



v i T A L

2023 KATALOG
KATALOG



#geleceğinsürdürülebilirdünyası
#sustainableworldofthefuture



#geleceğinsürdürülebilirdünyası
#sustainableworldofthefuture



HAKKIMIZDA

1997 yılında Ankara'da kurulan MUTAŞ GROUP A.Ş. olarak bugün VİTAL markamızla endüstriyel mutfak ekipmanları üretimi yapmaktayız. Birikmiş deneyimlerimizle üretim ve satış alanında ihtiyaçları fazlasıyla karşılayarak kısa zamanda büyük işlere imza attık. Her biri alanında deneyimli kadrosuyla sektörde başarısını tes-cillemiş öncü firmalardan biri olduk. Endüstriyel mutfak sektöründe çağa uygun makine parkı, artan üretim kapasitesi, uygun fiyat politikası, ürün ve hizmet kalitesi, müşteri memnuniyeti odaklı hizmet anlayışımızla hızla büyümeye devam etmekteyiz.

VİTAL markası olarak, 20.000 metre kare kapalı, 35.000 metre kare açık alana sahip Ankara'nın Çubuk ilçesinde bulunan fabrikamızda pişirme, fırın, soğutma, hazırlık, servis, bulaşıkhanesi, hastane ekipmanları, mobil mutfaklar ve diğer endüstriyel mutfak ekipmanları üretimi yapmaktayız. Merkez ofis ve mağazamızla Ankara'nın Mamak ilçesinde satış ve satış sonrası hizmetleri konusunda faaliyet göstermekteyiz. Ürün çeşitliliği ve kalitesiyle; otel, restoran, fast-food, pastane, tatil köyleri, hastane mutfakları, askeri mutfaklar, gıda işleme tesisleri, arazi-şantiye mutfaklarına hitap etmekteyiz.

VİTAL' in Yönetim, Pazarlama ve Satış, Üretim, Muhasebe ve Finans Departmanları gibi organizasyon yapısıyla yurtiçinde seksen bir şehre, kurduğu ihracat ağıyla da elli beş ülkeye 'Geleceğin Sürdürülebilir Dünyası' mottosuyla hizmet vermekten gurur duymaktayız. Ağırlıklı olarak ihracat yaptığımız Fransa, Almanya, Romanya, Gürcistan, Sırbistan, Arnavutluk, Kosova, Fas, Tunus, Lübnan, Dubai, Katar, Kazakistan gibi gerek çevre gerek deniz aşırı ülke pazarlarında da iş birliği kurmayı ve stratejik çözüm ortağı olmayı hedefliyoruz.

ABOUT US

As MUTAŞ GROUP A.Ş., founded in 1997 in Ankara, today, we produce industrial kitchen equipment with our brand VİTAL. With our accumulated experience, we have accomplished great works in a short time by meeting the needs in the field of production and sales. We have become one of the leading companies that have proven its success in the sector with its experienced staff in the field of occupation. We continue to grow rapidly with our modern machinery, increasing production capacity, reasonable price policy, product and service quality, and customer satisfaction-oriented service understanding in the industrial kitchen sector.

As VİTAL brand, we are producing cooking equipment, ovens, cooling and preparation equipment, service-dishwashing and hospital equipment, mobile kitchen and other industrial kitchen equipment in our facility located in Çubuk district of Ankara which has 20.000 square meters of indoor and 35.000 square meters of outdoor area. We operate in the field of sales and after-sales services with our Mamak district of Ankara located head office and store. We appeal to hotels, restaurants, fast-food, patisseries, holiday resorts, hospitals-military kitchens, food processing facilities, worksite kitchens with our variety of production and quality.

The organizational structure of Vital's such as Management, Marketing and Sales, Production, Accounting and Finance Departments, We are proud to serve to eighty-one cities in the country and fifty-five countries with its export network with the motto of "Sustainable World of the Future". We, aim to establish cooperation and become a strategic solution partner in both neighboring countries and overseas markets such as France, Germany, Romania, Georgia, Serbia, Albania, Kosovo, Morocco, Tunisia, Lebanon, Dubai, Qatar, Kazakhstan where we export mainly.

**CE, ISO 45001:2018, DIN EN ISO 14001:2015, TS EN ISO 9001:2015,
TS ISO 10002:2018, TSE, TSEK, TSE-HYB**





Misyonumuz

Uzmanlaştığımız endüstriyel mutfak hizmetlerinde etik ilkelerimizden ödün vermiyoruz. Üretim teknolojisi tesislerimiz ile kaliteli ürün ya da hizmeti, sürdürülebilirlik koşullarına uygun ve toplam kalite anlayışıyla müşterilerimize ulaştırma misyonuyla çalışıyoruz.

Our Mission

We do not make compromise on our ethical principles in the industrial kitchen services we specialize in. With our manufacturing technology facilities, we endeavor with the mission of providing quality products or services to our customers in accordance with sustainability conditions and with a total quality understanding.

Vizyonumuz

Kârlı ve uzun dönemli sürdürülebilir bir büyüme için yenilikçi ürün ve uygulamalarla hızla değişen dünyaya artı değerler katmak, topluma, doğaya ve insana fayda sağlayan yatırımlarla daha fazla tüketiciye ulaşma vizyonuna sahibiz.

Our Vision

We have the vision of adding plus values to the rapidly changing world with innovative product and implementaries for profitable and long-term sustainable growth, and reaching more consumers with investments that benefit society, nature and people.



İÇİNDEKİLER / TABLE OF CONTENTS

PIŞIRME EKİPMANLARI / COOKING EQUIPMENTS	13-115
FIRINLAR / OVENS	116-146
SOĞUTMA / REFRIGERATION	147-162
SOĞUK ODA / COLD ROOMS	163-171
HAZIRLIK EKİPMANLARI / PREPARATION EQUIPMENTS	172-179
BULAŞIKHANE EKİPMANLARI / DISHWASHING EQUIPMENTS	180-195
NÖTR EKİPMANLAR / NEUTRAL EQUIPMENTS	196-256
ÇAMAŞIRHANE EKİPMANLARI / LAUNDRY EQUIPMENTS	257-272
HASTANE EKİPMANLARI / MEDICAL EQUIPMENTS	273-279

İKONLAR / ICONS



Gaz gücü
Gas power



Fan gücü
Fan power



Elektrik gücü
Electric power



Max elektrik gücü
Max electric power



Brüt ağırlık
Gross weight



Kompresör gücü
Compressor power



Litre
Liters



Soğutma kapasitesi
Cooling capacity



Tepsi kapasitesi
Container capacity



Motor gücü
Motor power



Güç
Power



Tambur kapasitesi
Drum capacity



Paket Hacmi
Package Volume



Silindir ölçüsü
Roller dimensions



Paket Ağırlığı
Package Weight



Temel Değerlerimiz

- İnsanı odağına alan kurumsal yapımızla, insan sağlığına ve konforuna hizmet edecek ihtiyaçları karşılayan ürünler üretmek
- Karbon ayak izimizi takip ederek çevreye, tabiata zarar vermeyecek yatırımlarla markamızı geliştirmek
- Gerek mevcut müşterilerimizle gerek hedef kitlemizle ilişkilerimizde kazan-kazan ilkesini uygulamak
- Hem müşterilerimiz hem de şirketimiz adına, çalışan tüm emekçilerimizin hakkını, hukukunu korumak, gözetmek
- İş ve işçi sağlığı güvenliği politikalarını güncellemek ve denetlemek
- Bireysel farklılıklara saygı içinde, aynı hedef için tek bir ekip olarak çalışmak
- Edindiğimiz her kazanımda biz olabilme yetisi ile başarıyı paylaşmak
- Müşterilerimize kolayca ulaşabilecekleri yüksek kalitede ürünleri ve hizmetleri sunmak
- Üretim ve hizmet aşamalarında dijital dönüşüm ve yeni teknolojik imkanlara uyumlu politikalar geliştirmek, kalite çitasını sürekli yükseltmek temel değerlerimizdir.

Neden VİTAL?

Çünkü; yiyecek-içecek ve konaklama sektörünün gelişimine ve taleplerine hızla adapte olan, sürekli kendini yenileyen, var olanla yetinmeyen bir markayız. Türkiye'nin en önemli Endüstriyel Mutfak markalarından biri olarak ürün ve hizmet kalitesinden, çözüm üretme kabiliyetinden, süreç yönetiminden, satış sonrası hizmetinden ve tüm süreçleri yönettiği hızından taviz vermeyen bir organizasyon yapısına sahibiz. Fiyat politikamızla odağına müşterisini alan en yüksek kârlılık, verimlilik ve etkinliği sağlamanın ne derece önemli olduğuna inanan bir markayız.

Biz, VİTAL ailesi olarak tüm ticari ilişkilerimizde tedarikçi olmaktan çok sürdürülebilirliğe inanan stratejik çözüm ortağınız oluyoruz.

Toplam Kalite Yönetim Politikamız

- Müşterilerimizin ihtiyaçlarını karşılayabilmek için kullanılan işgücü, ürün ve hizmet kalitemizi tüm çalışanlarımızın katkılarıyla sağlamak
- Süreçlerin, ürünlerin ve hizmetlerin sürekli iyileştirilmesi yolunda; müşteri memnuniyeti ve çalışanların bağlılığını sağlamak
- Sürdürülebilir mükemmellik sağlayan bir yönetim tarzı ile sürekli iyileştirme çalışmaları kurumsal hedefimizdir
- Ürünleri ve süreçleri dikkate almak, müşterilerin ve tedarikçilerin katılımını sağlamak, ekip ve takım çalışması yapmak, tüm çalışanlara sorumluluk vermek
- Üst yönetimin liderliğini, tüm çalışanların katılımı ve uzun dönemli sistematik değişim programlarıyla uygulamak
- Yönetimin katılımıyla iletişim, sürekli gelişme, eğitim, ekip çalışmaları ve süreç iyileştirme çalışmaları yapmak
- Doğru ve etkili yönetimle, hedeflenen düşük maliyetle kaliteyi üretmek
- Başarı için; planlama, uygulama, kontrol ve önlem döngüsünü sağlamak
- Ham maddeden başlayıp, yan sanayiye, tüm çalışanları, dağıtım ağını, bayileri ve müşterileri kapsayan satış sonrası hizmetleri içine alan kritik öneme sahip süreçleri göz önünde bulundurmak
- Mevzuat ve yasal şartlara uymak
- Çevreye dost ürünler üretmek ve enerji kaynaklarımızı maksimum ölçüde koruyabilmek
- Çalışanlarına uygun bir iş ortamı sağlayarak onların beklentilerini aşmak
- Kalite Yönetim sistemimizin etkinliğini ve firmamızı sürekli iyileştirmek ve geliştirmek
- firmamızın Toplam Kalite Yönetim politikasıdır.

Basic Values

- To manufacture products that meet the needs that will serve human health and comfort, with our corporate structure that focuses on human.
- To develop our brand with investments that will not harm the environment and nature by following our carbon footprint.
- To adopt the win-win principle in our relations with both our existing customers and our target audience.
- To protect and observe the rights and laws of all our labourer, both on behalf of our customers and our company.
- To update and supervise occupational health, labour and safety measures
- To work as a single team for the same goal with respecting individual differences
- Sharing success with the competence to be 'Us' in every achievement we have
- To provide our customers with high quality products and services that can easily access
- To develop policies that compatible with digital transformation and new technological opportunities in the production and service stages, to raise the level of quality standard constantly.

Why VİTAL?

VİTAL; is a brand that adapts rapidly to the development and demands of the food-beverage and accommodation sector, constantly renews itself, and is not satisfied with the existing. VİTAL, one of Turkey's most significant Industrial Kitchen brands; has an organizational structure that does not compromise on product and service quality, ability to generate solutions, process management, after-sales services and the quickness of managing all processes. Is a brand that believes in how important it is to provide the highest profitability, efficiency and effectiveness, focusing on its customers with its price policies.

As a VİTAL family, We become your strategic solution partner who believes in sustainability rather than being a supplier in all our commercial relations.

Our Total Quality Management Policy

- To provide our labourpower, product and service quality used to fulfil the needs of our customers with the accretion value of all our employees.
- To ensure customer satisfaction and employee loyalty in the way of continuous improvement of processes, products and services.
- Continuous improvement activities with a management policy that provides sustainable excellence is our corporate goal.
- To take products and processes into account, to ensure the participation of customers and suppliers, to make teamwork, to give responsibility to all employees
- To implement the leadership of the senior management with the participation of all employees and long-term systematic alteration programs
- To carry out communication, continuous improvement, training, teamwork and process improvement studies with the participation of the management
- To produce quality with the right and effective management with the targeted low cost
- To ensure the cycle of planning, implementation, control and prevention for a success
- To consider critical processes starting from raw materials and including after-sales services taking into the sub-industry, all employees, distribution network, dealers and customers
- To comply with legislation and legal requirements
- To produce environmentally friendly products and to protect our energy resources to the maximum extent
- To exceed expectations by providing a suitable work environment for employees
- To save the effectiveness of our Quality Management system, to improve and develop continuously our firm is our Total Quality Management policy











PİŞİRME COOKING

#geleceğinsürdürülebilirdünyası
#sustainableworldofthefuture



VITAL



Seri 700

Serie



Gazlı Ocaklar Open Gas Ranges



➤ GK07010



➤ GK07020



➤ GK07030

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



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

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
GKO7010	1.588 m³/h	0.833 m³/h	1.183 kg/h	0.621 kg/h	R 1/2"
GKO7020	3.175 m³/h	1.667 m³/h	2.366 kg/h	1.242 kg/h	R 1/2"
GKO7030	4.762 m³/h	2.500 m³/h	3.549 kg/h	1.863 kg/h	R 1/2"

Genel Özellikler / General Specifications

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

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

Gazlı Wok Ocaklar Gas Wok Ranges



> GKW7010



> GKW7020



> GKW7030

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

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

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
GKW7010	1.429 m³/h	0.750 m³/h	1.065 kg/h	0.559 kg/h	R 3/4"
GKW7020	2.857 m³/h	1.500 m³/h	2.129 kg/h	1.118 kg/h	R 3/4"
GKW7030	4.286 m³/h	2.250 m³/h	3.194 kg/h	1.677 kg/h	R 3/4"

Genel Özellikler / General Specifications

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

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

Gazlı Show Ocaklar Gas Show Ranges



> GKS7010



> GKS7020



> GKS7030

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



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

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
GKS7010	1.058 m³/h	0.556 m³/h	0.789 kg/h	0.414 kg/h	R 1/2
GKS7020	2.117 m³/h	1.111 m³/h	1.577kg/h	0.828 kg/h	R 1/2
GKS7030	3.175 m³/h	1.667 m³/h	2.366 kg/h	1.242 kg/h	R 1/2

Genel Özellikler / General Specifications

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

Gazlı İki Yanırlı Ocak 2 Rings Gas Range



➤ GKS7020B

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

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

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
GKS7020B	2.117 m³/h	1.111 m³/h	1.577 kg/h	0,828 kg/h	R 1/2

Genel Özellikler / General Specifications

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

Elektrikli Ocaklar, Kare Pleyt Electric Square Hot Plate Ranges



> EKO7010K



> EKO7020K



> EKO7030K

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



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

Genel Özellikler / General Specifications

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

Elektrikli Ocaklar, Yuvarlak Pleyt Electric Round Hot Plate Ranges



> EKO7010



> EKO7020



> EKO7030

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

Model Model		Ürün Adı Description	 W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	
	EKO7010	2 Yuvarlak Pleytli Elektrikli Ocak 2 Electric Round Hot Plate Range	5.200	400x730x280	20	420x800x450	27
	EKO7020	4 Yuvarlak Pleytli Elektrikli Ocak 4 Electric Round Hot Plate Range	10.400	800x730x280	36	820x800x450	45
	EKO7030	6 Yuvarlak Pleytli Elektrikli Ocak 6 Electric Round Hot Plate Range	15.600	1200x730x280	54	1220x800x450	69
Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm ²					
EKO7010	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x2,5					
EKO7020	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4					
EKO7030	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4					

Genel Özellikler / General Specifications

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

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

İndüksiyon Ocaklar

Induction Cooking Ranges



> IKO7010



> IKO7020



> IKO7030

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



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

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

Genel Özellikler / General Specifications

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

Elektrikli Kapalı Ocaklar Electric Solid Top Ranges



> EST7010



> EST7020

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

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

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

Genel Özellikler / General Specifications

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

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

Gazlı Kapalı Ocaklar Gas Solid Top Ranges



> GST7010



> GST7020

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



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

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
GST7010	0.582 m³/h	0.306 m³/h	0.434 kg/h	0.228 kg/h	R 1/2
GST7020	0.847 m³/h	0.444 m³/h	0.631 kg/h	0.331 kg/h	R 1/2

Genel Özellikler / General Specifications

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

Gazlı Kapalı Ocaklı Kuzine Gas Solid Top On Gas Oven



➤ GSF7020

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

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

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
GSF7020	2.159m³/h	1.133 m³/h	1.609 kg/h	0.845 kg/h	R 1/2

Genel Özellikler / General Specifications

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

Gazlı Kuzineler Gas Ranges W / Gas Oven



> GKF7020



> GKF7030



> GKF7030M

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



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

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
GKF7020	4.487 m³/h	2.356 m³/h	3.344 kg/h	1.756 kg/h	R 1/2"
GKF7021	5.016 m³/h	2.634 m³/h	3.738 kg/h	1.963 kg/h	R 1/2"
GKF7030	6.075 m³/h	3.189 m³/h	4.527 kg/h	2.377 kg/h	R 1/2"
GKF7031	6.869 m³/h	3.606 m³/h	5.118 kg/h	2.687 kg/h	R 1/2"
GKF7030M	6.350 m³/h	3.334 m³/h	4.732 kg/h	2.484 kg/h	R 1/2"

Genel Özellikler / General Specifications

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

Gazlı Kuzineler Elektrikli Fırınlı Gas Ranges W / Electric Oven



> GKFE7020



> GKFE7030

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



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

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

Genel Özellikler / General Specifications

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

Elektrikli Kuzineler

Electric Ranges W / Electric Oven



> EKF7020



> EKF7030

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



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

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

Genel Özellikler / General Specifications

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

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

Elektrikli Kuzineler Electric Ranges W / Electric Oven



EKF7020K



EKF7030K

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

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

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

Genel Özellikler / General Specifications

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

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

İndüksiyon Ocaklar Elektrikli Fırınlı Induction Cooking Ranges W/Electric Oven



➤ IKF7020



➤ IKF7030

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



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

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

Genel Özellikler / General Specifications

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

Gazlı Izgaralar Gas Fry Top



> GPI7010S



> GPI7020SR

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



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

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



Genel Özellikler / General Specifications

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

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

Elektrikli Izgaralar Electric Fry Top



> EPI7010R



> EPI7020SR

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



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

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm²
EPI7010..	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x2,5
EPI7020..	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4
EPI7030..	380-400 VAC 3N 50 HZ	5x4



Genel Özellikler / General Specifications

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

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

Gazlı Lavataş Izgaralar Gas Lavastone Grills



> GLI7010



> GLI7020



> GLI7030

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



Model Model	Ürün Adı Description	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg
GLI7010	Gazlı Lavataş Izgara Gas Lavastone Grill	5.500	400x730x280 54
GLI7020	Gazlı Lavataş Izgara Gas Lavastone Grill	11.000	800x730x280 91
GLI7030	Gazlı Lavataş Izgara Gas Lavastone Grill	16.500	1200x730x280 130

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



Çıkarılabilir üst döküm
Cast iron removable grids

Genel Özellikler / General Specifications

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

Gazlı Amerikan Izgaralar Gas American Grills



> GS17010



> GS17020



> GS17030

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



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

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
GS17010	0.582 m³/h	0.306 m³/h	0.434 kg/h	0.228 kg/h	R 1/2"
GS17020	1.164 m³/h	0.611 m³/h	0.868 kg/h	0.455 kg/h	R 1/2"
GS17030	1.746 m³/h	0.917 m³/h	1.301 kg/h	0.683 kg/h	R 1/2"



Çıkarılabilir üst döküm
Cast iron removable grids

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde
- Pres baskı yeypare üst tabla
- Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
- Pilot alevli brülörler
- Piezo çakmak ile ateşleme
- Çıkarılabilir pişirme yüzeyi
- Su çekmecesini ile kurutmadan ızgara yapabilme özelliği
- V formulu özel tasarım pişirme yüzeyi brülörlere yağ damlamasını önler
- Yükseklik ayarlı pişirme yüzeyi
- Piştirme yüzeyinin arkasında ve yanlarında paslanmaz çelik yüksek sıçrama koruması
- Çıkarılabilir yağ toplama haznesi
- Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
- Set üstü veya alt stant ile birlikte kullanılabilir
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
- Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları

- > Stainless steel exterior panels
- Monoblock worktop
- Safety Burners with flame regulator and thermocouple
- Protected pilot flame
- Piezoelectric ignition system
- Removable cooking surface
- Ability to grill without drying with water drawer
- V-shaped special design cooking surface prevents oil dripping on burners
- Height adjustable cooking surface
- Stainless steel high splash guard on the rear and sides of cooking surface
- Removable oil drawer
- High performance and low-emission gas burners
- Ease of handling for countertop or with open/ closed base
- Easy to clean through rounded corners worktop
- Combustion system developed for natural or lpg gas
- Conversion nozzles supplied as standard

Elektrikli Amerikan Izgaralar Electric American Grills



> ESI7010



> ESI7020



> ESI7030

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

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

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm ²
ESI7010	380-400V 3N 50 HZ	5x2,5
ESI7020	380-400V 3N 50 HZ	5x2,5
ESI7030	380-400V 3N 50 HZ	5x4

Genel Özellikler / General Specifications

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

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

Gazlı Benmariler Gas Bain Maries



> GSB7010



> GSB7020

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



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

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
GSB7010	0.212 m³/h	0.111 m³/h	0.158 kg/h	0,083 kg/h	R 1/2
GSB7020	0.423 m³/h	0.222 m³/h	0.315 kg/h	0.166 kg/h	R 1/2

Genel Özellikler / General Specifications

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

Elektrikli Benmariler Electric Bain Maries



> ESB7010



> ESB7020

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

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

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

Genel Özellikler / General Specifications

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

Gazlı Fritözler Gas Fryers



> GFP7010



> GFP7020

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



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

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm ²	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
			NG		LPG		
			max	min	max	min	
GFP7010	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5	1.693 m³/h	0.889 m³/h	1.262 kg/h	0.662kg/h	R 3/4"
GFP7020	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5	3.387 m³/h	1.778 m³/h	2.524 kg/h	1.325 kg/h	R 3/4"

Genel Özellikler / General Specifications

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

Elektrikli Fritözler Electric Fryers



EFP7010



EFP7020

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

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

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

Genel Özellikler / General Specifications

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

Gazlı Makarna Pişiriciler Gas Pasta Cookers



> GMF7010



> GMF7020

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



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

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm²	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
			NG		LPG		
			max	min	max	min	
GMF7010	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5	1.058 m³/h	0.556 m³/h	0.789 kg/h	0.414 kg/h	R 3/4
GMF7020	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5	2.117 m³/h	1.111 m³/h	1.577 kg/h	0.828 kg/h	R 3/4

Genel Özellikler / General Specifications

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

Elektrikli Makarna Pişiriciler Electric Pasta Cookers



> EMF7010



> EMF7020

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

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

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

Genel Özellikler / General Specifications

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

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

Elektrikli Patates Dinlendirme Electric Chips Scuttle



➤ EPD7010

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



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

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

Genel Özellikler / General Specifications

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

Ara Tezgahlar
Worktop

> NTR7010



> NTR7020



> NTR7010E

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

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



> NTR7010C



> NTR7020C

Genel Özellikler / General Specifications

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

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

Alt Stant Kapaklı Base Cupboard w/ Door



> STD7010D



> STD7020D



> STD7030D

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

Alt Stant Çekmeceli Base Cupboard w/Drawer



> STD7010C



> STD7020C



> STD7030C

Genel Özellikler / General Specifications

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

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

Alt Stant Kapaksız Open Front Base Cupboard



➤ STD7010



➤ STD7020



➤ STD7030

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

Genel Özellikler / General Specifications

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

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

İndirekt Kaynatma Tencereleri Indirect Boiling Pans



Aşırı basınç valfi ve manometre
Overpressure safety valve and manometer



> GKT7080



> EKT7080

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



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

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

Genel Özellikler / General Specifications

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

Devrilir Tavalar Tilting Bratt Pans



> GDT7050



> EDT7050

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



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

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm ²	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)	Su Girişi Water Inlet (inch)
			NG		LPG			
			max	min	max	min		
GDT7050	-	-	1.270 m³/h	0.667 m³/h	0.946 kg/h	0.497 kg/h	R 1/2"	R 1/2"
EDT7050	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4	-	-	-	-	-	R 1/2"

Genel Özellikler / General Specifications

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

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

Pişirme Ekipmanları 700 Seri / Cooking Equipments 700 Serie

Model	Ürün Açıklaması / Description	a	b	h	Fırın / Oven W	Toplam Güç Total Power W	m³	kg
GPI7010S	Düz Yüzeyli Gazlı Izgara / Gas Fry Top-Smooth	400	730	280	-	7.500	0,178	54
GPI7020S	Düz Yüzeyli Gazlı Izgara / Gas Fry Top-Smooth	800	730	280	-	15.000	0,348	91
GPI7010R	Nervürlü Yüzeyli Gazlı Izgara / Gas Fry Top-Ribbed	400	730	280	-	7.500	0,178	53
GPI7020R	Nervürlü Yüzeyli Gazlı Izgara / Gas Fry Top-Ribbed	800	730	280	-	15.000	0,348	89
GPI7020SR	Düz+Nervürlü Yüzeyli Gazlı Izgara Gas Fry Top-Smooth+Ribbed	800	730	280	-	15.000	0,348	90
GPI7030S	Düz Yüzeyli Gazlı Izgara Gas Fry Top- Smooth	1200	730	850	-	22.500	0,517	146
GPI7030R	Nervürlü Yüzeyli Gazlı Izgara Gas Fry Top- Ribbed	1200	730	850	-	22.500	0,517	142
GPI7030SR	Düz+Nervürlü Yüzeyli Gazlı Izgara Gas Fry Top- Smooth+Ribbed	1200	730	850	-	22.500	0,517	144
CC7010	GPI7010.. Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for GPI7010.. Models	-	-	-	-	-	-	-
CC7020	GPI7020.. Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for GPI7020.. Models	-	-	-	-	-	-	-
CC7030	GPI7030.. Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for GPI7030.. Models	-	-	-	-	-	-	-
EPI7010S	Düz Yüzeyli Elektrikli Izgara/Electric Fry Top- Smooth	400	730	280	-	4.500	0,178	48
EPI7020S	Düz Yüzeyli Elektrikli Izgara/Electric Fry Top- Smooth	800	730	280	-	9.000	0,348	87
EPI7010R	Nervürlü Yüzeyli Elektrikli Izgara Electric Fry Top- Ribbed	400	730	280	-	4.500	0,178	47
EPI7020R	Nervürlü Yüzeyli Elektrikli Izgara Electric Fry Top- Ribbed	800	730	280	-	9.000	0,348	85
EPI7020SR	Düz+Nervürlü Yüzeyli Elektrikli Izgara Electric Fry Top- Smooth+Ribbed	800	730	280	-	9.000	0,348	86
EPI7030S	Düz Yüzeyli Elektrikli Izgara Electric Fry Top- Smooth	1200	730	280	-	13.500	0,517	138
EPI7030R	Nervürlü Yüzeyli Elektrikli Izgara Electric Fry Top- Ribbed	1200	730	280	-	13.500	0,517	134
EPI7030SR	Düz+Nervürlü Yüzeyli Elektrikli Izgara Electric Fry Top- Smooth+Ribbed	1200	730	280	-	13.500	0,517	136
CC7010	EPI7010.. Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for EPI7010.. Models	-	-	-	-	-	-	-
CC7020	EPI7020.. Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for EPI7020.. Models	-	-	-	-	-	-	-
CC7030	EPI7030.. Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for EPI7030.. Models	-	-	-	-	-	-	-
GLI7010	Gazlı Lavataş Izgara / Gas Lavastone Grill	400	730	280	-	5.500	0,178	61
GLI7020	Gazlı Lavataş Izgara / Gas Lavastone Grill	800	730	280	-	11.000	0,348	100
GLI7030	Gazlı Lavataş Izgara / Gas Lavastone Grill	1200	730	280	-	16.500	0,517	145
GSİ7010	Gazlı Amerikan Izgara / Gas American Grill	400	730	280	-	5.500	0,178	63
GSİ7020	Gazlı Amerikan Izgara / Gas American Grill	800	730	280	-	11.000	0,348	103
GSİ7030	Gazlı Amerikan Izgara / Gas American Grill	1200	730	280	-	16.500	0,517	150
ESİ7010	Elektrikli Amerikan Izgara / Electric American Grill	400	730	280	-	4.000	0,178	59
ESİ7020	Elektrikli Amerikan Izgara / Electric American Grill	800	730	280	-	8.000	0,347	96
ESİ7030	Elektrikli Amerikan Izgara / Electric American Grill	1200	730	280	-	12.000	0,517	140
GSB7010	Gazlı Benmari / Gas Bain Maries	400	730	280	-	2.000	0,151	30
GSB7020	Gazlı Benmari / Gas Bain Maries	800	730	280	-	4.000	0,295	48
ESB7010	Elektrikli Benmari / Electric Bain Marie	400	730	280	-	1.500	0,151	28
ESB7020	Elektrikli Benmari / Electric Bain Marie	800	730	280	-	3.000	0,295	45
GFP7010	Gazlı Fritöz, Dolaplı / Gas Fryer, W/Base Cupboard	400	730	850	-	16.000	0,370	50
GFP7020	Gazlı Fritöz, Dolaplı / Gas Fryer, W/Base Cupboard	800	730	850	-	32.000	0,722	85

Piştirme Ekipmanları 700 Seri / Cooking Equipments 700 Serie

Model	Ürün Açıklaması / Description	a	b	h	Fırın / Oven W	Toplam Güç Total Power W	m³	kg
EF7010	Elektrikli Fritöz / Electric Fryer	400	730	280	-	12.000	0,151	32
EF7020	Elektrikli Fritöz / Electric Fryer	800	730	280	-	24.000	0,295	48
GMF7010	Gazlı Makarna Pişirici / Gas Pasta Cookers	400	730	850	-	10.000	0,369	54
GMF7020	Gazlı Makarna Pişirici / Gas Pasta Cookers	800	730	850	-	20.000	0,721	92
EMF7010	Elektrikli Makarna Pişirici / Electric Pasta Cookers	400	730	280	-	7.500	0,195	30
EMF7020	Elektrikli Makarna Pişirici / Electric Pasta Cookers	800	730	280	-	15.000	0,380	49
EPD7010	Elektrikli Patates Dinlendirme / Electric Chips Scuttle	400	730	280	-	1.000	0,195	25
NTR7010	Ara Tezgah / Worktop	400	730	280	-	-	0,151	19
NTR7015	Ara Tezgah / Worktop	600	730	280	-	-	0,223	23
NTR7020	Ara Tezgah / Worktop	800	730	280	-	-	0,295	26
NTR7010C	Ara Tezgah, Çekmeceli / Worktop With Drawer	400	730	280	-	-	0,151	29
NTR7020C	Ara Tezgah, Çekmeceli / Worktop With Drawer	800	730	280	-	-	0,295	40
NTR7010E	Ara Tezgah, Evyeli / Worktop With Sink	400	730	280	-	-	0,151	24
STD7010D	Alt Stant Kapaklı Base Cupboard w / Door	400	600	570	-	-	0,153	19
STD7015D	Alt Stant Kapaklı Base Cupboard w / Door	600	600	570	-	-	0,227	26
STD7020D	Alt Stant Kapaklı Base Cupboard w / Door	800	600	570	-	-	0,300	30
STD7030D	Alt Stant Kapaklı Base Cupboard w / Door	1200	600	570	-	-	0,446	41
STD7010C	Alt Stant Çekmeceli / Base Cupboard w/ Drawer	400	600	570	-	-	0,153	28
STD7020C	Alt Stant Çekmeceli / Base Cupboard w/ Drawer	800	600	570	-	-	0,300	40
STD7030C	Alt Stant Çekmeceli / Base Cupboard w/ Drawer	1200	600	570	-	-	0,446	45
STD7010	Alt Stant Kapaksız / Open Front Base Cupboard	400	555	570	-	-	0,141	16
STD7015	Alt Stant Kapaksız / Open Front Base Cupboard	600	555	570	-	-	0,209	21
STD7020	Alt Stant Kapaksız / Open Front Base Cupboard	800	555	570	-	-	0,276	24
STD7030	Alt Stant Kapaksız / Open Front Base Cupboard	1200	555	570	-	-	0,410	29
GKT7080	İndirekt Gazlı Kaynatma Tenceresi 80 lt. Indirect Gas Boiling Pan 80 lt.	800	730	850	-	18.000	0,754	120
EKT7080	İndirekt Elektrikli Kaynatma Tenceresi 80 lt. Indirect Electric Boiling Pan 80 lt.	800	730	850	-	12.000	0,754	110
GDT7050	Gazlı Devrilir Tava 50 lt. / Gas Tilting Bratt Pan 50 lt.	800	730	850	-	12.000	0,722	135
EDT7050	Elektrikli Devrilir Tava 50 lt. Electric, Tilting Bratt Pan 50 lt.	800	730	850	-	8.000	0,722	125

Model
Model

Ürün Adı
Product Name

Birlikte Kullanılabilir
Use With

> Ocak ve Kuzineler için Aksesuarlar / Accessories for Ranges

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



> Izgaralar için Aksesuarlar / Accessories for Grills

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



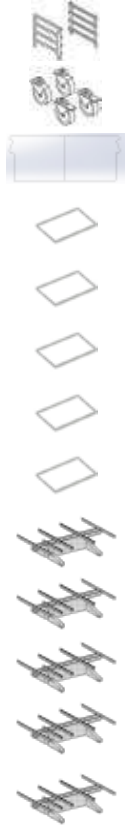
> Kaynatma Tencereleri Aksesuarlar / Accessories for Boiling Pans

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



> Genel Aksesuarlar / General Accessories

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





VITAL



Seri 900

Serie



Gazlı Ocaklar Open Gas Ranges



➤ GKO9010



➤ GKO9020



➤ GKO9030

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



Model Model	Ürün Adı Description	 W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg
GKO9010	2 Brülörlü Gazlı Ocak 2 Burner Gas Range	20.000	400x900x280 35	420x960x450 43
GKO9020	4 Brülörlü Gazlı Ocak 4 Burner Gas Range	40.000	800x900x280 66	820x960x450 76
GKO9030	6 Brülörlü Gazlı Ocak 6 Burner Gas Range	60.000	1200x900x280 93	1220x960x450 109

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
GKO9010	2.117 m³/h	1.111 m³/h	1.577 kg/h	0.828 kg/h	R 1/2"
GKO9020	4.233 m³/h	2.222 m³/h	3.155 kg/h	1.656 kg/h	R 1/2"
GKO9030	6.350 m³/h	3.334 m³/h	4.732 kg/h	2.484 kg/h	R 1/2"

Genel Özellikler / General Specifications

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

Gazlı Wok Ocaklar Gas Wok Ranges



> GKW9010



> GKW9020



> GKW9030

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

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

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
GKW9010	1.429 m³/h	0.750 m³/h	1.065 kg/h	0.559 kg/h	R 3/4"
GKW9020	2.857 m³/h	1.500 m³/h	2.129 kg/h	1.118 kg/h	R 3/4"
GKW9030	4.286 m³/h	2.250 m³/h	3.194 kg/h	1.667 kg/h	R 3/4"

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Emniyet tertibatlı, termokupllu, pilot alevli brülörler
Pik döküm çıkarılabilir Ø 31 cm üst ocak ızgarası
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
Set üstü veya alt stant ile birlikte kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları

- > Stainless steel exterior panels
Monoblock worktop
Gas safety component, thermocouple, pilot flame burners
Cast iron removable Ø 31 cm top pan grid
High performance and low-emission gas burners
Ease of handling for countertop or with open/ closed base
Easy to clean through rounded corners worktop
Combustion system developed for natural or lpg gas
Conversion nozzles supplied as standard

Gazlı Show Ocaklar

Gas Show Open Ranges



> GKS9010



> GKS9020



> GKS9030

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



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

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
GKS9010	1.058 m³/h	0.556 m³/h	0.789 kg/h	0.414 kg/h	R 1/2
GKS9020	2.117 m³/h	1.111 m³/h	1.577 kg/h	0.826 kg/h	R 1/2
GKS9030	3.175 m³/h	1.666 m³/h	2.366 kg/h	1.242 kg/h	R 1/2

Genel Özellikler / General Specifications

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

Gazlı Dört Yanırlı Ocak 4 Rings Gas Range



➤ GKS9020B

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

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

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
GKS9020B	3.387 m³/h	1.778 m³/h	2.524 kg/h	1.325 kg/h	R 1/2

Genel Özellikler / General Specifications

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

Elektrikli Ocaklar, Kare Pleyt Electric Square Hot Plate Range



➤ EKO9010K



➤ EKO9020K



➤ EKO9030K

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



Model Model	Ürün Adı Description	W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg
EKO9010K	2 Kare Pleytli Elektrikli Ocak 2 Electric Square Hot Plate Range	8.000	400x900x280	32
EKO9020K	4 Kare Pleytli Elektrikli Ocak 4 Electric Square Hot Plate Range	16.000	800x900x280	60
EKO9030K	6 Kare Pleytli Elektrikli Ocak 6 Electric Square Hot Plate Range	24.000	1200x900x280	90

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

Genel Özellikler / General Specifications

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

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

İndüksiyon Ocaklar Induction Cooking Ranges



IKO9010



IKO9020



IKO9030

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

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

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

Genel Özellikler / General Specifications

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

Elektrikli Kapalı Ocaklar Electric Solid Top Ranges



➤ EST9010



➤ EST9020

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



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

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

Genel Özellikler / General Specifications

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

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

Gazlı Kapalı Ocaklar Gas Solid Top Ranges



GST9010



GST9020

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

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

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
GST9010	0.794 m³/h	0.417 m³/h	0.592 kg/h	0.311 kg/h	R 1/2
GST9020	1.164 m³/h	0.611 m³/h	0.868 kg/h	0.455 kg/h	R 1/2

Genel Özellikler / General Specifications

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

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

Gazlı Kapalı Ocaklı Kuzine Gas Solid Top On Gas Oven



➤ GSF9020

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



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

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
GSF9020	2.476 m³/h	1.300 m³/h	1.845 kg/h	0.965 kg/h	R 1/2

Genel Özellikler / General Specifications

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

Gazlı Kuzineler Gas Ranges W / Gas Oven



> GKF9020



> GKF9030



> GKF9030M

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



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

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

Genel Özellikler / General Specifications

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

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

Gazlı Kuzineler Elektrikli Fırınlı Gas Ranges W / Electric Oven



> GKFE9020



> GKFE9030

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



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

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm ²	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
			NG		LPG		
			max	min	max	min	
GKFE9020	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x4	4.233 m³/h	2.222 m³/h	3.155 kg/h	1.656 kg/h	R 1/2
GKFE9030	220-230 V 1N AC 50 HZ	3X4	6.350 m³/h	3.334 m³/h	4.732 kg/h	2.484 kg/h	R 1/2

Genel Özellikler / General Specifications

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

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

Elektrikli Kuzineler

Electric Ranges W / Electric Oven



EKF9020K



EKF9030K

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

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

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

Genel Özellikler / General Specifications

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

İndüksiyon Ocaklar Elektrikli Fırınlı Induction Cooking Ranges W/Electric Oven



➤ IKF9020



➤ IKF9030

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



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

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

Genel Özellikler / General Specifications

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

Gazlı Izgaralar Gas Fry Tops



> GPI9010S



> GPI9020SR

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



Model Model	Ürün Adı Description	W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg
GPI9010S	Düz Yüzeyle Gazlı Izgara / Gas Fry Top - Smooth	9.500	400x900x280	63
GPI9020S	Düz Yüzeyle Gazlı Izgara / Gas Fry Top - Smooth	19.000	800x900x280	107
GPI9010R	Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara / Gas Fry Top - Ribbed	9.500	400x900x280	62
GPI9020R	Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara / Gas Fry Top - Ribbed	19.000	800x900x280	105
GPI9020SR	Düz+Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara / Gas Fry Top - Smooth+Ribbed	19.000	800x900x280	106
GPI9030S	Düz Yüzeyle Gazlı Izgara / Gas Fry Top - Smooth	28.500	1200x900x280	161
GPI9030R	Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara / Gas Fry Top - Ribbed	28.500	1200x900x280	157
GPI9030SR	Düz+Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara / Gas Fry Top - Smooth+Ribbed	28.500	1200x900x280	159
CC9010	GPI9010... Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for GPI9010... Models	-	-	-
CC9020	GPI9020... Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for GPI9020... Models	-	-	-
CC9030	GPI9030... Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for GPI9030... Models	-	-	-

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



Genel Özellikler / General Specifications

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

Elektrikli Izgaralar Electric Fry Tops



> EPI9010R



> EPI9020SR

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



Model Model	Ürün Adı Description	W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg
EPI9010S	Düz Yüzeyle Elektrikli Izgara / Electric Fry Top - Smooth	7.500	400x900x280	57
EPI9020S	Düz Yüzeyle Elektrikli Izgara / Electric Fry Top - Smooth	15.000	800x900x280	103
EPI9010R	Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara / Electric Fry Top - Ribbed	7.500	400x900x280	56
EPI9020R	Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara / Electric Fry Top - Ribbed	15.000	800x900x280	101
EPI9020SR	Düz+Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Smooth+Ribbed	15.000	800x900x280	102
EPI9030S	Düz Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Smooth	22.500	1200x900x280	153
EPI9030R	Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Ribbed	22.500	1200x900x280	149
EPI9030SR	Düz+Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Smooth+Ribbed	22.500	1200x900x280	151
CC9010	EPI9010... Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for EPI9010... Models	-	-	-
CC9020	EPI9020... Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for EPI9020... Models	-	-	-
CC9030	EPI9030... Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for EPI9030... Models	-	-	-

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



Genel Özellikler / General Specifications

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

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

Gazlı Lavataş Izgaralar Gas Lavastone Grills



> GLI9010



> GLI9020



> GLI9030

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



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

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



Çıkarılabilir üst döküm
Cast iron removable grids

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde
Gas safety component and thermocouple
Pilot alevli sökülebilir brülörler
Çıkarılabilir yağ toplama haznesi
Piezo çakmak ile ateşleme
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
Yağ damlamasını engelleyen özel tasarım ızgara
Ayarlanabilir pişirme yüzey seviyesi
Set üstü veya alt stant ile birlikte kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları
- > Stainless steel body
Gas safety component and thermocouple
Pilot flame removable burners
Removable oil drawer
Piezoelectric ignition system
High performance and low-emission gas burners
Special design grill to prevent oil dripping
Adjustable cooking surface height
Ease of handling for countertop or with open/ closed base
Easy to clean through rounded corners worktop
Combustion system developed for natural or lpg gas
Conversion nozzles supplied as standard

Gazlı Amerikan Izgaralar Gas American Grills



> GSI9010



> GSI9020



> GSI9030

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



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

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
GSI9010	1.005 m³/h	0.528 m³/h	0.749 kg/h	0.393kg/h	R 1/2"
GSI9020	2.011 m³/h	1.056 m³/h	1.498 kg/h	0.787 kg/h	R 1/2"
GSI9030	3.016 m³/h	1.584 m³/h	2.248 kg/h	1.180 kg/h	R 1/2"



Çıkarılabilir üst döküm
Cast iron removable grids

Genel Özellikler / General Specifications

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

Elektrikli Amerikan Izgaralar Electric American Grills



➤ ESI9010



➤ ESI9020



➤ ESI9030

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

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

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

Genel Özellikler / General Specifications

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

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

Gazlı Benmariler Gas Bain Maries



> GSB9010



> GSB9020

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



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

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
GSB9010	0.212 m³/h	0.111 m³/h	0.158 kg/h	0,083 kg/h	R 1/2
GSB9020	0.423 m³/h	0.222 m³/h	0.315 kg/h	0.166 kg/h	R 1/2

Genel Özellikler / General Specifications

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

Elektrikli Benmariler Electric Bain Maries



> ESB9010



> ESB9020

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

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

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

Genel Özellikler / General Specifications

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

Gazlı Fritözler Gas Fryers



> GFP9010



> GFP9020

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



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

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm ²	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
			NG		LPG		
			max	min	max	min	
GFP9010	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5	2.222 m³/h	1.167 m³/h	1.656 kg/h	0.870 kg/h	R 3/4"
GFP9020	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5	4.445 m³/h	2.334 m³/h	3.312 kg/h	1.739 kg/h	R 3/4"

Genel Özellikler / General Specifications

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

Elektrikli Fritözler Electric Fryers



> EFP9010



> EFP9020

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

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

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

Genel Özellikler / General Specifications

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

Gazlı Makarna Pişiriciler Gas Pasta Cookers



> GMF9010



> GMF9020

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



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

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm ²	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
			NG		LPG		
			max	min	max	min	
GMF9010	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5	1.588 m³/h	0.833 m³/h	1.183 kg/h	0.621 kg/h	R 3/4
GMF9020	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5	3.175 m³/h	1.667 m³/h	2.366 kg/h	1.242 kg/h	R 3/4

Genel Özellikler / General Specifications

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

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

Elektrikli Makarna Pişiriciler Electric Pasta Cookers



> EMF9010



> EMF9020

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

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

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

Genel Özellikler / General Specifications

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

Elektrikli Patates Dinlendirme Electric Chips Scuttle



➤ EPD9010

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



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

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

Genel Özellikler / General Specifications

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

Ara Tezgah
Worktop

> NTR9010



> NTR9020

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

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



> NTR9010C



> NTR9020C



> NTR9010E

Genel Özellikler / General Specifications

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

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

Alt Stant Kapaklı Base Cupboard W / Door



> STD9010D



> STD9020D



> STD9030D

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

Alt Stant Çekmeceli Base Cupboard w / Drawer



> STD9010C



> STD9020C



> STD9030C

Genel Özellikler / General Specifications

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

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

Alt Stant Kapaksız Open Front Base Cupboard



➤ STD9010



➤ STD9020



➤ STD9030

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

Genel Özellikler / General Specifications

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

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

İndirekt Gazlı Kaynatma Tencereleri

Indirect Gas Boiling Pans



➤ GKT90100



➤ GKT90150

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



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

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm²	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)	Su Girişi Water Inlet (inch)
			NG		LPG			
			max	min	max	min		
GKT90100	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5	2.540 m³/h	1.334 m³/h	1.893 kg/h	0.994 kg/h	R 1/2"	R 1/2"
GKT90150	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5	2.540 m³/h	1.334 m³/h	1.893 kg/h	0.994 kg/h	R 1/2"	R 1/2"



Aşırı basınç valfi ve manometre
Pressure safety valve and manometer

Genel Özellikler / General Specifications

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

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

Direkt Isıtmalı Gazlı Kaynatma Tencereleri

Direct Gas Boiling Pans



GKTD90150

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

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

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)	Su Girişi Water Inlet (inch)
	NG		LPG			
	max	min	max	min		
GKTD90150	1.905 m³/h	1.000 m³/h	1.420 kg/h	0.745 kg/h	R 1/2"	R 1/2"

Genel Özellikler / General Specifications

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

İndirekt Elektrikli Kaynatma Tencereleri

Indirect Electric Boiling Pans



> EKT90100



> EKT90150

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



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

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

Genel Özellikler / General Specifications

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

Motorlu, Gazlı Devrilir Tava Automatic Tilting, Gas Bratt Pan



> GDT9080M



> GDT90120M

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



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

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm²	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)	Su Girişi Water Inlet (inch)
			NG		LPG			
			max	min	max	min		
GDT9080M	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5	2.117 m³/h	1.111 m³/h	1.577 kg/h	0.828 kg/h	R 1/2"	R 1/2"
GDT90120M	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5	2.963 m³/h	1.556 m³/h	2.208 kg/h	1.159 kg/h	R 1/2"	R 1/2"

Genel Özellikler / General Specifications

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

Gazlı Devrilir Tavalar Gas Tilting Bratt Pans



> GDT9080



> GDT90120

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



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

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)	Su Girişi Water Inlet (inch)
	NG		LPG			
	max	min	max	min		
GDT9080	2.117 m³/h	1.111 m³/h	1.577 kg/h	0.828 kg/h	R 1/2"	R 1/2"
GDT90120	2.963 m³/h	1.556 m³/h	2.208 kg/h	1.159 kg/h	R 1/2"	R 1/2"

Genel Özellikler / General Specifications

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

Motorlu, Elektrikli Devrilir Tava Automatic Tilting, Electric Bratt Pan



> EDT9080M



> EDT90120M

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

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

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

Genel Özellikler / General Specifications

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

Elektrikli Devrilir Tavalar

Electric Tilting Bratt Pans



➤ EDT9080



➤ EDT90120
EDT90150

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



Model Model	Ürün Adı Description	W	lt.	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg
EDT9080	Elektrikli Devrilir Tava 80 lt. Electric Tilting Bratt Pan 80 lt.	12.000	80	800x900x850	130
EDT90120	Elektrikli Devrilir Tava 120 lt. Electric Tilting Bratt Pan 120 lt.	18.000	120	1200x900x850	180
EDT90150	Elektrikli Devrilir Tava 150 lt. Electric Tilting Bratt Pan 150 lt.	18.000	150	1200x900x850	185

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

Genel Özellikler / General Specifications

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

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

Piştirme Ekipmanları 900 Seri / Cooking Equipments 900 Serie

Model	Ürün Açıklaması / Description	a	b	h	Fırın Oven W	Toplam Güç Total Power W	m³	kg
GKO9010	2 Brülörlü Gazlı Ocak / 2 Open Gas Range	400	900	280	-	20.000	0,181	43
GKO9020	4 Brülörlü Gazlı Ocak / 4 Open Gas Range	800	900	280	-	40.000	0,354	76
GKO9030	6 Brülörlü Gazlı Ocak / 6 Open Gas Range	1200	900	280	-	60.000	0,527	109
GKW9010	1 Brülörlü Gazlı Wok Ocak / 1 Gas Wok Range	400	900	280	-	13.500	0,214	47
GKW9020	2 Brülörlü Gazlı Wok Ocak / 2 Gas Wok Range	800	900	280	-	27.000	0,417	78
GKW9030	3 Brülörlü Gazlı Wok Ocak / 3 Gas Wok Range	1200	900	280	-	40.500	0,621	112
GKS9010	Gazlı Show Ocak / Gas Show Open Range	400	900	280	-	10.000	0,181	40
GKS9020	Gazlı Show Ocak / Gas Show Open Range	800	900	280	-	20.000	0,354	70
GKS9030	Gazlı Show Ocak / Gas Show Open Range	1200	900	280	-	30.000	0,621	99
GKS9020B	Gazlı Dört Yanırlı Ocak / 4 Rings Gas Range	800	900	280	-	32.000	0,354	70
EKO9010K	2 Kare Pleytli Elektrikli Ocak / 2 Electric Square Hot Plate Range	400	900	280	-	8.000	0,181	40
EKO9020K	4 Kare Pleytli Elektrikli Ocak / 4 Electric Square Hot Plate Range	800	900	280	-	16.000	0,354	70
EKO9030K	6 Kare Pleytli Elektrikli Ocak / 6 Electric Square Hot Plate Range	1200	900	280	-	24.000	0,527	106
IKO9010T	1 Bölmeli İndüksiyon Ocak / 1 Zone Induction Cooking Range	400	900	280	-	3.000	0,181	29
IKO9010	2 Bölmeli İndüksiyon Ocak / 2 Zone Induction Cooking Range	400	900	280	-	6.000	0,181	31
IKO9020	4 Bölmeli İndüksiyon Ocak / 4 Zone Induction Cooking Range	800	900	280	-	12.000	0,354	60
IKO9030	6 Bölmeli İndüksiyon Ocak / 6 Zone Induction Cooking Range	1200	900	280	-	18.000	0,527	93
EST9010	Elektrikli Kapalı Ocak / Electric Solid Top Range	400	900	280	-	8.000	0,181	68
EST9020	Elektrikli Kapalı Ocak / Electric Solid Top Range	800	900	280	-	16.000	0,354	120
GST9010	Gazlı Kapalı Ocak / Gas Solid Top Range	400	900	280	-	7.500	0,181	65
GST9020	Gazlı Kapalı Ocak / Gas Solid Top Range	800	900	280	-	11.000	0,354	81
GSF9020	Gazlı Kapalı Ocaklı Kuzine / Gas Solid Top On Gas Oven	800	900	850	12.400	23.400	0,866	156
GKF9020	4 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırın / 4 Burner Gas Range W / Gas Oven	800	900	850	12.400	52.400	0,866	150
GKF9021	4 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırın / 4 Burner Gas Range W/Gas Oven	800	900	850	12.400	47.400	0,866	148
GKF9030	6 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırın / 6 Burner Gas Range W / Gas Oven	1200	900	850	12.400	72.400	1,288	182
GKF9031	6 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırın / 6 Burner Gas Range W/Gas Oven	1200	900	850	12.400	64.900	1,288	179
GKF9030M	6 Brülörlü Gazlı Kuzine Büyük Fırın / 6 Burner Gas Range W/Maxi Gas Oven	1200	900	850	15.000	75.000	1,288	187
GKFE9020	Gazlı Kuzine Elektrikli Fırın / Gas Ranges W / Electric Oven	800	900	850	5.000	40.000	0,866	146
GKFE9030	Gazlı Kuzine Elektrikli Fırın / Gas Ranges W / Electric Oven	1200	900	850	5.000	60.000	1,288	177
EKF9020K	4 Kare Pleytli Elektrikli Kuzine, Fırın / 4 Square Electric Hot Plate Range W/ Electric Oven	800	900	850	5.000	21.000	0,827	129
EKF9030K	6 Kare Pleytli Elektrikli Kuzine, Fırın / 6 Square Electric Hot Plate Range W/ Electric Oven	1200	900	850	5.000	29.000	1,230	162
IKF9020	4 Bölmeli İndüksiyon Ocak Elektrikli Fırın / 4 Zone Induction Cooking Range W/Electric Oven	800	900	850	5.000	17.000	0,827	122
IKF9030	6 Bölmeli İndüksiyon Ocak Elektrikli Fırın / 6 Zone Induction Cooking Range W/Electric Oven	1200	900	850	5.000	23.000	1,230	157
GPI9010S	Düz Yüzeyle Gazlı Izgara / Gas Fry Top-Smooth	400	900	280	-	9.500	0,214	71
GPI9020S	Düz Yüzeyle Gazlı Izgara / Gas Fry Top-Smooth	800	900	280	-	19.000	0,417	117
GPI9010R	Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara / Gas Fry Top-Ribbed	400	900	280	-	9.500	0,214	70
GPI9020R	Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara / Gas Fry Top-Ribbed	800	900	280	-	19.000	0,417	115
GPI9020SR	Düz+Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara / Gas Fry Top-Smooth+Ribbed	800	900	280	-	19.000	0,417	116
GPI9030S	Düz Yüzeyle Gazlı Izgara / Gas Fry Top- Smooth	1200	900	280	-	28.500	0,621	176
GPI9030R	Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara / Gas Fry Top- Ribbed	1200	900	280	-	28.500	0,621	172
GPI9030SR	Düz+Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara / Gas Fry Top- Smooth+Ribbed	1200	900	280	-	28.500	0,621	174
CC9010	GPI9010... EPI9010.. Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for GPI9010... EPI9010.. Models	-	-	-	-	-	-	-
CC9020	GPI9020... EPI9020.. Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for GPI9020... EPI9020.. Models	-	-	-	-	-	-	-
CC9030	GPI9030... EPI9030.. Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for GPI9030... EPI9030.. Models	-	-	-	-	-	-	-

Model	Ürün Açıklaması / Description	a	b	h	Fırın Oven W	Toplam Güç Total Power W	m³	kg
EPI9010S	Düz Yüzeyle Elektrikli Izgara / Electric Fry Top- Smooth	400	900	280	-	7.500	0,214	65
EPI9020S	Düz Yüzeyle Elektrikli Izgara / Electric Fry Top- Smooth	800	900	280	-	15.000	0,417	113
EPI9010R	Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara / Electric Fry Top- Ribbed	400	900	280	-	7.500	0,214	64
EPI9020R	Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara / Electric Fry Top- Ribbed	800	900	280	-	15.000	0,417	111
EPI9020SR	Düz+Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara / Electric Fry Top- Smooth+Ribbed	800	900	280	-	15.000	0,417	112
EPI9030S	Düz Yüzeyle Elektrikli Izgara / Electric Fry Top- Smooth	1200	900	280	-	22.500	0,620	168
EPI9030R	Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara / Electric Fry Top- Ribbed	1200	900	280	-	22.500	0,620	164
EPI9030SR	Düz+Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara / Electric Fry Top- Smooth+Ribbed	1200	900	280	-	22.500	0,620	166
GLI9010	Gazlı Lavataş Izgara / Gas Lavastone Grill	400	900	280	-	9.500	0,214	72
GLI9020	Gazlı Lavataş Izgara / Gas Lavastone Grill	800	900	280	-	19.000	0,417	128
GLI9030	Gazlı Lavataş Izgara / Gas Lavastone Grill	1200	900	280	-	28.500	0,620	176
GSİ9010	Gazlı Amerikan Izgara / Gas American Grill	400	900	280	-	9.500	0,214	74
GSİ9020	Gazlı Amerikan Izgara / Gas American Grill	800	900	280	-	19.000	0,417	132
GSİ9030	Gazlı Amerikan Izgara / Gas American Grill	1200	900	280	-	28.500	0,621	180
ESI9010	Elektrikli Amerikan Izgara / Electric American Grill	400	900	280	-	7.500	0,214	70
ESI9020	Elektrikli Amerikan Izgara / Electric American Grill	800	900	280	-	15.000	0,417	124
ESI9030	Elektrikli Amerikan Izgara / Electric American Grill	1200	900	280	-	22.500	0,621	166
GSB9010	Gazlı Benmari / Gas Bain Maries	400	900	280	-	2.000	0,181	35
GSB9020	Gazlı Benmari / Gas Bain Maries	800	900	280	-	4.000	0,354	55
ESB9010	Elektrikli Benmari / Electric Bain Marie	400	900	280	-	1.500	0,181	28
ESB9020	Elektrikli Benmari / Electric Bain Marie	800	900	280	-	3.000	0,354	52
GFP9010	Gazlı Fritöz, Dolaplı / Gas Fryer, W/Base Cupboard	400	900	850	-	21.000	0,444	62
GFP9020	Gazlı Fritöz, Dolaplı / Gas Fryer, W/Base Cupboard	800	900	850	-	42.000	0,866	112
EFP9010	Elektrikli Fritöz, Dolaplı / Electric Fryer, W/Base Cupboard	400	900	850	-	19.500	0,444	55
EFP9020	Elektrikli Fritöz, Dolaplı / Electric Fryer, W/Base Cupboard	800	900	850	-	39.000	0,866	95
GMF9010	Gazlı Makarna Pişirici / Gas Pasta Cookers	400	900	850	-	15.000	0,463	66
GMF9020	Gazlı Makarna Pişirici / Gas Pasta Cookers	800	900	850	-	30.000	0,905	120
EMF9010	Elektrikli Makarna Pişirici, Dolaplı Electric Pasta Cooker, W/Base Cupboard	400	900	850	-	10.500	0,464	50
EMF9020	Elektrikli Makarna Pişirici, Dolaplı Electric Pasta Cooker, W/Base Cupboard	800	900	850	-	21.000	0,905	90
EPD9010	Elektrikli Patates Dinlendirme / Electric Chips Scuttle	400	900	280	-	1.000	0,234	33
NTR9010	Ara Tezgah / Worktop	400	900	280	-	-	0,181	26
NTR9015	Ara Tezgah / Worktop	600	900	280	-	-	0,268	32
NTR9020	Ara Tezgah / Worktop	800	900	280	-	-	0,354	37
NTR9010C	Ara Tezgah, Çekmeceli / Worktop With Drawer	400	900	280	-	-	0,181	36
NTR9020C	Ara Tezgah, Çekmeceli / Worktop With Drawer	800	900	280	-	-	0,354	49
NTR9010E	Ara Tezgah, Evyeli / Worktop With Sink	400	900	280	-	-	0,181	31
STD9010D	Alt Stant Kapaklı / Base Cupboard W/Door	400	770	570	-	-	0,195	23
STD9015D	Alt Stant Kapaklı / Base Cupboard W/Door	600	770	570	-	-	0,288	29
STD9020D	Alt Stant Kapaklı / Base Cupboard W/Door	800	770	570	-	-	0,380	33
STD9030D	Alt Stant Kapaklı / Base Cupboard W/Door	1200	770	570	-	-	0,566	46
STD9010C	Alt Stant Çekmeceli / Base Cupboard w/ Drawer	400	770	570	-	-	0,195	35
STD9020C	Alt Stant Çekmeceli / Base Cupboard w/ Drawer	800	770	570	-	-	0,380	46
STD9030C	Alt Stant Çekmeceli / Base Cupboard w/ Drawer	1200	770	570	-	-	0,566	52
STD9010	Alt Stant Kapaksız / Open Front Base Cupboard	400	725	570	-	-	0,183	20
STD9015	Alt Stant Kapaksız / Open Front Base Cupboard	600	725	570	-	-	0,270	24
STD9020	Alt Stant Kapaksız / Open Front Base Cupboard	800	725	570	-	-	0,357	27

Piştirme Ekipmanları 900 Seri / Cooking Equipments 900 Serie

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

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

> Ocak ve Kuzineler için Aksesuarlar / Accessories for Ranges

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



> Izgaralar için Aksesuarlar / Accessories for Grills

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



> Kaynatma Tencereleri Aksesuarlar / Accessories for Boiling Pans

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



> Genel Aksesuarlar / General Accessories

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





Gazlı Kuzine 1 m²-1.5 m² Gas Ranges 1 m² -1.5 m²

304


➤ GKF100

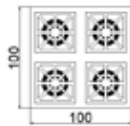


➤ GKF150

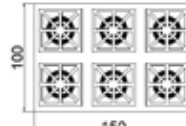


Model Model	Ürün Adı Description	 W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg
GKF100	Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven	35.000	1000x1000x850 165	1020x1060x950 180
GKF150	Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven	49.000	1500x1000x850 230	1520x1060x950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

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
GKF100	3.704 m³/h	1.945 m³/h	2.760 kg/h	1.449 kg/h	R 3/4"
GKF150	5.186 m³/h	2.723 m³/h	3.864 kg/h	2.029 kg/h	R 3/4"



GKF100



GKF150

Genel Özellikler / General Specifications

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

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

Gazlı Kuzine 2 m² Gas Ranges 2 m²

304



> GKF200

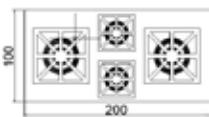


> GKF204

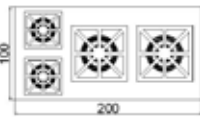


Model Model	Ürün Adı Description	W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg
GKF200	Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven	58.000	2000x1000x850 305	2020x1060x1050 320
GKF201	Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven	58.000	2000x1000x850 305	2020x1060x1050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

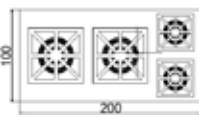
Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
GKF200	6.138 m³/h	3.223 m³/h	4.574 kg/h	2.401 kg/h	R 3/4"
GKF201	6.138 m³/h	3.223 m³/h	4.574 kg/h	2.401 kg/h	R 3/4
GKF202	6.138 m³/h	3.223 m³/h	4.574 kg/h	2.401 kg/h	R 3/4
GKF203	6.032 m³/h	3.167 m³/h	4.495 kg/h	2.360 kg/h	R 3/4
GKF204	6.032 m³/h	3.167 m³/h	4.495 kg/h	2.360 kg/h	R 3/4
GKF205	6.032 m³/h	3.167 m³/h	4.495 kg/h	2.360 kg/h	R 3/4



GKF200



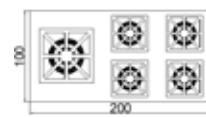
GKF201



GKF202



GKF203



GKF204



GKF205

Genel Özellikler / General Specifications

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

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

İndirekt Gazlı Kaynatma Tencereleri

Indirect Gas Boiling Pans



> GKT90250



> GKT500



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

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm ²	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)	Su Girişi Water Inlet (inch)
			NG		LPG			
			max	min	max	min		
GKT90250	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5	3.810 m³/h	2.000 m³/h	2.839 kg/h	1.491 kg/h	R 1/2"	R 1/2"
GKT500	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5	5.920 m³/h	3.111 m³/h	4.417 kg/h	2.319 kg/h	R 3/4"	R 1/2"



Aşırı basınç valfi ve manometre
Pressure safety valve and manometer

Genel Özellikler / General Specifications

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

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

İndirekt Elektrikli Kaynatma Tencereleri Indirect Electric Boiling Pans



> EKT400



> EKT500

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



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

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm²	Su Girişi Water Inlet (inch)
EKT400	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x16	R 1/2"
EKT500	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x16	R 1/2"

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde
- 2" boşaltma musluğu
- Çift cidarlı hazne
- Karşı ağırlıklı kapak
- Aşırı basınç valfi ve manometre
- Soğuk su girişi
- Termostat kumandalı ısı ayarlı
- Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla

- > Stainless steel exterior panels
- 2" drainage tap
- Double jacketed pan
- Counterweighted hinged lid
- Overpressure safety valve and manometer
- Cold water inlet
- Thermostat controlled heat adjustment
- Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
- Easy to clean through rounded corners worktop

Direkt Isıtmalı Gazlı Kaynatma Tencereleri

Direct Gas Boiling Pans



> GKTD90250

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



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

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)	Su Girişi Water Inlet (inch)
	NG		LPG			
	max	min	max	min		
GKTD90250	2.963 m³/h	1.556 m³/h	2.208 kg/h	1.159 kg/h	R 1/2"	R 1/2"

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde
- 2" boşaltma musluğu
- Tek cidarlı hazne
- Karşı ağırlıklı kapak
- Soğuk su girişi
- Emniyet tertibatlı, termokupllu, pilot alevli brülörlü
- Manuel ve piezo çakmak ateşlemeli
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
- Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları

- > Stainless steel body
- 2" drainage tap
- Single jacket pan
- Counterweighted hinged lid
- Cold water inlet
- Safety component, thermocouple, pilot flame burner
- Manuel and piezo electric ignition
- Easy to clean through rounded corners worktop
- Combustion system developed for natural or lpg gas
- Conversion nozzles supplied as standard

İndirekt Elektrikli Kaynatma Tencereleri Indirect Electric Boiling Pans



➤ EKT90250

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



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

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

Genel Özellikler / General Specifications

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

Gazlı Yer Ocakları Gas Stock Pot Range

304



> VYO68B



> VYO78



Model Model	Ürün Adı Description	 W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg
VYO68B	2 Yanırlı Gazlı Yer Ocağı 2 Rings Gas Stock Pot Range	20.000	600x800x500 43	620x880x620 48
VYO78	4 Yanırlı Gazlı Yer Ocağı 4 Rings Gas Stock Pot Range	32.000	700x900x550 65	720x1000x690 71

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
VYO68B	2.177 m³/h	1.111 m³/h	1.577 kg/h	0.828 kg/h	R 1/2"
VYO78	3.387 m³/h	1.778 m³/h	2.524 kg/h	1.325 kg/h	R 3/4"

Genel Özellikler / General Specifications

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

Elektrikli Yer Ocağı Electric Stock Pot Range



➤ EYO400



Model Model	Ürün Adı Description	 W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg
 40 cm 40 cm EYO400	Elektrikli Yer Ocağı Electric Stock Pot Range	7.000	600x800x500 36	620x850x600 41

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

Genel Özellikler / General Specifications

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

Gazlı Ocaklar Open Gas Ranges



> GK08010



> GK08020



> GK08030



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

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
GKO8010	1.852 m³/h	0.972 m³/h	1.380 kg/h	0.725 kg/h	R 1/2
GKO8020	3.704 m³/h	1.945 m³/h	2.760 kg/h	1.449 kg/h	R 1/2
GKO8030	5.556 m³/h	2.917 m³/h	4.141 kg/h	2.174 kg/h	R 1/2

Genel Özellikler / General Specifications

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

Gazlı Wok Ocaklar Gas Wok Ranges



> GK08010K



> GK08020K



> GK08030K



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

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
GKO8010K	1.852 m³/h	0.972 m³/h	1.380 kg/h	0.725 kg/h	R 1/2
GKO8020K	3.704 m³/h	1.945 m³/h	2.760 kg/h	1.449 kg/h	R 1/2
GKO8030K	5.556 m³/h	2.917 m³/h	4.141 kg/h	2.174 kg/h	R 1/2

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde
Gas safety component and thermocouple
Pilot alevli brülörler
Pik döküm çıkarılabilir üst ocak ızgarası
Çıkarılabilir atık haznesi
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
Set üstü veya alt stant ile birlikte kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları

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

Gazlı Kuzineler Gas Ranges W / Gas Oven



> GKF8020



> GKF8030



> GKFPS-152



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

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

Genel Özellikler / General Specifications

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

Elektrikli Fritözler Electric Fryers



> EFP81



> EFP82



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

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

Genel Özellikler / General Specifications

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

Diğer Pişiriciler / Other Cooking Appliances

Model	Ürün Açıklaması / Description	a	b	h	Fırın / Oven W	Toplam Güç Total Power W	m³	kg
GKF100	Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven	1000	1000	850	7.000	35.000	1,027	180
GKF150	Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven	1500	1000	850	7.000	49.000	1,531	250
GKF200	Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven	2000	1000	850	2x7.000	58.000	2,248	320
GKF201	Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven	2000	1000	850	2x7.000	58.000	2,248	320
GKF202	Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven	2000	1000	850	2x7.000	58.000	2,248	320
GKF203	Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven	2000	1000	850	2x7.000	57.000	2,248	310
GKF204	Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven	2000	1000	850	2x7.000	57.000	2,248	310
GKF205	Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven	2000	1000	850	2x7.000	57.000	2,248	310
GKT90250	İndirekt Gazlı Kaynatma Tenceresi 250 lt. Indirect Gas Boiling Pan 250 lt	980	1020	950	-	36.000	1,404	222
GKT500	İndirekt Gazlı Kaynatma Tenceresi 500 lt. Indirect Gas Boiling Pan 500 lt	1340	1620	1230	-	56.000	3,806	380
EKT400	İndirekt Elektrikli Kaynatma Tenceresi 400 lt. Indirect Electric Boiling Pan 400 lt	1525	1500	1230	-	54.000	3,997	340
EKT500	İndirekt Elektrikli Kaynatma Tenceresi 500 lt. Indirect Electric Boiling Pan 500 lt	1525	1500	1230	-	54.000	3,997	360
GKTD90250	Gazlı Kaynatma Tenceresi (Direkt) 250 lt. Gas Boiling Pan (Direct) 250 lt	980	1020	950	-	28.000	1,404	155
EKT90250	İndirekt Elektrikli Kaynatma Tenceresi 250 lt. Indirect Electric Boiling Pan 250 lt.	980	1020	950	-	36.000	1,404	218
VYO68B	2 Yanışlı Gazlı Yer Ocağı 2 Rings Gas Stock Pot Range	600	800	500	-	20.000	0,338	48
VYO78	4 Yanışlı Gazlı Yer Ocağı 4 Rings Gas Stock Pot Range	700	900	550	-	32.000	0,496	71
EYO400	Elektrikli Yer Ocağı Electric Stock Pot Range	600	800	500	-	7.000	0,316	41
GKO8010	2 Brülörlü Gazlı Ocak 2 Burner Gas Range	315	810	405	-	17.500	0,16	45
GKO8020	4 Brülörlü Gazlı Ocak 4 Burner Gas Range	615	810	405	-	35.000	0,32	80
GKO8030	6 Brülörlü Gazlı Ocak 6 Burner Gas Range	915	810	405	-	52.500	0,47	115
GKO8010K	1+1 Brülörlü Gazlı Ocak 1+1 Burner Gas Range	315	810	405	-	17.500	0,16	46
GKO8020K	2+2 Brülörlü Gazlı Ocak 2+2 Burner Gas Range	615	810	405	-	35.000	0,32	82
GKO8030K	3+3 Brülörlü Gazlı Ocak 3+3 Burner Gas Range	915	810	405	-	52.500	0,47	117
GKF8020	4 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırınlı 4 Burner Gas Range W/Gas Oven	615	810	890	7.500	42.500	0,63	154
GKF8030	6 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırınlı 6 Burner Gas Range W/Gas Oven	915	810	890	12.400	64.900	0,93	188
GKFPS-152	6 Brülörlü Gazlı Kuzine, Pleyt Izgaralı 2 Fırınlı 6 Burner Gas Range With Griddle And 2 Owens	1520	810	890/1500	2x12.400	89.300	2,37	435
EFP81	Elektrikli Fritöz Electric Fryer	265	410	380	-	3.500	0,07	8
EFP82	Elektrikli Fritöz Electric Fryer	530	410	380	-	7.000	0,14	14

Gazlı Kuzine 1 m²-1.5 m² Gas Ranges 1 m² -1.5 m²



> GKF100-ECO

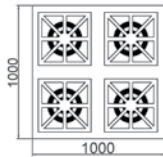


> GKF150-ECO

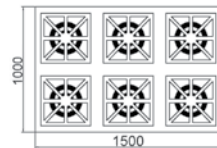


Model Model	Ürün Adı Description	W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg
GKF100-ECO	Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven	35.000	1000x1000x850 135	1020x1080x1050 150
GKF150-ECO	Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven	49.000	1500x1000x850 185	1520x1080x1050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

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
GKF100-ECO	3.704 m³/h	1.945 m³/h	2.760 kg/h	1.449 kg/h	R 3/4"
GKF150-ECO	5.186 m³/h	2.723 m³/h	3.864 kg/h	2.029 kg/h	R 3/4"



GKF100-ECO



GKF150-ECO

Genel Özellikler / General Specifications

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

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

Gazlı Kuzine 2 m² Gas Ranges 2 m²



➤ GKF200-ECO

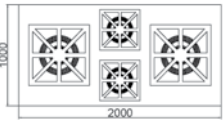


➤ GKF204-ECO

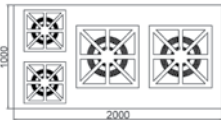


Model Model	Ürün Adı Description	W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg
GKF200-ECO	Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven	58.000	2000x1000x850 255	2020x1080x1050 270
GKF201-ECO	Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven	58.000	2000x1000x850 255	2020x1080x1050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

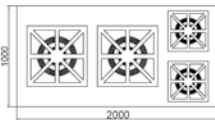
Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
GKF200-ECO	6.138 m³/h	3.223 m³/h	4.574 kg/h	2.401 kg/h	R 3/4"
GKF201-ECO	6.138 m³/h	3.223 m³/h	4.574 kg/h	2.401 kg/h	R 3/4"
GKF202-ECO	6.138 m³/h	3.223 m³/h	4.574 kg/h	2.401 kg/h	R 3/4"
GKF203-ECO	6.032 m³/h	3.167 m³/h	4.495 kg/h	2.360 kg/h	R 3/4"
GKF204-ECO	6.032 m³/h	3.167 m³/h	4.495 kg/h	2.360 kg/h	R 3/4"
GKF205-ECO	6.032 m³/h	3.167 m³/h	4.495 kg/h	2.360 kg/h	R 3/4"



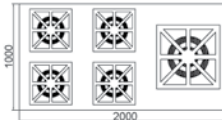
GKF200-ECO



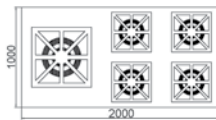
GKF201-ECO



GKF202-ECO



GKF203-ECO



GKF204-ECO



GKF205-ECO

Genel Özellikler / General Specifications

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

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

Gazlı Ocak Taban Raflı Open Gas Burner W/Base Shelf



➤ GKO302-ECO

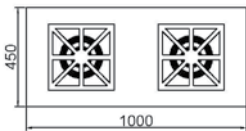


➤ GKO404-ECO

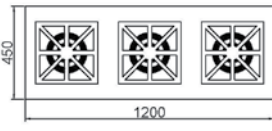


Model Model	Ürün Adı Description	W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg
GKO302-ECO	Gazlı Ocak Taban Raflı Open Gas Burner W/Base Shelf	13.000	1000x450x850	34
GKO303-ECO	Gazlı Ocak Taban Raflı Open Gas Burner W/Base Shelf	19.500	1200x450x850	50
GKO402-ECO	Gazlı Ocak Taban Raflı Open Gas Burner W/Base Shelf	14.000	1000x550x850	50
GKO403-ECO	Gazlı Ocak Taban Raflı Open Gas Burner W/Base Shelf	21.000	1500x550x850	65
GKO404-ECO	Gazlı Ocak Taban Raflı Open Gas Burner W/Base Shelf	28.000	1000x1000x850	80

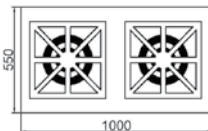
Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
GKO302-ECO	1.376 m³/h	0.722 m³/h	1.025 kg/h	0.538 kg/h	R 3/4
GKO303-ECO	2.064 m³/h	1.083 m³/h	1.538 kg/h	0.807 kg/h	R 3/4
GKO402-ECO	1.482 m³/h	0.778 m³/h	1.104 kg/h	0.580 kg/h	R 3/4
GKO403-ECO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



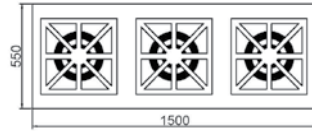
GKO302-ECO



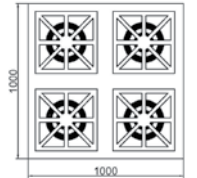
GKO303-ECO



GKO402-ECO



GKO403-ECO



GKO404-ECO

Genel Özellikler / General Specifications

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

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

Gazlı Ocak Taban Raflı Open Gas Burner W/Base Shelf



➤ GKO406-ECO

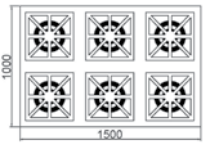


➤ GKO408-ECO

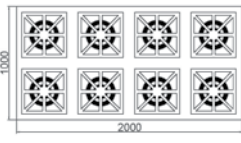


Model Model	Ürün Adı Description	W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg
GKO406-ECO	Gazlı Ocak Taban Raflı Open Gas Burner W/Base Shelf	42.000	1500x1000x850	1520x1060x1050
GKO408-ECO	Gazlı Ocak Taban Raflı Open Gas Burner W/Base Shelf	56.000	2000x1000x850	2020x1060x1050
GKO601-ECO	Gazlı Ocak Taban Raflı Open Gas Burner W/Base Shelf	15.000	800x800x850	820x860x1050
GKO602-ECO	Gazlı Ocak Taban Raflı Open Gas Burner W/Base Shelf	30.000	1600x800x850	1620x860x1050
GKO642-ECO	Gazlı Ocak Taban Raflı Open Gas Burner W/Base Shelf	44.000	2000x1000x850	2020x1060x1050
GKO643-ECO	Gazlı Ocak Taban Raflı Open Gas Burner W/Base Shelf	44.000	2000x1000x850	2020x1060x1050

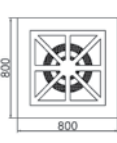
Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
GKO406-ECO	4.445 m³/h	2.334 m³/h	3.312 kg/h	1.739 kg/h	R 3/4
GKO408-ECO	5.927 m³/h	3.111 m³/h	4.417 kg/h	2.319 kg/h	R 3/4
GKO601-ECO	1.588 m³/h	0.833 m³/h	1.183 kg/h	0.621 kg/h	R 3/4
GKO602-ECO	3.175 m³/h	1.667 m³/h	2.366 kg/h	1.242 kg/h	R 3/4
GKO642-ECO	4.657 m³/h	2.445 m³/h	3.470 kg/h	1.822 kg/h	R 3/4
GKO643-ECO	4.657 m³/h	2.445 m³/h	3.470 kg/h	1.822 kg/h	R 3/4



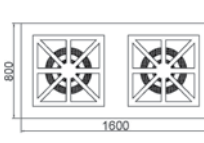
GKO406-ECO



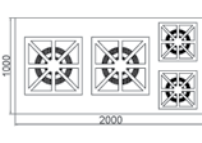
GKO408-ECO



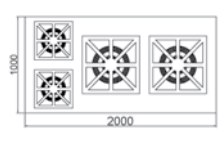
GKO601-ECO



GKO602-ECO



GKO642-ECO



GKO643-ECO

Genel Özellikler / General Specifications

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

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

Gazlı Set Üstü Ocaklar Open Gas Burners Countertop



➤ GSO201-ECO



➤ GSO202-ECO

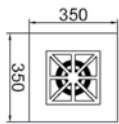


➤ GSO203-ECO

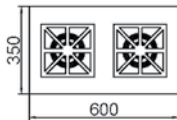


Model Model	Ürün Adı Description	W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg
GSO201-ECO	Gazlı Set Üstü Ocaklar Open Gas Burners Countertop	6.500	350x350x250	15
GSO202-ECO	Gazlı Set Üstü Ocaklar Open Gas Burners Countertop	13.000	600x350x250	27
GSO203-ECO	Gazlı Set Üstü Ocaklar Open Gas Burners Countertop	19.500	900x350x250	40
GSO204-ECO	Gazlı Set Üstü Ocaklar Open Gas Burners Countertop	19.500	600/350x600/350x250	42

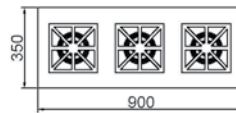
Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
GSO201-ECO	0.688 m³/h	0.361 m³/h	0.513 kg/h	0.269 kg/h	R 3/4
GSO202-ECO	1.376 m³/h	0.722 m³/h	1.025 kg/h	0.538 kg/h	R 3/4
GSO203-ECO	2.064 m³/h	1.083 m³/h	1.538 kg/h	0.807 kg/h	R 3/4
GSO204-ECO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



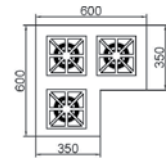
GSO201-ECO



GSO202-ECO



GSO203-ECO



GSO204-ECO

Genel Özellikler / General Specifications

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

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

Gazlı Set Üstü Ocaklar Open Gas Burners Countertop



➤ GSO301-ECO



➤ GSO302-ECO

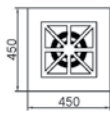


➤ GSO303-ECO

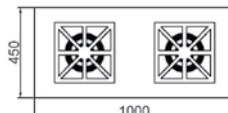


Model Model	Ürün Adı Description	 W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg
GSO301-ECO	Gazlı Set Üstü Ocaklar Open Gas Burners Countertop	6.500	450x450x250	20
GSO302-ECO	Gazlı Set Üstü Ocaklar Open Gas Burners Countertop	13.500	1000x450x250	35
GSO303-ECO	Gazlı Set Üstü Ocaklar Open Gas Burners Countertop	19.500	1200x450x250	52

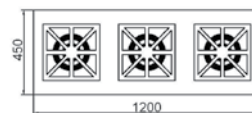
Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
GSO301-ECO	0.688 m³/h	0.361 m³/h	0.513 kg/h	0.269 kg/h	R 3/4
GSO302-ECO	1.376 m³/h	0.722 m³/h	1.025 kg/h	0.538 kg/h	R 3/4
GSO303-ECO	2.064 m³/h	1.083 m³/h	1.538 kg/h	0.807 kg/h	R 3/4



GSO301-ECO



GSO302-ECO



GSO303-ECO

Genel Özellikler / General Specifications

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

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

Gazlı Set Üstü Ocaklar

Open Gas Burners Countertop



> GSO401-ECO



> GSO402-ECO

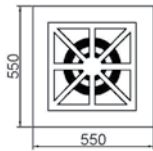


> GSO403-ECO

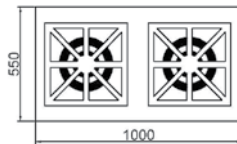


Model Model	Ürün Adı Description	W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg
GSO401-ECO	Gazlı Set Üstü Ocaklar Open Gas Burners Countertop	7.000	550x550x250	570x610x400
GSO402-ECO	Gazlı Set Üstü Ocaklar Open Gas Burners Countertop	14.000	1000x550x250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

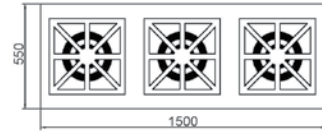
Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG max	NG min	LPG max	LPG min	
GSO401-ECO	0.741 m³/h	0.389 m³/h	0.552 kg/h	0.290 kg/h	R 3/4
GSO402-ECO	1.482 m³/h	0.778 m³/h	1.104 kg/h	0.580 kg/h	R 3/4
GSO403-ECO	2.222 m³/h	1.167 m³/h	1.656 kg/h	0.870 kg/h	R 3/4



GSO401-ECO



GSO402-ECO



GSO403-ECO

Genel Özellikler / General Specifications

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

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

Gazlı Yer Ocakları Gas Stock Pot Range



> VYO68B-ECO



> VYO78-ECO



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

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
VYO68B-ECO	2.117 m³/h	1.111 m³/h	1.577 kg/h	0.828 kg/h	R 1/2"
VYO78-ECO	3.387 m³/h	1.778 m³/h	2.524 kg/h	1.325 kg/h	R 3/4"

Genel Özellikler / General Specifications

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

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

Eko Seri Pişiriciler/ Eco Cookers

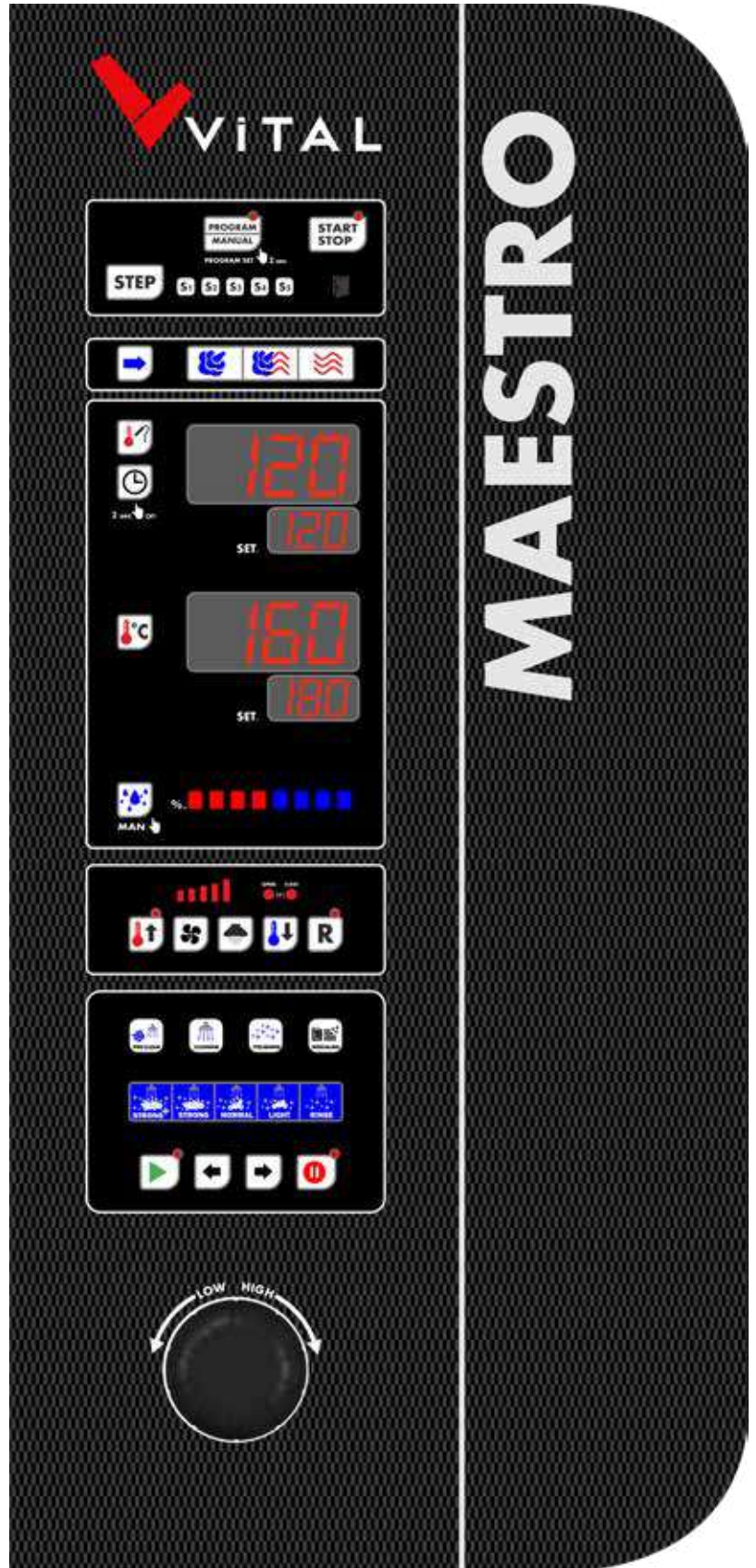
Model	Ürün Açıklaması / Description	a	b	h	Fırın / Oven W	Toplam Güç Total Power W	m³	kg
GKF100-ECO	Gazlı Fırınlı Kuzine / Gas Range W/ Oven	1000	1000	850	7.000	35.000	1,157	150
GKF150-ECO	Gazlı Fırınlı Kuzine / Gas Range W/ Oven	1500	1000	850	7.000	49.000	1,724	205
GKF200-ECO	Gazlı Fırınlı Kuzine / Gas Range W/ Oven	2000	1000	850	2x7.000	58.000	2,291	270
GKF201-ECO	Gazlı Fırınlı Kuzine / Gas Range W/ Oven	2000	1000	850	2x7.000	58.000	2,291	270
GKF202-ECO	Gazlı Fırınlı Kuzine / Gas Range W/ Oven	2000	1000	850	2x7.000	58.000	2,291	270
GKF203-ECO	Gazlı Fırınlı Kuzine / Gas Range W/ Oven	2000	1000	850	2x7.000	57.000	2,291	260
GKF204-ECO	Gazlı Fırınlı Kuzine / Gas Range W/ Oven	2000	1000	850	2x7.000	57.000	2,291	260
GKF205-ECO	Gazlı Fırınlı Kuzine / Gas Range W/ Oven	2000	1000	850	2x7.000	57.000	2,291	260
GKO302-ECO	Gazlı Ocak Taban Rafı / Open Gas Burner W/Base Shelf	1000	450	850	-	13.000	0,546	44
GKO303-ECO	Gazlı Ocak Taban Rafı / Open Gas Burner W/Base Shelf	1200	450	850	-	19.500	0,653	60
GKO402-ECO	Gazlı Ocak Taban Rafı / Open Gas Burner W/Base Shelf	1000	550	850	-	14.000	0,653	60
GKO403-ECO	Gazlı Ocak Taban Rafı / Open Gas Burner W/Base Shelf	1500	550	850	-	21.000	0,974	80
GKO404-ECO	Gazlı Ocak Taban Rafı / Open Gas Burner W/Base Shelf	1000	1000	850	-	28.000	1,135	95
GKO406-ECO	Gazlı Ocak Taban Rafı / Open Gas Burner W/Base Shelf	1500	1000	850	-	42.000	1,692	135
GKO408-ECO	Gazlı Ocak Taban Rafı / Open Gas Burner W/Base Shelf	2000	1000	850	-	56.000	2,248	165
GKO601-ECO	Gazlı Ocak Taban Rafı / Open Gas Burner W/Base Shelf	800	800	850	-	15.000	0,740	70
GKO602-ECO	Gazlı Ocak Taban Rafı / Open Gas Burner W/Base Shelf	1600	800	850	-	30.000	1,463	125
GKO642-ECO	Gazlı Ocak Taban Rafı / Open Gas Burner W/Base Shelf	2000	1000	850	-	44.000	2,248	155
GKO643-ECO	Gazlı Ocak Taban Rafı / Open Gas Burner W/Base Shelf	2000	1000	850	-	44.000	2,248	155
GSO201-ECO	Gazlı Set Üstü Ocaklar / Open Gas Burners Countertop	350	350	250	-	6.500	0,061	22
GSO202-ECO	Gazlı Set Üstü Ocaklar / Open Gas Burners Countertop	600	350	250	-	13.000	0,102	35
GSO203-ECO	Gazlı Set Üstü Ocaklar / Open Gas Burners Countertop	900	350	250	-	19.500	0,151	48
GSO204-ECO	Gazlı Set Üstü Ocaklar / Open Gas Burners Countertop	600/350	600/350	250	-	19.500	0,164	52
GSO301-ECO	Gazlı Set Üstü Ocaklar / Open Gas Burners Countertop	450	450	250	-	6.500	0,096	27
GSO302-ECO	Gazlı Set Üstü Ocaklar / Open Gas Burners Countertop	1000	450	250	-	13.500	0,208	43
GSO303-ECO	Gazlı Set Üstü Ocaklar / Open Gas Burners Countertop	1200	450	250	-	19.500	0,249	60
GSO401-ECO	Gazlı Set Üstü Ocaklar / Open Gas Burners Countertop	550	550	250	-	7.000	0,139	34
GSO402-ECO	Gazlı Set Üstü Ocaklar / Open Gas Burners Countertop	1000	550	250	-	14.000	0,249	55
GSO403-ECO	Gazlı Set Üstü Ocaklar / Open Gas Burners Countertop	1500	550	250	-	21.000	0,371	72
VYO68B-ECO	2 Yanırlı Gazlı Yer Ocağı / 2 Rings Gas Stock Pot Range	600	800	500	-	20.000	0,338	44
VYO78-ECO	4 Yanırlı Gazlı Yer Ocağı / 4 Rings Gas Stock Pot Range	700	900	550	-	32.000	0,496	66



FIRINLAR *OVENS*

#geleceğinsürdürülebilirdünyası
#sustainableworldofthefuture

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



-  **ÇOK KUVVETLİ YIKAMA**
STRONG+ WASHING PROGRAM
-  **KUVVETLİ YIKAMA PROGRAMI**
STRONG WASHING PROGRAM
-  **NORMAL YIKAMA PROGRAMI**
NORMAL WASHING PROGRAM

-  **HAFİF YIKAMA PROGRAMI**
LIGHT WASHING PROGRAM
-  **DURULAMA PROGRAMI**
RINSING PROGRAM
-  **ÖN YIKAMA GÖSTERGESİ**
PRE WASH INDICATOR

-  **YIKAMA GÖSTERGESİ**
WASHING INDICATOR
-  **DURULAMA GÖSTERGESİ**
RINSING INDICATOR
-  **KİREÇ ÇÖZME UYARISI**
DESCALING WARNING

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

Gazlı Kombi Fırınlar Gas Combi Ovens



MAESTRO061G



MAESTRO101G



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

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)	Su Girişi Water Inlet (inch)	Su Basıncı Water Pressure (bar)	Elektrik Girişi Power Input V-Hz	Kablo Kesiti Cable Cross mm²
	NG	LPG	max	min					
MAESTRO061G	1.270 m³/h	0.667 m³/h	0.946 kg/h	0.946 kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm
MAESTRO101G	1.905 m³/h	1.000 m³/h	1.420 kg/h	1.420 kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm

Genel Özellikler / General Specifications

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

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

Gazlı Kombi Fırınlar

Gas Combi Ovens



MAESTRO102G



MAESTRO202G



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

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)	Su Girişi Water Inlet (inch)	Su Basıncı Water Pressure (bar)	Elektrik Girişi Power Input V-Hz	Kablo Kesiti Cable Cross mm²
	NG		LPG						
	max	min	max	min					
MAESTRO102G	2.857 m³/h	1.500 m³/h	2.129 kg/h	1.118 kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm
MAESTRO202G	5.715 m³/h	3.000 m³/h	4.259 kg/h	2.236 kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm

Genel Özellikler / General Specifications

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

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

Elektrikli Kombi Fırınlar Electric Combi Ovens



MAESTRO061E



MAESTRO101E



Model Model	Ürün Adı Description	W	W	W	W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg
MAESTRO061E	Elektrikli Kombi Fırın Electric Combi Oven	12.000/9.000	850	13.200	6 GN 1/1	990x950x865	160
MAESTRO101E	Elektrikli Kombi Fırın Electric Combi Oven	18.000/18.000	850	19.200	10 GN 1/1	990x950x1155	205

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

Genel Özellikler / General Specifications

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

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

Elektrikli Kombi Fırınlar Electric Combi Ovens



MAESTRO102E



MAESTRO202E



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

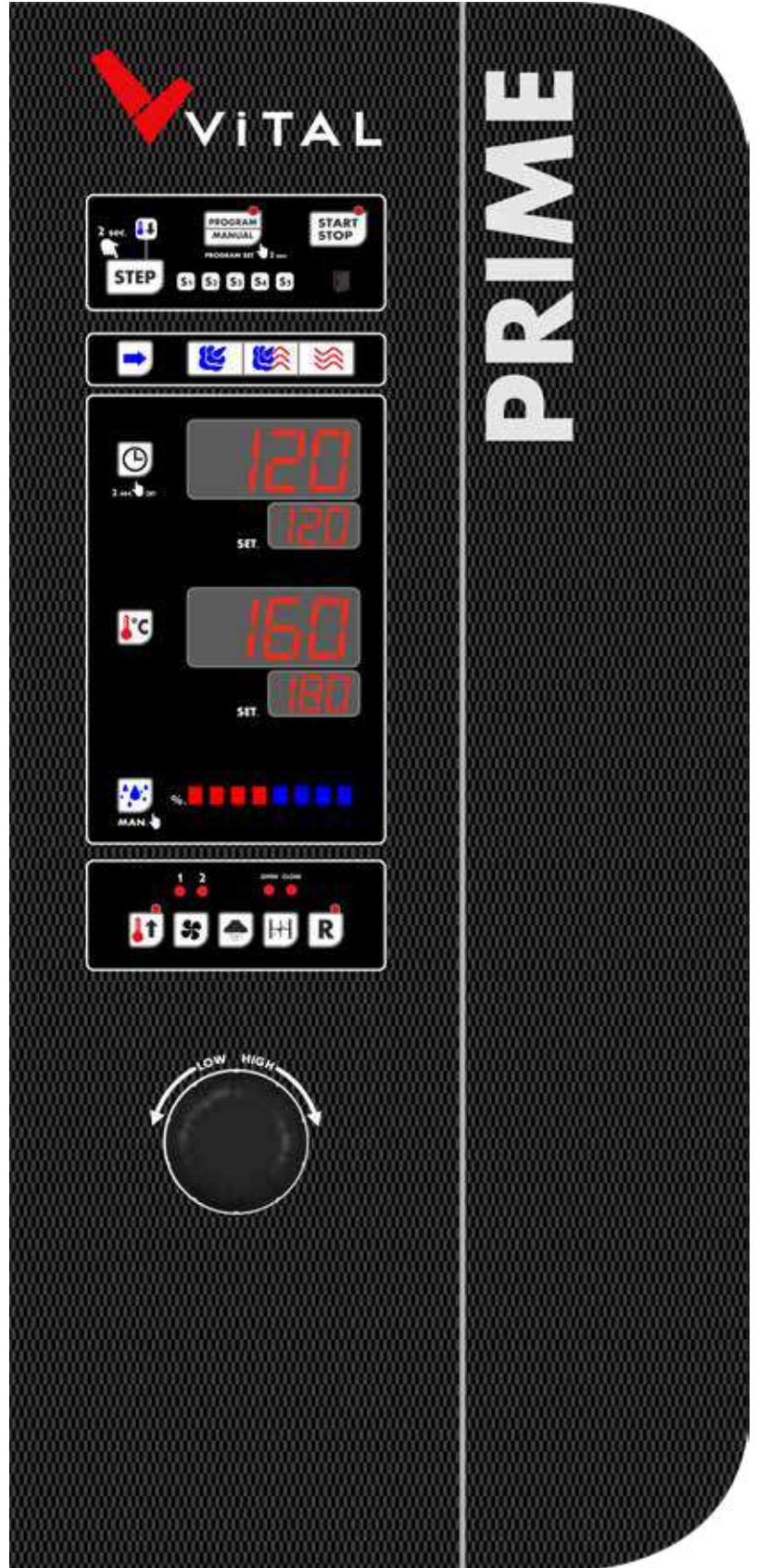
Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm²	Su Girişi Water Inlet (inch)	Su Basıncı Water Pressure (bar)
MAESTRO102E	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x6	R 3/4"	1,5- 4 bar
MAESTRO202E	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x16	R 3/4"	1,5- 4 bar

Genel Özellikler / General Specifications

- 180 dakikaya kadar ayarlanabilen pişirme süresi
- Tüm fonksiyonlar dijital kontrollü
- %100 buhar, kombi ve konveksiyon modu
- Otomatik doldurma sistemli buhar jeneratörü
- 99 adet programlanabilir pişirme hafızası
- Program içerisinde ayarlanabilir 5 aşamalı pişirme fonksiyonu
- Seçim ve ayar butonu
- Manuel buhar kontrolü
- Halojen lambalı fırın iç aydınlatması
- Sızdırmaz kapı contası
- Çift yöne dönebilen beş hızlı paslanmaz çelik fan
- Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
- Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi
- Kapı emniyet sivisi
- Yüksek sıcaklığa dayanıklı çift camlı
- Kolay temizlenebilir açılır iç cam
- 300 °C ye kadar ayarlanabilen pişirme sıcaklığı
- 150 °C ye kadar rejenerasyon özelliği
- Ön ısıtma fonksiyonu
- 4 noktadan ölçüm yapabilen merkez sıcaklık probu ile zamandan bağımsız pişirme
- 5 yıkama programı ve buhar jeneratörü bakım programı
- Yıkama programlarının aşamalarını takip edebilme
- Kaldığı yerden devam eden yıkama özelliği
- Otomatik drenaj sistemi
- Buhar yoğunlaştırıcı sistem ve drenaj soğutma özelliği
- Buhar jeneratörü temizlik uyarı sistemi
- Arıza uyarı sistemi
- Soğutma özelliği
- Fırın içi yıkama el duş spreyi
- Paslanmaz çelik gövde
- İzolasyonlu pişirme kabini
- Kabin ve buhar jeneratörü emniyet termostati
- Adjustable cooking time up to 180 minutes
- All functions digitally controlled
- 100% steam, combi and convection mode.
- Steam generator with automatic filling system
- 99 programmable cooking memories
- 5 adjustable cooking stages in the pre-set program
- Selection and setting button
- Manual steam control
- Interior halogen lighting
- Leakproof door gasket
- Two-way rotating five-speed stainless steel fan
- Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
- Easy-to-clean rounded interior oven chamber
- Safety door switch
- High temperature resistant double glass
- Easy-to-clean openable internal glass
- Adjustable cooking temperature up to 300 °C
- Up to 150 °C regeneration mode
- Pre-heating function
- Time-independent cooking with 4 points core temperature probe
- 5 washing programs and steam generator maintenance program
- Ability to follow the stages of washing programs
- Resumes washing cycle against unusual shutdown
- Automatic drain system
- Steam condensation system and drain cooling
- Steam generator cleaning warning
- Error warning system
- Cool down
- Reel hand shower for interior washing
- Stainless steel body
- Insulated cooking chamber
- Oven chamber and steam generator safety thermostat

PRIME

- START STOP** ÇALIŞTIRMA-DURDURMA
START-STOP
- PROGRAM MANUAL** PROGRAMLAMA
PROGRAMMING
- STEP** ADIM (AŞAMA)
COOKING STEP
- HIZLI SOĞUTMA**
COOL DOWN
- KAPAK GÖSTERGESİ**
DOOR INDICATOR
- KOMBİNASYON SEÇİMİ**
COOKING MODE
- BUHARLI PİŞİRME**
HUMIDITY MODE
- KURU+BUHARLI PİŞİRME**
CONVECTION HUMIDITY MODE
- KURU PİŞİRME**
CONVECTION MODE
- ZAMAN AYARLAMA**
TIMER
- SICAKLIK AYARLAMA**
TEMPERATURE
- MANUEL BUHAR**
MANUEL HUMIDITY
- ÖN ISITMA**
PRE-HEATING
- FAN HIZ SEÇİMİ**
FAN SPEED
- AYDINLATMA**
LIGHTING
- BACA AÇMA-KAPAMA**
AIR FLAP
- REJENERASYON**
REGENERATION



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

Gazlı Buharlı Konveksiyonlu Dijital Fırınlar Gas Steam Convection Digital Ovens



PRIME061G



PRIME101G



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

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

Genel Özellikler / General Specifications

- 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 svici
- Yüksek sıcaklığa dayanıklı çift camlı
- Kolay temizlenebilir açılır iç cam
- 300 °C ye kadar ayarlanabilen pişirme sıcaklığı
- 150 °C ye kadar rejenerasyon özelliği
- Ön ısıtma fonksiyonu
- Soğutma özelliği
- Fırın içi yıkama el duş spreyi
- Paslanmaz çelik gövde
- İzolationlu pişirme kabini
- Kapalı yanma sistemi
- Atmosferik brülörlü
- Gaz emniyet tertibatı
- Elektronik ateşlemeli
- Emniyet termostatı
- LPG veya doğalgaz ile çalışabilir

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

Gazlı Buharlı Konveksiyonlu Dijital Fırınlar

Gas Steam Convection Digital Ovens



> PRIME102G



> PRIME202G



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

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)	Su Girişi Water Inlet (inch)	Su Basıncı Water Pressure (bar)	Elektrik Girişi Power Input V-Hz	Kablo Kesiti Cable Cross mm²
	NG max	NG min	LPG max	LPG min					
PRIME102G	3.704 m³/h	1.945 m³/h	2.760 kg/h	1.449 kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm
PRIME202G	4.932 m³/h	2.589 m³/h	3.675 kg/h	1.929 kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm

Genel Özellikler / General Specifications

- 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

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

Elektrikli Buharlı Konveksiyonlu Dijital Fırınlar Electric Steam Convection Digital Ovens



PRIME061E



PRIME101E



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

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

Genel Özellikler / General Specifications

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

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

Elektrikli Buharlı Konveksiyonlu Dijital Fırınlar

Electric Steam Convection Digital Ovens



PRIME102E



PRIME202E



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

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

Genel Özellikler / General Specifications

- 180 dakikaya kadar ayarlanabilen pişirme süresi
- Tüm fonksiyonlar dijital kontrollü
- 20 adet programlanabilir pişirme hafızası
- Program içerisinde ayarlanabilir 5 aşamalı pişirme fonksiyonu
- Seçim ve ayar butonu
- Manuel veya ayarlanabilir otomatik buhar özelliği
- Halojen lambalı fırın iç aydınlatması
- Sızdırmaz kapı contası
- Çift yöne dönebilen iki hızlı paslanmaz çelik fan
- Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
- Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi
- Kapı emniyet siviçi
- 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 termostatı

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

Konveksiyonlu Fırınlar Convection Ovens

Gazlı Buharlı Konveksiyonlu Fırınlar, Otomatik Yıkamalı Gas Steam Convection Ovens with Auto Washing



PRIME061GW



PRIME101GW



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

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)	Su Girişi Water Inlet (inch)	Su Basıncı Water Pressure (bar)	Elektrik Girişi Power Input V-Hz	Kablo Kesiti Cable Cross mm²
	NG		LPG						
	max	min	max	min					
PRIME061GW	1.482 m³/h	0.778 m³/h	1.404kg/h	0.580 kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm
PRIME101GW	2.222 m³/h	1.167 m³/h	1.656 kg/h	0.870 kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm

Genel Özellikler / General Specifications

- 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 svici
- Yüksek sıcaklığa dayanıklı çift camlı
- Kolay temizlenebilir ağır iç cam
- 300 °C ye kadar ayarlanabilen pişirme sıcaklığı
- 150 °C ye kadar rejenerasyon özelliği
- Ön ısıtma fonksiyonu
- 3 programlı otomatik yıkama modu
- Otomatik drenaj sistemi
- Kaldığı yerden devam eden yıkama özelliği
- Buhar yoğunlaştırıcı sistem ve drenaj soğutma özelliği
- Soğutma özelliği
- Fırın içi yıkama el duş spreyi
- Paslanmaz çelik gövde
- İzolasyonlu pişirme kabini
- Kapalı yanma sistemi
- Atmosferik brülörlü
- Gaz emniyet tertibatı
- Elektronik ateşlemeli
- Emniyet termostatlı
- LPG veya doğalgaz ile çalışabilir

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

Gazlı Buharlı Konveksiyonlu Fırınlar, Otomatik Yıkamalı

Gas Steam Convection Ovens with Auto Washing



PRIME102GW



PRIME202GW



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

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

Genel Özellikler / General Specifications

- 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 sivi
- Yüksek sıcaklığa dayanıklı çift camlı
- Kolay temizlenebilir açılır iç cam
- 300 °C ye kadar ayarlanabilen pişirme sıcaklığı
- 150 °C ye kadar rejenerasyon özelliği
- Ön ısıtma fonksiyonu
- 3 programlı otomatik yıkama modu
- Otomatik drenaj sistemi
- Kaldığı yerden devam eden yıkama özelliği
- Buhar yoğunlaştırıcı sistem ve drenaj soğutma özelliği
- Soğutma özelliği
- Fırın içi yıkama el duş spreyi
- Paslanmaz çelik gövde
- İzolasyonlu pişirme kabini
- Kapalı yanma sistemi
- Atmosferik brülörlü
- Gaz emniyet tertibatı
- Elektronik ateşlemeli
- Emniyet termostatlı
- LPG veya doğalgaz ile çalışabilir

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

Konveksiyonlu Fırınlar Convection Ovens

Elektrikli Buharlı Konveksiyonlu Fırınlar, Otomatik Yıkamalı Electric Steam Convection Ovens with Auto Washing



PRIME061EW



PRIME101EW



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

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

Genel Özellikler / General Specifications

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

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

Elektrikli Buharlı Konveksiyonlu Fırınlar, Otomatik Yıkamalı

Electric Steam Convection Ovens with Auto Washing



➤ PRIME102EW



➤ PRIME202EW



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

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

Genel Özellikler / General Specifications

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

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

Gazlı Konveksiyonlu Manuel Fırınlar

Gas Convection Manuel Ovens



PRIME061GM



PRIME101GM



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

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

Genel Özellikler / General Specifications

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

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

Gazlı Konveksiyonlu Manuel Fırınlar

Gas Convection Manuel Ovens



➤ PRIME102GM



➤ PRIME202GM



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

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)	Su Girişi Water Inlet (inch)	Su Basıncı Water Pressure (bar)	Elektrik Girişi Power Input V-Hz	Kablo Kesiti Cable Section mm ²
	NG		LPG						
	max	min	max	min					
PRIME102GM	3.704 m³/h	1.945 m³/h	2.760 kg/h	1.449 kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5
PRIME202GM	4.932 m³/h	2.589m³/h	3.675 kg/h	1.929 kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5

Genel Özellikler / General Specifications

- 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

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

Elektrikli Konveksiyonlu Manuel Fırınlar

Electric Convection Manuel Ovens



PRIME061EM



PRIME101EM



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

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm²	Su Girişi Water Inlet (inch)	Su Basıncı Water Pressure (bar)
PRIME061EM	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4	R 3/4"	1,5- 4 bar
PRIME101EM	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4	R 3/4"	1,5- 4 bar

Genel Özellikler / General Specifications

- 120 dakikaya kadar ayarlanabilen pişirme süresi
- Dijital kontrollü termostat
- Sıcaklık ayar butonu
- Manuel ayarlanabilir nemlendirme özelliği
- Halojen lambalı fırın iç aydınlatması
- Sızdırmaz kapı contası
- Çift yöne dönebilen paslanmaz çelik fan
- Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
- Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi
- Kapı emniyet 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
- Emniyet termostatlı
- Adjustable cooking time up to 120 minutes
- Digitally controlled thermostat
- Temperature setting button
- Manual adjustable humidity control
- Interior halogen lighting
- Leakproof door gasket
- Double direction rotatable stainless steel fan
- Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
- Easy-to-clean rounded interior oven chamber
- Safety door switch
- High temperature resistant double glass
- Easy-to-clean openable internal glass
- Adjustable cooking temperature up to 300 °C
- Cool down
- Stainless steel body
- Insulated cooking chamber
- Safety thermostat

Elektrikli Konveksiyonlu Manuel Fırınlar

Electric Convection Manuel Ovens



➤ PRIME102EM



➤ PRIME202EM



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

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

Genel Özellikler / General Specifications

- 120 dakikaya kadar ayarlanabilen pişirme süresi
- Dijital kontrollü termostat
- Sıcaklık ayar butonu
- Manuel ayarlanabilir nemlendirme özelliği
- Halojen lambalı fırın iç aydınlatması
- Sızdırmaz kapı contası
- Çift yöne dönebilen paslanmaz çelik fan
- Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
- Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi
- Kapı emniyet 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
- Emniyet termostatı
- Adjustable cooking time up to 120 minutes
- Digitally controlled thermostat
- Temperature setting button
- Manual adjustable humidity control
- Interior halogen lighting
- Leakproof door gasket
- Double direction rotatable stainless steel fan
- Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
- Easy-to-clean rounded interior oven chamber
- Safety door switch
- High temperature resistant double glass
- Easy-to-clean openable internal glass
- Adjustable cooking temperature up to 300 °C
- Cool down
- Stainless steel body
- Insulated cooking chamber
- Safety thermostat

Konveksiyonlu Fırınlar Convection Ovens

> Fırınlar için Aksesuarlar / Accessories for Ovens

Model Model	Ürün Adı Product Name	Birlikte Kullanılabilir Use With	Ölçüler Dimensions
PAS061-1	Fırın Alt Standı / Oven Base	PRIME/MAESTRO, 061E-061G	910x625x660
PAS101-1	Fırın Alt Standı / Oven Base	PRIME/MAESTRO, 101E-101G	910x625x660
PAS102-1	Fırın Alt Standı / Oven Base	PRIME/MAESTRO, 102E-102G	1150x810x660
PAS061-2	Fırın Alt Standı, Tepsisi Kızaklı - GN 1/1 Oven Base, with Tray Slide - GN 1/1	PRIME/MAESTRO, 061E-061G	910x625x660
PAS061-3	Fırın Alt Standı, Tepsisi Kızaklı - 40x60 Oven Base, with Tray Slide - 40x60	PRIME/MAESTRO, 061E, 061G	910x625x660
PAS101-2	Fırın Alt Standı, Tepsisi Kızaklı - GN 1/1 Oven Base, with Tray Slide - GN 1/1	PRIME/MAESTRO, 101E-101G	910x625x660
PAS102-2	Fırın Alt Standı, Tepsisi Kızaklı - GN 2/1 Oven Base, with Tray Slide - GN 2/1	PRIME/MAESTRO, 102E-102G	1150x810x660
PTK061-211M	Mobil Fırın Tepsisi Kiti, 6 GN 1/1 Roll-in Rack for 6 GN 1/1	PRIME/MAESTRO, 061E-061G	
PTK101-211M	Mobil Fırın Tepsisi Kiti, 10 GN 1/1 Roll-in Rack for 10 GN 1/1	PRIME/MAESTRO, 101E-101G	
PTK102-221M	Mobil Fırın Tepsisi Kiti, 20 GN 1/1 Roll-in Rack for 20 GN 1/1	PRIME/MAESTRO, 102E-102G	
PFA101	Mobil Kit Fırın Arabası Trolley for Roll-in Rack	PRIME/MAESTRO, 061E-061G, 101E-101G	
PFA102	Mobil Kit Fırın Arabası Trolley for Roll-in Rack	PRIME/MAESTRO, 102E-102G	
PFA202-1	Mobil Kit Fırın Arabası ve Tepsisi Kiti 20 GN 2/1 Trolley for Mobile Oven Rack and Tray Kit 20 GN 2/1	PRIME/MAESTRO, 202E-202G	
PFA202-2	Mobil Kit Fırın Arabası ve Tepsisi Kiti 16 GN 2/1 Trolley for Mobile Oven Rack and Tray Kit 16 GN 2/1	PRIME/MAESTRO, 202E-202G	
PFA202B	Banket Fırın Arabası ve Tepsisi Kiti 80 Tabak Kapasiteli Roll-in Plate Rack Trolley and Tray Kit 80 Plates	PRIME/MAESTRO, 202E-202G	
PVH11	Fırın Davlumbazı Ventilation Hood	PRIME/MAESTRO, 061E-061G, 101E-101G	
PVH21	Fırın Davlumbazı Ventilation Hood	PRIME/MAESTRO, 102E-102G, 202E-202G	
GW11	Tel Izgara GN 1/1 Wire Grid 1/1 GN	PRIME/MAESTRO, Tüm Modeller All Models	
GW21	Tel Izgara GN 2/1 Wire Grid 2/1 GN	PRIME/MAESTRO, 102E-102G, 202E-202G	
GN1140	GN 1/1-40 Fırın Tepsisi- Oven Tray 1/1-40 GN	PRIME/MAESTRO, Tüm Modeller All Models	
GN2140	GN 2/1-40 Fırın Tepsisi Oven Tray 2/1-40 GN	PRIME/MAESTRO, 102E-102G, 202E-202G	
GN1120P	GN 1/1-20 Delikli Fırın Tepsisi Perforated Oven Tray 1/1-20 GN	PRIME/MAESTRO, Tüm Modeller All Models	
GN2120P	GN 2/1-20 Delikli Fırın Tepsisi Perforated Oven Tray 2/1-20 GN	PRIME/MAESTRO, 102E-102G, 202E-202G	
GN1120S	GN 1/1- 20 Yapışmaz Fırın Tepsisi Non-stick Oven Tray 1/1-20 GN	PRIME/MAESTRO, Tüm Modeller All Models	
GN2120S	GN 2/1- 20 Yapışmaz Fırın Tepsisi Non-stick Oven Tray 2/1-20 GN	PRIME/MAESTRO, 102E-102G, 202E-202G	
EM1140	Emaye Kaplı Fırın Tepsisi GN 1/1-40 Enamel Coated Oven Tray 1/1-40 GN	PRIME/MAESTRO, Tüm Modeller All Models	
SR11	Seramik Kaplı Fırın Tepsisi GN 1/1-20 Ceramic Coated Oven Tray 1/1-20 GN	PRIME/MAESTRO, Tüm Modeller All Models	
SR21	Seramik Kaplı Fırın Tepsisi GN 2/1-20 Ceramic Coated Oven Tray 2/1-20 GN	PRIME/MAESTRO, 102E-102G, 202E-202G	



Elektrikli Konveksiyonlu Dijital Patisserie Fırınlar

Electric Convection Digital Patisserie Ovens



> NEVO-02E

> NEVO-04E

> NEVO-06E

> NEVO-10E



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

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm²	Su Girişi Water Inlet inch	Su Basıncı Water Pressure (bar)
NEVO-02E	220-230 VAC 1N 50 HZ	3x4	R 3/4	1.5-4
NEVO-04E	380-400 VAC 3N 50 HZ 220-230 VAC 1N 50 HZ	5x2.5 3x6	R 3/4	1.5-4
NEVO-06E	380-400 VAC 3N 50 HZ	5x4	R 3/4	1.5-4
NEVO-10E	380-400 VAC 3N 50 HZ	5x6	R 3/4	1.5-4



5 kademeli fan hız kontrolü
5 level fan speed control

Genel Özellikler / General Specifications

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

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

Elektrikli Konveksiyonlu Manuel Patisserie Fırınlar Electric Convection Manual Patisserie Ovens



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

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

Genel Özellikler / General Specifications

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

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

> Fırınlar için Aksesuarlar / Accessories for Ovens

Model Model	Ürün Adı Product Name	Birlikte Kullanılabilir Use With	Ölçüler Dimensions
NVS02-1	Patisserie Fırın Alt Standı Patisserie Oven Base	NEVO-02E, NEVO-02EM	510x550x680
NVS04-1	Patisserie Fırın Alt Standı Patisserie Oven Base	NEVO-04E, NEVO-04EM	732x674x680
NVS06-1	Patisserie Fırın Alt Standı Patisserie Oven Base	NEVO-06E, NEVO-06EM	910x724x680
NVS10-1	Patisserie Fırın Alt Standı Patisserie Oven Base	NEVO-10E, NEVO-10EM	910x724x680
NVS02-2	Fırın Alt Standı, Tepsî Kızaklı - 40x60 Oven Base, with Tray Slide- 40x60	NEVO-02E, NEVO-02EM	510x550x680
NVS04-2	Fırın Alt Standı, Tepsî Kızaklı - 40x60 Oven Base, with Tray Slide- 40x60	NEVO-04E, NEVO-04EM	732x674x680
NVS06-2	Fırın Alt Standı, Tepsî Kızaklı - 40x60 Oven Base, with Tray Slide- 40x60	NEVO-06E, NEVO-06EM	910x724x680
NVS10-2	Fırın Alt Standı, Tepsî Kızaklı - 40x60 Oven Base, with Tray Slide- 40x60	NEVO-10E, NEVO-10EM	910x724x680

Elektrikli Mayalandırma Kabini

Electric Leavening Chamber



> VMD-04



> VMD-06



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

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm²
VMD-04	220-230 VAC 1N 50 HZ	3x2.5
VMD-06	220-230 VAC 1N 50 HZ	3x2.5

Gazlı Pasta Börek Fırını

Gas Pastry Oven



PBFG53



Model Model	Ürün Adı Description	W		Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg
PBFG53	Gazlı Pasta Börek Fırını Gas Pastry Oven	13.500	5 pcs 540x750x50 mm	900x1000x1650 140	950x1050x1850 160

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
PBFG53	1.429 m³/h	0.750 m³/h	1.065 kg/h	0.559 kg/h	R 3/4"

Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik gövde
- İzolasyonlu pişirme kabini
- Yüksek sıcaklığa dayanıklı çift camlı
- Kolay temizlenebilir açılır iç cam
- Gaz emniyet tertibatı
- Lpg veya doğalgaz ile çalışabilir
- Stainless steel body
- Insulated cooking chamber
- High temperature resistant double glass
- Easy-to-clean openable internal glass
- Gas safety system
- Lpg or natural gas

Taş Tabanlı Gazlı Pizza Fırınları

Gas Pizza Ovens With Stone Base



*Renk Seçenekleri
*Color Alternatives



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

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
GO-85	1.058 m³/h	0.556 m³/h	1.789 kg/h	0.414 kg/h	R 3/4"
GO-95	1.482 m³/h	0.778 m³/h	1.104 kg/h	0.580 kg/h	R 3/4"
GO-130	1.799 m³/h	0.945 m³/h	1.341 kg/h	0.704 kg/h	R 3/4"

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde
0/350 °C sıcaklık göstergesi
Piezo çakmak ile ateşleme
Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
Pilot alevli brülörler
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları
- > Stainless steel exterior panels
0/350 °C internal temperature gauge
Piezoelectric ignition system
Gas safety component and thermocouple
Pilot flame burners
High performance and low-emission gas burners
Combustion system developed for natural or lpg gas
Conversion nozzles supplied as standard

Odun Ateşli Taş Tabanlı Pizza Fırınları

Wood Fired Stone Base Pizza Ovens



> WO-85



> WO-95



> WO-130

*Renk Seçenekleri
*Color Alternatives



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

Genel Özellikler / General Specifications

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

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

Konveksiyonlu Fırınlar

Convection Ovens

Fırınlar / Ovens

Model	Ürün Açıklaması / Description	a	b	h		Isıtma Gücü Heating Power W		
MAESTRO061G	Gazlı Kombi Fırın / Gas Combi Oven	990	950	865	1.200	12.000/12.000	1,093	201
MAESTRO101G	Gazlı Kombi Fırın / Gas Combi Oven	990	950	1155	1.200	18.000/18.000	1,400	255
MAESTRO102G	Gazlı Kombi Fırın / Gas Combi Oven	1200	1155	1155	1.200	27.000/18.000	2,005	310
MAESTRO202G	Gazlı Kombi Fırın / Gas Combi Oven	1200	1155	1845	2.100	54.000/36.000	3,151	479
MAESTRO061E	Elektrikli Kombi Fırın / Electric Combi Oven	990	950	865	13.200	12.000/9.000	1,093	181
MAESTRO101E	Elektrikli Kombi Fırın / Electric Combi Oven	990	950	1155	19.200	18.000/18.000	1,400	230
MAESTRO102E	Elektrikli Kombi Fırın / Electric Combi Oven	1200	1155	1155	28.200	27.000/18.000	2,005	290
MAESTRO202E	Elektrikli Kombi Fırın / Electric Combi Oven	1200	1155	1845	56.100	54.000/36.000	3,151	432
PRIME061G	Gazlı Buharlı Konveksiyonlu Dijital Fırın Gas Steam Convection Dijital Oven	990	950	865	1.000	14.000	1,093	161
PRIME101G	Gazlı Buharlı Konveksiyonlu Dijital Fırın Gas Steam Convection Digital Oven	990	950	1155	1.000	21.000	1,400	205
PRIME102G	Gazlı Buharlı Konveksiyonlu Dijital Fırın Gas Steam Convection Digital Oven	1200	1155	1155	1.000	35.000	2,005	250
PRIME202G	Gazlı Buharlı Konveksiyonlu Dijital Fırın Gas Steam Convection Digital Oven	1200	1155	1845	2.000	46.600	3,151	409
PRIME061E	Elektrikli Buharlı Konveksiyonlu Dijital Fırın Electric Steam Convection Digital Oven	990	950	865	13.000	12.000	1,093	146
PRIME101E	Elektrikli Buharlı Konveksiyonlu Dijital Fırın Electric Steam Convection Digital Oven	990	950	1155	19.000	18.000	1,400	190
PRIME102E	Elektrikli Buharlı Konveksiyonlu Dijital Fırın Electric Steam Convection Digital Oven	1200	1155	1155	28.000	27.000	2,005	235
PRIME202E	Elektrikli Buharlı Konveksiyonlu Dijital Fırın Electric Steam Convection Digital Oven	1200	1155	1845	56.000	54.000	3,151	382
PRIME061GW	Gazlı Buharlı Konveksiyonlu Fırın, Otomatik Yıkamalı Gas Steam Convection Oven with Auto Washing	990	950	865	1.200	14.000	1,093	181
PRIME 101GW	Gazlı Buharlı Konveksiyonlu Fırın, Otomatik Yıkamalı Gas Steam Convection Oven with Auto Washing	990	950	1155	1.200	21.000	1,400	225
PRIME102GW	Gazlı Buharlı Konveksiyonlu Fırın, Otomatik Yıkamalı Gas Steam Convection Oven with Auto Washing	1200	1155	1155	1.200	35.000	2,005	270
PRIME202GW	Gazlı Buharlı Konveksiyonlu Fırın, Otomatik Yıkamalı Gas Steam Convection Oven with Auto Washing	1200	1155	1845	2.100	46.600	3,151	429
PRIME061EW	Elektrikli Buharlı Konveksiyonlu Fırın, Otomatik Yıkamalı Electric Steam Convection Oven with Auto Washing	990	950	865	13.200	12.000	1,093	166
PRIME 101EW	Elektrikli Buharlı Konveksiyonlu Fırın, Otomatik Yıkamalı Electric Steam Convection Oven with Auto Washing	990	950	1155	19.200	18.000	1,400	210
PRIME102EW	Elektrikli Buharlı Konveksiyonlu Fırın, Otomatik Yıkamalı Electric Steam Convection Oven with Auto Washing	1200	1155	1155	28.200	27.000	2,005	255
PRIME202EW	Elektrikli Buharlı Konveksiyonlu Fırın, Otomatik Yıkamalı Electric Steam Convection Oven with Auto Washing	1200	1155	1845	56.100	54.000	3,151	402
PRIME061GM	Gazlı Konveksiyonlu Manuel Fırın Gas Convection Manel Oven	990	950	865	700	14.000	1,093	155
PRIME101GM	Gazlı Konveksiyonlu Manuel Fırın Gas Convection Manuel Oven	990	950	1155	700	21.000	1,400	200
PRIME102GM	Gazlı Konveksiyonlu Manuel Fırın Gas Convection Manuel Oven	1200	1155	1155	700	35.000	2,005	245
PRIME202GM	Gazlı Konveksiyonlu Manuel Fırın Gas Convection Manuel Oven	1200	1155	1845	1.400	46.600	3,151	400
PRIME061EM	Elektrikli Konveksiyonlu Manuel Fırın Electric Convection Manuel Oven	990	950	865	12.700	12.000	1,093	140
PRIME101EM	Elektrikli Konveksiyonlu Manuel Fırın Electric Convection Manuel Oven	990	950	1155	18.700	18.000	1,400	185
PRIME102EM	Elektrikli Konveksiyonlu Manuel Fırın Electric Convection Manuel Oven	1200	1155	1155	27.700	27.000	2,005	230
PRIME202EM	Elektrikli Konveksiyonlu Manuel Fırın Electric Convection Manuel Oven	1200	1155	1845	55.400	54.000	3,151	375
NEVO-02E	Elektrikli Konveksiyonlu Dijital Patisserie Fırın Electric Convection Digital Patisserie Oven	510	700	560	3.400	3.200	0,266	58
NEVO-04E	Elektrikli Konveksiyonlu Dijital Patisserie Fırın Electric Convection Digital Patisserie Oven	750	795	560	6.800	6.400	0,438	72

Fırınlar / Ovens

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



SOĞUTMA *REFRIGERATION*

#geleceğinsürdürülebilirdünyası
#sustainableworldofthefuture

Tezgah Tip Buzdolapları Undercounter Refrigerator



> VBT 137A



> VBT 187A



> VBT 187C



Model Model	Ürün Adı Description	 W	 It.		Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg
VBT 137A	T. Tipi İki Kapılı Buzdolabı 2 Doors Undercounter Refrigerator	250	285	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm ²	1490x600x850 90 1530x630x920 100
VBT 187A	T. Tipi Üç Kapılı Buzdolabı 3 Doors Undercounter Refrigerator	285	440	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm ²	2020x600x850 120 2050x630x920 132
VBT 187C	T. Tipi Dört Kapılı Buzdolabı 4 Doors Undercounter Refrigerator	350	595	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm ²	2550x600x850 180 2580x630x920 225
VBT 137B	T. Tipi İki Kapılı Buzdolabı 2 Doors Undercounter Refrigerator	275	345	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm ²	1490x700x850 90 1530x730x920 100
VBT 187B	T. Tipi Üç Kapılı Buzdolabı 3 Doors Undercounter Refrigerator	310	532	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm ²	2020x700x850 120 2050x730x920 132
VBT 187D	T. Tipi Dört Kapılı Buzdolabı 4 Doors Undercounter Refrigerator	375	720	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm ²	2550x700x850 200 2580x730x920 215

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelikten imal edilmiştir
Zemin iç tabanı yuvarlatılmış kenarlı
45° 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 °C

- > Made of stainless steel
Rounded inner base sides
45 °Constant self-closing doors
"Ozone-friendly" 40 kg/m³ density polyurethane insulation
Interior adjustable shelves, plastic coating
"CFC Free" R-134A refrigerant gas
Fan cooling, copper pipe, aluminum panel evaporator
Operating temperature -2 / +8 °C

Tezgah Tipi Cam Kapılı Buzdolapları

Glass Door Undercounter Refrigerator



➤ VBT 137A-G



➤ VBT 187A-G



➤ VBT 187C-G



Model Model	Ürün Adı Description	W	It.		Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg
VBT 137A-G	Tezgah Tipi İki Cam Kapılı Buzdolabı 2 Glass Door Undercounter Refrigerator	250	285	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm ²	1490x600x850 108 1530x630x920 118
VBT 187A-G	Tezgah Tipi Üç Cam Kapılı Buzdolabı 3 Glass Door Undercounter Refrigerator	285	440	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm ²	2020x600x850 120 2050x630x920 132
VBT 187C-G	Tezgah Tipi Dört Cam Kapılı Buzdolabı 4 Glass Door Undercounter Refrigerator	350	595	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm ²	2550x600x850 250 2580x630x920 265
VBT 137B-G	Tezgah Tipi İki Cam Kapılı Buzdolabı 2 Glass Door Undercounter Refrigerator	275	345	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm ²	1490x700x850 110 1530x730x920 120
VBT 187B-G	Tezgah Tipi Üç Cam Kapılı Buzdolabı 3 Glass Door Undercounter Refrigerator	310	532	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm ²	2020x700x850 150 2050x730x920 162
VBT 187D-G	Tezgah Tipi Dört Cam Kapılı Buzdolabı 4 Glass Door Undercounter Refrigerator	375	720	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm ²	2550x700x850 250 2580x730x920 265

Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelikten imal edilmiştir
- Zemin iç tabanı yuvarlatılmış kenarlı
- 45° 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 °C

- Made of stainless steel
- Rounded inner base sides
- 45 °Constant self-closing doors
- "Ozone-friendly" 40 kg/m³ density polyurethane insulation
- Interior adjustable shelves, plastic coating
- "CFC Free" R-134A refrigerant gas
- Fan cooling, copper pipe, aluminum panel evaporator
- Operating temperature -2 / +8 °C

Tezgah Tipi Çekmeceli Buzdolapları Undercounter Refrigerator with Drawer



➤ VBT 137A-4C



➤ VBT 187A-6C



➤ VBT 187C-8C



Model Model	Ürün Adı Description	⚡ W	📏 lt.	⚡ W	📏 mm ²	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg
VBT 137A-4C	Tezgah Tipi Dört Çekmeceli Buzdolabı 4-Drawers Undercounter Refrigerator	250	285	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm ²	1490x600x850 95	1530x630x920 105
VBT 187A-6C	Tezgah Tipi Altı Çekmeceli Buzdolabı 6-Drawers Undercounter Refrigerator	285	440	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm ²	2020x600x850 120	2050x630x920 132
VBT 187C-8C	Tezgah Tipi Sekiz Çekmeceli Buzdolabı 8-Drawers Undercounter Refrigerator	350	595	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm ²	2550x600x850 190	2580x630x920 205
VBT 137B-4C	Tezgah Tipi Dört Çekmeceli Buzdolabı 4-Drawers Undercounter Refrigerator	275	345	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm ²	1490x700x850 100	1530x730x920 110
VBT 187B-6C	Tezgah Tipi Altı Çekmeceli Buzdolabı 6-Drawers Undercounter Refrigerator	310	532	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm ²	2020x700x850 120	2050x730x920 132
VBT 187D-8C	Tezgah Tipi Sekiz Çekmeceli Buzdolabı 8-Drawers Undercounter Refrigerator	375	720	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm ²	2550x700x850 200	2580x730x920 215

Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelikten imal edilmiştir
- Zemin iç tabanı yuvarlatılmış kenarlı
- "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 °C

- Made of stainless steel
- Rounded inner base sides
- "Ozone-friendly" 40 kg/m³ density polyurethane insulation
- Interior adjustable shelves, plastic coating
- "CFC Free" R-134A refrigerant gas
- Fan cooling, copper pipe, aluminum panel evaporator
- Operating temperature -2 / +8 °C

Tezgah Tipi Çekmeceli Dondurucular

Undercounter Freezers with Drawer



➤ VBN 137A-4C



➤ VBN 187A-6C



➤ VBN 187C-8C



Model Model	Ürün Adı Description	 W	 It.			Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	
VBN 137A-4C	Tezgah Tipi Dört Çekmeceli Dondurucu 4-Drawers Undercounter Freezer	250	285	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm ²	1490x600x850	90	1530x630x920	100
VBN 187A-6C	Tezgah Tipi Altı Çekmeceli Dondurucu 6-Drawers Undercounter Freezer	285	440	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm ²	2020x600x850	120	2050x630x920	132
VBN 187C-8C	Tezgah Tipi Sekiz Çekmeceli Dondurucu 8-Drawers Undercounter Freezer	350	595	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm ²	2550x600x850	180	2580x630x920	225
VBN 137B-4C	Tezgah Tipi Dört Çekmeceli Dondurucu 4-Drawers Undercounter Freezer	275	345	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm ²	1490x700x850	100	1530x730x920	110
VBN 187B-6C	Tezgah Tipi Altı Çekmeceli Dondurucu 6-Drawers Undercounter Freezer	310	532	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm ²	2020x700x850	130	2050x730x920	140
VBN 187D-8C	Tezgah Tipi Sekiz Çekmeceli Dondurucu 8-Drawers Undercounter Freezer	375	720	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm ²	2550x700x850	200	2580x730x920	215

Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelikten imal edilmiştir
- Zemin iç tabanı yuvarlatılmış kenarlı
- 45° 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 °C

- Made of stainless steel
- Rounded inner base sides
- 45° Constant self-closing doors
- "Ozone-friendly" 40 kg/m³ density polyurethane insulation
- Interior adjustable shelves, plastic coating
- "CFC Free" R-134A refrigerant gas
- Fan cooling, copper pipe, aluminum panel evaporator
- Operating temperature -18 / -22 °C

Tezgah Tip Dondurucular Undercounter Freezers



> VBN 137A



> VBN 187A



> VBN 187C



Model Model	Ürün Adı Description	 W	 lt.			Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	
VBN 137A	T. Tipi İki Kapılı Dondurucu 2-Doors Undercounter Freezer	570	285	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm ²	1490x600x850	90	1530x630x920	100
VBN 187A	T. Tipi Üç Kapılı Dondurucu 3-Doors Undercounter Freezer	570	440	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm ²	2020x600x850	120	2050x630x920	132
VBN 187C	T. Tipi Dört Kapılı Dondurucu 4-Doors Undercounter Freezer	720	595	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm ²	2550x600x850	180	2580x630x920	195
VBN 137B	T. Tipi İki Kapılı Dondurucu 2-Doors Undercounter Freezer	570	345	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm ²	1490x700x850	90	1530x730x920	100
VBN 187B	T. Tipi Üç Kapılı Dondurucu 3-Doors Undercounter Freezer	570	530	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm ²	2020x700x850	120	2050x730x920	132
VBN 187D	T. Tipi Dört Kapılı Dondurucu 4-Doors Undercounter Freezer	720	720	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm ²	2550x700x850	200	2580x730x920	215

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
Zemin iç tabanı yuvarlatılmış kenarlı.
45° 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 °C.

- > Made of stainless steel.
Rounded inner base sides.
45 °Constant self-closing doors.
"Ozone-friendly" 40 kg/m³ density polyurethane insulation.
Interior adjustable shelves, plastic coating.
"CFC Free" R-134A refrigerant gas.
Fan cooling, copper pipe, aluminum panel evaporator.
Operating temperature -18 / -22 °C.

Set Altı Buzdolapları

Refrigerated Base with Drawers



➤ VBT 137B-S



➤ VBT 187B-S



➤ VBT 187D-S



Model Model	Ürün Adı Description	 W	 It.			Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	
VBT 137B-S	Set Altı İki Çekmeceli Buzdolabı 2 Drawers Refrigerated Base	275	310	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm ²	1490x700x600	100	1530x730x610	110
VBT 187B-S	Set Altı Üç Çekmeceli Buzdolabı 3 Drawers Refrigerated Base	350	580	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm ²	2020x700x600	120	2050x730x610	132
VBT 187D-S	Set Altı Dört Çekmeceli Buzdolabı 4 Drawers Refrigerated Base	350	648	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm ²	2550x700x600	145	2580x730x610	155

Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelikten imal edilmiştir
- Zemin iç tabanı yuvarlatılmış kenarlı
- 45° 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 °C

- Made of stainless steel
- Rounded inner base sides
- 45 °Constant self-closing doors
- "Ozone-friendly" 40 kg/m³ density polyurethane insulation
- Interior adjustable shelves, plastic coating
- "CFC Free" R-134A refrigerant gas
- Fan cooling, copper pipe, aluminum panel evaporator
- Operating temperature -2 / +8 °C

Set Altı Dondurucular Freezer Base with Drawer



> VBN 137B-S



> VBN 187B-S



> VBN 187D-S



Model Model	Ürün Adı Description	 W	 It.		Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		
VBN 137B-S	Set Altı İki Çekmeceli Dondurucu 2 Drawers Freezer Base	275	310	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm ²	1490x700x600	100	1530x730x610	110
VBN 187B-S	Set Altı Üç Çekmeceli Dondurucu 3 Drawers Freezer Base	350	580	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm ²	2020x700x600	120	2050x730x610	132
VBN 187D-S	Set Altı Dört Çekmeceli Dondurucu 4 Drawers Freezer Base	350	648	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm ²	2550x700x600	145	2580x730x610	155

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelikten imal edilmiştir
- Zemin iç tabanı yuvarlatılmış kenarlı
- 45° 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 °C.

- > Made of stainless steel
- Rounded inner base sides
- 45 °Constant self-closing doors
- "Ozone-friendly" 40 kg/m³ density polyurethane insulation
- Interior adjustable shelves, plastic coating
- "CFC Free" R-134A refrigerant gas
- Fan cooling, copper pipe, aluminum panel evaporator
- Operating temperature -18 / -22 °C.

Pizza ve Salata Hazırlık Buzdolabı

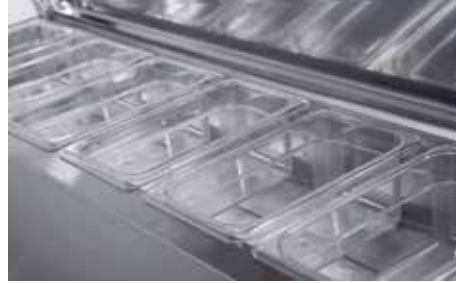
Refrigerated Pizza / Salad Preparation Counter



➤ VBT 137-PM



➤ VBT 187-P



Model Model	Ürün Adı Description	W	It.		Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg			
VBT 137-P	Pizza ve Salata Hazırlık Buzdolabı Refrigerated Pizza / Salad Preparation Counter	275	345	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm ²	1500x700x850/1300	130	1530x730x1350	140
VBT 137-PM	Pizza ve Salata Hazırlık Buzdolabı, Mermer Tablalı Refrigerated Pizza / Salad Preparation Counter, Marble Top	275	345	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm ²	1500x700x850/1300	190	1530x730x1350	202
VBT 187-P	Pizza ve Salata Hazırlık Buzdolabı Refrigerated Pizza / Salad Preparation Counter	285	530	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm ²	2100x700x850/1150	160	2130x730x1350	172
VBT 187-PM	Pizza ve Salata Hazırlık Buzdolabı, Mermer Tablalı Refrigerated Pizza / Salad Preparation Counter, Marble Top	285	530	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm ²	2100x700x850/1150	245	2130x730x1350	260
VBT 137-PY	Pizza ve Salata Hazırlık Buzdolabı, Yüksek Ayaklı Refrigerated Pizza / Salad Preparation Counter, High Leg	275	345	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm ²	1500x700x850/1300	130	1530x730x1350	140
VBT 187-PY	Pizza ve Salata Hazırlık Buzdolabı, Yüksek Ayaklı Refrigerated Pizza / Salad Preparation Counter, High Leg	310	530	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm ²	2020x700x850/1300	170	2130x730x1350	180

Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelikten imal edilmiştir
- Zemin iç tabanı yuvarlatılmış kenarlı
- 45° 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 °C.

- Made of stainless steel
- Rounded inner base sides
- 45 °Constant self-closing doors
- "Ozone-friendly" 40 kg/m³ density polyurethane insulation
- Interior adjustable shelves, plastic coating
- "CFC Free" R-134A refrigerant gas
- Fan cooling, copper pipe, aluminum panel evaporator
- Operating temperature -2 / +8 °C.

Set Üstü Saladbar

Refrigerated Countertop Pizza / Salad Bar



➤ VBT 137-SG



Model Model	Ürün Adı Description	⚡ W	It. It.	⚡ W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg
VBT 137-SG	Setüstü Saladbar Countertop Saladbar	170	-	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm ²	1496x370x450 45
VBT 187-SG	Setüstü Saladbar Countertop Saladbar	190	-	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm ²	2025x370x450 55
VBT 137-SC	Setüstü Saladbar Kapaklı Countertop Saladbar w / Door	170	-	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm ²	1496x370x450 45
VBT 187-SC	Setüstü Saladbar Kapaklı Countertop Saladbar w / Door	190	-	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm ²	2025x370x450 55

Genel Özellikler / General Specifications

- 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 °C

- Made of stainless steel
"Ozone-friendly" 40 kg/m³ density polyurethane insulation
Static cooling
"CFC Free" R-134A refrigerant gas
Copper pipe, aluminum panel evaporator
Operating temperature -2 / +8 °C

Dik Tip Buzdolapları

Upright Refrigerators



➤ VBD P140A



➤ VBD P700A



Model Model	Ürün Adı Description	⚡ W	📏 lt.	⚡ W	📏 mm²	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg
VBD P700A	D. Tip Tek Kapılı Buzdolabı Upright Ref. with Single Door	210	600	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm²	680x720x2100 115	730x790x2110 125
VBD P140A	D. Tip İki Kapılı Buzdolabı Upright Ref. with Two Doors	340	1200	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm²	1380x720x2100 200	1430x790x2110 215
VBD P700B	D. Tip Tek Kapılı Buzdolabı Upright Ref. with Single Door	210	700	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm²	680x820x2100 130	730x900x2110 140
VBD P140B	D. Tip İki Kapılı Buzdolabı Upright Ref. with Two Doors	340	1400	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm²	1380x820x2100 220	1430x900x2110 235

Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelikten imal edilmiştir
- Zemin iç tabanı yuvarlatılmış kenarlı
- 45° 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 °C

- Made of stainless steel
- Rounded inner base sides
- 45 °Constant self-closing doors
- "Ozone-friendly" 40 kg/m³ density polyurethane insulation
- Interior adjustable shelves, plastic coating
- "CFC Free" R-134A refrigerant gas
- Fan cooling, copper pipe, aluminum panel evaporator
- Operating temperature -2 / +8 °C

Dik Tip Cam Kapılı Buzdolapları Upright Glass Door Refrigerators



> VBD P700A-G



> VBD P140A-G



Model Model	Ürün Adı Description	W	lt.		Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg
VBD P700A-G	Dik Tip Tek Cam Kapılı Buzdolabı Upright Refrigerators With Single Glass Door	210	600	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm ²	680x720x2100 140 730x790x2110 150
VBD P140A-G	Dik Tip İki Cam Kapılı Buzdolabı Upright Refrigerators With Two Glass Doors	340	1200	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm ²	1380x720x2100 180 1430x790x2110 195
VBD P700B-G	Dik Tip Tek Cam Kapılı Buzdolabı Upright Refrigerators With Single Glass Door	210	700	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm ²	680x820x2100 155 730x900x2110 165
VBD P140B-G	Dik Tip İki Cam Kapılı Buzdolabı Upright Refrigerators With Two Glass Doors	340	1400	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm ²	1380x820x2100 230 1430x900x2110 245

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelikten imal edilmiştir
- Zemin iç tabanı yuvarlatılmış kenarlı
- 45° 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 °C

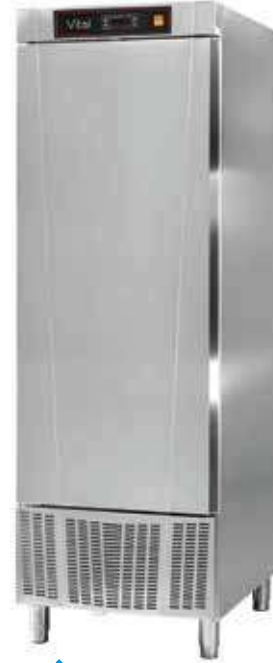
- > Made of stainless steel
- Rounded inner base sides
- 45 °Constant self-closing doors
- "Ozone-friendly" 40 kg/m³ density polyurethane insulation
- Interior adjustable shelves, plastic coating
- "CFC Free" R-134A refrigerant gas
- Fan cooling, copper pipe, aluminum panel evaporator
- Operating temperature -2 / +8 °C

Dik Tip Derin Dondurucular

Upright Freezer



> VBD N140A



> VBD N700A



Model Model	Ürün Adı Description	W	It.		Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg
VBD N700A	Dik Tip Tek Kapılı Derin Dondurucu Single Door Upright Freezer	720	600	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm ²	680x720x2100 115 730x790x2110 125
VBD N140A	Dik Tip İki Kapılı Derin Dondurucu Double Door Upright Freezer	950	1200	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm ²	1380x720x2100 200 1430x790x2110 215
VBD N700B	Dik Tip Tek Kapılı Derin Dondurucu Single Door Upright Freezer	720	700	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm ²	680x820x2100 130 730x900x2110 140
VBD N140B	Dik Tip İki Kapılı Derin Dondurucu Double Door Upright Freezer	950	1400	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm ²	1380x820x2100 180 1430x900x2110 195

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelikten imal edilmiştir
- Zemin iç tabanı yuvarlatılmış kenarlı
- 45° 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 °C

- > Made of stainless steel
- Rounded inner base sides
- 45 °Constant self-closing doors
- "Ozone-friendly" 40 kg/m³ density polyurethane insulation
- Interior adjustable shelves, plastic coating
- "CFC Free" R-134A refrigerant gas
- Fan cooling, copper pipe, aluminum panel evaporator
- Operating temperature -18 / -22 °C

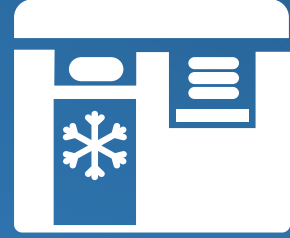
Soğutma / Refrigeration

Model	Ürün Açıklaması / Description	a	b	h	Toplam Güç Total Power- W	Hacim Volume lt.	m ³	kg
VBT 137A	T. Tipi İki Kapılı Buzdolabı 2 Doors Undercounter Refrigerator	1490	600	850	250	285	0,886	100
VBT 187A	T. Tipi Üç Kapılı Buzdolabı 3 Doors Undercounter Refrigerator	2020	600	850	285	440	1,188	132
VBT 187C	T. Tipi Dört Kapılı Buzdolabı 4 Doors Undercounter Refrigerator	2550	600	850	350	595	1,495	225
VBT 137B	T. Tipi İki Kapılı Buzdolabı 2 Doors Undercounter Refrigerator	1490	700	850	275	345	1,027	100
VBT 187B	T. Tipi Üç Kapılı Buzdolabı 3 Doors Undercounter Refrigerator	2020	700	850	310	532	1,376	132
VBT 187D	T. Tipi Dört Kapılı Buzdolabı 4 Doors Undercounter Refrigerator	2550	700	850	375	720	1,732	215
VBT 137A-G	Tezgah Tipi İki Cam Kapılı Buzdolabı 2 Glass Door Undercounter Refrigerator	1490	600	850	250	285	0,886	118
VBT 187A-G	Tezgah Tipi Üç Cam Kapılı Buzdolabı 3 Glass Door Undercounter Refrigerator	2020	600	850	285	440	1,188	132
VBT 187C-G	Tezgah Tipi Dört Cam Kapılı Buzdolabı 4 Glass Door Undercounter Refrigerator	2550	600	850	350	595	1,495	265
VBT 137B-G	Tezgah Tipi İki Cam Kapılı Buzdolabı 2 Glass Door Undercounter Refrigerator	1490	700	850	275	345	1,027	120
VBT 187B-G	Tezgah Tipi Üç Cam Kapılı Buzdolabı 3 Glass Door Undercounter Refrigerator	2020	700	850	310	532	1,376	162
VBT 187D-G	Tezgah Tipi Dört Cam Kapılı Buzdolabı 4 Glass Door Undercounter Refrigerator	2550	700	850	375	720	1,732	265
VBT 137A-4C	Tezgah Tipi Dört Çekmeceli Buzdolabı 4-Drawers Undercounter Refrigerator	1490	600	850	250	285	0,886	105
VBT 187A-6C	Tezgah Tipi Altı Çekmeceli Buzdolabı 6-Drawers Undercounter Refrigerator	2020	600	850	285	440	1,188	132
VBT 187C-8C	Tezgah Tipi Sekiz Çekmeceli Buzdolabı 8-Drawers Undercounter Refrigerator	2550	600	850	350	595	1,495	205
VBT 137B-4C	Tezgah Tipi Dört Çekmeceli Buzdolabı 4-Drawers Undercounter Refrigerator	1490	700	850	275	345	1,027	110
VBT 187B-6C	Tezgah Tipi Altı Çekmeceli Buzdolabı 6-Drawers Undercounter Refrigerator	2020	700	850	310	532	1,376	132
VBT 187D-8C	Tezgah Tipi Sekiz Çekmeceli Buzdolabı 8-Drawers Undercounter Refrigerator	2550	700	850	375	720	1,732	215
VBN 137A-4C	Tezgah Tipi Dört Çekmeceli Dondurucu 4-Drawers Undercounter Freezer	1490	600	850	250	285	0,886	100
VBN 187A-6C	Tezgah Tipi Altı Çekmeceli Dondurucu 6-Drawers Undercounter Freezer	2020	600	850	285	440	1,188	132
VBN 187C-8C	Tezgah Tipi Sekiz Çekmeceli Dondurucu 8-Drawers Undercounter Freezer	2550	600	850	350	595	1,495	225
VBN 137B-4C	Tezgah Tipi Dört Çekmeceli Dondurucu 4-Drawers Undercounter Freezer	1490	700	850	275	345	1,027	110
VBN 187B-6C	Tezgah Tipi Altı Çekmeceli Dondurucu 6-Drawers Undercounter Freezer	2020	700	850	310	532	1,376	140
VBN 187D-8C	Tezgah Tipi Sekiz Çekmeceli Dondurucu 8-Drawers Undercounter Freezer	2550	700	850	375	720	1,732	215
VBN 137A	T. Tipi İki Kapılı Dondurucu 2-Doors Undercounter Freezer	1490	600	850	570	285	0,886	100
VBN 187A	T. Tipi Üç Kapılı Dondurucu 3-Doors Undercounter Freezer	2020	600	850	570	440	1,188	132
VBN 187C	T. Tipi Dört Kapılı Dondurucu 4-Doors Undercounter Freezer	2550	600	850	720	595	1,495	195
VBN 137B	T. Tipi İki Kapılı Dondurucu 2-Doors Undercounter Freezer	1490	700	850	570	345	1,027	100
VBN 187B	T. Tipi Üç Kapılı Dondurucu 3-Doors Undercounter Freezer	2020	700	850	570	530	1,376	132
VBN 187D	T. Tipi Dört Kapılı Dondurucu 4-Doors Undercounter Freezer	2550	700	850	720	720	1,732	215
VBT 137B-S	Set Altı İki Çekmeceli Buzdolabı 2 Drawers Refrigerated Base	1490	700	600	275	310	0,681	110
VBT 187B-S	Set Altı Üç Çekmeceli Buzdolabı 3 Drawers Refrigerated Base	2020	700	600	310	478	0,912	132
VBT 187D-S	Set Altı Dört Çekmeceli Buzdolabı 4 Drawers Refrigerated Base	2550	700	600	375	648	1,149	155
VBN 137B-S	Set Altı İki Çekmeceli Dondurucu 2 Drawers Freezer Base	1490	700	600	275	310	0,681	110

Soğutma / Refrigeration

Model	Ürün Açıklaması / Description	a	b	h	Toplam Güç Total Power-W	Hacim Volume lt.	m³	kg
VBN 187B-S	Set Altı Üç Çekmeceli Dondurucu 3 Drawers Freezer Base	2020	700	600	310	478	0,912	132
VBN 187D-S	Set Altı Dört Çekmeceli Dondurucu 4 Drawers Freezer Base	2550	700	600	375	648	1,149	155
VBT 137-P	Pizza ve Salata Hazırlık Buzdolabı Refrigerated Pizza / Salad Preparation Counter	1500	700	850	275	345	1,507	140
VBT 137-PM	Pizza ve Salata Hazırlık Buzdolabı, Mermer Tablalı Refrigerated Pizza / Salad Preparation Counter, Marble Top	1500	700	850	275	345	1,507	202
VBT 187-P	Pizza ve Salata Hazırlık Buzdolabı Refrigerated Pizza / Salad Preparation Counter	2100	700	850	285	530	2,099	172
VBT 187-PM	Pizza ve Salata Hazırlık Buzdolabı, Mermer Tablalı Refrigerated Pizza / Salad Preparation Counter, Marble Top	2100	700	850	285	530	2,099	260
VBT 137-PY	Pizza ve Salata Hazırlık Buzdolabı, Yüksek Ayaklı Refrigerated Pizza / Salad Preparation Counter, High Leg	1500	700	850/ 1350	275	345	1,507	140
VBT 187-PY	Pizza ve Salata Hazırlık Buzdolabı, Yüksek Ayaklı Refrigerated Pizza / Salad Preparation Counter, High Leg	2020	700	850/ 1350	285	530	2,099	180
VBT 137-SG	Setüstü Saladbar Countertop Saladbar	1496	370	450	170	-	0,306	55
VBT 187-SG	Setüstü Saladbar Countertop Saladbar	2025	370	450	190	-	0,410	65
VBT 137-SC	Setüstü Saladbar Kapaklı Countertop Saladbar w / Door	1496	370	450	170	-	0,306	55
VBT 187-SC	Setüstü Saladbar Kapaklı Countertop Saladbar w / Door	2025	370	450	190	-	0,410	65
VBD P700A	D. Tip Tek Kapılı Buzdolabı Upright Ref. with Single Door	680	720	2100	210	600	1,216	125
VBD P140A	D. Tip İki Kapılı Buzdolabı Upright Ref. with Two Doors	1380	720	2100	340	1200	2,383	215
VBD P700B	D. Tip Tek Kapılı Buzdolabı Upright Ref. with Single Door	680	820	2100	210	700	1,386	140
VBD P140B	D. Tip İki Kapılı Buzdolabı Upright Ref. with Two Doors	1380	820	2100	340	1400	2,715	235
VBD P700A-G	D. Tip Tek Cam Kapılı Buzdolabı Upright Ref. with Single Glass Door	680	720	2100	210	600	1,216	150
VBD P140A-G	D. Tip İki Cam Kapılı Buzdolabı Upright Ref. with Two Glass Doors	1380	720	2100	340	1200	2,383	195
VBD P700B-G	D. Tip Tek Cam Kapılı Buzdolabı Upright Ref. with Single Glass Door	680	820	2100	210	700	1,386	165
VBD P140B-G	D. Tip İki Cam Kapılı Buzdolabı Upright Ref. with Two Glass Doors	1380	820	2100	340	1400	2,715	245
VBD N700A	D. Tip Tek Kapılı Derin Dondurucu Single Door Upright Freezer	680	720	2100	720	600	1,216	125
VBD N140A	D. Tip İki Kapılı Derin Dondurucu Double Door Upright Freezer	1380	720	2100	950	1200	2,383	215
VBD N700B	D. Tip Tek Kapılı Derin Dondurucu Single Door Upright Freezer	680	820	2100	720	700	1,386	140
VBD N140B	D. Tip İki Kapılı Derin Dondurucu Double Door Upright Freezer	1380	820	2100	950	1400	2,715	195





SOĞUK ODALAR *COLD ROOMS*

#geleceğinsürdürülebilirdünyası
#sustainableworldofthefuture



Long Lasting Freshness

Modüler Soğuk Odalar, özel ölçülerde üretilmektedir.
Modular Cold Rooms are produced in special sizes.

➤ Vital soğuk hava odaları, geniş bir yelpazede, farklı boyut, kapasite ve fonksiyonlarla üretilebilmektedir. Herhangi bir alan kısıtlaması olmadan, esnek özel uygulamalar sağlar. Modüler sistemler zaman kaybına neden olmaz ve kurulumu kolaydır.

Üretim, güvenilir, verimli ve çevre dostu monoblok ve split tip veya merkezi soğutma ünitelerine sahip muhafaza, dondurucu ve şok donduruculardan oluşmaktadır.

Panel kaplama yüzeyleri koku, küf ve bakteri oluşumunu engeller ve diğer zehirli-toksik madde içermez. Panel birleşimleri hava, ısı ve buhar geçişini önleyecek şekildedir.

Duvar ve tavan panellerinin iç ve dış yüzeyleri 1006 Food Safe Quality (Gıda Güvenlik Sistemi) standardına uygundur. Soğuk hava deposu panel ve kapıları 80-100-120-150 mm kalınlıkta ve 42 kg/m³ yoğunlukta yüksek basınçlı poliüretan izolasyon yöntemi ile üretilmektedir. Oda içerisini ısı kaybetmeden izlemek adına opsiyonel gözetleme camı kullanımı tercih edilmektedir.

Kapılar dışarıdan kilitlenebilir ve oda içerisinden açılabilir özelliğe sahiptir.

PVC hava perdesi kullanımı da kontrollü ortam ısılarının muhafazasında diğer opsiyonel seçeneklerdendir.

Duvar ve tavan panellerinin iç/ dış yüzeyleri 0.5 mm kalınlıkta polyester boyalı sac imal edilmektedir. Zemin panellerinin iç yüzeyi AISI 304 kalite 0.5 mm kaymaz paslanmaz çelik sacdır. Dış yüzeyi ise polyester boyalı sacdan imal edilmektedir. Standart modüler odalarda zemin panelsiz uygulama ile büyük hacimli depolama alanlarında kullanım rahatlığı sağlanmaktadır.

Çalışma sıcaklığı aralıkları muhafaza odaları için -5°C / +5°C, hızlı soğutma sistemleri için 0°C / +7°C, dondurucular için -15°C / -22°C ve şok dondurucular için ise -25°C / -40°C arasındadır. Soğutma kapasiteleri muhafaza tipi odalarda +45°C yoğunlaşma ve -10°C buharlaşma, dondurucu odalarda +45°C yoğunlaşma ve -25°C buharlaşma koşullarına göre hesaplanır ve değerlendirilir.

Opsiyonel IP65 LED aydınlatma. LED ışıklar daha az radyan ısı üretir ve daha az ısı kullanıldığında kontrollü ortam için soğutma için gereken enerji büyük ölçüde azalır.

➤ Vital cold room production is available in a wide variety of sizes, capacities and functions. Provides flexible custom applications without any space restrictions. Modular systems do not cause time loss and are easy to install.

The production consists of chiller, freezer and shock freezers with monoblock and split or central refrigeration units with reliable, efficient and environmentally friendly.

Panel surfaces prevent odor, mold and bacteria formation and do not contain other toxic-substances. Air, heat and steam proof panel connections.

Interior and exterior surfaces of wall and ceiling panels comply with 1006 Food Safe Quality Standard Regulations. Panel and doors are produced with 42 kg/m³ density high pressure polyurethane insulation with 80-100-120-150 mm thickness. In order to monitor the room without losing heat, the use of optional sight glass is preferred.

The doors are lockable from outside and ability to unlockable from inside of room.

The use of PVC air curtains is another optional option for maintaining controlled ambient temperatures.

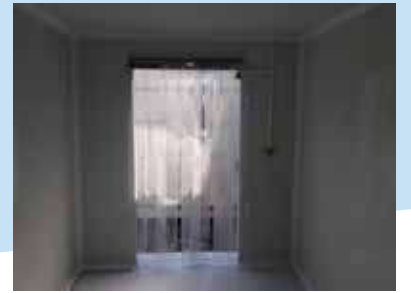
The interior/ exterior surfaces of the wall and ceiling panels are manufactured from 0.5 mm thick polyester painted sheet. The interior surface of the floor panels is AISI 304 quality 0.5 mm non-slip stainless steel sheet. The exterior surface is manufactured from polyester painted sheet. Ease of use is provided in large volume storage areas with the application of floorless panels in standard modular rooms.

Operating temperatures are ranged for chillers from -5°C to +5°C, from 0°C to +7°C for blast chillers and from -25°C to -40°C for shock freezers. Cooling capacities are calculated and evaluated according to +45°C condensation and -10°C evaporation conditions for chiller rooms, +45°C condensation and -25°C evaporation conditions for freezer rooms.

Optional IP65 LED lighting. LED lights generate less radiant heat and when less heat is used the energy required for cooling for the controlled ambient is greatly reduced.



Soğutmalı Konteyner / Reef. Container



► Kumanda Paneli

Otomatik ve manuel defrost özellikli, programlanabilen mikroproses işlemcili kumanda paneli.
Oda iç aydınlatması kumanda paneli üzerinden kontrol edilmektedir.
Soğutma, fan, defrost, alarm ve zaman göstergesi
Hızlı soğutma
On/Off özelliği
Şifreli koruma
Harici veya merkezi alarmla bağlama özelliği (Monoblok cihazlarda hariçtir)

Uygulama/Kullanım Alanları

Gıda ve Tarım Endüstrisi
Yiyecek-İçecek Servis Hizmetleri
Hayvancılık ve Et Entegre Tesisleri
Deniz ve Su Ürünleri Tesisleri
Buz ve Buz İmalathaneleri
Turizm ve Konaklama Tesisleri
Tıp ve Biyomedikal Sektörleri
İlaç ve Kimya Endüstrisi

► Control Panel

Control panel with microprocessor processor with automatic and manual defrost function.
Room lighting on control panel.
Cooling, fan, defrost, alarm and time display
Rapid cooling
On/Off
Encrypted protection
Connection to external or central alarm (Except monoblock devices)

Application /Usage Area

Food and Agriculture Industry
Catering Services
Livestock and Meat Processing Facilities
Aquaculture Facilities
Ice and Ice Manufacturing Industry
Tourism and Hospitality Industry
Medical and Biomedical Sectors
Medicine and Chemistry Industry

Tam Modüler Soğuk Hava Depoları -5 / +5 °C

Full Modular Walk in Chillers -5 / +5 °C

- Tam Modüler panel sistemleri zaman kaybına neden olmaz ve kurulumu kolaydır.
- Panel kaplama yüzeyleri koku, küf ve bakteri oluşumunu engeller ve diğer zehirli-toksik madde içermez.
- Panel birleşimleri hava, ısı ve buhar geçişini önleyecek şekildedir.
- 80 mm kalınlıkta duvar, 100 mm kalınlıkta tavan ve zemin panelleri
- Panel ve kapılar 42 kg/m³ yoğunlukta yüksek basınçlı poliüretan izolasyon yöntemi ile üretilmektedir.
- Standart LED aydınlatma. LED ışıklar daha az radyan ısı üretir ve daha az ısı kullanıldığında kontrollü ortam için soğutma için gereken enerji büyük ölçüde azalır.
- TKS 01-TKS 02-TKS 03-TKS 04 modellerine ait kapı ölçüleri 70x190 cm olup diğer modeller için 90x190 cm' dir.



Options /Opsiyonlar
 353,00 € PVC air curtain /PVC Hava Perdesi
 464,00 € Stainless Steel Ramp /Paslanmaz Çelik Rampa
 * R404A gaz /404A gaz
 * Tüm fiyatlar montaj hariç fiyatlardır.
 Prices do not include installation.

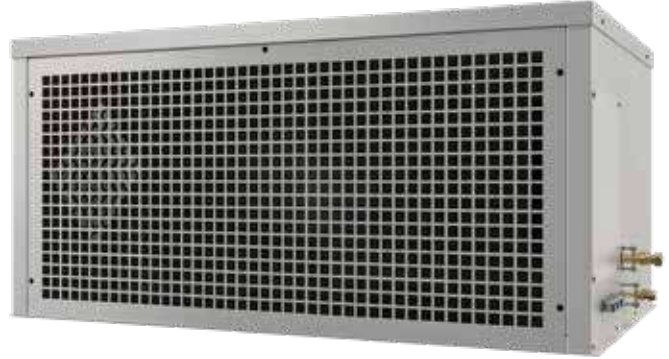
Monoblok uygulamalarda ortama yeterli taze hava sağlanmalıdır.
 Ünitelerin tüm bağlantıları ve gaz şarjı test edilmiş ve uygulamaya hazır hale getirilmiştir.
 Montajı kısa sürede yapılabilir.
 Tüm kontroller mikro işlemcili cihaz ile yapılmaktadır.
 İstenilen değerlere kolayca programlanabilir.
 Tüm sistem koruma işlevlerine sahiptir.
 Dijital sıcaklık göstergesi.
 Ek sıcaklık girişleri ve alarm çıkışları mevcuttur.
 Servisi kolaydır
 Cihazın gövdesi elektrostatik toz boya ile boyanmış olup dekoratif görünümündedir.

- Full Modular panel systems do not cause time loss and are easy to install.
- Panel surfaces prevent odor, mold and bacteria formation and do not contain other toxic-toxic substances.
- Air, heat and steam proof panel connections.
- 80 mm wall, 100 mm ceiling and floor panels
- Panel and doors are produced with 42 kg/m³ density high pressure polyurethane insulation
- Standard LED lighting. LED lights generate less radiant heat and when less heat is used The energy required for cooling for the controlled ambient is greatly reduced.
- Available door dimensions for codes TKS 01-TKS 02-TKS 03-TKS 04 are 70x190 cm and for other models are 90x190 cm.
- In monoblock applications, sufficient fresh air should be provided to the environment.
- All connections of the units and gas charge are tested at the factory and ready for application.
- Can be installed in a short time.
- All controls are made with a microprocessor device.
- Can be programmed easily to desired values.
- Has all system protection functions.
- Digital temperature display.
- Additional temperature inputs and alarm outputs are available.
- Easy to service
- The body of the device is painted with electrostatic powder paint and decorative appearance.

PANEL			MONOBLOCK COOLER				
Model	 mm	İç Hacim Internal Volume m ³	Model	Soğutma Kapasitesi Cooling Capacity			
				Evap: -8°C Kond: +40°C Evaporation: -8°C Condensation: +40°C	Evap: -8°C Kond: +50°C Evaporation: -8°C Condensation: +50°C	Komp Gücü (Hp)	Elektrik Gücü (kW/V)
VSHD-TKS 01	1800x1500x2200	4,39	VSHD-TKS075	1.490	1.193	0,75	1,0 / 220V-50Hz
VSHD-TKS 02	1800x1800x2200	5,37	VSHD-TKS075	1.490	1.193	0,75	1,0 / 220V-50Hz
VSHD-TKS 03	2100x1800x2200	6,36	VSHD-TKS075	1.490	1.193	0,75	1,0 / 220V-50Hz
VSHD-TKS 04	2100x2100x2200	7,52	VSHD-TKS110	2.215	1.745	1,1	1,4 / 220V-50Hz
VSHD-TKS 05	2400x2100x2200	8,69	VSHD-TKS110	2.215	1.745	1,1	1,4 / 220V-50Hz
VSHD-TKS 06	2400x2400x2200	10,03	VSHD-TKS110	2.215	1.745	1,1	1,4 / 220V-50Hz
VSHD-TKS 07	2700x2400x2200	11,37	VSHD-TKS110	2.215	1.745	1,1	1,4 / 220V-50Hz
VSHD-TKS 08	2700x2700x2200	12,9	VSHD-TKS110	2.215	1.745	1,1	1,4 / 220V-50Hz
VSHD-TKS 09	3000x2700x2200	14,42	VSHD-TKS130	2.625	2.116	1,3	1,7 / 220V-50Hz
VSHD-TKS 10	3000x3000x2200	16,13	VSHD-TKS130	2.625	2.116	1,3	1,7 / 220V-50Hz

Hermetik Split Soğutma Cihazları -5 /+5 °C

Split Type Hermetic Condensing Units -5 / +5 °C



* Montaj malzemesi dahildir.

Kondenser ve evaporatör arası mesafe 10 metre olarak hesaplanmıştır.

Daha uzak sistemler için fiyat sorunuz.

*Installation material is included.

The distance between condenser and evaporator is calculated as 10 meters.

Please ask prices for more far split systems.

* Tüm fiyatlar montaj hariç fiyatlardır.

Prices do not include installation.

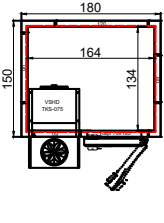
* R404A gaz /404A gas



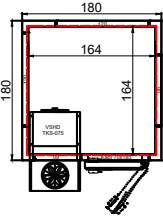
PANEL			Split Type Hermetic Condensing Units				
Model	mm	İç Hacim Internal Volume m ³	Model	Soğutma Kapasitesi Cooling Capacity			
				Evap: -8°C Kond: +40°C Evaporation: -8°C Condensation: +40°C	Evap: -8°C Kond: +50°C Evaporation: -8°C Condensation: +50°C	Komp Gücü (Hp)	Elektrik Gücü (kW/V)
VSHD-TKS 01	1800x1500x2200	4,39	VSHD-P075	1.490	1.193	0,75	1,0 / 220V-50Hz
VSHD-TKS 02	1800x1800x2200	5,37	VSHD-P075	1.490	1.193	0,75	1,0 / 220V-50Hz
VSHD-TKS 03	2100x1800x2200	6,36	VSHD-P075	1.490	1.193	0,75	1,0 / 220V-50Hz
VSHD-TKS 04	2100x2100x2200	7,52	VSHD-P110	2.215	1.745	1,1	1,4 / 220V-50Hz
VSHD-TKS 05	2400x2100x2200	8,69	VSHD-P110	2.215	1.745	1,1	1,4 / 220V-50Hz
VSHD-TKS 06	2400x2400x2200	10,03	VSHD-P110	2.215	1.745	1,1	1,4 / 220V-50Hz
VSHD-TKS 07	2700x2400x2200	11,37	VSHD-P110	2.215	1.745	1,1	1,4 / 220V-50Hz
VSHD-TKS 08	2700x2700x2200	12,9	VSHD-P110	2.215	1.745	1,1	1,4 / 220V-50Hz
VSHD-TKS 09	3000x2700x2200	14,42	VSHD-P130	2.625	2.116	1,3	1,7 / 220V-50Hz
VSHD-TKS 10	3000x3000x2200	16,13	VSHD-P130	2.625	2.116	1,3	1,7 / 220V-50Hz

Tam Modüler Soğuk Hava Depoları -5 / +5 °C

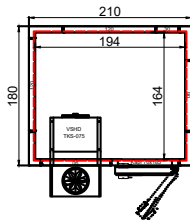
Full Modular Walk in Chillers -5 / +5 °C



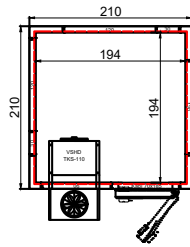
> VSHD-TKS 01



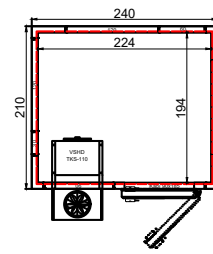
> VSHD-TKS 02



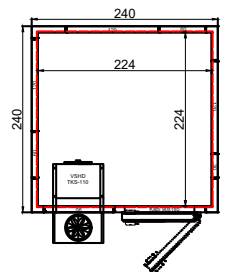
> VSHD-TKS 03



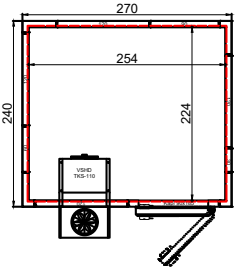
> VSHD-TKS 04



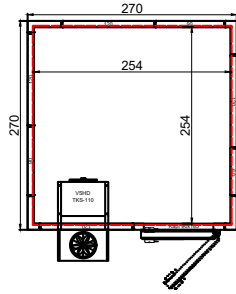
> VSHD-TKS 05



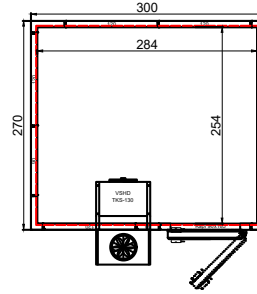
> VSHD-TKS 06



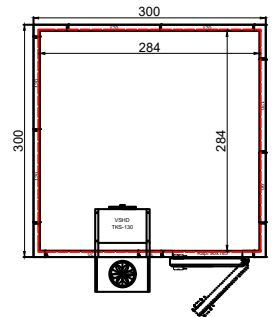
> VSHD-TKS 07



> VSHD-TKS 08



> VSHD-TKS 09



> VSHD-TKS 10

Tam Modüler Soğuk Hava Depoları -18 / -22 °C

Full Modular Walk in Freezers -18 / -22 °C



Options /Opsiyonlar

353,00 € PVC air curtain /PVC Hava Perdesi

464,00 € Stainless Steel Ramp /Paslanmaz Çelik Rampa

* R404A gaz /404A gas

* Tüm fiyatlar montaj hariç fiyatlardır.

Prices do not include installation.



Tam Modüler panel sistemleri zaman kaybına neden olmaz ve kurulumu kolaydır.

Panel kaplama yüzeyleri koku, küf ve bakteri oluşumunu engeller ve diğer zehirli-toksik madde içermez.

Panel birleşimleri hava, ısı ve buhar geçişini önleyecek şekildedir.

120 mm kalınlıkta duvar, 100 mm kalınlıkta tavan ve zemin panelleri

Panel ve kapılar 42 kg/m³ yoğunlukta yüksek basınçlı poliüretan izolasyon yöntemi ile üretilmektedir.

Standart LED aydınlatma. LED ışıklar daha az radyan ısı üretir ve daha az ısı kullanıldığında kontrollü ortam için soğutma için gereken enerji büyük ölçüde azalır.

TKS 01-TKS 02-TKS 03-TKS 04 modellerine ait kapı ölçüleri 70x190 cm olup diğer modeller için 90x190 cm' dir.

Monoblok uygulamalarda ortama yeterli taze hava sağlanmalıdır.

Ünitelerin tüm bağlantıları ve gaz şarjı test edilmiş ve uygulamaya hazır hale getirilmiştir.

Montajı kısa sürede yapılabilir.

Tüm kontroller mikro işlemcili cihaz ile yapılmaktadır.

İstenilen değerlere kolayca programlanabilir.

Tüm sistem koruma işlevlerine sahiptir.

Dijital sıcaklık göstergesi.

Ek sıcaklık girişleri ve alarm çıkışları mevcuttur.

Servisi kolaydır

Cihazın gövdesi elektrostatik toz boya ile boyanmış olup dekoratif görünümündedir.



Full Modular panel systems do not cause time loss and are easy to install.

Panel surfaces prevent odor, mold and bacteria formation and do not contain other toxic-toxic substances.

Air, heat and steam proof panel connections.

120 mm wall, 100 mm ceiling and floor panels

Panel and doors are produced with 42 kg/m³ density high pressure polyurethane insulation

Standard LED lighting. LED lights generate less radiant heat and when less heat is used The energy required for cooling for the controlled ambient is greatly reduced.

Available door dimensions for codes TKS 01-TKS 02-TKS 03-TKS 04 are 70x190 cm and for other models are 90x190 cm.

In monoblock applications, sufficient fresh air should be provided to the environment.

All connections of the units and gas charge are tested at the factory and ready for application.

Can be installed in a short time.

All controls are made with a microprocessor device.

Can be programmed easily to desired values.

Has all system protection functions.

Digital temperature display.

Additional temperature inputs and alarm outputs are available.

Easy to service

The body of the device is painted with electrostatic powder paint and decorative appearance.

PANEL			MONOBLOCK COOLER				
Model	mm	İç Hacim Internal Volume m ³	Model	Soğutma Kapasitesi Cooling Capacity			
				Evap: -8°C Kond: +40°C Evaporation: -8°C Condensation: +40°C	Evap: -8°C Kond: +50°C Evaporation: -8°C Condensation: +50°C	Komp Gücü (Hp)	Elektrik Gücü (kW/V)
VSHD-TKD 01	1800x1500x2200	3,93	VSHD-TKD100	971	747	1	1,1 / 220V-50Hz
VSHD-TKD 02	1800x1800x2200	4,86	VSHD-TKD100	971	747	1	1,1 / 220V-50Hz
VSHD-TKD 03	2100x1800x2200	5,80	VSHD-TKD150	1.264	983	1,5	1,2 / 220V-50Hz
VSHD-TKD 04	2100x2100x2200	6,91	VSHD-TKD150	1.264	983	1,5	1,2 / 220V-50Hz
VSHD-TKD 05	2400x2100x2200	8,03	VSHD-TKD150	1.264	983	1,5	1,2 / 220V-50Hz
VSHD-TKD 06	2400x2400x2200	9,33	VSHD-TKD150	1.264	983	1,5	1,2 / 220V-50Hz
VSHD-TKD 07	2700x2400x2200	10,62	VSHD-TKD200	1.854	1.409	2	1,9 / 220V-50Hz
VSHD-TKD 08	2700x2700x2200	12,10	VSHD-TKD200	1.854	1.409	2	1,9 / 220V-50Hz
VSHD-TKD 09	3000x2700x2200	13,57	VSHD-TKD200	1.854	1.409	2	1,9 / 220V-50Hz
VSHD-TKD 10	3000x3000x2200	15,23	VSHD-TKD200	1.854	1.409	2	1,9 / 220V-50Hz

Hermetik Split Soğutma Cihazları -18 / -25 °C

Split Type Hermetic Condensing Units -18 / -25 °C



* Montaj malzemesi dahildir.

Kondenser ve evaporatör arası mesafe 10 metre olarak hesaplanmıştır.

Daha uzak sistemler için fiyat sorunuz.

*Installation material is included.

The distance between condenser and evaporator is calculated as 10 meters.

Please ask prices for more far split systems.

* Tüm fiyatlar montaj hariç fiyatlardır.

Prices do not include installation.

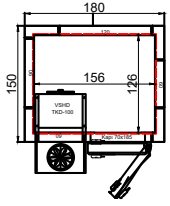
* R404A gaz /404A gas



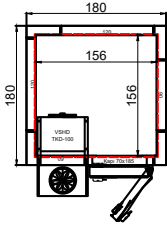
PANEL			Split Type Hermetic Condensing Units				
Model	mm	İç Hacim Internal Volume m ³	Model	Soğutma Kapasitesi Cooling Capacity			
				Evap: -8°C Kond: +40°C Evaporation: -8°C Condensation: +40°C	Evap: -8°C Kond: +50°C Evaporation: -8°C Condensation: +50°C	Komp Gücü (Hp)	Elektrik Gücü (kW/V)
VSHD-TKS 01	1800x1500x2200	4,39	VSHD-P075	1.490	1.193	0,75	1,0 / 220V-50Hz
VSHD-TKS 02	1800x1800x2200	5,37	VSHD-P075	1.490	1.193	0,75	1,0 / 220V-50Hz
VSHD-TKS 03	2100x1800x2200	6,36	VSHD-P075	1.490	1.193	0,75	1,0 / 220V-50Hz
VSHD-TKS 04	2100x2100x2200	7,52	VSHD-P110	2.215	1.745	1,1	1,4 / 220V-50Hz
VSHD-TKS 05	2400x2100x2200	8,69	VSHD-P110	2.215	1.745	1,1	1,4 / 220V-50Hz
VSHD-TKS 06	2400x2400x2200	10,03	VSHD-P110	2.215	1.745	1,1	1,4 / 220V-50Hz
VSHD-TKS 07	2700x2400x2200	11,37	VSHD-P110	2.215	1.745	1,1	1,4 / 220V-50Hz
VSHD-TKS 08	2700x2700x2200	12,9	VSHD-P110	2.215	1.745	1,1	1,4 / 220V-50Hz
VSHD-TKS 09	3000x2700x2200	14,42	VSHD-P130	2.625	2.116	1,3	1,7 / 220V-50Hz
VSHD-TKS 10	3000x3000x2200	16,13	VSHD-P130	2.625	2.116	1,3	1,7 / 220V-50Hz

Tam Modüler Soğuk Hava Depoları -18 / -22 °C

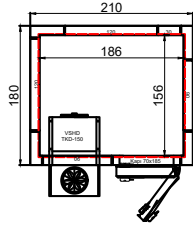
Full Modular Walk in Freezers -18 / -22 °C



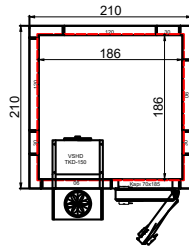
> VSHD-TKD 01



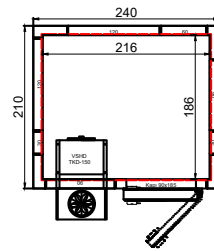
> VSHD-TKD 02



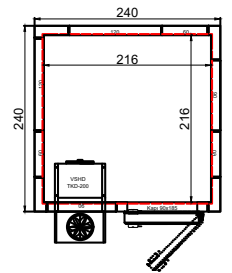
> VSHD-TKD 03



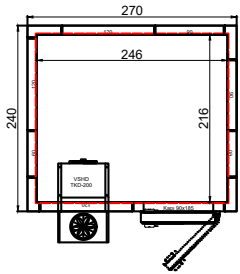
> VSHD-TKD 04



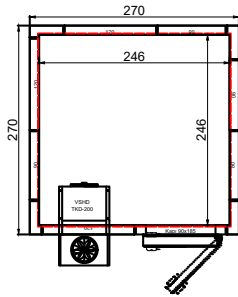
> VSHD-TKD 05



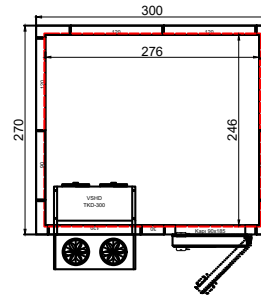
> VSHD-TKD 06



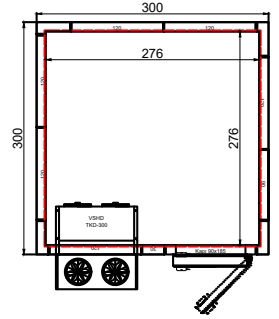
> VSHD-TKD 07



> VSHD-TKD 08



> VSHD-TKD 09



> VSHD-TKD 10



HAZIRLIK EKİPMANLARI *PREPARATION EQUIPMENTS*

#geleceğinsürdürülebilirdünyası
#sustainableworldofthefuture

Konveyörlü Sebze Yıkama Makinesi Conveyor Vegetable Washing Machine



➤ SYM3000



➤ SYM2500



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

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm²
SYM2500	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x2,5
SYM3000	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x2,5

Genel Özellikler / General Specifications

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

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

Kurutmalı Sebze Yıkama Makinesi

Vegetable Washer & Spin Dryer



➤ SYM100



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

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm²	Su Girişi Water Inlet (inch)	Su Basıncı Water Pressure (bar)
SYM100	220-230V 1N 50 HZ	3x1.5	R 3/4"	1,5- 4 bar

Genel Özellikler / General Specifications

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

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

Devrilir Sebze Yıkama Makinesi Tilting Vegetable Washing Machine



SYM300



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

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

Genel Özellikler / General Specifications

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

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

Et-Kemik Testeresi Meat-Bone Saw



➤ EKT01



➤ EKT02



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

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

Genel Özellikler / General Specifications

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

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

Bıçak Steril Dolabı UV Knife Sterilizer



➤ VBS-10



➤ VBS-20



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

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

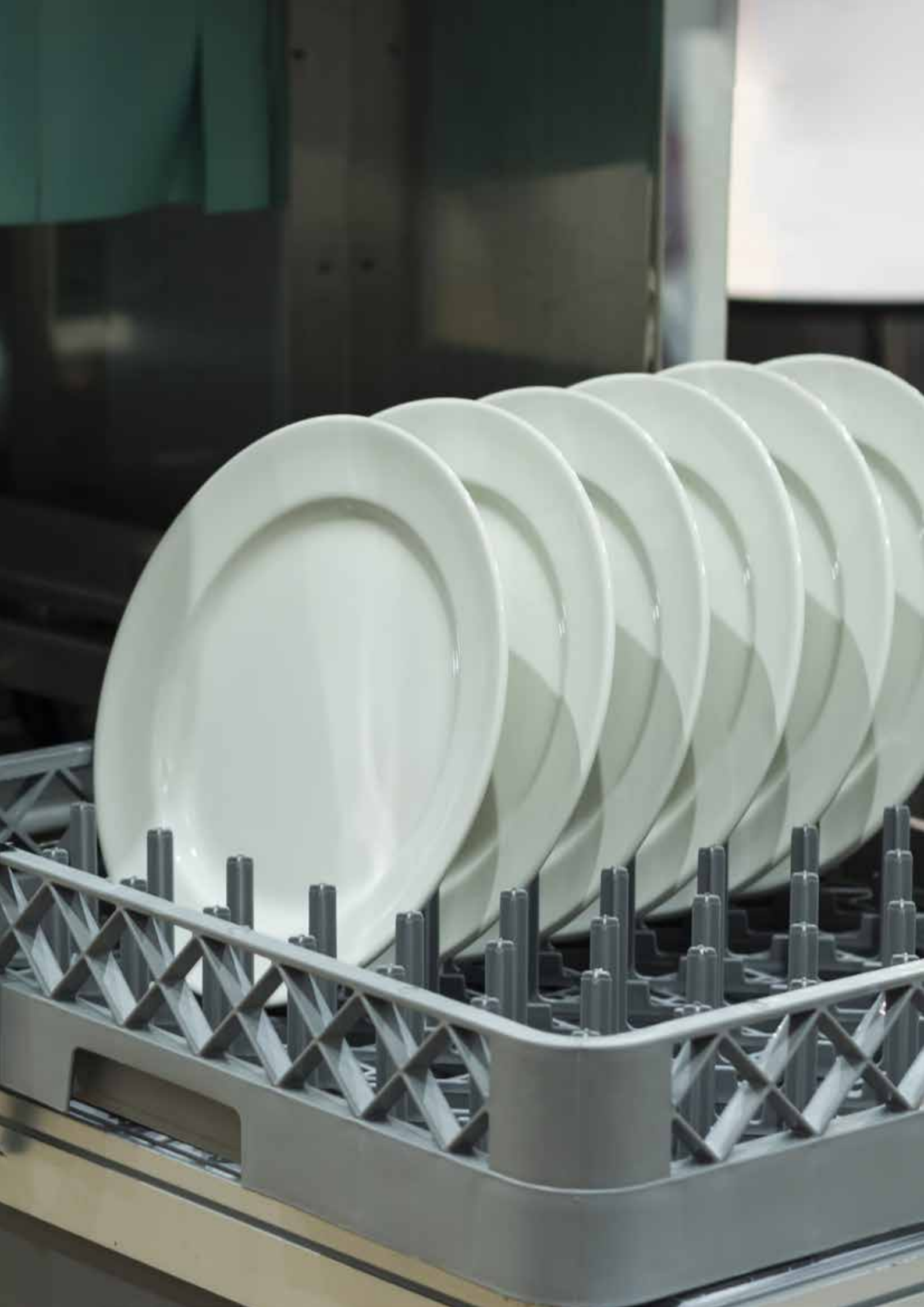
Genel Özellikler / General Specifications

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

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

Hazırlık Ekipmanları / Preparation Equipments

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





BULAŞIKHANE *DISHWASHER*

#geleceğinsürdürülebilirdünyası
#sustainableworldofthefuture

Tezgah Altı Bulaşık Makinesi Dijital Kontrollü Undercounter Dishwasher Digital Control

> VBY500CD



Model Model	Ürün Adı Description	adet/saat	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim / Gross Weight mm/kg	W
VBY500CD	Tezgah Altı Bulaşık Makinesi Dijital Kontrollü, Drenaj Pompalı Undercounter Dishwasher Digital Control, With Drainage Pump	540	600x645x830	60	625x685x960 75 5.200 1.880
VBY500CD-P	Tezgah Altı Bulaşık Makinesi Dijital Kontrollü, Drenaj, Deterjan, Parlatıcı Pompalı Undercounter Dishwasher Digital Control, With Drainage, Detergent, Rinse Aid Pump	540	600x645x830	60	625x685x960 75 5.200 2.070

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm ²	Su Girişi Water Inlet inch	Su Basıncı Water Pressure Bar
VBY500CD	220-230 VAC 1N 50 HZ	3x4	R 3/4	2-4
VBY500CD-P	220-230 VAC 1N 50 HZ	3x4	R 3/4	2-4

Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik gövde
HACCP standartlarına uygun durulama sistemi
Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
Su taşma emniyeti
Otomatik su tahliyesi
Kullanımı kolay dijital kontrol paneli
5 yıkama programlı
- Stainless steel body
Rinsing system in accordance with HACCP standards
Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
Water overflow safety
Automatic water drainage
User-friendly digital control panel
5-Washing program



> VBY1000D

Giyotin Tip Bulaşık Makinesi Dijital Kontrollü Hood Type Dishwasher Digital Control



Model Model	Ürün Adı Description	adet/saat	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim / Gross Weight mm/kg	W
VBY1000D	Giyotin Tip Bulaşık Makinesi Dijital Kontrollü Hood Type Dishwasher Digital Control	1080	695X810X1456	94	715X830X1556 101.5 9.730
VBY1000D-P	Giyotin Tip Bulaşık Makinesi Dijital Kontrollü Deterjan, Parlatıcı Pompalı Hood Type Dishwasher Digital Control With Detergent, Rinse Aid Pump	1080	695X810X1456	94	715X830X1556 101.5 9.730

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm ²	Su Girişi Water Inlet inch	Su Basıncı Water Pressure Bar
VBY1000D	380-400 VAC 3N 50 HZ	5x4	R 3/4	2-4
VBY1000D-P	380-400 VAC 3N 50 HZ	5x4	R 3/4	2-4

Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik gövde
Paslanmaz çelik durulama fıskiyesi
HACCP standartlarına uygun durulama sistemi
Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
Su taşma emniyeti
Kullanımı kolay dijital kontrol paneli
5 yıkama programlı
- Stainless steel body
Stainless steel rinsing arms
Rinsing system in accordance with HACCP standards
Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
Water overflow safety
User-friendly digital control panel
5-Washing program

Tezgah Altı Bulaşık Makinesi Manuel Kontrollü Undercounter Dishwasher Manuel Control

> VBY500C



Model Model	Ürün Adı Description	adet/saat	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim / Gross Weight mm/kg	W
VBY500C	Tezgah Altı Bulaşık Makinesi Manuel Kontrollü, Drenaj Pompalı Undercounter Dishwasher Manuel Control, With Drainage Pump	540	595x670x820	60	620x710x950 75 5.200
VBY500C-P	Tezgah Altı Bulaşık Makinesi Manuel Kontrollü, Drenaj, Deterjan, Parlatıcı Pompalı Undercounter Dishwasher Manuel Control, With Drainage, Detergent, Rinse Aid Pump	540	595x670x820	60	620x710x950 75 5.200

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm ²	Su Girişi Water Inlet inch	Su Basıncı Water Pressure Bar
VBY500C	220-230 VAC 1N 50 HZ	3x4	R 3/4	2-4
VBY500C-P	220-230 VAC 1N 50 HZ	3x4	R 3/4	2-4

Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik gövde
HACCP standartlarına uygun durulama sistemi
Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
Su taşma emniyeti
Otomatik su tahliyesi
Kullanımı kolay kontrol paneli
4 yıkama programı
- Stainless steel body
Rinsing system in accordance with HACCP standards
Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
Water overflow safety
Automatic water drainage
User-friendly control panel
4-Washing program



Giyotin Tip Bulaşık Makinesi Manuel Kontrollü Hood Type Dishwasher Manuel Control

> VBY1000



Model Model	Ürün Adı Description	adet/saat	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim / Gross Weight mm/kg	W
VBY1000	Giyotin Tip Bulaşık Makinesi Manuel Kontrollü Hood Type Dishwasher Manuel Control	1080	695X810X1456	94	715X830X1556 101.5 9.730
VBY1000-P	Giyotin Tip Bulaşık Makinesi Manuel Kontrollü Deterjan, Parlatıcı Pompalı Hood Type Dishwasher Manuel Control With Detergent, Rinse Aid Pump	1080	695X810X1456	94	715X830X1556 101.5 9.730

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm ²	Su Girişi Water Inlet inch	Su Basıncı Water Pressure Bar
VBY1000	380-400 VAC 3N 50 HZ	5x4	R 3/4	2-4
VBY1000-P	380-400 VAC 3N 50 HZ	5x4	R 3/4	2-4

Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik gövde
Paslanmaz çelik durulama fıskiyesi
HACCP standartlarına uygun durulama sistemi
Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
Su taşma emniyeti
Kullanımı kolay kontrol paneli
4 yıkama programı
- Stainless steel body
Stainless steel rinsing arms
Rinsing system in accordance with HACCP standards
Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
Water overflow safety
User-friendly control panel
4-Washing program

Tezgah Altı Bardak Yıkama Makinesi Undercounter Glasswasher



➤ VGY400



Model Model	Ürün Adı Description	 sepet/saat basket/hour	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim / Gross Weight mm/kg	 W
VGY400	Tezgah Altı Bardak Yıkama Makinesi, Drenaj ve Parlatıcı Pompalı Undercounter Glasswasher With Drainage Pump and Rinse Aid Dispenser	30	470x560x710 45	500x620x840 57	3.300
VGY400-P	Tezgah Altı Bardak Yıkama Makinesi, Drenaj, Deterjan ve Parlatıcı Pompalı Undercounter Glasswasher With Drainage, Detergent and Rinse Aid Dispenser	30	470x560x710 46	500x620x840 57	3.300

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm ²	Su Girişi Water Inlet Inch	Su Basıncı Water Pressure Bar
VGY400	220-230V 1N AC 50 Hz	3x1,5	R 3/4	2-4
VGY400-P	220-230V 1N AC 50 Hz	3x1,5	R 3/4	2-4

Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik gövde
HACCP standartlarına uygun durulama sistemi
Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
Su taşma emniyeti
Otomatik durulama
Parlatıcı dispenser
Kullanımı kolay kontrol paneli
1 yıkama programlı
Otomatik su tahliyesi
- Stainless steel body
Rinsing system in accordance with HACCP standards
Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
Water overflow safety
Automatic rinsing
Rinse aid dispenser
User-friendly Control Panel
1-Washing program
Automatic water drainage

Konveyörlü Bulaşık Makineleri Conveyor Dishwashers

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



> VBY1500L



> VBY1500R



Model Model	Ürün Adı Description	 adet/saat piece/hour	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim / Gross Weight mm/kg		 W
VBY1500L	Konveyörlü Bulaşık Makinesi, Kurutma Tünelli Conveyor Dishwasher, with Drying Tunnel	1500	2010x800x1900	280	2060x850x2050	325	47.852
VBY1500R	Konveyörlü Bulaşık Makinesi, Kurutma Tünelli Conveyor Dishwasher, with Drying Tunnel	1500	2010x800x1900	280	2060x850x2050	325	47.852

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm ²	Su Girişi Water Inlet inch	Su Basıncı Water Pressure Bar
VBY1500L	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x16	R 3/4	2-4
VBY1500R	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x16	R 3/4	2-4



*Opsiyonel Köşe Kurutma
*Optional Corner Dryer

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik gövde
Paslanmaz çelik yıkama ve durulama kolları
HACCP standartlarına uygun durulama sistemi
Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
Taşma emniyet sistemi
Kullanımı kolay kontrol paneli
2-hızlı konveyör (1.hız 768 tabak /48 sepet, 2.hız 1536 tabak/96 sepet)
- > Stainless steel body
Stainless steel washing and rinsing arms
Rinsing system in accordance with HACCP standards
Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
Water overflow safety
User-friendly control panel
2-speed conveyor (1st speed 768 dishes /48 baskets; 2nd speed: 1536 dishes /96 baskets)

Konveyörlü Bulaşık Makineleri Conveyor Dishwashers

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



> VBY2000L

> VBY2000R



Model Model	Ürün Adı Description	adet/saat piece/hour	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim / Gross Weight mm/kg	W
VBY2000L	Konveyörlü Bulaşık Makinesi, Kurutma Tünelli Conveyor Dishwasher, with Drying Tunnel	2000	2620x800x1900 330	2670x850x2050 375	48.572
VBY2000R	Konveyörlü Bulaşık Makinesi, Kurutma Tünelli Conveyor Dishwasher, with Drying Tunnel	2000	2620x800x1900 330	2670x850x2050 375	48.572

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm²	Su Girişi Water Inlet inch	Su Basıncı Water Pressure Bar
VBY2000L	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x16	R 3/4	2-4
VBY2000R	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x16	R 3/4	2-4



*Opsiyonel Köşe Kurutma
*Optional Corner Dryer

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik gövde
- Paslanmaz çelik yıkama ve durulama kolları
- HACCP standartlarına uygun durulama sistemi
- Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
- Taşma emniyet sistemi
- Kullanımı kolay kontrol paneli
- 2-hızlı konveyör (1.hız 1088 tabak /68 sepet, 2.hız 2176 tabak/136 sepet)

- > Stainless steel body
- Stainless steel washing and rinsing arms
- Rinsing system in accordance with HACCP standards
- Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
- Water overflow safety
- User-friendly control panel
- 2-speed conveyor (1st speed 1088 dishes / 68 baskets; 2nd speed: 2176 dishes /136 baskets)

Konveyörlü Bulaşık Makineleri Conveyor Dishwashers

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



> VBY3600L



> VBY3600R



Model Model	Ürün Adı Description	adet/saat piece/hour	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim / Gross Weight mm/kg	W
VBY3600L	Konveyörlü Bulaşık Makinesi, Kurutma Tünelli Conveyor Dishwasher, with Drying Tunnel	3600	2850x800x1900 470	2900x850x2050 520	51.572
VBY3600R	Konveyörlü Bulaşık Makinesi, Kurutma Tünelli Conveyor Dishwasher, with Drying Tunnel	3600	2850x800x1900 470	2900x850x2050 520	51.572

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm ²	Su Girişi Water Inlet inch	Su Basıncı Water Pressure Bar
VBY3600L	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x16	R 1"	2-4
VBY3600R	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x16	R 1"	2-4

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik gövde
Paslanmaz çelik yıkama ve durulama kolları
HACCP standartlarına uygun durulama sistemi
Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
Taşma emniyet sistemi
Kapakların açılması durumunda çalışmayı durduran emniyet sistemi
Kullanımı kolay kontrol paneli
3-hızlı konveyör (1.hız: 3680 tabak / 230 sepet, 2.hız: 3024 tabak/189 sepet, 3.hız: 2000 tabak/125sepet)
Boiler ve kurutma emniyet termostatları
Yıkama ve durulama su sıcaklığını gösteren dijital termostatlar
Çift durulama sistemi ve dahili durulama pompası
Durulama tankı suyunu otomatik tahliye etme sistemi
Otomatik start sistemi (bulaşıklar makineye girince çalışma başlar)
Modüler yapı (ön yıkama, yıkama, durulama ve kurutma)
- > Stainless steel body
Stainless steel washing and rinsing arms
Rinsing system in accordance with HACCP standards
Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
Water overflow safety
Safety switch stops operating in case the doors are opened
User-friendly control panel
3-speed conveyor (1st speed: 3680 dishes / 230 baskets, 2nd speed: 3024 dishes / 189 baskets, 3rd speed: 2000 dishes / 125 baskets)
Safety thermostat for boiler and drying
Digital thermostats showing washing and rinsing water temperature
Dual rinse system and integrated rinsing pump
Automatic drainage system of rinsing tank water
Automatic start system (running starts when the dishes enter the machine)
Modular structure (prewash, wash, rinse)

Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi / Flight Type Dishwashers

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



> VBY-FT3600L



> VBY-FT3600R



Model Model	Ürün Adı Description	 adet/saat piece/hour	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim / Gross Weight mm/kg		 W
VBY-FT3000L	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Flight Type Dishwashers	3000	2800x860x1956	605	2850x910x2100	665	42.720
VBY-FT3000R	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Flight Type Dishwashers	3000	2800x860x1956	605	2850x910x2100	665	42.720
VBY-FT3600L	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Flight Type Dishwashers	3600	3400x860x1956	695	3450x910x2100	765	43.500
VBY-FT3600R	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Flight Type Dishwashers	3600	3400x860x1956	695	3450x910x2100	765	43.500
VBY-FT4500L	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Flight Type Dishwashers	4500	3700x860x1956	740	3750x910x2100	820	44.500
VBY-FT4500R	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Flight Type Dishwashers	4500	3700x860x1956	740	3750x910x2100	820	44.500
VBY-FT5200L	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Flight Type Dishwashers	5200	4000x860x1956	785	4050x910x2100	885	58.500
OVB-FT5200R	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Flight Type Dishwashers	5200	4000x860x1956	785	4050x910x2100	885	58.500
VBY-FT6000L	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Flight Type Dishwashers	6000	4300x860x1956	880	4350x910x2100	1.000	59.500
VBY-FT6000R	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Flight Type Dishwashers	6000	4300x860x1956	880	4350x910x2100	1.000	59.500

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm²	Su Girişi Water Inlet inch	Su Basıncı Water Pressure Bar
VBY-FT3000L	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x25	R 1"	2-4
VBY-FT3000R	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x25	R 1"	2-4
VBY-FT3600L	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x25	R 1"	2-4
VBY-FT3600R	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x25	R 1"	2-4
VBY-FT4500L	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x25	R 1"	2-4
VBY-FT4500R	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x25	R 1"	2-4
VBY-FT5200L	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x25	R 1"	2-4
VBY-FT5200R	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x25	R 1"	2-4
VBY-FT6000L	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x25	R 1"	2-4
VBY-FT6000R	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x25	R 1"	2-4

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik gövde
- Paslanmaz çelik yıkama ve durulama kolları
- HACCP standartlarına uygun durulama sistemi
- Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
- Taşma emniyet sistemi
- Kapakların açılması durumunda çalışmayı durduran emniyet sistemi
- Kullanımı kolay kontrol paneli
- 3-hızlı konveyör (1.hız: 3600 tabak, 2.hız: 4000 tabak, 3.hız: 4400 tabak)
- Boiler ve kurutma emniyet termostatları
- Yıkama ve durulama su sıcaklığını gösteren dijital termostatlar
- Çift durulama sistemi ve dahili durulama pompası
- Durulama tankı suyunu otomatik tahliye etme sistemi
- Otomatik durulama sistemi (bulaşık yüklemesi olması durumunda devreye giren durulama sistemi)
- Modüler yapı (ön yıkama, yıkama ve çift durulama)

- > Stainless steel body
- Stainless steel washing and rinsing arms
- Rinsing system in accordance with HACCP standards
- Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
- Water overflow safety
- Safety switch stops operating in case the doors are opened
- User-friendly control panel
- 3-speed conveyor (1st speed: 3600 dishes, 2nd speed: 4000 dishes, 3rd speed: 4400 dishes)
- Safety thermostat for boiler and drying
- Digital thermostats showing washing and rinsing water temperature
- Dual rinse system and integrated rinsing pump
- Automatic drainage system of rinsing tank water
- Automatic start system (running starts when the dishes enter the machine)
- Modular structure (prewash, wash, rinse)

Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi / Flight Type Dishwashers



Model Model	Ürün Adı Description	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim / Gross Weight mm/kg		⚡ w
VBY-FTK17NL	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Çıkış Ünitesi Normal Kurutmalı Flight Type Dishwashers Outlet Unit, Normal Drying	1700x860x2127	205	1750x910x2270	245	13.300
VBY-FTK17NR	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Çıkış Ünitesi Normal Kurutmalı Flight Type Dishwashers Outlet Unit, Normal Drying	1700x860x2127	205	1750x910x2270	245	13.300
VBY-FTK20NL	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Çıkış Ünitesi Normal Kurutmalı Flight Type Dishwashers Outlet Unit, Normal Drying	2000x860x2127	240	2050x910x2270	290	13.300
VBY-FTK20NR	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Çıkış Ünitesi Normal Kurutmalı Flight Type Dishwashers Outlet Unit, Normal Drying	2000x860x2127	240	2050x910x2270	290	13.300
VBY-FTK20KL	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Çıkış Ünitesi Kuvvetli Kurutmalı Flight Type Dishwashers Outlet Unit, Strong Drying	2000x860x2127	240	2050x910x2270	290	19.500
VBY-FTK20KR	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Çıkış Ünitesi Kuvvetli Kurutmalı Flight Type Dishwashers Outlet Unit, Strong Drying	2000x860x2127	240	2050x910x2270	290	19.500
VBY-FTK25KL	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Çıkış Ünitesi Kuvvetli Kurutmalı Flight Type Dishwashers Outlet Unit, Strong Drying	2500x860x2127	290	2550x910x2270	350	19.500
VBY-FTK25KR	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Çıkış Ünitesi Kuvvetli Kurutmalı Flight Type Dishwashers Outlet Unit, Strong Drying	2500x860x2127	290	2550x910x2270	350	19.500

Bulaşık Sıyırma Tezgahı / Dish Sorting Table



> VCT-BS-146

Model Model	Ürün Adı Description	
VCT-BS-106	Bulaşık Sıyırma Tezgahı Dish Sorting Table	1000x600x850
VCT-BS-126		1200x600x850
VCT-BS-146		1400x600x850
VCT-BS-166		1600x600x850
VCT-BS-196		1900x600x850
VCT-BS-107		1000x700x850
VCT-BS-127		1200x700x850
VCT-BS-147		1400x700x850
VCT-BS-167		1600x700x850
VCT-BS-197		1900x700x850



Bulaşık Alma Tezgahı / Dish Sorting Table With Basket Shelf



> VCT-BA-168

Model Model	Ürün Adı Description	
VCT-BA-128	Bulaşık Alma Tezgahı Dish Sorting Table With Basket Shelf	1200x800x850/1350
VCT-BA-148		1400x800x850/1350
VCT-BA-168		1600x800x850/1350
VCT-BA-188		1800x800x850/1350
VCT-BA-208		2000x800x850/1350



Bulaşık Makinesi Giriş Tezgahı Loading Table



> VCT-BG-167

Model Model	Ürün Adı Description	
VCT-BG-87	Bulaşık Makinesi Giriş Tezgahı Loading Table	800x750x850
VCT-BG-107		1000x750x850
VCT-BG-127		1200x750x850
VCT-BG-147		1400x750x850
VCT-BG-167		1600x750x850
VCT-BG-197		1900x750x850



Bulaşık Makinesi Çıkış Tezgahı

Unloading Table



> VCT-BC-147

Model Model	Ürün Adı Description	
VCT-BC-87	Bulaşık Makinesi Çıkış Tezgahı Unloading Table	800x750x850
VCT-BC-107		1000x750x850
VCT-BC-127		1200x750x850
VCT-BC-147		1400x750x850
VCT-BC-167		1600x750x850
VCT-BC-197		1900x750x850



Konveyörlü Bulaşık Yıkama Makinesi Giriş-Çıkış Tezgahı

Dishwasher Loading-Unloading Conveyor



> VCT-KB-125



> VCT-KB-1010

Model Model	Ürün Adı Description	
VCT-KB-115	Konveyörlü Giriş-Çıkış Tezgahı Loading-Unloading Conveyor	1000x535x850
VCT-KB-125		1200x535x850
VCT-KB-145		1400x535x850
VCT-KB-165		1600x535x850
VCT-KB-1010	Köşe Konveyör Tezgahı Corner Conveyor Table	1000x1000x850



Kazan Yıkama Tezgahı

Pot Wash Sink



> VCT-KY-148

Model Model	Ürün Adı Description	
VCT-KY-77	Kazan Yıkama Tezgahı Pot Wash Sink	700x700x650
VCT-KY-88		800x800x650
VCT-KY-108		1000x800x650
VCT-KY-128		1200x800x650
VCT-KY-148		1400x800x650
VCT-KY-168		1600x800x650
VCT-KY-198		1900x800x650



Sprey Ünitesi / Spray Unit



Model Model	Ürün Adı Description	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg
VTS-01	Sprey Ünitesi Tezgaha Monte Spray Unit Table Mounted	150x440x1200 3
VTS-01A	Sprey Ünitesi Tezgaha Monte, Bataryalı Spray Unit Table Mounted, with Battery	150x440x1200 4
VDS-01	Sprey Ünitesi Duvara Monte Spray Unit Wall Mounted	190x420x1200 4,5
VDS-01A	Sprey Ünitesi Duvara Monte, Bataryalı Spray Unit Wall Mounted, with Battery	190x420x1200 5,5

Genel Özellikler / General Specifications

- VTS-01 modelinde eviye tipi batarya, VDS-02 modelinde duvar tipi batarya kullanılmıştır.
Paslanmaz çelik gövde.
Sıcak ve soğuk su girişlidir.
Ön yıkama duşunun su basıncı şebeke basıncına bağlıdır.
Su ve deterjan tasarrufu sağlar.
Spiral Yay, hortumun kırılmasını ve bükülmesini önler.
Elcik kendi etrafında 360° dönebilme kapasitesine sahiptir.
- On VTS-01 model used sink type battery, VDS-02 model used wall type battery.
Stainless steel body.
Hot and cold water inlet.
Spray pressure bound up with mains water pressure.
Saves your water and detergent.
Spiral avoids the bending of hose.
Pullers is capable to rotate around 360°.

Sprey Ünitesi / Spray Unit

Model Model	Ürün Adı Description	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg
VMS-01	Makaralı Sprey Ünitesi-10 m Spray Unit Roller-10 m	120x490x450 13,5
VMS-02	Makaralı Sprey Ünitesi-12 m Spray Unit Roller-12 m	80x350x350 15
VMS-03	Makaralı Sprey Ünitesi-15 m Spray Unit Roller-15 m	120x490x450 17,5



➤ VMS-02

➤ VMS-01
➤ VMS-03

Genel Özellikler / General Specifications

- 10 mm kalınlıkta, kauçuk hortum.
10 bar çalışma basıncı.
G ½" tesisata direkt bağlantı.
Duvara monte edilebilen 180°C dönebilen paslanmaz sacdan üretilmiş gövde.
Ayarlanabilir hortum çıkış özelliği
Polyemir yataklı makara göbeği.
2 kademeli kilitlenebilme özelliği.
%100 paslanmaz gövde ile hijyen standartlarına uygunluk.
Özel gıda standartlarına uygun hortum.
- 10 mm diameir Hose reel
Operation pressure is 10 bars.
G ½" hose for installation.
180 degree rotatable and wall mountable housing.
Adjustable hose output feature.
Roller kernel with polyamid cradle.
2-degree locking property.
Conformable to hygienic standards with a body made of 100 % stainless steel
6 meter long reel hose meeting food standards.
Optional hot water hose.
Optional painted body.

Çöp Öğütme Makinesi / Waste Grinder



> VWG-01



Model Model	Ürün Adı Description	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	W
VWG-01	Çöp Öğütme Makinesi Waste Grinder	Ø250x400	5.5
			520

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm ²
VWG-01	220-230V 1N AC 50 Hz	3x1,5

Bulaşık Makinesi Basketi / Dishwashing Basket



> BB-50



> KB-50



> TB-50

Model Model	Ürün Adı Description	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg
TB-50	Tabak Basketi Plate Basket	500x500x110
KB-50	Kaşık Çatal Basketi Cutlery Basket	500x500x110
BB-50	Bardak Basketi Glass Basket	500x500x110
		8
		9
		10

Dozajlama Pompaları / Dosing Pumps

Model Model	Ürün Adı Description	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg
VDP-01	Deterjan Pompası Detergent Pump	120x150x150
VDP-02	Parlatıcı Pompası Rinse Aid Pump	120x150x150
		2
		2



> VDP-01



> VDP-02

Bulaşıkhanne / Dishwasher

Model	Ürün Açıklaması / Description	a	b	h	Toplam Güç Total Power W	Kapasite Capacity	kg
VBY500CD	Tezgah Altı Bulaşık Makinesi Dijital Kontrollü, Drenaj Pompalı Undercounter Dishwasher Digital Control , With Drainage Pump	600	645	830	5.200	540	75
VBY500CD-P	Tezgah Altı Bulaşık Makinesi Dijital Kontrollü, Drenaj, Deterjan, Parlatıcı Pompalı Undercounter Dishwasher Digital Control , With Drainage, Detergent, Rinse Aid Pump	600	645	830	5.200	540	75
VBY1000D	Giyotin Tip Bulaşık Makinesi Dijital Kontrollü Hood Type Dishwasher Digital Control	695	810	1456	9.730	1080	101.5
VBY1000D-P	Giyotin Tip Bulaşık Makinesi Dijital Kontrollü Deterjan, Parlatıcı Pompalı Hood Type Dishwasher Digital Control With Detergent, Rinse Aid Pump	695	810	1456	9.730	1080	101.5
VBY500C	Tezgah Altı Bulaşık Makinesi Manuel Kontrollü, Drenaj Pompalı Undercounter Dishwasher Manuel Control, With Drainage Pump	595	670	820	5.200	540	75
VBY500C-P	Tezgah Altı Bulaşık Makinesi Manuel Kontrollü, Drenaj, Deterjan, Parlatıcı Pompalı Undercounter Dishwasher Manuel Control, With Drainage, Detergent, Rinse Aid Pump	595	670	820	5.200	540	75
VBY1000	Giyotin Tip Bulaşık Makinesi Manuel Kontrollü Hood Type Dishwasher Manuel Control	695	810	1456	9.730	1080	101.5
VBY1000-P	Giyotin Tip Bulaşık Makinesi Manuel Kontrollü Deterjan, Parlatıcı Pompalı Hood Type Dishwasher Manuel Control With Detergent, Rinse Aid Pump	695	810	1456	9.730	1080	101.5
VG400	Tezgah Altı Bardak Yıkama Makinesi, Drenaj ve Parlatıcı Pompalı Undercounter Glasswasher With Drainage Pump and Rinse Aid Dispenser	470	560	710	3.200	1000	57
VG400-P	Tezgah Altı Bardak Yıkama Makinesi, Drenaj, Deterjan ve Parlatıcı Pompalı Undercounter Glasswasher With Drainage, Detergent and Rinse Aid Dispenser	470	560	710	3.200	1000	57
VBY1500L	Konveyörlü Bulaşık Makinesi, Kurutma Tüneli Conveyor Dishwashing Machine, with Drying Tunnel	2010	800	1900	47.852	1500	325
VBY1500R	Konveyörlü Bulaşık Makinesi, Kurutma Tüneli Conveyor Dishwashing Machine, with Drying Tunnel	2010	800	1900	47.852	1500	325
VBY2000L	Konveyörlü Bulaşık Makinesi, Kurutma Tüneli Conveyor Dishwashing Machine, with Drying Tunnel	2620	800	1900	48.572	2000	375
VBY2000R	Konveyörlü Bulaşık Makinesi, Kurutma Tüneli Conveyor Dishwashing Machine, with Drying Tunnel	2620	800	1900	48.572	2000	375
VBY3600L	Konveyörlü Bulaşık Makinesi, Kurutma Tüneli Conveyor Dishwasher, with Drying Tunnel	2850	800	1900	51.572	3600	520
VBY3600R	Konveyörlü Bulaşık Makinesi, Kurutma Tüneli Conveyor Dishwasher, with Drying Tunnel	2850	800	1900	51.572	3600	520
VBY-FT3000L	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi / Flight Type Dishwashers	2800	860	1956	42.720	3000	665
VBY-FT3000R	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi / Flight Type Dishwashers	2800	860	1956	42.720	3000	665
VBY-FT3600L	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Flight Type Dishwashers	3400	860	1956	43.500	3600	765
VBY-FT3600R	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Flight Type Dishwashers	3400	860	1956	43.500	3600	765
VBY-FT4500L	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Flight Type Dishwashers	3700	860	1956	44.500	4500	820
VBY-FT4500R	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Flight Type Dishwashers	3700	860	1956	44.500	4500	820
VBY-FT5200L	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Flight Type Dishwashers	4000	860	1956	58.500	5200	885
VBY-FT5200R	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Flight Type Dishwashers	4000	860	1956	58.500	5200	885
VBY-FT6000L	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Flight Type Dishwashers	4300	860	1956	59.500	6000	1.000
VBY-FT6000R	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Flight Type Dishwashers	4300	860	1956	59.500	6000	1.000
VBY-FTK17NL	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Çıkış Ünitesi Normal Kurutmalı Flight Type Dishwashers Outlet Unit, Normal Drying	1700	860	2127	13.300	-	245
VBY-FTK17NR	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Çıkış Ünitesi Normal Kurutmalı Flight Type Dishwashers Outlet Unit, Normal Drying	1700	860	2127	13.300	-	245
VBY-FTK20NL	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Çıkış Ünitesi Normal Kurutmalı Flight Type Dishwashers Outlet Unit, Normal Drying	2000	860	2127	13.300	-	290
VBY-FTK20NR	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Çıkış Ünitesi Normal Kurutmalı Flight Type Dishwashers Outlet Unit, Normal Drying	2000	860	2127	13.300	-	290
VBY-FTK20KL	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Çıkış Ünitesi Kuvvetli Kurutmalı Flight Type Dishwashers Outlet Unit, Strong Drying	2000	860	2127	19.500	-	290

Bulaşıkhanne / Dishwasher

Model	Ürün Açıklaması / Description	a	b	h	Toplam Güç Total Power W	Kapasite Capacity	kg
VBY-FTK20KR	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Çıkış Ünitesi Kuvvetli Kurutmalı Flight Type Dishwashers Outlet Unit, Strong Drying	2000	860	2127	19.500	-	290
VBY-FTK25KL	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Çıkış Ünitesi Kuvvetli Kurutmalı Flight Type Dishwashers Outlet Unit, Strong Drying	2500	860	2127	19.500	-	350
VBY-FTK25KR	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Çıkış Ünitesi Kuvvetli Kurutmalı Flight Type Dishwashers Outlet Unit, Strong Drying	2500	860	2127	19.500	-	350
VCT-BS-106	Bulaşık Sıyırma Tezgahı / Dish Sorting Table	1000	600	850	-	-	-
VCT-BS-126	Bulaşık Sıyırma Tezgahı / Dish Sorting Table	1200	600	850	-	-	-
VCT-BS-146	Bulaşık Sıyırma Tezgahı / Dish Sorting Table	1400	600	850	-	-	-
VCT-BS-166	Bulaşık Sıyırma Tezgahı / Dish Sorting Table	1600	600	850	-	-	-
VCT-BS-196	Bulaşık Sıyırma Tezgahı / Dish Sorting Table	1900	600	850	-	-	-
VCT-BS-107	Bulaşık Sıyırma Tezgahı / Dish Sorting Table	1000	700	850	-	-	-
VCT-BS-127	Bulaşık Sıyırma Tezgahı / Dish Sorting Table	1200	700	850	-	-	-
VCT-BS-147	Bulaşık Sıyırma Tezgahı / Dish Sorting Table	1400	700	850	-	-	-
VCT-BS-167	Bulaşık Sıyırma Tezgahı / Dish Sorting Table	1600	700	850	-	-	-
VCT-BS-197	Bulaşık Sıyırma Tezgahı / Dish Sorting Table	1900	700	850	-	-	-
VCT-BA-128	Bulaşık Alma Tezgahı Dish Sorting Table With Basket Shelf	1200	800	850/1350	-	-	-
VCT-BA-148	Bulaşık Alma Tezgahı Dish Sorting Table With Basket Shelf	1400	800	850/1350	-	-	-
VCT-BA-168	Bulaşık Alma Tezgahı Dish Sorting Table With Basket Shelf	1600	800	850/1350	-	-	-
VCT-BA-188	Bulaşık Alma Tezgahı Dish Sorting Table With Basket Shelf	1800	800	850/1350	-	-	-
VCT-BA-208	Bulaşık Alma Tezgahı Dish Sorting Table With Basket Shelf	2000	800	850/1350	-	-	-
VCT-BG-87	Bulaşık Makinesi Giriş Tezgahı / Loading Table	800	750	850	-	-	-
VCT-BG-107	Bulaşık Makinesi Giriş Tezgahı / Loading Table	1000	750	850	-	-	-
VCT-BG-127	Bulaşık Makinesi Giriş Tezgahı / Loading Table	1200	750	850	-	-	-
VCT-BG-147	Bulaşık Makinesi Giriş Tezgahı / Loading Table	1400	750	850	-	-	-
VCT-BG-167	Bulaşık Makinesi Giriş Tezgahı / Loading Table	1600	750	850	-	-	-
VCT-BG-197	Bulaşık Makinesi Giriş Tezgahı / Loading Table	1600	750	850	-	-	-
VCT-BC-87	Bulaşık Makinesi Çıkış Tezgahı Unloading Table	800	750	850	-	-	-
VCT-BC-107	Bulaşık Makinesi Çıkış Tezgahı Unloading Table	1000	750	850	-	-	-
VCT-BC-127	Bulaşık Makinesi Çıkış Tezgahı Unloading Table	1200	750	850	-	-	-
VCT-BC-147	Bulaşık Makinesi Çıkış Tezgahı Unloading Table	1400	750	850	-	-	-
VCT-BC-167	Bulaşık Makinesi Çıkış Tezgahı Unloading Table	1600	750	850	-	-	-
VCT-BC-197	Bulaşık Makinesi Çıkış Tezgahı Unloading Table	1900	750	850	-	-	-
VCT-KB-115	Konveyörlü Giriş-Çıkış Tezgahı Loading-Unloading Conveyor	1000	535	850	-	-	-
VCT-KB-125	Konveyörlü Giriş-Çıkış Tezgahı Loading-Unloading Conveyor	1200	535	850	-	-	-
VCT-KB-145	Konveyörlü Giriş-Çıkış Tezgahı Loading-Unloading Conveyor	1400	535	850	-	-	-
VCT-KB-165	Konveyörlü Giriş-Çıkış Tezgahı Loading-Unloading Conveyor	1600	535	850	-	-	-

Bulaşıkhanne / Dishwasher

Model	Ürün Açıklaması / Description	a	b	h	Toplam Güç Total Power W	Kapasite Capacity	kg
VCT-KB-1010	Konveyörlü Giriş-Çıkış Tezgahı Loading-Unloading Conveyor	1000	1000	850	-	-	-
VCT-KY-77	Kazan Yıkama Tezgahı Pot Wash Sink	700	700	650	-	-	-
VCT-KY-88	Kazan Yıkama Tezgahı Pot Wash Sink	800	800	650	-	-	-
VCT-KY-108	Kazan Yıkama Tezgahı Pot Wash Sink	1000	800	650	-	-	-
VCT-KY-128	Kazan Yıkama Tezgahı Pot Wash Sink	1200	800	650	-	-	-
VCT-KY-148	Kazan Yıkama Tezgahı Pot Wash Sink	1400	800	650	-	-	-
VCT-KY-168	Kazan Yıkama Tezgahı Pot Wash Sink	1600	800	650	-	-	-
VCT-KY-198	Kazan Yıkama Tezgahı Pot Wash Sink	1900	800	650	-	-	-
VTs-01	Sprey Ünitesi Tezgaha Monte Spray Unit Table Mounted	150	440	1200	-	-	3
VTs-01A	Sprey Ünitesi Tezgaha Monte, Bataryalı Spray Unit Table Mounted, with Battery	150	440	1200	-	-	4
VDS-01	Sprey Ünitesi Duvara Monte Spray Unit Wall Mounted	190	420	1200	-	-	4,5
VDS-01A	Sprey Ünitesi Duvara Monte, Bataryalı Spray Unit Wall Mounted, with Battery	190	420	1200	-	-	5,5
VMS-01	Makaralı Sprey Ünitesi-10 m Spray Unit Roller-10 m	120	490	450	-	-	13,5
VMS-02	Makaralı Sprey Ünitesi-12 m Spray Unit Roller-12 m	80	350	350	-	-	15
VMS-03	Makaralı Sprey Ünitesi-15 m Spray Unit Roller-15 m	120	490	450	-	-	17,5
VWG-01	Çöp Öğütme Makinesi Waste Grinder	Ø250	400	-	520	-	5,5
TB-50	Tabak Basketi Plate Basket	500	500	110	-	-	8
KB-50	Kaşık Çatal Basketi Cutlery Basket	500	500	110	-	-	9
BB-50	Bardak Basketi Glass Basket	500	500	110	-	-	10
VDP-01	Deterjan Pompası Detergent Pump	120	150	150	-	-	2
VDP-02	Parlatıcı Pompası Rinsing Pump	120	150	150	-	-	2



NÖTR EKİPMANLAR
NEUTRAL EQUIPMENTS

#geleceğinsürdürülebilirdünyası
#sustainableworldofthefuture

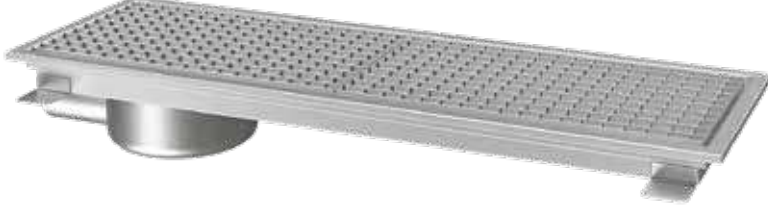


YER IZGARALARI *FLOOR DRAINS*

#geleceğinsürdürülebilirdünyası
#sustainableworldofthefuture

Yandan Çıkışlı Kenardan Sifonlu Yer Izgaraları V Serisi

Floor Drains V Type



Tip Type	Derinlik Depth	Sifon Siphon mm	Çıkış Out mm	(A) Boy Length mm	(B) En Width mm
V1 V2	SIĞ TİP / SHALLOW TYPE DERİN TİP / DEEP TYPE	Ø120x80 (C) Ø120x120 (C)	Ø50 VEYA Ø70 PVC BORU/PIPE	300	200
				500	200
				750	200
				950	200
				1200	200
				1400	200
				1650	200
				1850	200
				2100	200
				2300	200
V3 V4	SIĞ TİP / SHALLOW TYPE DERİN TİP / DEEP TYPE	Ø200x80 (C) Ø200x120 (C)	Ø50 VEYA Ø70 PVC BORU/PIPE	2550	200
				2750	200
				300	300
				500	300
				750	300
				950	300
				1200	300
				1400	300
				1650	300
				1850	300
V3 V4	SIĞ TİP / SHALLOW TYPE DERİN TİP / DEEP TYPE	Ø200x80 (C) Ø200x120 (C)	Ø70 VEYA Ø100 PVC BORU/PIPE	2100	300
				2300	300
				2550	300
				2750	300
				300	400
				500	400
				750	400
				950	400
				1200	400
				1400	400
V3 V4	SIĞ TİP / SHALLOW TYPE DERİN TİP / DEEP TYPE	Ø200x80 (C) Ø200x120 (C)	Ø70 VEYA Ø100 PVC BORU/PIPE	1650	400
				1850	400
				2100	400
				2300	400
				2550	400
				2750	400
				300	400
				500	400

Yandan Çıkışlı Ortadan Sifonlu Yer Izgaraları M Serisi

Floor Drains M Type



Tip Type	Derinlik Depth	Sifon Siphon mm	Çıkış Out mm	(A) Boy Length mm	(B) En Width mm
M1 M2	SIĞ TİP / SHALLOW TYPE DERİN TİP / DEEP TYPE	Ø120x80 (C) Ø120x120 (C)	Ø50 VEYA Ø70 PVC BORU/PIPE	300	200
				500	200
				750	200
				950	200
				1200	200
				1400	200
				1650	200
				1850	200
				2100	200
				2300	200
M3 M4	SIĞ TİP / SHALLOW TYPE DERİN TİP / DEEP TYPE	Ø200x80 (C) Ø200x120 (C)	Ø50 VEYA Ø70 PVC BORU/PIPE	2550	200
				2750	200
				300	300
				500	300
				750	300
				950	300
				1200	300
				1400	300
				1650	300
				1850	300
M3 M4	SIĞ TİP / SHALLOW TYPE DERİN TİP / DEEP TYPE	Ø200x80 (C) Ø200x120 (C)	Ø70 VEYA Ø100 PVC BORU/PIPE	2100	300
				2300	300
				2550	300
				2750	300
				300	400
				500	400
				750	400
				950	400
				1200	400
				1400	400
M3 M4	SIĞ TİP / SHALLOW TYPE DERİN TİP / DEEP TYPE	Ø200x80 (C) Ø200x120 (C)	Ø70 VEYA Ø100 PVC BORU/PIPE	1650	400
				1850	400
				2100	400
				2300	400
				2550	400
				2750	400
				2750	400

Altan Çıkışlı Kenardan Sifonlu Yer Izgaraları L Serisi

Floor Drains L Type



Tip Type	Derinlik Depth	Sifon Siphon mm	Çıkış Out mm	(A) Boy Length mm	(B) En Width mm
L1 L2	SIĞ TİP / SHALLOW TYPE DERİN TİP / DEEP TYPE	Ø120x80 (C) Ø120x120 (C)	Ø50 VEYA Ø70 PVC BORU/PIPE	300	200
				500	200
				750	200
				950	200
				1200	200
				1400	200
				1650	200
				1850	200
				2100	200
				2300	200
L3 L4	SIĞ TİP / SHALLOW TYPE DERİN TİP / DEEP TYPE	Ø200x80 (C) Ø200x120 (C)	Ø50 VEYA Ø70 PVC BORU/PIPE	2550	200
				2750	200
				300	300
				500	300
				750	300
				950	300
				1200	300
				1400	300
				1650	300
				1850	300
L3 L4	SIĞ TİP / SHALLOW TYPE DERİN TİP / DEEP TYPE	Ø200x80 (C) Ø200x120 (C)	Ø70 VEYA Ø100 PVC BORU/PIPE	2100	300
				2300	300
				2550	300
				2750	300
				300	400
				500	400
				750	400
				950	400
				1200	400
				1400	400
L3 L4	SIĞ TİP / SHALLOW TYPE DERİN TİP / DEEP TYPE	Ø200x80 (C) Ø200x120 (C)	Ø70 VEYA Ø100 PVC BORU/PIPE	1650	400
				1850	400
				2100	400
				2300	400
				2550	400
				2750	400
				2750	400

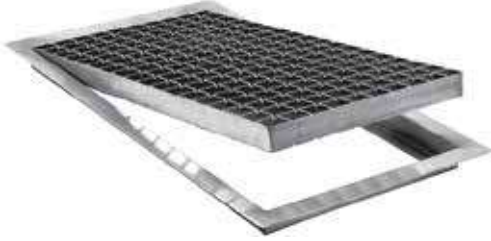
Altan Çıkışlı Ortadan Sifonlu Yer Izgaraları S Serisi

Floor Drains S Type

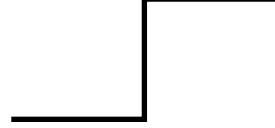


Tip Type	Derinlik Depth	Sifon Siphon mm	Çıkış Out mm	(A) Boy Length mm	(B) En Width mm
S1 S2	SIĞ TİP / SHALLOW TYPE DERİN TİP / DEEP TYPE	Ø120x80 (C) Ø120x120 (C)	Ø50 VEYA Ø70 PVC BORU/PIPE	300	200
				500	200
				750	200
				950	200
				1200	200
				1400	200
				1650	200
				1850	200
				2100	200
				2300	200
S3 S4	SIĞ TİP / SHALLOW TYPE DERİN TİP / DEEP TYPE	Ø200x80 (C) Ø200x120 (C)	Ø50 VEYA Ø70 PVC BORU/PIPE	2550	200
				2750	200
				300	300
				500	300
				750	300
				950	300
				1200	300
				1400	300
				1650	300
				1850	300
S3 S4	SIĞ TİP / SHALLOW TYPE DERİN TİP / DEEP TYPE	Ø200x80 (C) Ø200x120 (C)	Ø70 VEYA Ø100 PVC BORU/PIPE	2100	300
				2300	300
				2550	300
				2750	300
				300	400
				500	400
				750	400
				950	400
				1200	400
				1400	400
S3 S4	SIĞ TİP / SHALLOW TYPE DERİN TİP / DEEP TYPE	Ø200x80 (C) Ø200x120 (C)	Ø70 VEYA Ø100 PVC BORU/PIPE	1650	400
				1850	400
				2100	400
				2300	400
				2550	400
				2750	400
				300	400
				500	400
				750	400
				950	400

Üst Izgara Top Grid



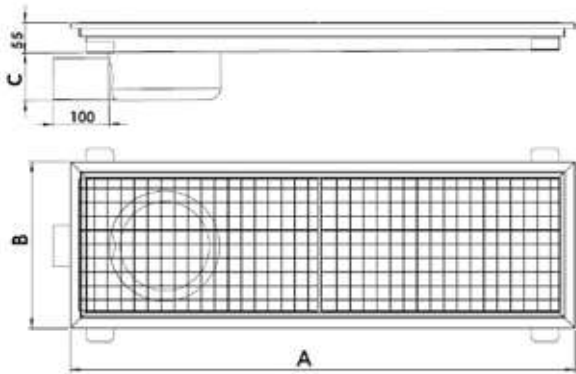
Alt Çerçeve Grid Frame



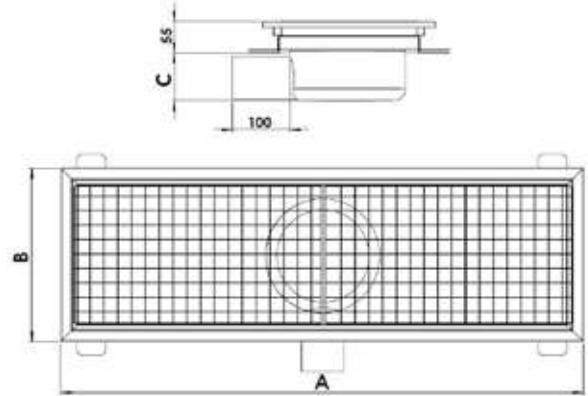
Model Model	Ürün Adı Description
OZEL	Üst Izgara / Grids

Model Model	Ürün Adı Description
OZEL	Alt Çerçeve / Grids Support

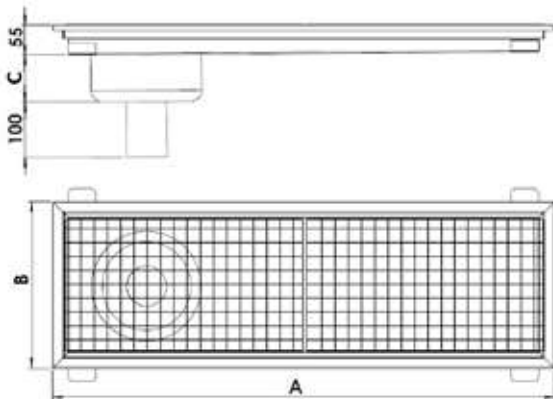
Yer Izgaraları Teknik Ölçüler Floor Drains Technical Dimensions



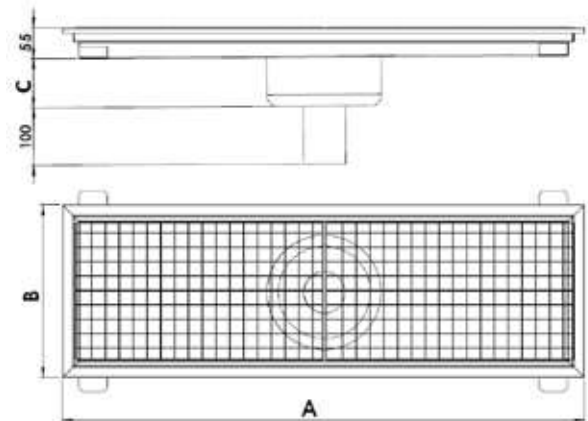
V Tip/Type



M Tip/Type



L Tip/Type



S Tip/Type



DEPOLAMA İSTİFLEME *STORE*

#geleceğinsürdürülebilirdünyası
#sustainableworldofthefuture

İstif Rafı - Demonte 4 Katlı, Düz Tablalı Dismounted 4-Tier Flat Shelving Unit



➤ VRDD-15236

304

1,0 mm
thickness



Model Model	Ürün Adı Description	mm
VRDD-7636	İstif Rafı - Demonte 4 Katlı, Düz Tablalı	760x360x1600
VRDD-9136		910x360x1600
VRDD-10736		1070x360x1600
VRDD-12236		1220x360x1600
VRDD-13736		1370x360x1600
VRDD-15236		1520x360x1600
VRDD-18336		1830x360x1600
VRDD-7646	İstif Rafı - Demonte 4 Katlı, Düz Tablalı	760x460x1600
VRDD-9146		910x460x1600
VRDD-10746		1070x460x1600
VRDD-12246		1220x460x1600
VRDD-13746		1370x460x1600
VRDD-15246		1520x460x1600
VRDD-18346		1830x460x1600
VRDD-7653	Dismounted 4-Tier Flat Shelving Unit	760x530x1600
VRDD-9153		910x530x1600
VRDD-10753		1070x530x1600
VRDD-12253		1220x530x1600
VRDD-13753		1370x530x1600
VRDD-15253		1520x530x1600
VRDD-18353		1830x530x1600
VRDD-7661	Dismounted 4-Tier Flat Shelving Unit	760x610x1600
VRDD-9161		910x610x1600
VRDD-10761		1070x610x1600
VRDD-12261		1220x610x1600
VRDD-13761		1370x610x1600
VRDD-15261		1520x610x1600
VRDD-18361		1830x610x1600

İstif Rafı - Demonte 4 Katlı, Düz Tablalı Light Dismounted 4-Tier flat Shelving Unit - Light



➤ VRDD-15236-L

304

0,8 mm
thickness



Model Model	Ürün Adı Description	mm mm
VRDD-7636-L	İstif Rafı - Demonte 4 Katlı, Düz Tablalı, Light Dismounted 4-Tier flat Shelving Unit- Light	760x360x1600
VRDD-9136-L		910x360x1600
VRDD-10736-L		1070x360x1600
VRDD-12236-L		1220x360x1600
VRDD-13736-L		1370x360x1600
VRDD-15236-L		1520x360x1600
VRDD-18336-L		1830x360x1600
VRDD-7646-L		760x460x1600
VRDD-9146-L		910x460x1600
VRDD-10746-L		1070x460x1600
VRDD-12246-L		1220x460x1600
VRDD-13746-L		1370x460x1600
VRDD-15246-L		1520x460x1600
VRDD-18346-L		1830x460x1600
VRDD-7653-L		760x530x1600
VRDD-9153-L		910x530x1600
VRDD-10753-L		1070x530x1600
VRDD-12253-L		1220x530x1600
VRDD-13753-L		1370x530x1600
VRDD-15253-L		1520x530x1600
VRDD-18353-L		1830x530x1600
VRDD-7661-L		760x610x1600
VRDD-9161-L		910x610x1600
VRDD-10761-L		1070x610x1600
VRDD-12261-L		1220x610x1600
VRDD-13761-L		1370x610x1600
VRDD-15261-L		1520x610x1600
VRDD-18361-L		1830x610x1600

İstif Rafı - Demonte 4 Katlı, Delikli Dismounted 4-Tier Perforated Shelving Unit

Model Model	Ürün Adı Description	mm
VRDP-7636	İstif Rafı - Demonte 4 Katlı, Delikli	760x360x1600
VRDP-9136		910x360x1600
VRDP-10736		1070x360x1600
VRDP-12236		1220x360x1600
VRDP-13736		1370x360x1600
VRDP-15236		1520x360x1600
VRDP-18336		1830x360x1600
VRDP-7646	İstif Rafı - Demonte 4 Katlı, Delikli	760x460x1600
VRDP-9146		910x460x1600
VRDP-10746		1070x460x1600
VRDP-12246		1220x460x1600
VRDP-13746		1370x460x1600
VRDP-15246		1520x460x1600
VRDP-18346		1830x460x1600
VRDP-7653	Dismounted 4-Tier Perforated Shelving Unit	760x530x1600
VRDP-9153		910x530x1600
VRDP-10753		1070x530x1600
VRDP-12253		1220x530x1600
VRDP-13753		1370x530x1600
VRDP-15253		1520x530x1600
VRDP-18353		1830x530x1600
VRDP-7661	Dismounted 4-Tier Perforated Shelving Unit	760x610x1600
VRDP-9161		910x610x1600
VRDP-10761		1070x610x1600
VRDP-12261		1220x610x1600
VRDP-13761		1370x610x1600
VRDP-15261		1520x610x1600
VRDP-18361		1830x610x1600



304

1,0 mm
thickness



> VRDP-15236

İstif Rafı - Demonte 4 Katlı, Delikli, Light Dismounted 4-Tier Perforated Shelving Unit - Light

Model Model	Ürün Adı Description	mm mm
VRDP-7636-L		760x360x1600
VRDP-9136-L		910x360x1600
VRDP-10736-L		1070x360x1600
VRDP-12236-L		1220x360x1600
VRDP-13736-L		1370x360x1600
VRDP-15236-L		1520x360x1600
VRDP-18336-L		1830x360x1600
VRDP-7646-L		760x460x1600
VRDP-9146-L		910x460x1600
VRDP-10746-L		1070x460x1600
VRDP-12246-L		1220x460x1600
VRDP-13746-L		1370x460x1600
VRDP-15246-L		1520x460x1600
VRDP-18346-L		1830x460x1600
VRDP-7653-L	İstif Rafı - Demonte 4 Katlı, Delikli, Light Dismounted 4-Tier Perforated Shelving Unit- Light	760x530x1600
VRDP-9153-L		910x530x1600
VRDP-10753-L		1070x530x1600
VRDP-12253-L		1220x530x1600
VRDP-13753-L		1370x530x1600
VRDP-15253-L		1520x530x1600
VRDP-18353-L		1830x530x1600
VRDP-7661-L		760x610x1600
VRDP-9161-L		910x610x1600
VRDP-10761-L		1070x610x1600
VRDP-12261-L		1220x610x1600
VRDP-13761-L		1370x610x1600
VRDP-15261-L		1520x610x1600
VRDP-18361-L		1830x610x1600



304

0,8 mm
thickness



> VRDP-18336-L

İstif Rafı - Demonte 4 Katlı, Düz Tablalı Eko Dismounted 4-Tier Flat Shelving Unit - Eco



➤ VRDD-18336-ECO

430

1 mm
thickness



Model Model	Ürün Adı Description	mm
VRDD-7636-ECO		760x360x1600
VRDD-9136-ECO		910x360x1600
VRDD-10736-ECO		1070x360x1600
VRDD-12236-ECO		1220x360x1600
VRDD-13736-ECO		1370x360x1600
VRDD-15236-ECO		1520x360x1600
VRDD-18336-ECO		1830x360x1600
VRDD-7646-ECO		760x460x1600
VRDD-9146-ECO		910x460x1600
VRDD-10746-ECO		1070x460x1600
VRDD-12246-ECO	İstif Rafı - Demonte 4 Katlı, Düz Tablalı, Eko Dismounted 4-Tier Flat Shelving Unit - Eco	1220x460x1600
VRDD-13746-ECO		1370x460x1600
VRDD-15246-ECO		1520x460x1600
VRDD-18346-ECO		1830x460x1600
VRDD-7653-ECO		760x530x1600
VRDD-9153-ECO		910x530x1600
VRDD-10753-ECO		1070x530x1600
VRDD-12253-ECO		1220x530x1600
VRDD-13753-ECO		1370x530x1600
VRDD-15253-ECO		1520x530x1600
VRDD-18353-ECO		1830x530x1600
VRDD-7661-ECO		760x610x1600
VRDD-9161-ECO		910x610x1600
VRDD-10761-ECO		1070x610x1600
VRDD-12261-ECO		1220x610x1600
VRDD-13761-ECO		1370x610x1600
VRDD-15261-ECO		1520x610x1600
VRDD-18361-ECO		1830x610x1600

İstif Rafı - Demonte 4 Katlı, Düz Tablalı Eko Light Dismounted 4-Tier Flat Shelving Unit - Eco Light



430

0,8 mm
thickness

➤ VRDD-18346-ECOL



Model Model	Ürün Adı Description	mm
VRDD-7636-ECOL		760x360x1600
VRDD-9136-ECOL		910x360x1600
VRDD-10736-ECOL		1070x360x1600
VRDD-12236-ECOL		1220x360x1600
VRDD-13736-ECOL		1370x360x1600
VRDD-15236-ECOL		1520x360x1600
VRDD-18336-ECOL		1830x360x1600
VRDD-7646-ECOL		760x460x1600
VRDD-9146-ECOL		910x460x1600
VRDD-10746-ECOL		1070x460x1600
VRDD-12246-ECOL		1220x460x1600
VRDD-13746-ECOL	İstif Rafı - Demonte 4 Katlı, Düz Tablalı, Eko Light	1370x460x1600
VRDD-15246-ECOL		1520x460x1600
VRDD-18346-ECOL	Dismounted 4-Tier Flat Shelving Unit - Eco Light	1830x460x1600
VRDD-7653-ECOL		760x530x1600
VRDD-9153-ECOL		910x530x1600
VRDD-10753-ECOL		1070x530x1600
VRDD-12253-ECOL		1220x530x1600
VRDD-13753-ECOL		1370x530x1600
VRDD-15253-ECOL		1520x530x1600
VRDD-18353-ECOL		1830x530x1600
VRDD-7661-ECOL		760x610x1600
VRDD-9161-ECOL		910x610x1600
VRDD-10761-ECOL		1070x610x1600
VRDD-12261-ECOL		1220x610x1600
VRDD-13761-ECOL		1370x610x1600
VRDD-15261-ECOL		1520x610x1600
VRDD-18361-ECOL		1830x610x1600

İstif Rafı - Demonte 4 Katlı, Delikli, Eko

Dismounted 4-Tier Perforated Shelving Unit - Eco

Model Model	Ürün Adı Description	mm
VRDP-7636-ECO	İstif Rafı - Demonte 4 Katlı, Delikli, Eko	760x360x1600
VRDP-9136-ECO		910x360x1600
VRDP-10736-ECO		1070x360x1600
VRDP-12236-ECO		1220x360x1600
VRDP-13736-ECO		1370x360x1600
VRDP-15236-ECO		1520x360x1600
VRDP-18336-ECO		1830x360x1600
VRDP-7646-ECO	Dismounted 4-Tier Perforated Shelving Unit - Eco	760x460x1600
VRDP-9146-ECO		910x460x1600
VRDP-10746-ECO		1070x460x1600
VRDP-12246-ECO		1220x460x1600
VRDP-13746-ECO		1370x460x1600
VRDP-15246-ECO		1520x460x1600
VRDP-18346-ECO		1830x460x1600
VRDP-7653-ECO		760x530x1600
VRDP-9153-ECO		910x530x1600
VRDP-10753-ECO		1070x530x1600
VRDP-12253-ECO		1220x530x1600
VRDP-13753-ECO		1370x530x1600
VRDP-15253-ECO		1520x530x1600
VRDP-18353-ECO		1830x530x1600
VRDP-7661-ECO		760x610x1600
VRDP-9161-ECO		910x610x1600
VRDP-10761-ECO		1070x610x1600
VRDP-12261-ECO		1220x610x1600
VRDP-13761-ECO		1370x610x1600
VRDP-15261-ECO		1520x610x1600
VRDP-18361-ECO		1830x610x1600


430

1 mm
thickness


> VRDP-18346-ECO

İstif Rafı -Demonte 4 Katlı, Delikli, Eko Light Dismounted 4-Tier Perforated Shelving Unit - Eco Light

Model Model	Ürün Adı Description	mm
VRDP-7636-ECOL	İstif Rafı -Demonte 4 Katlı, Delikli, Eko Light	760x360x1600
VRDP-9136-ECOL		910x360x1600
VRDP-10736-ECOL		1070x360x1600
VRDP-12236-ECOL		1220x360x1600
VRDP-13736-ECOL		1370x360x1600
VRDP-15236-ECOL		1520x360x1600
VRDP-18336-ECOL		1830x360x1600
VRDP-7646-ECOL	Dismounted 4-Tier Perforated Shelving Unit- Eco Light	760x460x1600
VRDP-9146-ECOL		910x460x1600
VRDP-10746-ECOL		1070x460x1600
VRDP-12246-ECOL		1220x460x1600
VRDP-13746-ECOL		1370x460x1600
VRDP-15246-ECOL		1520x460x1600
VRDP-18346-ECOL		1830x460x1600
VRDP-7653-ECOL		760x530x1600
VRDP-9153-ECOL		910x530x1600
VRDP-10753-ECOL		1070x530x1600
VRDP-12253-ECOL		1220x530x1600
VRDP-13753-ECOL		1370x530x1600
VRDP-15253-ECOL		1520x530x1600
VRDP-18353-ECOL		1830x530x1600
VRDP-7661-ECOL		760x610x1600
VRDP-9161-ECOL		910x610x1600
VRDP-10761-ECOL		1070x610x1600
VRDP-12261-ECOL		1220x610x1600
VRDP-13761-ECOL		1370x610x1600
VRDP-15261-ECOL		1520x610x1600
VRDP-18361-ECOL		1830x610x1600



430

0,8 mm
thickness



> VRDP-18336-ECOL

İstif Rafı - 4 Düz Tablalı Shelving Unit - 4 Flat Tier



➤ VR-18050-4

304



Model Model	Ürün Adı Description	mm
VR-9040-4		900x400x1600
VR-10040-4		1000x400x1600
VR-12040-4		1200x400x1600
VR-14040-4		1400x400x1600
VR-16040-4		1600x400x1600
VR-18040-4		1800x400x1600
VR-19040-4		1900x400x1600
VR-9050-4		900x500x1600
VR-10050-4		1000x500x1600
VR-12050-4		1200x500x1600
VR-14050-4		1400x500x1600
VR-16050-4		1600x500x1600
VR-18050-4		1800x500x1600
VR-19050-4		1900x500x1600
VR-9060-4		900x600x1600
VR-10060-4		1000x600x1600
VR-12060-4	İstif Rafı - 4 Düz Tablalı	1200x600x1600
VR-14060-4	Shelving Unit- 4 Flat Tier	1400x600x1600
VR-16060-4		1600x600x1600
VR-18060-4		1800x600x1600
VR-19060-4		1900x600x1600
VR-9070-4		900x700x1600
VR-10070-4		1000x700x1600
VR-12070-4		1200x700x1600
VR-14070-4		1400x700x1600
VR-16070-4		1600x700x1600
VR-18070-4		1800x700x1600
VR-19070-4		1900x700x1600
VR-9080-4		900x800x1600
VR-10080-4		1000x800x1600
VR-12080-4		1200x800x1600
VR-14080-4		1400x800x1600
VR-16080-4		1600x800x1600
VR-18080-4		1800x800x1600
VR-19080-4		1900x800x1600

İstif Rafı - 4 Perfore Tablalı Shelving Unit - 4 Perforated Tier

Model Model	Ürün Adı Description	mm
VRP-9040-4	İstif Rafı - 4 Perfore Tablalı Shelving Unit- 4 Perforated Tier	900x400x1600
VRP-10040-4		1000x400x1600
VRP-12040-4		1200x400x1600
VRP-14040-4		1400x400x1600
VRP-16040-4		1600x400x1600
VRP-18040-4		1800x400x1600
VRP-19040-4		1900x400x1600
VRP-9050-4		900x500x1600
VRP-10050-4		1000x500x1600
VRP-12050-4		1200x500x1600
VRP-14050-4		1400x500x1600
VRP-16050-4		1600x500x1600
VRP-18050-4		1800x500x1600
VRP-19050-4		1900x500x1600
VRP-9060-4		900x600x1600
VRP-10060-4		1000x600x1600
VRP-12060-4		1200x600x1600
VRP-14060-4		1400x600x1600
VRP-16060-4		1600x600x1600
VRP-18060-4		1800x600x1600
VRP-19060-4		1900x600x1600
VRP-9070-4		900x700x1600
VRP-10070-4		1000x700x1600
VRP-12070-4		1200x700x1600
VRP-14070-4		1400x700x1600
VRP-16070-4		1600x700x1600
VRP-18070-4		1800x700x1600
VRP-19070-4		1900x700x1600
VRP-9080-4		900x800x1600
VRP-10080-4		1000x800x1600
VRP-12080-4		1200x800x1600
VRP-14080-4		1400x800x1600
VRP-16080-4		1600x800x1600
VRP-18080-4		1800x800x1600
VRP-19080-4		1900x800x1600



304



➤ VRP-18050-4

İstif Rafı - Demonte Tel Tablalı, 4 Katlı Dismounted 4-Tier Wire Shelving Unit



➤ VRT-15246-4

304



Model Model	Ürün Adı Description	mm
VRT-7636-4		760x360x1800
VRT-9136-4		910x360x1800
VRT-10736-4		1070x360x1800
VRT-12236-4		1220x360x1800
VRT-13736-4		1370x360x1800
VRT-15236-4		1520x360x1800
VRT-18336-4		1830x360x1800
VRT-7646-4		760x460x1800
VRT-9146-4		910x460x1800
VRT-10746-4		1070x460x1800
VRT-12246-4		1220x460x1800
VRT-13746-4		1370x460x1800
VRT-15246-4	İstif Rafı - Demonte Tel Tablalı, 4 Katlı	1520x460x1800
VRT-18346-4		1830x460x1800
VRT-7653-4	Dismounted 4-Tier Wire Shelving Unit	760x530x1800
VRT-9153-4		910x530x1800
VRT-10753-4		1070x530x1800
VRT-12253-4		1220x530x1800
VRT-13753-4		1370x530x1800
VRT-15253-4		1520x530x1800
VRT-18353-4		1830x530x1800
VRT-7661-4		760x610x1800
VRT-9161-4		910x610x1800
VRT-10761-4		1070x610x1800
VRT-12261-4		1220x610x1800
VRT-13761-4		1370x610x1800
VRT-15261-4		1520x610x1800
VRT-18361-4		1830x610x1800



İstif Rafı - Demonte Tel Tablalı, 4 Katlı Dismounted 4-Tier Wire Shelving Unit



➤ VRT-15246-4

201

Model Model	Ürün Adı Description	mm
VRT-7636-4	İstif Rafı - Demonte Tel Tablalı, 4 Katlı Dismounted 4-Tier Wire Shelving Unit	760x360x1600
VRT-9136-4		910x360x1600
VRT-10736-4		1070x360x1600
VRT-12236-4		1220x360x1600
VRT-13736-4		1370x360x1600
VRT-15236-4		1520x360x1600
VRT-18336-4		1830x360x1600
VRT-7646-4		760x460x1600
VRT-9146-4		910x460x1600
VRT-10746-4		1070x460x1600
VRT-12246-4		1220x460x1600
VRT-13746-4		1370x460x1600
VRT-15246-4		1520x460x1600
VRT-18346-4		1830x460x1600
VRT-7653-4		760x530x1600
VRT-9153-4		910x530x1600
VRT-10753-4		1070x530x1600
VRT-12253-4		1220x530x1600
VRT-13753-4		1370x530x1600
VRT-15253-4		1520x530x1600
VRT-18353-4		1830x530x1600
VRT-7661-4		760x610x1600
VRT-9161-4		910x610x1600
VRT-10761-4		1070x610x1600
VRT-12261-4		1220x610x1600
VRT-13761-4		1370x610x1600
VRT-15261-4		1520x610x1600
VRT-18361-4		1830x610x1600

Bone - Galoş - Maske Ünitesi Bonnet - Overshoe - Mask Unit



➤ VBG-60

➤ VBC-60

304

Model Model	Ürün Adı Description	mm
VBG-60	Bone - Galoş - Maske Ünitesi Bonnet - Overshoe - Mask Unit	600x150x300
VBC-60	Bone - Galoş - Maske Çöp Ünitesi Bonnet - Overshoe - Mask - Bin Unit	600x150x400

Duvar Dolabı Wall Mounted Cabinet



> VDD-KL-14040

304

Model Model	Ürün Adı Description	mm
VDD-KL-9540	Duvar Dolabı Wall Cupboard Cabinet	950x400x600
VDD-KL-12040		1200x400x600
VDD-KL-14040		1400x400x600
VDD-KL-16040		1600x400x600
VDD-KL-19040		1900x400x600



Duvar Dolabı - Kapaksız Open Wall Mounted Cabinet



> VDD-KS-14040

304

Model Model	Ürün Adı Description	mm
VDD-KS-9540	Duvar Dolabı Kapaksız Open Wall Mounted Cabinet	950x400x600
VDD-KS-12040		1200x400x600
VDD-KS-14040		1400x400x600
VDD-KS-16040		1600x400x600
VDD-KS-19040		1900x400x600



Duvar Rafı Wall Shelf



> VDR-16030

304

Model Model	Ürün Adı Description	mm
VDR-8030	Duvar Rafı Wall Shelf	800x300x40
VDR-10030		1000x300x40
VDR-12030		1200x300x40
VDR-14030		1400x300x40
VDR-16030		1600x300x40
VDR-18030		1800x300x40
VDR-19030		1900x300x40



Kepçe Askı Borusu Ladle Hanging Unit



> VAB-100

304

Model Model	Ürün Adı Description	mm
VAB-60	Kepçe Askı Borusu Ladle Hanging Unit	600
VAB-80		800
VAB-100		1000
VAB-120		1200
VAB-140		1400
VAB-160		1600
VAB-180		1800
VAB-200		2000



Malzeme Dolabı

Utility Material Cupboard

Model Model	Ürün Adı Description	mm mm
VMD-9060	Malzeme Dolabı	900x600x1600
VMD-12060	Utility Material Cupboard	1200x600x1600



304

> VMD-12060



Ekmek Dolabı

Bread Cabinet

Model Model	Ürün Adı Description	mm mm
VED-9060	Ekmek Dolabı	900x600x1600
VED-12060	Bread Cabinet	1200x600x1600



304

> VED-12060



Kepçe Kevgir Dolabı

Scoop-Colander Cupboard

Model Model	Ürün Adı Description	mm mm
VKD-9060	Kepçe Kevgir Dolabı	900x600x1600
VKD-12060	Scoop-Colander Cupboard	1200x600x1600



304

> VKD-12060



304

Kiler Ünitesi

Pantry Unit

Model Model	Ürün Adı Description	mm mm
VDKU-12060	Kiler Ünitesi	1200x600x850
VDKU-19060	Pantry Unit	1900x600x850

> VDKU-19060



Plastik Palet Plastic Pallet



➤ 80x120 K

Model Model	Ürün Adı Description	 mm	Kapasite Capacity Dynamic	Kapasite Capacity Static	 kg
80x120 K	Plastik Palet Plastic Pallet	800x1200x150	500	2000	13,5



TEZGAHLAR *WORKTABLES*

#geleceğinsürdürülebilirdünyası
#sustainableworldofthefuture

Çalışma Tezgahı Worktable



➤ VCT-N-166

304

Model Model	Ürün Adı Description	
VCT-N-96	Çalışma Tezgahı Worktable	900x600x850
VCT-N-126		1200x600x850
VCT-N-146		1400x600x850
VCT-N-166		1600x600x850
VCT-N-196		1900x600x850
VCT-N-97		900x700x850
VCT-N-127		1200x700x850
VCT-N-147		1400x700x850
VCT-N-167		1600x700x850
VCT-N-197		1900x700x850



Çalışma Tezgahı Taban Raflı Worktable with Base Shelf



➤ VCT-TR-166

304

Model Model	Ürün Adı Description	
VCT-TR-96	Çalışma Tezgahı Taban Raflı Worktable with Base Shelf	900x600x850
VCT-TR-126		1200x600x850
VCT-TR-146		1400x600x850
VCT-TR-166		1600x600x850
VCT-TR-196		1900x600x850
VCT-TR-97		900x700x850
VCT-TR-127		1200x700x850
VCT-TR-147		1400x700x850
VCT-TR-167		1600x700x850
VCT-TR-197		1900x700x850



Çalışma Tezgahı Taban ve Ara Raflı Worktable with Base and Middle Shelf



➤ VCT-TA-166

304

Model Model	Ürün Adı Description	
VCT-TA-96	Çalışma Tezgahı Taban ve Ara Raflı Worktable with Base and Middle Shelf	900x600x850
VCT-TA-126		1200x600x850
VCT-TA-146		1400x600x850
VCT-TA-166		1600x600x850
VCT-TA-196		1900x600x850
VCT-TA-97		900x700x850
VCT-TA-127		1200x700x850
VCT-TA-147		1400x700x850
VCT-TA-167		1600x700x850
VCT-TA-197		1900x700x850





Model Model	Ürün Adı Description	mm
VCT-D-96	Çalışma Tezgahı Dolaplı Worktable with Cupboard	900x600x850
VCT-D-126		1200x600x850
VCT-D-146		1400x600x850
VCT-D-166		1600x600x850
VCT-D-196		1900x600x850
VCT-D-97		900x700x850
VCT-D-127		1200x700x850
VCT-D-147		1400x700x850
VCT-D-167		1600x700x850
VCT-D-197		1900x700x850

304

Çalışma Tezgahı Dolaplı Worktable with Cupboard



> VCT-D-166



Model Model	Ürün Adı Description	m
VCT-DA-96	Çalışma Tezgahı Dolaplı Ara Rafli Worktable with Middle Shelf, Cupboard	900x600x850
VCT-DA-126		1200x600x850
VCT-DA-146		1400x600x850
VCT-DA-166		1600x600x850
VCT-DA-196		1900x600x850
VCT-DA-97		900x700x850
VCT-DA-127		1200x700x850
VCT-DA-147		1400x700x850
VCT-DA-167		1600x700x850
VCT-DA-197		1900x700x850

304

Çalışma Tezgahı Dolaplı Ara Rafli Worktable with Middle Shelf, Cupboard



> VCT-DA-166



Model Model	Ürün Adı Description	mm
VCT-GC-126	Çalışma Tezgahı Grup Çekmeceli Worktable with Group of Drawers	1200x600x850
VCT-GC-146		1400x600x850
VCT-GC-166		1600x600x850
VCT-GC-196		1900x600x850
VCT-GC-127		1200x700x850
VCT-GC-147		1400x700x850
VCT-GC-167		1600x700x850
VCT-GC-197		1900x700x850

304

Çalışma Tezgahı Grup Çekmeceli Worktable with Group of Drawers



> VCT-GC-166

Çalışma Tezgahı Taban Raflı Grup Çekmeceli Worktable with Base Shelf and Group of Drawers



> VCT-TG-166

304

Model Model	Ürün Adı Description	
VCT-TG-126	Çalışma Tezgahı Taban Raflı Grup Çekmeceli	1200x600x850
VCT-TG-146		1400x600x850
VCT-TG-166		1600x600x850
VCT-TG-196		1900x600x850
VCT-TG-127	Worktable with Base Shelf and Group of Drawers	1200x700x850
VCT-TG-147		1400x700x850
VCT-TG-167		1600x700x850
VCT-TG-197		1900x700x850



Çalışma Tezgahı Taban ve Ara Raflı Grup Çekmeceli Worktable with Base and Middle Shelf, Group of Drawers



> VCT-AG-166

304

Model Model	Ürün Adı Description	
VCT-AG-126	Çalışma Tezgahı Taban ve Ara Raflı Grup Çekmeceli	1200x600x850
VCT-AG-146		1400x600x850
VCT-AG-166		1600x600x850
VCT-AG-196		1900x600x850
VCT-AG-127	Worktable with Base and Middle Shelf, Group of Drawers	1200x700x850
VCT-AG-147		1400x700x850
VCT-AG-167		1600x700x850
VCT-AG-197		1900x700x850



Çalışma Tezgahı Dolaplı Grup Çekmeceli Worktable with Cupboard, Group of Drawers



> VCT-DG-166

304

Model Model	Ürün Adı Description	
VCT-DG-126	Çalışma Tezgahı Dolaplı Grup Çekmeceli	1200x600x850
VCT-DG-146		1400x600x850
VCT-DG-166		1600x600x850
VCT-DG-196		1900x600x850
VCT-DG-127	Worktable with Cupboard, Group of Drawers	1200x700x850
VCT-DG-147		1400x700x850
VCT-DG-167		1600x700x850
VCT-DG-197		1900x700x850



Çalışma Tezgahı Dolaplı Taban Ve Ara Raflı Grup Çekmeceli Worktable with Cupboard Base and Middle Shelf, Group of Drawers



Model Model	Ürün Adı Description	mm
VCT-DAG-126	Çalışma Tezgahı Dolaplı Taban Ve Ara Raflı Grup Çekmeceli	1200x600x850
VCT-DAG-146		1400x600x850
VCT-DAG-166		1600x600x850
VCT-DAG-196		1900x600x850
VCT-DAG-127	Worktable with Cupboard Base and Middle Shelf, Group of Drawers	1200x700x850
VCT-DAG-147		1400x700x850
VCT-DAG-167		1600x700x850
VCT-DAG-197		1900x700x850

304



> VCT-DAG-166

Grup Çekmece Ünitesi Group of Drawers Unit



Model Model	Ürün Adı Description	m
VCT-G-66	Grup Çekmece Ünitesi Group Drawers Unit	610x600x850
VCT-G-67		610x700x850

304



> VCT-G-67

Çalışma Tezgahı Set Altı Undercounter Worktable



Model Model	Ürün Adı Description	mm
VCT-S-87	Çalışma Tezgahı Set Altı Undercounter Worktable	800x700x600
VCT-S-127		1200x700x600
VCT-S-167		1600x700x600
VCT-S-207		2000x700x600
VCT-S-247		2400x700x600

304



> VCT-S-167

Çalışma Tezgahı Taban Raflı Set Altı Undercounter Worktable with Base Shelf



> VCT-ST-167

304

Model Model	Ürün Adı Description	
VCT-ST-87		800x700x600
VCT-ST-127	Çalışma Tezgahı Taban Raflı Set Altı	1200x700x600
VCT-ST-167	Undercounter Worktable with Base Shelf	1600x700x600
VCT-ST-207		2000x700x600
VCT-ST-247		2400x700x600



Çalışma Tezgahı Dolaplı Set Altı Undercounter Worktable with Cupboard



> VCT-SD-167

304

Model Model	Ürün Adı Description	
VCT-SD-87		800x700x600
VCT-SD-127	Çalışma Tezgahı Dolaplı Set Altı	1200x700x600
VCT-SD-167	Undercounter Worktable with Cupboard	1600x700x600
VCT-SD-207		2000x700x600
VCT-SD-247		2400x700x600



Çalışma Tezgahı Çekmeceli Worktable with Drawer



> VCT-C-166

304

Model Model	Ürün Adı Description	
VCT-C-96		900x600x850
VCT-C-126		1200x600x850
VCT-C-146		1400x600x850
VCT-C-166	Çalışma Tezgahı Çekmeceli	1600x600x850
VCT-C-196		1900x600x850
VCT-C-97	Worktable with Drawer	900x700x850
VCT-C-127		1200x700x850
VCT-C-147		1400x700x850
VCT-C-167		1600x700x850
VCT-C-197		1900x700x850



Çalışma Tezgahı Taban Raflı Çekmeceli Worktable with Base Shelf and Drawer



Model Model	Ürün Adı Description	mm
VCT-TC-96	Çalışma Tezgahı Taban Raflı Çekmeceli	900x600x850
VCT-TC-126		1200x600x850
VCT-TC-146		1400x600x850
VCT-TC-166		1600x600x850
VCT-TC-196		1900x600x850
VCT-TC-97	Worktable with Base Shelf and Drawer	900x700x850
VCT-TC-127		1200x700x850
VCT-TC-147		1400x700x850
VCT-TC-167		1600x700x850
VCT-TC-197		1900x700x850

304



> VCT-TC-166

Çalışma Tezgahı Dolaplı Çekmeceli Worktable with Cupboard and Drawer



Model Model	Ürün Adı Description	mm
VCT-DC-96	Çalışma Tezgahı Dolaplı Çekmeceli	900x600x850
VCT-DC-126		1200x600x850
VCT-DC-146		1400x600x850
VCT-DC-166		1600x600x850
VCT-DC-196		1900x600x850
VCT-DC-97	Worktable with Cupboard and Drawer	900x700x850
VCT-DC-127		1200x700x850
VCT-DC-147		1400x700x850
VCT-DC-167		1600x700x850
VCT-DC-197		1900x700x850

304



> VCT-DC-166

Çalışma Tezgahı Hareketli Mobile Worktable



> VCT-H-166

304

Model Model	Ürün Adı Description	
VCT-H-96	Çalışma Tezgahı Hareketli Mobile Worktable	900x600x850
VCT-H-126		1200x600x850
VCT-H-146		1400x600x850
VCT-H-166		1600x600x850
VCT-H-196		1900x600x850
VCT-H-97		900x700x850
VCT-H-127		1200x700x850
VCT-H-147		1400x700x850
VCT-H-167		1600x700x850
VCT-H-197		1900x700x850



Çalışma Tezgahı Hareketli Taban Rafı Mobile Worktable with Base Shelf



> VCT-HT-166

304

Model Model	Ürün Adı Description	
VCT-HT-96	Çalışma Tezgahı Hareketli Taban Rafı Mobile Worktable with Base Shelf	900x600x850
VCT-HT-126		1200x600x850
VCT-HT-146		1400x600x850
VCT-HT-166		1600x600x850
VCT-HT-196		1900x600x850
VCT-HT-97		900x700x850
VCT-HT-127		1200x700x850
VCT-HT-147		1400x700x850
VCT-HT-167		1600x700x850
VCT-HT-197		1900x700x850



Çalışma Tezgahı Hareketli Taban ve Ara Rafı Mobile Worktable with Base and Middle Shelf



> VCT-HA-166

304

Model Model	Ürün Adı Description	
VCT-HA-96	Çalışma Tezgahı Hareketli Taban ve Ara Rafı Mobile Worktable with Base and Middle Shelf	900x600x850
VCT-HA-126		1200x600x850
VCT-HA-146		1400x600x850
VCT-HA-166		1600x600x850
VCT-HA-196		1900x600x850
VCT-HA-97		900x700x850
VCT-HA-127		1200x700x850
VCT-HA-147		1400x700x850
VCT-HA-167		1600x700x850
VCT-HA-197		1900x700x850



Çalışma Tezgahı Hareketli Dolaplı Mobile Worktable with Cupboard



Model Model	Ürün Adı Description	mm
VCT-HD-96	Çalışma Tezgahı Hareketli Dolaplı Mobile Worktable with Cupboard	900x600x850
VCT-HD-126		1200x600x850
VCT-HD-146		1400x600x850
VCT-HD-166		1600x600x850
VCT-HD-196		1900x600x850
VCT-HD-97		900x700x850
VCT-HD-127		1200x700x850
VCT-HD-147		1400x700x850
VCT-HD-167		1600x700x850
VCT-HD-197		1900x700x850

304



> VCT-HD-166

Çalışma Tezgahı Hareketli Dolaplı Ara Rafı Mobile Worktable with Cupboard and Middle Shelf



Model Model	Ürün Adı Description	mm
VCT-HDA-96	Çalışma Tezgahı Hareketli Dolaplı Ara Rafı Mobile Worktable with Cupboard and Middle Shelf	900x600x850
VCT-HDA-126		1200x600x850
VCT-HDA-146		1400x600x850
VCT-HDA-166		1600x600x850
VCT-HDA-196		1900x600x850
VCT-HDA-97		900x700x850
VCT-HDA-127		1200x700x850
VCT-HDA-147		1400x700x850
VCT-HDA-167		1600x700x850
VCT-HDA-197		1900x700x850

304



> VCT-HDA-166

Çalışma Tezgahı Hareketli Tek Çekmeceli Mobile Worktable with Drawer



Model Model	Ürün Adı Description	mm
VCT-HC-96	Çalışma Tezgahı Hareketli Tek Çekmeceli Mobile Worktable with Drawer	900x600x850
VCT-HC-126		1200x600x850
VCT-HC-146		1400x600x850
VCT-HC-166		1600x600x850
VCT-HC-196		1900x600x850
VCT-HC-97		900x700x850
VCT-HC-127		1200x700x850
VCT-HC-147		1400x700x850
VCT-HC-167		1600x700x850
VCT-HC-197		1900x700x850

304



> VCT-HC-166

Çalışma Tezgahı Hareketli Taban Rafı Tek Çekmeceli Mobile Worktable with Base Shelf and Drawer



➤ VCT-HTC-166

304

Model Model	Ürün Adı Description	
VCT-HTC-96	Çalışma Tezgahı Hareketli Taban Rafı Tek Çekmeceli Mobile Worktable with Base Shelf and Drawer	900x600x850
VCT-HTC-126		1200x600x850
VCT-HTC-146		1400x600x850
VCT-HTC-166		1600x600x850
VCT-HTC-196		1900x600x850
VCT-HTC-97		900x700x850
VCT-HTC-127		1200x700x850
VCT-HTC-147		1400x700x850
VCT-HTC-167		1600x700x850
VCT-HTC-197		1900x700x850

Çalışma Tezgahı Polietilen Tablalı Worktable with Polyethylene Top



➤ VCT-P-166

304

Model Model	Ürün Adı Description	
VCT-P-96	Çalışma Tezgahı Polietilen Tablalı Worktable with Polyethylene Top	900x600x850
VCT-P-126		1200x600x850
VCT-P-146		1400x600x850
VCT-P-166		1600x600x850
VCT-P-196		1900x600x850
VCT-P-97		900x700x850
VCT-P-127		1200x700x850
VCT-P-147		1400x700x850
VCT-P-167		1600x700x850
VCT-P-197		1900x700x850

Çalışma Tezgahı Polietilen Tablalı Taban Rafı Worktable with Polyethylene Top and Base Shelf



➤ VCT-PT-166

304

Model Model	Ürün Adı Description	
VCT-PT-96	Çalışma Tezgahı Polietilen Tablalı Taban Rafı Worktable with Polyethylene Top and Base Shelf	900x600x850
VCT-PT-126		1200x600x850
VCT-PT-146		1400x600x850
VCT-PT-166		1600x600x850
VCT-PT-196		1900x600x850
VCT-PT-97		900x700x850
VCT-PT-127		1200x700x850
VCT-PT-147		1400x700x850
VCT-PT-167		1600x700x850
VCT-PT-197		1900x700x850

Çalışma Tezgahı Polietilen Tablalı Taban ve Ara Rafı Worktable with Polyethylene Top Base and Middle Shelf



Model Model	Ürün Adı Description	mm
VCT-PA-96	Çalışma Tezgahı Polietilen Tablalı Taban ve Ara Rafı Worktable with Polyethylene Top Base and Middle Shelf	900x600x850
VCT-PA-126		1200x600x850
VCT-PA-146		1400x600x850
VCT-PA-166		1600x600x850
VCT-PA-196		1900x600x850
VCT-PA-97		900x700x850
VCT-PA-127		1200x700x850
VCT-PA-147		1400x700x850
VCT-PA-167		1600x700x850
VCT-PA-197		1900x700x850

304



➤ VCT-PA-166

Çalışma Tezgahı Polietilen Tablalı Dolaplı Worktable with Polyethylene Top, Cupboard



Model Model	Ürün Adı Description	mm
VCT-PD-96	Çalışma Tezgahı Polietilen Tablalı Dolaplı Worktable with Polyethylene Top with Cupboard	900x600x850
VCT-PD-126		1200x600x850
VCT-PD-146		1400x600x850
VCT-PD-166		1600x600x850
VCT-PD-196		1900x600x850
VCT-PD-97		900x700x850
VCT-PD-127		1200x700x850
VCT-PD-147		1400x700x850
VCT-PD-167		1600x700x850
VCT-PD-197		1900x700x850

304



➤ VCT-PD-166

Çalışma Tezgahı Polietilen Tablalı Dolaplı Ara Rafı Worktable with Polyethylene Top, Cupboard and Middle Shelf



Model Model	Ürün Adı Description	mm
VCT-PDA-96	Çalışma Tezgahı Polietilen Tablalı Dolaplı Ara Rafı Worktable with Polyethylene Top with Cupboard and Middle Shelf	900x600x850
VCT-PDA-126		1200x600x850
VCT-PDA-146		1400x600x850
VCT-PDA-166		1600x600x850
VCT-PDA-196		1900x600x850
VCT-PDA-97		900x700x850
VCT-PDA-127		1200x700x850
VCT-PDA-147		1400x700x850
VCT-PDA-167		1600x700x850
VCT-PDA-197		1900x700x850

304



➤ VCT-PDA-166

Çalışma Tezgahı Polietilen Tablalı Grup Çekmeceli Worktable with Polyethylene Top, Group of Drawers



➤ VCT-PG-166

304

Model Model	Ürün Adı Description	mm
VCT-PG-126	Çalışma Tezgahı Polietilen Tablalı Grup Çekmeceli	1200x600x850
VCT-PG-146		1400x600x850
VCT-PG-166		1600x600x850
VCT-PG-196		1900x600x850
VCT-PG-127	Worktable with Polyethylene Top with Group of Drawers	1200x700x850
VCT-PG-147		1400x700x850
VCT-PG-167		1600x700x850
VCT-PG-197		1900x700x850

Çalışma Tezgahı Polietilen Tablalı Taban Raflı Grup Çekmeceli Worktable with Polyethylene Top, Base Shelf and Group of Drawers



➤ VCT-PTG-166

304

Model Model	Ürün Adı Description	mm
VCT-PTG-126	Çalışma Tezgahı Polietilen Tablalı Taban Raflı Grup Çekmeceli	1200x600x850
VCT-PTG-146		1400x600x850
VCT-PTG-166		1600x600x850
VCT-PTG-196		1900x600x850
VCT-PTG-127	Worktable with Polyethylene Top with Base Shelf and Group of Drawers	1200x700x850
VCT-PTG-147		1400x700x850
VCT-PTG-167		1600x700x850
VCT-PTG-197		1900x700x850

Çalışma Tezgahı Polietilen Tablalı Çekmeceli Worktable with Polyethylene Top and Drawer



➤ VCT-PC-166

304

Model Model	Ürün Adı Description	mm
VCT-PC-96	Çalışma Tezgahı Polietilen Tablalı Çekmeceli	900x600x850
VCT-PC-126		1200x600x850
VCT-PC-146		1400x600x850
VCT-PC-166		1600x600x850
VCT-PC-196	Worktable with Polyethylene Top and Drawer	1900x600x850
VCT-PC-97		900x700x850
VCT-PC-127		1200x700x850
VCT-PC-147		1400x700x850
VCT-PC-167		1600x700x850
VCT-PC-197		1900x700x850

Çalışma Tezgahı Polietilen Tablalı Taban Raflı Çekmeceli Worktable with Polyethylene Top, Base Shelf and Drawer



Model Model	Ürün Adı Description	mm
VCT-PTC-96	Çalışma Tezgahı Polietilen Tablalı Taban Raflı Çekmeceli Worktable with Polyethylene Top, Base Shelf and Drawer	900x600x850
VCT-PTC-126		1200x600x850
VCT-PTC-146		1400x600x850
VCT-PTC-166		1600x600x850
VCT-PTC-196		1900x600x850
VCT-PTC-97		900x700x850
VCT-PTC-127		1200x700x850
VCT-PTC-147		1400x700x850
VCT-PTC-167		1600x700x850
VCT-PTC-197		1900x700x850

304



➤ VCT-PTC-166

Et Kütüğü Polietilen Tablalı Polyethylene Top Meat Chopping Block



Model Model	Ürün Adı Description	mm
VCT-EK-66	Et Kütüğü Polietilen Tab. Polyethylene Top Meat Chopping Block	600x600x850
VCT-EK-77		700x700x850

304



➤ VCT-EK-66



Çalışma Tezgahı Mermer Tablalı Worktable with Marble Top



> VCT-M-167

304

Model Model	Ürün Adı Description	mm
VCT-M-97	Çalışma Tezgahı Mermer Tablalı Worktable with Marble Top	900x700x850
VCT-M-127		1200x700x850
VCT-M-147		1400x700x850
VCT-M-167		1600x700x850
VCT-M-197		1900x700x850
VCT-M-98		900x800x850
VCT-M-128		1200x800x850
VCT-M-148		1400x800x850
VCT-M-168		1600x800x850
VCT-M-198		1900x800x850

Çalışma Tezgahı Mermer Tablalı Taban Rafı Worktable with Marble Top and Base Shelf



> VCT-MT-167

304

Model Model	Ürün Adı Description	mm
VCT-MT-97	Çalışma Tezgahı Mermer Tablalı Taban Rafı Worktable with Marble Top and Base Shelf	900x700x850
VCT-MT-127		1200x700x850
VCT-MT-147		1400x700x850
VCT-MT-167		1600x700x850
VCT-MT-197		1900x700x850
VCT-MT-98		900x800x850
VCT-MT-128		1200x800x850
VCT-MT-148		1400x800x850
VCT-MT-168		1600x800x850
VCT-MT-198		1900x800x850

Çalışma Tezgahı Mermer Tablalı Taban ve Ara Rafı Worktable with Marble Top Base and Middle Shelf



> VCT-MA-167

304

Model Model	Ürün Adı Description	mm
VCT-MA-97	Çalışma Tezgahı Mermer Tablalı Taban Ve Ara Rafı Worktable with Marble Top Base and Middle Shelf	900x700x850
VCT-MA-127		1200x700x850
VCT-MA-147		1400x700x850
VCT-MA-167		1600x700x850
VCT-MA-197		1900x700x850
VCT-MA-98		900x800x850
VCT-MA-128		1200x800x850
VCT-MA-148		1400x800x850
VCT-MA-168		1600x800x850
VCT-MA-198		1900x800x850

Çalışma Tezgahı Mermer Tablalı Dolaplı Worktable with Marble Top and Cupboard



Model Model	Ürün Adı Description	mm
VCT-MD-97	Çalışma Tezgahı Mermer Tablalı Dolaplı Worktable with Marble Top and Cupboard	900x700x850
VCT-MD-127		1200x700x850
VCT-MD-147		1400x700x850
VCT-MD-167		1600x700x850
VCT-MD-197		1900x700x850
VCT-MD-98		900x800x850
VCT-MD-128		1200x800x850
VCT-MD-148		1400x800x850
VCT-MD-168		1600x800x850
VCT-MD-198		1900x800x850

304



> VCT-MD-167

Çalışma Tezgahı Mermer Tablalı Dolaplı Ara Rafı Worktable with Marble Top, Cupboard and Middle Shelf



Model Model	Ürün Adı Description	mm
VCT-MDA-97	Çalışma Tezgahı Mermer Tablalı Dolaplı Ara Rafı	900x700x850
VCT-MDA-127		1200x700x850
VCT-MDA-147		1400x700x850
VCT-MDA-167		1600x700x850
VCT-MDA-197		1900x700x850
VCT-MDA-98	Worktable with Marble Top and Cupboard and Middle Shelf	900x800x850
VCT-MDA-128		1200x800x850
VCT-MDA-148		1400x800x850
VCT-MDA-168		1600x800x850
VCT-MDA-198		1900x800x850

304



> VCT-MDA-167

Çalışma Tezgahı Mermer Tablalı Grup Çekmeceli Worktable with Marble Top and Group of Drawers



Model Model	Ürün Adı Description	mm
VCT-MG-127	Çalışma Tezgahı Mermer Tablalı Grup Çekmeceli	1200x700x850
VCT-MG-147		1400x700x850
VCT-MG-167		1600x700x850
VCT-MG-197		1900x700x850
VCT-MG-128	Worktable with Marble Top and Group of Drawers	1200x800x850
VCT-MG-148		1400x800x850
VCT-MG-168		1600x800x850
VCT-MG-198		1900x800x850

304



> VCT-MG-167

Çalışma Tezgahı Mermer Tablalı Çekmeceli Worktable with Marble Top and Drawer



> VCT-MC-167

304

Model Model	Ürün Adı Description	mm
VCT-MC-97	Çalışma Tezgahı Mermer Tablalı Çekmeceli Worktable with Marble Top and Drawer	900x700x850
VCT-MC-127		1200x700x850
VCT-MC-147		1400x700x850
VCT-MC-167		1600x700x850
VCT-MC-197		1900x700x850
VCT-MC-98		900x800x850
VCT-MC-128		1200x800x850
VCT-MC-148		1400x800x850
VCT-MC-168		1600x800x850
VCT-MC-198		1900x800x850

Çalışma Tezgahı Mermer Tablalı Taban Rafı Çekmeceli Worktable with Marble Top Base Shelf and Drawer



> VCT-MTC-167

304

Model Model	Ürün Adı Description	mm
VCT-MTC-97	Çalışma Tezgahı Mermer Tablalı Taban Rafı Çekmeceli	900x700x850
VCT-MTC-127		1200x700x850
VCT-MTC-147		1400x700x850
VCT-MTC-167		1600x700x850
VCT-MTC-197		1900x700x850
VCT-MTC-98	Worktable with Marble Top Base Shelf and Drawer	900x800x850
VCT-MTC-128		1200x800x850
VCT-MTC-148		1400x800x850
VCT-MTC-168		1600x800x850
VCT-MTC-198		1900x800x850

Çalışma Tezgahı Evyeli Worktable with Sink



Model Model	Ürün Adı Description	mm
VCT-E-66	Çalışma Tezgahı Evyeli Worktable with Sink	600x600x850
VCT-E-76		700x600x850
VCT-E-86		800x600x850
VCT-E-106		1000x600x850
VCT-E-126		1200x600x850
VCT-E-146		1400x600x850
VCT-E-166		1600x600x850
VCT-E-186		1800x600x850
VCT-E-206		2000x600x850
VCT-E-67		600x700x850
VCT-E-77		700x700x850
VCT-E-87		800x700x850
VCT-E-107		1000x700x850
VCT-E-127		1200x700x850
VCT-E-147		1400x700x850
VCT-E-167		1600x700x850
VCT-E-187		1800x700x850
VCT-E-207		2000x700x850

304



➤ VCT-E-166

Çalışma Tezgahı Çift Evyeli Worktable with Double Sink



Model Model	Ürün Adı Description	mm
VCT-EC-126	Çalışma Tezgahı Çift Evyeli Worktable with Double Sink	1200x600x850
VCT-EC-146		1400x600x850
VCT-EC-166		1600x600x850
VCT-EC-186		1800x600x850
VCT-EC-196		1900x600x850
VCT-EC-206		2000x600x850
VCT-EC-127		1200x700x850
VCT-EC-147		1400x700x850
VCT-EC-167		1600x700x850
VCT-EC-187		1800x700x850
VCT-EC-197		1900x700x850
VCT-EC-207		2000x700x850

304



➤ VCT-EC-166

Çalışma Tezgahı Üç Evelyi Worktable with Triple Sinks



➤ VCT-EU-196

304

Model Model	Ürün Adı Description	mm
VCT-EU-186	Çalışma Tezgahı Üç Evelyi Worktable with Triple Sink	1800x600x850
VCT-EU-196		1900x600x850
VCT-EU-187		1800x700x850
VCT-EU-197		1900x700x850
VCT-EU-207		2000x700x850

Çalışma Tezgahı Evelyi Dolaplı Worktable with Sink and Cupboard



➤ VCT-ED-166

304

Model Model	Ürün Adı Description	mm
VCT-ED-66	Çalışma Tezgahı Evelyi Dolaplı	600x600x850
VCT-ED-76		700x600x850
VCT-ED-86		800x600x850
VCT-ED-106		1000x600x850
VCT-ED-126		1200x600x850
VCT-ED-146		1400x600x850
VCT-ED-166		1600x600x850
VCT-ED-186		1800x600x850
VCT-ED-206		2000x600x850
VCT-ED-67	Worktable with Sink and Cupboard	600x700x850
VCT-ED-77		700x700x850
VCT-ED-87		800x700x850
VCT-ED-107		1000x700x850
VCT-ED-127		1200x700x850
VCT-ED-147		1400x700x850
VCT-ED-167		1600x700x850
VCT-ED-187		1800x700x850
VCT-ED-207		2000x700x850

Çalışma Tezgahı Çift Evyeli Dolaplı

Worktable with Double Sink and Cupboard



Model Model	Ürün Adı Description	mm
VCT-ECD-126	Çalışma Tezgahı Çift Evyeli Dolaplı Worktable with Double Sink and Cupboard	1200x600x850
VCT-ECD-146		1400x600x850
VCT-ECD-166		1600x600x850
VCT-ECD-186		1800x600x850
VCT-ECD-196		1900x600x850
VCT-ECD-206		2000x600x850
VCT-ECD-127		1200x700x850
VCT-ECD-147		1400x700x850
VCT-ECD-167		1600x700x850
VCT-ECD-187		1800x700x850
VCT-ECD-197		1900x700x850
VCT-ECD-207		2000x700x850

304



> VCT-ECD-166

Çalışma Tezgahı Üç Evyeli Dolaplı

Worktable with Triple Sink and Cupboard



Model Model	Ürün Adı Description	mm
VCT-EUD-186	Çalışma Tezgahı Üç Evyeli Dolaplı Worktable with Triple Sink and Cupboard	1800x600x850
VCT-EUD-196		1900x600x850
VCT-EUD-187		1800x700x850
VCT-EUD-197		1900x700x850
VCT-EUD-207		2000x700x850

304



> VCT-EUD-196

Et - Sebze Süzme Tezgahı

Draining Counter



Model Model	Ürün Adı Description	mm
VCT-TT-106	Et-Sebze Süzme Tezgahı Draining Counter	1000x600x850
VCT-TT-126		1200x600x850
VCT-TT-146		1400x600x850
VCT-TT-166		1600x600x850
VCT-TT-186		1800x600x850
VCT-TT-206		2000x600x850
VCT-TT-107		1000x700x850
VCT-TT-127		1200x700x850
VCT-TT-147		1400x700x850
VCT-TT-167		1600x700x850
VCT-TT-187		1800x700x850
VCT-TT-207		2000x700x850

304



> VCT-TT-166

Balık Hazırlık Tezgahı Fish Preparation Counter

304


> VCT-BH-167

Model Model	Ürün Adı Description	mm
VCT-BH-147	Balık Hazırlık Tezgahı Fish Preparation Counter	1400x700x850
VCT-BH-167		1600x700x850
VCT-BH-197		1900x700x850

Hijyen Eyesi Hygiene Sink

304


> VHE-50



> VHE-D-50

Model Model	Ürün Adı Description	mm
VHE-40	Hijyen Eyesi, Çift Su Girişi Hygiene Sink Hot&Cold	400x400x270
VHE-50		510x420x270
VHE-D-50		510x420x850

Su Pınarı Water Fountain

304


> VSUP-10



> VSUP-01

Model Model	Ürün Adı Description	mm
VSUP-01	Su Pınarı Water Fountain	600x400
VSUP-02		1000x400
VSUP-03		1400x400
VSUP-10		Ø50x750



> VSUP-02



> VSUP-03

Buz Hazneli İçecek Tezgahı Beverage Unit w/Ice Bin

Model Model	Ürün Adı Description	
VCT-SK-77	Buz Hazneli İçecek Tezgahı Beverage Unit w/Ice Bin	700x700x850
VCT-SK-87		800x700x850



304



> VCT-SK-77

Süzme Raflı Çalışma Tezgahı Worktable w/Drain Shelve

Model Model	Ürün Adı Description	
VCT-SR-66	Süzme Raflı Çalışma Tezgahı Worktable w/Drain Shelve	600x600x850
VCT-SR-86		800x600x850
VCT-SR-106		100x600x850
VCT-SR-126		1200x600x850



304



> VCT-SR-106

Blender Tezgahı Blender Unit

Model Model	Ürün Adı Description	
VCT-BL-46	Blender Tezgahı Blender Unit	400x600x850
VCT-BL-66		600x600x850



304



> VCT-BL-46

Kokteyl Tezgahı Cocktail Unit



> VCT-KL-46

304



Model Model	Ürün Adı Description	mm
VCT-KL-46	Kokteyl Tezgahı Cocktail Unit	400x600x850
VCT-KL-66		600x600x850
VCT-KL-86		800x600x850

Premix Tezgahı Premix Counter



> VCT-PX-106

304



Model Model	Ürün Adı Description	mm
VCT-PX-66	Premix Tezgahı Premix Counter	600x600x850
VCT-PX-86		800x600x850
VCT-PX-106		100x600x850
VCT-PX-126		120x600x850
VCT-PX-146		140x600x850
VCT-PX-166		160x600x850

Küver Ünitesi Cutlery Counter

304



Model Model	Ürün Adı Description		Ölçü Dimensions mm
VKU-77	Küver Ünitesi Cutlery Counter	3xGN 1/4 x 150 mm	700x700x850/1400
VKU-87		3xGN 1/4 x 150 mm	800x700x850/1400
VKU-97		3xGN 1/4 x 150 mm	900x700x850/1400
VKU-107		3xGN 1/4 x 150 mm	1000x700x850/1400
VKU-117		3xGN 1/4 x 150 mm	1100x700x850/1400
VKU-127		3xGN 1/4 x 150 mm	1200x700x850/1400

Nötr Servis Tezgahı Neutral Service Counter

304



Model Model	Ürün Adı Description	Ölçü Dimensions mm
VST-77	Nötr Servis Tezgahı Neutral Service Counter	700x700x850/1400
VST-87		800x700x850/1400
VST-97		900x700x850/1400
VST-107		1000x700x850/1400
VST-117		1100x700x850/1400
VST-127		1200x700x850/1400

Sıcak Servis Ünitesi Hot Service Counter

304



Model Model	Ürün Adı Description	 W	Elektrik Voltajı Electric Voltage V		Ölçü Dimensions mm
VSYTB-127	Sıcak Servis Ünitesi Hot Service Counter	2.500	220-230 V 1N AC 50 Hz	3xGN 1/1 x 150 mm Sıcak/Hot	1200x700x850/1400
VSYTB-157				3xGN 1/1 x 150 mm Sıcak/Hot 1xGN 1/1 x 150 mm Nötr/Neutral	1500x700x850/1400
VSYTB-187				4xGN 1/1 x 150 mm Sıcak/Hot 1xGN 1/1 x 150 mm Nötr/Neutral	1800x700x850/1400
VSYTB-217				5xGN 1/1 x 150 mm Sıcak/Hot 1xGN 1/1 x 150 mm Nötr/Neutral	2100x700x850/1400

Soğutmalı, Soğuk Servis Ünitesi Refrigerated Cold Service Counter

304



Model Model	Ürün Adı Description	 W	Soğutma Kapasitesi Cooling Capacity	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Akışkan Fluid		Ölçü Dimensions mm
VCSR-127	Soğutmalı, Soğuk Servis Ünitesi Refrigerated Cold Service Counter	415	450 W	220-230 V 1N AC 50 Hz	R134A	3xGN 1/1 x 100 mm	1200x700x850/1400
VCSR-157			470 W			4xGN 1/1 x 100 mm	1500x700x850/1400
VCSR-187			490 W			5xGN 1/1 x 100 mm	1800x700x850/1400
VCSR-217			600 W			6xGN 1/1 x 100 mm	2100x700x850/1400

Soğuk Servis Ünitesi Cold Service Counter

304



Model Model	Ürün Adı Description	 W Soğutma Kapasitesi Cooling Capacity	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Akışkan Fluid		Ölçü Dimensions mm	
VCSU-127	Soğuk Servis Ünitesi Cold Service Counter	310	220-230 V 1N AC 50 Hz	R134A	3xGN 1/1 x 100 mm	1200x700x850/1400	
VCSU-157		310			380 W	4xGN 1/1 x 100 mm	1500x700x850/1400
VCSU-187		415			400 W	5xGN 1/1 x 100 mm	1800x700x850/1400
VCSU-217		415			420 W	6xGN 1/1 x 100 mm	2100x700x850/1400

Soğutmalı, Soğuk Depolu Self-Servis Teşhir Ünitesi Refrigerated Cold Self-Service Display

304



Model Model	Ürün Adı Description	Soğutma Kapasitesi Cooling Capacity	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Akışkan Fluid	Ölçü Dimensions mm
VCTR-107		470 W	415 W		1000x700x850/1600
VCTR-127		500 W	550 W		1200x700x850/1600
VCTR-147	Soğutmalı, Soğuk Depolu Self-Servis Teşhir Ünitesi Refrigerated Cold Self-Service Display	580 W	220-230 V 1N AC 50 Hz	R134A	1400x700x850/1600
VCTR-167		580 W			1600x700x850/1600
VCTR-187		580 W			1800x700x850/1600
VCTR-207		610 W			2000x700x850/1600

Soğutmalı Self-Servis Teşhir Ünitesi Refrigerated Cold Self-Service

304



Model Model	Ürün Adı Description	 W	Soğutma Kapasitesi Cooling Capacity	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Akışkan Fluid	Ölçü Dimensions mm
VCTU-107	Soğutmalı Self-Servis Teşhir Ünitesi Refrigerated Cold Self-Service	470 W	325 W	220-230 V 1N AC 50 Hz	R134A	1000x700x850/1600
VCTU-127		500 W	460 W			1200x700x850/1600
VCTU-147		500 W	523 W			1400x700x850/1600
VCTU-167		500 W	523W			1600x700x850/1600
VCTU-187		580 W	680 W			1800x700x850/1600
VCTU-207		610 W	790 W			2000x700x850/1600

Soğutmalı Teşhir Ünitesi Refrigerated Display Case

304



Model Model	Ürün Adı Description	 W	Soğutma Kapasitesi Cooling Capacity	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Akışkan Fluid	Ölçü Dimensions mm
VCVU-107	Soğutmalı Teşhir Ünitesi Refrigerated Display Case	340 W	180 W	220-230 V 1N AC 50 Hz	R134A	1000x700x640/1350
VCVU-127		365 W	260 W			1200x700x640/1350
VCVU-147		470 W	325 W			1400x700x640/1350
VCVU-167		470 W	460 W			1600x700x640/1350
VCVU-187		500 W	523 W			1800x700x640/1350
VCVU-197		500 W	523 W			1900x700x640/1350
VCVU-207		500 W	523 W			2000x700x640/1350

Nötr Teşhir Ünitesi Neutral Display Case

304



Model Model	Ürün Adı Description	 W	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Ölçü Dimensions mm
VCNU-107	Nötr Teşhir Ünitesi Neutral Display Case	20 W	220-230 V 1N AC 50 Hz	1000x700x640/1350
VCNU-127		25 W		1200x700x640/1350
VCNU-147		30 W		1400x700x640/1350
VCNU-167		35 W		1600x700x640/1350
VCNU-187		40 W		1800x700x640/1350
VCNU-197		45 W		1900x700x640/1350
VCNU-207		50 W		2000x700x640/1350



ARABALAR *TROLLEYS*

#geleceğinsürdürülebilirdünyası
#sustainableworldofthefuture

Banket Arabaları Banquet Trolley



➤ VBA-06

➤ VBA-11

➤ VBA-22

➤ VBB-11



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

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

Genel Özellikler / General Specifications

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

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

Kat Sıcak Yemek Dağıtım Arabası Hot Food Distribution Trolley



Model Model	Ürün Adı Description	mm
VDA-01	Kat Sıcak Yemek Dağıtım Arabası Hot Food Distribution Trolley	1100x750x900



> VDA-01

Servis Arabası Service Trolley



Model Model	Ürün Adı Description	mm
VSA-02	Servis Arabası - 2 Katlı Service Trolley- 2 Shelves	800x600x900
VSA-03	Servis Arabası - 3 Katlı Service Trolley- 3 Shelves	800x600x900



> VSA-03

Malzeme Taşıma Arabası Utility Handling Trolley



Model Model	Ürün Adı Description	mm
VMT-01	Malzeme Taşıma Arabası Utility Handling Trolley	800x600x900



> VMT-01

Ön Araba Pre-Trolley



Model Model	Ürün Adı Description	mm
VPT-01	Ön Araba GN 1/1 Pre-Trolley GN 1/1	570x360x900
VPT-02	Ön Araba GN 2/1 Pre-Trolley GN 2/1	690x570x900



> VPT-01

Un Şeker Arabası Flour and Sugar Trolley



> VUS-02



> VUS-03-P

Model Model	Ürün Adı Description	mm
VUS-01	Paslanmaz Çelik Un-Şeker Arabası Stainless Steel Ingredient Bin	500x500x500
VUS-02	Paslanmaz Çelik Un-Şeker Arabası Stainless Steel Ingredient Bin	500x600x500
VUS-03-P	Polipropilen Un-şeker Arabası Polypropylene Ingredient Bin	420x750x710



> VBT-01

304

Model Model	Ürün Adı Description	mm
VBT-01	Bulaşık Toplama Arabası Dish Collect Trolley	800x550x900

Bulaşık Toplama Arabası Dish Collecting Trolley



> VTT-00

304

Model Model	Ürün Adı Description	mm
VTT-00	Tepsi Toplama Arabası Tray Collect Trolley 24* 370x530 mm	600x780x1685

Tepsi Toplama Arabası Tray Collect Trolley



> VTT-01

304

Model Model	Ürün Adı Description	mm
VTT-01	Tepsi Taşıma Arabası GN 2/1 Tray Trolley GN 2/1	600x700x1685
VTT-02	Tepsi Taşıma Arabası GN 1/1 Tray Trolley GN 1/1	600x370x1685
VTT-03	Tepsi Taşıma Arabası 40x60 Tray Trolley 40x60	470x640x1685

Tepsi Taşıma Arabası Tray Trolley



Kazan Taşıma Arabası Pan /Pot Trolley



Model Model	Ürün Adı Description	mm
VKT-01	Kazan Taşıma Arabası Pan / Pot Trolley	900x700x900



➤ VKT-01

Bulaşık Basketi Taşıma Arabası Dishwasher Rack Trolley



Model Model	Ürün Adı Description	mm
VKA-01	Bulaşık Basketi Taşıma Arabası Dishwasher Rack Trolley 500x500 mm	550x550x800



➤ VKA-01

Bulaşık /Tabak Arabası Dish /Plate Dolly



Model Model	Ürün Adı Description	mm
VTA-01	Bulaşık /Tabak Arabası Dish /Plate Dolly	520x980x750 200 Tabak/Plates



➤ VTA-01

Çöp Arabası Waste Trolley



> VCA-03



> VCA-01

Model Model	Ürün Adı Description	
VCA-01	Paslanmaz Çelik Çöp Arabası Stainless Steel Waste Trolley	Ø400x500
VCA-02	Paslanmaz Çelik Çöp Arabası Stainless Steel Waste Trolley	Ø500x500
VCA-03	Çöp Arabası Plastik Waste Trolley Plastic	120 lt

Sebze Yıkama Makinesi Arabası Vegetable Washer Trolley



Model Model	Ürün Adı Description	
VOA-01	Sebze Yıkama Makinesi Ön Arabası Vegetable Washer Trolley	800x850x900



> VOA-01



> VEA-01

Et Askı Arabası Meat Hanging Trolley



Model Model	Ürün Adı Description	
VEA-01	Et Askı Arabası Meat Hanging Trolley	1500x600x1600

Sebze Basma Arabası Vegetable Trolley



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



> VSB-01



DAVLUMBAZLAR
HOODS

YAĞ TUTUCU
OIL RETAINER

#geleceğinsürdürülebilirdünyası
#sustainableworldofthefuture

Duvar Tipi Davlumbaz - Filtresiz Wall Type Hood - Without Filter



VD-3510

304

Duvar Tipi Davlumbaz - Filtreli Wall Type Hood - With Filter



VDF-3512

Model Model	Ürün Adı Description	mm
VD-106		1000x600x500
VD-156		1500x600x500
VD-108		1000x800x500
VD-158		1500x800x500
VD-208		2000x800x500
VD-258		2500x800x500
VD-308		3000x800x500
VD-358		3500x800x500
VD-408		4000x800x500
VD-1010		1000x1000x500
VD-1510		1500x1000x500
VD-2010		2000x1000x500
VD-2510		2500x1000x500
VD-3010		3000x1000x500
VD-3510	Duvar Tip Davlumbaz - Filtresiz	3500x1000x500
VD-4010	Wall Type Hood- Without Filter	4000x1000x500
VD-1012		1000x1200x500
VD-1512		1500x1200x500
VD-2012		2000x1200x500
VD-2512		2500x1200x500
VD-3012		3000x1200x500
VD-3512		3500x1200x500
VD-4012		4000x1200x500
VD-1015		1000x1500x500
VD-1515		1500x1500x500
VD-2015		2000x1500x500
VD-2515		2500x1500x500
VD-3015		3000x1500x500
VD-3515		3500x1500x500
VD-4015		4000x1500x500

Model Model	Ürün Adı Description	mm
VDF-109		1000x900x500
VDF-159		1500x900x500
VDF-209		2000x900x500
VDF-259		2500x900x500
VDF-309		3000x900x500
VDF-359		3500x900x500
VDF-409		4000x900x500
VDF-1012		1000x1200x500
VDF-1512		1500x1200x500
VDF-2012	Duvar Tip Davlumbaz - Filtreli	2000x1200x500
VDF-2512	Wall Type Hood- With Filter	2500x1200x500
VDF-3012		3000x1200x500
VDF-3512		3500x1200x500
VDF-4012		4000x1200x500
VDF-1015		1000x1500x500
VDF-1515		1500x1500x500
VDF-2015		2000x1500x500
VDF-2515		2500x1500x500
VDF-3015		3000x1500x500
VDF-3515		3500x1500x500
VDF-4015		4000x1500x500

Orta Tip Davlumbaz - Filtresiz Island Type Hood - Without Filter



> VOD-4020

304

Orta Tip Davlumbaz - Filtreli Island Type Hood - With Filter



> VOF-4020

Model Model	Ürün Adı Description	mm
VOD-1515	Orta Tip Davlumbaz - Filtresiz Island Type Hood - Without Filter	1500x1500x500
VOD-2015		2000x1500x500
VOD-2515		2500x1500x500
VOD-3015		3000x1500x500
VOD-3515		3500x1500x500
VOD-4015		4000x1500x500
VOD-5015		5000x1500x500
VOD-6015		6000x1500x500
VOD-1520		1500x2000x500
VOD-2020		2000x2000x500
VOD-2520		2500x2000x500
VOD-3020		3000x2000x500
VOD-3520		3500x2000x500
VOD-4020		4000x2000x500
VOD-5020		5000x2000x500
VOD-6020		6000x2000x500
VOD-1525		1500x2500x500
VOD-2025		2000x2500x500
VOD-2525		2500x2500x500
VOD-3025		3000x2500x500
VOD-3525		3500x2500x500
VOD-4025		4000x2500x500
VOD-5025		5000x2500x500
VOD-6025		6000x2500x500



Model Model	Ürün Adı Description	mm
VOF-1515	Orta Tip Davlumbaz - Filtreli Island Type Hood - With Filter	1500x1500x500
VOF-2015		2000x1500x500
VOF-2515		2500x1500x500
VOF-3015		3000x1500x500
VOF-3515		3500x1500x500
VOF-4015		4000x1500x500
VOF-5015		5000x1500x500
VOF-6015		6000x1500x500
VOF-1520		1500x2000x500
VOF-2020		2000x2000x500
VOF-2520		2500x2000x500
VOF-3020		3000x2000x500
VOF-3520		3500x2000x500
VOF-4020		4000x2000x500
VOF-5020		5000x2000x500
VOF-6020		6000x2000x500
VOF-1525		1500x2500x500
VOF-2025		2000x2500x500
VOF-2525		2500x2500x500
VOF-3025		3000x2500x500
VOF-3525		3500x2500x500
VOF-4025		4000x2500x500
VOF-5025		5000x2500x500
VOF-6025		6000x2500x500



Fast Food Tipi Davlumbaz - Filtresiz Fast Food Type Hood - Without Filter



VFDD-3010

Fast Food Tipi Davlumbaz - Filtreli Fast Food Type Hood - With Filter



VFFD-3012

304

Model Model	Ürün Adı Description	mm
VFDD-106		1000x600x400/150
VFDD-156		1500x600x400/150
VFDD-108		1000x800x400/150
VFDD-158		1500x800x400/150
VFDD-208		2000x800x400/150
VFDD-258		2500x800x400/150
VFDD-308		3000x800x400/150
VFDD-358		3500x800x400/150
VFDD-408		4000x800x400/150
VFDD-1010		1000x1000x400/150
VFDD-1510		1500x1000x400/150
VFDD-2010		2000x1000x400/150
VFDD-2510		2500x1000x400/150
VFDD-3010	Fast Food Tip Davlumbaz - Filtresiz	3000x1000x400/150
VFDD-3510		3500x1000x400/150
VFDD-4010	Fast Food Type Hood - Without Filter	4000x1000x400/150
VFDD-1012		1000x1200x400/150
VFDD-1512		1500x1200x400/150
VFDD-2012		2000x1200x400/150
VFDD-2512		2500x1200x400/150
VFDD-3012		3000x1200x400/150
VFDD-3512		3500x1200x400/150
VFDD-4012		4000x1200x400/150
VFDD-1015		1000x1500x400/150
VFDD-1515		1500x1500x400/150
VFDD-2015		2000x1500x400/150
VFDD-2515		2500x1500x400/150
VFDD-3015		3000x1500x400/150
VFDD-3515		3500x1500x400/150
VFDD-4015		4000x1500x400/150

Model Model	Ürün Adı Description	mm
VFFD-109		1000x900x400/150
VFFD-159		1500x900x400/150
VFFD-209		2000x900x400/150
VFFD-259		2500x900x400/150
VFFD-309		3000x900x400/150
VFFD-359		3500x900x400/150
VFFD-409		4000x900x400/150
VFFD-1012		1000x1200x400/150
VFFD-1512	Fast Food Tip Davlumbaz - Filtreli	1500x1200x400/150
VFFD-2012		2000x1200x400/150
VFFD-2512	Fast Food Type Hood - With Filter	2500x1200x400/150
VFFD-3012		3000x1200x400/150
VFFD-3512		3500x1200x400/150
VFFD-4012		4000x1200x400/150
VFFD-1015		1000x1500x400/150
VFFD-1515		1500x1500x400/150
VFFD-2015		2000x1500x400/150
VFFD-2515		2500x1500x400/150
VFFD-3015		3000x1500x400/150
VFFD-3515		3500x1500x400/150
VFFD-4015		4000x1500x400/150

Davlumbaz Filtresi Hood Filter



➤ VFA-4050

Model Model	Ürün Adı Description	
VFA-4050	Davlumbaz Filtresi	400x500x20
VFA-5050	Hood Filter	500x500x20

Tezgah Altı Yağ Ayırıcılar Undercounter Grease Traps



➤ VYT-TA-01

Model Model	Ürün Adı Description	Kapasite Capacity	
VYT-TA-00	Tezgah Altı Yağ Ayırıcı	0,15 lt/sn	400x400x400
VYT-TA-01		0.25 lt/sn	500x500x350
VYT-TA-02	Undercounter Grease Traps	0.50 lt/sn	750x500x350
VYT-TA-03		0.75 lt/sn	750x600x350

Zemin Altı Yağ Ayırıcı Underground Grease Traps

Model Model	Ürün Adı Description	Kapasite Capacity	
VYT-ZT-01	Zemin Altı Yağ Ayırıcı	1 lt/sn	830x460x490
VYT-ZT-02		2 lt/sn	1140x610x710
VYT-ZT-03		3 lt/sn	1230x800x1015
VYT-ZT-04	Underground Grease Traps	4 lt/sn	1530x860x1030
VYT-ZT-05		5 lt/sn	1730x930x1130
VYT-ZT-06		6 lt/sn	1880x1000x1200



ÇAMAŞIRHANE *LAUNDRY*

#geleceğinsürdürülebilirdünyası
#sustainableworldofthefuture

Çamaşır Yıkama Sıkma Makinaları / Washer Extractors



VLWE13E



VLWE20E



VLWE30E



Model Model	Ürün Adı Description	volume-lt	kg	W	W	max W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg
VLWE13E	Çamaşır Yıkama Sıkma Makinası Washer Extractor	130	13	9.000	2.200	11.200	880x880x1570 565	920x940x1620 580
VLWE20E	Çamaşır Yıkama Sıkma Makinası Washer Extractor	210	20	12.000	3.000	15.000	995x1075x1720 725	1035x1175x1770 740
VLWE30E	Çamaşır Yıkama Sıkma Makinası Washer Extractor	310	30	18.000	4.000	22.000	1135x1335x1870 1.030	1175x1375x1920 1.055

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm²	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"

Genel Özellikler / General Specifications

- 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
- Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
- 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 elektostatik toz boyalı

- AISI 304 quality stainless steel cabinet
- Digital control
- Up to 99 programming option with pre-setted 25 standard programs
- Resumable programme against to power outage
- Frequency controlled motor
- 300 G spin cycle
- Hot & cold water inlet
- Saves on energy & water consumption
- Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
- Standard liquid soap connections
- Anti-foam system
- 3,5 & 6 layered detergent dispenser for washing powder and liquid soap
- Wide loading/unloading door and cone-shaped drum surface ensures easy to access
- Loading / Unloading door safety switch
- Possibility of fixing onto ground
- Electric heating system
- Anti-vibration suspension system
- Electrostatic painted steel carcass

Çamaşır Yıkama Sıkma Makinaları / Washer Extractors



> VLWE40E



> VLWE60E



Model Model	Ürün Adı Description	volume-lt	kg	W	W	max W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg
VLWE40E	Çamaşır Yıkama Sıkma Makinası Washer Extractor	410	40	18.000	5.500	23.500	1210x1380x1870 1.125	1230x1600x1970 1.145
VLWE60E	Çamaşır Yıkama Sıkma Makinası Washer Extractor	625	60	36.000	11.000	47.000	1585x1760x2070 2.300	1605x1820x2120 2.340

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm²	Su Girişi Water Inlet (A)
VLWE40E	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x6	1"
VLWE60E	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x16	5/4"

Genel Özellikler / General Specifications

- > 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
- Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
- 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

- > AISI 304 quality stainless steel cabinet
- Digital control
- Up to 99 programming option with pre-setted 25 standard programs
- Resumable programme against to power outage
- Frequency controlled motor
- 300 G spin cycle
- Hot & cold water inlet
- Saves on energy & water consumption
- Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
- Standard liquid soap connections
- Anti-foam system
- 3,5 & 6 layered detergent dispenser for washing powder and liquid soap
- Wide loading/unloading door and cone-shaped drum surface ensures easy to access
- Loading / Unloading door safety switch
- Possibility of fixing onto ground
- Electric heating system
- Anti-vibration suspension system
- Electrostatic painted steel carcass

Çamaşır Kurutma Makinaları / Tumble Dryers



> VLT15



> VLT20



> VLT30



Model Model	Ürün Adı Description	volume-lt	kg	W	W	W	max W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg
VLT15	Çamaşır Kurutma Makinası Tumble Dryer	310	15	13.500	540	750	14.800	1085x1025x1720	310
VLT20	Çamaşır Kurutma Makinası Tumble Dryer	425	20	18.000	540	750	19.300	1085x1230x1720	480
VLT30	Çamaşır Kurutma Makinası Tumble Dryer	630	30	22.500	890	1.500	24.900	1305x1280x1920	580

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm ²
VLT15	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4
VLT20	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x6
VLT30	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x6

Genel Özellikler / General Specifications

- > 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
- 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

- > Electrostatic painted steel carcass
- AISI 304 quality stainless steel drum
- AISI 304 quality loading/unloading lid
- Program and temperature indicator
- Resumable programme against to power outage
- 10 Programs
- Reversing drum
- The wide, easy-to-reach air filter
- Electrostatic painted exterior body
- High / Low drying cycle (40 RPM - 28 RPM)
- Loading / Unloading door safety switch
- Cool down system

Çamaşır Kurutma Makinaları / Tumble Dryers



> VLTD40



> VLTD60



Model Model	Ürün Adı Description	volume-lt	kg	W	W	W	max W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg
VLTD40	Çamaşır Kurutma Makinası Tumble Dryer	830	40	27.000	890	1.500	29.400	1305x1520x1920	780
VLTD60	Çamaşır Kurutma Makinası Tumble Dryer	1210	60	27.000	890	2.200	30.090	1455x1785x1980	1.090

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

Genel Özellikler / General Specifications

- > 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
- 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 vıçı
- Soğutma sistemi

- > Electrostatic painted steel carcass
- AISI 304 quality stainless steel drum
- AISI 304 quality loading/unloading lid
- Program and temperature indicator
- Resumable programme against to power outage
- 10 Programs
- Reversing drum
- The wide, easy-to-reach air filter
- Electrostatic painted exterior body
- High / Low drying cycle (40 RPM - 28 RPM)
- Loading / Unloading door safety switch
- Cool down system

Kombi Çamaşır Yıkama Sıkma Kurutma Makinası

Washer Extractors and Tumble Dryers



> VLWD10E



Model Model	Ürün Adı Description		 volume-l	 kg	 W	 W	 W	 W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	
VLWD10E	Kombi Çamaşır Yıkama Sıkma Kurutma Makinası Washer Extractors and Tumble Dryers	Çamaşır Yıkama Washer Extractor	100	10	9.000	-	2.200	21.500	945x1180x2070	620	965x1200x2090	635
		Çamaşır Kurutma Tumble Dryer	200	10	9.000	540	750					

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm²
VLWD10E	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x6

Genel Özellikler / General Specifications

- > AISI 304 kalite paslanmaz çelik tambur
- Dijital kontrol paneli
- Elektrostatik toz boyalı gövde
- 25'i önceden ayarlanmış, toplam 99 programlı yıkama
- 3 programlı kurutma
- Elektrik kesintisi durumunda, programa kaldığı yerden devam etme seçeneği
- Frekans kontrollü motor
- Sıkma Devri 300G
- Sıcak ve soğuk su girişi
- Su ve enerji tasarruflu
- Köpük önleme sistemi
- 3 gözlü sıvı ve toz deterjan haznesi
- Geniş çamaşır yükleme kapağı ve konik tambur yüzeyi ile kolay yükleme ve boşaltma özelliği
- Yükleme/Boşaltma kapağı emniyet switchi
- Zemine sabitleme imkanı
- Elektrikli ısıtma sistemi
- Titreşimi önleyici süspansiyon sistemi
- Isı kaybını önlemek için seramik yün izoleli tambur
- Geniş, kolay erişimli hava filtresi
- > AISI 304 quality stainless steel drum
- Digital control
- Electrostatic painted steel body
- Up to 99 programming option with pre-setted 25 standard programs for washing
- 3 programs drying
- Resumable programme against to power outage
- Frequency controlled motor
- 300 G spin cycle
- Hot & cold water inlet
- Saves on energy & water consumption
- Anti-foam system
- 3 layered detergent dispenser for washing powder and liquid soap
- Wide loading/unloading door and cone-shaped drum surface ensures easy to access
- Loading / Unloading door safety switch
- Possibility of fixing onto ground
- Electric heating system
- Anti-vibration suspension system
- Ceramic wool insulated drum to prevent heat loss
- The wide, easy-to-reach air filter

Gazlı Çamaşır Kurutma Makinaları / Gas Tumble Dryers



> VLTD20G



> VLTD30G



Model Model	Ürün Adı Description	 volume-lt	 kg	 W	 W	 W	 W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		
VLTD15G	Gazlı Çamaşır Kurutma Makinası Gas Tumble Dryer	310	15	18.000	540	750	1.150	1085x1025x1970	335	1125x1065x2020	350
VLTD20G	Gazlı Çamaşır Kurutma Makinası Gas Tumble Dryer	425	20	20.000	540	750	1.290	1085x1230x1970	505	1125x1270x2020	525
VLTD30G	Gazlı Çamaşır Kurutma Makinası Gas Tumble Dryer	630	30	28.000	1.000	1.500	2.500	1305x1280x2170	605	1345x1320x2220	630

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm ²	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
			NG		LPG		
			max	min	max	min	
VLTD15G	380-400 VAC 3N 50 HZ	5x1.5	1.905 m³/h	1.000 m³/h	1.420 kg/h	0.745 kg/h	R 1/2
VLTD20G	380-400 VAC 3N 50 HZ	5x1.5	2.117 m³/h	1.111 m³/h	1.577 kg/h	0.828 kg/h	R 1/2
VLTD30G	380-400 VAC 3N 50 HZ	5x1.5	2.963 m³/h	1.556 m³/h	2.208 kg/h	1.159 kg/h	R 3/4

Genel Özellikler / General Specifications

- > 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
- 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

- > Electrostatic painted steel carcass
- AISI 304 quality stainless steel drum
- AISI 304 quality loading/unloading lid
- Program and temperature indicator
- Resumable programme against to power outage
- 10 Programs
- Reversing drum
- The wide, easy-to-reach air filter
- Electrostatic painted exterior body
- High / Low drying cycle (40 RPM - 28 RPM)
- Loading / Unloading door safety switch
- Cool down system

Gazlı Çamaşır Kurutma Makinaları / Gas Tumble Dryers



VLTD40G



VLTD60G



Model Model	Ürün Adı Description	volume-lt	kg	W	W	W	max W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg
VLTD40G	Gazlı Çamaşır Kurutma Makinası Gas Tumble Dryer	830	40	42.000	1.000	1.500	2.500	1305x1520x2170 805	1345x1560x2220 835
VLTD60G	Gazlı Çamaşır Kurutma Makinası Gas Tumble Dryer	1210	60	48.000	1.000	2.200	3.200	1455x1785x2230 1115	1495x1825x2280 1.150

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm ²	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
			NG		LPG		
			max	min	max	min	
VLTD40G	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x1.5	4.445 m³/h	2.334 m³/h	3.312 kg/h	1.739 kg/h	R 3/4
VLTD60G	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x1.5	5.080 m³/h	2.667 m³/h	3.786 kg/h	1.987 kg/h	R 3/4

Genel Özellikler / General Specifications

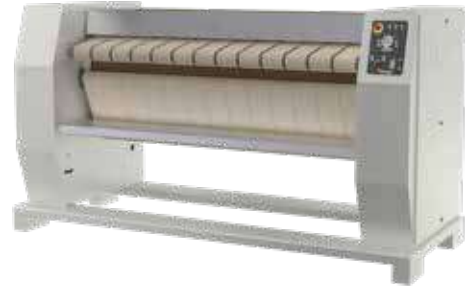
- Karkas elektrostatik toz boyalı
- AISI 304 kalite paslanmaz çelik tambur
- Yükleme/Boşaltma kapağı AISI 304 Kalite paslanmaz çelikten üretilmiştir
- Program ve sıcaklık göstergesi
- Elektrik kesintisi durumunda, programa kaldığı yerden devam etme seçeneği
- 10 Programlı
- İki yönlü döner tambur
- Geniş, 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

- Electrostatic painted steel carcass
- AISI 304 quality stainless steel drum
- AISI 304 quality loading/unloading lid
- Program and temperature indicator
- Resumable programme against to power outage
- 10 Programs
- Reversing drum
- The wide, easy-to-reach air filter
- Electrostatic painted exterior body
- High / Low drying cycle (40 RPM - 28 RPM)
- Loading / Unloading door safety switch
- Cool down system

Silindir Ütüler/ Roller Ironer



VLRI32180



VLRI55200



Model Model	Ürün Adı Description					Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg
VLRI32150	Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band	320x1500	9.900	750	10.650	2250x1020x1170 653	2300x1070x1220 663
VLRI32180	Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band	320x1800	12.600	750	13.350	2550x1020x1170 800	2600x1070x1220 810
VLRI55150	Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band	550x1500	16.500	750	17.250	2250x1200x1500 1.185	2300x1250x1550 1.200
VLRI55180	Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band	550x1800	21.000	1.100	22.100	2550x1200x1500 1.280	2600x1250x1550 1.300
VLRI55200	Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band	550x2000	22.500	1.100	23.600	2750x1200x1500 1.340	2800x1250x1550 1.360

*Opsiyonel Hız Kontrol Sistemi

*Optional Speed Control System

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

Genel Özellikler / General Specifications

- 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 aksamı muhafaza eden kapaklı bölüm
- 220 °C ısıya dayanıklı NOMEKS ütüleme bantları

- Galvanized plating cylinder for better heat conduction
- Reversing cylinder
- Hood for humidity and steam discharge
- Finger protection and emergency button for more safety
- Protection cover for all electrical components
- Up to 220 °C durable NOMEX ironing belts

Silindir Ütüler/ Roller Ironer



> VLRI60200



> VLRI75250



Model Model	Ürün Adı Description					Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg
VLRI60180	Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band	600x1800	21.000	1.100	22.100	2550x1300x1700 1.350	2600x1350x1750 1.370
VLRI60200	Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band	600x2000	22.500	1.100	23.600	2750x1300x1700 1.420	2800x1350x1750 1.440
VLRI75200	Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band	750x2000	22.500	1.500	24.000	3000x1580x1900 1.730	3050x1630x1950 1.760
VLRI75250	Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band	750x2500	36.000	2.200	38.200	3500x1580x1900 1.950	3550x1630x1950 1.980
VLRI75300	Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band	750x3000	43.000	2.200	45.200	4000x1580x1900 2.000	4050x1630x1950 2.030

*Opsiyonel Hız Kontrol Sistemi

*Optional Speed Control System

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm²
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	5x16

Genel Özellikler / General Specifications

- > 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 aksamı muhafaza eden kapaklı bölüm
- 220 °C ısıya dayanıklı NOMEKS ütüleme bantları

- > Galvanized plating cylinder for better heat conduction
- Reversing cylinder
- Hood for humidity and steam discharge
- Finger protection and emergency button for more safety
- Protection cover for all electrical components
- Up to 220 °C durable NOMEKS ironing belts

Gazlı Silindir Ütüler/ Gas Roller Ironer



VLRI32180G



VLRI55200G



Model Model	Ürün Adı Description				Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg
VLRI32150G	Gazlı, Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band Gas Heating	320x1500	10.000	750	2250x1020x1170 678	2300x1070x1220 688
VLRI32180G	Gazlı, Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band Gas Heating	320x1800	13.000	750	2550x1020x1170 825	2600x1070x1220 835
VLRI55150G	Gazlı, Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band Gas Heating	550x1500	24.000	750	2250x1200x1500 1.225	2300x1250x1550 1.240
VLRI55180G	Gazlı, Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band Gas Heating	550x1800	26.000	1.100	2550x1200x1500 1.320	2600x1250x1550 1.340
VLRI55200G	Gazlı, Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band Gas Heating	550x2000	28.000	1.100	2750x1200x1500 1.380	2800x1250x1550 1.400

*Opsiyonel Hız Kontrol Sistemi
*Optional Speed Control System

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm ²	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
			NG		LPG		
			max	min	max	min	
VLRI32150G	380-400 VAC 3N 50 HZ	5x1.5	1.058 m³/h	0.556 m³/h	0.789 kg/h	0.414 kg/h	R 1/2
VLRI32180G	380-400 VAC 3N 50 HZ	5x1.5	1.376 m³/h	0.722 m³/h	1.025 kg/h	0.538 kg/h	R 1/2
VLRI55150G	380-400 VAC 3N 50 HZ	5x1.5	2.540 m³/h	1.334 m³/h	1.893 kg/h	0.994 kg/h	R 1/2
VLRI55180G	380-400 VAC 3N 50 HZ	5x1.5	2.752 m³/h	1.445 m³/h	2.051 kg/h	1.077kg/h	R 1/2
VLRI55200G	380-400 VAC 3N 50 HZ	5x1.5	2.963 m³/h	1.556 m³/h	2.208 kg/h	1.159 kg/h	R 1/2

Genel Özellikler / General Specifications

- 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 aksamı muhafaza eden kapaklı bölüm
220 °C ısıya dayanıklı NOMEKS ütüleme bantları

- Galvanized plating cylinder for better heat conduction
Reversing cylinder
Hood for humidity and steam discharge
Finger protection and emergency button for more safety
Protection cover for all electrical components
Up to 220 °C durable NOMEKS ironing belts

Gazlı Silindir Ütüler/ Gas Roller Ironer



> VLRI60200G



> VLRI75250G



Model Model	Ürün Adı Description				Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg
VLRI60180G	Gazlı, Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band Gas Heating	600x1800	26.000	1.100	2550x1300x1700 1.395	2600x1350x1750 1.415
VLRI60200G	Gazlı, Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band Gas Heating	600x2000	28.000	1.500	2750x1300x1700 1.465	2800x1350x1750 1.485
VLRI75200G	Gazlı, Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band Gas Heating	750x2000	32.000	1.500	3000x1580x1900 1.885	3050x1630x1950 2.015
VLRI75250G	Gazlı, Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band Gas Heating	750x2500	36.000	2.200	3500x1580x1900 2.005	3550x1630x1950 2.045
VLRI75300G	Gazlı, Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band Gas Heating	750x3000	40.000	2.200	4000x1580x1900 2.180	4050x1630x1950 2.210

*Opsiyonel Hız Kontrol Sistemi

*Optional Speed Control System

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm²	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
			NG		LPG		
			max	min	max	min	
VLRI60180G	380-400 VAC 3N 50 HZ	5x1.5	2.752 m³/h	1.445 m³/h	2.051 kg/h	1.077kg/h	R 1/2
VLRI60200G	380-400 VAC 3N 50 HZ	5x1.5	2.963 m³/h	1.556 m³/h	2.208 kg/h	1.159 kg/h	R 1/2
VLRI75200G	380-400 VAC 3N 50 HZ	5x1.5	3.387 m³/h	1.778 m³/h	2.524 kg/h	1.325 kg/h	R 3/4
VLRI75250G	380-400 VAC 3N 50 HZ	5x1.5	3.810 m³/h	2.000 m³/h	2.839 kg/h	1.491 kg/h	R 3/4
VLRI75300G	380-400 VAC 3N 50 HZ	5x1.5	4.233 m³/h	2.222 m³/h	3.155 kg/h	1.656 kg/h	R 3/4

Genel Özellikler / General Specifications

- > 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 aksamı muhafaza eden kapaklı bölüm
- 220 °C ısıya dayanıklı NOMEKS ütüleme bantları

- > Galvanized plating cylinder for better heat conduction
- Reversing cylinder
- Hood for humidity and steam discharge
- Finger protection and emergency button for more safety
- Protection cover for all electrical components
- Up to 220 °C durable NOMEX ironing belts



> VPRU-01

Pres Ütü / Press Ironer

Genel Özellikler / General Specifications

- > 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
- > Strong vacuuming feature %100 safety with high pressure alarm. Automatic water supply system with water pump. Work setup time is 25 minutes. Operating pressure is 4 bar.



Model Model	Ürün Adı Description	Kapasite Capacity L		Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg
VPRU-01	Pres Ütü Press Ironer	25	20.750	1580x1200x1350 350	1620x1250x1450 380

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm²
VPRU-01	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x6



> VPAU-01

Paskala Ütü / Iron Board

Genel Özellikler / General Specifications

- > Kendinden kazanlıdır. Full otomatik sistem. Bünyesinde pompa sistemi bulunmaktadır. Tek ütü çalıştırma kapasitesi
- > Self boiler. Full automatic system. Self pump system. Single board operation capacity.



Model Model	Ürün Adı Description	Kapasite Capacity L		Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg
VPAU-01	Paskala Ütü Iron Board	30	6.500	1490x420x910 80	1550x500x980 89
Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm ²			
VPAU-01	220 - 230V 1N AC 50 Hz	3x2,5			



Leke Çıkarma Makinası Spot Removing Machine

Genel Özellikler / General Specifications

- Kendinden kazanlıdır
Kumaşa zarar vermeden lekelerin çıkarılmasını sağlar
Elektrostatik toz boyalı gövde
Paslanmaz ara sehpa
Aydınlatma sistemli

- Self boiler
Provides removal of stains without damaging the fabric
Electrostatic painted body
Stainless mid stand
Lighting systems

➤ VLMK-01



Model Model	Ürün Adı Description		Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	
VLMK-01	Leke Çıkarma Makinası Spot Removing Machine	5.500	1280x450x1030	95	1340x530x1100	104
Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm ²				
VLMK-01	220 - 230V 1N AC 50 Hz	3x2,5				

Çamaşır Kaynatma Kazanı Linen Boiling Pan



Model Model	Ürün Adı Description	Kapasite Capacity L		Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	
CKT-8080	Çamaşır Kaynatma Kazanı Linen Boiling Pan	205	12.000	800x800x850	65	830x830x1000	70
Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm²					
CKT-8080	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4					

Çamaşır Basma Havuzu / Linen Washing Table

Model Model	Ürün Adı Description	mm
VCT-CB-198	Çamaşır Basma Havuzu Linen Washing Table	1900x800x850



Çamaşır Arabası / Linen Trolley

Model Model	Ürün Adı Description	mm
CA-29	Çamaşır Arabası	660x1000x825
CA-55	Linen Trolley	800x1200x960



Çamaşırhane / Laundry

Model	Ürün Açıklaması / Description	a	b	h								
VLWE13E	Çamaşır Yıkama Sıkma Makinası Washer Extractor	880	880	1570	-	-	2,200	130	11.200	-	1,401	580
VLWE20E	Çamaşır Yıkama Sıkma Makinası Washer Extractor	995	1075	1720	-	-	3,000	210	15.000	-	2,153	740
VLWE30E	Çamaşır Yıkama Sıkma Makinası Washer Extractor	1135	1335	1870	-	-	4,000	310	22.000	-	3,102	1.055
VLWE40E	Çamaşır Yıkama Sıkma Makinası Washer Extractor	1210	1380	1870	-	-	5,500	410	23.500	-	3.877	1.145
VLWE60E	Çamaşır Yıkama Sıkma Makinası Washer Extractor	1585	1760	2070	-	-	11,000	625	47.000	-	6,193	2.340
VLTD15	Çamaşır Kurutma Makinası Tumble Dryer	1085	1025	1720	540	-	750	310	14.800	-	2,120	325
VLTD20	Çamaşır Kurutma Makinası Tumble Dryer	1085	1230	1720	540	-	750	425	19.300	-	2,528	500
VLTD30	Çamaşır Kurutma Makinası Tumble Dryer	1305	1280	1920	890	-	1,500	630	24.900	-	3,497	605
VLTD40	Çamaşır Kurutma Makinası Tumble Dryer	1305	1520	1920	890	-	1,500	830	29.400	-	4,133	810
VLTD60	Çamaşır Kurutma Makinası Tumble Dryer	1455	1785	1980	890	-	2,200	1210	30.090	-	5,538	1.125
VLWD10E	Kombi Çamaşır Yıkama Sıkma Kurutma Makinası Washer Extractors and Tumble Dryers	945	1180	2070	540	-	2.200/ 750	100/ 200	21.500	-	2,420	635
VLTD15G	Gazlı Çamaşır Kurutma Makinası Gas Tumble Dryer	1085	1025	1970	540	-	750	310	1.150	18.000	2,420	350
VLTD20G	Gazlı Çamaşır Kurutma Makinası Gas Tumble Dryer	1085	1230	1970	540	-	750	425	1.290	20.000	2,886	525
VLTD30G	Gazlı Çamaşır Kurutma Makinası Gas Tumble Dryer	1305	1280	2170	1.000	-	1.500	630	2.500	28.000	3,941	630
VLTD40G	Gazlı Çamaşır Kurutma Makinası Gas Tumble Dryer	1305	1520	2170	1.000	-	1.500	830	2.500	42.000	4,658	835
VLTD60G	Gazlı Çamaşır Kurutma Makinası Gas Tumble Dryer	1455	1785	2230	1.000	-	2.200	1210	3.200	48.000	6,220	1.150
VLRI32150	Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band	2250	1020	1170	-	320x1500	750	-	10.650	-	3,002	663
VLRI32180	Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band	2550	1020	1170	-	320x1800	750	-	13.350	-	3,394	810
VLRI55150	Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band	2250	1200	1500	-	550x1500	750	-	17.250	-	4,456	1.200
VLRI55180	Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band	2550	1200	1500	-	550x1800	1,100	-	22.100	-	5,038	1.300
VLRI55200	Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band	2750	1200	1500	-	550x2000	1,100	-	23.600	-	5,859	1.360
VLRI60180	Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band	2550	1300	1700	-	600x1800	1,100	-	22.100	-	6,143	1.370
VLRI60200	Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band	2750	1300	1700	-	600x2000	1,100	-	23.600	-	6,615	1.440
VLRI75200	Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band	3000	1580	1900	-	750x2000	1,500	-	24.000	-	9,694	1.760
VLRI75250	Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band	3500	1580	1900	-	750x2500	2,200	-	38.200	-	11,284	1.980
VLRI75300	Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band	4000	1580	1900	-	750x3000	2.200	-	45.200	-	12,873	2.030
VLRI32150G	Gazlı, Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band Gas Heating	2250	1020	1170	-	320x1500	750	-	750	10.000	3,002	688
VLRI32180G	Gazlı, Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band Gas Heating	2550	1020	1170	-	320x1800	750	-	750	13.000	3,394	835

Model	Ürün Açıklaması / Description	a	b	h								
VLRI55150G	Gazlı, Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band Gas Heating	2250	1200	1500	-	550x1500	750	-	750	24.000	4,456	1.240
VLRI55180G	Gazlı, Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band Gas Heating	2550	1200	1500	-	550x1800	1,100	-	1.100	26.000	5,038	1.340
VLRI55200G	Gazlı, Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band Gas Heating	2750	1200	1500	-	550x2000	1,100	-	1.100	28.000	5,425	1.400
VLRI60180G	Gazlı, Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band Gas Heating	2550	1300	1700	-	600x1800	1.100	-	1.100	26.000	6,143	1.415
VLRI60200G	Gazlı, Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band Gas Heating	2750	1300	1700	-	600x2000	1.500	-	1.500	28.000	6,615	1.485
VLRI75200G	Gazlı, Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band Gas Heating	3000	1580	1900	-	750x2000	1.500	-	1.500	32.000	9,694	2.015
VLRI75250G	Gazlı, Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band Gas Heating	3500	1580	1900	-	750x2500	2.200	-	2.200	36.000	11,284	2.045
VLRI75300G	Gazlı, Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band Gas Heating	4000	1580	1900	-	750x3000	2.200	-	2.200	40.000	12,873	2.210
VPRU-01	Pres Ütü / Press Ironer	1580	1200	1350	-	-	-	-	20.750	-	2,936	380
VPAU-01	Paskala Ütü / Iron Board	1490	420	910	-	-	-	-	6.500	-	0,756	89
VLMK-01	Leke Çıkarma Makinası Spot Removing Machine	1280	450	1030	-	-	-	-	5.500	-	0,78	104
CKT-8080	Çamaşır Kaynatma Kazanı Linen Boiling Pan	800	800	850	-	-	-	-	12.000	-	0,689	70
VCT-CB-198	Çamaşır Basma Havuzu Linen Washing Table	1900	800	850	-	-	-	-	-	-	-	-
CA-29	Çamaşır Arabası / Linen Trolley	660	1000	825	-	-	-	-	-	-	-	-
CA-55	Çamaşır Arabası / Linen Trolley	800	120	960	-	-	-	-	-	-	-	-



HASTANE *MEDICAL*

#geleceğinsürdürülebilirdünyası
#sustainableworldofthefuture

Morg Ünitesi / Morgue Unit



➤ VMU 02A



➤ VMU 03B



➤ VMU 03B-D



Model Model	Ürün Adı Description	Kapasite capacity	max W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	
VMU 01A	Morg Ünitesi-Yandan Yüklemeli Morgue Unit-Side Loading	1 kişilik 1 cadaver	560	2900x900x850	230
VMU 02A	Morg Ünitesi-Yandan Yüklemeli Morgue Unit-Side Loading	2 kişilik 2 cadavers	1.100	2900x900x1350	415
VMU 03A	Morg Ünitesi-Yandan Yüklemeli Morgue Unit-Side Loading	3 kişilik 3 cadavers	1.500	2900x900x1950	620
VMU 01B	Morg Ünitesi-Önden Yüklemeli Morgue Unit-Front Loading	1 kişilik 1 cadaver	560	900x2900x850	210
VMU 02B	Morg Ünitesi-Önden Yüklemeli Morgue Unit-Front Loading	2 kişilik 2 cadavers	1.100	900x2900x1350	380
VMU 03B	Morg Ünitesi-Önden Yüklemeli Morgue Unit-Front Loading	3 kişilik 3 cadavers	1.500	900x2900x1950	570
VMU 03B-D	Demonte Morg Ünitesi-Önden Yüklemeli Demountable Morgue Unit-Front Loading	3 kişilik 3 cadavers	1.500	900x3102x2113	610

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm²
VMU 01A	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5
VMU 02A	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5
VMU 03A	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5
VMU 01B	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5
VMU 02B	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5
VMU 03B	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5
VMU 03B-D	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5

Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
Kolay taşıma olanağı sağlayan sedye ve kızaklar.
Tamamı izolasyonlu.
Dijital kontrol sistemi.
Ağır yük tekerlekleri sayesinde yer değişimi ve taşıma kolaylığı.
Minimum enerji tüketimiyle maksimum verim.
İki ve üç hücreli önden ve yandan açılır model seçeneği.
Ozon dostu CFC Free, R-134 soğutucu gaz.
- Made of stainless steel.
Allows easy carrying with stretchers and rails.
Fully insulated.
Digital control system.
Easy to transport and exchange with heavy wheels.
Maximum efficiency with minimum energy consumption.
Two-and three-cell model is front-and side drop-down options.
Ozone-friendly CFC-free, R-134 refrigerant.

Otopsi Masası / Autopsy Table



> VOM-01



> VOM-02

Model Model	Ürün Adı Description	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	
VOM-01	Otopsi Masası, Evyeli Autopsy Table with Sink	2700x1000x850	80
VOM-02	Otopsi Masası Döner Tablalı Autopsy Table Turntable	2250x1000x850	95
VOM-03	Otopsi Masası Yükseklik Ayarlı Autopsy Table Adjustable Height	2720x900x850/1100	120

Genel Özellikler / General Specifications

> Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
Duş ve yıkama ünitesi.

> Made of stainless steel.
Shower and washing unit.

Gasil Masası / Gasil Desk



> VGM-01

Model Model	Ürün Adı Description	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	
VGM-01	Gasil Masası, Evyeli Gasil Table with Sink	2700x1000x850	80
VGM-02	Gasil Masası Döner Tablalı Gasil Table Turntable	2250x1000x850	95

Genel Özellikler / General Specifications

> Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
Duş ve yıkama ünitesi.

> Made of stainless steel.
Shower and washing unit.

Doktor El Yıkama / Doctor Hand Washer



> VDEY-01



> VDEY-02



> VDEY-03



Model Model	Ürün Adı Description	Kapasite capacity	max W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	
VDEY-01	Doktor El Yıkama Doctor Hand Washer	1 musluklu 1 tab	200	800x700x1250	35
VDEY-02	Doktor El Yıkama Doctor Hand Washer	2 musluklu 2 tabs	250	1600x700x1250	45
VDEY-03	Doktor El Yıkama Doctor Hand Washer	3 musluklu 3 tabs	300	2400x700x1250	60

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm ²
VDEY-01	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5
VDEY-02	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5
VDEY-03	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
Sıcak-soğuk su girişli.
Sıcak ve soğuk su karışımını sağlayan termostatik vana.
Deterjan pompası.
- > Made of stainless steel.
Hot-cold water inlet.
Provides a mixture of hot and cold water thermostatic valve.
Detergent pump.

Alet Masası / Instrument Table



> VAM-01

Model Model	Ürün Adı Description	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	
VAM-01	Alet Masası Instrument Table	800x600x900	35

Mayo Masa / Mayo Table



> VMAM-01

Model Model	Ürün Adı Description	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	
VMAM-01	Mayo Masa Mayo Table	850x530x1250	18

Bebek Yıkama Ünitesi / Baby Washing Unit



> VBYU-01

Model Model	Ürün Adı Description	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	
VBYU-01	Bebek Yıkama Ünitesi Baby Washing Unit	1600x700x850	62

Alet-İlaç Dolabı / Device-Medicine Cabinet



> VID-01

Model Model	Ürün Adı Description	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	
VID-01	Alet-İlaç Dolabı Device-Medicine Cabinet	700x500x1800	90
VID-02	Alet-İlaç Dolabı Device-Medicine Cabinet	1000x500x1800	110

Ameliyathane Dolabı / Operating Room Cabinet



> VAD-02

Model Model	Ürün Adı Description	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	
VAD-01	Ameliyathane Dolabı Operating Room Cabinet	700x600x1750	105
VAD-02	Ameliyathane Dolabı Operating Room Cabinet	1000x600x1750	135

Hastane / Medical

Model	Ürün Açıklaması / Description	a	b	h	Toplam Güç Total Power W
VMU 01A	Morg Ünitesi-Yandan Yüklemeli Morgue Unit-Side Loading	2900	900	850	560
VMU 02A	Morg Ünitesi-Yandan Yüklemeli Morgue Unit-Side Loading	2900	900	1350	1.100
VMU 03A	Morg Ünitesi-Yandan Yüklemeli Morgue Unit-Side Loading	2900	900	1950	1.500
VMU 01B	Morg Ünitesi-Önden Yüklemeli Morgue Unit-Front Loading	900	2900	850	560
VMU 02B	Morg Ünitesi-Önden Yüklemeli Morgue Unit-Front Loading	900	2900	1350	1.100
VMU 03B	Morg Ünitesi-Önden Yüklemeli Morgue Unit-Front Loading	900	2900	1950	1.500
VMU 03B-D	Demonte Morg Ünitesi-Önden Yüklemeli Demountable Morgue Unit-Front Loading	900	3102	2113	1.500
VOM-01	Otopsi Masası, Evyeli Autopsy Table with Sink	2700	1000	850	-
VOM-02	Otopsi Masası Döner Tablalı Autopsy Table Turntable	2250	1000	850	-
VOM-03	Otopsi Masası Yükseklik Ayarlı Autopsy Table Adjustable Height	2720	900	850 1100	-
VGM-01	Gasıl Masası, Evyeli Gasil Table with Sink	2700	1000	850	-
VGM-02	Gasıl Masası Döner Tablalı Gasil Table Turntable	2250	1000	850	-
VDEY-01	Doktor El Yıkama Doctor Hand Washer	800	700	1250	200
VDEY-02	Doktor El Yıkama Doctor Hand Washer	1600	700	1250	250
VDEY-03	Doktor El Yıkama Doctor Hand Washer	2400	700	1250	300
VAM-01	Alet Masası Instrument Table	800	600	900	-
VMAM-01	Mayo Masa Mayo Table	850	530	1250	-
VBYU-01	Bebek Yıkama Ünitesi Baby Washing Unit	1600	700	850	-
VID-01	Alet-İlaç Dolabı Device-Medicine Cabinet	700	500	1800	-
VID-02	Alet-İlaç Dolabı Device-Medicine Cabinet	1000	500	1800	-
VAD-01	Ameliyathane Dolabı Operating Room Cabinet	700	600	1750	-
VAD-02	Ameliyathane Dolabı Operating Room Cabinet	1000	600	1750	-



Handwriting practice area with 30 horizontal dotted lines.

Handwriting practice lines consisting of 40 horizontal dotted lines.



VİTAL



www.vitalmutfak.com

Merkez Ofis
Plevne Caddesi No: 40/C 06540, Mamak, Ankara
Tel: +90 312 363 99 88 Fax: +90 312 363 94 92

MUTAS
GROUP
Mutaş Endüstriyel Mutfak Sanayi Ticaret A.Ş.
www.mutasgroup.com

Fabrika
Taşpınar Köyü-Meykili No: 154 06760, Çubuk, Ankara
Tel: +90 312 837 76 72 Fax: +90 312 837 73 38