



Since 1992



2023
pimak.com



Professional Kitchen Equipments

2023

Ürün Katalođu
Product Catalogue

BOGAZICI

DAMPAK

MİR RADIANS

gastrolley

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



Şirket Profili

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

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

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

Company Profile

When we started our journey in 1992 with little steps towards achieving great objectives, we knew that the greatest strength we had was our faith in ourselves and the respect we had for our jobs. However, the tempest in the national economy made us go through tough times, but we overcame the challenges in our journey, attaching great importance to feedback to overcome our inabilities since the day we were established.

Today, as PiMAK brand for industrial kitchen equipment, we have established a wide network of distributors, sales points, and service networks across the Republic of Turkey, and are very proud to be a major exporter to more than 45 countries in 5 continents.

Founded with 100% Turkish capital, PiMAK has reached a competitive position in both domestic and international markets. However, our aim is to increase our annual production capacity from 1,300 to 1,700 tons at our facilities, which consist of 10,000 square meters - including 5,000 square meters of closed areas.

Since its inception, PiMAK has manufactured over 800 different product portfolios, and thanks to the company's broad range of experienced teams of professionals, we will continue to contribute to the Republic's industrial kitchen equipment manufacturing sector. Furthermore, we will continue our growth with innovative and competitive edge thanks to the trust we have in our employees and the respect we display in our business dealings.



Inspires Professionals...

İçindekiler

Contents

| | | |
|---|---|-----|
| 600 Serie | 600 - Snack Serisi • 600 - Snack Serie | 6 |
| 700 Serie | 700 Serisi • 700 Serie | 15 |
| 900 Serie | 900 Serisi • 900 Serie | 24 |
|  | Fırınlar • Ovens | 37 |
|  | Döner Makineleri • Shawarma Machines | 51 |
|  | Piliç Makineleri • Chicken Grills | 59 |
|  | Kafeterya Ekipmanları • Cafeteria Equipments | 68 |
|  | Hazırlık Ekipmanları • Preparation Equipments | 84 |
|  | Soğutma Ekipmanları • Cooling Equipments | 113 |
|  | Servis Arabaları • Service Trolleys | 136 |
|  | Bulaşikhane-Çamaşırhane • Scullery-Laundry | 149 |
|  | Servis Hatları • Service Unit Lines | 157 |
|  | Mutfak Ekipmanları • Kitchen Equipments | 164 |





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

| Ürün Kodu Product Code | Enerji Tipi Energy Type | Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW) Power (kW) | Kapasite (Ocak) Capacity (Cooker) | Ebat (cm) Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.) 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 Product Code | Enerji Tipi Energy Type | Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW) Power (kW) | Kapasite (Ocak) Capacity (Ocak) | Ebat (cm) Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.) |
|---------------------------|----------------------------|--|------------------------|------------------------------------|-------------------------|-------------------------------|
| M166 | ⚡ | 230 / 50-60 | 2 | 1/3 GN - 3 Adet/Pcs. | 40x60x30 | 14 |
| M167 | ⚡ | 230 / 50-60 | 2 | 1/3 GN - 4 Adet/Pcs. | 60x60x30 | 25 |
| M066 | ⚡ | 230-400 / 50-60 | 7,5 | 10 Lt. | 40x60x30 | 20 |

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

600-Snack Serisi

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

| Ürün Kodu Product Code | Enerji Tipi Energy Type | Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW) Power (kW) | Kapasite (Ocak) Capacity (Ocak) | Ebat (cm) Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.) 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 Product Code | Enerji Tipi Energy Type | Gaz (Mbar) Gas (Mbar) | Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal) | Kapasite (Ocak) Capacity (Cooker) | Ebat (cm) Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.) |
|---------------------------|----------------------------|--------------------------|----------------------------------|--------------------------------------|-------------------------|-------------------------------|
| OC2/70MX-2S | 🔥 | 21/25-30/50 | 14/12040 | 2 | 40x70x30 | 22 |
| OC2/70MX-2D | 🔥 | 21/25-30/50 | 14/12040 | 2 | 40x70x85 | 38 |
| OC3/70MX-4S | 🔥 | 21/25-30/50 | 28/24080 | 4 | 80x70x30 | 45 |
| OC3/70MX-4D | 🔥 | 21/25-30/50 | 28/24080 | 4 | 80x70x85 | 75 |
| OC4/70MX-6S | 🔥 | 21/25-30/50 | 42/36120 | 6 | 120x70x30 | 72 |
| OC4/70MX-6D | 🔥 | 21/25-30/50 | 42/36120 | 6 | 120x70x85 | 96 |

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 Product Code | Enerji Tipi Energy Type | Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW) Power (kW) | Kapasite (Ocak) Capacity (Ocak) | Ebat (cm) Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.) 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 Product Code | Enerji Tipi Energy Type | Gaz (Mbar) Gas (Mbar) | Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal) | Kapasite (Ocak) Capacity (Cooker) | Ebat (cm) Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.) 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 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.) |
|---------------------------|----------------------------|--------------------------|----------------------------------|----------------------|-------------------------|-------------------------------|
| 70S-M015-4F | 🔥 | 21/25-30/50 | 39,2/33712 | 4+1 | 80x70x85 | 100 |
| 70S-M015-6F | 🔥 | 21/25-30/50 | 58,8/50568 | 6+1 | 120x70x85 | 140 |

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

Gaz

- 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 Product Code | Enerji Tipi Energy Type | Gaz (Mbar) Gas (Mbar) | Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal) | Ebat (cm) Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.) 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 Product Code | Enerji Tipi Energy Type | Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW) Power (kW) | Ebat (cm) Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.) 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 & Elektrikli Fritözler

Gas & Electric Fryers

Gazlı

- LPG veya doğalgaz ile çalışma
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Özel paslanmaz brülör
- Paslanmaz çelik gövde ve yağ haznesi
- Paslanmaz sepet
- Alt dolap seçeneği
- Yağ boşaltma musluğu
- Kolay temizlenebilir yağ haznesi
- 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 Product Code | Enerji Tipi Energy Type | Gaz (Mbar) Gas (Mbar) | Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal) | Kapasite (Lt.) Capacity (Lt.) | Ebat (cm) Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.) 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 Product Code | Enerji Tipi Energy Type | Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW) Power (kW) | Kapasite (Lt.) Capacity (Lt.) | Ebat (cm) Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.) |
|---------------------------|----------------------------|--|------------------------|----------------------------------|-------------------------|-------------------------------|
| 70SE-M073 | ⚡ | 230-400 / 50-60 | 9 | 12 | 40x70x30 | 20 |
| 70SE-M073-1 | ⚡ | 230-400 / 50-60 | 18 | 12 + 12 | 80x70x30 | 35 |
| 70SDE-M073 | ⚡ | 230-400 / 50-60 | 9 | 12 | 40x70x85 | 37 |
| 70SDE-M073-1 | ⚡ | 230-400 / 50-60 | 18 | 12 + 12 | 80x70x85 | 60 |

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

Nötr Tezgah & Patates Dinlendirme Ünitesi

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

900 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 Product Code | Enerji Tipi Energy Type | Gaz (Mbar) Gas (Mbar) | Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal) | Kapasite (Ocak) Capacity (Cooker) | Ebat (cm) Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.) |
|---------------------------|----------------------------|--------------------------|----------------------------------|--------------------------------------|-------------------------|-------------------------------|
| OC5/90SMX-2D | 🔥 | 21/25-30/50 | 14/12040 | 2 | 40x90x85 | 65 |
| OC6/90SMX-4D | 🔥 | 21/25-30/50 | 28/24080 | 4 | 80x90x85 | 108 |
| 90MX-W | 🔥 | 21/25-30/50 | 18/15477 | 1 | 40x90x85 | 63 |
| 90MX-2W | 🔥 | 21/25-30/50 | 36/30954 | 2 | 80x90x85 | 112 |

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

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 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.) |
|---------------------------|----------------------------|--------------------------|----------------------------------|----------------------|-------------------------|-------------------------------|
| 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 Product Code | Enerji Tipi Energy Type | Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW) Power (kW) | Pleyt Ebat Plate Size | Kapasite Capacity | Ebat (cm) Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.) 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 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.) |
|---------------------------|----------------------------|--------------------------|----------------------------------|----------------------|-------------------------|-------------------------------|
| 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 Product Code | Enerji Tipi Energy Type | Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW) Power (kW) | Pleyt Ebat Plate Size | Kapasite Capacity | Ebat (cm) Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.) 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 Product Code | Enerji Tipi Energy Type | Gaz (Mbar) Gas (Mbar) | Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal) | Kapasite (Lt.) Capacity (Lt.) | Ebat (cm) Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.) |
|---------------------------|----------------------------|--------------------------|----------------------------------|----------------------------------|-------------------------|-------------------------------|
| 90S-M061G | 🔥 | 21/25-30/50 | 9 / 7740 | 24 | 40x90x85 | 60 |
| 90S-M062G | 🔥 | 21/25-30/50 | 18 / 17200 | 24 + 24 | 80x90x85 | 92 |

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

Gaz



IZ3/90SD-M171



IZ3/90SD-M171-1

Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu Product Code | Enerji Tipi Energy Type | Gaz (Mbar) Gas (Mbar) | Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal) | Ebat (cm) Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.) 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 Product Code | Enerji Tipi Energy Type | Gaz (Mbar) Gas (Mbar) | Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal) | Ebat (cm) Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.) 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

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 Product Code | Enerji Tipi Energy Type | Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW) Power (kW) | Kapasite (Lt.) Capacity (Lt.) | Ebat (cm) Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.) |
|---------------------------|----------------------------|--|------------------------|----------------------------------|-------------------------|-------------------------------|
| 90SD-M069E | ⚡ | 230 / 50-60 | 1,5 | 3 x 1/3 GN | 40x90x85 | 40 |
| 90SD-M070E | ⚡ | 230 / 50-60 | 2,5 | 2 x 1/1 GN | 80x90x85 | 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 Product Code | Enerji Tipi Energy Type | Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW) Power (kW) | Kapasite (Lt.) Capacity (Lt.) | Ebat (cm) Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.) 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 Product Code | Enerji Tipi Energy Type | Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW) Power (kW) | Isıtma Tipi Heating Type | Ebat (cm) Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.) 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 Product Code | Enerji Tipi Energy Type | Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW) Power (kW) | Isıtma Tipi Heating Type | Ebat (cm) Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.) 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 Product Code | Enerji Tipi Energy Type | Gaz (Mbar) Gas (Mbar) | Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal) | Kapasite (Lt.) Capacity (Lt.) | Ebat (cm) Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.) 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 Product Code | Enerji Tipi Energy Type | Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW) Power (kW) | Kapasite (Lt.) Capacity (Lt.) | Ebat (cm) Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.) |
| 90S-DTE-80 | ⚡ | 380-400 / 50-60 | 10,2 | 80 | 80x90x85 | 163 |
| 90S-DTE-120 | ⚡ | 380-400 / 50-60 | 16 | 120 | 120x90x85 | 220 |

Kaynatma Kazanı Boiling Pan

Kaynatma Kazanı Temel Özellikler

- AISI 304 paslanmaz çelik .
- Karşı ağırlıklı kapaklıdır
- Çift cidarlı 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
- Brülör komple magnet ventillidir.

Boiling Pan Basic Features

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



90S-KKE-80

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



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-Derinelik-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

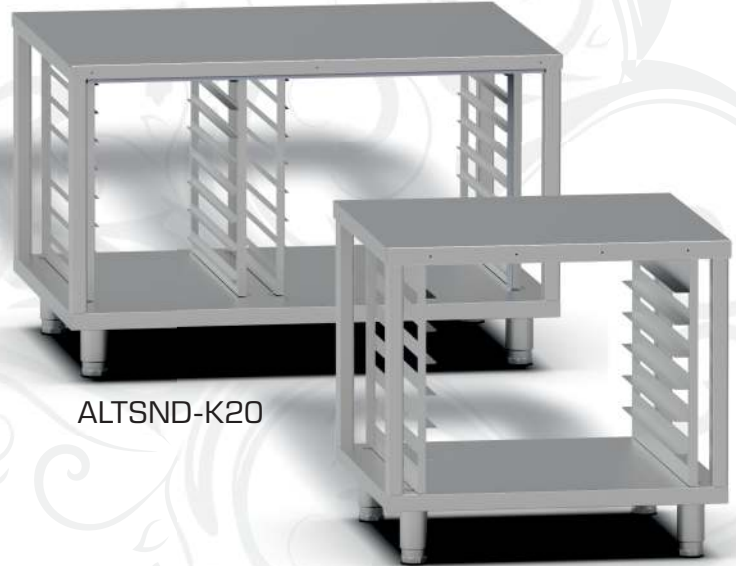
| Ürün Kodu Product Code | Enerji Tipi Energy Type | Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW) Power (kW) | Kapasite (Tepsi-Adt) Capacity (Tray-Qty.) | Ebat (cm) Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.) |
|---------------------------|----------------------------|--|------------------------|--|-------------------------|-------------------------------|
| 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 |



Döner Makinaları
Shawarma Machines



Döner Makinaları

Shawarma Machines

Ekonomik Model Döner Makinaları & Dönerli Kebap Makinası

Economic Type Shawarma Machines & Rotary Kebab Machine

Ekonomik Model Temel Özellikler

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



D07/M76



Adana Kebap Mak.
Turkish Kebab Mach.
BKS.100



M077-4AK

Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu Product Code | Enerji Tipi Energy Type | Gaz (Mbar) Gas (Mbar) | Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal) | Kapasite Capacity | Ebat (cm) Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.) | Motor Gücü 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 Product Code | Ürün Adı Product Name | Enerji Tipi Energy Type | Kapasite Capacity | Ebat (cm) Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.) | Motor Gücü Motor Power |
|---------------------------|---|----------------------------|----------------------|-------------------------|-------------------------------|---------------------------|
| BKS.100 | Adana Kebap Makinası Adana Kebab Machine | ⚡ | 60 Gr. - 100 Gr. | 21x37x73 | 20 | 230Volt / 30Watt |

Üstten Motorlu & Altan 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)



DO7/M77-(4A)



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



Yan Tepsi | Side Tray
TPS.DÖ.M77.(T)A

Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu Product Code | Enerji Tipi Energy Type | Gaz (Mbar) Gas (Mbar) | Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal) | Kapasite (Radyan) Capacity (Radian) | Ebat (cm) Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.) | Motor Gücü 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 Product Code | Enerji Tipi Energy Type | Gaz (Mbar) Gas (Mbar) | Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal) | Kapasite (Radyan) Capacity (Radian) | Ebat (cm) Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.) | Motor Gücü 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 Product Code | Enerji Tipi Energy Type | Gaz (Mbar) Gas (Mbar) | Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal) | Kapasite (Radyan) Capacity (Radian) | Ebat (cm) Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.) 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

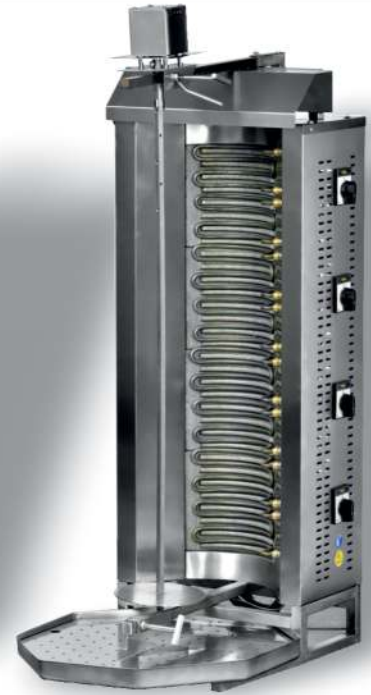
- Single-phase or three-phase electricity supply
- Stainless steel body and skewer
- 3, 4 or 5 wire resistance heater
- 2-stage heating
- Hygienic and safe and durable
- Skewer mechanism
- Adjustable skew distance on top motorized glass machines
- **Trays and side flaps are available as an optional.**



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 Product Code | Enerji Tipi Energy Type | Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz) | Güç (kw) Power (kw) | Kapasite (Radyan) Capacity (Radian) | Ebat (cm) Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.) | Motor Gücü 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



M77-(4K)



M77-(4L)



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



Yan Tepsi | Side Tray
TPS.DÖ.M77.(T)A

Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu Product Code | Ürün Tipi Product Type | Gaz (Mbar) Gas (Mbar) | Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal) | Kapasite Capacity | Ebat (cm) Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.) | Motor Gücü 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) Dims. (mm) | Güç Power | Gaz Tipi Gas Type | Gaz Basıncı Gas Pressure | Çerçeve Frame | Kapak Örgü Cap Mesh | Gaz Girişi Gas Inlet | Ağırlık 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) Dims. (mm) | Güç Power | Gaz Tipi Gas Type | Gaz Basıncı Gas Pressure | Çerçeve Frame | Kapak Örgü Cap Mesh | Gaz Girişi Gas Inlet | Ağırlık 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) Dims. (mm) | Güç Power | Gaz Tipi Gas Type | Gaz Basıncı Gas Pressure | Çerçeve Frame | Kapak Örgü Cap Mesh | Gaz Girişi Gas Inlet | Ağırlık 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) Dims. (mm) | Güç Power | Gaz Tipi Gas Type | Gaz Basıncı Gas Pressure | Çerçeve Frame | Kapak Örgü Cap Mesh | Gaz Girişi Gas Inlet | Ağırlık 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 Product Code | Enerji Tipi Energy Type | Güç Power | Ağırlık Weight | Motor (Volt/W) Motor (Volt/W) |
|---------------------------|----------------------------|--------------|-------------------|----------------------------------|
| MTB | ⚡ | 3x16 kW | 2 Kg | 230 - 15 |

Manuel Döner Bıçağı





Piliç Çevirme Makineleri
Chicken Rotisserie Machines



Piliç Çevirme
Chicken Rotisserie

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 Product Code | Enerji Tipi Energy Type | Gaz (Mbar) Gas (Mbar) | Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal) | Kapasite (Şiş/Piliç) Capacity (Skewer/Chicken) | Ebat (cm) Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.) | Motor Gücü 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 Product Code | Enerji Tipi Energy Type | Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW) Power (kW) | Kapasite (Şiş/Piliç) Capacity (Skewer/Chicken) | Ebat (cm) Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.) | Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.) |
|---------------------------|----------------------------|--|------------------------|---|-------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| 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 safewith pyrex glass
- Electric motor driven skewer mechanism

Yeni Ürün New Product



M004R



M006R

Piliç Çevirme
Chicken Rotisserie

Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu Product Code | Enerji Tipi Energy Type | Gaz (Mbar) Gas (Mbar) | Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal) | Kapasite (Şiş/Piliç) Capacity (Skewer/Chicken) | Ebat (cm) Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.) | Motor Gücü 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



M008-E

Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu Product Code | Enerji Tipi Energy Type | Gaz (Mbar) Gas (Mbar) | Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal) | Kapasite (Şiş/Piliç) Capacity (Skewer/Chicken) | Ebat (cm) Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.) | Motor Gücü 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 Product Code | Enerji Tipi Energy Type | Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW) Power (kW) | Kapasite (Şiş/Piliç) Capacity (Skewer/Chicken) | Ebat (cm) Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.) | Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.) |
|---------------------------|----------------------------|--|------------------------|---|-------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| 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 |

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

Piliç Çevirme
Chicken Rotisserie

Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu Product Code | Enerji Tipi Energy Type | Gaz (Mbar) Gas (Mbar) | Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal) | Kapasite (Şiş/Piliç) Capacity (Skewer/Chicken) | Ebat (cm) Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.) | Motor Gücü 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 Product Code | Enerji Tipi Energy Type | Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW) Power (kW) | Kapasite (Şiş/Piliç) Capacity (Skewer/Chicken) | Ebat (cm) Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.) | Ağırlık (Kg.) 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 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 Product Code | Enerji Tipi Energy Type | Gaz (Mbar) Gas (Mbar) | Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal) | Kapasite (Şiş/Piliç) Capacity (Skewer/Chicken) | Ebat (cm) Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.) | Motor Gücü 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 Product Code | Enerji Tipi Energy Type | Gaz (Mbar) Gas (Mbar) | Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal) | Kapasite (Şiş/Piliç) Capacity (Skewer/Chicken) | Ebat (cm) Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.) | Motor Gücü 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



P11-M003-DG



M010-DE

Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu Product Code | Enerji Tipi Energy Type | Gaz (Mbar) Gas (Mbar) | Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal) | Kapasite (Şiş/Piliç) Capacity (Skewer/Chicken) | Ebat (cm) Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.) | Motor Gücü Motor Power |
|---------------------------|----------------------------|--------------------------|----------------------------------|---|-------------------------|-------------------------------|---------------------------|
| P11/M003-DG | 🔥 | 21/25-30/50 | 7,5/6450 | 3 / 12 | 89x50x76 | 70 | 230Volt / 22Watt |
| P12/M004-DG | 🔥 | 21/25-30/50 | 8/6880 | 3 / 15 | 104x50x76 | 74 | 230Volt / 22Watt |
| P13/M012B | 🔥 | 21/25-30/50 | 16/13760 | 6 / 24 | 90x60x190 | 128 | 230Volt / 40Watt |
| P14/M013B | 🔥 | 21/25-30/50 | 16/13760 | 6 / 30 | 105x60x190 | 168 | 230Volt / 40Watt |

| Ürün Kodu Product Code | Enerji Tipi Energy Type | Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW) Power (kW) | Kapasite (Şiş/Piliç) Capacity (Skewer/Chicken) | Ebat (cm) Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.) | Motor Gücü 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 Product Code | Enerji Tipi Energy Type | Gaz (Mbar) Gas (Mbar) | Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal) | Kapasite (Şiş/Piliç) Capacity (Skewer/Chicken) | Ebat (cm) Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.) | Motor Gücü 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 Product Code | Enerji Tipi Energy Type | Kapasite (Şiş/Çekmece) Capacity (Skewer/Drawer) | Ebat (cm) Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.) | Motor Gücü 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 Product Code | Enerji Tipi Energy Type | Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW) Power (kW) | Kapasite (Şiş/Piliç) Capacity (Skewer/Chicken) | Ebat (cm) Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.) | Motor Gücü 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

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 Product Code | Ürün Tipi Product Type | Kapasite Capacity | Ebat (cm) Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.) | Motor Gücü 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 Product Code | Enerji Tipi Energy Type | Gaz (Mbar) Gas (Mbar) | Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal) | Kapasite (Şiş) Capacity (Skewer) | Ebat (cm) Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.) | Motor Gücü 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

SIMON EGG - SCRAMBLED ON RE \$6.00
 FRENCH EGG & TOAST - BAKED/FRENCH/AMMY \$6.50
 EGG BENNET - HOT \$6.00 SPINACH \$7.00
 BERRY WAT - SCRAMBLED EGG, SPINACH, BERRIES \$7.00
 BUCKWHEAT OR GINNELI EGG \$7.00
 VEGET EGG - W/ BERRY CHEESE, TOMATO, ONIONS \$6
 SAUSAGE EGG ROLL (COUNTRY/TOPO) \$7.00
 SCRAMBLED EGG & TOSTED - ON TOMATO/AVO/SPINACH
 \$7.00 - FRESH AVOCADO, BERRY, HILL & \$7.00
 TOST (COUNTRY/TOPO) \$6.50

Please Stand at the Counter

Sides - \$3

GRILLED TOMATO, BACON, ONION
 BREAD, BEANS AND STAMPS

SPINACH, BACON - \$4
 BREAD AND AS

Tips

HONEYCOMB FROGS \$2

CHOCOLATE HEARTS \$2



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

Elektrikli Salamander Makinaları

Electric Salamander Grill

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



M020-1

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Kafeterya Ekipmanları

Cafeteria Equipments

Krep Makinaları

Crepe Machines

Temel Özellikler

- Teflon kaplı döküm pleytler
- Paslanmaz çelik gövde ve brülör
- Tam veya kısık 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 Product Code | Enerji Tipi Energy Type | Gas (Mbar) Gas (Mbar) | Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal) | Kapasite (Pleyt) Capacity (Plate) | Ebat (cm) Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.) 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 Product Code | Enerji Tipi Energy Type | Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW) Power (kW) | Kapasite (Pleyt) Capacity (Plate) | Ebat (cm) Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.) 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 Product Code | Enerji Tipi Energy Type | Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW) Power (kW) | Kapasite (Piliç) Capacity (Chicken) | Ebat (cm) Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.) |
|---------------------------|----------------------------|--|------------------------|--|-------------------------|-------------------------------|
| MOO-T.2 | ⚡ | 230-400 / 50-60 | 3 | 10-15 | 84 x 66 x 49 | 50 |
| MOO-T.4 | ⚡ | 230-400 / 50-60 | 3,7 | 15-20 | 116 x 66 x 49 | 65 |
| MOO-T.1 | ⚡ | 230-400 / 50-60 | 3,73 | 12-20 | 84 x 66 x 76 | 60 |
| MOO-T.3 | ⚡ | 230-400 / 50-60 | 4,35 | 15-25 | 116 x 66 x 76 | 80 |

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 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.) |
|---------------------------|----------------------------|--|------------------------|----------------------|-------------------------|-------------------------------|
| 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 tablalı
- 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 Product Code | Enerji Tipi Energy Type | Ebat (cm) 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 Product Code | Enerji Tipi Energy Type | Ebat (cm) Dims. (cm) | Ağırlık (Kg) 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 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.) |
|---------------------------|----------------------------|--|------------------------|----------------------|-------------------------|-------------------------------|
| 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 Product Code | Ürün Adı Product Name | Enerji Tipi Energy Type | Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW) Power (kW) | Kapasite (Tank/Lt.) Capacity (Tank/Lt.) | Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.) |
|---------------------------|--------------------------|----------------------------|--|------------------------|--|-------------------------------|
| M086 | 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 Product Code | Enerji Tipi Energy Type | Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW) Power (kW) | Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.) |
|---------------------------|----------------------------|--|------------------------|-------------------------------|
| M087 (Kollu) | ⚡ | - | MANUEL | 3 |
| M088 (Katı Meyve) | ⚡ | 220-380 / 50-60 | 0,25 | 4 |
| M089 (Narenciye Sıkacağı) | ⚡ | 220-380 / 50-60 | 2,5 | 5 |
| M090 (Portakal Sıkacağı) | ⚡ | 220-380 / 50-60 | 0,25 | 26 |

Kafeterya Ekipmanları

Cafeteria Equipments

Gazlı Çay Kazanları

Gas Feed -Tea Boilers

Temel Özellikler

- Paslanmaz çelik kazan AISI 304 (18/10)
- Tekli, ikili, üçlü demlik seçeneği
- Kahve pişirme ocaklı
- Su doldurma ve 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



M026-B3



M022-2



M022-L3

Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu Product Code | Enerji Tipi Energy Type | Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW) Power (kW) | Kapasite (Demlik/Lt.) Capacity (Tea Pot/Lt.) | Ebat (cm) 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 Product Code | Enerji Tipi Energy Type | Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz) | G (kW) Power (kW) | Kapasite (Bardak/Lt.) Capacity (Glass/Lt.) | Ağırlık (Kg.) Dims. (Kg.) |
|---------------------------|----------------------------|--|------------------------|---|------------------------------|
| M026-30 | ⚡ | 230 / 50-60 | 0,9 | 30 / 5 | 3,5 |
| 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



BRV1G

BRV2G



FLT120

Teknik Özellikler | Technical Features

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



BOGAZICI

Hazırlık Ekipmanları
Preparation Equipments





Kalite &

Uygun Fiyat

Quality, Competitive Price...



BOĞAZIÇI

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

Modern tasarımlarımızı 4.000 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.22E ECO

BKM.32E ECO

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Kıyma Makineleri Meat Mincing Machines

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



BKM.12

BKM.22

BKM.32

Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu Product Code | Kapasite (Kg/Saat) Capacity (Kg/h) | Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW/hp) Power (kW/hp) | Ağırlık (Kg) Dims. (Kg) | Ebat (mm) 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 Product Code | Kapasite (Kg/Saat) Capacity (Kg/h) | Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW/hp) Power (kW/hp) | Ağırlık (Kg) Dims. (Kg) | Ebat (mm) 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 Product Code | Kapasite (Kg/Saat) Capacity (Kg/h) | Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW/hp) Power (kW/hp) | Ağırlık (Kg) Dims. (Kg) | Ebat (mm) 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 Product Code | Kapasite (Kg/Saat) Capacity (Kg/h) | Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW/hp) Power (kW/hp) | Ağırlık (Kg) Dims. (Kg) | Ebat (mm) 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 Product Code | Kapasite (Kg/Saat) Capacity (Kg/h) | Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW/hp) Power (kW/hp) | Ağırlık (Kg) Dims. (Kg) | Ebat (mm) 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 fiyata dahil değildir
Unger system not included in 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 Product Code | Kapasite (Kg/Saat) Capacity (Kg/h) | Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW/hp) Power (kW/hp) | Ağırlık (Kg) Dims. (Kg) | Ebat (mm) 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 fiyata dahil değildir
Unger system not included in 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 Product Code | Max. Kapasite (Lt) Max. Capacity (Lt) | Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW/hp) Power (kW/hp) | Ağırlık (Kg) Dims. (Kg) | Ebat (mm) Dims. (mm) |
|---------------------------|--|---------------------------------------|------------------------------|----------------------------|-------------------------|
| BDH.20 | 20 | 220-380 / 50-60 | 3 / 4 | 65 | 630x520x1000 |
| BDH.30 | 30 | 220-380 / 50-60 | 3 / 4 | 80 | 630x530x1150 |
| BDH.50 | 50 | 380 / 50-60 | 4 / 5,5 | 100 | 700x530x1240 |

Ayarlanabilir hız kontrol sistemi fiyata dahil değildir
Adjustable speed control system not included in 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 Product Code | Max. Kapasite (Kg-Lt) Max. Capacity (Kg-Lt) | Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW/hp) Power (kW/hp) | Ağırlık (Kg) Dims. (Kg) | Ebat (mm) 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 |

Hazırlık Ekipmanları / Preparation Equipments

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



BKTA



BKTB ECO



BTK

Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu Product Code | Max. Kesme Yüksekliği Maximum Cutting Height | Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW/hp) Power (kW/hp) | Ağırlık (Kg) Dims. (Kg) | Ebat (mm) 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 Product Code | Kapasite (Adet/Saat) Capacity (Pcs/h) | Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW/hp) Power (kW/hp) | Ağırlık (Kg) Dims. (Kg) | Ebat (mm) 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



BKK.50



Yeni Ürün

New Product



BKK.150

Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu Product Code | Maximum Kapasite Maximum Capacity | Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW/hp) Power (kW/hp) | Ağırlık (Kg) Dims. (Kg) | Ebat (mm) 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 |

Köfte Form Makineleri

Meatball Forming Machines

Temel Özellikler

- Paslanmaz Yüze
- Gürültüsüz çalışan modern tasarım
- Günde maksimum 1000 kg baskıya dayanıklıdır
- Hız kontrollü

Basic Features

- Stainless steel surface
- Noiseless modern design
- It is resistant to a maximum daily pressure of 1000 kg.
- Speed controlled



BKF.100.DS



BKF.120.DS

Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu Product Code | Kapasite Capacity | Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW) Power (kW) | Ağırlık (Kg) Dims. (Kg) | Ebat (mm) Dims. (mm) |
|---------------------------|----------------------|---------------------------------------|------------------------|----------------------------|-------------------------|
| BKF.100.DS | 20 Kg | 220-230 / 50-60 | 0,75 | 130 | 910x832x660 |
| BKF.120.DS | 25 Kg | 220-230 / 50-60 | 0,75 | 135 | 935x832x660 |

*Soğutmalı Sistem Farkı için sorunuz

103

*Ask for Cooling System Price

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 Product Code | Kapasite (Gr) Capacity (Gr) | Voltaj (Volt/Watt) Voltage (Volt/Watt) | Ağırlık (Kg) Dims. (Kg) | Ebat (mm) Dims. (mm) |
|---------------------------|--------------------------------|---|----------------------------|-------------------------|
| BKS.100 | 60 - 100 | 220 / 40 | 20 | 210x370x730 |

Et Soslama Makinesi

Tumbler

Temel Özellikler

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

Basic Features

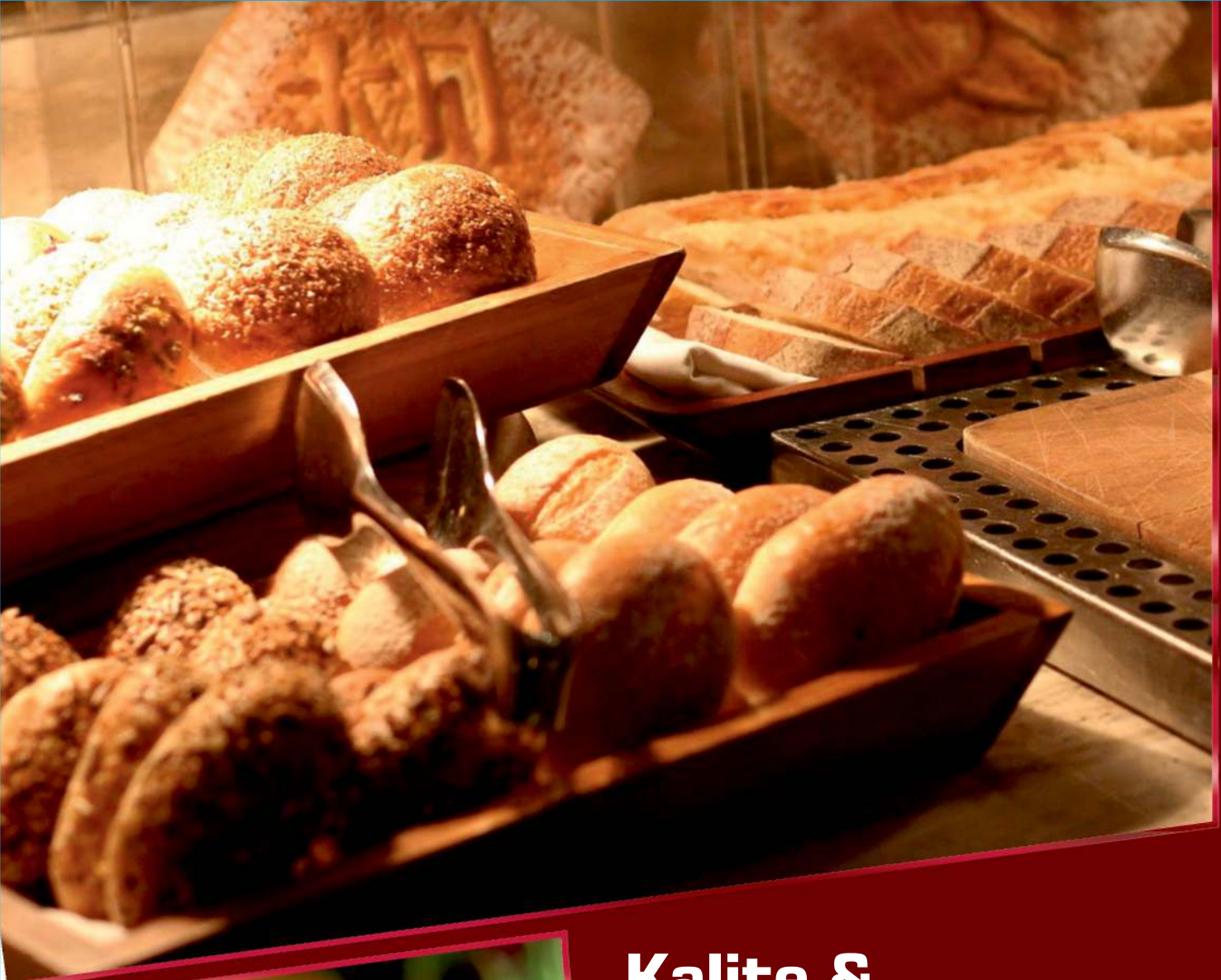
- Completely stainless steel
- Easy to clean design
- Homogeneous product mix
- Automatic unloading



Yeni Ürün
New Product

Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu Product Code | Kapasite (Lt) Capacity (Lt) | Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW/hp) Power (kW/hp) | Ağırlık (Kg) Dims. (Kg) | Ebat (mm) 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...



Hazırlık Ekipmanları / Preparation Equipments

Hamur Yoğurma Makineleri Dough Kneading Machines

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



BHY.5



BHY.35



BHY.235

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Yatay Hamur Açma Makinesi Horizontal Dough Roller Machine



Yeni Ürün
New Product

Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu Product Code | Kapasite (Cm) Capacity (Cm) | Merdane Roller | Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW/hp) Power (kW/hp) | Ağırlık (Kg) Dims. (Kg) | Ebat (mm) Dims. (mm) |
|---------------------------|--------------------------------|-------------------|---------------------------------------|------------------------------|----------------------------|-------------------------|
| BHA.50Y | 50 | Çiftli - Double | 220 / 50-60 | 0,37 / 0,5 | 70 | 850x585x570 |

Temel Özellikler

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

Basic Features

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

Paslanmaz Hamur Açma Makineleri Stainless Steel Dough Rollers Machines



BHA.40T



BHA.40

Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu Product Code | Kapasite (Cm) Capacity (Cm) | Merdane Roller | Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW/hp) Power (kW/hp) | Ağırlık (Kg) Dims. (Kg) | Ebat (mm) Dims. (mm) |
|---------------------------|--------------------------------|-------------------|---------------------------------------|------------------------------|----------------------------|-------------------------|
| BHA.30 | 30 | Çiftli - Double | 220-380 / 50-60 | 0,25 / 0,3 | 40 | 450x420x580 |
| BHA.30T | 30 | Tekli - Single | 220-380 / 50-60 | 0,25 / 0,3 | 28 | 430x420x400 |
| BHA.40 | 40 | Çiftli - Double | 220-380 / 50-60 | 0,25 / 0,3 | 45 | 540x450x640 |
| BHA.40T | 40 | Tekli - Single | 220-380 / 50-60 | 0,25 / 0,3 | 30 | 520x430x400 |

Konveyörlü Hamur Açma Makinesi

Dough Roller Machine with conveyor

Temel Özellikler

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

Basic Features

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

Yeni Ürün

New Product

**Teknik Özellikler | Technical Features**

| Ürün Kodu Product Code | Kapasite (Cm) Capacity (Cm) | Merdane Roller | Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW/hp) Power (kW/hp) | Ağırlık (Kg) Dims. (Kg) | Ebat (mm) Dims. (mm) |
|---------------------------|--------------------------------|-------------------|---------------------------------------|------------------------------|----------------------------|-------------------------|
| BHA.50K | 50 | Üçlü - Triple | 220 / 50-60 | 0,37 / 0,5 | 70 | 1385x835x1050 |

Hamur Kestart Makineleri Dough Cutting And Weighing Machines

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



BHKT.200



BHKT.200A

Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu Product Code | Kapasite (Gr) Capacity (Gr) | Voltaaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW/hp) Power (kW/hp) | Ağırlık (Kg) Dims. (Kg) | Ebat (mm) 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 |

Ekmek Dilimleme Makineleri

Bread Slicing Machines

Temel Özellikler

- Kolay temizlenebilir tasarım
- Paslanmaz çelik hazne ve kesici

Basic Features

- Easy to clean design
- Stainless steel chamber and cutter



BED.T

Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu Product Code | Dilim Kalınlığı (mm) Slice Thickness (mm) | Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW/hp) Power (kW/hp) | Ağırlık (Kg) Dims. (Kg) | Ebat (mm) 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 Product Code | Kapasite (Kg) Capacity (Kg) | Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW/hp) Power (kW/hp) | Ağırlık (Kg) Dims. (Kg) | Ebat (mm) 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 |

Filtre fiyata dahil değildir. The filter is not included in the price.

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



BSA



BSÜ

Teknik Özellikler | Technical Features

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



Kübik Bıçaklar ve Ön Kesici
fiyata dahil değildir.
Cubic Slicers and Front Blade
are not included in 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 Product Code | Kapasite (Kg/Lt) Capacity (Kg/Lt) | Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz) | Güç Power | Ağırlık (Kg) Dims. (Kg) | Ebat (mm) 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 Product Code | Kapasite (Kg/Lt) Capacity (Kg/Lt) | Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW/hp) Power (kW/hp) | Ağırlık (Kg) Dims. (Kg) | Ebat (mm) 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 & 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 Product Code | Bıak Ebadı Slice Dimension | Ağrlık (Kg) 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 Product Code | Bıçak Ebadı Slice Dimension | Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW/hp) Power (kW/hp) | Ağırlık (Kg) Dims. (Kg) | Ebat (mm) 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

 **Index**
 *Click me*

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/m³ 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
- R134a, R404a soğutucu gaz
- Camlı kapılarda standart LED aydınlatma

Basic Features

- Internal, external body stainless steel Aisi 304.
- 60mm thick 45 kg / m³ 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
- R134a, R404a refrigerant
- Standard LED lighting in glass doors



22DBF1S-GN

Ayarlanabilir Polietilen Kaplı Raflar



22DBF1C-GN

Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu Product Code | Ürün Adı Product Name | Sıcaklık °C Temp. °C | Ebat (cm) Dims. (cm) | Hacim Dims. | Ağırlık Weight | Güç Power | Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz) |
|---------------------------|---|-------------------------|-------------------------|----------------|-------------------|--------------|---------------------------------------|
| 22DBF1S-GN | Dik Tip Buzdolabı Tek Kapılı Vertical Type Refrigerator Single Door | +2/+5 | 69x82x210 | 700 Lt | 112 Kg | 420W | 220-240 / 50-60 |
| 22DBF1C-GN | Dik Tip Buzdolabı Tek Kapılı, Camlı Vertical Type Refrigerator, Single Door, Glass | +2/+5 | 69x82x210 | 700 Lt | 130 Kg | 420W | 220-240 / 50-60 |
| 22DDF1S-GN | Dik Tip Derin Dondurucu Tek Kapılı Vertical Type Freezer Single Door | -18/-15 | 69x82x210 | 700 Lt | 113 Kg | 500W | 220-240 / 50-60 |
| 22DBS1S-GN | Dik Tip Statik Buzdolabı Tek Kapılı 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/m³ 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
- R134a, R404a soğutucu gaz
- Camlı kapılarda standart LED aydınlatma

Basic Features

- Internal, external body stainless steel Aisi 304.
- 60mm thick 45 kg / m³ 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
- R134a, R404a refrigerant
- Standard LED lighting in glass doors



22DBF2S-GN



22DBF2C-GN

Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu Product Code | Ürün Adı Product Name | Sıcaklık °C Temp. °C | Ebat (cm) Dims. (cm) | Hacim Dims. | Ağırlık Weight | Güç Power | Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz) |
|---------------------------|---|-------------------------|-------------------------|----------------|-------------------|--------------|---------------------------------------|
| 22DBF2S-GN | Dik Tip Buzdolabı Çift Kapılı 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 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 Vertical Freezer Double Door | -18/-15 | 139x82x210 | 1400 Lt | 208 Kg | 795W | 220-240 / 50-60 |
| 22DBS2S-GN | Dik Tip Statik Buzdolabı Çift Kapılı 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/m³ 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.
 - 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 / m³ 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.
 - 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 Product Code | Ürün Adı Product Name | Sıcaklık °C Temp. °C | Ebat (cm) Dims. (cm) | Hacim Dims. | Ağırlık Weight | Güç Power | Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz) |
|---------------------------|---|-------------------------|-------------------------|----------------|-------------------|--------------|---------------------------------------|
| 22DBS1C-GN.35 | Et Askılıklı Buzdolabı Tek Kapılı (Cam Kapılı, Vitrinsiz) Meat Hanger, Single Door (Glass Door, No Showcase) | -2/+5 | 69x82x210 | 602 Lt | 205 Kg | 660W | 220-240 / 50-60 |
| 22DBS1C-GN.45 | Et Askılıklı Buzdolabı Tek Kapılı (Cam Kapılı, Vitrinli) Meat Hanger, Single Door (Glass Door, Showcase) | -2/+5 | 69x82x210 | 602 Lt | 240 Kg | 660W | 220-240 / 50-60 |
| 22DBS2C-GN.35 | Et Askılıklı Buzdolabı İki Kapılı (Cam Kapılı, Vitrinsiz) Meat Hanger, Two Doors (Glass Door, No Showcase) | -2/+5 | 139x82x210 | 1342 Lt | 208 Kg | 725W | 220-240 / 50-60 |
| 22DBS2C-GN.45 | Et Askılıklı Buzdolabı İki Kapılı (Cam Kapılı, Vitrinli) 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/m³ 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
- R404a soğutucu gaz

Basic Features

- Internal, external body stainless steel Aisi 304.
- 60mm thick 45 kg / m³ 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
- R404a refrigerant



22DBS1C-DRY



22DBS2C-DRY

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Soğutma Ekipmanları / Cooling Equipments

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

Temel Özellikler

- İç, dış gövde paslanmaz çelik Aisi 304
- 50mm kalınlığında 45 kg/m³ 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.
- R134a, R404a soğutucu gaz
- Granit tezgah opsiyonu.

Basic Features

- Internal, external body stainless steel Aisi 304.
- 50mm thick 45 kg / m³ 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.
- R134a, R404a refrigerant
- Granite countertop option.



22TBF2S-70



İkili Çekmece Modülü OPSİYONELDİR.
Double Drawer Module OPTIONAL.



Granit Tezgah Opsiyonlu
Granite Countertop Option

Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu Product Code | Ürün Adı Product Name | Sıcaklık °C Temp. °C | Ebat (cm) Dims. (cm) | Hacim Dims. | Ağırlık Weight | Güç Power | Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz) |
|---------------------------|---|-------------------------|-------------------------|----------------|-------------------|--------------|---------------------------------------|
| 22TBF1S-70 | Tezgah Tipi Buzdolabı Tek Kapılı Counter Type Refrigerator Single Door | +2/+5 | 100x70x85 | 135 Lt | 80 Kg | 400W | 220-240 / 50-60 |
| 22TBF2S-60 | Tezgah Tipi Buzdolabı Çift Kapılı 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 Counter Type Freezer Double Door | -15/-18 | 150x60x85 | 235 Lt | 92 Kg | 1000W | 220-240 / 50-60 |
| 22TBF2S-70 | Tezgah Tipi Buzdolabı Çift Kapılı 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 Counter Type Freezer Double Door | -15/-18 | 150x70x85 | 295 Lt | 112 Kg | 1000W | 220-240 / 50-60 |
| 22TBF2C-70 | Tezgah Tipi Buzdolabı CAM Kapılı 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/m³ 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.
- R134a, R404a soğutucu gaz
- Granit tezgah opsiyonu.

Basic Features

- Internal, external body stainless steel Aisi 304.
- 50mm thick 45 kg / m³ 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.
- R134a, R404a refrigerant
- Granite countertop option.



22TBF3S-70



İkili Çekmece Modülü OPSİYONELDİR.
Double Drawer Module OPTIONAL.



Granit Tezgah Opsiyonlu
Granite Countertop Option

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Temel Özellikler

- İç, dış gövde paslanmaz çelik Aisi 304
- 50mm kalınlığında 45 kg/m³ 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.
- R134a, soğutucu gaz

Basic Features

- Internal, external body stainless steel Aisi 304.
- 50mm thick 45 kg / m³ 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.
- R134a, refrigerant gas



22BFOS-70.6C



Granit Tezgah Opsiyonlu | Granite Countertop Option

Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu Product Code | Ürün Adı Product Name | Sıcaklık °C Temp. °C | Ebat (cm) Dims. (cm) | Hacim Dims. | Ağırlık Weight | Güç Power | Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz) |
|---------------------------|--|-------------------------|-------------------------|----------------|-------------------|--------------|---------------------------------------|
| 22BFOS-60.4C | Tezgahaltı Buzdolabı 4 Çekmeceli Undercounter Refrigerator with 4 Drawers | +2/+5 | 150x60x85 | 108 Lt | 105 Kg | 420W | 220-240 / 50-60 |
| 22BFOS-70.4C | Tezgahaltı Buzdolabı 4 Çekmeceli Undercounter Refrigerator with 4 Drawers | +2/+5 | 150x70x85 | 108 Lt | 125 Kg | 420W | 220-240 / 50-60 |
| 22BFOS-60.6C | Tezgahaltı Buzdolabı 6 Çekmeceli Undercounter Refrigerator with 6 Drawers | +2/+5 | 200x60x85 | 135 Lt | 130 Kg | 460W | 220-240 / 50-60 |
| 22BFOS-70.6C | Tezgahaltı Buzdolabı 6 Çekmeceli 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/m³ 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.
- R134a soğutucu gaz

Basic Features

- Internal, external body stainless steel Aisi 304.
- 50mm thick 45 kg / m³ 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.
- R134a refrigerant



22CBFOS-60.4C



Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu Product Code | Ürün Adı Product Name | Sıcaklık °C Temp. °C | Ebat (cm) Dims. (cm) | Hacim Dims. | Ağırlık Weight | Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz) |
|---------------------------|---|-------------------------|-------------------------|----------------|-------------------|---------------------------------------|
| 22CBFOS-60.4C | Cihazaltı Buzdolabı 4 Çekmeceli Under Cabinet Refrigerator 4 Drawers | +2/+5 | 150x60x60 | 139 Lt | 74 Kg | 220-240 / 50-60 |
| 22CBFOS-70.4C | Cihazaltı Buzdolabı 4 Çekmeceli Under Cabinet Refrigerator 4 Drawers | +2/+5 | 150x70x60 | 174 Lt | 92 Kg | 220-240 / 50-60 |
| 22CBFOS-60.6C | Cihazaltı Buzdolabı 6 Çekmeceli Under Cabinet Refrigerator 6 Drawers | +2/+5 | 200x60x60 | 214 Lt | 109 Kg | 220-240 / 50-60 |
| 22CBFOS-70.6C | Cihazaltı Buzdolabı 6 Çekmeceli 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/m³ 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.
- R134a, R404a soğutucu gaz
- GN 1/4 Küvete uygun.

Basic Features

- Internal, external body stainless steel Aisi 304.
- 50mm thick 45 kg / m³ 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.
- R134a, R404a refrigerant
- Make up GN 1/4



22BF2S-PA70



22BF3S-PA70



İkili Çekmece Modülü OPSİYONELDİR.
Double Drawer Module OPTIONAL.

Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu Product Code | Ürün Adı Product Name | Sıcaklık °C Temp. °C | Ebat (cm) Dims. (cm) | Hacim Dims. | Ağırlık Weight | Güç Power | Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz) |
|---------------------------|--|-------------------------|-------------------------|----------------|-------------------|--------------|---------------------------------------|
| 22BF1S-PA70 | Pizza Hazırlık Buzdolabı Alçak Model Tek Kapılı Pizza Preparation Ref. Low Model Single Door | +2/+5 | 100x70x109 | 196 Lt | 105 Kg | 450W | 220-240 / 50-60 |
| 22BF2S-PA70 | Pizza Hazırlık Buzdolabı Alçak Model Çift Kapılı Pizza Preparation Ref. Low Model Double Door | +2/+5 | 150x70x109 | 290 Lt | 115 Kg | 450W | 220-240 / 50-60 |
| 22BF3S-PA70 | Pizza Hazırlık Buzdolabı Alçak Model Üç Kapılı 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/m³ 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.
- 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 / m³ 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.
- R134a, R404a refrigerant
- Granite countertop option.
- Make up GN 1/4



22TBF2S-PY70



22TBF3S-PY70



İkili Çekmece Modülü OPSİYONELDİR.
Double Drawer Module OPTIONAL.



Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu Product Code | Ürün Adı Product Name | Sıcaklık °C Temp. °C | Ebat (cm) Dims. (cm) | Hacim Dims. | Ağırlık Weight | Güç Power | Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz) |
|---------------------------|--|-------------------------|-------------------------|----------------|-------------------|--------------|---------------------------------------|
| 22TBF1S-PY70 | Pizza Hazırlık Buzdolabı Yüksek Model Tek Kapılı Pizza Preparation Ref. High Model Single Door | +2/+5 | 100x70x133 | 196 Lt | 115 Kg | 450W | 220-240 / 50-60 |
| 22TBF2S-PY70 | Pizza Hazırlık Buzdolabı Yüksek Model Çift Kapılı Pizza Preparation Ref. High Model Double Door | +2/+5 | 150x70x133 | 290 Lt | 130 Kg | 450W | 220-240 / 50-60 |
| 22TBF3S-PY70 | Pizza Hazırlık Buzdolabı Yüksek Model Üç Kapılı 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/m³ 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.
- R134a soğutucu gaz
- GN 1/4 Küvete uygun.

Basic Features

- Internal, external body stainless steel Aisi 304.
- 50mm thick 45 kg / m³ 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.
- R134a refrigerant
- Make up GN 1/4



22TBF2S-70-GR



22TBF2S-PY70-GR



Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu Product Code | Ürün Adı Product Name | Sıcaklık °C Temp. °C | Ebat (cm) Dims. (cm) | Hacim Dims. | Ağırlık Weight | Güç Power | Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz) |
|---------------------------|--|-------------------------|-------------------------|----------------|-------------------|--------------|---------------------------------------|
| 22TBF1S-70-GR | Tezgah Tipi Buzdolabı Granitli, Tek Kapılı 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 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 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 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 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 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/m³ 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 / m³ 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 Product Code | Ürün Adı Product Name | Sıcaklık °C Temp. °C | Ebat (cm) Dims. (cm) | Hacim Dims. | Ağırlık Weight | Tepsi Tray | Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz) |
|---------------------------|--|-------------------------|-------------------------|----------------|-------------------|---------------|---------------------------------------|
| 22B001S-GN | Banket Arabası, Isıtmalı, Tek Kapılı Banquet Trolley, Heated, Single Door | +60/+70 | 675x800x1720 | 462 Lt | 93 Kg | 15 | 220-240 / 50-60 |
| 22B002S-GN | Banket Arabası, Isıtmalı, Çift Kapılı Banquet Trolley, Heated, Double Door | +60/+70 | 1290x800x1720 | 925 Lt | 170 Kg | 30 | 220-240 / 50-60 |
| 22B001SO-GN | Banket Arabası, Soğutmalı, Tek Kapılı Banquet Trolley, Refrigerated, Single Door | +2/+5 | 675x800x1720 | 462 Lt | 110 Kg | 15 | 220-240 / 50-60 |
| 22B002SO-GN | Banket Arabası, Soğutmalı, Çift Kapılı 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/m³ 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.
- 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 / m³ 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.
- 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 Product Code | Ürün Adı Product Name | Sıcaklık °C Temp. °C | Ebat (cm) Dims. (cm) | Hacim Dims. | Ağırlık Weight | Güç Power | Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz) |
|---------------------------|---|-------------------------|-------------------------|----------------|-------------------|--------------|---------------------------------------|
| 22SBS05-12 | Saladbar, Soğutmalı, 120cm, Gn1/4 5 Küvet 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 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 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 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.
- 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.
- 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 Product Code | Ürün Adı Product Name | Sıcaklık °C Temp. °C | Ebat (cm) Dims. (cm) | Hacim Dims. | Ağırlık Weight | Gaz Türü Refrigerant | Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz) |
|---------------------------|--|-------------------------|-------------------------|----------------|-------------------|-------------------------|---------------------------------------|
| 22DSS-80 | Set Üstü Teşir Ünitesi, Soğutmalı Counter Top Display, Refrigerated | +4 / +12 | 80x60x70 | 140 Lt | 65 Kg | R134A | 220 / 200 |
| 22DSS-120 | Set Üstü Teşir Ünitesi, Soğutmalı Counter Top Display, Refrigerated | +4 / +12 | 120x60x70 | 200 Lt | 85 Kg | R134A | 220 / 200 |
| 22DSI-80 | Set Üstü Teşir Ünitesi, Isıtmalı Counter Top Display, Heated | +40 / +60 | 80x60x70 | 140 Lt | 65 Kg | - | 220 / 800 |
| 22DSI-120 | Set Üstü Teşir Ünitesi, Isıtmalı 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/m³ yoğunlukta çevre dostu (CFC içermeyen) poliüretan izolasyon.
- Dijital kontrollü kumanda paneli
- İsteğe bağlı olarak nötr veya sıcak çalıştırılabilir
- Her yöne dönebilir ikisi kilitli 4 adet tekerlek
- Kullanıcı tercihlerine göre düz veya bombe ön camlı.
- Cam raflar
- Standart LED aydınlatma

Basic Features

- Internal, external body stainless steel Aisi 304.
- 60mm thick 45 kg/m³ 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 Product Code | Ürün Adı Product Name | Sıcaklık °C Temp. °C | Ebat (cm) Dims. (cm) | Hacim Dims. | Ağırlık Weight | Güç Power | Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz) |
|---------------------------|---|-------------------------|-------------------------|----------------|-------------------|--------------|---------------------------------------|
| 22POF0B-SC | Pasta Vitrini 100cm, Isıtmalı, Bombe Camlı 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 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 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 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 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 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 Teşhir Dolabı (Soğutmalı)

Cake Display Cabinet (Refrigerated)

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



22POF3B-SO



22POF3D-SO

Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu Product Code | Ürün Adı Product Name | Sıcaklık °C Temp. °C | Ebat (cm) Dims. (cm) | Hacim Dims. | Ağırlık Weight | Güç Power | Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz) |
|---------------------------|--|-------------------------|-------------------------|----------------|-------------------|--------------|---------------------------------------|
| 22POF0B-SO | Pasta Vitrini 100cm, Soğutmalı, Bombe Camlı 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 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 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 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 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 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.

Tezgah Tipi Saladbar Saladette Counter

Temel Özellikler

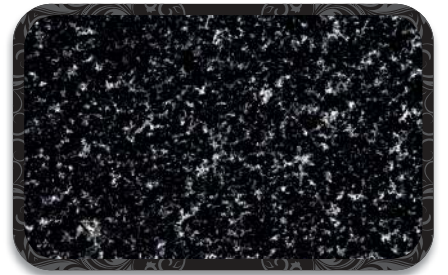
- İç, dış gövde paslanmaz çelik Aisi 304
- 50mm kalınlığında 45 kg/m³ yoğunlukta çevre dostu (CFC içermeyen) poliüretan izolasyon.
- Dijital kontrollü kumanda paneli
- Otomatik defrost özelliği.
- Yüksekliği ayarlanabilir paslanmaz ayaklar
- Ayarlanabilir polietilen kaplı raflar
- Kullanıcı tarafından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

Basic Features

- Internal, external body stainless steel Aisi 304.
- 50mm thick 45 kg / m³ 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.
- R134a, R404a refrigerant
- **Granite countertop option.**



22BFOS2-PA70



Granit Tezgah Opsiyonlu | Granite Countertop Option

Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu Product Code | Ürün Adı Product Name | Sıcaklık °C Temp. °C | Ebat (cm) Dims. (cm) | Hacim Dims. | Ağırlık Weight | Güç Power | Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz) |
|---------------------------|--|-------------------------|-------------------------|----------------|-------------------|--------------|---------------------------------------|
| 22BF2S-SBAR | Salata Bar, Soğutmalı, Çift Kapılı Saladette, Refrigerated, Double Door | +2/+5 | 150x70x85 | 255 Lt | 110 Kg | 420W | 220-240 / 50-60 |
| 22BF3S-SBAR | Salata Bar, Soğutmalı, Üç Kapılı Saladette, Refrigerated, Three Doors | +2/+5 | 200x70x85 | 455 Lt | 120 Kg | 420W | 220-240 / 50-60 |
| 22BFOS2.1-PA70 | Salata Bar, Isıtımlı, Çift Kapılı Saladette, Heated, Double Door | Max.70° | 150x70x85 | 255 Lt | 140 Kg | 1000W | 220-240 / 50-60 |
| 22BFOS3.1-PA70 | Salata Bar, Isıtımlı, Üç Kapılı 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/m³ yoğunlukta çevre dostu (CFC içermeyen) poliüretan izolasyon.
- Dijital kontrollü kumanda paneli
- R134a soğutucu gaz
- Köpük sağlayan devir daim pompası
- Musluktan ve/veya kepçe ile bardaklara ayran dolumu.

Salad Bar Basic Features

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

Ayran Makinesi Temel Özellikler

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

Buttermilk Machine Basic Features

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



M044 (Açık)



M044-1



AYRMKN-50

Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu Product Code | Ürün Adı Product Name | Sıcaklık °C Temp. °C | Ebat (cm) Dims. (cm) | Hacim Dims. | Ağırlık Weight | Güç Power | Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz) |
|---------------------------|--|-------------------------|-------------------------|----------------|-------------------|--------------|---------------------------------------|
| M044 (Açık) | Orta Tip Soğutuculu Salatbar Central Type Refrigerated Salatbar | 0/+4 | 150x90x85/130 | – | 125 Kg | 900W | 220-240 / 50-60 |
| M044-1 | Orta Tip Soğutuculu Salatbar Central Type Refrigerated Salatbar | 0/+4 | 150x90x85/130 | – | 140 Kg | 900W | 220-240 / 50-60 |
| AYRMKN-50 | Ayran Makinesi 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 Product Code | Fr25 LSI | Fr35 LSI | Fr50 LSI | Fr70 LSI | Fr90 LSI |
|--|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| Üretim kapasitesi (kg) Production Capacity (kg) | 22 | 32 | 47 | 67 | 85 |
| Depolama kapasitesi (kg) Storage Capacity (kg) | 4 | 16 | 28 | 40 | 40 |
| Buz tipi Ice Type | Özel Büyük Buz | Özel Büyük Buz | Özel Büyük Buz | Özel Büyük Buz | Özel Büyük Buz |
| Soğutma Sistemi Cooling System | Hava | Hava | Hava | Hava | Hava |
| İklim Sınıfı Climate Class | T | T | T | T | T |
| Soğutucu Gaz Refrigerant Gas | R134a | R134a | R134a | R134a | R134a |
| Ürün Ağırlığı (kg) Product Weight (kg) | 26 | 38 | 45 | 75 | 85 |
| Ürün Ölçüleri (e*d*y) Product Dimension (w*d*h) | 355x435x590 | 500x580x690 | 500x580x800 | 738x600x822 | 738x600x822 |
| Ambalajlı Ölçüler (e*d*y) Packing Dimension (w*d*h) | 415x495x765 | 555x635x855 | 555x635x965 | 800x660x1000 | 800x660x1000 |
| Yükleme Kapasitesi (20DC) Loading Quantities (20DC) | 210 | 72 | 72 | 46 | 46 |
| Yükleme Kapasitesi (40HC) Loading Quantities (40HC) | 420 | 216 | 144 | 102 | 102 |
| Yükleme Kapasitesi (Truck-Optima) 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 Product Code | Ürün Adı Product Name | Soğutma Kapasitesi Cooling Capacity | Ebat (cm) Dims. (cm) | Güç Power | Komp. Gücü (Hp) Comp. Power (Hp) | Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz) |
|---------------------------|--------------------------|--|-------------------------|--------------|-------------------------------------|---------------------------------------|
| PMK-RD135 | İçten motorlu / Plug-in | 714 W | 135x120x127,5 | 704W | 1/2 | 230 / 50-60 |
| PMK-RD197 | İçten motorlu / Plug-in | 1266 W | 197,5x120x127,5 | 843W | 3/4 | 230 / 50-60 |
| PMK-RD260 | İçten motorlu / Plug-in | 1572 W | 260x120x127,5 | 1150W | 1 | 230 / 50-60 |
| PMK-RD291 | İçten motorlu / Plug-in | 2238 W | 291x120x127,5 | 1443W | 1.3 | 230 / 50-60 |
| PMK-RD385 | İçten motorlu / Plug-in | 2951 W | 385x120x127,5 | 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

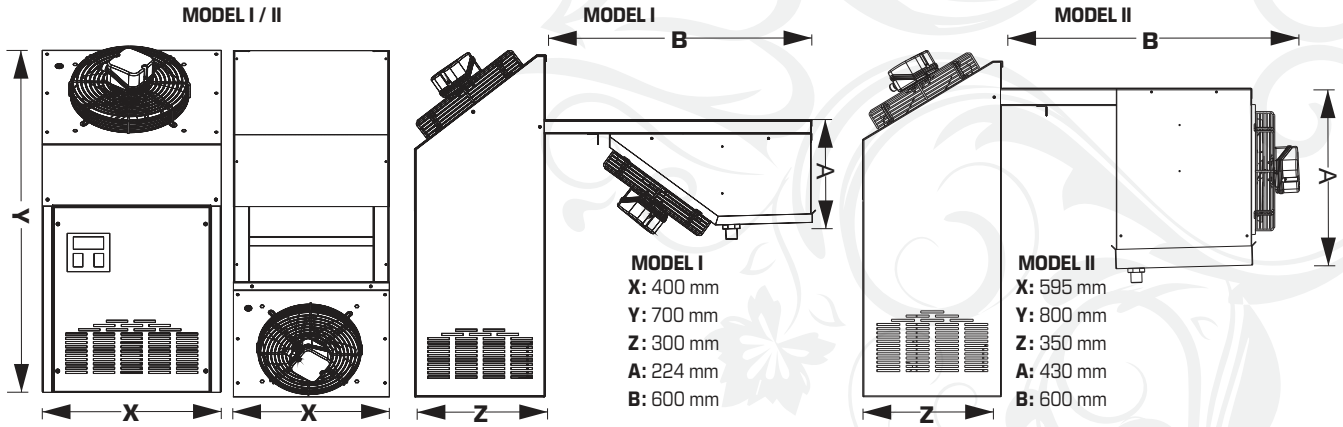
- Used for packaged meat, sausages and delicatessen
- Plug-in version
- Fan assisted refrigeration
- Electronic thermostat
- Polyurethane injected body
- Stainless steel base trays
- Electrostatic powder painted shelves and back panels
- Hinged doors with double-glazed glasses
- Plastic label holder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



Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu Product Code | Ürün Adı Product Name | Soğutma Kapasitesi Cooling Capacity | Ebat (cm) Dims. (cm) | Güç Power | Komp. Gücü (Hp) Comp. Power (Hp) | Brüt Hacim Volume | Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz) |
|---------------------------|---|--|-------------------------|--------------|-------------------------------------|----------------------|---------------------------------------|
| PMK-SD166 | İçten Motorlu, 2 Kapılı Plug in, 2 Doors | 1450W | 166,2x70,5x200 | 1275W | 1 | 2,2 Lt | 230 / 50-60 |
| PMK-SD244 | İçten Motorlu, 3 Kapılı Plug in, 3 Doors | 2240W | 244,3x70,5x200 | 1895W | 1.3 | 3,1 Lt | 230 / 50-60 |
| PMK-SD322 | İçten Motorlu, 4 Kapılı Plug in, 4 Doors | 2980W | 322x70,5x200 | 2240W | 1.5 | 3,8 Lt | 230 / 50-60 |
| PMK-SD400 | İçten Motorlu, 5 Kapılı Plug in, 5 Doors | 3850W | 400,5x70,5x200 | 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 Product Code | Evaporasyon/Ortam Sıc. Evaporation / Ambient Temp. | Kapasite (W) Capacity (W) | Güç (W) Power (W) | Hacim (m ³) Volume (m ³) | Model Model | Oda Ebadı (cm) Room Dims.(cm) | Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz) |
|---------------------------|---|------------------------------|----------------------|---|----------------|----------------------------------|---------------------------------------|
| PMK-SO150.150 | -5/+32°C | 922 | 378 | 8 | I | 150x150x220 | 220-240 / 50-60 |
| PMK-SO150.210 | -5/+32°C | 922 | 378 | 8 | I | 150x210x220 | 220-240 / 50-60 |
| PMK-SO150.300 | -5/+32°C | 1143 | 474 | 12 | I | 150x300x220 | 220-240 / 50-60 |
| PMK-DO150.150 | -25/+32°C | 844 | 498 | 8 | II | 150x150x220 | 220-240 / 50-60 |
| PMK-DO150.210 | -25/+32°C | 844 | 498 | 8 | II | 150x210x220 | 220-240 / 50-60 |
| PMK-DO150.300 | -25/+32°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

 **Index**
 *Click me*

2023

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

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



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

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



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 Product Code | Ürün Adı Product Name | Ebat (cm) Dims. (cm) | Ağırlık Net (Kg) Net Weight (Kg) | Ağırlık Brüt (Kg) Gross Weight (Kg) | Hacim (m ³) Volume (m ³) |
|---------------------------|--|-------------------------|-------------------------------------|--|---|
| G.GN.75.S.1 | Tekli Gn Küvet Taşıma Arabası 75 (Etrafı Açık) 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) 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) 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) 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) Double Gastronorm Pan Trolley 75 (Open) | 93x71x99 | 22,50 | 24,25 | 0,65 |
| G.GN.75.D.2 | İkili Gn Küvet Taşıma Arabası 75 (2 Yanı Kapalı) Double Gastronorm Pan Trolley 75 (2 Sides Closed) | 93x71x99 | 24,75 | 26,50 | 0,65 |
| G.GN.75.D.3 | İkili Gn Küvet Taşıma Arabası 75 (2 Yanı+ Arka Kapalı) 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) 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 Product Code | Ürün Adı Product Name | Ebat (cm) Dims. (cm) | Ağırlık Net (Kg) Net Weight (Kg) | Ağırlık Brüt (Kg) Gross Weight (Kg) | Hacim (m ³) Volume (m ³) |
|---------------------------|---|-------------------------|-------------------------------------|--|---|
| G.GN.150.S.1 | Tekli Gn Küvet Taşıma Arabası 150 (Etrafı Açık) Single Gastronorm Pan Trolley 150 (Open) | 53x71x174 | 19,00 | 21,25 | 0,65 |
| G.GN.150.S.2 | Tekli Gn Küvet Taşıma Arabası 150 (2 Yanı Kapalı) Single Gastronorm Pan Trolley 150 (2 Sides Closed) | 53x71x174 | 23,50 | 25,75 | 0,65 |
| G.GN.150.S.3 | Tekli Gn Küvet Taşıma Arabası 150 (2 Yanı+Arka Kapalı) Single Gastronorm Pan Trolley 150 (2 Sides+Back Closed) | 53x78x174 | 30,50 | 33 | 0,73 |
| G.GN.150.S.4 | Tekli Gn Küvet Taşıma Arabası 150 (2 Yanı+Arka Kapalı+Kapılı) Single Gastronorm Pan Trolley 150 (2 Sides+Back Closed+Door) | 53x78x174 | 40,50 | 43,5 | 0,73 |
| G.GN.150.D.1 | İkili Gn Küvet Taşıma Arabası 150 (Etrafı Açık) Double Gastronorm Pan Trolley 150 (Open) | 93x71x174 | 31,75 | 34,50 | 1,15 |
| G.GN.150.D.2 | İkili Gn Küvet Taşıma Arabası 150 (2 Yanı Kapalı) Double Gastronorm Pan Trolley 150 (2 Sides Closed) | 93x71x174 | 36,25 | 39,00 | 1,15 |
| G.GN.150.D.3 | İkili Gn Küvet Taşıma Arabası 150 (2 Yanı+Arka Kapalı) Double Gastronorm Pan Trolley 150 (2 Sides+Back Closed) | 93x78x174 | 50,25 | 55 | 1,28 |
| G.GN.150.D.4 | İkili Gn Küvet Taşıma Arabası 150 (2 Yanı+Arka Kapalı+Kapılı) 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 | : 12 + 2 = 14 / 24 + 4 = 28 Adet |
| Raf Aralığı | : 7,5 cm |
| Raf Materyali | : PC |
| Isıtma Aralığı | : +65 ~ 90°C |
| Gösterge | : Dijital Termometre |
| Voltaj / Frekans | : 220-230 V / 50-60Hz |
| Güç | : 1200 W |
| İzolasyon | : Tüm Yüzeyler |
| Tekerlekler | : 4 Frenli |
| Tekerlek Tipi | : Medikal |
| Tepsi Ölçüleri | : 36x46 , 37x53 |
| Isı Kontrolü - Emniyet Şalteri | : <u>Evet</u> |

Basic Features

| | |
|-------------------------------|--|
| Outside Body | : Aluminium (Electrostatic Painted) + ABS Surrounded |
| Inside Body | : Aluminium (Electrostatic Painted) +PC Surrounded |
| Shelf | : 12 + 2 = 14 / 24 + 4 = 28 Pcs. |
| Shelf Space | : 7,5 cm |
| Shelf Material | : PC |
| Heating Range | : +65 ~ 90°C |
| Display | : Digital 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 Product Code | Ürün Adı Product Name | Ebat (cm) Dims. (cm) | Ağırlık Net (Kg) Net Weight (Kg) | Ağırlık Brüt (Kg) Gross Weight (Kg) | Hacim (m ³) Volume (m ³) |
|---------------------------|--|-------------------------|-------------------------------------|--|---|
| G.MD.100.25.S | Tekli Hastane Tepsi Arabası 100/25 (Isıtmalı+Nötr) 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) Double Hospital Tray Trolley 100/25 (Heated+Neutral) | 101x79x158 | 92,00 | 125,00 | 1,26 |

Banket Arabaları

Banquet Trolleys

Temel Özellikler

| | |
|--------------------------------|--|
| Dış Gövde | : Alüminyum (Elektrostatik Boyalı) + ABS Kapamalar |
| İç Gövde | : Alüminyum (Elektrostatik Boyalı) + PC Kapamalar |
| Raf | : 14 / 19 / 24 Adet |
| Raf Aralığı | : 5 cm |
| Raf Materyali | : PC |
| Isıtma Aralığı | : +65 ~ 90°C |
| Gösterge | : Dijital Termometre |
| Voltaj / Frekans | : 220-230 V / 50-60Hz |
| Güç | : 1075 W / 1200 W / 1300 W |
| İzolasyon | : Tüm Yüzeyler |
| Tekerlekler | : 4 Frenli |
| Tekerlek Tipi | : Medikal |
| Küvet Ölçüleri | : GN 1/1 , GN 1/2 , GN 1/3 |
| Isı Kontrolü - Emniyet Şalteri | : <u>Evet</u> |

Basic Features

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



G.BQ.75.GN



G.BQ.100.GN



G.BQ.125.GN

Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu Product Code | Ürün Adı Product Name | Ebat (cm) Dims. (cm) | Ağırlık Net (Kg) Net Weight (Kg) | Ağırlık Brüt (Kg) Gross Weight (Kg) | Hacim (m ³) Volume (m ³) |
|---------------------------|--|-------------------------|-------------------------------------|--|---|
| G.BQ.75.GN | Banquet 75 (Isıtmalı) Banquet 75 (Heated) | 57x79x99 | 39,00 | 44 | 0,45 |
| G.BQ.100.GN | Banquet 100 (Isıtmalı) Banquet 100 (Heated) | 57x79x124 | 48,00 | 53,5 | 0,56 |
| G.BQ.125.GN | Banquet 125 (Isıtmalı) Banquet 125 (Heated) | 57x79x149 | 57,00 | 63 | 0,67 |



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 Product Code | Ürün Adı Product Name | Ebat (cm) Dims. (cm) | Ağırlık Net (Kg) Net Weight (Kg) | Ağırlık Brüt (Kg) Gross Weight (Kg) | Hacim (m ³) Volume (m ³) |
|---------------------------|--------------------------|-------------------------|-------------------------------------|--|---|
| 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 Product Code | Ürün Adı Product Name | Ebat (cm) Dims. (cm) | Ağırlık Net (Kg) Net Weight (Kg) | Ağırlık Brüt (Kg) Gross Weight (Kg) | Hacim (m ³) Volume (m ³) |
|---------------------------|--|-------------------------|-------------------------------------|--|---|
| G.TT.09.S.1 | Tekli Termo Tepsi Arabası 9 (Etrafı Açık) Single Thermo Tray Trolley 9 (Open) | 57x71x149 | 15,75 | 17,25 | 0,60 |
| G.TT.09.S.2 | Tekli Termo Tepsi Arabası 9 (2 Yanı Kapalı) Single Thermo Tray Trolley 9 (2 Sides Closed) | 57x71x149 | 20,50 | 22,50 | 0,60 |
| G.TT.09.S.3 | Tekli Termo Tepsi Arabası 9 (2 Yanı+ Arka Kapalı) 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) 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) Double Thermo Tray Trolley 9+9 (Open) | 101x71x149 | 28,50 | 31,00 | 1,07 |
| G.TT.18.D.2 | İkili Termo Tepsi Arabası 9+9 (2 Yanı Kapalı) Double Thermo Tray Trolley 9+9 (2 Sides Closed) | 101x71x149 | 33,25 | 35,75 | 1,07 |
| G.TT.18.D.3 | İkili Termo Tepsi Arabası 9+9 (2 Yanı+ Arka Kapalı) 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) 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.STK.3753



G.HSL.11



G.PCS.01

Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu Product Code | Ürün Adı Product Name | Ebat (cm) Dims. (cm) | Ağırlık Net (Kg) Net Weight (Kg) | Ağırlık Brüt (Kg) Gross Weight (Kg) | Hacim (m ³) Volume (m ³) |
|---------------------------|---|-------------------------|-------------------------------------|--|---|
| G.SS.150.S.1 | Tekli Self Servis Arabası 150 (Etrafı Açık) Single Self Service Trolley 150 (Open) | 59x71x174 | 19,00 | 21,25 | 0,73 |
| G.SS.150.S.2 | Tekli Self Servis Arabası 150 (2 Yanı Kapalı) Single Self Service Trolley 150 (2 Sides Closed) | 59x71x174 | 24,50 | 26,75 | 0,73 |
| G.SS.150.D.1 | İkili Self Servis Arabası 150 (Etrafı Açık) Double Self Service Trolley 150 (Open) | 104x71x174 | 31,75 | 34,50 | 1,28 |
| G.SS.150.D.2 | İkili Self Servis Arabası 150 (2 Yanı Kapalı) Double Self Service Trolley 150 (2 Sides Closed) | 104x71x174 | 37,25 | 40,00 | 1,28 |

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



Çamaşırhane & Bulaşikhane
Laundry & Scullery



Çamaşırhane & Bulaşıkhaneye

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 çamaşırın kurutulması sağlanır.
- Gövde izolasyonu ile ortama olan ısı kayıplarının önlenmesi sağlanmıştır.
- Preste imal edilmiş camlı gözetleme kapağında hava sızdırma önleyici özel yapım conta mevcuttur.

Basic Features

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



Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu Product code | PMK-ÇK20 | PMK-ÇK30 | PMK-ÇK40 | PMK-ÇK50 | PMK-ÇK60 |
|---------------------------------------|---------------------|---------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| Kapasite Capacity | 20 kg | 30 kg | 40 kg | 50 kg | 60 kg |
| Tambur Çapı Drum Diameter | 1145 mm | 1145 mm | 1145 mm | 1145 mm | 1145 mm |
| Tambur Derinliği Drum Depth | 450 mm | 670 mm | 780 mm | 980 mm | 910 mm |
| Tambur Hacmi Drum Volume | 463 lt | 689 lt | 802 lt | 1008 lt | 1207 lt |
| Tambur Motor Gücü Drum Motor Power | 0,75 kw 1500 dv/dk | 0,75 kw 1500 dv/dk | 0,75 kw 1500 dv/dk | 0,75 kw 1500 dv/dk | 0,75 kw 1500 dv/dk |
| Fan Motor Gücü Fan Motor Power | 0,75 kw 3000 dv/dk | 0,75 kw 3000 dv/dk | 0,75 kw 3000 dv/dk | 0,75 kw 3000 dv/dk | 0,75 kw 3000 dv/dk |
| Isıtma Gücü Heating Power | 18 kw | 18 kw | 22,5 kw | 27 kw | 27 kw |
| Isıtma Tipi Heating Type | Elektrik | Elektrik | Elektrik | Elektrik | Elektrik |
| Kablo Kesiti Cable cross section | 4x6 mm ² | 4x6 mm ² | 4x10 mm ² | 4x10 mm ² | 4x10 mm ² |
| Ebat Dimensions | 1400x800x800 mm | 1400x1050x800 mm | 1400x1160x800 mm | 1400x1350x800 mm | 1400x1300x800 mm |
| Ağırlık Weight | 341 kg | 390 kg | 440 kg | 510 kg | 550 kg |

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

156

*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 Product code | PMK-ÇYS20 | PMK-ÇYS30 | PMK-ÇYS40 | PMK-ÇYS50 | PMK-ÇYS60 |
|---------------------------------------|---------------------|---------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| Kapasite Capacity | 20 kg | 30 kg | 40 kg | 50 kg | 60 kg |
| Tambur Çapı Drum Diameter | 700 mm | 800 mm | 900 mm | 995 mm | 995 mm |
| Tambur Derinliği Drum Depth | 550 mm | 610 mm | 635 mm | 650 mm | 780 mm |
| Tambur Hacmi Drum Volume | 211 Lt | 306 Lt | 403Lt | 505 Lt | 606 Lt |
| Motor Gücü Motor Power | 3 kw | 4 kw | 5,5 kw | 7,5 kw | 7,5 kw |
| Isıtma Gücü Heating Power | 13,5 kw | 18 kw | 22,5 kw | 27 kw | 36 kw |
| Isıtma Tipi Heating Type | Elektrik | Elektrik | Elektrik | Elektrik | Elektrik |
| Kablo Kesiti* Cable cross section* | 4x6 mm ² | 4x6 mm ² | 4x10 mm ² | 4x10 mm ² | 4x10 mm ² |
| Su Girişi Water Input | 3/4" | 3/4" | 3/4" | 3/4" | 3/4" |
| Ebat Dimensions | 1100x1335x1350 mm | 1200x1350x1480 mm | 1310x1400x1710 mm | 1390x1430x1800 mm | 1390x1530x1800 mm |
| Ağırlık Weight | 613 kg | 757 kg | 938 kg | 1120 kg | 1210 kg |

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

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

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 makineden çıkarmak için manuel işletme kolu bulunmaktadır.
- Kilit sistemi sayesinde makinenin kapakları açık iken çalışmaması sağlanmaktadır.
- Sessiz ve kolay kullanımı öne çıkaran çalışma sistemi mevcuttur.
- Kablo kesiti minimum oranda belirtilmiştir. Kablo uzunluğuna göre kesitin artırılması gerekmektedir.

Basic Features

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



Teknik Özellikler | Technical Features

| Ürün Kodu Product code | PMK-BSÜ.18 | PMK-BSÜ.20 |
|---|---------------------|---------------------|
| Silindir Boyu (mm) Cylinder Length (mm) | 1800 | 2000 |
| Silindir Çapı (mm) Cylinder Diameter (mm) | 600 | 600 |
| Motor Gücü (kw) Motor power (kw) | 0,75 | 0,75 |
| Isıtma Gücü (kw) Heating Power (kw) | 22,5 | 22,5 |
| Isıtma Tipi Heating Type | Elektrik / Electric | Elektrik / Electric |
| Kablo Kesiti (mm2) Cable cross section (mm2) | 4x10 | 4x10 |
| Genişlik (mm2) Width (mm2) | 22410 | 22610 |
| Derinlik (mm) Depth (mm2) | 1160 | 1160 |
| Yükseklik (mm) Height (mm2) | 1150 | 1150 |
| Ağırlık (kg) Weight (kg) | 825 | 841 kg |

Pres Ütü & Kendinden Kazanlı Paskala Ütü Makinası

Press Ironing Machine & Narrow Ironing Table Within Boiler

Pres Ütü Temel Özellikler

- Üst ütüleme çenesi alüminyum dökümden imal edilmiş olup, buhar eşit şekilde dağılmaktadır.
- Özel olarak imal edilen buhar ventilleri sayesinde yüksek 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 Product Code | PMK-PÜ21 |
|--|----------|
| Pompa Gücü (kw) Pump Power (kw) | 0,75 |
| Isıtma Gücü (kw) Heating Power (kw) | 20 |
| Buhar Basıncı (Bar) Steam Pressure (Bar) | 4 |
| Buhar Kapasitesi (kg/h) Steam Capacity (kg / h) | 24 |
| Genişlik (mm) Width (mm) | 1450 |
| Derinlik (mm) Depth (mm) | 1350 |
| Yükseklik (mm) Height (mm) | 1450 |
| Ağırlık (kg) Weight (kg) | 380 |

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

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

Giyotin Tipi Bulaşık Yıkama Makinesi

Giotin Type Dishwashers

Temel Özellikler

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

Basic Features

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






M036-1



PMK.TB.03

Teknik Özellikler | Technical Features

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

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

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



Servis Hatları
Service Unit Line

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 Product Code | Enerji Tipi Energy Type | Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz) | Güç (Hp) Power (Hp) | Kapasite Capacity | Gaz Tipi Gas Type | Soğutma Aralığı Cooling Range | Ebat (cm) Dims. (cm) | Ağırlık 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 |

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 Product Code | Enerji Tipi Energy Type | Gaz (Mbar) Gas (Mbar) | Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal) | Kapasite Capacity | Ebat (cm) Dims. (cm) | Ağırlık 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 Product Code | Enerji Tipi Energy Type | Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz) | Güç (kW) Power (kW) | Kapasite Capacity | Ebat (cm) Dims. (cm) | Ağırlık 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 Product Code | Enerji Tipi Energy Type | Gaz (Mbar) Gas (Mbar) | Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal) | Kapasite (Tepsi) Capacity (Tepsi) | Ebat (cm) Dims. (cm) | Ağırlık 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 Product Code | Ebat (cm) Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.) 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 Product Code | Kapasite (GN1/4x15) Capacity (GN1/4x15) | Ebat (cm) Dims. (cm) | Ağırlık (Kg.) 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 Product Code | Ebat (mm) Dimensions (mm) | Ağırlık (Kg.) 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 Rafli Çalışma Tezgahı | Work Bench With Bottom Shelf

| Ürün Kodu Product Code | Ebat (mm) Dimensions (mm) | Ağırlık (Kg.) 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 Rafli Çalışma Tezgahı | Work Bench With Mid and Bottom Shelf

| Ürün Kodu Product Code | Ebat (mm) Dimensions (mm) | Ağırlık (Kg.) 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 Product Code | Ebat (mm) Dimensions (mm) | Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.) |
|---------------------------|------------------------------|-------------------------------|
| PİMAK.06060.13 | Çarpma Kapı 700x600x850 | 29 |
| PİMAK.09060.13 | Çarpma Kapı 900x600x850 | 35 |
| 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.24060.13 | 2400x600x850 | 79 |
| PİMAK.06070.13 | Çarpma Kapı 600x700x850 | 28 |
| PİMAK.09070.13 | Çarpma Kapı 900x700x850 | 38 |
| PİMAK.10070.13 | Çarpma Kapı 1000x700x850 | 41 |
| PİMAK.12070.13 | 1200x700x850 | 47 |
| PİMAK.14070.13 | 1400x700x850 | 53 |
| PİMAK.16070.13 | 1600x700x850 | 59 |
| PİMAK.19070.13 | 1900x700x850 | 69 |
| PİMAK.22070.13 | 2200x700x850 | 79 |
| PİMAK.24070.13 | 2400x700x850 | 87 |

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



| Ürün Kodu Product Code | Ebat (mm) Dimensions (mm) | Ağırlık (Kg.) 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.24060.73 | 2400*600*850 | 97 |
| 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 |
| PİMAK.24070.73 | 2400*700*850 | 105 |

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



| Ürün Kodu Product Code | Ebat (mm) Dimensions (mm) | Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.) |
|---------------------------|------------------------------|-------------------------------|
| PİMAK.12060.56 | 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 Product Code | Ebat (mm) Dimensions (mm) | Ağırlık (Kg.) 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 Product Code | Ebat (mm) Dimensions (mm) | Ağırlık (Kg.) 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 Product Code | Ebat (mm) Dimensions (mm) | Ağırlık (Kg.) 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 Product Code | Ebat (mm) Dimensions (mm) | Ağırlık (Kg.) 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 Product Code | Ebat (mm) Dimensions (mm) | Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.) |
|---------------------------|------------------------------|-------------------------------|
| PİMAK.12060.50 | 1200x600x850 | 78 |
| PİMAK.14060.50 | 1400x600x850 | 90 |
| PİMAK.16060.50 | 1600x600x850 | 103 |
| PİMAK.19060.50 | 1900x600x850 | 125 |
| PİMAK.12070.50 | 1200x700x850 | 91 |
| PİMAK.14070.50 | 1400x700x850 | 105 |
| PİMAK.16070.50 | 1600x700x850 | 120 |
| PİMAK.19070.50 | 1900x700x850 | 145 |

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



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

Bulaşık Makinesi Giriş-Çıkış Tezgahı | Dish Washer Bench



PİMAK.14070.57



PİMAK.14080.57

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

Polietilen Tablalı Tezgah | Polythene Bench



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

Mutfak Ekipmanları

Kitchen Equipments

Polietilen Tablalı Tezgah – Taban Rafı | Polythene – Bottom Shelf

| Ürün Kodu Product Code | Ebat (mm) Dimensions (mm) | Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.) | Kalınlık (mm.) Thickness (mm.) |
|---------------------------|------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------|
| 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 Product Code | Ebat (mm) Dimensions (mm) | Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.) | Kalınlık (mm.) 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 Product Code | Ebat (mm) 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 Product Code | Ebat (mm) 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 CODE | Ürün Kodu Product Code | Ebat (mm) Dimensions (mm) | Ağırlık (Kg.) 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 CODE | Ürün Kodu Product Code | Ebat (mm) Dimensions (mm) | Ağırlık (Kg.) 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 CODE | Ürün Kodu Product Code | Ebat (mm) Dimensions (mm) | Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.) |
|-------------|---------------------------|------------------------------|-------------------------------|
| M029 | PİMAK.12060.17 | 1200x600x850 | 34 |
| M029 | PİMAK.14060.17 | 1400x600x850 | 37 |
| M029 | PİMAK.16060.17 | 1600x600x850 | 39 |
| M029 | PİMAK.18060.17 | 1800x600x850 | 42 |
| M029 | PİMAK.20060.17 | 2000x600x850 | 44 |
| M029 | PİMAK.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 Rafli Tezgah | Double Sing Type Bench With Base Shelf

| KOD CODE | Ürün Kodu Product Code | Ebat (mm) Dimensions (mm) | Ağırlık (Kg.) 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 CODE | Ürün Kodu Product Code | Ebat (mm) Dim. (mm) | Evye Ebat(mm) Sink Dim.(mm) | Ağırlık(Kg.) Weight(Kg.) |
|-------------|---------------------------|------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| ET 104 | PİMAK.18060.98 | 1800x600x850 | 400x400x250 | 47 |
| ET 104 | PİMAK.18060.99 | 1800x600x850 | 400x400x250 | 47 |
| ET 104 | PİMAK.19060.98 | 1900x600x850 | 400x400x250 | 48 |
| ET 104 | PİMAK.19060.99 | 1900x600x850 | 400x400x300 | 48 |
| ET 104 | PİMAK.18070.98 | 1800x700x850 | 400x500x300 | 49 |
| ET 104 | PİMAK.19070.98 | 1900x700x850 | 400x500x300 | 49 |
| ET 104 | PİMAK.20070.98 | 2000x700x850 | 400x500x300 | 52 |



Bulaşık Sıyırma Tezgahı | Bench With Dish Sacrapping Hole

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

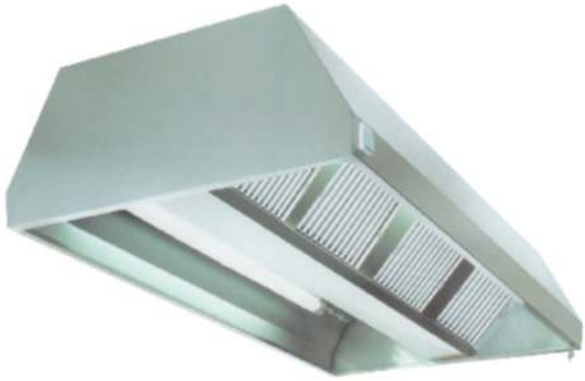


Orta Tip Filtresiz Davlumbaz | Middle Type Hood With Filter



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

Filtresiz Duvar Tipi Davlumbaz | Wall Type Hood Without Filter

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



Filtreli Duvar Tipi Davlumbaz | Wall Type Hood Without Filter

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

Duvar Rafı | Wall Shelf



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

Kazan ve Tencere Yıkama Tezgahı | Pot Washing Unit



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

Duvar Dolapları | Wall Cabinets



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

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



MB-152C



MB-152T



MB-136X



MB-134X

Servis ve Taşıma Arabaları | Service Trolleys and Platform

| Ürün Kodu Product Code | Ürün Adı Product Name | Ebat (mm) Dimensions (mm) |
|---------------------------|---|------------------------------|
| MB-172X | Kazan-Tencere Taşıma Platform Trolley High | 900x600x500 |
| MT-170X | Platform Düz Ayaklı Trolley Solid | 800x600x200 |
| MB-132X | Kaset Taşıma, Kollu Basket Trolley With Handle | 500x500 |
| MB-134X | Kaset Taşıma, Alçak Basket Trolley With Rails-Low | 560x550x900 |
| MB-136X | Kaset Taşıma, Yüksek Basket Trolley With Rails-High | 560x550x1650 |
| MB-120X | Bulaşık Toplama/Havuzlu | 850x550x900 |
| MS-122X | Servis 2 Katlı Service Trolley 2 Tiers | 910x530x900 |
| MS-123X | Servis 3 Katlı Service Trolley 3 Tiers | 550x860x900 |



MS-123X



MB-120X



MB-172X



MT-170X



MB-132X

Mutfak Ekipmanları

Kitchen Equipments

Helvane Tencereler | Wide Shallow Pot

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



Kızartma Tavası | Frying Pan

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



Silindirik Tencere | Cylindrical Pot

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



Çöp Arabası | Garbage Trolley



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

Temel Özellikler

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

Basic Features

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

Yemek Taşıma Kapları | Carrying Container Unit



| Ürün Kodu Product Code | Model Model | Çap Diameter | Yükseklik Heigh | Kapasite 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 Product Code | Model Model | Ebat (mm) 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 Product Code | Çap Diameter | Yükseklik Heigh | Porsiyon Portion | Kapasite Capacity |
|---------------------------|-----------------|--------------------|---------------------|----------------------|
| 321.01.203 | 320mm | 170mm | 40 | 5 Lt |
| 321.01.002 | 320mm | 230mm | 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 Product Code | Ebat(mm) Dimension(mm) | Açıklama Description | Kalınlık Thickness | Kapasite 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. |
| 321.01.205 | 160x80 | Sanayi Tipi 18/3 | 0,7mm | 2 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. |
| 321.01.011 | 180x80 | Sanayi Tipi 20/4 | 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 | 220x140 | Sanayi Tipi 24/3 | 0,7mm | 6,3 Lt. |
| 321.01.008 | 220x140 | Sanayi Tipi 24/4 | 0,7mm | 6,3 Lt. |
| 321.01.009 | 240x140 | Sanayi Tipi 26/3 | 0,7mm | 7,4 Lt. |
| 350.03.546 | 240x140 | Sanayi Tipi 26/4 | 0,7mm | 7,4 Lt. |
| 321.01.003 | 260x140 | Sanayi Tipi 28/3 | 0,7mm | 8,6 Lt. |
| 350.03.545 | 260x140 | Sanayi Tipi 28/4 | 0,7mm | 8,6 Lt. |
| 350.03.547 | 280x140 | Sanayi Tipi 30/3 | 0,7mm | 10 Lt. |
| 350.03.548 | 280x140 | Sanayi Tipi 30/4 | 0,7mm | 10 Lt. |



Maxi Alüminyum Tava | Maxi Aluminium Frying Pan

| Ürün Kodu Product Code | Çap(Ø mm) Diameter (Ø mm) | Yükseklik (mm) Heigh (mm) |
|---------------------------|------------------------------|------------------------------|
| 321.01.002 | 200 | 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 Product Code | Çap(Ø mm) Diameter (Ø mm) | Yükseklik (mm) Heigh (mm) |
|---------------------------|------------------------------|------------------------------|
| 321.01.004 | 200 | - |
| 321.01.005 | 220 | - |
| 321.01.011 | 240 | - |
| 321.01.006 | 260 | - |
| 321.01.010 | 280 | - |
| 321.01.004 | 300 | - |
| 321.01.008 | 320 | - |



Wok Alüminyum Tava | Wok Aluminium Frying Pan

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

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



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

Standart Gastronom Küvetler GN 1/1 530x325 | Standart Gastronom Küvetler GN 1/1 530x325



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

Standart Gastronom Küvetler GN 2/3 354x325 | Standart Gastronom Küvetler GN 2/3 354x325



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

Standart Gastronom Küvetler GN 1/2 325x265 | Standart Gastronom Küvetler GN 1/2 325x265



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

Mutfak Ekipmanları

Kitchen Equipments

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

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



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

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



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

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



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

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



Standart Gastronom Kapak | Standard Gastronorm Lid



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

Kepçe Delikli Gastronom Kapak | Perforated Gastronorm Lid Bucket



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

Sızdırmaz Gastronom Kapak | Gastronorm Lid Sealing



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

Mutfak Ekipmanları

Kitchen Equipments

Evyeli Tablalar | Tables With Sink

| Kod Code | Ürün Kodu Product Code | Tabla (mm) Table (mm) | Evyeye (mm) Sink (mm) | Ağırlık Weight |
|-------------|---------------------------|--------------------------|--------------------------|-------------------|
| ET 101 | 62211100104040250 | 1000x600 | 400x400x250 | 9.25 Kg |
| ET 101 | 62211100104040250 | 1000x600 | 400x500x250 | 9.45 Kg |
| ET 101 | 62211120104040250 | 1200x600 | 400x400x250 | 10.47 Kg |
| ET 101 | 62211120104040250 | 1200x600 | 400x500x250 | 11.00 Kg |
| ET 101 | 62211140104040250 | 1400x600 | 400x500x250 | 12.15 Kg |
| ET 101 | 62211150104040250 | 1500x600 | 400x500x250 | 12.50 Kg |
| ET 101 | 62211160104040250 | 1600x600 | 400x500x250 | 13.00 Kg |
| ET 101 | 62211180104040250 | 1800x600 | 400x500x250 | 16.00 Kg |
| ET 101 | 62211200104040250 | 2000x600 | 400x500x250 | 17.25 Kg |
| M028 | 62211100104050250 | 1000x700 | 400x400x250 | 10.65 Kg |
| M028 | 62211100105050300 | 1000x700 | 400x500x300 | 10.85 Kg |
| M028 | 62211120104050250 | 1200x700 | 400x400x250 | 12.10 Kg |
| M028 | 62211120105050300 | 1400x700 | 400x500x300 | - |
| M028 | 62211140105050300 | 1400x700 | 400x500x300 | - |
| M028 | 62211150105050300 | 1500x700 | 400x500x300 | - |
| M028 | 62211160105050300 | 1600x700 | 400x500x300 | - |
| M028 | 62211180105050300 | 1800x700 | 400x500x300 | - |
| M028 | 62211200105050300 | 2000x700 | 400x500x300 | - |



Çift Evyeli Tablalar | Double Sink Tables

| Kod Code | Ürün Kodu Product Code | Tabla (mm) Table (mm) | Evyeye (mm) 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 | 400x500x300 |
| ET 102 | 62211150105050300 | 1500x700 | 400x500x300 |
| ET 102 | 62211160105050300 | 1600x700 | 400x500x300 |
| ET 102 | 62211180105050300 | 1800x700 | 400x500x300 |
| ET 102 | 62211200105050300 | 2000x700 | 400x500x300 |



Evyeli Tablalar – Çift Damlalık | Tables With Double Sink



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

Yıkama Evyeleri | Washing Sink



| Kod Code | Ürün Kodu Product Code | Ürün Adı Product Name | Evyeye (mm) Sink (mm) |
|-------------|---------------------------|--------------------------|--------------------------|
| ET 105 | 6250000000000000 | Yıkama Evyesi | 413x505x130 |
| ET 106 | 6232100301200700 | Sebze Yıkama | 1200x700x300 |
| ET 107 | 6220354020000000 | Bar Tipi Evye | 350x400x200 |
| ET 109 | 6221160175000000 | Ayaktan Pedallı Evye | 850x500x400 |

Steril Dolaplar | Steril Cabinets

Temel Özellikler

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

Basic Features

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

Ürün Kodu
Product Code

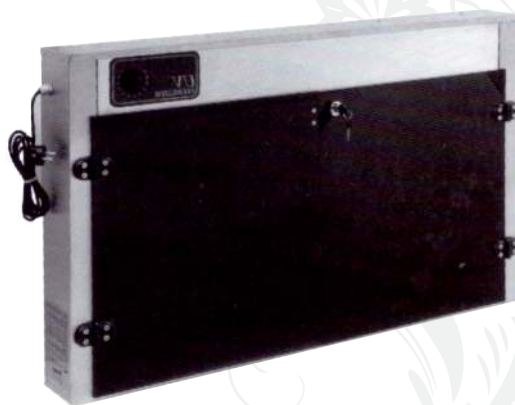
Ebat (mm)
Dimension (mm)

M08220

140x520x650

M08221

140x940x650

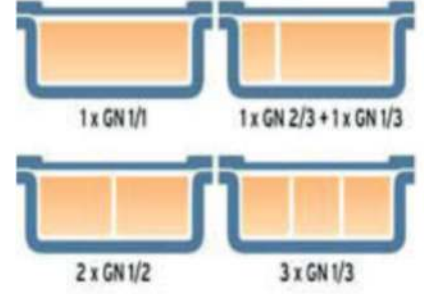


Mutfak Ekipmanları

Kitchen Equipments

Termobox – Üstten Yüklemeli | Termobox – Top Loading

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



Temel Özellikler

- Ürünler EPP (genişletilmiş polipropilen) malzemeden imal edilmiştir.
- Sağlam, dayanıklı ve hafiftir.
- Mükemmel izolasyon özelliğine sahiptir. (-40°C/ +120°C)
- Hijyeniktir, bulaşık makinelerinde yıkanabilir.
- TFB100, 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

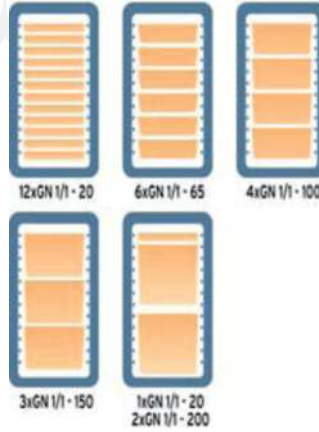
| Ürün Kodu Product Code | Model Model | Ebat (mm) Dimension (mm) |
|---------------------------|----------------|-----------------------------|
| TBF600 | Kapak Dahil | 410x620x240 |

Temel Özellikler

- Ürünler EPP (genişletilmiş polipropilen) malzemeden imal edilmiştir.
- Sağlam, dayanıklı ve hafiftir.
- Mükemmel izolasyon özelliğine sahiptir. (-40°C/ +120°C)
- GN 1/1, GN 1/2, GN 1/3 Küvet için
- Hijyeniktir, bulaşık makinelerinde yıkanabilir.
- TFB600

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
- TFB600



Patasu | Patashu

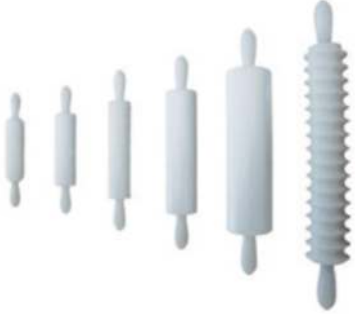


Ebat (mm)

Dimention (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

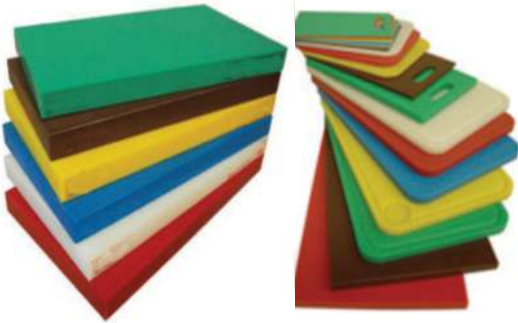


Ebat (mm)

Dimention (mm)

| |
|----|
| 65 |
| 80 |

Polietilen Kesim Levhaları | Polythene Cutting Tables



Ürün Kodu

Product Code

Ebat (mm)

Dimention (mm)

| | |
|-------|------------|
| PST01 | 40x300x40 |
| PST02 | 50x300x40 |
| PST03 | 60x300x40 |
| PST04 | 60x400x40 |
| PST05 | 325x265x20 |
| PST06 | 530x325x20 |
| PST07 | 500x300x20 |
| PST08 | 600x400x20 |

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



Ebat (Ø mm)

Dimention (Ø mm)

| |
|---------|
| 300 x 2 |
| 400 x 2 |

Mutfak Ekipmanları

Kitchen Equipments

Sterilize Bıçak Kabi | Sterilized Knife Co

Model
Model
Sterilize Bıçak Kabi



Polietilen Levha Temizleme Bıçağı | Polyethylene Tray Cleaning Knife

Model
Model
Polietilen Levha Temizleme Bıçağı



Kıyma Makinesi Tokmağı | Mallets for Mince Meat Machine

Model
Model

Et Koruyuculuğu
Meat Preservation

| | |
|------------------------|----|
| Kıyma Makinesi Tokmağı | 12 |
| Kıyma Makinesi Tokmağı | 22 |
| Kıyma Makinesi Tokmağı | 32 |
| Kıyma Makinesi Tokmağı | 42 |



Model
Model

Model Tipi
Model Shape

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

Havan | Mortar



Diğer Ürünler | Other Products



Bıçak Tutucu Miknatıslı



Oklava 25cm | 35cm



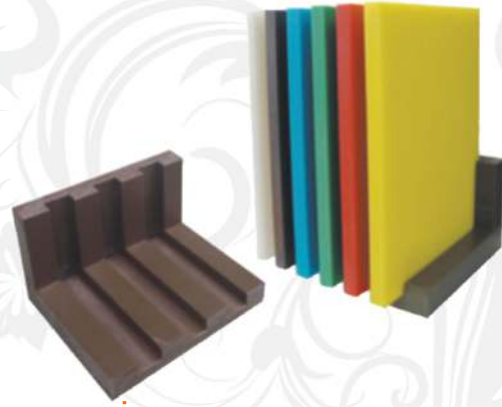
Polietilen Levha Temizleme Fırçası



Et Döveceği



Çekmeceli Et Kesim Levhası



İstif Rafı



Polietilen Levha Temizleme Kimyasalı

SZUTEST 

CERTIFICATE 

Quality Management System
CERTIFICATE NO: 11613801

PİMAK PROFESYONEL MUTFAK LTD. ŞTİ.
Ziya Gökalp Mah. İktisadi Org. San. Bolg. 10 Cad. Atatürk Bulvarı No:112 / 4 BASAKSEHIR
İSTANBUL/TÜRKİYE

ISO 9001:2015

Chicken Roasters, Pizza Ovens, Patisserie&Convectional Ovens, Potato Ovens, Ranges, Doner Machines, Grids, Such Cafeteria Cooking Appliances and Service Lines Industrial Kitchen Equipment Design, Manufacture and Sale of Industrial Kitchen Equipment

EA Code: 18

Szutest confirms with the certificate details given above, that the organization has an appropriate management system complying with the relevant standard principles. This certificate is valid until the date of certification period expiry date only provided that the management system is found successful as a result of surveillance audits.

First Issue Date 17.05.2016
Issue Date 16.05.2019
Expiry Date 15.05.2021
Period Finish Date 15.05.2022

 
TÜRKİYE
TSE NO: 11613801
YS-P22F-FF-40
AB-000518


Manager of System Certification 

This certificate can be examined in two ways; by scanning the square code on the certificate with a mobile device or, by verifying the numbers on the square code; by entering the numbers on the top from <https://public.szutest.com.tr>, by entering the numbers in the bottom from <https://tbs.turkisk.org.tr>.

FR.SB.60 R-5

SZUTEST UYGUNLUK DEĞERLENDİRME A.Ş.
Etiler Mahallesi, Adı Çınar Sok. No:1 Ümraniye 34711 İstanbul / TÜRKİYE
Szutest.com.tr

TÜRK STANDARLARI ENSTİTÜSÜ





HİZMET YETERLİLİK BELGESİ

Belge No :34-HYB-14884
İlk Veriliş Tarihi :3.03.2015
Son Geçerlilik Tarihi :3.03.2022
Firmanın Adı :BOĞAZIÇI ENDÜSTRİYEL MUTFAK MAKİNALARI SANAYİ VE TİCARET LTD. ŞTİ.
Firmanın Adresi :KARADENİZ MAH. CEBECİ CAD. NO:171 A GAZİOSMANPAŞA İSTANBUL/TÜRKİYE
Hizmet Yeri Adresi :KARADENİZ MAH. CEBECİ CAD NO.171A KÜÇÜKÖY GAZİOSMANPAŞA İSTANBUL/TÜRKİYE
Sicil No :843025

Verilen Hizmetin Kapsamı

1. TS 12859 (02.04.2015) YETKİLİ SERVİSLER - ELEKTRİKLE VEVEYA GAZLA ÇALIŞAN SANAYİ TİPİ CİHAZLAR - KURALLAR STANDARDINA UYGUN HİZMET VEREN (A GRUBU CİHAZLAR İÇİN)
* BOĞAZIÇI ENDÜSTRİYEL MUTFAK MAKİNALARI SANAYİ VE TİCARET LTD. ŞTİ. YETKİLİ SERVİSİ (1213321) (03.03.2015) (B.E.M. BOĞAZIÇI) MARKALI

Türk Standardları Enstitüsü Hizmet Belgelendirme Yönergesine göre yapılan inceleme neticesinde; firma işletirini, kapsamında belirtilen hizmetler için yeterli olduğu tespit edilerek bu belge verilmiştir.

 
e-İmza ile onaylandı
30.03.2021
KEMAL NEDİRLİ
AVRUPA YAKASI HİZMET YERİ BELGELENDİRME MÜDÜRÜ

Ziya Gökalp Mah. Süleyman Demirel Bulvarı 1088 Brans Yarı Başakşehir / İSTANBUL. Telefon: 02125493973/02125493975 Faks: 02125710467
Bu belge hiçbir şekilde kopya edilmez, kısmen veya tamamen zorunlu olarak yenileme, değiştirme, kurtulma ve silme yapılmaz. Sayfa: 1 / 1
<https://www.tse.org.tr/Belge/BelgeDetay.aspx?BelgeNo=34-HYB-14884>
Firmaya ait diğer belge bilgileri için <https://www.tse.org.tr/Genel/Belge/BelgeDetay.aspx?BelgeNo=34-HYB-14884> adresinden sorgulanabilir.

TSEK 

TÜRK STANDARLARI ENSTİTÜSÜ
KRİTERE UYGUNLUK BELGESİ
TURKISH STANDARDS INSTITUTION
CERTIFICATE OF CONFORMANCE TO CRITERIA

Markanın Tanımı Description of the Mark
TSEK 

BELGE NUMARASI 014710-TSEK-0103
REFERENCE NUMBER OF LICENCE
BELGENİN İLK VERİLİŞ TARİHİ 05.08.2008
DATE OF FIRST ISSUE OF LICENCE
BELGENİN SON GEÇERLİLİK TARİHİ 11.11.2022
LICENCE VALID UNTIL
BELGE SAHİBİ KURULUŞUN ADI PİMAK PROFESYONEL MUTFAK LIMITED ŞİRKETİ
NAME OF THE LICENSE HOLDER
BELGE SAHİBİ KURULUŞUN ADRESİ SÜRURİ MEHMET EFENDİ MAH. BAHRİYE CAD. NO:62 A BEYOĞLU İSTANBUL
ADDRESS OF THE LICENSE HOLDER
ÜRETİM YERİ ADI PİMAK PİÇİ MAKİNALARI SAN. TİC. LTD ŞTİ
NAME OF THE MANUFACTURING PLACE
ÜRETİM YERİ ADRESİ İKİTELLİ OSB. ATATÜRK BULVARI ELİ M. TOKATLI İŞ MERKEZİ NO 1124 BAŞAKŞEHİR İSTANBUL
ADDRESS OF THE MANUFACTURING PLACE
TESCİLLİ TİCARİ MARKASI PİMAK
REGISTERED TRADE MARK
İLGİLİ BELGELENDİRME KRİTERİ TSE K 428 / 22.06.2015
RELATED TURKISH STANDARD
BELGE KAPSAMI
SCOPE OF LICENCE
ÇALIŞMA TEZDHLARİ
KULLANIM YERLERİNE GÖRE:
- El Hazırlama Tezgahları
- Havaolu (Tekerlekli) Çamaşır Tezgahları
- Düz Yüzeyli (Növe) Çamaşır Tezgahları
- Çamaşır Çamaşır Tezgahları
- Süpürge Sıyama Tezgahları
- Kiler Tezgahları (Ünitesi)
- Kiler Tezgahları (Ünitesi)
*LAVAJ EKİPMANLARI GÖRE
- Döner Tavneli Çamaşır Tezgahları
- Ara Raf Tavneli Çamaşır Tezgahları

e-İmza ile onaylandı
05/10/2021
Belgelendirme Merkezi Başkanı Adına
AHMET NURSI KARTAL
TSE İSTANBUL BELGELENDİRME MÜDÜRÜ

 1 / 1

"Bu belge, belgelendirilen ürünün, Ürün Yönergesi Standartlarına belgelendirilen ürünün kapsamındaki da girer.
"Bu belge, her bir amaçla kullanılmamalıdır. Kullanım veya durumunun zorunlu olarak yenileme, değiştirme, kurtulma ve silme yapılmaz.
"TSE İSTANBUL BELGELENDİRME MÜDÜRLÜĞÜ" Adres: Çarşıya Yeni İstasyon Yarı Çarşı/BAŞAKŞEHİR - Telefon: 0212 249 39 73 / Faks: 0212 249 39 75
"TSE BELGELENDİRME MERKEZİ BAŞAKŞEHİR" Adres: Hacıosman Cad. No:112 BRNS Başakşehir/İSTANBUL - Telefon: 0212 249 39 73 / Faks: 0212 249 39 75
www.tse.org.tr

<https://www.tse.org.tr/Belge/BelgeDetay.aspx?BelgeNo=014710-TSEK-0103>

TÜRK STANDARLARI ENSTİTÜSÜ




HİZMET YETERLİLİK BELGESİ

Belge No :34-HYB-17950
İlk Veriliş Tarihi :6.11.2018
Son Geçerlilik Tarihi :6.11.2022
Firmanın Adı :PİMAK PROFESYONEL MUTFAK LIMITED ŞİRKETİ İSTANBUL BAŞAKŞEHİR ŞUBESİ
Firmanın Adresi :SÜRURİ MEHMET EFENDİ MAH. BAHRİYE CAD. NO:62 A BEYOĞLU İSTANBUL/TÜRKİYE
Hizmet Yeri Adresi :İKİTELLİ OSB MAHALLESİ ATATÜRK BLV. HASEYAD 2. KISIM SİL ELİ M. TOKATLI İŞ MERKEZİ AĞL. NO: 112 /A_ BAŞAKŞEHİR/İSTANBUL / BAŞAKŞEHİR İSTANBUL/TÜRKİYE
Sicil No :304166

Verilen Hizmetin Kapsamı

1. TS 12859 (02.04.2015) YETKİLİ SERVİSLER - ELEKTRİKLE VEVEYA GAZLA ÇALIŞAN SANAYİ TİPİ CİHAZLAR - KURALLAR STANDARDINA UYGUN HİZMET VEREN (a grubu)
* PİMAK PROFESYONEL MUTFAK LIMITED ŞİRKETİ YETKİLİ SERVİSİ (1422849) (06.11.2018) (PİMAK) MARKALI

Türk Standardları Enstitüsü Hizmet Belgelendirme Yönergesine göre yapılan inceleme neticesinde; firma işletirini, kapsamında belirtilen hizmetler için yeterli olduğu tespit edilerek bu belge verilmiştir.

 
e-İmza ile onaylandı
10.11.2021
NURİTTİN ÇELİK
AVRUPA YAKASI HİZMET YERİ BELGELENDİRME MÜDÜRÜ V.

Ziya Gökalp Mah. Süleyman Demirel Bulvarı 1088 Brans Yarı Başakşehir / İSTANBUL. Telefon: 02125493973/02125493975 Faks: 02125710467
Bu belge hiçbir şekilde kopya edilmez, kısmen veya tamamen zorunlu olarak yenileme, değiştirme, kurtulma ve silme yapılmaz. Sayfa: 1 / 1
<https://www.tse.org.tr/Belge/BelgeDetay.aspx?BelgeNo=34-HYB-17950>
Firmaya ait diğer belge bilgileri için <https://www.tse.org.tr/Genel/Belge/BelgeDetay.aspx?BelgeNo=34-HYB-17950> adresinden sorgulanabilir.

SZUTEST

ATTESTATION OF COMPLIANCE UYGUNLUK ONAYI

The technical file and test reports of the following product have been checked and found in compliance with the Parliament and Council Directive 2014/35/EU of 26 February 2014 on the harmonization of the laws of Member States relating to electrical equipment designed for use within certain voltage limits.

Teknik dosya ve test raporları incelenerek, belirtilen ürünün Avrupa Birliği Teknik Komisyonu tarafından 26 Şubat 2014 tarihinde yayınlanan 2014/35/EU Belirli Gerilim Sınırları Dahilinde Çalışmak Üzere Teçhizat ile ilgili yönetmelige uygunluğu saptanmıştır.

Number: **2195-AG039-22-04**
Numara:

Applicant: DAMPAK SOĞUTMA LIMITED ŞİRKETİ
Başvuru Sahibi: TOPÇULAR MAH. RAMİ KIŞLA CAD. TIKVESLİ SOK. 1. TIKVEŞLİ ÇIKMAZI NO:4/1 EYÜP / İSTANBUL

Manufacturer: DAMPAK SOĞUTMA LIMITED ŞİRKETİ
Üretici: TOPÇULAR MAH. RAMİ KIŞLA CAD. TIKVESLİ SOK. 1. TIKVEŞLİ ÇIKMAZI NO:4/1 EYÜP / İSTANBUL

Products: ELECTRIC COUNTER TOP COLD DISPLAY UNIT
Ürün: ELEKTRİKLİ SOĞUTMALI SETÜSTÜ SALADBAR

Trademark: DAMPAK
Ticari Marka:

Type/Models: 22SBS05-12, 22SBS07-15, 22SBS09-18, 22SBS10-20
Tip/Model:

Reference Standard(s): EN 60335-1:2012, EN 60335-2-89:2012
Referans Standart(lar):

Base of attestation: File of technical documentation, test report no ELK2209-10T
Onay Dayanağı: Teknik Dokümantasyon, ELK2209-10T numaralı Test Raporu

The referred technical file(s) is reviewed and attested with presumption of compliance with the essential requirements listed EU Directive above. This attestation does not abrogate the compulsory obligation of the manufacturer to issue the declaration of conformity.

Diğer ilgili direktiflere uyulmalıdır. Bu onay üreticinin uygunluk beyanı düzenleme zorunluluğunu ortadan kaldırmaz. Referans teknik dosya ile ürünün yukarıda belirtilen AT Direktifinin temel gerekliliklerine uygunluğu kabul edilir.

İstanbul, Date / Belge Tarihi: 23-09-2022
Expiry Date / Geçerlilik Tarihi: 22-09-2025

SZUTEST

Department Manager

SZUTEST

ATTESTATION OF COMPLIANCE UYGUNLUK ONAYI

The technical file and test reports of the following product have been checked and found in compliance with the Parliament and Council Directive 2014/35/EU of 26 February 2014 on the harmonization of the laws of Member States relating to electrical equipment designed for use within certain voltage limits.

Teknik dosya ve test raporları incelenerek, belirtilen ürünün Avrupa Birliği Teknik Komisyonu tarafından 26 Şubat 2014 tarihinde yayınlanan 2014/35/EU Belirli Gerilim Sınırları Dahilinde Çalışmak Üzere Teçhizat ile ilgili yönetmelige uygunluğu saptanmıştır.

Number: **2195-AG039-22-02**
Numara:

Applicant: DAMPAK SOĞUTMA LIMITED ŞİRKETİ
Başvuru Sahibi: TOPÇULAR MAH. RAMİ KIŞLA CAD. TIKVESLİ SOK. 1. TIKVEŞLİ ÇIKMAZI NO:4/1 EYÜP / İSTANBUL

Manufacturer: DAMPAK SOĞUTMA LIMITED ŞİRKETİ
Üretici: TOPÇULAR MAH. RAMİ KIŞLA CAD. TIKVESLİ SOK. 1. TIKVEŞLİ ÇIKMAZI NO:4/1 EYÜP / İSTANBUL

Products: ELECTRIC BENCH TYPE REFRIGERATOR AND FREEZER
Ürün: ELEKTRİKLİ TEZGAH TIP BUZZDOLABI VE DERİN DONDURUCU

Trademark: DAMPAK
Ticari Marka:

Type/Models: 22TBF15-70, 22TBF15-70-GR, 22TBF20-60, 22TBF20-70, 22TBF20-60-GR, 22TBF20-70-GR, 22TBF25-60, 22TBF25-70, 22TBF25-60-GR, 22TBF25-70-GR, 22TBF30-60, 22TBF30-70, 22TBF30-60-GR, 22TBF30-70-GR, 22TBF35-60, 22TBF35-70, 22TBF35-60-GR, 22TBF35-70-GR, 22TBF40-60, 22TBF40-70, 22TBF40-60-GR, 22TBF40-70-GR, 22TBF45-60, 22TBF45-70, 22TBF45-60-GR, 22TBF45-70-GR, 22TBF50-60, 22TBF50-70, 22TBF50-60-GR, 22TBF50-70-GR, 22TBF55-60, 22TBF55-70, 22TBF55-60-GR, 22TBF55-70-GR, 22TBF60-60, 22TBF60-70, 22TBF60-60-GR, 22TBF60-70-GR, 22TBF65-60, 22TBF65-70, 22TBF65-60-GR, 22TBF65-70-GR, 22TBF70-60, 22TBF70-70, 22TBF70-60-GR, 22TBF70-70-GR, 22TBF75-60, 22TBF75-70, 22TBF75-60-GR, 22TBF75-70-GR, 22TBF80-60, 22TBF80-70, 22TBF80-60-GR, 22TBF80-70-GR, 22TBF85-60, 22TBF85-70, 22TBF85-60-GR, 22TBF85-70-GR, 22TBF90-60, 22TBF90-70, 22TBF90-60-GR, 22TBF90-70-GR, 22TBF95-60, 22TBF95-70, 22TBF95-60-GR, 22TBF95-70-GR, 22TBF100-60, 22TBF100-70, 22TBF100-60-GR, 22TBF100-70-GR, 22TDF15-60, 22TDF15-70, 22TDF15-60-GR, 22TDF15-70-GR, 22TDF20-60, 22TDF20-70, 22TDF20-60-GR, 22TDF20-70-GR, 22TDF25-60, 22TDF25-70, 22TDF25-60-GR, 22TDF25-70-GR, 22TDF30-60, 22TDF30-70, 22TDF30-60-GR, 22TDF30-70-GR, 22TDF35-60, 22TDF35-70, 22TDF35-60-GR, 22TDF35-70-GR, 22TDF40-60, 22TDF40-70, 22TDF40-60-GR, 22TDF40-70-GR, 22TDF45-60, 22TDF45-70, 22TDF45-60-GR, 22TDF45-70-GR, 22TDF50-60, 22TDF50-70, 22TDF50-60-GR, 22TDF50-70-GR, 22TDF55-60, 22TDF55-70, 22TDF55-60-GR, 22TDF55-70-GR, 22TDF60-60, 22TDF60-70, 22TDF60-60-GR, 22TDF60-70-GR, 22TDF65-60, 22TDF65-70, 22TDF65-60-GR, 22TDF65-70-GR, 22TDF70-60, 22TDF70-70, 22TDF70-60-GR, 22TDF70-70-GR, 22TDF75-60, 22TDF75-70, 22TDF75-60-GR, 22TDF75-70-GR, 22TDF80-60, 22TDF80-70, 22TDF80-60-GR, 22TDF80-70-GR, 22TDF85-60, 22TDF85-70, 22TDF85-60-GR, 22TDF85-70-GR, 22TDF90-60, 22TDF90-70, 22TDF90-60-GR, 22TDF90-70-GR, 22TDF95-60, 22TDF95-70, 22TDF95-60-GR, 22TDF95-70-GR, 22TDF100-60, 22TDF100-70, 22TDF100-60-GR, 22TDF100-70-GR

Reference Standard(s): EN 60335-1:2012, EN 60335-2-89:2012
Referans Standart(lar):

Base of attestation: File of technical documentation, test report no ELK2207-04T, ELK2209-08T
Onay Dayanağı: Teknik Dokümantasyon, ELK2207-04T, ELK2209-08T numaralı Test Raporu

The referred technical file(s) is reviewed and attested with presumption of compliance with the essential requirements listed EU Directive above. This attestation does not abrogate the compulsory obligation of the manufacturer to issue the declaration of conformity.

Diğer ilgili direktiflere uyulmalıdır. Bu onay üreticinin uygunluk beyanı düzenleme zorunluluğunu ortadan kaldırmaz. Referans teknik dosya ile ürünün yukarıda belirtilen AT Direktifinin temel gerekliliklerine uygunluğu kabul edilir.

İstanbul, Date / Belge Tarihi: 23-09-2022
Expiry Date / Geçerlilik Tarihi: 22-09-2025

SZUTEST

Department Manager

SZUTEST

ATTESTATION OF COMPLIANCE UYGUNLUK ONAYI

The technical file and test reports of the following product have been checked and found in compliance with the Parliament and Council Directive 2014/35/EU of 26 February 2014 on the harmonization of the laws of Member States relating to electrical equipment designed for use within certain voltage limits.

Teknik dosya ve test raporları incelenerek, belirtilen ürünün Avrupa Birliği Teknik Komisyonu tarafından 26 Şubat 2014 tarihinde yayınlanan 2014/35/EU Belirli Gerilim Sınırları Dahilinde Çalışmak Üzere Teçhizat ile ilgili yönetmelige uygunluğu saptanmıştır.

Number: **2195-AG039-22-03**
Numara:

Applicant: DAMPAK SOĞUTMA LIMITED ŞİRKETİ
Başvuru Sahibi: TOPÇULAR MAH. RAMİ KIŞLA CAD. TIKVESLİ SOK. 1. TIKVEŞLİ ÇIKMAZI NO:4/1 EYÜP / İSTANBUL

Manufacturer: DAMPAK SOĞUTMA LIMITED ŞİRKETİ
Üretici: TOPÇULAR MAH. RAMİ KIŞLA CAD. TIKVESLİ SOK. 1. TIKVEŞLİ ÇIKMAZI NO:4/1 EYÜP / İSTANBUL

Products: ELECTRIC HOT BANQUET CABINET
Ürün: ELEKTRİKLİ SICAK BANKET KABINI

Trademark: DAMPAK
Ticari Marka:

Type/Models: 22B000S-GN, 22B0001S-GN-46, 22B001S-GN, 22B002S-GN-46, 22B002S-GN
Tip/Model:

Reference Standard(s): EN 60335-1:2012, EN 60335-2-49:2003
Referans Standart(lar):

Base of attestation: File of technical documentation, test report no ELK2207-05T
Onay Dayanağı: Teknik Dokümantasyon, ELK2207-05T numaralı Test Raporu

The referred technical file(s) is reviewed and attested with presumption of compliance with the essential requirements listed EU Directive above. This attestation does not abrogate the compulsory obligation of the manufacturer to issue the declaration of conformity.

Diğer ilgili direktiflere uyulmalıdır. Bu onay üreticinin uygunluk beyanı düzenleme zorunluluğunu ortadan kaldırmaz. Referans teknik dosya ile ürünün yukarıda belirtilen AT Direktifinin temel gerekliliklerine uygunluğu kabul edilir.

İstanbul, Date / Belge Tarihi: 23-09-2022
Expiry Date / Geçerlilik Tarihi: 22-09-2025

SZUTEST

Department Manager

SZUTEST

ATTESTATION OF COMPLIANCE UYGUNLUK ONAYI

The technical file and test reports of the following product have been checked and found in compliance with the Parliament and Council Directive 2014/35/EU of 26 February 2014 on the harmonization of the laws of Member States relating to electrical equipment designed for use within certain voltage limits.

Teknik dosya ve test raporları incelenerek, belirtilen ürünün Avrupa Birliği Teknik Komisyonu tarafından 26 Şubat 2014 tarihinde yayınlanan 2014/35/EU Belirli Gerilim Sınırları Dahilinde Çalışmak Üzere Teçhizat ile ilgili yönetmelige uygunluğu saptanmıştır.

Number: **2195-AG039-22-01**
Numara:

Applicant: DAMPAK SOĞUTMA LIMITED ŞİRKETİ
Başvuru Sahibi: TOPÇULAR MAH. RAMİ KIŞLA CAD. TIKVESLİ SOK. 1. TIKVEŞLİ ÇIKMAZI NO:4/1 EYÜP / İSTANBUL

Manufacturer: DAMPAK SOĞUTMA LIMITED ŞİRKETİ
Üretici: TOPÇULAR MAH. RAMİ KIŞLA CAD. TIKVESLİ SOK. 1. TIKVEŞLİ ÇIKMAZI NO:4/1 EYÜP / İSTANBUL

Products: ELECTRIC VERTICAL REFRIGERATOR AND FREEZER
Ürün: ELEKTRİKLİ DİK TIP BUZZDOLABI VE DERİN DONDURUCU

Trademark: DAMPAK
Ticari Marka:

Type/Models: 22DBF1C-GN, 22DBS1C-GN-45, 22DBS1C-GN-35, 22DBS1C-GN-34, 22DBS1C-DRY, 22DBS1S-GN, 22DBS1S-46, 22DBF1S-GN, 22DBF1S-46, 22DBF2C-GN, 22DBS2C-GN-45, 22DBS2C-GN-35, 22DBS2S-GN-34, 22DBS2C-DRY, 22DBS2S-GN, 22DBS2S-46, 22DBF2S-46, 22DBS2S-GN, 22DBF1S-GN, 22DBS1S-GN, 22DBF2S-GN, 22DBS2S-GN

Reference Standard(s): EN 60335-1:2012, EN 60335-2-89:2012
Referans Standart(lar):

Base of attestation: File of technical documentation, test report no ELK2207-03T, ELK2209-07T
Onay Dayanağı: Teknik Dokümantasyon, ELK2207-03T, ELK2209-07T numaralı Test Raporu

The referred technical file(s) is reviewed and attested with presumption of compliance with the essential requirements listed EU Directive above. This attestation does not abrogate the compulsory obligation of the manufacturer to issue the declaration of conformity.

Diğer ilgili direktiflere uyulmalıdır. Bu onay üreticinin uygunluk beyanı düzenleme zorunluluğunu ortadan kaldırmaz. Referans teknik dosya ile ürünün yukarıda belirtilen AT Direktifinin temel gerekliliklerine uygunluğu kabul edilir.

İstanbul, Date / Belge Tarihi: 23-09-2022
Expiry Date / Geçerlilik Tarihi: 22-09-2025

SZUTEST

Department Manager



PiMAK Factory:

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

DAMPAK



DAMPAK Factory:

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

BOĞAZICI



BOĞAZICI Factory:

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

MİR RADIANS



MİR Factory:

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

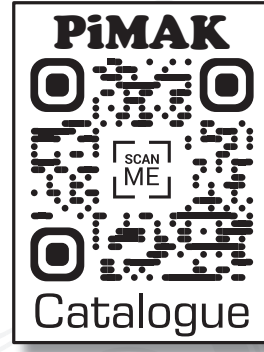
gastrolley



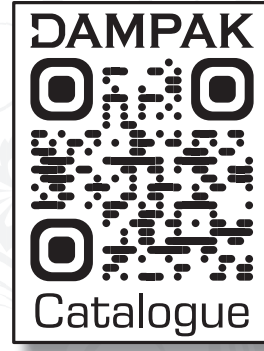
GASTROLLEY Factory:

Karadeniz Mahallesi, Cebeci Caddesi, No:171/1 Küçükköy,
Gaziosmanpaşa / İstanbul / Türkiye
E-Mail: info@gastrolley.com.tr • www.gastrolley.com.tr

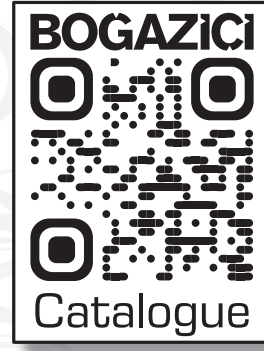
Blank lined writing area for PIMAK



Blank lined writing area for DAMPAK



Blank lined writing area for BOGAZICI



Blank lined writing area for MiR



Blank lined writing area for gastrolley



