

öztiryakiler®



SelfCookingCenter®
whitafficiency®



1000 10.2011 G & ZE

öztiryakiler®

www.oztiryakiler.com.tr

SYSTEM **RATIONAL**

Mükemmel tasarım. Faydalarla donatılmış. Olağanüstü basit kullanım.

Zaman, enerji, su, kapladığı alan veya kullanılan malzeme olsun; bizim için, whiteefficiency®'nin anlamı kullandığımız her şeyden en fazla faydayı elde etmektir. Tek kelimeyle, whiteefficiency®.



SelfCookingCenter® whiteefficiency® müşterilerimizin mutfaklarında her zaman kullandığı şekilde uygulanmaktadır. Böylece whiteefficiency® uzun dönemde geri ödeme de sağlamaktadır. Örneğin, performansta ulaştığı nokta sayesinde her daim yüksek yemek kalitesini garanti etmekte ve bu kalite, cihaza yüklenen büyük miktardaki yemeklerde bile sağlanmaktadır; böylece fire ve malzeme kullanımını en aza indirmektedir. SelfCookingCenter® whiteefficiency®'nin en uygun kullanımıyla birlikte en baştan itibaren

zaman, enerji ve su tüketiminde büyük oranlarda tasarruf sağlanmaktadır.

SelfCookingCenter® whiteefficiency®'nin **küçük kaplama alanı** ile fırın, devrilir tava, buhar kazanı, buharlı yemek pişirici veya ızgara gibi tüm geleneksel yemek pişirme aletlerinin %40-50'sini ikame etmesi dikkate alındığında, neden "efficiency (verimlilik)" kelimesinin adının bir parçası olduğu anlaşılacaktır.

İşletmenize bütünsel yaklaşım.

- > Enerji, su, kaplanan alan ve zaman tüketimini en aza indirger
- > Fireyi en aza indirger
- > Malzeme kullanımını azaltır
- > Her zaman en yüksek yemek kalitesini garanti eder
- > Ürünün tüm çalışma ömrüncü kapsamlı servis



Yüksek performans. Birçok fayda!

HiDensityControl®

SelfCookingCenter® whiteefficiency®'yi oldukça verimli kılan eşsiz yemek pişirme performansdır. Bu, hem küçük porsiyonlardaki yemekler hem de büyük miktarlardaki yemekler için geçerlidir. Bu, pişirme kabininin içinde ısı, hava ve nemin homojen ve yoğun bir şekilde dağılımını gerektirmektedir. Bu konuda ise rakipsiz SelfCookingCenter® whiteefficiency® açık ara öndedir.

SelfCookingControl®

SelfCookingControl® yemeğin porsiyon büyüklüğünü ve toplam yükleme miktarını belirlemek için sensörler kullanır. Yemek pişirme süreci, sürekli olarak izlenir ve otomatik olarak hassas bir şekilde pişirilmekte olan malzemeye uygun hale getirmek için ayarlanmaktadır. Çevirme ve tekrar tekrar ayar yapma gibi rutin işler ortadan kalkar.

Efficient LevelControl®

Efficient LevelControl®, Malzemelerin ön hazırlığında ve özellikle alakart mutfaklarda yemek üretimi için en iyi araçtır. İhtiyaç anında etkin karışık yükleme, esneklik ve hızlı pişirme özelliklerine sahip ELC®'nin güçlü yönleri yeni standartlar ortaya koymuştur. Izgara, fırın veya tava gibi geleneksel ekipmanlara başvurmak yerine, cihazımızın her rafını ayrı ayrı üretim için kullanabilir; böylece, akıllı karışık yükleme özelliğini kullanarak esnekliği artırır ve sonuç olarak zaman ve enerjiden tasarruf edebilirsiniz.

CareControl®

Akıllı temizleme ve bakım sistemi, hijyenik temizlik sağlamakta ve yatırımınızın uzun vadede değerini korumasına imkân vermektedir. Geldiği kirlilik seviyesine uygun olarak sadece ihtiyaç duyulan enerji, su ve kimyasal miktarını kullanmaktadır. Kireç çözmeye de artık ihtiyaç yoktur. Zamandan ve paradan tasarruf sağlarsınız.



Üstün yemek kalitesini garanti ederek ve en az kaynak tüketimini sağlayarak % 30'a varan oranda daha fazla performans

Gücün kaliteyle buluştuğu yer.

veya:

SelfCookingCenter® whiteefficiency®'nin etkili performans seviyelerinin nasıl verimli bir şekilde sizin faydalarınıza dönüşerek rakipsiz yemek kalitesini yakaladığı yer.

HDC
HiDensityControl



HiDensityControl® Etkileyici güç merkezi.

SelfCookingCenter® whiteefficiency® **yüksek güç potansiyeli ile ikna edicidir.** Güçlü buhar jeneratörü, dinamik hava karışım ve ısıtma kapasitesi ve ayrıca oldukça etkili nem giderme özelliklerini sunmaktadır. Güç, nem oranı ve hava akımı arasındaki tam etkileşimi mükemmel bir şekilde koordine etmek için ihtiyaç duyulan **gerekli güç rezervini** birleştirmektedir. Bu, her alanda, **her bir rafta**, önden arkaya sürekli olarak en yüksek performans için esastır; özellikle tam kapasite malzeme yüklemelerinde.

Örnek uygulamalar

› 23 dakikada yaklaşık 320 kruvasan

› 12 dakikada yaklaşık 240 şnitzel

› 45 dakikada yaklaşık 400 tavuk butu

› 15 dakikada ızgara izli yaklaşık 160 biftek

› 20 dakikada yaklaşık 60 kg biberiyeli patates

› 18 dakikada yaklaşık 480 sandviç ekmeği

› 15 dakikada yaklaşık 80 kg brokoli

› 80 dakikada yaklaşık 400 porsiyon patates graten





% 30'a varan oranda daha fazla kapasite.

- › Kısa ısıtma süreleri
- › 300°C sabit sıcaklıkta ızgara
- › Etkili ve hijyenik taze buhar üretimi



Dinamik hava karıştırıcı

Sıcak havanın içerde en iyi şekilde dağılabilmesi için geliştirilen yemek pişirme kabini ve patentli dinamik hava karıştırıcısı sayesinde ısının, pişirme kabini içinde en uygun biçimde dağılması ve ihtiyaç duyulan yerde kullanılması sağlanmaktadır. İlk raftan son rafa kadar bütün yemekler eşit oranda pişer.



Yüksek etkili pişirme kabini nemlendirmesi

Yeni ve aktif yemek kabini nemlendirme özelliği, şartlar ne olursa olsun hızlı ve güvenilir bir şekilde etkisini gösterir. Bu özellik, büyük miktarlarda bile çıtır çıtır jambonların, şnitzel gibi panelenmiş gevrek kaplamaların ve lezzetli rostoların pişmesini sağlamaktadır.



Saf ve hijyenik taze buhar

Üzerinde yeni ve etkili buhar kontrol mekanizması bulunan güçlü ve taze buhar jeneratörü, en yüksek nemlilik oranında suda pişirmenin faydalarıyla buharda pişirmenin faydalarını bir araya getirmektedir. Kısa pişirme süreleri, yoğun renk ve iştah açıcı tatlar. Vitaminlerin ve minerallerin muhafaza edildiğinden bahsetmeye gerek bile yok. Sabit sıcaklıkta sürekli olarak sağlanan doymuş buhar sizlere en iyi yemek kalitesini garanti eder. Yeni buhar kontrol mekanizması, hijyenik ve taze buharın gıdanın çevresinde sürekli ve özenli olarak dolaşmasına imkân vermektedir. En hassas ürünler bile kurumayacaktır ve ayrıca cihaz öncesinde su yumuşatma ünitesine ihtiyaç duyulmaz.

Kalitede yeni bir boyut.

Nem oranının, hava akımının ve yemek pişirme kabini sıcaklığının hassas kontrolü ve büyük güç kaynakları ile SelfCookingCenter® whiteefficiency®, her bir rafın her noktasında önden arkaya ve üstten alta tüm raflarda eşit kızartma ve pişirme kalitesine olanak sağlar.

Yemek iştah açıcı görünmektedir ve **yoğun bir renge sahiptir**, özsuyunu asla kaybetmez. Muhafaza edilmiş vitaminler, mineraller ve besleyici maddeleriyle birleşen doyurucu tadı, sululuğu ve çıtırıtısı yemek kalitesindeki yeni standartların temel taşlarıdır. Pastane kalitesinde yumuşak kıvamda pişirilmiş ürünler elde etmek zahmetsizdir; aynı altınımsı gratenler gibi, içi sıcak ve sulu, dışı ise

mükemmel derecede kızarmış ve ağız sulandırıcı kıtırlarıyla; **aynı sonuca büyükmiktardaki yüklemelerde de ulaşılır!**

Et, balık, kümes hayvanları, pastane ürünleri, yumurta ve garnitürler; tümünü özenle tam kıvamında pişirir; ihtiyaç duyduğu anda ise gerekli tüm gücü kullanarak pişirir. **Fire ve malzeme kullanımınızı en aza indirger.**

Raftan rafa, her yerde aynı kıvam.

- › Yoğun renkler
- › Doyurucu tat
- › Maksimum yumuşaklık ve çıtırılık



Pişme kalitesi aynı kitaplarda gördüğünüz gibi.



Cihaza entegre edilmiş dünya genelindeki yemek pişirme deneyimi, istenilen sonuçları sağlamaktadır.



- > Kullanımı çok kolay, geçici personeller için bile
- > Zaman harcamayı sıradan işleri ortadan kaldırır
- > Teknik olarak mevcut olanın % 100'ünü otomatik olarak kullanır
- > Uygun yemek pişirme süreçleri sayesinde hammadde kullanımını % 20'ye kadar azaltır
- > En iyi yemek pişirme sonuçları, her zaman tekrarlanabilir
- > İçi sulu dışı çıtır çıtır

Öztiryakiler SelfCooking Control® Benzersiz akıllı pişirme sistemi.

Tek kelimeyle sınırsız...

Selfcooking center® sayesinde mutfağınızda her gün yaptığınız mutfakta pişirme, kızartma, ızgara, buharda pişirme, haşlama, hafif haşlama, az suda haşlama gibi birçok iş kolaylaşacak. Üstelik bu işlemlerin tümünü tek bir cihazla yapabileceksiniz.

Yemek pişirmede,

Fırın sıcaklığı, pişirme süresi, fan hızı ve nem oranı gibi geleneksel ayarlamaları unutun. Aynı zamanda yemeği sürekli takip ve kontrol etmek gibi alışkanlıkların yanı sıra karmaşık programlamalar da artık bundan böyle tarihe karışıyor.

Önemli olan istediğiniz sonuç.

Balığı dışı kızarmış ama fazla kızarmış değil, içi ise sulu ve yumuşacık olarak mı seviyorsunuz?

Artık sadece bu isteğinizi girmeniz yeterli. Hepsi bu kadar. SelfCooking Control®, fırına verilen malzemeye özel gereksinimleri, bu malzemenin türünü, büyüklüğünü ve ağırlığını kendisi saptar. Pişirme süresini, pişirme sıcaklığını ve nem oranını pişirilecek malzeme türüne göre belirler ve bu ayarları pişirme işlemi boyunca sürekli izleyerek gerekli değişiklikleri kendisi yapar.

Her saniye denetlenir.

SelfCooking Center® pişirme süresini bir saat içinde 3.000 kez duyarlılıkla denetler ve düzenler.

"Geri ödeme garantili" yatırım!

SelfCooking Center® sayesinde en küçük tezgahlarda bile konveksiyon fırın, ocak devrilir tava, kaynatma kazanı, buharlı pişirici, fritöz, tencere ve tava gibi tüm geleneksel pişiricilerin yaptığı işlemleri yapabilir; ya da bu pişiricileri azaltarak bunların kapladığı yerden %40 - %50 tasarruf edebilirsiniz.

Selfcooking Center® her pişirme sürecinde tüm teknik olanaklarını sizin lehinizde tam otomatik olarak kullanır. Böylece SelfCooking Center®'in sağladığı avantajlarla paranızın karşılığını fazlasıyla alırsınız.

Kullanımda kolaylık.

Fırını kullanmak için yorucu eğitim seminerlerine katılmaya artık gerek yok. Geçici olarak çalışan yardımcı personel bile SelfCooking Center®'ı kolayca kullanabiliyor.



SelfCookingControl® çeşitlilik demektir. Basitçe ve zekice hazırlanmış.

İster balık, et, kümes hayvanı, yumurta veya garnitür ya da pastane ürünleri hazırlayın, bunlar isterseniz büyük veya küçük porsiyonlu olsun; yükleme esnasında adet olarak az veya çok olsun; ya da isterseniz başka birisi yemeği pişirsin...



SelfCookingControl® sizin istediğiniz sonucu dikkate alarak her ürün için olabilecek en iyi şekilde pişirme sürecini her an denetler. Böylelikle, her seferinde kaliteli sonuçlar güvence altındadır.



Kızartma ızgara

ince kalın

açık r. koyu r.

88°C

orta pişmiş tam pişmiş

00:28

Siz sadece istediğiniz kızartma seviyesini (örn., açık renkten koyu renge) ve pişme kıvamını (örn., orta pişmiş ya da çok pişmiş) seçiyorsunuz. Hepsi bu!

SelfCookingControl® nasıl çalışmaktadır? Cevap oldukça basit. Parmak uçlarınız ile on yıllardan beri yüzlerce şef tarafından bir araya getirilen yemek pişirme deneyimine erişebilirsiniz. Büyük et parçası, kurabiye veya başka herhangi bir ürün için **siz istediğiniz pişme sonucunu seçiyorsunuz** ve sonrasında yemek hazır oluncaya kadar unutulursunuz. SelfCookingControl® yemeğin porsiyon büyüklüğünü ve yüklenen toplam miktarını sensörleri ile algılar. Dakikada 60 kez denetleyerek SelfCookingControl®, her zaman malzemenin ihtiyacına mükemmel olarak uyacak şekilde uygun **pişirme sürecini hassas olarak kontrol ve kumanda edilmesini garanti eder.**

Geleneksel yerel tercihler bile dikkate alınmaktadır. Örneğin; bir Fransız olarak muhtemelen çok az pişirilmiş bir biftek tercih edersiniz. SelfCookingControl® bunu panelindeki ülke ayarlarından bilecektir. **Farklı porsiyon büyüklüğündeki malzemeleri de aynı anda birlikte** pişirebilirsiniz. SelfCookingControl® en küçük parça hazır olduğunda çıkarmanız için sizi uyarır ve sıradaki bir büyüğünü aynı mükemmellikte pişirmeye devam eder; her bir parçanın da kızartma seviyesi aynı olacaktır.

Hünerleriniz için
daha fazla zaman.



Herşey sizin elinizde

Güç ve kalite manuel modda

SelfCookingCenter® whiteefficiency®'nin yoğunlaştırılmış gücünü ve hassas ayarlarını deneyimleyin: Manuel modda tüm pişirme parametrelerini doğrudan ayarlayabilirsiniz hem de yüzde bir hassasiyetle.

Elbette ki, SelfCookingCenter® whiteefficiency®'yi manuel olarak yani SelfCookingControl®'un yardımı olmadan da kullanabilirsiniz. Deneyimli bir şef olarak oldukça etkin bir şekilde çalışmanıza

veya yeni fikirleri denemenize imkân veren en iyi ÖZTİRYAKİLER buharlı fırınına da sahibsiniz.



30 °C - 130 °C aralığında buharlı pişirme modu

Üzerinde yeni buhar kontrol mekanizması bulunan yüksek performanslı taze buhar jeneratörü her zaman hijyenik taze buhar üretir. Su ilave etmeden veya suyun kaynamasını beklemeden pişirme yapabilirsiniz. Sabit sıcaklıkta sürekli olarak sağlanan doymuş buhar, homojen ve hassas bir pişirme sürecini garanti eder dolayısıyla da sizlere en iyi yemek kalitesini sunar. Ağız sulandırıcı renkler, muhafaza edilmiş besin ve vitaminleri garanti eder; özellikle de sebzelerde. Krem karamel, kiş, balık gibi hassas yemekler de en az çabayla hazır hale gelecektir; bunlar büyük miktarlarda olsa bile.



30 °C - 300 °C aralığında kuru ısıda pişirme modu

Yüksek hızda dolaşan sıcak hava, pişen malzemenin tüm yüzeylerine temas eder. Etin yüzeyi mühürlenir ve böylece malzeme özsuğunu kaybetmez iç kısmı mükemmel bir biçimde sulu kalır. 300°C'ye varan ısılarda sürekli sıcak hava sadece teknik bir detay değildir; gerekli olan rezerv güç, tam kapasite yüklemelerde bile her an hazırdır. Bu yöntem suyunu kaybetmemiş kızartmaları, dondurulmuş malzemeleri olası en iyi şekilde pişirmenin veya yumuşak pastane ürünlerini elde etmenin tek yoldur.



30 °C - 300 °C aralığında kombi pişirme modu

Kombi modu, buharlı pişirmenin avantajları ile kuru ısıda pişirmenin avantajlarının harmanlandığı seçenektir. Böylece, buharlı pişirmenin sağladığı kısa sürede pişirme, firenin azaltılması, suyunu kaybettirmeme gibi faydaları ile kuru ısının sağladığı yoğun koku, iştah açıcı renk ve çıtırılık gibi faydaları aynı ortamda birleşirler. Bu şekilde, normal pişirmeye göre %50'ye varan oranda fire azaltılabilir; aynı zamanda malzemenin pişerken çevrilmesine gerek kalmaz ve pişme süreleri dikkat çekecek oranda kısalır.



En uygun yemek pişirme kabin iklimi

ClimaPlus Control® sayesinde pişirme kabininin iklimi %1 hassasiyetle pişirilecek malzemeye özel olarak düzenlenir ve böylece gevrek, panelenmiş çitir kaplamalar ve suyunu kaybetmemiş rostolar elde edilir.



5 Farklı fan hızı

Hassas veya sert olsun, SelfCookingCenter® whiteefficiency® her çeşit malzeme için doğru fan hızına sahiptir. Sufleler, ekler veya bisküvileri pişirmek çocuk oyuncağı kalır.



Nemlendirme

Özellikle fırın ekmeği ve pastane ürünleri için hassas ayarlı manuel nemlendirme özelliği.



Cool Down

Yemek pişirme kabininin hızlı bir şekilde fan yardımıyla soğutulması için.

Bir bütünü,
kendisini oluşturan
parçaları birlikte pişirmek.



The screenshot displays the ELC control interface. At the top, there is a grid of six buttons for selecting dishes: Karides, Kotlet, Biftek, Pizza, Sebze, and Şnitzel. Below this is a grid representing a cooking schedule. The schedule is organized into 10 rows, each corresponding to a dish. The first three rows (1, 2, 3) are empty. Row 4 shows 'Biftek' starting at 00:04:46. Row 5 shows 'Karides' starting at 00:06:20. Row 6 shows 'Sebze' starting at 00:05:12. Row 7 is empty. Row 8 shows 'Kızartılmış Dana Eti' starting at 00:06:43. Row 9 is empty. Row 10 shows 'Pirzola' starting at 00:07:53. At the bottom of the interface, there is a control bar with a play button, a time display (09:58 19.07), the ELC logo, another time display (10:00 19.07), and a stop button. Below the control bar is a row of icons: a magnifying glass, a printer, a '+care' button, a question mark, a notepad, and a refresh button.

Veya: Efficient
LevelControl® (ELC®) ile
üretim zamanını kısaltma,
verimliliği genel olarak en
yüksek seviyeye çıkarma
ve böylelikle her zaman
her şeyi kontrol altında
tutmanın yolu.

Verimli üretim Esnek servis

Ön-üretimde, alakart serviste veya kahvaltı ya da öğleyn açık büfe yemeklerini hazırlarken şef birçok çeşitli yemeği hızlı ve esnek bir şekilde hazırlayabilmek zorundadır. Ancak, aynı zamanda günlük işin karmaşasında yemek kalitesinin düşmediğinden ve böylelikle konuğunda olumsuz bir etki bırakmadığından emin olmalıdır.



İnanılmaz sayıda yemek pişirme süreçleri için eşsiz SelfCookingCenter® whiteefficiency®'nin raflarını kullanabilirsiniz. Bunu, normalde doğru sıcaklıkta tutulması gereken kaynatma kazanı, fırın, devrilir tava, tencere, fritöz ve ızgara gibi tüm diğer pişirme ekipmanlarına göre daha etkin bir şekilde yapabilirsiniz. Farklı malzemeleri sırayla yerleştirip pişirmekten ziyade tüm bu farklı malzemeleri aynı anda yerleştirerek birlikte pişirebilirsiniz. Örneğin: biftek, sebze, pizza ve balığı aynı anda ızgara modunda pişirebilirsiniz veya sebze ile balıkları aynı anda buharda pişirebilirsiniz; bu esnada malzemelerin birbirleri arasında herhangi bir koku karışması söz konusu olmaz. Efficient LevelControl® ile her bir malzemenin pişirme sıralaması üzerinde tam bir kontrole sahip olursunuz. Her bir raf ayrı ayrı izlenmektedir. Efficient LevelControl® her bir yemek hazır olduğunda otomatik olarak işaret verir. Efficient LevelControl® içerideki yemeğin miktarına ve fırının kapağının ne kadar sıklıkta açıldığına ve ne kadar süreyle açık kaldığına göre pişirme sürelerini tekrar ayarlamaktadır; böylece her bir malzemenin her seferinde tam kıvamında pişmesi garanti altına alınır. Her zaman kontrol altında.

***Çeşitli karışık yüklemeler;
ELC® nasıl yapılacağını iyi bilir.***

- > Hangi yemeklerin birlikte pişirilebileceğini gösterir.
- > Yükleme miktarına ve kapağının ne kadar sıklıkta açıldığına ve ne kadar süreyle açık kaldığına göre yemek pişirme süresinin tekrar zekice ayarlanması.
- > Sürekli yüksek kalite.
- > Daha az stres ve karmaşa.
- > Birçok özel uygulamaların yerine geçer.
- > Ayrı ayrı uygulamalarla karşılaştırıldığında enerji tasarrufu yapar.
- > % 30'a kadar üretim süresinin kısılması.





Saat 19.23 - 2 x biftek

7 numaralı masa için elma dilimli patates ve barbunya, bir orta az pişmiş bir tane de iyi pişmiş ve ekstra porsiyon bitkisel yağ, lütfen.

Saat 19.28 - 5 x balık

3 numaralı masaya: İspanağın üzerine iki uzun levrek, fırında patatesle birlikte bir tuna biftek, iki tane tavada pişirilmiş balık karışımı, bir tanesinde yılan balığı olmayacak.

Saat 19.37 ızgara karides

3 numaralı masaya (düzenli müşterimiz, lütfen cömert olun).

Saat 19.39 - 4 x pizza

Calzone, prosciutto, Grimaldi ve bir tanesi sardalyalı, zeytinli, soğanlı, gebreli ve enginarlı.

Saat 19.42 - 2 x ızgara meyveli karamelize meyve parfe

7 numaralı masaya tatlı olarak, bir tanesi oldukça karamelize, bir tanesi çok koyu olmayacak lütfen, elma parfeli.



CareControl®

Parlaklığı cihaza ve bilançooya yansır.

Maksimum çalışma güvenliği için akıllı bakım

Masraflarınızı azaltın

CareControl donanımı o anki kirlenme düzeyini ve genel bakım durumunu otomatik olarak algılayarak en uygun temizlik sürecini "Just in time", yani "tam zamanında" hesaplar. Kimyasal, su ve enerji tüketimini azaltır. Doğa korunur.

Cihazın kireçlenme tehlikesine son

Bakım tabletlerinde bulunan özel kireç çözücüler kireç tortularını daha oluşmadan önler. Pahalı su yumuşatma sistemlerine ve zahmetli kireç çözme işlemlerine gerek kalmadan, her zaman maksimum çalışma güvenliği sağlanır.

Kolay kullanım

Çekmeceyi açın, tabletleri yerleştirin. İşte bu kadar!

Mükemmel parlaklık ve hijyen

Akıllı yıkama ve genel bakım sistemi CareControl sayesinde SelfCooking Center® cihazınız hijyenik bir şekilde temizlenecek ve pırıl pırıl parlacaktır.

Sağlıklı yemekler için %100 temiz buhar

Patentli buhar jeneratörü, birinci sınıf yemek kalitesi için her zaman tam doymuş taze buhar sağlar. Aynı anda farklı yemekler pişirilirken, yemeklerin kokuları ve tatları birbirine karışmaz. Yemeklerin sudaki kir ve zararlı maddelere teması önlenir.

Daha uzun ömür

Yenilikçi bakım maddeleri yatırımınızın ömrünü uzatır.

Sadece kabın değil, sistemin tamamı temizlenir ve bakımı yapılır.

Daha akıllı teknoloji, daha az masraf.



En az kimyasal, enerji ve su kullanımıyla birleşen ve ışıltılı parlayan temizlik ve ayrıca otomatik kireç çözme işlemi de aynı anda. Geceleri de otomatik olarak çalıştırılabilir.

Orta

ızgara tepsiyi/
kapları çıkartın

1 x 4 x

00:11

09:58
19.07.11
?

Gerekli olan kimyasalların miktarı, kirlenme derecesine göre hesaplanmakta ve ekranda görüntülenmektedir.

Kireçlenme, kirlenme ve harcamayı azaltmak için akıllı yaklaşım.

CareControl, temizleme için sadece ihtiyaç duyulan miktarda enerji, su ve kimyasal kullanır; buna rağmen ilgili tüm parçaların bakımını gerçekleştirir.

CareControl sayesinde işiniz bittiğinde fırına dönüp bakmadan gidebilmek ve sabah tekrar geldiğinde fırının sanki yeniymiş gibi görüneceğini bilmek mükemmel bir duygudur. Bu kolaylık, kullanıcıya fazladan bir gidere mal olmaz. CareControl, her temizlik sürecinde hem ürünün bakımını yapar hem de ürünün değerini korur; bu sürecin, bir görevlinin fırını manuel olarak temizlemesine kıyasla çok daha az maliyetli olduğu kesindir.

SelfCookingCenter® whiteefficiency®, cihazın kirlenme seviyesine göre ne kadar temizlik ve bakım gerektiğini kendisi belirleyerek mevcut otomatik yıkama süreçlerinden en uygun olanını kullanıcıya önerir; ve ayrıca kaç adet deterjan ile parlatıcının kullanılması gerektiğini de belirtir. Faydaları ortadadır: hem çevreye hem de bütçenize en az seviyede zorlayan, göz alıcı parlaklık, hijyenik temizlik ve güvenilir işlevsellik.



% 40 daha az maliyetle bakım ve temizlik.



- > Geceleri otomatik temizleme
- > Kimyasal, su ve enerjinin daha tasarruflu tüketilmesi
- > Düşürülmüş maliyetler
- > Hijyenik temizlik; en optimum cihaz bakımı



Biraz daha fazla istediğiniz zaman.

Kaynakların en az kullanımı, verimli mali etkinlik anlamına gelmektedir; ve Öztiryakiler SelfCookingCenter® whiteefficiency® ile bu verimlilik öylesine yüksektir ki cihaz ilk günden itibaren kendisini amorti etmeye başlar.

İlk günden itibaren para kazanın!



- > Daha kısa çalışma süresi
- > Oldukça kısa amortisman süresi
- > Kapladığı alan % 30'a varan oranda daha azdır
- > Geleneksel pişirme ekipmanlarına göre % 70'e varan oranda ve ortalama buhar-konveksiyonlu (kombi) fırınlara göre ise % 20 daha az enerji tüketimi.
- > % 30'a varan oranda daha kısa üretim süresi
- > İlk günden itibaren sağladığı kar, finansal maliyetinden fazladır.

Sade gerçekler ve sayılar, net karlar!

Doğrudan bir karşılaştırma SelfCookingCenter® whiteefficiency®'nin faydalarının gerçekte ne kadar çok olduğunu göstermektedir. Sadece 1 m²'lik kapladığı alanda tüm geleneksel yemek pişirme aletlerinin % 40-50'sini ikame etmekte veya bunların iş yükünü azaltmaktadır; böylelikle mutfakta gerekli olan alanı % 30'dan fazla bir oranda azaltmaktadır. Finansal yatırım bakımından değerlendirildiğinde sadece daha az bir yatırım olmakla kalmamakta ve aynı zamanda kapladığı düşük alan neticesinde birim metrekare başına düşen işletim maliyetlerini de azaltmaktadır.

Öztiryakiler SelfCookingCenter® whiteefficiency® en kısa zamanda kendi maliyetini çıkaracaktır.

İki Öztiryakiler SelfCookingCenter® whiteefficiency® 101 ünitesine sahip ve günde 200 yemek servis yapan ortalama bir restoran

<i>Karınız</i>	<i>Aylık bütçelenen miktar</i>	<i>Aylık ek kazancınız</i>	<i>Siz de hesaplayabilirsiniz</i>
Et/Balık/Beyaz et SelfCookingControl® sayesinde malzemeye en iyi uyum pişirme süreci ve hassas ayarlamalar ile malzeme satınalma maliyetinde ortalama %20 oranında tasarruf sağlanır.	Geleneksel buhar konveksiyonlu (kombi) fırın ile malzeme maliyeti: 6.400 € SelfCookingCenter® whiteefficiency® ile malzeme maliyeti: 5.120 €	= 1.280 €	
Yağ %95' e kadar daha az yağ ihtiyacı. Panelenmiş ürünler, yağda kızartılmış ürünler ve kısa süre kızartılanların hazırlanması için yağ neredeyse gereksiz.	Geleneksel buhar konveksiyonlu (kombi) fırın ile malzeme maliyeti: 62,40 € SelfCookingCenter® whiteefficiency® ile malzeme maliyeti: 3,12 €	= 59 €	
Enerji Kısa ısıtma süreleri ve en modern kontrol teknolojisi standart sürekli çalışan pişirme cihazlarına (fırınlara, fritözler, ızgaralar, pizza fırınları vs.) nazaran %70'a kadar daha az enerji tüketmektedir.	Geleneksel buhar konveksiyonlu (kombi) fırın ile tüketim: 6.300 kWh x 0,12 €/kWh SelfCookingCenter® whiteefficiency® ile tüketim: 1.890 kWh x 0,12 €/kWh	= 529 €	
Çalışma süresi Effective LevelControl® üretim süresini %50'a varan oranda kısaltmaktadır. Gereksiz rutin işler vakit almaz. Otomatik temizleme ve bakım.	60 saat daha az çalışma süresi x 8 €	= 480 €	
Su yumuşatma/kireç çözme Bu giderler CareControl ile tümüyle ortadan kalkar.	Geleneksel üründen maliyet: 30 € SelfCookingCenter® whiteefficiency® ile maliyet: 0 €	= 60 €	
Aylık ilave kazancınız		= 2.408 €	
Yıl ilave kazancınız		= 28.896 €	

CleanJet® dışında ortalama su tüketimi

Type 61	Type 62	Type 101	Type 102	Type 201	Type 202
6 x 1/1 GN	6 x 2/1 GN	10 x 1/1 GN	10 x 2/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1GN
12,0 l/h	32,0 l/h	25,2 l/h	41,4 l/h	49,8 l/h	60,0 l/h

Buhar jeneratörünün ortalama su tüketimi

Type 61	Type 62	Type 101	Type 102	Type 201	Type 202
6 x 1/1 GN	6 x 2/1 GN	10 x 1/1 GN	10 x 2/1 GN	20 x 1/1	20x2/1GN
3,0 l/h	8,0 l/h	6,3 l/h	10,4 l/h	12,5 l/h	15,0 l/h

Elektrikli fırınların ortalama enerji tüketimi

Type 61	Type 62	Type 101	Type 102	Type 201	Type 202
6 x 1/1 GN	6 x 2/1 GN	10 x 1/1 GN	10 x 2/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1GN
6,1 kW/h	9,1 kW/h	8,4 kW/h	13,5 kW/h	13,5 kW/h	24,0 kW/h

Gazlı fırınların ortalama enerji tüketimi

Type 61	Type 62	Type 101	Type 102	Type 201	Type 202
6 x 1/1 GN	6 x 2/1 GN	10 x 1/1 GN	10 x 2/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1GN
28,330 Btu/h	46,075 Btu/h	43,345 Btu/h	64,850 Btu/h	64,850 Btu/h	102,390 Btu/h
8,3 kW/h	13,5 kW/h	12,7 kW/h	19,0 kW/h	19,0 kW/h	30,0 kW/h

Gazlı fırınların ortalama enerji tüketimi (Sıvı gaz)

Type 61	Type 62	Type 101	Type 102	Type 201	Type 202
6 x 1/1 GN	6 x 2/1 GN	10 x 1/1 GN	10 x 2/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN
0,66 kg	1,08 kg	1,08 kg	1,52 kg	1,52 kg	2,4 kg

Gazlı fırınların ortalama enerji tüketimi (Doğal gaz)

Type 61	Type 62	Type 101	Type 102	Type 201	Type 202
6 x 1/1 GN	6 x 2/1 GN	10 x 1/1 GN	10 x 2/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN
0,8 m ³	1,3 m ³	1,3 m ³	1,85 m ³	1,85 m ³	2,9 m ³

Farkı yaratan detaylardır.

Güvenlik



> **En yüksek iş güvenliği için alçak raf yüksekliği:**

ÖZTİRYAKİLER'in öncülük ettiği bir standarttır. Tüm cihazlarda en yukarıdaki raf 1.60 m yüksekliğindedir.

> **Isı yansıtıcı kaplamalı ve arkadan havalandırmalı çift cam kapak:**

Tasarım, dış camda düşük derecede temas sıcaklığı sağlamaktadır ve camların arasının temizlenmesini kolaylaştırmaktadır.

> **İç kapı damlama tavası:**

Kapı damlama tavası sürekli olarak, kapı açıkken bile, boşaltılır, bu da yerde su birikintileri oluşmasını engeller.

Pişirme Teknolojisi



> **ClimaPlus Control®**

Ölçüm ve kumanda merkezi, pişirme kabini iklimini ayarlamış olduğunuz değerlerde otomatik olarak sabit tutar. Bu, pazarda mevcut olan en etkili nem alma teknolojisi ile birleşir ve böylece çıtır çıtır panelenmiş ürünler ve öz suyunu azami korumuş ürünler elde edersiniz.

> **Buhar jeneratörü**

Üzerinde yeni buhar-düzenleyici bulunan jeneratör en yüksek yemek kalitesi için %100 hijyenik taze buhar üretir. Düşük sıcaklıklarda bile sağlanan en yüksek seviyedeki buhar doygunluğu ile gıdaların birbirlerine yapışması ve kuruması engellenir. Su yumuşatıcısına gerek yoktur.

> **Yeni hava-akım teknolojisi**

Tamamen yenilikçi dinamik hava karıştırıcısı ile özel pişirme kabininin şekli, ısının homojen bir şekilde pişirme kabininin içinde dağıtılmasını sağlar.

> **Santrifüjlü yağ ayırıcı**

Geleneksel yağ filtrelerini temizlemeye ve değiştirmeye artık gerek yok. Fan pervanesinin içindeki otomatik yağ ayırıcısı, pişirme kabininin havasını temiz tutmaktadır ve böylece yemeklerin gerçek tatlarını muhafaza etmektedir.

Kaynakların verimli kullanımı



- > **İhtiyaca göre enerji sağlama**
Tümüyle yeni geliştirilen kontrol teknolojisi ile pişirilecek malzemenin sadece ihtiyaç duyduğu miktarda enerjiyi temin eder.
- > **Entegre sızdırmazlık mekanizması (sadece büyük cihazlarda)**
Mobil fırın raflığı kullanılsın veya kullanılsın, entegre sızdırmazlık mekanizması ilave bir sızdırmazlık tabakası olmadan çalışmaktadır; böylece buharın ve enerjinin dışarı kaçması engellenmektedir.
- > **Mutfakta %28 daha az yer kaplar**
Fırının ufak boyutları, ısıtılacak hacmi azaltarak enerji tüketiminden tasarruf sağlar. Dar kapı açıklığı da ufak bir pivot aralığı sağlar ve ısıtma kabini kapısını açarken enerji kaybını azaltır.
- > **Gazlı cihazlarda yüksek performanslı ısı eşanjörü**
Isı eşanjörünün özel tasarımı, ürünü son derece verimli kılar. Geniş, pürüzsüz yüzeyler de temizliği kolaylaştırır.

Konfor



- > **Entegre el duşu**
Kademesiz tazyik ayarı ve ergonomik tasarımı sayesinde yüzeysel temizlik, parlatmak veya pişen malzemeye su ilave etmek oldukça kolaylaşmıştır. Entegre otomatik hortum geri sarma sistemi ve otomatik su kapama mekanizması, EN 1717 ve SVGW standartlarına (İsviçre Gaz ve Su Endüstrisi Birliği) uygun olarak en üstün güvenliği ve hijyeni sunmaktadır.
- > **Kurulum kolaylığı**
EN 1717 standardına uygun olarak entegre serbest çıkış sayesinde herhangi bir ayır huniye ihtiyaç yoktur. SVGW onaylıdır.
- > **Boylamasına yükleme**
Boylamasına yükleme, 1/3 ve 2/3 GN kaplarının kullanılabilmesi anlamına gelmektedir. Kapları sürmek ve çıkarmak oldukça kolaydır.
- > **USB girişi**
USB girişi sayesinde son 10 güne ait HACCP verilerinin dökümü kolaylıkla alınabilir, cihaza yemek pişirme programları yüklenebilir ve ayrıca Ar-Ge'sinin en son yeniliklerini içeren Öztiryakiler SelfCooking Center® whiteefficiency® yazılımı güncellenebilir.

Her ihtiyaca uygun doğru model:

Günde ister 30 ister birkaç bin yemek hazırlıyor olun, sizin kapasitenize uygun bir SelfCookingCenter® whiteefficiency® modeli mutlaka vardır.

Herbir modelin elektrikli veya gazlı seçenekleri mevcuttur; bu seçeneklerin ebatları, bağlantıları ve kapasiteleri aynıdır. Ayrıca, mutfağınızın özel koşullarına mükemmel bir şekilde uyum sağlayan çeşitli özel modellerimiz de mevcuttur.

SelfCookingCenter® whiteefficiency®'ye ek olarak; on iki ayrı versiyona sahip yeni CombiMaster® Plus modelini de öneririz.

Modeller	Model 61	Model 101
Elektrikli ve Gazlı Model Özellikleri		
Kapasite	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN
Günlük yemek sayısı	30-80	80-150
Boylamasına yükleme	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Genişlik	847 mm	847 mm
Derinlik	771 mm	771 mm
Yükseklik	782 mm	1042 mm
Su girişi	R 3/4"	R 3/4"
Su çıkışı	DN 50	DN 50
Su basıncı	150-600 kPa veya 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa veya 0,15-0,6 Mpa
Elektrikli Model Özellikleri		
Ağırlık	110 kg	135,5 kg
Bağlantı değeri	11 kW	18,6 kW
Sigorta	3 x 16 A	3 x 32 A
Ano elektrik bağlantısı	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
"Kuru ısı" bağlantı değeri	10,3 kW	18 kW
"Buhar" bağlantı değeri	9 kW	18 kW
Gazlı Model Özellikleri		
Ağırlık	126 kg	154,5 kg
Yükseklik (baca bağlantısı dahil)	1021 mm	1281 mm
Bağlantı değeri	0,3 kW	0,39 kW
Sigorta	1 x 16 A	1 x 16 A
Ano elektrik bağlantısı	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Gaz bağlantısı	R 3/4"	R 3/4"
Doğal gaz / Sıvı gaz 3B/P		
Max. nominal termal yük	13 kW/13 kW	22 kW/22 kW
"Kuru ısı" bağlantı değeri	13 kW/13 kW	22 kW/22 kW
"Buhar" bağlantı değeri	12 kW/12 kW	20 kW/20 kW

Daha fazla bilgi için, lütfen cihaz ve aksesuar kataloğumuzu isteyiniz veya www.oztiryakiler.com.tr adresini ziyaret ediniz.





Model 62

Model 102

Model 201

Model 202

6 x 2/1 GN	10 x 2/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN
60-160	150-300	150-300	300-500
2/1, 1/1 GN	2/1, 1/1 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN
1069 mm	1069 mm	879 mm	1084 mm
971 mm	971 mm	791 mm	996 mm
782 mm	1042 mm	1782 mm	1782 mm
R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
150-600 kPa veya 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa veya 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa veya 0,15-0,6 Mpa	150-600 kPa veya 0,15-0,6 Mpa

142,5 kg	182 kg	258 kg	332 kg
22,3 kW	36,7 kW	37 kW	65,5 kW
3 x 32 A	3 x 63 A	3 x 63 A	3 x 100 A
3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
21,8 kW	36 kW	36 kW	64,2 kW
18 kW	36 kW	36 kW	54 kW

168 kg	198 kg	286 kg	370,5 kg
1021 mm	1281 mm	2021 mm	2021 mm
0,4 kW	0,6 kW	0,7 kW	1,1 kW
1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A
1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"

28 kW/28 kW	45 kW/45 kW	44 kW/44 kW	90 kW/90 kW
28 kW/28 kW	45 kW/45 kW	44 kW/44 kW	90 kW/90 kW
21 kW/21 kW	40 kW/40 kW	38 kW/38 kW	51 kW/51 kW



Fonksiyonlar

- > 7 pişirme modlu SelfCookingControl*
- > 3 modlu Buhar-Konveksiyonlu (Kombi) Fırın modu: Sıcaklık aralığı 30°C - 300°C.
- > KlimaPlus Control* – Nem oranını tespit eder ve yüzde 1 hassasiyetle ayarlar
- > HiDensityControl* – pişirme bölmesindeki enerjinin patentli dağılımı
- > Otomatik hortum geri sarma mekanizmalı entegre fiskiye

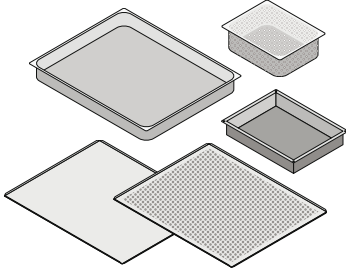
Özellikler

- > 6 noktada ölçüm yapan sıcaklık (et) probu
- > Herbiri 12 aşamadan oluşan 350 program
- > 3 aşamalı değişken nemlendirme
- > 5 Fan hızı, programlanabilir
- > USB girişi

Aksesuarları mükemmel tamamlayıcılar.

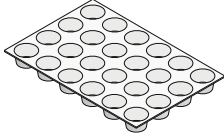
Orijinal aksesuarları özellikle SelfCookingCenter® whiteefficiency® ile uyumludur.

Aksesuarlar oldukça dayanıklı olup büyük mutfaklardaki yoğun endüstriyel kullanımlar için idealdir. Ön işlemleri yarı mamul malzemeleri hazırlama, tavuk ve ördekleri ızgarada pişirme ve bütün kuzuyu pişirmek gibi özel uygulamalar aynı biftek ve şnitzel de olduğu gibi çok başarılıdır; üstelik zaman kaybettiren zahmetli çevirme işlemi olmaksızın!



> **Gastronorm Küvet ve Tel Izgaralar**

Paslanmaz çelik küvet ve tel ızgaralar 2/1, 1/1, 1/2 ve 1/3 Gastronorm (GN) standartlarında mevcuttur. Mükemmel fırınlama ve pastacılık sonuçları için, yapışmaz yüzeyli granit emaye ve alüminyum kızartma/pişirme tepsileri hem GN ebatlarında hem de pastane ebatlarında mevcuttur. Geleneksel pastane ürünleri için hem GN hem de pastane standartlarında sunulan gözenekli Teflon kaplı fırın tepsilerini öneririz.



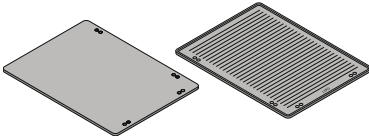
> **Muffin ve Kek Kalıbı**

Oldukça esnek malzemesi yapışmayı tamamen önlemektedir. Kalıplar kiş, puding, çeşitli tatlılar, çılıbr yumurta ve daha fazlasını hazırlamak için mükemmeldir.



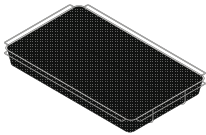
> **CombiGrill® Izgara**

CombiGrill® Izgara ile ızgaralarda, balık ve sebzelerde kusursuz ızgara izleri elde edebilirsiniz. CombiGrill® Izgara oldukça dayanıklıdır ve uzun bir süre kullanılabilir. 3 Katlı Trilax® kaplama, pişen malzemenin kızarmasına yardımcı olur; ayrıca, ısı ve alkalilere karşı dayanıklıdır.



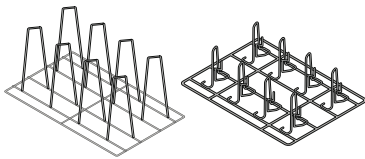
> **Izgara ve Pizza Tepsisi**

Izgara ve pizza tepsisi, her türlü pizza, bazlama ve tartlar hazırlamanıza olanak sağlar. Mükemmel ısı iletkenliği sayesinde en üstün pişirme kalitesini elde edersiniz. Tepsinin arka yüzünde ise sebzeleri, biftekleri veya balıkları ızgarada pişirebilirsiniz; tabii ki kusursuz ızgara izleri de elde edersiniz.



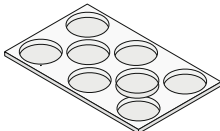
> **CombiFry®**

Ön işlemleri donmuş patatesten 200 porsiyon patatesi sadece 15 dakika içinde yağsız olarak kızartabilirsiniz. Patentli CombiFry® ile artık büyük miktarlardaki ön işlemleri (öncesinde ön-kızartması yapılmış yarı mamul) malzemelerin hazırlanması mümkün. Ayrıca yağı satın alma, depolama ve imha etme masraflarını da tümüyle ortadan kaldırır.



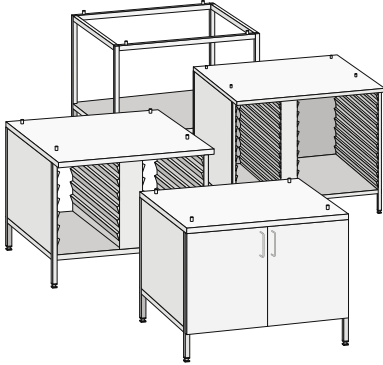
> **Ördek Superspike ve Tavuk Superspike**

Tavuklar ve ördekler dikey olarak sıralanır, çıtır çıtır altın rengi derili ve suyunu kaybetmemiş göğüs eti elde edilir.



> **Multibaker (Çoklu pişirici)**

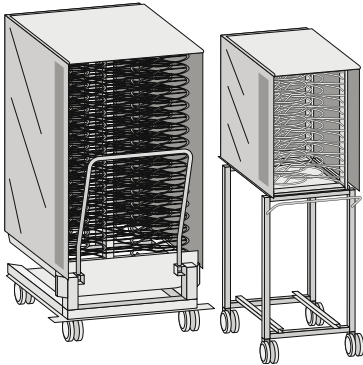
Multibaker ile çok sayıda omlet, tavada yumurta, rösti ve tortilla hazırlayabilirsiniz. Özel teflon kaplaması malzemenin yapışmasını önler.



> **Standlar ve Isıtma Kabinleri**

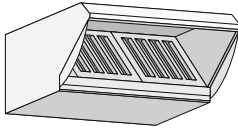
Set üstü SelfCookingCenter® whiteefficiency® modellerinin sağlam bir şekilde konumlandırılabilceği 4 çeşit stand mevcuttur. İlave olarak tabak, tepsi ve kapları ısıtmak için sıcaklığını kademesiz olarak 30°C ile 80°C arasında ayarlayabileceğiniz ısıtma kabinleri de ürün yelpazemizde mevcuttur.

Standların tümü, hijyen yönergelerine uygundur.



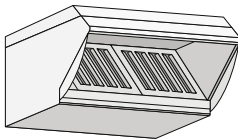
> **Banketler için Finishing® Sistemi**

Finishing® sistemi mobil-tabak-rafı ve ısı-koruyucu-örtüden oluşmaktadır. 31 cm çapındaki 120 tabak mobil-tabak-rafında Finishing® için hazır bir şekilde bekletilebilir. Isı-koruyucu-örtü sayesinde pişmiş yemekler, sıcaklığını kaybetmeden 20 dakikaya kadar bekletilebilirler.



> **UltraVent®**

UltraVent® içindeki yoğunlaştırma teknolojisi buharı emer ve yok eder. Atık havayı dışarı atmak için karmaşık ve pahalı kurulumlara gerek yoktur. Kurulumu basittir ve istenildiği zaman sonradan da kurabilirsiniz. Bacayla dış ortama bir bağlantı kurmaya gerek yoktur.



> **UltraVent® Plus**

UltraVent® yoğunlaştırma teknolojisine ek olarak; özel filtrelerle donatılmış UltraVent® Plus da mevcuttur. Izgara ve kavurma esnasında oluşan su buharını ve dumanı engeller. Böylece, cihazları mağaza önü gibi kritik mekanlar da bile rahatlıkla kurulabilir.

Sürdürülebilir faydalar. Her zaman sizin yanınızdayız.

Yatırımınızın uzun vadede kendi kendini geri ödediğinden emin olmak için her şeyi yapıyoruz, ürün ömrü boyunca en fazla fayda için size kapsamlı servis hizmetleri sunuyoruz.

Kapsamlı servisimiz, en baştan itibaren yatırımınızdan en fazla faydaları elde etmenizi ve buna tüm ürün ömrü boyunca devam etmenizi sağlar.

> Tavsiye ve tasarım - proje

Mutfağınızdaki zorlukların üstesinden gelmeniz için size tavsiyelerde bulunmaktan her zaman mutluluk duyarız. Aynı zamanda yeni oluşturacağınız veya yenileyeceğiniz mutfağınız için tasarım önerileri sunabiliriz.

> Cihaz denemeleri

ÖZTİRYAKİLER SelfCookingCenter® whiteefficiency®'yi denemek için bizimle irtibata geçmeniz yeterli. Bizi arayınız!

> Kurulum

SelfCookingCenter® whiteefficiency®'nin kurulumu son derece kolaydır. Öztiryakiler Servis ağıımız sayesinde ürün kurulumu uzmanlar tarafından mümkün olan en kısa sürede gerçekleştirilir. Aynı zamanda özel yapısal koşullar için bir dizi montaj çözümü de sunuyoruz.

> Yerinde eğitim

Gerekirse deneyimli Öztiryakiler bünyesinde çalışan aşçılarımızdan biri, size kendi mutfağınızda bire bir eğitim verebilir.

> Chef Line®

Bir aşçıdan diğerine dostça yardım. Herhangi bir uygulama sorunuz olursa, yılın 365 günü Öztiryakiler aşçılarımızın deneyimlerinden faydalanabilirsiniz. Sizinle konuşacak, basit ama teknik önerilerde bulunacak ve ihtiyacınız olan denenmiş, test edilmiş ipuçlarını sizinle paylaşacaklardır.

> ÖZTİRYAKİLER TEKNİK SERVİS GARANTİSİ

Hiçbir zaman uzakta değil, her zaman yanınızda. Nitelikli ve kendini işine adanmış Öztiryakiler teknik servisleri yedek parçaların garantili teslimatı ile size tüm teknik sorunlar hakkında güvenilir ve hızlı yardımı sunmaktadır.

Gelin uzman şeflerimiz ile birlikte deneyimleyin.

SelfCookingCenter® whiteefficiency®'nin birçok faydasını önce bilfiil kendinizin görmesini isteriz. Cihazlarımızın performansını yakınınızdaki bir seminerde hiçbir yükümlülük altına girmeden canlı olarak deneyimleyebilirsiniz.



Mutfağınızın gerçek şartlarında SelfCookingCenter® whiteefficiency®'yi denemek mi istiyorsunuz? Bu da mümkün. Şartları görüşmek için bizimle irtibata geçiniz. Aramanız yeterli!

SelfCookingCenter® whiteefficiency®'yi deneyimlemenin yolu: ÖZTİRYAKİLER CookingLive Seminerleri

SelfCookingCenter® whiteefficiency® cihazının performansını kendiniz için deneyin. Yakınızdaki ücretsiz organizasyonlardan birine katılıp şeflerimizle birlikte yemek pişirmek istemez misiniz?

Tecrübelerimiz, bu seminerlere çok başvuru olduğunu gösteriyor; bu nedenle erken kayıt yaptırmanızı tavsiye ederiz. Tarih ve adres için bizimle irtibata geçebilirsiniz. Kasımpaşa Showroom Telefon: 0212 238 83 00 - 0212 254 59 90



Daha fazla bilgi için lütfen catering, ikram, pastacılık, kasap ve fast food branşlarına yönelik teknik açıklamaları içeren broşürlerimiz ile cihaz ve aksesuar kataloglarının bir kopyasını isteyiniz veya www.oztiryakiler.com.tr internet adresini ziyaret ediniz.

**Öztiryakiler Madeni Eşya San. ve Tic. A.Ş.**

Cumhuriyet Mah. Eski Hadımköy Yolu.
No. 29/A 34900 Büyükçekmece / İstanbul
Tel : +90 (212) 886 78 00 (pbx) - 886 88 00 (pbx)
Fax: +90 (212) 886 78 09 - 886 62 36
www.oztiryakiler.com.tr
oztiryakiler@oztiryakiler.com.tr
info@oztiryakiler.com.tr

Pazarlama Koordinatörlüğü

Cumhuriyet Mah. Eski Hadımköy Yolu.
No:29/A Büyükçekmece 34900 İstanbul
Tel : +90 (212) 886 78 00 (pbx) - 886 88 00 (pbx)
Fax: +90 (212) 886 78 09 - 886 62 36
pazarlama@oztiryakiler.com.tr

Satış Sonrası Hizmet Birimi/**After Sales Service**

Cumhuriyet Mah. Eski Hadımköy Yolu
No. 29/A 34900 Büyükçekmece / İstanbul
Tel: +90 (212) 886 78 00 (pbx)
(Dahili -1146-1147-1148)
Fax: +90 (212) 886 66 29
sshb@oztiryakiler.com.tr

**Kasımpaşa Merkez Taahhüt
Koordinatörlüğü**

Bahriye Cad. No. 26
34440 Kasımpaşa / İstanbul
Tel: +90(212) 297 19 04 / 05
Fax:+90(212) 297 19 10
kproje@oztiryakiler.com.tr

KASIMPAŞA MAĞAZA:

Bahriye Caddesi No:26
34440 Kasımpaşa / İstanbul / Türkiye
Tel : (0212) 254 59 90 / 237 23 40-41
Fax : (0212) 238 72 00
e-mail: kpaşa@oztiryakiler.com.tr