



Since 1989

UGL®

FİYAT LİSTESİ  
PRICE LIST **2024**



## İÇİNDEKİLER / TABLE OF CONTENTS

DİNAMİK HAZIRLIK / DYNAMIC PREPARATION	6-51
HAZIRLIK EKİPMANLARI / PREPARATION EQUIPMENTS	52-63
PİŞİRME EKİPMANLARI / COOKING EQUIPMENTS	64-167
FIRINLAR / OVENS	168-201
BAR EKİPMANLARI/SNACK BAR EQUIPMENTS	202-211
SOĞUTMA / REFRIGERATION	212-289
SOĞUK ODA / COLD ROOMS	290-301
BULAŞIKHANE EKİPMANLARI / DISHWASHING EQUIPMENTS	302-321
NÖTR EKİPMANLAR / NEUTRAL EQUIPMENTS	322-389
HASTANE EKİPMANLARI / MEDICAL EQUIPMENTS	390-399

### İKONLAR / ICONS



Gaz gücü  
Gas power



Elektrik gücü  
Electric power



Brüt ağırlık  
Gross weight



Litre  
Liters



Tepsi kapasitesi  
Container capacity



Gerilim  
Working voltage



Güç  
Power



Paket Hacmi  
Package Volume



Paket Ağırlığı  
Package Weight



Fan gücü  
Fan power



Max elektrik gücü  
Max electric power



Kompresör gücü  
Compressor power



Soğutma kapasitesi  
Cooling capacity



Motor gücü  
Motor power



Tambur kapasitesi  
Drum capacity



Silindir ölçüsü  
Roller dimensions

UGL®



Sammic

Sammic





sammic



▶ XM-12

### ▶ XM Serisi



Seri Serie	Ürün No Product Number	Kod Code	Güç Power	Devir Hızı Rotation Speed	Kol Uzunluğu Arm Length	Kapasite Capacity	€
XS	3030618	XM-12	240 W	V	223 mm	10 lt	344
S	3030625	XM-21	300 W	V	250 mm	12 lt	447
S	3030626	XM-22	300 W	V	300 mm	15 lt	482
M	3030672	XM-31	400 W	F	306 mm	30 lt	651
M	3030674	XM-32	400 W	F	366 mm	45 lt	662
M	3030675	XM-33	400 W	F	420 mm	60 lt	690
L	3030684	XM-51	570 W	F	420 mm	80 lt	777
L	3030690	XM-52	570 W	F	520 mm	120 lt	819
XL	3030717	XM-71	750 W	F	539 mm	200 lt	1.124
XL	3030718	XM-72	750 W	F	639 mm	250 lt	1.191

Devir Hızı  
Rotation Speed

V: Ayarlanabilir/Variable  
F: Sabit Hız/Fixed



### Genel Özellikler

Profesyonel Y bıçak, tavllanmış çelikten yapılmıştır ve uzun ömürlü bir kesme kenarı ile donatılmıştır. Dayanıklı yüksek kaliteli malzemelerden üretilmiştir. 10 ila 250 lt kapasitede maksimum konforla çalışacak şekilde tasarlanmıştır. Ergonomik tasarım. Kolay kullanım ve temizlik. Gürültü seviyesi (1m.): <80 dB (A) 230V / 50-60Hz NSF sertifikalıdır.



### General Specifications

Commercial Y-blade, made of tempered steel and equipped with a long lasting cutting edge. Made of durable top quality materials. Designed to work with maximum comfort in recipients of 10 to 250 lt. of capacity. Ergonomic design. Easy to use and clean. Noise level (1m.): <80 dB(A) 230V / 50-60Hz NSF-International certified appliance.

## Dinamik Hazırlık-Dynamic Preparation

El Mikserleri

Hand Mixer

Ayarlanabilir Hız / Variable Speed



B-20

### B Serisi



Seri Serie	Ürün No Product Number	Kod Code	Güç Power	Devir Hızı Rotation Speed	Kol Uzunluğu Arm Length	Kapasite Capacity	€
S	3030636	B-20	300 W	V	306 mm	15 lt	603
M	3030669	B-30	400 W	V	396 mm	60 lt	845
L	3030693	B-50	570 W	V	405 mm	120 lt	968

Devir Hızı  
Rotation Speed

V: Ayarlanabilir/Variable  
F: Sabit Hız/Fixed

### Genel Özellikler

- Değişken hız (ayarlanabilir hız).
- Dayanıklı yüksek kaliteli malzemelerden üretilmiştir.
- 15 ila 120 lt kapasitede maksimum konforla çalışacak şekilde tasarlanmıştır.
- Ergonomik tasarım.
- Kolay kullanım ve temizlik.
- Gürültü seviyesi (1m.): <80 dB (A)
- 230V / 50-60Hz
- NSF sertifikalıdır.

### General Specifications

- Vario-speed (adjustable speed).
- Made of durable top quality materials.
- Designed to work with maximum comfort in recipients of 15 to 120 lt. of capacity.
- Ergonomic design.
- Easy to use and clean.
- Noise level (1m.): <80 dB(A)
- 230V / 50-60Hz
- NSF-International certified appliance.



▶ MB-21 COMBI

▶ MB Serisi



Ürün No Product Number	Kod Code	Güç Power	Devir Hızı Rotation Speed	Kol Boyu Arm Length	Çırpıcı Boyu Mixer Length	Kapasite Capacity	€
3030634	MB-21 COMBI	300 W	V	250 mm	306 mm	12 lt	774
3030676	MB-31 COMBI	400 W	V	306 mm	396 mm	30 lt	1.002
3030691	MB-51 COMBI	570 W	V	420 mm	405 mm	80 lt	1.191

Devir Hızı  
Rotation Speed

V: Ayarlanabilir/Variable  
F: Sabit Hız/Fixed



Genel Özellikler

Değişken hız (ayarlanabilir hız).  
Profesyonel Y bıçak, tavllanmış çelikten yapılmıştır ve uzun ömürlü bir kesme kenarı ile donatılmıştır.  
Dayanıklı yüksek kaliteli malzemelerden üretilmiştir.  
12 ila 80 lt kapasitede maksimum konforla çalışacak şekilde tasarlanmıştır.  
Ergonomik tasarım.  
Kolay kullanım ve temizlik.  
Gürültü seviyesi (1m.): <80 dB (A)  
230V / 50-60Hz  
NSF sertifikalıdır.



General Specifications

Vario-speed (adjustable speed).  
Commercial Y-blade, made of tempered steel and equipped with a long lasting cutting edge.  
Made of durable top quality materials.  
Designed to work with maximum comfort in recipients of 12 to 80 lt. of capacity.  
Ergonomic design.  
Easy to use and clean.  
Noise level (1m.): <80 dB(A)  
230V / 50-60Hz  
NSF-International certified appliance.

# Dinamik Hazırlık-Dynamic Preparation

Deve Boynu Turbo Mikser

Turbo Liquidisers

800 lt.



TRX21

## TRX Serisi



Ürün No Product Number	Kod Code	Hız Ayarı Speed Set	Devir Hızı Rotation Speed	Çalışma Ölçüleri Dimension on Working	€
3030501	TRX21-1500 rpm- 230-400V-50Hz/3N	1 Hızlı	1500 rpm	568 x1643 x 1219	8.618
3030506	TRX22-750/1500 rpm- 400V/50Hz/3N	2 Hızlı	750-1500 rpm	568 x1643 x 1219	10.844



21D

30D

42D

Ürün No Product Number	Kod Code	Tanım Description	Özellik Feature	€
4032401	21D	21 Dişli Bıçak 21 Tooth Blade	Izgara, Lifli Gıdalar için For Grill, Fibrous Foods	344
4032403	30D	30 Dişli Bıçak 30 Tooth Blade	Izgara, Standart Çekme For Grill, Standart	344
4032389	42D	42 Dişli Bıçak 42 Tooth Blade	Izgara, Ekstra İnce Çekme For Grill, Extra Thin	344

### Genel Özellikler

800 litre kapasiteli kaplarda işlenmek üzere tasarlanan Sammic TRX serisi turbo karıştırıcılar doğrudan pişirme kabında et suyu, çorba, omlet, püre, sos yapmak için öğütme ve harmanlama sağlar. 600 mm kol uzunluğu.

Kolay kullanım ve zaman ayarlayıcı özelliği.

Park halinde mikser ölçüleri 568x963x1651x mm.  
2200 Watt, 230-400/50/3N

### General Specifications

The Sammic TRX range of turbo-blenders designed for processing in containers of up to 800 litres capacity enables grinding and blending directly in cooking vessel to produce broths, soups, omelettes, purees, sauces.

600 mm arm length.

Easy to use and built-in timer.

Dimensions of mixer on parking; 568x963x1651x mm.  
2200 Watt, 230-400/50/3N





▶ BM-5E

**Dahil Aparatlar / Includes;**

1 adet P.Ç. Hazne / S.s. Bowl

1 adet Spiral Kanca / Spiral Hook

1 adet Yuvarlak Spatula / Beater Spatula

1 adet Balon Çırpıcı / Balloon Whisk

**▶ BM Serisi**

Ürün No Product Number	Kod Code	Kapasite Capacity	Un Kapasitesi Flour Capacity	Güç Power	Boyutlar (mm) Dimensions (mm)	€
1500180	BM-5E	5 lt	1 kg Un/Flour	300 W	310 x 382 x 537 mm	1.446
1500170	BM-5	5 lt	1,5 kg Un/Flour	250 W	310 x 382 x 537 mm	1.814

**Genel Özellikler**

Ayarlanabilir elektronik hız kontrollü setüstü mikser  
Hazne için kollu asansör.  
Gürültü seviyesi (1m.): <80 dB (A)  
230V / 50-60 Hz / 1~  
Paslanmaz çelik hazne.

**General Specifications**

Table top mixer with continuous variable electronic speed control  
Lever operated bowl lift.  
Noise level (1m.): <80 dB(A)  
230V / 50-60 Hz / 1~  
Stainless steel bowl.

# Dinamik Hazırlık-Dynamic Preparation

Planet Mikser  
Planetary Mixer  
Tezgah Üstü / Table Top



BE-10



**Dahil Aparatlar / Includes;**  
1 adet P.Ç. Hazne / S.s. Bowl  
1 adet Spiral Kanca / Spiral Hook  
1 adet Yuvarlak Spatula / Beater Spatula  
1 adet Balon çırpıcı / Balloon Whisk

## BM Serisi



Ürün No Product Number	Kod Code	Kapasite Capacity	Un Kapasitesi Flour Capacity	Güç Power	Boyutlar (mm) Dimensions (mm)	€
1500210	BE-10	10 lt	3 kg Un/Flour	550 W 750 W	410 x 523 x 688 mm	3.861
1500220	BE-20	20 lt	6 kg Un/Flour	900 W	520 x 733 x 1152 mm	6.329
1500280	BE-30	30 lt	9 kg Un/Flour	1100 W	528 x 764 x 1152 mm	7.086
1500240	BE-40	40 lt	12 kg Un/ Flour	1400 W	586 x 777 x 1202 mm	10.256

### Genel Özellikler

0-30 dakikalık elektronik zamanlayıcı ve elektronik hız kontrolü.  
Hazne için kollu asansör  
Gürültü seviyesi (1m.): <80 dB (A)  
230V / 50-60 Hz / 1~  
NSF sertifikalıdır.

### General Specifications

0-30 minute electronic timer and electronic speed control  
Lever operated bowl lift  
Noise level (1m.): <80 dB(A)  
230V / 50-60 Hz / 1~  
NSF-International certified appliance.

## Mikser Aksesuarlar



2502305

Ürün No Product Number	Aksesuar Adı Description of Accessories	€
2502305	BM-5 için Yedek Hazne/Spare Bowl	186
2509494	BE-10 için Yedek Hazne/Spare Bowl	260
2509495	BE-20 için Yedek Hazne/Spare Bowl	377
2509564	BE-30 için Yedek Hazne/Spare Bowl	675
2509497	BE-40 için Yedek Hazne/Spare Bowl	755

## Mikser Aksesuarlar



1500222

Ürün No Product Number	Aksesuar Adı Description of Accessories	€
1500222	BE-20 için 10 lt set	993
1500296	BE-30 için 10 lt set	1.187
1500242	BE-40 için 20 lt set	1.364

**Dahil Aparatlar / Includes;**  
1 adet P.Ç. Hazne / S.s. Bowl  
1 adet Spiral Kanca / Spiral Hook  
1 adet Yuvarlak Spatula / Beater Spatula  
1 adet Balon çırpıcı / Balloon Whisk



Ürün No Product Number	Kod Code	Kapasite Capacity	Saatlik Üretim Production per Hour	Boyutlar Dimensions	Gerilim Voltage	Güç Power	€
1000565	M-5	5 kg	100 kg	333 x 367 x 490	230 V/ 50Hz/ 1N	350 W	2.423

**Genel Özellikler**

Aşındırıcı soyma. Aşındırıcı oldukça dayanıklı ve uzun ömürlüdür. Taban Plakası, son derece dayanıklı ve uzun ömürlü aşındırıcı ile kaplanmıştır.  
Paslanmaz çelik gövde.  
Drenaj için lavabonun yanına yerleştirmek için ideal  
Kurulumu çok kolay  
Geri dönüşsüz hava kesmeli su giriş sistemi.  
Açma/kapama düğmeleri ve 0-6 ile tamamlanmış entegre kontrol paneli dakika zamanlayıcı.  
Opsiyon olarak paslanmaz çelik stand ve sökülebilir filtre

**General Specifications**

Abrasive peeling. The abrasive is highly resistant and long lasting. Base Plate lined with highly resistant and long lasting abrasive.  
Stainless steel body.  
Ideal for placement near sink for drainage  
Very easy to install  
Water inlet system with non-return air break.  
Integral control panel complete with on/off push buttons and 0-6 minute timer.  
Optional extra: A stainless steel stand complete with removable filter chamber

## Dinamik Hazırlık-Dynamic Preparation

Kompakt Patates Soyma Makinesi

Commercial Potato Peelers

Paslanmaz Çelik / Stainless Steel



PI-10

### PI Serisi



Ürün No Product Number	Kod Code	Kapasite Capacity	Saatlik Üretim Production per Hour	Boyutlar Dimensions	Gerilim Voltage	Güç Power	€
1000650	PI-10	10 kg	240 kg	435 x 635 x 668	400V/50Hz/3N (trifaze)	550 W	3.566
1000651	PI-10	10 kg	240 kg	435 x 635 x 668	230V/50Hz/1N (monofaze)	550 W	3.680
1000660	PI-20	20 kg	480 kg	433 x 635 x 786	400V/50Hz/3N (trifaze)	550 W	4.116
1000661	PI-20	20 kg	480 kg	433 x 635 x 786	230V/50Hz/1N (monofaze)	550 W	4.223
1000630	PI-30	30 kg	720 kg	622 x 760 x 1002	230V/50Hz/1N (monofaze)	730 W	6.560
1000631	PI-30	30 kg	720 kg	622 x 760 x 1002	230V/50Hz/1N (monofaze)	730 W	6.764

### Genel Özellikler

Silisyum karbür aşındırıcı ile kaplı yan karıştırıcılar.  
0-6 dakika zamanlayıcı ve sürekli çalışma imkanı.  
Atıkları gideren otomatik sürüklenme.  
Geri dönüşsüz hava geçişli su giriş sistemi.  
Kolay kullanım ve temizlik.

### General Specifications

Lateral stirrers covered with silicon carbide abrasive.  
0-6min timer, possibility of continuous operation.  
Auto-drag of waste to the drain.  
Water inlet system with non-return air break.  
Easy to use and clean.



▶ PES-20

▶ **PES Serisi**



Ürün No Product Number	Kod Code	Kapasite Capacity	Saatlik Üretim Production per Hour	Boyutlar Dimensions	Gerilim Voltage	Güç Power	€
1000670	PES-20	20 kg	300 kg	433 x 635 x 786	400V/50Hz/3N (trifaze)	550 W	4.116
1000671	PES-20	20 kg	300 kg	433 x 635 x 786	230V/50Hz/1N (monofaze)	550 W	4.223

**Genel Özellikler**

▶ 800 litre kapasiteli kaplarda işlemek üzere tasarlanan Sammic TRX serisi turbo karıştırıcılar doğrudan pişirme kabında et suyu, çorba, omlet, püre, sos yapmak için öğütme ve harmanlama sağlar.  
 600 mm kol uzunluğu.  
 Kolay kullanım ve zaman ayarlayıcı özelliği.  
 Park halinde mikser ölçüleri 568x963x1651x mm.  
 2200 Watt, 230-400/50/3N

**General Specifications**

▶ The Sammic TRX range of turbo-blenders designed for processing in containers of up to 800 litres capacity enables grinding and blending directly in cooking vessel to produce broths, soups, omelettes, purees, sauces.  
 600 mm arm length.  
 Easy to use and built-in timer.  
 Dimensions of mixer on parking; 568x963x1651x mm.  
 2200 Watt, 230-400/50/3N



▶ **Aksesuarlar**

Ürün No Product Number	Aksesuar Adı Description of Accessories	€
2009224	Alt Stand - Filtresiz PI-10, PI-20, PES-20 Top Table Without Filter	474
2009250	Alt Stand - Filtreli PI-10 ve PI-20 Top Table With Filter	1.116
2009270	Alt Stand - Filtreli PI-30 Top Table With Filter	1.226
2009223	Filtre Seti PI-10, PI-20 ve PES-20 Filter Set	639

**Dinamik Hazırlık-Dynamic Preparation**  
Ticari Salata Sıkma Makineleri  
Commercial Salad Spinners  
Paslanmaz Çelik / Stainless Steel



▶ ES-100

▶ **ES Serisi**



Ürün No Product Number	Kod Code	Kapasite Capacity	Saatlik Üretim Production per Hour	Boyutlar Dimensions	Gerilim Voltage	Güç Power	€
1000700	ES-100	6 kg	120-360 kg	540x750x665 mm	230V/50-60Hz/1N	550 W	3.920
1000710	ES-200	12 kg	240-720 kg	540x750x815 mm	230V/50-60Hz/1N	550 W	5.583

▶ **Genel Özellikler**

Hızlı, şık, sessiz, kullanıcı dostu, güvenli, sorunsuz çalışan ticari salata sıkacağı, maksimum 900 rpm hızda döngü başına 6/12 kg'a kadar salatayı verimli bir şekilde kurutmak için tasarlanmıştır.  
Taşınabilir.  
Kilitleme tekerlekleri ile donatılmıştır.  
Döngü hafızası.  
2 hızlı cihaz.

▶ **General Specifications**

Fast, sleek, quiet, user-friendly, safe, smooth running commercial salad spinner, designed to efficiently dry up to 6/12 kg of salad per cycle at a maximum speed of 900rpm.  
Portable.  
Equipped with locking wheels.  
Cycle memory.  
2-speed-appliance.



#### Dahil Aparat / Includes;

1 vitesli motor bloğu / 1-speed motor block.  
Dişli bıçaklı kesici hazne / Cutter bowl with toothed blades.

#### Opsiyonel / Optional;

Düz bıçaklı göbek / Hub with smooth blades.  
Perfore bıçaklı göbek / Hub with perforated blades.  
Sebze dilimleyici ataşmanı / Vegetable slicer attachment.

▶ K-41

#### ▶ Active



Ürün No Product Number	Kod Code	Hazne Kapasitesi Bowl Capacity	Hız Speed	€
1050980	K-41 (230/50/1)	4.4 litre	1 hızlı	1.701

#### ▶ Genel Özellikler

Kompakt kase kesici. 1 hızlı.  
Kompakt Aktif hat.  
1 hızlı motor bloğu + 4,4 l kesici hazne.

#### ▶ General Specifications

Compact bowl cutter. 1 speed.  
Compact Active line.  
1 speed motor block + 4.4 l cutter bowl.



#### Dahil Aparat / Includes;

Değişken hızlı motor bloğu / Variable speed motor block.  
Dişli bıçaklı kesici hazne / Cutter bowl with toothed blades.

#### Opsiyonel / Optional;

Düz bıçaklı göbek / Hub with smooth blades.  
Perfore bıçaklı göbek / Hub with perforated blades.  
Sebze dilimleyici ataşmanı / Vegetable slicer attachment.

▶ KE-4V

#### ▶ Ultra



Ürün No Product Number	Kod Code	Hazne Kapasitesi Bowl Capacity	Hız Speed	€
1051000	KE-4V (230/50-60/1)	4.4 litre	Değişken hızlı	2.717

#### ▶ Genel Özellikler

Kompakt kase kesici ve emülgatör.  
"Fırçasız" teknoloji ile ayarlanabilir hız.  
Kompakt ultra hat.  
Değişken hızlı motor bloğu + 4,4 l kesici hazne.

#### ▶ General Specifications

Compact bowl cutter & emulsifier.  
Adjustable speed with "brushless" technology.  
Compact ultra line.  
Variable speed motor block + 4.4 l cutter bowl.

# Dinamik Hazırlık-Dynamic Preparation

## Kesici-Karıştırıcı & Emülsifiyatörler

### Cutter-Mixers & Emulsifiers

İki Hızlı / 2 Speed



#### Dahil Aparat / Includes;

Tırtıklı bıçak seti / Set of serrated blades.

#### Opsiyonel / Optional;

Kes ve karıştır kazıyıcı / Cut&mix scraper.

Pürüzsüz bıçaklar / Smooth blades.

Perfore bıçaklar / Perforated blades.

K-52

#### Active



Ürün No Product Number	Kod Code	Hazne Kapasitesi Bowl Capacity	Hız Speed	€
1050832	K-52 (400/50/3N)	5.5 litre	2 hızlı	2.579

#### Genel Özellikler

Yüksek güçlü asenkron motor.  
2 hızlı motor bloğu + kesici hazne.  
Gıda sınıfı alüminyum kapaklı paslanmaz çelik motor bloğu.  
Yüksek dirençli polikarbonat kapaklı paslanmaz çelik hazne.  
Tırtıklı bıçaklara sahip göbek dahildir, isteğe bağlı düz veya delikli bıçaklar.  
Hazne kapasitesi, 5.5 lt. 2 hızlı.  
Her türlü yiyeceği saniyeler içinde kesmek, öğütmek, karıştırmak ve yoğurmak içindir.

#### General Specifications

High power asynchronous motor.  
2-speed motor block + cutter bowl.  
Stainless steel motor block with food grade aluminium lid.  
Stainless steel bowl with highly resistant polycarbonate lid.  
Hub with serrated blades included, optional smooth or perforated blades.  
Bowl capacity. 5.5 lt. 2-speed.  
To cut, grind, mix and knead any food in seconds.



#### Dahil Aparat / Includes;

Tırtıklı bıçak seti / Set of serrated blades.

#### Opsiyonel / Optional;

Kes ve karıştır kazıyıcı / Cut&mix scraper.

Pürüzsüz bıçaklar / Smooth blades.

Perfore bıçaklar / Perforated blades.

K-82

#### Active



Ürün No Product Number	Kod Code	Hazne Kapasitesi Bowl Capacity	Hız Speed	€
1050850	K-82 (400/50/3N)	8 litre	2 hızlı	2.835

#### Genel Özellikler

Yüksek güçlü asenkron motor.  
2 hızlı motor bloğu + kesici hazne.  
Gıda sınıfı alüminyum kapaklı paslanmaz çelik motor bloğu.  
Yüksek dirençli polikarbonat kapaklı paslanmaz çelik hazne.  
Tırtıklı bıçaklara sahip göbek dahildir, isteğe bağlı düz veya perfore bıçaklar.  
Hazne kapasitesi, 8 lt. 2 hızlı.  
Her türlü yiyeceği saniyeler içinde kesmek, öğütmek, karıştırmak ve yoğurmak içindir.

#### General Specifications

High power asynchronous motor.  
2-speed motor block + cutter bowl.  
Stainless steel motor block with food grade aluminium lid.  
Stainless steel bowl with highly resistant polycarbonate lid.  
Hub with serrated blades included, optional smooth or perforated blades.  
Bowl capacity. 5.5 lt. 2-speed.  
To cut, grind, mix and knead any food in seconds.





Ürün No Product Number	Ürün Adı Description	€
2059760	Sebze Dilimleyici Ağızı 21/2V Vegetable Slicer Attachment 21/2V	521

Bir kesici-emülgatörden bir kombi model elde edilmesini sağlar.  
Diskler ayrı olarak satılır.  
Sebze dilimleyici ağızı, K-41 / KE-4V modelinden bir kombi makine (sebze hazırlama makinesi + kesici/emülgatör) elde edilmesini sağlar.  
Diskler dahil değildir.

Allows to obtain a combi model out of a cutter-emulsifier.  
Discs are sold separately.  
The vegetable slicer attachment allows to obtain a combi machine (vegetable preparation machine + cutter/emulsifier) out of a K-41 / KE-4V model.  
Discs are not included.



Ürün No Product Number	Ürün Adı Description	€
2059762	Kesici Hazne 4.4 lt. Cutter Bowl 4.4 lt.	407

Compact serisi sebze dilimleyiciler, kesiciler ve kombi makineleri için isteğe bağlı kesici hazne.  
Kapaklı 4,4 lt kesici hazneden oluşur.  
K-41 / KE-4V kesici/emülgatör veya CK-241 / CK-24V kombi modelleri için ilave kesici hazne.  
CA-21 / CA-2V sebze dilimleyiciden bir kombi modeli yapılmasına olanak sağlar.  
Bıçaklı göbek ayrıca satılır.

Optional cutter bowl for Compact line vegetable slicers, cutters and combi machines.  
Consists of 4.4 lt cutter bowl with lid.  
Additional cutter bowl for K-41 / KE-4V cutter/emulsifier or CK-241 / CK-24V combi models.  
It allows to make a combi model out of a CA-21 / CA-2V vegetable slicer.  
Hub with blades is sold separately.



Ürün No Product Number	Ürün Adı Description	€
2059748	Dişli bıçaklı göbek CK-K-KE 4 Hub with toothed blades CK-K-KE 4	239
2059750	Düz bıçaklı göbek CK-K-KE 4 Hub with smooth blades CK-K-KE 4	239
2059752	Perfore bıçaklı göbek CK-K-KE 4 Hub with perforated blades CK-K-KE 4	239

Kesiciler/emülgatörler ve kombi modelleri için farklı bıçaklara sahip göbekler.  
Genel kullanım için dişli bıçaklı göbek.  
Çiğ et ve lifli ürünler için özel olarak belirtilen düz bıçaklı göbek.  
Yumurta akı, sos vb. hazırlamak için perfore bıçaklara sahip göbek.  
Hubs with different blades for cutters/emulsifiers and combi-models.  
Hub with toothed blades for general use.  
Hub with flat blades, specially indicated for raw meat and fibrous products.  
Hub with perforated blades for preparing egg whites, sauces, etc.

# Dinamik Hazırlık-Dynamic Preparation

## Set Üstü Parçalayıcı ve Öğütücü

### Food Processor

Ayarlanabilir Hızlı ve Emülgatör / Adjustable Speed and Emulsifier



▶ KE-5V

**Dahil Aparat / Includes;**  
Mikro Tırtıklı Bıçak Seti.  
(Set Of Micro-Serrated Blades)  
'Cutmix' Karıştırıcı / Mixer

### ▶ Ultra



Ürün No Product Number	Kod Code	Kapasite Capacity	Hazne Kapasitesi Bowl Capacity	Boyutlar Dimensions	Gerilim Voltage	€
1050834	KE-5V	3 kg	5 lt	286 x 387 x 487	300/3000rpm (ayarlanabilir hız)	3.312
1050853	KE-8V	4 kg	8 lt	286 x 387 x 517	300/3000rpm (ayarlanabilir hız)	3.822

### Genel Özellikler

Gıdaları saniyeler içinde kesmek, öğütmek, karıştırmak ve yoğurmak için kullanılır.

Sıvılar ile çalışmaya imkan veren emülgatör kullanılır.

Fırçasız teknoloji: maksimum verimlilik.

"Force Control System": tek tip ve yüksek kaliteli sonuç garantisi.

Daha az gürültü oluşturur.

Yüksek dirençli polikarbonat kapaklı çıkarılabilir paslanmaz çelik hazne.

Makine çalışırken sıvı eklemek için tasarlanmış hazne kapağı.

Değişken hızlı, elektronik ve su geçirmez kontrol paneli zamana göre programlamaya izin verir.

Kapakta 'CutMix' sıyrıcı bulunur.

Su geçirmez kontrol panelinde zaman ayarlama ve hızlandırma butonu bulunur.

Cihaz NSF International tarafından onaylanmıştır (hijyen ile ilgili yönetmelikler, temizlik ve gıdalarla teması uygun malzemeler).

Kolay kullanım ve temizlik.

Değişken hız, 230V/50-60Hz/1N, toplam güç 1500 W

### General Specifications

Machine is using for cutting, grinding, mixing and kneading any food in seconds.

Emulsifier is specially design to work with liquid.

Brushless technology: maximum efficiency.

"Force Control System": guarantee of a uniform and high quality result.

They generate less noise.

Stainless steel removable bowl with highly resistant polycarbonate lid.

Cover design allows liquids to be added whilst in operation.

With variable speed, the control panel, electronic and waterproof, allows programming by time.

The cover includes the unique 'CutMix' scraper.

There is a time setting and burst button on the waterproof control panel.

Appliance certified by NSF (regulations on hygiene, cleaning and materials suitable for contact with foods).

Easy to use and clean.

Variable speed, 230V/50-60Hz/1N, power 1500W

### ▶ Aksesuarlar



Ürün No Product Number	Aksesuar Adı Description of Accessories	€
2053058	Düz Bıçaklı Göbek* (MOD. 5)	239
2053091	Dişli Bıçaklı Göbek** (MOD. 5)	254
2053063	Perfore Bıçaklı Göbek*** (MOD. 5)	213
2053935	Düz Bıçaklı Göbek* (MOD. 8)	287
2053930	Dişli Bıçaklı Göbek** (MOD. 8)	306
2053940	Perfore Bıçaklı Göbek*** (MOD. 8)	255

\*Flat Blade Hub

\*\*Toothed Blade Hub

\*\*\*Perforated Blade Hub

### ▶ Aksesuarlar



Ürün No Product Number	Aksesuar Adı Description of Accessories	€
2059417	'Cut&Mix' Sıyrıcı (CK/K/KE-5) Scraper	92
2053960	'Cut&Mix' Sıyrıcı (CK/K/KE-8) Scraper	111



#### Dahil Aparat / Includes;

1 hızlı motor bloğu / 1-speed motor block.  
Sebze dilimleyici ataşmanı / Vegetable slicer attachment.  
Dişli bıçaklara sahip kesici hazne / Cutter bowl with toothed blades.  
Yerçekimli ürün atma rampası / Gravity product expulsion ramp.  
Ejeksiyon disk / Ejection disc.

#### Opsiyonel / Optional;

Düz bıçaklı göbek / Hub with smooth blades.  
Perfore bıçaklı göbek / Hub with perforated blades.

▶ CK-241



#### ▶ Active

Ürün No Product Number	Kod Code	Hazne Kapasitesi Bowl Capacity	Hız Speed	€
1050900	Combi CK-241 (230/50/1)	4.4 litre	1 hızlı	2.045

#### Genel Özellikler

2'si 1 arada. Kompakt sebze dilimleyici + kesici.  
1 hızlı.  
Kompakt Aktif hat.  
1 vitesli motor bloğu + sebze dilimleyici ataşmanı + 4,4 l kesici hazne.

#### General Specifications

2-in 1. Compact vegetable slicer + cutter.  
1 speed.  
Compact Active line.  
1-speed motor block + vegetable slicer attachment + 4.4 l cutter bowl.



#### Dahil Aparat / Includes;

Değişken hızlı motor bloğu / Variable speed motor block.  
Sebze dilimleyici ataşmanı / Vegetable slicer attachment.  
Dişli bıçaklara sahip kesici hazne / Cutter bowl with toothed blades.  
Yerçekimli ürün atma rampası / Gravity product expulsion ramp.  
Ejeksiyon disk / Ejection disc.

#### Opsiyonel / Optional;

Düz bıçaklı göbek / Hub with smooth blades.  
Perfore bıçaklı göbek / Hub with perforated blades.

▶ CK-24V



#### ▶ Ultra

Ürün No Product Number	Kod Code	Hazne Kapasitesi Bowl Capacity	Hız Speed	€
1050922	Combi CK-24V (230/50-60/1)	4.4 litre	Değişken hızlı	3.237

#### Genel Özellikler

2'si 1 arada. Kompakt sebze dilimleyici + kesici.  
"Fırçasız" teknoloji ile ayarlanabilir hız.  
Kompakt Ultra serisi.  
Değişken hızlı motor bloğu + sebze dilimleme aparatı + 4,4 l kesici hazne.

#### General Specifications

2-in 1. Compact vegetable slicer + cutter.  
Adjustable speed with "brushless" technology.  
Compact Ultra line.  
Variable speed motor block + vegetable slicer attachment + 4.4 l cutter bowl.

# Dinamik Hazırlık-Dynamic Preparation

## Set Üstü Parçalayıcı ve Öğütücü

### Food Processor

#### Sebze Hazırlama Kombi Makineleri / Veg Prep Combi Machines



CK-35V

#### Dahil Aparat / Includes;

Değişken hızlı motor bloğu / Variable speed motor block.

Evrensel başlık / Universal head.

Mikro tırtıklı bıçak rotorlu kesici hazne / Cutter bowl, with micro-serrated blade rotor.

#### Opsiyonel / Optional;

Tüp başlık / Tube head.

Diskler, ızgaralar ve disk desteği / Discs, grids and disc support.

Düzensiz kesme bıçaklı rotor / Rotor with smooth cutting blades.

Perfore bıçaklı rotor / Rotor with perforated cutting blades.

Destek arabası / Support-trolley.

Izgara temizleme kiti / Grid cleaning kit.

### Ultra



Ürün No Product Number	Kod Code	Hazne Kapasitesi Bowl Capacity	Hız Speed	€
1050752	Combi CK-35V (230/50-60/1)	5.5 litre	Değişken hızlı	4.556

### Genel Özellikler

- 2'si 1 arada: sebze kesici (450 kg/saat) + 5,5 lt hazneli kesici. Değişken hızlı motor bloğuna, evrensel başlık ve mikro tırtıklı bıçaklara sahip bir rotorla donatılmış 5,5 lt'lik kesici hazneye sahiptir.
- "Fırçasız" teknoloji.
- Değişken hızlı motor bloğu + üretime uyarlanmış besleme açıklığı + kesici hazne.
- Tırtıklı bıçaklar (standart). Opsiyonel düz ve perfore bıçaklar.
- Gelişmiş kontrol paneli: bir bakışta tüm bilgiler.
- Maksimum verimlilik: hız aralığı boyunca torku koruyun.
- Özel "Kuvvet kontrol sistemi" standart ve yüksek kaliteli bir kesimi garanti eder.
- Hafif ve kompakt tasarım: daha az ağırlık, yerden tasarruf.
- Havalandırma gerekmediği için geliştirilmiş su geçirmezlik.
- Daha az gürültü üreterek çalışma ortamını iyileştirir.
- Ultra hat: Yerleşik programlar ve reçete standardizasyonu için programları özelleştirme seçeneği.

### General Specifications

- 2 in 1: vegetable cutter (450 kg/h) + cutter with 5.5 lt bowl. It has a variable speed motor block, universal head and 5.5 lt cutter bowl equipped with a rotor with micro-serrated blades.
- "Brushless" technology.
- Variable-speed motor block + feed opening adapted to production + cutter bowl.
- Serrated blades (standart). Optional smooth and perforated blades.
- Advanced control panel: all the information at a glance.
- Maximum efficiency: maintain the torque throughout the speed range.
- The exclusive "Force control system" guarantees a standardized and high-quality cut.
- Light and compact design: less weight, space saving.
- Improved water-tightness as ventilation is not required.
- They generate less noise, improving the workplace environment.
- Ultra line: Built in programs and option to customize programs for recipe standardization..



CK-38V

#### Dahil Aparat / Includes;

Değişken hızlı motor bloğu / Variable speed motor block.  
Evrensel başlık / Universal head.  
Mikro tırtıklı bıçak rotorlu kesici hazne /  
Cutter bowl, with micro-serrated blade rotor.

#### Opsiyonel / Optional;

Tüp başlık / Tube head.  
Diskler, ızgaralar ve disk desteği / Discs, grids and disc support.  
Düzgün kesme bıçaklı rotor / Rotor with smooth  
cutting blades.  
Perfore bıçaklı rotor / Rotor with perforated cutting blades.  
Destek arabası / Support-trolley.  
Izgara temizleme kiti / Grid cleaning kit.

### Active



Ürün No Product Number	Kod Code	Hazne Kapasitesi Bowl Capacity	Hız Speed	€
1050808	Combi CK-38V (230/50-60/1)	8 litre	Değişken hızlı	5.066

### Genel Özellikler

2'si 1 arada: sebze kesici (450 kg/saat) + 8 litrelik hazneli kesici. Değişken hızlı motor bloğuna, evrensel başlık ve mikro tırtıklı bıçaklara sahip bir rotor ile donatılmış 8 litrelik kesici hazneye sahiptir. "Fırçasız" teknoloji.

### General Specifications

2 in 1: vegetable cutter (450 kg/h) + cutter with 8 litre bowl. It has a variable speed motor block, universal head and 8 lt cutter bowl equipped with a rotor with micro-serrated blades. "Brushless" technology.



CK-45V

#### Dahil Aparat / Includes;

Değişken hızlı motor bloğu / Variable speed motor block.  
Büyük kapasiteli başlık / Large capacity head.  
Mikro tırtıklı bıçak rotorlu kesici hazne /  
Cutter bowl, with micro-serrated blade rotor.

#### Opsiyonel / Optional;

Tüp başlık / Tube head.  
Yüksek üretim yarı otomatik hazne / High production semi-  
automatic bowl.  
Diskler, ızgaralar ve disk desteği / Discs, grids and disc support.  
Düzgün kesme bıçaklı rotor / Rotor with smooth  
cutting blades.  
Perfore bıçaklı rotor / Rotor with perforated cutting blades.  
Destek arabası / Support-trolley.  
Izgara temizleme kiti / Grid cleaning kit.

### Ultra



Ürün No Product Number	Kod Code	Hazne Kapasitesi Bowl Capacity	Hız Speed	€
1050769	Combi CK-45V (230/50-60/1)	5.5 litre	Değişken hızlı	5.298
1050821	Combi CK-48V (230/50-60/1)	8 litre	Değişken hızlı	5.805

### Genel Özellikler

2'si 1 arada: yüksek kapasiteli sebze kesici (650 kg/saat). Değişken hızlı motor bloğuna, büyük kapasiteli başlığa ve mikro tırtıklı bıçaklara sahip bir rotor ile donatılmış 5,5/8 lt kesici hazneye sahiptir. "Fırçasız" teknoloji.

### General Specifications

2 in 1: high capacity vegetable cutter (650 kg/h). It has a variable speed motor block, large capacity head and 5.5/8 lt cutter bowl equipped with a rotor with micro-serrated blades. "Brushless" technology.



CA-21

**Dahil Aparat / Includes;**

1 hızlı motor bloğu / 1-speed motor block.  
Sebze dilimleyici ataşmanı / Vegetable slicer attachment.  
Yerçekimli ürün boşaltma rampası / Gravity product expulsion ramp.  
Ejeksiyon diskisi / Ejection disc.

**Opsiyonel / Optional;**

Kesici kase / Cutter bowl.  
Dişli bıçaklı göbek / Hub with toothed blades.  
Düz bıçaklı göbek / Hub with smooth blades.  
Perfore bıçaklı göbek / Hub with perforated blades.

**Active**



Ürün No Product Number	Kod Code	Saatlik Üretim Hourly Production	Hız Speed	€
1050940	CA-21 (230/50/1)	350 kg	1 hızlı	1.575

**Genel Özellikler**

Kompakt, 1 hızlı sebze dilimleyici.  
Kompakt Aktif hat.  
1 hızlı motor bloğu + sebze dilimleyici ataşmanı.

**General Specifications**

Compact, 1-speed vegetable slicer.  
Compact Active line.  
1-speed motor block+ vegetable slicer attachment.



CA-2V

**Dahil Aparat / Includes;**

Değişken hızlı motor bloğu / Variable speed motor block.  
Sebze dilimleyici ataşmanı / Vegetable slicer attachment.  
Yerçekimli ürün boşaltma rampası / Gravity product expulsion ramp.  
Ejeksiyon diskisi / Ejection disc.

**Opsiyonel / Optional;**

Kesici kase / Cutter bowl.  
Dişli bıçaklı göbek / Hub with toothed blades.  
Düz bıçaklı göbek / Hub with smooth blades.  
Perfore bıçaklı göbek / Hub with perforated blades.

**Ultra**



Ürün No Product Number	Kod Code	Saatlik Üretim Hourly Production	Hız Speed	€
1050962	CA-2V (230/50-60/1)	350 kg	Değişken hızlı	2.591

**Genel Özellikler**

Kompakt, değişken hızlı sebze dilimleyici.  
Fırçasız teknoloji: maksimum verimlilik.  
Kompakt ultra hat.  
Değişken hızlı motor bloğu + sebze dilimleyici ataşmanı.

**General Specifications**

Compact, variable speed vegetable slicer.  
Brushless technology: maximum efficiency.  
Compact ultra line.  
Variable speed motor block + vegetable slicer attachment.



▶ CA-31

▶ CA-31



Ürün No Product Number	Kod Code	Kapasite Capacity	Ağız Hopper	Devir Hızı Rotation Speed	Gerilim Voltage	Güç Power	€
1050700	CA-31	150-450 kg/s	Standart Ağız Sabit Kafa Standard Mouth Fixed Head	365 rpm Tek Hızlı One Speed	230V/50Hz/1N	550 W	1.938
1050701	CA-31	150-500 kg/s	Standart Ağız Sabit Kafa Standard Mouth Fixed Head	365 rpm Tek Hızlı One Speed	230V/50Hz/1N/3N	370 W	1.889

Sebze kesme makineleri fiyatlarına bıçak dahil değildir.



*Knife is not included in the vegetable cutters prices.*

▶ Genel Özellikler

- Tek hızlı motor ve standart ağız
- Disk çapı 205 mm.
- En iyi kesim kalitesi.
- Elektronik, su geçirmez kontrol paneli.
- Kullanıcı dostu kontrol paneli.
- Hepsi gıda ile temasa uygun yüksek kaliteli parçalar, paslanmaz çelik konstrüksiyon.
- Ergonomik tasarım.
- NSF onaylı.
- 70 farklı kesim sağlayan opsiyonel bıçaklar
- Gürültü seviyesi (1m.): 70 dB (A)
- Ölçüler 389 x 405 x 544 mm
- Ağız genişliği 136 cm<sup>2</sup>

▶ General Specifications

- 1 speed motor block and regular hopper.
- Disc diameter 205 mm
- Uniform, high-quality cutting result
- Electronic, water-proof control board
- User-friendly control board
- Stainless steel construction and highest quality material, all suitable for contact with food.
- Ergonomic design.
- NSF-International certified appliance
- 70 different styles of cut wiht blades
- Noise level (1m.): 70 dB(A)
- Dimensions are 389 x 405 x 544 mm
- Inlet opening 136 cm<sup>2</sup>

## Dinamik Hazırlık-Dynamic Preparation

Sebze Kesme Makineleri

Vegetable Preparation Machines

Tek Hızlı / 1 Speed



CA-41

### CA-41



Ürün No Product Number	Kod Code	Kapasite Capacity	Ağız Hopper	Devir Hızı Rotation Speed	Gerilim Voltage	Güç Power	€
1050719	CA-41	200-650 kg/s	Büyük Ağız Big Hopper	365 rpm Tek Hızlı/One Speed	230V/50Hz/1N	550 W	3.078
1050721	CA-41	200-650 kg/s	Değiştirilir Kafa Changeable Head	365 rpm Tek Hızlı/One Speed	230-400V/50Hz/3N	550 W	3.003

Sebze kesme makineleri fiyatlarına bıçak dahil değildir.



Knife is not included in the vegetable cutters prices.

### Genel Özellikler

Tek hızlı motor ve standart ağız  
Disk çapı 205 mm.  
En iyi kesim kalitesi.  
Elektronik, su geçirmez kontrol paneli.  
Kullanıcı dostu kontrol paneli.  
Hepsi gıda ile temasa uygun yüksek kaliteli parçalar,  
paslanmaz çelik konstrüksiyon.  
Ergonomik tasarım.  
NSF onaylı.  
70 farklı kesim sağlayan opsiyonel bıçaklar  
Gürültü seviyesi (1m.): 70 dB (A)  
Ölçüler 391 x 396 x 652 mm  
Ağız genişliği 6526 cm<sup>2</sup>

### General Specifications

1 speed motor block and regular hopper.  
Disc diameter 205 mm  
Uniform, high-quality cutting result  
Electronic, water-proof control board  
User-friendly control board  
Stainless steel construction and highest quality material,  
all suitable for contact with food.  
Ergonomic design.  
NSF-International certified appliance  
70 different styles of cut with blades  
Noise level (1m.): 70 dB(A)  
Dimensions are 391 x 396 x 652 mm  
Inlet opening 6526 cm<sup>2</sup>





▶ CA-62

## ▶ CA-62



Ürün No Product Number	Kod Code	Kapasite Capacity	Ağız Hopper	Devir Hızı Rotation Speed	Gerilim Voltage	Güç Power	€
1050738	CA-62	500-1000 kg/s	Otomatik Ağız Değiştirilebilir Kafa Automatic Hopper Changable Head	365 -730 rpm İki Hızlı/ Two Speed	400V/50Hz/3N	750 W	5.498

Sebze kesme makineleri fiyatlarına bıçak dahil değildir.



Knife is not included in the vegetable cutters prices.


**Genel Özellikler**

- İki hızlı motor ve standart ağız
- Disk çapı 205 mm.
- En iyi kesim kalitesi.
- Elektronik, su geçirmez kontrol paneli.
- Kullanıcı dostu kontrol paneli.
- Hepsi gıda ile temasa uygun yüksek kaliteli parçalar, paslanmaz çelik konstrüksiyon.
- Ergonomik tasarım.
- NSF onaylı.
- 70 farklı kesim sağlayan opsiyonel bıçaklar
- Gürültü seviyesi (1m.): 70 dB (A)
- Ölçüler 430 x 420 x 810 mm
- Ağız genişliği 273 cm<sup>2</sup>


**General Specifications**

- 2 speed motor block and regular hopper.
- Disc diameter 205 mm
- Uniform, high-quality cutting result
- Electronic, water-proof control board
- User-friendly control board
- Stainless steel construction and highest quality material, all suitable for contact with food.
- Ergonomic design.
- NSF-International certified appliance
- 70 different styles of cut wiht blades
- Noise level (1m.): 70 dB(A)
- Dimensions are 430 x 420 x 810 mm
- Inlet opening 273 cm<sup>2</sup>

## Dinamik Hazırlık-Dynamic Preparation

### Sebze Kesme Makineleri

### Vegetable Preparation Machines

### Hız Ayarlı, Ultra Hassas Seri / Variable Speed



▶ CA-3V



▶ CA-4V

#### ▶ CA-V



Ürün No Product Number	Kod Code	Kapasite Capacity	Ağız Hopper	Devir Hızı Rotation Speed	Gerilim Voltage	Güç Power	€
1050784	CA-3V	150-500 kg/s	Standart Ağız-Sabit Kafa Standart Hopper-Fixed Head	365 rpm Tek Hızlı/One Speed	230V/50Hz/1N	550 W	3.518
1050796	CA-4V	200-650 kg/s	Büyük Ağız-Değiştirilir Kafa Big Hopper-Changable Head	365 rpm Tek Hızlı/One Speed	230-400V/50Hz/3N	550 W	4.335



Sebze kesme makineleri fiyatlarına bıçak dahil değildir.

*Knife is not included in the vegetable cutters prices.*

#### ▶ Genel Özellikler

Disk çapı 205 mm.  
En iyi kesim kalitesi.  
Elektronik, su geçirmez kontrol paneli.  
Kullanıcı dostu kontrol paneli.  
Hepsi gıda ile temasa uygun yüksek kaliteli parçalar,  
paslanmaz çelik konstrüksiyon.  
Ergonomik tasarım.  
NSF onaylı.  
70 farklı kesim sağlayan opsiyonel bıçaklar  
Gürültü seviyesi (1m.): 70 dB (A)  
CA-3V Ölçüler; 391 x 409 x 552 mm  
CA-4V Ölçüler; 391 x 400 x 652 mm  
Ağız genişliği; CA-3V 136 cm<sup>2</sup>, CA-4V 286 cm<sup>2</sup>

#### ▶ General Specifications

Disc diameter 205 mm.  
Uniform, high-quality cutting result.  
Electronic, water-proof control board.  
User-friendly control board.  
Stainless steel construction and highest quality material,  
all suitable for contact with food.  
Ergonomic design.  
NSF-International certified appliance.  
70 different styles of cut wiht blades.  
Noise level (1m.): 70 dB(A)  
CA-3V Dimensions; 391 x 409 x 552 mm  
CA-4V Dimensions; 391 x 400 x 652 mm  
Inlet opening; CA-3V 136 cm<sup>2</sup>, CA-4V 286 cm<sup>2</sup>



#### Geniş Ağız/Universal Hopper

Ürün No Product Number	Aksesuar Adı Description of Accessories	€
1050122	CA-41/62 Modelleri için Geniş Ağız for CA-41/62	1.395
1050126	CA-4V/CK-45 V/CK-48V for CA-4V/CK-45 V/CK-48V	1.395



#### Otomatik Ağız/Universal Hopper

Ürün No Product Number	Aksesuar Adı Description of Accessories	€
1050120	CA-41/62 Modelleri için Otomatik Yükleme Ağızı For CA-41/62 Automatic Hopper	2.442
1050121	CA-4V/CK Modelleri için Otomatik Yükleme Ağızı For CA-4V/CK Automatic Hopper	2.442



#### Pırasa Aparatı/Long Vegetable

Ürün No Product Number	Aksesuar Adı Description of Accessories	€
1050123	CA-31/41 /62 Modelleri için Uzun Sebze Ağızı Long Vegetable Hopper	1.262
1050124	CA-3/ CA-4V ile CK Modelleri için Uzun Sebze Ağızı Long Vegetable Hopper	1.262



#### Alt Stant/Stand

Ürün No Product Number	Aksesuar Adı Description of Accessories	€
1050063	CA/CK Modelleri için Mobil Stant Mobile Stand	524

#### Disk Seti/Disk Set CA-31/41/61 Modelleri için

Kod Code	Tanım Description				€
SET-8008 8'li Set	1010220 FC-2+ 2 mm Dilimleme 1010227 FC-6D 6 mm Dilimleme	1010315 SH-3 Rendeleme Diski 3 mm 1010324 SH-6 Rendeleme Diski 6 mm	1010410 FC-10D Dilimleme 10 mm 1010355 FFC-10+ Parmak Patates Diski 10 mm	1010403 FCC-3+ Dilimleme 1010363 FMC-10D Küp Kesme Aparatı 10 mm	1.110
SET-8008A 8'li Set	1010220 FC-2+ 2 mm Dilimleme 1010227 FC-6D 6 mm Dilimleme	1010315 SH-3 Rendeleme Diski 3 mm 1010324 SH-6 Rendeleme Diski 6 mm	1010410 FC-10D Dilimleme 10 mm 1010363 FMC-10D Küp Kesme Aparatı 10 mm	1010252 FC-20+ Dilimleme 20 mm 1010375 FMC-20+ Küp Kesme Aparatı 20 mm	1.128
SET-8010 10'lu Set	1010220 FC-2+ 2 mm Dilimleme 1010227 FC-6D 6 mm Dilimleme	1010315 SH-3 Rendeleme Diski 3 mm 1010324 SH-6 Rendeleme Diski 6 mm	1010410 FC-10D Dilimleme 10 mm 1010355 FFC-10+ Parmak Patates Diski 10 mm	1010403 FCC-3+ Dilimleme 1010363 FMC-10D Küp Kesme Aparatı 10 mm 1010252 FC-20+ Dilimleme 20 mm 1010375 FMC-20+ Küp Kesme Aparatı 20 mm	1.436
SET-8012 12'li Set	1010220 FC-2+ 2 mm Dilimleme 1010227 FC-6D 6 mm Dilimleme	1010315 SH-3 Rendeleme Diski 3 mm 1010324 SH-6 Rendeleme Diski 6 mm	1010410 FC-10D Dilimleme 10 mm 1010355 FFC-10+ Parmak Patates Diski 10 mm 1010300 FFO-3+ Dalgalı Kesme Diski 3 mm 1010210 FCE-4+ Jülyen Kesme Diski 4 mm	1010403 FCC-3+ Dilimleme 1010363 FMC-10D Küp Kesme Aparatı 10 mm 1010252 FC-20+ Dilimleme 20 mm 1010375 FMC-20+ Küp Kesme Aparatı 20 mm	1.791

**Disk Seti/Disk Set CA-31/41/61 Modelleri için**

Ürün No Product Number	Kod Code	Tanım Description	€
1010215	FC-1+	1 mm Dilimleme/Slice	146
1010220	FC-2+	2 mm Dilimleme/Slice	146
1010224	FC-3D	3 mm Dilimleme/Slice	146
1010409	FC-8D	8 mm Dilimleme/Slice	146
1010410	FC-10D	10 mm Dilimleme/Slice	146
1010411	FC-14D	14 mm Dilimleme/Slice	164
1010252	FC-20+	20 mm Dilimleme/Slice	164
1010247	FC-25+	25 mm Dilimleme/Slice	164
1010406	FCC-2+	2 mm Oval Bıçak Dilimleme/Oval Knife Slicer	146
1010403	FCC-3+	3 mm Oval Bıçak Dilimleme/Oval Knife Slicer	146
1010404	FCC-5+	5 mm Oval Bıçak Dilimleme/Oval Knife Slicer	146
1010295	FCO-2	2 mm Dalgalı Kesme Diski/Wavy Cutting Disc	162
1010300	FCO-3	3 mm Dalgalı Kesme Diski/Wavy Cutting Disc	162
1010408	FCO-6	6 mm Dalgalı Kesme Diski/Wavy Cutting Disc	162
*FFC ve FMC serisi ızgaralar için FC serisinden kesme diski eklenmelidir.			
1010350	FFC-8+	8 mm Parmak Patates Diski/French Fries Disc	162
1010355	FFC-10+	10 mm Parmak Patates Diski/French Fries Disc	162
1010362	FMC-8D	8 mm Küp Kesme Aparatı/Cube Cutting	162
1010363	FMC-10D	10 mm Küp Kesme Aparatı/Cube Cutting	162
1010364	FMC-14D	14 mm Küp Kesme Aparatı/Cube Cutting	162
1010375	FMC-20+	20 mm Küp Kesme Aparatı/Cube Cutting	162
1010380	FMC-25+	25 mm Küp Kesme Aparatı/Cube Cutting	162
1010205	FCE-2	2 mm Jülyen Kesme Diski/Julienn Cutting Disc	194
1010210	FCE-4	4 mm Jülyen Kesme Diski/Julienn Cutting Disc	194
1010405	FCE-8	8 mm Jülyen Kesme Diski/Julienn Cutting Disc	225
1010318	SH-1	1 mm Rendeleme/Grating	102
1010320	SH-2	2 mm Rendeleme/Grating	102
1010315	SH-3	3 mm Rendeleme/Grating	102
1010322	SH-4	4 mm Rendeleme/Grating	102
1010324	SH-6	6 mm Rendeleme/Grating	102
1010326	SH-7	7 mm Rendeleme/Grating	102
1010328	SH-8	8 mm Rendeleme/Grating	102
1010361	QC-8	8 mm Küp Bıçak Temizleyici Aparat/Cube Knife Cleaner	143
1010366	QC-10	10 mm Küp Bıçak Temizleyici Aparat/Cube Knife Cleaner	143
1010359	GCH	Küp Bıçak Temizleme Tutucusu/ Cube Knife Cleaner Holder	87
1010390	FP	Püre Kiti (FC-10D - 14D - 20 ya da 25 ile birlikte kullanılır) Puree Kit	231



**Disk Seti/Disk Set CA-21/2V Modelleri için**



Ürün No Product Number	Kod Code	Tanım Description	€
1010530	FCS-1	1 mm Dilimleme Diski/Slicing Disc	111
1010532	FCS-2	2 mm Dilimleme Diski/Slicing Disc	111
1010534	FCS-3	3 mm Dilimleme Diski/Slicing Disc	111
1010536	FCS-4	4 mm Dilimleme Diski/Slicing Disc	111
1010538	FCS-5	5 mm Dilimleme Diski/Slicing Disc	111
1010540	FCS-6	6 mm Dilimleme Diski/Slicing Disc	111
1010570	FCS-8G	8 mm Dilimleme Diski/Slicing Disc	129
1010572	FCS-10G	10 mm Dilimleme Diski/Slicing Disc	129
1010574	FCS-12G	12 mm Dilimleme Diski/Slicing Disc	129
1010546	FCOS-2	2 mm Dalgalı Dilimleme Diski/Rippled Slicing Disc	111
1010580	FMS-8	8 mm Küp Kesme Izgarası/Dicing Grid	161
1010582	FMS-10	10 mm Küp Kesme Izgarası/Dicing Grid	161
1010584	FMS-12	12 mm Küp Kesme Izgarası/Dicing Grid	161
1010590	FFS-8	8 mm Chipping Izgarası/Chipping Grid	161
1010592	FFS-10	10 mm Chipping Izgarası/Chipping Grid	161
1010550	FCES-2x2	2x2 mm Jülyen Kesme Diski/Julienne Cutting Disc	146
1010552	FCES-2x4	2x4 mm Jülyen Kesme Diski/Julienne Cutting Disc	146
1010554	FCES-2x6	2x6 mm Jülyen Kesme Diski/Julienne Cutting Disc	146
1010556	FCES-4x4	4x4 mm Jülyen Kesme Diski/Julienne Cutting Disc	146
1010558	FCES-6x6	6x6 mm Jülyen Kesme Diski/Julienne Cutting Disc	146
1010560	FCES-8x8	8x8 mm Jülyen Kesme Diski/Julienne Cutting Disc	146
1010500	SHS-2	2 mm Parçalama Diski/Shredding Disc	86
1010502	SHS-3	3 mm Parçalama Diski/Shredding Disc	86
1010504	SHS-4	4 mm Parçalama Diski/Shredding Disc	86
1010506	SHS-7	7 mm Parçalama Diski/Shredding Disc	86
1010514	SHSF	İnce Izgaralı Disk SHSF/Fine Grating Disc SHSF	86
1010516	SHSG	Kaba Izgara Diski SHSG/Coarse Grating Disc SHSG	86

## Notlar-Notes

A series of horizontal dotted lines for writing notes, spanning the width of the page.

SE serisinde vakum, son derece hassas bir sensör tarafından kontrol edilir.

#### Maksimum Kaliteli Yapı

- Busch pompaları ile kullanılır.
- Ambalaj dayanıklılığını sağlamak için çift sızdırmazlık.
- Kablesuz mühürleme çubuğu.
- 200, 300 ve 400 serilerinde gömme hazneler bulunur.
- Hem hazne hem de gövde paslanmaz çelikten yapılmıştır.
- Son derece dayanıklı polikarbon seaf kapak.
- Tam vakum yüzdesini gösteren dijital kontrol paneli.

#### Performans

- Sensör kontrolü sayesinde güvenli sıvı paketleme.
- Vac-Norm: Otomatik dekompresyon
- Torba mühürleme programı.
- Yiyecekleri marine etmek için "Duraklat" düğmesi.
- Vakum torbasında yırtılmayı önlemek için darbe kontrollü dekompresyon.
- Vakum "plus" ile, 10 saniyeye kadar ek vakum programlama seçeneği.

#### Hijyen ve Dayanım

- Haznenin kolay temizlenmesi için kablesuz sızdırmazlık çubuğu.
- Temizliği kolaylaştırmak için, keskin kenarları olmayan ve yuvarlak hatlara sahip vakum haznesi.
- Vakum arızasına karşı korumalı güvenlik sistemi.
- Pompayı kurutmak için kuru yağ programı.
- Yağ değişimleri için çalışma saatleri sayacı.
- NSF onaylıdır.



**SENSOR**  
line

SE serisinde vakum, son derece hassas bir sensör tarafından kontrol edilir.

#### Maksimum Kaliteli Yapı

- Busch pompaları ile kullanılır.
- Ambalaj dayanıklılığını sağlamak için çift sızdırmazlık.
- Kablesuz mühürleme çubuğu.
- 300 ve 400 serilerinde gömme hazneler bulunur.
- Hem hazne hem de gövde paslanmaz çelikten yapılmıştır.
- Son derece dayanıklı polikarbon şeffaf kapak.
- 3,9" LCD renkli ekranlı dokunmatik kontrol paneli

#### Performans

- Programların hafızası: 25 farklı vakum programını hafızası
- Vac-Norm: Otomatik dekompresyon
- Torba mühürleme programı.
- Yiyecekleri marine etmek için "Duraklat" düğmesi.
- Vakum torbasında yırtılmayı önlemek için darbe kontrollü dekompresyon.
- Vakum "plus" ile, 10 saniyeye kadar ek vakum programlama seçeneği.
- Asamalı vakum programı.
- Bluetooth ile opsiyonel etiket baskı sistemi.
- Opsiyonel gaz enjeksiyon sistemi

#### Hijyen ve Dayanım

- Haznenin kolay temizlenmesi için kablesuz sızdırmazlık çubuğu.
- Temizliği kolaylaştırmak için, keskin kenarları olmayan ve yuvarlak hatlara sahip vakum haznesi.
- Vakum arızasına karşı korumalı güvenlik sistemi.
- Pompayı kurutmak için kuru yağ programı.
- Yağ değişimleri için çalışma saatleri sayacı.
- NSF onaylıdır.



**SENSOR**  
**ULTRA**  
line

The Sammic SE line of vacuum packing machines incorporates a new control panel that uses a single program to adjust the vacuum percentage and includes an option to program up to 10 seconds of vacuum "plus".

The professional Sammic vacuum packing machines enable the extension of the shelf life of raw or cooked foods, without weight loss, without drying out or mixing of flavours and odours. Both the chamber and the body are made of stainless steel and the cordless sealing bar allows simple and easy cleaning of the chamber. All models are equipped with Busch pumps and offer a double seal system to ensure the durability of the packing. In addition, certain models are equipped with two sealing bars to handle larger packing volumes. Equipped with a digital control panel, the vacuum is controlled by an extremely accurate sensor or microprocessor, avoiding the need for time setting and unnecessary trial & error. As a result, the time it takes to create the vacuum is the optimal time for the product to be packaged, irrespective of its volume. This removes the need for a manometer, which is replaced by a panel with a display that accurately indicates the vacuum percentage.

The SE vacuum packing machines provide security in liquid packaging, since they allow the presetting of an appropriate level of vacuum for packaging liquid at room temperature without the risk of splashing or spillage. In addition, all models are able to connect to the Vac-Norm external vacuum kit for vacuum packing in trays specifically designed for this purpose.

All models offer special features such as the option to carry out packaging cycles only for the sealing of bags, adjusting to a lower vacuum, or marinating products, by pressing the pause button which allows you to freeze the vacuum phase and restart from the same point.

All models in the SENSOR line feature pulse-controlled decompression, which protects the product to be packaged and prevents tears in the vacuum bag. The Sammic professional vacuum packing machines have a pump-drying program, which allows the extension of its useful life, and also a working hours counter indicating when to change to the oil.

The Sammic SU range of vacuum packing machines features vacuum control by sensor with the display of all the vacuum programme values on a 3.9" LCD colour screen.

The professional Sammic vacuum packing machines enable the extension of the shelf life of raw or cooked foods, without weight loss, without drying out or mixing of flavours and odours. Both the chamber and the body are made of stainless steel and the cordless sealing bar allows simple and easy cleaning of the chamber. All models are equipped with Busch pumps and offer a double seal system to ensure the durability of the packaging.

Equipped with digital control panel, the vacuum is controlled by a sensor with the display of all the values for the vacuum programme on a 3.9" LCD colour screen. The backlit touch keyboard in anti-scratch plastic is protected against the splashing of liquids. All models have the capacity to store 25 different vacuum programmes with the possibility of locking the programmes to prevent unnecessary changes by the operator. The SU vacuum packing machines are equipped with a phased vacuum programme for soft, porous products, in which the vacuum process makes several pauses before reaching the final programmed vacuum. This allows the removal of air trapped in the product.

The SU vacuum packing machines are equipped with a new system for detecting the evaporation point for sauces, soups, fruits, red meat, etc. which automatically stops the vacuum process, preventing the spillage of liquid into the chamber and ensuring the maximum possible vacuum. This prevents the dehumidification of the product and contamination of the oil within the pump. As a result, the time needed to create the vacuum is the optimal time for the product to be packaged.

The optional sealing "plus" system allows you to increase the electrical power needed for sealing metal type bags by simply pressing a key.

All models are able to connect to the Vac-Norm external vacuum kit for vacuum packing in trays specifically designed for this purpose, with sensor control and automatic decompression for removal of the Vac-Norm pipe at the end of the cycle.

An optional label printing system allows you to connect a printer to the vacuum packing machine, along with adhesive laminated freeze-proof labels. In addition, the Sammic Vac App, which enables the operator to connect a mobile device to the vacuum packing machine via Bluetooth, facilitates the entry of text content onto the printer labels for HACCP control.

The installation of the gas injection system is optional for all the models in this range.

All models offer special features such as the option to carry out packaging cycles only for the sealing of bags, adjusting to a lower vacuum, or marinating products, by pressing the pause button which allows you to freeze the vacuum phase and start up again from the same point.

All models in the SENSOR ULTRA range have a soft air inlet valve into the chamber for progressive decompression. This is useful to prevent the piercing of the bag by sharp-edged products.

The Sammic professional vacuum packing machines have a pump-drying programme, which allows the extension of its useful life, and also a working hours counter indicating when to change to the oil.

## Dinamik Hazırlık-Dynamic Preparation

Vakum Paketleme Makineleri

Vacuum Sealers

Vakum Paketleme Makinesi, Setüstü / Vacuum Sealer, Tabletop



SE-204

### SENSORLINE 200 SERİ



Ürün No Product Number	Kod Code	Basınç Pressure	Ağız Uzunluğu Bar Length	m <sup>3</sup> m <sup>3</sup>	Ölçüler Dimensions	Güç Power	€
1140620	SE-204	2 mbar	280 mm	4m <sup>3</sup> /h	337 x 431 x 307	100 W	2.900
1141080	SE-208	2 mbar	280 mm	8m <sup>3</sup> /h	337 x 431 x 331	450 W	3.293

#### Genel Özellikler

Vakum PLUS.  
Dijital klavyeli kontrol paneli.  
Marine etmek için "Duraklat" düğmesi.  
Güvenli sıvı paketleme.  
Akülü mühürleme çubuğu.  
Darbe kontrollü dekompresyon.  
Vac-Norm: Otomatik dekompresyon.  
230V/50-60Hz/1N

#### General Specifications

Vacuum PLUS.  
Control panel w/digital keyboard.  
"Pause" button to marinate food.  
Safe liquid packing thanks to sensor control.  
Cordless sealing bar.  
Pulse-controlled decompression.  
Vac-Norm: Automatic decompression.  
230V/50-60Hz/1N





▶ SE-308

▶ **SENSORLINE 300 SERİ**

Ürün No Product Number	Kod Code	Basınç Pressure	Ağız Uzunluğu Bar Length	m <sup>3</sup> m <sup>3</sup>	Ölçüler Dimensions	Güç Power	€
1141083	SE-308	2 mbar	320 mm	8m <sup>3</sup> /h	384 x 465 x 405	450 W	3.959
1140628	SE-310	2 mbar	320 mm	10m <sup>3</sup> /h	384 x 465 x 403	370 W	4.062
1140630	SE-316	2 mbar	320 mm	16m <sup>3</sup> /h	384 x 465 x 403	370 W	4.406

▶ **Genel Özellikler**

Vakum PLUS.  
Dijital klavyeli kontrol paneli.  
Marine etmek için "Duraklat" düğmesi.  
Güvenli sıvı paketleme.  
Akülü mühürleme çubuğu.  
Darbe kontrollü dekompresyon.  
Vac-Norm: Otomatik dekompresyon.  
230V/50-60Hz/1N

▶ **General Specifications**

Vacuum PLUS.  
Control panel w/digital keyboard.  
"Pause" button to marinate food.  
Safe liquid packing thanks to sensor control.  
Cordless sealing bar.  
Pulse-controlled decompression.  
Vac-Norm: Automatic decompression.  
230V/50-60Hz/1N

## Dinamik Hazırlık-Dynamic Preparation

Vakum Paketleme Makineleri

Vacuum Sealers

Vakum Paketleme Makinesi, Setüstü / Vacuum Sealer, Tabletop



SE-410

### SENSORLINE 400 SERİ



Ürün No Product Number	Kod Code	Basınç Pressure	Ağız Uzunluğu Bar Length	m <sup>3</sup> m <sup>3</sup>	Ölçüler Dimensions	Güç Power	€
1140634	SE-410	2 mbar	420 mm	10m <sup>3</sup> /h	484 x 529 x 413	370 W	5.000
1140636	SE-416	2 mbar	420 mm	16m <sup>3</sup> /h	484 x 529 x 448	370 W	5.129
1140638	SE-420	2 mbar	420 mm	20m <sup>3</sup> /h	484 x 529 x 448	750 W	5.549

#### Genel Özellikler

Vakum PLUS.  
Dijital klavyeli kontrol paneli.  
Marine etmek için "Duraklat" düğmesi.  
Güvenli sıvı paketleme.  
Akülü mühürleme çubuğu.  
Darbe kontrollü dekompresyon.  
Vac-Norm: Otomatik dekompresyon.  
230V/50-60Hz/1N

#### General Specifications

Vacuum PLUS.  
Control panel w/digital keyboard.  
"Pause" button to marinate food.  
Safe liquid packing thanks to sensor control.  
Cordless sealing bar.  
Pulse-controlled decompression.  
Vac-Norm: Automatic decompression.  
230V/50-60Hz/1N



▶ SE-520 CC

▶ **SENSORLINE 500 SERİ**

Ürün No Product Number	Kod Code	Basınç Pressure	Ağız Uzunluğu Bar Length	m <sup>3</sup> m <sup>3</sup>	Ölçüler Dimensions	Güç Power	€
1141142	SE-520 CC	2 mbar	420+420 mm	20m <sup>3</sup> /h	634 x 552 x 513	750 W	7.559
1141143	SE-520L	2 mbar	555 mm	20m <sup>3</sup> /h	634 x 552 x 513	750 W	7.133

▶ **Genel Özellikler**

Vakum PLUS.  
Dijital klavyeli kontrol paneli.  
Marine etmek için "Duraklat" düğmesi.  
Güvenli sıvı paketleme.  
Akülü mühürleme çubuğu.  
Darbe kontrollü dekompresyon.  
Vac-Norm: Otomatik dekompresyon.  
230V/50-60Hz/1N

▶ **General Specifications**

Vacuum PLUS.  
Control panel w/digital keyboard.  
"Pause" button to marinate food.  
Safe liquid packing thanks to sensor control.  
Cordless sealing bar.  
Pulse-controlled decompression.  
Vac-Norm: Automatic decompression.  
230V/50-60Hz/1N

## Dinamik Hazırlık-Dynamic Preparation

Vakum Paketleme Makineleri

Vacuum Sealers

Vakum Paketleme Makinesi, Ayaklı / Vacuum Sealer, Floorstanding



SE-604

### SENSORLINE 600 SERİ



Ürün No Product Number	Kod Code	Basınç Pressure	Ağız Uzunluğu Bar Length	m <sup>3</sup> m <sup>3</sup>	Ölçüler Dimensions	Güç Power	€
1140650	SE-604	0,5 mbar	1140650	40m <sup>3</sup> /h	740 x 566 x 997	1000 W	11.280
1140651	SE-604 CC	0,5 mbar	1140651	40m <sup>3</sup> /h	740 x 566 x 997	1000 W	11.280
1140662	SE-606	0,5 mbar	1140662	63m <sup>3</sup> /h	740 x 566 x 997	1500 W	11.849
1140663	SE-606 CC	0,5 mbar	1140663	63m <sup>3</sup> /h	740 x 566 x 997	1500 W	11.849

#### Genel Özellikler

Vakum PLUS.  
Dijital klavyeli kontrol paneli.  
Marine etmek için "Duraklat" düğmesi.  
Güvenli sıvı paketleme.  
Akülü mühürleme çubuğu.  
Darbe kontrollü dekompresyon.  
Vac-Norm: Otomatik dekompresyon.  
230V/50-60Hz/1N

#### General Specifications

Vacuum PLUS.  
Control panel w/digital keyboard.  
"Pause" button to marinate food.  
Safe liquid packing thanks to sensor control.  
Cordless sealing bar.  
Pulse-controlled decompression.  
Vac-Norm: Automatic decompression.  
230V/50-60Hz/1N



SE-806

#### SENSORLINE 800 SERİ



Ürün No Product Number	Kod Code	Basınç Pressure	Ağız Uzunluğu Bar Length	m <sup>3</sup> m <sup>3</sup>	Ölçüler Dimensions	Güç Power	€
1140680	SE-806	0,5 mbar	530+848 mm	63m <sup>3</sup> /h	960 x 757 x 998	1500 W	14.573
1140681	SE-806 CC	0,5 mbar	581+581 mm	63m <sup>3</sup> /h	960 x 757 x 998	1500 W	14.573
1140682	SE-806 LL	0,5 mbar	848+848 mm	63m <sup>3</sup> /h	960 x 757 x 998	1500 W	14.709
1140696	SE-810	0,5 mbar	530+848 mm	100m <sup>3</sup> /h	960 x 757 x 998	2200 W	17.129
1140697	SE-810 CC	0,5 mbar	581+581 mm	100m <sup>3</sup> /h	960 x 757 x 998	2200 W	17.129
1140698	SE-810 LL	0,5 mbar	848+848 mm	100m <sup>3</sup> /h	960 x 757 x 998	2200 W	17.264

#### Genel Özellikler

Vakum PLUS.  
Dijital klavyeli kontrol paneli.  
Marine etmek için "Duraklat" düğmesi.  
Güvenli sıvı paketleme.  
Akülü mühürleme çubuğu.  
Darbe kontrollü dekompresyon.  
Vac-Norm: Otomatik dekompresyon.  
230V/50-60Hz/1N

#### General Specifications

Vacuum PLUS.  
Control panel w/digital keyboard.  
"Pause" button to marinate food.  
Safe liquid packing thanks to sensor control.  
Cordless sealing bar.  
Pulse-controlled decompression.  
Vac-Norm: Automatic decompression.  
230V/50-60Hz/1N

## Dinamik Hazırlık-Dynamic Preparation

Vakum Paketleme Makineleri

Vacuum Sealers

Vakum Paketleme Makinesi, Setüstü / Vacuum Sealer, Tabletop



SU-310P

### SENSOR ULTRA 300 SERİ



Ürün No Product Number	Kod Code	Basınç Pressure	Ağız Uzunluğu Bar Length	m <sup>3</sup> m <sup>3</sup>	Ölçüler Dimensions	Güç Power	€
1140732	SU-310P	2 mbar	320 mm	10m <sup>3</sup> /h	384 x 465 x 403	370 W	4.602
1140744	SU-316P	2 mbar	320 mm	16m <sup>3</sup> /h	384 x 465 x 403	370 W	4.947

#### Genel Özellikler

LCD renkli ekran: dokunmatik klavye.  
Programlanabilir: 25 program hafızası.  
"Duraklat" düğmesi.  
Aşamalı vakum programı.  
Aşamalı dekompresyon.  
230V/50-60Hz/1N

#### General Specifications

LCD colour screen: touch keyboard.  
Programmable: 25-programme memory.  
"Pause" button.  
Phased vacuum programme.  
Progressive decompression.  
230V/50-60Hz/1N



▶ SU-416P

▶ **SENSOR ULTRA 400 SERİ**

Ürün No Product Number	Kod Code	Basınç Pressure	Ağız Uzunluğu Bar Length	m <sup>3</sup> m <sup>3</sup>	Ölçüler Dimensions	Güç Power	€
1140762	SU-416P	2 mbar	420 mm	16m <sup>3</sup> /h	484 x 529 x 448	370 W	5.667
1140774	SU-420P	2 mbar	420 mm	20m <sup>3</sup> /h	484 x 529 x 448	750 W	6.089

▶ **Genel Özellikler**

Vakum PLUS.  
Dijital klavyeli kontrol paneli.  
Marine etmek için "Duraklat" düğmesi.  
Güvenli sıvı paketleme.  
Akülü mühürleme çubuğu.  
Darbe kontrollü dekompresyon.  
Vac-Norm: Otomatik dekompresyon.  
230V/50-60Hz/1N

▶ **General Specifications**

Vacuum PLUS.  
Control panel w/digital keyboard.  
"Pause" button to marinate food.  
Safe liquid packing thanks to sensor control.  
Cordless sealing bar.  
Pulse-controlled decompression.  
Vac-Norm: Automatic decompression.  
230V/50-60Hz/1N

## Dinamik Hazırlık-Dynamic Preparation

Vakum Paketleme Makineleri

Vacuum Sealers

Vakum Paketleme Makinesi, Setüstü / Vacuum Sealer, Tabletop



SU-520P

### SENSOR ULTRA 500 SERİ



Ürün No Product Number	Kod Code	Basınç Pressure	Ağız Uzunluğu Bar Length	m <sup>3</sup> m <sup>3</sup>	Ölçüler Dimensions	Güç Power	€
1141102	SU-520P	2 mbar	420+402 mm	20m <sup>3</sup> /h	625 x 537 x 513	7500 W	8.099

#### Genel Özellikler

LCD renkli ekran: dokunmatik klavye.  
Programlanabilir: 25 program hafızası.  
"Duraklat" düğmesi.  
Aşamalı vakum programı.  
Aşamalı dekompresyon.  
230V/50-60Hz/1N

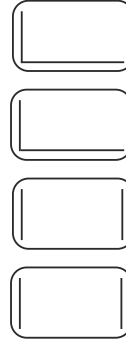
#### General Specifications

LCD colour screen: touch keyboard.  
Programmable: 25-programme memory.  
"Pause" button.  
Phased vacuum programme.  
Progressive decompression.  
230V/50-60Hz/1N





▶ SU-604P

**▶ SENSOR ULTRA 600 SERİ**

Ürün No Product Number	Kod Code	Basınç Pressure	Ağız Uzunluğu Bar Length	m <sup>3</sup> m <sup>3</sup>	Ölçüler Dimensions	Güç Power	€
1140814	SU-604P	0,5 mbar	413+656 mm	40m <sup>3</sup> /h	740 x 566 x 997	1000 W	12.090
1140840	SU-606P	0,5 mbar	413+656 mm	63m <sup>3</sup> /h	740 x 566 x 997	1500 W	13.017

**Genel Özellikler**

Vakum PLUS.  
Dijital klavyeli kontrol paneli.  
Marine etmek için "Duraklat" düğmesi.  
Güvenli sıvı paketleme.  
Akülü mühürleme çubuğu.  
Darbe kontrollü dekompresyon.  
Vac-Norm: Otomatik dekompresyon.  
230V/50-60Hz/1N

**General Specifications**

Vacuum PLUS.  
Control panel w/digital keyboard.  
"Pause" button to marinate food.  
Safe liquid packing thanks to sensor control.  
Cordless sealing bar.  
Pulse-controlled decompression.  
Vac-Norm: Automatic decompression.  
230V/50-60Hz/1N

## Dinamik Hazırlık-Dynamic Preparation

Vakum Paketleme Makineleri

Vacuum Sealers

Vakum Paketleme Makinesi, Ayaklı / Vacuum Sealer, Floorstanding



SU-806P

### SENSOR ULTRA 800 SERİ



Ürün No Product Number	Kod Code	Basınç Pressure	Ağız Uzunluğu Bar Length	m <sup>3</sup> m <sup>3</sup>	Ölçüler Dimensions	Güç Power	€
1140884	SU-806P	0,5 mbar	530+848 mm	63m <sup>3</sup> /h	960 x 757 x 998	1500 W	15.384
1140938	SU-810P	0,5 mbar	530+848 mm	100m <sup>3</sup> /h	960 x 757 x 998	2200 W	17.940

#### Genel Özellikler

LCD renkli ekran: dokunmatik klavye.  
Programlanabilir: 25 program hafızası.  
"Duraklat" düğmesi.  
Aşamalı vakum programı.  
Aşamalı dekompresyon.  
230-400V/50-60Hz/3N

#### General Specifications

LCD colour screen: touch keyboard.  
Programmable: 25-programme memory.  
"Pause" button.  
Phased vacuum programme.  
Progressive decompression.  
230-400V/50-60Hz/3N



▶ SU-6100P

▶ **SENSOR ULTRA 6000 SERİ**

Ürün No Product Number	Kod Code	Basınç Pressure	Ağız Uzunluğu Bar Length	m <sup>3</sup> m <sup>3</sup>	Ölçüler Dimensions	Güç Power	€
1141033	SU-6100P	0,5 mbar	2 x (660+660) mm	100m <sup>3</sup> /h	1640 x 874 x 1370	2,2kW	26.942
1141053	SU-6160P	0,5 mbar	2 x (660+660) mm	155m <sup>3</sup> /h	1640 x 874 x 1370	4,0kW	32.462

▶ **Genel Özellikler**

LCD renkli ekran: dokunmatik klavye.  
Programlanabilir: 25 program hafızası.  
"Duraklat" düğmesi.  
Aşamalı vakum programı.  
Aşamalı dekompresyon.  
230-400V/50-60Hz/3N

▶ **General Specifications**

LCD colour screen: touch keyboard.  
Programmable: 25-programme memory.  
"Pause" button.  
Phased vacuum programme.  
Progressive decompression.  
230-400V/50-60Hz/3N

## Dinamik Hazırlık-Dynamic Preparation

### SU Serisi Vakum Makineleri Aksesuarlar

### Accessories for SU Vacuum Sealers



Ürün No Product Number	Ürün Adı Description	€
1140568	RB Printer for SU Vacuum Packing Machines	1.082

Specially configured for Samic SU vacuum packing machines, interface USB-RS232C, to print labels directly from the vacuum packing machine.

- Print method: Direct thermal / Thermal transfer.
- Thermal transfer method is indicated for sous-vide cooking, as thermal transfer labels stand up to 100°C during the cooking process.
- 203 dpi resolution.
- 8 MB flash memory.
- Print speed: 127 mm/s. - 5 inch per second.
- Code page support.
- Emulation options.
- User-friendly. Easy maintenance.



Ürün No Product Number	Ürün Adı Description	€
1140566	Labels for SU Printer (4 x 1000)	308

Protected thermal labels. 4 x 1,000 label pack. Pre-cut labels with plastic cover. 56 x 45 mm. / 2.2" x 1.8"



Ürün No Product Number	Ürün Adı Description	€
1140567	Labels+RB for SU Printer (5000 pc 55x45mm)	183

Thermal transfer labels 55x45mm / 55x90mm non-thermic labels and ribbon roll. Can be used submerged in up to 100°C water bath. Valir for Samic RB printer.



Ürün No Product Number	Ürün Adı Description	€
1140560	Trolley-Stand SE/SU-400	1.113
1140561	Trolley-Stand SE/SU-500	1.190

For easy transportation of the vacuum packer and its accessories Stainless steel made. Locking wheels. Trolley-stand for SE/SU-400: 505x550x630 mm. Trolley-stand for SE/SU-500: 645x555x630 mm.



Ürün No Product Number	Ürün Adı Description	€
2149772	Bag Cutting Kit 420mm / 17" SE/SU-400/500	227
2149774	Bag Cutting Kit 413mm SE/SU-600	227
2149773	Bag Cutting Kit 656mm / 26" SE/SU-600	350
2149775	Bag Cutting Kit 465mm / 18" SE/SU-600CC	287
2149777	Bag Cutting Kit 530mm / 21" SE/SU-800	311
2149776	Bag Cutting Kit 848mm SE/SU-800	465
2149778	Bag Cutting Kit 581mm / 23" SE/SU--800 CC	416

For Samic vacuum packing machines to cut non-used bag parts.



Ürün No Product Number	Ürün Adı Description	€
2149244	Vac-Norm Set (Table-Top Models)	135
2149257	Vac-Norm Set (Floorstanding Models)	159

For Samic vacuum packing machines Optional accessory for all samic vacuum packing machines. All Samic vacuum packing machines are ready to use Vac-Norm external vacuum kit. Allow to vacuum-pack directly in reusable Vac-Norm containers instead of using bags.



Ürün No Product Number	Ürün Adı Description	€
2149790	Insert Plate Set SE-200	65
2149791	Insert Plate Set SE/SU-300	87
2149792	Insert Plate Set SE/SU-400	111
2149793	Insert Plate Set SE/SU-500	129
2149794	Insert Plate Set SE/SU-600LC	128
2149795	Insert Plate Set SE/SU-600CC	158
2149796	Insert Plate Set SE/SU-800	279
2149797	Insert Plate Set SE/SU-800CC	270
2149798	Insert Plate Set SE/SU-800LL	263
2149563	Insert Plate Set SU-6000	195

#### Bag cutting kits

Different models available to suit all Samic vacuum machine chambers. For Samic vacuum packing machines Different models available to suit all Samic vacuum machine chambers. To get the desired vacuum in less time and without energy waste. Allow to place products horizontally in deep-drawn chambers. Dishwasher safe.



Ürün No Product Number	Ürün Adı Description	€
2149531	Liquid Insert Plate SE/SU-300	128
2149020	Liquid Insert Plate Set SE/SU-400/500	132
2149074	Liquid Insert Plate Set SE/SU-600	137
2141798	Liquid Insert Plate Set SE/SU-800	146

For Samic vacuum packing machines Ideal accessory to pack in bags containing liquids.

Optional accessory for Samic vacuum packing machines. Stainless steel construction. Complete with an adjustable support place the bag.

Available for 400 / 500 / 600 / 800 series Dishwasher safe



Ürün No Product Number	Ürün Adı Description	€
5140104	Vac-Norm Container 1/1 · Depth: 100 mm	186
5140102	Vac-Norm Container 1/1 · Depth: 150 mm	230
5140100	Vac-Norm Container 1/1 · Depth: 200mm	258
5140108	Vac-Norm Container 1/2 · Depth: 100mm	120
5140106	Vac-Norm Container 1/2 · Depth: 150mm	125
5140112	Vac-Norm Container 1/3 · Depth: 100mm	99
5140110	Vac-Norm Container 1/3 · Depth: 150mm	117
5140114	Vac-Norm Container Cover 1/1	153
5140116	Vac-Norm Container Cover 1/2	123
5140117	Vac-Norm Container Cover 1/2 Stainless Steel	146
5140118	Vac-Norm Container Cover 1/3	95
5140120	Vac-Norm Cover Gasket 1/1	38
5140122	Vac-Norm Cover Gasket 1/2	36
5140124	Vac-Norm Cover Gasket 1/3	20
5140126	Valve For Vac-Norm Cover	6

#### Vac-norm external vacuum kits

For using as external vacuum packing Different sizes vac-norm containers. Stainless steel made.

Lids are sold complete with gasket and valve.



Ürün No Product Number	Ürün Adı Description	€
1140600	Bag Pack 180X300 80°C (100 units)	27
1140602	Bag Pack 300X400 80°C (100 units)	44
1140601	Bag Pack 350X550 80°C (100 units)	69
1140605	Bag Pack 180X300 120°C (100 units)	45
1140606	Bag Pack 300X400 120°C (100 units)	89
1140607	Bag Pack Set 350X550 120°C (100 units)	138

#### Vac-norm external vacuum kits

Designed for vacuum packing and sousvide cooking

Ideal for vacuum packing machines with chamber to preserve and cook up to 80°C and 120°C.

Manufactured in PA/PE.

BPA-free.

Thickness: 90µ.

## Dinamik Hazırlık-Dynamic Preparation

Sous Vide  
Sous-Vide Cooker



Sous vide ocak, son trend pişirme yöntemi olup, her mutfak için vazgeçilmez bir teknik haline geldi.

Sıcaklık kontrollü bu teknik, minimum nem ve ağırlık kaybı ile en iyi dokuya sahip daha yumuşak, lezzetli ürünler elde etmeyi sağlar.

Araştırmalar, sous vide'in buharlama ve kaynamaya kıyasla en yüksek vitamin tutma oranını sağladığını göstermiştir. Pişirme sırasında az miktarda ilave yağ ve tuz gereklidir. Sous-Vide Ocak ile lezzette standardizasyon sağlanır. Fırınlar ve gazlı ocaklara kıyasla düşük enerji tüketimi. Kontrollü porsiyonları önceden hazırlayarak israfı en aza indirir.

Temperature-controlled sous-vide cooking has become an indispensable technique for any kitchen that follows the latest trends.

This technique allows to obtain more tender, tasty products with the best texture, with the minimum loss of moisture and weight.

Research has shown that sous vide gives the highest retention of vitamins vs. steaming and boiling. Little additional fat and salt are required during cooking. It provides standardisation of taste. Low energy consumption compared with ovens and gas ranges. Minimizes waste by advance preparation of controlled portions.



Smartvide 5

### SOUS VIDE

Ürün No Product Number	Kod Code	Kapasite Capacity	Ölçüler (mm) Dimensions	Gerilim Voltage	Güç Power	€
1180100	Smartvide 5	30 lt	410 x 185 x 285	230V/50-60Hz/1N	1,6 kW	1.409

#### Genel Özellikler

Gösterge hassasiyeti: 0,01°C  
Aralık: 5°C - 95°C  
İzin verilen ortam sıcaklığı: 5°C - 40°C  
Çözünme zamanı: 1 '  
Döngü süresi: 1' - 99 saat  
°C ve °F arasında değiştirilebilir sıcaklık.  
Bluetooth bağlantısı.  
Opsiyonel merkez prob.

#### General Specifications

Display precision: 0.01 °C  
Range: 5 °C - 95 °C  
Permissible ambient temperature: 5 °C - 40 °C  
Resolution time: 1 '  
Cycle duration: 1' - 99 h  
Interchangeable between °C and °F.  
Bluetooth connectivity.  
Optional core probe.



Smartvide 7

**SOUS VIDE**

Ürün No Product Number	Kod Code	Kapasite Capacity	Ölçüler (mm) Dimensions	Gerilim Voltage	Güç Power	€
1180120	Smartvide 7	56 lt	440 x 190 x 310	230V/50-60Hz/1N	2,0 kW	1.784

**Genel Özellikler**

Gösterge hassasiyeti: 0,01°C  
Aralık: 5°C - 95°C  
İzin verilen ortam sıcaklığı: 5°C - 40°C  
Çözünme zamanı: 1 '  
Döngü süresi: 1' - 99 saat  
°C ve °F arasında değiştirilebilir sıcaklık.  
Bluetooth bağlantısı.  
Opsiyonel merkez prob

**General Specifications**

Display precision: 0.01 °C  
Range: 5 °C - 95 °C  
Permissible ambient temperature: 5 °C - 40 °C  
Resolution time: 1 '  
Cycle duration: 1' - 99 h  
Interchangeable between °C and °F.  
Bluetooth connectivity.  
Optional core probe.



Smartvide 9

**SOUS VIDE**

Ürün No Product Number	Kod Code	Kapasite Capacity	Ölçüler (mm) Dimensions	Gerilim Voltage	Güç Power	€
1180140	Smartvide 9	56 lt	440 x 190 x 310	230V/50-60Hz/1N	2,0 kW	2.237

**Genel Özellikler**

Gösterge hassasiyeti: 0,01°C  
Aralık: 5°C - 95°C  
İzin verilen ortam sıcaklığı: 5°C - 40°C  
Çözünme zamanı: 1 '  
Döngü süresi: 1' - 99 saat  
°C ve °F arasında değiştirilebilir sıcaklık.  
Bluetooth bağlantısı.  
Opsiyonel merkez prob

**General Specifications**

Display precision: 0.01 °C  
Range: 5 °C - 95 °C  
Permissible ambient temperature: 5 °C - 40 °C  
Resolution time: 1 '  
Cycle duration: 1' - 99 h  
Interchangeable between °C and °F.  
Bluetooth connectivity.  
Optional core probe.

**Dahil Aparat / Includes;**  
Çanta  
Bag

# Dinamik Hazırlık-Dynamic Preparation

## Sous Vide Aksesuarlar

### Sous-Vide Cooker Accessories



#### 1180090 Sonda

Tüm modeller için, gıdanın ısısını takip etmek için kullanılır.

*To get to the heart of the product.  
For SmartVide 5 / SmartVide 7 / SmartVide 9 / SmartVide8 Plus / SmartVide 8*

*Allows the user to track temperature of the product throughout the entire cooking cycle.*

*Only available with SmartVide 5, SmartVide 7, SmartVide 9, SmartVide 8 and SmartVide 8 Plus*

303 €



#### 5170060 Sonda Contası

Vakumlu pisirmelerde sonda kullanılırken vakumlanan havanın kaybını önlemek için kullanılır.

*To prevent losing vacuum into the bag when using a needle probe*

54 €



#### 1180080 Köpük

Polipropilen köpük pisirme işlemi sırasında buharlaşmayı önlemek için kullanılır.

*Ideal for avoiding evaporation during the cooking process*

*Hollow Plastic Floating Balls - 20mm diameter.*

*Made of polypropylene.*

- Create a blanket of insulation in any open bath, reducing heat loss and evaporation.
- Help keep vac packs under the water.
- Reduce fumes and splashing hazards.
- Can be used in temperatures up to 110°C / 230°F and in most bath fluids.

144 €



#### 1180085 Çanta

Aksesuar çantası

*Specially designed for SmartVide  
Optional accessory for SmartVide7 and SmartVide5.*

99 €



#### 1180062

Kapak 1/1 smarvide7-9

*Lid for insulated tank for sous-vide cooking.*

- Stainless steel made (GN 1/1) or polycarbonate (GN 2/1).
- Prevents water evaporation during cooking process.
- Adapts 1/1 and 2/1 standard gastronorm containers or Sammic insulated tanks with tap.
- Complete with handle.

84 €



#### 1180063

Kapak 1/1 smarvide5

*Lid for insulated tank for sous-vide cooking.*

- Stainless steel made (GN 1/1) or polycarbonate (GN 2/1).
- Prevents water evaporation during cooking process.
- Adapts 1/1 and 2/1 standard gastronorm containers or Sammic insulated tanks with tap.
- Complete with handle.

84 €



#### 1180060

Hazne 1/1 150

Tüm modeller için uygun küvet

*Specially designed for SmartVide*

- Stainless steel made.
- Available in 2 sizes:
  - GN1/1
  - 28 lt./7 gal. capacity.
  - 335 x 600 x 288 mm. (13.2" x 23.6" x 11.3")
- GN2/1
- 56 lt./14 gal. capacity.
- 660 x 600 x 288 mm. (26" x 23.6" x 11.3")
- Complete with tap.
- Lid sold separately.

632 €



#### 1180065

Hazne 2/1 150

Tüm modeller için uygun küvet

*Specially designed for SmartVide*

- Stainless steel made.
- Available in 2 sizes:
  - GN1/1
  - 28 lt./7 gal. capacity.
  - 335 x 600 x 288 mm. (13.2" x 23.6" x 11.3")
- GN2/1
- 56 lt./14 gal. capacity.
- 660 x 600 x 288 mm. (26" x 23.6" x 11.3")
- Complete with tap.
- Lid sold separately.

800 €



Sous vide ocak, son trend pişirme yöntemi olup, her mutfak için vazgeçilmez bir teknik haline geldi.

Sıcaklık kontrollü bu teknik, minimum nem ve ağırlık kaybı ile en iyi dokuya sahip daha yumuşak, lezzetli ürünler elde etmeyi sağlar.

Araştırmalar, sous vide'in buharlama ve kaynamaya kıyasla en yüksek vitamin tutma oranını sağladığını göstermiştir. Pişirme sırasında az miktarda ilave yağ ve tuz gereklidir. Sous-Vide Ocak ile lezzette standardizasyon sağlanır. Fırınlara ve gazlı ocaklara kıyasla düşük enerji tüketimi. Kontrollü porsiyonları önceden hazırlayarak israfı en aza indirir.

Temperature-controlled sous-vide cooking has become an indispensable technique for any kitchen that follows the latest trends.

This technique allows to obtain more tender, tasty products with the best texture, with the minimum loss of moisture and weight.

Research has shown that sous vide gives the highest retention of vitamins vs. steaming and boiling. Little additional fat and salt are required during cooking. It provides standardisation of taste. Low energy consumption compared with ovens and gas ranges. Minimizes waste by advance preparation of controlled portions.



### SOUS VIDE

Ürün No Product Number	Kod Code	Kapasite Capacity	Ölçüler (mm) Dimensions	Gerilim Voltage	Güç Power	€
5170000	SVC-14	14 lt	431 x 377 x 290	230V/50-60Hz/1N	1,5kW	2.621



### SOUS VIDE

Ürün No Product Number	Kod Code	Kapasite Capacity	Ölçüler (mm) Dimensions	Gerilim Voltage	Güç Power	€
5170005	SVC-28	28 lt	332 x 652 x 290	230V/50-60Hz/1N	1,9kW	3.021



### SOUS VIDE

Ürün No Product Number	Kod Code	Kapasite Capacity	Ölçüler (mm) Dimensions	Gerilim Voltage	Güç Power	€
5170010	SVC-4-22D	22 lt +4 lt	716 x 332 x 290	230V/50-60Hz/1N	1,25kW	5.321

#### 5170060 Sonda Contası/ Probe Foam Seal

Vakumlu pişirmelerde sonda kullanılırken vakumlanan havanın kaybını önlemek için kullanılır.

*To prevent losing vacuum into the bag when using a needle probe*



54 €



#### Bath Partition

Ara bölmeler ve bölme tabanları sadece belirtilen hacimler için uygundur.

*The partitions can only be mounted on the corresponding base.*

5170065  
Sous-Vide Ara Bölme 270 mm

170 €

5170067  
Sous-Vide Bölme Tabanı 28 lt

111 €



  
KAWAII  
(C.)  
1







► SYM3000



► SYM2500



Model Model	Ürün Adı Description	Kapasite Capacity	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		⚡ W	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		€
SYM2500	Konveyörlü Sebze Yıkama Makinesi Conveyor Vegetable Washing Machine	Hafif Sebzeler 200/300 kg Light Leafy Vegetables 200/300 kg Ağır Sebzeler 400/500 kg Heavy Vegetables 400/500 kg	2500x1070x1510	348	2.570	2600x1170x1650	378	29.000
SYM3000	Konveyörlü Sebze Yıkama Makinesi Conveyor Vegetable Washing Machine	Hafif Sebzeler 300/400 kg Light Leafy Vegetables 300/400 kg Ağır Sebzeler 600/800 kg Heavy Vegetables 600/800 kg	3000x1300x1600	478	3.670	3100x1400x1740	513	31.300

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm <sup>2</sup>
SYM2500	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x2,5
SYM3000	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x2,5

► İç ve dış bileşenleri AISI 304 kalite paslanmaz çelik  
Ağır hizmet tipi gövde uzun ömürlü kullanım sağlar  
AISI 304 kalite paslanmaz çelik taşıyıcı, hız ayarlı, antitoksik plastik bantlı konveyörlü  
Kolay çıkarılabilir perfore filtreli  
Alt ve üst su spreyleri bağımsız olarak kontrol edilebilir ve ayarlanabilir  
Yapraklı ve ağır sebzeler, meyve, balık vb. yiyecekler hızlı ve hijyenik olarak yıkanabilir  
Kolay ve işlevsel kumanda paneli ve 2 - 3 adet yıkama pompası ile tüm catering, hastane, otel, resmi kurum ve kuruluşlarda iş yükünüzü hafifletecektir

#### Genel Özellikler

► Internal and external components AISI 304 quality stainless steel  
Heavy-duty structure body provides long lasting usage  
AISI 304 quality stainless steel mover, speed adjustable, antitoxic plastic belt conveyor  
Removable perforated filter  
Individually adjustable and controllable top/bottom water sprays  
Leafy and heavy vegetables, fruit, etc. food can be washed quickly and hygienically  
Labor saves for all catering, hospitals, hotels, public institutions and organizations with its easy and functional control panel and with 2 or 3 wash pump models.

#### General Specifications

**Hazırlık Ekipmanları-Preparation Equipments**  
Kurutmalı Sebze Yıkama Makinesi  
Vegetable Washer & Spin Dryer



► SYM100



Model Model	Ürün Adı Description	W	Kapasite Capacity	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		€
SYM100	Kurutmalı Sebze Yıkama Makinesi Vegetable Washer & Spin Dryer	1.000	Hafif Sebzeler 4/6 kg Light Leafy Vegetables 4/6 kg Ağır Sebzeler 8/10 kg Heavy Vegetables 8/10 kg	750x780x890	130	810x830x1040	146	10.300

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm <sup>2</sup>	Su Girişi Water Inlet (inch)	Su Basıncı Water Pressure (bar)
SYM100	220 - 230V 1N 50 Hz	3x1.5	R 3/4"	1,5-4 bar

- Genel Özellikler**
- İç ve dış bileşenleri AISI 304 kalite paslanmaz çelik
  - Yapraklı ve ağır sebzeler, meyve, vb. yiyecekler hızlı -hijyenik olarak yıkanabilir ve kurutulabilir
  - Dijital kontrol paneli
  - Kapak emniyet sivici
  - Kapak kaldırıldığında makine otomatik durur
  - Taşma emniyet sistemi
  - 3 farklı yıkama programı
  - Manuel tahliye ve kurutma programı
  - Yıkama türüne göre 2 farklı pompa hız seçimi
  - Dahili dezenfektan pompası
  - Paslanmaz çelik yıkama sepeti

- General Specifications**
- Internal and external components AISI 304 quality stainless steel
  - Leafy and heavy vegetables, fruit, etc. food can be washed and dried quickly and hygienically
  - Digital control panel
  - Lid safety switch
  - Machine stops itself in case of lid opened
  - Water overflow safety
  - 3 different washing program
  - Manual draining and drying program
  - 2 different pump speed settings according to the washing type
  - Integrated disinfection pump
  - Stainless steel washing basket



► SYM300



Model Model	Ürün Adı Description	⚡ W	Kapasite Capacity	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		€
SYM300	Devrilir Sebze Yıkama Makinesi Tilting Vegetable Washing Machine	3.000	Hafif Sebzeler 10/15 kg Light Leafy Vegetables 10/15 kg Ağır Sebzeler 30/40 kg Heavy Vegetables 30/40 kg	1600x950x900	230	1660x1000x1050	245	16.000

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm <sup>2</sup>	Su Girişi Water Inlet (inch)	Su Basıncı Water Pressure (bar)
SYM300	380 - 400V 3N 50 Hz	5x2.5	R 1"	1,5-4 bar

**Genel Özellikler**

► İç ve dış bileşenleri AISI 304 kalite paslanmaz çelik  
Yapraklı ve ağır sebzeler, meyve, vb. yiyecekler hızlı ve hijyenik olarak yıkanabilir  
2 farklı yıkama programı  
Kök ve yapraklı sebzeler için su sirkülasyon ayarı  
90 dereceye kadar otomatik devirme mekanizması

**General Specifications**

► Internal and external components AISI 304 quality stainless steel  
Leafy and heavy vegetables, fruit, etc. food can be washed quickly and hygienically  
2 different washing programs  
Water circulation adjustment for root and leafy vegetables  
Auto tilting to 90°



EKT01



EKT02



Model Model	Ürün Adı Description	Kapasite Capacity	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		⚡ W	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		€
EKT01	Et-Kemik Testeresi Meat-Bone Saw	Kesme Yüksekliği 0-350 mm Cutting height 0-350 mm Kesme Derinliği 0-290 mm Cutting depth 0-290 mm	850x950x1620	132	1.500	950x1050x1720	150	7.880
EKT02	Et-Kemik Testeresi, Set Üstü Meat-Bone Saw, Countertop	Kesme Yüksekliği 0-290 mm Cutting height 0-290 mm Kesme Derinliği 0-180 mm Cutting depth 0-180 mm	480x680x990	40	750	530x730x1100	50	2.360

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm <sup>2</sup>
EKT01	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x1,5
EKT02	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x1,5

**Genel Özellikler**

- ▶ Paslanmaz çelik gövde
- ▶ Ayarlanabilir kesme yükseklik ve derinliği
- ▶ Et itme kulplu
- ▶ Artıkları toplamak için çift siviç korumalı
- ▶ Gerdirme ve boşaltma kolu ile şerit değiştirme kolaylığı

**General Specifications**

- ▶ Stainless steel body
- ▶ Adjustable cutting height and depth
- ▶ Push handle
- ▶ Double-switch protection
- ▶ Easy-to-change bandsaw





▶ VBS-10



▶ VBS-20



Model Model	Ürün Adı Description	⚡ W	Kapasite Capacity	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		€
VBS-10	Bıçak Steril Dolabı UV Knife Sterilizer	15	10 Bıçak 10 Knife	515x130x615	8	565x160x690	9	247
VBS-20	Bıçak Steril Dolabı UV Knife Sterilizer	30	20 Bıçak 20 Knife	950x130x615	11.5	1000x160x690	13	359

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm <sup>2</sup>
VBS-10	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x0.75
VBS-20	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x0.75

#### Genel Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde
- 120 dakikaya kadar ayarlanabilen süre
- Uv ışınlarının kullanıcıya zarar vermesine engelleyen kilitlenebilen renkli plexiglass kapak
- Kapı emniyet sivici

#### General Specifications

- Stainless steel body
- Up to 120 minutes adjustable time
- Lockable colored plexiglass cover that prevents Uv rays from damaging the user
- Safety door switch


## Hazırlık Ekipmanları-Preparation Equipments

### Sebze Yıkama Makinesi Arabası Vegetable Washer Trolley



▶ VOA-01




Model Model	Ürün Adı Description		€
VOA-01	SYM Ön Arabası Vegetable Washer Trolley	800x850x900	1.700

## Sebze Basma Arabası Vegetable Trolley



▶ VSB-01



Model Model	Ürün Adı Description		€
VSB-01	Sebze Basma Arabası Vegetable Trolley	560x760x900	705





▶ VBA-06

▶ VBA-11

▶ VBA-22

▶ VBB-11



Model Model	Ürün Adı Description		Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		 W	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		€
VBA-06	Banket Arabası Banquet Trolley	6 Adet GN 2/1 6 Pcs GN 2/1	670x800x1100	65	2.188	720x870x1200	75	1.759
VBA-11	Banket Arabası Banquet Trolley	11 Adet GN 2/1 11 Pcs GN 2/1	670x800x1720	118	2.188	720x870x1820	130	2.300
VBA-22	Banket Arabası Banquet Trolley	22 Adet GN 2/1 22 Pcs GN 2/1	1300x800x1720	215	3.726	1350x870x1820	230	3.800
VBB-11	Soğuk Banket Arabası Cold Banquet Trolley	11 Adet GN 2/1 6 Pcs GN 2/1	710x810x2120	140	210	740x840x2170	155	2.780

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm <sup>2</sup>
VBA-06	220-230V 1N AC 50 Hz	3x2,5
VBA-11	220-230V 1N AC 50 Hz	3x2,5
VBA-22	220-230V 1N AC 50 Hz	3x4
VBB-11	220-230V 1N AC 50 Hz	3x1,5

**Genel Özellikler**

- ▶ Paslanmaz çelikten imal edilmiştir
- Poliüretan izolasyonlu gövde
- Dijital termostat kontrollü
- VBA modelleri çalışma aralığı +60 / +85 °C
- VBB modelleri çalışma aralığı -2 / +8 °C
- Paslanmaz çelik rezistanslı
- Fan ile homojen ısı dağılımı

**General Specifications**

- ▶ Made of stainless steel
- Polyurethane insulated body
- Digital thermostatic control
- Operating temperature +60 / +85 °C for VBA models
- Operating temperature -2 / +8 °C for VBB models
- Stainless steel resistance
- Homogeneous heat distribution with fan

## Hazırlık Ekipmanları-Preparation Equipments

Basıncılı Sebze Yıkama Küveti Dijital Kontrollü  
Digital Vegetable Washing Tub with Pressure



BR-D120-Y



Model Model	Ürün Adı Description	Kapasite Capacity	Ölçü Dimensions mm	Gerilim Voltage	Güç Power	€
BR-D070-Y	Basıncılı Yıkama Küveti - 75 Litre - Dijital Kontrollü - Dolaplı	Köklü Sebze Kapasitesi 15 Kg/Sefer Root Vegetable Capacity 15 Kg/Expedition	700x700x850 mm	220	600 Watt	4.590
BR-D120-Y	Basıncılı Yıkama Küveti - 150 Litre - Dijital Kontrollü - Dolaplı	Köklü Sebze Kapasitesi 30 Kg/Sefer Root Vegetable Capacity 30 Kg/Expedition Yapraklı Sebze Kapasitesi 15 Kg/Sefer Leafy Vegetable Capacity 15 Kg/Expedition	1200x700x850 mm	220	600 Watt	6.570
BR-T120-Y	Basıncılı Yıkama Küveti - 150 Litre - Dijital Kontrollü - Taban Rafı	Köklü Sebze Kapasitesi 30 Kg/Sefer Root Vegetable Capacity 30 Kg/Expedition Yapraklı Sebze Kapasitesi 15 Kg/Sefer Leafy Vegetable Capacity 15 Kg/Expedition	1200x700x850 mm	220	600 Watt	5.670
BR-D140-Y	Basıncılı Yıkama Küveti - 200 Litre - Dijital Kontrollü - Dolaplı	Köklü Sebze Kapasitesi 45 Kg/Sefer Root Vegetable Capacity 45 Kg/Expedition Yapraklı Sebze Kapasitesi 20 Kg/Sefer Leafy Vegetable Capacity 20 Kg/Expedition	1400x700x850 mm	220	600 Watt	7.020
BR-T140-Y	Basıncılı Yıkama Küveti - 200 Litre - Dijital Kontrollü - Taban Rafı	Köklü Sebze Kapasitesi 45 Kg/Sefer Root Vegetable Capacity 45 Kg/Expedition Yapraklı Sebze Kapasitesi 20 Kg/Sefer Leafy Vegetable Capacity 20 Kg/Expedition	1400x700x850 mm	220	600 Watt	6.030
BR-D180-Y	Basıncılı Yıkama Küveti - 250 Litre - Dijital Kontrollü - Dolaplı	Köklü Sebze Kapasitesi 60 Kg/Sefer Root Vegetable Capacity 60 Kg/Expedition Yapraklı Sebze Kapasitesi 25 Kg/Sefer Leafy Vegetable Capacity 25 Kg/Expedition	1800x700x850 mm	220	600 Watt	7.920
BR-T180-Y	Basıncılı Yıkama Küveti - 250 Litre - Dijital Kontrollü - Taban Rafı	Köklü Sebze Kapasitesi 60 Kg/Sefer Root Vegetable Capacity 60 Kg/Expedition Yapraklı Sebze Kapasitesi 25 Kg/Sefer Leafy Vegetable Capacity 25 Kg/Expedition	1800x700x850 mm	220	600 Watt	5850

### OPSİYONEL / OPTIONAL

BR-DRP	Drenaj Pompası Unwatering Pump	429
--------	-----------------------------------	-----

► Ön yıkama makinası sayesinde, sebze ve meyvelerdeki yüzey kalıntılarını el değmeden temizlemeniz mümkündür.  
Paslanmaz çelikten üretilmiştir.  
Otomatik su dolum mekanizmasına sahiptir.  
Akıllı evye sensör kontrolüne sahiptir.  
Dokunmatik kontrol paneline sahiptir.  
5 kademeli su kontrol sistemi sayesinde sebze ve meyvenin çeşitliliğine göre ürün kalitesini bozmadan kullanım kolaylığı sağlar

### Genel Özellikler

► The pre-washing machine, it is possible to clean the surfaces of vegetables and fruits without touching them.  
Made of stainless steel.  
It has automatic water filling.  
It has smart sink sensor control.  
It has a hand control panel.  
Thanks to 5 water control systems and according to the variety of fruit, the system provides use without improving the quality.

### General Specifications



► BR-D120



Model Model	Ürün Adı Description	Kapasite Capacity	Ölçü Dimensions mm	Gerilim Voltage	Güç Power	€
BR-D070	Ozonlu Dezenfeksiyon Küveti - 75 Litre - Dijital Kontrollü - Dolaplı	Köklü Sebze Kapasitesi 24 Kg/Sefer Root Vegetable Capacity 24 Kg/Expedition	700x700x850 mm	220	100 Watt	4.770
BR-D120	Ozonlu Dezenfeksiyon Küveti - 150 Litre - Dijital Kontrollü - Dolaplı	Köklü Sebze Kapasitesi 36 Kg/Sefer Root Vegetable Capacity 36 Kg/Expedition Yapraklı Sebze Kapasitesi 15 Kg/Sefer Leafy Vegetable Capacity 15 Kg/Expedition	1200x700x850 mm	220	100 Watt	6.750
BR-T120	Ozonlu Dezenfeksiyon Küveti - 150 Litre - Dijital Kontrollü - Taban Rafı	Köklü Sebze Kapasitesi 36 Kg/Sefer Root Vegetable Capacity 36 Kg/Expedition Yapraklı Sebze Kapasitesi 15 Kg/Sefer Leafy Vegetable Capacity 15 Kg/Expedition	1200x700x850 mm	220	100 Watt	5.850
BR-D140	Ozonlu Dezenfeksiyon Küveti - 200 Litre - Dijital Kontrollü - Dolaplı	Köklü Sebze Kapasitesi 48 Kg/Sefer Root Vegetable Capacity 48 Kg/Expedition Yapraklı Sebze Kapasitesi 20 Kg/Sefer Leafy Vegetable Capacity 20 Kg/Expedition	1400x700x850 mm	220	100 Watt	7.200
BR-T140	Ozonlu Dezenfeksiyon Küveti - 200 Litre - Dijital Kontrollü - Taban Rafı	Köklü Sebze Kapasitesi 48 Kg/Sefer Root Vegetable Capacity 48 Kg/Expedition Yapraklı Sebze Kapasitesi 20 Kg/Sefer Leafy Vegetable Capacity 20 Kg/Expedition	1400x700x850 mm	220	100 Watt	6.210
BR-D180	Ozonlu Dezenfeksiyon Küveti - 250 Litre - Dijital Kontrollü - Dolaplı	Köklü Sebze Kapasitesi 60 Kg/Sefer Root Vegetable Capacity 60 Kg/Expedition Yapraklı Sebze Kapasitesi 25 Kg/Sefer Leafy Vegetable Capacity 25 Kg/Expedition	1800x700x850 mm	220	100 Watt	8.100
BR-T180	Ozonlu Dezenfeksiyon Küveti - 250 Litre - Dijital Kontrollü - Taban Rafı	Köklü Sebze Kapasitesi 60 Kg/Sefer Root Vegetable Capacity 60 Kg/Expedition Yapraklı Sebze Kapasitesi 25 Kg/Sefer Leafy Vegetable Capacity 25 Kg/Expedition	1800x700x850 mm	220	100 Watt	7.200

#### OPSİYONEL / OPTIONAL

BR-DRP	Drenaj Pompası Unwatering Pump	429
--------	-----------------------------------	-----

► **Genel Özellikler**  
 Ön yıkama makinası sayesinde, sebze ve meyvelerdeki zeyce kalıntıları el değmeden temizlemeniz mümkündür.  
 Paslanmaz çelikten üretilmiştir.  
 Otomatik su dolum mekanizmasına sahiptir.  
 Akıllı evye sensör kontrolüne sahiptir.  
 Dokunmatik kontrol paneline sahiptir.  
 5 kademeli su kontrol sistemi sayesinde sebze ve meyvenin çeşitliliğine göre ürün kalitesini bozmadan kullanım kolaylığı sağlar

► **General Specifications**  
 The pre-washing machine, it is possible to clean the surface residues of vegetables and fruits without touching.  
 Made of stainless steel.  
 It has automatic water filling mechanism.  
 It has smart sink sensor control.  
 It has a touch control panel.  
 Thanks to its 5-stage water control system, it provides ease of use without compromising the product quality according to the variety of vegetables and fruits.

## Hazırlık Ekipmanları / Preparation Equipments

Model	Ürün Açıklaması / Description	Kapasite Capacity	a	b	h	Toplam Güç Total Power W	m <sup>3</sup>	kg	€
SYM2500	Konveyörlü Sebze Yıkama Makinesi Conveyor Vegetable Washing Machine	Hafif Sebzeler 200/300 kg Light Leafy Vegetables 200/300 kg Ağır Sebzeler 400/500 kg Heavy Vegetables 400/500 kg	2500	1070	1510	2.570	5,019	378	29.000
SYM3000	Konveyörlü Sebze Yıkama Makinesi Conveyor Vegetable Washing Machine	Hafif Sebzeler 300/400 kg Light Leafy Vegetables 300/400 kg Ağır Sebzeler 600/800 kg Heavy Vegetables 600/800 kg	3000	1300	1600	3.670	7,551	513	31.300
SYM100	Kurutmalı Sebze Yıkama Makinesi Vegetable Washer & Spin Dryer	Hafif Sebzeler 4/6 kg Light Leafy Vegetables 8/10 kg Ağır Sebzeler 8/10 kg Heavy Vegetables 8/10 kg	750	780	890	1.000	0,700	146	10.300
SYM300	Devrilir Sebze Yıkama Makinesi Tilting Vegetable Washing Machine	Hafif Sebzeler 10/15 kg Light Leafy Vegetables 10/15 kg Ağır Sebzeler 30/40 kg Heavy Vegetables 30/40 kg	1600	950	900	3.000	1,743	245	16.000
EKT01	Et-Kemik Testeresi Meat-Bone Saw	Kesme Yüksekliği 0-350 mm Cutting height 0-350 mm Kesme Derinliği 0-290 mm Cutting depth 0-290 mm	850	950	1620	1.500	1,715	150	7.880
EKT02	Et-Kemik Testeresi, Set Üstü Meat-Bone Saw, Countertop	Kesme Yüksekliği 0-290 mm Cutting height 0-290 mm Kesme Derinliği 0-180 mm Cutting depth 0-180 mm	480	680	990	750	0,425	50	2.360
VBS-10	Bıçak Steril Dolabı UV Knife Sterilizer	10 Bıçak / 10 Knife	515	130	615	15	0,0623	9	247
VBS-20	Bıçak Steril Dolabı UV Knife Sterilizer	20 Bıçak / 20 Knife	950	130	615	30	0,110	13	359





**PIŞIRME/COOKING**





# Seri/Serie 700



## Gazlı Ocaklar Open Gas Ranges



> GK07010




> GK07020



> GK07030

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	 W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
GK07010	2 Brülörlü Gazlı Ocak 2 Burner Gas Range	15.000	400x730x280 30	420x800x450 37	986
GK07020	4 Brülörlü Gazlı Ocak 4 Burner Gas Range	30.000	800x730x280 51	820x800x450 60	1.648
GK07030	6 Brülörlü Gazlı Ocak 6 Burner Gas Range	45.000	1200x730x280 73	1220x800x450 88	2.454

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
GK07010	1.588 m <sup>3</sup> /h	0.833 m <sup>3</sup> /h	1.183 kg/h	0.621 kg/h	R 1/2"
GK07020	3.175 m <sup>3</sup> /h	1.667 m <sup>3</sup> /h	2.366 kg/h	1.242 kg/h	R 1/2"
GK07030	4.762 m <sup>3</sup> /h	2.500 m <sup>3</sup> /h	3.549 kg/h	1.863 kg/h	R 1/2"

### Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde  
Pres baskı yekpare üst tabla  
Gaz emniyet tertibatı ve termokupl  
Pilot alevli brülörler  
Pik döküm çıkarılabilir üst ocak ızgarası  
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler  
Set üstü veya alt stant ile birlikte kullanılabilir  
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla  
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi  
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları
- > Stainless steel exterior panels  
Monoblock worktop  
Gas safety component and thermocouple  
Pilot flame burners  
Cast iron removable top pan grids  
High performance and low-emission gas burners  
Ease of handling for countertop or with open/ closed base  
Easy to clean through rounded corners worktop  
Combustion system developed for natural or lpg gas  
Conversion nozzles supplied as standard

## Gazlı Wok Ocaklar Gas Wok Ranges



> GKW7010



> GKW7020



> GKW7030

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
GKW7010	1 Brülörlü Gazlı Wok Ocak 1 Burner Gas Wok Range	13.500	400x730x280 27	420x800x530 34	1.038
GKW7020	2 Brülörlü Gazlı Wok Ocak 2 Burner Gas Wok Range	27.000	800x730x280 48	820x800x530 57	1.824
GKW7030	3 Brülörlü Gazlı Wok Ocak 3 Burner Gas Wok Range	40.500	1200x730x280 68	1220x800x530 83	2.673

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
GKW7010	1.429 m <sup>3</sup> /h	0.750 m <sup>3</sup> /h	1.065 kg/h	0.559 kg/h	R 3/4"
GKW7020	2.857 m <sup>3</sup> /h	1.500 m <sup>3</sup> /h	2.129 kg/h	1.118 kg/h	R 3/4"
GKW7030	4.286 m <sup>3</sup> /h	2.250 m <sup>3</sup> /h	3.194 kg/h	1.677 kg/h	R 3/4"

### Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde
- Pres baskı yekpare üst tabla
- Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
- Pilot alevli brülörler
- Pik döküm çıkarılabilir üst ocak ızgarası
- Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
- Set üstü veya alt stant ile birlikte kullanılabilir
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
- Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları

- > Stainless steel exterior panels
- Monoblock worktop
- Gas safety component and thermocouple
- Pilot flame burners
- Cast iron removable top pan grids
- High performance and low-emission gas burners
- Ease of handling for countertop or with open/ closed base
- Easy to clean through rounded corners worktop
- Combustion system developed for natural or lpg gas
- Conversion nozzles supplied as standard

## Gazlı Show Ocaklar Gas Show Ranges



> GKS7010




> GKS7020



> GKS7030

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	 W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
GKS7010	Gazlı Show Ocak Gas Show Range	10.000	400x730x280 27	420x800x450 34	874
GKS7020	Gazlı Show Ocak Gas Show Open Range	20.000	800x730x280 47	820x800x450 56	1.897
GKS7030	Gazlı Show Ocak Gas Show Open Range	30.000	1200x730x280 68	1220x800x450 83	1.976

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
GKS7010	1.058 m <sup>3</sup> /h	0.556 m <sup>3</sup> /h	0.789 kg/h	0.414 kg/h	R 1/2
GKS7020	2.117 m <sup>3</sup> /h	1.111 m <sup>3</sup> /h	1.577kg/h	0.828 kg/h	R 1/2
GKS7030	3.175 m <sup>3</sup> /h	1.667 m <sup>3</sup> /h	2.366 kg/h	1.242 kg/h	R 1/2

### Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde  
Pres baskı yekpare üst tabla  
Gaz emniyet tertibatı ve termokupl  
Pilot alevli brülörler  
Pik döküm çıkarılabilir üst ocak ızgarası  
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler  
Set üstü veya alt stant ile birlikte kullanılabilir  
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla  
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi  
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları
- > Stainless steel exterior panels  
Monoblock worktop  
Gas safety component and thermocouple  
Pilot flame burners  
Cast iron removable top pan grids  
High performance and low-emission gas burners  
Usable for countertop or with base cupboard  
Easy to clean through rounded corners worktop  
Combustion system developed for natural or lpg gas  
Conversion nozzles supplied as standard

## Gazlı İki Yanırlı Ocak 2 Rings Gas Range



> GKS7020B

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		€
GKS7020B	Gazlı İki Yanırlı Ocak 2 Rings Gas Range	20.000	800x730x280	47	820x800x450	56	1.357

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
GKS7020B	2.117 m <sup>3</sup> /h	1.111 m <sup>3</sup> /h	1.577 kg/h	0,828 kg/h	R 1/2

### Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde  
Pres baskı yekpare üst tabla  
Gaz emniyet tertibatı ve termokupl  
Pilot alevli brülörler  
Pik döküm çıkarılabilir üst ocak ızgarası  
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler  
Set üstü veya alt stant ile birlikte kullanılabilir  
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla  
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi  
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları
- > Stainless steel exterior panels  
Monoblock worktop  
Gas safety component and thermocouple  
Pilot flame burners  
Cast iron removable top pan grids  
High performance and low-emission gas burners  
Usable for countertop or with base cupboard  
Easy to clean through rounded corners worktop  
Combustion system developed for natural or lpg gas  
Conversion nozzles supplied as standard

## Elektrikli Ocaklar, Kare Pleyt Electric Square Hot Plate Ranges



> EKO7010K



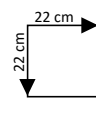
> EKO7020K



> EKO7030K

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	⚡ W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€		
	EKO7010K 2 Kare Pleytli Elektrikli Ocak 2 Electric Square Hot Plate Range	5.200	400x730x280	21	420x800x450	28	1.061
	EKO7020K 4 Kare Pleytli Elektrikli Ocak 4 Electric Square Hot Plate Range	10.400	800x730x280	38	820x800x450	47	2.049
	EKO7030K 6 Kare Pleytli Elektrikli Ocak 6 Electric Square Hot Plate Range	15.600	1200x730x280	57	1220x800x450	72	2.891
Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm <sup>2</sup>					
EKO7010K	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x2,5					
EKO7020K	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4					
EKO7030K	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4					

### Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde  
Pres baskı yekpare üst tabla  
6 kademeli ısı anahtarlı  
Set üstü veya alt stant ile birlikte kullanılabilir  
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- > Stainless steel exterior panels  
Monoblock worktop  
6-level heat switch  
Ease of handling for countertop or with open/ closed base  
Easy to clean through rounded corners worktop

## Elektrikli Ocaklar, Yuvarlak Pleyt Electric Round Hot Plate Ranges



> EKO7010



> EKO7020



> EKO7030

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	⚡ W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€		
EKO7010	2 Yuvarlak Pleytli Elektrikli Ocak 2 Electric Round Hot Plate Range	5.200	400x730x280	20	420x800x450	27	739
EKO7020	4 Yuvarlak Pleytli Elektrikli Ocak 4 Electric Round Hot Plate Range	10.400	800x730x280	36	820x800x450	45	1.321
EKO7030	6 Yuvarlak Pleytli Elektrikli Ocak 6 Electric Round Hot Plate Range	15.600	1200x730x280	54	1220x800x450	69	1.664

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm <sup>2</sup>
EKO7010	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x2,5
EKO7020	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4
EKO7030	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4

### Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde  
Pres baskı yekpare üst tabla  
6 kademeli ısı anahtarlı  
Set üstü veya alt stant ile birlikte kullanılabilir  
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla

- > Stainless steel exterior panels  
Monoblock worktop  
6-level heat switch  
Ease of handling for countertop or with open/ closed base  
Easy to clean through rounded corners worktop



## İndüksiyon Ocaklar Induction Cooking Ranges



> IKO7010



> IKO7020



> IKO7030

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	⚡ W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€		
IKO7010T	1 Bölmeli İndüksiyon Ocak 1 Zone Induction Cooking Range	3.000	400x730x280	19	420x800x450	26	1.196
IKO7010	2 Bölmeli İndüksiyon Ocak 2 Zone Induction Cooking Range	6.000	400x730x280	21	420x800x450	28	1.560
IKO7020	4 Bölmeli İndüksiyon Ocak 4 Zone Induction Cooking Range	12.000	800x730x280	38	820x800x450	47	2.912
IKO7030	6 Bölmeli İndüksiyon Ocak 6 Zone Induction Cooking Range	18.000	1200x730x280	61	1220x800x450	76	4.212

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm <sup>2</sup>
IKO7010T	220-230V 1N 50 HZ	3x2.5
IKO7010	380-400V 3N 50 HZ	5x2.5
IKO7020	380-400V 3N 50 HZ	5X4
IKO7030	380-400V 3N 50 HZ	5X4

### Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde  
Pres baskı yekpare üst tabla  
Cam pişirme yüzeyi  
Dokunmatik kontrol paneli  
10 farklı güç ayarlama fonksiyonu  
Dijital zaman ayarı  
Aşırı ısınma, düşük ve yüksek gerilim koruması  
Set üstü veya alt stant ile birlikte kullanılabilir  
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- > Stainless steel exterior panels  
Monoblock worktop  
Glass cooking surface  
Touch control panel  
10-different power levels adjustment  
Digital timer  
Overheat, low and high voltage protection.  
Ease of handling for countertop or with open/ closed base  
Easy to clean through rounded corners worktop

## Elektrikli Kapalı Ocaklar Electric Solid Top Ranges



➤ EST7010



➤ EST7020

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	⚡ W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		€
EST7010	Elektrikli Kapalı Ocak Electric Solid Top Range	6.000	400x730x280	44	420x800x450	51	1.092
EST7020	Elektrikli Kapalı Ocak Electric Solid Top Range	12.000	800x730x280	85	820x800x450	94	1.872

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm <sup>2</sup>
EST7010	380-400 VAC 3N 50 HZ	5x2.5
EST7020	380-400 VAC 3N 50 HZ	5x4

### Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik dış gövde
- Pres baskı yekpare üst tabla
- Bağımsız olarak kontrol edilebilen ayrı pişirme bölgesi
- 300 °C'ye kadar ayarlanabilir termostatik ısı kontrolü
- Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
- Düz ve geniş pişirme yüzeyi
- Set üstü veya alt stant ile birlikte kullanılabilir
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Farklı pişirme ihtiyaçlarına cevap veren hassas ısı kontrolü
- Çelik pişirme tablasının altında elektrikli ısıtıcılar
- Düz pişirme yüzeyi sayesinde tava kaydırma kolaylığı
- Stainless steel exterior panels
- Monoblock worktop
- Separate cooking zones that can be controlled independently
- Up 300 °C thermostatic heat control
- Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
- Flat and wide cooking surface
- Ease of handling for countertop or with open/ closed base
- Easy to clean through rounded corners worktop
- Precise temperature control that responds to different cooking needs
- Electric heaters under steel baking table
- Easy pan sliding thanks to the flat cooking surface

## Gazlı Kapalı Ocaklar Gas Solid Top Ranges




➤ GST7010



➤ GST7020

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	 w	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€		
GST7010	Gazlı Kapalı Ocak Gas Solid Top Range	5.500	400x730x280	36	420x800x450	45	1.144
GST7020	Gazlı Kapalı Ocak Gas Solid Top Range	8.000	800x730x280	56	820x800x450	65	2.028

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
GST7010	0.582 m <sup>3</sup> /h	0.306 m <sup>3</sup> /h	0.434 kg/h	0.228 kg/h	R 1/2
GST7020	0.847 m <sup>3</sup> /h	0.444 m <sup>3</sup> /h	0.631 kg/h	0.331 kg/h	R 1/2

### Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik dış gövde
- Pres baskı yekpare üst tabla
- Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
- Pilot alevli brülörler
- Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
- Kolay temizlenebilir, çıkarılabilir, dayanıklı pik döküm pişirme yüzeyi
- Set üstü veya alt stant ile birlikte kullanılabilir
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
- Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları
- Stainless steel exterior panels
- Monoblock worktop
- Gas safety component and thermocouple
- Pilot flame burners
- High performance and low-emission gas burners
- Easy to clean, removable, durable cast iron cooking surface
- Ease of handling for countertop or with open/ closed base
- Easy to clean through rounded corners worktop
- Combustion system developed for natural or lpg gas
- Conversion nozzles supplied as standard

## Gazlı Kapalı Ocaklı Kuzine Gas Solid Top On Gas Oven



➤ GSF7020

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
GSF7020	Gazlı Kapalı Ocaklı Kuzine Gas Solid Top On Gas Oven	20.400	800x730x850 122	820x800x1100 137	3.536

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
GSF7020	2.159m <sup>3</sup> /h	1.133 m <sup>3</sup> /h	1.609 kg/h	0.845 kg/h	R 1/2

### Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik dış gövde  
Pres baskı yekpare üst tabla  
Gaz emniyet tertibatı ve termokupl  
Pilot alevli brülörler  
8 kademeli, pilot alevli sıcaklık kontrolü ile fırın içi  
300 °C ye kadar ayarlanabilir  
2 x GN 2/1 kapasiteli fırın haznesi  
Pik döküm fırın tabanı  
Farklı ısıtma bölgelerine sahip geniş pişirme yüzeyi  
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler  
Kolay temizlenebilir dayanıklı pik döküm pişirme yüzeyi  
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla  
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi  
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları
- Stainless steel exterior panels  
Monoblock worktop  
Gas safety component and thermocouple  
Pilot flame burners  
Up to 300 °C adjustable oven temperature with 8-level, pilot flame  
temperature control  
2x 2/1 GN capacity oven chamber  
Cast iron oven bottom plate  
Large cooking surface with differentiated heating zones  
High performance and low-emission gas burners  
Easy to clean durable cast iron cooking surface  
Easy to clean through rounded corners worktop  
Combustion system developed for natural or lpg gas  
Conversion nozzles supplied as standard

## Gazlı Kuzineler Gas Ranges W / Gas Oven



> GKF7020



> GKF7030



> GKF7030M

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
GKF7020	4 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırınlı 4 Burner Gas Range W/Gas Oven	42.400	800x730x850 117	820x800x1100 132	2.938
GKF7021	4 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırınlı 4 Burner Gas Range W/Gas Oven	47.400	800x730x850 120	820x800x1100 135	3.042
GKF7030	6 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırınlı 6 Burner Gas Range W/Gas Oven	57.400	1200x730x850 130	1220x800x1100 150	4.129
GKF7031	6 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırınlı 6 Burner Gas Range W/Gas Oven	64.900	1200x730x850 135	1220x800x1100 155	4.233
GKF7030M	6 Brülörlü Gazlı Kuzine Büyük Fırınlı 6 Burner Gas Range W/Maxi Gas Oven	60.000	1200x730x850 150	1220x800x1100 170	4.368

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
GKF7020	4.487 m <sup>3</sup> /h	2.356 m <sup>3</sup> /h	3.344 kg/h	1.756 kg/h	R 1/2"
GKF7021	5.016 m <sup>3</sup> /h	2.634 m <sup>3</sup> /h	3.738 kg/h	1.963 kg/h	R 1/2"
GKF7030	6.075 m <sup>3</sup> /h	3.189 m <sup>3</sup> /h	4.527 kg/h	2.377 kg/h	R 1/2"
GKF7031	6.869 m <sup>3</sup> /h	3.606 m <sup>3</sup> /h	5.118 kg/h	2.687 kg/h	R 1/2"
GKF7030M	6.350 m <sup>3</sup> /h	3.334 m <sup>3</sup> /h	4.732 kg/h	2.484 kg/h	R 1/2"

### Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde
- Pres baskı yekpare üst tabla
- Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
- Pilot alevli brülörler
- 8 kademeli, pilot alevli sıcaklık kontrolü ile fırın içi 300 °C ye kadar ayarlanabilir
- 2 x GN 2/1 kapasiteli fırın haznesi
- Pik döküm çıkarılabilir üst ocak ızgarası
- Pik döküm fırın tabanı
- Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
- Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları

- > Stainless steel exterior panels
- Monoblock worktop
- Gas safety component and thermocouple
- Pilot flame burners
- Up to 300 °C adjustable oven temperature with 8-level, pilot flame temperature control
- 2x 2/1 GN capacity oven chamber
- Cast iron removable top pan grids
- Cast iron oven bottom plate
- High performance and low-emission gas burners
- Easy to clean through rounded corners worktop
- Combustion system developed for natural or lpg gas
- Conversion nozzles supplied as standard

## Gazlı Kuzineler Elektrikli Fırınlı Gas Ranges W / Electric Oven



➤ GKFE7020



➤ GKFE7030

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	🔥 W	⚡ W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
GKFE7020	Gazlı Kuzine Elektrikli Fırınlı Gas Ranges W / Electric Oven	30.000	5.000	800x730x850 114	820x800x1100 129	2.938
GKFE7030	Gazlı Kuzine Elektrikli Fırınlı Gas Ranges W / Electric Oven	45.000	5.000	1200x730x850 125	1220x800x1100 145	4.129

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm <sup>2</sup>	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
			NG		LPG		
			max	min	max	min	
GKFE7020	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x4	3.175 m <sup>3</sup> /h	1.667 m <sup>3</sup> /h	2.366 kg/h	1.242 kg/h	R 1/2
GKFE7030	220-230 V 1N AC 50 HZ	3X4	4.762 m <sup>3</sup> /h	2.500 m <sup>3</sup> /h	3.549 kg/h	1.863 kg/h	R 1/2

### Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik dış gövde  
Pres baskı yekpare üst tabla  
Gaz emniyet tertibatı ve termokupl  
Pilot alevli brülörler  
300 °C'ye kadar birbirinden bağımsız ayarlanabilir alt ve üst fırın sıcaklık kontrolü  
Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar  
2 x GN 2/1 kapasiteli fırın haznesi  
Pik döküm çıkarılabilir üst ocak ızgarası  
Pik döküm fırın tabanı  
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler  
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla  
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi  
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları
- Stainless steel exterior panels  
Monoblock worktop  
Gas safety component and thermocouple  
Pilot flame burners  
Individually adjustable lower and upper oven temperature control up to 300 °C  
Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use  
2x 2/1 GN capacity oven chamber  
Cast iron removable top pan grids  
Cast iron oven bottom plate  
High performance and low-emission gas burners  
Easy to clean through rounded corners worktop  
Combustion system developed for natural or lpg gas  
Conversion nozzles supplied as standard

## Elektrikli Kuzineler Electric Ranges W / Electric Oven



> EKF7020



> EKF7030

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	⚡ W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
EKF7020	4 Yuvarlak Pleytli Elektrikli Kuzine Fırını 4 Round Electric Hot Plate Range W / Electric Oven	15.400	800x730x850 75	820x800x1050 90	2.496
EKF7030	6 Yuvarlak Pleytli Elektrikli Kuzine Fırını 6 Round Electric Hot Plate Range W / Electric Oven	20.600	1200x730x850 101	1220x800x1050 121	3.286

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm <sup>2</sup>
EKF7020	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4
EKF7030	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x6

### Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde  
Pres baskı yekpare üst tabla  
6 kademeli ısı anahtarlı, 22 cm yuvarlak pleytler  
Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar  
2xGN 2/1 kapasiteli fırın  
300 °C'ye kadar birbirinden bağımsız ayarlanabilir alt ve üst fırın sıcaklık kontrolü  
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla

- > Stainless steel exterior panels  
Monoblock worktop  
Ø 22 cm hot plates with 6-level heat switch  
Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use  
2x 2/1 GN capacity oven chamber  
Individually heat control up to 300 °C for upper and lower oven temperature  
Easy to clean through rounded corners worktop

## Elektrikli Kuzineler Electric Ranges W / Electric Oven



> EKF7020K



> EKF7030K

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€		
EKF7020K	4 Kare Pleytli Elektrikli Kuzine, Fırınlı 4 Square Electric Hot Plate Range W / Electric Oven	15.400	800x730x850	77	820x800x1050	92	3.047
EKF7030K	6 Kare Pleytli Elektrikli Kuzine, Fırınlı 6 Square Electric Hot Plate Range W / Electric Oven	20.600	1200x730x850	104	1220x800x1050	124	3.952

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm <sup>2</sup>
EKF7020K	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4
EKF7030K	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x6

### Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde  
Pres baskı yekpare üst tabla  
6 kademeli ısı anahtarlı, 22x22 cm kare pleytler  
Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar  
2xGN 2/1 kapasiteli fırın  
300 °C'ye kadar birbirinden bağımsız ayarlanabilir alt ve üst fırın sıcaklık kontrolü  
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla

- > Stainless steel exterior panels  
Monoblock worktop  
22x22 cm square hot plates with 6-level heat switch  
Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use  
2x 2/1 GN capacity oven chamber  
Individually heat control up to 300 °C for upper and lower oven temperature  
Easy to clean through rounded corners worktop



## İndüksiyon Ocaklar Elektrikli Fırınılı Induction Cooking Ranges W/Electric Oven



> IKF7020



> IKF7030

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	⚡ W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
IKF7020	4 Bölmeli İndüksiyon Ocak Elektrikli Fırınılı 4 Zone Induction Cooking Range W/Electric Oven	17.000	800x730x850 80	820x800x1050 95	4.056
IKF7030	6 Bölmeli İndüksiyon Ocak Elektrikli Fırınılı 6 Zone Induction Cooking Range W/Electric Oven	23.000	1200x730x850 107	1220x800x1050 127	5.824

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm <sup>2</sup>
IKF7020	380-400V 3N 50 HZ	5X4
IKF7030	380-400V 3N 50 HZ	5X6

### Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde  
Pres baskı yekpare üst tabla  
Cam pişirme yüzeyi  
Dokunmatik kontrol paneli  
10 farklı güç ayarlama fonksiyonu  
Dijital zaman ayarı  
Aşırı ısınma, düşük ve yüksek gerilim koruması  
Yüksek ısıya, kireç korzyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar  
2xGN 2/1 kapasiteli fırın  
300 °C'ye kadar birbirinden bağımsız ayarlanabilir alt ve üst fırın sıcaklık kontrolü  
Set üstü veya alt stant ile birlikte kullanılabilir  
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- > Stainless steel exterior panels  
Monoblock worktop  
Glass cooking surface  
Touch control panel  
10-different power levels adjustment  
Digital timer  
Overheat, low and high voltage protection.  
Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use  
2x 2/1 GN capacity oven chamber  
Individually heat control up to 300 ° C for upper and lower oven temperature  
Ease of handling for countertop or with open/ closed base  
Easy to clean through rounded corners worktop

## Gazlı Izgaralar Gas Fry Top



> GPI7010S



> GPI7020SR

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
GPI7010S	Düz Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top - Smooth	7.500	400x730x280 47	420x800x530 54	925
GPI7020S	Düz Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top - Smooth	15.000	800x730x280 82	820x800x530 91	1.539
GPI7010R	Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top - Ribbed	7.500	400x730x280 46	420x800x530 53	957
GPI7020R	Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top - Ribbed	15.000	800x730x280 80	820x800x530 89	1.664
GPI7020SR	Düz+Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top - Smooth+Ribbed	15.000	800x730x280 81	820x800x530 90	1.581
GPI7030S	Düz Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top - Smooth	22.500	1200x730x280 131	1220x800x530 146	2.028
GPI7030R	Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top - Ribbed	22.500	1200x730x280 127	1220x800x530 142	2.298
GPI7030SR	Düz+Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top - Smooth+Ribbed	22.500	1200x730x280 129	1220x800x530 144	2.163
CC7010	GPI7010.. Modelleri için Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for GPI7010.. Models	-	-	-	468
CC7020	GPI7020.. Modelleri için Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for GPI7020.. Models	-	-	-	884
CC7030	GPI7030.. Modelleri için Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for GPI7030.. Models	-	-	-	1.144

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
GPI7010..	0.794 m³/h	0.417 m³/h	0.592 kg/h	0.311 kg/h	R 1/2"
GPI7020..	1.588 m³/h	0.833 m³/h	1.183 kg/h	0.621 kg/h	R 1/2"
GPI7030..	2.381 m³/h	1.250 m³/h	1.775 kg/h	0.932 kg/h	R 1/2"



### Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde
- Pres baskı yekpare üst tabla
- Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
- Pilot alevli brülörler
- Piezo çakmak ile ateşleme
- Çıkarılabilir pişirme yüzeyi
- Pişirme yüzeyinin arkasında ve yanlarında paslanmaz çelik yüksek sıçrama koruması
- Çıkarılabilir yağ toplama haznesi
- Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
- Set üstü veya alt stant ile birlikte kullanılabilir
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
- Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları

- > Stainless steel exterior panels
- Monoblock worktop
- Gas safety component and thermocouple
- Protected pilot flame
- Piezoelectric ignition system
- Removable cooking surface
- Stainless steel high splash guard on the rear and sides of cooking surface
- Removable oil drawer
- High performance and low-emission gas burners
- Ease of handling for countertop or with open/ closed base
- Easy to clean through rounded corners worktop
- Combustion system developed for natural or lpg gas
- Conversion nozzles supplied as standard

## Elektrikli Izgaralar Electric Fry Top



➤ EPI7010R



➤ EPI7020SR

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	⚡ W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€		
EPI7010S	Düz Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Smooth	4.500	400x730x280	41	420x800x530	48	1.056
EPI7020S	Düz Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Smooth	9.000	800x730x280	78	820x800x530	87	1.654
EPI7010R	Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Ribbed	4.500	400x730x280	40	420x800x530	47	1.087
EPI7020R	Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Ribbed	9.000	800x730x280	76	820x800x530	85	1.778
EPI7020SR	Düz+Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Smooth+Ribbed	9.000	800x730x280	77	820x800x530	86	1.695
EPI7030S	Düz Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top- Smooth	13.500	1200x730x280	123	1220x800x530	138	2.163
EPI7030R	Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top- Ribbed	13.500	1200x730x280	119	1220x800x530	134	2.434
EPI7030SR	Düz+Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top- Smooth+Ribbed	13.500	1200x730x280	121	1220x800x530	136	2.298
CC7010	EPI7010.. Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for EPI7010.. Models	-	-	-	-	-	468
CC7020	EPI7020.. Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for EPI7020.. Models	-	-	-	-	-	884
CC7030	EPI7030.. Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for EPI7030.. Models	-	-	-	-	-	1.144

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm <sup>2</sup>
EPI7010..	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x2,5
EPI7020..	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4
EPI7030..	380 - 400 VAC 3N 50 Hz	5x4



### Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik dış gövde
- Pres baskı yekpare üst tabla
- 300 °C'ye kadar ayarlanabilir termostatik ısı kontrolü
- Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
- Çıkarılabilir pişirme yüzeyi
- Pişirme yüzeyinin arkasında ve yanlarında paslanmaz çelik yüksek sıçrama koruması
- Çıkarılabilir yağ toplama haznesi
- Set üstü veya alt stant ile birlikte kullanılabilir
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla

- Stainless steel exterior panels
- Monoblock worktop
- Up 300 °C thermostatic heat control
- Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
- Removable cooking surface
- Stainless steel high splash guard on the rear and sides of cooking surface
- Removable oil drawer
- Ease of handling for countertop or with open/ closed base
- Easy to clean through rounded corners worktop

## Gazlı Lavataş Izgaralar Gas Lavastone Grills



> GLI7010



> GLI7020



> GLI7030

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
GLI7010	Gazlı Lavataş Izgara Gas Lavastone Grill	5.500	400x730x280 54	420x800x530 61	1.165
GLI7020	Gazlı Lavataş Izgara Gas Lavastone Grill	11.000	800x730x280 91	820x800x530 100	1.747
GLI7030	Gazlı Lavataş Izgara Gas Lavastone Grill	16.500	1200x730x280 130	1220x800x530 145	2.434

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
GLI7010	0.582 m³/h	0.306 m³/h	0.434 kg/h	0.228 kg/h	R 1/2"
GLI7020	1.164 m³/h	0.611 m³/h	0.868 kg/h	0.455 kg/h	R 1/2"
GLI7030	1.746 m³/h	0.917 m³/h	1.301 kg/h	0.683 kg/h	R 1/2"



Çıkarılabilir üst döküm  
Cast iron removable grids

### Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde  
Gas emniyet tertibatı ve termokupl  
Pilot alevli sökülebilir brülörler  
Çıkarılabilir yağ toplama haznesi  
Piezo çakmak ile ateşleme  
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler  
Yağ damlamasını engelleyen özel tasarım ızgara  
Yükseklik ayarlı pişirme yüzeyi  
Pişirme yüzeyinin arkasında ve yanlarında paslanmaz çelik yüksek sıçrama koruması  
Set üstü veya alt stant ile birlikte kullanılabilir  
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla  
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi  
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları
- > Stainless steel exterior panels  
Gas safety component and thermocouple  
Removable burners with pilot flame  
Removable oil drawer  
Piezoelectric ignition system  
High performance and low-emission gas burners  
Special design grill to prevent oil dripping  
Height adjustable cooking surface  
Stainless steel high splash guard on the rear and sides of cooking surface  
Ease of handling for countertop or with open/ closed base  
Easy to clean through rounded corners worktop  
Combustion system developed for natural or lpg gas  
Conversion nozzles supplied as standard

## Gazlı Amerikan Izgaralar Gas American Grills



> GS17010




> GS17020



> GS17030

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	 W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		€
GS17010	Gazlı Amerikan Izgara Gas American Grill	5.500	400x730x280	56	420x800x530	63	1.279
GS17020	Gazlı Amerikan Izgara Gas American Grill	11.000	800x730x280	92	820x800x530	103	1.820
GS17030	Gazlı Amerikan Izgara Gas American Grill	16.500	1200x730x280	135	1220x800x530	150	2.517

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
GS17010	0.582 m <sup>3</sup> /h	0.306 m <sup>3</sup> /h	0.434 kg/h	0.228 kg/h	R 1/2"
GS17020	1.164 m <sup>3</sup> /h	0.611 m <sup>3</sup> /h	0.868 kg/h	0.455 kg/h	R 1/2"
GS17030	1.746 m <sup>3</sup> /h	0.917 m <sup>3</sup> /h	1.301 kg/h	0.683 kg/h	R 1/2"



Çıkarılabilir üst döküm  
Cast iron removable grids

### Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde  
Pres baskı yekpare üst tabla  
Gaz emniyet tertibatı ve termokupl  
Pilot alevli brülörler  
Piezo çakmak ile ateşleme  
Çıkarılabilir pişirme yüzeyi  
Su çekmecesi ile kurutmadan ızgara yapabilme özelliği  
V formulu özel tasarım pişirme yüzeyi brülörlere yağ damlamasını önler  
Yükseklik ayarlı pişirme yüzeyi  
Pişirme yüzeyinin arkasında ve yanlarında paslanmaz çelik yüksek sıçrama koruması  
Çıkarılabilir yağ toplama haznesi  
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler  
Set üstü veya alt stant ile birlikte kullanılabilir  
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla  
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi  
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları
- > Stainless steel exterior panels  
Monoblock worktop  
Safety Burners with flame regulator and thermocouple  
Protected pilot flame  
Piezoelectric ignition system  
Removable cooking surface  
Ability to grill without drying with water drawer  
V-shaped special design cooking surface prevents oil dripping on burners  
Height adjustable cooking surface  
Stainless steel high splash guard on the rear and sides of cooking surface  
Removable oil drawer  
High performance and low-emission gas burners  
Ease of handling for countertop or with open/ closed base  
Easy to clean through rounded corners worktop  
Combustion system developed for natural or lpg gas  
Conversion nozzles supplied as standard

## Elektrikli Amerikan Izgaralar Electric American Grills



> ESI7010



> ESI7020



> ESI7030

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	⚡ W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
ESI7010	Elektrikli Amerikan Izgara Electric American Grill	4.000	400x730x280 52	420x800x530 59	1.435
ESI7020	Elektrikli Amerikan Izgara Electric American Grill	8.000	800x730x280 85	820x800x530 96	2.028
ESI7030	Elektrikli Amerikan Izgara Electric American Grill	12.000	1200x730x280 125	1220x800x530 140	2.829

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm²
ESI7010	380-400V 3N 50 HZ	5x2,5
ESI7020	380-400V 3N 50 HZ	5x2,5
ESI7030	380-400V 3N 50 HZ	5x4

### Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde
- Pres baskı yekpare üst tabla
- Çıkarılabilir pişirme yüzeyi
- Su çekmecesi ile kurutmadan izgara yapabilme özelliği
- V formlu özel tasarım pişirme yüzeyi rezistanslara yağ damlamasını önler
- Pişirme yüzeyinin arkasında ve yanlarında paslanmaz çelik yüksek sıçrama koruması
- Emniyet limit termostatlı
- Set üstü veya alt stant ile birlikte kullanılabilir
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla

- > Stainless steel exterior panels
- Monoblock worktop
- Removable cooking surface
- Ability to grill without drying with water drawer
- V-shaped special design cooking surface prevents oil dripping on resistance
- Stainless steel high splash guard on the rear and sides of cooking surface
- Safety limit thermostat
- Ease of handling for countertop or with open/ closed base
- Easy to clean through rounded corners worktop

## Gazlı Benmariler Gas Bain Maries





> GSB7010



> GSB7020

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	 W		Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€		
GSB7010	Gazlı Benmari Gas Bain Maries	2.000	1 x GN1/1	400x730x280	23	420x800x450	30	1.092
GSB7020	Gazlı Benmari Gas Bain Maries	4.000	2 x GN1/1	800x730x280	39	820x800x450	48	1.768

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
GSB7010	0.212 m <sup>3</sup> /h	0.111 m <sup>3</sup> /h	0.158 kg/h	0,083 kg/h	R 1/2
GSB7020	0.423 m <sup>3</sup> /h	0.222 m <sup>3</sup> /h	0.315 kg/h	0.166 kg/h	R 1/2

### Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik gövde  
Pres baskı yekpare üst tabla  
Emniyet tertibatlı, termokupllu, pilot alevli brülörler  
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler  
Su boşaltma vanası  
Gastronom küvetlere uygun hazne yapısı  
Standart olarak temin edilen 3 x GN 1/3 küvet  
Set üstü veya alt stant ile birlikte kullanılabilir  
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla  
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi  
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozzulları
- > Stainless steel body  
Monoblock worktop  
Safety component, thermocouple, pilot flame burners  
High performance and low-emission gas burners  
Water drain valve  
Suitable for various kind of gastronorm containers  
3 x 1/3 GN container supplied as standard  
Ease of handling for countertop or with open/ closed base  
Easy to clean through rounded corners worktop  
Combustion system developed for natural or lpg gas  
Conversion nozzles supplied as standard

## Elektrikli Benmariler Electric Bain Maries



> ESB7010



> ESB7020

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	⚡ W	📦	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		€
ESB7010	Elektrikli Benmari Electric Bain Marie	1.500	1 x GN1/1	400x730x280	21	420x800x450	28	926
ESB7020	Elektrikli Benmari Electric Bain Marie	3.000	2 x GN1/1	800x730x280	36	820x800x450	45	1.508

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm <sup>2</sup>
ESB7010	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5
ESB7020	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5

### Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde
- > Pres baskı yekpare üst tabla
- Termostatik ısı kontrolü
- Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
- Gastronom küvetlere uygun hazne yapısı
- Standart olarak temin edilen 3 x GN 1/3 küvet
- Su boşaltma vanası
- Set üstü veya alt stant ile birlikte kullanılabilir
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- > Stainless steel exterior panels
- Monoblock worktop
- Thermostatic heat control
- Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
- Suitable for use with various kind of gastrorm containers
- 3 x 1/3 GN container supplied as standard
- Water drainage valve
- Ease of handling for countertop or with open/ closed base
- Easy to clean through rounded corners worktop



## Gazlı Fritözler Gas Fryers



> GFP7010



> GFP7020

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	W	It.	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		€
GFP7010	Gazlı Fritöz, Dolaplı Gas Fryer, W/Base Cupboard	16.000	10	400x730x850	43	420x800x1100	50	1.758
GFP7020	Gazlı Fritöz, Dolaplı Gas Fryer, W/Base Cupboard	32.000	10+10	800x730x850	76	820x800x1100	85	3.110

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm <sup>2</sup>	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
			NG		LPG		
			max	min	max	min	
GFP7010	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5	1.693 m <sup>3</sup> /h	0.889 m <sup>3</sup> /h	1.262 kg/h	0.662kg/h	R 3/4"
GFP7020	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5	3.387 m <sup>3</sup> /h	1.778 m <sup>3</sup> /h	2.524 kg/h	1.325 kg/h	R 3/4"

### Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde  
Yağın aşırı ısınmaması için emniyet limit termostatlı  
Emniyet tertibatlı, termokupllu, pilot alevli brülörlü, elektrikli ateşleme sistemli  
Yağ boşaltma vanası  
Yağın süzülmesi için sepet askı mekanizması  
190 °C ye kadar ayarlanabilir, pilot alevli sıcaklık kontrolü  
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla  
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi  
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları
- > Stainless steel exterior panels  
Safety limit thermostat  
Safety component, thermocouple, pilot flame burner and electric ignition systems  
Oil drainage tap  
Basket hanger for oil straining after frying processes  
Up to 190 °C, adjustable temperature control with pilot flame  
Easy to clean through rounded corners worktop  
Combustion system developed for natural or lpg gas  
Conversion nozzles supplied as standard

## Elektrikli Fritözler Electric Fryers



> EFP7010



> EFP7020

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	⚡ W	📏 lt.	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
EFP7010	Elektrikli Fritöz Electric Fryer	12.000	13	400x730x280 25	420x800x450 32	1.498
EFP7020	Elektrikli Fritöz Electric Fryer	24.000	13+13	800x730x280 39	820x800x450 48	2.480

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm <sup>2</sup>
EFP7010	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4
EFP7020	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x6

### Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde  
Pres baskı yekpare üst tabla  
Yağın aşırı ısınmaması için emniyet limit termostatlı  
İç hazne temizliği için emniyet siviçli hareketli ısıtıcılar  
Yağ boşaltma vanası  
Yağın süzülmesi için sepet askı mekanizması  
E.G.O. Emniyet limit termostatlı  
180 °C'ye kadar ayarlanabilir E.G.O. termostat  
Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar  
Set üstü veya alt stant ile birlikte kullanılabilir  
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- > Stainless steel exterior panmels  
Monoblock worktop  
Safety limit thermostat  
Movable, safety switched heating resistor for easy cleaning of well  
Oil drain tap  
Basket hanger for oil straining after frying processes  
E.G.O. Safety limit thermostat  
Up to 180 °C, adjustable E.G.O. thermostat  
Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use  
Ease of handling for countertop or with open/ closed base  
Easy to clean through rounded corners worktop

## Gazlı Makarna Pişiriciler Gas Pasta Cookers



> GMF7010



> GMF7020

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	W	It.	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
GMF7010	Gazlı Makarna Pişirici Gas Pasta Cookers	10.000	13	400x730x850 47	420x800x1100 54	2.340
GMF7020	Gazlı Makarna Pişirici Gas Pasta Cookers	20.000	13+13	800x730x850 83	820x800x1100 92	3.900

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm <sup>2</sup>	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
			NG		LPG		
			max	min	max	min	
GMF7010	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5	1.058 m <sup>3</sup> /h	0.556 m <sup>3</sup> /h	0.789 kg/h	0.414 kg/h	R 3/4
GMF7020	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5	2.117 m <sup>3</sup> /h	1.111 m <sup>3</sup> /h	1.577 kg/h	0.828 kg/h	R 3/4

### Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde  
Pres baskı yekpare üst tabla  
Emniyet tertibatlı, termokuplulu, pilot alevli brülörler  
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler  
Elektrikli ateşleme sistemli  
Su boşaltma vanası  
Su taşma tahliyesi  
Gastronom küvetlere uygun hazne yapısı  
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi  
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları
- > Stainless steel exterior panels  
Monoblock worktop  
Safety component, thermocouple, pilot flame burners  
High performance and low-emission gas burners  
Electric ignition systems  
Water drain valve  
Water overflow pipe  
Suitable for various kind of gastronom containers  
Combustion system developed for natural or lpg gas  
Conversion nozzles supplied as standard

## Elektrikli Makarna Pişiriciler Electric Pasta Cookers



> EMF7010



> EMF7020

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	⚡ W	📏 lt.	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€		
EMF7010	Elektrikli Makarna Pişirici Electric Pasta Cooker	7.500	13	400x730x280	23	420x800x580	30	1.723
EMF7020	Elektrikli Makarna Pişirici Electric Pasta Cooker	15.000	13+13	800x730x280	40	820x800x580	49	3.078

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm <sup>2</sup>	Su Girişi Water Inlet (inch)
EMF7010	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x2,5	R 1/2"
EMF7020	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4	R 1/2"

### Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik gövde
- Pres baskı yeşil üst tabla
- E.G.O. Emniyet limit termostatlı
- E.G.O. 3 kademeli ısı anahtarı ve termostatik ısı kontrolü
- Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanlar
- Su giriş musluğu
- Elektrik kontrollü su doldurma sistemi
- Su boşaltma vanası
- Su taşma tahliyesi
- Set üstü veya alt stant ile birlikte kullanılabilir
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla

- > Stainless steel body
- Monoblock worktop
- E.G.O. Safety limit thermostat
- E.G.O. 3-level heat switch and thermostatic temperature control
- Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
- Water inlet tap
- Electric controlled water filling system
- Water drain valve
- Water overflow pipe
- Usable for countertop or with base cupboard
- Easy to clean through rounded corners worktop

## Elektrikli Patates Dinlendirme Electric Chips Scuttle



➤ EPD7010

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	⚡ W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
EPD7010	Elektrikli Patates Dinlendirme Electric Chips Scuttle	1.000	400x730x280 18	420x800x580 25	655

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm <sup>2</sup>
EPD7010	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5

### Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik dış gövde  
Pres baskı yekpare üst tabla  
Porselen ısıtıcı rezistans  
Yağ süzme tavası  
Set üstü veya alt stant ile birlikte kullanılabilir  
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Stainless steel exterior panels  
Monoblock worktop  
Porcelain heating element  
Oil straining pan  
Ease of handling for countertop or with open / closed base  
Easy to clean through rounded corners worktop

## Ara Tezgahlar Worktop



> NTR7010



> NTR7020



> NTR7010E

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness

Model Model	Ürün Adı Description	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		€
NTR7010	Ara Tezgah Worktop	400x730x280	13	420x800x450	19	354
NTR7015	Ara Tezgah Worktop	600x730x280	17	620x800x450	23	541
NTR7020	Ara Tezgah Worktop	800x730x280	18	820x800x450	26	593
NTR7010C	Ara Tezgah, Çekmeceli Worktop With Drawer	400x730x280	23	420x800x450	29	697
NTR7020C	Ara Tezgah, Çekmeceli Worktop With Drawer	800x730x280	32	820x800x450	40	1.019
NTR7010E	Ara Tezgah, Evyeli Worktop With Sink	400x730x280	18	420x800x450	24	822



> NTR7010C



> NTR7020C

### Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde  
Pres baskı yekpare üst tabla  
Hijyenik ve ağır çalışma şartlarına uygun kullanım yapısı  
Set üstü veya alt stant ile birlikte kullanılabilir
- > Stainless steel exterior body  
Monoblock worktop  
Suitable for hygienic and heavy-duty working structure  
Ease of handling for countertop or with open/ closed base

## Alt Stant Kapaklı Base Cupboard w/ Door



> STD7010D



> STD7020D



> STD7030D

Model Model	Ürün Adı Description	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		€
STD7010D	Alt Stant Kapaklı Base Cupboard w / Door	400x600x570	14	420x630x580	19	328
STD7015D	Alt Stant Kapaklı Base Cupboard w / Door	600x600x570	19	620x630x580	26	447
STD7020D	Alt Stant Kapaklı Base Cupboard w / Door	800x600x570	22	820x630x580	30	515
STD7030D	Alt Stant Kapaklı Base Cupboard w / Door	1200x600x570	30	1220x630x580	41	707
STD7010C	Alt Stant Çekmeceli Base Cupboard w/ Drawer	400x600x570	23	420x630x580	28	811
STD7020C	Alt Stant Çekmeceli Base Cupboard w/ Drawer	800x600x570	33	820x630x580	40	1.248
STD7030C	Alt Stant Çekmeceli Base Cupboard w/ Drawer	1200x600x570	37	1220x630x580	45	1.768

## Alt Stant Çekmeceli Base Cupboard w/ Drawer



> STD7010C



> STD7020C



> STD7030C

### Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde  
Ara tezgahlar veya pişirme üniteleri ile birlikte kullanılabilir  
Alt standlar kapaklı veya kapaksız olarak kullanılabilir  
Çift cidarlı ve ergonomik kulplu alt stant kapakları  
GN 1/1x100 küvet kapasiteli

- > Stainless steel exterior panels  
Usable with worktops or cooking units  
Optional usage for base cupboards with or without lid  
Double-walled and ergonomic handles for base cupboard  
GN 1/1x100 container capacity

## Alt Stant Kapaksız Open Front Base Cupboard



➤ STD7010



➤ STD7020



➤ STD7030

Model Model	Ürün Adı Description	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		€
STD7010	Alt Stant Kapaksız Open Front Base Cupboard	400x555x570	11	420x580x580	16	270
STD7015	Alt Stant Kapaklı Open Front Base Cupboard	600x555x570	14	620x580x580	21	338
STD7020	Alt Stant Kapaksız Open Front Base Cupboard	800x555x570	16	820x580x580	24	352
STD7030	Alt Stant Kapaksız Open Front Base Cupboard	1200x555x570	18	1220x580x580	29	549

### Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik dış gövde  
Ara tezgahlar veya pişirme üniteleri ile birlikte kullanılabilir  
Alt standlar kapaklı veya kapaksız olarak kullanılabilir

- Stainless steel exterior panels  
Usable with worktops or cooking units  
Optional usage for base cupboards with or without lid



## İndirekt Kaynatma Tencereleri Indirect Boiling Pans



Aşırı basınç valfi ve manometre  
Overpressure safety valve and manometer



> GKT7080



> EKT7080

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	W	lt.	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
GKT7080	İndirekt Gazlı Kaynatma Tenceresi 80 lt. Indirect Gas Boiling Pan 80 lt.	18.000	80	800x730x850 105	820x800x1150 120	5.720
EKT7080	İndirekt Elektrikli Kaynatma Tenceresi 80 lt. Indirect Electric Boiling Pan 80 lt.	12.000	80	800x730x850 95	820x800x1150 110	5.616

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm <sup>2</sup>	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)	Su Girişi Water Inlet (inch)
			NG		LPG			
			max	min	max	min		
GKT7080	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5	1.905 m <sup>3</sup> /h	1.000 m <sup>3</sup> /h	1.420 kg/h	0.745 kg/h	R 1/2"	R 1/2"
EKT7080	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4	-	-	-	-	-	R 1/2"

### Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde
- > 2" boşaltma musluğu
- > Çift cidarlı hazne
- > Karşı ağırlıklı kapak
- > Aşırı basınç valfi ve manometre
- > Soğuk su girişi
- > Gazlı modeller emniyet tertibatlı, termokupllu, pilot alevli brülörlü, elektrikli ateşleme sistemli
- > Elektrikli ve gazlı modeller termostat kumandalı ısı ayarlı
- > Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
- > Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- > Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
- > Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları
- > Stainless steel exterior panels
- > 2" drainage tap
- > Double jacketed pan
- > Counterweighted hinged lid
- > Overpressure safety valve and manometer
- > Cold water inlet
- > Safety component, thermocouple, pilot flame burner and electric ignition systems for gas model
- > Thermostat controlled heat adjustment electric and gas models
- > Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
- > Easy to clean through rounded corners worktop
- > Combustion system developed for natural or lpg gas
- > Conversion nozzles supplied as standard

## Devrilir Tavalar Tilting Bratt Pans



> GDT7050



> EDT7050

2.00 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 20/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	W	lt.	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
GDT7050	Gazlı Devrilir Tava 50 lt. Gas Tilting Bratt Pan 50 lt.	12.000	50	800x730x850 120	820x800x1100 135	3.422
EDT7050	Elektrikli Devrilir Tava 50 lt. Electric, Tilting Bratt Pan 50 lt.	8.000	50	800x730x850 110	820x800x1100 125	3.318

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm <sup>2</sup>	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)	Su Girişi Water Inlet (inch)
			NG		LPG			
			max	min	max	min		
GDT7050	-	-	1.270 m <sup>3</sup> /h	0.667 m <sup>3</sup> /h	0.946 kg/h	0.497 kg/h	R 1/2"	R 1/2"
EDT7050	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4	-	-	-	-	-	R 1/2"

### Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde  
Manuel kaldırma mekanizması  
Karşı ağırlıklı kapak  
Soğuk su girişi  
Gazlı modeller; 8 kademeli, emniyet tertibatlı, termokuplulu ve pilot alevli  
Tüm modellerde 300 °C'ye kadar ayarlanabilir sıcaklık kontrolü  
Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar  
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla  
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi  
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları
- > Stainless steel exterior panels  
Manual tilting system  
Counterweighted hinged lid  
Cold water inlet  
8-level temperature adjustment for gas models with safety component, thermocouple and pilot flame  
Up 300 °C temperature adjustment  
Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use  
Easy to clean through rounded corners worktop  
Combustion system developed for natural or lpg gas  
Conversion nozzles supplied as standard

Model	Ürün Açıklaması / Description	a	b	h	Fırın / Oven W	Toplam Güç Total Power W	m <sup>3</sup>	kg	€
GKO7010	2 Brülörlü Gazlı Ocak / 2 Burner Gas Range	400	730	280	-	15.000	0,151	37	986
GKO7020	4 Brülörlü Gazlı Ocak / 4 Burner Gas Range	800	730	280	-	30.000	0,295	60	1.648
GKO7030	6 Brülörlü Gazlı Ocak / 6 Burner Gas Range	1200	730	280	-	45.000	0,439	88	2.454
GKW7010	1 Brülörlü Gazlı Wok Ocak / 1 Burner Gas Wok Range	400	730	280	-	13.500	0,178	34	1.038
GKW7020	2 Brülörlü Gazlı Wok Ocak / 2 Burner Gas Wok Range	800	730	280	-	27.000	0,348	57	1.824
GKW7030	3 Brülörlü Gazlı Wok Ocak / 3 Burner Gas Wok Range	1200	730	280	-	40.500	0,517	83	2.673
GKS7010	Gazlı Show Ocaklar / Gas Show Open Range	400	730	280	-	10.000	0,151	34	874
GKS7020	Gazlı Show Ocaklar / Gas Show Open Range	800	730	280	-	20.000	0,295	56	1.897
GKS7030	Gazlı Show Ocaklar / Gas Show Open Range	1200	730	280	-	30.000	0,439	83	1.976
GKS7020B	Gazlı İki Yanışlı Ocak / 2 Rings Gas Range	800	730	280	-	20.000	0,295	56	1.357
EKO7010K	2 Kare Pleytli Elektrikli Ocak 2 Electric Square Hot Plate Range	400	730	280	-	5.200	0,151	28	1.061
EKO7020K	4 Kare Pleytli Elektrikli Ocak 4 Electric Square Hot Plate Range	800	730	280	-	10.400	0,295	47	2.049
EKO7030K	6 Kare Pleytli Elektrikli Ocak 6 Electric Square Hot Plate Range	1200	730	280	-	15.600	0,439	72	2.891
EKO7010	2 Yuvarlak Pleytli Elektrikli Ocak 2 Electric Round Hot Plate Range	400	730	280	-	5.200	0,151	27	739
EKO7020	4 Yuvarlak Pleytli Elektrikli Ocak 4 Electric Round Hot Plate Range	800	730	280	-	10.400	0,295	45	1.321
EKO7030	6 Yuvarlak Pleytli Elektrikli Ocak 6 Electric Round Hot Plate Range	1200	730	280	-	15.600	0,439	69	1.664
IKO7010T	1 Bölmeli İndüksiyon Ocak / 1 Zone Induction Cooking Range	400	730	280	-	3.000	0,151	26	1.196
IKO7010	2 Bölmeli İndüksiyon Ocak / 2 Zone Induction Cooking Range	400	730	280	-	6.000	0,151	28	1.560
IKO7020	4 Bölmeli İndüksiyon Ocak / 4 Zone Induction Cooking Range	800	730	280	-	12.000	0,295	47	2.912
IKO7030	6 Bölmeli İndüksiyon Ocak / 6 Zone Induction Cooking Range	1200	730	280	-	18.000	0,439	76	4.212
EST7010	Elektrikli Kapalı Ocak / Electric Solid Top Range	400	730	280	-	6.000	0,151	51	1.092
EST7020	Elektrikli Kapalı Ocak / Electric Solid Top Range	800	730	280	-	12.000	0,295	94	1.872
GST7010	Gazlı Kapalı Ocak / Gas Solid Top Range	400	730	280	-	5.500	0,151	45	1.144
GST7020	Gazlı Kapalı Ocak / Gas Solid Top Range	800	730	280	-	8.000	0,295	65	2.028
GSF7020	Gazlı Kapalı Ocaklı Kuzine/Gas Solid Top On Gas Oven	800	730	850	12.400	20.400	0,722	137	3.536
GKF7020	4 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırını 4 Burner Gas Range W/Gas Oven	800	730	850	12,400	42.400	0,722	132	2.938
GKF7021	4 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırını 4 Burner Gas Range W/Gas Oven	800	730	850	12.400	47.400	0,722	135	3.042
GKF7030	6 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırını 6 Burner Gas Range W/Gas Oven	1200	730	850	12,400	57.400	1,074	150	4.129
GKF7031	6 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırını 6 Burner Gas Range W/Gas Oven	1200	730	850	12.400	64.900	1,074	155	4.233
GKF7030M	6 Brülörlü Gazlı Kuzine Büyük Fırını 6 Burner Gas Range W/Maxi Gas Oven	1200	730	850	15.000	60.000	1,074	170	4.368
GKFE7020	Gazlı Kuzine Elektrikli Fırını/Gas Ranges W / Electric Oven	800	730	850	5.000	30.000	0,722	129	2.938
GKFE7030	Gazlı Kuzine Elektrikli Fırını/Gas Ranges W / Electric Oven	1200	730	850	5.000	45.000	1,074	145	4.129
EKF7020	4 Yuvarlak Pleytli Elektrikli Kuzine Fırını 4 Round Electric Hot Plate Range W/ Electric Oven	800	730	850	5.000	15.400	0,688	90	2.496
EKF7030	6 Yuvarlak Pleytli Elektrikli Kuzine Fırını 6 Round Electric Hot Plate Range W/ Electric Oven	1200	730	850	5.000	20.600	1,024	121	3.286
EKF7020K	4 Kare Pleytli Elektrikli Kuzine Fırını 4 Square Electric Hot Plate Range W/ Electric Oven	800	730	850	5.000	15.400	0,688	92	3.047
EKF7030K	6 Kare Pleytli Elektrikli Kuzine Fırını 6 Square Electric Hot Plate Range W/ Electric Oven	1200	730	850	5.000	20.600	1,024	124	3.952
IKF7020	4 Bölmeli İndüksiyon Ocak Elektrikli Fırını 4 Zone Induction Cooking Range W/Electric Oven	800	730	850	5.000	17.000	0,688	95	4.056
IKF7030	6 Bölmeli İndüksiyon Ocak Elektrikli Fırını 6 Zone Induction Cooking Range W/Electric Oven	1200	730	850	5.000	23.000	1,024	127	5.824

## Piştirme Ekipmanları 700 Seri / Cooking Equipments 700 Serie

Model	Ürün Açıklaması / Description	a	b	h	Fırın / Oven W	Toplam Güç Total Power W	m <sup>3</sup>	kg	€
GPI7010S	Düz Yüzeyle Gazlı Izgara / Gas Fry Top-Smooth	400	730	280	-	7.500	0,178	54	925
GPI7020S	Düz Yüzeyle Gazlı Izgara / Gas Fry Top-Smooth	800	730	280	-	15.000	0,348	91	1.539
GPI7010R	Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara / Gas Fry Top-Ribbed	400	730	280	-	7.500	0,178	53	957
GPI7020R	Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara / Gas Fry Top-Ribbed	800	730	280	-	15.000	0,348	89	1.664
GPI7020SR	Düz+Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top-Smooth+Ribbed	800	730	280	-	15.000	0,348	90	1.581
GPI7030S	Düz Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top- Smooth	1200	730	850	-	22.500	0,517	146	2.028
GPI7030R	Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top- Ribbed	1200	730	850	-	22.500	0,517	142	2.298
GPI7030SR	Düz+Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top- Smooth+Ribbed	1200	730	850	-	22.500	0,517	144	2.163
CC7010	GPI7010.. Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for GPI7010.. Models	-	-	-	-	-	-	-	468
CC7020	GPI7020.. Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for GPI7020.. Models	-	-	-	-	-	-	-	884
CC7030	GPI7030.. Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for GPI7030.. Models	-	-	-	-	-	-	-	1.144
EPI7010S	Düz Yüzeyle Elektrikli Izgara/Electric Fry Top- Smooth	400	730	280	-	4.500	0,178	48	1.056
EPI7020S	Düz Yüzeyle Elektrikli Izgara/Electric Fry Top- Smooth	800	730	280	-	9.000	0,348	87	1.654
EPI7010R	Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top- Ribbed	400	730	280	-	4.500	0,178	47	1.087
EPI7020R	Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top- Ribbed	800	730	280	-	9.000	0,348	85	1.778
EPI7020SR	Düz+Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top- Smooth+Ribbed	800	730	280	-	9.000	0,348	86	1.695
EPI7030S	Düz Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top- Smooth	1200	730	280	-	13.500	0,517	138	2.163
EPI7030R	Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top- Ribbed	1200	730	280	-	13.500	0,517	134	2.434
EPI7030SR	Düz+Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top- Smooth+Ribbed	1200	730	280	-	13.500	0,517	136	2.298
CC7010	EPI7010.. Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for EPI7010.. Models	-	-	-	-	-	-	-	468
CC7020	EPI7020.. Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for EPI7020.. Models	-	-	-	-	-	-	-	884
CC7030	EPI7030.. Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for EPI7030.. Models	-	-	-	-	-	-	-	1.144
GLI7010	Gazlı Lavataş Izgara / Gas Lavastone Grill	400	730	280	-	5.500	0,178	61	1.165
GLI7020	Gazlı Lavataş Izgara / Gas Lavastone Grill	800	730	280	-	11.000	0,348	100	1.747
GLI7030	Gazlı Lavataş Izgara / Gas Lavastone Grill	1200	730	280	-	16.500	0,517	145	2.434
GSI7010	Gazlı Amerikan Izgara / Gas American Grill	400	730	280	-	5.500	0,178	63	1.279
GSI7020	Gazlı Amerikan Izgara / Gas American Grill	800	730	280	-	11.000	0,348	103	1.820
GSI7030	Gazlı Amerikan Izgara / Gas American Grill	1200	730	280	-	16.500	0,517	150	2.517
ESI7010	Elektrikli Amerikan Izgara / Electric American Grill	400	730	280	-	4.000	0,178	59	1.435
ESI7020	Elektrikli Amerikan Izgara / Electric American Grill	800	730	280	-	8.000	0,347	96	2.028
ESI7030	Elektrikli Amerikan Izgara / Electric American Grill	1200	730	280	-	12.000	0,517	140	2.829
GSB7010	Gazlı Benmari / Gas Bain Maries	400	730	280	-	2.000	0,151	30	1.092
GSB7020	Gazlı Benmari / Gas Bain Maries	800	730	280	-	4.000	0,295	48	1.768
ESB7010	Elektrikli Benmari / Electric Bain Marie	400	730	280	-	1.500	0,151	28	926
ESB7020	Elektrikli Benmari / Electric Bain Marie	800	730	280	-	3.000	0,295	45	1.508
GFP7010	Gazlı Fritöz, Dolaplı / Gas Fryer, W/Base Cupboard	400	730	850	-	16.000	0,370	50	1.758
GFP7020	Gazlı Fritöz, Dolaplı / Gas Fryer, W/Base Cupboard	800	730	850	-	32.000	0,722	85	3.110

## Piştirme Ekipmanları 700 Seri / Cooking Equipments 700 Serie

Model	Ürün Açıklaması / Description	a	b	h	Firin / Oven W	Toplam Güç Total Power W	m <sup>3</sup>	kg	€
EFP7010	Elektrikli Fritöz / Electric Fryer	400	730	280	-	12.000	0,151	32	1.498
EFP7020	Elektrikli Fritöz / Electric Fryer	800	730	280	-	24.000	0,295	48	2.480
GMF7010	Gazlı Makarna Pişirici / Gas Pasta Cookers	400	730	850	-	10.000	0,369	54	2.340
GMF7020	Gazlı Makarna Pişirici / Gas Pasta Cookers	800	730	850	-	20.000	0,721	92	3.900
EMF7010	Elektrikli Makarna Pişirici / Electric Pasta Cookers	400	730	280	-	7.500	0,195	30	1.723
EMF7020	Elektrikli Makarna Pişirici / Electric Pasta Cookers	800	730	280	-	15.000	0,380	49	3.078
EPD7010	Elektrikli Patates Dinlendirme / Electric Chips Scuttle	400	730	280	-	1.000	0,195	25	655
NTR7010	Ara Tezgah / Worktop	400	730	280	-	-	0,151	19	354
NTR7015	Ara Tezgah / Worktop	600	730	280	-	-	0,223	23	541
NTR7020	Ara Tezgah / Worktop	800	730	280	-	-	0,295	26	593
NTR7010C	Ara Tezgah, Çekmeceli / Worktop With Drawer	400	730	280	-	-	0,151	29	697
NTR7020C	Ara Tezgah, Çekmeceli / Worktop With Drawer	800	730	280	-	-	0,295	40	1.019
NTR7010E	Ara Tezgah, Evyeli / Worktop With Sink	400	730	280	-	-	0,151	24	822
STD7010D	Alt Stant Kapaklı Base Cupboard w / Door	400	600	570	-	-	0,153	19	328
STD7015D	Alt Stant Kapaklı Base Cupboard w / Door	600	600	570	-	-	0,227	26	447
STD7020D	Alt Stant Kapaklı Base Cupboard w / Door	800	600	570	-	-	0,300	30	515
STD7030D	Alt Stant Kapaklı Base Cupboard w / Door	1200	600	570	-	-	0,446	41	707
STD7010C	Alt Stant Çekmeceli / Base Cupboard w/ Drawer	400	600	570	-	-	0,153	28	811
STD7020C	Alt Stant Çekmeceli / Base Cupboard w/ Drawer	800	600	570	-	-	0,300	40	1.248
STD7030C	Alt Stant Çekmeceli / Base Cupboard w/ Drawer	1200	600	570	-	-	0,446	45	1.768
STD7010	Alt Stant Kapaksız / Open Front Base Cupboard	400	555	570	-	-	0,141	16	270
STD7015	Alt Stant Kapaksız / Open Front Base Cupboard	600	555	570	-	-	0,209	21	338
STD7020	Alt Stant Kapaksız / Open Front Base Cupboard	800	555	570	-	-	0,276	24	352
STD7030	Alt Stant Kapaksız / Open Front Base Cupboard	1200	555	570	-	-	0,410	29	549
GKT7080	İndirekt Gazlı Kaynatma Tenceresi 80 lt. Indirect Gas Boiling Pan 80 lt.	800	730	850	-	18.000	0,754	120	5.720
EKT7080	İndirekt Elektrikli Kaynatma Tenceresi 80 lt. Indirect Electric Boiling Pan 80 lt.	800	730	850	-	12.000	0,754	110	5.616
GDT7050	Gazlı Devrilir Tava 50 lt. / Gas Tilting Bratt Pan 50 lt.	800	730	850	-	12.000	0,722	135	3.422
EDT7050	Elektrikli Devrilir Tava 50 lt. Electric, Tilting Bratt Pan 50 lt.	800	730	850	-	8.000	0,722	125	3.318

Model Model	Ürün Adı Product Name	Birlikte Kullanılabilir Use With	€
-------------	-----------------------	----------------------------------	---

## > Ocak ve Kuzineler için Aksesuarlar / Accessories for Ranges

GW21	Gastronom Tel Izgara GN 2/1 Gastronorm Wire Grid GN 2/1	GKF... Modelleri GKF... Models	50
GKA15107	2 Brülörlü Ocağı Izgaraya Çevirmek için Düz Pleyt Smooth Plate for 2 Burner Cookers	GKO..., GKF... Modelleri GKO..., GKF... Models	416
GKA15157	2 Brülörlü Ocağı Izgaraya Çevirmek için Nervürlü Pleyt Ribbed Plate for 2 Burner Cookers	GKO..., GKF... Modelleri GKO..., GKF... Models	458

## > Izgaralar için Aksesuarlar / Accessories for Grills

PGA1079	Pleyt Izgara için Düz Spatula Spatula for Smooth Plate Grill	GPI..., EPI... Modelleri GPI..., EPI... Models	39
PGA1179	Pleyt Izgara için Nervürlü Spatula Spatula for Ribbed Plate Grill	GPI..., EPI... Modelleri GPI..., EPI... Models	47
LGA1179	Lavataş Izgara için Nervürlü Spatula Spatula for Lavastone Grill	GLI... Modelleri GLI... Models	47

## > Kaynatma Tencereleri Aksesuarlar / Accessories for Boiling Pans

KTC80	700 Seri Kaynatma Tencereleri için Pişirme Basketi Cooking Basket for Serie 700 Boiling Pans	EKT..., GKT... Modelleri EKT..., GKT... Models	800
-------	---	---	-----

## > Genel Aksesuarlar / General Accessories

ACSTR09	Alt Standlar için GN Tepsi Rayı Trays Supports For Base Cupboards	700 Serisi Serie 700	343
ACSW079	Alt Standlar için tekerlek kiti Set of Wheels For Base Cupboards	700 ve 900 Serisi Serie 700 and 900	198
ACSS07	Orta Grup Uygulamaları için Yan Kapatma Paneli Pair of side finishing panels for island cooking blocks	700 Serisi Serie 700	728
ACSB24007	Alt Baza - 240 cm S/S Plinth- 240 cm	700 Serisi Serie 700	800
ACSB28007	Alt Baza - 280 cm S/S Plinth- 280 cm	700 Serisi Serie 700	936
ACSB32007	Alt Baza - 320 cm S/S Plinth- 320 cm	700 Serisi Serie 700	1.019
ACSB36007	Alt Baza - 360 cm S/S Plinth- 360 cm	700 Serisi Serie 700	1.187
ACSB40007	Alt Baza - 400 cm S/S Plinth- 400 cm	700 Serisi Serie 700	1.347
ACSC240079	Orta tip cantilever hat - 240 cm Double front cantilever line- 240 cm	700 Serisi Serie 700	3.952
ACSC280079	Orta tip cantilever hat - 280 cm Double front cantilever line- 280 cm	700 Serisi Serie 700	4.888
ACSC320079	Orta tip cantilever hat - 320 cm Double front cantilever line- 320 cm	700 Serisi Serie 700	5.200
ACSC360079	Orta tip cantilever hat - 360 cm Double front cantilever line- 360 cm	700 Serisi Serie 700	6.032
ACSC400079	Orta tip cantilever hat - 400 cm Double front cantilever line- 400 cm	700 Serisi Serie 700	6.344

## Gazlı Ocaklar Open Gas Ranges



> GK09010




> GK09020



> GK09030

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	 W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
GK09010	2 Brülörlü Gazlı Ocak 2 Burner Gas Range	20.000	400x900x280 35	420x960x450 43	1.149
GK09020	4 Brülörlü Gazlı Ocak 4 Burner Gas Range	40.000	800x900x280 66	820x960x450 76	2.070
GK09030	6 Brülörlü Gazlı Ocak 6 Burner Gas Range	60.000	1200x900x280 93	1220x960x450 109	2.985

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
GK09010	2.117 m <sup>3</sup> /h	1.111 m <sup>3</sup> /h	1.577 kg/h	0.828 kg/h	R 1/2"
GK09020	4.233 m <sup>3</sup> /h	2.222 m <sup>3</sup> /h	3.155 kg/h	1.656 kg/h	R 1/2"
GK09030	6.350 m <sup>3</sup> /h	3.334 m <sup>3</sup> /h	4.732 kg/h	2.484 kg/h	R 1/2"

### Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde  
Pres baskı yekpare üst tabla  
Gaz emniyet tertibatı ve termokupl  
Pilot alevli brülörler  
Pik döküm çıkarılabilir üst ocak ızgarası  
İç ve dış yanışlı piriç brülörler  
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler  
Set üstü veya alt stant ile birlikte kullanılabilir  
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla  
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi  
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozzulları
- > Stainless steel exterior panels  
Monoblock worktop  
Gas safety component and thermocouple  
Pilot flame burners  
Cast iron removable top pan grids  
Double crown brass burners  
High performance and low-emission gas burners  
Ease of handling for countertop or with open/ closed base  
Easy to clean through rounded corners worktop  
Combustion system developed for natural or lpg gas  
Conversion nozzles supplied as standard

## Gazlı Wok Ocaklar Gas Wok Ranges



> GKW9010



> GKW9020



> GKW9030

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
GKW9010	1 Brülörlü Gazlı Wok Ocak 1 Gas Wok Range	13.500	400x900x280 39	420x960x530 47	1.144
GKW9020	2 Brülörlü Gazlı Wok Ocak 2 Gas Wok Range	27.000	800x900x280 68	820x960x530 78	2.132
GKW9030	3 Brülörlü Gazlı Wok Ocak 3 Gas Wok Range	40.500	1200x900x280 96	1220x960x530 112	2.964

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
GKW9010	1.429 m <sup>3</sup> /h	0.750 m <sup>3</sup> /h	1.065 kg/h	0.559 kg/h	R 3/4"
GKW9020	2.857 m <sup>3</sup> /h	1.500 m <sup>3</sup> /h	2.129 kg/h	1.118 kg/h	R 3/4"
GKW9030	4.286 m <sup>3</sup> /h	2.250 m <sup>3</sup> /h	3.194 kg/h	1.667 kg/h	R 3/4"

### Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde  
Pres baskı yekpare üst tabla  
Emniyet tertibatlı, termokupllu, pilot alevli brülörler  
Pik döküm çıkarılabilir Ø 31 cm üst ocak ızgarası  
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler  
Set üstü veya alt stant ile birlikte kullanılabilir  
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla  
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi  
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları
- > Stainless steel exterior panels  
Monoblock worktop  
Gas safety component, thermocouple, pilot flame burners  
Cast iron removable Ø 31 cm top pan grid  
High performance and low-emission gas burners  
Ease of handling for countertop or with open/ closed base  
Easy to clean through rounded corners worktop  
Combustion system developed for natural or lpg gas  
Conversion nozzles supplied as standard



## Gazlı Show Ocaklar Gas Show Open Ranges



> GKS9010




> GKS9020



> GKS9030

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	 W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		€
GKS9010	Gazlı Show Ocak Gas Show Open Range	10.000	400x900x280	32	420x960x450	40	1.002
GKS9020	Gazlı Show Ocak Gas Show Open Range	20.000	800x900x280	60	820x960x450	70	1.877
GKS9030	Gazlı Show Ocak Gas Show Open Range	30.000	1200x900x280	84	1220x960x450	99	2.725

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
GKS9010	1.058 m <sup>3</sup> /h	0.556 m <sup>3</sup> /h	0.789 kg/h	0.414 kg/h	R 1/2
GKS9020	2.117 m <sup>3</sup> /h	1.111 m <sup>3</sup> /h	1.577 kg/h	0.826 kg/h	R 1/2
GKS9030	3.175 m <sup>3</sup> /h	1.666 m <sup>3</sup> /h	2.366 kg/h	1.242 kg/h	R 1/2

### Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde  
Pres baskı yekpare üst tabla  
Gaz emniyet tertibatı ve termokupl  
Pilot alevli brülörler  
Pik döküm çıkarılabilir üst ocak ızgarası  
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler  
Set üstü veya alt stant ile birlikte kullanılabilir  
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi  
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları
- > Stainless steel exterior panels  
Monoblock worktop  
Gas safety component and thermocouple  
Pilot flame burners  
Cast iron removable top pan grids  
High performance and low-emission gas burners  
Usable for countertop or with base cupboard  
Combustion system developed for natural or lpg gas  
Conversion nozzles supplied as standard

## Gazlı Dört Yanırlı Ocak 4 Rings Gas Range



> GKS9020B

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		€
GKS9020B	Gazlı Dört Yanırlı Ocak 4 Rings Gas Range	32.000	800x900x280	60	820x960x450	70	1.716

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
GKS9020B	3.387 m <sup>3</sup> /h	1.778 m <sup>3</sup> /h	2.524 kg/h	1.325 kg/h	R 1/2

### Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde  
Pres baskı yekpare üst tabla  
Gaz emniyet tertibatı ve termokupl  
Pilot alevli brülörler  
Pik döküm çıkarılabilir üst ocak ızgarası  
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler  
Set üstü veya alt stant ile birlikte kullanılabilir  
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla  
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi  
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları
- > Stainless steel exterior panels  
Monoblock worktop  
Gas safety component and thermocouple  
Pilot flame burners  
Cast iron removable top pan grids  
High performance and low-emission gas burners  
Usable for countertop or with base cupboard  
Easy to clean through rounded corners worktop  
Combustion system developed for natural or lpg gas  
Conversion nozzles supplied as standard

## Elektrikli Ocaklar, Kare Pleyt Electric Square Hot Plate Range



➤ EKO9010K




➤ EKO9020K



➤ EKO9030K

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	⚡ W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€		
	EKO9010K 2 Kare Pleytli Elektrikli Ocak 2 Electric Square Hot Plate Range	8.000	400x900x280	32	420x960x450	40	1.331
	EKO9020K 4 Kare Pleytli Elektrikli Ocak 4 Electric Square Hot Plate Range	16.000	800x900x280	60	820x960x450	70	2.371
	EKO9030K 6 Kare Pleytli Elektrikli Ocak 6 Electric Square Hot Plate Range	24.000	1200x900x280	90	1220x960x450	106	3.432

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm <sup>2</sup>
EKO9010K	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x2,5
EKO9020K	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4
EKO9030K	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x6

### Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik dış gövde  
Pres baskı yekpare üst tabla  
6 kademeli ısı anahtarlı, 30x30 cm kare pleytler  
Set üstü veya alt stant ile birlikte kullanılabilir  
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla

- Stainless steel exterior panels  
Monoblock worktop  
30x30 cm square hot plates with 6-level heat switch  
Ease of handling for countertop or with open/ closed base  
Easy to clean through rounded corners worktop

## İndüksiyon Ocaklar Induction Cooking Ranges



➤ IKO9010



➤ IKO9020



➤ IKO9030

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	⚡ W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€		
IKO9010T	1 Bölmeli İndüksiyon Ocak 1 Zone Induction Cooking Range	3.000	400x900x280	22	420x960x450	29	1.331
IKO9010	2 Bölmeli İndüksiyon Ocak 2 Zone Induction Cooking Range	6.000	400x900x280	24	420x960x450	31	1.664
IKO9020	4 Bölmeli İndüksiyon Ocak 4 Zone Induction Cooking Range	12.000	800x900x280	50	820x960x450	60	3.245
IKO9030	6 Bölmeli İndüksiyon Ocak 6 Zone Induction Cooking Range	18.000	1200x900x280	78	1220x960x450	93	4.763

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm <sup>2</sup>
IKO9010T	220-230 VAC 1N 50 HZ	3x2.5
IKO9010	380-400 VAC 3N 50 HZ	5x2.5
IKO9020	380-400 VAC 3N 50 HZ	5X4
IKO9030	380-400 VAC 3N 50 HZ	5X4

### Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik dış gövde  
Pres baskı yekpare üst tabla  
Cam pişirme yüzeyi  
Dokunmatik kontrol paneli  
10 farklı güç ayarlama fonksiyonu  
Dijital zaman ayarı  
Aşırı ısınma, düşük ve yüksek gerilim koruması  
Set üstü veya alt stant ile birlikte kullanılabilir  
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Stainless steel exterior panels  
Monoblock worktop  
Glass cooking surface  
Touch control panel  
10-different power levels adjustment  
Digital timer  
Overheat, low and high voltage protection.  
Ease of handling for countertop or with open/ closed base  
Easy to clean through rounded corners worktop

## Elektrikli Kapalı Ocaklar Electric Solid Top Ranges



➤ EST9010



➤ EST9020

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	⚡ W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€		
EST9010	Elektrikli Kapalı Ocak Electric Solid Top Range	8.000	400x900x280	60	420x960x450	68	1.352
EST9020	Elektrikli Kapalı Ocak Electric Solid Top Range	16.000	800x900x280	110	820x960x450	120	2.506

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm <sup>2</sup>
EST9010	380-400 VAC 3N 50 HZ	5x2.5
EST9020	380-400 VAC 3N 50 HZ	5x4

### Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik dış gövde
- Pres baskı yekpare üst tabla
- Bağımsız olarak kontrol edilebilen ayrı pişirme bölgesi
- 300 °C'ye kadar ayarlanabilir termostatik ısı kontrolü
- Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
- Düz ve geniş pişirme yüzeyi
- Set üstü veya alt stant ile birlikte kullanılabilir
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Farklı pişirme ihtiyaçlarına cevap veren hassas ısı kontrolü
- Çelik pişirme tablasının altında elektrikli ısıtıcılar
- Düz pişirme yüzeyi sayesinde tava kaydırma kolaylığı

- Stainless steel exterior panels
- Monoblock worktop
- Separate cooking zones that can be controlled independently
- Up 300 °C thermostatic heat control
- Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
- Flat and wide cooking surface
- Ease of handling for countertop or with open/ closed base
- Easy to clean through rounded corners worktop
- Precise temperature control that responds to different cooking needs
- Electric heaters under steel baking table
- Easy pan sliding thanks to the flat cooking surface

## Gazlı Kapalı Ocaklar Gas Solid Top Ranges



➤ GST9010



➤ GST9020

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
GST9010	Gazlı Kapalı Ocak Gas Solid Top Range	7.500	400x900x280 55	420x960x450 65	1.529
GST9020	Gazlı Kapalı Ocak Gas Solid Top Range	11.000	800x900x280 71	820x960x450 81	1.872

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
GST9010	0.794 m <sup>3</sup> /h	0.417 m <sup>3</sup> /h	0.592 kg/h	0.311 kg/h	R 1/2
GST9020	1.164 m <sup>3</sup> /h	0.611 m <sup>3</sup> /h	0.868 kg/h	0.455 kg/h	R 1/2

### Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik dış gövde
- Pres baskı yekpare üst tabla
- Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
- Pilot alevli brülörler
- Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
- Kolay temizlenebilir dayanıklı pik döküm pişirme yüzeyi
- Farklı ısıtma bölgelerine sahip geniş pişirme yüzeyi
- Set üstü veya alt stant ile birlikte kullanılabilir
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
- Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları

- Stainless steel exterior panels
- Monoblock worktop
- Gas safety component and thermocouple
- Pilot flame burners
- High performance and low-emission gas burners
- Easy to clean durable cast iron cooking surface
- Large cooking surface with differentiated heating zones
- Ease of handling for countertop or with open/ closed base
- Easy to clean through rounded corners worktop
- Combustion system developed for natural or lpg gas
- Conversion nozzles supplied as standard

## Gazlı Kapalı Ocaklı Kuzine Gas Solid Top On Gas Oven



➤ GSF9020

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€		
GSF9020	Gazlı Kapalı Ocaklı Kuzine Gas Solid Top On Gas Oven	23.400	800x900x850	139	820x960x1100	156	3.557

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
GSF9020	2.476 m <sup>3</sup> /h	1.300 m <sup>3</sup> /h	1.845 kg/h	0.965 kg/h	R 1/2

### Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik dış gövde
- Pres baskı yekpare üst tabla
- Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
- Pilot alevli brülörler
- 8 kademeli, pilot alevli sıcaklık kontrolü ile fırın içi 300 °C ye kadar ayarlanabilir
- 2 x GN 2/1 kapasiteli fırın haznesi
- Pisk döküm fırın tabanı
- Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
- Farklı ısıtma bölgelerine sahip geniş pişirme yüzeyi
- Kolay temizlenebilir dayanıklı pisk döküm pişirme yüzeyi
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
- Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları
- Stainless steel exterior panels
- Monoblock worktop
- Gas safety component and thermocouple
- Pilot flame burners
- Up to 300 °C adjustable oven temperature with 8-level, pilot flame temperature control
- Oven chamber with 2-level of runners to accommodate 2/1 GN
- Cast iron oven bottom plate
- High performance and low-emission gas burners
- Large cooking surface with differentiated heating zones
- Easy to clean durable cast iron cooking surface
- Easy to clean through rounded corners worktop
- Combustion system developed for natural or lpg gas
- Conversion nozzles supplied as standard

## Gazlı Kuzineler Gas Ranges W / Gas Oven



> GKF9020



> GKF9030



> GKF9030M

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
GKF9020	4 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırınlı 4 Burner Gas Range W/Gas Oven	52.400	800x900x850 133	820x960x1100 150	3.484
GKF9021	4 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırınlı 4 Burner Gas Range W/Gas Oven	47.400	800x900x850 131	820x960x1100 148	3.484
GKF9030	6 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırınlı 6 Burner Gas Range W/Gas Oven	72.400	1200x900x850 160	1220x960x1100 182	4.638
GKF9031	6 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırınlı 6 Burner Gas Range W/Gas Oven	64.900	1200x900x850 157	1220x960x1100 179	4.638
GKF9030M	6 Brülörlü Gazlı Kuzine Büyük Fırınlı 6 Burner Gas Range W/Maxi Gas Oven	75.000	1200x900x850 165	1220x960x1100 187	5.044

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (Inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
GKF9020	5.546 m³/h	2.911 m³/h	4.133 kg/h	2.170 kg/h	R 1/2"
GKF9021	5.016 m³/h	2.634 m³/h	3.738 kg/h	1.963 kg/h	R 1/2"
GKF9030	7.662 m³/h	4.023 m³/h	5.710 kg/h	2.998 kg/h	R 1/2"
GKF9031	6.869 m³/h	3.606 m³/h	5.118 kg/h	2.687 kg/h	R 1/2"
GKF9030M	7.937 m³/h	4.167 m³/h	5.915 kg/h	3.105 kg/h	R 1/2"

### Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde  
Pres baskı yekpare üst tabla  
Gaz emniyet tertibatı ve termokupl  
Pilot alevli brülörler  
8 kademeli, pilot alevli sıcaklık kontrolü ile fırın içi 300 °C ye kadar ayarlanabilir  
2 x GN 2/1 kapasiteli fırın haznesi  
Pik döküm çıkarılabilir üst ocak ızgarası  
Pik döküm fırın tabanı  
İç ve dış yanışlı pirinç brülörler  
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler  
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla  
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi  
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları
- > Stainless steel exterior panels  
Monoblock worktop  
Gas safety component and thermocouple  
Pilot flame burners  
Up to 300 °C adjustable oven temperature with 8-level, pilot flame temperature control  
Oven chamber with 2-level of runners to accommodate 2/1 GN  
Cast iron removable top pan grids  
Cast iron oven bottom plate  
Double crown brass burners  
High performance and low-emission gas burners  
Easy to clean through rounded corners worktop  
Combustion system developed for natural or lpg gas  
Conversion nozzles supplied as standard



## Gazlı Kuzineler Elektrikli Fırınlı Gas Ranges W / Electric Oven





> GKFE9020



> GKFE9030

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	 W	 W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
GKFE9020	Gazlı Kuzine Elektrikli Fırınlı Gas Ranges W / Electric Oven	40.000	5.000	800x900x850 129	820x960x1100 146	3.484
GKFE9030	Gazlı Kuzine Elektrikli Fırınlı Gas Ranges W / Electric Oven	60.000	5.000	1200x900x850 155	1220x960x1100 177	4.638

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm <sup>2</sup>	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (Inch)
			NG		LPG		
			max	min	max	min	
GKFE9020	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x4	4.233 m <sup>3</sup> /h	2.222 m <sup>3</sup> /h	3.155 kg/h	1.656 kg/h	R 1/2
GKFE9030	220-230 V 1N AC 50 HZ	3X4	6.350 m <sup>3</sup> /h	3.334 m <sup>3</sup> /h	4.732 kg/h	2.484 kg/h	R 1/2

### Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde
- Pres baskı yekpare üst tabla
- Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
- Pilot alevli brülörler
- 300 °C'ye kadar birbirinden bağımsız ayarlanabilir alt ve üst fırın sıcaklık kontrolü
- Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanlar
- 2 x GN 2/1 kapasiteli fırın haznesi
- Pik döküm çıkarılabilir üst ocak ızgarası
- Pik döküm fırın tabanı
- Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
- Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları

- > Stainless steel exterior panels
- Monoblock worktop
- Gas safety component and thermocouple
- Pilot flame burners
- Individually adjustable lower and upper oven temperature control up to 300 °C
- Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
- Oven chamber with 2-level of runners to accommodate 2/1 GN
- Cast iron removable top pan grids
- Cast iron oven bottom plate
- High performance and low-emission gas burners
- Easy to clean through rounded corners worktop
- Combustion system developed for natural or lpg gas
- Conversion nozzles supplied as standard

## Elektrikli Kuzineler Electric Ranges W / Electric Oven



➤ EKF9020K



➤ EKF9030K

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	⚡ W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€		
EKF9020K	4 Kare Pleytli Elektrikli Kuzine, Fırınlı 4 Square Electric Hot Plate Range W / Electric Oven	21.000	800x900x850	112	820x960x1050	129	3.588
EKF9030K	6 Kare Pleytli Elektrikli Kuzine, Fırınlı 6 Square Electric Hot Plate Range W / Electric Oven	29.000	1200x900x850	140	1220x960x1050	162	4.992

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm <sup>2</sup>
EKF9020K	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x6
EKF9030K	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x6

### Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik dış gövde  
Pres baskı yekpare üst tabla  
6 kademeli ısı anahtarlı, 30x30 cm kare pleytler  
2xGN 2/1 kapasiteli fırın  
300 °C'ye kadar birbirinden bağımsız ayarlanabilir alt ve üst fırın sıcaklık kontrolü  
Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar  
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Stainless steel exterior panels  
Monoblock worktop  
30x30 cm square hot plates with 6-level heat switch  
Oven chamber with 2-level of runners to accommodate 2/1 GN  
Individually heat control up to 300 ° C for upper and lower of oven temperature  
Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use  
Easy to clean through rounded corners worktop

## İndüksiyon Ocaklar Elektrikli Fırınlı Induction Cooking Ranges W/Electric Oven



> IKF9020



> IKF9030

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	⚡ W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
IKF9020	4 Bölmeli İndüksiyon Ocak Elektrikli Fırınlı 4 Zone Induction Cooking Range W/Electric Oven	17.000	800x900x850 105	820x960x1050 122	4.680
IKF9030	6 Bölmeli İndüksiyon Ocak Elektrikli Fırınlı 6 Zone Induction Cooking Range W/Electric Oven	23.000	1200x900x850 135	1220x960x1050 157	6.448

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm <sup>2</sup>
IKF9020	380-400V 3N 50 HZ	5X4
IKF9030	380-400V 3N 50 HZ	5X6

### Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde  
Pres baskı yekpare üst tabla  
Cam pişirme yüzeyi  
Dokunmatik kontrol paneli  
10 farklı güç ayarlama fonksiyonu  
Dijital zaman ayarı  
Aşırı ısınma, düşük ve yüksek gerilim koruması  
Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar  
2xGN 2/1 kapasiteli fırın  
300 °C'ye kadar birbirinden bağımsız ayarlanabilir alt ve üst fırın sıcaklık kontrolü  
Set üstü veya alt stant ile birlikte kullanılabilir  
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- > Stainless steel exterior panels  
Monoblock worktop  
Glass cooking surface  
Touch control panel  
10-different power levels adjustment  
Digital timer  
Overheat, low and high voltage protection.  
Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use  
2x 2/1 GN capacity oven chamber  
Individually heat control up to 300 ° C for upper and lower oven temperature  
Ease of handling for countertop or with open/ closed base  
Easy to clean through rounded corners worktop

## Gazlı Izgaralar Gas Fry Tops



> GPI9010S



> GPI9020SR

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
GPI9010S	Düz Yüzeyle Gazlı Izgara / Gas Fry Top - Smooth	9.500	400x900x280	63	420x960x530 71 1.019
GPI9020S	Düz Yüzeyle Gazlı Izgara / Gas Fry Top - Smooth	19.000	800x900x280	107	820x960x530 117 1.612
GPI9010R	Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara / Gas Fry Top - Ribbed	9.500	400x900x280	62	420x960x530 70 1.071
GPI9020R	Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara / Gas Fry Top - Ribbed	19.000	800x900x280	105	820x960x530 115 1.924
GPI9020SR	Düz+Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara / Gas Fry Top - Smooth+Ribbed	19.000	800x900x280	106	820x960x530 116 1.768
GPI9030S	Düz Yüzeyle Gazlı Izgara / Gas Fry Top- Smooth	28.500	1200x900x280	161	1220x960x530 176 2.257
GPI9030R	Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara / Gas Fry Top- Ribbed	28.500	1200x900x280	157	1220x960x530 172 2.673
GPI9030SR	Düz+Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara / Gas Fry Top Smooth+Ribbed	28.500	1200x900x280	159	1220x960x530 174 2.465
CC9010	GPI9010... Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for GPI9010... Models	-	-	-	- 520
CC9020	GPI9020... Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for GPI9020... Models	-	-	-	- 988
CC9030	GPI9030... Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for GPI9030... Models	-	-	-	- 1.300

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
GPI9010..	1.005 m³/h	0.528 m³/h	0.749 kg/h	0.393 kg/h	R 1/2"
GPI9020..	2.011 m³/h	1.056 m³/h	1.498 kg/h	0.787 kg/h	R 1/2"
GPI9030..	3.016 m³/h	1.584 m³/h	2.248 kg/h	1.180 kg/h	R 1/2"



### Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde
- Pres baskı yekpare üst tabla
- Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
- Pilot alevli brülörler
- Piezo çakmak ile ateşleme
- Çıkarılabilir pişirme yüzeyi
- Pişirme yüzeyinin arkasında ve yanlarında paslanmaz çelik yüksek sıçrama koruması
- Çıkarılabilir yağ toplama haznesi
- Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
- Set üstü veya alt stant ile birlikte kullanılabilir
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
- Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları

- > Stainless steel exterior panels
- Monoblock worktop
- Burners with flame regulator and thermocouple
- Protected pilot flame
- Piezoelectric ignition system
- Removable cooking surface
- Stainless steel high splash guard on the rear and sides of cooking surface
- Removable oil drawer
- High performance and low-emission gas burners
- Ease of handling for countertop or with open/ closed base
- Easy to clean through rounded corners worktop
- Combustion system developed for natural or lpg gas
- Conversion nozzles supplied as standard

## Elektrikli Izgaralar Electric Fry Tops



> EPI9010R



> EPI9020SR

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	⚡ W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		€
EPI9010S	Düz Yüzeyle Elektrikli Izgara / Electric Fry Top - Smooth	7.500	400x900x280	57	420x960x530	65	1.149
EPI9020S	Düz Yüzeyle Elektrikli Izgara / Electric Fry Top - Smooth	15.000	800x900x280	103	820x960x530	113	1.726
EPI9010R	Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara / Electric Fry Top - Ribbed	7.500	400x900x280	56	420x960x530	64	1.201
EPI9020R	Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara / Electric Fry Top - Ribbed	15.000	800x900x280	101	820x960x530	111	2.038
EPI9020SR	Düz+Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Smooth+Ribbed	15.000	800x900x280	102	820x960x530	112	1.882
EPI9030S	Düz Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top- Smooth	22.500	1200x900x280	153	1220x960x530	168	2.392
EPI9030R	Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top- Ribbed	22.500	1200x900x280	149	1220x960x530	164	2.808
EPI9030SR	Düz+Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top- Smooth+Ribbed	22.500	1200x900x280	151	1220x960x530	166	2.600
CC9010	EPI9010... Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for EPI9010... Models	-	-	-	-	-	520
CC9020	EPI9020... Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for EPI9020... Models	-	-	-	-	-	988
CC9030	EPI9030... Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for EPI9030... Models	-	-	-	-	-	1.300

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm <sup>2</sup>
EPI9010..	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x2,5
EPI9020..	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4
EPI9030..	380-400V 3N 50 HZ	5x6



### Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde  
Pres baskı yekpare üst tabla  
300 °C'ye kadar ayarlanabilir termostatik ısı kontrolü  
Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar  
Çıkarılabilir pişirme yüzeyi  
Pişirme yüzeyinin arkasında ve yanlarında paslanmaz çelik yüksek sıçrama koruması  
Çıkarılabilir yağ toplama haznesi  
Set üstü veya alt stant ile birlikte kullanılabilir  
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- > Stainless steel exterior panels  
Monoblock worktop  
Up 300 °C thermostatic heat control  
Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use  
Removable cooking surface  
Stainless steel high splash guard on the rear and sides of cooking surface  
Removable oil drawer  
Ease of handling for countertop or with open/ closed base  
Easy to clean through rounded corners worktop

## Gazlı Lavataş Izgaralar Gas Lavastone Grills



> GLI9010



> GLI9020



> GLI9030

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
GLI9010	Gazlı Lavataş Izgara Gas Lavastone Grill	9.500	400x900x280 64	420x960x530 72	1.169
GLI9020	Gazlı Lavataş Izgara Gas Lavastone Grill	19.000	800x900x280 118	820x960x530 128	1.830
GLI9030	Gazlı Lavataş Izgara Gas Lavastone Grill	28.500	1200x900x280 160	1220x960x530 176	2.694

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
GLI9010	1.005 m³/h	0.528 m³/h	0.749 kg/h	0.393kg/h	R 1/2"
GLI9020	2.011 m³/h	1.056 m³/h	1.498 kg/h	0.787 kg/h	R 1/2"
GLI9030	3.016 m³/h	1.584 m³/h	2.245 kg/h	1.180 kg/h	R 1/2"



Çıkarılabilir üst döküm  
Cast iron removable grids

### Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde  
Gas safety component and thermocouple
- > Gaz emniyet tertibatı ve termokupl  
Pilot flame removable burners
- > Pilot alevli sökülebilir brülörler  
Removable oil drawer
- > Çıkarılabilir yağ toplama haznesi  
Piezoelectric ignition system
- > Piezo çakmak ile ateşleme  
High performance and low-emission gas burners
- > Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler  
Special design grill to prevent oil dripping
- > Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler  
Adjustable cooking surface height
- > Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler  
Ease of handling for countertop or with open/ closed base
- > Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler  
Easy to clean through rounded corners worktop
- > Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler  
Combustion system developed for natural or lpg gas
- > Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler  
Conversion nozzles supplied as standard

## Gazlı Amerikan Izgaralar Gas American Grills



> GSI9010



> GSI9020



> GSI9030

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
GSI9010	Gazlı Amerikan Izgara Gas American Grill	9.500	400x900x280 66	420x960x530 74	1.247
GSI9020	Gazlı Amerikan Izgara Gas American Grill	19.000	800x900x280 122	820x960x530 132	1.986
GSI9030	Gazlı Amerikan Izgara Gas American Grill	28.500	1200x900x280 164	1220x960x530 180	2.850

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
GSI9010	1.005 m <sup>3</sup> /h	0.528 m <sup>3</sup> /h	0.749 kg/h	0.393kg/h	R 1/2"
GSI9020	2.011 m <sup>3</sup> /h	1.056 m <sup>3</sup> /h	1.498 kg/h	0.787 kg/h	R 1/2"
GSI9030	3.016 m <sup>3</sup> /h	1.584 m <sup>3</sup> /h	2.248 kg/h	1.180 kg/h	R 1/2"



Çıkarılabilir üst döküm  
Cast iron removable grids

### Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde
- Pres baskı yekpare üst tabla
- Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
- Pilot alevli brülörler
- Piezo çakmak ile ateşleme
- Çıkarılabilir pişirme yüzeyi
- Su çekmecesini ile kurutmadan ızgara yapabilmeye özelliği
- V formulu özel tasarım pişirme yüzeyi brülörlere yağ damlamasını önler
- Yükseklik ayarlı pişirme yüzeyi
- Pişirme yüzeyinin arkasında ve yanlarında paslanmaz çelik yüksek sıçrama koruması
- Çıkarılabilir yağ toplama haznesi
- Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
- Set üstü veya alt stant ile birlikte kullanılabilir
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
- Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları
- > Stainless steel exterior panels
- Monoblock worktop
- Burners with flame regulator and thermocouple
- Protected pilot flame
- Piezoelectric ignition system
- Removable cooking surface
- Ability to grill without drying with the water drawer
- V-shaped special design cooking surface prevents oil dripping on burners
- Height adjustable cooking surface
- Stainless steel high splash guard on the rear and sides of cooking surface
- Removable oil drawer
- High performance and low-emission gas burners
- Ease of handling for countertop or with open/ closed base
- Easy to clean through rounded corners worktop
- Combustion system developed for natural or lpg gas
- Conversion nozzles supplied as standard

## Elektrikli Amerikan Izgaralar Electric American Grills



➤ ESI9010



➤ ESI9020



➤ ESI9030

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	⚡ W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
ESI9010	Elektrikli Amerikan Izgara Electric American Grill	7.500	400x900x280 62	420x960x530 70	1.404
ESI9020	Elektrikli Amerikan Izgara Electric American Grill	15.000	800x900x280 114	820x9600x530 124	2.288
ESI9030	Elektrikli Amerikan Izgara Electric American Grill	22.500	1200x900x280 150	1220x960x530 166	3.224

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm <sup>2</sup>
ESI9010	380-400V 3N 50 HZ	5x2,5
ESI9020	380-400V 3N 50 HZ	5x4
ESI9030	380-400V 3N 50 HZ	5x6

### Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik dış gövde  
Pres baskı yekpare üst tabla  
Çıkarılabilir pişirme yüzeyi  
Su çekmecesi ile kurutmadan ızgara yapabilmeye özelliği  
V formulu özel tasarım pişirme yüzeyi rezistanslara yağ damlamasını önler  
Pişirme yüzeyinin arkasında ve yanlarında paslanmaz çelik yüksek sıçrama koruması  
Emniyet limit termostatlı  
Set üstü veya alt stant ile birlikte kullanılabilir  
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Stainless steel exterior panels  
Monoblock worktop  
Removable cooking surface  
Ability to grill without drying with water drawer  
V-shaped special design cooking surface prevents oil dripping on resistance  
Stainless steel high splash guard on the rear and sides of cooking surface  
Safety limit thermostat  
Ease of handling for countertop or with open/ closed base  
Easy to clean through rounded corners worktop



## Gazlı Benmariler Gas Bain Maries





> GSB9010



> GSB9020

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	 W		Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
GSB9010	Gazlı Benmari Gas Bain Maries	2.000	1 x GN1/1	400x900x280 22	420x960x450 35	1.269
GSB9020	Gazlı Benmari Gas Bain Maries	4.000	2 x GN1/1	800x900x280 45	820x960x450 55	2.059

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
GSB9010	0.212 m <sup>3</sup> /h	0.111 m <sup>3</sup> /h	0.158 kg/h	0,083 kg/h	R 1/2
GSB9020	0.423 m <sup>3</sup> /h	0.222 m <sup>3</sup> /h	0.315 kg/h	0.166 kg/h	R 1/2

### Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde  
Pres baskı yekpare üst tabla  
Emniyet tertibatlı, termokupllu, pilot alevli brülörler  
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler  
Su boşaltma vanası  
Gastronom küvetlere uygun hazne yapısı  
Set üstü veya alt stant ile birlikte kullanılabilir  
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla  
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi  
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozzulları
- > Stainless steel exterior panels  
Monoblock worktop  
Gas safety component, thermocouple, pilot flame burners  
High performance and low-emission gas burners  
Water drain valve  
Suitable for various kind of gastronom containers  
Usable for countertop or with base cupboard  
Easy to clean through rounded corners worktop  
Combustion system developed for natural or lpg gas  
Conversion nozzles supplied as standard

## Elektrikli Benmariler Electric Bain Maries



> ESB9010



> ESB9020

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	⚡ W	📦	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		€
ESB9010	Elektrikli Benmari Electric Bain Marie	1.500	1 x GN1/1	400x900x280	20	420x960x450	28	1.082
ESB9020	Elektrikli Benmari Electric Bain Marie	3.000	2 x GN1/1	800x900x280	42	820x960x450	52	1.872

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm <sup>2</sup>
ESB9010	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5
ESB9020	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5

### Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde  
Pres baskı yekpare üst tabla  
Termostatik ısı kontrolü  
Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar  
Gastronom küvetlere uygun hazne yapısı  
Standart olarak temin edilen 3 x GN 1/3 küvet  
Su boşaltma vanası  
Set üstü veya alt stant ile birlikte kullanılabilir  
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- > Stainless steel exterior panels  
Monoblock worktop  
Thermostatic heat control  
Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use  
Suitable for use with various kind of gastronom containers  
3 x 1/3 GN container supplied as standard  
Water drainage valve  
Ease of handling for countertop or with open/ closed base  
Easy to clean through rounded corners worktop

## Gazlı Fritözler Gas Fryers



> GFP9010



> GFP9020

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	W	It.	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		€
GFP9010	Gazlı Fritöz, Dolaplı Gas Fryer, W/Base Cupboard	21.000	25	400x900x850	54	420x960x1100	62	1.893
GFP9020	Gazlı Fritöz, Dolaplı Gas Fryer, W/Base Cupboard	42.000	25+25	800x900x850	102	820x960x1100	112	3.588

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm <sup>2</sup>	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
			NG		LPG		
			max	min	max	min	
GFP9010	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5	2.222 m <sup>3</sup> /h	1.167 m <sup>3</sup> /h	1.656 kg/h	0.870 kg/h	R 3/4"
GFP9020	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5	4.445 m <sup>3</sup> /h	2.334 m <sup>3</sup> /h	3.312 kg/h	1.739 kg/h	R 3/4"

### Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde  
Yağın aşırı ısınmaması için emniyet limit termostatlı  
Emniyet tertibatlı, termokupllu, pilot alevli brülörlü,  
elektrikli ateşleme sistemi  
Yağ boşaltma vanası  
Yağın süzülmesi için sepet askı mekanizması  
190 °C ye kadar ayarlanabilir, pilot alevli sıcaklık kontrolü  
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla  
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi  
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları
- > Stainless steel exterior panels  
Safety limit thermostat  
Gas safety component, thermocouple, pilot flame burner and  
electric ignition systems  
Oil drainage tap  
Basket hanger for oil straining after frying processes  
Up to 190 °C, adjustable temperature control with pilot flame  
Easy to clean through rounded corners worktop  
Combustion system developed for natural or lpg gas  
Conversion nozzles supplied as standard

## Elektrikli Fritözler Electric Fryers



> EFP9010



> EFP9020

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	⚡ W	It. It.	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€		
EFP9010	Elektrikli Fritöz, Dolaplı Electric Fryer, W/Base Cupboard	19.500	25	400x900x850	47	420x960x1100	55	1.872
EFP9020	Elektrikli Fritöz, Dolaplı Electric Fryer, W/Base Cupboard	39.000	25+25	800x900x850	85	820x960x1100	95	3.302

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm <sup>2</sup>
EFP9010	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4
EFP9020	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x10

### Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde  
Pres baskı yekpare üst tabla  
Yağın aşırı ısınmaması için emniyet limit termostatlı  
İç hazne temizliği için emniyet siviçli hareketli ısıtıcılar  
Yağ boşaltma vanası  
Yağın süzülmesi için sepet askı mekanizması  
E.G.O. emniyet limit termostatlı  
180 °C'ye kadar ayarlanabilir E.G.O. termostat  
Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar  
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- > Stainless steel exterior panels  
Monoblock worktop  
Safety limit thermostat  
Movable, safety switched heating resistor for easy cleaning of well  
Oil drainage tap  
Basket hanger for oil straining after frying processes  
E.G.O. safety limit thermostat  
Up to 180 °C, adjustable E.G.O. thermostat  
Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use  
Easy to clean through rounded corners worktop

## Gazlı Makarna Pişiriciler Gas Pasta Cookers



> GMF9010



> GMF9020

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	⚡ W	📏 It.	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
GMF9010	Gazlı Makarna Pişirici Gas Pasta Cookers	15.000	25	400x900x850 58	420x960x1150 66	2.652
GMF9020	Gazlı Makarna Pişirici Gas Pasta Cookers	30.000	25+25	800x900x850 110	820x960x1150 120	4.670

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm <sup>2</sup>	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
			NG		LPG		
			max	min	max	min	
GMF9010	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5	1.588 m <sup>3</sup> /h	0.833 m <sup>3</sup> /h	1.183 kg/h	0.621 kg/h	R 3/4
GMF9020	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5	3.175 m <sup>3</sup> /h	1.667 m <sup>3</sup> /h	2.366 kg/h	1.242 kg/h	R 3/4

### Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde
- Pres baskı yekpare üst tabla
- Emniyet tertibatlı, termokupllu, pilot alevli brülörler
- Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
- Elektrikli ateşleme sistemi
- Su boşaltma vanası
- Su taşma tahliyesi
- Gastronom küvetlere uygun hazne yapısı
- Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
- Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları

- > Stainless steel exterior panels
- Monoblock worktop
- Gas safety component, thermocouple, pilot flame burners
- High performance and low-emission gas burners
- Electric ignition systems
- Water drain valve
- Water overflow pipe
- Suitable for various kind of gastronom containers
- Combustion system developed for natural or lpg gas
- Conversion nozzles supplied as standard

## Elektrikli Makarna Pişiriciler Electric Pasta Cookers



> EMF9010



> EMF9020

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	⚡ W	📏 It.	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€		
EMF9010	Elektrikli Makarna Pişirici, Dolaplı Electric Pasta Cooker, W/Base Cupboard	10.500	25	400x900x850	42	420x960x1150	50	2.205
EMF9020	Elektrikli Makarna Pişirici, Dolaplı Electric Pasta Cooker, W/Base Cupboard	21.000	25+25	800x900x850	75	820x960x1150	90	4.160

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm <sup>2</sup>	Su Girişi Water Inlet (inch)
EMF9010	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4	R 1/2"
EMF9020	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x6	R 1/2"

### Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde  
Pres baskı yekpare üst tabla  
E.G.O Emniyet limit termostatlı  
E.G.O 3 kademeli ısı anahtarları ve termostatik kontrol  
Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar  
Su giriş musluğu  
Elektrik kontrollü su doldurma sistemi  
Su boşaltma vanası  
Su taşma tahliyesi  
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- > Stainless steel exterior panels  
Monoblock worktop  
E.G.O Safety limit thermostat  
E.G.O 3-level heat switch and thermostatic control  
Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use  
Water inlet tap  
Electric controlled water filling system  
Water drain valve  
Water overflow pipe  
Easy to clean through rounded corners worktop


## Elektrikli Patates Dinlendirme Electric Chips Scuttle



➤ EPD9010

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	 W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
EPD9010	Elektrikli Patates Dinlendirme Electric Chips Scuttle	1.000	400x900x280 25	420x960x580 33	733

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm <sup>2</sup>
EPD9010	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5

### Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik dış gövde
- Pres baskı yekpare üst tabla
- Porselen ısıtıcı rezistans
- Yağ süzme tavası
- Set üstü veya alt stant ile birlikte kullanılabilir
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Stainless steel exterior panels
- Monoblock worktop
- Porcelain heating element
- Oil straining pan
- Ease of handling for countertop or with open/ closed base
- Easy to clean through rounded corners worktop

## Ara Tezgah Worktop



> NTR9010



> NTR9020

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness

Model Model	Ürün Adı Description	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		€
NTR9010	Ara Tezgah Worktop	400x900x280	18	420x960x450	26	395
NTR9015	Ara Tezgah Worktop	600x900x280	23	620x960x450	32	572
NTR9020	Ara Tezgah Worktop	800x900x280	27	820x960x450	37	666
NTR9010C	Ara Tezgah, Çekmeceli Worktop With Drawer	400x900x280	28	420x960x450	36	936
NTR9020C	Ara Tezgah, Çekmeceli Worktop With Drawer	800x900x280	39	820x960x450	49	1.352
NTR9010E	Ara Tezgah, Evelyeli Worktop With Sink	400x900x280	23	420x960x450	31	1.134



> NTR9010C



> NTR9020C



> NTR9010E

### Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde  
Pres baskı yekpare üst tabla  
Hijyenik ve ağır çalışma şartlarına uygun kullanım yapısı  
Set üstü veya alt stant ile birlikte kullanılabilir

- > Stainless steel exterior body  
Monoblock worktop  
Suitable for hygienic and heavy-duty working structure  
Ease of handling for countertop or with open/ closed base



## Alt Stant Kapaklı Base Cupboard W / Door



> STD9010D



> STD9020D



> STD9030D

Model Model	Ürün Adı Description	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		€
STD9010D	Alt Stant Kapaklı Base Cupboard w / Door	400x770x570	18	420x800x580	23	364
STD9015D	Alt Stant Kapaklı Base Cupboard w / Door	600x770x570	22	620x800x580	29	504
STD9020D	Alt Stant Kapaklı Base Cupboard w / Door	800x770x570	25	820x800x580	33	556
STD9030D	Alt Stant Kapaklı Base Cupboard w / Door	1200x770x570	35	1220x800x580	46	816
STD9010C	Alt Stant Çekmeceli Base Cupboard w/ Drawer	400x770x570	30	420x800x580	35	988
STD9020C	Alt Stant Çekmeceli Base Cupboard w/ Drawer	800x770x570	39	820x800x580	46	1.435
STD9030C	Alt Stant Çekmeceli Base Cupboard w/ Drawer	1200x770x570	44	1220x800x580	52	2.205

## Alt Stant Çekmeceli Base Cupboard w / Drawer



> STD9010C



> STD9020C



> STD9030C

### Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde  
Ara tezgahlar veya pişirme üniteleri ile birlikte kullanılabilir  
Alt standlar kapaklı veya kapaksız olarak kullanılabilir  
Çift cidarlı ve ergonomik kulplu alt stant kapakları  
GN 1/1x100 küvet kapasiteli

- > Stainless steel exterior panels  
Usable with worktops or cooking units  
Optional usage for base cupboards with or without lid  
Double-walled and ergonomic handles for base cupboard  
GN 1/1x100 container capacity

## Alt Stant Kapaksız Open Front Base Cupboard



> STD9010



> STD9020



> STD9030

Model Model	Ürün Adı Description	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		€
STD9010	Alt Stant Kapaksız Open Front Base Cupboard	400x725x570	15	420x750x580	20	322
STD9015	Alt Stant Kapaksız Open Front Base Cupboard	600x725x570	17	620x750x580	24	390
STD9020	Alt Stant Kapaksız Open Front Base Cupboard	800x725x570	19	820x750x580	27	411
STD9030	Alt Stant Kapaksız Open Front Base Cupboard	1200x725x570	23	1220x750x580	34	655

### Genel Özellikler / General Specifications

> Paslanmaz çelik dış gövde  
Ara tezgahlar veya pişirme üniteleri ile birlikte kullanılabilir  
Alt standlar kapaklı veya kapaksız olarak kullanılabilir

> Stainless steel exterior panels  
Usable with worktops or cooking units  
Optional usage for base cupboards with or without lid

## İndirekt Gazlı Kaynatma Tencereleri Indirect Gas Boiling Pans



> GKT90100



> GKT90150

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	W	lt.	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
GKT90100	İndirekt Gazlı Kaynatma Tenceresi 100 lt. Indirect Gas Boiling Pan 100 lt.	24.000	100	800x900x850 130	820x960x1200 150	5.824
GKT90150	İndirekt Gazlı Kaynatma Tenceresi 150 lt. Indirect Gas Boiling Pan 150 lt.	24.000	150	800x900x850 142	820x960x1200 162	6.032

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm <sup>2</sup>	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)	Su Girişi Water Inlet (inch)
			NG		LPG			
			max	min	max	min		
GKT90100	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5	2.540 m <sup>3</sup> /h	1.334 m <sup>3</sup> /h	1.893 kg/h	0.994 kg/h	R 1/2"	R 1/2"
GKT90150	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5	2.540 m <sup>3</sup> /h	1.334 m <sup>3</sup> /h	1.893 kg/h	0.994 kg/h	R 1/2"	R 1/2"



Aşırı basınç valfi ve manometre  
Pressure safety valve and manometer

### Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde  
2" boşaltma musluğu  
Çift cidarlı hazne  
Karşı ağırlıklı kapak  
Aşırı basınç valfi ve manometre  
Soğuk su girişi  
Emniyet tertibatlı, termokupllu, pilot alevli brülörlü ve elektrikli ateşleme sistemli  
Termostat kumandalı ısı ayarlı  
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla  
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi  
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları
- > Stainless steel exterior panels  
2" drainage tap  
Double jacketed pan  
Counterweighted hinged lid  
Overpressure safety valve and manometer  
Cold water inlet  
Safety component, thermocouple, pilot flame burner and electric ignition systems  
Thermostat controlled heat adjustment  
Easy to clean through rounded corners worktop  
Combustion system developed for natural or lpg gas  
Conversion nozzles supplied as standard

## Direkt Isıtmalı Gazlı Kaynatma Tencereleri Direct Gas Boiling Pans



> GKTD90150

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	W	lt.	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€		
GKTD90150	Gazlı Kaynatma Tenceresi (Direkt) 150 lt. Gas Boiling Pan (Direct) 150 lt.	18.000	150	800x900x850	92	820x960x1150	112	4.961

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)	Su Girişi Water Inlet (inch)
	NG		LPG			
	max	min	max	min		
GKTD90150	1.905 m <sup>3</sup> /h	1.000 m <sup>3</sup> /h	1.420 kg/h	0.745 kg/h	R 1/2"	R 1/2"

### Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde
- > 2" boşaltma musluğu
- Tek cidarlı hazne
- Karşı ağırlıklı kapak
- Soğuk su girişi
- Emniyet tertibatlı, termokupllu, pilot alevli brülörlü
- Manuel ve piezo çakmak ateşlemeli
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
- Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları
- > Stainless steel exterior panels
- > 2" drainage tap
- Single jacket pan
- Counterweighted hinged lid
- Cold water inlet
- Safety component, thermocouple, pilot flame burner
- Manual and piezo electric ignition
- Easy to clean through rounded corners worktop
- Combustion system developed for natural or lpg gas
- Conversion nozzles supplied as standard

## İndirekt Elektrikli Kaynatma Tencereleri Indirect Electric Boiling Pans



> EKT90100



> EKT90150

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	⚡ W	📏 lt.	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
EKT90100	İndirekt Elektrikli Kaynatma Tenceresi 100 lt. Indirect Electric Boiling Pan 100 lt.	18.000	100	800x900x850 130	820x960x1150 150	5.595
EKT90150	İndirekt Elektrikli Kaynatma Tenceresi 150 lt. Indirect Electric Boiling Pan 150 lt.	18.000	150	800x900x850 140	820x960x1150 160	5.803

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm <sup>2</sup>	Su Girişi Water Inlet (inch)
EKT90100	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4	R 1/2"
EKT90150	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4	R 1/2"

### Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde  
2" boşaltma musluğu  
Çift cidarlı hazne  
Karşı ağırlıklı kapak  
Aşırı basınç valfi ve manometre  
Soğuk su girişi  
Termostat kumandalı ısı ayarlı  
Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar  
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- > Stainless steel exterior panels  
2" drainage tap  
Double jacketed pan  
Counterweighted hinged lid  
Overpressure safety valve and manometer  
Cold water inlet  
Thermostat controlled heat adjustment  
Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use  
Easy to clean through rounded corners worktop

## Motorlu, Gazlı Devrilir Tava Automatic Tilting, Gas Bratt Pan



> GDT9080M



> GDT90120M

2.00 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 20/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	W	W	lt.	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
GDT9080M	Motorlu, Gazlı Devrilir Tava 80 lt. Automatic Tilting, Gas Bratt Pan 80 lt.	20.000	40	80	800x900x850 150	820x960x1050 170	5.647
GDT90120M	Motorlu, Gazlı Devrilir Tava 120 lt. Automatic Tilting, Gas Bratt Pan 120 lt.	28.000	40	120	1200x900x850 208	1220x960x1050 233	8.804

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm <sup>2</sup>	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)	Su Girişi Water Inlet (inch)
			NG		LPG			
			max	min	max	min		
GDT9080M	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5	2.117 m <sup>3</sup> /h	1.111 m <sup>3</sup> /h	1.577 kg/h	0.828 kg/h	R 1/2"	R 1/2"
GDT90120M	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5	2.963 m <sup>3</sup> /h	1.556 m <sup>3</sup> /h	2.208 kg/h	1.159 kg/h	R 1/2"	R 1/2"

### Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde  
Manuel ve otomatik devirme mekanizması  
Karşı ağırlıklı kapak  
Soğuk su girişi  
8 Kademeli, emniyet tertibatlı, termokupllu ve pilot alevli  
Tüm modellerde 300 °C'ye kadar ayarlanabilir sıcaklık kontrolü  
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla  
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi  
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları
- > Stainless steel exterior panels  
Manual and automatic tilting system  
Counterweighted hinged lid  
Cold water inlet  
8-level heat adjustment with safety component, thermocouple and pilot flame  
Up 300 °C heat adjustment  
Easy to clean through rounded corners worktop  
Combustion system developed for natural or lpg gas  
Conversion nozzles supplied as standard

## Gazlı Devrilir Tavalar Gas Tilting Bratt Pans



➤ GDT9080



➤ GDT90120

2.00 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 20/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	W	lt.	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
GDT9080	Gazlı Devrilir Tava 80 lt. Gas Tilting Bratt Pan 80 lt.	20.000	80	800x900x850 142	820x960x1050 162	4.285
GDT90120	Gazlı Devrilir Tava 120 lt. Gas Tilting Bratt Pan 120 lt.	28.000	120	1200x900x850 200	1220x960x1050 225	5.658

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)	Su Girişi Water Inlet (inch)
	NG		LPG			
	max	min	max	min		
GDT9080	2.117 m <sup>3</sup> /h	1.111 m <sup>3</sup> /h	1.577 kg/h	0.828 kg/h	R 1/2"	R 1/2"
GDT90120	2.963 m <sup>3</sup> /h	1.556 m <sup>3</sup> /h	2.208 kg/h	1.159 kg/h	R 1/2"	R 1/2"

### Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik dış gövde  
Manuel kaldırma mekanizması  
Karşı ağırlıklı kapak  
Soğuk su girişi  
8 Kademeli, emniyet tertibatlı, termokupllu ve pilot alevli  
Tüm modellerde 300 °C'ye kadar ayarlanabilir sıcaklık kontrolü  
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla  
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi  
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları
- Stainless steel exterior panels  
Manuel tilting system  
Counterweighted hinged lid  
Cold water inlet  
8-level heat adjustment with safety component, thermocouple and pilot flame  
Up 300 °C heat adjustment  
Easy to clean through rounded corners worktop  
Combustion system developed for natural or lpg gas  
Conversion nozzles supplied as standard

## Motorlu, Elektrikli Devrilir Tava Automatic Tilting, Electric Bratt Pan



> EDT9080M



> EDT90120M

2.00 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 20/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	⚡ W	📏 lt.	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€		
EDT9080M	Motorlu, Elektrikli Devrilir Tava 80 lt. Automatic Tilting, Electric Bratt Pan 80 lt.	12.100	80	800x900x850	140	820x960x1050	160	5.408
EDT90120M	Motorlu, Elektrikli Devrilir Tava 120 lt. Automatic Tilting, Electric Bratt Pan 120 lt.	18.100	120	1200x900x850	190	1220x960x1050	215	8.372
EDT90150M	Motorlu, Elektrikli Devrilir Tava 150 lt. Automatic Tilting, Electric Bratt Pan 150 lt.	18.100	150	1200x900x850	195	1220x960x1050	220	9.318

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm <sup>2</sup>	Su Girişi Water Inlet (inch)
EDT9080M	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4	R 1/2"
EDT90120M	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4	R 1/2"
EDT90150M	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4	R 1/2"

### Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde  
Manuel ve otomatik devirme mekanizması  
Karşı ağırlıklı kapak  
Sıcak - soğuk su girişi  
300 °C'ye kadar ayarlanabilir sıcaklık kontrolü  
Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar  
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- > Stainless steel exterior panels  
Manual and automatic tilting system  
Counterweighted hinged lid  
Hot - cold water inlet  
Up 300 °C heat adjustment  
Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use  
Easy to clean through rounded corners worktop



## Elektrikli Devrilir Tavalar Electric Tilting Bratt Pans



> EDT9080



> EDT90120  
EDT90150

2.00 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 20/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	⚡ W	🍹 lt.	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
EDT9080	Elektrikli Devrilir Tava 80 lt. Electric Tilting Bratt Pan 80 lt.	12.000	80	800x900x850 130	820x960x1050 150	4.124
EDT90120	Elektrikli Devrilir Tava 120 lt. Electric Tilting Bratt Pan 120 lt.	18.000	120	1200x900x850 180	1220x960x1050 205	5.574
EDT90150	Elektrikli Devrilir Tava 150 lt. Electric Tilting Bratt Pan 150 lt.	18.000	150	1200x900x850 185	1220x960x1050 210	6.469

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm <sup>2</sup>	Su Girişi Water Inlet (inch)
EDT9080	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4	R 1/2"
EDT90120	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4	R 1/2"
EDT90150	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4	R 1/2"

### Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde
- Manuel kaldırma mekanizması
- Karşı ağırlıklı kapak
- Soğuk su girişi
- Tüm modellerde 300 °C'ye kadar ayarlanabilir sıcaklık kontrolü
- Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla

- > Stainless steel exterior panels
- Manuel tilting system
- Counterweighted hinged lid
- Cold water inlet
- Up 300 °C heat adjustment
- Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
- Easy to clean through rounded corners worktop

## Pişirme Ekipmanları 900 Seri / Cooking Equipments 900 Serie

Model	Ürün Açıklaması / Description	a	b	h	Fırın Oven W	Toplam Güç Total Power W	m <sup>3</sup>	kg	€
GKO9010	2 Brülörlü Gazlı Ocak / 2 Open Gas Range	400	900	280	-	20.000	0,181	43	1.149
GKO9020	4 Brülörlü Gazlı Ocak / 4 Open Gas Range	800	900	280	-	40.000	0,354	76	2.070
GKO9030	6 Brülörlü Gazlı Ocak / 6 Open Gas Range	1200	900	280	-	60.000	0,527	109	2.985
GKW9010	1 Brülörlü Gazlı Wok Ocak / 1 Gas Wok Range	400	900	280	-	13.500	0,214	47	1.144
GKW9020	2 Brülörlü Gazlı Wok Ocak / 2 Gas Wok Range	800	900	280	-	27.000	0,417	78	2.132
GKW9030	3 Brülörlü Gazlı Wok Ocak / 3 Gas Wok Range	1200	900	280	-	40.500	0,621	112	2.964
GKS9010	Gazlı Show Ocak / Gas Show Open Range	400	900	280	-	10.000	0,181	40	1.002
GKS9020	Gazlı Show Ocak / Gas Show Open Range	800	900	280	-	20.000	0,354	70	1.877
GKS9030	Gazlı Show Ocak / Gas Show Open Range	1200	900	280	-	30.000	0,621	99	2.725
GKS9020B	Gazlı Dört Yanırlı Ocak / 4 Rings Gas Range	800	900	280	-	32.000	0,354	70	1.716
EKO9010K	2 Kare Pleytli Elektrikli Ocak / 2 Electric Square Hot Plate Range	400	900	280	-	8.000	0,181	40	1.331
EKO9020K	4 Kare Pleytli Elektrikli Ocak / 4 Electric Square Hot Plate Range	800	900	280	-	16.000	0,354	70	2.371
EKO9030K	6 Kare Pleytli Elektrikli Ocak / 6 Electric Square Hot Plate Range	1200	900	280	-	24.000	0,527	106	3.432
IKO9010T	1 Bölmeli İndüksiyon Ocak / 1 Zone Induction Cooking Range	400	900	280	-	3.000	0,181	29	1.331
IKO9010	2 Bölmeli İndüksiyon Ocak / 2 Zone Induction Cooking Range	400	900	280	-	6.000	0,181	31	1.664
IKO9020	4 Bölmeli İndüksiyon Ocak / 4 Zone Induction Cooking Range	800	900	280	-	12.000	0,354	60	3.245
IKO9030	6 Bölmeli İndüksiyon Ocak / 6 Zone Induction Cooking Range	1200	900	280	-	18.000	0,527	93	4.763
EST9010	Elektrikli Kapalı Ocak / Electric Solid Top Range	400	900	280	-	8.000	0,181	68	1.352
EST9020	Elektrikli Kapalı Ocak / Electric Solid Top Range	800	900	280	-	16.000	0,354	120	2.506
GST9010	Gazlı Kapalı Ocak / Gas Solid Top Range	400	900	280	-	7.500	0,181	65	1.529
GST9020	Gazlı Kapalı Ocak / Gas Solid Top Range	800	900	280	-	11.000	0,354	81	1.872
GSF9020	Gazlı Kapalı Ocaklı Kuzine / Gas Solid Top On Gas Oven	800	900	850	12.400	23.400	0,866	156	3.557
GKF9020	4 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırınlı / 4 Burner Gas Range W / Gas Oven	800	900	850	12.400	52.400	0,866	150	3.484
GKF9021	4 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırınlı / 4 Burner Gas Range W/Gas Oven	800	900	850	12.400	47.400	0,866	148	3.484
GKF9030	6 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırınlı / 6 Burner Gas Range W / Gas Oven	1200	900	850	12.400	72.400	1,288	182	4.638
GKF9031	6 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırınlı / 6 Burner Gas Range W/Gas Oven	1200	900	850	12.400	64.900	1,288	179	4.638
GKF9030M	6 Brülörlü Gazlı Kuzine Büyük Fırınlı / 6 Burner Gas Range W/Maxi Gas Oven	1200	900	850	15.000	75.000	1,288	187	5.044
GKFE9020	Gazlı Kuzine Elektrikli Fırınlı / Gas Ranges W / Electric Oven	800	900	850	5.000	40.000	0,866	146	3.484
GKFE9030	Gazlı Kuzine Elektrikli Fırınlı / Gas Ranges W / Electric Oven	1200	900	850	5.000	60.000	1,288	177	4.638
EKF9020K	4 Kare Pleytli Elektrikli Kuzine, Fırınlı 4 Square Electric Hot Plate Range W/ Electric Oven	800	900	850	5.000	21.000	0,827	129	3.588
EKF9030K	6 Kare Pleytli Elektrikli Kuzine, Fırınlı 6 Square Electric Hot Plate Range W/ Electric Oven	1200	900	850	5.000	29.000	1,230	162	4.992
IKF9020	4 Bölmeli İndüksiyon Ocak Elektrikli Fırınlı 4 Zone Induction Cooking Range W/Electric Oven	800	900	850	5.000	17.000	0,827	122	4.680
IKF9030	6 Bölmeli İndüksiyon Ocak Elektrikli Fırınlı 6 Zone Induction Cooking Range W/Electric Oven	1200	900	850	5.000	23.000	1,230	157	6.448
GPI9010S	Düz Yüzeyle Gazlı Izgara / Gas Fry Top-Smooth	400	900	280	-	9.500	0,214	71	1.019
GPI9020S	Düz Yüzeyle Gazlı Izgara / Gas Fry Top-Smooth	800	900	280	-	19.000	0,417	117	1.612
GPI9010R	Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara / Gas Fry Top-Ribbed	400	900	280	-	9.500	0,214	70	1.071
GPI9020R	Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara / Gas Fry Top-Ribbed	800	900	280	-	19.000	0,417	115	1.924
GPI9020SR	Düz+Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara / Gas Fry Top-Smooth+Ribbed	800	900	280	-	19.000	0,417	116	1.768
GPI9030S	Düz Yüzeyle Gazlı Izgara / Gas Fry Top- Smooth	1200	900	280	-	28.500	0,621	176	2.257
GPI9030R	Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara / Gas Fry Top- Ribbed	1200	900	280	-	28.500	0,621	172	2.673
GPI9030SR	Düz+Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara / Gas Fry Top- Smooth+Ribbed	1200	900	280	-	28.500	0,621	174	2.465
CC9010	GPI9010... EPI9010.. Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for GPI9010... EPI9010.. Models	-	-	-	-	-	-	-	520
CC9020	GPI9020... EPI9020.. Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for GPI9020... EPI9020.. Models	-	-	-	-	-	-	-	988
CC9030	GPI9030... EPI9030.. Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for GPI9030... EPI9030.. Models	-	-	-	-	-	-	-	1.300

Model	Ürün Açıklaması / Description	a	b	h	Fırın Oven W	Toplam Güç Total Power W	m <sup>3</sup>	kg	€
EPI9010S	Düz Yüzeyle Elektrikli Izgara / Electric Fry Top- Smooth	400	900	280	-	7.500	0,214	65	1.149
EPI9020S	Düz Yüzeyle Elektrikli Izgara / Electric Fry Top- Smooth	800	900	280	-	15.000	0,417	113	1.726
EPI9010R	Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara / Electric Fry Top- Ribbed	400	900	280	-	7.500	0,214	64	1.201
EPI9020R	Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara / Electric Fry Top- Ribbed	800	900	280	-	15.000	0,417	111	2.038
EPI9020SR	Düz+Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top- Smooth+Ribbed	800	900	280	-	15.000	0,417	112	1.882
EPI9030S	Düz Yüzeyle Elektrikli Izgara / Electric Fry Top- Smooth	1200	900	280	-	22.500	0,620	168	2.392
EPI9030R	Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara / Electric Fry Top- Ribbed	1200	900	280	-	22.500	0,620	164	2.808
EPI9030SR	Düz+Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara / Electric Fry Top- Smooth+Ribbed	1200	900	280	-	22.500	0,620	166	2.600
GLI9010	Gazlı Lavataş Izgara / Gas Lavastone Grill	400	900	280	-	9.500	0,214	72	1.169
GLI9020	Gazlı Lavataş Izgara / Gas Lavastone Grill	800	900	280	-	19.000	0,417	128	1.830
GLI9030	Gazlı Lavataş Izgara / Gas Lavastone Grill	1200	900	280	-	28.500	0,620	176	2.694
GSI9010	Gazlı Amerikan Izgara / Gas American Grill	400	900	280	-	9.500	0,214	74	1.247
GSI9020	Gazlı Amerikan Izgara / Gas American Grill	800	900	280	-	19.000	0,417	132	1.986
GSI9030	Gazlı Amerikan Izgara / Gas American Grill	1200	900	280	-	28.500	0,621	180	2.850
ESI9010	Elektrikli Amerikan Izgara / Electric American Grill	400	900	280	-	7.500	0,214	70	1.404
ESI9020	Elektrikli Amerikan Izgara / Electric American Grill	800	900	280	-	15.000	0,417	124	2.288
ESI9030	Elektrikli Amerikan Izgara / Electric American Grill	1200	900	280	-	22.500	0,621	166	3.224
GSB9010	Gazlı Benmari / Gas Bain Maries	400	900	280	-	2.000	0,181	35	1.269
GSB9020	Gazlı Benmari / Gas Bain Maries	800	900	280	-	4.000	0,354	55	2.059
ESB9010	Elektrikli Benmari / Electric Bain Marie	400	900	280	-	1.500	0,181	28	1.082
ESB9020	Elektrikli Benmari / Electric Bain Marie	800	900	280	-	3.000	0,354	52	1.872
GFP9010	Gazlı Fritöz, Dolaplı / Gas Fryer, W/Base Cupboard	400	900	850	-	21.000	0,444	62	1.893
GFP9020	Gazlı Fritöz, Dolaplı / Gas Fryer, W/Base Cupboard	800	900	850	-	42.000	0,866	112	3.588
EFP9010	Elektrikli Fritöz, Dolaplı / Electric Fryer, W/Base Cupboard	400	900	850	-	19.500	0,444	55	1.872
EFP9020	Elektrikli Fritöz, Dolaplı / Electric Fryer, W/Base Cupboard	800	900	850	-	39.000	0,866	95	3.302
GMF9010	Gazlı Makarna Pişirici / Gas Pasta Cookers	400	900	850	-	15.000	0,463	66	2.652
GMF9020	Gazlı Makarna Pişirici / Gas Pasta Cookers	800	900	850	-	30.000	0,905	120	4.670
EMF9010	Elektrikli Makarna Pişirici, Dolaplı Electric Pasta Cooker, W/Base Cupboard	400	900	850	-	10.500	0,464	50	2.205
EMF9020	Elektrikli Makarna Pişirici, Dolaplı Electric Pasta Cooker, W/Base Cupboard	800	900	850	-	21.000	0,905	90	4.160
EPD9010	Elektrikli Patates Dinlendirme / Electric Chips Scuttle	400	900	280	-	1.000	0,234	33	733
NTR9010	Ara Tezgah / Worktop	400	900	280	-	-	0,181	26	395
NTR9015	Ara Tezgah / Worktop	600	900	280	-	-	0,268	32	572
NTR9020	Ara Tezgah / Worktop	800	900	280	-	-	0,354	37	666
NTR9010C	Ara Tezgah, Çekmeceli / Worktop With Drawer	400	900	280	-	-	0,181	36	936
NTR9020C	Ara Tezgah, Çekmeceli / Worktop With Drawer	800	900	280	-	-	0,354	49	1.352
NTR9010E	Ara Tezgah, Evelyli / Worktop With Sink	400	900	280	-	-	0,181	31	1.134
STD9010D	Alt Stant Kapaklı / Base Cupboard W/Door	400	770	570	-	-	0,195	23	364
STD9015D	Alt Stant Kapaklı / Base Cupboard W/Door	600	770	570	-	-	0,288	29	504
STD9020D	Alt Stant Kapaklı / Base Cupboard W/Door	800	770	570	-	-	0,380	33	556
STD9030D	Alt Stant Kapaklı / Base Cupboard W/Door	1200	770	570	-	-	0,566	46	816
STD9010C	Alt Stant Çekmeceli / Base Cupboard w/ Drawer	400	770	570	-	-	0,195	35	988
STD9020C	Alt Stant Çekmeceli / Base Cupboard w/ Drawer	800	770	570	-	-	0,380	46	1.435
STD9030C	Alt Stant Çekmeceli / Base Cupboard w/ Drawer	1200	770	570	-	-	0,566	52	2.205
STD9010	Alt Stant Kapaksız / Open Front Base Cupboard	400	725	570	-	-	0,183	20	322
STD9015	Alt Stant Kapaksız / Open Front Base Cupboard	600	725	570	-	-	0,270	24	390
STD9020	Alt Stant Kapaksız / Open Front Base Cupboard	800	725	570	-	-	0,357	27	411

## Pişirme Ekipmanları 900 Seri / Cooking Equipments 900 Serie

Model	Ürün Açıklaması / Description	a	b	h	Fırın Oven W	Toplam Güç Total Power W	m <sup>3</sup>	kg	€
STD9030	Alt Stant Kapaksız / Open Front Base Cupboard	1200	725	570	-	-	0,531	34	655
GKT90100	İndirekt Gazlı Kaynatma Tenceresi 100 lt. Indirect Gas Boiling Pan 100 lt.	800	900	850	-	24.000	0,945	150	5.824
GKT90150	İndirekt Gazlı Kaynatma Tenceresi 150 lt. Indirect Gas Boiling Pan 150 lt.	800	900	850	-	24.000	0,945	162	6.032
GKTD90150	Gazlı Kaynatma Tenceresi (Direkt) 150 lt. Gas Boiling Pan (Direct) 150 lt.	800	900	850	-	18.000	0,905	112	4.961
EKT90100	İndirekt Elektrikli Kaynatma Tenceresi 100 lt. Indirect Electric Boiling Pan 100 lt.	800	900	850	-	18.000	0,905	150	5.595
EKT90150	İndirekt Elektrikli Kaynatma Tenceresi 150 lt. Indirect Electric Boiling Pan 150 lt.	800	900	850	-	18.000	0,905	160	5.803
GDT9080M	Motorlu, Gazlı Devrilir Tava Automatic Tilting, Gas Bratt Pan 80 lt.	800	900	850	-	20.000	0,827	170	5.647
GDT90120M	Motorlu, Gazlı Devrilir Tava Automatic Tilting, Gas Bratt Pan 120 lt.	1200	900	850	-	28.000	1,23	233	8.804
GDT9080	Gazlı Devrilir Tava 80 lt./ Gas Tilting Bratt Pan 80 lt.	800	900	850	-	20.000	0,827	162	4.285
GDT90120	Gazlı Devrilir Tava 120 lt. / Gas Tilting Bratt Pan 120 lt.	1200	900	850	-	28.000	1,230	225	5.658
EDT9080M	Motorlu, Elektrikli Devrilir Tava 80 lt. Automatic Tilting, Electric Bratt Pan 80 lt.	800	900	850	-	12.100	0,827	160	5.408
EDT90120M	Motorlu, Elektrikli Devrilir Tava 120 lt. Automatic Tilting, Electric Bratt Pan 120 lt.	1200	900	850	-	18.100	1,230	215	8.372
EDT90150M	Motorlu, w Devrilir Tava 150 lt. Automatic Tilting, Electric Bratt Pan 150 lt.	1200	900	850	-	18.100	1,230	220	9.318
EDT9080	Elektrikli Devrilir Tava 80 lt. / Electric Tilting Bratt Pan 80 lt.	800	900	850	-	12.000	0,827	150	4.124
EDT90120	Elektrikli Devrilir Tava 120 lt. Electric Tilting Bratt Pan 120 lt.	1200	900	850	-	18.000	1,230	205	5.574
EDT90150	Elektrikli Devrilir Tava 150 lt./ Electric Tilting Bratt Pan 150 lt.	1200	900	850	-	18.000	1,230	210	6.469

Model Model	Ürün Adı Product Name	Birlikte Kullanılabilir Use With	€
-------------	-----------------------	----------------------------------	---

### > Ocak ve Kuzineler için Aksesuarlar / Accessories for Ranges

GW21	Gastronom Tel Izgara GN 2/1 Gastronom Wire Grid GN 2/1	GKF... Modelleri GKF... Models	50
GKA15109	2 Brülörlü Ocağı Izgaraya Çevirmek için Düz Pleyt Smooth Plate for 2 Burner Cookers	GKO..., GKF... Modelleri GKO..., GKF... Models	468
GKA15159	2 Brülörlü Ocağı Izgaraya Çevirmek için Nervürlü Döküm Ribbed Cast Plate for 2 Burner Cookers	GKO..., GKF... Modelleri GKO..., GKF... Models	520



### > Izgaralar için Aksesuarlar / Accessories for Grills

PGA1079	Pleyt Izgara için Düz Spatula Spatula for Smooth Plate Grill	GPI..., EPI... Modelleri GPI..., EPI... Models	40
PGA1179	Pleyt Izgara için Nervürlü Spatula Spatula for Ribbed Plate Grill	GPI..., EPI... Modelleri GPI..., EPI... Models	47
LGA1179	Lavataş Izgara için Nervürlü Spatula Spatula for Lavastone Grill	GLI... Modelleri GLI... Models	47



### > Kaynatma Tencereleri Aksesuarlar / Accessories for Boiling Pans

KTC100	900 Seri Kaynatma Tencereleri için Pişirme Basketi Cooking Basket for Serie 900 Boiling Pans	GKT..., EKT... Modelleri GKT..., EKT... Models	1.009
--------	---	---	-------



### > Genel Aksesuarlar / General Accessories

ACSTR09	Alt Standlar için GN Tepsi Rayı Trays Supports For Base Cupboards	900 Serisi Serie 900	374
ACSW079	Alt Standlar için tekerlek kiti Set of Wheels For Base Cupboards	700 ve 900 Serisi Serie 700 and 900	198
ACSS09	Orta Grup Uygulamaları için Yan Kapatma Paneli Pair of side finishing panels for island cooking blocks	900 Serisi Serie 900	936
ACSB24009	Alt Baza - 240 cm S/S Plinth- 240 cm	900 Serisi Serie 700	852
ACSB28009	Alt Baza - 280 cm S/S Plinth- 280 cm	900 Serisi Serie 900	988
ACSB32009	Alt Baza - 320 cm S/S Plinth- 320 cm	900 Serisi Serie 900	1.040
ACSB36009	Alt Baza - 360 cm S/S Plinth- 360 cm	900 Serisi Serie 900	1.248
ACSB40009	Alt Baza - 400 cm S/S Plinth- 400 cm	900 Serisi Serie 900	1.404
ACSC240079	Orta tip cantilever hat - 240 cm Double front cantilever line- 240 cm	900 Serisi Serie 900	4.056
ACSC280079	Orta tip cantilever hat - 280 cm Double front cantilever line- 280 cm	900 Serisi Serie 900	4.992
ACSC320079	Orta tip cantilever hat - 320 cm Double front cantilever line- 320 cm	900 Serisi Serie 900	5.304
ACSC360079	Orta tip cantilever hat - 360 cm Double front cantilever line- 360 cm	900 Serisi Serie 900	6.240
ACSC400079	Orta tip cantilever hat - 400 cm Double front cantilever line- 400 cm	900 Serisi Serie 900	6.500





## Gazlı Kuzine 1 m<sup>2</sup>-1.5 m<sup>2</sup> Gas Ranges 1 m<sup>2</sup> -1.5 m<sup>2</sup>

304




> GKF100

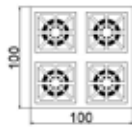


> GKF150



Model Model	Ürün Adı Description	 W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		€
GKF100	Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven	35.000	1000x1000x850	165	1020x1060x950	180	2.642
GKF150	Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven	49.000	1500x1000x850	230	1520x1060x950	250	3.567

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
GKF100	3.704 m <sup>3</sup> /h	1.945 m <sup>3</sup> /h	2.760 kg/h	1.449 kg/h	R 3/4"
GKF150	5.186 m <sup>3</sup> /h	2.723 m <sup>3</sup> /h	3.864 kg/h	2.029 kg/h	R 3/4"



GKF100



GKF150

### Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde  
Emniyet tertibatlı ve termokupllü brülörler  
Pik döküm çıkarılabilir üst ocak ızgarası  
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler  
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla  
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi  
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları
- > Stainless steel exterior panels  
Safety component and with thermocouple burners  
Cast iron removable top pan grids  
High performance and low-emission gas burners  
Easy to clean through rounded corners worktop  
Combustion system developed for natural or lpg gas  
Conversion nozzles supplied as standard

## Gazlı Kuzine 2 m<sup>2</sup> Gas Ranges 2 m<sup>2</sup>

304



> GKF200

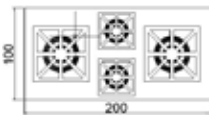


> GKF204

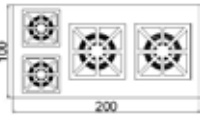


Model Model	Ürün Adı Description	W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
GKF200	Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven	58.000	2000x1000x850 305	2020x1060x1050 320	4.368
GKF201	Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven	58.000	2000x1000x850 305	2020x1060x1050 320	4.368
GKF202	Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven	58.000	2000x1000x850 305	2020x1060x1050 320	4.368
GKF203	Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven	57.000	2000x1000x850 295	2020x1060x1050 310	4.524
GKF204	Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven	57.000	2000x1000x850 295	2020x1060x1050 310	4.524
GKF205	Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven	57.000	2000x1000x850 295	2020x1060x1050 310	4.524

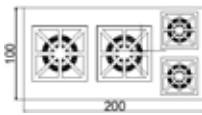
Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
GKF200	6.138 m <sup>3</sup> /h	3.223 m <sup>3</sup> /h	4.574 kg/h	2.401 kg/h	R 3/4"
GKF201	6.138 m <sup>3</sup> /h	3.223 m <sup>3</sup> /h	4.574 kg/h	2.401 kg/h	R 3/4
GKF202	6.138 m <sup>3</sup> /h	3.223 m <sup>3</sup> /h	4.574 kg/h	2.401 kg/h	R 3/4
GKF203	6.032 m <sup>3</sup> /h	3.167 m <sup>3</sup> /h	4.495 kg/h	2.360 kg/h	R 3/4
GKF204	6.032 m <sup>3</sup> /h	3.167 m <sup>3</sup> /h	4.495 kg/h	2.360 kg/h	R 3/4
GKF205	6.032 m <sup>3</sup> /h	3.167 m <sup>3</sup> /h	4.495 kg/h	2.360 kg/h	R 3/4



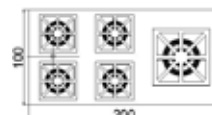
GKF200



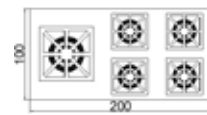
GKF201



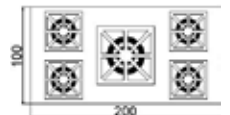
GKF202



GKF203



GKF204



GKF205

### Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde
- Emniyet tertibatlı ve termokupllü brülörler
- Pik döküm çıkarılabilir üst ocak ızgarası
- Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
- Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları

- > Stainless steel exterior panels
- Safety component and with thermocouple burners
- Cast iron removable top pan grids
- High performance and low-emission gas burners
- Easy to clean through rounded corners worktop
- Combustion system developed for natural or lpg gas
- Conversion nozzles supplied as standard



## İndirekt Gazlı Kaynatma Tencereleri Indirect Gas Boiling Pans



➤ GKT90250



➤ GKT500



Model Model	Ürün Adı Description	W	lt.	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€		
GKT90250	İndirekt Gazlı Kaynatma Tenceresi 250 lt. Indirect Gas Boiling Pan 250 lt.	36.000	250	980x1020x950	197	1000x1080x1300	222	8.057
GKT500	İndirekt Gazlı Kaynatma Tenceresi 500 lt. Indirect Gas Boiling Pan 500 lt.	56.000	500	1340x1620x1230	350	1450x1750x1500	380	14.768

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm <sup>2</sup>	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)	Su Girişi Water Inlet (inch)
			NG		LPG			
			max	min	max	min		
GKT90250	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5	3.810 m <sup>3</sup> /h	2.000 m <sup>3</sup> /h	2.839 kg/h	1.491 kg/h	R 1/2"	R 1/2"
GKT500	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5	5.920 m <sup>3</sup> /h	3.111 m <sup>3</sup> /h	4.417 kg/h	2.319 kg/h	R 3/4"	R 1/2"



Aşırı basınç valfi ve manometre  
Pressure safety valve and manometer

### Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik dış gövde
- 2" boşaltma musluğu
- Çift cidarlı hazne
- Karşı ağırlıklı kapak
- Aşırı basınç valfi ve manometre
- Soğuk su girişi
- Emniyet tertibatlı, termokupllu, pilot alevli brülörlü ve elektrikli ateşleme sistemli
- Termostat kumandalı ısı ayarlı
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
- Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları

- Stainless steel exterior panels
- 2" drainage tap
- Double jacketed pan
- Counterweighted hinged lid
- Overpressure safety valve and manometer
- Cold water inlet
- Safety component, thermocouple, pilot flame burner and electric ignition systems
- Thermostat controlled heat adjustment
- Easy to clean through rounded corners worktop
- Combustion system developed for natural or lpg gas
- Conversion nozzles supplied as standard

## İndirekt Elektrikli Kaynatma Tencereleri Indirect Electric Boiling Pans



> EKT400



> EKT500

2.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 25/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	⚡ W	📏 lt.	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
EKT400	İndirekt Elektrikli Kaynatma Tenceresi 400 lt. Indirect Electric Boiling Pan 400 lt.	54.000	400	1525x1500x1230 310	1635x1630x1500 340	13.208
EKT500	İndirekt Elektrikli Kaynatma Tenceresi 500 lt. Indirect Electric Boiling Pan 500 lt.	54.000	500	1525x1500x1230 330	1635x1630x1500 360	14.144

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm <sup>2</sup>	Su Girişi Water Inlet (inch)
EKT400	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x16	R 1/2"
EKT500	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x16	R 1/2"

### Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde  
2" boşaltma musluğu  
Çift cidarlı hazne  
Karşı ağırlıklı kapak  
Aşırı basınç valfi ve manometre  
Soğuk su girişi  
Termostat kumandalı ısı ayarlı  
Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar  
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- > Stainless steel exterior panels  
2" drainage tap  
Double jacketed pan  
Counterweighted hinged lid  
Overpressure safety valve and manometer  
Cold water inlet  
Thermostat controlled heat adjustment  
Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use  
Easy to clean through rounded corners worktop

## Direkt Isıtmalı Gazlı Kaynatma Tencereleri Direct Gas Boiling Pans



> GKTD90250

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	W	lt.	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€		
GKTD90250	Gazlı Kaynatma Tenceresi (Direkt) 250 lt. Gas Boiling Pan (Direct) 250 lt.	28.000	250	980x1020x950	130	1000x1080x1300	155	6.448

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)	Su Girişi Water Inlet (inch)
	NG		LPG			
	max	min	max	min		
GKTD90250	2.963 m <sup>3</sup> /h	1.556 m <sup>3</sup> /h	2.208 kg/h	1.159 kg/h	R 1/2"	R 1/2"

### Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde
- 2" boşaltma musluğu
- Tek cidarlı hazne
- Karşı ağırlıklı kapak
- Soğuk su girişi
- Emniyet tertibatlı, termokupllu, pilot alevli brülörlü
- Manuel ve piezo çakmak ateşlemeli
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
- Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları
- > Stainless steel body
- 2" drainage tap
- Single jacket pan
- Counterweighted hinged lid
- Cold water inlet
- Safety component, thermocouple, pilot flame burner
- Manuel and piezo electric ignition
- Easy to clean through rounded corners worktop
- Combustion system developed for natural or lpg gas
- Conversion nozzles supplied as standard

## İndirekt Elektrikli Kaynatma Tencereleri Indirect Electric Boiling Pans



➤ EKT90250

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla  
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	⚡ W	📏 lt.	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
EKT90250	İndirekt Elektrikli Kaynatma Tenceresi 250 lt. Indirect Electric Boiling Pan 250 lt.	36.000	250	980x1020x950 193	1000x1080x1300 218	7.592

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm <sup>2</sup>	Su Girişi Water Inlet (inch)
EKT90250	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x10	R 1/2"

### Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik dış gövde  
2" boşaltma musluğu  
Çift cidarlı hazne  
Karşı ağırlıklı kapak  
Aşırı basınç valfi ve manometre  
Soğuk su girişi  
Termostat kumandalı ısı ayarlı  
Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar  
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Stainless steel exterior panels  
2" drainage tap  
Double jacketed pan  
Counterweighted hinged lid  
Overpressure safety valve and manometer  
Cold water inlet  
Thermostat controlled heat adjustment  
Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use  
Easy to clean through rounded corners worktop

## Gazlı Yer Ocakları Gas Stock Pot Range

304




> VY068B



> VY078



Model Model	Ürün Adı Description	 W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		€
VY068B	2 Yanırlı Gazlı Yer Ocağı 2 Rings Gas Stock Pot Range	20.000	600x800x500	43	620x880x620	48	728
VY078	4 Yanırlı Gazlı Yer Ocağı 4 Rings Gas Stock Pot Range	32.000	700x900x550	65	720x1000x690	71	1.144

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
VY068B	2.177 m <sup>3</sup> /h	1.111 m <sup>3</sup> /h	1.577 kg/h	0.828 kg/h	R 1/2"
VY078	3.387 m <sup>3</sup> /h	1.778 m <sup>3</sup> /h	2.524 kg/h	1.325 kg/h	R 3/4"

### Genel Özellikler / General Specifications


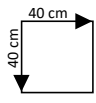
- > Paslanmaz çelik dış gövde  
Emniyet tertibatlı ve termokupllu brülörler  
Pik döküm ocak ızgarası  
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler  
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi  
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları
- > Stainless steel exterior panels  
Safety component and with thermocouple burners  
Cast iron pan grid  
High performance and low-emission gas burners  
Combustion system developed for natural or lpg gas  
Conversion nozzles supplied as standard

## Elektrikli Yer Ocağı Electric Stock Pot Range



➤ EYO400



Model Model	Ürün Adı Description	 W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
 EYO400	Elektrikli Yer Ocağı Electric Stock Pot Range	7.000	600x800x500 36	620x850x600 41	1.140

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm <sup>2</sup>
EYO400	380-400 V 3N AC 50 Hz	5x2,5

### Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik dış gövde  
3 kademeli ısı anahtarlı, 40x40 cm kare pleytler
- Stainless steel exterior panels  
40x40 cm square hot plates with 3-level heat switch

## Gazlı Ocaklar Open Gas Ranges



> GK08010




> GK08020



> GK08030



Model Model	Ürün Adı Description	 W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		€
GK08010	2 Brülörlü Gazlı Ocak 2 Burner Gas Range	17.500	315x810x405	37	335x880x575	45	1.110
GK08020	4 Brülörlü Gazlı Ocak 4 Burner Gas Range	35.000	615x810x405	70	635x880x575	80	1.855
GK08030	6 Brülörlü Gazlı Ocak 6 Burner Gas Range	52.500	915x810x405	99	935x880x575	115	2.770

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
GK08010	1.852 m <sup>3</sup> /h	0.972 m <sup>3</sup> /h	1.380 kg/h	0.725 kg/h	R 1/2
GK08020	3.704 m <sup>3</sup> /h	1.945 m <sup>3</sup> /h	2.760 kg/h	1.449 kg/h	R 1/2
GK08030	5.556 m <sup>3</sup> /h	2.917 m <sup>3</sup> /h	4.141 kg/h	2.174 kg/h	R 1/2

### Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde  
Gas safety component and thermocouple  
Pilot alevli brülörler  
Pilot flame burners  
Pik döküm çıkarılabilir üst ocak ızgarası  
Cast iron removable top pan grids  
Çıkarılabilir atık haznesi  
Removable waste drawer  
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler  
High performance and low-emission gas burners  
Set üstü veya alt stant ile birlikte kullanılabilir  
Ease of handling for countertop or with open/ closed base  
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla  
Easy to clean through rounded corners worktop  
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi  
Combustion system developed for natural or lpg gas  
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları  
Conversion nozzles supplied as standard

## Gazlı Wok Ocaklar Gas Wok Ranges



> GK08010K



> GK08020K



> GK08030K



Model Model	Ürün Adı Description	W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		€
GK08010K	1+1 Brülörlü Gazlı Ocak 1+1 Burner Gas Range	17.500	315x810x405	38	335x880x575	46	1.215
GK08020K	2+2 Brülörlü Gazlı Ocak 2+2 Burner Gas Range	35.000	615x810x405	72	635x880x575	82	2.035
GK08030K	3+3 Brülörlü Gazlı Ocak 3+3 Burner Gas Range	52.500	915x810x405	101	935x880x575	117	3.040

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
GK08010	1.852 m <sup>3</sup> /h	0.972 m <sup>3</sup> /h	1.380 kg/h	0.725 kg/h	R 1/2
GK08020	3.704 m <sup>3</sup> /h	1.945 m <sup>3</sup> /h	2.760 kg/h	1.449 kg/h	R 1/2
GK08030	5.556 m <sup>3</sup> /h	2.917 m <sup>3</sup> /h	4.141 kg/h	2.174 kg/h	R 1/2

### Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde  
Gas safety component and thermocouple  
Pilot alevli brülörler  
Pik döküm çıkarılabilir üst ocak ızgarası  
Çıkarılabilir atık haznesi  
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler  
Set üstü veya alt stant ile birlikte kullanılabilir  
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla  
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi  
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları
- > Stainless steel exterior panels  
Gas safety component and thermocouple  
Pilot flame burners  
Cast iron removable top pan grids  
Removable waste drawer  
High performance and low-emission gas burners  
Ease of handling for countertop or with open/ closed base  
Easy to clean through rounded corners worktop  
Combustion system developed for natural or lpg gas  
Conversion nozzles supplied as standard



## Gazlı Kuzineler Gas Ranges W/ Gas Oven



> GKF8020





> GKF8030



> GKFPS-152



Model Model	Ürün Adı Description	 W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		€		
GKF8020	4 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırınlı 4 Burner Gas Range W/Gas Oven	42.500	615x810x890	137	635x880x1140	154	3 x GN 1/1 65 mm	3.600
GKF8030	4 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırınlı 4 Burner Gas Range W/Gas Oven	64.900	915x810x890	166	935x880x1140	188	3 x GN 2/1 65 mm	4.800
GKFPS-152	6 Brülörlü Gazlı Kuzine, Pleyt Izgaralı 2 Fırınlı 6 Burner Gas Range With Griddle And 2 Ovens	89.300	1520x810x890/1500	410	1540x880x1750	435	3 x GN 2/1 65 mm	5.700

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
GKF8020	4.498 m³/h	2.361 m³/h	3.352 kg/h	1.760 kg/h	R 3/4
GKF8030	6.869 m³/h	3.606 m³/h	5.118 kg/h	2.687 kg/h	R 3/4
GKFPS-152	9.451 m³/h	4.962 m³/h	7.043 kg/h	3.697 kg/h	R 3/4

### Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde  
Gas safety component and thermocouple  
Pilot alevli brülörler  
8 kademeli, pilot alevli sıcaklık kontrolü ile fırın içi  
300 °C ye kadar ayarlanabilir  
Pik döküm çıkarılabilir üst ocak ızgarası  
Çıkarılabilir atık haznesi  
Pik döküm fırın tabanı  
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler  
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla  
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi  
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları
- > Stainless steel exterior panels  
Gas safety component and thermocouple  
Pilot flame burners  
Up to 300 °C adjustable oven temperature with 8-level, pilot flame  
temperature control  
Cast iron removable top pan grids  
Removable waste drawer  
Cast iron oven bottom plate  
High performance and low-emission gas burners  
Easy to clean through rounded corners worktop  
Combustion system developed for natural or lpg gas  
Conversion nozzles supplied as standard

## Elektrikli Fritözler Electric Fryers



> EFP81



> EFP82



Model Model	Ürün Adı Description	⚡ W	📏 It.	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
EFP81	Elektrikli Fritöz Electric Fryer	3.500	8	265x410x380 6	285x475x550 8	460
EFP82	Elektrikli Fritöz Electric Fryer	7.000	8+8	530x410x380 11	550x475x550 14	820

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm <sup>2</sup>
EFP81	220 - 230V 1N AC 50 Hz	3x2,5
EFP82	220 - 230V 1N AC 50 Hz	2x(3x2,5)

### Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde  
Yağın aşırı ısınmaması için emniyet limit termostatlı  
İç hazne temizliği için emniyet siviçli hareketli ısıtıcılar  
Yağ boşaltma vanası  
Yağın süzülmesi için sepet askı mekanizması  
180 °C'ye kadar ayarlanabilir termostat  
Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
- > Stainless steel exterior panmels  
Safety limit thermostat  
Movable, safety switched heating resistor for easy cleaning of well  
Oil drain tap  
Basket hanger for oil straining after frying processes  
Up to 180 °C, adjustable thermostat  
Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use

Model	Ürün Açıklaması / Description	a	b	h	Fırın / Oven W	Toplam Güç Total Power W	m <sup>3</sup>	kg	€
GKF100	Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven	1000	1000	850	7.000	35.000	1,027	180	2.642
GKF150	Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven	1500	1000	850	7.000	49.000	1,531	250	3.567
GKF200	Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven	2000	1000	850	2x7.000	58.000	2,248	320	4.368
GKF201	Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven	2000	1000	850	2x7.000	58.000	2,248	320	4.368
GKF202	Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven	2000	1000	850	2x7.000	58.000	2,248	320	4.368
GKF203	Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven	2000	1000	850	2x7.000	57.000	2,248	310	4.524
GKF204	Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven	2000	1000	850	2x7.000	57.000	2,248	310	4.524
GKF205	Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven	2000	1000	850	2x7.000	57.000	2,248	310	4.524
GKT90250	İndirekt Gazlı Kaynatma Tenceresi 250 lt. Indirect Gas Boiling Pan 250 lt	980	1020	950	-	36.000	1,404	222	8.057
GKT500	İndirekt Gazlı Kaynatma Tenceresi 500 lt. Indirect Gas Boiling Pan 500 lt	1340	1620	1230	-	56.000	3,806	380	14.768
EKT400	İndirekt Elektrikli Kaynatma Tenceresi 400 lt. Indirect Electric Boiling Pan 400 lt	1525	1500	1230	-	54.000	3,997	340	13.208
EKT500	İndirekt Elektrikli Kaynatma Tenceresi 500 lt. Indirect Electric Boiling Pan 500 lt	1525	1500	1230	-	54.000	3,997	360	14.144
GKTD90250	Gazlı Kaynatma Tenceresi (Direkt) 250 lt. Gas Boiling Pan (Direct) 250 lt	980	1020	950	-	28.000	1,404	155	6.448
EKT90250	İndirekt Elektrikli Kaynatma Tenceresi 250 lt. Indirect Electric Boiling Pan 250 lt.	980	1020	950	-	36.000	1,404	218	7.592
VYO68B	2 Yanışlı Gazlı Yer Ocağı 2 Rings Gas Stock Pot Range	600	800	500	-	20.000	0,338	48	728
VYO78	4 Yanışlı Gazlı Yer Ocağı 4 Rings Gas Stock Pot Range	700	900	550	-	32.000	0,496	71	1.144
EYO400	Elektrikli Yer Ocağı Electric Stock Pot Range	600	800	500	-	7.000	0,316	41	1.140
GKO8010	2 Brülörlü Gazlı Ocak 2 Burner Gas Range	315	810	405	-	17.500	0,16	45	1.110
GKO8020	4 Brülörlü Gazlı Ocak 4 Burner Gas Range	615	810	405	-	35.000	0,32	80	1.855
GKO8030	6 Brülörlü Gazlı Ocak 6 Burner Gas Range	915	810	405	-	52.500	0,47	115	2.770
GKO8010K	1+1 Brülörlü Gazlı Ocak 1+1 Burner Gas Range	315	810	405	-	17.500	0,16	46	1.215
GKO8020K	2+2 Brülörlü Gazlı Ocak 2+2 Burner Gas Range	615	810	405	-	35.000	0,32	82	2.035
GKO8030K	3+3 Brülörlü Gazlı Ocak 3+3 Burner Gas Range	915	810	405	-	52.500	0,47	117	3.040
GKF8020	4 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırınlı 4 Burner Gas Range W/Gas Oven	615	810	890	7.500	42.500	0,63	154	3.600
GKF8030	6 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırınlı 6 Burner Gas Range W/Gas Oven	915	810	890	12.400	64.900	0,93	188	4.800
GKFPS-152	6 Brülörlü Gazlı Kuzine, Pleyt Izgaralı 2 Fırınlı 6 Burner Gas Range With Griddle And 2 Owens	1520	810	890/1500	2x12.400	89.300	2,37	435	5.700
EFP81	Elektrikli Fritöz Electric Fryer	265	410	380	-	3.500	0,07	8	460
EFP82	Elektrikli Fritöz Electric Fryer	530	410	380	-	7.000	0,14	14	820

## Gazlı Kuzine 1 m<sup>2</sup>-1.5 m<sup>2</sup> Gas Ranges 1 m<sup>2</sup> -1.5 m<sup>2</sup>




> GKF100-ECO

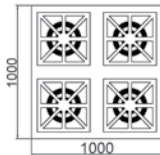


> GKF150-ECO

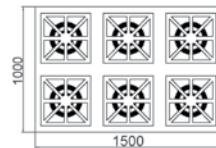


Model Model	Ürün Adı Description	 W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
GKF100-ECO	Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven	35.000	1000x1000x850 135	1020x1080x1050 150	2.000
GKF150-ECO	Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven	49.000	1500x1000x850 185	1520x1080x1050 205	2.700

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
GKF100-ECO	3.704 m <sup>3</sup> /h	1.945 m <sup>3</sup> /h	2.760 kg/h	1.449 kg/h	R 3/4"
GKF150-ECO	5.186 m <sup>3</sup> /h	2.723 m <sup>3</sup> /h	3.864 kg/h	2.029 kg/h	R 3/4"



GKF100-ECO



GKF150-ECO

### Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde  
Emniyet tertibatlı ve termokupllu brülörler  
Pik döküm çıkarılabilir üst ocak ızgarası  
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler  
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla  
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi  
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları
- > Stainless steel exterior panels  
Safety component and with thermocouple burners  
Cast iron removable top pan grids  
High performance and low-emission gas burners  
Easy to clean through rounded corners worktop  
Combustion system developed for natural or lpg gas  
Conversion nozzles supplied as standard

## Gazlı Kuzine 2 m<sup>2</sup> Gas Ranges 2 m<sup>2</sup>




➤ GKF200-ECO

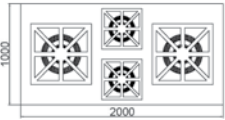


➤ GKF204-ECO

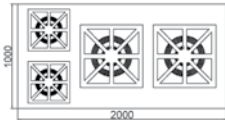


Model Model	Ürün Adı Description	 W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		€
GKF200 -ECO	Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven	58.000	2000x1000x850	255	2020x1080x1050	270	3.500
GKF201 -ECO	Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven	58.000	2000x1000x850	255	2020x1080x1050	270	3.500
GKF202 -ECO	Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven	58.000	2000x1000x850	255	2020x1080x1050	270	3.500
GKF203 -ECO	Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven	57.000	2000x1000x850	245	2020x1080x1050	260	3.600
GKF204 -ECO	Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven	57.000	2000x1000x850	245	2020x1080x1050	260	3.600
GKF205 -ECO	Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven	57.000	2000x1000x850	245	2020x1080x1050	260	3.600

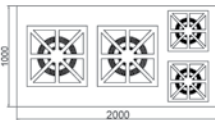
Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
GKF200 -ECO	6.138 m <sup>3</sup> /h	3.223 m <sup>3</sup> /h	4.574 kg/h	2.401 kg/h	R 3/4"
GKF201 -ECO	6.138 m <sup>3</sup> /h	3.223 m <sup>3</sup> /h	4.574 kg/h	2.401 kg/h	R 3/4"
GKF202 -ECO	6.138 m <sup>3</sup> /h	3.223 m <sup>3</sup> /h	4.574 kg/h	2.401 kg/h	R 3/4"
GKF203 -ECO	6.032 m <sup>3</sup> /h	3.167 m <sup>3</sup> /h	4.495 kg/h	2.360 kg/h	R 3/4"
GKF204 -ECO	6.032 m <sup>3</sup> /h	3.167 m <sup>3</sup> /h	4.495 kg/h	2.360 kg/h	R 3/4"
GKF205 -ECO	6.032 m <sup>3</sup> /h	3.167 m <sup>3</sup> /h	4.495 kg/h	2.360 kg/h	R 3/4"



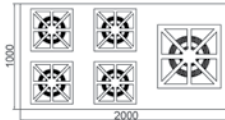
GKF200-ECO



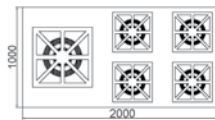
GKF201-ECO



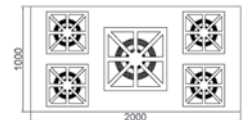
GKF202-ECO



GKF203-ECO



GKF204-ECO



GKF205-ECO

### Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik dış gövde
- Emniyet tertibatlı ve termokupllü brülörler
- Pik döküm çıkarılabilir üst ocak ızgarası
- Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
- Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları

- Stainless steel exterior panels
- Safety component and with thermocouple burners
- Cast iron removable top pan grids
- High performance and low-emission gas burners
- Easy to clean through rounded corners worktop
- Combustion system developed for natural or lpg gas
- Conversion nozzles supplied as standard

## Gazlı Ocak Taban Rafı Open Gas Burner W/Base Shelf



➤ GKO303-ECO

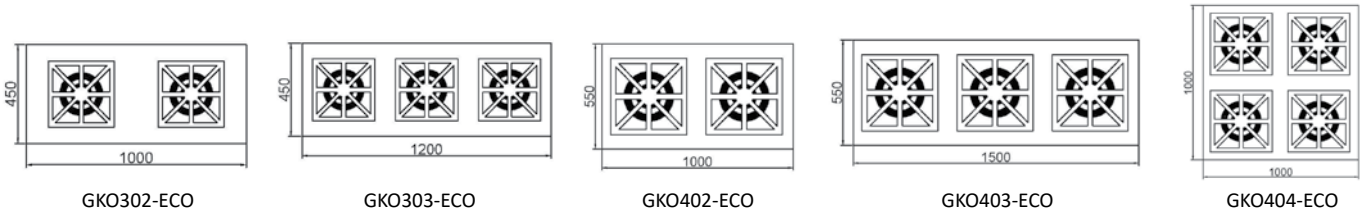


➤ GKO404-ECO



Model Model	Ürün Adı Description	 W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€		
GKO302-ECO	Gazlı Ocak Taban Rafı Open Gas Burner W/Base Shelf	13.000	1000x450x850	34	1020x510x1050	44	660
GKO303-ECO	Gazlı Ocak Taban Rafı Open Gas Burner W/Base Shelf	19.500	1200x450x850	50	1220x510x1050	60	800
GKO402-ECO	Gazlı Ocak Taban Rafı Open Gas Burner W/Base Shelf	14.000	1000x550x850	50	1020x610x1050	60	776
GKO403-ECO	Gazlı Ocak Taban Rafı Open Gas Burner W/Base Shelf	21.000	1500x550x850	65	1520x610x1050	80	930
GKO404-ECO	Gazlı Ocak Taban Rafı Open Gas Burner W/Base Shelf	28.000	1000x1000x850	80	1020x1060x1050	95	1.093

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
GKO302-ECO	1.376 m³/h	0.722 m³/h	1.025 kg/h	0.538 kg/h	R 3/4
GKO303-ECO	2.064 m³/h	1.083 m³/h	1.538 kg/h	0.807 kg/h	R 3/4
GKO402-ECO	1.482 m³/h	0.778 m³/h	1.104 kg/h	0.580 kg/h	R 3/4
GKO403-ECO	2.222 m³/h	1.167 m³/h	1.656 kg/h	0.870 kg/h	R 3/4
GKO404-ECO	2.963 m³/h	1.556 m³/h	2.208 kg/h	1.159 kg/h	R 3/4



### Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik dış gövde
- Emniyet tertibatlı ve termokupllü brülörler
- Pik döküm çıkarılabilir üst ocak ızgarası
- Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
- Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları

- Stainless steel exterior panels
- Safety component and with thermocouple burners
- Cast iron removable top pan grids
- High performance and low-emission gas burners
- Easy to clean through rounded corners worktop
- Combustion system developed for natural or lpg gas
- Conversion nozzles supplied as standard

## Gazlı Ocak Taban Raflı Open Gas Burner W/Base Shelf




> GKO406-ECO

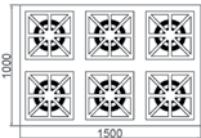


> GKO408-ECO

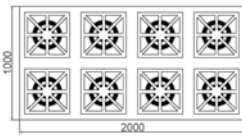


Model Model	Ürün Adı Description	 W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		€
GKO406-ECO	Gazlı Ocak Taban Raflı Open Gas Burner W/Base Shelf	42.000	1500x1000x850	120	1520x1060x1050	135	1.421
GKO408-ECO	Gazlı Ocak Taban Raflı Open Gas Burner W/Base Shelf	56.500	2000x1000x850	150	2020x1060x1050	165	1.860
GKO601-ECO	Gazlı Ocak Taban Raflı Open Gas Burner W/Base Shelf	15.000	800x800x850	60	820x860x1050	70	820
GKO602-ECO	Gazlı Ocak Taban Raflı Open Gas Burner W/Base Shelf	30.000	1600x800x850	110	1620x860x1050	125	1.310
GKO642-ECO	Gazlı Ocak Taban Raflı Open Gas Burner W/Base Shelf	44.000	2000x1000x850	140	2020x1060x1050	155	2.001
GKO643-ECO	Gazlı Ocak Taban Raflı Open Gas Burner W/Base Shelf	44.000	2000x1000x850	140	2020x1060x1050	155	2.001

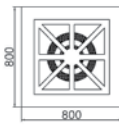
Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
GKO406-ECO	4.445 m <sup>3</sup> /h	2.334 m <sup>3</sup> /h	3.312 kg/h	1.739 kg/h	R 3/4
GKO408-ECO	5.927 m <sup>3</sup> /h	3.111 m <sup>3</sup> /h	4.417 kg/h	2.319 kg/h	R 3/4
GKO601-ECO	1.588 m <sup>3</sup> /h	0.833 m <sup>3</sup> /h	1.183 kg/h	0.621 kg/h	R 3/4
GKO602-ECO	3.175 m <sup>3</sup> /h	1.667 m <sup>3</sup> /h	2.366 kg/h	1.242 kg/h	R 3/4
GKO642-ECO	4.657 m <sup>3</sup> /h	2.445 m <sup>3</sup> /h	3.470 kg/h	1.822 kg/h	R 3/4
GKO643-ECO	4.657 m <sup>3</sup> /h	2.445 m <sup>3</sup> /h	3.470 kg/h	1.822 kg/h	R 3/4



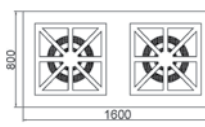
GKO406-ECO



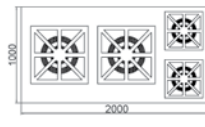
GKO408-ECO



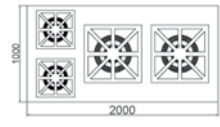
GKO601-ECO



GKO602-ECO



GKO642-ECO



GKO643-ECO

### Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde  
Emniyet tertibatlı ve termokuplulu brülörler  
Pik döküm çıkarılabilir üst ocak ızgarası  
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler  
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla  
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi  
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları
- > Stainless steel exterior panels  
Safety component and with thermocouple burners  
Cast iron removable top pan grids  
High performance and low-emission gas burners  
Easy to clean through rounded corners worktop  
Combustion system developed for natural or lpg gas  
Conversion nozzles supplied as standard

# Gazlı Set Üstü Ocaklar

## Open Gas Burners Countertop



> GSO201-ECO




> GSO202-ECO

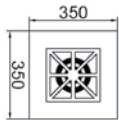


> GSO203-ECO

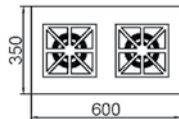


Model Model	Ürün Adı Description	 W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		€
GSO201-ECO	Gazlı Set Üstü Ocaklar Open Gas Burners Countertop	6.500	350x350x250	15	370x410x400	22	305
GSO202-ECO	Gazlı Set Üstü Ocaklar Open Gas Burners Countertop	13.000	600x350x250	27	620x410x400	35	460
GSO203-ECO	Gazlı Set Üstü Ocaklar Open Gas Burners Countertop	19.500	900x350x250	40	920x410x400	48	605
GSO204-ECO	Gazlı Set Üstü Ocaklar Open Gas Burners Countertop	19.500	600/350x600/350x250	42	620x660x400	52	974

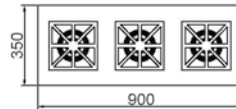
Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
GSO201-ECO	0.688 m³/h	0.361 m³/h	0.513 kg/h	0.269 kg/h	R 3/4
GSO202-ECO	1.376 m³/h	0.722 m³/h	1.025 kg/h	0.538 kg/h	R 3/4
GSO203-ECO	2.064 m³/h	1.083 m³/h	1.538 kg/h	0.807 kg/h	R 3/4
GSO204-ECO	2.064 m³/h	1.083 m³/h	1.538 kg/h	0.807 kg/h	R 3/4



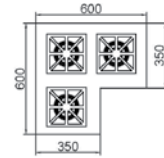
GSO201-ECO



GSO202-ECO



GSO203-ECO



GSO204-ECO

### Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde  
Emniyet tertibatlı ve termokupllü brülörler  
Pik döküm çıkarılabilir üst ocak ızgarası  
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler  
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla  
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi  
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları
- > Stainless steel exterior panels  
Safety component and with thermocouple burners  
Cast iron removable top pan grids  
High performance and low-emission gas burners  
Easy to clean through rounded corners worktop  
Combustion system developed for natural or lpg gas  
Conversion nozzles supplied as standard





## Gazlı Set Üstü Ocaklar Open Gas Burners Countertop



> GSO301-ECO



> GSO302-ECO

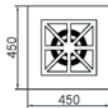


> GSO303-ECO

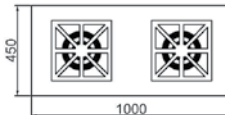


Model Model	Ürün Adı Description	W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		€
GSO301-ECO	Gazlı Set Üstü Ocaklar Open Gas Burners Countertop	6.500	450x450x250	20	470x510x400	27	360
GSO302-ECO	Gazlı Set Üstü Ocaklar Open Gas Burners Countertop	13.500	1000x450x250	35	1020x510x400	43	550
GSO303-ECO	Gazlı Set Üstü Ocaklar Open Gas Burners Countertop	19.500	1200x450x250	52	1220x510x400	60	670

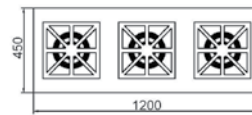
Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
GSO301-ECO	0.688 m <sup>3</sup> /h	0.361 m <sup>3</sup> /h	0.513 kg/h	0.269 kg/h	R 3/4
GSO302-ECO	1.376 m <sup>3</sup> /h	0.722 m <sup>3</sup> /h	1.025 kg/h	0.538 kg/h	R 3/4
GSO303-ECO	2.064 m <sup>3</sup> /h	1.083 m <sup>3</sup> /h	1.538 kg/h	0.807 kg/h	R 3/4



GSO301-ECO



GSO302-ECO



GSO303-ECO

### Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde  
Emniyet tertibatlı ve termokuplulu brülörler  
Pik döküm çıkarılabilir üst ocak ızgarası  
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler  
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla  
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi  
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları
- > Stainless steel exterior panels  
Safety component and with thermocouple burners  
Cast iron removable top pan grids  
High performance and low-emission gas burners  
Easy to clean through rounded corners worktop  
Combustion system developed for natural or lpg gas  
Conversion nozzles supplied as standard

## Gazlı Set Üstü Ocaklar Open Gas Burners Countertop



> GSO401-ECO



> GSO402-ECO

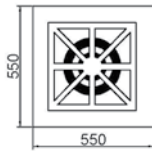


> GSO403-ECO

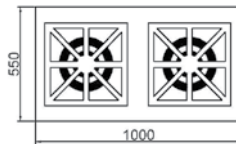


Model Model	Ürün Adı Description	W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		€
GSO401-ECO	Gazlı Set Üstü Ocaklar Open Gas Burners Countertop	7.000	550x550x250	26	570x610x400	34	487
GSO402-ECO	Gazlı Set Üstü Ocaklar Open Gas Burners Countertop	14.000	1000x550x250	46	1020x610x400	55	733
GSO403-ECO	Gazlı Set Üstü Ocaklar Open Gas Burners Countertop	21.000	1500x550x250	63	1520x610x400	72	878

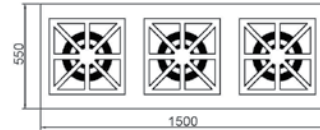
Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
GSO401-ECO	0.741 m <sup>3</sup> /h	0.389 m <sup>3</sup> /h	0.552 kg/h	0.290 kg/h	R 3/4
GSO402-ECO	1.482 m <sup>3</sup> /h	0.778 m <sup>3</sup> /h	1.104 kg/h	0.580 kg/h	R 3/4
GSO403-ECO	2.222 m <sup>3</sup> /h	1.167 m <sup>3</sup> /h	1.656 kg/h	0.870 kg/h	R 3/4



GSO401-ECO



GSO402-ECO



GSO403-ECO

### Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde
- Emniyet tertibatlı ve termokuplulu brülörler
- Pik döküm çıkarılabilir üst ocak ızgarası
- Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
- Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları

- > Stainless steel exterior panels
- Safety component and with thermocouple burners
- Cast iron removable top pan grids
- High performance and low-emission gas burners
- Easy to clean through rounded corners worktop
- Combustion system developed for natural or lpg gas
- Conversion nozzles supplied as standard

## Gazlı Yer Ocakları Gas Stock Pot Range




> VYO68B-ECO



> VYO78-ECO



Model Model	Ürün Adı Description	 w	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		€
VYO68B-ECO	2 Yanırlı Gazlı Yer Ocağı 2 Rings Gas Stock Pot Range	20.000	600x800x500	41	620x880x620	44	590
VYO78-ECO	4 Yanırlı Gazlı Yer Ocağı 4 Rings Gas Stock Pot Range	32.000	700x900x550	63	720x1000x690	66	940

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Giriş Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
VYO68B-ECO	2.117 m <sup>3</sup> /h	1.111 m <sup>3</sup> /h	1.577 kg/h	0.828 kg/h	R 1/2"
VYO78-ECO	3.387 m <sup>3</sup> /h	1.778 m <sup>3</sup> /h	2.524 kg/h	1.325 kg/h	R 3/4"

### Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde
- Emniyet tertibatlı ve termokupllü brülörler
- Pik döküm çıkarılabilir üst ocak ızgarası
- Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
- Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları
- > Stainless steel exterior panels
- Safety component and with thermocouple burners
- Cast iron removable top pan grids
- High performance and low-emission gas burners
- Easy to clean through rounded corners worktop
- Combustion system developed for natural or lpg gas
- Conversion nozzles supplied as standard

## Eko Seri Pişiriciler/ Eco Cookers

Model	Ürün Açıklaması / Description	a	b	h	Fırın / Oven W	Toplam Güç Total Power W	m <sup>3</sup>	kg	€
GKF100-ECO	Gazlı Fırınlı Kuzine / Gas Range W/ Oven	1000	1000	850	7.000	35.000	1,157	150	2.000
GKF150-ECO	Gazlı Fırınlı Kuzine / Gas Range W/ Oven	1500	1000	850	7.000	49.000	1,724	205	2.700
GKF200-ECO	Gazlı Fırınlı Kuzine / Gas Range W/ Oven	2000	1000	850	2x7.000	58.000	2,291	270	3.500
GKF201-ECO	Gazlı Fırınlı Kuzine / Gas Range W/ Oven	2000	1000	850	2x7.000	58.000	2,291	270	3.500
GKF202-ECO	Gazlı Fırınlı Kuzine / Gas Range W/ Oven	2000	1000	850	2x7.000	58.000	2,291	270	3.500
GKF203-ECO	Gazlı Fırınlı Kuzine / Gas Range W/ Oven	2000	1000	850	2x7.000	57.000	2,291	260	3.600
GKF204-ECO	Gazlı Fırınlı Kuzine / Gas Range W/ Oven	2000	1000	850	2x7.000	57.000	2,291	260	3.600
GKF205-ECO	Gazlı Fırınlı Kuzine / Gas Range W/ Oven	2000	1000	850	2x7.000	57.000	2,291	260	3.600
GKO302-ECO	Gazlı Ocak Taban Rafı Open Gas Burner W/Base Shelf	1000	450	850	-	13.000	0,546	44	660
GKO303-ECO	Gazlı Ocak Taban Rafı Open Gas Burner W/Base Shelf	1200	450	850	-	19.500	0,653	60	800
GKO402-ECO	Gazlı Ocak Taban Rafı Open Gas Burner W/Base Shelf	1000	550	850	-	14.000	0,653	60	776
GKO403-ECO	Gazlı Ocak Taban Rafı Open Gas Burner W/Base Shelf	1500	550	850	-	21.000	0,974	80	930
GKO404-ECO	Gazlı Ocak Taban Rafı Open Gas Burner W/Base Shelf	1000	1000	850	-	28.000	1,135	95	1.093
GKO406-ECO	Gazlı Ocak Taban Rafı Open Gas Burner W/Base Shelf	1500	1000	850	-	42.000	1,692	135	1.421
GKO408-ECO	Gazlı Ocak Taban Rafı Open Gas Burner W/Base Shelf	2000	1000	850	-	56.000	2,248	165	1.860
GKO601-ECO	Gazlı Ocak Taban Rafı Open Gas Burner W/Base Shelf	800	800	850	-	15.000	0,740	70	820
GKO602-ECO	Gazlı Ocak Taban Rafı Open Gas Burner W/Base Shelf	1600	800	850	-	30.000	1,463	125	1.310
GKO642-ECO	Gazlı Ocak Taban Rafı Open Gas Burner W/Base Shelf	2000	1000	850	-	44.000	2,248	155	2.001
GKO643-ECO	Gazlı Ocak Taban Rafı Open Gas Burner W/Base Shelf	2000	1000	850	-	44.000	2,248	155	2.001
GSO201-ECO	Gazlı Set Üstü Ocaklar Open Gas Burners Countertop	350	350	250	-	6.500	0,061	22	305
GSO202-ECO	Gazlı Set Üstü Ocaklar Open Gas Burners Countertop	600	350	250	-	13.000	0,102	35	460
GSO203-ECO	Gazlı Set Üstü Ocaklar Open Gas Burners Countertop	900	350	250	-	19.500	0,151	48	605
GSO204-ECO	Gazlı Set Üstü Ocaklar Open Gas Burners Countertop	600/350	600/350	250	-	19.500	0,164	52	974
GSO301-ECO	Gazlı Set Üstü Ocaklar Open Gas Burners Countertop	450	450	250	-	6.500	0,096	27	360
GSO302-ECO	Gazlı Set Üstü Ocaklar Open Gas Burners Countertop	1000	450	250	-	13.500	0,208	43	550
GSO303-ECO	Gazlı Set Üstü Ocaklar Open Gas Burners Countertop	1200	450	250	-	19.500	0,249	60	670
GSO401-ECO	Gazlı Set Üstü Ocaklar Open Gas Burners Countertop	550	550	250	-	7.000	0,139	34	487
GSO402-ECO	Gazlı Set Üstü Ocaklar Open Gas Burners Countertop	1000	550	250	-	14.000	0,249	55	733
GSO403-ECO	Gazlı Set Üstü Ocaklar Open Gas Burners Countertop	1500	550	250	-	21.000	0,371	72	878
VYO68B-ECO	2 Yanırlı Gazlı Yer Ocağı 2 Rings Gas Stock Pot Range	600	800	500	-	20.000	0,338	44	590
VYO78-ECO	4 Yanırlı Gazlı Yer Ocağı 4 Rings Gas Stock Pot Range	700	900	550	-	32.000	0,496	66	940





GL®























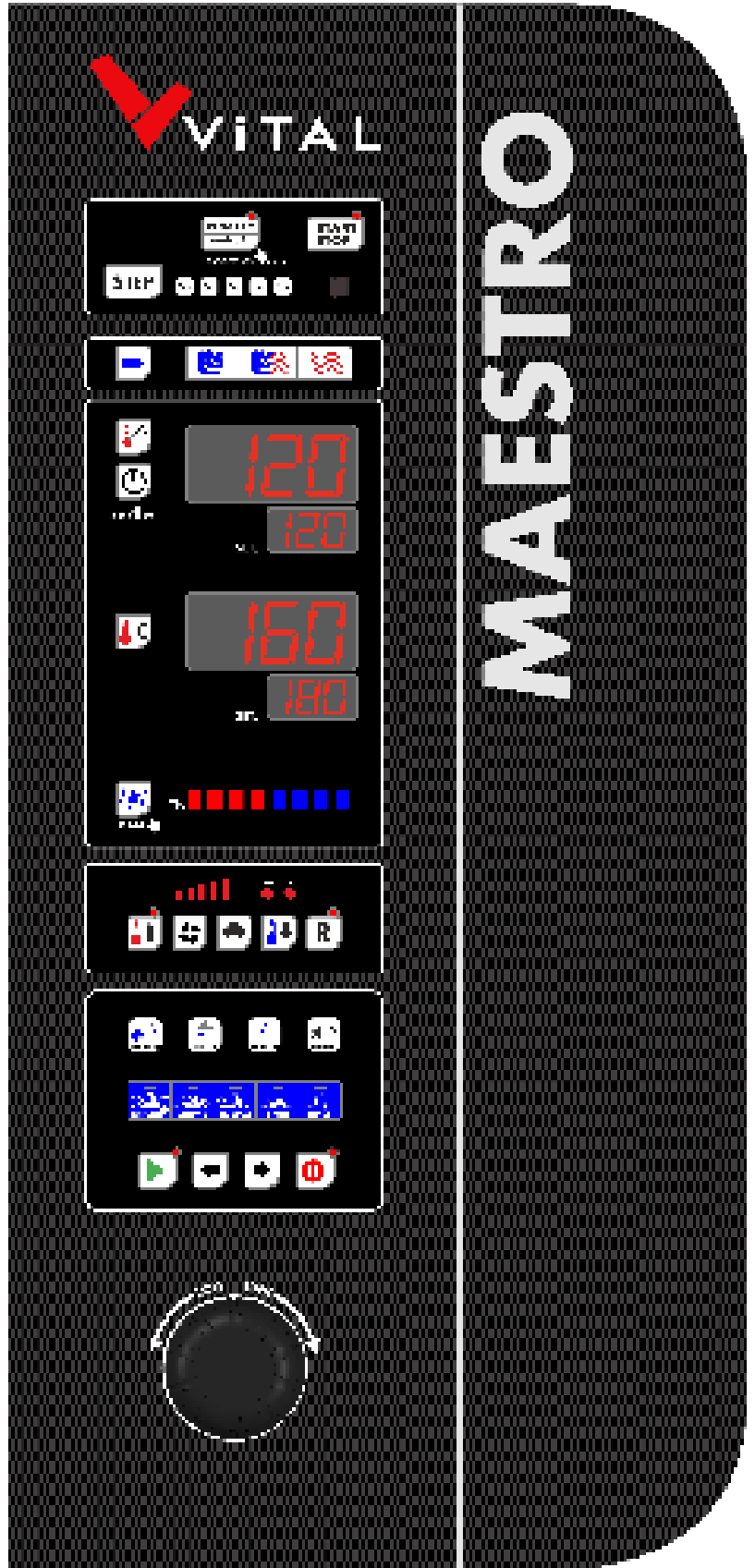


FIRINLAR/OVENS





-  **ÇALIŞTIRMA-DURDURMA**  
START-STOP
-  **PROGRAMLAMA**  
PROGRAMMING
-  **ADIM (AŞAMA)**  
COOKING STEP
-  **HIZLI SOĞUTMA**  
COOL DOWN
-  **KAPAK GÖSTERGESİ**  
DOOR INDICATOR
-  **ADIM (AŞAMA)**  
COOKING STEP
-  **BUHARLI PİŞİRME**  
HUMIDITY MODE
-  **KURU+BUHARLI PİŞİRME**  
CONVECTION HUMIDITY MODE
-  **KURU PİŞİRME**  
CONVECTION MODE
-  **MERKEZ SICAKLIK PROBU**  
CORE TEMPERATURE PROBE
-  **ZAMAN AYARLAMA**  
TIMER
-  **SICAKLIK AYARLAMA**  
TEMPERATURE
-  **MANUEL BUHAR**  
MANUEL HUMIDITY
-  **ÖN ISITMA**  
PRE-HEATING
-  **FAN HIZ SEÇİMİ**  
FAN SPEED
-  **AYDINLATMA**  
LIGHTING
-  **REJENERASYON**  
REGENERATION
-  **YIKAMA BAŞLATMA**  
WASHING START
-  **YIKAMA PROGRAM SEÇİMİ**  
WASHING PROGRAM SELECTION
-  **YIKAMA DURDURMA**  
WASHING STOP


 **ÇOK KUVVETLİ YIKAMA**  
STRONG+ WASHING PROGRAM

 **KUVVETLİ YIKAMA PROGRAMI**  
STRONG WASHING PROGRAM

 **NORMAL YIKAMA PROGRAMI**  
NORMAL WASHING PROGRAM

 **HAFİF YIKAMA PROGRAMI**  
LIGHT WASHING PROGRAM

 **DURULAMA PROGRAMI**  
RINSING PROGRAM

 **ÖN YIKAMA GÖSTERGESİ**  
PRE WASH INDICATOR

 **YIKAMA GÖSTERGESİ**  
WASHING INDICATOR

 **DURULAMA GÖSTERGESİ**  
RINSING INDICATOR

 **KİREÇ ÇÖZME UYARISI**  
DESCALING WARNING

180 dakikaya kadar ayarlanabilen pişirme süresi	Adjustable cooking time up to 180 minutes
Tüm fonksiyonlar dijital kontrollü	All functions digitally controlled
99 adet programlanabilir pişirme hafızası	99 programmable cooking memories
Program içerisinde ayarlanabilir 5 aşamalı pişirme fonksiyonu	5 adjustable cooking stages in the pre-set program
Seçim ve ayar butonu	Selection and setting button
Manuel veya ayarlanabilir otomatik nemlendirme özelliği	Manual or adjustable automatic humidity control
Halojen lambalı fırın iç aydınlatması	Interior halogen lighting
Sızdırmaz kapı contası	Leakproof door gasket
Çift yöne dönebilen beş hızlı paslanmaz çelik fan	Five-speed, reversing stainless steel fan
Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi	Easy-to-clean rounded interior oven chamber
Kapı emniyet sivici	Safety door switch
Yüksek sıcaklığa dayanıklı çift camlı	High temperature resistant double glass
Kolay temizlenebilir açılır iç cam	Easy-to-clean openable internal glass
300 °C ye kadar ayarlanabilen pişirme sıcaklığı	Adjustable cooking temperature up to 300 °C
150 °C ye kadar rejenerasyon özelliği	Up to 150 °C regeneration mode
Ön ısıtma fonksiyonu	Pre-heating function
Soğutma özelliği	Cool down
Otomatik doldurma sistemli entegre buhar jeneratörü	Automatic water filling system for integrated steam generator
Merkez sıcaklık probu ile pişirme özelliği	Core temperature probe
Otomatik beş yıkama programı	5 Automatic washing program
Buhar jeneratörü temizleme programı	Steam generator cleaning program
Otomatik drenaj sistemi	Automatic drainage system
Buhar yoğunlaştırma sistemi ve drenaj soğutma özelliği	Steam condensation system and drain cooling
Buhar Jeneratörü temizleme uyarı sistemi	Descaling warning for steam generator
Arıza uyarı sistemi	Error warning system
Fırın içi yıkama el duş spreyi	Reel hand shower for interior washing
Paslanmaz çelik gövde	Stainless steel body
İzolasyonlu pişirme kabini	Insulated cooking chamber
Tüm modeller emniyet termostatlı	Safety thermostat for all models







▶ MAESTRO061G



▶ MAESTRO101G



Model Model	Ürün Adı Description	 W	 W	 W		Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
MAESTRO061G	Gazlı Kombi Fırın Gas Combi Oven	12.000/12.000	850	1.200	6 GN 1/1	990x950x865 180	1030x1030x1030 201	11.900
MAESTRO101G	Gazlı Kombi Fırın Gas Combi Oven	18.000/18.000	850	1.200	10 GN 1/1	990x950x1155 230	1030x1030x1320 255	13.510

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)	Su Girişi Water Inlet (inch)	Su Basıncı Water Pressure (bar)	Elektrik Girişi Power Input V-Hz	Kablo Kesiti Cable Cross mm <sup>2</sup>
	NG		LPG						
	max	min	max	min					
MAESTRO061G	1.270 m <sup>3</sup> /h	0.667 m <sup>3</sup> /h	0.946 kg/h	0.946 kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm
MAESTRO101G	1.905 m <sup>3</sup> /h	1.000 m <sup>3</sup> /h	1.420 kg/h	1.420 kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm

**Genel Özellikler**

- ▶ 180 dakikaya kadar ayarlanabilen pişirme süresi
- Tüm fonksiyonlar dijital kontrollü
- %100 buhar, kombi ve konveksiyon modu
- Otomatik doldurma sistemli buhar jeneratörü
- 99 adet programlanabilir pişirme hafızası
- Program içerisinde ayarlanabilir 5 aşamalı pişirme fonksiyonu
- Seçim ve ayar butonu
- Manuel buhar kontrolü
- Halojen lambalı fırın iç aydınlatması
- Sızdırmaz kapı contası
- Çift yöne dönebilen beş hızlı paslanmaz çelik fan
- Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi
- Kapı emniyet svici
- Yüksek sıcaklığa dayanıklı çift camlı
- Kolay temizlenebilir açılır iç cam
- 300 °C ye kadar ayarlanabilen pişirme sıcaklığı
- 150 °C ye kadar rejenerasyon özelliği
- Ön ısıtma fonksiyonu
- 4 noktadan ölçüm yapabilen merkez sıcaklık probu ile zamandan bağımsız pişirme
- 5 yıkama programı ve buhar jeneratörü bakım programı
- Yıkama programlarının aşamalarını takip edebilme
- Kaldığı yerden devam eden yıkama özelliği
- Otomatik drenaj sistemi
- Buhar yoğunlaştırıcı sistem ve drenaj soğutma özelliği
- Buhar jeneratörü temizlik uyarı sistemi
- Arıza uyarı sistemi
- Soğutma özelliği
- Fırın içi yıkama el duş spreyi
- Paslanmaz çelik gövde
- İzolasyonlu pişirme kabini
- Kapalı yanma sistemi
- Premix brülörlü
- Gaz emniyet tertibatı
- Elektronik ateşlemeli
- Kabin ve buhar jeneratörü emniyet termostatı
- LPG veya doğalgaz ile çalışabilir

**General Specifications**

- ▶ Adjustable cooking time up to 180 minutes
- All functions digitally controlled
- 100% steam, combi and convection mode.
- Steam generator with automatic filling system
- 99 programmable cooking memories
- 5 adjustable cooking stages in the pre-set program
- Selection and setting button
- Manual steam control
- Interior halogen lighting
- Leakproof door gasket
- Two-way rotating five-speed stainless steel fan
- Easy-to-clean rounded interior oven chamber
- Safety door switch
- High temperature resistant double glass
- Easy-to-clean openable internal glass
- Adjustable cooking temperature up to 300 °C
- Up to 150 °C regeneration mode
- Pre-heating function
- Time-independent cooking with 4 points core temperature probe
- 5 washing programs and steam generator maintenance program
- Ability to follow the stages of washing programs
- Resumes washing cycle against unusual shutdown
- Automatic drain system
- Steam condensation system and drain cooling
- Steam generator cleaning warning
- Error warning system
- Cool down
- Reel hand shower for interior washing
- Stainless steel body
- Insulated cooking chamber
- Closed burning system
- Premix burner
- Gas safety system
- Electronic ignition
- Oven chamber and steam generator safety thermostat
- LPG or natural gas operated



▶ MAESTRO102G



▶ MAESTRO202G



Model Model	Ürün Adı Description	W	W	W		Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		€
MAESTRO102G	Gazlı Kombi Fırın Gas Combi Oven	27.000/18.000	850	1.200	10 GN 2/1 20 GN 1/1	1200x1155x1155	285	1240x1225x1320	310	16.300
MAESTRO202G	Gazlı Kombi Fırın Gas Combi Oven	54.000/36.000	2x850	2.100	20 GN 2/1 40 GN 1/1	1200x1155x1845	445	1240x1225x2075	479	24.100

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)	Su Girişi Water Inlet (inch)	Su Basıncı Water Pressure (bar)	Elektrik Girişi Power Input V-Hz	Kablo Kesiti Cable Cross mm <sup>2</sup>
	NG		LPG						
	max	min	max	min					
MAESTRO102G	2.857 m <sup>3</sup> /h	1.500 m <sup>3</sup> /h	2.129 kg/h	1.118 kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm
MAESTRO202G	5.715 m <sup>3</sup> /h	3.000 m <sup>3</sup> /h	4.259 kg/h	2.236 kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm

**Genel Özellikler**

- ▶ 180 dakikaya kadar ayarlanabilen pişirme süresi
- Tüm fonksiyonlar dijital kontrollü
- %100 buhar, kombi ve konveksiyon modu
- Otomatik doldurma sistemli buhar jeneratörü
- 99 adet programlanabilir pişirme hafızası
- Program içerisinde ayarlanabilir 5 aşamalı pişirme fonksiyonu
- Seçim ve ayar butonu
- Manuel buhar kontrolü
- Halojen lambalı fırın iç aydınlatması
- Sızdırmaz kapı contası
- Çift yöne dönebilen beş hızlı paslanmaz çelik fan
- Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi
- Kapı emniyet sivici
- Yüksek sıcaklığa dayanıklı çift camlı
- Kolay temizlenebilir açılır iç cam
- 300 °C ye kadar ayarlanabilen pişirme sıcaklığı
- 150 °C ye kadar rejenerasyon özelliği
- Ön ısıtma fonksiyonu
- 4 noktadan ölçüm yapabilen merkez sıcaklık probu ile zamandan bağımsız pişirme
- 5 yıkama programı ve buhar jeneratörü bakım programı
- Yıkama programlarının aşamalarını takip edebilme
- Kaldığı yerden devam eden yıkama özelliği
- Otomatik drenaj sistemi
- Buhar yoğunlaştırıcı sistem ve drenaj soğutma özelliği
- Buhar jeneratörü temizlik uyarı sistemi
- Arıza uyarı sistemi
- Soğutma özelliği
- Fırın içi yıkama el duş spreyi
- Paslanmaz çelik gövde
- İzolasyonlu pişirme kabini
- Kapalı yanma sistemi
- Premix brülörlü
- Gaz emniyet tertibatı
- Elektronik ateşlemeli
- Kabin ve buhar jeneratörü emniyet termostatı
- LPG veya doğalgaz ile çalışabilir

**General Specifications**

- ▶ Adjustable cooking time up to 180 minutes
- All functions digitally controlled
- 100% steam, combi and convection mode.
- Steam generator with automatic filling system
- 99 programmable cooking memories
- 5 adjustable cooking stages in the pre-set program
- Selection and setting button
- Manual steam control
- Interior halogen lighting
- Leakproof door gasket
- Two-way rotating five-speed stainless steel fan
- Easy-to-clean rounded interior oven chamber
- Safety door switch
- High temperature resistant double glass
- Easy-to-clean openable internal glass
- Adjustable cooking temperature up to 300 °C
- Up to 150 °C regeneration mode
- Pre-heating function
- Time-independent cooking with 4 points core temperature probe
- 5 washing programs and steam generator maintenance program
- Ability to follow the stages of washing programs
- Resumes washing cycle against unusual shutdown
- Automatic drain system
- Steam condensation system and drain cooling
- Steam generator cleaning warning
- Error warning system
- Cool down
- Reel hand shower for interior washing
- Stainless steel body
- Insulated cooking chamber
- Closed burning system
- Premix burner
- Gas safety system
- Electronic ignition
- Oven chamber and steam generator safety thermostat
- LPG or natural gas operated



▶ MAESTRO061E



▶ MAESTRO101E



Model Model	Ürün Adı Description	⚡ W	🌀 W	⚡ max W	📄	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
MAESTRO061E	Elektrikli Kombi Fırın Electric Combi Oven	12.000/9.000	850	13.200	6 GN 1/1	990x950x865 160	1030x1030x1030 181	10.190
MAESTRO101E	Elektrikli Kombi Fırın Electric Combi Oven	18.000/18.000	850	19.200	10 GN 1/1	990x950x1155 205	1030x1030x1320 230	13.100

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm <sup>2</sup>	Su Girişi Water Inlet (inch)	Su Basıncı Water Pressure (bar)
MAESTRO061E	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4	R 3/4"	1,5- 4 bar
MAESTRO101E	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x6	R 3/4"	1,5- 4 bar

Genel Özellikler

- 180 dakikaya kadar ayarlanabilen pişirme süresi
- Tüm fonksiyonlar dijital kontrollü
- %100 buhar, kombi ve konveksiyon modu
- Otomatik doldurma sistemli buhar jeneratörü
- 99 adet programlanabilir pişirme hafızası
- Program içerisinde ayarlanabilir 5 aşamalı pişirme fonksiyonu
- Seçim ve ayar butonu
- Manuel buhar kontrolü
- Halojen lambalı fırın iç aydınlatması
- Sızdırmaz kapı contası
- Çift yöne dönebilen beş hızlı paslanmaz çelik fan
- Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı in- coloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
- Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi
- Kapı emniyet sivici
- Yüksek sıcaklığa dayanıklı çift camlı
- Kolay temizlenebilir açılır iç cam
- 300 °C ye kadar ayarlanabilen pişirme sıcaklığı
- 150 °C ye kadar rejenerasyon özelliği
- Ön ısıtma fonksiyonu
- 4 noktadan ölçüm yapabilen merkez sıcaklık probu ile zamandan bağımsız pişirme
- 5 yıkama programı ve buhar jeneratörü bakım programı
- Yıkama programlarının aşamalarını takip edebilme
- Kaldığı yerden devam eden yıkama özelliği
- Otomatik drenaj sistemi
- Buhar yoğunlaştırıcı sistem ve drenaj soğutma özelliği
- Buhar jeneratörü temizlik uyarı sistemi
- Arıza uyarı sistemi
- Soğutma özelliği
- Fırın içi yıkama el duş spreyi
- Paslanmaz çelik gövde
- İzolasyonlu pişirme kabini
- Kabin ve buhar jeneratörü emniyet termostati

General Specifications

- Adjustable cooking time up to 180 minutes
- All functions digitally controlled
- 100% steam, combi and convection mode.
- Steam generator with automatic filling system
- 99 programmable cooking memories
- 5 adjustable cooking stages in the pre-set program
- Selection and setting button
- Manual steam control
- Interior halogen lighting
- Leakproof door gasket
- Two-way rotating five-speed stainless steel fan
- Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
- Easy-to-clean rounded interior oven chamber
- Safety door switch
- High temperature resistant double glass
- Easy-to-clean openable internal glass
- Adjustable cooking temperature up to 300 °C
- Up to 150 °C regeneration mode
- Pre-heating function
- Time-independent cooking with 4 points core temperature probe
- 5 washing programs and steam generator maintenance program
- Ability to follow the stages of washing programs
- Resumes washing cycle against unusual shutdown
- Automatic drain system
- Steam condensation system and drain cooling
- Steam generator cleaning warning
- Error warning system
- Cool down
- Reel hand shower for interior washing
- Stainless steel body
- Insulated cooking chamber
- Oven chamber and steam generator safety thermostat



▶ MAESTRO102E



▶ MAESTRO202E



Model Model	Ürün Adı Description	⚡ W	🌀 W	⚡ max W	📏 mm/kg	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€		
MAESTRO102E	Elektrikli Kombi Fırın Electric Combi Oven	27.000/18.000	850	28.200	10 GN 2/1 20 GN 1/1	1200x1155x1155	265	1240x1225x1320	290	14.900
MAESTRO202E	Elektrikli Kombi Fırın Electric Combi Oven	54.000/36.000	2x850	56.100	20 GN 2/1 40 GN 1/1	1200x1155x1845	400	1240x1225x2075	432	23.100

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm <sup>2</sup>	Su Girişi Water Inlet (inch)	Su Basıncı Water Pressure (bar)
MAESTRO102E	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x6	R 3/4"	1,5- 4 bar
MAESTRO202E	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x16	R 3/4"	1,5- 4 bar

**Genel Özellikler**

- 180 dakikaya kadar ayarlanabilen pişirme süresi
- Tüm fonksiyonlar dijital kontrollü
- %100 buhar, kombi ve konveksiyon modu
- Otomatik doldurma sistemli buhar jeneratörü
- 99 adet programlanabilir pişirme hafızası
- Program içerisinde ayarlanabilir 5 aşamalı pişirme fonksiyonu
- Seçim ve ayar butonu
- Manuel buhar kontrolü
- Halojen lambalı fırın iç aydınlatması
- Sızdırmaz kapı contası
- Çift yöne dönebilen beş hızlı paslanmaz çelik fan
- Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı in- coloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
- Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi
- Kapı emniyet sivici
- Yüksek sıcaklığa dayanıklı çift camlı
- Kolay temizlenebilir açılır iç cam
- 300 °C ye kadar ayarlanabilen pişirme sıcaklığı
- 150 °C ye kadar rejenerasyon özelliği
- Ön ısıtma fonksiyonu
- 4 noktadan ölçüm yapabilen merkez sıcaklık probu ile zamandan bağımsız pişirme
- 5 yıkama programı ve buhar jeneratörü bakım programı
- Yıkama programlarının aşamalarını takip edebilme
- Kaldığı yerden devam eden yıkama özelliği
- Otomatik drenaj sistemi
- Buhar yoğunlaştırıcı sistem ve drenaj soğutma özelliği
- Buhar jeneratörü temizlik uyarı sistemi
- Arıza uyarı sistemi
- Soğutma özelliği
- Fırın içi yıkama el duş spreyi
- Paslanmaz çelik gövde
- İzolasyonlu pişirme kabini
- Kabin ve buhar jeneratörü emniyet termostati

**General Specifications**

- Adjustable cooking time up to 180 minutes
- All functions digitally controlled
- 100% steam, combi and convection mode.
- Steam generator with automatic filling system
- 99 programmable cooking memories
- 5 adjustable cooking stages in the pre-set program
- Selection and setting button
- Manual steam control
- Interior halogen lighting
- Leakproof door gasket
- Two-way rotating five-speed stainless steel fan
- Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
- Easy-to-clean rounded interior oven chamber
- Safety door switch
- High temperature resistant double glass
- Easy-to-clean openable internal glass
- Adjustable cooking temperature up to 300 °C
- Up to 150 °C regeneration mode
- Pre-heating function
- Time-independent cooking with 4 points core temperature probe
- 5 washing programs and steam generator maintenance program
- Ability to follow the stages of washing programs
- Resumes washing cycle against unusual shutdown
- Automatic drain system
- Steam condensation system and drain cooling
- Steam generator cleaning warning
- Error warning system
- Cool down
- Reel hand shower for interior washing
- Stainless steel body
- Insulated cooking chamber
- Oven chamber and steam generator safety thermostat

**START STOP** ÇALIŞTIRMA-DURDURMA  
START-STOP

**PROGRAM MANUAL** PROGRAMLAMA  
PROGRAMMING

**STEP** ADIM (AŞAMA)  
COOKING STEP

 HIZLI SOĞUTMA  
COOL DOWN

 KAPAK GÖSTERGESİ  
DOOR INDICATOR

 KOMBİNASYON SEÇİMİ  
COOKING MODE

 BUHARLI PİŞİRME  
HUMIDITY MODE

 KURU+BUHARLI PİŞİRME  
CONVECTION HUMIDITY MODE

 KURU PİŞİRME  
CONVECTION MODE

 ZAMAN AYARLAMA  
TIMER

 SICAKLIK AYARLAMA  
TEMPERATURE

 MANUEL BUHAR  
MANUEL HUMIDITY

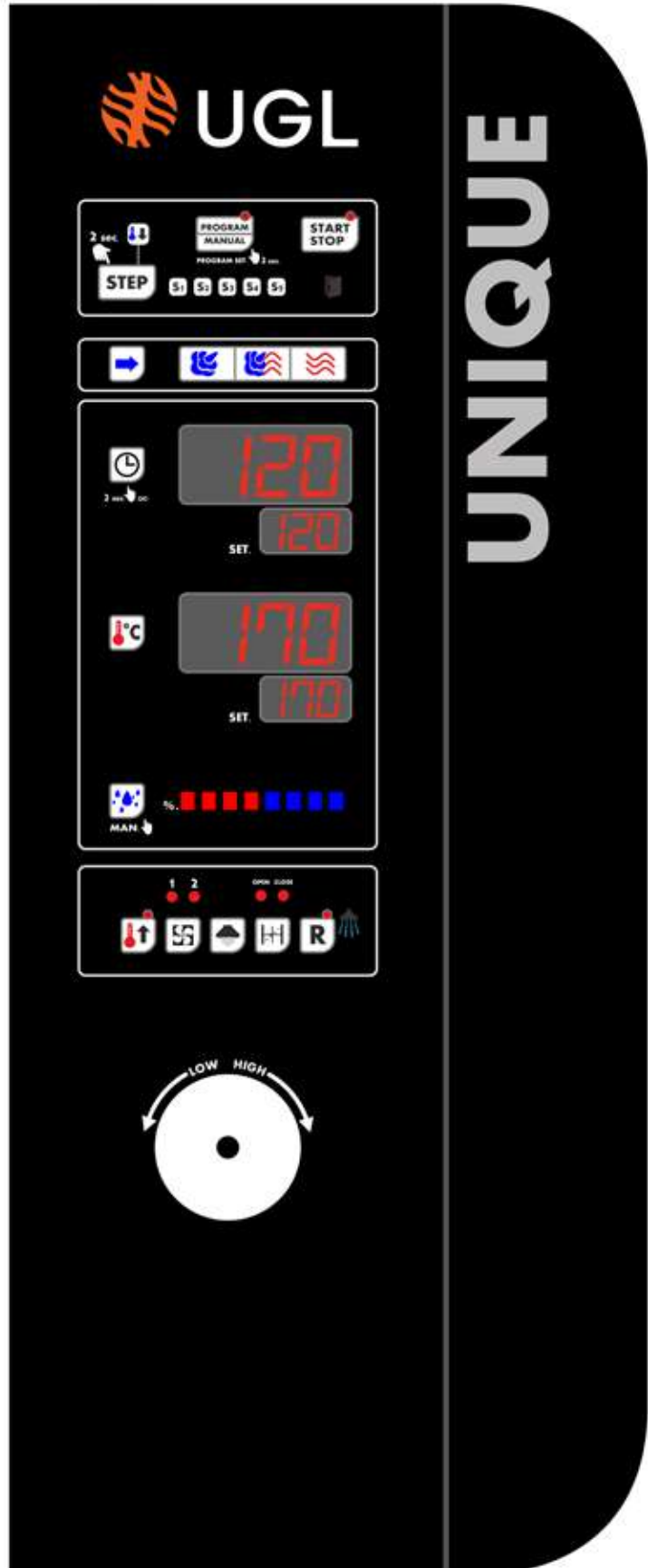
 ÖN ISITMA  
PRE-HEATING

 FAN HIZ SEÇİMİ  
FAN SPEED

 AYDINLATMA  
LIGHTING

 BACA AÇMA-KAPAMA  
AIR FLAP

 REJENERASYON  
REGENERATION



180 dakikaya kadar ayarlanabilen pişirme süresi	Up to 180 minutes adjustable cooking time
Tüm fonksiyonlar dijital kontrollü	All functions digitally controlled
20 adet programlanabilir pişirme hafızası	20 programmable cooking memories
Program içerisinde ayarlanabilir 5 aşamalı pişirme fonksiyonu	5 adjustable cooking stages in the pre-set program
Seçim ve ayar butonu	Selection and setting button
Manuel veya ayarlanabilir otomatik nemlendirme özelliği	Manual or adjustable automatic humidity control
Halojen lambalı fırın iç aydınlatması	Halogen lamp interior lighting
Sızdırmaz kapı contası	Leakproof door gasket
Çift yöne dönebilen iki hızlı paslanmaz çelik fan	Two-speed, reversing stainless steel fan
Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi	Easy-to-clean rounded interior oven chamber
Kapı emniyet sivici	Safety door switch
Yüksek sıcaklığa dayanıklı çift camlı	High temperature resistant double glass
Kolay temizlenebilir açılır iç cam	Easy-to-clean openable internal glass
300 °C ye kadar ayarlanabilen pişirme sıcaklığı	Up to 300 °C adjustable cooking temperature
150 °C ye kadar rejenerasyon özelliği	Up to 150 °C regeneration mode
Ön ısıtma fonksiyonu	Pre-heating function
Soğutma özelliği	Cool down
Fırın içi yıkama el duş spreyi	Reel hand shower for interior washing
Paslanmaz çelik gövde	Stainless steel body
İzolasyonlu pişirme kabini	Insulated cooking chamber
Tüm modeller emniyet termostatlı	Safety thermostat for all models
Gazlı Modeller;	Gas Models;
Kapalı yanma sistemi	Closed burning system
Atmosferik brülörlü	Atmospheric burner
Gaz emniyet tertibatı	Gas safety system
Elektronik ateşlemeli	Electronic ignition
LPG veya Doğalgaz ile çalışabilir	LPG or natural gas operated







▶ PRIME061G



▶ PRIME101G



Model Model	Ürün Adı Description	 W	 W	 W		Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		€
PRIME061G	Gazlı Buharlı Konveksiyonlu Dijital Fırın Gas Steam Convection Digital Oven	14.000	850	1.000	6 GN 1/1	990x950x865	140	1030x1030x1030	161	5.800
PRIME101G	Gazlı Buharlı Konveksiyonlu Dijital Fırın Gas Steam Convection Digital Oven	21.000	850	1.000	10 GN 1/1	990x950x1155	180	1030x1030x1320	205	6.715

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)	Su Girişi Water Inlet (inch)	Su Basıncı Water Pressure (bar)	Elektrik Girişi Power Input V-Hz	Kablo Kesiti Cable Cross mm <sup>2</sup>
	NG		LPG						
	max	min	max	min					
PRIME061G	1.482 m <sup>3</sup> /h	0.778 m <sup>3</sup> /h	1.404 kg/h	0.580 kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm
PRIME101G	2.222 m <sup>3</sup> /h	1.167 m <sup>3</sup> /h	1.656 kg/h	0.870 kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm

- Genel Özellikler**
- ▶ 180 dakikaya kadar ayarlanabilen pişirme süresi
  - Tüm fonksiyonlar dijital kontrollü
  - 20 adet programlanabilir pişirme hafızası
  - Program içerisinde ayarlanabilir 5 aşamalı pişirme fonksiyonu
  - Seçim ve ayar butonu
  - Manuel veya ayarlanabilir otomatik buhar özelliği
  - Halojen lambalı fırın iç aydınlatması
  - Sızdırmaz kapı contası
  - Çift yöne dönebilen iki hızlı paslanmaz çelik fan
  - Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi
  - Kapı emniyet sivici
  - Yüksek sıcaklığa dayanıklı çift camlı
  - Kolay temizlenebilir açılır iç cam
  - 300 °C ye kadar ayarlanabilen pişirme sıcaklığı
  - 150 °C ye kadar rejenerasyon özelliği
  - Ön ısıtma fonksiyonu
  - Soğutma özelliği
  - Fırın içi yıkama el duş spreyi
  - Paslanmaz çelik gövde
  - İzolasyonlu pişirme kabini
  - Kapalı yanma sistemi
  - Atmosferik brülörlü
  - Gaz emniyet tertibatı
  - Elektronik ateşlemeli
  - Emniyet termostatlı
  - LPG veya doğalgaz ile çalışabilir

- General Specifications**
- ▶ Adjustable cooking time up to 180 minutes
  - All functions digitally controlled
  - 20 programmable cooking memories
  - 5 adjustable cooking stages in the pre-set program
  - Selection and setting button
  - Manual or adjustable automatic humidity control
  - Interior halogen lighting
  - Leakproof door gasket
  - Two-speed, reversing stainless steel fan
  - Easy-to-clean rounded interior oven chamber
  - Safety door switch
  - High temperature resistant double glass
  - Easy-to-clean openable internal glass
  - Adjustable cooking temperature up to 300 °C
  - Up to 150 °C regeneration mode
  - Pre-heating function
  - Cool down
  - Reel hand shower for interior washing
  - Stainless steel body
  - Insulated cooking chamber
  - Closed burning system
  - Atmospheric burner
  - Gas safety system
  - Electronic ignition
  - Safety thermostat
  - LPG or natural gas operated



▶ PRIME102G



▶ PRIME202G



Model Model	Ürün Adı Description	W	W	W		Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		€
PRIME102G	Gazlı Buharlı Konveksiyonlu Dijital Fırın Gas Steam Convection Digital Oven	35.000	850	1.000	10 GN 2/1 20 GN 1/1	1200x1155x1155	225	1240x1225x1320	250	7.300
PRIME202G	Gazlı Buharlı Konveksiyonlu Dijital Fırın Gas Steam Convection Digital Oven	46.600	2x850	2.000	20 GN 2/1 40 GN 1/1	1200x1155x1845	375	1240x1225x2075	409	11.150

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)	Su Girişi Water Inlet (inch)	Su Basıncı Water Pressure (bar)	Elektrik Girişi Power Input V-Hz	Kablo Kesiti Cable Cross mm <sup>2</sup>
	NG		LPG						
	max	min	max	min					
PRIME102G	3.704 m <sup>3</sup> /h	1.945 m <sup>3</sup> /h	2.760 kg/h	1.449 kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm
PRIME202G	4.932 m <sup>3</sup> /h	2.589 m <sup>3</sup> /h	3.675 kg/h	1.929 kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm

- Genel Özellikler**
- ▶ 180 dakikaya kadar ayarlanabilen pişirme süresi
  - Tüm fonksiyonlar dijital kontrollü
  - 20 adet programlanabilir pişirme hafızası
  - Program içerisinde ayarlanabilir 5 aşamalı pişirme fonksiyonu
  - Seçim ve ayar butonu
  - Manuel veya ayarlanabilir otomatik buhar özelliği
  - Halojen lambalı fırın iç aydınlatması
  - Sızdırmaz kapı contası
  - Çift yöne dönebilen iki hızlı paslanmaz çelik fan
  - Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi
  - Kapı emniyet sivici
  - Yüksek sıcaklığa dayanıklı çift camlı
  - Kolay temizlenebilir açılır iç cam
  - 300 °C ye kadar ayarlanabilen pişirme sıcaklığı
  - 150 °C ye kadar rejenerasyon özelliği
  - Ön ısıtma fonksiyonu
  - Soğutma özelliği
  - Fırın içi yıkama el duş spreyi
  - Paslanmaz çelik gövde
  - İzolasyonlu pişirme kabini
  - Kapalı yanma sistemi
  - Atmosferik brülörlü
  - Gaz emniyet tertibatı
  - Elektronik ateşlemeli
  - Emniyet termostatlı
  - LPG veya doğalgaz ile çalışabilir

- General Specifications**
- ▶ Adjustable cooking time up to 180 minutes
  - All functions digitally controlled
  - 20 programmable cooking memories
  - 5 adjustable cooking stages in the pre-set program
  - Selection and setting button
  - Manual or adjustable automatic humidity control
  - Interior halogen lighting
  - Leakproof door gasket
  - Two-speed, reversing stainless steel fan
  - Easy-to-clean rounded interior oven chamber
  - Safety door switch
  - High temperature resistant double glass
  - Easy-to-clean openable internal glass
  - Adjustable cooking temperature up to 300 °C
  - Up to 150 °C regeneration mode
  - Pre-heating function
  - Cool down
  - Reel hand shower for interior washing
  - Stainless steel body
  - Insulated cooking chamber
  - Closed burning system
  - Atmospheric burner
  - Gas safety system
  - Electronic ignition
  - Safety thermostat
  - LPG or natural gas operated



▶ PRIME061E



▶ PRIME101E



Model Model	Ürün Adı Description	⚡ W	🌀 W	⚡ max W	📏	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		€
PRIME061E	Elektrikli Buharlı Konveksiyonlu Dijital Fırın Electric Steam Convection Digital Oven	12.000	850	13.000	6 GN 1/1	990x950x865	125	1030x1030x1030	146	5.280
PRIME101E	Elektrikli Buharlı Konveksiyonlu Dijital Fırın Electric Steam Convection Digital Oven	18.000	850	19.000	10 GN 1/1	990x950x1155	165	1030x1030x1320	190	6.200

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm <sup>2</sup>	Su Girişi Water Inlet (inch)	Su Basıncı Water Pressure (bar)
PRIME061E	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4	R 3/4"	1,5- 4 bar
PRIME101E	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4	R 3/4"	1,5- 4 bar

- Genel Özellikler**
- ▶ 180 dakikaya kadar ayarlanabilen pişirme süresi
  - Tüm fonksiyonlar dijital kontrollü
  - 20 adet programlanabilir pişirme hafızası
  - Program içerisinde ayarlanabilir 5 aşamalı pişirme fonksiyonu
  - Seçim ve ayar butonu
  - Manuel veya ayarlanabilir otomatik buhar özelliği
  - Halojen lambalı fırın iç aydınlatması
  - Sızdırmaz kapı contası
  - Çift yöne dönebilen iki hızlı paslanmaz çelik fan
  - Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
  - Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi
  - Kapı emniyet svici
  - Yüksek sıcaklığa dayanıklı çift camlı
  - Kolay temizlenebilir açılır iç cam
  - 300 °C ye kadar ayarlanabilen pişirme sıcaklığı
  - 150 °C ye kadar rejenerasyon özelliği
  - Ön ısıtma fonksiyonu
  - Soğutma özelliği
  - Fırın içi yıkama el duş spreyi
  - Paslanmaz çelik gövde
  - İzolasyonlu pişirme kabini
  - Emniyet termostatlı

- General Specifications**
- ▶ Adjustable cooking time up to 180 minutes
  - All functions digitally controlled
  - 20 programmable cooking memories
  - 5 adjustable cooking stages in the pre-set program
  - Selection and setting button
  - Manual or adjustable automatic humidity control
  - Interior halogen lighting
  - Leakproof door gasket
  - Two-speed, reversing stainless steel fan
  - Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
  - Easy-to-clean rounded interior oven chamber
  - Safety door switch
  - High temperature resistant double glass
  - Easy-to-clean openable internal glass
  - Adjustable cooking temperature up to 300 °C
  - Up to 150 °C regeneration mode
  - Pre-heating function
  - Cool down
  - Reel hand shower for interior washing
  - Stainless steel body
  - Insulated cooking chamber
  - Safety thermostat



▶ PRIME102E



▶ PRIME202E



Model Model	Ürün Adı Description	⚡ W	🌀 W	⚡ max W	📏 mm/kg	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€		
PRIME102E	Elektrikli Buharlı Konveksiyonlu Dijital Fırın Electric Steam Convection Digital Oven	27.000	850	28.000	10 GN 2/1 20 GN 1/1	1200x1155x1155	210	1240x1225x1320	235	6.900
PRIME202E	Elektrikli Buharlı Konveksiyonlu Dijital Fırın Electric Steam Convection Digital Oven	54.000	2x850	56.000	20 GN 2/1 40 GN 1/1	1200x1155x1845	350	1240x1225x2075	382	10.850

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm <sup>2</sup>	Su Girişi Water Inlet (inch)	Su Basıncı Water Pressure (bar)
PRIME102E	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x6	R 3/4"	1,5- 4 bar
PRIME202E	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x16	R 3/4"	1,5- 4 bar

- Genel Özellikler**
- ▶ 180 dakikaya kadar ayarlanabilen pişirme süresi
  - Tüm fonksiyonlar dijital kontrollü
  - 20 adet programlanabilir pişirme hafızası
  - Program içerisinde ayarlanabilir 5 aşamalı pişirme fonksiyonu
  - Seçim ve ayar butonu
  - Manuel veya ayarlanabilir otomatik buhar özelliği
  - Halojen lambalı fırın iç aydınlatması
  - Sızdırmaz kapı contası
  - Çift yöne dönebilen iki hızlı paslanmaz çelik fan
  - Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanıma karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
  - Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi
  - Kapı emniyet svici
  - Yüksek sıcaklığa dayanıklı çift camlı
  - Kolay temizlenebilir açılır iç cam
  - 300 °C ye kadar ayarlanabilen pişirme sıcaklığı
  - 150 °C ye kadar rejenerasyon özelliği
  - Ön ısıtma fonksiyonu
  - Soğutma özelliği
  - Fırın içi yıkama el duş spreyi
  - Paslanmaz çelik gövde
  - İzolasyonlu pişirme kabini
  - Emniyet termostatlı

- General Specifications**
- ▶ Adjustable cooking time up to 180 minutes
  - All functions digitally controlled
  - 20 programmable cooking memories
  - 5 adjustable cooking stages in the pre-set program
  - Selection and setting button
  - Manual or adjustable automatic humidity control
  - Interior halogen lighting
  - Leakproof door gasket
  - Two-speed, reversing stainless steel fan
  - Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
  - Easy-to-clean rounded interior oven chamber
  - Safety door switch
  - High temperature resistant double glass
  - Easy-to-clean openable internal glass
  - Adjustable cooking temperature up to 300 °C
  - Up to 150 °C regeneration mode
  - Pre-heating function
  - Cool down
  - Reel hand shower for interior washing
  - Stainless steel body
  - Insulated cooking chamber
  - Safety thermostat



▶ PRIME061GW



▶ PRIME101GW



Model Model	Ürün Adı Description	W	W	max W		Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		€
PRIME061GW	Gazlı Buharlı Konveksiyonlu Fırın, Otomatik Yıkamalı Gas Steam Convection Oven with Auto Washing	14.000	850	1.200	6 GN 1/1	990x950x865	160	1030x1030x1030	181	7.325
PRIME101GW	Gazlı Buharlı Konveksiyonlu Fırın, Otomatik Yıkamalı Gas Steam Convection Oven with Auto Washing	21.000	850	1.200	10 GN 1/1	990x950x1155	200	1030x1030x1320	225	8.240

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)	Su Girişi Water Inlet (inch)	Su Basıncı Water Pressure (bar)	Elektrik Girişi Power Input V-Hz	Kablo Kesiti Cable Cross mm <sup>2</sup>
	NG		LPG						
	max	min	max	min					
PRIME061GW	1.482 m <sup>3</sup> /h	0.778 m <sup>3</sup> /h	1.404 kg/h	0.580 kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 VAC 1N 50 HZ	3x1.5 mm
PRIME101GW	2.222 m <sup>3</sup> /h	1.167 m <sup>3</sup> /h	1.656 kg/h	0.870 kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 VAC 1N 50 HZ	3x1.5 mm

- Genel Özellikler**
- ▶ 180 dakikaya kadar ayarlanabilen pişirme süresi
  - Tüm fonksiyonlar dijital kontrollü
  - 20 adet programlanabilir pişirme hafızası
  - Program içerisinde ayarlanabilir 5 aşamalı pişirme fonksiyonu
  - Seçim ve ayar butonu
  - Manuel veya ayarlanabilir otomatik buhar özelliği
  - Halojen lambalı fırın iç aydınlatması
  - Sızdırmaz kapı contası
  - Çift yöne dönebilen iki hızlı paslanmaz çelik fan
  - Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi
  - Kapı emniyet sivici
  - Yüksek sıcaklığa dayanıklı çift camlı
  - Kolay temizlenebilir açılır iç cam
  - 300 °C ye kadar ayarlanabilen pişirme sıcaklığı
  - 150 °C ye kadar rejenerasyon özelliği
  - Ön ısıtma fonksiyonu
  - 3 programlı otomatik yıkama modu
  - Otomatik drenaj sistemi
  - Kaldığı yerden devam eden yıkama özelliği
  - Buhar yoğunlaştırıcı sistem ve drenaj soğutma özelliği
  - Soğutma özelliği
  - Fırın içi yıkama el duş spreyi
  - Paslanmaz çelik gövde
  - İzolasyonlu pişirme kabini
  - Kapalı yanma sistemi
  - Atmosferik brülörlü
  - Gaz emniyet tertibatı
  - Elektronik ateşlemeli
  - Emniyet termostatlı
  - LPG veya doğalgaz ile çalışabilir

- General Specifications**
- ▶ Adjustable cooking time up to 180 minutes
  - All functions digitally controlled
  - 20 programmable cooking memories
  - 5 adjustable cooking stages in the pre-set program
  - Selection and setting button
  - Manual or adjustable automatic humidity control
  - Interior halogen lighting
  - Leakproof door gasket
  - Two-speed, reversing stainless steel fan
  - Easy-to-clean rounded interior oven chamber
  - Safety door switch
  - High temperature resistant double glass
  - Easy-to-clean openable internal glass
  - Adjustable cooking temperature up to 300 °C
  - Up to 150 °C regeneration mode
  - Pre-heating function
  - Automatic drain system
  - Automatic pop-up drain
  - Resumes washing cycle against unusual shutdown
  - Steam condensation system and drain cooling
  - Cool down
  - Reel hand shower for interior washing
  - Stainless steel body
  - Insulated cooking chamber
  - Closed burning system
  - Atmospheric burner
  - Gas safety system
  - Electronic ignition
  - Safety thermostat
  - LPG or natural gas operated



▶ PRIME102GW



▶ PRIME202GW



Model Model	Ürün Adı Description	W	W	W		Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
PRIME102GW	Gazlı Buharlı Konveksiyonlu Fırın, Otomatik Yıkamalı Gas Steam Convection Oven with Auto Washing	35.000	850	1.200	10 GN 2/1 20 GN 1/1	1200x1155x1155 245	1240x1225x1320 270	8.825
PRIME202GW	Gazlı Buharlı Konveksiyonlu Fırın, Otomatik Yıkamalı Gas Steam Convection Oven with Auto Washing	46.600	2x850	2.100	20 GN 2/1 40 GN 1/1	1200x1155x1845 395	1240x1225x2075 429	12.765

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)	Su Girişi Water Inlet (inch)	Su Basıncı Water Pressure (bar)	Elektrik Girişi Power Input V-Hz	Kablo Kesiti Cable Cross mm <sup>2</sup>
	NG		LPG						
	max	min	max	min					
PRIME102GW	3.704 m <sup>3</sup> /h	1.945 m <sup>3</sup> /h	2.760 kg/h	1.449 kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm
PRIME202GW	4.932 m <sup>3</sup> /h	2.589m <sup>3</sup> /h	3.675 kg/h	1.929 kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm

- Genel Özellikler**
- ▶ 180 dakikaya kadar ayarlanabilen pişirme süresi
  - Tüm fonksiyonlar dijital kontrollü
  - 20 adet programlanabilir pişirme hafızası
  - Program içerisinde ayarlanabilir 5 aşamalı pişirme fonksiyonu
  - Seçim ve ayar butonu
  - Manuel veya ayarlanabilir otomatik buhar özelliği
  - Halojen lambalı fırın iç aydınlatması
  - Sızdırmaz kapı contası
  - Çift yöne dönebilen iki hızlı paslanmaz çelik fan
  - Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi
  - Kapı emniyet sivici
  - Yüksek sıcaklığa dayanıklı çift camlı
  - Kolay temizlenebilir açılır iç cam
  - 300 °C ye kadar ayarlanabilen pişirme sıcaklığı
  - 150 °C ye kadar rejenerasyon özelliği
  - Ön ısıtma fonksiyonu
  - 3 programlı otomatik yıkama modu
  - Otomatik drenaj sistemi
  - Kaldığı yerden devam eden yıkama özelliği
  - Buhar yoğunlaştırıcı sistem ve drenaj soğutma özelliği
  - Soğutma özelliği
  - Fırın içi yıkama el duş spreyi
  - Paslanmaz çelik gövde
  - İzolasyonlu pişirme kabini
  - Kapalı yanma sistemi
  - Atmosferik brülörlü
  - Gaz emniyet tertibatı
  - Elektronik ateşlemeli
  - Emniyet termostatlı
  - LPG veya doğalgaz ile çalışabilir

- General Specifications**
- ▶ Adjustable cooking time up to 180 minutes
  - All functions digitally controlled
  - 20 programmable cooking memories
  - 5 adjustable cooking stages in the pre-set program
  - Selection and setting button
  - Manual or adjustable automatic humidity control
  - Interior halogen lighting
  - Leakproof door gasket
  - Two-speed, reversing stainless steel fan
  - Easy-to-clean rounded interior oven chamber
  - Safety door switch
  - High temperature resistant double glass
  - Easy-to-clean openable internal glass
  - Adjustable cooking temperature up to 300 °C
  - Up to 150 °C regeneration mode
  - Pre-heating function
  - Automatic drain system
  - Automatic pop-up drain
  - Resumes washing cycle against unusual shutdown
  - Steam condensation system and drain cooling
  - Cool down
  - Reel hand shower for interior washing
  - Stainless steel body
  - Insulated cooking chamber
  - Closed burning system
  - Atmospheric burner
  - Gas safety system
  - Electronic ignition
  - Safety thermostat
  - LPG or natural gas operated



▶ PRIME061EW



▶ PRIME101EW



Model Model	Ürün Adı Description	⚡ W	🌀 W	⚡ max W	📏 mm	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€		
PRIME061EW	Elektrikli Buharlı Konveksiyonlu Fırın, Otomatik Yıkamalı Electric Steam Convection Oven with Auto Washing	12.000	850	13.200	6 GN 1/1	990x950x865	145	1030x1030x1030	166	6.805
PRIME101EW	Elektrikli Buharlı Konveksiyonlu Fırın, Otomatik Yıkamalı Electric Steam Convection Oven with Auto Washing	18.000	850	19.200	10 GN 1/1	990x950x1155	185	1030x1030x1320	210	7.725

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm <sup>2</sup>	Su Girişi Water Inlet (inch)	Su Basıncı Water Pressure (bar)
PRIME061EW	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4	R 3/4"	1,5- 4 bar
PRIME101EW	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4	R 3/4"	1,5- 4 bar

- Genel Özellikler**
- ▶ 180 dakikaya kadar ayarlanabilen pişirme süresi
  - Tüm fonksiyonlar dijital kontrollü
  - 20 adet programlanabilir pişirme hafızası
  - Program içerisinde ayarlanabilir 5 aşamalı pişirme fonksiyonu
  - Seçim ve ayar butonu
  - Manuel veya ayarlanabilir otomatik buhar özelliği
  - Halojen lambalı fırın iç aydınlatması
  - Sızdırmaz kapı contası
  - Çift yöne dönebilen iki hızlı paslanmaz çelik fan
  - Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
  - Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi
  - Kapı emniyet sivici
  - Yüksek sıcaklığa dayanıklı çift camlı
  - Kolay temizlenebilir açılır iç cam
  - 300 °C ye kadar ayarlanabilen pişirme sıcaklığı
  - 150 °C ye kadar rejenerasyon özelliği
  - Ön ısıtma fonksiyonu
  - 3 programlı otomatik yıkama modu
  - Otomatik drenaj sistemi
  - Kaldığı yerden devam eden yıkama özelliği
  - Buhar yoğunlaştırıcı sistem ve drenaj soğutma özelliği
  - Soğutma özelliği
  - Fırın içi yıkama el duş spreyi
  - Paslanmaz çelik gövde
  - İzolasyonlu pişirme kabini
  - Emniyet termostatlı

- General Specifications**
- ▶ Adjustable cooking time up to 180 minutes
  - All functions digitally controlled
  - 20 programmable cooking memories
  - 5 adjustable cooking stages in the pre-set program
  - Selection and setting button
  - Manual or adjustable automatic humidity control
  - Interior halogen lighting
  - Leakproof door gasket
  - Two-speed, reversing stainless steel fan
  - Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
  - Easy-to-clean rounded interior oven chamber
  - Safety door switch
  - High temperature resistant double glass
  - Easy-to-clean openable internal glass
  - Adjustable cooking temperature up to 300 °C
  - Up to 150 °C regeneration mode
  - Pre-heating function
  - 3 auto washing programs
  - Automatic drain system
  - Resumes washing cycle against unusual shutdown
  - Steam condensation system and drain cooling
  - Cool down
  - Reel hand shower for interior washing
  - Stainless steel body
  - Insulated cooking chamber
  - Safety thermostat



▶ PRIME102EW



▶ PRIME202EW



Model Model	Ürün Adı Description	⚡ W	🌀 W	⚡ max W	📏 mm	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
PRIME102EW	Elektrikli Buharlı Konveksiyonlu Fırın, Otomatik Yıkamalı Electric Steam Convection Oven with Auto Washing	27.000	850	28.200	10 GN 2/1 20 GN 1/1	1200x1155x1155 230	1240x1225x1320 255	8.425
PRIME202EW	Elektrikli Buharlı Konveksiyonlu Fırın, Otomatik Yıkamalı Electric Steam Convection Oven with Auto Washing	54.000	2x850	56.100	20 GN 2/1 40 GN 1/1	1200x1155x1845 370	1240x1225x2075 402	12.465

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm <sup>2</sup>	Su Girişi Water Inlet (inch)	Su Basıncı Water Pressure (bar)
PRIME102EW	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x6	R 3/4"	1,5- 4 bar
PRIME202EW	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x16	R 3/4"	1,5- 4 bar

**Genel Özellikler**

- ▶ 180 dakikaya kadar ayarlanabilen pişirme süresi
- Tüm fonksiyonlar dijital kontrollü
- 20 adet programlanabilir pişirme hafızası
- Program içerisinde ayarlanabilir 5 aşamalı pişirme fonksiyonu
- Seçim ve ayar butonu
- Manuel veya ayarlanabilir otomatik buhar özelliği
- Halojen lambalı fırın iç aydınlatması
- Sızdırmaz kapı contası
- Çift yöne dönebilen iki hızlı paslanmaz çelik fan
- Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
- Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi
- Kapı emniyet sivici
- Yüksek sıcaklığa dayanıklı çift camlı
- Kolay temizlenebilir açılır iç cam
- 300 °C ye kadar ayarlanabilen pişirme sıcaklığı
- 150 °C ye kadar rejenerasyon özelliği
- Ön ısıtma fonksiyonu
- 3 programlı otomatik yıkama modu
- Otomatik drenaj sistemi
- Kaldığı yerden devam eden yıkama özelliği
- Buhar yoğunlaştırıcı sistem ve drenaj soğutma özelliği
- Soğutma özelliği
- Fırın içi yıkama el duş spreyi
- Paslanmaz çelik gövde
- İzolasyonlu pişirme kabini
- Emniyet termostatlı

**General Specifications**

- ▶ Adjustable cooking time up to 180 minutes
- All functions digitally controlled
- 20 programmable cooking memories
- 5 adjustable cooking stages in the pre-set program
- Selection and setting button
- Manual or adjustable automatic humidity control
- Interior halogen lighting
- Leakproof door gasket
- Two-speed, reversing stainless steel fan
- Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
- Easy-to-clean rounded interior oven chamber
- Safety door switch
- High temperature resistant double glass
- Easy-to-clean openable internal glass
- Adjustable cooking temperature up to 300 °C
- Up to 150 °C regeneration mode
- Pre-heating function
- 3 auto washing programs
- Automatic drain system
- Resumes washing cycle against unusual shutdown
- Steam condensation system and drain cooling
- Cool down
- Reel hand shower for interior washing
- Stainless steel body
- Insulated cooking chamber
- Safety thermostat









▶ PRIME061GM



▶ PRIME101GM



Model Model	Ürün Adı Description	 W	 W	 W		Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		€
PRIME061GM	Gazlı Konveksiyonlu Manuel Fırın Gas Convection Manuel Oven	14.000	550	700	6 GN 1/1	990x950x865	135	1030x1030x1030	155	4.900
PRIME101GM	Gazlı Konveksiyonlu Manuel Fırın Gas Convection Manuel Oven	21.000	550	700	10 GN 1/1	990x950x1155	175	1030x1030x1320	200	5.750

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)	Su Girişi Water Inlet (inch)	Su Basıncı Water Pressure (bar)	Elektrik Girişi Power Input V-Hz	Kablo Kesiti Cable Section mm <sup>2</sup>
	NG		LPG						
	max	min	max	min					
PRIME061GM	1.482 m <sup>3</sup> /h	0.778 m <sup>3</sup> /h	1.404 kg/h	0.580 kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 VAC 1N 50 HZ	3x1.5
PRIME101GM	2.222 m <sup>3</sup> /h	1.167 m <sup>3</sup> /h	1.656 kg/h	0.870 kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 VAC 1N 50 HZ	3x1.5

- Genel Özellikler**
- ▶ 120 dakikaya kadar ayarlanabilen pişirme süresi
  - Dijital kontrollü termostat
  - Sıcaklık ayar butonu
  - Manuel ayarlanabilir nemlendirme özelliği
  - Halojen lambalı fırın iç aydınlatması
  - Sızdırmaz kapı contası
  - Çift yöne dönebilen paslanmaz çelik fan
  - Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi
  - Kapı emniyet svici
  - Yüksek sıcaklığa dayanıklı çift camlı
  - Kolay temizlenebilir açılır iç cam
  - 300 °C ye kadar ayarlanabilen pişirme sıcaklığı
  - Soğutma özelliği
  - Paslanmaz çelik gövde
  - İzolasyonlu pişirme kabini
  - Kapalı yanma sistemi
  - Atmosferik brülörlü
  - Gaz emniyet tertibatı
  - Elektronik ateşlemeli
  - Emniyet termostatlı
  - LPG veya doğalgaz ile çalışabilir

- General Specifications**
- ▶ Adjustable cooking time up to 120 minutes
  - Digitally controlled thermostat
  - Temperature setting button
  - Manual adjustable humidity control
  - Interior halogen lighting
  - Leakproof door gasket
  - Double direction rotatable stainless steel fan
  - Easy-to-clean rounded interior oven chamber
  - Safety door switch
  - High temperature resistant double glass
  - Easy-to-clean openable internal glass
  - Adjustable cooking temperature up to 300 °C
  - Cool down
  - Stainless steel body
  - Insulated cooking chamber
  - Closed burning system
  - Atmospheric burner
  - Gas safety system
  - Electronic ignition
  - Safety thermostat
  - LPG or natural gas operated



▶ PRIME102GM



▶ PRIME202GM



Model Model	Ürün Adı Description	W	W	W		Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		€
PRIME102GM	Gazlı Konveksiyonlu Manuel Fırın Gas Convection Manuel Oven	35.000	550	700	10 GN 2/1 20 GN 1/1	1200x1155x1155	220	1240x1225x1320	245	6.345
PRIME202GM	Gazlı Konveksiyonlu Manuel Fırın Gas Convection Manuel Oven	46.600	2x550	1.400	20 GN 2/1 40 GN 1/1	1200x1155x1845	365	1240x1225x2075	400	9.980

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)	Su Girişi Water Inlet (inch)	Su Basıncı Water Pressure (bar)	Elektrik Girişi Power Input V-Hz	Kablo Kesiti Cable Section mm <sup>2</sup>
	NG		LPG						
	max	min	max	min					
PRIME102GM	3.704 m <sup>3</sup> /h	1.945 m <sup>3</sup> /h	2.760 kg/h	1.449 kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5
PRIME202GM	4.932 m <sup>3</sup> /h	2.589m <sup>3</sup> /h	3.675 kg/h	1.929 kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5

- Genel Özellikler**
- ▶ 120 dakikaya kadar ayarlanabilen pişirme süresi
  - Dijital kontrollü termostat
  - Sıcaklık ayar butonu
  - Manuel ayarlanabilir nemlendirme özelliği
  - Halojen lambalı fırın iç aydınlatması
  - Sızdırmaz kapı contası
  - Çift yöne dönebilen paslanmaz çelik fan
  - Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi
  - Kapı emniyet sivici
  - Yüksek sıcaklığa dayanıklı çift camlı
  - Kolay temizlenebilir açılır iç cam
  - 300 °C ye kadar ayarlanabilen pişirme sıcaklığı
  - Soğutma özelliği
  - Paslanmaz çelik gövde
  - İzolasyonlu pişirme kabini
  - Kapalı yanma sistemi
  - Atmosferik brülörlü
  - Gaz emniyet tertibatı
  - Elektronik ateşlemeli
  - Emniyet termostatlı
  - LPG veya doğalgaz ile çalışabilir

- General Specifications**
- ▶ Adjustable cooking time up to 120 minutes
  - Digitally controlled thermostat
  - Temperature setting button
  - Manual adjustable humidity control
  - Interior halogen lighting
  - Leakproof door gasket
  - Double direction rotatable stainless steel fan
  - Easy-to-clean rounded interior oven chamber
  - Safety door switch
  - High temperature resistant double glass
  - Easy-to-clean openable internal glass
  - Adjustable cooking temperature up to 300 °C
  - Cool down
  - Stainless steel body
  - Insulated cooking chamber
  - Closed burning system
  - Atmospheric burner
  - Gas safety system
  - Electronic ignition
  - Safety thermostat
  - LPG or natural gas operated



▶ PRIME061EM



▶ PRIME101EM



Model Model	Ürün Adı Description	⚡ W	🌀 W	⚡ max W	📦	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
PRIME061EM	Elektrikli Konveksiyonlu Manuel Fırın Electric Convection Manuel Oven	12.000	550	12.700	6 GN 1/1	990x950x865 120	1030x1030x1030 140	4.360
PRIME101EM	Elektrikli Konveksiyonlu Manuel Fırın Electric Convection Manuel Oven	18.000	550	18.700	10 GN 1/1	990x950x1155 160	1030x1030x1320 185	5.350

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm <sup>2</sup>	Su Girişi Water Inlet (inch)	Su Basıncı Water Pressure (bar)
PRIME061EM	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4	R 3/4"	1,5- 4 bar
PRIME101EM	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4	R 3/4"	1,5- 4 bar

- Genel Özellikler**
- ▶ 120 dakikaya kadar ayarlanabilen pişirme süresi
  - Dijital kontrollü termostat
  - Sıcaklık ayar butonu
  - Manuel ayarlanabilir nemlendirme özelliği
  - Halojen lambalı fırın iç aydınlatması
  - Sızdırmaz kapı contası
  - Çift yöne dönebilen paslanmaz çelik fan
  - Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanlar
  - Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi
  - Kapı emniyet sıvici
  - Yüksek sıcaklığa dayanıklı çift camlı
  - Kolay temizlenebilir açılır iç cam
  - 300 °C ye kadar ayarlanabilen pişirme sıcaklığı
  - Soğutma özelliği
  - Paslanmaz çelik gövde
  - İzolasyonlu pişirme kabini
  - Emniyet termostatlı

- General Specifications**
- ▶ Adjustable cooking time up to 120 minutes
  - Digitally controlled thermostat
  - Temperature setting button
  - Manual adjustable humidity control
  - Interior halogen lighting
  - Leakproof door gasket
  - Double direction rotatable stainless steel fan
  - Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
  - Easy-to-clean rounded interior oven chamber
  - Safety door switch
  - High temperature resistant double glass
  - Easy-to-clean openable internal glass
  - Adjustable cooking temperature up to 300 °C
  - Cool down
  - Stainless steel body
  - Insulated cooking chamber
  - Safety thermostat



▶ PRIME102EM



▶ PRIME202EM



Model Model	Ürün Adı Description	⚡ W	⚙️ W	⚡ max W	📏	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
PRIME102EM	Elektrikli Konveksiyonlu Manuel Fırın Electric Convection Manuel Oven	27.000	550	27.700	10 GN 2/1 20 GN 1/1	1200x1155x1155 205	1240x1225x1320 230	6.100
PRIME202EM	Elektrikli Konveksiyonlu Manuel Fırın Electric Convection Manuel Oven	54.000	2x550	55.400	20 GN 2/1 40 GN 1/1	1200x1155x1845 343	1240x1225x2075 375	9.780

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm²	Su Girişi Water Inlet (inch)	Su Basıncı Water Pressure (bar)
PRIME102EM	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x6	R 3/4"	1,5- 4 bar
PRIME202EM	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x16	R 3/4"	1,5- 4 bar

- Genel Özellikler**
- ▶ 120 dakikaya kadar ayarlanabilen pişirme süresi
  - ▶ Dijital kontrollü termostat
  - ▶ Sıcaklık ayar butonu
  - ▶ Manuel ayarlanabilir nemlendirme özelliği
  - ▶ Halojen lambalı fırın iç aydınlatması
  - ▶ Sızdırmaz kapı contası
  - ▶ Çift yöne dönebilen paslanmaz çelik fan
  - ▶ Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
  - ▶ Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi
  - ▶ Kapı emniyet svici
  - ▶ Yüksek sıcaklığa dayanıklı çift camlı
  - ▶ Kolay temizlenebilir açılır iç cam
  - ▶ 300 °C ye kadar ayarlanabilen pişirme sıcaklığı
  - ▶ Soğutma özelliği
  - ▶ Paslanmaz çelik gövde
  - ▶ İzolasyonlu pişirme kabini
  - ▶ Emniyet termostatı

- General Specifications**
- ▶ Adjustable cooking time up to 120 minutes
  - ▶ Digitally controlled thermostat
  - ▶ Temperature setting button
  - ▶ Manual adjustable humidity control
  - ▶ Interior halogen lighting
  - ▶ Leakproof door gasket
  - ▶ Double direction rotatable stainless steel fan
  - ▶ Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
  - ▶ Easy-to-clean rounded interior oven chamber
  - ▶ Safety door switch
  - ▶ High temperature resistant double glass
  - ▶ Easy-to-clean openable internal glass
  - ▶ Adjustable cooking temperature up to 300 °C
  - ▶ Cool down
  - ▶ Stainless steel body
  - ▶ Insulated cooking chamber
  - ▶ Safety thermostat

## Fırınlar için Aksesuarlar / Accessories for Ovens

Model Model	Ürün Adı Product Name	Birlikte Kullanılabilir Use With	Ölçüler Dimensions	€
PAS061-1	Fırın Alt Standı / Oven Base	PRIME/MAESTRO, 061E-061G	910x625x660	442
PAS101-1	Fırın Alt Standı / Oven Base	PRIME/MAESTRO, 101E-101G	910x625x660	442
PAS102-1	Fırın Alt Standı / Oven Base	PRIME/MAESTRO, 102E-102G	1150x810x660	465
PAS061-2	Fırın Alt Standı, Tepsi Kızaklı - GN 1/1 Oven Base, with Tray Slide- GN 1/1	PRIME/MAESTRO, 061E-061G	910x625x660	586
PAS061-3	Fırın Alt Standı, Tepsi Kızaklı - 40x60 Oven Base, with Tray Slide- 40x60	PRIME/MAESTRO, 061E, 061G	910x625x660	634
PAS101-2	Fırın Alt Standı, Tepsi Kızaklı - GN 1/1 Oven Base, with Tray Slide- GN 1/1	PRIME/MAESTRO, 101E-101G	910x625x660	586
PAS102-2	Fırın Alt Standı, Tepsi Kızaklı - GN 2/1 Oven Base, with Tray Slide- GN 2/1	PRIME/MAESTRO, 102E-102G	1150x810x660	671
PTK061-211M	Mobil Fırın Tepsi Kiti, 6 GN 1/1 Roll-in Rack for 6 GN 1/1	PRIME/MAESTRO, 061E-061G		611
PTK101-211M	Mobil Fırın Tepsi Kiti, 10 GN 1/1 Roll-in Rack for 10 GN 1/1	PRIME/MAESTRO, 101E-101G		719
PTK102-221M	Mobil Fırın Tepsi Kiti, 20 GN 1/1 Roll-in Rack for 20 GN 1/1	PRIME/MAESTRO, 102E-102G		792
PFA101	Mobil Kit Fırın Arabası Trolley for Roll-in Rack	PRIME/MAESTRO, 061E-061G, 101E-101G		950
PFA102	Mobil Kit Fırın Arabası Trolley for Roll-in Rack	PRIME/MAESTRO, 102E-102G		1.010
PFA202-1	Mobil Kit Fırın Arabası ve Tepsi Kiti 20 GN 2/1 Trolley for Mobile Oven Rack and Tray Kit 20 GN 2/1	PRIME/MAESTRO, 202E-202G		1.608
PFA202-2	Mobil Kit Fırın Arabası ve Tepsi Kiti 16 GN 2/1 Trolley for Mobile Oven Rack and Tray Kit 16 GN 2/1	PRIME/MAESTRO, 202E-202G		1.608
PFA202B	Banket Fırın Arabası ve Tepsi Kiti 80 Tabak Kapasiteli Roll-in Plate Rack Trolley and Tray Kit 80 Plates	PRIME/MAESTRO, 202E-202G		3.700



## Fırınlar için Aksesuarlar / Accessories for Ovens

Model Model	Ürün Adı Description	Birlikte Kullanılabilir Use With	Ölçüler Dimensions	€
PVH11	Fırın Davlumbazı Ventilation Hood	PRIME/MAESTRO, 061E-061G, 101E-101G		1.200
PVH21	Fırın Davlumbazı Ventilation Hood	PRIME/MAESTRO, 102E-102G, 202E-202G		1.350
GW11	Tel Izgara GN 1/1 Wire Grid 1/1 GN	PRIME/MAESTRO, Tüm Modeller All Models		28
GW21	Tel Izgara GN 2/1 Wire Grid 2/1 GN	PRIME/MAESTRO, 102E-102G, 202E-202G		48
GN1140	GN 1/1-40 Fırın Tepsisi Oven Tray 1/1-40 GN	PRIME/MAESTRO, Tüm Modeller All Models		32
GN2140	GN 2/1-40 Fırın Tepsisi Oven Tray 2/1-40 GN	PRIME/MAESTRO, 102E-102G, 202E-202G		50
GN1120P	GN 1/1-20 Delikli Fırın Tepsisi Perforated Oven Tray 1/1-20 GN	PRIME/MAESTRO, Tüm Modeller All Models		35
GN2120P	GN 2/1-20 Delikli Fırın Tepsisi Perforated Oven Tray 2/1-20 GN	PRIME/MAESTRO, 102E-102G, 202E-202G		58
GN1120S	GN 1/1- 20 Yapışmaz Fırın Tepsisi Non-stick Oven Tray 1/1-20 GN	PRIME/MAESTRO, Tüm Modeller All Models		82
GN2120S	GN 2/1- 20 Yapışmaz Fırın Tepsisi Non-stick Oven Tray 2/1-20 GN	PRIME/MAESTRO, 102E-102G, 202E-202G		130
EM1140	Emaye Kaplı Fırın Tepsisi GN 1/1-40 Enamel Coated Oven Tray 1/1-40 GN	PRIME/MAESTRO, Tüm Modeller All Models		65
SR11	Seramik Kaplı Fırın Tepsisi GN 1/1-20 Ceramic Coated Oven Tray 1/1-20 GN	PRIME/MAESTRO, Tüm Modeller All Models		80
SR21	Seramik Kaplı Fırın Tepsisi GN 2/1-20 Ceramic Coated Oven Tray 2/1-20 GN	PRIME/MAESTRO, 102E-102G, 202E-202G		150





▶ NEVO-02E



▶ NEVO-04E






▶ NEVO-06E



▶ NEVO-10E



Model Model	Ürün Adı Description	 W	 W	 W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		€
NEVO-02E	Elektrikli Konveksiyonlu D. Patisserie Fırın Electric Convection D. Patisserie Oven	180	3.400	3.200	510x700x560 48	530x750x670 58	4 x GN 2/3 65 mm	1.720
NEVO-04E	Elektrikli Konveksiyonlu D. Patisserie Fırın Electric Convection D. Patisserie Oven	2x180	6.800	6.400	750x795x560 62	770x850x670 72	4 x 40x60 mm 4 x GN 1/1 65 mm	2.100
NEVO-06E	Elektrikli Konveksiyonlu D. Patisserie Fırın Electric Convection D. Patisserie Oven	2x180	10.000	9.600	945x860x815 115	970x920x930 135	6 x 40x60 mm 6 x GN 1/1 65 mm	3.800
NEVO-10E	Elektrikli Konveksiyonlu D. Patisserie Fırın Electric Convection D. Patisserie Oven	3x180	15.000	14.400	945x860x1135 140	970x920x1250 165	10 x 40x60 mm 10 x GN 1/1 65 mm	4.900

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm <sup>2</sup>	Su Girişi Water Inlet inch	Su Basıncı Water Pressure (bar)
NEVO-02E	220-230 VAC 1N 50 HZ	3x4	R 3/4	1.5-4
NEVO-04E	380-400 VAC 3N 50 HZ 220-230 VAC 1N 50 HZ	5x2.5 3x6	R 3/4	1.5-4
NEVO-06E	380-400 VAC 3N 50 HZ	5x4	R 3/4	1.5-4
NEVO-10E	380-400 VAC 3N 50 HZ	5x6	R 3/4	1.5-4



5 kademeli fan hız kontrolü  
5 level fan speed control

**Genel Özellikler**

- 120 dakikaya kadar ayarlanabilen pişirme süresi
- 250 °C ye kadar ayarlanabilen pişirme sıcaklığı
- Tüm fonksiyonlar dijital kontrollü
- 99 adet programlanabilir pişirme hafızası
- Program içerisinde ayarlanabilir 5 aşamalı pişirme fonksiyonu
- Manuel veya ayarlanabilir otomatik nemlendirme özelliği
- Ayarlanabilir 5 kademeli fan hız kontrolü
- Çift yöne dönebilen paslanmaz çelik fan
- Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanlar
- Kuru veya buharlı pişirme mod seçim özelliği
- Bekleme durumunda otomatik kapanma özelliği
- Soğutma özelliği
- Kapı emniyet sivici
- Halojen lambalı fırın iç aydınlatması
- Sızdırmaz kapı contası
- Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi
- Yüksek sıcaklığa dayanıklı çift camlı
- Kolay temizlenebilir açılır iç cam
- Paslanmaz çelik gövde
- İzolasyonlu pişirme kabini
- Emniyet termostatı

**General Specifications**

- Adjustable cooking time up to 120 minutes
- Adjustable cooking temperature up to 250 °C
- All functions digitally controlled
- 99 programmable cooking memories
- 5 adjustable cooking stages in the pre-set program
- Manual or adjustable automatic humidity control
- 5 speed fan control
- Reversing stainless steel fan
- Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
- Convection or steam cooking mode
- Stand-by automatic
- Cool down
- Safety door switch
- Interior halogen lighting
- Leakproof door gasket
- Easy-to-clean rounded interior oven chamber
- High temperature resistant double glass
- Easy-to-clean openable internal glass
- Stainless steel body
- Insulated cooking chamber
- Safety thermostat

# Elektrikli Konveksiyonlu Manuel Patisserie Fırınlar

## Electric Convection Manual Patisserie Ovens



▶ NEVO-02EM



▶ NEVO-04EM



▶ NEVO-06EM



▶ NEVO-10EM



Model Model	Ürün Adı Description	 W	 max W	 W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		€		
NEVO-02EM	Elektrikli Konveksiyonlu Manuel Patisserie Fırın Electric Convection Manual Patisserie Oven	180	3.400	3.200	510x700x560	48	530x750x670	58	4 x GN 2/3 65 mm	1.312
NEVO-04EM	Elektrikli Konveksiyonlu Manuel Patisserie Fırın Electric Convection Manual Patisserie Oven	2x180	6.800	6.400	750x795x560	62	770x850x670	72	4 x 400x600 mm 4 x GN 1/1 65 mm	1.877
NEVO-06EM	Elektrikli Konveksiyonlu Manuel Patisserie Fırın Electric Convection Manual Patisserie Oven	2x180	10.000	9.600	945x860x815	115	970x920x930	135	6 x 400x600 mm 6 x GN 1/1 65 mm	3.360
NEVO-10EM	Elektrikli Konveksiyonlu Manuel Patisserie Fırın Electric Convection Manual Patisserie Oven	3x180	15.000	14.400	945x860x1135	140	970x920x1250	165	10 x 400x600 mm 10 x GN 1/1 65 mm	4.330

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm <sup>2</sup>	Su Girişi Water Inlet inch	Su Basıncı Water Pressure (bar)
NEVO-02EM	220-230 VAC 1N 50 HZ	3x4	R 3/4	1.5-4
NEVO-04EM	380-400 VAC 3N 50 HZ 220-230 VAC 1N 50 HZ	5x2.5 3x6	R 3/4	1.5-4
NEVO-06EM	380-400 VAC 3N 50 HZ	5x4	R 3/4	1.5-4
NEVO-10EM	380-400 VAC 3N 50 HZ	5x6	R 3/4	1.5-4

- Genel Özellikler**
- ▶ 120 dakikaya kadar ayarlanabilen pişirme süresi
  - ▶ 300 °C ye kadar ayarlanabilen pişirme sıcaklığı
  - ▶ Manuel ayarlanabilir nemlendirme özelliği
  - ▶ Soğutma özelliği
  - ▶ Halojen lambalı fırın iç aydınlatması
  - ▶ Sızdırmaz kapı contası
  - ▶ Çift yöne dönebilen paslanmaz çelik fan
  - ▶ Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
  - ▶ Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi
  - ▶ Kapı emniyet svici
  - ▶ Yüksek sıcaklığa dayanıklı çift camlı
  - ▶ Kolay temizlenebilir açılır iç cam
  - ▶ Paslanmaz çelik gövde
  - ▶ İzolasyonlu pişirme kabini
  - ▶ Emniyet termostatlı

- General Specifications**
- ▶ Adjustable cooking time up to 120 minutes
  - ▶ Adjustable cooking temperature up to 300 °C
  - ▶ Manual adjustable humidity control
  - ▶ Cool down
  - ▶ Interior halogen lighting
  - ▶ Leakproof door gasket
  - ▶ Double direction rotatable stainless steel fan
  - ▶ Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
  - ▶ Easy-to-clean rounded interior oven chamber
  - ▶ Safety door switch
  - ▶ High temperature resistant double glass
  - ▶ Easy-to-clean openable internal glass
  - ▶ Stainless steel body
  - ▶ Insulated cooking chamber
  - ▶ Safety thermostat



## Fırınlar için Aksesuarlar / Accessories for Ovens

Model Model	Ürün Adı Description	Birlikte Kullanılabilir Use With	Ölçüler Dimensions	€
NVS02-1	Patisserie Fırın Alt Standı Patisserie Oven Base	NEVO-02E, NEVO-02EM	510x550x680	370
NVS04-1	Patisserie Fırın Alt Standı Patisserie Oven Base	NEVO-04E, NEVO-04EM	732x674x680	400
NVS06-1	Patisserie Fırın Alt Standı Patisserie Oven Base	NEVO-06E, NEVO-06EM	910x724x680	460
NVS10-1	Patisserie Fırın Alt Standı Patisserie Oven Base	NEVO-10E, NEVO-10EM	910x724x680	460
NVS02-2	Fırın Alt Standı, Tepsi Kızaklı - 40x60 Oven Base, with Tray Slide- 40x60	NEVO-02E, NEVO-02EM	510x550x680	505
NVS04-2	Fırın Alt Standı, Tepsi Kızaklı - 40x60 Oven Base, with Tray Slide- 40x60	NEVO-04E, NEVO-04EM	732x674x680	550
NVS06-2	Fırın Alt Standı, Tepsi Kızaklı - 40x60 Oven Base, with Tray Slide- 40x60	NEVO-06E, NEVO-06EM	910x724x680	605
NVS10-2	Fırın Alt Standı, Tepsi Kızaklı - 40x60 Oven Base, with Tray Slide- 40x60	NEVO-10E, NEVO-10EM	910x724x680	605







▶ VMD-04



▶ VMD-06





Model Model	Ürün Adı Description	 W	 W	 W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		€		
VMD-04	Elektrikli Mayalandırma Kabini Electric Leavening Chamber	38	3.250	3.200	750x725x845	48	770x750x1000	60	8 x 400x600 mm 8 x GN 1/1 65 mm	1.225
VMD-06	Elektrikli Mayalandırma Kabini Electric Leavening Chamber	38	3.250	3.200	945x725x845	60	970x750x1000	75	8 x 400x600 mm 8 x GN 1/1 65 mm	1.450

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm <sup>2</sup>
VMD-04	220-230 VAC 1N 50 HZ	3x2.5
VMD-06	220-230 VAC 1N 50 HZ	3x2.5



PBF53



Model Model	Ürün Adı Description	 W		Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
PBF53	Gazlı Pasta Börek Fırını Gas Pastry Oven	13.500	5 pcs 540x750x50 mm	900x1000x1650 140	950x1050x1850 160	2.400

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (Inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
PBF53	1.429 m <sup>3</sup> /h	0.750 m <sup>3</sup> /h	1.065 kg/h	0.559 kg/h	R 3/4"

**Genel Özellikler**

- Paslanmaz çelik gövde
- İzolasyonlu pişirme kabini
- Yüksek sıcaklığa dayanıklı çift camlı
- Kolay temizlenebilir açılır iç cam
- Gaz emniyet tertibatı
- Lpg veya doğalgaz ile çalışabilir

**General Specifications**

- Stainless steel body
- Insulated cooking chamber
- High temperature resistant double glass
- Easy-to-clean openable internal glass
- Gas safety system
- Lpg or natural gas

## Taş Tabanlı Gazlı Pizza Fırınları Gas Pizza Ovens With Stone Base



\*Renk Seçenekleri  
\*Color Alternatives



▶ GO-85



▶ GO-95



▶ GO-130



Model Model	Ürün Adı Description	W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		€
GO-85	Taş Tabanlı Gazlı Pizza Fırını Gas Pizza Oven With Stone Base	10.000	850x700x1380/1750	150	950x750x1530/1900	170	2.270
GO-95	Taş Tabanlı Gazlı Pizza Fırını Gas Pizza Oven With Stone Base	14.000	950x950x1430/2500	190	1050x1000x1580/2650	210	2.660
GO-130	Taş Tabanlı Gazlı Pizza Fırını Gas Pizza Oven With Stone Base	17.000	1350x950x1580/2650	250	1450x1000x1730/2800	280	3.160

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
GO-85	1.058 m <sup>3</sup> /h	0.556 m <sup>3</sup> /h	1.789 kg/h	0.414 kg/h	R 3/4"
GO-95	1.482 m <sup>3</sup> /h	0.778 m <sup>3</sup> /h	1.104 kg/h	0.580 kg/h	R 3/4"
GO-130	1.799 m <sup>3</sup> /h	0.945 m <sup>3</sup> /h	1.341 kg/h	0.704 kg/h	R 3/4"

▶ Paslanmaz çelik dış gövde  
0/350 °C sıcaklık göstergesi  
Piezo çakmak ile ateşleme  
Gas emniyet tertibatı ve termokupl  
Pilot alevli brülörler  
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler  
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi  
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları

Genel Özellikler

▶ Stainless steel exterior panels  
0/350 °C internal temperature gauge  
Piezoelectric ignition system  
Gas safety component and thermocouple  
Pilot flame burners  
High performance and low-emission gas burners  
Combustion system developed for natural or lpg gas  
Conversion nozzles supplied as standard

General Specifications

\*Renk Seçenekleri  
\*Color Alternatives



▶ WO-85



▶ WO-95



▶ WO-130



Model Model	Ürün Adı Description	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		€
WO-85	Odun Ateşli Taş Tabanlı Pizza Fırını Wood Fired Stone Base Pizza Oven	850x700x1380/1750	145	950x750x1530/1900	165	1.920
WO-95	Odun Ateşli Taş Tabanlı Pizza Fırını Wood Fired Stone Base Pizza Oven	950x950x1430/2500	185	1450x1000x1730/2800	205	2.310
WO-130	Odun Ateşli Taş Tabanlı Pizza Fırını Wood Fired Stone Base Pizza Oven	1350x950x1580/2650	245	1050x1000x1580/2650	275	2.800

▶ Paslanmaz çelik dış gövde  
0/350 °C sıcaklık göstergesi

Genel Özellikler

▶ Stainless steel exterior panels  
0/350 °C internal temperature gauge

General Specifications

## Fırınlar/ Ovens

Model	Ürün Açıklaması / Description	a	b	h	max W	Isıtma Gücü Heating Power W	m <sup>3</sup>	kg	€
MAESTRO061G	Gazlı Kombi Fırın / Gas Combi Oven	990	950	865	1.200	12.000/12.000	1,093	201	11.900
MAESTRO101G	Gazlı Kombi Fırın / Gas Combi Oven	990	950	1155	1.200	18.000/18.000	1,400	255	13.510
MAESTRO102G	Gazlı Kombi Fırın / Gas Combi Oven	1200	1155	1155	1.200	27.000/18.000	2,005	310	16.300
MAESTRO202G	Gazlı Kombi Fırın / Gas Combi Oven	1200	1155	1845	2.100	54.000/36.000	3,151	479	24.100
MAESTRO061E	Elektrikli Kombi Fırın / Electric Combi Oven	990	950	865	13.200	12.000/9.000	1,093	181	10.190
MAESTRO101E	Elektrikli Kombi Fırın / Electric Combi Oven	990	950	1155	19.200	18.000/18.000	1,400	230	13.100
MAESTRO102E	Elektrikli Kombi Fırın / Electric Combi Oven	1200	1155	1155	28.200	27.000/18.000	2,005	290	14.900
MAESTRO202E	Elektrikli Kombi Fırın / Electric Combi Oven	1200	1155	1845	56.100	54.000/36.000	3,151	432	23.100
PRIME061G	Gazlı Buharlı Konveksiyonlu Dijital Fırın Gas Steam Convection Dijital Oven	990	950	865	1.000	14.000	1,093	161	5.800
PRIME101G	Gazlı Buharlı Konveksiyonlu Dijital Fırın Gas Steam Convection Dijital Oven	990	950	1155	1.000	21.000	1,400	205	6.715
PRIME102G	Gazlı Buharlı Konveksiyonlu Dijital Fırın Gas Steam Convection Dijital Oven	1200	1155	1155	1.000	35.000	2,005	250	7.300
PRIME202G	Gazlı Buharlı Konveksiyonlu Dijital Fırın Gas Steam Convection Dijital Oven	1200	1155	1845	2.000	46.600	3,151	409	11.150
PRIME061E	Elektrikli Buharlı Konveksiyonlu Dijital Fırın Electric Steam Convection Digital Oven	990	950	865	13.000	12.000	1,093	146	5.280
PRIME101E	Elektrikli Buharlı Konveksiyonlu Dijital Fırın Electric Steam Convection Digital Oven	990	950	1155	19.000	18.000	1,400	190	6.200
PRIME102E	Elektrikli Buharlı Konveksiyonlu Dijital Fırın Electric Steam Convection Digital Oven	1200	1155	1155	28.000	27.000	2,005	235	6.900
PRIME202E	Elektrikli Buharlı Konveksiyonlu Dijital Fırın Electric Steam Convection Digital Oven	1200	1155	1845	56.000	54.000	3,151	382	10.850
PRIME061GW	Gazlı Buharlı Konveksiyonlu Fırın, Otomatik Yıkamalı Gas Steam Convection Oven with Auto Washing	990	950	865	1.200	14.000	1,093	181	7.325
PRIME101GW	Gazlı Buharlı Konveksiyonlu Fırın, Otomatik Yıkamalı Gas Steam Convection Oven with Auto Washing	990	950	1155	1.200	21.000	1,400	225	8.240
PRIME102GW	Gazlı Buharlı Konveksiyonlu Fırın, Otomatik Yıkamalı Gas Steam Convection Oven with Auto Washing	1200	1155	1155	1.200	35.000	2,005	270	8.825
PRIME202GW	Gazlı Buharlı Konveksiyonlu Fırın, Otomatik Yıkamalı Gas Steam Convection Oven with Auto Washing	1200	1155	1845	2.100	46.600	3,151	429	12.765
PRIME061EW	Elektrikli Buharlı Konveksiyonlu Fırın, Otomatik Yıkamalı Electric Steam Convection Oven with Auto Washing	990	950	865	13.200	12.000	1,093	166	6.805
PRIME101EW	Elektrikli Buharlı Konveksiyonlu Fırın, Otomatik Yıkamalı Electric Steam Convection Oven with Auto Washing	990	950	1155	19.200	18.000	1,400	210	7.725
PRIME102EW	Elektrikli Buharlı Konveksiyonlu Fırın, Otomatik Yıkamalı Electric Steam Convection Oven with Auto Washing	1200	1155	1155	28.200	27.000	2,005	255	8.425
PRIME202EW	Elektrikli Buharlı Konveksiyonlu Fırın, Otomatik Yıkamalı Electric Steam Convection Oven with Auto Washing	1200	1155	1845	56.100	54.000	3,151	402	12.465
PRIME061GM	Gazlı Konveksiyonlu Manuel Fırın Gas Convection Manel Oven	990	950	865	700	14.000	1,093	155	4.900
PRIME101GM	Gazlı Konveksiyonlu Manuel Fırın Gas Convection Manel Oven	990	950	1155	700	21.000	1,400	200	5.750
PRIME102GM	Gazlı Konveksiyonlu Manuel Fırın Gas Convection Manel Oven	1200	1155	1155	700	35.000	2,005	245	6.345
PRIME202GM	Gazlı Konveksiyonlu Manuel Fırın Gas Convection Manel Oven	1200	1155	1845	1.400	46.600	3,151	400	9.980
PRIME061EM	Elektrikli Konveksiyonlu Manuel Fırın Electric Convection Manuel Oven	990	950	865	12.700	12.000	1,093	140	4.360
PRIME101EM	Elektrikli Konveksiyonlu Manuel Fırın Electric Convection Manuel Oven	990	950	1155	18.700	18.000	1,400	185	5.350
PRIME102EM	Elektrikli Konveksiyonlu Manuel Fırın Electric Convection Manuel Oven	1200	1155	1155	27.700	27.000	2,005	230	6.100

## Fırınlr/ Ovens

Model	Ürün Açıklaması / Description	a	b	h	max W	Isıtma Gücü Heating Power W	m <sup>3</sup>	kg	€
PRIME202EM	Elektrikli Konveksiyonlu Manuel Fırın Electric Convection Manuel Oven	1200	1155	1845	55.400	54.000	3,151	375	9.780
NEVO-02E	Elektrikli Konveksiyonlu Dijital Patisserie Fırın Electric Convection Digital Patisserie Oven	510	700	560	3.400	3.200	0,266	58	1.720
NEVO-04E	Elektrikli Konveksiyonlu Dijital Patisserie Fırın Electric Convection Digital Patisserie Oven	750	795	560	6.800	6.400	0,438	72	2.100
NEVO-06E	Elektrikli Konveksiyonlu Dijital Patisserie Fırın Electric Convection Digital Patisserie Oven	945	860	815	10.000	9.600	0,830	135	3.800
NEVO-10E	Elektrikli Konveksiyonlu Dijital Patisserie Fırın Electric Convection Digital Patisserie Oven	945	860	1135	15.000	14.400	1,115	165	4.900
NEVO-02EM	Elektrikli Konveksiyonlu Manuel Patisserie Fırın Electric Convection Manual Patisserie Oven	510	700	560	3.400	3.200	0,266	58	1.312
NEVO-04EM	Elektrikli Konveksiyonlu Manuel Patisserie Fırın Electric Convection Manual Patisserie Oven	750	795	560	6.800	6.400	0,438	72	1.877
NEVO-06EM	Elektrikli Konveksiyonlu Manuel Patisserie Fırın Electric Convection Manual Patisserie Oven	945	860	815	10.000	9.600	0,830	135	3.360
NEVO-10EM	Elektrikli Konveksiyonlu Manuel Patisserie Fırın Electric Convection Manual Patisserie Oven	945	860	1135	15.000	14.400	1,115	165	4.330
VMD-04	Elektrikli Mayalandırma Kabini Electric Leavening Chamber	750	725	845	3.250	3.200	0,577	60	1.225
VMD-06	Elektrikli Mayalandırma Kabini Electric Leavening Chamber	945	725	845	3.250	3.200	0,727	75	1.450
PBFG53	Gazlı Pasta Börek Fırını Gas Pastry Oven	900	1000	1650	-	13.500	1,845	160	2.400
GO-85	Taş Tabanlı Gazlı Pizza Fırını Gas Pizza Oven With Stone Base	850	700	1380/1750	-	10.000	0,821	170	2.270
GO-95	Taş Tabanlı Gazlı Pizza Fırını Gas Pizza Oven With Stone Base	950	950	1430/2500	-	14.000	1,290	210	2.660
GO-130	Taş Tabanlı Gazlı Pizza Fırını Gas Pizza Oven With Stone Base	1350	950	1580/2650	-	17.000	2,026	280	3.160
WO-85	Odun Ateşli Taş Tabanlı Pizza Fırını Wood Fired Stone Base Pizza Oven	850	700	1380/1750	-	-	0,821	165	1.920
WO-95	Odun Ateşli Taş Tabanlı Pizza Fırını Wood Fired Stone Base Pizza Oven	950	950	1430/2500	-	-	1,290	205	2.310
WO-130	Odun Ateşli Taş Tabanlı Pizza Fırını Wood Fired Stone Base Pizza Oven	1350	950	1580/2650	-	-	2,026	275	2.800

## Notlar-Notes

A series of horizontal dotted lines for writing notes.





WIGL®





# BAR EKIPMANLARI/SNACK BAR EQUIPMENTS



	ECM	ECP
Üretim portakal/saat Production oranges/hour	200	200
Toplam yükleme Total loading	130W	130W
Lever-operated	-	-
Manuel basınç Manual pressure	var/yes	var/yes
Dış boyutlar External dimensions (WxDxH)	200x280x340mm	200x300x370mm
Net ağırlık Net weight	7 kg	8 kg



**PORTAKAL SIKMA MAKİNESİ/COMMERCIAL ORANGE JUICER ECM**

- Saatte 200 portakal sıkımına uygundur.
- Boyutları: 20x28x34 cm
- Motor Gücü: 130 W
- Elektrik Bağlantısı: 230V / 50-60 HZ / 1
- Hand-operated citrus juice squeezer
- Hand-operated citrus juice squeezer with an hourly output of up to 200 oranges.



3420030	Citrus juice extractor ECM 230/50/1	630
---------	-------------------------------------	-----

▶ 3420030

**Optional**

- Outer stainless steel strainer Ø 14mm.
- Stainless steel decanter.



**PORTAKAL SIKMA MAKİNESİ/COMMERCIAL ORANGE JUICER ECP**

- Lever-operated citrus juice squeezer



3420033	Citrus juice extractor ECP 230/50/1	852
---------	-------------------------------------	-----

▶ 3420033

**Opsiyonel/Optional**

- Dış paslanmaz çelik süzgeç Ø 14mm.
- Paslanmaz çelik sürahi.
- Outer stainless steel strainer Ø 14mm.
- Stainless steel decanter.

- Genel Özellikler**
- ▶ Saatte 200 portakal sıkımına uygundur.
  - Boyutları: 20x28x34 cm
  - Motor Gücü: 130 W
  - Elektrik Bağlantısı: 230-440V / 50 HZ / 3
  - Pres Kollu

- General Specifications**
- ▶ Stainless steel made fruit juicers for snack bars and restaurants.
  - With an hourly output of 200 oranges, hand and lever-operated models are available.
  - With stainless steel body, Sammic commercial orange juicers are very easy to clean.

**AKSESUARLAR | ACCESSORIES**



**Outer strainer**

- Get a juice with less pulp.
- Outer stainless steel strainer  $\varnothing$  14mm.
- Stainless steel strainer.
- 14 mm diameter strainer.

		<b>€</b>
4420522	Outer strainer	36

▶ 4420522

**Optional**

- Outer stainless steel strainer  $\varnothing$  14mm.
- Stainless steel decanter.

**Stainless steel decanter**

- Holding capacity: 1,5 litres.



		<b>€</b>
4420144	Stainless steel decanter 1.5 lt	65

▶ 4420144

	LI-240	LI-400	LI-60
Set speed	6300	6000	60
Total loading	240W	400W	240W
External dimensions (WxDxH)	205x310x360mm	260x450x500mm	120x230x370m
Net weight	5 kg	14 kg	7.2 kg



▶ 5410000

#### KATI MEYVE SIKACAĞI

Paslanmaz çelik gövde, yüksek performans

#### COMMERCIAL MULTI-JUICER

A commercial juicer with a full stainless-steel body and a performance to meet the highest expectations.

		€
5410000	Multi juicer LI-240 230/50-60/1	858

#### Includes

· Pulp container with 0.85 Gallon / 3 ¼ liter capacity

**Genel Özellikler**

▶ Boyutları: 21x31x36 cm  
Motor Gücü: 240 W  
Motor Hızı 6300 RPM  
Elektrik Bağlantısı: 230V / 50-60 HZ /1  
Net Ağırlık:: 5 KG

**General Specifications**

▶ Professional multi-juicers to liquid and juice all kind of fruits. Classic or slow juicers available.

LI-240: commercial multi-juicer

The unit has a very large pulp container. It includes a very strong basket with stainless-steel cutting blades and a stainless-steel strainer mesh. This is a high quality appliance built by using "swiss-technology" for a lifetime of dependable service.

It has an automatic pulp ejection system and turbo switch, for cleaning the basket and balancing out possible vibrations. Very easy to use and clean and simple to assemble.

It's unique and highly reliable, air cooled universal motor allows continuous juicing.

LI-400: large production juicer.  
Heavy duty multi juicer.  
Hourly output: 25-30 litres.  
Aluminium body. Steel and nylon basket.

Slow juicer LL-60

Low speed juice extractor to extract fruit and vegetable juices keeping the vitamins and all the nutritional food value.

Equipped with powerful motor and a considerable extracting force. This makes the appliance ideal for bars, restaurants and establishments conscious of the benefits of slow juicing.

## Bar Ekipmanları Snack Bar Equipments

### Endüstriyel Katı Meyve Sıkacağı

### Commercial Whole Fruit Juice Extractors.



▶ 5410005

#### MULTI JUICER LI-400

Yoğun kullanım için meyve presi. 25-30 litre/saat kapasite.  
Alüminyum gövde. Çelik veya naylon sepet.  
6000 rpm devir.  
400 W elektrik gücü.  
Ölçüler (wxhx): 260x450x500 mm  
Net ağırlık: 14 kg

Professional juicer for great production.  
It extracts all the juice from the fruits and vegetables without altering their properties.  
Heavy duty multi juicer.  
Hourly output: 25-30 litres.  
Aluminium body. Steel and nylon basket.



5410005	Multi juicer LI-400 230/50-60/1	3.252
---------	---------------------------------	-------

#### Includes

· Pulp container with 0.85 Gallon / 3 ¼ liter capacity



▶ 5410008

#### SLOW JUICER LL-60

Endüstriyel Slow Juicer  
60 rpm motor ile aralıklı 30 dakika çalışma imkanı

#### SLOW JUICER LL-60

Commercial low-speed juice extractor  
Equipped with a 60 rpm motor, allows continuous use of up to 30 min.



5410008	Slow juicer LL-60 230/50-60/1	612
---------	-------------------------------	-----

## İçecek Mikseri

### Drinks Mixer

#### Drink Mixer for Making Different Drinks

Useful for hot and cold drinks and for making all type of drinks.

BB-900 drinks mixer is suitable for all kind of drinks and smoothies and is supplied with a stainless steel 1-litre bowl.

	BB-900
Capacity of recipient	1l
Total loading	150W
External dimensions (WxDxH)	160x200x550mm
Net weight	3 kg



▶ 5410010

#### DRINKS MIXER BB-900

Kazan Hacmi: 1 LT  
Çift Hızlı  
Boyutları: 16x20x55 cm  
Motor Gücü: 150 W  
Elektrik Bağlantısı: 230V / 50-60 HZ / 1  
Net Ağırlık: 3 KG

Drink mixer designed to prepare different drinks and smoothies.



5410010	Drink mixer BB-900 230/50-60/1	822
---------	--------------------------------	-----



▶ 5410032

**BLENDER TB-1500**

Ağır amaçlı 1,5 lt hazneli blender

**BLENDER TB-1500**

Heavy duty blender with 1.5 lt. bowl.  
BPA Free.

		€
5410032	Blender TB-1500 230/50-60/1	818

**Includes**

· 1.5-lt. bowl.

**Optional**

· 2-lt. bowl.  
· Sound cover for 1,5-lt. bowl.



▶ 5410035

**BLENDER TB-2000**

Karıştırma, parçalama ve öğütme için.  
950 W elektrik gücü.

Pulse fonksiyonlu değişken hızlı.

2 litre dayanıklı polikarbonat hazne.

Opsiyonel: 1.5 litre hazne + ses izolasyon kapağı.

Aşınmayan ağır amaçlı blok.

Ölçüler (wxhxh): 205x230x510 mm.

Net ağırlık: 5.5 kg.

Heavy duty blender with 2 lt. bowl.

BPA Free.

		€
5410035	Blender TB-2000 230/50-60/1	818

**Includes**

· 2-lt. bowl.

**Optional**

· 1,5-lt. bowl.  
· Sound cover for 1,5-lt. bowl.

	TB-1500	TB-2000
Capacity of recipient	1.5 l	2 l
Total loading	1200W	1200W
Speed (maximum)	28000 rpm	28000 rpm
External dimensions (WxDxH)	200x240x420mm	205x230x510mm
Net weight	4.8 kg	5.5 kg

**AKSESUARLAR | ACCESSORIES**



**1.5 Lt. Polycarbonate Decanter**

1,5 lt. polikarbon hazne

1.5 lt. durable polycarbonate decanter  
BPA Free.

5410038	1.5 lt. polycarbonate decanter for TB-1500/2000	€ 237
---------	---	----------

▶ 5410038



**Sound Cover for 1,5 Lt. Decanter**

TB-1500/2000 modelleri için ses izolasyonlu hazne.  
Sadece 1,5 litrelik hazne ile kullanılır

**Sound Cover for 1,5 Lt. Decanter**

Silent housing  
For TB-1500/2000. Can be used only  
with 1.5 lt. decanter.  
Its function is to insulate the noise of the  
machine can make when operating.  
Dimensions: 250 x 300 x 460 mm.

5410039	Sound cover for 1,5 lt. decanter for TB	€ 281
---------	---	----------

▶ 5410039



**2 Lt. Polycarbonate Decanter**

2 lt. dayanıklı polikarbon hazne

2 lt. durable polycarbonate decanter  
BPA Free.

6420580	2 lt. polycarbonate decanter for TB-1500/2000	€ 255
---------	---	----------

▶ 6420580





▶ 5410045

**ICE CRUSHER TH-1100**

Motor Gücü: 450 W  
Elektrik Bağlantısı: 230V / 50-60 HZ /1  
Net Ağırlık:: 9 KG

Ideal for crushing ice.

**Ice Blender**

Body in special aluminium alloy.  
Stainless steel ice bowl.  
Safety micro-switch.  
4-position regulation system.

		€
5410045	Ice crusher TH-1100 230/50-60/1	1.568

	TH-1100
Total loading	450W
External dimensions (WxDxH)	250x300x660 mm
Net weight	9 kg

## Notlar-Notes

A series of horizontal dotted lines for writing notes, spanning the width of the page.





UGL®

# SOĞUTMA/REFRIGERATION



▶ CTS 125



Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon  
Eco friendly, HFC - free polyurethane insulation providing low energy consumption

GELENEKSEL  
CONVENTIONAL



UFUK



Temizlik gerektirmeyen kondenser  
Stay Clear Condenser

GELENEKSEL  
CONVENTIONAL



UFUK



Yekpare evaporatör ile daha verimli hava sirkülasyonu  
More efficient air circulation with one piece evaporator



#### MODEL



Paslanmaz  
Özelliği  
S.S. Type



MODEL	Temperatür	Boyutlar	Kapasite	Gerilim	Güç	Ağırlık	Kapı	Malzeme	Özellikler	Fiyat
CTS 125	-2 / +8	100x60x85	125	230 V / 50 Hz	0,160 kW	65	1	1	304	2.233
CTS 125 CR	-2 / +8	100x60x85	125	230 V / 50 Hz	0,160 kW	65	1	1	430	1.823
CTS 125 N	-10 / -22	100x60x85	125	230 V / 50 Hz	0,650 kW	65	1	1	304	2.835
CTS 125 N CR	-10 / -22	100x60x85	125	230 V / 50 Hz	0,650 kW	65	1	1	430	2.374

R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur. / R 290 refrigerant gas option is available.

Opsiyonlar / Options	€	Opsiyonlar / Options	€
2 Kapılı Üst Tablasız / Without Table Top W/2 Doors	304 /-133€ 430/-63€	Dolap Kilidi / Cabinet Lock	68
Granit Üst Tabla / Granite Work Top	714	Sol Motor / Left Motor	29
Mermer Üst Tabla / Marble Work Top	356	Cam Kapı / Glass Door	219
Poliüretan Üst Tabla / Polyethylene Work Top	681	Çekmece Seçenekleri / Drawer Options	
Raf ve Raf Kızağı / Shelf and Shelf Holder	47	2D	1/2 Çekmece - 1/2 Drawers 450
Tekerlekli / Wheels	87	3D	1/3 Çekmece - 1/3 Drawers 574

#### Genel Özellikler

Dış ortam sıcaklığı +43°C %65 nem oranı  
Eşit sıcaklık dağılımı için yeni tasarım  
Sıfır ODP enjekte 42 kg/m<sup>3</sup> çevre dostu poliüretan izolasyon  
Kolay okunur ekranlı dijital kontrol  
Ergonomik kapı ve kulpu sayesinde kolay açılma ve temizlik  
Patentli 'Icecool' soğutma sistemi ile mükemmel verim ve enerji sarfiyatı  
Sıcak gaz defrost sistemi  
Atık ısı geri kazanımlı kondanzasyon  
Tüm buzdolapların marine versiyonları mevcuttur.  
1/2 Çekmece için; 1/1-150mm Gn kapasitesi  
1/3 Çekmece için; 1/1-100mm Gn kapasitesi

#### General Specifications

Designed to operate in +43°C ambient %65 humidity  
New design for equal temperature distribution  
Zero ODP Injected 42 kg/m<sup>3</sup> Polyurethane Insulation  
Digital controller with easy read screen  
Ergonomic door and handle designed for ease of opening and cleaning  
Icecool refrigeration system designed to be most technologically advanced and energy efficient yet  
Hot gas defrost system  
Waste heat recovery condensate vaporiser system  
All refrigerators can be produced in marine version  
For 1/2 drawers; 1/1-150mm Gn capacity  
For 1/3 drawers; 1/1-100mm Gn capacity

## Soğutma-Refrigeration

### Tezgaah Tip Buzdolapları - 1 Kapılı Counter Type Refrigerators - W/1 Door



▶ CTS 150



Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon  
Eco friendly, HFC - free polyurethane insulation providing low energy consumption

GELENEKSEL  
CONVENTIONAL



UFUK



Temizlik gerektirmeyen kondenser  
Stay Clear Condenser

GELENEKSEL  
CONVENTIONAL



UFUK



Yekpare evaporatör ile daha verimli hava sirkülasyonu  
More efficient air circulation with one piece evaporator



#### MODEL



Paslanmaz  
Özelliği  
S.S. Type



MODEL	Temizlik gerektirmeyen kondenser	Yekpare evaporatör ile daha verimli hava sirkülasyonu	Stainless Steel Type	Price						
CTS 150	-2 / +8	100x70x85	140	230 V / 50 Hz	0,160 kW	73	1	1	304	2.323
CTS 150 CR	-2 / +8	100x70x85	140	230 V / 50 Hz	0,160 kW	73	1	1	430	1.907
CTS 150 N	-10 / -22	100x70x85	140	230 V / 50 Hz	0,650 kW	73	1	1	304	2.886
CTS 150 N CR	-10 / -22	100x70x85	140	230 V / 50 Hz	0,650 kW	73	1	1	430	2.436

R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur. / R 290 refrigerant gas option is available.

Opsiyonlar / Options	€	Opsiyonlar / Options	€
2 Kapılı Üst Tablasız / Without Table Top W/2 Doors	304 /-133€ 430/ -63€	Dolap Kilidi / Cabinet Lock	68
Granit Üst Tabla / Granite Work Top	714	Sol Motor / Left Motor	29
Mermer Üst Tabla / Marble Work Top	356	Cam Kapı / Glass Door	219
Poliütilen Üst Tabla / Polyethylene Work Top	681	Çekmece Seçenekleri / Drawer Options	
Raf ve Raf Kızağı / Shelf and Shelf Holder	47	1/2 Çekmece - 1/2 Drawers	450
Tekerlekli / Wheels	87	1/3 Çekmece - 1/3 Drawers	574

#### Genel Özellikler

Dış ortam sıcaklığı +43°C %65 nem oranı  
Eşit sıcaklık dağılımı için yeni tasarım  
Sıfır ODP enjekte 42 kg/m<sup>3</sup> çevre dostu poliüretan izolasyon  
Kolay okunur ekranlı dijital kontrol  
Ergonomik kapı ve kulpu sayesinde kolay açılma ve temizlik  
Patentli 'Icecool' soğutma sistemi ile mükemmel verim ve enerji sarfiyatı  
Sıcak gaz defrost sistemi  
Atık ısı geri kazanımlı kondansasyon  
Tüm buzdolapların marine versiyonları mevcuttur.  
1/2 Çekmece için; 1/1-150mm Gn kapasitesi  
1/3 Çekmece için; 1/1-100mm Gn kapasitesi

#### General Specifications

Designed to operate in +43°C ambient %65 humidity  
New design for equal temperature distribution  
Zero ODP Injected 42 kg/m<sup>3</sup> Polyurethane Insulation  
Digital controller with easy read screen  
Ergonomic door and handle designed for ease of opening and cleaning  
Icecool refrigeration system designed to be most technologically advanced and energy efficient yet  
Hot gas defrost system  
Waste heat recovery condensate vaporiser system  
All refrigerators can be produced in marine version  
For 1/2 drawers; 1/1-150mm Gn capacity  
For 1/3 drawers; 1/1-100mm Gn capacity



▶ CTS 275



Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon  
Eco friendly, HFC - free polyurethane insulation providing low energy consumption

GELENEKSEL CONVENTIONAL



Temizlik gerektirmeyen kondenser Stay Clear Condenser

UFUK



GELENEKSEL CONVENTIONAL



UFUK



Yekpare evaporatör ile daha verimli hava sirkülasyonu  
More efficient air circulation with one piece evaporator



#### MODEL



(kw)



kg



Paslanmaz Özelligi S.S. Type



Fiyat

MODEL	Temperature Range	Dimensions (WxDxH)	Volume (lt)	Power (kw)	Weight (kg)	Doors	S.S. Type	Price (€)	
CTS 275	-2 / +8	150x60x85	275	230 V / 50 Hz	0,321 kW	95	2	304	2.319
CTS 275 CR	-2 / +8	150x60x85	275	230 V / 50 Hz	0,321 kW	95	2	430	1.902
CTS 275 N	-10 / -22	150x60x85	275	230 V / 50 Hz	0,679 kW	95	2	304	2.953
CTS 275 N CR	-10 / -22	150x60x85	275	230 V / 50 Hz	0,679 kW	95	2	430	2.442

R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur. / R 290 refrigerant gas option is available.

Opsiyonlar / Options	€	Opsiyonlar / Options	€	
2 Kapılı Üst Tablasız / Without Table Top W/2 Doors	304 /-158€ 430/-82€	Dolap Kilidi / Cabinet Lock	68	
Granit Üst Tabla / Granite Work Top	714	Sol Motor / Left Motor	29	
Mermer Üst Tabla / Marble Work Top	356	Cam Kapı / Glass Door	219	
Poliütilen Üst Tabla / Polyethylene Work Top	681	Çekmece Seçenekleri / Drawer Options		
Raf ve Raf Kızağı / Shelf and Shelf Holder	47	2D	1/2 Çekmece - 1/2 Drawers	450
Tekerlekli / Wheels	87	3D	1/3 Çekmece - 1/3 Drawers	574

#### Genel Özellikler

Dış ortam sıcaklığı +43°C %65 nem oranı  
Eşit sıcaklık dağılımı için yeni tasarım  
Sıfır ODP enjekte 42 kg/m<sup>3</sup> çevre dostu poliüretan izolasyon  
Kolay okunur ekranlı dijital kontrol  
Ergonomik kapı ve kulpu sayesinde kolay açılma ve temizlik  
Patentli 'Icecool' soğutma sistemi ile mükemmel verim ve enerji sarfiyatı  
Sıcak gaz defrost sistemi  
Atık ısı geri kazanımlı kondanzasyon  
Tüm buzdolapların marine versiyonları mevcuttur.  
Marine versiyonları 'Icecool marine' sistemi, marine ayak ve raflar içerir.  
1/2 Çekmece için; 1/1-150mm Gn kapasitesi  
1/3 Çekmece için; 1/1-100mm Gn kapasitesi

#### General Specifications

Designed to operate in +43°C ambient %65 humidity  
New design for equal temperature distribution  
Zero ODP Injected 42 kg/m<sup>3</sup> Polyurethane Insulation  
Digital controller with easy read screen  
Ergonomic door and handle designed for ease of opening and cleaning  
Icecool refrigeration system designed to be most technologically advanced and energy efficient yet  
Hot gas defrost system  
Waste heat recovery condensate vaporiser system  
All refrigerators can be produced in marine version  
Marine version includes 'Icecool marine' system, legs and shelves  
For 1/2 drawers; 1/1-150mm Gn capacity  
For 1/3 drawers; 1/1-100mm Gn capacity

## Soğutma-Refrigeration

### Tezgaah Tip Snack Buzdolapları - 2 Cam Kapılı Counter Type Snack Refrigerators - W/2 Glass Doors



▶ CTS 275-UG



Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon  
Eco friendly, HFC - free polyurethane insulation providing low energy consumption

GELENEKSEL  
CONVENTIONAL



UFUK



Temizlik gerektirmeyen kondenser  
Stay Clear Condenser

GELENEKSEL  
CONVENTIONAL



UFUK



Yekpare evaporatör ile daha verimli hava sirkülasyonu  
More efficient air circulation with one piece evaporator



#### MODEL



(kw)



Paslanmaz  
Özelliği  
S.S. Type

€  
Fiyat

MODEL	Temperatür	Boyutlar	Derinlik	Güç	Yük	Kapılar	Raflar	Paslanmaz	Fiyat	
CTS 275-UG	-2 / +8	150X60X85	275	230 V / 50 Hz	0,321 kW	146	2	2	304	2.730
CTS 275 CR-UG	-2 / +8	150x60x85	275	230 V / 50 Hz	0,321 kW	146	2	2	430	2.307

R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur. / R 290 refrigerant gas option is available.

Opsiyonlar / Options	€	Opsiyonlar / Options	€
2 Kapılı Üst Tablasız / Without Table Top W/2 Doors	304/-158€ 430/-82€	Dolap Kilidi / Cabinet Lock	68
Granit Üst Tabla / Granite Work Top	714	Sol Motor / Left Motor	29
Mermer Üst Tabla / Marble Work Top	356		
Poliütilen Üst Tabla / Polyethylene Work Top	681		
Raf ve Raf Kızağı / Shelf and Shelf Holder	47		
Tekerlekli / Wheels	87		



#### Genel Özellikler

Dış ortam sıcaklığı +43°C %65 nem oranı  
Eşit sıcaklık dağılımı için yeni tasarım  
Sıfır ODP enjekte 42 kg/m<sup>3</sup> çevre dostu poliüretan izolasyon  
Kolay okunur ekranlı dijital kontrol  
Ergonomik kapı ve kulpu sayesinde kolay açılma ve temizlik  
Patentli 'Icecool' soğutma sistemi ile mükemmel verim ve enerji sarfıyatı  
Sıcak gaz defrost sistemi  
Atık ısı geri kazanımlı kondansasyon  
Tüm buzdolapların marine versiyonları mevcuttur.  
Marine versiyonları 'Icecool marine' sistemi, marine ayak ve raflar içerir.  
1/2 Çekmece için; 1/1-150mm Gn kapasitesi  
1/3 Çekmece için; 1/1-100mm Gn kapasitesi



#### General Specifications

Designed to operate in +43°C ambient %65 humidity  
New design for equal temperature distribution  
Zero ODP Injected 42 kg/m<sup>3</sup> Polyurethane Insulation  
Digital controller with easy read screen  
Ergonomic door and handle designed for ease of opening and cleaning  
Icecool refrigeration system designed to be most technologically advanced and energy efficient yet  
Hot gas defrost system  
Waste heat recovery condensate vaporiser system  
All refrigerators can be produced in marine version  
Marine version includes 'Icecool marine' system, legs and shelves  
For 1/2 drawers; 1/1-150mm Gn capacity  
For 1/3 drawers; 1/1-100mm Gn capacity





▶ CTS 330



Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon  
Eco friendly, HFC - free polyurethane insulation providing low energy consumption

GELENEKSEL  
CONVENTIONAL



Temizlik gerektirmeyen kondenser  
Stay Clear Condenser

UFUK



GELENEKSEL  
CONVENTIONAL



UFUK



Yekpare evaporatör ile daha verimli hava sirkülasyonu  
More efficient air circulation with one piece evaporator



#### MODEL



Paslanmaz  
Özelliği  
S.S. Type

€  
Fiyat

MODEL	Temperatür	Boyutlar	Kapasite (lt)	Güç (kW)	Ağırlık (kg)	2 Kapılı	3 Kapılı	Paslanmaz	Fiyat	
CTS 330	-2 / +8	150x70x85	330	230 V / 50 Hz	0,321 kW	100	2	2	304	2.406
CTS 330 CR	-2 / +8	150x70x85	330	230 V / 50 Hz	0,321 kW	100	2	2	430	1.931
CTS 330 N	-10 / -22	150x70x85	330	230 V / 50 Hz	0,679 kW	100	2	2	304	3.124
CTS 330 N CR	-10 / -22	150x70x85	330	230 V / 50 Hz	0,679 kW	100	2	2	430	2.539

R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur. / R 290 refrigerant gas option is available.

Opsiyonlar / Options	€	Opsiyonlar / Options	€
2 Kapılı Üst Tablasız / Without Table Top W/2 Doors	304 /-158€ 430/-82€	Dolap Kilidi / Cabinet Lock	68
Granit Üst Tabla / Granite Work Top	714	Sol Motor / Left Motor	29
Mermer Üst Tabla / Marble Work Top	356	Cam Kapı / Glass Door	219
Poliüretan Üst Tabla / Polyethylene Work Top	681	Çekmece Seçenekleri / Drawer Options	
Raf ve Raf Kızağı / Shelf and Shelf Holder	47	2D	1/2 Çekmece - 1/2 Drawers 450
Tekerlekli / Wheels	87	3D	1/3 Çekmece - 1/3 Drawers 574

#### Genel Özellikler

Dış ortam sıcaklığı +43°C %65 nem oranı  
Eşit sıcaklık dağılımı için yeni tasarım  
Sıfır ODP enjekte 42 kg/m<sup>3</sup> çevre dostu poliüretan izolasyon  
Kolay okunur ekranlı dijital kontrol  
Ergonomik kapı ve kulpu sayesinde kolay açılma ve temizlik  
Patentli 'Icecool' soğutma sistemi ile mükemmel verim ve enerji sarfıyatı  
Sıcak gaz defrost sistemi  
Atık ısı geri kazanımlı kondanzasyon  
Tüm buzdolapların marine versiyonları mevcuttur.  
Marine versiyonları 'Icecool marine' sistemi, marine ayak ve raflar içerir.  
1/2 Çekmece için; 1/1-150mm Gn kapasitesi  
1/3 Çekmece için; 1/1-100mm Gn kapasitesi

#### General Specifications

Designed to operate in +43°C ambient %65 humidity  
New design for equal temperature distribution  
Zero ODP Injected 42 kg/m<sup>3</sup> Polyurethane Insulation  
Digital controller with easy read screen  
Ergonomic door and handle designed for ease of opening and cleaning  
Icecool refrigeration system designed to be most technologically advanced and energy efficient yet  
Hot gas defrost system  
Waste heat recovery condensate vaporiser system  
All refrigerators can be produced in marine version  
Marine version includes 'Icecool marine' system, legs and shelves  
For 1/2 drawers; 1/1-150 mm Gn capacity  
For 1/3 drawers; 1/1-100 mm Gn capacity

## Soğutma-Refrigeration

Tezgaah Tip Gn Buzdolapları - 2 Cam Kapılı  
Counter Type Gn Refrigerators - W/2 Glass Doors



▶ CTS 330 UG



Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon  
Eco friendly, HFC - free polyurethane insulation providing low energy consumption

GELENEKSEL  
CONVENTIONAL



UFUK



Temizlik gerektirmeyen kondenser  
Stay Clear Condenser

GELENEKSEL  
CONVENTIONAL



UFUK



Yekpare evaporatör ile daha verimli hava sirkülasyonu  
More efficient air circulation with one piece evaporator



### MODEL



(kw)



Paslanmaz  
Özelliği  
S.S. Type



Fiyat

MODEL	Temizlik gerektirmeyen kondenser	Yekpare evaporatör ile daha verimli hava sirkülasyonu	It	Lightning bolt	Power (kw)	kg	Door	S.S. Type	€	Fiyat
CTS 330-UG	-2 / +8	150X70X85	330	230 V / 50 Hz	0,321 kW	155	2	2	304	2.820
CTS 330 CR-UG	-2 / +8	150x70x85	330	230 V / 50 Hz	0,321 kW	155	2	2	430	2.336

R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur. / R 290 refrigerant gas option is available.

Opsiyonlar / Options	€	Opsiyonlar / Options	€
2 Kapılı Üst Tablasız / Without Table Top W/2 Doors	304/ -158€ 430/ -82€	Dolap Kilidi / Cabinet Lock	68
Granit Üst Tabla / Granite Work Top	714	Sol Motor / Left Motor	29
Mermer Üst Tabla / Marble Work Top	356		
Poliüretan Üst Tabla / Polyethylene Work Top	681		
Raf ve Raf Kızağı / Shelf and Shelf Holder	47		
Tekerlekli / Wheels	87		

### Genel Özellikler

Dış ortam sıcaklığı +43°C %65 nem oranı  
Eşit sıcaklık dağılımı için yeni tasarım  
Sıfır ODP enjekte 42 kg/m<sup>3</sup> çevre dostu poliüretan izolasyon  
Kolay okunur ekranlı dijital kontrol  
Ergonomik kapı ve kulpu sayesinde kolay açılma ve temizlik  
Patentli 'Icecool' soğutma sistemi ile mükemmel verim ve enerji sarfiyatı  
Sıcak gaz defrost sistemi  
Atık ısı geri kazanımlı kondanzasyon  
Tüm buzdolapların marine versiyonları mevcuttur.  
Marine versiyonları 'Icecool marine' sistemi, marine ayak ve raflar içerir.

### General Specifications

Designed to operate in +43°C ambient %65 humidity  
New design for equal temperature distribution  
Zero ODP Injected 42 kg/m<sup>3</sup> Polyurethane Insulation  
Digital controller with easy read screen  
Ergonomic door and handle designed for ease of opening and cleaning  
Icecool refrigeration system designed to be most technologically advanced and energy efficient yet  
Hot gas defrost system  
Waste heat recovery condensate vaporiser system  
All refrigerators can be produced in marine version  
Marine version includes 'Icecool marine' system, legs and shelves



▶ CTS 440



Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon  
Eco friendly, HFC - free polyurethane insulation providing low energy consumption

GELENEKSEL  
CONVENTIONAL



UFUK



Temizlik gerektirmeyen kondenser  
Stay Clear Condenser

GELENEKSEL  
CONVENTIONAL



UFUK



Yekpare evaporatör ile daha verimli hava sirkülasyonu  
More efficient air circulation with one piece evaporator



#### MODEL



Paslanmaz  
Özellikli  
S.S. Type

€  
Fiyat

MODEL	Temperatür	Boyutlar (DxGxY)	Kapasite (L)	Gerilim / Frekans	Güç (kW)	Ağırlık (kg)	Kapı Sayısı	Raf Sayısı	Paslanmaz Özellikli S.S. Type	Fiyat (€)
CTS 440	-2 / +8	200x60x85	440	230 V / 50 Hz	0,336 kW	127	3	3	304	2.745
CTS 440 CR	-2 / +8	200x60x85	440	230 V / 50 Hz	0,336 kW	127	3	3	430	2.186
CTS 440 N	-10 / -22	200x60x85	440	230 V / 50 Hz	0,749 kW	127	3	3	304	3.632
CTS 440 N CR	-10 / -22	200x60x85	440	230 V / 50 Hz	0,749 kW	127	3	3	430	3.050

R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur. / R 290 refrigerant gas option is available.

Opsiyonlar / Options	€	Opsiyonlar / Options	€
3 Kapılı Üst Tablasız / Without Table Top W/3 Doors	304 / -176€ 430 / -90€	Dolap Kilidi / Cabinet Lock	68
Granit Üst Tabla / Granite Work Top	920	Sol Motor / Left Motor	29
Mermer Üst Tabla / Marble Work Top	462	Cam Kapı / Glass Door	219
Poliüretan Üst Tabla / Polyethylene Work Top	894	Çekmece Seçenekleri / Drawer Options	
Raf ve Raf Kızağı / Shelf and Shelf Holder	47	2D	1/2 Çekmece - 1/2 Drawers
Tekerlekli / Wheels	87	3D	1/3 Çekmece - 1/3 Drawers

#### Genel Özellikler

- ▶ Dış ortam sıcaklığı +43°C %65 nem oranı
- ▶ Eşit sıcaklık dağılımı için yeni tasarım
- ▶ Sıfır ODP enjekte 42 kg/m<sup>3</sup> çevre dostu poliüretan izolasyon
- ▶ Kolay okunur ekranlı dijital kontrol
- ▶ Ergonomik kapı ve kulpu sayesinde kolay açılma ve temizlik
- ▶ Patentli 'Icecool' soğutma sistemi ile mükemmel verim ve enerji sarfiyatı
- ▶ Sıcak gaz defrost sistemi
- ▶ Atık ısı geri kazanımlı kondansasyon
- ▶ Tüm buzdolapların marine versiyonları mevcuttur.
- ▶ Marine versiyonları 'Icecool marine' sistemi, marine ayak ve raflar içerir.
- ▶ 1/2 Çekmece için; 1/1-150mm Gn kapasitesi
- ▶ 1/3 Çekmece için; 1/1-100mm Gn kapasitesi

#### General Specifications

- ▶ Designed to operate in +43°C ambient %65 humidity
- ▶ New design for equal temperature distribution
- ▶ Zero ODP Injected 42 kg/m<sup>3</sup> Polyurethane Insulation
- ▶ Digital controller with easy read screen
- ▶ Ergonomic door and handle designed for ease of opening and cleaning
- ▶ Icecool refrigeration system designed to be most technologically advanced and energy efficient yet
- ▶ Hot gas defrost system
- ▶ Waste heat recovery condensate vaporiser system
- ▶ All refrigerators can be produced in marine version
- ▶ Marine version includes 'Icecool marine' system, legs and shelves
- ▶ For 1/2 drawers; 1/1-150 mm Gn capacity
- ▶ For 1/3 drawers; 1/1-100 mm Gn capacity

## Soğutma-Refrigeration

### Tezgaah Tip Snack Buzdolapları - 3 Cam Kapılı Counter Type Snack Refrigerators - W/3 Glass Doors



▶ CTS 440 UG

GELENEKSEL  
CONVENTIONAL



Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon  
Eco friendly, HFC - free polyurethane insulation providing low energy consumption

UFUK



Temizlik gerektirmeyen kondenser  
Stay Clear Condenser

GELENEKSEL  
CONVENTIONAL



UFUK



Yekpare evaporatör ile daha verimli hava sirkülasyonu  
More efficient air circulation with one piece evaporator



#### MODEL



Paslanmaz  
Özellikli  
S.S. Type

€  
Fiyat

MODEL	Temperatür	Boyutlar (mm)	Kapasite (lt)	Gerilim / Frekans	Güç (kW)	Ağırlık (kg)	Kapılar	Raflar	Paslanmaz Özellikli S.S. Type	Fiyat (€)
CTS 440-UG	-2 / +8	200x60x85	440	230 V / 50 Hz	0,336 kW	146	3	3	304	3.365
CTS 440 CR-UG	-2 / +8	200x60x85	440	230 V / 50 Hz	0,336 kW	146	3	3	430	2.795

R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur. / R 290 refrigerant gas option is available.

Opsiyonlar / Options	€	Opsiyonlar / Options	€
3 Kapılı Üst Tablasız / Without Table Top W/3 Doors	304/-176€ 430/-90€	Dolap Kilidi / Cabinet Lock	68
Granit Üst Tabla / Granite Work Top	920	Sol Motor / Left Motor	29
Mermer Üst Tabla / Marble Work Top	462		
Polietilen Üst Tabla / Polyethylene Work Top	894		
Raf ve Raf Kızağı / Shelf and Shelf Holder	47		
Tekerlekli / Wheels	87		

**Genel Özellikler**

- Dış ortam sıcaklığı +43°C %65 nem oranı
- Eşit sıcaklık dağılımı için yeni tasarım
- Sıfır ODP enjekte 42 kg/m<sup>3</sup> çevre dostu poliüretan izolasyon
- Kolay okunur ekranlı dijital kontrol
- Ergonomik kapı ve kulpu sayesinde kolay açılma ve temizlik
- Patentli 'Icecool' soğutma sistemi ile mükemmel verim ve enerji sarfiyatı
- Sıcak gaz defrost sistemi
- Atık ısı geri kazanımlı kondansasyon
- Tüm buzdolapların marine versiyonları mevcuttur.
- Marine versiyonları 'Icecool marine' sistemi, marine ayak ve raflar içerir

**General Specifications**

- Designed to operate in +43°C ambient %65 humidity
- New design for equal temperature distribution
- Zero ODP Injected 42 kg/m<sup>3</sup> Polyurethane Insulation
- Digital controller with easy read screen
- Ergonomic door and handle designed for ease of opening and cleaning
- Icecool refrigeration system designed to be most technologically advanced and energy efficient yet
- Hot gas defrost system
- Waste heat recovery condensate vaporiser system
- All refrigerators can be produced in marine version
- Marine version includes 'Icecool marine' system, legs and shelves



▶ CTS 515



Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon  
Eco friendly, HFC - free polyurethane insulation providing low energy consumption

GELENEKSEL  
CONVENTIONAL



Temizlik gerektirmeyen kondenser  
Stay Clear Condenser

UFUK



GELENEKSEL  
CONVENTIONAL



UFUK



Yekpare evaporatör ile daha verimli hava sirkülasyonu  
More efficient air circulation with one piece evaporator



#### MODEL



(kw)



Paslanmaz  
Özelliği  
S.S. Type



Fiyat

MODEL	Temperatür	Boyutlar	Hacim (lt)	Güç (kw)	Ağırlık (kg)	Kapılar	Raflar	Paslanmaz	Fiyat
CTS 515	-2 / +8	200x70x85	515	230 V / 50 Hz	0,336 kW	3	3	304	2.806
CTS 515 CR	-2 / +8	200x70x85	515	230 V / 50 Hz	0,336 kW	3	3	430	2.322
CTS 515 N	-10 / -22	200x70x85	515	230 V / 50 Hz	0,749 kW	3	3	304	3.677
CTS 515 N CR	-10 / -22	200x70x85	515	230 V / 50 Hz	0,749 kW	3	3	430	3.158

R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur. / R 290 refrigerant gas option is available.

Opsiyonlar / Options	€	Opsiyonlar / Options	€
3 Kapılı Üst Tablasız / Without Table Top W/3 Doors	304/-176€ 430/-90€	Dolap Kilidi / Cabinet Lock	68
Granit Üst Tabla / Granite Work Top	920	Sol Motor / Left Motor	29
Mermer Üst Tabla / Marble Work Top	462	Cam Kapı / Glass Door	219
Poliütilen Üst Tabla / Polyethylene Work Top	894	Çekmece Seçenekleri / Drawer Options	
Raf ve Raf Kızağı / Shelf and Shelf Holder	47	2D	1/2 Çekmece - 1/2 Drawers 450
Tekerlekli / Wheels	87	3D	1/3 Çekmece - 1/3 Drawers 574

#### Genel Özellikler

Dış ortam sıcaklığı +43°C %65 nem oranı  
Eşit sıcaklık dağılımı için yeni tasarım  
Sıfır ODP enjekte 42 kg/m<sup>3</sup> çevre dostu poliüretan izolasyon  
Kolay okunur ekranlı dijital kontrol  
Ergonomik kapı ve kulpu sayesinde kolay açılma ve temizlik  
Patentli 'Icecool' soğutma sistemi ile mükemmel verim ve enerji sarfiyatı  
Sıcak gaz defrost sistemi  
Atık ısı geri kazanımlı kondanzasyon  
Tüm buzdolapların marine versiyonları mevcuttur.  
Marine versiyonları 'Icecool marine' sistemi, marine ayak ve raflar içerir.

#### General Specifications

Designed to operate in +43°C ambient %65 humidity  
New design for equal temperature distribution  
Zero ODP Injected 42 kg/m<sup>3</sup> Polyurethane Insulation  
Digital controller with easy read screen  
Ergonomic door and handle designed for ease of opening and cleaning  
Icecool refrigeration system designed to be most technologically advanced and energy efficient yet  
Hot gas defrost system  
Waste heat recovery condensate vaporiser system  
All refrigerators can be produced in marine version  
Marine version includes 'Icecool marine' system, legs and shelves

# Soğutma-Refrigeration

Tezgaah Tip Gn Buzdolapları - 3 Cam Kapılı

Counter Type Gn Refrigerators - W/3 Glass Doors



▶ CTS 515 UG

GELENEKSEL  
CONVENTIONAL



Düşük enerji tüketimi  
sağlayan çevre dostu  
HFC içermeyen  
poliüretan izolasyon  
Eco friendly, HFC - free  
polyurethane insulation  
providing low energy  
consumption

UFUK



Temizlik gerektirmeyen kondenser  
Stay Clear Condenser

GELENEKSEL  
CONVENTIONAL



UFUK



Yekpare evaporatör ile daha verimli  
hava sirkülasyonu  
More efficient air circulation  
with one piece evaporator



## MODEL



Paslanmaz  
Özelliği  
S.S. Type



MODEL	Temperatür	Boyutlar	Ağırlık	Gerilim	Güç	Ağırlık	Kapılar	Raf	Paslanmaz	Fiyat
CTS 515-UG	-2 / +8	200x70x85	515	230 V / 50 Hz	0,336 kW	155	3	3	304	3.426
CTS 515 CR-UG	-2 / +8	200x70x85	515	230 V / 50 Hz	0,336 kW	155	3	3	430	2.888

R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur. / R 290 refrigerant gas option is available.

Opsiyonlar / Options	€	Opsiyonlar / Options	€
3 Kapılı Üst Tablasız / Without Table Top W/3 Doors	304/ -176€ 430/ -90€	Dolap Kilidi / Cabinet Lock	68
Granit Üst Tabla / Granite Work Top	920	Sol Motor / Left Motor	29
Mermer Üst Tabla / Marble Work Top	462		
Polietilen Üst Tabla / Polyethylene Work Top	894		
Raf ve Raf Kızağı / Shelf and Shelf Holder	47		
Tekerlekli / Wheels	87		

**Genel Özellikler**

- Dış ortam sıcaklığı +43°C %65 nem oranı
- Eşit sıcaklık dağılımı için yeni tasarım
- Sıfır ODP enjekte 42 kg/m<sup>3</sup> çevre dostu poliüretan izolasyon
- Kolay okunur ekranlı dijital kontrol
- Ergonomik kapı ve kulpu sayesinde kolay açılma ve temizlik
- Patentli 'Icecool' soğutma sistemi ile mükemmel verim ve enerji sarfiyatı
- Sıcak gaz defrost sistemi
- Atık ısı geri kazanımlı kondansasyon
- Tüm buzdolapların marine versiyonları mevcuttur.
- Marine versiyonları 'Icecool marine' sistemi, marine ayak ve raflar içerir.

**General Specifications**

- Designed to operate in +43°C ambient %65 humidity
- New design for equal temperature distribution
- Zero ODP Injected 42 kg/m<sup>3</sup> Polyurethane Insulation
- Digital controller with easy read screen
- Ergonomic door and handle designed for ease of opening and cleaning
- Icecool refrigeration system designed to be most technologically advanced and energy efficient yet
- Hot gas defrost system
- Waste heat recovery condensate vaporiser system
- All refrigerators can be produced in marine version
- Marine version includes 'Icecool marine' system, legs and shelves



▶ CTS 560



Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon  
Eco friendly, HFC - free polyurethane insulation providing low energy consumption

GELENEKSEL  
CONVENTIONAL



Temizlik gerektirmeyen kondenser  
Stay Clear Condenser

UFUK



GELENEKSEL  
CONVENTIONAL



UFUK



Yekpare evaporatör ile daha verimli hava sirkülasyonu  
More efficient air circulation with one piece evaporator



#### MODEL



Paslanmaz  
Özelliği  
S.S. Type

€  
Fiyat

MODEL	Temperatür	Boyutlar	Kapasite	Gerilim	Güç	Ağırlık	Kapı	Malzeme	Fiyat	
CTS 560	-2 / +8	250x60x85	560	230 V / 50 Hz	0,501 kW	187	4	4	304	3.317
CTS 560 CR	-2 / +8	250x60x85	560	230 V / 50 Hz	0,501 kW	187	4	4	430	2.727
CTS 560 N	-10 / -22	250x60x85	560	230 V / 50 Hz	0,819 kW	187	4	4	304	4.913
CTS 560 N CR	-10 / -22	250x60x85	560	230 V / 50 Hz	0,819 kW	187	4	4	430	4.294

R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur. / R 290 refrigerant gas option is available.

Opsiyonlar / Options	€	Opsiyonlar / Options	€	
4 Kapılı Üst Tablasız / Without Table Top W/4 Doors	304/ -198€ 430/ -145€	Dolap Kilidi / Cabinet Lock	68	
Granit Üst Tabla / Granite Work Top	1.198	Sol Motor / Left Motor	29	
Mermer Üst Tabla / Marble Work Top	602	Cam Kapı / Glass Door	219	
Poliyeten Üst Tabla / Polyethylene Work Top	1.149	Çekmece Seçenekleri / Drawer Options		
Raf ve Raf Kızağı / Shelf and Shelf Holder	47	2D	1/2 Çekmece - 1/2 Drawers	450
Tekerlekli / Wheels	87	3D	1/3 Çekmece - 1/3 Drawers	574

**Genel Özellikler**

- Dış ortam sıcaklığı +43°C %65 nem oranı
- Eşit sıcaklık dağılımı için yeni tasarım
- Sıfır ODP enjekte 42 kg/m<sup>3</sup> çevre dostu poliüretan izolasyon
- Kolay okunur ekranlı dijital kontrol
- Ergonomik kapı ve kulpu sayesinde kolay açılma ve temizlik
- Patentli 'Icecool' soğutma sistemi ile mükemmel verim ve enerji sarfiyatı
- Sıcak gaz defrost sistemi
- Atık ısı geri kazanımlı kondenzasyon
- Tüm buzdolapların marine versiyonları mevcuttur.
- Marine versiyonları 'Icecool marine' sistemi, marine ayak ve raflar içerir.
- 1/2 Çekmece için; 1/1-150mm Gn kapasitesi
- 1/3 Çekmece için; 1/1-100mm Gn kapasitesi

**General Specifications**

- Designed to operate in +43°C ambient %65 humidity
- New design for equal temperature distribution
- Zero ODP Injected 42 kg/m<sup>3</sup> Polyurethane Insulation
- Digital controller with easy read screen
- Ergonomic door and handle designed for ease of opening and cleaning
- Icecool refrigeration system designed to be most technologically advanced and energy efficient yet
- Hot gas defrost system
- Waste heat recovery condensate vaporiser system
- All refrigerators can be produced in marine version
- Marine version includes 'Icecool marine' system, legs and shelves
- For 1/2 drawers; 1/1-150 mm Gn capacity
- For 1/3 drawers; 1/1-100 mm Gn capacity

## Soğutma-Refrigeration

### Tezgaah Tip Snack Buzdolapları - 4 Cam Kapılı Counter Type Snack Refrigerators - W/4 Glass Doors



▶ CTS 560 UG

GELENEKSEL  
CONVENTIONAL



Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon Eco friendly, HFC - free polyurethane insulation providing low energy consumption

UFUK



Temizlik gerektirmeyen kondenser Stay Clear Condenser

GELENEKSEL  
CONVENTIONAL



UFUK



Yekpare evaporatör ile daha verimli hava sirkülasyonu  
More efficient air circulation with one piece evaporator



#### MODEL



Paslanmaz Özellikli S.S. Type

€ Fiyat

MODEL	Temperatür	Boyutlar	İt	Gerilim	Güç	Ağırlık	Kapılar	Raflar	Paslanmaz	Fiyat
CTS 560-UG	-2 / +8	250x60x85	560	230 V / 50 Hz	0,501 kW	210	4	4	304	4.142
CTS 560 CR-UG	-2 / +8	250x60x85	560	230 V / 50 Hz	0,501 kW	210	4	4	430	3.537

R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur. / R 290 refrigerant gas option is available.

Opsiyonlar / Options	€	Opsiyonlar / Options	€
4 Kapılı Üst Tablasız / Without Table Top W/4 Doors	304/ -198€ 430/ -145€	Dolap Kilidi / Cabinet Lock	68
Granit Üst Tabla / Granite Work Top	1.198	Sol Motor / Left Motor	29
Mermer Üst Tabla / Marble Work Top	602		
Poliütilen Üst Tabla / Polyethylene Work Top	1.149		
Raf ve Raf Kızağı / Shelf and Shelf Holder	47		
Tekerlekli / Wheels	87		

#### Genel Özellikler

- Dış ortam sıcaklığı +43°C %65 nem oranı
- Eşit sıcaklık dağılımı için yeni tasarım
- Sıfır ODP enjekte 42 kg/m<sup>3</sup> çevre dostu poliüretan izolasyon
- Kolay okunur ekranlı dijital kontrol
- Ergonomik kapı ve kulpu sayesinde kolay açılma ve temizlik
- Patentli 'Icecool' soğutma sistemi ile mükemmel verim ve enerji sarfiyatı
- Sıcak gaz defrost sistemi
- Atık ısı geri kazanımlı kondansasyon
- Tüm buzdolapların marine versiyonları mevcuttur.
- Marine versiyonları 'Icecool marine' sistemi, marine ayak ve raflar içerir.

#### General Specifications

- Designed to operate in +43°C ambient %65 humidity
- New design for equal temperature distribution
- Zero ODP Injected 42 kg/m<sup>3</sup> Polyurethane Insulation
- Digital controller with easy read screen
- Ergonomic door and handle designed for ease of opening and cleaning
- Icecool refrigeration system designed to be most technologically advanced and energy efficient yet
- Hot gas defrost system
- Waste heat recovery condensate vaporiser system
- All refrigerators can be produced in marine version
- Marine version includes 'Icecool marine' system, legs and shelves





▶ CTS 650



Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon  
Eco friendly, HFC - free polyurethane insulation providing low energy consumption

GELENEKSEL  
CONVENTIONAL



Temizlik gerektirmeyen kondenser  
Stay Clear Condenser

UFUK



GELENEKSEL  
CONVENTIONAL



UFUK



Yekpare evaporatör ile daha verimli hava sirkülasyonu  
More efficient air circulation with one piece evaporator



#### MODEL



MODEL	Temizlik	Boyutlar	Kapasite (lt)	Gerilim	Güç (kW)	Ağırlık (kg)	Kapılar	Raflar	Paslanmaz Özellik	Fiyat
CTS 650	-2 / +8	250x70x85	650	230 V / 50 Hz	0,501 kW	195	4	4	304	3.440
CTS 650 CR	-2 / +8	250x70x85	650	230 V / 50 Hz	0,501 kW	195	4	4	430	2.907
CTS 650 N	-10 / -22	250x70x85	650	230 V / 50 Hz	0,819 kW	195	4	4	304	4.982
CTS 650 N CR	-10 / -22	250x70x85	650	230 V / 50 Hz	0,819 kW	195	4	4	430	4.401

R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur. / R 290 refrigerant gas option is available.

Opsiyonlar / Options	€	Opsiyonlar / Options	€
4 Kapılı Üst Tablasız / Without Table Top W/4 Doors	304/-198€ 430/-145€	Dolap Kilidi / Cabinet Lock	68
Granit Üst Tabla / Granite Work Top	1.198	Sol Motor / Left Motor	29
Mermer Üst Tabla / Marble Work Top	602	Cam Kapı / Glass Door	219
Poliyeten Üst Tabla / Polyethylene Work Top	1.149	Çekmece Seçenekleri / Drawer Options	
Raf ve Raf Kızağı / Shelf and Shelf Holder	47	2D	1/2 Çekmece - 1/2 Drawers 450
Tekerlekli / Wheels	87	3D	1/3 Çekmece - 1/3 Drawers 574

#### Genel Özellikler

- Dış ortam sıcaklığı +43°C %65 nem oranı
- Eşit sıcaklık dağılımı için yeni tasarım
- Sıfır ODP enjektörde 42 kg/m<sup>3</sup> çevre dostu poliüretan izolasyon
- Kolay okunur ekranlı dijital kontrol
- Ergonomik kapı ve kulpu sayesinde kolay açılma ve temizlik
- Patentli 'Icecool' soğutma sistemi ile mükemmel verim ve enerji sarfiyatı
- Sıcak gaz defrost sistemi
- Atık ısı geri kazanımlı kondenzasyon
- Tüm buzdolapların marine versiyonları mevcuttur.
- Marine versiyonları 'Icecool marine' sistemi, marine ayak ve raflar içerir.
- 1/2 Çekmece için; 1/1-150mm Gn kapasitesi
- 1/3 Çekmece için; 1/1-100mm Gn kapasitesi

#### General Specifications

- Designed to operate in +43°C ambient %65 humidity
- New design for equal temperature distribution
- Zero ODP Injected 42 kg/m<sup>3</sup> Polyurethane Insulation
- Digital controller with easy read screen
- Ergonomic door and handle designed for ease of opening and cleaning
- Icecool refrigeration system designed to be most technologically advanced and energy efficient yet
- Hot gas defrost system
- Waste heat recovery condensate vaporiser system
- All refrigerators can be produced in marine version
- Marine version includes 'Icecool marine' system, legs and shelves
- For 1/2 drawers; 1/1-150 mm Gn capacity
- For 1/3 drawers; 1/1-100 mm Gn capacity

## Soğutma-Refrigeration

Tezgaah Tip Gn Buzdolapları - 4 Cam Kapılı  
Counter Type Gn Refrigerators - W/4 Glass Doors



▶ CTS 650 UG

GELENEKSEL  
CONVENTIONAL



UFUK



Düşük enerji tüketimi  
sağlayan çevre dostu  
HFC içermeyen  
poliüretan izolasyon  
Eco friendly, HFC - free  
polyurethane insulation  
providing low energy  
consumption

Temizlik gerektirmeyen kondenser  
Stay Clear Condenser

GELENEKSEL  
CONVENTIONAL



UFUK



Yekpare evaporatör ile daha verimli  
hava sirkülasyonu  
More efficient air circulation  
with one piece evaporator



### MODEL



Paslanmaz  
Özelliği  
S.S. Type

€  
Fiyat

MODEL	Temperatür	Boyutlar	Kapasite	Gerilim	Güç	Ağırlık	Kapı	S.S. Type	Fiyat	
CTS 650-UG	-2 / +8	250x70x85	650	230 V / 50 Hz	0,501 kW	224	4	4	304	4.266
CTS 650 CR-UG	-2 / +8	250x70x85	650	230 V / 50 Hz	0,501 kW	224	4	4	430	3.638

R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur. / R 290 refrigerant gas option is available.

Opsiyonlar / Options	€	Opsiyonlar / Options	€
4 Kapılı Üst Tablasız / Without Table Top W/4 Doors	304/-198€ 430/-145€	Dolap Kilidi / Cabinet Lock	68
Granit Üst Tabla / Granite Work Top	1.198	Sol Motor / Left Motor	29
Mermer Üst Tabla / Marble Work Top	602		
Poliyeten Üst Tabla / Polyethylene Work Top	1.149		
Raf ve Raf Kızağı / Shelf and Shelf Holder	47		
Tekerlekli / Wheels	87		

**Genel Özellikler**

- Dış ortam sıcaklığı +43°C %65 nem oranı
- Eşit sıcaklık dağılımı için yeni tasarım
- Sıfır ODP enjekte 42 kg/m<sup>3</sup> çevre dostu poliüretan izolasyon
- Kolay okunur ekranlı dijital kontrol
- Ergonomik kapı ve kulpu sayesinde kolay açılma ve temizlik
- Patentli 'Icecool' soğutma sistemi ile mükemmel verim ve enerji sarfiyatı
- Sıcak gaz defrost sistemi
- Atık ısı geri kazanımlı kondanzasyon
- Tüm buzdolapların marine versiyonları mevcuttur.
- Marine versiyonları 'Icecool marine' sistemi, marine ayak ve raflar içerir.

**General Specifications**

- Designed to operate in +43°C ambient %65 humidity
- New design for equal temperature distribution
- Zero ODP Injected 42 kg/m<sup>3</sup> Polyurethane Insulation
- Digital controller with easy read screen
- Ergonomic door and handle designed for ease of opening and cleaning
- Icecool refrigeration system designed to be most technologically advanced and energy efficient yet
- Hot gas defrost system
- Waste heat recovery condensate vaporiser system
- All refrigerators can be produced in marine version
- Marine version includes 'Icecool marine' system, legs and shelves



▶ CTN

GELENEKSEL  
CONVENTIONAL



UFUK



Yekpare evaporatör ile daha verimli  
hava sirkülasyonu  
More efficient air circulation  
with one piece evaporator



Düşük enerji tüketimi  
sağlayan çevre dostu  
HFC içermeyen  
poliüretan izolasyon  
Eco friendly, HFC - free  
polyurethane insulation  
providing low energy  
consumption



#### MODEL



Paslanmaz  
Özellği  
S.S. Type

€  
Fiyat

MODEL	Temperatür	Boyutlar (mm)	Ağırlık (kg)	Güç (kW)	Net Ağırlık (kg)	Kapı Sayısı	Marine	Paslanmaz	Fiyat (€)	
CTN 275	-2 / +8	125X60X85	275	230 V / 50 Hz	0,321 kW	95	2	2	304	2.436
CTN 275 CR	-2 / +8	125X60X85	275	230 V / 50 Hz	0,321 kW	95	2	2	430	2.061
CTN 330	-2 / +8	125X70X85	330	230 V / 50 Hz	0,321 kW	100	2	2	304	2.503
CTN 330 CR	-2 / +8	125X70X85	330	230 V / 50 Hz	0,321 kW	100	2	2	430	2.130
CTN 440	-2 / +8	180X60X85	440	230 V / 50 Hz	0,336 kW	127	3	3	304	2.849
CTN 440 CR	-2 / +8	180X60X85	440	230 V / 50 Hz	0,336 kW	127	3	3	430	2.382
CTN 515	-2 / +8	180X70X85	515	230 V / 50 Hz	0,336 kW	135	3	3	304	2.917
CTN 515 CR	-2 / +8	180X70X85	515	230 V / 50 Hz	0,336 kW	135	3	3	430	2.526
CTN 560	-2 / +8	230X60X85	560	230 V / 50 Hz	0,501 kW	187	4	4	304	3.399
CTN 560 CR	-2 / +8	230X60X85	560	230 V / 50 Hz	0,501 kW	187	4	4	430	2.861
CTN 650	-2 / +8	230X70X85	650	230 V / 50 Hz	0,501 kW	195	4	4	304	3.467
CTN 650 CR	-2 / +8	230X70X85	650	230 V / 50 Hz	0,501 kW	195	4	4	430	3.022

R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur. / R 290 refrigerant gas option is available.

Opsiyonlar / Options	€	Opsiyonlar / Options	€	
2 Kapılı Üst Tablasız / Without Table Top W/2 Doors	304/-158€ 430/-82€	4 Kapılı Granit Üst Tabla / Granite Work Top W/4 Doors	1.198	
2 Kapılı Granit Üst Tabla / Granite Work Top W/2 Doors	714	4 Kapılı Mermer Üst Tabla / Marble Work Top W/4 Doors	602	
2 Kapılı Mermer Üst Tabla / Marble Work Top W/2 Doors	356	4 Kapılı Polietilen Üst Tabla / Polyethylene Work Top W/4 Doors	1.149	
2 Kapılı Polietilen Üst Tabla / Polyethylene Work Top W/2 Doors	681	Raf ve Raf Kızağı / Shelf and Shelf Holder	47	
3 Kapılı Üst Tablasız / Without Table Top W/3 Doors	304/-176€ 430/-90€	Tekerlekli / Wheels	87	
3 Kapılı Granit Üst Tabla / Granite Work Top W/3 Doors	920	Dolap Kilidi / Cabinet Lock	68	
3 Kapılı Mermer Üst Tabla / Marble Work Top W/3 Doors	462	Çekmece Seçenekleri / Drawer Options		
3 Kapılı Polietilen Üst Tabla / Polyethylene Work Top W/3 Doors	894	2D	1/2 Çekmece - 1/2 Drawers	450
4 Kapılı Üst Tablasız / Without Table Top W/4 Doors	304/-198€ 430/-145€	3D	1/3 Çekmece - 1/3 Drawers	574

**Genel Özellikler**

- Dış ortam sıcaklığı +43°C %65 nem oranı
- Eşit sıcaklık dağılımı için yeni tasarım
- Sıfır ODP enjekte 42 kg/m<sup>3</sup> çevre dostu poliüretan izolasyon
- Kolay okunur ekranlı dijital kontrol
- Ergonomik kapı ve kulpu sayesinde kolay açılma ve temizlik
- Patentli 'Icecool' soğutma sistemi ile mükemmel verim ve enerji sarfiyatı
- Sıcak gaz defrost sistemi
- Atık ısı geri kazanımlı kondanzasyon
- Tüm buzdolapların marine versiyonları mevcuttur.
- Marine versiyonları 'Icecool marine' sistemi, marine ayak ve raflar içerir.

**General Specifications**

- Designed to operate in +43°C ambient %65 humidity
- New design for equal temperature distribution
- Zero ODP Injected 42 kg/m<sup>3</sup> Polyurethane Insulation
- Digital controller with easy read screen
- Ergonomic door and handle designed for ease of opening and cleaning
- Icecool refrigeration system designed to be most technologically advanced and energy efficient yet
- Hot gas defrost system
- Waste heat recovery condensate vaporiser system
- All refrigerators can be produced in marine version
- Marine version includes 'Icecool marine' system, legs and shelves

# Soğutma-Refrigeration

## Tezgha Tip Evelyli Buzdolapları

### Counter Type Refrigerators - With Sink Unit



▶ CTS-S



Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon Eco friendly, HFC - free polyurethane insulation providing low energy consumption

GELENEKSEL CONVENTIONAL



Temizlik gerektirmeyen kondensler Stay Clear Condenser

UFUK



GELENEKSEL CONVENTIONAL



UFUK



Yekpare evaporatör ile daha verimli hava sirkülasyonu More efficient air circulation with one piece evaporator



#### MODEL



Paslanmaz Özelliği S.S. Type

€ Fiyat

MODEL	Temperatür	Boyutlar	Kapasite (lt)	Voltaj	Güç (kW)	Ağırlık (kg)	Kapı Sayısı	Çekmece Sayısı	Paslanmaz Özelliği S.S. Type	€ Fiyat
CTS 275 S	-2 / +8	150x60x85	275	230 V / 50 Hz	0,322 kW	95	2	2	304	2.779
CTS 275 CR-S	-2 / +8	150x60x85	275	230 V / 50 Hz	0,322 kW	95	2	2	430	2.664
CTS 330 S	-2 / +8	150x70x85	330	230 V / 50 Hz	0,322 kW	100	2	2	304	2.849
CTS 330 CR-S	-2 / +8	150x70x85	330	230 V / 50 Hz	0,322 kW	100	2	2	430	2.721
CTS 440 S	-2 / +8	200x60x85	440	230 V / 50 Hz	0,361 kW	127	3	3	304	3.431
CTS 440 CR-S	-2 / +8	200x60x85	440	230 V / 50 Hz	0,361 kW	127	3	3	430	3.263
CTS 515 S	-2 / +8	200x70x85	515	230 V / 50 Hz	0,361 kW	135	3	3	304	3.501
CTS 515 CR-S	-2 / +8	200x70x85	515	230 V / 50 Hz	0,361 kW	135	3	3	430	3.326
CTS 560 S	-2 / +8	250x60x85	560	230 V / 50 Hz	0,628 kW	187	4	4	304	4.017
CTS 560 CR-S	-2 / +8	250x60x85	560	230 V / 50 Hz	0,628 kW	187	4	4	430	3.840
CTS 650 S	-2 / +8	250x70x85	650	230 V / 50 Hz	0,628 kW	195	4	4	304	4.035
CTS 650 CR-S	-2 / +8	250x70x85	650	230 V / 50 Hz	0,628 kW	195	4	4	430	3.853

R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur. / R 290 refrigerant gas option is available.

Opsiyonlar / Options	€	Opsiyonlar / Options	€
Raf ve Raf Kızağı / Shelf and Shelf Holder	47	Cam Kapı / Glass Door	219
Tekerlekli / Wheels	87	Çekmece Seçenekleri / Drawer Options	
Dolap Kilidi / Cabinet Lock	68	1/2 Çekmece - 1/2 Drawers	450
Sol Motor / Left Motor	29	1/3 Çekmece - 1/3 Drawers	574

#### Genel Özellikler

Dış ortam sıcaklığı +43°C %65 Nem Oranı  
Eşit sıcaklık dağılımı için yeni tasarım  
Sıfır ODP enjekte 42 kg/m<sup>3</sup> çevre dostu poliüretan izolasyon  
Kolay okunur ekranlı dijital kontrol  
Ergonomik kapı ve kulpu sayesinde kolay açılma ve temizlik  
Patentli 'Icecool' soğutma sistemi ile mükemmel verim ve enerji sarfiyatı  
Sıcak gaz defrost sistemi  
Atık ısı geri kazanımlı kondanzasyon  
Tüm buzdolapların marine versiyonları mevcuttur.  
Marine versiyonları 'Icecool marine' sistemi, marine ayak ve raflar içerir.  
1/2 Çekmece için; 1/1-150mm Gn kapasitesi  
1/3 Çekmece için; 1/1-100mm Gn kapasitesi

#### General Specifications

Designed to operate in 43°C ambient %65 humidity  
New design for equal temperature distribution  
Zero ODP Injected 42 kg/m<sup>3</sup> Polyurethane Insulation  
Digital controller with easy read screen  
Ergonomic door and handle designed for ease of opening and cleaning  
Icecool refrigeration system designed to be most technologically advanced and energy efficient yet  
Hot gas defrost system  
Waste heat recovery condensate vaporiser system  
All refrigerators can be produced in marine version  
Marine version includes 'Icecool marine' system, legs and shelves  
For 1/2 drawers; 1/1-150 mm Gn capacity  
For 1/3 drawers; 1/1-100 mm Gn capacity

**DIKEY TİP**  
**BUZDOLAPLARI**  
VERTICAL TYPE  
REFRIGERATORS



# Soğutma-Refrigeration

Dikey Tip Buzdolapları - 1 Kapılı - Slim Tip

Vertical Type Refrigerators - W/1 Door - Slim Type



VTS 400



Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon  
Eco friendly, HFC - free polyurethane insulation providing low energy consumption

GELENEKSEL  
CONVENTIONAL

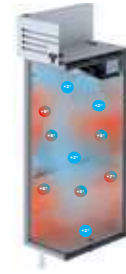


UFUK

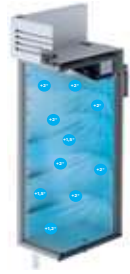


Temizlik gerektirmeyen kondenser  
Stay Clear Condenser

GELENEKSEL  
CONVENTIONAL



UFUK



Arka sac sayesinde her rafta homojen ısı dağılımı  
Homogeneous heat distribution on each shelf because of the rear sheet



## MODEL



Paslanmaz  
Özellği  
S.S. Type

€  
Fiyat

MODEL	Temperatür	Boyutlar (DxGxY)	Kapasite (lt)	Gerilim / Frekans	Güç (kW)	Ağırlık (kg)	Kapı	Raf	Paslanmaz Özellik	Fiyat (€)
VTS 400	-2 / +8	63x65x200	400	230 V / 50 Hz	0,320 kW	104	1	2	304	2.301
VTS 400 CR	-2 / +8	63x65x200	400	230 V / 50 Hz	0,320 kW	104	1	2	430	1.873
VTS 400 N	-10 / -22	63x65x200	400	230 V / 50 Hz	0,670 kW	104	1	2	304	2.610
VTS 400 N CR	-10 / -22	63x65x200	400	230 V / 50 Hz	0,670 kW	104	1	2	430	2.222

R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur. / R 290 refrigerant gas option is available.

Opsiyonlar / Options	€	Opsiyonlar / Options	€
Raf ve Raf Kızağı / Shelf and Shelf Holder	47	Sol Kapı / Left Door	29
Tekerlekli / Wheels	87		
Dolap Kilidi / Cabinet Lock	68		

## Genel Özellikler

Dış ortam sıcaklığı +43°C %65 nem oranı  
Eşit sıcaklık dağılımı için yeni tasarım  
Sıfır ODP enjekte 42 kg/m<sup>3</sup> çevre dostu poliüretan izolasyon  
Kolay okunur ekranlı dijital kontrol  
Ergonomik kapı ve kulpu sayesinde kolay açılma ve temizlik  
Patentli 'Icecool' soğutma sistemi ile mükemmel verim ve enerji sarfiyatı  
Sıcak gaz defrost sistemi  
Atık ısı geri kazanımlı kondanzasyon  
Tüm buzdolapların marine versiyonları mevcuttur.  
Marine versiyonları 'Icecool marine' sistemi, marine ayak ve raflar içerir.

## General Specifications

Designed to operate in +43°C ambient %65 humidity  
New design for equal temperature distribution  
Zero ODP Injected 42 kg/m<sup>3</sup> Polyurethane Insulation  
Digital controller with easy read screen  
Ergonomic door and handle designed for ease of opening and cleaning  
Icecool refrigeration system designed to be most technologically advanced and energy efficient yet  
Hot gas defrost system  
Waste heat recovery condensate vaporiser system  
All refrigerators can be produced in marine version  
Marine version includes 'Icecool marine' system, legs and shelves



▶ VTS 520



Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon  
Eco friendly, HFC - free polyurethane insulation providing low energy consumption

GELENEKSEL  
CONVENTIONAL

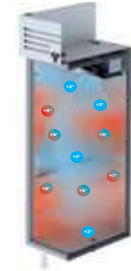


Temizlik gerektirmeyen kondenser  
Stay Clear Condenser

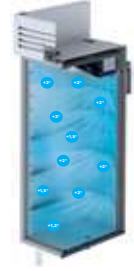
UFUK



GELENEKSEL  
CONVENTIONAL



UFUK



Arka sac sayesinde her rafta homojen ısı dağılımı  
Homogeneous heat distribution on each shelf because of the rear sheet



#### MODEL



(kw)



Paslanmaz  
Özellikli  
S.S. Type

€  
Fiyat

MODEL	Temperatur	Boyutlar	Derinlik	Gerilim	Güç	Ağırlık	Kapı	Raf	Paslanmaz	Fiyat
VTS 520	-2 / +8	70x77x210	520	230 V / 50 Hz	0,321 kW	116	1	3	304	2.406
VTS 520 CR	-2 / +8	70x77x210	520	230 V / 50 Hz	0,321 kW	116	1	3	430	2.017
VTS 520 N	-10 / -22	70x77x210	520	230 V / 50 Hz	0,679 kW	116	1	3	304	2.881
VTS 520 N CR	-10 / -22	70x77x210	520	230 V / 50 Hz	0,679 kW	116	1	3	430	2.531

R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur. / R 290 refrigerant gas option is available.

Opsiyonlar / Options	€	Opsiyonlar / Options	€
Raf ve Raf Kızağı / Shelf and Shelf Holder	47	Sol Kapı / Left Door	29
Tekerlekli / Wheels	87	Yarım Kapı / Half Door	191
Dolap Kilidi / Cabinet Lock	68		

#### Genel Özellikler

Dış ortam sıcaklığı +43°C %65 nem oranı  
Eşit sıcaklık dağılımı için yeni tasarım  
Sıfır ODP enjekte 42 kg/m<sup>3</sup> çevre dostu poliüretan izolasyon  
Kolay okunur ekranlı dijital kontrol  
Ergonomik kapı ve kulpu sayesinde kolay açılma ve temizlik  
Patentli 'Icecool' soğutma sistemi ile mükemmel verim ve enerji sarfiyatı  
Sıcak gaz defrost sistemi  
Atık ısı geri kazanımlı kondansasyon  
Tüm buzdolapların marine versiyonları mevcuttur.  
Marine versiyonları 'Icecool marine' sistemi, marine ayak ve raflar içerir

#### General Specifications

Designed to operate in +43°C ambient %65 humidity  
New design for equal temperature distribution  
Zero ODP Injected 42 kg/m<sup>3</sup> Polyurethane Insulation  
Digital controller with easy read screen  
Ergonomic door and handle designed for ease of opening and cleaning  
Icecool refrigeration system designed to be most technologically advanced and energy efficient yet  
Hot gas defrost system  
Waste heat recovery condensate vaporiser system  
All refrigerators can be produced in marine version  
Marine version includes 'Icecool marine' system, legs and shelves

# Soğutma-Refrigeration

Dikey Tip Gn Buzdolapları - 1 Kapılı  
Vertical Type Gn Refrigerators - W/1 Door



▶ VTS 610



Düşük enerji tüketimi  
sağlayan çevre dostu  
HFC içermeyen  
poliüretan izolasyon  
Eco friendly, HFC - free  
polyurethane insulation  
providing low energy  
consumption

GELENEKSEL  
CONVENTIONAL

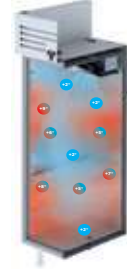


Temizlik gerektirmeyen kondenser  
Stay Clear Condenser

UFUK



GELENEKSEL  
CONVENTIONAL



UFUK



Arka sac sayesinde her rafta homojen ısı dağılımı  
Homogeneous heat distribution on each shelf be-  
cause of the rear sheet



## MODEL



Paslanmaz  
Özelliği  
S.S. Type

€  
Fiyat

MODEL	Temperatür	Boyutlar	Kapasite	Gerilim	Güç	Ağırlık	Kapı	Raf	Paslanmaz	Fiyat
VTS 610	-2 / +8	70x87x210	610	230 V / 50 Hz	0,321 kW	124	1	3	304	2.387
VTS 610 CR	-2 / +8	70x87x210	610	230 V / 50 Hz	0,321 kW	124	1	3	430	1.999
VTS 610 N	-10 / -22	70x87x210	610	230 V / 50 Hz	0,679 kW	124	1	3	304	2.855
VTS 610 N CR	-10 / -22	70x87x210	610	230 V / 50 Hz	0,679 kW	124	1	3	430	2.512

R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur. / R 290 refrigerant gas option is available.

Opsiyonlar / Options	€	Opsiyonlar / Options	€
Raf ve Raf Kızağı / Shelf and Shelf Holder	47	Sol Kapı / Left Door	29
Tekerlekli / Wheels	87	Yarım Kapı / Half Door	191
Dolap Kilidi / Cabinet Lock	68		

## Genel Özellikler

Dış ortam sıcaklığı +43°C %65 nem oranı  
Eşit sıcaklık dağılımı için yeni tasarım  
Sıfır ODP enjekte 42 kg/m<sup>3</sup> çevre dostu poliüretan izolasyon  
Kolay okunur ekranlı dijital kontrol  
Ergonomik kapı ve kulpu sayesinde kolay açılma ve temizlik  
Patentli 'Icecool' soğutma sistemi ile mükemmel verim ve enerji sarfıyatı  
Sıcak gaz defrost sistemi  
Atık ısı geri kazanımlı kondanzasyon  
Tüm buzdolapların marine versiyonları mevcuttur.  
Marine versiyonları 'Icecool marine' sistemi, marine ayak ve raflar içerir.

## General Specifications

Designed to operate in +43°C ambient %65 humidity  
New design for equal temperature distribution  
Zero ODP Injected 42 kg/m<sup>3</sup> Polyurethane Insulation  
Digital controller with easy read screen  
Ergonomic door and handle designed for ease of opening and cleaning  
Icecool refrigeration system designed to be most technologically advanced and energy efficient yet  
Hot gas defrost system  
Waste heat recovery condensate vaporiser system  
All refrigerators can be produced in marine version  
Marine version includes 'Icecool marine' system, legs and shelves





▶ VTS 520 VG / 610 VG



Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon  
Eco friendly, HFC - free polyurethane insulation providing low energy consumption

GELENEKSEL CONVENTIONAL

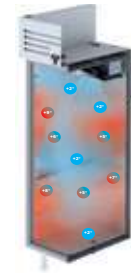


Temizlik gerektirmeyen kondenser Stay Clear Condenser

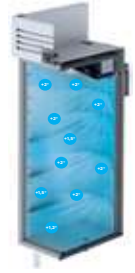
UFUK



GELENEKSEL CONVENTIONAL



UFUK



Arka sac sayesinde her rafta homojen ısı dağılımı  
Homogeneous heat distribution on each shelf because of the rear sheet



#### MODEL



(kW)



Paslanmaz Özelliği S.S. Type



Fiyat

MODEL	Temperatür	Boyutlar (DxGxY)	Kapasite (kg)	Gerilim	Güç (kW)	Ağırlık (kg)	Kapı	Raf Sayısı	Paslanmaz	Fiyat (€)
VTS 520-VG	-2 / +8	70X77X210	520	230 V / 50 Hz	0,321 kW	126	1	3	304	2.897
VTS 520 CR-VG	-2 / +8	70X77X210	520	230 V / 50 Hz	0,321 kW	126	1	3	430	2.463
VTS 520 N-VG	-10 / -22	70X77X210	520	230 V / 50 Hz	0,679 kW	126	1	3	304	3.661
VTS 520 N CR-VG	-10 / -22	70X77X210	520	230 V / 50 Hz	0,679 kW	126	1	3	430	3.173
VTS 610-VG	-2 / +8	70x87x210	610	230 V / 50 Hz	0,321 kW	133	1	3	304	2.885
VTS 610 CR-VG	-2 / +8	70x87x210	610	230 V / 50 Hz	0,321 kW	133	1	3	430	2.450
VT 610 N-VG	-10 / -22	70x87x210	610	230 V / 50 Hz	0,679 kW	133	1	3	304	3.648
VTS 610 N CR-VG	-10 / -22	70x87x210	610	230 V / 50 Hz	0,679 kW	133	1	3	430	3.160

R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur. / R 290 refrigerant gas option is available.

Opsiyonlar / Options	€	Opsiyonlar / Options	€
Raf ve Raf Kızağı / Shelf and Shelf Holder	47	Sol Kapı / Left Door	29
Tekerlekli / Wheels	87	Yarım Kapı / Half Door	191
Dolap Kilidi / Cabinet Lock	68		

**Genel Özellikler**

- Dış ortam sıcaklığı +43°C %65 nem oranı
- Eşit sıcaklık dağılımı için yeni tasarım
- Sıfır ODP enjekte 42 kg/m<sup>3</sup> çevre dostu poliüretan izolasyon
- Kolay okunur ekranlı dijital kontrol
- Ergonomik kapı ve kulpu sayesinde kolay açılma ve temizlik
- Patentli 'Icecool' soğutma sistemi ile mükemmel verim ve enerji sarfiyatı
- Sıcak gaz defrost sistemi
- Atık ısı geri kazanımlı kondanzasyon
- Tüm buzdolapların marine versiyonları mevcuttur.
- Marine versiyonları 'Icecool marine' sistemi, marine ayak ve raflar içerir.

**General Specifications**

- Designed to operate in +43°C ambient %65 humidity
- New design for equal temperature distribution
- Zero ODP Injected 42 kg/m<sup>3</sup> Polyurethane Insulation
- Digital controller with easy read screen
- Ergonomic door and handle designed for ease of opening and cleaning
- Icecool refrigeration system designed to be most technologically advanced and energy efficient yet
- Hot gas defrost system
- Waste heat recovery condensate vaporiser system
- All refrigerators can be produced in marine version
- Marine version includes 'Icecool marine' system, legs and shelves

# Soğutma-Refrigeration

## Dikey Tip Snack Buzdolapları - 2 Kapılı Vertical Type Snack Refrigerators - W/2 Doors



VTS 1150



Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon  
Eco friendly, HFC - free polyurethane insulation providing low energy consumption

GELENEKSEL  
CONVENTIONAL

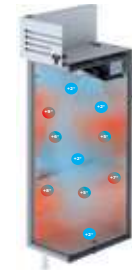


Temizlik gerektirmeyen kondenser  
Stay Clear Condenser

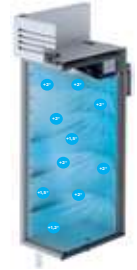
UFUK



GELENEKSEL  
CONVENTIONAL



UFUK



Arka sac sayesinde her rafta homojen ısı dağılımı  
Homogeneous heat distribution on each shelf because of the rear sheet



### MODEL



Paslanmaz  
Özelliği  
S.S. Type



MODEL	Temperatür	Boyutlar	Kapasite (lt)	Gerilim	Güç (kW)	Ağırlık (kg)	Kapılar	Raflar	Paslanmaz	Fiyat (€)
VTS 1150	-2 / +8	140x77x210	1150	230 V / 50 Hz	0,754 kW	175	2	6	304	3.426
VTS 1150 CR	-2 / +8	140x77x210	1150	230 V / 50 Hz	0,754 kW	175	2	6	430	2.808
VTS 1150 N	-10 / -22	140x77x210	1150	230 V / 50 Hz	0,981 kW	175	2	6	304	4.197
VTS 1150 N CR	-10 / -22	140x77x210	1150	230 V / 50 Hz	0,981 kW	175	2	6	430	3.638

R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur. / R 290 refrigerant gas option is available.

Opsiyonlar / Options	€	Opsiyonlar / Options	€
Dolap Kilidi / Cabinet Lock	68	Yarım Kapı / Half Door	191
Raf ve Raf Kızağı / Shelf and Shelf Holder	47		
Tekerlekli / Wheels	87		

### Genel Özellikler

- Dış ortam sıcaklığı +43°C %65 nem oranı
- Eşit sıcaklık dağılımı için yeni tasarım
- Sıfır ODP enjekte 42 kg/m<sup>3</sup> çevre dostu poliüretan izolasyon
- Kolay okunur ekranlı dijital kontrol
- Ergonomik kapı ve kulpu sayesinde kolay açılma ve temizlik
- Patentli 'Icecool' soğutma sistemi ile mükemmel verim ve enerji sarfiyatı
- Sıcak gaz defrost sistemi
- Atık ısı geri kazanımlı kondanzasyon
- Tüm buzdolapların marine versiyonları mevcuttur.
- Marine versiyonları 'Icecool marine' sistemi, marine ayak ve raflar içerir

### General Specifications

- Designed to operate in +43°C ambient %65 humidity
- New design for equal temperature distribution
- Zero ODP Injected 42 kg/m<sup>3</sup> Polyurethane Insulation
- Digital controller with easy read screen
- Ergonomic door and handle designed for ease of opening and cleaning
- Icecool refrigeration system designed to be most technologically advanced and energy efficient yet
- Hot gas defrost system
- Waste heat recovery condensate vaporiser system
- All refrigerators can be produced in marine version
- Marine version includes 'Icecool marine' system, legs and shelves



▶ VTS 1340



Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon  
Eco friendly, HFC - free polyurethane insulation providing low energy consumption

GELENEKSEL  
CONVENTIONAL

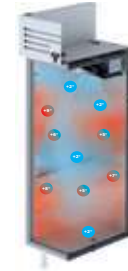


Temizlik gerektirmeyen kondenser  
Stay Clear Condenser

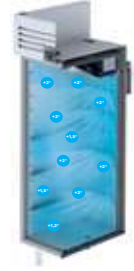
UFUK



GELENEKSEL  
CONVENTIONAL



UFUK



Arka sac sayesinde her rafta homojen ısı dağılımı  
Homogeneous heat distribution on each shelf because of the rear sheet



#### MODEL



(kw)



Paslanmaz  
Özelligi  
S.S. Type



Fiyat

MODEL	Temizlik gerektirmeyen kondenser	Temizlik gerektirmeyen kondenser	Temizlik gerektirmeyen kondenser	Temizlik gerektirmeyen kondenser	Temizlik gerektirmeyen kondenser	Temizlik gerektirmeyen kondenser	Temizlik gerektirmeyen kondenser	Temizlik gerektirmeyen kondenser	Temizlik gerektirmeyen kondenser	Temizlik gerektirmeyen kondenser
VTS 1340	-2 / +8	140x87x210	1340	230 V / 50 Hz	0,754 kW	190	2	6	304	3.407
VTS 1340 CR	-2 / +8	140x87x210	1340	230 V / 50 Hz	0,754 kW	190	2	6	430	2.836
VTS 1340 N	-10 / -22	140x87x210	1340	230 V / 50 Hz	0,981 kW	190	2	6	304	4.212
VTS 1340 N CR	-10 / -22	140x87x210	1340	230 V / 50 Hz	0,981 kW	190	2	6	430	3.653

R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur. / R 290 refrigerant gas option is available.

Opsiyonlar / Options	€	Opsiyonlar / Options	€
Dolap Kiliti / Cabinet Lock	68	Yarım Kapı / Half Door	191
Raf ve Raf Kızağı / Shelf and Shelf Holder	47		
Tekerlekli / Wheels	87		

#### Genel Özellikler

- Dış ortam sıcaklığı +43°C %65 nem oranı
- Eşit sıcaklık dağılımı için yeni tasarım
- Sıfır ODP enjekte 42 kg/m<sup>3</sup> çevre dostu poliüretan izolasyon
- Kolay okunur ekranlı dijital kontrol
- Ergonomik kapı ve kulpu sayesinde kolay açılma ve temizlik
- Patentli 'Icecool' soğutma sistemi ile mükemmel verim ve enerji sarfiyatı
- Sıcak gaz defrost sistemi
- Atık ısı geri kazanımlı kondanzasyon
- Tüm buzdolapların marine versiyonları mevcuttur.
- Marine versiyonları 'Icecool marine' sistemi, marine ayak ve raflar içerir.

#### General Specifications

- Designed to operate in +43°C ambient %65 humidity
- New design for equal temperature distribution
- Zero ODP Injected 42 kg/m<sup>3</sup> Polyurethane Insulation
- Digital controller with easy read screen
- Ergonomic door and handle designed for ease of opening and cleaning
- Icecool refrigeration system designed to be most technologically advanced and energy efficient yet
- Hot gas defrost system
- Waste heat recovery condensate vaporiser system
- All refrigerators can be produced in marine version
- Marine version includes 'Icecool marine' system, legs and shelves

# Soğutma-Refrigeration

Dikey Tip Snack ve Gn Buzdolapları - 2 Cam Kapılı

Vertical Type Snack And Gn Refrigerators - W/2 Glass Doors



▶ VTS 1150 VG / 1340 VG



Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon  
Eco friendly, HFC - free polyurethane insulation providing low energy consumption

GELENEKSEL CONVENTIONAL

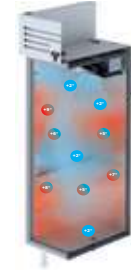


Temizlik gerektirmeyen kondenser  
Stay Clear Condenser

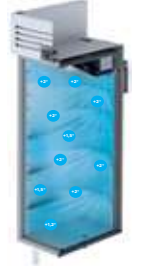
UFUK



GELENEKSEL CONVENTIONAL



UFUK



Arka sac sayesinde her rafta homojen ısı dağılımı  
Homogeneous heat distribution on each shelf because of the rear sheet



## MODEL



MODEL	Temperatür	Boyutlar	Hacim	Gerilim	Güç	Ağırlık	Kapı	Raf	Malzeme	Fiyat
VTS 1150-VG	-2 / +8	140x77x210	1150	230 V / 50 Hz	0,754 kW	224	2	6	304	4.313
VTS 1150 CR-VG	-2 / +8	140x77x210	1150	230 V / 50 Hz	0,754 kW	224	2	6	430	3.698
VT 1150 N-VG	-10 / -22	140x77x210	1150	230 V / 50 Hz	0,981 kW	224	2	6	304	5.628
VTS 1150 N CR-VG	-10 / -22	140x77x210	1150	230 V / 50 Hz	0,981 kW	224	2	6	430	5.049
VTS 1340-VG	-2 / +8	140x87x210	1340	230 V / 50 Hz	0,754 kW	237	2	6	304	4.329
VTS 1340 CR-VG	-2 / +8	140x87x210	1340	230 V / 50 Hz	0,754 kW	237	2	6	430	3.715
VT 1340 N-VG	-10 / -22	140x87x210	1340	230 V / 50 Hz	0,981 kW	237	2	6	304	5.644
VTS 1340 N CR-VG	-10 / -22	140x87x210	1340	230 V / 50 Hz	0,981 kW	237	2	6	430	5.065

R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur. / R 290 refrigerant gas option is available.

Opsiyonlar / Options	€	Opsiyonlar / Options	€
Dolap Kilidi / Cabinet Lock	68	Yarım Kapı / Half Door	191
Raf ve Raf Kızağı / Shelf and Shelf Holder	47		
Tekerlekli / Wheels	87		

**Genel Özellikler**

- ▶ Dış ortam sıcaklığı +43°C %65 nem oranı
- ▶ Eşit sıcaklık dağılımı için yeni tasarım
- ▶ Sıfır ODP enjekte 42 kg/m<sup>3</sup> çevre dostu poliüretan izolasyon
- ▶ Kolay okunur ekranlı dijital kontrol
- ▶ Ergonomik kapı ve kulpu sayesinde kolay açılma ve temizlik
- ▶ Patentli 'Icecool' soğutma sistemi ile mükemmel verim ve enerji sarfiyatı
- ▶ Sıcak gaz defrost sistemi
- ▶ Atk ısı geri kazanımlı kondanzasyon
- ▶ Tüm buzdolapların marine versiyonları mevcuttur.
- ▶ Marine versiyonları 'Icecool marine' sistemi, marine ayak ve raflar içerir.

**General Specifications**

- ▶ Designed to operate in +43°C ambient %65 humidity
- ▶ New design for equal temperature distribution
- ▶ Zero ODP Injected 42 kg/m<sup>3</sup> Polyurethane Insulation
- ▶ Digital controller with easy read screen
- ▶ Ergonomic door and handle designed for ease of opening and cleaning
- ▶ Icecool refrigeration system designed to be most technologically advanced and energy efficient yet
- ▶ Hot gas defrost system
- ▶ Waste heat recovery condensate vaporiser system
- ▶ All refrigerators can be produced in marine version
- ▶ Marine version includes 'Icecool marine' system, legs and shelves



▶ VTK 700



Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon  
Eco friendly, HFC - free polyurethane insulation providing low energy consumption

GELENEKSEL  
CONVENTIONAL

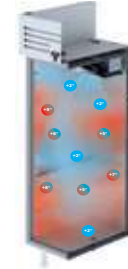


UFUK

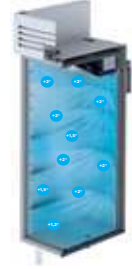


Temizlik gerektirmeyen kondenser  
Stay Clear Condenser

GELENEKSEL  
CONVENTIONAL



UFUK



Arka sac sayesinde her rafta homojen ısı dağılımı  
Homogeneous heat distribution on each shelf because of the rear sheet



#### MODEL



(kw)



Paslanmaz  
Özelliği  
S.S. Type



Fiyat

MODEL	Temperatür	Boyutlar (mm)	Derinlik (mm)	Gerilim / Frekans	Güç (kW)	Ağırlık (kg)	Kapılar	Raflar	Paslanmaz	Fiyat
VTK 700	-2 / +8 -10 / -22	70x87x207	610	230 V / 50 Hz	0,650 kW	125	2	3	304	4.866
VTK 700 CR	-2 / +8 -10 / -22	70x86.4x207	610	230 V / 50 Hz	0,650 kW	125	2	3	430	4.286

R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur. / R 290 refrigerant gas option is available.

Opsiyonlar / Options	€
Dolap Kilidi / Cabinet Lock	68
Raf ve Raf Kızağı / Shelf and Shelf Holder	47
Tekerlekli / Wheels	87

#### Genel Özellikler

- Dış ortam sıcaklığı +43°C %65 nem oranı
- Eşit sıcaklık dağılımı için yeni tasarım
- Sıfır ODP enjekte 42 kg/m<sup>3</sup> çevre dostu poliüretan izolasyon
- Kolay okunur ekranlı dijital kontrol
- Ergonomik kapı ve kulpu sayesinde kolay açılma ve temizlik
- Patentli 'Icecool' soğutma sistemi ile mükemmel verim ve enerji sarfiyatı
- Sıcak gaz defrost sistemi
- Atık ısı geri kazanımlı kondanzasyon
- Tüm buzdolapların marine versiyonları mevcuttur.
- Marine versiyonları 'Icecool marine' sistemi, marine ayak ve raflar içerir.

#### General Specifications

- Designed to operate in +43°C ambient %65 humidity
- New design for equal temperature distribution
- Zero ODP Injected 42 kg/m<sup>3</sup> Polyurethane Insulation
- Digital controller with easy read screen
- Ergonomic door and handle designed for ease of opening and cleaning
- Icecool refrigeration system designed to be most technologically advanced and energy efficient yet
- Hot gas defrost system
- Waste heat recovery condensate vaporiser system
- All refrigerators can be produced in marine version
- Marine version includes 'Icecool marine' system, legs and shelves

**PİŞİRİCİ ALTI  
BUZDOLAPLARI**  
LOW LEVEL  
REFRIGERATORS





▶ UTS 190-220



Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon  
Eco friendly, HFC - free polyurethane insulation providing low energy consumption

GELENEKSEL  
CONVENTIONAL



UFUK



Temizlik gerektirmeyen kondenser  
Stay Clear Condenser

GELENEKSEL  
CONVENTIONAL



UFUK



Set altı ek izolasyon çözümümüz ile, ısı kontrolü kusursuz şekilde sağlanır  
With our under counter insulation solution, temperature control is provided perfectly



#### MODEL

MODEL	Thermometer	→ ↗ ↘ ↙	↑	It	⚡	(kw)	kg	Door	Shelf	Paslanmaz Özelligi S.S. Type	€ Fiyat
UTS 190	-2 / +8	140x60x60	190	230 V / 50 Hz	0,321 kW	90	2	2	304	2.090	
UTS 190 CR	-2 / +8	140x60x60	190	230 V / 50 Hz	0,321 kW	90	2	2	430	2.003	
UTS 190 N	-10 / -22	140x60x60	190	230 V / 50 Hz	0,679 kW	90	2	2	304	2.986	
UTS 190 N CR	-10 / -22	140x60x60	190	230 V / 50 Hz	0,679 kW	90	2	2	430	2.887	
UTS 220	-2 / +8	140x70x60	220	230 V / 50 Hz	0,321 kW	95	2	2	304	2.160	
UTS 220 CR	-2 / +8	140x70x60	220	230 V / 50 Hz	0,321 kW	95	2	2	430	2.040	
UTS 220 N	-10 / -22	140x70x60	220	230 V / 50 Hz	0,679 kW	95	2	2	304	3.006	
UTS 220 N CR	-10 / -22	140x70x60	220	230 V / 50 Hz	0,679 kW	95	2	2	430	2.898	

R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur. / R 290 refrigerant gas option is available.

Opsiyonlar / Options	€	Opsiyonlar / Options	€
2 Kapılı Üst Tablasız / Without Table Top W/2 Doors	304 / -158€ 430 / -82€	Sol Motor / Left Motor	29
Raf ve Raf Kızağı / Shelf and Shelf Holder	47	Çekmece Seçenekleri / Drawer Options	
Tekerlekli / Wheels	87	1D	1/1 Çekmece - 1/1 Drawers 315
Dolap Kilidi / Cabinet Lock	68	2D	1/2 Çekmece - 1/2 Drawers 412

**Genel Özellikler**

- Dış ortam sıcaklığı +43°C %65 nem oranı
- Eşit sıcaklık dağılımı için yeni tasarım
- Sıfır ODP enjekte 42 kg/m<sup>3</sup> çevre dostu poliüretan izolasyon
- Kolay okunur ekranlı dijital kontrol
- Ergonomik kapı ve kulpu sayesinde kolay açılma ve temizlik
- Patentli 'Icecool' soğutma sistemi ile mükemmel verim ve enerji sarfiyatı
- Sıcak gaz defrost sistemi
- Atık ısı geri kazanımlı kondanzasyon
- Tüm buzdolapların marine versiyonları mevcuttur.
- Marine versiyonları 'Icecool marine' sistemi, marine ayak ve raflar içerir.
- 1/1 Çekmece için; 1/1-200mm Gn kapasitesi
- 1/2 Çekmece için; 1/1-100mm Gn kapasitesi

**General Specifications**

- Designed to operate in +43°C ambient %65 humidity
- New design for equal temperature distribution
- Zero ODP Injected 42 kg/m<sup>3</sup> Polyurethane Insulation
- Digital controller with easy read screen
- Ergonomic door and handle designed for ease of opening and cleaning
- Icecool refrigeration system designed to be most technologically advanced and energy efficient yet
- Hot gas defrost system
- Waste heat recovery condensate vaporiser system
- All refrigerators can be produced in marine version
- Marine version includes 'Icecool marine' system, legs and shelves
- For 1/1 drawers; 1/1-200 mm Gn capacity
- For 1/2 drawers; 1/1-100 mm Gn capacity

# Soğutma-Refrigeration

## Pişirici Altı Buzdolapları - 3 Kapılı

### Low Level Refrigerators - W/3 Doors



▶ UTS 280-330



Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon  
Eco friendly, HFC - free polyurethane insulation providing low energy consumption

GELENEKSEL  
CONVENTIONAL



UFUK



Temizlik gerektirmeyen kondenser  
Stay Clear Condenser

GELENEKSEL  
CONVENTIONAL



UFUK



Set altı ek izolasyon çözümümüz ile, ısı kontrolü kusursuz şekilde sağlanır  
With our under counter insulation solution, temperature control is provided perfectly



#### MODEL



Paslanmaz  
Özelliği  
S.S. Type

€  
Fiyat

MODEL	Temperatür	Boyutlar (DxGxA)	Kapasite (lit)	Gerilim / Frekans	Güç (kW)	Ağırlık (kg)	Kapı Sayısı	Raf Sayısı	Paslanmaz Özellik	Fiyat (€)
UTS 280	-2 / +8	200x60x60	280	230 V / 50 Hz	0,336 kW	120	3	3	304	2.503
UTS 280 CR	-2 / +8	200x60x60	280	230 V / 50 Hz	0,336 kW	120	3	3	430	2.365
UTS 280 N	-10 / -22	200x60x60	280	230 V / 50 Hz	0,749 kW	120	3	3	304	3.254
UTS 280 N CR	-10 / -22	200x60x60	280	230 V / 50 Hz	0,749 kW	120	3	3	430	3.116
UTS 330	-2 / +8	200x70x60	330	230 V / 50 Hz	0,336 kW	128	3	3	304	2.573
UTS 330 CR	-2 / +8	200x70x60	330	230 V / 50 Hz	0,336 kW	128	3	3	430	2.438
UTS 330 N	-10 / -22	200x70x60	330	230 V / 50 Hz	0,749 kW	128	3	3	304	3.274
UTS 330 N CR	-10 / -22	200x70x60	330	230 V / 50 Hz	0,749 kW	128	3	3	430	3.131

R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur. / R 290 refrigerant gas option is available.

Opsiyonlar / Options	€	Opsiyonlar / Options	€
3 Kapılı Üst Tablasız / Without Table Top W/3 Doors	304 / -176€ 430 / -90€	Sol Motor / Left Motor	29
Raf ve Raf Kızağı / Shelf and Shelf Holder	47	Çekmece Seçenekleri / Drawer Options	
Tekerlekli / Wheels	87	1D	1/1 Çekmece - 1/1 Drawers 315
Dolap Kilidi / Cabinet Lock	68	2D	1/2 Çekmece - 1/2 Drawers 412

#### Genel Özellikler

- Dış ortam sıcaklığı +43°C %65 nem oranı
- Eşit sıcaklık dağılımı için yeni tasarım
- Sıfır ODP enjekte 42 kg/m<sup>3</sup> çevre dostu poliüretan izolasyon
- Kolay okunur ekranlı dijital kontrol
- Ergonomik kapı ve kulpu sayesinde kolay açılma ve temizlik
- Patentli 'Icecool' soğutma sistemi ile mükemmel verim ve enerji sarfiyatı
- Sıcak gaz defrost sistemi
- Atık ısı geri kazanımlı kondanzasyon
- Tüm buzdolapların marine versiyonları mevcuttur.
- Marine versiyonları 'Icecool marine' sistemi, marine ayak ve raflar içerir.
- 1/1 Çekmece için; 1/1-200mm Gn kapasitesi
- 1/2 Çekmece için; 1/1-100mm Gn kapasitesi

#### General Specifications

- Designed to operate in +43°C ambient %65 humidity
- New design for equal temperature distribution
- Zero ODP Injected 42 kg/m<sup>3</sup> Polyurethane Insulation
- Digital controller with easy read screen
- Ergonomic door and handle designed for ease of opening and cleaning
- Icecool refrigeration system designed to be most technologically advanced and energy efficient yet
- Hot gas defrost system
- Waste heat recovery condensate vaporiser system
- All refrigerators can be produced in marine version
- Marine version includes 'Icecool marine' system, legs and shelves
- For 1/1 drawers; 1/1-200 mm Gn capacity
- For 1/2 drawers; 1/1-100 mm Gn capacity





▶ UTS 370-450



Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon  
Eco friendly, HFC - free polyurethane insulation providing low energy consumption

GELENEKSEL  
CONVENTIONAL



Temizlik gerektirmeyen kondenser  
Stay Clear Condenser

UFUK



GELENEKSEL  
CONVENTIONAL



UFUK



Set altı ek izolasyon çözümümüz ile, ısı kontrolü kusursuz şekilde sağlanır  
With our under counter insulation solution, temperature control is provided perfectly



#### MODEL



MODEL	Temizlik gerektirmeyen kondenser	Stay Clear Condenser								
UTS 370	-2 / +8	240X60X60	370	230 V / 50 Hz	0,501 kW	168	4	4	304	3.192
UTS 370 CR	-2 / +8	240x60x60	370	230 V / 50 Hz	0,501 kW	168	4	4	430	3.034
UTS 370 N	-10 / -22	240X60X60	370	230 V / 50 Hz	0,819 kW	168	4	4	304	4.017
UTS 370 N CR	-10 / -22	240x60x60	370	230 V / 50 Hz	0,819 kW	168	4	4	430	3.857
UTS 450	-2 / +8	240x70x60	450	230 V / 50 Hz	0,501 kW	177	4	4	304	3.261
UTS 450 CR	-2 / +8	240x70x60	450	230 V / 50 Hz	0,501 kW	177	4	4	430	3.102
UTS 450 N	-10 / -22	240x70x60	450	230 V / 50 Hz	0,819 kW	177	4	4	304	4.031
UTS 450 N CR	-10 / -22	240x70x60	450	230 V / 50 Hz	0,819 kW	177	4	4	430	3.881

R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur. / R 290 refrigerant gas option is available.

Opsiyonlar / Options	€	Opsiyonlar / Options	€
4 Kapılı Üst Tablasız / Without Table Top W/4 Doors	304 / -198€ 430 / -145€	Sol Motor / Left Motor	29
Raf ve Raf Kızağı / Shelf and Shelf Holder	47	Çekmece Seçenekleri / Drawer Options	
Tekerlekli / Wheels	87	1D	1/1 Çekmece - 1/1 Drawers 315
Dolap Kilidi / Cabinet Lock	68	2D	1/2 Çekmece - 1/2 Drawers 412

#### Genel Özellikler

Dış ortam sıcaklığı +43°C %65 nem oranı  
Eşit sıcaklık dağılımı için yeni tasarım  
Sıfır ODP enjekte 42 kg/m<sup>3</sup> çevre dostu poliüretan izolasyon  
Kolay okunur ekranlı dijital kontrol  
Ergonomik kapı ve kulpu sayesinde kolay açılma ve temizlik  
Patentli 'Icecool' soğutma sistemi ile mükemmel verim ve enerji sarfiyatı  
Sıcak gaz defrost sistemi  
Atık ısı geri kazanımlı kondansasyon  
Tüm buzdolapların marine versiyonları mevcuttur.  
Marine versiyonları 'Icecool marine' sistemi, marine ayak ve raflar içerir.  
1/1 Çekmece için; 1/1-200mm Gn kapasitesi  
1/2 Çekmece için; 1/1-100mm Gn kapasitesi

#### General Specifications

Designed to operate in +43°C ambient %65 humidity  
New design for equal temperature distribution  
Zero ODP Injected 42 kg/m<sup>3</sup> Polyurethane Insulation  
Digital controller with easy read screen  
Ergonomic door and handle designed for ease of opening and cleaning  
Icecool refrigeration system designed to be most technologically advanced and energy efficient yet  
Hot gas defrost system  
Waste heat recovery condensate vaporiser system  
All refrigerators can be produced in marine version  
Marine version includes 'Icecool marine' system, legs and shelves  
For 1/1 drawers; 1/1-200 mm Gn capacity  
For 1/2 drawers; 1/1-100 mm Gn capacity

## Soğutma-Refrigeration

Pişirici Altı Buzdolapları - 2 Kapılı - Kısa  
Low Level Refrigerators - W/2 Doors - Short



▶ UTN 190-220

GELENEKSEL  
CONVENTIONAL



UFUK



Set altı ek izolasyon çözümümüz ile, ısı kontrolü kusursuz şekilde sağlanır  
With our under counter insulation solution, temperature control is provided perfectly



Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon  
Eco friendly, HFC – free polyurethane insulation providing low energy consumption



### MODEL



Paslanmaz  
Özelligi  
S.S. Type

€  
Fiyat

MODEL	Temperatür	Genişlik	Derinlik	Yükseklik	Gerilim / Frekans	Güç (kW)	Ağırlık (kg)	Kapı Sayısı	Raf Sayısı	Paslanmaz Özelligi S.S. Type	Fiyat
UTN 190	-2 / +8	120x60x60	190	230 V / 50 Hz	0,321 kW	90	2	2	304	2.202	
UTN 190 CR	-2 / +8	120x60x60	190	230 V / 50 Hz	0,321 kW	90	2	2	430	2.113	
UTN 220	-2 / +8	120x70x60	220	230 V / 50 Hz	0,321 kW	95	2	2	304	2.229	
UTN 220 CR	-2 / +8	120x70x60	220	230 V / 50 Hz	0,321 kW	95	2	2	430	2.126	

R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur. / R 290 refrigerant gas option is available.

Opsiyonlar / Options	€	Opsiyonlar / Options	€
2 Kapılı Üst Tablasız / Without Table Top W/2 Doors	304 / -158€ 430 / -82€	Sol Motor / Left Motor	29
Raf ve Raf Kızağı / Shelf and Shelf Holder	47	Çekmece Seçenekleri / Drawer Options	
Tekerlekli / Wheels	87	1D	1/1 Çekmece - 1/1 Drawers 315
Dolap Kilidi / Cabinet Lock	68	2D	1/2 Çekmece - 1/2 Drawers 412

### Genel Özellikler

- ▶ Dış ortam sıcaklığı +43°C %65 nem oranı
- ▶ Eğit sıcaklık dağılımı için yeni tasarım
- ▶ Sıfır ODP enjekte 42 kg/m<sup>3</sup> çevre dostu poliüretan izolasyon
- ▶ Kolay okunur ekranlı dijital kontrol
- ▶ Ergonomik kapı ve kulpu sayesinde kolay açılma ve temizlik
- ▶ Patentli 'Icecool' soğutma sistemi ile mükemmel verim ve enerji sarfiyatı
- ▶ Sıcak gaz defrost sistemi
- ▶ Atık ısı geri kazanımlı kondanzasyon
- ▶ Tüm buzdolapların marine versiyonları mevcuttur.
- ▶ Marine versiyonları 'Icecool marine' sistemi, marine ayak ve raflar içerir.
- ▶ 1/1 Çekmece için; 1/1-200mm Gn kapasitesi
- ▶ 1/2 Çekmece için; 1/1-100mm Gn kapasitesi

### General Specifications

- ▶ Designed to operate in +43°C ambient %65 humidity
- ▶ New design for equal temperature distribution
- ▶ Zero ODP Injected 42 kg/m<sup>3</sup> Polyurethane Insulation
- ▶ Digital controller with easy read screen
- ▶ Ergonomic door and handle designed for ease of opening and cleaning
- ▶ Icecool refrigeration system designed to be most technologically advanced and energy efficient yet
- ▶ Hot gas defrost system
- ▶ Waste heat recovery condensate vaporiser system
- ▶ All refrigerators can be produced in marine version
- ▶ Marine version includes 'Icecool marine' system, legs and shelves
- ▶ For 1/1 drawers; 1/1-200 mm Gn capacity
- ▶ For 1/2 drawers; 1/1-100 mm Gn capacity



▶ UTN 280-330

GELENEKSEL  
CONVENTIONAL



UFUK



Set altı ek izolasyon çözümümüz ile, ısı kontrolü kusursuz şekilde sağlanır  
With our under counter insulation solution, temperature control is provided perfectly



Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon  
Eco friendly, HFC - free polyurethane insulation providing low energy consumption



#### MODEL



MODEL	Temperatür Aralığı / Temperature Range	Boyutlar / Dimensions	Net Ağırlık / Net Weight	Güç / Power	Enerji Tüketimi / Energy Consumption	Net Ağırlık / Net Weight	Boyutlar / Dimensions	Net Ağırlık / Net Weight	Net Ağırlık / Net Weight	Net Ağırlık / Net Weight	Fiyat / Price
UTN 280	-2 / +8	160x60x60	280	230 V / 50 Hz	0,336 kW	118	3	3	304	304	2.620
UTN 280 CR	-2 / +8	160x60x60	280	230 V / 50 Hz	0,336 kW	118	3	3	430	430	2.498
UTN 330	-2 / +8	160x70x60	330	230 V / 50 Hz	0,336 kW	125	3	3	304	304	2.627
UTN 330 CR	-2 / +8	160x70x60	330	230 V / 50 Hz	0,336 kW	125	3	3	430	430	2.504

R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur. / R 290 refrigerant gas option is available.

Opsiyonlar / Options	€	Opsiyonlar / Options	€
3 Kapılı Üst Tablasız / Without Table Top W/3 Doors	304 / -176€ 430 / -90€	Sol Motor / Left Motor	29
Raf ve Raf Kızağı / Shelf and Shelf Holder	47	Çekmece Seçenekleri / Drawer Options	
Tekerlekli / Wheels	87	1D	1/1 Çekmece - 1/1 Drawers 315
Dolap Kilidi / Cabinet Lock	68	2D	1/2 Çekmece - 1/2 Drawers 412

#### Genel Özellikler

- Dış ortam sıcaklığı +43°C %65 nem oranı
- Eşit sıcaklık dağılımı için yeni tasarım
- Sıfır ODP enjekte 42 kg/m<sup>3</sup> çevre dostu poliüretan izolasyon
- Kolay okunur ekranlı dijital kontrol
- Ergonomik kapı ve kulpu sayesinde kolay açılma ve temizlik
- Patentli 'Icecool' soğutma sistemi ile mükemmel verim ve enerji sarfiyatı
- Sıcak gaz defrost sistemi
- Atık ısı geri kazanımlı kondanzasyon
- Tüm buzdolapların marine versiyonları mevcuttur.
- Marine versiyonları 'Icecool marine' sistemi, marine ayak ve raflar içerir.
- 1/1 Çekmece için; 1/1-200mm Gn kapasitesi
- 1/2 Çekmece için; 1/1-100mm Gn kapasitesi

#### General Specifications

- Designed to operate in +43°C ambient %65 humidity
- New design for equal temperature distribution
- Zero ODP Injected 42 kg/m<sup>3</sup> Polyurethane Insulation
- Digital controller with easy read screen
- Ergonomic door and handle designed for ease of opening and cleaning
- Icecool refrigeration system designed to be most technologically advanced and energy efficient yet
- Hot gas defrost system
- Waste heat recovery condensate vaporiser system
- All refrigerators can be produced in marine version
- Marine version includes 'Icecool marine' system, legs and shelves
- For 1/1 drawers; 1/1-200 mm Gn capacity
- For 1/2 drawers; 1/1-100 mm Gn capacity

**MAKE UP**  
**BUZDOLAPLARI**  
MAKE UP  
REFRIGERATORS



Gastronom küvetler fiyata dahil değildir. Gastronom containers are not included.



PTS-H 275-330



Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon Eco friendly, HFC - free polyurethane insulation providing low energy consumption



Temizlik gerektirmeyen kondenser Stay Clear Condenser



Sıcak gaz defrost ile karlanmayan evaporatör Evaporator does not snow because of hot gas defrost



### MODEL



GN 1/4-100



(kw)



Paslanmaz Özellikli S.S. Type



Fiyat

MODEL	Temperatür	Boyutlar	GN	It	Gerilim	Güç	Ağırlık	Kapılar	Raf	Paslanmaz	Fiyat
PTS-H 275	-2 / +8	150x60x85/140	8	275	230 V / 50 Hz	0,321 kW	116	2	2	304	2.908
PTS-H 275 CR	-2 / +8	150x60x85/140	8	275	230 V / 50 Hz	0,321 kW	116	2	2	430	2.733
PTS-H 330	-2 / +8	150x70x85/140	8	330	230 V / 50 Hz	0,321 kW	123	2	2	304	3.039
PTS-H 330 CR	-2 / +8	150x70x85/140	8	330	230 V / 50 Hz	0,321 kW	123	2	2	430	2.856

R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur. / R 290 refrigerant gas option is available.

Opsiyonlar / Options	€	Çekmece Seçenekleri / Drawer Options	€
Dolap Kilidi / Cabinet Lock	68	1/2 Çekmece / 1/2 Drawers	450
Raf ve Raf Kızağı / Shelf and Shelf Holder	47	1/3 Çekmece / 1/3 Drawers	574
Tekerlekli / Wheels	87		
Sol Motor / Left Motor	29		
Cam Kapı / Glass Door	219		

### Genel Özellikler

- Dış ortam sıcaklığı +43°C %65 nem oranı
- Eşit sıcaklık dağılımı için yeni tasarım
- Sıfır ODP enjekte 42 kg/m<sup>3</sup> çevre dostu poliüretan izolasyon
- Kolay okunur ekranlı dijital kontrol
- Ergonomik kapı ve kulpu sayesinde kolay açılma ve temizlik
- Patentli 'Icecool' soğutma sistemi ile mükemmel verim ve enerji sarfiyatı
- Sıcak gaz defrost sistemi
- Atık ısı geri kazanımlı kondanzasyon
- Tüm buzdolapların marine versiyonları mevcuttur.
- Marine versiyonları 'Icecool marine' sistemi, marine ayak ve raflar içerir.
- 1/1 Çekmece için; 1/1-200mm Gn kapasitesi
- 1/2 Çekmece için; 1/1-100mm Gn kapasitesi

### General Specifications

- Designed to operate in +43°C ambient %65 humidity
- New design for equal temperature distribution
- Zero ODP Injected 42 kg/m<sup>3</sup> Polyurethane Insulation
- Digital controller with easy read screen
- Ergonomic door and handle designed for ease of opening and cleaning
- Icecool refrigeration system designed to be most technologically advanced and energy efficient yet
- Hot gas defrost system
- Waste heat recovery condensate vaporiser system
- All refrigerators can be produced in marine version
- Marine version includes 'Icecool marine' system, legs and shelves
- For 1/1 drawers; 1/1-200 mm Gn capacity
- For 1/2 drawers; 1/1-100 mm Gn capacity

# Soğutma-Refrigeration

Make Up Buzdolapları - 3 Kapılı - Yüksek  
Make Up Refrigerators - W/3 Doors - High



Gastronom kuvvetler  
fiyata dahil değildir.  
Gastronom containers  
are not included.



PTS-H 440-515

GELENEKSEL  
CONVENTIONAL



Düşük enerji tüketimi  
sağlayan çevre dostu  
HFC içermeyen  
poliüretan izolasyon  
Eco friendly, HFC - free  
polyurethane insulation  
providing low energy  
consumption

UFUK



Temizlik gerektirmeyen kondenser  
Stay Clear Condenser

GELENEKSEL  
CONVENTIONAL



UFUK



Sıcak gaz defrost ile karlanmayan evaporatör  
Evaporator does not snow because of  
hot gas defrost



## MODEL



GN  
1/4-100



(kw)



Paslanmaz  
Özelliği  
S.S. Type



Fiyat

MODEL	Temizlik	Yükseklik	GN	İt	Yükseklik	Yükseklik	Yükseklik	Yükseklik	Yükseklik	Yükseklik	Yükseklik	Yükseklik
PTS-H 440	-2 / +8	200x60x85/143	12	440	230 V / 50 Hz	0,336 kW	195	3	3	304	3.616	
PTS-H 440 CR	-2 / +8	200x60x85/143	12	440	230 V / 50 Hz	0,336 kW	195	3	3	430	3.378	
PTS-H 515	-2 / +8	200x70x85/143	12	515	230 V / 50 Hz	0,336 kW	205	3	3	304	3.756	
PTS-H 515 CR	-2 / +8	200x70x85/143	12	515	230 V / 50 Hz	0,336 kW	205	3	3	430	3.515	

R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur. / R 290 refrigerant gas option is available.

Opsiyonlar / Options	€	Çekmece Seçenekleri / Drawer Options	€
Dolap Kilidi / Cabinet Lock	68	1/2 Çekmece / 1/2 Drawers	450
Raf ve Raf Kızağı / Shelf and Shelf Holder	47	1/3 Çekmece / 1/3 Drawers	574
Tekerlekli / Wheels	87		
Sol Motor / Left Motor	29		
Cam Kapı / Glass Door	219		

## Genel Özellikler

- Dış ortam sıcaklığı +43°C %65 nem oranı
- Eşit sıcaklık dağılımı için yeni tasarım
- Sıfır ODP enjekte 42 kg/m<sup>3</sup> çevre dostu poliüretan izolasyon
- Kolay okunur ekranlı dijital kontrol
- Ergonomik kapı ve kulpu sayesinde kolay açılma ve temizlik
- Patentli 'Icecool' soğutma sistemi ile mükemmel verim ve enerji sarfiyatı
- Sıcak gaz defrost sistemi
- Atık ısı geri kazanımlı kondansasyon
- Tüm buzdolapların marine versiyonları mevcuttur.
- Marine versiyonları 'Icecool marine' sistemi, marine ayak ve raflar içerir.
- 12 adet 1/4-100mm Gn kapasitesi

## General Specifications

- Designed to operate in +43°C ambient %65 humidity
- New design for equal temperature distribution
- Zero ODP Injected 42 kg/m<sup>3</sup> Polyurethane Insulation
- Digital controller with easy read screen
- Ergonomic door and handle designed for ease of opening and cleaning
- Icecool refrigeration system designed to be most technologically advanced and energy efficient yet
- Hot gas defrost system
- Waste heat recovery condensate vaporiser system
- All refrigerators can be produced in marine version
- Marine version includes 'Icecool marine' system, legs and shelves
- 12 No's 1/4-100mm Gn capacity

Gastronom küvetler  
fiyata dahil değildir.  
Gastronom containers  
are not included.



PTS-H 560-650



Düşük enerji tüketimi  
sağlayan çevre dostu  
HFC içermeyen  
poliüretan izolasyon  
Eco friendly, HFC - free  
polyurethane insulation  
providing low energy  
consumption

GELENEKSEL  
CONVENTIONAL



UFUK



Temizlik gerektirmeyen kondenser  
Stay Clear Condenser

GELENEKSEL  
CONVENTIONAL



UFUK



Sıcak gaz defrost ile karlanmayan evaporatör  
Evaporator does not snow because of  
hot gas defrost



### MODEL



GN  
1/4-100



(kw)



Paslanmaz  
Özelliği  
S.S. Type



Fiyat

MODEL	Temperatür	Boyutlar	GN	Kapasite	Gerilim	Güç	Ağırlık	Kapılar	Raf	Paslanmaz	Fiyat
PTS-H 560	-2 / +8	250X60X85/143	14	560	230 V / 50 Hz	0,501 kW	198	4	4	304	4.591
PTS-H 560 CR	-2 / +8	250X60X85/143	14	560	230 V / 50 Hz	0,501 kW	198	4	4	430	4.298
PTS-H 650	-2 / +8	250X70X85/143	14	650	230 V / 50 Hz	0,501 kW	209	4	4	304	4.514
PTS-H 650 CR	-2 / +8	250X70X85/143	14	650	230 V / 50 Hz	0,501 kW	209	4	4	430	4.219

R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur. / R 290 refrigerant gas option is available.

Opsiyonlar / Options	€	Çekmece Seçenekleri / Drawer Options	€
Dolap Kilidi / Cabinet Lock	68	1/2 Çekmece / 1/2 Drawers	450
Raf ve Raf Kızağı / Shelf and Shelf Holder	47	1/3 Çekmece / 1/3 Drawers	574
Tekerlekli / Wheels	87		
Sol Motor / Left Motor	29		
Cam Kapı / Glass Door	219		

### Genel Özellikler

Dış ortam sıcaklığı +43°C %65 nem oranı  
Eşit sıcaklık dağılımı için yeni tasarım  
Sıfır ODP enjekte 42 kg/m<sup>3</sup> çevre dostu poliüretan izolasyon  
Kolay okunur ekranlı dijital kontrol  
Ergonomik kapı ve kulpu sayesinde kolay açılma ve temizlik  
Patentli 'Icecool' soğutma sistemi ile mükemmel verim ve enerji sarfiyatı  
Sıcak gaz defrost sistemi  
Atık ısı geri kazanımlı kondanzasyon  
Tüm buzdolapların marine versiyonları mevcuttur.  
Marine versiyonları 'Icecool marine' sistemi, marine ayak ve raflar içerir  
15 adet 1/4-100mm Gn kapasitesi

### General Specifications

Designed to operate in +43°C ambient %65 humidity  
New design for equal temperature distribution  
Zero ODP Injected 42 kg/m<sup>3</sup> Polyurethane Insulation  
Digital controller with easy read screen  
Ergonomic door and handle designed for ease of opening and cleaning  
Icecool refrigeration system designed to be most technologically advanced and energy efficient yet  
Hot gas defrost system  
Waste heat recovery condensate vaporiser system  
All refrigerators can be produced in marine version  
Marine version includes 'Icecool marine' system, legs and shelves  
15 No's 1/4-100mm Gn capacity

## Soğutma-Refrigeration

Make Up Buzdolapları - 2 Kapılı - Kısa  
Make Up Refrigerators - W/2 Doors - Short



Gastronom küvetler  
fiyata dahil değildir.  
Gastronom containers  
are not included.



PTS-L 330



Düşük enerji tüketimi  
sağlayan çevre dostu  
HFC içermeyen  
poliüretan izolasyon  
Eco friendly, HFC - free  
polyurethane insulation  
providing low energy  
consumption

GELENEKSEL  
CONVENTIONAL



Temizlik gerektirmeyen kondenser  
Stay Clear Condenser

UFUK



GELENEKSEL  
CONVENTIONAL



UFUK



Sıcak gaz defrost ile karlanmayan evaporatör  
Evaporator does not snow because of  
hot gas defrost



### MODEL



GN  
1/4-150



(kw)



Paslanmaz  
Özelliği  
S.S. Type



Fiyat

MODEL	Temperatür	Boyutlar	GN	İç Hacim	Gerilim	Güç	Ağırlık	Kapılar	Raflar	Paslanmaz	Fiyat
PTS-L 330	-2 / +8	150X70X85/97	8	330	230 V / 50 Hz	0,321 kW	123	2	2	304	2.816
PTS-L 330 CR	-2 / +8	150X70X85/97	8	330	230 V / 50 Hz	0,321 kW	123	2	2	430	2.651

R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur. / R 290 refrigerant gas option is available.

Opsiyonlar / Options	€	Opsiyonlar / Options	€	
Granit Üst Tabla / Granite Work Top	714	Dolap Kilidi / Cabinet Lock	68	
Mermer Üst Tabla / Marble Work Top	356	Sol Motor / Left Motor	29	
Poliüretan Üst Tabla / Polyethylene Work Top	681			
Raf ve Raf Kızağı / Shelf and Shelf Holder	47	Çekmece Seçenekleri / Drawer Options		
Tekerlekli / Wheels	87	2D	1/2 Çekmece - 1/2 Drawers	450
Cam Kapı / Glass Door	219	3D	1/3 Çekmece - 1/3 Drawers	574

### Genel Özellikler

Dış ortam sıcaklığı +43°C %65 nem oranı  
Eşit sıcaklık dağılımı için yeni tasarım  
Sıfır ODP enjekte 42 kg/m<sup>3</sup> çevre dostu poliüretan izolasyon  
Kolay okunur ekranlı dijital kontrol  
Ergonomik kapı ve kulpu sayesinde kolay açılma ve temizlik  
Patentli 'Icecool' soğutma sistemi ile mükemmel verim ve enerji sarfiyatı  
Sıcak gaz defrost sistemi  
Atık ısı geri kazanımlı kondansasyon  
Tüm buzdolapların marine versiyonları mevcuttur.  
Marine versiyonları 'Icecool marine' sistemi, marine ayak ve raflar içerir.  
8 adet 1/4-100mm Gn kapasitesi

### General Specifications

Designed to operate in +43°C ambient %65 humidity  
New design for equal temperature distribution  
Zero ODP Injected 42 kg/m<sup>3</sup> Polyurethane Insulation  
Digital controller with easy read screen  
Ergonomic door and handle designed for ease of opening and cleaning  
Icecool refrigeration system designed to be most technologically advanced and energy efficient yet  
Hot gas defrost system  
Waste heat recovery condensate vaporiser system  
All refrigerators can be produced in marine version  
Marine version includes 'Icecool marine' system, legs and shelves  
8 No's 1/4-100mm Gn capacity



Gastronom küvetler  
fiyata dahil değildir.  
Gastronom containers  
are not included.



▶ PTS-L 515



Düşük enerji tüketimi  
sağlayan çevre dostu  
HFC içermeyen  
poliüretan izolasyon  
Eco friendly, HFC - free  
polyurethane insulation  
providing low energy  
consumption

GELENEKSEL  
CONVENTIONAL



UFUK



Temizlik gerektirmeyen kondenser  
Stay Clear Condenser

GELENEKSEL  
CONVENTIONAL



UFUK



Sıcak gaz defrost ile karlanmayan evaporatör  
Evaporator does not snow because of  
hot gas defrost



### MODEL



GN  
1/4-150



(kw)



kg



Paslanmaz  
Özelliği  
S.S. Type



Fiyat

MODEL	Temizlik gerektirmeyen kondenser	GN	Capacity	Voltage	Power (kw)	Weight (kg)	Door	Lock	Paslanmaz Özelliği S.S. Type	Fiyat	
PTS-L 515	-2 / +8	200X70X97	11	515	230 V / 50 Hz	0,336 kW	205	3	3	304	3.258
PTS-L 515 CR	-2 / +8	200X70X97	11	515	230 V / 50 Hz	0,336 kW	205	3	3	430	3.126

R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur. / R 290 refrigerant gas option is available.

Opsiyonlar / Options	€	Opsiyonlar / Options	€
Granit Üst Tabla / Granite Work Top	920	Dolap Kilidi / Cabinet Lock	68
Mermer Üst Tabla / Marble Work Top	462	Sol Motor / Left Motor	29
Polietilen Üst Tabla / Polyethylene Work Top	894		
Raf ve Raf Kızağı / Shelf and Shelf Holder	47	Çekmece Seçenekleri / Drawer Options	
Tekerlekli / Wheels	87	2D	1/2 Çekmece - 1/2 Drawers
Cam Kapı / Glass Door	219	3D	1/3 Çekmece - 1/3 Drawers

### Genel Özellikler

Dış ortam sıcaklığı +43°C %65 nem oranı  
Eşit sıcaklık dağılımı için yeni tasarım  
Sıfır ODP enjekte 42 kg/m<sup>3</sup> çevre dostu poliüretan izolasyon  
Kolay okunur ekranlı dijital kontrol  
Ergonomik kapı ve kulpu sayesinde kolay açılma ve temizlik  
Patentli 'Icecool' soğutma sistemi ile mükemmel verim ve enerji sarfiyatı  
Sıcak gaz defrost sistemi  
Atık ısı geri kazanımlı kondanzasyon  
Tüm buzdolapların marine versiyonları mevcuttur.  
Marine versiyonları 'Icecool marine' sistemi, marine ayak ve raflar içerir.  
11 Adet 1/4-100 Gn kapasitesi

### General Specifications

Designed to operate in +43°C ambient %65 humidity  
New design for equal temperature distribution  
Zero ODP Injected 42 kg/m<sup>3</sup> Polyurethane Insulation  
Digital controller with easy read screen  
Ergonomic door and handle designed for ease of opening and cleaning  
Icecool refrigeration system designed to be most technologically advanced and energy efficient yet  
Hot gas defrost system  
Waste heat recovery condensate vaporiser system  
All refrigerators can be produced in marine version  
Marine version includes 'Icecool marine' system, legs and shelves  
11 No's 1/4-100 Gn capacity

# Soğutma-Refrigeration

Make Up Buzdolapları - 4 Kapılı - Kısa  
Make Up Refrigerators - W/4 Doors - Short



Gastronom küvetler  
fiyata dahil değildir.  
Gastronom containers  
are not included.



► PTS-L 650



Düşük enerji tüketimi  
sağlayan çevre dostu  
HFC içermeyen  
poliüretan izolasyon  
Eco friendly, HFC - free  
polyurethane insulation  
providing low energy  
consumption

GELENEKSEL  
CONVENTIONAL



Temizlik gerektirmeyen kondenser  
Stay Clear Condenser

UFUK



GELENEKSEL  
CONVENTIONAL



UFUK



Sıcak gaz defrost ile karlanmayan evaporatör  
Evaporator does not snow because of  
hot gas defrost



## MODEL



GN  
1/4-150



Paslanmaz  
Özelliği  
S.S. Type

€  
Fiyat

MODEL	Temperatür	Boyutlar	GN	Kapasite	Voltaj	Güç	Ağırlık	Kapılar	Raflar	Paslanmaz	Fiyat
PTS-L 650	-2 / +8	250X70X97	14	650	230 V / 50 Hz	0,501 kW	209	4	4	304	4.083
PTS-L 650 CR	-2 / +8	250X70X97	14	650	230 V / 50 Hz	0,501 kW	209	4	4	430	3.908

R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur. / R 290 refrigerant gas option is available.

Opsiyonlar / Options	€	Opsiyonlar / Options	€	
Granit Üst Tabla / Granite Work Top	1.198	Dolap Kilidi / Cabinet Lock	68	
Mermer Üst Tabla / Marble Work Top	602	Sol Motor / Left Motor	29	
Poliyeten Üst Tabla / Polyethylene Work Top	1.149			
Raf ve Raf Kızağı / Shelf and Shelf Holder	47	Çekmece Seçenekleri / Drawer Options		
Tekerlekli / Wheels	87	2D	1/2 Çekmece - 1/2 Drawers	450
Cam Kapı / Glass Door	219	3D	1/3 Çekmece - 1/3 Drawers	574

## Genel Özellikler

► Dış ortam sıcaklığı +43°C %65 nem oranı  
Eşit sıcaklık dağılımı için yeni tasarım  
Sıfır ODP enjekte 42 kg/m<sup>3</sup> çevre dostu poliüretan izolasyon  
Kolay okunur ekranlı dijital kontrol  
Ergonomik kapı ve kulpu sayesinde kolay açılma ve temizlik  
Patentli 'Icecool' soğutma sistemi ile mükemmel verim ve enerji sarfiyatı  
Sıcak gaz defrost sistemi  
Atık ısı geri kazanımlı kondanzasyon  
Tüm buzdolapların marine versiyonları mevcuttur.  
Marine versiyonları 'Icecool marine' sistemi, marine ayak ve raflar içerir  
14 Adet 1/4-100 Gn kapasitesi

## General Specifications

► Designed to operate in +43°C ambient %65 humidity  
New design for equal temperature distribution  
Zero ODP Injected 42 kg/m<sup>3</sup> Polyurethane Insulation  
Digital controller with easy read screen  
Ergonomic door and handle designed for ease of opening and cleaning  
Icecool refrigeration system designed to be most technologically advanced and energy efficient yet  
Hot gas defrost system  
Waste heat recovery condensate vaporiser system  
All refrigerators can be produced in marine version  
Marine version includes 'Icecool marine' system, legs and shelves  
14 No's 1/4-100 Gn capacity

Gastronom küvetler  
fiyata dahil değildir.  
Gastronom containers  
are not included.



► PTS-HM



Düşük enerji tüketimi  
sağlayan çevre dostu  
HFC içermeyen  
poliüretan izolasyon  
Eco friendly, HFC - free  
polyurethane insulation  
providing low energy  
consumption

GELENEKSEL  
CONVENTIONAL



Temizlik gerektirmeyen kondenser  
Stay Clear Condenser

UFUK



GELENEKSEL  
CONVENTIONAL



UFUK



Sıcak gaz defrost ile karlanmayan evaporatör  
Evaporator does not snow because of  
hot gas defrost



#### MODEL



GN  
1/4-100

lt



(kw)



Paslanmaz  
Özellığı  
S.S. Type



Fiyat

MODEL	Temperatür	Boyutlar	GN	lt	Gerilim	Güç	Ağırlık	Kapılar	Çekmece	Paslanmaz	Fiyat
PTS HM 330	-2 / +8	150X70X130	9	330	230 V / 50 Hz	0,321 kW	146	2	2	304	3.485
PTS HM 330 CR	-2 / +8	150X70X130	9	330	230 V / 50 Hz	0,321 kW	146	2	2	430	3.315
PTS HM 515	-2 / +8	200X70X130	12	515	230 V / 50 Hz	0,336 kW	247	3	3	304	4.174
PTS HM 515 CR	-2 / +8	200X70X130	12	515	230 V / 50 Hz	0,336 kW	247	3	3	430	3.942
PTS HM 650	-2 / +8	250X70X130	15	650	230 V / 50 Hz	0,501 kW	262	4	4	304	5.137
PTS HM 650 CR	-2 / +8	250X70X130	15	650	230 V / 50 Hz	0,501 kW	262	4	4	430	4.858

R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur. / R 290 refrigerant gas option is available.

Opsiyonlar / Options	€	Çekmece Seçenekleri / Drawer Options	€
Dolap Kilidi / Cabinet Lock	68	1/2 Çekmece / 1/2 Drawers	450
Raf ve Raf Kızağı / Shelf and Shelf Holder	47	1/3 Çekmece / 1/3 Drawers	574
Tekerlekli / Wheels	87		
Sol Motor / Left Motor	29		
Cam Kapı / Glass Door	219		

#### Genel Özellikler

- Dış ortam sıcaklığı +43°C %65 nem oranı
- Eşit sıcaklık dağılımı için yeni tasarım
- Sıfır ODP enjekte 42 kg/m<sup>3</sup> çevre dostu poliüretan izolasyon
- Kolay okunur ekranlı dijital kontrol
- Ergonomik kapı ve kulpu sayesinde kolay açılma ve temizlik
- Patentli 'Icecool' soğutma sistemi ile mükemmel verim ve enerji sarfiyatı
- Sıcak gaz defrost sistemi
- Atık ısı geri kazanımlı kondanzasyon
- Tüm buzdolapların marine versiyonları mevcuttur.
- Marine versiyonları 'Icecool marine' sistemi, marine ayak ve raflar içerir

#### General Specifications

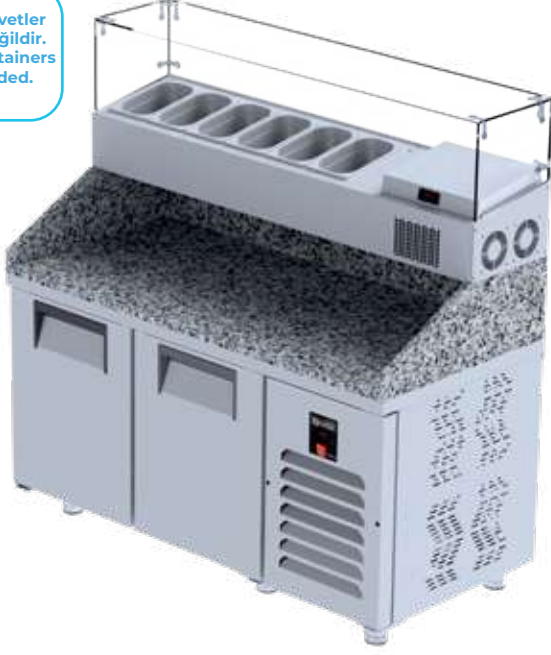
- Designed to operate in +43°C ambient %65 humidity
- New design for equal temperature distribution
- Zero ODP Injected 42 kg/m<sup>3</sup> Polyurethane Insulation
- Digital controller with easy read screen
- Ergonomic door and handle designed for ease of opening and cleaning
- Icecool refrigeration system designed to be most technologically advanced and energy efficient yet
- Hot gas defrost system
- Waste heat recovery condensate vaporiser system
- All refrigerators can be produced in marine version
- Marine version includes 'Icecool marine' system, legs and shelves

## Soğutma-Refrigeration

Make Up Gn Buzdolapları 40X60 Tepsi Kapasiteli  
Make Up Gn Refrigerators W/40X60 Tray Capacity



Gastronom kütvetler fiyata dahil değildir. Gastronom containers are not included.



PTS-GR 40X60

GELENEKSEL  
CONVENTIONAL



Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon Eco friendly, HFC - free polyurethane insulation providing low energy consumption

UFUK



Temizlik gerektirmeyen kondenser Stay Clear Condenser

GELENEKSEL  
CONVENTIONAL



UFUK



Sıcak gaz defrost ile karlanmayan evaporatör Evaporator does not snow because of hot gas defrost



### MODEL



GN  
1/4-150



(kw)



Paslanmaz  
Özelliği  
S.S. Type

€  
Fiyat

PTS GR 330	-2 / +8	150X80X108/150	-	330	230 V / 50 Hz	0,321 kW	146	2	2	304	3.652
PTS GR 330 CR	-2 / +8	150X80X108/150	-	330	230 V / 50 Hz	0,321 kW	146	2	2	430	3.260
PTS GR 515	-2 / +8	200X80X108/150	-	515	230 V / 50 Hz	0,336 kW	247	3	3	304	4.293
PTS GR 515 CR	-2 / +8	200X80X108/150	-	515	230 V / 50 Hz	0,336 kW	247	3	3	430	3.834
VTP 150 GL	+4 / +10	150x34x45	6	-	230 V / 50 Hz	0,2 kW	36	-	-	-	1.432
VTP 200 GL	+4 / +10	200x34x45	10	-	230 V / 50 Hz	0,2 kW	45	-	-	-	1.501
VTP 250 GL	+4 / +10	250x34x45	12	-	230 V / 50 Hz	0,2 kW	48	-	-	-	1.641

R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur. / R 290 refrigerant gas option is available.

Opsiyonlar / Options	€	Çekmece Seçenekleri / Drawer Options	€
Dolap Kilidi / Cabinet Lock	68	1/2 Çekmece / 1/2 Drawers	450
Raf ve Raf Kızağı / Shelf and Shelf Holder	47	1/3 Çekmece / 1/3 Drawers	574
Tekerlekli / Wheels	87		
Sol Motor / Left Motor	29		
Cam Kapı / Glass Door	219		

### Genel Özellikler

- Dış ortam sıcaklığı +43°C %65 nem oranı
- Eşit sıcaklık dağılımı için yeni tasarım
- Sıfır ODP enjekte 42 kg/m<sup>3</sup> çevre dostu poliüretan izolasyon
- Kolay okunur ekranlı dijital kontrol
- Ergonomik kapı ve kulpu sayesinde kolay açılma ve temizlik
- Patentli 'Icecool' soğutma sistemi ile mükemmel verim ve enerji sarfiyatı
- Sıcak gaz defrost sistemi
- Atık ısı geri kazanımlı kondanzasyon
- Tüm buzdolapların marine versiyonları mevcuttur.
- Marine versiyonları 'Icecool marine' sistemi, marine ayak ve raflar içerir

### General Specifications

- Designed to operate in +43°C ambient %65 humidity
- New design for equal temperature distribution
- Zero ODP Injected 42 kg/m<sup>3</sup> Polyurethane Insulation
- Digital controller with easy read screen
- Ergonomic door and handle designed for ease of opening and cleaning
- Icecool refrigeration system designed to be most technologically advanced and energy efficient yet
- Hot gas defrost system
- Waste heat recovery condensate vaporiser system
- All refrigerators can be produced in marine version
- Marine version includes 'Icecool marine' system, legs and shelves

Gastronom kütveler fiyata dahil değildir. Gastronom containers are not included.



VTP



Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon Eco friendly, HFC - free polyurethane insulation providing low energy consumption



#### MODEL

MODEL	🌡️	➡️ ↗️ ⬆️	GN 1/4-150	⚡	🔌 (kw)	📊 kg	€ Fiyat
VTP 132 GL	+4 / +10	132x34x45	5	230 V / 50 Hz	0,2 kW	34	<b>1.335</b>
VTP 150 GL	+4 / +10	150x34x45	6	230 V / 50 Hz	0,2 kW	36	<b>1.432</b>
VTP 178 GL	+4 / +10	178x34x45	8	230 V / 50 Hz	0,2 kW	42	<b>1.479</b>
VTP 200 GL	+4 / +10	200x34x45	10	230 V / 50 Hz	0,2 kW	45	<b>1.501</b>
VTP 225 GL	+4 / +10	225x34x45	11	230 V / 50 Hz	0,2 kW	53	<b>1.514</b>
VTP 250 GL	+4 / +10	250x34x45	12	230 V / 50 Hz	0,2 kW	55	<b>1.641</b>
VTP 132 PL	+4 / +10	132x34x30	5	230 V / 50 Hz	0,2 kW	34	<b>1.240</b>
VTP 150 PL	+4 / +10	150x34x30	6	230 V / 50 Hz	0,2 kW	36	<b>1.328</b>
VTP 178 PL	+4 / +10	178x34x30	8	230 V / 50 Hz	0,2 kW	42	<b>1.366</b>
VTP 200 PL	+4 / +10	178x34x30	10	230 V / 50 Hz	0,2 kW	45	<b>1.438</b>
VTP 225 PL	+4 / +10	225x34x30	11	230 V / 50 Hz	0,2 kW	53	<b>1.479</b>
VTP 250 PL	+4 / +10	225x34x30	12	230 V / 50 Hz	0,2 kW	55	<b>1.581</b>

R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur. / R 290 refrigerant gas option is available.

**Genel Özellikler**

- Dış ortam sıcaklığı +43°C %65 nem oranı
- Eşit sıcaklık dağılımı için yeni tasarım
- Sıfır ODP enjekte 42 kg/m<sup>3</sup> çevre dostu poliüretan izolasyon
- Kolay okunur ekranlı dijital kontrol
- Ergonomik kapı ve kulpu sayesinde kolay açılma ve temizlik
- Patentli 'Icecool' soğutma sistemi ile mükemmel verim ve enerji sarfiyatı
- Sıcak gaz defrost sistemi
- Atık ısı geri kazanımlı kondenzasyon
- Tüm buzdolapların marine versiyonları mevcuttur.
- Marine versiyonları 'Icecool marine' sistemi, marine ayak ve raflar içerir
- 14 Adet 1/4-100 Gn kapasitesi

**General Specifications**

- Designed to operate in +43°C ambient %65 humidity
- New design for equal temperature distribution
- Zero ODP Injected 42 kg/m<sup>3</sup> Polyurethane Insulation
- Digital controller with easy read screen
- Ergonomic door and handle designed for ease of opening and cleaning
- Icecool refrigeration system designed to be most technologically advanced and energy efficient yet
- Hot gas defrost system
- Waste heat recovery condensate vaporiser system
- All refrigerators can be produced in marine version
- Marine version includes 'Icecool marine' system, legs and shelves
- 14 No's 1/4-100mm Gn capacity

# Soğutma-Refrigeration

## Çekmeceli Pizza Hazırlık Buzdolabı

### Drawer Type Pizza Preparation Counter



▶ PTS-L 800

GELENEKSEL  
CONVENTIONAL



UFUK



Temizlik gerektirmeyen kondenser  
Stay Clear Condenser



Düşük enerji tüketimi  
sağlayan çevre dostu  
HFC içermeyen  
poliüretan izolasyon  
Eco friendly, HFC - free  
polyurethane insulation  
providing low energy  
consumption



#### MODEL

			Kapasite Capacity GN 2/1-200	lt		(kw)	kg	Paşlanmaz Özelliği S.S. Type	Fiyat
PTS-L 800	-2 / +8	237x81x109	6	800	230 V / 50 Hz	0,760 kW	250	304	8.691
PTS-L 800 CR	-2 / +8	237x81x109	6	800	230 V / 50 Hz	0,760 kW	250	430	8.089

R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur. / R 290 refrigerant gas option is available.

Opsiyonlar / Options	€
Tekerlekli / Wheels	87

**Genel Özellikler**

- Diş ortam sıcaklığı +43°C %65 nem oranı
- Eşit sıcaklık dağılımı için yeni tasarım
- Sıfır ODP enjekte 42 kg/m<sup>3</sup> çevre dostu poliüretan izolasyon
- Kolay okunur ekranlı dijital kontrol
- Ergonomik kapı ve kulpu sayesinde kolay açılma ve temizlik
- Patentli 'Icecool' soğutma sistemi ile mükemmel verim ve enerji sarfiyatı
- Sıcak gaz defrost sistemi
- Atık ısı geri kazanımlı kondanzasyon
- 12 Adet 1/3-100 Gn saladbar kapasitesi
- 6 Adet 2/1 Gn kapasitesi

**General Specifications**

- Designed to operate in +43°C ambient %65 humidity
- New design for equal temperature distribution
- Zero ODP Injected 42 kg/m<sup>3</sup> Polyurethane Insulation
- Digital controller with easy read screen
- Ergonomic door and handle designed for ease of opening and cleaning
- Icecool refrigeration system designed to be most technologically advanced and energy efficient yet
- Hot gas defrost system
- Waste heat recovery condensate vaporiser system
- 12 No's 1/3-100 Gn saladbar capacity
- 6 No's 2/1 Gn capacity

**SERVİS**  
**BUZDOLAPLARI**  
SERVICE  
REFRIGERATORS



# Soğutma-Refrigeration

Servis Buzdolapları -2,3 ve 4 Kapılı

Service Refrigerators - W/2, 3 and 4 Doors



Gastronom kuvvetler fiyata dahil değildir. Gastronom containers are not included.

▶ STS 330-515-650



Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon Eco friendly, HFC - free polyurethane insulation providing low energy consumption



Temizlik gerektirmeyen kondenser Stay Clear Condenser



GELENEKSEL CONVENTIONAL



UFUK

Sıcak gaz defrost ile karlanmayan evaporatör Evaporator does not snow because of hot gas defrost



## MODEL



GN 1/1-150



(kw)



kg



Paşlanmaz Özelliği S.S. Type



Fiyat

MODEL	Temizlik gerektirmeyen kondenser	GN	It	Voltage	Power (kw)	Weight (kg)	Doors	Shelves	Paşlanmaz Özelliği S.S. Type	Fiyat	
STS 330	-2 / +8	150x70x85	4	330	230 V / 50 Hz	0,321 kW	153	2	2	304	2.647
STS 330 CR	-2 / +8	150x70x85	4	330	230 V / 50 Hz	0,321 kW	153	2	2	430	2.449
STS 515	-2 / +8	200x70x85	5	515	230 V / 50 Hz	0,336 kW	178	3	3	304	3.215
STS 515 CR	-2 / +8	200x70x85	5	515	230 V / 50 Hz	0,336 kW	178	3	3	430	2.835
STS 650	-2 / +8	250x70x85	6	650	230 V / 50 Hz	0,501 kW	195	4	4	304	3.783
STS 650 CR	-2 / +8	250x70x85	6	650	230 V / 50 Hz	0,501 kW	195	4	4	430	3.399

R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur. / R 290 refrigerant gas option is available.

Opsiyonlar / Options	€	Opsiyonlar / Options	€
Dolap Kilidi / Cabinet Lock	68	Cam Kapı / Glass Door	219
Raf ve Raf Kızağı / Shelf and Shelf Holder	47		
Tekerlekli / Wheels	87		
Sol Motor / Left Motor	29		

## Genel Özellikler

- ▶ Dış ortam sıcaklığı +43°C %65 nem oranı
- ▶ Eşit sıcaklık dağılımı için yeni tasarım
- ▶ Sıfır ODP enjekte 42 kg/m<sup>3</sup> çevre dostu poliüretan izolasyon
- ▶ Kolay okunur ekranlı dijital kontrol
- ▶ Ergonomik kapı ve kulpu sayesinde kolay açılma ve temizlik
- ▶ Patentli 'Icecool' soğutma sistemi ile mükemmel verim ve enerji sarfiyatı
- ▶ Sıcak gaz defrost sistemi
- ▶ Atık ısı geri kazanımlı kondanzasyon
- ▶ Tüm buzdolapların marine versiyonları mevcuttur.
- ▶ Marine versiyonları 'Icecool marine' sistemi, marine ayak ve raflar içerir

## General Specifications

- ▶ Designed to operate in +43°C ambient %65 humidity
- ▶ New design for equal temperature distribution
- ▶ Zero ODP Injected 42 kg/m<sup>3</sup> Polyurethane Insulation
- ▶ Digital controller with easy read screen
- ▶ Ergonomic door and handle designed for ease of opening and cleaning
- ▶ Icecool refrigeration system designed to be most technologically advanced and energy efficient yet
- ▶ Hot gas defrost system
- ▶ Waste heat recovery condensate vaporiser system
- ▶ All refrigerators can be produced in marine version
- ▶ Marine version includes 'Icecool marine' system, legs and shelves





▶ STS-G 330-515-650



Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon  
Eco friendly, HFC - free polyurethane insulation providing low energy consumption

GELENEKSEL  
CONVENTIONAL



Temizlik gerektirmeyen kondenser  
Stay Clear Condenser

UFUK



GELENEKSEL  
CONVENTIONAL



Sıcak gaz defrost ile karlanmayan evaporatör  
Evaporator does not snow because of hot gas defrost



Gastronom kuvvetler fiyata dahil değildir.  
Gastronom containers are not included.

#### MODEL

MODEL	Thermometer	Dimensions	GN	Volume (lt)	Voltage	Power (kw)	Weight (kg)	Doors	Shelves	Paslanmaz Özelligi S.S. Type	Price (€)
STS-G 330	-2 / +8	150x70x85/123	4	330	230 V / 50 Hz	0,321 kW	153	2	2	304	2.996
STS-G 330 CR	-2 / +8	150x70x85/123	4	330	230 V / 50 Hz	0,321 kW	153	2	2	430	2.593
STS-G 515	-2 / +8	200x70x85/123	5	515	230 V / 50 Hz	0,336 kW	178	3	3	304	3.639
STS-G 515 CR	-2 / +8	200x70x85/123	5	515	230 V / 50 Hz	0,336 kW	178	3	3	430	3.291
STS-G 650	-2 / +8	250x70x85/123	6	650	230 V / 50 Hz	0,501 kW	195	4	4	304	4.220
STS-G 650 CR	-2 / +8	250x70x85/123	6	650	230 V / 50 Hz	0,501 kW	195	4	4	430	3.698

R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur. / R 290 refrigerant gas option is available.

Opsiyonlar / Options	€	Opsiyonlar / Options	€
Dolap Kilidi / Cabinet Lock	68	Cam Kapı / Glass Door	219
Raf ve Raf Kızağı / Shelf and Shelf Holder	47		
Tekerlekli / Wheels	87		
Sol Motor / Left Motor	29		

**Genel Özellikler**

- Dış ortam sıcaklığı +43°C %65 nem oranı
- Eşit sıcaklık dağılımı için yeni tasarım
- Sıfır ODP enjekte 42 kg/m<sup>3</sup> çevre dostu poliüretan izolasyon
- Kolay okunur ekranlı dijital kontrol
- Ergonomik kapı ve kulpu sayesinde kolay açılma ve temizlik
- Patentli 'Icecool' soğutma sistemi ile mükemmel verim ve enerji sarfiyatı
- Sıcak gaz defrost sistemi
- Atık ısı geri kazanımlı kondanzasyon
- Tüm buzdolapların marine versiyonları mevcuttur.
- Marine versiyonları 'Icecool marine' sistemi, marine ayak ve raflar içerir

**General Specifications**

- Designed to operate in +43°C ambient %65 humidity
- New design for equal temperature distribution
- Zero ODP Injected 42 kg/m<sup>3</sup> Polyurethane Insulation
- Digital controller with easy read screen
- Ergonomic door and handle designed for ease of opening and cleaning
- Icecool refrigeration system designed to be most technologically advanced and energy efficient yet
- Hot gas defrost system
- Waste heat recovery condensate vaporiser system
- All refrigerators can be produced in marine version
- Marine version includes 'Icecool marine' system, legs and shelves

# Soğutma-Refrigeration

Servis Buzdolapları / Servis Üniteleri  
Service Refrigerators - Service Units



Gastronom küvetler fiyata dahil değildir. Gastronom containers are not included.

▶ STS-F



Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon Eco friendly, HFC - free polyurethane insulation providing low energy consumption

**GELENEKSEL CONVENTIONAL** **UGL®**  
**UFUK**



Temizlik gerektirmeyen kondenser Stay Clear Condenser



Sıcak gaz defrost ile karlanmayan evaporatör Evaporator does not snow because of hot gas defrost



## MODEL



GN 1/1-150



(kw)



Paslanmaz Özelliği S.S. Type

€ Fiyat

MODEL	Temperatür	Boyutlar	GN	Lit	Gerilim	Güç	Ağırlık	Kapılar	Raflar	Paslanmaz	Fiyat
STS-F 330 CR	-2/+8	150X80X132	4	330	230 V/50 Hz	0,321 kW	225	2	2	430	4.077
STH-F 330 CR	+40/+90	150X80X132	4	330	230 V/50 Hz	2,5 kW	225	2	2	430	4.010
KTH-F 330 CR	-2/+8 /40/+90	150X80X132	4	330	230 V/50 Hz	3,2 kW	225	2	2	430	4.887
STS-F 515 CR	-2 /+8	200X80X132	5	515	230 V/50 Hz	0,336 kW	297	3	3	304	4.887
STH-F 515 CR	+40/+90	200X80X132	5	515	230 V/50 Hz	2,5 kW	297	3	3	430	4.821
KTH-F 515 CR	-2/+8/40/+90	200X80X132	5	515	230 V/50 Hz	3,2 kW	297	3	3	430	5.901
STS-F 650 CR	-2/+8	250X80X132	6	650	230 V/50 Hz	0,501 kW	366	4	4	430	6.101
STH-F 650 CR	+40/+90	250X80X132	6	650	230 V/50 Hz	3,6 kW	366	4	4	430	6.100
KTH-F 650 CR	-2/+8/40/+90	250X80X132	6	650	230 V/50 Hz	4,2 kW	366	4	4	430	6.920
NT-01	-	50X80X132	-	135	230 V/50 Hz	0,628 kW	64	1	-	430	1.626
NT-02	-	100X80X132	-	270	230 V/50 Hz	0,628 kW	110	2	-	430	1.881

R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur. / R 290 refrigerant gas option is available.

Opsiyonlar / Options	€
Dolap Kilidi / Cabinet Lock	68
Raf ve Raf Kızağı / Shelf and Shelf Holder	47
Tekerlekli / Wheels	87

## Genel Özellikler

Dış ortam sıcaklığı +43°C %65 nem oranı  
Eşit sıcaklık dağılımı için yeni tasarım  
Sıfır ODP enjekte 42 kg/m<sup>3</sup> çevre dostu poliüretan izolasyon  
Kolay okunur ekranlı dijital kontrol  
Ergonomik kapı ve kulpu sayesinde kolay açılma ve temizlik  
Patentli 'Icecool' soğutma sistemi ile mükemmel verim ve enerji sarfiyatı  
Sıcak gaz defrost sistemi  
Atık ısı geri kazanımlı kondansasyon  
Tüm buzdolapların marine versiyonları mevcuttur.  
Marine versiyonları 'Icecool marine' sistemi, marine ayak ve raflar içerir

## General Specifications

Designed to operate in +43°C ambient %65 humidity  
New design for equal temperature distribution  
Zero ODP Injected 42 kg/m<sup>3</sup> Polyurethane Insulation  
Digital controller with easy read screen  
Ergonomic door and handle designed for ease of opening and cleaning  
Icecool refrigeration system designed to be most technologically advanced and energy efficient yet  
Hot gas defrost system  
Waste heat recovery condensate vaporiser system  
All refrigerators can be produced in marine version  
Marine version includes 'Icecool marine' system, legs and shelves



▶ STS-K



Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon Eco friendly, HFC - free polyurethane insulation providing low energy consumption

GELENEKSEL CONVENTIONAL



Temizlik gerektirmeyen kondenser Stay Clear Condenser

UFUK



GELENEKSEL CONVENTIONAL



UFUK



Sıcak gaz defrost ile karlanmayan evaporatör Evaporator does not snow because of hot gas defrost



#### MODEL



Paslanmaz Özellikli S.S. Type



MODEL	Temizlik	Boyutlar	Ağırlık	Gerilim	Güç	Ağırlık	Kapı	Raf	Paslanmaz	Fiyat
STS K 275	-2 / +8	150X60X85	275	230 V / 50 Hz	0,321 kW	103	2	2	304	2.645
STS K 275 CR	-2 / +8	150X60X85	275	230 V / 50 Hz	0,321 kW	103	2	2	304	2.540
STS K 330	-2 / +8	150X70X85	330	230 V / 50 Hz	0,321 kW	107	2	2	304	2.715
STS K 330 CR	-2 / +8	150X70X85	330	230 V / 50 Hz	0,321 kW	107	2	2	430	2.601
STS K 440	-2 / +8	200X60X85	440	230 V / 50 Hz	0,336 kW	132	3	3	304	3.210
STS K 440 CR	-2 / +8	200X60X85	440	230 V / 50 Hz	0,336 kW	132	3	3	430	3.068
STS K 515	-2 / +8	200X70X85	515	230 V / 50 Hz	0,336 kW	137	3	3	304	3.281
STS K 515 CR	-2 / +8	200X70X85	515	230 V / 50 Hz	0,336 kW	137	3	3	430	3.129
STS K 560	-2 / +8	250X60X85	560	230 V / 50 Hz	0,501 kW	196	4	4	304	3.846
STS K 560 CR	-2 / +8	250X60X85	560	230 V / 50 Hz	0,501 kW	196	4	4	430	3.670
STS K 650	-2 / +8	250X70X85	650	230 V / 50 Hz	0,501 kW	204	4	4	304	3.932
STS K 650 CR	-2 / +8	250X70X85	650	230 V / 50 Hz	0,501 kW	204	4	4	430	3.751

R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur. / R 290 refrigerant gas option is available.

Opsiyonlar / Options	€	Opsiyonlar / Options	€
Dolap Kilidi / Cabinet Lock	68	Cam Kapı / Glass Door	219
Raf ve Raf Kızağı / Shelf and Shelf Holder	47		
Tekerlekli / Wheels	87		

#### Genel Özellikler

Dış ortam sıcaklığı +43°C %65 nem oranı  
Eşit sıcaklık dağılımı için yeni tasarım  
Sıfır ODP enjekte 42 kg/m<sup>3</sup> çevre dostu poliüretan izolasyon  
Kolay okunur ekranlı dijital kontrol  
Ergonomik kapı ve kulpu sayesinde kolay açılma ve temizlik  
Patentli 'Icecool' soğutma sistemi ile mükemmel verim ve enerji sarfiyatı  
Sıcak gaz defrost sistemi  
Atık ısı geri kazanımlı kondanzasyon  
Tüm buzdolapların marine versiyonları mevcuttur.  
Marine versiyonları 'Icecool marine' sistemi, marine ayak ve raflar içerir

#### General Specifications

Designed to operate in +43°C ambient %65 humidity  
New design for equal temperature distribution  
Zero ODP Injected 42 kg/m<sup>3</sup> Polyurethane Insulation  
Digital controller with easy read screen  
Ergonomic door and handle designed for ease of opening and cleaning  
Icecool refrigeration system designed to be most technologically advanced and energy efficient yet  
Hot gas defrost system  
Waste heat recovery condensate vaporiser system  
All refrigerators can be produced in marine version  
Marine version includes 'Icecool marine' system, legs and shelves

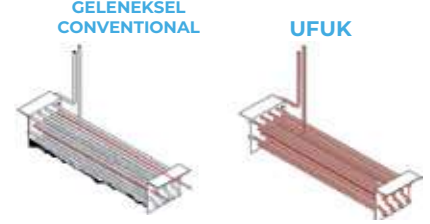


Gastronom küvetler  
fiyata dahil değildir.  
Gastronom containers  
are not included.

▶ KRN 330



Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu  
HFC içermeyen poliüretan izolasyon  
Eco friendly, HFC – free polyurethane insulation  
providing low energy consumption



Sıcak gaz defrost ile karlanmayan evaporatör  
Evaporator does not snow because of  
hot gas defrost



**MODEL**



MODEL	Temperatür Aralığı / Temperature Range	Boyutlar / Dimensions	GN Kapasitesi / GN Capacity	Ağırlık / Weight	Güç / Power	Net Ağırlık / Net Weight	Özellikler / Features	Paslanmaz Özellikler / S.S. Type	Fiyat / Price		
<b>KRN 330</b>	-2 / +8	125X70X133	8	330	230 V / 50 Hz	0,357 kW	107	2	2	304	<b>3.166</b>
<b>KRN 330 CR</b>	-2 / +8	125X70X133	8	330	230 V / 50 Hz	0,357 kW	107	2	2	430	<b>3.014</b>

R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur. / R 290 refrigerant gas option is available.

Opsiyonlar / Options	€	Opsiyonlar / Options	€
Dolap Kilidi / Cabinet Lock	68	Cam Kapı / Glass Door	219
Raf ve Raf Kızağı / Shelf and Shelf Holder	47		
Tekerlekli / Wheels	87		

**Genel Özellikler**

- ▶ Dış ortam sıcaklığı +43°C %65 nem oranı
- ▶ Eşit sıcaklık dağılımı için yeni tasarım
- ▶ Sıfır ODP enjekte 42 kg/m<sup>3</sup> çevre dostu poliüretan izolasyon
- ▶ Kolay okunur ekranlı dijital kontrol
- ▶ Ergonomik kapı ve kulpu sayesinde kolay açılma ve temizlik
- ▶ Patentli 'Icecool' soğutma sistemi ile mükemmel verim ve enerji sarfiyatı
- ▶ Sıcak gaz defrost sistemi
- ▶ Atık ısı geri kazanımlı kondansasyon
- ▶ Tüm buzdolapların marine versiyonları mevcuttur.
- ▶ Marine versiyonları 'Icecool marine' sistemi, marine ayak ve raflar içerir
- ▶ 8 Adet 1/4-100 Gn kapasitesi

**General Specifications**

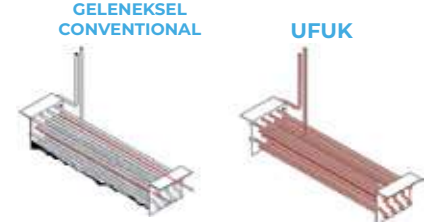
- ▶ Designed to operate in +43°C ambient %65 humidity
- ▶ New design for equal temperature distribution
- ▶ Zero ODP Injected 42 kg/m<sup>3</sup> Polyurethane Insulation
- ▶ Digital controller with easy read screen
- ▶ Ergonomic door and handle designed for ease of opening and cleaning
- ▶ Icecool refrigeration system designed to be most technologically advanced and energy efficient yet
- ▶ Hot gas defrost system
- ▶ Waste heat recovery condensate vaporiser system
- ▶ All refrigerators can be produced in marine version
- ▶ Marine version includes 'Icecool marine' system, legs and shelves
- ▶ 8 No's 1/4-100 Gn capacity



Gastronom kuvvetler fiyata dahil değildir. Gastronom containers are not included.



Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon  
Eco friendly, HFC - free polyurethane insulation providing low energy consumption



Sıcak gaz defrost ile karlanmayan evaporatör  
Evaporator does not snow because of hot gas defrost

▶ FTS 330



#### MODEL



MODEL	Temperatür	Boyutlar	GN	İt	Gerilim	Güç	Ağırlık	Kapı	Özellik	Paslanmaz	Fiyat
<b>FTS 330</b>	-2 / +8	150x70x130	12	330	230 V / 50 Hz	0,357 kW	135	2	2	304	<b>3.246</b>
<b>FTS 330 CR</b>	-2 / +8	150x70x130	12	330	230 V / 50 Hz	0,357 kW	135	2	2	430	<b>3.095</b>
<b>FTS 515</b>	-2 / +8	200x70x130	18	515	230 V / 50 Hz	0,436 kW	157	3	3	304	<b>3.888</b>
<b>FTS 515 CR</b>	-2 / +8	200x70x130	18	515	230 V / 50 Hz	0,436 kW	157	3	3	430	<b>3.690</b>
<b>FTS 650</b>	-2 / +8	250x70x130	24	650	230 V / 50 Hz	0,697 kW	186	4	4	304	<b>4.662</b>
<b>FTS 650 CR</b>	-2 / +8	250x70x130	24	650	230 V / 50 Hz	0,697 kW	186	4	4	430	<b>4.436</b>

R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur. / R 290 refrigerant gas option is available.

Opsiyonlar / Options	€	Opsiyonlar / Options	€
Dolap Kilidi / Cabinet Lock	68	Cam Kapı / Glass Door	219
Raf ve Raf Kızağı / Shelf and Shelf Holder	47		
Tekerlekli / Wheels	87		

#### Genel Özellikler

- Dış ortam sıcaklığı +43°C %65 nem oranı
- Eşit sıcaklık dağılımı için yeni tasarım
- Sıfır ODP enjekte 42 kg/m<sup>3</sup> çevre dostu poliüretan izolasyon
- Kolay okunur ekranlı dijital kontrol
- Ergonomik kapı ve kulpu sayesinde kolay açılma ve temizlik
- Patentli 'Icecool' soğutma sistemi ile mükemmel verim ve enerji sarfiyatı
- Sıcak gaz defrost sistemi
- Atık ısı geri kazanımlı kondanzasyon
- Tüm buzdolapların marine versiyonları mevcuttur.
- Marine versiyonları 'Icecool marine' sistemi, marine ayak ve raflar içerir
- 14 Adet 1/4-100 Gn kapasitesi

#### General Specifications

- Designed to operate in +43°C ambient %65 humidity
- New design for equal temperature distribution
- Zero ODP Injected 42 kg/m<sup>3</sup> Polyurethane Insulation
- Digital controller with easy read screen
- Ergonomic door and handle designed for ease of opening and cleaning
- Icecool refrigeration system designed to be most technologically advanced and energy efficient yet
- Hot gas defrost system
- Waste heat recovery condensate vaporiser system
- All refrigerators can be produced in marine version
- Marine version includes 'Icecool marine' system, legs and shelves
- 14 No's 1/4-100mm Gn capacity

## Soğutma-Refrigeration

Soğutmalı & Donduruculu Banket Arabaları  
Cooling & Freezing Banquet Trolleys



▶ CB 12



Düşük enerji tüketimi  
sağlayan çevre dostu  
HFC içermeyen  
poliüretan izolasyon  
Eco friendly, HFC - free  
polyurethane insulation  
providing low energy  
consumption

GELENEKSEL  
CONVENTIONAL



UFUK



Temizlik gerektirmeyen kondenser  
Stay Clear Condenser

GELENEKSEL  
CONVENTIONAL



UFUK



Sıcak gaz defrost ile karlanmayan evaporatör  
Evaporator does not snow because of  
hot gas defrost



### MODEL



GN  
2/1 -60



Paslanmaz  
Özelliği  
S.S. Type

€  
Fiyat

MODEL	Temperatür	Boyutlar	GN	Kapasite	Gerilim	Güç	Ağırlık	Paslanmaz	Fiyat
CB 12	-2 / +8	79x58x179	18	525	230 V / 50 Hz	0,330 kW	131	304	3.150
CB 12 CR	-2 / +8	79x58x179	18	525	230 V / 50 Hz	0,330 kW	131	430	2.835
CB 12 N	-18 / -22	79x58x179	24	525	230 V / 50 Hz	0,570 kW	131	304	3.713
CB 12 N CR	-18 / -22	79x58x179	24	525	230 V / 50 Hz	0,570 kW	131	430	3.392

R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur. / R 290 refrigerant gas option is available.

### Genel Özellikler

- Dış ortam sıcaklığı +43°C %65 nem oranı
- Eşit sıcaklık dağılımı için yeni tasarım
- Sıfır ODP enjekte 42 kg/m<sup>3</sup> çevre dostu poliüretan izolasyon
- Kolay okunur ekranlı dijital kontrol
- Ergonomik kapı ve kulpu sayesinde kolay açılma ve temizlik
- Patentli 'Icecool' soğutma sistemi ile mükemmel verim ve enerji sarfiyatı
- Sıcak gaz defrost sistemi
- Atık ısı geri kazanımlı kondanzasyon
- Tüm buzdolapların marine versiyonları mevcuttur.
- 12 Adet 2/1 Gn kapasitesi

### General Specifications

- Designed to operate in +43°C ambient %65 humidity
- New design for equal temperature distribution
- Zero ODP Injected 42 kg/m<sup>3</sup> Polyurethane Insulation
- Digital controller with easy read screen
- Ergonomic door and handle designed for ease of opening and cleaning
- Icecool refrigeration system designed to be most technologically advanced and energy efficient yet
- Hot gas defrost system
- Waste heat recovery condensate vaporiser system
- All refrigerators can be produced in marine version
- 12 No's 2/1 Gn capacity

**BAR TİPİ**  
**BUZDOLAPLARI**  
BAR TYPE  
REFRIGERATORS





Düşük enerji tüketimi  
sağlayan çevre dostu  
HFC içermeyen  
poliüretan izolasyon  
Eco friendly, HFC – free  
polyurethane insulation  
providing low energy  
consumption

**GELENEKSEL  
CONVENTIONAL**



**UFUK**



Temizlik gerektirmeyen kondenser  
Stay Clear Condenser

**GELENEKSEL  
CONVENTIONAL**



**UFUK**



Sıcak gaz defrost ile karlanmayan evaporatör  
Evaporator does not snow because of  
hot gas defrost

▶ OTS 140



**MODEL**



Paslanmaz  
Özelliği  
S.S. Type

€  
Fiyat

MODEL	Temperatür	Boyutlar (DxGxA)	Hacim (lt)	Gerilim / Frekans	Güç (kW)	Ağırlık (kg)	Kapı	Raf	Paslanmaz Özellik	Fiyat (€)
<b>OTS 140</b>	-2 / +8	60x64x82	140	230 V / 50 Hz	0,247 kW	62	1	1	304	<b>1.456</b>
<b>OTS 140 CR</b>	-2 / +8	60x64x82	140	230 V / 50 Hz	0,247 kW	62	1	1	430	<b>1.376</b>
<b>OTS 140 N</b>	-10 / -22	60x64x82	140	230 V / 50 Hz	0,229 kW	62	1	1	304	<b>1.655</b>
<b>OTS 140 N CR</b>	-10 / -22	60x64x82	140	230 V / 50 Hz	0,229 kW	62	1	1	430	<b>1.578</b>
<b>OTS 140 UG</b>	-2 / +8	60x64x82	140	230 V / 50 Hz	0,247 kW	62	1	1	304	<b>1.727</b>
<b>OTS 140 CR UG</b>	-2 / +8	60x64x82	140	230 V / 50 Hz	0,247 kW	62	1	1	430	<b>1.646</b>
<b>OTS 140 N UG</b>	-10 / -22	60x64x82	140	230 V / 50 Hz	0,229 kW	62	1	1	304	<b>2.610</b>
<b>OTS 140 N CR UG</b>	-10 / -22	60x64x82	140	230 V / 50 Hz	0,229 kW	62	1	1	430	<b>2.525</b>

R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur. / R 290 refrigerant gas option is available.

Opsiyonlar / Options	€
Dolap Kilidi / Cabinet Lock	68

**Genel Özellikler**

- ▶ Dış ortam sıcaklığı +43°C %65 nem oranı
- Eşit sıcaklık dağılımı için yeni tasarım
- Sıfır ODP enjekte 42 kg/m<sup>3</sup> çevre dostu poliüretan izolasyon
- Kolay okunur ekranlı dijital kontrol
- Ergonomik kapı ve kulpu sayesinde kolay açılma ve temizlik
- Patentli 'Icecool' soğutma sistemi ile mükemmel verim ve enerji sarfiyatı
- Sıcak gaz defrost sistemi
- Atık ısı geri kazanımlı kondanzasyon
- Tüm buzdolapların marine versiyonları mevcuttur.
- Marine versiyonları 'Icecool marine' sistemi, marine ayak ve raflar içerir

**General Specifications**

- ▶ Designed to operate in +43°C ambient %65 humidity
- New design for equal temperature distribution
- Zero ODP Injected 42 kg/m<sup>3</sup> Polyurethane Insulation
- Digital controller with easy read screen
- Ergonomic door and handle designed for ease of opening and cleaning
- Icecool refrigeration system designed to be most technologically advanced and energy efficient yet
- Hot gas defrost system
- Waste heat recovery condensate vaporiser system
- All refrigerators can be produced in marine version
- Marine version includes 'Icecool marine' system, legs and shelves





▶ CCY 140- CCY 190



Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon  
Eco friendly, HFC - free polyurethane insulation providing low energy consumption

GELENEKSEL CONVENTIONAL



UFUK



Temizlik gerektirmeyen kondensör  
Stay Clear Condenser

GELENEKSEL CONVENTIONAL



UFUK



Sıcak gaz defrost ile karlanmayan evaporatör  
Evaporator does not snow because of hot gas defrost



#### MODEL



(kw)



Paslanmaz Özellikli S.S. Type

€ Fiyat

MODEL	Temizlik gerektirmeyen kondensör	Boyutlar (DxGxY)	Kapasite (lt)	Gerilim / Frekans	Güç (kW)	Ağırlık (kg)	Kapı Sayısı	Raf Sayısı	Paslanmaz Özellikli S.S. Type	Fiyat (€)
CCY 140	-2 / +8	120x60x85	190	230 V / 50 Hz	0,170 kW	110	2	2	304	5.248
CCY 140 CR	-2 / +8	120x60x85	190	230 V / 50 Hz	0,170 kW	110	2	2	430	4.854
CCY 190	-2 / +8	160x60x85	280	230 V / 50 Hz	0,340 kW	146	3	3	304	6.325
CCY 190 CR	-2 / +8	160x60x85	280	230 V / 50 Hz	0,340 kW	146	3	3	430	6.069

R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur. / R 290 refrigerant gas option is available.

Çekmece Seçenekleri / Drawer Options	€
1/2 Çekmece / 1/2 Drawers	450
1/3 Çekmece / 1/3 Drawers	574

#### Genel Özellikler

Tropikal iklim sınıfı +43 0C  
Temizlik gerektirmeyen kondensör  
Sıfır ODP enjekte 42 kg/ m<sup>3</sup> çevre dostu poliüretan izolasyon  
Antibakteriyel buz saklama alanı  
Manyetik pompa ile sessiz çalışma  
Elektronik kontrol  
İzasyonlu buz haznesi  
Ergonomik kapak kulbu  
Patentli nozul sistemi ile daha kısa süreli buz döngüsü  
1/1 Çekmece kapasitesi

#### General Specifications

Tropical class +43 0C  
Stay clear condenser  
Zero ODP injected 42 kg/ m<sup>3</sup> polyurethane insulation  
Antibacterial storage area  
Silent operation with magnetic pump  
Electronic control  
Insulated ice chest  
Ergonomic door handle  
Patented nozzle system provides less cycles  
1/1 Drawer capacity

## Soğutma-Refrigeration

Bar Tipi Buzdolapları - Çarpma Kapı  
Bar Type Chillers - Hinged Doors



▶ GBB 250-350



### MODEL



Paslanmaz  
Özelliği  
S.S. Type

€  
Fiyat

MODEL	Temperature	Dimensions	Volume (lit)	Voltage	Power (kW)	Weight (kg)	Doors	Shelves	Material	Price (€)
GBB 250	-2 / +8	90x53x90	210	230 V / 50 Hz	0,210 kW	90	2	2	304	1.659
GBB 350	-2 / +8	135x53x90	210	230 V / 50 Hz	0,250 kW	120	3	2	430	2.278

R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur. / R 290 refrigerant gas option is available.

### Genel Özellikler

PVC kaplı galvaniz sac.  
CFC Free soğutma gazı: R 134A / R 404A  
Dış ortam sıcaklığı: +32 °C  
Fanlı soğutma.  
Dijital termometre ve termostat.  
Otomatik defrost.  
Kapılarda kilit.  
Özel kapı menteşe sistemi.  
Temizlenebilir ve sökülebilir manyetik kapı contası. - Çarpma Kapaklı.  
Çalışma Sıcaklığı: 2/10 °C

### General Specifications

PVC coated galvanized steel.  
"CFC Free" refrigerant gas: R 134A / R 404 A  
+32 °C ambient temp.  
Fan cooling.  
Digital thermometer and thermostat.  
Automatic defrosting.  
Lock system in the door.  
Special door hinge system.  
Removable and easy to clean magnetic door. - Hinged Doors.  
Working temperature: 2/10 °C

**UNLU MAMÜL**  
**BUZDOLAPLARI**  
BAKERY TYPE  
REFRIGERATORS



## Soğutma-Refrigeration

Dik Tip Patiseri Buzdolabı- 1 Kapılı - 40X60 Tepsi Kapasiteli  
Vertical Type Patisserie Refrigerators - W/1 Door - 40X60 Tray



▶ VTS-T 610



Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon  
Eco friendly, HFC – free polyurethane insulation providing low energy consumption

GELENEKSEL  
CONVENTIONAL



UFUK



Temizlik gerektirmeyen kondenser  
Stay Clear Condenser

GELENEKSEL  
CONVENTIONAL



UFUK



Sıcak gaz defrost ile karlanmayan evaporatör  
Evaporator does not snow because of hot gas defrost



### MODEL



Paslanmaz  
Özellığı  
S.S. Type

€  
Fiyat

Kapasite  
Capacity  
40x60

(kw)

kg

304

2.919

MODEL	Temperatur	Boyutlar	Kapasite	Ağırlık	Gerilim	Güç	Ağırlık	Malzeme	Fiyat
VTS-T 610	-2 / +8	70x87x210	22	610	230 V / 50 Hz	0,320 kW	124	304	2.919
VTS-T 610 CR	-2 / +8	70x87x210	22	610	230 V / 50 Hz	0,320 kW	124	430	2.531
VTS-T 610 N	-10 / -22	70x87x210	22	610	230 V / 50 Hz	0,700 kW	124	304	3.448
VTS-T 610 N CR	-10 / -22	70x87x210	22	610	230 V / 50 Hz	0,700 kW	124	430	3.105

R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur. / R 290 refrigerant gas option is available.

Opsiyonlar / Options	€
Dolap Kilidi / Cabinet Lock	68
Tekerlekli / Wheels	87

Genel Özellikler	General Specifications
Dış ortam sıcaklığı +43°C %65 nem oranı	Designed to operate in 43°C ambient %65 humidity
Eşit sıcaklık dağılımı için yeni tasarım	New design for equal temperature distribution
Sıfır ODP enjekte 42 kg/m <sup>3</sup> çevre dostu poliüretan izolasyon	Zero ODP Injected 42 kg/m <sup>3</sup> Polyurethane Insulation
Kolay okunur ekranlı dijital kontrol	Digital controller with easy read screen
Ergonomik kapı ve kulpu sayesinde kolay açılma ve temizlik	Ergonomic door and handle designed for ease of opening and cleaning
Patentli 'Icecool' soğutma sistemi ile mükemmel verim ve enerji sarfiyatı	Icecool refrigeration system designed to be most technologically advanced and energy efficient yet
Sıcak gaz defrost sistemi	Hot gas defrost system
Atık ısı geri kazanımlı kondanzasyon	Waste heat recovery condensate vaporiser system
22 adet 40x60 tepsi kapasitesi	22 no's of 40x60 tray capacity



▶ VTS-T 1340



Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon  
Eco friendly, HFC - free polyurethane insulation providing low energy consumption

GELENEKSEL  
CONVENTIONAL



UFUK



Temizlik gerektirmeyen kondenser  
Stay Clear Condenser

GELENEKSEL  
CONVENTIONAL



UFUK



Sıcak gaz defrost ile karlanmayan evaporatör  
Evaporator does not snow because of hot gas defrost



#### MODEL



(kw)



kg



Paslanmaz  
Özelliği  
S.S. Type



Fiyat

MODEL	Temperatür	Boyutlar (DxGxY)	Kapasite (lt)	Gerilim / Frekans	Güç (kw)	Ağırlık (kg)	Kapılar	Paslanmaz Özelliği (S.S. Type)	Fiyat (€)
VTS T 1340	-2 / +8	140x87x210	1340	230 V / 50 Hz	0,754 kW	190	2	304	4.218
VTS T 1340 CR	-2 / +8	140x87x210	1340	230 V / 50 Hz	0,754 kW	190	2	430	3.585
VTS T 1340 N	-10 / -22	140x87x210	1340	230 V / 50 Hz	0,981 kW	190	2	304	5.465
VTS T 1340 N CR	-10 / -22	140x87x210	1340	230 V / 50 Hz	0,981 kW	190	2	430	4.645

R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur. / R 290 refrigerant gas option is available.

Opsiyonlar / Options	€
Dolap Kilidi / Cabinet Lock	68
Tekerlekli / Wheels	87

#### Genel Özellikler

- Dış ortam sıcaklığı +43°C %65 nem oranı
- Eşit sıcaklık dağılımı için yeni tasarım
- Sıfır ODP enjekte 42 kg/m<sup>3</sup> çevre dostu poliüretan izolasyon
- Kolay okunur ekranlı dijital kontrol
- Ergonomik kapı ve kulpu sayesinde kolay açılma ve temizlik
- Patentli 'Icecool' soğutma sistemi ile mükemmel verim ve enerji sarfiyatı
- Sıcak gaz defrost sistemi
- Atık ısı geri kazanımlı kondansasyon
- Tüm buzdolapların marine versiyonları mevcuttur.
- Marine versiyonları 'Icecool marine' sistemi, marine ayak ve raflar içerir
- 44 Adet 40X60 tepsi kapasitesi

#### General Specifications

- Designed to operate in +43°C ambient %65 humidity
- New design for equal temperature distribution
- Zero ODP Injected 42 kg/m<sup>3</sup> Polyurethane Insulation
- Digital controller with easy read screen
- Ergonomic door and handle designed for ease of opening and cleaning
- Icecool refrigeration system designed to be most technologically advanced and energy efficient yet
- Hot gas defrost system
- Waste heat recovery condensate vaporiser system
- All refrigerators can be produced in marine version
- Marine version includes 'Icecool marine' system, legs and shelves
- 44 no's of 40x60 tray capacity

# Soğutma-Refrigeration

Dik Tip Patiseri Buzdolabı- 1 Kapılı - 60X80 Tepsi Kapasiteli  
Vertical Type Patisserie Refrigerators - W/1 Door - 60X80 Tray



▶ VTS 730



Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon Eco friendly, HFC - free polyurethane insulation providing low energy consumption

GELENEKSEL CONVENTIONAL



UFUK



Temizlik gerektirmeyen kondenser Stay Clear Condenser

GELENEKSEL CONVENTIONAL



UFUK



Sıcak gaz defrost ile karlanmayan evaporatör Evaporator does not snow because of hot gas defrost



## MODEL



Paslanmaz Özellikli S.S. Type



MODEL	Temperatür	Boyutlar	Kapasite	İç Hacim	Gerilim	Güç	Ağırlık	Kapı	Paslanmaz Özellikli S.S. Type	Fiyat
VTS 730	-2 / +8	78x103x210	22	730	230 V / 50 Hz	0,320 kW	160	1	304	3.148
VTS 730 CR	-2 / +8	78x103x210	22	730	230 V / 50 Hz	0,320 kW	160	1	430	2.728
VTS 730 N	-10 / -22	78x103x210	22	730	230 V / 50 Hz	0,700 kW	190	1	304	3.952
VTS 730 N CR	-10 / -22	78x103x210	22	730	230 V / 50 Hz	0,700 kW	190	1	430	3.671

R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur. / R 290 refrigerant gas option is available.

Opsiyonlar / Options	€
Dolap Kiliti / Cabinet Lock	68
Tekerlekli / Wheels	87

## Genel Özellikler

- Dış ortam sıcaklığı +43°C %65 nem oranı
- Eşit sıcaklık dağılımı için yeni tasarım
- Sıfır ODP enjekte 42 kg/m<sup>3</sup> çevre dostu poliüretan izolasyon
- Kolay okunur ekranlı dijital kontrol
- Ergonomik kapı ve kulpu sayesinde kolay açılma ve temizlik
- Patentli 'Icecool' soğutma sistemi ile mükemmel verim ve enerji sarfıyatı
- Sıcak gaz defrost sistemi
- Atık ısı geri kazanımlı kondanzasyon
- 22 Adet 60X80 tepsi kapasitesi

## General Specifications

- Designed to operate in +43°C ambient %65 humidity
- New design for equal temperature distribution
- Zero ODP Injected 42 kg/m<sup>3</sup> Polyurethane Insulation
- Digital controller with easy read screen
- Ergonomic door and handle designed for ease of opening and cleaning
- Icecool refrigeration system designed to be most technologically advanced and energy efficient yet
- Hot gas defrost system
- Waste heat recovery condensate vaporiser system
- 22 no's of 60X80 tray capacity



▶ VTS 1460



Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon Eco friendly, HFC – free polyurethane insulation providing low energy consumption

GELENEKSEL CONVENTIONAL



UFUK



Temizlik gerektirmeyen kondenser Stay Clear Condenser

GELENEKSEL CONVENTIONAL



UFUK



Sıcak gaz defrost ile karlanmayan evaporatör Evaporator does not snow because of hot gas defrost



#### MODEL



Paslanmaz Özellikli S.S. Type



MODEL	Temperatür	Boyutlar	Kapasite Capacity 60x80	lit	Voltaj	Güç (kw)	Ağırlık (kg)	Yükseklik	Paslanmaz Özellikli S.S. Type	Fiyat
VTS 1460	-2 / +8	155x103x210	44	1460	230 V / 50 Hz	0,350 kW	300	2	304	6.355
VTS 1460 CR	-2 / +8	155x103x210	44	1460	230 V / 50 Hz	0,350 kW	300	2	430	5.504
VTS 1460 N	-10 / -22	155x103x210	44	1460	230 V / 50 Hz	0,800 kW	350	2	304	7.247
VTS 1460 N CR	-10 / -22	155x103x210	44	1460	230 V / 50 Hz	0,800 kW	350	2	430	6.488

R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur. / R 290 refrigerant gas option is available.

Opsiyonlar / Options	€
Dolap Kilidi / Cabinet Lock	68
Tekerlekli / Wheels	87

- Genel Özellikler**
- Dış ortam sıcaklığı +43°C %65 nem oranı
  - Eşit sıcaklık dağılımı için yeni tasarım
  - Sıfır ODP enjekte 42 kg/m<sup>3</sup> çevre dostu poliüretan izolasyon
  - Kolay okunur ekranlı dijital kontrol
  - Ergonomik kapı ve kulpu sayesinde kolay açılma ve temizlik
  - Patentli 'Icecool' soğutma sistemi ile mükemmel verim ve enerji sarfiyatı
  - Sıcak gaz defrost sistemi
  - Atık ısı geri kazanımlı kondanzasyon
  - 44 Adet 60X80 tepsi kapasitesi

- General Specifications**
- Designed to operate in +43°C ambient %65 humidity
  - New design for equal temperature distribution
  - Zero ODP Injected 42 kg/m<sup>3</sup> Polyurethane Insulation
  - Digital controller with easy read screen
  - Ergonomic door and handle designed for ease of opening and cleaning
  - Icecool refrigeration system designed to be most technologically advanced and energy efficient yet
  - Hot gas defrost system
  - Waste heat recovery condensate vaporiser system
  - 44 no's of 60X80 tray capacity

# Soğutma-Refrigeration

Tezgaah Tip Patiseri Buzdolabı- 3 Kapılı

Counter Patisserie Refrigerators - W/3 Doors



▶ CTS-T 600



Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon Eco friendly, HFC – free polyurethane insulation providing low energy consumption

GELENEKSEL CONVENTIONAL



UFUK



Temizlik gerektirmeyen kondenser Stay Clear Condenser

GELENEKSEL CONVENTIONAL



UFUK



Sıcak gaz defrost ile karlanmayan evaporatör Evaporator does not snow because of hot gas defrost



## MODEL

	Thermometer	Arrows	Kapasite Capacity 40x60	lit	Lightning bolt	(kw)	kg	Door	Paslanmaz Özelliği S.S. Type	€ Fiyat
CTS-T 600	-2 / +8	200x81x85	22	600	230 V / 50 Hz	0,340 kW	137	3	304	3.767
CTS-T 600 CR	-2 / +8	200x81x85	22	600	230 V / 50 Hz	0,340 kW	137	3	430	3.213
CTS-T 600 N	-10 / -22	200x81x85	22	600	230 V / 50 Hz	0,750 kW	137	3	304	4.433
CTS-T 600 N CR	-10 / -22	200x81x85	22	600	230 V / 50 Hz	0,750 kW	137	3	430	3.966

R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur. / R 290 refrigerant gas option is available.

Opsiyonlar / Options	€
Dolap Kilidi / Cabinet Lock	68
Tekerlekli / Wheels	87

## Genel Özellikler

- Dış ortam sıcaklığı +43°C %65 nem oranı
- Eşit sıcaklık dağılımı için yeni tasarım
- Sıfır ODP enjekte 42 kg/m<sup>3</sup> çevre dostu poliüretan izolasyon
- Kolay okunur ekranlı dijital kontrol
- Ergonomik kapı ve kulpu sayesinde kolay açılma ve temizlik
- Patentli 'Icecool' soğutma sistemi ile mükemmel verim ve enerji sarfiyatı
- Sıcak gaz defrost sistemi
- Atık ısı geri kazanımlı kondansasyon
- 22 Adet 40X60 tepsi kapasitesi

## General Specifications

- Designed to operate in +43°C ambient %65 humidity
- New design for equal temperature distribution
- Zero ODP Injected 42 kg/m<sup>3</sup> Polyurethane Insulation
- Digital controller with easy read screen
- Ergonomic door and handle designed for ease of opening and cleaning
- Icecool refrigeration system designed to be most technologically advanced and energy efficient yet
- Hot gas defrost system
- Waste heat recovery condensate vaporiser system
- 22 no's of 40X60 tray capacity





▶ VTF 800 N



Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon Eco friendly, HFC - free polyurethane insulation providing low energy consumption

GELENEKSEL CONVENTIONAL



UFUK



Temizlik gerektirmeyen kondenser Stay Clear Condenser

GELENEKSEL CONVENTIONAL



UFUK



Sıcak gaz defrost ile karlanmayan evaporatör Evaporator does not snow because of hot gas defrost



### MODEL



(kw)



kg



Paslanmaz Özelligi S.S. Type

€ Fiyat

MODEL	Temperatür	Boyutlar	Kapasite	Ağırlık	Gerilim	Güç	Ağırlık	Değer	Paslanmaz	Fiyat
VTF 800 N	-10 / -30	90x103x210	22	800	230 V / 50 Hz	0,80 kW	160	1	304	6.652
VTF 800 N CR	-10 / -30	90x103x210	22	800	230 V / 50 Hz	0,80 kW	160	1	430	5.522

R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur. / R 290 refrigerant gas option is available.

Opsiyonlar / Options	€
Dolap Kilidi / Cabinet Lock	68
Tekerlekli / Wheels	87

### Genel Özellikler

- Dış ortam sıcaklığı +43°C %65 nem oranı
- Eşit sıcaklık dağılımı için yeni tasarım
- Sıfır ODP enjekte 42 kg/m<sup>3</sup> çevre dostu poliüretan izolasyon
- Kolay okunur ekranlı dijital kontrol
- Ergonomik kapı ve kulpu sayesinde kolay açılma ve temizlik
- Patentli 'Icecool' soğutma sistemi ile mükemmel verim ve enerji sarfıyatı
- Sıcak gaz defrost sistemi
- Atık ısı geri kazanımlı kondanzasyon
- 22 Adet 60X80 tepsi kapasitesi

### General Specifications

- Designed to operate in +43°C ambient %65 humidity
- New design for equal temperature distribution
- Zero ODP Injected 42 kg/m<sup>3</sup> Polyurethane Insulation
- Digital controller with easy read screen
- Ergonomic door and handle designed for ease of opening and cleaning
- Icecool refrigeration system designed to be most technologically advanced and energy efficient yet
- Hot gas defrost system
- Waste heat recovery condensate vaporiser system
- 22 no's of 60X80 tray capacity

# Soğutma-Refrigeration

-30° Pasta Şoklama Dolabı  
-30° Cake Blast Freezer



VTF 1600 N



Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon Eco friendly, HFC – free polyurethane insulation providing low energy consumption

GELENEKSEL CONVENTIONAL



Temizlik gerektirmeyen kondenser Stay Clear Condenser

UFUK



GELENEKSEL CONVENTIONAL



UFUK



Sıcak gaz defrost ile karlanmayan evaporatör Evaporator does not snow because of hot gas defrost



## MODEL

	°C	mm	Kapasite Capacity 60x80	lt	V / Hz	(kw)	kg	No	Paslanmaz Özelliği S.S. Type	Fiyat
VTF 1600 N	-10 / -30	180x103x210	44	1600	230 V / 50 Hz	1,10 kW	190	2	304	10.665
VTF 1600 N CR	-10 / -30	180x103x210	44	1600	230 V / 50 Hz	1,10 kW	190	2	430	9.069

R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur. / R 290 refrigerant gas option is available.

Opsiyonlar / Options	€
Dolap Kilidi / Cabinet Lock	68
Tekerlekli / Wheels	87

## Genel Özellikler

- Dış ortam sıcaklığı +43°C %65 nem oranı
- Eşit sıcaklık dağılımı için yeni tasarım
- Sıfır ODP enjekte 42 kg/m<sup>3</sup> çevre dostu poliüretan izolasyon
- Kolay okunur ekranlı dijital kontrol
- Ergonomik kapı ve kulpu sayesinde kolay açılma ve temizlik
- Patentli 'Icecool' soğutma sistemi ile mükemmel verim ve enerji sarfıyatı
- Sıcak gaz defrost sistemi
- Atık ısı geri kazanımlı kondanzasyon
- 22 Adet 60X80 tepsi kapasitesi

## General Specifications

- Designed to operate in +43°C ambient %65 humidity
- New design for equal temperature distribution
- Zero ODP Injected 42 kg/m<sup>3</sup> Polyurethane Insulation
- Digital controller with easy read screen
- Ergonomic door and handle designed for ease of opening and cleaning
- Icecool refrigeration system designed to be most technologically advanced and energy efficient yet
- Hot gas defrost system
- Waste heat recovery condensate vaporiser system
- 22 no's of 60X80 tray capacity



▶ RTP 730



Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon  
Eco friendly, HFC - free polyurethane insulation providing low energy consumption

GELENEKSEL  
CONVENTIONAL



UFUK



Temizlik gerektirmeyen kondenser  
Stay Clear Condenser

GELENEKSEL  
CONVENTIONAL



UFUK



Sıcak gaz defrost ile karlanmayan evaporatör  
Evaporator does not snow because of hot gas defrost



#### MODEL



Paslanmaz  
Özelliği  
S.S. Type



MODEL	Temperatür	Boyutlar	Kapasite Capacity 40x60	İt	Voltaj	Güç (kw)	Ağırlık kg	Değeri	Paslanmaz Özelliği S.S. Type	Fiyat
RTP 730	-18 / +45	78x103x210	20	668	230 V / 50 Hz	0,650 kW	140	1	304	9.506

R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur. / R 290 refrigerant gas option is available.

Opsiyonlar / Options	€
Dolap Kilidi / Cabinet Lock	68
Tekerlekli / Wheels	87

#### Genel Özellikler

- ▶ Dış ortam sıcaklığı +43°C %65 nem oranı
- Eşit sıcaklık dağılımı için yeni tasarım
- Sıfır ODP enjekte 42 kg/m<sup>3</sup> çevre dostu poliüretan izolasyon
- Kolay okunur ekranlı dijital kontrol
- Ergonomik kapı ve kulpu sayesinde kolay açılma ve temizlik
- Patentli 'Icecool' soğutma sistemi ile mükemmel verim ve enerji sarfiyatı
- Sıcak gaz defrost sistemi
- Atık ısı geri kazanımlı kondanzasyon
- İç ısı dağılım dengesini sağlayan hava yönlendirme sistemi
- İleri tarihli, gerçek zaman ayarlı otomatik fermantasyon sistemi
- 20 adet 40x60 tepsi kapasitesi

#### General Specifications

- ▶ Designed to operate in 43°C ambient %65 humidity
- New design for equal temperature distribution
- Zero ODP Injected 42 kg/m<sup>3</sup> Polyurethane Insulation
- Digital controller with easy read screen
- Ergonomic door and handle designed for ease of opening and cleaning
- Icecool refrigeration system designed to be most technologically advanced and energy efficient yet
- Hot gas defrost system
- Waste heat recovery condensate vaporiser system
- Air managing system which provides inside refrigeration balance
- Forthcoming real-time automated fermentation system.
- 20 no's of 40x60 tray capacity

**ÖZEL TİP**  
**BUZDOLAPLARI**  
SPECIAL TYPE  
REFRIGERATORS





▶ BC 1



Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon  
Eco friendly, HFC - free polyurethane insulation providing low energy consumption

GELENEKSEL  
CONVENTIONAL



UFUK



Temizlik gerektirmeyen kondenser  
Stay Clear Condenser

GELENEKSEL  
CONVENTIONAL



UFUK



Sıcak gaz defrost ile karlanmayan evaporatör  
Evaporator does not snow because of hot gas defrost



#### MODEL



Kapasite  
Capacity  
GN 2/1-200



Paslanmaz  
Özelliği  
S.S. Type



Fiyat

MODEL	Temperatür	Boyutlar	Kapasite	Gerilim	Güç	Ağırlık	Paslanmaz	Fiyat
BC-1	+8 /-20	94X70X85	1	230 V / 50 Hz	0,900 kW	178	304	4.309
BC-1 CR	+8 /-20	94X70X85	1	230 V / 50 Hz	0,900 kW	178	430	3.696

R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur. / R 290 refrigerant gas option is available.

Opsiyonlar / Options	€
Dolap Kilidi / Cabinet Lock	68
Tekerlekli / Wheels	87

#### Genel Özellikler

- Dış ortam sıcaklığı +43°C %65 nem oranı
- Eşit sıcaklık dağılımı için yeni tasarım
- Sıfır ODP enjekte 42 kg/m<sup>3</sup> çevre dostu poliüretan izolasyon
- Kolay okunur ekranlı dijital kontrol
- Ergonomik kapı ve kulpu sayesinde kolay açılma ve temizlik
- Patentli 'Icecool' soğutma sistemi ile mükemmel verim ve enerji sarfiyatı
- Sıcak gaz defrost sistemi
- Atık ısı geri kazanımlı kondanzasyon
- Tüm buzdolapların marine versiyonları mevcuttur.
- Marine versiyonları 'Icecool marine' sistemi, marine ayak ve raflar içerir

#### General Specifications

- Designed to operate in +43°C ambient %65 humidity
- New design for equal temperature distribution
- Zero ODP Injected 42 kg/m<sup>3</sup> Polyurethane Insulation
- Digital controller with easy read screen
- Ergonomic door and handle designed for ease of opening and cleaning
- Icecool refrigeration system designed to be most technologically advanced and energy efficient yet
- Hot gas defrost system
- Waste heat recovery condensate vaporiser system
- All refrigerators can be produced in marine version
- Marine version includes 'Icecool marine' system, legs and shelves

# Soğutma-Refrigeration

## Çekmeceli Soğutucu ve Dondurucular

### Drawer Type Cooling & Freezing Units



BC 2



Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon Eco friendly, HFC – free polyurethane insulation providing low energy consumption

GELENEKSEL CONVENTIONAL



UFUK



Temizlik gerektirmeyen kondenser Stay Clear Condenser

GELENEKSEL CONVENTIONAL



UFUK



Sıcak gaz defrost ile karlanmayan evaporatör Evaporator does not snow because of hot gas defrost



#### MODEL



Kapasite Capacity GN 2/1-100



Paslanmaz Özelliği S.S. Type



Fiyat

MODEL	Temperatür	Boyutlar	Kapasite	Gerilim	Güç	Ağırlık	Paslanmaz Özelliği	Fiyat
BC-2	+8 /-20	94X70X85	2	230 V / 50 Hz	0,900 kW	153	304	4.478
BC-2 CR	+8 /-20	94X70X85	2	230 V / 50 Hz	0,900 kW	153	430	3.881

R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur. / R 290 refrigerant gas option is available.

Opsiyonlar / Options	€
Dolap Kilidi / Cabinet Lock	68
Tekerlekli / Wheels	87

#### Genel Özellikler

- Dış ortam sıcaklığı +43°C %65 nem oranı
- Eşit sıcaklık dağılımı için yeni tasarım
- Sıfır ODP enjekte 42 kg/m<sup>3</sup> çevre dostu poliüretan izolasyon
- Kolay okunur ekranlı dijital kontrol
- Ergonomik kapı ve kulpu sayesinde kolay açılma ve temizlik
- Patentli 'Icecool' soğutma sistemi ile mükemmel verim ve enerji sarfıyatı
- Sıcak gaz defrost sistemi
- Atık ısı geri kazanımlı kondanzasyon
- Tüm buzdolapların marine versiyonları mevcuttur.
- Marine versiyonları 'Icecool marine' sistemi, marine ayak ve raflar içerir

#### General Specifications

- Designed to operate in +43°C ambient %65 humidity
- New design for equal temperature distribution
- Zero ODP Injected 42 kg/m<sup>3</sup> Polyurethane Insulation
- Digital controller with easy read screen
- Ergonomic door and handle designed for ease of opening and cleaning
- Icecool refrigeration system designed to be most technologically advanced and energy efficient yet
- Hot gas defrost system
- Waste heat recovery condensate vaporiser system
- All refrigerators can be produced in marine version
- Marine version includes 'Icecool marine' system, legs and shelves



▶ DAG 610



Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon  
Eco friendly, HFC - free polyurethane insulation providing low energy consumption

GELENEKSEL CONVENTIONAL



UFUK



Temizlik gerektirmeyen kondenser Stay Clear Condenser

GELENEKSEL CONVENTIONAL



UFUK



Sıcak gaz defrost ile karlanmayan evaporatör Evaporator does not snow because of hot gas defrost



#### MODEL



Paslanmaz Özelligi S.S. Type

€ Fiyat

MODEL	Temperatür	Boyutlar	Kapasite (lt)	Gerilim	Güç	Ağırlık (kg)	Kapı	Raf Sayısı	Paslanmaz Özelligi S.S. Type	Fiyat (€)
DAG 140	-3 / +5	60X64X83	140	230 V / 50 Hz	0,294 kW	70	1	2	304	3.437
DAG 140 B	-3 / +5	60X64X83	140	230 V / 50 Hz	0,294 kW	70	1	2	304	5.063
DAG 610	-3 / +5	70x80x210	610	230 V / 50 Hz	0,980 kW	129	1	3	304	6.702
DAG 610 B	-3 / +5	70x80x210	610	230 V / 50 Hz	0,980 kW	129	1	3	304	9.399
DAG 1340	-3 / +5	140x80x210	1340	230 V / 50 Hz	1,030 kW	197	2	6	304	9.181
DAG 1340 B	-3 / +5	140x80x210	1340	230 V / 50 Hz	1,030 kW	197	2	6	304	10.888

R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur. / R 290 refrigerant gas option is available.

Opsiyonlar / Options	€
Dolap Kiliti / Cabinet Lock	68
Raf ve Raf Kızağı / Shelf and Shelf Holder	47

**Genel Özellikler**

- ▶ Dış ortam sıcaklığı +43°C %65 nem oranı
- Eşit sıcaklık dağılımı için yeni tasarım
- Sıfır ODP enjekte 42 kg/m<sup>3</sup> çevre dostu poliüretan izolasyon
- Kolay okunur ekranlı dijital kontrol
- Ergonomik kapı ve kulpu sayesinde kolay açılma ve temizlik
- Patentli 'Icecool' soğutma sistemi ile mükemmel verim ve enerji sarfiyatı
- Sıcak gaz defrost sistemi
- Atık ısı geri kazanımlı kondanzasyon
- Tüm buzdolapların marine versiyonları mevcuttur.
- Marine versiyonları 'Icecool marine' sistemi, marine ayak ve raflar içerir

**General Specifications**

- ▶ Designed to operate in +43°C ambient %65 humidity
- New design for equal temperature distribution
- Zero ODP Injected 42 kg/m<sup>3</sup> Polyurethane Insulation
- Digital controller with easy read screen
- Ergonomic door and handle designed for ease of opening and cleaning
- Icecool refrigeration system designed to be most technologically advanced and energy efficient yet
- Hot gas defrost system
- Waste heat recovery condensate vaporiser system
- All refrigerators can be produced in marine version
- Marine version includes 'Icecool marine' system, legs and shelves



▶ BLC

GELENEKSEL  
CONVENTIONAL



UFUK



Düşük enerji tüketimi sağlayan çevre dostu HFC içermeyen poliüretan izolasyon Eco friendly, HFC - free polyurethane insulation providing low energy consumption

Temizlik gerektirmeyen kondenser Stay Clear Condenser



MODEL	Soğutma Sıcaklığı (Chilling Temperature)	Dondurma Sıcaklığı (Freezing Temperature)	Dış Ortam Sıcaklığı (Ambient Temperature)	→ ↗ ↘ ↙ ↕	Tepsi Kapasitesi GN 1/1 60x40 (Tray Capacity GN 1/1 60x40)	Tepsi Yüksekliği (Tray Height) mm	Soğutma Kapasitesi 90 Dakika (Chilling Capacity 90 minutes)	Dondurma Kapasitesi 240 Dakika (Freezing Capacity 240 minutes)	⚡	🔌	📊	📦	Paslanmaz Özelliği S.S. Type	€ Fiyat
<b>BLC 5-0</b>	+90/+3	+90/-18	+32	↗ ↘ ↙ ↕	90X101X85	5	20 kg	12 kg	230 V / 50 Hz	1,320 kW	151	1	304	<b>4.850</b>
<b>BLC 5</b>	+90/+3	+90/-18	+32	↗ ↘ ↙ ↕	79x91x111	5	20 kg	12 kg	230 V / 50 Hz	1,470 kW	167	1	304	<b>3.743</b>
<b>BLC 7</b>	+90/+3	+90/-18	+32	↗ ↘ ↙ ↕	79x91x124	7	25 kg	18 kg	230 V / 50 Hz	1,650 kW	176	1	304	<b>4.194</b>
<b>BLC 10</b>	+90/+3	+90/-18	+32	↗ ↘ ↙ ↕	79x91x142	10	30 kg	25 kg	230 V / 50 Hz	2,410 kW	208	1	304	<b>5.227</b>
<b>BLC 15</b>	+90/+3	+90/-18	+32	↗ ↘ ↙ ↕	79x91x179	15	30 kg	25 kg	230 V / 50 Hz	3,940 kW	276	1	304	<b>9.392</b>

R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur. / R 290 refrigerant gas option is available.

Opsiyonlar / Options	€	Opsiyonlar / Options	€
İnternet / Internet	4.121	220 V 60 Hz	54
Touch Dijital / Touch Digital	1.098		
İğne Probu / Needle Probe	433		

**Genel Özellikler**

- ▶ Dış ortam sıcaklığı +43°C %65 Nem Oranı
- ▶ Eşit sıcaklık dağılımı için yeni tasarım
- ▶ Sıfır ODP enjekte 42 kg/m<sup>3</sup> çevre dostu poliüretan izolasyon
- ▶ Kolay okunur ekranlı dijital kontrol
- ▶ Ergonomik kapı ve kulpu sayesinde kolay açılma ve temizlik
- ▶ Patentli 'Icecool' soğutma sistemi ile mükemmel verim ve enerji sarfiyatı
- ▶ Sıcak gaz defrost sistemi
- ▶ Atık ısı geri kazanımlı kondansasyon
- ▶ Tüm buzdolapların marine versiyonları mevcuttur.
- ▶ Marine versiyonları 'Icecool marine' sistemi, marine ayak ve raflar içerir.

**General Specifications**

- ▶ Designed to operate in 43°C ambient %65 humidity
- ▶ New design for equal temperature distribution
- ▶ Zero ODP Injected 42 kg/m<sup>3</sup> Polyurethane Insulation
- ▶ Digital controller with easy read screen
- ▶ Ergonomic door and handle designed for ease of opening and cleaning
- ▶ Icecool refrigeration system designed to be most technologically advanced and energy efficient yet
- ▶ Hot gas defrost system
- ▶ Waste heat recovery condensate vaporiser system
- ▶ All refrigerators can be produced in marine version
- ▶ Marine version includes 'Icecool marine' system, legs and shelves



# BUZ MAKİNESİ

## ICE CUBE MACHINE



# Soğutma-Refrigeration

Buz Makinesi 25 Kg

Ice Cube Machine 25 Kg



▶ ICE 25

1.564 €

GELENEKSEL  
CONVENTIONAL



UFUK



Temizlik gerektirmeyen kondenser  
Stay Clear Condenser



22 gr.



Günlük Buz Yapma Kapasitesi / Ice Making Capacity Per Day

25 kg

Hazne Kapasitesi / Bin Capacity

6 kg

Soğutma Sistemi / Cooling System

Hava (Air Cooled)

Maksimum Güç / Maximum Power

480 W

İklim Sınıfı / Tropical Class

T

Ürün Ölçüleri / Product Dimensions

32 x 51 x 66

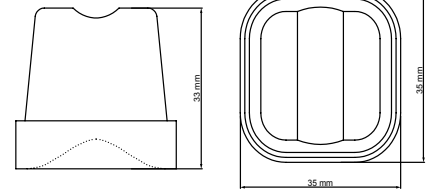
Ambalaj Ölçüleri / Packing Dimensions

36 x 56 x 97

Ürün Ağırlığı / Product Weight

37 kg

R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur. / R 290 refrigerant gas option is available.



## Genel Özellikler

- Tropikal iklim sınıfı +43°C
- Temizlik gerektirmeyen kondenser
- Sıfır ODP enjekte 42 kg/m<sup>3</sup> çevre dostu poliüretan izolasyon
- Antibakteriyel buz saklama alanı
- Manyetik pompa ile sessiz çalışma
- Elektronik kontrol
- Geniş buz depolama alanı
- Ergonomik kapak kulbu
- Patentli nozul sistemi ile daha kısa süreli buz döngüsü

## General Specifications

- Tropical class +43°C
- Stay clear condenser
- Zero ODP injected 42 kg/m<sup>3</sup> polyurethane insulation
- Antibacterial storage area
- Silent operation with magnetic pump
- Electronic control
- Large ice storage bin
- Ergonomic door handle
- Patented nozzle system provides less cycles



Temizlik gerektirmeyen kondenser  
Stay Clear Condenser



22 gr.



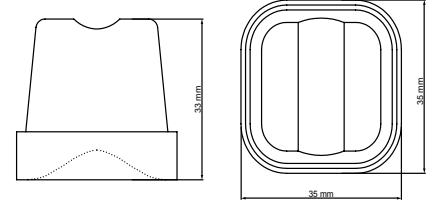
▶ ICE 35

1.643 €



<b>Günlük Buz Yapma Kapasitesi / Ice Making Capacity Per Day</b>	35 kg
<b>Hazne Kapasitesi / Bin Capacity</b>	10 kg
<b>Soğutma Sistemi / Cooling System</b>	Hava (Air Cooled)
<b>Maksimum Güç / Maximum Power</b>	540 W
<b>İklim Sınıfı / Tropical Class</b>	T
<b>Ürün Ölçüleri / Product Dimensions</b>	39 x 60 x 73
<b>Ambalaj Ölçüleri / Packing Dimensions</b>	44 x 65 x 100
<b>Ürün Ağırlığı / Product Weight</b>	48 kg

R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur. / R 290 refrigerant gas option is available.



**Genel Özellikler**

- Tropikal iklim sınıfı +43°C
- Temizlik gerektirmeyen kondenser
- Sıfır ODP enjekte 42 kg/m<sup>3</sup> çevre dostu poliüretan izolasyon
- Antibakteriyel buz saklama alanı
- Manyetik pompa ile sessiz çalışma
- Elektronik kontrol
- Geniş buz depolama alanı
- Ergonomik kapak kulbu
- Patentli nozul sistemi ile daha kısa süreli buz döngüsü

**General Specifications**

- Tropical class +43°C
- Stay clear condenser
- Zero ODP injected 42 kg/m<sup>3</sup> polyurethane insulation
- Antibacterial storage area
- Silent operation with magnetic pump
- Electronic control
- Large ice storage bin
- Ergonomic door handle
- Patented nozzle system provides less cycles

# Soğutma-Refrigeration

Buz Makinesi 50 Kg

Ice Cube Machine 50 Kg



▶ ICE 50

GELENEKSEL  
CONVENTIONAL



UFUK



Temizlik gerektirmeyen kondenser  
Stay Clear Condenser



22 gr.



2.048



Günlük Buz Yapma Kapasitesi / Ice Making Capacity Per Day

45 kg

Hazne Kapasitesi / Bin Capacity

20 kg

Soğutma Sistemi / Cooling System

Hava (Air Cooled)

Maksimum Güç / Maximum Power

620 W

İklim Sınıfı / Tropical Class

T

Ürün Ölçüleri / Product Dimensions

48 x 60 x 82

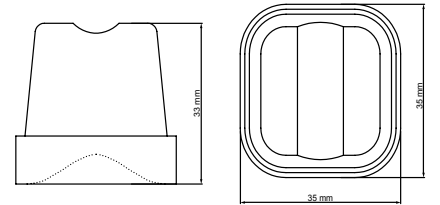
Ambalaj Ölçüleri / Packing Dimensions

53 x 65 x 110

Ürün Ağırlığı / Product Weight

56 kg

R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur. / R 290 refrigerant gas option is available.



## Genel Özellikler

- Tropikal iklim sınıfı +43°C
- Temizlik gerektirmeyen kondenser
- Sıfır ODP enjekte 42 kg/m<sup>3</sup> çevre dostu poliüretan izolasyon
- Antibakteriyel buz saklama alanı
- Manyetik pompa ile sessiz çalışma
- Elektronik kontrol
- Geniş buz depolama alanı
- Ergonomik kapak kulbu
- Patentli nozul sistemi ile daha kısa süreli buz döngüsü

## General Specifications

- Tropical class +43°C
- Stay clear condenser
- Zero ODP injected 42 kg/m<sup>3</sup> polyurethane insulation
- Antibacterial storage area
- Silent operation with magnetic pump
- Electronic control
- Large ice storage bin
- Ergonomic door handle
- Patented nozzle system provides less cycles



▶ ICE 90

**3.094**

 GELENEKSEL  
 CONVENTIONAL


UFUK


 Temizlik gerektirmeyen kondenser  
 Stay Clear Condenser


22 gr.


**Günlük Buz Yapma Kapasitesi / Ice Making Capacity Per Day**

85 kg

**Hazne Kapasitesi / Bin Capacity**

30 kg

**Soğutma Sistemi / Cooling System**

Hava (Air Cooled)

**Maksimum Güç / Maximum Power**

910 W

**İklim Sınıfı / Tropical Class**

T

**Ürün Ölçüleri / Product Dimensions**

61 x 60 x 82

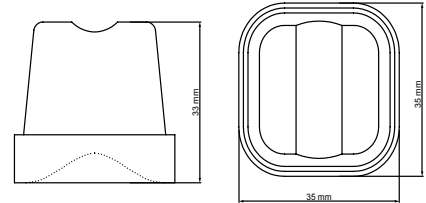
**Ambalaj Ölçüleri / Packing Dimensions**

66 x 65 x 110

**Ürün Ağırlığı / Product Weight**

82 kg

R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur. / R 290 refrigerant gas option is available.


**Genel Özellikler**

- Tropikal iklim sınıfı +43°C
- Temizlik gerektirmeyen kondenser
- Sıfır ODP enjekte 42 kg/m<sup>3</sup> çevre dostu poliüretan izolasyon
- Antibakteriyel buz saklama alanı
- Manyetik pompa ile sessiz çalışma
- Elektronik kontrol
- Geniş buz depolama alanı
- Ergonomik kapak kulbu
- Patentli nozul sistemi ile daha kısa süreli buz döngüsü

**General Specifications**

- Tropical class +43°C
- Stay clear condenser
- Zero ODP injected 42 kg/m<sup>3</sup> polyurathane insulation
- Antibacterial storage area
- Silent operation with magnetic pump
- Electronic control
- Large ice storage bin
- Ergonomic door handle
- Patented nozzle system provides less cycles

# Soğutma-Refrigeration

## Buz Makinesi 130 Kg

### Ice Cube Machine 130 Kg



▶ ICE 130

3.881 €

GELENEKSEL  
CONVENTIONAL



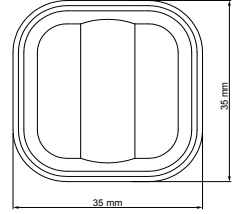
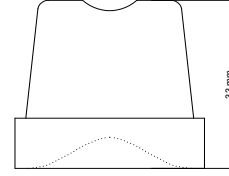
UFUK



Temizlik gerektirmeyen kondenser  
Stay Clear Condenser



22 gr.



Günlük Buz Yapma Kapasitesi / Ice Making Capacity Per Day

130 kg

Hazne Kapasitesi / Bin Capacity

60 kg

Soğutma Sistemi / Cooling System

Hava (Air Cooled)

Maksimum Güç / Maximum Power

1200 W

İklim Sınıfı / Tropical Class

T

Ürün Ölçüleri / Product Dimensions

73 x 76 x 94

Ambalaj Ölçüleri / Packing Dimensions

78 x 80 x 95

Ürün Ağırlığı / Product Weight

110 kg

R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur. / R 290 refrigerant gas option is available.

### Genel Özellikler

- Tropikal iklim sınıfı +43°C
- Temizlik gerektirmeyen kondenser
- Sıfır ODP enjekte 42 kg/m<sup>3</sup> çevre dostu poliüretan izolasyon
- Antibakteriyel buz saklama alanı
- Manyetik pompa ile sessiz çalışma
- Elektronik kontrol
- Geniş buz depolama alanı
- Ergonomik kapak kulbu
- Patentli nozul sistemi ile daha kısa süreli buz döngüsü

### General Specifications

- Tropical class +43°C
- Stay clear condenser
- Zero ODP injected 42 kg/m<sup>3</sup> polyurethane insulation
- Antibacterial storage area
- Silent operation with magnetic pump
- Electronic control
- Large ice storage bin
- Ergonomic door handle
- Patented nozzle system provides less cycles



▶ ICE 250

5.513 €

GELENEKSEL  
CONVENTIONAL



UFUK



Temizlik gerektirmeyen kondenser  
Stay Clear Condenser

12 gr



Genişlik  
Width

22 mm

Yükseklik  
Height

22 mm

Derinlik  
Depth

20 mm



ICE 250

BN 200

	ICE 250	BN 200
<b>Günlük Buz Yapma Kapasitesi / Ice Making Capacity Per Day</b>	250 kg	-
<b>Buz Saklama Kapasitesi / Ice Storage Capacity</b>	-	180 kg
<b>Soğutma Sistemi / Cooling System</b>	Hava (Air Cooled)	-
<b>Maksimum Güç / Maximum Power</b>	1100 W	-
<b>İklim Sınıfı / Tropical Class</b>	T	-
<b>Ürün Ölçüleri / Product Dimensions</b>	82 x 72 x 60	82 x 77 x 104
<b>Ambalaj Ölçüleri / Packing Dimensions</b>	87 x 77 x 75	88 x 81 x 120
<b>Ürün Ağırlığı / Product Weight</b>	86 kg	56 kg

R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur. / R 290 refrigerant gas option is available.

- Genel Özellikler**
- Tropikal iklim sınıfı +43°C
  - Temizlik gerektirmeyen kondenser
  - Sıfır ODP enjekte 42 kg/m<sup>3</sup> çevre dostu poliüretan izolasyon
  - Antibakteriyel buz saklama alanı
  - Manyetik pompa ile sessiz çalışma
  - Elektronik kontrol
  - Geniş buz depolama alanı
  - Ergonomik kapak kulbu
  - Patentli nozul sistemi ile daha kısa süreli buz döngüsü

- General Specifications**
- Tropical class +43°C
  - Stay clear condenser
  - Zero ODP injected 42 kg/m<sup>3</sup> polyurathane insulation
  - Antibacterial storage area
  - Silent operation with magnetic pump
  - Electronic control
  - Large ice storage bin
  - Ergonomic door handle
  - Patented nozzle system provides less cycles

# Soğutma-Refrigeration

## Buz Makinesi 500 Kg

### Ice Cube Machine 500 Kg



▶ ICE 500

GELENEKSEL  
CONVENTIONAL



UFUK



Temizlik gerektirmeyen kondenser  
Stay Clear Condenser



Genişlik  
Width

22 mm

Yükseklik  
Height

22 mm

Derinlik  
Depth

20 mm

6.863 €



ICE 500

BN 400

	ICE 500	BN 400
<b>Günlük Buz Yapma Kapasitesi / Ice Making Capacity Per Day</b>	500 kg	-
<b>Buz Saklama Kapasitesi / Ice Storage Capacity</b>	-	220 kg
<b>Soğutma Sistemi / Cooling System</b>	Hava (Air Cooled)	-
<b>Maksimum Güç / Maximum Power</b>	2440 W	-
<b>İklim Sınıfı / Tropical Class</b>	T	-
<b>Ürün Ölçüleri / Product Dimensions</b>	82 x 72 x 83	82 x 77 x 120
<b>Ambalaj Ölçüleri / Packing Dimensions</b>	87 x 77 x 98	88 x 81 x 135
<b>Ürün Ağırlığı / Product Weight</b>	117 kg	63 kg

R 290 soğutucu gaz seçeneği mevcuttur. / R 290 refrigerant gas option is available.

### Genel Özellikler

- Tropikal iklim sınıfı +43°C
- Temizlik gerektirmeyen kondenser
- Sıfır ODP enjekte 42 kg/m<sup>3</sup> çevre dostu poliüretan izolasyon
- Antibakteriyel buz saklama alanı
- Manyetik pompa ile sessiz çalışma
- Elektronik kontrol
- Geniş buz depolama alanı
- Ergonomik kapak kulbu
- Patentli nozul sistemi ile daha kısa süreli buz döngüsü

### General Specifications

- Tropical class +43°C
- Stay clear condenser
- Zero ODP injected 42 kg/m<sup>3</sup> polyurethane insulation
- Antibacterial storage area
- Silent operation with magnetic pump
- Electronic control
- Large ice storage bin
- Ergonomic door handle
- Patented nozzle system provides less cycles







**Genel Özellikler**

Ufuk soğuk hava odaları, geniş bir yelpazede, farklı boyut, kapasite ve fonksiyonlarla üretilebilmektedir. Bu üretim, yerleşik ve/veya uzaktan soğutma üniteleri olan soğutucu, dondurucu ve çok dondurucu/hızlı soğutuculardan oluşmaktadır.

Soğuk odalarımız güvenilir, verimli, çevresel uygulamalar sunar.

Soğuk hava depolarına ait sıcaklık aralıkları; soğuk saklama için -5°C ila +5°C, dondurucular için -15°C ila -22°C, hızlı soğutma sistemleri için 0°C ila +7°C ve çok dondurucular için ise -25°C ila -40°C arasındadır.

Soğutma kapasiteleri soğuk odalarda +45°C yoğunlaşma ve -10°C buharlaşma, deepfreeze odalarda +45°C yoğunlaşma ve -25°C buharlaşma koşullarına göre hesaplanır ve değerlendirilir.

Panel kaplama yüzeyleri koku, küf ve bakteri üretmeyecek şekilde plastifiye özelliktedir. Diğer zehirli-toksik madde içermez.

Panel birleşimleri hava, ısı ve buhar geçişini önleyecek şekildedir.

Duvar ve tavan panellerinin iç ve dış yüzeyleri 1006 Food Safe Quality (Gıda Güvenlik Sistemi) standardına uygundur.

Soğuk hava deposu panelleri ve kapıları 80-100-120-150 mm kalınlıklarda, 42 kg/m<sup>3</sup> yoğunlukta yüksek basınçlı poliüretan izolasyon ve DIN 4102 standartlarında, B3 yanmazlık sınıfı özelliklerine sahiptir.

Güvenilir ve doğru sıcaklık hesaplama/kontrol

Herhangi bir alan kısıtlaması olmadan, esnek özel uygulamalar sağlar. Zaman kaybına neden olmayan, kurulumu kolay modüler sistemlerdir. Modüler sistemler, ek maliyet olmadan kullanılabilir.

Kesintisiz çalışma ve rahatlık sağlayan özel aksesuarlara sahiptir.

Basit, kullanımı kolay, servisi kolay kontrol sistemleri.

Opsiyonel IP 65 10W LED aydınlatma.

Led ışıklar daha az radyan ısı üretir ve daha az ısı kullanıldığında, kontrollü ortam için soğutma gereksinimi azalır ve LED donanımlı bir oda tarafından kullanılan toplam enerji büyük ölçüde azalır.

Zemin paneli (panel/panelsiz) ve kapılar (gözetleme camlı/gözetleme camsız) için uygulama çeşitliliği sağlar.

Soğuk depo tasarımı ve operasyonel verimliliği en üst seviyesinde olan Ufuk® soğuk oda kapılarının geniş seçeneklerinden faydalanın.

-15°C ila -40°C soğutma aralıkları için tüm Ufuk® kapıları, contaların etrafında yoğunlaşma ve donmaya karşı dirençli, ısıtılabilir seçeneklere sahiptir.

Kapılar kilitlenebilir, içeriden açılabilir özelliktedir.

#### Uygulama/Kullanım Alanları

Gıda İmalathaneleri  
Yiyecek-İçecek Organizasyonları  
İlaç ve Kimya Sanayi  
Deniz ve Su Ürünleri Tesisleri  
Buz ve Buz İmalathaneleri  
Medikal ve Biyomedikal Sanayi  
Tarım Sanayi  
Turizm ve Konaklama Tesisleri  
Hayvancılık ve Et Entegre Tesisleri

**General Specifications**

Ufuk cold rooms are available in production with a wide of range of different size, capacity and functions. The production consists of cooler, freezer and shock freezers with built-in and/or remote refrigeration units.

Ufuk cold rooms offer reliable, efficient, environmental applications.

Typical temperatures for our cold rooms range from -5°C to +5°C for chillers, from -15°C to -22°C for freezers, from 0°C to +7°C for blast chillers and, from -25°C to -40°C for shock freezers.

Cooling capacities are calculated and evaluated with ratings of +45°C condensation and -10°C (-25°C for deepfreezers) evaporation environment conditions.

Coating panel surfaces plastified against to occur of odor, mold and bacteria. Not contains other toxic substances.

Air, heat and steam proof panel joints.

Interior and exterior surfaces of wall and ceiling panels comply with 1006 Food Safe Quality Standard Regulations

Cold storage panels and doors have 80-100-120-150 mm thickness, 42 kg/m<sup>3</sup> density with high pressure polyurethane insulation and appropriate to B3 degree of incombustibility according to DIN 4102 regulations.

Tight temperature control for reliability and accuracy.

Work with any space constraints, flexible custom applications. Easy-to-install modular systems with no time waste. Modular systems compliance available with no-additional cost to the customers.

Special accessories that allow uninterrupted operation and great convenience. Simple, easy-to-use, easy-to-service control systems.

Optional IP 65 10W LED lighting.

The led lights produce less radiant heat, and with less heat used, the cooling requirement for the controlled environment is diminished and the total energy used by a LED-equipped chamber is substantially reduced.

Provides the possibility range of applications for floor panel (with panel/ without panel) and doors (with sight glass / without sight glass).

Get the widest choice of Ufuk® cold room doors at the highest level of cold storage design and operational efficiency.

All Ufuk® doors for -15°C to -40°C cooling ranges have the option of heated fascias to resist condensation and frosting around seals.

The lockable doors have the option of door safety release from inside.

#### Application/Usage Area

Food Industry  
Catering Service  
Medicine and Chemistry Industry  
Aquaculture Facilities  
Ice and Ice Manufacturing Industry  
Medical and Biomedical Sector  
Agriculture Industry  
Tourism and Hospitality Industry  
Livestock and Meat Processing Industry

## Genel Özellikler

### Duvar ve Tavan Panelleri

Polyester boyalı sac, pvc sac ve Cr-Ni (paslanmaz çelik) yüzeylere sahip, her iki yüzeyi pvc, polyester veya Cr-Ni (paslanmaz çelik) yüzey kaplamaları ile çeşitli kullanım seçenekleri sunmaktadır.

### Zemin Panelleri

Standart zemin paneli iç yüzeyleri plywood olup, dış yüzeyleri galvaniz sactır.

Zemin panelleri iç yüzeyi plywood veya Cr-Ni (paslanmaz çelik) olmak ile birlikte; tamamen zeminsiz veya iç yüzeyi Cr-Ni (paslanmaz çelik) ve dış yüzeyi polyester, veya her iki yüzeyi Cr-Ni (paslanmaz çelik) gibi farklı yüzey seçenekleri ile de uygulanabilmektedir.

### Kapılar

Standart olarak 90x190 cm çarpma kapılar kullanılmaktadır.

Farklı kapı ölçüleri 70-75-80-100-120 cm genişliğinde olup, soğuk hava deposu yüksekliğine uygun ebatlarda ve menteşeli olarak üretilmektedir.

Menteşeli soğuk oda kapı yüzeyleri diğer panel yüzeyleriyle aynı veya istenilen farklı yüzey kaplaması ile üretilmektedir.

Kapı kanadı ve kasası poliüretan dolgudur, ısı köprüleri mevcuttur, yükselen tip menteşelidir.

-15°C ila -40°C soğutma aralıkları için tüm Ufuk® kapıları, contaların etrafında yoğuşma ve donmaya karşı dirençli, ısıtmalı fasya seçeneklerine sahiptir.

Kapılar kilitlenebilir, içeriden açılabilir özelliktedir.

Kapı geçişleri için çeşitli ebatlarda pvc şerit tip hava perdesi opsiyonel olarak sunulmaktadır.

Soğuk hava depolarında kullanılan diğer modeller sürgülü, monoray menteşeli sürgülü ve çift kanatlı çarpma ile hızlı açılır sarmal tip kapılardan oluşmaktadır.

### Kumanda Paneli

Otomatik ve manuel defrost özellikli, programlanabilen mikroproses işlemcili kumanda paneli.

Oda iç aydınlatması kumanda paneli üzerinden kontrol edilmektedir.

Soğutma, fan, defrost, alarm ve zaman göstergesi

Hızlı soğutma

On/Off özelliği

Şifreli koruma

Harici veya merkezi alarma bağlama özelliği

## General Specifications

### Wall and Ceiling Panels

Wall and ceiling panels provide a variety range of usage options with its, Polyester painted sheet, PVC sheet and Cr-Ni (stainless steel) surfaces, Pvc, polyester or Cr-Ni applications (stainless steel) with dual surfaces.

### Floor Panels

The inner surfaces of the standard floor panels are plywood and the exterior surfaces are galvanized sheet.

Floor panels have different surface coatings such as with plywood or Cr-Ni internal surface or non-floor, or Cr-Ni internal and polyester exterior, or dual surface Cr-Ni.

### Doors

90x190 cm swinging doors a standard production of Ufuk.

Other available different sizes of hinged doors are 70-75-80-100-120 cm.

The height of doors are compatible with cold room heights.

Hinged cold room door surfaces are produced with the same or different surface finishes as the other panel surfaces.

The door leaf and doorcases are polyurethane insulated and with heat bridged, rising type hinged.

All Ufuk® doors for -15°C to -40°C cooling ranges have the option of heated fascias to resist condensation and frosting around seals.

The lockable doors have the option of door safety release from inside.

Pvc strip type air curtain in various sizes for door transition is available as an option.

Sliding, sliding doors for meat rail system, with double swinging door and high-speed roll up doors are other models.

### Control Panel

Control panel with microprocessor processor with automatic and manual defrost function.

Room lighting on control panel.

Cooling, fan, defrost, alarm and time display

Rapid cooling

On/Off

Encrypted protection

Connection to external or central alarm





**Options /Opsiyonlar**

353,00 € PVC air curtain/  
 PVC Hava Perdesi

464,00 € Stainless Steel Ramp/Paslanmaz Çelik Rampa

\* R404A gaz /404A gas

\* Tüm fiyatlar montaj hariç fiyatlardır.  
 Prices do not include installation.



PANEL				MONOBLOCK COOLER					
Model	mm	İç Hacim Internal Volume m <sup>3</sup>	€	Model	Soğutma Kapasitesi Cooling Capacity				€
					Evap: -8°C Kond: +40°C Evaporation: -8°C Condensation: +40°C	Evap: -8°C Kond: +50°C Evaporation: -8°C Condensation: +50°C	Komp Gücü (Hp)	Elektrik Gücü (kW/V)	
VSHD-TKS 01	1800x1500x2200	4,39	3.299	VSHD-TKS075	1.490	1.193	0,75	1,0 / 220V-50Hz	3.314
VSHD-TKS 02	1800x1800x2200	5,37	3.594	VSHD-TKS075	1.490	1.193	0,75	1,0 / 220V-50Hz	3.314
VSHD-TKS 03	2100x1800x2200	6,36	3.886	VSHD-TKS075	1.490	1.193	0,75	1,0 / 220V-50Hz	3.314
VSHD-TKS 04	2100x2100x2200	7,52	4.198	VSHD-TKS110	2.215	1.745	1,1	1,4 / 220V-50Hz	3.516
VSHD-TKS 05	2400x2100x2200	8,69	4.514	VSHD-TKS110	2.215	1.745	1,1	1,4 / 220V-50Hz	3.516
VSHD-TKS 06	2400x2400x2200	10,03	4.857	VSHD-TKS110	2.215	1.745	1,1	1,4 / 220V-50Hz	3.516
VSHD-TKS 07	2700x2400x2200	11,37	5.197	VSHD-TKS110	2.215	1.745	1,1	1,4 / 220V-50Hz	3.516
VSHD-TKS 08	2700x2700x2200	12,9	5.562	VSHD-TKS110	2.215	1.745	1,1	1,4 / 220V-50Hz	3.516
VSHD-TKS 09	3000x2700x2200	14,42	5.919	VSHD-TKS130	2.625	2.116	1,3	1,7 / 220V-50Hz	4.029
VSHD-TKS 10	3000x3000x2200	16,13	6.311	VSHD-TKS130	2.625	2.116	1,3	1,7 / 220V-50Hz	4.029

- Tam Modüler panel sistemleri zaman kaybına neden olmaz ve kurulumu kolaydır.  
Panel kaplama yüzeyleri koku, küf ve bakteri oluşumunu engeller ve diğer zehirli-toksik madde içermez.  
Panel birleşimleri hava, ısı ve buhar geçişini önleyecek şekildedir.  
80 mm kalınlıkta duvar, 100 mm kalınlıkta tavan ve zemin panelleri  
Panel ve kapılar 42 kg/m<sup>3</sup> yoğunlukta yüksek basınçlı poliüretan izolasyon yöntemi ile üretilmektedir.  
Standart LED aydınlatma. LED ışıklar daha az radyan ısı üretir ve daha az ısı kullanıldığında kontrollü ortam için soğutma için gereken enerji büyük ölçüde azalır.  
TKS 01-TKS 02-TKS 03-TKS 04 modellerine ait kapı ölçüleri 70x190 cm olup diğer modeller için 90x190 cm' dir.

Monoblok uygulamalarda ortama yeterli taze hava sağlanmalıdır.

Ünitelerin tüm bağlantıları ve gaz şarjı test edilmiş ve uygulamaya hazır hale getirilmiştir.

Montajı kısa sürede yapılabilir.

Tüm kontroller mikroislemcili cihaz ile yapılmaktadır.

İstenilen değerlere kolayca programlanabilir.

Tüm sistem koruma işlevlerine sahiptir.

Dijital sıcaklık göstergesi.

Ek sıcaklık girişleri ve alarm çıkışları mevcuttur.

Servisi kolaydır

Cihazın gövdesi elektrostatik toz boya ile boyanmış olup dekoratif görünümündedir.

- Full Modular panel systems do not cause time loss and are easy to install.  
Panel surfaces prevent odor, mold and bacteria formation and do not contain other toxic-toxic substances.  
Air, heat and steam proof panel connections.  
80 mm wall, 100 mm ceiling and floor panels  
Panel and doors are produced with 42 kg/m<sup>3</sup> density high pressure polyurethane insulation  
Standard LED lighting. LED lights generate less radiant heat and when less heat is used The energy required for cooling for the controlled ambient is greatly reduced.  
Available door dimensions for codes TKS 01-TKS 02-TKS 03-TKS 04 are 70x190 cm and for other models are 90x190 cm.

In monoblock applications, sufficient fresh air should be provided to the environment.

All connections of the units and gas charge are tested at the factory and ready for application.

Can be installed in a short time.

All controls are made with a microprocessor device.

Can be programmed easily to desired values.

Has all system protection functions.

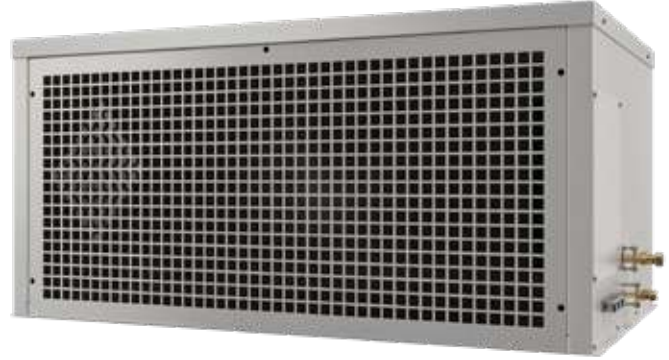
Digital temperature display.

Additional temperature inputs and alarm outputs are available.

Easy to service

The body of the device is painted with electrostatic powder paint and decorative appearance.





\* Montaj malzemesi dahildir.  
Kondenser ve evaporatör arası mesafe  
10 metre olarak hesaplanmıştır.  
Daha uzak sistemler için fiyat sorunuz.

\*Installation material is included.  
The distance between condenser and  
evaporator is calculated as 10 meters.  
Please ask prices for more far split systems.

\* Tüm fiyatlar montaj hariç fiyatlardır.  
Prices do not include installation.  
\* R404A gaz /404A gas



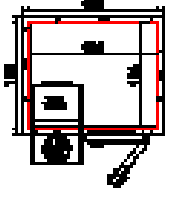
PANEL				Split Type Hermetic Condensing Units					
Model	mm	İç Hacim Internal Volume m <sup>3</sup>	€	Model	Soğutma Kapasitesi Cooling Capacity			Elektrik Gücü (kW/V)	€
					Evap: -8°C Kond: +40°C Evaporation: -8°C Condensation: +40°C	Evap: -8°C Kond: +50°C Evaporation: -8°C Condensation: +50°C	Komp Gücü (Hp)		
VSHD-TKS 01	1800x1500x2200	4,39	3.299	VSHD-P075	1.490	1.193	0,75	1,0 / 220V-50Hz	3.759
VSHD-TKS 02	1800x1800x2200	5,37	3.594	VSHD-P075	1.490	1.193	0,75	1,0 / 220V-50Hz	3.759
VSHD-TKS 03	2100x1800x2200	6,36	3.886	VSHD-P075	1.490	1.193	0,75	1,0 / 220V-50Hz	3.759
VSHD-TKS 04	2100x2100x2200	7,52	4.198	VSHD-P110	2.215	1.745	1,1	1,4 / 220V-50Hz	3.926
VSHD-TKS 05	2400x2100x2200	8,69	4.514	VSHD-P110	2.215	1.745	1,1	1,4 / 220V-50Hz	3.926
VSHD-TKS 06	2400x2400x2200	10,03	4.857	VSHD-P110	2.215	1.745	1,1	1,4 / 220V-50Hz	3.926
VSHD-TKS 07	2700x2400x2200	11,37	5.197	VSHD-P110	2.215	1.745	1,1	1,4 / 220V-50Hz	3.926
VSHD-TKS 08	2700x2700x2200	12,9	5.562	VSHD-P110	2.215	1.745	1,1	1,4 / 220V-50Hz	3.926
VSHD-TKS 09	3000x2700x2200	14,42	5.919	VSHD-P130	2.625	2.116	1,3	1,7 / 220V-50Hz	4.597
VSHD-TKS 10	3000x3000x2200	16,13	6.311	VSHD-P130	2.625	2.116	1,3	1,7 / 220V-50Hz	4.597

## Soğutma-Refrigeration

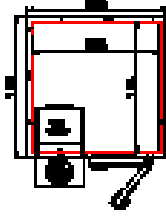
Tam Modüler Soğuk Hava Depoları -5 / +5 °C  
Full Modular Walk in Chillers -5 / +5 °C



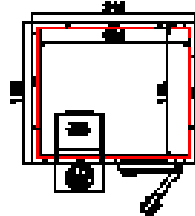
## Tam Modüler Soğuk Hava Depoları -5 / +5 °C Full Modular Walk in Chillers -5 / +5 °C



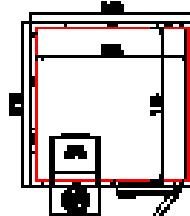
> VSHD-TKS 01



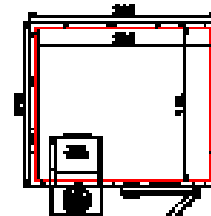
> VSHD-TKS 02



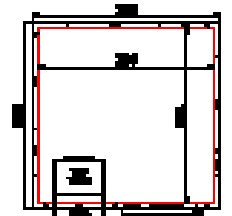
> VSHD-TKS 03



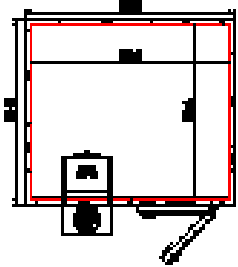
> VSHD-TKS 04



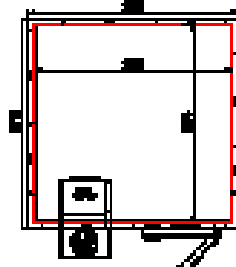
> VSHD-TKS 05



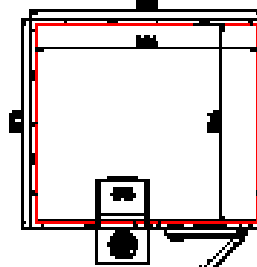
> VSHD-TKS 06



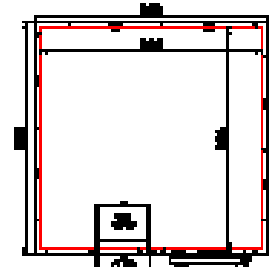
> VSHD-TKS 07



> VSHD-TKS 08



> VSHD-TKS 09



> VSHD-TKS 10





**Options /Opsiyonlar**  
 353,00 € PVC air curtain /  
 PVC Hava Perdesi  
 464,00 € Stainless Steel Ramp /  
 Paslanmaz Çelik Rampa  
 \* R404A gaz /404A gas

\* Tüm fiyatlar montaj hariç fiyatlardır.  
 Prices do not include installation.



PANEL				MONOBLOCK COOLER					
Model	mm	İç Hacim Internal Volume m <sup>3</sup>	€	Model	Soğutma Kapasitesi Cooling Capacity				€
					Evap: -8°C Kond: +40°C Evaporation: -8°C Condensation: +40°C	Evap: -8°C Kond: +50°C Evaporation: -8°C Condensation: +50°C	Komp Gücü (Hp)	Elektrik Gücü (kW/V)	
VSHD-TKD 01	1800x1500x2200	3,93	3.767	VSHD-TKD100	971	747	1	1,1 / 220V-50Hz	3.487
VSHD-TKD 02	1800x1800x2200	4,86	4.106	VSHD-TKD100	971	747	1	1,1 / 220V-50Hz	3.487
VSHD-TKD 03	2100x1800x2200	5,80	4.439	VSHD-TKD150	1.264	983	1,5	1,2 / 220V-50Hz	3.581
VSHD-TKD 04	2100x2100x2200	6,91	4.799	VSHD-TKD150	1.264	983	1,5	1,2 / 220V-50Hz	3.581
VSHD-TKD 05	2400x2100x2200	8,03	5.161	VSHD-TKD150	1.264	983	1,5	1,2 / 220V-50Hz	3.581
VSHD-TKD 06	2400x2400x2200	9,33	5.554	VSHD-TKD150	1.264	983	1,5	1,2 / 220V-50Hz	3.581
VSHD-TKD 07	2700x2400x2200	10,62	5.938	VSHD-TKD200	1.854	1.409	2	1,9 / 220V-50Hz	4.866
VSHD-TKD 08	2700x2700x2200	12,10	6.359	VSHD-TKD200	1.854	1.409	2	1,9 / 220V-50Hz	4.866
VSHD-TKD 09	3000x2700x2200	13,57	6.768	VSHD-TKD200	1.854	1.409	2	1,9 / 220V-50Hz	4.866
VSHD-TKD 10	3000x3000x2200	15,23	7.212	VSHD-TKD200	1.854	1.409	2	1,9 / 220V-50Hz	4.866

## Genel Özellikler

Tam Modüler panel sistemleri zaman kaybına neden olmaz ve kurulumu kolaydır.

Panel kaplama yüzeyleri koku, küf ve bakteri oluşumunu engeller ve diğer zehirli-toksik madde içermez.

Panel birleşimleri hava, ısı ve buhar geçişini önleyecek şekildedir.

120 mm kalınlıkta duvar, 100 mm kalınlıkta tavan ve zemin panelleri Panel ve kapılar 42 kg/m<sup>3</sup> yoğunlukta yüksek basınçlı poliüretan izolasyon yöntemi ile üretilmektedir.

Standart LED aydınlatma. LED ışıklar daha az radyan ısı üretir ve daha az ısı kullanıldığında kontrollü ortam için soğutma için gereken enerji büyük ölçüde azalır.

TKS 01-TKS 02-TKS 03-TKS 04 modellerine ait kapı ölçüleri 70x190 cm olup diğer modeller için 90x190 cm' dir.

Monoblok uygulamalarda ortama yeterli taze hava sağlanmalıdır.

Ünitelerin tüm bağlantıları ve gaz şarjı test edilmiş ve uygulamaya hazır hale getirilmiştir.

Montajı kısa sürede yapılabilir.

Tüm kontroller mikroşemli cihaz ile yapılmaktadır.

İstenilen değerlere kolayca programlanabilir.

Tüm sistem koruma işlevlerine sahiptir.

Dijital sıcaklık göstergesi.

Ek sıcaklık girişleri ve alarm çıkışları mevcuttur.

Servisi kolaydır

Cihazın gövdesi elektrostatik toz boya ile boyanmış olup dekoratif görünümündedir.

## General Specifications

Full Modular panel systems do not cause time loss and are easy to install.

Panel surfaces prevent odor, mold and bacteria formation and do not contain other toxic-toxic substances.

Air, heat and steam proof panel connections.

120 mm wall, 100 mm ceiling and floor panels

Panel and doors are produced with 42 kg/m<sup>3</sup> density high pressure polyurethane insulation

Standard LED lighting. LED lights generate less radiant heat and when less heat is used The energy required for cooling for the controlled ambient is greatly reduced.

Available door dimensions for codes TKS 01-TKS 02-TKS 03-TKS 04 are 70x190 cm and for other models are 90x190 cm.

In monoblock applications, sufficient fresh air should be provided to the environment.

All connections of the units and gas charge are tested at the factory and ready for application.

Can be installed in a short time.

All controls are made with a microprocessor device.

Can be programmed easily to desired values.

Has all system protection functions.

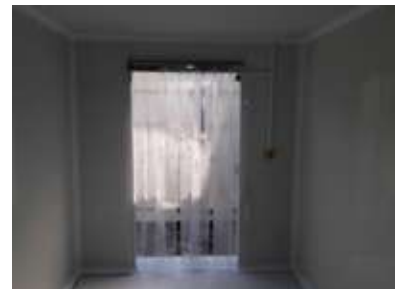
Digital temperature display.

Additional temperature inputs and alarm outputs are available.

Easy to service

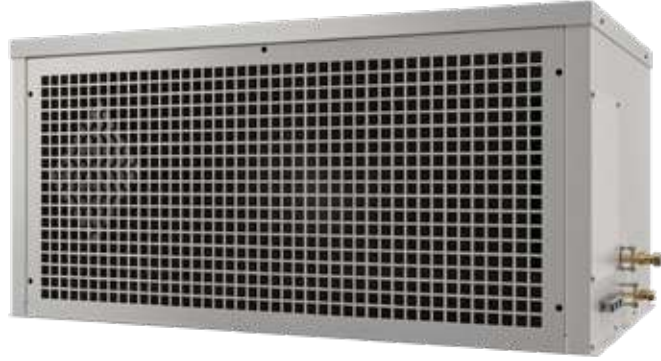
The body of the device is painted with electrostatic powder paint and decorative appearance.

## Soğutmalı Konteyner / Reef. Container



## Hermetik Split Soğutma Cihazları -18 / -25 °C

### Split Type Hermetic Condensing Units -18 / -25 °C



\* Montaj malzemesi dahildir.

Kondenser ve evaporatör arası mesafe 10 metre olarak hesaplanmıştır.

Daha uzak sistemler için fiyat sorunuz.

\*Installation material is included.

The distance between condenser and evaporator is calculated as 10 meters.

Please ask prices for more far split systems.

\* Tüm fiyatlar montaj hariç fiyatlardır.

Prices do not include installation.

\* R404A gaz /404A gas

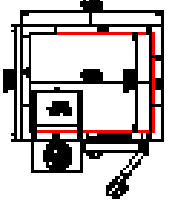


PANEL				Split Type Hermetic Condensing Units					
Model	mm	İç Hacim Internal Volume m <sup>3</sup>	€	Model	Soğutma Kapasitesi Cooling Capacity				€
					Evap: -8°C Kond: +40°C Evaporation: -8°C Condensation: +40°C	Evap: -8°C Kond: +50°C Evaporation: -8°C Condensation: +50°C	Komp Gücü (Hp)	Elektrik Gücü (kW/V)	
VSHD-TKS 01	1800x1500x2200	4,39	3.299,00	VSHD-P075	1.490	1.193	0,75	1,0 / 220V-50Hz	3.759,00
VSHD-TKS 02	1800x1800x2200	5,37	3.594,00	VSHD-P075	1.490	1.193	0,75	1,0 / 220V-50Hz	3.759,00
VSHD-TKS 03	2100x1800x2200	6,36	3.886,00	VSHD-P075	1.490	1.193	0,75	1,0 / 220V-50Hz	3.759,00
VSHD-TKS 04	2100x2100x2200	7,52	4.198,00	VSHD-P110	2.215	1.745	1,1	1,4 / 220V-50Hz	3.926,00
VSHD-TKS 05	2400x2100x2200	8,69	4.514,00	VSHD-P110	2.215	1.745	1,1	1,4 / 220V-50Hz	3.926,00
VSHD-TKS 06	2400x2400x2200	10,03	4.857,00	VSHD-P110	2.215	1.745	1,1	1,4 / 220V-50Hz	3.926,00
VSHD-TKS 07	2700x2400x2200	11,37	5.197,00	VSHD-P110	2.215	1.745	1,1	1,4 / 220V-50Hz	3.926,00
VSHD-TKS 08	2700x2700x2200	12,9	5.562,00	VSHD-P110	2.215	1.745	1,1	1,4 / 220V-50Hz	3.926,00
VSHD-TKS 09	3000x2700x2200	14,42	5.919,00	VSHD-P130	2.625	2.116	1,3	1,7 / 220V-50Hz	4.597,00
VSHD-TKS 10	3000x3000x2200	16,13	6.311,00	VSHD-P130	2.625	2.116	1,3	1,7 / 220V-50Hz	4.597,00

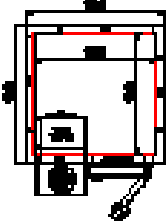
Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

## Tam Modüler Soğuk Hava Depoları -18 / -22 °C

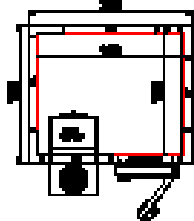
### Full Modular Walk in Freezers -18 / -22 °C



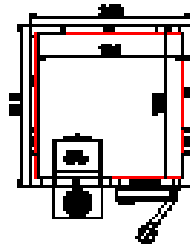
> VSHD-TKD 01



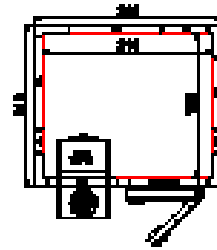
> VSHD-TKD 02



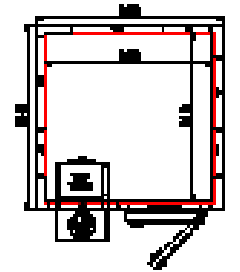
> VSHD-TKD 03



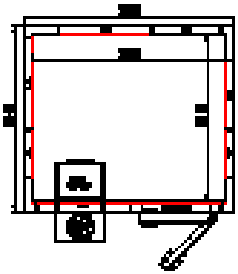
> VSHD-TKD 04



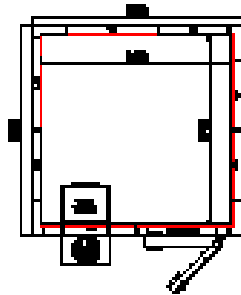
> VSHD-TKD 05



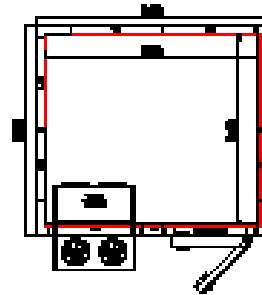
> VSHD-TKD 06



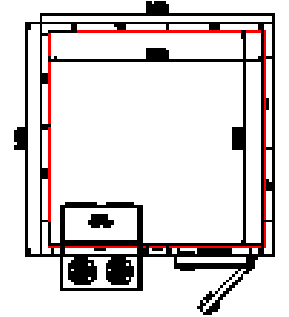
> VSHD-TKD 07



> VSHD-TKD 08



> VSHD-TKD 09



> VSHD-TKD 10

UGI®



.....



UGL®



# BULAŞIKHANE/DISHWASHERS





▶ VBY500CD



Model Model	Ürün Adı Description	 adet/saat piece/hour	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		 W	€
VBY500CD	Tezgah Altı Bulaşık Makinesi Dijital Kontrollü, Drenaj Pompalı Undercounter Dishwasher Digital Control, With Drainage Pump	540	600x645x830	60	625x685x960	75	5.200	1.880
VBY500CD-P	Tezgah Altı Bulaşık Makinesi Dijital Kontrollü, Drenaj, Deterjan, Parlaticı Pompalı Undercounter Dishwasher Digital Control, With Drainage, Detergent, Rinse Aid Pump	540	600x645x830	60	625x685x960	75	5.200	2.070

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm <sup>2</sup>	Su Girişi Water Inlet Inch	Su Basıncı Water Pressure Bar
VBY500CD	220-230 VAC 1N 50 Hz	3x4	R 3/4	2-4
VBY500CD-P	220-230 VAC 1N 50 Hz	3x4	R 3/4	2-4

### Genel Özellikler / General Specifications

- ▶ Paslanmaz çelik gövde
- HACCP standartlarına uygun durulama sistemi
- Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanlar
- Su taşma emniyeti
- Otomatik su tahliyesi
- Kullanımı kolay dijital kontrol paneli
- 5 yıkama programlı

- ▶ Stainless steel body
- Rinsing system in accordance with HACCP standards
- Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
- Water overflow safety
- Automatic water drainage
- User-friendly digital control panel
- 5-Washing program

## Bulaşıkhanes-Dishwashers

Giyotin Tip Bulaşık Makinesi Dijital Kontrollü  
Hood Type Dishwasher Digital Control



VBY1000D



Model Model	Ürün Adı Description	 adet/saat piece/hour	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim / Gross Weight mm/kg		 w	€
VBY1000D	Giyotin Tip Bulaşık Makinesi Dijital Kontrollü Hood Type Dishwasher Digital Control	1080	695x810x1456	94	715x830x1556	101.5	9.730	2.550
VBY1000D-P	Giyotin Tip Bulaşık Makinesi Dijital Kontrollü Deterjan, Parlaticı Pompalı Hood Type Dishwasher Digital Control With Detergent, Rinse Aid Pump	1080	695x810x1456	94	715x830x1456	101.5	9.730	2.740

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm <sup>2</sup>	Su Girişi Water Inlet Inch	Su Basıncı Water Pressure Bar
VBY1000D	380-400 VAC 3N 50 HZ	5x4	R 3/4	2-4
VBY1000D-P	380-400 VAC 3N 50 HZ	5x4	R 3/4	2-4

### Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik gövde
- Paslanmaz çelik durulama fıskiyeli
- HACCP standartlarına uygun durulama sistemi
- Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanlar
- Su taşma emniyeti
- Kullanımı kolay dijital kontrol paneli
- 5 yıkama programlı

- Stainless steel body
- Stainless steel rinsing arms
- Rinsing system in accordance with HACCP standards
- Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
- Water overflow safety
- User-friendly digital control panel
- 5-Washing program





▶ VBY500C



Model Model	Ürün Adı Description	adet/saat piece/hour	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim / Gross Weight mm/kg		W	€
VBY500C	Tezgah Altı Bulaşık Makinesi Manuel Kontrollü, Drenaj Pompalı Undercounter Dishwasher Manuel Control, With Drainage Pump	540	595x670x820	60	620x710x950	75	5.200	1.780
VBY500C-P	Tezgah Altı Bulaşık Makinesi Manuel Kontrollü, Drenaj, Deterjan, Parlatıcı Pompalı Undercounter Dishwasher Manuel Control, With Drainage, Detergent, Rinse Aid Pump	540	595x670x820	60	620x710x950	75	5.200	1.970

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm <sup>2</sup>	Su Girişi Water Inlet Inch	Su Basıncı Water Pressure Bar
VBY500C	220-230 VAC 1N 50 HZ	3x4	R 3/4	2-4
VBY500C-P	220-230 VAC 1N 50 HZ	3x4	R 3/4	2-4

**Genel Özellikler / General Specifications**

- ▶ Paslanmaz çelik gövde
- HACCP standartlarına uygun durulama sistemi
- Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanlar
- Su taşma emniyeti
- Otomatik su tahliyesi
- Kullanımı kolay kontrol paneli
- 4 yıkama programlı

- ▶ Stainless steel body
- Rinsing system in accordance with HACCP standards
- Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
- Water overflow safety
- Automatic water drainage
- User-friendly control panel
- 4-Washing program



## Bulaşkhane-Dishwashers

Giyotin Tip Bulaşık Makinesi Manuel Kontrollü  
Hood Type Dishwasher Manuel Control



▶ VBY1000



Model Model	Ürün Adı Description	 adet/saat piece/hour	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim / Gross Weight mm/kg		 w	€
VBY1000	Giyotin Tip Bulaşık Makinesi Manuel Kontrollü Hood Type Dishwasher Manuel Control	1080	695X810X1456	94	715X830X1556	101.5	9.730	2.450
VBY1000-P	Giyotin Tip Bulaşık Makinesi Manuel Kontrollü Deterjan, Parlatıcı Pompalı Hood Type Dishwasher Manuel Control with Detergent , Rinse Aid Pump	1080	695X810X1456	94	715X830X1556	101.5	9.730	2.640

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm <sup>2</sup>	Su Girişi Water Inlet Inch	Su Basıncı Water Pressure Bar
VBY1000	380-400 VAC 3N 50 HZ	5x4	R 3/4	2-4
VBY1000-P	380-400 VAC 3N 50 HZ	5x4	R 3/4	2-4

### Genel Özellikler / General Specifications



- ▶ Paslanmaz çelik gövde
- Paslanmaz çelik durulama fıskiyeli
- HACCP standartlarına uygun durulama sistemi
- Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanlar
- Su taşma emniyeti
- Kullanımı kolay kontrol paneli
- 4 yıkama programlı

- ▶ Stainless steel body
- Stainless steel rinsing arms
- Rinsing system in accordance with HACCP standards
- Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
- Water overflow safety
- User-friendly digital control panel
- 4-Washing program



▶ VGY400



Model Model	Ürün Adı Description	 sepet/saat basket/hour	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		 W	€
VGY400	Tezgaht Altı Bardak Yıkama Makinesi, Drenaj ve Parlatıcı Pompalı Undercounter Glasswasher with Drainage Pump and Rinse Aid Dispenser	30	470x560x710	45	500x620x840	57	3.300	1.660
VGY400-P	Tezgaht Altı Bardak Yıkama Makinesi, Drenaj, Deterjan ve Parlatıcı Pompalı Undercounter Glasswasher with Drainage, Detergent and Rinse Aid Dispenser	30	470x560x710	46	500x620x840	57	3.300	1.760

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm <sup>2</sup>	Su Girişi Water Inlet Inch	Su Basıncı Water Pressure Bar
VGY400	220-230V 1N AC 50 Hz	3x1,5	R 3/4	2-4
VGY400-P	220-230V 1N AC 50 Hz	3x1,5	R 3/4	2-4

### Genel Özellikler / General Specifications

- ▶ Paslanmaz çelik gövde
- HACCP standartlarına uygun durulama sistemi
- Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
- Su taşma emniyeti
- Otomatik durulama
- Parlatıcı dispenseri
- Kullanımı kolay kontrol paneli
- 1 yıkama programlı
- Otomatik su tahliyesi

- ▶ Stainless steel body
- Rinsing system in accordance with HACCP standards
- Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
- Water overflow safety
- Automatic rinsing
- Rinse aid dispenser
- User-friendly Control Panel
- 1-Washing program
- Automatic water drainage

\*L: Soldan Sağa (Left to Right)  
\*R: Sağdan Sola (Right to Left)



▶ VBY1500L



▶ VBY1500R



Model Model	Ürün Adı Description	adet/saat piece/hour	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim / Gross Weight mm/kg		⚡ W	€
VBY1500L	Konveyörlü Bulaşık Makinesi, Kurutma Tünelli Conveyor Dishwasher, with Drying Tunnel	1500	2010x800x1900	280	2060x850x2050	325	47.852	10.850
VBY1500R	Konveyörlü Bulaşık Makinesi, Kurutma Tünelli Conveyor Dishwasher, with Drying Tunnel	1500	2010x800x1900	280	2060x850x2050	325	47.852	10.850

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm <sup>2</sup>	Su Girişi Water Inlet Inch	Su Basıncı Water Pressure Bar
VBY1500L	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x16	R 3/4	2-4
VBY1500R	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x16	R 3/4	2-4

\*L: Sol girişli (Left inlet)  
\*R: Sağ girişli (Right inlet)



\*Opsiyonel Köşe Kurutma  
\*Optional Corner Dryer

€	1.450
---	-------

### Genel Özellikler / General Specifications

- ▶ Paslanmaz çelik gövde
- Paslanmaz çelik yıkama ve durulama kolları
- HACCP standartlarına uygun durulama sistemi
- Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
- Taşma emniyet sistemi
- Kullanımı kolay kontrol paneli
- 2-hızlı konveyör (1.hız 768 tabak /48 sepet, 2.hız 1536 tabak/96 sepet)

- ▶ Stainless steel body
- Stainless steel washing and rinsing arms
- Rinsing system in accordance with HACCP standards
- Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
- Water overflow safety
- User-friendly control panel
- 2-speed conveyor (1st speed 768 dishes / 48 baskets; 2nd speed: 1536 dishes /96 baskets)



\*L: Soldan Sağa (Left to Right)  
\*R: Sağdan Sola (Right to Left)



▶ VBY2000L

▶ VBY2000R



Model Model	Ürün Adı Description	 adet/saat piece/hour	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim / Gross Weight mm/kg		 w	€
VBY2000L	Konveyörlü Bulaşık Makinesi, Kurutma Tüneli Conveyor Dishwasher, with Drying Tunnel	2000	2620X800X1900	330	2670X850X2050	375	48.572	12.100
VBY2000R	Konveyörlü Bulaşık Makinesi, Kurutma Tüneli Conveyor Dishwasher, with Drying Tunnel	2000	2620X800X1900	330	2670X850X2050	375	48.572	12.100

\*L: Sol girişli (Left inlet)  
\*R: Sağ girişli (Right inlet)

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm <sup>2</sup>	Su Girişi Water Inlet Inch	Su Basıncı Water Pressure Bar
VBY2000L	380-400V 3N AC 50 HZ	5x16	R 3/4	2-4
VBY2000R	380-400V 3N AC 50 HZ	5x16	R 3/4	2-4



\*Opsiyonel Köşe Kurutma  
\*Optional Corner Dryer

€ 1.450

## Genel Özellikler / General Specifications

- ▶ Paslanmaz çelik gövde
- Paslanmaz çelik yıkama ve durulama kolları
- HACCP standartlarına uygun durulama sistemi
- Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
- Taşma emniyet sistemi
- Kullanımı kolay kontrol paneli
- 2-hızlı konveyör (1.hız 1088 tabak/68 sepet, 2.hız 2176 tabak/136 sepet)

- ▶ Stainless steel body
- Stainless steel washing and rinsing arms
- Rinsing system in accordance with HACCP standards
- Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
- Water overflow safety
- User-friendly control panel
- 2-speed conveyor (1st speed 1088 dishes/ 68 baskets; 2nd speed: 2176 dishes/136 baskets)



▶ VBY3600L

▶ VBY3600R



Model Model	Ürün Adı Description	adet/saat piece/hour	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim / Gross Weight mm/kg		⚡ w	€
VBY3600L	Konveyörlü Bulaşık Makinesi, Kurutma Tünelli Conveyor Dishwasher, with Drying Tunnel	3600	3250x800x1900	470	3300x850x2050	520	51.572	16.200
VBY3600R	Konveyörlü Bulaşık Makinesi, Kurutma Tünelli Conveyor Dishwasher, with Drying Tunnel	3600	3250x800x1900	470	3300x850x2050	520	51.572	16.200

\*L: Sol girişli (Left inlet)  
\*R: Sağ girişli (Right inlet)

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm <sup>2</sup>	Su Girişi Water Inlet Inch	Su Basıncı Water Pressure Bar
VBY3600L	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x16	R 1"	2-4
VBY3600R	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x16	R 1"	2-4

## Genel Özellikler / General Specifications

- ▶ Paslanmaz çelik gövde
- Paslanmaz çelik yıkama ve durulama kolları
- HACCP standartlarına uygun durulama sistemi
- Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
- Taşma emniyet sistemi
- Kapakların açılması durumunda çalışmayı durduran emniyet sistemi
- Kullanımı kolay kontrol paneli
- 3-hızlı konveyör (1.hız: 3680 tabak /230 sepet, 2.hız: 3024 tabak/189 sepet, 3.hız: 2000 tabak/125sepet )
- Boylar ve kurutma emniyet termostatları
- Yıkama ve durulama su sıcaklığını gösteren dijital termostatlar
- Çift durulama sistemi ve dahili durulama pompası
- Durulama tankı suyunu otomatik tahliye etme sistemi
- Otomatik start sistemi (bulaşıklar makineye girince çalışma başlar)
- Modüler yapı (ön yıkama, yıkama, durulama ve kurutma)

- ▶ Stainless steel body
- Stainless steel washing and rinsing arms
- Rinsing system in accordance with HACCP standards
- Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
- Water overflow safety
- Safety switch stops operating in case the doors are opened
- User-friendly control panel
- 3-speed conveyor (1st speed: 3680 dishes / 230 baskets, 2nd speed: 3024 dishes / 189 baskets, 3rd speed: 2000 dishes / 125 baskets)
- Safety thermostat for boiler and drying
- Digital thermostats showing washing and rinsing water temperature
- Dual rinse system and integrated rinsing pump
- Automatic drainage system of rinsing tank water
- Automatic start system (running starts when the dishes enter the machine)
- Modular structure (prewash, wash, rinse)





▶ VBY-FT3600L



▶ VBY-FT3600R

\*L: Soldan Sağa (Left to Right)  
\*R: Sağdan Sola (Right to Left)



Model Model	Ürün Adı Description	 adet/saat piece/hour	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim / Gross Weight mm/kg		 w	€
VBY-FT3000L	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Flight Type Dishwashers	3000	2800X860X1956	605	2850X910X2100	665	42.720	18.975
VBY-FT3000R	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Flight Type Dishwashers	3000	2800X860X1956	605	2850X910X2100	665	42.720	18.975
VBY-FT3600L	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Flight Type Dishwashers	3600	3400X860X1956	695	3450X910X2100	765	43.500	21.860
VBY-FT3600R	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Flight Type Dishwashers	3600	3400X860X1956	695	3450X910X2100	765	43.500	21.860
VBY-FT4500L	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Flight Type Dishwashers	4500	3700X860X1956	740	3750X910X2100	820	44.500	28.600
VBY-FT4500R	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Flight Type Dishwashers	4500	3700X860X1956	740	3750X910X2100	820	44.500	28.600
VBY-FT5200L	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Flight Type Dishwashers	5200	4000X860X1956	785	4050X910X2100	885	58.500	34.700
VBY-FT5200R	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Flight Type Dishwashers	5200	4000X860X1956	785	4050X910X2100	885	58.500	34.700
VBY-FT6000L	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Flight Type Dishwashers	6000	4300X860X1956	880	4350X910X2100	1.000	59.500	37.100
VBY-FT6000R	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Flight Type Dishwashers	6000	4300X860X1956	880	4350X910X2100	1.000	59.500	37.100

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm <sup>2</sup>	Su Girişi Water Inlet Inch	Su Basıncı Water Pressure Bar
VBY-FT3000L	380-400V 3N AC 50 HZ	5x25	R 1"	2-4
VBY-FT3000R	380-400V 3N AC 50 HZ	5x25	R 1"	2-4
VBY-FT3600L	380-400V 3N AC 50 HZ	5x25	R 1"	2-4
VBY-FT3600R	380-400V 3N AC 50 HZ	5x25	R 1"	2-4
VBY-FT4500L	380-400V 3N AC 50 HZ	5x25	R 1"	2-4
VBY-FT4500R	380-400V 3N AC 50 HZ	5x25	R 1"	2-4
VBY-FT5200L	380-400V 3N AC 50 HZ	5x25	R 1"	2-4
VBY-FT5200R	380-400V 3N AC 50 HZ	5x25	R 1"	2-4
VBY-FT6000L	380-400V 3N AC 50 HZ	5x25	R 1"	2-4
VBY-FT6000R	380-400V 3N AC 50 HZ	5x25	R 1"	2-4

\*L: Sol girişli (Left inlet)  
\*R: Sağ girişli (Right inlet)

# Bulaşıkhaneye-Dishwashers

## Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi

### Flight Type Dishwashers



#### Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik gövde
- Paslanmaz çelik yıkama ve durulama kolları
- HACCP standartlarına uygun durulama sistemi
- Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
- Taşma emniyet sistemi
- Kapakların açılması durumunda çalışmayı durduran emniyet sistemi
- Kullanımı kolay kontrol paneli
- 3-hızlı konveyör (1.hız: 3600 tabak, 2.hız: 4000 tabak, 3.hız: 4400 tabak)
- Boyeler ve kurutma emniyet termostatları
- Yıkama ve durulama su sıcaklığını gösteren dijital termostatlar
- Çift durulama sistemi ve dahili durulama pompası
- Durulama tankı suyunu otomatik tahliye etme sistemi
- Otomatik durulama sistemi (bulaşık yüklemesi olmasında devreye giren durulama sistemi)
- Modüler yapı (ön yıkama, yıkama ve çift durulama)

- Stainless steel body
- Stainless steel washing and rinsing arms
- Rinsing system in accordance with HACCP standards
- Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
- Water overflow safety
- Safety switch stops operating in case the doors are opened
- User-friendly control panel
- 3-speed conveyor (1st speed: 3600 dishes, 2nd speed: 4000 dishes, 3rd speed: 4400 dishes)
- Safety thermostat for boiler and drying
- Digital thermostats showing washing and rinsing water temperature
- Dual rinse system and integrated rinsing pump
- Automatic drainage system of rinsing tank water
- Automatic start system (running starts when the dishes enter the machine)
- Modular structure (prewash, wash, rinse)



Model Model	Ürün Adı Description	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim / Gross Weight mm/kg		⚡ w	€
VBY-FTK17NL	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Çıkış Ünitesi Normal Kurutmalı Flight Type Dishwashers Outlet Unit, Normal Drying	1700X860X2127	205	1750X910X2270	245	13.300	10.175
VBY-FTK17NR	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Çıkış Ünitesi Normal Kurutmalı Flight Type Dishwashers Outlet Unit, Normal Drying	1700X860X2127	205	1750X910X2270	245	13.300	10.175
VBY-FTK20NL	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Çıkış Ünitesi Normal Kurutmalı Flight Type Dishwashers Outlet Unit, Normal Drying	2000X860X2127	240	2050X910X2270	290	13.300	11.000
VBY-FTK20NR	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Çıkış Ünitesi Normal Kurutmalı Flight Type Dishwashers Outlet Unit, Normal Drying	2000X860X2127	240	2050X910X2270	290	13.300	11.000
VBY-FTK20KL	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Çıkış Ünitesi Kuvvetli Kurutmalı Flight Type Dishwashers Outlet Unit, Strong Drying	2000X860X2127	240	2050X910X2270	290	19.500	11.550
VBY-FTK20KR	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Çıkış Ünitesi Kuvvetli Kurutmalı Flight Type Dishwashers Outlet Unit, Strong Drying	2000X860X2127	240	2050X910X2270	290	19.500	11.550
VBY-FTK25KL	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Çıkış Ünitesi Kuvvetli Kurutmalı Flight Type Dishwashers Outlet Unit, Strong Drying	2500X860X2127	290	2550X910X2270	350	19.500	12.100
VBY-FTK25KR	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Çıkış Ünitesi Kuvvetli Kurutmalı Flight Type Dishwashers Outlet Unit, Strong Drying	2500X860X2127	290	2550X910X2270	350	19.500	12.100



Bulaşık Sıyırma Tezgahı  
Dish Sorting Table



VCT-BS-146

Model Model	Ürün Adı Description	mm	€
VCT-BS-106	Bulaşık Sıyırma Tezgahı Dish Sorting Table	1000x600x850	512
VCT-BS-126		1200x600x850	547
VCT-BS-146		1400x600x850	619
VCT-BS-166		1600x600x850	658
VCT-BS-196		1900x600x850	716
VCT-BS-107		1000x700x850	538
VCT-BS-127		1200x700x850	576
VCT-BS-147		1400x700x850	653
VCT-BS-167		1600x700x850	695
VCT-BS-197		1900x700x850	758

Bulaşık Alma Tezgahı  
Dish Sorting Table With Basket Shelf



VCT-BA-168

Model Model	Ürün Adı Description	mm	€
VCT-BA-128	Bulaşık Alma Tezgahı Dish Sorting Table with Basket Shelf	1200x800x850/1350	1.209
VCT-BA-148		1400x800x850/1350	1.336
VCT-BA-168		1600x800x850/1350	1.419
VCT-BA-188		1800x800x850/1350	1.500
VCT-BA-208		2000x800x850/1350	1.584

Bulaşık Makinesi Giriş Tezgahı  
Loading Table



VCT-BG-167

Model Model	Ürün Adı Description	mm	€
VCT-BG-87	Bulaşık Makinesi Giriş Tezgahı Loading Table	800x750x850	615
VCT-BG-107		1000x750x850	650
VCT-BG-127		1200x750x850	683
VCT-BG-147		1400x750x850	766
VCT-BG-167		1600x750x850	805
VCT-BG-197		1900x750x850	863

Bulaşık Makinesi Çıkış Tezgahı  
Unloading Table



VCT-BC-147



Model Model	Ürün Adı Description		€
VCT-BC-87	Bulaşık Makinesi Çıkış Tezgahı Unloading Table	800x750x850	486
VCT-BC-107		1000x750x850	525
VCT-BC-127		1200x750x850	563
VCT-BC-147		1400x750x850	617
VCT-BC-167		1600x750x850	655
VCT-BC-197		1900x750x850	713

Konveyörlü Bulaşık Yıkama Makinesi Giriş-Çıkış Tezgahı  
Dishwasher Loading- Unloading Conveyor




VCT-KB-125



VCT-KB-1010




Model Model	Ürün Adı Description		€
VCT-KB-115	Konveyörlü Giriş-Çıkış Tezgahı Loading-Unloading Conveyor	1000x535x850	1.095
VCT-KB-125		1200x535x850	1.168
VCT-KB-145		1400x535x850	1.292
VCT-KB-165		1600x535x850	1.374
VCT-KB-1010	Köşe Konveyör Tezgahı Corner Conveyor Table	1000x1000x850	1.692

Kazan Yıkama Tezgahı  
Pot Wash Sink



VCT-KY-148



Model Model	Ürün Adı Description		€
VCT-KY-77	Kazan Yıkama Tezgahı Pot Wash Sink	700x700x650	798
VCT-KY-88		800x800x650	875
VCT-KY-108		1000x800x650	961
VCT-KY-128		1200x800x650	1.048
VCT-KY-148		1400x800x650	1.135
VCT-KY-168		1600x800x650	1.222
VCT-KY-198		1900x800x650	1.469

## Sprey Ünitesi Spray Unit



Model Model	Ürün Adı Description	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		€
VTS-01	Sprey Ünitesi Tezgaha Monte Spray Unit Table Mounted	150x440x1200	3	280
VTS-01A	Sprey Ünitesi Tezgaha Monte, Bataryalı Spray Unit Table Mounted, with Battery	150x440x1200	4	291
VDS-01	Sprey Ünitesi Duvara Monte Spray Unit Wall Mounted	190x420x1200	4,5	286
VDS-01A	Sprey Ünitesi Duvara Monte, Bataryalı Spray Unit Wall Mounted, with Battery	190x420x1200	5,5	299

**Genel Özellikler**

VTS-01 modelinde eviye tipi batarya, VDS-02 modelinde duvar tipi batarya kullanılmıştır.  
Paslanmaz çelik gövde.  
Sıcak ve soğuk su girişlidir.  
Ön yıkama duşunun su basıncı şebeke basıncına bağlıdır.  
Su ve deterjan tasarrufu sağlar.  
Spiral Yay, hortumun kırılmasını ve bükülmesini önler.  
Elcik kendi etrafında 360° dönebilir kapasitesine sahiptir.

**General Specifications**

On VTS-01 model used sink type battery, VDS-02 model used wall type battery.  
Stainless steel body.  
Hot and cold water inlet.  
Spray pressure bound up with mains water pressure.  
Saves your water and detergent.  
Spiral avoids the bending of hose.  
Pullers is capable to rotate around 360°.

## Sprey Ünitesi Spray Unit

Model Model	Ürün Adı Description	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		€
VMS-01	Makaralı Sprey Ünitesi-10 m Spray Unit Roller-10 m	120x490x450	13,5	1.272
VMS-02	Makaralı Sprey Ünitesi-12 m Spray Unit Roller-12 m	80x350x350	15	1.329
VMS-03	Makaralı Sprey Ünitesi-15 m Spray Unit Roller-15 m	120x490x450	17,5	1.457



▶ VMS-02



▶ VMS-01

▶ VMS-03

**Genel Özellikler**

10 mm kalınlıkta, kauçuk hortum.  
10 bar çalışma basıncı.  
G ½" tesisata direkt bağlantı.  
Duvara monte edilebilen 180°C dönebilir paslanmaz sacdan üretilmiş gövde.  
Ayarlanabilir hortum çıkışı özelliği  
Polyemit yataklı makara göbeği.  
2 kademeli kilitlenebilir özelliği.  
%100 paslanmaz gövde ile hijyen standartlarına uygunluk.  
Özel gıda standartlarına uygun hortum.

**General Specifications**

10 mm diametr Hose reel  
Operation pressure is 10 bars.  
G ½" hose for installation.  
180 degree rotatable and wall mountable housing.  
Adjustable hose output feature.  
Roller kernel with polyamid cradle.  
2-degree locking property.  
Conformable to hygienic standards with a body made of 100 % stainless steel  
6 meter long reel hose meeting food standards.  
Optional hot water hose.  
Optional painted body.

# Bulaşıkhanes-Dishwashers

## Çöp Öğütme Makinesi

### Waste Grinder



▶ VWG-01



Model Model	Ürün Adı Description	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	⚡ w	€	
VWG-01	Çöp Öğütme Makinesi Waste Grinder	Ø250x400	5.5	520	1.503

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm <sup>2</sup>
VWG-01	220-230V 1N AC 50 Hz	3x1,5

## Bulaşık Makinesi Basketi

### Dishwashing Basket



▶ BB-50



▶ TB-50



▶ KB-50

Model Model	Ürün Adı Description	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	€	
TB-50	Tabak Basketi Plate Basket	500x500x110	8	24
KB-50	Kaşık Çatal Basketi Cutlery Basket	500x500x110	9	24
BB-50	Bardak Basketi Glass Basket	500x500x110	10	24

## Dozajlama Pompaları

### Dosing Pumps

Model Model	Ürün Adı Description	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	€	
VDP-01	Deterjan Pompası Detergent Pump	120x150x150	2	100
VDP-02	Parlatıcı Pompası Rinse Aid Pump	120x150x150	2	100



▶ VDP-01



▶ VDP-02

**Bulaşıkhanne / Dishwasher**

Model	Ürün Açıklaması / Description	a	b	h	Toplam Güç Total Power W	Kapasite Capacity	kg	€
VBY500CD	Tezgah Altı Bulaşık Makinesi Dijital Kontrollü, Drenaj Pompalı Undercounter Dishwasher Digital Control , With Drainage Pump	600	645	830	5.200	540	75	1.880
VBY500CD-P	Tezgah Altı Bulaşık Makinesi Dijital Kontrollü, Drenaj, Deterjan, Parlatıcı Pompalı / Undercounter Dishwasher Digital Control , With Drainage, Detergent, Rinse Aid Pump	600	645	830	5.200	540	75	2.070
VBY1000D	Giyotin Tip Bulaşık Makinesi Dijital Kontrollü Hood Type Dishwasher Digital Control	695	810	1456	9.730	1080	101.5	2.550
VBY1000D-P	Giyotin Tip Bulaşık Makinesi Dijital Kontrollü Deterjan, Parlatıcı Pompalı Hood Type Dishwasher Digital Control With Detergent, Rinse Aid Pump	695	810	1456	9.730	1080	101.5	2.740
VBY500C	Tezgah Altı Bulaşık Makinesi Manuel Kontrollü, Drenaj Pompalı Undercounter Dishwasher Manuel Control, With Drainage Pump	595	670	820	5.200	540	75	1.780
VBY500C-P	Tezgah Altı Bulaşık Makinesi Manuel Kontrollü, Drenaj, Deterjan, Parlatıcı Pompalı /Undercounter Dishwasher Manuel Control, With Drainage, Detergent, Rinse Aid Pump	595	670	820	5.200	540	75	1.970
VBY1000	Giyotin Tip Bulaşık Makinesi Manuel Kontrollü Hood Type Dishwasher Manuel Control	695	810	1456	9.730	1080	101.5	2.450
VBY1000-P	Giyotin Tip Bulaşık Makinesi Manuel Kontrollü Deterjan, Parlatıcı Pompalı / Hood Type Dishwasher Manuel Control With Detergent, Rinse Aid Pump	695	810	1456	9.730	1080	101.5	2.640
VGY400	Tezgah Altı Bardak Yıkama Makinesi, Drenaj ve Parlatıcı Pompalı Undercounter Glasswasher With Drainage Pump and Rinse Aid Dispenser	470	560	710	3.200	1000	57	1.660
VGY400-P	Tezgah Altı Bardak Yıkama Makinesi, Drenaj, Deterjan ve Parlatıcı Pompalı /Undercounter Glasswasher With Drainage, Detergent and Rinse Aid Dispenser	470	560	710	3.200	1000	57	1.760
VBY1500L	Konveyörlü Bulaşık Makinesi, Kurutma Tüneli Conveyor Dishwashing Machine, with Drying Tunnel	2010	800	1900	47.852	1500	325	10.850
VBY1500R	Konveyörlü Bulaşık Makinesi, Kurutma Tüneli Conveyor Dishwashing Machine, with Drying Tunnel	2010	800	1900	47.852	1500	325	10.850
VBY2000L	Konveyörlü Bulaşık Makinesi, Kurutma Tüneli Conveyor Dishwashing Machine, with Drying Tunnel	2620	800	1900	48.572	2000	375	12.100
VBY2000R	Konveyörlü Bulaşık Makinesi, Kurutma Tüneli Conveyor Dishwashing Machine, with Drying Tunnel	2620	800	1900	48.572	2000	375	12.100
VBY3600L	Konveyörlü Bulaşık Makinesi, Kurutma Tüneli Conveyor Dishwashing Machine, with Drying Tunnel	3250	800	1900	51.572	3600	520	16.200
VBY3600R	Konveyörlü Bulaşık Makinesi, Kurutma Tüneli Conveyor Dishwashing Machine, with Drying Tunnel	3250	800	1900	51.572	3600	520	16.200
VBY-FT3000L	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi / Flight Type Dishwashers	2800	860	1956	42.720	3000	665	18.975
VBY-FT3000R	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi / Flight Type Dishwashers	2800	860	1956	42.720	3000	665	18.975
VBY-FT3600L	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Flight Type Dishwashers	3400	860	1956	43.500	3600	765	21.860
VBY-FT3600R	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Flight Type Dishwashers	3400	860	1956	43.500	3600	765	21.860
VBY-FT4500L	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Flight Type Dishwashers	3700	860	1956	44.500	4500	820	28.600
VBY-FT4500R	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Flight Type Dishwashers	3700	860	1956	44.500	4500	820	28.600
VBY-FT5200L	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Flight Type Dishwashers	4000	860	1956	58.500	5200	885	34.700
VBY-FT5200R	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Flight Type Dishwashers	4000	860	1956	58.500	5200	885	34.700
VBY-FT6000L	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Flight Type Dishwashers	4300	860	1956	59.500	6000	1.000	37.100
VBY-FT6000R	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Flight Type Dishwashers	4300	860	1956	59.500	6000	1.000	37.100
VBY-FTK17NL	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Çıkış Ünitesi Normal Kurutmalı Flight Type Dishwashers Outlet Unit, Normal Drying	1700	860	2127	13.300	-	245	10.175
VBY-FTK17NR	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Çıkış Ünitesi Normal Kurutmalı Flight Type Dishwashers Outlet Unit, Normal Drying	1700	860	2127	13.300	-	245	10.175

Bulaşıkhaneye / Dishwasher

Model	Ürün Açıklaması / Description	a	b	h	Toplam Güç Total Power W	Kapasite Capacity	kg	€
VBY-FTK20NL	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Çıkış Ünitesi Normal Kurutmalı Flight Type Dishwashers Outlet Unit, Normal Drying	2000	860	2127	13.300	-	290	11.000
VBY-FTK20NR	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Çıkış Ünitesi Normal Kurutmalı Flight Type Dishwashers Outlet Unit, Normal Drying	2000	860	2127	13.300	-	290	11.000
VBY-FTK20KL	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Çıkış Ünitesi Kuvvetli Kurutmalı Flight Type Dishwashers Outlet Unit, Strong Drying	2000	860	2127	19.500	-	290	11.550
VBY-FTK20KR	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Çıkış Ünitesi Kuvvetli Kurutmalı Flight Type Dishwashers Outlet Unit, Strong Drying	2000	860	2127	19.500	-	290	11.550
VBY-FTK25KL	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Çıkış Ünitesi Kuvvetli Kurutmalı Flight Type Dishwashers Outlet Unit, Strong Drying	2500	860	2127	19.500	-	350	12.100
VBY-FTK25KR	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Çıkış Ünitesi Kuvvetli Kurutmalı Flight Type Dishwashers Outlet Unit, Strong Drying	2500	860	2127	19.500	-	350	12.100
VCT-BS-106	Bulaşık Sıyırma Tezgahı / Dish Sorting Table	1000	600	850	-	-	-	512
VCT-BS-126	Bulaşık Sıyırma Tezgahı / Dish Sorting Table	1200	600	850	-	-	-	547
VCT-BS-146	Bulaşık Sıyırma Tezgahı / Dish Sorting Table	1400	600	850	-	-	-	619
VCT-BS-166	Bulaşık Sıyırma Tezgahı / Dish Sorting Table	1600	600	850	-	-	-	658
VCT-BS-196	Bulaşık Sıyırma Tezgahı / Dish Sorting Table	1900	600	850	-	-	-	716
VCT-BS-107	Bulaşık Sıyırma Tezgahı / Dish Sorting Table	1000	700	850	-	-	-	538
VCT-BS-127	Bulaşık Sıyırma Tezgahı / Dish Sorting Table	1200	700	850	-	-	-	576
VCT-BS-147	Bulaşık Sıyırma Tezgahı / Dish Sorting Table	1400	700	850	-	-	-	653
VCT-BS-167	Bulaşık Sıyırma Tezgahı / Dish Sorting Table	1600	700	850	-	-	-	695
VCT-BS-197	Bulaşık Sıyırma Tezgahı / Dish Sorting Table	1900	700	850	-	-	-	758
VCT-BA-128	Bulaşık Alma Tezgahı Dish Sorting Table With Basket Shelf	1200	800	850/1350	-	-	-	1.209
VCT-BA-148	Bulaşık Alma Tezgahı Dish Sorting Table With Basket Shelf	1400	800	850/1350	-	-	-	1.336
VCT-BA-168	Bulaşık Alma Tezgahı Dish Sorting Table With Basket Shelf	1600	800	850/1350	-	-	-	1.419
VCT-BA-188	Bulaşık Alma Tezgahı Dish Sorting Table With Basket Shelf	1800	800	850/1350	-	-	-	1.500
VCT-BA-208	Bulaşık Alma Tezgahı Dish Sorting Table With Basket Shelf	2000	800	850/1350	-	-	-	1.584
VCT-BG-87	Bulaşık Makinesi Giriş Tezgahı / Loading Table	800	750	850	-	-	-	615
VCT-BG-107	Bulaşık Makinesi Giriş Tezgahı / Loading Table	1000	750	850	-	-	-	650
VCT-BG-127	Bulaşık Makinesi Giriş Tezgahı / Loading Table	1200	750	850	-	-	-	683
VCT-BG-147	Bulaşık Makinesi Giriş Tezgahı / Loading Table	1400	750	850	-	-	-	766
VCT-BG-167	Bulaşık Makinesi Giriş Tezgahı / Loading Table	1600	750	850	-	-	-	805
VCT-BG-197	Bulaşık Makinesi Giriş Tezgahı / Loading Table	1600	750	850	-	-	-	863
VCT-BC-87	Bulaşık Makinesi Çıkış Tezgahı Unloading Table	800	750	850	-	-	-	486
VCT-BC-107	Bulaşık Makinesi Çıkış Tezgahı Unloading Table	1000	750	850	-	-	-	525
VCT-BC-127	Bulaşık Makinesi Çıkış Tezgahı Unloading Table	1200	750	850	-	-	-	563
VCT-BC-147	Bulaşık Makinesi Çıkış Tezgahı Unloading Table	1400	750	850	-	-	-	617
VCT-BC-167	Bulaşık Makinesi Çıkış Tezgahı Unloading Table	1600	750	850	-	-	-	655

**Bulaşıkhanne / Dishwasher**

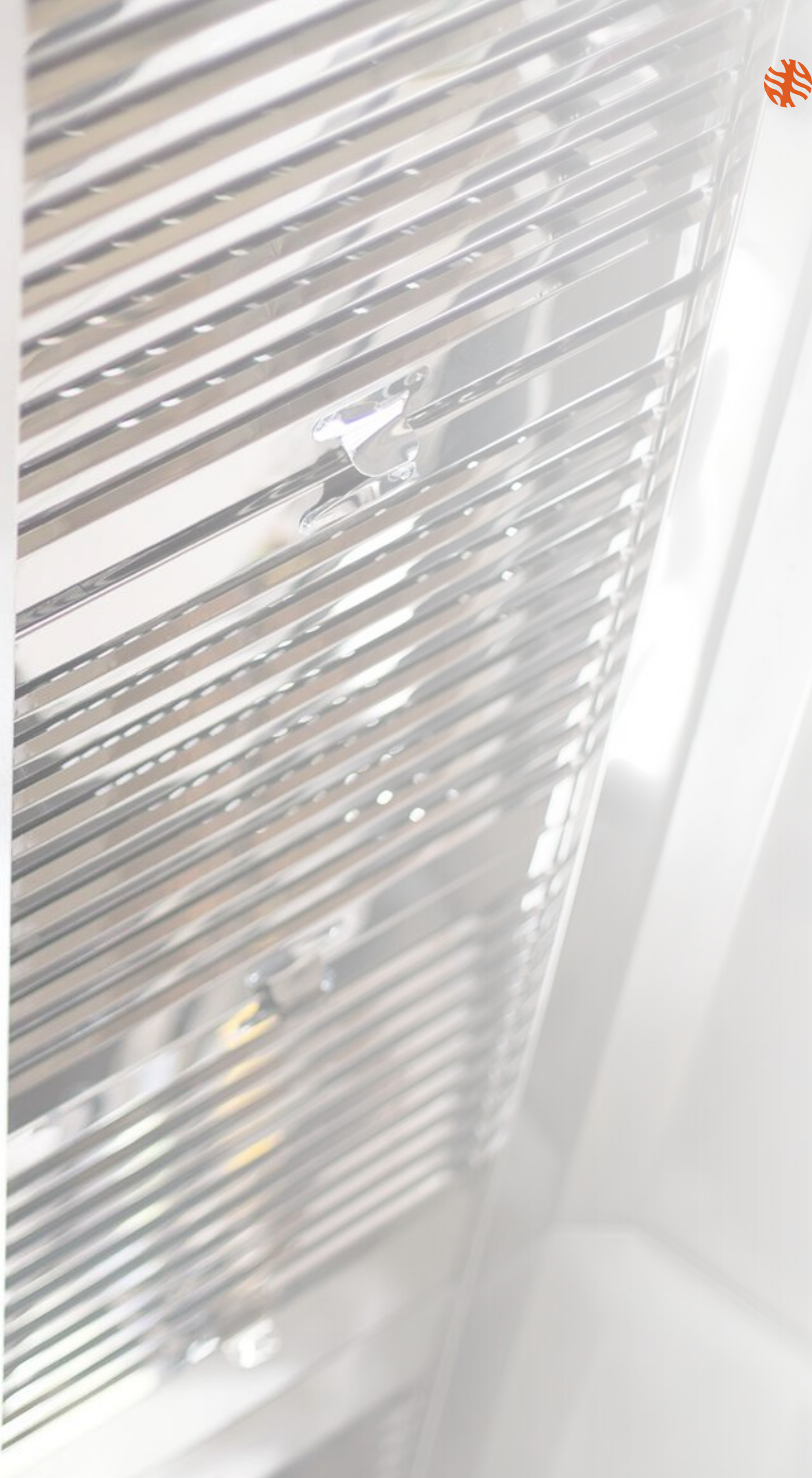
Model	Ürün Açıklaması / Description	a	b	h	Toplam Güç Total Power W	Kapasite Capacity	kg	€
VCT-BC-197	Bulaşık Makinesi Çıkış Tezgahı Unloading Table	1900	750	850	-	-	-	713
VCT-KB-115	Konveyörlü Giriş-Çıkış Tezgahı Loading-Unloading Conveyor	1000	535	850	-	-	-	1.095
VCT-KB-125	Konveyörlü Giriş-Çıkış Tezgahı Loading-Unloading Conveyor	1200	535	850	-	-	-	1.168
VCT-KB-145	Konveyörlü Giriş-Çıkış Tezgahı Loading-Unloading Conveyor	1400	535	850	-	-	-	1.292
VCT-KB-165	Konveyörlü Giriş-Çıkış Tezgahı Loading-Unloading Conveyor	1600	535	850	-	-	-	1.374
VCT-KB-1010	Konveyörlü Giriş-Çıkış Tezgahı Loading-Unloading Conveyor	1000	1000	850	-	-	-	1.692
VCT-KY-77	Kazan Yıkama Tezgahı / Pot Wash Sink	700	700	650	-	-	-	798
VCT-KY-88	Kazan Yıkama Tezgahı / Pot Wash Sink	800	800	650	-	-	-	875
VCT-KY-108	Kazan Yıkama Tezgahı / Pot Wash Sink	1000	800	650	-	-	-	961
VCT-KY-128	Kazan Yıkama Tezgahı / Pot Wash Sink	1200	800	650	-	-	-	1.048
VCT-KY-148	Kazan Yıkama Tezgahı / Pot Wash Sink	1400	800	650	-	-	-	1.135
VCT-KY-168	Kazan Yıkama Tezgahı / Pot Wash Sink	1600	800	650	-	-	-	1.222
VCT-KY-198	Kazan Yıkama Tezgahı / Pot Wash Sink	1900	800	650	-	-	-	1.469
VTS-01	Sprey Ünitesi Tezgaha Monte Spray Unit Table Mounted	150	440	1200	-	-	3	280
VTS-01A	Sprey Ünitesi Tezgaha Monte, Bataryalı Spray Unit Table Mounted, with Battery	150	440	1200	-	-	4	291
VDS-01	Sprey Ünitesi Duvara Monte, Bataryalı Spray Unit Wall Mounted, with Battery	190	420	1200	-	-	4.5	286
VDS-01A	Sprey Ünitesi Duvara Monte Spray Unit Wall Mounted	190	420	1200	-	-	5.5	299
VMS-01	Makaralı Sprey Ünitesi-10 m Spray Unit Roller-10 m	120	490	450	-	-	13.5	1.272
VMS-02	Makaralı Sprey Ünitesi-12 m Spray Unit Roller-12 m	80	350	350	-	-	15	1.329
VMS-03	Makaralı Sprey Ünitesi-15 m Spray Unit Roller-15 m	120	490	450	-	-	17.5	1.457
VWG-01	Çöp Öğütme Makinesi Waste Grinder	250	400	-	520	-	5.5	1.503
TB-50	Tabak Basketi Plate Basket	500	500	110	-	-	8	24
KB-50	Kaşık Çatal Basketi Cutlery Basket	500	500	110	-	-	9	24
BB-50	Bardak Basketi Glass Basket	500	500	110	-	-	10	24
VDP-01	Deterjan Pompası Detergent Pump	120	150	150	-	-	2	100
VDP-02	Parlatıcı Pompası Rinsing Pump	120	150	150	-	-	2	100

## Notlar-Notes

A series of horizontal dotted lines for writing notes, spanning the width of the page.







UGL®

NÖTR EKİPMANLAR/NEUTRAL EQUIPMENTS

Yandan Çıkışlı Kenardan Sifonlu Yer Izgaraları V Serisi  
Floor Drains V Type



Tip Type	Derinlik Depth	Sifon Siphon mm	Çıkış Out mm	(A) Boy Length mm	(B) En Width mm	€
V1 V2	SIĞ TIP / SHALLOW TYPE DERİN TIP / DEEP TYPE	Ø120x80 (C) Ø120x120 (C)	Ø50 VEYA Ø70 PVC BORU/PIPE	300	200	110
				500	200	138
				750	200	178
				950	200	206
				1200	200	262
				1400	200	272
				1650	200	311
				1850	200	340
				2100	200	380
				2300	200	406
2550	200	464				
2750	200	502				
V3 V4	SIĞ TIP / SHALLOW TYPE DERİN TIP / DEEP TYPE	Ø200x80 (C) Ø200x120 (C)	Ø50 VEYA Ø70 PVC BORU/PIPE	300	300	132
				500	300	172
				750	300	220
				950	300	261
				1200	300	317
				1400	300	350
				1650	300	416
				1850	300	450
				2100	300	508
				2300	300	541
2550	300	613				
2750	300	661				
V3 V4	SIĞ TIP / SHALLOW TYPE DERİN TIP / DEEP TYPE	Ø200x80 (C) Ø200x120 (C)	Ø70 VEYA Ø100 PVC BORU/PIPE	300	400	150
				500	400	202
				750	400	265
				950	400	317
				1200	400	379
				1400	400	434
				1650	400	492
				1850	400	556
				2100	400	613
				2300	400	670
2550	400	775				
2750	400	832				

## Nötr Ekipmanlar-Neutral Equipments

Yer Izgaraları  
Floor Drains



Yandan Çıkışlı Ortadan Sifonlu Yer Izgaraları M Serisi  
Floor Drains M Type



Tip Type	Derinlik Depth	Sifon Siphon mm	Çıkış Out mm	(A) Boy Length mm	(B) En Width mm	€
M1 M2	SIĞ TIP / SHALLOW TYPE DERİN TIP / DEEP TYPE	Ø120x80 (C) Ø120x120 (C)	Ø50 VEYA Ø70 PVC BORU/PIPE	300	200	115
				500	200	144
				750	200	182
				950	200	211
				1200	200	257
				1400	200	277
				1650	200	317
				1850	200	345
				2100	200	385
				2300	200	411
				2550	200	469
2750	200	507				
M3 M4	SIĞ TIP / SHALLOW TYPE DERİN TIP / DEEP TYPE	Ø200x80 (C) Ø200x120 (C)	Ø50 VEYA Ø70 PVC BORU/PIPE	300	300	138
				500	300	177
				750	300	224
				950	300	266
				1200	300	322
				1400	300	356
				1650	300	421
				1850	300	455
				2100	300	513
				2300	300	547
				2550	300	618
2750	300	666				
M3 M4	SIĞ TIP / SHALLOW TYPE DERİN TIP / DEEP TYPE	Ø200x80 (C) Ø200x120 (C)	Ø70 VEYA Ø100 PVC BORU/PIPE	300	400	155
				500	400	207
				750	400	271
				950	400	322
				1200	400	379
				1400	400	439
				1650	400	497
				1850	400	561
				2100	400	618
				2300	400	675
				2550	400	780
2750	400	838				

Alttan Çıkışlı Kenardan Sifonlu Yer Izgaraları L Serisi  
Floor Drains L Type



Tip Type	Derinlik Depth	Sifon Siphon mm	Çıkış Out mm	(A) Boy Length mm	(B) En Width mm	€
L1 L2	SIĞ TİP / SHALLOW TYPE DERİN TİP / DEEP TYPE	Ø120x80 (C) Ø120x120 (C)	Ø50 VEYA Ø70 PVC BORU/PIPE	300	200	110
				500	200	138
				750	200	177
				950	200	205
				1200	200	252
				1400	200	272
				1650	200	312
				1850	200	340
				2100	200	380
				2300	200	406
				2550	200	464
				2750	200	502
L3 L4	SIĞ TİP / SHALLOW TYPE DERİN TİP / DEEP TYPE	Ø200x80 (C) Ø200x120 (C)	Ø50 VEYA Ø70 PVC BORU/PIPE	300	300	132
				500	300	172
				750	300	219
				950	300	261
				1200	300	317
				1400	300	350
				1650	300	416
				1850	300	450
				2100	300	503
				2300	300	542
				2550	300	613
				2750	300	661
L3 L4	SIĞ TİP / SHALLOW TYPE DERİN TİP / DEEP TYPE	Ø200x80 (C) Ø200x120 (C)	Ø70 VEYA Ø100 PVC BORU/PIPE	300	400	150
				500	400	201
				750	400	265
				950	400	317
				1200	400	379
				1400	400	433
				1650	400	492
				1850	400	556
				2100	400	613
				2300	400	670
				2550	400	775
				2750	400	832

Alttan Çıkışlı Ortadan Sifonlu Yer Izgaraları S Serisi  
Floor Drains S Type

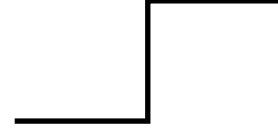


Tip Type	Derinlik Depth	Sifon Siphon mm	Çıkış Out mm	(A) Boy Length mm	(B) En Width mm	€
S1 S2	SIĞ TİP / SHALLOW TYPE DERİN TİP / DEEP TYPE	Ø120x80 (C) Ø120x120 (C)	Ø50 VEYA Ø70 PVC BORU/PIPE	300	200	115
				500	200	144
				750	200	182
				950	200	211
				1200	200	257
				1400	200	277
				1650	200	317
				1850	200	345
				2100	200	385
				2300	200	411
				2550	200	469
				2750	200	507
S3 S4	SIĞ TİP / SHALLOW TYPE DERİN TİP / DEEP TYPE	Ø200x80 (C) Ø200x120 (C)	Ø50 VEYA Ø70 PVC BORU/PIPE	300	300	137
				500	300	177
				750	300	224
				950	300	266
				1200	300	322
				1400	300	356
				1650	300	421
				1850	300	455
				2100	300	513
				2300	300	547
				2550	300	618
				2750	300	666
S3 S4	SIĞ TİP / SHALLOW TYPE DERİN TİP / DEEP TYPE	Ø200x80 (C) Ø200x120 (C)	Ø70 VEYA Ø100 PVC BORU/PIPE	300	400	155
				500	400	207
				750	400	271
				950	400	322
				1200	400	379
				1400	400	439
				1650	400	498
				1850	400	561
				2100	400	618
				2300	400	675
				2550	400	780
				2750	400	838

Üst Izgara  
Top Grid



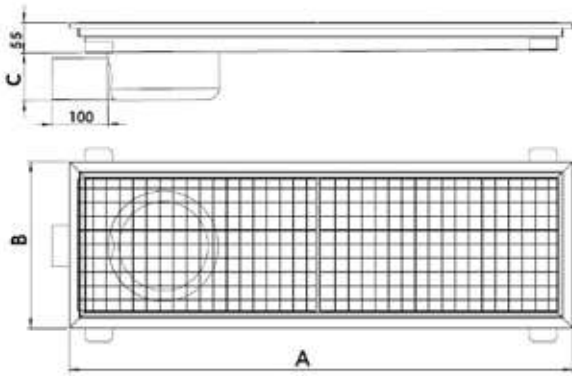
Alt Çerçeve  
Grid Frame



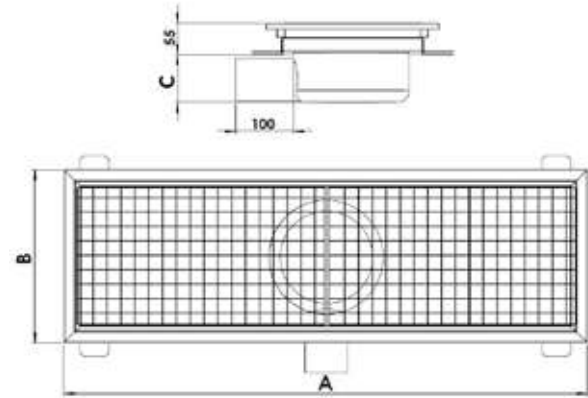
Model Model	Ürün Adı Description	€
OZEL	Üst Izgara / Grids	550/m <sup>2</sup>

Model Model	Ürün Adı Description	€
OZEL	Alt Çerçeve / Grids Support	37/mtul

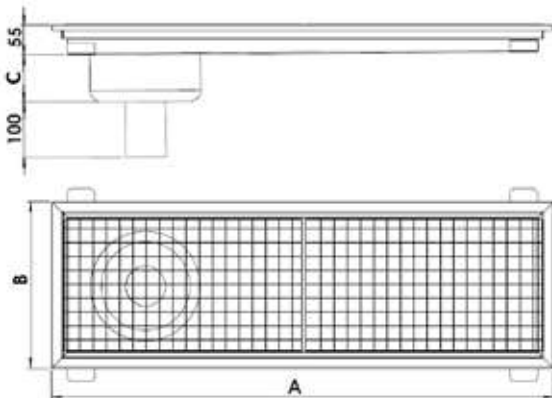
## Yer Izgaraları Teknik Ölçüler Floor Drains Technical Dimensions



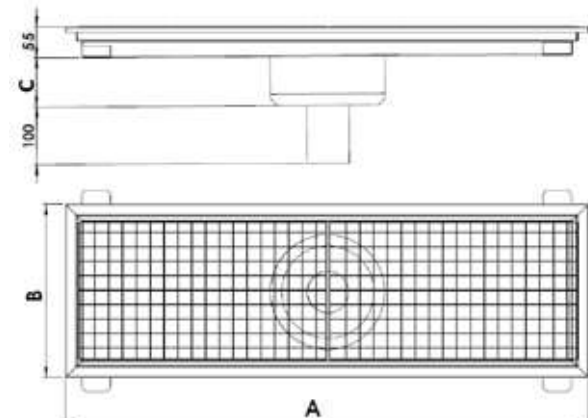
V Tip/Type



M Tip/Type



L Tip/Type



S Tip/Type









**Depolama ve İstifleme Ekipmanları**  
Storage and Stacking Equipments






➤ VRDD-15236

**304**

1,0 mm  
thickness


İstif Rafı - Demonte 4 Katlı, Düz Tablalı  
Dismounted 4-Tier Flat Shelving Unit



Model Model	Ürün Adı Description		€		
VRDD-7636	İstif Rafı - Demonte 4 Katlı, Düz Tablalı	760x360x1600	458		
VRDD-9136		910x360x1600	502		
VRDD-10736		1070x360x1600	551		
VRDD-12236		1220x360x1600	595		
VRDD-13736		1370x360x1600	639		
VRDD-15236		1520x360x1600	769		
VRDD-18336		1830x360x1600	920		
VRDD-7646		Dismounted 4-Tier Flat Shelving Unit	760x460x1600	498	
VRDD-9146			910x460x1600	551	
VRDD-10746			1070x460x1600	605	
VRDD-12246			1220x460x1600	658	
VRDD-13746			1370x460x1600	708	
VRDD-15246			1520x460x1600	843	
VRDD-18346			1830x460x1600	1.018	
VRDD-7653			Dismounted 4-Tier Flat Shelving Unit	760x530x1600	527
VRDD-9153				910x530x1600	585
VRDD-10753	1070x530x1600			644	
VRDD-12253	1220x530x1600			702	
VRDD-13753	1370x530x1600			757	
VRDD-15253	1520x530x1600			922	
VRDD-18353	1830x530x1600			1.112	
VRDD-7661	Dismounted 4-Tier Flat Shelving Unit			760x610x1600	561
VRDD-9161				910x610x1600	624
VRDD-10761		1070x610x1600		688	
VRDD-12261		1220x610x1600		751	
VRDD-13761		1370x610x1600		815	
VRDD-15261		1520x610x1600		981	
VRDD-18361		1830x610x1600		1.188	

İstif Rafı - Demonte 4 Katlı, Düz Tablalı Light  
Dismounted 4-Tier Flat Shelving Unit-Light



Model Model	Ürün Adı Description		€
VRDD-7636-L	İstif Rafı - Demonte 4 Katlı, Düz Tablalı, Light	760x360x1600	415
VRDD-9136-L		910x360x1600	452
VRDD-10736-L		1070x360x1600	492
VRDD-12236-L		1220x360x1600	529
VRDD-13736-L		1370x360x1600	569
VRDD-15236-L		1520x360x1600	672
VRDD-18336-L		1830x360x1600	803
VRDD-7646-L	İstif Rafı - Demonte 4 Katlı, Düz Tablalı, Light	760x460x1600	451
VRDD-9146-L		910x460x1600	493
VRDD-10746-L		1070x460x1600	539
VRDD-12246-L		1220x460x1600	585
VRDD-13746-L		1370x460x1600	626
VRDD-15246-L		1520x460x1600	735
VRDD-18346-L		1830x460x1600	884
VRDD-7653-L	Dismounted 4-Tier Flat Shelving Unit-Light	760x530x1600	473
VRDD-9153-L		910x530x1600	523
VRDD-10753-L		1070x530x1600	574
VRDD-12253-L		1220x530x1600	621
VRDD-13753-L		1370x530x1600	671
VRDD-15253-L		1520x530x1600	805
VRDD-18353-L		1830x530x1600	969
VRDD-7661-L	Dismounted 4-Tier Flat Shelving Unit-Light	760x610x1600	503
VRDD-9161-L		910x610x1600	554
VRDD-10761-L		1070x610x1600	611
VRDD-12261-L		1220x610x1600	662
VRDD-13761-L		1370x610x1600	714
VRDD-15261-L		1520x610x1600	857
VRDD-18361-L		1830x610x1600	1.034

**304**

0,8 mm  
thickness



➤ VRDD-15236-L




> VRDP-15236

304


1,0 mm  
thickness

İstif Rafı - Demonte 4 Katlı, Delikli  
Dismounted 4-Tier Perforated Shelving Unit



Model Model	Ürün Adı Description		€	
VRDP-7636	İstif Rafı - Demonte 4 Katlı, Delikli	760x360x1600	478	
VRDP-9136		910x360x1600	525	
VRDP-10736		1070x360x1600	575	
VRDP-12236		1220x360x1600	622	
VRDP-13736		1370x360x1600	668	
VRDP-15236		1520x360x1600	800	
VRDP-18336		1830x360x1600	957	
VRDP-7646		Dismounted 4-Tier Perforated Shelving Unit	760x460x1600	520
VRDP-9146			910x460x1600	575
VRDP-10746			1070x460x1600	632
VRDP-12246			1220x460x1600	688
VRDP-13746			1370x460x1600	740
VRDP-15246			1520x460x1600	877
VRDP-18346			1830x460x1600	1.060
VRDP-7653	760x530x1600		550	
VRDP-9153	910x530x1600		611	
VRDP-10753	1070x530x1600		673	
VRDP-12253	1220x530x1600		734	
VRDP-13753	1370x530x1600		791	
VRDP-15253	1520x530x1600		963	
VRDP-18353	1830x530x1600		1.160	
VRDP-7661	760x610x1600	586		
VRDP-9161	910x610x1600	652		
VRDP-10761	1070x610x1600	719		
VRDP-12261	1220x610x1600	785		
VRDP-13761	1370x610x1600	851		
VRDP-15261	1520x610x1600	1.025		
VRDP-18361	1830x610x1600	1.242		

İstif Rafı - Demonte 4 Katlı, Delikli, Light  
Dismounted 4-Tier Perforated Shelving Unit- Light

Model Model	Ürün Adı Description		€		
VRDP-7636-L	İstif Rafı -Demonte 4 Katlı, Delikli, Light	760x360x1600	436		
VRDP-9136-L		910x360x1600	474		
VRDP-10736-L		1070x360x1600	517		
VRDP-12236-L		1220x360x1600	556		
VRDP-13736-L		1370x360x1600	598		
VRDP-15236-L		1520x360x1600	703		
VRDP-18336-L		1830x360x1600	840		
VRDP-7646-L		Dismounted 4-Tier Perforated Shelving Unit-Light	760x460x1600	473	
VRDP-9146-L			910x460x1600	517	
VRDP-10746-L			1070x460x1600	566	
VRDP-12246-L			1220x460x1600	614	
VRDP-13746-L			1370x460x1600	658	
VRDP-15246-L			1520x460x1600	772	
VRDP-18346-L			1830x460x1600	924	
VRDP-7653-L			Dismounted 4-Tier Perforated Shelving Unit-Light	760x530x1600	496
VRDP-9153-L				910x530x1600	549
VRDP-10753-L	1070x530x1600			603	
VRDP-12253-L	1220x530x1600			652	
VRDP-13753-L	1370x530x1600			705	
VRDP-15253-L	1520x530x1600			846	
VRDP-18353-L	1830x530x1600			1.018	
VRDP-7661-L	Dismounted 4-Tier Perforated Shelving Unit-Light			760x610x1600	528
VRDP-9161-L				910x610x1600	582
VRDP-10761-L		1070x610x1600		641	
VRDP-12261-L		1220x610x1600		696	
VRDP-13761-L		1370x610x1600		750	
VRDP-15261-L		1520x610x1600		900	
VRDP-18361-L		1830x610x1600		1.086	



**304**

0,8 mm  
thickness



➤ VRDP-18336-L




➤ VRDD-18336-ECO

**430**

1 mm  
thickness

İstif Rafı - Demonte 4 Katlı, Düz Tablalı Eko  
Dismounted 4-Tier Flat Shelving Unit- Eco



Model Model	Ürün Adı Description		€		
VRDD-7636-ECO	İstif Rafı - Demonte 4 Katlı, Düz Tablalı, Eko	760x360x1600	402		
VRDD-9136-ECO		910x360x1600	436		
VRDD-10736-ECO		1070x360x1600	474		
VRDD-12236-ECO		1220x360x1600	508		
VRDD-13736-ECO		1370x360x1600	541		
VRDD-15236-ECO		1520x360x1600	631		
VRDD-18336-ECO		1830x360x1600	752		
VRDD-7646-ECO		Dismounted 4-Tier Flat Shelving Unit- Eco	760x460x1600	435	
VRDD-9146-ECO			910x460x1600	474	
VRDD-10746-ECO			1070x460x1600	514	
VRDD-12246-ECO			1220x460x1600	553	
VRDD-13746-ECO			1370x460x1600	592	
VRDD-15246-ECO			1520x460x1600	692	
VRDD-18346-ECO			1830x460x1600	826	
VRDD-7653-ECO			Dismounted 4-Tier Flat Shelving Unit- Eco	760x530x1600	453
VRDD-9153-ECO				910x530x1600	497
VRDD-10753-ECO	1070x530x1600			546	
VRDD-12253-ECO	1220x530x1600			590	
VRDD-13753-ECO	1370x530x1600			631	
VRDD-15253-ECO	1520x530x1600			757	
VRDD-18353-ECO	1830x530x1600			902	
VRDD-7661-ECO	Dismounted 4-Tier Flat Shelving Unit- Eco			760x610x1600	480
VRDD-9161-ECO				910x610x1600	530
VRDD-10761-ECO		1070x610x1600		580	
VRDD-12261-ECO		1220x610x1600		625	
VRDD-13761-ECO		1370x610x1600		675	
VRDD-15261-ECO		1520x610x1600		803	
VRDD-18361-ECO		1830x610x1600		960	

## Nötr Ekipmanlar-Neutral Equipments


Depolama ve İstifleme Ekipmanları  
Storage and Stacking Equipments



### İstif Rafı - Demonte 4 Katlı, Düz Tablalı Eko Light Dismounted 4-Tier Flat Shelving Unit- Eco Light



➤ VRDD-18346-ECOL

Model Model	Ürün Adı Description		€
VRDD-7636-ECOL	İstif Rafı -Demonte 4 Katlı, Düz Tablalı, Eko Light	760x360x1600	374
VRDD-9136-ECOL		910x360x1600	403
VRDD-10736-ECOL		1070x360x1600	434
VRDD-12236-ECOL		1220x360x1600	463
VRDD-13736-ECOL		1370x360x1600	493
VRDD-15236-ECOL		1520x360x1600	567
VRDD-18336-ECOL		1830x360x1600	671
VRDD-7646-ECOL		760x460x1600	399
VRDD-9146-ECOL		910x460x1600	434
VRDD-10746-ECOL		1070x460x1600	470
VRDD-12246-ECOL		1220x460x1600	505
VRDD-13746-ECOL		1370x460x1600	540
VRDD-15246-ECOL		1520x460x1600	619
VRDD-18346-ECOL		1830x460x1600	733
VRDD-7653-ECOL	Dismounted 4-Tier Flat Shelving Unit- Eco Light	760x530x1600	417
VRDD-9153-ECOL		910x530x1600	457
VRDD-10753-ECOL		1070x530x1600	494
VRDD-12253-ECOL		1220x530x1600	530
VRDD-13753-ECOL		1370x530x1600	570
VRDD-15253-ECOL		1520x530x1600	677
VRDD-18353-ECOL		1830x530x1600	805
VRDD-7661-ECOL		760x610x1600	440
VRDD-9161-ECOL		910x610x1600	482
VRDD-10761-ECOL		1070x610x1600	524
VRDD-12261-ECOL		1220x610x1600	565
VRDD-13761-ECOL		1370x610x1600	606
VRDD-15261-ECOL		1520x610x1600	714
VRDD-18361-ECOL		1830x610x1600	854



430

0,8 mm  
thickness





> VRDP-18346-ECO

430


1 mm  
thickness

İstif Rafı - Demonte 4 Katlı, Delikli, Eko  
Dismounted 4-Tier Perforated Shelving Unit- Eco



Model Model	Ürün Adı Description	mm	€
VRDP-7636-ECO	İstif Rafı - Demonte 4 Katlı, Delikli, Eko	760x360x1600	423
VRDP-9136-ECO		910x360x1600	459
VRDP-10736-ECO		1070x360x1600	500
VRDP-12236-ECO		1220x360x1600	535
VRDP-13736-ECO		1370x360x1600	571
VRDP-15236-ECO		1520x360x1600	663
VRDP-18336-ECO		1830x360x1600	788
VRDP-7646-ECO		Dismounted 4-Tier Perforated Shelving Unit- Eco	760x460x1600
VRDP-9146-ECO	910x460x1600		500
VRDP-10746-ECO	1070x460x1600		542
VRDP-12246-ECO	1220x460x1600		584
VRDP-13746-ECO	1370x460x1600		625
VRDP-15246-ECO	1520x460x1600		727
VRDP-18346-ECO	1830x460x1600		868
VRDP-7653-ECO			760x530x1600
VRDP-9153-ECO		910x530x1600	525
VRDP-10753-ECO		1070x530x1600	576
VRDP-12253-ECO		1220x530x1600	623
VRDP-13753-ECO		1370x530x1600	666
VRDP-15253-ECO		1520x530x1600	800
VRDP-18353-ECO		1830x530x1600	953
VRDP-7661-ECO			760x610x1600
VRDP-9161-ECO	910x610x1600		559
VRDP-10761-ECO	1070x610x1600		612
VRDP-12261-ECO	1220x610x1600		660
VRDP-13761-ECO	1370x610x1600		713
VRDP-15261-ECO	1520x610x1600		848
VRDP-18361-ECO	1830x610x1600		1.016

İstif Rafı - Demonte 4 Katlı, Delikli, Eko Light  
Dismounted 4-Tier Perforated Shelving Unit- Eco Light

Model Model	Ürün Adı Description		€
VRDP-7636-ECOL	İstif Rafı - Demonte 4 Katlı, Delikli, Eko Light  Dismounted 4-Tier Perforated Shelving Unit- Eco Light	760x360x1600	395
VRDP-9136-ECOL		910x360x1600	427
VRDP-10736-ECOL		1070x360x1600	459
VRDP-12236-ECOL		1220x360x1600	491
VRDP-13736-ECOL		1370x360x1600	523
VRDP-15236-ECOL		1520x360x1600	599
VRDP-18336-ECOL		1830x360x1600	708
VRDP-7646-ECOL		760x460x1600	422
VRDP-9146-ECOL		910x460x1600	460
VRDP-10746-ECOL		1070x460x1600	498
VRDP-12246-ECOL		1220x460x1600	535
VRDP-13746-ECOL		1370x460x1600	573
VRDP-15246-ECOL		1520x460x1600	655
VRDP-18346-ECOL		1830x460x1600	776
VRDP-7653-ECOL		760x530x1600	441
VRDP-9153-ECOL		910x530x1600	484
VRDP-10753-ECOL		1070x530x1600	524
VRDP-12253-ECOL		1220x530x1600	563
VRDP-13753-ECOL	1370x530x1600	606	
VRDP-15253-ECOL	1520x530x1600	720	
VRDP-18353-ECOL	1830x530x1600	857	
VRDP-7661-ECOL	760x610x1600	466	
VRDP-9161-ECOL	910x610x1600	510	
VRDP-10761-ECOL	1070x610x1600	556	
VRDP-12261-ECOL	1220x610x1600	600	
VRDP-13761-ECOL	1370x610x1600	644	
VRDP-15261-ECOL	1520x610x1600	760	
VRDP-18361-ECOL	1830x610x1600	910	

**430**0,8 mm  
thickness

➤ VRDP-18336-ECOL


İstif Rafı - 4 Düz Tablalı  
Shelving Unit- 4 Flat Tier




VR-18050-4

304



Model Model	Ürün Adı Description		€
VR-9040-4	İstif Rafı - 4 Düz Tablalı Shelving Unit- 4 Flat Tier	900x400x1600	793
VR-10040-4		1000x400x1600	821
VR-12040-4		1200x400x1600	875
VR-14040-4		1400x400x1600	971
VR-16040-4		1600x400x1600	1.119
VR-18040-4		1800x400x1600	1.184
VR-19040-4		1900x400x1600	1.217
VR-9050-4		900x500x1600	856
VR-10050-4		1000x500x1600	888
VR-12050-4		1200x500x1600	953
VR-14050-4		1400x500x1600	1.069
VR-16050-4		1600x500x1600	1.245
VR-18050-4		1800x500x1600	1.322
VR-19050-4		1900x500x1600	1.361
VR-9060-4		900x600x1600	919
VR-10060-4		1000x600x1600	956
VR-12060-4		1200x600x1600	1.031
VR-14060-4		1400x600x1600	1.168
VR-16060-4		1600x600x1600	1.371
VR-18060-4	1800x600x1600	1.461	
VR-19060-4	1900x600x1600	1.505	
VR-9070-4	900x700x1600	982	
VR-10070-4	1000x700x1600	1.024	
VR-12070-4	1200x700x1600	1.109	
VR-14070-4	1400x700x1600	1.266	
VR-16070-4	1600x700x1600	1.498	
VR-18070-4	1800x700x1600	1.599	
VR-19070-4	1900x700x1600	1.649	
VR-9080-4	900x800x1600	1.045	
VR-10080-4	1000x800x1600	1.092	
VR-12080-4	1200x800x1600	1.187	
VR-14080-4	1400x800x1600	1.365	
VR-16080-4	1600x800x1600	1.624	
VR-18080-4	1800x800x1600	1.737	
VR-19080-4	1900x800x1600	1.794	

İstif Rafı - 4 Perfore Tablalı  
 Shelving Unit- 4 Perforated Tier

Model Model	Ürün Adı Description		€
VRP-9040-4	İstif Rafı - 4 Perfore Tablalı  Shelving Unit- 4 Perforated Tier	900x400x1600	823
VRP-10040-4		1000x400x1600	850
VRP-12040-4		1200x400x1600	904
VRP-14040-4		1400x400x1600	1.000
VRP-16040-4		1600x400x1600	1.148
VRP-18040-4		1800x400x1600	1.213
VRP-19040-4		1900x400x1600	1.246
VRP-9050-4		900x500x1600	886
VRP-10050-4		1000x500x1600	918
VRP-12050-4		1200x500x1600	982
VRP-14050-4		1400x500x1600	1.098
VRP-16050-4		1600x500x1600	1.275
VRP-18050-4		1800x500x1600	1.352
VRP-19050-4		1900x500x1600	1.390
VRP-9060-4		900x600x1600	948
VRP-10060-4		1000x600x1600	986
VRP-12060-4		1200x600x1600	1.060
VRP-14060-4		1400x600x1600	1.197
VRP-16060-4		1600x600x1600	1.401
VRP-18060-4		1800x600x1600	1.490
VRP-19060-4	1900x600x1600	1.534	
VRP-9070-4	900x700x1600	1.011	
VRP-10070-4	1000x700x1600	1.053	
VRP-12070-4	1200x700x1600	1.138	
VRP-14070-4	1400x700x1600	1.296	
VRP-16070-4	1600x700x1600	1.527	
VRP-18070-4	1800x700x1600	1.628	
VRP-19070-4	1900x700x1600	1.679	
VRP-9080-4	900x800x1600	1.074	
VRP-10080-4	1000x800x1600	1.121	
VRP-12080-4	1200x800x1600	1.216	
VRP-14080-4	1400x800x1600	1.394	
VRP-16080-4	1600x800x1600	1.653	
VRP-18080-4	1800x800x1600	1.766	
VRP-19080-4	1900x800x1600	1.823	

304



▶ VRP-18050-4

İstif Rafı - Demonte Tel Tablalı, 4 Katlı  
Dismounted 4- Tier Wire Shelving Unit



▶ VRT-15246-4

304



Model Model	Ürün Adı Description	mm	€
VRT-7636-4	İstif Rafı - Demonte Tel Tablalı, 4 Katlı  Dismounted 4-Tier Wire Shelving Unit	760x360x1800	541
VRT-9136-4		910x360x1800	578
VRT-10736-4		1070x360x1800	625
VRT-12236-4		1220x360x1800	673
VRT-13736-4		1370x360x1800	709
VRT-15236-4		1520x360x1800	736
VRT-18336-4		1830x360x1800	846
VRT-7646-4		760x460x1800	599
VRT-9146-4		910x460x1800	651
VRT-10746-4		1070x460x1800	709
VRT-12246-4		1220x460x1800	762
VRT-13746-4		1370x460x1800	809
VRT-15246-4		1520x460x1800	867
VRT-18346-4		1830x460x1800	972
VRT-7653-4		760x530x1800	620
VRT-9153-4		910x530x1800	673
VRT-10753-4		1070x530x1800	736
VRT-12253-4		1220x530x1800	799
VRT-13753-4		1370x530x1800	851
VRT-15253-4		1520x530x1800	956
VRT-18353-4	1830x530x1800	1.083	
VRT-7661-4	760x610x1800	657	
VRT-9161-4	910x610x1800	709	
VRT-10761-4	1070x610x1800	778	
VRT-12261-4	1220x610x1800	846	
VRT-13761-4	1370x610x1800	899	
VRT-15261-4	1520x610x1800	1.040	
VRT-18361-4	1830x610x1800	1.177	

İstif Rafı - Demonte Tel Tablalı, 4 Katlı  
Dismounted 4- Tier Wire Shelving Unit



▶ VRT-15246-4

201



Model Model	Ürün Adı Description	mm	€
VRT-7636-4	İstif Rafı - Demonte Tel Tablalı, 4 Katlı  Dismounted 4-Tier Wire Shelving Unit	760x360x1600	394
VRT-9136-4		910x360x1600	415
VRT-10736-4		1070x360x1600	446
VRT-12236-4		1220x360x1600	473
VRT-13736-4		1370x360x1600	504
VRT-15236-4		1520x360x1600	530
VRT-18336-4		1830x360x1600	583
VRT-7646-4		760x460x1600	431
VRT-9146-4		910x460x1600	462
VRT-10746-4		1070x460x1600	499
VRT-12246-4		1220x460x1600	530
VRT-13746-4		1370x460x1600	562
VRT-15246-4		1520x460x1600	604
VRT-18346-4		1830x460x1600	662
VRT-7653-4		760x530x1600	446
VRT-9153-4		910x530x1600	478
VRT-10753-4		1070x530x1600	515
VRT-12253-4		1220x530x1600	557
VRT-13753-4		1370x530x1600	588
VRT-15253-4		1520x530x1600	651
VRT-18353-4	1830x530x1600	751	
VRT-7661-4	760x610x1600	462	
VRT-9161-4	910x610x1600	504	
VRT-10761-4	1070x610x1600	541	
VRT-12261-4	1220x610x1600	583	
VRT-13761-4	1370x610x1600	615	
VRT-15261-4	1520x610x1600	704	
VRT-18361-4	1830x610x1600	757	

Bone - Galoş - Maske Ünitesi  
Bonnet - Overshoe - Mask Unit



▶ VBG-60

▶ VBC-60

304

Model Model	Ürün Adı Description	mm	€
VBG-60	Bone - Galoş - Maske Ünitesi Bonnet- Overshoe- Mask Unit	600x150x300	228
VBC-60	Bone - Galoş - Maske Çöp Ünitesi Bonnet- Overshoe- Mask Bin Unit	600x150x400	171

Duvar Dolabı  
Wall Mounted Cabinet



▶ VDD-KL-14040

304



Model Model	Ürün Adı Description	mm	€
VDD-KL-9540	Duvar Dolabı Wall Cupboard Cabinet	950x400x600	602
VDD-KL-12040		1200x400x600	774
VDD-KL-14040		1400x400x600	854
VDD-KL-16040		1600x400x600	934
VDD-KL-19040		1900x400x600	1.055

Duvar Dolabı - Kapaksız  
Open Wall Mounted Cabinet



▶ VDD-KS-14040

304



Model Model	Ürün Adı Description	mm	€
VDD-KS-9540	Duvar Dolabı Kapaksız Open Wall Mounted Cabinet	950x400x600	487
VDD-KS-12040		1200x400x600	622
VDD-KS-14040		1400x400x600	686
VDD-KS-16040		1600x400x600	749
VDD-KS-19040		1900x400x600	844

Duvar Rafı  
Wall Shelf



▶ VDR-16030

304



Model Model	Ürün Adı Description	mm	€
VDR-8030	Duvar Rafı Wall Shelf	800x300x40	146
VDR-10030		1000x300x40	156
VDR-12030		1200x300x40	166
VDR-14030		1400x300x40	176
VDR-16030		1600x300x40	187
VDR-18030		1800x300x40	197
VDR-19030		1900x300x40	202

Kepçe Askı Borusu  
Ladle Hanging Unit



▶ VAB-100

304



Model Model	Ürün Adı Description	mm	€
VAB-60	Kepçe Askı Borusu Ladle Hanging Unit	600	120
VAB-80		800	122
VAB-100		1000	125
VAB-120		1200	128
VAB-140		1400	131
VAB-160		1600	134
VAB-180		1800	140
VAB-200		2000	143

## Nötr Ekipmanlar-Neutral Equipments

Depolama ve İstifleme Ekipmanları  
Storage and Stacking Equipments



### Malzeme Dolabı Utility Material Cupboard

Model Model	Ürün Adı Description	mm	€
VMD-9060	Malzeme Dolabı Utility Material Cupboard	900x600x1600	1.529
VMD-12060		1200x600x1600	1.923

304



VMD-12060

### Ekmek Dolabı Bread Cabinet

Model Model	Ürün Adı Description	mm	€
VED-9060	Ekmek Dolabı Bread Cabinet	900x600x1600	1.544
VED-12060		1200x600x1600	1.937

304



VED-12060

### Kepçe Kevgir Dolabı Scoop-Colander Cupboard

Model Model	Ürün Adı Description	mm	€
VKD-9060	Kepçe Kevgir Dolabı Scoop-Colander Cupboard	900x600x1600	1.305
VKD-12060		1200x600x1600	1.505

304



VKD-12060

### Kiler Ünitesi Pantry Unit

Model Model	Ürün Adı Description	mm	€
VDKU-12060	Kiler Ünitesi Pantry Unit	1200x600x850	1.363
VDKU-19060		1900x600x850	1.541

304





VDKU-19060



Plastik Palet  
Plastic Pallet

▶ 80x120 K

Model Model	Ürün Adı Description		Kapasite Capacity Dynamic	Kapasite Capacity Static		€
80x120 K	Plastik Palet Plastic Pallet	800x1200x150	500	2000	13,5	75








**Tezgahlar**  
Worktables

**Çalışma Tezgahı**  
**Worktable**


▶ VCT-N-166

304




Model Model	Ürün Adı Description		€
VCT-N-96	Çalışma Tezgahı Worktable	900x600x850	347
VCT-N-126		1200x600x850	392
VCT-N-146		1400x600x850	464
VCT-N-166		1600x600x850	499
VCT-N-196		1900x600x850	550
VCT-N-97		900x700x850	363
VCT-N-127		1200x700x850	412
VCT-N-147		1400x700x850	490
VCT-N-167		1600x700x850	528
VCT-N-197		1900x700x850	583

**Çalışma Tezgahı Taban Rafı**  
**Worktable with Base Shelf**


▶ VCT-TR-166

304




Model Model	Ürün Adı Description		€
VCT-TR-96	Çalışma Tezgahı Taban Rafı Worktable with Base Shelf	900x600x850	449
VCT-TR-126		1200x600x850	524
VCT-TR-146		1400x600x850	616
VCT-TR-166		1600x600x850	670
VCT-TR-196		1900x600x850	750
VCT-TR-97		900x700x850	474
VCT-TR-127		1200x700x850	556
VCT-TR-147		1400x700x850	657
VCT-TR-167		1600x700x850	716
VCT-TR-197		1900x700x850	805

**Çalışma Tezgahı Taban ve Ara Rafı**  
**Worktable with Base and Middle Shelf**


▶ VCT-TA-166

304



Model Model	Ürün Adı Description		€
VCT-TA-96	Çalışma Tezgahı Taban ve Ara Rafı Worktable with Base and Middle Shelf	900x600x850	584
VCT-TA-126		1200x600x850	691
VCT-TA-146		1400x600x850	804
VCT-TA-166		1600x600x850	879
VCT-TA-196		1900x600x850	990
VCT-TA-97		900x700x850	621
VCT-TA-127		1200x700x850	739
VCT-TA-147		1400x700x850	864
VCT-TA-167		1600x700x850	946
VCT-TA-197		1900x700x850	1.070

Çalışma Tezgahı Dolaplı  
Worktable with Cupboard

Model Model	Ürün Adı Description	mm	€
VCT-D-96	Çalışma Tezgahı Dolaplı Worktable with Cupboard	900x600x850	760
VCT-D-126		1200x600x850	888
VCT-D-146		1400x600x850	1.016
VCT-D-166		1600x600x850	1.105
VCT-D-196		1900x600x850	1.239
VCT-D-97		900x700x850	800
VCT-D-127		1200x700x850	935
VCT-D-147		1400x700x850	1.072
VCT-D-167		1600x700x850	1.166
VCT-D-197		1900x700x850	1.308

304



VCT-D-166

Çalışma Tezgahı Dolaplı Ara Rafılı  
Worktable with Middle Shelf, Cupboard

Model Model	Ürün Adı Description	mm	€
VCT-DA-96	Çalışma Tezgahı Dolaplı Ara Rafılı Worktable with Middle Shelf, Cupboard	900x600x850	885
VCT-DA-126		1200x600x850	1.045
VCT-DA-146		1400x600x850	1.193
VCT-DA-166		1600x600x850	1.303
VCT-DA-196		1900x600x850	1.469
VCT-DA-97		900x700x850	937
VCT-DA-127		1200x700x850	1.108
VCT-DA-147		1400x700x850	1.268
VCT-DA-167		1600x700x850	1.386
VCT-DA-197		1900x700x850	1.563

304



VCT-DA-166

Çalışma Tezgahı Grup Çekmeceli  
Worktable with Group of Drawers

Model Model	Ürün Adı Description	mm	€
VCT-GC-126	Çalışma Tezgahı Grup Çekmeceli Worktable with Group of Drawers	1200x600x850	1.033
VCT-GC-146		1400x600x850	1.105
VCT-GC-166		1600x600x850	1.138
VCT-GC-196		1900x600x850	1.189
VCT-GC-127		1200x700x850	1.076
VCT-GC-147		1400x700x850	1.154
VCT-GC-167		1600x700x850	1.191
VCT-GC-197		1900x700x850	1.246

304



VCT-GC-166

Çalışma Tezgahı Taban Rafı Grup Çekmeceli  
Worktable with Base Shelf and Group of Drawers



VCT-TG-166

304



Model Model	Ürün Adı Description	mm	€
VCT-TG-126	Çalışma Tezgahı Taban Rafı Grup Çekmeceli  Worktable with Base Shelf and Group of Drawers	1200x600x850	1.108
VCT-TG-146		1400x600x850	1.197
VCT-TG-166		1600x600x850	1.248
VCT-TG-196		1900x600x850	1.325
VCT-TG-127		1200x700x850	1.158
VCT-TG-147		1400x700x850	1.256
VCT-TG-167		1600x700x850	1.313
VCT-TG-197		1900x700x850	1.397

Çalışma Tezgahı Taban ve Ara Rafı Grup Çekmeceli  
Worktable with Base and Middle Shelf, Group of Drawers



VCT-AG-166

304



Model Model	Ürün Adı Description	mm	€
VCT-AG-126	Çalışma Tezgahı Taban ve Ara Rafı Grup Çekmeceli  Worktable with Base and Middle Shelf, Group of Drawers	1200x600x850	1.201
VCT-AG-146		1400x600x850	1.310
VCT-AG-166		1600x600x850	1.382
VCT-AG-196		1900x600x850	1.489
VCT-AG-127		1200x700x850	1.260
VCT-AG-147		1400x700x850	1.381
VCT-AG-167		1600x700x850	1.460
VCT-AG-197		1900x700x850	1.580

Çalışma Tezgahı Dolaplı Grup Çekmeceli  
Worktable with Cupboard, Group of Drawers



VCT-DG-166

304



Model Model	Ürün Adı Description	mm	€
VCT-DG-126	Çalışma Tezgahı Dolaplı Grup Çekmeceli  Worktable with Cupboard, Group of Drawers	1200x600x850	1.390
VCT-DG-146		1400x600x850	1.519
VCT-DG-166		1600x600x850	1.607
VCT-DG-196		1900x600x850	1.738
VCT-DG-127		1200x700x850	1.451
VCT-DG-147		1400x700x850	1.586
VCT-DG-167		1600x700x850	1.679
VCT-DG-197		1900x700x850	1.818

## Nötr Ekipmanlar-Neutral Equipments

Çalışma Tezgahları  
Worktables



### Çalışma Tezgahı Dolaplı Taban ve Ara Rafı Grup Çekmeceli Worktable with Cupboard Base and Middle Shelf, Group of Drawers

Model Model	Ürün Adı Description	mm	€
VCT-DAG-126	Çalışma Tezgahı Dolaplı Taban Ve Ara Rafı Grup Çekmeceli	1200x600x850	1.488
VCT-DAG-146		1400x600x850	1.633
VCT-DAG-166		1600x600x850	1.740
VCT-DAG-196		1900x600x850	1.900
VCT-DAG-127	Worktable with Cupboard Base and Middle Shelf, Group of Drawers	1200x700x850	1.554
VCT-DAG-147		1400x700x850	1.710
VCT-DAG-167		1600x700x850	1.825
VCT-DAG-197		1900x700x850	1.998

304



VCT-DAG-166

### Grup Çekmece Ünitesi Group of Drawers Unit

Model Model	Ürün Adı Description	mm	€
VCT-G-66	Grup Çekmece Ünitesi Group Drawers Unit	610x600x850	955
VCT-G-67		610x700x850	992

304



VCT-G-67

### Çalışma Tezgahı Set Altı Undercounter Worktable

Model Model	Ürün Adı Description	mm	€
VCT-S-87	Çalışma Tezgahı Set Altı Undercounter Worktable	800x700x600	346
VCT-S-127		1200x700x600	412
VCT-S-167		1600x700x600	527
VCT-S-207		2000x700x600	601
VCT-S-247		2400x700x600	786

304



VCT-S-167




Çalışma Tezgahı Taban Rafı Set Altı  
Undercounter Worktable with Base Shelf



▶ VCT-ST-167

304



Model Model	Ürün Adı Description		€
VCT-ST-87	Çalışma Tezgahı Taban Rafı Set Altı Undercounter Worktable with Base Shelf	800x700x600	446
VCT-ST-127		1200x700x600	556
VCT-ST-167		1600x700x600	716
VCT-ST-207		2000x700x600	835
VCT-ST-247		2400x700x600	1.074


Çalışma Tezgahı Dolaplı Set Altı  
Undercounter Worktable with Cupboard



▶ VCT-SD-167

304



Model Model	Ürün Adı Description		€
VCT-SD-87	Çalışma Tezgahı Dolaplı Set Altı Undercounter Worktable with Cupboard	800x700x600	660
VCT-SD-127		1200x700x600	819
VCT-SD-167		1600x700x600	1.027
VCT-SD-207		2000x700x600	1.194
VCT-SD-247		2400x700x600	1.487


Çalışma Tezgahı Çekmeceli  
Worktable with Drawer




▶ VCT-C-166

304



Model Model	Ürün Adı Description		€
VCT-C-96	Çalışma Tezgahı Çekmeceli Worktable with Drawer	900x600x850	539
VCT-C-126		1200x600x850	597
VCT-C-146		1400x600x850	677
VCT-C-166		1600x600x850	719
VCT-C-196		1900x600x850	782
VCT-C-97		900x700x850	559
VCT-C-127		1200x700x850	620
VCT-C-147		1400x700x850	706
VCT-C-167		1600x700x850	751
VCT-C-197		1900x700x850	818

## Çalışma Tezgahı Taban Rafı Çekmeceli Worktable with Base Shelf and Drawer


Model Model	Ürün Adı Description		€
VCT-TC-96	Çalışma Tezgahı Taban Rafı Çekmeceli Worktable with Base Shelf and Drawer	900x600x850	626
VCT-TC-126		1200x600x850	711
VCT-TC-146		1400x600x850	810
VCT-TC-166		1600x600x850	871
VCT-TC-196		1900x600x850	961
VCT-TC-97		900x700x850	654
VCT-TC-127		1200x700x850	747
VCT-TC-147		1400x700x850	855
VCT-TC-167		1600x700x850	921
VCT-TC-197		1900x700x850	1.020

304



VCT-TC-166

## Çalışma Tezgahı Dolaplı Çekmeceli Worktable with Cupboard and Drawer

Model Model	Ürün Adı Description		€
VCT-DC-96	Çalışma Tezgahı Dolaplı Çekmeceli Worktable with Cupboard and Drawer	900x600x850	916
VCT-DC-126		1200x600x850	1.051
VCT-DC-146		1400x600x850	1.182
VCT-DC-166		1600x600x850	1.275
VCT-DC-196		1900x600x850	1.415
VCT-DC-97		900x700x850	960
VCT-DC-127		1200x700x850	1.101
VCT-DC-147		1400x700x850	1.241
VCT-DC-167		1600x700x850	1.340
VCT-DC-197		1900x700x850	1.488

304



VCT-DC-166


Çalışma Tezgahı Hareketli  
Mobile Worktable



VCT-H-166

304



Model Model	Ürün Adı Description		€	
VCT-H-96	Çalışma Tezgahı Hareketli	900x600x850	488	
VCT-H-126		1200x600x850	544	
VCT-H-146		1400x600x850	623	
VCT-H-166		1600x600x850	664	
VCT-H-196		1900x600x850	726	
VCT-H-97		Mobile Worktable	900x700x850	507
VCT-H-127			1200x700x850	567
VCT-H-147			1400x700x850	653
VCT-H-167			1600x700x850	697
VCT-H-197			1900x700x850	763


Çalışma Tezgahı Hareketli Taban Rafı  
Mobile Worktable with Base Shelf



VCT-HT-166

304



Model Model	Ürün Adı Description		€
VCT-HT-96	Çalışma Tezgahı Hareketli Taban Rafı	900x600x850	587
VCT-HT-126		1200x600x850	669
VCT-HT-146		1400x600x850	766
VCT-HT-166		1600x600x850	825
VCT-HT-196		1900x600x850	912
VCT-HT-97	Mobile Worktable with Base Shelf	900x700x850	616
VCT-HT-127		1200x700x850	706
VCT-HT-147		1400x700x850	812
VCT-HT-167		1600x700x850	876
VCT-HT-197		1900x700x850	972


Çalışma Tezgahı Hareketli Taban ve Ara Rafı  
Mobile Worktable with Base and Middle Shelf




VCT-HA-166

304



Model Model	Ürün Adı Description		€	
VCT-HA-96	Çalışma Tezgahı Hareketli Taban ve Ara Rafı	900x600x850	713	
VCT-HA-126		1200x600x850	829	
VCT-HA-146		1400x600x850	948	
VCT-HA-166		1600x600x850	1.028	
VCT-HA-196		1900x600x850	1.150	
VCT-HA-97		Mobile Worktable with Base and Middle Shelf	900x700x850	755
VCT-HA-127			1200x700x850	882
VCT-HA-147			1400x700x850	1.012
VCT-HA-167			1600x700x850	1.101
VCT-HA-197			1900x700x850	1.234


Çalışma Tezgahı Hareketli Dolaplı  
Mobile Worktable with Cupboard

Model Model	Ürün Adı Description		€
VCT-HD-96	Çalışma Tezgahı Hareketli Dolaplı  Mobile Worktable with Cupboard	900x600x850	859
VCT-HD-126		1200x600x850	987
VCT-HD-146		1400x600x850	1.114
VCT-HD-166		1600x600x850	1.203
VCT-HD-196		1900x600x850	1.337
VCT-HD-97		900x700x850	898
VCT-HD-127		1200x700x850	1.034
VCT-HD-147		1400x700x850	1.170
VCT-HD-167		1600x700x850	1.265
VCT-HD-197		1900x700x850	1.407

**304**

▶ VCT-HD-166


Çalışma Tezgahı Hareketli Dolaplı Ara Rafı  
Mobile Worktable with Cupboard and Middle Shelf

Model Model	Ürün Adı Description		€
VCT-HDA-96	Çalışma Tezgahı Hareketli Dolaplı Ara Rafı  Mobile Worktable with Cupboard and Middle Shelf	900x600x850	987
VCT-HDA-126		1200x600x850	1.147
VCT-HDA-146		1400x600x850	1.296
VCT-HDA-166		1600x600x850	1.406
VCT-HDA-196		1900x600x850	1.572
VCT-HDA-97		900x700x850	1.039
VCT-HDA-127		1200x700x850	1.210
VCT-HDA-147		1400x700x850	1.370
VCT-HDA-167		1600x700x850	1.489
VCT-HDA-197		1900x700x850	1.666

**304**

▶ VCT-HDA-166

Çalışma Tezgahı Hareketli Tek Çekmeceli  
Mobile Worktable with Drawer

Model Model	Ürün Adı Description		€
VCT-HC-96	Çalışma Tezgahı Hareketli Tek Çekmeceli  Mobile Worktable with Drawer	900x600x850	681
VCT-HC-126		1200x600x850	744
VCT-HC-146		1400x600x850	828
VCT-HC-166		1600x600x850	873
VCT-HC-196		1900x600x850	942
VCT-HC-97		900x700x850	706
VCT-HC-127		1200x700x850	773
VCT-HC-147		1400x700x850	863
VCT-HC-167		1600x700x850	912
VCT-HC-197		1900x700x850	985

**304**

▶ VCT-HC-166

Çalışma Tezgahı Hareketli Taban Rafı Tek Çekmeceli  
Mobile Worktable with Base Shelf and Drawer



VCT-HTC-166

304



Model Model	Ürün Adı Description	mm	€
VCT-HTC-96	Çalışma Tezgahı Hareketli Taban Rafı Tek Çekmeceli  Mobile Worktable with Base Shelf and Drawer	900x600x850	767
VCT-HTC-126		1200x600x850	854
VCT-HTC-146		1400x600x850	953
VCT-HTC-166		1600x600x850	1.015
VCT-HTC-196		1900x600x850	1.107
VCT-HTC-97		900x700x850	801
VCT-HTC-127		1200x700x850	896
VCT-HTC-147		1400x700x850	1.004
VCT-HTC-167		1600x700x850	1.071
VCT-HTC-197		1900x700x850	1.171

Çalışma Tezgahı Polietilen Tablalı  
Worktable with Polyethylene Top



VCT-P-166

304



Model Model	Ürün Adı Description	mm	€
VCT-P-96	Çalışma Tezgahı Polietilen Tablalı  Worktable with Polyethylene Top	900x600x850	566
VCT-P-126		1200x600x850	657
VCT-P-146		1400x600x850	727
VCT-P-166		1600x600x850	795
VCT-P-196		1900x600x850	878
VCT-P-97		900x700x850	612
VCT-P-127		1200x700x850	713
VCT-P-147		1400x700x850	790
VCT-P-167		1600x700x850	867
VCT-P-197		1900x700x850	962

Çalışma Tezgahı Polietilen Tablalı Taban Rafı  
Worktable with Polyethylene Top and Base Shelf



VCT-PT-166

304



Model Model	Ürün Adı Description	mm	€
VCT-PT-96	Çalışma Tezgahı Polietilen Tablalı Taban Rafı  Worktable with Polyethylene Top and Base Shelf	900x600x850	665
VCT-PT-126		1200x600x850	783
VCT-PT-146		1400x600x850	872
VCT-PT-166		1600x600x850	958
VCT-PT-196		1900x600x850	1.070
VCT-PT-97		900x700x850	719
VCT-PT-127		1200x700x850	852
VCT-PT-147		1400x700x850	951
VCT-PT-167		1600x700x850	1.049
VCT-PT-197		1900x700x850	1.175

Çalışma Tezgahı Polietilen Tablalı Taban ve Ara Rafli  
Worktable with Polyethylene Top Base and Middle Shelf

Model Model	Ürün Adı Description	mm	€
VCT-PA-96	Çalışma Tezgahı Polietilen Tablalı Taban ve Ara Rafli  Worktable with Polyethylene Top Base and Middle Shelf	900x600x850	790
VCT-PA-126		1200x600x850	942
VCT-PA-146		1400x600x850	1.052
VCT-PA-166		1600x600x850	1.160
VCT-PA-196		1900x600x850	1.305
VCT-PA-97		900x700x850	856
VCT-PA-127		1200x700x850	1.026
VCT-PA-147		1400x700x850	1.149
VCT-PA-167		1600x700x850	1.272
VCT-PA-197		1900x700x850	1.435

304



▶ VCT-PA-166

Çalışma Tezgahı Polietilen Tablalı Dolaplı  
Worktable with Polyethylene Top, Cupboard

Model Model	Ürün Adı Description	mm	€
VCT-PD-96	Çalışma Tezgahı Polietilen Tablalı Dolaplı  Worktable with Polyethylene Top with Cupboard	900x600x850	945
VCT-PD-126		1200x600x850	1.152
VCT-PD-146		1400x600x850	1.234
VCT-PD-166		1600x600x850	1.352
VCT-PD-196		1900x600x850	1.512
VCT-PD-97		900x700x850	1.009
VCT-PD-127		1200x700x850	1.190
VCT-PD-147		1400x700x850	1.322
VCT-PD-167		1600x700x850	1.452
VCT-PD-197		1900x700x850	1.627

304



▶ VCT-PD-166

Çalışma Tezgahı Polietilen Tablalı Dolaplı Ara Rafli  
Worktable with Polyethylene Top, Cupboard and Middle Shelf

Model Model	Ürün Adı Description	mm	€
VCT-PDA-96	Çalışma Tezgahı Polietilen Tablalı Dolaplı Ara Rafli  Worktable with Polyethylene Top with Cupboard and Middle Shelf	900x600x850	1.064
VCT-PDA-126		1200x600x850	1.262
VCT-PDA-146		1400x600x850	1.403
VCT-PDA-166		1600x600x850	1.541
VCT-PDA-196		1900x600x850	1.732
VCT-PDA-97		900x700x850	1.140
VCT-PDA-127		1200x700x850	1.355
VCT-PDA-147		1400x700x850	1.509
VCT-PDA-167		1600x700x850	1.662
VCT-PDA-197		1900x700x850	1.871

304



▶ VCT-PDA-166

Çalışma Tezgahı Polietilen Tablalı Grup Çekmeceli  
Worktable with Polyethylene Top, Group of Drawers



VCT-PG-166

304



Model Model	Ürün Adı Description	mm	€
VCT-PG-126	Çalışma Tezgahı Polietilen Tablalı Grup Çekmeceli	1200x600x850	1.277
VCT-PG-146		1400x600x850	1.348
VCT-PG-166		1600x600x850	1.416
VCT-PG-196		1900x600x850	1.500
VCT-PG-127	Worktable with Polyethylene Top with Group of Drawers	1200x700x850	1.352
VCT-PG-147		1400x700x850	1.430
VCT-PG-167		1600x700x850	1.507
VCT-PG-197		1900x700x850	1.602

Çalışma Tezgahı Polietilen Tablalı Taban Rafı Grup Çekmeceli  
Worktable with Polyethylene Top, Base Shelf and Group of Drawers



VCT-PTG-166

304



Model Model	Ürün Adı Description	mm	€
VCT-PTG-126	Çalışma Tezgahı Polietilen Tablalı Taban Rafı Grup Çekmeceli	1200x600x850	1.365
VCT-PTG-146		1400x600x850	1.455
VCT-PTG-166		1600x600x850	1.543
VCT-PTG-196		1900x600x850	1.656
VCT-PTG-127	Worktable with Polyethylene Top with Base Shelf and Group of Drawers	1200x700x850	1.449
VCT-PTG-147		1400x700x850	1.549
VCT-PTG-167		1600x700x850	1.648
VCT-PTG-197		1900x700x850	1.777

Çalışma Tezgahı Polietilen Tablalı Çekmeceli  
Worktable with Polyethylene Top and Drawer



VCT-PC-166

304



Model Model	Ürün Adı Description	mm	€
VCT-PC-96	Çalışma Tezgahı Polietilen Tablalı Çekmeceli	900x600x850	737
VCT-PC-126		1200x600x850	834
VCT-PC-146		1400x600x850	908
VCT-PC-166		1600x600x850	979
VCT-PC-196	Worktable with Polyethylene Top and Drawer	1900x600x850	1.069
VCT-PC-97		900x700x850	786
VCT-PC-127		1200x700x850	893
VCT-PC-147		1400x700x850	975
VCT-PC-167	1600x700x850	1.055	
VCT-PC-197	1900x700x850	1.156	

## Nötr Ekipmanlar-Neutral Equipments

Çalışma Tezgahları  
Worktables



### Çalışma Tezgahı Polietilen Tablalı Taban Rafı Çekmeceli Worktable with Polyethylene Top, Base Shelf and Drawer

Model Model	Ürün Adı Description	mm	€
VCT-PTC-96	Çalışma Tezgahı Polietilen Tablalı Taban Rafı Çekmeceli	900x600x850	836
VCT-PTC-126		1200x600x850	961
VCT-PTC-146		1400x600x850	1.053
VCT-PTC-166		1600x600x850	1.143
VCT-PTC-196		1900x600x850	1.261
VCT-PTC-97	Worktable with Polyethylene Top, Base Shelf and Drawer	900x700x850	893
VCT-PTC-127		1200x700x850	1.032
VCT-PTC-147		1400x700x850	1.135
VCT-PTC-167		1600x700x850	1.237
VCT-PTC-197		1900x700x850	1.369

304



VCT-PTC-166

### Et Kütüğü Polietilen Tablalı Polyethylene Top Meat Chopping Block

Model Model	Ürün Adı Description	mm	€
VCT-EK-66	Et Kütüğü Polietilen Tab. Polyethylene Top Meat Chopping Block	600x600x850	700
VCT-EK-77		700x700x850	850

304



VCT-EK-66



Çalışma Tezgahı Mermer Tablalı  
Worktable with Marble Top



Model Model	Ürün Adı Description	mm	€	
VCT-M-97	Çalışma Tezgahı Mermer Tablalı	900x700x850	508	
VCT-M-127		1200x700x850	572	
VCT-M-147		1400x700x850	628	
VCT-M-167		1600x700x850	684	
VCT-M-197		1900x700x850	747	
VCT-M-98		Worktable with Marble Top	900x800x850	538
VCT-M-128			1200x800x850	606
VCT-M-148			1400x800x850	666
VCT-M-168			1600x800x850	728
VCT-M-198		1900x800x850	797	

Çalışma Tezgahı Mermer Tablalı Taban Rafı  
Worktable with Marble Top and Base Shelf




Model Model	Ürün Adı Description	mm	€	
VCT-MT-97	Çalışma Tezgahı Mermer Tablalı Taban Rafı	900x700x850	652	
VCT-MT-127		1200x700x850	760	
VCT-MT-147		1400x700x850	846	
VCT-MT-167		1600x700x850	932	
VCT-MT-197		1900x700x850	1.039	
VCT-MT-98		Worktable with Marble Top and Base Shelf	900x800x850	692
VCT-MT-128			1200x800x850	810
VCT-MT-148			1400x800x850	903
VCT-MT-168			1600x800x850	998
VCT-MT-198		1900x800x850	1.115	

Çalışma Tezgahı Mermer Tablalı Taban ve Ara Rafı  
Worktable with Marble Top Base and Middle Shelf



Model Model	Ürün Adı Description	mm	€	
VCT-MA-97	Çalışma Tezgahı Mermer Tablalı Taban Ve Ara Rafı	900x700x850	808	
VCT-MA-127		1200x700x850	958	
VCT-MA-147		1400x700x850	1.073	
VCT-MA-167		1600x700x850	1.187	
VCT-MA-197		1900x700x850	1.337	
VCT-MA-98		Worktable with Marble Top Base and Middle Shelf	900x800x850	863
VCT-MA-128			1200x800x850	1.028
VCT-MA-148			1400x800x850	1.152
VCT-MA-168			1600x800x850	1.278
VCT-MA-198		1900x800x850	1.443	

Çalışma Tezgahı Mermer Tablalı Dolaplı  
Worktable with Marble Top and Cupboard


Model Model	Ürün Adı Description		€
VCT-MD-97	Çalışma Tezgahı Mermer Tablalı Dolaplı  Worktable with Marble Top and Cupboard	900x700x850	945
VCT-MD-127		1200x700x850	1.102
VCT-MD-147		1400x700x850	1.221
VCT-MD-167		1600x700x850	1.340
VCT-MD-197		1900x700x850	1.497
VCT-MD-98		900x800x850	995
VCT-MD-128		1200x800x850	1.162
VCT-MD-148		1400x800x850	1.288
VCT-MD-168		1600x800x850	1.416
VCT-MD-198		1900x800x850	1.583

304



▶ VCT-MD-167

Çalışma Tezgahı Mermer Tablalı Dolaplı Ara Rafli  
Worktable with Marble Top, Cupboard and Middle Shelf


Model Model	Ürün Adı Description		€
VCT-MDA-97	Çalışma Tezgahı Mermer Tablalı Dolaplı Ara Rafli	900x700x850	1.093
VCT-MDA-127		1200x700x850	1.289
VCT-MDA-147		1400x700x850	1.434
VCT-MDA-167		1600x700x850	1.579
VCT-MDA-197		1900x700x850	1.774
VCT-MDA-98	Worktable with Marble Top and Cupboard and Middle Shelf	900x800x850	1.157
VCT-MDA-128		1200x800x850	1.368
VCT-MDA-148		1400x800x850	1.523
VCT-MDA-168		1600x800x850	1.679
VCT-MDA-198		1900x800x850	1.890

304



▶ VCT-MDA-167

Çalışma Tezgahı Mermer Tablalı Grup Çekmeceli  
Worktable with Marble Top and Group of Drawers

Model Model	Ürün Adı Description		€
VCT-MG-127	Çalışma Tezgahı Mermer Tablalı Grup Çekmeceli	1200x700x850	1.231
VCT-MG-147		1400x700x850	1.292
VCT-MG-167		1600x700x850	1.353
VCT-MG-197		1900x700x850	1.423
VCT-MG-128	Worktable with Marble Top and Group of Drawers	1200x800x850	1.281
VCT-MG-148		1400x800x850	1.346
VCT-MG-168		1600x800x850	1.413
VCT-MG-198		1900x800x850	1.488

304



▶ VCT-MG-167


Çalışma Tezgahı Mermer Tablalı Çekmeceli  
Worktable with Marble Top and Drawer



VCT-MC-167

304



Model Model	Ürün Adı Description		€
VCT-MC-97	Çalışma Tezgahı Mermer Tablalı Çekmeceli  Worktable with Marble Top and Drawer	900x700x850	696
VCT-MC-127		1200x700x850	772
VCT-MC-147		1400x700x850	836
VCT-MC-167		1600x700x850	901
VCT-MC-197		1900x700x850	976
VCT-MC-98		900x800x850	727
VCT-MC-128		1200x800x850	808
VCT-MC-148		1400x800x850	877
VCT-MC-168		1600x800x850	947
VCT-MC-198		1900x800x850	1.028


Çalışma Tezgahı Mermer Tablalı Taban Rafı Çekmeceli  
Worktable with Marble Top Base Shelf and Drawer




VCT-MTC-167

304



Model Model	Ürün Adı Description		€
VCT-MTC-97	Çalışma Tezgahı Mermer Tablalı Taban Rafı Çekmeceli  Worktable with Marble Top Base Shelf and Drawer	900x700x850	823
VCT-MTC-127		1200x700x850	935
VCT-MTC-147		1400x700x850	1.025
VCT-MTC-167		1600x700x850	1.115
VCT-MTC-197		1900x700x850	1.228
VCT-MTC-98		900x800x850	865
VCT-MTC-128		1200x800x850	988
VCT-MTC-148		1400x800x850	1.084
VCT-MTC-168		1600x800x850	1.183
VCT-MTC-198		1900x800x850	1.306


Çalışma Tezgahı Evyeli  
Worktable with Sink

Model Model	Ürün Adı Description		€
VCT-E-66	Çalışma Tezgahı Evyeli  Worktable with Sink	600x600x850	490
VCT-E-76		700x600x850	505
VCT-E-86		800x600x850	520
VCT-E-106		1000x600x850	550
VCT-E-126		1200x600x850	580
VCT-E-146		1400x600x850	637
VCT-E-166		1600x600x850	671
VCT-E-186		1800x600x850	704
VCT-E-206		2000x600x850	738
VCT-E-67		600x700x850	562
VCT-E-77		700x700x850	579
VCT-E-87		800x700x850	595
VCT-E-107		1000x700x850	628
VCT-E-127		1200x700x850	660
VCT-E-147		1400x700x850	724
VCT-E-167		1600x700x850	760
VCT-E-187	1800x700x850	798	
VCT-E-207	2000x700x850	834	

**304**

▶ VCT-E-166

Çalışma Tezgahı Çift Evyeli  
Worktable with Double Sink

Model Model	Ürün Adı Description		€
VCT-EC-126	Çalışma Tezgahı Çift Evyeli  Worktable with Double Sink	1200x600x850	743
VCT-EC-146		1400x600x850	800
VCT-EC-166		1600x600x850	834
VCT-EC-186		1800x600x850	868
VCT-EC-196		1900x600x850	884
VCT-EC-206		2000x600x850	900
VCT-EC-127		1200x700x850	883
VCT-EC-147		1400x700x850	946
VCT-EC-167		1600x700x850	983
VCT-EC-187		1800x700x850	1.020
VCT-EC-197		1900x700x850	1.038
VCT-EC-207		2000x700x850	1.056

**304**

▶ VCT-EC-166


Çalışma Tezgahı Üç Evelyi  
Worktable with Triple Sinks



▶ VCT-EU-196

304



Model Model	Ürün Adı Description		€
VCT-EU-186	Çalışma Tezgahı Üç Evelyi Worktable with Triple Sinks	1800x600x850	1.039
VCT-EU-196		1900x600x850	1.057
VCT-EU-187		1800x700x850	1.186
VCT-EU-197		1900x700x850	1.204
VCT-EU-207		2000x700x850	1.223


Çalışma Tezgahı Evelyi Dolaplı  
Worktable with Sink and Cupboard




▶ VCT-ED-166

304



Model Model	Ürün Adı Description		€
VCT-ED-66	Çalışma Tezgahı Evelyi Dolaplı	600x600x850	815
VCT-ED-76		700x600x850	859
VCT-ED-86		800x600x850	903
VCT-ED-106		1000x600x850	991
VCT-ED-126		1200x600x850	1.079
VCT-ED-146		1400x600x850	1.194
VCT-ED-166		1600x600x850	1.285
VCT-ED-186		1800x600x850	1.377
VCT-ED-206		2000x600x850	1.468
VCT-ED-67		Worktable with Sink and Cupboard	600x700x850
VCT-ED-77	700x700x850		964
VCT-ED-87	800x700x850		1.010
VCT-ED-107	1000x700x850		1.104
VCT-ED-127	1200x700x850		1.197
VCT-ED-147	1400x700x850		1.322
VCT-ED-167	1600x700x850		1.419
VCT-ED-187	1800x700x850		1.517
VCT-ED-207	2000x700x850		1.614

Çalışma Tezgahı Çift Evelyli Dolaplı  
Worktable with Double Sink and Cupboard


Model Model	Ürün Adı Description		€
VCT-ECD-126	Çalışma Tezgahı Çift Evelyli Dolaplı Worktable with Double Sink and Cupboard	1200x600x850	1.213
VCT-ECD-146		1400x600x850	1.328
VCT-ECD-166		1600x600x850	1.419
VCT-ECD-186		1800x600x850	1.510
VCT-ECD-196		1900x600x850	1.556
VCT-ECD-206		2000x600x850	1.602
VCT-ECD-127		1200x700x850	1.382
VCT-ECD-147		1400x700x850	1.506
VCT-ECD-167		1600x700x850	1.604
VCT-ECD-187		1800x700x850	1.701
VCT-ECD-197		1900x700x850	1.750
VCT-ECD-207		2000x700x850	1.799

304



▶ VCT-ECD-166

Çalışma Tezgahı Üç Evelyli Dolaplı  
Worktable with Triple Sink and Cupboard


Model Model	Ürün Adı Description		€
VCT-EUD-186	Çalışma Tezgahı Üç Evelyli Dolaplı Worktable with Triple Sink and Cupboard	1800x600x850	1.716
VCT-EUD-196		1900x600x850	1.763
VCT-EUD-187		1800x700x850	1.897
VCT-EUD-197		1900x700x850	1.945
VCT-EUD-207		2000x700x850	1.995

304



▶ VCT-EUD-196

Et - Sebze Süzme Tezgahı  
Draining Counter

Model Model	Ürün Adı Description		€
VCT-TT-106	Et-Sebze Süzme Tezgahı Draining Counter	1000x600x850	876
VCT-TT-126		1200x600x850	938
VCT-TT-146		1400x600x850	1.003
VCT-TT-166		1600x600x850	1.065
VCT-TT-186		1800x600x850	1.126
VCT-TT-206		2000x600x850	1.188
VCT-TT-107		1000x700x850	924
VCT-TT-127		1200x700x850	991
VCT-TT-147		1400x700x850	1.063
VCT-TT-167		1600x700x850	1.130
VCT-TT-187		1800x700x850	1.197
VCT-TT-207		2000x700x850	1.264

304



▶ VCT-TT-166

**304**
**Balık Hazırlık Tezgahı**  
**Fish Preparation Counter**


▶ VCT-BH-167

Model Model	Ürün Adı Description	mm	€
VCT-BH-147	Balık Hazırlık Tezgahı Fish Preparation Counter	1400x700x850	1.177
VCT-BH-167		1600x700x850	1.268
VCT-BH-197		1900x700x850	1.403

**304**
**Hijyen Eyesi**  
**Hygiene Sink**


▶ VHE-50



▶ VHE-D-50

Model Model	Ürün Adı Description	mm	€
VHE-40	Hijyen Eyesi, Çift Su Girişi Hygiene Sink Hot&Cold	400x400x270	375
VHE-50		510x420x270	395
VHE-D-50		510x420x850	630

**304**
**Su Pınarı**  
**Water Fountain**


▶ VSUP-10



▶ VSUP-01



▶ VSUP-02



▶ VSUP-03

Model Model	Ürün Adı Description	mm	€
VSUP-01	Su Pınarı Water Fountain	600x400	470
VSUP-02		1000x400	755
VSUP-03		1400x400	1.040
VSUP-10		Ø50x750	700

## Nötr Ekipmanlar-Neutral Equipments

Çalışma Tezgahları  
Worktables



### Buz Hazneli İçecek Tezgahı Beverage Unit w/Ice Bin

Model Model	Ürün Adı Description	mm	€
VCT-SK-77	Buz Hazneli İçecek Tezgahı	700x700x850	1.140
VCT-SK-87	Beverage Unit w/Ice Bin	800x700x850	1.240

304



VCT-SK-77

### Süzme Rafli Çalışma Tezgahı Worktable w/Drain Shelve

Model Model	Ürün Adı Description	mm	€
VCT-SR-66	Süzme Rafli Çalışma Tezgahı Worktable w/ Drain Shelve	600x600x850	1.050
VCT-SR-86		800x600x850	1.220
VCT-SR-106		100x600x850	1.362
VCT-SR-126		1200x600x850	1.540

304



VCT-SR-106

### Blender Tezgahı Blender Unit

Model Model	Ürün Adı Description	mm	€
VCT-BL-46	Blender Tezgahı	400x600x850	689
VCT-BL-66	Blender Unit	600x600x850	750

304



VCT-BL-46






▶ VCT-KL-46

304



### Kokteyl Tezgahı

#### Cocktail Unit

Model Model	Ürün Adı Description		€
VCT-KL-46	Kokteyl Tezgahı Cocktail Unit	400x600x850	900
VCT-KL-66		600x600x850	1.020
VCT-KL-86		800x600x850	1.150

### Premix Tezgahı


#### Premix Counter



▶ VCT-PX-106

304



Model Model	Ürün Adı Description		€
VCT-PX-66	Premix Tezgahı Premix Counter	600x600x850	590
VCT-PX-86		800x600x850	670
VCT-PX-106		100x600x850	760
VCT-PX-126		120x600x850	830
VCT-PX-146		140x600x850	935
VCT-PX-166		160x600x850	1.040

## Nötr Ekipmanlar-Neutral Equipments

Servis Hatları  
Service Lines



### Küver Ünitesi Cutlery Counter



Model Model	Ürün Adı Description		Ölçü Dimensions mm	€
VKU-77	Küver Ünitesi Cutlery Counter	3xGN 1/4 x 150 mm	700x700x850/1400	996
VKU-87		3xGN 1/4 x 150 mm	800x700x850/1400	1.037
VKU-97		3xGN 1/4 x 150 mm	900x700x850/1400	1.079
VKU-107		3xGN 1/4 x 150 mm	1000x700x850/1400	1.120
VKU-117		3xGN 1/4 x 150 mm	1100x700x850/1400	1.160
VKU-127		3xGN 1/4 x 150 mm	1200x700x850/1400	1.270

304



### Nötr Servis Tezgahı Neutral Service Counter




Model Model	Ürün Adı Description	Ölçü Dimensions mm	€
VST-77	Nötr Servis Tezgahı Neutral Service Counter	700x700x850/1400	869
VST-87		800x700x850/1400	924
VST-97		900x700x850/1400	979
VST-107		1000x700x850/1400	1.035
VST-117		1100x700x850/1400	1.090
VST-127		1200x700x850/1400	1.204

304




Sıcak Servis Ünitesi  
 Hot Service Counter

**304**


Model Model	Ürün Adı Description	⚡ W	Elektrik Voltajı Electric Voltage V		Ölçü Dimensions mm	€
VSYTB-127	Sıcak Servis Ünitesi Hot Service Counter	2.500	220-230 V 1N AC 50 Hz	3xGN 1/1 x 150 mm Sıcak/Hot	1200x700x850/1400	1.975
VSYTB-157				3xGN 1/1 x 150 mm Sıcak/Hot 1xGN 1/1 x 150 mm Nötr/Neutral	1500x700x850/1400	2.250
VSYTB-187				4xGN 1/1 x 150 mm Sıcak/Hot 1xGN 1/1 x 150 mm Nötr/Neutral	1800x700x850/1400	2.525
VSYTB-217				5xGN 1/1 x 150 mm Sıcak/Hot 1xGN 1/1 x 150 mm Nötr/Neutral	2100x700x850/1400	2.925

 Soğutmalı, Soğuk Servis Ünitesi  
 Refrigerated Cold Service Counter

**304**


Model Model	Ürün Adı Description	⚡ W	Soğutma Kapasitesi Cooling Capacity	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Akışkan Fluid		Ölçü Dimensions mm	€
VCSR-127	Soğutmalı, Soğuk Servis Ünitesi Refrigerated Cold Service Counter	415	450 W	220-230 V 1N AC 50 Hz	R134A	3xGN 1/1 x 100 mm	1200x700x850/1400	3.818
VCSR-157			470 W			4xGN 1/1 x 100 mm	1500x700x850/1400	4.150
VCSR-187			490 W			5xGN 1/1 x 100 mm	1800x700x850/1400	4.486
VCSR-217			600 W			6xGN 1/1 x 100 mm	2100x700x850/1400	4.900

## Nötr Ekipmanlar-Neutral Equipments

Servis Hatları  
Service Lines



### Soğuk Servis Ünitesi Cold Service Counter



304



Model Model	Ürün Adı Description	⚡ w	Soğutma Kapasitesi Cooling Capacity	Elektrik Voltajı Electric Voltage	Akışkan Fluid		Ölçü Dimensions mm	€
VCSU-127	Soğuk Servis Ünitesi Cold Service Counter	310	360 W	220-230 V 1N AC 50 Hz	R134A	3xGN 1/1 x 100 mm	1200x700x850/1400	3.418
VCSU-157		310	380 W			4xGN 1/1 x 100 mm	1500x700x850/1400	3.750
VCSU-187		415	400 W			5xGN 1/1 x 100 mm	1800x700x850/1400	4.086
VCSU-217		415	420 W			6xGN 1/1 x 100 mm	2100x700x850/1400	4.503

### Soğutmalı, Soğuk Depolu Self-Servis Teşhir Ünitesi Refrigerated Cold Self-Service Display



Model Model	Ürün Adı Description	⚡ w	Soğutma Kapasitesi Cooling Capacity	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Akışkan Fluid	Ölçü Dimensions mm	€
VCTR-107	Soğutmalı, Soğuk Depolu Self-Servis Teşhir Ünitesi Refrigerated Cold Self-Service Display	470 W	415 W	220-230 V 1N AC 50 Hz	R134A	1000x700x850/1600	4.300
VCTR-127		500 W	550 W			1200x700x850/1600	4.597
VCTR-147		580 W	615 W			1400x700x850/1600	4.963
VCTR-167		580 W	615 W			1600x700x850/1600	5.323
VCTR-187		580 W	615 W			1800x700x850/1600	5.684
VCTR-207		610 W	710 W			2000x700x850/1600	6.140

304



**Soğutmalı Self-Servis Teşhir Ünitesi**  
**Refrigerated Cold Self-Service**

**304**


Model Model	Ürün Adı Description	⚡ W	Soğutma Kapasitesi Cooling Capacity	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Akışkan Fluid	Ölçü Dimensions mm	€
VCTU-107	Soğutmalı Self-Servis Teşhir Ünitesi Refrigerated Cold Self-Service	470 W	325 W	220-230 V 1N AC 50 Hz	R134A	1000x700x850/1600	3.901
VCTU-127		500 W	460 W			1200x700x850/1600	4.197
VCTU-147		500 W	523 W			1400x700x850/1600	4.563
VCTU-167		500 W	523W			1600x700x850/1600	4.923
VCTU-187		580 W	680 W			1800x700x850/1600	5.284
VCTU-207		610 W	790 W			2000x700x850/1600	5.740

**Soğutmalı Teşhir Ünitesi**  
**Refrigerated Display Case**

**304**


Model Model	Ürün Adı Description	⚡ W	Soğutma Kapasitesi Cooling Capacity	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Akışkan Fluid	Ölçü Dimensions mm	€
VCVU-107	Soğutmalı Teşhir Ünitesi Refrigerated Display Case	340 W	180 W	220-230 V 1N AC 50 Hz	R134A	1000x700x640/1350	3.350
VCVU-127		365 W	260 W			1200x700x640/1350	3.560
VCVU-147		470 W	325 W			1400x700x640/1350	3.800
VCVU-167		470 W	460 W			1600x700x640/1350	4.050
VCVU-187		500 W	523 W			1800x700x640/1350	4.300
VCVU-197		500 W	523 W			1900x700x640/1350	4.600
VCVU-207		500 W	523 W			2000x700x640/1350	4.950

## Nötr Ekipmanlar-Neutral Equipments

Servis Hatları

Service Lines

Nötr Teşhir Ünitesi  
Neutral Display Case



Model Model	Ürün Adı Description	⚡ W	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Ölçü Dimensions mm	€
VCNU-107	Nötr Teşhir Ünitesi Neutral Display Case	20 W	220-230 V 1N AC 50 Hz	1000x700x640/1350	2.700
VCNU-127		25 W		1200x700x640/1350	2.900
VCNU-147		30 W		1400x700x640/1350	3.100
VCNU-167		35 W		1600x700x640/1350	3.300
VCNU-187		40 W		1800x700x640/1350	3.500
VCNU-197		45 W		1900x700x640/1350	3.700
VCNU-207		50 W		2000x700x640/1350	3.900

304







**Arabalar**  
Trolley





▶ VDA-01



Model Model	Ürün Adı Description		€
VDA-01	Kat Sıcak Yemek Dağıtım Arabası Hot Food Distribution Trolley	1100x750x900	2.000

**Kat Sıcak Yemek Dağıtım Arabası**  
Hot Food Distribution Trolley

▶ VSA-03




Model Model	Ürün Adı Description		€
VSA-02	Servis Arabası - 2 Katlı Service Trolley- 2 Shelves	800x600x900	404
VSA-03	Servis Arabası - 3 Katlı Service Trolley- 3 Shelves	800x600x900	512

**Servis Arabası**  
Service Trolley

▶ VMT-01




Model Model	Ürün Adı Description		€
VMT-01	Malzeme Taşıma Arabası Utility Handling Trolley	860x600x900	380

**Malzeme Taşıma Arabası**  
Utility Handling Trolley

▶ VPT-01



Model Model	Ürün Adı Description		€
VPT-01	Ön Araba GN 1/1 Pre-Trolley GN 1/1	570x360x900	405
VPT-02	Ön Araba GN 2/1 Pre-Trolley GN 2/1	690x570x900	505

**Ön Araba**  
Pre-Trolley

## Un Şeker Arabası Flour and Sugar Trolley

Model Model	Ürün Adı Description	mm	€
VUS-01	Paslanmaz Çelik Un-Şeker Arabası Stainless Steel Ingredient Bin	500x500x500	330
VUS-02	Paslanmaz Çelik Un-Şeker Arabası Stainless Steel Ingredient Bin	500x600x500	400
VUS-03-P	Polipropilen Un-Şeker Arabası Plastik Polypropylene Ingredient Bin	420x750x710	225



▶ VUS-02



▶ VUS-03-P

## Bulaşık Toplama Arabası Dish Collecting Trolley

Model Model	Ürün Adı Description	mm	€
VBT-01	Bulaşık Toplama Arabası Dish Collect Trolley	800x550x900	528



▶ VBT-01

## Tepsi Toplama Arabası Tray Collect Trolley

Model Model	Ürün Adı Description	mm	€
VTT-00	Tepsi Toplama Arabası Tray Collect Trolley 24* 370x530 mm	600x780x1685	803



▶ VTT-00



▶ VTT-01

## Tepsi Taşıma Arabası Tray Trolley

Model Model	Ürün Adı Description	mm	€
VTT-01	Tepsi Taşıma Arabası GN 2/1 Tray Trolley GN 2/1	600x700x1685	714
VTT-02	Tepsi Taşıma Arabası GN 1/1 Tray Trolley GN 1/1	600x370x1685	610
VTT-03	Tepsi Taşıma Arabası 40x60 Tray Trolley 40x60	470x640x1685	675






▶ VKT-01

Kazan Taşıma Arabası  
Pan/ Pot Trolley




Model Model	Ürün Adı Description		€
VKT-01	Kazan Taşıma Arabası Pan/Pot Trolley	900x700x900	490



▶ VKA-01

Bulaşık Basketi Taşıma Arabası  
Dishwasher Rack Trolley




Model Model	Ürün Adı Description		€
VKA-01	Bulaşık Basketi Taşıma Arabası Dishwasher Rack Trolley 500x500 mm	550x550x800	170



▶ VTA-01

Bulaşık/ Tabak Arabası  
Dish/ Plate Trolley



Model Model	Ürün Adı Description		€
VTA-01	Bulaşık/ Tabak Arabası Dish/ Plate Trolley	520x980x750 200 Tabak/Plates	1.200

## Çöp Arabası Waste Trolley

Model Model	Ürün Adı Description		€
VCA-01	Paslanmaz Çelik Çöp Arabası Stainless Steel Waste Trolley	Ø400x500	214
VCA-02	Paslanmaz Çelik Çöp Arabası Stainless Steel Waste Trolley	Ø500x500	386
VCA-03	Çöp Arabası Plastik Waste Trolley Plastic	120 lt	129




▶ VCA-03



▶ VCA-01


## Sebze Yıkama Makinesi Arabası Vegetable Washer Trolley

Model Model	Ürün Adı Description		€
VOA-01	Sebze Yıkama Makinesi Ön Arabası Vegetable Washer Trolley	800x850x900	1.700



▶ VOA-01


## Et Askı Arabası Meat Hanging Trolley

Model Model	Ürün Adı Description		€
VEA-01	Et Askı Arabası Meat Hanging Trolley	1500x600x1600	857



▶ VEA-01

## Sebze Basma Arabası Vegetable Trolley

Model Model	Ürün Adı Description		€
VSF-01	Sebze Basma Arabası Vegetable Trolley	560x760x900	705



▶ VSF-01





**Davlumbaz-Yağ Tutucu**  
Hoods-Oil Retainer

Duvar Tipi Davlumbaz - Filtresiz  
 Wall Type Hood - Without Filter



▶ VD-3510


Duvar Tipi Davlumbaz - Filtreli  
 Wall Type Hood - With Filter




▶ VDF-3512

304



Model Model	Ürün Adı Description		€
VD-106	Duvar Tip Davlumbaz - Filtresiz Wall Type Hood- Without Filter	1000x600x500	423
VD-156		1500x600x500	522
VD-108		1000x800x500	479
VD-158		1500x800x500	591
VD-208		2000x800x500	799
VD-258		2500x800x500	964
VD-308		3000x800x500	1.128
VD-358		3500x800x500	1.387
VD-408		4000x800x500	1.566
VD-1010		1000x1000x500	536
VD-1510		1500x1000x500	679
VD-2010		2000x1000x500	917
VD-2510		2500x1000x500	1.103
VD-3010		3000x1000x500	1.290
VD-3510		3500x1000x500	1.584
VD-4010		4000x1000x500	1.786
VD-1012		1000x1200x500	592
VD-1512		1500x1200x500	775
VD-2012		2000x1200x500	1.035
VD-2512		2500x1200x500	1.243
VD-3012		3000x1200x500	1.450
VD-3512		3500x1200x500	1.780
VD-4012		4000x1200x500	2.007
VD-1015		1000x1500x500	696
VD-1515		1500x1500x500	920
VD-2015		2000x1500x500	1.211
VD-2515		2500x1500x500	1.452
VD-3015		3000x1500x500	1.693
VD-3515	3500x1500x500	2.077	
VD-4015	4000x1500x500	2.338	

Model Model	Ürün Adı Description		€
VDF-109	Duvar Tip Davlumbaz - Filtreli Wall Type Hood- With Filter	1000x900x500	604
VDF-159		1500x900x500	769
VDF-209		2000x900x500	1.042
VDF-259		2500x900x500	1.308
VDF-309		3000x900x500	1.538
VDF-359		3500x900x500	1.870
VDF-409		4000x900x500	2.115
VDF-1012		1000x1200x500	689
VDF-1512		1500x1200x500	919
VDF-2012		2000x1200x500	1.226
VDF-2512		2500x1200x500	1.526
VDF-3012		3000x1200x500	1.790
VDF-3512		3500x1200x500	2.178
VDF-4012		4000x1200x500	2.460
VDF-1015		1000x1500x500	795
VDF-1515		1500x1500x500	1.068
VDF-2015		2000x1500x500	1.410
VDF-2515		2500x1500x500	1.744
VDF-3015		3000x1500x500	2.043
VDF-3515		3500x1500x500	2.486
VDF-4015		4000x1500x500	2.805

Orta Tip Davlumbaz - Filtresiz  
 Island Type Hood - Without Filter




▶ VOD-4020


Orta Tip Davlumbaz - Filtreli  
 Island Type Hood - With Filter



▶ VOF-4020

304

Model Model	Ürün Adı Description		€
VOD-1515	Orta Tip Davlumbaz - Filtresiz Island Type Hood - Without Filter	1500x1500x500	962
VOD-2015		2000x1500x500	1.263
VOD-2515		2500x1500x500	1.640
VOD-3015		3000x1500x500	1.918
VOD-3515		3500x1500x500	2.197
VOD-4015		4000x1500x500	2.475
VOD-5015		5000x1500x500	3.031
VOD-6015		6000x1500x500	3.588
VOD-1520		1500x2000x500	1.203
VOD-2020		2000x2000x500	1.558
VOD-2520		2500x2000x500	2.020
VOD-3020		3000x2000x500	2.358
VOD-3520		3500x2000x500	2.696
VOD-4020		4000x2000x500	3.035
VOD-5020		5000x2000x500	3.711
VOD-6020		6000x2000x500	4.388
VOD-1525		1500x2500x500	1.444
VOD-2025		2000x2500x500	1.853
VOD-2525		2500x2500x500	2.400
VOD-3025		3000x2500x500	1.797
VOD-3525		3500x2500x500	3.196
VOD-4025		4000x2500x500	3.594
VOD-5025		5000x2500x500	4.392
VOD-6025		6000x2500x500	5.189

Model Model	Ürün Adı Description		€
VOF-1515	Orta Tip Davlumbaz - Filtreli Island Type Hood - With Filter	1500x1500x500	1.369
VOF-2015		2000x1500x500	1.806
VOF-2515		2500x1500x500	2.318
VOF-3015		3000x1500x500	2.732
VOF-3515		3500x1500x500	3.146
VOF-4015		4000x1500x500	3.560
VOF-5015		5000x1500x500	4.387
VOF-6015		6000x1500x500	5.215
VOF-1520		1500x2000x500	1.618
VOF-2020		2000x2000x500	2.112
VOF-2520		2500x2000x500	2.712
VOF-3020		3000x2000x500	3.189
VOF-3520		3500x2000x500	3.666
VOF-4020		4000x2000x500	4.143
VOF-5020		5000x2000x500	5.097
VOF-6020		6000x2000x500	6.050
VOF-1525		1500x2500x500	1.868
VOF-2025		2000x2500x500	2.419
VOF-2525		2500x2500x500	3.106
VOF-3025		3000x2500x500	3.646
VOF-3525		3500x2500x500	4.186
VOF-4025		4000x2500x500	4.726
VOF-5025		5000x2500x500	5.806
VOF-6025		6000x2500x500	6.886



Fast Food Tipi Davlumbaz - Filtresiz  
 Fast Food Type Hood - Without Filter

Fast Food Tipi Davlumbaz - Filtreli  
 Fast Food Type Hood - With Filter





▶ VFDD-3010

304



▶ VFFD-3012

Model Model	Ürün Adı Description		€	Model Model	Ürün Adı Description		€
VFDD-106	Fast Food Tip Davlumbaz - Filtresiz	1000x600x400/150	423	VFFD-109	Fast Food Tip Davlumbaz - Filtreli	1000x900x400/150	604
VFDD-156		1500x600x400/150	522	VFFD-159		1500x900x400/150	769
VFDD-108		1000x800x400/150	479	VFFD-209		2000x900x400/150	1.042
VFDD-158		1500x800x400/150	591	VFFD-259		2500x900x400/150	1.308
VFDD-208		2000x800x400/150	799	VFFD-309		3000x900x400/150	1.538
VFDD-258		2500x800x400/150	964	VFFD-359		3500x900x400/150	1.870
VFDD-308		3000x800x400/150	1.128	VFFD-409		4000x900x400/150	2.115
VFDD-358		3500x800x400/150	1.387	VFFD-1012		1000x1200x400/150	689
VFDD-408		4000x800x400/150	1.566	VFFD-1512		1500x1200x400/150	919
VFDD-1010		1000x1000x400/150	536	VFFD-2012		2000x1200x400/150	1.226
VFDD-1510		1500x1000x400/150	679	VFFD-2512		2500x1200x400/150	1.526
VFDD-2010		2000x1000x400/150	917	VFFD-3012		3000x1200x400/150	1.790
VFDD-2510		2500x1000x400/150	1.103	VFFD-3512		3500x1200x400/150	2.178
VFDD-3010		3000x1000x400/150	1.290	VFFD-4012		4000x1200x400/150	2.460
VFDD-3510		3500x1000x400/150	1.584	VFFD-1015		1000x1500x400/150	795
VFDD-4010		4000x1000x400/150	1.786	VFFD-1515		1500x1500x400/150	1.068
VFDD-1012		1000x1200x400/150	592	VFFD-2015		2000x1500x400/150	1.410
VFDD-1512		1500x1200x400/150	775	VFFD-2515		2500x1500x400/150	1.744
VFDD-2012		2000x1200x400/150	1.035	VFFD-3015		3000x1500x400/150	2.043
VFDD-2512		2500x1200x400/150	1.243	VFFD-3515		3500x1500x400/150	2.486
VFDD-3012	3000x1200x400/150	1.450	VFFD-4015	4000x1500x400/150	2.805		
VFDD-3512	3500x1200x400/150	1.780					
VFDD-4012	4000x1200x400/150	2.007					
VFDD-1015	1000x1500x400/150	696					
VFDD-1515	1500x1500x400/150	920					
VFDD-2015	2000x1500x400/150	1.211					
VFDD-2515	2500x1500x400/150	1.452					
VFDD-3015	3000x1500x400/150	1.693					
VFDD-3515	3500x1500x400/150	2.077					
VFDD-4015	4000x1500x400/150	2.338					

## Nötr Ekipmanlar-Neutral Equipments


Davlumbaz-Yağ Tutucu  
Hoods-Oil Retainer



### Davlumbaz Filtresi Hood Filter




▶ VFA-4050

Model Model	Ürün Adı Description		€
VFA-4050	Davumbaz Filtresi Hood Filter	400x500x20	27
VFA-5050		500x500x20	28


### Tezgah Altı Yağ Ayırıcılar Undercounter Grease Traps



▶ VYT-TA-01

Model Model	Ürün Adı Description	Kapasite Capacity		€
VYT-TA-00	Tezgah Altı Yağ Ayırıcı Undercounter Grease Traps	0.15 lt/sn	400x400x400	526
VYT-TA-01		0.25 lt/sn	500x500x350	642
VYT-TA-02		0.50 lt/sn	750x500x350	802
VYT-TA-03		0.75 lt/sn	750x600x350	900

### Zemin Altı Yağ Ayırıcı Underground Grease Traps

Model Model	Ürün Adı Description	Kapasite Capacity		€
VYT-ZT-01	Zemin Altı Yağ Ayırıcı Underground Grease Traps	1 lt/sn	830x460x490	1.162
VYT-ZT-02		2 lt/sn	1140x610x710	1.693
VYT-ZT-03		3 lt/sn	1230x800x1015	2.387
VYT-ZT-04		4 lt/sn	1530x860x1030	2.899
VYT-ZT-05		5 lt/sn	1730x930x1130	3.383
VYT-ZT-06		6 lt/sn	1880x1000x1200	4.196





UGL®

HASTANE/MEDICAL





▶ VMU 02A



▶ VMU 03B



▶ VMU 03B-D



Model Model	Ürün Adı Description	Kapasite Capacity	max W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	€	
VMU 01A	Morg Ünitesi-Yandan Yükleme Morgue Unit-Side Loading	1 kişilik 1 cadaver	560	2900x900x850	230	4.755
VMU 02A	Morg Ünitesi-Yandan Yükleme Morgue Unit-Side Loading	2 kişilik 2 cadavers	1.100	2900x900x1350	415	8.445
VMU 03A	Morg Ünitesi-Yandan Yükleme Morgue Unit-Side Loading	3 kişilik 3 cadavers	1.500	2900x900x1950	620	11.780
VMU 01B	Morg Ünitesi-Önden Yükleme Morgue Unit-Front Loading	1 kişilik 1 cadaver	560	900x2900x850	210	4.550
VMU 02B	Morg Ünitesi-Önden Yükleme Morgue Unit-Front Loading	2 kişilik 2 cadavers	1.100	900x2900x1350	380	7.860
VMU 03B	Morg Ünitesi-Önden Yükleme Morgue Unit-Front Loading	3 kişilik 3 cadavers	1.500	900x2900x1950	570	10.820
VMU 03B-D	Demonte Morg Ünitesi-Önden Yükleme Demountable Morgue Unit-Front Loading	3 kişilik 3 cadavers	1.500	900x3102x2113	610	15.025

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm <sup>2</sup>
VMU 01A	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5
VMU 02A	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5
VMU 03A	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5
VMU 01B	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5
VMU 02B	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5
VMU 03B	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5
VMU 03B-D	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5

## Genel Özellikler / General Specifications

- ▶ Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Kolay taşıma olanağı sağlayan sedye ve kızaklar.
- Tamamı izolasyonlu.
- Dijital kontrol sistemi.
- Ağır yük tekerlekleri sayesinde yer değişimi ve taşıma kolaylığı.
- Minimum enerji tüketimiyle maksimum verim.
- İki ve üç hücreli önden ve yandan açılır model seçeneği.
- Ozon dostu CFC Free, R-134 soğutucu gaz.

- ▶ Made of stainless steel.
- Allows easy carrying with stretchers and rails.
- Fully insulated.
- Digital control system.
- Easy to transport and exchange with heavy wheels.
- Maximum efficiency with minimum energy consumption.
- Two-and three-cell model is front-and side drop-down options.
- Ozone-friendly CFC-free, R-134 refrigerant.

## Hastane-Medical

### Otopsi Masası Autopsy Table



VOM-01



VOM-02

Model Model	Ürün Adı Description	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		€
VOM-01	Otopsi Masası, Evelyi Autopsy Table with Sink	2700x1000x850	80	2.400
VOM-02	Otopsi Masası Döner Tablalı Autopsy Table Turntable	2250x1000x850	95	3.365
VOM-03	Otopsi Masası Yükseklik Ayarlı Autopsy Table Adjustable Height	2720x900x850/1100	120	4.555

### Genel Özellikler / General Specifications

▶ Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.  
Duş ve yıkama ünitesi.

▶ Made of stainless steel.  
Shower and washing unit.

### Gasil Masası Gasil Desk



VGM-01

Model Model	Ürün Adı Description	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		€
VGM-01	Gasil Masası, Evelyi Gasil Table with Sink	2700x1000x850	80	2.400
VGM-02	Gasil Masası Döner Tablalı Gasil Table Turntable	2250x1000x850	95	3.365

### Genel Özellikler / General Specifications

▶ Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.  
Duş ve yıkama ünitesi.

▶ Made of stainless steel.  
Shower and washing unit.



VDEY-01



VDEY-02



VDEY-03



Model Model	Ürün Adı Description	Kapasite capacity	max W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	€
VDEY-01	Doktor El Yıkama Doctor Hand Washer	1 musluklu 1 tab	200	800x700x1250 35	2.555
VDEY-02	Doktor El Yıkama Doctor Hand Washer	2 musluklu 2 tabs	250	1600x700x1250 45	4.535
VDEY-03	Doktor El Yıkama Doctor Hand Washer	3 musluklu 3 tabs	300	2400x700x1250 60	6.755

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm <sup>2</sup>
VDEY-01	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5
VDEY-02	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5
VDEY-03	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5

## Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Sıcak-soğuk su girişli.
- Sıcak ve soğuk su karışımını sağlayan termostatik vana.
- Deterjan pompası.

- Made of stainless steel.
- Hot-cold water inlet.
- Provides a mixture of hot and cold water thermostatic valve.
- Detergent pump.

**Hastane-Medical**  
Alet Masası  
Instrument Table



▶ VAM-01

Model Model	Ürün Adı Description	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		€
VAM-01	Alet Masası Instrument Table	800x600x900	35	780

Mayo Masa  
Mayo Table



▶ VMAM-01

Model Model	Ürün Adı Description	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		€
VMAM-01	Mayo Masa Mayo Table	850x530x1250	18	1.080

Bebek Yıkama Ünitesi  
Baby Washing Unit



▶ VBYU-01

Model Model	Ürün Adı Description	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		€
VBYU-01	Bebek Yıkama Ünitesi Baby Washing Unit	1600x700x850	62	2.345





▶ VID-01

Model Model	Ürün Adı Description	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	€
VID-01	Alet-İlaç Dolabı Device-Medicine Cabinet	700x500x1800 90	2.235
VID-02	Alet-İlaç Dolabı Device-Medicine Cabinet	1000x500x1800 110	2.635

Ameliyathane Dolabı  
Operating Room Cabinet



▶ VAD-02

Model Model	Ürün Adı Description	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	€
VAD-01	Ameliyathane Dolabı Operating Room Cabinet	700x600x1750 105	2.525
VAD-02	Ameliyathane Dolabı Operating Room Cabinet	1000x600x1750 135	2.900

## Hastane / Medical

Model	Ürün Açıklaması / Description	a	b	h	Toplam Güç Total Power W	€
VMU 01A	Morg Ünitesi-Yandan Yükleme Morgue Unit-Side Loading	2900	900	850	560	4.755
VMU 02A	Morg Ünitesi-Yandan Yükleme Morgue Unit-Side Loading	2900	900	1350	1.100	8.445
VMU 03A	Morg Ünitesi-Yandan Yükleme Morgue Unit-Side Loading	2900	900	1950	1.500	11.780
VMU 01B	Morg Ünitesi-Önden Yükleme Morgue Unit-Front Loading	900	2900	850	560	4.550
VMU 02B	Morg Ünitesi-Önden Yükleme Morgue Unit-Front Loading	900	2900	1350	1.100	7.860
VMU 03B	Morg Ünitesi-Önden Yükleme Morgue Unit-Front Loading	900	2900	1950	1.500	10.820
VMU 03B-D	Demonte Morg Ünitesi-Önden Yükleme Demountable Morgue Unit-Front Loading	900	3102	2113	1.500	15.025
VOM-01	Otopsi Masası, Evyeli Autopsy Table with Sink	2700	1000	850	-	2.400
VOM-02	Otopsi Masası Döner Tablalı Autopsy Table Turntable	2250	1000	850	-	3.365
VOM-03	Otopsi Masası Yükseklik Ayarlı Autopsy Table Adjustable Height	2720	900	850 1100	-	4.555
VGM-01	Gasıl Masası, Evyeli Gasil Table with Sink	2700	1000	850	-	2.400
VGM-02	Gasıl Masası Döner Tablalı Gasil Table Turntable	2250	1000	850	-	3.365
VDEY-01	Doktor El Yıkama Doctor Hand Washer	800	700	1250	200	2.555
VDEY-02	Doktor El Yıkama Doctor Hand Washer	1600	700	1250	250	4.535
VDEY-03	Doktor El Yıkama Doctor Hand Washer	2400	700	1250	300	6.755
VAM-01	Alet Masası Instrument Table	800	600	900	-	780
VMAM-01	Mayo Masa Mayo Table	850	530	1250	-	1.080
VBYU-01	Bebek Yıkama Ünitesi Baby Washing Unit	1600	700	850	-	2.345
VID-01	Alet-İlaç Dolabı Device-Medicine Cabinet	700	500	1800	-	2.235
VID-02	Alet-İlaç Dolabı Device-Medicine Cabinet	1000	500	1800	-	2.635
VAD-01	Ameliyathane Dolabı Operating Room Cabinet	700	600	1750	-	2.525
VAD-02	Ameliyathane Dolabı Operating Room Cabinet	1000	600	1750	-	2.900



## Notlar-Notes

A series of horizontal dotted lines for writing notes, spanning the width of the page.

