



Firinar
Ovens

PiMAK

Firinar
Ovens

 **Index**
 *Click me*

Patisserie Fırınlar

Patisserie Ovens

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



PTS04-DİJİTAL



PTS06-DİJİTAL



PTS09-MANUEL

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite (Tepsi Adt.) Capacity (Tray Qty.)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) 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 Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar, Volt) Gas (Mbar, Volt)	Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal)	Kapasite (Tepsi Adt.) Capacity (Tray Qty.)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) 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 Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite (Tepsi Adt.) Capacity (Tray Qty.)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) 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 Product Code	PMK 250G	PMK 150G	PMK 100G
Pişirme Alanı (m ²) Cooking Area (m ²)	11,2	5,28	4,9
Tepsi Sayısı (adet) Number of Trays (Pcs.)	14-16	14-16	12-15
Tepsi Ebadı (mm) Tray Size (Pcs.)	740 x 950 • 800 x 1000	590 x 800	400 x 600 • 530 x 650
Genişlik-Derinlik-Yükseklik (mm) Width-Depth-Height (mm)	1950 x 2230 x 2300	1500 x 1900 x 2000	1305 x 1430 x 1900
Elektrik Bağlantı Kablosu Electric Cable	-	-	3 x 1,5 mm ²
Elektrik Bağlantısı Electric Connection	3P + N + PE	3P + N + PE	3P + N + PE
Toplam Güç (kW) Total Power (kW)	4,2	4	1,1
Gaz Basıncı (mbar) Gas Pressure (mbar)	50 -300	21 - 40	21 - 40
Ağırlık (kg) Weight (kg)	2000	1600	850
Enerji Kaynakları Burner Capacity (kw)	Motorin, Doğalgaz, LNG, Katı Yakıtlar Gas-Oil, Solid Fuel	Motorin, Doğalgaz, LNG, Katı Yakıtlar Gas-Oil, Solid Fuel	Motorin, Doğalgaz, LNG Gas-Oil
Voltaj (Volt/Hz) 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 Product Code	PMK 250E	PMK 150E	PMK 100E
Pişirme Alanı (m ²) Cooking Area (m ²)	11,2	5,28	4,9
Tepsi Sayısı (adet) Number of Trays (Pcs.)	14-16	14-16	12-15
Tepsi Ebadı (mm) Tray Size (Pcs.)	740 x 950 • 800 x 1000	590 x 800	400 x 600 • 530 x 650
Genişlik-Derinlik-Yükseklik (mm) Width-Depth-Height (mm)	1950 x 2230 x 2300	1500 x 1900 x 2000	1305 x 1430 x 1900
Elektrik Bağlantı Kablosu Electric Cable	-	-	5 x 10 mm ²
Elektrik Bağlantısı Electric Connection	3P + N + PE	3P + N + PE	3P + N + PE
Toplam Güç (kW) Total Power (kW)	70	55	40
Gaz Basıncı (mbar) Gas Pressure (mbar)	50 -300	21 - 40	21 - 40
Ağırlık (kg) Weight (kg)	2000	1600	850
Enerji Kaynakları Burner Capacity (kw)	Elektrikli - Electrical	Elektrikli - Electrical	Elektrikli - Electrical
Voltaj (Volt/Hz) 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 Product Code	PMK 10G	PMK 10E
Piştirme Alanı (m ²) Cooking Area (m ²)	24	24
Tepsi Sayısı (adet) Number of Trays (Pcs.)	10	10
Tepsi Ebadı (mm) Tray Size (Pcs.)	400 x 600	400 x 600
Genişlik-Derinlik-Yükseklik (mm) Width-Depth-Height (mm)	1010 x 1060 x 2020	1010 x 1060 x 2020
Elektrik Bağlantı Kablosu Electric Cable	3 x 1,5 mm ²	5 x 6 mm ²
Elektrik Bağlantısı Electric Connection	-	-
Toplam Güç (kW) Total Power (kW)	4,5	26,6
Gaz Basıncı (mbar) Gas Pressure (mbar)	21 - 40	-
Ağırlık (kg) Weight (kg)	480	480
Enerji Kaynakları Burner Capacity (kw)	Gas	Electric
Voltaj (Volt/Hz) 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.



Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Dış Ebat Outside Dims.	Enerji Tipi Energy Type	Dış Ebat cm Outside Dims. cm	İç Ebat cm Int. Dims. cm	Güç (kW) Power (kW)	Gerilim (Volt) Voltage (Volt)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
MT/1200/1	Tek Katlı Fırın	⚡	166 x 115 x 40	124 x 88 x 18	10,5	400	185
MT/1200/2	2 Katlı Mayalandırmalı Fırın	⚡	166 x 115 x 185	124 x 88 x 18	21	400	486
MT/1200/3	3 Katlı Mayalandırmalı Fırın	⚡	166 x 115 x 205	124 x 88 x 18	34,5	400	700
	Alt Stand	⚡	162x110 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 Volumetric Dough Divider	Ürün Kodu Product Code	PMK-HY70	PMK-HY90	PMK-HY110	PMK-HY130
	Ağırlık Hassasiyeti Weight Accuracy	$\pm 2\%$	$\pm 2\%$	$\pm 2\%$	$\pm 2\%$
	Hamur Kapasitesi(Kg.) Dough Feeding Capacity	60 kg.	60 kg.	60 kg.	60 kg.
	Hamur Parça Aralığı(gr.) Weight for Dough Pieces	50-150 gr.	80-400 gr.	100-600 gr.	250-1200 gr.
	Saat Başına kapasite Capacity per hour				
	Boyutlar (mm) Dimensions				
	Ürün ağırlığı (Kg.) Product Weight	385	385	385	385
	Motor gücü (kW) Motor Power	1,5	1,5	1,5	1,5
	Voltaj(Volts/Hz.) Voltage	380V/50-60Hz	380V/50-60Hz	380V/50-60Hz	380V/50-60Hz

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

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 Product Code	PMK-USV200
Ruoll Sayısı (Adet) Number of Rollers (Pcs)	2
Çalışma Genişliği (cm) Working Width (cm)	47
Çalışma Boyu (cm) Working Length (cm)	110
Ağırlık Aralığı (gr) Weight Range (gr)	50-1500
Kapasite (Adet) Capacity (Pcs)	Max 2500
Elektrik Bağlantısı (Volt/Hz) Electric Connection (Volt/Hz)	380V / 50-60Hz
Güç kaynağı (kw) Power Supply (kw)	0,55
Ağırlık (kg) Weight (Kg)	310
Boyutlar (cm) 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 Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal)	Kapasite Capacity	İç Ebat (cm) Int. Dims. (cm)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) 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 Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite Capacity	İç Ebat (cm) Int. Dims. (cm)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) 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 Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal)	Kapasite Capacity	İç Ebat (cm) Int. Dims. (cm)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
M017X	🔥	21-25 / 30-50	7,4/6364	3 Adt./Qty.	42x61	70 x 79 x 112	55
M017X2	🔥	21-25 / 30-50	9,6/8256	4 Adt./Qty.	61x61	85 x 79 x 112	65

Pasta & Börek Fırınları

Cake, Pastry Ovens

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



M016

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal)	Kapasite Capacity	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
M016		21/25-30/50	13/11180	5	92x100x160	138
Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite Capacity	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
M016E		380 / 50-60	10	5	90x100x160	130

Üç Katlı Elektrikli Fırın

Three Deck Electric Oven

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



MM.B0002

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Mayalandırma Kabini

Fermentation Cabinet

Temel Özellikleri

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

Basic Features

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



MYK1

Teknik Özellikler | Technical Features

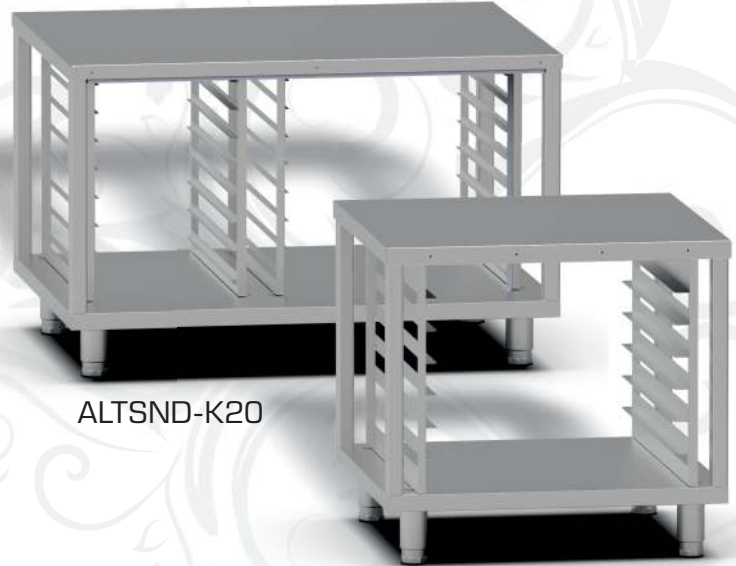
Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite (Tepsi-Adt) Capacity (Tray-Qty.)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
MYK1	⚡	230-400 / 50-60	1,87	40x60cm - 10	90,5x85x90	91
MYK2	⚡	230-400 / 50-60	3,3	40x60cm - 20	90,5x110x90	110

Fırın Komponentleri Oven Components

MB 132-41



MB 132-40



ALTSND-K20

ALTSND-P

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Tepsi-Adt) Capacity (Tray-Quantity.)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) 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 132-41	1/1 GN - 40 TEPSİ	-	42
MB 132-40	-	60x80x90	21

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 Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal)	Kapasite (Çekmece) Capacity (Drawer)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
KF-M079-2G	🔥	21/25-30/50	4 / 3440	2	46,5x54x92	48
KF-M079-3G	🔥	21/25-30/50	4 / 3440	3	46,5x54x110	59
KF-M079-4G	🔥	21/25-30/50	4 / 3440	4	46,5x54x120	68

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