

öztiryakiler®



CombiMaster® Plus



1000 10.2011 G 6 ZE

öztiryakiler®

[www.oztiryakiler.com.tr](http://www.oztiryakiler.com.tr)

SYSTEM **RATIONAL**

# ÖZTİRYAKİLER

## CombiMaster® Plus:

### Sınıfının tek temsilcisi.



*Yemek pişirmek hassasiyet ister. Hem şeften hem de şefin kullandığı araçlardan. Yeni CombiMaster® Plus her açıdan son derece hassas, gelişmiş bir teknoloji sunuyor ve şefin bireysel becerilerini destekliyor.*

Dayanıklı, kullanımı kolay ve her seferinde mümkün olan en yüksek yemek kalitesini sunan çekici fonksiyonlara sahip: çıtır çıtır lezzetler, suyunu kaybetmemiş rostolar, yoğun aromalar, çekici renkler, korunmuş vitamin ve mineraller. Bunların hepsi hassas bir şekilde kontrol edilen pişirme kabini iklimi sayesinde ve ayrıca sıcaklığın, nem oranının, hava akımının ve pişirme süresinin doğru ayarı ile garanti altına alınıyor.

### *Önemli bazı performans özellikleri*



#### **> Sınırsız çeşitlilik**

CombiMaster® Plus, tüm geleneksel pişirme aletlerinin neredeyse %50'sini ikame eder. Malzemelerinizi ızgara yapabilir, kavurabilir, ağır ateşte pişirebilir, buharda pişirebilir, kendi suyunda pişirebilir, haşlayabilir ve daha birçok şey yapabilirsiniz.

#### **> Eşsiz pişirme verimi**

CombiMaster® Plus'ın verimi, fırına yüklenen malzemenin %30'a varan oranda artırılmasına olanak tanır. Gelişmiş pişirme teknolojisi ile birleşen bu verim, istikrarlı bir şekilde mükemmel yemek kalitesini garanti eder.

#### **> İdeal pişirme kabini ortamı**

ClimaPlus®, pişirme kabini içinde ürüne özel ortamı ayarlayarak ktır lezzetler, suyunu kaybetmemiş tatlar veya gevrek kaplamalar elde edilmesini sağlar.

#### **> Kullanımı son derece kolay**

Fonksiyonları seçmek için kullanılan döner düğmenin kullanımı son derece basit olup zorlu mutfak ortamlarında değerini kanıtlamıştır.

## CombiMaster® Plus – Etkileyici performans.

CombiMaster® Plus, sadece maliyet/fayda analizi açısından değil, ama aynı zamanda etkili performans açısından da yeni standartlar belirlemektedir. Gıdaya sağlanan enerji tam olarak ölçülür ve gerektiğinde inanılmaz güçlere çıkarılabilir. Hassas ölçüm ve merkezi kontrol fonksiyonları ile gıdaya özel ayarlanabilen ve her noktada eşit pişirebilen ortamı sağlar. Böylece kızartmalar, gratenler veya ızgara gibi zorlayıcı ve sofistike ürünler, fırın tam olarak doldurulsa bile her zaman başarılıdır. Ve bu her raf, her parça ve her porsiyon için geçerlidir. İşte bu misafirlerinizin göreceği, tadacağı ve keyfine varacağı farktır.



### *Saf, hijyenik taze buhar*

Üzerinde yeni, buhar kontrol mekanizması bulunan güçlü taze buhar jeneratörü, suda pişirmenin avantajları (özellikle maksimum nemde) ile daha hassas olan buharda pişirmenin avantajlarını birleştirir. Kısa ısıtma süreleri, yoğun renkler ve iştah açıcı lezzetler... Vitamin ve minerallerin korunmasına değinmiyoruz bile... Sürekli sabit buhar sıcaklığı ve maksimum buhar doygunluğu, en yüksek yemek kalitesini garanti eder. Yeni buhar kontrol birimi, hijyenik taze buharın bütün besin üzerinde sürekli ve hassas bir şekilde dolaşımını sağlar. Bu sayede, en hassas ürünler bile kurumaz ve fırın girişinde su yumuşatma ünitesine ihtiyaç duyulmaz.



### *Yüksek etkili pişirme kabini nemlendirmesi*

Yeni ve aktif pişirme kabini nemlendirme mekanizması, koşullar ne olursa olsun hızla ve güvenli bir şekilde devreye girer. Bu da en büyük porsiyonlarda bile ktır ktır lezzetlerin, suyunu kaybetmemiş rostoların ve gevrek kaplamaların elde edilmesini sağlar.



### ***Dinamik hava karıştırıcısı***

Pişirme kabininin hava akımını idealleştiren şekli ve yeni patentli dinamik hava karıştırıcısı sayesinde ısının, pişirme kabininin her yerine ideal şekilde dağılmasını ve tam olarak ihtiyaç duyulan yerde kullanılmasını sağlar. İlk raftan son rafa kadar bütün yemekler eşit oranda pişer.



### ***En performanslı kombi fırın***

#### **> *Dinamik hava karıştırıcısı ve yeni pişirme kabini şekli***

Bu iki özellik birleştirilerek ısının tümüyle homojen dağılımını garanti eder. Böylece yemekler hiç olmadığı kadar eşit oranda pişer.

#### **> *Pişirme kabindeki iklimin aktif olarak kontrol ve kumandası***

Bu son derece etkili nem alma teknolojisi, fırın tam doluyken bile hızla devreye girerek rostolarınızın ve panellerinizin tam istediğiniz gibi olmasını sağlar: içi yumuşak ve sulu, dışı altın rengi ve çıtır çıtır...

#### **> *Verimli ve hijyenik taze buhar üretimi***

Buharda pişirmede en iyi fırın. Buhar doygunluğuna oldukça hızlı ulaşılır ve buhar oranı sürekli olarak mümkün olan en yüksek seviyede kalır. Balıklar, sebzeler ve diğer hassas yemekler buharda narin bir şekilde pişirilir ve kurumaz.

# CombiMaster® Plus – Birden çok yeteneği var.

*CombiMaster® Plus kesinlikle birden çok yeteneğe sahip ve bu nedenle ilk andan itibaren mutfağınızda vazgeçilmez yardımcınız olur; ayrıca, mutfağınızda çok az yer kaplar. Eskiden geniş yer kaplayan, çaba ve birçok pişirme ekipmanı gerektiren işler şimdi 1m2'den az bir alanda tek bir fırınla yapılabiliyor.*



### **30°C - 130°C aralığında buharda pişirme modu**

Yeni buhar kontrol mekanizmalı ve yüksek performanslı taze buhar jeneratörü her zaman hijyenik taze buhar üretir. Su eklemeyen ve suyun kaynamasını beklemeden yemeklerinizi pişirebilirsiniz. Sabit pişirme kabini sıcaklığı ve en yüksek buhar doygunluğu, eşit ve hassas pişirme işlemini garanti ederek en iyi yemek kalitesini sunar. Başta sebzelerde olmak üzere iştah açıcı renkler elde edilir, besin ve vitaminler korunur. Krem karamel, kiş, balık ve mus gibi en hassas lezzetler bile ufak bir çabayla büyük miktarlarda pişirilebilir.



### **30°C - 300°C aralığında kuru ısı ile pişirme modu**

Yüksek hızda dolaşan sıcak hava, yemeğin her tarafını sarar. Et anında mühürlenir, böylece içi sulu kalır. 300°C'ye kadar sabit sıcaklıkta hava, sadece teknik bir detay değildir; gerekli yedek güç, fırın tam kapasite çalıştığında bile oradadır. Bu süreç, suyunu kaybetmemiş çıtır çıtır kızartmaları ve kalamar, kroket, sigara böreği ile tavuk kanadı gibi önışlemlenmiş donmuş gıdaları veya yumuşak hamur işlerini elde etmenin tek yoludur.



### **30°C - 300°C aralığında kombi pişirme modu**

Kombi mod; kısa pişirme süresi, en az fire, suyunu kaybetmeyen lezzetler gibi sıcak buharın sağladığı tüm avantajlarını, yoğun aroma, iştah açıcı renkler ve ktır ktır lezzetler yaratan kuru hava akımının sağladığı avantajlarını bir araya getirir. Bu şekilde, fireleri %50 oranında azaltır, yemeği çevirmek zorunda kalmaz ve çok daha kısa sürelerde mükemmel lezzetler elde edersiniz.



### **Finishing®**

Finishing®, üretim ile konuklarınıza yemeği servis etme arasındaki bağı kasıtlı olarak koparmak anlamına gelir. Garnitürlerden tutun da komple bir menüye kadar yarattığınız tüm lezzetleri CombiMaster® Plus'ın ideal ortamında ısıtacak ve tepside, tabakta veya kaptaki olması fark etmeksizin hızla servis sıcaklığına soğutacaksınız. Siz esneklik kazanırken, yemekler, uzun sürelerce sıcak olarak bekletilerek kalitelerinden bir şey kaybetmediği için konuklarınızın yemeklerinin tam lezzetine varacaklar.



### **5 Farklı fan hızı**

CombiMaster® Plus, en hassas yemekten en dayanıklı yemeğe kadar her yemek için doğru hava hızını sunar. Sufleler, eklerler ve bisküviler bile çocuk oyuncağıdır.

## ClimaPlus® – Her şey, doğru kabin iklimine bağlı.

*Sürekli olarak sosla ıslatarak veya sıvı ekleyerek, kapağı açarak veya kapayarak nemi ayarlamamanın bir yemeğin başarısı üzerinde her zaman büyük bir etkisi olmuştur.*



Nem kontrolü dikkat, zaman, fazlasıyla deneyim ve içgüdüsel bir pişirme tekniği gerektirir. Bugün ise bu zahmetli prosedürlere hiç gerek yok, çünkü CombiMaster® Plus'ta ölçüm ve kontrol merkezi her zaman pişirme kabinindeki nem oranını ideal aralıkta tutar. ClimaPlus® mutfaktan kazanılan deneyimi, her seferinde en yüksek kaliteyi garantileyen akıllı ve kullanımı kolay en son teknolojiye aktarır.



### *ClimaPlus® – Pişirme kabininde aktif iklim yönetimi*

- > Sensörler, pişirme kabinindeki nem oranını devamlı ölçer ve tamamen otomatik olarak seçmiş olduğunuz ayarları tutturur. Nem, gerektiği gibi pişirme kabine verilir veya pişirme kabininden alınır. Artık, zaman alıcı sosla ıslatma veya su ekleme işlemlerine gerek yok.
- > ClimaPlus® hem manüel olarak hem de pişirme programlarında kullanılabilir. Tabi ki kendi tecrübenize göre pişirme sürecinin her aşamasında nem oranını kendiniz de değiştirebilirsiniz.

## Kolay ve etkili.

### ***Kendi kendini açıklayan semboller***

Tüm semboller net olduğu için ilk günden itibaren CombiMaster® Plus'ı sorunsuz bir şekilde kullanmaya başlayabilirsiniz. Bu net ve bilgilendirici semboller açık bir şekilde dizilmiştir; ve ayrıca döner düğme de, hassas ayarları yapmayı kolaylaştırır.

### ***Kişisel programlar***

Özgün yemek pişirme yöntemlerinizi otomatikleştirmek için her biri 6 adımdan oluşabilen 50 program yeri vardır. Bu, çok adımlı yemek pişirme yöntemlerinizi tek bir düğmeye basarak yürütmenize olanak tanır.

### ***Tek bir düğmeyle hijyenik temizlik***

ÖZTİRYAKİLER Combi Master® Plus, mümkün olan en az müdahale ile temizlenebilir. Pişirme kabinine ÖZTİRYAKİLER temizlik ürününü sıkmanız ve temizleme programını başlatmanız yeterli. Daha sonra opsiyonel el duşunu kullanarak pişirme kabinini durulamak en ideal temizliği sağlayacaktır. Ve işte hepsi bu kadar. En inatçı kirlerin bile hiç şansı yok.

## Maliyet/fayda analizi ve verimlilik.

*CombiMaster® Plus, mutfağınızın ekonomik gücünü net ve kanıtlanmış bir şekilde artırır. Yatırımınızın geri dönüşünü beklemenize gerek yok, yatırımınız size hemen geri dönmeye başlar. Pişirme malzemeleri, enerji, çalışma süresi, yatırılan para ve gerekli mutfak alanından tasarruf o kadar yüksektir ki, ürünün maliyetini kat ve kat aşar. Hadi, hesabınızı kendiniz yapın!*

### Malzeme kullanımında %10 azalma

Çok yönlü pişirme kabini eti, tavuğu, balığı ve hatta av hayvanlarını ince bir hassasiyetle pişirir. Bu kullanılması gereken malzeme ağırlığını azaltır, fireleri ortadan kaldırır ve malzeme maliyetinde ortalama %10 tasarruf sağlar.

### Çalışma zamanında kısalma

CombiMaster® Plus, güvenilir bir yardımcıdır. Ön-üretimi planlamak son derece kolay olduğu için her gün 1-2 saat tasarruf edersiniz, yani kullanımı kolay ve temizlemesi zahmetsizdir.

### Enerji maliyetlerinde %60 düşme

Kısa sürede ısınabildiği için, geleneksel ekipmanlarda ihtiyaç duyulan standby bekleme süresi ihtiyacını ortadan kaldırır. Bunu, önemli oranda kısaltılmış pişirme süreleri ile birleştirdiğinizde, sadece size zaman kazandırmakla kalmaz ama aynı zamanda enerji tasarrufu da sağlar. Hassas kontrol ve sadece ihtiyaç duyulduğunda gerekli enerjinin kullanılması sayesinde, geleneksel pişirme cihazlarına kıyasla ortalama olarak %60'a varan oranda tasarruf sağlar.

### Kaplanan alanda %30'dan fazla tasarruf

1 m2'den küçük bir alanda geleneksel pişirme cihazlarını %40-50 oranında ikame edebilir veya bunların iş yükünü azaltabilirsiniz. Bu gereken genel alan ihtiyacını ve ilgili yatırım maliyetlerini azaltır.

Örnek: CombiMaster® Plus 101 ile günde ortalama 200 yemek servisi yapan bir restoran işletmesi

Kârınız	Aylık bütçelenen miktar	Aylık ek kazancınız	Hesabınızı kendiniz yapın!
<b>Et</b> Rostoda fire oranlarının azalması nedeniyle hammadde kullanımını ortalama olarak %10* azaltır.	Geleneksel yöntem ile maliyet: 6.400 € CombiMaster® Plus ile maliyet: 5.760 €	= 640 €	
<b>Yağ</b> Yağ neredeyse gereksiz hale gelir. Yağ satın alma ve imha etme maliyetleriniz %95'e* varan oranlarda düşer.	Geleneksel yöntem ile maliyet: 62,40 € CombiMaster® Plus ile maliyet: 3,12 €	= 59 €	
<b>Enerji</b> Modern kontrol teknolojisi ortalama olarak %60 daha az enerji kullanacağınızı anlamına gelir (kWh başına 0,12 €).	Geleneksel yöntem ile tüketim 6.300 kWh = 756 € CombiMaster® Plus ile tüketim 2.520 kWh = 302,40 €	= 454 €	
<b>Çalışma süresi</b> Ön-üretim, kullanım kolaylığı vb. faydalarla sağlanan tasarruf.	35 saat daha az x 8 € saatlik maliyet**	= 280 €	
<b>Aylık ek kazancınız</b>		=1.433 €	
<b>Yılda ek kazancınız</b>		= 17.196 €	

\*Geleneksel pişirme yöntemlerine kıyasla      \*\*Aşçılar ve temizlik personeli saat ücretlerine dayalı olarak yapılan karma ücret



## Farkı yaratan detaylardır.

### Güvenlik



- > **Maksimum çalışma güvenliği için alçak raf yüksekliği**  
ÖZTİRYAKİLER'in öncülük ettiği bir standarttır. Tüm cihazlarda en yukarıdaki raf 1.60 m yüksekliğindedir.
- > **Isıyı yansıtan kaplamalı, arkadan havalandırmalı çift cam kapı**  
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®**  
Ölçüm ve kontrol merkezi, otomatik olarak ayarladığınız pişirme kabini havasını korur. Bu, en etkili nem alma teknolojisi ile birleşerek size kıtır lezzetler, gevrek kaplamalar ve özsuyunu azami korumuş tatlar sunar.
- > **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 kurumması engellenir. Su yumuşatıcısına gerek kalmaz.
- > **Yeni hava-akım teknolojisi**  
Tamamen yenilikçi dinamik hava karıştırma ve özel pişirme kabininin şekli, ısının homojen bir şekilde pişirme kabininin içinde dağıtılmasını sağlar. Bu, fırın tam kapasite doluyken bile yemeklerin her noktasının eşit oranda pişmesini 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 gerçekte ancak emebileceği kadar 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. Gaz yakıcılar, özellikle düşük emisyonlu yanma özellikleri nedeniyle Alman gaz endüstrisinden Yenilikçilik ödülünü almıştır.

## Kullanıcıya yönelik kolaylıklar



- > **Entegre el duşu (opsiyonel)**  
Kademesiz tazyik ayarı ve ergonomik tasarımı sayesinde yüzeysel temizlik, parlatmak veya yemeğe 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**  
EEN 1717 standardına uygun olarak entegre serbest çıkış sayesinde herhangi bir ayrı huniye ihtiyaç yoktur. SVGW onaylıdır.
- > **Tepsileri 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 ÖZTİRYAKİLER Ar-Ge'sinin en son yeniliklerini içeren CombiMaster® Plus yazılımı güncellenebilir.

## Her ihtiyaca uygun doğru model.

*İster günde otuz ister birkaç bin yemek hazırlıyor olun, sizin kapasitenize uygun bir CombiMaster® Plus modeli mutlaka vardır. Herbir modelin elektrikli veya gazlı seçenekleri mevcuttur; bu seçeneklerin ebatları, bağlantıları ve kapasiteleri aynıdır.*

Gemiler ve hapishaneler için de bir özel modeller serisi ve mutfağınıza özel koşullara rahatlıkla adapte olabilen entegre yağ boşaltma musluklu CombiMaster® Plus çeşitleri vardır. CombiMaster® Plus'a ek olarak, hali hazırda 12 ayrı versiyona sahip yeni SelfCookingCenter® whiteefficiency® modelimizi de öneririz. Sadece verimli LevelControl®, SelfCookingControl® ve CareControl özellikli SelfCookingCenter®, mutfağınızın işleyişini rakipsiz bir seviyeye çıkaracak verimlilik seviyesini sunabilir. Enerji, su, temizlik kimyasalları tüketiminizin ve pişirme zamanınızın anında düştüğünü göreceksiniz.

Modeller	Model 61	Model 101
<b>Elektrikli ve Gazlı Model Özellikleri</b>		
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
<b>Elektrikli Model Özellikleri</b>		
Ağırlık	99 kg	124,5 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
<b>Gazlı Model Özellikleri</b>		
Ağırlık	121 kg	148 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"
<b>Doğal gaz / Sıvı gaz 3B/P</b>		
Maksimum 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](http://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

133 kg	175,5 kg	251,5 kg	326 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

158,5 kg	189,5 kg	261 kg	369,5 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

- > 3 modlu Buhar-Konveksiyonlu (Kombi) Fırın modu: Sıcaklık aralığı 30°C - 300°C
- > ClimaPlus® - nem ölçümü, 5 aşamalı ayar ve düzenleme

#### Özellikler

- > Sıcaklık (et) probu
- > Herbiri 6 aşamadan oluşabilen 50 program
- > 5 Fan hızı, programlanabilir
- > Pişirme kabininin hızlı ve güvenilir soğutması için Cool-down özelliği
- > USB girişi

**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