



Since 1992



2023
pimak.com



Professional Kitchen Equipments

2023

Ürün Kataloğu
Product Catalogue

BOĞAZİÇİ

DAMPAK

MİR RADIANS

gastrolley

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



Şirket Profili

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

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

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

Company Profile

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

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

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

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



Inspires Professionals...

İçindekiler Contents

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





600 - Snack Serisi
600 - Snack Serie



600-Snack Serisi

600 - Snack Serie

Elektrikli, Musluklu/Musluksuz Set Üstü Fritözler

Electrical Countertop Fryers with/without Faucet

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



M062 (Eko Model)



M062-1 (Eko Model)



M169



M169-1

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Elektrikli & Gazlı Pleyt Izgaralar

Electrical & Gas Plate Grilles

Gazlı

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

Temel Özellikler

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

Elektrikli

Gas

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

Basic Features

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

Electrical



IZ4/M171-40



M064-70

Teknik Özellikler | Technical Features

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

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



Düz
Smooth



Oluklu+Düz
Ribbed+Smooth

600-Snack Serisi

600 - Snack Serie

Gazlı Lavtaşlı Izgaralar

Gas Lava Stone Grilles

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



LT14/M170-1



LT16/M170-3

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Gazlı & Elektrikli Ocaklar Gas & Electric Cooker

Gazlı

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

Temel Özellikler

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

Elektrikli

Gas

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

Basic Features

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

Electrical



OC1/60MX-4S



60S-M068E

Teknik Özellikler | Technical Features

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

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

600-Snack Serisi

600 - Snack Serie

Elektrikli Benmari & Elektrikli Makarna Haşlama

Electric Bain Marie & Electric Pasta Boiler

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



M166



M066

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Nötr Tezgah & Patates Dinlendirme Ünitesi

Holding Cabinet & Potato Warmer Display Unit

Nötr Tezgah Temel Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde
- Boyut seçeneği
- Uzun ömürlü

Neutral Countertop Basic Features

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

Patates Dinlendirme Temel Özellikler

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

Potato Warm Display Unit Basic Features

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



M067



M0168

Teknik Özellikler | Technical Features

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

600-Snack Serisi

600 - Snack Serie

Yer Ocakları

Stock Pot Ranges

Temel Özellikler

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

Basic Features

- LPG or natural gas use
- Gas safety valve in gas models
- Double burned option in gas models
- Single-phase or three-phase supply in electric models
- Thermostat controlled heating in electric models
- Heating plate in electric models
- Stainless steel body
- Full or hoarse burning option
- Durable



M018

M018-1

M018E

Teknik Özellikler | Technical Features

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

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



700 Serisi
Series 700



700 Serisi
Series 700



700 Serisi

700 Serie

Gazlı Ocaklar

Gas Cookers

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



OC3/70MX-4S



OC3/70MX-4D

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Elektrikli Ocaklar Electric Cookers

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



70S-M182-4SE



70SDE-M182-1

Teknik Özellikler | Technical Features

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

700 Serisi

700 Serie

Gazlı Wok Ocaklar

Gas Wok Cookers

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



70SMX-W



70MX-W

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Gazlı & Elektrikli Kuzineler

Gas & Electric Cookers-Stoves

Gazlı

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

Temel Özellikler

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

Elektrikli

Gaz

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

Basic Features

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

Electrical



70S-M015-4F



70SFE-M182-2

Teknik Özellikler | Technical Features

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

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

700 Serisi

700 Serie

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

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



70S-M190-60
Sulu Tip | Watery



LTI/70S-M170-1



LTI/70SD-M170-1

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Elektrikli & Gazlı Pleyt Izgaralar

Electric & Gas Plate Grills

Gazlı

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

Temel Özellikler

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

Elektrikli

Gaz

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

Basic Features

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

Electrical



70SE-M179

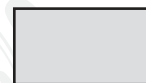


IZ1/70SD-M171-2

Teknik Özellikler | Technical Features

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

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



Düz
Smooth



Oluklu+Düz
Ribbed+Smooth

700 Serisi

700 Serie

Gazlı & Elektrikli Fritözler

Gas & Electric Fryers

Temel Özellikler

Gazlı

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

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

Elektrikli

Basic Features

Gas

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

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

Electrical



70SE-M073-1



70SDE-M073



70SDE-M073-1

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite (Lt.) Capacity (Lt.)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
70SE-M073	⚡	230-400 / 50-60	9	12	40x70x30	20
70SE-M073-1	⚡	230-400 / 50-60	18	12 + 12	80x70x30	35
70SDE-M073	⚡	230-400 / 50-60	9	12	40x70x85	37
70SDE-M073-1	⚡	230-400 / 50-60	18	12 + 12	80x70x85	60

Elektrikli Makarna Haşlama

Electric Pasta Boiler

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



70S-M184



70SD-M184

Teknik Özellikler | Technical Features

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

700 Serisi

700 Serie

Elektrikli Bain Marie

Electric Bain Marie

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



70S-M180-1



70SD-M180-1

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Nötr Tezgah & Patates Dinlendirme Ünitesi

Holding Cabinet & Potato Warmer Display Unit

Nötr Tezgah Temel Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde
- Boyut seçeneği
- Uzun ömürlü

Neutral Countertop Basic Features

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

Patates Dinlendirme Temel Özellikler

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

Potato Warm Display Unit Basic Features

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



70S-M067



70S-M173



70SD-M173

Teknik Özellikler | Technical Features

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





900 Serisi
Series 900



900 Serisi
Series 900



900 Serisi

900 Serie

900 Seri Gazlı & Elektrikli Ocaklar

900 Serie Gas & Electric Cookers

Gazlı

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

Temel Özellikler

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

Elektrikli

Gas

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

Basic Features

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

Electrical



OC6/90SMX-4D



90MX-W



90SD-M068

Teknik Özellikler | Technical Features

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

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

900 Serie Gazlı & Elektrikli Kuzineler

900 Serie Gas & Electric Cookers-Stoves

Gazlı

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

Temel Özellikler

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

Elektrikli

Gas

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

Basic Features

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

Electrical



90S-M015-4F



90SF-M068

Teknik Özellikler | Technical Features

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

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

900 Serisi

900 Serie

900 Serisi
Series 900

Taban Rafı Ocaklar

Cookers with Base Shelf

Gazlı

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

Temel Özellikler

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

Elektirikli

Gas

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

Basic Features

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

Electrical



MX-6A



MX27-6

Teknik Özellikler | Technical Features

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

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

Gazlı & Elektrikli Kuzineler

Gas & Electric Cookers-Stoves

Gazlı

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

Temel Özellikler

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

Elektrikli

Gas

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

Basic Features

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

Electrical



M015-3



M015-6

Teknik Özellikler | Technical Features

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

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

900 Serisi

900 Serie

Gazlı & Elektrikli Fritözler

Gas & Electric Fryers

Gazlı

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

Temel Özellikler

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

Elektrikli

Gas

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

Basic Features

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

Electrical



90S-M061E



90S-M062E

Teknik Özellikler | Technical Features

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

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

Elektrikli Izgaralar Electric Grills

Elektrikli

Temel Özellikler

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

Basic Features

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

Electrical

900 Serisi
Series 900



90SD-M064E



90SD-M065E

Teknik Özellikler | Technical Features

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



Düz
Smooth

Oluklu+Düz
Ribbed+Smooth

900 Serisi

900 Serie

900 Serisi
Series 900

Gazlı Izgaralar

Gas Grills

Gazlı

Temel Özellikler

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

Basic Features

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

Gaz



IZ3/90SD-M171



IZ3/90SD-M171-1

Teknik Özellikler | Technical Features

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



Düz
Smooth



Oluklu+Düz
Ribbed+Smooth

Gazlı Lavtaşlı Izgaralar Gas Type Lavastone Grills

Gazlı

Temel Özellikler

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

Basic Features

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

Gas

900 Serisi
Series 900



LT3/90SD-M170-1



LT3/90SD-M170-3

Teknik Özellikler | Technical Features

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

900 Serisi

900 Serie

Elektrikli Benmari

Electric Bain Marie

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



90SD-M069E

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite (Lt.) Capacity (Lt.)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
90SD-M069E	⚡	230 / 50-60	1,5	3 x 1/3 GN	40x90x85	40
90SD-M070E	⚡	230 / 50-60	2,5	2 x 1/1 GN	80x90x85	70

Elektrikli Makarna Haşlama

Electric Pasta Boiled

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



Teknik Özellikler | Technical Features

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

Nötr Tezgah

Holding Cabinet



Nötr Tezgah Temel Özellikler

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

Neutral Countertop Basic Features

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

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Patates Dinlendirme Ünitesi

Potato Warmer Display Unit



Patates Dinlendirme Temel Özellikler

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

Potato Warm Display Unit Basic Features

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

Teknik Özellikler | Technical Features

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

900 Serisi

900 Serie

Devrilir Tava

Tilting Bratt Pan

Devrilir Tava Temel Özellikler

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

Tilting Bratt Pan Basic Features

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



90S-DTG-80

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal)	Kapasite (Lt.) Capacity (Lt.)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
90S-DTG-80	🔥	21/25-30/50	22,5/19350	80	80x90x85	173
90S-DTG-120	🔥	21/25-30/50	28,5/24510	120	120x90x85	230
Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite (Lt.) Capacity (Lt.)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
90S-DTE-80	⚡	380-400 / 50-60	10,2	80	80x90x85	163
90S-DTE-120	⚡	380-400 / 50-60	16	120	120x90x85	220

Kaynatma Kazanı

Boiling Pan

Kaynatma Kazanı Temel Özellikler

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

Boiling Pan Basic Features

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



90S-KKE-80

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



Firinar
Ovens

PiMAK

Firinar
Ovens

 **Index**
Click me

Patisserie Fırınlar

Patisserie Ovens

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



PTS04-DİJİTAL



PTS06-DİJİTAL



PTS09-MANUEL

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Konveksiyonel Fırınlar Convection Ovens

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



DFKE06



DFKG10

Teknik Özellikler | Technical Features

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

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

Döner Arabalı Ekmek Fırını (Gazlı)

Rotary Rack Oven (Gas)

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



Teknik Özellikler | Technical Features

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

Döner Arabalı Ekmek Fırını (Elektrikli)

Rotary Rack Oven (Electrical)

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



Teknik Özellikler | Technical Features

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

Döner Konveksiyonlu Fırın

Rotary Convection Oven

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



Teknik Özellikler | Technical Features

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

Çok Amaçlı, Taş Tabanlı Fırınlar

Bakery and Pastry Ovens

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Dış Ebat Outside Dims.	Enerji Tipi Energy Type	Dış Ebat cm Outside Dims. cm	İç Ebat cm Int. Dims. cm	Güç (kW) Power (kW)	Gerilim (Volt) Voltage (Volt)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
MT/1200/1	Tek Katlı Fırın	⚡	166 x 115 x 40	124 x 88 x 18	10,5	400	185
MT/1200/2	2 Katlı Mayalandırmalı Fırın	⚡	166 x 115 x 185	124 x 88 x 18	21	400	486
MT/1200/3	3 Katlı Mayalandırmalı Fırın	⚡	166 x 115 x 205	124 x 88 x 18	34,5	400	700
	Alt Stand	⚡	162x 110 x 110	-	-	-	115
	Mayalandırma Kabini	⚡	166 x 102 x 90	-	3	220/240	130

Hamur Kesme-Tartma & Konik Yuvarlama Makinesi

Volumetric Dough Divider & Conical Rounder Machine

Hamur Kesme ve Tarma Temel Özellikler

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

Volumetric Dough Divider Basic Features

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

Konik Yuvarlama Temel Özellikler

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

Conical Rounder Basic Features

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



Teknik Özellikler | Technical Features

Hamur Kesme-Tartma Makinesi
Volumetric Dough Divider

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

Konik Yuvarlama Makinesi
Conical Rounder Divider

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

Uzun Şekil Verme Makinesi Long Moulder

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



Teknik Özellikler | Technical Features

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

Uzun Şekil Verme Makinesi | Long Moulder

Pizza Fırınları

Pizza Ovens

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



M012-4



M014-4

Teknik Özellikler | Technical Features

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

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

Pizza & Lahmacun Fırınları

Pizza & Lahmacun Ovens

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



M017X



Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal)	Kapasite Capacity	İç Ebat (cm) Int. Dims. (cm)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
M017X	🔥	21-25 / 30-50	7,4/6364	3 Adt./Qty.	42x61	70 x 79 x 112	55
M017X2	🔥	21-25 / 30-50	9,6/8256	4 Adt./Qty.	61x61	85 x 79 x 112	65

Pasta & Börek Fırınları

Cake, Pastry Ovens

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



M016

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Üç Katlı Elektrikli Fırın

Three Deck Electric Oven

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



MM.B0002

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Mayalandırma Kabini

Fermentation Cabinet

Temel Özellikleri

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

Basic Features

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



MYK1

Teknik Özellikler | Technical Features

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

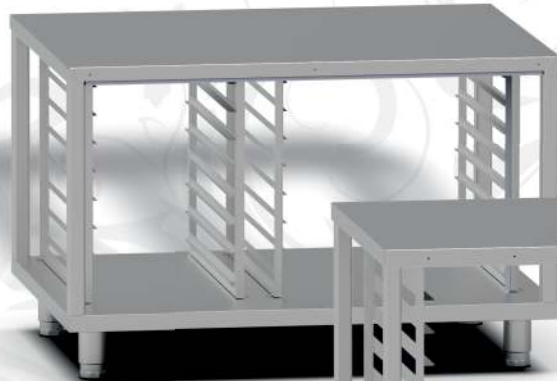
Fırın Komponentleri Oven Components

MB 132-41

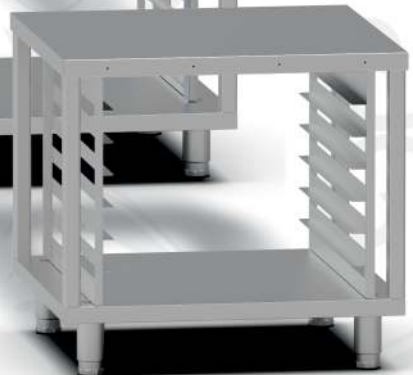


MB 132-40

ALTSND-K20



ALTSND-P



Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Tepsi-Adt) Capacity (Tray-Quantity.)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
ALTSND-P	40x60 - 12 TEPSİ	80,5 x 81,5 x 74,5	6,1
ALTSND-K06-10	1/1 GN - 16 TEPSİ	95 x 79 x 74,5	6,6
ALTSND-K20	1/1 GN - 24 TEPSİ	115 x 91 x 74,5	7,6
MB 132-41	1/1 GN - 40 TEPSİ	-	42
MB 132-40	-	60x80x90	21

Kumpir Fırınları

Potato Ovens

Gazlı

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

Temel Özellikler

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

Elektrikli

Gaz

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

Basic Features

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

Electrical



M079-2E



M079-3E



KF-M079-4G

Teknik Özellikler | Technical Features

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

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



Döner Makinaları
Shawarma Machines



Döner Makinaları

Shawarma Machines

Ekonomik Model Döner Makinaları & Dönerli Kebab Makinası

Economic Type Shawarma Machines & Rotary Kebab Machine

Ekonomik Model Temel Özellikler

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

Economic Type Basic Features

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



D07/M76



Adana Kebab Mak.
Turkish Kebab Mach.
BKS.100



M077-4AK

Teknik Özellikler | Technical Features

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

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

Üstten Motorlu & Altan Motorlu Döner Makinaları

Shawarma Machines With Top Motor & Shawarma Machines With Bottom Motor

Temel Özellikler

- LPG veya Doğalgaz ile çalışma
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- 1,2,3,4 veya 5 Radyanlı ısıtıcı
- Ayarlanabilir yanma kapasitesi
- Uzun ömürlü, hijyenik ve emniyetli
- Üstten motorlu döner makinalarında ayarlanabilir şiş mesafesi
- **Döner ocaklarında yan tepsi ve kanatlar opsiyoneldir.**

Basic Features

- Working with LPG or Natural Gas
- Gas valve with safety valve
- Stainless steel body and skewer
- 1,2,3,4 or 5 Radian heater
- Adjustable burning capacity
- Durable
- Hygienic and safe
- Adjustable skew distance on top motor rotary machines
- **Trays and side flaps are available as an optional.**



DO7/M77-1(4P)



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



DO7/M77-(4A)



Yan Tepsi | Side Tray
TPS.DÖ.M77.(T)A

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Döner Makinaları

Shawarma Machines

V Tipi Alttan Motorlu & Alttan Motorlu Çiftli Döner Makinaları

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

Temel Özellikler

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

Basic Features

- Working with LPG or Natural Gas
- Stainless steel body and skewer
- Durable, Hygienic and safe
- Gas valve with safety valve
- 3, 4 or 5 radiant heater in V-Type models
- 3+3, 4+4 or 5+5 radiant heater in double models
- Adjustable combustion capacity
- With or without bottom motor
- **Trays and side flaps are available as an optional.**



DO1/M077-4V



DO1/M77-4+4



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



Yan Tepsi | Side Tray
TPS.DO77V

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Arabalı Döner Makinaları

Shawarma Machines with Trolley

Temel Özellikler

- LPG veya Doğalgaz ile çalışma
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- Uzun ömürlü, Hijyenik ve emniyetli
- Alt motorlu
- Kesintisiz çalışma
- Düşük enerji tüketimi
- Hassas kalınlıkta kesim
- **Döner ocaklarında yan tepsiler ve kanatlar opsiyoneldir.**

Basic Features

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



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



Yan Tepsisi | Side Tray
TPS.DÖ.M77.(TJA)



D01/M077-X4+4



D08/M077-X5

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Döner Makinaları

Shawarma Machines

Elektrikli Döner Makinaları

Electrical Shawarma Machines

Temel Özellikler

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

Basic Features

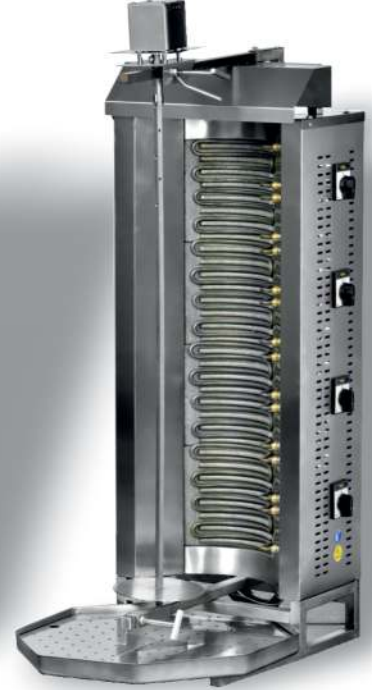
- Single-phase or three-phase electricity supply
- Stainless steel body and skewer
- 3, 4 or 5 wire resistance heater
- 2-stage heating
- Hygienic and safe and durable
- Skewer mechanism
- Adjustable skew distance on top motorized glass machines
- **Trays and side flaps are available as an optional.**



M077-4C



M077-4E



M077-4D



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



Yan Tepsi | Side Tray
TPS.DÖ.M77.(T)A

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Kömürlü veya Lavtaşlı, Dökümlü Döner Makinaları

Coal or Lava Stone Heated Shawarma Machines

Kömürlü Model Temel Özellikler

- Kömür ateşi ile pişirme
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- 3, 4 veya 5 ısıtıcı göz
- Tutuşturma brülörü
- Hijyenik ve emniyetli, uzun ömürlü
- Sabit alt tabla
- **Döner ocaklarında yan tepsiler ve kanatlar opsiyoneldir.**

Coal Heated Model Basic Features

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



M077-K4



M77-(4K)



M77-(4L)



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



Yan Tepsi | Side Tray
TPS.DÖ.M77.(T)A

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Döner Makinaları

Shawarma Machines

Döner Makinaları
Doner Machines

Yedek Parçalar

Spare Parts

A1 Radyan | A1 Radian



Ebat (mm) Dims. (mm)	Güç Power	Gaz Tipi Gas Type	Gaz Basıncı Gas Pressure	Çerçeve Frame	Kapak Örgü Cap Mesh	Gaz Girişi Gas Inlet	Ağırlık Weight
235x175x100	3,25 kW	Metan/Lpg	20/50 mbar	Galvaniz Galvanized	Paslanmaz Stainless	1/4 inç - Bakır 1/4 inch -Copper	1,6 Kg
- A1 radyanın yanıcı yüzeyi seramik malzemeden yapılmıştır. - Burner surface of A1 radian is made from ceramic materials.							

B1 Radyan | B1 Radian



Ebat (mm) Dims. (mm)	Güç Power	Gaz Tipi Gas Type	Gaz Basıncı Gas Pressure	Çerçeve Frame	Kapak Örgü Cap Mesh	Gaz Girişi Gas Inlet	Ağırlık Weight
235x175x70	3,25 kW	Metan/Lpg	20/50 mbar	Galvaniz Galvanized	Paslanmaz Stainless	1/4 inç - Bakır 1/4 inch -Copper	1,6 Kg
- B1 radyanın yanıcı yüzeyi seramik malzemeden yapılmıştır. - Burner surface of B1 radian is made from ceramic materials.							

Fransız Radyan | French Radian



Ebat (mm) Dims. (mm)	Güç Power	Gaz Tipi Gas Type	Gaz Basıncı Gas Pressure	Çerçeve Frame	Kapak Örgü Cap Mesh	Gaz Girişi Gas Inlet	Ağırlık Weight
235x175x100	3,25 kW	Metan/Lpg	20/50 mbar	Galvaniz Galvanized	Paslanmaz Stainless	1/4 inç - Bakır 1/4 inch -Copper	1,6 Kg
- Fransız radyanın yanıcı yüzeyi seramik malzemeden yapılmıştır. - Burner surface of French radian is made from ceramic materials.							

Borulu Radyan | Tubulous Radian



Ebat (mm) Dims. (mm)	Güç Power	Gaz Tipi Gas Type	Gaz Basıncı Gas Pressure	Çerçeve Frame	Kapak Örgü Cap Mesh	Gaz Girişi Gas Inlet	Ağırlık Weight
235x175x100	3,25 kW	Metan/Lpg	20/50 mbar	Emayeli Enamel	Paslanmaz Stainless	1/4 inç - Bakır 1/4 inch -Copper	1,6 Kg
- Emayeli borulu radyanın yanıcı yüzeyi seramik malzemeden yapılmıştır. - Burner surface of enamelled radian is made from ceramic materials.							

Motorlu Döner Bıçağı



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

Manuel Döner Bıçağı





Piliç Çevirme Makineleri
Chicken Rotisserie Machines



Piliç Çevirme
Chicken Rotisserie

Piliç Çevirme Makinaları

Chicken Rotisserie Machines

Setüstü Piliç Çevirme Makineleri

Set Model Chicken Grilled Machines

Gazlı

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

Temel Özellikler

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

Elektrikli

Gas

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

Basic Features

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

Electrical



M002-E



M003-E

Teknik Özellikler | Technical Features

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

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

Radyanlı Piliç Çevirme Radiant Chicken Grilled Machines

Temel Özellikler

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

Basic Features

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

Yeni Ürün New Product



M004R



M006R

Piliç Çevirme
Chicken Rotisserie

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Piliç Çevirme Makinaları

Chicken Rotisserie Machines

Tamburlu Dinlendirmeli & Çift Katlı Tamburlu Piliç Makineleri

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

Gazlı

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

Temel Özellikler

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

Elektrikli

Gaz

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

Basic Features

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

Electrical



PI2/M008B



M008-E

Teknik Özellikler | Technical Features

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

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

Set Üstü Tamburlu Piliç Makineleri

Set Top, Drum Chicken Machines

Gazlı

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

Temel Özellikler

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

Elektrikli

Gas

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

Basic Features

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

Electrical



PI2/M006

Piliç Çevirme
Chicken Rotisserie

Teknik Özellikler | Technical Features

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

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

Piliç Çevirme Makinaları

Chicken Rotisserie Machines

Çift Vitrinli Lavtaşlı Piliç Makineleri

Double Showcase, Chicken Machines with Lava Stone

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



PI3/M010B

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Dökümlü Piliç Çevirme Makineleri

Chicken Grills Machines With Cast

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



PI5/M015B

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Piliç Çevirme Makinaları

Chicken Rotisserie Machines

Dik Tip Piliç & Tek Vitrinli Çevirme Makineleri

Vertical Type & Single Display Chicken Grills

Gazlı

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

Temel Özellikler

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

Elektrikli

Gas

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

Basic Features

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

Electrical



P11-M003-DG



M010-DE

Teknik Özellikler | Technical Features

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

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

Kollu Piliç Makineleri

Chicken Grills Machines With Handle

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



PI5/M004-K



PI6/M16-KB

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Piliç Çevirme Makinaları

Chicken Rotisserie Machines

Yatay Kömürlü Piliç Makineleri

Horizontal, Chicken Grills With Coal Fire

Yeni Ürün

New Product

Temel Özellikler

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

Basic Features

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

Yeni Ürün

New Product



KM012X-5S

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Kömürlü Tamburlu Piliç Makinası

Charcoal, Drum Chicken Grill

Temel Özellikler

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

Basic Features

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

Yeni Ürün

New Product



KT-M096

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Davlumbazlı, Kömürlü, Yatay Tip Piliç Çevirme

Horizontal Type Chicken Grills With Coal Fire and hood



KM012-6

Kömürlü Yatay Tip Temel Özellikler

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

Camlı modeller için lütfen fiyat isteyiniz

Horizontal Type With Coal Fire Basic Features

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

Please ask price for glassed model products

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Gazlı Kuzu Çevirme Makineleri

Lamb Grill Machines



KC-M006

Gazlı Kuzu Çevirme Temel Özellikler

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

Lamb Grill Basic Features

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

Teknik Özellikler | Technical Features

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





Kafeterya Ekipmanlari
Cafeteria Equipments



Kafeterya Ekipmanları

Cafeteria Equipments

Elektrikli Tost Makineleri

Electric Toasters

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



M070



M071-2

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Elektrikli Salamander Makinaları

Electric Salamander Grill

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



M020-1

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Ekonomik Model Fritözler Economic Model Fryers

Eko. Fritözler Temel Özellikler

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

Eco. Fryers Basic Features

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



M056



M057



M058



M059

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Kafeterya Ekipmanları

Cafeteria Equipments

Krep Makinaları

Crepes Machines

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



M097



M098

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal)	Kapasite (Pleyt) Capacity (Plate)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
M097-G	🔥	21-25 / 30-50	4	1 x Ø 35cm	38x46x17	17
M098-G	🔥	21-25 / 30-50	4 + 4	2 x Ø 35cm	76x46x17	30

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

Sıcak Teşhir Üniteleri Warm Display Units

Sıcak Teşhir Üniteleri Temel Özellikleri

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

Warm Display Units Basic Features

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

Yeni Ürün New Product



M00-T.4



M00-T.3

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite (Piliç) Capacity (Chicken)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
M00-T.2	⚡	230-400 / 50-60	3	10-15	84 x 66 x 49	50
M00-T.4	⚡	230-400 / 50-60	3,7	15-20	116 x 66 x 49	65
M00-T.1	⚡	230-400 / 50-60	3,73	12-20	84 x 66 x 76	60
M00-T.3	⚡	230-400 / 50-60	4,35	15-25	116 x 66 x 76	80

Kafeterya Ekipmanları

Cafeteria Equipments

Elektrikli Sos Benmariler

Electrical Sauce Bain Maries

Temel Özellikler

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

Basic Features

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

Yeni Ürün

New Product



M166-X.6



M166-X.4



M166-X.2

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Bakır & Paslanmaz Izgaralar

Copper & Stainless Grills

Temel Özellikler

- Bakır işlemeli kaplama seçeneği
- Kendinden davlumbazlı
- Izgara tablalı
- Kömür ızgaralı
- Ayarlanabilir ayaklı

Basic Features

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



MB18-A



MB17-K



MB17-2P

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Kafeterya Ekipmanları

Cafeteria Equipments

Reşolar

Chafing Dish

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



R1



R2-2

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Elektrikli Sandviç Isıtıcıları & Çorba Isıtıcılar

Electrical Sandwich Warmers & Soup Warmers

Sandviç Temel Özellikler

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

Sandwich Basic Features

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

Çorba Isıtıcıları Temel Özellikler

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

Soup Warmers Basic Features

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



M084



M027

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite Capacity	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
M084	⚡	220-380 / 50-60	0,9	4 Şiş/Skewer	50x35x40	9
M027	⚡	230 / 50-60	1,94	9 Lt.	36x42x38	3

Kafeterya Ekipmanları

Cafeteria Equipments

Karlı İçecek Makinaları & Elektrikli Meşrubat Dispanseri

Ice Slush Machines & Electric Beverage Dispensary

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



M086



M087-E



M085-1



M085-2



M085-3

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Meyve Sıkma Makinaları Juicing Machine

Meyve Sıkma Makinaları Temel Özellikler

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

Chafing Dish Basic Features

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



M087



M088



M089



M090

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Kafeterya Ekipmanları

Cafeteria Equipments

Gazlı Çay Kazanları

Gas Feed -Tea Boilers

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



M026-B3



M022-2



M022-L3

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Elektrikli ay Otomatları

Electrical Tea Machines

Temel Özellikler

- Paslanmaz elik kazan AISI 304 (18/10)
- Gövde ve süzgeci paslanmaz
- Toplu tüketim için uygundur
- Hijyenik ve uzun ömürlüdür
- Otomatik ısı kontrol sistemi, tasarruflı

Basic Features

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



M026-80



M026-120

Teknik Özellikler | Technical Features

rn Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite (Bardak/Lt.) Capacity (Glass/Lt.)	Ağırlık (Kg.) Dims. (Kg.)
M026-30	⚡	230 / 50-60	0,9	30 / 5	3,5
M026-50	⚡	230 / 50-60	1,2	50 / 7	4
M026-80	⚡	230 / 50-60	1,4	80 / 9	4,5
M026-120	⚡	230 / 50-60	1,75	120 / 13	5
M026-160	⚡	230 / 50-60	1,75	160 / 15	5,5
M026-250	⚡	230 / 50-60	2,15	250 / 22	6,3

Kafeterya Ekipmanları

Cafeteria Equipments

Espresso & Filtre Kahve Makinası

Espresso & Drip Pot Machines

Espresso Makinesi Temel Özellikler

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

Espresso Machines Basic Features

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

Filtre Kahve Makinesi Temel Özellikler

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

Drip Pot Machines Basic Features

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



BRV1G

BRV2G



FLT120

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Bar Blender & Kahve Değirmi

Pub Blender & Coffee Mill

Bar Blender Temel Özellikler

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

Bar Blander Basic Features

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

Kahve Değirmi Temel Özellikler

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

Coffee Mill Basic Features

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



BBL



KHD CUNILL



PMKM-5

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Kapasite Capacity	Ağırlık (Kg.) Dims. (Kg.)
BBL	⚡	220 / 50-60	1,2	20,5x23x51	2 Lt.	4,3
KHD CUNILL	⚡	220 / 50-60	0,27	17x34x41	0,3 Kg.	6
PMKM-5	⚡	220-240 / 50-60	0,6-1	45x30x42	5 Lt.	6,5
PMKM-8	⚡	220-240 / 50-60	0,6-1	50x31x43,5	8 Lt.	7,5



BOGAZICI

Hazırlık Ekipmanları
Preparation Equipments





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



BOĞAZICI

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

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

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

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

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

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

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

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



Ekonomik Kıyma Makineleri Eco Model Meat Mincing Machines

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



BKM.22E ECO



BKM.32E ECO

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Hazırlık Ekipmanları / Preparation Equipments

Kıyma Makineleri Meat Mincing Machines

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



BKM.12

BKM.22

BKM.32

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Soğutuculu Kıyma Makineleri

Meat Mincing Machines with Coller

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



BKM.22S



BKM.32S

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Hazırlık Ekipmanları / Preparation Equipments

Paslanmaz Kıyma Makineleri Stainless Steel Meat Mincing Machines

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



BPKM.22



BPKM.32



BPKM.32CK



BPKM.12M

Çıkma Kafa Ünitesi



Removable Head Unit



BPKM.32C

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Paslanmaz Soğutuculu Kıyma Makineleri Stainless Steel Meat Mincing Machines With Cooler

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



BPKM.22S



BPKM.32S



BPKM.32SCK

Çıkma Kafa Ünitesi



Removable Head Unit

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Hazırlık Ekipmanları / Preparation Equipments

Paslanmaz Kıyma Makineleri Stainless Steel Meat Mincing Machines

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



BPKM.42A



BPKM.130

Sinir Ayıklama Aparatı



Unger System

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Sinir ayıklama aparatı fiyata dahil değildir
Unger system not included in the price

Paslanmaz Soğutuculu Kıyma Makineleri

Stainless Steel Meat Mincing Machines with Cooler

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



BPKM.42SA



BPKM.130S

Sinir Ayıklama Aparatı



Unger System

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Sinir ayıklama aparatı fiyata dahil değildir
Unger system not included in the price

Hazırlık Ekipmanları / Preparation Equipments

Devrilir Humus Makinesi

Tilting Houmous Machines

Temel Özellikler

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

Basic Features

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

Yeni Ürün New Product



Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Max. Kapasite (Lt) Max. Capacity (Lt)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Ebat (mm) Dims. (mm)
BDH.20	20	220-380 / 50-60	3 / 4	65	630x520x1000
BDH.30	30	220-380 / 50-60	3 / 4	80	630x530x1150
BDH.50	50	380 / 50-60	4 / 5,5	100	700x530x1240

Ayarlanabilir hız kontrol sistemi fiyata dahil değildir
Adjustable speed control system not included in the price

Et Parçalama Makineleri

Meat Cutting Machine

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



BSZK.2



BSZK.8



BZK

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Hazırlık Ekipmanları / Preparation Equipments

Kemik Testeresi & Tavuk Kesme Makineleri

Bone Saw & Chicken Cutting Machines

Temel Özellikler

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

Basic Features

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

Güvenli & Kolay Kesim

Secure & Easy Cut



BKT



BKTA



BKTB ECO



BTK

Teknik Özellikler | Technical Features

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

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

Köfte Karıştırma Makineleri

Meat Mixer Machines

Temel Özellikler

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

Basic Features

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

Yeni Ürün

New Product



BKK.50



BKK.150

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Hazırlık Ekipmanları / Preparation Equipments

Adana Kebap Makinesi

Turkish Kebap Machine

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



Teknik Özellikler | Technical Features

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

Et Soslama Makinesi

Tumbler

Temel Özellikler

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

Basic Features

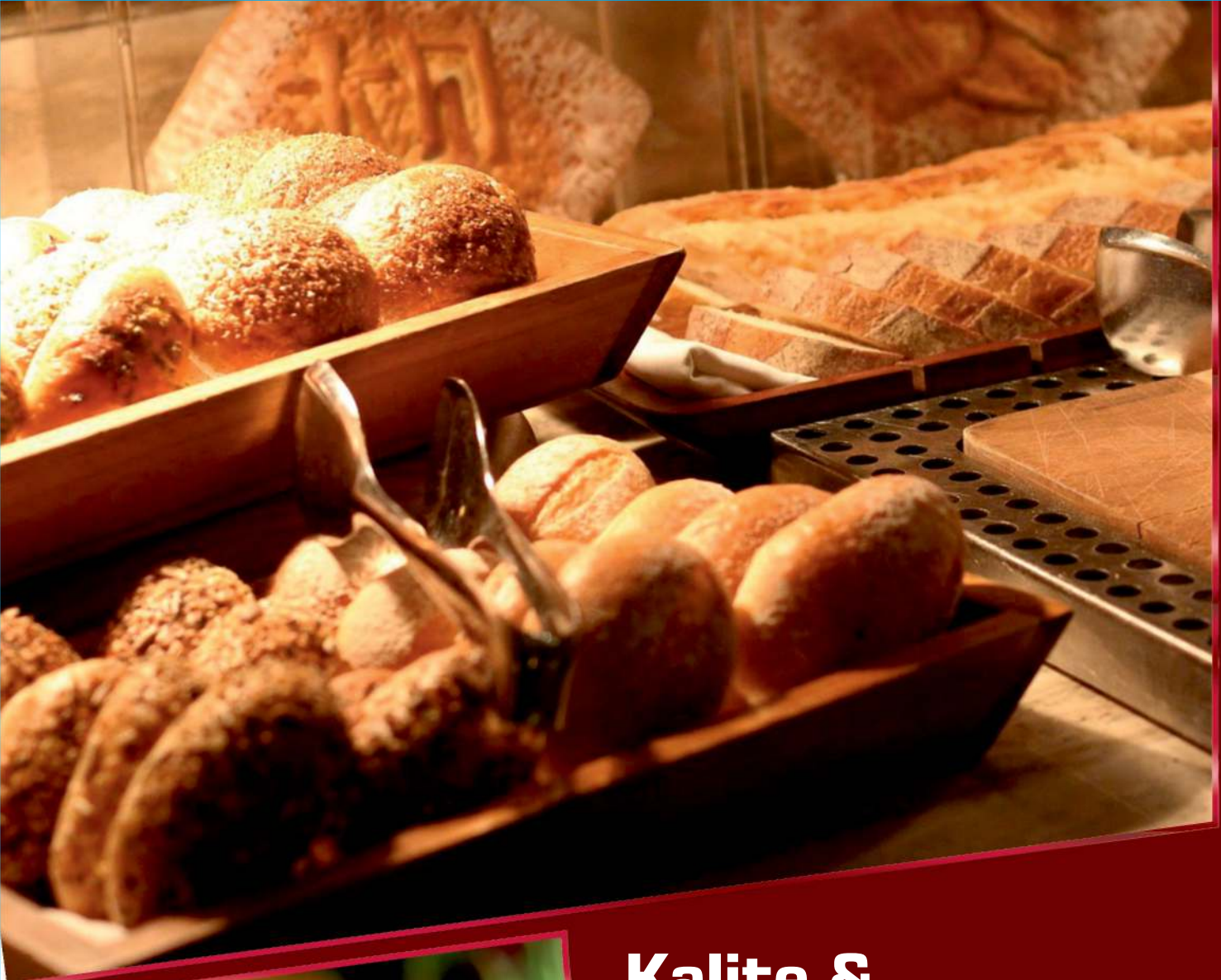
- Completely stainless steel
- Easy to clean design
- Homogeneous product mix
- Automatic unloading



Yeni Ürün
New Product

Teknik Özellikler | Technical Features

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



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



Hazırlık Ekipmanları / Preparation Equipments

Hamur Yoğurma Makineleri

Dough Kneading Machines

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



BHY.5

BHY.35

BHY.235

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Un/Hamur) Capacity (Flour/Dough)	Kazan Çapı Bowl Diameter	Kapasite Capacity	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Ebat (mm) Dims. (mm)
BHY.5	3 Kg./ 5 Kg.	Ø 30 Cm	12 Lt.	220-380 / 50-60	0,25 / 0,3	25	610x315x500
BHY.10	7 Kg./ 10 Kg.	Ø 36 Cm	22 Lt.	220-380 / 50-60	0,37 / 0,5	60	700x460x600
BHY.25	15 Kg./ 25 Kg.	Ø 43 Cm	36 Lt.	220-380 / 50-60	0,55 / 0,7	68	750x500x640
BHY.35	25 Kg./ 35 Kg.	Ø 50 Cm	54 Lt.	220-380 / 50-60	0,55 / 0,7	95	840x550x750
BHY.50	35 Kg./ 50 Kg.	Ø 60 Cm	84 Lt.	220-380 / 50-60	0,55 / 0,7	115	970x650x770
BHY.75	50 Kg./ 75 Kg.	Ø 75 Cm	159 Lt.	220-380 / 50-60	1,1 / 1,5	200	1120x900x770
BHY.100	75 Kg./ 100 Kg.	Ø 85 Cm	244 Lt.	220-380 / 50-60	1,5 / 2,0	220	1280x930x1070
BHY.135	100 Kg./ 135 Kg.	Ø 90 Cm	290 Lt.	220-380 / 50-60	1,5 / 2,0	235	1300x950x1070
BHY.235	150 Kg./ 235 Kg.	Ø 100 Cm	396 Lt.	380 / 50-60	3 / 4,0	415	1600x1100x1200

Kapaklı Hamur Yoğurma Makineleri

Dough Kneading Machines With Cover

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



BHY.135K



BHY.235K

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Hazırlık Ekipmanları / Preparation Equipments

Spiral Hamur Yoğurma Makineleri Spiral Dough Kneading Machines

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



BSH.20
Kalkar Kafa



BSH.35



BSH.135

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Mikser Makineleri

Mixer Machines

Temel Özellikler

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

Basic Features

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

Aksesuarlar | Accessories



BM.10S



BM.40S



BM.60

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Yatay Hamur Açma Makinesi Horizontal Dough Roller Machine



Yeni Ürün
New Product

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Temel Özellikler

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

Basic Features

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

Paslanmaz Hamur Açma Makineleri Stainless Steel Dough Rollers Machines



BHA.40T



BHA.40

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Konveyörlü Hamur Açma Makinesi

Dough Roller Machine with conveyor

Temel Özellikler

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

Basic Features

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

Yeni Ürün

New Product

**Teknik Özellikler | Technical Features**

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

Hazırlık Ekipmanları / Preparation Equipments

Hamur Kestart Makineleri Dough Cutting And Weighing Machines

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



BHKT.200



BHKT.200A

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Ekmek Dilimleme Makineleri

Bread Slicing Machines

Temel Özellikler

- Kolay temizlenebilir tasarım
- Paslanmaz çelik hazne ve kesici

Basic Features

- Easy to clean design
- Stainless steel chamber and cutter



BED.T

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Dilim Kalınlığı (mm) Slice Thickness (mm)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Ebat (mm) Dims. (mm)
BED	16	220 / 50-60	0,25 / 0,3	90	680x730x1050
BED.T	20	220 / 50-60	0,25 / 0,3	90	680x730x1050

Hazırlık Ekipmanları / Preparation Equipments

Patates Soyma Makineleri Potato Peeling Machines

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



BPS.25

Filtre | Filter

BPS.50

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Kg) Capacity (Kg)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Ebat (mm) Dims. (mm)
BPS.10	10	220-380 / 50-60	0,55 / 0,7	46	750x430x870
BPS.25	25	220-380 / 50-60	1,10 / 1,5	72	820x520x990
BPS.35	35	220-380 / 50-60	1,50 / 2,0	75	820x520x1080
BPS.50	50	380 / 50-60	2,20 / 3	100	960x630x1060

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

Sebze Doğrama Makineleri

Vegetable Slicing Machines

Temel Özellikler

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

Basic Features

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

Parmak Patates Bıçak | Finger Fries Slicer

İnce Rende | Slim Grater

Kalın Rende | Thick Grater

6mm Düz Bıçak | 6mm Flat Slicer

8mm Düz Bıçak | 8mm Flat Slicer

10mm Düz Bıçak | 10mm Flat Slicer

Yarım Ay Bıçak | Half-Moon Slicer



Teknik Özellikler | Technical Features

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



Kübik Bıçaklar ve Ön Kesici
fiyata dahil değildir.
Cubic Slicers and Front Blade
are not included in the price.

Hazırlık Ekipmanları / Preparation Equipments

Soğan Doğrama Makineleri Onion Chopping Machines

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



BSD

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Öğütücü Makineleri Grinder Machines

Temel Özellikler

- Paslanmaz çelik tencere ve bıçaklar
- Kolay temizlenebilir tasarım

Basic Features

- Stainless steel pots and knives
- Easy to clean design



Teknik Özellikler | Technical Features

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

Patates Dilimleme Makinesi & Sanayi Tipi Konserve Açacağı

Potato Slicer & Industrial Type Can Opener

Patates Dilimleme Temel Özellikler

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

Potato Slicer Basic Features

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

Konserve Açacağı Temel Özellikler

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

Can Opener Basic Features

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



PDM



SKA

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Bıçak Ebadı Slice Dimension	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)
PDM	9 x 9 mm	7,25
SKA	-	3

Hazırlık Ekipmanları / Preparation Equipments

Gıda Dilimleme Makinası & El Blenderı

Food Slicer Machine & Hand blender

Gıda Dilimleme Temel Özellikler

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

Food Slicer Basic Features

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

El blender Temel Özellikler

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

Hand blender Basic Feature

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



GDM25



BL25



BL40-C

Teknik Özellikler | Technical Features

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



DAMPAK

Soğutma Ekipmanları
Cooling Equipments

 **Index**
 *Click me*

Soğutma Ekipmanları
Cooling Equipments

Soğutma Ekipmanları / Cooling Equipments

Dik Tip Buzdolabı Tek Kapılı Vertical Type Refrigerator with Single Door

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



22DBF1S-GN

Ayarlanabilir Polietilen Kaplı Raflar



22DBF1C-GN

Teknik Özellikler | Technical Features

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

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

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

Dik Tip Buzdolabı İki Kapılı

Vertical Type Refrigerator with Double Door

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



22DBF2S-GN



22DBF2C-GN

Teknik Özellikler | Technical Features

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

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

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

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

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



22DBS1C-GN45



22DBS2C-GN45

Teknik Özellikler | Technical Features

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

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

Et Yaşlandırma Dolabı Dry Aged Fridge

Temel Özellikler

- İç, dış gövde paslanmaz çelik Aisi 304
- 60mm kalınlığında 45 kg/m³ yoğunlukta çevre dostu (CFC içermeyen) poliüretan izolasyon.
- Dijital kontrollü kumanda paneli
- Otomatik defrost özelliği.
- Tekerlekli
- Ayarlanabilir krom kaplı raflar
- Yaylı menteşe sayesinde kendi kendine kapanabilir kapı.
- En23953' e göre 32°C, Rh%65 ve 41°C Rh%70 çalışma koşullarına uygun.
- Otomatik nem kontrolü
- R404a soğutucu gaz

Basic Features

- Internal, external body stainless steel Aisi 304.
- 60mm thick 45 kg / m³ density environmentally friendly (CFC-free) polyurethane insulation.
- Digitally controlled control panel
- Automatic defrost feature.
- Wheeled
- Adjustable chrome covered shelves
- Self-closing door thanks to the spring hinge.
- According to En23953, 32°C, Rh 65% and 41°C Rh 70% suitable for working conditions.
- Automatic humidity control
- R404a refrigerant



22DBS1C-DRY



22DBS2C-DRY

Teknik Özellikler | Technical Features

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

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

Soğutma Ekipmanları / Cooling Equipments

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

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



22TBF2S-70



İkili Çekmece Modülü OPSİYONELDİR.
Double Drawer Module OPTIONAL.



Granit Tezgah Opsiyonlu
Granite Countertop Option

Teknik Özellikler | Technical Features

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

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

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

Tezgah Tipi Buzdolabı (3 Kapılı)

Counter Type Refrigerator (3 Door)

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



22TBF3S-70



İkili Çekmece Modülü OPSİYONELDİR.
Double Drawer Module OPTIONAL.



Granit Tezgah Opsiyonlu
Granite Countertop Option

Teknik Özellikler | Technical Features

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

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

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

Soğutma Ekipmanları / Cooling Equipments

Tezgah Tipi Çekmeceli Buzdolapları Counter Type Drawer Refrigerators

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



22TBFOS-70.6C



Granit Tezgah Opsiyonlu | Granite Countertop Option

Teknik Özellikler | Technical Features

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

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

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

Cihaz Altı Çekmeceli Buzdolapları

Under Device Drawer Refrigerators

Temel Özellikler

- İç, dış gövde paslanmaz çelik Aisi 304
- 60mm kalınlığında 45 kg/m³ yoğunlukta çevre dostu (CFC içermeyen) poliüretan izolasyon.
- Dijital kontrollü kumanda paneli
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Kullanıcı tarafından sökülüp temizlenebilir çekmece ve manyetik kapı contası.
- En23953' e göre 32°C, Rh%65 ve 41°C Rh%70 çalışma koşullarına uygun.
- R134a soğutucu gaz

Basic Features

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



22CBFOS-60.4C



Teknik Özellikler | Technical Features

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

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

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

Soğutma Ekipmanları / Cooling Equipments

Pizza Hazırlık Buzdolabı (Alçak Model)

Pizza preparation fridge (Low Model)

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



22TBF2S-PA70



22TBF3S-PA70



İkili Çekmece Modülü OPSİYONELDİR.
Double Drawer Module OPTIONAL.

Teknik Özellikler | Technical Features

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

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

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

Pizza Hazırlık Buzdolabı (Yüksek Model)

Pizza Preparation Refrigerator (High Model)

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



22BF2S-PY70



22BF3S-PY70



İkili Çekmece Modülü OPSİYONELDİR.
Double Drawer Module OPTIONAL.



Teknik Özellikler | Technical Features

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

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

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

Soğutma Ekipmanları / Cooling Equipments

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

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



22TBF2S-70-GR



22TBF2S-PY70-GR



Teknik Özellikler | Technical Features

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

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

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

Banket Arabaları (Isıtmalı - Soğutmalı)

Banquet Trolleys (Heated - Refrigerated)

Temel Özellikler

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

Basic Features

- Internal, external body stainless steel Aisi 304.
- 60mm thick 45 kg / m³ density environmentally friendly (CFC-free) polyurethane insulation.
- Digitally controlled control panel
- In heated models, the heating range is 65°-70°C.
- 4 wheels, two of which can be rotated in all directions
- Heat resistant magnetic door gasket that can be removed and cleaned by the user



2/1 Gastronom Dizayn

2/1 Gastronom Design

Teknik Özellikler | Technical Features

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

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

Soğutma Ekipmanları / Cooling Equipments

Set Üstü Saladbar Set Top Saladbar

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



22SBS05-12



22SBS07-15



22SBS09-18

Teknik Özellikler | Technical Features

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

*Fiyatlarımıza ÖTV ve KDV dahil değildir.

* GN küvetler fiyata dahil değildir.

*Our prices do not include SCT and VAT.

* GN containers are NOT included in the prices.

Set Üstü Teshir Dolabı

Countertop Display Cabinet

Temel Özellikler (Soğuk)

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

Basic Features (Cool)

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

Temel Özellikler (Sıcak)

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

Basic Features (Hot)

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



Teknik Özellikler | Technical Features

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

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

Soğutma Ekipmanları / Cooling Equipments

Teşhir Dolabı (Isıtmalı) Display Cabinet (Heated)

Temel Özellikler

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

Basic Features

- Internal, external body stainless steel Aisi 304.
- 60mm thick 45 kg/m³ density environmentally friendly (CFC-free) polyurethane insulation.
- Digitally controlled control panel
- Optionally, it can be operated natural or hot.
- 4 wheels, two of which can be rotated in all directions
- Flat or cambered windshield according to user preferences.
- Glass shelves
- Standard LED lighting



22P0F3B-SC



22P0F3D-SC

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Sıcaklık °C Temp. °C	Ebat (cm) Dims. (cm)	Hacim Dims.	Ağırlık Weight	Güç Power	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)
22P0F0B-SC	Pasta Vitrini 100cm, Isıtmalı, Bombe Camlı Cake Showcase 100cm, Heated, Curved Glass	+40 / +60	100x70x130	370 Lt	110 Kg	1000W	220-240 / 50-60
22P0F3B-SC	Pasta Vitrini 130cm, Isıtmalı, Bombe Camlı Cake Showcase 130cm, Heated, Curved Glass	+40 / +60	130x70x130	480 Lt	140 Kg	1000W	220-240 / 50-60
22P0F6B-SC	Pasta Vitrini 160cm, Isıtmalı, Bombe Camlı Cake Showcase 160cm, Heated, Curved Glass	+40 / +60	160x70x130	590 Lt	180 Kg	1000W	220-240 / 50-60
22P0F0D-SC	Pasta Vitrini 100cm, Isıtmalı, Düz Camlı Cake Showcase 100cm, Heated, Flat Glass	+40 / +60	100x70x130	429 Lt	120 Kg	1000W	220-240 / 50-60
22P0F3D-SC	Pasta Vitrini 130cm, Isıtmalı, Düz Camlı Cake Showcase 130cm, Heated, Flat Glass	+40 / +60	130x70x130	562 Lt	150 Kg	1000W	220-240 / 50-60
22P0F6D-SC	Pasta Vitrini 160cm, Isıtmalı, Düz Camlı Cake Showcase 160cm, Heated, Flat Glass	+40 / +60	160x70x130	695 Lt	190 Kg	1000W	220-240 / 50-60

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

Pasta Teşhir Dolabı (Soğutmalı)

Cake Display Cabinet (Refrigerated)

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



22P0F3B-SO



22P0F3D-SO

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Sıcaklık °C Temp. °C	Ebat (cm) Dims. (cm)	Hacim Dims.	Ağırlık Weight	Güç Power	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)
22P0F0B-SO	Pasta Vitrini 100cm, Soğutmalı, Bombe Camlı Cake Showcase 100cm, Refrigerated, Curved Glass	+4/+8	100x70x130	370 Lt	140 Kg	500W	220-240 / 50-60
22P0F3B-SO	Pasta Vitrini 130cm, Soğutmalı, Bombe Camlı Cake Showcase 130cm, Refrigerated, Curved Glass	+4/+8	130x70x130	480 Lt	170 Kg	600W	220-240 / 50-60
22P0F6B-SO	Pasta Vitrini 160cm, Soğutmalı, Bombe Camlı Cake Showcase 160cm, Refrigerated, Curved Glass	+4/+8	160x70x130	590 Lt	210 Kg	700W	220-240 / 50-60
22P0F0D-SO	Pasta Vitrini 100cm, Soğutmalı, Düz Camlı Cake Showcase 100cm, Refrigerated, Flat Glass	+4/+8	100x70x130	429 Lt	150 Kg	500W	220-240 / 50-60
22P0F3D-SO	Pasta Vitrini 130cm, Soğutmalı, Düz Camlı Cake Showcase 130cm, Refrigerated, Flat Glass	+4/+8	130x70x130	562 Lt	180 Kg	600W	220-240 / 50-60
22P0F6D-SO	Pasta Vitrini 160cm, Soğutmalı, Düz Camlı Cake Showcase 160cm, Refrigerated, Flat Glass	+4/+8	160x70x130	695 Lt	220 Kg	700W	220-240 / 50-60

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

Soğutma Ekipmanları / Cooling Equipments

Tezgah Tipi Saladbar Saladette Counter

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



22TBFOS2-PA70



Granit Tezgah Opsiyonu | Granite Countertop Option

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Sıcaklık °C Temp. °C	Ebat (cm) Dims. (cm)	Hacim Dims.	Ağırlık Weight	Güç Power	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)
22TBF2S-SBAR	Salata Bar, Soğutmalı, Çift Kapılı Saladette, Refrigerated, Double Door	+2/+5	150x70x85	255 Lt	110 Kg	420W	220-240 / 50-60
22TBF3S-SBAR	Salata Bar, Soğutmalı, Üç Kapılı Saladette, Refrigerated, Three Doors	+2/+5	200x70x85	455 Lt	120 Kg	420W	220-240 / 50-60
22TBFOS2.1-PA70	Salata Bar, Isıtılmalı, Çift Kapılı Saladette, Heated, Double Door	Max.70°	150x70x85	255 Lt	140 Kg	1000W	220-240 / 50-60
22TBFOS3.1-PA70	Salata Bar, Isıtılmalı, Üç Kapılı Saladette, Heated, Three Doors	Max.70°	200x70x85	455 Lt	150 Kg	1000W	220-240 / 50-60

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

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

Orta Tip Soğutuculu Salad Bar & Ayran Makinesi

Middle Type Refrigerated Salad Bar & Buttermilk Machine

Salad Bar Temel Özellikler

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

Salad Bar Basic Features

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

Ayran Makinesi Temel Özellikler

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

Buttermilk Machine Basic Features

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



M044 (Açık)



M044-1



AYRMKN-50

Teknik Özellikler | Technical Features

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

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

Soğutma Ekipmanları / Cooling Equipments

Buz Makineleri

Ice Makers

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



FR25 LSI



FR50 LSI & FR35 LSI



FR70 LSI & FR90 LSI

Teknik Özellikler | Technical Features

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

*Fiyatlarımıza KDV dahil değildir.

138

*Our prices do not include VAT.

Reyon Dolabı Serve-Over Counter

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Soğutma Kapasitesi Cooling Capacity	Ebat (cm) Dims. (cm)	Güç Power	Komp. Gücü (Hp) Comp. Power (Hp)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)
PMK-RD135	İçten motorlu / Plug-in	714 W	135x120x127,5	704W	1/2	230 / 50-60
PMK-RD197	İçten motorlu / Plug-in	1266 W	197,5x120x127,5	843W	3/4	230 / 50-60
PMK-RD260	İçten motorlu / Plug-in	1572 W	260x120x127,5	1150W	1	230 / 50-60
PMK-RD291	İçten motorlu / Plug-in	2238 W	291x120x127,5	1443W	1.3	230 / 50-60
PMK-RD385	İçten motorlu / Plug-in	2951 W	385x120x127,5	1753W	1.5	230 / 50-60

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

Soğutma Ekipmanları / Cooling Equipments

Sütlük Dolabı Vertical Cabinet

Temel Özellikler

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

Basic Features

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

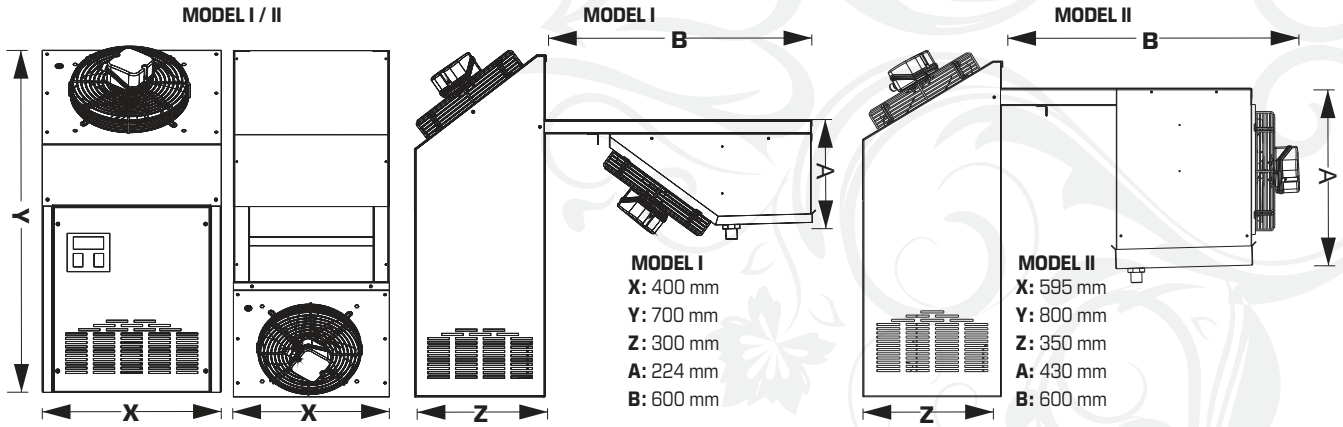


Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Soğutma Kapasitesi Cooling Capacity	Ebat (cm) Dims. (cm)	Güç Power	Komp. Gücü (Hp) Comp. Power (Hp)	Brüt Hacim Volume	Voltaaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)
PMK-SD166	İçten Motorlu, 2 Kapılı Plug in, 2 Doors	1450W	166,2x70,5x200	1275W	1	2,2 Lt	230 / 50-60
PMK-SD244	İçten Motorlu, 3 Kapılı Plug in, 3 Doors	2240W	244,3x70,5x200	1895W	1.3	3,1 Lt	230 / 50-60
PMK-SD322	İçten Motorlu, 4 Kapılı Plug in, 4 Doors	2980W	322x70,5x200	2240W	1.5	3,8 Lt	230 / 50-60
PMK-SD400	İçten Motorlu, 5 Kapılı Plug in, 5 Doors	3850W	400,5x70,5x200	3150W	2.5	4,9 Lt	230 / 50-60

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

Soğuk Oda Cold Room



Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Evaporasyon / Ortam Sıc. Evaporation / Ambient Temp.	Kapasite (W) Capacity (W)	Güç (W) Power (W)	Hacim (m ³) Volume (m ³)	Model Model	Oda Ebadı (cm) Room Dims.(cm)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)
PMK-S0150.150	-5/+32°C	922	378	8	I	150x150x220	220-240 / 50-60
PMK-S0150.210	-5/+32°C	922	378	8	I	150x210x220	220-240 / 50-60
PMK-S0150.300	-5/+32°C	1143	474	12	I	150x300x220	220-240 / 50-60
PMK-D0150.150	-25/+32°C	844	498	8	II	150x150x220	220-240 / 50-60
PMK-D0150.210	-25/+32°C	844	498	8	II	150x210x220	220-240 / 50-60
PMK-D0150.300	-25/+32°C	1041	602	10	II	150x300x220	220-240 / 50-60

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



gastrolley

gastrolley



Hakkımızda

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

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

About Us

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

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





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

Temel Özellikler

Gövde : Alüminyum (Elektrostatik Boyalı) + ABS Kapamalar
Raf : 7 Adet
Raf Aralığı : 9,8 cm
Raf Materyali: ABS
Tekerlekler : 2 Frenli / 2 Frensiz
Tekerlek Tipi : Medikal
Tepsi Ölçüleri : 27x36 , 32x44 , 32x57 , 36x46 , 37x53 , 40x60 cm

Basic Features

Body : Aluminium (Electrostatic Painted) + ABS Surrounded
Shelf : 7 Pcs.
Shelf Space : 9,8 cm
Shelf Material: ABS
Wheels : 2 With Brake / 2 Without Brake
Wheel Type : Medical
Tray Sizes : 27x36 , 32x44 , 32x57 , 36x46 , 37x53 , 40x60 cm



G.ST.75.S.1



G.ST.75.S.2



G.ST.75.S.3



G.ST.75.S.4

Teknik Özellikler | Technical Features

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

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

Temel Özellikler

Gövde : Alüminyum (Elektrostatik Boyalı) + ABS Kapamalar
Raf : 7 + 7=14 Adet
Raf Aralığı : 9,8 cm
Raf Materyali: ABS
Tekerlekler : 4 Frenli / 2 Frensiz
Tekerlek Tipi : Medikal
Tepsi Ölçüleri : 27x36 , 32x44 , 32x57 , 36x46 , 37x53 , 40x60 cm

Basic Features

Body : Aluminium (Electrostatic Painted) + ABS Surrounded
Shelf : 7 + 7=14 Pcs.
Shelf Space : 9,8 cm
Shelf Material: ABS
Wheels : 4 With Brake / 2 Without Brake
Wheel Type : Medical
Tray Sizes : 27x36 , 32x44 , 32x57 , 36x46 , 37x53 , 40x60 cm



G.ST.75.D.1



G.ST.75.D.2



G.ST.75.D.3



G.ST.75.D.4

Teknik Özellikler | Technical Features

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



Tepsi Taşıma Arabaları (Tekli/150)

Tray Trolleys (Single/150)

Temel Özellikler

Gövde : Alüminyum (Elektrostatik Boyalı) + ABS Kapamalar
Raf : 15 Adet
Raf Aralığı : 9,8 cm
Raf Materyali: ABS
Tekerlekler : 2 Frenli / 2 Frensiz
Tekerlek Tipi : Medikal
Tepsi Ölçüleri : 27x36 , 32x44 , 32x57 , 36x46 , 37x53 , 40x60 cm

Basic Features

Body : Aluminium (Electrostatic Painted) + ABS Surrounded
Shelf : 15 Pcs.
Shelf Space : 9,8 cm
Shelf Material: ABS
Wheels : 2 With Brake / 2 Without Brake
Wheel Type : Medical
Tray Sizes : 27x36 , 32x44 , 32x57 , 36x46 , 37x53 , 40x60 cm



G.ST.150.S.1



G.ST.150.S.2



G.ST.150.S.3



G.ST.150.S.4

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Tepsi Taşıma Arabaları (İkili/150)

Tray Trolleys (Double/150)

Temel Özellikler

Gövde : Alüminyum (Elektrostatik Boyalı) + ABS Kapamalar
 Raf : 15 + 15=30 Adet
 Raf Aralığı : 9,8 cm
 Raf Materyali: ABS
 Tekerlekler : 4 Frenli / 2 Frensiz
 Tekerlek Tipi : Medikal
 Tepsi Ölçüleri : 27x36 , 32x44 , 32x57 , 36x46 , 37x53 , 40x60 cm

Basic Features

Body : Aluminium (Electrostatic Painted) + ABS Surrounded
 Shelf : 15 + 15=30 Pcs.
 Shelf Space : 9,8 cm
 Shelf Material: ABS
 Wheels : 4 With Brake / 2 Without Brake
 Wheel Type : Medical
 Tray Sizes : 27x36 , 32x44 , 32x57 , 36x46 , 37x53 , 40x60 cm



G.ST.150.D.1

G.ST.150.D.2

G.ST.150.D.3

G.ST.150.D.4

Teknik Özellikler | Technical Features

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



Küvet Taşıma Arabaları (75)

Gastronorm Pan Trolleys (75)

Temel Özellikler

Gövde : Alüminyum (Elektrostatik Boyalı) + PP Kapamalar
Raf : 14 / 14 + 14 = 28 Adet
Raf Aralığı : 5 cm
Raf Materyali : PC
Tekerlekler : 2 Frenli , 2 Frensiz / 4 Frenli , 2 Frensiz
Tekerlek Tipi : Medikal
Küvet Ölçüleri : GN 1/1 , GN 1/2 , GN 1/3

Basic Features

Body : Aluminium (Electrostatic Painted) + PP Surrounded
Shelf : 14 / 14 + 14 = 28 Pcs.
Shelf Space : 5 cm
Shelf Material : PC
Wheels : 2 With Brake, 2 Without Brake/4 With Brake, 2 Without Brake
Wheel Type : Medical
Pan Size : GN 1/1 , GN 1/2 , GN 1/3



G.GN.75.S.1



G.GN.75.S.4



G.GN.75.D.1

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık Net (Kg) Net Weight (Kg)	Ağırlık Brüt (Kg) Gross Weight (Kg)	Hacim (m³) Volume (m³)
G.GN.75.S.1	Tekli Gn Küvet Taşıma Arabası 75 (Etrafı Açık) Single Gastronorm Pan Trolley 75 (Open)	53x71x99	13,25	14,50	0,37
G.GN.75.S.2	Tekli Gn Küvet Taşıma Arabası 75 (2 Yanı Kapalı) Single Gastronorm Pan Trolley 75 (2 Sides Closed)	53x71x99	15,50	16,75	0,37
G.GN.75.S.3	Tekli Gn Küvet Taşıma Arabası 75 (2 Yanı+ Arka Kapalı) Single Gastronorm Pan Trolley 75 (2 Sides+Back Closed)	53x78x99	19	20,25	0,41
G.GN.75.S.4	Tekli Gn Küvet Taşıma Arabası 75 (2 Yanı+ Arka Kapalı + Kapılı) Single Gastronorm Pan Trolley 75 (2 Sides+Back Closed+Door)	53x78x99	24	25,50	0,41
G.GN.75.D.1	İkili Gn Küvet Taşıma Arabası 75 (Etrafı Açık) Double Gastronorm Pan Trolley 75 (Open)	93x71x99	22,50	24,25	0,65
G.GN.75.D.2	İkili Gn Küvet Taşıma Arabası 75 (2 Yanı Kapalı) Double Gastronorm Pan Trolley 75 (2 Sides Closed)	93x71x99	24,75	26,50	0,65
G.GN.75.D.3	İkili Gn Küvet Taşıma Arabası 75 (2 Yanı+ Arka Kapalı) Double Gastronorm Pan Trolley 75 (2 Sides+Back Closed)	93x78x99	31,75	33,75	0,72
G.GN.75.D.4	İkili Gn Küvet Taşıma Arabası 75 (2 Yanı+ Arka Kapalı + Kapılı) Double Gastronorm Pan Trolley 75 (2 Sides+Back Closed+Door)	93x78x99	41,75	43,75	0,72

Küvet Taşıma Arabaları (150)

Gastronorm Pan Trolleys (150)

Temel Özellikler

Gövde : Alüminyum (Elektrostatik Boyalı) + PP Kapamalar
Raf : 29 / 29 + 29 = 58 Adet
Raf Aralığı : 5 cm
Raf Materyali: PC
Tekerlekler : 2 Frenli , 2 Frensiz / 4 Frenli , 2 Frensiz
Tekerlek Tipi : Medikal
Küvet Ölçüleri: GN 1/1 , GN 1/2 , GN 1/3

Basic Features

Body : Aluminium (Electrostatic Painted) + PPSurrounded
Shelf : 29 / 29 + 29 = 58 Pcs.
Shelf Space : 5 cm
Shelf Material: PC
Wheels : 2 With Brake, 2 Without Brake/4 With Brake, 2 Without Brake
Wheel Type : Medical
Pan Sizes : GN 1/1 , GN 1/2 , GN 1/3



G.GN.150.S.1



G.GN.150.D.1



G.GN.150.D.4

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık Net (Kg) Net Weight (Kg)	Ağırlık Brüt (Kg) Gross Weight (Kg)	Hacim (m³) Volume (m³)
G.GN.150.S.1	Tekli Gn Küvet Taşıma Arabası 150 (Etrafı Açık) Single Gastronorm Pan Trolley 150 (Open)	53x71x174	19,00	21,25	0,65
G.GN.150.S.2	Tekli Gn Küvet Taşıma Arabası 150 (2 Yanı Kapalı) Single Gastronorm Pan Trolley 150 (2 Sides Closed)	53x71x174	23,50	25,75	0,65
G.GN.150.S.3	Tekli Gn Küvet Taşıma Arabası 150 (2 Yanı+Arka Kapalı) Single Gastronorm Pan Trolley 150 (2 Sides+Back Closed)	53x78x174	30,50	33	0,73
G.GN.150.S.4	Tekli Gn Küvet Taşıma Arabası 150 (2 Yanı+Arka Kapalı+Kapılı) Single Gastronorm Pan Trolley 150 (2 Sides+Back Closed+Door)	53x78x174	40,50	43,5	0,73
G.GN.150.D.1	İkili Gn Küvet Taşıma Arabası 150 (Etrafı Açık) Double Gastronorm Pan Trolley 150 (Open)	93x71x174	31,75	34,50	1,15
G.GN.150.D.2	İkili Gn Küvet Taşıma Arabası 150 (2 Yanı Kapalı) Double Gastronorm Pan Trolley 150 (2 Sides Closed)	93x71x174	36,25	39,00	1,15
G.GN.150.D.3	İkili Gn Küvet Taşıma Arabası 150 (2 Yanı+Arka Kapalı) Double Gastronorm Pan Trolley 150 (2 Sides+Back Closed)	93x78x174	50,25	55	1,28
G.GN.150.D.4	İkili Gn Küvet Taşıma Arabası 150 (2 Yanı+Arka Kapalı+Kapılı) Double Gastronorm Pan Trolley 150 (2 Sides+Back Closed+Door)	93x78x174	70,25	75	1,28



Hastane Sıcak Servis Arabaları

Hospital Hot Service Trolleys

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



G.MD.100.25.S



G.MD.100.25.D

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık Net (Kg) Net Weight (Kg)	Ağırlık Brüt (Kg) Gross Weight (Kg)	Hacim (m³) Volume (m³)
G.MD.100.25.S	Tekli Hastane Tepsi Arabası 100/25 (Isıtmalı+Nötr) Single Hospital Tray Trolley 100/25 (Heated+Neutral)	57x79x158	59,00	84,00	0,71
G.MD.100.25.D	İkili Hastane Tepsi Arabası 100/25 (Isıtmalı+Nötr) Double Hospital Tray Trolley 100/25 (Heated+Neutral)	101x79x158	92,00	125,00	1,26

Banket Arabaları

Banquet Trolleys

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



G.BQ.75.GN



G.BQ.100.GN



G.BQ.125.GN

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık Net (Kg) Net Weight (Kg)	Ağırlık Brüt (Kg) Gross Weight (Kg)	Hacim (m³) Volume (m³)
G.BQ.75.GN	Banquet 75 (Isıtmalı) Banquet 75 (Heated)	57x79x99	39,00	44	0,45
G.BQ.100.GN	Banquet 100 (Isıtmalı) Banquet 100 (Heated)	57x79x124	48,00	53,5	0,56
G.BQ.125.GN	Banquet 125 (Isıtmalı) Banquet 125 (Heated)	57x79x149	57,00	63	0,67



TermoKabin

ThermoCabin

Temel Özellikler

Dış Gövde : Alüminyum (Elektrostatik Boyalı) + PP Kapamalar
İç Gövde : Alüminyum (Elektrostatik Boyalı) + PP Kapamalar
Raf : 14 / 19 / 24 Adet
Raf Aralığı : 5 cm
Raf Materyali: PC
İzolasyon : Tüm Yüzeyler
Tekerlekler : 4 Frenli
Tekerlek Tipi : Medikal
Küvet Ölçüleri: GN 1/1 , GN 1/2 , GN 1/3

Basic Features

Outside Body : Aluminium (Electrostatic Painted) + PP Surrounded
Inside Body : Aluminium (Electrostatic Painted) + PP Surrounded
Shelf : 14 / 19 / 24 Pcs.
Shelf Space : 5 cm
Shelf Material: PC
Isolation : All Sides
Wheels : 4 With Brake
Wheel Type : Medical
Pan Sizes : GN 1/1 , GN 1/2 , GN 1/3



G.TC.75.GN



G.TC.100.GN



G.TC.125.GN

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık Net (Kg) Net Weight (Kg)	Ağırlık Brüt (Kg) Gross Weight (Kg)	Hacim (m³) Volume (m³)
G.TC.75.GN	ThermoCabin 75	53x78x99	26,75	31	0,41
G.TC.100.GN	ThermoCabin 100	53x78x124	31,75	37	0,51
G.TC.125.GN	ThermoCabin 125	53x78x149	37,00	43	0,62

Termo Tepsi Taşıma Arabaları

Thermo Tray Trolleys

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



G.TT.09.S.2



G.TT.18.D.2

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık Net (Kg) Net Weight (Kg)	Ağırlık Brüt (Kg) Gross Weight (Kg)	Hacim (m ³) Volume (m ³)
G.TT.09.S.1	Tekli Termo Tepsi Arabası 9 (Etrafı Açık) Single Thermo Tray Trolley 9 (Open)	57x71x149	15,75	17,25	0,60
G.TT.09.S.2	Tekli Termo Tepsi Arabası 9 (2 Yanı Kapalı) Single Thermo Tray Trolley 9 (2 Sides Closed)	57x71x149	20,50	22,50	0,60
G.TT.09.S.3	Tekli Termo Tepsi Arabası 9 (2 Yanı+ Arka Kapalı) Single Thermo Tray Trolley 9 (2 Sides+Back Closed)	57x75x149	22,50	24,50	0,64
G.TT.09.S.4	Tekli Termo Tepsi Arabası 9 (2 Yanı+Arka Kapalı+Kapılı) Single Thermo Tray Trolley 9 (2 Sides+Back Closed+Door)	57x75x149	27,50	29,50	0,64
G.TT.18.D.1	İkili Termo Tepsi Arabası 9+9 (Etrafı Açık) Double Thermo Tray Trolley 9+9 (Open)	101x71x149	28,50	31,00	1,07
G.TT.18.D.2	İkili Termo Tepsi Arabası 9+9 (2 Yanı Kapalı) Double Thermo Tray Trolley 9+9 (2 Sides Closed)	101x71x149	33,25	35,75	1,07
G.TT.18.D.3	İkili Termo Tepsi Arabası 9+9 (2 Yanı+ Arka Kapalı) Double Thermo Tray Trolley 9+9 (2 Sides+Back Closed)	101x75x149	37,25	40,25	1,13
G.TT.18.D.4	İkili Termo Tepsi Arabası 9+9 (2 Yanı+Arka Kapalı+Kapılı) Double Thermo Tray Trolley 9+9 (2 Sides+Back Closed+Door)	101x75x149	43,25	46,25	1,13



Self Servis Taşıma Arabaları & Servis Ekipmanları

Self Service Tray Trolleys & Service Equipments

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



G.SS.150.S.1



G.ST.3753



G.STK.3753



G.HSL.11



G.PCS.01

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık Net (Kg) Net Weight (Kg)	Ağırlık Brüt (Kg) Gross Weight (Kg)	Hacim (m³) Volume (m³)
G.SS.150.S.1	Tekli Self Servis Arabası 150 (Etrafı Açık) Single Self Service Trolley 150 (Open)	59x71x174	19,00	21,25	0,73
G.SS.150.S.2	Tekli Self Servis Arabası 150 (2 Yanı Kapalı) Single Self Service Trolley 150 (2 Sides Closed)	59x71x174	24,50	26,75	0,73
G.SS.150.D.1	İkili Self Servis Arabası 150 (Etrafı Açık) Double Self Service Trolley 150 (Open)	104x71x174	31,75	34,50	1,28
G.SS.150.D.2	İkili Self Servis Arabası 150 (2 Yanı Kapalı) Double Self Service Trolley 150 (2 Sides Closed)	104x71x174	37,25	40,00	1,28

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Ebat (cm) Dims. (cm)	Koli İçi Adet Pieces in Box	Koli Net (Kg) Box Weight (Kg)	Koli Brüt (Kg) Box Weight (Kg)	Hacim (m³) Volume (m³)
G.HSL.11	Sızdırmaz Contalı Kapak (GN 1/1 Uyumlu) Sealed Cover (Suitable for GN 1/1)	32,5x53	10	10,17	10,82	0,049
G.PCS.01	PC Self Servis PC Table d'hôte	39,8x27,9x2,8	20	7,1	7,42	0,013
G.ST.3753	ABS Servis Tepsisi ABS Service Tray	37x53	20	11,71	12,25	0,027
G.STK.3753	ABS Kırçillı Servis Tepsisi ABS Flecked Service Tray	37x53	20	16	16,5	0,027



Çamaşırhane & Bulaşıkhane
Laundry & Scullery

Çamaşırhane-Bulaşık
Laundry-Scullery



Çamaşırhane & Bulaşıkhaneye

Laundry & Scullery

Çamaşır Kurutma Makinası

Tumble Drying Machine

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



Teknik Özellikler | Technical Features

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

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

156

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

Çamaşır Yıkama & Sıkma Makinası

Laundry Washing & Spinning Machine

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



Teknik Özellikler | Technical Features

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

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

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

Çamaşırhane & Bulaşıkhanne

Laundry & Scullery

Bantlı Silindir Ütü Makinası

Flatwork Ironing Machine

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



Teknik Özellikler | Technical Features

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

Pres Ütü & Kendinden Kazanlı Paskala Ütü Makinası

Press Ironing Machine & Narrow Ironing Table Within Boiler

Pres Ütü Temel Özellikler

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

Press Iron Basic Features

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

Pres Ütü Temel Özellikler

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

Press Iron Basic Features

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

Pres Ütü
Press Ironing Machine



Kendinden Kazanlı Paskala Ütü
Narrow Ironing Machine Table within Boiler



Teknik Özellikler | Technical Features

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

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

Çamaşırhane & Bulaşıkhanne

Laundry & Scullery

Set Altı Bardak & Tezgah Altı Bulaşık Yıkama Makinesi

Glass Washer & Cunter-bottom Type Dishwashers

Set Altı Model Temel Özellikler

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

Glass Washer Basic Features

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

Tezgah Altı Model Temel Özellikler

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

Cunter-bottom Type Basic Features

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

Set Altı Bardak Yıkama Makinesi
Glass Washer



M038-1

Tezgah Altı Bulaşık Yıkama Makinesi
Undercounter Dish Washer



M036-B



M036-DS

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Giyotin Tipi Bulaşık Yıkama Makinesi

Giotin Type Dishwashers

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



M036-1



PMK.TB.03

Teknik Özellikler | Technical Features

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

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

Çamaşırhane & Bulaşık

Laundry & Scullery

Konveyörlü Tip Bulaşık Yıkama Makinesi

Conveyor Type Dishwashers

Set Altı Model Temel Özellikler

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

Glass Washer Basic Features

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



M036-T1

Teknik Özellikler | Technical Features

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



Servis Hatları
Service Unit Line

Servis Hatları
Service Unit Line



Self Servis Üniteleri

Self-Service Units

Soğuk Servis Ünitesi & Soğutmalı Teşhir Ünitesi

Cold Service Unit & Refrigerated Display Unit

Temel Özellikler

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

Basic Features

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

Soğutmalı Teşhir Ünitesi

Refrigerated Display Unit



E-SS37-3

Soğuk Servis Ünitesi

Cold Service Unit



E-SS37-6

Teknik Özellikler | Technical Features

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

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

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



BE/M037-4S

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Self Servis Üniteleri

Self-Service Units

Elektrikli Sulu Tip Benmari Electrical Bain Marie (Watery Type)

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



M037-4SE

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Kuru-Sulu Benmariler Dry or Watery Type Bain Maries

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



BE/M037-4K

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Self Servis Üniteleri

Self-Service Units

Nötr Tezgah

Neutral Mid Table

Temel Özellikler

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

Temel Özellikler

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



MX037-1

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Kuver Ünitesi Cutlery Unit

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



PVK60

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (GN1/4x15) Capacity (GN1/4x15)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Dims. (Kg.)
PVK60	3 Adet/Pieces	60x70x85 / 135	70 Kg
PVK80	4 Adet/Pieces	80x70x85 / 135	80 Kg
PVK100	6 Adet/Pieces	100x70x85 / 135	100 Kg





Mutfak Ekipmanları
Kitchen Equipments



Mutfak Ekipmanları

Kitchen Equipments

Alt Tablasız Çalışma Tezgahı | Work Bench Without Bottom Shelf

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



Taban Rafı Çalışma Tezgahı | Work Bench With Bottom Shelf

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



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

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



Dolaplı Çalışma Tezgahları | Work Bench Without Shelf



Ürün Kodu Product Code	Ebat (mm) Dimensions (mm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
PİMAK.06060.13 Çarpma Kapı	700x600x850	29
PİMAK.09060.13 Çarpma Kapı	900x600x850	35
PİMAK.10060.13 Çarpma Kapı	1000x600x850	38
PİMAK.12060.13	1200x600x850	44
PİMAK.14060.13	1400x600x850	50
PİMAK.16060.13	1600x600x850	55
PİMAK.19060.13	1900x600x850	64
PİMAK.22060.13	2200x600x850	73
PİMAK.24060.13	2400x600x850	79
PİMAK.06070.13 Çarpma Kapı	600x700x850	28
PİMAK.09070.13 Çarpma Kapı	900x700x850	38
PİMAK.10070.13 Çarpma Kapı	1000x700x850	41
PİMAK.12070.13	1200x700x850	47
PİMAK.14070.13	1400x700x850	53
PİMAK.16070.13	1600x700x850	59
PİMAK.19070.13	1900x700x850	69
PİMAK.22070.13	2200x700x850	79
PİMAK.24070.13	2400x700x850	87

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



Ürün Kodu Product Code	Ebat (mm) Dimensions (mm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
PİMAK.10060.73	1000*600*850	47
PİMAK.12060.73	1200*600*850	53
PİMAK.14060.73	1400*600*850	61
PİMAK.16060.73	1600*600*850	68
PİMAK.19060.73	1900*600*850	79
PİMAK.22060.73	2200*600*850	90
PİMAK.24060.73	2400*600*850	97
PİMAK.10070.73	1000*700*850	50
PİMAK.12070.73	1200*700*850	58
PİMAK.14070.73	1400*700*850	65
PİMAK.16070.73	1600*700*850	73
PİMAK.19070.73	1900*700*850	85
PİMAK.22070.73	2200*700*850	97
PİMAK.24070.73	2400*700*850	105

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



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

Mutfak Ekipmanları

Kitchen Equipments

Tabak Isıtma Dolabı | Plate (Dish) Warming Appliance

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



Set Altı Dolaplı Çalışma Tezgahı | Under Counter Work Bench

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



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

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



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

Ürün Kodu Product Code	Ebat (mm) Dimensions (mm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
PİMAK.10060.70	1000x600x850	26
PİMAK.12060.70	1200x600x 850	29
PİMAK.14060.70	1400x600x 850	33
PİMAK.16060.70	1600x600x 850	36
PİMAK.19060.70	1900x600x 850	42
PİMAK.10070.70	1000x700x850	28
PİMAK.12070.70	1200x700x 850	32
PİMAK.14070.70	1400x700x 850	36
PİMAK.16070.70	1600x700x 850	40
PİMAK.19070.70	1900x700x 850	45



Mermer Tablalı Tezgah | Bench With Marble Table



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

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



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

Bulaşık Makinesi Giriş-Çıkış Tezgahı | Dish Washer Bench



PİMAK.14070.57



PİMAK.14080.57

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

Polietilen Tablalı Tezgah | Polythene Bench



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

Mutfak Ekipmanları

Kitchen Equipments

Polietilen Tablalı Tezgah – Taban Rafı | Polythene – Bottom Shelf

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



Et Kütüğü Polietilen Tablalı | Chopping Block With Polyethiene Top

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



Süzme Havuzlu Tezgah | Drained Pool Bench

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



Balık Hazırlama Tezgahı | Fish Preparation Bench

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



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



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

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



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

Mutfak Ekipmanları

Kitchen Equipments

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

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



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

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



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

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



Bulaşık Sıyırma Tezgahı | Bench With Dish Sacrapping Hole

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

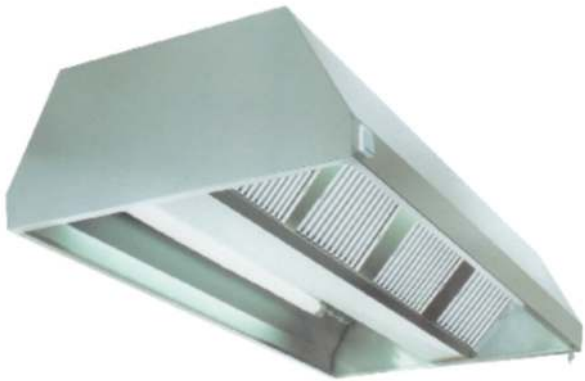


Orta Tip Filtresiz Davlumbaz | Middle Type Hood With Filter



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

Orta Tip Filtreli Davlumbazlar | Middle Type Hood With Filter



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

Mutfak Ekipmanları

Kitchen Equipments

Filtresiz Duvar Tipi Davlumbaz | Wall Type Hood Without Filter

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



Filtreli Duvar Tipi Davlumbaz | Wall Type Hood Without Filter

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



Süzme Duvar Rafı | Draining Wall Shelf



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

Duvar Rafı | Wall Shelf



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

Kazan ve Tencere Yıkama Tezgahı | Pot Washing Unit



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

Duvar Dolapları | Wall Cabinets



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

Mutfak Ekipmanları

Kitchen Equipments

İstif Rafları | Storage Shelves

Izgara Tabla(201)
Grid Table (201)

Izgara Tabla(304)
Grid Table (304)

Düz Tabla(201)
Smooth Table (201)

Düz Tabla(304)
Smooth Table (304)



Ebat (mm)
Dimensions (mm)

460x910x1830

460x1070x1830

460x1220x1830

460x1370x1830

460x1520x1830

460x1830x1830

530x910x1830

530x1070x1830

530x1220x1830

530x1370x1830

530x1520x1830

530x1830x1830

610x910x1830

610x1070x1830

610x1220x1830

610x1370x1830

610x1520x1830

610x1830x1830



Mutfak Bulaşık Arabaları | Kitchen Dish Trolleys

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



MB-152C



MB-152T



MB-136X



MB-134X

Servis ve Taşıma Arabaları | Service Trolleys and Platform

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



MS-123X



MB-120X



MB-172X



MT-170X



MB-132X

Mutfak Ekipmanları

Kitchen Equipments

Helvane Tencereler | Wide Shallow Pot

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



Kızartma Tavası | Frying Pan

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



Silindirik Tencere | Cylindrical Pot

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



Çöp Arabası | Garbage Trolley



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

Temel Özellikler

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

Basic Features

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

Yemek Taşıma Kapları | Carrying Container Unit



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

Fırın Tepsisi Klips Kapaklı | Oven Tray with Lid Clip



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

Çift Cidarlı Yemek Termosu | Çift Cidarlı Yemek Termosu



Ürün Kodu Product Code	Çap Diameter	Yükseklik Heigh	Porsiyon Portion	Kapasite Capacity
321.01.203	320mm	170mm	40	5 Lt
321.01.002	320mm	230mm	60	10 Lt
321.01.205	320mm	310mm	80	15 Lt

Mutfak Ekipmanları

Kitchen Equipments

Sanayi Tipi Sefer Tası | Industry Type Expedition Bowl

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



Maxi Alüminyum Tava | Maxi Aluminium Frying Pan

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



Krep Alüminyum Tava | Crepe Aluminium Frying Pan

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



Wok Alüminyum Tava | Wok Aluminium Frying Pan

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

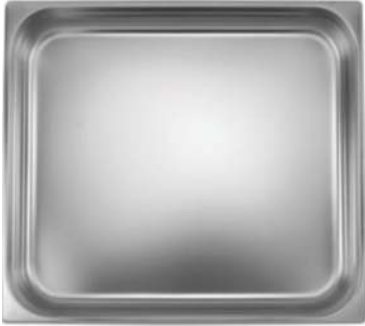


Yapışmaz Paslanmaz Çelik Tava | Non-Stick Stainless Steel Frying Pan



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

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



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

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



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

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



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

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



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

Mutfak Ekipmanları

Kitchen Equipments

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

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



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

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



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

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



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

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



Standart Gastronom Kapak | Standard Gastronorm Lid



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

Kepçe Delikli Gastronom Kapak | Perforated Gastronorm Lid Bucket



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

Sızdırmaz Gastronom Kapak | Gastronorm Lid Sealing



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

Mutfak Ekipmanları

Kitchen Equipments

Evveli Tablalar | Tables With Sink

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



Çift Evveli Tablalar | Double Sink Tables

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



Evyeli Tablalar – Çift Damlalık | Tables With Double Sink



Kod Code	Ürün Kodu Product Code	Tabla (mm) Table (mm)	Evyeye (mm) Sink (mm)
ET 103	6221180104040250	1800x600	400x400x250
ET 103	6221190104050250	1900x600	400x500x250
ET 103	62211200104040250	1800x700	500x500x300
ET 103	6221180104050300	1900x700	500x500x300
ET 103	6221140104050300	2000x700	500x500x300

Üç Evyeli Tabla | Table with Three Sink



Kod Code	Ürün Kodu Product Code	Tabla (mm) Table (mm)	Evyeye (mm) Sink (mm)
ET 104	6221180104040250	1800x600	400x400x250
ET 104	6221180104050250	1800x600	400x500x250
ET 104	62211200104040250	1900x600	400x400x250
ET 104	6221180104050250	1900x600	400x500x300
ET 104	6221180104050300	1900x700	500x500x300

Yıkama Evyeleri | Washing Sink



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

Steril Dolaplar | Steril Cabinets

Temel Özellikler

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

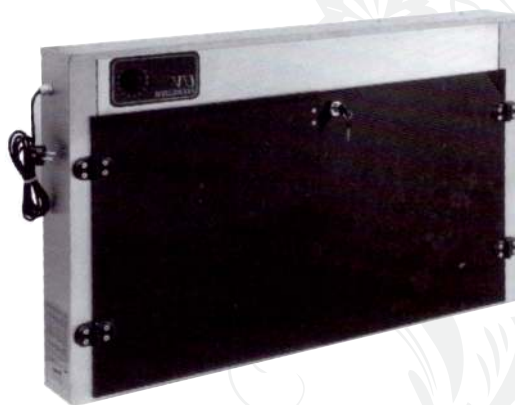
Basic Features

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

Ürün Kodu Product Code

Ebat (mm) Dimension (mm)

M08220	140x520x650
M08221	140x940x650



Mutfak Ekipmanları

Kitchen Equipments

Termobox – Üstten Yükleme | Termobox – Top Loading

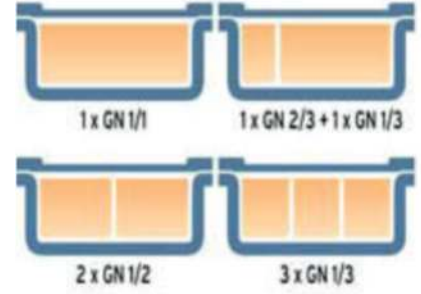
Ürün Kodu Product Code	Model Model	Ebat (mm) Dimension (mm)
TBF100	Kapak Dahil	410x620x240
TBF300	Kapak Dahil	410x620x240
TBF400	Kapak Dahil	410x620x240
TBF1600	Kapak Dahil	410x620x240

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



Termobox – Önden Yükleme | Front – Top Loading

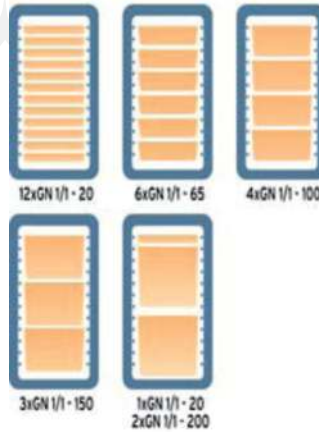
Ürün Kodu Product Code	Model Model	Ebat (mm) Dimension (mm)
TBF600	Kapak Dahil	410x620x240

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



Pataşu | Patashu

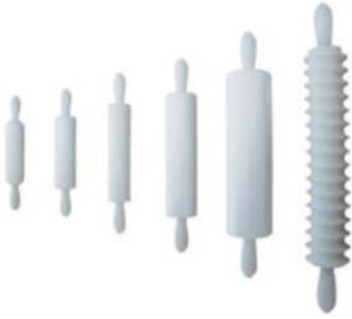


Ebat (mm)

Dimention (mm)

300
350
450
550
650
750
1000
1200

Merdane | Roller



Model

Model

Oval
Küçük
Dişli
Orta
Büyük
Mantı

Tulumba Tatlı Aparatı | Tulumba Dessert Util

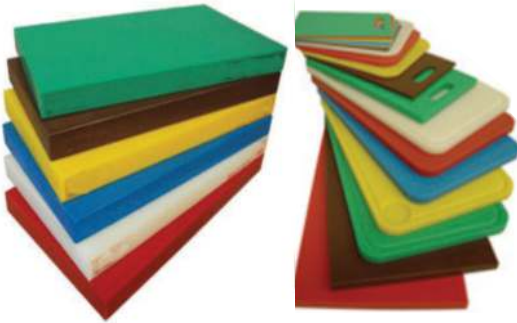


Ebat (mm)

Dimention (mm)

65
80

Polietilen Kesim Levhaları | Polythene Cutting Tables



Ürün Kodu

Product Code

Ebat (mm)

Dimention (mm)

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

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



Ebat (Ø mm)

Dimention (Ø mm)

300 x 2
400 x 2

Mutfak Ekipmanları

Kitchen Equipments

Sterilize Bıçak Kabi | Sterilized Knife Co

Model
Model

Sterilize Bıçak Kabi



Polietilen Levha Temizleme Bıçağı | Polyethylene Tray Cleaning Knife

Model
Model

Polietilen Levha Temizleme Bıçağı



Kıyma Makinesi Tokmağı | Mallets for Mince Meat Machine

Model
Model

Et Koruyuculuğu
Meat Preservation

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



Havan | Mortar

Model
Model

Model Tipi
Model Shape

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



Diğer Ürünler | Other Products



Bıçak Tutucu Mıknatıslı



Oklava 25cm | 35cm



Polietilen Levha Temizleme Fırçası



Et Döveceği



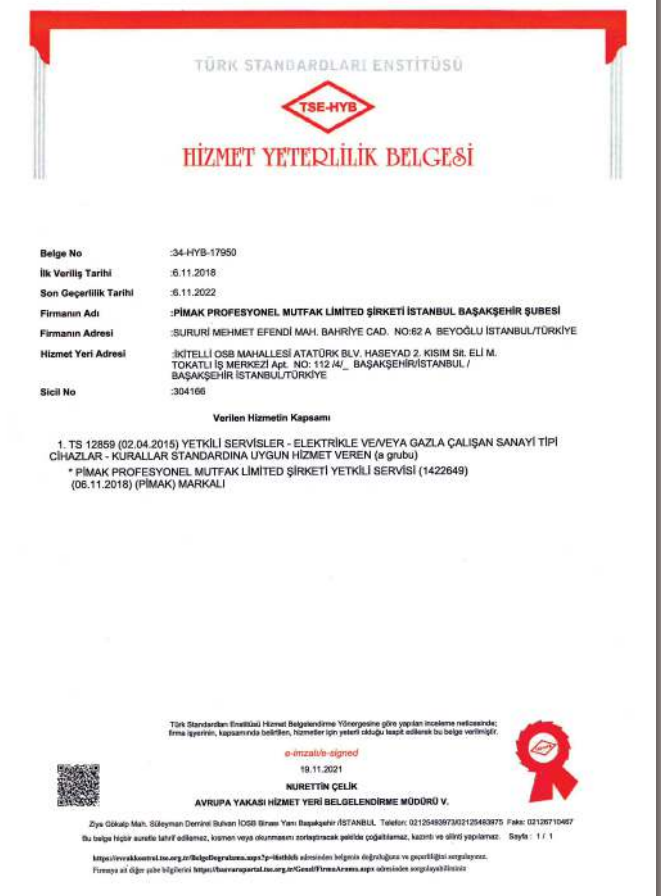
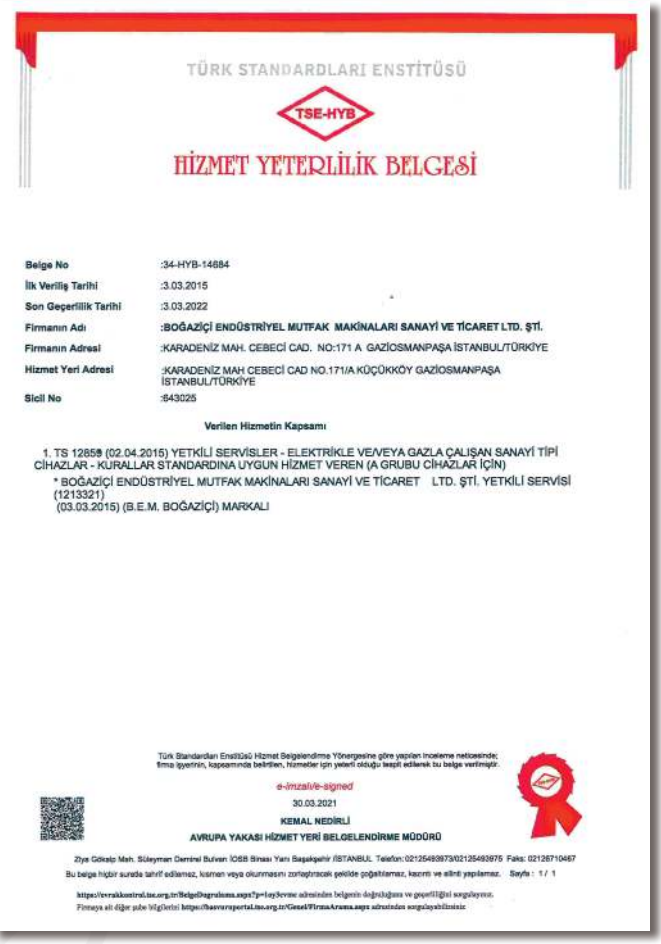
Çekmeceli Et Kesim Levhası



İstif Rafı



Polietilen Levha Temizleme Kimyasalı





Location



PiMAK Factory:

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

DAMPAK



Location



DAMPAK Factory:

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

BOĞAZICI



Location



BOĞAZICI Factory:

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

MİR RADIANS



Location



MİR Factory:

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

gastrolley



Location



GASTROLLEY Factory:

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

.....

.....

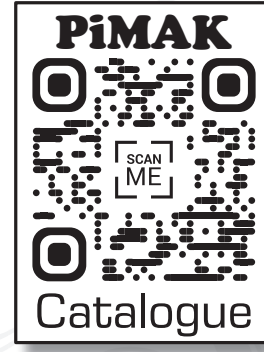
.....

.....

.....

.....

.....



.....

.....

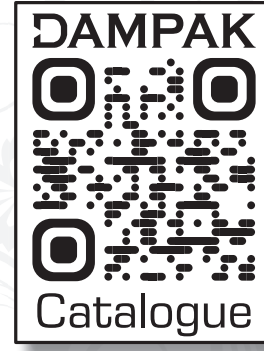
.....

.....

.....

.....

.....



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



