



2021 GENEL KATALOG

İNOKSLINE

PROJE TAAHHÜT DANIŞMANLIK

Gtech

DITO SAMA

Electrolux
PROFESSIONAL

RATIONAL

PIRON
your professional cooking

AS TERN[®]

salva

NEW SOLUTIONS
PizzaMaster[®]
OLD TRADITIONS

MENUMASTER[®]
Commercial

Scotsman[®]
Ice Systems

BAR LINE
ICE - MACHINES

FRENOX
PROFESSIONAL REFRIGERATION

GG s.r.l.

PizzaGroup

vitella
bakery&pastry equipment

LERICA[®]

ESSEDUE

Berkel

KitchenAid[®]

SANTOS[®]

BEZZERA
MACCHINE PER CAFFÈ ESPRESSO DAL 1901

Juice
MASTER[®]

Magister
Sistema Caffè

BRAVILOR
BONAMAT

LA CIMBALI

frozy

Cunill
ESSE 19 7

Fiorenzato

MAZZER[®]

Pişirme Ekipmanları 6

Fırınlar 46

Soğutma Üniteleri 69

Hazırlık Ekipmanları 107

Kafeterya Ekipmanları 128

Bulařıkxane 159

Çamaşırhane 163

Tamamlayıcı Ekipmanlar 168



Ölçü



Gaz Gücü



Elektrik Gücü



Litre Kapasitesi



Derece Aralığı



Tepsi Kapasitesi



İç Ölçü



Şişe Kapasitesi



Gerilim



Ağırlık



Kapasite



Pizza Kapasite



Buz Üretim Kapasitesi



Hazne Kapasitesi



Çap



Motor Gücü



Tanbur Kapasitesi



Fan Gücü



Silindir Ölçüsü



PIŞIRME EKİPMANLARI COOKING EQUIPMENTS



700 SERİ
700 SERIES

Gazlı Ocaklar Gas Burner Tops



• INL-GKO7010



• INL-GKO7020



• INL-GKO7030

Genel Özellikler
Paslanmaz çelik gövde
Pres baskı yeckpare üst tabla
Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
Pilot alevli brülörler
Pik döküm çıkarılabilir üst ocak ızgarası
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile çalışabilir

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	kg
INL-GKO7010	Gazlı Ocaklar, 2 Brülörlü Gas Cooker, 2 Burners	400x730x280	12.800	-	32
INL-GKO7020	Gazlı Ocaklar, 4 Brülörlü Gas Cooker, 4 Burners	800x730x280	25.600	-	60
INL-GKO7030	Gazlı Ocaklar, 6 Brülörlü Gas Cooker, 6 Burners	1200x730x280	38.400	-	82

Gazlı Lavataş Izgara Gas Lavastone Grill



• INL-GLI7010



• INL-GLI7020

Genel Özellikler
Paslanmaz çelik gövde
Pres baskı yeckpare üst tabla
Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
Pilot alevli brülörler
8 kademeli, pilot alevli sıcaklık kontrolü ile fırın içi
300 °C ye kadar ayarlanabilir
2 x GN 2/1 kapasiteli fırın haznesi
Pik döküm çıkarılabilir üst ocak ızgarası
Pik döküm fırın tabanı
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile çalışabilir

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	kg
INL-GKF7020	Gazlı Kuzine, 4 Brülörlü + 1 Fırın Gas Range, 4 Burners + 1 Oven	800x730x850	34.600	-	95
INL-GKF7030	Gazlı Kuzine, 6 Brülörlü + 1 Fırın Gas Range, 6 Burners + 1 Oven	1200x730x850	47.400	-	150

Elektrikli Ocaklar, Yuvarlak Pleyt

Electric Cookers, Circle Hot Plate



Genel Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde
- Pres baskı yeşil üst tabla
- 6 kademeli ısı anahtarlı
- Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla



• INL-EKO7010



• INL-EKO7020



• INL-EKO7030

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	mm	kg
INL-EKO7010	Elektrikli Ocak, 2 Yuvarlak Pleytli Electric Cooker, 2 Circle Hot Plate	400x730x280	-	5.200	380	22
INL-EKO7020	Elektrikli Ocak, 4 Yuvarlak Pleytli Electric Cooker, 4 Circle Hot Plate	800x730x280	-	10.400	380	45
INL-EKO7030	Elektrikli Ocak, 4 Yuvarlak Pleytli Electric Cooker, 4 Circle Hot Plate	1200x730x280	-	15.600	380	90

Elektrikli Ocaklar, Kare Pleyt

Electric Cookers, Square Hot Plate



Genel Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde
- Pres baskı yeşil üst tabla
- Pleytler 6 kademeli anahtar kontrollü
- Set üstü veya dolaplı olarak kullanılabilir
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla



• INL-EKO7010K



• INL-EKO7020K



• INL-EKO7030K

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	mm	kg
INL-EKO7010K	Elektrikli Ocak, 2 Yuvarlak Pleytli Electric Cooker, 2 Circle Hot Plate	400x730x280	-	5.200	380	22
INL-EKO7020K	Elektrikli Ocak, 4 Yuvarlak Pleytli Electric Cooker, 4 Circle Hot Plate	800x730x280	-	10.400	380	45
INL-EKO7030K	Elektrikli Ocak, 4 Yuvarlak Pleytli Electric Cooker, 4 Circle Hot Plate	1200x730x280	-	15.600	380	70

Elektrikli Kuzineler
Electric Ranges



• INL-EKF7020K



• INL-EKF7030

Genel Özellikler
Paslanmaz çelik gövde
Pres baskı yeşil üst tabla
Pleytler 6 kademeli anahtar kontrollü
2xGN 2/1 kapasiteli Fırın
50-300 OC arası ayarlanabilen termostat
Set üstü veya dolaplı olarak kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	kg
INL-EKF7020	Elektrikli Kuzine, 4 Yuvarlak Pleytli + 1 Fırın Electric Range, 4 Circle Hot Plates + 1 Oven	800x730x850	12.800	-	32
INL-EKF7030	Elektrikli Kuzine, 4 Yuvarlak Pleytli + 1 Fırın Electric Range, 4 Circle Hot Plates + 1 Oven	1200x730x850	25.600	-	60
INL-EKF7020K	Elektrikli Kuzine, 4 Yuvarlak Pleytli + 1 Fırın Electric Range, 4 Circle Hot Plates + 1 Oven	800x730x850	38.400	-	82
INL-EKF7030K	Elektrikli Kuzine, 4 Yuvarlak Pleytli + 1 Fırın Electric Range, 4 Circle Hot Plates + 1 Oven	1200x730x850			

Gazlı Wok Ocaklar
Gas Wok Workers



• INL-GKW7010



• INL-GKW7020

Genel Özellikler
Paslanmaz çelik gövde
Pres baskı yeşil üst tabla
Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
Pilot alevli brülörler
Pik döküm çıkarılabilir Ø 31 cm üst ocak ızgarası
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile çalışabilir

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	kg
INL-GKW7010	Gazlı Wok Ocaklar, 1 Brülörlü Gas Wok Cooker, 1 Burner	400x730x280	18.500	-	40
INL-GKW7020	Gazlı Wok Ocaklar, 2 Brülörlü Gas Wok Cooker, 2 Burner	800x730x280	37.000	-	70
INL-GKW7020	Gazlı Wok Ocaklar, 3 Brülörlü Gas Wok Cooker, 3 Burner	1200x730x280	55.500	-	105

Gazlı Pleyt Izgaralar Gas Grill



• INL-GPI7010S

Düz
SmoothDüz+Nervürlü
Smooth+RibbedNervürlü
Ribbed

• INL-GPI7020S

Genel Özellikler
 Paslanmaz çelik gövde
 Pres baskı yeşil üst tabla
 Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
 Pilot alevli brülörler
 Çıkarılabilir yağ toplama haznesi
 Piezo çakmak ile ateşleme
 Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
 Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
 Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
 Lpg veya doğalgaz ile çalışabilir

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	kg
INL-GPI7010S	Gazlı Pleyt Izgara, Düz Yüzeyle Gas Grill, Smooth	400x730x280	7.500	-	55
INL-GPI7010R	Gazlı Pleyt Izgara, Nervürlü Yüzeyle Gas Grill, Ribbed	400x730x280	7.500	-	55
INL-GPI7020S	Gazlı Pleyt Izgara, Düz Yüzeyle Gas Grill, Smooth	800x730x280	15.000	-	90
INL-GPI7020R	Gazlı Pleyt Izgara, Nervürlü Yüzeyle Gas Grill, Ribbed	800x730x280	15.000	-	90
INL-GPI7020SR	Gazlı Pleyt Izgara, Düz+Nervürlü Yüzeyle Gas Grill, Smooth+Ribbed	800x730x280	15.000	-	90
INL-CC7010	INL-GPI7010... Modelleri İçin Krom Kaplama Farkı Chrome Coating Difference for IN-GPI7010...	-	-	-	-
INL-CC7020	INL-GPI7020... Modelleri İçin Krom Kaplama Farkı Chrome Coating Difference for IN-GPI7020...	-	-	-	-

Elektrikli Ocaklar, Kare Pleyt Electric Cookers, Square Hot Plate



• INL-EPI7010S



• INL-EPI7020SR

Genel Özellikler
 Paslanmaz çelik gövde
 Pres baskı yeşil üst tabla
 300 °C'ye kadar ayarlanabilir sıcaklık kontrolü
 Çıkarılabilir yağ toplama haznesi
 Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
 Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	kg
INL-EPI7010S	Elektrikli Pleyt Izgara, Düz Yüzeyle Electric Grill, Smooth	400x730x280	-	3.500	57
INL-EPI7010R	Elektrikli Pleyt Izgara, Nervürlü Yüzeyle Electric Grill, Ribbed	400x730x280	-	3.500	57
INL-EPI7020S	Elektrikli Pleyt Izgara, Düz Yüzeyle Electric Grill, Smooth	800x730x280	-	7.000	93
INL-EPI7020R	Elektrikli Pleyt Izgara, Nervürlü Yüzeyle Electric Grill, Ribbed	800x730x280	-	7.000	93
INL-EPI7020SR	Elektrikli Pleyt Izgara, Düz+Nervürlü Yüzeyle Electric Grill, Smooth+Ribbed	800x730x280	-	7.000	93
INL-CC7010	INL-EPI7010... Modelleri İçin Krom Kaplama Farkı Chrome Coating Difference for IN-EPI7010...	-	-	-	-
INL-CC7020	INL-EPI7020... Modelleri İçin Krom Kaplama Farkı Chrome Coating Difference for IN-EPI7020...	-	-	-	-

Gazlı Lavataş Izgara Gas Lavastone Grill



Genel Özellikler
Paslanmaz çelik gövde. Pres baskı yekpare üst tabla
Emniyet ventilli pilot alevli musluklar
Çıkarılabilir yağ toplama haznesi
Piezo çakmak ile ateşleme.
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
Set üstü veya dolaplı olarak kullanılabilir.
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile çalışabilir



• INL-GLI7010



• INL-GLI7020



• INL-GLI7030

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	φ	kg
INL-GLI7010	Gazlı Lavataş Izgara Gas Lavastone Grill	400x730x280	5.500	-	50	-
INL-GLI7020	Gazlı Lavataş Izgara Gas Lavastone Grill	800x730x280	11.000	-	87	-
INL-GLI7030	Gazlı Lavataş Izgara Gas Lavastone Grill	1200x730x280	16.500	-	130	-

Gazlı Lavataş Izgara Gas Lavastone Grill



Genel Özellikler
Paslanmaz çelik gövde. Pres baskı yekpare üst tabla
Emniyet ventilli pilot alevli musluklar
Çıkarılabilir yağ toplama haznesi
Piezo çakmak ile ateşleme.
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
Set üstü veya dolaplı olarak kullanılabilir.
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile çalışabilir



• INL-GSI7010



• INL-GSI7020



• INL-GSI7030

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	φ	kg
INL-GSI7010	Gazlı Amerikan Izgara Gas American Grill	400x730x280	5.500	-	-	63
INL-GSI7020	Gazlı Amerikan Izgara Gas American Grill	800x730x280	11.000	-	-	103
INL-GSI7030	Gazlı Amerikan Izgara Gas American Grill	1200x730x280	16.500	-	-	150

Gazlı Fritöz

Gas Fryers



• INL-GFP7010



• INL-GFP7020

Genel Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde
- Yağın aşırı ısınmaması için emniyet limit termostatlı
- Brülörler hazne dışında
- Emniyet ventilli pilotlu termostatlı musluk
- Yağ boşaltma vanası
- Kolay temizlenebilir ve hijyenik
- Lpg veya doğalgaz ile çalışabilir

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	lt.	kg
INL-GFP7010	Gazlı Fritöz, Dolaplı Gas Fryer with Cupboard	400x730x850	10.000	-	13	65
INL-GFP7020	Gazlı Fritöz, Dolaplı Gas Fryer with Cupboard	800x730x850	20.000	-	13+13	105

Elektrikli Fritöz

Electric Fryers



• INL-EFP7010



• INL-EFP7020

Genel Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde.
- Pres baskı yekpare üst tabla
- Yağın aşırı ısınmaması için emniyet limit termostatlı
- Hareketli ısıtıcılar sayesinde kolay temizlenebilir
- Rezistans switch sistemi.
- Yağ boşaltma vanası
- Kızartmadan sonra yağın süzülmesi için askı mekanizması
- Set üstü veya dolaplı olarak kullanılabilir.
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	lt.	kg
INL-EFP7010	Elektrikli Fritöz Electric Fryer	400x730x280	-	10.800	13	25
INL-EFP7020	Elektrikli Fritöz Electric Fryer	800x730x280	-	21.600	13+13	48

Elektrikli Patates Dinlendirme Chips Scuttle



• INL-EPD7010

Genel Özellikler
Paslanmaz çelik gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Porselen rezistans ile ısıtma
Yağ süzme tertibatlı
Set üstü veya dolaplı olarak kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	w	w		kg
INL-EPD7010	Elektrikli Patates Dinlendirme Chips Scuttle	400x730x280	-	5.500	220	17

Gazlı Lavataş Izgara Gas Lavastone Grill



• INL-EMF7010



• INL-EMF7020

Genel Özellikler
Paslanmaz çelik gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Suyun aşırı ısınmaması için emniyet limit termostatlı
6 kademeli anahtar kontrollü
Su boşaltma vanası
Su giriş musluğu
Set üstü veya dolaplı olarak kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	w	w	lt.	kg
INL-EMF7010	Elektrikli Makarna Fritözü Electric Pasta Fryer	400x730x850	-	7.500	13	23
INL-EMF7020	Elektrikli Makarna Fritözü Electric Pasta Fryer	800x730x850	-	15.000	13+13	41

Elektrikli Benmari Electric Ben Marie



• INL-ESB7010



• INL-ESB7020

Genel Özellikler
Paslanmaz çelik gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Suyun aşırı ısınmaması için emniyet limit termostatlı
Termostatı k kumanda
Su giriş musluğu
Gastronom küvetlere uygun hazne yapısı
Set üstü veya dolaplı olarak kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	w	w		kg
INL-ESB7010	Elektrikli Benmari Electric Ben Marie	400x730x850	-	1.500	1xGN1/1	16
INL-ESB7020	Elektrikli Benmari Electric Ben Marie	800x730x280	-	3.000	2xGN1/1	30

Kaynatma Tencereleri (İndirekt)

Boiling Pans (Indirect)



Aşırı basınç valfi ve manometre
Overpressure safety valve and manometer



• INL-GKT7080



• INL-EKT7080

Gazlı Kaynatma Tencereleri

Paslanmaz çelik gövde
Emniyet ventilli termostatik pilot alevli musluklar
2" boşaltma musluğu
Çift cidarlı hazne
Karşı ağırlıklı kapak
Aşırı basınç valfi ve manometre
Sıcak-soğuk su girişi
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile çalışabilir.

Elektrikli Kaynatma Tencereleri

Paslanmaz çelik gövde
Termostatik kumanda
2" boşaltma musluğu
Çift cidarlı hazne
Karşı ağırlıklı kapak
Aşırı basınç valfi ve manometre
Sıcak-soğuk su girişi
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla.

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	w	w	lt.	kg
INL-GKT7080	Gazlı Kaynatma Tenceresi İndirekt 80 lt. Gas Boiling Pan Indirect 80 lt.	800x730x850	18.000	-	80	110
INL-EKT7080	Elektrikli Kaynatma Tenceresi İndirekt 80 lt. Electric Boiling Pan Indirect 80 lt.	800x730x850	-	12.000	80	95

Devrilir Tava

Tilting Bratt Pan



• INL-GDT7050



• INL-EDT7050

Gazlı Devrilir Tava

Paslanmaz çelik gövde
Emniyet ventilli pilot alevli musluklar
Manuel kaldırma mekanizması
Karşı ağırlıklı kapak
Güvenlik sensörü
Sıcak-soğuk su girişi
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile çalışabilir

Elektrikli Devrilir Tava

Paslanmaz çelik gövde
Termostatik kumanda
Manuel kaldırma mekanizması
Karşı ağırlıklı kapak
Güvenlik sensörü
Sıcak-soğuk su girişi
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	w	w	lt.	kg
INL-GDT7050	Gazlı Devrilir Tava 50 lt. Gas Tilting Bratt Pan 50 lt.	800x730x850	12.000	-	50	120
INL-EDT7050	Elektrikli Devrilir Tava 50 lt. Electric Tilting Bratt Pan 50 lt.	800x730x850	-	8.000	50	130

Ara Tezgah Work Top



• INL-NTR7010



• INL-NTR7020



• INL-NTR7010C



• INL-NTR7020C

Genel Özellikler

Paslanmaz çelik gövde
Pres baskı yeğpare üst tabla
Ara tezgahlar hijyenik olup ağır çalışma şartlarına uygun yapıya sahiptir
Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	kg
INL-NTR7010	Ara Tezgah-Work Top	400x730x280	-	-	15
INL-NTR7015	Ara Tezgah-Work Top	600x730x280	-	-	23
INL-NTR7020	Ara Tezgah-Work Top	800x730x280	-	-	28
INL-NTR7010C	Ara Tezgah Çekmeceli Work Top with Drawers	400x730x280	-	-	24
INL-NTR7015C	Ara Tezgah Çekmeceli Work Top with Drawers	600x730x280	-	-	29
INL-NTR7020C	Ara Tezgah Çekmeceli Work Top with Drawers	800x730x280	-	-	40

Kapaklı Alt Stand Base Cupboard with Door



• INL-STD7010D



• INL-STD7020D



• INL-STD7030D

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	kg
INL-STD7010D	Kapaklı Alt Stand Base Cupboard with Door	400x730x570	-	-	19
INL-STD7015D	Kapaklı Alt Stand Base Cupboard with Door	600x730x570	-	-	26
INL-STD7020D	Kapaklı Alt Stand Base Cupboard with Door	800x730x570	-	-	30
INL-STD7030D	Kapaklı Alt Stand Base Cupboard with Door	1200x730x570	-	-	41

Gazlı Fritöz

Gas Fryers



• INL-GFP7010



• INL-GFP7020

Genel Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde
- Yağın aşırı ısınmaması için emniyet limit termostatlı
- Brülörler hazne dışında
- Emniyet ventilli pilotlu termostatlı musluk
- Yağ boşaltma vanası
- Kolay temizlenebilir ve hijyenik
- Lpg veya doğalgaz ile çalışabilir

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	lt.	kg
INL-GFP7010	Gazlı Fritöz, Dolaplı Gas Fryer with Cupboard	400x730x850	10.000	-	13	65
INL-GFP7020	Gazlı Fritöz, Dolaplı Gas Fryer with Cupboard	800x730x850	20.000	-	13+13	105

Elektrikli Fritöz

Electric Fryers



• INL-EFP7010



• INL-EFP7020

Genel Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde.
- Pres baskı yekpare üst tabla
- Yağın aşırı ısınmaması için emniyet limit termostatlı
- Hareketli ısıtıcılar sayesinde kolay temizlenebilir
- Rezistans switch sistemi.
- Yağ boşaltma vanası
- Kızartmadan sonra yağın süzülmesi için askı mekanizması
- Set üstü veya dolaplı olarak kullanılabilir.
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	lt.	kg
INL-EFP7010	Elektrikli Fritöz Electric Fryer	400x730x280	-	10.800	13	25
INL-EFP7020	Elektrikli Fritöz Electric Fryer	800x730x280	-	21.600	13+13	48





900 SERİ
900 SERIES

Gazlı Ocaklar Gas Cookers



• INL-GKO9010



• INL-GKO9020



• INL-GKO9030

Genel Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde
- Pres baskı yeckpare üst tabla
- Emniyet ventilli pilot alevli musluklar
- Pik döküm ocak ızgarası
- Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
- Set üstü veya dolaplı olarak kullanılabilir.
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Lpg veya doğalgaz ile çalışabilir.

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	kg
INL-GKO9010	Gazlı Ocaklar, 2 Brülörlü Gas Cooker, 2 Burners	400x920x280	20.00	-	37
INL-GKO9020	Gazlı Ocaklar, 4 Brülörlü Gas Cooker, 4 Burners	800x920x280	40.000	-	70
INL-GKO9030	Gazlı Ocaklar, 6 Brülörlü Gas Cooker, 6 Burners	1200x920x280	60.000	-	97

Gazlı Kuzineler Gas Burner Ranges



• INL-GKF9020



• INL-GKF9030

Genel Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde
- Pres baskı yeckpare üst tabla
- Emniyet ventilli pilot alevli musluklar
- 50-300 OC arası ayarlanabilen termostatik Fırın musluğu
- 2xGN 2/1 kapasiteli Fırın
- Pik döküm ocak ızgarası
- Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
- Set üstü veya dolaplı olarak kullanılabilir
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Lpg veya doğalgaz ile çalışabilir

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	kg
INL-GKF9020	Gazlı Kuzine, 4 Brülörlü + 1 Fırın Gas Range, 4 Burners + 1 Oven	800x920x850	52.400	-	110
INL-GKF9030	Gazlı Kuzine, 6 Brülörlü + 1 Fırın Gas Range, 6 Burners + 1 Oven	1200x920x850	72.400	-	165

Elektrikli Ocaklar, Kare Pleyt

Electric Cookers, Square Hot Plate



Genel Özellikler
 Paslanmaz çelik gövde
 Pres baskı yeşil üst tabla
 Pleytlar 6 kademeli anahtar kontrollü
 30x30 cm ölçüsünde kare pleytlar
 Set üstü veya dolaplı olarak kullanılabilir
 Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla



• INL-EKO9010K



• INL-EKO9020K



• INL-EKO9030K

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↕	W ⚡	W ⚡	⚡	kg ⚖
INL-EKO9010K	Elektrikli Ocak, 2 Kare Pleytli Electric Cooker, 2 Square Plate	400x920x850	-	8.000	380	40
INL-EKO9020K	Elektrikli Ocak, 2 Kare Pleytli Electric Cooker, 2 Square Plate	800x920x280	-	16.000	380	70
INL-EKO9030K	Elektrikli Ocak, 2 Kare Pleytli Electric Cooker, 2 Square Plate	1200x920x280	-	24.000	380	106

Elektrikli Kuzineler

Electric Ranges



Genel Özellikler
 Paslanmaz çelik gövde
 Pres baskı yeşil üst tabla
 Pleytlar 6 kademeli anahtar kontrollü
 2 x GN 2/1 kapasiteli Fırın
 50-300 OC arası ayarlanabilen termostat
 Set üstü veya dolaplı olarak kullanılabilir
 Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla



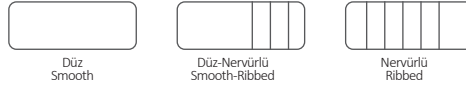
• INL-EKF9020K



• INL-EKF9030K

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↕	W ⚡	W ⚡	⚡	kg ⚖
INL-EKF9020K	Elektrikli Kuzine, 4 Kare Pleytli + 1 Fırın Electric Range, 4 Square Plate + 1 Oven	800x920x850	-	21.000	380	129
INL-EKF9030K	Elektrikli Kuzine, 6 Kare Pleytli + 1 Fırın Electric Range, 6 Square Plate + 1 Oven	1200x920x850	-	29.000	380	162

Gazlı Pleyt Izgara Gas Grill



• INL-GPI9010S



• INL-GPI9020SR

Genel Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde
- Pres baskı yeckpare üst tabla
- Emniyet ventilli pilot alevli musluklar
- Çıkarılabilir yağ toplama haznesi
- Piezo çakmak ile ateşleme
- Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
- Set üstü veya dolaplı olarak kullanılabilir
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Lpg veya doğalgaz ile çalışabilir

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W		kg
INL-GPI9010S	Gazlı Pleyt Izgara, Düz Yüzeyle Gas Grill, Smooth	400x920x280	20.000	-	-	71
INL-GPI9010R	Gazlı Pleyt Izgara, Nervürlü Yüzeyle Gas Grill, Ribbed	400x920x280	40.000	-	-	71
INL-GPI9020S	Gazlı Pleyt Izgara, Düz Yüzeyle Gas Grill, Smooth	800x920x280	-	-	-	117
INL-GPI9020R	Gazlı Pleyt Izgara, Nervürlü Yüzeyle Gas Grill, Ribbed	800x920x280	-	-	-	117
INL-GPI9020SR	Gazlı Pleyt Izgara, Düz+Nervürlü Yüzeyle Gas Grill, Smooth+Ribbed	800x920x280	-	-	-	117
INL-CC9010	INL-GPI9010... Modelleri İçin Krom Kaplama Farkı Chrome Coating Difference for IN-GPI9010...	-	-	-	-	-
INL-CC9020	INL-GPI9020... Modelleri İçin Krom Kaplama Farkı Chrome Coating Difference for IN-GPI9020...	-	-	-	-	-

Elektrikli Pleyt Izgara Electric Grill



• INL-EPI9010R



• INL-EPI9020SR

Genel Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde
- Pres baskı yeckpare üst tabla
- Termostatik kumanda
- Çıkarılabilir yağ toplama haznesi
- Set üstü veya dolaplı olarak kullanılabilir
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W		kg
INL-EPI9010S	Elektrik Pleyt Izgara, Düz Yüzeyle Electric Grill, Smooth	400x920x280	-	7.500	380	63
INL-EPI9010R	Elektrik Pleyt Izgara, Nervürlü Yüzeyle Electric Grill, Ribbed	400x920x280	-	7.500	380	63
INL-EPI9020S	Elektrik Pleyt Izgara, Düz Yüzeyle Electric Grill, Smooth	800x920x280	-	15.000	380	113
INL-EPI9020R	Elektrik Pleyt Izgara, Nervürlü Yüzeyle Electric Grill, Ribbed	800x920x280	-	15.000	380	113
INL-EPI9020SR	Elektrik Pleyt Izgara, Düz+Nervürlü Yüzeyle Electric Grill, Smooth+Ribbed	800x920x280	-	15.000	380	113
INL-CC9010	INL-GPI9010... Modelleri İçin Krom Kaplama Farkı Chrome Coating Difference for IN-GPI9010...	-	-	-	-	-
INL-CC9020	INL-GPI9020... Modelleri İçin Krom Kaplama Farkı Chrome Coating Difference for IN-GPI9020...	-	-	-	-	-

Gazlı Lavataş Izgara

Gas Lavastone Grill



• INL-GLI9010



• INL-GLI020



• INL-GLI9030

Genel Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde. Pres baskı yeckpare üst tabla
- Emniyet ventilli pilot alevli musluklar
- Çıkarılabilir yağ toplama haznesi
- Piezo çakmak ile ateşleme
- Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
- Set üstü veya dolaplı olarak kullanılabilir
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Lpg veya doğalgaz ile çalışabilir

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↕	W 🔥	W ⚡	🔌	kg 🔧
INL-GLI9010	Gazlı Lavataş Izgara Gas Lavastone Grill	400x930x850	9.500	-	-	72
INL-GLI9020	Gazlı Lavataş Izgara Gas Lavastone Grill	800x930x280	19.000	-	-	128
INL-GLI9030	Gazlı Lavataş Izgara Gas Lavastone Grill	1200x930x280	28.500	-	-	176

Gazlı Amerikan Izgara

Gas American Grill



• INL-GSI9010



• INL-GSI9020



• INL-GSI9030

Genel Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde
- Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
- Pilot alevli sökülebilir brülörler
- Çıkarılabilir yağ toplama haznesi
- Piezo çakmak ile ateşleme
- Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
- Su haznesi ile nemlendirme özelliği
- Brülör üzerinde V döküm ızgara

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↕	W 🔥	W ⚡	🔌	kg 🔧
INL-GSI9010	Gazlı Amerikan Izgara Gas American Grill	400x930x280	9.500	-	-	72
INL-GSI9020	Gazlı Amerikan Izgara Gas American Grill	800x930x280	19.000	-	-	128
INL-GSI9030	Gazlı Amerikan Izgara Gas American Grill	1200x930x280	28.500	-	-	176

Gazlı Fritöz Gas Fryers



• INL-GFP9010S



• INL-GFP9020SR

Genel Özellikler
Paslanmaz çelik gövde
Yağın aşırı ısınmaması için emniyet limit termostatlı
Brülörler hazne dışında
Emniyet ventili pilotlu termostatlı musluk
Yağ boşaltma vanası
Kolay temizlenebilir ve hijyenik
Lpg veya doğalgaz ile çalışabilir.

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	lt.	kg
INL-GFP9010	Gazlı Fritöz, Dolaplı Gas Fryer with Cupboard	400x920x280	16.000	-	25	54
INL-GFP9010	Gazlı Fritöz, Dolaplı Gas Fryer with Cupboard	400x920x280	32.000	-	25+25	102

Elektrikli Fritöz Electric Fryers



• INL-EFP9010



• INL-EFP9020

Genel Özellikler
Paslanmaz çelik gövde. Pres baskı yeckpare üst tabla
Yağın aşırı ısınmaması için emniyet limit termostatlı
Hareketli ısıtıcılar sayesinde kolay temizlenebilir
Rezistans switch sistemi. Yağ boşaltma vanası
Kızartmadan sonra yağın süzülmesi için askı mekanizması
Set üstü veya dolaplı olarak kullanılabilir.
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla.

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	lt.	kg
INL-EFP9010	Elektrikli Fritöz Dolaplı Electric Fryer with Cupboard	400x920x850	-	16.000	25	47
INL-EFP9020	Elektrikli Fritöz Dolaplı Electric Fryer with Cupboard	800x920x850	-	33.600	25+25	85

Elektrikli Patates Dinlendirme Chips Scuttle



• INL-EPD9010

Genel Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde
- Pres baskı yekpare üst tabla
- Porselen rezistans ile ısıtma
- Yağ süzme tertibatlı
- Set üstü veya dolaplı olarak kullanılabilir
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W		kg
INL-EPD9010	Elektrikli Patates Dinlendirme Chips Scuttle	400x920x280	-	1.000	220	25

Gazlı Lavataş Izgara Gas Lavastone Grill



Genel Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde. Pres baskı yekpare üst tabla
- Suyun aşırı ısınmaması için emniyet limit termostatlı
- 6 kademeli anahtar kontrollü
- Su boşaltma vanası. Su giriş musluğu
- Set üstü veya dolaplı olarak kullanılabilir
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla

• INL-EMF9010

• INL-EMF9020

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	lt.	kg
INL-EMF9010	Elektrikli Makarna Fritözü Electric Pasta Fryer	400x730x850	-	7.500	13	23
INL-EMF9020	Elektrikli Makarna Fritözü Electric Pasta Fryer	800x730x850	-	15.000	13+13	41

Elektrikli Benmari Electric Ben Marie



• INL-ESB7010



• INL-ESB7020

Genel Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde
- Pres baskı yekpare üst tabla
- Suyun aşırı ısınmaması için emniyet limit termostatlı
- Termostati k kumanda
- Su giriş musluğu
- Gastronom küvetlere uygun hazne yapısı
- Set üstü veya dolaplı olarak kullanılabilir
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W		kg
INL-ESB7010	Elektrikli Benmari Electric Ben Marie	400x730x850	-	1.500	1xGN1/1	16
INL-ESB7020	Elektrikli Benmari Electric Ben Marie	800x730x280	-	3.000	2xGN1/1	30

**Gazlı Kaynatma Tencereleri (Indirect)
Boiling Pans (Indirect)**


• INL-GKT90100



• INL-EKT90100

Gazlı ve Elektrikli Kaynatma Tencereleri
 Paslanmaz çelik gövde
 Emniyet ventilli termostatik pilot alevli musluklar
 2" boşaltma musluğu
 Çift cidarlı hazne
 Karşı ağırlıklı kapak
 Aşırı basınç valfi ve manometre
 Sıcak-soğuk su girişi
 Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
 Lpg veya doğalgaz ile çalışabilir. (Gazlı olan için geçerlidir.)

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	lt.	kg
INL-GKT90100	Gazlı Kaynatma Tenceresi İndirekt 100 lt. Gas Boiling Pan Indirect 100 lt.	800x920x850	24.000	-	100	135
INL-GKT90100	Gazlı Kaynatma Tenceresi İndirekt 100 lt. Gas Boiling Pan Indirect 100 lt.	800x920x850	24.000	-	150	160
INL-GKT90100	Gazlı Kaynatma Tenceresi İndirekt 100 lt. Gas Boiling Pan Indirect 100 lt.	980x1020x950	36.000	-	250	225
INL-GKT90100	Elektrikli Kaynatma Tenceresi İndirekt 100 lt. Electric Boiling Pan Indirect 100 lt.	800x920x850	-	18.000	100	130
INL-GKT90100	Elektrikli Kaynatma Tenceresi İndirekt 150 lt. Electric Boiling Pan Indirect 150 lt.	800x920x850	-	18.000	150	150
INL-GKT90100	Elektrikli Kaynatma Tenceresi İndirekt 250 lt. Electric Boiling Pan Indirect 80 lt.	980x1020x950	-	36.000	250	215

**Devrilir Tava
Tilting Bratt Pan**


• INL-GDT9080



• INL-EDT9080

Gazlı ve Elektrikli Devrilir Tava
 Emniyet ventilli termostatik pilot alevli musluklar
 2" boşaltma musluğu
 Çift cidarlı hazne
 Karşı ağırlıklı kapak
 Aşırı basınç valfi ve manometre
 Sıcak-soğuk su girişi
 Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
 Lpg veya doğalgaz ile çalışabilir. (Gazlı olan için geçerlidir.)

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	lt.	kg
INL-GDT9080	Gazlı Devrilir Tava 80 lt. Gas Tilting Bratt Pan 80 lt.	800x920x850	20.000	-	80	142
INL-GDT90120	Gazlı Devrilir Tava 120 lt. Gas Tilting Bratt Pan 120 lt.	1200x920x850	28.000	-	120	200
INL-EDT9080	Elektrikli Devrilir Tava 80 lt. Electric Tilting Bratt Pan 80 lt.	800x920x850	-	12.000	80	130
INL-EDT90120	Elektrikli Devrilir Tava 120 lt. Electric Tilting Bratt Pan 120 lt.	1200x920x850	-	18.000	120	180
INL-EDT9080M	Elektrikli Devrilir Tava 80 lt. Electric Tilting Bratt Pan 80 lt.	800x920x850	-	12.100	80	140
INL-EDT90120M	Elektrikli Devrilir Tava 120 lt. Electric Tilting Bratt Pan 120 lt.	1200x920x850	-	18.100	120	190
INL-EDT90150M	Elektrikli Devrilir Tava 150 lt. Electric Tilting Bratt Pan 150 lt.	1500x920x850	-	18.100	150	195

Ara Tezgah

Work Top



Genel Özellikler

Paslanmaz çelik gövde
 Pres baskı yeğpare üst tabla
 Ara tezgahlar hijyenik olup ağır çalışma şartlarına uygun yapıya sahiptir
 Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir



• INL-NTR9010



• INL-NTR9020



• INL-NTR9010C



• INL-NTR9020C

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	w	w		kg
INL-NTR9010	Ara Tezgah-Work Top	400x930x280	-	-	-	18
INL-NTR79015	Ara Tezgah-Work Top	600x930x280	-	-	-	23
INL-NTR9020	Ara Tezgah-Work Top	800x930x280	-	-	-	27
INL-NTR9010C	Ara Tezgah Çekmeceli Work Top with Drawers	400x930x280	-	-	-	23
INL-NTR9015C	Ara Tezgah Çekmeceli Work Top with Drawers	600x930x280	-	-	-	28
INL-NTR9020C	Ara Tezgah Çekmeceli Work Top with Drawers	800x930x280	-	-	-	39

Kapaklı Alt Stand

Base Cupboard with Door



• INL-STD7010D



• INL-STD9020D



• INL-STD9030D

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	w	w		kg
INL-STD9010D	Kapaklı Alt Stand Base Cupboard with Door	400x930x570	-	-	-	18
INL-STD9015D	Kapaklı Alt Stand Base Cupboard with Door	600x930x570	-	-	-	22
INL-STD9020D	Kapaklı Alt Stand Base Cupboard with Door	800x930x570	-	-	-	25
INL-STD9030D	Kapaklı Alt Stand Base Cupboard with Door	1200x930x570	-	-	-	35



PIŞIRME EKİPMANLARI COOKING EQUIPMENTS



700 SERİ
700 SERIES

Gazlı Ocaklar
Gas Cookers



• 371000



• 371001



• 371002

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W		kg
371000	Gazlı Ocak, 2 Brülörlü Gas Cooker, 2 Burners	400x730x250	11.000	-	-	20
371001	Gazlı Ocak, 4 Brülörlü Gas Cooker, 4 Burners	800x730x250	22.000	-	-	38
371002	Gazlı Ocak, 4 Brülörlü + 1 Fırın Gas Cooker, 4 Burners + 1 Oven	800x730x850	28.000	-	-	80
371004	Gazlı Ocak, 6 Brülörlü Gas Cooker, 6 Burners	1200x730x250	33.000	-	-	55

Elektrikli Ocaklar
Electric Cookers



• 371014



• 371015



• 371016

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W		kg
371014	Elektrikli Ocak, 2 Brülörlü Electric Cooker, 2 Burners	400x730x250	-	5.200	380	20
371015	Elektrikli Ocak, 4 Brülörlü Electric Cooker, 4 Burners	800x730x250	-	10.400	380	40
371016	Elektrikli Ocak, 4 Brülörlü + 1 Fırın Electric Cooker, 4 Burners + 1 Oven	800x730x850	-	16.400	380	80
371019	Elektrikli Ocak, 6 Brülörlü Electric Cooker, 6 Burners	1200x730x250	-	15.600	380	60

Gazlı Izgaralar

Gas Grills



• 371029



• 371031



• 371043

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	φ	kg
371029	Gazlı Pleyt Izgara, Karbon Çelik Düz Yüzeyle Gas Grill, Carbon Steel Smooth	400x730x250	-	-	-	40
371030	Gazlı Pleyt Izgara, Karbon Çelik Nervürlü Yüzeyle Gas Grill, Carbon Steel Ribbed	400x730x250	-	-	-	40
371031	Gazlı Pleyt Izgara, Karbon Çelik Düz Yüzeyle Gas Grill, Carbon Steel Smooth	800x730x250	-	-	-	70
371032	Gazlı Pleyt Izgara, Karbon Çelik 1/3 Nervürlü Gas Grill, Carbon Steel 1/3 Ribbed	800x730x250	-	-	-	70
371042	Gazlı Set Üstü Power Grill Gas Power Grill	400x730x250	-	-	-	32
371043	Gazlı Set Üstü Power Grill Gas Power Grill	800x730x250	-	-	-	60

Elektrikli Pleyt Izgaralar

Electric Grills



• 371184



• 371186



• 371186

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	φ	kg
371184	Elektrikli Pleyt Izgara, Karbon Çelik Düz Yüzeyle Electric Grill, Carbon Steel Smooth	400x930x570	-	-	-	18
371185	Elektrikli Pleyt Izgara, Karbon Çelik Nervürlü Yüzeyle Electric Grill, Carbon Steel Ribbed	600x930x570	-	-	-	22
371186	Elektrikli Pleyt Izgara, Karbon Çelik Düz Yüzeyle Electric Grill, Carbon Steel Smooth	800x930x570	-	-	-	25
371187	Elektrikli Pleyt Izgara, Karbon Çelik 1/3 Nervürlü Electric Grill, Carbon Steel 1/3 Ribbed	1200x930x570	-	-	-	35

Gazlı Fritöz
Gas Fryer



• INL-371070



• INL-371071

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W		kg
371070	Gazlı Fritöz, Dolaplı 15 lt. Gas Fryer with Cupboard 15 lt.	400x730x850	14.000	-	-	55
371071	Gazlı Fritöz, Dolaplı 15+15 lt. Gas Fryer with Cupboard 15+15 lt.	800x730x850	28.000	-	-	85

Elektrikli Fritöz
Electric Fryer



• 371079



• 371080



• 371083



• 371086

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W		kg
371079	Elektrikli Fritöz 15 lt. Electric Fryer 15 lt.	400x730x250	-	5.200	380	20
371080	Elektrikli Fritöz 15+15 lt. Electric Fryer 15+15 lt.	800x730x250	-	10.400	380	40
371023	Programlanabilir Elektrikli Fritöz 15 lt. Electric Fryer with Program 15 lt.	400x730x850	-	16.400	380	80
371086	Elektrikli Patates Dinlendirme Electric Chips Scuttle	400x730x250	-	15.600	380	60

Makarna Pişiriciler

Pasta Cookers



• 371029



• 371031



• 371043

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	⚡	kg
371090	Gazlı Makarna Pişirici 24,5 lt. Gas Pasta Cooker 24,5 lt.	400x730x850	11.500	-	-	50
371098	Elektrikli Makarna Pişirici 24,5 lt. Electric Pasta Cooker 24,5 lt.	400x730x850	-	6.000	380	50
371100	Otomatik Elektrikli Makarna Pişirici 24,5 lt. Automatic Electric Pasta Cooker 24,5 lt.	400x730x850	-	9.000	380	55

* Kapak ve basketleri hariçtir.

Elektrikli Benmarie

Electric Bain Marie



• 371096

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	⚡	kg
371096	Elektrikli Benmari Electric Bain Marie	400x730x250	-	1.500	220	20

Devrilir Tava

Tilting Bratt Pan



• 371181



• 371183

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	lt.	kg
371181	Gazlı Devrilir Tava 60 lt. Gas Tilting Bratt Pan 60 lt.	800x730x850	16.000	-	60	105
371183	Elektrikli Devrilir Tava 60 lt. Electric Tilting Bratt Pan 60 lt.	800x730x850	-	9.500	60	105

Kaynatma Tencereleri (İndirekt)
Boiling Pans (Indirect)



• 371070



• 371071

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W		kg
371269	Gazlı Kaynatma Tenceresi (İndirekt) 60 lt. Gas Boiling Pan (Indirect) 60 lt.	800x730x850	14.000	-	-	100
371272	Elektrikli Kaynatma Tenceresi (İndirekt) 60 lt. Electric Boiling Pan (Indirect) 60 lt.	800x730x850	-	9.400	380	100

Ara Tezgah ve Alt Standlar
Work Top and Base Cupboards



• 371116



• 371112



• 371113



• 371114



• 206350

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W		kg
371116	Ara Tezgah Work Top	400x730x250	-	-	-	10
371112	Kapaksız Alt Stand Base Cupboard without Door	400x550x600	-	-	-	10
371113	Kapaksız Alt Stand Base Cupboard without Door	800x550x600	-	-	-	15
371114	Kapaksız Alt Stand Base Cupboard without Door	1200x550x600	-	-	-	23
206350	Alt Stand İçin Kapak Lid for Base Cupboard	400x40x440	-	-	-	4



900 SERİ
900 SERIES

Gazlı Ocaklar
Gas Burner Tops



• INL-391001



• 391003



• 391024



• 391006

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W		kg
391001	Gazlı Ocak, 2 Brülörlü Gas Cooker, 2 Burners	400x930x250	20.000	-	-	43
391003	Gazlı Ocak, 4 Brülörlü Gas Cooker, 4 Burners	800x930x250	40.000	-	-	79
391012	Gazlı Ocak, 6 Brülörlü Gas Cooker, 6 Burners	1200x930x250	60.000	-	-	110
391006	Gazlı Ocak, 4 Brülörlü + 1 Fırın Gas Cooker, 4 Burners + 1 Oven	800x930x850	48.500	-	-	155
391024	Gazlı Ocak, 3 Yanışlı Gas Cooker, 3 Burners	800x930x250	30.000	-	-	92

Elektrikli Ocaklar
Electric Cookers



• INL-391039



• INL-391040



• INL-391041

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W		kg
INL-391039	Elektrikli Ocak, 2 Brülörlü Electric Cooker, 2 Burners	400x930x250	-	8.000	380	35
INL-391040	Elektrikli Ocak, 4 Brülörlü Electric Cooker, 4 Burners	800x930x250	-	16.000	380	69
INL-391041	Elektrikli Ocak, 4 Kare Pleytli + 1 Fırın Electric Cooker, 4 Square Hot Plate + 1 Oven	800x930x250	-	22.000	380	145

Gazlı Izgaralar

Gas Grills



• 371029



• 371031



• 371043

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	kg
391056	Gazlı Pleyt Izgara, Karbon Çelik Düz Yüzeyle Gas Grill, Carbon Steel Smooth	400x930x250	8.000	-	52
391057	Gazlı Pleyt Izgara, Karbon Çelik Nervürlü Yüzeyle Gas Grill, Carbon Steel Ribbed	400x930x250	8.000	-	52
391058	Gazlı Pleyt Izgara, Karbon Çelik Düz Yüzeyle Gas Grill, Carbon Steel Smooth	800x930x250	16.000	-	105
391059	Gazlı Pleyt Izgara, Karbon Çelik 1/3 Nervürlü Gas Grill, Carbon Steel 1/3 Ribbed	800x930x250	16.000	-	105
391219	Gazlı Set Üstü Power Grill Gas Power Grill	400x930x250	10.500	-	60
391065	Gazlı Set Üstü Power Grill Gas Power Grill	800x930x250	21.000	-	110
391066	Gazlı Set Üstü Power Grill Gas Power Grill	1200x930x250	31.500	-	150

Elektrikli Pleyt Izgaralar

Electric Grills



• 391067



• 391069

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	kg
391067	Elektrikli Pleyt Izgara, Karbon Çelik Düz Yüzeyle Electric Grill, Carbon Steel Smooth	400x930x570	-	-	18
391068	Elektrikli Pleyt Izgara, Karbon Çelik Nervürlü Yüzeyle Electric Grill, Carbon Steel Ribbed	400x930x250	-	-	22
391069	Elektrikli Pleyt Izgara, Karbon Çelik Düz Yüzeyle Electric Grill, Carbon Steel Smooth	800x930x570	-	-	25
391070	Elektrikli Pleyt Izgara, Karbon Çelik 1/3 Nervürlü Electric Grill, Carbon Steel 1/3 Ribbed	800x930x570	-	-	35

Gazlı Fritöz Gas Fryer



• INL-391331



• INL-391332



• INL-391333

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W		kg
391331	V Tip Gazlı Fritöz, Dolaplı 23 lt. V Type Gas Fryer with Cupboard 23 lt.	400x930x850	20.000	-	-	57
391332	V Tip Gazlı Fritöz, Dolaplı 23+23 lt. V Type Gas Fryer with Cupboard 23+23 lt.	800x930x850	40.000	-	-	115
391333	Programlanabilir Gazlı Fritöz Dolaplı 23 lt. Gas Fryer with Cupboard 23 lt.	800x930x1200	25.000	-	-	96

Elektrikli Fritöz Electric Fryer



• 371079



• 371080



• 371083

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W		kg
391337	V Tip Elektrikli Fritöz, Dolaplı 23 lt. V Type Electric Fryer with Cupboard 23 lt.	400x930x250	-	18.000	380	57
391338	V Tip Elektrik Fritöz, Dolaplı 23+23 lt. V Type Electric Fryer with Cupboard 23+23 lt.	800x930x850	-	36.000	380	115
391339	Programlanabilir Elektrik Fritöz Dolaplı 23 lt. Electric Fryer with Cupboard 23 lt.	400x930x1200	-	18.000	380	96
391398	Elektrikli Patates Dinlendirme Electric Chips Scuttle	400x930x250	-	1.000	220	28

Makarna Pişiriciler

Pasta Cookers



• 391111



• 391126

* Kapak ve basketleri hariçtir.

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↕	W 🔥	W ⚡	🔌	kg 📦
391111	Gazlı Makarna Pişirici 40 lt. Gas Pasta Cooker 40 lt.	400x930x850	16.500	-	-	62
391126	Elektrikli Makarna Pişirici 40 lt. Electric Pasta Cooker 40 lt.	400x930x850	-	10.000	380	60

Elektrikli Benmarie

Electric Bain Marie



• 391109



• 391124

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↕	W 🔥	W ⚡	🔌	kg 📦
391109	Gazlı Benmarie Gas Bain Marie	400x730x250	3.000	-	-	32
391124	Elektrikli Benmarie Electric Bain Marie	400x730x250	-	2.200	380	32

Ara Tezgah ve Alt Standlar

Work Top and Base Cupboards



• 391158



• 391153



• 391154



• 391155



• 206350

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↕	W 🔥	W ⚡	🔌	kg 📦
391158	Ara Tezgah Work Top	400x930x250	-	-	-	20
391153	Kapaksız Alt Stand Base Cupboard without Door	400x785x600	-	-	-	22
391154	Kapaksız Alt Stand Base Cupboard without Door	800x785x600	-	-	-	35
391155	Kapaksız Alt Stand Base Cupboard without Door	1200x785x600	-	-	-	45
206350	Alt Stand İçin Kapak Lid for Base Cupboard	400x40x440	-	-	-	4

Devrilir Tava
Tilting Bratt Pan



• 391134



• 391143

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↕	W 🔥	W ⚡	ϕ	kg 📦
391135	Gazlı Devrilir Tava 80 lt. Gas Tilting Bratt Pan 80 lt.	800x930x850	21.000	-	-	150
391139	Gazlı Devrilir Tava 100 lt. Gaslı Tilting Bratt Pan 100 lt.	1000x930x850	27.000	-	-	180
391145	Elektrikli Devrilir Tava 80 lt. Electric Tilting Bratt Pan 80 lt.	800x930x850	-	13.000	380	150
391149	Elektrikli Devrilir Tava 100 lt. Electric Tilting Bratt Pan 100 lt.	1000x930x850	-	17.000	380	180

Kaynatma Tencereleri (İndirekt)
Boiling Pans (Indirect)



• 391102



• 391120

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↕	W 🔥	W ⚡	ϕ	kg 📦
391102	Gazlı Kaynatma Tenceresi (İndirekt) 150 lt. Gas Boiling Pan (Indirect) 150 lt.	800x930x850	24.000	-	-	135
391120	Elektrikli Kaynatma Tenceresi (İndirekt) 150 lt. Electric Boiling Pan (Indirect) 150 lt.	800x930x850	-	21.500	380	135

A chef in a white uniform and hat is cooking in a kitchen. A large flame is rising from a wok on the stove. The scene is illuminated with a strong red light. The chef is on the left, looking towards the right. The background is a stainless steel wall. The text "DİĞER PİŞİRİCİLER" and "OTHER COOKERS" is overlaid on the bottom right of the image.

DİĞER PİŞİRİCİLER
OTHER COOKERS

Gazlı Kuzine 1m² - 1,5m² - 2m² Gas Ranges 1m² - 1,5m² - 2m²



Genel Özellikler

Paslanmaz çelikten imal edilmiştir
Güvenlik valfli ve termokuplu musluklar
Pik döküm ocak ızgarası ve yanıcılar
Brülörler yüksek-düşük yanma seviyeli ve
standart atık gaz emisyonuna sahiptir
LPG ve NG ile çalışabilir



• INL-GKF100-ECO

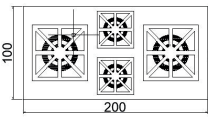


• INL-GKF150-ECO

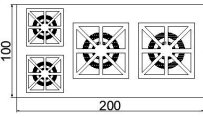


• INL-GKF200-ECO

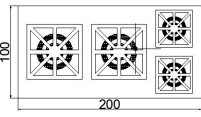
Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W		kg
INL-GKF100	Gazlı Kuzine, Fırınlı Gas Range with Oven	1000x1000x850	35.000	-	-	135
INL-GKF150	Gazlı Kuzine, Fırınlı Gas Range with Oven	1500x1000x850	49.000	-	-	185
INL-GKF200	Gazlı Kuzine, Fırınlı Gas Range with Oven	2000x1000x850	58.000	-	-	255
INL-GKF201	Gazlı Kuzine, Fırınlı Gas Range with Oven	2000x1000x850	58.000	-	-	255
INL-GKF202	Gazlı Kuzine, Fırınlı Gas Range with Oven	2000x1000x850	58.000	-	-	255
INL-GKF203	Gazlı Kuzine, Fırınlı Gas Range with Oven	2000x1000x850	57.000	-	-	255
INL-GKF204	Gazlı Kuzine, Fırınlı Gas Range with Oven	2000x1000x850	57.000	-	-	255
INL-GKF205	Gazlı Kuzine, Fırınlı Gas Range with Oven	2000x1000x850	57.000	-	-	255



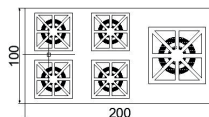
INL-GKF200



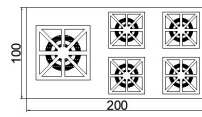
INL-GKF201



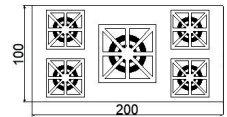
INL-GKF202



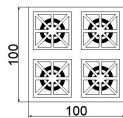
INL-GKF203



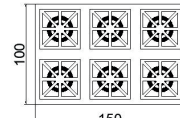
INL-GKF204



INL-GKF205



INL-GKF100



INL-GKF150

Taban Rafı Gazlı Ocaklar Open Gas Burner W/Base Shelf



• INL-GKF406-ECO

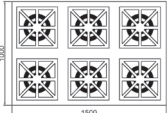


• INL-GKF408-ECO

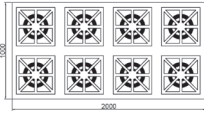
Genel Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde
- Pres baskı yekpare üst tabla
- Porselen rezistans ile ısıtma
- Yağ süzme tertibatlı
- Set üstü veya dolaplı olarak kullanılabilir
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla

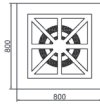
Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↕	W 🔥	W ⚡	⚙️	kg 🔑
INL-GKO302-ECO	Gazlı Ocak Taban Rafı Open Gas Burner W/Base Shelf	1000x450x850	13.000	-	-	34
INL-GKO303-ECO	Gazlı Ocak Taban Rafı Open Gas Burner W/Base Shelf	1200x450x850	19.500	-	-	50
INL-GKO402-ECO	Gazlı Ocak Taban Rafı Open Gas Burner W/Base Shelf	1000x550x850	14.000	-	-	50
INL-GKO403-ECO	Gazlı Ocak Taban Rafı Open Gas Burner W/Base Shelf	1500x550x850	21.000	-	-	65
INL-GKO404-ECO	Gazlı Ocak Taban Rafı Open Gas Burner W/Base Shelf	1000x1000x850	28.000	-	-	80
INL-GKO406-ECO	Gazlı Ocak Taban Rafı Open Gas Burner W/Base Shelf	1500x1000x850	42.000	-	-	120
INL-GKO408-ECO	Gazlı Ocak Taban Rafı Open Gas Burner W/Base Shelf	2000x1000x850	56.000	-	-	150
INL-GKO601-ECO	Gazlı Ocak Taban Rafı Open Gas Burner W/Base Shelf	800x800x850	15.000	-	-	60
INL-GKO602-ECO	Gazlı Ocak Taban Rafı Open Gas Burner W/Base Shelf	1600x800x850	30.000	-	-	110
INL-GKO642-ECO	Gazlı Ocak Taban Rafı Open Gas Burner W/Base Shelf	2000x1000x850	44.000	-	-	140
INL-GKO643-ECO	Gazlı Ocak Taban Rafı Open Gas Burner W/Base Shelf	2000x1000x850	44.000	-	-	140



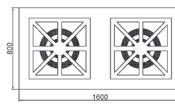
INL-GKO406-ECO



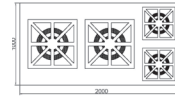
INL-GKO408-ECO



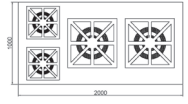
INL-GKO601-ECO



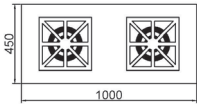
INL-GKO602-ECO



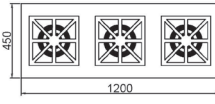
INL-GKO642-ECO



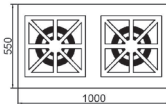
INL-GKO643-ECO



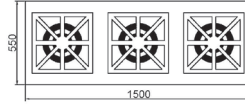
INL-GKO302-ECO



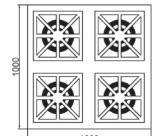
INL-GKO303-ECO



INL-GKO402-ECO



INL-GKO403-ECO



INL-GKO404-ECO

Gazlı Set Üstü Ocaklar Gas Burner Counter Top



Genel Özellikler

Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
Güvenlik valfli ve termokuplu musluklar.
Pik döküm ocak ızgarası ve yanıcılar.
Brülörler yüksek-düşük yanma seviyeli ve standart atık gaz emisyonuna sahiptir.
LPG ve NG ile çalışabilir.



• INL-GKF100-ECO

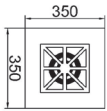


• INL-GKF150-ECO

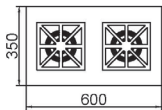


• INL-GKF200-ECO

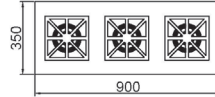
Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↕	W W	W W	kg kg
INL-GSO201-ECO	Set Üstü Gazlı Ocak Gas Burner Counter Top	350x350x250	6.500	-	250
INL-GSO202-ECO	Set Üstü Gazlı Ocak Gas Burner Counter Top	600x350x250	13.000	-	400
INL-GSO203-ECO	Set Üstü Gazlı Ocak Gas Burner Counter Top	900x350x250	19.500	-	530
INL-GSO204-ECO	Set Üstü Gazlı Ocak Gas Burner Counter Top	600/350x600/350x250	19.500	-	800
INL-GSO301-ECO	Set Üstü Gazlı Ocak Gas Burner Counter Top	450x450x250	6.500	-	320
INL-GSO302-ECO	Set Üstü Gazlı Ocak Gas Burner Counter Top	1000x450x250	13.500	-	500
INL-GSO303-ECO	Set Üstü Gazlı Ocak Gas Burner Counter Top	1200x450x250	19.500	-	600
INL-GSO401-ECO	Set Üstü Gazlı Ocak Gas Burner Counter Top	550x550x250	7.000	-	400
INL-GSO402-ECO	Set Üstü Gazlı Ocak Gas Burner Counter Top	1000x550x250	14.000	-	600
INL-GSO403-ECO	Set Üstü Gazlı Ocak Gas Burner Counter Top	1500x550x250	21.000	-	720



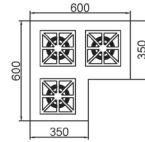
INL-GSO201-ECO



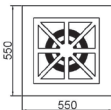
INL-GSO202-ECO



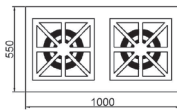
INL-GSO203-ECO



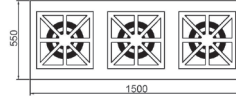
INL-GSO204-ECO



INL-GSO401-ECO



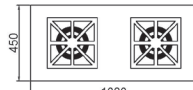
INL-GSO402-ECO



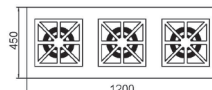
INL-GSO403-ECO



INL-GSO301-ECO



INL-GSO302-ECO



INL-GSO303-ECO

Yer Ocakları Lower Stoves



• INL-GKF200-ECO



• INL-GKF200-ECO



• INL-GKF200-ECO

Genel Özellikler

Teflon-Döküm Pleytidir
Termostat kontrollüdür
Sağ ve Sol taraf ayrı ayrı kontrol edilebilir
Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm mm	W W	W W	W W	kg kg
INL-VYO68-ECO	Gazlı Yer Ocağı - 2 Yanırlı Gas Low Stove- 2 Burners	600x800x500	15.000	-	-	41
INL-VYO78-ECO	Gazlı Yer Ocağı - 4 Yanırlı Gas Low Stove- 4 Burners	700x85x550	32.000	-	-	63
INL-EYO-400	Elektrikli Yer Ocağı Electric Low Stove	600x800x500	-	7.000	380	36

Banket Arabaları Banquet Trolleys



Genel Özellikler

Paslanmaz çelikten imal edilmiştir
Poliüretan izolasyonlu gövde
Dijital termostat kontrollü
Çalışma aralığı +60 / +65 °C.
Paslanmaz çelik rezistanslı
Fan ile homojen ısı dağılımı

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm mm	W W	W W	W W	kg kg
INL-VBA-06	Banket Arabası 6xGN2/1	670x800x1100	-	2.200	220	65
INL-VBA-11	Banket Arabası 11xGN2/1	670x800x1720	-	2.200	220	118
INL-VBA-22	Banket Arabası 22xGN2/1	1300x800x1720	-	4.400	220	215



FIRINLAR
OVENS



Kombi Konveksiyon Fırınlar Combi Convection Ovens

SelfCookingCenter 5Senses



• GKF150-ECO

Genel Özellikler

- 7 pişirme modlu SelfCookingControl.
- 3 modlu buhar-konveksiyonlu (kombi) fırın modu.
- Sıcaklık aralığı 30-300°C.
- Clima Plus Control nem oranını tespit eder ve yüzde 1 hassasiyetle ayarlar.
- HiDensityControl pişirme bölmesindeki enerjinin eşit dağılımı.
- Otomatik hortum geri sarma mekanizmalı entegre el duşu.
- 6 noktada ölçüm yapan et probu.
- Herbiri 12 aşamadan oluşan 350 program.
- 3 aşamalı değişken nemlendirme.
- Programlanabilir 5 fan hızı.
- USB girişli.

5Senses



Gazlı Modeller / Gas Models

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm		W	W		kg
SCC 61G	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	847x771x782	6xGN1/1	13.000	300	220	127
SCC 101G	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	847x771x1272	10xGN1/1	22.000	390	220	149,5
SCC 62G	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	1069x971x1347	6xGN1/1	28.000	400	220	169,5
SCC 102G	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	2000x1000x850	10xGN1/1	45.000	600	220	203,5
SCC 201G	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	879x791x2087	20xGN1/1	44.000	700	220	297,5
SCC 202G	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	1084x996x2087	20xGN1/1	90.000	1.100	220	374

Elektrikli Modeller / Electric Models

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm		W	W		kg
SCC XS	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	655x555x567	6xGN1/1	-	5.700	380	72
SCC 61E	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	847x771x782	6xGN1/1	-	13.000	380	112,5
SCC 101E	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	847x771x1042	10xGN1/1	-	18.600	380	132,5
SCC 62E	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	1069x971x782	6xGN1/1	-	22.300	380	148,5
SCC 102E	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	1069x971x1042	10xGN1/1	-	36.700	380	173
SCC 201E	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	879x791x1782	20xGN1	-	37.000	380	267
SCC 202E	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	1084x996x2087	20xGN1/1	-	65.500	380	346

Kombi Konveksiyon Fırınlar

Combi Convection Ovens

CombiMaster® Plus








• GKF150-ECO

Genel Özellikler

- 3 modlu buhar-konveksiyonlu (kombi) fırın modu.
- Sıcaklık aralığı 30-300OC.
- Otomatik hortum geri sarma mekanizmalı entegre el duşu.
- 1 noktada ölçüm yapan et probu.
- 3 aşamalı değişken nemlendirme.
- Programlanabilir 5 fan hızı.

Gazlı Modeller / Gas Models



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↕		 W	 W		 kg
CM 61G PLUS	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	847x771x782	6xGN1/1	13.000	300	220	121
CM 101G PLUS	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	847x771x1272	10xGN1/1	22.000	390	220	148
CM 62G PLUS	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	1069x971x1087	6xGN1/1	28.000	400	220	158,5
CM 102G PLUS	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	1069x971x1347	10xGN1/1	45.000	600	220	189,5
CM 201G PLUS	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	879x791x2087	20xGN1/1	44.000	700	220	261
CM 202G PLUS	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	1084x996x2087	20xGN1/1	90.000	1.100	220	369,5

Elektrikli Modeller / Electric Models



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↕		 W	 W		 kg
CM 61E	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	847x771x782	6xGN1/1	-	13.000	380	99
CM 101E	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	847x771x1042	10xGN1/1/1	-	18.600	380	124,5
XS CM PLUS	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	655x555x567	6xGN2/3	-	5.700	380	72
CM 61E PLUS	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	847x771x782	6xGN1/1	-	13.000	380	99
CM 101E PLUS	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	847x771x1042	10xGN1/1	-	18.600	380	124,5
CM 62E PLUS	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	1069x971x782	6xGN2/1	-	22.300	380	133
CM 102E PLUS	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	1069x971x1042	10xGN2/1	-	36.700	380	175,5
CM 201E PLUS	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	879x791x1782	20xGN1/1	-	37.000	380	251,5
CM 202E PLUS	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	1084x996x1782	20xGN2/1	-	65.500	380	326

* PLUS modellere otomatik yıkama eklenmiştir.

Kombi Konveksiyon Fırınlar
Combi Convection Ovens

Thermospeed
Konveksiyonel Fırınlar



• 260700



• 260702



• 260703

Genel Özellikler
IPX4 elektrik koruma sistemi
Hızlı soğutma sistemi
Halojen lambalı aydınlatma
5 kademeli nemlendirme fonksiyonu
Temperli çift camlı kapı.

Gazlı Modeller / Gas Models



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm		W	W		kg
260700	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	860x746x701	6xGN1/1	8.500	350	220	92,1
260701	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	890x900x970	10xGN1/1	18.500	350	220	136
260702	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	890x1215x970	6xGN1/1	25.000	500	220	154
260703	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	890x900x1700	10xGN1/1	35.000	500	220	220
260704	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	890x1215x1700	20xGN1/1	50.000	1.000	220	311,8



• 260700



• 260702



• 260703

Genel Özellikler
IPX4 elektrik koruma sistemi
Hızlı soğutma sistemi
Halojen lambalı aydınlatma
5 kademeli nemlendirme fonksiyonu
Temperli çift camlı kapı.

Elektrikli Modeller / Electric Models



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm		W	W		kg
260705	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	860x746x701	6xGN1/1	-	7.700	380	79,5
260706	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	890x900x970	10xGN1/1	-	17.300	380	121,2
260707	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	890x1215x970	6xGN1/1	-	24.500	380	147
260708	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	890x900x1700	10xGN1/1	-	34.500	380	215,5
260709	Kombi Konveksiyonel Fırın Combi Convection Oven	890x1215x1700	20xGN1/1	-	48.900	380	271,4

Elektrikli Patisserie Fırın Buharlı 4 Tepsisi



• CABOTO PF5004

	Tepsi Boyutu	EN 442x325 o G N 2/3
	Tepsi Kapasitesi	4
	Dış Ebatlar	550x600x540 (WxDxH)
	Tepsi Aralıkları	75 mm
	Güç - Voltaj	2,6 KW - 230V
	Piştirme Sıcaklığı	30 - 260 °C
	Ağırlık	28 Kg
	Su Bağlantısı	-
	Fan Hızı	1
	Hazır Fiş Bağlantısı	-



EC Manual



Optimal Clima

1 Adet çift yöne dönebilen güçlü fan motoru

Elektrikli Patisserie Fırın Buharlı 4 Tepsisi



• CABOTO PF7604 D



EC Touch



Optimal Clima



Accelerate Cooking



Air flow

2 Adet çift yöne dönebilen güçlü fan motoru

	Tepsi Boyutu	EN 600x400 o G N 1/1
	Tepsi Kapasitesi	4
	Dış Ebatlar	750x690x535
	Tepsi Aralıkları	75 mm
	Güç - Voltaj	6,5 KW - 230V
	Piştirme Sıcaklığı	30 - 260 °C
	Ağırlık	62

	Piştirme Fanları	3
	Programlar	99
	Ön Isıtma	-
	Yüklü Yemek Tarifleri	-
	Su Bağlantısı	-
	Fan Hızı	1
	Hazır Fiş Bağlantısı	-

Elektrikli Patisserie Fırınlar Electric Patisserie Ovens

Prime Konveksiyonel Serisi Seri Prime Convection



• INL-NEVO-02E



• INL-NEVO-04E

Genel Özellikler

- 120 dakikaya kadar ayarlanabilen pişirme süresi
- 99 adet programlanabilir pişirme hafızası (dijital fırınlar için)
- Program içerisinde ayarlanabilir 4 aşamalı pişirme fonksiyonu (dijital fırınlar için)
- Manuel veya ayarlanabilir otomatik nemlendirme özelliği
- Halojen lambalı fırın iç aydınlatması
- Sızdırmaz kapı contası
- Çift yöne dönebilen paslanmaz çelik fan
- Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi
- Kapı emniyet siviçi
- 250 °C ye kadar ayarlanabilen pişirme sıcaklığı
- Yüksek sıcaklığa dayanıklı çift camlı
- Kolay temizlenebilir açılır iç cam
- Soğutma özelliği
- Paslanmaz çelik gövde
- İzolasyonlu pişirme kabini
- Emniyet termostatlı

Elektrikli Modeller / Electric Models Dijital Kontrollü



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm		W	W		kg
INL-NEVO-02E	Elektrikli Patisserie Fırın Electric Patisserie Oven	510x700x560	4xGN2	-	3.200	220	68
INL-NEVO-04E	Elektrikli Patisserie Fırın Electric Patisserie Oven	750x795x560	4x40x60 4xGN1/1	-	6.400	220 380	80
INL-NEVO-06E	Elektrikli Patisserie Fırın Electric Patisserie Oven	860x960x900	6x40x60 6xGN1/1	-	9.600	220	135

Elektrikli Modeller / Electric Models Manuel Kontrollü



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm		W	W		kg
INL-NEVO-02M	Elektrikli Patisserie Fırın Electric Patisserie Oven	510x700x560	4xGN2	-	3.200	220	68
INL-NEVO-04M	Elektrikli Patisserie Fırın Electric Patisserie Oven	750x795x560	4x40x60 4xGN1/1	-	6.400	220 380	80
INL-NEVO-06M	Elektrikli Patisserie Fırın Electric Patisserie Oven	860x960x900	6x40x60 6xGN1/1	-	9.600	220	135

Gazlı Konveksiyonel Fırınlar Gas Convection Ovens

Prime Konveksiyonel Serisi Seri Prime Convection



• INL-PRIME061G

• INL-PRIME101G

• INL-PRIME202G

Genel Özellikler

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

Dijital Kontrollü



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm		W	W	W	kg
INL-PRIME061G	Konveksiyonel Fırın, Gazlı Convection Oven, Gas	970x910x865	6xGN1/1	14.000	850	1.100	140
INL-PRIME101G	Konveksiyonel Fırın, Gazlı Convection Oven, Gas	970x910x1155	10xGN1/1	21.000	850	1.100	180
INL-PRIME102G	Konveksiyonel Fırın, Gazlı Convection Oven, Gas	1200x1100x1155	10xGN2/1	35.000	850	1.100	225
INL-PRIME202G	Konveksiyonel Fırın, Gazlı Convection Oven, Gas	1200x1100x1845	20xGN2/1	46.000	2x850	2.100	375

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption		Gaz Girişi Gas Inlet (inch)	Su Girişi Water Inlet (bar)	Su Basıncı Water Pressure (bar)	Elektrik Girişi Power Input V-Hz
	NG	LPG				
INL-PRIME061G	1.36 m³/h	0.95 kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz
INL-PRIME101G	1.99 m³/h	1.38 kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz
INL-PRIME102G	3.15 m³/h	2.19 kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz
PRIME202G	5.66 m³/h	3.93 kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz

Elektrik Konveksiyonel Fırınlar

Electric Convection Ovens

Prime Konveksiyonel Serisi

Seri Prime Convection



Genel Özellikler

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

Dijital Kontrollü



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm			W	W	kg
INL-PRIME061E	Konveksiyonel Fırın, Elektrikli Convection Oven, Electric	970x910x865	6xGN1/1	380	850	13.100	125
INL-PRIME101E	Konveksiyonel Fırın, Elektrikli Convection Oven, Electric	970x910x1155	10xGN1/1	380	850	19.100	165
INL-PRIME102E	Konveksiyonel Fırın, Elektrikli Convection Oven, Electric	1200x1100x1155	10xGN2/1	380	850	28.100	210
INL-PRIME202E	Konveksiyonel Fırın, Elektrikli Convection Oven, Electric	1200x1100x1845	20xGN2/1	380	2x850	56.000	350

Model Model	Elektrik Girişi Power Input V-Hz	Kablo Kesiti Cable Section mm ²	Su Girişi Water Inlet (bar)	Su Basıncı Water Pressure (bar)
INL-PRIME061E	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4	R 3/4"	1,5- 4 bar
INL-PRIME101E	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4	R 3/4"	1,5- 4 bar
INL-PRIME102E	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x6	R 3/4"	1,5- 4 bar
INL-PRIME202E	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x10	R 3/4"	1,5- 4 bar

Gazlı Konveksiyonel Fırınlar Gas Convection Ovens

Prime Konveksiyonel Serisi Seri Prime Convection



• INL-PRIME061G-M

• INL-PRIME101G-M

• INL-PRIME202G-M

Genel Özellikler

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

Manuel Kontrollü



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm		W	W	W	kg
INL-PRIME061G-M	Konveksiyonel Fırın, Gazlı Convection Oven, Gas	970x910x865	6xGN1/1	14.000	850	1.100	135
INL-PRIME101G-M	Konveksiyonel Fırın, Gazlı Convection Oven, Gas	970x910x1155	10xGN1/1	21.000	850	1.100	175
INL-PRIME102G-M	Konveksiyonel Fırın, Gazlı Convection Oven, Gas	1200x1100x1155	10xGN2/1	35.000	850	1.100	220
INL-PRIME202G-M	Konveksiyonel Fırın, Gazlı Convection Oven, Gas	1200x1100x1845	20xGN2/1	46.000	2x850	2.100	365

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption		Gaz Girişi Gas Inlet (inch)	Su Girişi Water Inlet (bar)	Su Basıncı Water Pressure (bar)	Elektrik Girişi Power Input V-Hz
	NG	LPG				
INL-PRIME061G-M	1.36 m³/h	0.95 kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz
INL-PRIME101G-M	1.99 m³/h	1.38 kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz
INL-PRIME102G-M	3.15 m³/h	2.19 kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz
INL-PRIME202G-M	5.66 m³/h	3.93 kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz

Elektrik Konveksiyonel Fırınlar

Electric Convection Ovens

Prime Konveksiyonel Serisi

Seri Prime Convection



• INL-PRIME061E-M

• INL-PRIME101E-M

• INL-PRIME202E-M

Genel Özellikler

- 120 dakikaya kadar ayarlanabilen pişirme süresi
- Dijital kontrollü termostat
- Sıcaklık ayar butonu
- Manuel ayarlanabilir nemlendirme özelliği
- Halojen lambalı fırın iç aydınlatması
- Sızdırmaz kapı contası
- Çift yöne dönebilen paslanmaz çelik fan
- Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi
- Kapı emniyet sivic
- Yüksek sıcaklığa dayanıklı çift camlı
- Kolay temizlenebilir açılır iç cam
- 300 °C ye kadar ayarlanabilen pişirme sıcaklığı
- Soğutma özelliği
- Paslanmaz çelik gövde
- İzolasyonlu pişirme kabini
- Emniyet termostatlı

Manuel Kontrollü



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm			W	W	kg
INL-PRIME061E-M	Konveksiyonel Fırın, Elektrikli Convection Oven, Electric	970x910x865	6xGN1/1	380	850	12.00	120
INL-PRIME101E-M	Konveksiyonel Fırın, Elektrikli Convection Oven, Electric	970x910x1155	10xGN1/1	380	850	18.000	160
INL-PRIME102E-M	Konveksiyonel Fırın, Elektrikli Convection Oven, Electric	1200x1100x1155	10xGN2/1	380	850	27.100	205
INL-PRIME202E-M	Konveksiyonel Fırın, Elektrikli Convection Oven, Electric	1200x1100x1845	20xGN2/1	380	1700	54.000	343

Model Model	Elektrik Girişi Power Input V-Hz	Kablo Kesiti Cable Section mm ²	Su Girişi Water Inlet (bar)	Su Basıncı Water Pressure (bar)
INL-PRIME061E-M	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4	R 3/4"	1,5- 4 bar
INL-PRIME101E-M	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4	R 3/4"	1,5- 4 bar
INL-PRIME102E-M	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x6	R 3/4"	1,5- 4 bar
INL-PRIME202E-M	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x10	R 3/4"	1,5- 4 bar

Set Üstü Pizza Fırınları

PM350 Serisi



• PM 351ED



• PM 352ED-1



- Genel Özellikler**
- Parlatılmış paslanmaz çelik kasa
 - Dijital kontrol ekranı
 - Ergonomik tutaç , geniş pencereci sağlam ve güçlü kapak
 - Turbo başlangıç fonksiyonu ile hızlı ısınma
 - Çift halojen aydınlatma
 - Alarm sistemi ve zamanlayıcı
 - Opsiyonel renk seçenekleri
 - buhar sistemi ve yüksek ısı (500°C)

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	mm	W	
PM351ED	Pizza Fırını - Tek Katlı	595x545x500	350x350x195 *1	2.250	220
PM 351ED-1	Pizza Fırını - Tek Katlı + 1 Ara Katlı	595x545x500	350x350x85 *2	3.350	220
PM352ED	Pizza Fırını - Çift Katlı	595x545x500	350x350x195 *2	4.500	220
PM 352ED-1	Pizza Fırını - Çift Katlı+ 1 Ara Katlı	595x545x500	350x350x195 *1 350x350x85 *2	5.600	380
PM 352ED-2	Pizza Fırını - Çift Katlı+ 2 Ara Katlı	595x545x500	350x350x85 *2 350x350x85 *2	6.700	380

Set Üstü Pizza Fırınları

PM400 Serisi



• PM 401ED



• PM 402ED-1



- Genel Özellikler**
- Parlatılmış paslanmaz çelik kasa
 - Dijital kontrol ekranı
 - Ergonomik tutaç , geniş pencereci sağlam ve güçlü kapak
 - Turbo başlangıç fonksiyonu ile hızlı ısınma
 - Çift halojen aydınlatma
 - Alarm sistemi ve zamanlayıcı
 - Opsiyonel renk seçenekleri
 - buhar sistemi ve yüksek ısı (500°C)

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	mm	W	
PM 401ED	Pizza Fırını - Tek Katlı	650x600x500	350x350x195 *1	3.050	220
PM 401ED-1	Pizza Fırını - Tek Katlı + 1 Ara Katlı	650x600x500	350x350x85 *2	4.550	220
PM 402ED	Pizza Fırını - Çift Katlı	650x600x800	350x350x195 *2	6.100	380
PM 402ED-1	Pizza Fırını - Çift Katlı+ 1 Ara Katlı	650x600x800	350x350x195 *1 350x350x85 *2	7.600	380
PM 402ED-2	Pizza Fırını - Çift Katlı+ 2 Ara Katlı	650x600x800	350x350x85 *2 350x350x85 *2	9.100	380

PM350 - PM400 Serisi Opsiyonları

80143	Kat başı yüksek ısı (500°C) Opsiyonu
80287	Kat Başı Buhar Sistemi
80029-01	Kat Başı Elektrik Ayrıştırması

Set Üstü Pizza Fırınları

PM450 Serisi



• PM 451ED-1



• PM 452ED-2



- Genel Özellikler**
- Parlatılmış paslanmaz çelik kasa
 - Dijital kontrol ekranı
 - Ergonomik tutaç , geniş pencereci sağlam ve güçlü kapak
 - Turbo başlangıç fonksiyonu ile hızlı ısınma
 - Çift halojen aydınlatma
 - Alarm sistemi ve zamanlayıcı
 - Opsiyonel renk seçenekleri, buhar sistemi ve yüksek ısı (500°C)

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	mm	W	
PM 451ED	Pizza Fırını - Tek Katlı	700x650x500	460x460x195 *1	3.630	220
PM 451ED-1	Pizza Fırını - Tek Katlı + 1 Ara Katlı	700x650x500	460x460x85 *2	5.420	220
PM 452ED	Pizza Fırını - Çift Katlı	700x650x800	460x460x195 *2	7.260	380
PM 452ED-1	Pizza Fırını - Çift Katlı+ 1 Ara Katlı	700x650x800	460x460x195 *1 460x460x85 *2	9.050	380
PM 452ED-2	Pizza Fırını - Çift Katlı+ 2 Ara Katlı	700x650x800	460x460x85 *2 460x460x85 *2	10.840	380

Set Üstü Pizza Fırınları

PM550 Serisi



• PM 401ED



• PM 402ED-1



- Genel Özellikler**
- Parlatılmış paslanmaz çelik kasa
 - Dijital kontrol ekranı
 - Ergonomik tutaç , geniş pencereci sağlam ve güçlü kapak
 - Turbo başlangıç fonksiyonu ile hızlı ısınma
 - Çift halojen aydınlatma
 - Alarm sistemi ve zamanlayıcı
 - Opsiyonel renk seçenekleri
 - buhar sistemi ve yüksek ısı (500°C)

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	mm	W	
PM 551ED	Pizza Fırını - Tek Katlı	775x725x500	535x535x195 *1	4.410	220
PM 551ED-1	Pizza Fırını - Tek Katlı + 1 Ara Katlı	775x725x500	535x535x85 *2	5.590	220
PM 552ED	Pizza Fırını - Çift Katlı	775x725x800	535x535x195 *2	8.770	380
PM 552ED-1	Pizza Fırını - Çift Katlı+ 1 Ara Katlı	775x725x800	535x535x195 *1 535x535x85 *2	10.950	380
PM 552ED-2	Pizza Fırını - Çift Katlı+ 2 Ara Katlı	775x725x800	535x535x85 *2 535x535x85 *2	13.130	380

PM450 / PM550 Serisi Opsiyonları

80143	Kat başı yüksek ısı (500°C) Opsiyonu
80287	Kat Başı Buhar Sistemi
80029-01	Kat Başı Elektrik Ayrıştırması

Set Üstü Pizza Fırınları

Double Wide Serie



• PM 352ED-1-W



- Genel Özellikler**
- Parlatılmış paslanmaz çelik kasa
 - Dijital kontrol ekranı
 - Ergonomik tutaç , geniş pencereci sağlam ve güçlü kapak
 - Turbo başlangıç fonksiyonu ile hızlı ısınma
 - Çift halojen aydınlatma
 - Alarm sistemi ve zamanlayıcı
 - Opsiyonel renk seçenekleri, buhar sistemi ve yüksek ısı (500°C)

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↕	mm ↔	W	⚡
PM 351ED-DW	Pizza Fırını - Tek Katlı	950x545x500	710x355x195 *1	4.450	380
PM 351ED-1DW	Pizza Fırını - Tek Katlı + 1 Ara Katlı	950x545x500	710x355x85 *2	6.650	380
PM 352ED-DW	Pizza Fırını - Çift Katlı	950x545x800	710x355x195 *2	8.900	380
PM 352ED-1DW	Pizza Fırını - Çift Katlı+ 1 Ara Katlı	950x545x800	710x355x195 *1 710x355x85 *2	11.100	380
PM 352ED-2DW	Pizza Fırını - Çift Katlı+ 2 Ara Katlı	1060x600x500	710x355x85 *2 710x355x85 *2	13.300	380
PM 401ED-DW	Pizza Fırını - Tek Katlı	1060x600x500	820x410x195 *1	6.050	380
PM 401ED-1DW	Pizza Fırını - Tek Katlı + 1 Ara Katlı	1060x600x500	820x410x85 *2	9.050	380
PM 402ED-DW	Pizza Fırını - Çift Katlı	1060x600x800	820x410x195 *2	12.100	380
PM 402ED-1DW	Pizza Fırını - Çift Katlı+ 1 Ara Katlı	1060x600x800	820x410x195 *1 820x410x85 *2	15.100	380
PM 402ED-2DW	Pizza Fırını - Çift Katlı+ 2 Ara Katlı	1060x600x800	820x410x85 *2 820x410x85 *2	18.100	380
PM 451ED-DW	Pizza Fırını - Tek Katlı	1160x650x500	920x460x195 *1	7.210	380
PM 451ED-1DW	Pizza Fırını - Tek Katlı + 1 Ara Katlı	1160x650x500	920x460x85 *2	10.790	380
PM 452ED-DW	Pizza Fırını - Çift Katlı	1160x650x800	920x460x195 *2	14.420	380
PM 452ED-1DW	Pizza Fırını - Çift Katlı+ 1 Ara Katlı	1160x650x800	920x460x195 *1 920x460x85 *2	18.000	380
PM 452ED-2DW	Pizza Fırını - Çift Katlı+ 2 Ara Katlı	1160x650x800	920x460x85 *2 920x460x85 *2	21.580	380

DW Serisi Opsiyonları

80143	Kat başı yüksek ısı (500°C) Opsiyonu
80287	Kat Başı Buhar Sistemi
80029-01	Kat Başı Elektrik Ayırıştırması

PM700 Serisi Çok Amaçlı Fırınlara



• PM 732ED

- Genel Özellikler**
- Parlatılmış paslanmaz çelik kasa
 - Dijital kontrol ekranı
 - Havalandırma kontrolü ve aspiratör
 - Özel kilden yapılmış taş zemin
 - Ergonomik tutaç , geniş pencerele sağlam ve güçlü kapak
 - Turbo başlangıç fonksiyonu ile hızlı ısınma
 - Çift halojen aydınlatma
 - Alarm sistemi ve zamanlayıcı
 - Opsiyonel renk seçenekleri , buhar sistemi ve yüksek ısı (500°C)



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	mm		W	
PM 721ED	Tek Katlı Çok Amaçlı Fırın	1125x905x1585	710x710x210	1 Ad. 40x60	6.700	380
PM 722ED	Çift Katlı Çok Amaçlı Fırın	1125x905x1775	710x710x210	2 Ad. 40x60	13.400	380
PM 723ED	Üç Katlı Çok Amaçlı Fırın	1125x905x1925	710x710x210	3 Ad. 40x60	20.100	380
PM 731ED	Tek Katlı Çok Amaçlı Fırın	1480x905x1505	1065x710x210	2 Ad. 40x60	9.500	380
PM 732ED	Çift Katlı Çok Amaçlı Fırın	1480x905x1775	1065x710x210	4 Ad. 40x60	19.000	380
PM 733ED	Üç Katlı Çok Amaçlı Fırın	1480x905x1925	1065x710x210	6 Ad. 40x60	28.500	380
PM 741ED	Tek Katlı Çok Amaçlı Fırın	1835x905x1505	1420x710x210	3 Ad. 40x60	12.500	380
PM 742ED	Çift Katlı Çok Amaçlı Fırın	1835x905x1775	1420x710x210	6 Ad. 40x60	25.000	380
PM 743ED	Üç Katlı Çok Amaçlı Fırın	1835x905x1925	1420x710x210	9 Ad. 40x60	37.500	380

PM700 Serisi Opsiyonları

80049-01	Kürek tutucu
80050-01	Yağ ve baharat rafı
80051-01	Yan Raf
80003-01	Otomatik başlatma durdurma zamanlayıcısı (7günlük)
80018-01	Yarı otomatik açılır kapı
80040-01	Ekstra çekilebilir ön boşaltma rafı PM72
80041-01	Ekstra çekilebilir ön boşaltma rafı PM73
80059-01	Ekstra çekilebilir ön boşaltma rafı PM74
80065-01	245mm iç yükseklik opsiyonu - PM72
80038-01	245mm iç yükseklik opsiyonu - PM73
80066-01	245mm iç yükseklik opsiyonu - PM74
80089	Nötr alt kabin PM72
80119	Mayalandırmalı alt kabin PM72
80091	Nötr alt kabin PM73
80060	Nötr alt kabin PM73
80171	Nötr alt kabin PM74
80128	Mayalandırmalı alt kabin PM74
80141	Kat başı buhar sistemi
80072	Kat başı yüksek ısı (500°C) Opsiyonu

PM800 Serisi Çok Amaçlı Fırınlara



• PM 732ED

Genel Özellikler

- Parlatılmış paslanmaz çelik kasa
- Dijital kontrol ekranı
- Havalandırma kontrolü ve aspiratör
- Özel kilden yapılmış taş zemin
- Ergonomik tutaç , geniş pencerele sağlam ve güçlü kapak
- Turbo başlangıç fonksiyonu ile hızlı ısınma
- Çift halojen aydınlatma
- Alarm sistemi ve zamanlayıcı
- Opsiyonel renk seçenekleri , buhar sistemi ve yüksek ısı (500°C)



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	mm		W	
PM 821ED	Tek Katlı Çok Amaçlı Fırın	1250x1025x1585	820x820x210	2 Ad. 40x60	9.000	380
PM 822ED	Çift Katlı Çok Amaçlı Fırın	1250x1025x1755	820x820x210	4 Ad. 40x60	18.000	380
PM 823ED	Üç Katlı Çok Amaçlı Fırın	1250x1025x1925	820x820x210	6 Ad. 40x60	27.000	380
PM 831ED	Tek Katlı Çok Amaçlı Fırın	1660x1025x1585	1230x820x210	4 Ad. 40x60	13.500	380
PM 832ED	Çift Katlı Çok Amaçlı Fırın	1660x1025x1755	1230x820x210	8 Ad. 40x60	26.000	380
PM 833ED	Üç Katlı Çok Amaçlı Fırın	1660x1025x1925	1230x820x210	12 Ad. 40x60	39.500	380
PM 841ED	Tek Katlı Çok Amaçlı Fırın	2070x1025x1585	1640x820x210	5 Ad. 40x60	17.000	380
PM 842ED	Çift Katlı Çok Amaçlı Fırın	2070x1025x1775	1640x820x210	10 Ad. 40x60	34.000	380
PM 843ED	Üç Katlı Çok Amaçlı Fırın	2070x1025x1925	1640x820x210	15 Ad. 40x60	51.000	380

PM800 Serisi Opsiyonları

80049-01	Kürek tutucu
80050-01	Yağ ve baharat rafı
80051-01	Yan Raf
80003-01	Otomatik başlatma durdurma zamanlayıcısı (7günlük)
80018-01	Yarı otomatik açılır kapı
80040-01	Ekstra çekilebilir ön boşaltma rafı PM72
80041-01	Ekstra çekilebilir ön boşaltma rafı PM73
80059-01	Ekstra çekilebilir ön boşaltma rafı PM74
80065-01	245mm iç yükseklik opsiyonu - PM72
80038-01	245mm iç yükseklik opsiyonu - PM73
80066-01	245mm iç yükseklik opsiyonu - PM74
80089	Nötr alt kabin PM72
80119	Mayalandırmalı alt kabin PM72
80091	Nötr alt kabin PM73
80060	Nötr alt kabin PM73
80171	Nötr alt kabin PM74
80128	Mayalandırmalı alt kabin PM74
80141	Kat başı buhar sistemi
80072	Kat başı yüksek ısı (500°C) Opsiyonu

Gazlı Konveksiyonel Fırınlar Gas Convection Ovens

KWIK-CO Serisi Konveksiyonel Fırınlar



• PM 451ED-1

• PM 452ED-2



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm		kg
KX5G+H	Gazlı Patisserie Fırını - Standart Panel	915x1059x690	5x40x60	173
KX9G+H	Gazlı Patisserie Fırını - Standart Panel	915x1059x1220	9x40x60	200
KXS-20	Alt Stand - 5 Tepsi Uyumlu	915x915x960	20x40x60	-
KXS-10	Alt Stand - 9 Tepsi Uyumlu	915x915x730	10x40x60	-
KXE-20+H	Mayalama Kabini	915x1014x965	20x40x60	-
KXC/17 GAS	Şapka - Her fırına eklenmelidir.	915x1100x160	-	-

* Basic ve Premium panel için fiyat alınız.
* Nakliye ve montaj bedelleri için bilgi alınız.

Elektrikli Fırınları Electric Ovens

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm		kg
KX5+H	Elektrikli Patisserie Fırını - Standart Panel	915x1059x690	5x40x60	173
KX9+H	Elektrikli Patisserie Fırını - Standart Panel	915x1059x1220	9x40x60	200
K-15	Elektrikli Patisserie Fırını - Standart Panel	1000x1559x2120	15x40x60	-
KXS-20	Alt Stand - 5 Tepsi Uyumlu	915x915x960	20x40x60	-
KXS-10	Alt Stand - 9 Tepsi Uyumlu	915x915x970	10x40x60	-
KXE-20+H	Mayalama Kabini	915x1014x965	20x40x60	-
KXC/10	Şapka - Her fırına eklenmelidir.	915x1100x160	-	-

* Basic ve Premium panel için fiyat alınız.
* Nakliye ve montaj bedelleri için bilgi alınız.

Dik Tip Mayalama Kabini Retarder Proofer

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	
FCX20-15	Retarder Proofer	600x1027x2187	20x40x60
AR22	Dik Tip Mayalama Kabini	558x914x1905	22x40x60

* Basic ve Premium panel için fiyat alınız.
* Nakliye ve montaj bedelleri için bilgi alınız.

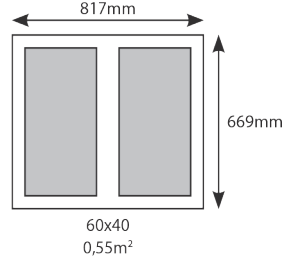


• FCX20-15

Taş Tabanlı Bakery Fırınlar EM Serisi Bakery Fırınlar



• PM 732ED

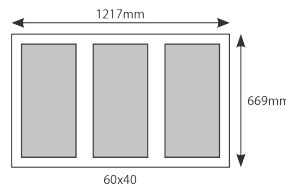


* Basic ve Premium panel için fiyat alınız.
* Nakliye ve montaj bedelleri için bilgi alınız.



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	mm	
BASE/TOP EM+V/13	Alt+Üst Modül * Her Fırına Eklenmelidir	1317x1088x315	-	-
EM-20/13 ADVANCE	Taş Tabanlı Modül * Buharsız Kat	1317x1073x315	817x669x200	2x40x60
EM-20/13 STEAM	Taş Tabanlı Modül * Buharlı Kat	1317x1073x315	817x669x200	2x40x60
EM-20/13 PIZZA	Taş Tabanlı Modül * Buharsız Pizza Kapılı Kat	1317x1073x315	817x669x200	2x40x60
EM-730/13	Alt Stand * 2 Katlı Fırın İçin	1317x1073x930	-	-
EM-435/13	Alt Stand * 3 Katlı Fırın İçin	1317x1073x635	-	-
PROOFER EM/13	Tek Ka Tekerlekli Mayalama Kabini tlı Çok Amaçlı Fırın	1317x924x704	-	-

Taş Tabanlı Bakery Fırınlar E Serisi Bakery Fırınlar



* Basic ve Premium panel için fiyat alınız.
* Nakliye ve montaj bedelleri için bilgi alınız.

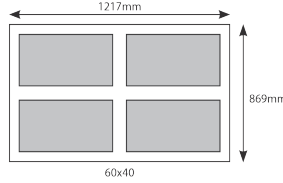


Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	mm	
BASE/TOP E+V/13	Alt+Üst Modül * Her Fırına Eklenmelidir	1717x1088x315	-	-
E-20/13 ADVANCE	Taş Tabanlı Modül * Buharsız Kat	1317x1073x315	1217x669x200	3x40x60
E-20/13 STEAM	Taş Tabanlı Modül * Buharlı Kat	1317x1073x315	1217x669x200	3x40x60
E-20/13 PIZZA	Taş Tabanlı Modül * Buharsız Pizza Kapılı Kat	1317x1073x315	1217x669x200	3x40x60
E-30/13 ADVANCE	Taş Tabanlı Modül * Buharsız Kat H:30cm	1717x1073x415	1217x669x300	3x40x60
E-30/13 STEAM	Taş Tabanlı Modül * Buharlı Kat H:30cm	1717x1073x415	1217x669x300	-3x40x60
E-730/13	Alt Stand * 2 Katlı Fırın İçin	1317x924x704	-	-
E-435/13	Alt Stand * 3 Katlı Fırın İçin	1717x1073x635	-	-
PROOFER E+H/13	Tek Ka Tekerlekli Mayalama Kabini tlı Çok Amaçlı Fırın	1317x924x704	-	-

Taş Tabanlı Bakery Fırınlar
EMD Serisi Bakery Fırınlar



• PM 732ED

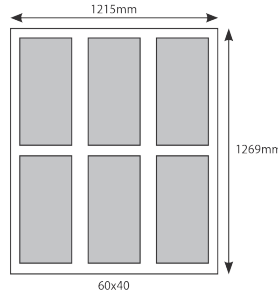


* Basic ve Premium panel için fiyat alınız.
* Nakliye ve montaj bedelleri için bilgi alınız.



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm mm	mm mm	mm mm
BASE/TOP EMD+V/13	Alt+Üst Modül * Her Fırına Eklenmelidir	1717x1288x315	-	-
EMD-20/13 ADVANCE	Taş Tabanlı Modül * Buharsız Kat	1717x1273x315	1217x869x200	4x40x60
EMD-20/13 STEAM	Taş Tabanlı Modül * Buharlı Kat	1717x1273x315	1217x869x200	4x40x60
EMD-20/13 PIZZA	Taş Tabanlı Modül * Buharsız Pizza Kapılı Kat	1717x1273x315	1217x869x200	4x40x60
EMD-730/13	Alt Stand * 2 Katlı Fırın İçin	1717x1273x635	-	-
EMD-435/13	Alt Stand * 3 Katlı Fırın İçin	1717x1273x635	-	-
PROOFER EMD/13	Tek Ka Tekerlekli Mayalama Kabini tlı Çok Amaçlı Fırın	1117x1124x704	-	-

Taş Tabanlı Bakery Fırınlar
ED Serisi Bakery Fırınlar



* Basic ve Premium panel için fiyat alınız.
* Nakliye ve montaj bedelleri için bilgi alınız.



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm mm	mm mm	mm mm
BASE/TOP ED+V/13	Alt+Üst Modül * Her Fırına Eklenmelidir	1717x1688x315	-	-
ED-20/13 ADVANCE	Taş Tabanlı Modül * Buharsız Kat	1717x1673x315	1217x669x200	6x40x60
ED-20/13 STEAM	Taş Tabanlı Modül * Buharlı Kat	1717x1673x315	1217x669x200	6x40x60
ED-30/13 ADVANCE	Taş Tabanlı Modül * Buharsız Pizza Kapılı Kat	1717x1673x415	1217x669x200	6x40x60
ED-30/13 STEAM	Taş Tabanlı Modül * Buharsız Kat H:30cm	1717x1073x415	1217x669x300	6x40x60
E-30/13 STEAM	Taş Tabanlı Modül * Buharlı Kat H:30cm	1717x1673x415	1217x669x300	-
ED-730/13	Alt Stand * 2 Katlı Fırın İçin	1717x1673x415	-	-
ED-435/13	Alt Stand * 3 Katlı Fırın İçin	1717x1673x635	-	-

Gazlı Döner Tabanlı Pizza Fırınları

Pizza Ovens with Rotate Based - Gas



• DESIGN C



• DESIGN S



• DESIGN K - BROWN MOSAIC

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm		mm	W		kg
GR120C	Gazlı Döner Tabanlı Pizza Fırını C Design	1580x2000x1860	9x30 cm Pizza	Ø 1200	500	2600	1600
GR140C	Gazlı Döner Tabanlı Pizza Fırını C Design	1760x2200x1860	13x30 cm Pizza	Ø 1400	500	3000	1950
GR160C	Gazlı Döner Tabanlı Pizza Fırını C Design	2020x2400x1860	18x30 cm Pizza	Ø 1600	500	3600	2300
GR120S	Gazlı Döner Tabanlı Pizza Fırını S Design	1580x2000x1860	9x30 cm Pizza	Ø 1200	500	2600	1600
GR140S	Gazlı Döner Tabanlı Pizza Fırını S Design	1760x2200x1860	13x30 cm Pizza	Ø 1400	500	3000	1950
GR160S	Gazlı Döner Tabanlı Pizza Fırını S Design	2020x2400x1860	18x30 cm Pizza	Ø 1600	500	3600	2300
GR85K	Gazlı Döner Tabanlı Pizza Fırını K Design	1450x1700x2050	5x30 cm Pizza	Ø 850	500	2200	1250
GR110K	Gazlı Döner Tabanlı Pizza Fırını K Design	1710x1900x2050	8x30 cm Pizza	Ø 1100	500	2600	1400
GR130K	Gazlı Döner Tabanlı Pizza Fırını K Design	1910x2150x2050	11x30 cm Pizza	Ø 1300	500	3000	1900

DİĞER DESING K KAPLAMA SEÇENEKLERİ



• DESIGN K - RED SILICONE



• DESIGN K - SPOTTED MOSAIC 2



• DESIGN K - RED MOSAIC

Genel Özellikler

GR serisi fırınlar yuvarlak tip döner odası ile pizza pişirme için tasarlanmıştır. Dönme hızı ayarlanabilir ve tersine çevrilebilir. Fırın sıcaklık kontrolü dijital gösterge ile kontrol edilebilir

Gazlı+Odunlu Döner Tabanlı Pizza Fırınları
Pizza Ovens with Rotate Based - Gas + Wood



• DESIGN C



• DESIGN S



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm mm	Pizza Pizza	mm mm	W W	kg kg	kg kg
MIX85RK	Gazlı ve Odunlu Döner Tabanlı Pizza Fırını <i>K Design</i>	1450x1520x1860	4x30 cm Pizza	Ø 850	500	2200	950
MIX120RK	Gazlı ve Odunlu Döner Tabanlı Pizza Fırını <i>K Design</i>	1960x2150x2050	9x30 cm Pizza	Ø 1200	500	2600	1950
MIX120R	Gazlı ve Odunlu Döner Tabanlı Pizza Fırını <i>Basic Design</i>	1900x2050x1880	9x30 cm Pizza	Ø 1200	500	2600	1950

DİĞER DESING K KAPLAMA SEÇENEKLERİ



• DESIGN K - RED MOSAIC



• DESIGN K - SPOTTED MOSAIC



• DESIGN K - BROWN MOSAIC



• DESIGN K - RED SILICONE

Genel Özellikler

MIX serisi fırınlar yuvarlak tip döner tabanı ile pizza pişirme için tasarlanmıştır
Dönme hızı ayarlanabilir ve tersine çevrilebilir
Fırın sıcaklık kontrolü dijital gösterge ile kontrol edilebilir

Mikrodalga Fırınlar
Microwave Ovens


• GTMW21



• GTMW30

Genel Özellikler

Elektronik Programlama özelliğine sahiptir
 Otomatik Buz Çözme (Defrost)
 Kolay Temizlenebilen İç Yüzey
 Dijital Gösterge
 Hızlı Başlatma Fonksiyonu
 GTMW30 - Izgara ve Fanlı Çalışabilme Özelliği

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	W	kg
GTMW21	Mikrodalga Fırın/ Microwave Oven	290x485x410	-	800	10
GTMW30	Mikrodalga Fırın/ Microwave Oven	335x520x440	-	800	12

Menumaster Mikrodalga Fırınlar
Menumaster Microwave Ovens


• RMS510DS

Genel Özellikler

Manuel Kontrol
 1000 W. Mikrodalga Gücü
 1 Güç Seviyesi
 1 Magnetronlu
 İç Dışı Paslanmaz Çelik
 Tek Kademe Pişirme
 Tabandan Frekans Yayma
 İç Kabin Ölçüleri: 330 x 330 x 197 mm

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	kg	W	kg
RMS510DS	Mikrodalga Fırın - 1 Magnetronlu	508x419x311	23 lt.	1500	15



• RCS511TS

Genel Özellikler

Dokunmatik Kontrol
 1100 W. Mikrodalga Gücü
 5 Ayrı Güç Seviyesi
 100 Program
 1 Magnetronlu
 İç Dışı Paslanmaz Çelik
 4 Kademeli Pişirme
 Tavandan Frekans Yayma
 İç Kabin Ölçüleri: 368 x 381 x 217 mm

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	kg	W	kg
RCS511TS	Mikrodalga Fırın - 1 Magnetronlu	559x483x351	34 lt.	1600	19

Menumaster Turbo Fırınlar Menumaster Turbo Ovens



• JET514

Genel Özellikler

Menumaster hem konveksiyonel hemde mikrodalga özellikli bir fırındır.
Klasik pişirme yöntemlerine göre 5 kat hızlı.
100 program kaydetme özelliği
Dijital ısı göstergesi
Ürünün nemini kaybetmeden pişirme özelliği.
Donuk ürünleri saniyeler içerisinde çözündürme ve ısıtma.
Usb ile menü aktarımı.
Izgara tepsisi ile et, balık ve tavuk gibi ürünleri ızgarada pişmiş hissi.
İç kabin ölçüleri: 330 x 381 x 267 mm
4 kademeli pişirme
11 ayrı güç seviyesi
Katalizatörlü modellerde baca sistemine gerek yoktur, havayı kendi kendine yok eder.
2 magnetronlu, 2 dönerli anten sayesinde tavandan frekans yayma
Temizlenebilir, sinyal veren hava filtresi
İç dışı paslanmaz çelik, paslanmaz çelik bitişli dış gövde

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↕		mikrodalga W	konveksiyon W	 kg
JET514	Katalizötörsüz Turbo Fırın	489x673x460	34 lt.	1400	2700	43
JET514V	Katalizötörsüz Turbo Fırın	489x673x460	34 lt.	1400	2700	43



• MRX51

Genel Özellikler

Klasik pişirme yöntemlerine göre 15 kat hızlı.
Donuk ürünleri saniyeler içerisinde çözündürme ve ısıtma.
Ürünün nemini kaybetmeden pişirme özelliği.
Mükemmel esmerleşme ve kırırlık için geliştirilmiş hava akışı.
Ayarlanabilir fan hızı % 0-100
Sıcaklık aralığı 95° - 270°C
17,2 lt. iç hacim / iç kabin ölçüleri: 312 x 312 x 178 mm
4 kademeli pişirme
11 ayrı güç seviyesi
Dokunmatik ekran ve programlama yazılımı sayesinde 25 dil seçeneği.
Görüntü tabanlı menü seçimi.
Çoklu program yükleme yöntemleri: USB Flash Sürücü, Wi-Fi ve Ethernet Bağlantısı
Şık, çağdaş tarz daha büyük 178mm (7 ") akıllı telefon benzeri ekran.
Katalizatörlü modellerde baca sistemine gerek yoktur, havayı kendi kendine yok eder.
Sessiz çalışma: Fan çalışma moduna bağlı olarak otomatik ayar yapar
İç kapı, yiyeceklerin güvenli bir şekilde çıkarılması için pişirme yüzeyinin altına düşer
Pürüzsüz kapı yüzeyi, onaylanmış temizleyicilerin doğrudan uygulanmasına izin verir
Tek adımda manyetik hava filtrelerini temizleyebilme.
Hızlı soğuma özelliği, hızlandırılmış günlük temizlik sağlar.
MRX51 tek, MRX52 çift magnetronludur ve tavandan frekans yayar.

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↕		mikrodalga W	konveksiyon W	 kg
MRX51	Katalizötörlü Turbo Fırın	358x743x578	17 lt.	1000	3000	43
MRX52	Katalizötörlü Turbo Fırın	358x743x578	17 lt.	2000	3000	43



SOĞUTMA EKİPMANLARI
REFRIGERATOR EQUIPMENTS

Tezgah Tip Buzdolapları
Counter Type Refrigerators



• TPS-62



• TPS-63



• TPS-64

Genel Özellikler

Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
Zemin iç tabanı yuvarlatılmış kenarlı.
450 sabit kendinden kapanabilen kapılar.
"Ozon dostu" 40 kg/m³ densite poliüretan izolasyon.
İç raflar ayarlanabilir, plastik kaplama.
"CFC Free" R-134A soğutucu gaz.
Fanlı soğutma, bakır borulu, alüminyum panelli evaporatör. Çalışma aralığı -2 / +8 OC.



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	lt.	w		kg
TPS-62	Tezgah Tipi İki Kapılı Buzdolabı <i>Counter Type Refrigerators with Two Doors</i>	1500x600x850	285	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	90
TPS-63	Tezgah Tipi Üç Kapılı Buzdolabı <i>Counter Type Refrigerators with Three Doors</i>	2020x600x850	440	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	120
TPS-64	Tezgah Tipi Dört Kapılı Buzdolabı <i>Counter Type Refrigerators with Four Doors</i>	2550x600x850	595	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	150
TPS-72	Tezgah Tipi İki Kapılı Buzdolabı <i>Counter Type Refrigerators with Two Doors</i>	1500x700x850	345	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	110
TPS-73	Tezgah Tipi Üç Kapılı Buzdolabı <i>Counter Type Refrigerators with Three Doors</i>	2020x700x850	530	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	140
TPS-74	Tezgah Tipi Dört Kapılı Buzdolabı <i>Counter Type Refrigerators with Four Doors</i>	2550x700x850	720	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	180
TPS-82	Tezgah Tipi İki Kapılı Buzdolabı <i>Counter Type Refrigerators with Two Doors</i>	1500x800x850	380	285	220-230 V 1N AC 50 Hz	130
TPS-83	Tezgah Tipi Üç Kapılı Buzdolabı <i>Counter Type Refrigerators with Three Doors</i>	2020x800x850	580	365	220-230 V 1N AC 50 Hz	160
TPS-84	Tezgah Tipi Dört Kapılı Buzdolabı <i>Counter Type Refrigerators with Four Doors</i>	2550x800x850	780	580	220-230 V 1N AC 50 Hz	200

Tezgah Tip Buzdolapları Counter Type Refrigerators



• TPS-62



• TPS-63



• TPS-64

Genel Özellikler

Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
Zemin iç tabanı yuvarlatılmış kenarlı.
450 sabit kendinden kapanabilen kapılar.
"Ozon dostu" 40 kg/m³ densite poliüretan izolasyon.
İç raflar ayarlanabilir, plastik kaplama.
"CFC Free" R-134A soğutucu gaz.
Fanlı soğutma, bakır borulu, alüminyum panelli evaporatör. Çalışma aralığı -2 / +8 OC



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	it.	w		kg
TPS-62GD	Tezgah Tipi İki Cam Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Two Glass Door	1500x600x850	285	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	90
TPS-63GD	Tezgah Tipi Üç Cam Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Three Glass Door	2020x600x850	440	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	120
TPS-64GD	Tezgah Tipi Dört Cam Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Four Glass Door	2550x600x850	595	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	150
TPS-72GD	Tezgah Tipi İki Cam Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Two Glass Door	1500x700x850	345	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	110
TPS-73GD	Tezgah Tipi Üç Cam Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Three Glass Door	2020x700x850	530	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	140
TPS-74GD	Tezgah Tipi Dört Cam Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Four Glass Door	2550x700x850	720	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	180

Tezgah Tip Buzdolapları
Counter Type Refrigerators



• TPS-624D



• TPS-636D



• TPS-648D

Genel Özellikler

Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
Zemin iç tabanı yuvarlatılmış kenarlı.
450 sabit kendinden kapanabilen kapılar.
"Ozon dostu" 40 kg/m³ densite poliüretan izolasyon.
İç raflar ayarlanabilir, plastik kaplama.
"CFC Free" R-134A soğutucu gaz.
Fanlı soğutma, bakır borulu, alüminyum panelli evaporatör. Çalışma aralığı -2 / +8 OC.



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↕	It. It.	w w	AC 50 Hz	kg kg
TPS-624D	Tezgah Tipi Dört Kapılı Buzdolabı <i>Counter Type Refrigerators with Four Doors</i>	1500x600x850	285	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	103
TPS-636D	Tezgah Tipi Altı Kapılı Buzdolabı <i>Counter Type Refrigerators with Six Doors</i>	2020x600x850	440	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	135
TPS-648D	Tezgah Tipi Sekiz Kapılı Buzdolabı <i>Counter Type Refrigerators with Eight Doors</i>	2550x600x850	595	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	167
TPS-724D	Tezgah Tipi Altı Kapılı Buzdolabı <i>Counter Type Refrigerators with Six Doors</i>	1500x700x850	345	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	123
TPS-736D	Tezgah Tipi Altı Kapılı Buzdolabı <i>Counter Type Refrigerators with Six Doors</i>	2020x700x850	530	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	310
TPS-748D	Tezgah Tipi Sekiz Kapılı Buzdolabı <i>Counter Type Refrigerators with Eight Doors</i>	2550x700x850	720	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	375

Tezgah Tip Buzdolapları Counter Type Refrigerators



• TPS-622D



• TPS-634D



• TPS-644D

Genel Özellikler

Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
Zemin iç tabanı yuvarlatılmış kenarlı.
450 sabit kendinden kapanabilen kapılar.
"Ozon dostu" 40 kg/m³ densite poliüretan izolasyon.
İç raflar ayarlanabilir, plastik kaplama.
"CFC Free" R-134A soğutucu gaz.
Fanlı soğutma, bakır borulu, alüminyum panelli evaporatör. Çalışma aralığı -2 / +8 OC



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm mm	It. It.	w w	AC AC	kg kg
TPS-62GD	Tezgah Tipi İki Çekmeceli Tek Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Two Drawers and Single Door	1500x600x850	285	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	100
TPS-63GD	Tezgah Tipi İki Çekmeceli Tek Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Two Drawers and Single Door	2020x600x850	440	310	220-230 V 1N AC 50 Hz	130
TPS-64GD	Tezgah Tipi Dört Çekmeceli İki Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Four Drawers and Two Door	2550x600x850	595	350	220-230 V 1N AC 50 Hz	160
TPS-72GD	Tezgah Tipi İki Çekmeceli Tek Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Two Drawers and Single Door	1500x700x850	345	275	220-230 V 1N AC 50 Hz	120
TPS-73GD	Tezgah Tipi Dört Çekmeceli Tek Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Four Drawers and Single Door	2020x700x850	530	310	220-230 V 1N AC 50 Hz	150
TPS-74GD	Tezgah Tipi Dört Çekmeceli İki Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Four Drawers and Two Door	2550x700x850	720	375	220-230 V 1N AC 50 Hz	190

Tezgah Tip Derin Dondurucular
Counter Type Deep Freezers

Genel Özellikler

Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
Zemin iç tabanı yuvarlatılmış kenarlı.
450 sabit kendinden kapanabilen kapılar.
"Ozon dostu" 40 kg/m³ densite poliüretan izolasyon.
İç raflar ayarlanabilir, plastik kaplama.
"CFC Free" R-134A soğutucu gaz.
Fanlı soğutma, bakır borulu, alüminyum panelli evaporatör.
Çalışma aralığı -18 / -22 OC.



• INL-TNS-62



• INL-TNS-63



• INL-TNS-64



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	it.	w		kg
INL-TNS-62	T. Tipi İki Kapılı Dondurucu <i>Counter Type Deepfreeze with Two Doors</i>	1500x600x850	285	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	90
INL-TNS-63	T. Tipi Üç Kapılı Dondurucu <i>Counter Type Deepfreeze with Three Doors</i>	2020x600x850	440	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	120
INL-TNS-64	T. Tipi Dört Kapılı Dondurucu <i>Counter Type Deepfreeze with Four Doors</i>	2550x600x850	595	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	150
INL-TNS-72	T. Tipi İki Kapılı Dondurucu <i>Counter Type Deepfreeze with Two Doors</i>	1500x700x850	345	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	110
INL-TNS-73	T. Tipi Üç Kapılı Dondurucu <i>Counter Type Deepfreeze with Three Doors</i>	2020x700x850	530	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	140
INL-TNS-74	T. Tipi Dört Kapılı Dondurucu <i>Counter Type Deepfreeze with Four Doors</i>	2550x700x850	720	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	180
INL-TNS-82	T. Tipi İki Kapılı Dondurucu <i>Counter Type Deepfreeze with Two Doors</i>	1500x800x850	380	285	220-230 V 1N AC 50 Hz	130
INL-TNS-83	T. Tipi Üç Kapılı Dondurucu <i>Counter Type Deepfreeze with Three Doors</i>	2020x800x850	580	365	220-230 V 1N AC 50 Hz	160
INL-TNS-84	T. Tipi Dört Kapılı Dondurucu <i>Counter Type Deepfreeze with Four Doors</i>	2550x800x850	780	580	220-230 V 1N AC 50 Hz	200

Tezgah Tip Buzdolapları

Counter Type Refrigerators



• INL-TNS-622D



• INL-TNS-634D



• INL-TNS-644D

Genel Özellikler

Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
 Zemin iç tabanı yuvarlatılmış kenarlı.
 450 sabit kendinden kapanabilen kapılar.
 "Ozon dostu" 40 kg/m³ densite poliüretan izolasyon.
 İç raflar ayarlanabilir, plastik kaplama.
 "CFC Free" R-134A soğutucu gaz.
 Fanlı soğutma, bakır borulu, alüminyum panelli evaporatör.
 Çalışma aralığı -18 / -22 OC.



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm mm	it. it.	w w	kg kg	
INL-TNS-622D	Tezgah Tipi İki Çekmeceli Tek Kapılı Derin Dondurucu Counter Type Deep Freezer with Two Drawers and Single Door	1500x600x850	285	570	220-230 V 1N AC 50 Hz	100
INL-TNS-634D	Tezgah Tipi İki Çekmeceli Tek Kapılı Derin Dondurucu Counter Type Deep Freezer with Two Drawers and Single Door	2020x600x850	440	570	220-230 V 1N AC 50 Hz	130
INL-TNS-644D	Tezgah Tipi Dört Çekmeceli İki Kapılı Derin Dondurucu Counter Type Deep Freezer with Four Drawers and Two Door	2550x600x850	595	720	220-230 V 1N AC 50 Hz	160
INL-TNS-722D	Tezgah Tipi İki Çekmeceli Tek Kapılı Derin Dondurucu Counter Type Deep Freezer with Two Drawers and Single Door	1500x700x850	345	570	220-230 V 1N AC 50 Hz	120
INL-TNS-734D	Tezgah Tipi Dört Çekmeceli Tek Kapılı Derin Dondurucu Counter Type Deep Freezer with Four Drawers and Single Door	2020x700x850	530	570	220-230 V 1N AC 50 Hz	150
INL-TNS-744D	Tezgah Tipi Dört Çekmeceli İki Kapılı Derin Dondurucu Counter Type Deep Freezer with Four Drawers and Two Door	2550x700x850	720	720	220-230 V 1N AC 50 Hz	190

Cihaz Altı Buzdolapları
Under Counter Refrigerators

Genel Özellikler

Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
Zemin iç tabanı yuvarlatılmış kenarlı.
450 sabit kendinden kapanabilen kapılar.
"Ozon dostu" 40 kg/m³ densite poliüretan izolasyon.
İç raflar ayarlanabilir, plastik kaplama.
"CFC Free" R-134A soğutucu gaz.
Fanlı soğutma, bakır borulu,
alüminyum panelli evaporatör.
Çalışma aralığı -2 / +8 OC.



• INL-TNS-62



• INL-TNS-63



• INL-TNS-64



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	It.	w		kg
INL-TPG-72L	Set Altı İki Çekmeceli Buzdolabı <i>Under Counter Refrigerator with Two Drawers</i>	1500x700x550	185	275	220-230 V 1N AC 50 Hz	85
INL-TPG-72L	Set Altı Üç Çekmeceli Buzdolabı <i>Under Counter Refrigerator with Three Drawers</i>	2020x700x550	305	310	220-230 V 1N AC 50 Hz	130
INL-TPG-72L	Set Altı Dört Çekmeceli Buzdolabı <i>Under Counter Refrigerator with Four Drawers</i>	2550x700x550	395	375	220-230 V 1N AC 50 Hz	155

Pizza, Salata Hazırlık Buzdolabı Pizza, Salad Preparation Refrigerator



• INL-MUR-72 HLMT



• INL-MUR-72

Genel Özellikler

- Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Zemin iç tabanı yuvarlatılmış kenarlı.
- 450 sabit kendinden kapanabilen kapılar.
- "Ozon dostu" 40 kg/m³ densite poliüretan izolasyon.
- İç raflar ayarlanabilir, plastik kaplama.
- "CFC Free" R-134A soğutucu gaz.
- Fanlı soğutma, bakır borulu, alüminyum panelli evaporatör.
- Çalışma aralığı -18 / -22 OC.



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	lt.	w		kg
INL-MUR-72	Pizza ve Salata Hazırlık Buzdolabı Pizza and Salad Preparation Fridge	1500x700x850	345	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	125
INL-MUR-72 HLMT	Pizza ve Salata Hazırlık Buzdolabı, Mermer Tablalı Pizza and Salad Preparation Fridge, Marble Top	1500x700x850/1350	345	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	190
INL-MUR-724D HLMT	Pizza ve Salata Hazırlık Buzdolabı Pizza and Salad Preparation Fridge	1500x700x850/1350	345	250	220-230 V 1N AC 50 Hz	190
INL-MUR-73	Pizza ve Salata Hazırlık Buzdolabı, Mermer Tablalı Pizza and Salad Preparation Fridge, Marble Top	2020x700x850	530	285	220-230 V 1N AC 50 Hz	160
INL-MUR-736D HLMT	Pizza ve Salata Hazırlık Buzdolabı, Mermer Tablalı Pizza and Salad Preparation Fridge, Marble Top	2020x700x850/1350	530	285	220-230 V 1N AC 50 Hz	245
INL-MUR-73 HLMT	Pizza ve Salata Hazırlık Buzdolabı, Mermer Tablalı Pizza and Salad Preparation Fridge, Marble Top	2020x700x850/1350	530	285	220-230 V 1N AC 50 Hz	245

Make Up Ünitesi
Make Up Unit



• INL-TTR-150

Genel Özellikler

Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
"Ozon dostu" 40 kg/m³ densite poliüretan izolasyon.
Statik soğutma.
"CFC Free" R-134A soğutucu gaz.
Bakır borulu, alüminyum panelli evaporatör.
Çalışma aralığı -2 / +8 OC.



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↕	it. ↳	w ⚡	AC 50 Hz	kg ⚖
INL-TTR-150	Setüstü Saladbar Countertop Saladbar	1500x350x550	-	170	220-230 V 1N AC 50 Hz	45
INL-TTR-200	Setüstü Saladbar Countertop Saladbar	2000x350x550	-	190	220-230 V 1N AC 50 Hz	55

Make Up Ünitesi
Make Up Unit

Genel Özellikler

Paslanmaz çelik (AISI 304) iç ve dış gövde.
Yüksek basınçla injekte edilmiş CFC içermeyen 40 mm kalınlığında,
42kg/m³ yoğunlukta poliüretan izolasyon.
Özel tasarım hijyenik ve ergonomik iç gövde.
Cam muhafaza kabini.
Statik soğutma sistemi.
GN 1/3.



• CTU190



• CTU143



• CTU105



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↕	GN 1/3x100-4	w ⚡	AC 50 Hz	kg ⚖
CTU105	Set Üstü Make-Up Küvet Soğutucu Display Unit - Container Cooler	1065x390x550	GN 1/3x100-4	200	220	40
CTU143	Set Üstü Make-Up Küvet Soğutucu Display Unit - Container Cooler	1430x390x550	GN 1/3x100-6	200	220	50
CTU190	Set Üstü Make-Up Küvet Soğutucu Display Unit - Container Cooler	1900x390x550	GN 1/3x100-8	200	220	70

Dik Tip Buzdolapları

Upright Refrigerators



• INL-CPS-202



• INL-CPS-101

Genel Özellikler

Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
 Zemin iç tabanı yuvarlatılmış kenarlı.
 450 sabit kendinden kapanabilen kapılar.
 "Ozon dostu" 40 kg/m³ densite poliüretan izolasyon.
 İç raflar ayarlanabilir, plastik kaplama.
 "CFC Free" R-134A soğutucu gaz.
 Fanlı soğutma, bakır borulu, alüminyum panelli evaporatör.
 Çalışma aralığı -2 / +8 OC.



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	lt.	w		kg
INL-CPS-101	D. Tip Tek Kapılı Buzdolabı Upright Ref. with Single Door	710x710x2100	600	210	220-230 V 1N AC 50 Hz	115
INL-CPS-202	D. Tip İki Kapılı Buzdolabı Upright Ref. with Two Doors	1400x710x2100	1200	340	220-230 V 1N AC 50 Hz	200
INL-CPG-101	D. Tip Tek Kapılı Buzdolabı Upright Ref. with Single Door	710x810x2100	700	210	220-230 V 1N AC 50 Hz	130
INL-CPG-202	D. Tip İki Kapılı Buzdolabı Upright Ref. with Two Doors	1400x810x2100	1400	340	220-230 V 1N AC 50 Hz	220
INL-CPP-101	D. Tip Tek Kapılı Buzdolabı Upright Ref. with Single Door	710x910x2100	725	350	220-230 V 1N AC 50 Hz	145
INL-CPP-202	D. Tip İki Kapılı Buzdolabı Upright Ref. with Two Doors	1400x910x2100	1450	700	220-230 V 1N AC 50 Hz	240

Dik Tip Buzdolapları
Upright Refrigerators

Genel Özellikler

Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
Zemin iç tabanı yuvarlatılmış kenarlı.
450 sabit kendinden kapanabilen kapılar.
"Ozon dostu" 40 kg/m³ densite poliüretan izolasyon.
İç raflar ayarlanabilir, plastik kaplama.
"CFC Free" R-134A soğutucu gaz.
Fanlı soğutma, bakır borulu, alüminyum panelli evaporatör.
Çalışma aralığı -2 / +8 OC.



• INL-CPS-202



• INL-CPS-101



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	lt.	w		kg
INL-CPS-102	Dik Tip 2 Yarım Kapılı Buzdolabı	710x710x2100	600	210	220-230 V 1N AC 50 Hz	115
INL-CPS-203	Dik Tip 1 Tam, 2 Yarım Kapılı Buzdolabı	1400x710x2100	1.200	340	220-230 V 1N AC 50 Hz	200
INL-CPG-102	Dik Tip 2 Yarım Kapılı Buzdolabı	710x810x2100	700	210	220-230 V 1N AC 50 Hz	130
INL-CPG-203	Dik Tip 1 Tam, 2 Yarım Kapılı Buzdolabı	1400x810x2100	1.400	340	220-230 V 1N AC 50 Hz	220
INL-CPP-102	Dik Tip 2 Yarım Kapılı Buzdolabı	710x910x2100	725	350	220-230 V 1N AC 50 Hz	145
INL-CPP-203	Dik Tip 1 Tam, 2 Yarım Kapılı Buzdolabı	1400x910x2100	1.450	700	220-230 V 1N AC 50 Hz	240

Dik Tip Buzdolapları

Upright Refrigerators



• INL-CPS-101G



• INL-CPS-202G

Genel Özellikler

- Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Zemin iç tabanı yuvarlatılmış kenarlı.
- 450 sabit kendinden kapanabilen kapılar.
- "Ozon dostu" 40 kg/m³ densite poliüretan izolasyon.
- İç raflar ayarlanabilir, plastik kaplama.
- "CFC Free" R-134A soğutucu gaz.
- Fanlı soğutma, bakır borulu, alüminyum panelli evaporatör.
- Çalışma aralığı -2 / +8 OC.



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	lt.	w		kg
INL-CPS-101G	Dik Tip Tek Cam Kapılı Buzdolabı Upright Refrigerators With Single Glass Door	710x710x2100	600	210	220-230 V 1N AC 50 Hz	115
INL-CPS-202G	Dik Tip İki Cam Kapılı Buzdolabı Upright Refrigerators With Two Glass Doors	1400x710x2100	1200	340	220-230 V 1N AC 50 Hz	200
INL-CPG-101G	Dik Tip Tek Cam Kapılı Buzdolabı Upright Refrigerators With Single Glass Door	710x810x2100	700	210	220-230 V 1N AC 50 Hz	130
INL-CPG-202G	Dik Tip İki Cam Kapılı Buzdolabı Upright Refrigerators With Two Glass Doors	1400x810x2100	1400	340	220-230 V 1N AC 50 Hz	220
INL-CPP-101G	Dik Tip Tek Cam Kapılı Buzdolabı Upright Refrigerators With Single Glass Door	710x910x2100	725	350	220-230 V 1N AC 50 Hz	145
INL-CPP-202G	Dik Tip İki Cam Kapılı Buzdolabı Upright Refrigerators With Two Glass Doors	1400x910x2100	1450	700	220-230 V 1N AC 50 Hz	240

Dik Tip Derin Dondurucular
Upright Deepfreeze

Genel Özellikler

Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
Zemin iç tabanı yuvarlatılmış kenarlı.
450 sabit kendinden kapanabilen kapılar.
"Ozon dostu" 40 kg/m³ densite poliüretan izolasyon.
İç raflar ayarlanabilir, plastik kaplama.
"CFC Free" R-134A soğutucu gaz.
Fanlı soğutma, bakır borulu, alüminyum panelli evaporatör.
Çalışma aralığı -2 / +8 OC.



• INL-CNS-101



• INL-CNS202



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	lt.	w		kg
INL-CNS-102	Dik Tip Tek Kapılı Derin Dondurucu <i>Upright Deepfreeze With Single Door</i>	710x710x2100	600	720	220-230 V 1N AC 50 Hz	115
INL-CNS-203	Dik Tip İki Kapılı Derin Dondurucu <i>Upright Deepfreeze With Two Doors</i>	1400x710x2100	1.200	950	220-230 V 1N AC 50 Hz	200
INL-CNG-102	Dik Tip Tek Kapılı Derin Dondurucu <i>Upright Deepfreeze With Single Door</i>	710x810x2100	700	720	220-230 V 1N AC 50 Hz	130
INL-CNG-203	Dik Tip İki Kapılı Derin Dondurucu <i>Upright Deepfreeze With Two Doors</i>	1400x810x2100	1.400	950	220-230 V 1N AC 50 Hz	220
INL-CNP-102	Dik Tip Tek Kapılı Derin Dondurucu <i>Upright Deepfreeze With Single Doors</i>	710x910x2100	725	1.250	220-230 V 1N AC 50 Hz	145
INL-CNP-203	Dik Tip İki Kapılı Derin Dondurucu <i>Upright Deepfreeze With Two Doors</i>	1400x910x2100	1.450	1.320	220-230 V 1N AC 50 Hz	240

Dik Tip Buzdolapları

Upright Refrigerators



• INL-CNS-102



• INL-CNS-203

Genel Özellikler

Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
 Zemin iç tabanı yuvarlatılmış kenarlı.
 450 sabit kendinden kapanabilen kapılar.
 "Ozon dostu" 40 kg/m³ densite poliüretan izolasyon.
 İç raflar ayarlanabilir, plastik kaplama.
 "CFC Free" R-134A soğutucu gaz.
 Fanlı soğutma, bakır borulu, alüminyum panelli evaporatör.
 Çalışma aralığı -2 / +8 OC.



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	lt.	w		kg
INL-CNS-102	Dik Tip 2 Yarım Kapılı Buzdolabı	710x710x2100	600	720	220-230 V 1N AC 50 Hz	115
INL-CNS-203	Dik Tip 1 Tam, 2 Yarım Kapılı Buzdolabı	1400x710x2100	1.200	950	220-230 V 1N AC 50 Hz	200
INL-CNG-102	Dik Tip 2 Yarım Kapılı Buzdolabı	710x810x2100	700	720	220-230 V 1N AC 50 Hz	130
INL-CNG-203	Dik Tip 1 Tam, 2 Yarım Kapılı Buzdolabı	1400x810x2100	1.400	950	220-230 V 1N AC 50 Hz	220
INL-CNP-102	Dik Tip 2 Yarım Kapılı Buzdolabı	710x910x2100	725	1.250	220-230 V 1N AC 50 Hz	145
INL-CNP-203	Dik Tip 1 Tam, 2 Yarım Kapılı Buzdolabı	1400x910x2100	1.450	1.250	220-230 V 1N AC 50 Hz	240

Tezgah Tip Buzdolapları/Dondurucu Counter Type Refrigerators



Genel Özellikler

- İç Gövde AISI 304 2B paslanmaz çelik.
- Dış gövde AISI 304 SB paslanmaz çelik.
- İç derinlik: 43 cm / 53 cm (GN 1/1 Kapasiteli). 35/40 Kg/m³ çevre dostu HCFC free poliüretanizolasyon.
- Dijital kumanda paneli.
- Elektrik rezistanslı otomatik defrost.
- Özel su buharlaştırma sistemi (sıcak gaz). Yüksekliği ayarlanabilir paslanmaz ayaklar.
- Özel. kapı menteşe sistemi.
- Temizlenebilir ve sökülebilir manyetik kapı contası.
- CFC free soğutma gazı: R 134 A / R 404 A. Dış ortam sıcaklığı: + 43°C & % 65 nem.

Çekmece ve diğer opsiyonlar için iletişime geçiniz.

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	lt.	°C	W	kg
CSN2	Yatay Buzdolapları Snack Seri Counter Type Refrigerators Snack Series	1400x600x850	250	-2/+8 °C	200	140
CGN2	Yatay Buzdolapları GN Seri Counter Type Refrigerators GN Series	1400x700x850	281	-2/+8 °C	200	140
CSL2	Yatay Dondurucu Snack Seri Counter Type Freezer Snack Series	1400x600x850	250	-20/+10 °C	650	140
CGL2	Yatay Dondurucu GN Seri Counter Type Freezer GN Series	1400x700x850	281	-20/+10 °C	650	140

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	lt.	°C	W	kg
CSN3	Yatay Buzdolapları Snack Seri Counter Type Refrigerators Snack Series	1865x600x850	400	-2/+8 °C	230	170
CGN3	Yatay Buzdolapları GN Seri Counter Type Refrigerators GN Series	1865x700x850	474	-2/+8 °C	230	170
CSL3	Yatay Dondurucu Snack Seri Counter Type Freezer Snack Series	1865x600x850	400	-20/+10 °C	850	170
CGL3	Yatay Dondurucu GN Seri Counter Type Freezer GN Series	1865x700x850	474	-20/+10 °C	850	170

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	lt.	°C	W	kg
CSN4	Yatay Buzdolapları Snack Seri Counter Type Refrigerators Snack Series	2330x600x850	550	-2/+8 °C	350	200
CGN4	Yatay Buzdolapları GN Seri Counter Type Refrigerators GN Series	2330x700x850	632	-2/+8 °C	350	200
CSL4	Yatay Dondurucu Snack Seri Counter Type Freezer Snack Series	2330x600x850	550	-20/+10 °C	900	200
CGL4	Yatay Dondurucu GN Seri Counter Type Freezer GN Series	2330x700x850	632	-20/+10 °C	900	200

Cihaz Altı Buzdolapları

Counter Type Refrigerators



Genel Özellikler

- İç Gövde AISI 304 2B paslanmaz çelik.
- Dış gövde AISI 304 SB paslanmaz çelik.
- İç derinlik: 43 cm / 53 cm (GN 1/1 Kapasiteli). 35/40 Kg/m³ çevre dostu HCFC free poliüretanizolasyon.
- Dijital kumanda paneli.
- Elektrik rezistanslı otomatik defrost.
- Özel su buharlaştırma sistemi (sıcak gaz). Yüksekliği ayarlanabilir paslanmaz ayaklar.
- Özel. kapı menteşe sistemi.
- Temizlenebilir ve sökülebilir manyetik kapı contası.
- CFC free soğutma gazı: R 134 A / R 404 A. Dış ortam sıcaklığı: + 43°C & % 65 nem.

Çekmece ve diğer opsiyonlar için iletişime geçiniz.

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	It.	°C	W	kg
USN2	Cihaz Altı Buzdolapları Undercounter Refrigerators	1400x600x600	250	-2/+8 °C	200	110
UGN2	Cihaz Altı Buzdolapları Undercounter Refrigerators	1400x700x600	281	-2/+8 °C	200	110
USL2	Cihaz Altı Dondurucu Undercounter Freezer	1400x600x600	250	-20/+10 °C	650	120
UGL2	Cihaz Altı Dondurucu Undercounter Freezer	1400x700x600	281	-20/+10 °C	650	120

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	It.	°C	W	kg
USN3	Cihaz Altı Buzdolapları Undercounter Refrigerators	1865x600x600	400	-2/+8 °C	230	120
UGN3	Cihaz Altı Buzdolapları Undercounter Refrigerators	1865x700x600	474	-2/+8 °C	230	130
USL3	Cihaz Altı Dondurucu Undercounter Freezer	1865x600x600	400	-20/+10 °C	850	125
UGL3	Cihaz Altı Dondurucu Undercounter Freezer	1865x700x600	474	-20/+10 °C	850	135

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	It.	°C	W	kg
USN4	Cihaz Altı Buzdolapları Undercounter Refrigerators	2330x600x600	550	-2/+8 °C	350	180
UGN4	Cihaz Altı Buzdolapları Undercounter Refrigerators	2330x700x600	632	-2/+8 °C	350	180
USL4	Cihaz Altı Dondurucu Undercounter Freezer	2330x600x600	550	-20/+10 °C	900	185
UGL4	Cihaz Altı Dondurucu Undercounter Freezer	2330x700x600	632	-20/+10 °C	900	185

Pizza/Salata Hazırlık Buzdolapları Pizza/Salad Preperation Refrigerators



• MGN3

Genel Özellikler

- İç Gövde AISI 304 2B Paslanmaz Çelik
- Dış Gövde AISI 304 SB Paslanmaz Çelik
- İç Derinlik: 43 Cm / 53 Cm (GN 1/1 Kapasiteli)
- 35/40 Kg/m³ Çevre Dostu HCFC Free Poliüretan İzolasyon
- Dijital Kumanda Paneli
- Elektrik Rezistanslı Otomatik Defrost
- Özel Su Buharlaştırma Sistemi (Sıcak Gaz)
- Yüksekliği Ayarlanabilir Paslanmaz Ayaklar
- Özel, Kapı Mentеше Sistemi
- Temizlenebilir ve Sökülebilir Manyetik Kapı Contası
- CFC Free Soğutma Gazı: R 134 A / R 404 A
- Dış Ortam Sıcaklığı: + 43°C & % 65 Nem

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	lt.	°C	W	kg
MGN2	Pizza/Salata Hazırlık Üniteleri Pizza/Salad Preparation Units	1400x700x1090	7xGN1/3	-2/+8 °C	350	150
MGN3	Pizza/Salata Hazırlık Üniteleri Pizza/Salad Preparation Units	1865x700x1090	10xGN1/3	-2/+8 °C	350	160
MGN4	Pizza/Salata Hazırlık Üniteleri Pizza/Salad Preparation Units	2330x700x1090	12xGN1/3	-2/+8 °C	400	180
MPN2	Pizza/Salata Hazırlık Üniteleri Pizza/Salad Preparation Units	1400x800x1090	7xGN1/3	-2/+8 °C	350	160
MPN3	Pizza/Salata Hazırlık Üniteleri Pizza/Salad Preparation Units	1865x800x1090	10xGN1/3	-2/+8 °C	350	180
MPN4	Pizza/Salata Hazırlık Üniteleri Pizza/Salad Preparation Units	2330x800x1090	12xGN1/3	-2/+8 °C	400	200

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	lt.	°C	W	kg
CGN2-YM	Pizza/Salata Hazırlık Üniteleri Pizza/Salad Preparation Units	1400x700x1090	7xGN1/3	-2/+8 °C	210	150
CGN3-YM	Pizza/Salata Hazırlık Üniteleri Pizza/Salad Preparation Units	1865x700x1090	10xGN1/3	-2/+8 °C	310	170
CGN4-YM	Pizza/Salata Hazırlık Üniteleri Pizza/Salad Preparation Units	2330x700x1090	12xGN1/3	-2/+8 °C	410	180
CGN2-YM-M*	Mermer Tablalı Pizza/Salata Hazırlık Üniteleri Pizza/Salad Preparation Units with Marble	1400x800x1090	7xGN1/3	-2/+8 °C	300	190
CGN3-YM-M*	Mermer Tablalı Pizza/Salata Hazırlık Üniteleri Pizza/Salad Preparation Units with Marble	1865x800x1090	10xGN1/3	-2/+8 °C	350	230
CGN4-YM-M*	Mermer Tablalı Pizza/Salata Hazırlık Üniteleri Pizza/Salad Preparation Units with Marble	2330x800x1090	12xGN1/3	-2/+8 °C	400	2080

Pizza/Salata Hazırlık Buzdolapları Pizza/Salad Preparation Refrigerators



• DSP215
• DSP215



• DSP155
• PZT155-D

Genel Özellikler

- İç gövde AISI 304 2B paslanmaz çelik.
- Dış gövde AISI 304 2B paslanmaz çelik.
- İç derinlik: 53 cm (GN 1/1 kapasiteli)
- 35 / 40 Kg/m³ çevre dostu HCFC free poliüretanizolasyon.
- Dijital kumanda paneli.
- Elektrik rezistanslı otomatik defrost.
- Yüksekliği ayarlanabilir paslanmaz ayaklar.
- Özel kapı ve menteşe sistemi.
- Temizlenebilir ve sökülebilir manyetik kapı contası.
- CFC free soğutma gazı: R 134 A / R 404 A. Dış ortam sıcaklığı + 43 °C & % 65 nem.

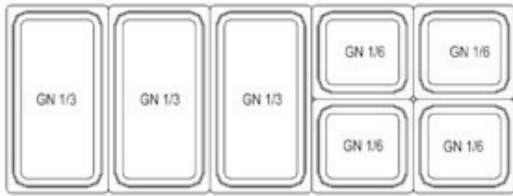
-D kodlu ürünler 1 blok çekmece grupludur

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	lt.	°C	W	kg
PZT 155	Pizza/Salata Hazırlık Üniteleri Pizza/Salad Preparation Units	1550x800x1080	380	-2/+8 °C	200	180
PZT 210	Pizza/Salata Hazırlık Üniteleri Pizza/Salad Preparation Units	2100x800x1080	615	-2/+8 °C	200	240
PZT 155-D	Pizza/Salata Hazırlık Üniteleri Pizza/Salad Preparation Units	1550x800x1080	155	-2/+8 °C	200	200
PZT 210-D	Pizza/Salata Hazırlık Üniteleri Pizza/Salad Preparation Units	2100x800x1080	380	-2/+8 °C	200	250
DSP 155	Pizza/Salata Hazırlık Üniteleri Pizza/Salad Preparation Units	1550x390x460	6xGN1/3	-4/+10 °C	120	43
DSP 210	Pizza/Salata Hazırlık Üniteleri Pizza/Salad Preparation Units	2100x390x460	10xGN1/3	-4/+10 °C	120	60

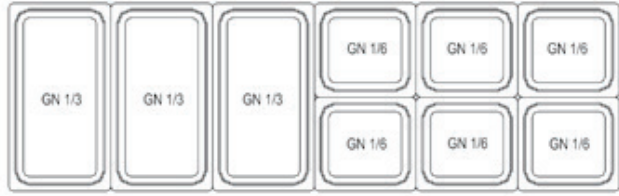
Make Up Ünitesi Make Up Unit



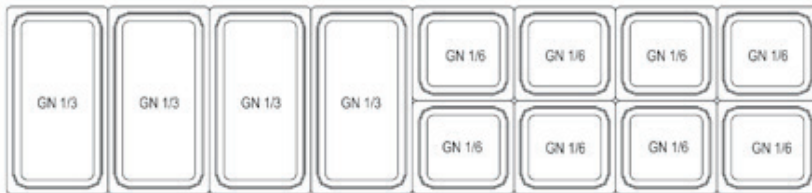
Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	It.	°C	W	kg
DSP-100	Setüstü Teşhir Üniteleri Display Units	1400x390x460	4xGN1/3	+4/+10 °C	120	35
DSP-140	Setüstü Teşhir Üniteleri Display Units	1400x390x460	5xGN1/3	+4/+10 °C	120	35
DSP-155	Setüstü Teşhir Üniteleri Display Units	1550x390x460	6xGN1/3	+4/+10 °C	120	43
DSP-160	Setüstü Teşhir Üniteleri Display Units	1550x390x460	6xGN1/3	+4/+10 °C	120	43
DSP-186	Setüstü Teşhir Üniteleri Display Units	1865x390x460	8xGN1/3	+4/+10 °C	120	51
DSP-210	Setüstü Teşhir Üniteleri Display Units	2100x390x460	10xGN1/3	+4/+10 °C	120	60
DSP-215	Setüstü Teşhir Üniteleri Display Units	2100x390x460	10xGN1/3	+4/+10 °C	120	60



DSP-140



DSP-155



DSP-186



DSP-210

Dik Tip Buzdolapları Vertical Refrigerators



• VN7



• VN14

Genel Özellikler

- 60 mm izolasyon kalınlığı.
- İç gövde AISI 304 2B paslanmaz çelik.
- Dış gövde AISI 304 SB paslanmaz çelik.
- İç derinlik: 65 cm (GN 2/1 kapasiteli).
- 35/40 Kg/m3 gazlı çevre dostu HCFC Free poliüretan izolasyon.
- Dijital kumanda paneli.
- Otomatik su buharlaştırma sistemi (Sıcak gaz).
- Elektrikli otomatik defrost.
- Yüksekliği ayarlanabilir paslanmaz ayaklar.
- Kapı açıldığında otomatik iç aydınlatma.
- Özel. kapı menteşe sistemi.
- Temizlenebilir ve sökülebilir manyetik kapı contası.
- CFC Free soğutma gazı: R 134 A / R 404 A.
- Dış ortam sıcaklığı: + 43°C & % 65 nem.

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	lt.	°C	W	kg
VN7	Dikey Buzdolapları - Tek Kapılı Vertical Refrigerators - One Door	700x810x2050	700	-2/+8 °C	44	120
VL7	Dikey Dondurucu - Tek Kapılı Vertical Freezer - One Door	700x810x2050	700	-22/-10 °C	75	125
VN14	Dikey Buzdolapları - 2 Kapılı Vertical Refrigerators - Double Doors	1400x810x2050	1400	-2/+8 °C	56	175
VL14	Dikey Dondurucu - 2 Kapılı Vertical Freezer - Double Doors	1400x810x2050	1400	-22/-10 °C	65	185
VN7-G	Dikey Buzdolapları - Tek Cam Kapılı Vertical Refrigerators - One Glass Door	700x810x2050	700	-2/+8 °C	44	120
VL7-G	Dikey Buzdolapları - Tek Cam Kapılı Vertical Refrigerators - One Glass Door	700x810x2050	700	-22/-10 °C	75	125
VN14-G	Dikey Buzdolapları - 2 Cam Kapılı Vertical Refrigerators - 2 Glass Door	1400x810x2050	1400	-2/+8 °C	56	175
VL14-G	Dikey Dondurucu - Tek Cam Kapılı Vertical Freezer - One Glass Door	1400x810x2050	1400	-22/-10 °C	65	185

Dik Tip Buzdolapları
Vertical Refrigerators



• VN7



• VN14

Genel Özellikler

- 60 mm İzolasyon Kalınlığı
- İç Gövde AISI 304 2B Paslanmaz Çelik
- Dış Gövde AISI 304 SB Paslanmaz Çelik
- İç Derinlik: 40x60 Tepsi Kapasiteli
- 35/40 Kg/m³ Gazlı Çevre Dostu HCFC
- Free Poliüretan İzolasyon
- Dijital Kumanda Paneli
- Otomatik Su Buharlaştırma Sistemi (Elektrikli Rezistans)
- Elektrikli Otomatik Defrost
- Yüksekliği Ayarlanabilir Paslanmaz Ayaklar
- Kapı Açıldığında Otomatik İç Aydınlatma
- Özel, Kapı Menteşe Sistemi
- Temizlenebilir ve Sökülebilir Manyetik Kapı Contası
- CFC Free Soğutma Gazı: R 134 A / R 404 A
- Dış ortam sıcaklığı: + 43°C & % 65 nem.

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↕	lt. 🍹	°C 🌡️	W ⚡	kg 📦
VN7-P	Dikey Buzdolapları - 10 Ad. 40x60 Tepsi Vertical Refrigerators - 10 Pcs. 40x60 Trays	700x810x2050	700	-2/+8 °C	44	170
VL7-P	Dikey Buzdolapları - 10 Ad. 40x60 Tepsi Vertical Refrigerators - 10 Pcs. 40x60 Trays	700x810x2050	700	-22/-10 °C	75	170
VN14-P	Dikey Buzdolapları - 20 Ad. 40x60 Tepsi Vertical Refrigerators - 20 Pcs. 40x60 Trays	1400x810x2050	1400	-2/+8 °C	56	200
VL14-P	Dikey Buzdolapları - 20 Ad. 40x60 Tepsi Vertical Refrigerators - 20 Pcs. 40x60 Trays	1400x810x2050	1400	-22/-10 °C	65	200
VN8-P	Dikey Buzdolapları - 28 Ad. 40x60 Tepsi Vertical Refrigerators - 28 Pcs. 40x60 Trays	800x910x2080	850	-2/+8 °C	44	190
VL8-P	Dikey Buzdolapları - 28 Ad. 40x60 Tepsi Vertical Refrigerators - 28 Pcs. 40x60 Trays	800x910x2080	850	-22/-10 °C	75	200

Dik Tip Kombinasyonlu Buzdolapları Vertical Combination Refrigerators



Genel Özellikler

- 60 mm İzolasyon Kalınlığı
- İç Gövde AISI 304 2B Paslanmaz Çelik
- Dış Gövde AISI 304 SB Paslanmaz Çelik
- İç Derinlik: 65 Cm (GN 2/1 Kapasiteli)
- 35/40 Kg/m3 Gazlı Çevre Dostu HCFC
- Free Poliüretan İzolasyon
- Dijital Kumanda Paneli
- Otomatik Su Buharlaştırma Sistemi (Sıcak Gaz)
- Elektrikli Otomatik Defrost
- Yüksekliği Ayarlanabilir Paslanmaz Ayaklar
- Kapı Açıldığında Otomatik İç Aydınlatma
- Özel, Kapı Menteşe Sistemi
- Temizlenebilir ve Sökülebilir Manyetik KapıContası
- CFC Free Soğutma Gazı: R 134 A / R 404 A
- Dış ortam sıcaklığı: + 43°C & % 65 nem.

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	lt.	°C	w	kg
VNN7	Kombinasyon Soğutmalı Buzdolapları Combination Refrigerators	700x810x2050	700	-2/+8 & -2/+8	750	160
VNL7	Kombinasyon Soğutmalı Buzdolapları Combination Refrigerators	700x810x2050	700	-2/+8 & -2/+8	800	160
VNN14	Kombinasyon Soğutmalı Buzdolapları Combination Refrigerators	1400x810x2050	1400	-2/+8 & -2/+8	750	220
VNL14	Kombinasyon Soğutmalı Buzdolapları Combination Refrigerators	1400x810x2050	1400	-2/+8 & -2/+10	800	220
VNL 14-3T	Kombinasyon Soğutmalı Buzdolapları Combination Refrigerators	1400x810x2050	1400	-2/+8 & -10/-20 0/-5 & 0/+5	1100	250
VNL 14-4T	Kombinasyon Soğutmalı Buzdolapları Combination Refrigerators	1400x810x2050	1400	-2/+8 & -10/-20 0/-5 & 0/+5	120	280

Dik Tip Kombinasyonlu Buzdolapları Vertical Combination Refrigerators



Genel Özellikler

- 60 mm İzolasyon Kalınlığı
- İç Gövde AISI 304 2B Paslanmaz Çelik
- Dış Gövde AISI 304 SB Paslanmaz Çelik
- İç Derinlik: 65 Cm (GN 2/1 Kapasiteli)
- 35/40 Kg/m3 Gazlı Çevre Dostu HCFC
- Free Poliüretan İzolasyon
- Dijital Kumanda Paneli
- Otomatik Su Buharlaştırma Sistemi (Sıcak Gaz)
- Elektrikli Otomatik Defrost
- Yüksekliği Ayarlanabilir Paslanmaz Ayaklar
- Kapı Açıldığında Otomatik İç Aydınlatma
- Özel, Kapı Menteşe Sistemi
- Temizlenebilir ve Sökülebilir Manyetik KapıContası
- CFC Free Soğutma Gazı: R 134 A / R 404 A
- Dış ortam sıcaklığı: + 43°C & % 65 nem.

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	lt.	°C	w	kg
CSNL4	Kombinasyon Yatay Buzdolapları Combination Counter Type Refrigerators	2330x600x850	550	-2/+8 -20/-10 °C	1100	200
CGNL4	Kombinasyon Yatay Buzdolapları Combination Counter Type Refrigerators	2330x700x850	632	-2/+8 -20/-10 °C	1100	200

Blast Freezer / Chiller

Blast Freezer Refrigerators



• VBL-15









• VBL-5-F



• VBL-5

Genel Özellikler

- İç Gövde AISI 304 2B Paslanmaz Çelik
- Dış Gövde AISI 304 SB Paslanmaz Çelik
- İç Derinlik: 43 Cm / 53 Cm (GN 1/1 Kapasiteli)
- 35/40 Kg/m³ Çevre Dostu HCFC Free Poliüretan İzolasyon
- Dijital Kumanda Paneli
- Elektrik Rezistanslı Otomatik Defrost
- Özel Su Buharlaştırma Sistemi (Sıcak Gaz)
- Yüksekliği Ayarlanabilir Paslanmaz Ayaklar
- Özel, Kapı Mentеше Sistemi
- Temizlenebilir ve Sökülebilir Manyetik Kapı Contası
- CFC Free Soğutma Gazı: R 134 A / R 404 A
- Dış ortam sıcaklığı: + 43°C & % 65 nem.

Model Model	Soğutma Sıcaklığı Chilling Temp.	Dondurma Sıcaklığı Freezing Temp.		Soğutma Kapasitesi Chilling Cap.	Dondurma Kapasitesi Freezing Cap.		 W	kW	 mm	 mm Paket	Dış Hav. Sic. Ambient Temp.	 kg
VBL-14	-90/+3	+90/-18	14	35	25	68	380/50-1 Hz	3.5	80x85x205	95x95x220	+38	240
VBL-5	-90/+3	+90/-18	5	20	12	68	230/50-1 Hz	1.2	80x75x95	90x85x110	+38	120
VBL-5-F	-90/+3	+90/-18	5	20	12	68	230/50-1 Hz	1.2	90x101x106	110x111x121	+38	145

VBL-5-f modeli üzerine direkt fırın koyulacak şekilde dizayn edilmiştir.

VBL-5-F model is designed to be placed under the oven directly

Dry Age Buzdolapları

Dry Age Buzdolapları



Genel Özellikler

- 60 mm izolasyon kalınlığı.
- İç gövde AISI 304 2B paslanmaz çelik.
- Dış gövde AISI 304 SB paslanmaz çelik.
- İç derinlik: 65 cm (GN 2/1 kapasiteli).
- 35/40 Kg/m³ gazlı çevre dostu HCFC Free poliüretan izolasyon.
- Dijital kumanda paneli.
- Otomatik su buharlaştırma sistemi (Sıcak gaz).
- Elektrikli otomatik defrost.
- Yüksekliği ayarlanabilir paslanmaz ayaklar.
- Kapı açıldığında otomatik iç aydınlatma.
- Özel. kapı menteşe sistemi.
- Temizlenebilir ve sökülebilir manyetik kapı contası.
- CFC Free soğutma gazı: R 134 A / R 404 A.
- Dış ortam sıcaklığı: + 43°C & % 65 nem.

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	It.	°C	W	kg
DR13-G	Dry Age Buzdolapları Dry Age Refrigerators	1400x800x2050	1300	-3/+5	760	250
DR6-G	Dry Age Buzdolapları Dry Age Refrigerators	700x800x2050	600	-3/+5	400	170
DR250-G	Dry Age Buzdolapları Dry Age Refrigerators	920x500x910	198	-3/+5	400	110

Himalaya Tuzlu Dry Age Dolapları



• DR10-G-HM



• SY13-G-HM

Genel Özellikler

- Siyah DKP Boyalı Dış Gövde,
- Paslanmaz Çelik İç Gövde
- 35/40 Kg/m³ Çevre Dostu HCFC Free poliüretan İzolasyon
- Özel Kumanda Sistemi
- Otomatik Su Buharlaştırma Sistemi
- Otomatik Defrost System
- LED Aydınlatma
- Temizlenebilir ve Sökülebilir Özel Conta Sistemi
- Dış Ortam Sıcaklığı : + 32 °C & % 40 Nem
- Özel Rezistanslı Isı Cam

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	It.	°C	W	kg
SY13-G-HM	Himalaya Tuzlu Dry Age Dolabı	1400x900x1980	1300	-3 / + 5 °C	760	289
SY6-G-HM	Himalaya Tuzlu Dry Age Dolabı	700x900x1980	600	-3 / + 5 °C	400	179
SY250-G-HM	Himalaya Tuzlu Dry Age Dolabı	900x500x910	103	-3 / + 5 °C	400	80
DR10-G-HM	Himalaya Tuzlu Dry Age Dolabı	1400x900x1980	1300	-3 / + 5 °C	760	289

Dry Age Buzdolapları
Dry Age Refrigerators

• GTDR140-1-2

Genel Özellikler

- Sabit raf - Pvc siyah dış gövde
- Çalışma aralığı; +2 ° C , + 6 ° C (tropikal 43° C)
- Çevre dostu CFC Free poliüretan izolasyon
- Özel dijital göstergeli termostat - Nem ve sıcaklık ayarı
- Nem aralığı : %65-85 +/-%5
- 220 V-230 V -1 +N -50 60 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free", R-134 A soğutucu gaz.
- 40 kg/m3 yoğunluk.
- AISI 304 Kalite paslanmaz çelik iç gövde
- Defrost esnasında otomatik su buharlaştırma.

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	lt.	°C	W	kg
GTDR75	Dry Age Buzdolapları Himalaya Tuzlu	750x700x200	600	-3/+5	400	170
GTDR140	Dry Age Buzdolapları Himalaya Tuzlu	140x700x200	1300	-3/+5	750	250
OPS1	Kapı Başı Döner Raf Opsiyon	-	-	-	-	-
OPS2	Kapı Başı Ahşap Kaplama Opsiyon	-	-	-	-	-

Farklı dizayn ve özel ölçü seçenekleri için iletişime geçiniz.

GURME BUZ MAKİNELERİ
(20gr)

GURME BUZ MAKİNELERİ (20gr)

Bakır borulu, alüminyum panelli evaporatör,

Kolay kapanan kayar kapaklı

Paslanmaz çelik; AISI 304 18/10

Hava filtreli kondanser

Filtre temizleme uyarı alarmı

-Özel tasarruflu enerji tüketim sistemi,

Anti-mikrobik hijyen standartlarına uygun iç hazne

8 Gram ve 36 Gram Buz Opsiyonlu

Siparişleriniz için önceden bilgi veriniz.



• AC46



• AC86



• AC106



• AC226

Model Model	Üretim Kapasite	Hazne Kapasite	⚡ w	↕ mm
ACM25	10	3,5	400	386x380x340
AC46	24	9	400	386x600x645
AC56	32	12,5	400	386x600x826
AC86	39	19	480	531x600x915
AC106	50	23	550	530x600x970
AC126	74	39	950	680x600x1050
AC176	85	48	700	680x600x1120
AC206	137	50	950	1250x620x860
AC206 ICESHOT	88	50	950	1250x620x860
AC226	150	70	1150	1080x720x1010

HAZNESİZ GURME BUZ MAKİNELERİ (20gr)



GURME BUZ MAKİNELERİ (20gr)

Bakır borulu, alüminyum panelli evaporatör,

Kolay kapanan kayar kapaklı

Paslanmaz çelik; AISI 304 18/10

Hava filtreli kondanser

Filtre temizleme uyarı alarmı

Özel tasarruflu enerji tüketim sistemi,

Anti-mikrobik hijyen standartlarına uygun iç hazne

8 Gram ve 36 Gram Buz Opsiyonlu

Siparişleriniz için önceden bilgi veriniz.



• MXG428



• MXG438



• MXG638



• MXG938



• DXG35

Model Model	Üretim Kapasite	Hazne Kapasite	⚡ w	↕ mm
MXG328 *	150	SB193 / SB322	1850	560x700x720
MXG428 *	195	SB193 / SB322	1850	560x700x720
MXG438 *	195	SB393 / SB530	1850	765x700x720
MXG638 *	340	SB393 / SB530	2200	765x700x1125
MXG938 *	400	SB393 / SB530	2200	765x700x1235
MC46 *	310	SB393 / SB530	2400	1070x530x860
DXG35	30	11 Kg	300	380x515x1695
MC1210*	660	UBH1600	4800	1680x780x810

Dry Age Buzdolapları
Dry Age Buzdolapları**GURME BUZ MAKİNELERİ (20gr)**

Bakır borulu, alüminyum panelli evaporatör,
Kolay kapanan kayar kapaklı
Paslanmaz çelik; AISI 304 18/10
Hava filtreli kondanser
Filtre temizleme uyarı alarmı
Özel tasarruflu enerji tüketim sistemi,
Anti-mikrobik hijyen standartlarına uygun iç hazne
8 Gram ve 36 Gram Buz Opsiyonlu
Siparişleriniz için önceden bilgi veriniz.



• AF80



• AF103



• AF124



• AF156



• MF36*



• MF56*

Model Model	Üretim Kapasite	Hazne Kapasite	⚡ w	↕ mm
AF80	73	25	330	535x622x800
AF103	108	30	400	535x622x997
AF124	120	40	600	905x605x885
AF156	160	60	650	905x605x1096
AF206	200	60	760	905x605x1096
MF26 *	120	SB193 / SB322	500	565x534x531
MF36 *	200	SB193 / SB322	760	565x534x531
MF46 *	300	SB193 / SB322	1200	538x663x650
MF56 *	600	SB393 / SB530 SB948 / SB1025	2000	538x663x790
MF66 *	1150	SB948 / SB1025 UBH1100 / UBH1600	3600 (380V)	1065x698x850

*AF Serileri kendinden haznelidir.

* MF Serileri sadece buz yapıcı modüllerdir. Altına önerilen haznelerden eklenerek kullanılabilir.

* Superflake buz (Daha büyük kar buz) siparişleriniz için önceden bilgi veriniz.

BUZ MAKİNELERİ HAZNELERİ**BUZ MAKİNELERİ HAZNELERİ**

Paslanmaz çelik; AISI 304 18/10,
Anti-mikrobik hijyen standartlarına uygun iç hazne,
Öne eğimli hazne kapağı

Scotsman®
Ice Systems

• SB193



• SB393



• SB550/SB948



• UBH1100/UBH1600

Model Model	Üretim Kapasite	⚡ w	↕ mm
SB193	129	-	569x845x1048
SB322	168	-	569x869x1271
SB393	181	-	769x850x1048
SB530	243	-	771x880x1271
SB550	252	-	1083x824x968
SB948	406	-	1236x873x1272
SB1028	478	-	1331x881x1272
UBH1100	553	-	1220x1128x1427
UBH1600	812	-	1530x1128x1731

GURME BUZ MAKİNELERİ

GURME BUZ MAKİNELERİ

Bakır borulu, alüminyum panelli evaporatör,
Kolay kapanan kayar kapaklı
Paslanmaz çelik; AISI 304 18/10
Hava filtreli kondanser
Özel tasarruflu enerji tüketim sistemi



• B2006



• B3008 /B4015



• B5022/B6022



• B7540/B9040/B9550

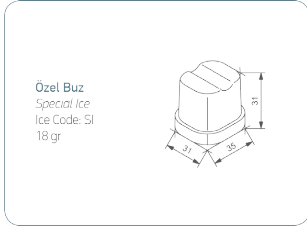
Model Model	Üretim Kapasite	Hazne Kapasite	⚡ w	↕ mm
B2006	20	6	700	330x450x599
B3008	31	8,5	700	390x515x640
B4015	40	15	900	467x570x690
B5022	48	22	900	467x570x912
B6022	61	22	1200	467x570x912
B7540	75	40	1500	535x600x1013
B9040	89	40	1500	700x600x1022

*AF Serileri kendinden haznelidir.

* MF Serileri sadece buz yapıcı modüllerdir. Altına önerilen haznelerden eklenerek kullanılabilir.

* Superflake buz (Daha büyük kar buz) siparişleriniz için önceden bilgi veriniz.

GURME BUZ MAKİNELERİ



GURME BUZ MAKİNELERİ

Türkiye üretimi
18 gr özel buz üretimi
Kolay temizlenebilir yüzey
Hava soğutmalı sistem
Antibakteriyel depolama alanı



• SB193



• SB393



• SB550/SB948



• UBH1100/UBH1600

Model Model	Üretim Kapasite	Hazne Kapasite	mm ↕	⚡ W
FR25	Özel Buz Makinesi	22	355x435x590	400
FR35	Özel Buz Makinesi	32	500x580x690	500
FR50	Özel Buz Makinesi	47	500x580x800	600
FR70	Özel Buz Makinesi	67	738x600x822	800
FR90	Özel Buz Makinesi	85	738x600x822	1.100

Kullanım Alanları



DKP Kasa Şişe Soğutucular



• SC-228F



• SC-338F

GURME BUZ MAKİNELERİ (20gr)

Dayanıklı boyalı kasa
Yüksekliği ayarlanabilir 2 katlı paslanmaz raf sistemi
Led aydınlatma ile enerji tasarrufu
Güçlendirilmiş soğutucu fan
Çift cam sistemi ısı muhafazası
Dijital termostat kontrolü
Otomatik Defrost

Model Model	Ürün Adı Product Name	lt.	mm	w		kg
SC-118F	Şişe Soğutucu - Tek Kapılı	118 Lt	500x500x900	135	220	41
SC-228F	Şişe Soğutucu - 2 Kapılı	228 Lt.	900x500x900	175	220	54
SC-228YF	Şişe Soğutucu - 3 Kapılı	328 Lt.	1340x500x900	190	220	74
SC-338F	Şişe Soğutucu - 2 Kayar Kapılı	238 Lt.	900x500x900	175	220	54
SC-338YF	Şişe Soğutucu - 3 Kayar Kapılı	338 Lt.	1340x500x900	190	220	74

Paslanmaz Çelik Kasa Şişe Soğutucular



• SC-228YF-S

GURME BUZ MAKİNELERİ (20gr)

Dayanıklı paslanmaz çelik kasa
Yüksekliği ayarlanabilir 2 katlı paslanmaz raf sistemi
Led aydınlatma ile enerji tasarrufu
Güçlendirilmiş soğutucu fan
Çift cam sistemi ısı muhafazası
Dijital termostat kontrolü
Otomatik Defrost

Model Model	Ürün Adı Product Name	lt.	mm	w		kg
SC-118F-S	Şişe Soğutucu - Tek Kapılı	118 Lt	500x500x900	135	220	41
SC-228F-S	Şişe Soğutucu - 2 Kapılı	228 Lt.	900x500x900	175	220	54
SC-338F-S	Şişe Soğutucu -3 Kapılı	338 Lt.	1340x500x900	190	220	74
SC-228YF-S	Şişe Soğutucu - 2 Kayar Kapılı	228 Lt.	900x500x900	175	220	54
SC-338YF-S	Şişe Soğutucu - 3 Kayar Kapılı	338 Lt.	1340x500x900	190	220	74

Dik Tip Şişe Soğutucular**Genel Özellikler**

- Dayanıklı paslanmaz çelik kasa
- Yüksekliği ayarlanabilir 5 katlı paslanmaz raf sistemi
- Led aydınlatma ile enerji tasarrufu
- Güçlendirilmiş soğutucu fan
- Çift cam sistemi ısı muhafazası
- Dijital termostat kontrolü
- Otomatik Defrost



• SC-293F








• SC-458F



• SC-293F-S



• SC-458F-S

Model Model	Ürün Adı Product Name	 Lt.	 mm	 W		 kg
SC-293F	Şişe Soğutucu - Tek Kapılı Dik Tip - DKP	293 Lt	600x520x1820	270	220	75
SC-458F	Şişe Soğutucu - 2 Kapılı Dik Tip - DKP	458 Lt.	900x520x1820	375	220	105
SC-293F-S	Şişe Soğutucu - Tek Kapılı Dik Tip - Inox	293 Lt.	600x520x1820	270	220	75
SC-458F-S	Şişe Soğutucu - 2 Kapılı Dik Tip - Inox	458 Lt.	900x520x1820	375	220	105

Soğuk Odalar Cold Rooms



Monoblok soğutma cihazı
Monoblock cooling device

Zemin ve tavan panelleri duvar panellerine kilit sistemiyle monte edilir.
Floor and ceiling panels are assembled by locking the wall panel.

GURME BUZ MAKİNELERİ (20gr)

Paneller çift yüzü sac arası poliüretan dolguludur.

Panel kalınlıkları -5/+5 OC için 80 mm, -18/-22 OC için 120 mm.

Soğuk oda panelleri monte ve demonte edilebilir, eksantrik kanca kilit mekanizmalı ve kendini taşıyabilir özelliğindedir.

Panellerin temas yüzeyleri hava, ısı ve buhar geçişini önleyecek şekildedir.

Panel kaplama yüzeyleri toksik madde ihtiva etmeyen, küf, koku ve bakteri üretmeyecek şekilde plastifiye edilmiştir. Duvar ve tavan panellerinin iç ve dış yüzeyleri 1006 Food Safe Quality (Gıda Güvenlik Sistemi) standardına uygundur.

Duvar ve tavan panelleri, polyester boya ile kaplanmış sacdan imal edilmiştir.

Zemin panelinin iç yüzeye bakan kısımları paslanmaz çelik sacdan veya kaymaz desenli Plywood malzemeden imal edilmiştir.

Soğuk odanın kapı ebatları (net geçişi) 70x170 cm - 90x190 cm aralığında çarpma kapılı veya 100x200 cm - 250x300 cm aralığında sürgülü kayar kapılı.

Soğuk oda kapısı dışarıdan kilitleyip içerden açma mekanizmalıdır.

Poliüretan dolgunun yoğunluğu 40-42 kg/m³

B3 Yangına dayanıklı poliüretan köpük.

Tam Modüler Soğuk Hava Depoları -5 / +5 OC
 Modular Walk in Cold Rooms -5 / +5 OC


Model Model	Ürün Adı Description	mm ↕	lt. 📄	⌚	hp ❄️	W 🔌
VSHD-P1515		1500x1500x2400	4.02		0.75	1.266
VSHD-P1518		1500x1800x2400	4.92		0.75	1.266
VSHD-P1521		1500x2100x2400	5.82		0.75	1.266
VSHD-P1524		1500x2400x2400	6.72		0.75	1.266
VSHD-P127		1500x2700x2400	7.62		1.1	1.871
VSHD-P1530		1500x3000x2400	8.52		1.1	1.871
VSHD-P1815		1800x1500x2400	4.92		0.75	1.266
VSHD-P1818		1800x1800x2400	6.02		0.75	1.266
VSHD-P1821		1800x2100x2400	7.13		0.75	1.266
VSHD-P1824		1800x2400x2400	8.23		1.1	1.871
VSHD-P1827		1800x2700x2400	9.33		1.1	1.871
VSHD-P1830		1800x3000x2400	10.43		1.1	1.871
VSHD-P2115		2100x1500x2400	5.82		0.75	1.266
VSHD-P2118		2100x1800x2400	7.13		0.75	1.266
VSHD-P2121		2100x2100x2400	8.43		1.1	1.871
VSHD-P2124		2100x2400x2400	9.73		1.1	1.871
VSHD-P2127		2100x2700x2400	11.04		1.1	1.871
VSHD-P2130		2100x3000x2400	12.34		1.1	1.871
VSHD-P2415		2400x1500x2400	6.72		0.75	1.266
VSHD-P2418		2400x1800x2400	8.23		1.1	1.871
VSHD-P2421		2400x2100x2400	9.73		1.1	1.871
VSHD-P2424		2400x2400x2400	11.24		1.1	1.871
VSHD-P2427		2400x2700x2400	12.74		1.3	2.704
VSHD-P2430		2400x3000x2400	14.25		1.3	2.704
VSHD-P2715		2700x1500x2400	7.62		1.1	1.871
VSHD-P2718		2700x1800x2400	9.73		1.1	1.871
VSHD-P2721		2700x2100x2400	11.04		1.1	1.871
VSHD-P2724		2700x2400x2400	12.74		1.3	2.704
VSHD-P2727		2700x2700x2400	14.45		1.3	2.704
VSHD-P2730		2700x3000x2400	16.16		1.3	2.704
VSHD-P3015		3000x1500x2400	8.52		1.1	1.871
VSHD-P3018		3000x1800x2400	10.43		1.1	1.871
VSHD-P3021		3000x2100x2400	12.34		1.1	1.871
VSHD-P3024		3000x2400x2400	14.25		1.3	2.704
VSHD-P3027		3000x2700x2400	16.16		1.3	2.704
VSHD-P3030		3000x3000x2400	18.07		1.5	3.572
	Tam Modüler Soğuk Hava Depoları -5 / +5 °C			220-230 V 1N AC 50 Hz		
	Modular Walk in Cold Rooms -5 / +5 °C					

Soğuk Odalar Cold Rooms

Tam Modüler Soğuk Hava Depoları -18 / -22°C Modular Walk in Cold Rooms -18 / -22°C



Monoblok soğutma cihazı
Monoblock cooling device

Zemin ve tavan panelleri duvar panellerine kilit sistemiyle monte edilir.
Floor and ceiling panels are assembled by locking the wall panel.

GURME BUZ MAKİNELERİ (20gr)

Paneller çift yüzü sac arası poliüretan dolguludur.

Panel kalınlıkları -5/+5 OC için 80 mm, -18/-22 OC için 120 mm.

Soğuk oda panelleri monte ve demonte edilebilir, eksantrik kanca kilit mekanizmalı ve kendini taşıyabilir özelliğindedir.

Panellerin temas yüzeyleri hava, ısı ve buhar geçişini önleyecek şekildedir.

Panel kaplama yüzeyleri toksik madde ihtiva etmeyen, küf, koku ve bakteri üretmeyecek şekilde plastifiye edilmiştir. Duvar ve tavan panellerinin iç ve dış yüzeyleri 1006 Food Safe Quality (Gıda Güvenlik Sistemi) standardına uygundur.

Duvar ve tavan panelleri, polyester boya ile kaplanmış sacdan imal edilmiştir.

Zemin panelinin iç yüzeye bakan kısımları paslanmaz çelik sacdan veya kaymaz desenli Plywood malzemeden imal edilmiştir.

Soğuk odanın kapı ebatları (net geçişi) 70x170 cm - 90x190 cm aralığında çarpma kapılı veya 100x200 cm - 250x300 cm aralığında sürgülü kayar kapılı.

Soğuk oda kapısı dışarıdan kilitleyip içerden açma mekanizmalıdır.

Poliüretan dolgunun yoğunluğu 40-42 kg/m³
B3 Yangına dayanıklı poliüretan köpük.



Tam Modüler Soğuk Hava Depoları -5 / +5 OC

Modular Walk in Cold Rooms -5 / +5 OC

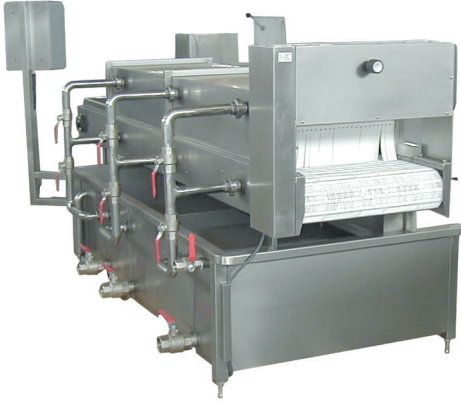
Model Model	Ürün Adı Description	mm ↕	lt. lit.	⚡	hp hp	W W
VSHD-N1515		1500x1500x2400	3.43		0.75	1.266
VSHD-N1518		1500x1800x2400	4.25		0.75	1.266
VSHD-N1521		1500x2100x2400	5.06		0.75	1.266
VSHD-N1524		1500x2400x2400	5.88		0.75	1.266
VSHD-N127		1500x2700x2400	6.7		1.1	1.871
VSHD-N1530		1500x3000x2400	7.51	220-230 V 1N AC 50 Hz	1.1	1.871
VSHD-N1815		1800x1500x2400	4.25		0.75	1.266
VSHD-N1818		1800x1800x2400	5.26		0.75	1.266
VSHD-N1821		1800x2100x2400	6.27		0.75	1.266
VSHD-N1824		1800x2400x2400	7.28		1.1	1.871
VSHD-N1827		1800x2700x2400	8.29		1.1	1.871
VSHD-N1830		1800x3000x2400	9.3	380-400 V 3N	1.1	1.871
VSHD-N2115		2100x1500x2400	5.06		0.75	1.266
VSHD-N2118		2100x1800x2400	6.27	220-230 V 1N AC 50 Hz	0.75	1.266
VSHD-N2121		2100x2100x2400	7.47		1.1	1.871
VSHD-N2124		2100x2400x2400	8.68		1.1	1.871
VSHD-N2127	TTam Modüler Derin Dondurucu Soğuk Odalar -18 / -22 °C	2100x2700x2400	9.88	380 - 400V 3N AC 50 Hz	1.1	1.871
VSHD-N2130		2100x3000x2400	11.09		1.1	1.871
VSHD-N2415	Modular Walk inFreezers -18 / -22 °C	2400x1500x2400	5.88	220-230 V 1N AC 50 Hz	0.75	1.266
VSHD-N2418		2400x1800x2400	7.28		1.1	1.871
VSHD-N2421		2400x2100x2400	8.68		1.1	1.871
VSHD-N2424		2400x2400x2400	10.08	380 - 400V 3N AC 50 Hz	1.1	1.871
VSHD-N2427		2400x2700x2400	11.48		1.3	2.704
VSHD-N2430		2400x3000x2400	12.88		1.3	2.704
VSHD-N2715		2700x1500x2400	6.7	220-230 V 1N AC 50 Hz	1.1	1.871
VSHD-N2718		2700x1800x2400	8.29		1.1	1.871
VSHD-N2721		2700x2100x2400	9.88		1.1	1.871
VSHD-N2724		2700x2400x2400	11.48	380 - 400V 3N AC 50 Hz	1.3	2.704
VSHD-N2727		2700x2700x2400	13.07		1.3	2.704
VSHD-N2730		2700x3000x2400	14.67		1.3	2.704
VSHD-N3015		3000x1500x2400	7.51	220-230 V 1N	1.1	1.871
VSHD-N3018		3000x1800x2400	9.3		1.1	1.871
VSHD-N3021		3000x2100x2400	11.09		1.1	1.871
VSHD-N3024		3000x2400x2400	12.88	380 - 400V 3N AC 50 Hz	1.3	2.704
VSHD-N3027		3000x2700x2400	14.67		1.3	2.704
VSHD-N3030		3000x3000x2400	16.45		1.5	3.572

A top-down view of various fresh vegetables arranged on a dark, textured surface. The collection includes several bright red cherry tomatoes on a green vine, a large red bell pepper, a large yellow onion, a smaller red onion, several sliced mushrooms, and a bunch of green parsley. The lighting is dramatic, highlighting the textures and colors of the produce.

HAZIRLIK EKİPMANLARI
PREPARATION EQUIPMENTS

Sebze Yıkama Makineleri
Vegetable Washing Machines**Genel Özellikler**

Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
Non-toxic plastik konveyör bantlı yıkama sistemli.
Ayarlanabilir bant hızı.
Yapraklı sebzeleri, ağır sebzeleri ve balıkları yıkamaya uygundur.
Ergonomik kullanımının yanısıra, uzun ömürlü, kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.



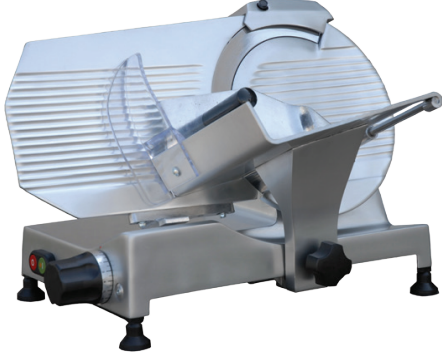
• SYM3000



• SYM2500

Model Model	Ürün Adı Product Name	Kapasite Capacity	mm	W	kg	kg
SYM2500	Sebze Yıkama Makinesi Vegetable Washing Machines	Hafif Sebzeler 200/300 kg Light Leafy Vegetables 200/300 kg Ağır Sebzeler 400/500 kg Heavy Vegetables 200/300 kg	2500x1070x1510	2.570	380	348
SYM3000	Sebze Yıkama Makinesi Vegetable Washing Machines	Hafif Sebzeler 300/400 kg Light Leafy Vegetables 300/400 kg Ağır Sebzeler 600/800 kg Heavy Vegetables 600/800 kg	3000x1300x1600	3.670	380	478

Gıda Dilimleme Makineleri Slicers



• SYM3000



• SYM2500

Genel Özellikler
Alüminyum gövde.
Paslanmaz çelik bıçak.
Kendinden bileylemeli.
15 Farklı dilimleme aralığı



Model Model	Ürün Adı Product Name	Bıçak Çapı	mm ↕	⚡ W	⚡ W	⚡ W	kg
MOD250AF	Gıda Dilimleme Makinesi Slicers	Ø 250 mm	510x380x370	170	220		15
MOD275AF	Gıda Dilimleme Makinesi Slicers	Ø 275 mm	580x470x390	170	220		17
MOD300C	Gıda Dilimleme Makinesi Slicers	Ø 300 mm	690x560x440	170	220		21
MOD300V	Gıda Dilimleme Makinesi/Dikey Slicers/Vertical	Ø 300 mm	650x520x490cm	210	220		24

Gıda Dilimleme Makineleri Slicers



• SYM3000

Genel Özellikler
Alüminyum gövde
Paslanmaz çelik bıçak
Yarı otomatik bileyleme sistemi
12 Farklı dilimleme ayarı

Model Model	Ürün Adı Product Name	Bıçak Çapı	mm ↕	⚡ W	⚡ W	⚡ W	kg
SL220ES	Gıda Dilimleme Makinesi Slicers	Ø 250 mm	450x380x320	280	220		15
SL250ES	Gıda Dilimleme Makinesi Slicers	Ø 250 mm	470x290x380	320	220		18
SL275ES	Gıda Dilimleme Makinesi Slicers	Ø 275 mm	570x480x400	350	220		22
SL300ES	Gıda Dilimleme Makinesi Slicers	Ø 300 mm	570x480x420	350	220		25

Et İşleme Makineleri
Meat Preparation Units*Berkel*

• VOLANO B2 + PEDESTAL B2



• VOLANO TRIBUTTE

Genel Özellikler

- Dünyanın en prestijli ve en çok takdir edilen dilimleyicisi
- Geleneksel tasarım ve manuel kontrol
- Kırmızı ve Siyah renk seçeneği
- İsteğe göre setüstü veya alt standı ile kullanılabilme özelliği
- Paslanmaz çelik tepsi ve parçalar
- Ayaklar iki farklı konfigürasyonda monte edilebilir
- Kolay ve hızlı ilerleme mekanizması ve geri dönüş sistemi
- Kendinden bileyleyicili
- Ondalık oranda dilim kalınlığı ayarlama sistemi
- Güvenlik ve temizlik için kısmen çıkarılabilir bıçak siperi

Model Model	Ürün Adı Product Name	Bıçak Çapı	mm	kg
VOLANO B2	Geleneksel Dilimleme Makinesi	Ø 265 mm	670x520x540	32
PEDESTAL B2	B2 Uyumlu Alt Stand	-	400x500x800	
VOLANO TRIBUTE	Geleneksel Dilimleme Makinesi	Ø 300 mm	800x660x700	
PEDESTAL TRIBUTE	Tribute Uyumlu Alt Stand	-	580x580x780	65

Vakum Makineleri Vacuum Machines

Genel Özellikler
Alüminyum gövde.
Paslanmaz çelik bıçak.
Kendinden bileylemeli.
15 Farklı dilimleme aralığı



• C254



• C312

Model Model	Ürün Adı Product Name	Bıçak Çapı	mm	W		kg
C-254	Vakum Makinesi Vacuum Machine	4 m³	357x475x335	350	220	23
C-308	Vakum Makinesi Vacuum Machine	8 m³	385x470x370	450	220	31
C-312	Vakum Makinesi Vacuum Machine	12 m³	415x585x400	750	220	35
C420	Vakum Makinesi Vacuum Machine	20 m³	510x585x435	750	220	51
LEVAC C-62	Vakum Makinesi Vacuum Machine	60 m³	765x710x1050	1.500	380	167
OPSİYON	Çift Yönlü Yapıştırma Ağızı Double Way Sealing Beam	-	-	-	-	-

Teknik Detaylar Technical Details



• C254



• C308



• C312



• C420



• LEVAC C62

Model Model	Ürün Adı Product Name	Bıçak Çapı	Yapıştırma Ağızı Adedi Sealing Beam	Yapıştırma Ağızı Adedi Sealing Beam
C-254	270x352x150	Yapıştırma Ağızı: 250 mm Sealing Beam: 250 mm	1	-
C-308	332x335x170	Yapıştırma Ağızı: 310 mm Sealing Beam: 310 mm	1	1
C-312	343x434x175	Yapıştırma Ağızı: 310 mm Sealing Beam: 310 mm	1	1
C420	435x435x180	Yapıştırma Ağızı: 410 mm Sealing Beam: 410 mm	1 (Option x2)	1
LEVAC C-62	650x535x200	Çift Yapıştırma Ağızı: 620 mm x2 Double Sealing Beam: 620 mm x2	2	1

Spiralli Hamur Yoğurma Makineleri Spiral Dough Kneader Machines



Genel Özellikler

İtalyan Menşei
Elektrostatik Boyalı Döküm Gövde
2 Frenli 2 Frensiz Olmak Üzere 4 Tekerlekli
2 Hızlı 380V Güçlü Motor
Paslanmaz Çelik Kafesli
Acil Durdurma Sigortası
IR22-2V ve IR33-2V Model Ürünler Kalkar Kafalı ve
Çıkarılabilen Kazanlı



• IR33VS



• IR22VS



• RM42A



• RM42TA

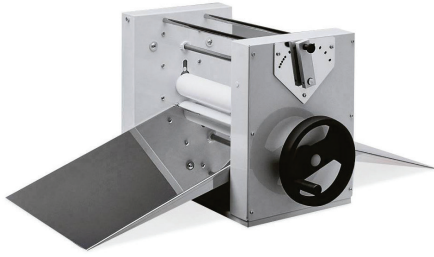
Model Model	Ürün Adı Product Name	Kapasite Capacity	mm	W		kg
IF22	Spiralli Hamur Yoğurma Makinesi Tek Hızlı	18Kg/Sefer 22lt Hacim	400x690x630	750	380	73
IF22-2V	Spiralli Hamur Yoğurma Makinesi İki Hızlı	18Kg/Sefer 22lt Hacim	400x690x630	750	380	73
IF33	Spiralli Hamur Yoğurma Makinesi Tek Hızlı	25Kg/Sefer 33lt Hacim	440x830x720	1.500	380	103
IF33-2V	Spiralli Hamur Yoğurma Makinesi İki Hızlı	25Kg/Sefer 33lt Hacim	440x830x720	1.500	380	103
IF42-2V	Spiralli Hamur Yoğurma Makinesi İki Hızlı	38Kg/Sefer 42lt Hacim	470x850x720	1.500	380	125
IF53-2V	Spiralli Hamur Yoğurma Makinesi İki Hızlı	44Kg/Sefer 53lt Hacim	530x860x720	1.500	380	134
IR22-2V	Spiralli Hamur Yoğurma Makinesi İki Hızlı-Kalkar Kafalı	18Kg/Sefer 22lt Hacim	400x690x630	1.100	380	93
IR33-2V	Spiralli Hamur Yoğurma Makinesi İki Hızlı-Kalkar Kafalı	25Kg/Sefer 33lt Hacim	440x830x720	1.500	380	124
RM42-A	Hamur Açma Makinesi Eğimli Silindir	42 cm	460x520x740	550	220	26
RM42-TA	Hamur Açma Makinesi Düz Silindir	42 cm	460x520x740	550	220	26
PEDAL	Hamur Açma Makinesi Pedalı	-	-	-	-	-

Kanatlı Hamur Açma Makineleri Dough Sheeter Machines with Planes

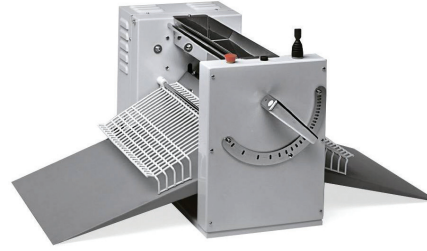
Genel Özellikler
Alüminyum gövde.
Paslanmaz çelik bıçak.
Kendinden bileylemeli.
15 Farklı dilimleme aralığı



• GPX 600-1300



• GPX 600-1300



• EASY 400

Model Model	Ürün Adı Product Name	Bıçak Çapı	mm	W		kg
EASY 400 M	Setüstü Hamur Açma Makinesi Tek Hızlı	400mm	1000x680x400	-	-	42
EASY 500 M	Setüstü Hamur Açma Makinesi Tek Hızlı	500mm	1000x835x470	370	220	80
GPB500-800	Setüstü Hamur Açma Makinesi Tek Hızlı	500x800mm	2050x880x660	550	220	120
GPB500-1000	Setüstü Hamur Açma Makinesi Tek Hızlı	500x1000mm	2380x980x540	550	380	140
GPS-500-1000	Setüstü Hamur Açma Makinesi İki Hızlı	500x1000mm	2380x890x1265	750	220	160
GPX 600-1300	Setüstü Hamur Açma Makinesi İki Hızlı	600x1300mm	3050x1020x1290	1.100	380	240
GPKA	Kruvasan Kesme Aparatı	140mm (Üçgen Kesim 9)	635x290x230	-	-	16
GPP	Silindir Yönünü Değiştirmek İçin Ayak Pedalı	-	160x120x80	-	-	7

Spiralli Hamur Yoğurma Makineleri
Spiral Dough Kneader Machines



• SPA M



• SPA A

Genel Özellikler

Presleme için iki ve kesme için bir silindirik hidrolik makine.

Presleme ve şekillendirme bölümünün

açılma zamanlamasını ayarlayabilen bir kontrol paneli.

Yuvarlama mekanik bir kol ile gerçekleştirilir.

Bıçak temizleme tuşu.

10 farklı programa kadar saklama ve dil seçeneği kullanıcının

ihtiyacına göre değiştirilebilir.

Makine ile birlikte 3 adet levha verilir.

Model Model	Ürün Adı Product Name	Kapasite Capacity	mm	W	⚡				
SPA-M11	Manuel Hamur Bölme Yuvarlama Makinesi	11 Ad x 180/500gr Hamur	610x680x1450	1.500	220				
SPA-M15		15 Ad x 150/360gr Hamur							
SPA-M18		18 Ad x 120/280gr Hamur							
SPA-M22		22 Ad x 60/220gr Hamur							
SPA-M30		30 Ad x 40/135gr Hamur							
SPA-M305		30 Ad x 25/90gr Hamur							
SPA-M36		36 Ad x 34/110gr Hamur							
SPA-M52		52 Ad x 12/30gr Hamur							
SPA-A11		Otomatik Hamur Bölme Yuvarlama Makinesi				11 Ad x 180/500gr Hamur	610x680x1450	1.500	220
SPA-A15						15 Ad x 150/360gr Hamur			
SPA-A18	18 Ad x 120/280gr Hamur								
SPA-A22	22 Ad x 60/220gr Hamur								
SPA-A30	30 Ad x 40/135gr Hamur								
SPA-A305	30 Ad x 25/90gr Hamur								
SPA-A36	36 Ad x 34/110gr Hamur								
SPA-A52	52 Ad x 12/30gr Hamur								

Sebze Kesme Makineleri TRS

**Sebze ve meyve ön hazırlık işlemleri için bütün ihtiyaçlarınızı karşılar.
Yükseklik verimlilik ve performans, üstün kalite ve dayanıklılık**

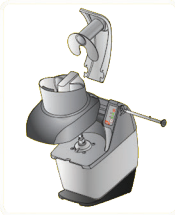
Dilimle, rende, parmak patates ve küp biçiminde doğra, julien biçiminde kes



Paslanmaz çelik, yuvarlak silo
Çap 215 cm²



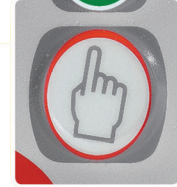
Uzun sebze silosu
Ø 60 mm



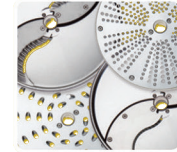
Kolayca sökülür



Su sızdırmaz ve
düz kontrol paneli
IP55

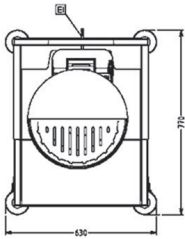
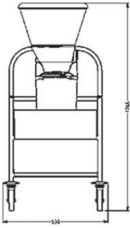
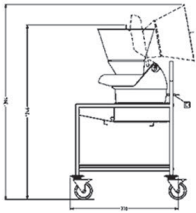


Hassas kesim için
"darbeli çalışma"
fonksiyonu



Paslanmaz çelik
kesme diskleri

Bulaşık makinesinde yıkanabilir: kesme bölmesi, paslanmaz çelik kol, silo ve tümüyle yenilenmiş paslanmaz çelik kesme diskleri ve ızgaralar








TR210

SEBZE KESME MAKİNESİ - OTOMATİK SİLOLU

TR210, 400 küver ve daha fazla kapasiteye sahip tesisler için tasarlanmıştır. Otomatik yükleme silosu sebzeleri aralıksız kesme haznesine aktararak verimliliği artırır.

	Kg kW	KOD model	EURO
Sebze kesme makinesi, 1-HIZLI (340 rpm), kapasite: 400-1100 Kg/s, otomatik silolu, 1PH-TR210 230...240V - 1 - 50 Hz gxdxh 416x490x690	32.0 0.5	600080 DTR2101V	
Sebze kesme makinesi, HIZ VARYATÖRLÜ (140-750 rpm), kapasite: 800-2100 Kg/s, otomatik silolu, 1PH-TR210 208...240V - 1 - 50/60 Hz gxdxh 416x490x690	32.0 0.5	600111 DTR210VV	
Sebze kesme makinesi, HIZ VARYATÖRLÜ (140-750 rpm), kapasite: 800-2100 Kg/s, otomatik ve manuel silolu ve standlı, 1PH-TR210 208...240V - 1 - 50/60 Hz gxdxh 630x770x125 0	84.0 0.5	600112 DTR210VVTL	
Sebze kesme makinesi, 2-HIZLI (340-680 rpm), kapasite: 800-2100 Kg/s, otomatik silolu, 3PH-TR210 230/400V - 3 - 50/60 Hz gxdxh 416x490x690	34.0 0.75	600081 DTR2101V3	
Sebze kesme makinesi, 2-HIZLI-340/680rpm , kapasite: 800-2100 Kg/s, otomatik silolu ve standlı, 3PH-TR210 380...440V - 3 - 50/60 Hz gxdxh 630x770x125 0	82.0 0.75	600082 DTR2102V3	
Sebze kesme makinesi, HIZ VARYATÖRLÜ (140-750 rpm), kapasite: 800-2100 Kg/s, otomatik silolu ve standlı, 1PH-TR210 208...240V - 1 - 50/60 Hz gxdxh 630x770x125 0	80.0 0.5	600083 DTR210VVT	
TR210 için uzun sebze yükleme silosu, farklı çaplarda 4 tüplü, itme kolu (kesme bölmesi ve ejektör dahil değildir)	10.0 0.0	650063 LVH	
TR210 için kollar sebze doldurma silosu (kesme bölmesi ve ejektör dahil değildir)	6.0 0.0	650064 LEV-HOPPER	
GN2/1 küvetler için araba (GN küvetler dahil değildir)	37.0 0.0	650065 TR210trolley	

AKSESUARLAR

		Kg kW	KOD model	EURO	
S-tipi bıçaklı dilimleme diski, paslanmaz çelik - 1 mm		1.0	653729		
		0.0	C1S		
S-tipi bıçaklı dilimleme diski, paslanmaz çelik - 2 mm		1.0	653730		
		0.0	C2S		
S-tipi bıçaklı dilimleme diski, paslanmaz çelik - 3 mm		1.0	653731		
		0.0	C3S		
S-tipi bıçaklı dilimleme diski, paslanmaz çelik - 4 mm		1.0	653732		
		0.0	C4S		
S-tipi bıçaklı dilimleme diski, paslanmaz çelik - 5 mm		1.0	653733		
		0.0	C5S		
S-tipi bıçaklı dilimleme diski, paslanmaz çelik - 6 mm		1.0	653735		
		0.0	C6S		
S-tipi bıçaklı dilimleme diski, paslanmaz çelik - 8 mm		1.0	653737		
		0.0	C8S		
Paslanmaz çelik baskı/dilimleme diski, S-tipi bıçaklı - 5 mm (tek başına dilimleme veya ızgara diskleri ile birlikte kullanılır)			1.0	650048	
			0.0	C5PSB	
Paslanmaz çelik baskı/dilimleme diski, S-tipi bıçaklı - 6 mm (tek başına dilimleme veya ızgara diskleri ile birlikte kullanılır)	1.0		650049		
	0.0		C6PSB		
Paslanmaz çelik baskı/dilimleme diski, S-tipi bıçaklı - 8 mm (tek başına dilimleme veya ızgara diskleri ile birlikte kullanılır)	1.0		650050		
	0.0		C8PSB		
Paslanmaz çelik baskı/dilimleme diski, S-tipi bıçaklı - 10 mm (tek başına dilimleme veya ızgara diskleri ile birlikte kullanılır)	1.0		650051		
	0.0		C10PSB		
Paslanmaz çelik baskı/dilimleme diski, S-tipi bıçaklı - 12 mm (tek başına dilimleme veya ızgara diskleri ile birlikte kullanılır)		1.0	650053		
		0.0	C12PSB		
Paslanmaz çelik baskı/dilimleme diski, S-tipi bıçaklı - 13 mm (tek başına dilimleme veya ızgara diskleri ile birlikte kullanılır)		1.0	650054		
		0.0	C13PSB		
Paslanmaz çelik baskı/dilimleme diski, S-tipi bıçaklı (□ozeralla için) - 10 mm (tek başına dilimleme veya ızgara diskleri ile birlikte kullanılır)		1.0	650052		
		0.0	C10PSMB		
□algalı ağızlı S-tipi bıçaklı kesme diski, paslanmaz çelik - 2 mm			1.0	653749	
			0.0	C2WS	
□algalı ağızlı S-tipi bıçaklı kesme diski, paslanmaz çelik - 3 mm	1.0		653750		
	0.0		C3WS		
□algalı ağızlı S-tipi bıçaklı kesme diski, paslanmaz çelik - 6 mm	1.0		653751		
	0.0		C6WS		



TR210

SERZE KESME MAKİNESİ OTOMATİK S

		Kg kW	KOD model	EURO	
Paslanmaz çelik baskı/dilimleme diski, S-tipi dalgalı bıçaklı - 8 mm (tek başına dilimleme veya ızgara diskleri ile birlikte kullanılır)		1.0 0.0	650055 C8WPB		
Paslanmaz çelik baskı/dilimleme diski, S-tipi dalgalı bıçaklı - 10 mm (tek başına dilimleme veya ızgara diskleri ile birlikte kullanılır)		1.0 0.0	650056 C10WPB		
Şerit biçiminde kesme diski, S-tipi bıçaklı, paslanmaz çelik - 2x2 mm		1.0 0.0	653743 AS2X		
Şerit biçiminde kesme diski, paslanmaz çelik, S-bıçaklı 2x8 mm		1.0 0.0	650095 AS2X8		
Şerit biçiminde kesme diski, paslanmaz çelik, S-bıçaklı 2x10 mm		1.0 0.0	650096 AS2X10		
Şerit biçiminde kesme diski, S-tipi bıçaklı, paslanmaz çelik - 3x3 mm		1.0 0.0	653744 AS3X		
Şerit biçiminde kesme diski, S-tipi bıçaklı, paslanmaz çelik - 4x4 mm		1.0 0.0	653745 AS4X		
Şerit biçiminde kesme diski, S-tipi bıçaklı, paslanmaz çelik (cips için de kullanılabilir) - 6x6 mm		1.0 0.0	653746 AS6X		
Şerit biçiminde kesme diski, S-tipi bıçaklı, paslanmaz çelik (cips için de kullanılabilir) - 8x8 mm		1.0 0.0	653747 AS8X		
Şerit biçiminde kesme diski, S-tipi bıçaklı, paslanmaz çelik (cips için de kullanılabilir) - 10x10 mm		1.0 0.0	65374 AS10X		
□ende diski, paslanmaz çelik - 2 mm			1.0 0.0	653773 □2X	
□ende diski, paslanmaz çelik - 3 mm			1.0 0.0	653774 □3X	
□ende diski, paslanmaz çelik - 4 mm	1.0 0.0		653775 □4X		
□ende diski, paslanmaz çelik - □ mm	1.0 0.0		653776 □□X		
□ende diski, paslanmaz çelik - □ mm	1.0 0.0		653777 □□X		
□ende diski - K, ekme için, paslanmaz çelik			1.0 0.0	65377 KX	
□ende diski - Parmesan vb. sert peynirler ve kuru ekme için, paslanmaz çelik		1.0 0.0	653779 PX		
K□ biçiminde kesme ızgarası - □x□ mm		1.0 0.0	653566 □□0□□		
K□ biçiminde kesme ızgarası - 8x8 mm		1.0 0.0	653567 □□08□		
K□ biçiminde kesme ızgarası - 10x10 mm		1.0 0.0	65356 □□10□		

Kanatlı Hamur Açma Makineleri Dough Sheeter Machines with Planes

Genel Özellikler
Alüminyum gövde.
Paslanmaz çelik bıçak.
Kendinden bileylemeli.
15 Farklı dilimleme aralığı



• 603724
• 603725
• 603727



• 600093



• 600094



Model Model	Ürün Adı Product Name	Kapasite Capacity	mm ↕	rpm	⚡ W
603822	Cutter - Parçalama Makinesi Tek Hızlı Cutter - Single Speed	2,5 Lt	216x297x371	1.500	370
603825	Cutter - Parçalama Makinesi Tek Hızlı Cutter - Single Speed	3,5 Lt	247x407x303	1.500	500
603824	Cutter - Parçalama Makinesi Hız Kontrollü Cutter - Variable Speed	3,5 Lt	247x407x303	1.500-3.000	500
603449	Cutter - Parçalama Makinesi Tek Hızlı Cutter - Single Speed	4,5 Lt	256x415x470	1.500	750
603724	Cutter - Parçalama Makinesi Hız Kontrollü Cutter - Variable Speed	4,5 Lt	256x415x470	1.500-3.000	1.000
603453	Cutter - Parçalama Makinesi Tek Hızlı Cutter - Single Speed	5,5 Lt	256x415x470	1.500	1.000
603725	Cutter - Parçalama Makinesi Hız Kontrollü Cutter - Variable Speed	5,5 Lt	256x415x470	1.500-3.000	1.300
603727	Cutter - Parçalama Makinesi Hız Kontrollü Cutter - Variable Speed	7 Lt	256x422x510	300-3.700	1.500
600093	Cutter - Parçalama Makinesi Hız Kontrollü Cutter - Variable Speed	11,5 Lt	416x680x517	300-3.000	2.200
600094	Cutter - Parçalama Makinesi Hız Kontrollü Cutter - Variable Speed	17,5 Lt	416x680x603	300-3.000	3.000

Kombine Makineler
Cutte & Sebze Kesme Makinesi
TR45/55/70

Üçü bir arada! TRK ile yemek sanatlarında limit tanımazsınız. Çok amaçlı bşr cihaz: dilimler, keser, karıştırır, homojenize eder. Başlangıçlardan tatlılara kadar bütün bir menünün hazırlanmasında size yardımcı olur

Dilimle, rendeler, küp ve cips biçiminde yoğur, karıştır



Paslanmaz çelik, yuvarlak silo
Çap 215 cm²



Uzun sebze silosu
Ø 60 mm



Su sızdırmaz ve
düz kontrol paneli



Şeffaf kapak ve daha
homojen karışımlar
için sıyrıcı

Inclı sistemi ve otomatik hız sınırlanması sayesinde cutter fonksiyonundan sebze kesme fonksiyonuna güvenli biçimde dönüştürülebilir.

El Mikseri ve Çırpıcılar

Genel Özellikler
Alüminyum gövde.
Paslanmaz çelik bıçak.
Kendinden bileylemeli.
15 Farklı dilimleme aralığı



• 603677



• 600321



• 603619



• 650057



• 653578



Model Model	Ürün Adı Product Name	Tüp Uzunluğu mm	Max lt.	rpm	⚡ w
603677	El Mikseri - Parçalayıcı Tek Hızlı	250	15	15.000 rpm/dk	250
600392	El Mikseri - Parçalayıcı Hız Kontrollü	250	80	9.000 rpm/dk	450
600321	El Mikseri - Parçalayıcı Hız Kontrollü	450	150	9.000 rpm/dk	450
600330	El Mikseri - Parçalayıcı Hız Kontrollü	550	170	10.000 rpm/dk	550
600337	El Mikseri - Parçalayıcı Hız Kontrollü	550	240	10.000 rpm/dk	750

Çırpıcı Combi model oluşturmak için aşağıdaki opsiyonları ekleyiniz.

Model Model	Ürün Adı Product Name	Uyumlu Model Compatible Model
650057	Güçlendirilmiş Çırpıcı	250mm
653578	Güçlendirilmiş Çırpıcı	350mm-450mm 550mm-650m

Yerli Üretim El Mikserleri**Gtech**

• GT25



• GT40C

Genel Özellikler

Motor soğutma için özel hava kanalları
Paslanmaz çelik blender çanı
Kavramayı kolaylaştırıcı özel kulp tasarımı
Ergonomik tasarım
Askı aparatlı

Model Model	Ürün Adı Product Name	Tüp Uzunluğu mm	rpm	⚡ W
GT25	El Mikseri - Parçalayıcı Tek Hızlı	300	13.000 rpm/dk	250
GT25C	El Mikseri COMBİ - Parçalayıcı + Çırpıcı Tek Hızlı	300	13.000 rpm/dk	250
GT40	El Mikseri - Parçalayıcı Hız Kontrollü	400	11.000 rpm/dk	400
GT40C	El Mikseri Combi - Parçalayıcı + Çırpıcı Hız Kontrollü	400	11.000 rpm/dk	400

Planet Mikserler



• DMIX



• BE5



• DMIX

Genel Özellikler
Paslanmaz çelik kazan
Paslanmaz çelik çırpıcı, palet ve spiral kanca
Hız kontrolü



Model Model	Ürün Adı Product Name	Bıçak Çapı	mm	W	
DMIX	Set Üstü Mikser Counter Type Mixer	5,2 Lt	284x382x434	500	220
BE5	Set Üstü Mikser Counter Type Mixer	5 Lt	266x416x487	450	220
BE8	Set Üstü Mikser Counter Type Mixer	8Lt	292x416x527	650	220

Planet Mikserler



• MXB7

Genel Özellikler
Paslanmaz çelik kazan
Paslanmaz çelik çırpıcı, palet ve spiral kanca
Hız kontrolü
Acil durdurma özelliği
Hava soğutmalı motorü

Model Model	Ürün Adı Product Name	Bıçak Çapı	mm	W	
MXB7	Set Üstü Mikser Counter Type Mixer	7 Lt	400x250x410	350	220

Planet Mikserler



• B10



• B20

Genel Özellikler
Elektrostatik boyalı döküm gövde
Tamamı krom 1 çırpıcı, 1 palet, 1 kanca dahil
Paslanmaz çelik kafes ve kazan
Acil durdurma özelliği
Hava soğutmalı motorü

Model Model	Ürün Adı Product Name	Bıçak Çapı	mm	W	
B10	Planet Mikser - 3 Hızlı	10 Lt	420x370x660	370	220
B20	Planet Mikser - 3 Hızlı	20 Lt	430x540x780	750	220

KitchenAid®

5K45SB
4,3 lt Hazne



K45WW
4,3 lt Çırpıcı



K45DH
4,3 lt Hamur
Kancası



K45B
4,3 lt Düz
Çırpıcı



K5ASB
4,8 lt Hazne



K5AWW
4,8 lt Çırpıcı



K5ADH
4,8 lt Hamur
Kancası



K5AB
4,8 lt Düz
Çırpıcı



5K75B
6,9 lt Hazne



5K7EW
6,9 lt Çırpıcı



5K7SDH
Spiral Kanca



5K7SFB
6,9 lt Düz
Çırpıcı



5KSMVSA
Dilimleyici
ve Doğrayıcı



5KSM1JA
Slow Juicer



5KSM2FPA
Mutfak
Robotu



5KSM1APC
Sarmallaştırma
Seti



5KSMSCA
İnce
Dilimleyici



5JA
Narenciye
Sıkacağı



5KICA0WH
Dondurma
Yapma
Makinesi



5KSMPPRA
İnce
Dilimleyici



5KSMFGA
Kıyma
Makinesi - 4
Aparatlı



5KRAV
Ravioli
Makinesi



5KSMPEXTA
Makarna
Makinesi
6 Diskli



5KSMPSA
Hamur
Silindiri



5SSA
Sucuk,
Sosis,
Dondurma
Apartı
5FGA ile
çalışır.



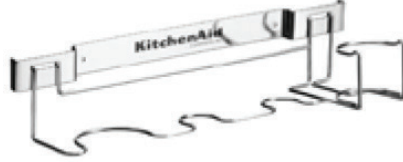
5KGM
Tane Değirmeni



Professional El Mikseri



• DMIX



Genel Özellikler

- Tek bir motor bloğu ile tüm tüpler kullanılabilir.
- Değişken hızlı 1 HP motor
- Farklı gıdalarda farklı hızlar kullanılmasını sağlar.
- En yüksek hız 18.000 RPM
- Püreler, krem şanti ve emülgatör için ideal sonuçlar verir.
- En düşük hız 9.000 RPM
- Homojen karıştırmak ve parçalamak için idealdir.
- Çok Amaçlı Bıçak
- Harmanlamak, ezmek, doğramak ve püre haline getirmek için kullanılır.
- İkinci kol ve koruyucu tutamak
- Tüm bu işlemleri yaparken güvenliği artırır.
- Sürekli Çalıştırılabilir
- Hazne kelepçesi sayesinde güvenli ve tutmadan kullanım sağlar.
- 3,65 m Yüksek görünürlüklü turuncu elektrik kablosu

Model Model	Ürün Adı Product Name	Tüp Uzunluğu mm	rpm	W
5KHBC414EOB	El Mikseri - Parçalayıcı	350	9000-18000 rpm/dk	750
KHBC112MSS	Opsiyonel Tüpler	300	-	-
KHBC114MSS	Opsiyonel Tüpler	350	-	-
KHBC116MSS	Opsiyonel Tüpler	400	-	-
KHBC118MSS	Opsiyonel Tüpler	450	-	-
KHBC120MSS	Opsiyonel Tüpler	500	-	-
KHBC110WSS	Çırpıcı Opsiyonu	-	-	-
KHBC400WMB	El Mikseri Duvar Askısı	-	-	-

Kitchen Aid Blenderlar



Genel Özellikler

Özel olarak kalibre edilmiş 3.5 pik beygir gücü, 1,78 L kapasiteli, BPA içermeyen tek parça plastik hazne hafiftir Akıllı hız kontrolüne sahip güçlü motor ile, her hızda her bir ürünün direncinin üstesinden gelmek için güç tüketimini ayarlar "Soft start" fonksiyonu, sıçramayı önlemek için yavaşça karıştırmaya başlamasını ve ardından hızlı bir şekilde hızlanmasını sağlar. Hafif ve tek parça 1.78L özel şekilli ve kapaklı geniş haznenin kullanımı kolaydır. Döküm gövdeli Classic Blender sağlam ve dayanıklıdır, ayrıca aerodinamik formu ve kontrol paneli tasarımı temizleme kolaylığı sağlar.



Model Model	Ürün Adı Product Name	Kapasite Capacity	rpm	mm	W
5KSBC1B0ECU	Professional Blender - 9 Hızlı	1,78 lt	4000-21000 rpm/dk	269x289x450	1800

Kitchen Aid Blenderlar



Genel Özellikler

Akıllı Hız Kontrollü Motor. Her yoğunlukta yiyeceği, malzeme yoğunluğu değiştiğinde dahi tepe güçte karıştırabilmek için bıçağını otomatik olarak ayarlar. Büyük tek parçalı, benzersiz şekilli kırılmaz 1,75 L BPA ihtiva etmeyen sürühi. Kolay dökme ve kolay temizleme. 5 Adet Hız Seviyesi: En düşük hız 1, en yüksek hız 5'tir, bunlara ek olarak "Yumuşak Başlatma" özellikli Darbe ve Buz Kırma işlevleri bulunur. Tüm görevler için tutarlı, güçlü karıştırma sağlar Önce yavaş çalışmaya başlar, ardından sıçratmadan güvenli karıştırma için hızarttır. Pres döküm metal taban. Sağlam, dayanıklı ve uzun ömürlüdür.



Model Model	Ürün Adı Product Name	Kapasite Capacity	rpm	mm	W
5KSB1565	Classic Blender - 5 Hızlı	1,75 lt	2000-11500 rpm/dk	185x229x386	550

Kitchen Aid Blenderlar



Genel Özellikler

Akıllı Hız Kontrollü Motor. Her yoğunlukta yiyeceği, malzeme yoğunluğu değiştiğinde dahi tepe güçte karıştırabilmek için bıçağını otomatik olarak ayarlar. Büyük tek parçalı, benzersiz şekilli kırılmaz 1,75 L BPA ihtiva etmeyen sürühi. Kolay dökme ve kolay temizleme. 5 Adet Hız Seviyesi: En düşük hız 1, en yüksek hız 5'tir, bunlara ek olarak "Yumuşak Başlatma" özellikli Darbe ve Buz Kırma işlevleri bulunur. Tüm görevler için tutarlı, güçlü karıştırma sağlar Önce yavaş çalışmaya başlar, ardından sıçratmadan güvenli karıştırma için hız arttırır. Pres döküm metal taban. Sağlam, dayanıklı ve uzun ömürlüdür.



Model Model	Ürün Adı Product Name	Kapasite Capacity	rpm	mm	W
5KEK1222	Classic Kettle	1,25 lt	-	172x226x262	2200

Yüksek Kapasiteli Makarna Makinesi



• Dolly



Genel Özellikler

Dolly makarna makinesi ve erişte makinesi İtalyan La Monferrina markalı küçük, kompakt, güvenilir, masaüstü bir makinedir. Orta ölçekli restoranlar ve butik işletmeler için uygundur.

Dolly makarna makinesi ve erişte makinesi her türlü un ile hamur yoğurma özelliğine sahiptir.

Siz sadece makarna hamuru malzemelerinizi yoğurma hunisine koyarsınız, makina bu malzemeleri size makarna olarak geri verir.

Hemde ister burğu şeklinde, ister deniz kabuğu şeklinde...

Aklınıza gelecek 100 çeşit şekil sadece kalıpların değişimi ile mümkündür.

Dolly makarna makinesi ve erişte makinesi kısa ve uzun makarna üretme özelliğine sahiptir, kısa makarnaları kendi bıçağı ile otomatik olarak keserken, uzun makarna ve eriştelere istenilen uzunlukta manuel olarak kesilir.

Dolly makarna makinesi ve erişte makinesinin fiyatına altta görselleri yer alan kalıplardan sizin seçeceğiniz 3 adet kesme diski (Penne Hariç) fiyata dahildir. Diğer disk seçenekleri için iletişime geçiniz.

Diğer disk seçenekleri için iletişime geçiniz.

Model Model	Ürün Adı Product Name	Kapasite Capacity	mm	W	
5KSBC1B0ECU	Erişte - Makarna Makinesi Pasta Machine	6Kg/Saat	290x550x300	400	380

Erişte - Makarna Makinesi



• Restarat Otomatik

Genel Özellikler

Akıllı Hız Kontrollü Motor. Her yoğunlukta yiyeceği, malzeme yoğunluğu değiştiğinde dahi tepe güçte karıştırabilmek için bıçağını otomatik olarak ayarlar.

Büyük tek parçalı, benzersiz şekilli kırılmaz 1,75 L BPA ihtiva etmeyen sürühi. Kolay dökme ve kolay temizleme.

5 Adet Hız Seviyesi: En düşük hız 1, en yüksek hız 5'tir, bunlara ek olarak "Yumuşak Başlatma" özellikli Darbe ve Buz Kırma işlevleri bulunur.

Tüm görevler için tutarlı, güçlü karıştırma sağlar Önce yavaş çalışmaya başlar, ardından sıçratmadan güvenli karıştırma için hızarttırır. Pres döküm metal taban. Sağlam, dayanıklı ve uzun ömürlüdür.



Model Model	Ürün Adı Product Name	Kapasite Capacity	mm	W	
Restaurant Otomatik	Elektrikli Erişte Makarna Kesme Makinesi	-	300x220x250	290	220

Model Model	Ürün Adı Product Name	Uyumlu Model Compatible Model
T1 Capelli	Makarna Makinesi Kesme Bıçağı	1,5 mm
T2 Tagliatelle	Makarna Makinesi Kesme Bıçağı	2 mm
T3 Trenette	Makarna Makinesi Kesme Bıçağı	4 mm
T4 Fettuccine	Makarna Makinesi Kesme Bıçağı	6,5 mm
T5 Lasagnette	Makarna Makinesi Kesme Bıçağı	12 mm



KAFETERYA EKIPMANLARI CAFETERIA-BAR EQUIPMENTS



13:06
22/03/2019

92 °C

0.5 0
1 128
1.5 2
2 2.5 3

ZESPİTT

Teşhir Üniteleri
Display Units

Genel Özellikler

Ayarlanabilir krom kaplamalı raflar
Ayarlanabilir sıcaklık kontrolü
LED aydınlatma
Sıcaklık aralığı: 30-90 °C



• RTR120



• RTR160

Model Model	Ürün Adı Product Name	Kapasite Capacity	mm	W	φ	kg
RTR120	Sıcak Teşhir Ünitesi Hot Show Units	120 lt	670x570x670	1.100	220	50
RTR160	Sıcak Teşhir Ünitesi Hot Show Units	160 lt	850x560x670	1.500	220	58

Teşhir Üniteleri
Display Units

Genel Özellikler

Ayarlanabilir krom kaplamalı raflar
Ayarlanabilir sıcaklık kontrolü
LED aydınlatma
Sıcaklık aralığı: 30-90 °C



• RTW120



• RTW160

Model Model	Ürün Adı Product Name	Kapasite Capacity	mm	W	φ	kg
RTW120	Soğuk Teşhir Ünitesi Cold Show Units	120 lt	690x570x690	435	220	66
RTW160	Soğuk Teşhir Ünitesi Cold Show Units	160 lt	870x570x660	435	220	73

Soğuk Teşhir Üniteleri Cold Display Units

Genel Özellikler

- Çift camlı ergonomik tasarım
- Led Aydınlatmalı
- Ayarlanabilir sıcaklık kontrollü
- Dayanıklı pvc kaplamalı ızgaralı raflar
- Otomatik defrost
- Çalışma aralığı +2 / +12 °C



• RTR120



• RTR160

Model Model	Ürün Adı Product Name	Kapasite Capacity	mm	w		kg
ARC170C	Soğuk Teşhir Ünitesi Cold Show Units	165 lt	780x780x780	320	220	77

Teşhir Üniteleri Display Units

Genel Özellikler

- Led Aydınlatmalı
- Elektronik sıcaklık kontrolü ve sıcaklık göstergesi
- Çift katmanlı temperli cam
- Dayanıklı pvc kaplamalı ızgaralı raflar
- Otomatik defrost
- Çalışma aralığı +2 / +12 °C



• RT215L



• RT98L



• ARC100R



• RTW128L



• RTW118L

Model Model	Ürün Adı Product Name	Kapasite Capacity	mm	w		kg
ARC100R	Silindirik Dikey Soğuk Teşhir Ünitesi	100 lt	480x480x1030	230	220	50
RT98L	Köşeli Dikey Soğuk Teşhir Ünitesi	98 lt	428x386x1110	180	220	38
RT215L	Köşeli Dikey Soğuk Teşhir Ünitesi	215 lt	515x485x1590	250	220	73
RTW128L	Katlanır Camlı Soğuk Teşhir Ünitesi	128 lt	685x874x419	110	220	42
RTW118L	Bombe Camlı Soğuk Teşhir Ünitesi	118 lt	695x882x417	110	220	39

İçecek Hazırlık Ekipmanları
Drink Preparation Equipments

Filtre Kahve Ekipmanları



• NOVO



• WHK



• HP



• FILTER CUPS



• POT

Model Model	Ürün Adı Product Name	Kapasite Capacity	mm	W	~
NOVO	Filtre Kahve Makinesi Cam Potlu	144 Fincan/Saat	214x391x424	2.130	220
WHK	3 Katlı Fincan Isıtıcı	120 Fincan	349x400x542	85	220
HP	Pot Isıtıcı	2 Pot	404x195x61	1.700	220
FILTER CUPS	Filtre Kağıdı	1.000 Adet	349x400x542	85	220
POT	Cam Pot	1,7 Lt.	404x195x61	1.700	220



• B5 - HW



• B10 - HW

Model Model	Ürün Adı Product Name	Kapasite Capacity	mm	W	~
B5 - HW	Silindirik Filtre Kahve Makinesi	5 + 5 Lt.	790x570x799	5.330	380
B10 - HW	Silindirik Filtre Kahve Makinesi	10 + 10 Lt.	989x570x840	8.380	380

Filtre Kahve Makinesi



• PI2



• FK15

Genel Özellikler

- Yüksek kalite paslanmaz çelik gövde
- Kahve hazırlık süresi 6 dk
- Kullanımı ve temizliği kolay
- Ergonomik tasarım
- Kendinden regüleli ocak tabakları
- Ayrı ayrı kullanılabilen 2 adet sıcak tutucu
- Tek Potlu
- Kuru kaynama koruması

Model Model	Ürün Adı Product Name	Kapasite Capacity	mm	w		kg
FK15	Filtre Kahve Makinesi	144 Fincan/Saat	190x370x433	2.000	220	8
PI2	Pot Isıtıcı	2 Pot	350x195x61	1.650	220	1
CP17	Cam Pot	1,7 lt	-	-	-	-

Sıcak Çikolata Makinesi

Genel Özellikler

- Temizlenebilir fonksiyonel musluk
- Polikarbon hazne
- Çift termostatlı
- Kuru ısıtma sistemi



Model Model	Ürün Adı Product Name	Kapasite Capacity	mm	w		kg
WONDER	Sıcak Çikolata Sahlep Makinesi	5 lt	260x260x420	750	220	8,5

Espresso Kahve Makineleri**Magister**
Sistema Caffè**Genel Özellikler**

- Yarı otomatik dozaj ayarı
- Siyah ve Beyaz renk seçeneği
- Tall Cup versiyon
- 2 Buhar kolu , 1 sıcak su musluğu
- Emniyet termostatlı
- Basınç göstergeli

Model Model	Ürün Adı Product Name	Kapasite Capacity	mm	w		kg
GT-2M-TC	Yarı Otomatik Kahve Makinesi 2 Gruplu Tall Cup Versiyon	11 lt	795x535x500	4.500	220V 380V	68

Otomatik Espresso Kahve makineleri**Genel Özellikler**

- Volumetrik dozaj ayarı
- Siyah ve Beyaz renk seçeneği
- Tall Cup versiyon
- 2 Buhar kolu , 1 sıcak su musluğu
- Emniyet termostatlı
- Basınç göstergeli

Model Model	Ürün Adı Product Name	Kapasite Capacity	mm	w		kg
GT-2V-TC	Otomatik Kahve Makinesi 2 Gruplu Tall Cup Versiyon	11 lt	795x535x500	4.500	220V 380V	68

Yarı Otomatik Espresso Kahve Makineleri

Espresso Kahve Makineleri



Genel Özellikler

- Yarı otomatik dozaj ayarı
- Ağır çalışma şartlarında dahi sıcaklığı sabit tutabilir
- Paslanmaz çelik gövde
- Tall Cup versiyon
- 2 Buhar kolu , 1 sıcak su musluğu
- Emniyet termostatlı
- Basınç göstergeli

Model Model	Ürün Adı Product Name	Boiler Capacity	mm	W	V	kg
B2016-PM 2GR-TC	Yarı Otomatik Kahve Makinesi 2 Gruplu Tall Cup Versiyon	11 lt	750x550x515	3.300	220V 380V	63
B2016-PM 3GR-TC	Yarı Otomatik Kahve Makinesi 3 Gruplu Tall Cup Versiyon	11 lt	890x550x515	5.450	220V 380V	75

Otomatik Espresso Kahve makineleri

Genel Özellikler

- Volümetrik dozaj ayarı
- Ağır çalışma şartlarında dahi sıcaklığı sabit tutabilir
- Paslanmaz çelik gövde
- Tall Cup versiyon
- 2 Buhar kolu , 1 sıcak su musluğu (2ve3 gruplu makineler için)
- Emniyet termostatlı
- Basınç göstergeli



Model Model	Ürün Adı Product Name	Kapasite Capacity	mm	W	V	kg
B2016-DE 1GR-TC	Otomatik Kahve Makinesi Tek Gruplu Tall Cup Versiyon	5 lt	500x550x515	2.200	220	50
B2016-DE 2GR-TC	Otomatik Kahve Makinesi 2 Gruplu Tall Cup Versiyon	11 lt	750x550x515	180	220	38
B2016-DE 3GR-TC	Otomatik Kahve Makinesi 3 Gruplu Tall Cup Versiyon	17 lt	890x550x515	110	220	39

Otomatik Espresso Kahve makineleri



Genel Özellikler

- Volümetrik dozaj ayarı
- 3,5" TFT ekran her bir grubu yönetebilme
- Ağır çalışma şartlarında dahi sıcaklığı sabit tutabilir
- Farklı renk ve dizayn seçenekleri
- Tall Cup versiyon
- 2 Buhar kolu , 1 sıcak su musluğu (2ve3 gruplu makineler için)
- Emniyet termostatlı
- Basınç göstergeli

Model Model	Ürün Adı Product Name	Kapasite Capacity	mm	w		kg
ARCADIA DE PID 1GR	Otomatik Kahve Makinesi Tek Gruplu Tall Cup Versiyon	5 lt	644x565x525	2.300	220V 380V	48
ARCADIA DE PID 2GR	Otomatik Kahve Makinesi 2 Gruplu Tall Cup Versiyon	11 lt	824x565x525	3.450	220V 380V	60
ARCADIA DE PID 3GR	Otomatik Kahve Makinesi 3 Gruplu Tall Cup Versiyon	17 lt	1034x565x525	5.600	220V 380V	76

Otomatik Espresso Kahve makineleri



Genel Özellikler

- DE PID modelinde bulunan tüm işlevlere ek olarak, DE BREWING PROFILE sürümü 4 ana içeceği optimize edebilir:
- Espresso: basınç profili ve su sıcaklığı yazılım aracılığıyla özelleştirilebilir, böylece karışımınızın tüm koku alma ve organoleptik özelliklerini artırır.
- Kahve filtreleme: Karışımınızdan en iyi şekilde kahve filtrelemek için 1 veya daha fazla seçim programlamak mümkündür. Tam özerklikte, grup önceden ayarlanmış ideal sıcaklık ve akış hızında su tedarik edecektir.
- Çay: 2 sıcak su dağıtıcısına bölünmüş 6'ya kadar özel seçim , yeşil çay veya siyah çay menüleriniz için doğru sıcaklıkta ve dozda su vermenizi sağlar.
- Otomatik süt köpürtücü: 3 farklı emülsiyon ve bağıl sıcaklık seviyesi programlamanızı sağlar.
- 3,5" TFT ekran her bir grubu yönetebilme
- Ağır çalışma şartlarında dahi sıcaklığı sabit tutabilir
- Farklı renk ve dizayn seçenekleri
- Tall Cup versiyon
- 2 Buhar kolu , 1 sıcak su musluğu (2ve3 gruplu makineler için)
- Emniyet termostatlı
- Basınç göstergeli

Model Model	Ürün Adı Product Name	Kapasite Capacity	mm	w		kg
ARCADIA DE 1GR	Otomatik Kahve Makinesi Tek Gruplu Tall Cup Versiyon	5 lt	644x565x525	2.300	220V 380V	60
ARCADIA DE 2GR	Otomatik Kahve Makinesi 2 Gruplu Tall Cup Versiyon	11 lt	824x565x525	3.450	220V 380V	73
ARCADIA DE 3GR	Otomatik Kahve Makinesi 3 Gruplu Tall Cup Versiyon	17 lt	1034x565x525	5.600	220V 380V	92

Yarı Otomatik Espresso Kahve Makineleri

Espresso Kahve Makineleri

Genel Özellikler

AĞIR HİZMET ÇOK KAZANLI TEKNOLOJİ

VICTORIA kahve makinesi sistemi, dünya çapında kahve endüstrisinin evriminin talebini karşılamaktadır; Üçlü kazan sistemi, doğru sıcaklık ayarının programlanmasına izin verirken, demleme profili sistemi, tek bir kaynaktan ve dünyanın dört bir yanından gelen sofistike kahve karışımlarından en iyi şekilde yararlanmak için basınç profillerini programlamaya izin verir.

ÇOK KAZANLI SİSTEM

Doğru zamanda nihai üretim kapasitesi: Victoria sistemi, özel Açma / Kapanma anahtarlı 3 bağımsız kazanla donatılmıştır: sol buhar çıkışlı kazan, sağ buhar ve sıcak su çıkışlı kazan ve her demleme ünitesinin kendi kahve kazanı vardır, kesintisiz bir buhar jeneratörü elde etmek için 2 ana buhar kazanı özel bir program ile bağlanmıştır.

TFT EKРАН PROGRAMLAMA

Programlama, son teknoloji ürünü dokunmatik ekranlarla yapılır; özel bir arabirim ile makine parametrelerini kolayca önceden ayarlanmış profilleri kullanarak veya maksimum özelleştirme fırsatı vererek programlamaya olanak tanır. BEZZERA basınç profili patentini kullanarak, özel düşük basınç programları ile damla kahve ve bitkisel infüzyonu yapmak mümkündür.

PATENTLİ DEMLEME PROFİLİ SİSTEMİ

Çift kazanlı hidrolik sistem, kahve ekstraksiyon deneyimini en üst düzeye çıkarmak için basınç profillerinin 3 ila 11 bar arasında ayarlanmasına izin veren Volumetrik bir dozaj ile çizilir. BEZZERA basınç profili patentini kullanarak, özel düşük basınç programları ile damla kahve ve bitkisel infüzyonu yapmak mümkündür.

OTOMATİK SU YENİLENMESİ

Ph ve su kalitesini kontrol altında tutmak için Su ve Buhar kazanlarının otomatik rejenerasyon sistemi günlük geri dönüşümün programlanmasına olanak tanır.

KAHVE SICAKLIĞI KONTROLÜ

PID termostatlı yeni kahve çıkarma sıcaklık kontrol sistemi, hidrolik devre termo kararlılığı sayesinde her bir kahve türünün aromalarının yükseltilmesi sağlar.



Model Model	Ürün Adı Product Name	Service Boiler Capacity	Coffee Boiler Capacity	mm	W	V	kg
VICTORIA	Otomatik Kahve Makinesi 2 Gruplu Tall Cup Versiyon	2x6 lt	2x1 lt	820x680x560	7.300	220V 380V	100



MILANO BEZZERA ITALIA
DAL 1901



Milano Italy

BEZZERA
DAL 1901

Yarı Otomatik Espresso Kahve Makineleri



Genel Özellikler

- İtalyan malı
- Yarı otomatik espresso kahve makinesi
- Bas bırak start-stop düğmeli
- 2 döner yönlü buhar kolu
- 1 sıcak su musluklu
- Termal sistemli yüksek performans boyler
- Renk seçenekli yan paneller / Siyah-Kırmızı-Beyaz
- Kırmızı için 154€, Beyaz için 77€ fiyat farkı ekleyiniz

Model Model	Ürün Adı Product Name	Boiler Capacity	mm	W	φ	kg
M23 UP C/2	Yarı Otomatik Kahve Makinesi 2 Gruplu	11 lt	644x565x525	4.800	380	63
M23 UP C/2 TC	Yarı Otomatik Kahve Makinesi 2 Gruplu Tall Cup Versiyon	11 lt	820x518x552	4.800	380	63
M23 UP C/3	Yarı Otomatik Kahve Makinesi 3 Gruplu	17,5 lt	1020x518x552	7.000	380	78

Otomatik Espresso Kahve makineleri



Genel Özellikler

- İtalyan malı
- Otomatik espresso kahve makinesi
- Kolay programlanma ve sıcak su dozajı için mikro prosesör kontrollü
- Bas bırak tipi düğmeli
- 2 döner yönlü buhar kolu
- 1 sıcak su musluklu
- Termal sistemli yüksek performans boyler
- Renk seçenekli yan paneller / Siyah-Kırmızı-Beyaz
- Kırmızı için 154€, Beyaz için 77€ fiyat farkı ekleyiniz

Model Model	Ürün Adı Product Name	Boiler Capacity	mm	W	φ	kg
M23 UP DT/2	Otomatik Kahve Makinesi 2 Gruplu	5 lt	644x565x525	4.800	380	63
M23 UP DT/2 TC	Otomatik Kahve Makinesi 2 Gruplu Tall Cup Versiyon	11 lt	820x518x552	4.800	380	63
M23 UP DT/3	Otomatik Kahve Makinesi 3 Gruplu	17 lt	1020x518x552	7.000	380	78

Yarı Otomatik Espresso Kahve Makineleri

Espresso Kahve Makineleri



Genel Özellikler

İtalyan malı
Yarı otomatik espresso kahve makinesi
Standart üst fincan ısıtıcı
Bas bırak start - stop düğmeli
2 döner yönlü uzun buhar kolu
1 sıcak su musluklu
Şık ve modern görünümlü

Model Model	Ürün Adı Product Name	Boiler Capacity	mm	w		kg
M26 BE C/2	Yarı Otomatik Kahve Makinesi 2 Gruplu	10 lt	750x550x515	3.300	220V 380V	63
M26 BE C/3	Yarı Otomatik Kahve Makinesi 3 Gruplu	15 lt	890x550x515	5.450	220V 380V	75

Otomatik Espresso Kahve Makineleri



Genel Özellikler

İtalyan malı
Tam otomatik espresso kahve makinesi
Standart üst fincan ısıtıcı
Bas bırak start - stop düğmeli
2 döner yönlü uzun buhar kolu
1 sıcak su musluklu
Şık ve modern görünümlü

Model Model	Ürün Adı Product Name	Kapasite Capacity	mm	w		kg
M26 BE DT/1	Otomatik Kahve Makinesi Tek Gruplu	5 lt	450x528x548	3.500	220	50
M26 TE DT/2	Otomatik Kahve Makinesi 2 Gruplu	10 lt	450x528x548	4.900	220	38
M26 BE DT/3	Otomatik Kahve Makinesi 3 Gruplu	15 lt	794x528x548	7.300	220	39

Otomatik Espresso Kahve Makineleri



Genel Özellikler

İtalyan malı
Otomatik espresso kahve makinesi
Kolay programlanma ve sıcak su dozajı için mikro prosesör kontrollü
Patentli akıllı boiler teknolojisi (smart boiler technology) ısı kayıplarını minimuma indirir.
1 standart buhar kolu
2 adet sıcak su seçeneği
1 sıcak su musluklu (dozajlı)
Dijital göstergeli
Makinenin yazılımını güncellemek ya da bilgisayarda yapılan formülleri makineye yüklemek için USB port girişi
Makine üzeri 3 ısı ayarlı fincan ısıtıcılı

Model Model	Ürün Adı Product Name	Kapasite Capacity	mm	w		kg
M26 TE DT/2 Compact	Otomatik Kahve Makinesi 2 Gruplu Compact	5 lt	450x528x548	3.500	220	62
M26 TE DT/2	Otomatik Kahve Makinesi 2 Gruplu	10 lt	450x528x548	4.900	220	75
M26 TE DT/3	Otomatik Kahve Makinesi 3 Gruplu	15 lt	794x528x548	7.300	220	87

Yarı Profesyonel Espresso Kahve Makineleri



Genel Özellikler

Profesyonel bileşenlerle bir araya getirilmiş, E61 tarzı kaldıraç ünitesi gibi klasik bir teknoloji ile bir araya getirilmiş, saniyeler içinde mükemmel kahve ve kremli kapuçino hazırlamanızı sağlayan yüksek kaliteli bir ürün. AISI 304 paslanmaz çelik gövde, termosifonik sirkülasyon sistemi ile ısıtılan grup, aynı anda kahve, buhar ve su üretimi için dahili ısı değiştiricili bakır kazan. Su deposu versiyonundaki (4 lt) makine bir titreşim pompası ile donatılmıştır

Model Model	Ürün Adı Product Name	Boiler Capacity	mm	w	φ	kg
MITICA	Yarı Profesyonel Kahve Makinesi	4 lt	320x450x400	1.250	220	25

Otomatik Espresso Kahve makineleri



Genel Özellikler

Matrix modeli, yarı otomatik espresso makineleri dünyasında bir yeniliği temsil eder. Geleneksel "LEVER" teknolojisini, 3.5" dokunmatik ekran aracılığıyla çift kazan sistemini ve gövde renklerinin seçimine göre kontrol etmesini sağlayan daha sofistike yazılım ve elektroniklerle birleştirir. Ayrıca 3 termostat ve hacimsel dozlama ile DE sürümünde mevcuttur.

Model Model	Ürün Adı Product Name	Boiler Capacity	mm	w	φ	kg
MATRIX DE	Yarı Profesyonel Kahve Makinesi	4 lt	550x400x600	1.100	220	30

Süper Otomatik Kahve Makineleri



Genel Özellikler

İçecek seçenekleri: 8 veya 2x7 adet
(shift tuşu her bir tuşa 2 seçenek atayabilir)
2 adet sıcak su seçeneği
1 sıcak su musluklu
2 boylerli: 1 adet (0,9 litre) + 1 adet (1,1 litre)
2 değirmenli ve toz hazneli, hazneler 0,6 kg
Kahve üretimi : 200 fincan/saat
Capuccino üretimi: 140 fincan/saat
Sıcak su üretimi: 18*250cc/saat
Tavsiye edilen kapasite: Günlük 100 fincana kadar
Q10 CS11 MILKPS-Solu bles modeli 2 değirmen + 2 bölmeli
toz haznedden oluşmaktadır.
Q10 CP11 MILKPS modeli 1 değirmenlidir. (1 kg)

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	w		kg
Q10 CS11 MILKPS	Süper Otomatik Kahve Makinesi	350x630x670	2.300	220	48
Q10 CP11 MILKPS	Süper Otomatik Kahve Makinesi	510x660x830	2.300	220	48



Genel Özellikler

İçecek seçenekleri: 8 veya 2x7 adet (shift tuşu her bir tuşa 2 seçenek atayabilir)
2 adet sıcak su seçeneği
1 buhar kolu
1 sıcak su musluklu(dozajlı)
İnvertör teknolojili yüksek performanslı değirmen
2 boylerli: 1 adet (4litre) + 1adet (1 litre)
2 değirmenli ve hazneli, hazneler 1,3 kg
Entegre fincan ısıtıcı rafı (3 ısı seçenekli)
Kahve üretimi : 260 fincan/saat
Capuccino üretimi: 190 fincan/saat
Sıcak su üretimi: 50*500cc/saat
Sıvı ısıtma: 40*500cc/saat
Tavsiye edilen kapasite: Günlük 500 fincana kadar

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	w		kg
S54 DOLCEVITA MILKPS	Süper Otomatik Kahve Makinesi	510x660x830	9.000	380	97

Süt Soğutucular



Genel Özellikler

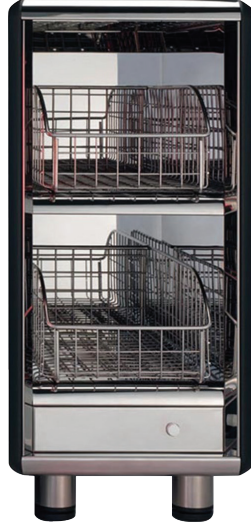
İtalyan malı
Otomatik espresso kahve makinesi
Kolay programlanma ve sıcak su dozajı için mikro prosesör kontrollü
Patentli akıllı boyler teknolojisi (smart boiler technology) ısı kayıplarını minimuma indirir.
1 standart buhar kolu
2 adet sıcak su seçeneği
1 sıcak su musluklu(dozajlı)
Dijital göstergeli
Makinenin yazılımını güncellemek ya da bilgisayarda yapılan formülleri makineye yüklemek için USB port girişi
Makine üzeri 3 ısı ayarlı fincan ısıtıcılı

Model Model	Ürün Adı Product Name	Kapasite Capacity	mm	w		kg
FRIGOMILK	Süt Soğutucu	3 lt	220x350x320	70	220	6
FG10İ	Süt Soğutucu	4 lt	462x225x392	100	220	14

Süper Otomatik Kahve Makineleri



• S30 - CS10



• Fincan Isıtıcı

Genel Özellikler

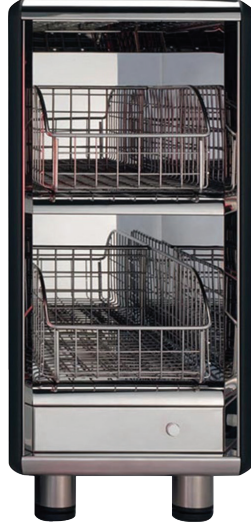
Kullanıcı dostu süper otomatik espresso ve capuccino makinesi
10.4" dokunmatik ekran - touch screen
24 farklı içecek seçeneği, favoriler ekranı oluşturabilme özelliği
Patentli akıllı boiler teknolojisi (smart boiler technology)
buhar ve sıcak su verme kapasitesini %30 oranında hızlandırır.
Capuccino system tuşu ile bir tuşla capuccino ve latte elde edebilirsiniz.
Benzersiz MilkPs ile fincandaki süt dozunu istikrarlı şekilde elde edebilirsiniz.
Kar / Krema kıvamında soğuk süt alabilme özelliği (Snowmilk)**
2 adet sıcak su seçeneği
1 buhar kolu
1 sıcak su musluklu(dozajlı)
2 boylerli: 1 adet (0,7 litre) + 1 adet (1,25 litre)
2 değirmenli ve hazneli, hazneler 1,2 kg
Sıcak çikolata için 1 adet kakao hazneli, 1 kg
Americano için ayrı taze su çekme (water by-pass tech.)
Otomatik kendini yıkama özelliği
Wi-fi bağlantı özelliği ve USB portu
Çift yönlü telemetry
Teorik Performans:
Kahve üretimi : 200 fincan/saat
Capuccino üretimi: 190 fincan/saat
Sıcak su üretimi: 28*500cc/saat
Sıvı ısıtma: 26*500cc/saat
Tavsiye edilen kapasite: Günlük 300 fincana kadar
*S30-S10 modeli süt sistemsiiz, turbo buharlı modeldir.

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↕	⚡ w	⚙️	kg
S30 - CS10	Süper Otomatik Kahve Makinesi	370x620x762	5.700	380	79
S30 - S10	Süper Otomatik Kahve Makinesi	370x620x762	5.700	380	79
	Fincan Isıtıcı+Süt Soğutucu-4lt	290x435x738	360	220	33
	Süt Soğutucu-8lt	290x435x643	360	220	33
	Fincan Isıtıcı	290x435x738	360	220	30

Süper Otomatik Kahve Makineleri



• S20 - CS10



• Fincan Isıtıcı

Genel Özellikler

Kullanıcı dostu süper otomatik espresso ve capuccino makinesi
 7" dokunmatik ekran - touch screen
 24 farklı içecek seçeneği, favoriler ekranı oluşturabilme özelliği
 Patentli akıllı boiler teknolojisi (smart boiler technology) buhar ve sıcak su verme kapasitesini %30 oranında hızlandırır.
 Capuccino system tuşu ile bir tuşla capuccino ve latte elde edebilirsiniz.
 Benzersiz MilkPs ile fincandaki süt dozunu istikrarlı şekilde elde edebilirsiniz.
 2 adet sıcak su seçeneği
 1 buhar kolu
 1 sıcak su musluklu(dozajlı)
 1 boylerli, kap: 2,6 litre
 2 değirmenli ve hazneli, hazneler 1,2 kg
 Sıcak çikolata için 1 adet kakao hazneli, 1 kg
 Americano için ayrı taze su çekme (water by-pass tech.)
 Otomatik kendini yıkama özelliği
 Wi-fi bağlantı özelliği ve USB portu
 Çift yönlü telemetry
 Teorik Performans:
 Kahve üretimi : 200 fincan/saat
 Capuccino üretimi: 190 fincan/saat
 Sıcak su üretimi: 30*500cc/saat
 Sıvı ısıtma: 29*500cc/saat
 Tavsiye edilen kapasite: Günlük 200 fincana kadar
 *S20-S10 modeli süt sistemli, turbo buharlı modeldir.

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↕	⚡ w	⚙️	kg
S30 - CS10	Süper Otomatik Kahve Makinesi	370x620x762	5.700	380	79
S30 - S10	Süper Otomatik Kahve Makinesi	370x620x762	5.700	380	79
	Fincan Isıtıcı+Süt Soğutucu-4lt	290x435x738	360	220	33
	Süt Soğutucu-8lt	290x435x643	360	220	33
	Fincan Isıtıcı	290x435x738	360	220	30

Süper Otomatik Kahve Makineleri



Genel Özellikler

- Kolay Kullanımlı Dokunmatik Ekran
- 30 Çeşit Ürün Kaydedebilme
- Tavsiye edilen kapasite: Günlük 100 fincan
- Süt Isıtma Ve Köpürtme Sistemi İdeal Isı ve Kremayı Garanti Eder
- Kolay ve Hızlı Temizleme Sistemi Sayesinde Hijyen Sağlar
- Kızılötesi Sensörler Sayesinde Posa Haznesi Dolduğunda Sizi Uyarır
- Otomatik Su Çekebilme
- Gider Bağlantı Seçeneği
- Ön demleme İmkanı
- By pass Sayesinde Doğru Americano Hazırlayabilme
- Dokunmatik Ekranla Resim Yükleyebilme
- 8 Lt Su Tank Kapasiteli
- İdeal sütlü içecek ısısı 65 derecedir. Makinemiz sütlü içecekleri bu ideal sıcaklıkta yapmaktadır

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	φ	kg
MYPRESSO AUTO	Süper Otomatik Kahve Makinesi	410x500x580	1.700	220	17
SÜT SOĞUTUCU	Süt Soğutucu - 1+1 lt	200x250x320	70	220	3



Genel Özellikler

- 3.5" inç Renkli dokunmatik ekran
- Tek seferde iki kahve verebilme özelliği
- Tek tuş ile Espresso, Americano, Latte, Cappuccino, Macchiato.
- Patentli kendini temizleyen demleme sistemi.
- Sadece sıcak su, sıcak süt ve süt köpüğü verme özellikleri.
- Kapasite: 6 litre yerinden çıkartılabilir su tankı.
- Filtre sisteminden su çekebilme özelliği.
- Çift termo blok ısı sistemi ile istenilen sıcaklığı sağlar,
- Su ve buhar termo blokları ayrıdır.
- 2 adet 19 bar elektromanyetik basınç pompası.
- 1 kg kahve çekirdeği haznesi.
- (Demleme ünitesi, süt hortumu ve kireç temizlikleri).
- 35 adet kahve posa ve 2 litre pis su atık kapasitesi.

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	φ	kg
K90L	Süper Otomatik Kahve Makinesi	511x390x582	2.700	220	14

Süper Otomatik Kahve Makineleri



Genel Özellikler

- Patentli kendini temizleyen demleme sistemi
- Çift kahve yapabilme özelliği
- Sadece sıcak su, sıcak süt, ve süt köpüğü verme özellikleri
- Kapasite: 6 Litre yerinden çıkartılabilir su tankı
- Ve damacandan hortumla kendi pompası ile su çekebilme özelliği
- LCD ekran ile tuş ile ayarlanabilir dijital menüler
- Çift termoblok ısı sistemi ile istenilen sıcaklığı sağlar,
- Su ve buhar termoblokları ayırır
- 19 bar elektromanyetik basınç pompası
- 1 kg kahve çekirdeği haznesi
- Otomatik süt köpürtme ünitesi
- Otomatik temizleme fonksiyonları (Demleme Ünitesi, Süt Hortumu ve Kiteç temizlikleri)
- Ayarlanabilir çok hassas kahve öğütücüsü
- 35 adet kahve posa ve 1.8 litre pis su atık kapasitesi

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	φ	kg
K1601L	Süper Otomatik Kahve Makinesi	391x506x581	1.400	220	16



Genel Özellikler

- Dokunmatik tek tuş ile Espresso, Americano, Cappuccino, Latte yapabilme özelliği
- 250 gr /750 gr (isteğe bağlı) kahve çekirdeği haznesi
- Hassas ayar yapılabilen kahve öğütücüsü
- Çift termablok ısı sistemi ile sıcaklık ayarı
- 75 Adet posa, 2 Lt atık su kapasiteli çekmece
- LCD dokunmatik ekran ile ayarlanabilir dijital menü
- 1,8 Lt Kapasiteli yerinden çıkarılabilir su haznesi / Damacanaya bağlanabilir hortum
- Patentli süt köpürtme ünitesi
- Otomatik temizleme fonksiyonu
- Patentli kendini temizleyen demleme sistemi
- 19 bar elektromanyetik basınç pompa

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	φ	kg
KLM1601PRO	Süper Otomatik Kahve Makinesi	310x440x660	1.400	220	15

Süt Soğutucular



Genel Özellikler

- Dokunmatik tek tuş ile Espresso, Americano, Cappuccino, Latte yapabilme özelliği
- 250 gr kahve çekirdeği haznesi
- Hassas ayar yapılabilen kahve öğütücüsü
- 15 Adet posa, 2 Lt atık su kapasiteli çekmece
- LCD dokunmatik ekran ile ayarlanabilir dijital menü
- 1,8 Lt Kapasiteli yerinden çıkarılabilir su haznesi / Damacanaya bağlanabilir hortum
- Patentli süt köpürtme ünitesi
- Otomatik temizleme fonksiyonu
- Patentli kendini temizleyen demleme sistemi
- 19 bar elektromanyetik basınç pompa

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	W	φ	kg
KLM1604W	Süper Otomatik Kahve Makinesi	300x420x380	1.400	220	11

Manuel/Otomatik Kahve Değirmenleri

LA CİMBALI



• TRANQUIL02



• TRANQUILO TRON



• KENIA TRON

Model Model	Ürün Adı Product Name	Capacity	mm	⚡ w	⚡ w	⚡ w	kg
TRANQUIL02	Manuel Kahve Değirmeni	1 kg	170x340x410	270	220	6	6
TRANQUILO TRON	Kahve Değirmeni - On Demand	1 kg	170x340x410	275	220	7	7
KENIA TRON	Kahve Değirmeni - On Demand	1 kg	210x380x510	350	220	11	11

Otomatik Kahve Değirmenleri



Genel Özellikler

- İtalyan Menşei
- Otomatik - On Demand
- Ayarlanan dozajları anında taze çekerek kaşığa döker
- Elektronik doz ayarı, tek ve çift doz ayarı
- 64 mm Çapında Temper Çelik Öğütücü Dişliler.
- Mikrometrik ayarlama çubuğu
- Güçlü öğütücü dişler ve mekanizma
- Döküm gövde, gümüş renk
- Kapasite 6.5 kg / saat

Model Model	Ürün Adı Product Name	Capacity	mm	⚡ w	⚡ w	⚡ w	kg
ENEA ON DEMAND	Kahve Değirmeni - On Demand	1,2 kg	194x368x510	360	220	12	12

Otomatik Kahve Değirmenleri



Genel Özellikler

- İtalyan Menşei
- Otomatik - On Demand
- Ayarlanan dozajları anında taze çekerek kaşığa döker
- Dokunmatik ekranlı
- Elektronik doz ayarı, tek ve çift doz ayarı
- Mikrometrik ayarlama çubuğu
- Yükseklik ayarlı çatal
- Döküm parlak alüminyum gövde - gümüş renk bitişli
- Kapasite 13 kg / saat
- Opsiyonel bluetooth fiyat farkı: 877 €

Model Model	Ürün Adı Product Name	Capacity	mm	⚡ w	⚡ w	⚡ w	kg
MAGNUM ON DEMAND	Kahve Değirmeni - On Demand	1,6 kg	220x400x600	300	220	12	12

Süper Otomatik Kahve Makineleri



• F64E

• F64E-EVO

Genel Özellikler

Halka somunlu sürekli mikrometrik öğütme
On Demand çalışma sistemi
Saniye cinsinden doz ayarı
Dijital Kontrol Ekran
Devir Hızı : 1350m/dk
Standart boyalı kasa

Model Model	Ürün Adı Product Name	Kapasite Capacity	Dişli Çapı	mm	W	kg
F64E	Kahve Değirmeni - On Demand	1,5 kg	64 mm	230x615x270	350	13
F64E-EVO	Kahve Değirmeni - On Demand Soğutuculu	1,5 kg	64 mm	230x615x270	350	15



• F64-XGI

• F83E

Genel Özellikler

Halka somunlu sürekli mikrometrik öğütme
On Demand çalışma sistemi
Saniye cinsinden doz ayarı
Dijital Kontrol Ekran
Devir Hızı : 1350m/dk
Standart boyalı kasa

Model Model	Ürün Adı Product Name	Kapasite Capacity	Dişli Çapı	mm	W	kg
F64-XGI	Kahve Değirmeni - On Demand + Tartılı	1,5 kg	64 mm	230x615x270	350	13
F83E	Kahve Değirmeni - On Demand	1,5 kg	83 mm	230x670x270	350	15

Otomatik Filtre Kahve Değirmenleri



Genel Özellikler

Halka somunlu sürekli mikrometrik öğütme
On Demand çalışma sistemi
Saniye cinsinden doz ayarı
Dijital Kontrol Ekran
Standart boyalı kasa

Model Model	Ürün Adı Product Name	Kapasite Capacity	Dişli Çapı	mm	W	kg
F4	Filtre Kahve Değirmeni - On Demand	0,25 kg	56 mm	169x473x240	250	11

Manuel/Otomatik Kahve Değirmenleri



• SUPER JOLLY

• SUPER JOLLY ELEC.

Genel Özellikler

- İtalyan Menşei
- Otomatik - On Demand (SUPER JOLLY ELECT)
- Ayarlanan dozajları anında taze çekerek kaşığa döker
- Motor hızı : 1400 RPM
- Sayaçlı dijital gösterge (SUPER JOLLY ELECT)
- Mikrometrik ayarlama çubuğu
- Güçlü öğütücü dişler ve mekanizma
- Döküm gövde, siyah renkli

Model Model	Ürün Adı Product Name	Kapasite Capacity	Dişli Çapı	mm	w	kg
SUPER JOLLY	Manuel Kahve Değirmeni	1,2 kg	64 mm	195x263x610	350	14
SUPER JOLLY ELECT.	Kahve Değirmeni - On Demand	1,2 kg	64 mm	195x263x610	350	14

Manuel/Otomatik Kahve Değirmenleri



Genel Özellikler

- İtalyan Menşei
- Otomatik - On Demand
- Ayarlanan dozajları anında taze çekerek kaşığa döker
- Elektronik doz ayarı, tek ve çift doz ayarı
- Motor hızı : 1400 RPM
- Sayaçlı dijital gösterge
- 64 mm Çapında Temper Çelik Öğütücü Dişliler.
- Mikrometrik ayarlama çubuğu
- Güçlü öğütücü dişler ve mekanizma
- Döküm gövde, siyah renkli

Model Model	Ürün Adı Product Name	Kapasite Capacity	Dişli Çapı	mm	w	kg
MINI ELECTRONICA	Kahve Değirmeni - On Demand	0,6 kg	64 mm	156x200x470	250	10

Filtre Kahve Değirmenleri



Genel Özellikler

- İtalyan Menşei
- 64 mm Çapında Temper Çelik Öğütücü Dişliler.
- Motor hızı : 1400 RPM
- Net : 13 kg
- Kademesiz mikrometrik taşlama ayarı
- Manuel sviçli, gümüş renkli
- Cafe tipi, çekirdeği öğütüp satmak için uygundur.
- Hem filtre kahve hem espresso kahve çekirdeği öğütebilir.

Model Model	Ürün Adı Product Name	Kapasite Capacity	Dişli Çapı	mm	w	kg
SUPER JOLLY F. GROCERY	Filtre Kahve Değirmeni - On Demand	1,2 kg	64 mm	195x263x610	350	13

Manuel/Otomatik Kahve Deęirmerleri



Genel Özellikler

- İtalyan Menşei
- Otomatik - On Demand
- Ayarlanan dozajları anında taze çekerek kaşığa döker
- Fan sistemli motor soğutma vardır.
- 83 mm Çapında Temper Çelik Öğütücü Dişliler.
- Motor hızı : 1400 RPM
- Sayaçlı dijital gösterge
- Mikrometrik ayarlama çubuğu
- Kademesiz mikrometrik taşlama ayarı
- Döküm gövde, siyah renkli

Model Model	Ürün Adı Product Name	Kapasite Capacity	Dişli Çapı	mm	w	kg
MAJOR ELECT.	Kahve Değirmeni - On Demand	1,6 kg	83 mm	212x292x680	650	20

Manuel/Otomatik Kahve Deęirmerleri



Genel Özellikler

- İtalyan Menşei
- Otomatik - On Demand
- Ayarlanan dozajları anında taze çekerek kaşığa döker
- Elektronik doz ayarı
- Hem filtre kahve hem espresso kahve öğütme sistemli
- Motoru ve öğütme haznesini soğuk tutmak için çift havalandırmalı sistem
- Motor hızı : 900 RPM
- LCD display gösterge
- 83 mm Çapında Temper Çelik Öğütücü Dişliler.
- Ayarlanabilir öğütme zamanı
- Güçlü öğütücü dişler ve mekanizma

Model Model	Ürün Adı Product Name	Kapasite Capacity	Dişli Çapı	mm	w	kg
KONY ELECTRONIC	Kahve Değirmeni - On Demand	1,3 kg	63 mm	208x264x650	450	20

Filtre Kahve Deęirmerleri



Genel Özellikler

- İtalyan Menşei
- Otomatik - On Demand
- Konik öğütme bıçağı
- Ayarlanan dozajları anında taze çekerek kaşığa döker
- Fan sistemli motor soğutma vardır.
- 63 mm Çapında Konik Öğütücü Dişliler.
- Motor hızı : 420 RPM
- Sayaçlı dijital gösterge
- Mikrometrik ayarlama çubuğu
- Döküm gövde, siyah renkli

Model Model	Ürün Adı Product Name	Kapasite Capacity	Dişli Çapı	mm	w	kg
ZM	Filtre / Espresso Kahve Değirmeni	0,32 kg	83 mm	245x430x645	900	35

Filtre Kahve Değirmenleri



• SUPER JOLLY ELEC.

Genel Özellikler

Fransız Menşei
Aluminium gövde
Ortalama Üretim Kapasitesi 14kg/saat
Motor hızı: 1500rpm

Model Model	Ürün Adı Product Name	Kapasite Capacity	Dişli Çapı	mm	⚡ w	kg
NO 04	Filtre Kahve Değirmeni	1 kg	64 mm	220x320x700	600	18

Filtre Kahve Değirmenleri



Genel Özellikler

Fransız Menşei
Türk kahvesi çekme özellikli
Mikrometrik ayar yapabilme imkanı
Ortalama Üretim Kapasitesi 14kg/saat
Renk: Siyah
Motor hızı: 1500rpm

Model Model	Ürün Adı Product Name	Kapasite Capacity	Dişli Çapı	mm	⚡ w	kg
01BAR	Türk Kahvesi Filtre Kahve Değirmeni	1 kg	64 mm	190x330x560	600	15

Kahve Çekmeceleri



• AG12



• KNOCK BOX

Genel Özellikler

İtalyan Menşei
64 mm Çapında Temper Çelik Öğütücü Dişliler.
Motor hızı : 1400 RPM
Net : 13 kg
Kademesiz mikrometrik taşlama ayarı
Manuel sviçli, gümüş renkli
Cafe tipi, çekirdeği öğütüp satmak için uygundur.
Hem filtre kahve hem espresso kahve çekirdeği öğütebilir.

Model Model	Ürün Adı Product Name	Kapasite Capacity	mm
AG12	Devrilir Kahve Posa Çekmecesi	2 kg	377x233x299
KNOCK BOX	Kahve Posa Çekmecesi	1 kg	320x450x80

Manuel/Otomatik Kahve Deęirmerleri



Genel Özellikler

- Otomatik kahve tamperi.
- Her kaşık tipine uyabilen yükseklik ayarı.
- Temizlik için temizleme modu.
- 10 kg-30 kg arasında basıncı ayarlama imkanı.
- 1,3 saniyede tamp
- Dijital basınç ayar göstergesi.
- Siyah / gri gövde rengi
- Q2 ilave özellikleri:
- Yapışmaz teflon kaplamalı
- İnce ayar yapabilme imkanı
- Naked kařık tampeleyebilme
- Tamamen siyah gövde rengi

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↕	W ⚡
PUQPRESS Q1	Otomatik Tamper	150x200x190	100
PUQPRESS Q2	Otomatik Tamper	150x200x190	100

Tamperler



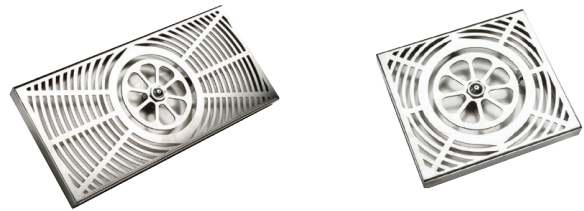
Model Model	Ürün Adı Product Name	Ø
TMP	Tamper Çeřitleri	58 mm

Süt Potları



Model Model	Ürün Adı Product Name	capacity
2450	Süt Potu	50 ml
2475	Süt Potu	75 ml

Süt Potları



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↕
RNS-L	Pot Duřlama Ünitesi	381 x 178 x 22
RNS-S	Pot Duřlama Ünitesi	210 x 190 x 22

İçecek - Hazırlık Ekipmanları



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↕	Devir	⚡ w	kg ⚖
NO:65	Soğuk Sıkım (Cold Press) Makinesi	412x236x642	5-80 rpm/dk	650	29



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↕	Devir	⚡ w	kg ⚖
NO: 50	Katı Meyve Presi 100lt/saat	260x470x450	3000 rpm/dk	800	16
NO: 28	Katı Meyve Presi 100lt/saat	562x330x 606	3000 rpm/dk	1.300	25
NO: 68	Katı Meyve Presi 140lt/saat	480x320x570	3000 rpm/dk	1.300	25



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm ↕	Devir	⚡ w	kg ⚖
NO: 53	Buz Kırma Makinesi	474x236x353	160kg/saat	130	10

İçecek - Hazırlık Ekipmanları



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	Devir	W	kg
LI-240	Katı Meyve Presi	160x190x490	1400 rpm/dk	800	10



• GT-916C



• GT-916D

Genel Özellikler

Kırmızı , Beyaz ve Gri renk seçeneği
Benzersiz düşük hızlı sıkma teknolojisi ile vitaminini kaybetmeyen
gıdalardan maksimum beslenme
76mm yükleme ağız çapı
Meyve ve sebzeler kesilmeden atılabilir
Düşük gürültülü çalışma
Hızlı ve kolay temizlik avantajı

Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	Devir	W	kg
GT-916C	Slow Juicer - Katı Meyve Presi	375x230x350	65 rpm/dk	240	10
GT-916D	Slow Juicer - Katı Meyve Presi	360x280x330	65 rpm/dk	240	12



Model Model	Ürün Adı Product Name	mm	Devir	W	kg
MIX-2010/A	Bar Mikseri	180x245x460	22000 rpm/dk	350	6

Professional Seri Bar Blender**Genel Özellikler**

- Kırmızı ve siyah renk seçeneği
- 30000rpm/dk devir hızı
- 2lt Dayanıklı polikarbon hazne
- Güçlendirilmiş 6 yönlü paslanmaz çelik bıçak
- Pulse modu ile buz kırma özelliği
- Hava soğutma sistemi ile durdurulmadan daha uzun süre çalıştırılabilme özelliği
- Emniyet Switchi

Model Model	Ürün Adı Product Name	Kapasite	mm	W	HP
GT PROFESSIONAL	Bar Blender - Hız Kontrollü	2 lt	200x220x480	1.500	3 HP
JAR PRO	Yedek Bar Blender Sürhisi Tam Takım, Bıçak Dahil	2 lt	-	-	-

**Genel Özellikler**

- Kırmızı ve siyah renk seçeneği
- 30000rpm/dk devir hızı
- 2lt Dayanıklı polikarbon hazne
- Güçlendirilmiş 6 yönlü paslanmaz çelik bıçak
- Pulse modu ile buz kırma özelliği
- Hava soğutma sistemi ile durdurulmadan daha uzun süre çalıştırılabilme özelliği
- Emniyet Switchi

Model Model	Ürün Adı Product Name	Kapasite	mm	W	HP
GT PREMIUM	Bar Blender - Hız Kontrollü	2,5 lt	200x200x530	1.680	3,5 HP
JAR PREM	Yedek Bar Blender Sürhisi Tam Takım, Bıçak Dahil	2,5 lt	-	-	-

Gürültü Önleyici Bar Blenderları



• SP1180D



• SP1180

Genel Özellikler

- 5 temel işlem programı (Dijital model için) kolay kullanım modları
- Zaman sayacı ve 9 hız seçeneği ile dijital kumandanadan manuel kullanım
- 32000rpm/dk devir hızı
- 2,5lt Dayanıklı polikarbon hazne
- Güçlendirilmiş 6 yönlü paslanmaz çelik bıçak
- Pulse modu ile buz kırma özelliği
- Hava soğutma sistemi ile durdurulmadan daha uzun süre çalıştırılabilirliği
- Emniyet Switchi

Model Model	Ürün Adı Product Name	Kapasite	mm	W	HP
SP1180	Gürültü Önleyicili Bar Blender Manuel Kontrol - Hız Ayarlı	2,5 lt	250x250x570	1.680	3 HP
SP1180D	Gürültü Önleyicili Bar Blender Dijital Kontrol - 9 Hızlı	2,5 lt	250x250x570	1.680	3 HP
JAR SP	Yedek Bar Blender Sürhisi Tam Takım, Bıçak Dahil	2,5 lt	-	-	3 HP



**Vakumlu Gürültü Önleyicili
Bar Blender**



• GT-E9V



• GT-E9V

Genel Özellikler
Vakumlama fonksiyonlu , gürültü önleyici kapaklı blender
Vakumlama fonksiyonu ile hazırlanan içecekler çok 12 saate kadar tazeliğini ve rengini korur
6 Temel işlem programı ile kolay kullanım modları
32000rpm/dk devir hızı
Zaman sayacı ve 9 hız seçeneği ile dijital kumandadan manuel kullanım
Özel eksenli 2 yönlü paslanmaz çelik bıçak
Pulse modu ile buz kırma özelliği
Hava soğutma sistemi ile durdurulmadan daha uzun süre çalıştırılabilme özelliği

Vakumlu



Karıştırmadan hemen sonra



30 dk sonra



2 saat sonra



12 saat sonra

Vakumsuz



Model Model	Ürün Adı Product Name	Kapasite	mm	W	HP
GT-E9V	Vakumlu Bar Blender Gürültü Önleyici Kapaklı	1,2 lt	-	1.500	3 HP
JAR GT-E9V	Yedek Bar Blender Sürhisi Tam Takım, Bıçak Dahil	1,2 lt	-	-	-



BULAŞIK MAKİNELERİ
DISH WASHERS



Tezgah Altı Bulaşık Makinesi
Undercounter Dishwasher

• VBY500

Genel Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde
- Paslanmaz çelik durulama kolları
- HACCP standartlarına uygun durulama sistemi
- Çift emniyetli su seviye kontrolü
- Su taşma emniyeti
- Otomatik su tahliyesi
- Kullanımı kolay kontrol paneli
- 4 yıkama programlı



Model Model	Ürün Adı Description	 adet/saat	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim / Gross Weight mm/kg	 W
VBY500	Tezgah Altı Bulaşık Makinesi, Drenaj Pompalı Undercounter Dishwasher, With Drainage Pump	540	595x660x815 60	615x660x915 75	5.200



Tezgah Altı Bulaşık Makinesi
Undercounter Dishwasher

• VBY500D

Genel Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde
- Paslanmaz çelik durulama kolları
- HACCP standartlarına uygun durulama sistemi
- Çift emniyetli su seviye kontrolü
- Su taşma emniyeti
- Otomatik su tahliyesi
- Kullanımı kolay kontrol paneli
- 5 yıkama programlı



Model Model	Ürün Adı Description	 adet/saat	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim / Gross Weight mm/kg	 W
VBY500D	Tezgah Altı Bulaşık Makinesi, Drenaj Pompalı Undercounter Dishwasher, With Drainage Pump	540	595x660x815 60	615x660x915 75	5.200

Giyotin Tip Bulaşık Makinesi
 Hood Type Dishwasher


• VBY1000

Genel Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde
- Paslanmaz çelik durulama fıskiyeli
- HACCP standartlarına uygun durulama sistemi
- Su taşma emniyeti
- Kullanımı kolay kontrol paneli
- 4 yıkama programlı



Model Model	Ürün Adı Description	adet/saat adetsaat	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim / Gross Weight mm/kg	W
VBY1000	Giyotin Tip Bulaşık Makinesi Hood Type Dishwasher	1080	695X810X1456 110	715X830X1556 130	9.730

Giyotin Tip Bulaşık Makinesi
 Hood Type Dishwasher


• VBY1000D

Genel Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde
- Paslanmaz çelik durulama fıskiyeli
- HACCP standartlarına uygun durulama sistemi
- Su taşma emniyeti
- Kullanımı kolay kontrol paneli
- 5 yıkama programlı



Model Model	Ürün Adı Description	adet/saat adetsaat	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim / Gross Weight mm/kg	W
VBY1000D	Giyotin Tip Bulaşık Makinesi Hood Type Dishwasher	1080	695X810X1456 110	715X830X1556 130	9.730

Koneyörlü Bulaşık Makineleri Conveyor Dishwasher



*L: Soldan Sağa (Left to Right)
*R: Sağdan Sola (Right to Left)



• VBY2000L



Genel Özellikler
Paslanmaz çelik gövde
Paslanmaz çelik yıkama ve durulama kolları
HACCP standartlarına uygun durulama sistemi
Taşma emniyet sistemi
Kullanımı kolay kontrol paneli
2-hızlı konveyör (1.hız 2176 tabak /136 sepet,
2.hız 1088 tabak/68 sepet)

Model Model	Ürün Adı Description	 adet/saat	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim / Gross Weight mm/kg	 W
VBY2000L	Konveyörlü Bulaşık Makinesi, Kurutma Tünelli Conveyor Dishwasher, with Drying Tunnel	2000	2620x800x1900 330	2670x850x2020 375	48.572



Koneyörlü Bulaşık Makineleri Conveyor Dishwasher



• VBY2000R



Genel Özellikler
Paslanmaz çelik gövde
Paslanmaz çelik yıkama ve durulama kolları
HACCP standartlarına uygun durulama sistemi
Taşma emniyet sistemi
Kullanımı kolay kontrol paneli
2-hızlı konveyör (1.hız 2176 tabak /136 sepet,
2.hız 1088 tabak/68 sepet)

Model Model	Ürün Adı Description	 adet/saat	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim / Gross Weight mm/kg	 W
VBY2000L	Konveyörlü Bulaşık Makinesi, Kurutma Tünelli Conveyor Dishwasher, with Drying Tunnel	2000	2620x800x1900 330	2670x850x2020 375	48.572

Tezgah Altı Bulaşık Makinesi Undercounter Dishwasher



• GT500TP



• GT500TP



• GT1000TP

Electrolux
PROFESSIONAL
AUTHORIZED PARTNER



Model Model	Ürün Adı Product Name	Capacity	mm ↕	⚡ w	⚡ w	kg
402075	Bardak Yıkama Makinesi	30 Basket/s	436x495x670	2.700	220	36
400036	Tezgah Altı Bulaşık Makinesi Drenaj Pompalı	540 Tabak/s	600x610x820	3.650	380	47
505100	Giyotin Tip Bulaşık Makinesi	1440 Tabak/s	746x755x1549	9.900	380	106



• GT500TP



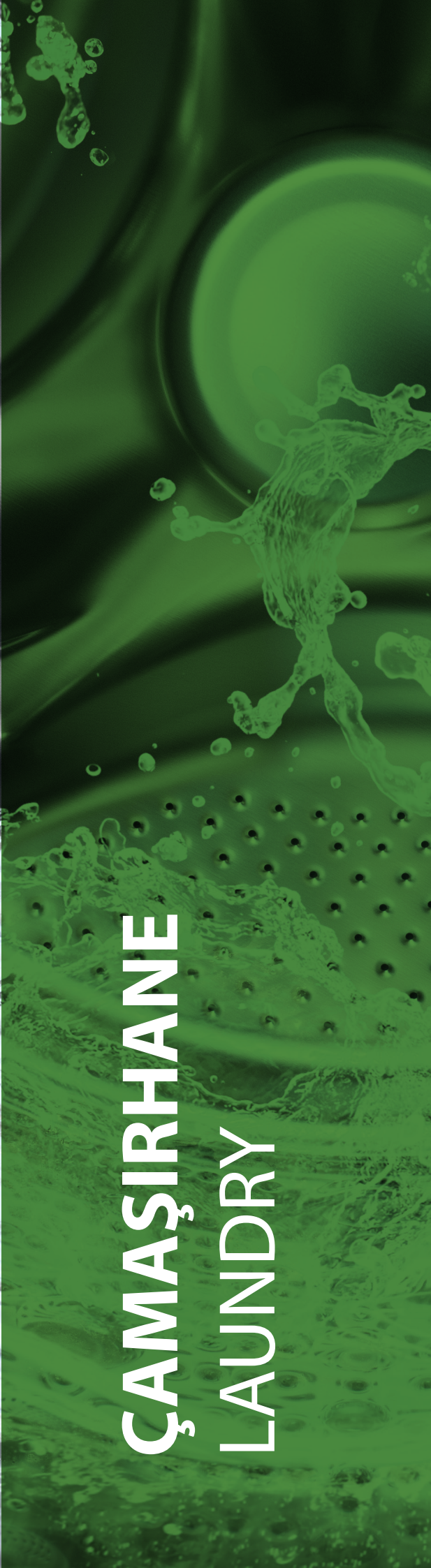
• GT500TP



• GT1000TP



Model Model	Ürün Adı Product Name	Detay
SP02	Duş Sprey Ünitesi	Tezgaha Monte Ara Musluklu
SP04	Duş Sprey Ünitesi	Duvara Monte Ara Musluklu
HRT15	Geri Toplamalı Yer Yıkama Hortumu	15m



ÇAMAŞIRHANE LAUNDRY



Çamaşır Yıkama/Sıkma Makineleri
Washer Extractors



• VLWE20E



• VLWE30E

- Genel Özellikler**
AISI 304 kalite paslanmaz çelik gövde
Dijital kontrol paneli
25'i önceden ayarlanmış, toplam 99 programlı
Elektrik kesintisi durumunda,
programa kaldığı yerden devam etme seçeneği
Frekans kontrollü motor
Sıkma Devri 300G
Sıcak ve soğuk su girişi
Su ve enerji tasarruflu
Standart sıvı deterjan bağlantıları
Köpük önleme sistemi
3,5 ve 6 gözlü sıvı ve toz deterjan haznesi
Geniş çamaşır yükleme kapağı ve
konik tambur yüzeyi ile kolay yükleme ve
boşaltma özelliği
Yükleme/Boşaltma kapağı emniyet svichi
Zemine sabitleme imkanı
Elektrikli ısıtma sistemi
Titreşimi önleyici süspansiyon sistemi
Karkas elektrostatik toz boyalı



Model Model	Ürün Adı Description	mm	W	W	lt/kg/h	kg
VLWE13E	Çamaşır Yıkama Sıkma Makinası Washer Extractor	880x880x1570	11.400	2.200	130	480
VLWE20E	Çamaşır Yıkama Sıkma Makinası Washer Extractor	995x1075x1720	15.200	3.000	210	713
VLWE30E	Çamaşır Yıkama Sıkma Makinası Washer Extractor	1135x1335x1870	22.200	4.000	310	1.030
VLWE40E	Çamaşır Yıkama Sıkma Makinası Washer Extractor	1210x1380x1870	23.700	5.500	410	1.420
VLWE60E	Çamaşır Yıkama Sıkma Makinası Washer Extractor	1585x1760x2070	47.200	11.000	625	2.250

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm ²	Su Girişi Water Inlet (A)
VLWE13E	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4	3/4"
VLWE20E	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4	3/4"
VLWE30E	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x6	1"
VLWE40E	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x6	1"
VLWE60E	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x10	5/4"

Çamaşır Yıkama/Sıkma Makineleri Washer Extractors



• VLTD20



• VLTD30

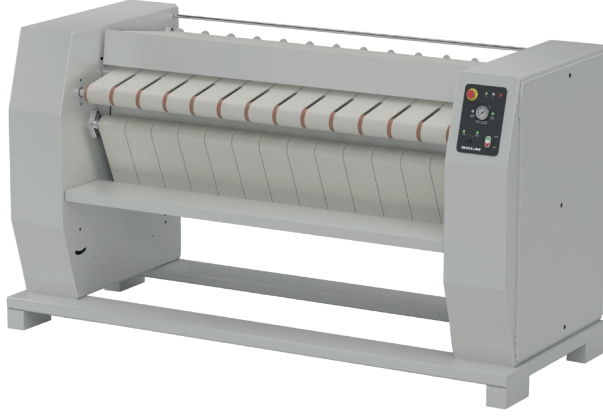
Genel Özellikler
Karkas elektrostatik toz boyalı
AISI 304 kalite paslanmaz çelik tambur
Yükleme/Boşaltma kapağı AISI 304 Kalite paslanmaz çelikten üretilmiştir
Program ve sıcaklık göstergesi
Elektrik kesintisi durumunda, programa kaldığı yerden devam etme seçeneği
10 Programlı
Isı kaybını önlemek için seramik yün izoleli tambur
İki yönlü döner tambur
Geniş, kolay erişimli hava filtresi
Kaplama elektrostatik toz boyalı
Yüksek / düşük kurutma devri (40 D/D - 28 D/D)
Yükleme/boşaltma kapağı emniyet sviçi
Soğutma sistemi



Model Model	Ürün Adı Description	mm mm	W W	W W	W W	lt/kg/h lt/kg/h	kg kg
VLTD15	Çamaşır Kurutma Makinası Tumble Dryer	1085x975x1720	16.300	540	750	310	295
VLTD20	Çamaşır Kurutma Makinası Tumble Dryer	1085x1180x1720	19.300	540	750	390	390
VLTD30	Çamaşır Kurutma Makinası Tumble Dryer	1305x1230x1920	28.600	890	1.500	480	480
VLTD40	Çamaşır Kurutma Makinası Tumble Dryer	1305x1470x1920	35.100	890	1.500	600	600
VLTD60	Çamaşır Kurutma Makinası Tumble Dryer	1455x1735x1980	35.800	890	2.200	1.090	1.090

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm ²
VLTD15	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4
VLTD20	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x6
VLTD30	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x6
VLTD40	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x10
VLTD60	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x10

Çamaşır Yıkama/Sıkma Makineleri
Washer Extractors



• VLRI32180

Genel Özellikler
Daha iyi bir ısı iletimi için galvaniz kaplama silindir
İki yönlü döner bant sistemi
Nem ve buharı toplayan davlumbaz
Parmak koruma ve acil durdurma
Tüm elektriksel aksamaları muhafaza eden kapaklı bölüm
220 °C ısıya dayanıklı NOMEKS ütüleme bantları



Model Model	Ürün Adı Description	mm ↕		 W	 W	 kg
VLRI32150	Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band	2250x1020x1170	320x1500	13.450	750	603
VLRI32180	Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band	2550x1020x1170	320x1800	16.150	750	705
VLRI55150	Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band	2250x1200x1500	550x1500	21.850	750	980
VLRI55180	Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band	2550x1200x1500	550x1800	25.200	1.100	1.075
VLRI55200	Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band	2750x1300x1500	550x2000	28.200	1.100	1.130
VLRI60180	Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band	2550x1300x1700	600x1800	25.700	1.100	1.115
VLRI60200	Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band	2750x1300x1700	600x2000	28.200	1.100	1.220
VLRI75200	Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band	3000x1580x1900	750x2000	30.100	1.500	1.500
VLRI75250	Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band	3500x1580x1900	750x2500	38.300	2.200	1.750
VLRI75300	Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band	4000x1580x1900	750x3000	45.300	2.200	2.200

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm ²
VLRI32150	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4
VLRI32180	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4
VLRI55150	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x6
VLRI55180	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x6
VLRI55200	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x6
VLRI60180	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x6
VLRI60200	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x6
VLRI75200	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x6
VLRI75250	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x10
VLRI75300	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x10

Pres Ütü Press Ironer



• VPRU-01



Genel Özellikler
Kuvvetli vakumlama (emiş) özelliğinem sahiptir.
Emniyet ventili ve aşırı basınçta devreye giren sesli ışıklı alarm sistemiyle %100 emniyetlidir.
Su beslemesi otomatiktir.
Yaklaşık 25 dakikada çalışmaya hazırdır.
Çalışma basıncı 4 bardır

Model Model	Ürün Adı Description	mm ↕	Kapasite Capacity	W ⚡	kg ⚖
VPRU-01	Pres Ütü Press Ironer	1580x1200x1350	25	20.750	350

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm ²
VPRU-01	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x6

Paskala Ütü Iron Board



• VPAU-01

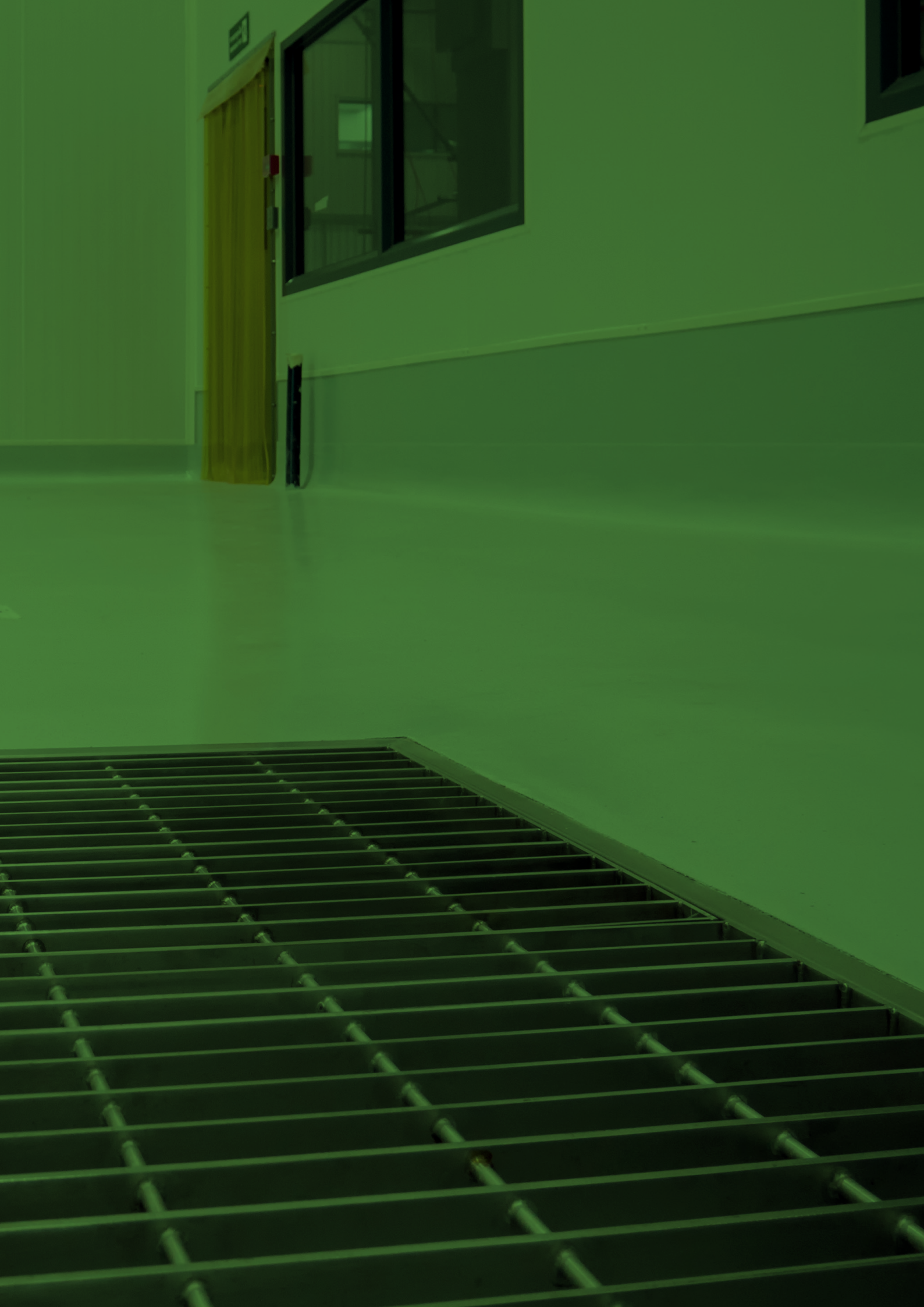


Genel Özellikler
Kendinden kazanlıdır.
Full otomatik sistem.
Bünyesinde pompa sistemi bulunmaktadır.
Tek ütü çalıştırma kapasitesi

Model Model	Ürün Adı Description	mm ↕	Kapasite Capacity	W ⚡	kg ⚖
VPAU-01	Paskala Ütü Iron Board	1490x420x910	30	6.500	80

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm ²
VPAU-01	220 - 230V 1N AC 50 Hz	3x2,5

TAMAMLAYICI EKİPMANLAR



Endüstriyel Ayak

• KTA19



• PTA15

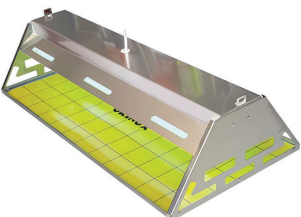
Model Model	Ürün Adı Description	mm
KTA19	Köşeli Tip Endüstriyel Ayak	Ø 55x125/190
DF50	Yuvarlak Tip Endüstriyel Ayak	Ø 55x100/150
HE504	Mini Tip Endüstriyel Ayak	Ø 55x65/100

Davlumbaz Filtresi

Model Model	Ürün Adı Description	mm
DF50	Davlumbaz Filtresi	500x500

Davlumbaz Filtresi

Model Model	Ürün Adı Description	mm
HE504	Dizden Kumandalı Hijyen Eyesi Çift Su Girişli	500x400x250



• ST292



• BS01

Model Model	Ürün Adı Description	mm
ST292	Yapışkanlı Sinek Tutucu	120 m2
BS01	Bıçak Sterilizatörü	10 Bıçak

Ortadan Sifonlu Yandan Çıkışlı Yer Izgaraları



Tip Type	Derinlik Depth	Sifon mm	Çıkış mm	Boy mm	En mm
M1 M2	SIĞ TİP / LOW TYPE	Ø120x80	Ø50 VEYA Ø70 PVC BORU	300	200
				500	200
	DERİN TİP / DEEP TYPE			750	200
				950	200
	1200			200	
	1400			200	
	1650			200	
	1850			200	
	2100			200	
	2300			200	
2550	200				
2750	200				
M3 M4	SIĞ TİP / LOW TYPE	Ø200x80	Ø50 VEYA Ø70 PVC BORU	300	300
				500	300
	DERİN TİP / DEEP TYPE			750	300
				950	300
	1200			300	
	1400			300	
	1650			300	
	1850			300	
	2100			300	
	2300			300	
2550	300				
2750	300				

Ortadan Sifonlu Yandan Çıkışlı Yer Izgaraları

Tip Type	Derinlik Depth	Sifon mm	Çıkış mm	Boy mm	En mm
				300	200
				500	200
				750	200
				950	200
				1200	200
S1	SİĞ TİP / LOW TYPE	Ø120x80	Ø50 VEYA Ø70	1400	200
S2	DERİN TİP / DEEP TYPE	Ø120x180	PVC BORU	1650	200
				1850	200
				2100	200
				2300	200
				2550	200
				2750	200
				300	300
				500	300
				750	300
				950	300
				1200	300
S3	SİĞ TİP / LOW TYPE	Ø200x80	Ø50 VEYA Ø70	1400	300
S4	DERİN TİP / DEEP TYPE	Ø200x180	PVC BORU	1650	300
				1850	300
				2100	300
				2300	300
				2550	300
				2750	300

iNOKSLINE

PROJE TAAHHÜT DANIŞMANLIK

Merkez

Cezayir Cad. 707. Sokak No: 5/4 Çankaya ANKARA 
+90 312 496 37 17 
bilgi@inokslime.com.tr 

Fabrika

Taşpınar Köyü Mevkii No: 154 Çubuk/ANKARA 
bilgi@inokslime.com.tr 

www.inokslime.com.tr

