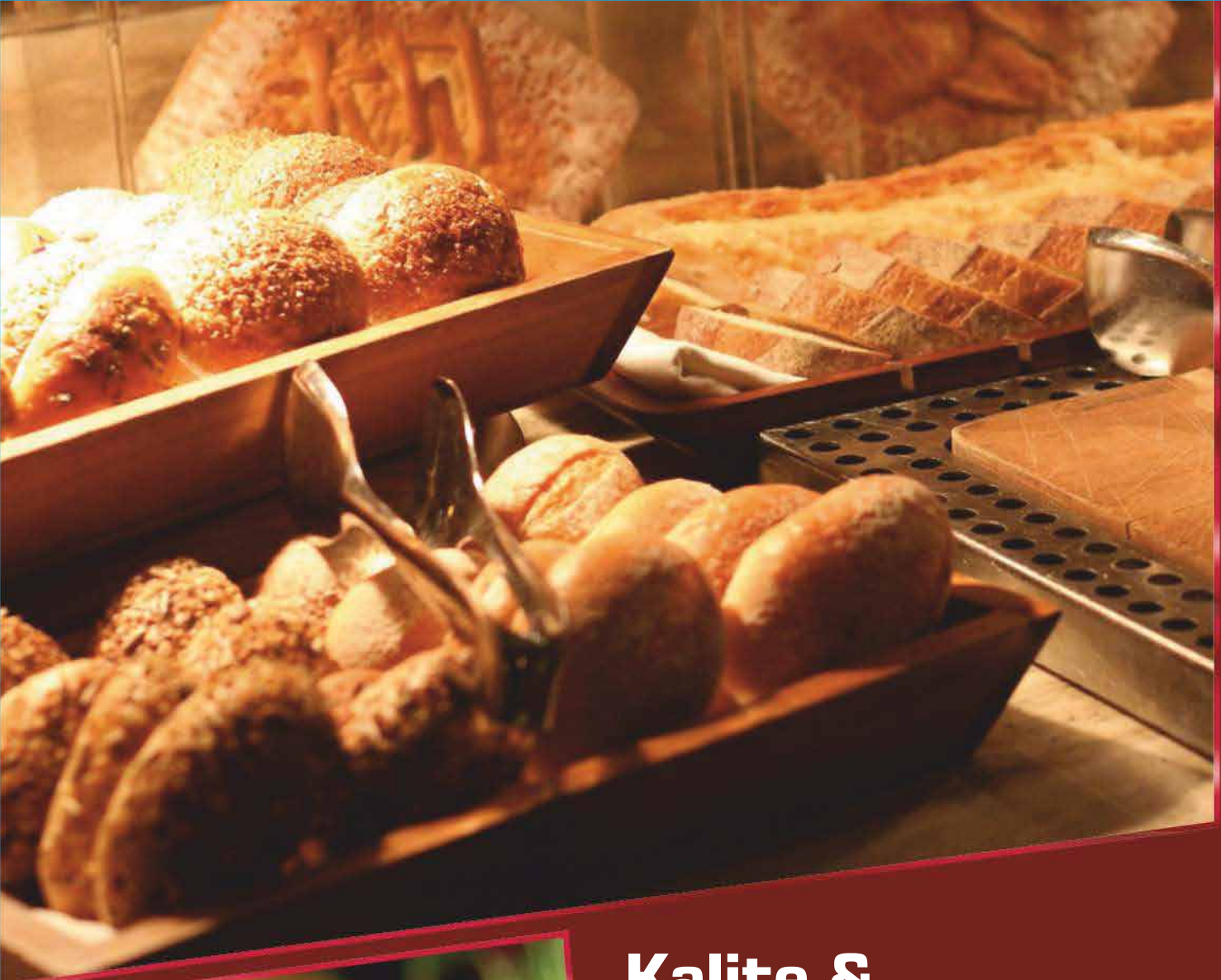
- Completely stainless steel
- Easy to clean design
- Homogeneous product mix
- Automatic unloading



Yeni Ürün  
New Product

### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Kapasite (Lt)<br>Capacity (Lt) | Voltaj (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW/hp)<br>Power (kW/hp) | Ağırlık (Kg)<br>Dims. (Kg) | Ebat (mm)<br>Dims. (mm) |
|---------------------------|--------------------------------|---------------------------------------|------------------------------|----------------------------|-------------------------|
| BTM.400                   | 400                            | 380 / 50-60                           | 5 / 6,5                      | 400                        | 870x1400x1450           |
| BTM.400S                  | 400                            | 380 / 50-60                           | 5 / 6,5                      | 400                        | 870x1400x1450           |



**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<br>Product Code | Kapasite (Un/Hamur)<br>Capacity (Flour/Dough) | Kazan Çapı<br>Bowl Diameter | Kapasite<br>Capacity | Voltaj (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW/hp)<br>Power (kW/hp) | Ağırlık (Kg)<br>Dims. (Kg) | Ebat (mm)<br>Dims. (mm) |
|---------------------------|---|-----------------------------|----------------------|---------------------------------------|------------------------------|----------------------------|-------------------------|
| BHY.5                     | 3 Kg./ 5 Kg.                                  | Ø 30 Cm                     | 12 Lt.               | 220-380 / 50-60                       | 0,25 / 0,3                   | 25                         | 610x315x500             |
| BHY.10                    | 7 Kg./ 10 Kg.                                 | Ø 36 Cm                     | 22 Lt.               | 220-380 / 50-60                       | 0,37 / 0,5                   | 60                         | 700x460x600             |
| BHY.25                    | 15 Kg./ 25 Kg.                                | Ø 43 Cm                     | 36 Lt.               | 220-380 / 50-60                       | 0,55 / 0,7                   | 68                         | 750x500x640             |
| BHY.35                    | 25 Kg./ 35 Kg.                                | Ø 50 Cm                     | 54 Lt.               | 220-380 / 50-60                       | 0,55 / 0,7                   | 95                         | 840x550x750             |
| BHY.50                    | 35 Kg./ 50 Kg.                                | Ø 60 Cm                     | 84 Lt.               | 220-380 / 50-60                       | 0,55 / 0,7                   | 115                        | 970x650x770             |
| BHY.75                    | 50 Kg./ 75 Kg.                                | Ø 75 Cm                     | 159 Lt.              | 220-380 / 50-60                       | 1,1 / 1,5                    | 200                        | 1120x900x770            |
| BHY.100                   | 75 Kg./ 100 Kg.                               | Ø 85 Cm                     | 244 Lt.              | 220-380 / 50-60                       | 1,5 / 2,0                    | 220                        | 1280x930x1070           |
| BHY.135                   | 100 Kg./ 135 Kg.                              | Ø 90 Cm                     | 290 Lt.              | 220-380 / 50-60                       | 1,5 / 2,0                    | 235                        | 1300x950x1070           |
| BHY.235                   | 150 Kg./ 235 Kg.                              | Ø 100 Cm                    | 396 Lt.              | 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<br>Product Code | Kapasite (Un/Hamur)<br>Capacity (Flour/Dough) | Kazan Çapı<br>Bowl Diameter | Kapasite<br>Capacity | Voltaj (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW/hp)<br>Power (kW/hp) | Ağırlık (Kg)<br>Dims. (Kg) | Ebat (mm)<br>Dims. (mm) |
|---------------------------|---|-----------------------------|----------------------|---------------------------------------|------------------------------|----------------------------|-------------------------|
| BHY.10K                   | 7 Kg./10 Kg.                                  | Ø 36 Cm                     | 22 Lt.               | 220-380 / 50-60                       | 0,37 / 0,5                   | 65                         | 700x460x600             |
| BHY.25K                   | 15 Kg./25 Kg.                                 | Ø 43 Cm                     | 36 Lt.               | 220-380 / 50-60                       | 0,55 / 0,7                   | 73                         | 750x500x640             |
| BHY.35K                   | 25 Kg./35 Kg.                                 | Ø 50 Cm                     | 54 Lt.               | 220-380 / 50-60                       | 0,55 / 0,7                   | 100                        | 840x550x750             |
| BHY.50K                   | 35 Kg./50 Kg.                                 | Ø 60 Cm                     | 84 Lt.               | 220-380 / 50-60                       | 0,55 / 0,7                   | 120                        | 970x650x770             |
| BHY.75K                   | 50 Kg./75 Kg.                                 | Ø 75 Cm                     | 159 Lt.              | 220-380 / 50-60                       | 1,1 / 1,5                    | 205                        | 1120x900x770            |
| BHY.100K                  | 75 Kg./100 Kg.                                | Ø 85 Cm                     | 244 Lt.              | 220-380 / 50-60                       | 1,5 / 2,0                    | 225                        | 1280x930x1070           |
| BHY.135K                  | 100 Kg./135 Kg.                               | Ø 90 Cm                     | 290 Lt.              | 220-380 / 50-60                       | 1,5 / 2,0                    | 245                        | 1300x950x1070           |
| BHY.235K                  | 150 Kg./235 Kg.                               | Ø 100 Cm                    | 396 Lt.              | 380 / 50-60                           | 3 / 4,0                      | 425                        | 1600x1100x1200          |

## Spiral Hamur Yoğurma Makineleri Spiral Dough Kneading Machines

### Temel Özellikler

- Paslanmaz çelik kazan ve spiral burgu
- Çift devirli zaman ayarı
- İki yöne hareketli kazan
- Şeffaf kazan kapağı

### Basic Features

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



BSH.20  
Kalkar Kafa



BSH.35



BSH.135

### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Kapasite (Un/Hamur)<br>Capacity (Flour/Dough) | Kazan Çapı<br>Bowl Diameter | Kapasite<br>Capacity | Voltaj (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW/hp)<br>Power (kW/hp) | Ağırlık<br>Dims. | Ebat (mm)<br>Dims. (mm) |
|---------------------------|---|-----------------------------|----------------------|---------------------------------------|------------------------------|------------------|-------------------------|
| BSH.20 Kalkar Kafa        | 10 Kg./20 Kg.                                 | Ø 43 Cm                     | 32 Lt.               | 380 / 50-60                           | 1,1 / 1,5                    | 70 Kg            | 760x470x720             |
| BSH.35                    | 25 Kg./35 Kg.                                 | Ø 50 Cm                     | 55 Lt.               | 380 / 50-60                           | 1,5-2,5 / 2-3,4              | 255 Kg           | 1070x550x1060           |
| BSH.50                    | 35 Kg./50 Kg.                                 | Ø 60 Cm                     | 80 Lt.               | 380 / 50-60                           | 1,5-2,5 / 2-3,4              | 260 Kg           | 1150x600x1060           |
| BSH.75                    | 50 Kg./75 Kg.                                 | Ø 70 Cm                     | 160 Lt.              | 380 / 50-60                           | 3,5-5,5 / 4,7-7,4            | 320 Kg           | 1200x700x1300           |
| BSH.135                   | 100 Kg./135 Kg.                               | Ø 90 Cm                     | 295 Lt.              | 380 / 50-60                           | 5,5-7,5 / 7,4-10,1           | 400 Kg           | 1600x900x1570           |
| BSH.235                   | 150 Kg./235 Kg.                               | Ø 100 Cm                    | 395 Lt.              | 380 / 50-60                           | 5,5-7,5 / 7,4-10,1           | 420 Kg           | 1700x1000x1570          |

## Mikser Makineleri

### Mixer Machines

#### Temel Özellikler

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

#### Basic Features

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

#### Aksesuarlar | Accessories



BM.10S



BM.40S



BM.60

#### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Kapasite<br>Capacity | Kazan Çapı<br>Bowl Diameter | Voltaj (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW/hp)<br>Power (kW/hp) | Ağırlık (Kg)<br>Dims. (Kg) | Ebat (mm)<br>Dims. (mm) |
|---------------------------|----------------------|-----------------------------|---------------------------------------|------------------------------|----------------------------|-------------------------|
| <b>BM.10S</b>             | 10 Lt.               | Ø 26 cm                     | 220-380 / 50-60                       | 0,55 / 0,7                   | 54                         | 540x415x660             |
| <b>BM.20S</b>             | 20 Lt.               | Ø 30 cm                     | 220-380 / 50-60                       | 0,6-0,9 / 0,8-1,2            | 94                         | 740x470x830             |
| <b>BM.40S</b>             | 40 Lt.               | Ø 40 cm                     | 220-380 / 50-60                       | 1-1,7 / 1,3-2,3              | 155                        | 840x600x1050            |
| <b>BM.60S</b>             | 60 Lt.               | Ø 43 cm                     | 220-380 / 50-60                       | 1-1,7 / 1,3-2,3              | 160                        | 840x630x1050            |
| <b>BM.60</b>              | 60 Lt.               | Ø 43 cm                     | 220-380 / 50-60                       | 1-1,7 / 1,3-2,3              | 300                        | 730x630x1220            |



## 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<br>Product Code | Kapasite (Gr)<br>Capacity (Gr) | Voltaj (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW/hp)<br>Power (kW/hp) | Ağırlık (Kg)<br>Dims. (Kg) | Ebat (mm)<br>Dims. (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            |

## Paslanmaz Hamur Açma &amp; Ekmek Dilimleme Makineleri

Stainless Steel Dough Rollers &amp; Bread Slicing Machines

## Hamur Açma Makinesi Temel Özellikler

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

## Ekmek Dilimleme Makinesi Temel Özellikler

- Kolay temizlenebilir tasarım
- Paslanmaz çelik hazne ve kesici

## Dough Rollers Machines Basic Features

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

## Bread Slicing Machines Basic Features

- Easy to clean design
- Stainless steel chamber and cutter



BHA.40



BED.T

## Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Kapasite (Cm)<br>Capacity (Cm)               | Merdane<br>Roller                     | Voltaj (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW/hp)<br>Power (kW/hp) | Ağırlık (Kg)<br>Dims. (Kg) | Ebat (mm)<br>Dims. (mm) |
|---------------------------|--|---------------------------------------|---------------------------------------|------------------------------|----------------------------|-------------------------|
| BHA.30                    | 30   | Çiftli - Double                       | 220 / 50-60                           | 0,37 / 0,5                   | 40                         | 450x420x580             |
| BHA.40                    | 40   | Çiftli - Double                       | 220 / 50-60                           | 0,37 / 0,5                   | 45                         | 540x450x640             |
| Ürün Kodu<br>Product Code | Dilim Kalınlığı (mm)<br>Slice Thickness (mm) | Voltaj (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW/hp)<br>Power (kW/hp)          | Ağırlık (Kg)<br>Dims. (Kg)   | Ebat (mm)<br>Dims. (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

### Basic Features

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



BPS.25

Filtre | Filter

BPS.50

### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Kapasite (Kg)<br>Capacity (Kg) | Voltaj (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW/hp)<br>Power (kW/hp) | Ağırlık (Kg)<br>Dims. (Kg) | Ebat (mm)<br>Dims. (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 / 3                     | 100                        | 960x630x1060            |

BPS.10 / BPS.25 / BPS.35 / BPS.50 Filtre | Filter  
NOT included the Price | Fiyata Dahil DEĞİLDİR

## 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  
Yarım Ay Bıçak | Half-Moon Slicer



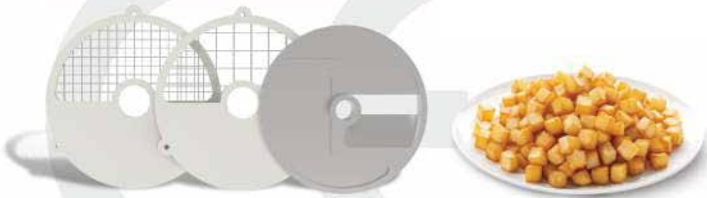
BSÜ



BSA

#### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Kapasite (Kg/Saat)<br>Capacity (Kg/h) | Voltaj (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW/hp)<br>Power (kW/hp) | Ağırlık (Kg)<br>Dims. (Kg) | Ebat (mm)<br>Dims. (mm) |
|---------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|------------------------------|----------------------------|-------------------------|
| BSÜ                       | 300                                   | 220 / 50-60                           | 0,25 / 0,3                   | 25                         | 740x410x510             |
| BSA                       | 300                                   | 220 / 50-60                           | 0,25 / 0,3                   | 30                         | 790x530x920             |



10x10 mm Kübik Bıçak | Cubic Slicer  
10x20 mm Kübik Bıçak | Cubic Slicer  
Ön Kesici | Front Blade  
Fiyata Dahil DEĞİLDİR | NOT included the price

## 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

### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Kapasite (Kg/Lt)<br>Capacity (Kg/Lt) | Voltaj (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) | Güç<br>Power   | Ağırlık (Kg)<br>Dims. (Kg) | Ebat (mm)<br>Dims. (mm) |
|---------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|----------------|----------------------------|-------------------------|
| BSDE ECO                  | 2 Kg - 7 Lt                          | 220-380 / 50-60                       | 0,25Kw / 0,3Hp | 18                         | 540x350x340             |
| BSD                       | 2 Kg - 7 Lt                          | 220-380 / 50-60                       | 0,37Kw / 0,5Hp | 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



### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Kapasite (Kg/Lt)<br>Capacity (Kg/Lt) | Voltaj (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW/hp)<br>Power (kW/hp) | Ağırlık (Kg)<br>Dims. (Kg) | Ebat (mm)<br>Dims. (mm) |
|---------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|------------------------------|----------------------------|-------------------------|
| BGÖ                       | 1 Kg - 2 Lt                          | 220-380 / 50-60                       | 0,25 / 0,3                   | 14                         | 330x280x380             |

**Patates Dilimleme Makinesi & Sanayi Tipi Konserve Aacađı**

Potato Slicer &amp; Industrial Type Can Opener

**Patates Dilimleme Temel zellikler**

- 9x9 mm llerinde dilimleme
- zel alüminyum dış gvde ve elektrostatik boya
  - Paslanmaz elik bıçaklar
  - Alüminyum dış ember

**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 Aacađı Temel zellikler**

- Helisel dişli sayesinde, sıyırma ve kaırma yapmaz.
  - Ayarlanabilir sabitleme Ayađı
- 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 zellikler | Technical Features**

| rn Kodu<br>Product Code | Bıak Ebadı<br>Slice Dimension | Ağrılık (Kg)<br>Dims. (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 Feature

- 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<br>Product Code | Bıçak Ebadı<br>Slice Dimension | Voltaaj (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW/hp)<br>Power (kW/hp) | Ağırlık (Kg)<br>Dims. (Kg) | Ebat (mm)<br>Dims. (mm) |
|---------------------------|--------------------------------|--|------------------------------|----------------------------|-------------------------|
| BL25                      | -                              | 220 / 50-60                            | 0,25 / 0,3                   | -                          | -                       |
| BL40-C                    | -                              | 220 / 50-60                            | 0,40 / 0,5                   | -                          | -                       |
| GDM25                     | Ø 250 mm                       | 220 / 50-60                            | 0,30 / 0,4                   | 16                         | 530x450x380             |
| GDM27                     | Ø 270 mm                       | 220 / 50-60                            | 0,30 / 0,4                   | 18                         | 530x450x380             |
| GDM30                     | Ø 300 mm                       | 220 / 50-60                            | 0,30 / 0,4                   | 21                         | 530x500x380             |



**DAMPAK**

**Soğutma Ekipmanları**  
Cooling Equipments

Soğutma Ekipmanları  
Cooling Equipments



## Dik Tip Buzdolabı Tek Kapılı Vertical Type Refrigerator with Single Door

### Temel Özellikler

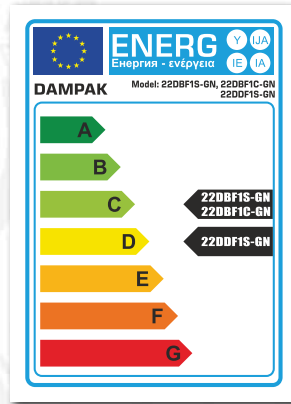
- İç, dış gövde paslanmaz çelik Aisi 304
- 60mm kalınlığında 45 kg/m<sup>3</sup> yoğunlukta çevre dostu (CFC içermeyen) poliüretan izolasyon.
- Dijital kontrollü kumanda paneli
- Otomatik defrost özelliği.
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Ayarlanabilir polietilen kaplı raflar
- Kullanıcı tarafından 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
- R290, R134a, R404a soğutucu gaz
- Camlı kapılarda standart LED aydınlatma

### Basic Features

- Internal, external body stainless steel Aisi 304.
- 60mm thick 45 kg / m<sup>3</sup> density environmentally friendly (CFC-free) polyurethane insulation.
- Digitally controlled control panel
- Automatic defrosting.
- Height adjustable 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
- R290, R134a, R404a refrigerant
- Standard LED lighting in glass doors



22DBF1S-GN



Ayarlanabilir  
Polietilen Kaplı Raflar



22DBF1C-GN

### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Ürün Adı<br>Product Name  | Sıcaklık °C<br>Temp. °C | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Hacim<br>Dims. | Ağırlık<br>Weight | Güç<br>Power | Voltaj (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) | Enerji<br>Energy |
|---------------------------|---|-------------------------|-------------------------|----------------|-------------------|--------------|---------------------------------------|------------------|
| 22DBF1S-GN                | Dik Tip Buzdolabı Tek Kapılı<br>Vertical Type Refrigerator Single Door                | +2/+5                   | 69x82x210               | 700 Lt         | 112 Kg            | 420W         | 220-240 / 50-60                       | C                |
| 22DBF1C-GN                | Dik Tip Buzdolabı Tek Kapılı, Camlı<br>Vertical Type Refrigerator, Single Door, Glass | +2/+5                   | 69x82x210               | 700 Lt         | 130 Kg            | 420W         | 220-240 / 50-60                       | C                |
| 22DDF1S-GN                | Dik Tip Derin Dondurucu Tek Kapılı<br>Vertical Type Freezer Single Door               | -18/-15                 | 69x82x210               | 700 Lt         | 113 Kg            | 500W         | 220-240 / 50-60                       | D                |
| 22DBS1S-GN                | Dik Tip Statik Buzdolabı Tek Kapılı<br>Vertical Type Static Refrigerator Single Door  | -2/+5                   | 69x82x210               | 700 Lt         | 105 Kg            | 420W         | 220-240 / 50-60                       | -                |

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

\*Fiyatlarımıza ÖTV ve KDV dahil değildir. Our prices do not include SCT and VAT.

## Dik Tip Buzdolabı İki Kapılı

### Vertical Type Refrigerator with Double Door

#### Temel Özellikler

- İç, dış gövde paslanmaz çelik Aisi 304
- 60mm kalınlığında 45 kg/m<sup>3</sup> yoğunlukta çevre dostu (CFC içermeyen) poliüretan izolasyon.
- Dijital kontrollü kumanda paneli
- Otomatik defrost özelliği
- Yüksekliği ayarlanabilir 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
- R290, R134a, R404a soğutucu gaz
- Camlı kapılarda standart LED aydınlatma

#### Basic Features

- Internal, external body stainless steel Aisi 304.
- 60mm thick 45 kg / m<sup>3</sup> density environmentally friendly (CFC-free) polyurethane insulation.
- Digitally controlled control panel
- Automatic defrosting
- Height adjustable 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
- R290, R134a, R404a refrigerant
- Standard LED lighting in glass doors



22DBF2S-GN



22DBF2C-GN

#### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Ürün Adı<br>Product Name  | Sıcaklık °C<br>Temp. °C | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Hacim<br>Dims. | Ağırlık<br>Weight | Güç<br>Power | Voltaj (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) |
|---------------------------|---|-------------------------|-------------------------|----------------|-------------------|--------------|---------------------------------------|
| 22DBF2S-GN                | Dik Tip Buzdolabı Çift Kapılı<br>Vertical Type Refrigerator Double Door,              | +2/+5                   | 139x82x210              | 1400 Lt        | 205 Kg            | 660W         | 220-240 / 50-60                       |
| 22DBF2C-GN                | Dik Tip Buzdolabı Çift Kapılı, Camlı<br>Vertical Type Refrigerator Double Door, Glass | +2/+5                   | 139x82x210              | 1400 Lt        | 240 Kg            | 660W         | 220-240 / 50-60                       |
| 22DDF2S-GN                | Dik Tip Derin Dondurucu Çift Kapılı<br>Vertical Freezer Double Door                   | -18/-15                 | 139x82x210              | 1400 Lt        | 208 Kg            | 795W         | 220-240 / 50-60                       |
| 22DBS2S-GN                | Dik Tip Statik Buzdolabı Çift Kapılı<br>Vertical Type Static Refrigerator Double Door | -2/+5                   | 139x82x210              | 1400 Lt        | 195 Kg            | 725W         | 220-240 / 50-60                       |

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

\*Fiyatlarımıza ÖTV ve KDV dahil değildir. Our prices do not include SCT and VAT.

## Et Askılı Vitrin Tip Dikey Buzdolapları Meat Hanging, Showcase Type, Vertical Refrigerators

### Temel Özellikler

- İç, dış gövde paslanmaz çelik Aisi 304
  - 60mm kalınlığında 45 kg/m<sup>3</sup> yoğunlukta çevre dostu (CFC içermeyen) poliüretan izolasyon.
  - Dijital kontrollü kumanda paneli
  - Otomatik defrost özelliği.
  - 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.
  - R290, R404a soğutucu gaz
  - Camlı kapılarda standart LED aydınlatma
- Not: Et askılı dolaplarda raf kullanılmamaktadır.

### Basic Features

- Internal, external body stainless steel Aisi 304.
  - 60mm thick 45 kg / m<sup>3</sup> density environmentally friendly (CFC-free) polyurethane insulation.
  - Digitally controlled control panel
  - Automatic defrost feature.
  - 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.
  - R290, R404a refrigerant
  - Standard LED lighting on glazed doors
- Note: Racks are not used in meat hung cabinets.



22DBS1C-GN45



22DBS2C-GN45

### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Ürün Adı<br>Product Name   | Sıcaklık °C<br>Temp. °C | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Hacim<br>Dims. | Ağırlık<br>Weight | Güç<br>Power | Voltaj (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) |
|---------------------------|--|-------------------------|-------------------------|----------------|-------------------|--------------|---------------------------------------|
| 22DBS1C-GN.35             | Et Askılı Buzdolabı Tek Kapılı (Cam Kapılı, Vitrinsiz)<br>Meat Hanger, Single Door (Glass Door, No Showcase) | -2/+5                   | 69x82x210               | 602 Lt         | 205 Kg            | 660W         | 220-240 / 50-60                       |
| 22DBS1C-GN.45             | Et Askılı Buzdolabı Tek Kapılı(Cam Kapılı, Vitrinli)<br>Meat Hanger, Single Door (Glass Door, Showcase)      | -2/+5                   | 69x82x210               | 602 Lt         | 240 Kg            | 660W         | 220-240 / 50-60                       |
| 22DBS2C-GN.35             | Et Askılı Buzdolabı İki Kapılı(Cam Kapılı, Vitrinsiz)<br>Meat Hanger, Two Doors (Glass Door, No Showcase)    | -2/+5                   | 139x82x210              | 1342 Lt        | 208 Kg            | 725W         | 220-240 / 50-60                       |
| 22DBS2C-GN.45             | Et Askılı Buzdolabı İki Kapılı(Cam Kapılı, Vitrinli)<br>Meat Hanger, Two Doors (Glass Door, Showcase)        | -2/+5                   | 139x82x210              | 1342 Lt        | 195 Kg            | 725W         | 220-240 / 50-60                       |

\*Fiyatlarımıza ÖTV ve KDV dahil değildir. Our prices do not include SCT and VAT.

## Et Yaşlandırma Dolabı Dry Aged Fridge

### Temel Özellikler

- İç, dış gövde paslanmaz çelik Aisi 304
- 60mm kalınlığında 45 kg/m<sup>3</sup> yoğunlukta çevre dostu (CFC içermeyen) poliüretan izolasyon.
- Dijital kontrollü kumanda paneli
- Otomatik defrost özelliği.
- Tekerlekli
- Ayarlanabilir krom kaplı raflar
- Yaylı menteşe sayesinde kendi kendine kapanabilir kapı.
- En23953' e göre 32°C, Rh%65 ve 41°C Rh%70 çalışma koşullarına uygun.
- Otomatik nem kontrolü
- R290, R404a soğutucu gaz

### Basic Features

- Internal, external body stainless steel Aisi 304.
- 60mm thick 45 kg / m<sup>3</sup> density environmentally friendly (CFC-free) polyurethane insulation.
- Digitally controlled control panel
- Automatic defrost feature.
- Wheeled
- Adjustable chrome covered shelves
- Self-closing door thanks to the spring hinge.
- According to En23953, 32°C, Rh 65% and 41°C Rh 70% suitable for working conditions.
- Automatic humidity control
- R290, R404a refrigerant



22DBS1C-DRY



22DBS2C-DRY

### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Ürün Adı<br>Product Name                                    | Sıcaklık °C<br>Temp. °C | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Hacim<br>Dims. | Ağırlık<br>Weight | Güç<br>Power | Voltaj (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) |
|---------------------------|---|-------------------------|-------------------------|----------------|-------------------|--------------|---------------------------------------|
| 22DBS1C-DRY               | Et Yaşlandırma Dolabı, Tek Kapılı<br>Dry Aged, Single Door  | +2/+5                   | 69x82x210               | 563 Lt         | 110 Kg            | 418W         | 220-240 / 50-60                       |
| 22DBS2C-DRY               | Et Yaşlandırma Dolabı, Çift Kapılı<br>Dry Aged, Double Door | +2/+5                   | 139x82x210              | 1264 Lt        | 237 Kg            | 660W         | 220-240 / 50-60                       |

\*Fiyatlarımıza ÖTV ve KDV dahil değildir. Our prices do not include SCT and VAT.

## Tezgah Tipi Buzdolabı (2 Kapılı) Counter Type Refrigerator (2 Door)

### Temel Özellikler

- İç, dış gövde paslanmaz çelik Aisi 304
- 50mm kalınlığında 45 kg/m<sup>3</sup> yoğunlukta çevre dostu (CFC içermeyen) poliüretan izolasyon.
- Dijital kontrollü kumanda paneli
- Otomatik defrost özelliği.
- Yüksekliği ayarlanabilir 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.
- R290, R134a, R404a soğutucu gaz
- Granit tezgah opsiyonu.

### Basic Features

- Internal, external body stainless steel Aisi 304.
- 50mm thick 45 kg / m<sup>3</sup> density environmentally friendly (CFC-free) polyurethane insulation.
- Digitally controlled control panel
- Automatic defrost feature.
- Height adjustable 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.
- R290, R134a, R404a refrigerant
- Granite countertop option.



22TBF2S-70



İkili Çekmece Modülü.  
Double Drawer Module



Granit Tezgah Opsiyonlu  
Granite Countertop Option

### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Ürün Adı<br>Product Name  | Sıcaklık °C<br>Temp. °C | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Hacim<br>Dims. | Ağırlık<br>Weight | Güç<br>Power | Voltaaj (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) |
|---------------------------|---|-------------------------|-------------------------|----------------|-------------------|--------------|--|
| 22TBF1S-70                | Tezgah Tipi Buzdolabı Tek Kapılı<br>Counter Type Refrigerator Single Door   | +2/+5                   | 100x70x85               | 135 Lt         | 80 Kg             | 400W         | 220-240 / 50-60                        |
| 22TBF2S-60                | Tezgah Tipi Buzdolabı Çift Kapılı<br>Counter Type Refrigerator Double Door  | +2/+5                   | 150x60x85               | 235 Lt         | 90 Kg             | 420W         | 220-240 / 50-60                        |
| 22TDF2S-60                | Tezgah Tipi Derin Dondurucu Çift Kapılı<br>Counter Type Freezer Double Door | -15/-18                 | 150x60x85               | 235 Lt         | 92 Kg             | 1000W        | 220-240 / 50-60                        |
| 22TBF2S-70                | Tezgah Tipi Buzdolabı Çift Kapılı<br>Counter Type Refrigerator Double Door  | +2/+5                   | 150x70x85               | 295 Lt         | 110 Kg            | 420W         | 220-240 / 50-60                        |
| 22TDF2S-70                | Tezgah Tipi Derin Dondurucu Çift Kapılı<br>Counter Type Freezer Double Door | -15/-18                 | 150x70x85               | 295 Lt         | 112 Kg            | 1000W        | 220-240 / 50-60                        |
| 22TBF2C-70                | Tezgah Tipi Buzdolabı CAM Kapılı<br>Counter Type Refrigerator, Glass Door   | +2/+5                   | 150x70x85               | 295 Lt         | 110 Kg            | 420W         | 220-240 / 50-60                        |

\*Fiyatlarımıza ÖTV ve KDV dahil değildir. Our prices do not include SCT and VAT.

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

## Tezgah Tipi Buzdolabı (3 Kapılı) Counter Type Refrigerator (3 Door)

### Temel Özellikler

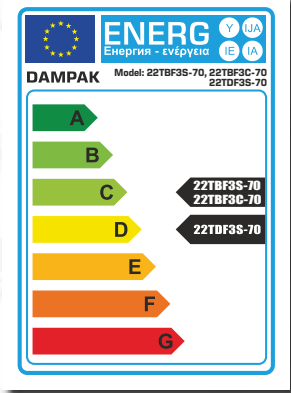
- İç, dış gövde paslanmaz çelik Aisi 304
- 50mm kalınlığında 45 kg/m<sup>3</sup> yoğunlukta çevre dostu (CFC içermeyen) poliüretan izolasyon.
- Dijital kontrollü kumanda paneli
- Otomatik defrost özelliği.
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Ayarlanabilir polietilen kaplı raflar
- Kullanıcı tarafından 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.
- R290, R134a, R404a soğutucu gaz
- Granit tezgah opsiyonu.

### Basic Features

- Internal, external body stainless steel Aisi 304.
- 50mm thick 45 kg / m<sup>3</sup> density environmentally friendly (CFC-free) polyurethane insulation.
- Digitally controlled control panel
- Automatic defrost feature.
- Height adjustable 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.
- R290, R134a, R404a refrigerant
- Granite countertop option.



22TBF3S-70



İkili Çekmece Modülü.  
Double Drawer Module



Granit Tezgah Opsiyonlu  
Granite Countertop Option

### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Ürün Adı<br>Product Name   | Sıcaklık °C<br>Temp. °C | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Hacim<br>Dims. | Ağırlık<br>Weight | Güç<br>Power | Voltaj (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) | Enerji<br>Energy |
|---------------------------|--|-------------------------|-------------------------|----------------|-------------------|--------------|---------------------------------------|------------------|
| 22TBF3S-60                | Tezgah Tipi Buzdolabı Üç Kapılı<br>Counter Type Refrigerator Three Doors   | +2/+5                   | 200x60x85               | 362 Lt         | 110 Kg            | 420W         | 220-240 / 50-60                       | -                |
| 22TDF3S-60                | Tezgah Tipi Derin Dondurucu Üç Kapılı<br>Counter Type Freezer Three Doors  | -15/-18                 | 200x60x85               | 362 Lt         | 112 Kg            | 1000W        | 220-240 / 50-60                       | -                |
| 22TBF3S-70                | Tezgah Tipi Buzdolabı Üç Kapılı<br>Counter Type Refrigerator Three Doors   | +2/+5                   | 200x70x85               | 455 Lt         | 137 Kg            | 420W         | 220-240 / 50-60                       | C                |
| 22TDF3S-70                | Tezgah Tipi Derin Dondurucu Üç Kapılı<br>Counter Type Freezer Three Doors  | -15/-18                 | 200x70x85               | 455 Lt         | 139 Kg            | 1000W        | 220-240 / 50-60                       | D                |
| 22TBF3C-70                | Tezgah Tipi Buzdolabı CAM Kapılı<br>Counter Type Refrigerator, GLASS Doors | +2/+5                   | 200x70x85               | 455 Lt         | 137 Kg            | 420W         | 220-240 / 50-60                       | C                |

\*Fiyatlarımıza ÖTV ve KDV dahil değildir. Our prices do not include SCT and VAT.

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

## Tezgah Tipi Çekmeceli Buzdolapları Counter Type Drawer Refrigerators

### Temel Özellikler

- İç, dış gövde paslanmaz çelik Aisi 304
- 50mm kalınlığında 45 kg/m<sup>3</sup> yoğunlukta çevre dostu (CFC içermeyen) poliüretan izolasyon.
- Dijital kontrollü kumanda paneli
- Otomatik defrost özelliği.
- Yüksekliği ayarlanabilir 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.
- R290, R134a, soğutucu gaz

### Basic Features

- Internal, external body stainless steel Aisi 304.
- 50mm thick 45 kg / m<sup>3</sup> density environmentally friendly (CFC-free) polyurethane insulation.
- Digitally controlled control panel
- Automatic defrost feature.
- Height adjustable 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.
- R290, R134a, refrigerant gas



22TBFOS-70.6C



Granit Tezgah Opsiyonlu | Granite Countertop Option

### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Ürün Adı<br>Product Name   | Sıcaklık °C<br>Temp. °C | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Hacim<br>Dims. | Ağırlık<br>Weight | Güç<br>Power | Voltaj (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) |
|---------------------------|--|-------------------------|-------------------------|----------------|-------------------|--------------|---------------------------------------|
| 22TBFOS-60.4C             | Tezgahlı Buzdolabı 4 Çekmeceli<br>Undercounter Refrigerator with 4 Drawers | +2/+5                   | 150x60x85               | 108 Lt         | 105 Kg            | 420W         | 220-240 / 50-60                       |
| 22TBFOS-70.4C             | Tezgahlı Buzdolabı 4 Çekmeceli<br>Undercounter Refrigerator with 4 Drawers | +2/+5                   | 150x70x85               | 108 Lt         | 125 Kg            | 420W         | 220-240 / 50-60                       |
| 22TBFOS-60.6C             | Tezgahlı Buzdolabı 6 Çekmeceli<br>Undercounter Refrigerator with 6 Drawers | +2/+5                   | 200x60x85               | 135 Lt         | 130 Kg            | 460W         | 220-240 / 50-60                       |
| 22TBFOS-70.6C             | Tezgahlı Buzdolabı 6 Çekmeceli<br>Undercounter Refrigerator with 6 Drawers | +2/+5                   | 200x70x85               | 135 Lt         | 145 Kg            | 460W         | 220-240 / 50-60                       |

\*Fiyatlarımıza ÖTV ve KDV dahil değildir. Our prices do not include SCT and VAT.

\*Tekerlek opsiyonel olarak sunulmaktadır. Wheel is available as an option.

## Cihaz Altı Çekmeceli Buzdolapları

### Under Device Drawer Refrigerators

#### Temel Özellikler

- İç, dış gövde paslanmaz çelik Aisi 304
- 60mm kalınlığında 45 kg/m<sup>3</sup> yoğunlukta çevre dostu (CFC içermeyen) poliüretan izolasyon.
- Dijital kontrollü kumanda paneli
- Yüksekliği ayarlanabilir 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.
- R290, R134a soğutucu gaz

#### Basic Features

- Internal, external body stainless steel Aisi 304.
- 50mm thick 45 kg / m<sup>3</sup> density environmentally friendly (CFC-free) polyurethane insulation.
- Digitally controlled control panel
- Height adjustable 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.
- R290, R134a refrigerant



22CBFOS-60.4C



### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Ürün Adı<br>Product Name  | Sıcaklık °C<br>Temp. °C | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Hacim<br>Dims. | Ağırlık<br>Weight | Voltaj (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) |
|---------------------------|---|-------------------------|-------------------------|----------------|-------------------|---------------------------------------|
| 22CBFOS-60.4C             | Cihazaltı Buzdolabı 4 Çekmeceli<br>Under Cabinet Refrigerator 4 Drawers | +2/+5                   | 150x60x60               | 139 Lt         | 74 Kg             | 220-240 / 50-60                       |
| 22CBFOS-70.4C             | Cihazaltı Buzdolabı 4 Çekmeceli<br>Under Cabinet Refrigerator 4 Drawers | +2/+5                   | 150x70x60               | 174 Lt         | 92 Kg             | 220-240 / 50-60                       |
| 22CBFOS-60.6C             | Cihazaltı Buzdolabı 6 Çekmeceli<br>Under Cabinet Refrigerator 6 Drawers | +2/+5                   | 200x60x60               | 214 Lt         | 109 Kg            | 220-240 / 50-60                       |
| 22CBFOS-70.6C             | Cihazaltı Buzdolabı 6 Çekmeceli<br>Under Cabinet Refrigerator 6 Drawers | +2/+5                   | 200x70x60               | 269 Lt         | 117 Kg            | 220-240 / 50-60                       |

\*Fiyatlarımıza ÖTV ve KDV dahil değildir. Our prices do not include SCT and VAT.

\*Tekerlek opsiyonel olarak sunulmaktadır. Wheel is available as an option.



## Pizza Hazırlık Buzdolabı (Alçak Model)

Pizza preparation fridge (Low Model)

### Temel Özellikler

- İç, dış gövde paslanmaz çelik Aisi 304
- 50mm kalınlığında 45 kg/m<sup>3</sup> yoğunlukta çevre dostu (CFC içermeyen) poliüretan izolasyon.
- Dijital kontrollü kumanda paneli
- Otomatik defrost özelliği.
- Yüksekliği ayarlanabilir 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.
- R290, R134a, R404a soğutucu gaz
- GN 1/4 Küvete uygun.

### Basic Features

- Internal, external body stainless steel Aisi 304.
- 50mm thick 45 kg / m<sup>3</sup> density environmentally friendly (CFC-free) polyurethane insulation.
- Digitally controlled control panel
- Automatic defrost feature.
- Height adjustable 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.
- R290, R134a, R404a refrigerant
- Make up GN 1/4



22TBF2S-PA70



22TBF3S-PA70



İkili Çekmece Modülü. Double Drawer Module 450 €

### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Ürün Adı<br>Product Name   | Sıcaklık °C<br>Temp. °C | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Hacim<br>Dims. | Ağırlık<br>Weight | Güç<br>Power | Voltaj (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) |
|---------------------------|--|-------------------------|-------------------------|----------------|-------------------|--------------|---------------------------------------|
| 22TBF1S-PA70              | Pizza Hazırlık Buzdolabı Alçak Model Tek Kapılı<br>Pizza Preparation Ref. Low Model Single Door  | +2/+5                   | 100x70x109              | 196 Lt         | 105 Kg            | 450W         | 220-240 / 50-60                       |
| 22TBF2S-PA70              | Pizza Hazırlık Buzdolabı Alçak Model Çift Kapılı<br>Pizza Preparation Ref. Low Model Double Door | +2/+5                   | 150x70x109              | 290 Lt         | 115 Kg            | 450W         | 220-240 / 50-60                       |
| 22TBF3S-PA70              | Pizza Hazırlık Buzdolabı Alçak Model Üç Kapılı<br>Pizza Preparation Ref. Low Model Three Doors   | +2/+5                   | 200x70x109              | 450 Lt         | 130 Kg            | 450W         | 220-240 / 50-60                       |

\*Fiyatlarımıza ÖTV ve KDV dahil değildir. Our prices do not include SCT and VAT.

\*Tekerlek, raf ve GN küvetler fiyatlara dahil değildir. \*Wheel, shelf and GN containers are not included in the prices..

## Pizza Hazırlık Buzdolabı (Yüksek Model)

### Pizza Preparation Refrigerator (High Model)

#### Temel Özellikler

- İç, dış gövde paslanmaz çelik Aisi 304
- 50mm kalınlığında 45 kg/m<sup>3</sup> yoğunlukta çevre dostu (CFC içermeyen) poliüretan izolasyon.
- Dijital kontrollü kumanda paneli
- Otomatik defrost özelliği.
- Yüksekliği ayarlanabilir 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.
- R290, R134a, R404a soğutucu gaz
- Granit tezgah opsiyonu.
- GN 1/4 Küvete uygun

#### Basic Features

- Internal, external body stainless steel Aisi 304.
- 50mm thick 45 kg / m<sup>3</sup> density environmentally friendly (CFC-free) polyurethane insulation.
- Digitally controlled control panel
- Automatic defrost feature.
- Height adjustable 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.
- R290, R134a, R404a refrigerant
- Granite countertop option.
- Make up GN 1/4



22BF2S-PY70



22BF3S-PY70



İkili Çekmece Modülü.  
Double Drawer Module 450 €



#### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Ürün Adı<br>Product Name   | Sıcaklık °C<br>Temp. °C | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Hacim<br>Dims. | Ağırlık<br>Weight | Güç<br>Power | Voltaj (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) |
|---------------------------|--|-------------------------|-------------------------|----------------|-------------------|--------------|---------------------------------------|
| 22BF1S-PY70               | Pizza Hazırlık Buzdolabı Yüksek Model Tek Kapılı<br>Pizza Preparation Ref. High Model Single Door  | +2/+5                   | 100x70x133              | 196 Lt         | 115 Kg            | 450W         | 220-240 / 50-60                       |
| 22BF2S-PY70               | Pizza Hazırlık Buzdolabı Yüksek Model Çift Kapılı<br>Pizza Preparation Ref. High Model Double Door | +2/+5                   | 150x70x133              | 290 Lt         | 130 Kg            | 450W         | 220-240 / 50-60                       |
| 22BF3S-PY70               | Pizza Hazırlık Buzdolabı Yüksek Model Üç Kapılı<br>Pizza Preparation Ref. High Model Three Doors   | +2/+5                   | 200x70x133              | 450 Lt         | 145 Kg            | 450W         | 220-240 / 50-60                       |

\*Fiyatlarımıza ÖTV ve KDV dahil değildir. Our prices do not include SCT and VAT.

\*Tekerlek, raf ve GN küvetler fiyatlara dahil değildir. \*Wheel, shelf and GN containers are not included in the prices..

# Soğutma Ekipmanları / Cooling Equipments

## Granit Tablalı, Tezgah Tipi Buzdolabı ve Pizza Hazırlık Buzdolabı Countertop Refrigerator and Pizza Preparation Refrigerator with Granite Countertop

### Temel Özellikler

- İç, dış gövde paslanmaz çelik Aisi 304
- 50mm kalınlığında 45 kg/m<sup>3</sup> yoğunlukta çevre dostu (CFC içermeyen) poliüretan izolasyon.
- Dijital kontrollü kumanda paneli
- Otomatik defrost özelliği.
- Yüksekliği ayarlanabilir 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.
- R290, R134a soğutucu gaz
- GN 1/4 Küvete uygun.

### Basic Features

- Internal, external body stainless steel Aisi 304.
- 50mm thick 45 kg / m<sup>3</sup> density environmentally friendly (CFC-free) polyurethane insulation.
- Digitally controlled control panel
- Automatic defrost feature.
- Height adjustable 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.
- R290, R134a refrigerant
- Make up GN 1/4



22TBF2S-70-GR



22TBF2S-PY70-GR



### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Ürün Adı<br>Product Name   | Sıcaklık °C<br>Temp. °C | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Hacim<br>Dims. | Ağırlık<br>Weight | Güç<br>Power | Voltaj (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) |
|---------------------------|--|-------------------------|-------------------------|----------------|-------------------|--------------|---------------------------------------|
| 22TBF1S-70-GR             | Tezgah Tipi Buzdolabı Granitli, Tek Kapılı<br>Counter Type Ref. with Granite, Single Door          | +2/+5                   | 100x70x109              | 196 Lt         | 126 Kg            | 450W         | 220-240 / 50-60                       |
| 22TBF2S-70-GR             | Tezgah Tipi Buzdolabı Granitli, Çift Kapılı<br>Counter Type Ref. with Granite, Double Door         | +2/+5                   | 150x70x109              | 290 Lt         | 138 Kg            | 450W         | 220-240 / 50-60                       |
| 22TBF3S-70-GR             | Tezgah Tipi Buzdolabı Granitli, Üç Kapılı<br>Counter Type Ref. with Granite, Three Door            | +2/+5                   | 200x70x109              | 450 Lt         | 156 Kg            | 450W         | 220-240 / 50-60                       |
| 22TBF1S-PY70-GR           | Pizza Hazırlık Buzdolabı Yüksek Model Tek Kapılı<br>Pizza Preparation Ref. High Model Single Door  | +2/+5                   | 100x70x133              | 196 Lt         | 138 Kg            | 450W         | 220-240 / 50-60                       |
| 22TBF2S-PY70-GR           | Pizza Hazırlık Buzdolabı Yüksek Model Çift Kapılı<br>Pizza Preparation Ref. High Model Double Door | +2/+5                   | 150x70x133              | 290 Lt         | 156 Kg            | 450W         | 220-240 / 50-60                       |
| 22TBF3S-PY70-GR           | Pizza Hazırlık Buzdolabı Yüksek Model Üç Kapılı<br>Pizza Preparation Ref. High Model Three Doors   | +2/+5                   | 200x70x133              | 450 Lt         | 174 Kg            | 450W         | 220-240 / 50-60                       |

\*Fiyatlarımıza ÖTV ve KDV dahil değildir. Our prices do not include SCT and VAT.

\*Tekerlek, raf ve GN küvetler fiyatlara dahil değildir. \*Wheel, shelf and GN containers are not included in the prices..

## Banket Arabaları (Isıtmalı - Soğutmalı)

### Banquet Trolleys (Heated - Refrigerated)

#### Temel Özellikler

- İç, dış gövde paslanmaz çelik Aisi 304
- 60mm kalınlığında 45 kg/m<sup>3</sup> yoğunlukta çevre dostu (CFC içermeyen) poliüretan izolasyon.
- Dijital kontrollü kumanda paneli
- Isıtmalı modellerde, ısıtma aralığı 65°-70°C dir.
- Her yöne dönebilir ikisi kilitli 4 adet tekerlek
- Kullanıcı tarafından sökülüp temizlenebilir ısıya dayanıklı manyetik kapı contası

#### Basic Features

- Internal, external body stainless steel Aisi 304.
- 60mm thick 45 kg / m<sup>3</sup> density environmentally friendly (CFC-free) polyurethane insulation.
- Digitally controlled control panel
- In heated models, the heating range is 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



#### 2/1 Gastronom Dizayn

2/1 Gastronom Design

#### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Ürün Adı<br>Product Name   | Sıcaklık °C<br>Temp. °C | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Hacim<br>Dims. | Ağırlık<br>Weight | Tepsi<br>Tray | Voltaj (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) |
|---------------------------|--|-------------------------|-------------------------|----------------|-------------------|---------------|---------------------------------------|
| 22B001S-GN                | Banket Arabası, Isıtmalı, Tek Kapılı<br>Banquet Trolley, Heated, Single Door         | +60/+70                 | 675x800x1720            | 462 Lt         | 93 Kg             | 15            | 220-240 / 50-60                       |
| 22B002S-GN                | Banket Arabası, Isıtmalı, Çift Kapılı<br>Banquet Trolley, Heated, Double Door        | +60/+70                 | 1290x800x1720           | 925 Lt         | 170 Kg            | 30            | 220-240 / 50-60                       |
| 22B001SO-GN               | Banket Arabası, Soğutmalı, Tek Kapılı<br>Banquet Trolley, Refrigerated, Single Door  | +2/+5                   | 675x800x1720            | 462 Lt         | 110 Kg            | 15            | 220-240 / 50-60                       |
| 22B002SO-GN               | Banket Arabası, Soğutmalı, Çift Kapılı<br>Banquet Trolley, Refrigerated, Double Door | +2/+5                   | 1290x800x1720           | 925 Lt         | 190 Kg            | 30            | 220-240 / 50-60                       |

\*Fiyatlarımıza ÖTV ve KDV dahil değildir. Our prices do not include SCT and VAT.

## Set Üstü Saladbar Set Top Saladbar

### Temel Özellikler

- İç, dış gövde paslanmaz çelik Aisi 304
- 40mm kalınlığında 45 kg/m<sup>3</sup> yoğunlukta çevre dostu (CFC içermeyen) poliüretan izolasyon.
- Dijital kontrollü kumanda paneli.
- +2°C / +10°C çalışma aralığı.
- GN 1/4 Küvete uygun
- En23953' e göre 32°C, Rh%65 ve 41°C Rh%70 çalışma koşullarına uygun.
- R290, R134a, soğutucu gaz.
- Statik soğutmalı yüksek performanslı soğutma ünitesi
- Opsiyonlu üst koruma dizayn. Cam, koruma veya paslanmaz kapak.

### Basic Features

- Internal, external body stainless steel Aisi 304.
- 40mm thick 45 kg / m<sup>3</sup> density environmentally friendly (CFC-free) polyurethane insulation.
- Digitally controlled control panel.
- +2°C / +10°C operating range.
- Make up GN 1/4
- According to En23953, 32°C, Rh 65% and 41°C Rh 70% suitable for working conditions.
- R290, R134a, refrigerant.
- Static cooled high performance cooling unit
- Optional top protection design. Glass, protection or stainless cover.



22SBS05-12



22SBS07-15



22SBS09-18

### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Ürün Adı<br>Product Name  | Sıcaklık °C<br>Temp. °C | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Hacim<br>Dims. | Ağırlık<br>Weight | Güç<br>Power | Voltaj (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) |
|---------------------------|---|-------------------------|-------------------------|----------------|-------------------|--------------|---------------------------------------|
| 22SBS05-12                | Saladbar, Soğutmalı, 120cm, Gn1/4 5 Küvet<br>Saladbar, Refrigerated, 120cm, Gn1/4 5 Container   | +2/+10                  | 120x35x40               | 29 Lt          | 27 Kg             | 75W          | 220-240 / 50-60                       |
| 22SBS07-15                | Saladbar, Soğutmalı, 150cm, Gn1/4 7 Küvet<br>Saladbar, Refrigerated, 150cm, Gn1/4 7 Container   | +2/+10                  | 150x35x40               | 41 Lt          | 30 Kg             | 75W          | 220-240 / 50-60                       |
| 22SBS09-18                | Saladbar, Soğutmalı, 180cm, Gn1/4 9 Küvet<br>Saladbar, Refrigerated, 180cm, Gn1/4 9 Container   | +2/+10                  | 180x35x40               | 52 Lt          | 35 Kg             | 75W          | 220-240 / 50-60                       |
| 22SBS10-20                | Saladbar, Soğutmalı, 200cm, Gn1/4 10 Küvet<br>Saladbar, Refrigerated, 200cm, Gn1/4 10 Container | +2/+10                  | 200x35x40               | 59 Lt          | 40 Kg             | 75W          | 220-240 / 50-60                       |

\*Fiyatlarımıza ÖTV ve KDV dahil değildir.  
\* GN küvetler fiyata dahil değildir.

\*Our prices do not include SCT and VAT.  
\* GN containers are NOT included in the prices.

## Set Üstü Teşir Dolabı

### Countertop Display Cabinet

#### Temel Özellikler (Soğuk)

- İç, dış gövde paslanmaz çelik Aisi 304.
- Dijital kontrollü kumanda paneli
- Otomatik defrost özelliği.
- R290, R134a soğutucu gaz
- En23953' e göre 32°C, Rh%65 ve 41°C Rh%70 çalışma koşullarına uygun.
- Standart LED aydınlatma
- Polietilen kaplama raflar

#### Basic Features (Cool)

- Inner, outer body stainless steel Aisi 304
- Digitally controlled control panel
- Automatic defrost feature.
- R290, R134a refrigerant
- According to En23953, 32°C, Rh 65% and 41°C Rh 70% suitable for working conditions.
- Standard LED lighting
- Polyethylene plated shelves

#### Temel Özellikler (Sıcak)

- İç, dış gövde paslanmaz çelik Aisi 304
- Dijital kontrollü kumanda paneli
- İsteğe bağlı olarak nötr veya sıcak çalıştırılabilir
- Standart LED aydınlatma
- Polietilen kaplama raflar

#### Basic Features (Hot)

- Inner, outer body stainless steel Aisi 304
- Digitally controlled control panel
- Optionally, it can be operated neutral or hot
- Standard LED lighting
- Polyethylene plated shelves



### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Ürün Adı<br>Product Name   | Sıcaklık °C<br>Temp. °C | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Hacim<br>Dims. | Ağırlık<br>Weight | Gaz Türü<br>Refrigerant | Voltaj (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) |
|---------------------------|--|-------------------------|-------------------------|----------------|-------------------|-------------------------|---------------------------------------|
| 22DSS-80                  | Set Üstü Teşir Ünitesi, Soğutmalı<br>Counter Top Display, Refrigerated | +4 / +12                | 80x60x70                | 140 Lt         | 65 Kg             | R134A                   | 220 / 200                             |
| 22DSS-120                 | Set Üstü Teşir Ünitesi, Soğutmalı<br>Counter Top Display, Refrigerated | +4 / +12                | 120x60x70               | 200 Lt         | 85 Kg             | R134A                   | 220 / 200                             |
| 22DSI-80                  | Set Üstü Teşir Ünitesi, Isıtmalı<br>Counter Top Display, Heated        | +40 / +60               | 80x60x70                | 140 Lt         | 65 Kg             | -                       | 220 / 800                             |
| 22DSI-120                 | Set Üstü Teşir Ünitesi, Isıtmalı<br>Counter Top Display, Heated        | +40 / +60               | 120x60x70               | 200 Lt         | 85 Kg             | -                       | 220 / 800                             |

\*Fiyatlarımıza ÖTV ve KDV dahil değildir. Our prices do not include SCT and VAT.

## Teşhir Dolabı (Isıtmalı) Display Cabinet (Heated)

### Temel Özellikler

- İç, dış gövde paslanmaz çelik Aisi 304
- 60mm kalınlığında 45 kg/m<sup>3</sup> 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

- Internal, external body stainless steel Aisi 304.
- 60mm thick 45 kg/m<sup>3</sup> density environmentally friendly (CFC-free) polyurethane insulation.
- Digitally controlled control panel
- Optionally, it can be operated natural 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



22POF3B-SC



22POF3D-SC

### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Ürün Adı<br>Product Name  | Sıcaklık °C<br>Temp. °C | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Hacim<br>Dims. | Ağırlık<br>Weight | Güç<br>Power | Voltaj (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) |
|---------------------------|---|-------------------------|-------------------------|----------------|-------------------|--------------|---------------------------------------|
| 22POF0B-SC                | Pasta Vitrini 100cm, Isıtmalı, Bombe Camlı<br>Cake Showcase 100cm, Heated, Curved Glass | +40 / +60               | 100x70x130              | 370 Lt         | 110 Kg            | 1000W        | 220-240 / 50-60                       |
| 22POF3B-SC                | Pasta Vitrini 130cm, Isıtmalı, Bombe Camlı<br>Cake Showcase 130cm, Heated, Curved Glass | +40 / +60               | 130x70x130              | 480 Lt         | 140 Kg            | 1000W        | 220-240 / 50-60                       |
| 22POF6B-SC                | Pasta Vitrini 160cm, Isıtmalı, Bombe Camlı<br>Cake Showcase 160cm, Heated, Curved Glass | +40 / +60               | 160x70x130              | 590 Lt         | 180 Kg            | 1000W        | 220-240 / 50-60                       |
| 22POF0D-SC                | Pasta Vitrini 100cm, Isıtmalı, Düz Camlı<br>Cake Showcase 100cm, Heated, Flat Glass     | +40 / +60               | 100x70x130              | 429 Lt         | 120 Kg            | 1000W        | 220-240 / 50-60                       |
| 22POF3D-SC                | Pasta Vitrini 130cm, Isıtmalı, Düz Camlı<br>Cake Showcase 130cm, Heated, Flat Glass     | +40 / +60               | 130x70x130              | 562 Lt         | 150 Kg            | 1000W        | 220-240 / 50-60                       |
| 22POF6D-SC                | Pasta Vitrini 160cm, Isıtmalı, Düz Camlı<br>Cake Showcase 160cm, Heated, Flat Glass     | +40 / +60               | 160x70x130              | 695 Lt         | 190 Kg            | 1000W        | 220-240 / 50-60                       |

\*Fiyatlarımıza ÖTV ve KDV dahil değildir. Our prices do not include SCT and VAT.

## Pasta Teşir Dolabı (Soğutmalı)

### Cake Display Cabinet (Refrigerated)

#### Temel Özellikler

- İç, dış gövde paslanmaz çelik Aisi 304
- 60mm kalınlığında 45 kg/m<sup>3</sup> yoğunlukta çevre dostu (CFC içermeyen) poliüretan izolasyon.
- Dijital kontrollü kumanda paneli
- Otomatik defrost özelliği.
- R290, 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

- Internal, external body stainless steel Aisi 304.
- 60mm thick 45 kg / m<sup>3</sup> density environmentally friendly (CFC-free) polyurethane insulation.
- Digitally controlled control panel
- Automatic defrost feature.
- R290, 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



22POF3B-SO



22POF3D-SO

### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Ürün Adı<br>Product Name   | Sıcaklık °C<br>Temp. °C | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Hacim<br>Dims. | Ağırlık<br>Weight | Güç<br>Power | Voltaj (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) |
|---------------------------|--|-------------------------|-------------------------|----------------|-------------------|--------------|---------------------------------------|
| 22POF0B-SO                | Pasta Vitrini 100cm, Soğutmalı, Bombe Camlı<br>Cake Showcase 100cm, Refrigerated, Curved Glass | +4/+8                   | 100x70x130              | 370 Lt         | 140 Kg            | 500W         | 220-240 / 50-60                       |
| 22POF3B-SO                | Pasta Vitrini 130cm, Soğutmalı, Bombe Camlı<br>Cake Showcase 130cm, Refrigerated, Curved Glass | +4/+8                   | 130x70x130              | 480 Lt         | 170 Kg            | 600W         | 220-240 / 50-60                       |
| 22POF6B-SO                | Pasta Vitrini 160cm, Soğutmalı, Bombe Camlı<br>Cake Showcase 160cm, Refrigerated, Curved Glass | +4/+8                   | 160x70x130              | 590 Lt         | 210 Kg            | 700W         | 220-240 / 50-60                       |
| 22POF0D-SO                | Pasta Vitrini 100cm, Soğutmalı, Düz Camlı<br>Cake Showcase 100cm, Refrigerated, Flat Glass     | +4/+8                   | 100x70x130              | 429 Lt         | 150 Kg            | 500W         | 220-240 / 50-60                       |
| 22POF3D-SO                | Pasta Vitrini 130cm, Soğutmalı, Düz Camlı<br>Cake Showcase 130cm, Refrigerated, Flat Glass     | +4/+8                   | 130x70x130              | 562 Lt         | 180 Kg            | 600W         | 220-240 / 50-60                       |
| 22POF6D-SO                | Pasta Vitrini 160cm, Soğutmalı, Düz Camlı<br>Cake Showcase 160cm, Refrigerated, Flat Glass     | +4/+8                   | 160x70x130              | 695 Lt         | 220 Kg            | 700W         | 220-240 / 50-60                       |

\*Fiyatlarımıza ÖTV ve KDV dahil değildir. Our prices do not include SCT and VAT.



# Soğutma Ekipmanları / Cooling Equipments

## Tezgah Tipi Saladbar Saladette Counter

### Temel Özellikler

- İç, dış gövde paslanmaz çelik Aisi 304
- 50mm kalınlığında 45 kg/m<sup>3</sup> 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.
- R290, R134a, R404a soğutucu gaz
- **Granit tezgah opsiyonu.**

### Basic Features

- Internal, external body stainless steel Aisi 304.
- 50mm thick 45 kg / m<sup>3</sup> density environmentally friendly (CFC-free) polyurethane insulation.
- 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.
- R290, R134a, R404a refrigerant
- **Granite countertop option.**



22BFOS2-PA70



Granit Tezgah Opsiyonu | Granite Countertop Option

### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Ürün Adı<br>Product Name   | Sıcaklık °C<br>Temp. °C | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Hacim<br>Dims. | Ağırlık<br>Weight | Güç<br>Power | Voltaj (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) |
|---------------------------|--|-------------------------|-------------------------|----------------|-------------------|--------------|---------------------------------------|
| 22BF2S-SBAR               | Salata Bar, Soğutmalı, Çift Kapılı<br>Saladette, Refrigerated, Double Door | +2/+5                   | 150x70x85               | 255 Lt         | 110 Kg            | 420W         | 220-240 / 50-60                       |
| 22BF3S-SBAR               | Salata Bar, Soğutmalı, Üç Kapılı<br>Saladette, Refrigerated, Three Doors   | +2/+5                   | 200x70x85               | 455 Lt         | 120 Kg            | 420W         | 220-240 / 50-60                       |
| 22BFOS2.1-PA70            | Salata Bar, Isıtılmalı, Çift Kapılı<br>Saladette, Heated, Double Door      | Max.70°                 | 150x70x85               | 255 Lt         | 140 Kg            | 1000W        | 220-240 / 50-60                       |
| 22BFOS3.1-PA70            | Salata Bar, Isıtılmalı, Üç Kapılı<br>Saladette, Heated, Three Doors        | Max.70°                 | 200x70x85               | 455 Lt         | 150 Kg            | 1000W        | 220-240 / 50-60                       |

\*Fiyatlarımıza ÖTV ve KDV dahil değildir. Our prices do not include SCT and VAT.

\* GN kütetler fiyata dahil değildir. \* GN containers are NOT included in the prices.

## 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 45 kg/m<sup>3</sup> yoğunlukta çevre dostu (CFC içermeyen) poliüretan izolasyon.
- Dijital kontrollü kumanda paneli
- R290, 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 45 kg / m<sup>3</sup> density.
- Digitally controlled control panel
- R290, 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
- R290, 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
- R290, R134a refrigerant gas, static cooling.



M044 (Açık)



M044-1



AYRMKN-50

### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Ürün Adı<br>Product Name   | Sıcaklık °C<br>Temp. °C | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Hacim<br>Dims. | Ağırlık<br>Weight | Güç<br>Power | Voltaj (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) |
|---------------------------|--|-------------------------|-------------------------|----------------|-------------------|--------------|---------------------------------------|
| M044 (Açık)               | Orta Tip Soğutuculu Salatbar<br>Central Type Refrigerated Salatbar | 0/+4                    | 150x90x85/130           | –              | 125 Kg            | 900W         | 220-240 / 50-60                       |
| M044-1                    | Orta Tip Soğutuculu Salatbar<br>Central Type Refrigerated Salatbar | 0/+4                    | 150x90x85/130           | –              | 140 Kg            | 900W         | 220-240 / 50-60                       |
| AYRMKN-50                 | Ayran Makinesi<br>Buttermilk Machine                               | +2/+4                   | 60x60x85/151            | 50 Lt          | 65 Kg             | 110W         | 220-240 / 50-60                       |

\*Fiyatlarımıza ÖTV ve KDV dahil değildir. Our prices do not include SCT and VAT.

## 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<br>Product Code  | Fr25 LSI       | Fr35 LSI       | Fr50 LSI       | Fr70 LSI       | Fr90 LSI       |
|--|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| Üretim kapasitesi (kg)<br>Production Capacity (kg)                     | 22             | 32             | 47             | 67             | 85             |
| Depolama kapasitesi (kg)<br>Storage Capacity (kg)                      | 4              | 16             | 28             | 40             | 40             |
| Buz tipi<br>Ice Type   | Özel Büyük Buz | Özel Büyük Buz | Özel Büyük Buz | Özel Büyük Buz | Özel Büyük Buz |
| Soğutma Sistemi<br>Cooling System                                      | Hava           | Hava           | Hava           | Hava           | Hava           |
| İklim Sınıfı<br>Climate Class  | T              | T              | T              | T              | T              |
| Soğutucu Gaz<br>Refrigerant Gas  | R134a          | R134a          | R134a          | R134a          | R134a          |
| Ürün Ağırlığı (kg)<br>Product Weight (kg)                              | 26             | 38             | 45             | 75             | 85             |
| Ürün Ölçüleri (e*d*y)<br>Product Dimension (w*d*h)                     | 355x435x590    | 500x580x690    | 500x580x800    | 738x600x822    | 738x600x822    |
| Ambalajlı Ölçüler (e*d*y)<br>Packing Dimension (w*d*h)                 | 415x495x765    | 555x635x855    | 555x635x965    | 800x660x1000   | 800x660x1000   |
| Yükleme Kapasitesi (20DC)<br>Loading Quantities (20DC)                 | 210            | 72             | 72             | 46             | 46             |
| Yükleme Kapasitesi (40HC)<br>Loading Quantities (40HC)                 | 420            | 216            | 144            | 102            | 102            |
| Yükleme Kapasitesi (Truck-Optima)<br>Loading Quantities (Truck-Optima) | 480            | 279            | 186            | 120            | 120            |

\*Fiyatlarımıza KDV dahil değildir.

\*Our prices do not include VAT.

## 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



### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Ürün Adı<br>Product Name | Soğutma Kapasitesi<br>Cooling Capacity | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Güç<br>Power | Komp. Gücü (Hp)<br>Comp. Power (Hp) | Voltaj (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) |
|---------------------------|--------------------------|--|-------------------------|--------------|-------------------------------------|---------------------------------------|
| PMK-RD135                 | İçten motorlu / Plug-in  | 714 W                                  | 125x116,5x125           | 704W         | 1/2                                 | 230 / 50-60                           |
| PMK-RD197                 | İçten motorlu / Plug-in  | 1266 W                                 | 187,5x116,5x125         | 843W         | 3/4                                 | 230 / 50-60                           |
| PMK-RD260                 | İçten motorlu / Plug-in  | 1572 W                                 | 250x116,5x125           | 1150W        | 1                                   | 230 / 50-60                           |
| PMK-RD291                 | İçten motorlu / Plug-in  | 2238 W                                 | 281,5x116,5x125         | 1443W        | 1.3                                 | 230 / 50-60                           |
| PMK-RD385                 | İçten motorlu / Plug-in  | 2951 W                                 | 375x116,5x125           | 1753W        | 1.5                                 | 230 / 50-60                           |

\*Fiyatlarımıza ÖTV ve KDV dahil değildir. Our prices do not include SCT and VAT.

## 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

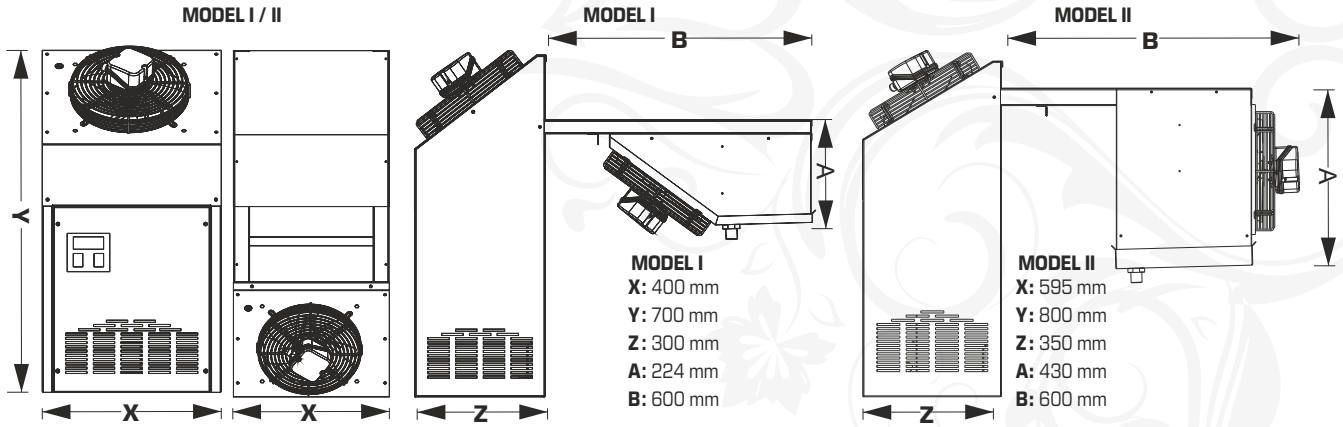
- Used for packaged meat, sausages and delicatessen
- Plug-in version
- Fan assisted refrigeration
- Electronic thermostat
- Polyurethane injected body
- Stainless steel base trays
- Electrostatic powder painted shelves and back panels
- Hinged doors with double-glazed glasses
- Plastic label holder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



### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Ürün Adı<br>Product Name                    | Soğutma Kapasitesi<br>Cooling Capacity | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Güç<br>Power | Komp. Gücü (Hp)<br>Comp. Power (Hp) | Brüt Hacim<br>Volume | Voltaaj (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) |
|---------------------------|---|--|-------------------------|--------------|-------------------------------------|----------------------|--|
| PMK-SD166                 | İçten Motorlu, 2 Kapılı<br>Plug in, 2 Doors | 1450W                                  | 125x69,5x204            | 1275W        | 1                                   | 2,2 Lt               | 230 / 50-60                            |
| PMK-SD244                 | İçten Motorlu, 3 Kapılı<br>Plug in, 3 Doors | 2240W                                  | 187,5x69,5x204          | 1895W        | 1.3                                 | 3,1 Lt               | 230 / 50-60                            |
| PMK-SD322                 | İçten Motorlu, 4 Kapılı<br>Plug in, 4 Doors | 2980W                                  | 250x69,5x204            | 2240W        | 1.5                                 | 3,8 Lt               | 230 / 50-60                            |
| PMK-SD400                 | İçten Motorlu, 5 Kapılı<br>Plug in, 5 Doors | 3850W                                  | 375x69,5x204            | 3150W        | 2.5                                 | 4,9 Lt               | 230 / 50-60                            |

\*Fiyatlarımıza ÖTV ve KDV dahil değildir. Our prices do not include SCT and VAT.

Soğuk Oda  
Cold Room

## Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Evaporasyon/Ortam Sıc.<br>Evaporation / Ambient Temp. | Kapasite (W)<br>Capacity (W) | Güç (W)<br>Power (W) | Hacim (m <sup>3</sup> )<br>Volume (m <sup>3</sup> ) | Model<br>Model | Oda Ebadı (cm)<br>Room Dims.(cm) | Voltaj (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) |
|---------------------------|---|------------------------------|----------------------|---|----------------|----------------------------------|---------------------------------------|
| PMK-SO150.150             | -5/+5°C   | 922                          | 378                  | 8   | I              | 150x150x220                      | 220-240 / 50-60                       |
| PMK-SO150.210             | -5/+5°C   | 922                          | 378                  | 8   | I              | 150x210x220                      | 220-240 / 50-60                       |
| PMK-SO150.300             | -5/+5°C   | 1143                         | 474                  | 12  | I              | 150x300x220                      | 220-240 / 50-60                       |
| PMK-DO150.150             | -18/-22°C   | 844                          | 498                  | 8   | II             | 150x150x220                      | 220-240 / 50-60                       |
| PMK-DO150.210             | -18/-22°C   | 844                          | 498                  | 8   | II             | 150x210x220                      | 220-240 / 50-60                       |
| PMK-DO150.300             | -18/-22°C   | 1041                         | 602                  | 10  | II             | 150x300x220                      | 220-240 / 50-60                       |

\*Fiyatlarımıza ÖTV ve KDV dahil değildir. Our prices do not include SCT and VAT.



gastrolley

**gastrolley**



# 2024

## gastrolley

### Hakkımızda

GASTROLLEY markamızla taşıma ve servis ekipmanları alanında yenilikçi bir çözüm sunuyoruz. Uzun AR-GE çalışmaları sonu-cunda 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 imkan sağlıyor...

### 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...







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

### Temel Özellikler

**Gövde** : Alüminyum (Elektrostatik Boyalı) + ABS Kapamalar  
**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 , 40x60 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 , 40x60 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<br>Product Code | Ürün Adı<br>Product Name   | Ebat<br>Dims. | Ağırlık Net<br>Net Weight | Ağırlık Brüt<br>Gross Weight | Hacim<br>Volume     |
|---------------------------|--|---------------|---------------------------|------------------------------|---------------------|
| G.ST.75.S.1               | Tekli Servis Tepsi Arabası 75 (Etrafı Açık)<br>Single Service Tray Trolley 75 (Open)   | 57x71x99      | 13,50 Kg.                 | 14,75 Kg.                    | 0,40 m <sup>3</sup> |
| G.ST.75.S.2               | Tekli Servis Tepsi Arabası 75 (2 Yanı Kapalı)<br>Single Service Tray Trolley 75 (2 Sides Closed)                               | 57x71x99      | 16,50 Kg.                 | 17,75 Kg.                    | 0,40 m <sup>3</sup> |
| G.ST.75.S.3               | Tekli Servis Tepsi Arabası 75 (2 Yanı + Arka Kapalı)<br>Single Service Tray Trolley 75 (2 Sides + Back Closed)                 | 57x71x99      | 17,25 Kg.                 | 18,50 Kg.                    | 0,40 m <sup>3</sup> |
| G.ST.75.S.4               | Tekli Servis Tepsi Arabası 75 (2 Yanı + Arka Kapalı + Kapılı)<br>Single Service Tray Trolley 75 (2 Sides + Back Closed + Door) | 57x75x99      | 22,50 Kg.                 | 23,00 Kg.                    | 0,42 m <sup>3</sup> |

## 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, 40x60 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, 40x60 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<br>Product Code | Ürün Adı<br>Product Name   | Ebat<br>Dims. | Ağırlık Net<br>Net Weight | Ağırlık Brüt<br>Gross Weight | Hacim<br>Volume     |
|---------------------------|--|---------------|---------------------------|------------------------------|---------------------|
| G.ST.75.D.1               | İkili Servis Tepsi Arabası 75 (Etrafı Açık)<br>Double Service Tray Trolley 75 (Open)   | 101x71x99     | 23,25 Kg.                 | 25,00 Kg.                    | 0,71 m <sup>3</sup> |
| G.ST.75.D.2               | İkili Servis Tepsi Arabası 75 (2 Yanı Kapalı)<br>Double Service Tray Trolley 75 (2 Sides Closed)                                   | 101x71x99     | 26,00 Kg.                 | 27,75 Kg.                    | 0,71 m <sup>3</sup> |
| G.ST.75.D.3               | İkili Servis Tepsi Arabası 75 (2 Yanı Kapalı+Arka Kapalı)<br>Double Service Tray Trolley 75 (2 Sides + Back Closed)                | 101x71x99     | 28,00 Kg.                 | 29,75 Kg.                    | 0,71 m <sup>3</sup> |
| G.ST.75.D.4               | İkili Servis Tepsi Arabası 75 (2 Yanı Kapalı+Arka Kapalı+ Kapılı)<br>Double Service Tray Trolley 75 (2 Sides + Back Closed + Door) | 101x75x99     | 35,50 Kg.                 | 37,25 Kg.                    | 0,75 m <sup>3</sup> |



## Tepsi Taşıma Arabaları (Tekli/150) Tray Trolleys (Single/150)

### Temel Özellikler

**Gövde** : Alüminyum (Elektrostatik Boyalı) + ABS Kapamalar  
**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, 40x60 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, 40x60 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<br>Product Code | Ürün Adı<br>Product Name   | Ebat<br>Dims. | Ağırlık Net<br>Net Weight | Ağırlık Brüt<br>Gross Weight | Hacim<br>Volume     |
|---------------------------|--|---------------|---------------------------|------------------------------|---------------------|
| <b>G.ST.150.S.1</b>       | Tekli Servis Tepsi Arabası 150 (Etrafi Açık)<br>Single Service Tray Trolley 150 (Open)                                   | 57x71x174     | 17,25 Kg.                 | 19,50 Kg.                    | 0,70 m <sup>3</sup> |
| <b>G.ST.150.S.2</b>       | Tekli Servis Tepsi Arabası 150 (2 Yanı Kapalı)<br>Single Service Tray Trolley 150 (2 Sides Closed)                       | 57x71x174     | 22,75 Kg.                 | 25,00 Kg.                    | 0,70 m <sup>3</sup> |
| <b>G.ST.150.S.3</b>       | Tekli Servis Tepsi Arabası 150 (2 Yanı+Arka Kapalı)<br>Single Service Tray Trolley 150 (2 Sides+Back Closed)             | 57x71x174     | 25,25 Kg.                 | 27,50 Kg.                    | 0,70 m <sup>3</sup> |
| <b>G.ST.150.S.4</b>       | Tekli Servis Tepsi Arabası 150 (2 Yanı+Arka Kapalı+Kapılı)<br>Single Service Tray Trolley 150 (2 Sides+Back Closed+Door) | 57x75x174     | 32,50 Kg.                 | 34,75 Kg.                    | 0,74 m <sup>3</sup> |

## 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, 40x60 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, 40x60 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<br>Product Code | Ürün Adı<br>Product Name  | Ebat<br>Dims. | Ağırlık Net<br>Net Weight | Ağırlık Brüt<br>Gross Weight | Hacim<br>Volume     |
|---------------------------|---|---------------|---------------------------|------------------------------|---------------------|
| G.ST.150.D.1              | İkili Servis Tepsi Arabası 150 (Etrafı Açık)<br>Double Service Tray Trolley 150 (Open)  | 101x71x174    | 32,25 Kg.                 | 35,00 Kg.                    | 1,25 m <sup>3</sup> |
| G.ST.150.D.2              | İkili Servis Tepsi Arabası 150 (2 Yanı Kapalı)<br>Double Service Tray Trolley 150 (2 Sides Closed)                                  | 101x71x174    | 37,75 Kg.                 | 40,50 Kg.                    | 1,25 m <sup>3</sup> |
| G.ST.150.D.3              | İkili Servis Tepsi Arabası 150 (2 Yanı Kapalı+Arka Kapalı)<br>Double Service Tray Trolley 150 (2 Sides + Back Closed)               | 101x71x174    | 41,25 Kg.                 | 44,00 Kg.                    | 1,25 m <sup>3</sup> |
| G.ST.150.D.4              | İkili Servis Tepsi Arabası 150(2 Yanı Kapalı+Arka Kapalı+ Kapılı)<br>Double Service Tray Trolley 150 (2 Sides + Back Closed + Door) | 101x75x174    | 54,25 Kg.                 | 57,00 Kg.                    | 1,32 m <sup>3</sup> |



## Küvet Taşıma Arabaları (75)

### Gastronorm Pan Trolleys (75)

#### Temel Özellikler

|                |   |
|----------------|---|
| Gövde          | : Alüminyum (Elektrostatik Boyalı) + PP Kapamalar |
| Raf            | : 14 / 14 + 14 = 28 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          | : 14 / 14 + 14 = 28 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.S.4



G.GN.75.D.1

### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Ürün Adı<br>Product Name   | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık Net (Kg)<br>Net Weight (Kg) | Ağırlık Brüt (Kg)<br>Gross Weight (Kg) | Hacim (m <sup>3</sup> )<br>Volume (m <sup>3</sup> ) |
|---------------------------|--|-------------------------|-------------------------------------|--|---|
| G.GN.75.S.1               | Tekli Gn Küvet Taşıma Arabası 75 (Etrafı Açık)<br>Single 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)<br>Single Gastronorm Pan Trolley 75 (2 Sides Closed)                          | 53x71x99                | 15,50                               | 16,75                                  | 0,37  |
| G.GN.75.S.3               | Tekli Gn Küvet Taşıma Arabası 75 (2 Yanı+ Arka Kapalı)<br>Single Gastronorm Pan Trolley 75 (2 Sides+Back Closed)               | 53x78x99                | 19                                  | 20,25                                  | 0,41  |
| G.GN.75.S.4               | Tekli Gn Küvet Taşıma Arabası 75 (2 Yanı+ Arka Kapalı + Kapılı)<br>Single Gastronorm Pan Trolley 75 (2 Sides+Back Closed+Door) | 53x78x99                | 24                                  | 25,50                                  | 0,41  |
| G.GN.75.D.1               | İkili Gn Küvet Taşıma Arabası 75 (Etrafı Açık)<br>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)<br>Double Gastronorm Pan Trolley 75 (2 Sides Closed)                          | 93x71x99                | 24,75                               | 26,50                                  | 0,65  |
| G.GN.75.D.3               | İkili Gn Küvet Taşıma Arabası 75 (2 Yanı+ Arka Kapalı)<br>Double Gastronorm Pan Trolley 75 (2 Sides+Back Closed)               | 93x78x99                | 31,75                               | 33,75                                  | 0,72  |
| G.GN.75.D.4               | İkili Gn Küvet Taşıma Arabası 75 (2 Yanı+ Arka Kapalı + Kapılı)<br>Double Gastronorm Pan Trolley 75 (2 Sides+Back Closed+Door) | 93x78x99                | 41,75                               | 43,75                                  | 0,72  |

## Küvet Taşıma Arabaları (150)

### Gastronorm Pan Trolleys (150)

#### 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  
**Küvet Ölçüleri**: GN 1/1 , GN 1/2 , GN 1/3

#### Basic Features

**Body** : Aluminium (Electrostatic Painted) + PPSurrounded  
**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  
**Pan Sizes** : GN 1/1 , GN 1/2 , GN 1/3



G.GN.150.S.1



G.GN.150.D.1



G.GN.150.D.4

### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Ürün Adı<br>Product Name  | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık Net (Kg)<br>Net Weight (Kg) | Ağırlık Brüt (Kg)<br>Gross Weight (Kg) | Hacim (m <sup>3</sup> )<br>Volume (m <sup>3</sup> ) |
|---------------------------|---|-------------------------|-------------------------------------|--|---|
| <b>G.GN.150.S.1</b>       | Tekli Gn Küvet Taşıma Arabası 150 (Etrafı Açık)<br>Single Gastronorm Pan Trolley 150 (Open)                                   | 53x71x174               | 19,00                               | 21,25                                  | 0,65  |
| <b>G.GN.150.S.2</b>       | Tekli Gn Küvet Taşıma Arabası 150 (2 Yanı Kapalı)<br>Single Gastronorm Pan Trolley 150 (2 Sides Closed)                       | 53x71x174               | 23,50                               | 25,75                                  | 0,65  |
| <b>G.GN.150.S.3</b>       | Tekli Gn Küvet Taşıma Arabası 150 (2 Yanı+Arka Kapalı)<br>Single Gastronorm Pan Trolley 150 (2 Sides+Back Closed)             | 53x78x174               | 30,50                               | 33                                     | 0,73  |
| <b>G.GN.150.S.4</b>       | Tekli Gn Küvet Taşıma Arabası 150 (2 Yanı+Arka Kapalı+Kapılı)<br>Single Gastronorm Pan Trolley 150 (2 Sides+Back Closed+Door) | 53x78x174               | 40,50                               | 43,5                                   | 0,73  |
| <b>G.GN.150.D.1</b>       | İkili Gn Küvet Taşıma Arabası 150 (Etrafı Açık)<br>Double Gastronorm Pan Trolley 150 (Open)                                   | 93x71x174               | 31,75                               | 34,50                                  | 1,15  |
| <b>G.GN.150.D.2</b>       | İkili Gn Küvet Taşıma Arabası 150 (2 Yanı Kapalı)<br>Double Gastronorm Pan Trolley 150 (2 Sides Closed)                       | 93x71x174               | 36,25                               | 39,00                                  | 1,15  |
| <b>G.GN.150.D.3</b>       | İkili Gn Küvet Taşıma Arabası 150 (2 Yanı+Arka Kapalı)<br>Double Gastronorm Pan Trolley 150 (2 Sides+Back Closed)             | 93x78x174               | 50,25                               | 55                                     | 1,28  |
| <b>G.GN.150.D.4</b>       | İkili Gn Küvet Taşıma Arabası 150 (2 Yanı+Arka Kapalı+Kapılı)<br>Double Gastronorm Pan Trolley 150 (2 Sides+Back Closed+Door) | 93x78x174               | 70,25                               | 75                                     | 1,28  |



## Hastane Sıcak Servis Arabaları

### Hospital Hot Service Trolleys

#### Temel Özellikler

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| Dış Gövde                      | : Alüminyum (Elektrostatik Boyalı) + ABS Kapamalar |
| İç Gövde                       | : Alüminyum (Elektrostatik Boyalı) + PC Kapamalar  |
| Raf                            | : 9 + 2 = 11 / 18 + 4 = 22 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 | : <u>Evet</u>                                      |

#### Basic Features

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| Outside Body                  | : Aluminium (Electrostatic Painted) + ABS Surrounded |
| Inside Body                   | : Aluminium (Electrostatic Painted) +PC Surrounded   |
| Shelf                         | : 9 + 2 = 11 / 18 + 4 = 22 Pcs.                      |
| Shelf Space                   | : 7,5 cm   |
| Shelf Material                | : PC   |
| Heating Range                 | : +65 ~ 90°C   |
| Display                       | : Digital Thermometer                                |
| 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 | : <u>Yes</u>   |



G.MD.100.25.S



G.MD.100.25.D

#### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Ürün Adı<br>Product Name   | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık Net (Kg)<br>Net Weight (Kg) | Ağırlık Brüt (Kg)<br>Gross Weight (Kg) | Hacim (m <sup>3</sup> )<br>Volume (m <sup>3</sup> ) |
|---------------------------|--|-------------------------|-------------------------------------|--|---|
| G.MD.100.25.S             | Tekli Hastane Tepsi Arabası 100/25 (Isıtmalı+Nötr)<br>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+Nötr)<br>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/ABS Kapamalar |
| Raf                            | : 14 / 19 / 24 Adet                                   |
| Raf Aralığı                    | : 5 cm  |
| Raf Materyali                  | : PC  |
| Isıtma Aralığı                 | : +65 ~ 90°C  |
| Gösterge                       | : Dijital Termometre                                  |
| Voltaj / Frekans               | : 220-230V / 50-60Hz                                  |
| Güç                            | : 1075W/1200W/1300W                                   |
| İzolasyon                      | : Tüm Yüzeyler  |
| Tekerlekler                    | : 4 Frenli  |
| Tekerlek Tipi                  | : Medikal   |
| Küvet Ölçüleri                 | : GN1/1, GN1/2, GN1/3                                 |
| Isı Kontrolü - Emniyet Şalteri | : <u>Evet</u>   |

#### Basic Features

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| Outside Body                  | : Aluminium (Electrostatic Painted)+ABS Surrounded    |
| Inside Body                   | : Aluminium (Electrostatic Painted)+PC/ABS Surrounded |
| Shelf                         | : 14 / 19 / 24 Pcs.                                   |
| Shelf Space                   | : 5 cm  |
| Shelf Material                | : PC  |
| Heating Range                 | : +65 ~ 90°C  |
| Display                       | : Digital Thermometer                                 |
| Voltage/Freq.                 | : 220-230V / 50-60Hz                                  |
| Power                         | : 1075W/1200W/1300W                                   |
| Isolation                     | : All Sides   |
| Wheels                        | : 4 With Brake  |
| Wheel Type                    | : Medical   |
| Pan Sizes                     | : GN1/1, GN1/2, GN1/3                                 |
| Temp. Control : Safety Switch | : <u>Yes</u>  |



G.BQ.75.GN

G.BQ.100.GN

G.BQ.125.GN

G.CQ.100.GN

#### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Ürün Adı<br>Product Name               | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık Net (Kg)<br>Net Weight (Kg) | Ağırlık Brüt (Kg)<br>Gross Weight (Kg) | Hacim (m <sup>3</sup> )<br>Volume (m <sup>3</sup> ) |
|---------------------------|--|-------------------------|-------------------------------------|--|---|
| G.BQ.75.GN                | Sıcak Banket 75<br>Heated Banquet 75   | 57x79x99                | 39                                  | 44                                     | 0,45  |
| G.BQ.100.GN               | Sıcak Banket 100<br>Heated Banquet 100 | 57x79x124               | 48                                  | 53,5                                   | 0,56  |
| G.BQ.125.GN               | Sıcak Banket 125<br>Heated Banquet 125 | 57x79x149               | 57                                  | 63                                     | 0,67  |
| G.CQ.100.GN               | Soğuk Banket 100<br>Cold Banquet 100   | 57x79x160               | 75                                  | 82                                     | 0,76  |





## TermoKabin

### ThermoCabin

#### Temel Özellikler

**Dış Gövde** : Alüminyum (Elektrostatik Boyalı) + PP Kapamalar  
**İç Gövde** : Alüminyum (Elektrostatik Boyalı) + PP Kapamalar  
**Raf** : 14 / 19 / 24 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** : 14 / 19 / 24 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<br>Product Code | Ürün Adı<br>Product Name | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık Net (Kg)<br>Net Weight (Kg) | Ağırlık Brüt (Kg)<br>Gross Weight (Kg) | Hacim (m <sup>3</sup> )<br>Volume (m <sup>3</sup> ) |
|---------------------------|--------------------------|-------------------------|-------------------------------------|--|---|
| G.TC.75.GN                | ThermoCabin 75           | 53x78x99                | 26,75                               | 31                                     | 0,41  |
| G.TC.100.GN               | ThermoCabin 100          | 53x78x124               | 31,75                               | 37                                     | 0,51  |
| G.TC.125.GN               | ThermoCabin 125          | 53x78x149               | 37,00                               | 43                                     | 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<br>Product Code | Ürün Adı<br>Product Name   | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık Net (Kg)<br>Net Weight (Kg) | Ağırlık Brüt (Kg)<br>Gross Weight (Kg) | Hacim (m <sup>3</sup> )<br>Volume (m <sup>3</sup> ) |
|---------------------------|--|-------------------------|-------------------------------------|--|---|
| G.TT.09.S.1               | Tekli Termo Tepsi Arabası 9 (Etrafı Açık)<br>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)<br>Single Thermo Tray Trolley 9 (2 Sides Closed)                           | 57x71x149               | 20,50                               | 22,50                                  | 0,60  |
| G.TT.09.S.3               | Tekli Termo Tepsi Arabası 9 (2 Yanı+ Arka Kapalı)<br>Single Thermo Tray Trolley 9 (2 Sides+Back Closed)                | 57x75x149               | 22,50                               | 24,50                                  | 0,64  |
| G.TT.09.S.4               | Tekli Termo Tepsi Arabası 9 (2 Yanı+Arka Kapalı+Kapılı)<br>Single Thermo Tray Trolley 9 (2 Sides+Back Closed+Door)     | 57x75x149               | 27,50                               | 29,50                                  | 0,64  |
| G.TT.18.D.1               | İkili Termo Tepsi Arabası 9+9 (Etrafı Açık)<br>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)<br>Double Thermo Tray Trolley 9+9 (2 Sides Closed)                       | 101x71x149              | 33,25                               | 35,75                                  | 1,07  |
| G.TT.18.D.3               | İkili Termo Tepsi Arabası 9+9 (2 Yanı+ Arka Kapalı)<br>Double Thermo Tray Trolley 9+9 (2 Sides+Back Closed)            | 101x75x149              | 37,25                               | 40,25                                  | 1,13  |
| G.TT.18.D.4               | İkili Termo Tepsi Arabası 9+9 (2 Yanı+Arka Kapalı+Kapılı)<br>Double Thermo Tray Trolley 9+9 (2 Sides+Back Closed+Door) | 101x75x149              | 43,25                               | 46,25                                  | 1,13  |



## 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'hote Size  | : 39,8 x 27,9 x 2,8 cm  |
| Table d'hote Cpty: | 58 / 58 x 2 = 116 Pcs.  |



G.SS.150.S.1



G.ST.3753



G.ST.3753



G.HSL.11



G.PCS.01

#### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Ürün Adı<br>Product Name  | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık Net (Kg)<br>Net Weight (Kg) | Ağırlık Brüt (Kg)<br>Gross Weight (Kg) | Hacim (m <sup>3</sup> )<br>Volume (m <sup>3</sup> ) |
|---------------------------|---|-------------------------|-------------------------------------|--|---|
| G.SS.150.S.1              | Tekli Self Servis Arabası 150 (Etrafı Açık)<br>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)<br>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 (Etrafı Açık)<br>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)<br>Double Self Service Trolley 150 (2 Sides Closed) | 104x71x174              | 37,25                               | 40,00                                  | 1,28  |

| Ürün Kodu<br>Product Code | Ürün Adı<br>Product Name  | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Koli İçi Adet<br>Pieces in Box | Koli Net (Kg)<br>Box Weight (Kg) | Koli Brüt (Kg)<br>Box Weight (Kg) | Hacim (m <sup>3</sup> )<br>Volume (m <sup>3</sup> ) |
|---------------------------|---|-------------------------|--------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|---|
| G.HSL.11                  | Sızdırmaz Contalı Kapak (GN 1/1 Uyumlu)<br>Sealed Cover (Suitable for GN 1/1) | 32,5x53                 | 10                             | 10,17                            | 10,82                             | 0,049   |
| G.PCS.01                  | PC Self Servis<br>PC Table d'hote   | 39,8x27,9x2,8           | 20                             | 7,1                              | 7,42                              | 0,013   |
| G.STP.3753                | ABS Servis Tepsisi (Pütürlü Yüzey)<br>ABS Service Tray (Textured Surface)     | 37x53                   | 20                             | 11,71                            | 12,25                             | 0,027   |
| G.ST.3753                 | ABS Servis Tepsisi<br>ABS Flecked Service Tray                                | 37x53                   | 20                             | 16                               | 16,5                              | 0,027   |



**Çamaşırhane & Bulaşikhane**  
Laundry & Scullery

# Çamaşırhane & Bulaşıkhanne

## 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<br>Product code             | PMK-ÇK20            | PMK-ÇK30            | PMK-ÇK40             | PMK-ÇK50             | PMK-ÇK60             |
|---------------------------------------|---------------------|---------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| Kapasite<br>Capacity                  | 20 kg               | 30 kg               | 40 kg                | 50 kg                | 60 kg                |
| Tambur Çapı<br>Drum Diameter          | 1145 mm             | 1145 mm             | 1145 mm              | 1145 mm              | 1145 mm              |
| Tambur Derinliği<br>Drum Depth        | 450 mm              | 670 mm              | 780 mm               | 980 mm               | 910 mm               |
| Tambur Hacmi<br>Drum Volume           | 463 lt              | 689 lt              | 802 lt               | 1008 lt              | 1207 lt              |
| Tambur Motor Gücü<br>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<br>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<br>Heating Power          | 18 kw               | 18 kw               | 22,5 kw              | 27 kw                | 27 kw                |
| Isıtma Tipi<br>Heating Type           | Elektrik            | Elektrik            | Elektrik             | Elektrik             | Elektrik             |
| Kablo Kesiti<br>Cable cross section   | 4x6 mm <sup>2</sup> | 4x6 mm <sup>2</sup> | 4x10 mm <sup>2</sup> | 4x10 mm <sup>2</sup> | 4x10 mm <sup>2</sup> |
| Ebat<br>Dimensions                    | 1400x800x800 mm     | 1400x1050x800 mm    | 1400x1160x800 mm     | 1400x1350x800 mm     | 1400x1300x800 mm     |
| Ağırlık<br>Weight                     | 341 kg              | 390 kg              | 440 kg               | 510 kg               | 550 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.

## 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<br>Product code             | PMK-ÇYS20           | PMK-ÇYS30           | PMK-ÇYS40            | PMK-ÇYS50            | PMK-ÇYS60            |
|---------------------------------------|---------------------|---------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| Kapasite<br>Capacity                  | 20 kg               | 30 kg               | 40 kg                | 50 kg                | 60 kg                |
| Tambur Çapı<br>Drum Diameter          | 700 mm              | 800 mm              | 900 mm               | 995 mm               | 995 mm               |
| Tambur Derinliği<br>Drum Depth        | 550 mm              | 610 mm              | 635 mm               | 650 mm               | 780 mm               |
| Tambur Hacmi<br>Drum Volume           | 211 Lt              | 306 Lt              | 403Lt                | 505 Lt               | 606 Lt               |
| Motor Gücü<br>Motor Power             | 3 kw                | 4 kw                | 5,5 kw               | 7,5 kw               | 7,5 kw               |
| Isıtma Gücü<br>Heating Power          | 13,5 kw             | 18 kw               | 22,5 kw              | 27 kw                | 36 kw                |
| Isıtma Tipi<br>Heating Type           | Elektrik            | Elektrik            | Elektrik             | Elektrik             | Elektrik             |
| Kablo Kesiti*<br>Cable cross section* | 4x6 mm <sup>2</sup> | 4x6 mm <sup>2</sup> | 4x10 mm <sup>2</sup> | 4x10 mm <sup>2</sup> | 4x10 mm <sup>2</sup> |
| Su Girişi<br>Water Input              | 3/4"                | 3/4"                | 3/4"                 | 3/4"                 | 3/4"                 |
| Ebat<br>Dimensions                    | 1100x1335x1350 mm   | 1200x1350x1480 mm   | 1310x1400x1710 mm    | 1390x1430x1800 mm    | 1390x1530x1800 mm    |
| Ağırlık<br>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.

# Çamaşırhane & Bulaşıkhanne

## Laundry & Scullery

### 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<br>Product code   | PMK-BSÜ.18          | PMK-BSÜ.20          |
|---|---------------------|---------------------|
| Silindir Boyu (mm)<br>Cylinder Length (mm)                                | 1800                | 2000                |
| Silindir Çapı (mm)<br>Cylinder Diameter (mm)                              | 600                 | 600                 |
| Motor Gücü (kw)<br>Motor power (kw)                                       | 0,75                | 0,75                |
| Isıtma Gücü (kw)<br>Heating Power (kw)                                    | 22,5                | 22,5                |
| Isıtma Tipi<br>Heating Type   | Elektrik / Electric | Elektrik / Electric |
| Kablo Kesiti (mm <sup>2</sup> )<br>Cable cross section (mm <sup>2</sup> ) | 4x10                | 4x10                |
| Genişlik (mm <sup>2</sup> )<br>Width (mm <sup>2</sup> )                   | 22410               | 22610               |
| Derinlik (mm)<br>Depth (mm <sup>2</sup> )                                 | 1160                | 1160                |
| Yükseklik (mm)<br>Height (mm <sup>2</sup> )                               | 1150                | 1150                |
| Ağırlık (kg)<br>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 ısıli, 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 sürelerle 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.

Pres Ütü  
Press Ironing Machine



Kendinden Kazanlı Paskala Ütü  
Narrow Ironing Machine Table within Boiler



### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code                          | PMK-PÜ21 |
|--|----------|
| Pompa Gücü (kw)<br>Pump Power (kw)                 | 0,75     |
| Isıtma Gücü (kw)<br>Heating Power (kw)             | 20       |
| Buhar Basıncı (Bar)<br>Steam Pressure (Bar)        | 4        |
| Buhar Kapasitesi (kg/h)<br>Steam Capacity (kg / h) | 24       |
| Genişlik (mm)<br>Width (mm)                        | 1450     |
| Derinlik (mm)<br>Depth (mm)                        | 1350     |
| Yükseklik (mm)<br>Height (mm)                      | 1450     |
| Ağırlık (kg)<br>Weight (kg)                        | 380      |

| Ürün Kodu<br>Product Code                          | PMK-PÜ22 |
|--|----------|
| Pompa Gücü (kw)<br>Pump Power (kw)                 | 0,37     |
| Vakum Motoru (kw)<br>Vacuum Motor (kw)             | 0,37     |
| Isıtma Gücü (kw)<br>Heating Power (kw)             | 5        |
| Çalışma Basıncı (Bar)<br>Working Pressure (Bar)    | 3,5      |
| Buhar Kapasitesi (kg/h)<br>Steam Capacity (kg / h) | 24       |
| Su Deposu Hacmi (Lt)<br>Water Tank Volume (Lt)     | 30       |
| Genişlik (mm)<br>Width (mm)                        | 1400     |
| Derinlik (mm)<br>Depth (mm)                        | 500      |
| Yükseklik (mm)<br>Height (mm)                      | 900      |
| Ağırlık (kg)<br>Weight (kg)                        | 85       |



# Çamaşırhane & Bulaşıkhanne

## Laundry & Scullery

### 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

##### Undercounter Dish Washer



M036-B



M036-DS

#### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Kapasite (Ürün/Saat)<br>Capacity (Item/Hour) | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>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<br>Product Code   | Enerji Tipi<br>Energy Type | Güç (kW)<br>Power (kW) | Kapasite (Tabak/Saat)<br>Capacity (Plate/Hour) | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) |
|---|----------------------------|------------------------|--|-------------------------|-------------------------------|
| M036-1  | ⚡                          | 9                      | 1000   | 65x82x140               | 95                            |
| PMK.TB.01  | -                          | -                      | -  | -                       | -                             |
| PMK.TB.02  | -                          | -                      | -  | -                       | -                             |
| PMK.TB.03  | -                          | -                      | -  | -                       | -                             |

# Çamaşırhane & Bulaşıkhaneye

## Laundry & Scullery

### 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<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Güç (kW)<br>Power (kW) | Kapasite (Tabak/Saat)<br>Capacity (Plate/Hour) | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) |
|---------------------------|----------------------------|------------------------|--|-------------------------|-------------------------------|
| M036-T1                   | ⚡                          | 44                     | 1500-2000                                      | 77x177,5x254            | 255                           |



**Servis Hatları**  
Service Unit Line

# Self Servis Üniteleri

Self-Service Units

## 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

E-SS37-6

### Soğuk Servis Ünitesi

Cold Service Unit

### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gerilim (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) | Güç (Hp)<br>Power (Hp) | Kapasite<br>Capacity | Gaz Tipi<br>Gas Type | Soğutma Aralığı<br>Cooling Range | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık<br>Weight |
|---------------------------|----------------------------|--|------------------------|----------------------|----------------------|----------------------------------|-------------------------|-------------------|
| E-SS37-6                  | ⚡                          | 230 / 50-60                            | 1/3 Hp                 | 1/1 GN-3'lü          | 134a                 | 2°C+8°C                          | 120x70x85 /135          | 135 Kg            |
| E-SS37-8                  | ⚡                          | 230 / 50-60                            | 1/3 Hp                 | 1/1 GN-4'lü          | 134a                 | 2°C+8°C                          | 150x70x85 / 135         | 165 Kg            |
| E-SS37-10                 | ⚡                          | 230 / 50-60                            | 1/2 Hp                 | 1/1 GN-5'li          | 134a                 | 2°C+8°C                          | 180x70x85 / 135         | 191 Kg            |
| E-SS37-3                  | ⚡                          | 230 / 50-60                            | 1/3 Hp                 | -                    | 134a                 | 2°C+8°C                          | 100x70x160              | 210 Kg            |
| E-SS37-4                  | ⚡                          | 230 / 50-60                            | 1/3 Hp                 | -                    | 134a                 | 2°C+8°C                          | 150x70x160              | 234 Kg            |



# 2024

## Gazlı Sulu Tip Benmari 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 ahşap 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<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gaz (Mbar)<br>Gas (Mbar) | Güç (kw/kcal)<br>Power (kw/kcal) | Kapasite<br>Capacity | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık<br>Weight |
|---------------------------|----------------------------|--------------------------|----------------------------------|----------------------|-------------------------|-------------------|
| BE/M037-3S                | 🔥                          | 21/25-30/50              | 4,4/3784                         | 1/1 GN - 3'lü        | 120x70x85 / 135         | 86 Kg             |
| BE/M037-4S                | 🔥                          | 21/25-30/50              | 4,4/3784                         | 1/1 GN - 4'lü        | 150x70x85 / 135         | 100 Kg            |
| BE1/M037-5S               | 🔥                          | 21/25-30/50              | 8,8/7568                         | 1/1 GN - 5'li        | 180x70x85 / 135         | 115 Kg            |
| BE1/M037-6S               | 🔥                          | 21/25-30/50              | 8,8/7568                         | 1/1 GN - 6'li        | 220x70x85 / 135         | 140 Kg            |

# Self Servis Üniteleri

Self-Service Units

## Elektrikli Sulu Tip Benmari Electrical Bain Marie (Watery Type)

### Temel Özellikler

- Monofaze ve trifaze elektrikli
- Termostat kontrollü
- Gövde paslanmaz çelik
- Havuz su tahliye musluklu
- Servis rafı, 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<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gerilim (Volt/Hz)<br>Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW)<br>Power (kW) | Kapasite<br>Capacity | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık<br>Weight |
|---------------------------|----------------------------|--|------------------------|----------------------|-------------------------|-------------------|
| M037-3SE                  | ⚡                          | 230 / 50-60                            | 2                      | 1/1 GN - 3'lü        | 120x70x85 / 135         | 86 Kg             |
| M037-4SE                  | ⚡                          | 230 / 50-60                            | 2,5                    | 1/1 GN - 4'lü        | 150x70x85 / 135         | 100 Kg            |
| M037-5SE                  | ⚡                          | 230 / 50-60                            | 4                      | 1/1 GN - 5'li        | 180x70x85 / 135         | 115 Kg            |
| M037-6SE                  | ⚡                          | 230 / 50-60                            | 4                      | 1/1 GN - 6'lı        | 220x70x85 / 135         | 140 Kg            |

## Kuru-Sulu Benmariler Dry or Watery Type Bain Maries

### Temel Özellikler

- LPG, D. Gaz ile çalışır
- Gövde su haznesi paslanmaz çeliktir
- Havuz su tahliye muslukludur
- Servis rafı, tepsi kaydırma standlı
- 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<br>Product Code | Enerji Tipi<br>Energy Type | Gaz (Mbar)<br>Gas (Mbar) | Güç (kw/kcal)<br>Power (kw/kcal) | Kapasite (Tepsi)<br>Capacity (Tepsi) | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık<br>Weight |
|---------------------------|----------------------------|--------------------------|----------------------------------|--------------------------------------|-------------------------|-------------------|
| BE/M037-3K                | 🔥                          | 21/25-30/50              | 4,4/3784                         | 2+4                                  | 120x70x85 / 135         | 86 Kg             |
| BE/M037-4K                | 🔥                          | 21/25-30/50              | 4,4/3784                         | 2+6                                  | 150x70x85 / 135         | 100 Kg            |
| BE1/M037-5K               | 🔥                          | 21/25-30/50              | 8,8/7568                         | 2+8                                  | 180x70x85 / 135         | 115 Kg            |
| BE1/M037-6K               | 🔥                          | 21/25-30/50              | 8,8/7568                         | 2+10                                 | 220x70x85 / 135         | 140 Kg            |



# Self Servis Üniteleri

Self-Service Units

## 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

### Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu<br>Product Code | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>Dims. (Kg.) |
|---------------------------|-------------------------|------------------------------|
| MX037-1                   | 80x70x85                | 50 Kg                        |
| MX037-2                   | 120x70x85               | 60 Kg                        |
| MX037-3                   | 150x70x85               | 75 Kg                        |
| MX037-4                   | 180x70x85               | 90 Kg                        |

## Kuver Ünitesi 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<br>Product Code | Kapasite (GN1/4x15)<br>Capacity (GN1/4x15) | Ebat (cm)<br>Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.)<br>Dims. (Kg.) |
|---------------------------|--|-------------------------|------------------------------|
| PVK60                     | 3 Adet/Pieces                              | 60x70x85 / 135          | 70 Kg                        |
| PVK80                     | 4 Adet/Pieces                              | 80x70x85 / 135          | 80 Kg                        |
| PVK100                    | 6 Adet/Pieces                              | 100x70x85 / 135         | 100 Kg                       |





**Mutfak Ekipmanları**  
Kitchen Equipments

# Mutfak Ekipmanları

## Kitchen Equipments

### Alt Tablasız Çalışma Tezgahı | Work Bench Without Bottom Shelf

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



### Taban Rafı Çalışma Tezgahı | Work Bench With Bottom Shelf

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



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

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



## Dolaplı Çalışma Tezgahları | Work Bench Without Shelf



| Ürün Kodu<br>Product Code  | Ebat (mm)<br>Dimensions (mm) | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) |
|----------------------------|------------------------------|-------------------------------|
| PİMAK.10060.13 Çarpma Kapı | 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.10070.13             | 1000x700x850                 | 41                            |
| PİMAK.12070.13 Çarpma Kapı | 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 | Cabinet Work Bench Intermediate Shelf



| Ürün Kodu<br>Product Code | Ebat (mm)<br>Dimensions (mm) | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) |
|---------------------------|------------------------------|-------------------------------|
| PİMAK.10060.73            | 1000*600*850                 | 47                            |
| PİMAK.12060.73            | 1200*600*850                 | 53                            |
| PİMAK.14060.73            | 1400*600*850                 | 61                            |
| PİMAK.16060.73            | 1600*600*850                 | 68                            |
| PİMAK.19060.73            | 1900*600*850                 | 79                            |
| PİMAK.22060.73            | 2200*600*850                 | 90                            |
| PİMAK.10070.73            | 1000*700*850                 | 50                            |
| PİMAK.12070.73            | 1200*700*850                 | 58                            |
| PİMAK.14070.73            | 1400*700*850                 | 65                            |
| PİMAK.16070.73            | 1600*700*850                 | 73                            |
| PİMAK.19070.73            | 1900*700*850                 | 85                            |
| PİMAK.22070.73            | 2200*700*850                 | 97                            |

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



| Ürün Kodu<br>Product Code  | Ebat (mm)<br>Dimensions (mm) | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) |
|----------------------------|------------------------------|-------------------------------|
| PİMAK.12060.56 Çarpma Kapı | 1200x600x850                 | 68                            |
| PİMAK.14060.56 Çarpma Kapı | 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                           |

# Mutfak Ekipmanları

## Kitchen Equipments

### Tabak Isıtma Dolabı | Plate (Dish) Warming Appliance

| Ürün Kodu<br>Product Code  | Ebat (mm)<br>Dimensions (mm) | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) |
|----------------------------|------------------------------|-------------------------------|
| PİMAK.10608.23 Çarpma Kapı | 1000x600x850                 | 56                            |
| PİMAK.12608.23             | 1200x600x850                 | 63                            |
| PİMAK.14608.23             | 1400x600x850                 | 71                            |
| PİMAK.16608.23             | 1600x600x850                 | 78                            |
| PİMAK.19608.23             | 1900x600x850                 | 89                            |
| PİMAK.10708.23 Çarpma Kapı | 1000x700x850                 | 60                            |
| PİMAK.12708.23             | 1200x700x850                 | 68                            |
| PİMAK.14708.23             | 1400x700x850                 | 75                            |
| PİMAK.16708.23             | 1600x700x850                 | 83                            |
| PİMAK.19708.23             | 1900x700x850                 | 95                            |



### Set Altı Dolaplı Çalışma Tezgahı | Under Counter Work Bench

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



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

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



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

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



## Mermer Tablalı Tezgah | Bench With Marble Table



| Ürün Kodu<br>Product Code | Ebat (mm)<br>Dimensions (mm) | Ağırlık (Kg.)<br>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<br>Product Code | Ebat (mm)<br>Dimensions (mm) | Ağırlık (Kg.)<br>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



PİMAK.14070.57



PİMAK.14080.57

| Ürün Kodu<br>Product Code | Ebat (mm)<br>Dimensions (mm) | Bölüm<br>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       |

## Polietilen Tablalı Tezgah | Polythene Bench



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



### Et Kütüğü Polietilen Tablalı | Chopping Block With Polyethiene Top

| Ürün Kodu<br>Product Code | Ebat (mm)<br>Dimensions (mm) | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) | Kalınlık (mm.)<br>Thickness (mm.) |
|---------------------------|------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------|
| PİMAK.05050.91            | 500x600x850                  | 32                            | 100mm                             |
| PİMAK.06060.91            | 600x600x850                  | 38                            | 100mm                             |
| PİMAK.06070.91            | 600x700x850                  | 44                            | 100mm                             |
| PİMAK.07070.91            | 700x700x850                  | 52                            | 100mm                             |



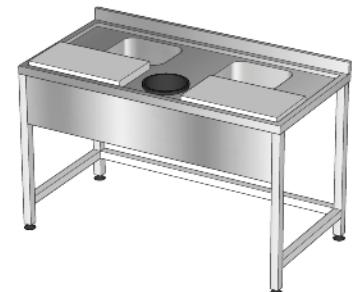
### Süzme Havuzlu Tezgah | Drained Pool Bench

| Ürün Kodu<br>Product Code | Ebat (mm)<br>Dimensions (mm) |
|---------------------------|------------------------------|
| PİMAK.12070.31            | 1200x700x850                 |
| PİMAK.14070.31            | 1400x700x850                 |
| PİMAK.16070.31            | 1600x700x850                 |
| PİMAK.19070.31            | 1900x700x850                 |



### Balık Hazırlama Tezgahı | Fish Preparation Bench

| Ürün Kodu<br>Product Code | Ebat (mm)<br>Dimensions (mm) |
|---------------------------|------------------------------|
| PİMAK.14070.25            | 1400x700x850                 |
| PİMAK.16070.25            | 1600x700x850                 |
| PİMAK.18070.25            | 1800x700x850                 |
| PİMAK.19070.25            | 1900x700x850                 |
| PİMAK.21070.25            | 2100x700x850                 |
| PİMAK.24070.25            | 2400x700x850                 |



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



| KOD<br>CODE | Ürün Kodu<br>Product Code | Ebat (mm)<br>Dimensions (mm) | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) |
|-------------|---------------------------|------------------------------|-------------------------------|
| M028        | PİMAK.06060.11            | 600x600x850                  | 22                            |
| M028        | PİMAK.07060.11            | 700x600x850                  | 23                            |
| M028        | PİMAK.08060.11            | 800x600x850                  | 25                            |
| M028        | PİMAK.10060.11            | 1000x600x850                 | 27                            |
| M028        | PİMAK.12060.11            | 1200x600x850                 | 29                            |
| M028        | PİMAK.14060.11            | 1400x600x850                 | 32                            |
| M028        | PİMAK.16060.11            | 1600x600x850                 | 34                            |
| M028        | PİMAK.18060.11            | 1800x600x850                 | 37                            |
| M028        | PİMAK.20060.11            | 2000x600x850                 | 39                            |
| M028        | PİMAK.06070.11            | 600x700x850                  | 24                            |
| M028        | PİMAK.07070.11            | 700x700x850                  | 25                            |
| M028        | PİMAK.08070.11            | 800x700x850                  | 26                            |
| M028        | PİMAK.10070.11            | 1000x700x850                 | 29                            |
| M028        | PİMAK.12070.11            | 1200x700x850                 | 31                            |
| M028        | PİMAK.14070.11            | 1400x700x850                 | 34                            |
| M028        | PİMAK.16070.11            | 1600x700x850                 | 37                            |
| M028        | PİMAK.18070.11            | 1800x700x850                 | 39                            |
| M028        | PİMAK.20070.11            | 2000x700x850                 | 42                            |

## Tek Eyeli Taban Rafli Tezgah | Single Sing Type Bench With Base Shelf



| KOD<br>CODE | Ürün Kodu<br>Product Code | Ebat (mm)<br>Dimensions (mm) | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) |
|-------------|---------------------------|------------------------------|-------------------------------|
| M028T       | PİMAK.06060.11            | 600x600x850                  | 31                            |
| M028T       | PİMAK.07060.11            | 700x600x850                  | 32                            |
| M028T       | PİMAK.08060.11            | 800x600x850                  | 34                            |
| M028T       | PİMAK.10060.11            | 1000x600x850                 | 36                            |
| M028T       | PİMAK.12060.11            | 1200x600x850                 | 38                            |
| M028T       | PİMAK.14060.11            | 1400x600x850                 | 41                            |
| M028T       | PİMAK.16060.11            | 1600x600x850                 | 43                            |
| M028T       | PİMAK.18060.11            | 1800x600x850                 | 46                            |
| M028T       | PİMAK.20060.11            | 2000x600x850                 | 48                            |
| M028T       | PİMAK.06070.11            | 600x700x850                  | 33                            |
| M028T       | PİMAK.07070.11            | 700x700x850                  | 34                            |
| M028T       | PİMAK.08070.11            | 800x700x850                  | 35                            |
| M028T       | PİMAK.10070.11            | 1000x700x850                 | 38                            |
| M028T       | PİMAK.12070.11            | 1200x700x850                 | 40                            |
| M028T       | PİMAK.14070.11            | 1400x700x850                 | 43                            |
| M028T       | PİMAK.16070.11            | 1600x700x850                 | 46                            |
| M028T       | PİMAK.18070.11            | 1800x700x850                 | 48                            |
| M028T       | PİMAK.20070.11            | 2000x700x850                 | 51                            |

# Mutfak Ekipmanları

## Kitchen Equipments

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

| KOD<br>CODE | Ürün Kodu<br>Product Code | Ebat (mm)<br>Dimensions (mm) | Ağırlık (Kg.)<br>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.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                            |



### Çift Evyeli Taban Rafı Tezgah | Double Sing Type Bench With Base Shelf

| KOD<br>CODE | Ürün Kodu<br>Product Code | Ebat (mm)<br>Dimensions (mm) | Ağırlık (Kg.)<br>Weight (Kg.) |
|-------------|---------------------------|------------------------------|-------------------------------|
| M029T       | PİMAK.12060.17            | 1200x600x850                 | 43                            |
| M029T       | PİMAK.14060.17            | 1400x600x850                 | 46                            |
| M029T       | PİMAK.16060.17            | 1600x600x850                 | 48                            |
| M029T       | PİMAK.18060.17            | 1800x600x850                 | 51                            |
| M029T       | PİMAK.20060.17            | 2000x600x850                 | 53                            |
| M029T       | PİMAK.12070.17            | 1200x700x850                 | 45                            |
| M029T       | PİMAK.14070.17            | 1400x700x850                 | 48                            |
| M029T       | PİMAK.16070.17            | 1600x700x850                 | 51                            |
| M029T       | PİMAK.18070.17            | 1800x700x850                 | 53                            |
| M029T       | PİMAK.20070.17            | 2000x700x850                 | 56                            |



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

| KOD<br>CODE | Ürün Kodu<br>Product Code | Ebat (mm)<br>Dim. (mm) | Evye Ebat(mm)<br>Sink Dim.(mm) | Ağırlık(Kg.)<br>Weight(Kg.) |
|-------------|---------------------------|------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| ET 104      | PİMAK.18060.98            | 1800*600*850           | 400x400x250                    | 47                          |
| ET 104      | PİMAK.18060.99            | 1800*600*850           | 400x500x250                    | 47                          |
| ET 104      | PİMAK.19060.98            | 1900*600*850           | 400x400x250                    | 48                          |
| ET 104      | PİMAK.19060.99            | 1900*600*850           | 400x500x250                    | 48                          |
| ET 104      | PİMAK.18070.98            | 1800*700*850           | -                              | 49                          |
| ET 104      | PİMAK.20070.98            | 1900*700*850           | -                              | 52                          |



### Bulaşık Sıyırma Tezgahı | Bench With Dish Sacrapping Hole

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

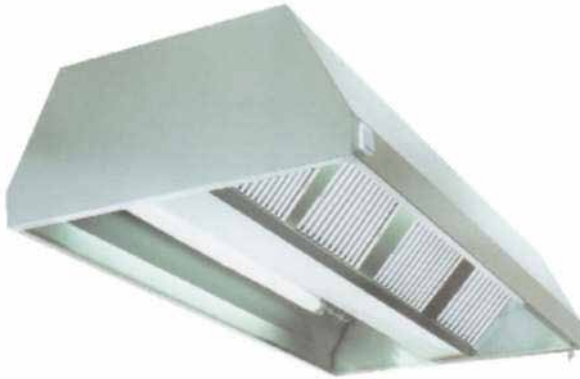


## Orta Tip Filtresiz Davlumbaz | Middle Type Hood Without Filter



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

## Orta Tip Filtreli Davlumbazlar | Middle Type Hood With Filter



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

# Mutfak Ekipmanları

## Kitchen Equipments

### Duvar Tipi Filtresiz Davlumbaz | Wall Type Hood Without Filter

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



### Duvar Tipi Filtreli Davlumbaz | Wall Type Hood With Filter

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



## Süzme Duvar Rafı | Draining Wall Shelf



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

## Duvar Rafı | Wall Shelf



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

## Kazan ve Tencere Yıkama Tezgahı | Pot Washing Unit



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

## Duvar Dolapları | Wall Cabinets



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

# Mutfak Ekipmanları

Kitchen Equipments

İstif Rafları | Storage Shelves

Izgara Tabla(201)  
Grid Table (201)

Izgara Tabla(304)  
Grid Table (304)

Düz Tabla(201)  
Smooth Table (201)

Düz Tabla(304)  
Smooth Table (304)



Ebat (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<br>Product Code | Ürün Adı<br>Product Name                         | Ebat (mm)<br>Dimensions (mm) |
|---------------------------|--|------------------------------|
| <b>MB-152T</b>            | Tepsi Taşıma   Tray Trolley                      | 370x530 Tekli                |
| <b>MB-152C</b>            | Tepsi Taşıma   Tray Trolley                      | 370x530 Çiftli               |
| <b>MT-152X</b>            | Küvet Taşıma 1/1   Tray Trolley 1/1              | 440x630x1720                 |
| <b>MB-152T1</b>           | Tepsi Taşıma   Tray Trolley                      | 400x600 Tekli                |
| <b>MB-152C1</b>           | Tepsi Taşıma   Tray Trolley                      | 400x600 Çiftli               |
| <b>MT-162X</b>            | Tepsi Taşıma 2x1   Tray Trolley for 70x50cm tray | 580x660x1720                 |

## Servis ve Taşıma Arabaları | Service Trolleys and Platform

| Ürün Kodu<br>Product Code | Ürün Adı<br>Product Name                              | Ebat (mm)<br>Dimensions (mm) |
|---------------------------|---|------------------------------|
| <b>MB-172X</b>            | Kazan-Tencere Taşıma   Platform Trolley High          | 900x600x500                  |
| <b>MT-170X</b>            | Platform Düz Ayaklı   Trolley Solid                   | 800x600x200                  |
| <b>MB-134X</b>            | Kaset Taşıma, Alçak   Basket Trolley With Rails-Low   | 500x500x900                  |
| <b>MB-136X</b>            | Kaset Taşıma, Yüksek   Basket Trolley With Rails-High | 500x500x1650                 |
| <b>MB-120X</b>            | Bulaşık Toplama/Havuzlu                               | 850x550x900                  |
| <b>MS-122X</b>            | Servis 2 Katlı   Service Trolley 2 Tiers              | 910x530x900                  |
| <b>MS-123X</b>            | Servis 3 Katlı   Service Trolley 3 Tiers              | 550x860x900                  |



MB-152C



MB-152T



MB-136X



MB-134X



MS-123X



MB-120X



MB-172X



MT-170X



# Mutfak Ekipmanları

## Kitchen Equipments

### Helvane Tencereler | Wide Shallow Pot

| KOD<br>CODE | Çap(Ø mm)<br>Diameter (Ø mm) | Yükseklik (mm)<br>Height (mm) | Kapasite (Kg.)<br>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<br>CODE | Çap(Ø mm)<br>Diameter (Ø mm) | Yükseklik (mm)<br>Height (mm) | Kapasite (Kg.)<br>Capacity (Kg.) |
|-------------|------------------------------|-------------------------------|----------------------------------|
| 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                         | 180                           | 140                              |
| 350.03.545  | 1100                         | 200                           | 180                              |



### Silindirik Tencere | Cylindrical Pot

| KOD<br>CODE | Çap(Ø mm)<br>Diameter (Ø mm) | Yükseklik (mm)<br>Height (mm) | Kapasite (Kg.)<br>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<br>Product Code | Model<br>Model       | Ağırlık<br>Weight | Ebat(mm)<br>Dim.(mm) | Kapasite<br>Capacity |
|---------------------------|----------------------|-------------------|----------------------|----------------------|
| 331.01.021                | Tekerlekli   Wheeled | 44 Kg.            | 400x400              | 50 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<br>Product Code | Model<br>Model | Çap<br>Diameter | Yükseklik<br>Heigh | Kapasite<br>Capacity |
|---------------------------|----------------|-----------------|--------------------|----------------------|
| 331.01.021                | Tabanlı        | 300mm           | 280mm              | 19 Lt                |
| 331.01.022                | Tabansız       | 300mm           | 280mm              | 19 Lt                |
| 331.01.023                | Tabanlı        | 300mm           | 320mm              | 22 Lt                |
| 331.01.024                | Tabansız       | 300mm           | 320mm              | 22 Lt                |
| 331.01.025                | Tabanlı        | 350mm           | 350mm              | 33 Lt                |
| 331.01.026                | Tabansız       | 350mm           | 350mm              | 33 Lt                |
| 331.01.027                | Tabanlı        | 400mm           | 400mm              | 40 Lt                |
| 331.01.028                | Tabansız       | 400mm           | 400mm              | 50 Lt                |
| 331.01.029                | Tabanlı        | 450mm           | 450mm              | 40 Lt                |
| 331.01.030                | Tabansız       | 450mm           | 450mm              | 50 Lt                |
| 331.01.031                | Tabanlı        | 500mm           | 500mm              | 92 Lt                |
| 331.01.032                | Tabansız       | 500mm           | 500mm              | 92 Lt                |

## Fırın Tepsisi Klips Kapaklı | Oven Tray with Lid Clip



| Ürün Kodu<br>Product Code | Model<br>Model | Ebat (mm)<br>Dimensions (mm) |
|---------------------------|----------------|------------------------------|
| 35.45.8                   | Kapak Dahil    | 350x450x80                   |
| 45.60.5                   | Kapak Dahil    | 450x600x50                   |
| 45.60.8                   | Kapak Dahil    | 450x600x80                   |
| 50.70.8                   | Kapak Dahil    | 500x700x80                   |
| 50.70.10                  | Kapak Dahil    | 500x700x100                  |

## Çift Cidarlı Yemek Termosu | Çift Cidarlı Yemek Termosu



| Ürün Kodu<br>Product Code | Çap<br>Diameter | Yükseklik<br>Heigh | Porsiyon<br>Portion | Kapasite<br>Capacity |
|---------------------------|-----------------|--------------------|---------------------|----------------------|
| 321.01.203                | 320mm           | 170mm              | 40                  | 5 Lt                 |
| 321.01.002                | 320mm           | 250mm              | 60                  | 10 Lt                |
| 321.01.205                | 320mm           | 310mm              | 80                  | 15 Lt                |

# Mutfak Ekipmanları

## Kitchen Equipments

### Sanayi Tipi Sefer Tası | Industry Type Expedition Bowl

| Ürün Kodu<br>Product Code | Ebat(mm)<br>Dimension(mm) | Açıklama<br>Description | Kalınlık<br>Thickness | Kapasite<br>Capacity |
|---------------------------|---------------------------|-------------------------|-----------------------|----------------------|
| 321.01.203                | 160x80                    | Sanayi Tipi 16/3        | 0,7mm                 | 1,6 Lt.              |
| 321.01.002                | 160x80                    | Sanayi Tipi 16/4        | 0,7mm                 | 1,6 Lt.              |
| 321.01.004                | 180x80                    | Sanayi Tipi 18/4        | 0,7mm                 | 2 Lt.                |
| 321.01.005                | 180x80                    | Sanayi Tipi 20/3        | 0,7mm                 | 4,2 Lt.              |
| 321.01.006                | 200x140                   | Sanayi Tipi 22/3        | 0,7mm                 | 5 Lt.                |
| 321.01.010                | 200x140                   | Sanayi Tipi 22/4        | 0,7mm                 | 5 Lt.                |
| 321.01.007                | 220x100/12                | Sanayi Tipi 24/3        | 0,7mm                 | 6,3 Lt.              |
| 321.01.008                | 220x100/12                | Sanayi Tipi 24/4        | 0,7mm                 | 6,3 Lt.              |
| 321.01.009                | 240x100/14                | Sanayi Tipi 26/3        | 0,7mm                 | 7,4 Lt.              |
| 350.03.546                | 240x100/14                | Sanayi Tipi 26/4        | 0,7mm                 | 7,4 Lt.              |
| 321.01.003                | 260x100/14                | Sanayi Tipi 28/3        | 0,7mm                 | 8,6 Lt.              |
| 350.03.545                | 260x100/14                | Sanayi Tipi 28/4        | 0,7mm                 | 8,6 Lt.              |
| 350.03.547                | 280x130                   | Sanayi Tipi 30/3        | 0,7mm                 | 10 Lt.               |
| 350.03.548                | 280x130                   | Sanayi Tipi 30/4        | 0,7mm                 | 10 Lt.               |



### Maxi Alüminyum Tava | Maxi Aluminium Frying Pan

| Ürün Kodu<br>Product Code | Çap(Ø mm)<br>Diameter (Ø mm) | Yükseklik (mm)<br>Heigh (mm) |
|---------------------------|------------------------------|------------------------------|
| 321.01.002                | 200                          | 40                           |
| 321.01.205                | 220                          | 40                           |
| 321.01.004                | 240                          | 50                           |
| 321.01.005                | 260                          | 50                           |
| 321.01.011                | 280                          | 55                           |
| 321.01.006                | 300                          | 55                           |
| 321.01.010                | 320                          | 60                           |



### Krep Alüminyum Tava | Crepe Aluminium Frying Pan

| Ürün Kodu<br>Product Code | Çap(Ø mm)<br>Diameter (Ø mm) | Yükseklik (mm)<br>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<br>Product Code | Çap(Ø mm)<br>Diameter (Ø mm) | Yükseklik (mm)<br>Heigh (mm) |
|---------------------------|------------------------------|------------------------------|
| 321.01.205                | 240                          | 90                           |
| 321.01.004                | 260                          | 90                           |
| 321.01.005                | 280                          | 90                           |
| 321.01.030                | 300                          | 110                          |
| 321.01.032                | 320                          | 110                          |
| 321.01.036                | 360                          | 130                          |



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



| Ürün Kodu<br>Product Code | Çap(Ø mm)<br>Diameter (Ø mm) | Yükseklik (mm)<br>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<br>Product Code | Porsiyon<br>Portion | Yükseklik (mm)<br>Heigh (mm) | Kapasite (Lt.)<br>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 Gastronom Küvetler GN 1/1 530x325 | Standart Gastronom Küvetler GN 1/1 530x325



| Ürün Kodu<br>Product Code | Porsiyon<br>Portion | Yükseklik (mm)<br>Heigh (mm) | Kapasite (Lt.)<br>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 Gastronom Küvetler GN 2/3 354x325 | Standart Gastronom Küvetler GN 2/3 354x325



| Ürün Kodu<br>Product Code | Porsiyon<br>Portion | Yükseklik (mm)<br>Heigh (mm) | Kapasite (Lt.)<br>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 Gastronom Küvetler GN 1/2 325x265 | Standart Gastronom Küvetler GN 1/2 325x265



| Ürün Kodu<br>Product Code | Porsiyon<br>Portion | Yükseklik (mm)<br>Heigh (mm) | Kapasite (Lt.)<br>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 Kvet 1/3 325x176 | Standard Gastronorm Container 1/3 325x176

| rn Kodu<br>Product Code | Porsiyon<br>Portion | Yükseklik (mm)<br>Heigh (mm) | Kapasite (Lt.)<br>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

| rn Kodu<br>Product Code | Porsiyon<br>Portion | Yükseklik (mm)<br>Heigh (mm) | Kapasite (Lt.)<br>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

| rn Kodu<br>Product Code | Porsiyon<br>Portion | Yükseklik (mm)<br>Heigh (mm) | Kapasite (Lt.)<br>Capacity (Lt.) |
|---------------------------|---------------------|------------------------------|----------------------------------|
| 321.01.203                | 2                   | 20                           | -                                |
| 321.01.002                | 4                   | 100                          | -                                |
| 321.01.205                | 7                   | 150                          | -                                |

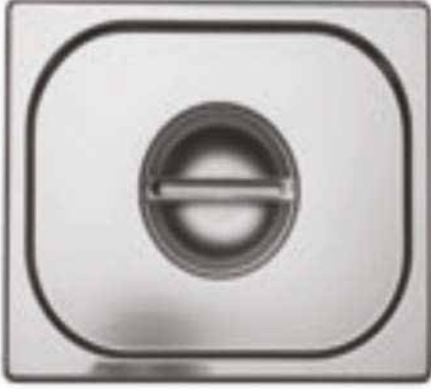


### Standart Gastronorm Küvetler GN 1/9 176x108 | Standard Gastronorm Container GN 1/9 176x108

| rn Kodu<br>Product Code | Porsiyon<br>Portion | Yükseklik (mm)<br>Heigh (mm) | Kapasite (Lt.)<br>Capacity (Lt.) |
|---------------------------|---------------------|------------------------------|----------------------------------|
| 321.01.203                | 3                   | 65                           | 0,6                              |
| 321.01.002                | 4                   | 100                          | 1                                |



## Standart Gastronom Kapak | Standard Gastronorm Lid



| Ürün Kodu<br>Product Code | Model<br>Model | Ebat (mm)<br>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<br>Product Code | Model<br>Model | Ebat (mm)<br>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<br>Product Code | Model<br>Model | Ebat (mm)<br>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<br>Code | Ürün Kodu<br>Product Code | Tabla (mm)<br>Table (mm) | Evyeye (mm)<br>Sink (mm) |
|-------------|---------------------------|--------------------------|--------------------------|
| ET 101      | 62211100104040250         | 1000X600                 | 400x400x250              |
| ET 101      | 62211100104040250         | 1000X600                 | 400x500x250              |
| ET 101      | 62211120104040250         | 1200X600                 | 400x400x250              |
| ET 101      | 62211120104040250         | 1200X600                 | 400x500x250              |
| ET 101      | 62211140104040250         | 1400X600                 | 400x500x250              |
| ET 101      | 62211150104040250         | 1500X600                 | 400x500x250              |
| ET 101      | 62211180104040250         | 1800X600                 | 400x500x250              |
| ET 101      | 62211200104040250         | 2000X600                 | 400x500x250              |
| M028        | 62211100104050250         | 1000X700                 | 400x400x250              |
| M028        | 62211100105050300         | 1000X700                 | 400x500x250              |
| M028        | 62211120104050250         | 1200X700                 | 400x500x250              |
| M028        | 62211120105050300         | 1400X700                 | 400x500x250              |
| M028        | 62211140105050300         | 1400X700                 | 500x500x300              |
| M028        | 62211150105050300         | 1500X700                 | 400x500x250              |
| M028        | 62211160105050300         | 1600X700                 | 400x500x250              |
| M028        | 62211180105050300         | 1800X700                 | 500x500x300              |
| M028        | 62211200105050300         | 2000X700                 | 500x500x300              |



### Çift Evyeli Tablalar | Double Sink Tables

| Kod<br>Code | Ürün Kodu<br>Product Code | Tabla (mm)<br>Table (mm) | Evyeye (mm)<br>Sink (mm) |
|-------------|---------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 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                 | 400x500x250              |
| ET 102      | 62211150105050300         | 1500x700                 | 400x500x250              |
| ET 102      | 62211160105050300         | 1600x700                 | 400x500x250              |
| ET 102      | 62211180105050300         | 1800x700                 | 500x500x300              |
| ET 102      | 62211200105050300         | 2000x700                 | 500x500x300              |



## Evyeli Tablalar – Çift Damlalık | Tables With Double Sink



| Kod<br>Code | Ürün Kodu<br>Product Code | Tabla (mm)<br>Table (mm) | Evyeye (mm)<br>Sink (mm) |
|-------------|---------------------------|--------------------------|--------------------------|
| ET 103      | 62211180104040250         | 1800x600                 | 400x500x250              |
| ET 103      | 62211190104050250         | 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<br>Code | Ürün Kodu<br>Product Code | Tabla (mm)<br>Table (mm) | Evyeye (mm)<br>Sink (mm) |
|-------------|---------------------------|--------------------------|--------------------------|
| ET 104      | 62211180104040250         | 1800x600                 | 400x400x250              |
| ET 104      | 62211180104050250         | 1800x600                 | 400x500x250              |
| ET 104      | 62211200104040250         | 1900x600                 | 400x400x250              |
| ET 104      | 62211180104050250         | 1900x600                 | 400x500x250              |
| ET 104      | 62211180104050300         | 1900x700                 | 500x500x300              |

## Yıkama Evyeleri | Washing Sink



| Ürün Kodu<br>Product Code | Ürün Adı<br>Product Name | Ebat (mm)<br>Dimension (mm) |
|---------------------------|--------------------------|-----------------------------|
| ZZ-M085.9                 | Dizden Kumandalı Evye    | 400 x 350                   |
| ZZ-M085.2                 | Ayaktan Kumandalı Evye   | 500 x 450                   |

## Steril Dolaplar | Steril Cabinets

### Temel Özellikler

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

### Basic Features

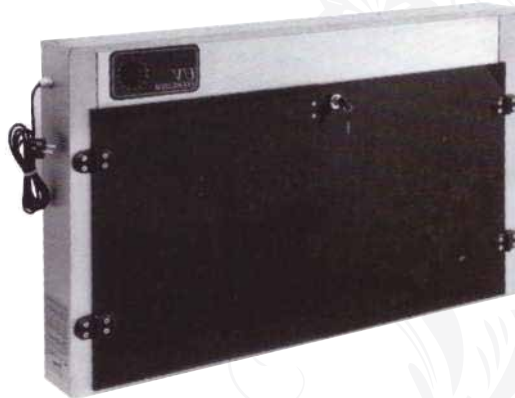
- 120 minutes timer controlled
- Colored plexi cap with UV filtration
- Sheet metal blade

### Ürün Kodu Product Code

M08220  
M08221

### Ebat (mm) Dimension (mm)

140x520x650  
140x940x650





# Mutfak Ekipmanları

## Kitchen Equipments

### Termobox – Üstten Yüklemeli | Termobox – Top Loading

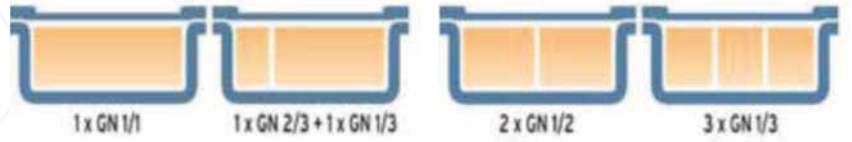
| Ürün Kodu<br>Product Code | Model<br>Model | Ebat (mm)<br>Dimension (mm) |
|---------------------------|----------------|-----------------------------|
| TBF100                    | Kapak Dahil    | 410x620x240                 |

#### 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, TFB300, TFB400, TFB600

#### Basic Features

- Made of EPP (Expanded Polypropylene)
- Sturdy, durable and lightweight
- It has perfect isolation feature. (-40°C/ +120°C)
- Hygienic and dishwasher-proof
- TFB100, TFB300, TFB400, TFB600



### Termobox – Önden Yüklemeli | Front – Top Loading

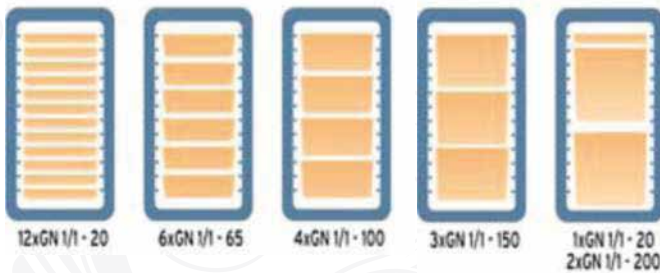
| Ürün Kodu<br>Product Code | Model<br>Model | Ebat (mm)<br>Dimension (mm) |
|---------------------------|----------------|-----------------------------|
| TBF600                    | Kapak Dahil    | 410x620x240                 |

#### 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



## Patasu | Patashu



### Ebat (mm)

Dimension (mm)

300

350

450

550

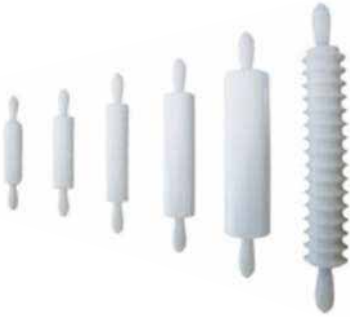
650

750

1000

1200

## Merdane | Roller



### Model

Model

Oval

Küçük

Dişli

Orta

Büyük

Mantı

## Tulumba Tatlı Aparatı | Tulumba Dessert Util



### Ebat (mm)

Dimension (mm)

65

80

## Polietilen Kesim Levhaları | Polythene Cutting Tables



### Ürün Kodu

Product Code

PST01

PST02

PST03

PST04

PST05

PST06

PST07

PST08

### Ebat (mm)

Dimension (mm)

40x300x40

50x300x40

60x300x40

60x400x40

325x265x20

530x325x20

500x300x20

600x400x20

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



### Ebat (Ø mm)

Dimension (Ø mm)

300 x 2

400 x 2

# Mutfak Ekipmanları

## Kitchen Equipments

### Sterilize Bıçak Kabı | Sterilized Knife Co

Model  
Model

Sterilize Bıçak Kabı



### 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 |



Model  
Model

Model Tipi  
Model Shape

|       |               |
|-------|---------------|
| Havan | Küçük   Small |
| Havan | Büyük   Big   |

### Havan | Mortar



Diğer Ürünler | Other Products



Bıçak Tutucu Miknatıslı



Oklava 25cm | 35cm



Polietilen Levha Temizleme Fırçası



Et Döveceği



Çekmeceli Et Kesim Levhası



İstif Rafı



Polietilen Levha Temizleme Kimyasalı