



VITAL

2025 FİYAT LİSTESİ
PRICE LIST



VITAL

#geleceğinsürdürülebilirdünyası
#sustainableworldofthefuture



[linkedin.com/company/vitalmutfak](https://www.linkedin.com/company/vitalmutfak)



[@vitalmutfak](https://www.instagram.com/vitalmutfak)



[@vitalmutfakturkiye](https://www.youtube.com/channel/UCvitalmutfakturkiye)

VITAL





www.vitalmutfak.com

#geleceğinsürdürülebilirdünyası
#sustainableworldofthefuture

Vital bir Mutaş Endüstriyel Mutfak SAN. TİC. A.Ş. Markasıdır.



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 misyonu ile 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.





HAKKIMIZDA

1997 yılında Ankara'da kurulan MUTAŞ GROUP 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 tescillemiş 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 büyüme-ye devam etmekteyiz.

VİTAL markası olarak, 20.000 metre kare kapalı, 50.000 metre kare açık alana sahip Ankara'nın Çubuk ilçesinde bulunan fabrikamızda pişirme, fırın, soğutma, hazırlık, servis, bulaşikhane, çamaşırhane, 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. İhracat yapmakta olduğumuz çevre ve deniz aşırı diğer ülke pazarlarında kurmuş olduğumuz iş birliği ve stratejik çözüm ortaklıkları ağıımızı genişletmeyi hedefliyoruz.

ABOUT US

MUTAŞ GROUP, founded in 1997 in Ankara, today, we produce industrial kitchen equipment with our brand VITAL. 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, laundry 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 50.000 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 expand our cooperation and strategic solution partnership network established with neighboring and other overseas country markets we export.

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



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 politikalarımızla 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





İÇİNDEKİLER / TABLE OF CONTENTS

PİŞİRME EKİPMANLARI / COOKING EQUIPMENTS	13-235
FIRINLAR / OVENS	237-267
SOĞUTMA / REFRIGERATION	269-283
SOĞUK ODA / COLD ROOMS	285-291
HAZIRLIK EKİPMANLARI / PREPARATION EQUIPMENTS	293-297
BULAŞIKHANE EKİPMANLARI / DISHWASHING EQUIPMENTS	299-316
NÖTR EKİPMANLAR / NEUTRAL EQUIPMENTS	317-373
ÇAMAŞIRHANE EKİPMANLARI / LAUNDRY EQUIPMENTS	375-389
HASTANE EKİPMANLARI / MEDICAL EQUIPMENTS	391-400

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
	Gerilim Working voltage		Tambur kapasitesi Drum capacity
	Güç Power		Silindir ölçüsü Roller dimensions
	Paket Hacmi Package Volume		
	Paket Ağırlığı Package Weight		



PİŞİRME COOKING

#geleceğinsürdürülebilirdünyası
#sustainableworldofthefuture



VITAL



Seri 600

Serie



Gazlı Ocaklar Open Gas Ranges



> GKO6010



> GKO6020



> GKO6030

1 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 10/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	 W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
GKO6010	2 Brülörlü Gazlı Ocak 2 Burner Gas Range	8.500	400x630x280 21	440x700x530 27	930
GKO6020	4 Brülörlü Gazlı Ocak 4 Burner Gas Range	17.000	600x630x280 36	640x700x530 44	1.490
GKO6030	6 Brülörlü Gazlı Ocak 6 Burner Gas Range	25.500	900x630x280 52	940x700x530 65	2.200

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
GKO6010	0.900 m³/h	0.472 m³/h	0.670 kg/h	0.352 kg/h	R 1/2"
GKO6020	1.799 m³/h	0.945 m³/h	1.341 kg/h	0.704 kg/h	R 1/2"
GKO6030	2.699 m³/h	1.417 m³/h	2.011 kg/h	1.056 kg/h	R 1/2"

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
Pik döküm çıkarılabilir üst ocak ızgarası
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
Set üstü veya alt stand ile kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile çalışabilir
- > Stainless steel body
Monoblock worktop
Safety component and thermocouple
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
Lpg or natural gas

Gazlı Wok Ocaklar Gas Wok Ranges



> GKW6010



> GKW6030

1 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 10/10 mm top thickness

Model Model	Ürün Adı Description	W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
GKW6010	1 Brülörlü Gazlı Wok Ocak 1 Burner Gas Wok Range	13.500	400x630x280 23	440x700x600 32	1.000
GKW6030	2 Brülörlü Gazlı Wok Ocak 2 Burner Gas Wok Range	27.000	900x630x280 50	940x700x600 65	1.900

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
GKW6010	1.429 m³/h	0.750 m³/h	1.065 kg/h	0.559 kg/h	R 3/4"
GKW6030	2.857 m³/h	1.500 m³/h	2.129 kg/h	1.118 kg/h	R 3/4"

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
Pik döküm çıkarılabilir üst ocak ızgarası
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
Set üstü veya alt stand ile kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile çalışabilir
- > Stainless steel body
Monoblock worktop
Safety component and thermocouple
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
Lpg or natural gas

Elektrikli Ocaklar, Yuvarlak Pleyt Electric Round Hot Plate Ranges



➤ EKO6010



➤ EKO6020



➤ EKO6030

1 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 10/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	⚡ W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
EKO6010	2 Yuvarlak Pleytli Elektrikli Ocak 2 Electric Round Hot Plate Range	3.500	400x630x280	16	440x700x530 22 615
EKO6020	4 Yuvarlak Pleytli Elektrikli Ocak 4 Electric Round Hot Plate Range	7.000	600x630x280	29	640x700x530 37 1.015
EKO6030	6 Yuvarlak Pleytli Elektrikli Ocak 6 Electric Round Hot Plate Range	10.500	900x630x280	43	940x700x530 56 1.400

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm ²
EKO6010	220-230V 1N AC 50 Hz	3X2,5
EKO6020	380-400V 3N AC 50 Hz	5X2,5
EKO6030	380-400V 3N AC 50 Hz	5X4

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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



➤ IKO6010



➤ IKO6030

1 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 10/10 mm top thickness

Model Model	Ürün Adı Description	W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
IKO6010	1 Bölmeli İndüksiyon Ocak 1 Zone Induction Cooking Range	3.000	400x630x280 17	440x700x530 23	1.100
IKO6030	2 Bölmeli İndüksiyon Ocak 2 Zone Induction Cooking Range	6.000	900x630x280 30	940x700x530 43	1.900

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm ²
IKO6010	220-230 1N 50 HZ	3X2.5
IKO6030	380-400V 3N AC 50 Hz	5X2.5

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 Kuzineler Electric Ranges W / Electric Oven



> EKF6020



> EKF6030

1 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 10/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	⚡ W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
EKF6020	4 Yuvarlak Pleytli Elektrikli Kuzine Fırınlı 4 Round Electric Hot Plate Range W/Electric Oven	10.000	600x630x850 60	640x700x1100 73	2.400
EKF6030	6 Yuvarlak Pleytli Elektrikli Kuzine Fırınlı 6 Round Electric Hot Plate Range W/Electric Oven	13.500	900x630x850 80	940x700x1100 96	3.200

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm ²
EKF6020	380-400V 3N AC 50 Hz	5X4
EKF6030	380-400V 3N AC 50 Hz	5X4

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
6 kademeli ısı anahtarlı
2xGN 1/1 kapasiteli fırın
300 °C'ye kadar birbirinden bağımsız ayarlanabilir alt ve üst
Fırın sıcaklık kontrolü
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- > Stainless steel body
Monoblock worktop
6-level heat switch
Oven chamber with 2-level of runners to accommodate 1/1 GN
Individually adjustable lower and upper oven temperature
control up to 300 °C
Easy to clean through rounded corners worktop

Gazlı Kuzineler Gas Ranges W / Gas Oven



> GKF6020



> GKF6030

1 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 10/10 mm top thickness

Model Model	Ürün Adı Description	W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
GKF6020	4 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırınlı 4 Burner Gas Range W/Gas Oven	24.000	600x630x850 85	640x700x1100 98	2.900
GKF6030	6 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırınlı 6 Burner Gas Range W/Gas Oven	32.500	900x630x850 107	940x700x1100 123	4.000

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
GKF6020	2.540 m³/h	1.334 m³/h	1.893 kg/h	0.994 kg/h	R 1/2"
GKF6030	3.440 m³/h	1.806 m³/h	2.563 kg/h	1.346 kg/h	R 1/2"

Genel Özellikler / General Specifications

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

- > Stainless steel body
- Monoblock worktop
- Safety component and thermocouple
- Up to 300 °C adjustable oven temperature with 8-level, pilot flame temperature control
- Oven chamber with 2-level of runners to accommodate 1/1 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
- Lpg or natural gas

Gazlı Izgaralar Gas Fry Top



> GPI6010S



> GPI6020SR



> GPI6030S

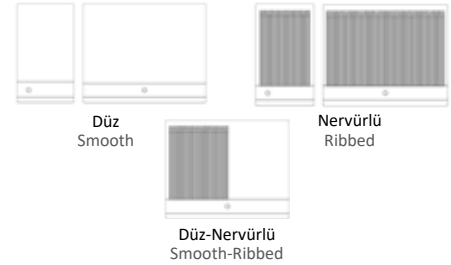
1 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 10/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	 W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		€
GPI6010S	Düz Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top-Smooth	5.500	400x630x280	41	440x700x530	47	900
GPI6020S	Düz Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top-Smooth	11.000	600x630x280	70	640x700x530	78	1.480
GPI6010R	Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top-Ribbed	5.500	400x630x280	40	440x700x530	46	930
GPI6020R	Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top-Ribbed	11.000	600x630x280	68	640x700x530	76	1.580
GPI6020SR	Düz+Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top-Smooth+Ribbed	11.000	600x630x280	69	640x700x530	77	1.520
GPI6030S	Düz Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top-Smooth	16.500	900X630X280	113	940X700X530	126	1.850
GPI6030R	Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top-Ribbed	16.500	900X630X280	109	940X700X530	122	2.100
GPI6030SR	Düz+Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top-Smooth+Ribbed	16.500	900X630X280	111	940X700X530	124	1.970
CC6010	GPI6010...Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for GPI6010...Models	-	-	-	-	-	490
CC6020	GPI6020...Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for GPI6020...Models	-	-	-	-	-	900
CC6030	GPI6030...Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for GPI6030...Models	-	-	-	-	-	1.150

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
GPI6010	0.582 m³/h	0.306 m³/h	0.434 kg/h	0.228 kg/h	R 1/2"
GPI6020	1.164 m³/h	0.611 m³/h	0.868 kg/h	0.455 kg/h	R 1/2"
GPI6030	1.746 m³/h	0.917 m³/h	1.301 kg/h	0.683 kg/h	R 1/2"



Genel Özellikler / General Specifications

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

- > Stainless steel body
- Monoblock worktop
- Safety component and thermocouple
- Pilot flame burners
- Ramovable oil drawer
- Piezoelectric ignition system
- High performance and low-emission gas burners
- Usable for countertop or with base cupboard
- Easy to clean through rounded corners worktop
- Lpg or natural gas

Elektrikli Izgaralar
Electric Fry Top

> EPI6010R



> EPI6020SR



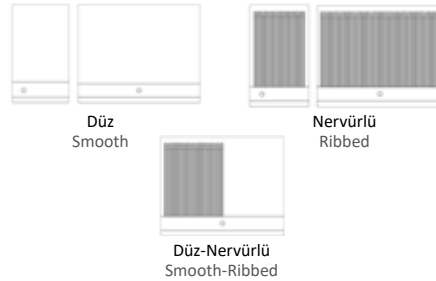
> EPI6030R

1 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 10/10 mm top thickness

Model Model	Ürün Adı Description	 W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		€
EPI6010S	Düz Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top-Smooth	3.000	400x630x280	35	440x700x530	41	1.000
EPI6020S	Düz Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top-Smooth	6.000	600x630x280	66	640x700x530	74	1.590
EPI6010R	Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top-Ribbed	3.000	400x630x280	34	440x700x530	40	1.030
EPI6020R	Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top-Ribbed	6.000	600x630x280	66	640x700x530	72	1.690
EPI6020SR	Düz+Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top-Smooth+Ribbed	6.000	600x630x280	65	640x700x530	73	1.630
EPI6030S	Düz Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top-Smooth	9.000	900X630X280	105	940X700X530	118	1.950
EPI6030R	Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top-Ribbed	9.000	900X630X280	101	940X700X530	114	2.200
EPI6030SR	Düz+Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top-Smooth+Ribbed	9.000	900X630X280	103	940X700X530	116	2.070
CC6010	EPI6010...Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for EPI6010...Models	-	-	-	-	-	490
CC6020	EPI6020...Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for EPI6020...Models	-	-	-	-	-	900
CC6030	EPI6030...Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for EPI6030...Models	-	-	-	-	-	1.150

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm ²
EPI6010	220-230v 1N AC 50 Hz	3x2,5
EPI6020	380-400v 3N AC 50 Hz	5x2,5
EPI6030	380-400v 3N AC 50 Hz	5x4

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.



Genel Özellikler / General Specifications

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

- > Stainless steel body
- Monoblock worktop
- Up 300 °C temperature adjustment
- Removable oil drawer
- Usable for countertop or with base cupboard
- Easy to clean through rounded corners worktop

Gazlı Lavataş Izgaralar Gas Lavastone Grills



➤ GLI6010



➤ GLI6020



➤ GLI6030

1 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 10/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	 W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
GLI6010	Gazlı Lavataş Izgara Gas Lavastone Grill	4.500	400x630x280 46	440x700x530 52	920
GLI6020	Gazlı Lavataş Izgara Gas Lavastone Grill	9.000	600x630x280 75	640x700x530 83	1.340
GLI6030	Gazlı Lavataş Izgara Gas Lavastone Grill	13.500	900x630x280 110	940x700x530 123	1.650

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
GLI6010	0.476 m³/h	0.250 m³/h	0.355 kg/h	0.186 kg/h	R 1/2"
GLI6020	0.952 m³/h	0.500 m³/h	0.710 kg/h	0.373 kg/h	R 1/2"
GLI6030	1.429 m³/h	0.750 m³/h	1.065 kg/h	0.559 kg/h	R 1/2"



Çıkarılabilir üst döküm
Cast iron removable grids

Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik gövde
Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
Pilot alevli sökülebilir brülörler
Çıkarılabilir yağ toplama haznesi
Piezo çakmak ile ateşleme
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
Yağ damlamasını engelleyen özel tasarım ızgara
Ayarlanabilir pişirme yüzey seviyesi
Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile çalışabilir
- Stainless steel body
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
Usable for countertop or with base cupboard
Easy to clean through rounded corners worktop
Lpg or natural gas

Elektrikli Sulu Izgaralar Electric Vapor Fry Top



ESI6010



ESI6020



ESI6030

1 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 10/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
ESI6010	Elektrikli Sulu Izgara Electric Vapor Fry Top	3.000	400x630x280 38	440x700x530 44	1.200
ESI6020	Elektrikli Sulu Izgara Electric Vapor Fry Top	5.000	600x630x280 61	640x700x530 69	1.750
ESI6030	Elektrikli Sulu Izgara Electric Vapor Fry Top	7.000	900x630x280 89	940x700x530 102	2.250

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm ²
ESI6010	220-230v 1N AC 50 Hz	3x2,5
ESI6020	380-400v 3N AC 50 Hz	5x2,5
ESI6030	380-400v 3N AC 50 Hz	5x2,5

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Yağdan kaynaklı duman ve koku oluşumunu en aza indiren su haznesi.
Izgara yüzeyinin altındaki su haznesi ile yiyeceklerin yumuşak ve nemli kalması sağlanır
Su haznesi sayesinde yağdan kaynaklı duman ve koku oluşumu en aza indirilir
Paslanmaz çelik rezistanslar üzerinde temas yoluyla doğrudan pişirme
Enerji regülatörü ile ısı kontrolü
Emniyet limit termostatı
Su tahliye musluğu
İç hazne ve pişirme yüzeyi temizliği için emniyet siviçli hareketli ısıtıcılar
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
Water reservoir that minimizes smoke and odor caused by oil
Equipped with a water basin under the grilling surface to keep the food tender and moist
Smoke and odor formation caused by oil is minimized by water basin Direct cooking by contact on stainless steel heating elements
Heat control with energy regulator
Safety limit thermostat
Water drain tap
Movable, safety switched heating resistor for easy cleaning of well and cooking surface
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 Sulu Izgaralar Gas Vapor Fry Top



> GSI6010



> GSI6020



> GSI6030

1 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 10/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
GSI6010	Gazlı Sulu Izgara Gas Vapor Fry Top	4.500	400x630x280 52	440x700x530 58	1.020
GSI6020	Gazlı Sulu Izgara Gas Vapor Fry Top	9.000	600x630x280 84	640x700x530 92	1.500
GSI6030	Gazlı Sulu Izgara Gas Vapor Fry Top	13.500	900x630x280 118	940x700x530 131	2.900

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
GSI6010	0.476 m³/h	0.250 m³/h	0.355 kg/h	0.186 kg/h	R 1/2"
GSI6020	0.952 m³/h	0.500 m³/h	0.710 kg/h	0.373 kg/h	R 1/2"
GSI6030	1.429 m³/h	0.750 m³/h	1.065 kg/h	0.559 kg/h	R 1/2"



Çıkarılabilir üst döküm
Cast iron removable grids

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik gövde
Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
Pilot alevli sökülebilir brülörler
Çıkarılabilir yağ toplama haznesi
Piezo çakmak ile ateşleme
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
Su haznesi ile nemlendirme özelliği
Brülör üzerinde V döküm ızgara
Yağ damlamasını engelleyen özel tasarım ızgara
Ayarlanabilir pişirme yüzey seviyesi
Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile çalışabilir
- > Stainless steel body
Safety component and thermocouple
Pilot flame removable burners
Removable oil drawer
Piezoelectric ignition system
High performance and low-emission gas burners
Humidification with water drawer
V grill for protect burner
Special design grill to prevent oil dripping
Adjustable cooking surface height
Usable for countertop or with base cupboard
Easy to clean through rounded corners worktop
Lpg or natural gas

Elektrikli Benmariler Electric Bain Maries



> ESB6010



> ESB6020

1 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 10/10 mm top thickness

Model Model	Ürün Adı Description	W		Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
ESB6010	Elektrikli Benmari Electric Bain Marie	1.200	4xGN1/4	400x630x280 19	440x700x530 25	870
ESB6020	Elektrikli Benmari Electric Bain Marie	2.400	6XGN1/4	600x630x280 32	640x700x530 40	1.490

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm ²
ESB6010	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5
ESB6020	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5

Genel Özellikler / General Specifications

- | | |
|---|---|
| > Paslanmaz çelik gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Termostatik kumanda
Su boşaltma vanası
Gastronom küvetlere uygun hazne yapısı
Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla | > Stainless steel body
Monoblock worktop
Thermostatic controlled
Water drain valve
Suitable for various kind of gastronorm containers
Usable for countertop or with base cupboard
Easy to clean through rounded corners worktop |
|---|---|

Elektrikli Fritözler Electric Fryers



> EFP6010



> EFP6020

1 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 10/10 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	€
EFP6010	Elektrikli Fritöz Electric Fryer	9.000	10	400x630x280 23	440x700x530 29	1.280
EFP6020	Elektrikli Fritöz Electric Fryer	18.000	10+10	600x630x280 35	640x700x530 43	2.100

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm ²
EFP6010	380-400 V 3N AC 50 Hz	5x4
EFP6020	380-400 V 3N AC 50 Hz	5x4

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik gövde
- Pres baskı yekpare üst tabla
- Yağın aşırı ısınmaması için emniyet limit termostatlı
- İç hazne temizliği için emniyet siviçli hareketli ısıtıcılar
- Yağ boşatma vanası
- Yağın süzülmesi için sepet askı mekanizması
- 180 °C'ye kadar ayarlanabilir termostat
- Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla

- > Stainless steel body
- Monoblock worktop
- Safety limit thermostat
- Movable , safetyswitched heating resistor for easy cleaning of well
- Oil drainage tap
- Basket hanger for oil straining after frying processes
- Up to 180 °C, adjustable double probe thermostat
- Usable for countertop or with base cupboard
- Easy to clean through rounded corners worktop

Gazlı Fritözler Gas Fryers



GFP6010



GFP6030

1 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 10/10 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	€
GFP6010	Gazlı Fritöz, Dolaplı Gas Fryer, W/Base Cupboard	16.000	10	400x630x850 30	440x700x1100 43	1.680
GFP6030	Gazlı Fritöz, Dolaplı Gas Fryer, W/Base Cupboard	32.000	10+10	900x630x850 68	940x700x1100 84	2.960

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	
GFP6010	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"
GFP6030	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 gövde
Yağın aşırı ısınmaması için emniyet limit termostatlı
Yağ boşatma vanası
Yağın süzülmesi için sepet askı mekanizması
190 °C'ye kadar ayarlanabilir, 8 kademeli, pilot alevli sıcaklık kontrolü
Kolay temizlenebilir ve hijyenik
Lpg ve doğalgaz ile çalışabilir
- Stainless steel body
Safety limit thermostat
Safety component and thermocouple pilot flame burners
Oil drainage tap
Basket hanger for oil straining after frying processes
Up to 190 °C, adjustable 8-level temperature control with pilot flame
Easy to clean through rounded corners worktop
Lpg or natural gas

Elektrikli Makarna Pişiriciler Electric Pasta Cookers



➤ EMF6010



➤ EMF6020

1 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 10/10 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		
EMF6010	Elektrikli Makarna Pişirici Electric Pasta Cooker	6.000	10	400x630x280	21	440x700x650	28	1.380
EMF6020	Elektrikli Makarna Pişirici Electric Pasta Cooker	12.000	10+10	600x630x280	36	640x700x650	45	2.200

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm ²	Su Girişi Water Inlet (inch)
EMF6010	380-400V 3N AC 50 Hz	5x2,5	R 1/2"
EMF6020	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
- Su giriş musluğu
- Elektrik kontrollü su doldurma sistemi
- Su boşatma vanası
- Su taşma tahliyesi
- Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla

- Stainless steel body
- Monoblock worktop
- E.G.O. Safety limit thermostat
- 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



➤ EPD6010

1 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 10/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	 W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
EPD6010	Elektrikli Patates Dinlendirme Electric Chips Scuttle	1.000	400x630x280 16	440x700x650 22	620

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm ²
EPD6010	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5

Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Porselen ısıtıcı rezistans
Yağ süzme tavası
Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Stainless steel body
Monoblock worktop
Porcelain heating resistor
Oil drainage tap
Usable for countertop or with base cupboard
Easy to clean through rounded corners worktop

Ara Tezgahlar Worktop



> NTR6010



> NTR6020



> NTR6010E

1 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 10/10 mm top thickness

Model Model	Ürün Adı Description	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
NTR6010	Ara Tezgah Worktop	400x630x280	11	440x700x530 17 320
NTR6020	Ara Tezgah Worktop	600x630x280	14	640x700x530 22 530
NTR6010C	Ara Tezgah, Çekmeceli Worktop With Sink	400x630x280	21	440x700x530 27 600
NTR6020C	Ara Tezgah, Çekmeceli Worktop With Sink	600x630x280	28	640x700x530 36 900
NTR6010E	Ara Tezgah, Evyeli Worktop With Sink	400x630x280	16	440x700x530 22 705

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.



> NTR6010C



> NTR6020C

Genel Özellikler / General Specifications

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

- > Stainless steel body
Monoblock worktop
Worktops designed for heavy duty usage with hygienic structure
Usable for countertop or with base cupboard

Alt Stant Kapaklı Base Cupboard w/ Door



> STD6010D



> STD6020D



> STD6030D

Model Model	Ürün Adı Description	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
STD6010D	Alt Stand Kapaklı Open Front Base Cupboard with Door	400x550x570 12	420x580x680 18	310
STD6020D	Alt Stand Kapaklı Open Front Base Cupboard with Door	600x550x570 18	620x580x680 26	470
STD6030D	Alt Stand Kapaklı Open Front Base Cupboard with Door	900x550x570 24	920x580x680 37	650
STD6010C	Alt Stand Çekmeceli Base Cupboard w / Drawer	400x550x570 21	420x580x680 27	650
STD6020C	Alt Stand Çekmeceli Base Cupboard w / Drawer	600x550x570 29	620x580x680 37	980
STD6030C	Alt Stand Çekmeceli Base Cupboard w / Drawer	900x550x570 31	920x580x680 44	1.450

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Alt Stant Çekmeceli Base Cupboard w/Drawer



> STD6010C



> STD6020C



> STD6030C

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



> STD6010



> STD6020



> STD6030

Model Model	Ürün Adı Description	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		€
STD6010	Alt Stand Kapaksız Open Front Base Cupboard	400x550x570	9	420x580x680	15	260
STD6020	Alt Stand Kapaksız Open Front Base Cupboard	600x550x570	12	620x580x680	20	370
STD6030	Alt Stand Kapaksız Open Front Base Cupboard	900x550x570	15	920x580x680	28	500

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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

Pişirme Ekipmanları 600 Seri / Cooking Equipments 600 Serie

Model	Ürün Açıklaması / Description	a	b	h	Fırın / Oven W	Toplam Güç Total Power W	m³	kg	€
GKO6010	2 Brülörlü Gazlı Ocak 2 Open Gas Burner	400	630	280		8.500	0,163	27	930
GKO6020	4 Brülörlü Gazlı Ocak 4 Open Gas Burner	600	630	280		17.000	0,237	44	1.490
GKO6030	6 Brülörlü Gazlı Ocak 6 Open Gas Burner	900	630	280		25.500	0,348	65	2.200
GKW6010	1 Brülörlü Gazlı Wok Ocak 1 Burner Gas Wok Burner	400	630	280		13.500	0,184	32	1.000
GKW6030	2 Brülörlü Gazlı Wok Ocak 2 Burner Gas Wok Burner"	900	630	280		27.000	0,394	65	1.900
EKO6010	2 Yuvarlak Pleytli Elektrikli Ocak 2 Round Electric Hot Plate	400	630	280		3.500	0,163	22	615
EKO6020	4 Yuvarlak Pleytli Elektrikli Ocak 4 Round Electric Hot Plate	600	630	280		7.000	0,237	37	1.015
EKO6030	6 Yuvarlak Pleytli Elektrikli Ocak 6 Round Electric Hot Plate	900	630	280		10.500	0,348	56	1.400
IKO6010	1 Bölmeli İndüksiyon Ocak 1 Zone Induction Cooking	400	630	280		3.000	0.163	23	1.100
IKO6030	2 Bölmeli İndüksiyon Ocak 2 Zone Induction Cooking	900	630	280		6.000	0.348	43	1.900
EKF6020	4 Yuvarlak Pleytli Elektrikli Kuzine Fırınlı 4 Round Electric Hot Plate Range W/Electric Oven	600	630	850	3.000	10.000	0,492	73	2.400
EKF6030	6 Yuvarlak Pleytli Elektrikli Kuzine Fırınlı 6 Round Electric Hot Plate Range W/Electric Oven	900	630	850	3.000	13.500	0,723	96	3200
GKF6020	4 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırınlı 4 Burner Gas Range W/Gas Oven	600	630	850	7.000	24.000	0,492	98	2.900
GKF6030	6 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırınlı 6 Burner Gas Range W/Gas Oven	900	630	850	7.000	32.500	0.723	123	4.000
GPI6010S	Düz Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top-Smooth	400	630	280		5.500	0,163	47	900
GPI6020S	Düz Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top-Smooth	600	630	280		11.000	0,237	78	1.480
GPI6010R	Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top-Ribbed	400	630	280		5.500	0,163	46	930
GPI6020R	Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top-Ribbed	600	630	280		11.000	0,237	76	1.580
GPI6020SR	Düz+Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top-Smooth+Ribbed	600	630	280		11.000	0,237	77	1.520
GPI6030S	Düz Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top-Smooth	900	630	280		16.500	0,348	126	1.850
GPI6030R	Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top-Ribbed	900	630	280		16.500	0,348	122	2.100
GPI6030SR	Düz+Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top-Smooth+Ribbed	900	630	280		16.500	0,348	124	1.970
EPI6010S	Düz Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top-Smooth	400	630	280		3.000	0,163	41	1.000
CC6010	GPI6010...Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for GPI6010...Models								490
CC6020	GPI6020...Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for GPI6020...Models								900
CC6030	GPI6030...Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for GPI6030...Models								1.150
EPI6020S	Düz Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top-Smooth	600	630	280		6.000	0,237	74	1.590
EPI6010R	Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top-Ribbed	400	630	280		3.000	0,163	40	1.030
EPI6020R	Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top-Ribbed	600	630	280		6.000	0,237	72	1.690
EPI6020SR	Düz+Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top-Smooth+Ribbed	600	630	280		6.000	0,237	73	1.630
EPI6030S	Düz Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top-Smooth	900	630	280		9.000	0,348	118	1.950

Pişirme Ekipmanları 600 Seri / Cooking Equipments 600 Serie

Model	Ürün Açıklaması / Description	a	b	h	Fırın / Oven W	Toplam Güç Total Power W	m ³	kg	€
EPI6030R	Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top-Ribbed	900	630	280		9.000	0,348	114	2.200
EPI6030SR	Düz+Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top-Smooth+Ribbed	900	630	280		9.000	0,348	116	2.070
CC6010	GPI6010...Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for GPI6010...Models								490
CC6020	GPI6020...Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for GPI6020...Models								900
CC6030	GPI6030...Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for GPI6030...Models								1.150
GLI6010	Gazlı Lavataş Izgara/Gas Lavastone Grill	400	630	280		4.500	0,163	52	920
GLI6020	Gazlı Lavataş Izgara/Gas Lavastone Grill	600	630	280		9.000	0,237	83	1.340
GLI6030	Gazlı Lavataş Izgara/Gas Lavastone Grill	900	630	280		13.500	0,348	123	1.650
ESI6010	Elektrikli Sulu Izgaralar Izgara/Electric Vapor Fry Top Grill	400	630	280		3.000	0,163	44	1.200
ESI6020	Elektrikli Sulu Izgaralar Izgara/Electric Vapor Fry Top Grill	600	630	280		5.000	0,237	69	1.750
ESI6030	Elektrikli Sulu Izgaralar Izgara/Electric Vapor Fry Top Grill	900	630	280		7.000	0,348	102	2.250
GSI6010	Gazlı Sulu Izgaralar Izgara/Gas Vapor Fry Top Grill	400	630	280		4.500	0,163	58	1.020
GSI6020	Gazlı Sulu Izgaralar Izgara/Gas Vapor Fry Top Grill	600	630	280		9.000	0,237	92	1.500
GSI6030	Gazlı Sulu Izgaralar Izgara/Gas Vapor Fry Top Grill	900	630	280		13.500	0,348	131	2.900
ESB6010	Elektrikli Benmari/Electric Bain Marie	400	630	280		1.200	0,163	25	870
ESB6020	Elektrikli Benmari/Electric Bain Marie	600	630	280		2400	0,237	40	1490
EFP6010	Elektrikli Fritöz/Electric Fryers	400	630	280		9.000	0,163	29	1.280
EFP6020	Elektrikli Fritöz/Electric Fryers	600	630	280		18.000	0,237	43	2.100
GFP6010	Gazlı Fritöz, Dolaplı/Gas Fryers, W/Base Cupboard	400	630	850		16.000	0,338	43	1.680
GFP6030	Gazlı Fritöz, Dolaplı/Gas Fryers, W/Base Cupboard	900	630	850		32.000	0,723	84	2.960
EMF6010	Elektrikli Makarna Pişiriciler/Electric Pasta Cooker	400	630	280		6.000	0,200	28	1.380
EMF6020	Elektrikli Makarna Pişiriciler Electric Pasta Cooker	600	630	280		12.000	0,291	45	2.200
EPD6010	Elektrikli Patates Dinlendirme/Electric Chips Scuttle	400	630	280		1.000	0,200	22	620
NTR6010	Ara Tezgah/Worktop	400	630	280			0,163	17	320
NTR6020	Ara Tezgah/Worktop	600	630	280			0,237	22	530
NTR6010C	Ara Tezgah,Çekmeceli/Worktop With Drawer	400	630	280			0,163	27	600
NTR6020C	Ara Tezgah,Çekmeceli/Worktop With Drawer	600	630	280			0,237	36	900
NTR6010E	Ara Tezgah,Evyeli/Worktop With Sink	400	630	280			0,163	22	705
STD6010D	Alt Stand Kapaklı/Open Front Base Cupboard with Door	400	550	570			0,165	18	310
STD6020D	Alt Stand Kapaklı/Open Front Base Cupboard with Door	600	550	570			0,244	26	470
STD6030D	Alt Stand Kapaklı/Open Front Base Cupboard with Door	900	550	570			0,362	37	650
STD6010C	Alt Stand Çekmeceli/Base Cupboard W / Drawer	400	550	570			0,165	27	650
STD6020C	Alt Stand Çekmeceli/Base Cupboard W / Drawer	600	550	570			0,244	37	980
STD6030C	Alt Stand Çekmeceli/Base Cupboard W / Drawer	900	550	570			0,362	44	1.450
STD6010	Alt Stand Kapaklı Open Front Base Cupboard with Door	400	550	570			0,165	15	260
STD6020	Alt Stand Kapaksız/Open Front Base Cupboard	600	550	570			0,244	20	370
STD6030	Alt Stand Kapaksız/Open Front Base Cupboard	900	550	570			0,362	28	500





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	1.020
GK07020	4 Brülörlü Gazlı Ocak 4 Burner Gas Range	30.000	800x730x280 51	820x800x450 60	1.740
GK07030	6 Brülörlü Gazlı Ocak 6 Burner Gas Range	45.000	1200x730x280 73	1220x800x450 88	2.550

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	1.100
GKW7020	2 Brülörlü Gazlı Wok Ocak 2 Burner Gas Wok Range	27.000	800x730x280 48	820x800x530 57	1.900
GKW7030	3 Brülörlü Gazlı Wok Ocak 3 Burner Gas Wok Range	40.500	1200x730x280 68	1220x800x530 83	2.850

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	900
GKS7020	Gazlı Show Ocak Gas Show Open Range	20.000	800x730x280 47	820x800x450 56	1.750
GKS7030	Gazlı Show Ocak Gas Show Open Range	30.000	1200x730x280 68	1220x800x450 83	2.170

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	1.550

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	420x800x450	28	1.130
	EKO7020K	4 Kare Pleytli Elektrikli Ocak 4 Electric Square Hot Plate Range	10.400	800x730x280	38	820x800x450	47	2.150
	EKO7030K	6 Kare Pleytli Elektrikli Ocak 6 Electric Square Hot Plate Range	15.600	1200x730x280	57	1220x800x450	72	2.910
Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm ²	Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.					
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	770
	EKO7020	4 Yuvarlak Pleytli Elektrikli Ocak 4 Electric Round Hot Plate Range	10.400	800x730x280	36	820x800x450	45	1.300
	EKO7030	6 Yuvarlak Pleytli Elektrikli Ocak 6 Electric Round Hot Plate Range	15.600	1200x730x280	54	1220x800x450	69	1.740

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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 anahtarı
- 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		€
IKO7010	2 Bölmeli İndüksiyon Ocak 2 Zone Induction Cooking Range	6.000	400x730x280	21	420x800x450	28	1.660
IKO7020	4 Bölmeli İndüksiyon Ocak 4 Zone Induction Cooking Range	12.000	800x730x280	38	820x800x450	47	3.125
IKO7030	6 Bölmeli İndüksiyon Ocak 6 Zone Induction Cooking Range	18.000	1200x730x280	61	1220x800x450	76	4.690

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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

Genel Özellikler / General Specifications

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

Elektrikli Kapalı Ocaklar Electric Solid Top Ranges



EST7010



EST7020

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

Model Model	Ürün Adı Description	 W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		€
EST7010	Elektrikli Kapalı Ocak Electric Solid Top Range	6.000	400x730x280	44	420x800x450	51	1.260
EST7020	Elektrikli Kapalı Ocak Electric Solid Top Range	12.000	800x730x280	85	820x800x450	94	2.170

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	1.220
GST7020	Gazlı Kapalı Ocak Gas Solid Top Range	8.000	800x730x280 56	820x800x450 65	2.160

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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 3.650

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	3.140
GKF7021	4 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırınlı 4 Burner Gas Range W/Gas Oven	47.400	800x730x850 120	820x800x1100 135	3.250
GKF7030	6 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırınlı 6 Burner Gas Range W/Gas Oven	57.400	1200x730x850 130	1220x800x1100 150	4.300
GKF7031	6 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırınlı 6 Burner Gas Range W/Gas Oven	64.900	1200x730x850 135	1220x800x1100 155	4.450
GKF7030M	6 Brülörlü Gazlı Kuzine Büyük Fırınlı 6 Burner Gas Range W/Maxi Gas Oven	64.400	1200x730x850 150	1220x800x1100 170	4.650

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	3.140
GKFE7030	Gazlı Kuzine Elektrikli Fırınlı Gas Ranges W / Electric Oven	45.000	5.000	1200x730x850 125	1220x800x1100 145	4.300

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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 m³/h	1.667 m³/h	2.366 kg/h	1.242 kg/h	R 1/2
GKFE7030	220-230 V 1N AC 50 HZ	3X4	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
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 Fırınl 4 Round Electric Hot Plate Range W / Electric Oven	15.400	800x730x850	75	820x800x1050	90	2.600
EKF7030	6 Yuvarlak Pleytli Elektrikli Kuzine Fırınl 6 Round Electric Hot Plate Range W / Electric Oven	20.600	1200x730x850	101	1220x800x1050	121	3.400

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm²
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	3.120
EKF7030K	6 Kare Pleytli Elektrikli Kuzine, Fırınılı 6 Square Electric Hot Plate Range W / Electric Oven	20.600	1200x730x850	104	1220x800x1050	124	4.100

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	4.300
IKF7030	6 Bölmeli İndüksiyon Ocak Elektrikli Fırınlı 6 Zone Induction Cooking Range W/Electric Oven	23.000	1200x730x850 107	1220x800x1050 127	6.200

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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



> GPI7030R

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	990
GPI7020S	Düz Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top - Smooth	15.000	800x730x280	82	820x800x530	91	1.600
GPI7010R	Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top - Ribbed	7.500	400x730x280	46	420x800x530	53	1.022
GPI7020R	Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top - Ribbed	15.000	800x730x280	80	820x800x530	89	1.725
GPI7020SR	Düz+Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top - Smooth+Ribbed	15.000	800x730x280	81	820x800x530	90	1.642
GPI7030S	Düz Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top- Smooth	22.500	1200x730x280	131	1220x800x530	146	2.150
GPI7030R	Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top- Ribbed	22.500	1200x730x280	127	1220x800x530	142	2.420
GPI7030SR	Düz+Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top- Smooth+Ribbed	22.500	1200x730x280	129	1220x800x530	144	2.285
CC7010	GPI7010.. Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for GPI7010.. Models	-	-	-	-	-	540
CC7020	GPI7020.. Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for GPI7020.. Models	-	-	-	-	-	1.000
CC7030	GPI7030.. Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for GPI7030.. Models	-	-	-	-	-	1.300

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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



GPI7030R

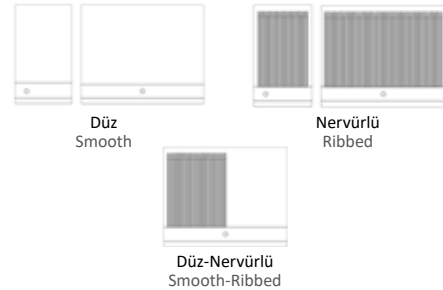
1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	 W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€		
EPI7010S	Düz Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Smooth	4.500	400x730x280	41	420x800x530	48	1.100
EPI7020S	Düz Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Smooth	9.000	800x730x280	78	820x800x530	87	1.720
EPI7010R	Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Ribbed	4.500	400x730x280	40	420x800x530	47	1.132
EPI7020R	Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Ribbed	9.000	800x730x280	76	820x800x530	85	1.845
EPI7020SR	Düz+Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Smooth+Ribbed	9.000	800x730x280	77	820x800x530	86	1.762
EPI7030S	Düz Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top- Smooth	13.500	1200x730x280	123	1220x800x530	138	2.250
EPI7030R	Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top- Ribbed	13.500	1200x730x280	119	1220x800x530	134	2.520
EPI7030SR	Düz+Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top- Smooth+Ribbed	13.500	1200x730x280	121	1220x800x530	136	2.385
CC7010	EPI7010.. Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for EPI7010.. Models	-	-	-	-	-	540
CC7020	EPI7020.. Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for EPI7020.. Models	-	-	-	-	-	1.000
CC7030	EPI7030.. Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for EPI7030.. Models	-	-	-	-	-	1.300

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm ²
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

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.



Genel Özellikler / General Specifications

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

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

Gazlı Lavataş Izgaralar
Gas Lavastone Grills

> GLI7010



> GLI7020



> GLI7030

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

Model Model	Ürün Adı Description	W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
GLI7010	Gazlı Lavataş Izgara Gas Lavastone Grill	5.500	400x730x280 54	420x800x530 61	1.200
GLI7020	Gazlı Lavataş Izgara Gas Lavastone Grill	11.000	800x730x280 91	820x800x530 100	1.820
GLI7030	Gazlı Lavataş Izgara Gas Lavastone Grill	16.500	1200x730x280 130	1220x800x530 145	2.520

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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
- Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
- Pilot alevli sökülebilir brülörler
- Çıkarılabilir yağ toplama haznesi
- Piezo çakmak ile ateşleme
- Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
- Yağ damlamasını engelleyen özel tasarım ızgara
- Yükseklik ayarlı pişirme yüzeyi
- Piştirme 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 Sulu Izgaralar Gas Vapor Fry Top



> GSI7010



> GSI7020



> GSI7030

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	€
GSI7010	Gazlı Sulu Izgara Gas Vapor Fry Top	5.500	400x730x280 56	420x800x530 63	1.300
GSI7020	Gazlı Sulu Izgara Gas Vapor Fry Top	11.000	800x730x280 92	820x800x530 103	2.000
GSI7030	Gazlı Sulu Izgara Gas Vapor Fry Top	16.500	1200x730x280 135	1220x800x530 150	2.800

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
GSI7010	0.582 m³/h	0.306 m³/h	0.434 kg/h	0.228 kg/h	R 1/2"
GSI7020	1.164 m³/h	0.611 m³/h	0.868 kg/h	0.455 kg/h	R 1/2"
GSI7030	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 yekpare 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
Pişirme yüzeyinin arkasında ve yanlarında paslanmaz çelik yüksek sıçrama koruması
Çıkarılabilir yağ toplama haznesi
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
Set üstü veya alt stant ile birlikte kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları
- > Stainless steel exterior panels
Monoblock worktop
Safety Burners with flame regulator and thermocouple
Protected pilot flame
Piezoelectric ignition system
Removable cooking surface
Ability to grill without drying with water drawer
V-shaped special design cooking surface prevents oil dripping on burners
Height adjustable cooking surface
Stainless steel high splash guard on the rear and sides of cooking surface
Removable oil drawer
High performance and low-emission gas burners
Ease of handling for countertop or with open/ closed base
Easy to clean through rounded corners worktop
Combustion system developed for natural or lpg gas
Conversion nozzles supplied as standard

Elektrikli Sulu Izgaralar Electric Vapor Fry Top



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 Sulu Izgara Electric Vapor Fry Top	3.750	400x730x280 52	420x800x530 59	1.470
ESI7020	Elektrikli Sulu Izgara Electric Vapor Fry Top	8.750	800x730x280 85	820x800x530 96	2.100
ESI7030	Elektrikli Sulu Izgara Electric Vapor Fry Top	13.750	1200x730x280 125	1220x800x530 140	2.920

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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 gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Yağdan kaynaklı duman ve koku oluşumunu en aza indiren su haznesi.
Izgara yüzeyinin altındaki su haznesi ile yiyeceklerin yumuşak ve nemli kalması sağlanır
Su haznesi sayesinde yağdan kaynaklı duman ve koku oluşumu en aza indirilir
Paslanmaz çelik rezistanslar üzerinde temas yoluyla doğrudan pişirme
Enerji regülatörü ile ısı kontrolü
Emniyet limit termostatlı
Su tahliye musluğu
İç hazne ve pişirme yüzeyi temizliği için emniyet siviçli hareketli ısıtıcılar
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
Water reservoir that minimizes smoke and odor caused by oil
Equipped with a water basin under the grilling surface to keep the food tender and moist
Smoke and odor formation caused by oil is minimized by water basin Direct cooking by contact on stainless steel heating elements
Heat control with energy regulator
Safety limit thermostat
Water drain tap
Movable, safety switched heating resistor for easy cleaning of well and cooking surface
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 Benmariler Gas Bain Maries



➤ GSB7010



➤ GSB7020

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



Model Model	Ürün Adı Description	 W		Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		€
GSB7010	Gazlı Benmari Gas Bain Maries	2.000	1 x GN1/1	400x730x280	23	420x800x450	30	1.090
GSB7020	Gazlı Benmari Gas Bain Maries	4.000	2 x GN1/1	800x730x280	39	820x800x450	48	1.820

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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, termokupllu, pilot alevli brülörler
- Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
- Su boşaltma vanası
- Gastronom küvetlere uygun hazne yapısı
- Standart olarak temin edilen 3 x GN 1/3 küvet
- Set üstü veya alt stant ile birlikte kullanılabilir
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
- Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme 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	960
ESB7020	Elektrikli Benmari Electric Bain Marie	3.000	2 x GN1/1	800x730x280 36	820x800x450 45	1.600

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm²
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 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



> 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	1.830.
GFP7020	Gazlı Fritöz, Dolaplı Gas Fryer, W/Base Cupboard	32.000	10+10	800x730x850	76	820x800x1100	85	3.490

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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 sistemi
- Yağ boşaltma vanası
- Yağın süzülmesi için sepet askı mekanizması
- 190 °C ye kadar ayarlanabilir, pilot alevli sıcaklık kontrolü
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
- Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları

- > Stainless steel exterior panels
- Safety limit thermostat
- Safety component, thermocouple, pilot flame burner and electric ignition systems
- Oil drainage tap
- Basket hanger for oil straining after frying processes
- Up to 190 °C, adjustable temperature control with pilot flame
- Easy to clean through rounded corners worktop
- Combustion system developed for natural or lpg gas
- Conversion nozzles supplied as standard

Elektrikli Fritözler Electric Fryers



> EFP7010



> EFP7020

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

Model Model	Ürün Adı Description	W	lt.	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
EFP7010	Elektrikli Fritöz Electric Fryer	12.000	13	400x730x280 25	420x800x450 32	1.530
EFP7020	Elektrikli Fritöz Electric Fryer	24.000	13+13	800x730x280 39	820x800x450 48	2.540

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	2.540
GMF7020	Gazlı Makarna Pişirici Gas Pasta Cookers	20.000	13+13	800x730x850 83	820x800x1100 92	4.200

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	
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 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
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



> EMF7010



> EMF7020

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	€
EMF7010	Elektrikli Makarna Pişirici Electric Pasta Cooker	7.500	13	400x730x280 23	420x800x580 30	1.720
EMF7020	Elektrikli Makarna Pişirici Electric Pasta Cooker	15.000	13+13	800x730x280 40	820x800x580 49	2.900

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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 giriş musluğu
Elektrik kontrollü su doldurma sistemi
Su boşaltma vanası
Su taşma tahliyesi
Set üstü veya alt stant ile birlikte kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- > Stainless steel body
Monoblock worktop
E.G.O. Safety limit thermostat
E.G.O. 3-level heat switch and thermostatic temperature control
Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
Water inlet tap
Electric controlled water filling system
Water drain valve
Water overflow pipe
Usable for countertop or with base cupboard
Easy to clean through rounded corners worktop

Elektrikli Patates Dinlendirme Electric Chips Scuttle



➤ EPD7010

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



Model Model	Ürün Adı Description	⚡ W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
EPD7010	Elektrikli Patates Dinlendirme Electric Chips Scuttle	1.000	400x730x280 18	420x800x650 25	680

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm²
EPD7010	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5

Genel Özellikler / General Specifications

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ➤ 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 | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Stainless steel exterior panels Monoblock worktop Porcelain heating element Oil straining pan Ease of handling for countertop or with open / closed base Easy to clean through rounded corners worktop |
|--|---|

Ara Tezgahlar
Worktop

> NTR7010



> NTR7020



> NTR7010E

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

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

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.



> 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	420x630x680	19	344
STD7015D	Alt Stant Kapaklı Base Cupboard w / Door	600x600x570	19	620x630x680	26	465
STD7020D	Alt Stant Kapaklı Base Cupboard w / Door	800x600x570	22	820x630x680	30	539
STD7030D	Alt Stant Kapaklı Base Cupboard w / Door	1200x600x570	30	1220x630x680	41	744
STD7010C	Alt Stant Çekmeceli Base Cupboard w/ Drawer	400x600x570	23	420x630x680	28	860
STD7020C	Alt Stant Çekmeceli Base Cupboard w/ Drawer	800x600x570	33	820x630x680	40	1.248
STD7030C	Alt Stant Çekmeceli Base Cupboard w/ Drawer	1200x600x570	37	1220x630x680	45	1.768

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	420x580x680 16	288
STD7015	Alt Stant Kapaklı Open Front Base Cupboard	600x555x570 14	620x580x680 21	343
STD7020	Alt Stant Kapaksız Open Front Base Cupboard	800x555x570 16	820x580x680 24	371
STD7030	Alt Stant Kapaksız Open Front Base Cupboard	1200x555x570 18	1220x580x680 29	569

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Genel Özellikler / General Specifications

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

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

İndirekt Kaynatma Tencereleri Indirect Boiling Pans



Aşırı basınç valfi ve manometre
Overpressure safety valve and manometer



> GKT7080



> EKT7080

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



Model Model	Ürün Adı Description	W	 lt.	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		€
GKT7080	İndirekt Gazlı Kaynatma Tenceresi 80 lt. Indirect Gas Boiling Pan 80 lt.	18.000	80	800x730x850	105	820x800x1150	120	5.900
EKT7080	İndirekt Elektrikli Kaynatma Tenceresi 80 lt. Indirect Electric Boiling Pan 80 lt.	12.000	80	800x730x850	95	820x800x1150	110	5.800

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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 m³/h	1.000 m³/h	1.420 kg/h	0.745 kg/h	R 1/2"	R 1/2"
EKT7080	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4	-	-	-	-	-	R 1/2"

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde
- 2" boşaltma musluğu
- Çift cidarlı hazne
- Karşı ağırlıklı kapak
- Aşırı basınç valfi ve manometre
- Soğuk su girişi
- Gazlı modeller emniyet tertibatlı, termokupllu, pilot alevli brülörlü, elektrikli ateşleme sistemli
- Elektrikli ve gazlı modeller termostat kumandalı ısı ayarlı
- Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
- Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları

- > Stainless steel exterior panels
- 2" drainage tap
- Double jacketed pan
- Counterweighted hinged lid
- Overpressure safety valve and manometer
- Cold water inlet
- Safety component, thermocouple, pilot flame burner and electric ignition systems for gas model
- Thermostat controlled heat adjustment electric and gas models
- Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
- Easy to clean through rounded corners worktop
- Combustion system developed for natural or lpg gas
- Conversion nozzles supplied as standard

Devrilir Tavalar Tilting Bratt Pans



> GDT7050



> EDT7050

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



Model Model	Ürün Adı Description	W	lt.	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
GDT7050	Gazlı Devrilir Tava 50 lt. Gas Tilting Bratt Pan 50 lt.	12.000	50	800x730x850 120	820x800x1100 135	3.760
EDT7050	Elektrikli Devrilir Tava 50 lt. Electric, Tilting Bratt Pan 50 lt.	8.000	50	800x730x850 110	820x800x1100 125	3.600

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	m³	kg	€
GKO7010	2 Brülörlü Gazlı Ocak / 2 Open Gas Burner	400	730	280		15.000	0,151	37	1.020
GKO7020	4 Brülörlü Gazlı Ocak / 4 Open Gas Burner	800	730	280		30.000	0,295	60	1.740
GKO7030	6 Brülörlü Gazlı Ocak / 6 Open Gas Burner	1200	730	280		45.000	0,439	88	2.550
GKW7010	1 Brülörlü Gazlı Wok Ocak / 1 Burner Gas Wok Burner	400	730	280		13.500	0,178	34	1.100
GKW7020	2 Brülörlü Gazlı Wok Ocak / 2 Burner Gas Wok Burner	800	730	280		27.000	0,348	57	1.900
GKW7030	3 Brülörlü Gazlı Wok Ocak / 3 Burner Gas Wok Burner	1200	730	280		40.500	0,517	83	2.850
GKS7010	Gazlı Show Ocak / Gas Show Range	400	730	280		10.000	0.151	34	900
GKS7020	Gazlı Show Ocak / Gas Show Range	800	730	280		20.000	0.295	56	1.750
GKS7030	Gazlı Show Ocak / Gas Show Range	1200	730	280		30.000	0.439	83	2.170
GKS7020B	Gazlı İki Yanışlı Ocak / 2 Rings Gas Range	800	730	280		20.000	0.295	56	1.550
EKO7010K	2 Kare Pleytli Elektrikli Ocak / 2 Square Electric Hot Plate	400	730	280		5.200	0,151	28	1.130
EKO7020K	4 Kare Pleytli Elektrikli Ocak / 4 Square Electric Hot Plate	800	730	280		10.400	0,295	47	2.150
EKO7030K	6 Kare Pleytli Elektrikli Ocak / 6 Square Electric Hot Plate	1200	730	280		15.600	0,439	72	2.910
EKO7010	2 Yuvarlak Pleytli Elektrikli Ocak / 2 Round Electric Hot Plate	400	730	280		5.200	0,151	27	770
EKO7020	4 Yuvarlak Pleytli Elektrikli Ocak / 4 Round Electric Hot Plate	800	730	280		10.400	0,295	45	1.300
EKO7030	6 Yuvarlak Pleytli Elektrikli Ocak / 6 Round Electric Hot Plate	1200	730	280		15.600	0,439	69	1.740
IKO7010	2 Bölmeli İndüksiyon Ocak / 2 Zone Induction Cooking	400	730	280		6.000	0.151	28	1.660
IKO7020	4 Bölmeli İndüksiyon Ocak / 4 Zone Induction Cooking	800	730	280		12.000	0.295	47	3.125
IKO7030	6 Bölmeli İndüksiyon Ocak / 6 Zone Induction Cooking	1200	730	280		18.000	0.432	76	4.690
EST7010	Elektrikli Kapalı Ocak / Electric Solid Top Range	400	730	280		6.000	0.151	51	1.260
EST7020	Elektrikli Kapalı Ocak / Electric Solid Top Range	800	730	280		12.000	0.295	94	2.170
GST7010	Gazlı Kapalı Ocak / Gas Solid Top Range	400	730	280		5.500	0.151	45	1.220
GST7020	Gazlı Kapalı Ocak / Gas Solid Top Range	800	730	280		8.000	0.295	65	2.160
GSF7020	Gazlı Kapalı Ocaklı Kuzine / Gas Solid Top On Gas Oven	800	730	850	12.400	20.400	0.722	137	3.650
GKF7020	4 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırını / 4 Burner Gas Range W/Gas Oven	800	730	850	12.400	42.400	0,722	132	3.140
GKF7021	4 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırını / 4 Burner Gas Range W/Gas Oven	800	730	850	12.400	47.400	0,722	135	3.250
GKF7030	6 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırını / 6 Burner Gas Range W/Gas Oven	1200	730	850	12.400	57.400	1,074	150	4.300
GKF7031	6 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırını / 6 Burner Gas Range W/Gas Oven	1200	730	850	12.400	64.900	1,074	155	4.450
GKF7030M	6 Brülörlü Gazlı Kuzine Büyük Fırını / 6 Burner Gas Range W/Maxi Gas Oven	1200	730	850	17.400	64.400	1,074	170	4.650
GKFE7020	Gazlı Kuzine Elektrik Fırını / Gas Ranges W / Electric Oven	800	730	850	5.000	30.000	0.722	129	3.140
GKFE7030	Gazlı Kuzine Elektrik Fırını / Gas Ranges W / Electric Oven	1200	730	850	5.000	45.000	1.074	145	4.300
EKF7020	4 Yuvarlak Pleytli Elektrikli Kuzine Fırını / 4 Round Electric Hot Plate Range W/ Electric Oven	800	730	850	5.000	15.400	0,688	90	2.600
EKF7030	6 Yuvarlak Pleytli Elektrikli Kuzine Fırını / 6 Round Electric Hot Plate Range W/ Electric Oven	1200	730	850	5.000	20.600	1,024	121	3.400
EKF7020K	4 Kare Pleytli Elektrikli Kuzine Fırını / 4 Square Electric Hot Plate Range W/ Electric Oven	800	730	850	5.000	15.400	0,688	92	3.120
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	4.100
IKF7020	4 Bölmeli İndüksiyon Ocak Elektrikli Fırını / 4 Zone Induction Cooking Range W/Electric Oven	800	730	850	5.000	17.000	0,688	95	4.300
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	6.200

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	€
GPI7010S	Düz Yüzeyli Gazlı Izgara / Gas Fry Top-Smooth	400	730	280		7.500	0,178	54	990
GPI7020S	Düz Yüzeyli Gazlı Izgara / Gas Fry Top-Smooth	800	730	280		15.000	0,348	91	1.600
GPI7010R	Nervürlü Yüzeyli Gazlı Izgara / Gas Fry Top-Ribbed	400	730	280		7.500	0,178	53	1.022
GPI7020R	Nervürlü Yüzeyli Gazlı Izgara / Gas Fry Top-Ribbed	800	730	280		15.000	0,348	89	1.725
GPI7020SR	Düz+Nervürlü Yüzeyli Gazlı Izgara Gas Fry Top-Smooth+Ribbed	800	730	280		15.000	0,348	90	1.642
GPI7030S	Düz Yüzeyli Gazlı Izgara / Gas Fry Top-Smooth	1200	730	850		22.500	0,517	146	2.150
GPI7030R	Nervürlü Yüzeyli Gazlı Izgara / Gas Fry Top-Ribbed	1200	730	850		22.500	0,517	142	2.420
GPI7030SR	Düz+Nervürlü Yüzeyli Gazlı Izgara Gas Fry Top-Smooth+Ribbed	1200	730	850		22.500	0,517	144	2.285
CC7010	GPI7010...Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for GPI7010...Models								540
CC7020	GPI7020...Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for GPI7020...Models								1.000
CC7030	GPI7030...Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for GPI7030...Models								1.300
EPI7010S	Düz Yüzeyli Elektrikli Izgara / Electric Fry Top-Smooth	400	730	280		4.500	0,178	48	1.100
EPI7020S	Düz Yüzeyli Elektrikli Izgara / Electric Fry Top-Smooth	800	730	280		9.000	0,348	87	1.720
EPI7010R	Nervürlü Yüzeyli Elektrikli Izgara Electric Fry Top-Ribbed	400	730	280		4.500	0,178	47	1.132
EPI7020R	Nervürlü Yüzeyli Elektrikli Izgara Electric Fry Top-Ribbed	800	730	280		9.000	0,348	85	1.845
EPI7020SR	Düz+Nervürlü Yüzeyli Elektrikli Izgara Electric Fry Top-Smooth+Ribbed	800	730	280		9.000	0,348	86	1.762
EPI7030S	Düz Yüzeyli Elektrikli Izgara Electric Fry Top-Smooth	1200	730	280		13.500	0,517	138	2.250
EPI7030R	Nervürlü Yüzeyli Elektrikli Izgara Electric Fry Top-Ribbed	1200	730	280		13.500	0,517	134	2.520
EPI7030SR	Düz+Nervürlü Yüzeyli Elektrikli Izgara Electric Fry Top-Smooth+Ribbed	1200	730	280		13.500	0,517	136	2.385
CC7010	EPI7010...Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for EPI7010...Models								540
CC7020	EPI7020...Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for EPI7020...Models								1.000
CC7030	EPI7030...Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for EPI7030...Models								1.300
GLI7010	Gazlı Lavataş Izgara / Gas Lavastone Grill	400	730	280		5.500	0,178	61	1.200
GLI7020	Gazlı Lavataş Izgara / Gas Lavastone Grill	800	730	280		11.000	0,348	100	1.820
GLI7030	Gazlı Lavataş Izgara / Gas Lavastone Grill	1200	730	280		16.500	0,517	145	2.520
GSİ7010	Gazlı Sulu Izgaralar Izgara / Gas Vapor Fry Top Grill	400	730	280		5.500	0,178	63	1.300
GSİ7020	Gazlı Sulu Izgaralar Izgara / Gas Vapor Fry Top Grill	800	730	280		11.000	0,348	103	2.000
GSİ7030	Gazlı Sulu Izgaralar Izgara / Gas Vapor Fry Top Grill	1200	730	280		16.500	0,517	150	2.800
ESI7010	Elektrikli Sulu Izgaralar Izgara / Electric Vapor Fry Top Grill	400	730	280		4.000	0,178	59	1.470
ESI7020	Elektrikli Sulu Izgaralar Izgara / Electric Vapor Fry Top Grill	800	730	280		8.000	0,347	96	2.100
ESI7030	Elektrikli Sulu Izgaralar Izgara / Electric Vapor Fry Top Grill	1200	730	280		12.000	0,517	140	2.920
GSB7010	Gazlı Benmari / Gas Bain Maries	400	730	280		2.000	0,151	30	1.090
GSB7020	Gazlı Benmari / Gas Bain Maries	800	730	280		4.000	0,295	48	1.820
ESB7010	Elektrikli Benmari / Electric Bain Marie	400	730	280		1.500	0,151	28	960
ESB7020	Elektrikli Benmari / Electric Bain Marie	800	730	280		3.000	0,295	45	1.600
GFP7010	Gazlı Fritöz, Dolaplı / Gas Fryers, W/Base Cupboard	400	730	850		16.000	0,370	50	1.830
GFP7020	Gazlı Fritöz, Dolaplı / Gas Fryers, W/Base Cupboard	800	730	850		32.000	0,722	85	3.490

Piştirme Ekipmanları 700 Seri / Cooking Equipments 700 Serie

Model	Ürün Açıklaması / Description	a	b	h	Fırın / Oven W	Toplam Güç Total Power W	m ³	kg	€
EFP7010	Elektrikli Fritöz / Electric Fryers	400	730	280		12.000	0,151	32	1.530
EFP7020	Elektrikli Fritöz / Electric Fryers	800	730	280		24.000	0,295	48	2.540
GMF7010	Gazlı Makarna Pişirici / Gas Pasta Cooking	400	730	850		10.000	0.370	54	2.540
GMF7020	Gazlı Makarna Pişirici / Gas Pasta Cooking	800	730	850		20.000	0,722	92	4.200
EMF7010	Elektikli Makarna Pişiriciler / Electric Pasta Cooker	400	730	280		7.500	0,195	30	1.720
EMF7020	Elektrikli Mkarna Pişiriciler / Electric Pasta Cooker	800	730	280		15.000	0,38	49	2.900
EPD7010	Elektrikli Patates Dinlendirme / Electric Chips Scuttle	400	730	280		1.000	0,195	25	680
NTR7010	Ara Tezgah / Worktop	400	730	280			0,151	19	354
NTR7015	Ara Tezgah / Worktop	600	730	280			0,223	23	541
NTR7020	Ara Tezgah / Worktop	800	730	280			0,295	26	593
NTR7010C	Ara Tezgah,Çekmeceli / Worktop With Drawer	400	730	280			0,151	29	697
NTR7020C	Ara Tezgah,Çekmeceli / Worktop With Drawer	800	730	280			0,295	40	1.019
NTR7010E	Ara Tezgah,Evyeli / Worktop With Sink	400	730	280			0,151	24	822
STD7010D	Alt Stand Kapaklı / Open Front Base Cupboard with Door	400	600	570			0,179	19	344
STD7015D	Alt Stand Kapaklı / Open Front Base Cupboard with Door	600	600	570			0,265	26	465
STD7020D	Alt Stand Kapaklı / Open Front Base Cupboard with Door	800	600	570			0,351	30	539
STD7030D	Alt Stand Kapaklı / Open Front Base Cupboard with Door	1200	600	570			0,522	41	744
STD7010C	Alt Stant Çekmeceli / Base Cupboard W / Drawer	400	600	570			0,179	28	860
STD7020C	Alt Stant Çekmeceli / Base Cupboard W / Drawer	800	600	570			0,351	40	1.248
STD7030C	Alt Stant Çekmeceli / Base Cupboard W / Drawer	1200	600	570			0,522	45	1.768
STD7010	Alt Stand Kapaksız / Open Front Base Door	400	555	570			0,165	16	288
STD7015	Alt Stand Kapaksız / Open Front Base Door	600	555	570			0,244	21	343
STD7020	Alt Stand Kapaksız / Open Front Base Door	800	555	570			0,323	24	371
STD7030	Alt Stand Kapaksız / Open Front Base Door	1200	555	570			0,481	29	569
GKT7080	İndirekt Gazlı Kaynatma Tenceresi 80 lt. Indirect Gas Boiling Pan lt.	800	730	850		18.000	0,754	120	5.900
EKT7080	İndirekt Elektrikli Kaynatma Tenceresi 80 lt. Indirect Electric Boiling Pan lt.	800	730	850		12.000	0,754	110	5.800
GDT7050	Gazlı Devrilir Tava 50 lt. Gas Tilting Bratt Pan 50 lt.	800	730	850		12.000	0,722	135	3.760
EDT7050	Gazlı Devrilir Tava 50 lt. Gas Tilting Bratt Pan 50 lt.	800	730	850		8.000	0,722	125	3.600

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

> Ocak ve Kuzineler için Aksesuarlar / Accessories for Ranges

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



> Izgaralar için Aksesuarlar / Accessories for Grills

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



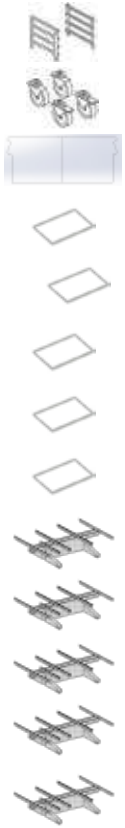
> Kaynatma Tencereleri Aksesuarlar / Accessories for Boiling Pans

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



> Genel Aksesuarlar / General Accessories

ACSTR09	Alt Standlar için GN Tepsi Rayı Trays Supports For Base Cupboards	700 Serisi Serie 700	343
ACSW079	Alt Standlar için tekerlek kiti Set of Wheels For Base Cupboards	700 ve 900 Serisi Serie 700 and 900	198
ACSS07	Orta Grup Uygulamaları için Yan Kapatma Paneli Pair of side finishing panels for island cooking blocks	700 Serisi Serie 700	728
ACSB24007	Alt Baza - 240 cm S/S Plinth- 240 cm	700 Serisi Serie 700	800
ACSB28007	Alt Baza - 280 cm S/S Plinth- 280 cm	700 Serisi Serie 700	936
ACSB32007	Alt Baza - 320 cm S/S Plinth- 320 cm	700 Serisi Serie 700	1.019
ACSB36007	Alt Baza - 360 cm S/S Plinth- 360 cm	700 Serisi Serie 700	1.187
ACSB40007	Alt Baza - 400 cm S/S Plinth- 400 cm	700 Serisi Serie 700	1.347
ACSC240079	Orta tip cantilever hat - 240 cm Double front cantilever line- 240 cm	700 Serisi Serie 700	4.347
ACSC280079	Orta tip cantilever hat - 280 cm Double front cantilever line- 280 cm	700 Serisi Serie 700	5.376
ACSC320079	Orta tip cantilever hat - 320 cm Double front cantilever line- 320 cm	700 Serisi Serie 700	5.720
ACSC360079	Orta tip cantilever hat - 360 cm Double front cantilever line- 360 cm	700 Serisi Serie 700	6.635
ACSC400079	Orta tip cantilever hat - 400 cm Double front cantilever line- 400 cm	700 Serisi Serie 700	6.980



Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.



VITAL



Seri 700 Serie 700 PRO



Gazlı Ocaklar Open Gas Ranges



➤ PRO-GKO7010



➤ PRO-GKO7020



➤ PRO-GKO7030

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	€
PRO-GKO7010	2 Brülörlü Gazlı Ocak 2 Burner Gas Range	15.000	400x730x280 32	440x800x530 39	1.092
PRO-GKO7020	4 Brülörlü Gazlı Ocak 4 Burner Gas Range	30.000	800x730x280 55	840x800x530 64	1.862
PRO-GKO7030	6 Brülörlü Gazlı Ocak 6 Burner Gas Range	45.000	1200x730x280 78	1240x800x530 93	2.729

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Giriş Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
PRO-GKO7010	1.588 m³/h	0.833 m³/h	1.183 kg/h	0.621 kg/h	R 1/2"
PRO-GKO7020	3.175 m³/h	1.667 m³/h	2.366 kg/h	1.242 kg/h	R 1/2"
PRO-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 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 stand ile kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile çalışabilir
- Stainless steel body
Monoblock worktop
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
Lpg or natural gas

Gazlı Wok Ocaklar Gas Wok Ranges



> PRO-GKW7010



> PRO-GKW7020



> PRO-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	€
PRO-GKW7010	1 Brülörlü Gazlı Wok Ocak 1 Gas Wok Range	13.500	400x730x280 29	440x800x530 36	1.177
PRO-GKW7020	2 Brülörlü Gazlı Wok Ocak 2 Gas Wok Range	27.000	800x730x280 51	840x800x530 60	2.033
PRO-GKW7030	3 Brülörlü Gazlı Wok Ocak 3 Gas Wok Range	40.500	1200x730x280 73	1240x800x530 88	3.050

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
PRO-GKW7010	1.429 m³/h	0.750 m³/h	1.065 kg/h	0.559 kg/h	R 3/4"
PRO-GKW7020	2.857 m³/h	1.500 m³/h	2.129 kg/h	1.118 kg/h	R 3/4"
PRO-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 gövde
- Pres baskı yekpare üst tabla
- Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
- Pilot alevli brülörler
- Pik döküm çıkarılabilir Ø 31 cm üst ocak ızgarası
- Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
- Set üstü veya alt stand ile kullanılabilir
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Lpg veya doğalgaz ile çalışabilir

- > Stainless steel body
- Monoblock worktop
- Safety component and thermocouple
- Pilot flame burners
- Cast iron removable Ø 31 cm top pan grid
- High performance and low-emission gas burners
- Usable for countertop or with base cupboard
- Easy to clean through rounded corners worktop
- Lpg or natural gas

Gazlı Solid Top + Gazlı Ocak Gas Solid Top + Gas Range



➤ PRO-GKOS7020

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	€
PRO-GKOS7020	Gazlı Solid Top + 2 Brülörlü Gazlı Ocak Gas Solid Top + 2 Burner Gas Range	20.500	800x730x280 65	840x800x530 74	1.985

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
PRO-GKOS70200	2.170 m³/h	1.139 m³/h	1.617 kg/h	0.849 kg/h	R 1/2"

Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik 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 stand ile kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile çalışabilir
- Stainless steel body
Monoblock worktop
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
Lpg or natural gas

Gazlı Show Ocaklar Gas Show Open Ranges



PRO-GKS7010



PRO-GKS7020



PRO-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	€
PRO-GKS7010	Gazlı Show Ocak Gas Show Open Range	10.000	400x730x280 29	440x800x530 36	963
PRO-GKS7020	Gazlı Show Ocak Gas Show Open Range	20.000	800x730x280 50	840x800x530 59	1.873
PRO-GKS7030	Gazlı Show Ocak Gas Show Open Range	30.000	1200x730x280 73	1240x800x530 88	2.322

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
PRO-GKS7010	1.058 m³/h	0.556 m³/h	0.789 kg/h	0.414 kg/h	R 1/2
PRO-GKS7020	2.117 m³/h	1.111 m³/h	1.577 kg/h	0.828 kg/h	R 1/2
PRO-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 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 stand ile kullanılabilir
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Lpg veya doğalgaz ile çalışabilir
- Stainless steel body
- Monoblock worktop
- Safety component and thermocouple
- Pilot flame burners
- Cast iron removable top pan grid
- High performance and low-emission gas burners
- Usable for countertop or with base cupboard
- Easy to clean through rounded corners worktop
- Lpg or natural gas

Gazlı İki Yanırlı Ocak

2 Rings Gas Range



➤ PRO-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	€
PRO-GKS7020B	Gazlı İki Yanırlı Ocak 2 Rings Gas Range	20.000	800x730x280 50	840x800x530 59	1.659

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
PRO-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 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 stand ile kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile çalışabilir
- Stainless steel body
Monoblock worktop
Safety component and thermocouple
Pilot flame burners
Cast iron removable top pan grid
High performance and low-emission gas burners
Usable for countertop or with base cupboard
Easy to clean through rounded corners worktop
Lpg or natural gas

Elektrikli Ocaklar, Kare Pleyt Electric Square Hot Plate Range



➤ PRO-EKO7010K



➤ PRO-EKO7020K



➤ PRO-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	€
PRO-EKO7010K	2 Kare Pleytli Elektrikli Ocak 2 Square Electric Hot Plate	5.200	400x730x280	440x800x530	1.210
PRO-EKO7020K	4 Kare Pleytli Elektrikli Ocak 4 Square Electric Hot Plate	10.400	800x730x280	840x800x530	2.301
PRO-EKO7030K	6 Kare Pleytli Elektrikli Ocak 6 Square Electric Hot Plate	15.600	1200x730x280	1240x800x530	3.114



Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm²
PRO-EKO7010K	380-400V 3N AC 50 Hz	5X2,5
PRO-EKO7020K	380-400V 3N AC 50 Hz	5X4
PRO-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, 22x22 cm kare pleytler
- Set üstü veya alt stant ile birlikte kullanılabilir
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla

- Stainless steel exterior panels
- Monoblock worktop
- 22x22 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

Elektrikli Ocaklar, Yuvarlak Pleyt Round Electric Hot Plates



> PRO-EK07010



> PRO-EK07020



> PRO-EK07030

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		€
PRO-EKO7010	2 Yuvarlak Pleytli Elektrikli Ocak 2 Round Electric Hot Plate	5.200	400x730x280	21	440x800x530	28	824
PRO-EKO7020	4 Yuvarlak Pleytli Elektrikli Ocak 4 Round Electric Hot Plate	10.400	800x730x280	39	840x800x530	48	1.391
PRO-EKO7030	6 Yuvarlak Pleytli Elektrikli Ocak 6 Round Electric Hot Plate	15.600	1200x730x280	58	1240x800x530	73	1.862

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm ²
PRO-EK07010	380-400V 3N AC 50 Hz	5X2,5
PRO-EK07020	380-400V 3N AC 50 Hz	5X4
PRO-EK07030	380-400V 3N AC 50 Hz	5X4

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik gövde
- Pres baskı yekpare üst tabla
- 6 kademeli ısı anahtarı
- Set üstü veya alt stand ile kullanılabilir
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla

- > Stainless steel body
- Monoblock worktop
- 6-level heat switch
- Usable for countertop or with base cupboard
- Easy to clean through rounded corners worktop

İndüksiyon Ocaklar Induction Cooking Ranges



PRO-İKO7010



PRO-İKO7020



PRO-İKO7030

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



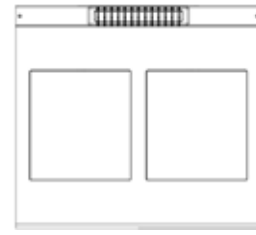
Model Model	Ürün Adı Description	 W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		€
PRO-İKO7010P	1 Bölmeli İndüksiyon Ocak 1 Zone Induction Cooking Range	5.000	400x730x280	18	440x800x530	25	2.200
PRO-İKO7010	2 Bölmeli İndüksiyon Ocak 2 Zone Induction Cooking Range	6.000	400x730x280	22	440x800x530	29	1.777
PRO-İKO7020P	2 Bölmeli İndüksiyon Ocak 2 Zone Induction Cooking Range	10.000	800x730x280	31	840x800x530	40	4.000
PRO-İKO7020	4 Bölmeli İndüksiyon Ocak 4 Zone Induction Cooking Range	12.000	800x730x280	41	840x800x530	50	3.344
PRO-İKO7030	6 Bölmeli İndüksiyon Ocak 6 Zone Induction Cooking Range	18.000	1200x730x280	65	1240x800x530	80	5.019

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm ²
PRO-İKO7010P	380-400V 3N AC 50 Hz	5X2.5
PRO-İKO7010	380-400V 3N AC 50 Hz	5X2.5
PRO-İKO7020P	380-400V 3N AC 50 Hz	5X4
PRO-İKO7020	380-400V 3N AC 50 Hz	5X4
PRO-İKO7030	380-400V 3N AC 50 Hz	5X4



PRO-İKO7010P



PRO-İKO7020P

Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik gövde
- Pres baskı yekpare üst tabla
- Cam pişirme yüzeyi
- Dokunmatik kontrol paneli
- 10 farklı güç ayarlama fonksiyonu
- Dijital zaman ayarı
- Aşırı ısınma, düşük yüksek gerilim koruması
- Set üstü veya alt stant ile birlikte kullanılır
- Kolay temizlenir yuvarlak köşeli üst tabla

- Stainless steel body
- Monoblock worktop
- Glass cooking surface
- Touch control panel
- 10 different power adjustment functions
- Digital time setting
- Overheat, low high voltage protection
- Can be used with counter top or bottom stand
- Easy to clean round corner top table

Elektrikli Kapalı Ocaklar Electric Solid Top Ranges



➤ PRO-EST7010



➤ PRO-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	€
PRO-EST7010	Elektrikli Kapalı Ocak Electric Solid Top Range	6.000	400x730x280 47	440x800x530 54	1.349
PRO-EST7020	Elektrikli Kapalı Ocak Electric Solid Top Range	12.000	800x730x280 91	840x800x530 100	2.322

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm ²
PRO-EST7010	380-400V 3N AC 50 Hz	5X2.5
PRO-EST7020	380-400V 3N AC 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



PRO-GST7010



PRO-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		€
PRO-GST7010	Gazlı Kapalı Ocak Gas Solid Top Ranges	5.500	400x730x280	39	440x800x530	48	1.306
PRO-GST7020	Gazlı Kapalı Ocak Gas Solid Top Ranges	8.000	800x730x280	48	840x800x530	68	2.312

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
PRO-GST7010	0.582 m³/h	0.306 m³/h	0.434 kg/h	0.228 kg/h	R 1/2
PRO-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



PRO-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		€
PRO-GSF7020	Gazlı Kapalı Ocaklı Kuzine Gas Solid Top On Gas Oven	20.400	800x730x850	131	840x800x1100	146	3.906

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
PRO-GSF7020	2.159 m³/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



PRO-GKF7020



PRO-GKF7030



PRO-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	€
PRO-GKF7020	4 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırınlı 4 Burner Gas Range W/Gas Oven	42.400	800x730x850/125	840x800x1100	3.360
PRO-GKF7021	4 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırınlı 4 Burner Gas Range W/Gas Oven	47.400	800x730x850/128	840x800x1100	3.478
PRO-GKF7030	6 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırınlı 6 Burner Gas Range W/Gas Oven	57.400	1200x730x850/139	1240x800x1100	4.601
PRO-GKF7031	6 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırınlı 6 Burner Gas Range W/Gas Oven	64.900	1200x730x850/145	1240x800x1100	4.762
PRO-GKF7030M	6 Brülörlü Gazlı Kuzine Büyük Fırınlı 6 Burner Gas Range W/Maxi Gas Oven	64.400	1200x730x850/161	1240x800x1100	4.976

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
PRO-GKF7020	4.487 m³/h	2.356 m³/h	3.344 kg/h	1.756 kg/h	R 1/2"
PRO-GKF7021	5.016 m³/h	2.634 m³/h	3.738 kg/h	1963 kg/h	R 1/2"
PRO-GKF7030	6.075 m³/h	3.189 m³/h	4.527 kg/h	2.377 kg/h	R 1/2"
PRO-GKF7031	6.869 m³/h	3.606 m³/h	5.118 kg/h	2.687 kg/h	R 1/2"
PRO-GKF7030M	6.816 m³/h	3.578 m³/h	5.079 kg/h	2.666 kg/h	R 1/2"

Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik 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
- 2xGN 2/1 kapasiteli fırın haznesi
- Pik döküm çıkarılabilir üst ocak ızgarası
- Pik döküm fırın tabanı
- Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Lpg veya doğalgaz ile çalışabilir

- Stainless steel body
- Monoblock worktop
- 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
- High performance and low-emission gas burners
- Easy to clean through rounded corners worktop
- Lpg or natural gas

Gazlı Kuzineler Elektrikli Fırınlı Gas Ranges W / Electric Oven



PRO-GKFE7020



PRO-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	€
PRO-GKFE7020	Gazlı Kuzine Elektrikli Fırınlı Gas Ranges W / Electric Oven	30.000	5.000	800x730x850 122	840x800x1100 137	3.360
PRO-GKFE7030	Gazlı Kuzine Elektrikli Fırınlı Gas Ranges W / Electric Oven	45.000	5.000	1200x730x850 134	1240x800x1100 154	4.601

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm ² max	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm ²
			NG		LPG				
			min	max	min				
PRO-GKFE7020	3.175 m³/h	1.667 m³/h	2.366 kg/h	1.242 kg/h	R 1/2	1.656 kg/h	R 1/2	220-230 1N 50 HZ	3x4
PRO-GKFE7030	4.762 M³/H	2.500 M³/H	3.549 kg/h	1.863 kg/h	R 1/2	2.484 kg/h	R 1/2	220-230 1N 50 HZ	3x4

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



➤ PRO-EKF7020



➤ PRO-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	€
PRO-EKF7020	4 Yuvarlak Pleytli Elektrikli Kuzine Fırınlı 4 Round Electric Hot Plate Range W/Electric Oven	15.400	800x730x850 80	840x800x1100 95	2.782
PRO-EKF7030	6 Yuvarlak Pleytli Elektrikli Kuzine Fırınlı 6 Round Electric Hot Plate Range W/Electric Oven	20.600	1200x730x850 108	1240x800x1100 128	3.638

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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

Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik gövde
- Pres baskı yekpare üst tabla
- 6 kademeli ısı anahtarlı ,22 cm yuvarlak pleytler
- 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 body
- Monoblock worktop
- Ø 22 cm hot plates with 6-level heat switch
- Oven chamber with 2-level of runners to accommodate 2/1 GN
- Individually adjustable lower and upper oven temperature control up to 300 °C
- Easy to clean through rounded corners worktop

Elektrikli Kuzineler Electric Ranges W / Electric Oven



➤ PRO-EKF7020K



➤ PRO-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		€
PRO-EKF7020K	4 Kare Pleytli Elektrikli Kuzine Fırınlı 4 Square Electric Hot Plate Range W/Electric Oven	15.400	800x730x850	84	840x800x1100	99	3.339
PRO-EKF7030K	6 Kare Pleytli Elektrikli Kuzine Fırınlı 6 Square Electric Hot Plate Range W/Electric Oven	20.600	1200x730x850	112	1240x800x1100	132	4.387

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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

Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik dış gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
6 kademeli ısı anahtarı, 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



➤ PRO-IKF7020



➤ PRO-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	€
PRO-IKF7020	4 Bölmeli indüksiyon Ocak Elektrik Fırınlı 4 Zone Induction Cooking Range W / Electric Oven	17.000	800x730x850 86	840x800x1100 101	4.601
PRO-IKF7030	6 Bölmeli indüksiyon Ocak Elektrik Fırınlı 6 Zone Induction Cooking Range W / Electric Oven	23.000	1200x730x850 115	1240x800x1100 135	6.634

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm ²
PRO-IKF7020	380-400v 3N AC 50 Hz	5x4
PRO-IKF7030	380-400v 3N AC 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



PRO-GPI7010S



PRO-GPI7020SR



PRO-GPI7030R

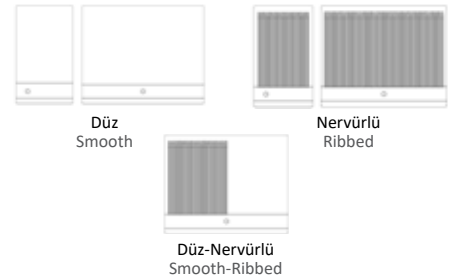
1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
PRO-GPI7010S	Düz Yüzeyle Gazlı Izgara/Gas Fry Top-Smooth	7.500	400x730x280	57	1.060
PRO-GPI7020S	Düz Yüzeyle Gazlı Izgara/Gas Fry Top-Smooth	15.000	800x730x280	88	1.712
PRO-GPI7010R	Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara/Gas Fry Top-Ribbed	7.500	400x730x280	49	1.094
PRO-GPI7020R	Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara/Gas Fry Top-Ribbed	15.000	800x730x280	86	1.846
PRO-GPI7020SR	Düz+Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara/Gas Fry Top-Smooth+Ribbed	15.000	800x730x280	87	1.757
PRO-GPI7030S	Düz Yüzeyle Gazlı Izgara/Gas Fry Top-Smooth	22.500	1200x730x280	140	2.301
PRO-GPI7030R	Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara/Gas Fry Top-Ribbed	22.500	1200x730x280	136	2.590
PRO-GPI7030SR	Düz+Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara/Gas Fry Top-Smooth+Ribbed	22.500	1200x730x280	138	2.445
PRO-CC7010	GPI7010...Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for GPI7010...Models			-	540
PRO-CC7020	GPI7020...Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for GPI7020...Models			-	1.000
PRO-CC7030	GPI7030...Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for GPI7030...Models			-	1.300

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

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.



Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik gövde
- Pres baskı yekpare üst tabla
- Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
- Pilot alevli brülörler
- Çıkarılabilir yağ toplama haznesi
- Piezo çakmak ile ateşleme
- Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
- Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Lpg veya doğalgaz ile çalışabilir
- Stainless steel body
- Monoblock worktop
- Safety component and thermocouple
- Pilot flame burners
- Ramovable oil drawer
- Piezoelectric ignition system
- High performance and low-emission gas burners
- Usable for countertop or with base cupboard
- Easy to clean through rounded corners worktop
- Lpg or natural gas

Elektrikli Izgaralar Electric Fry Tops



PRO-EPI7010R



PRO-EPI7020SR



PRO-EPI7030S

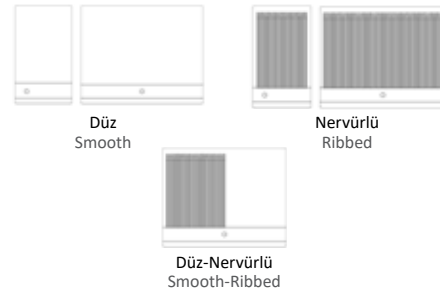
1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	 W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€		
PRO-EPI7010S	Düz Yüzeyle Elektrikli Izgara/Electric Fry Top-Smooth	4.500	400x730x280	44	440x800x530	51	1.177
PRO-EPI7020S	Düz Yüzeyle Elektrikli Izgara/Electric Fry Top-Smooth	9.000	800x730x280	84	840x800x530	93	1.841
PRO-EPI7010R	Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara/Electric Fry Top-Ribbed	4.500	400x730x280	43	440x800x530	50	1.212
PRO-EPI7020R	Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara/Electric Fry Top-Ribbed	9.000	800x730x280	82	840x800x530	91	1.975
PRO-EPI7020SR	Düz+Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara/Electric Fry Top-Smooth+Ribbed	9.000	800x730x280	83	840x800x530	92	1.886
PRO-EPI7030S	Düz Yüzeyle Elektrikli Izgara/Electric Fry Top-Smooth	13.500	1200X730X280	132	1240X800X530	147	2.408
PRO-EPI7030R	Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara/Electric Fry Top-Ribbed	13.500	1200X730X280	127	1240X800X530	142	2.697
PRO-EPI7030SR	Düz+Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara/Electric Fry Top-Smooth+Ribbed	13.500	1200X730X280	130	1240X800X530	145	2.552
PRO-CC7010	EPI7010...Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for EPI7010...Models			-	-	-	540
PRO-CC7020	EPI7020...Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for EPI7020...Models			-	-	-	1.000
PRO-CC7030	EPI7030...Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for EPI7030...Models			-	-	-	1.300

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm ²
PRO-EPI7010	380-400v 3N AC 50 Hz	5x2,5
PRO-EPI7020	380-400v 3N AC 50 Hz	5x4
PRO-EPI7030	380-400v 3N AC 50 Hz	5x4



Genel Özellikler / General Specifications

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

- Stainless steel body
- Monoblock worktop
- Up 300 °C temperature adjustment
- Removable oil drawer
- Usable for countertop or with base cupboard
- Easy to clean through rounded corners worktop

Gazlı Lavataş Izgaralar Gas Lavastone Grills



PRO-GLI7010



PRO-GLI7020



PRO-GLI7030

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



Model Model	Ürün Adı Description	W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
PRO-GLI7010	Gazlı Lavataş Izgara Gas Lavastone Grill	5.500	400x730x280 58	440x800x530 65	1.284
PRO-GLI7020	Gazlı Lavataş Izgara Gas Lavastone Grill	11.000	800x730x280 97	840x800x530 106	1.948
PRO-GLI7030	Gazlı Lavataş Izgara Gas Lavastone Grill	16.500	1200x730x280 139	1240x800x530 154	2.697

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
PRO-GLI7010	0.582 m³/h	0.306 m³/h	0.434 kg/h	0.228 kg/h	R 1/2"
PRO-GLI7020	1.164 m³/h	0.611 m³/h	0.868 kg/h	0.455 kg/h	R 1/2"
PRO-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 gövde
Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
Pilot alevli sökülebilir brülörler
Çıkarılabilir yağ toplama haznesi
Piezo çakmak ile ateşleme
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
Yağ damlamasını engelleyen özel tasarım ızgara
Ayarlanabilir pişirme yüzey seviyesi
Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile çalışabilir
- Stainless steel body
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
Usable for countertop or with base cupboard
Easy to clean through rounded corners worktop
Lpg or natural gas

Gazlı Sulu Izgaralar Gas Vapor Fry Top



PRO-GSI7010



PRO-GSI7020



PRO-GSI7030

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	€
PRO-GSI7010	Gazlı Sulu Izgaralar Izgara Gas Vapor Fry Top	5.500	400x730x280 60	440x800x530 67	1.391
PRO-GSI7020	Gazlı Sulu Izgaralar Izgara Gas Vapor Fry Top	11.000	800x730x280 99	840x800x530 110	2.140
PRO-GSI7030	Gazlı Sulu Izgaralar Izgara Gas Vapor Fry Top	16.500	1200x730x280 145	1240x800x530 160	2.996

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
PRO-GSI7010	0.582 m³/h	0.306 m³/h	0.434 kg/h	0.228 kg/h	R 1/2"
PRO-GSI7020	1.164 m³/h	0.611 m³/h	0.868 kg/h	0.455 kg/h	R 1/2"
PRO-GSI7030	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 gövde
Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
Pilot alevli sökülebilir brülörler
Çıkarılabilir yağ toplama haznesi
Piezo çakmak ile ateşleme
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
Su haznesi ile nemlendirme özelliği
Brülör üzerinde V döküm ızgara
Yağ damlamasını engelleyen özel tasarım ızgara
Ayarlanabilir pişirme yüzey seviyesi
Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile çalışabilir
- Stainless steel body
Safety component and thermocouple
Pilot flame removable burners
Removable oil drawer
Piezoelectric ignition system
High performance and low-emission gas burners
Humidification with water drawer
V grill for protect burner
Special design grill to prevent oil dripping
Adjustable cooking surface height
Usable for countertop or with base cupboard
Easy to clean through rounded corners worktop
Lpg or natural gas

Elektrikli Sulu Izgaralar Electric Vapor Fry Top



➤ PRO-ESI7010



➤ PRO-ESI7020



➤ PRO-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	€
PRO-ESI7010	Elektrikli Sulu Izgara Electric Vapor Fry Top	3.750	400x730x280 48	440x800x530 55	1.573
PRO-ESI7020	Elektrikli Sulu Izgara Electric Vapor Fry Top	8.750	800x730x280 75	840x800x530 86	2.247
PRO-ESI7030	Elektrikli Sulu Izgara Electric Vapor Fry Top	13.750	1200x730x280 110	1240x800x530 125	3.125

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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

Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Yağdan kaynaklı duman ve koku oluşumunu en aza indiren su haznesi.
Izgara yüzeyinin altındaki su haznesi ile yiyeceklerin yumuşak ve nemli kalması sağlanır
Su haznesi sayesinde yağdan kaynaklı duman ve koku oluşumu en aza indirilir
Paslanmaz çelik rezistanslar üzerinde temas yoluyla doğrudan pişirme
Enerji regülatörü ile ısı kontrolü
Emniyet limit termostatlı
Su tahliye musluğu
İç hazne ve pişirme yüzeyi temizliği için emniyet siviçli hareketli ısıtıcılar
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
Water reservoir that minimizes smoke and odor caused by oil
Equipped with a water basin under the grilling surface to keep the food tender and moist
Smoke and odor formation caused by oil is minimized by water basin Direct cooking by contact on stainless steel heating elements
Heat control with energy regulator
Safety limit thermostat
Water drain tap
Movable, safety switched heating resistor for easy cleaning of well and cooking surface
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 Benmariler Gas Bain Maries



➤ PRO-GSB7010



➤ PRO-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	€
PRO-GSB7010	Gazlı Benmari Gas Bain Maries	2.000	1xGN1/1	400x730x280 25	440x800x530 32	1.167
PRO-GSB7020	Gazlı Benmari Gas Bain Maries	4.000	2XGN1/1	800x730x280 42	840x800x530 51	1.948

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
PRO-GSB7010	0.212 m³/h	0.111 m³/h	0.158 kg/h	0.083 kg/h	R 1/2
PRO-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, termokupllu, pilot alevli brülörler
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
Su boşaltma vanası
Gastronom küvetlere uygun hazne yapısı
Standart olarak temin edilen 3 x GN 1/3 küvet
Set üstü veya alt stant ile birlikte kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme 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



➤ PRO-ESB7010



➤ PRO-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	€
PRO-ESB7010	Elektrikli Benmari Electric Bain Marie	1.500	1xGN1/1	400x730x280 22	440x800x530 29	1.028
PRO-ESB7020	Elektrikli Benmari Electric Bain Marie	3.000	2xGN1/1	800x730x280 39	840x800x530 48	1.712

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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

Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Termostatik kumanda
Su boşaltma vanası
Gastronom küvetlere uygun hazne yapısı
Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Stainless steel body
Monoblock worktop
Thermostatic controlled
Water drain valve
Suitable for various kind of gastronorm containers
Usable for countertop or with base cupboard
Easy to clean through rounded corners worktop

Gazlı Fritözler Gas Fryers



PRO-GFP7010



PRO-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	€
PRO-GFP7010	Gazlı Fritöz, Dolaplı Gas Fryers, W/Base Cupboard	16.000	10	400x730x850 46	440x800x1100 53	1.958
PRO-GFP7020	Gazlı Fritöz, Dolaplı Gas Fryers, W/Base Cupboard	32.000	10+10	800x730x850 81	840x800x1100 91	3.735

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	
PRO-GFP7010	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5	1.693 m³/h	0.889 m³/h	1.262 kg/h	0.662 kg/h	R 3/4"
PRO-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 gövde
Yağın aşırı ısınmaması için emniyet limit termostatlı
Yağ boşatma vanası
Yağın süzülmesi için sepet askı mekanizması
190 °C'ye kadar ayarlanabilir, 8 kademeli, pilot alevli sıcaklık kontrolü
Kolay temizlenebilir ve hijyenik
Lpg ve doğalgaz ile çalışabilir
- Stainless steel body
Safety limit thermostat
Oil drainage tap
Basket hanger for oil straining after frying processes
Up to 190 °C, adjustable 8-level temperature control with pilot flame
Easy to clean through rounded corners worktop
Lpg or natural gas

Elektrikli Fritözler Electric Fryers



> PRO-EFP7010



> PRO-EFP7010D



> PRO-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		€
PRO-EFP7010	Elektrikli Fritöz Electric Fryers	12.000	13	400x730x280	27	420x800x450	34	1.638
PRO-EFP7010D	Elektrikli Fritöz,Çift Hazneli Electric Fryers,Double Tank	18.000	7+7	400x730x850	32	420x800x1100	39	2.200
PRO-EFP7020	Elektrikli Fritöz Electric Fryers	24.000	13+13	800x730x280	42	820x800x450	51	2.718
Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.								

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm²
PRO-EFP7010	380-400 V 3N AC 50 Hz	5x4
PRO-EFP7010D	380-400 V 3N AC 50 Hz	5x6
PRO-EFP7020	380-400 V 3N AC 50 Hz	5x6

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik gövde
- Pres baskı yekpare üst tabla
- Yağın aşırı ısınmaması için emniyet limit termostatLI
- İç hazne temizliği için emniyet siviçli hareketli ısıtıcılar
- Yağ boşatma vanası
- Yağın süzülmesi için sepet askı mekanizması
- 180 °C'ye kadar ayarlanabilir termostat
- Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla

- > Stainless steel body
- Monoblock worktop
- Safety limit thermostat
- Movable , safetyswitched heating resistor for easy cleaning of well
- Oil drainage tap
- Basket hanger for oil straining after frying processes
- Up to 180 °C, adjustable double probe thermostat
- Usable for countertop or with base cupboard
- Easy to clean through rounded corners worktop

Gazlı Makarna Pişiriciler Gas Pasta Cookers



PRO-GMF7010



PRO-GMF7020

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



Model Model	Ürün Adı Description	W	It.	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
PRO-GMF7010	Gazlı Makarna Pişirici Gas Pasta Cookers	10.000	10	400x730x850 50	440x800x1100 57	2.718
PRO-GMF7020	Gazlı Makarna Pişirici Gas Pasta Cookers	20.000	10+10	800x730x850 89	840x800x1100 98	4.494

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	
PRO-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	3/4 R
PRO-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	3/4 R

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 sistemli
- Su boşaltma vanası
- Su taşma tahliyesi
- Gastronom küvetlere uygun hazne yapısı
- Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
- Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları

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

Elektrikli Makarna Pişiriciler Electric Pasta Cookers



➤ PRO-EMF7010



➤ PRO-EMF7020

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



Model Model	Ürün Adı Description	 W	 lt.	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		€
PRO-EMF7010	Elektrikli Makarna Pişiriciler Electric Pasta Cooker	7.500	13	400x730x280	25	440x800x650	32	1.841
PRO-EMF7020	Elektrikli Mkarna Pişiriciler Electric Pasta Cooker	15.000	13+13	800x730x280	43	840x800x650	52	3.103

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm ²	Su Girişi Water Inlet (inch)
PRO-EMF7010	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x2,5	R 1/2"
PRO-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
Su giriş musluğu
Elektrik kontrollü su doldurma sistemi
Su boşatma vanası
Su taşma tahliyesi
Set üstü veya alt stand 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
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



➤ PRO-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	€
PRO-EPD7010	Elektrikli Patates Dinlendirme Electric Chips Scuttle	1.000	400x730x280 19	440x800x650 26	728

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm²
PRO-EPD7010	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5

Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik gövde
- Pres baskı yekpare üst tabla
- Porselen ısıtıcı rezistans
- Yağ süzme tavası
- Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Stainless steel body
- Monoblock worktop
- Porcelain heating resistor
- Oil drainage tap
- Usable for countertop or with base cupboard
- Easy to clean through rounded corners worktop

Ara Tezgah Worktop



> PRO-NTR7010



> PRO-NTR7020

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		€
PRO-NTR7010	Ara Tezgah Worktop	400x730x280	14	440x800x530	20	379
PRO-NTR7015	Ara Tezgah Worktop	600x730x280	18	640x800x530	24	579
PRO-NTR7020	Ara Tezgah Worktop	800x730x280	19	840x800x530	27	635
PRO-NTR7010C	Ara Tezgah,Çekmeceli Worktop With Drawer	400x730x280	24	440x800x530	30	746
PRO-NTR7020C	Ara Tezgah,Çekmeceli Worktop With Drawer	800x730x280	34	840x800x530	42	1.019
PRO-NTR7010E	Ara Tezgah,Evyeli Worktop With Sink	400x730x280	19	440x800x530	25	880

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.



> PRO-NTR7010C



> PRO-NTR7020C



> PRO-NTR7010E

Genel Özellikler / General Specifications

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

- > Stainless steel body
Monoblock worktop
Worktops designed for heavy duty usage with hygienic structure
Usable for countertop or with base cupboard

Alt Stant Kapaklı Base Cupboard W / Door



> PRO-STD7010D



> PRO-STD7020D



> PRO-STD7030D

Model Model	Ürün Adı Description	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
PRO-STD7010D	Alt Stant Kapaklı Open Front Base Cupboard with Door	400x600x570 15	420x630x680 21	369
PRO-STD7015D	Alt Stant Kapaklı Open Front Base Cupboard with Door	600x600x570 20	620x630x680 28	498
PRO-STD7020D	Alt Stant Kapaklı Open Front Base Cupboard with Door	800x600x570 23	820x630x680 36	577
PRO-STD7030D	Alt Stant Kapaklı Open Front Base Cupboard with Door	1200x600x570 32	1220x630x680 47	797
PRO-STD7010C	Alt Stant Çekmeceli Base Cupboard w / Drawer	400x600x570 25	420x630x680 31	921
PRO-STD7020C	Alt Stant Çekmeceli Base Cupboard w / Drawer	800x600x570 35	820x630x680 48	1.336
PRO-STD7030C	Alt Stant Çekmeceli Base Cupboard w / Drawer	1200x600x570 40	1220x630x680 55	1.892

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Alt Stant Çekmeceli Base Cupboard w / Drawer



> PRO-STD7010C



> PRO-STD7020C



> PRO-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 Stand Kapaksız Open Front Base Cupboard



> PRO-STD7010



> PRO-STD7020



> PRO-STD7030

Model Model	Ürün Adı Description	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
PRO-STD7010	Alt Stand Kapaksız Open Front Base Cupboard	400x580x580 12	420x580x680 18	309
PRO-STD7015	Alt Stand Kapaksız Open Front Base Cupboard	600x555x570 15	620x580x680 23	368
PRO-STD7020	Alt Stand Kapaksız Open Front Base Cupboard	800x555x570 17	820x580x680 30	397
PRO-STD7030	Alt Stand Kapaksız Open Front Base Cupboard	1200x555x570 19	1220x580x680 34	609

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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



PRO-GKT7080



PRO-EKT7080

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



Model Model	Ürün Adı Description	 W	 lt.	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		
PRO-GKT7080	İndirekt Gazlı Kaynatma Tenceresi 80 lt. Indirect Gas Boiling Pan lt.	18.000	80	800x730x850	112	840x800x1150	127	6.313
PRO-EKT7080	İndirekt Elektrikli Kaynatma Tenceresi 80 lt. Indirect Electric Boiling Pan lt.	12.000	80	800x730x850	102	840x800x1150	117	6.206

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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		
PRO-GKT7080	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5	1.905 m³/h	1.000 m³/h	1.420 kg/h	0.745 kg/h	R 1/2"	R 1/2"
PRO-EKT7080	380-400 V 3N AC 50 Hz	5x4	-	-	-	-	-	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
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

Gazlı Devrilir Tavalar Gas Tilting Bratt Pans



> PRO-GDT7050



> PRO-EDT7050

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



Model Model	Ürün Adı Description	 W	 lt.	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
PRO-GDT7050	Gazlı Devrilir Tava 50 lt. Gas Tilting Bratt Pan 50 lt.	12.000	50	800x730x850 128	840x800x1100 143	4.024
PRO-EDT7050	Elektrikli Devrilir Tava 50 lt. Electric Tilting Bratt Pan 50 lt.	8.000	50	800x730x850 118	840x800x1100 133	3.852

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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		
PRO-GDT7050	-	-	1.270 m ³ /h	0.667 m ³ /h	0.946 kg/h	0.497 kg/h	R 1/2"	R 1/2"
PRO-EDT7050	380-400 V 3N AC 50 Hz	5x4	-	-	-	-	-	R 1/2"

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik gövde
Manuel kaldırma mekanizması
Karşı ağırlıklı kapak
Soğuk su girişi
Gazlı modeller; 8 kademeli, emniyet tertibatlı, termokupllu, pilot alevli
Lpg ve doğalgaz ile çalışabilir
Tüm modellerde 300 °C'ye kadar ayarlanabilir sıcaklık kontrolü
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- > Stainless steel body
Manuel tilting system
Counterweighted hinged lid
Cold water inlet
8-level temperature adjustment for gas models with safety component, thermocouple and pilot flame
Lpg or natural gas
Up 300 °C temperature adjustment
Easy to clean through rounded corners worktop

Piştirme Ekipmanları 700 Seri Pro / Cooking Equipments 700 Serie Pro

Model	Ürün Açıklaması / Description	a	b	h	Fırın / Oven W	Toplam Güç Total Power W	m³	kg	€
PRO-GKO7010	2 Brülörlü Gazlı Ocak / 2 Open Gas Burner	400	730	280		15.000	0,187	39	1.092
PRO-GKO7020	4 Brülörlü Gazlı Ocak / 4 Open Gas Burner	800	730	280		30.000	0,356	64	1.862
PRO-GKO7030	6 Brülörlü Gazlı Ocak / 6 Open Gas Burner	1200	730	280		45.000	0,526	93	2.729
PRO-GKW7010	1 Brülörlü Gazlı Wok Ocak / 1 Burner Gas Wok Burner	400	730	280		13.500	0,187	36	1.177
PRO-GKW7020	2 Brülörlü Gazlı Wok Ocak / 2 Burner Gas Wok Burner	800	730	280		27.000	0,356	60	2.033
PRO-GKW7030	3 Brülörlü Gazlı Wok Ocak / 3 Burner Gas Wok Burner	1200	730	280		40.500	0,526	88	3.050
PRO-GKOS7020	Gazlı Solid Top + 2 Brülörlü Gazlı Ocak / Gas Solid Top + 2 Burner Gas Range	800	730	280		20.500	0,356	65	1.985
PRO-GKS7010	Gazlı Show Ocak / Gas Show Range	400	730	280		10.000	0,187	29	963
PRO-GKS7020	Gazlı Show Ocak / Gas Show Range	800	730	280		20.000	0,356	50	1.873
PRO-GKS7030	Gazlı Show Ocak / Gas Show Range	1200	730	280		30.000	0,526	73	2.322
PRO-GKS7020B	Gazlı İki Yanışlı Ocak / 2 Rings Gas Range	800	730	280		20.000	0,356	50	1.659
PRO-EKO7010K	2 Kare Pleytli Elektrikli Ocak / 2 Square Electric Hot Plate	400	730	280		5.200	0,187	29	1.210
PRO-EKO7020K	4 Kare Pleytli Elektrikli Ocak / 4 Square Electric Hot Plate	800	730	280		10.400	0,356	50	2.301
PRO-EKO7030K	6 Kare Pleytli Elektrikli Ocak / 6 Square Electric Hot Plate	1200	730	280		15.600	0,526	76	3.114
PRO-EKO7010	2 Yuvarlak Pleytli Elektrikli Ocak / 2 Round Electric Hot Plate	400	730	280		5.200	0,187	28	824
PRO-EKO7020	4 Yuvarlak Pleytli Elektrikli Ocak / 4 Round Electric Hot Plate	800	730	280		10.400	0,356	48	1.391
PRO-EKO7030	6 Yuvarlak Pleytli Elektrikli Ocak / 6 Round Electric Hot Plate	1200	730	850		15.600	0,526	73	1.862
PRO-İKO7010P	1 Bölmeli İndüksiyon Ocak / 1 Zone Induction Cooking	400	730	280		5.000	0,187	25	2.200
PRO-İKO7010	2 Bölmeli İndüksiyon Ocak / 2 Zone Induction Cooking	400	730	280		6.000	0,187	29	1.777
PRO-İKO7020P	2 Bölmeli İndüksiyon Ocak / 2 Zone Induction Cooking	800	730	280		10.000	0,356	40	4.000
PRO-İKO7020	4 Bölmeli İndüksiyon Ocak / 4 Zone Induction Cooking	800	730	280		12.000	0,356	50	3.344
PRO-İKO7030	6 Bölmeli İndüksiyon Ocak / 6 Zone Induction Cooking	1200	730	280		18.000	0,526	80	5.019
PRO-EST7010	Elektrikli Kapalı Ocak / Electric Solid Top Range	400	730	280		6.000	0,187	54	1.349
PRO-EST7020	Elektrikli Kapalı Ocak / Electric Solid Top Range	800	730	280		12.000	0,356	100	2.322
PRO-GST7010	Gazlı Kapalı Ocak / Gas Solid Top Range	400	730	280		5.500	0,187	48	1.306
PRO-GST7020	Gazlı Kapalı Ocak / Gas Solid Top Range	800	730	280		8.000	0,356	68	2.312
PRO-GSF7020	Gazlı Kapalı Ocaklı Kuzine / Gas Solid Top On Gas Oven	800	730	850	12.400	20.400	0,74	146	3.906
PRO-GKF7020	4 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırın / 4 Burner Gas Range W/Gas Oven	800	730	850	12.400	42.400	0,74	140	3.360
PRO-GKF7021	4 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırın / 4 Burner Gas Range W/Gas Oven	800	730	850	12.400	47.400	0,74	143	3.478
PRO-GKF7030	6 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırın / 6 Burner Gas Range W/Gas Oven	1200	730	850	12.400	57.400	1,1	180	4.601
PRO-GKF7031	6 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırın / 6 Burner Gas Range W/Gas Oven	1200	730	850	12.400	64.900	1,1	177	4.762
PRO-GKF7030M	6 Brülörlü Gazlı Kuzine Büyük Fırın / 6 Burner Gas Range W/Maxi Gas Oven	1200	730	850	17.400	64.400	1,1	185	4.976
PRO-GKFE7020	Gazlı Kuzine Elektrik Fırın / Gas Ranges W / Electric Oven	800	730	850	5.000	30.000	0,74	137	3.360
PRO-GKFE7030	Gazlı Kuzine Elektrik Fırın / Gas Ranges W / Electric Oven	1200	730	850	5.000	45.000	1,1	154	4.601
PRO-EKF7020	4 Yuvarlak Pleytli Elektrikli Kuzine Fırın / 4 Round Electric Hot Plate Range W/Electric Oven	800	730	850	5.000	15.400	0,74	95	2.782
PRO-EKF7030	6 Yuvarlak Pleytli Elektrikli Kuzine Fırın / 6 Round Electric Hot Plate Range W/Electric Oven	1200	730	850	5.000	20.600	1,1	128	3.638
PRO-EKF7020K	4 Kare Pleytli Elektrikli Kuzine Fırın / 4 Square Electric Hot Plate Range W/Electric Oven	800	730	850	5.000	15.400	0,74	99	3.339
PRO-EKF7030K	6 Kare Pleytli Elektrikli Kuzine Fırın / 6 Square Electric Hot Plate Range W/Electric Oven	1200	730	850	5.000	20.600	1,1	132	4.387
PRO-İKF7020	4 Bölmeli İndüksiyon Ocak Elektrikli Fırın / 4 Zone Induction Cooking Range W/Electric Oven	800	730	850	5.000	17.000	0,74	101	4.601
PRO-İKF7030	6 Bölmeli İndüksiyon Ocak Elektrikli Fırın / 6 Zone Induction Cooking Range W/Electric Oven	1200	730	850	5.000	23.000	1,1	135	6.634
PRO-GPI7010S	Düz Yüzeyle Gazlı Izgara / Gas Fry Top-Smooth	400	730	280		7.500	0,187	57	1.060
PRO-GPI7020S	Düz Yüzeyle Gazlı Izgara / Gas Fry Top-Smooth	800	730	280		15.000	0,356	97	1.712
PRO-GPI7010R	Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara / Gas Fry Top-Ribbed	400	730	280		7.500	0,187	56	1.094
PRO-GPI7020R	Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara / Gas Fry Top-Ribbed	800	730	280		15.000	0,356	95	1.846
PRO-GPI7020SR	Düz+Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara / Gas Fry Top-Smooth+Ribbed	800	730	280		15.000	0,356	96	1.757
PRO-GPI7030S	Düz Yüzeyle Gazlı Izgara / Gas Fry Top-Smooth	1200	730	850		22.500	0,526	155	2.301
PRO-GPI7030R	Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara / Gas Fry Top-Ribbed	1200	730	850		22.500	0,526	151	2.590
PRO-GPI7030SR	Düz+Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara / Gas Fry Top-Smooth+Ribbed	1200	730	850		22.500	0,526	153	2.445
PRO-CC7010	GPI7010...Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for GPI7010...Models								540
PRO-CC7020	GPI7020...Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for GPI7020...Models								1.000
PRO-CC7030	GPI7030...Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for GPI7030...Models								1.300
PRO-EPI7010S	Düz Yüzeyle Elektrikli Izgara / Electric Fry Top-Smooth	400	730	280		4.500	0,187	51	1.177
PRO-EPI7020S	Düz Yüzeyle Elektrikli Izgara / Electric Fry Top-Smooth	800	730	280		9.000	0,356	93	1.841

Pişirme Ekipmanları 700 Seri Pro / Cooking Equipments 700 Serie Pro

Model	Ürün Açıklaması / Description	a	b	h	Fırın / Oven W	Toplam Güç Total Power W	m³	kg	€
PRO-EPI7010R	Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara / Electric Fry Top-Ribbed	400	730	280		4.500	0,187	50	1.212
PRO-EPI7020R	Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara / Electric Fry Top-Ribbed	800	730	280		9.000	0,356	91	1.975
PRO-EPI7020SR	Düz+Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top-Smooth+Ribbed	800	730	280		9.000	0,356	92	1.886
PRO-EPI7030S	Düz Yüzeyle Elektrikli Izgara / Electric Fry Top-Smooth	1200	730	280		13.500	0,526	147	2.408
PRO-EPI7030R	Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara / Electric Fry Top-Ribbed	1200	730	280		13.500	0,526	142	2.697
PRO-EPI7030SR	Düz+Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top-Smooth+Ribbed	1200	730	280		13.500	0,526	145	2.552
PRO-CC7010	EPI7010...Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for EPI7010...Models								540
PRO-CC7020	EPI7020...Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for EPI7020...Models								1.000
PRO-CC7030	EPI7030...Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for EPI7030...Models								1.300
PRO-GLI7010	Gazlı Lavataş Izgara / Gas Lavastone Grill	400	730	280		5.500	0,187	65	1.284
PRO-GLI7020	Gazlı Lavataş Izgara / Gas Lavastone Grill	800	730	280		11.000	0,356	106	1.948
PRO-GLI7030	Gazlı Lavataş Izgara / Gas Lavastone Grill	1200	730	280		16.500	0,526	154	2.697
PRO-GSI7010	Gazlı Sulu Izgaralar Izgara / Gas Vapor Fry Top Grill	400	730	280		5.500	0,187	60	1.391
PRO-GSI7020	Gazlı Sulu Izgaralar Izgara / Gas Vapor Fry Top Grill	800	730	280		11.000	0,356	99	2.140
PRO-GSI7030	Gazlı Sulu Izgaralar Izgara / Gas Vapor Fry Top Grill	1200	730	280		16.500	0,526	145	2.996
PRO-ESI7010	Elektrikli Sulu Izgaralar Izgara / Electric Vapor Fry Top Grill	400	730	280		4.000	0,187	55	1.573
PRO-ESI7020	Elektrikli Sulu Izgaralar Izgara / Electric Vapor Fry Top Grill	800	730	280		8.000	0,356	86	2.247
PRO-ESI7030	Elektrikli Sulu Izgaralar Izgara / Electric Vapor Fry Top Grill	1200	730	280		12.000	0,526	125	3.125
PRO-GSB7010	Gazlı Benmari / Gas Bain Maries	400	730	280		2.000	0,187	32	1.167
PRO-GSB7020	Gazlı Benmari / Gas Bain Maries	800	730	280		4.000	0,356	51	1.948
PRO-ESB7010	Elektrikli Benmari / Electric Bain Marie	400	730	280		1.500	0,187	29	1.028
PRO-ESB7020	Elektrikli Benmari / Electric Bain Marie	800	730	280		3.000	0,356	48	1.712
PRO-GFP7010	Gazlı Fritöz, Dolaplı / Gas Fryers, W/Base Cupboard	400	730	850		16.000	0,387	53	1.958
PRO-GFP7020	Gazlı Fritöz, Dolaplı / Gas Fryers, W/Base Cupboard	800	730	850		32.000	0,74	91	3.735
PRO-EFP7010	Elektrikli Fritöz / Electric Fryers	400	730	280		12.000	0,187	34	1.638
PRO-EFP7010D	Elektrikli Fritöz,Çift Hazneli / Electric Fryers,Double Tank	400	730	850		18.000	0,387	55	2.200
PRO-EFP7020	Elektrikli Fritöz / Electric Fryers	800	730	280		24.000	0,356	51	2.718
PRO-GMF7010	Gazlı Makarna Pişirici / Gas Pasta Cooking	400	730	850		10.000	0,387	57	2.718
PRO-GMF7020	Gazlı Makarna Pişirici / Gas Pasta Cooking	800	730	850		20.000	0,74	98	4.494
PRO-EMF7010	Elektrikli Makarna Pişiriciler / Electric Pasta Cooker	400	730	280		7.500	0,187	32	1.841
PRO-EMF7020	Elektrikli Mkarna Pişiriciler / Electric Pasta Cooker	800	730	280		15.000	0,356	52	3.103
PRO-EPD7010	Elektrikli Patates Dinlendirme / Electric Chips Scuttle	400	730	280		1.000	0,187	26	728
PRO-NTR7010	Ara Tezgah / Worktop	400	730	280			0,187	20	379
PRO-NTR7015	Ara Tezgah / Worktop	600	730	280			0,272	24	579
PRO-NTR7020	Ara Tezgah / Worktop	800	730	280			0,356	27	635
PRO-NTR7010C	Ara Tezgah,Çekmeceli / Worktop With Drawer	400	730	280			0,187	30	746
PRO-NTR7020C	Ara Tezgah,Çekmeceli / Worktop With Drawer	800	730	280			0,356	42	1.019
PRO-NTR7010E	Ara Tezgah,Evyeli / Worktop With Sink	400	730	280			0,187	25	880
PRO-STD7010D	Alt Stand Kapaklı / Open Front Base Cupboard with Door	400	600	570			0,18	21	369
PRO-STD7015D	Alt Stand Kapaklı / Open Front Base Cupboard with Door	600	600	570			0,265	28	498
PRO-STD7020D	Alt Stand Kapaklı / Open Front Base Cupboard with Door	800	600	570			0,351	36	577
PRO-STD7030D	Alt Stand Kapaklı / Open Front Base Cupboard with Door	1200	600	570			0,514	47	797
PRO-STD7010C	Alt Stant Çekmeceli / Base Cupboard W / Drawer	400	600	570			0,18	31	921
PRO-STD7020C	Alt Stant Çekmeceli / Base Cupboard W / Drawer	800	600	570			0,351	48	1.336
PRO-STD7030C	Alt Stant Çekmeceli / Base Cupboard W / Drawer	1200	600	570			0,514	55	1.892
PRO-STD7010	Alt Stand Kapaksız / Open Front Base Door	400	555	570			0,165	18	309
PRO-STD7015	Alt Stand Kapaksız / Open Front Base Door	600	555	570			0,244	23	368
PRO-STD7020	Alt Stand Kapaksız / Open Front Base Door	800	555	570			0,323	30	397
PRO-STD7030	Alt Stand Kapaksız / Open Front Base Door	1200	555	570			0,473	34	609
PRO-GKT7080	İndirekt Gazlı Kaynatma Tenceresi 80 lt. / Indirect Gas Boiling Pan lt.	800	730	850		18.000	0,754	127	6.313
PRO-EKT7080	İndirekt Elektrikli Kaynatma Tenceresi 80 lt. Indirect Electric Boiling Pan lt.	800	730	850		12.000	0,754	117	6.206
PRO-GDT7050	Gazlı Devrilir Tava 50 lt. / Gas Tilting Bratt Pan 50 lt.	800	730	850		12.000	0,739	143	4.024
PRO-EDT7050	Gazlı Devrilir Tava 50 lt. / Gas Tilting Bratt Pan 50 lt.	800	730	850		8.000	0,739	133	3.852

Model
Model

Ürün Adı
Product Name

Birlikte Kullanılabilir
Use With



> Ocak ve Kuzineler için Aksesuarlar / Accessories for Ranges

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



> Izgaralar için Aksesuarlar / Accessories for Grills

PRO-PGA1079	Pleyt Izgara İçin Düz Spatule Spatula for Smooth Plate Grill	GPI...EPI...Modelleri GPI...EPI...Models	39
PRO-PGA1179	Pleyt Izgara İçin Nervürlü Spatule Spatula for Ribbed Plate Grill	GPI...EPI...Modelleri GPI...EPI...Models	47
PRO-LGA1179	Lavataş Izgara İçin Nervürlü Spatula Spatula for Lavastone Grill	GLI...Modelleri GLI...Models	47



> Kaynatma Tencereleri Aksesuarlar / Accessories for Boiling Pans

PRO-KTC80	700 Seri Kaynatma Tencereleri İçin Pişirme Basketi Cooking Basket for Serie 700 Boiling Pans	"GPI...EPI...Modelleri GPI...EPI...Models"	800
-----------	---	---	-----



> Genel Aksesuarlar / General Accessories

PRO-ACSTR09	Alt Standlar İçin GN Tepsi Rayı Trays Supports For Base Cupboards	700 Serisi Serie 700	343
PRO-ACSW079	Alt Standlar İçin Tekerlek Kiti Set Of Wheels For Base Cupboards	700 Serisi Serie 700	198
PRO-VACSS07	Orta Grup Uygulamaları İçin Yan Kapatma Paneli Pair Of Side Finishing Panels For Island Cooking Blocks	700 ve 900 Serisi Serie 700 and 900	728
PRO-ACSB24007	Alt Baza-240 cm S/S Plinth-240 cm	700 Serisi Serie 700	800
PRO-ACSB28007	Alt Baza-280 cm S/S Plinth-280 cm	700 Serisi Serie 700	936
PRO-ACSB32007	Alt Baza-320 cm S/S Plinth-320 cm	700 Serisi Serie 700	1.019
PRO-ACSB36007	Alt Baza-360 cm S/S Plinth-360 cm	700 Serisi Serie 700	1.187
PRO-ACSB40007	Alt Baza-400 cm S/S Plinth-400 cm	700 Serisi Serie 700	1.347
PRO-ACSC240079	Orta Tip Cantilever Hat-240 cm Double Front Cantilever Line-240 cm	700 Serisi Serie 700	3.952
PRO-ACSC280079	Orta Tip Cantilever Hat-280 cm Double Front Cantilever Line-280 cm	700 Serisi Serie 700	4.888
PRO-ACSC320079	Orta Tip Cantilever Hat-320 cm Double Front Cantilever Line-320 cm	700 Serisi Serie 700	5.200
PRO-ACSC360079	Orta Tip Cantilever Hat-360 cm Double Front Cantilever Line-360 cm	700 Serisi Serie 700	6.032
PRO-ACSC400079	Orta Tip Cantilever Hat-400 cm Double Front Cantilever Line-400 cm	700 Serisi Serie 700	6.344



Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.



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	1.240
GKO9020	4 Brülörlü Gazlı Ocak 4 Burner Gas Range	40.000	800x900x280 66	820x960x450 76	2.300
GKO9030	6 Brülörlü Gazlı Ocak 6 Burner Gas Range	60.000	1200x900x280 93	1220x960x450 109	3.170

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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 nozulları

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

Gazlı Wok Ocaklar
Gas Wok Ranges

> GKW9010



> GKW9020



> GKW9030

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

Model Model	Ürün Adı Description	W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
GKW9010	1 Brülörlü Gazlı Wok Ocak 1 Gas Wok Range	13.500	400x900x280 39	420x960x530 47	1.215
GKW9020	2 Brülörlü Gazlı Wok Ocak 2 Gas Wok Range	27.000	800x900x280 68	820x960x530 78	2.250
GKW9030	3 Brülörlü Gazlı Wok Ocak 3 Gas Wok Range	40.500	1200x900x280 96	1220x960x530 112	3.125

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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, termokuplulu, pilot alevli brülörler
Pik döküm çıkarılabilir Ø 31 cm üst ocak ızgarası
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
Set üstü veya alt stant ile birlikte kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları

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

Gazlı Show Ocaklar Gas Show Open Ranges



> GKS9010



> GKS9020



> GKS9030

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



Model Model	Ürün Adı Description	 W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
GKS9010	Gazlı Show Ocak Gas Show Open Range	10.000	400x900x280 32	420x960x450 40	1.110
GKS9020	Gazlı Show Ocak Gas Show Open Range	20.000	800x900x280 60	820x960x450 70	1.950
GKS9030	Gazlı Show Ocak Gas Show Open Range	30.000	1200x900x280 84	1220x960x450 99	2.780

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	1.880

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	420x960x450	1.490
EKO9020K	4 Kare Pleytli Elektrikli Ocak 4 Electric Square Hot Plate Range	16.000	800x900x280	820x960x450	2.730
EKO9030K	6 Kare Pleytli Elektrikli Ocak 6 Electric Square Hot Plate Range	24.000	1200x900x280	1220x960x450	4.030

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	€
IKO9010	2 Bölmeli İndüksiyon Ocak 2 Zone Induction Cooking Range	6.000	400x900x280 24	420x960x450 31	1.780
IKO9020	4 Bölmeli İndüksiyon Ocak 4 Zone Induction Cooking Range	12.000	800x900x280 50	820x960x450 60	3.600
IKO9030	6 Bölmeli İndüksiyon Ocak 6 Zone Induction Cooking Range	18.000	1200x900x280 78	1220x960x450 93	5.030

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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

Genel Özellikler / General Specifications

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

Elektrikli Kapalı Ocaklar Electric Solid Top Ranges



➤ EST9010



➤ EST9020

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



Model Model	Ürün Adı Description	⚡ W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
EST9010	Elektrikli Kapalı Ocak Electric Solid Top Range	8.000	400x900x280 60	420x960x450 68	1.440
EST9020	Elektrikli Kapalı Ocak Electric Solid Top Range	16.000	800x900x280 110	820x960x450 120	2.650

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	1.660
GST9020	Gazlı Kapalı Ocak Gas Solid Top Range	11.000	800x900x280	71	820x960x450	81	2.150

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	3.675

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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 Fırını 4 Burner Gas Range W/Gas Oven	52.400	800x900x850 133	820x960x1100 150	3.560
GKF9021	4 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırını 4 Burner Gas Range W/Gas Oven	47.400	800x900x850 131	820x960x1100 148	3.560
GKF9030	6 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırını 6 Burner Gas Range W/Gas Oven	72.400	1200x900x850 160	1220x960x1100 182	4.720
GKF9031	6 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırını 6 Burner Gas Range W/Gas Oven	64.900	1200x900x850 157	1220x960x1100 179	4.720
GKF9030M	6 Brülörlü Gazlı Kuzine Büyük Fırını 6 Burner Gas Range W/Maxi Gas Oven	79.400	1200x900x850 165	1220x960x1100 187	5.100

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	8.403 m³/h	4.412 m³/h	6.262 kg/h	3.288 kg/h	R 1/2"

Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik dış gövde
- Pres baskı yekpare üst tabla
- Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
- Pilot alevli brülörler
- 8 kademeli, pilot alevli sıcaklık kontrolü ile fırın içi 300 °C ye kadar ayarlanabilir
- 2 x GN 2/1 kapasiteli fırın haznesi
- Pik döküm çıkarılabilir üst ocak ızgarası
- Pik döküm fırın tabanı
- İç ve dış yanışlı 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	3.560
GKFE9030	Gazlı Kuzine Elektrikli Fırınlı Gas Ranges W / Electric Oven	60.000	5.000	1200x900x850 155	1220x960x1100 177	4.720

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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 3.750
EKF9030K	6 Kare Pleytli Elektrikli Kuzine, Fırınlı 6 Square Electric Hot Plate Range W / Electric Oven	29.000	1200x900x850	140	1220x960x1050 162 5.200

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	5.000
IKF9030	6 Bölmeli İndüksiyon Ocak Elektrikli Fırınlı 6 Zone Induction Cooking Range W/Electric Oven	23.000	1200x900x850 135	1220x960x1050 157	6.820

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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



> GPI9030S

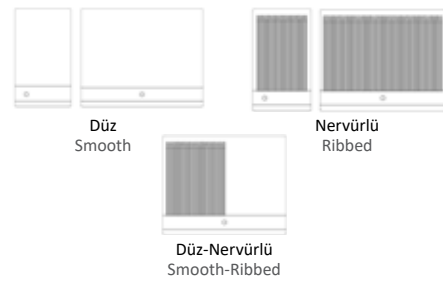
1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
GPI9010S	Düz Yüzeyle Gazlı Izgara / Gas Fry Top - Smooth	9.500	400x900x280	63	420x960x530 71 1.096
GPI9020S	Düz Yüzeyle Gazlı Izgara / Gas Fry Top - Smooth	19.000	800x900x280	107	820x960x530 117 1.800
GPI9010R	Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara / Gas Fry Top - Ribbed	9.500	400x900x280	62	420x960x530 70 1.146
GPI9020R	Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara / Gas Fry Top - Ribbed	19.000	800x900x280	105	820x960x530 115 1.950
GPI9020SR	Düz+Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara / Gas Fry Top - Smooth+Ribbed	19.000	800x900x280	106	820x960x530 116 1.862
GPI9030S	Düz Yüzeyle Gazlı Izgara / Gas Fry Top- Smooth	28.500	1200x900x280	161	1220x960x530 176 2.450
GPI9030R	Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara / Gas Fry Top- Ribbed	28.500	1200x900x280	157	1220x960x530 172 2.770
GPI9030SR	Düz+Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara / Gas Fry Top- Smooth+Ribbed	28.500	1200x900x280	159	1220x960x530 174 2.630
CC9010	GPI9010... Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for GPI9010... Models	-	-	-	- 620
CC9020	GPI9020... Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for GPI9020... Models	-	-	-	- 1.170
CC9030	GPI9030... Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for GPI9030... Models	-	-	-	- 1.440

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"

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.



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



EPI9030R

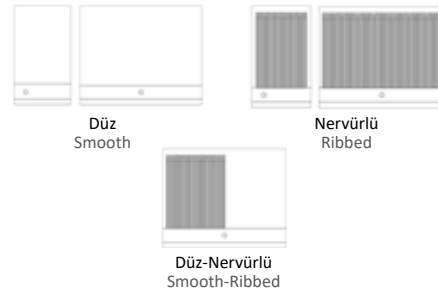
1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 15/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
EPI9010S	Düz Yüzeyli Elektrikli Izgara / Electric Fry Top - Smooth	7.500	400x900x280	57	420x960x530 65 1.200
EPI9020S	Düz Yüzeyli Elektrikli Izgara / Electric Fry Top - Smooth	15.000	800x900x280	103	820x960x530 113 1.850
EPI9010R	Nervürlü Yüzeyli Elektrikli Izgara / Electric Fry Top - Ribbed	7.500	400x900x280	56	420x960x530 64 1.250
EPI9020R	Nervürlü Yüzeyli Elektrikli Izgara / Electric Fry Top - Ribbed	15.000	800x900x280	101	820x960x530 111 2.000
EPI9020SR	Düz+Nervürlü Yüzeyli Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Smooth+Ribbed	15.000	800x900x280	102	820x960x530 112 1.912
EPI9030S	Düz Yüzeyli Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Smooth	22.500	1200x900x280	153	1220x960x530 168 2.530
EPI9030R	Nervürlü Yüzeyli Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Ribbed	22.500	1200x900x280	149	1220x960x530 164 2.850
EPI9030SR	Düz+Nervürlü Yüzeyli Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Smooth+Ribbed	22.500	1200x900x280	151	1220x960x530 166 2.710
CC9010	EPI9010... Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for EPI9010... Models	-	-	-	- 620
CC9020	EPI9020... Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for EPI9020... Models	-	-	-	- 1.170
CC9030	EPI9030... Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for EPI9030... Models	-	-	-	- 1.440

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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

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

Gazlı Lavataş Izgaralar
Gas Lavastone Grills

GLI9010



GLI9020



GLI9030

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

Model Model	Ürün Adı Description	w	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
GLI9010	Gazlı Lavataş Izgara Gas Lavastone Grill	9.500	400x900x280 64	420x960x530 72	1.300
GLI9020	Gazlı Lavataş Izgara Gas Lavastone Grill	19.000	800x900x280 118	820x960x530 128	1.970
GLI9030	Gazlı Lavataş Izgara Gas Lavastone Grill	28.500	1200x900x280 160	1220x960x530 176	2.770

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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 Sulu Izgaralar Gas Vapor Fry Top



> 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 Sulu Izgara Gas Vapor Fry Top	9.500	400x900x280 66	420x960x530 74	1.400
GSI9020	Gazlı Sulu Izgara Gas Vapor Fry Top	19.000	800x900x280 122	820x960x530 132	2.140
GSI9030	Gazlı Sulu Izgara Gas Vapor Fry Top	28.500	1200x900x280 164	1220x960x530 180	3.050

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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 çekmecesini ile kurutmadan ızgara yapabilmek özelliği
- V formu 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 Sulu Izgaralar Electric Vapor Fry Top



> 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 Sulu Izgara Electric Vapor Fry Top	5.250	400x900x280 62	420x960x530 70	1.570
ESI9020	Elektrikli Sulu Izgara Electric Vapor Fry Top	12.250	800x900x280 114	820x960x530 124	2.350
ESI9030	Elektrikli Sulu Izgara Electric Vapor Fry Top	19.250	1200x900x280 150	1220x960x530 166	3.400

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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 gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Yağdan kaynaklı duman ve koku oluşumunu en aza indiren su haznesi.
Izgara yüzeyinin altındaki su haznesi ile yiyeceklerin yumuşak ve nemli kalması sağlanır
Su haznesi sayesinde yağdan kaynaklı duman ve koku oluşumu en aza indirilir
Paslanmaz çelik rezistanslar üzerinde temas yoluyla doğrudan pişirme
Enerji regülatörü ile ısı kontrolü
Emniyet limit termostatlı
Su tahliye musluğu
İç hazne ve pişirme yüzeyi temizliği için emniyet siviçli hareketli ısıtıcılar
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
Water reservoir that minimizes smoke and odor caused by oil
Equipped with a water basin under the grilling surface to keep the food tender and moist
Smoke and odor formation caused by oil is minimized by water basin Direct cooking by contact on stainless steel heating elements
Heat control with energy regulator
Safety limit thermostat
Water drain tap
Movable, safety switched heating resistor for easy cleaning of well and cooking surface
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 Benmariler Gas Bain Maries



> GSB9010



> GSB9020

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



Model Model	Ürün Adı Description	W		Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
GSB9010	Gazlı Benmari Gas Bain Maries	2.000	1 x GN1/1	400x900x280 22	420x960x450 35	1.320
GSB9020	Gazlı Benmari Gas Bain Maries	4.000	2 x GN1/1	800x900x280 45	820x960x450 55	2.150

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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, termokuplulu, 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 gastronorm containers
- Usable for countertop or with base cupboard
- Easy to clean through rounded corners worktop
- Combustion system developed for natural or lpg gas
- Conversion nozzles supplied as standard

Elektrikli Benmariler Electric Bain Maries



> ESB9010



> ESB9020

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

Model Model	Ürün Adı Description	W		Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
ESB9010	Elektrikli Benmari Electric Bain Marie	1.500	1 x GN1/1	400x900x280 20	420x960x450 28	1.100
ESB9020	Elektrikli Benmari Electric Bain Marie	3.000	2 x GN1/1	800x900x280 42	820x960x450 52	1.925

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	1.970
GFP9020	Gazlı Fritöz, Dolaplı Gas Fryer, W/Base Cupboard	42.000	25+25	800x900x850 102	820x960x1100 112	3.740

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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

Elektrikli Fritözler Electric Fryers



> EFP9010



> EFP9020

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

Model Model	Ürün Adı Description	⚡ W	📄 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	1.950
EFP9020	Elektrikli Fritöz, Dolaplı Electric Fryer, W/Base Cupboard	39.000	25+25	800x900x850 85	820x960x1100 95	3.400

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	2.800
GMF9020	Gazlı Makarna Pişirici Gas Pasta Cookers	30.000	25+25	800x900x850 110	820x960x1150 120	4.950

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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 sistemli
- Su boşaltma vanası
- Su taşma tahliyesi
- 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
- Combustion system developed for natural or lpg gas
- Conversion nozzles supplied as standard

Elektrikli Makarna Pişiriciler Electric Pasta Cookers



➤ EMF9010



➤ EMF9020

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



Model Model	Ürün Adı Description	 W	 It.	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		€
EMF9010	Elektrikli Makarna Pişirici, Dolaplı Electric Pasta Cooker, W/Base Cupboard	10.500	25	400x900x850	42	420x960x1150	50	2.250
EMF9020	Elektrikli Makarna Pişirici, Dolaplı Electric Pasta Cooker, W/Base Cupboard	21.000	25+25	800x900x850	75	820x960x1150	90	4.200

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm²	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	775

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm²
EPD9010	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5

Genel Özellikler / General Specifications

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

Ara Tezgah
Worktop

> NTR9010



> NTR9020

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

Model Model	Ürün Adı Description	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		€
NTR9010	Ara Tezgah Worktop	400x900x280	18	420x960x450	26	414
NTR9015	Ara Tezgah Worktop	600x900x280	23	620x960x450	32	598
NTR9020	Ara Tezgah Worktop	800x900x280	27	820x960x450	37	675
NTR9010C	Ara Tezgah, Çekmeceli Worktop With Drawer	400x900x280	28	420x960x450	36	997
NTR9020C	Ara Tezgah, Çekmeceli Worktop With Drawer	800x900x280	39	820x960x450	49	1.417
NTR9010E	Ara Tezgah, Evyeli Worktop With Sink	400x900x280	23	420x960x450	31	1.190

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.



> 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	378
STD9015D	Alt Stant Kapaklı Base Cupboard w / Door	600x770x570 22	620x800x580 29	524
STD9020D	Alt Stant Kapaklı Base Cupboard w / Door	800x770x570 25	820x800x580 33	577
STD9030D	Alt Stant Kapaklı Base Cupboard w / Door	1200x770x570 35	1220x800x580 46	865
STD9010C	Alt Stant Çekmeceli Base Cupboard w / Drawer	400x770x570 30	420x800x580 35	1.060
STD9020C	Alt Stant Çekmeceli Base Cupboard w / Drawer	800x770x570 39	820x800x580 46	1.510
STD9030C	Alt Stant Çekmeceli Base Cupboard w / Drawer	1200x770x570 44	1220x800x580 52	2.365

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	339
STD9015	Alt Stant Kapaksız Open Front Base Cupboard	600x725x570 17	620x750x580 24	419
STD9020	Alt Stant Kapaksız Open Front Base Cupboard	800x725x570 19	820x750x580 27	437
STD9030	Alt Stant Kapaksız Open Front Base Cupboard	1200x725x570 23	1220x750x580 34	695

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	6.100
GKT90150	İndirekt Gazlı Kaynatma Tenceresi 150 lt. Indirect Gas Boiling Pan 150 lt.	24.000	150	800x900x850	142	820x960x1200	162	6.300

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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		
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 sistemi
- 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	5.180

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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

- Stainless steel exterior panels
- 2" drainage tap
- Single jacket pan
- Counterweighted hinged lid
- Cold water inlet
- Safety component, thermocouple, pilot flame burner
- 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



> EKT90100



> EKT90150

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



Model Model	Ürün Adı Description	 W	 lt.	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		€
EKT90100	İndirekt Elektrikli Kaynatma Tenceresi 100 lt. Indirect Electric Boiling Pan 100 lt.	18.000	100	800x900x850	130	820x960x1150	150	5.800
EKT90150	İndirekt Elektrikli Kaynatma Tenceresi 150 lt. Indirect Electric Boiling Pan 150 lt.	18.000	150	800x900x850	140	820x960x1150	160	6.000

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	It.	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	6.000
GDT90120M	Motorlu, Gazlı Devrilir Tava 120 lt. Automatic Tilting, Gas Bratt Pan 120 lt.	28.000	40	120	1200x900x850 208	1220x960x1050 233	9.100

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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		
GDT9080M	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5	2.117 m ³ /h	1.111 m ³ /h	1.577 kg/h	0.828 kg/h	R 1/2"	R 1/2"
GDT90120M	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5	2.963 m ³ /h	1.556 m ³ /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
Manuel and automatic tilting system
Counterweighted hinged lid
Cold water inlet
8-level heat adjustment with safety component, thermocouple and pilot flame
Up 300 °C heat adjustment
Easy to clean through rounded corners worktop
Combustion system developed for natural or lpg gas
Conversion nozzles supplied as standard

Gazlı Devrilir Tavalar Gas Tilting Bratt Pans



> GDT9080



> GDT90120

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



Model Model	Ürün Adı Description	 W	 Lt.	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
GDT9080	Gazlı Devrilir Tava 80 lt. Gas Tilting Bratt Pan 80 lt.	20.000	80	800x900x850 142	820x960x1050 162	4.450
GDT90120	Gazlı Devrilir Tava 120 lt. Gas Tilting Bratt Pan 120 lt.	28.000	120	1200x900x850 200	1220x960x1050 225	6.050

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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

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

Motorlu, Elektrikli Devrilir Tava Automatic Tilting, Electric Bratt Pan



> EDT9080M



> EDT90120M

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

Model Model	Ürün Adı Description	W	lt.	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
EDT9080M	Motorlu, Elektrikli Devrilir Tava 80 lt. Automatic Tilting, Electric Bratt Pan 80 lt.	12.100	80	800x900x850 140	820x960x1050 160	5.730
EDT90120M	Motorlu, Elektrikli Devrilir Tava 120 lt. Automatic Tilting, Electric Bratt Pan 120 lt.	18.100	120	1200x900x850 190	1220x960x1050 215	8.870
EDT90150M	Motorlu, Elektrikli Devrilir Tava 150 lt. Automatic Tilting, Electric Bratt Pan 150 lt.	18.100	150	1200x900x850 195	1220x960x1050 220	9.870

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm²	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	820x960x1050 150	4.350
EDT90120	Elektrikli Devrilir Tava 120 lt. Electric Tilting Bratt Pan 120 lt.	18.000	120	1200x900x850 180	1220x960x1050 205	5.900
EDT90150	Elektrikli Devrilir Tava 150 lt. Electric Tilting Bratt Pan 150 lt.	18.000	150	1200x900x850 185	1220x960x1050 210	6.850

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm²	Su Girişi Water Inlet (inch)
EDT9080	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4	R 1/2"
EDT90120	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4	R 1/2"
EDT90150	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4	R 1/2"

Genel Özellikler / General Specifications

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

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

Pişirme Ekipmanları 900 Seri / Cooking Equipments 900 Serie

Model	Ürün Açıklaması / Description	a	b	h	Fırın Oven W	Toplam Güç Total Power W	m ³	kg	€
GKO9010	2 Brülörlü Gazlı Ocak / 2 Open Gas Burner	400	900	280	-	20.000	0,181	43	1.240
GKO9020	4 Brülörlü Gazlı Ocak / 4 Open Gas Burner	800	900	280	-	40.000	0,354	76	2.300
GKO9030	6 Brülörlü Gazlı Ocak / 6 Open Gas Burner	1200	900	280	-	60.000	0,527	109	3.170
GKW9010	1 Brülörlü Gazlı Wok Ocak / 1 Gas Wok Burner	400	900	280	-	13.500	0,214	47	1.215
GKW9020	2 Brülörlü Gazlı Wok Ocak / 2 Gas Wok Burner	800	900	280	-	27.000	0,417	78	2.250
GKW9030	3 Brülörlü Gazlı Wok Ocak / 3 Gas Wok Burner	1200	900	280	-	40.500	0,621	117	3.125
GKS9010	Gazlı Show Ocak / Gas Show Open Range	400	900	280	-	10.000	0,181	40	1.110
GKS9020	Gazlı Show Ocak / Gas Show Open Range	800	900	280	-	20.000	0,354	70	1.950
GKS9030	Gazlı Show Ocak / Gas Show Open Range	1200	900	280	-	30.000	0,621	99	2.780
GKS9020B	Gazlı Dört Yanırlı Ocak / 4 Rings Gas Range	800	900	280	-	32.000	0,354	70	1.880
EKO9010K	2 Kare Pleytli Elektrikli Ocak / 2 Square Electric Hot Plate	400	900	280	-	8.000	0,181	40	1.490
EKO9020K	4 Kare Pleytli Elektrikli Ocak / 4 Square Electric Hot Plate	800	900	280	-	16.000	0,354	70	2.730
EKO9030K	6 Kare Pleytli Elektrikli Ocak / 6 Square Electric Hot Plate	1200	900	280	-	24.000	0,527	106	4.030
IKO9010	2 Bölmeli İndüksiyon Ocak 2 Zone Induction Cooking Range	400	900	280	-	6.000	0,181	31	1.780
IKO9020	4 Bölmeli İndüksiyon Ocak 4 Zone Induction Cooking Range	800	900	280	-	12.000	0,354	60	3.600
IKO9030	6 Bölmeli İndüksiyon Ocak 6 Zone Induction Cooking Range	1200	900	280	-	18.000	0,527	93	5.030
EST9010	Elektrikli Kapalı Ocak / Electric Solid Top Range	400	900	280	-	8.000	0,181	68	1.440
EST9020	Elektrikli Kapalı Ocak / Electric Solid Top Range	800	900	280	-	16.000	0,354	120	2.650
GST9010	Gazlı Kapalı Ocak / Gas Solid Top Range	400	900	280	-	7.500	0,181	65	1.660
GST9020	Gazlı Kapalı Ocak / Gas Solid Top Range	800	900	280	-	11.000	0,354	81	2.150
GSF9020	Gazlı Kapalı Ocaklı Kuzine / Gas Solid Top On Gas Oven	800	900	850	12.400	23.400	0,866	156	3.675
GKF9020	4 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırın / 4 Burner Gas Range W/ Gas Oven	800	900	850	12.400	52.400	0,866	150	3.560
GKF9021	4 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırın / 4 Burner Gas Range W/ Gas Oven	800	900	850	12.400	47.400	0,866	148	3.560
GKF9030	6 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırın / 6 Burner Gas Range W / Gas Oven	1200	900	850	12.400	72.400	1,288	182	4.720
GKF9031	6 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırın / 6 Burner Gas Range W / Gas Oven	1200	900	850	12.400	64.900	1,288	179	4.720
GKF9030M	6 Brülörlü Gazlı Kuzine Büyük Fırın 6 Burner Gas Range W / Maxi Gas Oven	1200	900	850	19.400	79.400	1,288	187	5.100
GKFE9020	Gazlı Kuzine Elektrikli Fırın / Gas Ranges W / Electric Oven	800	900	850	5.000	40.000	0,866	146	3.560
GKFE9030	Gazlı Kuzine Elektrikli Fırın / Gas Ranges W / Electric Oven	1200	900	850	5.000	60.000	1,288	177	4.720
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	3.750
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	5.200
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	5.000
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	6.820
GPI9010S	Düz Yüzeyle Gazlı Izgara / Gas Fry Top - Smooth	400	900	280	-	9.500	0,214	71	1.096
GPI9020S	Düz Yüzeyle Gazlı Izgara / Gas Fry Top - Smooth	800	900	280	-	19.000	0,417	117	1.800
GPI9010R	Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara / Gas Fry Top-Ribbed	400	900	280	-	9.500	0,214	70	1.146
GPI9020R	Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara / Gas Fry Top-Ribbed	800	900	280	-	19.000	0,417	115	1.950
GPI9020SR	Düz + Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara / Gas Fry Top- Smooth +Ribbed	800	900	280	-	19.000	0,417	116	1.862
GPI9030S	Düz Yüzeyle Gazlı Izgara / Gas Fry Top - Smooth	1200	900	280	-	28.500	0,621	176	2.450
GPI9030R	Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara / Gas Fry Top-Ribbed	1200	900	280	-	28.500	0,621	172	2.770
GPI9030SR	Düz + Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara / Gas Fry Top- Smooth +Ribbed	1200	900	280	-	28.500	0,621	174	2.630
CC9010	GPI9010..Modelleri için Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for GPI9010.. Models	-	-	-	-	-	-	-	620

Model	Ürün Açıklaması / Description	a	b	h	Fırın Oven W	Toplam Güç Total Power W	m ³	kg	€
CC9020	GPI9020..Modelleri için Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for GPI9020.. Models	-	-	-	-	-	-	-	1.170
CC9030	GPI9030..Modelleri için Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for GPI9030.. Models	-	-	-	-	-	-	-	1.440
EPI9010S	Düz Yüzeyle Elektrikli Izgara / Electric Fry Top- Smooth	400	900	280	-	7.500	0,214	65	1.200
EPI9020S	Düz Yüzeyle Elektrikli Izgara / Electric Fry Top- Smooth	800	900	280	-	15.000	0,417	113	1.850
EPI9010R	Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara / Electric Fry Top- Ribbed	400	900	280	-	7.500	0,214	64	1.250
EPI9020R	Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara / Electric Fry Top- Ribbed	800	900	280	-	15.000	0,417	111	2.000
EPI9020SR	Düz +Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top- Smooth +Ribbed	800	900	280	-	15.000	0,417	112	1.912
EPI9030S	Düz Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top- Smooth	1200	900	280	-	22.500	0,621	168	2.530
EPI9030R	Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top- Ribbed	1200	900	280	-	22.500	0,621	164	2.850
EPI9030SR	Düz +Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top- Smooth +Ribbed	1200	900	280	-	22.500	0,621	166	2.710
CC9010	GPI9010..Modelleri için Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for GPI9010.. Models	-	-	-	-	-	-	-	620
CC9020	GPI9020..Modelleri için Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for GPI9020.. Models	-	-	-	-	-	-	-	1.170
CC9030	GPI9030..Modelleri için Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for GPI9030.. Models	-	-	-	-	-	-	-	1.440
GLI9010	Gazlı Lavataş Izgara / Gas Lavastone Grill	400	900	280	-	9.500	0,214	72	1.300
GLI9020	Gazlı Lavataş Izgara / Gas Lavastone Grill	800	900	280	-	19.000	0,417	128	1.970
GLI9030	Gazlı Lavataş Izgara / Gas Lavastone Grill	1200	900	280	-	28.500	0,621	176	2.770
GSİ9010	Gazlı Sulu Izgaralar Izgara / Gas Vapor Fry Top Grill	400	900	280	-	9.500	0,214	74	1.400
GSİ9020	Gazlı Sulu Izgaralar Izgara / Gas Vapor Fry Top Grill	800	900	280	-	19.000	0,417	132	2.140
GSİ9030	Gazlı Sulu Izgaralar Izgara / Gas Vapor Fry Top Grill	1200	900	280	-	28.500	0,621	180	3.050
ESI9010	Elektrikli Sulu Izgaralar Izgara / Elektric Vapor Fry Top Grill	400	900	280	-	5.250	0,214	70	1.570
ESI9020	Elektrikli Sulu Izgaralar Izgara / Elektric Vapor Fry Top Grill	800	900	280	-	12.250	0,417	124	2.350
ESI9030	Elektrikli Sulu Izgaralar Izgara / Elektric Vapor Fry Top Grill	1200	900	280	-	19.250	0,621	166	3.400
GSB9010	Gazlı Benmari / Gas Bain Marie	400	900	280	-	2.000	0,181	35	1.320
GSB9020	Gazlı Benmari / Gas Bain Marie	800	900	280	-	4.000	0,354	55	2.150
ESB9010	Elektrikli Benmari / Electric Bain Marie	400	900	280	-	1.500	0,181	28	1.100
ESB9020	Elektrikli Benmari / Electric Bain Marie	800	900	280	-	3.000	0,354	52	1.925
GFP9010	Gazlı Fritöz, Dolaplı / Gas Fryer, W/ Base Cupboard	400	900	850	-	21.000	0,444	62	1.970
GFP9020	Gazlı Fritöz, Dolaplı / Gas Fryer, W/ Base Cupboard	800	900	850	-	42.000	0,866	112	3.740
EPF9010	Elektrikli Fritöz, Dolaplı / Electric Fryer, W/ Base Cupboard	400	900	850	-	19.500	0,444	55	1.950
EPF9020	Elektrikli Fritöz, Dolaplı / Electric Fryer, W/ Base Cupboard	800	900	850	-	39.000	0,866	95	3.400
GMF9010	Gazlı Makarna Pişirici / Gas Pasta Cookers	400	900	850	-	15.000	0,464	66	2.800
GMF9020	Gazlı Makarna Pişirici / Gas Pasta Cookers	800	900	850	-	30.000	0,905	120	4.950
EMF9010	Elektrikli Makarna Pişirici, Dolaplı Electric Pasta Cooker, W / Base Cupboard	400	900	850	-	10.500	0,464	50	2.250
EMF9020	Elektrikli Makarna Pişirici, Dolaplı Electric Pasta Cooker, W / Base Cupboard	800	900	850	-	21.000	0,905	90	4.200
EPD9010	Elektrikli Patates Dinlendirme / Electric Chips Scuttle	400	900	280	-	1.000	0,234	33	775
NTR9010	Ara Tezgah / Worktop	400	900	280	-	-	0,181	26	414
NTR9015	Ara Tezgah / Worktop	600	900	280	-	-	0,268	32	598
NTR9020	Ara Tezgah / Worktop	800	900	280	-	-	0,354	37	675
NTR9010C	Ara Tezgah, Çekmeceli /Worktop With Drawer	400	900	280	-	-	0,181	36	997

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	€
NTR9020C	Ara Tezgah, Çekmeceli / Worktop With Drawer	800	900	280	-	-	0,354	49	1.417
NTR9010E	Ara Tezgah, Evyeli / Worktop With Sink	400	900	280	-	-	0,181	31	1.190
STD9010D	Alt Stand Kapaklı / Base Cupboard W / Door	400	770	570	-	-	0,229	23	378
STD9015D	Alt Stand Kapaklı / Base Cupboard W / Door	600	770	570	-	-	0,338	29	524
STD9020D	Alt Stand Kapaklı / Base Cupboard W / Door	800	770	570	-	-	0,446	33	577
STD9030D	Alt Stand Kapaklı / Base Cupboard W / Door	1200	770	570	-	-	0,664	46	865
STD9010C	Alt Stant Çekmeceli / Base Cupboard w / Drawer	400	770	570	-	-	0,229	35	1.060
STD9020C	Alt Stant Çekmeceli / Base Cupboard w / Drawer	800	770	570	-	-	0,446	46	1.510
STD9030C	Alt Stant Çekmeceli / Base Cupboard w / Drawer	1200	770	570	-	-	0,664	52	2.365
STD9010	Alt Stand Kapaksız / Open Front Base Cupboard	400	725	570	-	-	0,215	20	339
STD9015	Alt Stand Kapaksız / Open Front Base Cupboard	600	725	570	-	-	0,317	24	419
STD9020	Alt Stand Kapaksız / Open Front Base Cupboard	800	725	570	-	-	0,419	27	437
STD9030	Alt Stand Kapaksız / Open Front Base Cupboard	1200	725	570	-	-	0,623	34	695
GKT90100	İndirekt Gazlı Kaynatma Tenceresi 100 lt. Indirect Gas Boiling Pan 100 lt.	800	900	850	-	24.000	0,945	150	6.100
GKT90150	İndirekt Gazlı Kaynatma Tenceresi 150 lt. Indirect Gas Boiling Pan 150 lt.	800	900	850	-	24.000	0,945	162	6.300
GKTD90150	Gazlı Kaynatma Tenceresi (Direkt) 150 lt. Gas Boiling Pan (Direct) 150 lt.	800	900	850	-	18.000	0,905	112	5.180
EKT90100	İndirekt Elektrikli Kaynatma Tenceresi 100 lt. Indirect Electric Boiling Pan 100 lt.	800	900	850	-	18.000	0,905	150	5.800
EKT90150	İndirekt Elektrikli Kaynatma Tenceresi 150 lt. Indirect Electric Boiling Pan 150 lt.	800	900	850	-	18.000	0,905	160	6.000
GDT9080M	Motorlu, Gazlı Devrilir Tava 80 lt. Automatic Tilting, Gas Bratt Pan 80 lt.	800	900	850	-	20.000	0,827	170	6.000
GDT90120M	Motorlu, Gazlı Devrilir Tava 120 lt. Automatic Tilting, Gas Bratt Pan 120 lt.	1200	900	850	-	28.000	1,229	233	9.100
GDT9080	Gazlı Devrilir Tava 80 lt. / Gas Tilting Bratt Pan 80 lt.	800	900	850	-	20.000	0,827	162	4.450
GDT90120	Gazlı Devrilir Tava 120 lt. / Gas Tilting Bratt Pan 120 lt.	1200	900	850	-	28.000	1,229	225	6.050
EDT9080M	Motorlu, Elektrikli Devrilir Tava 80 lt. Automatic Tilting, Electric Bratt Pan 80 lt.	800	900	850	-	12.100	0,827	160	5.730
EDT90120M	Motorlu, Elektrikli Devrilir Tava 120 lt. Automatic Tilting, Electric Bratt Pan 120 lt.	1200	900	850	-	18.100	1,229	215	8.870
EDT90150M	Motorlu, Elektrikli Devrilir Tava 150 lt. Automatic Tilting, Electric Bratt Pan 150 lt.	1200	900	850	-	18.100	1,229	220	9.870
EDT9080	Elektrikli Devrilir Tava 80 lt. / Electric Tilting Bratt Pan 80 lt.	800	900	850	-	12.000	0,827	150	4.350
EDT90120	Elektrikli Devrilir Tava 120 lt. / Electric Tilting Bratt Pan 120 lt.	1200	900	850	-	18.000	1,229	205	5.900
EDT90150	Elektrikli Devrilir Tava 150 lt. / Electric Tilting Bratt Pan 150 lt.	1200	900	850	-	18.000	1,229	210	6.850

Model
Model

Ürün Adı
Product Name

Birlikte Kullanılabilir
Use With

€^{m²}

> Ocak ve Kuzineler için Aksesuarlar / Accessories for Ranges

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



> Izgaralar için Aksesuarlar / Accessories for Grills

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



> Kaynatma Tencereleri Aksesuarlar / Accessories for Boiling Pans

KTC100	900 Seri Kaynatma Tencereleri için Pişirme Basketi Cooking Basket for Serie 900 Boiling Pans	GKT..., EKT... Modelleri GKT..., EKT... Models	1.500
--------	---	---	-------



> Genel Aksesuarlar / General Accessories

ACSTR09	Alt Standlar için GN Tepsi Rayı Trays Supports For Base Cupboards	900 Serisi Serie 900	374
ACSW079	Alt Standlar için tekerlek kiti Set of Wheels For Base Cupboards	700 ve 900 Serisi Serie 700 and 900	198
ACSS09	Orta Grup Uygulamaları için Yan Kapatma Paneli Pair of side finishing panels for island cooking blocks	900 Serisi Serie 900	936
ACSB24009	Alt Baza - 240 cm S/S Plinth- 240 cm	900 Serisi Serie 700	852
ACSB28009	Alt Baza - 280 cm S/S Plinth- 280 cm	900 Serisi Serie 900	988
ACSB32009	Alt Baza - 320 cm S/S Plinth- 320 cm	900 Serisi Serie 900	1.040
ACSB36009	Alt Baza - 360 cm S/S Plinth- 360 cm	900 Serisi Serie 900	1.248
ACSB40009	Alt Baza - 400 cm S/S Plinth- 400 cm	900 Serisi Serie 900	1.404
ACSC240079	Orta tip cantilever hat - 240 cm Double front cantilever line- 240 cm	900 Serisi Serie 900	4.460
ACSC280079	Orta tip cantilever hat - 280 cm Double front cantilever line- 280 cm	900 Serisi Serie 900	5.490
ACSC320079	Orta tip cantilever hat - 320 cm Double front cantilever line- 320 cm	900 Serisi Serie 900	5.835
ACSC360079	Orta tip cantilever hat - 360 cm Double front cantilever line- 360 cm	900 Serisi Serie 900	6.865
ACSC400079	Orta tip cantilever hat - 400 cm Double front cantilever line- 400 cm	900 Serisi Serie 900	7.150



Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.





VITAL



Seri 900

Serie

PRO



Gazlı Ocaklar Open Gas Ranges



➤ PRO-GK09010



➤ PRO-GK09020



➤ PRO-GK09030

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



Model Model	Ürün Adı Description	 W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
PRO-GK09010	2 Brülörlü Gazlı Ocak 2 Open Gas Burner	20.000	400x900x280 38	440x960x530 46	1.389
PRO-GK09020	4 Brülörlü Gazlı Ocak 4 Open Gas Burner	40.000	800x900x280 71	840x960x530 81	2.576
PRO-GK09030	6 Brülörlü Gazlı Ocak 6 Open Gas Burner	60.000	1200x900x280 100	1240x960x530 116	3.551

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
PRO-GK09010	2.117 m³/h	1.111 m³/h	1.577 kg/h	0.828 kg/h	R 1/2"
PRO-GK09020	4.233 m³/h	2.222 m³/h	3.155 kg/h	1.656 kg/h	R 1/2"
PRO-GK09030	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 gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
Pilot alevli brülörler
Pik döküm çıkarılabilir üst ocak ızgarası
İç ve dış yanırlı piriç brülörler
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
Set üstü veya alt stand ile kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile çalışabilir
- Stainless steel body
Monoblock worktop
Safety component and thermocouple
Pilot flame burners
Cast iron removable top pan grids
Double crown brass burners
High performance and low-emission gas burners
Usable for countertop or with base cupboard
Easy to clean through rounded corners worktop
Lpg or natural gas

Gazlı Wok Ocaklar Gas Wok Ranges



> PRO-GKW9010



> PRO-GKW9020



> PRO-GKW9030

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



Model Model	Ürün Adı Description	W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
PRO-GKW9010	1 Brülörlü Gazlı Wok Ocak 1 Gas Wok Range	13.500	400x900x280 45	440x960x530 49	1.361
PRO-GKW9020	2 Brülörlü Gazlı Wok Ocak 2 Gas Wok Range	27.000	800x900x280 73	840x960x530 83	2.520
PRO-GKW9030	3 Brülörlü Gazlı Wok Ocak 3 Gas Wok Range	40.500	1200x900x280 103	1240x960x530 119	3.500

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
PRO-GKW9010	1.429 m³/h	0.750 m³/h	1.065 kg/h	0.559 kg/h	R 3/4"
PRO-GKW9020	2.857 m³/h	1.500 m³/h	2.129 kg/h	1.118 kg/h	R 3/4"
PRO-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 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 stand ile kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile çalışabilir
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları
- > Stainless steel body
Monoblock worktop
Safety component and thermocouple
Pilot flame burners
Cast iron removable top pan grids
Double crown brass burners
High performance and low-emission gas burners
Usable for countertop or with base cupboard
Easy to clean through rounded corners worktop
Lpg or natural gas
Conversion nozzles supplied as standart

Gazlı Solid Top + Gazlı Ocak

Gazlı Solid Top + Gas Range



PRO-GKOS9020

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



Model Model	Ürün Adı Description	W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
PRO-GKOS9020	Gazlı Solid Top + 2 Brülörlü Gazlı Ocak Gas Solid Top + 2 Burner Gas Range	27.500	800x900x280 78	840x960x530 88	2.800

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
PRO-GKOS9020	2.487 m³/h	1.306 m³/h	1.853 kg/h	0.973 kg/h	R 1/2"

Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik 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 stand ile kullanılabilir
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Lpg veya doğalgaz ile çalışabilir
- Stainless steel body
- Monoblock worktop
- 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
- Lpg or natural gas

Gazlı Show Ocaklar Gas Show Open Ranges



> PRO-GKS9010



> PRO-GKS9020



> PRO-GKS9030

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



Model Model	Ürün Adı Description	W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
PRO-GKS9010	Gazlı Show Ocak Gas Show Open Range	10.000	400x900x280 34	440x960x530 42	1.244
PRO-GKS9020	Gazlı Show Ocak Gas Show Open Range	20.000	800x900x280 64	840x960x530 74	2.184
PRO-GKS9030	Gazlı Show Ocak Gas Show Open Range	30.000	1200x900x280 90	1240x960x530 105	3.114

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
PRO-GKS9010	1.058 m³/h	0.556 m³/h	0.789 kg/h	0.414 kg/h	R 1/2"
PRO-GKS9020	2.117 m³/h	1.111 m³/h	1.577 kg/h	0.826 kg/h	R 1/2"
PRO-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 gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
Pilot alevli brülörler
Pik döküm çıkarılabilir üst ocak ızgarası
İç ve dış yanırlı piring brülörler
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
Set üstü veya alt stand ile kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile çalışabilir
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları
- > Stainless steel body
Monoblock worktop
Safety component and thermocouple
Pilot flame burners
Cast iron removable top pan grids
Double crown brass burners
High performance and low-emission gas burners
Usable for countertop or with base cupboard
Easy to clean through rounded corners worktop
Lpg or natural gas
Conversion nozzles supplied as standart

Gazlı Dört Yanırlı Ocak

4 Rings Gas Range



PRO-GKS9020B

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



Model Model	Ürün Adı Description	W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
PRO-GKS9020B	Gazlı Dört Yanırlı Ocak 4 Rings Gas Range	32.000	800x900x280 64	840x960x530 74	2.106

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
PRO-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 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 stand ile kullanılabilir
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Lpg veya doğalgaz ile çalışabilir
- Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları

- Stainless steel body
- Monoblock worktop
- Safety component and thermocouple
- Pilot flame burners
- Cast iron removable top pan grids
- Double crown brass burners
- High performance and low-emission gas burners
- Usable for countertop or with base cupboard
- Easy to clean through rounded corners worktop
- Lpg or natural gas
- Conversion nozzles supplied as standart

Elektrikli Ocaklar, Kare Pleyt Electric Square Hot Plate Range



PRO-EKO9010K



PRO-EKO9020K



PRO-EKO9030K

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



Model Model		Ürün Adı Description	 W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		
	PRO-EKO9010K	2 Kare Pleytli Elektrikli Ocak 2 Square Electric Hot Plate	8.000	400x900x280	34	440x960x530	42	1.669
	PRO-EKO9020K	4 Kare Pleytli Elektrikli Ocak 4 Square Electric Hot Plate	16.000	800x900x280	64	840x960x530	74	3.058
	PRO-EKO9030K	6 Kare Pleytli Elektrikli Ocak 6 Square Electric Hot Plate	24.000	1200x900x280	96	1240x960x530	112	4.514

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm²
PRO-EKO9010K	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x2,5
PRO-EKO9020K	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4
PRO-EKO9030K	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x6

Genel Özellikler / General Specifications

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

- Stainless steel body
- Monoblock worktop
- 30x30 cm square hot plates with 6-level heat switch
- Usable for countertop or with base cupboard
- Easy to clean through rounded corners worktop

İndüksiyon Ocaklar Induction Cooking Ranges



➤ PRO-İKO9010



➤ PRO-İKO9020



➤ PRO-İKO9030

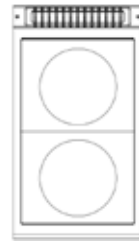
2.00 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 20/10 mm top thickness



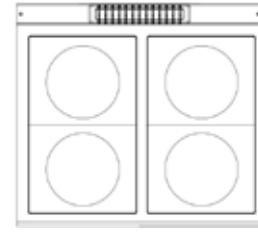
Model Model	Ürün Adı Description	 W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		€
PRO-İKO9010P	2 Bölmeli İndüksiyon Ocak 2 Zone Induction Cooking Range	14.000	400x900x280	24	440x960x530	32	2.800
PRO-İKO9010	2 Bölmeli İndüksiyon Ocak 2 Zone Induction Cooking Range	6.000	400x900x280	26	440x960x530	34	1.994
PRO-İKO9020P	4 Bölmeli İndüksiyon Ocak 4 Zone Induction Cooking Range	28.000	800x900x280	53	840x960x530	61	5.200
PRO-İKO9020	4 Bölmeli İndüksiyon Ocak 4 Zone Induction Cooking Range	12.000	800x900x280	55	840x960x530	65	4.032
PRO-İKO9030	6 Bölmeli İndüksiyon Ocak 6 Zone Induction Cooking Range	18.000	1200x900x280	84	1240x960x530	99	5.634

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm ²
PRO-İKO9010P	380-400 VAC 3N 50 HZ	5x4
PRO-İKO9010	380-400 VAC 3N 50 HZ	5x2.5
PRO-İKO9020P	380-400 VAC 3N 50 HZ	5x6
PRO-İKO9020	380-400 VAC 3N 50 HZ	5x2.5
PRO-İKO9030	380-400 VAC 3N 50 HZ	5x4

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.



➤ PRO-İKO9010P



➤ PRO-İKO9020P

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



➤ PRO-EST9010



➤ PRO-EST9020

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



Model Model	Ürün Adı Description	 W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		€
PRO-EST9010	Elektrikli Kapalı Ocak Electric Solid Top Range	8.000	400x900x280	64	440x960x530	72	1.613
PRO-EST9020	Elektrikli Kapalı Ocak Electric Solid Top Range	16.000	800x900x280	118	840x960x530	128	2.968

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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

Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik dış gövde
- Pres baskı yeypare 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



> PRO-GST9010



> PRO-GST9020

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



Model Model	Ürün Adı Description	 W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		€
PRO-GST9010	Gazlı Kapalı Ocak Gas Solid Top Range	7.500	400x900x280	59	440x960x530	69	1.860
PRO-GST9020	Gazlı Kapalı Ocak Gas Solid Top Range	11.000	800x900x280	76	840x960x530	86	2.408

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
PRO-GST9010	0.794 m³/h	0.417 m³/h	0.592 kg/h	0.311 kg/h	R 1/2"
PRO-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



➤ PRO-GSF9020

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



Model Model	Ürün Adı Description	W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
PRO-GSF9020	Gazlı Kapalı Ocaklı Kuzine Gas Solid Top On Gas Oven	23.400	800x900x850	149	840x960x1100 166 4.116

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
PRO-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

- 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

Gazlı Kuzineler Gas Ranges W / Gas Oven



➤ PRO-GKF9020



➤ PRO-GKF9030



➤ PRO-GKF9030M

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



Model Model	Ürün Adı Description	 W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		€
PRO-GKF9020	4 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırınlı 4 Burner Gas Range W/Gas Oven	52.400	800x900x850	142	840x960x1100	159	3.988
PRO-GKF9021	4 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırınlı 4 Burner Gas Range W/Gas Oven	47.400	800x900x850	140	840x960x1100	157	3.988
PRO-GKF9030	6 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırınlı 6 Burner Gas Range W/Gas Oven	72.400	1200x900x850	171	1240x960x1100	182	5.287
PRO-GKF9031	6 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırınlı 6 Burner Gas Range W/Gas Oven	64.900	1200x900x850	168	1240x960x1100	190	5.287
PRO-GKF9030M	6 Brülörlü Gazlı Kuzine Büyük Fırınlı 6 Burner Gas Range W/Maxi Gas Oven	79.400	1200x900x850	177	1240x960x1100	199	5.712

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	8.403 m³/h	4.412 m³/h	6.262 kg/h	3.288 kg/h	R 1/2"

Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik 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
2xGN 2/1 kapasiteli fırın haznesi
Pik döküm çıkarılabilir üst ocak ızgarası
Pik döküm fırın tabanı
İç ve dış yanırlı piring brülörler
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile çalışabilir
- Stainless steel body
Monoblock worktop
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
Lpg or natural gas

Gazlı Kuzineler Elektrikli Fırınlı Gas Ranges W / Electric Oven



PRO-GKFE9020



PRO-GKFE9030

2.00 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 20/10 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	€
PRO-GKFE9020	Gazlı Kuzine Elektrikli Fırınlı Gas Ranges W / Electric Oven	40.000	5.000	800x900x850 138	840x960x1100 154	3.988
PRO-GKFE9030	Gazlı Kuzine Elektrikli Fırınlı Gas Ranges W / Electric Oven	60.000	5.000	1200x900x850 166	1240x960x1100 188	5.287

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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



➤ PRO-EKF9020K



➤ PRO-EKF9030K

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



Model Model	Ürün Adı Description	 W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		€
PRO-EKF9020K	4 Kare Pleytli Elektrikli Kuzine Fırınl 4 Square Electric Hot Plate Range W/Electric Oven	21.000	800x900x850	120	840x960x1100	137	4.200
PRO-EKF9030K	6 Kare Pleytli Elektrikli Kuzine Fırınl 6 Square Electric Hot Plate Range W/Electric Oven	29.000	1200x900x850	150	1240x960x1100	172	5.824

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm ²
PRO-EKF9020K	380-400v 3N AC 50 Hz	5x4
PRO-EKF9030K	380-400v 3N AC 50 Hz	5x6

Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik 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
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla

- Stainless steel body
- Monoblock worktop
- 30x30 square cm hot plates with 6-level heat switch
- Oven chamber with 2-level of runners to accommodate 2/1 GN
- Individually adjustable lower and upper oven temperature control up to 300 °C
- Easy to clean through rounded corners worktop

İndüksiyon Ocaklar Elektrikli Fırınlı Induction Cooking Ranges W/Electric Oven



> PRO-IKF9020



> PRO-IKF9030

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



Model Model	Ürün Adı Description	W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
PRO-IKF9020	4 Bölmeli indüksiyon Ocak Elektrik Fırınlı 4 Zone Induction Cooking Range W / Electric Oven	17.000	800x900x850 112	840x960x1100 129	5.600
PRO-IKF9030	6 Bölmeli indüksiyon Ocak Elektrik Fırınlı 6 Zone Induction Cooking Range W / Electric Oven	23.000	1200x900x850 145	1240x960x1100 167	7.639

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm ²
PRO-IKF9020	380-400v 3N AC 50 Hz	5x4
PRO-IKF9030	380-400v 3N AC 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



PRO-GPI9010S



PRO-GPI9020SR



PRO-GPI9030R

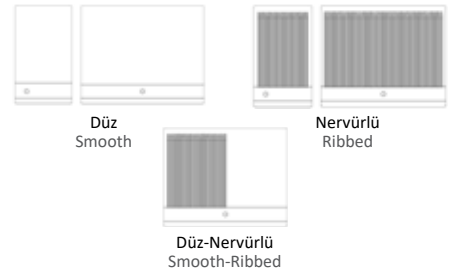
2.00 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 20/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	 W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		€
PRO-GPI9010S	Düz Yüzeyle Gazlı Izgara/Gas Fry Top-Smooth	9.500	400x900x280	68	440x960x530	76	1.228
PRO-GPI9020S	Düz Yüzeyle Gazlı Izgara/Gas Fry Top-Smooth	19.000	800x900x280	115	840x960x530	125	2.016
PRO-GPI9010R	Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara/Gas Fry Top-Ribbed	9.500	400X900x280	66	440X960x530	74	1.284
PRO-GPI9020R	Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara/Gas Fry Top-Ribbed	19.000	800x900x280	112	840x960x530	122	2.184
PRO-GPI9020SR	Düz+Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara/Gas Fry Top-Smooth+Ribbed	19.000	800X900x280	113	840X960x530	123	2.086
PRO-GPI9030S	Düz Yüzeyle Gazlı Izgara/Gas Fry Top-Smooth	28.500	1200x900x280	172	1240x960x530	187	2.744
PRO-GPI9030R	Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara/Gas Fry Top-Ribbed	28.500	1200x900x280	168	1240x960x530	183	3.103
PRO-GPI9030SR	Düz+Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara/Gas Fry Top-Smooth+Ribbed	28.500	1200x900x280	170	1240x960x530	185	2.946
PRO-CC9010	GPI7010...Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for GPI7010...Models			-		-	620
PRO-CC9020	GPI7020...Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for GPI7020...Models			-	-	-	1.170
PRO-CC9030	GPI7030...Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for GPI7030...Models			-	-	-	1.440

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

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.



Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik gövde
- Pres baskı yekpare üst tabla
- Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
- Pilot alevli brülörler
- Çıkarılabilir yağ toplama haznesi
- Piezo çakmak ile ateşleme
- Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
- Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Lpg veya doğalgaz ile çalışabilir
- Stainless steel body
- Monoblock worktop
- Safety component and thermocouple
- Pilot flame burners
- Ramovable oil drawer
- Piezoelectric ignition system
- High performance and low-emission gas burners
- Usable for countertop or with base cupboard
- Easy to clean through rounded corners worktop
- Lpg or natural gas

Elektrikli Izgaralar Electric Fry Tops



PRO-EPI9010R



PRO-EPI9020SR



PRO-EPI9030S

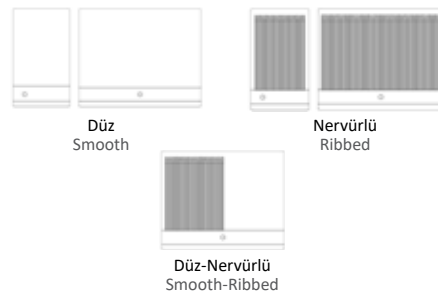
2.00 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 20/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	 W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€		
PRO-EPI9010S	Düz Yüzeyli Elektrikli Izgara Electric Fry Top-Smooth	7.500	400x900x280	61	440x960x530	69	1.344
PRO-EPI9020S	Düz Yüzeyli Elektrikli Izgara Electric Fry Top-Smooth	15.000	800x900x280	110	840x960x530	120	2.072
PRO-EPI9010R	Nervürlü Yüzeyli Elektrikli Izgara Electric Fry Top-Ribbed	7.500	400X900x280	60	440X960x530	68	1.400
PRO-EPI9020R	Nervürlü Yüzeyli Elektrikli Izgara Electric Fry Top-Ribbed	15.000	800x900x280	108	840x960x530	118	2.240
PRO-EPI9020SR	Düz+Nervürlü Yüzeyli Elektrikli Izgara Electric Fry Top-Smooth+Ribbed	15.000	800X900x280	109	840X960x530	119	2.142
PRO-EPI9030S	Düz Yüzeyli Elektrikli Izgara Electric Fry Top-Smooth	22.500	1200X900X280	164	1240X960X530	179	2.834
PRO-EPI9030R	Nervürlü Yüzeyli Elektrikli Izgara Electric Fry Top-Ribbed	22.500	1200X900X280	160	1240X960X530	175	3.192
PRO-EPI9030SR	Düz+Nervürlü Yüzeyli Elektrikli Izgara Electric Fry Top-Smooth+Ribbed	22.500	1200X900X280	162	1240X960X530	178	3.036
PRO-CC9010	EPI9010...Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for EPI9010...Models			-	-	-	620
PRO-CC9020	EPI9020...Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for EPI9020...Models			-	-	-	1.170
PRO-CC9021	EPI9030...Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for EPI9030...Models			-	-	-	1.440

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

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.



Genel Özellikler / General Specifications

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

- Stainless steel body
Monoblock worktop
Up 300 °C temperature adjustment
Removable oil drawer
Usable for countertop or with base cupboard
Easy to clean through rounded corners worktop

Gazlı Lavataş Izgaralar Gas Lavastone Grills



> PRO-GLI9010



> PRO-GLI9020



> PRO-GLI9030

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



Model Model	Ürün Adı Description	W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
PRO-GLI9010	Gazlı Lavataş Izgara Gas Lavastone Grill	9.500	400x900x280 69	440x960x530 77	1.456
PRO-GLI9020	Gazlı Lavataş Izgara Gas Lavastone Grill	19.000	800x900x280 126	840x960x530 136	2.207
PRO-GLI9030	Gazlı Lavataş Izgara Gas Lavastone Grill	28.500	1200x900x280 171	1240x960x530 187	3.103

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
PRO-GLI9010	1.005 m³/h	0.528 m³/h	0.749 kg/h	0.393 kg/h	R 1/2"
PRO-GLI9020	2.011 m³/h	1.056 m³/h	1.498 kg/h	0.787 kg/h	R 1/2"
PRO-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 gövde
Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
Pilot alevli sökülebilir brülörler
Çıkarılabilir yağ toplama haznesi
Piezo çakmak ile ateşleme
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
Yağ damlamasını engelleyen özel tasarım ızgara
Ayarlanabilir pişirme yüzey seviyesi
Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile çalışabilir
- > Stainless steel body
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
Usable for countertop or with base cupboard
Easy to clean through rounded corners worktop
Lpg or natural gas

Gazlı Sulu Izgaralar Gas Vapor Fry Top



PRO-GSI9010



PRO-GSI9020



PRO-GSI9030

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



Model Model	Ürün Adı Description	W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
PRO-GSI9010	Gazlı Sulu Izgara Gas Vapor Fry Top	9.500	400x900x280 71	440x960x530 79	1.568
PRO-GSI9020	Gazlı Sulu Izgara Gas Vapor Fry Top	19.000	800x900x280 131	840x960x530 141	2.397
PRO-GSI9030	Gazlı Sulu Izgara Gas Vapor Fry Top	28.500	1200x900x280 176	1240x960x530 192	3.416

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
PRO-GSI9010	1.005 m³/h	0.528 m³/h	0.749 kg/h	0.393 kg/h	R 1/2"
PRO-GSI9020	2.011 m³/h	1.056 m³/h	1.498 kg/h	0.787 kg/h	R 1/2"
PRO-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 gövde
Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
Pilot alevli sökülebilir brülörler
Çıkarılabilir yağ toplama haznesi
Piezo çakmak ile ateşleme
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
Su haznesi ile nemlendirme özelliği
Brülör üzerinde V döküm ızgara
Yağ damlamasını engelleyen özel tasarım ızgara
Ayarlanabilir pişirme yüzey seviyesi
Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile çalışabilir
- Stainless steel body
Safety component and thermocouple
Pilot flame removable burners
Removable oil drawer
Piezoelectric ignition system
High performance and low-emission gas burners
Humidification with water drawer
V grill for protect burner
Special design grill to prevent oil dripping
Adjustable cooking surface height
Usable for countertop or with base cupboard
Easy to clean through rounded corners worktop
Lpg or natural gas

Elektrikli Sulu Izgaralar Electric Vapor Fry Top



> PRO-ESI9010



> PRO-ESI9020



> PRO-ESI9030

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



Model Model	Ürün Adı Description	W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
PRO-ESI9010	Elektrikli Sulu Izgara Electric Vapor Fry Top	5.250	400x900x280 58	440x960x530 66	1.759
PRO-ESI9020	Elektrikli Sulu Izgara Electric Vapor Fry Top	12.250	800x900x280 106	840x960x530 116	2.632
PRO-ESI9030	Elektrikli Sulu Izgara Electric Vapor Fry Top	19.250	1200x900x280 137	1240x960x530 153	3.808

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Yağdan kaynaklı duman ve koku oluşumunu en aza indiren su haznesi.
Izgara yüzeyinin altındaki su haznesi ile yiyeceklerin yumuşak ve nemli kalması sağlanır
Su haznesi sayesinde yağdan kaynaklı duman ve koku oluşumu en aza indirilir
Paslanmaz çelik rezistanslar üzerinde temas yoluyla doğrudan pişirme
Enerji regülatörü ile ısı kontrolü
Emniyet limit termostatlı
Su tahliye musluğu
İç hazne ve pişirme yüzeyi temizliği için emniyet siviçli hareketli ısıtıcılar
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
Water reservoir that minimizes smoke and odor caused by oil
Equipped with a water basin under the grilling surface to keep the food tender and moist
Smoke and odor formation caused by oil is minimized by water basin Direct cooking by contact on stainless steel heating elements
Heat control with energy regulator
Safety limit thermostat
Water drain tap
Movable, safety switched heating resistor for easy cleaning of well and cooking surface
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 Benmariler Gas Bain Maries



➤ PRO-GSB9010



➤ PRO-GSB9020

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



Model Model	Ürün Adı Description	W		Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
PRO-GSB9010	Gazlı Benmari Gas Bain Maries	2.000	1xGN1/1	400x900x280 32	440x960x530 37	1.479
PRO-GSB9020	Gazlı Benmari Gas Bain Maries	4.000	2XGN1/1	800x900x280 48	840x960x530 58	2.408

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
PRO-GSB9010	0.212 m³/h	0.111 m³/h	0.158 kg/h	0.083 kg/h	R 1/2"
PRO-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 gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Emniyet tertibatlı, termokupllı, 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 gastronom 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



> PRO-ESB9010



> PRO-ESB9020

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



Model Model	Ürün Adı Description	⚡ W	📦	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
PRO-ESB9010	Elektrikli Benmari Electric Bain Marie	1.500	1xGN1/1	400x900x280 21	440x960x530 29	1.232
PRO-ESB9020	Elektrikli Benmari Electric Bain Marie	3.000	2XGN1/1	800x900x280 45	840x960x530 55	2.156

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Termostatik kumanda
Su boşaltma vanası
Gastronom küvetlere uygun hazne yapısı
Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- > Stainless steel body
Monoblock worktop
Thermostatic controlled
Water drain valve
Suitable for various kind of gastronorm containers
Usable for countertop or with base cupboard
Easy to clean through rounded corners worktop

Gazlı Fritözler Gas Fryers



➤ PRO-GFP9010



➤ PRO-GFP9020

2.00 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 20/10 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		€
PRO-GFP9010	Gazlı Fritöz, Dolaplı Gas Fryers, W/Base Cupboard	21.000	25	400x900x850	58	440x960x1100	66	2.207
PRO-GFP9020	Gazlı Fritöz, Dolaplı Gas Fryers, W/Base Cupboard	42.000	25+25	800x900x850	109	840x960x1100	119	4.189

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	
PRO-GFP9010	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5	2.222 m ³ /h	1.167 m ³ /h	1.656 kg/h	0.870 kg/h	R 3/4"
PRO-GFP9020	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5	4.445 m ³ /h	2.334 m ³ /h	3.312 kg/h	1.739 kg/h	R 3/4"

Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik gövde
Yağın aşırı ısınmaması için emniyet limit termostatlı
Yağ boşatma vanası
Yağın süzülmesi için sepet askı mekanizması
190 °C'ye kadar ayarlanabilir, 8 kademeli, pilot alevli sıcaklık kontrolü
Kolay temizlenebilir ve hijyenik
Lpg ve doğalgaz ile çalışabilir
- Stainless steel body
Safety limit thermostat
Safety component and thermocouple pilot flame burners
Oil drainage tap
Basket hanger for oil straining after frying processes
Up to 190 °C, adjustable 8-level temperature control with pilot flame
Easy to clean through rounded corners worktop
Lpg or natural gas

Elektrikli Fritözler Electric Fryers



> PRO-EFP9010



> PRO-EFP9020

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		€
PRO-EFP9010	Elektrikli Fritöz Electric Fryers	19.500	25	400x900x850	50	440x960x1100	58	2.184
PRO-EFP9020	Elektrikli Fritöz Electric Fryers	39.000	25+25	800x900x850	91	840x960x1100	101	3.808

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm²
PRO-EFP9010	380-400 V 1N AC 50 Hz	5x4
PRO-EFP9020	380-400 V 1N AC 50 Hz	5x10

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik gövde
- Pres baskı yekpare üst tabla
- Yağın aşırı ısınmaması için emniyet limit termostatLI
- İç hazne temizliği için emniyet siviçli hareketli ısıtıcılar
- Yağ boşatma vanası
- Yağın süzülmesi için sepet askı mekanizması
- 180 °C'ye kadar ayarlanabilir termostat
- Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla

- > Stainless steel body
- Monoblock worktop
- Safety limit thermostat
- Movable , safetyswitched heating resistor for easy cleaning of well
- Oil drainage tap
- Basket hanger for oil straining after frying processes
- Up to 180 °C, adjustable double probe thermostat
- Usable for countertop or with base cupboard
- Easy to clean through rounded corners worktop

Gazlı Makarna Pişiriciler Gas Pasta Cookers



PRO-GMF9010



PRO-GMF9020

2.00 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 20/10 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	€
PRO-GMF9010	Gazlı Makarna Pişirici Gas Pasta Cookers	15.000	25	400x900x850 62	440x960x1150 70	3.136
PRO-GMF9020	Gazlı Makarna Pişirici Gas Pasta Cookers	30.000	25+25	800x900x850 118	840x960x1150 128	5.544

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	
PRO-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	3/4 R
PRO-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	3/4 R

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 sistemli
- Su boşaltma vanası
- Su taşma tahliyesi
- 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
- Combustion system developed for natural or lpg gas
- Conversion nozzles supplied as standard

Elektrikli Makarna Pişiriciler Electric Pasta Cookers



> PRO-EMF9010



> PRO-EMF9020

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	€
PRO-EMF9010	Elektrikli Makarna Pişiriciler Electric Pasta Cooker	10.500	25	400x900x850 45	440x960x1150 53	2.520
PRO-EMF9020	Elektrikli Mkarna Pişiriciler Electric Pasta Cooker	21.000	25+25	800x900x850 80	840x960x1150 95	4.704

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm ²	Su Girişi Water Inlet (inch)
PRO-EMF9010	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4	R 1/2"
PRO-EMF9020	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x6	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
Su giriş musluğu
Elektrik kontrollü su doldurma sistemi
Su boşatma vanası
Su taşma tahliyesi
Set üstü veya alt stand 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
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



PRO-EPD9010

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



Model Model	Ürün Adı Description	 W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
PRO-EPD9010	Elektrikli Patates Dinlendirme Electric Chips Scuttle	1.000	400x900x280 27	440x960x650 35	868

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm²
EPD9010	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5

Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Porselen ısıtıcı rezistans
Yağ süzme tavası
Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Stainless steel body
Monoblock worktop
Porcelain heating resistor
Oil drainage tap
Usable for countertop or with base cupboard
Easy to clean through rounded corners worktop

Ara Tezgah Worktop



> PRO-NTR9010



> PRO-NTR9020

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

Model Model	Ürün Adı Description	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		€
PRO-NTR9010	Ara Tezgah Worktop	400x900x280	19	440x960x450	27	464
PRO-NTR9015	Ara Tezgah Worktop	600x900x280	25	640x960x450	34	670
PRO-NTR9020	Ara Tezgah Worktop	800x900x280	29	840x960x450	39	756
PRO-NTR9010C	Ara Tezgah,Çekmeceli Worktop With Drawer	400x900x280	30	440x960x450	38	1.117
PRO-NTR9020C	Ara Tezgah,Çekmeceli Worktop With Drawer	800x900x280	41	840x960x450	51	1.588
PRO-NTR9010E	Ara Tezgah,Eyeli Worktop With Sink	400x900x280	25	440x960x450	33	1.333

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.



> PRO-NTR9010C



> PRO-NTR9020C



> PRO-NTR9010E

Genel Özellikler / General Specifications

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

- > Stainless steel body
Monoblock worktop
Worktops designed for heavy duty usage with hygienic structure
Usable for countertop or with base cupboard

Alt Stant Kapaklı Base Cupboard W / Door



> PRO-STD9010D



> PRO-STD9020D



> PRO-STD9030D

Model Model	Ürün Adı Description	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		€
PRO-STD9010D	Alt Stand Kapaklı Open Front Base Cupboard with Door	400x770x570	19	420x800x680	26	424
PRO-STD9015D	Alt Stand Kapaklı Open Front Base Cupboard with Door	600x770x570	23	620x800x680	32	587
PRO-STD9020D	Alt Stand Kapaklı Open Front Base Cupboard with Door	800x770x570	27	820x800x680	40	647
PRO-STD9030D	Alt Stand Kapaklı Open Front Base Cupboard with Door	1200x770x570	37	1220x800x680	52	969
PRO-STD9010C	Alt Stand Çekmeceli Base Cupboard w / Drawer	400x770x570	32	420x800x680	39	1.188
PRO-STD9020C	Alt Stand Çekmeceli Base Cupboard w / Drawer	800x770x570	42	820x800x680	55	1.692
PRO-STD9030C	Alt Stand Çekmeceli Base Cupboard w / Drawer	1200x770x570	47	1220x800x680	62	2.649

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Alt Stant Çekmeceli Base Cupboard w / Drawer



> PRO-STD9010C



> PRO-STD9020C



> PRO-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	€
PRO-STD9010	Alt Stand Kapaksız Open Front Base Cupboard	400x725x570 16	420x750x680 23	380
PRO-STD9015	Alt Stand Kapaksız Open Front Base Cupboard	600x725x570 18	620x750x680 27	470
PRO-STD9020	Alt Stand Kapaksız Open Front Base Cupboard	800x725x570 20	820x750x680 34	490
PRO-STD9030	Alt Stand Kapaksız Open Front Base Cupboard	1200x725x570 29	1220x750x680 45	779

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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



PRO-GKT90100



PRO-GKT90150

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	€
PRO-GKT90100	İndirekt Gazlı Kaynatma Tenceresi 100 lt. Indirect Gas Boiling Pan 100 lt.	24.000	100	800x900x850 139	840x960x1200 159	6.832
PRO-GKT90150	İndirekt Gazlı Kaynatma Tenceresi 150 lt. Indirect Gas Boiling Pan 150 lt.	24.000	150	800x900x850 152	840x960x1200 172	7.056

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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		
PRO-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"
PRO-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
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

Direkt Isıtmalı Gazlı Kaynatma Tencereleri

Direct Gas Boiling Pans



➤ PRO-GKTD90150

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		
PRO-GKTD90150	Gazlı Kaynatma Tenceresi (Direkt) 250 lt. Gas Boiling Pan (Direct) 250 lt.	18.000	150	800x900x850	99	840x960x1150	119	5.802

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)	Su Girişi Water Inlet (inch)
	NG		LPG			
	max	min	max	min		
PRO-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 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



➤ PRO-EKT90100



➤ PRO-EKT90150

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		
PRO-EKT90100	İndirekt Elektrikli Kaynatma Tenceresi 100 lt. Indirect Electric Boiling Pan 100 lt.	18.000	100	800x900x850	139	840x960x1150	159	6.496
PRO-EKT90150	İndirekt Elektrikli Kaynatma Tenceresi 150 lt. Indirect Electric Boiling Pan 150 lt.	18.000	150	800x900x850	150	820x960x1150	170	6.720

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm ²	Su Girişi Water Inlet (inch)
PRO-EKT90100	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4	R 1/2"
PRO-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 rezistanlar
- 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 Tavalar Motorlu, Gas Tilting Bratt Pans



PRO-GDT9080M



PRO-GDT90120M

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		€
PRO- GDT9080M	Motorlu,Gazlı Devrilir Tava 80 lt. Automatic Tilting, Gas Bratt Pan 80 lt.	20.000	80	800x900x850	165	840x960x1100	185	6.720
PRO- GDT90120M	Motorlu, Gazlı Devrilir Tava 120 lt. Automatic Tilting, Gas Bratt Pan 120 lt.	28.000	120	1200x900x850	228	1240x960x1100	253	10.192

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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

Gazlı Devrilir Tavalar Gas Tilting Bratt Pans



PRO-GDT9080



PRO-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		
PRO- GDT9080	Gazlı Devrilir Tava 80 lt. Gas Tilting Bratt Pan 80 lt.	20.000	80	800x900x850	152	840x960x1100	172	4.984
PRO- GDT90120	Gazlı Devrilir Tava 120 lt. Gas Tilting Bratt Pan 120 lt.	28.000	120	1200x900x850	214	1240x960x1100	239	6.776

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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

- Paslanmaz çelik dış gövde
- Manuel kaldırma mekanizması
- Karşı ağırlıklı kapak
- Soğuk su girişi
- 8 Kademeli, emniyet tertibatlı, termokupllu ve pilot alevli
- Tüm modellerde 300 °C'ye kadar ayarlanabilir sıcaklık kontrolü
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
- Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları

- Stainless steel exterior panels
- Manuel tilting system
- Counterweighted hinged lid
- Cold water inlet
- 8-level heat adjustment with safety component, thermocouple and pilot flame
- Up 300 °C heat adjustment
- Easy to clean through rounded corners worktop
- Combustion system developed for natural or lpg gas
- Conversion nozzles supplied as standard

Motorlu, Elektrikli Devrilir Tava Automatic Tilting, Electric Bratt Pan



> PRO-EDT9080M



> PRO-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		€
PRO-EDT9080M	Motorlu, Elektrikli Devrilir Tava 80 lt. Automatic Tilting, Electric Bratt Pan 80 lt.	12.100	80	800x900x850	150	840x960x1100	170	6.418
PRO-EDT90120M	Motorlu, Elektrikli Devrilir Tava 120 lt. Automatic Tilting, Electric Bratt Pan 120 lt.	18.100	120	1200x900x850	203	1240x960x1100	228	9.935
PRO-EDT90150M	Motorlu, Elektrikli Devrilir Tava 150 lt. Automatic Tilting, Electric Bratt Pan 150 lt.	18.100	150	1200x900x850	209	1240x960x1100	234	11.055

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm ²	Su Girişi Water Inlet (inch)
PRO-EDT9080M	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4	R 1/2"
PRO-EDT90120M	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4	R 1/2"
PRO-EDT90150M	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x5	R 1/2"

Genel Özellikler / General Specifications

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

Elektrikli Devrilir Tavalar Electric Tilting Bratt Pans



> PRO-EDT9080



> PRO-EDT90120

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		
PRO-EDT9080	Elektrikli Devrilir Tava 80 lt. Electric Tilting Bratt Pan 80 lt.	12.000	80	800x900x850	139	840x960x1100	159	4.872
PRO-EDT90120	Elektrikli Devrilir Tava 120 lt. Electric Tilting Bratt Pan 120 lt.	18.000	120	1200x900x850	193	1240x960x1100	218	6.608
PRO-EDT90150	Elektrikli Devrilir Tava 150 lt. Electric Tilting Bratt Pan 150 lt.	18.000	150	1200x900x850	198	1240x960x1100	223	7.672

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm²	Su Girişi Water Inlet (inch)
PRO-EDT9080	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4	R 1/2"
PRO-EDT90120	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4	R 1/2"
PRO-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

Model	Ürün Açıklaması / Description	a	b	h	Fırın Oven W	Toplam Güç Total Power W	m³	kg	€
PRO-GKO9010	2 Brülörlü Gazlı Ocak / 2 Open Gas Burner	400	900	280		20.000	0,223	46	1.389
PRO-GKO9020	4 Brülörlü Gazlı Ocak / 4 Open Gas Burner	800	900	280		40.000	0,427	81	2.576
PRO-GKO9030	6 Brülörlü Gazlı Ocak / 6 Open Gas Burner	1200	900	280		60.000	0,63	116	3.551
PRO-GKW9010	1 Brülörlü Gazlı Wok Ocak / 1 Gas Wok Burner	400	900	280		13.500	0,223	49	1.361
PRO-GKW9020	2 Brülörlü Gazlı Wok Ocak / 2 Gas Wok Burner	800	900	280		27.000	0,427	83	2.520
PRO-GKW9030	3 Brülörlü Gazlı Wok Ocak / 3 Gas Wok Burner	1200	900	280		40.500	0,63	119	3.500
PRO-GKOS9020	Gazlı Solid Top + 2 Brülörlü Gazlı Ocak Gas Solid Top + 2 Burner Gas Range	800	900	280		27.500	0,427	88	2.800
PRO-GKS9010	Gazlı Show Ocak / Gas Show Open Range	400	900	280		10.000	0,223	42	1.244
PRO-GKS9020	Gazlı Show Ocak / Gas Show Open Range	800	900	280		20.000	0,427	74	2.184
PRO-GKS9030	Gazlı Show Ocak / Gas Show Open Range	1200	900	280		30.000	0,63	105	3.114
PRO-GKS9020B	Gazlı Dört Yanırlı Ocak / 4 Rings Gas Range	800	900	280		32.000	0,427	74	2.106
PRO-EKO9010K	2 Kare Pleytli Elektrikli Ocak / 2 Square Electric Hot Plate	400	900	280		8.000	0,223	42	1.669
PRO-EKO9020K	4 Kare Pleytli Elektrikli Ocak / 4 Square Electric Hot Plate	800	900	280		16.000	0,427	74	3.058
PRO-EKO9030K	6 Kare Pleytli Elektrikli Ocak / 6 Square Electric Hot Plate	1200	900	280		24.000	0,63	112	4.514
PRO-IKO9010P	2 Bölmeli İndüksiyon Ocak / 2 Zone Induction Cooking Range	400	900	280		14.000	0,223	32	2.800
PRO-IKO9010	2 Bölmeli İndüksiyon Ocak 2 Zone Induction Cooking Range	400	900	280		6.000	0,223	34	1.994
PRO-IKO9020P	4 Bölmeli İndüksiyon Ocak 4 Zone Induction Cooking Range	800	900	280		28.000	0,427	61	5.200
PRO-IKO9020	4 Bölmeli İndüksiyon Ocak 4 Zone Induction Cooking Range	800	900	280		12.000	0,427	65	4.032
PRO-IKO9030	6 Bölmeli İndüksiyon Ocak 6 Zone Induction Cooking Range	1200	900	280		18.000	0,63	99	5.634
PRO-EST9010	Elektrikli Kapalı Ocak / Electric Solid Top Range	400	900	280		8.000	0,223	72	1.613
PRO-EST9020	Elektrikli Kapalı Ocak / Electric Solid Top Range	800	900	280		16.000	0,427	128	2.968
PRO-GST9010	Gazlı Kapalı Ocak / Gas Solid Top Range	400	900	280		7.500	0,223	69	1.860
PRO-GST9020	Gazlı Kapalı Ocak / Gas Solid Top Range	800	900	280		11.000	0,427	86	2.408
PRO-GSF9020	Gazlı Kapalı Ocaklı Kuzine / Gas Solid Top On Gas Oven	800	900	850	12.400	23.400	0,887	166	4.116
PRO-GKF9020	4 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırını 4 Burner Gas Range W / Gas Oven	800	900	850	12.400	52.400	0,887	159	3.988
PRO-GKF9021	4 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırını 4 Burner Gas Range W / Gas Oven	800	900	850	12.400	47.400	0,887	157	3.988
PRO-GKF9030	6 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırını 6 Burner Gas Range W / Gas Oven	1200	900	850	12.400	72.400	1,309	182	5.287
PRO-GKF9031	6 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırını 6 Burner Gas Range W / Gas Oven	1200	900	850	12.400	64.900	1,309	190	5.287
PRO-GKF9030M	6 Brülörlü Gazlı Kuzine Büyük Fırını 6 Burner Gas Range W / Maxi Gas Oven	1200	900	850	19.400	79.400	1,309	199	5.712
PRO-GKFE9020	Gazlı Kuzine Elektrikli Fırını Gas Ranges W / Electric Oven	800	900	850	5.000	40.000	0,887	138	3.988
PRO-GKFE9030	Gazlı Kuzine Elektrikli Fırını Gas Ranges W / Electric Oven	1200	900	850	5.000	60.000	1,309	166	5.287
PRO-EKF9020K	4 Kare Pleytli Elektrikli Kuzine, Fırını 4 Square Electric Hot Plate Range W / Electric Oven	800	900	850	5.000	21.000	0,887	137	4.200
PRO-EKF9030K	6 Kare Pleytli Elektrikli Kuzine, Fırını 6 Square Electric Hot Plate Range W / Electric Oven	1200	900	850	5.000	29.000	1,309	172	5.824
PRO-IKF9020	4 Bölmeli İndüksiyon Ocak Elektrikli Fırını 4 Zone Induction Cooking Range W / Electric Oven	800	900	850	5.000	17.000	0,887	129	5.600
PRO-IKF9030	6 Bölmeli İndüksiyon Ocak Elektrikli Fırını 6 Zone Induction Cooking Range W / Electric Oven	1200	900	850	5.000	23.000	1,309	167	7.639
PRO-GPI9010S	Düz Yüzeyleli Gazlı Izgara / Gas Fry Top - Smooth	400	900	280		9.500	0,223	76	1.228
PRO-GPI9020S	Düz Yüzeyleli Gazlı Izgara / Gas Fry Top - Smooth	800	900	280		19.000	0,427	125	2.016

Piştirme Ekipmanları 900 PRO Seri / Cooking Equipments 900 PRO Serie

Model	Ürün Açıklaması / Description	a	b	h	Fırın Oven W	Toplam Güç Total Power W	m ³	kg	€
PRO-GPI9010R	Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara / Gas Fry Top-Ribbed	400	900	280		9.500	0,223	74	1.284
PRO-GPI9020R	Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara / Gas Fry Top-Ribbed	800	900	280		19.000	0,427	122	2.184
PRO-GPI9020SR	Düz + Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top- Smooth +Ribbed	800	900	280		19.000	0,427	123	2.086
PRO-GPI9030S	Düz Yüzeyle Gazlı Izgara / Gas Fry Top - Smooth	1200	900	280		28.500	0,63	187	2.744
PRO-GPI9030R	Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara / Gas Fry Top-Ribbed	1200	900	280		28.500	0,63	183	3.103
PRO-GPI9030SR	Düz + Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top- Smooth +Ribbed	1200	900	280		28.500	0,63	185	2.946
PRO-CC9010	GPI9010..Modelleri için Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for GPI9010.. Models								620
PRO-CC9020	GPI9020..Modelleri için Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for GPI9020.. Models								1.170
PRO-CC9030	GPI9030..Modelleri için Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for GPI9030.. Models								1.440
PRO-EPI9010S	Düz Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top- Smooth	400	900	280		7.500	0,223	69	1.344
PRO-EPI9020S	Düz Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top- Smooth	800	900	280		15.000	0,427	120	2.072
PRO-EPI9010R	Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top- Ribbed	400	900	280		7.500	0,223	68	1.400
PRO-EPI9020R	Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top- Ribbed	800	900	280		15.000	0,427	118	2.240
PRO-EPI9020SR	Düz +Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top- Smooth +Ribbed	800	900	280		15.000	0,427	119	2.142
PRO-EPI9030S	Düz Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top- Smooth	1200	900	280		22.500	0,63	179	2.834
PRO-EPI9030R	Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top- Ribbed	1200	900	280		22.500	0,63	175	3.192
PRO-EPI9030SR	Düz +Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top- Smooth +Ribbed	1200	900	280		22.500	0,63	178	3.036
PRO-CC9010	GPI9010..Modelleri için Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for GPI9010.. Models								620
PRO-CC9020	GPI9020..Modelleri için Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for GPI9020.. Models								1.170
PRO-CC9030	GPI9030..Modelleri için Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for GPI9030.. Models								1.440
PRO-GLI9010	Gazlı Lavataş Izgara / Gas Lavastone Grill	400	900	280		9.500	0,223	77	1.456
PRO-GLI9020	Gazlı Lavataş Izgara / Gas Lavastone Grill	800	900	280		19.000	0,427	136	2.207
PRO-GLI9030	Gazlı Lavataş Izgara / Gas Lavastone Grill	1200	900	280		28.500	0,63	187	3.103
PRO-GSI9010	Gazlı Sulu Izgaralar Izgara / Gas Vapor Fry Top Grill	400	900	280		9.500	0,223	79	1.568
PRO-GSI9020	Gazlı Sulu Izgaralar Izgara / Gas Vapor Fry Top Grill	800	900	280		19.000	0,427	141	2.397
PRO-GSI9030	Gazlı Sulu Izgaralar Izgara / Gas Vapor Fry Top Grill	1200	900	280		28.500	0,63	192	3.416
PRO-ESI9010	Elektrikli Sulu Izgaralar Izgara / Elektric Vapor Fry Top Grill	400	900	280		5.250	0,223	66	1.759
PRO-ESI9020	Elektrikli Sulu Izgaralar Izgara / Elektric Vapor Fry Top Grill	800	900	280		12.250	0,427	116	2.632
PRO-ESI9030	Elektrikli Sulu Izgaralar Izgara / Elektric Vapor Fry Top Grill	1200	900	280		19.250	0,63	153	3.808
PRO-GSB9010	Gazlı Benmari / Gas Bain Marie	400	900	280		2.000	0,223	37	1.479

Pişirme Ekipmanları 900 PRO Seri / Cooking Equipments 900 PRO Serie

Model	Ürün Açıklaması / Description	a	b	h	Fırın Oven W	Toplam Güç Total Power W	m³	kg	€
PRO-GSB9020	Gazlı Benmari / Gas Bain Marie	800	900	280		4.000	0,427	58	2.408
PRO-ESB9010	Elektrikli Benmari / Electric Bain Marie	400	900	280		1.500	0,223	30	1.232
PRO-ESB9020	Elektrikli Benmari / Electric Bain Marie	800	900	280		3.000	0,427	56	2.156
PRO-GFP9010	Gazlı Fritöz, Dolaplı / Gas Fryer, W/ Base Cupboard	400	900	850		21.000	0,464	66	2.207
PRO-GFP9020	Gazlı Fritöz, Dolaplı / Gas Fryer, W/ Base Cupboard	800	900	850		42.000	0,887	119	4.189
PRO-EFP9010	Elektrikli Fritöz, Dolaplı / Electric Fryer, W/ Base Cupboard	400	900	850		19.500	0,464	58	2.184
PRO-EFP9020	Elektrikli Fritöz, Dolaplı / Electric Fryer, W/ Base Cupboard	800	900	850		39.000	0,887	101	3.808
PRO-GMF9010	Gazlı Makarna Pişirici / Gas Pasta Cookers	400	900	850		15.000	0,485	70	3.136
PRO-GMF9020	Gazlı Makarna Pişirici / Gas Pasta Cookers	800	900	850		30.000	0,927	128	5.544
PRO-EMF9010	Elektrikli Makarna Pişirici, Dolaplı Electric Pasta Cooker, W / Base Cupboard	400	900	850		10.500	0,485	53	2.520
PRO-EMF9020	Elektrikli Makarna Pişirici, Dolaplı Electric Pasta Cooker, W / Base Cupboard	800	900	850		21.000	0,927	95	4.704
PRO-EPD9010	Elektrikli Patates Dinlendirme Electric Chips Scuttle	400	900	280		1.000	0,274	35	868
PRO-NTR9010	Ara Tezgah / Worktop	400	900	280			0,19	27	464
PRO-NTR9015	Ara Tezgah / Worktop	600	900	280			0,276	34	670
PRO-NTR9020	Ara Tezgah / Worktop	800	900	280			0,362	39	756
PRO-NTR9010C	Ara Tezgah, Çekmeceli / Worktop With Drawer	400	900	280			0,19	38	1.117
PRO-NTR9020C	Ara Tezgah, Çekmeceli / Worktop With Drawer	800	900	280			0,362	51	1.588
PRO-NTR9010E	Ara Tezgah, Evyeli / Worktop With Sink	400	900	280			0,19	33	1.333
PRO-STD9010D	Alt Stand Kapaklı / Base Cupboard W / Door	400	770	570			0,228	26	424
PRO-STD9015D	Alt Stand Kapaklı / Base Cupboard W / Door	600	770	570			0,337	32	587
PRO-STD9020D	Alt Stand Kapaklı / Base Cupboard W / Door	800	770	570			0,446	40	647
PRO-STD9030D	Alt Stand Kapaklı / Base Cupboard W / Door	1200	770	570			0,663	52	969
PRO-STD9010C	Alt Stant Çekmeceli / Base Cupboard w / Drawer	400	770	570			0,228	39	1.188
PRO-STD9020C	Alt Stant Çekmeceli / Base Cupboard w / Drawer	800	770	570			0,446	55	1.692
PRO-STD9030C	Alt Stant Çekmeceli / Base Cupboard w / Drawer	1200	770	570			0,663	62	2.649
PRO-STD9010	Alt Stand Kapaksız / Open Front Base Cupboard	400	725	570			0,214	23	380
PRO-STD9015	Alt Stand Kapaksız / Open Front Base Cupboard	600	725	570			0,316	27	470
PRO-STD9020	Alt Stand Kapaksız / Open Front Base Cupboard	800	725	570			0,418	34	490
PRO-STD9030	Alt Stand Kapaksız / Open Front Base Cupboard	1200	725	570			0,622	45	779
PRO-GKT90100	İndirekt Gazlı Kaynatma Tenceresi 100 lt. Indirect Gas Boiling Pan 100 lt.	800	900	850		24.000	0,967	159	6.832
PRO-GKT90150	İndirekt Gazlı Kaynatma Tenceresi 150 lt. Indirect Gas Boiling Pan 150 lt.	800	900	850		24.000	0,967	172	7.056
PRO-GKTD90150	Gazlı Kaynatma Tenceresi (Direkt) 150 lt. Gas Boiling Pan (Direct) 150 lt.	800	900	850		18.000	0,927	119	5.802
PRO-EKT90100	İndirekt Elektrikli Kaynatma Tenceresi 100 lt. Indirect Electric Boiling Pan 100 lt.	800	900	850		18.000	0,927	159	6.496
PRO-EKT90150	İndirekt Elektrikli Kaynatma Tenceresi 150 lt. Indirect Electric Boiling Pan 150 lt.	800	900	850		18.000	0,927	170	6.720
PRO-GDT9080M	Motorlu, Gazlı Devrilir Tava 80 lt. Automatic Tilting, Gas Bratt Pan 80 lt.	800	900	850		20.000	0,887	185	6.720
PRO-GDT90120M	Motorlu, Gazlı Devrilir Tava 120 lt. Automatic Tilting, Gas Bratt Pan 120 lt.	1200	900	850		28.000	1,309	253	10.192
PRO-GDT9080	Gazlı Devrilir Tava 80 lt. / Gas Tilting Bratt Pan 80 lt.	800	900	850		20.000	0,887	172	4.984
PRO-GDT90120	Gazlı Devrilir Tava 120 lt. / Gas Tilting Bratt Pan 120 lt.	1200	900	850		28.000	1,309	239	6.776

Model	Ürün Açıklaması / Description	a	b	h	Fırın Oven W	Toplam Güç Total Power W			
PRO-EDT9080M	Motorlu, Elektrikli Devrilir Tava 80 lt. Automatic Tilting, Electric Bratt Pan 80 lt.	800	900	850		12.100	0,887	170	6.418
PRO-EDT90120M	Motorlu, Elektrikli Devrilir Tava 120 lt. Automatic Tilting, Electric Bratt Pan 120 lt.	1200	900	850		18.100	1,309	228	9.935
PRO-EDT90150M	Motorlu, Elektrikli Devrilir Tava 150 lt. Automatic Tilting, Electric Bratt Pan 150 lt.	1200	900	850		18.100	1,309	234	11.055
PRO-EDT9080	Elektrikli Devrilir Tava 80 lt. / Electric Tilting Bratt Pan 80 lt.	800	900	850		12.000	0,887	159	4.872
PRO-EDT90120	Elektrikli Devrilir Tava 120 lt. Electric Tilting Bratt Pan 120 lt.	1200	900	850		18.000	1,309	218	6.608
PRO-EDT90150	Elektrikli Devrilir Tava 150 lt. / Electric Tilting Bratt Pan 150 lt.	1200	900	850		18.000	1,309	223	7.672

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

> Ocak ve Kuzineler için Aksesuarlar / Accessories for Ranges

PRO-GW21	Gastronom Tel Izgara N 2/1 Gastronorm Wire Grid GN 2/1	"GKF...Modelleri GKF...Models"	50
PRO-GKA15109	2 Brülörlü Ocağı Izgaraya Çevirmek İçin Düz Pleyt Smooth Plate for 2 Burner Cookers	"GKO...GKF...Modelleri GKO...GKF...Models"	468
PRO-GKA15159	2 Brülörlü Ocağı Izgaraya Çevirmek İçin Nervürlü Pleyt Ribbed Plate for 2 Burner Cookers	"GKO...GKF...Modelleri GKO...GKF...Models"	520



> Izgaralar için Aksesuarlar / Accessories for Grills

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



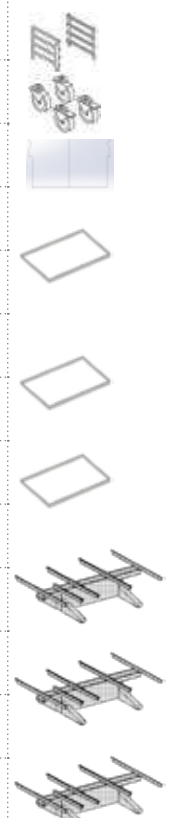
> Kaynatma Tencereleri Aksesuarlar / Accessories for Boiling Pans

PRO-KTC100	900 Seri Kaynatma Tencereleri İçin Pişirme Basketi Cooking Basket for Serie 900 Boiling Pans	"GPI..., EPI...Modelleri GPI..., EPI...Models"	1.009
------------	---	---	-------



> Genel Aksesuarlar / General Accessories

PRO-ACSTR09	Alt Standlar İçin GN Tepsi Rayı Trays Supports For Base Cupboards	900 Serisi Serie 900	374
PRO-ACSW079	Alt Standlar İçin Tekerlek Kiti Set Of Wheels For Base Cupboards	700 ve 900 Serisi Serie 700 and 900	198
PRO-VACSS09	Orta Grup Uygulamaları İçin Yan Kapatma Paneli Pair Of Side Finishing Panels For Island Cooking Blocks	900 Serisi Serie 900	936
PRO-ACSB24009	Alt Baza-240 cm / S/S Plinth-240 cm	900 Serisi Serie 900	852
PRO-ACSB28009	Alt Baza-280 cm / S/S Plinth-280 cm	900 Serisi Serie 900	988
PRO-ACSB32009	Alt Baza-320 cm / S/S Plinth-320 cm	900 Serisi Serie 900	1.040
PRO-ACSB36009	Alt Baza-360 cm / S/S Plinth-360 cm	900 Serisi Serie 900	1.248
PRO-ACSB40009	Alt Baza-400 cm / S/S Plinth-400 cm	900 Serisi Serie 900	1.404
PRO-ACSC240079	Orta Tip Cantilever Hat-240 cm Double Front Cantilever Line-240 cm	900 Serisi Serie 900	4.056
PRO-ACSC280079	Orta Tip Cantilever Hat-280 cm Double Front Cantilever Line-280 cm	900 Serisi Serie 900	4.992
PRO-ACSC320079	Orta Tip Cantilever Hat-320 cm Double Front Cantilever Line-320 cm	900 Serisi Serie 900	5.304
PRO-ACSC360079	Orta Tip Cantilever Hat-360 cm Double Front Cantilever Line-360 cm	900 Serisi Serie 900	6.240
PRO-ACSC400079	Orta Tip Cantilever Hat-400 cm Double Front Cantilever Line-400 cm	900 Serisi Serie 900	6.500



Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.



V*i*TAL

DROP-IN SERI DROP-IN SERIE



Gazlı Ocaklar Open Gas Ranges



> VDRP-GKO10



> VDRP-GKO20

1.00 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 10/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	 W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
VDRP-GKO10	2 Brülörlü Gazlı Ocak 2 Burner Gas Range	15.000	400x625x250 18	440x800x450 21	1.020
VDRP-GKO20	4 Brülörlü Gazlı Ocak 4 Burner Gas Range	30.000	800x625x250 32	840x800x450 36	1.740

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
VDRP-GKO10	1.588 m³/h	0.833 m³/h	1.183 kg/h	0.621 kg/h	R 1/2"
VDRP-GKO20	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 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 stand ile kullanılabilir
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Lpg veya doğalgaz ile çalışabilir

- > Stainless steel body
- Monoblock worktop
- 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
- Lpg or natural gas

Elektrikli Ocaklar, Yuvarlak Pleyt Round Electric Hot Plates



> VDRP-EK010



> VDRP-EK020

1.00 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 10/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	⚡ W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
VDRP-EK010	2 Yuvarlak Pleytli Elektrikli Ocak 2 Round Electric Hot Plate	5.200	400x625x250 16	440x800x450 23	770
VDRP-EK020	4 Yuvarlak Pleytli Elektrikli Ocak 4 Round Electric Hot Plate	10.400	800x625x250 27	840x800x450 36	1.300

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm ²
VDRP-EK010	380-400V 3N AC 50 Hz	5X2,5
VDRP-EK020	380-400V 3N AC 50 Hz	5X4

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
6 kademeli ısı anahtarı
Set üstü veya alt stand ile kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- > Stainless steel body
Monoblock worktop
6-level heat switch
Usable for countertop or with base cupboard
Easy to clean through rounded corners worktop

İndüksiyon Ocaklar Induction Cooking Ranges



> VDRP-IKO10



> VDRP-IKO20

1.00 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 10/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	 W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		€
VDRP-IKO10T	1 Bölmeli İndüksiyon Ocak 1 Zone Induction Cooking Range	3.000	400x625x250	16	440x800x450	26	1.290
VDRP-IKO10	2 Bölmeli İndüksiyon Ocak 2 Zone Induction Cooking Range	6.000	400x625x250	20	440x800x450	28	1.660
VDRP-IKO20	4 Bölmeli İndüksiyon Ocak 4 Zone Induction Cooking Range	12.000	800x625x250	36	840x800x450	47	3.125

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm ²
VDRP-IKO10T	220-230V 1N 50 HZ	3x2.5
VDRP-IKO10	380-400V 3N 50 HZ	5x2.5
VDRP-IKO20	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 Sulu Izgaralar Izgaralar

Electric Vapor Fry Top Grills



> VDRP-ESI20



> VDRP-ESI20

1.00 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 10/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
VDRP-ESI10	Elektrikli Sulu Izgaralar Izgara Electric Vapor Fry Top Grill	3.750	400x625x250 40	440x800x650 47	1.435
VDRP-ESI20	Elektrikli Sulu Izgaralar Izgara Electric Vapor Fry Top Grill	8.750	800x625x250 66	840x800x650 75	2.028

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm ²
VDRP-ESI10	380-400v 3N AC 50 Hz	5x2,5
VDRP-ESI20	380-400v 3N AC 50 Hz	5x2,5

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
Pres baskı yekpare üst tabla
Yağdan kaynaklı duman ve koku oluşumunu en aza indiren su haznesi.
Paslanmaz çelik rezistanslar üzerinde temas yoluyla doğrudan pişirme
Enerji regülatörü ile ısı kontrolü
Emniyet limit termostatlı
Su tahliye musluğu
İç hazne ve pişirme yüzeyi temizliği için emniyet siviçli hareketli ısıtıcılar
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
Water reservoir that minimizes smoke and odor caused by oil
Direct cooking by contact on stainless steel heating elements
Heat control with energy regulator
Safety limit thermostat
Water drain tap
Movable, safety switched heating resistor for easy cleaning of well and cooking surface
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

Elektrikli Izgaralar Electric Fry Tops



> VDRP-EPI10R



> VDRP-EPI20SR

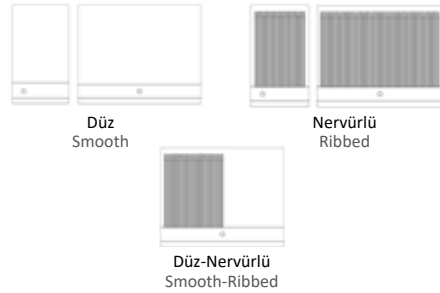
1.00 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 10/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	 W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€		
VDRP-EPI10S	Düz Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top-Smooth	4.500	400x625x250	38	440x800x650	45	1.100
VDRP-EPI20S	Düz Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top-Smooth	9.000	800x625x250	73	840x800x650	82	1.720
VDRP-EPI10R	Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top-Ribbed	4.500	400x625x250	37	440x800x650	44	1.132
VDRP-EPI20R	Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top-Ribbed	9.000	800x625x250	71	840x800x650	80	1.845
VDRP-EPI20SR	Düz+Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top-Smooth+Ribbed	9.000	800x625x250	72	840x800x650	81	1.762

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm ²
VDRP-EPI10	380-400v 3N AC 50 Hz	5x2,5
VDRP-EPI20	380-400v 3N AC 50 Hz	5x4



Genel Özellikler / General Specifications

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

- > Stainless steel body
- Monoblock worktop
- Up 300 °C temperature adjustment
- Removable oil drawer
- Usable for countertop or with base cupboard
- Easy to clean through rounded corners worktop

Elektrikli Benmariler

Electric Bain Maries



> VDRP-ESB10



> VDRP-ESB20

1.00 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 10/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	W		Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
VDRP-ESB10	Elektrikli Benmari Electric Bain Marie	1.500	1xGN1/1	400x625x250 18	440x800x450 25	960
VDRP-ESB20	Elektrikli Benmari Electric Bain Marie	3.000	2XGN1/1	800x625x250 31	840x800x450 40	1.600

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm ²
VDRP-ESB10	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5
VDRP-ESB20	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

Elektrikli Fritözler Electric Fryers



> VDRP-EFP10



> VDRP-EFP20

1.00 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 10/10 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		
VDRP-EFP10	Elektrikli Fritöz Electric Fryers	12.000	13	400x625x250	23	440x800x650	30	1.530
VDRP-EFP20	Elektrikli Fritöz Electric Fryers	24.000	13+13	800x625x250	33	840x800x650	42	2.540

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm ²
VDRP-EFP10	380-400 V 1N AC 50 Hz	5x4
VDRP-EFP20	380-400 V 1N 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
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

Elektrikli Makarna Pişiriciler Electric Pasta Cookers



> VDRP-EMF10



> VDRP-EMF20

1.00 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 10/10 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		
VDRP-EMF10	Elektrikli Makarna Pişirici Electric Pasta Cooker,	7.500	13	400x625x250	25	440x800x650	32	1.720
VDRP-EMF20	Elektrikli Makarna Pişirici Electric Pasta Cooker,	15.000	13+13	800x625x250	36	840x800x650	45	2.900

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm²	Su Girişi Water Inlet (inch)
VDRP-EMF10	380-400V 3N AC 50 Hz	5x2,5	R 1/2"
VDRP-EMF20	380-400V 3N AC 50 Hz	5x4	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



> VDRP-EPD10

1.00 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 10/10 mm top thickness



Model Model	Ürün Adı Description	⚡ W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
VDRP-EPD10	Elektrikli Patates Dinlendirme Electric Chips Scuttle	1.000	400x625x250 16	440x800x650 23	680

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm²
VDRP-EPD10	220-230 V 3N AC 50 Hz	3X1,5

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Porselen ısıtıcı rezistans
Yağ süzme tavası
Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- > Stainless steel body
Monoblock worktop
Porcelain heating resistor
Oil drainage tap
Usable for countertop or with base cupboard
Easy to clean through rounded corners worktop

Ara Tezgah
Worktop

> VDRP-NTR10E

1.00 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 10/10 mm top thickness

Model Model	Ürün Adı Description	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
VDRP-NTR10E	Ara Tezgah, Evyeli Worktop With Sink	400x625x250 15	440x800x650 16	822

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Ara tezgahlar hijyenik olup ağır çalışma şartlarına uygun yapıya sahiptir
Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
- > Stainless steel body
Monoblock worktop
Worktops designed for heavy duty usage with hygienic structure
Usable for countertop or with base cupboard

PİŞİRME EKİPMANLARI DROP-IN SERİ/ COOKING EQUIPMENTS DROP-IN SERİE

MODEL	ÜRÜN AÇIKLAMASI / DESCRIPTION	a	b	c	FIRIN/ OVEN W	TOPLAM GÜÇ/TOTAL POWER W	m ³	kg	€
VDRP-GKO10	2 Brülörlü Gazlı Ocak / 2 Open Gas Burner	400	625	250	-	15.000	0,122	21	1.020
VDRP-GKO20	4 Brülörlü Gazlı Ocak / 4 Open Gas Burner	800	625	250	-	30.000	0,239	36	1.740
VDRP-EKO10	"2 Yuvarlak Pleytli Elektrikli Ocak 2 Round Electric Hot Plate"	400	625	250	-	5.200	0,122	18	770
VDRP-EKO20	"4 Yuvarlak Pleytli Elektrikli Ocak 4 Round Electric Hot Plate"	800	625	250	-	10.400	0,239	25	1.300
VDRP-IKO10T	1 Bölmeli İndüksiyon Ocak / 1 Zone Induction Cooking	400	625	250	-	3.000	0,122	26	1.290
VDRP-IKO10	2 Bölmeli İndüksiyon Ocak / 2 Zone Induction Cooking	400	625	250	-	6.000	0,122	28	1.660
VDRP-IKO20	4 Bölmeli İndüksiyon Ocak / 4 Zone Induction Cooking	800	625	250	-	9.000	0,239	47	3.125
VDRP-ESI10	Elektrikli Sulu Izgaralar Izgara / Electric Vapor Fry Top Grill	400	625	250	-	3.750	0,178	23	1.435
VDRP-ESI20	Elektrikli Sulu Izgaralar Izgara / Electric Vapor Fry Top Grill	800	625	250	-	8.750	0,347	37	2.028
VDRP-EPI10S	Düz Yüzeyle Elektrikli Izgara / Electric Fry Top-Smooth	400	625	250	-	4.500	0,145	42	1.100
VDRP-EPI20S	Düz Yüzeyle Elektrikli Izgara / Electric Fry Top-Smooth	800	625	250	-	9.000	0,284	79	1.720
VDRP-EPI10R	Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara / Electric Fry Top-Ribbed	400	625	250	-	4.500	0,145	42	1.132
VDRP-EPI20R	Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara / Electric Fry Top-Ribbed	800	625	250	-	9.000	0,284	78	1.845
VDRP-EPI20SR	"Düz+Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top-Smooth+Ribbed"	800	625	250	-	9.000	0,284	77	1.762
VDRP-ESB10	Elektrikli Benmari / Electric Bain Marie	400	625	250	-	1.500	0,122	19	960
VDRP-ESB20	Elektrikli Benmari / Electric Bain Marie	800	625	250	-	3.000	0,239	35	1.600
VDRP-EFP10	Elektrikli Fritöz / Electric Fryers	400	625	250	-	12.000	0,122	20	1.530
VDRP-EFP20	Elektrikli Fritöz / Electric Fryers	800	625	250	-	24.000	0,239	38	2.540
VDRP-EMF10	Elektrikli Makarna Pişiriciler / Electric Pasta Cooker	400	625	250	-	7.500	0,161	20	1.720
VDRP-EMF20	Elektrikli Makarna Pişiriciler / Electric Pasta Cooker	800	625	250	-	15.000	0,312	41	2.900
VDRP-EPD10	Elektrikli Patates Dinlendirme / Electric Chips Scuttle	400	625	250	-	1.000	0,161	19	680
VDRP-NTR10E	Ara Tezgah,Evyeli / Worktop With Sink	400	625	250	-	-	0,122	16	822



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

304


➤ GKF100



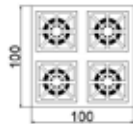
➤ GKF150



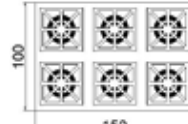
Model Model	Ürün Adı Description	 W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
GKF100	Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven	35.000	1000x1000x850 165	1020x1080x1050 180	2.800
GKF150	Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven	49.000	1500x1000x850 230	1520x1080x1050 250	3.750

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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

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

Gazlı Kuzine 2 m² Gas Ranges 2 m²

304



> GKF200



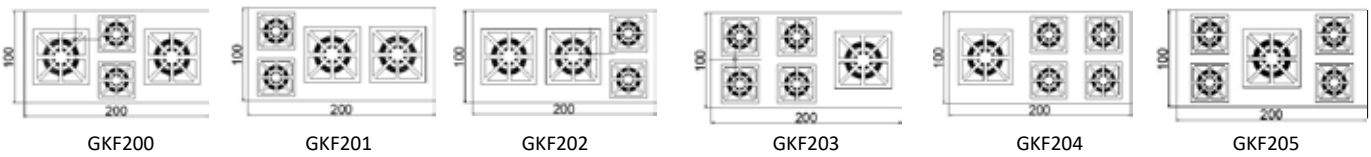
> GKF204



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	2020x1080x1050 320	4.600
GKF201	Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven	58.000	2000x1000x850 305	2020x1080x1050 320	4.600
GKF202	Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven	58.000	2000x1000x850 305	2020x1080x1050 320	4.600
GKF203	Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven	57.000	2000x1000x850 295	2020x1080x1050 310	4.750
GKF204	Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven	57.000	2000x1000x850 295	2020x1080x1050 310	4.750
GKF205	Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven	57.000	2000x1000x850 295	2020x1080x1050 310	4.750

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

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.



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

İndirekt Gazlı Kaynatma Tencereleri Indirect Gas Boiling Pans



> GKT90250



> GKT500



Model Model	Ürün Adı Description	 W	 lt.	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		
GKT90250	İndirekt Gazlı Kaynatma Tenceresi 250 lt. Indirect Gas Boiling Pan 250 lt.	36.000	250	980x1020x950	197	1000x1080x1300	222	8.500
GKT500	İndirekt Gazlı Kaynatma Tenceresi 500 lt. Indirect Gas Boiling Pan 500 lt.	56.000	500	1340x1620x1230	350	1450x1750x1500	380	16.500

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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		
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	14.700
EKT500	İndirekt Elektrikli Kaynatma Tenceresi 500 lt. Indirect Electric Boiling Pan 500 lt.	54.000	500	1525x1500x1230 330	1635x1630x1500 360	15.600

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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

Genel Özellikler / General Specifications

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

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

Direkt Isıtmalı Gazlı Kaynatma Tencereleri Direct Gas Boiling Pans



> GKTD90250

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



Model Model	Ürün Adı Description	W	lt.	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
GKTD90250	Gazlı Kaynatma Tenceresi (Direkt) 250 lt. Gas Boiling Pan (Direct) 250 lt.	28.000	250	980x1020x950 130	1000x1080x1300 155	6.850

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	8.200

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	770
VYO78	4 Yanırlı Gazlı Yer Ocağı 4 Rings Gas Stock Pot Range	32.000	700x900x550 65	720x1000x690 71	1.210

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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

Elektrikli Yer Ocağı

Electric Stock Pot Range



➤ EYO400



Model Model	Ürün Adı Description	⚡ W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
 40 cm 40 cm EYO400	Elektrikli Yer Ocağı Electric Stock Pot Range	7.000	600x800x500 36	620x850x600 41	1.300

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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 anahtarlı, 40x40 cm kare pleytler
- Stainless steel exterior panels
40x40 cm square hot plates with 3-level heat switch

Gazlı Ocaklar Open Gas Ranges



> GK08010



> GK08020



> GK08030



Model Model	Ürün Adı Description	 W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
GK08010	2 Brülörlü Gazlı Ocak 2 Burner Gas Range	17.500	315x810x405 37	335x880x575 45	1.190
GK08020	4 Brülörlü Gazlı Ocak 4 Burner Gas Range	35.000	615x810x405 70	635x880x575 80	1.960
GK08030	6 Brülörlü Gazlı Ocak 6 Burner Gas Range	52.500	915x810x405 99	935x880x575 115	2.815

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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 emniyet tertibatı ve termokupl
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 Ocaklar Gas Ranges



> GKO8010K



> GKO8020K



> GKO8030K



Model Model	Ürün Adı Description	W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
GKO8010K	1+1 Brülörlü Gazlı Ocak 1+1 Burner Gas Range	17.500	315x810x405 38	335x880x575 46	1.305
GKO8020K	2+2 Brülörlü Gazlı Ocak 2+2 Burner Gas Range	35.000	615x810x405 72	635x880x575 82	2.170
GKO8030K	3+3 Brülörlü Gazlı Ocak 3+3 Burner Gas Range	52.500	915x810x405 101	935x880x575 117	3.160

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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
- Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
- 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 Döküm Izgaralar Gas Cast Iron Grills



> GDI8060



> GDI8090



> GDI80120



Model Model	Ürün Adı Description	 W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
GDI8060	Gazlı Döküm Izgara Gas Cast Iron Grill	5.500	600X810X300 56	620X880X600 63	1.820
GDI8090	Gazlı Döküm Izgara Gas Cast Iron Grill	8.250	900x810x300 75	920x880x600 82	2.350
GDI80120	Gazlı Döküm Izgara Gas Cast Iron Grill	11.000	1200x810x300 92	1220x880x600 99	2.950

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
GDI8060	0.582 m³/h	0.302 m³/h	0.434 kg/h	0.225 kg/h	R 1/2
GDI8090	0.873 m³/h	0.453 m³/h	0.651 kg/h	0.338 kg/h	R 1/2
GDI80120	1.164 m³/h	0.605 m³/h	0.868 kg/h	0.451kg/h	R 1/2

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde
Gas safety component and thermocouple
Pilot alevli döküm brülörler
Yağ damlamasını engelleyen özel tasarım ızgara
Çıkarılabilir atık haznesi
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 cast iron burners
Special design grill to prevent oil dripping
Removable waste drawer
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 Izgaralar

Gas Fry Tops



> GPI8060S



> GPI8090S



> GPI80120S



Model Model	Ürün Adı Description	 W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		€
GPI8060S	Düz Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top-Smooth	5.500	600X810X300	56	620X880X600	63	1.720
GPI8090S	Düz Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top-Smooth	8.250	900x810x300	75	920x880x600	82	2.250
GPI80120S	Düz Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top-Smooth	11.000	1200x810x300	92	1220x880x600	99	2.850

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
GPI8060S	0.582 m³/h	0.302 m³/h	0.434 kg/h	0.225 kg/h	R 1/2
GPI8090S	0.873 m³/h	0.453 m³/h	0.651 kg/h	0.338 kg/h	R 1/2
GPI80120S	1.164 m³/h	0.605 m³/h	0.868 kg/h	0.451kg/h	R 1/2

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
Pilot alevli brülörler
Çıkarılabilir yağ toplama haznesi
Piezo çakmak ile ateşleme
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu döküm brülörler
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile çalışabilir
- > Stainless steel body
Monoblock worktop
Safety component and thermocouple
Pilot flame burners
Removable oil drawer
Piezoelectric ignition system
High performance and low-emission gas cast iron burners
Easy to clean through rounded corners worktop
Lpg or natural gas

Gazlı Kuzineler Gas Ranges W / Gas Oven



> GKF8020



> GKF8030



> GKFPS-152



Model Model	Ürün Adı Description	 W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg			€
GKF8020	4 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırınlı 4 Burner Gas Range W/Gas Oven	42.500	615x810x890	137	635x880x1140	154	3 x GN 1/1 65 mm	3.810
GKF8030	6 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırınlı 6 Burner Gas Range W/Gas Oven	64.900	915x810x890	166	935x880x1140	188	3 x GN 2/1 65 mm	4.960
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	5.800

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	285x475x400 8	475
EFP82	Elektrikli Fritöz Electric Fryer	7.000	8+8	530x410x380 11	550x475x400 14	860

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	1,156	180	2.800
GKF150	Gazlı Fırınlı Kuzine / Gas Range W/Oven	1500	1000	850	7.000	49.000	1,723	250	3.750
GKF200	Gazlı Fırınlı Kuzine / Gas Range W/Oven	2000	1000	850	2x7.000	58.000	2,29	320	4.600
GKF201	Gazlı Fırınlı Kuzine / Gas Range W/Oven	2000	1000	850	2x7.000	58.000	2,29	320	4.600
GKF202	Gazlı Fırınlı Kuzine / Gas Range W/Oven	2000	1000	850	2x7.000	58.000	2,29	320	4.600
GKF203	Gazlı Fırınlı Kuzine / Gas Range W/Oven	2000	1000	850	2x7.000	57.000	2,29	310	4.750
GKF204	Gazlı Fırınlı Kuzine / Gas Range W/Oven	2000	1000	850	2x7.000	57.000	2,29	310	4.750
GKF205	Gazlı Fırınlı Kuzine / Gas Range W/Oven	2000	1000	850	2x7.000	57.000	2,29	310	4.750
GKT90250	İndirekt Gazlı Kaynatma Tenceresi 250 lt. Indirect Gas Boiling Pan 250 lt.	980	1020	950		36.000	1,404	222	8.500
GKT500	İndirekt Gazlı Kaynatma Tenceresi 500 lt. Indirect Gas Boiling Pan 500 lt.	1340	1620	1230		56.000	3,8	380	16.500
EKT400	İndirekt Elektrikli Kaynatma Tenceresi 500 lt. Indirect Electric Boiling Pan 500 lt.	1525	1500	1230		54.000	3,997	340	14.700
EKT500	İndirekt Elektrikli Kaynatma Tenceresi 500 lt. Indirect Electric Boiling Pan 500 lt.	1525	1500	1230		54.000	3,997	360	15.600
GKTD90250	Gazlı Kaynatma Tenceresi (Direkt)250 lt. Gas Boiling Pan (Direct) 250 lt.	980	1020	950		28.000	1,404	155	6.850
EKT90250	İndirekt Elektrikli Kaynatma Tenceresi 250 lt. Indirect Electric Boiling Pan 250 lt.	980	1020	950		36.000	1,404	218	8.200
VYO68B	2 Yanırlı Gazlı Yer Ocağı / 2 Burners Gas Low Stove	600	800	500		20.000	0,338	48	770
VYO78	4 Yanırlı Gazlı Yer Ocağı / 4 Burners Gas Low Stove	700	850	500		32.000	0,496	71	1.210
EYO400	Elektrikli Yer Ocağı / Electric Low Stove	600	800	500		7.000	0,316	41	1.300
GKO8010	2 Brülörlü Gazlı Ocak / 2 Burner Gas Range	315	810	405		17.500	0,169	45	1.190
GKO8020	4 Brülörlü Gazlı Ocak / 4 Burner Gas Range	615	810	405		35.000	0,321	80	1.960
GKO8030	6 Brülörlü Gazlı Ocak / 6 Burner Gas Range	915	810	405		52.500	0,473	115	2.815
GKO8010K	1+1 Brülörlü Gazlı Ocak / 1+1 Burner Gas Range	315	810	405		17.500	0,169	46	1.305
GKO8020K	2+2 Brülörlü Gazlı Ocak / 2+2 Burner Gas Range	615	810	405		35.000	0,321	82	2.170
GKO8030K	3+3 Brülörlü Gazlı Ocak / 3+3 Burner Gas Range	915	810	405		52.500	0,473	117	3.160
GDI8060	Gazlı Döküm Izgara / Gas Cast Iron Grill	600	810	300		5.500	0,327	56	1.820
GDI8090	Gazlı Döküm Izgara / Gas Cast Iron Grill	900	810	300		8.250	0,485	75	2.350
GDI80120	Gazlı Döküm Izgara / Gas Cast Iron Grill	1200	810	300		11.000	0,644	92	2.950
GPI8060S	Düz Yüzeyle Gazlı Izgara / Gas Fry Top-Smooth	600	810	300		5.500	0,327	56	1.720
GPI8090S	Düz Yüzeyle Gazlı Izgara / Gas Fry Top-Smooth	900	810	300		8.250	0,485	75	2.250
GPI80120S	Düz Yüzeyle Gazlı Izgara / Gas Fry Top-Smooth	1200	810	300		11.000	0,644	92	2.850
GKF8020	4 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırınlı 4 Burner Gas Range W / Gas Oven	615	810	890	7.500	42.500	0,637	154	3.810
GKF8030	6 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırınlı 6 Burner Gas Range W / Gas Oven	915	810	890	12.400	64.900	0,937	188	4.960
GKFPS-152	6 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırınlı,Pleyt Izgaralı 2 Fırınlı 6 Burner Gas Range With Griddle And 2 Owens	1520	810	890/1500	2x12.400	89.300	2,371	435	5.800
EFP81	Elektrikli Fritöz / Electric Fryer	265	410	380		3.500	0,054	8	475
EFP82	Elektrikli Fritöz / Electric Fryer	530	410	380		7.000	0,104	14	860

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



> GKF100-ECO



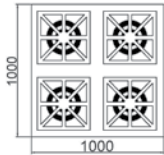
> GKF150-ECO



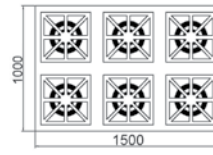
Model Model	Ürün Adı Description	 W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		€
GKF100-ECO	Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven	35.000	1000x1000x850	135	1020x1080x1050	150	2.120
GKF150-ECO	Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven	49.000	1500x1000x850	185	1520x1080x1050	205	2.840

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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



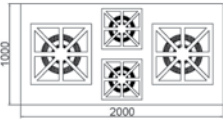
> GKF204-ECO



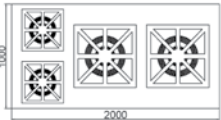
Model Model	Ürün Adı Description	W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
GKF200-ECO	Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven	58.000	2000x1000x850 255	2020x1080x1050 270	3.670
GKF201-ECO	Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven	58.000	2000x1000x850 255	2020x1080x1050 270	3.670
GKF202-ECO	Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven	58.000	2000x1000x850 255	2020x1080x1050 270	3.670
GKF203-ECO	Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven	57.000	2000x1000x850 245	2020x1080x1050 260	3.770
GKF204-ECO	Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven	57.000	2000x1000x850 245	2020x1080x1050 260	3.770
GKF205-ECO	Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven	57.000	2000x1000x850 245	2020x1080x1050 260	3.770

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"

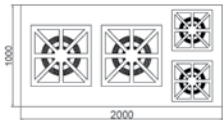
Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.



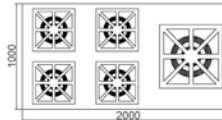
GKF200-ECO



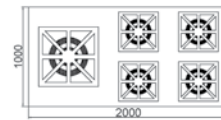
GKF201-ECO



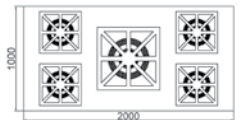
GKF202-ECO



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



➤ GKO303-ECO



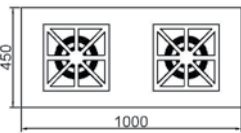
➤ GKO404-ECO



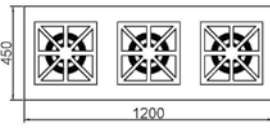
Model Model	Ürün Adı Description	 W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		€
GKO302-ECO	Gazlı Ocak Taban Raflı Open Gas Burner W/Base Shelf	13.000	1000x450x850	34	1020x510x1050	44	720
GKO303-ECO	Gazlı Ocak Taban Raflı Open Gas Burner W/Base Shelf	19.500	1200x450x850	50	1220x510x1050	60	880
GKO402-ECO	Gazlı Ocak Taban Raflı Open Gas Burner W/Base Shelf	14.000	1000x550x850	50	1020x610x1050	60	840
GKO403-ECO	Gazlı Ocak Taban Raflı Open Gas Burner W/Base Shelf	21.000	1500x550x850	65	1520x610x1050	80	1.020
GKO404-ECO	Gazlı Ocak Taban Raflı Open Gas Burner W/Base Shelf	28.000	1000x1000x850	80	1020x1060x1050	95	1.200

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

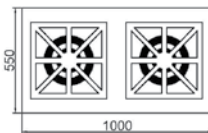
Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.



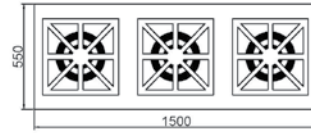
GKO302-ECO



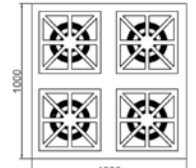
GKO303-ECO



GKO402-ECO



GKO403-ECO



GKO404-ECO

Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik dış gövde
- Emniyet tertibatlı ve termokuplulu brülörler
- Pisk 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



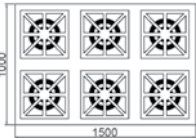
➤ GKO408-ECO



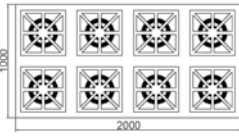
Model Model	Ürün Adı Description	W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
GKO406-ECO	Gazlı Ocak Taban Raflı Open Gas Burner W/Base Shelf	42.000	1500x1000x850	1520x1060x1050	1.560
GKO408-ECO	Gazlı Ocak Taban Raflı Open Gas Burner W/Base Shelf	56.000	2000x1000x850	2020x1060x1050	1.950
GKO601-ECO	Gazlı Ocak Taban Raflı Open Gas Burner W/Base Shelf	15.000	800x800x850	820x860x1050	900
GKO602-ECO	Gazlı Ocak Taban Raflı Open Gas Burner W/Base Shelf	30.000	1600x800x850	1620x860x1050	1.470
GKO642-ECO	Gazlı Ocak Taban Raflı Open Gas Burner W/Base Shelf	44.000	2000x1000x850	2020x1060x1050	2.300
GKO643-ECO	Gazlı Ocak Taban Raflı Open Gas Burner W/Base Shelf	44.000	2000x1000x850	2020x1060x1050	2.300

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

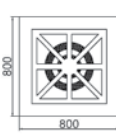
Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.



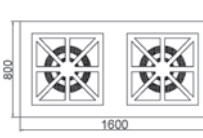
GKO406-ECO



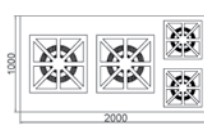
GKO408-ECO



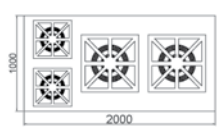
GKO601-ECO



GKO602-ECO



GKO642-ECO



GKO643-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 Set Üstü Ocaklar Open Gas Burners Countertop



➤ GSO201-ECO



➤ GSO202-ECO



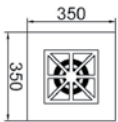
➤ GSO203-ECO



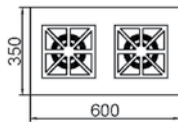
Model Model	Ürün Adı Description	 W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		€
GSO201-ECO	Gazlı Set Üstü Ocaklar Open Gas Burners Countertop	6.500	350x350x250	15	370x410x400	22	330
GSO202-ECO	Gazlı Set Üstü Ocaklar Open Gas Burners Countertop	13.000	600x350x250	27	620x410x400	35	500
GSO203-ECO	Gazlı Set Üstü Ocaklar Open Gas Burners Countertop	19.500	900x350x250	40	920x410x400	48	660
GSO204-ECO	Gazlı Set Üstü Ocaklar Open Gas Burners Countertop	19.500	600/350x600/350x250	42	620x660x400	52	1.080

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

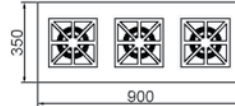
Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
GSO201-ECO	0.688 m³/h	0.361 m³/h	0.513 kg/h	0.269 kg/h	R 3/4
GSO202-ECO	1.376 m³/h	0.722 m³/h	1.025 kg/h	0.538 kg/h	R 3/4
GSO203-ECO	2.064 m³/h	1.083 m³/h	1.538 kg/h	0.807 kg/h	R 3/4
GSO204-ECO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



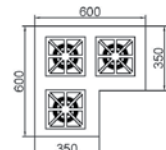
GSO201-ECO



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



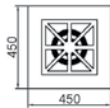
➤ GSO303-ECO



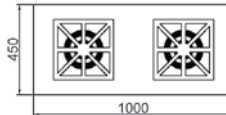
Model Model	Ürün Adı Description	W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
GSO301-ECO	Gazlı Set Üstü Ocaklar Open Gas Burners Countertop	6.500	450x450x250	470x510x400	395
GSO302-ECO	Gazlı Set Üstü Ocaklar Open Gas Burners Countertop	13.500	1000x450x250	1020x510x400	600
GSO303-ECO	Gazlı Set Üstü Ocaklar Open Gas Burners Countertop	19.500	1200x450x250	1220x510x400	740

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

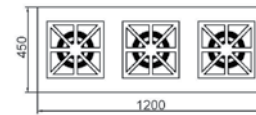
Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
GSO301-ECO	0.688 m³/h	0.361 m³/h	0.513 kg/h	0.269 kg/h	R 3/4
GSO302-ECO	1.376 m³/h	0.722 m³/h	1.025 kg/h	0.538 kg/h	R 3/4
GSO303-ECO	2.064 m³/h	1.083 m³/h	1.538 kg/h	0.807 kg/h	R 3/4



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



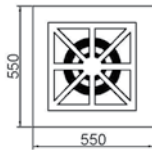
> GSO403-ECO



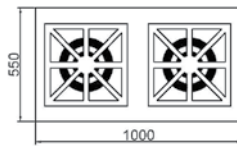
Model Model	Ürün Adı Description	W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
GSO401-ECO	Gazlı Set Üstü Ocaklar Open Gas Burners Countertop	7.000	550x550x250	570x610x400	34
GSO402-ECO	Gazlı Set Üstü Ocaklar Open Gas Burners Countertop	14.000	1000x550x250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

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

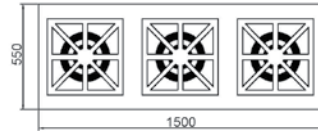
Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet (inch)
	NG		LPG		
	max	min	max	min	
GSO401-ECO	0.741 m³/h	0.389 m³/h	0.552 kg/h	0.290 kg/h	R 3/4
GSO402-ECO	1.482 m³/h	0.778 m³/h	1.104 kg/h	0.580 kg/h	R 3/4
GSO403-ECO	2.222 m³/h	1.167 m³/h	1.656 kg/h	0.870 kg/h	R 3/4



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 Yanırlı Gazlı Yer Ocağı 2 Rings Gas Stock Pot Range	20.000	600x800x500 41	620x880x620 46	640
VYO78-ECO	4 Yanırlı Gazlı Yer Ocağı 4 Rings Gas Stock Pot Range	32.000	700x900x550 63	720x1000x690 69	1.000

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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

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

Eko Seri Pişiriciler/ Eco Cookers

Model	Ürün Açıklaması / Description	a	b	h	Fırın / Oven W	Toplam Güç Total Power W	m³	kg	€
GKF100-ECO	Gazlı Fırınlı Kuzine / Gas Range W / Oven	1000	1000	850	7.000	35.000	1,157	150	2.120
GKF150-ECO	Gazlı Fırınlı Kuzine / Gas Range W / Oven	1500	1000	850	7.000	49.000	1,724	205	2.840
GKF200-ECO	Gazlı Fırınlı Kuzine / Gas Range W / Oven	2000	1000	850	2x7.000	58.000	2,291	270	3.670
GKF201-ECO	Gazlı Fırınlı Kuzine / Gas Range W / Oven	2000	1000	850	2x7.000	58.000	2,291	270	3.670
GKF202-ECO	Gazlı Fırınlı Kuzine / Gas Range W / Oven	2000	1000	850	2x7.000	58.000	2,291	270	3.670
GKF203-ECO	Gazlı Fırınlı Kuzine / Gas Range W / Oven	2000	1000	850	2x7.000	57.000	2,291	260	3.770
GKF204-ECO	Gazlı Fırınlı Kuzine / Gas Range W / Oven	2000	1000	850	2x7.000	57.000	2,291	260	3.770
GKF205-ECO	Gazlı Fırınlı Kuzine / Gas Range W / Oven	2000	1000	850	2x7.000	57.000	2,291	260	3.770
GKO302-ECO	Gazlı Ocak Taban Rafı Open Gas Burner W/ Base Shelf	1000	450	850		13.000	0,546	44	720
GKO303-ECO	Gazlı Ocak Taban Rafı Open Gas Burner W/ Base Shelf	1200	450	850		19.500	0,653	60	880
GKO402-ECO	Gazlı Ocak Taban Rafı Open Gas Burner W/ Base Shelf	1000	550	850		14.000	0,653	60	840
GKO403-ECO	Gazlı Ocak Taban Rafı Open Gas Burner W/ Base Shelf	1500	550	850		21.000	0,974	80	1.020
GKO404-ECO	Gazlı Ocak Taban Rafı Open Gas Burner W/ Base Shelf	1000	1000	850		28.000	1,135	95	1.200
GKO406-ECO	Gazlı Ocak Taban Rafı Open Gas Burner W/ Base Shelf	1500	1000	850		42.000	1,692	135	1.560
GKO408-ECO	Gazlı Ocak Taban Rafı Open Gas Burner W/ Base Shelf	2000	1000	850		56.000	2,248	165	1.950
GKO601-ECO	Gazlı Ocak Taban Rafı Open Gas Burner W/ Base Shelf	800	800	850		15.000	0,74	70	900
GKO602-ECO	Gazlı Ocak Taban Rafı Open Gas Burner W/ Base Shelf	1600	800	850		30.000	1,463	125	1.470
GKO642-ECO	Gazlı Ocak Taban Rafı Open Gas Burner W/ Base Shelf	2000	1000	850		44.000	2,248	155	2.300
GKO643-ECO	Gazlı Ocak Taban Rafı Open Gas Burner W/ Base Shelf	2000	1000	850		44.000	2,248	155	2.300
GSO201-ECO	Gazlı Set Üstü Ocaklar Open Gas Burners Countertop	350	350	250		6.500	0,061	22	330
GSO202-ECO	Gazlı Set Üstü Ocaklar Open Gas Burners Countertop	600	350	250		13.000	0,102	35	500
GSO203-ECO	Gazlı Set Üstü Ocaklar Open Gas Burners Countertop	900	350	250		19.500	0,151	48	660
GSO204-ECO	Gazlı Set Üstü Ocaklar Open Gas Burners Countertop	600/350	600/350	250		19.500	0,164	52	1.080
GSO301-ECO	Gazlı Set Üstü Ocaklar Open Gas Burners Countertop	450	450	250		6.500	0,096	27	395
GSO302-ECO	Gazlı Set Üstü Ocaklar Open Gas Burners Countertop	1000	450	250		13.000	0,208	43	600
GSO303-ECO	Gazlı Set Üstü Ocaklar Open Gas Burners Countertop	1200	450	250		19.500	0,249	60	740
GSO401-ECO	Gazlı Set Üstü Ocaklar Open Gas Burners Countertop	550	550	250		7.000	0,139	34	540
GSO402-ECO	Gazlı Set Üstü Ocaklar Open Gas Burners Countertop	1000	550	250		14.000	0,249	55	805
GSO403-ECO	Gazlı Set Üstü Ocaklar Open Gas Burners Countertop	1500	550	250		21.000	0,371	72	945
VYO68 ECO	2 Yanırlı Gazlı Yer Ocağı 2 Burner Gas Low Stove	600	800	500		15.000	0,338	46	640
VYO78 ECO	4 Yanırlı Gazlı Yer Ocağı 4 Burner Gas Low Stove	700	900	550		32.000	0,496	69	1.000





FIRINLAR OVENS

#geleceğinsürdürülebilirdünyası
#sustainableworldofthefuture



VITAL

38°
181 °C
57

monkey

Manuel Pişirme Modları

Manual Cooking Modes



Otomatik Pişirme Modları

Automatic Cooking Modes



Favori Pişirme Reçeteleri

Favorite Cooking Recipes

Kullanıcı Pişirme Reçeteleri

User Cooking Recipes

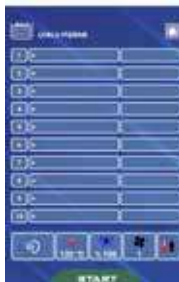


Pişirme Geçmişi

Cooking History

Çoklu Pişirme

Multi Cooking



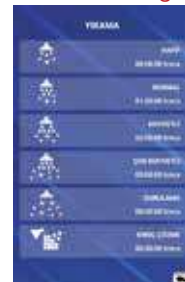
Rejenerasyon Modu

Regeneration Mode



Otomatik Yıkama Modları

Automatic Washing Modes



Gazlı Kombi Fırınlar Gas Combi Ovens



Genel Özellikler / General Specifications

- 10.1" dokunmatik kontrol paneli
- Wi-Fi özelliği
- USB girişi ile reçete ve yazılım yükleme
- Dokunmatik kontrol paneli üzerinde gerçek zaman saati ve tarih
- Farklı dillerde kullanım seçeneği
- Manuel pişirme modları:
 - %100 buhar (20-120 °C), kombi (20-250 °C) ve konveksiyon (20-300°C)
- 180 dakikaya kadar ayarlanabilen pişirme süresi
- Sürekli pişirme özelliği
- 6 noktadan ölçüm yapabilen merkez sıcaklık probu ile zamandan bağımsız pişirme
- Ön ısıtma fonksiyonu
- İstenilen sıcaklığa ayarlanabilen soğutma fonksiyonu
- Manuel nemlendirme kontrolü
- Ayarlanabilir 7 kademeli fan hız kontrolü
- Delta T pişirme seçeneği
- Farklı gıda gruplarına göre optimize edilmiş pişirme programları ile standartlaştırılmış pişirme
- İstenilen sayıda programlanabilir pişirme hafızası
- Program içinde ayarlanabilen 16 aşamalı pişirme fonksiyonu
- Favori pişirme listesi oluşturma
- Son pişirilen tarifleri izleme listesi
- Çoklu pişirme modu
- Regenerasyon ve banket modu (20-150 °C)
- 5 farklı yıkama programı
- Yıkama programlarının aşamalarını takip edebilme
- Kaldığı yerden devam eden yıkama özelliği
- Buhar jeneratörü bakım programı
- Buhar jeneratörü temizlik uyarı sistemi
- Otomatik doldurma sistemli buhar jeneratörü
- Buhar jeneratörü dolum kontrol sistemi
- Limit (Emniyet) termostatları ile kabin ve buhar jeneratörü yüksek ısı emniyet sistemi
- Arıza uyarı sistemi
- Seçim ve onay butonu
- Paslanmaz çelik gövde
- Çift yöne dönebilen paslanmaz çelik fan
- İzolasyonlu pişirme kabini
- Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi ile hijyen ve verimli pişirme
- Kullanım verimliliği ve pratiklik sağlayan, fırına kolayca girip çıkabilen tepsi kızaklı fırın arabası
- Halogen lambalı fırın iç aydınlatma
- Kapı içi led aydınlatma
- Sızdırmaz silikon kapı contası
- Yüksek sıcaklığa dayanıklı çift camlı kapı
- Kapı emniyet sistemi ile çalışmayı durdurma
- Kolay temizlenebilir açılır kapı iç camı
- Otomatik drenaj sistemi
- Buhar yoğunlaştırıcı sistem ve drenaj soğutma özelliği
- Manuel yıkama ve su ilave etme el spreyi
- Düşük emisyon ve yüksek verimliliğe sahip premix kapalı yanma sistemi
- Uzun ömürlü, yüksek ısı iletim performansına sahip eşanjör boruları
- Elektronik ateşleme tertibatlı gaz valfi
- Alevin sönmesi halinde otomatik olarak gazı kesen emniyet sistemi
- 10.1" touch control panel
- Wi-Fi feature
- Recipe and software upload via USB input
- Real time clock and date on the touch control panel
- Option to use in different languages
- Manual cooking modes:
 - 100% steam (20-120 °C), combi (20-250 °C) and convection (20-300 °C)
- Cooking time adjustable up to 180 minutes
- Continuous cooking feature
- Time-independent cooking with a central temperature probe that can measure from 6 points
- Preheat function
- Cooling function that can be adjusted to the desired temperature
- Manual humidification control
- Adjustable 7-stage fan speed control
- Delta T cooking option
- Standardized cooking with cooking programs optimized for different food groups
- Programmable cooking memories in the desired number
- 16-stage cooking function that can be adjusted within the program
- Creating a favorite cooking list
- Watch list of recently cooked recipes
- Multiple cooking modes
- Regeneration and banquet mode (20-150 °C)
- 5 different washing program
- Ability to follow the stages of washing programs
- Feature of continuing washing where it left off
- Steam generator maintenance program
- Steam generator cleaning warning system
- Steam generator with automatic filling system
- Steam generator filling control system
- Cabin and steam generator high temperature safety system with limit (safety) thermostats
- Failure warning system
- Selection and confirmation button
- Stainless steel body
- Stainless steel fan that can rotate in two directions
- Insulated cooking cabinet
- Hygiene and efficient cooking with easy-to-clean rounded corner oven interior
- Oven trolley with tray slides that can easily enter and exit the oven, providing efficiency and practicality of use
- Halogen lamp oven interior lighting
- LED lighting inside the door
- Leak-proof silicone door gasket
- Double-glazed door resistant to high temperatures
- Stop operation with door safety system
- Easy-to-clean opening door interior glass
- Automatic drainage system
- Steam condenser system and drainage cooling feature
- Manual washing and water adding by hand spray
- Premix closed combustion system with low emissions and high efficiency
- Long-lasting, high heat transfer performance heat exchanger tubes
- Gas valve with electronic ignition system
- A safety system that automatically cuts off the gas in case the flame goes out

Kombi Fırınlar Combi Ovens

Gazlı Kombi Fırınlar Gas Combi Ovens



MAESTRO061G-TOUCH



MAESTRO101G-TOUCH



Model Model	Ürün Adı Description	W	W	W		Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
MAESTRO 061G-TOUCH	Gazlı Kombi Fırın Gas Combi Oven	12.000/12.000	850	1.200	6 GN 1/1	1050x915x930 165	1090x1030x1120 185	12.300
MAESTRO 101G-TOUCH	Gazlı Kombi Fırın Gas Combi Oven	18.000/18.000	850	1.200	10 GN 1/1	1050x915x1130 185	1090x1030x1320 210	15.000

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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					
MAESTRO 061G-TOUCH	1.270 m ³ /h	0.667m ³ /h	0.946 kg/h	0.497 kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm
MAESTRO 101G-TOUCH	1.905 m ³ /h	1.000 m ³ /h	1.420 kg/h	0.745 kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm



MAESTRO102G-TOUCH



MAESTRO201G-TOUCH



MAESTRO202G-TOUCH



Model Model	Ürün Adı Description	W	W	W		Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
MAESTRO 102G-TOUCH	Gazlı Kombi Fırın Gas Combi Oven	27.000/18.000	850	1.200	10 GN 2/1 20 GN 1/1	1230X1135X1130 260	1270X1225X1320 290	17.800
MAESTRO 201G-TOUCH	Gazlı Kombi Fırın Gas Combi Oven	36.000/18.000	2x850	2.100	20 GN 1/1	1050X915X1870 310	1090X1225X2075 340	22.000
MAESTRO 202G-TOUCH	Gazlı Kombi Fırın Gas Combi Oven	54.000/36.000	2x850	2.100	20 GN 2/1 40 GN 1/1	1230X1135X1870 420	1270X1225X2075 455	28.000

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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					
MAESTRO 102G-TOUCH	2.857 m ³ /h	1.500 m ³ /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
MAESTRO 201G-TOUCH	3.810 m ³ /h	2.000 m ³ /h	2.839 kg/h	1.491 kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm
MAESTRO 202G-TOUCH	5.715 m ³ /h	3.000 m ³ /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

Elektrikli Kombi Fırınlar

Electric Combi Ovens



Genel Özellikler / General Specifications

- 10.1" dokunmatik kontrol paneli
 - Wi-Fi özelliği
 - USB girişi ile reçete ve yazılım yükleme
 - Dokunmatik kontrol paneli üzerinde gerçek zaman saati ve tarih
 - Farklı dillerde kullanım seçeneği
 - Manuel pişirme modları:
 - %100 buhar (20-120 °C), kombi (20-250 °C) ve konveksiyon (20-300°C)
 - 180 dakikaya kadar ayarlanabilen pişirme süresi
 - Sürekli pişirme özelliği
 - 6 noktadan ölçüm yapabilen merkez sıcaklık probu ile zamandan bağımsız pişirme
 - Ön ısıtma fonksiyonu
 - İstenilen sıcaklığa ayarlanabilen soğutma fonksiyonu
 - Manuel nemlendirme kontrolü
 - Ayarlanabilir 7 kademeli fan hız kontrolü
 - Delta T pişirme seçeneği
 - Farklı gıda gruplarına göre optimize edilmiş pişirme programları ile standartlaştırılmış pişirme
 - İstenilen sayıda programlanabilir pişirme hafızası
 - Program içinde ayarlanabilen 16 aşamalı pişirme fonksiyonu
 - Favori pişirme listesi oluşturma
 - Son pişirilen tarifleri izleme listesi
 - Çoklu pişirme modu
 - Regenerasyon ve banket modu (20-150 °C)
 - 5 farklı yıkama programı
 - Yıkama programlarının aşamalarını takip edebilme
 - Kaldığı yerden devam eden yıkama özelliği
 - Buhar jeneratörü bakım programı
 - Buhar jeneratörü temizlik uyarı sistemi
 - Otomatik doldurma sistemli buhar jeneratörü
 - Buhar jeneratörü doluluk kontrol sistemi
 - Limit (Emniyet) termostatları ile kabin ve buhar jeneratörü yüksek ısı emniyet sistemi
 - Arıza uyarı sistemi
 - Seçim ve onay butonu
 - Paslanmaz çelik gövde
 - Çift yöne dönebilen paslanmaz çelik fan
 - İzolasyonlu pişirme kabini
 - Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi ile hijyen ve verimli pişirme
 - Kullanım verimliliği ve pratiklik sağlayan, fırına kolayca girip çıkabilen tepsi kızaklı fırın arabası
 - Halogen lambalı fırın iç aydınlatma
 - Kapı içi led aydınlatma
 - Sızdırmaz silikon kapı contası
 - Yüksek sıcaklığa dayanıklı çift camlı kapı
 - Kapı emniyet sistemi ile çalışmayı durdurma
 - Kolay temizlenebilir açılır kapı iç camı
 - Otomatik drenaj sistemi
 - Buhar yoğunlaştırıcı sistem ve drenaj soğutma özelliği
 - Manuel yıkama ve su ilave etme el spreyi
 - Incoloy 825 kalite uzun ömürlü rezistanslar
- 10.1" touch control panel
 - Wi-Fi feature
 - Recipe and software upload via USB input
 - Real time clock and date on the touch control panel
 - Option to use in different languages
 - Manual cooking modes:
 - 100% steam (20-120 °C), combi (20-250 °C) and convection (20-300 °C)
 - Cooking time adjustable up to 180 minutes
 - Continuous cooking feature
 - Time-independent cooking with a central temperature probe that can measure from 6 points
 - Preheat function
 - Cooling function that can be adjusted to the desired temperature
 - Manual humidification control
 - Adjustable 7-stage fan speed control
 - Delta T cooking option
 - Standardized cooking with cooking programs optimized for different food groups
 - Programmable cooking memories in the desired number
 - 16-stage cooking function that can be adjusted within the program
 - Creating a favorite cooking list
 - Watch list of recently cooked recipes
 - Multiple cooking modes
 - Regeneration and banquet mode (20-150 °C)
 - 5 different washing program
 - Ability to follow the stages of washing programs
 - Feature of continuing washing where it left off
 - Steam generator maintenance program
 - Steam generator cleaning warning system
 - Steam generator with automatic filling system
 - Steam generator filling control system
 - Cabin and steam generator high temperature safety system with limit (safety) thermostats
 - Failure warning system
 - Selection and confirmation button
 - Stainless steel body
 - Stainless steel fan that can rotate in two directions
 - Insulated cooking cabinet
 - Hygiene and efficient cooking with easy-to-clean rounded corner oven interior
 - Oven trolley with tray slides that can easily enter and exit the oven, providing efficiency and practicality of use
 - Halogen lamp oven interior lighting
 - LED lighting inside the door
 - Leak-proof silicone door gasket
 - Double-glazed door resistant to high temperatures
 - Stop operation with door safety system
 - Easy-to-clean opening door interior glass
 - Automatic drainage system
 - Steam condenser system and drainage cooling feature
 - Manual washing and water adding by hand spray
 - Incoloy 825 quality long-lasting resistors

Elektrikli Kombi Fırınlar

Electric Combi Ovens



MAESTRO061E-TOUCH



MAESTRO101E-TOUCH



Model Model	Ürün Adı Description	W	W	W		Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
MAESTRO 061E-TOUCH	Elektrikli Kombi Fırın Electric Combi Oven	12.000/9.000	850	13.200	6 GN 1/1	1050x915x930 150	1090x1030x1120 170	11.500
MAESTRO 101E-TOUCH	Elektrikli Kombi Fırın Electric Combi Oven	18.000/18.000	850	19.200	10 GN 1/1	1050x915x1130 175	1090x1030x1320 200	14.600

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm ²	Su Girişi Water Inlet (inch)	Su Basıncı Water Pressure (bar)
MAESTRO 061E-TOUCH	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4	R 3/4"	1,5- 4 bar
MAESTRO 101E-TOUCH	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x6	R 3/4"	1,5- 4 bar

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.



MAESTRO102E-TOUCH



MAESTRO201E-TOUCH



MAESTRO202E-TOUCH



Model Model	Ürün Adı Description	W	W	W		Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
MAESTRO 102E-TOUCH	Elektrikli Kombi Fırın Electric Combi Oven	27.000/18.000	850	28.200	10 GN 2/1 20 GN 1/1	1230x1135x1130 250	1270x1225x1320 280	16.400
MAESTRO 201E-TOUCH	Elektrikli Kombi Fırın Electric Combi Oven	36.000/18.000	2x850	36.100	20 GN 1/1	1050x915x1870 305	1090x1225x2075 335	20.800
MAESTRO 202E-TOUCH	Elektrikli Kombi Fırın Electric Combi Oven	54.000/36.000	2x850	56.100	20 GN 2/1 40 GN 1/1	1230x1135x1870 410	1270x1225x2075 445	27.000

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm ²	Su Girişi Water Inlet (inch)	Su Basıncı Water Pressure (bar)
MAESTRO102E-TOUCH	380-400 V 3N AC 50 Hz	5X6	R 3/4"	1,5- 4 bar
MAESTRO201E-TOUCH	380-400 V 3N AC 50 Hz	5X10	R 3/4"	1,5- 4 bar
MAESTRO202E-TOUCH	380-400 V 3N AC 50 Hz	5X16	R 3/4"	1,5- 4 bar

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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



 **ÇOK KUVVETLİ YIKAMA**
STRONG+ WASHING PROGRAM

 **KUVVETLİ YIKAMA PROGRAMI**
STRONG WASHING PROGRAM

 **NORMAL YIKAMA PROGRAMI**
NORMAL WASHING PROGRAM

 **HAFİF YIKAMA PROGRAMI**
LIGHT WASHING PROGRAM

 **DURULAMA PROGRAMI**
RINSING PROGRAM

 **ÖN YIKAMA GÖSTERGESİ**
PRE WASH INDICATOR

 **YIKAMA GÖSTERGESİ**
WASHING INDICATOR

 **DURULAMA GÖSTERGESİ**
RINSING INDICATOR

 **KİREÇ ÇÖZME UYARISI**
DESCALING WARNING

180 dakikaya kadar ayarlanabilen pişirme süresi	Adjustable cooking time up to 180 minutes
Tüm fonksiyonlar dijital kontrollü	All functions digitally controlled
99 adet programlanabilir pişirme hafızası	99 programmable cooking memories
Program içerisinde ayarlanabilir 5 aşamalı pişirme fonksiyonu	5 adjustable cooking stages in the pre-set program
Seçim ve ayar butonu	Selection and setting button
Manuel veya ayarlanabilir otomatik nemlendirme özelliği	Manual or adjustable automatic humidity control
Halojen lambalı fırın iç aydınlatması	Interior halogen lighting
Sızdırmaz kapı contası	Leakproof door gasket
Çift yöne dönebilen beş hızlı paslanmaz çelik fan	Five-speed, reversing stainless steel fan
Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi	Easy-to-clean rounded interior oven chamber
Kapı emniyet sivici	Safety door switch
Yüksek sıcaklığa dayanıklı çift camlı	High temperature resistant double glass
Kolay temizlenebilir açılır iç cam	Easy-to-clean openable internal glass
300 °C ye kadar ayarlanabilen pişirme sıcaklığı	Adjustable cooking temperature up to 300 °C
150 °C ye kadar rejenerasyon özelliği	Up to 150 °C regeneration mode
Ön ısıtma fonksiyonu	Pre-heating function
Soğutma özelliği	Cool down
Otomatik doldurma sistemli entegre buhar jeneratörü	Automatic water filling 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 yoğuşturma 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	1050x915x930 158	1090x1030x1120 178	10.850
MAESTRO101G	Gazlı Kombi Fırın Gas Combi Oven	18.000/18.000	850	1.200	10 GN 1/1	1050x915x1130 180	1090x1030x1320 205	13.000

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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					
MAESTRO061G	1.270 m³/h	0.667m³/h	0.946 kg/h	0.497 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	0.745 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 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
- 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



MAESTRO201G



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	1230x1135x1130	255	1270x1225x1320	285	15.800
MAESTRO201G	Gazlı Kombi Fırın Gas Combi Oven	36.000/18.000	2x850	2.100	20 GN 1/1	1050x915x1870	305	1090x1030x2075	335	19.400
MAESTRO202G	Gazlı Kombi Fırın Gas Combi Oven	54.000/36.000	2x850	2.100	20 GN 2/1 40 GN 1/1	1230x1135x1870	415	1270x1225x2075	450	25.100

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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
MAESTRO201G	3.810 m³/h	2.000 m³/h	2.839 kg/h	1.491 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 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
- 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		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	1050x915x930	145	1090x1030x1120	165	10.000
MAESTRO101E	Elektrikli Kombi Fırın Electric Combi Oven	18.000/18.000	850	19.200	10 GN 1/1	1050x915x1130	180	1090x1030x1320	205	12.600

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm²	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
- Halogen 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



MAESTRO201E



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	1230x1135x1130 245	1270x1225x1320 275	14.400
MAESTRO201E	Elektrikli Kombi Fırın Electric Combi Oven	36.000/18.000	2x850	38.100	20 GN 1/1	1050x915x1870 300	1090x1030x2075 330	18.300
MAESTRO202E	Elektrikli Kombi Fırın Electric Combi Oven	54.000/36.000	2x850	56.100	20 GN 2/1 40 GN 1/1	1230x1135x1870 405	1270x1225x2075 440	24.200

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

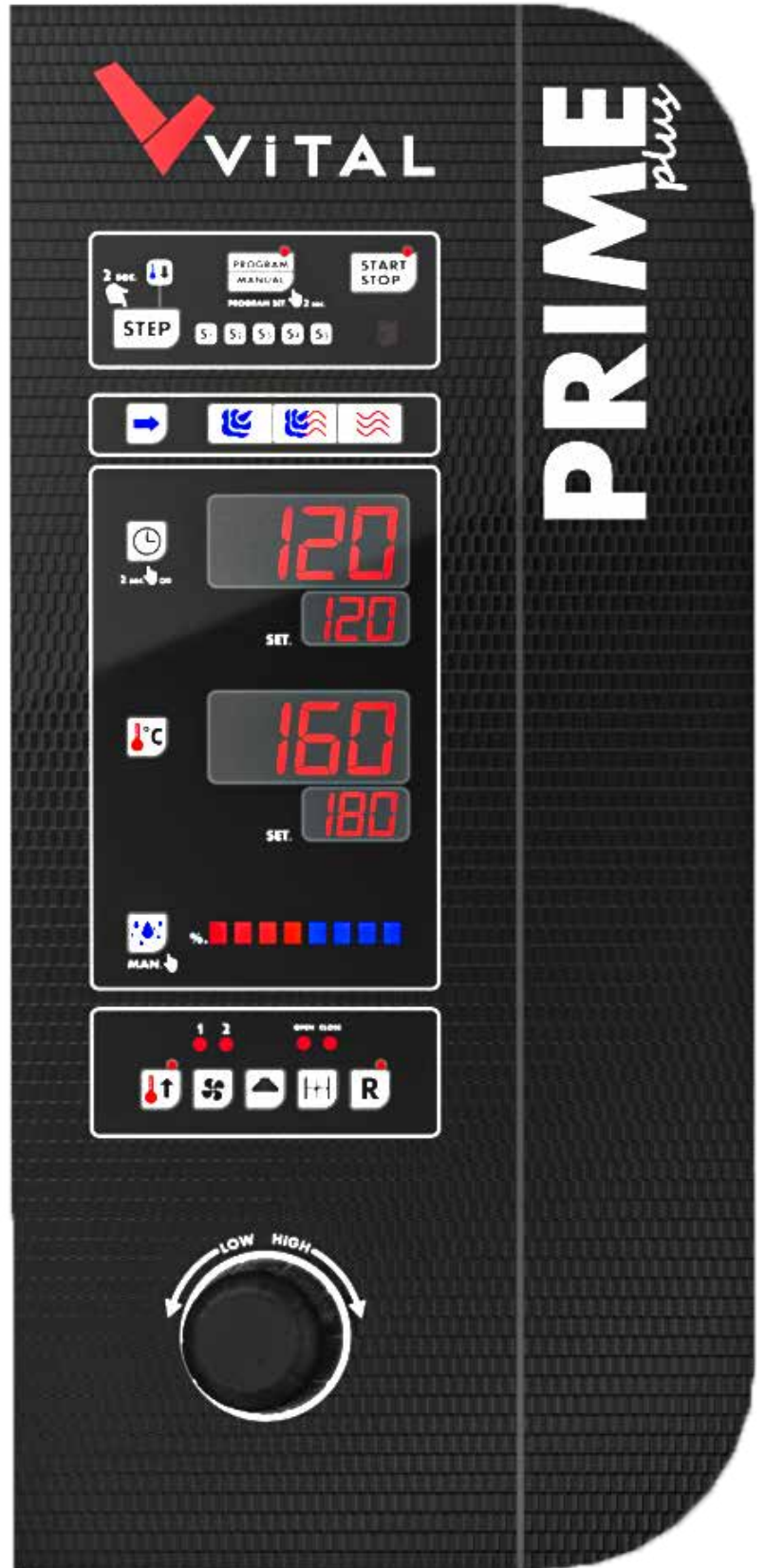
Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm ²	Su Girişi Water Inlet (inch)	Su Basıncı Water Pressure (bar)
MAESTRO102E	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x6	R 3/4"	1,5- 4 bar
MAESTRO201E	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x10	R 3/4"	1,5- 4 bar
MAESTRO202E	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x16	R 3/4"	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 in-cology 800 kalite uzun ömürlü rezistanlar
- 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 termostatı

- 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

- 
ÇALIŞTIRMA-DURDURMA
START-STOP
- 
PROGRAMLAMA
PROGRAMMING
- 
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 sivisi	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
Premix brülörlü	Premix burner
Gaz emniyet tertibatı	Gas safety system
Elektronik ateşlemeli	Electronic ignition
LPG veya Doğalgaz ile çalışabilir	LPG or natural gas operated

Gazlı Buharlı Konveksiyonlu Fırın Gas Steam Convection Oven



PRIME061GP



PRIME101GP



Model Model	Ürün Adı Description	 W	 W	 W		Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
PRIME061GP	Gazlı Buharlı Konveksiyonlu Fırın Gas Steam Convection Oven	14.000	850	1.100	6 GN 1/1	1050x915x930	133	1090x1030x1120 153 6.200
PRIME101GP	Gazlı Buharlı Konveksiyonlu Fırın Gas Steam Convection Oven	21.000	850	1.100	10 GN 1/1	1050x915x1130	155	1090x1030x1320 180 7.200

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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		LPG						
	max	min	max	min					
PRIME061GP	1.482 m³/h	0.778 m³/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
PRIME101GP	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
- Halogen 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

- Up to 180 minutes adjustable cooking time
- All functions digitally controlled
- 20 programmable cooking memories
- 5 adjustable cooking stages in the pre-set program
- Selection and setting button
- Manuel or adjustable automatic humidity control
- Halogen lamp interior 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
- Up to 300 °C adjustable cooking temperature
- 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

Konveksiyonlu Fırınlar

Convection Ovens

Gazlı Buharlı Konveksiyonlu Dijital Fırın

Gas Steam Convection Digital Oven



PRIME102GP



PRIME201GP



PRIME202GP



Model Model	Ürün Adı Description	W	W	W		Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
PRIME102GP	Gazlı Buharlı Konveksiyonlu Dijital Fırın Gas Steam Convection Digital Oven	35.000	850	1.100	10 GN 2/1 20 GN 1/1	1230x1135x1130 217	1270x1225x1320 247	7.800
PRIME201GP	Gazlı Buharlı Konveksiyonlu Dijital Fırın Gas Steam Convection Digital Oven	28.000	2x850	2.000	20 GN 1/1	1050x915x1870 270	1090x1030x2075 300	9.700
PRIME202GP	Gazlı Buharlı Konveksiyonlu Dijital Fırın Gas Steam Convection Digital Oven	46.600	2x850	2.000	20 GN 2/1 40 GN 1/1	1230x1135x1870 375	1270x1225x2075 410	11.850

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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					
PRIME102GP	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
PRIME201GP	2.963 m³/h	1.556 m³/h	2.208 kg/h	1.159 kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5- 4 bar	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm
PRIME202GP	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 termostatı
- LPG veya doğalgaz ile çalışabilir

- Up to 180 minutes adjustable cooking time
- All functions digitally controlled
- 20 programmable cooking memories
- 5 adjustable cooking stages in the pre-set program
- Selection and setting button
- Manuel or adjustable automatic humidity control
- Halogen lamp interior 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
- Up to 300 °C adjustable cooking temperature
- 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 Fırın

Electric Steam Convection Oven



PRIME061EP



PRIME101EP



Model Model	Ürün Adı Description	W	W	W		Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
PRIME061EP	Elektrikli Buharlı Konveksiyonlu Dijital Fırın Electric Steam Convention Digital Oven	12.000	850	13.200	6 GN 1/1	1050x915x930 123	1090x1030x1120 143	5.650
PRIME101EP	Elektrikli Buharlı Konveksiyonlu Dijital Fırın Electric Steam Convention Digital Oven	18.000	850	19.100	10 GN 1/1	1050x915x1130 146	1090x1030x1320 171	6.540

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm²	Su Girişi Water Inlet (inch)	Su Basıncı Water Pressure (bar)
PRIME061EP	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4	R 3/4"	1,5- 4 bar
PRIME101EP	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x6	R 3/4"	1,5- 4 bar

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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
- Emniyet termostatı

- Up to 180 minutes adjustable cooking time
- All functions digitally controlled
- 20 programmable cooking memories
- 5 adjustable cooking stages in the pre-set program
- Selecection and setting button
- Manuel or adjustable automatic humidity control
- Halogen lamp interior 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
- Up to 300 °C adjustable cooking temperature
- 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

Elektrikli Buharlı Konveksiyonlu Fırın

Electric Steam Convection Oven



Model Model	Ürün Adı Description	 W	 W	 W		Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
PRIME102EP	Elektrikli Buharlı Konveksiyonlu Dijital Fırın Electric Steam Convention Digital Oven	27.000	850	28.000	10 GN 2/1 20 GN 1/1	1230x1135x1130 210	1270x1225x1320 245	7.380
PRIME201EP	Elektrikli Buharlı Konveksiyonlu Dijital Fırın Electric Steam Convention Digital Oven	36.000	2x850	38.000	20 GN 1/1	1050x915x1870 260	1090x1030x2075 290	9.230
PRIME202EP	Elektrikli Buharlı Konveksiyonlu Dijital Fırın Electric Steam Convention Digital Oven	54.000	2x850	56.000	20 GN 2/1 40 GN 1/1	1230x1135x1870 350	1270x1225x2075 385	11.500

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm ²	Su Girişi Water Inlet (inch)	Su Basıncı Water Pressure (bar)
PRIME102EP	380-400 V 3N AC 50 Hz	5X6	R 3/4"	1,5- 4 bar
PRIME201EP	380-400 V 3N AC 50 Hz	5X10	R 3/4"	1,5- 4 bar
PRIME202EP	380-400 V 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
 - Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi
 - Kapı emniyet svici
 - Yüksek sıcaklığa dayanıklı çift camlı
 - Kolay temizlenebilir açılır iç cam
 - 300 °C ye kadar ayarlanabilen pişirme sıcaklığı
 - 150 °C ye kadar rejenerasyon özelliği
 - Ön ısıtma fonksiyonu
 - Soğutma özelliği
 - Fırın içi yıkama el duş spreyi
 - Paslanmaz çelik gövde
 - İzolasyonlu pişirme kabini
 - Emniyet termostatı
- Up to 180 minutes adjustable cooking time
 - All functions digitally controlled
 - 20 programmable cooking memories
 - 5 adjustable cooking stages in the pre-set program
 - Selection and setting button
 - Manuel or adjustable automatic humidity control
 - Halogen lamp interior 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
 - Up to 300 °C adjustable cooking temperature
 - 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

Gazlı Konveksiyonlu Manuel Fırınlar

Gas Convection Manuel Ovens



PRIME061GPM



PRIME101GPM



Model Model	Ürün Adı Description	 W	 W	 W		Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		€
PRIME061GPM	Gazlı Konveksiyonlu Manuel Fırın Gas Convection Manuel Oven	14.000	550	700	6 GN 1/1	1050x915x930	130	1090x1030x1120	150	5.100
PRIME101GPM	Gazlı Konveksiyonlu Manuel Fırın Gas Convection Manuel Oven	21.000	550	700	10 GN 1/1	1050x915x1130	150	1090x1030x1320	175	5.950

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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					
PRIME061GPM	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
PRIME101GPM	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

- 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

- Up to 120 minutes adjustable cooking time
- Digitally controlled thermostat
- Temperature setting button
- Manuel adjustable humidity control
- Halogen lamp interior 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
- Up to 300 °C adjustable cooking temperature
- 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

Konveksiyonlu Fırınlar

Convection Ovens

Gazlı Konveksiyonlu Manuel Fırınlar

Gas Convection Manuel Ovens



> PRIME102GPM

> PRIME201GPM

> PRIME202GPM



Model Model	Ürün Adı Description	 W	 W	 W		Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		€
PRIME102GPM	Gazlı Konveksiyonlu Manuel Fırın Gas Convection Manuel Oven	35.000	550	700	10 GN 2/1 20 GN 1/1	1230x1135x1130	212	1270x1225x1320	242	6.450
PRIME201GPM	Gazlı Konveksiyonlu Manuel Fırın Gas Convection Manuel Oven	28.000	2X550	1.400	20 GN 1/1	1050x915x1870	260	1090x1030x2075	290	8.300
PRIME202GPM	Gazlı Konveksiyonlu Manuel Fırın Gas Convection Manuel Oven	46.600	2X550	1.400	20 GN 2/1 40 GN 1/1	1230x1135x1870	355	1270x1225x2075	390	10.250

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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 mm²
	NG		LPG						
	max	min	max	min					
PRIME102GPM	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
PRIME201GPM	2.963 m³/h	1.556 m³/h	2.208 kg/h	1.159 kg/h	R 3/4"	R 3/4"	1,5 - 4 bar	220-230 V 1N AC 50 HZ	3X1,5 mm
PRIME202GPM	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

- > 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 termostatı
- LPG veya doğalgaz ile çalışabilir

- > Up to 120 minutes adjustable cooking time
- Digitally controlled thermostat
- Temperature setting button
- Manuel adjustable humidity control
- Halogen lamp interior 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
- Up to 300 °C adjustable cooking temperature
- 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



> PRIME061EPM



> PRIME101EPM



Model Model	Ürün Adı Description	 W	 W	 W		Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
PRIME061EPM	Elektrikli Konveksiyonlu Manuel Fırın Electric Convection Manuel Oven	12.000	550	12.700	6 GN 1/1	1050x915x930 120	1090x1030x1120 140	4.600
PRIME101EPM	Elektrikli Konveksiyonlu Manuel Fırın Electric Convection Manuel Oven	18.000	550	18.700	10 GN 1/1	1050x915x1130 140	1090x1030x1320 165	5.700

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm ²	Su Girişi Water Inlet (inch)	Su Basıncı Water Pressure (bar)
PRIME061EPM	380-400 V 3N AC 50 Hz	5X4	R 3/4"	1,5 - 4 bar
PRIME101EPM	380-400 V 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 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
- Soğutma özelliği
- Paslanmaz çelik gövde
- İzolasyonlu pişirme kabini
- Emniyet termostatlı

- > Up to 120 minutes adjustable cooking time
- Digitally controlled thermostat
- Temperature setting button
- Manuel adjustable humidity control
- Halogen lamp interior 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
- Up to 300 °C adjustable cooking temperature
- Cool down
- Stainless steel body
- Insulated cooking chamber
- Safety thermostat

Konveksiyonlu Fırınlar

Convection Ovens

Elektrikli Konveksiyonlu Manuel Fırınlar

Electric Convection Manuel Ovens



> PRIME102EPM

> PRIME201EPM

> PRIME202EPM



Model Model	Ürün Adı Description	 W	 W	 W		Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		
PRIME102EPM	Elektrikli Konveksiyonlu Manuel Fırın Electric Convection Manuel Oven	27.000	550	27.700	10 GN 2/1 20 GN 1/1	1230x1135x1130	200	1270x1225x1320	230	6.500
PRIME201EPM	Elektrikli Konveksiyonlu Manuel Fırın Electric Convection Manuel Oven	36.000	2x550	37.400	20 GN 1/1	1050x915x1870	250	1090x1030x2075	279	7.850
PRIME202EPM	Elektrikli Konveksiyonlu Manuel Fırın Electric Convection Manuel Oven	54.000	2x550	55.400	20 GN 2/1 40 GN 1/1	1230x1135x1870	340	1270x1225x2075	375	10.150

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm ²	Su Girişi Water Inlet (inch)	Su Basıncı Water Pressure (bar)
PRIME102EPM	380-400 V 3N AC 50 Hz	5X6	R 3/4"	1,5 - 4 bar
PRIME201EPM	380-400 V 3N AC 50 Hz	5X10	R 3/4"	1,5 - 4 bar
PRIME202EPM	380-400 V 3N AC 50 Hz	5X16	R 3/4"	1,5 - 4 bar

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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 siviçi
- 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

Elektrikli Konveksiyonlu Dijital Patisserie Fırınlar Electric Convection Digital Patisserie Ovens



> NEVO-02E

> NEVO-04E

> NEVO-06E

> NEVO-10E



Model Model	Ürün Adı Description	 W	 W	 W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		€
NEVO-02E	Elektrikli Konveksiyonlu Dijital Patisserie Fırın Electric Convection Digital Patisserie Oven	180	3.400	3.200	510x700x560 48	530x750x670 58	4 x GN 2/3 65 mm	1.770
NEVO-04E	Elektrikli Konveksiyonlu Dijital Patisserie Fırın Electric Convection Digital Patisserie Oven	2x180	6.800	6.400	750x795x560 62	770x850x670 72	4 x 40x60 mm 4 x GN 1/1 65 mm	2.230
NEVO-06E	Elektrikli Konveksiyonlu Dijital Patisserie Fırın Electric Convection Digital Patisserie Oven	2x180	10.000	9.600	945x860x815 115	970x920x930 135	6 x 40x60 mm 6 x GN 1/1 65 mm	3.900
NEVO-10E	Elektrikli Konveksiyonlu Dijital Patisserie Fırın Electric Convection Digital Patisserie Oven	3x180	15.000	14.400	945x860x1135 140	970x920x1250 165	10 x 40x60 mm 10 x GN 1/1 65 mm	5.000

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

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.



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 svici
Halojen lambalı fırın iç aydınlatması
Sızdırmaz kapı contası
Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi
Yüksek sıcaklığa dayanıklı çift camlı
Kolay temizlenebilir açılır iç cam
Paslanmaz çelik gövde
İzolasyonlu pişirme kabini
Emniyet termostatı

- > 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

Konveksiyonlu Fırınlar

Convection Ovens

Elektrikli Konveksiyonlu Manuel Patisserie Fırınlar

Electric Convection Manual Patisserie Ovens



> NEVO-02EM

> NEVO-04EM

> NEVO-06EM

> NEVO-10EM



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	1.450
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	2.000
NEVO-06EM	Elektrikli Konveksiyonlu Manuel Patisserie Fırın Electric Convection Manual Patisserie Oven	2x180	10.000	9.600	945x860x815 115	970x920x930 135	6 x 400x600 mm 6 x GN 1/1 65 mm	3.600
NEVO-10EM	Elektrikli Konveksiyonlu Manuel Patisserie Fırın Electric Convection Manual Patisserie Oven	3x180	15.000	14.400	945x860x1135 140	970x920x1250 165	10 x 400x600 mm 10 x GN 1/1 65 mm	4.500

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm²	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 svici
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	441
NVS04-1	Patisserie Fırın Alt Standı Patisserie Oven Base	NEVO-04E, NEVO-04EM	732x674x680	476
NVS06-1	Patisserie Fırın Alt Standı Patisserie Oven Base	NEVO-06E, NEVO-06EM	910x724x680	548
NVS10-1	Patisserie Fırın Alt Standı Patisserie Oven Base	NEVO-10E, NEVO-10EM	910x724x680	548
NVS02-2	Fırın Alt Standı, Tepsi Kızaklı - 40x60 Oven Base, with Tray Slide - 40x60	NEVO-02E, NEVO-02EM	510x550x680	601
NVS04-2	Fırın Alt Standı, Tepsi Kızaklı - 40x60 Oven Base, with Tray Slide - 40x60	NEVO-04E, NEVO-04EM	732x674x680	654
NVS06-2	Fırın Alt Standı, Tepsi Kızaklı - 40x60 Oven Base, with Tray Slide - 40x60	NEVO-06E, NEVO-06EM	910x724x680	720
NVS10-2	Fırın Alt Standı, Tepsi Kızaklı - 40x60 Oven Base, with Tray Slide - 40x60	NEVO-10E, NEVO-10EM	910x724x680	720

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	1.300
VMD-06	Elektrikli Mayalandırma Kabini Electric Leavening Chamber	38	3.250	3.200	945x725x845 60	970x750x1000 75	8 x 400x600 mm 8 x GN 1/1 65 mm	1.500

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm ²
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	2.600

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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



Model Model	Ürün Adı Description	W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
GO-85	Taş Tabanlı Gazlı Pizza Fırını Gas Pizza Oven With Stone Base	10.000	850x700x1380/1750 150	950x750x1530/1900 170	2.350
GO-95	Taş Tabanlı Gazlı Pizza Fırını Gas Pizza Oven With Stone Base	14.000	950x950x1430/2500 190	1050x1000x1580/2650 210	2.800
GO-130	Taş Tabanlı Gazlı Pizza Fırını Gas Pizza Oven With Stone Base	17.000	1350x950x1580/2650 250	1450x1000x1730/2800 280	3.500

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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

Fırınlar / Ovens

Model	Ürün Açıklaması / Description	a	b	h	max W	Isıtma Gücü Heating Power W	m ³	kg	€
MAESTRO 061G-TOUCH	Gazlı Kombi Fırın / Gas Combi Oven	1050	915	930	1.200	12.000/12.000	1,369	185	12.300
MAESTRO 101G-TOUCH	Gazlı Kombi Fırın / Gas Combi Oven	1050	915	1130	1.200	18.000/18.000	1,482	210	15.000
MAESTRO 102G-TOUCH	Gazlı Kombi Fırın / Gas Combi Oven	1230	1135	1130	1.200	27.000/18.000	2,054	290	17.800
MAESTRO 201G-TOUCH	Gazlı Kombi Fırın / Gas Combi Oven	1050	915	1870	2.100	36.000/18.000	2,771	340	22.000
MAESTRO 202G-TOUCH	Gazlı Kombi Fırın / Gas Combi Oven	1230	1135	1870	2.100	54.000/36.000	3,228	455	28.000
MAESTRO 061E-TOUCH	Elektrikli Kombi Fırın / Electric Combi Oven	1050	915	930	13.200	12.000/9.000	1,369	170	11.500
MAESTRO 101E-TOUCH	Elektrikli Kombi Fırın / Electric Combi Oven	1050	915	1130	19.200	18.000/18.000	1,482	200	14.600
MAESTRO 102E-TOUCH	Elektrikli Kombi Fırın / Electric Combi Oven	1230	1135	1130	28.200	27.000/18.000	2,054	280	16.400
MAESTRO 201E-TOUCH	Elektrikli Kombi Fırın / Electric Combi Oven	1050	915	1870	38.100	36.000/18.000	2,771	335	20.800
MAESTRO 202E-TOUCH	Elektrikli Kombi Fırın / Electric Combi Oven	1230	1135	1870	56.100	54.000/36.000	3,228	445	27.000
MAESTRO061G	Gazlı Kombi Fırın / Gas Combi Oven	1050	915	930	1.200	12.000/12.000	1,369	178	10.850
MAESTRO101G	Gazlı Kombi Fırın / Gas Combi Oven	1050	915	1130	1.200	18.000/18.000	1,482	205	13.000
MAESTRO102G	Gazlı Kombi Fırın / Gas Combi Oven	1230	1135	1130	1.200	27.000/18.000	2,054	285	15.800
MAESTRO201G	Gazlı Kombi Fırın / Gas Combi Oven	1050	915	1870	2.100	36.000/18.000	2,771	335	19.400
MAESTRO 202G	Gazlı Kombi Fırın / Gas Combi Oven	1230	1135	1870	2.100	54.000/36.000	3,228	450	25.100
MAESTRO061E	Elektrikli Kombi Fırın / Electric Combi Oven	1050	915	930	13.200	12.000/9.000	1,369	165	10.000
MAESTRO101E	Elektrikli Kombi Fırın / Electric Combi Oven	1050	915	1130	19.200	18.000/18.000	1,482	205	12.600
MAESTRO102E	Elektrikli Kombi Fırın / Electric Combi Oven	1230	1135	1130	28.200	27.000/18.000	2,054	275	14.400
MAESTRO201E	Elektrikli Kombi Fırın / Electric Combi Oven	1050	915	1870	38.100	36.000/18.000	2,771	330	18.300
MAESTRO202E	Elektrikli Kombi Fırın / Electric Combi Oven	1230	1135	1870	56.100	54.000/36.000	3,228	440	24.200
PRIME061GP	Gazlı Buharlı Konveksiyonlu Fırın Gas Steam Convection Oven	1050	915	930	1.100	14.000	1,369	153	6.200
PRIME101GP	Gazlı Buharlı Konveksiyonlu Fırın Gas Steam Convection Oven	1050	915	1130	1.100	21.000	1,482	180	7.200
PRIME102GP	Gazlı Buharlı Konveksiyonlu Fırın Gas Steam Convection Oven	1230	1135	1130	1.100	35.000	2,054	247	7.800
PRIME201GP	Gazlı Buharlı Konveksiyonlu Fırın Gas Steam Convection Oven	1050	915	1870	2.000	28.000	2,771	300	9.700
PRIME202GP	Gazlı Buharlı Konveksiyonlu Fırın Gas Steam Convection Oven	1230	1135	1870	2.000	46.600	3,228	410	11.850
PRIME061EP	Elektrikli Buharlı Konveksiyonlu Fırın Electric Steam Convection Oven	1050	915	930	13.200	12.000	1,369	143	5.650
PRIME101EP	Elektrikli Buharlı Konveksiyonlu Fırın Electric Steam Convection Oven	1050	915	1130	19.200	18.000	1,482	171	6.540
PRIME102EP	"Elektrikli Buharlı Konveksiyonlu Fırın Electric Steam Convection Oven"	1230	1135	1130	28.200	27.000	2,054	245	7.380
PRIME201EP	"Elektrikli Buharlı Konveksiyonlu Fırın Electric Steam Convection Oven"	1050	915	1870	38.100	36.000	2,771	290	9.230
PRIME202EP	"Elektrikli Buharlı Konveksiyonlu Fırın Electric Steam Convection Oven"	1230	1135	1870	56.100	54.000	3,228	385	11.500
PRIME061GPM	"Gazlı Konveksiyonlu Manuel Fırın Gas Convection Manuel Oven"	1050	915	930	700	14.000	1,369	150	5.100
PRIME101GPM	Gazlı Konveksiyonlu Manuel Fırın Gas Convection Manuel Oven	1050	915	1130	700	21.000	1,482	175	5.950
PRIME102GPM	Gazlı Konveksiyonlu Manuel Fırın Gas Convection Manuel Oven	1230	1135	1130	700	35.000	2,054	242	6.450
PRIME201GPM	Gazlı Konveksiyonlu Manuel Fırın Gas Convection Manuel Oven	1050	915	1870	1.400	28.000	2,771	290	8.300

Konveksiyonlu Fırınlar

Convection Ovens

Fırınlar / Ovens

Model	Ürün Açıklaması / Description	a	b	h		Isıtma Gücü Heating Power W	 m³	 kg	€
PRIME202GPM	Gazlı Konveksiyonlu Manuel Fırın Gas Convection Manuel Oven	1230	1135	1870	1.400	46.600	3,228	390	10.250
PRIME061EPM	Elektrikli Konveksiyonlu Manuel Fırın Electric Convection Manuel Oven	1050	915	930	12.700	12.000	1,369	140	4.600
PRIME101EPM	Elektrikli Konveksiyonlu Manuel Fırın Electric Convection Manuel Oven	1050	915	1130	18.700	18.000	1,482	165	5.700
PRIME102EPM	Elektrikli Konveksiyonlu Manuel Fırın Electric Convection Manuel Oven	1230	1135	1130	27.700	27.000	2,054	230	6.500
PRIME201EPM	Elektrikli Konveksiyonlu Manuel Fırın Electric Convection Manuel Oven	1050	915	1870	37.400	36.000	2,771	279	7.850
PRIME202EPM	Elektrikli Konveksiyonlu Manuel Fırın Electric Convection Manuel Oven	1230	1135	1870	55.400	54.000	3,228	375	10.150
NEVO-02E	Elektrikli Konveksiyonlu Dijital Patisserie Fırın Electric Convection Digital Patisserie Oven	510	700	560	3.400	3.200	0,266	58	1.770
NEVO-04E	Elektrikli Konveksiyonlu Dijital Patisserie Fırın Electric Convection Digital Patisserie Oven	750	795	560	6.800	6.400	0,438	72	2.230
NEVO-06E	Elektrikli Konveksiyonlu Dijital Patisserie Fırın Electric Convection Digital Patisserie Oven	945	860	815	10.000	9.600	0,830	135	3.900
NEVO-10E	Elektrikli Konveksiyonlu Dijital Patisserie Fırın Electric Convection Digital Patisserie Oven	945	860	1135	15.000	14.400	1,115	165	5.000
NEVO-02EM	Elektrikli Konveksiyonlu Manuel Patisserie Fırın Electric Convection Manual Patisserie Oven	510	700	560	3.400	3.200	0,266	58	1.450
NEVO-04EM	Elektrikli Konveksiyonlu Manuel Patisserie Fırın Electric Convection Manual Patisserie Oven	750	795	560	6.800	6.400	0,438	72	2.000
NEVO-06EM	Elektrikli Konveksiyonlu Manuel Patisserie Fırın Electric Convection Manual Patisserie Oven	945	860	815	10.000	9.600	0,830	135	3.600
NEVO-10EM	Elektrikli Konveksiyonlu Manuel Patisserie Fırın Electric Convection Manual Patisserie Oven	945	860	1135	15.000	14.400	1,115	165	4.500
VMD-04	Elektrikli Mayalandırma Kabini Electric Leavening Chamber	750	725	845	3.250	3.200	0,577	60	1.300
VMD-06	Elektrikli Mayalandırma Kabini Electric Leavening Chamber	945	725	845	3.250	3.200	0,727	75	1.500
PBFG53	Gazlı Pasta Börek Fırını / Gas Pastry Oven	900	1000	1650	-	13.500	1,845	160	2.600
GO-85	Taş Tabanlı Gazlı Pizza Fırını Gas Pizza Oven With Stone Base	850	700	1380/1750	-	10.000	0,821	170	2.350
GO-95	Taş Tabanlı Gazlı Pizza Fırını Gas Pizza Oven With Stone Base	950	950	1430/2500	-	14.000	1,290	210	2.800
GO-130	Taş Tabanlı Gazlı Pizza Fırını Gas Pizza Oven With Stone Base	1350	950	1580/2650	-	17.000	2,026	280	3.500

> 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	482	
PAS101-1	Fırın Alt Standı / Oven Base	PRIME/MAESTRO, 101E-101G	910x625x660	482	
PAS102-1	Fırın Alt Standı / Oven Base	PRIME/MAESTRO, 102E-102G	1150x810x660	507	
PAS061-2	Fırın Alt Standı, Tepsi Kızaklı- GN 1/1 Oven Base, with Tray Slide- GN 1/1	PRIME/MAESTRO, 061E-061G	910x625x660	639	
PAS061-3	Fırın Alt Standı, Tepsi Kızaklı- 40x60 Oven Base, with Tray Slide- 40x60	PRIME/MAESTRO, 061E, 061G	910x625x660	692	
PAS101-2	Fırın Alt Standı, Tepsi Kızaklı- GN 1/1 Oven Base, with Tray Slide- GN 1/1	PRIME/MAESTRO, 101E-101G	910x625x660	639	
PAS102-2	Fırın Alt Standı, Tepsi Kızaklı- GN 2/1 Oven Base, with Tray Slide- GN 2/1	PRIME/MAESTRO, 102E-102G	1150x810x660	732	
PTK061-211M	Mobil Fırın Tepsi Kiti, 6 GN 1/1 Roll-in Rack for 6 GN 1/1	PRIME/MAESTRO, 061E-061G		666	
PTK101-211M	Mobil Fırın Tepsi Kiti, 10 GN 1/1 Roll-in Rack for 10 GN 1/1	PRIME/MAESTRO, 101E-101G		784	
PTK102-221M	Mobil Fırın Tepsi Kiti, 20 GN 1/1 Roll-in Rack for 20 GN 1/1	PRIME/MAESTRO, 102E-102G		864	
PFA101	Mobil Kit Fırın Arabası Trolley for Roll-in Rack	PRIME/MAESTRO, 061E-061G, 101E-101G		1.036	
PFA102	Mobil Kit Fırın Arabası Trolley for Roll-in Rack	PRIME/MAESTRO, 102E-102G		1.101	
PFA201-1	Mobil Kit Fırın Arabası ve Tepsi Kiti 20 GN 1/1 Trolley for Mobile Oven Rack and Tray Kit 20 GN 2/1	PRIME/MAESTRO, 201E-201G		1553	
PFA201-2	Mobil Kit Fırın Arabası ve Tepsi Kiti 16 GN 1/1 Trolley for Mobile Oven Rack and Tray Kit 16 GN 2/1	PRIME/MAESTRO, 202E-202G		1553	
PFA202-1	Mobil Kit Fırın Arabası ve Tepsi Kiti 20 GN 2/1 Trolley for Mobile Oven Rack and Tray Kit 20 GN 2/1	PRIME/MAESTRO, 202E-202G		1.753	
PFA202-2	Mobil Kit Fırın Arabası ve Tepsi Kiti 16 GN 2/1 Trolley for Mobile Oven Rack and Tray Kit 16 GN 2/1	PRIME/MAESTRO, 202E-202G		1.753	
PFA202B	Banket Fırın Arabası ve Tepsi Kiti 80 Tabak Kapasiteli Roll-in Plate Rack Trolley and Tray Kit 80 Plates	PRIME/MAESTRO, 202E-202G		4.033	
PVH11	Fırın Davlumbazı Ventilation Hood	PRIME/MAESTRO, 061E-061G, 101E-101G		1.308	
PVH21	Fırın Davlumbazı Ventilation Hood	PRIME/MAESTRO, 102E-102G, 202E-202G		1.423	
GW11	Tel Izgara GN 1/1 Wire Grid 1/1 GN	PRIME/MAESTRO, Tüm Modeller All Models		31	
GW21	Tel Izgara GN 2/1 Wire Grid 2/1 GN	PRIME/MAESTRO, 102E-102G, 202E-202G		53	
GN1140	GN 1/1-40 Fırın Tepsisi- Oven Tray 1/1-40 GN	PRIME/MAESTRO, Tüm Modeller All Models		35	
GN2140	GN 2/1-40 Fırın Tepsisi Oven Tray 2/1-40 GN	PRIME/MAESTRO, 102E-102G, 202E-202G		55	
GN1120P	GN 1/1-20 Delikli Fırın Tepsisi Perforated Oven Tray 1/1-20 GN	PRIME/MAESTRO, Tüm Modeller All Models		39	
GN2120P	GN 2/1-20 Delikli Fırın Tepsisi Perforated Oven Tray 2/1-20 GN	PRIME/MAESTRO, 102E-102G, 202E-202G		64	
GN1120S	GN 1/1- 20 Yapışmaz Fırın Tepsisi Non-stick Oven Tray 1/1-20 GN	PRIME/MAESTRO, Tüm Modeller All Models		90	
GN2120S	GN 2/1- 20 Yapışmaz Fırın Tepsisi Non-stick Oven Tray 2/1-20 GN	PRIME/MAESTRO, 102E-102G, 202E-202G		142	
EM1140	Emaye Kaplı Fırın Tepsisi GN 1/1-40 Enamel Coated Oven Tray 1/1-40 GN	PRIME/MAESTRO, Tüm Modeller All Models		71	
SR11	Seramik Kaplı Fırın Tepsisi GN 1/1-20 Ceramic Coated Oven Tray 1/1-20 GN	PRIME/MAESTRO, Tüm Modeller All Models		88	
SR21	Seramik Kaplı Fırın Tepsisi GN 2/1-20 Ceramic Coated Oven Tray 2/1-20 GN	PRIME/MAESTRO, 102E-102G, 202E-202G		164	



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	Tezgah 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 2.250
VBT 187A	Tezgah 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 2.550
VBT 187C	Tezgah 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 3.125
VBT 137B	Tezgah 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 2.550
VBT 187B	Tezgah 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 2.830
VBT 187D	Tezgah İpi Dört Kapılı Buzdolabı 4 Doors Undercounter Refrigerator	375	720	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm ²	2550x700x850 200	2580x730x920 215 3.443

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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 2.600
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 2.900
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 3.967
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 2.894
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 3.780
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 4.133

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	 It.		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	3.117
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	3.870
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	4.791
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	3.414
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	4.150
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	5.100

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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.	AC 50 Hz	3x1.5 mm ²	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	3.878
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	4.430
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	5.570
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	4.050
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	4.790
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	5.940

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	It.	W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
VBN 137A	Tezgah 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 2.788
VBN 187A	Tezgah 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 3.290
VBN 187C	Tezgah 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 4.060
VBN 137B	Tezgah 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 3.290
VBN 187B	Tezgah 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 3.673
VBN 187D	Tezgah 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 4.440

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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



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	3.260
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	3.600
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	4.630

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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



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 4.050
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 4.435
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 5.580

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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

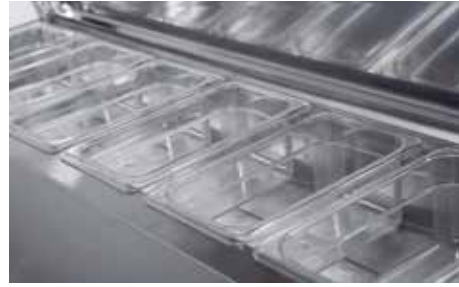
Refrigerated Pizza / Salad Preparation Counter



> 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	3.035
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	3.835
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	3.465
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	4.410
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	3.290
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	3.740

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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.		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	1530x400x500 55 1.375
VBT 187-SG	Setüstü Saladbar Countertop Saladbar	190	-	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm ²	2025x370x450 55	2050x400x500 65 1.760
VBT 137-SC	Setüstü Saladbar Kapaklı Countertop Saladbar w / Door	170	-	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm ²	1496x370x450 45	1530x400x500 55 1.250
VBT 187-SC	Setüstü Saladbar Kapaklı Countertop Saladbar w / Door	190	-	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm ²	2025x370x450 55	2050x400x500 65 1.600

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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.		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 mm ²	680x720x2100 115	730x790x2110 125 2.275
VBD P140A	D. Tip İki Kapılı Buzdolabı Upright Ref. with Two Doors	340	1200	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm ²	1380x720x2100 200	1430x790x2110 215 3.180
VBD P700B	D. Tip Tek Kapılı Buzdolabı Upright Ref. with Single Door	210	700	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm ²	680x820x2100 130	730x900x2110 140 2.473
VBD P140B	D. Tip İki Kapılı Buzdolabı Upright Ref. with Two Doors	340	1400	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm ²	1380x820x2100 220	1430x900x2110 235 3.390

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	2.530
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	4.150
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	2.660
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	4.410

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	 lt.			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 mm²	680x720x2100	115	730x790x2110	125	3.515
VBD N140A	Dik Tip İki Kapılı Derin Dondurucu Double Door Upright Freezer	950	1200	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm²	1380x720x2100	200	1430x790x2110	215	4.152
VBD N700B	Dik Tip Tek Kapılı Derin Dondurucu Single Door Upright Freezer	720	700	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm²	680x820x2100	130	730x900x2110	140	3.770
VBD N140B	Dik Tip İki Kapılı Derin Dondurucu Double Door Upright Freezer	950	1400	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1.5 mm²	1380x820x2100	180	1430x900x2110	195	4.345

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	€
VBT137A	Tezgah Tipi İki Kapılı Buzdolabı 2 Doors Undercounter Refrigerator	1490	600	850	250	285	0,886	100	2.250
VBT187A	Tezgah Tipi Üç Kapılı Buzdolabı 3 Doors Undercounter Refrigerator	2020	600	850	285	440	1,188	132	2.550
VBT187C	Tezgah Tipi Dört Kapılı Buzdolabı 4 Doors Undercounter Refrigerator	2550	600	850	350	595	1,495	225	3.125
VBT137B	Tezgah Tipi İki Kapılı Buzdolabı 2 Doors Undercounter Refrigerator	1490	700	850	275	345	1,027	100	2.550
VBT187B	Tezgah Tipi Üç Kapılı Buzdolabı 3 Doors Undercounter Refrigerator	2020	700	850	310	532	1,376	132	2.830
VBT187D	Tezgah Tipi Dört Kapılı Buzdolabı 4 Doors Undercounter Refrigerator	2550	700	850	375	720	1,732	215	3.443
VBT137A-G	Tezgah Tipi İki Cam Kapılı Buzdolabı 2-Glass Door Undercounter Refrigerator	1490	600	850	250	285	0,886	118	2.600
VBT187A-G	Tezgah Tipi Üç Cam Kapılı Buzdolabı 3-Glass Door Undercounter Refrigerator	2020	600	850	285	440	1,188	132	2.900
VBT187C-G	Tezgah Tipi Dört Cam Kapılı Buzdolabı 4-Glass Door Undercounter Refrigerator	2550	600	850	350	595	1,495	265	3.967
VBT137B-G	Tezgah Tipi İki Cam Kapılı Buzdolabı 2-Glass Door Undercounter Refrigerator	1490	700	850	275	345	1,027	120	2.894
VBT187B-G	Tezgah Tipi Üç Cam Kapılı Buzdolabı 3-Glass Door Undercounter Refrigerator	2020	700	850	310	532	1,376	162	3.780
VBT187D-G	Tezgah Tipi Dört Cam Kapılı Buzdolabı 4-Glass Door Undercounter Refrigerator	2550	700	850	375	720	1,732	265	4.133
VBT137A-4C	Tezgah Tipi Dört Çekmeceli Buzdolabı 4-Drawers Undercounter Refrigerator	1490	600	850	250	285	0,886	105	3.117
VBT187A-6C	Tezgah Tipi Altı Çekmeceli Buzdolabı 6-Drawers Undercounter Refrigerator	2020	600	850	285	440	1,188	132	3.870
VBT187C-8C	Tezgah Tipi Sekiz Çekmeceli Buzdolabı 8-Drawers Undercounter Refrigerator	2550	600	850	350	595	1,495	205	4.791
VBT137B-4C	Tezgah Tipi Dört Çekmeceli Buzdolabı 4-Drawers Undercounter Refrigerator	1490	700	850	275	345	1,027	110	3.414
VBT187B-6C	Tezgah Tipi Altı Çekmeceli Buzdolabı 6-Drawers Undercounter Refrigerator	2020	700	850	310	532	1,376	132	4.150
VBT187D-8C	Tezgah Tipi Sekiz Çekmeceli Buzdolabı 8-Drawers Undercounter Refrigerator	2550	700	850	375	720	1,732	215	5.100
VBN137A-4C	Tezgah Tipi Dört Çekmeceli Dondurucu 4-Drawers Undercounter Freezer	1490	600	850	250	285	0,886	100	3.878
VBN187A-6C	Tezgah Tipi Altı Çekmeceli Dondurucu 6-Drawers Undercounter Freezer	2020	600	850	285	440	1,188	132	4.430
VBN187C-8C	Tezgah Tipi Sekiz Çekmeceli Dondurucu 8-Drawers Undercounter Freezer	2550	600	850	350	595	1,495	225	5.570
VBN137B-4C	Tezgah Tipi Dört Çekmeceli Dondurucu 4-Drawers Undercounter Freezer	1490	700	850	275	345	1,027	110	4.050
VBN187B-6C	Tezgah Tipi Altı Çekmeceli Dondurucu 6-Drawers Undercounter Freezer	2020	700	850	310	532	1,376	140	4.790
VBN187B-8C	Tezgah Tipi Sekiz Çekmeceli Dondurucu 8-Drawers Undercounter Freezer	2550	700	850	375	720	1,732	215	5.940
VBN137A	Tezgah Tipi İki Kapılı Dondurucu 2-Doors Undercounter Freezer	1490	600	850	570	285	0,886	100	2.788
VBN187A	Tezgah Tipi Üç Kapılı Dondurucu 3-Doors Undercounter Freezer	2020	600	850	570	440	1,188	132	3.290
VBN187C	Tezgah Tipi Dört Kapılı Dondurucu 4-Doors Undercounter Freezer	2550	600	850	720	595	1,495	195	4.060
VBN137B	Tezgah Tipi İki Kapılı Dondurucu 2-Doors Undercounter Freezer	1490	700	850	570	345	1,027	100	3.290
VBN187B	Tezgah Tipi Üç Kapılı Dondurucu 3-Doors Undercounter Freezer	2020	700	850	570	530	1,376	132	3.673
VBT137B-S	Set Altı İki Çekmeceli Buzdolabı 2 Drawers Refrigerated Base	1490	700	600	275	310	0,681	110	3.260
VBT187B-S	Set Altı Üç Çekmeceli Buzdolabı 3 Drawers Refrigerated Base	2020	700	600	310	478	0,912	132	3.600
VBT187D-S	Set Altı Dört Çekmeceli Buzdolabı 4 Drawers Refrigerated Base	2550	700	550	375	648	1,149	155	4.630
VBN137B-S	Set Altı İki Çekmeceli Dondurucu 2 Drawers Freezer Base	1490	700	600	275	310	0,681	110	4.050
VBN187B-S	Set Altı Üç Çekmeceli Dondurucu 3 Drawers Freezer Base	2020	700	600	310	478	0,912	132	4.435

Soğutma / Refrigeration

Model	Ürün Açıklaması / Description	a	b	h	Toplam Güç Total Power-W	Hacim Volume Lt.	m ³	kg	€
VBN187D-S	Set Altı Dört Çekmeceli Dondurucu 4 Drawers Freezer Base	2550	700	550	375	648	1,149	155	5.580
VBT137-P	Pizza ve Salata Hazırlık Buzdolabı Pizza and Salad Preparation Fridge	1500	700	850/1300	275	345	1,507	140	3.035
VBT137-PM	Pizza ve Salata Hazırlık Buzdolabı, Mermer Tablalı Pizza and Salad Preparation Fridge, Marble Top	1500	700	850/1300	275	345	1,507	202	3.835
VBT187-P	Pizza ve Salata Hazırlık Buzdolabı Pizza and Salad Preparation Fridge	2100	700	850/1150	285	530	2,099	172	3.465
VBT187-PM	Pizza ve Salata Hazırlık Buzdolabı, Mermer Tablalı Pizza and Salad Preparation Fridge, Marble Top	2100	700	850/1150	285	530	2,099	260	4.410
VBT137-PY	Pizza ve Salata Hazırlık Buzdolabı, Yüksek Ayaklı Pizza and Salad Preparation Fridge, High Leg	1500	700	850/1300	275	345	1,507	140	3.290
VBT187-PY	Pizza ve Salata Hazırlık Buzdolabı, Yüksek Ayaklı Pizza and Salad Preparation Fridge, High Leg	2020	700	850/1300	285	530	2,099	180	3.740
VBT137-SG	Set Üstü Saladbar Countertop Saladbar	1496	370	450	170		0,306	55	1.375
VBT187-SG	Set Üstü Saladbar Countertop Saladbar	2025	370	450	190		0,369	65	1.760
VBT137-SC	Set Üstü Saladbar Kapaklı Countertop Saladbar W/ Door	1496	370	450	170		0,306	55	1.250
VBT187-SC	Set Üstü Saladbar Kapaklı Countertop Saladbar W/ Door	2025	370	450	190		0,369	65	1.600
VBDP700A	DikTip Tek Kapılı Buzdolabı Upright Ref. With Single Door	680	720	2100	210	600	1,216	125	2.275
VBDP140A	DikTip İki Kapılı Buzdolabı Upright Ref. With Two Door	1380	720	2100	340	1200	2,383	215	3.180
VBDP700B	DikTip Tek Kapılı Buzdolabı Upright Ref. With Single Door	680	820	2100	210	700	1,386	140	2.473
VBDP140B	DikTip İki Kapılı Buzdolabı Upright Ref. With Two Door	1380	820	2100	340	1400	2,715	235	3.390
VBDP700A-G	Dik Tip Tek Cam Kapılı Buzdolabı Upright Refrigerators with Single Glass Door	680	720	2100	210	600	1,216	150	2.530
VBDP140A-G	Dik Tip İki Cam Kapılı Buzdolabı Upright Refrigerators with Two Glass Door	1380	720	2100	340	1200	2,383	195	4.150
VBDP700B-G	Dik Tip Tek Cam Kapılı Buzdolabı Upright Refrigerators with Single Glass Door	680	820	2100	210	700	1,386	165	2.660
VBDP140B-G	Dik Tip İki Cam Kapılı Buzdolabı Upright Refrigerators with Two Glass Door	1380	820	2100	340	1400	2,715	245	4.410
VBDN700A	Dik Tip 1/2 Kapılı Derin Dondurucu Upright DikF. with 1/2 Door	680	720	2100	720	600	1,216	125	3.515
VBDN140A	Dik Tip 1+1/2 Kapılı Derin Dondurucu Upright DikF. with 1+1/2 Door	1380	720	2100	950	1200	2,383	215	4.152
VBDN700B	Dik Tip 1/2 Kapılı Derin Dondurucu Upright DikF. with 1/2 Door	680	820	2100	720	700	1,386	140	3.770
VBDN140B	Dik Tip 1+1/2 Kapılı Derin Dondurucu Upright DikF. with 1+1/2 Door	1380	820	2100	950	1400	2,715	195	4.345
VBDN140B	Dik Tip 1+1/2 Kapılı Derin Dondurucu Upright D.F. with 1+1/2 Door	1380	820	2100	950	1400	2,715	195	4.345





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 pansiz uygulama ile büyük hacimli depolama alanlarında kullanım rahatlığı sağlanmaktadır.

Çalışma sıcaklığı aralıkları muhafaza odalar 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-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.

Modüler Soğuk Odalar

Modular Cold Rooms



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 alarm 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



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.
 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.

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 görünümdedir.

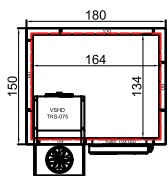
- Full Modular panel systems do not cause time loss and are easy to install.
 Panel surfaces prevent odor, mold and bacteria formation and do not contain other toxic-toxic substances.
 Air, heat and steam proof panel connections.
 80 mm wall, 100 mm ceiling and floor panels
 Panel and doors are produced 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	3.484	VSHD-TKS075	1.490	1.193	0,75	1,0 / 220V-50Hz	3.430
VSHD-TKS 02	1800x1800x2200	5,37	3.744	VSHD-TKS075	1.490	1.193	0,75	1,0 / 220V-50Hz	3.430
VSHD-TKS 03	2100x1800x2200	6,36	4.004	VSHD-TKS075	1.490	1.193	0,75	1,0 / 220V-50Hz	3.430
VSHD-TKS 04	2100x2100x2200	7,52	4.286	VSHD-TKS110	2.215	1.745	1,1	1,4 / 220V-50Hz	3.600
VSHD-TKS 05	2400x2100x2200	8,69	4.570	VSHD-TKS110	2.215	1.745	1,1	1,4 / 220V-50Hz	3.600
VSHD-TKS 06	2400x2400x2200	10,03	4.875	VSHD-TKS110	2.215	1.745	1,1	1,4 / 220V-50Hz	3.600
VSHD-TKS 07	2700x2400x2200	11,37	5.178	VSHD-TKS110	2.215	1.745	1,1	1,4 / 220V-50Hz	3.600
VSHD-TKS 08	2700x2700x2200	12,9	5.500	VSHD-TKS110	2.215	1.745	1,1	1,4 / 220V-50Hz	3.600
VSHD-TKS 09	3000x2700x2200	14,42	5.820	VSHD-TKS130	2.625	2.116	1,3	1,7 / 220V-50Hz	4.025
VSHD-TKS 10	3000x3000x2200	16,13	6.165	VSHD-TKS130	2.625	2.116	1,3	1,7 / 220V-50Hz	4.025

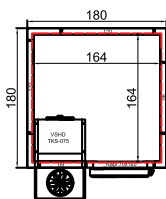
Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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

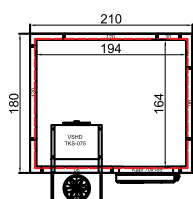
Full Modular Walk in Chillers -5 / +5 °C



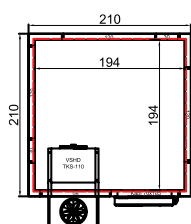
> VSHD-TKS 01



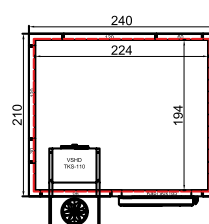
> VSHD-TKS 02



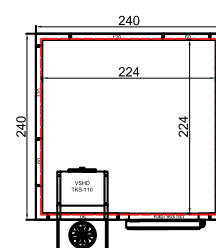
> VSHD-TKS 03



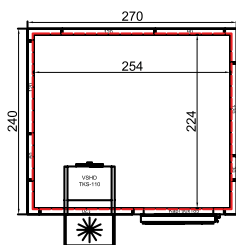
> VSHD-TKS 04



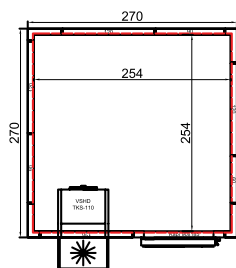
> VSHD-TKS 05



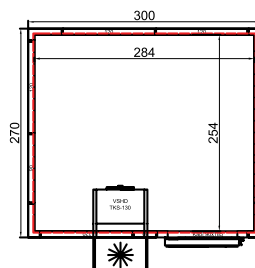
> VSHD-TKS 06



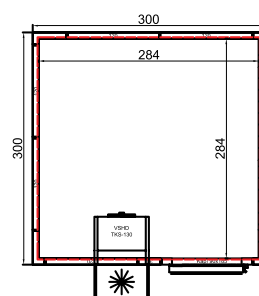
> VSHD-TKS 07



> 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 mikroşemli cihaz ile yapılmaktadır.

İstenilen değerlere kolayca programlanabilir.

Tüm sistem koruma işlevlerine sahiptir.

Dijital sıcaklık göstergesi.

Ek sıcaklık girişleri ve alarm çıkışları mevcuttur.

Servisi kolaydır

Cihazın gövdesi elektrostatik toz boya ile boyanmış olup dekoratif görünümündedir.

- 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

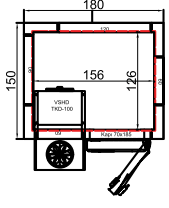
The body of the device is painted with electrostatic powder paint and decorative appearance.

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	3.960	VSHD-TKD100	971	747	1	1,1 / 220V-50Hz	3.730
VSHD-TKD 02	1800x1800x2200	4,86	4.257	VSHD-TKD100	971	747	1	1,1 / 220V-50Hz	3.730
VSHD-TKD 03	2100x1800x2200	5,80	4.550	VSHD-TKD150	1.264	983	1,5	1,2 / 220V-50Hz	3.730
VSHD-TKD 04	2100x2100x2200	6,91	4.865	VSHD-TKD150	1.264	983	1,5	1,2 / 220V-50Hz	3.730
VSHD-TKD 05	2400x2100x2200	8,03	5.180	VSHD-TKD150	1.264	983	1,5	1,2 / 220V-50Hz	3.730
VSHD-TKD 06	2400x2400x2200	9,33	5.554	VSHD-TKD150	1.264	983	1,5	1,2 / 220V-50Hz	3.730
VSHD-TKD 07	2700x2400x2200	10,62	5.938	VSHD-TKD200	1.854	1.409	2	1,9 / 220V-50Hz	4.900
VSHD-TKD 08	2700x2700x2200	12,10	6.359	VSHD-TKD200	1.854	1.409	2	1,9 / 220V-50Hz	4.900
VSHD-TKD 09	3000x2700x2200	13,57	6.768	VSHD-TKD200	1.854	1.409	2	1,9 / 220V-50Hz	4.900
VSHD-TKD 10	3000x3000x2200	15,23	7.212	VSHD-TKD200	1.854	1.409	2	1,9 / 220V-50Hz	4.900

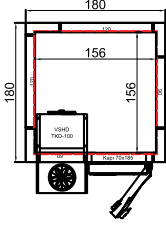
Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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

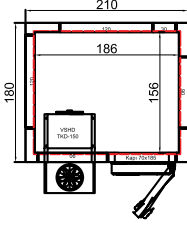
Full Modular Walk in Freezers -18 / -22 °C



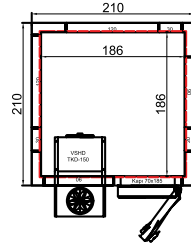
> VSHD-TKD 01



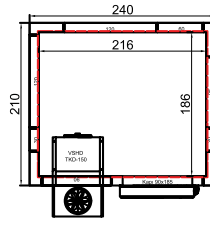
> VSHD-TKD 02



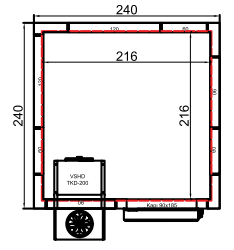
> VSHD-TKD 03



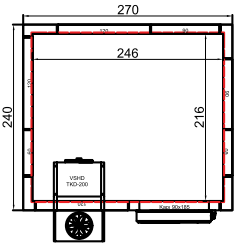
> VSHD-TKD 04



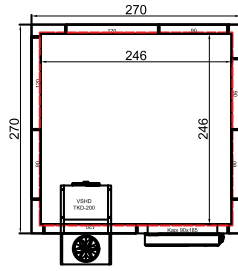
> VSHD-TKD 05



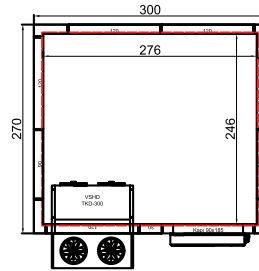
> VSHD-TKD 06



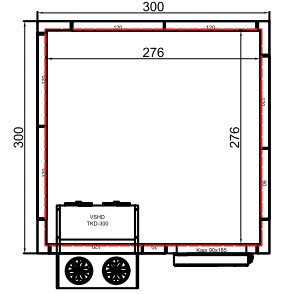
> VSHD-TKD 07



> VSHD-TKD 08



> VSHD-TKD 09



> VSHD-TKD 10





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	2600x1170x1650 378	30.700
SYM3000	Konveyörlü Sebze Yıkama Makinesi Conveyor Vegetable Washing Machine	Hafif Sebzeler 300/400 kg Light Leafy Vegetables 300/400 kg Ağır Sebzeler 600/800 kg Heavy Vegetables 600/800 kg	3000x1300x1600 478	3.670	3100x1400x1740 513	33.400

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm ²
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.

Sebze Yıkama Makinesi Arabası Vegetable Washer Trolley



Model Model	Ürün Adı Description	mm	€
VOA-01	Sebze Yıkama Makinesi Ön Arabası Vegetable Washer Trolley	800x850x900	2.000

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.



VOA-01

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	17.500

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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°

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	270
VBS-20	Bıçak Steril Dolabı UV Knife Sterilizer	30	20 Bıçak 20 Knife	950x130x615 11.5	1000x160x690 13	380

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	30.700
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	33.400
VOA-01	Sebze Yıkama Makinesi Ön Arabası Vegetable Washer Trolley	-	800	850	900	-	0,715	30	2.000
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	17.500
VBS-10	Bıçak Steril Dolabı UV Knife Sterilizer	10 Bıçak / 10 Knife	515	130	615	15	0,0623	9	270
VBS-20	Bıçak Steril Dolabı UV Knife Sterilizer	20 Bıçak / 20 Knife	950	130	615	30	0,11	13	380

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.





BULAŞIKHANE *DISHWASHER*

#geleceğinsürdürülebilirdünyası
#sustainableworldofthefuture

Tezgah Altı Bardak Yıkama Makinesi Undercounter Glasswasher



> VGY400



> VGY400D



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	1.740
VGY400D	Tezgah Altı Bardak Yıkama Makinesi Dijital Kontrollü, Drenaj ve Parlatıcı Pompalı Undercounter Glasswasher With Drainage Digital Control, Pump and Rinse Aid Dispenser	30	470x560x710 45	500x620x840 57	3.300	1.800
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	1.820
VGY400D-P	Tezgah Altı Bardak Yıkama Makinesi Dijital Kontrollü, Drenaj, Deterjan ve Parlatıcı Pompalı Undercounter Glasswasher With Drainage Digital Control, Detergent and Rinse Aid Dispenser	30	470x560x710 46	500x620x840 57	3.300	1.880

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm²	Su Girişi Water Inlet Inch	Su Basıncı Water Pressure Bar
VGY400	220-230V 1N AC 50 Hz	3x1,5	R 3/4	2-4
VGY400D	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
VGY400D-P	220-230V 1N AC 50 Hz	3x1,5	R 3/4	2-4

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik gövde
HACCP standartlarına uygun durulama sistemi
Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
Su taşma emniyeti
Otomatik durulama
Parlatıcı dispenseri
Kullanımı kolay kontrol paneli
1 yıkama programlı
Otomatik su tahliyesi

- > Stainless steel body
Rinsing system in accordance with HACCP standards
Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
Water overflow safety
Automatic rinsing
Rinse aid dispenser
User-friendly Control Panel
1-Washing program
Automatic water drainage

Tezgah Altı Bulaşık Makinesi Manuel Kontrollü Undercounter Dishwasher Manual 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	1.830
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	2.050

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

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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 programlı (106/136/156/176 sn)
Yıkama sıcaklığı 55-60 °C
Durulama sıcaklığı 80-85 °C
- 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 (106/136/156/176 sec)
Washing temperature at 55 -60 °C
Rinsing temperature at 55 -60 °C



> VBY500CD

Model Model	Ürün Adı Description		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	1.930
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	2.150

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

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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 (106/136/156/176/196 sn)
Yıkama sıcaklığı 55-60 °C
Durulama sıcaklığı 80-85 °C
- 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 (106/136/156/176/196 sec)
Washing temperature at 55 -60 °C
Rinsing temperature at 55 -60 °C

Giyotin Tip Bulaşık Makinesi Manuel Kontrollü

Hood Type Dishwasher Manual 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 Manual Control	1080	695X810X1456 94	715X830X1556 101.5	9.730	2.520
VBY1000-P	Giyotin Tip Bulaşık Makinesi Manuel Kontrollü Deterjan, Parlatıcı Pompalı Hood Type Dishwasher Manual Control With Detergent, Rinse Aid Pump	1080	695X810X1456 94	715X830X1556 101.5	9.730	2.740

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

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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 programlı (53/106/136/156 sn)
- Yıkama sıcaklığı 55-60 °C
- Durulama sıcaklığı 80-85 °C
- 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 (53/106/136/156 sec)
- Washing temperature at 55 -60 °C
- Rinsing temperature at 55 -60 °C



> 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	2.610
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	2.830

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

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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 (53/106/136 /156/176 sn)
- Yıkama sıcaklığı 55-60 °C
- Durulama sıcaklığı 80-85 °C
- 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 (53/106/136 /156/176 sec)
- Washing temperature at 55 -60 °C
- Rinsing temperature at 55 -60 °C

Kazan Yıkama Makinesi/ Kazan Yıkama Makinesi



> VPY80



> VPY130



Model Model	Ürün Adı Description	Kapasite Capacity	W W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim / Gross Weight mm/kg	€ €
VPY80	Kazan Yıkama Makinesi Drenaj Pompalı Pot Washing Machine With Drainage Pump	30 basket/saat 240 adet 60x80 cm tepsi/saat 60xGN 1/1 30 basket/hour 240 pcs. 60x80 cm tray/hour 60xGN 1/1	13.500	2020X785X985 205	2040X805X1085 213	11.000
VPY130	Kazan Yıkama Makinesi Drenaj Pompalı Pot Washing Machine With Drainage Pump	30 basket/saat 480 adet 60x80 cm tepsi/saat 120xGN 1/1 30 basket/hour 480 pcs. 60x80 cm tray/hour 120xGN 1/1	21.000	2020X950X1380 293	2040X970X1480 301	17.000

Model Model	Su Girişi Water Inlet inch	Su Basıncı Water Pressure Bar	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm²
VPY80	R 3/4"	1,5 - 4 bar	380-400 V 3N AC 50 Hz	5X4 mm
VPY130	R 3/4"	1,5 - 4 bar	380-400 V 3N AC 50 Hz	5X6 mm

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Opsiyonel deterjan ve parlatıcı dozaj pompası
Optional detergent and rinse-aid dosing pump

Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik gövde
- Paslanmaz çelik yıkama ve durulama fışkiyeli
- HACCP standartlarına uygun durulama sistemi
- Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
- Otomatik su tahliyesi
- Su taşma emniyeti
- Kullanımı kolay kontrol paneli
- 4 yıkama programlı (120/240/360 /480 sn)
- Yıkama sıcaklığı 55-60 °C
- Durulama sıcaklığı 80-85 °C
- 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
- Automatic water drainage
- Water overflow safety
- User-friendly control panel
- 4-Washing program (120/240/360 /480 sec)
- Washing temperature at 55 -60 °C
- Rinsing temperature at 55 -60 °C

Konveyörlü Bulaşık Makineleri Conveyor Dishwashers



> VBY1500L



> VBY1500R

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



Model Model	Ürün Adı Description	 adet/saat piece/hour	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim / Gross Weight mm/kg		 W	€
VBY1500L	Konveyörlü Bulaşık Makinesi, Kurutma Tünelli Conveyor Dishwasher, with Drying Tunnel	1500	2230X935X1950	280	2280X985X2100	325	47.852	11.500
VBY1500R	Konveyörlü Bulaşık Makinesi, Kurutma Tünelli Conveyor Dishwasher, with Drying Tunnel	1500	2230X935X1950	280	2280X985X2100	325	47.852	11.500
CCD100L	Opsiyonel Köşe Kurutma Optional Corner Dryer	-		-		-	-	1.450
CCD100R	Opsiyonel Köşe Kurutma Optional Corner Dryer	-		-		-	-	1.450

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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 deterjan ve parlatıcı dozaj pompası
Optional detergent and rinse-aid dosing pump



*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
- Yıkama sıcaklığı 55-60 °C
- Durulama sıcaklığı 80-85 °C

- 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
- Washing temperature at 55 -60 °C
- Rinsing temperature at 55 -60 °C

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	2835X935X1950	330	2885X985X2100	375	48.572	12.830
VBY2000R	Konveyörlü Bulaşık Makinesi, Kurutma Tünelli Conveyor Dishwasher, with Drying Tunnel	2000	2835X935X1950	330	2885X985X2100	375	48.572	12.830
CCD100L	Opsiyonel Köşe Kurutma Optional Corner Dryer	-		-		-	-	1.450
CCD100R	Opsiyonel Köşe Kurutma Optional Corner Dryer	-		-		-	-	1.450

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.



*Opsiyonel Köşe Kurutma
*Optional Corner Dryer

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm ²	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 deterjan ve parlatıcı dozaj pompası
Optional detergent and rinse-aid dosing pump

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 rezistanlar
- Taşma emniyet sistemi
- Kullanımı kolay kontrol paneli
- Yıkama sıcaklığı 55-60 °C
- Durulama sıcaklığı 80-85 °C

- 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
- Washing temperature at 55 -60 °C
- Rinsing temperature at 55 -60 °C

Konveyörlü Bulaşık Makineleri Conveyor Dishwashers

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



> VB3600L



> VB3600R



Model Model	Ürün Adı Description	adet/saat piece/hour	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim / Gross Weight mm/kg	58.200	17.300
VB3600L	Konveyörlü Bulaşık Makinesi, Kurutma Tüneli Conveyor Dishwasher, with Drying Tunnel	3600	3255X935X1950 470	3305X985X2100 520	58.200	17.300
VB3600R	Konveyörlü Bulaşık Makinesi, Kurutma Tüneli Conveyor Dishwasher, with Drying Tunnel	3600	3255X935X1950 470	3305X985X2100 520	58.200	17.300

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm ²	Su Girişi Water Inlet inch	Su Basıncı Water Pressure Bar
VB3600L	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x16	R 1"	2-4
VB3600R	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x16	R 1"	2-4

Opsiyonel deterjan ve parlatıcı dozaj pompası
Optional detergent and rinse-aid dosing pump

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 2000 tabak /125 sepet
- 2.hız 3024 tabak /189 sepet
- 3.hız 3684 tabak /230 sepet
- 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)
- Yıkama sıcaklığı 55-60 °C
- Durulama sıcaklığı 80-85 °C

- 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 2000 plates /125 baskets
- 2nd speed 3024 plates /189 baskets
- 3rd speed 3680 plates /230 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)
- Washing temperature at 55 -60 °C
- Rinsing temperature at 55 -60 °C

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	3000x860x1825	605	3050x910x1970	665	42.720	21.000
VBY-FT3000R	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Flight Type Dishwashers	3000	3000x860x1825	605	3050x910x1970	665	42.720	21.000
VBY-FT3600L	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Flight Type Dishwashers	3600	3600x860x1825	695	3650x910x1970	765	43.500	24.100
VBY-FT3600R	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Flight Type Dishwashers	3600	3600x860x1825	695	3650x910x1970	765	43.500	24.100
VBY-FT4500L	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Flight Type Dishwashers	4500	3900x860x1825	740	3950x910x1970	820	44.500	32.000
VBY-FT4500R	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Flight Type Dishwashers	4500	3900x860x1825	740	3950x910x1970	820	44.500	32.000
VBY-FT5200L	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Flight Type Dishwashers	5200	4200x860x1825	785	4250x910x1970	885	58.500	38.000
VBY-FT5200R	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Flight Type Dishwashers	5200	4200x860x1825	785	4250x910x1970	885	58.500	38.000
VBY-FT6000L	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Flight Type Dishwashers	6000	4500x860x1825	880	4550x910x1970	1.000	59.500	41.000
VBY-FT6000R	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Flight Type Dishwashers	6000	4500x860x1825	880	4550x910x1970	1.000	59.500	41.000

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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

Çıkış / Kurutma Üniteleri ayrı olarak eklenmelidir.
Model ve fiyat bilgisi için 309. sayfaya bakınız.
Unloading / Drying Units are to be added separately.
Refer to page 309 for models and pricing.

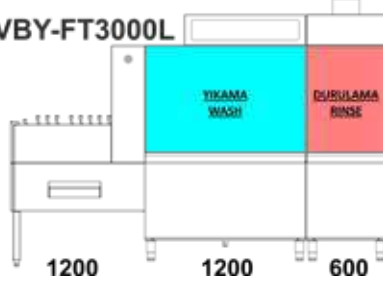
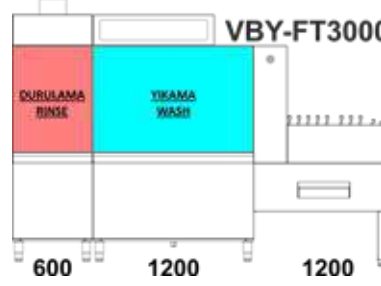
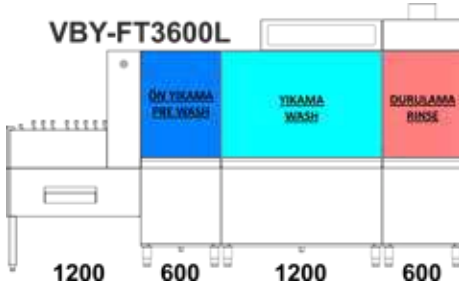
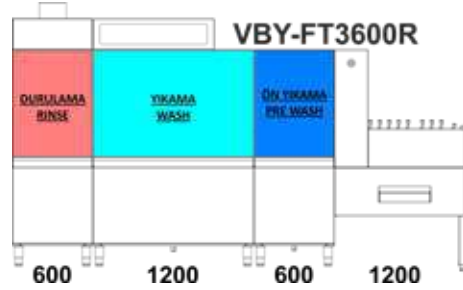
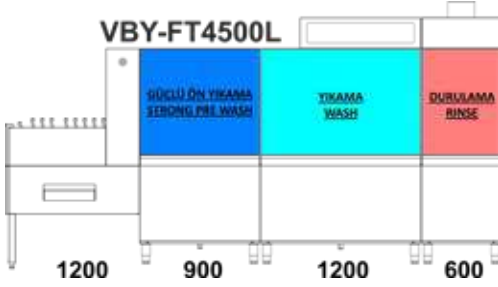
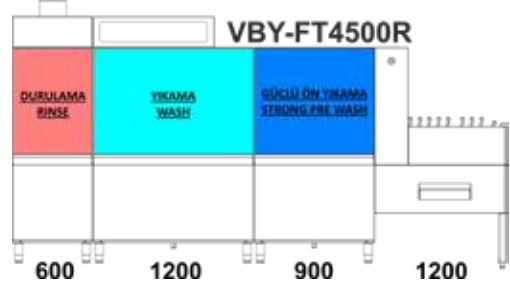
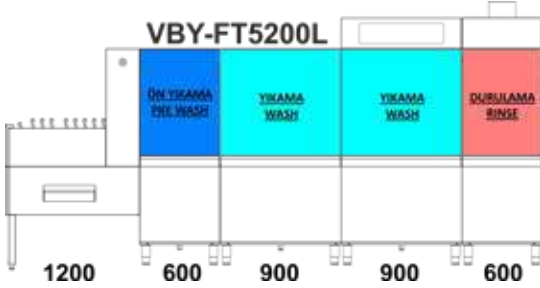
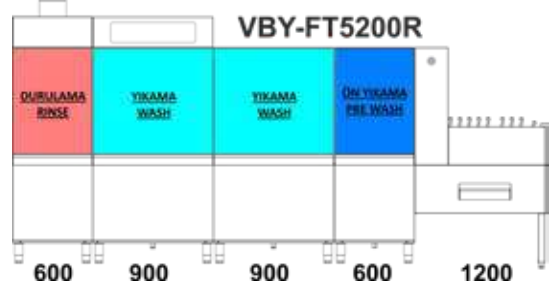
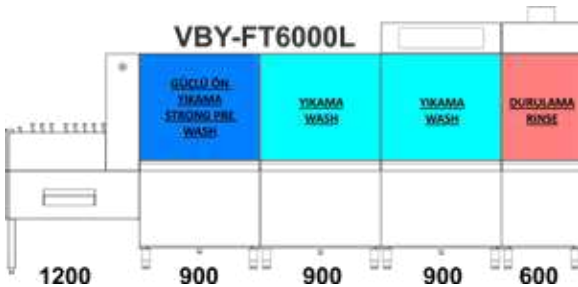
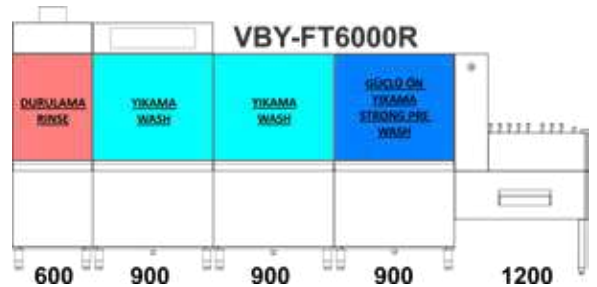
Opsiyonel deterjan ve parlatıcı dozaj pompası
Optional detergent and rinse-aid dosing pump

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
- Taşıma 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)
- Yıkama sıcaklığı 55-60 °C
- Durulama sıcaklığı 80-85 °C

- ▶ 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)
- Washing temperature at 55 -60 °C
- Rinsing temperature at 80 -85 °C

Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi / Flight Type Dishwashers

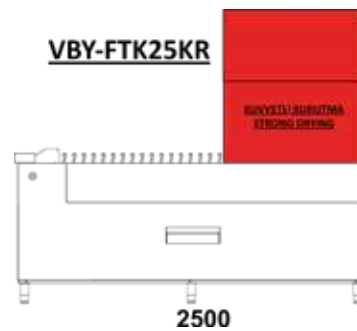
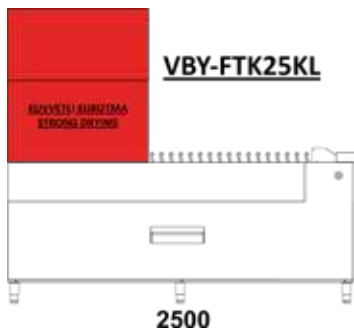
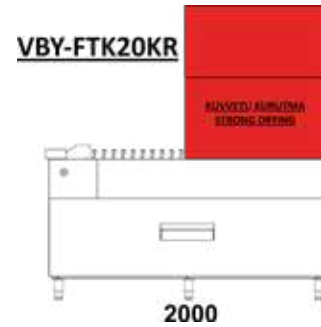
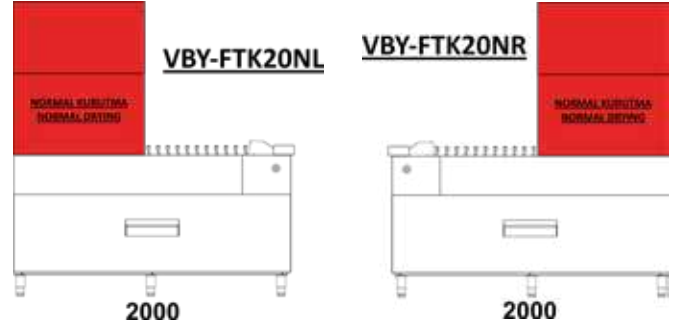
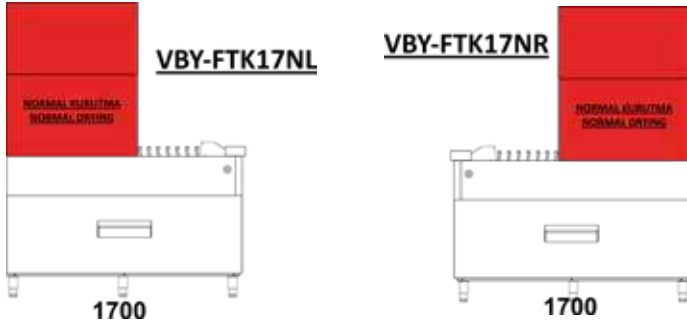
VBY-FT3000L

VBY-FT3000R

VBY-FT3600L

VBY-FT3600R

VBY-FT4500L

VBY-FT4500R

VBY-FT5200L

VBY-FT5200R

VBY-FT6000L

VBY-FT6000R


Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi / Flight Type Dishwashers

Çıkış/Kurutma Üniteleri / Unloading/Drying Units



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 Unloading Unit, Normal Drying	1700x860x2115 205	1750x910x2260 245	13.300	11.000
VBY-FTK17NR	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Çıkış Ünitesi Normal Kurutmalı Flight Type Dishwashers Unloading Unit, Normal Drying	1700x860x2115 205	1750x910x2260 245	13.300	11.000
VBY-FTK20NL	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Çıkış Ünitesi Normal Kurutmalı Flight Type Dishwashers Unloading Unit, Normal Drying	2000x860x2115 240	2050x910x2260 290	13.300	12.000
VBY-FTK20NR	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Çıkış Ünitesi Normal Kurutmalı Flight Type Dishwashers Unloading Unit, Normal Drying	2000x860x2115 240	2050x910x2260 290	13.300	12.000
VBY-FTK20KL	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Çıkış Ünitesi Kuvvetli Kurutmalı Flight Type Dishwashers Unloading Unit, Strong Drying	2000x860x2115 240	2050x910x2260 290	19.100	12.600
VBY-FTK20KR	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Çıkış Ünitesi Kuvvetli Kurutmalı Flight Type Dishwashers Unloading Unit, Strong Drying	2000x860x2115 240	2050x910x2260 290	19.100	12.600
VBY-FTK25KL	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Çıkış Ünitesi Kuvvetli Kurutmalı Flight Type Dishwashers Unloading Unit, Strong Drying	2500x860x2115 290	2550x910x2260 350	19.100	13.200
VBY-FTK25KR	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Çıkış Ünitesi Kuvvetli Kurutmalı Flight Type Dishwashers Unloading Unit, Strong Drying	2500x860x2115 290	2550x910x2260 350	19.100	13.200



Bulaşık Sıyırma Tezgahı / Dish Sorting Table



> VCT-BS-146

Model Model	Ürün Adı Description		€
VCT-BS-106	Bulaşık Sıyırma Tezgahı Dish Sorting Table	1000x600x850	514
VCT-BS-126		1200x600x850	546
VCT-BS-146		1400x600x850	612
VCT-BS-166		1600x600x850	647
VCT-BS-196		1900x600x850	699
VCT-BS-107		1000x700x850	537
VCT-BS-127		1200x700x850	571
VCT-BS-147		1400x700x850	643
VCT-BS-167		1600x700x850	681
VCT-BS-197		1900x700x850	737

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	1.229
VCT-BA-148		1400x800x850/1350	1.348
VCT-BA-168		1600x800x850/1350	1.421
VCT-BA-188		1800x800x850/1350	1.495
VCT-BA-208		2000x800x850/1350	1.569

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Bulaşık Makinesi Giriş Tezgahı Loading Table



> VCT-BG-167

Model Model	Ürün Adı Description		€
VCT-BG-87	Bulaşık Makinesi Giriş Tezgahı Loading Table	800x750x850	627
VCT-BG-107		1000x750x850	657
VCT-BG-127		1200x750x850	688
VCT-BG-147		1400x750x850	767
VCT-BG-167		1600x750x850	802
VCT-BG-197		1900x750x850	854

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Bulaşık Makinesi Çıkış Tezgahı Unloading Table



> VCT-BC-147

Model Model	Ürün Adı Description		€
VCT-BC-87	Bulaşık Makinesi Çıkış Tezgahı Unloading Table	800x750x850	485
VCT-BC-107		1000x750x850	520
VCT-BC-127		1200x750x850	554
VCT-BC-147		1400x750x850	607
VCT-BC-167		1600x750x850	641
VCT-BC-197		1900x750x850	693

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Konveyörlü Bulaşık Yıkama Makinesi Giriş-Çıkış Tezgahı Dishwasher Loading-Unloading Conveyor



> VCT-KB-125



> VCT-KB-1010

Model Model	Ürün Adı Description		€
VCT-KB-115	Konveyörlü Giriş-Çıkış Tezgahı Loading-Unloading Conveyor	1000x535x850	1.180
VCT-KB-125		1200x535x850	1.250
VCT-KB-145		1400x535x850	1.380
VCT-KB-165		1600x535x850	1.470
VCT-KB-1010		1000x1000x850	1.810

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Kazan Yıkama Tezgahı Pot Wash Sink



> VCT-KY-148

Model Model	Ürün Adı Description		€
VCT-KY-77	Kazan Yıkama Tezgahı Pot Wash Sink	700x700x650	826
VCT-KY-88		800x800x650	895
VCT-KY-108		1000x800x650	973
VCT-KY-128		1200x800x650	1.050
VCT-KY-148		1400x800x650	1.128
VCT-KY-168		1600x800x650	1.205
VCT-KY-198		1900x800x650	1.464

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	299
VTS-01A	Sprey Ünitesi Tezgaha Monte, Bataryalı Spray Unit Table Mounted, with Battery	150x440x1200	4	313
VDS-01	Sprey Ünitesi Duvara Monte Spray Unit Wall Mounted	190x420x1200	4,5	306
VDS-01A	Sprey Ünitesi Duvara Monte, Bataryalı Spray Unit Wall Mounted, with Battery	190x420x1200	5,5	319

Genel Özellikler / General Specifications

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

- 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	1.399
VMS-02	Makaralı Sprey Ünitesi-12 m Spray Unit Roller-12 m	80x350x350	15	1.461
VMS-03	Makaralı Sprey Ünitesi-15 m Spray Unit Roller-15 m	120x490x450	17,5	1.605

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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
- Polyemit yataklı makara göbeği.
- 2 kademeli kilitlenebilme özelliği.
- %100 paslanmaz gövde ile hijyen standartlarına uygunluk.
- Özel gıda standartlarına uygun hortum.

- 10 mm diametr Hose reel
- Operation pressure is 10 bars.
- G ½" hose for installation.
- 180 degree rotatable and wall mountable housing.
- Adjustable hose output feature.
- Roller kernel with polyamid cradle.
- 2-degree locking property.
- Conformable to hygienic standards with a body made of 100 % stainless steel
- 6 meter long reel hose meeting food standards.
- Optional hot water hose.
- Optional painted body.



Çöp Öğütme Makinesi / Waste Grinder



> VWG-01



Model Model	Ürün Adı Description	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	 w	€
VWG-01	Çöp Öğütme Makinesi Waste Grinder	Ø250x400 5.5	520	1.786

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

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	8	24
KB-50	Kaşık Çatal Basketi Cutlery Basket	500x500x110	9	24
BB-50	Bardak Basketi Glass Basket	500x500x110	10	24

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Dozajlama Pompaları / Dosing Pumps

Model Model	Ürün Adı Description	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		€
VDP-01	Deterjan Pompası Detergent Pump	120x150x150	2	110
VDP-02	Parlatıcı Pompası Rinse Aid Pump	120x150x150	2	110

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.



> VDP-01



> VDP-02

Model	Ürün Açıklaması / Description	a	b	h	Toplam Güç Total Power W	Kapasite Capacity	kg	€
VG400	Tezgah Altı Bardak Yıkama Makinesi, Drenaj ve Parlatıcı Pompalı Undercounter Glasswasher With Drainage Pump and Rinse Aid Dispenser	470	560	710	3.300	0,261	57	1.740
VG400D	Tezgah Altı Bardak Yıkama Makinesi Dijital Kontrollü, Drenaj ve Parlatıcı Pompalı Undercounter Glasswasher With Drainage Digital Control, Pump and Rinse Aid Dispenser	470	560	710	3.300	0,261	57	1.800
VG400-P	Tezgah Altı Bardak Yıkama Makinesi, Drenaj, Deterjan ve Parlatıcı Pompalı Undercounter Glasswasher With Drainage, Detergent and Rinse Aid Dispenser	470	560	710	3.300	0,261	57	1.820
VG400D-P	Tezgah Altı Bardak Yıkama Makinesi Dijital Kontrollü, Drenaj, Deterjan ve Parlatıcı Pompalı Undercounter Glasswasher With Drainage Digital Control, Detergent and Rinse Aid Dispenser	470	560	710	3.300	0,261	57	1.880
VBY500C	Tezgah Altı Bulaşık Makinesi Manuel Kontrollü, Drenaj Pompalı Undercounter Dishwasher Manuel Control, With Drainage Pump	595	670	820	5.200	0,411	75	1.830
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	0,411	75	2.050
VBY500CD	Tezgah Altı Bulaşık Makinesi Dijital Kontrollü, Drenaj Pompalı Undercounter Dishwasher Digital Control, With Drainage Pump	595	670	820	5.200	0,411	75	1.930
VBY500CD-P	Tezgah Altı Bulaşık Makinesi Dijital Kontrollü, Drenaj, Deterjan, Parlatıcı Pom- pali Undercounter Dishwasher Digital Control, With Drainage, Detergent, Rinse Aid Pump	595	670	820	5.200	0,411	75	2.150
VBY1000	Giyotin Tip Bulaşık Makinesi Manuel Kontrollü Hood Type Dishwasher Manuel Control	695	810	1456	9.730	0,924	101.5	2.520
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	0,924	101.5	2.740
VBY1000D	Giyotin Tip Bulaşık Makinesi Dijital Kontrollü Hood Type Dishwasher Digital Control	695	810	1456	9.730	0,924	101.5	2.610
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	0,924	101.5	2.830
VPY80	Kazan Yıkama Makinesi Drenaj Pompalı Pot Washing Machine With Drainage Pump	2020	785	985	13.500	1,782	213	11.000
VPY130	Kazan Yıkama Makinesi Drenaj Pompalı Pot Washing Machine With Drainage Pump	2020	950	1380	21.000	2,928	301	17.000
VBY1500L	Konveyörlü Bulaşık Makinesi, Kurutma Tüneli Conveyor Dishwasher, with Drying Tunnel	2230	935	1950	47.852	4,716	325	11.500
VBY1500R	Konveyörlü Bulaşık Makinesi, Kurutma Tüneli Conveyor Dishwasher, with Drying Tunnel	2230	935	1950	47.852	4,716	325	11.500
CCD100L	Opsiyonel Köşe Kurutma / Optional Corner Dryer	-	-	-	-	-	-	1.450
CCD100R	Opsiyonel Köşe Kurutma / Optional Corner Dryer	-	-	-	-	-	-	1.450
VBY2000L	Konveyörlü Bulaşık Makinesi, Kurutma Tüneli Conveyor Dishwasher, with Drying Tunnel	2835	935	1950	48.572	5,967	375	12.830
VBY2000R	Konveyörlü Bulaşık Makinesi, Kurutma Tüneli Conveyor Dishwasher, with Drying Tunnel	2835	935	1950	48.572	5,967	375	12.830
CCD100L	Opsiyonel Köşe Kurutma / Optional Corner Dryer	-	-	-	-	-	-	1.450
CCD100R	Opsiyonel Köşe Kurutma / Optional Corner Dryer	-	-	-	-	-	-	1.450
VBY3600L	Konveyörlü Bulaşık Makinesi, Kurutma Tüneli Conveyor Dishwasher, with Drying Tunnel	3255	935	1950	58.200	6,836	520	17.300
VBY3600R	Konveyörlü Bulaşık Makinesi, Kurutma Tüneli Conveyor Dishwasher, with Drying Tunnel	3255	935	1950	58.200	6,836	520	17.300
VBY-FTK17NL	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Çıkış Ünitesi Normal Kurutmalı Flight Type Dishwashers Unloading Unit, Normal Drying	1700	860	2115	13.300	3,599	245	11.000
VBY-FT- K17NR	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Çıkış Ünitesi Normal Kurutmalı Flight Type Dishwashers Unloading Unit, Normal Drying	1700	860	2115	13.300	3,599	245	11.000
VBY-FTK20NL	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Çıkış Ünitesi Normal Kurutmalı Flight Type Dishwashers Unloading Unit, Normal Drying	2000	860	2115	13.300	4,113	290	12.000
VBY-FT- K20NR	Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Çıkış Ünitesi Normal Kurutmalı Flight Type Dishwashers Unloading Unit, Normal Drying	2000	860	2115	13.300	4,113	290	12.000

Bulaşıkhanne / Dishwasher

Model	Ürün Açıklaması / Description	a	b	h	Toplam Güç Total Power W	Kapasite Capacity	kg	€
VBY-FTK20KL	"Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Çıkış Ünitesi Kuvvetli Kurutmalı Flight Type Dishwashers Unloading Unit, Strong Drying"	2000	860	2115	19.100	4,113	290	12.600
VBY-FTK20KR	"Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Çıkış Ünitesi Kuvvetli Kurutmalı Flight Type Dishwashers Unloading Unit, Strong Drying"	2000	860	2115	19.100		290	12.600
VBY-FTK25KL	"Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Çıkış Ünitesi Kuvvetli Kurutmalı Flight Type Dishwashers Unloading Unit, Strong Drying"	2500	860	2115	19.100		350	13.200
VBY-FTK25KR	"Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinesi Çıkış Ünitesi Kuvvetli Kurutmalı Flight Type Dishwashers Unloading Unit, Strong Drying"	2500	860	2115	19.100	4,547	350	13.200
VCT-BS-106	Bulaşık Sıyırma Tezgahı / Dish Sorting Table	1000	600	850	-	-	-	514
VCT-BS-126	Bulaşık Sıyırma Tezgahı / Dish Sorting Table	1200	600	850	-	-	-	546
VCT-BS-146	Bulaşık Sıyırma Tezgahı / Dish Sorting Table	1400	600	850	-	-	-	612
VCT-BS-166	Bulaşık Sıyırma Tezgahı / Dish Sorting Table	1600	600	850	-	-	-	647
VCT-BS-196	Bulaşık Sıyırma Tezgahı / Dish Sorting Table	1900	600	850	-	-	-	699
VCT-BS-107	Bulaşık Sıyırma Tezgahı / Dish Sorting Table	1000	700	850	-	-	-	537
VCT-BS-127	Bulaşık Sıyırma Tezgahı / Dish Sorting Table	1200	700	850	-	-	-	571
VCT-BS-147	Bulaşık Sıyırma Tezgahı / Dish Sorting Table	1400	700	850	-	-	-	643
VCT-BS-167	Bulaşık Sıyırma Tezgahı / Dish Sorting Table	1600	700	850	-	-	-	681
VCT-BS-197	Bulaşık Sıyırma Tezgahı / Dish Sorting Table	1900	700	850	-	-	-	737
VCT-BA-128	Bulaşık Alma Tezgahı / Dish Sorting Table With Basket Shelf	1200	800	850/1350	-	-	-	1.229
VCT-BA-148	Bulaşık Alma Tezgahı / Dish Sorting Table With Basket Shelf	1400	800	850/1350	-	-	-	1.348
VCT-BA-168	Bulaşık Alma Tezgahı / Dish Sorting Table With Basket Shelf	1600	800	850/1350	-	-	-	1.421
VCT-BA-188	Bulaşık Alma Tezgahı / Dish Sorting Table With Basket Shelf	1800	800	850/1350	-	-	-	1.495
VCT-BA-208	Bulaşık Alma Tezgahı / Dish Sorting Table With Basket Shelf	2000	800	850/1350	-	-	-	1.569
VCT-BG-87	Bulaşık Makinesi Giriş Tezgahı / Loading Table	800	750	850	-	-	-	627
VCT-BG-107	Bulaşık Makinesi Giriş Tezgahı / Loading Table	1000	750	850	-	-	-	657
VCT-BG-127	Bulaşık Makinesi Giriş Tezgahı / Loading Table	1200	750	850	-	-	-	688
VCT-BG-147	Bulaşık Makinesi Giriş Tezgahı / Loading Table	1400	750	850	-	-	-	767
VCT-BG-167	Bulaşık Makinesi Giriş Tezgahı / Loading Table	1600	750	850	-	-	-	802
VCT-BG-197	Bulaşık Makinesi Giriş Tezgahı / Loading Table	1900	750	850	-	-	-	854
VCT-BC-87	Bulaşık Makinesi Çıkış Tezgahı / Unloading Table	800	750	850	-	-	-	485
VCT-BC-107	Bulaşık Makinesi Çıkış Tezgahı / Unloading Table	1000	750	850	-	-	-	520
VCT-BC-127	Bulaşık Makinesi Çıkış Tezgahı / Unloading Table	1200	750	850	-	-	-	554
VCT-BC-147	Bulaşık Makinesi Çıkış Tezgahı / Unloading Table	1400	750	850	-	-	-	607
VCT-BC-167	Bulaşık Makinesi Çıkış Tezgahı / Unloading Table	1600	750	850	-	-	-	641
VCT-BC-197	Bulaşık Makinesi Çıkış Tezgahı / Unloading Table	1900	750	850	-	-	-	693
VCT-KB-115	Konveyörlü Giriş-Çıkış Tezgahı / Loading-Unloading Conveyor	1000	535	850	-	-	-	1.180
VCT-KB-125	Konveyörlü Giriş-Çıkış Tezgahı / Loading-Unloading Conveyor	1200	535	850	-	-	-	1.250
VCT-KB-145	Konveyörlü Giriş-Çıkış Tezgahı / Loading-Unloading Conveyor	1400	535	850	-	-	-	1.380

Model	Ürün Açıklaması / Description	a	b	h	Toplam Güç Total Power W	Kapasite Capacity	kg	€
VCT-KB-165	Konveyörlü Giriş-Çıkış Tezgahı / Loading-Unloading Conveyor	1600	535	850	-	-	-	1.470
VCT-KB-1010	Köşe Konveyör Tezgahı / Corner Conveyor Table	1000	1000	850	-	-	-	1.810
VCT-KY-77	Kazan Yıkama Tezgahı / Pot Wash Sink	700	700	650	-	-	-	826
VCT-KY-88	Kazan Yıkama Tezgahı / Pot Wash Sink	800	800	650	-	-	-	895
VCT-KY-108	Kazan Yıkama Tezgahı / Pot Wash Sink	1000	800	650	-	-	-	973
VCT-KY-128	Kazan Yıkama Tezgahı / Pot Wash Sink	1200	800	650	-	-	-	1.050
VCT-KY-148	Kazan Yıkama Tezgahı / Pot Wash Sink	1400	800	650	-	-	-	1.128
VCT-KY-168	Kazan Yıkama Tezgahı / Pot Wash Sink	1600	800	650	-	-	-	1.205
VCT-KY-198	Kazan Yıkama Tezgahı / Pot Wash Sink	1900	800	650	-	-	-	1.464
VTs-01	Sprey Ünitesi Tezgaha Monte / Spray Unit Table Mounted	150	440	1200	-	-	3	299
VTs-01A	"Sprey Ünitesi Tezgaha Monte, Bataryalı Spray Unit Table Mounted, with Battery"	150	440	1200	-	-	4	313
VDS-01	Sprey Ünitesi Duvara Monte / Spray Unit Wall Mounted	190	420	1200	-	-	4,5	306
VDS-01A	"Sprey Ünitesi Duvara Monte, Bataryalı Spray Unit Wall Mounted, with Battery"	190	420	1200	-	-	5,5	319
VMS-01	Makaralı Sprey Ünitesi-10 m / Spray Unit Roller-10 m	120	490	450	-	-	13,5	1.399
VMS-02	Makaralı Sprey Ünitesi-12 m / Spray Unit Roller-12 m	80	350	350	-	-	15	1.461
VMS-03	Makaralı Sprey Ünitesi-15 m / Spray Unit Roller-15 m	120	490	450	-	-	17,5	1.605
VWG-01	Çöp Öğütme Makinesi / Waste Grinder	Ø250	400	-	520	-	5,5	1.786
TB-50	Tabak Basketi / Plate Basket	500	500	110	-	-	8	24
KB-50	Kaşık Çatal Basketi / Cutlery Basket	500	500	110	-	-	9	24
BB-50	Bardak Basketi / Glass Basket	500	500	110	-	-	10	24
VDP-01	Deterjan Pompası / Detergent Pump	120	150	150	-	-	2	110
VDP-02	Parlatıcı Pompası / Rinse Aid Pump	120	150	150	-	-	2	110



NÖTR EKİPMANLAR *NEUTRAL EQUIPMENTS*

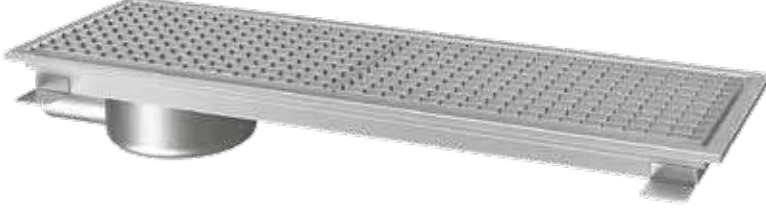
#geleceğinsürdürülebilirdünyası
#sustainableworldofthefuture



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	113
				500	200	142
				750	200	183
				950	200	212
				1200	200	270
				1400	200	280
				1650	200	320
				1850	200	350
				2100	200	391
				2300	200	418
V3 V4	SIĞ TİP / SHALLOW TYPE DERİN TİP / DEEP TYPE	Ø200x80 (C) Ø200x120 (C)	Ø50 VEYA Ø70 PVC BORU/PIPE	2550	200	478
				2750	200	517
				300	300	136
				500	300	177
				750	300	227
				950	300	269
				1200	300	327
				1400	300	361
				1650	300	428
				1850	300	464
V3 V4	SIĞ TİP / SHALLOW TYPE DERİN TİP / DEEP TYPE	Ø200x80 (C) Ø200x120 (C)	Ø70 VEYA Ø100 PVC BORU/PIPE	2100	300	523
				2300	300	557
				2550	300	631
				2750	300	681
				300	400	155
				500	400	208
				750	400	273
				950	400	327
				1200	400	390
				1400	400	447
V3 V4	SIĞ TİP / SHALLOW TYPE DERİN TİP / DEEP TYPE	Ø200x80 (C) Ø200x120 (C)	Ø70 VEYA Ø100 PVC BORU/PIPE	1650	400	507
				1850	400	573
				2100	400	631
				2300	400	690
				2550	400	798
				2750	400	857

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Yandan Çıkışlı Ortadan Sifonlu Yer Izgaraları M Serisi

Floor Drains M Type



Tip Type	Derinlik Depth	Sifon Siphon mm	Çıkış Out mm	(A) Boy Length mm	(B) En Width mm	€
M1 M2	SIĞ TIP / SHALLOW TYPE DERİN TIP / DEEP TYPE	Ø120x80 (C) Ø120x120 (C)	Ø50 VEYA Ø70 PVC BORU/PIPE	300	200	118
				500	200	148
				750	200	187
				950	200	217
				1200	200	265
				1400	200	285
				1650	200	327
				1850	200	355
				2100	200	397
				2300	200	423
M3 M4	SIĞ TIP / SHALLOW TYPE DERİN TIP / DEEP TYPE	Ø200x80 (C) Ø200x120 (C)	Ø50 VEYA Ø70 PVC BORU/PIPE	2550	200	483
				2750	200	522
				300	300	142
				500	300	182
				750	300	231
				950	300	274
				1200	300	332
				1400	300	367
				1650	300	434
				1850	300	469
M3 M4	SIĞ TIP / SHALLOW TYPE DERİN TIP / DEEP TYPE	Ø200x80 (C) Ø200x120 (C)	Ø70 VEYA Ø100 PVC BORU/PIPE	2100	300	528
				2300	300	563
				2550	300	637
				2750	300	686
				300	400	160
				500	400	213
				750	400	279
				950	400	332
				1200	400	390
				1400	400	452
				1650	400	512
				1850	400	578
				2100	400	637
				2300	400	695
				2550	400	803
				2750	400	863

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Alttan Çıkışlı Kenardan Sifonlu Yer Izgaraları L Serisi Floor Drains L Type



Tip Type	Derinlik Depth	Sifon Siphon mm	Çıkış Out mm	(A) Boy Length mm	(B) En Width mm	€
L1 L2	SIĞ TİP / SHALLOW TYPE DERİN TİP / DEEP TYPE	Ø120x80 (C) Ø120x120 (C)	Ø50 VEYA Ø70 PVC BORU/PIPE	300	200	113
				500	200	142
				750	200	183
				950	200	212
				1200	200	270
				1400	200	280
				1650	200	320
				1850	200	350
				2100	200	391
				2300	200	418
				2550	200	478
				2750	200	517
L3 L4	SIĞ TİP / SHALLOW TYPE DERİN TİP / DEEP TYPE	Ø200x80 (C) Ø200x120 (C)	Ø50 VEYA Ø70 PVC BORU/PIPE	300	300	136
				500	300	177
				750	300	227
				950	300	269
				1200	300	327
				1400	300	361
				1650	300	428
				1850	300	464
				2100	300	523
				2300	300	557
				2550	300	631
				2750	300	681
L3 L4	SIĞ TİP / SHALLOW TYPE DERİN TİP / DEEP TYPE	Ø200x80 (C) Ø200x120 (C)	Ø70 VEYA Ø100 PVC BORU/PIPE	300	400	155
				500	400	208
				750	400	273
				950	400	327
				1200	400	390
				1400	400	447
				1650	400	507
				1850	400	573
				2100	400	631
				2300	400	690
				2550	400	798
				2750	400	857

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Alttan Çıkışlı Ortadan Sifonlu Yer Izgaraları S Serisi

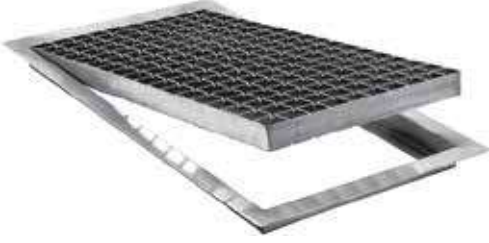
Floor Drains S Type



Tip Type	Derinlik Depth	Sifon Siphon mm	Çıkış Out mm	(A) Boy Lenght 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	118
				500	200	148
				750	200	187
				950	200	217
				1200	200	265
				1400	200	285
				1650	200	327
				1850	200	355
				2100	200	397
				2300	200	423
				2550	200	483
				2750	200	522
S3 S4	SIĞ TİP / SHALLOW TYPE DERİN TİP / DEEP TYPE	Ø200x80 (C) Ø200x120 (C)	Ø50 VEYA Ø70 PVC BORU/PIPE	300	300	142
				500	300	182
				750	300	231
				950	300	274
				1200	300	332
				1400	300	367
				1650	300	434
				1850	300	469
				2100	300	528
				2300	300	563
				2550	300	637
				2750	300	686
S3 S4	SIĞ TİP / SHALLOW TYPE DERİN TİP / DEEP TYPE	Ø200x80 (C) Ø200x120 (C)	Ø70 VEYA Ø100 PVC BORU/PIPE	300	400	160
				500	400	213
				750	400	279
				950	400	332
				1200	400	390
				1400	400	452
				1650	400	512
				1850	400	578
				2100	400	637
				2300	400	695
				2550	400	803
				2750	400	863

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Üst Izgara Top Grid



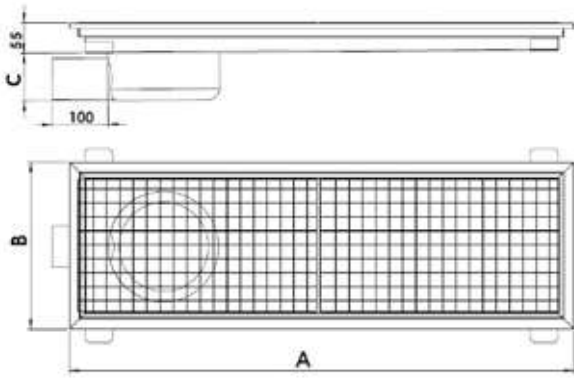
Alt Çerçeve Grid Frame



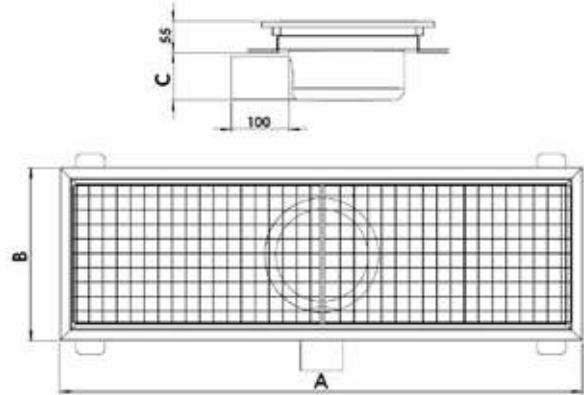
Model Model	Ürün Adı Description	€	Model Model	Ürün Adı Description	€
OZEL	Üst Izgara / Grids	600/m ²	OZEL	Alt Çerçeve / Grids Support	40/mtul

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

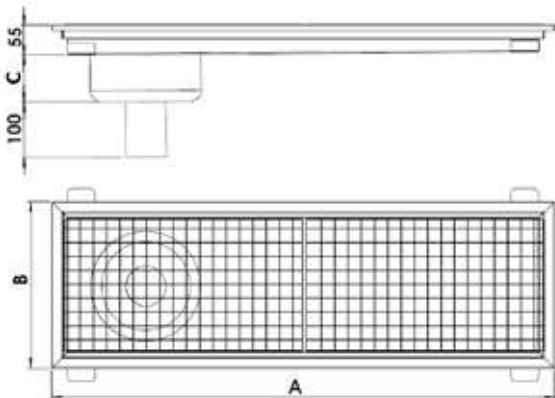
Yer Izgaraları Teknik Ölçüler Floor Drains Technical Dimensions



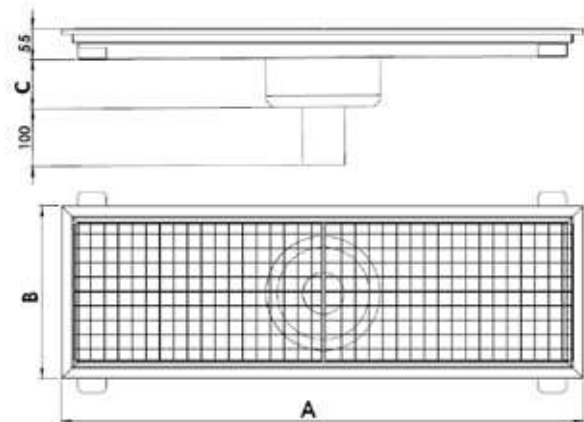
V Tip/Type



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 mm	€
VRDD-7636		760x360x1600	483
VRDD-9136		910x360x1600	517
VRDD-10736		1070x360x1600	629
VRDD-12236		1220x360x1600	645
VRDD-13736		1370x360x1600	680
VRDD-15236		1520x360x1600	870
VRDD-18336		1830x360x1600	958
VRDD-7646		760x460x1600	515
VRDD-9146		910x460x1600	555
VRDD-10746		1070x460x1600	654
VRDD-12246		1220x460x1600	694
VRDD-13746		1370x460x1600	734
VRDD-15246		1520x460x1600	929
VRDD-18346	İstif Rafı - Demonte 4 Katlı, Düz Tablalı	1830x460x1600	1.028
VRDD-7653	Dismounted 4-Tier Flat Shelving Unit	760x530x1600	559
VRDD-9153		910x530x1600	606
VRDD-10753		1070x530x1600	713
VRDD-12253		1220x530x1600	760
VRDD-13753		1370x530x1600	807
VRDD-15253		1520x530x1600	1.010
VRDD-18353		1830x530x1600	1.124
VRDD-7661		760x610x1600	587
VRDD-9161		910x610x1600	639
VRDD-10761		1070x610x1600	751
VRDD-12261		1220x610x1600	803
VRDD-13761		1370x610x1600	855
VRDD-15261		1520x610x1600	1.062
VRDD-18361		1830x610x1600	1.186

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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

Model Model	Ürün Adı Description	mm	€
VRDP-7636		760x360x1600	500
VRDP-9136		910x360x1600	534
VRDP-10736		1070x360x1600	636
VRDP-12236		1220x360x1600	671
VRDP-13736		1370x360x1600	705
VRDP-15236		1520x360x1600	907
VRDP-18336		1830x360x1600	995
VRDP-7646		760x460x1600	532
VRDP-9146		910x460x1600	572
VRDP-10746		1070x460x1600	679
VRDP-12246		1220x460x1600	719
VRDP-13746		1370x460x1600	759
VRDP-15246	İstif Rafı -Demonte 4 Katlı, Delikli	1520x460x1600	966
VRDP-18346		1830x460x1600	1.065
VRDP-7653	Dismounted 4-Tier Perforated Shelving Unit	760x530x1600	575
VRDP-9153		910x530x1600	623
VRDP-10753		1070x530x1600	738
VRDP-12253		1220x530x1600	785
VRDP-13753		1370x530x1600	833
VRDP-15253		1520x530x1600	1.047
VRDP-18353		1830x530x1600	1.161
VRDP-7661		760x610x1600	604
VRDP-9161		910x610x1600	656
VRDP-10761		1070x610x1600	776
VRDP-12261		1220x610x1600	828
VRDP-13761		1370x610x1600	880
VRDP-15261		1520x610x1600	1.099
VRDP-18361		1830x610x1600	1.222



304

1,0 mm
thickness



> VRDP-15236

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	423
VRDD-9136-ECO		910x360x1600	447
VRDD-10736-ECO		1070x360x1600	529
VRDD-12236-ECO		1220x360x1600	553
VRDD-13736-ECO		1370x360x1600	578
VRDD-15236-ECO		1520x360x1600	733
VRDD-18336-ECO		1830x360x1600	795
VRDD-7646-ECO		760x460x1600	445
VRDD-9146-ECO		910x460x1600	473
VRDD-10746-ECO		1070x460x1600	559
VRDD-12246-ECO	İstif Rafı - Demonte 4 Katlı, Düz Tablalı, Eko Dismounted 4-Tier Flat Shelving Unit- Eco	1220x460x1600	587
VRDD-13746-ECO		1370x460x1600	615
VRDD-15246-ECO		1520x460x1600	775
VRDD-18346-ECO		1830x460x1600	844
VRDD-7653-ECO		760x530x1600	476
VRDD-9153-ECO		910x530x1600	509
VRDD-10753-ECO		1070x530x1600	600
VRDD-12253-ECO		1220x530x1600	634
VRDD-13753-ECO		1370x530x1600	667
VRDD-15253-ECO		1520x530x1600	831
VRDD-18353-ECO		1830x530x1600	911
VRDD-7661-ECO		760x610x1600	496
VRDD-9161-ECO		910x610x1600	532
VRDD-10761-ECO		1070x610x1600	627
VRDD-12261-ECO		1220x610x1600	663
VRDD-13761-ECO		1370x610x1600	700
VRDD-15261-ECO		1520x610x1600	868
VRDD-18361-ECO		1830x610x1600	954

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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

Model Model	Ürün Adı Description	mm	€
VRDP-7636-ECO		760x360x1600	440
VRDP-9136-ECO		910x360x1600	464
VRDP-10736-ECO		1070x360x1600	555
VRDP-12236-ECO		1220x360x1600	579
VRDP-13736-ECO		1370x360x1600	603
VRDP-15236-ECO		1520x360x1600	770
VRDP-18336-ECO		1830x360x1600	832
VRDP-7646-ECO		760x460x1600	462
VRDP-9146-ECO		910x460x1600	490
VRDP-10746-ECO		1070x460x1600	585
VRDP-12246-ECO	İstif Rafı -Demonte 4 Katlı, Delikli, Eko	1220x460x1600	613
VRDP-13746-ECO		1370x460x1600	641
VRDP-15246-ECO	Dismounted 4-Tier Perforated Shelving Unit- Eco	1520x460x1600	811
VRDP-18346-ECO		1830x460x1600	881
VRDP-7653-ECO		760x530x1600	493
VRDP-9153-ECO		910x530x1600	526
VRDP-10753-ECO		1070x530x1600	626
VRDP-12253-ECO		1220x530x1600	659
VRDP-13753-ECO		1370x530x1600	692
VRDP-15253-ECO		1520x530x1600	868
VRDP-18353-ECO		1830x530x1600	948
VRDP-7661-ECO		760x610x1600	513
VRDP-9161-ECO		910x610x1600	549
VRDP-10761-ECO		1070x610x1600	652
VRDP-12261-ECO		1220x610x1600	689
VRDP-13761-ECO		1370x610x1600	725
VRDP-15261-ECO		1520x610x1600	904
VRDP-18361-ECO		1830x610x1600	990



430

1 mm
thickness



> VRDP-18346-ECO

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

İstif Rafı - 4 Düz Tablalı

Shelving Unit - 4 Flat Tier



> VR-18050-4

304



Model Model	Ürün Adı Description		€
VR-9040-4	İstif Rafı - 4 Düz Tablalı Shelving Unit- 4 Flat Tier	900x400x1600	841
VR-10040-4		1000x400x1600	871
VR-12040-4		1200x400x1600	928
VR-14040-4		1400x400x1600	1.030
VR-16040-4		1600x400x1600	1.187
VR-18040-4		1800x400x1600	1.256
VR-19040-4		1900x400x1600	1.291
VR-9050-4		900x500x1600	908
VR-10050-4		1000x500x1600	942
VR-12050-4		1200x500x1600	1.011
VR-14050-4		1400x500x1600	1.134
VR-16050-4		1600x500x1600	1.320
VR-18050-4		1800x500x1600	1.402
VR-19050-4		1900x500x1600	1.443
VR-9060-4		900x600x1600	975
VR-10060-4		1000x600x1600	1.014
VR-12060-4		1200x600x1600	1.093
VR-14060-4		1400x600x1600	1.239
VR-16060-4		1600x600x1600	1.454
VR-18060-4		1800x600x1600	1.549
VR-19060-4		1900x600x1600	1.596
VR-9070-4		900x700x1600	1.041
VR-10070-4		1000x700x1600	1.086
VR-12070-4		1200x700x1600	1.176
VR-14070-4		1400x700x1600	1.342
VR-16070-4		1600x700x1600	1.588
VR-18070-4		1800x700x1600	1.695
VR-19070-4		1900x700x1600	1.748
VR-9080-4		900x800x1600	1.108
VR-10080-4		1000x800x1600	1.158
VR-12080-4		1200x800x1600	1.259
VR-14080-4		1400x800x1600	1.447
VR-16080-4		1600x800x1600	1.722
VR-18080-4		1800x800x1600	1.842
VR-19080-4		1900x800x1600	1.902

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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

Model Model	Ürün Adı Description	mm mm	€ €
VRP-9040-4	İstif Rafı - 4 Perfore Tablalı Shelving Unit - 4 Perforated Tier	900x400x1600	873
VRP-10040-4		1000x400x1600	901
VRP-12040-4		1200x400x1600	959
VRP-14040-4		1400x400x1600	1.060
VRP-16040-4		1600x400x1600	1.217
VRP-18040-4		1800x400x1600	1.286
VRP-19040-4		1900x400x1600	1.321
VRP-9050-4		900x500x1600	940
VRP-10050-4		1000x500x1600	974
VRP-12050-4		1200x500x1600	1.041
VRP-14050-4		1400x500x1600	1.164
VRP-16050-4		1600x500x1600	1.352
VRP-18050-4		1800x500x1600	1.434
VRP-19050-4		1900x500x1600	1.474
VRP-9060-4		900x600x1600	1.005
VRP-10060-4		1000x600x1600	1.046
VRP-12060-4		1200x600x1600	1.124
VRP-14060-4		1400x600x1600	1.269
VRP-16060-4		1600x600x1600	1.486
VRP-18060-4		1800x600x1600	1.580
VRP-19060-4		1900x600x1600	1.627
VRP-9070-4		900x700x1600	1.072
VRP-10070-4		1000x700x1600	1.117
VRP-12070-4		1200x700x1600	1.207
VRP-14070-4		1400x700x1600	1.374
VRP-16070-4		1600x700x1600	1.619
VRP-18070-4		1800x700x1600	1.726
VRP-19070-4		1900x700x1600	1.780
VRP-9080-4		900x800x1600	1.139
VRP-10080-4		1000x800x1600	1.189
VRP-12080-4		1200x800x1600	1.289
VRP-14080-4		1400x800x1600	1.478
VRP-16080-4		1600x800x1600	1.753
VRP-18080-4		1800x800x1600	1.872
VRP-19080-4		1900x800x1600	1.933



304



➤ VRP-18050-4

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	552
VRT-9136-4		910x360x1800	592
VRT-10736-4		1070x360x1800	640
VRT-12236-4		1220x360x1800	688
VRT-13736-4		1370x360x1800	726
VRT-15236-4		1520x360x1800	822
VRT-18336-4		1830x360x1800	918
VRT-7646-4		760x460x1800	599
VRT-9146-4		910x460x1800	611
VRT-10746-4		1070x460x1800	640
VRT-12246-4		1220x460x1800	694
VRT-13746-4		1370x460x1800	822
VRT-15246-4	İstif Rafı - Demonte Tel Tablalı, 4 Katlı	1520x460x1800	891
VRT-18346-4		1830x460x1800	998
VRT-7653-4	Dismounted 4-Tier Wire Shelving Unit	760x530x1800	633
VRT-9153-4		910x530x1800	688
VRT-10753-4		1070x530x1800	742
VRT-12253-4		1220x530x1800	880
VRT-13753-4		1370x530x1800	934
VRT-15253-4		1520x530x1800	1.003
VRT-18353-4		1830x530x1800	1.136
VRT-7661-4		760x610x1800	671
VRT-9161-4		910x610x1800	768
VRT-10761-4		1070x610x1800	827
VRT-12261-4		1220x610x1800	944
VRT-13761-4		1370x610x1800	1.003
VRT-15261-4		1520x610x1800	1.088
VRT-18361-4		1830x610x1800	1.242

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	402
VRT-9136-4		910x360x1600	459
VRT-10736-4		1070x360x1600	486
VRT-12236-4		1220x360x1600	528
VRT-13736-4		1370x360x1600	555
VRT-15236-4		1520x360x1600	630
VRT-18336-4		1830x360x1600	699
VRT-7646-4		760x460x1600	440
VRT-9146-4		910x460x1600	486
VRT-10746-4		1070x460x1600	534
VRT-12246-4		1220x460x1600	566
VRT-13746-4		1370x460x1600	630
VRT-15246-4		1520x460x1600	672
VRT-18346-4		1830x460x1600	747
VRT-7653-4		760x530x1600	455
VRT-9153-4		910x530x1600	534
VRT-10753-4		1070x530x1600	566
VRT-12253-4		1220x530x1600	662
VRT-13753-4		1370x530x1600	704
VRT-15253-4		1520x530x1600	758
VRT-18353-4		1830x530x1600	859
VRT-7661-4		760x610x1600	472
VRT-9161-4		910x610x1600	576
VRT-10761-4		1070x610x1600	635
VRT-12261-4		1220x610x1600	704
VRT-13761-4		1370x610x1600	758
VRT-15261-4		1520x610x1600	827
VRT-18361-4		1830x610x1600	934

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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



> VBG-60

> VBC-60

304

Model Model	Ürün Adı Description	mm	€
VBG-60	Bone - Galoş - Maske Ünitesi Bonnet - Overshoe - Mask Unit	600x150x300	228
VBC-60	Bone - Galoş - Maske Çöp Ünitesi Bonnet - Overshoe - Mask - Bin Unit	600x150x400	171

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Duvar Dolabı

Wall Mounted Cabinet



> VDD-KL-14040

304

Model Model	Ürün Adı Description	mm	€
VDD-KL-9540	Duvar Dolabı Wall Cupboard Cabinet	950x400x600	633
VDD-KL-12040		1200x400x600	813
VDD-KL-14040		1400x400x600	897
VDD-KL-16040		1600x400x600	981
VDD-KL-19040		1900x400x600	1.108

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	512
VDD-KS-12040		1200x400x600	654
VDD-KS-14040		1400x400x600	721
VDD-KS-16040		1600x400x600	787
VDD-KS-19040		1900x400x600	887

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Duvar Rafı

Wall Shelf



> VDR-16030

304

Model Model	Ürün Adı Description	mm	€
VDR-8030	Duvar Rafı Wall Shelf	800x300x40	154
VDR-10030		1000x300x40	164
VDR-12030		1200x300x40	175
VDR-14030		1400x300x40	185
VDR-16030		1600x300x40	197
VDR-18030		1800x300x40	207
VDR-19030		1900x300x40	213

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Kepçe Askı Borusu

Ladle Hanging Unit



> VAB-100

304

Model Model	Ürün Adı Description	mm	€
VAB-60	Kepçe Askı Borusu Ladle Hanging Unit	600	126
VAB-80		800	129
VAB-100		1000	132
VAB-120		1200	135
VAB-140		1400	138
VAB-160		1600	141
VAB-180		1800	147
VAB-200		2000	151

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Malzeme Dolabı Utility Material Cupboard

Model Model	Ürün Adı Description	mm mm	€ €
VMD-9060	Malzeme Dolabı	900x600x1600	1.606
VMD-12060	Utility Material Cupboard	1200x600x1600	2.020

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

304

> VMD-12060



Ekmek Dolabı Bread Cabinet

Model Model	Ürün Adı Description	mm mm	€ €
VED-9060	Ekmek Dolabı	900x600x1600	1.622
VED-12060	Bread Cabinet	1200x600x1600	2.034

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

304

> VED-12060



Kepçe Kevgir Dolabı Scoop-Colander Cupboard

Model Model	Ürün Adı Description	mm mm	€ €
VKD-9060	Kepçe Kevgir Dolabı	900x600x1600	1.371
VKD-12060	Scoop-Colander Cupboard	1200x600x1600	1.581

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

304

> VKD-12060



Kiler Ünitesi Pantry Unit

Model Model	Ürün Adı Description	mm mm	€ €
VDKU-12060	Kiler Ünitesi	1200x600x850	1.432
VDKU-19060	Pantry Unit	1900x600x850	1.619

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

304

> 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	69

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.



TEZGAHLAR *WORKTABLES*

#geleceğinsürdürülebilirdünyası
#sustainableworldofthefuture

Çalışma Tezgahı Worktable



> VCT-N-166

304

Model Model	Ürün Adı Description	↕	€
VCT-N-96	Çalışma Tezgahı Worktable	900x600x850	342
VCT-N-126		1200x600x850	382
VCT-N-146		1400x600x850	452
VCT-N-166		1600x600x850	482
VCT-N-196		1900x600x850	528
VCT-N-97		900x700x850	356
VCT-N-127		1200x700x850	400
VCT-N-147		1400x700x850	475
VCT-N-167		1600x700x850	508
VCT-N-197		1900x700x850	558

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Çalışma Tezgahı Taban Rafı Worktable with Base Shelf



> VCT-TR-166

304

Model Model	Ürün Adı Description	↕	€
VCT-TR-96	Çalışma Tezgahı Taban Rafı Worktable with Base Shelf	900x600x850	441
VCT-TR-126		1200x600x850	508
VCT-TR-146		1400x600x850	595
VCT-TR-166		1600x600x850	643
VCT-TR-196		1900x600x850	715
VCT-TR-97		900x700x850	463
VCT-TR-127		1200x700x850	537
VCT-TR-147		1400x700x850	632
VCT-TR-167		1600x700x850	685
VCT-TR-197		1900x700x850	764

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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



> VCT-TA-166

304

Model Model	Ürün Adı Description	mm ↕	€
VCT-TA-96	Çalışma Tezgahı Taban ve Ara Rafı Worktable with Base and Middle Shelf	900x600x850	573
VCT-TA-126		1200x600x850	669
VCT-TA-146		1400x600x850	774
VCT-TA-166		1600x600x850	841
VCT-TA-196		1900x600x850	942
VCT-TA-97		900x700x850	606
VCT-TA-127		1200x700x850	712
VCT-TA-147		1400x700x850	828
VCT-TA-167		1600x700x850	902
VCT-TA-197		1900x700x850	1.013

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Çalışma Tezgahı Dolaplı Worktable with Cupboard



Model Model	Ürün Adı Description	mm	€
VCT-D-96	Çalışma Tezgahı Dolaplı Worktable with Cupboard	900x600x850	741
VCT-D-126		1200x600x850	856
VCT-D-146		1400x600x850	974
VCT-D-166		1600x600x850	1.054
VCT-D-196		1900x600x850	1.174
VCT-D-97		900x700x850	776
VCT-D-127		1200x700x850	898
VCT-D-147		1400x700x850	1.024
VCT-D-167		1600x700x850	1.109
VCT-D-197		1900x700x850	1.237

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

304



> VCT-D-166

Çalışma Tezgahı Dolaplı Ara Rafli Worktable with Middle Shelf, Cupboard



Model Model	Ürün Adı Description	m	€
VCT-DA-96	Çalışma Tezgahı Dolaplı Ara Rafli Worktable with Middle Shelf, Cupboard	900x600x850	860
VCT-DA-126		1200x600x850	1.003
VCT-DA-146		1400x600x850	1.140
VCT-DA-166		1600x600x850	1.239
VCT-DA-196		1900x600x850	1.386
VCT-DA-97		900x700x850	906
VCT-DA-127		1200x700x850	1.059
VCT-DA-147		1400x700x850	1.207
VCT-DA-167		1600x700x850	1.312
VCT-DA-197		1900x700x850	1.471

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

304



> VCT-DA-166

Çalışma Tezgahı Grup Çekmeceli Worktable with Group of Drawers



Model Model	Ürün Adı Description	mm	€
VCT-GC-126	Çalışma Tezgahı Grup Çekmeceli Worktable with Group of Drawers	1200x600x850	1.003
VCT-GC-146		1400x600x850	1.072
VCT-GC-166		1600x600x850	1.102
VCT-GC-196		1900x600x850	1.147
VCT-GC-127		1200x700x850	1.042
VCT-GC-147		1400x700x850	1.117
VCT-GC-167		1600x700x850	1.149
VCT-GC-197		1900x700x850	1.199

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

304



> 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 Worktable with Base Shelf and Group of Drawers	1200x600x850	1.078
VCT-TG-146		1400x600x850	1.163
VCT-TG-166		1600x600x850	1.208
VCT-TG-196		1900x600x850	1.276
VCT-TG-127		1200x700x850	1.123
VCT-TG-147		1400x700x850	1.216
VCT-TG-167		1600x700x850	1.266
VCT-TG-197		1900x700x850	1.342

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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 Worktable with Base and Middle Shelf, Group of Drawers	1200x600x850	1.167
VCT-AG-146		1400x600x850	1.270
VCT-AG-166		1600x600x850	1.334
VCT-AG-196		1900x600x850	1.430
VCT-AG-127		1200x700x850	1.221
VCT-AG-147		1400x700x850	1.334
VCT-AG-167		1600x700x850	1.405
VCT-AG-197		1900x700x850	1.512

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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 Worktable with Cupboard, Group of Drawers	1200x600x850	1.371
VCT-DG-146		1400x600x850	1.488
VCT-DG-166		1600x600x850	1.567
VCT-DG-196		1900x600x850	1.684
VCT-DG-127		1200x700x850	1.423
VCT-DG-147		1400x700x850	1.548
VCT-DG-167		1600x700x850	1.631
VCT-DG-197		1900x700x850	1.756

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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 Worktable with Cupboard Base and Middle Shelf, Group of Drawers	1200x600x850	1.462
VCT-DAG-146		1400x600x850	1.597
VCT-DAG-166		1600x600x850	1.692
VCT-DAG-196		1900x600x850	1.836
VCT-DAG-127		1200x700x850	1.521
VCT-DAG-147		1400x700x850	1.666
VCT-DAG-167		1600x700x850	1.769
VCT-DAG-197		1900x700x850	1.924

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	930
VCT-G-67		610x700x850	964

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	320
VCT-S-127		1200x700x600	380
VCT-S-167		1600x700x600	490
VCT-S-207		2000x700x600	558
VCT-S-247		2400x700x600	734

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

304



> VCT-S-167

Çalışma Tezgahı Taban Rafı Set Altı

Undercounter Worktable with Base Shelf



> VCT-ST-167

304

Model Model	Ürün Adı Description	↕	€
VCT-ST-87		800x700x600	414
VCT-ST-127	Çalışma Tezgahı Taban Rafı Set Altı	1200x700x600	512
VCT-ST-167		1600x700x600	660
VCT-ST-207	Undercounter Worktable with Base Shelf	2000x700x600	776
VCT-ST-247		2400x700x600	990

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Çalışma Tezgahı Dolaplı Set Altı

Undercounter Worktable with Cupboard



> VCT-SD-167

304

Model Model	Ürün Adı Description	↕ mm	€
VCT-SD-87		800x700x600	652
VCT-SD-127	Çalışma Tezgahı Dolaplı Set Altı	1200x700x600	794
VCT-SD-167		1600x700x600	986
VCT-SD-207	Undercounter Worktable with Cupboard	2000x700x600	1.135
VCT-SD-247		2400x700x600	1.421

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Çalışma Tezgahı Çekmeceli

Worktable with Drawer



> VCT-C-166

304

Model Model	Ürün Adı Description	↕	€
VCT-C-96		900x600x850	528
VCT-C-126		1200x600x850	579
VCT-C-146		1400x600x850	655
VCT-C-166	Çalışma Tezgahı Çekmeceli	1600x600x850	693
VCT-C-196		1900x600x850	749
VCT-C-97	Worktable with Drawer	900x700x850	545
VCT-C-127		1200x700x850	600
VCT-C-147		1400x700x850	682
VCT-C-167		1600x700x850	722
VCT-C-197		1900x700x850	782

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Çalışma Tezgahı Taban Rafı Çekmeceli Worktable with Base Shelf and Drawer



Model Model	Ürün Adı Description	mm mm	€
VCT-TC-96	Çalışma Tezgahı Taban Rafı Çekmeceli Worktable with Base Shelf and Drawer	900x600x850	611
VCT-TC-126		1200x600x850	687
VCT-TC-146		1400x600x850	780
VCT-TC-166		1600x600x850	834
VCT-TC-196		1900x600x850	916
VCT-TC-97		900x700x850	636
VCT-TC-127		1200x700x850	719
VCT-TC-147		1400x700x850	820
VCT-TC-167		1600x700x850	879
VCT-TC-197		1900x700x850	968

304


➤ VCT-TC-166

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Çalışma Tezgahı Hareketli Mobile Worktable



> VCT-H-166

304

Model Model	Ürün Adı Description		€
VCT-H-96	Çalışma Tezgahı Hareketli Mobile Worktable	900x600x850	477
VCT-H-126		1200x600x850	527
VCT-H-146		1400x600x850	603
VCT-H-166		1600x600x850	639
VCT-H-196		1900x600x850	695
VCT-H-97		900x700x850	494
VCT-H-127		1200x700x850	548
VCT-H-147		1400x700x850	629
VCT-H-167		1600x700x850	669
VCT-H-197		1900x700x850	728

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	573
VCT-HT-126		1200x600x850	647
VCT-HT-146		1400x600x850	738
VCT-HT-166		1600x600x850	790
VCT-HT-196		1900x600x850	869
VCT-HT-97		900x700x850	599
VCT-HT-127		1200x700x850	680
VCT-HT-147		1400x700x850	779
VCT-HT-167		1600x700x850	836
VCT-HT-197		1900x700x850	922

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	692
VCT-HA-126		1200x600x850	796
VCT-HA-146		1400x600x850	907
VCT-HA-166		1600x600x850	980
VCT-HA-196		1900x600x850	1.088
VCT-HA-97		900x700x850	730
VCT-HA-127		1200x700x850	844
VCT-HA-147		1400x700x850	965
VCT-HA-167		1600x700x850	1.044
VCT-HA-197		1900x700x850	1.164

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	840
VCT-HD-126		1200x600x850	955
VCT-HD-146		1400x600x850	1.073
VCT-HD-166		1600x600x850	1.153
VCT-HD-196		1900x600x850	1.273
VCT-HD-97		900x700x850	876
VCT-HD-127		1200x700x850	997
VCT-HD-147		1400x700x850	1.123
VCT-HD-167		1600x700x850	1.208
VCT-HD-197		1900x700x850	1.335

304



> VCT-HD-166

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	961
VCT-HDA-126		1200x600x850	1.105
VCT-HDA-146		1400x600x850	1.242
VCT-HDA-166		1600x600x850	1.341
VCT-HDA-196		1900x600x850	1.490
VCT-HDA-97		900x700x850	1.008
VCT-HDA-127		1200x700x850	1.161
VCT-HDA-147		1400x700x850	1.309
VCT-HDA-167		1600x700x850	1.415
VCT-HDA-197		1900x700x850	1.574

304



> VCT-HDA-166

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	663
VCT-HC-126		1200x600x850	719
VCT-HC-146		1400x600x850	799
VCT-HC-166		1600x600x850	840
VCT-HC-196		1900x600x850	901
VCT-HC-97		900x700x850	685
VCT-HC-127		1200x700x850	745
VCT-HC-147		1400x700x850	830
VCT-HC-167		1600x700x850	874
VCT-HC-197		1900x700x850	940

304



> VCT-HC-166

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	748
VCT-HTC-126		1200x600x850	825
VCT-HTC-146		1400x600x850	919
VCT-HTC-166		1600x600x850	974
VCT-HTC-196		1900x600x850	1.056
VCT-HTC-97		900x700x850	778
VCT-HTC-127		1200x700x850	862
VCT-HTC-147		1400x700x850	964
VCT-HTC-167		1600x700x850	1.024
VCT-HTC-197		1900x700x850	1.114

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	562
VCT-P-126		1200x600x850	647
VCT-P-146		1400x600x850	717
VCT-P-166		1600x600x850	780
VCT-P-196		1900x600x850	859
VCT-P-97		900x700x850	604
VCT-P-127		1200x700x850	700
VCT-P-147		1400x700x850	777
VCT-P-167		1600x700x850	849
VCT-P-197		1900x700x850	938

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	657
VCT-PT-126		1200x600x850	768
VCT-PT-146		1400x600x850	855
VCT-PT-166		1600x600x850	934
VCT-PT-196		1900x600x850	1.038
VCT-PT-97		900x700x850	708
VCT-PT-127		1200x700x850	832
VCT-PT-147		1400x700x850	928
VCT-PT-167		1600x700x850	1.019
VCT-PT-197		1900x700x850	1.136

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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



Model Model	Ürün Adı Description	mm mm	€
VCT-PA-96	Çalışma Tezgahı Polietilen Tablalı Taban ve Ara Rafli Worktable with Polyethylene Top Base and Middle Shelf	900x600x850	776
VCT-PA-126		1200x600x850	916
VCT-PA-146		1400x600x850	1.022
VCT-PA-166		1600x600x850	1.122
VCT-PA-196		1900x600x850	1.255
VCT-PA-97		900x700x850	837
VCT-PA-127		1200x700x850	994
VCT-PA-147		1400x700x850	1.112
VCT-PA-167		1600x700x850	1.225
VCT-PA-197		1900x700x850	1.375

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

304



➤ VCT-PA-166

Çalışma Tezgahı Polietilen Tablalı Dolaplı Worktable with Polyethylene Top, Cupboard



Model Model	Ürün Adı Description	mm mm	€
VCT-PD-96	Çalışma Tezgahı Polietilen Tablalı Dolaplı Worktable with Polyethylene Top with Cupboard	900x600x850	931
VCT-PD-126		1200x600x850	1.085
VCT-PD-146		1400x600x850	1.201
VCT-PD-166		1600x600x850	1.310
VCT-PD-196		1900x600x850	1.457
VCT-PD-97		900x700x850	990
VCT-PD-127		1200x700x850	1.158
VCT-PD-147		1400x700x850	1.283
VCT-PD-167		1600x700x850	1.403
VCT-PD-197		1900x700x850	1.564

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

304



➤ VCT-PD-166

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



Model Model	Ürün Adı Description	mm mm	€
VCT-PDA-96	Çalışma Tezgahı Polietilen Tablalı Dolaplı Ara Rafli Worktable with Polyethylene Top with Cupboard and Middle Shelf	900x600x850	1.045
VCT-PDA-126		1200x600x850	1.226
VCT-PDA-146		1400x600x850	1.360
VCT-PDA-166		1600x600x850	1.486
VCT-PDA-196		1900x600x850	1.660
VCT-PDA-97		900x700x850	1.115
VCT-PDA-127		1200x700x850	1.312
VCT-PDA-147		1400x700x850	1.458
VCT-PDA-167		1600x700x850	1.598
VCT-PDA-197		1900x700x850	1.789

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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		1200x600x850	1.252
VCT-PG-146		1400x600x850	1.323
VCT-PG-166	Çalışma Tezgahı Polietilen Tablalı Grup Çekmeceli	1600x600x850	1.386
VCT-PG-196		1900x600x850	1.465
VCT-PG-127	Worktable with Polyethylene Top with Group of Drawers	1200x700x850	1.322
VCT-PG-147		1400x700x850	1.400
VCT-PG-167		1600x700x850	1.472
VCT-PG-197		1900x700x850	1.561

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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



> VCT-PTG-166

304

Model Model	Ürün Adı Description	mm	€
VCT-PTG-126		1200x600x850	1.337
VCT-PTG-146		1400x600x850	1.426
VCT-PTG-166	Çalışma Tezgahı Polietilen Tablalı Taban Rafı Grup Çekmeceli	1600x600x850	1.506
VCT-PTG-196		1900x600x850	1.612
VCT-PTG-127	Worktable with Polyethylene Top with Base Shelf and Group of Drawers	1200x700x850	1.415
VCT-PTG-147		1400x700x850	1.512
VCT-PTG-167		1600x700x850	1.605
VCT-PTG-197		1900x700x850	1.724

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Çalışma Tezgahı Polietilen Tablalı Çekmeceli Worktable with Polyethylene Top and Drawer



> VCT-PC-166

304

Model Model	Ürün Adı Description	mm	€
VCT-PC-96		900x600x850	728
VCT-PC-126		1200x600x850	819
VCT-PC-146		1400x600x850	892
VCT-PC-166	Çalışma Tezgahı Polietilen Tablalı Çekmeceli	1600x600x850	959
VCT-PC-196		1900x600x850	1.043
VCT-PC-97	Worktable with Polyethylene Top and Drawer	900x700x850	773
VCT-PC-127		1200x700x850	874
VCT-PC-147		1400x700x850	955
VCT-PC-167		1600x700x850	1.031
VCT-PC-197		1900x700x850	1.125

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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



Model Model	Ürün Adı Description	mm mm	€ €
VCT-PTC-96		900x600x850	824
VCT-PTC-126		1200x600x850	940
VCT-PTC-146		1400x600x850	1.030
VCT-PTC-166	Çalışma Tezgahı Polietilen Tablalı Taban Raflı Çekmeceli	1600x600x850	1.113
VCT-PTC-196		1900x600x850	1.222
VCT-PTC-97	Worktable with Polyethylene Top, Base Shelf and Drawer	900x700x850	877
VCT-PTC-127		1200x700x850	1.007
VCT-PTC-147		1400x700x850	1.106
VCT-PTC-167		1600x700x850	1.201
VCT-PTC-197		1900x700x850	1.324

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

304



> VCT-PTC-166

Et Kütüğü Polietilen Tablalı Polyethylene Top Meat Chopping Block



Model Model	Ürün Adı Description	mm mm	€ €
VCT-EK-66	Et Kütüğü Polietilen Tab. Polyethylene Top Meat Chopping Block	600x600x850	704
VCT-EK-77		700x700x850	846

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	612
VCT-M-127		1200x700x850	706
VCT-M-147		1400x700x850	786
VCT-M-167		1600x700x850	861
VCT-M-197		1900x700x850	955
VCT-M-98		900x800x850	654
VCT-M-128		1200x800x850	758
VCT-M-148		1400x800x850	845
VCT-M-168		1600x800x850	929
VCT-M-198		1900x800x850	1.033

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	748
VCT-MT-127		1200x700x850	882
VCT-MT-147		1400x700x850	989
VCT-MT-167		1600x700x850	1.090
VCT-MT-197		1900x700x850	1.224
VCT-MT-98		900x800x850	801
VCT-MT-128		1200x800x850	948
VCT-MT-148		1400x800x850	1.064
VCT-MT-168		1600x800x850	1.178
VCT-MT-198		1900x800x850	1.325

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	895
VCT-MA-127		1200x700x850	1.066
VCT-MA-147		1400x700x850	1.198
VCT-MA-167		1600x700x850	1.325
VCT-MA-197		1900x700x850	1.497
VCT-MA-98		900x800x850	960
VCT-MA-128		1200x800x850	1.150
VCT-MA-148		1400x800x850	1.294
VCT-MA-168		1600x800x850	1.435
VCT-MA-198		1900x800x850	1.625

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	1.034
VCT-MD-127		1200x700x850	1.212
VCT-MD-147		1400x700x850	1.348
VCT-MD-167		1600x700x850	1.479
VCT-MD-197		1900x700x850	1.657
VCT-MD-98		900x800x850	1.095
VCT-MD-128		1200x800x850	1.287
VCT-MD-148		1400x800x850	1.433
VCT-MD-168		1600x800x850	1.575
VCT-MD-198		1900x800x850	1.767

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

304



> VCT-MD-167

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



Model Model	Ürün Adı Description	mm	€
VCT-MDA-97	Çalışma Tezgahı Mermer Tablalı Dolaplı Ara Rafli	900x700x850	1.173
VCT-MDA-127		1200x700x850	1.385
VCT-MDA-147		1400x700x850	1.545
VCT-MDA-167		1600x700x850	1.699
VCT-MDA-197		1900x700x850	1.912
VCT-MDA-98	Worktable with Marble Top and Cupboard and Middle Shelf	900x800x850	1.247
VCT-MDA-128		1200x800x850	1.477
VCT-MDA-148		1400x800x850	1.649
VCT-MDA-168		1600x800x850	1.818
VCT-MDA-198		1900x800x850	2.048

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	1.346
VCT-MG-147		1400x700x850	1.430
VCT-MG-167		1600x700x850	1.510
VCT-MG-197		1900x700x850	1.609
VCT-MG-128	Worktable with Marble Top and Group of Drawers	1200x800x850	1.412
VCT-MG-148		1400x800x850	1.503
VCT-MG-168		1600x800x850	1.591
VCT-MG-198		1900x800x850	1.701

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	794
VCT-MC-127		1200x700x850	898
VCT-MC-147		1400x700x850	986
VCT-MC-167		1600x700x850	1.068
VCT-MC-197		1900x700x850	1.173
VCT-MC-98		900x800x850	838
VCT-MC-128		1200x800x850	952
VCT-MC-148		1400x800x850	1.047
VCT-MC-168		1600x800x850	1.138
VCT-MC-198		1900x800x850	1.253

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	914
VCT-MTC-127		1200x700x850	1.053
VCT-MTC-147		1400x700x850	1.163
VCT-MTC-167		1600x700x850	1.267
VCT-MTC-197		1900x700x850	1.405
VCT-MTC-98	Worktable with Marble Top Base Shelf and Drawer	900x800x850	968
VCT-MTC-128		1200x800x850	1.121
VCT-MTC-148		1400x800x850	1.240
VCT-MTC-168		1600x800x850	1.357
VCT-MTC-198		1900x800x850	1.509

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Çalışma Tezgahı Evyeli Worktable with Sink



Model Model	Ürün Adı Description	mm	€
VCT-E-66	Çalışma Tezgahı Evyeli Worktable with Sink	600x600x850	504
VCT-E-76		700x600x850	517
VCT-E-86		800x600x850	531
VCT-E-106		1000x600x850	558
VCT-E-126		1200x600x850	585
VCT-E-146		1400x600x850	636
VCT-E-166		1600x600x850	666
VCT-E-186		1800x600x850	696
VCT-E-206		2000x600x850	726
VCT-E-67		600x700x850	578
VCT-E-77		700x700x850	593
VCT-E-87		800x700x850	607
VCT-E-107		1000x700x850	637
VCT-E-127		1200x700x850	666
VCT-E-147		1400x700x850	723
VCT-E-167		1600x700x850	756
VCT-E-187		1800x700x850	788
VCT-E-207		2000x700x850	821

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	765
VCT-EC-146		1400x600x850	816
VCT-EC-166		1600x600x850	846
VCT-EC-186		1800x600x850	876
VCT-EC-196		1900x600x850	891
VCT-EC-206		2000x600x850	906
VCT-EC-127		1200x700x850	909
VCT-EC-147		1400x700x850	966
VCT-EC-167		1600x700x850	999
VCT-EC-187		1800x700x850	1.032
VCT-EC-197		1900x700x850	1.048
VCT-EC-207		2000x700x850	1.064

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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 Tripkle Sink	1800x600x850	1.063
VCT-EU-196		1900x600x850	1.081
VCT-EU-187		1800x700x850	1.214
VCT-EU-197		1900x700x850	1.232
VCT-EU-207		2000x700x850	1.251

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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 Worktable with Sink and Cupboard	600x600x850	824
VCT-ED-76		700x600x850	863
VCT-ED-86		800x600x850	903
VCT-ED-106		1000x600x850	981
VCT-ED-126		1200x600x850	1.060
VCT-ED-146		1400x600x850	1.163
VCT-ED-166		1600x600x850	1.245
VCT-ED-186		1800x600x850	1.327
VCT-ED-206		2000x600x850	1.409
VCT-ED-67		600x700x850	927
VCT-ED-77		700x700x850	969
VCT-ED-87		800x700x850	1.011
VCT-ED-107		1000x700x850	1.094
VCT-ED-127		1200x700x850	1.178
VCT-ED-147		1400x700x850	1.289
VCT-ED-167		1600x700x850	1.377
VCT-ED-187		1800x700x850	1.464
VCT-ED-207		2000x700x850	1.551

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	1.204
VCT-ECD-146		1400x600x850	1.307
VCT-ECD-166		1600x600x850	1.389
VCT-ECD-186		1800x600x850	1.471
VCT-ECD-196		1900x600x850	1.512
VCT-ECD-206		2000x600x850	1.553
VCT-ECD-127		1200x700x850	1.375
VCT-ECD-147		1400x700x850	1.486
VCT-ECD-167		1600x700x850	1.574
VCT-ECD-187		1800x700x850	1.661
VCT-ECD-197		1900x700x850	1.704
VCT-ECD-207		2000x700x850	1.748

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	1.705
VCT-EUD-196		1900x600x850	1.748
VCT-EUD-187		1800x700x850	1.886
VCT-EUD-197		1900x700x850	1.931
VCT-EUD-207		2000x700x850	1.978

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	886
VCT-TT-126		1200x600x850	941
VCT-TT-146		1400x600x850	1.000
VCT-TT-166		1600x600x850	1.055
VCT-TT-186		1800x600x850	1.110
VCT-TT-206		2000x600x850	1.165
VCT-TT-107		1000x700x850	929
VCT-TT-127		1200x700x850	989
VCT-TT-147		1400x700x850	1.053
VCT-TT-167		1600x700x850	1.113
VCT-TT-187		1800x700x850	1.173
VCT-TT-207		2000x700x850	1.233

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

304



> VCT-TT-166

Balık Hazırlık Tezgahı Fish Preparation Counter



> VCT-BH-167

304



Model Model	Ürün Adı Description	mm	€
VCT-BH-147	Balık Hazırlık Tezgahı Fish Preparation Counter	1400x700x850	1.181
VCT-BH-167		1600x700x850	1.264
VCT-BH-197		1900x700x850	1.389

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Hijyen Evyesi Hygiene Sink



> VHE-50



> VHE-D-50

304



Model Model	Ürün Adı Description	mm	€
VHE-40	Hijyen Evyesi, Çift Su Girişi Hygiene Sink Hot&Cold	400x400x270	395
VHE-50		510x420x270	412
VHE-D-50		510x420x850	646

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Su Pınarı Water Fountain



> VSUP-10



> VSUP-01



> VSUP-02



> VSUP-03

304



Model Model	Ürün Adı Description	mm	€
VSUP-01	Su Pınarı Water Fountain	600x400	504
VSUP-02		1000x400	805
VSUP-03		1400x400	1.103
VSUP-10		Ø50x750	750

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Buz Hazneli İçecek Tezgahı Beverage Unit w/Ice Bin

Model Model	Ürün Adı Description		€
VCT-SK-77	Buz Hazneli İçecek Tezgahı	700x700x850	1.240
VCT-SK-87	Beverage Unit w/Ice Bin	800x700x850	1.350

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.



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	1.150
VCT-SR-86		800x600x850	1.330
VCT-SR-106		100x600x850	1.470
VCT-SR-126		1200x600x850	1.700

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.



304



> VCT-SR-106

Blender Tezgahı Blender Unit

Model Model	Ürün Adı Description		€
VCT-BL-46	Blender Tezgahı	400x600x850	760
VCT-BL-66	Blender Unit	600x600x850	820

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.



304



> VCT-BL-46

Kokteyl Tezgahı Cocktail Unit



> VCT-KL-46

304



Model Model	Ürün Adı Description	mm mm	€
VCT-KL-46	Kokteyl Tezgahı Cocktail Unit	400x600x850	1.000
VCT-KL-66		600x600x850	1.050
VCT-KL-86		800x600x850	1.300

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Premix Tezgahı Premix Counter



> VCT-PX-106

304



Model Model	Ürün Adı Description	mm mm	€
VCT-PX-66	Premix Tezgahı Premix Counter	600x600x850	700
VCT-PX-86		800x600x850	780
VCT-PX-106		100x600x850	890
VCT-PX-126		120x600x850	960
VCT-PX-146		140x600x850	1.100
VCT-PX-166		160x600x850	1.200

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	1.074
VKU-87		3xGN 1/4 x 150 mm	800x700x850/1400	1.110
VKU-97		3xGN 1/4 x 150 mm	900x700x850/1400	1.147
VKU-107		3xGN 1/4 x 150 mm	1000x700x850/1400	1.184
VKU-117		3xGN 1/4 x 150 mm	1100x700x850/1400	1.220
VKU-127		3xGN 1/4 x 150 mm	1200x700x850/1400	1.338

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	959
VST-87		800x700x850/1400	1.009
VST-97		900x700x850/1400	1.060
VST-107		1000x700x850/1400	1.112
VST-117		1100x700x850/1400	1.161
VST-127		1200x700x850/1400	1.283

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Sıcak Servis Ünitesi Hot Service Counter

304



Model Model	Ürün Adı Description	⚡ W	Elektrik Voltajı Electric Voltage V		Ölçü Dimensions mm	€
VSYTB-127	Sıcak Servis Ünitesi Hot Service Counter	2.500	220-230 V 1N AC 50 Hz	3xGN 1/1 x 150 mm Sıcak/Hot	1200x700x850/1400	1.979
VSYTB-157				3xGN 1/1 x 150 mm Sıcak/Hot 1xGN 1/1 x 150 mm Nötr/Neutral	1500x700x850/1400	2.240
VSYTB-187				4xGN 1/1 x 150 mm Sıcak/Hot 1xGN 1/1 x 150 mm Nötr/Neutral	1800x700x850/1400	2.500
VSYTB-217				5xGN 1/1 x 150 mm Sıcak/Hot 1xGN 1/1 x 150 mm Nötr/Neutral	2100x700x850/1400	2.885

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	4.000
VCSR-157			470 W			4xGN 1/1 x 100 mm	1500x700x850/1400	4.350
VCSR-187			490 W			5xGN 1/1 x 100 mm	1800x700x850/1400	4.700
VCSR-217			600 W			6xGN 1/1 x 100 mm	2100x700x850/1400	5.140

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	360 W	220-230 V 1N AC 50 Hz	R134A	3xGN 1/1 x 100 mm	1200x700x850/1400	3.580
VCSU-157		310	380 W			4xGN 1/1 x 100 mm	1500x700x850/1400	3.930
VCSU-187		415	400 W			5xGN 1/1 x 100 mm	1800x700x850/1400	4.290
VCSU-217		415	420 W			6xGN 1/1 x 100 mm	2100x700x850/1400	4.725

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	Soğutmalı, Soğuk Depolu Self-Servis Teşhir Ünitesi Refrigerated Cold Self-Service Display	470 W	220-230 V 1N AC 50 Hz	R134A	1000x700x850/1600	4.600
VCTR-127		500 W			1200x700x850/1600	4.910
VCTR-147		580 W			1400x700x850/1600	5.310
VCTR-167		580 W			1600x700x850/1600	5.690
VCTR-187		580 W			1800x700x850/1600	6.080
VCTR-207		610 W			2000x700x850/1600	6.570

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Soğutmalı Self-Servis Teşhir Ünitesi Refrigerated Cold Self-Service

304



Model Model	Ürün Adı Description	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	220-230 V 1N AC 50 Hz	R134A	1000x700x850/1600	4.175
VCTU-127		500 W			1200x700x850/1600	4.490
VCTU-147		500 W			1400x700x850/1600	4.880
VCTU-167		500 W			1600x700x850/1600	5.260
VCTU-187		580 W			1800x700x850/1600	5.650
VCTU-207		610 W			2000x700x850/1600	6.140

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Soğutmalı Teşhir Ünitesi Refrigerated Display Case

304



Model Model	Ürün Adı Description	Soğutma Kapasitesi Cooling Capacity	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Akışkan Fluid	Ölçü Dimensions mm	€
VCVU-107	Soğutmalı Teşhir Ünitesi Refrigerated Display Case	340 W	220-230 V 1N AC 50 Hz	R134A	1000x700x640/1350	3.585
VCVU-127		365 W			1200x700x640/1350	3.810
VCVU-147		470 W			1400x700x640/1350	4.060
VCVU-167		470 W			1600x700x640/1350	4.330
VCVU-187		500 W			1800x700x640/1350	4.600
VCVU-197		500 W			1900x700x640/1350	4.900
VCVU-207		500 W			2000x700x640/1350	5.290

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	2.880
VCNU-127		25 W		1200x700x640/1350	3.100
VCNU-147		30 W		1400x700x640/1350	3.300
VCNU-167		35 W		1600x700x640/1350	3.530
VCNU-187		40 W		1800x700x640/1350	3.740
VCNU-197		45 W		1900x700x640/1350	3.950
VCNU-207		50 W		2000x700x640/1350	4.170

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.



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	1.840
VBA-11	Banket Arabası Banquet Trolley	11 Adet GN 2/1 11 Pcs GN 2/1	670x800x1720 118	2.188	720x870x1820 130	2.440
VBA-22	Banket Arabası Banquet Trolley	22 Adet GN 2/1 22 Pcs GN 2/1	1300x800x1720 215	3.726	1350x870x1820 230	4.000
VBB-11	Soğuk Banket Arabası Cold Banquet Trolley	11 Adet GN 2/1 11 Pcs GN 2/1	710x810x2120 140	210	740x840x2170 155	2.930

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	2.100

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.



> VDA-01

Servis Arabası Service Trolley



Model Model	Ürün Adı Description	mm	€
VSA-02	Servis Arabası - 2 Katlı Service Trolley - 2 Shelves	800x600x900	430
VSA-03	Servis Arabası - 3 Katlı Service Trolley - 3 Shelves	800x600x900	536

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.



> VSA-03

Malzeme Taşıma Arabası Utility Handling Trolley



Model Model	Ürün Adı Description	mm	€
VMT-01	Malzeme Taşıma Arabası Utility Handling Trolley	800x600x900	390

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.



> 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	420
VPT-02	Ön Araba GN 2/1 Pre-Trolley GN 2/1	690x570x900	525

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.



> 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	330
VUS-02	Paslanmaz Çelik Un-Şeker Arabası Stainless Steel Ingredient Bin	500x600x500	400
VUS-03-P	Polipropilen Un-şeker Arabası Polypropylene Ingredient Bin	420x750x710	150

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.



> VBT-01

304

Model Model	Ürün Adı Description	mm	€
VBT-01	Bulaşık Toplama Arabası Dish Collect Trolley	800x550x900	546

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.



> VTT-00

304

Model Model	Ürün Adı Description	mm	€
VTT-00	Tepsi Toplama Arabası Tray Collect Trolley 24* 370x530 mm	600x780x1685	798

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.



> VTT-01

304

Model Model	Ürün Adı Description	mm	€
VTT-01	Tepsi Taşıma Arabası GN 2/1 Tray Trolley GN 2/1	600x700x1685	711
VTT-02	Tepsi Taşıma Arabası GN 1/1 Tray Trolley GN 1/1	600x370x1685	618
VTT-03	Tepsi Taşıma Arabası 40x60 Tray Trolley 40x60	470x640x1685	680

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Kazan Taşıma Arabası Pan /Pot Trolley



Model Model	Ürün Adı Description	mm	€
VKT-01	Kazan Taşıma Arabası Pan / Pot Trolley	900x700x900	500

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.



> 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	175

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.



> 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	1.150

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.



> 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	225
VCA-02	Paslanmaz Çelik Çöp Arabası Stainless Steel Waste Trolley	Ø500x500	410
VCA-03	Çöp Arabası Plastik Waste Trolley Plastic	120 lt	90

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Sebze Yıkama Makinesi Arabası Vegetable Washer Trolley

Model Model	Ürün Adı Description		€
VOA-01	Sebze Yıkama Makinesi Ön Arabası Vegetable Washer Trolley	800x850x900	2.000

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.



> VOA-01



> VEA-01

Et Askı Arabası Meat Hanging Trolley

Model Model	Ürün Adı Description		€
VEA-01	Et Askı Arabası Meat Hanging Trolley	1500x600x1600	910

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Sebze Basma Arabası Vegetable Trolley

Model Model	Ürün Adı Description		€
VSB-01	Sebze Basma Arabası Vegetable Trolley	560x760x900	750

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.



> VSB-01



DAVLUMBAZLAR
HOODS

YAĞ TUTUCU
OIL RETAINER

#geleceğinsürdürülebilirdünyası
#sustainableworldofthefuture

Duvar Tipi Davlumbaz - Filtresiz Wall Type Hood - Without Filter



> VD-3510

Duvar Tipi Davlumbaz - Filtreli Wall Type Hood - With Filter



> VDF-3512

304

							
Model Model	Ürün Adı Description		€	Model Model	Ürün Adı Description		€
VD-106	Duvar Tip Davlumbaz - Filtresiz Wall Type Hood- Without Filter	1000x600x500	416	VDF-109	Duvar Tip Davlumbaz - Filtreli Wall Type Hood- With Filter	1000x900x500	588
VD-156		1500x600x500	505	VDF-159		1500x900x500	764
VD-108		1000x800x500	467	VDF-209		2000x900x500	1.037
VD-158		1500x800x500	567	VDF-259		2500x900x500	1.301
VD-208		2000x800x500	765	VDF-309		3000x900x500	1.533
VD-258		2500x800x500	925	VDF-359		3500x900x500	1.852
VD-308		3000x800x500	1.085	VDF-409		4000x900x500	2.096
VD-358		3500x800x500	1.325	VDF-1012		1000x1200x500	664
VD-408		4000x800x500	1.496	VDF-1512		1500x1200x500	921
VD-1010		1000x1000x500	518	VDF-2012		2000x1200x500	1.232
VD-1510		1500x1000x500	652	VDF-2512	2500x1200x500	1.534	
VD-2010		2000x1000x500	882	VDF-3012	3000x1200x500	1.805	
VD-2510		2500x1000x500	1.065	VDF-3512	3500x1200x500	2.179	
VD-3010		3000x1000x500	1.247	VDF-4012	4000x1200x500	2.465	
VD-3510		3500x1000x500	1.521	VDF-1015	1000x1500x500	793	
VD-4010		4000x1000x500	1.716	VDF-1515	1500x1500x500	1.078	
VD-1012		1000x1200x500	568	VDF-2015	2000x1500x500	1.427	
VD-1512		1500x1200x500	747	VDF-2515	2500x1500x500	1.767	
VD-2012		2000x1200x500	1.000	VDF-3015	3000x1500x500	2.076	
VD-2512		2500x1200x500	1.204	VDF-3515	3500x1500x500	2.507	
VD-3012		3000x1200x500	1.409	VDF-4015	4000x1500x500	2.833	
VD-3512		3500x1200x500	1.717	Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.			
VD-4012		4000x1200x500	1.937				
VD-1015		1000x1500x500	667				
VD-1515		1500x1500x500	889				
VD-2015		2000x1500x500	1.175				
VD-2515		2500x1500x500	1.413				
VD-3015		3000x1500x500	1.651				
VD-3515		3500x1500x500	2.011				
VD-4015		4000x1500x500	2.267				

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Orta Tip Davlumbaz - Filtresiz Island Type Hood - Without Filter



> VOD-4020

Orta Tip Davlumbaz - Filtreli Island Type Hood - With Filter



> VOF-4020

304

Model Model	Ürün Adı Description	mm	€	Model Model	Ürün Adı Description	mm	€
VOD-1515	Orta Tip Davlumbaz - Filtresiz Island Type Hood - Without Filter	1500x1500x500	927	VOF-1515	Orta Tip Davlumbaz - Filtreli Island Type Hood - With Filter	1500x1500x500	1.394
VOD-2015		2000x1500x500	1.222	VOF-2015		2000x1500x500	1.845
VOD-2515		2500x1500x500	1.576	VOF-2515		2500x1500x500	2.355
VOD-3015		3000x1500x500	1.847	VOF-3015		3000x1500x500	2.782
VOD-3515		3500x1500x500	2.118	VOF-3515		3500x1500x500	3.208
VOD-4015		4000x1500x500	2.388	VOF-4015		4000x1500x500	3.634
VOD-5015		5000x1500x500	2.929	VOF-5015		5000x1500x500	4.487
VOD-6015		6000x1500x500	3.471	VOF-6015		6000x1500x500	5.340
VOD-1520		1500x2000x500	1.164	VOF-1520		1500x2000x500	1.669
VOD-2020		2000x2000x500	1.515	VOF-2020		2000x2000x500	2.188
VOD-2520		2500x2000x500	1.951	VOF-2520		2500x2000x500	2.792
VOD-3020		3000x2000x500	2.282	VOF-3020		3000x2000x500	3.292
VOD-3520		3500x2000x500	2.614	VOF-3520		3500x2000x500	3.791
VOD-4020		4000x2000x500	2.945	VOF-4020		4000x2000x500	4.291
VOD-5020		5000x2000x500	3.608	VOF-5020		5000x2000x500	5.290
VOD-6020		6000x2000x500	4.271	VOF-6020		6000x2000x500	6.290
VOD-1525		1500x2500x500	1.402	VOF-1525		1500x2500x500	1.944
VOD-2025		2000x2500x500	1.808	VOF-2025		2000x2500x500	2.531
VOD-2525		2500x2500x500	2.325	VOF-2525		2500x2500x500	3.229
VOD-3025		3000x2500x500	2.718	VOF-3025		3000x2500x500	3.80
VOD-3525		3500x2500x500	3.110	VOF-3525		3500x2500x500	4.375
VOD-4025		4000x2500x500	3.502	VOF-4025		4000x2500x500	4.948
VOD-5025		5000x2500x500	4.287	VOF-5025		5000x2500x500	6.093
VOD-6025		6000x2500x500	5.071	VOF-6025		6000x2500x500	7.239

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Fast Food Tipi Davlumbaz - Filtresiz Fast Food Type Hood - Without Filter



> VFDD-3010

304

Fast Food Tipi Davlumbaz - Filtreli Fast Food Type Hood - With Filter



> VFFD-3012

Model Model	Ürün Adı Description	mm	€	Model Model	Ürün Adı Description	mm	€
VFDD-106	Fast Food Tip Davlumbaz - Filtresiz	1000x600x400/150	416	VFFD-109	Fast Food Tip Davlumbaz - Filtreli	1000x900x400/150	588
VFDD-156		1500x600x400/150	505	VFFD-159		1500x900x400/150	764
VFDD-108		1000x800x400/150	467	VFFD-209		2000x900x400/150	1.037
VFDD-158		1500x800x400/150	567	VFFD-259		2500x900x400/150	1.301
VFDD-208		2000x800x400/150	765	VFFD-309		3000x900x400/150	1.533
VFDD-258		2500x800x400/150	925	VFFD-359		3500x900x400/150	1.852
VFDD-308		3000x800x400/150	1.085	VFFD-409		4000x900x400/150	2.096
VFDD-358		3500x800x400/150	1.325	VFFD-1012		1000x1200x400/150	664
VFDD-408		4000x800x400/150	1.496	VFFD-1512		1500x1200x400/150	921
VFDD-1010		1000x1000x400/150	518	VFFD-2012		2000x1200x400/150	1.232
VFDD-1510		1500x1000x400/150	652	VFFD-2512	Fast Food Type Hood - With Filter	2500x1200x400/150	1.534
VFDD-2010		2000x1000x400/150	882	VFFD-3012		3000x1200x400/150	1.805
VFDD-2510		2500x1000x400/150	1.065	VFFD-3512		3500x1200x400/150	2.179
VFDD-3010		3000x1000x400/150	1.247	VFFD-4012		4000x1200x400/150	2.465
VFDD-3510		3500x1000x400/150	1.521	VFFD-1015		1000x1500x400/150	793
VFDD-4010	Fast Food Type Hood - Without Filter	4000x1000x400/150	1.716	VFFD-1515		1500x1500x400/150	1.078
VFDD-1012		1000x1200x400/150	568	VFFD-2015		2000x1500x400/150	1.427
VFDD-1512		1500x1200x400/150	747	VFFD-2515		2500x1500x400/150	1.767
VFDD-2012		2000x1200x400/150	999	VFFD-3015		3000x1500x400/150	2.076
VFDD-2512		2500x1200x400/150	1.204	VFFD-3515		3500x1500x400/150	2.507
VFDD-3012		3000x1200x400/150	1.409	VFFD-4015		4000x1500x400/150	2.833
VFDD-3512		3500x1200x400/150	1.717				
VFDD-4012		4000x1200x400/150	1.937				
VFDD-1015		1000x1500x400/150	667				
VFDD-1515		1500x1500x400/150	889				
VFDD-2015		2000x1500x400/150	1.175				
VFDD-2515		2500x1500x400/150	1.413				
VFDD-3015		3000x1500x400/150	1.651				
VFDD-3515		3500x1500x400/150	2.011				
VFDD-4015		4000x1500x400/150	2.267				

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Davlumbaz Filtresi Hood Filter



> VFA-4050

Model Model	Ürün Adı Description		€
VFA-4050	Davlumbaz Filtresi	400x500x20	24
VFA-5050	Hood Filter	500x500x20	26

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	555
VYT-TA-01		0.25 lt/sn	500x500x350	680
VYT-TA-02	Undercounter Grease Traps	0.50 lt/sn	750x500x350	850
VYT-TA-03		0.75 lt/sn	750x600x350	950

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	1.230
VYT-ZT-02		2 lt/sn	1140x610x710	1.795
VYT-ZT-03		3 lt/sn	1230x800x1015	2.530
VYT-ZT-04	Underground Grease Traps	4 lt/sn	1530x860x1030	3.070
VYT-ZT-05		5 lt/sn	1730x930x1130	3.580
VYT-ZT-06		6 lt/sn	1880x1000x1200	4.450

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.





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	980x970x1590	565	1020x1010x1630	580	11.200
VLWE20E	Çamaşır Yıkama Sıkma Makinası Washer Extractor	210	20	12.000	3.000	15.000	995x1075x1720	725	1035x1175x1770	740	15.000
VLWE30E	Çamaşır Yıkama Sıkma Makinası Washer Extractor	310	30	18.000	4.000	22.000	1135x1335x1870	1.030	1175x1375x1920	1.055	18.000

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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

Genel Özellikler / General Specifications

- > AISI 304 kalite paslanmaz çelik gövde
- Dijital kontrol paneli
- 25'i önceden ayarlanmış, toplam 35 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 35 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	1250x1420x1920	1.145	21.500
VLWE60E	Çamaşır Yıkama Sıkma Makinası Washer Extractor	625	60	36.000	11.000	47.000	1585x1760x2070	2.300	1605x1820x2120	2.340	34.000

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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 35 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 35 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



> VLTD15



> VLTD20



> VLTD30



Model Model	Ürün Adı Description	volume-It	kg	W	W	W	max W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
VLTD15	Çamaşır Kurutma Makinası Tumble Dryer	310	15	13.500	540	750	14.800	1085x1025x1720 310	1125x1065x1770 325	8.150
VLTD20	Çamaşır Kurutma Makinası Tumble Dryer	425	20	18.000	540	750	19.300	1085x1230x1720 480	1125x1270x1770 500	9.200
VLTD30	Çamaşır Kurutma Makinası Tumble Dryer	630	30	22.500	890	1.500	24.900	1305x1280x1920 580	1345x1320x1970 605	12.700

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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

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	1345x1560x1970 810	14.000
VLTD60	Çamaşır Kurutma Makinası Tumble Dryer	1210	60	27.000	890	2.200	30.090	1455x1785x1980 1.090	1495x1825x2030 1.125	18.000

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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

Gazlı Çamaşır Kurutma Makinaları / Gas Tumble Dryers



> VLTD15G



> VLTD20G



> VLTD30G



Model Model	Ürün Adı Description	 volume-lt	 kg	 W	 W	 W	 W	 max 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	12.000
VLTD20G	Gazlı Çamaşır Kurutma Makinası Gas Tumble Dryer	425	20	20.000	540	750	1.290	1085x1230x1970	505	1125x1270x2020	525	13.000
VLTD30G	Gazlı Çamaşır Kurutma Makinası Gas Tumble Dryer	630	30	28.000	1.000	1.500	2.500	1305x1280x2170	605	1345x1320x2220	630	16.700

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	18.500
VLTD60G	Gazlı Çamaşır Kurutma Makinası Gas Tumble Dryer	1210	60	48.000	1.000	2.200	3.200	1455x1785x2230 1115	1495x1825x2280 1.150	23.000

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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 m ³ /h	2.334 m ³ /h	3.312 kg/h	1.739 kg/h	R 3/4
VLTD60G	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x1.5	5.080 m ³ /h	2.667 m ³ /h	3.786 kg/h	1.987 kg/h	R 3/4

Genel Özellikler / General Specifications

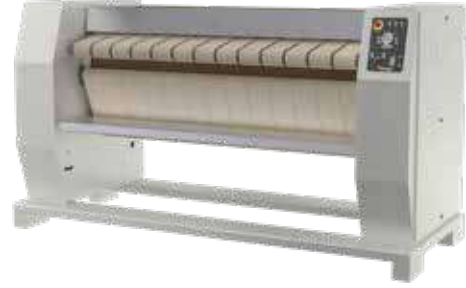
- > Karkas elektrostatik toz boyalı
- AISI 304 kalite paslanmaz çelik tambur
- Yükleme/Boşaltma kapağı AISI 304 Kalite paslanmaz çelikten üretilmiştir
- Program ve sıcaklık göstergesi
- Elektrik kesintisi durumunda, programa kaldığı yerden devam etme seçeneği
- 10 Programlı
- İki yönlü döner tambur
- 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		 W	 W	 W	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	10.700
VLRI32180	Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band	320x1800	12.600	750	13.350	2550x1020x1170	800	2600x1070x1220	810	11.800
VLRI55150	Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band	550x1500	16.500	750	17.250	2250x1200x1500	1.185	2300x1250x1550	1.200	14.450
VLRI55180	Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band	550x1800	21.000	1.100	22.100	2550x1200x1500	1.280	2600x1250x1550	1.300	15.450
VLRI55200	Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band	550x2000	22.500	1.100	23.600	2750x1200x1500	1.340	2800x1250x1550	1.360	15.700

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

*Opsiyonel Hız Kontrol Sistemi

*Optional Speed Control System

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm²
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

Model Model	€
VLRI32150	985
VLRI32180	985
VLRI55150	985
VLRI55180	1.160
VLRI55200	1.160

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 NOMEK 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	17.400
VLRI60200	Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band	600x2000	22.500	1.100	23.600	2750x1300x1700 1.420	2800x1350x1750 1.440	18.100
VLRI75200	Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band	750x2000	22.500	1.500	24.000	3000x1580x1900 1.730	3050x1630x1950 1.760	23.500
VLRI75250	Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band	750x2500	36.000	2.200	38.200	3500x1580x1900 1.950	3550x1630x1950 1.980	26.500

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

*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

Model Model	€
VLRI60180	1.160
VLRI60200	1.160
VLRI75200	1.160
VLRI75250	1.160

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 elektrikli 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

Gazlı Silindir Ütüler/ Gas Roller Ironer



➤ VLRİ32180G



➤ VLRİ55200G



Model Model	Ürün Adı Description		 W	 W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg	€
VLRİ32150G	Gazlı, Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band Gas Heating	320x1500	10.000	750	2250x1020x1170 678	2300x1070x1220 688	15.700
VLRİ32180G	Gazlı, Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band Gas Heating	320x1800	13.000	750	2550x1020x1170 825	2600x1070x1220 835	17.300
VLRİ55150G	Gazlı, Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band Gas Heating	550x1500	24.000	750	2250x1200x1500 1.225	2300x1250x1550 1.240	19.950
VLRİ55180G	Gazlı, Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band Gas Heating	550x1800	26.000	1.100	2550x1200x1500 1.320	2600x1250x1550 1.340	20.950
VLRİ55200G	Gazlı, Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band Gas Heating	550x2000	28.000	1.100	2750x1200x1500 1.380	2800x1250x1550 1.400	21.700

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

*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)	Model Model	€
			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	VLRI32150G	985
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	VLRI32180G	985
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	VLRI55150G	985
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	VLRI55180G	1.160
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	VLRI55200G	1.160

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 NOMEK ironing belts

Gazlı Silindir Ütüler/ Gas Roller Ironer



> VLRI60200G



> VLRI75250G



Model Model	Ürün Adı Description		 w	 w	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	22.900
VLRI60200G	Gazlı, Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band Gas Heating	600x2000	28.000	1.500	2750x1300x1700	1.465	2800x1350x1750	1.485	24.100
VLRI75200G	Gazlı, Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band Gas Heating	750x2000	32.000	1.500	3000x1580x1900	1.885	3050x1630x1950	2.015	30.000
VLRI75250G	Gazlı, Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band Gas Heating	750x2500	36.000	2.200	3500x1580x1900	2.005	3550x1630x1950	2.045	33.000

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

*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)	Model Model	€
			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	VLRI60180G	1.160
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	VLRI60200G	1.160
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	VLRI75200G	1.160
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	VLRI75250G	1.160

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 NOMEK 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	max W	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 9.230
Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm ²				
VPRU-01	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x6				

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.



> 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	max W	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 2.880
Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm ²				
VPAU-01	220 - 230V 1N AC 50 Hz	3x2,5				

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.



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	5.030
Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm ²	Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.				
VLMK-01	220 - 230V 1N AC 50 Hz	3x2,5					

Çamaşır Kaynatma Kazanı Linen Boiling Pan



Model Model	Ürün Adı Description	Kapasite Capacity L	max W	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	1.950
Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm ²	Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.			
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	1.620

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Çamaşır Arabası / Linen Trolley



Model Model	Ürün Adı Description	mm	€
CA-29	Çamaşır Arabası	660x1000x825	220
CA-55	Linen Trolley	800x1200x960	320

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Çamaşırhane / Laundry

Model	Ürün Açıklaması / Description	a	b	h									€
VLWE13E	Çamaşır Yıkama Sıkma Makinesi Washer Extractor	980	970	1590			2.200	130	11.400		1,679	580	11.200
VLWE20E	Çamaşır Yıkama Sıkma Makinesi Washer Extractor	995	1075	1720			3.000	210	15.200		2,153	740	15.000
VLWE30E	Çamaşır Yıkama Sıkma Makinesi Washer Extractor	1135	1335	1870			4.000	310	22.200		3,102	1.055	18.000
VLWE40E	Çamaşır Yıkama Sıkma Makinesi Washer Extractor	1210	1380	1870			5.500	410	23.500		3,408	1.145	21.500
VLWE60E	Çamaşır Yıkama Sıkma Makinesi Washer Extractor	1585	1760	2070			11.000	625	47.000		6,193	2.340	34.000
VLTD15	Çamaşır Kurutma Makinesi / Tumble Dryer	1085	1025	1720	540		750	310	14.800		2,120	325	8.150
VLTD20	Çamaşır Kurutma Makinesi / Tumble Dryer	1085	1230	1720	540		750	425	19.300		2,528	500	9.200
VLTD30	Çamaşır Kurutma Makinesi / Tumble Dryer	1305	1280	1920	890		1.500	630	24.900		3,497	605	12.700
VLTD40	Çamaşır Kurutma Makinesi / Tumble Dryer	1305	1520	1920	890		1.500	830	29.400		4,133	810	14.000
VLTD60	Çamaşır Kurutma Makinesi / Tumble Dryer	1455	1785	1980	890		2.200	1210	30.090		5,538	1.125	18.000
VLTD15G	Gazlı Çamaşır Kurutma Mak- inesi Gas Tumble Dryer	1085	1025	1970	540		750	310	1.150	18.000	2,420	350	12.000
VLTD20G	Gazlı Çamaşır Kurutma Mak- inesi Gas Tumble Dryer	1085	1230	1970	540		750	425	1.290	20.000	2,886	525	13.000
VLTD30G	Gazlı Çamaşır Kurutma Mak- inesi Gas Tumble Dryer	1305	1280	2170	1.000		1.500	630	2.500	28.000	3,941	630	16.700
VLTD40G	Gazlı Çamaşır Kurutma Mak- inesi Gas Tumble Dryer	1305	1520	2170	1.000		1.500	830	2.500	42.000	4,658	835	18.500
VLTD60G	Gazlı Çamaşır Kurutma Mak- inesi Gas Tumble Dryer	1455	1785	2230	1.000		2.200	1210	3.200	48.000	6,220	1.150	23.000
VLRI32150	Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band	2250	1020	1170		320X1500	750		10.650		3,002	663	10.700
VLRI32180	Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band	2550	1020	1170		320X1800	750		13.350		3,394	810	11.800
VLRI55150	Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band	2250	1200	1500		550X1500	750		17.250		4,456	1.200	14.450
VLRI55180	Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band	2550	1200	1500		550X1800	1,100		22.100		5,038	1.300	15.450
VLRI55200	Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band	2750	1200	1500		550X2000	1,100		23.600		5,425	1.360	15.700
VLRI60180	Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band	2550	1300	1700		600X1800	1,100		22.100		6,143	1.370	17.400
VLRI60200	Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band	2750	1300	1700		600X2000	1,100		23.600		6,615	1.440	18.100
VLRI75200	Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band	3000	1580	1900		750X2000	1,500		24.000		9,694	1.760	23.500
VLRI75250	Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band	3500	1580	1900		750X2500	2,200		38.200		11,284	1.980	26.500
VLRI32150G	Gazlı Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band Gas Heating	2250	1020	1170		320x1500	750		750	10.000	3,002	688	15.700

Çamaşırhane / Laundry

Model	Ürün Açıklaması / Description	a	b	h									€
VLRI32180G	Gazlı Kurutma Bantlı Silindir Ütü Roller Ironer with Dryer Band Gas Heating	2550	1020	1170		320x1800	750		750	13.000	3,394	835	17.300
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	19.950
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	20.950
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	21.700
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	22.900
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	24.100
VLRI70200G	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	30.000
VLRI70250G	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	33.000
VPRU-01	Pres Ütü / Press Ironer	1580	1200	1350					20.750		2,936	380	9.230
VPAU-01	Paskala Ütü / Iron Board	1490	420	910					6.500		0,756	89	2.880
VLMK-01	Leke Çıkarma Makinesi Spot Removing Machine	1280	450	1030					5.500		0,780	104	5.030
CKT-8080	Çamaşır Kaynatma Kazanı Linen Boiling Pan	800	800	850					12.000		0,689	70	1.950
VCT-CB-198	Çamaşır Basma Havuzu Linen Washing Table	1900	800	850									1.620
CA-29	Çamaşır Arabası / Linen Trolley	660	1000	825									220
CA-55	Çamaşır Arabası / Linen Trolley	800	1200	960									320





HASTANE
MEDICAL

#geleceğinsürdürülebilirdünyası
#sustainableworldofthefuture

Morg Ünitesi / Morgue Unit



> VMU 02A



> VMU 03B



> VMU 03B-D



Model Model	Ürün Adı Description	Kapasite capacity		Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	€	
VMU 01A	Morg Ünitesi-Yandan Yüklemeli Morgue Unit-Side Loading	1 kişilik 1 cadaver	560	2900x900x850	230	5.630
VMU 02A	Morg Ünitesi-Yandan Yüklemeli Morgue Unit-Side Loading	2 kişilik 2 cadavers	1.100	2900x900x1350	415	9.290
VMU 03A	Morg Ünitesi-Yandan Yüklemeli Morgue Unit-Side Loading	3 kişilik 3 cadavers	1.500	2900x900x1950	620	12.960
VMU 01B	Morg Ünitesi-Önden Yüklemeli Morgue Unit-Front Loading	1 kişilik 1 cadaver	560	900x2900x850	210	5.450
VMU 02B	Morg Ünitesi-Önden Yüklemeli Morgue Unit-Front Loading	2 kişilik 2 cadavers	1.100	900x2900x1350	380	8.750
VMU 03B	Morg Ünitesi-Önden Yüklemeli Morgue Unit-Front Loading	3 kişilik 3 cadavers	1.500	900x2900x1950	570	12.000
VMU 03B-D	Demonte Morg Ünitesi-Önden Yüklemeli Demountable Morgue Unit-Front Loading	3 kişilik 3 cadavers	1.500	900x3102x2113	610	16.500

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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 seçenekli.
- 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-03

Model Model	Ürün Adı Description	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		€
VOM-01	Otopsi Masası, Evelyi Autopsy Table with Sink	2700x1000x850	80	2.600
VOM-02	Otopsi Masası Döner Tablalı Autopsy Table Turntable	2250x1000x850	95	3.700
VOM-03	Otopsi Masası Yükseklik Ayarlı, Evelyi Autopsy Table Adjustable Height, With Sink	2720x900x850/1100	120	4.900

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Genel Özellikler / General Specifications

> Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
Duş ve yıkama ünitesi.

> Made of stainless steel.
Shower and washing unit.

Gasil Masası / Gasil Desk



> VGM-01

Model Model	Ürün Adı Description	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		€
VGM-01	Gasil Masası, Evelyi Gasil Table with Sink	2700x1000x850	80	2.600
VGM-02	Gasil Masası Döner Tablalı Gasil Table Turntable	2250x1000x850	95	3.700

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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		Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	€	
VDEY-01	Doktor El Yıkama Doctor Hand Washer	1 musluklu 1 tab	200	800x700x1250	35	2.250
VDEY-02	Doktor El Yıkama Doctor Hand Washer	2 musluklu 2 tabs	250	1600x700x1250	45	4.000
VDEY-03	Doktor El Yıkama Doctor Hand Washer	3 musluklu 3 tabs	300	2400x700x1250	60	6.000

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

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	850

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Bebek Yıkama Ünitesi / Baby Washing Unit



> VBYU-01

Model Model	Ürün Adı Description	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	€
VBYU-01	Bebek Yıkama Ünitesi Baby Washing Unit	1600x700x850 62	2.510

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Alet-İlaç Dolabı / Device-Medicine Cabinet



> VID-01

Model Model	Ürün Adı Description	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		€
VID-01	Alet-ilac Dolabı Device-Medicine Cabinet	700x500x1800	90	2.390
VID-02	Alet-ilac Dolabı Device-Medicine Cabinet	1000x500x1800	110	2.820

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Ameliyathane Dolabı / Operating Room Cabinet



> VAD-02

Model Model	Ürün Adı Description	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg		€
VAD-01	Ameliyathane Dolabı Operating Room Cabinet	700x600x1750	105	2.700
VAD-02	Ameliyathane Dolabı Operating Room Cabinet	1000x600x1750	135	3.100

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

Hastane / Medical

Model	Ürün Açıklaması / Description	a	b	h	Toplam Güç Total Power W	€
VTL-VMU 01A	Morg Ünitesi-Yandan Yükleme Morgue Unit-Side Loading	2900	900	850	560	5.630
VTL-VMU 02A	Morg Ünitesi-Yandan Yükleme Morgue Unit-Side Loading	2900	900	1350	1.100	9.290
VTL-VMU 03A	Morg Ünitesi-Yandan Yükleme Morgue Unit-Side Loading	2900	900	1950	1.500	12.960
VTL-VMU 01B	Morg Ünitesi-Önden Yükleme Morgue Unit-Front Loading	900	2900	850	560	5.450
VTL-VMU 02B	Morg Ünitesi-Önden Yükleme Morgue Unit-Front Loading	900	2900	1350	1.100	8.750
VTL-VMU 03B	Morg Ünitesi-Önden Yükleme Morgue Unit-Front Loading	900	2900	1950	1.500	12.000
VTL-VMU 01B-D	Demonte Morg Ünitesi- Önden Yükleme Demountable Morgue Unit- Front Loading	900	3102	2113	1.500	16.500
VTL-VOM-01	Otopsi Masası, Evyeli Autopsy Table with Sink	2700	1000	850		2.600
VTL-VOM-02	Otopsi Masası Döner Tablalı Autopsy Table Turntable	2250	1000	850		3.700
VTL-VOM-03	Otopsi Masası Yüksek Ayarlı Autopsy Table Adjustable Height	2720	900	850/1100		4.900
VTL-VGOM-01	Gasıl Masası, Evyeli Gasil Table with Sink	2700	1000	850		2.600
VTL-VGM-02	Gasıl Masası Döner Tablalı Gasil Table Turnable	2250	1000	850		3.700
VTL-VDEY-01	Doktor El Yıkama Doctor Hand Washer	800	700	1250	200	2.250
VTL-VDEY-02	Doktor El Yıkama Doctor Hand Washer	1600	700	1250	250	4.000
VTL-VDEY-03	Doktor El Yıkama Doctor Hand Washer	2400	700	1250	300	6.000
VTL-VAM-01	Alet Masası Instrument Table	800	600	900		850
VTL-VBYU-01	Bebek Yıkama Ünitesi Baby Washing Unit	1600	700	850		2.510
VTL-VID-01	Alet-ilaç Dolabı Device-Medicine Cabinet	700	500	1800		2.390
VTL-VID-02	Alet-ilaç Dolabı Device-Medicine Cabinet	1000	500	1800		2.820
VTL-VAD-01	Ameliyathane Dolabı Operating Room Cabinet	700	600	1750		2.700
VTL-VAD-02	Ameliyathane Dolabı Operating Room Cabinet	1000	600	1750		3.100



Handwriting practice area with 30 horizontal dotted lines.

Handwriting practice lines consisting of horizontal dotted lines on a white background.



Handwriting practice area with 20 sets of dotted lines on a white background.



 **Merkez / Head Office**
Plevne Caddesi No: 40/C Gülveren/Mamak ANKARA
T: +90 312 363 9933 (pbx) F: +90 312 363 9492

 **Fabrika / Factory**
Taşpınar Köyü Mevkii No: 154 Çubuk/ANKARA
T: +90 312 837 7672 (pbx) F: +90 312 837 7338

 www.vitalmutfak.com
 info@vitalmutfak.com