

ztiryakiler

**ÜRÜN
KATALOĐU**

**20
150**



MÜKEMMEL MUTFAKLAR YARATIR



TURKEY PRODUCT
CERTIFICATE



RUSSIA PRODUCT
CERTIFICATE



ELECTRICAL
APPLIANCES
PRODUCT
CERTIFICATE

CE 1008 12

GAS APPLIANCES
PRODUCT
CERTIFICATE



USA GAS AND
ELECTRICAL
APPLIANCES
PRODUCT
CERTIFICATE



UKRAINE PRODUCT
CERTIFICATE



ISO 9000 QUALITY
MANAGEMENT
SYSTEM

CE-1783

GAS APPLIANCES
PRODUCT
CERTIFICATE



THE RESTRICTION OF
HAZARDOUS SUBSTANCES
DIRECTIVE (WEEE)

TÜV-CB



TSEK

TURKEY PRODUCT
CERTIFICATE



**TASARLIYORUZ
ÜRETİYORUZ
KURUYORUZ**



5 KITADA 100'Ü AŞKIN ÜLKEDE

1958'den beri endüstriyel mutfaklarda hazırlık, pişirme, taşıma, saklama ve servis ekipmanları ürün gruplarında 4500'ü aşkın ürün çeşidimiz ile mutfakların projelendirilmesi, imalatı, kurulması ve işletmeye açılmasına kadar tüm süreçlerde çözüm ortağıyız. Sektörde dünyada bilinen en ileri uygulamalara ve üretim teknolojilerine sahip olan bir firma olarak, ulusal ve uluslararası pazarda geçerli olan 2000'i aşkın ürün ve ürün grubu sertifikamız bulunmaktadır. 130.000 m² kapalı üretim tesislerimizde 1300 çalışanımızla yurt içinde ÖZTİRYAKİLER yurt dışında OZTI markasıyla her yıl yüzlerce anahtar teslim mutfak projeleri tasarlıyor, üretiyor ve kuruyoruz.



professional solution partner of high end kitchen projects

ozti

e ekonoma

Açık büfe, mutfak ve servis
ekipmanları

öztiryakiler®
ENDÜSTRİYEL KAPLAMA

Endüstriyel kaplama ekmekcilik
ve pastacılık ekipmanları

ozti®
Medical & Sanitar

Sıhhi tesisat ve hastane
ekipmanları

index

PROFESYONEL 900 SERİSİ

Gazlı Kuzineler.....	8
Gazlı Set Üstü Ocaklar.....	8
Elektrikli Kuzineler.....	9
Elektrikli Set Üstü Ocaklar.....	9
Wok Ocaklar / Kapalı Döküm Ocak.....	10
İndüksiyonlu & Infrared Seramik Ocaklar.....	11
Gazlı Griller.....	12
Elektrikli Griller.....	13
Lavataşlı Izgaralar & Döküm Izgaralar.....	14
Gazlı & Elektrikli Fritözler.....	15
Gazlı & Elektrikli Makarna Fritözleri.....	16
Elektrikli Gazlı Benmariler.....	17
Gazlı & Elektrikli Kaynatma Tencereleri.....	18
Gazlı & Elektrikli Devrilir Tavalar.....	19
Dolaplar ve Taban Rafları.....	20
Kaynatma Tencereleri.....	21
Buharlı Kaynatma Tencereleri.....	22
Gaz Sarfiyatları.....	23

SNACK 650 SERİSİ

Fritözler.....	42
Makarna Fritözü.....	43
Patates Dinlendirme.....	43
Grill-Plate.....	44-45
Ocaklar.....	46-47
Lavataşlı Izgaralar.....	48
Döküm Izgaralar.....	49
Kaynatma Tencereleri.....	50
Fırınlı Ocaklar.....	51-52
Sos Benmariler.....	53
Ara Tezgahlar.....	54
Alt Ünite Seçenekleri.....	55
Aksesuarlar.....	56
Gaz Sarfiyatları.....	57

700 SERİSİ

Gazlı Kuzineler.....	26
Gazlı Set Üstü Ocaklar.....	26
Elektrikli Kuzineler.....	27
Elektrikli Set Üstü Ocaklar.....	27
Wok Ocaklar.....	28
İndüksiyonlu & Infrared Seramik Ocaklar.....	29
Gazlı Griller.....	30
Elektrikli Griller.....	31
Lavataşlı Izgaralar & Döküm Izgaralar.....	32
Gazlı & Elektrikli Fritözler.....	33
Elektrikli Makarna Fritözleri.....	33
Elektrikli Patates Dinlendirme.....	34
Elektrikli Gazlı Benmariler.....	34
Gazlı & Elektrikli Kaynatma Tencereleri.....	35
Gazlı & Elektrikli Devrilir Tavalar.....	36
Aratezgahlar - Dolaplar ve Taban Rafları.....	37
Gaz Sarfiyatları.....	38

DİĞER PIŞIRMA ÜNİTELERİ

Ocaklar.....	60
Pizza Fırınları.....	61
Konveksiyonlu Fırınlara.....	62-63
Fırın Aksesuarları.....	64
Mayalama Dolapları.....	65
Fritözler.....	66
Yer Ocakları.....	67-68
Steril Bıçak Dolapları.....	69
Ekmek Kızartma Makinesi.....	70
Tost Makineleri.....	71-73
Salamender.....	74
Krep-Kornet Waffle.....	75
Gemi Cihazları.....	76-78
Aksesuarlar - Gaz Sarfiyatları.....	79

index

DÖNER OCAKLARI

Gazlı ve Elektrikli Döner Ocakları.....	82-86
Gazlı Mini Mangallar.....	87

MUTFAK MAKİNELERİ

Hamur Yoğurma Makineleri.....	92
Planet Mikserler.....	93-94
Planet Mikserler ve Aksesuarları.....	95
Patates Soyma Makineleri.....	96
Filtreli Patates Soyma Makineleri.....	97
Ekmek Dilimleme Makinesi.....	98
Salata ve Sebze Kurutma/Ekmek Dilimleme Makinesi.....	99
Sebze Doğrama Makineleri.....	100-101
Öğütücüler ve Et Parçalama Makineleri.....	102
Ufalama Makineleri.....	103
Soğan Soyma Makinesi.....	104

SOĞUK ÜNİTELER

GN 2/1 Soğuk Kabinler.....	108-112
GN 2/1 Soğuk Kabin Boyutları.....	113
Tezgah Tipi Buzdolapları.....	114-115
600 Serisi Tezgah Tipi Buzdolapları.....	116-118
600 Serisi Tezgah Tipi Buzdolabı Boyutları.....	119
700 Serisi GN 1/1 Tezgah Tipi Buzdolapları.....	120-122
700 Serisi Tezgah Tipi Buzdolabı Boyutları.....	123
Tezgahaltı Buzdolapları.....	124-125
Pizza ve Salata Hazırlık Üniteleri.....	126
Opsiyonel Aksesuarlar.....	127
Split Tipi Soğutma Üniteleri.....	128
Endüstriyel Tip Soğuk Odalar.....	129-130

BULAŞIK & SEBZE YIKAMA MAKİNELERİ

Bardak Yıkama Makineleri.....	134-135
Dijital Bulaşık Yıkama Makineleri.....	136-138
Aksesuarlar.....	139
Konveyörlü Bulaşık Makinesi.....	140
Aksesuarlar.....	141
Konveyörlü Bulaşık Makinesi.....	142
Kazan Yıkama Makinesi.....	143
Aksesuarlar.....	144-145
Bulaşık Makinesi Deterjanları.....	146-149

MUTFAK, SERVİS VE BANKET ARABALARI

Banket Arabaları.....	152-155
Nötr Banket Arabaları.....	156
Tabak Dispenserleri.....	157
Salat Barlar.....	158-160
Teşhir Dolapları.....	161-164
Ön Dekor.....	165
Duvar Tipi Teşhir Üniteleri.....	166-167
Ankastre Self Servis Teşhir Üniteleri.....	168-169
Nefeslikler.....	170
Arabalar.....	173-176
Un-Şeker Arabaları.....	177

SERVİS ÜNİTELERİ

Servis Üniteleri.....	182-183
Ahşap Granit Servis Üniteleri.....	184-185
Alternatif Raflar.....	186-187

EVYE VE TEZGAHLAR

El Yıkama Evyeleri.....	190-192
Evye Gözleri.....	193
Evyeli Tablaları.....	194-196
Evyeli Tezgahlar.....	197-200
Çalışma Tezgahları.....	201-213
Duvar Dolapları ve Raflar.....	214
İstif Rafları.....	215
Izgara Tablalı İstif Rafları.....	216
Davlumbaz.....	217-220
Yer Giderleri.....	221-230

SET ÜSTÜ MUTFAK EKİPMANLARI

Pişirme Ekipmanları.....	232-238
Metal Tavalar.....	239-241
Taşıma Ekipmanları.....	242-245
GN Küvetler.....	246-257
Chafing Dish.....	258-264
Servis Ekipmanları.....	265-293



700 SERİSİ

SNACK 650 SERİSİ

DİĞER PİŞİRME ÜNİTELERİ

DÖNER OCAKLARI

MUTFAK MAKİNELERİ

SOĞUK ÜNİTELER

BULAŞIK VE SEBZE YIKAMA MAKİNELERİ

MUTFAK, SERVİS VE BANKET ARABALARI

SERVİS ÜNİTELERİ

EVYE VE TEZGAHLAR

SET ÜSTÜ MUTFAK EKİPMANLARI



OSOGF 8090 EAC UAT 091 CE-1783
Gazlı Fırınlı Kuzineler

- Üst ocaklar 2,4 veya 6 brülörlüdür. Fırın bölümü opsiyonel olarak elektrikli statik fırın veya gazlı statik fırın olarak tercih edilebilir.
- Gazlı fırınlarda piezo çakmaklı ateşleme mevcuttur.
- Gazlı açık ocaklar ve gazlı fırınlarda emniyet tertibatlı gaz muslukları ve alev denetleme için termokupul kullanılmaktadır.
- Tüm kuzine ve set üstü ocaklarda pres baskı yöntemi ile özel kalıplar kullanılarak üretilmiş 2 mm kalınlığında monoblok üst tablalar mevcuttur. Üst tabladaki yuvarlatılmış köşeler dayanıklılığı arttırmakta ve temizlik kolaylığı sağlamaktadır.
- Özel tasarlanmış pirinç malzemeden brülörler, yüksek güç, yüksek yanma verimi ve düşük gaz emisyon değerlerine sahiptir.
- Fırın brülörlerindeki pilot alev sistemi sayesinde cihazları hızlı ve kolay kullanma imkanı sağlamıştır.
- Termostatik gaz valfi ile gazlı fırının iç sıcaklığı 100-300 °C arasında, elektrikli fırınlarda ise termostat ile elektrikli fırının iç sıcaklığı 50-300 °C arasında kontrol edilebilmektedir.
- Fırın içi AISI 430 paslanmaz çelikten üretilmiştir. Fırın içinde çıkarılabilir krom kaplı kızaklar 3 farklı fırın raf seviyesinde pişirmeye olanak sağlamaktadır.
- Fırın izolasyonunu arttırmak için 40 mm kalınlığında ağır şartlara dayanıklı ve ergonomik yapıda tutma kulbu bulunan özel kalıplar ile pres baskı yöntemiyle üretilmiş paslanmaz çelikten imal edilmiş fırın kapısı kullanılmıştır.
- Paslanmaz çelik mikro delikli fırın brülörü maksimum verim sağlamak ve fırın sıcaklığını hızlı bir şekilde arttırmaktadır.
- 4 ocaklı kuzinelerde fırın içi GN 2/1 ölçüsündedir. Bu ölçüye uygun tepsiler kullanılabilir.
- 6 ocaklı kuzinelerde GN 2/1 ölçüsünde fırın kullanılabildiği gibi opsiyonel olarak 1060x550x275 iç ölçüsüne sahip olan büyük fırın yapılabilir.
- 4 ocaklı kuzinelerin fırın bölümünde, kapı ve kapı karşılığında pres baskı ile yapılan kanal ve yuva sistemi ile ısının dışarıya çıkması engellenmiştir. Böylece fırınlarda ilave olarak kullanılan silikon conta ihtiyacı ortadan kaldırılmıştır.
- Her ocak brülöründe tencere veya tavalara ocak üstüne koymaya yarayan pik döküm mevcuttur. Ocak dökümü yarı mat ve dayanıklı seramik emaye kaplama sayesinde bulaşık makinesinde yıkamaya uygundur.

TİP	KOD	L	W	H	MODEL (FIRIN TİPİ)	FIRIN GÜCÜ	VOLTAJ	OCAK GÜCÜ (VOLTAJ)	FIRIN SICAKLIĞI	TOPLAM GÜÇ	FİYAT
OSOGF 8090	7865.N1.80908.10	800	900	850	GAZ	8 kW	-	2 x 6 + 2 x 10 kW	100 - 300°C	40 kW	
OSOGF 8090 P	7865.N1.80908.10P	800	900	850	GAZ	8 kW	-	4 x 10 kW	100 - 300°C	48 kW	
OSOGF 12090	7865.N1.12908.10	1200	900	850	GAZ	8 kW	-	3 x 6 + 3 x 10 kW	100 - 300°C	56 kW	
OSOGF 12090 S	7865.N1.12908.50	1200	900	850	GAZ	13 kW	-	3 x 6 + 3 x 10 kW	100 - 300°C	61 kW	
OSOGF 8090 C	7865.N1.80908.12	800	900	850	GAZ	8 kW		1 x 10 kW	100 - 300°C	18 kW	
OSOGF 8090	7865.N1.80908.10E	800	900	850	ELEK (fırın)	6 kW	400 V 3 NPE 50/60 Hz.	2 x 6 + 2 x 10 kW	50 - 300°C	32 kW	
OSOGF 8090 P	7865.N1.80908.10PE	800	900	850	ELEK (fırın)	6 kW	400 V 3 NPE 50/60 Hz.	4 x 10 kW	50 - 300°C	40 kW	
OSOGF 12090	7865.N1.12908.10E	1200	900	850	ELEK (fırın)	6 kW	400 V 3 NPE 50/60 Hz.	3 x 6 + 3 x 10 kW	50 - 300°C	48 kW	
OSOGF 12090 S	7865.N1.12908.50E	1200	900	850	ELEK (fırın)	9 kW	400 V 3 NPE 50/60 Hz.	3 x 6 + 3 x 10 kW	50 - 300°C	48 kW	



OSOG 4090 PG UAT 091 CE-1783
Gazlı Set Üstü Ocaklar

TİP	KOD	L	W	H	OCAK GÜCÜ	TOPLAM GÜÇ	FİYAT
OSOG 4090	7865.N1.40903.20	400	900	280	6 + 10 kW	16 kW	
OSOG 8090	7865.N1.80903.20	800	900	280	2 x 6 + 2 x 10 kW	32 kW	
OSOG 8090 P	7865.N1.80903.20P	800	900	280	4 x 10 kW	40 kW	
OSOG 8090 T	7865.N1.80903.53	800	900	280	4 + 10 kW	14 kW	
OSOG 12090	7865.N1.12903.20	1200	900	280	3 x 6 + 3 x 10 kW	48 kW	



OSOEF 8090 CE ENEC
Elektrikli Fırınli Kuzineler

- Tüm elektrikli kuzine ve set üstü ocaklarda özel kalıplar ile pres baskı yöntemi kullanılarak üretilmiş 2 mm kalınlığında 304 kalite paslanmaz çelik monoblok üst tablalar kullanılmaktadır böylece üst tabla dayanıklılığı artırılmakta ve temizlik kolaylığı sağlanmaktadır.
- Döküm malzemeden imal ısı plakaları pres baskı üst tabla ile sızdırmaz olarak birleştirilmiştir.
- Her hot plate de aşırı ısı termiği mevcuttur. Bu termik hot plate aşırı ısındığında elektriği keserek hot plate'in zarar görmesi engellenmektedir ve aşırı ısı ortadan kalktığı anda sistemi devreye otomatik olarak almaktadır.
- Her hot plate'de 90-450 °C arası kontrol edilmesine olanak sağlayan 7 konumlu şalter bulunmaktadır. Bu sıcaklık kontrolü sayesinde kullanıcı pişirme veya bekletme gibi uygulamaları yapabilmektedir.
- Fırın bölümünde ayrı ayrı kontrol edilebilen alt ve üst ısıtıcılar mevcuttur. 3 konumlu şalter ile alt ısıtıcı, üst ısıtıcı ve alt ve üst ısıtıcı beraber konumlarında çalıştırılabilmektedir.
- Fırın iç sıcaklığını 50-300 °C arası kontrol eden termostat mevcuttur.
- Fırın içi AISI 430 paslanmaz çelikten üretilmiştir. Fırın içinde çıkarılabilir krom kaplı kızaklar 3 farklı raf seviyesinde pişirme yapmaya olanak sağlamaktadır.
- 8090 Elektrikli kuzinelerin fırın bölümünde, kapı ve kapı karşılığında pres baskı ile yapılan kanal ve yuva sistemi ile ısının dışarıya çıkması engellenmiştir. Böylece fırınlarda ilave olarak kullanılan silikon conta ihtiyacı ortadan kaldırılmıştır.
- 8090 Elektrikli kuzinede fırın içi GN 2/1 ölçüsündedir. Bu ölçüye uygun tepsiler kullanılabilir.
- 12090 Elektrikli kuzinelerde GN 2/1 ölçüsünde fırın kullanılabildiği gibi opsiyonel olarak 1060x550x275 iç ölçüsüne sahip olan büyük fırın yapılabilmektedir.

	TİP	KOD	MODEL	L	W	H	VOLTAJ	FIRIN GÜCÜ	FIRIN SICAKLIĞI	TOPLAM GÜÇ	FİYAT
	OSOEF 8090	7865.N1.80908.11	ELEK	800	900	850	400V/3 NPE 50/60Hz	6 kW	50 - 300°C	22 kW	
	OSOEF 12090	7865.N1.12908.11	ELEK	1200	900	850	400V/3 NPE 50/60Hz	6 kW	50 - 300°C	30 kW	
	OSOEF 12090 S	7865.N1.12908.51	ELEK	1200	900	850	400V/3 NPE 50/60Hz	9 kW	50 - 300°C	33 kW	



OSOE 12090 CE ENEC
Elektrikli Set Üstü Ocaklar

	TİP	KOD	L	W	H	VOLTAJ	GÜÇ	TOPLAM GÜÇ	FİYAT
	OSOE 4090	7865.N1.40903.21	400	900	280	400V / 3 NPE 50 Hz	2 x 4	8 kw	
	OSOE 8090	7865.N1.80903.21	800	900	280	400V / 3 NPE 50 Hz	4 x 4	16 kw	
	OSOE 12090	7865.N1.12903.21	1200	900	280	400V / 3 NPE 50 Hz	6 x 4	24 kw	



OWG 4090 ENE GAT 861 CE-1783
Wok Ocaklar

- Yüksek güçlü pik döküm brülörler ulaşılması hedeflenen yüksek sıcaklığı sağlamaktadır.
- Döküm malzemeden üretilmiş yuvarlak ocak dökümü yoğun kullanıma göre tasarlanmıştır.
- Sökülebilir yuvarlak ocak dökümü kolay temizlik imkanı sağlamaktadır.
- Cihazın kullanıcıya bakan tarafında zahmetsizce çıkartılabilen ve içine su koyulabilmesi mümkün olan paslanmaz çelik kırıntı tepsisi sayesinde pişirme sonrası yapılması gereken temizlik zamanı minimum seviyeye indirilmiştir böylece işletmenin işçilik maliyetinden tasarruf etmesine imkan verilmiştir.
- Güvenliği arttırmak için emniyet tertibatlı gaz muslukları ve alev denetleme için termokupul kullanılmıştır.
- Brülörlerdeki pilot alev sistemi sayesinde cihazları hızlı ve kolay kullanma imkanı sağlanmıştır.

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	FİYAT
OWG 4090	7865.N1.40903.WK	GAZ	400	900	280	14 kW	
OWG 8090	7865.N1.80903.WK	GAZ	800	900	280	28 kW	



OSOG 8090 C ENE GAT 861 CE-1783
Kapalı Döküm Ocak

- Dayanıklı ve pik döküm pişirme yüzeyinin kalınlığı 22 mm'dir. Böylece maksimum verim ve ısı transferi sağlanmıştır.
- Pişirme yüzeyinde farklı sıcaklıkları olan pişirme bölümleri oluşturulmuştur. Merkezde 500°C olan sıcaklık kademeli olarak çevre bölümlerde 200 °C'ye düşmektedir. Bu da farklı pişirme seçenekleri sunmaktadır. Merkez noktada yüksek güçlü kaynama imkanı varken çevrede düşük güçlü kaynama imkanı sunmaktadır.
- Yanma verimi yüksek, tek yanırlı döküm brülör cihazın merkezinde bulunmaktadır. Güvenliği arttırmak için emniyet tertibatlı gaz muslukları ve alev denetleme için termokupul kullanılmıştır. Brülörlerdeki pilot alev sistemi sayesinde cihazı hızlı ve kolay kullanma imkanı sağlanmıştır. Piezo çakmaklı ateşleme mevcuttur.
- Cihazın pişirme yüzeyi 4 bölüme ayrılarak kolay temizleme ve bakım imkanı sağlanmıştır.

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	FİYAT
OSOG 8090 C	7865.N1.80903.22	GAZ	800	900	280	10 kW	



OSI 4090 CE ENEC
İndüksiyonlu Ocaklar

- Seramik camlı ısıtma yüzeyine sahip her indüksiyonlu ocak bölümünün gücü 3,5 Kw'tır. Ayrıca 2 veya 4 ocaklı ürünlerin her bölümü ayrı anahtar ile kontrol edilebilmektedir.
- Seramik cam yüzeyin neredeyse tamamı hiç ölü bölge olmadan kullanılabilir.
- Güvenliği arttırmak için her ocakta aşırı ısı koruma sistemi vardır.
- Seramik cam yüzey temizlik kolaylığı ve maksimum hijyen sağlamaktadır.
- Enerji verimliliği sağlayan indüksiyonlu ocakların kullanımı işletmelerin elektrik tasarrufu yapmalarına imkan vermektedir.
- İndüksiyon teknolojisi sayesinde kullanılan tava veya tencerenin sadece tabanı kadar olan bölüm ısınmaktadır. Kullanılan tencere veya tavanın çapına göre ve manyetik özelliğine göre cihaz otomatik olarak kullanacağı elektrik enerjisini kendi ayarlamaktadır. Böylece indüksiyonlu ocakların ısı iletim verimi %90'ı bulmaktadır. Klasik elektrikli ocaklar ve seramik ocaklar bulundukları ortamı veya mutfak da ısıttıkları için indüksiyonlu ocaklara göre verimleri düşüktür.
- Ayrıca ortaya daha az atık ısı çıktığı için mutfakın daha az ısınması sağlanmaktadır. Buna paralel olarak mutfak soğutma ihtiyacı daha aşağı bir seviyeye inmektedir.

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	VOLTAJ	GÜÇ	FİYAT
OSI 4090	7865.N1.40903.IS	ELEK	400	900	280	400V / 3 NPE 50 / 60Hz	7 kW	
OSI 8090	7865.N1.80903.IS	ELEK	800	900	280	400V / 3 NPE 50 / 60Hz	14 kW	



OSC 8090 CE ENEC
İnfrared Seramik Ocaklar

- 6 mm kalınlığında seramik ısıtma yüzeyine sahip 2 veya 4 ocaklı infrared pişirme sistemini kullanan ürünlerin her bölümü ayrı anahtar ile kontrol edilebilmektedir.
- Yuvarlak pişirme bölümlerinin çapı 210-300 mm arasında değişen infrared sistemler homojen ısı dağılımı sağlamaktadır.
- Cam yüzeyi etrafından cihaz içine herhangi bir sızma veya kaçak olmaması için etrafı yüksek ısıya dayanıklı silikon ile izole edilmiştir.
- Güvenliği arttırmak için her ocak için aşırı ısı sinyal lambası mevcuttur.
- İnfrared ısıtma sistemi seramik cam yüzeyden tencere veya tavaya hızlı ısı transferini sağlamaktadır.
- İnfrared ocaklar klasik elektrikli ocaklara göre bulundukları ortama daha az ısı yayarlar.
- Seramik cam pişirme yüzeyi temizlik kolaylığı ve maksimum hijyen sağlamaktadır.

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	VOLTAJ	GÜÇ	FİYAT
OSC 4090	7865.N1.40903.CS	ELEK	400	900	280	400V / 3 NPE 50 / 60Hz	6 kW	
OSC 8090	7865.N1.80903.CS	ELEK	800	900	280	400V / 3 NPE 50 / 60Hz	12 kW	



OGG 8090 1/2 N ENEC (UAT 081) CE-1783
Gazlı Griller

- Tüm ızgaralar maksimum ürün pişirme kapasitesi, mükemmel pişirme performansının yanında homojen pişirme yüzey sıcaklığı yaratmak için tasarlanmıştır.
- Izgaralarda standart olarak 15 mm kalınlığında satine edilmiş çelik pişirme yüzeyi mevcuttur. Opsiyonel olarak pişirme yüzeyine sert krom kaplama yapılabilir. Sert krom kaplı yüzeyler temizlik kolaylığının yanında maksimum hijyen sağlamaktadır.
- Geniş yağ tahliye deliği sayesinde, pişirme sırasında oluşan atık yağ 1,5 litre hacmindeki yağ haznesine kolayca akmaktadır. Yağ haznesi cihazın ön tarafından kolayca alınabilmektedir.
- Paslanmaz çelikten yapılmış koruma sacı arka ve yan taraflara yağ sıçraması en düşük seviyeye indirgenmektedir. Böylece güvenlik artırılmış ve rahat kullanım imkanı sağlanmıştır.
- Paslanmaz çelik koruma sacı kolay çıkarılabilir ve bulaşık makinesinde yıkamaya uygundur.
- Pişirme yüzeyinin altında paslanmaz çelikten yapılmış brülörler mevcuttur. Termostatik gaz valfi ile kontrol edilen pişirme yüzey sıcaklığı 100-300 °C arasında ayarlanabilmektedir. Bu da optimum gaz tüketimi ve yüzeyde istenilen sıcaklık dağılımını sağlamaktadır.
- Güvenliği arttırmak için piezo çakmaklı ateşleme sistemi mevcuttur.
- Güvenliği arttırmak için emniyet tertibatlı gaz muslukları ve alev denetleme için termokupul kullanılmıştır.
- Brülörlerdeki pilot alev sistemi sayesinde cihazları hızlı ve kolay kullanma imkanı sağlanmıştır.
- Düz, oluklu veya düz ile oluklu birlikte olan pişirme yüzeyleri sayesinde birçok farklı pişirme olanağı sağlamaktadır.
- Kullanıldıkları ortama daha düşük ısı yayılımı veren ve çizilmeye karşı dayanımı yüksek olan sert krom kaplı parlatılmış pişirme yüzeyleri tüm ızgara modellerinde isteğe bağlı olarak tercih edilebilir.
- İkili modellerde pişirme yüzey sıcaklığı 2 ayrı termostatik gaz valfi ile kontrol edilmektedir. Böylece iki farklı sıcaklıkta pişirme yüzey sıcaklığı sağlanmıştır.

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	SICAKLIK	PIŞIRME YÜZEYİ	FİYAT
  OGG 4090	7864.N1.40903.06	GAZ	400	900	280	9 kW	100 - 300 °C	Karbon Çelik	
  OGG 4090	7864.N1.40903.06C	GAZ	400	900	280	9 kW	100 - 300 °C	Krom	
  OGG 4090 N	7864.N1.40903.03	GAZ	400	900	280	9 kW	100 - 300 °C	Karbon Çelik	
  OGG 4090 N	7864.N1.40903.03C	GAZ	400	900	280	9 kW	100 - 300 °C	Krom	
  OGG 8090	7864.N1.80903.16	GAZ	800	900	280	18 kW	100 - 300 °C	Karbon Çelik	
  OGG 8090	7864.N1.80903.16C	GAZ	800	900	280	18 kW	100 - 300 °C	Krom	
  OGG 8090 1/2 N	7864.N1.80903.19	GAZ	800	900	280	18 kW	100 - 300 °C	Karbon Çelik	
  OGG 8090 1/2 N	7864.N1.80903.19C	GAZ	800	900	280	18 kW	100 - 300 °C	Krom	
  OGG 8090 N	7864.N1.80903.13	GAZ	800	900	280	18 kW	100 - 300 °C	Karbon Çelik	
  OGG 8090 N	7864.N1.80903.13C	GAZ	800	900	280	18 kW	100 - 300 °C	Krom	



OGE 4090 CE ENEC
Elektrikli Griller

- Tüm ızgaraların maksimum ürün pişirme kapasitesi, mükemmel pişirme performansının yanında homojen pişirme yüzey sıcaklığı yaratmak için tasarlanmıştır.
- Izgaralarda standart olarak 15 mm kalınlığında satine edilmiş çelik pişirme yüzeyi mevcuttur. Opsiyonel olarak pişirme yüzeyine sert krom kaplama yapılabilir. Sert krom kaplı yüzeyler temizlik kolaylığının yanında maksimum hijyen sağlamaktadır.
- Geniş yağ tahliye deliği sayesinde, pişirme sırasında oluşan atık yağ 1,5 litre hacmindeki yağ haznesine kolayca akmaktadır. Yağ haznesi cihazın ön tarafından kolayca alınabilmektedir.
- Paslanmaz çelikten yapılmış koruma sacı arka ve yan taraflara yağ sıçramasını önlemektedir. Böylece güvenlik artırılmış ve rahat kullanım imkanı sağlanmıştır.
- Paslanmaz çelik koruma sacı kolay çıkarılabilir ve bulaşık makinesinde yıkamaya uygundur.
- Pişirme yüzeyinin altında özel tasarım paslanmaz çelikten yapılmış ısıtıcılar mevcuttur. Özel tasarım ısıtıcılar sayesinde homojen sıcaklığa sahip pişirme yüzeyi sağlanmıştır. Isıtıcılar hızlı şekilde yüzey sıcaklığını istenilen sıcaklık seviyesine ulaştırmaktadır.
- Pişirme yüzeyinin sıcaklığı termostat kontrolü ile 50-300 °C arasında ayarlanabilmektedir.
- İkili modellerde pişirme yüzey sıcaklığı 2 ayrı termostat ile kontrol edilmektedir. Böylece iki farklı sıcaklıkta pişirme yüzey sıcaklığı sağlanmıştır.
- Düz, oluklu veya düz ile oluklu birlikte olan pişirme yüzeyleri sayesinde birçok farklı pişirme olanağı sağlamaktadır.
- Kullanıldıkları ortama daha düşük ısı yayılımı veren ve çizilmeye karşı dayanımı yüksek olan sert krom kaplı parlatılmış pişirme yüzeyleri tüm ızgara modellerinde isteğe bağlı olarak tercih edilebilir.

	TİP	KOD	MODEL	L	W	H	VOLTAJ	GÜÇ	SICAKLIK	PIŞIRMA YÜZEYİ	FİYAT
	OGE 4090	7864.N1.40903.04	ELEK	400	900	280	400V / 3 NPE 50 / 60Hz	6 kW	50 - 300 °C	Karbon Çelik	
	OGE 4090 C	7864.N1.40903.04C	ELEK	400	900	280	400V / 3 NPE 50 / 60Hz	6 kW	50 - 300 °C	Krom	
	OGE 4090 N	7864.N1.40903.01	ELEK	400	900	280	400V / 3 NPE 50 / 60Hz	6 kW	50 - 300 °C	Karbon Çelik	
	OGE 4090 N C	7864.N1.40903.01C	ELEK	400	900	280	400V / 3 NPE 50 / 60Hz	6 kW	50 - 300 °C	Krom	
	OGE 8090	7864.N1.80903.17	ELEK	800	900	280	400V / 3 NPE 50 / 60Hz	12 kW	50 - 300 °C	Karbon Çelik	
	OGE 8090 C	7864.N1.80903.17C	ELEK	800	900	280	400V / 3 NPE 50 / 60Hz	12 kW	50 - 300 °C	Krom	
	OGE 8090 1/2 N	7864.N1.80903.14	ELEK	800	900	280	400V / 3 NPE 50 / 60Hz	12 kW	50 - 300 °C	Karbon Çelik	
	OGE 8090 1/2 N C	7864.N1.80903.14C	ELEK	800	900	280	400V / 3 NPE 50 / 60Hz	12 kW	50 - 300 °C	Krom	
	OGE 8090 N	7864.N1.80903.11	ELEK	800	900	280	400V / 3 NPE 50 / 60Hz	12 kW	50 - 300 °C	Karbon Çelik	
	OGE 8090 N C	7864.N1.80903.11C	ELEK	800	900	280	400V / 3 NPE 50 / 60Hz	12 kW	50 - 300 °C	Krom	



OLG 8090 EAC CE-1783
Lavataşlı Izgaralar

- Gaz ile çalışan lavataşlı ızgaralarımızda ürünün kapasitesine ve ölçüsüne göre kullanılan 1 veya 2 adet paslanmaz çelik mikro delikli brülörler uygun ısı dağılımını sağlamakta ve pişirme deneyimini en üst seviyeye taşımaktadır.
- Özel tasarım 'V' şeklindeki ızgara sayesinde oluşan atık yağlar ön taraftaki tahliyeye gitmektedir.
- Yüksekliği ayarlanabilen pişirme yüzeyi sayesinde ürün istenildiği şekilde pişirilmektedir. Çıkarılabilir pişirme yüzeyi bulaşık makinesinde yıkamaya uygundur.
- İkili modellerde pişirme yüzey sıcaklığı 2 ayrı gaz valfi ile kontrol edilmektedir. Böylece iki farklı sıcaklıkta pişirme yüzey sıcaklığı sağlanmıştır.
- Güvenliği arttırmak için emniyet tertibatlı gaz muslukları ve alev denetleme için termokupul kullanılmıştır. Brülörlerdeki pilot alev sistemi sayesinde cihazı hızlı ve kolay kullanma imkanı sağlanmıştır. Piezo çakmaklı ateşleme mevcuttur.
- Atık yağ haznesi cihazın yanma bölümünün altında yer almaktadır. Oluşan atık yağ ve partiküller hazneye toplanmaktadır. Böylece temizleme ve bakım kolaylığı sağlanmaktadır.

	TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	FİYAT
	OLG 4090	7864.N1.40903.12	GAZ	400	900	280	10 kW	
	OLG 8090	7864.N1.80903.20	GAZ	800	900	280	20 kW	



ODG 8090 EAC CE-1783
Döküm Izgaralar

- Döküm pişirme yüzeyinin altında bulunan ayrı ayrı kontrol edilebilen gaz valfleri sayesinde yüzey sıcaklığı istenilen seviyede kontrol edilebilmektedir.
- Pişirme yüzeyindeki döküm ızgaralar kolay çıkarılabilir yapıdadır. Bu özellik de cihaza temizlik ve bakım kolaylığı sağlamaktadır.
- 130 mm. genişliğindeki özel tasarım döküm pişirme ızgaralar iki taraflı kullanıma uygundur. Seviye ayarı ile pişirme istenilen seviyede yapılabilmektedir.
- Paslanmaz çelik koruma sacı kolay çıkarılabilir ve bulaşık makinesinde yıkamaya uygundur. Bu özellik ile temizlik süresi kısalmıştır.
- Atık yağ haznesi cihazın pişirme yüzeyinin altında yer almaktadır. Oluşan atık yağ ve partiküller hazneye toplanmaktadır. Böylece temizleme ve bakım kolaylığı sağlanmaktadır. Atık yağ haznesi ön taraftan kolayca alınabilmektedir.
- Ağır şartlara dayanıklı dökümden yapılmış alev tutucular her brülörün üstünde mevcuttur.
- Oluşan fazla yağ, pişirme ızgarasından akarak yağ haznesine gitmektedir. Böylece yağın alev alması engellenmektedir.

	TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	FİYAT
	ODG 8090	7864.N1.80903.70	GAZ	800	900	280	30 kW	
	ODG 12090	7864.N1.12903.70	GAZ	1200	900	280	40 kW	



OFGI 8090 EAC CE-1783
Gazlı & Elektrikli Fritözler

- Fritözün haznesi monoblok pres baskı ve köşeleri yuvarlatılmıştır. Yuvarlatılmış köşeler kolay temizleme imkanı ve hijyen imkanı sağlamıştır.
- Hazne kapasitesi 22 litredir.
- Fritöz haznesinin kullanıcı tarafında bulunan özel indirim formu taşmayı engellemektedir. Fritöz haznesi üst tablaya dikiş kaynak makinesi ile kaynak izleri belirgin olmayacak şekilde kaynatılmıştır.
- Tamamı paslanmaz çelik gövdesi sayesinde uzun ömürlü ve dayanıklı yapıdadır.
- Havuz içi yağ sıcaklığı termostat vasıtasıyla maksimum 190 °C'ye kadar ayarlanabilmektedir. Yağın aşırı ısınmasını önlemek için güvenlik (limit) termostatu mevcuttur.
- Gazlı modellerde yüksek verimli özel tasarım paslanmaz çelik brülörler mevcuttur. Piezo çakmaklı ateşleme sistemi ile güvenlik artırılmıştır.
- Standart olarak her haznede iki adet sepet mevcuttur.
- Yağ havuzunun altına yerleştirilen tahliye vanası sayesinde kolay ve güvenli yağ tahliye imkanı sağlanmıştır.
- Elektrikli fritözlerde havuza monte edilen özel tasarım ısıtıcı kendi etrafında dönebilmektedir. Böylece uygun yağ sıcaklığı ve kolay temizlik imkanı sağlanmaktadır.
- Paslanmaz çelik ve güç yoğunluğu düşük ısıtıcılar sayesinde yağın uzun süre kullanılması sağlanmıştır.
- Kızartma kapasitesi:
4090 35 kg/saat
8090 35+35 kg/saat
- Pişirme zamanı 3.5 dakika

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	KAPASİTE	VOLTAJ	GÜÇ	SICAKLIK	FİYAT
 OFGI 4090	7856.N1.40908.04	GAZ	400	900	850	22 lt	-	22 kW	110 - 190 °C	
 OFGI 8090	7856.N1.80908.14	GAZ	800	900	850	22 lt + 22 lt	-	44 kW	110 - 190 °C	
 OFEI 4090	7856.N1.40908.02	ELEK	400	900	850	22 lt	400V / 3 NPE 50 / 60Hz	18 kW	60 - 190 °C	
 OFEI 8090	7856.N1.80908.02	ELEK	800	900	850	22 lt + 22 lt	400V / 3 NPE 50 / 60Hz	36 kW	60 - 190 °C	



OMG 8090 EAC (CAT 08) CE-1783
Gazlı & Elektrikli Makarna Fritözleri

- Derin çekme ile yapılmış monoblok havuz AISI 316 paslanmaz çelikten yapılmıştır. Havuz uzun ömürlü ve temizliği kolaydır.
- Havuz üst tablaya dikiş kaynağı ile kaynatılmıştır.
- Her havuz için üst tablaya tutturulabilen delikli tahliye saç parçası mevcuttur. Havuz içinden alınan basketler bu saç parça üzerine fazla suyun süzülmesi için bırakılır.
- 40 litrelik havuz hacmi ile yüksek miktarda ürün alma imkanı sağlanmıştır.
- Selenoid valf ile kontrol edilen su girişi ile havuza su doldurulabilmektedir.
- Büyük tahliye vanası ile havuz hızlı şekilde boşaltılabilmektedir.
- Gazlı modellerde paslanmaz çelik mikro delikli brülör maksimum verim sağlamaktadır. Güvenliği arttırmak için emniyet tertibatlı gaz muslukları ve alev denetleme için termokupul kullanılmıştır. Brülörlerdeki pilot alev sistemi sayesinde cihazı hızlı ve kolay kullanma imkanı sağlanmıştır. Piezo çakmaklı ateşleme mevcuttur. Alev denetleme için seramik camlı gözetleme bölümü her havuzda mevcuttur.
- Elektrikli modellerde paslanmaz çelik verimli ısıtıcılar sayesinde su sıcaklığı hızlı şekilde artmaktadır.

	TİP	KOD	MODEL	L	W	H	VOLTAJ	KAPASİTE	GÜÇ	FİYAT
	OMG 4090	7858.N1.40908.23	GAZ	400	900	850	220V / 3 NPE 50 / 60Hz	40	18 kW	
	OMG 8090	7858.N1.80908.23	GAZ	800	900	850	220V / 3 NPE 50 / 60Hz	40+40	36 kW	
	OME 4090	7858.N1.40908.11	ELEK	400	900	850	400V / 3 NPE 50 / 60Hz	40	12 kW	
	OME 8090	7858.N1.80908.11	ELEK	800	900	850	400V / 3 NPE 50 / 60Hz	40+40	24 kW	



OPE 4090 CE EAC
Elektrikli Patates Dinlendirme

- Patates dinlendirme ünitesi genellikle fritözlerle birlikte kullanılmakta ,kızarmış patateslerin porselen infrared ısıtıcı vasıtasıyla sıcak kalması sağlanmaktadır. Ayrıca kızarmış patatesler üzerinde kalan fazla yağın hazne içine süzülmesini sağlanmaktadır.
- Cihazın arka bölümüne yerleştirilmiş porselen infrared ısıtıcı bekletme süresini arttırmaktadır.
- Cihaz içindeki delikli oval saç sayesinde patatesler merkeze toplanmakta ve kolay şekilde alınabilmektedir.

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	VOLTAJ	GÜÇ	FİYAT
 OPE 4090	7831.N1.40903.01	ELEK	400	900	280	230 V / NPE 50 / 60Hz	1 kW	



OBE 8090 CE EAC
Gazlı & Elektrikli Benmariler

!GN kuvvetler ayrıca sipariş edilecektir.

- Benmariler sıcak su buharı ile pişmiş ürünlerin servis sıcaklığında bekletmek için kullanılır.
- Su havuza manuel olarak ilave edilir.
- Tahliye vanası sayesinde suyu hızlı boşaltma imkanı sağlamaktadır.
- Elektrikli modellerde 30-90 °C arası sıcaklık kontrolü yapan termostat mevcuttur. Ayrıca aşırı ısınmayı önlemek için emniyet termostatu kullanılmıştır.
- Elektrikli modellerde üzerinde 140 °C'lik emniyet termostatu bulunan silikon kılıf kaplı yapıştırma rezistans kullanılmaktadır.
- Gazlı modellerde paslanmaz çelik brülör su havuzunun altına yerleştirilmiştir. Yüksek verimli brülör suyu hızlı ısıtma imkanı sağlar.
- Cihaz ebatlarına göre benmari havuzu 2 veya 4 adet GN 2/3 kuvvet alır.40'lık ürünlerde 2 adet.80'lik ürünlerde 4 adet kuvvet kullanılır.
- Gastronom kuvvetleri ayırmak için ayırma çitası kullanılmaktadır.

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	VOLTAJ	GÜÇ	SICAKLIK	FİYAT
 OBG 4090	7854.N1.40903.13	GAZ	400	900	280	-	2 kW	-	
 OBG 8090	7854.N1.80903.13	GAZ	800	900	280	-	4 kW	-	
 OBE 4090	7854.N1.40903.11	ELEK	400	900	280	230 V / NPE 50 / 60Hz	1 kW	30 - 90 °C	
 OBE 8090	7854.N1.80903.11	ELEK	800	900	280	230 V / NPE 50 / 60Hz	2 kW	30 - 90 °C	



OTGI 100 CE EAC
Gazlı ve Elektrikli Kaynatma Tencereleri



- Öztiryakiler 900 serisinde birçok farklı özelliklere sahip kaynatma tencereleri mevcuttur. Gazlı veya elektrikli ürünler, direkt veya indirekt ısıtmaya sahip ürünler, 100 ile 250 litre arası hacme sahip modeller mevcuttur.
- Yuvarlak veya dikdörtgen kazana sahip kaynatma tencereleri birçok farklı yemek, çorba ve sos yapma imkanı sağlamaktadır.
- Monoblok kazan yapısı sayesinde ürünlerin dayanıklılığı artırılmış ve temizlik kolaylığı sağlanmıştır.
- Çift cidarlı kapak izolasyon seviyesini arttırmaktadır. Ayarlanabilir yaylı kapak kaldırma mekanizması kapağın kolay açılıp kapanmasını sağlamaktadır.
- Kapağın uygun şekilde kapanması ile enerji ve zaman tasarrufu sağlanmaktadır.
- İndirekt pişirme sisteminde cidar içinde 110 °C'lik 0,4 bar basınçlı doymuş buhar oluşturulmaktadır ve bu sayede kaynatma tencerelerinin kazan içi, yan ve taban bölümlerinde homojen ısı dağılımı sağlanmaktadır..
- Gazlı modellerde paslanmaz çelik mikro delikli brülörler maksimum verim sağlamaktadır.
- Enerji tüketimini düşürmek için kazan etrafı izolasyon malzemesi ile kaplanmıştır.
- Enerji regülatörü sayesinde güç ayarı yapılabilir.
- Gıda ile temasa uygun büyük tahliye vanası ile hızlı boşaltma imkanı sağlanmıştır.
- İndirekt modellerde bulunan basınç emniyet valfi cidar içindeki basıncın aşırı şekilde artmasını engellemektedir.
- Manometre göstergesi kullanıcının cidar iç basıncını görmesini sağlar.
- Basınç emniyet grubunda bulunan harici basınç valfi ile cihaz çalışırken manuel olarak buhar tahliye imkanı sağlanmıştır.
- Gazlı modellerde bulunan elektronik ateşleme sistemi ile kullanıcılar için kolay çalıştırma imkanı sağlanmıştır. Ayrıca panelde bulunan sinyal lambaları ile çalışma veya ateşleme gibi durumlar izlenebilmektedir.
- Sıcak ve soğuk su bağlantısı yapılabilir. Sıcak ve soğuk su giriş ventilleri ön panelden selenoid valf ile kontrol edilebilmektedir. Cihazların üst tablasında bulunan krom kaplı batarya ile kazan suları doldurulabilmektedir.
- Elektrikli modellerde INCOLOY malzemeden yapılmış ısıtıcılar mevcuttur. Cidar su seviyesi düştüğü zaman rezistansı ve kazanı korumak için emniyet termostatu kullanılmıştır.

TİP	KOD	ISITMA TİPİ	MODEL	L	W	H	KAPASİTE	VOLTAJ	GÜÇ	FİYAT
 OTGI 100	7855.N1.80908.01	İndirekt	GAZ	800	900	850	100 lt.	230 V / NPE 50 / 60Hz	22 kW	
 OTGI 150	7855.N1.80908.02	İndirekt	GAZ	800	900	850	150 lt.	230 V / NPE 50 / 60Hz	22 kW	
 OTGI 250	7855.N1.10908.03	İndirekt	GAZ	1000	900	900	250 lt.	230 V / NPE 50 / 60Hz	33 kW	
 OTGD 100	7855.N1.80908.11	Direkt	GAZ	800	900	850	100 lt.	230 V / NPE 50 / 60Hz	22 kW	
 OTGD 150	7855.N1.80908.12	Direkt	GAZ	800	900	850	150 lt.	230 V / NPE 50 / 60Hz	22 kW	
 OTGD 250	7855.N1.10908.13	Direkt	GAZ	1000	900	850	250 lt.	230 V / NPE 50 / 60Hz	33 kW	
 OTEI 100	7855.N1.80908.04	İndirekt	ELEK	800	900	850	100 lt.	400 V / 3 NPE 50 / 60Hz	18 kW	
 OTEI 150	7855.N1.80908.05	İndirekt	ELEK	800	900	850	150 lt.	400 V / 3 NPE 50 / 60Hz	18 kW	
 OTEI 250	7855.N1.10908.07	İndirekt	ELEK	1000	900	850	250 lt.	400 V / 3 NPE 50 / 60Hz	27 kW	



OTE 80 CE EAC
Gazlı ve Elektrikli Devrilir Tavalar



- Opsiyonel olarak 10 mm kalınlıklı iki farklı paslanmaz çelik (duomat) yapılmış pişirme yüzeyine sahip ürünler yapılabilmektedir.
- Piştirme tavasının tabanı 8 mm kalınlığında yüksek kalitede paslanmaz çelik malzemeden yapılmıştır. Böylece tabanın paslanmaya karşı olan direnci arttırılmıştır.
- Gazlı modellerde paslanmaz çelik mikro delikli brülörler maksimum verim sağlamaktadır.
- Gazlı modellerde bulunan elektronik ateşleme sistemi ile kullanıcılar için kolay çalıştırma imkanı sağlanmıştır. Ayrıca panelde bulunan sinyal lambaları ile çalışma veya ateşleme gibi durumlar izlenebilmektedir.
- Gazlı devrilir tavalarda bulunan mikro anahtar yardımı ile çalışma esnasında tava kaldırılırsa brülörler sönmekte ve tava tekrar eski konumuna geldiğinde brülörler otomatik olarak tekrar çalışmaya başlamaktadır.
- Gazlı modellerde 50-300 °C sıcaklıklar arasında ayar imkanı vardır. Elektrikli modellerde ise 50-300 °C arası sıcaklık ayarı yapılabilir.
- Enerji regülatörü sayesinde güç ayarı yapılabilmektedir.
- Tava etrafında bulunan izolasyon malzemesi ile ortama fazla ısı yayılmaz. Buna bağlı olarak düşük enerji tüketimi ile beraber enerji tasarrufu sağlar.
- Manuel kaldırma mekanizması devrilir tavalarda standart olarak mevcuttur. Ayrıca opsiyonel olarak elektrik motorlu kaldırma sistemi bulunmaktadır.
- Tava içinde bulunan köşelerin tamamı yuvarlatılmış ve parlatılmıştır. Kolay temizlik imkanı sağlanır.
- Piştirme yüzeyinin altında özel tasarım paslanmaz çelikten yapılmış ısıtıcılar mevcuttur. Özel tasarım ısıtıcılar sayesinde homojen sıcaklığa sahip piştirme yüzeyi sağlanmıştır. Isıtıcılar hızlı şekilde yüzey sıcaklığını istenilen sıcaklık seviyesine ulaştırmaktadır.
- Sıcak ve soğuk su bağlantısı yapılabilmektedir. Sıcak ve soğuk su giriş ventilleri ön panelden kontrol edilebilmektedir. Cihazlarda bulunan krom kaplı batarya ile tava doldurulabilmektedir.
- Çift cidarlı kapak izolasyon seviyesini arttırmaktadır. Ayarlanabilir yaylı kapak kaldırma mekanizması kapağın kolay açılıp kapanmasını sağlamaktadır.
- Güvenlik seviyesini arttırmak ve tavanın aşırı ısınmasını engellemek için emniyet termostadı konulmuştur.
- Elektrikli modellerde elektrik beslemesi: 380-400 V / 3 ~NPE /50 Hz. Gazlı modellerde elektrik beslemesi: 220-240 V / ~NPE /50 Hz.'dir.
- Tüm ürünler için motorlu kaldırma sistemi opsiyonel olarak yapılmaktadır.

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	KAPASİTE	VOLTAJ	GÜÇ	FİYAT
OTG 80	7867.N1.80908.01	GAZ	800	900	850	80 lt.	230 V / NPE 50 / 60Hz	20 kW	
OTG 100	7867.N1.10908.02	GAZ	1000	900	850	100 lt.	230 V / NPE 50 / 60Hz	24 kW	
OTG 130	7867.N1.12908.03	GAZ	1200	900	850	130 lt.	230 V / NPE 50 / 60Hz	30 kW	
OTG 205	7867.N1.16908.14	GAZ	1600	900	850	205 lt.	400 V / 3 NPE 50 / 60Hz	44 kW	
OTE 80	7867.N1.80908.04	ELEK	800	900	850	80 lt.	400 V / 3 NPE 50 / 60Hz	9 kW	
OTE 100	7867.N1.10908.05	ELEK	1000	900	850	100 lt.	400 V / 3 NPE 50 / 60Hz	12 kW	
OTE 130	7867.N1.12908.06	ELEK	1200	900	850	130 lt.	400 V / 3 NPE 50 / 60Hz	15 kW	
OTME 205	7867.N1.16908.18	ELEK	1600	900	850	205 lt.	400 V / 3 NPE 50 / 60Hz	21 kW	

OTG 205 ve OTME 205 modellerinde motorlu kaldırma sistemi mevcuttur.



OAT 8090
Ara Tezgahlar

- Ara tezgahlarda kullanılan paslanmaz çelik yüzey hijyenik ve ağır şartlarda çalışma imkanı sağlamaktadır.
- 900 seri diğer ürünlerle birlikte kullanılabilir.
- Dayanıklı şasesi sayesinde ağır ürünlerle çalışma imkanı sağlar.

TİP	KOD	L	W	H	FİYAT
OAT 4090	7911.N1.40903.00	400	900	280	
OAT 8090	7911.N1.80903.00	800	900	280	



ODK 4090
Dolaplar ve Taban Rafları



- Üniteler 900 seri cihazların alt bölümü olarak kullanılır.
- Geniş iç hacimleri mutfakta kullanılan yardımcı malzemeleri saklama imkanı sağlar.
- Dolap kapıları çift cidar ve pres baskıdır. Ergonomik kapı kulbu ve mıknatıslı kilit sistemi sayesinde ergonomik kullanım ve maksimum hijyen imkanı sağlamaktadır.
- Tüm dolaplar kapısız verilebilir.İhtiyaç halinde kapı sonradan ilave edilebilir.

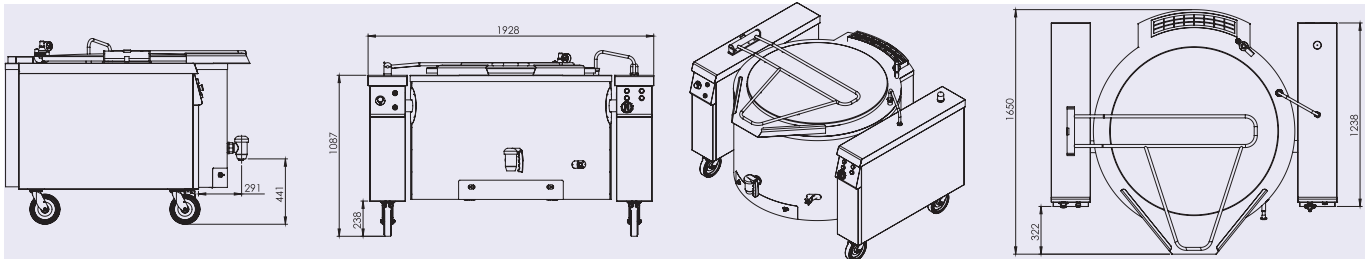
TİP	KOD	L	W	H	MODEL	FİYAT
ODK 4090	7876.N1.40905.00	400	791	570	kapılı	
ODK 8090	7876.N1.80905.00	800	791	570	kapılı	
ODK 12090	7876.N1.12905.00	1200	791	570	kapılı	
OD 4090	7876.N1.40905.10	400	743	570	kapısız	
OD 8090	7876.N1.80905.10	800	743	570	kapısız	
OD 12090	7876.N1.12905.10	1200	743	570	kapısız	



OKTGID 500 ENE UAT 001 CE-1783 Devrilir Kaynatma Tenceresi



- Devrilme mekanizmasının güvenliğini sağlayan tertibat kapak tam açılmadığında devrilme işleminin başlamasını engeller.
- Gaz, elektrik ve buhar ile çalışan modeller mevcuttur.
- Elektrikli devirme işlemi cihaz üzerinden kumanda edilir.
- İndirekt (dolaylı) ısıtma sistemine bağlı olarak homojen ısı dağılımı sayesinde zaman ve enerji tasarrufu sağlanır.
- Paslanmaz çelik hazne ısıya ve korozyona dayanıklıdır.
- Kapak manuel olarak açılır.
- İhtiyaç duyulduğunda devirmeye gerek kalmadan tahliye sağlamak için tahliye vanası mevcuttur.
- Cidarlar arası basınç emniyet valfi vardır.
- Cihaz hareket ettirilmeden altı rahatlıkla temizlenebilir.
- Gazlı modellerde alev denetleme kapağı mevcuttur.
- Tek personel çok sayıda cihazı aynı anda kullanabileceği için işçilik tasarrufu sağlar.

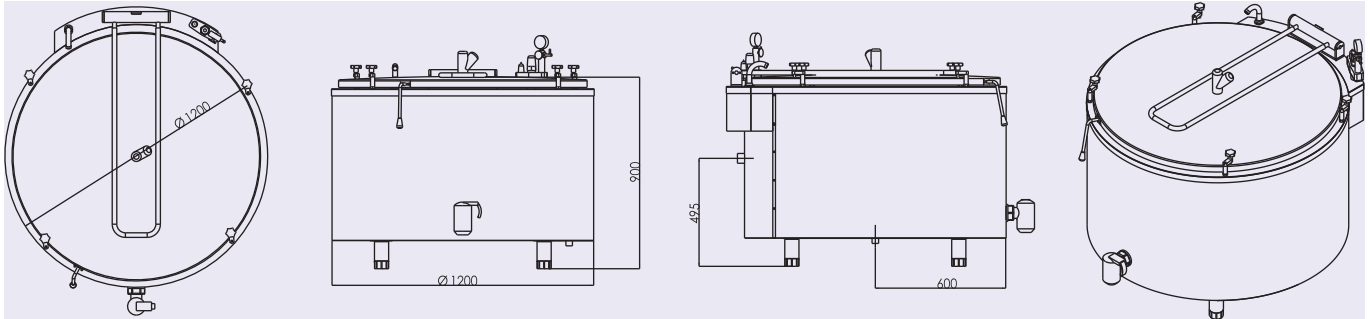


TİP	KOD	Pişirme Hacmi (lt.)	Güç	Motor	Boşaltma Vanası Çapı (Ø)	Ağırlık (kg)	Gaz Bağlantı Çapı (Ø)	Gaz Bağlantı Çapı (Ø)	Fiyat
			Gaz (kw.)	Elektrik (kw.)					
OKTGID 500	7855.500LG.01	500	56	0,25	2"	400	3/4"	3/4"	

OKBT 500 
Buharlı Kaynatma Tenceresi



- Paslanmaz çelik gövde.
- Ayarlanabilir endüstriyel tip metal ayaklar.
- İzolasyonlu çift cidarlı paslanmaz çelik, basınçlı kapak.
- Sızdırmaya dayanıklı silikon conta.
- Buhar kaçışını önleyici kapak kilit mekanizması.
- Emniyetli ve yay tertibatlı kapak kaldırma sistemi.
- Basınç valfli kapak emniyeti.
- İç cidar içi basınç göstergesi ve emniyet valfi.
- İhtiyaç duyulduğu taktirde taze su gereksimini sağlayan musluk tertibatı.
- Yeterli sürede iç hacmi dolduracak kapasitede taze su giriş ve çıkış bağlantısı.
- Paslanmaz çelik üzerine krom kaplı boşaltma vanası.
- Isı kaybını önleyici gövde izolasyonu.
- Minimum buhar tüketimi ile 400 ve 500 lt. yemek pişirme kapasitesi.



Tip	Kod	Piştirme Hacmi (lt.)	Buhar Tüketimi (kg/h)	Boşaltma Vanası Çapı (Ø)	İşletme Üst Basıncı (kPa)	Buhar Girişi Bağlantı Çapı (Q)	Buhar Çıkışı Bağlantı Çapı (Q)	Ebatlar (Q x H)	Su Girişi Bağlantı Çapı (Q)	Fiyat
OKBT 500	7855.00500.00	500	90	2"	40	1 1/2"	3/4"	1000 x 920	3/4"	
OKBT 400	7855.00400.00	400	80	2"	40	1 1/2"	3/4"	1200 x 825	3/4"	

Kod	Ürün Açıklaması	Model	Tip	L	W	H	Fırın (kW)	kW	Kcal/h	BTU/h	G20 (m³/h)	G25 (m³/h)	G30 (kg/h)
7854.N1.40903.13	Benmari (gaz)	OBG 4090	Gas	400	900	280		2	1.720	6.824	0,21	0,25	0,16
7854.N1.80903.13	Benmari (gaz)	OBG 8090	Gas	800	900	280		4	3.440	13.648	0,42	0,49	0,31
7856.N1.40908.04	Fritöz (gaz)	OFGI 4090	Gas	400	900	850		22	18.920	75.064	2,33	2,71	1,72
7856.N1.80908.14	Fritöz (gaz)	OFGI 8090 C	Gas	800	900	850		44	37.840	150.128	4,66	5,41	3,43
7864.N1.80903.13C	Grill (gaz) (oluklu) (krom)	OGG 8090 N	Gas	800	900	280		18	15.480	61.416	1,91	2,21	1,40
7864.N1.80903.16C	Grill (gaz) (düz) (krom)	OGG 8090	Gas	800	900	280		18	15.480	61.416	1,91	2,21	1,40
7864.N1.40903.03	Grill (gaz) (oluklu)	OGG 4090 N	Gas	400	900	280		9	7.740	30.708	0,95	1,11	0,70
7864.N1.40903.06	Grill (gaz) (düz)	OGG 4090	Gas	400	900	280		9	7.740	30.708	0,95	1,11	0,70
7864.N1.40903.06C	Grill (gaz) (oluklu) (krom)	OGG 4090	Gas	400	900	280		9	7.740	30.708	0,95	1,11	0,70
7864.N1.40903.03C	Grill (gaz) (oluklu) (krom)	OGG 4090 N	Gas	400	900	280		9	7.740	30.708	0,95	1,11	0,70
7864.N1.80903.19	Grill (gaz) (yarım oluklu)	OGG 8090 1_2 N	Gas	800	900	280		18	15.480	61.416	1,91	2,21	1,40
7864.N1.80903.13	Grill (gaz) (oluklu)	OGG 8090 N	Gas	800	900	280		18	15.480	61.416	1,91	2,21	1,40
7864.N1.80903.16	Grill (gaz) (düz)	OGG 8090	Gas	800	900	280		18	15.480	61.416	1,91	2,21	1,40
7864.N1.80903.19C	Grill (gaz) (yarım oluklu) (krom)	OGG 8090 1_2 N	Gas	800	900	280		18	15.480	61.416	1,91	2,21	1,40
7865.N1.12903.20	Set üstü ocak (gaz)	OSOG 12090	Gas	1200	900	280		48	41.280	163.776	5,09	5,90	3,74
7865.N1.40903.20	Set üstü ocak (gaz)	OSOG 4090	Gas	400	900	280		16	13.760	54.592	1,70	1,97	1,25
7865.N1.80903.20P	Set üstü ocak (gaz)	OSOG 8090 P	Gas	800	900	280		40	34.400	136.480	4,24	4,92	3,12
7865.N1.80903.20	Set üstü ocak (gaz)	OSOG 8090	Gas	800	900	280		32	27.520	109.184	3,39	3,94	2,50
7865.N1.80908.10E	Kuzine (gazlı ocak) (elektrikli fırın)	OSOGEF 8090	Gas	800	900	850		32	27.520	109.184	3,39	3,94	2,50
7865.N1.80908.10PE	Kuzine (gazlı ocak) (elektrikli fırın)	OSOGEF 8090 P	Gas	800	900	850		40	34.400	136.480	4,24	4,92	3,12
7865.N1.12908.50E	Kuzine (gazlı ocak) (elektrikli) (big oven)	OSOGEF 12090 S	Gas	1200	900	850		48	41.280	163.776	5,09	5,90	3,74
7865.N1.12908.50	Kuzine (gaz)	OSOGF 12090 S	Gas	1200	900	850	13	61	52.460	208.132	6,47	7,50	4,76
7865.N1.12908.10	Kuzine (gaz) (dolaplı)	OSOGF 12090	Gas	1200	900	850	8	56	48.160	191.072	5,94	6,89	4,37
7865.N1.80908.10P	Kuzine (gaz)	OSOGF 8090 P	Gas	800	900	850	8	48	41.280	163.776	5,09	5,90	3,74
7865.N1.80908.10	Kuzine (gaz)	OSOGF 8090	Gas	800	900	850	8	40	34.400	136.480	4,24	4,92	3,12
7855.N1.10908.13	Kaynatma Tenceresi (gaz) (direkt)	OTGD 250	Gas	1000	900	850		33	28.380	112.596	3,50	4,06	2,57
7855.N1.80908.01	Kaynatma Tenceresi (gaz) (indirekt)	OTGI 100	Gas	800	900	850		22	18.920	75.064	2,33	2,71	1,72
7855.N1.80908.02	Kaynatma Tenceresi (gaz) (indirekt)	OTGI 150	Gas	800	900	850		22	18.920	75.064	2,33	2,71	1,72
7855.N1.10908.03	Kaynatma Tenceresi (gaz) (indirekt)	OTGI 250	Gas	1000	900	850		33	28.380	112.596	3,50	4,06	2,57
7864.N1.12903.70	Döküm Izgara (gaz)	ODG 12090	Gas	1200	900	280		40	34.400	136.480	4,24	4,92	3,12
7864.N1.80903.70	Döküm Izgara (gaz)	ODG 8090	Gas	800	900	280		30	25.800	102.360	3,18	3,69	2,34
7858.N1.80908.23	Makarna Fritöz (gaz)	OMG 8090	Gas	800	900	850		36	30.960	122.832	3,82	4,43	2,81
7858.N1.40908.23	Makarna Fritöz (gaz)	OMG 4090	Gas	400	900	850		18	15.480	61.416	1,91	2,21	1,40
7855.N1.80908.11	Kaynatma Tenceresi (gaz) (direkt)	OTGD 100	Gas	800	900	850		22	18.920	75.064	2,33	2,71	1,72
7855.N1.80908.12	Kaynatma Tenceresi (gaz) (direkt)	OTGD 150	Gas	800	900	850		22	18.920	75.064	2,33	2,71	1,72
7864.N1.40903.12	Lavataşlı Izgara (gaz)	OLG 4090	Gas	400	900	280		10	8.600	34.120	1,06	1,23	0,78
7864.N1.80903.20	Lavataşlı Izgara (gaz)	OLG 8090	Gas	800	900	280		20	17.200	68.240	2,12	2,46	1,56
7865.N1.80903.WK	Wok Ocak (gaz)	OWG 8090	Gas	800	900	280		28	24.080	95.536	2,97	3,44	2,18
7865.N1.40903.WK	Wok Ocak (gaz)	OWG 4090	Gas	400	900	280		14	12.040	47.768	1,48	1,72	1,09
7865.N1.80903.53	Set üstü ocak (gaz)	OSOG 8090 T	Gas	800	900	280		14	12.040	47.768	1,48	1,72	1,09
7865.N1.80903.22	Kapalı Döküm Ocak (gaz)	OSOG 8090 C	Gas	800	900	280		10	8.600	34.120	1,06	1,23	0,78
7865.N1.80908.12	Kuzine (gaz) (kapalı döküm ocak)	OSOGF 8090 C	Gas	800	900	850	8	18	15.480	61.416	1,91	2,21	1,40
7867.N1.80908.01	Devrilir Tava (gaz) (manuel devirme)	OTG 80	Gas	800	900	850		20	17.200	68.240	2,12	2,46	1,56
7867.N1.10908.02	Devrilir Tava (gaz) (elektrik motorlu dev.)	OTG 100	Gas	1000	900	850		24	20.640	81.888	2,54	2,95	1,87
7867.N1.12908.03	Devrilir Tava (gaz) (manuel)	OTG 130	Gas	1200	900	850		30	25.800	102.360	3,18	3,69	2,34
7867.N1.16908.14	Devrilir Tava (gaz) (otomatik)	OTMG 205	Gas	1600	900	850		44	37.840	150.128	4,66	5,41	3,43



öztiryaçkiler

PROFESYONEL 900 SERİSİ

700 SERİSİ

700 Serisi

SNACK 650 SERİSİ

DİĞER PİŞİRME ÜNİTELERİ

DÖNER OCAKLARI

MUTFAK MAKİNELERİ

SOĞUK ÜNİTELER

BULAŞIK VE SEBZE YIKAMA MAKİNELERİ

MUTFAK, SERVİS VE BANKET ARABALARI

SERVİS ÜNİTELERİ

EVYE VE TEZGAHLAR

SET ÜSTÜ MUTFAK EKİPMANLARI



OSOGF 8070 CE ENEC
Gazlı Kuzineler

- Üst ocaklar 2 veya 4 brülörlüdür. Fırın bölümü opsiyonel olarak elektrikli statik fırın veya gazlı statik fırın olarak tercih edilebilir. Gazlı fırınlarda piezzo çakmaklı ateşleme mevcuttur.
- Gazlı açık alevli ocaklar ve gazlı fırınlarda emniyet tertibatlı gaz muslukları ve alev denetleme için termoküp kullanılmaktadır.
- Özel tasarlanmış pik döküm brülörler yüksek güç, yüksek yanma verimi ve düşük gaz emisyon değerlerine sahiptirler.
- Brülörlerdeki pilot alev sistemi sayesinde cihazları hızlı ve kolay kullanma imkanı sağlanmıştır.
- Termostatik gaz valfi ile gazlı fırının iç sıcaklığı 100-300 °C arasında, elektrikli fırınlarda ise termostat ile elektrikli fırının iç sıcaklığı 50-300 °C arasında kontrol edilebilmektedir.
- Fırın içi AISI 430 paslanmaz çelikten üretilmiştir. Fırın içinde çıkarılabilir krom kaplı kızaklar 3 farklı fırın raf seviyesinde pişirmeye olanak sağlamaktadır.
- Fırın izolasyonunu arttırmak için 40 mm. kalınlığında ağır şartlara dayanıklı ve ergonomik yapıda tutma kulbu bulunan özel kalıplar ile pres baskı yöntemiyle üretilmiş paslanmaz çelikten imal edilmiş fırın kapısı kullanılmıştır.
- Paslanmaz çelik mikro delikli fırın brülörü maksimum verim ve fırın sıcaklığını hızlı bir şekilde arttırmaktadır.
- 4 ocaklı kuzinelerde fırın içi GN 2/1 ölçüsündedir. Bu ölçüye uygun tepsiler kullanılabilir.
- 4 ocaklı kuzinelerin fırın bölümünde, kapı ve kapı karşılığında pres baskı ile yapılan kanal ve yuva sistemi ile ısının dışarıya çıkması engellenmiştir. Böylece fırınlarda ilave olarak kullanılan silikon conta ihtiyacı ortadan kaldırılmıştır.
- Her ocak brülöründe tencere veya tavalara ocak üstüne koymaya yarayan pik döküm mevcuttur.

TİP	KOD	L	W	H	MODEL	FIRIN	VOLTAJ	BRÜLÖR GÜCÜ	GÜÇ	FİYAT
OSOGF 8070	7865.N1.80708.10	800	700	850	GAZ	7 kW	-	4 x 5 kW	27 kW	
OSOGF 8070	7865.N1.80708.10E	800	700	850	ELEK (fırın)	6 kW	400V 50/60Hz.	4 x 5 kW	20 kW	



OSOG 4070 CE ENEC
Gazlı Set Üstü Ocak

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	FİYAT
OSOG 4070	7865.N1.40703.33	GAZ	400	700	280	10 kW	
OSOG 8070	7865.N1.80703.35	GAZ	800	700	280	20 kW	



OSOEF 8070 CE EAC
Elektrikli Fırınlı Kuzineler

- Tüm elektrikli kuzine ve set üstü ocaklarda özel kalıplar ile pres baskı yöntemi kullanılarak üretilmiş 1,5 mm kalınlığında 304 kalite paslanmaz çelik monoblok üst tablalar kullanılmaktadır. Böylece üst tabla dayanıklılığı artırılmakta ve temizlik kolaylığı sağlanmaktadır.
- Döküm malzemeden imal ısı plakaları sızdırmaz olarak pres baskı üst tabla ile birleştirilmiştir.
- Her ısı plakasında aşırı ısı termiği mevcuttur. Bu termik ısı plakası aşırı ısındığında elektriği keserek ısı plakasının zarar görmesi engellenmektedir ve aşırı ısı ortadan kalktığında sistemi devreye otomatik olarak almaktadır.
- Her ısı plakasında 90-450 °C arası kontrol edilmesine olanak sağlayan 6 konumlu şalter bulunmaktadır. Bu sıcaklık kontrolü sayesinde kullanıcı pişirme veya bekletme gibi uygulamaları yapabilmektedir.
- Fırın bölümünde ayrı ayrı kontrol edilebilen alt ve üst ısıtıcılar mevcuttur. 3 Konumlu şalter ile alt ısıtıcı, üst ısıtıcı ve alt ve üst ısıtıcı beraber konumlarında çalıştırılabilmektedir.
- Fırın iç sıcaklığını 50-300 °C arası kontrol eden termostat mevcuttur.
- Fırın içi AISI 430 paslanmaz çelikten üretilmiştir. Fırın içinde çıkarılabilir krom kaplı kızaklar 3 farklı raf seviyesinde pişirme yapmaya olanak sağlamaktadır.
- 8070 Elektrikli kuzinelerin fırın bölümünde, kapı ve kapı karşılığında pres baskı ile yapılan kanal ve yuva sistemi ile ısının dışarıya çıkması engellenmiştir. Böylece fırınlarda ilave olarak kullanılan silikon conta ihtiyacı ortadan kaldırılmıştır.
- 8070 Elektrikli kuzinede fırın içi GN 2/1 ölçüsündedir. Bu ölçüye uygun tepsiler kullanılabilir.

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	FIRIN	BRÜLÖR GÜCÜ	VOLTAJ	GÜÇ	FİYAT
 OSOEF 8070	7865.N1.80708.02	ELEK	800	700	850	6	4x2,6	400 V/3 NPE 50/60 Hz	16.4 kW	



OSOE 4070 CE EAC
Elektrikli Set Üstü Ocaklar

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	VOLTAJ	GÜÇ	FİYAT
 OSOE 4070	7865.N1.40703.12	ELEK	400	700	280	400 V/3 NPE 50/60 Hz	5.2 kW	
 OSOE 8070	7865.N1.80703.14	ELEK	800	700	280	400 V/3 NPE 50/60 Hz	10.4 kW	



OWG 8070 CE ENEC
Wok Ocaklar

- Yüksek güçlü pik döküm brülörler ulaşılması hedeflenen yüksek sıcaklığı sağlamaktadır.
- Döküm malzemedan üretilmiş yuvarlak ocak dökümü yoğun kullanıma göre tasarlanmıştır.
- Sökülebilir yuvarlak ocak dökümü kolay temizlik imkanı sağlamaktadır.
- Cihazın kullanıcıya bakan tarafında zahmetsizce çıkartılabilen ve içine suda koyulabilmesi mümkün olan paslanmaz çelik kırıntı tepsisi sayesinde pişirme sonrası yapılması gereken temizlik zamanı minimum seviyeye indirilmiştir. Böylece işletmenin işçilik maliyetinden tasarruf etmesine imkan verilmiştir.
- Güvenliği arttırmak için emniyet tertibatlı gaz muslukları ve alev denetleme için termokupl kullanılmıştır.
- Brülörlerdeki pilot alev sistemi sayesinde cihazları hızlı ve kolay kullanma imkanı sağlanmıştır.

	TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	FİYAT
	OWG 4070	7865.N1.40703.WK	GAZ	400	700	280	14 kW	
	OWG 8070	7865.N1.80703.WK	GAZ	800	700	280	28 kW	



OSI 4070 CE ENEC QUALITY
İndüksiyonlu Ocaklar

- Seramik camlı ısıtma yüzeyine sahip her indüksiyonlu ocak bölümünün gücü 3,5 kW'tır. Ayrıca 1 veya 2 ocaklı ürünlerin her bölümü ayrı anahtar ile kontrol edilebilmektedir.
- Seramik cam yüzeyin neredeyse tamamı hiç ölü bölge olmadan kullanılabilir.
- Güvenliği arttırmak için her ocakta aşırı ısı koruma sistemi vardır.
- Seramik cam yüzey temizlik kolaylığı ve maksimum hijyen sağlamaktadır.
- Enerji verimliliği sağlayan indüksiyonlu ocakların kullanımı işletmelerin elektrik tasarrufu yapmalarına imkan vermektedir.
- İndüksiyon teknolojisi sayesinde kullanılan tava veya tencerenin sadece tabanı kadar olan bölüm ısınmaktadır. Kullanılan tencere veya tavanın çapına göre ve manyetik özelliğine göre cihaz otomatik olarak kullanacağı elektrik enerjisini kendi ayarlamaktadır. Böylece indüksiyonlu ocakların ısı iletim verimi %90'ı bulmaktadır. Klasik elektrikli ocaklar ve seramik ocaklar bulundukları ortamı veya mutfak da ısıttıkları için indüksiyonlu ocaklara göre verimleri düşüktür. Ayrıca ortaya daha az atık ısı çıktığı için mutfak da daha az ısınması sağlanmaktadır buna paralel olarak mutfak soğutma ihtiyacı daha aşağı bir seviyeye inmektedir.

TİP		KOD	MODEL	L	W	H	VOLTAJ	GÜÇ	FİYAT
	OSI 4070	7865.N1.40703.IS	ELEK	400	700	280	230 V / NPE 50/60 Hz.	3.5 kW	
	OSI 8070	7865.N1.80703.IS	ELEK	800	700	280	400 V/3 NPE 50/60 Hz.	7 kW	



OSC 8070 CE ENEC QUALITY
İnfrared Seramik Ocaklar

- 6 mm kalınlığında seramik ısıtma yüzeyine sahip 2 veya 4 ocaklı infrared pişirme sistemini kullanan ürünlerin her bölümü ayrı anahtar ile kontrol edilebilmektedir.
- Yuvarlak pişirme bölümlerinin çapı 210-300 mm arasında değişen infrared sistemler homojen ısı dağılımı sağlamaktadır.
- Cam yüzeyi etrafından cihaz içine herhangi bir sızma veya kaçak olmaması için etrafı yüksek ısıya dayanıklı silikon ile izole edilmiştir.
- Güvenliği arttırmak için her ocak için aşırı ısı sinyal lambası mevcuttur.
- İnfrared ısıtma sistemi seramik cam yüzeyden tencere veya tavaya hızlı ısı transferini sağlamaktadır.
- İnfrared ocaklar klasik elektrikli ocaklara göre bulundukları ortama daha az ısı yayarlar.
- Seramik cam pişirme yüzeyi temizlik kolaylığı ve maksimum hijyen sağlamaktadır.

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	VOLTAJ	GÜÇ	FİYAT
 OSC 4070	7865.N1.40703.CS	ELEK	400	700	280	400 V/3 NPE 50/60 Hz.	4.2 kW	
 OSC 8070	7865.N1.80703.CS	ELEK	800	700	280	400 V/3 NPE 50/60 Hz.	8.4 kW	



OGG 8070 CE ENEC
Gazlı Griller

- Tüm ızgaraların maksimum ürün pişirme kapasitesi, mükemmel pişirme performansının yanında homojen pişirme yüzey sıcaklığı yaratmak için tasarlanmıştır.
- Iızgaralarda standart olarak 15 mm kalınlığında satine edilmiş çelik pişirme yüzeyi mevcuttur. Opsiyonel olarak pişirme yüzeyine sert krom kaplama yapılabilir. Sert krom kaplı yüzeyler temizlik kolaylığının yanında maksimum hijyen sağlamaktadır.
- Geniş yağ tahliye deliği sayesinde, pişirme sırasında oluşan atık yağ 1,5 litre hacmindeki yağ haznesine kolayca akmaktadır. Yağ haznesi cihazın ön tarafından kolayca alınabilmektedir.
- Paslanmaz çelikten yapılmış koruma sacı arka ve yan taraflara yağ sıçraması en düşük seviyeye indirgenmektedir. Böylece güvenlik artırılmış ve rahat kullanım imkanı sağlanmıştır.
- Paslanmaz çelik koruma sacı kolay çıkarılabilir ve bulaşık makinesinde yıkamaya uygundur.
- Pişirme yüzeyinin altında paslanmaz çelikten yapılmış brülörler mevcuttur. Termostatik gaz valfi ile kontrol edilen pişirme yüzey sıcaklığı 100-300 °C arasında ayarlanabilmektedir. Bu da optimum gaz tüketimi ve yüzeyde istenilen sıcaklık dağılımını sağlamaktadır.
- Güvenliği arttırmak için piezzo çakmaklı ateşleme sistemi mevcuttur.
- Güvenliği arttırmak için emniyet tertibatlı gaz muslukları ve alev denetleme için termokupl kullanılmıştır.
- Brülörlerdeki pilot alev sistemi sayesinde cihazları hızlı ve kolay kullanma imkanı sağlanmıştır.
- Düz, oluklu veya düz ile oluklu birlikte olan pişirme yüzeyleri sayesinde birçok farklı pişirme olanağı sağlamaktadır.
- Kullanıldıkları ortama daha düşük ısı yayılımı veren ve çizilmeye karşı dayanımı yüksek olan sert krom kaplı parlatılmış pişirme yüzeyleri tüm ızgara modellerinde isteğe bağlı olarak tercih edilebilir.
- İkili modellerde pişirme yüzey sıcaklığı 2 ayrı termostatik gaz valfi ile kontrol edilmektedir. Böylece iki farklı sıcaklıkta pişirme yüzey sıcaklığı sağlanmıştır.

	TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	GÜÇ	FİYAT
	OGG 4070	7864.N1.40703.06	GAZ	400	700	280	7 kW	Karbon Çelik	
	OGG 4070	7864.N1.40703.06C	GAZ	400	700	280	7 kW	Krom	
	OGG 4070 N	7864.N1.40703.03	GAZ	400	700	280	7 kW	Karbon Çelik	
	OGG 4070 N	7864.N1.40703.03C	GAZ	400	700	280	7 kW	Krom	
	OGG 8070	7864.N1.80703.19	GAZ	800	700	280	14 kW	Karbon Çelik	
	OGG 8070	7864.N1.80703.19C	GAZ	800	700	280	14 kW	Krom	
	OGG 8070 1/2 N	7864.N1.80703.16	GAZ	800	700	280	14 kW	Karbon Çelik	
	OGG 8070 1/2 N	7864.N1.80703.16C	GAZ	800	700	280	14 kW	Krom	
	OGG 8070 N	7864.N1.80703.13	GAZ	800	700	280	14 kW	Karbon Çelik	
	OGG 8070 N	7864.N1.80703.13C	GAZ	800	700	280	14 kW	Krom	



OGE 8070 CE EAC
Elektrikli Griller

- Tüm ızgaraların maksimum ürün pişirme kapasitesi, mükemmel pişirme performansının yanında homojen pişirme yüzey sıcaklığı yaratmak için tasarlanmıştır.
- Izgaralarda standart olarak 15 mm kalınlığında satine edilmiş çelik pişirme yüzeyi mevcuttur. Opsiyonel olarak pişirme yüzeyine sert krom kaplama yapılabilir. Sert krom kaplı yüzeyler temizlik kolaylığının yanında maksimum hijyen sağlamaktadır.
- Geniş yağ tahliye deliği sayesinde, pişirme sırasında oluşan atık yağ 1,5 litre hacmindeki yağ haznesine kolayca akmaktadır. Yağ haznesi cihazın ön tarafından kolayca alınabilmektedir.
- Paslanmaz çelikten yapılmış koruma sacı arka ve yan taraflara yağ sıçramasını önlemektedir. Böylece güvenlik artırılmış ve rahat kullanım imkanı sağlanmıştır.
- Paslanmaz çelik koruma sacı kolay çıkarılabilir ve bulaşık makinesinde yıkamaya uygundur.
- Pişirme yüzeyinin altında özel tasarım paslanmaz çelikten yapılmış ısıtıcılar mevcuttur. Özel tasarım ısıtıcılar sayesinde homojen sıcaklığa sahip pişirme yüzeyi sağlanmıştır. Isıtıcılar hızlı şekilde yüzey sıcaklığını istenilen sıcaklık seviyesine ulaştırmaktadır.
- Pişirme yüzeyinin sıcaklığı termostat kontrolü ile 50-300 °C arasında ayarlanabilmektedir.
- İkili modellerde pişirme yüzey sıcaklığı 2 ayrı termostat ile kontrol edilmektedir. Böylece iki farklı sıcaklıkta pişirme yüzey sıcaklığı sağlanmıştır.
- Düz, oluklu veya düz ile oluklu birlikte olan pişirme yüzeyleri sayesinde birçok farklı pişirme olanağı sağlamaktadır.
- Kullanıldıkları ortama daha düşük ısı yayılımı veren ve çizilmeye karşı dayanımı yüksek olan sert krom kaplı parlatılmış pişirme yüzeyleri tüm ızgara modellerinde isteğe bağlı olarak tercih edilebilir.

	TİP	KOD	MODEL	L	W	H	VOLTAJ	GÜÇ	PIŞIRME YÜZEYİ	FİYAT
	OGE 4070	7864.N1.40703.04	ELEK	400	700	280	400 V/3 NPE 50/60 Hz.	4.5 kW	Karbon Çelik	
	OGE 4070 C	7864.N1.40703.04C	ELEK	400	700	280	400 V/3 NPE 50/60 Hz.	4.5 kW	Krom	
	OGE 4070 N	7864.N1.40703.01	ELEK	400	700	280	400 V/3 NPE 50/60 Hz.	4.5 kW	Karbon Çelik	
	OGE 4070 N C	7864.N1.40703.01C	ELEK	400	700	280	400 V/3 NPE 50/60 Hz.	4.5 kW	Krom	
	OGE 8070	7864.N1.80703.17	ELEK	800	700	280	400 V/3 NPE 50/60 Hz.	9 kW	Karbon Çelik	
	OGE 8070 C	7864.N1.80703.17C	ELEK	800	700	280	400 V/3 NPE 50/60 Hz.	9 kW	Krom	
	OGE 8070 1/2 N	7864.N1.80703.14	ELEK	800	700	280	400 V/3 NPE 50/60 Hz.	9 kW	Karbon Çelik	
	OGE 8070 1/2 N C	7864.N1.80703.14C	ELEK	800	700	280	400 V/3 NPE 50/60 Hz.	9 kW	Krom	
	OGE 8070 N	7864.N1.80703.11	ELEK	800	700	280	400 V/3 NPE 50/60 Hz.	9 kW	Karbon Çelik	
	OGE 8070 N C	7864.N1.80703.11C	ELEK	800	700	280	400 V/3 NPE 50/60 Hz.	9 kW	Krom	



OLG 8070 CE ENEC
Lavataşlı Izgaralar

- Gaz ile çalışan lavataşlı ızgaralarımızda ürünün kapasitesine ve ölçüsüne göre kullanılan 1 veya 2 adet paslanmaz çelik mikro delikli brülörler uygun ısı dağılımını sağlamakta ve pişirme deneyimini en üst seviyeye taşımaktadır.
- Özel tasarım 'V' şeklindeki ızgara sayesinde oluşan atık yağlar ön taraftaki tahliye gitmektedir.
- Yüksekliği ayarlanabilen pişirme yüzeyi sayesinde ürün istenildiği şekilde pişirilmektedir. Çıkarılabilir pişirme yüzeyi bulaşık makinesinde yıkamaya uygundur.
- İkili modellerde pişirme yüzey sıcaklığı 2 ayrı gaz valfi ile kontrol edilmektedir. Böylece iki farklı sıcaklıkta pişirme yüzey sıcaklığı sağlanmıştır.
- Güvenliği arttırmak için emniyet tertibatlı gaz muslukları ve alev denetleme için termokupl kullanılmıştır. Brülörlerdeki pilot alev sistemi sayesinde cihazı hızlı ve kolay kullanma imkanı sağlanmıştır. Piezzo çakmaklı ateşleme mevcuttur.
- Atık yağ haznesi cihazın yanma bölümünün altında yer almaktadır. Oluşan atık yağ ve partiküller hazneye toplanmaktadır. Böylece temizleme ve bakım kolaylığı sağlanmaktadır.

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	FİYAT
 OLG 4070	7864.N1.40703.12	GAZ	400	700	280	7 kW	
 OLG 8070	7864.N1.80703.20	GAZ	800	700	280	14 kW	



ODG 8070 CE ENEC
Döküm Izgaralar

- Döküm pişirme yüzeyinin altında bulunan ayrı ayrı kontrol edilebilen gaz valfleri sayesinde yüzey sıcaklığı istenilen seviyede kontrol edilebilmektedir.
- Pişirme yüzeyindeki döküm ızgaralar kolay çıkarılabilir yapıdadır. Bu özellik de cihaza temizlik ve bakım kolaylığı sağlamaktadır.
- 130 mm. genişliğindeki özel tasarım döküm pişirme ızgaralar iki taraflı kullanıma uygundur.
- Paslanmaz çelik koruma sacı kolay çıkarılabilir ve bulaşık makinesinde yıkamaya uygundur. Bu özellik ile temizlik süresi kısalmıştır.
- Atık yağ haznesi cihazın pişirme yüzeyinin altında yer almaktadır. Oluşan atık yağ ve partiküller hazneye toplanmaktadır. Böylece temizleme ve bakım kolaylığı sağlanmaktadır. Atık yağ haznesi ön taraftan kolayca alınabilmektedir.
- Ağır şartlara dayanıklı dökümden yapılmış alev tutucular her brülörün üstünde mevcuttur.
- Oluşan fazla yağ, pişirme ızgarasından akarak yağ haznesine gitmektedir. Böylece yağın alev alması engellenmektedir.

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	FİYAT
 ODG 8070	7864.N1.80703.70	GAZ	800	700	280	20 kW	



OFEI 8070 CE EAC
Gazlı & Elektrikli Fritözler

- Fritözün haznesi monoblok pres baskı ve köşeleri yuvarlatılmıştır. Yuvarlatılmış köşeler kolay temizleme imkanı ve hijyen imkanı sağlamıştır.
- Hazne kapasitesi 12 litredir.
- Fritöz haznesinin kullanıcı tarafında bulunan özel indirim formu taşımayı engellemektedir. Fritöz haznesi üst tablaya dikiş kaynak makinesi ile kaynak izleri belirgin olmayacak şekilde kaynatılmıştır.
- Tamamı paslanmaz çelik gövdesi sayesinde uzun ömürlü ve dayanıklı yapıdadır.
- Havuz içi yağ sıcaklığı termostat vasıtasıyla maksimum 190 °C'ye kadar ayarlanabilmektedir. Yağın aşırı ısınmasını önlemek için güvenlik termostatu mevcuttur.
- Gazlı modellerde yüksek verimli özel tasarım paslanmaz çelik brülörler mevcuttur. Piezzo çakmaklı ateşleme sistemi ile güvenlik artırılmıştır.
- Standart olarak her haznede bir adet geniş sepet mevcuttur.
- Yağ havuzunun altına yerleştirilen tahliye vanası sayesinde kolay ve güvenli yağ tahliye imkanı sağlanmıştır.
- Elektrikli fritözlerde havuza monte edilen özel tasarım ısıtıcı kendi etrafında dönebilmektedir. Böylece uygun yağ sıcaklığı ve kolay temizlik imkanı sağlanmaktadır.
- Paslanmaz çelik ve güç yoğunluğu düşük ısıtıcılar sayesinde yağın uzun süre kullanılması sağlanmıştır.

TİP	KOD	L	W	H	VOLTAJ	GÜÇ	KAPASİTE	SICAKLIK	FİYAT
OFGI 4070	7856.N1.40703.03	400	700	280	-	10 kW	12	110 - 190 °C	
OFGI 8070	7856.N1.80703.13	800	700	280	-	20 kW	12+12	110 - 190 °C	
OFEI 4070	7856.N1.40703.11	400	700	280	400 V / 3 NPE 50 / 60 Hz	11 kW	12	60 - 190 °C	
OFEI 8070	7856.N1.80703.11	800	700	280	400 V / 3 NPE 50 / 60 Hz	22 kW	12+12	60 - 190 °C	



OME 4070 CE EAC
Elektrikli Makarna Fritözü

- Derin çekme ile yapılmış monoblok havuz paslanmaz çelikten yapılmıştır. Havuz uzun ömürlü ve temizliği kolaydır.
- Havuz üst tablaya dikiş kaynağı ile kaynatılmıştır.
- 20 litrelik havuz hacmi ile yüksek miktarda ürün alma imkanı sağlanmıştır.
- Selenoid valf ile kontrol edilen su girişi ile havuza su doldurulabilmektedir.
- Ön panelde bulunan tahliye vanası ile havuz hızlı şekilde boşaltılabilmektedir.
- Paslanmaz çelik verimli ısıtıcılar sayesinde su sıcaklığı hızlı şekilde artmaktadır.

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	VOLTAJ	GÜÇ	KAPASİTE	SICAKLIK	FİYAT
OME 4070	7858.N1.40703.11	ELEC	400	700	280	400 V / 3 NPE 50 / 60 Hz	5.5 kW	20 lt.	30 - 110 °C	



OPE 4070 CE EAC UAT 001
Elektrikli Patates Dinlendirme

- Patates dinlendirme ünitesi genellikle fritözlerle birlikte kullanılmakta, kızarmış patateslerin porselen infrared ısıtıcı vasıtasıyla sıcak kalması sağlanmaktadır. Ayrıca kızarmış patatesler üzerinde kalan fazla yağın hazne içine süzülmesini sağlanmaktadır.
- Cihazın arka bölümüne yerleştirilmiş porselen infrared ısıtıcı bekletme süresini arttırmaktadır.
- Cihaz içindeki delikli oval saç sayesinde patatesler merkeze toplanmakta ve kolay şekilde alınabilmektedir.

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	VOLTAJ	GÜÇ	FİYAT
OPE 4070	7831.N1.40703.01	ELEK	400	700	280	230 V / NPE 50 / 60 Hz	1 kW	



OBE 4070 CE EAC UAT 001
Gazlı & Elektrikli Benmariler

- Benmariler sıcak su buharı ile pişmiş ürünleri servis sıcaklığında bekletmek için kullanılır
- Su havuza manuel olarak ilave edilir.
- On panelde bulunan Tahliye vanası sayesinde suyu hızlı boşaltma imkanı sağlanmaktadır.
- Elektrikli modellerde 30-90 °C arası sıcaklık kontrolü yapan termostat mevcuttur. Ayrıca aşırı ısınmayı önlemek için emniyet termostatu kullanılmıştır.
- Elektrikli modellerde üzerinde 140 °C'lık emniyet termostatu bulunan silikon kılıf kaplı yapıdırma rezistans kullanılmaktadır.
- Gazlı modellerde paslanmaz çelik brülör su havuzunun altına yerleştirilmiştir. Yüksek verimli brülör suyu hızlı ısıtma imkanı sağlar.
- Cihaz ebatlarına göre benmari havuzu 1 veya 2 adet GN 1/1 kuvvet alır.40'lık ürünlerde 1 adet.80'lik ürünlerde 2 adet kuvvet kullanılır.
- Gastronom kuvvetleri ayırmak için ayırma çitası kullanılmaktadır.

!GN kuvvetler ayrıca sipariş edilecektir.

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	VOLTAJ	GÜÇ	SICAKLIK	FİYAT
OBG 4070	7854.N1.40703.13	GAZ	400	700	280	-	2 kW	-	
OBG 8070	7854.N1.80703.13	GAZ	800	700	280	-	4 kW	-	
OBE 4070	7854.N1.40703.11	ELEK	400	700	280	230 V / NPE 50 / 60 Hz	1 kW	30 - 90 °C	
OBE 8070	7854.N1.80703.11	ELEK	800	700	280	230 V / NPE 50 / 60 Hz	2 kW	30 - 90 °C	



OTEI 60 CE EAC



Gazlı ve Elektrikli Kaynatma Tencereleri

- Yuvarlak kazana sahip kaynatma tencereleri birçok farklı yemek, çorba ve sos yapma imkanı sağlamaktadır.
- Monoblok kazan yapısı sayesinde ürünlerin dayanıklılığı arttırılmış ve temizlik kolaylığı sağlanmıştır.
- Çift cidarlı kapak izolasyon seviyesini arttırmaktadır. Ayarlanabilir yaylı kapak kaldırma mekanizması kapağın kolay açılıp kapanmasını sağlamaktadır.
- Kapağın uygun şekilde kapanması ile enerji ve zaman tasarrufu sağlanmaktadır.
- İndirekt pişirme sisteminde cidar içinde 110 °C'lik 0,4 bar basınçlı doymuş buhar oluşturulmaktadır ve bu sayede kaynatma tencerelerinin kazan içi, yan ve taban bölümlerinde homojen ısı dağılımı sağlanmaktadır..
- Gazlı modellerde paslanmaz çelik mikro delikli brülörler maksimum verim sağlamaktadır.
- Enerji tüketimini düşürmek için kazan etrafı izolasyon malzemesi ile kaplanmıştır.
- Enerji regülatörü sayesinde güç ayarı yapılabilmektedir.
- Gıdaya uyumlu Büyük tahliye vanası ile hızlı boşaltma imkanı sağlanmıştır.
- İndirekt modellerde bulunan basınç emniyet valfi cidar içindeki basıncın aşırı şekilde artmasını engellemektedir.
- Manometre göstergesi kullanıcının cidar iç basıncını görmesini sağlar.
- Basınç emniyet grubunda bulunan harici basınç valfi ile cihaz çalışırken manuel olarak buhar tahliye imkanı sağlanmıştır.
- Gazlı modellerde bulunan elektronik ateşleme sistemi ile kullanıcılar için kolay çalıştırma imkanı sağlanmıştır. Ayrıca panelde bulunan sinyal lambaları ile çalışma veya ateşleme gibi durumlar izlenebilmektedir.
- Sıcak ve soğuk su bağlantısı yapılabilmektedir. Sıcak ve soğuk su giriş ventilleri ön panelden selenoid valf ile kontrol edilebilmektedir. Cihazların üst tablasında bulunan krom kaplı batarya ile kazan doldurulabilmektedir.
- Elektrikli modellerde INCOLOY malzemeden yapılmış ısıtıcılar mevcuttur. Cidar su seviyesi düştüğü zaman rezistansı ve kazanı korumak için emniyet termostatu kullanılmıştır.

TİP	KOD	ISITMA TİPİ	MODEL	L	W	H	KAPASİTE	VOLTAJ	GÜÇ	FİYAT
 OTGI 60	7855.N1.80708.04	Indirect / İndirekt	GAZ	800	700	850	60 lt.	230 V / NPE 50 / 60 Hz	11 kW	
 OTGD 60	7855.N1.80708.14	Direct / Direkt	GAZ	800	700	850	60 lt.	230 V / NPE 50 / 60 Hz	11 kW	
 OTEI 60	7855.N1.80708.01	Indirect / İndirekt	ELEK	800	700	850	60 lt.	400 V/3 NPE 50 / 60 Hz	9 kW	



OTE 50 CE ENEC

Gazlı ve Elektrikli Devrilir Tavalar



- Pişirme tavaasının tabanı 8 mm. kalınlığında yüksek kalitede paslanmaz çelik malzemeden yapılmıştır. Böylece tabanın paslanmaya karşı olan direnci artırılmıştır.
- Gazlı modellerde paslanmaz çelik mikro delikli brülörler maksimum verim sağlamaktadır.
- Gazlı modellerde bulunan elektronik ateşleme sistemi ile kullanıcılar için kolay çalıştırma imkanı sağlanmıştır. Ayrıca panelde bulunan sinyal lambaları ile çalışma veya ateşleme gibi durumlar izlenebilmektedir.
- Gazlı devrilir tavalarda bulunan mikro anahtar yardımı ile çalışma esnasında tava kaldırılırsa brülörler sönmekte ve tava tekrar eski konumuna geldiğinde brülörler otomatik olarak tekrar çalışmaya başlamaktadır.
- Gazlı modellerde 50-300 °C sıcaklıklar arasında ayar imkanı vardır. Elektrikli modellerde ise 50-300 °C arası sıcaklık ayarı yapılabilir.
- Enerji regülatörü sayesinde güç ayarı yapılabilmektedir.
- Tava etrafında bulunan izolasyon malzemesi ile ortama fazla ısı yayılmaz. Buna bağlı olarak düşük enerji tüketimi ile beraber enerji tasarrufu sağlanır.
- Manuel kaldırma mekanizması devrilir davalarda standart olarak mevcuttur. Ayrıca opsiyonel olarak elektrik motorlu kaldırma sistemi seçeneği bulunmaktadır.
- Tava içinde bulunan köşelerin tamamı yuvarlatılmış ve parlatılmıştır. Kolay temizlik imkanı sağlanır.
- Pişirme yüzeyinin altında özel tasarım paslanmaz çelikten yapılmış ısıtıcılar mevcuttur. Özel tasarım ısıtıcılar sayesinde homojen sıcaklığa sahip pişirme yüzeyi sağlanmıştır. Isıtıcılar hızlı şekilde yüzey sıcaklığını istenilen sıcaklık seviyesine ulaştırmaktadır.
- Sıcak ve soğuk su bağlantısı yapılabilmektedir. Sıcak ve soğuk su giriş ventilleri ön panelden kontrol edilebilmektedir. Cihazlarda bulunan krom kaplı batarya ile tava doldurulabilmektedir.
- Çift cidarlı kapak izolasyon seviyesini arttırmaktadır. Ayarlanabilir yaylı kapak kaldırma mekanizması kapağın kolay açılıp kapanmasını sağlamaktadır.
- Güvenlik seviyesini arttırmak ve tavanın aşırı ısınmasını engellemek için emniyet termostati konulmuştur.

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	KAPASİTE	VOLTAJ	GÜÇ	FİYAT
 OTG 50	7867.N1.80708.04	GAZ	800	700	850	50 lt.	230 V / NPE 50 / 60 Hz	13 kW	
 OTE 50	7867.N1.80708.01	GAZ	800	700	850	50 lt.	400 V / 3 NPE 50 / 60 Hz	7.5 kW	



OAT 8070
Aratezgahlar

- Ara tezgahlarda kullanılan paslanmaz çelik yüzey hijyenik ve ağır şartlarda çalışma imkanı sağlamaktadır.
- 700 seri diğer ürünlerle birlikte kullanılabilir.
- Dayanıklı şasesi sayesinde ağır ürünlerle çalışma imkanı sağlar.

TİP	KOD	L	W	H	FİYAT
OAT 4070	7911.N1.40703.00	400	700	280	
OAT 8070	7911.N1.80703.00	800	700	280	



ODK 8070
Dolaplar ve Taban Rafları

- Üniteler 700 seri cihazların alt bölümü olarak kullanılır.
- Geniş iç hacimleri mutfakta kullanılan yardımcı malzemeleri saklama imkanı sağlar.
- Dolap kapıları çift cidar ve pres baskıdır. Ergonomik kapı kulbu ve mıknatıslı kilit sistemi sayesinde ergonomik kullanım ve maksimum hijyen imkanı sağlamaktadır.
- Tüm dolaplar kapısız verilebilir. İhtiyaç halinde kapı sonradan ilave edilebilir.

TİP	KOD	L	W	H	MODEL	FİYAT
ODK 4070	7876.N1.40705.00	400	630	570	kapılı	
ODK 8070	7876.N1.80705.00	800	630	570	kapılı	
OD 4070	7876.N1.40705.10	400	580	570	kapısız	
OD 8070	7876.N1.80705.10	800	580	570	kapısız	

Kod	Ürün Açıklaması	Model	Tip	L	W	H	Fırın (kW)	kW	Kcal/h	BTU/h	G20 (m³/h)	G25 (m³/h)	G30 (kg/h)
7854.N1.40703.13	Benmari	OBG 4070	Gas	400	700	280		2	1.720	6.824	0,21	0,25	0,16
7854.N1.80703.13	Benmari	OBG 8070	Gas	800	700	280		4	3.440	13.648	0,42	0,49	0,31
7856.N1.40703.03	Fritöz	OFGI 4070	Gas	400	700	280		10	8.600	34.120	1,06	1,23	0,78
7856.N1.80703.13	Fritöz	OFGI 8070	Gas	800	700	280		20	17.200	68.240	2,12	2,46	1,56
7864.N1.80703.19C	Grill (düz) (krom)	OGG 8070	Gas	800	700	280		14	12.040	47.768	1,48	1,72	1,09
7864.N1.80703.13C	Grill (oluklu) (krom)	OGG 8070 N	Gas	800	700	280		14	12.040	47.768	1,48	1,72	1,09
7864.N1.40703.06	Grill (düz)	OGG 4070	Gas	400	700	280		7	6.020	23.884	0,74	0,86	0,55
7864.N1.40703.03	Grill (oluklu)	OGG 4070 N	Gas	400	700	280		7	6.020	23.884	0,74	0,86	0,55
7864.N1.40703.03C	Grill (oluklu) (krom)	OGG 4070 N	Gas	400	700	280		7	6.020	23.884	0,74	0,86	0,55
7864.N1.40703.06C	Grill (düz) (krom)	OGG 4070 C	Gas	400	700	280		7	6.020	23.884	0,74	0,86	0,55
7864.N1.80703.16	Grill (yarım oluklu)	OGG 8070 1_2 N	Gas	800	700	280		14	12.040	47.768	1,48	1,72	1,09
7864.N1.80703.19	Grill (düz)	OGG 8070	Gas	800	700	280		14	12.040	47.768	1,48	1,72	1,09
7864.N1.80703.13	Grill (oluklu)	OGG 8070 N	Gas	800	700	280		14	12.040	47.768	1,48	1,72	1,09
7864.N1.80703.16C	Grill (yarım oluklu) (krom)	OGG 8070 1_2 N	Gas	800	700	280		14	12.040	47.768	1,48	1,72	1,09
7865.N1.40703.33	Set üstü ocak	OSOG 4070	Gas	400	700	280		10	8.600	34.120	1,06	1,23	0,78
7865.N1.80703.35	Set üstü ocak	OSOG 8070	Gas	800	700	280		20	17.200	68.240	2,12	2,46	1,56
7855.N1.80708.14	Kaynatma Tenceresi (direkt)	OTGD 60	Gas	800	700	850		11	9.460	37.532	1,17	1,35	0,86
7855.N1.80708.04	Kaynatma Tenceresi (indirekt)	OTGI 60	Gas	800	700	850		11	9.460	37.532	1,17	1,35	0,86
7864.N1.80703.70	Döküm Izgara	ODG 8070	Gas	800	700	280		20	17.200	68.240	2,12	2,46	1,56
7864.N1.80703.20	Lavataşlı Izgara	OLG 8070	Gas	800	700	280		14	12.040	47.768	1,48	1,72	1,09
7864.N1.40703.12	Lavataşlı Izgara	OLG 4070	Gas	400	700	280		7	6.020	23.884	0,74	0,86	0,55
7865.N1.80703.WK	Wok Ocak	OWG 8070	Gas	800	700	280		28	24.080	95.536	2,97	3,44	2,18
7865.N1.40703.WK	Wok Ocak	OWG 4070	Gas	400	700	280		14	12.040	47.768	1,48	1,72	1,09
7865.N1.80703.53	Set üstü ocak	OSOG 8070 T	Gas	800	700	280		14	12.040	47.768	1,48	1,72	1,09
7865.N1.80708.10	Kuzine	OSOGF 8070	Gas	800	700	850	7	27	23.220	92.124	2,86	3,32	2,11
7867.N1.80708.04	Devrilir Tava (manuel devirme)	OTG 50	Gas	800	700	850		13	11.180	44.356	1,38	1,60	1,01



PROFESYONEL 900 SERİSİ

700 SERİSİ

SNACK 650 SERİSİ

Snack 650
Serisi

DİĞER PİŞİRME ÜNİTELERİ

DÖNER OCAKLARI

MUTFAK MAKİNELERİ

SOĞUK ÜNİTELER

BULAŞIK VE SEBZE YIKAMA MAKİNELERİ

MUTFAK, SERVİS VE BANKET ARABALARI

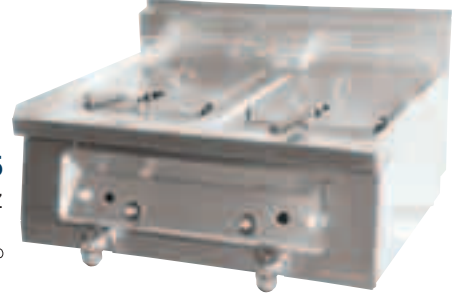
SERVİS ÜNİTELERİ

EVYE VE TEZGAHLAR

SET ÜSTÜ MUTFAK EKİPMANLARI



OFG 4065 CEE ENEC
Set Üstü Tekli Fritöz Çift Borulu



OFG 7065
Set Üstü Çiftli Fritöz
CEE-1009 ENEC

- Paslanmaz çelik gövde
- Ergonomik dizayn
- Kolay temizlenebilir
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Emniyet termostati
- Yekpare baskı havuzu
- Ayarlanabilir ısı derecesi
- LPG veya doğalgaza uyumlu
- Tahliye borusu

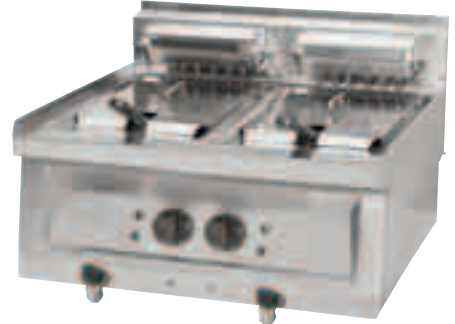
- Piezoelektrik ateşleme
- Pilot ateşli
- Emniyet ventilli valf
- Hijyenik
- Uzun ömürlü
- Kızartma kapasitesi
4065....14 kg/hr
7065....14+14 kg/hr
- Kızartma süresi 3.5 dak.

Gazlı Fritözler

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	SICAKLIK	KAPASİTE	AĞIRLIK	m ³	FİYAT
OFG 7065	7856.80653.14	GAZ Sec. Ventil	800	650	300	4x3.5=14 kW	110° - 190°	12 lt. + 12 lt.	32 kg.	0.3 m ³	
OFG 4065	7856.40653.04	GAZ Sec. Ventil	400	650	300	2x3.5=7 kW	110° - 190°	12 lt.	20 kg.	0.19 m ³	



OFA 4065 CEE ENEC
Set Üstü Tekli Fritöz



OFA 7065 CEE ENEC
Set Üstü Çiftli Fritöz

- Paslanmaz çelik gövde
- Ergonomik dizayn
- Kolay temizlenebilir
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Yekpare baskı havuzu
- Emniyet termostati
- Ayarlanabilir ısı derecesi

- Emniyet swiçi
- Tahliye borusu
- Hijyenik
- Uzun ömürlü
- Kızartma kapasitesi
4065....14 kg/hr
7065....14+14 kg/hr
- Kızartma süresi 3 dak.

Asansörlü Elektrikli Fritözler

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	SICAKLIK	KAPASİTE	GERİLİM	AĞIRLIK	m ³	FİYAT
OFA 7065	7856.70653.21	ELEK	700	650	300	15 kW	60° - 190°	8 lt. + 8 lt.	400V / 50Hz.	27 kg.	0.29 m ³	
OFA 4065	7856.40653.11	ELEK	400	650	300	7.5 kW	60° - 190°	8 lt.	400V / 50Hz.	17 kg.	0.19 m ³	



OMF 4065 CE ENEC
Set Üstü Makarna Fritözü

- Paslanmaz çelik gövde
- Hijyenik
- Uzun ömürlü
- Kolay temizlenebilir
- Ergonomik dizayn
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Su musluğu
- Su kapasitesi 20 lt.
- Isınma süresi (20-100°C) 18 dak.
- Kapasite 13 kg/saat
- Pişirme süresi 5-10 dak.
- Yekpare baskı havuzu

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	SICAKLIK	GERİLİM	KAPASİTE	AĞIRLIK	m ³	FİYAT
OMF 4065	7858.40653.11	ELEK	400	650	300	5.5 kW	30-110°C	400V / 50Hz.	20 lt.	19 kg.	0.19 m ³	



OPD 4065 CE ENEC
Patates Dinlendirme

- Paslanmaz çelik gövde
- Kolay temizlenebilir
- Uzun ömürlü
- Hijyenik
- Ergonomik dizayn
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Porselen rezistans

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	SICAKLIK	GERİLİM	AĞIRLIK	m ³	FİYAT
OPD 4065	7831.40653.01	ELEK	400	650	300	1 kW	65°	220V-240V / 50Hz.	15 kg.	0.19 m ³	



OGPG 4065 PS CE ENEC
Set Üstü Tekli Grill Plate



OGPG 7065 1/2 N PS
Set Üstü Çiftli Grill Plate
CE 1008 12 ENEC

- Paslanmaz çelik gövde
- Doğalgaz veya LPG ile çalışabilir
- Pişirme yüzeyi çiftlilerde düz, oluklu, yarı oluklu, teklilerde düz veya oluklu olabilir
- Pilot ateşi
- Kolay temizlenebilir
- Hijyenik
- Pişirme yüzeyi sıcaklığı 100°C - 300°C arası ayarlanabilir
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Yüksek performans
- Çiftlilerde ayrı ayrı
- Kontrol edilebilen iki farklı pişirme yüzeyi

- Homojen pişirme yüzeyi
- Piezoelektrik ateşleme
- Uzun ömürlü
- Ergonomik dizayn
- Yüksek kapasiteli yağ toplama çekmecesini
- Pişirme süresi (20-200°C) 12 dak.
- Pişirme yüzeyi

4065... 19 dm²
7065... 34 dm²

- Kapasite hamburger (Ø100) 4065... 12 kg/saat
7065... 24 kg/saat
- Pişirme zamanı 6 dak.
- OPSİYONEL: Sert krom kaplama

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	SICAKLIK	AĞIRLIK	m ³	FİYAT		
Set Üstü Çiftli Grill Plate (Oluk.)											PLATE 39,5 x 48,5 cm.	PLATE 69,5 x 48,5 cm.
OGPG 7065 N PS	7864.70653.13	GAZ Sec. Ventil	700	650	300	2x6=12 kW	100° - 300°	47 kg.	0.29 m ³			
OGPG 7065 N PS	7864.70653.13C	GAZ Sec. Ventil	700	650	300	2x6=12 kW	100° - 300°	47 kg.	0.29 m ³			Sert krom kaplama
Set Üstü Çiftli Grill Plate (Düz/Oluk.)												
OGPG 7065 1/2N PS	7864.70653.16	GAZ Sec. Ventil	700	650	300	2x6=12 kW	100° - 300°	47 kg.	0.29 m ³			
OGPG 7065 1/2N PS	7864.70653.16C	GAZ Sec. Ventil	700	650	300	2x6=12 kW	100° - 300°	47 kg.	0.29 m ³			Sert krom kaplama
Set Üstü Çiftli Grill Plate (Düz)												
OGPG 7065 PS	7864.70653.19	GAZ Sec. Ventil	700	650	300	2x6=12 kW	100° - 300°	47 kg.	0.29 m ³			
OGPG 7065 PS	7864.70653.19C	GAZ Sec. Ventil	700	650	300	2x6=12 kW	100° - 300°	47 kg.	0.29 m ³			Sert krom kaplama
Set Üstü Tekli Grill Plate (Oluk.)												
OGPG 4065 N PS	7864.40653.03	GAZ Sec. Ventil	400	650	300	6 kW	100° - 300°	29 kg.	0.19 m ³			
OGPG 4065 N PS	7864.40653.03C	GAZ Sec. Ventil	400	650	300	6 kW	100° - 300°	29 kg.	0.19 m ³			Sert krom kaplama
Set Üstü Tekli Grill Plate (Düz)												
OGPG 4065 PS	7864.40653.06	GAZ Sec. Ventil	400	650	300	6 kW	100° - 300°	29 kg.	0.19 m ³			
OGPG 4065 PS	7864.40653.06C	GAZ Sec. Ventil	400	650	300	6 kW	100° - 300°	29 kg.	0.19 m ³			Sert krom kaplama



OGP 7065 1/2 N CE    
Set Üstü Çiftli Grill / Plate



   
OGP 4065
Set Üstü Tekli Grill / Plate

- Paslanmaz çelik gövde
- Pişirme yüzeyi çiftlilerde düz, oluklu, yarı oluklu, teklilerde düz veya oluklu olabilir
- Kolay temizlenebilir
- Hijyenik
- Pişirme yüzeyi sıcaklığı 50°C - 300°C arası ayarlanabilir
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Yüksek performans
- Çiftlilerde ayrı ayrı Kontrol edilebilen iki farklı pişirme yüzeyi
- Homojen pişirme yüzeyi
- Piezoelektrik ateşleme
- Uzun ömürlü
- Ergonomik dizayn
- Yüksek kapasiteli yağ toplama çekmeces
- Pişirme süresi (20-200°C) 12 dak.
- Pişirme yüzeyi
 - 4065... 19 dm²
 - 7065... 34 dm²
- Kapasite hamburger (Ø100)
 - 4065... 12 kg/saat
 - 7065... 24 kg/saat
- Pişirme zamanı 6 dak.
- OPSİYONEL: Sert krom kaplama

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	SICAKLIK	GERİLİM	AĞIRLIK	m ³	FİYAT
Set Üstü Çiftli Grill Plate (Olk.)											
 OGP 7065 N	7864.70653.11	ELEK	700	650	300	7.5 kW	50° - 300°	400V / 50Hz.	45 kg.	0.29 m ³	
 OGP 7065 N C	7864.70653.11C	ELEK	700	650	300	7.5 kW	50° - 300°	400V / 50Hz.	45 kg.	0.29 m ³	
Set Üstü Çiftli Grill Plate (Düz/Olk.)											
 OGP 70651/2N	7864.70653.14	ELEK	700	650	300	7.5 kW	50° - 300°	400V / 50Hz.	45 kg.	0.29 m ³	
 OGP 70651/2N C	7864.70653.14C	ELEK	700	650	300	7.5 kW	50° - 300°	400V / 50Hz.	45 kg.	0.29 m ³	
Set Üstü Çiftli Grill Plate (Düz)											
 OGP 7065	7864.70653.17	ELEK	700	650	300	7.5 kW	50° - 300°	400V / 50Hz.	45 kg.	0.29 m ³	
 OGP 7065 C	7864.70653.17C	ELEK	700	650	300	7.5 kW	50° - 300°	400V / 50Hz.	45 kg.	0.29 m ³	
Set Üstü Tekli Grill Plate (Olk.)											
 OGP 4065 N	7864.40653.01	ELEK	400	650	300	4.5 kW	50° - 300°	400V / 50Hz.	28 kg.	0.19 m ³	
 OGP 4065 N C	7864.40653.01C	ELEK	400	650	300	4.5 kW	50° - 300°	400V / 50Hz.	28 kg.	0.19 m ³	
Set Üstü Tekli Grill Plate (Düz)											
 OGP 4065	7864.40653.04	ELEK	400	650	300	4.5 kW	50° - 300°	400V / 50Hz.	28 kg.	0.19 m ³	
 OGP 4065 C	7864.40653.04C	ELEK	400	650	300	4.5 kW	50° - 300°	400V / 50Hz.	28 kg.	0.19 m ³	

PLATE 39.5 x 48.5 cm.
PLATE 69.5 x 48.5 cm.

 Sert krom kaplama

 Sert krom kaplama

 Sert krom kaplama

 Sert krom kaplama

 Sert krom kaplama



OSOG 4065 PS CE EAC
Set Üstü İkili Gazlı Ocak



OSOG 6065 PS CE EAC
Set Üstü Dörtlü Gazlı Ocak



- Paslanmaz çelik gövde
- Emniyet ventilli valf
- Hijyenik
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- LPG veya doğalgaza uyumlu
- Uzun ömürlü
- Ergonomik dizayn
- Alüminyum brülörler

Set Üstü Dörtlü Ocak

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	AĞIRLIK	m³	FİYAT
OSOG 6065 PS	7865.60653.25	GAZ Sec. Ventil	600	650	300	2x3.8+2x3=13.6 kW	26 kg.	0.29 m³	

Set Üstü İkili Ocak

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	AĞIRLIK	m³	FİYAT
OSOG 4065 PS	7865.40653.23	GAZ Sec. Ventil	400	650	300	3+3.8=6.8 kW	20 kg.	0.19 m³	



OSOG 8065 P CE EAC
Set Üstü Dörtlü Gazlı Ocak



OSOG 4065 P CE EAC
Set Üstü İkili Gazlı Ocak

- Paslanmaz çelik gövde
- Emniyet ventilli valf
- Kolay temizlenebilir
- Hijyenik
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- LPG veya doğalgaza uyumlu
- Uzun ömürlü
- Sanayi tipi döküm taşıyıcı ızgara
- Ergonomik dizayn
- Döküm brülörler

Döküm Başlıklı Gazlı Ocak

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	AĞIRLIK	m³	FİYAT
OSOG 8065 P	7865.80653.35	GAZ Sec. Ventil	800	650	300	4x4=16 kW	44 kg.	0.33 m³	
OSOG 4065 P	7865.40653.33	GAZ Sec. Ventil	400	650	300	2x4=8 kW	25 kg.	0.19 m³	

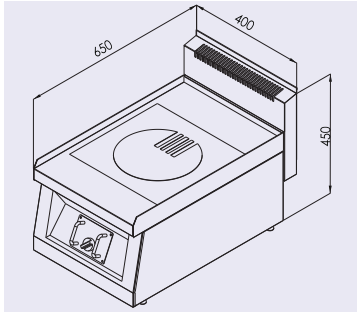


OSO 6065 CE ENE
Set Üstü Dörtlü Elektrikli Ocak

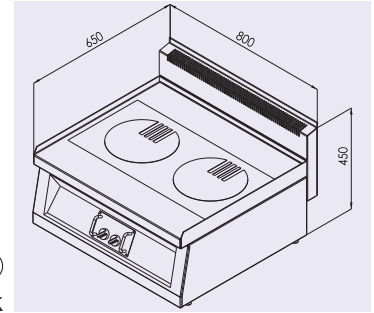
- Paslanmaz çelik gövde
- Kolay temizlenebilir
- Emniyet ventilli valf
- Hijyenik
- Rezistanslar sanayi tipidir
- 6 konumda kumanda edilebilir
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Uzun ömürlü
- Ergonomik dizayn



OSO 4065 CE ENE
Set Üstü İkili Elektrikli Ocak



OIN 4065 CE ENE
İndüksiyonlu Ocak



OIN 8065 CE ENE
İndüksiyonlu Ocak

Set Üstü Dörtlü Ocak

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	SICAKLIK	GERİLİM	AĞIRLIK	m³	FİYAT
OSO 6065	7865.60653.14	ELEK	600	650	300	4x2.6=10.4 kW	450°	400V. / 50Hz.	29 kg.	0.29 m³	

4x2.6 (Ø 22 cm)=10.4 kW

Set Üstü İkili Ocak

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	SICAKLIK	GERİLİM	AĞIRLIK	m³	FİYAT
OSO 4065	7865.40653.12	ELEK	400	650	300	2x2.6=5.2 kW	450°	400V. / 50Hz.	16 kg.	0.19 m³	

2x2.6 (Ø 22 cm)=5.2 kW

İndüksiyon Ocaklar

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	SICAKLIK	GERİLİM	AĞIRLIK	m³	FİYAT
OIN 4065	7865.40653.IN	ELEK	400	650	300	3.5 kW	30 - 260 °C	220-240V. / 50Hz.	-	0.21 m³	
OIN 8065	7865.80653.IN	ELEK	800	650	300	2x3.5 kW	30 - 260 °C	400V. / 50Hz.	-	0.38 m³	

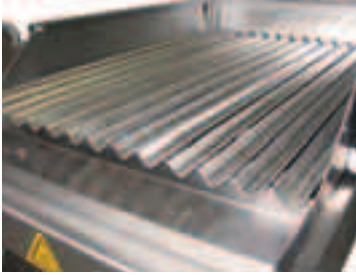
1 x 3.5 kW
2 x 3.5 kW



OLIG 4065 PA CE ENE
Set Üstü Lavataşlı Izgara

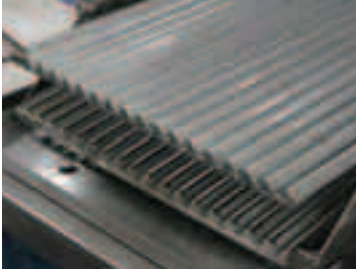


OLIG 7065 PA CE ENE
Set Üstü Lavataşlı Gazlı Izgara



Standart 'V' Izgara

- Paslanmaz çelik gövde
- Hijyenik
- Uzun ömürlü
- Kolay temizlenebilir
- Emniyet ventilli gaz valfi
- LPG veya doğalgaz ile çalışır
- Piezoelektrik ateşleme
- Ergonomik dizayn
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Pilot ateşi
- Yağ çekmeces
- Izgaraların eğimi ayarlanabilir



YENİ
Patentli

Opsiyonel: Menteşeli üst ızgara ile taşların üzerine yağ damlaması ve alev alması engellenir.

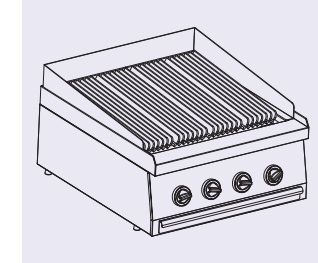
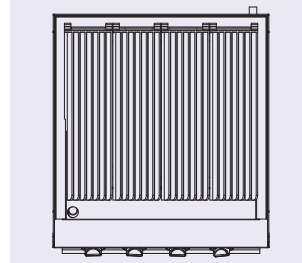
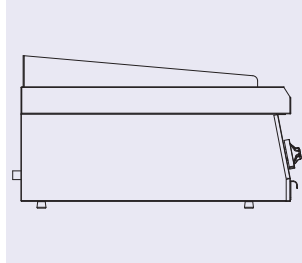
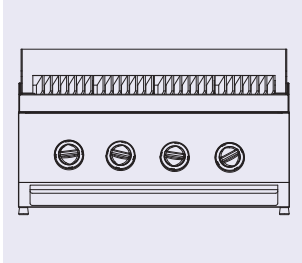
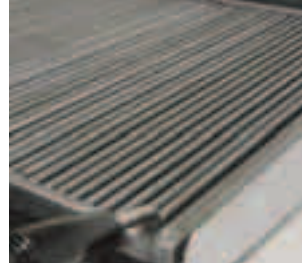
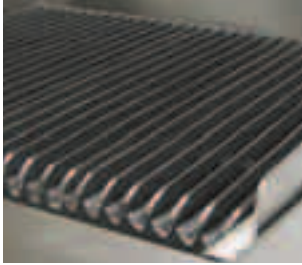
Lavataşlı Grill

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	AĞIRLIK	m ³	FİYAT
 OLIG 7065 PA	7864.70653.20	GAZ Sec. Ventil	700	650	300	2x7=14 kW	54 kg.	0.29 m ³	
 OLIG 4065 PA	7864.40653.12	GAZ Sec. Ventil	400	650	300	7 kW	29 kg.	0.19 m ³	



ODIG 6065 CE ENEC
Gazlı Döküm Izgara

- Paslanmaz çelik gövde
- Hijyenik
- Uzun ömürlü
- Kolay temizlenebilir
- LPG veya doğalgaz ile çalışır
- Ergonomik dizayn
- Yağ kokusunu önleyen su çekmeces
- Pilot ateşi
- Emniyet ventilli gaz valfi
- Kolay temizlenebilir ızgara yüzeyi
- Brülörün alev almasını önleyen koruyucu döküm
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Yüksek performans ve homojen pişirme yüzeyi
- Opsiyonel çubuk ızgara



Gazlı Döküm Izgara

TİP	KOD	MODEL	Ebatlar (mm)			Güç (kW)	Gaz Sarfıyatı m³/h	Gaz Bağlantı Çapı	FİYAT
			L	W	H				
ODIG 6065	7864.60653.70	GAZ	600	650	370	16	2.12	1/2 "	



OKTEI 60

İndirek Silindirik Kaynatma Tenceresi



Monoblock Bowl



- İndirekt ısıtma
- Paslanmaz çelik gövde
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Ergonomik dizayn
- Kolay temizlenebilir
- Hijyenik
- Su doldurma musluğu ve tahliye vanası
- Uzun ömürlü
- Monoblok kazan

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	GERİLİM	KAPASİTE	AĞIRLIK	m³	FİYAT
 OKTEI 60	7855.07065.01	ELEK	700	650	850	9 kW	400V / 50Hz.	60 lt.	84 kg.	0.78 m³	

Hilton - Abu Dhabi

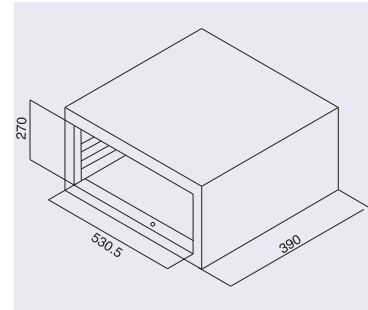


OFOG 7065 P CE ENE
Gazlı Fırınlı Ocak



OFOG 8065 P CE ENE
Gazlı Fırınlı Ocak

- Paslanmaz çelik gövde
- Emniyet ventilli valf
- Kolay temizlenebilir
- Hijyenik
- Fırın ölçüleri GN 1/1
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- LPG veya doğalgaza uyumlu
- Uzun ömürlü
- Sanayi tipi döküm
- Fırın sıcaklığı 100°C-300°C arası ayarlanabilir
- Fırın rafları çıkarılabilir
- Pilot ateşli
- Ergonomik dizayn
- İzolasyonlu fırın
- Çıkarılabilir GN 1/1 tel raf



Fırın İç Ölçüleri GN 1/1

! Gazlı ocaklar hem elektrikli hem de gazlı fırın ile birlikte kullanılabilir.

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	BRÜLÖR kW	FIRIN kW	GÜÇ	AĞIRLIK	m³	FİYAT
 OFOG 7065 P	7865.07658.00	GAZ Sec.Ventil	700	650	850	2x3+2x3.8	5	18.6 kW	71 kg.	0.69 m³	
 OFOG 8065 P	7865.08658.10	GAZ Sec.Ventil	800	650	850	4x4	5	21 kW	105 kg.	0.77 m³	

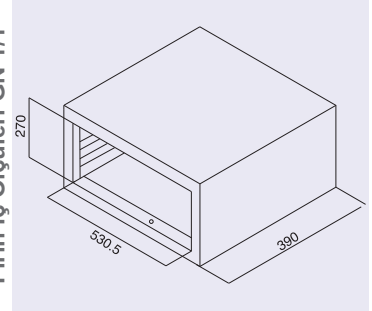




OFO 7065 14.4 CE ENE  
Elektrikli Fırınlı Ocak



Fırın iç Ölçüleri GN 1/1



- Paslanmaz çelik gövde
- Kolay temizlenebilir
- Hijyenik
- Fırın ölçüleri GN 1/1
- Rezistanslar sanayi tipidir
- 6 konumda kumanda edilebilir
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Uzun ömürlü
- Fırın sıcaklığı 50°C-300°C arası ayarlanabilir
- Fırın üst rezistansı ayrı çalıştırılabileceği gibi beraberde çalıştırılabilir
- Fırın rafları çıkartılabilir
- Ergonomik dizayn
- İzolasyonlu fırın
- Çıkarılabilir GN 1/1 tel raf


4x2.6(Ø 22 cm)+4(OvenFırın)= 14.4 kW

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	SICAKLIK	FIRIN SICAKLIĞI	AĞIRLIK	GERİLİM	m ³	FİYAT
 OFO 7065 14.4	7865.07658.02	ELEK	700	650	850	4x2.6=14.4 kW	450°	50-300°C	73 kg.	400V / 50Hz.	0.69 m ³	



OSBG 7065 CE ENE
Set Üstü Gazlı Sos Benmari



OSBG 4065 CE ENE
Set Üstü Gazlı Sos Benmari

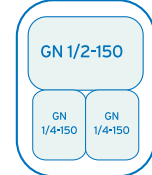


OSB 4065 CE ENE
Elektrikli Sos Benmari

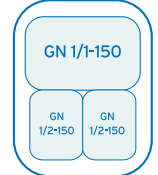


OSB 7065
CE ENE
Set Üstü Elektrikli Sos Benmari

- Kolay temizlenebilir
- Paslanmaz çelik gövde
- Hijyenik
- Paslanmaz çelik brülörlü (gazlı modellerde)
- Piezoelektrik ateşleme (gazlı modellerde)
- Emniyet ventilli gaz valfi (gazlı modellerde)
- Doğalgaz veya LPG ile çalışabilir (gazlı modellerde)
- Ergonomik dizayn
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Uzun ömürlü
- Tahliye vanası



OSB 4065
OSBG 4065

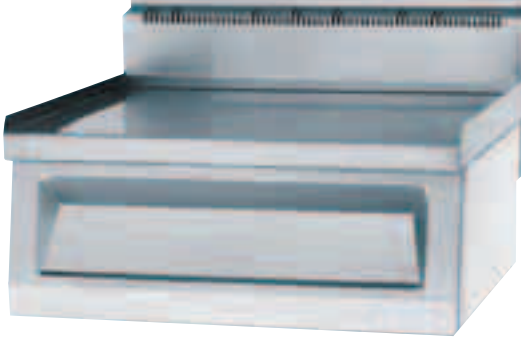


OSB 7065
OSBG 7065

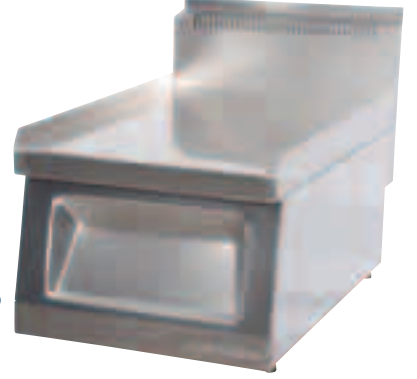
!GN kuvvetler ayrıca sipariş edilecektir.

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	AĞIRLIK	m ³	FİYAT
Set Üstü 2/1 Sos Benmari									
OSBG 7065	7854.70653.13	GAZ Sec. Ventil	700	650	300	2.5 kW	33 kg.	0.29 m ³	
Set Üstü 1/1 Sos Benmari									
OSBG 4065	7854.40653.13	GAZ Sec. Ventil	400	650	300	1.5 kW	19 kg.	0.19 m ³	

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	SICAKLIK	AĞIRLIK	GERİLİM	m ³	FİYAT
Set Üstü 2/1 Sos Benmari											
OSB 7065	7854.70653.11	ELEK	700	650	300	2 kW	30 - 90°	32 kg.	220V-240V/50Hz.	0.29 m ³	
Set Üstü 1/1 Sos Benmari											
OSB 4065	7854.40653.11	ELEK	400	650	300	1 kW	30 - 90°	18 kg.	220V-240V/50Hz.	0.19 m ³	



OAT 7065
Ara Tezgah



OAT 4065
Ara Tezgah

- Paslanmaz çelik gövde
- Ergonomik dizayn
- Hijyenik
- Uzun ömürlü
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar

TİP	KOD	L	W	H	AĞIRLIK	m ³	FİYAT
OAT 7065	7911.70653.00	700	650	300	14 kg.	0.29 m ³	
OAT 4065	7911.40653.00	400	650	300	9 kg.	0.19 m ³	

ERC
Cihaz Altı Soğutucular

- Paslanmaz çelik gövde
- Ergonomik dizayn
- Hijyenik
- Uzun ömürlü
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar



1420x600x600
2400x600x600

Standart Inox Kapılı Cihaz Altı Tezgah Tipi Buzdolapları

Tip	Kod	Model	L	W	H	Kapasite	Soğutma Derecesi	Toplam Güç	Gerilim	Ağırlık	m ³	Fiyat
 CTA 260.01 NTS	7919.26NTS.C1	ELEK	600	1420	600	101 lt.	-2 / +8 °C	0.51 kW	220V./50Hz.	80 kg.	0.89 m ³	
 CTA 460.01 NTS	7919.36NTS.C1	ELEK	600	1880	600	160 lt.	-2 / +8 °C	0.40 kW	220V./50Hz.	112 kg.	1.19 m ³	

Normal sıcaklıkta statik soğutma sistemi.



400x600x550mm

600x600x550mm
700x600x550mm
800x600x550mm

Cihaz Altı Dolap

KOD	L	W	H	AĞIRLIK	m ³	FİYAT
7876.40605.00	400	600	550	11 kg.	0.21 m ³	
7876.60605.00	600	600	550	14 kg.	0.30 m ³	
7876.70605.00	700	600	550	16 kg.	0.35 m ³	
7876.80605.00	800	600	550	17 kg.	0.39 m ³	

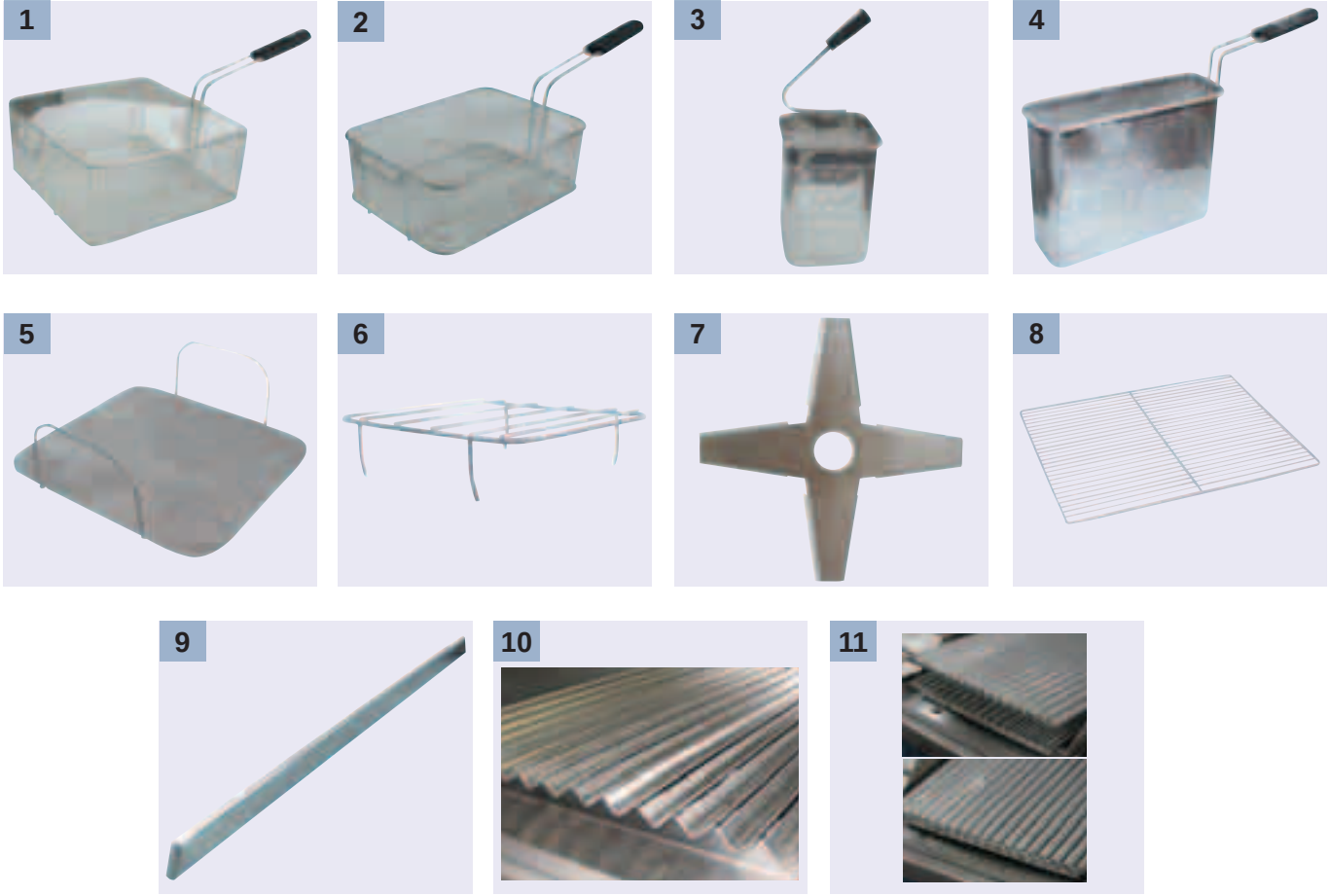
Cihaz Altı Tezgahlar

KOD	L	W	H	AĞIRLIK	m ³	FİYAT
7876.40605.10	400	580	550	8 kg.	0.21 m ³	
7876.60605.10	600	580	550	11 kg.	0.30 m ³	
7876.70605.10	700	580	550	13 kg.	0.35 m ³	
7876.80605.10	800	580	550	15 kg.	0.39 m ³	



400x580x550 mm

600x580x550 mm
700x580x550 mm
800x580x550 mm



Patented

TİP	KOD	CİHAZ	FİYAT
1- SEPET	6260.00072.31	Gazlı fritöz	
2- SEPET	6260.00072.19	Elektrikli fritöz	
3- SEPET	0339.01313.01	Elektrikli makarna fritözü	
4- SEPET	0339.02808.01	Elektrikli makarna fritözü	
5- SEPET ALTLIĞI	6260.00072.12	Gazlı fritöz	
6- SEPET ALTLIĞI	6260.00072.13	Elektrikli fritöz	
7- CEZVELİK	2865.00009.01	Gazlı kuzineler	
8- FIRIN İÇİ TELİ	6019.00005.27	Elektrikli ve gazlı kuzineler	
9- BİRLEŞTİRME ÇITASI	7380.59527.80	Cihazlar	
10- IZGARA	2864.65400.IZ 4065	Lavataşlı ızgaralar	
* 10- IZGARA "V" Tip	2864.65700.IZ 7065	Lavataşlı ızgaralar	
** 11- IZGARA Menteşeli	2864.65401.IZ 4075	Menteşeli üst ızgara	
** 11- IZGARA Menteşeli	2864.65701.IZ 8075	Menteşeli üst ızgara	

* Bir üründe 2 adet kullanılmaktadır.

** Menteşeli üst ızgara ile taşların üzerine yağ damlaması ve alev alması engellenir.

Gaz Sarfiyatları

Kod	Ürün Açıklaması	Tip	Model	L	W	H	Fırın (kW)	kW	Kcal/h	BTU/h	G20 (m³/h)	G25 (m³/h)	G30 (kg/h)
7856.80653.14	Fritöz	OFG 7065	GAZ	800	650	300		14	12.040	47.768	1,48	1,72	1,1
7856.40653.04	Fritöz	OFG 4065	GAZ	400	650	300		7	6.020	23.884	0,74	0,86	0,55
7864.70653.13	Grill	OGPG 7065 N PS	GAZ	700	650	300		12	10.320	40.944	1,27	1,47	0,94
7864.70653.16	Grill	OGPG 7065 1/2 N PS	GAZ	700	650	300		12	10.320	40.944	1,27	1,47	0,94
7864.70653.19	Grill	OGPG 7065 PS	GAZ	700	650	300		12	10.320	40.944	1,27	1,47	0,94
7864.40653.03	Grill	OGPG 4065 N PS	GAZ	400	650	300		6	5.160	20.472	0,63	0,74	0,47
7864.40653.06	Grill	OGP 4065 PS	GAZ	400	650	300		6	5.160	20.472	0,63	0,74	0,47
7864.70653.13C	Grill	OGPG 7065 N PS	GAZ	700	650	300		12	10.320	40.994	1,27	1,47	0,94
7864.70653.16C	Grill	OGPG 7065 1/2 N PS	GAZ	700	650	300		12	10.320	40.994	1,27	1,47	0,94
7864.70653.19C	Grill	OGPG 7065 PS	GAZ	700	650	300		12	10.320	40.994	1,27	1,47	0,94
7864.40653.03C	Grill	OGPG 4065 N PS	GAZ	400	650	300		6	5.160	20.472	0,63	0,74	0,47
7864.40653.06C	Grill	OGPG 4065 PS	GAZ	400	650	300		6	5.160	20.472	0,63	0,74	0,47
7865.60653.25	Set Üstü Ocak	OSOG 6065 PS	GAZ	600	650	300		13.6	11.696	46.403	1,44	1,67	1,07
7865.40653.23	Set Üstü Ocak	OSOG 4065 PS	GAZ	400	650	300		6.8	5.848	23.202	0,72	0,84	0,53
7865.80653.35	Set Üstü Ocak	OSOG 8065 P	GAZ	800	650	300		16	13.760	54.592	1,69	1,97	1,26
7865.40653.33	Set Üstü Ocak	OSOG 4065 P	GAZ	400	650	300		8	6.880	27.296	0,85	0,98	0,63
7864.70653.20	Lavataşlı Izgara	OLIG 7065 PA	GAZ	700	650	300		14	12.040	47.768	1,48	1,72	1,1
7864.40653.12	Lavataşlı Izgara	OLIG 4065 PA	GAZ	400	650	300		7	6.020	23.884	0,74	0,86	0,55
7854.70653.13	Benmari	OSBG 7065	GAZ	700	650	300		2.5	2.150	8.530	0,26	0,31	0,2
7854.40653.13	Benmari	OSBG 4065	GAZ	400	650	300		1.5	1.290	5.118	0,16	0,18	0,12
7855.07065.04	İndirekt Kaynatma Tenceresi	OKTGI 60	GAZ	700	650	300		11	9.460	37.532	1,16	1,35	0,86
7855.07065.14	Direkt Kaynatma Tenceresi	OKTGD 60	GAZ	700	650	300		11	9.460	37.532	1,16	1,35	0,86
7867.07065.05	Devrilir Tava	ODTG 30	GAZ	700	650	300		10	8.600	34.120	1,06	1,23	0,78
7865.07658.00	Kuzine	OFOG 7065	GAZ	700	650	850	5	18.6	15.996	63.463	1,96	2,28	1,46
7865.08658.10	Kuzine	OFOG 8065 P	GAZ	800	650	850	5	21	18.060	71.652	2,22	2,58	1,65
7864.60653.70	Döküm Izgara	ODIG 6065	GAZ	600	650	450		20	17.320	68.240	2,12	2,46	1,57

öztiryakiler



PROFESYONEL 900 SERİSİ

700 SERİSİ

SNACK 650 SERİSİ

DİĞER PİŞİRME ÜNİTELERİ

DİĞER PİŞİRME
ÜNİTELERİ

DÖNER OCAKLARI

MUTFAK MAKİNELERİ

SOĞUK ÜNİTELER

BULAŞIK VE SEBZE YIKAMA MAKİNELERİ

MUTFAK, SERVİS VE BANKET ARABALARI

SERVİS ÜNİTELERİ

EVYE VE TEZGAHLAR

SET ÜSTÜ MUTFAK EKİPMANLARI



OSOG 4075 PA CE ENEC
Set Üstü Ocak



OSOG 4040 P CE ENEC
Set Üstü Ocak



OSO 4075 CE ENEC
Set Üstü İkili Ocak



OSO 4040 CE ENEC
Set Üstü Ocak

Set Üstü Tekli Ocak

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	SICAKLIK	GERİLİM	AĞIRLIK	m ³	FİYAT
OSOG 4040 P	7865.40402.01	GAZ Sec.Ventil	400	400	145	4 kW	-	-	11.45 kg.	0.03 m ³	
OSO 4040.1	7865.40402.26	ELEK	400	400	145	2.6 kW	450°	220-240V / 50 Hz.	8 kg.	0.03 m ³	2.6 kW

Set Üstü İkili Ocak

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	SICAKLIK	GERİLİM	AĞIRLIK	m ³	FİYAT
OSOG 4075 PA	7865.80402.02	GAZ Sec.Ventil	750	400	145	2x4=8 kW	-	-	20 kg.	0.06 m ³	
OSO 4075.1	7865.80402.26	ELEK	750	400	145	2x2.6=5.2 kW	450°	400V / 50 Hz.	12 kg.	0.06 m ³	2x2.6=5.2kW



4+4 PIZZA FIRINI



4 PIZZA FIRINI



KOD	MODEL	KAPASİTE	EBAT	İÇ EBAT	GÜÇ	ISI ARALIĞI	AĞIRLIK	m ³	FİYAT
(4) Tek Katlı Pizza Fırını									
8890.P5050.01	ELEK	4 Pizza (25 cm)	800x720x400 mm	500x500 mm	240 - 400 V 4Kw (2x2000 W)	85-450 °C	56 kg.	-	
(4+4) Çift Katlı Pizza Fırını									
8890.P5050.02	ELEK	4x4 Pizza (25 cm)	800x720x780 mm	500x500 mm	240 - 400 V 8Kw (3x2000 W)	85-450 °C	120 kg.	-	
(5) Tek Katlı Pizza Fırını									
8890.P6262.01	ELEK	5 Pizza (25 cm)	920x820x440 mm	620x620 mm	240 - 400 V 5Kw (4x1250 W)	85-450 °C	75 kg.	-	
(5+5) Çift Katlı Pizza Fırını									
8890.P6262.02	ELEK	5x5 Pizza (25 cm)	920x820x780 mm	620x620 mm	400 V 10Kw (8x1250 W)	85-450 °C	144 kg.	-	
(6) Tek Katlı Pizza Fırını									
8890.P9262.01	ELEK	6 Pizza (30 cm)	1220x820x440mm	920x620 mm	400 V 6Kw (6x1000 W)	85-450 °C	102 kg.	-	
(6+6) Çift Katlı Pizza Fırını									
8890.P9262.02	ELEK	6+6 Pizza (30 cm)	1220x820x780mm	920x620 mm	400 V 12Kw (12x1000W)	85-450 °C	195 kg.	-	
(9) Pizza Fırını									
8890.P9292.01	ELEK	9 Pizza (30 cm)	1220x1140x440	920x920 mm	400 V 8Kw (8x1000 W)	85-450 °C	130 kg.	-	
(9+9) Pizza Fırını									
8890.P9292.02	ELEK	9+9 Pizza (30 cm)	1220x1140x780	920x920 mm	400 V 16Kw (16x1000W)	85-450 °C	245 kg.	-	



OKFE 202 CE EAC
Konveksiyonlu Fırın

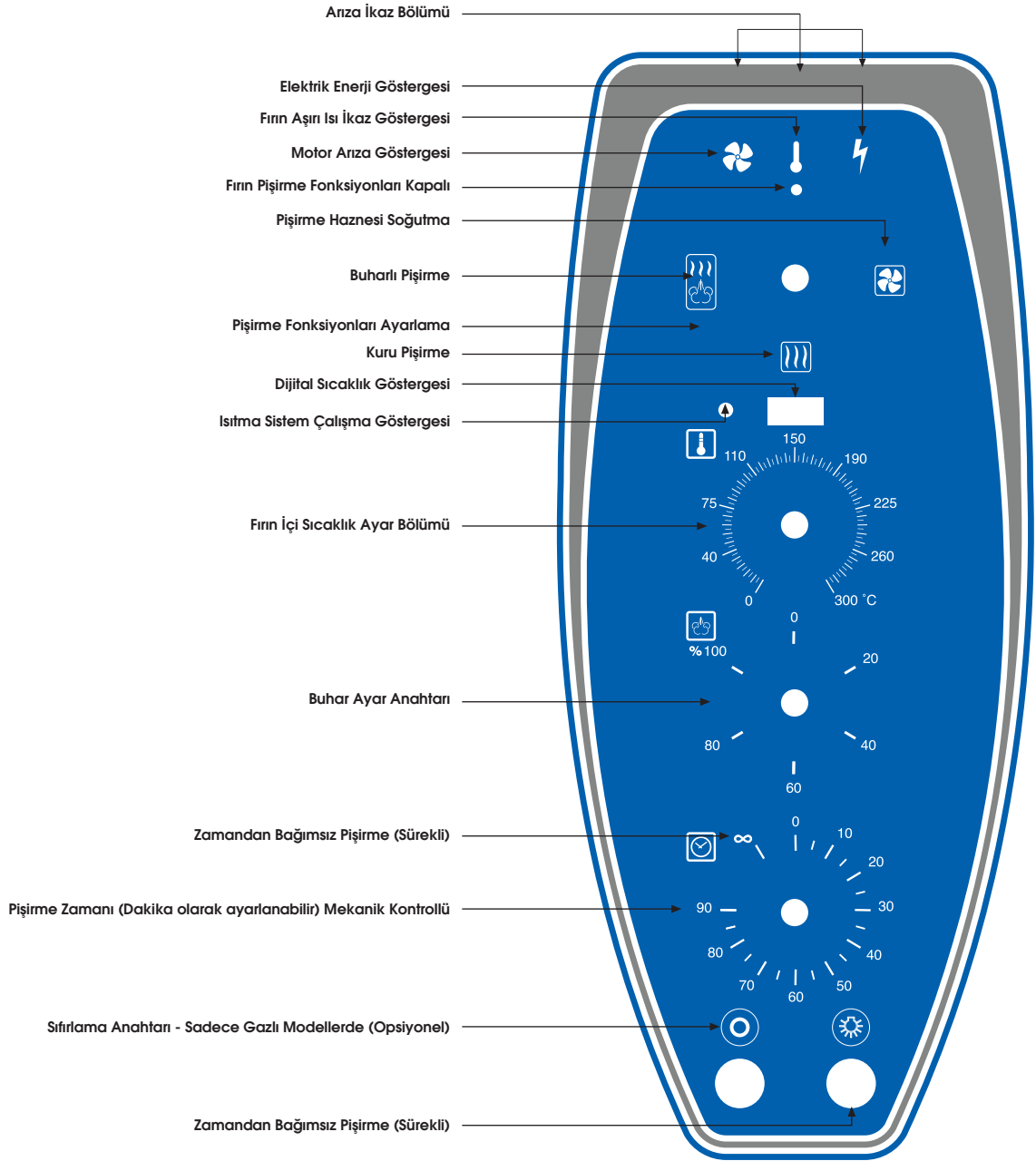


OKFG 101
Konveksiyonlu Fırın

Tip	Kod	Kapasite	Model	Voltaj	Güç		Raflar arası mesafe	Maks. Sıcaklık	Su Giriş Bağlantı Çapı	Gaz Giriş Bağlantı Çapı	Ebatlar (mm)	Fiyat
					Gaz	Elektrik						
OKFG 202	7890.20G21.03	20 GN 2/1	GAZ	230V/50Hz	40 kW	0.8 kW	68 mm	300	R 3/4"	R 1"	1100 x 944 x 2011	
OKFE 202	7890.20G21.01	20 GN 2/1	ELEK	400V/50Hz	-	42 kW	68 mm	300	R 3/4"	-	1100 x 944 x 1910	
** OKFG 202	7890.20G21.03TK	20 GN 2/1	GAZ	230V/50Hz	40 kW	0.8 kW	68 mm	300	R 3/4"	R 1"	1100 x 944 x 2011	
** OKFE 202	7890.20G21.01TK	20 GN 2/1	ELEK	400V/50Hz	-	42 kW	68 mm	300	R 3/4"	-	1100 x 944 x 1910	
OKFG 102	7890.10G21.03	10 GN 2/1	GAZ	230V/50Hz	30 kW	0.4 kW	68 mm	300	R 3/4"	R 3/4"	1100 x 930 x 1203	
OKFE 102	7890.10G21.01	10 GN 2/1	ELEK	400V/50Hz	-	21 kW	68 mm	300	R 3/4"	-	1100 x 930 x 1057	
OKFG 101	7890.95701.03	10 GN 1/1	GAZ	230V/50Hz	19 kW	0.3 kW	68 mm	300	R 3/4"	R 3/4"	900 x 816 x 1203	
OKFE 101	7890.10G11.01	10 GN 1/1	ELEK	400V/50Hz	-	17 kW	68 mm	300	R 3/4"	-	900 x 818 x 1057	
OKFG 601	7890.6G110.03	6 GN 1/1	GAZ	230V/50Hz	12 kW	0.3 kW	68 mm	300	R 3/4"	R 1/2"	900 x 816 x 913	
OKFE 601	7890.95708.01	6 GN 1/1	ELEK	400V/50Hz	-	11 kW	68 mm	300	R 3/4"	-	900 x 816 x 767	

** Bu modellere kit arabası dahildir.

Kontrol Paneli



- 6 GN 1/1 - 10 GN 1/1 - 20 GN 1/1 - 40 GN 1/1 Kapasiteli.
- Gazlı modellerde gaz veya LPG ile çalışabilme imkanı.
- Gazlı veya elektrikli olabilir.
- Piştirme kabini ve gövde paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Piştirme kabini, ısı kaybını önleyici izolasyonludur.
- Piştirme kabini sıcaklığının aşırı yükselmesini önleyen emniyet termostadı.
- Piştirme sıcaklığı dijital termostat kontrollü.
- 2 saate kadar ayarlanabilir piştirme süresi.
- İstenildiğinde yiyecekler üzerine buhar püskürtmek nemlendirme yapma olanağı.
- Fırın içi aydınlatmalı.

- Fırın içi aydınlatmalı.
- Isı kaçışını önleyen özel silikon conta.
- Paslanmaz çelik özel fanı yardımıyla homojen piştirme imkanı.
- Kapı açıldığında piştirme işlemini durduran emniyet anahtarı.
- Kapı ısıya dayanıklı çift camdan oluşmuştur.
- Kolay temizlenebilir kapı iç camı.
- 4 Konumlu fonksiyon anahtarı sayesinde nemli ve nemsiz piştirme istenildiğinde hazne ısını hızlı soğutma seçeneği
- Gaz valfi otomatik ateşleme tertibatlı
- 20 GN 1/1 istenildiğinde 10 GN 2/1 tepsi ile kullanılabilir.



**Fırın Alt Tezgahı
(Demonte)**
7911.08267.11



Fırın Alt Tezgahı (Demonte)
7911.10572.08



Fırın Tepsisi Kiti
7895.10G21.TK



Fırın Kit Arabası
7895.FK102.10



**Fırın Tepsisi Kiti ve
Arabası**
7895.FK202.20

Fırın Aksesuarları

KOD	L	W	H	AĞIRLIK	m ³	FİYAT
7911.08267.11	850	610	600	-	-	OKFG 61 / OKFG 101 / OKFE 61 / OKFE 101 model fırınlar içindir.
7911.10572.08	1050	720	600	-	-	OKFG 102 / OKFE 102 model fırınlar içindir.
7895.FK102.10	594	980	853	-	-	OKFG 102 / OKFE 102 model fırınlar içindir.
7895.10G21.TK	580	650	700	-	-	OKFG 102 / OKFE 102 model fırınlar içindir.
7895.FK202.20	640	930	1560	-	-	OKFG 202 / OKFE 202 model fırınlar içindir.



OMD 17170 CE 
Mayalama Dolabı



OMD 9898 CE 
Mayalama Dolabı



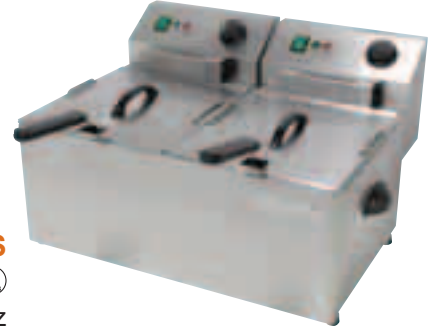
OBA 70182 MD CE 
Mayalama Dolabı

Mayalama Dolapları

	TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	VOLTAJ	SICAKLIK	KAPASİTE	FİYAT
	OMD 9898	7868.98987.MD	ELEK	982	987	736	1,75 kW	220-240V/50Hz	30 - 65 °C	12 adet 60x40 cm tepsi	
	OMD 17170	7868.17107.MD	ELEK	1708	1070	830	1,75 kW	220-240V/50Hz	30 - 65 °C	12 adet 60x40 cm tepsi	
	OBA 70182	7919.70182.MD	ELEK	910	827	1816	2 kW	220-240V/50Hz	30 - 80 °C	22 adet 60x40 cm tepsi	



OF 10 DS CE ENE 
GN 2/3 Çiftli Fritöz



OF 8D - OF 8 DS
CE ENE 
GN 1/2 Çiftli Fritöz



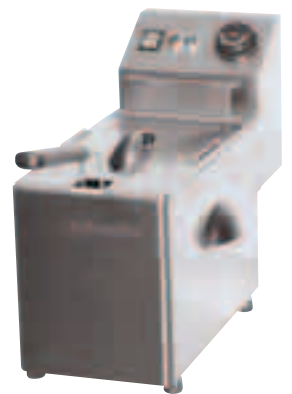
OF 8 CE ENE 
GN 1/2 Fritöz
Tahliye Vanasız



OF 8S CE ENE 
GN 1/2 Fritöz
Tahliye Vanasız



OF 10 S CE ENE 
GN 2/3 Fritöz Tahliye Vanalı



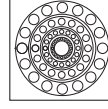
OF 5 CE ENE 
GN 1/3 Fritöz Tahliye Vanasız

GN Fritözler

	TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	SICAKLIK	KAPASİTE	AĞIRLIK	GERİLİM	m ³	FİYAT
	OF 5	7856.GN130.05	ELEK	176	430	310	3 kW	190°	5 lt.		220-240V / 50Hz.	0.06 m ³	
	OF 8	7856.GN120.08	ELEK	265	430	310	3 kW	190°	8 lt.		220-240V / 50Hz.	0.09 m ³	
	OF 8S	7856.GN12S.08	ELEK	265	430	310	6 kW	190°	8 lt.		400V / 50Hz.	0.09 m ³	
	OF 10S	7856.GN23S.10	ELEK	350	420	370	9 kW	190°	10 lt.		400V / 50Hz.	0.10 m ³	
	OF 8D	7856.EF8D0.08	ELEK	530	430	310	6 kW	190°	8+8 lt.		2x220V / 50Hz.	0.13 m ³	
	OF 8DS	7856.EF8DS.08	ELEK	530	430	310	12 kW	190°	8+8 lt.		2x400V / 50Hz.	0.15 m ³	
	OF 10DS	7856.EF10D.S0	ELEK	715	420	370	18 kW	190°	10+10 lt.		2x400V / 50Hz.	0.20 m ³	



OYOG 7070 PS CE ENE
Gazlı Yer Ocağı



4 YANIŞ
32 Kw.



OYOG 7070 P CE ENE
Gazlı Yer Ocağı



OYOG 6060 P CE ENE
Gazlı Yer Ocağı

- Paslanmaz çelik gövde
- Emniyet ventilli valf
- Kolay temizlenebilir
- Hijyenik
- LPG veya doğalgaza uyumlu
- Uzun ömürlü
- Sanayi tipi döküm
- Ergonomik dizayn

Yer Ocakları

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	AĞIRLIK	m ³	FİYAT
 OYOG 7070 PS	7865.70705.44	GAZ Sec.Ventil	700	850	500	Doğalgaz: 32 kW LPG: 24 kW	42 kg	0.27 m ³	
 OYOG 7070 P	7865.70705.21	GAZ Sec.Ventil	700	700	500	14 kW	40 kg	0.27 m ³	
 OYOG 6060 P	7865.60605.21	GAZ Sec.Ventil	600	600	500	14 kW	28 kg	0.21 m ³	
 OYOG 5050 PS	7865.50505.22	GAZ Sec.Ventil	500	500	500	10 kW	18 kg	0.09 m ³	
 OYOG 4040 P	7865.40405.21	GAZ Sec.Ventil	400	400	500	4 kW	18 kg	0.09 m ³	



Dört yanış



Çift yanış



Çift yanış



Çift yanış



Tek yanış



OYOG 5050 PS

CE EAC
Gazlı Yer Ocağı



OYO 5555 CE EAC
Elektrikli Yer Ocağı



OYOG 4040 P CE EAC
Gazlı Yer Ocağı



- Paslanmaz çelik gövde
- Kolay temizlenebilir
- Hijyenik
- Rezistanslar sanayi tipidir
- 6 konumda kumanda edilebilir
- Uzun ömürlü
- Ergonomik dizayn

Yer Ocağı

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	SICAKLIK	GERİLİM	AĞIRLIK	m ³	FİYAT
 OYO 5555	7865.55555.01	ELEK/Mono	550	550	500	5 kW	450°	220V-240V/50Hz.	33 kg.	0.17 m ³	



40x40 cm = 5 kW



OUV 4565 CE EAC  
14 Bıçaklık Steril Dolabı



OUV 4018 CE EAC  
10 Bıçaklık Steril Dolabı

- Paslanmaz çelik gövde ve çıkartılabilir sepet
- Ergonomik dizayn
- Kolay temizlenebilir
- Uzun ömürlü
- Mekanik zaman saati kapak açıldığında otomatik kapanır
- Kilitlenebilir

Steril Bıçak Dolabı

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	GERİLİM	AĞIRLIK	m ³	FİYAT
Steril Bıçak Dolabı (10 bıçaklık)										
 OUV 4018	7912.00008.00	ELEK	405	100	550	0.008 kW	220-240V / 50Hz.	9 kg.	0.05 m ³	
Steril Bıçak Dolabı (14 bıçaklık)										
 OUV 4565	7912.00012.00	ELEK	450	100	650	0.008 kW	220-240V / 50Hz.	9 kg.	0.07 m ³	



OEK 400 CE TÜV-CB   
Konveyörlü Ekmek Kızartma Makinesi

OEK-425 CE ENEC   
Reosta Kontrollü

- Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Saatte 420 dilim ekmek kızartabilir.
- Kızarmış ekmeği önden ve arkadan verebilmektedir.
- Alt, üst, alt ve üst kızartma yapmak mümkündür.
- Kızartma seviyesinin ayarlanabilmesi mümkündür.
- Kolay temizlenebilir özellikte imal edilmiştir.
- Reosta ile ayarlanabilir konveyör hızı.
- 220-240 V / 50 Hz.

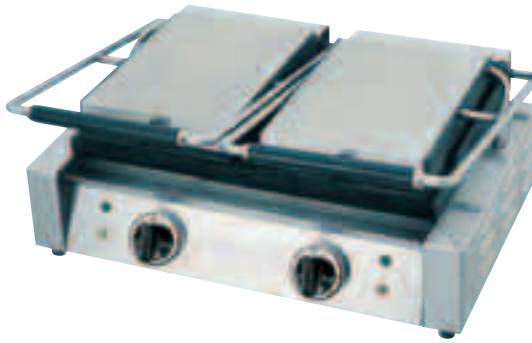
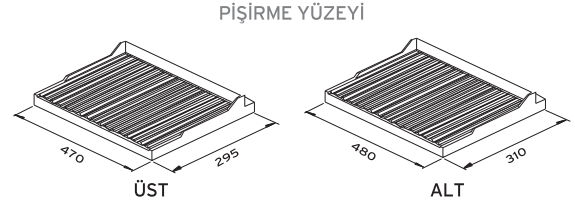
OEK-400 CE    TÜV-CB
Anahtar Kontrollü - 3 Hızlı

- Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Saatte 420 dilim ekmek kızartabilir.
- Kızarmış ekmeği önden ve arkadan verebilmektedir.
- Alt, üst, alt ve üst kızartma yapmak mümkündür.
- Kızartma seviyesinin ayarlanabilmesi mümkündür.
- Kolay temizlenebilir özellikte imal edilmiştir.
- Anahtar ile ayarlanabilir konveyör hızı (3 hızlı).
- 220-240 V / 50 Hz.

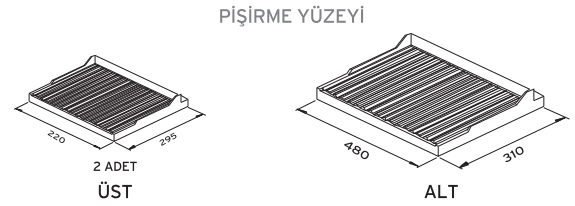
TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	GERİLİM	AĞIRLIK	m ³	FİYAT
 OEK-425	8853.00425.00	ELEK	470	400	340	1.9 kW	220-240V / 50Hz.	19(±5)kg	0.11 m ³	
 OEK-400	8853.00400.00	ELEK	470	400	340	1.9 kW	220-240V / 50Hz.	19(±5)kg	0.11 m ³	



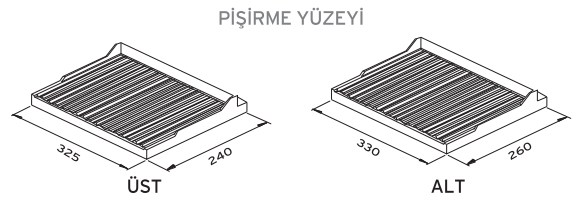
OTM 1.1 CE EAC   
Tost Makinesi



OTM 2.1 CE EAC   
Çift Kapaklı Tost Makinesi



OTM 3.1 CE EAC   
Tost Makinesi

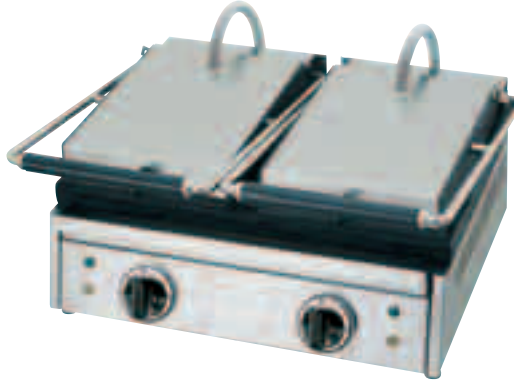
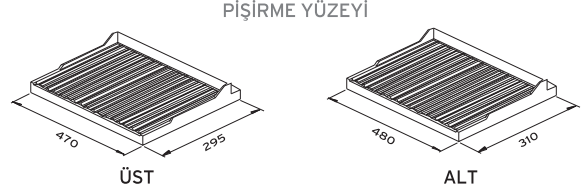


Yaylı Tost Makinesi

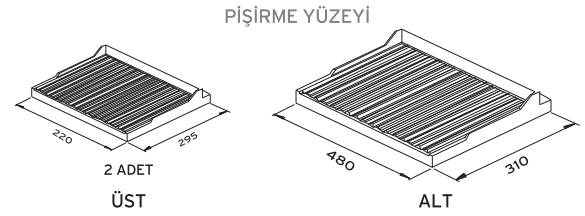
TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	SICAKLIK	GERİLİM	AĞIRLIK	m ³	FİYAT
Tek Kapaklı Tost Makinesi											
 OTM 1.1	7850.59442.50	ELEK	590	440	250	2.9 kW	50-300°C	220-240V / 50Hz.	32 kg.	0.1 m ³	
Çift Kapaklı Tost Makinesi											
 OTM 2.1	7850.59442.51	ELEK	590	440	250	3.2 kW	50-300°C	220-240V / 50Hz.	35 kg.	0.1 m ³	
Tek Kapaklı küçük Tost Makinesi											
 OTM 3.1	7850.59442.52	ELEK	440	380	250	2.4 kW	50-300°C	220-240V / 50Hz.	25 kg.	0.06 m ³	
 OTM 4.1	7850.59442.53	ELEK	340	375	230	2.0 kW	50-300°C	220-240V / 50Hz.	20 kg.	0.04 m ³	



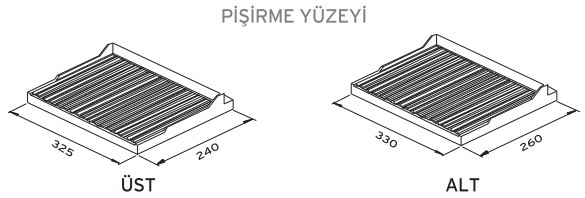
OTM 1 CE EAC NSF Intertek
Tost Makinesi



OTM 2 CE EAC NSF Intertek
Çift Kapaklı Tost Makinesi



OTM 3 CE EAC NSF Intertek
Tost Makinesi



- Paslanmaz çelik gövde
- Ergonomik dizayn
- Kolay temizlenebilir
- Uzun ömürlü
- Ayarlanabilir ısı derecesi
- Yüzey olukludur

Tost Makinesi

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	SICAKLIK	GERİLİM	AĞIRLIK	 m³	FİYAT	
Tek Kapaklı Tost Makinesi												
	OTM 1	7850.52402.21	ELEK	510	440	270	2.9 kW	50-300°C	220-240V/50Hz.	32 kg.	0.08 m³	ETL Sertifikalı
	OTM 1	7850.52402.UL	ELEK	510	440	270	3.2 kW	50-300°C	240V/60Hz.	32 kg.	0.08 m³	
Çift Kapaklı Tost Makinesi												
	OTM 2	7850.52402.20	ELEK	510	440	270	3.2 kW	50-300°C	220-240V/50Hz.	36 kg.	0.08 m³	ETL Sertifikalı
	OTM 2	7850.52421.UL	ELEK	510	440	270	3.3 kW	50-300°C	240V/60Hz.	36 kg.	0.08 m³	
Tek Kapaklı Küçük Tost Makinesi												
	OTM 3	7850.36362.21	ELEK	360	360	270	2.4 kW	50-300°C	220-240V/50Hz.	21 kg.	0.05 m³	ETL Sertifikalı
	OTM 3	7850.36362.UL	ELEK	360	360	270	2.8 kW	50-300°C	240V/60Hz.	21 kg.	0.05 m³	
	OTM 4	7850.30038.21	ELEK	290	360	270	2.0 kW	50-300°C	220-240V/50Hz.	18 kg.	0.04 m³	



IZG 7050 CE
Izgara Yarı Düz
Yarı Oluklu



IZG 7050 02 CE
Izgara Düz

Izgaralar

TİP	KOD	MODEL	DIŞ ÖLÇÜLER (cm)	İÇ ÖLÇÜLER (cm)	GÜÇ	GERİLİM	AĞIRLIK (kg)	FİYAT
IZG 7050	8864.07050.00	ELEK	72 x 55 x 26	70 x 50	5 kW	380V/2 NPE 50/60Hz.	32	
IZG 7050 02	8864.07050.02	ELEK	72 x 55 x 26	70 x 50	5 kW	380V/2 NPE 50/60Hz.	32	



OTM 2530 CE
Tost Makinesi



OTM 2735 CE
Tost Makinesi

Tost Makineleri

TİP	KOD	MODEL	DIŞ ÖLÇÜLER (cm)	KULLANIM ALANI (cm)	GÜÇ	GERİLİM	AĞIRLIK (kg)	FİYAT
OTM 2530	8850.02530.00	ELEK	36 x 41 x 28	25 x 30	2.1 kW	230V/ NPE 50/60Hz.	17	
OTM 235	8850.02735.00	ELEK	41 x 41 x 28	27 x 35	2.5 kW	230V/ NPE 50/60Hz.	20	
OTM 2740	8850.02740.00	ELEK	46 x 41 x 28	27 x 40	2.75 kW	230V/ NPE 50/60Hz.	23	
OTM 2745	8850.02745.00	ELEK	51 x 41 x 28	27 x 45	3 kW	230V/ NPE 50/60Hz.	27	
OTM 4060	8850.04060.00	ELEK	64 x 48 x 28	40 x 60	6 kW	230V/ NPE 50/60Hz.	45	



OTM 5530 CE
Tost Makinesi



OTM 6040 CE
Tost Makinesi

Tost Makineleri

TİP	KOD	MODEL	DIŞ ÖLÇÜLER (cm)	KULLANIM ALANI (cm)	GÜÇ	GERİLİM	AĞIRLIK (kg)	FİYAT
OTM 5530	8850.05530.02	ELEK	56 x 37 x 26	55 x 30	4 kW	380V/ 2 NPE 50/60Hz.	35	
OTM 6040	8850.06040.02	ELEK	64 x 48 x 29	60 x 40	6 kW	380V/ 2 NPE 50/60Hz.	45	

OS 200 CE ENEC TÜV-CB
Elektrikli Salamander



- Paslanmaz çelik gövde
- Ergonomik dizayn
- Kolay temizlenebilir
- Uzun ömürlü

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	GERİLİM	AĞIRLIK	m ³	FİYAT
 OS 200	7850.58575.70	ELEK	600	580	580	3.2 kW	220-240V/50Hz.	52 kg.	0.33 m ³	
 OS 200	7850.58575.UL	ELEK	600	580	580	3.6 kW	240V / 60Hz.	52 kg.	0.33 m ³	



OKM-1 CE EAC  
Krep Makinesi



OKM 1S CE EAC  
Krep Hazırlama Ünitesi

Krep hazırlama ünitesinde 2adet 1/6x100GN, 2adet 1/4x100GN kapaksız ve krep makinası bulunmaktadır.



OKM-S 
Krep Hazırlama Ünitesi Standı

- Paslanmaz çelik gövde
- Ergonomik dizayn
- Kolay temizlenebilir
- Uzun ömürlü
- Ayarlanabilir ısı derecesi

Krep Makinesi

TİP		KOD	MODEL	Q	H		GÜÇ	SICAKLIK	GERİLİM	AĞIRLIK	 m³	FİYAT
	OKM-1	7850.40402.20	ELEK	400	145		3.2 kW	50-300°C	220-240V / 50Hz.	21 kg.	0.08 m³	
TİP		KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	SICAKLIK	GERİLİM	AĞIRLIK	 m³	FİYAT
	OKM-1S	7850.50801.20	ELEK	500	800	120	3.2 kW	50-300°C	220-240V / 50Hz.	6 kg.	0.16 m³	
	OKM-S	7890.50801.00	-	500	800	120	-	-	-	6 kg	0.16 m³	



OWM-1 CE EAC   
Waffle Makinesi

- Paslanmaz çelik gövde
- Ergonomik dizayn
- Kolay temizlenebilir
- Uzun ömürlü
- Ayarlanabilir ısı derecesi



CE EAC    **OWM-2**
Waffle Makinesi

Waffle Makinesi

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	SICAKLIK	GERİLİM	AĞIRLIK	m³	FİYAT
 OWM-1	7850.30492.20	ELEK	300	320	210	1.5 kW	50-300°C	220-240V	21 kg.	0.05 m³	
 OWM-2	7850.30492.21	ELEK	300	320	210	1.5 kW	50-300°C	220-240V	21 kg.	0.05 m³	



Bütün cihazlarımız gemilerde çalışacak şekilde imal edilebilmektedir.





OFO 7065 S CE EAC
Kuzine



OSOEF 8090 S
CE EAC
Kuzine



OSOEF 8070 S
CE EAC
Kuzine



OS 200 S
CE EAC
Salamander

Kuzineler

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	BRÜLÖR (kW)	FIRIN (kW)	GÜÇ (kW)	GERİLİM	m³	FİYAT
OSOEF 8090 S	7865.N1.80908.11G	ELEK	800	900	850	4x4	6	22	440V / 50Hz.	1.12 m³	
OSOEF 8070 S	7865.N1.80708.02G	ELEK	800	700	850	4x2.6	6	16,4	440V / 50Hz.	0.86 m³	
OFO 7065 14.4 S	7865.07658.02G	ELEK	700	650	850	4x2.6	4	14,4	440V / 50Hz.	0.69 m³	

Salamander

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	GERİLİM	AĞIRLIK	m³	FİYAT
OS 200 S	7850.58575.70G	ELEK.	600	580	580	3.2 kW	440V / 60Hz.	52 kg.	0.33 m³	



OFA 4065 S CE EAC
Fritöz

Asansörlü Elektrikli Fritözler

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	SICAKLIK	KAPASİTE	GERİLİM	AĞIRLIK	m ³	FİYAT
OFA 7065 S	7856.70653.21G	ELEK.	700	650	300	15 kW	60°-190°	8 lt. + 8 lt.	440V / 50Hz.	27 kg.	0.29 m ³	
OFA 4065 S	7856.40653.11G	ELEK.	400	650	300	7.5 kW	60°-190°	8 lt.	440V / 50Hz.	17 kg.	0.19 m ³	



OGP 7065 1/2 N S CE EAC
Grill



OGP 4065 N S
CE EAC
Grill

Grill

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	SICAKLIK	GERİLİM	AĞIRLIK	m ³	FİYAT
Set Üstü Çiftli Grill Plate (Olk.)											
OGP 7065 N S	7864.70653.11G	ELEK	700	650	300	7.5 kW	50°-300°	440V / 50Hz.	45 kg.	0.29 m ³	
Set Üstü Çiftli Grill Plate (Düz / Olk.)											
OGP 70651/2N S	7864.70653.14G	ELEK	700	650	300	7.5 kW	50°-300°	440V / 50Hz.	45 kg.	0.29 m ³	
Set Üstü Çiftli Grill Plate (Düz)											
OGP 7065 S	7864.70653.17G	ELEK	700	650	300	7.5 kW	50°-300°	440V / 50Hz.	45 kg.	0.29 m ³	
Set Üstü Tekli Grill Plate (Olk.)											
OGP 4065 N S	7864.40653.01G	ELEK	400	650	300	4.5 kW	50°-300°	440V / 50Hz.	28 kg.	0.19 m ³	
Set Üstü Tekli Grill Plate (Düz)											
OGP 4065 S	7864.40653.04G	ELEK	400	650	300	4.5 kW	50°-300°	440V / 50Hz.	28 kg.	0.19 m ³	



Aksesuarlar

TİP	KOD	CİHAZ	FİYAT
1 - SEPET	6260.00072.57	GN fritöz 1/2	
2 - SEPET	6260.00072.58	GN fritöz 2/3	
3 - SEPET	6260.00072.25	GN fritöz 1/1	
4 - SEPET	6260.00072.63	GN fritöz 2/1	
5 - CEZVELİK	2865.00009.01	Gazlı kuzineler	

Gaz Sarfiyatları

Product Code	Product Description	Type	Model	L	W	H	kW	Kcal/h	BTU/h	G20 (m³/h)	G25 (m³/h)	G30 (kg/h)
7865.40402.01	Ocak	OSOG 4040 P	GAZ	400	400	145	4	3.440	13.648	0,42	0,49	0,31
7865.80402.02	Ocak	OSOG 4075 PA	GAZ	750	400	145	8	6.880	27.296	0,84	0,98	0,63
7865.70705.44	Yer ocağı gazlı ventilli	OYOG 7070 PS (NG)	GAZ	850	700	500	32	27.520	109.184	3,38	3,9	-
7865.70705.44	Yer ocağı gazlı ventilli	OYOG 7070 PS (LPG)	GAZ	850	700	500	24	20.640	81.888	-	-	1,88
7865.70705.21	Yer ocağı gazlı ventilli	OYOG 7070 P	GAZ	700	700	500	14	12.040	47.768	1,48	1,72	1,10
7865.60605.21	Yer ocağı gazlı ventilli	OYOG 6060 P	GAZ	600	600	500	14	12.040	47.768	1,48	1,72	1,10
7865.50505.21	Yer ocağı gazlı ventilli	OYOG 5050 P	GAZ	500	500	500	4	3.440	13.648	0,42	0,49	0,31
7865.50505.22	Yer ocağı gazlı ventilli	OYOG 5050 PS	GAZ	500	500	500	10	8.600	34.120	1,05	1,23	0,78
7865.40405.21	Yer ocağı gazlı ventilli	OYOG 4040 P	GAZ	400	400	500	4	3.440	13.648	0,42	0,49	0,31
7890.20G21.03	Konveksiyonlu fırın	OKFG 202	GAZ	1100	944	2011	40	34.400	136.480	4,23	4,91	3,14
7890.95701.03	Konveksiyonlu fırın	OKFG 101	GAZ	700	950	1050	19	16.340	64.828	2,00	2,33	1,49
7890.20G21.03	Konveksiyonlu fırın	OKFG 102	GAZ	1100	944	2011	30	25.800	102.360	3,15	3,69	2,34
7890.6G110.03	Konveksiyonlu fırın	OKFG 601	GAZ	700	950	750	12	10.392	40.944	1,26	1,47	0,94



PROFESYONEL 900 SERİSİ

700 SERİSİ

SNACK 650 SERİSİ

DİĞER PİŞİRME ÜNİTELERİ

DÖNER OCAKLARI

Döner Ocakları

MUTFAK MAKİNELERİ

SOĞUK ÜNİTELER

BULAŞIK VE SEBZE YIKAMA MAKİNELERİ

MUTFAK, SERVİS VE BANKET ARABALARI

SERVİS ÜNİTELERİ

EVYE VE TEZGAHLAR

SET ÜSTÜ MUTFAK EKİPMANLARI



Typ 3GD CE EAC UAT 081 Intertek NSF
Paslanmaz Çelik / Üstten Motorlu
GAS

Gaz Tipi	: Doğal Gaz
	: LPG
Sarfiyat	
Doğal Gaz	: 1.031 m ³ / h
LPG	: 0.767 kg / h
Ölçüler	: 987 x 450 x 560
Güç	: 9.75 kW
Şiş Boyu	: 736 mm
Et Kapasitesi	: 40 kg.
Maksimum Et Yüksekliği	: 450 mm
Kod	: 8859.00GD3.8T
Ağırlık	: 24kg.

* Üstten motorlu modellerimiz sekizgen tepsilidir.



Typ 4GD CE EAC UAT 081 Intertek NSF
Paslanmaz Çelik / Üstten Motorlu
GAS

Gaz Tipi	: Doğal Gaz
	: LPG
Sarfiyat	
Doğal Gaz	: 1.375 m ³ / h
LPG	: 1.023 kg / h
Ölçüler	: 1150 x 450 x 560
Güç	: 13 kW
Şiş Boyu	: 900 mm
Et Kapasitesi	: 80 kg.
Maksimum Et Yüksekliği	: 630 mm
Kod	: 8859.00GD4.8T
Ağırlık	: 28kg.

* Üstten motorlu modellerimiz sekizgen tepsilidir.

- Gövde komple paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Doğalgaz ve LPG ile kullanıma uygundur.
- Isıtıcı brülör olarak raydan brülörler kullanılmıştır.
- Brülörler birbirinden bağımsız ve kademeli olarak çalıştırılabilir.
- Üstten motorlu modellerde etin takıldığı şişin hareketi ile et-brülör konumu ayarlanabilir.
- Cihazlarda kullanılan elektrik motoru 1d/d ile sağ ve sol yönlü çalışabilmektedir.
- Emniyet ventilli gaz valfleri herhangi bir sebepten alevin sönmesi durumunda gazı otomatik olarak keserek güvenli kullanım sağlar.



Typ 3GUD W CE EAC

Paslanmaz Çelik / Altan Motorlu



Gaz Tipi	: Doğal Gaz
	: LPG
Sarfiyat	
Doğal Gaz	: 1.031 m ³ / h
LPG	: 0.767 kg / h
Ölçüler	: 780 x 530 x 650
Güç	: 9.75 kW
Şiş Boyu	: 736 mm
Et Kapasitesi	: 50 kg.
Maksimum Et Yüksekliği	: 450 mm
Kod	: 8859.0GUD3.W0
Ağırlık	: 27 kg.

W: Rezistanslı Isıtmalı Alt Tepsi

Typ 4GUD W CE EAC

Paslanmaz Çelik / Altan Motorlu



Gaz Tipi	: Doğal Gaz
	: LPG
Sarfiyat	
Doğal Gaz	: 1.375 m ³ / h
LPG	: 1.023 kg / h
Ölçüler	: 1070 x 530 x 650
Güç	: 13 kW
Şiş Boyu	: 900 mm
Et Kapasitesi	: 90 kg.
Maksimum Et Yüksekliği	: 630 mm
Kod	: 8859.0GUD4.W0
Ağırlık	: 33kg.

W: Rezistanslı Isıtmalı Alt Tepsi



- Gövde komple paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Doğalgaz ve LPG ile kullanıma uygundur.
- Isıtıcı brülör olarak raydan brülörler kullanılmıştır.
- Brülörler birbirinden bağımsız ve kademeli olarak çalıştırılabilir.
- Altan motorlu cihazlarda gövdenin ileri geri hareketi ile et ile brülörün konumu ayarlanabilir.
- Cihazlarda kullanılan elektrik motoru 1d/d ile sağ ve sol yönlü çalışabilmektedir.

- Emniyet ventili gaz valfleri herhangi bir sebepten alevin sönmesi durumunda gazı otomatik olarak keserek güvenli kullanım sağlar.
- Altan motorlu (W kodlu) döner ocaklarında, alt tablada bulunan termostat kontrollü rezistansla tabla üzerindeki et sıcak muhafaza edilerek, servis sağlanır. Aynı zamanda alt tabla üzerinde etin yağının donmasını önler.



Typ 3E CE EAC 
Paslanmaz Çelik / Üstten Motorlu

Ölçüler	: 987 x 450 x 560
Güç	: 5.4 kW 400/230 V
Şiş Boyu	: 736 mm
Et Kapasitesi	: 40 kg.
Maksimum Et Yüksekliği	: 450 mm
Kod	: 8859.000E3.8T
Ağırlık	: 27kg.



Typ 4E CE EAC 
Paslanmaz Çelik / Üstten Motorlu

Ölçüler	: 1150 x 450 x 560
Güç	: 7.2 kW 400/230 V
Şiş Boyu	: 900 mm
Et Kapasitesi	: 80 kg.
Maksimum Et Yüksekliği	: 630 mm
Kod	: 8859.000E4.8T
Ağırlık	: 30kg.

- Gövde komple paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Isıtıcıların önünde koruyucu, ısıya dayanıklı, kolay temizlenebilir, hijyenik seramik cam bulunmaktadır.
- Koruyucu seramik cam, ısıyı yüksek performansta iletme özelliğine sahiptir.
- Cihazlarda kullanılan elektrik motoru 1d/d ile sağ ve sol yönlü çalışabilmektedir.
- Isıtıcılar birbirinden bağımsız ve kademeli olarak çalıştırılabilir.
- Üstten motorlu modellerde etin takıldığı şişin hareketi ile et-brülör konumu ayarlanabilir.



Typ 3EU W CE EAC
Paslanmaz Çelik / Altan Motorlu



Ölçüler	: 780 x 530 x 650
Güç	: 5.4 kW 400/230 V
Şiş Boyu	: 736 mm
Et Kapasitesi	: 50 kg.
Maksimum Et Yüksekliği	: 450 mm
Kod	: 8859.00EU3.W0
Ağırlık	: 28 kg.

W: Rezistanslı Isıtmalı Alt Tepsi

Typ 4EU W CE EAC
Paslanmaz Çelik / Altan Motorlu



Ölçüler	: 1070 x 530 x 650
Güç	: 7.2 kW 400/230 V
Şiş Boyu	: 900 mm
Et Kapasitesi	: 90 kg.
Maksimum Et Yüksekliği	: 630 mm
Kod	: 8859.00EU4.W0
Ağırlık	: 34 kg.



- Gövde komple paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Isıtıcıların önünde koruyucu, ısıya dayanıklı, kolay temizlenebilir, hijyenik seramik cam bulunmaktadır.
- Koruyucu seramik cam, ısıyı yüksek performansta iletme özelliğine sahiptir.
- Altan motorlu cihazlarda gövdenin ileri geri hareketi ile et ile brülörün konumu ayarlanabilir.
- Cihazlarda kullanılan elektrik motoru 1d/d ile sağ ve sol yönlü çalışabilmektedir.
- Isıtıcılar birbirinden bağımsız ve kademeli olarak çalıştırılabilir.
- Altan motorlu (W kodlu) döner ocaklarında, alt tablada bulunan termostat kontrollü rezistansla tabla üzerindeki et sıcak muhafaza edilerek, servis sağlanır. Aynı zamanda alt tabla üzerinde etin yağının donmasını önler.



55 GUD CVA

Araçalı Döner Ocağı

10 Radyanlı - Gazlı, -Camlı V Tipi - Altan Motorlu



Gaz Tipi	Doğal Gaz : LPG
Sarfiyat	
Doğal Gaz	: 2,908 m ³ / h
LPG	: 2,164 kg / h
Ölçüler	: 996 x 1130 x 1890
Güç	: 27,5 kW
Şiş Boyu	: 1060 mm
Et Kapasitesi	: 200 kg.
Maksimum Et Yüksekliği	: 810 mm
Kod	: 8859.GUD55.CVA
Ağırlık	: 118 kg.

44 GUD V

Altan Motorlu - Tablalı 8 Radyanlı -

Gazlı - V Tipi



Gaz Tipi	Doğal Gaz : LPG
Sarfiyat	
Doğal Gaz	: 2,3264 m ³ / h
LPG	: 1,7312 kg / h
Ölçüler	: 800 x 920 x 1290
Güç	: 22,5 kW
Şiş Boyu	: 900 mm
Et Kapasitesi	: 150 kg.
Maksimum Et Yüksekliği	: 630 mm
Kod	: 8859.GUD44.V0
Ağırlık	: 55 kg.



- Gövde komple paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Isıtıcıların önünde (isteğe bağlı) koruyucu, ısıya dayanıklı, kolay temizlenebilir, hijyenik seramik cam bulunmaktadır.
- Koruyucu seramik cam, ısıyı yüksek performansta iletme özelliğine sahiptir.
- Gövdenin ileri geri hareketi ile et ile brülörün konumu ayarlanabilir.
- Cihazlarda kullanılan elektrik motoru 1d/d ile sağ ve sol yönlü çalışabilmektedir.
- Isıtıcılar birbirinden bağımsız ve kademeli olarak çalıştırılabilir.
- Doğal gaz ve LPG ile kullanıma uygundur.
- Emniyet ventili gaz valfleri herhangi bir nedenden alevin sönmesi durumunda gazı otomatik olarak keserek güvenli kullanım sağlar.
- Seyyar arabalı modeldir. Seyyar arabada döner eti hazırlanması, dinlendirilmesi ve taşınması mümkündür.
- Tablalı ve seyyar arabalı olarak üretilmektedir
- Robax termal camlıdır.

TİP	KOD		GÜÇ	Et Kapasitesi	Et Sarım B.	Şiş Boyu	Ebat (mm)	Fiyat
44GUD-V	8859.GUD44.V0	8 radyanlı, gazlı, V tipi, alttan motorlu, tablalı	22	150 kg	630 mm	900 mm	800x920x1290	
44GUD-V-CA	8859.GUD44.CVA	8 radyanlı, gazlı, Camlı, V tipi, Altan motorlu, arabalı	22	150 kg	630 mm	900 mm	920x920x1840	
55GUD-V	8859.GUD55.V0	10 radyanlı, gazlı, V tipi, Altan motorlu, tablalı	27,5	200 kg	810 mm	1060 mm	800x920x1290	
55GUD-V-CA	8859.GUD55.CVA	10 radyanlı, gazlı, Camlı, V tipi, Altan motorlu, arabalı	27,5	200 kg	810 mm	1060 mm	920x920x2000	

**OGSM 2 CE**

Gazlı Mini Mangal, 2 Radyanlı



Gaz Tipi	: Doğal Gaz
	: LPG
Sarfiyat	
Doğal Gaz	: 0,529 m ³ / h
LPG	: 0,394 kg / h
Ölçüler	: 320 x 190 x 370
Güç	: 5 kW
Kod	: 8859.OGSM2.00
Ağırlık	: 4,67 kg.

- Gövde komple paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- LPG ile kullanıma uygundur
- Brülörler birbirinden bağımsız ve kademeli olarak çalışırlar
- Taşınması kolaydır.
- Pratik, kokusuz, dumansız, hijyenik ve kolay temizlenebilir özelliktedir.
- Ventilli modellerde herhangi bir sebepten alevin sönmesi durumunda gaz otomatik olarak kesilerek güvenli kullanım sağlanır.

ODKM 100 CE EAC

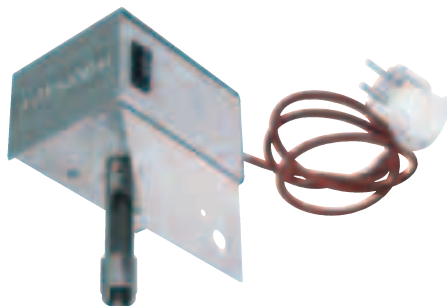
Döner Kesme Makinesi



Bıçak Çapı	: Ø 100 mm
Devir	: 4500 rpm
Gerilim	: 220 V / 24 V
Ölçüler	: 290 x 130 x 140 mm
Kesme Alet Ağırlığı	: 900 gr.
Paketli Total Ağırlık	: 4 kg.
Güç	: 0.1 kW
Kod	: 8350.OZT10.00



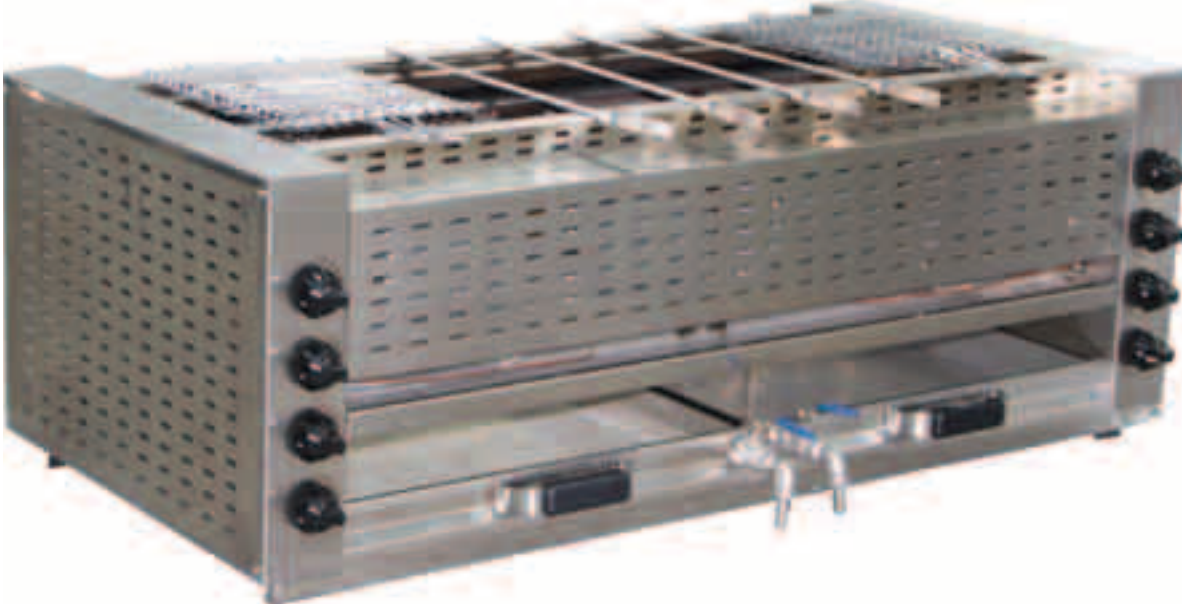
- Ergonomik tasarım
- Ayarlanabilir kesme kalınlığı
- Tüm döner türlerini kesmeye uygun
- Su geçirmez
- Sökmeden yıkanabilir

**Döner Ocağı Motoru****CE**

Tip : DM01

Kod: 2859.40000.01

- Voltaj/Frekans: 220-230 V - 50 Hz
- Güç: 3,7 Watt
- Sağ/sol yönlü dönüş
- Komple paslanmaz çelikten imal edilmiştir.



OGSDK8R

Gazlı Şiş Kebap, 8 Radyan



Gaz Tipi	: Doğal Gaz : LPG
Sarfiyat	
Doğal Gaz	: 2,326 m ³ / h
LPG	: 1,731 kg / h
Ölçüler	: 1385 x 650 x 480
Güç	: 22 kW
Kod	: 8859.OGSDK.8R
Ağırlık	: 68 kg.

OGSDK4R

Gazlı Şiş Kebap, 4 Radyan



Gaz Tipi	: Doğal Gaz : LPG
Sarfiyat	
Doğal Gaz	: 1,163 m ³ / h
LPG	: 0,866 kg / h
Ölçüler	: 835 x 650 x 480
Güç	: 11 kW
Kod	: 8859.OGSDK.4R
Ağırlık	: 37 kg.

- Gövde komple paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Doğal gaz ve LPG ile kullanıma uygundur
- Brülörler birbirinden bağımsız ve kademeli olarak çalışırlar
- Emniyet ventili gaz valfleri herhangi bir nedenden alevin sönmesi durumunda gazı otomatik olarak keserek güvenli kullanım sağlar
- Pratik, kokusuz, dumansız, hijyenik ve kolay temizlenebilir özelliktedir.

Handwriting practice lines consisting of 24 horizontal dotted lines.



PROFESYONEL 900 SERİSİ

700 SERİSİ

SNACK 650 SERİSİ

DİĞER PİŞİRME ÜNİTELERİ

DÖNER OCAKLARI

MUTFAK MAKİNELERİ

SOĞUK ÜNİTELER

BULAŞIK VE SEBZE YIKAMA MAKİNELERİ

MUTFAK, SERVİS VE BANKET ARABALARI

SERVİS ÜNİTELERİ

EVYE VE TEZGAHLAR

SET ÜSTÜ MUTFAK EKİPMANLARI



OHY 50 CE ENE
Hamur Yoğurma Makinesi

**Kazan ve Spiral
Redüktörlü**



OHY 30 CE ENE
Hamur Yoğurma Makinesi

- Çift redüktörlü olup, üst redüktör çift devirli, alt redüktör tek devirlidir.
- Her türlü hamur (pide, pizza, baklava, börek hamuru) yoğurmak için ideal bir makinedir.
- Kazan, kazan kapağı ve karıştırıcı aparatlar paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Emniyet kafesi açıldığı zaman makine otomatik olarak durur.
- Sarsıntısız ve gürültüsüz çalışır.
- Gövde elektrostatik boyalıdır.

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	KAPASİTE (kg)	KAZAN EBATLARI (mm)	UN KAP. (kg)	KAPASİTE (lt)	GERİLİM	AĞIRLIK	m ³	FİYAT
OHY 30 TF	0820.00030.11	ELEK	520	800	1070	1.27 kW	30	460x290	20	45	400V. 3NPE / 50Hz.	130 kg.	0.65 m ³	
OHY 50 TF	0820.00050.11	ELEK	600	920	1120	2.15 kW	50	550x345	35	80	400V. 3NPE / 50Hz.	160 kg.	0.8 m ³	



OM 10 CE EAC

İnvertör Kontrollü Planet Mikser

- Gövde, karıştırıcı aparatlar ve kazan paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Çırpma, karıştırma ve yoğurma işlemlerine uygun 3 farklı aparatı mevcuttur.
- Hız kontrol invertörü ile çalışır ve makine devri potans düğmesi ile 40-160 devir/dak. arasında farklı devirlerde çalışabilir.
- Sarsıntısız ve gürültüsüz çalışır.
- Switch kontrollü koruma kafeslidir.

OM 20 CE EAC

Şanzıman Kontrollü Mikser

- Şanzımanlı Mikser
- Makine 3 devirlidir. 40-80-160 d/dk.
- Kolay kontrol sistemi
- Karıştırıcı aparatlar ve kazan paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Gövde elektrostatik boya ile kaplıdır.
- Sarsıntısız ve gürültüsüz çalışır.
- Çırpma, karıştırma ve yoğurma işlemlerine uygun 3 farklı aparatı mevcuttur.
- Ayarlanan sürede işlem bittikten sona makine otomatik olarak durur.
- Switch kontrollü koruma kafeslidir.



TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	KAPASİTE (lt)	KAZAN EBATLARI(mm)	GERİLİM	AĞIRLIK	m ³	FİYAT
OM 10 MF	0810.00010.14	ELEK	450	540	650	0.55 kW	10	260x205	220V. NPE / 50Hz.	48 kg.	0.26 m ³	
OM 20 TF	0810.00020.01S	ELEK	500	600	820	0.75 kW	20	320x270	400V. 3NPE / 50Hz.	95 kg.	0.4 m ³	

FC: FREKANS KONTROLLÜ

MF: MONOFAZE

TR: TRİFAZE



OM 20
CE EAC



OM 40
CE EAC



OM 60
CE EAC

- Karıştırıcı aparatlar ve kazan paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Gövde elektrostatik boya ile kaplıdır.
- Sarsıntısız ve gürültüsüz çalışır.
- Çırpma, karıştırma ve yoğurma işlemlerine uygun 3 farklı aparatı mevcuttur.
- Varyatör kontrol sistemiyle çalışır, Trifaze modellerinde makina 40-160 dev./dak., monofaze modellerinde 55-160 dev./dak. arasında çalışır.
- Zaman ayarlıdır. (0-90 dak.)
- Ayarlanan sürede işlem bittikten sonra makine otomatik olarak durur.
- Switch kontrollü koruma kafeslidir.



Kazan Kilitleme Detayı

Planet Mikser

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	KAPASİTE (lt)	KAZAN EBATLARI(mm)	GERİLİM	AĞIRLIK	m³	FİYAT
OM 20 TF	0810.00020.01	ELEK	600	600	1000	0.55 kW	20 lt	320x270	400V. 3NPE / 50Hz.	108 kg.	0.5 m³	
OM 20 MF	0810.00020.04	ELEK	600	600	1000	0.55 kW	20 lt	320x270	220V. NPE / 50Hz.	108 kg.	0.5 m³	
OM 40 TF	0810.00040.01	ELEK	630	700	1170	1.1 kW	40 lt	400x400	400V. 3NPE / 50Hz.	170 kg.	0.7 m³	
OM 60 TF	0810.00060.01	ELEK	660	820	1250	1.5 kW	60 lt	450x430	400V. 3NPE / 50Hz.	190 kg.	0.87 m³	

MF: MONOFAZE TF: TRİFAZE

Aksesuar Dönüşüm Tablosu

TİP	20LT./ 10LT. Mikser KOD	FİYAT	40LT./ 20LT. Mikser KOD	FİYAT	60LT./40LT. Mikser KOD	FİYAT
Kazan	2810.20010.00		2810.40020.00		2810.60040.00	
Karıştırıcı Aparatı	2810.20010.01		2810.40020.01		2810.60040.01	
Yoğurma Aparatı	2810.20010.02		2810.40020.02		2810.60040.02	
Çırpma Aparatı	2810.20010.03		2810.40020.03		2810.60040.03	



OMG 20
CE EAC UAT DBT



OMG 40
CE EAC UAT DBT



OMG 60
CE EAC UAT DBT

- Şanzıman kontrol sistemi.
- Kapasitesi artırılmış mikser.
- Kolay kontrol sistemi.
- Geniş devir aralığı. 40-160 dev/dk.
- Karıştırıcı aparatlar ve kazan paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Gövde elektrostatik boya ile kaplıdır.
- Sarsıntısız ve gürültüsüz çalışır.
- Çırpma, karıştırma ve yoğurma işlemlerine uygun 3 farklı aparatı mevcuttur.
- Zaman ayarlıdır. (0-90 dak.)
- Ayarlanan sürede işlem bittikten sonra makine otomatik olarak durur.
- Switch kontrollü koruma kafeslidir.

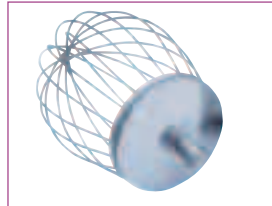
Şanzıman Kontrollü Mikser

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	KAPASİTE (kg)	KAZAN EBATLARI(mm)	GERİLİM	AĞIRLIK	m ³	FİYAT
OMG 20 TF	0810.00020.03	ELEK	590	620	1020	0.55 kW	20	320x270	400V 3NPE / 50Hz.	135 kg.	0.5 m ³	
OMG 40 TF	0810.00040.03	ELEK	630	700	1300	1.1 kW	40	400x400	400V 3NPE / 50Hz.	195 kg.	0.74 m ³	
OMG 60 TF	0810.00060.03	ELEK	660	820	1320	1.5 kW	60	450x430	400V 3NPE / 50Hz.	210 kg.	0.95 m ³	

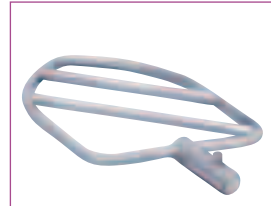
Kazan



Çırpma Aparatı



Karıştırıcı Aparatı



Yoğurma Aparatı



Standart Aksesuarlar

TİP	OM 10 KOD	FİYAT	OM 20 KOD	FİYAT	OM 40 KOD	FİYAT	OM 60 KOD	FİYAT
Kazan	2810.00010.31		2810.00020.06		2810.00040.06		2810.00060.06	
Karıştırıcı Aparatı	2810.00010.13		2810.00020.50		2810.00040.49		2810.00060.14	
Yoğurma Aparatı	2810.00010.08		2810.00020.49		2810.00040.48		2810.00060.13	
Çırpma Aparatı	2810.00010.16		2810.00020.53		2810.00040.52		2810.00060.17	



PSM 10
CE EAC TÜV-CB



PSM 20
CE EAC TÜV-CB



PSM 30
CE EAC TÜV-CB

**SİLİSYUM
KARBÜR
KAPLAMALI
SOYMA
YÜZEYLERİ**

- Makinenin tamamı paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Silisyum karbür (zımpara taşı) ile kaplanmış uzun ömürlü soyma yüzeyleri
- Ayarlanan süre dolduktan sonra makine otomatik olarak durur.
- HACCP normlarına uygundur.
- Motor termik korumalıdır.
- Ön kapaktan boşaltma sistemi.
- Patatesleri otomatik olarak soyar ve yıkar.
- PSM 10 modeli dakikada 10 kg. patates soyar.
PSM 20 modeli dakikada 20 kg. patates soyar.
PSM 30 modeli dakikada 30 kg. patates soyar.



TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	KAPASİTE	GERİLİM	AĞIRLIK	m ³	FİYAT
PSM 10 TF	0840.00010.11	ELEK	420	700	900	0.75 kW	10 kg.	400V 3NPE / 50Hz.	41 kg.	0.49 m ³	
PSM 10 MF	0840.00010.14	ELEK	420	700	900	0.75 kW	10 kg.	220V NPE / 50Hz.	41 kg.	0.49 m ³	
PSM 20 TF	0840.00020.01	ELEK	520	830	1000	1.11 kW	20 kg.	400V 3NPE / 50Hz.	71 kg.	0.73 m ³	
PSM 30 TF	0840.00030.01	ELEK	620	920	1100	1.5 kW	30 kg.	400V 3NPE / 50Hz.	88 kg.	1 m ³	



PSM 10



PSM 20



PSM 30

**SİLİSYUM
KARBÜR
KAPLAMALI
SOYMA
YÜZEYLERİ**

- Makinenin tamamı paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Ayarlanan süre dolduktan sonra makine otomatik olarak durur.
- HACCP normlarına uygundur.
- Motor termik korumalıdır.
- Ön kapaktan boşaltma sistemi.
- Patatesleri otomatik olarak soyar ve yıkar. Soyulmuş posalar filtrede toplanır.
- PSM 10 modeli dakikada 10 kg. patates soyar.
- PSM 20 modeli dakikada 20 kg. patates soyar.
- PSM 30 modeli dakikada 30 kg. patates soyar.

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	KAPASİTE	GERİLİM	AĞIRLIK	m ³	FİYAT
 PSM 10 TF	0840.00010.21	ELEK	420	700	1300	0.75 kW	10 kg.	400V 3NPE / 50Hz.	55 kg.	0.67 m ³	
 PSM 20 TF	0840.00020.21	ELEK	520	830	1500	1.1 kW	20 kg.	400V 3NPE / 50Hz.	88 kg.	0.96 m ³	
 PSM 30 TF	0840.00030.21	ELEK	620	920	1500	1.5 kW	30 kg.	220V NPE / 50Hz.	110 kg.	1.30 m ³	



OSY

Kurutmasız Sebze Yıkama Makinesi



- Su basıncı ayarlıdır.
- Cihazlar paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Yıkama kapasitesi yaprak sebzelerde 4-6 kg, kök sebzelerde 10-15 kg.
- Özel yıkama sistemi için oluşturulmuş tankda su hareketi ile yıkanan sebze ve meyveler kir ve atıkları çökertme haznesine biriktirilerek tahliye edilmesi yoluyla yıkanır.
- Yıkama tankı ile kaplama malzemeleri paslanmaz çelik malzemeden imal edilmiştir.
- Yıkama kazanı kolay temizlenebilir, çökertme haznesi kolay sökülebilir ve taşıma tahliye sistemlidir.
- Yıkama, paslanmaya ve kimyasal etkilere dayanıklı plastik malzemeden imal edilmiş yıkama pompası ile yapılır.

OSY

Kod	0720.00057.00
Besleme Voltajı	230V~NPE / 50Hz
Toplam Güç	0.66 kW
Yıkama (Yapraklı Sebzeler)	4 - 6 kg
Yıkama Kök Sebze, Meyve Ve Donmuş Gıda	10 - 15 kg
Yıkama Süresi	3 - 4 dk

Kurutma (Yapraklı Sebzeler)	-
Kurutma(Kök Sebze, Meyve Ve Donmuş Gıda)	-
Toplam Su Tüketimi	85 lt
Su Giriş Bağlantısı	3/4 "
Su Tahliyesi	1 1/4 " (Ø 42mm)
Santrifüj Motor Hızı (Devir/Dakika)	-

Teknik Özellikler

Yıkama Tankı Hacmi	97 lt
Max. Gürültü	75 dBA
Brüt Ağırlık	60 (±5) kg
Ebatlar (ExBxY)	700x700x850 mm
Koruma Sınıfı	IPX5
Eğim	6°



OSYMS

Kurutmalı Sebze Yıkama Makinesi



- Su basıncı ayarlıdır.
- Cihazlar paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Yıkama kapasitesi yaprak sebzelerde 4-6 kg/saat, kök sebzelerde 10-15 kg/saat.
- Özel yıkama sistemi için oluşturulmuş tankda su hareketi ile yıkanan sebze ve meyveler kir ve atıkları çökertme haznesine biriktirilerek tahliye edilmesi yoluyla yıkanır.
- Yıkama tankı ile kaplama malzemeleri paslanmaz çelik malzemeden imal edilmiştir.
- Yıkama kazanı kolay temizlenebilir, çökertme haznesi kolay sökülebilir ve taşıma tahliye sistemlidir.
- Yıkama, paslanmaya ve kimyasal etkilere dayanıklı plastik malzemeden imal edilmiş yıkama pompası ile yapılır.
- Kurutma ünitesi zaman saati kontrollüdür, maximum 4 dakikaya kadar manuel olarak ayarlanabilir.
- Duş spreyi hediyeledir.

OSYMS

Kod	0720.00057.03
Besleme Voltajı	400V~3NPE / 50Hz
Toplam Güç	1 kW
Yıkama (Yapraklı Sebzeler)	4 - 6 kg
Yıkama Kök Sebze, Meyve Ve Donmuş Gıda	10 - 15 kg
Yıkama Süresi	3 - 4 dk

Kurutma (Yapraklı Sebzeler)	1,5-2 kg
Kurutma(Kök Sebze, Meyve Ve Donmuş Gıda)	4 - 6 kg
Toplam Su Tüketimi	85 lt
Su Giriş Bağlantısı	3/4 "
Su Tahliyesi	1 1/4 " (Ø 42mm)
Santrifüj Motor Hızı (Devir/Dakika)	910 d/dk.

Teknik Özellikler

Yıkama Tankı Hacmi	97 lt
Max. Gürültü	75 dBA
Brüt Ağırlık	100 (±5) kg
Ebatlar (ExBxY)	700x1000x850 mm
Koruma Sınıfı	IPX5
Eğim	6°

**SKM 4035 €**

Salata ve Sebze Kurutma



- Makinenin tamamı paslanmaz çelik malzemeden üretilmiştir.
- Zaman ayarlıdır ve termik korumalıdır.
- Switch kontrollüdür, makine kapağı açıldığında makine otomatik olarak durur.
- Kolay kullanılır ve kolay temizlenir.
- Sebzeleri doğal tazelğinde ve birkaç saniye içerisinde kurutur.

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	Basket Hacmi	Basket Çapı(mm)	Basket Derinliği (mm)	GERİLİM	AĞIRLIK	m³	FİYAT
SKM 4035	0840.40035.01	ELEK	520	730	1070	0.55 kW	40 lt	400	400	400V 3NPE / 50Hz.	50 kg.	0.73 m³	

**EDM 3613 €**

Ekmek Dilimleme Makinesi

- 13 mm kalınlığında ekmekleri simetrik olarak dilimler.
- Kesme alanı: Ekmek uzunluğu 500 mm ve ekmek yüksekliği 140 mm'dir.
- Tekerleri ve taşıma kolları sayesinde istenen yere kolayca taşınır.
- Ekmek dilimlemeyi sağlayan kolay çalışan kol sistemi mevcuttur.
- Ekmek yüksekliğine göre ayarlanan baskı sistemine sahiptir.
- Ekmeğe temas eden bütün yüzeyler paslanmaz çelik malzemeden imal edilmiştir.
- Ayar kolu sayesinde ekmeği ezmeden ve parçalamadan keser ve kesme işlemi bitiminde makine otomatik olarak kapanır.
- Gövde elektrostatik fırın boyalıdır.

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	KAPASİTE (saat/ekmek)	GERİLİM	AĞIRLIK	m³	FİYAT
EDM 3613	0830.03613.00	ELEK	700	700	1050	0.37 kW	500	240V NPE / 50Hz.	140 kg.	0.83 m³	



SD 200 CE
Sebze Doğrama Makinesi

- Sebze ve meyvelerin özelliğini bozmadan dilimleyen, rendeleyen, kübik ve parmak patates olarak kesen çok amaçlı bir makinedir.
- Farklı malzeme çeşitleri için yarımay ve silindir şeklindeki yollukları mevcuttur.
- Ön kapağa bağlı olarak çalışan emniyet sistemi.
- Kesici bıçaklar ve diğer tüm parçalar paslanmaz çeliktir.
- Standart bıçaklar, iki adet rendeleme diski iki adet dilimleme diski
- Opsiyonel bıçaklar, kübik kesme, parmak patates diskleri

TİP	KOD	MODEL	GÜÇ	KAPASİTE (kg./h)				GERİLİM	AĞIRLIK	m³	FİYAT
				DİLİMLEME	RENDELEME	KÜBİK KESME	PARMAK PATATES				
 SD200	8840.SD200.00	ELEK	0.25 kW	100-350	100-200	150-200	150	220-240V N~ 50/60Hz	19 kg.	-	
 SD200 A	8840.SD200.0A	ELEK	0.25 kW	100-350	100-200	150-200	150	220-240V N~ 50/60Hz	23 kg.	-	



L6 E CE
Sebze Parçalama Makinesi

YAPTIĞI İŞLERDEN BAZILARI	kg.	dak.
Soğan Doğrama (İnce-Kalın)	2	2-3
Patates Püresi ve Her Türlü Ezme	3	3-4
Sebze Parçalama (*)	3	2-3
Fava	4	4-5
Marmelatlar	4	4-5
Sebze Çorbaları	3	2-3
Domates Salçası	3	2-3
Cacık - Ayran	3	3-4

(*) Soğan, sarımsak, domates, biber gibi sebzeleri istenilen incelikte, ezmeden, sularını çıkarmadan parçalayarak pide, lahmacun, börek ve dolma içi hazırlama.

TİP	KOD	MODEL	GÜÇ	KAPASİTE	HAZNE	GERİLİM	AĞIRLIK	m³	FİYAT
 L6 E	8840.000L6.00	ELEK	0.37 kW	6 kg.	Ø 260 mm	220-240V N~ 50/60Hz	17 kg.	-	

L20IV-2 C€**Sebze Parçalama Makinesi**

YAPTIĞI İŞLERDEN BAZILARI	kg.	dak.
Soğan Doğrama (İnce-Kalın)	6	2-3
Patates Püresi ve Her Türlü Ezme	9	3-4
Sebze Parçalama (*)	9	2-3
Fava	12	4-5
Marmelatlar	12	4-5
Sebze Çorbaları	12	2-3
Domates Salçası	12	2-3
Cacık - Ayrar	12	3-4



(*) Soğan, sarımsak, domates, biber gibi sebzeleri istenilen incelikte, ezmeden, sularını çıkarmadan parçalayarak pide, lahmacun, börek ve dolma içi hazırlama.

TİP	KOD	MODEL	GÜÇ	KAPASİTE	DÖNÜŞ HIZI	GERİLİM	AĞIRLIK	m³	FİYAT
 L20IV-2	8840.0L20V.02	ELEK	2.2 kW	20 lt. s/s	600 - 3600 d/d	220-240V N~ 50/60Hz	48 kg.	-	

L45IV C€**Sebze Parçalama Makinesi**

YAPTIĞI İŞLERDEN BAZILARI	L45IV (kg.)	L65IV (kg.)	dak.
Soğan Doğrama (İnce-Kalın)	10	14	2-3
Patates Püresi ve Her Türlü Ezme	15	22	3-4
Sebze Parçalama (*)	15	22	2-3
Fava	17	24	4-5
Marmelatlar	17	24	4-5
Sebze Çorbaları	17	24	2-3
Domates Salçası	17	24	2-3
Cacık - Ayrar	17	24	3-4



(*) Soğan, sarımsak, domates, biber gibi sebzeleri istenilen incelikte, ezmeden, sularını çıkarmadan parçalayarak pide, lahmacun, börek ve dolma içi hazırlama.

TİP	KOD	MODEL	GÜÇ	KAPASİTE	DÖNÜŞ HIZI	GERİLİM	AĞIRLIK	m³	FİYAT
 L45IV	8840.L45IV.00	ELEK	7.5 kW	45 lt.	600 - 1800 d/d	380V 3N~ 50/60Hz	120 kg.	-	
L65IV	8840.L65IV.00	ELEK	11 kW	65 lt.	600 - 1800 d/d	380V 3N~ 50/60Hz	130 kg.	-	



G1 CE
Öğütücü

- İstenilen irilikte öğütme işlemi
- Emniyet sistemi (Kapak açıkken cihaz çalışmaz)

YAPTIĞI İŞLERDEN BAZILARI	E10
Ceviz, fındık, fıstık öğütme	15 kg. / saat
Balık ve kuş yemi öğütme	15 kg. / saat
Pudra şekeri	6 kg. / saat
Kurutulmuş biber öğütme	15 kg. / saat
Tarhana öğütme	15 kg. / saat
Musur unu	10 kg. / saat
Pirinç unu	6 kg. / saat
Galeta unu	10 kg. / saat
Baharat öğütme	10 kg. / saat
Ekmek öğütme	15 kg. / saat

TİP	KOD	MODEL	GÜÇ	KAPASİTE	DÖNÜŞ HIZI	GERİLİM	AĞIRLIK	m³	FİYAT
G1	8846.000G1.00	ELEK	0.6 kW	5 kg.	12000 d/d	220-240V	13 kg.	-	



G20 CE
Öğütücü

- İstenilen irilikte öğütme işlemi
- Kapağa ve hazneye bağlı çalışan manyetik emniyet sistemi.

YAPTIĞI İŞLERDEN BAZILARI	E10
Ceviz, fındık, fıstık öğütme	60 kg. / saat
Balık ve kuş yemi öğütme	60 kg. / saat
Pudra şekeri	20 kg. / saat
Kurutulmuş biber öğütme	60 kg. / saat
Tarhana öğütme	60 kg. / saat
Mısır unu	40 kg. / saat
Pirinç unu	25 kg. / saat
Galeta unu	40 kg. / saat
Baharat öğütme	40 kg. / saat
Ekmek öğütme	60 kg. / saat

TİP	KOD	MODEL	GÜÇ	KAPASİTE	DÖNÜŞ HIZI	GERİLİM	AĞIRLIK	m³	FİYAT
G20	8846.000G2.00	ELEK	5.5 kW	20 kg.	8000 d/d	380 V	60 kg.	-	



E10 CE
Et Parçalama
Makinesi

- Kapağa ve hazneye bağlı olarak çalışan manyetik emniyet sistemi vardır.
- Malzemelerin özelliklerini bozmadan ve ezmeden parçalayan özel şekilli parçalayıcı bıçakları vardır.
- Etlerin kıyılması ve kıyma harcının hazırlanması ve nüfuzu için parçalama ve yoğurma işlerini hızlıca yapar.

YAPTIĞI İŞLERDEN BAZILARI	E10	E20
Bıçak Kıyması	30 kg. / saat	60 kg. / saat
Çiğ Köfte Yoğurma	30 kg. / saat	60 kg. / saat
Meze Hazırlama	30 kg. / saat	60 kg. / saat

TİP	KOD	MODEL	GÜÇ	KAPASİTE	HAZNE KAPASİTESİ	DÖNÜŞ HIZI	GERİLİM	AĞIRLIK	m³	FİYAT
E10	8840.00E10.00	ELEK	1.5 kW	4 kg.	10 lt.	1000 d/d	220-240V N~ 50/60Hz	42 kg.	-	
E20	8840.00E20.00	ELEK	1.5 kW	8 kg.	20 lt.	1000 d/d	380 V 3N~ 50/60Hz	42 kg.	-	

U2 CE**Ufalama Makinesi**

- Yandaki merdane ayar kolu vasıtasıyla istenilen irilikte ufalama imkanı.
- Malzeme özelliklerini bozmadan ufalama.
- Ön yolluğa bağlı olarak çalışan emniyet sistemi.



TİP	KOD	MODEL	GÜÇ	KAPASİTE	GERİLİM	AĞIRLIK	FİYAT
 U2	8840.000U2.00	ELEK	0.25 kW	50 kg./h	220-240V N~ 50/60Hz	18 kg.	

U6 CE**Ufalama Makinesi**

- Yandaki merdane ayar kolu vasıtasıyla istenilen irilikte ufalama imkanı.
- Malzeme özelliklerini bozmadan ufalama.
- Ön yolluğa bağlı olarak çalışan emniyet sistemi.



TİP	KOD	MODEL	GÜÇ	KAPASİTE	GERİLİM	AĞIRLIK	FİYAT
 U6	8840.000U6.00	ELEK	0.37 kW	200 kg./h	220-240V N~ 50/60Hz	36 kg.	

LS10E CE**Limon Kabuğu Rendeleme Makinesi**

- Limon, portakal ve greyfurt kabuklarının rendelenmesini sağlayan eşsiz bir makinadır.
- Paslanmaz soyucu disk hijyeniktir, meyve asitlerine karşı dayanıklıdır ve firesiz çalışır.
- Rendelenmiş kabuklar meyvenin suyuna temas etmeden kuru olarak alt haznede birikir.
- Makinanızın altında bulunan haznede rendelenen kabuklar birikerek kolayca taşınabilir.



TİP	KOD	MODEL	GÜÇ	KAPASİTE			ZAMAN AYARI	GERİLİM	AĞIRLIK	FİYAT
				HAZNE	SOYMA	KABUK HAZNESİ				
 LS10E	8840.LS10E.00	ELEK	0.37 kW	10 kg.	260 kg./ h	30 lt.	15-30-60 sn.	380 V 3N~ 50/60Hz	52 kg.	

SP10E CE
Soğan Soyma Makinesi

- Hazne içerisindeki soğanın, makine üzerinde bağlı bulunan su girişi ile yıkanıp yumuşatılarak ezilmeden ve parçalanmadan çok az bir zayıflatma soyulması sağlanır.
- Kapakta bulunan emniyet sistemi sayesinde, makine çalışır haldeyken kapağın açılması halinde çalışmaya otomatik olarak son verir.
- Makine üzerinde bulunan zaman ayarı sayesinde, kullanılan soğanın şekline ve cinsine göre, ayarlanan süre içerisinde soyma işlemi yapılır ve makine otomatik olarak durur. Su girişini elektronik panel idare eder, musluk suyunu bir kez açmanız yeterlidir.



TİP	KOD	MODEL	GÜÇ	KAPASİTE			ZAMAN AYARI	FİRE ORANI	GERİLİM	AĞIRLIK	FİYAT
				HAZNE	SOYMA	KABUK HAZNESİ					
SP10E	8840.SP10E.00	ELEK	0.37 kW	10 kg.	500-550 kg./h	30 lt.	15-30-60 sn.	%8-%15 max.	380 V 3N~ 50/60Hz	52 kg.	

KOD	MOTOR		DÖNÜŞ HIZI	MALZEME			AĞIRLIK	HAZNE	EBATLAR ExBxY (mm)	KAPASİTE
	220 V 1N~	380 V 3N~		HAZNE	GÖVDE	BIÇAK				
SD200E	●	○	300		AISI 304	AISI 420	19 kg.		320x610x410	100-350kg/s 100-350kg/s
SP10E	○	●	280	AISI 304	AISI 304	AISI 301	52 kg.	Ø 450 mm 10 kg.	550x750x1125	260 kg/s
LS10E	○	●	280	AISI 304	AISI 304	AISI 301	52 kg.	Ø 450 mm 10 kg.	550x750x1125	260 kg/s 260 kg/s
L6E	●		900	AISI 304	AISI 304	AISI 420	16 kg.	Ø 240 mm 6 lt.	260x460x320	40 kg/s 60 kg/s
L20IV	●		300-1800 600-3600	AISI 304	AISI 304	AISI 420	48 kg.	Ø 300 mm 20 lt.	400x580x1020	160 kg/s 200 kg/s
E20		●	1000	AISI 304	AISI 304	AISI 420	48 kg.	Ø 360 mm 20 lt.	500x530x1020	8 kg./sefer – 60 kg. / saat
E10	●		1000	AISI 304	AISI 304	AISI 420	42 kg.	Ø 300 mm 10 lt.	550x750x790	4 kg./sefer – 30 kg. / saat
G1	●		8000	AISI 304	AISI 304	AISI 420	43 kg.	Ø 210 mm 5 lt.	270x380x400	15 kg/s 10 kg/s
G20		●	4000 8000	AISI 304	AISI 304	AISI 420	60 kg.	Ø 300 mm 20 lt.	460x560x890	60 kg/s 40 kg/s
U2	●		105		A	D	18 kg.		410x320x460	50 kg/s
U6	●		105/55		AISI 304	D	45 kg.		500x480x1070	200 kg/s
K2	●		430		AISI 304	AISI 420	8 kg.		270x380x450	30 kg/s
L45IV		●	300-1800 600-3600	AISI 304	AISI 304	AISI 420	120 kg.	Ø 400 mm 50 lt.	690x550x1240	250 kg/s 300 kg/s
L65IV		●	300-1800 600-3600	AISI 304	AISI 304	AISI 420	130 kg.	Ø 450 mm 50 lt.	690x550x1240	310 kg/s 370 kg/s

- AISI
 Paslanmaz Çelik
 A
 Alüminyum
 D
 Delrin
 ●
 Standart Özellik
 ○
 Opsiyonel Özellik

- Kuruyemiş Dilimleme
 Pudra Yapma
 Öğütme
 Soyma
 Parçalama / Homojenizatör
- Püre Yapma
 Parmak Patetes Kesme
 Küp Kesme
 Rendeleme
 Dilimleme



PROFESYONEL 900 SERİSİ

700 SERİSİ

SNACK 650 SERİSİ

DİĞER PİŞİRME ÜNİTELERİ

DÖNER OCAKLARI

MUTFAK MAKİNELERİ

SOĞUK ÜNİTELER

Soğuk Üniteler

BULAŞIK VE SEBZE YIKAMA MAKİNELERİ

MUTFAK, SERVİS VE BANKET ARABALARI

SERVİS ÜNİTELERİ

EVYE VE TEZGAHLAR

SET ÜSTÜ MUTFAK EKİPMANLARI



**Temizlik
Gerektirmeyen
Kondenser**

Özel tel kondenser

Temizlik ihtiyacı olmayan özel tel kondenser her zaman yüksek performans sunar.



Kompakt tasarım gizlenmiş evaporatör

Maksimum iç hacim. Defrost sırasında minimum sıcaklık artışı



Verimli hava sirkülasyonu

Özel tasarım hava kanalıyla dolap içi optimum hava dağılımı



GN 2/1 kapasiteli kullanışlı ve hijyenik iç kızaklar

Sac sıvama şeklinde olan paslanmaz iç kızaklar en yüksek hijyen standartlarıyla uyumludur. Yuvarlatılmış köşelere sahip kızaklar temizliği kolaylaştırır ve maksimum hijyen sağlar.



Maksimum hijyen için yuvarlatılmış köşeler

Bu sayede kolay temizlenebilir ve daha hijyenik bir iç yapı



Yüksekliği ayarlanabilir paslanmaz çelik ayaklar

Opsiyonel olarak gemi tipi ayaklar veya hareketli tekerlek seçeneği



**CFC-İçermeyen
Soğutma Gazı****Yüksek verimli Mono-block soğutma sistemi**

Düşük enerji tüketimli kompresörler
Geniş yüzey alanına sahip ve korozyona karşı elektrostatik boyalı evaporator
Yüksek verimli fanlar
CFC-Free soğutma gazı R134A/R404A

**HACCP dijital kontrol paneli**

Yüksek/düşük sıcaklık alarmı, kapı açık alarmı ve yüksek kondenser sıcaklığı alarmı kayıt/görüntüleme.
Basit nem kontrolü işlevini ve MODBUS protokolünü destekler.
Merkezi kontrollü network data ve alarm sistemleriyle uyumludur.
Akıllı defrost sayesinde daha az enerji tüketimi

**Otomatik fan kesme svici ve led iç aydınlatma**

Kapı açıldığında dış ortamdaki sıcak havanın içeri girmesini minimize eder.
Soğuk havayı içeride tutar ve enerji tasarrufu sağlar.
Led iç aydınlatma sayesinde daha düşük enerji tüketimi (Cam kapılı modellerde neon aydınlatma kullanılır.)

**Değiştirilebilir conta**

Üçlü yalıtım bölgesine sahip değiştirilebilir magnetik conta ile ısı kaybını azaltan etkin bir yalıtım sağlanmaktadır.

**HFC-İçermeyen
Poliüretan****80 mm izolasyonlu duvarlar**

Düşük enerji tüketimi için 40-42 kg/m³ yoğunlukta çevre dostu HFC-Free poliüretan izolasyon

**IPX5 su geçirmezlik & Yönü değiştirilebilir kapı**

Suya dayanıklı ön tasarım. Yönü değiştirilebilir kapılarla cihazlar herhangi bir alana kolayca adapte edilebilir olmaktadır.





GN 600.00 NMV CE EAC
GN 2/1 Rafalı Tek Kapılı Buzdolabı

GN 600.00 LMV CE EAC
GN 2/1 Rafalı Tek Kapılı Dondurucu



GN 1200.00 NMV
GN 2/1 Rafalı Çift Kapılı Buzdolabı
CE EAC

GN 1200.00 LMV
GN 2/1 Rafalı Çift Kapılı Dondurucu
CE EAC

GN 2/1 Rafalı Paslanmaz Kapılı Buzdolapları

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	KAPASİTE	SICAKLIK ARALIĞI	GÜÇ	VOLTAJ	AĞIRLIK	m ³	FİYAT
 GN 600.00 NMV	7919.06NMV.00	ELEK	840	690	2100	610 lt	-2 / +8 °C	0.30 kW	220V/50Hz	145 kg.	1.79 m ³	
 GN 1200.00 NMV	7919.12NMV.00	ELEK	840	1410	2100	1410 lt	-2 / +8 °C	0.39 kW	220V/50Hz	224 kg.	3.27 m ³	

NMV: Normal sıcaklıkta fanlı monoblok soğutma sistemi.

GN 2/1 Rafalı Paslanmaz Kapılı Dondurucular

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	KAPASİTE	SICAKLIK ARALIĞI	GÜÇ	VOLTAJ	AĞIRLIK	m ³	FİYAT
 GN 600.00 LMV	7919.06LMV.00	ELEK	840	610	2100	610 lt	-5 / -22 °C	0.59 kW	220V/50Hz	151 kg.	1.79 m ³	
 GN 1200.00 LMV	7919.12LMV.00	ELEK	840	1380	2100	1410 lt	-5 / -22 °C	0.77 kW	220V/50Hz	232 kg.	3.27 m ³	

LMV: Düşük sıcaklıkta fanlı monoblok soğutma sistemi.



GN 600.10 NMV CE EAC
GN 2/1 Rafli Çift Kapılı Buzdolabı

GN 600.10 LMV CE EAC
GN 2/1 Rafli Çift Kapılı Dondurucu



GN 1200.10 NMV CE EAC
GN 2/1 Rafli 4 Kapılı Buzdolabı

GN 1200.10 LMV CE EAC
GN 2/1 Rafli 4 Kapılı Dondurucu

GN 2/1 Rafli 1/2 Paslanmaz Kapılı Buzdolapları

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	KAPASİTE	SICAKLIK ARALIĞI	GÜÇ	VOLTAJ	AĞIRLIK	m ³	FİYAT
GN 600.10 NMV	7919.06NMV.10	ELEK	840	690	2100	610 lt	-2 / +8 °C	0.30 kW	220V/50Hz	145 kg.	1.79 m ³	
GN 1200.10 NMV	7919.12NMV.10	ELEK	840	1380	2100	1410 lt	-2 / +8 °C	0.39 kW	220V/50Hz	224 kg.	3.27 m ³	

NMV: Normal sıcaklıkta fanlı monoblok soğutma sistemi.

GN 2/1 Rafli 1/2 Paslanmaz Kapılı Dondurucular

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	KAPASİTE	SICAKLIK ARALIĞI	GÜÇ	VOLTAJ	AĞIRLIK	m ³	FİYAT
GN 600.10 LMV	7919.06LMV.10	ELEK	840	690	2100	610 lt	-5 / -22 °C	0.59 kW	220V/50Hz	151 kg.	1.79 m ³	
GN 1200.10 LMV	7919.12LMV.10	ELEK	840	1380	2100	1410 lt	-5 / -22 °C	0.77 kW	220V/50Hz	232 kg.	3.27 m ³	

LMV: Düşük sıcaklıkta fanlı monoblok soğutma sistemi.



GN 600.01 NMV CE EAC  
GN 2/1 Rafı Tek Cam Kapılı Buzdolabı

GN 600.11 NMV CE EAC  
GN 2/1 Rafı Çift Cam Kapılı Buzdolabı



GN 1200.01 NMV CE EAC  
GN 2/1 Rafı Çift Cam Kapılı Buzdolabı

GN 1200.11 NMV CE EAC  
GN 2/1 Rafı 4 Cam Kapılı Buzdolabı

GN 2/1 Rafı Cam Kapılı Buzdolapları

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	KAPASİTE	SICAKLIK ARALIĞI	GÜÇ	VOLTAJ	AĞIRLIK	m ³	FİYAT
 GN 600.01 NMV	7919.06NMV.01	ELEK	840	690	2100	610 lt	-2 / +8 °C	0.31 kW	220V/50Hz	151 kg.	1.79 m ³	
 GN 1200.01 NMV	7919.12NMV.01	ELEK	840	1380	2100	1410 lt	-2 / +8 °C	0.41 kW	220V/50Hz	236 kg.	3.27 m ³	

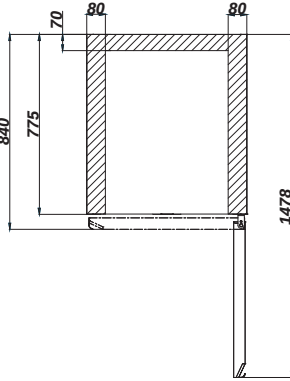
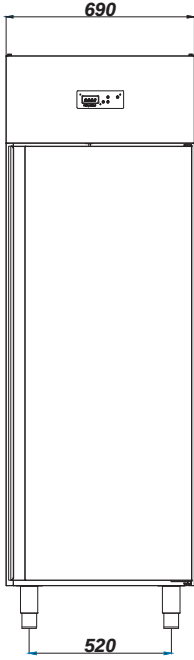
NMV: Normal sıcaklıkta fanlı monoblok soğutma sistemi.

GN 2/1 Rafı 1/2 Cam Kapılı Buzdolapları

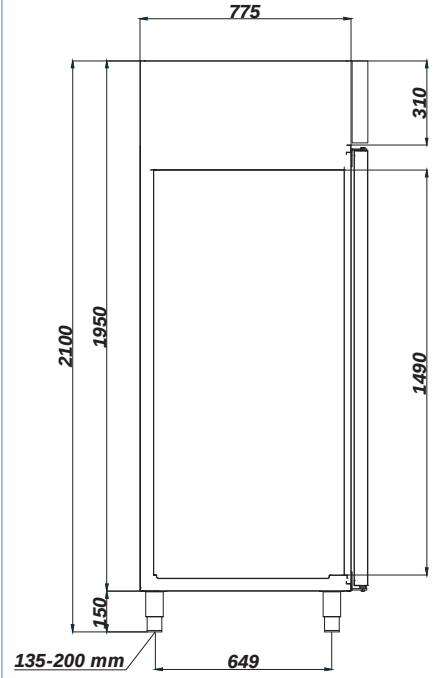
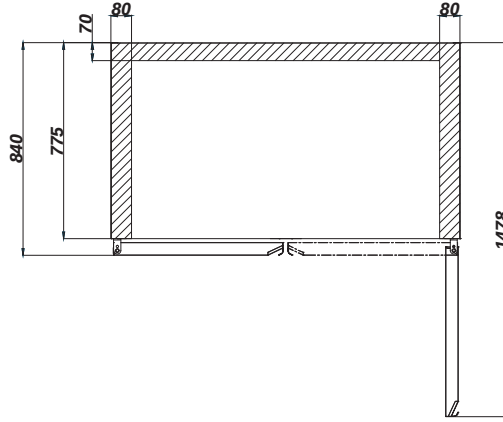
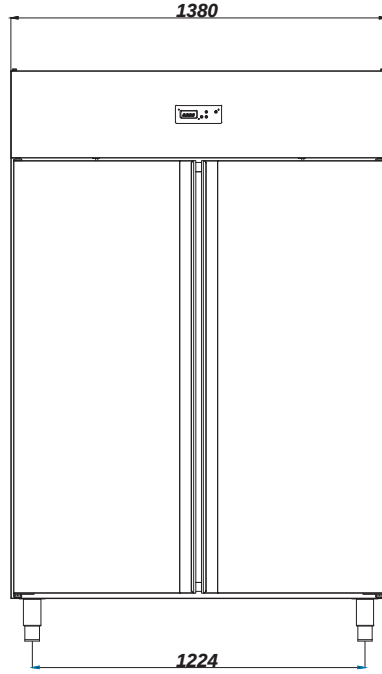
TİP	KOD	MODEL	L	W	H	KAPASİTE	SICAKLIK ARALIĞI	GÜÇ	VOLTAJ	AĞIRLIK	m ³	FİYAT
 GN 600.11 NMV	7919.06NMV.11	ELEK	840	690	2100	610 lt	-2 / +8 °C	0.31 kW	220V/50Hz	151 kg.	1.79 m ³	
 GN 1200.11 NMV	7919.12NMV.11	ELEK	840	1380	2100	1410 lt	-2 / +8 °C	0.41 kW	220V/50Hz	236 kg.	3.27 m ³	

NMV: Normal sıcaklıkta fanlı monoblok soğutma sistemi.

GN 600



GN 1200



GN 2/1 SOĞUK ÜNİTELER

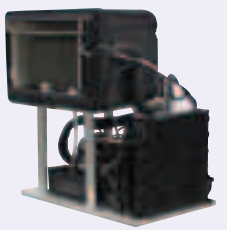
Model	Sıcaklık Aralığı	Uygunluk	Soğutucu Gaz
NMV Serisi	-2 / +8 °C	İklim Sınıfı Tropikal (43°C)	R134a
LMV Serisi	-5 / -22 °C	İklim Sınıfı Tropikal (43°C)	R404a



**Temizlik
Gerektirmeyen
Kondenser**

Özel tel kondenser

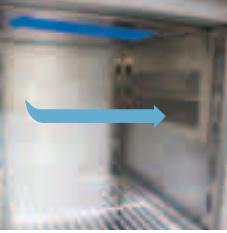
Temizlik ihtiyacı olmayan özel tel kondenser her zaman yüksek performans sunar.



**Kolay
Kurulum**

**Satış sonrası servis için kolay sökülür takılabilir
soğutma sistemi**

Maksimum iç hacim ve defrost sırasında minimum sıcaklık artışı



Verimli hava sirkülasyonu

Özel tasarım hava kanalıyla dolap içi optimum hava dağılımı



Yüksekliği ayarlanabilir paslanmaz çelik ayaklar

Opsiyonel olarak gemi tipi ayaklar veya hareketli tekerlek seçeneği



Maksimum hijyen için yuvarlatılmış köşeler

Bu sayede kolay temizlenebilir ve daha hijyenik bir iç yapı



**CFC-İçermeyen
Soğutma Gazı****Yüksek verimli Mono-block soğutma sistemi**

Düşük enerji tüketimli kompresörler
Yüksek verimli fanlar
CFC-Free soğutma gazı R134A/R404A

**HACCP dijital kontrol paneli**

Yüksek/düşük sıcaklık alarmı ve yüksek kondenser sıcaklığı alarmı kayıt/görüntüleme. Basit nem kontrolü işlevi ve MODBUS protokolünü destekler. Merkezi kontrollü network data ve alarm sistemleriyle uyumludur. Akıllı defrost sayesinde daha az enerji tüketimi

**Değiştirilebilir conta**

Üçlü yalıtım bölgesine sahip değiştirilebilir magnetik conta ile ısı kaybını azaltan etkin bir yalıtım sağlanmaktadır.

**HFC-İçermeyen
Poliüretan****60 mm izolasyonlu duvarlar**

Düşük enerji tüketimi için 40-42 kg/m³ yoğunlukta çevre dostu HFC-Free poliüretan izolasyon

**IPX5 su geçirmezlik**

Suya dayanıklı ön tasarım.





TA 260.00 NMV CE EAC

SN 325x430 Rafı Çift Kapılı Tezgah Tipi Buzdolabı

TA 260.00 LMV CE EAC

SN 325x430 Rafı Çift Kapılı Tezgah Tipi Dondurucu

TA 360.00 NMV CE EAC

SN 325x430 Rafı 3 Kapılı Tezgah Tipi Buzdolabı

TA 360.00 LMV CE EAC

SN 325x430 Rafı 3 Kapılı Tezgah Tipi Dondurucu



TA 260.01 NMV CE EAC

SN 325x430 Rafı Çift Cam Kapılı Tezgah Tipi Buzdolabı

TA 360.01 NMV CE EAC

SN 325x430 Rafı 3 Cam Kapılı Tezgah Tipi Buzdolabı

SN 325x430 Rafı Paslanmaz Kapılı Tezgah Tipi Buzdolapları

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	KAPASİTE	SICAKLIK ARALIĞI	GÜÇ	VOLTAJ	AĞIRLIK	m ³	FİYAT
TA 260.00 NMV	7919.26NMV.00	ELEK	600	1420	850	252 lt	-2 / +8 °C	0.30 kW	220V/50Hz	122 kg.	1.21 m ³	
TA 360.00 NMV	7919.36NMV.00	ELEK	600	1880	850	380 lt	-2 / +8 °C	0.39 kW	220V/50Hz	149 kg.	1.57 m ³	
TA 460.00 NMV	7919.46NMV.00	ELEK	600	2340	850	518 lt	-2 / +8 °C	0.44 kW	220V/50Hz	176 kg.	1.95 m ³	

SN 325x430 Rafı Paslanmaz Kapılı Tezgah Tipi Dondurucular

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	KAPASİTE	SICAKLIK ARALIĞI	GÜÇ	VOLTAJ	AĞIRLIK	m ³	FİYAT
TA 260.00 LMV	7919.26LMV.00	ELEK	600	1420	850	252 lt	-5 / -22 °C	0.50 kW	220V/50Hz	127 kg.	1.21 m ³	
TA 360.00 LMV	7919.36LMV.00	ELEK	600	1880	850	380 lt	-5 / -22 °C	0.60 kW	220V/50Hz	154 kg.	1.57 m ³	
TA 460.00 LMV	7919.46LMV.00	ELEK	600	2340	850	518 lt	-5 / -22 °C	0.75 kW	220V/50Hz	182 kg.	1.95 m ³	

SN 325x430 Rafı Cam Kapılı Tezgah Tipi Buzdolapları

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	KAPASİTE	SICAKLIK ARALIĞI	GÜÇ	VOLTAJ	AĞIRLIK	m ³	FİYAT
TA 260.01 NMV	7919.26NMV.01	ELEK	600	1420	850	252 lt	-2 / +8 °C	0.31 kW	220V/50Hz	126 kg.	1.21 m ³	
TA 360.01 NMV	7919.36NMV.01	ELEK	600	1880	850	380 lt	-2 / +8 °C	0.41 kW	220V/50Hz	155 kg.	1.57 m ³	
TA 460.01 NMV	7919.46NMV.01	ELEK	600	2340	850	518 lt	-2 / +8 °C	0.47 kW	220V/50Hz	184 kg.	1.95 m ³	

LMV: Düşük sıcaklıkta fanlı monoblok soğutma sistemi. / NMV: Normal sıcaklıkta fanlı monoblok soğutma sistemi.

**TA 260.02 NMV CE EAC**

SN 325x430 Ölçü 4 Çekmeceli Tezgah Tipi Buzdolabı

TA 260.02 LMV CE EAC

SN 325x430 Ölçü 4 Çekmeceli Tezgah Tipi Dondurucu

TA 360.02 NMV CE EAC

SN 325x430 Ölçü 6 Çekmeceli Tezgah Tipi Buzdolabı

TA 360.02 LMV CE EAC

SN 325x430 Ölçü 6 Çekmeceli Tezgah Tipi Dondurucu

**SN 325x430 Ölçü 1/2 Çekmeceli Tezgah Tipi Buzdolapları**

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	KAPASİTE	SICAKLIK ARALIĞI	GÜÇ	VOLTAJ	AĞIRLIK	m ³	FİYAT
TA 260.02 NMV	7919.26NMV.02	ELEK	600	1420	850	252 lt	-2 / +8 °C	0.39 kW	220V/50Hz	150 kg.	1.21 m ³	
TA 360.02 NMV	7919.36NMV.02	ELEK	600	1880	850	380 lt	-2 / +8 °C	0.44 kW	220V/50Hz	191 kg.	1.57 m ³	
TA 460.02 NMV	7919.46NMV.02	ELEK	600	2340	850	518 lt	-2 / +8 °C	0.52 kW	220V/50Hz	232 kg.	1.95 m ³	

NMV: Normal sıcaklıkta fanlı monoblok soğutma sistemi.

SN 325x430 Ölçü 1/2 Çekmeceli Tezgah Tipi Dondurucular

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	KAPASİTE	SICAKLIK ARALIĞI	GÜÇ	VOLTAJ	AĞIRLIK	m ³	FİYAT
TA 260.02 LMV	7919.26LMV.02	ELEK	600	1420	850	252 lt	-5 / -22 °C	0.60 kW	220V/50Hz	155 kg.	1.21 m ³	
TA 360.02 LMV	7919.36LMV.02	ELEK	600	1880	850	380 lt	-5 / -22 °C	0.72 kW	220V/50Hz	196 kg.	1.57 m ³	
TA 460.02 LMV	7919.46LMV.02	ELEK	600	2340	850	518 lt	-5 / -22 °C	0.77 kW	220V/50Hz	238 kg.	1.95 m ³	

LMV: Düşük sıcaklıkta fanlı monoblok soğutma sistemi.



TA 260.03 NMV CE ENEC
SN 325x430 Ölçü 6 Çekmeceli
Tezgah Tipi Buzdolabı

TA 260.03 LMV CE ENEC
SN 325x430 Ölçü 6 Çekmeceli
Tezgah Tipi Dondurucu

TA 360.03 NMV CE ENEC
SN 325x430 Ölçü 9 Çekmeceli
Tezgah Tipi Buzdolabı

TA 360.03 LMV CE ENEC
SN 325x430 Ölçü 9 Çekmeceli
Tezgah Tipi Dondurucu



SN 325x430 Ölçü 1/3 Çekmeceli Tezgah Tipi Buzdolapları

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	KAPASİTE	SICAKLIK ARALIĞI	GÜÇ	VOLTAJ	AĞIRLIK	m³	FİYAT
TA 260.03 NMV	7919.26NMV.03	ELEK	600	1420	850	252 lt	-2 / +8 °C	0.39 kW	220V/50Hz	162 kg.	1.21 m³	
TA 360.03 NMV	7919.36NMV.03	ELEK	600	1880	850	380 lt	-2 / +8 °C	0.44 kW	220V/50Hz	209 kg.	1.57 m³	
TA 460.03 NMV	7919.46NMV.03	ELEK	600	2340	850	518 lt	-2 / +8 °C	0.52 kW	220V/50Hz	256 kg.	1.95 m³	

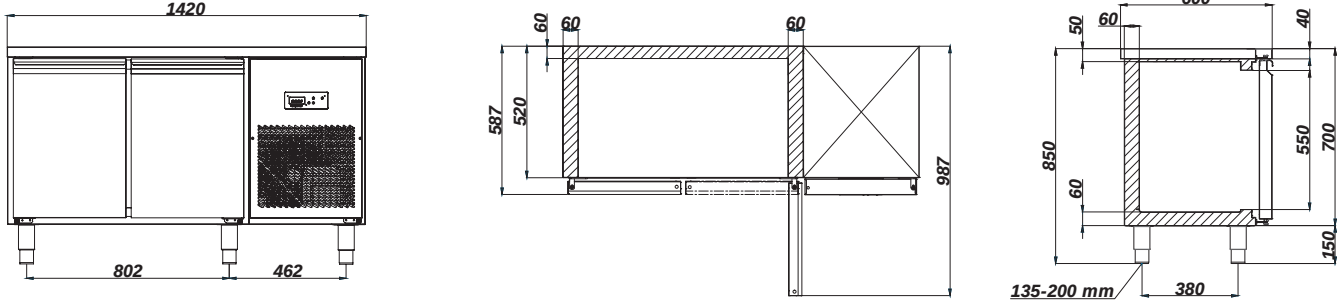
NMV: Normal sıcaklıkta fanlı monoblok soğutma sistemi.

SN 325x430 Ölçü 1/3 Çekmeceli Tezgah Tipi Derin Dondurucular

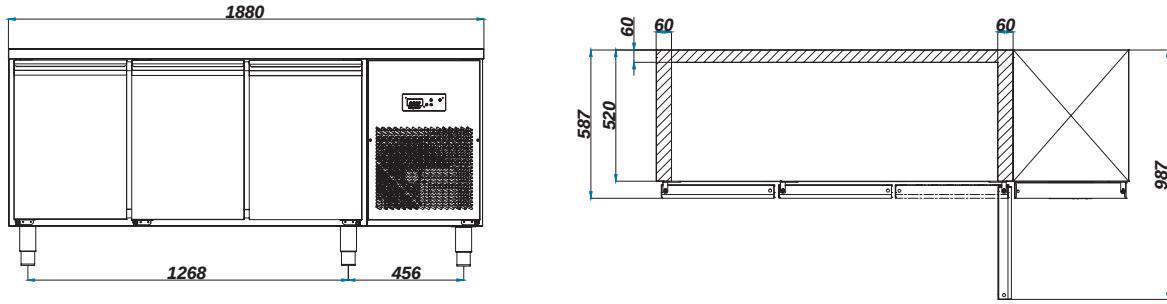
TİP	KOD	MODEL	L	W	H	KAPASİTE	SICAKLIK ARALIĞI	GÜÇ	VOLTAJ	AĞIRLIK	m³	FİYAT
TA 260.03 LMV	7919.26LMV.03	ELEK	600	1420	850	252 lt	-5 / -22 °C	0.60 kW	220V/50Hz	167 kg.	1.21 m³	
TA 360.03 LMV	7919.36LMV.03	ELEK	600	1880	850	380 lt	-5 / -22 °C	0.72 kW	220V/50Hz	214 kg.	1.57 m³	
TA 460.03 LMV	7919.46LMV.03	ELEK	600	2340	850	518 lt	-5 / -22 °C	0.77 kW	220V/50Hz	262 kg.	1.95 m³	

LMV: Düşük sıcaklıkta fanlı monoblok soğutma sistemi.

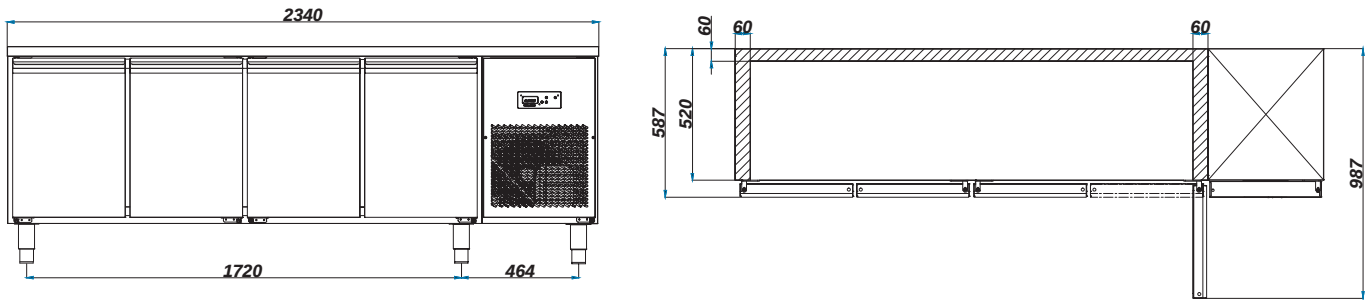
TA 260



TA 360



TA 460



600 SERİSİ TEZGAH TİPİ SOĞUK ÜNİTELER

Model	Sıcaklık Aralığı	Uygunluk	Soğutucu Gaz
NMV Serisi	-2 / +8 °C	İklim Sınıfı Tropikal (43°C)	R134a
LMV Serisi	-5 / -22 °C	İklim Sınıfı Tropikal (43°C)	R404a



TAG 270.00 NMV CE EAC
GN 1/1 Rafalı Çift Kapılı Tezgah Tipi Buzdolabı

TAG 270.00 LMV CE EAC
GN 1/1 Rafalı Çift Kapılı Tezgah Tipi Dondurucu

TAG 370.00 NMV CE EAC
GN 1/1 Rafalı 3 Kapılı Tezgah Tipi Buzdolabı

TAG 370.00 LMV CE EAC
GN 1/1 Rafalı 3 Kapılı Tezgah Tipi Dondurucu



TAG 270.01 NMV CE EAC
GN 1/1 Rafalı Çift Cam Kapılı Tezgah Tipi Buzdolabı

TAG 370.01 NMV CE EAC
GN 1/1 Rafalı 3 Cam Kapılı Tezgah Tipi Buzdolabı

GN 1/1 Rafalı Paslanmaz Kapılı Tezgah Tipi Buzdolapları

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	KAPASİTE	SICAKLIK ARALIĞI	GÜÇ	VOLTAJ	AĞIRLIK	m ³	FİYAT
TAG 270.00 NMV	7919.27NMV.00	ELEK	700	1420	850	301 lt	-2 / +8 °C	0.30 kW	220V/50Hz	144 kg.	1.32 m ³	
TAG 370.00 NMV	7919.37NMV.00	ELEK	700	1880	850	457 lt	-2 / +8 °C	0.39 kW	220V/50Hz	177 kg.	1.78 m ³	
TAG 470.00 NMV	7919.47NMV.00	ELEK	700	2340	850	625 lt	-2 / +8 °C	0.44 kW	220V/50Hz	206 kg.	2.21 m ³	

NMV: Normal sıcaklıkta monoblok fanlı soğutma sistemi.

GN 1/1 Rafalı Paslanmaz Kapılı Tezgah Tipi Dondurucular

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	KAPASİTE	SICAKLIK ARALIĞI	GÜÇ	VOLTAJ	AĞIRLIK	m ³	FİYAT
TAG 270.00 LMV	7919.27LMV.00	ELEK	700	1420	850	301 lt	-5 / -22 °C	0.5 kW	220V/50Hz	149 kg.	1.32 m ³	
TAG 370.00 LMV	7919.37LMV.00	ELEK	700	1880	850	457 lt	-5 / -22 °C	0.6 kW	220V/50Hz	182 kg.	1.78 m ³	
TAG 470.00 LMV	7919.47LMV.00	ELEK	700	2340	850	625 lt	-5 / -22 °C	0.75 kW	220V/50Hz	212 kg.	2.21 m ³	

LMV: Düşük sıcaklıkta fanlı monoblok soğutma sistemi.

GN 1/1 Rafalı Cam Kapılı Tezgah Tipi Buzdolapları

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	KAPASİTE	SICAKLIK ARALIĞI	GÜÇ	VOLTAJ	AĞIRLIK	m ³	FİYAT
TAG 270.01 NMV	7919.27NMV.01	ELEK	700	1420	850	301 lt	-2 / +8 °C	0.31 kW	220V/50Hz	148 kg.	1.32 m ³	
TAG 370.01 NMV	7919.37NMV.01	ELEK	700	1880	850	457 lt	-2 / +8 °C	0.41 kW	220V/50Hz	183 kg.	1.78 m ³	
TAG 470.01 NMV	7919.47NMV.01	ELEK	700	2340	850	625 lt	-2 / +8 °C	0.47 kW	220V/50Hz	214 kg.	2.21 m ³	

NMV: Normal sıcaklıkta fanlı monoblok soğutma sistemi.



TAG 270.02 NMV CE ENEC (AT 081) (RHS)

GN 1/1 Ölçü 4 Çekmeceli Tezgah Tipi Buzdolabı

TAG 270.02 LMV CE ENEC (AT 081) (RHS)

GN 1/1 Ölçü 4 Çekmeceli Tezgah Tipi Dondurucu

TAG 370.02 NMV CE ENEC (AT 081) (RHS)

GN 1/1 Ölçü 6 Çekmeceli Tezgah Tipi Buzdolabı

TAG 370.02 LMV CE ENEC (AT 081) (RHS)

GN 1/1 Ölçü 6 Çekmeceli Tezgah Tipi Dondurucu



GN 1/1 Ölçü 1/2 Çekmeceli Tezgah Tipi Buzdolapları

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	KAPASİTE	SICAKLIK ARALIĞI	GÜÇ	VOLTAJ	AĞIRLIK	m ³	FİYAT
TAG 270.02 NMV	7919.27NMV.02	ELEK	700	1420	850	301 lt	-2 / +8 °C	0.39 kW	220V/50Hz	172 kg.	1.32 m ³	
TAG 370.02 NMV	7919.37NMV.02	ELEK	700	1880	850	457 lt	-2 / +8 °C	0.44 kW	220V/50Hz	219 kg.	1.78 m ³	
TAG 470.02 NMV	7919.47NMV.02	ELEK	700	2340	850	625 lt	-2 / +8 °C	0.52 kW	220V/50Hz	262 kg.	2.21 m ³	

NMV: Normal sıcaklıkta fanlı monoblok soğutma sistemi.

GN 1/1 Ölçü 1/2 Çekmeceli Tezgah Tipi Dondurucu

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	KAPASİTE	SICAKLIK ARALIĞI	GÜÇ	VOLTAJ	AĞIRLIK	m ³	FİYAT
TAG 270.02 LMV	7919.27LMV.02	ELEK	700	1420	850	301 lt	-5 / -22 °C	0.6 kW	220V/50Hz	177 kg.	1.32 m ³	
TAG 370.02 LMV	7919.37LMV.02	ELEK	700	1880	850	457 lt	-5 / -22 °C	0.72 kW	220V/50Hz	224 kg.	1.78 m ³	
TAG 470.02 LMV	7919.47LMV.02	ELEK	700	2340	850	625 lt	-5 / -22 °C	0.77 kW	220V/50Hz	268 kg.	2.21 m ³	

LMV: Düşük sıcaklıkta fanlı monoblok soğutma sistemi.



TAG 270.03 NMV CE EAC 
GN 1/1 Ölçü 6 Çekmeceli Tezgah Tipi Buzdolabı

TAG 270.03 LMV CE EAC 
GN 1/1 Ölçü 6 Çekmeceli Tezgah Tipi Dondurucu

TAG 370.03 NMV CE EAC 
GN 1/1 Ölçü 9 Çekmeceli Tezgah Tipi Buzdolabı

TAG 370.03 LMV CE EAC 
GN 1/1 Ölçü 9 Çekmeceli Tezgah Tipi Dondurucu



GN 1/1 Ölçü 1/3 Çekmeceli Tezgah Tipi Buzdolapları

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	KAPASİTE	SICAKLIK ARALIĞI	GÜÇ	VOLTAJ	AĞIRLIK	m ³	FİYAT
 TAG 270.03 NMV	7919.27NMV.03	ELEK	700	1420	850	301 lt	-2 / +8 °C	0.39 kW	220V/50Hz	184 kg.	1.32 m ³	
 TAG 370.03 NMV	7919.37NMV.03	ELEK	700	1880	850	457 lt	-2 / +8 °C	0.44 kW	220V/50Hz	237 kg.	1.78 m ³	
 TAG 470.03 NMV	7919.47NMV.03	ELEK	700	2340	850	625 lt	-2 / +8 °C	0.52 kW	220V/50Hz	286 kg.	2.21 m ³	

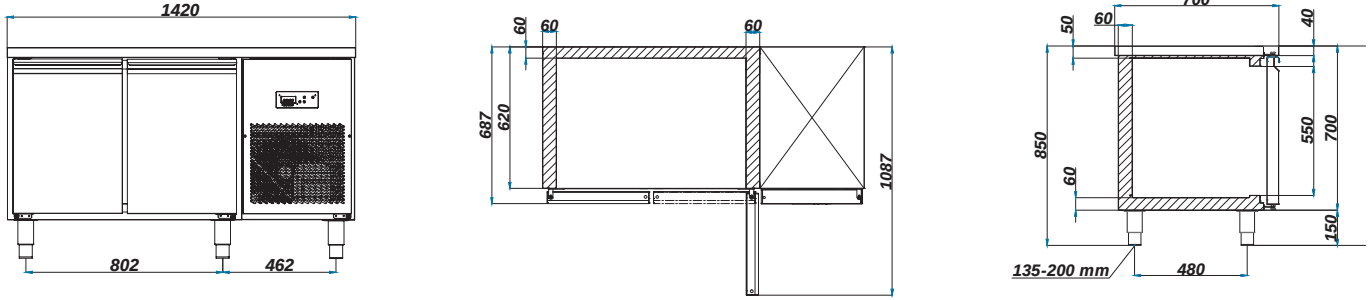
NMV: Normal sıcaklıkta fanlı monoblok soğutma sistemi.

GN 1/1 Ölçü 1/3 Çekmeceli Tezgah Tipi Dondurucular

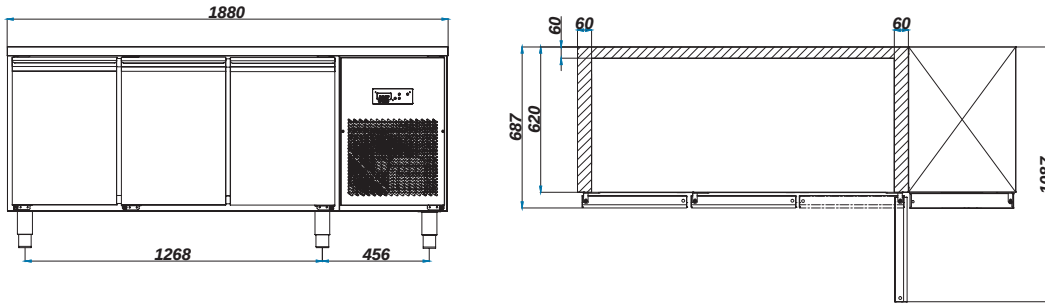
TİP	KOD	MODEL	L	W	H	KAPASİTE	SICAKLIK ARALIĞI	GÜÇ	VOLTAJ	AĞIRLIK	m ³	FİYAT
 TAG 270.03 LMV	7919.27LMV.03	ELEK	700	1420	850	301 lt	-5 / -22 °C	0.6 kW	220V/50Hz	189 kg.	1.32 m ³	
 TAG 370.03 LMV	7919.37LMV.03	ELEK	700	1880	850	457 lt	-5 / -22 °C	0.72 kW	220V/50Hz	242 kg.	1.78 m ³	
 TAG 470.03 LMV	7919.47LMV.03	ELEK	700	2340	850	625 lt	-5 / -22 °C	0.77 kW	220V/50Hz	292 kg.	2.21 m ³	

LMV: Düşük sıcaklıkta fanlı monoblok soğutma sistemi.

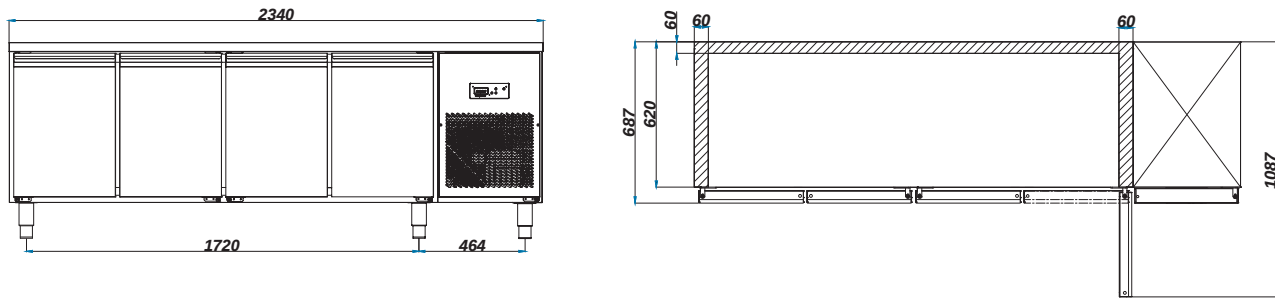
TAG 270



TAG 370



TAG 470



700 SERİSİ TEZGAH TİPİ SOĞUK ÜNİTELER

Model	Sıcaklık Aralığı	Uygunluk	Soğutucu Gaz
NMV Serisi	-2 / +8 °C	İklim Sınıfı Tropikal (43°C)	R134a
LMV Serisi	-5 / -22 °C	İklim Sınıfı Tropikal (43°C)	R404a

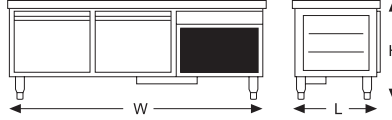


CTA 360.01 NTS CE EAC
SN 325x430 Rafı 3 Kapılı
Tezgahaltı Buzdolabı

CTAG 370.01 NTS CE EAC
GN 1/1 Rafı 3 Kapılı Tezgahaltı Buzdolabı

CTA 260.01 NTS CE EAC
SN 325x430 Rafı Çift Kapılı Tezgahaltı Buzdolabı

CTAG 270.01 NTS CE EAC
GN 1/1 Rafı Çift Kapılı Tezgahaltı Buzdolabı



- Paslanmaz çelik
- 50 mm izolasyon kalınlığı
- 40-42 kg/m³ yoğunlukta, çevre dostu poliüretan izolasyon.
- Otomatik defrost suyu buharlaştırma kabı.
- HACCP Dijital termometre termostat.
- Statik soğutma sistemi.
- Derin dondurucu kapı ve çekmece ağızlarında donmaya karşı rezistans.
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar.
- Plastik kaplı, yüksekliği ayarlanabilir raf (kapılı modellerde).
- CFC Free soğutma gazı: R134A/R404A

Paslanmaz Kapılı Tezgahaltı Buzdolapları

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	KAPASİTE	SICAKLIK ARALIĞI	GÜÇ	VOLTAJ	AĞIRLIK	m ³	FİYAT
CTA 260.01 NTS	7919.26NTS.C1	ELEK	600	1420	600	136 lt	-2 / +8 °C	0.26 kW	220V/50Hz	88 kg.	0.89 m ³	
CTA 360.01 NTS	7919.36NTS.C1	ELEK	600	1880	600	215 lt	-2 / +8 °C	0.30 kW	220V/50Hz	114 kg.	1.19 m ³	
CTA 460.01 NTS	7919.46NTS.C1	ELEK	600	2400	600	295 lt	-2 / +8 °C	0.35 kW	220V/50Hz	131 kg.	1.5 m ³	
CTAG 270.01 NTS	7919.27NTS.01	ELEK	700	1420	600	170 lt	-2 / +8 °C	0.26 kW	220V/50Hz	100 kg.	1 m ³	
CTAG 370.01 NTS	7919.37NTS.01	ELEK	700	1880	600	265 lt	-2 / +8 °C	0.30 kW	220V/50Hz	126 kg.	1.35 m ³	
CTA 470.01 NTS	7919.47NTS.01	ELEK	700	2400	600	365 lt	-2 / +8 °C	0.35 kW	220V/50Hz	146 kg.	1.72 m ³	

NTS: Normal sıcaklıkta statik soğutma sistemi.



CTA 360.03 NTS CE EAC 
SN 325x430 Ölçü 6 Çekmeceli
Tezgahaltı Buzdolabı

CTAG 370.03 NTS CE EAC 
GN 1/1 Ölçü 6 Çekmeceli
Tezgahaltı Buzdolabı

CTA 260.03 NTS CE EAC 
SN 325x430 Ölçü 4 Çekmeceli Tezgahaltı Buzdolabı

CTAG 270.03 NTS CE EAC 
GN 1/1 Ölçü 4 Çekmeceli Tezgahaltı Buzdolabı

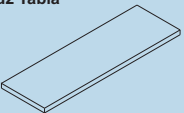
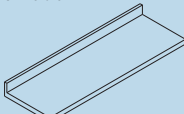


1/3 Çekmeceli Tezgahaltı Buzdolapları

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	KAPASİTE	SICAKLIK ARALIĞI	GÜÇ	VOLTAJ	AĞIRLIK	m³	FİYAT
 CTA 260.03 NTS	7919.26NTS.C3	ELEK	600	1420	600	138 lt	-2 / +8 °C	0.28 kW	220V/50Hz	104 kg.	0.89 m³	
 CTA 360.03 NTS	7919.36NTS.C3	ELEK	600	1880	600	215 lt	-2 / +8 °C	0.36 kW	220V/50Hz	138 kg.	1.19 m³	
 CTA 460.03 NTS	7919.46NTS.C3	ELEK	600	2400	600	295 lt	-2 / +8 °C	0.40 kW	220V/50Hz	163 kg.	1.5 m³	
 CTAG 270.03 NTS	7919.27NTS.C3	ELEK	700	1420	600	170 lt	-2 / +8 °C	0.28 kW	220V/50Hz	116 kg.	1 m³	
 CTAG 370.03 NTS	7919.37NTS.C3	ELEK	700	1880	600	265 lt	-2 / +8 °C	0.36 kW	220V/50Hz	150 kg.	1.35 m³	
 CTA 470.03 NTS	7919.47NTS.C3	ELEK	700	2400	600	365 lt	-2 / +8 °C	0.40 kW	220V/50Hz	178 kg.	1.72 m³	

NTS: Normal sıcaklıkta statik soğutma sistemi.

TEZGAH TİPİ VE TEZGAHALTI BUZDOLAPLARI İÇİN ÜST TABLA SEÇENEKLERİ

	Uygunluk	PASLANMAZ			MERMER			POLİETİLEN			GRANİT		
		TİP	KOD	FİYAT	TİP	KOD	FİYAT	TİP	KOD	FİYAT	TİP	KOD	FİYAT
Düz Tabla 	TA 260	TABL.TA260.01	7920.14260.01		TABL.TA260.02	7920.14260.02		TABL.TA260.27	7920.14260.27		TABL.TA260.37	7920.14260.37	
	TA 360	TABL.TA360.01	7920.18860.01		TABL.TA360.02	7920.18860.02		TABL.TA360.27	7920.18860.27		TABL.TA360.37	7920.18860.37	
	TA 460	TABL.TA460.01	7920.24060.01		TABL.TA460.02	7920.24060.02		TABL.TA460.27	7920.24060.27		TABL.TA460.37	7920.24060.37	
	TAG 270	TABL.TA270.01	7920.14270.01		TABL.TA270.02	7920.14270.02		TABL.TA270.27	7920.14270.27		TABL.TA270.37	7920.14270.37	
	TAG 370	TABL.TA370.01	7920.18870.01		TABL.TA370.02	7920.18870.02		TABL.TA370.27	7920.18870.27		TABL.TA370.37	7920.18870.37	
	TAG 470	TABL.TA470.01	7920.24070.01		TABL.TA470.02	7920.24070.02		TABL.TA470.27	7920.24070.27		TABL.TA470.37	7920.24070.37	
Sırtlı Tabla 	TA 260	TABL.TA260.03	7920.14260.03		TABL.TA260.04	7920.14260.04		TABL.TA260.28	7920.14260.28		TABL.TA260.38	7920.14260.38	
	TA 360	TABL.TA360.03	7920.18860.03		TABL.TA360.04	7920.18860.04		TABL.TA360.28	7920.18860.28		TABL.TA360.38	7920.18860.38	
	TA 460	TABL.TA460.03	7920.24060.03		TABL.TA460.04	7920.24060.04		TABL.TA460.28	7920.24060.28		TABL.TA460.38	7920.24060.38	
	TAG 270	TABL.TA270.03	7920.14270.03		TABL.TA270.04	7920.14270.04		TABL.TA270.28	7920.14270.28		TABL.TA270.38	7920.14270.38	
	TAG 370	TABL.TA370.03	7920.18870.03		TABL.TA370.04	7920.18870.04		TABL.TA370.28	7920.18870.28		TABL.TA370.38	7920.18870.38	
	TAG 470	TABL.TA470.03	7920.24070.03		TABL.TA470.04	7920.24070.04		TABL.TA470.28	7920.24070.28		TABL.TA470.38	7920.24070.38	

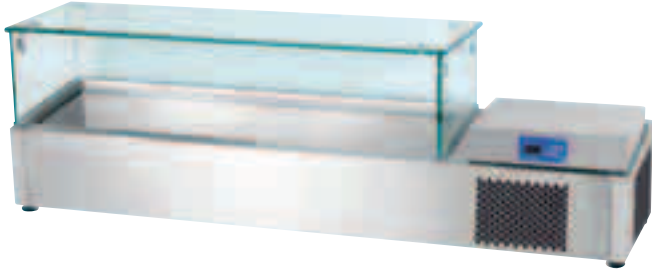


CE EAC GAT 081 TA260.24NTV

Tezgah Tipi Havuzlu Buzdolapları

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	KAPASİTE	SICAKLIK ARALIĞI	GÜÇ	VOLTAJ	AĞIRLIK	m³	FİYAT
TA 260.24 NTV	7919.26NTV.24	ELEK	600	1420	850	240 lt	+1 / +8 °C	0.35 kW	220V/50Hz	122	1.21	
TA 360.24 NTV	7919.36NTV.24	ELEK	600	1880	850	370 lt	+1 / +8 °C	0.40 kW	220V/50Hz	153	1.57	
TA 460.24 NTV	7919.46NTV.24	ELEK	600	2400	850	510 lt	+1 / +8 °C	0.50 kW	220V/50Hz	194	1.96	
TAG 270.24 NTV	7919.27NTV.24	ELEK	700	1420	850	280 lt	+1 / +8 °C	0.35 kW	220V/50Hz	132	1.32	
TAG 370.24 NTV	7919.37NTV.24	ELEK	700	1880	850	460 lt	+1 / +8 °C	0.40 kW	220V/50Hz	168	1.78	
TAG 470.24 NTV	7919.47NTV.24	ELEK	700	2400	850	630 lt	+1 / +8 °C	0.50 kW	220V/50Hz	214	2.22	

Havuz sadece NTV modellere uygundur. İklim Sınıfı ST (38°C)



Camlı Soğuk Hazırlık Ünitesi
7919.PZC35.00

CE EAC GAT 081

Pleksiglass Kapaklı Soğuk Hazırlık Ünitesi
7919.PZC54.L0 CE EAC GAT 081



Pleksiglass Kapaklı
Yüksek Soğuk Hazırlık Ünitesi
7919.PZC54.H0 CE EAC GAT 081



Soğuk Hazırlık Üniteleri

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	KAPASİTE	SICAKLIK ARALIĞI	GÜÇ	VOLTAJ	AĞIRLIK	m³	FİYAT
PZC35.00 NTS	7919.PZC35.00	ELEK	1420	340	440	6 x GN1/4	+2 / +8	0,2 kW	220V / 50hz	45 kg	0.23	
PZC54.00 NTS	7919.PZC54.00	ELEK	1880	340	440	9 x GN1/4	+2 / +8	0,2 kW	220V / 50hz	60 kg	0.30	
PZC72.00 NTS	7919.PZC72.00	ELEK	2340	340	440	12 x GN1/4	+2 / +8	0,2 kW	220V / 50hz	75 kg	0.40	
PZC35.L0 NTS	7919.PZC35.L0	ELEK	1420	340	300	6 x GN1/4	+2 / +8	0,2 kW	220V / 50hz	38 kg	0.16	
PZC54.L0 NTS	7919.PZC54.L0	ELEK	1880	340	300	9 x GN1/4	+2 / +8	0,2 kW	220V / 50hz	50 kg	0.20	
PZC72.L0 NTS	7919.PZC72.L0	ELEK	2340	340	300	12 x GN1/4	+2 / +8	0,2 kW	220V / 50hz	61 kg	0.27	
PZC35.H0 NTS	7919.PZC35.H0	ELEK	1420	340	600	6 x GN1/4	+2 / +8	0,2 kW	220V / 50hz	42 kg	0.32	
PZC54.H0 NTS	7919.PZC54.H0	ELEK	1880	340	600	9 x GN1/4	+2 / +8	0,2 kW	220V / 50hz	57 kg	0.40	
PZC72.H0 NTS	7919.PZC72.H0	ELEK	2340	340	600	12 x GN1/4	+2 / +8	0,2 kW	220V / 50hz	72 kg	0.54	

	KOD	İLAVE AKSESUARLAR
	7919.DRAWR.OA	GN 1/1 çekmece grubu (2/3 + 1/3) için ilave fiyat Sadece tezgah tipi buzdolaplarıyla uyumlu "A" TİPİ ÇEKMECE
	7919.DRAWR.OB	GN 1/1 çekmece grubu (2 x 1/2) için ilave fiyat Sadece tezgah tipi buzdolaplarıyla uyumlu "B" TİPİ ÇEKMECE
	7919.DRAWR.OC	GN 1/1 çekmece grubu (3 x 1/3) için ilave fiyat Sadece tezgah tipi buzdolaplarıyla uyumlu "C" TİPİ ÇEKMECE
	7919.DRAWR.OD	GN 1/1 çekmece grubu (2 x 1/3) için ilave fiyat Sadece tezgah altı buzdolaplarıyla uyumlu "D" TİPİ ÇEKMECE
	7919.DRAWR.OE	GN 1/1 çekmece (1 x 2/3) için ilave fiyat Sadece tezgah altı buzdolaplarıyla uyumlu "E" TİPİ ÇEKMECE
	7919.CDOOR.OS	Tezgah tipi standart kapı "S" TİPİ KAPI
	7919.CDOOR.OG	Tezgah tipi cam kapı için ilave fiyat "G" TİPİ KAPI
	7919.UDOOR.OH	Tezgah altı standart kapı "H" TİPİ KAPI
	7919.KLTMJ.00	Her bir kapı ve çekmece kilidi için ilave fiyat KİLİT
	7919.GCITA.00	GN1/1 çekmece ayırıcı çifti ÇEKMECE AYIRACI
	6268.00019.08	GN1/1 PVC tel raf GN 1/1 PVC RAF
	6268.00019.05	GN2/1 PVC tel raf GN 2/1 PVC RAF
	6268.00019.09	SN 325x430 PVC tel raf SN 325x430 PVC RAF

TEZGAH TİPİ BUZDOLAPLARI İÇİN MODEL KODLAMA

X : Kompresör Ünitesi

Örnek : BBSX

	KOD	İLAVE AKSESUARLAR
	7920.93570.25	4 tekerlekli kit (2a+2b) için ilave fiyat h= 150mm Ø=125mm TEKERLEK SETİ
	7919.RSNTV.M0	R134a gazlı 400 W kondanser ünitesi (15m montaj ekipmanı içerir) KONDANSER ÜNİTESİ "A"
	7919.RSNTV.M1	R134a gazlı 700 W kondanser ünitesi (15m montaj ekipmanı içerir) KONDANSER ÜNİTESİ "B"
	7919.RSLTV.M0	R404a gazlı 500 W kondanser ünitesi (15m montaj ekipmanı içerir) KONDANSER ÜNİTESİ "C"
	7919.RSLTV.M1	R404a gazlı 800 W kondanser ünitesi (15m montaj ekipmanı içerir) KONDANSER ÜNİTESİ "D"
	7919.SSWCV.M0	Su soğutmalı kondanser fiyat farkı SU SOĞUTMALI KONDANSER
	7919.21122.70	Merkezi izleme yazılımı YAZILIM
	7919.USBSC.00	Buzdolapları için data logger USB PORT
	6234.00009.42	Buzdolabının merkezi izleme sistemine bağlanabilmesi için RS485/RS232 çevirici RS485 / RS232 ÇEVİRİCİ
	7919.GEKIT.00	Elektronik komütasyonlu fanlar için fiyat farkı ENERJİ VERİMLİ FANLAR
	6268.00019.21	GN1/1 paslanmaz tel raf GN 1/1 PASLANMAZ RAF
	6268.00019.23	GN2/1 paslanmaz tel raf GN 2/1 PASLANMAZ RAF
	6268.00019.20	SN 325x430 paslanmaz tel raf SN 325x430 PASLANMAZ RAF

Bölme-1: "B" Tipi çekmeceler / Bölme-2: "B" Tipi çekmeceler

Bölme-3: "S" Tipi kapı / Bölme-4: Kompresör Ünitesi

SPLIT SOĞUK SERİSİ (Evap. Sıcaklığı -8°C, Kondenser Sıcaklığı +45°C) HERMATİK R404A

TiP	Q (Watt)	P(Hp)	TP (kW)	C.O.P	Komp. Tipi	W (kg)	Besleme
CR060 - STA	975	1/2	0,70	1,4	CAE 9460 Z	56	220V / 50 Hz
CR075 - STA	1600	3/4	1,00	1,6	CAJ 9480 Z	57	220V / 50 Hz
CR100 - STA	1708	1/1	1,20	1,4	CAJ 9510 Z	57	220V / 50 Hz
CR110 - STA	2056	1/1+	1,40	1,5	CAJ 9513 Z	60	220V / 50 Hz
CR130 - STA	2436	1,3	1,60	1,5	CAJ 4517 Z	74	220V / 50 Hz
CR150 - STA	3218	1,5	2,20	1,5	CAJ 4519 Z	75	220V / 50 Hz
CR200 - STA	3373	2,0	2,40	1,4	TFH 4524 Z	76	380V / 50 Hz
CR250 - STA	4363	2,5	2,90	1,5	TFH 4531 Z	93	380V / 50 Hz
CR300 - STA	5661	3,0	3,80	1,5	CAE 4540 Z	94	380V / 50 Hz
CR400 - STA	6092	4,0	4,00	1,5	CAJ 4546 Z	96	380V / 50 Hz
CR450 - STA	6924	4,5	4,50	1,5	CAJ 4553 Z	100	380V / 50 Hz
CR500 - STA	7863	5,0	5,00	1,6	CAJ 4561 Z	139	380V / 50 Hz
CR600 - STA	9331	6,0	6,00	1,6	CAJ 4568 Z	142	380V / 50 Hz
CR700 - STA	10056	7,0	5,50	1,5	CAJ 4573 Z	146	380V / 50 Hz

SPLIT SOĞUK SERİSİ (Evap. Sıcaklığı -25°C, Kondenser Sıcaklığı +45°C) HERMATİK R404A

TiP	Q (Watt)	P(Hp)	TP (kW)	C.O.P	Komp. Tipi	W (kg)	Besleme
DF100 - STA	1005	1/1	1,2	0,8	CAJ 2446 Z	60	380V / 50 Hz
DF150 - STA	1285	1,5	1,5	0,9	CAJ 2464 Z	60	380V / 50 Hz
DF200 - STA	1865	2,0	2,0	0,9	TFH 2480 Z	76	380V / 50 Hz
DF300 - STA	2518	3,0	2,5	1,0	TFH 2518 Z	96	380V / 50 Hz
DF500 - STA	3687	5,0	3,5	1,1	TAG 2516 Z	96	380V / 50 Hz
DF700 - STA	4702	7,0	4,5	1,0	TAG 2522 Z	96	380V / 50 Hz

Q: Soğutma Kapasitesi

P: Nominal Kompresör Beygir Gücü

C.O.P.: Performans Katsayısı

TP: Nominal Kompresör Elektrik Gücü



Split Tip Soğutma Grubu

Standart ve özel tasarım soğuk ve donmuş muhafaza odaları olarak panel tip soğuk oda üretimi yapılır. Soğuk odalar standart olarak 1kW-10kW soğutma kapasitesi aralıklarında hermetik kompresörlü ve hava soğutmalı kondenserli olarak üretilmektedir. Tüm soğuk oda ekipman ve bileşenlerinde CE ve ISO belgeli dünya markaları tercih edilir. İstenildiğinde özel taleplere yönelik çözümler sunulabilmektedir. Bu durumda konteyner tipi soğuk oda, ebatlı muhafaza odaları, paslanmaz özellikli, özel kapılı, su soğutmalı, merkezi grup özellikli, semi-hermetik cihazlı, gaz defrostlu vb. seçeneklerde proje çözümleri sunulur.



Soğuk Odalar

KOD	L	W	H
7919.CR1515.00	1500	1500	2400
7919.CR1517.00	1500	1750	2400
7919.CR2015.00	2000	1500	2400
7919.CR2022.00	2000	2250	2400
7919.CR2020.00	2000	2000	2400
7919.CR2515.00	2500	1500	2400
7919.CR2517.00	2500	1750	2400
7919.CR2520.00	2500	2000	2400
7919.CR2525.00	2500	2500	2400
7919.CR3015.00	3000	1500	2400
7919.CR3020.00	3000	2000	2400
7919.CR3025.00	3000	2500	2400
7919.CR3030.00	3000	3000	2400
7919.CR3515.00	3500	1500	2400
7919.CR3017.00	3000	1750	2400
7919.CR3520.00	3500	2000	2400
7919.CR3525.00	3500	2500	2400
7919.CR3530.00	3500	3000	2400
7919.CR3535.00	3500	3500	2400
7919.CR4015.00	4000	1500	2400
7919.CR4020.00	4000	2000	2400
7919.CR4025.00	4000	2500	2400

KOD	L	W	H
7919.CR4030.00	4000	3000	2400
7919.CR4035.00	4000	3500	2400
7919.CR4040.00	4000	4000	2400
7919.CR4515.00	4500	1500	2400
7919.CR4520.00	4500	2000	2400
7919.CR4525.00	4500	2500	2400
7919.CR4530.00	4500	3000	2400
7919.CR4535.00	4500	3500	2400
7919.CR4540.00	4500	4000	2400
7919.CR4545.00	4500	4500	2400
7919.CR5025.00	5000	2500	2400
7919.CR5030.00	5000	3000	2400
7919.CR5035.00	5000	3500	2400
7919.CR5040.00	5000	4000	2400
7919.CR5045.00	5000	4500	2400
7919.CR5050.00	5000	5000	2400
7919.CR6030.00	6000	3000	2400
7919.CR6040.00	6000	4000	2400
7919.CR6045.00	6000	4500	2400
7919.CR6050.00	6000	5000	2400
7919.CR6055.00	6000	5500	2400
7919.CR6060.00	6000	6000	2400

Derin Dondurucu Odalar

KOD	L	W	H
7919.DF1515.00	1500	1500	2400
7919.DF1517.00	1500	1750	2400
7919.DF2015.00	2000	1500	2400
7919.DF2020.00	2000	2000	2400
7919.DF2022.00	2000	2250	2400
7919.DF2015.00	2000	1500	2400
7919.DF2517.00	2500	1750	2400
7919.DF2520.00	2500	2000	2400
7919.DF2525.00	2500	2500	2400
7919.DF3015.00	3000	1500	2400
7919.DF3020.00	3000	2000	2400
7919.DF3025.00	3000	2500	2400
7919.DF3030.00	3000	3000	2400
7919.DF3515.00	3500	1500	2400
7919.DF3017.00	3000	1750	2400
7919.DF3520.00	3500	2000	2400
7919.DF3525.00	3500	2500	2400
7919.DF3530.00	3500	3000	2400
7919.DF3535.00	3500	3500	2400
7919.DF4015.00	4000	1500	2400
7919.DF4020.00	4000	2000	2400
7919.DF4025.00	4000	2500	2400

KOD	L	W	H
7919.DF4030.00	4000	3000	2400
7919.DF4035.00	4000	3500	2400
7919.DF4040.00	4000	4000	2400
7919.DF4515.00	4500	1500	2400
7919.DF4520.00	4500	2000	2400
7919.DF4525.00	4500	2500	2400
7919.DF4530.00	4500	3000	2400
7919.DF4535.00	4500	3500	2400
7919.DF4540.00	4500	4000	2400
7919.DF4545.00	4500	4500	2400
7919.DF5025.00	5000	2500	2400
7919.DF5030.00	5000	3000	2400
7919.DF5035.00	5000	3500	2400
7919.DF5040.00	5000	4000	2400
7919.DF5045.00	5000	4500	2400
7919.DF5050.00	5000	5000	2400
7919.DF6030.00	6000	3000	2400
7919.DF6040.00	6000	4000	2400
7919.DF6045.00	6000	4500	2400
7919.DF6050.00	6000	5000	2400
7919.DF6055.00	6000	5500	2400
7919.DF6060.00	6000	6000	2400



Hermetik / Yarı-Hermetik / Scroll Kondanser Üniteleri ve Ekipmanları

Özticold kondanser üniteleri soğuk odalar, merkezi sistem buzdolapları ve dondurma makineleri vb. ticari ve endüstriyel tüm soğutma uygulamalarında kullanılabilmektedir. Özticold soğutucu üniteler özellikle sessiz çalışacak şekilde tasarlanıp üretilmektedir. Ses seviyelerini minimum seviyelerde tutmak için opsiyonel olarak 900 d/d fanların tercih edilebilmesinin yanı sıra, kompresörler ayrı bir bölmeye monte edilerek ses izolasyonu yapılabilmektedir. Ortalama ses düzeyi 10m mesafede (ISO3744) ve max. fan devrinde 43db(A) den başlamaktadır. Müşterilerimiz ve çevre için ergonomik ve güvenli ürünleri önemsiyoruz. Geleceğin enerji tasarrufu üzerine kurulacağının bilincinde enerjimizi verimli kullanıyoruz.

Cihazlar yürürlükte olan son düzenlemelere göre birinci sınıf kalitede komponentlerden üretilmiştir. Cihazlarda ihtiyaçlarınıza göre Tecumseh, Copeland, Frascold, Bitzer, Dorin, Bock marka kompresörler kullanılabilir. Kondenserler standart versiyonlarda +38/43 C ortam sıcaklığına göre R404a gazlı olarak tasarlanmıştır ancak ihtiyaca göre +50/55 C ortam sıcaklığına uygun R134a gazlı özel tasarım imalatlar yapılabilmektedir. Tüm kondenserler bakır boru ve alüminyum finli olarak üretilir. Kasetlemeler ergonomik olarak dizayn edilmiş ve elektrostatik toz boyalıdır. Fanlar EBM veya Ziehl-ABEGG marka olup isteğe bağlı Fan hız kontrolü ilave edilerek enerji tasarrufu sağlanabilmektedir. Ayrıca Semi-Hermetik ve scroll cihazlarda invertör kullanarak %33-%50'lere varan enerji tasarrufu sağlanabilmektedir.



Soğuk oda kapıları ihtiyaca göre 80/100/120/150mm kalınlıkta 40/42 kg/m³ yoğunlukta poliüretan dolgulu üretilmektedir. Negatif odalarda kapı rezistansı kullanılmaktadır. Kapılar kilitlese bile içeriden açılmaya imkan vermektedir. Kapılarda nitril kauçuk conta bulunmaktadır. Sürgülü, menteşeli, monoraylı istenilen her ebatla kapı imalatı yapılabilmektedir. İsteğe bağlı gözetleme camı takılabilmekte ve Paslanmaz, PVC kaplamalı kapılar yapılabilmektedir.

Paneller İsteğe bağlı 80/100/120/150/200 mm kalınlıkta 40/42 kg/m³ yoğunlukta poliüretan dolgulu üretilmektedir. Duvar ve tavan panellerinde 0.5mm GLV üzerine 25micron kalınlıkta RAL9002 renkte antibakteriyel Poly boya kullanılmaktadır. Yüzey malzemesi isteğe bağlı Paslanmaz sac veya PVC kaplama tercih edilebilir. Zemin panelleri poliüretan üzerine PLYWOOD (1200kg/m yayılı yüke dayanıklı kayın ağacı) veya isteğe bağlı plywood üzerine pütürlü paslanmaz sacdan imal edilmektedir. Panellerin ısı iletim katsayısı 0.022 W/mK olup TS EN14509 (DIN4102) normuna göre B2 (normal alevlenici) sınıfındadır. İsteğe bağlı B1 (zor alevlenici) sınıfında panel üretiminde yapılabilir. Panellerin üzerinde koruyucu film tabakası mevcuttur.



PROFESYONEL 900 SERİSİ

700 SERİSİ

SNACK 650 SERİSİ

DİĞER PİŞİRME ÜNİTELERİ

DÖNER OCAKLARI

MUTFAK MAKİNELERİ

SOĞUK ÜNİTELER

BULAŞIK VE SEBZE YIKAMA MAKİNELERİ

MUTFAK, SERVİS VE BANKET ARABALARI

SERVİS ÜNİTELERİ

EVYE VE TEZGAHLAR

SET ÜSTÜ MUTFAK EKİPMANLARI



OBY 500 B PLUS

Bardak Yıkama Makinesi



- Paslanmaz çelikten gövde, boyler ve yıkama tankı
- Yekpare ve köşeleri yuvarlatılmış hijyenik yıkama tankı
- Saatte 30 sepet yıkama kapasitesi (Sepet ölçüleri 35cmx35cm)
- Her yıkama periyodu için 2,5 lt su tüketimi
- Otomatik ve kullanıcı dostu kontrol paneli
- Yıkama programı periyodu 120 sn.
- Enerji, deterjan ve su kullanımında tasarruf
- Yıkama kolları güçlendirilmiş PP (polypropylen) den mamul
- Ayarlanabilir ayaklar ile yükseklik optimizasyonu
- Kolay başlatma; boyler ve yıkama tanklarını tek tuşla su doldurma ve ısıtma imkanı
- Elektriksel komponentler ve kablolar uluslararası standartlara ve güvenlik yönetmeliklerine uygun
- Tüm gövde izole edilmiş bu nedenle suya karşı koruma sınıfı IPX5
- Etkili yıkama için durulama ve yıkama sıcaklıkları termostat kontrollü
- Makinedeki suyun tesisata geri dönüşünü engelleyen valf sistemi
- Yıkama suyu sıcaklığı 55-60 °C
(besleme suyu en az 2 bar ve 50 °C olmak koşulu ile)
- Durulama suyu sıcaklığı 80-85 °C
(besleme suyu en az 2 bar ve 50 °C olmak koşulu ile)

STANDART AKSESUARLAR	STANDART AKSESUARLAR	OBY 500 B	OBY 500 BT	OBY 500 B PLUS
Parlatıcı pompası	Deterjan pompası	-	-	✓
1 adet Bardak yıkama sepeti kaşık ve tabak tutucu dahil	Parlatıcı pompası	✓	✓	✓
Elektrik bağlantı kablosu, esnek su giriş ve tahliye hortumları	Durulama pompası	-	-	-
	Tahliye pompası	-	✓	✓

OBY 500 B		Teknik Özellikler
Kod	0710.00500.02	Atık Su Tahliye Bağlantısı
Besleme Voltajı	230V~NPE / 50Hz	Gürültü Seviyesi
Toplam Güç	3.3 kW	Brüt Ağırlık
Yıkama Kapasitesi (Bardak/Saat)	500 bardak	Dış Ölçüler (ExBxY)
Yıkama Kapasitesi (Basket/Saat)	30	Koruma Sınıfı
Yıkama/Durulama Tank Kapasiteleri	9.2 / 2.8 lt.	Sepet Ölçüsü
Yıkama Program Sayısı	1	Yükleme Yüksekliği
Program Süreleri	120 sn	Eğim

OBY 500 BT		Teknik Özellikler
Kod	0710.00500.09	Atık Su Tahliye Bağlantısı
Besleme Voltajı	230V~NPE / 50Hz	Gürültü Seviyesi
Toplam Güç	3.3 kW	Brüt Ağırlık
Yıkama Kapasitesi (Bardak/Saat)	500 bardak	Dış Ölçüler (ExBxY)
Yıkama Kapasitesi (Basket/Saat)	30	Koruma Sınıfı
Yıkama/Durulama Tank Kapasiteleri	9.2 / 2.8 lt.	Sepet Ölçüsü
Yıkama Program Sayısı	1	Yükleme Yüksekliği
Program Süreleri	120 sn	Eğim

OBY 500 B PLUS		Teknik Özellikler
Kod	0710.00500.19	Atık Su Tahliye Bağlantısı
Besleme Voltajı	230V~NPE / 50Hz	Gürültü Seviyesi
Toplam Güç	3.3 kW	Brüt Ağırlık
Yıkama Kapasitesi (Bardak/Saat)	500 bardak	Dış Ölçüler (ExBxY)
Yıkama Kapasitesi (Basket/Saat)	30	Koruma Sınıfı
Yıkama/Durulama Tank Kapasiteleri	9.2 / 2.8 lt.	Sepet Ölçüsü
Yıkama Program Sayısı	1	Yükleme Yüksekliği
Program Süreleri	120 sn	Eğim

**OBY 500 B 40x40**

Bardak Yıkama Makinesi



- Paslanmaz çelikten gövde, boyler ve yıkama tankı
- Yekpare ve köşeleri yuvarlatılmış hijyenik yıkama tankı
- Saatte 30 sepet yıkama kapasitesi (Sepet ölçüleri 40 x 40 cm)
- Her yıkama periyodu için 2,5 lt su tüketimi
- Otomatik ve kullanıcı dostu kontrol paneli
- Yıkama programı periyodu 120 sn.
- Enerji, deterjan ve su kullanımında tasarruf
- Yıkama kolları güçlendirilmiş PP (polypropylen) den mamul
- Ayarlanabilir ayaklar ile yükseklik optimizasyonu
- Kolay başlatma; boyler ve yıkama tanklarını tek tuşla su doldurma ve ısıtma imkanı
- Elektriksel komponentler ve kablolar uluslararası standartlara ve güvenlik yönetmeliklerine uygun
- Tüm gövde izole edilmiş bu nedenle suya karşı koruma sınıfı IPX5
- Etkili yıkama için durulama ve yıkama sıcaklıkları termostat kontrollü
- Makinedeki suyun tesisata geri dönüşünü engelleyen valf sistemi
- Yıkama suyu sıcaklığı 55-60 °C (besleme suyu en az 2 bar ve 50 °C olmak koşulu ile)
- Durulama suyu sıcaklığı 80-85 °C (besleme suyu en az 2 bar ve 50 °C olmak koşulu ile)

STANDART AKSESUARLAR

- Parlatıcı pompası
- 1 Adet bardak yıkama sepeti kaşıklık ve tabak tutucu dahil
- Elektrik bağlantı kablosu, esnek su giriş ve tahliye hortumları

OPSİYONEL AKSESUARLAR

- Deterjan pompası
- Tahliye pompası

OBY 500 B 40x40

Kod	0710.00500.04
Besleme Voltajı	230V~NPE / 50Hz
Toplam Güç	3.3 kW
Yıkama Kapasitesi (Bardak/Saat)	500 bardak
Yıkama Kapasitesi (Basket/Saat)	30
Yıkama/Durulama Tank Kapasiteleri	18,4 / 2,8 lt
Yıkama Program Sayısı	1
Program Süreleri	120 sn.

Yıkama Suyu Sıcaklığı	55-60 °C
Durulama Suyu Sıcaklığı	80-85 °C (max.)
Su Giriş Bağlantısı	3/4 "
Yıkama Pompası Gücü	0.27 kW
Durulama Pompası Gücü	-
Su Giriş Basıncı (Bar)/Sıcaklığı	2-4 Bar / 50 °C
Isı Gücü (Yıkama/Durulama)	2 / 3 kW

Teknik Özellikler

Atık Su Tahliye Bağlantısı	3/4" (Ø 28 mm)
Gürültü Seviyesi	70 dBA
Brüt Ağırlık	40 (±5) kg
Dış Ölçüler (ExBxY)	565x475x750mm
Koruma Sınıfı	IPX5
Sepet Ölçüsü	40 x 40 cm
Yükleme Yüksekliği	29,5 cm
Eğim	6°



OBY 500 DE PLUS
OBY 500 D PLUS

Dijital Bulaşık Makinesi



- Paslanmaz çelikten gövde, boyler ve yıkama tankı
- Yekpare ve köşeleri yuvarlatılmış hijyenik yıkama tankı
- Saatte 35 sepet yıkama kapasitesi (Sepet ölçüleri 50cmx50cm)
- Her yıkama periyodu için 2,8 lt su tüketimi
- Su sıcaklıkları ön panelden görülebilir
- Kullanıcı dostu dijital kontrol paneli
- Önceden seçilebilir 5 farklı yıkama programı
- Enerji, deterjan ve su kullanımında tasarruf
- Yıkama kolları güçlendirilmiş PP (polypropylen) den mamul
- Ayarlanabilir ayaklar ile yükseklik optimizasyonu
- Kolay başlatma; boyler ve yıkama tanklarını tek tuşla su doldurma ve ısıtma imkanı
- Elektriksel komponentler ve kablolar uluslararası standartlara ve güvenlik yönetmeliklerine uygun
- Tüm gövde izole edilmiş bu nedenle suya karşı koruma sınıfı IPX5
- Etkili yıkama için durulama ve yıkama sıcaklıkları termostat kontrollü
- Makinedeki suyun tesisata geri dönüşünü engelleyen valf sistemi
- Yıkama suyu sıcaklığı 55-60 °C (besleme suyu en az 2 bar ve 50 °C olmak koşulu ile)
- Durulama suyu sıcaklığı 80-85 °C (besleme suyu en az 2 bar ve 50 °C olmak koşulu ile)
- Durulama ve yıkama suyu sıcaklıkları ekranda sürekli görülebilir modu
- Ekran üzerinden arıza durum takibi

STANDART AKSESUARLAR	OBY 500 DE	OBY 500 DES	OBY 500 DET	OBY 500 DE PLUS	OBY 500 D	OBY 500 DS	OBY 500 DT	OBY 500 D PLUS
Deterjan pompası	-	✓	-	✓	-	✓	-	✓
Parlatıcı pompası	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Durulama pompası	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓
Tahliye pompası	-	-	✓	✓	-	-	✓	✓
3 Adet yıkama sepeti (tabak, bardak ve kaşık/çatal)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Elektrik bağlantı kablosu, esnek su giriş ve tahliye hortumları	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Paslanmaz çelik yıkama kolları	OPT	OPT	OPT	OPT	OPT	OPT	OPT	OPT

OBY 500 DE				Teknik Özellikler	
Kod	0710.00500.11	Yıkama Suyu Sıcaklığı	55-60°C	Atık Su Tahliye Bağlantısı	1 1/4 " (Ø 42 mm)
Besleme Voltajı	230V~NPE / 50Hz	Durulama Suyu Sıcaklığı	80-85 °C (max.)	Gürültü Seviyesi	75 dBA
Toplam Güç	5.5 kW	Su Giriş Bağlantısı	3/4 "	Brüt Ağırlık	70 (±5) kg
Yıkama Kapasitesi (Tabak/Saat)	560 tabak (Max.)	Yıkama Pompası Gücü	0.66 kW	Dış Ölçüler (ExBxY)	595x655x830mm
Yıkama Kapasitesi (Basket/Saat)	35/27/23/20/18	Durulama Pompası Gücü	-	Koruma Sınıfı	IPX5
Yıkama/Durulama Tank Kapasiteleri	30 / 6 lt	Su Giriş Basıncı (Bar)/Sıcaklığı	2-4 Bar / 50 °C	Sepet Ölçüsü	50 x 50 cm
Yıkama Program Sayısı	5	Isı Gücü (Yıkama/Durulama)	2 / 5 kW	Yükleme Yüksekliği	30 cm
Program Süreleri (Sn.)	102/132/152/172/192			Eğim	6°

OBY 500 DES				Teknik Özellikler	
Kod	0710.00500.14	Yıkama Suyu Sıcaklığı	55-60°C	Atık Su Tahliye Bağlantısı	1 1/4 " (Ø 42 mm)
Besleme Voltajı	230V~NPE / 50Hz	Durulama Suyu Sıcaklığı	80-85 °C (max.)	Gürültü Seviyesi	75 dBA
Toplam Güç	5.5 kW	Su Giriş Bağlantısı	3/4 "	Brüt Ağırlık	70 (±5) kg
Yıkama Kapasitesi (Tabak/Saat)	560 tabak (Max.)	Yıkama Pompası Gücü	0.66 kW	Dış Ölçüler (ExBxY)	595x655x830mm
Yıkama Kapasitesi (Basket/Saat)	35/27/23/20/18	Durulama Pompası Gücü	-	Koruma Sınıfı	IPX5
Yıkama/Durulama Tank Kapasiteleri	30 / 6 lt	Su Giriş Basıncı (Bar)/Sıcaklığı	2-4 Bar / 50 °C	Sepet Ölçüsü	50 x 50 cm
Yıkama Program Sayısı	5	Isı Gücü (Yıkama/Durulama)	2 / 5 kW	Yükleme Yüksekliği	30 cm
Program Süreleri (Sn.)	102/132/152/172/192			Eğim	6°

OBY 500 DET				Teknik Özellikler	
Kod	0710.00500.12	Yıkama Suyu Sıcaklığı	55-60°C	Atık Su Tahliye Bağlantısı	3/4 " (Ø 28 mm)
Besleme Voltajı	230V~NPE / 50Hz	Durulama Suyu Sıcaklığı	80-85 °C (max.)	Gürültü Seviyesi	75 dBA
Toplam Güç	5.5 kW	Su Giriş Bağlantısı	3/4 "	Brüt Ağırlık	70 (±5) kg
Yıkama Kapasitesi (Tabak/Saat)	560 tabak (Max.)	Yıkama Pompası Gücü	0.66 kW	Dış Ölçüler (ExBxY)	595x655x830mm
Yıkama Kapasitesi (Basket/Saat)	35/27/23/20/18	Durulama Pompası Gücü	-	Koruma Sınıfı	IPX5
Yıkama/Durulama Tank Kapasiteleri	30 / 6 lt	Su Giriş Basıncı (Bar)/Sıcaklığı	2-4 Bar / 50 °C	Sepet Ölçüsü	50 x 50 cm
Yıkama Program Sayısı	5	Isı Gücü (Yıkama/Durulama)	2 / 5 kW	Yükleme Yüksekliği	30 cm
Program Süreleri (Sn.)	102/132/152/172/192			Eğim	6°

OBY 500 DE PLUS				Teknik Özellikler	
Kod	0710.00500.15	Yıkama Suyu Sıcaklığı	55-60°C	Atık Su Tahliye Bağlantısı	3/4 " (Ø 28 mm)
Besleme Voltajı	230V~NPE / 50Hz	Durulama Suyu Sıcaklığı	80-85 °C (max.)	Gürültü Seviyesi	75 dBA
Toplam Güç	5.5 kW	Su Giriş Bağlantısı	3/4 "	Brüt Ağırlık	70 (±5) kg
Yıkama Kapasitesi (Tabak/Saat)	560 tabak (Max.)	Yıkama Pompası Gücü	0.66 kW	Dış Ölçüler (ExBxY)	595x655x830mm
Yıkama Kapasitesi (Basket/Saat)	35/27/23/20/18	Durulama Pompası Gücü	-	Koruma Sınıfı	IPX5
Yıkama/Durulama Tank Kapasiteleri	30 / 6 lt	Su Giriş Basıncı (Bar)/Sıcaklığı	2-4 Bar / 50 °C	Sepet Ölçüsü	50 x 50 cm
Yıkama Program Sayısı	5	Isı Gücü (Yıkama/Durulama)	2 / 5 kW	Yükleme Yüksekliği	30 cm
Program Süreleri (Sn.)	102/132/152/172/192			Eğim	6°

OBY 500 D				Teknik Özellikler	
Kod	0710.00500.05	Yıkama Suyu Sıcaklığı	55-60°C	Atık Su Tahliye Bağlantısı	1 1/4 " (Ø 42 mm)
Besleme Voltajı	230V~NPE / 50Hz	Durulama Suyu Sıcaklığı	80-85 °C (max.)	Gürültü Seviyesi	75 dBA
Toplam Güç	5.5 kW	Su Giriş Bağlantısı	3/4 "	Brüt Ağırlık	70 (±5) kg
Yıkama Kapasitesi (Tabak/Saat)	560 tabak (Max.)	Yıkama Pompası Gücü	0.66 kW	Dış Ölçüler (Exbxy)	595x655x830mm
Yıkama Kapasitesi (Basket/Saat)	35/27/23/20/18	Durulama Pompası Gücü	0.37 kW	Koruma Sınıfı	IPX5
Yıkama/Durulama Tank Kapasiteleri	30 / 6 lt	Su Giriş Basıncı (Bar)/Sıcaklığı	2-4 Bar / 50 °C	Sepet Ölçüsü	50 x 50 cm
Yıkama Program Sayısı	5	Isı Gücü (Yıkama/Durulama)	2 / 5 kW	Yükleme Yüksekliği	30 cm
Program Süreleri (Sn.)	102/132/152/172/192			Eğim	6°

OBY 500 DS				Teknik Özellikler	
Kod	0710.00500.13	Yıkama Suyu Sıcaklığı	55-60°C	Atık Su Tahliye Bağlantısı	1 1/4 " (Ø 42 mm)
Besleme Voltajı	230V~NPE / 50Hz	Durulama Suyu Sıcaklığı	80-85 °C (max.)	Gürültü Seviyesi	75 dBA
Toplam Güç	5.5 kW	Su Giriş Bağlantısı	3/4 "	Brüt Ağırlık	70 (±5) kg
Yıkama Kapasitesi (Tabak/Saat)	560 tabak (Max.)	Yıkama Pompası Gücü	0.66 kW	Dış Ölçüler (ExBxY)	595x655x830mm
Yıkama Kapasitesi (Basket/Saat)	35/27/23/20/18	Durulama Pompası Gücü	0.37 kW	Koruma Sınıfı	IPX5
Yıkama/Durulama Tank Kapasiteleri	30 / 6 lt	Su Giriş Basıncı (Bar)/Sıcaklığı	2-4 Bar / 50 °C	Sepet Ölçüsü	50 x 50 cm
Yıkama Program Sayısı	5	Isı Gücü (Yıkama/Durulama)	2 / 5 kW	Yükleme Yüksekliği	30 cm
Program Süreleri (Sn.)	102/132/152/172/192			Eğim	6°

OBY 500 DT				Teknik Özellikler	
Kod	0710.00500.08	Yıkama Suyu Sıcaklığı	55-60°C	Atık Su Tahliye Bağlantısı	3/4 " (Ø 28 mm)
Besleme Voltajı	230V~NPE / 50Hz	Durulama Suyu Sıcaklığı	80-85 °C (max.)	Gürültü Seviyesi	75 dBA
Toplam Güç	5.5 kW	Su Giriş Bağlantısı	3/4 "	Brüt Ağırlık	70 (±5) kg
Yıkama Kapasitesi (Tabak/Saat)	560 tabak (Max.)	Yıkama Pompası Gücü	0.66 kW	Dış Ölçüler (ExBxY)	595x655x830mm
Yıkama Kapasitesi (Basket/Saat)	35/27/23/20/18	Durulama Pompası Gücü	0.37 kW	Koruma Sınıfı	IPX5
Yıkama/Durulama Tank Kapasiteleri	30 / 6 lt	Su Giriş Basıncı (Bar)/Sıcaklığı	2-4 Bar / 50 °C	Sepet Ölçüsü	50 x 50 cm
Yıkama Program Sayısı	5	Isı Gücü (Yıkama/Durulama)	2 / 5 kW	Yükleme Yüksekliği	30 cm
Program Süreleri (Sn.)	102/132/152/172/192			Eğim	6°

OBY 500 D PLUS				Teknik Özellikler	
Kod	0710.00500.10	Yıkama Suyu Sıcaklığı	55-60°C	Atık Su Tahliye Bağlantısı	3/4 " (Ø 28 mm)
Besleme Voltajı	230V~NPE / 50Hz	Durulama Suyu Sıcaklığı	80-85 °C (max.)	Gürültü Seviyesi	75 dBA
Toplam Güç	5.5 kW	Su Giriş Bağlantısı	3/4 "	Brüt Ağırlık	70 (±5) kg
Yıkama Kapasitesi (Tabak/Saat)	560 tabak (Max.)	Yıkama Pompası Gücü	0.66 kW	Dış Ölçüler (ExBxY)	595x655x830mm
Yıkama Kapasitesi (Basket/Saat)	35/27/23/20/18	Durulama Pompası Gücü	0.37 kW	Koruma Sınıfı	IPX5
Yıkama/Durulama Tank Kapasiteleri	30 / 6 lt	Su Giriş Basıncı (Bar)/Sıcaklığı	2-4 Bar / 50 °C	Sepet Ölçüsü	50 x 50 cm
Yıkama Program Sayısı	5	Isı Gücü (Yıkama/Durulama)	2 / 5 kW	Yükleme Yüksekliği	30 cm
Program Süreleri (Sn.)	102/132/152/172/192			Eğim	6°



OBM 1080 D PLUS
Dijital Bulaşık Makinesi
CE EAC



- Kullanımı kolay otomatik **Dijital Kontrol Paneli**
- Paslanmaz çelikten gövde, boyler ve yıkama tankı
- Yekpare baskılı hijyenik yıkama tankı
- Maksimum teorik kapasite 69 basket/saat
- Her yıkama periyodu için 2,8 lt su tüketimi
- 5 programlı
- Köşe kullanımına uygun yapıda
- PP (polypropylen) yıkama kolları
- Ayarlanabilir ayaklar
- Kolay başlatma; boyler ve yıkama tanklarını tek tuşla su doldurma ve ısıtma imkanı
- Tüm komponentler ve uluslararası standartlara ve güvenlik yönetmeliklerine uygun
- Durulama ve yıkama suyu sıcaklıkları dijital termostat kontrollü
- Makinedeki suyun tesisata geri dönüşünü engelleyen valf sistemi
- Durulama ve yıkama suyu sıcaklıkları ekranda sürekli görülebilir modu
- Ekran üzerinden arıza durum takibi

Teknik Özellikler	OBO 1000 D/EKO	OBM 1080 D	OBM 1080 DS	OBM 1080 D PLUS
Deterjan pompası	-	-	✓	✓
Parlatıcı pompası	-	-	✓	✓
Durulama pompası	-	✓	✓	✓
Tahliye pompası	-	-	-	✓
3 Basket hediye (tabak, bardak ve çatal-kaşıklik basketleri)	✓	✓	✓	✓
Elektrik bağlantı kablosu, esnek su giriş ve tahliye hortumları	✓	✓	✓	✓
Paslanmaz çelik yıkama kolları	OPT	OPT	OPT	OPT

OBO 1000 D/EKO

Kod	0710.EKO10.05
Besleme Voltajı	400V~3NPE / 50Hz
Toplam Güç	8.16 kW
Yıkama Kapasitesi (Tabak/Saat)	750 tabak (Max.)
Yıkama Kapasitesi (Basket/Saat)	50
Yıkama/Durulama Tank Kapasiteleri	37 / 7 lt
Yıkama Program Sayısı	1
Program Süreleri (Sn.)	72

Yıkama Suyu Sıcaklığı	55-60°C
Durulama Suyu Sıcaklığı	80-85 °C (max.)
Su Giriş Bağlantısı	3/4 "
Yıkama Pompası Gücü	0.66 kW
Durulama Pompası Gücü	-
Su Giriş Basıncı (Bar)/Sıcaklığı	2-4 Bar / 50 °C
Isı Gücü (Yıkama/Durulama)	3 / 7,5 kW

Teknik Özellikler

Atık Su Tahliye Bağlantısı	3/4 " (Ø 28 mm)
Gürültü Seviyesi	75 dBA
Brüt Ağırlık	105 (±5) kg
Dış Ölçüler (ExBxY)	670x785x1420(1860)mm
Koruma Sınıfı	IPX5
Sepet Ölçüsü	50 x 50 cm
Yükleme Yüksekliği	34 cm
Eğim	6°

OBM 1080 D

Kod	0710.01080.05
Besleme Voltajı	400V~3NPE / 50Hz
Toplam Güç	9.66 kW
Yıkama Kapasitesi (Tabak/Saat)	1108 tabak (Max.)
Yıkama Kapasitesi (Basket/Saat)	69/35/27/23/18
Yıkama/Durulama Tank Kapasiteleri	37 / 7 lt
Yıkama Program Sayısı	5
Program Süreleri (Sn.)	52/102/132/152/192

Yıkama Suyu Sıcaklığı	55-60°C
Durulama Suyu Sıcaklığı	80-85 °C (max.)
Su Giriş Bağlantısı	3/4 "
Yıkama Pompası Gücü	0.66 kW
Durulama Pompası Gücü	0.37 kW
Su Giriş Basıncı (Bar)/Sıcaklığı	2-4 Bar / 50 °C
Isı Gücü (Yıkama/Durulama)	3 / 9 kW

Teknik Özellikler

Atık Su Tahliye Bağlantısı	1 1/4 " (Ø 42 mm)
Gürültü Seviyesi	75 dBA
Brüt Ağırlık	110 (±5) kg
Dış Ölçüler (ExBxY)	670x785x1420(1860)mm
Koruma Sınıfı	IPX5
Sepet Ölçüsü	50 x 50 cm
Yükleme Yüksekliği	34 cm
Eğim	6°

OBM 1080 DS

Kod	0710.01080.06
Besleme Voltajı	400V~3NPE / 50Hz
Toplam Güç	9.66 kW
Yıkama Kapasitesi (Tabak/Saat)	1108 tabak (Max.)
Yıkama Kapasitesi (Basket/Saat)	69/35/27/23/18
Yıkama/Durulama Tank Kapasiteleri	37 / 7 lt
Yıkama Program Sayısı	5
Program Süreleri (Sn.)	52/102/132/152/192

Yıkama Suyu Sıcaklığı	55-60°C
Durulama Suyu Sıcaklığı	80-85 °C (max.)
Su Giriş Bağlantısı	3/4 "
Yıkama Pompası Gücü	0.66 kW
Durulama Pompası Gücü	0.37 kW
Su Giriş Basıncı (Bar)/Sıcaklığı	2-4 Bar / 50 °C
Isı Gücü (Yıkama/Durulama)	3 / 9 kW

Teknik Özellikler

Atık Su Tahliye Bağlantısı	1 1/4 " (Ø 42 mm)
Gürültü Seviyesi	75 dBA
Brüt Ağırlık	110 (±5) kg
Dış Ölçüler (ExBxY)	670x785x1420(1860)mm
Koruma Sınıfı	IPX5
Sepet Ölçüsü	50 x 50 cm
Yükleme Yüksekliği	34 cm
Eğim	6°

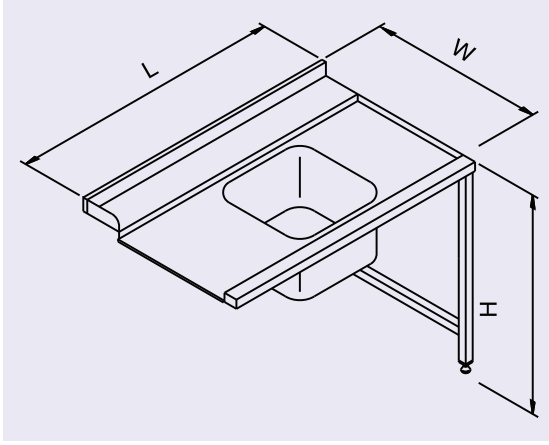
OBM 1080 D PLUS

Kod	0710.01080.07
Besleme Voltajı	400V~3NPE / 50Hz
Toplam Güç	9.66 kW
Yıkama Kapasitesi (Tabak/Saat)	1108 tabak (Max.)
Yıkama Kapasitesi (Basket/Saat)	69/35/27/23/18
Yıkama/Durulama Tank Kapasiteleri	37 / 7 lt
Yıkama Program Sayısı	5
Program Süreleri (Sn.)	52/102/132/152/192

Yıkama Suyu Sıcaklığı	55-60°C
Durulama Suyu Sıcaklığı	80-85 °C (max.)
Su Giriş Bağlantısı	3/4 "
Yıkama Pompası Gücü	0.66 kW
Durulama Pompası Gücü	0.37 kW
Su Giriş Basıncı (Bar)/Sıcaklığı	2-4 Bar / 50 °C
Isı Gücü (Yıkama/Durulama)	3 / 9 kW

Teknik Özellikler

Atık Su Tahliye Bağlantısı	3/4 " (Ø 28 mm)
Gürültü Seviyesi	75 dBA
Brüt Ağırlık	115 (±5) kg
Dış Ölçüler (ExBxY)	670x785x1420(1860)mm
Koruma Sınıfı	IPX5
Sepet Ölçüsü	50 x 50 cm
Yükleme Yüksekliği	34 cm
Eğim	6°

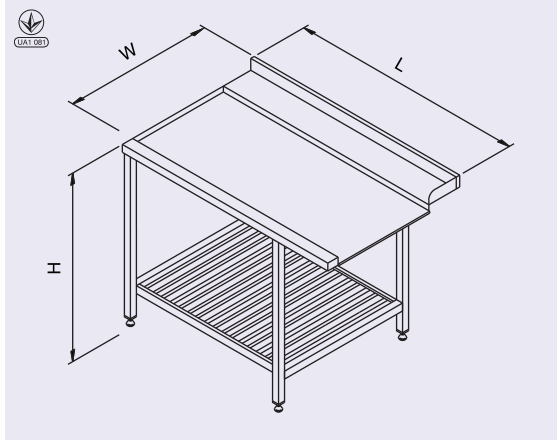


Bulaşık Makinesi Aksesuarları (Opsiyonel)

TİP	KOD	L	W	H	m ³	FİYAT
Tabak Basketi	8740.0TB50.00	500	500	100	0.02 m ³	
Bardak Basketi	8740.DBB50.00	500	500	100	0.02 m ³	
Çatal-Kaşık Basketi	8740.CKB50.00	500	500	100	0.02 m ³	
Ön Yıkama Duşu (tezgaha monte)	9760.10201.26	-	-	-	-	
Ön Yıkama Duşu (duvara monte)	9760.20102.07	-	-	-	-	
Basket Taşıma Arabası	7959.60578.40	600	600	850	0.10 m ³	
5x5 Yükseltici	8740.0BB25.00	500	500	100	-	
5x5 Yükseltici	8740.0BY25.00	500	500	50	-	
6x6 Bölmeli Bardak Basketi	8740.0BB36.00	500	500	100	-	
6X6 Yükselticii	8740.0BY36.00	500	500	50	-	

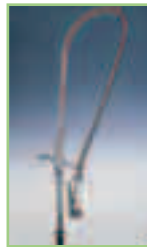
Bulaşık Makinesi Giriş Tezgahı (Sağ)

KOD	L	W	H	m ³	FİYAT
7711.07075.21	700	750	850	0.54 m ³	
7711.09075.21	900	750	850	0.67 m ³	
7711.12075.21	1200	750	850	0.90 m ³	
7711.14075.21	1400	750	850	1.05 m ³	
7711.16075.21	1600	750	850	1.19 m ³	
7711.19075.21	1900	750	850	1.40 m ³	



Bulaşık Makinesi Çıkış Tezgahı (Sol)

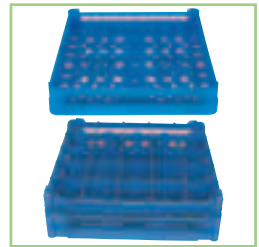
KOD	L	W	H	m ³	FİYAT
7711.07075.12	700	750	850	0.54 m ³	
7711.09075.12	900	750	850	0.67 m ³	
7711.12075.12	1200	750	850	0.90 m ³	
7711.14075.12	1400	750	850	1.05 m ³	
7711.16075.12	1600	750	850	1.19 m ³	
7711.19075.12	1900	750	850	1.40 m ³	



Duş spreyi



Bulaşık basket arabası



Yıkama sepetleri

OBM
1080 D

Standart Aksesuarlar

- 3 adet yıkama sepeti.

Ekstra Aksesuarlar

- Yedek yıkama sepetleri (tabak, tepsi, bardak ve çatal-kaşık için).
- Giriş-çıkış tezgahları.
- Ön yıkama duşu.
- Bulaşık basket arabası.
- Sprey.

OBO 1000
D/EKO

Standart Aksesuarlar

- 3 adet yıkama sepeti.

Ekstra Aksesuarlar

- Yedek yıkama sepetleri (tabak, tepsi, bardak ve çatal-kaşık için).
- Giriş-çıkış tezgahları.
- Ön yıkama duşu.
- Bulaşık basket arabası.
- Sprey.



OBK 1500 E

OBK 1500

Konveyörlü Bulaşık Makinesi



- Paslanmaz çelikten gövde, boyler ve yıkama tankı
- Yekpare ve köşeleri yuvarlatılmış hijyenik yıkama tankı
- Saatte 100 sepet yıkama kapasitesi (Sepet ölçüleri 50cmx50cm)
- Yüksek güçlü fanı sayesinde etkili kurutma
- Her yıkama periyodu için 3 l su tüketimi
- Otomatik ve kullanıcı dostu kontrol paneli
- Konveyör sistemi sayesinde kurutmalı sürekli yıkama
- Enerji, deterjan ve su kullanımında tasarruf
- Yıkama kolları paslanmaz çelikten
- Ayarlanabilir ayaklar ile yükseklik optimizasyonu
- Kolay başlatma; boyler ve yıkama tanklarını tek tuşla su doldurma ve ısıtma imkanı
- Elektriksel komponentler ve kablolar uluslararası standartlara ve güvenlik yönetmeliklerine uygun
- Tüm gövde izole edilmiş bu nedenle suya karşı koruma sınıfı IPX5
- Etkili yıkama için durulama ve yıkama sıcaklıkları termostat kontrollü
- Makinedeki suyun tesisata geri dönüşünü engelleyen valf sistemi
- Yıkama Suyu sıcaklığı 55-60°C (besleme suyu en az 2 bar ve 50°C olmak koşulu ile)
- Durulama Suyu sıcaklığı 80-85°C (besleme suyu en az 2 bar ve 50°C olmak koşulu ile)

STANDART AKSESUARLAR

- Paslanmaz çelik yıkama kolları
- Durulama pompası
- 5 Adet yıkama sepeti (3xtabak, bardak ve kaşık/çatal)
- Esnek su giriş ve tahliye hortumları

OPSİYONEL AKSESUARLAR

- Tahliye pompası
- Deterjan pompası
- Parlatıcı pompası

OBK 1500

Kod (Sağ)	0710.01500.02
Kod (Sol)	0710.01500.03
Besleme Voltajı	400V~3NPE / 50Hz
Toplam Güç	47 kW
Yıkama Kapasitesi (Tabak/Saat)	1650 tabak (Max.)
Yıkama Kapasitesi (Basket/Saat)	100
Yıkama/Durulama Tank Kapasiteleri	90 / 18 lt
Yıkama Program Sayısı	-

Program Süreleri (Sn.)	-
Yıkama Suyu Sıcaklığı	55-60°C
Durulama Suyu Sıcaklığı	80-85 °C (max.)
Su Giriş Bağlantısı	3/4 "
Yıkama Pompası Gücü	1,5 kW
Durulama Pompası Gücü	0.37 kW
Su Giriş Basıncı (Bar)/Sıcaklığı	2-4 Bar / 50 °C
Isı Gücü (Yıkama/Durulama)	9 / 27 kW

Teknik Özellikler

Kurutma Gücü	8 kW
Atık Su Tahliye Bağlantısı	1 1/4 " (Ø 42 mm)
Gürültü Seviyesi	80 dBA
Brüt Ağırlık	270 (±5) kg
Dış Ölçüler (ExBxY)	800x2050x1880 mm
Koruma Sınıfı	IPX5
Sepet Ölçüsü	50 x 50 cm
Yükleme Yüksekliği	42 cm
Eğim	6°

OBK 1500 E

Kod (Sağ)	0710.01500.00
Kod (Sol)	0710.01500.01
Besleme Voltajı	400V~3NPE / 50Hz
Toplam Güç	38 kW
Yıkama Kapasitesi (Tabak/Saat)	1650 tabak (Max.)
Yıkama Kapasitesi (Basket/Saat)	100
Yıkama/Durulama Tank Kapasiteleri	90 / 18 lt
Yıkama Program Sayısı	-

Program Süreleri (Sn.)	-
Yıkama Suyu Sıcaklığı	55-60°C
Durulama Suyu Sıcaklığı	80-85 °C (max.)
Su Giriş Bağlantısı	3/4 "
Yıkama Pompası Gücü	1,5 kW
Durulama Pompası Gücü	0.37 kW
Su Giriş Basıncı (Bar)/Sıcaklığı	2-4 Bar / 50 °C
Isı Gücü (Yıkama/Durulama)	9 / 27 kW

Teknik Özellikler

Kurutma Gücü	-
Atık Su Tahliye Bağlantısı	1 1/4 " (Ø 42 mm)
Gürültü Seviyesi	80 dBA
Brüt Ağırlık	220 (±5) kg
Dış Ölçüler (ExBxY)	800x1750x1500 mm
Koruma Sınıfı	IPX5
Sepet Ölçüsü	50 x 50 cm
Yükleme Yüksekliği	42 cm
Eğim	6°



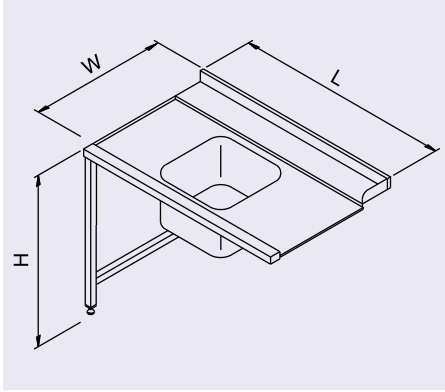
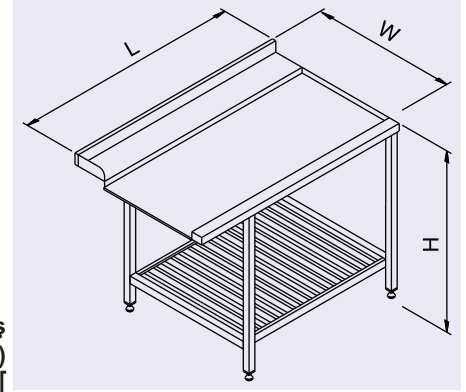
Konveyör Tezgah

0711.00000.01



0711.00000.00

Müşteri taleplerine göre özel imalat yapılmaktadır.

Bulaşık Makinesi Giriş
Tezgahı (sol)
ERİCBulaşık Makinesi Çıkış
Tezgahı (sağ)
ERİC

KOD	L	W	H	m ³	FİYAT
7711.07075.22	700	750	850	0.54 m ³	
7711.09075.22	900	750	850	0.67 m ³	
7711.12075.22	1200	750	850	0.90 m ³	
7711.14075.22	1400	750	850	1.05 m ³	
7711.16075.22	1600	750	850	1.19 m ³	
7711.19075.22	1900	750	850	1.40 m ³	

KOD	L	W	H	m ³	FİYAT
7711.07075.13	700	750	850	0.54 m ³	
7711.09075.13	900	750	850	0.67 m ³	
7711.12075.13	1200	750	850	0.90 m ³	
7711.14075.13	1400	750	850	1.05 m ³	
7711.16075.13	1600	750	850	1.19 m ³	
7711.19075.13	1900	750	850	1.40 m ³	

OBK 2000

Standart Aksesuarlar

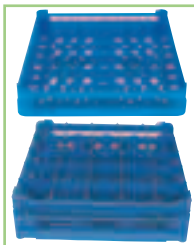
Ekstra Aksesuarlar



Duş spreyi



Bulaşık basket arabası



Yıkama sepetleri

• 5 adet yıkama sepeti

- Yedek yıkama sepetleri (tabak, tepsi, bardak ve çatal-kaşık için).
- Giriş-çıkış tezgahları.
- Deterjan ve parlatıcı dozörleri
- Ön yıkama duşu.
- İsteğe bağlı kurutma ünitesi (8.55 kw)
- Bulaşık basket arabası.
- Konveyör tezgahı



OBK 2000

CE ENE TÜV-CB

Konveyörlü Bulaşık Makinesi



- Paslanmaz çelikten gövde, boyler ve yıkama tankı
- Yekpare ve köşeleri yuvarlatılmış hijyenik yıkama tankı
- Saatte 133 sepet yıkama kapasitesi (Sepet ölçüleri 50cmx50cm)
- Yüksek güçlü fanı sayesinde etkili kurutma
- Her yıkama periyodu için 3 l su tüketimi
- Otomatik ve kullanıcı dostu kontrol paneli
- Konveyör sistemi sayesinde kurutmalı sürekli yıkama
- Enerji, deterjan ve su kullanımında tasarruf
- Yıkama kolları paslanmaz çelikten
- Ayarlanabilir ayaklar ile yükseklik optimizasyonu
- Kolay başlatma; boyler ve yıkama tanklarını tek tuşla su doldurma ve ısıtma imkanı
- Elektriksel komponentler ve kablolama uluslararası standartlara ve güvenlik yönetmeliklerine uygun
- Tüm gövde izole edilmiş bu nedenle suya karşı koruma sınıfı IPX5
- Etkili yıkama için durulama ve yıkama sıcaklıkları termostat kontrollü
- Makinedeki suyun tesisata geri dönüşünü engelleyen valf sistemi
- Yıkama suyu sıcaklığı 55-60 °C (besleme suyu en az 2 bar ve 50 °C olmak koşulu ile)
- Durulama suyu sıcaklığı 80-85°C (besleme suyu en az 2 bar ve 50 °C olmak koşulu ile)

STANDART AKSESUARLAR

Paslanmaz çelik yıkama kolları
Durulama pompası
5 Adet yıkama sepeti (3xtabak, bardak ve kaşık/çatal)
Esnek su giriş ve tahliye hortumları

OPSİYONEL AKSESUARLAR

Tahliye pompası
Deterjan pompası
Parlatıcı pompası

OBK 2000

Kod (Sağ)	0710.02000.01
Kod (Sol)	0710.02000.02
Besleme Voltajı	400V~3NPE / 50Hz
Toplam Güç	48 kW
Yıkama Kapasitesi (Tabak/Saat)	2130 tabak (Max.)
Yıkama Kapasitesi (Basket/Saat)	133
Ön Yıkama/Ana Yıkama/Durulama Tank Kapasiteleri	60 / 90 / 18 lt
Yıkama Program Sayısı	-

Program Süreleri (Sn.)	-
Yıkama Suyu Sıcaklığı	55-60°C
Durulama Suyu Sıcaklığı	80-85 °C (max.)
Su Giriş Bağlantısı	3/4 "
Ön Yıkama Pompası Gücü	0.72 kW
Yıkama Pompası Gücü	1,5 kW
Durulama Pompası Gücü	0.37 kW
Su Giriş Basıncı (Bar)/Sıcaklığı	2-4 Bar / 50 °C
Isı Gücü (Yıkama/Durulama)	9 / 27 kW

Teknik Özellikler

Kurutma Gücü	8 kW
Atık Su Tahliye Bağlantısı	1 1/4 " (Ø 42 mm)
Gürültü Seviyesi	80 dBA
Brüt Ağırlık	350 (±5) kg
Dış Ölçüler (ExBxY)	800x2550x1880 mm
Koruma Sınıfı	IPX5
Sepet Ölçüsü	50 x 50 cm
Yükleme Yüksekliği	42 cm
Eğim	6°



OKY

Kazan Yıkama Makinesi



- Paslanmaz çelikten gövde, boyler ve yıkama tankı
- Hijyenik yıkama tankı
- 2/1 gastronom kuvvet yıkayabilme özellikli
- 60 cm çapında silindirik tipi tencereyi yıkayabilme özellikli
- Her yıkama periyodu için 4.5 lt su tüketimi
- Otomatik ve kullanıcı dostu kontrol paneli
- Önceden seçilebilir 3 farklı yıkama programı
- Enerji, deterjan ve su kullanımında tasarruf
- Yıkama kolları paslanmaz çelikten
- Ayarlanabilir ayaklar ile yükseklik optimizasyonu
- Kolay başlatma; boyler ve yıkama tanklarını tek tuşla su doldurma ve ısıtma imkanı
- Elektriksel komponentler ve kablolama uluslararası standartlara ve güvenlik yönetmeliklerine uygun
- Tüm gövde izole edilmiş bu nedenle suya karşı koruma sınıfı IPX5
- Etkili yıkama için durulama ve yıkama sıcaklıkları termostat kontrollü
- Makededeki suyun tesisata geri dönüşünü engelleyen valf sistemi
- Yıkama Suyu sıcaklığı 55-60 °C
(besleme suyu en az 2 bar ve 50 °C olmak koşulu ile)
- Durulama Suyu sıcaklığı 80-85 °C
(besleme suyu en az 2 bar ve 50 °C olmak koşulu ile)

STANDART AKSESUARLAR

Paslanmaz çelik yıkama kolları
Durulama pompası
Tahliye pompası
Deterjan pompası
Parlatıcı pompası
2 Adet yıkama sepeti
Elektrik bağlantı kablosu, esnek su giriş ve tahliye hortumları

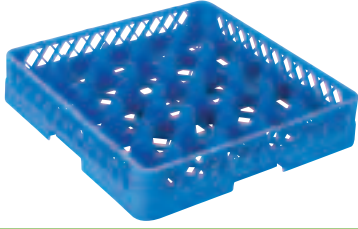
OKY

Kod	0710.000PW.00
Besleme Voltajı	400V~3NPE / 50Hz
Toplam Güç	16.7 kW
Yıkama Kapasitesi (Tabldot/Saat)	600 tabldot (Max.)
Yıkama Kapasitesi (Sepet/Saat)	30/10/7,5
Yıkama/Durulama Tank Kapasiteleri	65 / 18 lt
Yıkama Program Sayısı	3

Program Süreleri (Sn.)	120/360/480
Yıkama Suyu Sıcaklığı	55-60°C
Durulama Suyu Sıcaklığı	80-85 °C (max.)
Su Giriş Bağlantısı	3/4 "
Yıkama Pompası Gücü	2.8 kW
Durulama Pompası Gücü	0.37 kW
Su Giriş Basıncı (Bar)/Sıcaklığı	2-4 Bar / 50 °C
Isı Gücü (Yıkama/Durulama)	4,5 / 14 kW

Teknik Özellikler

Atık Su Tahliye Bağlantısı	3/4 " (Ø 28 mm)
Gürültü Seviyesi	80 dBA
Brüt Ağırlık	220 (±5) kg
Dış Ölçüler (ExBxY)	780x950x2040 mm
Koruma Sınıfı	IPX5
Sepet Ölçüsü	60 x 70 cm
Yükleme Yüksekliği	80 cm
Eğim	6°



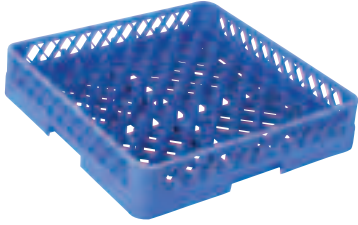
Bölmeli Bardak Basketi

8740.OBB09.00	9 bölmeli	50 x 50 x 10 cm
8740.OBB16.00	16 bölmeli	50 x 50 x 10 cm
8740.OBB25.00	25 bölmeli	50 x 50 x 10 cm
8740.OBB36.00	36 bölmeli	50 x 50 x 10 cm
8740.OBB49.00	49 bölmeli	50 x 50 x 10 cm



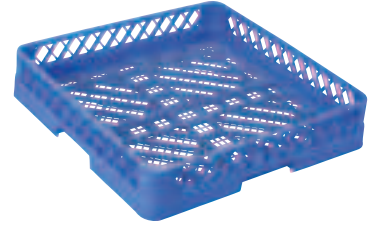
Bardak Yükselticisi

8740.OBY09.00	9 bölmeli	50 x 50 x 4.5 cm
8740.OBY16.00	16 bölmeli	50 x 50 x 4.5 cm
8740.OBY25.00	25 bölmeli	50 x 50 x 4.5 cm
8740.OBY36.00	36 bölmeli	50 x 50 x 4.5 cm
8740.OBY49.00	49 bölmeli	50 x 50 x 4.5 cm



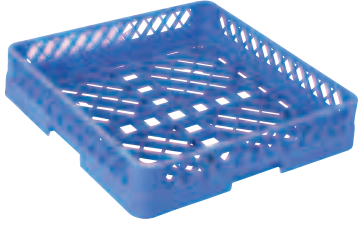
Tabak Basketi

8740.OTB50.00	50 x 50 x 10 cm
---------------	-----------------



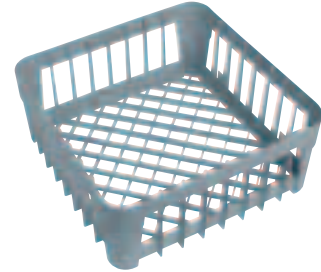
Çatal Kaşık Bıçak Basketi

8740.CKB50.00	50 x 50 x 10 cm
---------------	-----------------



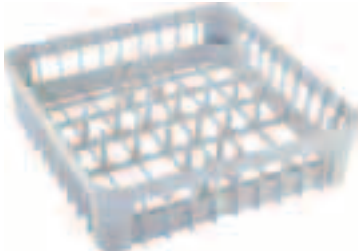
Bardak Basketi

8740.DBB50.00	50 x 50 x 10 cm
---------------	-----------------



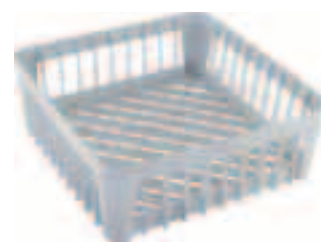
Bardak Basketi (Bardak Yıkama Makinesi OBY 500 B için)

8740.BMS35.00	35 x 35 x 15 cm
---------------	-----------------



Tabak ve Tepsi Basketi (Bardak Yıkama Mak. OBY 500 B 40x40 için)

9740.COD21.50	40 x 40 x 11 cm
---------------	-----------------



Bardak Basketi (Bardak Yıkama Makinesi OBY 500 B 40x40 için)

9740.COD21.46	40 x 40 x 15 cm
---------------	-----------------



Tepsi Basketi

8740.00009.00	50 x 50 x 10 cm
---------------	-----------------



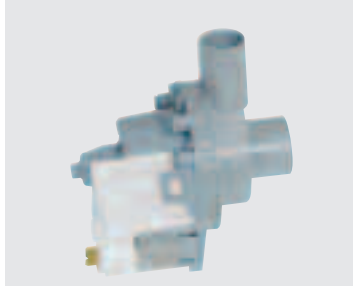
8 Bölmeli Çatal Kaşık Bıçak Basketi

8740.00008.00	
---------------	--



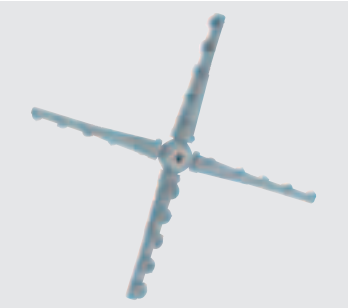
Durulama Pompası

6262.00012.01



Tahliye Pompası

6262.00016.01

Parlatıcı
Deterjan6262.30666.01
6262.30666.02

Yıkama Kolu/Plastik

6262.00033.33



Yıkama Kolu Paslanmaz

6262.00030.06



Basket Taşıma Arabası

7959.60578.40



Ön Duşlama Ünitesi

9760.20102.07



Konveyörlü Tezgah

0711.00000.01

Konveyörlü Köşe Dönüşlü
Tezgah

0711.00000.00



Giriş Tezgahı



Çıkış Tezgahı



POWER MIX MATIK - BULAŞIK MAKİNESİ DETERJANI 8899.01002.20

Orta ve sert su şartlarında, her türlü kir ve lekelerin giderilmesinde etkilidir. Donmuş yağ ve kirleri çözer, bulaşığın en iyi şekilde temizlenmesini sağlar. Çözünen kirlerin yüzeye tekrar yapışmasını önler. Su sertliğinden kaynaklanan zararlı etkileri yok eder, kireç birikimini önler. Yıkanan malzemelerin sırlarına zarar vermez. Endüstriyel bulaşık makinelerine bağlanan özel dozaj pompaları ile kullanılır.

Bileşimi: %10,5 (%±2) Sodyum Hidroksit (1310-73-2), %5-15 EDTA, <%5 Fosfonat.

Dozaj: 2-6 ml / 1 L su

Ambalaj: 20 L = 24 kg

Son kullanma tarihi üretim tarihinden itibaren 5 yıldır.

Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar: El, yüz, vücut ve gıda temizliğinde kullanmayınız. Çocuklardan uzak tutunuz. Göz ile temasında derhal bol su ile yıkayınız ve doktora başvurunuz. Uygun koruyucu giysi, koruyucu eldiven, koruyucu gözlük / maske kullanınız. Gıda maddelerinden uzakta bulundurunuz. Başka bir ürün veya madde ile karıştırmayınız.



pH(%)
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14
● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●



POWER SUNSHINE - BULAŞIK MAKİNESİ DURULAMA KATKISI VE PARLATICISI 8899.01003.20

Formülasyonunda yağ ve kir çözücü aktif maddeler, organik çözücüler içerir. Deterjanın daha etkili çalışmasını sağlayarak bulaşık makinesinde yıkanan cam, metal, porselen malzemelerin yüzeylerinde deterjan kalıntısı kalmasını ve kireç birikimini önleyerek lekesiz, kuru ve parlak çıkmasını sağlar. Endüstriyel bulaşık makinelerine bağlanan özel dozaj pompaları otomatik doz ayarı yapılarak kullanılır.

Bileşimi: %5-15 Noniyonik aktif madde, Sitrik asit, Boya (CI 61585).

Dozaj: Kullanım konsantrasyonu su şartlarına göre 3-6 ml/10lt arasındadır.

Ambalaj: 20 L = 20 kg

Son kullanma tarihi üretim tarihinden itibaren 5 yıldır.

Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar: El, yüz, vücut ve gıda maddeleri temizliğinde kullanmayınız. Çocuklardan uzak tutunuz. Ciltle ve gözle temasını önleyiniz.



pH(%)
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14
● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●



POWER MIX HAND - ELDE BULAŞIK YIKAMA DETERJANI: 8899.01001.05

Her türlü su şartlarında ve sıcaklıkta mükemmel sonuç veren, farklı aktif maddelerden meydana gelen yüksek performanslı temizlik ürünüdür. Nötr pH değerine göre formüle edilmiştir. Kolayca durulanır ve yüzeylerde leke ya da tabaka bırakmaz. Konsantre bir ürün olup çok az miktarlarda kullanılarak bulaşıklardaki yağ ve kirin tamamen temizlenmesini sağlar.

Bileşimi: %5-15 Anyonik aktif madde, <%5 Noniyonik aktif madde, Amfoterik aktif madde, Koruyucu, Parfüm, Boyar madde (CI 42090, CI 19140).

Dozaj: 3-6 ml / 1 L su

Ambalaj: 5 L = 5,15 kg (4x5 L bidon)

Son kullanma tarihi üretim tarihinden itibaren 3 yıldır.

Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar: Kullandıktan sonra ellerinizi bol su ile durulayınız. Cildi korumak amacıyla ellerin deterjanla uzun süre temasından kaçınınız. El, yüz, vücut ve gıda temizliğinde kullanmayınız. Çocukların ulaşabileceği yerlerden uzak tutunuz. Göz ile temasından sakınınız. Göz ile temasında derhal bol su ile yıkayınız ve doktora başvurunuz. Bulaşıklarınızı yıkadıktan sonra bol su ile durulayınız.



pH 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14
● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●



POWER MIX HAND - ELDE BULAŞIK YIKAMA DETERJANI: 8899.01001.20

Her türlü su şartlarında ve sıcaklıkta mükemmel sonuç veren, farklı aktif maddelerden meydana gelen yüksek performanslı temizlik ürünüdür. Nötr pH değerine göre formüle edilmiştir. Kolayca durulanır ve yüzeylerde leke ya da tabaka bırakmaz. Konsantre bir ürün olup çok az miktarlarda kullanılarak bulaşıklardaki yağ ve kirin tamamen temizlenmesini sağlar.

Bileşimi: %5-15 Anyonik aktif madde, <%5 Noniyonik aktif madde, Amfoterik aktif madde, Koruyucu, Parfüm, Boyar madde (CI 42090, CI 19140).

Dozaj: 3-6 ml / 1 L su

Ambalaj: 20 L = 20,6 kg.

Son kullanma tarihi üretim tarihinden itibaren 3 yıldır.

Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar: Kullandıktan sonra ellerinizi bol su ile durulayınız. Cildi korumak amacıyla ellerin deterjanla uzun süre temasından kaçınınız. El, yüz, vücut ve gıda temizliğinde kullanmayınız. Çocukların ulaşabileceği yerlerden uzak tutunuz. Göz ile temasından sakınınız. Göz ile temasında derhal bol su ile yıkayınız ve doktora başvurunuz. Bulaşıklarınızı yıkadıktan sonra bol su ile durulayınız.



pH 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14
● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●



POWER METALLIC - METAL İZLERİ TEMİZLEME MADDESİ 8899.01007.05

Porselenlerde zamanla oluşan metal iz ve lekelerini mükemmel temizler. Metal çatal bıçakların, porselen tabaklar üzerinde, kaşıkların ise porselen fincanlar içinde bıraktığı siyah çiziklerin giderilmesinde kullanılır. Daldırma yöntemi ile bu çizikler 1-2 saatte kolayca ve tamamen giderilir. Porselenler temiz ve yeni bir görünüm kazanır.

Bileşimi: %6,6 (±2) Hidroklorik asit (7647-01-0), <%5 Noniyonik Aktif Madde, Korozyon Önleyici.

Dozaj: Temizlenecek malzeme direkt ürünün içine daldırılır.

Ambalaj: 5 L = 5,2 kg (4x5 L koli)

Son kullanma tarihi üretim tarihinden itibaren 5 yıldır.

Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar: El, yüz, vücut ve gıda temizliğinde kullanmayınız. Kilit altında ve çocukların ulaşamayacağı bir yerde mehafaza ediniz. Göz ile temasında derhal bol su ile yıkayınız ve doktora başvurunuz. Uygun koruyucu giysi, koruyucu eldiven, koruyucu gözlük / maske kullanınız.



pH(%)
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14
● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●

PRO HYGIENE - ALKALİ YÜZEY HİJYEN ÜRÜNÜ

8899.01008.10

Mutfaklarda ve gıda üretimi yapılan tesislerde çalışma alanlarının günlük temizliğinde ve kısmen yanmış, yapışmış yağlı kirlerin temizliğinde kullanılan alkali temizleyicidir. Üretim ekipmanı, tezgahlar ve zemin temizliğinde kullanılır. Her tür organik kir üzerinde etkilidir. Kolayca ve tamamen durulanabilir. Alüminyum dahil her türlü yüzeyde kullanılabilir.

Kullanım şekli: Çok kirli yüzeylerde Nilco Pro General ile temizlendikten sonra 1L suya 15-20g ilave edilerek uygulanır. Ekipman ve aletleri 10 dakika solüsyonda bekletiniz. Yiyecek maddeleri ile temas edecek maddeleri içilebilir suyla durulayınız ve kurumaya bırakınız.

Bileşimi: <%5 Katyonik Yüzey Aktif Madde, Noniyonik Yüzey Aktif Madde, İsopropil Alkol, Sodyum Hidroksit, Boyar Madde (Ci 45100).

Dozaj: 15 -20 gr / 1 L su

Ambalaj: 10 L = 10 kg

Son kullanma tarihi üretim tarihinden itibaren 5 yıldır.

Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar: El, yüz, vücut ve gıda maddeleri temizliğinde kullanmayınız. Çocukların ulaşabileceği yerlerden uzak tutunuz. Uzun süreli kullanımlarda cildi tahriş edebilir eldiven kullanılması önerilir. Göz ve cilt ile temasından sakının. Göz ile temasında derhal bol su ile yıkayın ve doktora başvurunuz.



pH(%)
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14

PRO LIMEX - KİREÇ SÖKÜCÜ

8899.01004.05

Bulaşık makineleri, çay-kahve makineleri, kapalı sistem her türlü makinelerde ve diğer yüzeylerde zamanla oluşmuş kireç birikintilerini en iyi şekilde parçalayarak çözülüp temizlenmesini sağlar. Kireçten arınmış makinelerinizin ömrünü uzatır, enerji kayıplarını engeller ve en iyi performansı almanızı sağlar.

Kullanım şekli: Bulaşık makinelerinde; Yıkama tankı içerisine yıkama suyu hacminin % 5-15'i oranında ürün eklenir. Makine 50-60°C de 15-20 dakika yıkama yaptırılır, daha sonra bu su boşaltılarak makine durulanır. Çay kahve makinelerinin su haznesine 1L su içine 40-50 g ürün konur, maksimum 60°C'ye kadar ısıtılarak 15-20 dakika beklenir daha sonra bol su ile durulanır. Ağır birikintiler için bekleme süresi 30-40 dakikaya çıkarılır. Kapalı sistem ve ekipmanlar için; Su ile % 5'lik çözelti hazırlanır bu çözelti 60 °C'ye kadar ısıtılır ve bir pompa vasıtasıyla 15-20 dakika sistemde sirkülasyonu sağlanır. İşlem bittikten sonra su ile durulama yapılır. Yüzeylerde; Aside dayanıklı yoğun kireç birikintileri oluşmuş yüzeyler için ürün bir fıs fıs yardımıyla direkt yüzeye püskürtülür bir kaç dakika bekletilir, daha sonra durulanır. (Yoğun olmayan kireç birikintileri için aynı işlem %5 lik çözelti ile yapılır).

Bileşimi: %10 (±%2) Sülfamik Asit (5329-14-6), %5-15 Organik Asit, <%5 Noniyonik Aktif Madde.

Dozaj: 5 - 15 ml /1 L su

Ambalaj: 5 L = 5,4 kg

Son kullanma tarihi üretim tarihinden itibaren 5 yıldır.

Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar: El, yüz, vücut ve gıda maddeleri temizliğinde kullanmayınız. Göz ve cilt temasından sakının. Klorlu maddeler ile karıştırmayınız. Kilit altında ve çocukların ulaşamayacağı bir yerde muhafaza ediniz. Uygun koruyucu giysi, koruyucu eldiven, koruyucu gözlük/maske kullanın. Göz ile temasında derhal bol su ile yıkayınız ve doktora başvurunuz. Kullandıktan sonra ellerinizi bol su ile yıkayınız. Çamaşır suyu ve diğer temizleyiciler ile karıştırarak kullanmayınız. Kullanım sırasında oluşan dumanı solumayınız. Sıcak yüzeyler üzerinde kullanmayınız. Mermer, alüminyum, emaye gibi aside dayanıksız yüzeylerde ve emaye banyo küvetlerinde kullanmayınız. Kireç çözme işlemi bittikten sonra kabı ve yüzeyi bol su ile yıkayınız. Başka bir ürün veya madde ile karıştırmayınız.



pH(%)
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14

POWER PREP - SIVI LEKE GİDERİCİ ÖN BASTIRMA ÜRÜNÜ

8899.01006.10

Kurumuş çay, kahve, meyve ve nişasta kaynaklı inatçı lekelerin ve izlerin yüzeyden sökülerek temizlenmesini sağlar. Daldırma ve bekletme yöntemiyle uygulandığından girintili ve gözenekli yerlerdeki lekeler kolayca erişerek temizler. Porselen, cam, seramik ve paslanmaz çelik eşyalarda kullanılabilir. «çerçindeki klor sayesinde temizler ve aynı zamanda dezenfekte eder.

Kullanım şekli: Kaba 40-50°C de su alınır. 1L suya 5-15 ml Power Prep ilave edilir. Kirli kaplar çözeltiye daldırılarak kirlilik derecesine göre 15-30 dk. bekletilir. Çözeltiden çıkarılan kaplar bulaşık makinesine yerleştirilir. Alüminyum, bakır, piring, gümüş? vb.alkali ortama dayanıksız yüzeylerde ayrıca melamin gibi plastik yüzeylerde kullanılmamalıdır.

Bileşimi: %8,4 (±%2) Sodyum Hidroksit (1310-73-2), %5-15 Aktif Klor Bileşiği, <%5 Fosfonat, Amfoterik Aktif Madde.

Dozaj: 5 - 15 ml /1 L su

Ambalaj: 10 L = 12 kg

Son kullanma tarihi üretim tarihinden itibaren 1 yıldır.

Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar: El, yüz, vücut ve gıda maddeleri temizliğinde kullanmayınız. Kilit altında ve çocukların ulaşamayacağı bir yerde muhafaza ediniz. Uygun koruyucu giysi, koruyucu eldiven, koruyucu gözlük/maske kullanınız. Göz ile temasında derhal bol su yıkayınız ve doktora başvurunuz. Asitlerle karıştırmayınız. Başka bir ürün veya madde ile karıştırmayınız.



pH(%)
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14

PRO CUCINA - MUTFAK YÜZEYLERİ İÇİN KİR VE YAĞ ÇÖZÜCÜ

8899.01009.10

Alkalite ve yüksek köpük özelliği ile, endüstride karşılaşılan her türlü yağ ve ağır kirin temizliğinde üstün sonuçlar verir, düşük konsantrasyonlarda kullanıldığından ekonomiktir. Gıda sanayi üretim alanlarında, mutfaklarda gıdaların temas halinde olduğu inatçı protein ve yağ bazlı kirlerin bulunduğu her türlü yüzeyin temizliğinde kullanılır.

Kullanım şekli: Basınçlı suyla kullanıldığında 10-15 g/l su konsantrasyonunda zemine püskürtülüp, köpüğün 3-5 dk. zeminle temasından sonra, tekrar basınçlı suyla durulanmalıdır. Klasik temizlikte 200-300g /10lt su konsantrasyonunda kullanılır. Yer temizliğinde fırçalama veya vakumlama yapabilen makinelerde kullanılır.

Bileşimi: %2,18(±%2) Sodyum Hidroksit (1310-73-2), %5-15 Anyonik Aktif madde, <%5 Noniyonik aktif madde, Korozyon önleyici, Fosfonat.

Dozaj: 10-15 g/1 L su

Ambalaj: 10 L =11,2 kg

Son kullanma tarihi üretim tarihinden itibaren 5 yıldır.

Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar: El, yüz, vücut ve gıda maddeleri temizliğinde kullanmayınız. Kilit altında ve çocukların ulaşamayacağı bir yerde muhafaza ediniz. Cilt ile teması halinde, bulaşan giysiyi hemen çıkarınız ve bol miktarda su ile hemen yıkayınız. Uygun koruyucu giysi, koruyucu eldiven, koruyucu gözlük/maske kullanınız. Göz ve cilt temasından sakının. Çocuklardan uzak tutunuz. Göz veya cilt ile temasında derhal bol su ile yıkayın ve doktora başvurun. Başka bir ürün veya madde ile karıştırmayınız.



pH(%)
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14



PRO GRILL - IZGARA VE FIRIN TEMİZLEYİCİ 8899.01005.01

Yağ ve ısının karışmasıyla ocak, fırın, ızgara gibi mutfak ekipmanları ve tencerelerin, tavaların üzerinde biriken yoğun kirlerin temizliği için üretilmiştir. Fritözler ve davlumbazlar için de uygundur. Yağları parçalar ve çözer. Doğada parçalanır, çevre sağlığına uygundur. Çizmeden tam ve gerçek temizlik sağlar.

Kullanım şekli: Temizlenecek yüzey, sıcak (40-50°C) durumdayken kullanılır, birkaç dakika beklenir. Spatula veya fırça ile inatçı yağlar kazınır. Fritöz için su 90°C'ye ısıtılır %10 Pro Grill ilave edilir. Alüminyum gibi yumuşak metaller için uygun değildir.

Bileşimi: %18 (±%2) Potasyum Hidroksit (1310-58-3) <%5 Anyonik Aktif Madde, Noniyonik Aktif Madde, Solvent, Su.

Dozaj: Temizlenecek yüzeye direkt uygulanır. Fritözler için %10 luk çözelti hazırlanır.

Ambalaj: 1 L = 1,08 kg

Son kullanma tarihi üretim tarihinden itibaren 5 yıldır.

Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar: Kilit altında ve çocukların ulaşamayacağı bir yerde muhafaza ediniz. Göz ve cilt ile temasından sakınınız. Göz ile temasında derhal bol su ile yıkayınız ve doktora başvurunuz. Uygun koruyucu giysi, koruyucu eldiven, koruyucu gözlük/maske kullanınız. Başka bir ürün veya madde ile karıştırmayınız.



8 696676 055653



pH(%)
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14



PRO GRILL - IZGARA VE FIRIN TEMİZLEYİCİ 8899.01005.10

Yağ ve ısının karışmasıyla ocak, fırın, ızgara gibi mutfak ekipmanları, tencere ve tavaların üzerinde biriken yoğun kirlerin temizliği için üretilmiştir. Fritözler ve davlumbazlar içinde uygundur. Yağları parçalar ve çözer. Doğada parçalanır, çevre sağlığına uygundur. Çizmeden tam ve gerçek temizlik sağlar.

Kullanım şekli: Temizlenecek yüzey, sıcak (40-50°C) durumdayken kullanılır, birkaç dakika beklenir. Spatula veya fırça ile inatçı yağlar kazınır. Fritöz için su 90°C'ye ısıtılır %10 Pro Grill ilave edilir. Alüminyum gibi yumuşak metaller için uygun değildir.

Bileşimi: %18 (±%2) Potasyum Hidroksit (1310-58-3) <%5 Anyonik Aktif Madde, Noniyonik Aktif Madde, Solvent, Su.

Dozaj: Temizlenecek yüzeye direkt uygulanır. Fritözler için %10 luk çözelti hazırlanır.

Ambalaj: 10 L = 10,8 kg

Son kullanma tarihi üretim tarihinden itibaren 5 yıldır.

Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar: Kilit altında ve çocukların ulaşamayacağı bir yerde muhafaza ediniz. Göz ve cilt ile temasından sakınınız. Göz ile temasında derhal bol su ile yıkayınız ve doktora başvurunuz. Uygun koruyucu giysi, koruyucu eldiven, koruyucu gözlük/maske kullanınız. Başka bir ürün veya madde ile karıştırmayınız.



8 696676 055639



pH(%)
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14



PRO GENERAL - ÇOK AMAÇLI TEMİZLEYİCİ 8899.01010.20

Yer, duvar ve genel ekipman temizliği için kullanılabilen çok amaçlı temizleyicidir. Yüzeyi çizmeden temizler. Kolay durulanır ve hoş bir koku bırakır.

Bileşimi: <%5 Anyonik yüzey aktif madde, Noniyonik yüzey aktif madde, Koruyucu, Kompleks yapıcı, Parfüm (Linalool), Boya (CI 19140, CI 42051).

Dozaj: 50-100 g/1 L su

Ambalaj: 20 L = 20 kg

Son kullanma tarihi üretim tarihinden itibaren 5 yıldır.

Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar: El, yüz, vücut ve gıda maddeleri temizliğinde kullanmayınız. Çocuklardan uzak tutunuz. Kullandıktan sonra ellerinizi bol su ile yıkayınız.



8 696676 055738



pH 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14



PRO INOX - PASLANMAZ ÇELİK YÜZEY PARLATICI 8899.01011.05

Mutfanızdaki tüm paslanmaz çelik ve inoks yüzeyleri çizmeden kolayca temizler, ilk günlük parlaklığına kavuşturur. Tüm paslanmaz çelik yüzeylerde hoş bir koku bırakır. Pro Inox Paslanmaz Çelik Yüzey Parlatıcıyı her gün güvenle kullanabilirsiniz. Paslanmaz çelik tencere ve tavalar, davlumbazlar, mutfak eşyaları, buzdolabı ve fırın gibi yüzeylerde kullanılır. İçeriğindeki aktif maddeleri %80'in üzerinde biyolojik olarak parçalanabilir özelliktedir.

Bileşimi: >%30 Mineral yağ, Hidrokarbon solvent, Parfüm (Hexyl Cinnamal).

Dozaj: Ürün direkt kullanılır.

Ambalaj: 500 ml PET şişe (12x500 ml koli)

Son kullanma tarihi üretim tarihinden itibaren 5 yıldır.

Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar: El, yüz, vücut ve gıda maddeleri temizliğinde kullanmayınız. Çocukların ulaşabileceği yerlerden uzak tutunuz. Gözle teması halinde hemen bol su ile yıkayıp ürün etiketi ile birlikte doktora başvurunuz. Sürekli maruz kalma, deride kuruluk ve çatlakların oluşmasına neden olabilir. Sadece iyi havalandırılmış yerlerde kullanınız. Buharı ve ürün sprayini solumayınız. Ürünü dondurmayınız. 50°C'nin üzerindeki ısılarda depolamayınız.



8 696676 055745



pH 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14



PRO LIQUID HAND - SIVI EL TEMİZLEYİCİ
8899.01012.05

Fabrika, hastane, restoran vb. tesislerde çalışanların ve müşterilerin el temizliğini sağlar. Sedefli ve bol köpüklü el temizleme sıvısıdır. Cilt pH'ına göre formüle edilmiştir, cildi yumuşak tutar ve ellerde hoş bir koku bırakır.

Kullanım şekli: Islatılan ellere dispensörden az miktarda alınır ve iyice köpürterek yıkanır, bol su ile durulandıktan sonra kurulur.

Bileşimi: Su, Sodyum Lauryl Ether Sulfate, Magnezyum Sülfat, Sodyum Klorür, Cocoamido Propyl Dimethylamine Betain, Ethylene Glycol And Cocoamide Mea, Cocoamide Dea, Propilen Glikol, Edta Sodium Salt, Methylchloro Isothiazoline & Methylisothiazoline & Bromo Nitropan Diol, Parfüm (Hexyl Cinnamal, Butylphenyl Methylpropional.), Sitrik Asit, Boya (CI 19140, CI 45100).

Dozaj: Ürün direkt kullanılır.

Ambalaj: 5L = 5,05 kg (4x 5 L koli)

Son kullanma tarihi üretim tarihinden itibaren 2 yıldır.

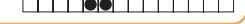
Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar: Gözle teması halinde bol su ile yıkayınız.



8 696676 055769



pH 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14



PRO LIQUID HAND - SIVI EL TEMİZLEYİCİ
8899.01012.20

Fabrika, hastane, restoran vb. tesislerde çalışanların ve müşterilerin el temizliğini sağlar. Sedefli ve bol köpüklü el temizleme sıvısıdır. Cilt pH'ına göre formüle edilmiştir, cildi yumuşak tutar ve ellerde hoş bir koku bırakır.

Kullanım şekli: Islatılan ellere dispensörden az miktarda alınır ve iyice köpürterek yıkanır, bol su ile durulandıktan sonra kurulur.

Bileşimi: Su, Sodyum Lauryl Ether Sulfate, Magnezyum Sülfat, Sodyum Klorür, Cocoamido Propyl Dimethylamine Betain, Ethylene Glycol And Cocoamide Mea, Cocoamide Dea, Propilen Glikol, Edta Sodium Salt, Methylchloro Isothiazoline & Methylisothiazoline & Bromo Nitropan Diol, Parfüm (Hexyl Cinnamal, Butylphenyl Methylpropional.), Sitrik Asit, Boya (CI 19140, CI 45100).

Dozaj: Ürün direkt kullanılır.

Ambalaj: 20 L = 20,2 kg.

Son kullanma tarihi üretim tarihinden itibaren 2 yıldır.

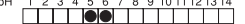
Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar: Gözle teması halinde bol su ile yıkayınız.



8 696676 055752



pH 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14



PRO FOAM HAND - KÖPÜK EL TEMİZLEYİCİ
8899.01013.05

Pro Foam Hand, formülasyonunda bulunan yüksek yüzey aktif madde içeriği ile ellerinizi kirden arındırır. Hazır köpük olduğundan kullanımı kolay ve pratiktir. Yüksek performanslı, hoş kokulu el temizleme maddesidir. Normal sabunlara göre daha ekonomiktir.

Kullanım şekli: Islatılan ellere dispensörden az miktarda alınır ve iyice köpürterek yıkanır, bol su ile durulandıktan sonra kurulur.

Bileşimi: Su, Sodyum Lauryl Ether Sulfate, Cocoamido Propyl Dimethylamine Betaine, Methylchloroisothiazoline, Methylisothiazoline, Bronopol Styrene/Acrylic Emulsion, Sitrik Asit, Parfüm (Hexyl Cinnamal).

Dozaj: Ürün direkt kullanılır.

Ambalaj: 5 L = 5,1 kg

Son kullanma tarihi üretim tarihinden itibaren 2 yıldır.

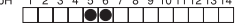
Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar: Gözle teması halinde bol su ile yıkayınız.



8 696676 055783



pH 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14



PRO FOAM HAND - KÖPÜK EL TEMİZLEYİCİ
8899.01013.20

Pro Foam Hand, formülasyonunda bulunan yüksek yüzey aktif madde içeriği ile ellerinizi kirden arındırır. Hazır köpük olduğundan kullanımı kolay ve pratiktir. Yüksek performanslı, hoş kokulu el temizleme maddesidir. Normal sabunlara göre daha ekonomiktir.

Kullanım şekli: Islatılan ellere dispensörden az miktarda alınır ve iyice köpürterek yıkanır, bol su ile durulandıktan sonra kurulur.

Bileşimi: Su, Sodyum Lauryl Ether Sulfate, Cocoamido Propyl Dimethylamine Betaine, Methylchloroisothiazoline, Methylisothiazoline, Bronopol Styrene/Acrylic Emulsion, Sitrik Asit, Parfüm (Hexyl Cinnamal).

Dozaj: Ürün direkt kullanılır.

Ambalaj: 20 L = 20,4 kg

Son kullanma tarihi üretim tarihinden itibaren 2 yıldır.

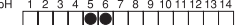
Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar: Gözle teması halinde bol su ile yıkayınız.



8 696676 055776



pH 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14





PROFESYONEL 900 SERİSİ

700 SERİSİ

SNACK 650 SERİSİ

DİĞER PİŞİRME ÜNİTELERİ

DÖNER OCAKLARI

MUTFAK MAKİNELERİ

SOĞUK ÜNİTELER

BULAŞIK VE SEBZE YIKAMA MAKİNELERİ

MUTFAK, SERVİS VE BANKET ARABALARI

SERVİS ÜNİTELERİ

EVYE VE TEZGAHLAR

SET ÜSTÜ MUTFAK EKİPMANLARI

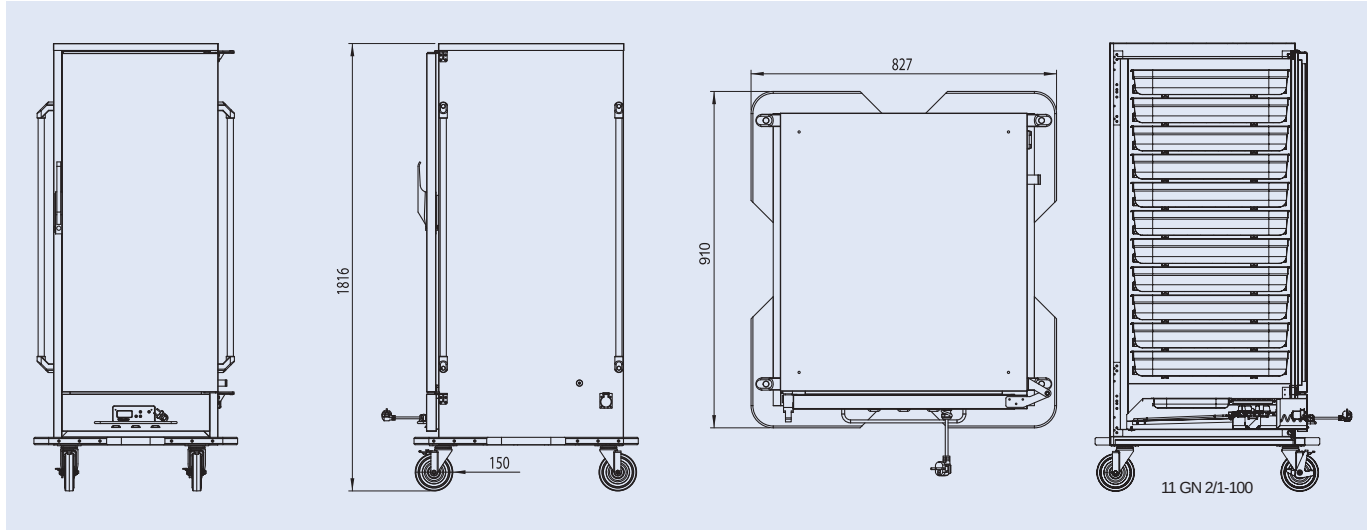


OBA 70182 CE EAC

11 GN 2/1-100 Isıtmalı Banket Arabası

HOT

- Konveksiyon sistem sıcak banket arabasının sunduğu kuru yada nemli hava ısıtma imkanı sayesinde gıdalarınızdan en iyi sonucu alırsınız.
- Dijital kontrol sistemi sayesinde kabin sıcaklıkları ayarlanabilir ve izlenebilir. HACCP ile tam uyumlu dijital kontrol sistemi ile uyarı ve ikazlar izlenebilir.
- Kabindeki tepsi ve raf mesafecileri banket arabasının içinde sıcak hava dolaşımını kolaylaştırır ve her tarafa homojen bir sıcaklık dağılımı elde edilmesini mümkün kılar.
- GN 2/1 uyumlu kabin pres baskılı kızaklar.
- İç ve dış gövde paslanmaz çelik
- İstenildiğinde kolayca yerinde çıkabilen kızaklı konveksiyon sistem ısıtma ünitesi.
- Kolayca kapanabilen manyetik kapı 270° ye kadar açılabilir.
- Nemli sıcak hava elde etmek için kullanılan GN küvet kolayca çıkabilir.
- GN küvet istenildiğinde manuel olarak su ile doldurulabilir.
- 40-42 kg/m³ yoğunlukta çevre dostu poliüretan izolasyon.
- Cihazda kullanılan dijital termometre termostat ile 50-80°C ısı aralığını kontrol edebilme ve ısıyı gözlemlene imkanı sağlar.
- Çıkarılabilir ısıtma sistemi

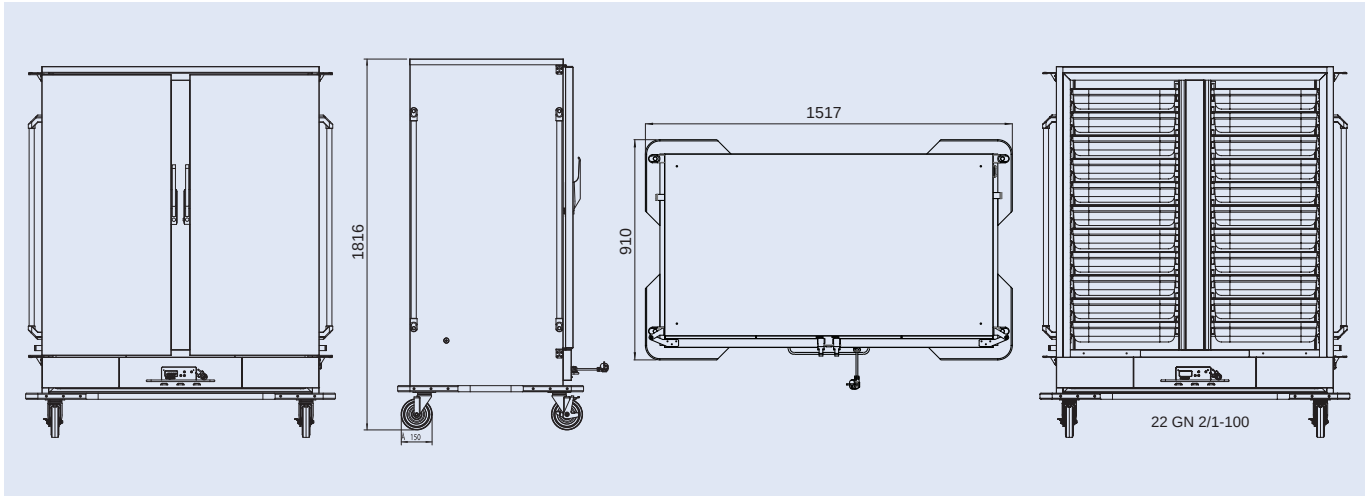


TİP	KOD	W	L	H	GÜÇ	SICAKLIK	AĞIRLIK	VOLTAJ	m ³	FİYAT
OBA 70182	7919.70182.00	827	910	1816	2 kW	50-80 °C	114 kg	220V / 50Hz	1.72 m ³	



OBA 14018 CE EAC
11+11 GN 2/1-100
Isıtmalı Banket Arabası
HOT

- Konveksiyon sistem sıcak banket arabasının sunduğu kuru yada nemli hava ısıtma imkanı sayesinde gıdalarınızdan en iyi sonucu alırsınız.
- Dijital kontrol sistemi sayesinde kabin sıcaklıkları ayarlanabilir ve izlenebilir. HACCP ile tam uyumlu dijital kontrol sistemi ile uyarı ve ikazlar izlenebilir.
- Kabindeki tepsi ve raf mesafecileri banket arabasının içinde sıcak hava dolaşımını kolaylaştırır ve her tarafa homojen bir sıcaklık dağılımı elde edilmesini mümkün kılar.
- GN 2/1 uyumlu kabin pres baskılı kızaklar.
- İç ve dış gövde paslanmaz çelik
- İstenildiğinde kolayca yerinde çıkabilen kızaklı konveksiyon sistem ısıtma ünitesi.
- Kolayca kapanabilen manyetik kapı 270° ye kadar açılabilir.
- Nemli sıcak hava elde etmek için kullanılan GN küvet kolayca çıkabilir.
- GN küvet istenildiğinde manuel olarak su ile doldurulabilir.
- 40-42 kg/m³ yoğunlukta çevre dostu poliüretan izolasyon.
- Cihazda kullanılan dijital termometre termostat ile 50-80°C ısı aralığını kontrol edebilme ve ısıyı gözlemleme imkanı sağlar.
- Çıkarılabilir ısıtma sistemi

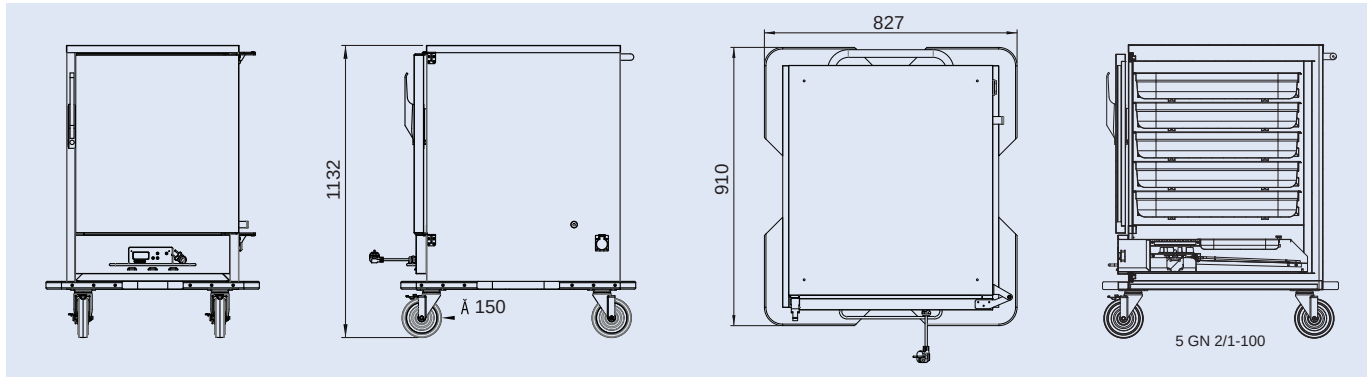


TİP	KOD	MODEL	W	L	H	GÜÇ	SICAKLIK	AĞIRLIK	GERİLİM	m ³	FİYAT
 OBA 14018	7919.14018.00	ELEK	1517	910	1816	2 kw	50-80°C	208 kg.	220V. / 50Hz.	3.12 m ³	



OBA 70130 CE EAC
5 GN 2/1-100 Isıtmalı Banket Arabası
HOT

- Konveksiyon sistem sıcak banket arabasının sunduğu kuru yada nemli hava ısıtma imkanı sayesinde gıdalarınızdan en iyi sonucu alırsınız.
- Dijital kontrol sistemi sayesinde kabin sıcaklıkları ayarlanabilir ve izlenebilir. HACCP ile tam uyumlu dijital kontrol sistemi ile uyarı ve ikazlar izlenebilir.
- Kabindeki tepsi ve raf mesafecileri banket arabasının içinde sıcak hava dolaşımını kolaylaştırır ve her tarafa homojen bir sıcaklık dağılımı elde edilmesini mümkün kılar.
- GN 2/1 uyumlu kabin pres baskılı kızaklar.
- İç ve dış gövde paslanmaz çelik
- İstenildiğinde kolayca yerinde çıkabilen kızaklı konveksiyon sistem ısıtma ünitesi.
- Kolayca kapanabilen manyetik kapı 270° ye kadar açılabilir.
- Nemli sıcak hava elde etmek için kullanılan GN küvet kolayca çıkabilir.
- GN küvet istenildiğinde manuel olarak su ile doldurulabilir.
- 40-42 kg/m³ yoğunlukta çevre dostu poliüretan izolasyon.
- Cihazda kullanılan dijital termometre termostat ile 50-80°C ısı aralığını kontrol edebilme ve ısıyı gözlemleme imkanı sağlar.
- Çıkarılabilir ısıtma sistemi



TİP	KOD	MODEL	W	L	H	GÜÇ	SICAKLIK	AĞIRLIK	VOLTAJ	m ³	FİYAT
 OBA 70130	7919.70130.00	ELEC	827	910	1132	2 kW	50-80°C	86 kg.	220V. / 50Hz.	1.21 m ³	

**GNB 600 NMV**

Soğutmalı Banket Arabası



- Paslanmaz çelik iç ve dış gövde, 40-42 kg/m³ yoğunlukta, çevre dostu poliüretan izolasyon, HACCP dijital termometre termostatlı, 3 adet plastik kaplı tel rafı 4 adet tekerlekli, fanlı soğutma sistemli.

GN 2/1 Soğuk Banket Arabaları

TİP	KOD	MODEL	W	L	H	KAPSİTE	GÜÇ	SOĞUTMA DERECESESİ	AĞIRLIK	VOLTAJ	m ³	FİYAT
GNB 500 NMV	7919.05NTV.00	ELEK	850	910	1872	500 lt.	0.31 kW	+2 / +5 °C	125 kg.	220V / 50Hz.	1.62 m ³	
GNB 600 NMV	7919.GNB06.00	ELEK	850	910	1240	610 lt.	0.31 kW	-2 / +8 °C	160 kg.	220V / 50Hz.	1.79 m ³	

GN 2/1 Isıtmalı Cam Kapılı Banket Arabaları

TİP	KOD	MODEL	W	L	H	GÜÇ	SICAKLIK	AĞIRLIK	VOLTAJ	m ³	FİYAT
OBAC 14018	7919.14018.01	ELEK	1517	910	1816	2 kW	50-80 °C	220 kg.	220V / 50Hz.	3.12 m ³	
OBAC 70182	7919.70182.01	ELEK	827	910	1816	2 kW	50-80 °C	120 kg.	220V / 50Hz.	1.72 m ³	
OBAC 70130	7919.70130.01	ELEK	827	910	1132	2 kW	50-80 °C	90 kg.	220V / 50Hz.	1.21 m ³	



ONBA 70130 CE ENEC
5 GN 2/1-100 Nötr Banket Arabası
NOTR



CE ENEC **ONBA 70182**
11 GN 2/1-100 Nötr Banket Arabası
NOTR

Paslanmaz çelik iç ve dış gövde, 40-42 kg/m³
yoğunlukta, çevre dostu poliüretan izolasyonlu.

GN 2/1 Nötr Banket Arabaları

TİP	KOD	MODEL	W	L	H	AĞIRLIK	m ³	FİYAT
ONBA 70182	7919.70182.03	NOTR	827	910	1816	108 kg.	1.72 m ³	
ONBA 70130	7919.70130.03	NOTR	827	910	1160	78 kg.	1.21 m ³	



OTDN 4478 CE ENE  
80 Tabak Kapasiteli Çift
Kartuşlu Nötr Dispenser
NOTR



OTDN 4444 CE ENE  
40 Tabak Kapasiteli Tek
Kartuşlu Nötr Dispenser
NOTR



OTI 4478 CE ENE  
80 Tabak Kapasiteli Çift
Kartuşlu Isıtmalı Dispenser
HOT



OTI 4444 CE ENE  
40 Tabak Kapasiteli Tek
Kartuşlu Isıtmalı Dispenser
HOT

- Paslanmaz çelik gövde
- Kolay temizlenebilir
- Ergonomik dizayn
- Uzun ömürlü
- Ayarlanabilir ısı derecesi
- Ø26-Ø32 cm arası ayarlanabilir mekanizma
- Kapak

OTI 43 CE ENE  
40 Tabak Isıtmalı Kartuş
HOT



Tabak Dispenserleri Tekli / Çiftli

TİP	KOD	L	W	H	GÜÇ	SICAKLIK	GERİLİM	ÇAP (Ø) (cm)	FİYAT
80 Tabak Elektrikli									
 OTI 4478	7868.44780.01	440	780	850	3 kW	30-90°C	220-240V/50Hz.	26-32	
80 Tabak Nötr									
OTDN 4478	7868.44780.00	440	780	850	-	-	-	26-32	
40 Tabak Elektrikli									
 OTI 4444	7868.04444.01	440	440	850	1.5 kW	30-90°C	220-240V/50Hz.	26-32	
40 Tabak Nötr									
OTDN 4444	7868.04444.00	440	440	850	-	-	-	26-32	

Tabak Kartuşu

TİP	KOD	Q	H	GÜÇ	SICAKLIK	GERİLİM	ÇAP (Ø) (cm)	FİYAT
Elektrikli								
 OTI 43	7868.00030.01	430	850	1.5 kW	30-90°C	220-240V/50Hz	26-32	
Nötr								
OTKN 43	7868.00030.00	430	850	-	-	-	26-32	



OTKN 43 CE ENE  
40 Tabak Nötr Kartuş
NOTR



OSBA 15070 CE EAC
Asansörlü Buz Dolaplı Salat Bar
COLD

	Meşe (OO)
	Maun (MO)
	Ceviz (WO)

Cihaz paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Cihazın alt bölümünde bulunan çift kapaklı GN 1/1-100 kapasiteli bölümlerin soğutulması ile salataların stoklanması sağlanmaktadır. Cihaz kullanılmadığında elektrik motoru ile üst pleksi muhafaza kapatılabilmektedir. Üst bölümde aydınlatma bulunmaktadır. Dijital termometre termostatlıdır.

!GN kuvvetler ayrıca sipariş edilecektir.

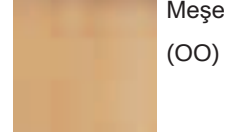
Asansörlü Buzdolaplı Salad Bar

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	SICAKLIK	AĞIRLIK	GERİLİM	m³	FİYAT
OSBA 15070	7912.15070.OO	ELEK	1570	720	880/1500	0.25 kW Monofaze		125 kg.	220V./50Hz.	2.4	
OSBA 15070	7912.15070.MO	ELEK	1570	720	880/1500	0.25 kW Monofaze		125 kg.	220V./50Hz.	2.4	
OSBA 15070	7912.15070.WO	ELEK	1570	720	880/1500	0.25 kW Monofaze		125 kg.	220V./50Hz.	2.4	

O
M
W



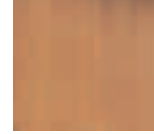
OSBE 16894 CE ENE TÜV-CB
Buzdolapsız Salat Bar
COLD



Meşe
(OO)



Mahogany
(MO)



Ceviz
(WO)

Dekoratif görünümlü olup inip kalkabilen tepsi kaydırma standı bulunmaktadır. Salataların taze kalmasını sağlayan serpantin sarılı GN 1/1-150 ölçülerinde soğutma havuzludur.

!GN kuvvetler ayrıca sipariş edilecektir.



OSBI 15894 CE ENE

Havuz alttan ısıtmalı yapıştırma rezistantlıdır. İnip kalkabilen tepsi standı bulunmaktadır. 4 adet GN 1/1-150 kapasitelidir. Dijital termometre termostatlıdır.

Isıtmalı Servis Ünitesi

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	SICAKLIK	AĞIRLIK	GERİLİM	m³	FİYAT
OSBI 15894	7912.15894.OO	ELEK	1565	725/1090	900/1460	2 kW Monofaze	+70/+80°C	66 kg.	220V. / 50Hz.	2.72 m³	
OSBI 15894	7912.15894.MO	ELEK	1565	725/1090	900/1460	2 kW Monofaze	+70/+80°C	66 kg.	220V. / 50Hz.	2.72 m³	
OSBI 15894	7912.15894.WO	ELEK	1565	725/1090	900/1460	2 kW Monofaze	+70/+80°C	66 kg.	220V. / 50Hz.	2.72 m³	

O
M
W

Barlar

Buzdolapsız, Ekonomik Salat bar

OSBE 16894	7912.16894.OO	ELEK	1565	725/1090	900/1460	0.3 kW Monofaze	+3 / +7 °C	80 kg.	220-240V. / 50Hz.	2.72 m³	
OSBE 16894	7912.16894.MO	ELEK	1565	725/1090	900/1460	0.3 kW Monofaze	+3 / +7 °C	80 kg.	220-240V. / 50Hz.	2.72 m³	
OSBE 16894	7912.16894.WO	ELEK	1565	725/1090	900/1460	0.3 kW Monofaze	+3 / +7 °C	80 kg.	220-240V. / 50Hz.	2.72 m³	

O
M
W



SBEC 01 CE ENEC
GN Havuzlu Ekonomik Salad Bar
Ahşap Yüzey

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	AĞIRLIK	SICAKLIK	FİYAT
SBEC-01	7EKO.OSBEC.01	SOĞUK	1490	780	1510	0.30 kW	150 kg.	+3 / +7 °C	
SBEC-01	7EKO.OSBEH.01	SICAK	1490	780	1510	2.00 kW	130 kg.	+7 / +8 °C	

!GN küvetler ayrıca sipariş edilecektir.



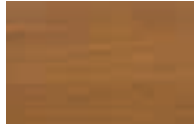
SBEC 02 CE ENEC
Düz Zeminli Ekonomik Salad Bar
Ahşap Yüzey

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	AĞIRLIK	SICAKLIK	FİYAT
SBEC-02	7EKO.OSBEC.02	SOĞUK	1490	780	1510	0.30 kW	150 kg.	+3 / +7 °C	
SBEC-02	7EKO.OSBEH.02	SICAK	1490	780	1510	2.00 kW	130 kg.	+7 / +8 °C	

AHŞAP RENK SEÇENEKLERİ



Armut



Ceviz



Teak



Wenge



Kayın



Açık Zebrano



Koyu Zebrano



Akçaağaç



Abanoz

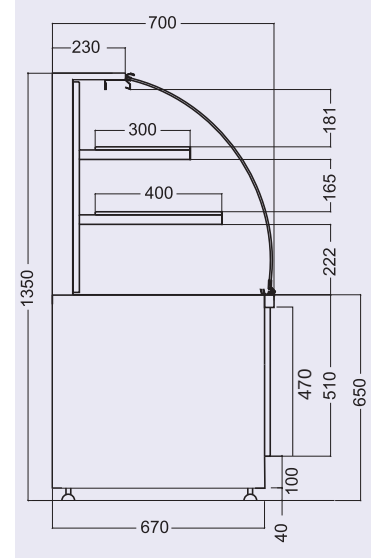


Kiraz

Boşürde yer alan basılı renkler ile gerçeğinin arasında farklılıklar olabilir.



ETD-11C10 CE EAC
Bombe Camlı Teşhir Dolabı



!Ön dekor ve üst tabla seçenekleri için 165. sayfaya bakınız.

Soğuk

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	SICAKLIK	AĞIRLIK	GERİLİM	KAPASİTE	FİYAT
ETD-11C10	7ETD.11C10.SS	ELEK	1000	700	1350	0.85 kW - MF	+4 / +6 °C	190 kg.	220V / 50 Hz.	240 lt.	
ETD-11C12	7ETD.11C12.SS	ELEK	1200	700	1350	0.85 kW - MF	+4 / +6 °C	225 kg.	220V / 50 Hz.	290 lt.	
ETD-11C15	7ETD.11C15.SS	ELEK	1500	700	1350	0.85 kW - MF	+4 / +6 °C	285 kg.	220V / 50 Hz.	360 lt.	
ETD-11C18	7ETD.11C18.SS	ELEK	1800	700	1350	0.95 kW - MF	+4 / +6 °C	340 kg.	220V / 50 Hz.	430 lt.	
ETD-11C20	7ETD.11C20.SS	ELEK	2000	700	1350	0.95 kW - MF	+4 / +6 °C	375 kg.	220V / 50 Hz.	480 lt.	

Sıcak

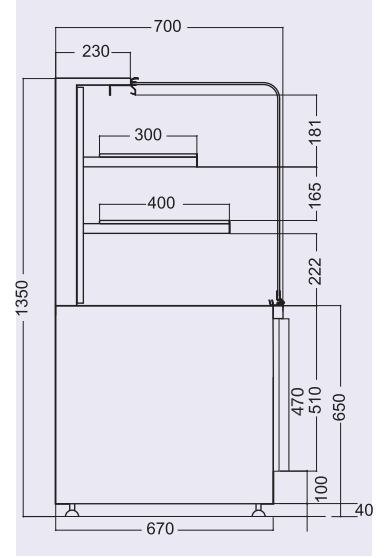
TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	SICAKLIK	AĞIRLIK	GERİLİM	KAPASİTE	FİYAT
ETD-11H10	7ETD.11H10.SS	ELEK	1000	700	1350	2 kW - MF	+30/+90 °C	181 kg.	220V / 50 Hz.	240 lt.	
ETD-11H12	7ETD.11H12.SS	ELEK	1200	700	1350	2 kW - MF	+30/+90 °C	201 kg.	220V / 50 Hz.	290 lt.	
ETD-11H15	7ETD.11H15.SS	ELEK	1500	700	1350	2 kW - MF	+30/+90 °C	256 kg.	220V / 50 Hz.	360 lt.	
ETD-11H18	7ETD.11H18.SS	ELEK	1800	700	1350	2.5 kW - MF	+30/+90 °C	296 kg.	220V / 50 Hz.	430 lt.	
ETD-11H20	7ETD.11H20.SS	ELEK	2000	700	1350	2.5 kW - MF	+30/+90 °C	351 kg.	220V / 50 Hz.	480 lt.	

Nötr

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	SICAKLIK	AĞIRLIK	GERİLİM	KAPASİTE	FİYAT
ETD-11N10	7ETD.11N10.SS	ELEK	1000	700	1350	0,05 kW - MF	-	179 kg.	220V / 50 Hz.	240 lt.	
ETD-11N12	7ETD.11N12.SS	ELEK	1200	700	1350	0,05 kW - MF	-	199 kg.	220V / 50 Hz.	290 lt.	
ETD-11N15	7ETD.11N15.SS	ELEK	1500	700	1350	0,05 kW - MF	-	254 kg.	220V / 50 Hz.	360 lt.	
ETD-11N18	7ETD.11N18.SS	ELEK	1800	700	1350	0,06 kW - MF	-	294 kg.	220V / 50 Hz.	430 lt.	
ETD-11N20	7ETD.11N20.SS	ELEK	2000	700	1350	0,06 kW - MF	-	349 kg.	220V / 50 Hz.	480 lt.	



ETD-12C10 CE ENEC
Düz Camlı teşhir Dolabı



!Ön dekor ve üst tabla seçenekleri için 165. sayfaya bakınız.

Soğuk

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	SICAKLIK	AĞIRLIK	GERİLİM	KAPASİTE	FİYAT
ETD-12C10	7ETD.12C10.SS	ELEK	1000	700	1350	0.85 kW - MF	+4 / +6 °C	190 kg.	220V / 50 Hz.	240 lt.	
ETD-12C12	7ETD.12C12.SS	ELEK	1200	700	1350	0.85 kW - MF	+4 / +6 °C	225 kg.	220V / 50 Hz.	290 lt.	
ETD-12C15	7ETD.12C15.SS	ELEK	1500	700	1350	0.85 kW - MF	+4 / +6 °C	285 kg.	220V / 50 Hz.	360 lt.	
ETD-12C18	7ETD.12C18.SS	ELEK	1800	700	1350	0.95 kW - MF	+4 / +6 °C	340 kg.	220V / 50 Hz.	430 lt.	
ETD-12C20	7ETD.12C20.SS	ELEK	2000	700	1350	0.95 kW - MF	+4 / +6 °C	375 kg.	220V / 50 Hz.	480 lt.	

Sıcak

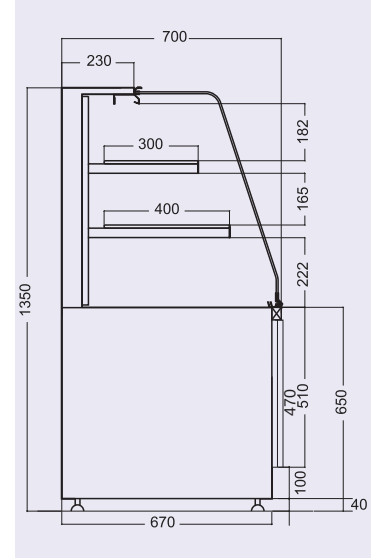
TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	SICAKLIK	AĞIRLIK	GERİLİM	KAPASİTE	FİYAT
ETD-12H10	7ETD.12H10.SS	ELEK	1000	700	1350	2 kW - MF	+30 / +90 °C	181 lt.	220V / 50 Hz.	240 lt.	
ETD-12H12	7ETD.12H12.SS	ELEK	1200	700	1350	2 kW - MF	+30 / +90 °C	201 lt.	220V / 50 Hz.	290 lt.	
ETD-12H15	7ETD.12H15.SS	ELEK	1500	700	1350	2 kW - MF	+30 / +90 °C	256 lt.	220V / 50 Hz.	360 lt.	
ETD-12H18	7ETD.12H18.SS	ELEK	1800	700	1350	2.5 kW - MF	+30 / +90 °C	296 lt.	220V / 50 Hz.	430 lt.	
ETD-12H20	7ETD.12H20.SS	ELEK	2000	700	1350	2.5 kW - MF	+30 / +90 °C	351 lt.	220V / 50 Hz.	480 lt.	

Nötr

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	SICAKLIK	AĞIRLIK	GERİLİM	KAPASİTE	FİYAT
ETD-12N10	7ETD.12N10.SS	ELEK	1000	700	1350	0.05 kW - MF	-	179 kg.	220V / 50 Hz.	240 lt.	
ETD-12N12	7ETD.12N12.SS	ELEK	1200	700	1350	0.05 kW - MF	-	199 kg.	220V / 50 Hz.	290 lt.	
ETD-12N15	7ETD.12N15.SS	ELEK	1500	700	1350	0.05 kW - MF	-	254 kg.	220V / 50 Hz.	360 lt.	
ETD-12N18	7ETD.12N18.SS	ELEK	1800	700	1350	0.06 kW - MF	-	294 kg.	220V / 50 Hz.	430 lt.	
ETD-12N20	7ETD.12N20.SS	ELEK	2000	700	1350	0.06 kW - MF	-	349 kg.	220V / 50 Hz.	480 lt.	



ETD-13C10 CE ENEC
Eğik Camlı Teşhir Dolabı



!Ön dekor ve üst tabla seçenekleri için 165. sayfaya bakınız.

Soğuk

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	SICAKLIK	AĞIRLIK	GERİLİM	KAPASİTE	FİYAT
ETD-13C10	7ETD.13C10.SS	ELEK	1000	700	1350	0.85 kW - MF	+4 / +6 °C	190 kg.	220V. / 50Hz.	240 lt.	
ETD-13C12	7ETD.13C12.SS	ELEK	1200	700	1350	0.85 kW - MF	+4 / +6 °C	225 kg.	220V. / 50Hz.	290 lt.	
ETD-13C15	7ETD.13C15.SS	ELEK	1500	700	1350	0.85 kW - MF	+4 / +6 °C	285 kg.	220V. / 50Hz.	360 lt.	
ETD-13C18	7ETD.13C18.SS	ELEK	1800	700	1350	0.95 kW - MF	+4 / +6 °C	340 kg.	220V. / 50Hz.	430 lt.	
ETD-13C20	7ETD.13C20.SS	ELEK	2000	700	1350	0.95 kW - MF	+4 / +6 °C	375 kg.	220V. / 50Hz.	480 lt.	

Sıcak

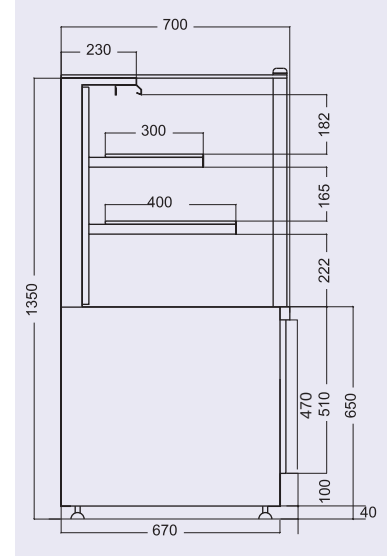
TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	SICAKLIK	AĞIRLIK	GERİLİM	KAPASİTE	FİYAT
ETD-13H10	7ETD.13H10.SS	ELEK	1000	700	1350	2 kW - MF	+30 / +90 °C	181 kg.	220V. / 50Hz.	240 lt.	
ETD-13H12	7ETD.13H12.SS	ELEK	1200	700	1350	2 kW - MF	+30 / +90 °C	201 kg.	220V. / 50Hz.	290 lt.	
ETD-13H15	7ETD.13H15.SS	ELEK	1500	700	1350	2 kW - MF	+30 / +90 °C	256 kg.	220V. / 50Hz.	360 lt.	
ETD-13H18	7ETD.13H18.SS	ELEK	1800	700	1350	2.5 kW - MF	+30 / +90 °C	296 kg.	220V. / 50Hz.	430 lt.	
ETD-13H20	7ETD.13H20.SS	ELEK	2000	700	1350	2.5 kW - MF	+30 / +90 °C	351 kg.	220V. / 50Hz.	480 lt.	

Nötr

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	SICAKLIK	AĞIRLIK	GERİLİM	KAPASİTE	FİYAT
ETD-13N10	7ETD.13N10.SS	ELEK	1000	700	1350	0.05 kW - MF	-	179 kg.	220V. / 50Hz.	240 lt.	
ETD-13N12	7ETD.13N12.SS	ELEK	1200	700	1350	0.05 kW - MF	-	199 kg.	220V. / 50Hz.	290 lt.	
ETD-13N15	7ETD.13N15.SS	ELEK	1500	700	1350	0.05 kW - MF	-	254 kg.	220V. / 50Hz.	360 lt.	
ETD-13N18	7ETD.13N18.SS	ELEK	1800	700	1350	0.06 kW - MF	-	294 kg.	220V. / 50Hz.	430 lt.	
ETD-13N20	7ETD.13N20.SS	ELEK	2000	700	1350	0.06 kW - MF	-	349 kg.	220V. / 50Hz.	480 lt.	



ETD-14C10 CE EAC
Borulu Tip Teşhir Dolabı



!Ön dekor ve üst tabla seçenekleri için 165. sayfaya bakınız.

Soğuk

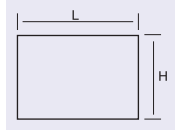
TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	SICAKLIK	AĞIRLIK	GERİLİM	KAPASİTE	FİYAT
ETD-14C10	7ETD.14C10.SS	ELEK	1000	700	1350	0.85 kW - MF	+4 / +6 °C	190 kg.	220V. / 50Hz.	240 lt.	
ETD-14C12	7ETD.14C12.SS	ELEK	1200	700	1350	0.85 kW - MF	+4 / +6 °C	225 kg.	220V. / 50Hz.	290 lt.	
ETD-14C15	7ETD.14C15.SS	ELEK	1500	700	1350	0.85 kW - MF	+4 / +6 °C	285 kg.	220V. / 50Hz.	360 lt.	
ETD-14C18	7ETD.14C18.SS	ELEK	1800	700	1350	0.95 kW - MF	+4 / +6 °C	340 kg.	220V. / 50Hz.	430 lt.	
ETD-14C20	7ETD.14C20.SS	ELEK	2000	700	1350	0.95 kW - MF	+4 / +6 °C	375 kg.	220V. / 50Hz.	480 lt.	

Sıcak

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	SICAKLIK	AĞIRLIK	GERİLİM	KAPASİTE	FİYAT
ETD-14H10	7ETD.14H10.SS	ELEK	1000	700	1350	2 kW - MF	+30/+90°C	181 kg.	220V. / 50Hz.	240 lt.	
ETD-14H12	7ETD.14H12.SS	ELEK	1200	700	1350	2 kW - MF	+30/+90°C	201 kg.	220V. / 50Hz.	290 lt.	
ETD-14H15	7ETD.14H15.SS	ELEK	1500	700	1350	2 kW - MF	+30/+90°C	256 kg.	220V. / 50Hz.	360 lt.	
ETD-14H18	7ETD.14H18.SS	ELEK	1800	700	1350	2.5 kW - MF	+30/+90°C	296 kg.	220V. / 50Hz.	430 lt.	
ETD-14H20	7ETD.14H20.SS	ELEK	2000	700	1350	2.5 kW - MF	+30/+90°C	351 kg.	220V. / 50Hz.	480 lt.	

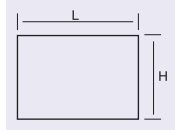
Nötr

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	SICAKLIK	AĞIRLIK	GERİLİM	KAPASİTE	FİYAT
ETD-14N10	7ETD.14N10.SS	ELEK	1000	700	1350	0.05 kW - MF	-	179 kg.	220V. / 50Hz.	240 lt.	
ETD-14N12	7ETD.14N12.SS	ELEK	1200	700	1350	0.05 kW - MF	-	199 kg.	220V. / 50Hz.	290 lt.	
ETD-14N15	7ETD.14N15.SS	ELEK	1500	700	1350	0.05 kW - MF	-	254 kg.	220V. / 50Hz.	360 lt.	
ETD-14N18	7ETD.14N18.SS	ELEK	1800	700	1350	0.06 kW - MF	-	294 kg.	220V. / 50Hz.	430 lt.	
ETD-14N20	7ETD.14N20.SS	ELEK	2000	700	1350	0.06 kW - MF	-	349 kg.	220V. / 50Hz.	480 lt.	



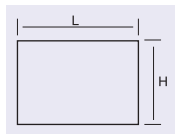
Meşe Ön Dekor

TİP	KOD	L	H	AĞIRLIK	m ³	FİYAT
ETX-21A10-00	7ETX.21A10.00	1000	470	3.5 kg.	0.04 m ³	
ETX-21A12-00	7ETX.21A12.00	1200	470	4 kg.	0.05 m ³	
ETX-21A15-00	7ETX.21A15.00	1500	470	5 kg.	0.06 m ³	
ETX-21A18-00	7ETX.21A18.00	1800	470	6 kg.	0.07 m ³	
ETX-21A20-00	7ETX.21A20.00	2000	470	7 kg.	0.08 m ³	
ETX-22A06-00	7ETX.22A06.00	600	670	2.8 kg.	0.03 m ³	
ETX-22A09-00	7ETX.22A09.00	900	670	4.2 kg.	0.05 m ³	
ETX-22A10-00	7ETX.22A10.00	1000	670	4.7 kg.	0.06 m ³	
ETX-22A12-00	7ETX.22A12.00	1200	670	5.6 kg.	0.07 m ³	
ETX-22A15-00	7ETX.22A15.00	1500	670	7 kg.	0.08 m ³	
ETX-22A18-00	7ETX.22A18.00	1800	670	8.5 kg.	0.09 m ³	
ETX-22A20-00	7ETX.22A20.00	2000	670	9.4 kg.	0.1 m ³	



Maun Ön Dekor

TİP	KOD	L	H	AĞIRLIK	m ³	FİYAT
ETX-21A10-M0	7ETX.21A10.M0	1000	470	3,5 kg.	0.04 m ³	
ETX-21A12-M0	7ETX.21A12.M0	1200	470	4 kg.	0.05 m ³	
ETX-21A15-M0	7ETX.21A15.M0	1500	470	5 kg.	0.06 m ³	
ETX-21A18-M0	7ETX.21A18.M0	1800	470	6 kg.	0.07 m ³	
ETX-21A20-M0	7ETX.21A20.M0	2000	470	7 kg.	0.08 m ³	
ETX-22A06-M0	7ETX.22A06.M0	600	670	2.8 kg.	0.03 m ³	
ETX-22A09-M0	7ETX.22A09.M0	900	670	4.2 kg.	0.05 m ³	
ETX-22A10-M0	7ETX.22A10.M0	1000	670	4.7 kg.	0.06 m ³	
ETX-22A12-M0	7ETX.22A12.M0	1200	670	5.6 kg.	0.07 m ³	
ETX-22A15-M0	7ETX.22A15.M0	1500	670	7 kg.	0.08 m ³	
ETX-22A18-M0	7ETX.22A18.M0	1800	670	8.5 kg.	0.09 m ³	
ETX-22A20-M0	7ETX.22A20.M0	2000	670	9.4 kg.	0.1 m ³	

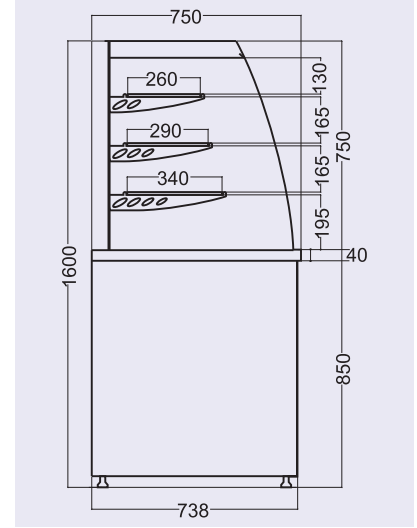


Ceviz Ön Dekor

TİP	KOD	L	H	AĞIRLIK	m ³	FİYAT
ETX-21A10-W0	7ETX.21A10.W0	1000	470	3.5 kg.	0.04 m ³	
ETX-21A12-W0	7ETX.21A12.W0	1200	470	4 kg.	0.05 m ³	
ETX-21A15-W0	7ETX.21A15.W0	1500	470	5 kg.	0.06 m ³	
ETX-21A18-W0	7ETX.21A18.W0	1800	470	6 kg.	0.07 m ³	
ETX-21A20-W0	7ETX.21A20.W0	2000	470	7 kg.	0.08 m ³	
ETX-22A06-W0	7ETX.22A06.W0	600	670	2.8 kg.	0.03 m ³	
ETX-22A09-W0	7ETX.22A09.W0	900	670	4.2 kg.	0.05 m ³	
ETX-22A10-W0	7ETX.22A10.W0	1000	670	4.7 kg.	0.06 m ³	
ETX-22A12-W0	7ETX.22A12.W0	1200	670	5.6 kg.	0.07 m ³	
ETX-22A15-W0	7ETX.22A15.W0	1500	670	7 kg.	0.08 m ³	
ETX-22A18-W0	7ETX.22A18.W0	1800	670	8.5 kg.	0.09 m ³	
ETX-22A20-W0	7ETX.22A20.W0	2000	670	9.4 kg.	0.1 m ³	



ETD-25C10 CE ENEC TÜV-CB
Self Servis Teşhir Dolabı



Soğuk

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	SICAKLIK	AĞIRLIK	GERİLİM	KAPASİTE	FİYAT
ETD-25C10	7ETD.25C10.SS	ELEK	1000	750	1600	0.95 kW - MF	+4 / +6 °C	195 kg.	220V / 50Hz.	320 lt.	
ETD-25C12	7ETD.25C12.SS	ELEK	1200	750	1600	1.25 kW - MF	+4 / +6 °C	215 kg.	220V / 50Hz.	390 lt.	
ETD-25C15	7ETD.25C15.SS	ELEK	1500	750	1600	1.25 kW - MF	+4 / +6 °C	270 kg.	220V / 50Hz.	480 lt.	
ETD-25C18	7ETD.25C18.SS	ELEK	1800	750	1600	1.85 kW - MF	+4 / +6 °C	310 kg.	220V / 50Hz.	580 lt.	
ETD-25C20	7ETD.25C20.SS	ELEK	2000	750	1600	1.85 kW - MF	+4 / +6 °C	365 kg.	220V / 50Hz.	640 lt.	

Sıcak

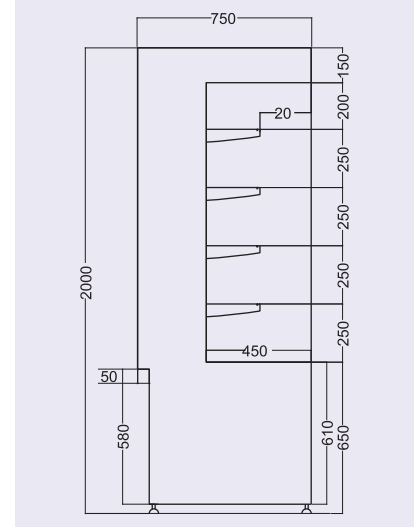
TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	SICAKLIK	AĞIRLIK	GERİLİM	KAPASİTE	FİYAT
ETD-25H10	7ETD.25H10.SS	ELEK	1000	750	1600	2 kW - MF	+30 / +90°C	181 kg.	220V / 50Hz.	320 lt.	
ETD-25H12	7ETD.25H12.SS	ELEK	1200	750	1600	2 kW - MF	+30 / +90°C	201 kg.	220V / 50Hz.	390 lt.	
ETD-25H15	7ETD.25H15.SS	ELEK	1500	750	1600	2 kW - MF	+30 / +90°C	256 kg.	220V / 50Hz.	480 lt.	
ETD-25H18	7ETD.25H18.SS	ELEK	1800	750	1600	2.5 kW - MF	+30 / +90°C	296 kg.	220V / 50Hz.	580 lt.	
ETD-25H20	7ETD.25H20.SS	ELEK	2000	750	1600	2.5 kW - MF	+30 / +90°C	351 kg.	220V / 50Hz.	640 lt.	

Nötr

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	SICAKLIK	AĞIRLIK	GERİLİM	KAPASİTE	FİYAT
ETD-25N10	7ETD.25N10.SS	ELEK	1000	750	1600	0.05 kW - MF	-	179 kg.	220V / 50Hz.	320 lt.	
ETD-25N12	7ETD.25N12.SS	ELEK	1200	750	1600	0.05 kW - MF	-	199 kg.	220V / 50Hz.	390 lt.	
ETD-25N15	7ETD.25N15.SS	ELEK	1500	750	1600	0.05 kW - MF	-	254 kg.	220V / 50Hz.	480 lt.	
ETD-25N18	7ETD.25N18.SS	ELEK	1800	750	1600	0.06 kW - MF	-	294 kg.	220V / 50Hz.	580 lt.	
ETD-25N20	7ETD.25N20.SS	ELEK	2000	750	1600	0.06 kW - MF	-	349 kg.	220V / 50Hz.	640 lt.	



ETD-35C10 CE EAC
Self Servis Duvar Tipi
Teşhir Dolabı



Soğuk

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	SICAKLIK	AĞIRLIK	GERİLİM	KAPASİTE	FİYAT
ETD-35C10	7ETD.35C10.SS	ELEK	1000	750	2000	0.95 kW - MF	+4 / +6 °C	190 kg.	220V / 50Hz.	490 lt.	
ETD-35C12	7ETD.35C12.SS	ELEK	1200	750	2000	1.25 kW - MF	+4 / +6 °C	225 kg.	220V / 50Hz.	590 lt.	
ETD-35C15	7ETD.35C15.SS	ELEK	1500	750	2000	1.25 kW - MF	+4 / +6 °C	285 kg.	220V / 50Hz.	740 lt.	
ETD-35C18	7ETD.35C18.SS	ELEK	1800	750	2000	1.85 kW - MF	+4 / +6 °C	340 kg.	220V / 50Hz.	880 lt.	
ETD-35C20	7ETD.35C20.SS	ELEK	2000	750	2000	1.85 kW - MF	+4 / +6 °C	375 kg.	220V / 50Hz.	980 lt.	

Sıcak

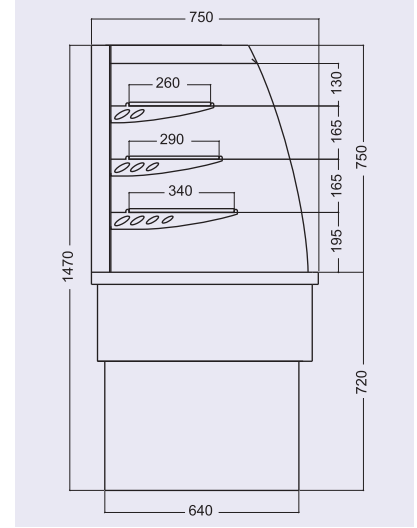
TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	SICAKLIK	AĞIRLIK	GERİLİM	KAPASİTE	FİYAT
ETD-35H10	7ETD.35H10.SS	ELEK	1000	750	2000	2 kW - MF	+30 / +90 °C	181 kg.	220V / 50Hz.	490 lt.	
ETD-35H12	7ETD.35H12.SS	ELEK	1200	750	2000	2 kW - MF	+30 / +90 °C	201 kg.	220V / 50Hz.	590 lt.	
ETD-35H15	7ETD.35H15.SS	ELEK	1500	750	2000	2 kW - MF	+30 / +90 °C	256 kg.	220V / 50Hz.	740 lt.	
ETD-35H18	7ETD.35H18.SS	ELEK	1800	750	2000	2.5 kW - MF	+30 / +90 °C	296 kg.	220V / 50Hz.	880 lt.	
ETD-35H20	7ETD.35H20.SS	ELEK	2000	750	2000	2.5 kW - MF	+30 / +90 °C	351 kg.	220V / 50Hz.	980 lt.	

Nötr

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	SICAKLIK	AĞIRLIK	GERİLİM	KAPASİTE	FİYAT
ETD-35N10	7ETD.35N10.SS	ELEK	1000	750	2000	0.05 kW - MF	-	190 kg.	220V / 50Hz.	490 lt.	
ETD-35N12	7ETD.35N12.SS	ELEK	1200	750	2000	0.05 kW - MF	-	225 kg.	220V / 50Hz.	590 lt.	
ETD-35N15	7ETD.35N15.SS	ELEK	1500	750	2000	0.05 kW - MF	-	285 kg.	220V / 50Hz.	740 lt.	
ETD-35N18	7ETD.35N18.SS	ELEK	1800	750	2000	0.06 kW - MF	-	340 kg.	220V / 50Hz.	880 lt.	
ETD-35N20	7ETD.35N20.SS	ELEK	2000	750	2000	0.06 kW - MF	-	375 kg.	220V / 50Hz.	980 lt.	



ETD-21C10 CE EAC
Self Servis Teşhir Dolabı

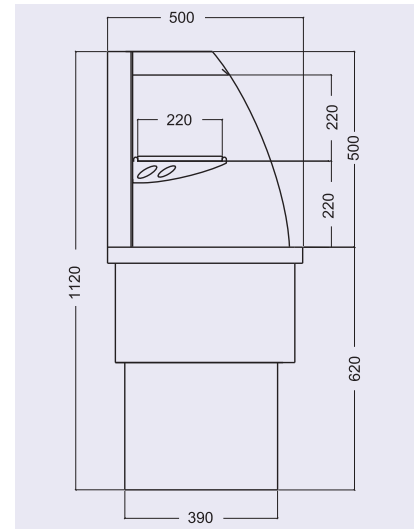


Soğuk

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	SICAKLIK	AĞIRLIK	GERİLİM	KAPASİTE	FİYAT
ETA-21C10	7ETA.21C10.SS	ELEK	1000	750	720/1470	0.95 kW - MF	+4 / +6 °C	190 kg.	220V / 50Hz.	320 lt.	
ETA-21C12	7ETA.21C12.SS	ELEK	1200	750	720/1470	1.25 kW - MF	+4 / +6 °C	225 kg.	220V / 50Hz.	390 lt.	
ETA-21C15	7ETA.21C15.SS	ELEK	1500	750	720/1470	1.25 kW - MF	+4 / +6 °C	285 kg.	220V / 50Hz.	480 lt.	
ETA-21C18	7ETA.21C18.SS	ELEK	1800	750	720/1470	1.85 kW - MF	+4 / +6 °C	340 kg.	220V / 50Hz.	580 lt.	
ETA-21C20	7ETA.21C20.SS	ELEK	2000	750	720/1470	1.85 kW - MF	+4 / +6 °C	375 kg.	220V / 50Hz.	640 lt.	



ETA-22C06 CE EAC
Ankastre Mini Self Servis
Teşhir Ünitesi

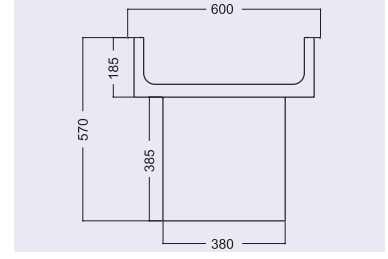


Soğuk

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	SICAKLIK	AĞIRLIK	GERİLİM	KAPASİTE	FİYAT
ETA-22C06	7ETA.22C06.SS	ELEK	600	500	620/1120	0.90 kW - MF	+4 / +6 °C	55 kg.	220V / 50Hz.	90 lt.	
ETA-22C09	7ETA.22C09.SS	ELEK	900	500	620/1120	0.90 kW - MF	+4 / +6 °C	75 kg.	220V / 50Hz.	140 lt.	
ETA-22C12	7ETA.22C12.SS	ELEK	1200	500	620/1120	0.90 kW - MF	+4 / +6 °C	100 kg.	220V / 50Hz.	180 lt.	

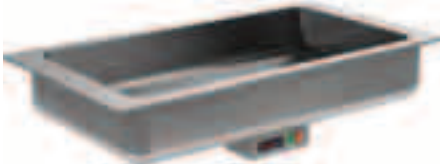


ETA 11C3G CE ENEC
Ankastre Soğuk Havuz

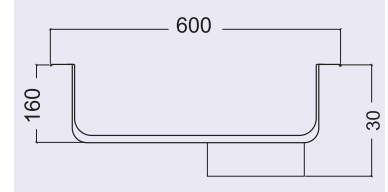


Soğuk

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	SICAKLIK	AĞIRLIK	GERİLİM	KAPASİTE	FİYAT
ETA-11C3G	7ETA.11C3G.SS	ELEK	1115	600	570	0.30 kW-MF	+3 / +5 °C	35 kg.	220V. / 50Hz.	54 lt.	
ETA-11C4G	7ETA.11C4G.SS	ELEK	1440	600	570	0.30 kW-MF	+3 / +5 °C	45 kg.	220V. / 50Hz.	72 lt.	
ETA-11C5G	7ETA.11C5G.SS	ELEK	1765	600	570	0.30 kW-MF	+3 / +5 °C	57 kg.	220V. / 50Hz.	90 lt.	
ETA-11C6G	7ETA.11C6G.SS	ELEK	2090	600	590	0.30 kW-MF	+3 / +5 °C	69 kg.	220V. / 50Hz.	130 lt.	



ETA 11H3G CE ENEC
Ankastre Sıcak Havuz

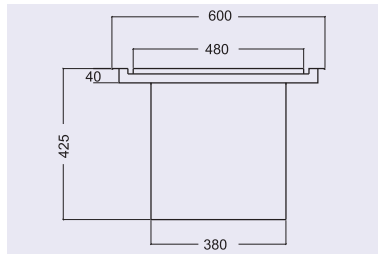


Sıcak

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	SICAKLIK	AĞIRLIK	GERİLİM	KAPASİTE	FİYAT
ETA-11H3G	7ETA.11H3G.SS	ELEK	1115	600	300	2 kW-MF	+70 / +80 °C	15 kg.	220V. / 50Hz.	54 lt.	
ETA-11H4G	7ETA.11H4G.SS	ELEK	1440	600	300	2 kW-MF	+70 / +80 °C	19 kg.	220V. / 50Hz.	72 lt.	
ETA-11H5G	7ETA.11H5G.SS	ELEK	1765	600	300	3 kW-MF	+70 / +80 °C	25 kg.	220V. / 50Hz.	90 lt.	
ETA-11H6G	7ETA.11H6G.SS	ELEK	2090	600	300	4 kW-MF	+70 / +80 °C	35 kg.	220V. / 50Hz.	130 lt.	



ETA 12C3G CE ENEC
Ankastre Soğuk Yüzey

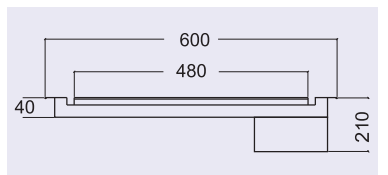


Soğuk

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	SICAKLIK	AĞIRLIK	GERİLİM	KAPASİTE	FİYAT
ETA-12C3G	7ETA.12C3G.SS	ELEK	1115	600	425	0.30 kW-MF	+3 / +5 °C	32 kg.	220V. / 50Hz.	-	
ETA-12C4G	7ETA.12C4G.SS	ELEK	1440	600	425	0.30 kW-MF	+3 / +5 °C	42 kg.	220V. / 50Hz.	-	
ETA-12C5G	7ETA.12C5G.SS	ELEK	1765	600	425	0.30 kW-MF	+3 / +5 °C	52 kg.	220V. / 50Hz.	-	
ETA-12C6G	7ETA.12C6G.SS	ELEK	2090	600	425	0.30 kW-MF	+3 / +5 °C	63 kg.	220V. / 50Hz.	-	



ETA 12H3G CE ENEC
Ankastre Sıcak Yüzey

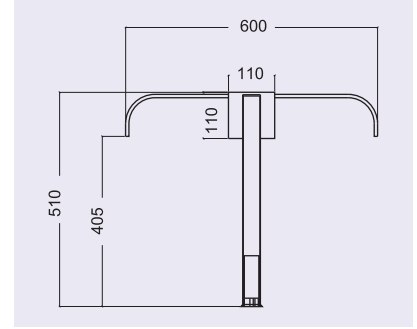


Sıcak

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	SICAKLIK	AĞIRLIK	GERİLİM	KAPASİTE	FİYAT
ETA-12H3G	7ETA.12H3G.SS	ELEK	1110	600	120	2 kW-MF	+40 / +45 °C	18 kg.	220V. / 50Hz.	-	
ETA-12H4G	7ETA.12H4G.SS	ELEK	1435	600	120	2 kW-MF	+40 / +45 °C	23 kg.	220V. / 50Hz.	-	
ETA-12H5G	7ETA.12H5G.SS	ELEK	1760	600	120	3 kW-MF	+40 / +45 °C	32 kg.	220V. / 50Hz.	-	
ETA-12H6G	7ETA.12H6G.SS	ELEK	2090	600	120	4 kW-MF	+40 / +45 °C	40 kg.	220V. / 50Hz.	-	



ETX-11F12-BC
Bomba Camlı Nefeslik

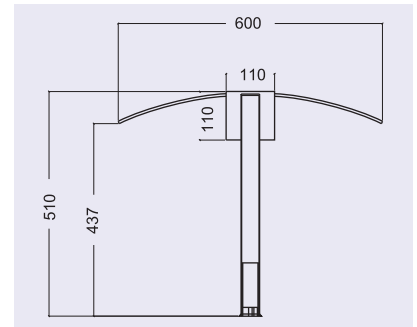


Floresan

TİP	KOD	L	W	H	GÜÇ	SICAKLIK	DELİK MERKEZİ	AĞIRLIK	GERİLİM	m³	FİYAT
ETX-11F12-BC	7ETX.11F12.BC	1110	600	510	0.03 kW MF	-	1035	25 kg.	220V / 50 Hz.	-	
ETX-11F15-BC	7ETX.11F15.BC	1435	600	510	0.03 kW MF	-	1360	35 kg.	220V / 50 Hz.	-	
ETX-11F18-BC	7ETX.11F18.BC	1760	600	510	0.04 kW MF	-	1685	42 kg.	220V / 50 Hz.	-	
ETX-11F20-BC	7ETX.11F20.BC	2085	600	510	0.05 kW MF	-	2010	49 kg.	220V / 50 Hz.	-	
Led											
ETX-11L12-BC	7ETX.11L12.BC	1110	600	510	0.016 kW MF	-	1035	25 kg.	220V / 50 Hz.	-	
ETX-11L15-BC	7ETX.11L15.BC	1435	600	510	0.020 kW MF	-	1360	35 kg.	220V / 50 Hz.	-	
ETX-11L18-BC	7ETX.11L18.BC	1760	600	510	0.025 kW MF	-	1685	42 kg.	220V / 50 Hz.	-	
ETX-11L20-BC	7ETX.11L20.BC	2085	600	510	0.030 kW MF	-	2010	49 kg.	220V / 50 Hz.	-	
Holojen											
ETX-11H12-BC	7ETX.11H12.BC	1110	600	510	0.30 kW MF	+30 / +60 °C	1035	26 kg.	220V / 50 Hz.	-	
ETX-11H15-BC	7ETX.11H15.BC	1435	600	510	0.60 kW MF	+30 / +60 °C	1360	36 kg.	220V / 50 Hz.	-	
ETX-11H18-BC	7ETX.11H18.BC	1760	600	510	0.90 kW MF	+30 / +60 °C	1685	44 kg.	220V / 50 Hz.	-	
ETX-11H20-BC	7ETX.11H20.BC	2085	600	510	1.2 kW MF	+30 / +60 °C	2010	51 kg.	220V / 50 Hz.	-	



ETX-11F12-YC
Yay Camlı Nefeslik

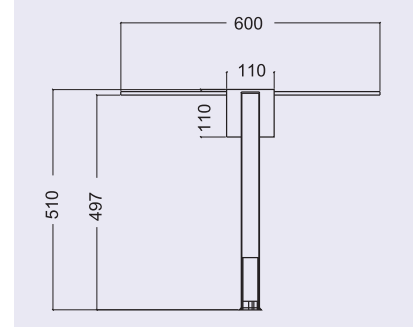


Floresan

TİP	KOD	L	W	H	GÜÇ	SICAKLIK	DELİK MERKEZİ	AĞIRLIK	GERİLİM	m³	FİYAT
ETX-11F12-YC	7ETX.11F12.YC	1110	600	510	0.03 kW MF	-	1035	25 kg.	220V / 50 Hz.	-	
ETX-11F15-YC	7ETX.11F15.YC	1435	600	510	0.03 kW MF	-	1360	35 kg.	220V / 50 Hz.	-	
ETX-11F18-YC	7ETX.11F18.YC	1760	600	510	0.04 kW MF	-	1685	42 kg.	220V / 50 Hz.	-	
ETX-11F20-YC	7ETX.11F20.YC	2085	600	510	0.05 kW MF	-	2010	89 kg.	220V / 50 Hz.	-	
Led											
ETX-11L12-YC	7ETX.11L12.YC	1110	600	510	0.016 kW MF	-	1035	25 kg.	220V / 50 Hz.	-	
ETX-11L15-YC	7ETX.11L15.YC	1435	600	510	0.020 kW MF	-	1360	35 kg.	220V / 50 Hz.	-	
ETX-11L18-YC	7ETX.11L18.YC	1760	600	510	0.025 kW MF	-	1685	42 kg.	220V / 50 Hz.	-	
ETX-11L20-YC	7ETX.11L20.YC	2085	600	510	0.030 kW MF	-	2010	89 kg.	220V / 50 Hz.	-	
Holojen											
ETX-11H12-YC	7ETX.11H12.YC	1110	600	510	0.30 kW MF	+30 / +60 °C	1035	26 kg.	220V / 50 Hz.	-	
ETX-11H15-YC	7ETX.11H15.YC	1435	600	510	0.60 kW MF	+30 / +60 °C	1360	36 kg.	220V / 50 Hz.	-	
ETX-11H18-YC	7ETX.11H18.YC	1760	600	510	0.90 kW MF	+30 / +60 °C	1685	44 kg.	220V / 50 Hz.	-	
ETX-11H20-YC	7ETX.11H20.YC	2085	600	510	1.2 kW MF	+30 / +60 °C	2010	51 kg.	220V / 50 Hz.	-	



ETX-11F12-DC
Düz Camlı Nefeslik



Floresan

TİP	KOD	W	L	H	GÜÇ	SICAKLIK	DELİK MERKEZİ	AĞIRLIK	GERİLİM	m³	FİYAT
ETX-11F12-DC	7ETX.11F12.DC	1110	600	510	0.03 kW MF	-	1035	25 kg.	220V. / 50Hz.	-	
ETX-11F15-DC	7ETX.11F15.DC	1435	600	510	0.03 kW MF	-	1360	35 kg.	220V. / 50Hz.	-	
ETX-11F18-DC	7ETX.11F18.DC	1760	600	510	0.04 kW MF	-	1685	42 kg.	220V. / 50Hz.	-	
ETX-11F20-DC	7ETX.11F20.DC	2085	600	510	0.05 kW MF	-	2010	49 kg.	220V. / 50Hz.	-	

Led

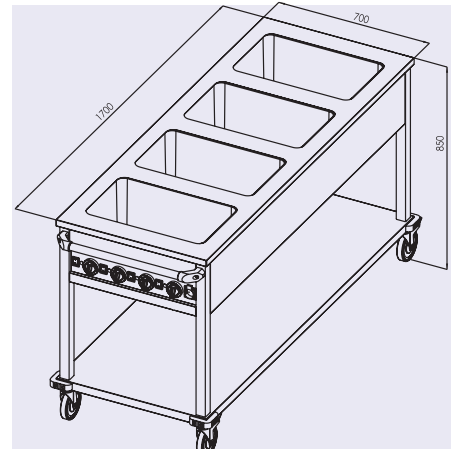
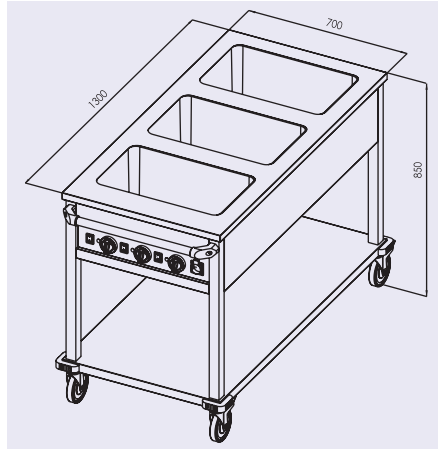
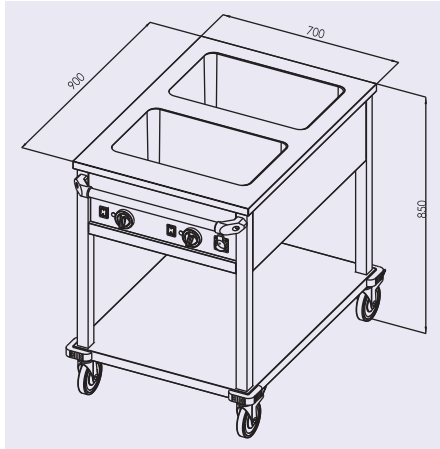
ETX-11L12-DC	7ETX.11L12.DC	1110	600	510	0.016 kW MF	-	1035	25 kg.	220V. / 50Hz.	-	
ETX-11L15-DC	7ETX.11L15.DC	1435	600	510	0.020 kW MF	-	1360	35 kg.	220V. / 50Hz.	-	
ETX-11L18-DC	7ETX.11L18.DC	1760	600	510	0.025 kW MF	-	1685	42 kg.	220V. / 50Hz.	-	
ETX-11L20-DC	7ETX.11L20.DC	2085	600	510	0.030 kW MF	-	2010	49 kg.	220V. / 50Hz.	-	

Holojen

ETX-11H12-DC	7ETX.11H12.DC	1110	600	510	0.30 kW MF	+30 / +60 °C	1035	26 kg.	220V. / 50Hz.	-	
ETX-11H15-DC	7ETX.11H15.DC	1435	600	510	0.60 kW MF	+30 / +60 °C	1360	36 kg.	220V. / 50Hz.	-	
ETX-11H18-DC	7ETX.11H18.DC	1760	600	510	0.90 kW MF	+30 / +60 °C	1685	44 kg.	220V. / 50Hz.	-	
ETX-11H20-DC	7ETX.11H20.DC	2085	600	510	1.2 kW MF	+30 / +60 °C	2010	51 kg.	220V. / 50Hz.	-	

OHBETO 2GN/3GN/4GN CE ENEC HOT

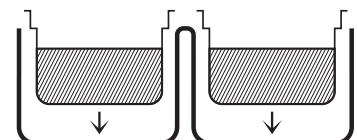
Hareketli Bain Marie Taban Rafı, Kontrol Paneli Önde



TİP	KOD	MODEL	W	L	H	GÜÇ	KAPASİTE	SICAKLIK	GERİLİM	AĞIRLIK	m³	FİYAT
OHBETY 2GN	7854.2GN11.00	ELEK	900	700	850	2 kW	2 x GN 1/1 - 150	30-90°C	220-240V./50Hz.	-	0.78 m³	
OHBETY 3GN	7854.3GN11.00	ELEK	1300	700	850	3 kW	3 x GN 1/1 - 150	30-90°C	220-240V./50Hz.	-	1.11 m³	
OHBETY 4GN	7854.4GN11.00	ELEK	1700	700	850	4 kW	4 x GN 1/1 - 150	30-90°C	220-240V./50Hz.	-	1.44 m³	

- GN havuzları bağımsız olarak kontrol edilebilir.
- GN 1/1 20 - GN 1/1 150 arası kuvvetler ile kullanılabilir.
- 4 dönen başlı tekerlek 2'si frenli.
- Tepsii kaydırma standı ve servis rafı opsiyoneldir.

!GN kuvvetler ayrıca sipariş edilecektir.

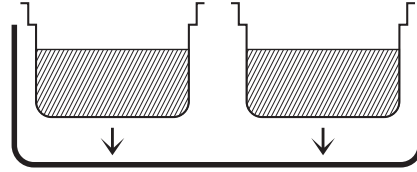




OHBED 12070 CE ENE HOT
Hareketli Bain Marie Dolaplı 3 X GN 1/1



OHBED 9070 CE ENE HOT
Hareketli Bain Marie Taban Rafı 3 X GN 1/1



•Tek parça GN havuzu

Hareketli bain marie dolaplı 3 x GN 1/1

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	KAPASİTE	SICAKLIK	GERİLİM	AĞIRLIK	m ³	FİYAT
OHBED 12070	7854.07128.15	ELEK	1200	700	850	2.6 kW	3xGN 1/1-150	30-90°C	220-240V./50Hz.		1.03 m ³	

Hareketli bain marie taban rafı 2 x GN 1/1

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	KAPASİTE	SICAKLIK	GERİLİM	AĞIRLIK	m ³	FİYAT
OHBET 9070	7854.07098.25	ELEK	900	700	850	2.6 kW	2xGN 1/1-150	30-90°C	220-240V./50Hz.	-	0.79 m ³	



OHBE 13070 CE ENE HOT
Hareketli Bain Marie, Servis Rafı, 3 Çekmeceli,
3 GN 1/1 Kaplı

! GN kuvvetler ayrıca sipariş edilecektir.

Hareketli Bain Marie, Servis Rafı, 3 Çekmeceli, 3 GN 1/1 Kaplı

TİP	KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	SICAKLIK	GERİLİM	AĞIRLIK	m ³	FİYAT
OHBE 13070	7854.13785.10	ELEK	1300	700	850/1300	3.6 kW	30-90°C	220-240V./50Hz.	-	1.71 m ³	

**Tepsi Taşıma Arabası**

40 x 60 TTK Kaynaklı 20 Rafalı

40 x 60 TTD Demonteli 20 Rafalı EAC

TİP	KOD	L	W	H	m ³	FİYAT
40x60 TTD demonteli	7895.46615.00	460	610	1780	0.76 m ³	
40x60 TTK kaynaklı	7895.46615.01	460	610	1780	0.76 m ³	

Tepsi Taşıma Arabası

GN 1/1 17 Rafalı TTK Kaynaklı

GN 1/1 17 Rafalı TTD Demonteli EAC

TİP	KOD	L	W	H	m ³	FİYAT
GN 1/1 TTD demonteli	7895.40550.00	382	550	1660	0.45 m ³	
GN 1/1 TTK kaynaklı	7895.40550.01	382	550	1660	0.45 m ³	

Tepsi Taşıma Arabası

GN 2/1 17 Rafalı TTK Kaynaklı

GN 2/1 17 Rafalı TTD Demonteli EAC

TİP	KOD	L	W	H	m ³	FİYAT
GN 2/1 TTD demonteli	7895.58660.00	590	650	1660	0.76 m ³	
GN 2/1 TTK kaynaklı	7895.58660.01	590	650	1660	0.76 m ³	

KAYNAKLI

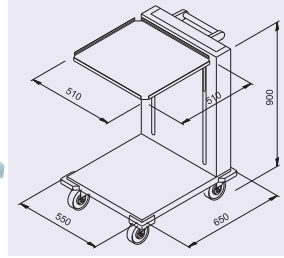
- Ürünün tamamı paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Gastronomik ölçülere göre imal edilmiştir.
- Kaynaklı imal edilmiştir.
- Kullanımı ve temizliği kolaydır.
- 4 tekerlekli olup 2 adeti frenlidir.
- Boş ve dolu tepsi taşımak için imal edilmiştir.

DEMONTTE

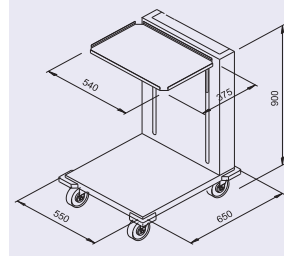
- Ürünün tamamı paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Gastronomik ölçülere göre imal edilmiştir.
- Kullanıcılar tarafından sökülüp takılabilir.
- Kullanımı ve temizliği kolaydır.
- 4 tekerlekli olup 2 adeti frenlidir.
- Boş tepsi taşımak için imal edilmiştir.



Basket İstifleme Ünitesi



Tepsi İstifleme Ünitesi

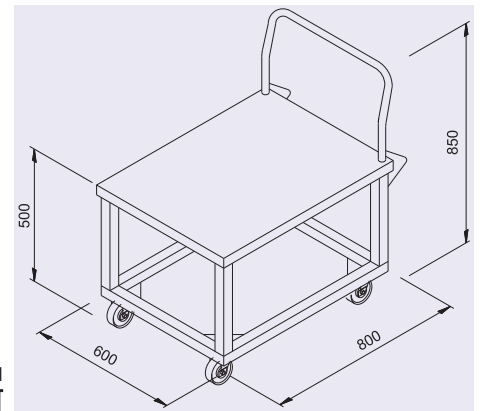


KOD	L	W	H	m ³	FİYAT
7959.55659.01	550	650	900	0.45 m ³	

KOD	L	W	H	m ³	FİYAT
7959.55302.02	550	650	900/1300	0.45 m ³	



Basket Taşıma Arabası



Kazan Taşıma Arabası



KOD	L	W	H	m ³	FİYAT
7959.60578.40	600	600	850	0.10 m ³	

KOD	L	W	H	m ³	FİYAT
7772.06080.01	600	800	850	0.43 m ³	

* Üniteler paslanmaz çelikten imal edilmiştir.



Et Askı Arabası
ERIC

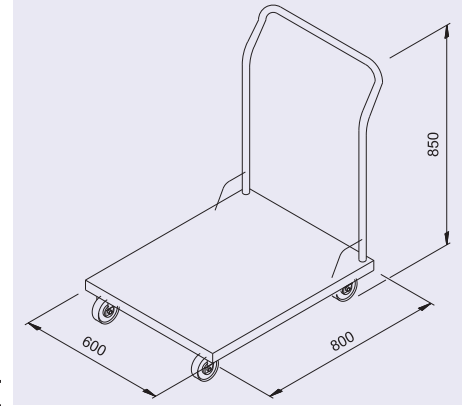


Paslanmaz Çelik Et Askısı

KOD	FİYAT
8360.00007.08	

KOD	L	W	H	m ³	FİYAT
7270.10060.00	1000	600	1750	1.08 m ³	
7270.12060.00	1200	600	1750	1.29 m ³	
7270.14060.00	1400	600	1750	1.51 m ³	
7270.16060.00	1600	600	1750	1.72 m ³	
7270.19060.00	1900	600	1750	2.05 m ³	

Et askıları fiyata dahil değildir.



Yük Taşıma Arabası
ERIC

KOD	L	W	H	m ³	FİYAT
7772.06080.00	600	800	850	0.43 m ³	

Tabak Taşıma Arabası



KOD	L	W	H	KAPASİTE	m ³	FİYAT
7959.10052.80	980	500	780	150 tabak	0.44 m ³	

* Üniteler paslanmaz çelikten imal edilmiştir.



Havuzlu Boş Toplama Arabası



Servis Arabası İki Katlı

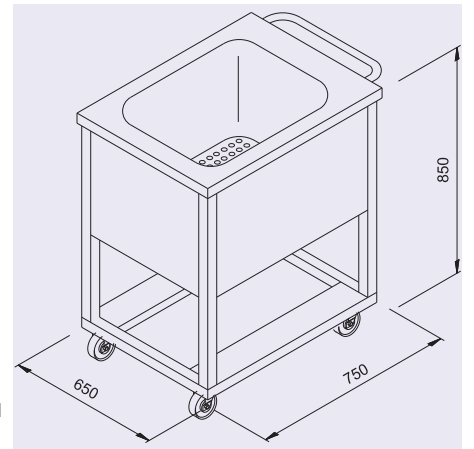


KOD	L	W	H	m ³	FİYAT
7959.87579.50	800	550	850	0.76	

KOD	L	W	H	m ³	FİYAT
0913.00507.01	550	800	850	0.14	



Servis Arabası, Üç Katlı



Et Sebze Basma Arabası



KOD	L	W	H	m ³	FİYAT
0913.00508.01	550	800	850	0.14 m ³	

KOD	L	W	H	m ³	FİYAT
7959.65758.00	650	750	850	0.50 m ³	

* Üniteler paslanmaz çelikten imal edilmiştir.



KOD	L	W	H	m³	FİYAT
7370.50505.80	500	500	610	0.20	



KOD	L	W	H	m³	FİYAT
7370.64436.80	450	650	660	0.26	

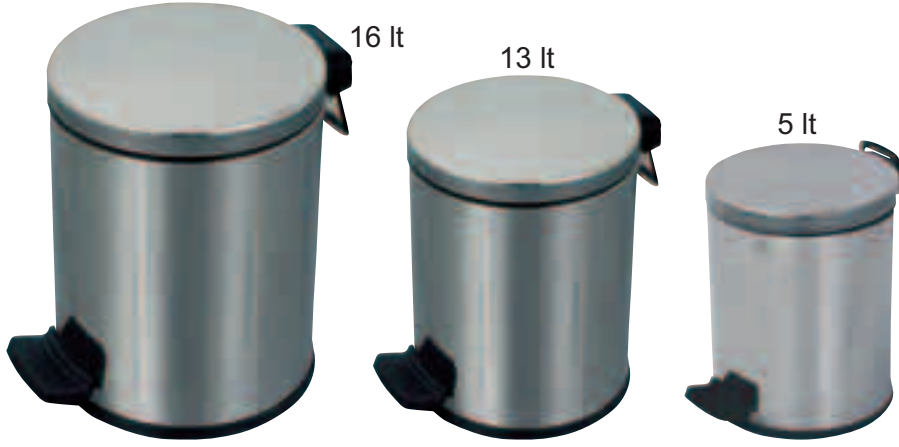


KOD	L	W	H	m³	FİYAT
8913.IBS27.148	750	420	710	0.102	



Çöp Konteyneri

KOD	KAPASİTE (lt)	L	W	H	FİYAT
8893.00120.00	120	-	-	-	
8893.00240.00	240	-	-	-	
8893.00770.00	770	-	-	-	



Pedallı Çöp Kovası ERI

KOD	KAP.	m ³	FİYAT
8893.00405.00	5 lt.	0.06 m ³	
8893.00413.00	13 lt.	0.15 m ³	
8893.00416.00	16 lt.	0.17 m ³	



Pedallı Çöp Kovası ERI

KOD	KAP.	m ³	FİYAT
8893.04050.00	54 lt.	0.65 m ³	
8893.04070.00	78 lt.	0.85 m ³	
8893.04090.00	104 lt.	1.10 m ³	



Çöp Arabası ERI

KOD	KAP.	Ø	H	m ³	FİYAT
0893.04040.01	50 lt	400	400	0.13 m ³	

* Üniteler paslanmaz çelikten imal edilmiştir.



PROFESYONEL 900 SERİSİ

700 SERİSİ

SNACK 650 SERİSİ

DİĞER PİŞİRME ÜNİTELERİ

DÖNER OCAKLARI

MUTFAK MAKİNELERİ

SOĞUK ÜNİTELER

BULAŞIK VE SEBZE YIKAMA MAKİNELERİ

MUTFAK, SERVİS VE BANKET ARABALARI

SERVİS ÜNİTELERİ

EVYE VE TEZGAHLAR

SET ÜSTÜ MUTFAK EKİPMANLARI



Sıcak Servis Ünitesi GN 1/1 Kaplı
HOT

elektrikli modeller için



Sıcak Servis Ünitesi **CE EAC**  

KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	SICAKLIK	GERİLİM	KAPASİTE	m ³	FİYAT
 7912.12070.00	ELEK	1200	700	850	2.6 kW	30-90°C	220-240V/50Hz.	3xGN 1/1-150	1 m ³	
 7912.15070.00	ELEK	1500	700	850	2.6 kW	30-90°C	220-240V/50Hz.	4xGN 1/1-150	1.23 m ³	
 7912.19070.00	ELEK	1900	700	850	3.9 kW	30-90°C	220-240V/50Hz.	5xGN 1/1-150	1.54 m ³	

! GN kuvvetler ayrıca sipariş edilecektir.



EAC
NEUTRAL

Nötr servis bankosu

KOD	MODEL	L	W	H	m ³	FİYAT
7911.12070.80	Nötr	1200	700	850	1 m ³	
7911.14070.80	Nötr	1500	700	850	1.23 m ³	
7911.16070.80	Nötr	1900	700	850	1.54 m ³	
7911.19070.80	Nötr	2400	700	850	1.93 m ³	



Sıcak Servis Ünitesi GN 1/1 Kaplı Sıcaklık Dolaplı

HOT

Sıcak Servis ünitesi Sıcaklık Dolaplı bankosu

KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	KAPASİTE	SICAKLIK	GERİLİM	m ³	FİYAT
7912.12070.10	ELEK	1200	700	850	4.1 kW	3xGN 1/1-150	30-90°C	220-240V/50Hz.	1 m ³	
7912.15070.10	ELEK	1500	700	850	4.1 kW	4xGN 1/1-150	30-90°C	220-240V/50Hz.	1.23 m ³	
7912.19070.10	ELEK	1900	700	850	6.9 kW Trifaze	5xGN 1/1-150	30-90°C	400V/50Hz.	1.54 m ³	

!GN kuvvetler ayrıca sipariş edilecektir.



Soğuk Servis Ünitesi GN 1/1 Kaplı

COLD

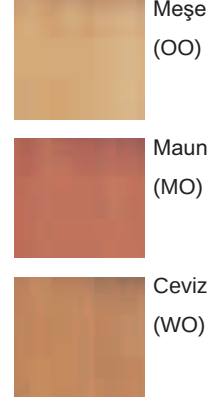
Soğuk servis bankosu

KOD	SOĞUTUCU TİPİ	MODEL	L	W	H	GÜÇ	KAPASİTE	SOĞUTMA DERECEŚİ	GERİLİM	m ³	FİYAT
7919.27NTV.24	TAG 270 NTV	ELEK	1420	700	850	0.57 Kw	4xGN 1/1-150	+2 / +5 °C	220 V	1.17 m ³	
7919.37NTV.24	TAG 370 NTV	ELEK	1880	700	850	0.88 Kw	6xGN 1/1-150	+2 / +5 °C	220 V	1.53 m ³	

NTV: Normal sıcaklıkta fanlı soğutma sistemi.

Dış ortam sıcaklığı: +32.2 C°

Bağıl nem: %65



Ahşap Kaplamalı GN Sıcak Servis Bankosu



KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	SICAKLIK	GERİLİM	KAPASİTE	m ³	FİYAT
7912.12070.A0	ELEK	1200	700	850	2.6 kW Trifaze	30-90 °C	220-240V./50Hz.	3xGN 1/1-150	1.50 m ³	
7912.15070.A0	ELEK	1500	700	850	3.9 kW Trifaze	30-90 °C	220-240V./50Hz.	4xGN 1/1-150	1.85 m ³	
7912.19070.A0	ELEK	1900	700	850	3.9 kW Trifaze	30-90 °C	220-240V./50Hz.	5xGN 1/1-150	2.3 m ³	

!GN kuvvetler ayrıca sipariş edilecektir.



Ahşap Kaplamalı Nötr Servis Bankosu



KOD	MODEL	L	W	H	m ³	FİYAT
7912.12078.A8	Nötr	1200	700	850	1.73 m ³	
7912.14078.A8	Nötr	1400	700	850	2.15 m ³	
7912.16078.A8	Nötr	1600	700	850	2.7 m ³	
7912.19078.A8	Nötr	1900	700	850	3.4 m ³	

!GN kuvvetler ayrıca sipariş edilecektir.



Ahşap Kaplamalı GN Sıcak Servis Bankosu
Sıcaklık Dolabı

HOT



KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	SICAKLIK	GERİLİM	KAPASİTE	m ³	FİYAT
7912.12070.A1	ELEK	1200	700	850	4.1 kW	30-90 °C	220-240V./50Hz.	3xGN 1/1-150	1.50 m ³	
7912.15070.A1	ELEK	1500	700	850	4.1 kW	30-90 °C	220-240V./50Hz.	4xGN 1/1-150	1.85 m ³	
7912.19070.A1	ELEK	1900	700	850	6.9 kW Trifaze	30-90 °C	400V./50Hz.	5xGN 1/1-150	2.3 m ³	

!GN kuvvetler ayrıca sipariş edilecektir.



Ahşap Kaplamalı Nötr Servis Bankosu

NEUTRAL



KOD	MODEL	L	W	H	m ³	FİYAT
7912.15078.30A	Nötr	1500	700	850	2.26 m ³	



Ahşap Kaplamalı GN Soğuk Servis Bankosu

COLD



KOD	SOĞUTUCU TİPİ	MODEL	L	W	H	GÜÇ	SOĞUTMA DERECEŚİ	GERİLİM	KAPASİTE	m ³	FİYAT
7919.27NTV.A4	TAG 270 NTV	ELEK	1420	700	850	0.57kW	+2 / +5	220V. / 50Hz.	4xGN 1/1-150	1.75 m ³	
7919.37NTV.A4	TAG 370 NTV	ELEK	1880	700	850	0.88kW	+2 / +5	220V. / 50Hz.	5xGN 1/1-150	2.59 m ³	

NTV: Normal sıcaklıkta fanlı soğutma sistemi.

Dış ortam sıcaklığı: +32.2 C°

Bağıl nem: %65



ERC

Küver ünitesi

KOD	MODEL	L	W	H	m ³
7912.07070.50	Neutral	700	700	850/1300	0.94m ³
7912.08070.50	Neutral	800	700	850/1300	1.06m ³
7912.10070.50	Neutral	1000	700	850/1300	1.3m ³

GN küvetler ayrıca sipariş edilecektir



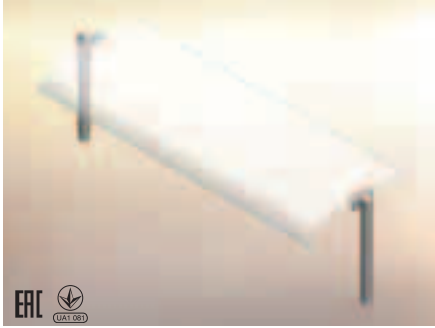
Ahşap Kaplamalı Küver Ünitesi

ERC

Küver ünitesi

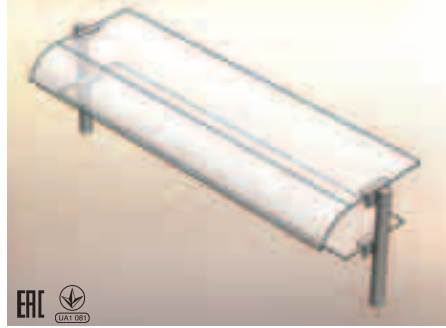
KOD	MODEL	L	W	H	m ³
7912.07070.51	Neutral	700	700	850/1380	0.94 m ³
7912.08070.51	Neutral	800	700	850/1380	1.06 m ³
7912.10070.51	Neutral	1000	700	850/1380	1.3 m ³

GN küvetler ayrıca sipariş edilecektir



Bombe Camlı servis rafı

KOD	MODEL	L	W	H	m ³
7897.12030.03	Nötr	1200	370	470	0.13m ³
7897.14030.03	Nötr	1400	370	470	0.14m ³
7897.15030.03	Nötr	1500	370	470	0.16m ³
7897.16030.03	Nötr	1600	370	470	0.17m ³
7897.19030.03	Nötr	1900	370	470	0.19m ³



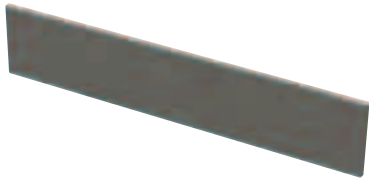
Çift sıra Bombe Camlı servis rafı

KOD	MODEL	L	W	H	m ³
7897.12030.04	Nötr	1200	370	730	0.18m ³
7897.14030.04	Nötr	1400	370	730	0.22m ³
7897.15030.04	Nötr	1500	370	730	0.23m ³
7897.16030.04	Nötr	1600	370	730	0.25m ³
7897.19030.04	Nötr	1900	370	730	0.29m ³



Servis rafı

KOD	MODEL	L	W	H	m ³
7897.12030.08	Nötr	1200	370	730	0.13m ³
7897.14030.08	Nötr	1400	370	730	0.14m ³
7897.15030.08	Nötr	1500	370	730	0.16m ³
7897.16030.08	Nötr	1600	370	730	0.17m ³
7897.19030.08	Nötr	1900	370	730	0.19m ³



Servis ünitesi bazaları

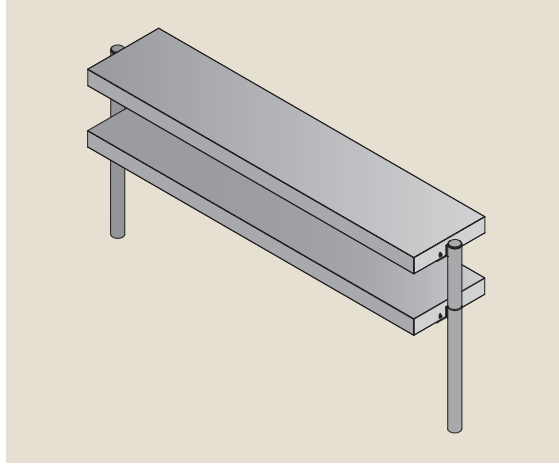
KOD	MODEL	L	W	H	FİYAT
7999.07015.80	Nötr	700	15	140	
7999.08015.80	Nötr	800	15	140	
7999.10015.80	Nötr	1000	15	140	
7999.12015.80	Nötr	1200	15	140	
7999.14015.80	Nötr	1400	15	140	
7999.15015.80	Nötr	1500	15	140	
7999.16015.80	Nötr	1600	15	140	
7999.19015.80	Nötr	1900	15	140	

Tepsi Kaydırma Standı

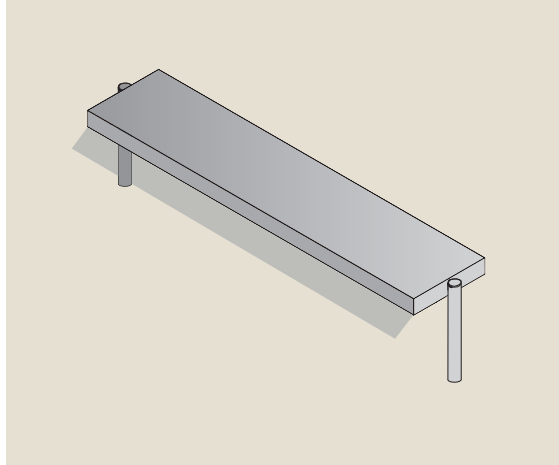
ERC



KOD	MODEL	L	W	m ³	FİYAT
7897.12030.05	Nötr	1200	300	0.08 m ³	
7897.14030.05	Nötr	1400	300	0.10 m ³	
7897.15030.05	Nötr	1500	300	0.11 m ³	
7897.16030.05	Nötr	1600	300	0.12 m ³	
7897.19030.05	Nötr	1900	300	0.14 m ³	



KOD	MODEL	L	W	H	FIYAT
7897.12030.07	Nötr	1200	300	730	
7897.14030.07	Nötr	1400	300	730	
7897.15030.07	Nötr	1500	300	730	
7897.16030.07	Nötr	1600	300	730	
7897.19030.07	Nötr	1900	300	730	



Servis rafı klasik EAC

KOD	MODEL	L	W	H	m ³	FIYAT
7897.12030.02	Nötr	1200	300	470	0.33 m ³	
7897.14030.02	Nötr	1400	300	470	0.38 m ³	
7897.15030.02	Nötr	1500	300	470	0.41 m ³	
7897.16030.02	Nötr	1600	300	470	0.43 m ³	
7897.19030.02	Nötr	1900	300	470	0.50 m ³	



PROFESYONEL 900 SERİSİ

700 SERİSİ

SNACK 650 SERİSİ

DİĞER PİŞİRME ÜNİTELERİ

DÖNER OCAKLARI

MUTFAK MAKİNELERİ

SOĞUK ÜNİTELER

BULAŞIK VE SEBZE YIKAMA MAKİNELERİ

MUTFAK, SERVİS VE BANKET ARABALARI

SERVİS ÜNİTELERİ

EYVE VE TEZGAHLAR

SET ÜSTÜ MUTFAK EKİPMANLARI



Dizden kumandalı oval tip el yıkama evyesi

KOD	L	W	H	SU GİRİŞİ	FİYAT
7759.50393.90 mekanizmalı	500	390	230	TEK	
7759.50393.91 mekanizmalı	500	390	230	SICAK-SOĞUK	
7759.50393.92 mekanizmasız	500	390	230	-	



Eğimli oval tip el yıkama evyesi

KOD	L	W	H	SU GİRİŞİ	FİYAT
7759.50392.90	500	390	290	TEK	



Dizden kumandalı el yıkama evyesi

KOD	L	W	H	SU GİRİŞİ	FİYAT
7759.40332.30 mekanizmasız	400	330	230	-	
7759.40332.31 mekanizmalı	400	330	230	TEK	
7759.40332.35 mekanizmalı	400	330	230	SICAK-SOĞUK	



Standart el yıkama evyesi

KOD	L	W	H	FİYAT
0759.04031.00	400	310	140	



Duvara monte alt sırtlı el yıkama evyesi

KOD	L	W	H	FİYAT
0759.40311.31	400	310	190	



İki katlı paspas yıkama evyesi

KOD	L	W	H	SU GİRİŞİ	FİYAT
7759.50709.10	500	700	900	SINGLE/TEK	



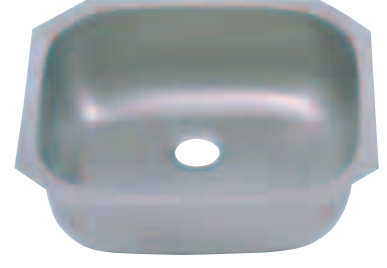
İki katlı paspas yıkama evyesi

KOD	L	W	H	SU GİRİŞİ	FİYAT
7759.50709.00	500	700	900	TEK	



Küvet

KOD	L	W	H	FİYAT
0753.35402.10	355	405	190	



Küvet

KOD	L	W	H	FİYAT
0753.03436.08	345	375	140	

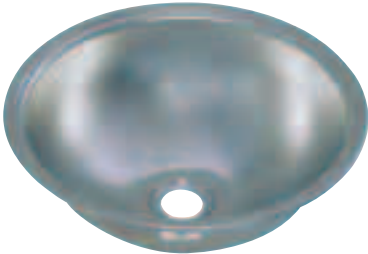


Küvet

KOD	L	W	H	FİYAT
0753.40402.10	400	400	250	
0753.40403.10	400	400	300	
0753.45452.10	450	450	250	
0753.45453.10	450	450	300	
0753.40502.10	400	500	250	
0753.40503.10	400	500	300	
0753.45602.10	450	600	250	
0753.45603.10	450	600	300	

Küvet

KOD	L	W	H	FİYAT
0753.50502.10	500	500	250	
0753.50503.10	500	500	300	
0753.50602.10	500	600	250	
0753.50603.10	500	600	300	
0753.60602.10	600	600	250	
0753.60603.10	600	600	300	
0753.70702.10	700	700	250	
0753.70703.10	700	700	300	



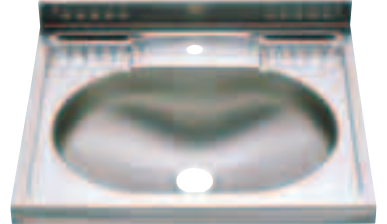
Yuvarlak evye gözü

KOD	Q	FİYAT
0753.00023.09	230	
0753.00026.09	260	
0753.00029.09	290	
0753.00038.09	380	



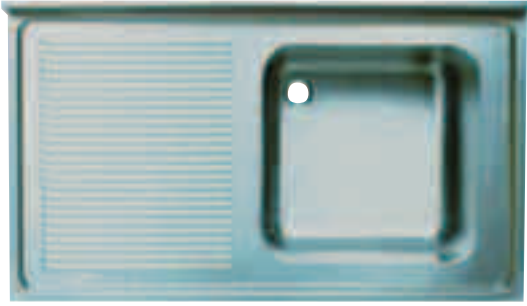
Yuvarlak evye gözü

KOD	Q	H	FİYAT
0753.03818.10	380	180	
0753.04018.10	400	180	



Vanity lavabo

KOD	L	W	H	FİYAT
0753.01719.07	430	480	130	



Tek gözlü sol damlalıklı evye

	GÖZ			KOD	DİŞ EBATLAR		FİYAT
	L	W	H		L	W	
A	400	400	250	0754.106A0.11	1000	600	
A	400	400	250	0754.126A0.11	1200	600	
E	500	400	250	0754.146E0.11	1400	600	
C	500	500	300	0754.107C0.11	1000	700	
C	500	500	300	0754.127C0.11	1200	700	
C	500	500	300	0754.147C0.11	1400	700	
D	600	500	300	0754.147D0.11	1400	700	



Tek gözlü damlalıksız evye

	GÖZ			KOD	DİŞ EBATLAR		FİYAT
	L	W	H		L	W	
A	400	400	250	0754.056A0.01	500	600	
A	400	400	250	0754.066A0.01	600	600	
E	500	400	250	0754.066E0.01	600	600	
E	500	400	250	0754.076E0.01	700	600	
B	400	500	250	0754.057B0.01	500	700	
B	400	500	250	0754.067B0.01	600	700	
C	500	500	300	0754.067C0.01	600	700	
C	500	500	300	0754.077C0.01	700	700	
D	600	500	300	0754.087D0.01	800	700	



Tek gözlü sağ damlalıklı evye

	GÖZ			KOD	DİŞ EBATLAR		FİYAT
	L	W	H		L	W	
A	400	400	250	0754.106A0.15	1000	600	
A	400	400	250	0754.126A0.15	1200	600	
E	500	400	250	0754.146E0.15	1400	600	
C	500	500	300	0754.107C0.15	1000	700	
C	500	500	300	0754.127C0.15	1200	700	
C	500	500	300	0754.147C0.15	1400	700	
D	600	500	300	0754.147D0.15	1400	700	



Tek gözlü çift damlalıklı evye

	GÖZ			KOD	DİŞ EBATLAR		FİYAT
	L	W	H		L	W	
A	400	400	250	0754.126A0.13	1200	600	
A	400	400	250	0754.146A0.13	1400	600	
A	400	400	250	0754.166A0.13	1600	600	
C	500	500	300	0754.147C0.13	1400	700	
C	500	500	300	0754.167C0.13	1600	700	



ERC

Çift gözlü sağ damlalıklı evye

	GÖZ			KOD	DIŞ EBATLAR		FİYAT
	L	W	H		L	W	
A	400	400	250	0754.146A0.25	1400	600	
A	400	400	250	0754.156A0.25	1500	600	
A	400	400	250	0754.166A0.25	1600	600	
E	500	400	250	0754.166E0.25	1600	600	
E	500	400	250	0754.186E0.25	1800	600	
E	500	400	250	0754.196E0.25	1900	600	
B	400	500	250	0754.157B0.25	1500	700	
B	400	500	250	0754.167B0.25	1600	700	
C	500	500	300	0754.167C0.25	1600	700	
C	500	500	300	0754.187C0.25	1800	700	
C	500	500	300	0754.197C0.25	1900	700	
D	600	500	300	0754.197D0.25	1900	700	
C	500	500	300	0754.207C0.25	2000	700	
D	600	500	300	0754.217D0.25	2100	700	



ERC

Çift gözlü sol damlalıklı evye

	GÖZ			KOD	DIŞ EBATLAR		FİYAT
	L	W	H		L	W	
A	400	400	250	0754.146A0.21	1400	600	
A	400	400	250	0754.156A0.21	1500	600	
A	400	400	250	0754.166A0.21	1600	600	
E	500	400	250	0754.166E0.21	1600	600	
E	500	400	250	0754.186E0.21	1800	600	
E	500	400	250	0754.196E0.21	1900	600	
B	400	500	250	0754.157B0.21	1500	700	
B	400	500	250	0754.167B0.21	1600	700	
C	500	500	300	0754.167C0.21	1600	700	
C	500	500	300	0754.187C0.21	1800	700	
C	500	500	300	0754.197C0.21	1900	700	
D	600	500	300	0754.197D0.21	1900	700	
D	600	500	300	0754.217D0.21	2100	700	



ERC

Çift gözlü damlalıksız evye

	GÖZ			KOD	DIŞ EBATLAR		FİYAT
	L	W	H		L	W	
E	500	400	250	0754.126E0.27	1200	600	
E	500	400	250	0754.146E0.27	1400	600	
C	500	500	300	0754.127C0.27	1200	700	
C	500	500	300	0754.147C0.27	1400	700	
D	600	500	300	0754.147D0.27	1400	700	



ERC

Çift gözlü çift damlalıklı evye

	GÖZ			KOD	DIŞ EBATLAR		FİYAT
	L	W	H		L	W	
A	400	400	250	0754.166A0.23	1600	600	
E	500	400	250	0754.186E0.23	1800	600	
E	500	400	250	0754.196E0.23	1900	600	
E	500	400	250	0754.246E0.23	2400	600	
C	500	500	300	0754.187C0.23	1800	700	
C	500	500	300	0754.197C0.23	1900	700	
C	500	500	300	0754.207C0.23	2000	700	
D	600	500	300	0754.247D0.23	2400	700	



ERC

Üç gözlü çift damlalıksız evye

	GÖZ			KOD	DIŞ EBATLAR		FİYAT
	L	W	H		L	W	
A	400	400	250	0754.166A0.35	1600	600	
E	500	400	250	0754.186E0.35	1800	600	
E	500	400	250	0754.196E0.35	1900	600	
C	500	500	300	0754.187C0.35	1800	700	
C	500	500	300	0754.197C0.35	1900	700	



ERC

Üç gözlü sol damlalıklı evye

	GÖZ			KOD	DIŞ EBATLAR		FİYAT
	L	W	H		L	W	
E	500	400	250	0754.216E0.31	2100	600	



ERC

Üç gözlü sağ damlalıklı evye

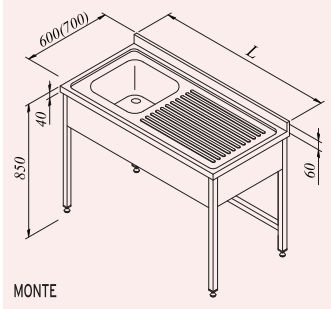
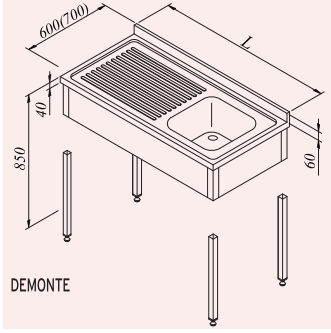
	GÖZ			KOD	DIŞ EBATLAR		FİYAT
	L	W	H		L	W	
C	500	500	300	0754.247C0.33	2400	700	



ERC

Dört gözlü damlalıksız evye

	GÖZ			KOD	DIŞ EBATLAR		FİYAT
	L	W	H		L	W	
A	400	400	250	0754.196A0.41	1900	600	

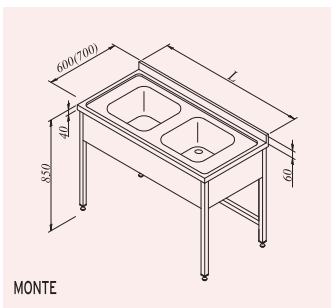
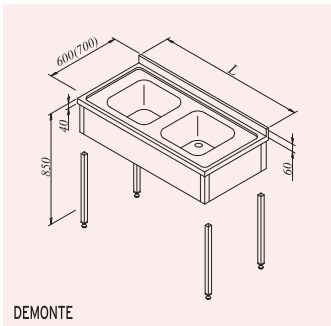
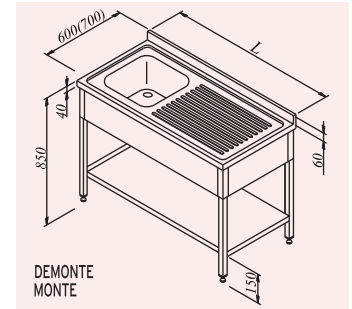
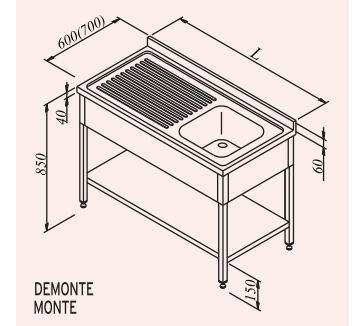


Tek evyeli, tek damlalıklı ve perdeli tezgahlar ERI

	GÖZ			SOLDA TEK DAMLALIKLI		SAĞDA TEK DAMLALIKLI		L	W	H	m³	DEMONTED	FİYAT (€)
	L	W	H	KOD	DEMONTED	KOD	DEMONTED						
A	400	400	250	7758.106A5.11	7754.106A5.11	7758.106A5.15	7754.106A5.15	1000	600	850	0.61 m³	0.23 m³	
A	400	400	250	7758.126A5.11	7754.126A5.11	7758.126A5.15	7754.126A5.15	1200	600	850	0.73 m³	0.28 m³	
E	500	400	250	7758.146E5.11	7754.146E5.11	7758.146E5.15	7754.146E5.15	1400	600	850	0.85 m³	0.32 m³	
C	500	500	300	7758.107C5.11	7754.107C5.11	7758.107C5.15	7754.107C5.15	1000	700	850	0.71 m³	0.27 m³	
C	500	500	300	7758.127C5.11	7754.127C5.11	7758.127C5.15	7754.127C5.15	1200	700	850	0.84 m³	0.35 m³	
C	500	500	300	7758.147C5.11	7754.147C5.11	7758.147C5.15	7754.147C5.15	1400	700	850	0.98 m³	0.41 m³	
D	600	500	300	7758.147D5.11	7754.147D5.11	7758.147D5.15	7754.147D5.15	1400	700	850	0.98 m³	0.41 m³	

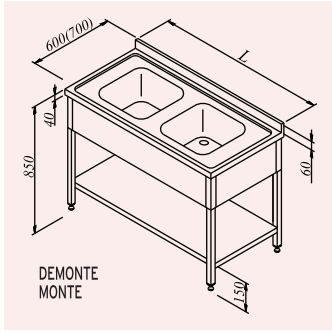
Tek evyeli, tek damlalıklı, taban raflı ve perdeli tezgahlar ERI

	GÖZ			SOLDA TEK DAMLALIKLI		SAĞDA TEK DAMLALIKLI		L	W	H	m³	DEMONTED	FİYAT (€)
	L	W	H	KOD	DEMONTED	KOD	DEMONTED						
A	400	400	250	7758.106A8.11	7754.106A8.11	7758.106A8.15	7754.106A8.15	1000	600	850	0.61 m³	0.23 m³	
A	400	400	250	7758.126A8.11	7754.126A8.11	7758.126A8.15	7754.126A8.15	1200	600	850	0.73 m³	0.28 m³	
E	500	400	250	7758.146E8.11	7754.146E8.11	7758.146E8.15	7754.146E8.15	1400	600	850	0.85 m³	0.32 m³	
C	500	500	300	7758.107C8.11	7754.107C8.11	7758.107C8.15	7754.107C8.15	1000	700	850	0.71 m³	0.27 m³	
C	500	500	300	7758.127C8.11	7754.127C8.11	7758.127C8.15	7754.127C8.15	1200	700	850	0.84 m³	0.35 m³	
C	500	500	300	7758.147C8.11	7754.147C8.11	7758.147C8.15	7754.147C8.15	1400	700	850	0.98 m³	0.41 m³	
D	600	500	300	7758.147D8.11	7754.147D8.11	7758.147D8.15	7754.147D8.15	1400	700	850	0.98 m³	0.41 m³	



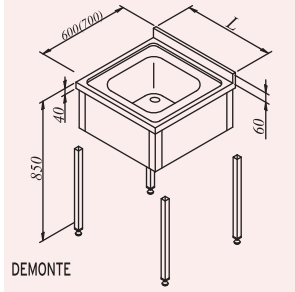
Çift evyeli ve perdeli tezgahlar ERI

	GÖZ			KOD	DEMONTED	L	W	H	m³	DEMONTED	FİYAT (€)
	L	W	H								
E	500	400	250	7758.126E5.27	7754.126E5.27	1200	600	850	0.73 m³	0.28 m³	
E	500	400	250	7758.146E5.27	7754.146E5.27	1400	600	850	0.85 m³	0.32 m³	
C	500	500	300	7758.127C5.27	7754.127C5.27	1200	700	850	0.84 m³	0.35 m³	
C	500	500	300	7758.147C5.27	7754.147C5.27	1400	700	850	0.98 m³	0.41 m³	
D	600	500	300	7758.147D5.27	7754.147D5.27	1400	700	850	0.98 m³	0.41 m³	



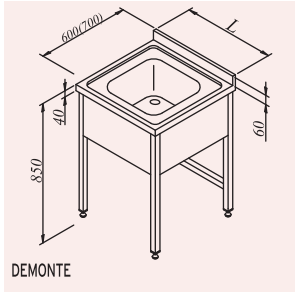
Çift evyeli, taban raflı ve perdeli tezgahlar EAC

	GÖZ			KOD	DEMONTÉ KOD	L	W	H	m³	DEMONTÉ m³	FİYAT
	L	W	H								
E	500	400	250	7758.126E8.27	7754.126E8.27	1200	600	850	0.73 m³	0.28 m³	
E	500	400	250	7758.146E8.27	7754.146E8.27	1400	600	850	0.85 m³	0.32 m³	
C	500	500	300	7758.127C8.27	7754.127C8.27	1200	700	850	0.84 m³	0.35 m³	
C	500	500	300	7758.147C8.27	7754.147C8.27	1400	700	850	0.98 m³	0.41 m³	
D	600	500	300	7758.147D8.27	7754.147D8.27	1400	700	850	0.98 m³	0.41 m³	



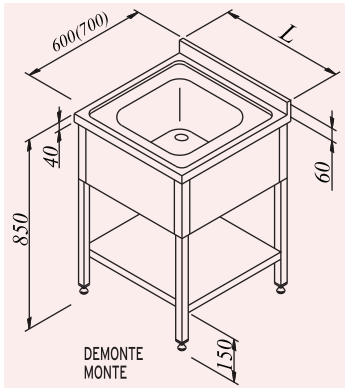
Tek evyeli ve perdeli tezgahlar EAC

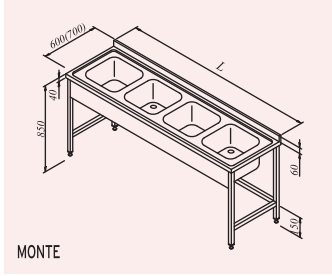
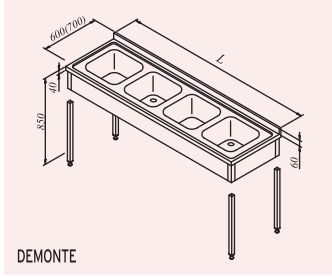
	GÖZ			KOD	DEMONTÉ KOD	L	W	H	m³	DEMONTÉ m³	FİYAT
	L	W	H								
A	400	400	250	7758.056A5.01	7754.056A5.01	500	600	850	0.31 m³	0.12 m³	
A	400	400	250	7758.066A5.01	7754.066A5.01	600	600	850	0.37 m³	0.14 m³	
E	500	400	250	7758.066E5.01	7754.066E5.01	600	600	850	0.37 m³	0.14 m³	
E	500	400	250	7758.076E5.01	7754.076E5.01	700	600	850	0.43 m³	0.18 m³	
B	400	500	250	7758.057B5.01	7754.057B5.01	500	700	850	0.36 m³	0.14 m³	
B	400	500	250	7758.067B5.01	7754.067B5.01	600	700	850	0.43 m³	0.18 m³	
C	500	500	300	7758.067C5.01	7754.067C5.01	600	700	850	0.43 m³	0.18 m³	
C	500	500	300	7758.077C5.01	7754.077C5.01	700	700	850	0.5 m³	0.21 m³	
D	600	500	300	7758.077D5.01	7754.077D5.01	700	700	850	0.5 m³	0.21 m³	
D	600	500	300	7758.087D5.01	7754.087D5.01	800	700	850	0.57 m³	0.24 m³	



Tek evyeli, taban raflı ve perdeli tezgahlar EAC

	GÖZ			KOD	DEMONTÉ KOD	L	W	H	m³	DEMONTÉ m³	FİYAT
	L	W	H								
A	400	400	250	7758.056A8.01	7754.056A8.01	500	600	850	0.31 m³	0.12 m³	
A	400	400	250	7758.066A8.01	7754.066A8.01	600	600	850	0.37 m³	0.14 m³	
E	500	400	250	7758.066E8.01	7754.066E8.01	600	600	850	0.37 m³	0.14 m³	
E	500	400	250	7758.076E8.01	7754.076E8.01	700	600	850	0.43 m³	0.18 m³	
B	400	500	250	7758.057B8.01	7754.057B8.01	500	700	850	0.36 m³	0.14 m³	
B	400	500	250	7758.067B8.01	7754.067B8.01	600	700	850	0.43 m³	0.18 m³	
C	500	500	300	7758.067C8.01	7754.067C8.01	600	700	850	0.43 m³	0.18 m³	
C	500	500	300	7758.077C8.01	7754.077C8.01	700	700	850	0.5 m³	0.21 m³	
D	600	500	300	7758.077D8.01	7754.077D8.01	700	700	850	0.5 m³	0.21 m³	
D	600	500	300	7758.087D8.01	7754.087D8.01	800	700	850	0.57 m³	0.24 m³	



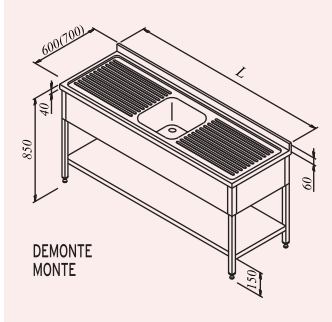
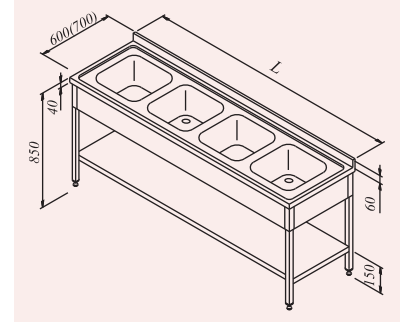


Dört evyeli ve perdeli tezgahlar ERL

	GÖZ			KOD	DEMONT KOD	L	W	H	m³	DEMONT m³	FİYAT
	L	W	H								
A	400	400	250	7758.196A5.41	7754.196A5.41	1900	600	850	1.14 m³	0.44 m³	
A	400	400	250	7758.216A5.41	7754.216A5.41	2100	600	850	1.25 m³	0.48 m³	
E	500	400	250	7758.246E5.41	7754.246E5.41	2400	600	850	1.44 m³	0.55 m³	

Dört evyeli taban raflı ve perdeli tezgahlar ERL

	GÖZ			KOD	DEMONT KOD	L	W	H	m³	DEMONT m³	FİYAT
	L	W	H								
A	400	400	250	7758.196A8.41	7754.196A8.41	1900	600	850	1.14 m³	0.44 m³	
A	400	400	250	7758.216A8.41	7754.216A8.41	2100	600	850	1.25 m³	0.48 m³	
E	500	400	250	7758.246E8.41	7754.246E8.41	2400	600	850	1.44 m³	0.55 m³	

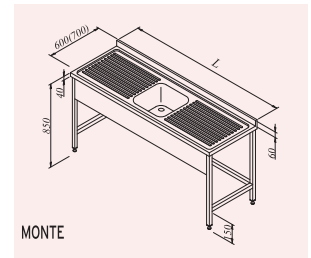
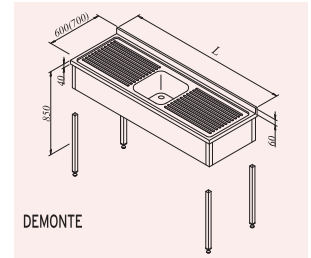


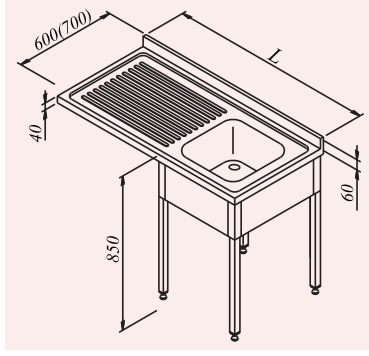
Tek evyeli, çift damlalıklı, taban raflı ve perdeli tezgahlar ERL

	GÖZ			KOD	DEMONT KOD	L	W	H	m³	DEMONT m³	FİYAT
	L	W	H								
A	400	400	250	7758.126A8.13	7754.126A8.13	1200	600	850	0.73 m³	0.28 m³	
A	400	400	250	7758.146A8.13	7754.146A8.13	1400	600	850	0.85 m³	0.32 m³	
A	400	400	250	7758.166A8.13	7754.166A8.13	1600	600	850	0.96 m³	0.37 m³	
C	500	500	300	7758.147C8.13	7754.147C8.13	1400	700	850	0.98 m³	0.41 m³	
C	500	500	300	7758.167C8.13	7754.167C8.13	1600	700	850	1.12 m³	0.46 m³	

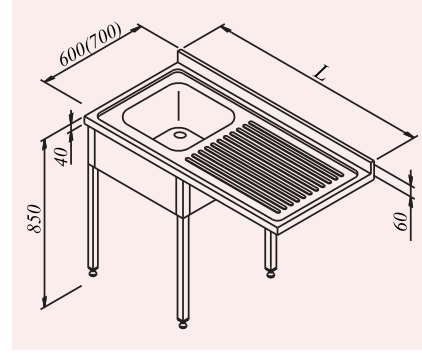
Tek evyeli, çift damlalıklı ve perdeli tezgahlar ERL

	GÖZ			KOD	DEMONT KOD	L	W	H	m³	DEMONT m³	FİYAT
	L	W	H								
A	400	400	250	7758.126A5.13	7754.126A5.13	1200	600	850	0.73 m³	0.28 m³	
A	400	400	250	7758.146A5.13	7754.146A5.13	1400	600	850	0.85 m³	0.32 m³	
A	400	400	250	7758.166A5.13	7754.166A5.13	1600	600	850	0.96 m³	0.37 m³	
C	500	500	300	7758.147C5.13	7754.147C5.13	1400	700	850	0.98 m³	0.41 m³	
C	500	500	300	7758.167C5.13	7754.167C5.13	1600	700	850	1.12 m³	0.46 m³	





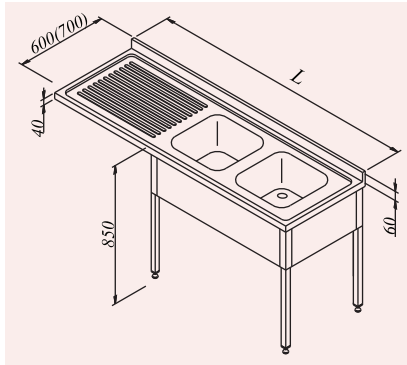
EAL



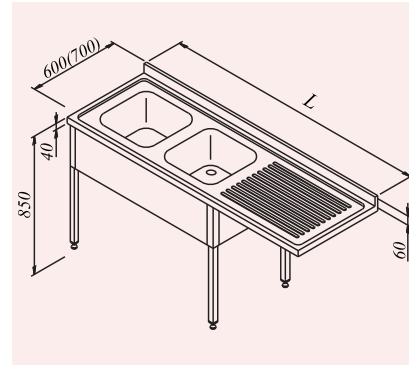
EAL

Tek gözlü, tek damlalıklı, bulaşık makinesi üstü evyeli tezgahlar (kare ayaklı)

	GÖZ			SOLDA TEK DAMLALIKLI		SAĞDA TEK DAMLALIKLI		L	W	H	m³	DEMONTÉ m³	FİYAT
	L	W	H	KOD	DEMONTÉ KOD	KOD	DEMONTÉ KOD						
A	400	400	250	7758.126AB.11	7754.126AB.11	7758.126AB.15	7754.126AB.15	1200	600	850	0.73 m³	0.28 m³	
E	500	400	250	7758.146EB.11	7754.146EB.11	7758.146EB.15	7754.146EB.15	1400	600	850	0.85 m³	0.32 m³	
C	500	500	300	7758.127CB.11	7754.127CB.11	7758.127CB.15	7754.127CB.15	1200	700	850	0.84 m³	0.35 m³	
C	500	500	300	7758.147CB.1	7754.147CB.11	7758.147CB.15	7754.147CB.15	1400	700	850	0.98 m³	0.41 m³	



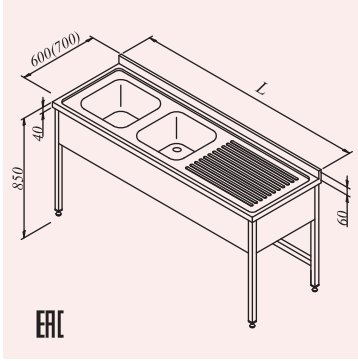
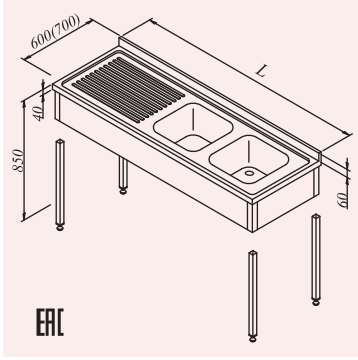
EAL



EAL

Çift gözlü, tek damlalıklı, bulaşık makinesi üstü evyeli tezgahlar (kare ayaklı)

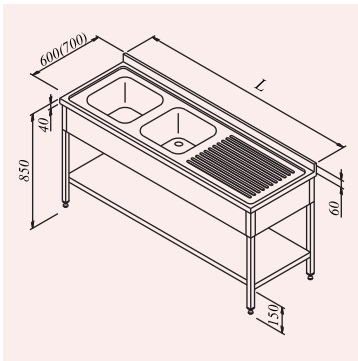
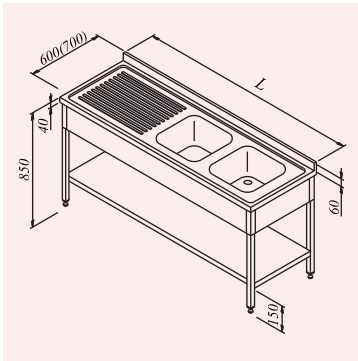
	GÖZ			SOLDA TEK DAMLALIKLI		SAĞDA TEK DAMLALIKLI		L	W	H	m³	DEMONTÉ m³	FİYAT
	L	W	H	KOD	DEMONTÉ CODE DEMONTÉ KOD	KOD	DEMONTÉ KOD						
A	400	400	250	7758.166AB.21	7754.166AB.21	7758.166AB.25	7754.166AB.25	1600	600	850	0.96 m³	0.37 m³	
E	500	400	250	7758.186EB.21	7754.186EB.21	7758.186EB.25	7754.186EB.25	1800	600	850	1.08 m³	0.42 m³	
E	500	400	250	7758.196EB.21	7754.196EB.21	7758.196EB.25	7754.196EB.25	1900	600	850	1.14 m³	0.44 m³	
C	500	500	300	7758.187CB.21	7754.187CB.21	7758.187CB.25	7754.187CB.25	1800	700	850	1.25 m³	0.52m³	
C	500	500	300	7758.197CB.21	7754.197CB.21	7758.197CB.25	7754.197CB.25	1900	700	850	1.32 m³	0.55 m³	
C	500	500	300	7758.207CB.21	7754.207CB.21	7758.207CB.25	7754.207CB.25	2000	700	850	1.39 m³	0.58 m³	



Çift evyeli, tek damlalıklı, perdeli tezgahlar

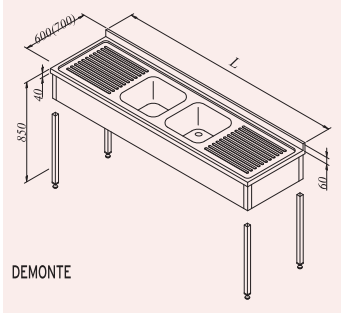
	GÖZ			SOLDA TEK DAMLALIKLI		SAĞDA TEK DAMLALIKLI		L	W	H	m³	DEMONTÉ m³	FİYAT
	L	W	H	CODE	DEMONTÉ KOD	CODE	DEMONTÉ KOD						
A	400	400	250	7758.146A5.21	7754.146A5.21	7758.146A5.25	7754.146A5.25	1400	600	850	0.85 m³	0.32 m³	
A	400	400	250	7758.156A5.21	7754.156A5.21	7758.156A5.25	7754.156A5.25	1500	600	850	0.91 m³	0.35 m³	
A	400	400	250	7758.166A5.21	7754.166A5.21	7758.166A5.25	7754.166A5.25	1600	600	850	0.96 m³	0.37 m³	
E	500	400	250	7758.166E5.21	7754.166E5.21	7758.166E5.25	7754.166E5.25	1600	600	850	0.96 m³	0.37 m³	
E	500	400	250	7758.186E5.21	7754.186E5.21	7758.186E5.25	7754.186E5.25	1800	600	850	1.08 m³	0.42 m³	
E	500	400	250	7758.196E5.21	7754.196E5.21	7758.196E5.25	7754.196E5.25	1900	600	850	1.14 m³	0.44 m³	
B	400	500	250	7758.157B5.21	7754.157B5.21	7758.157B5.25	7754.157B5.25	1500	700	850	1.05 m³	0.40 m³	
B	400	500	250	7758.167B5.21	7754.167B5.21	7758.167B5.25	7754.167B5.25	1600	700	850	1.12 m³	0.46 m³	
C	500	500	300	7758.167C5.21	7754.167C5.21	7758.167C5.25	7754.167C5.25	1600	700	850	1.12 m³	0.46 m³	
C	500	500	300	7758.187C5.21	7754.187C5.21	7758.187C5.25	7754.187C5.25	1800	700	850	1.25 m³	0.52 m³	
C	500	500	300	7758.197C5.21	7754.197C5.21	7758.197C5.25	7754.197C5.25	1900	700	850	1.32 m³	0.55 m³	
D	600	500	300	7758.197D5.21	7754.197D5.21	7758.197D5.25	7754.197D5.25	1900	700	850	1.32 m³	0.55 m³	
C	500	500	300	7758.207C5.21	7754.207C5.21	7758.207C5.25	7754.207C5.25	2000	700	850	1.39 m³	0.58 m³	
D	600	500	300	7758.217D5.21	7754.217D5.21	7758.217D5.25	7754.217D5.25	2100	700	850	1.46 m³	0.61 m³	

ERC



Çift evyeli, tek damlalıklı, taban raflı, perdeli tezgahlar

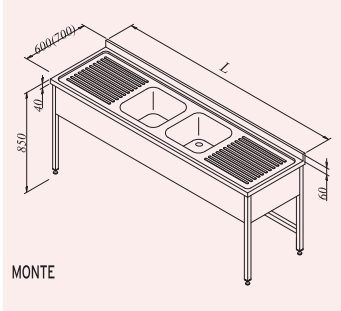
	GÖZ			SOLDA TEK DAMLALIKLI		SAĞDA TEK DAMLALIKLI		L	W	H	m³	DEMONTÉ m³	FİYAT
	L	W	H	KOD	DEMONTÉ KOD	KOD	DEMONTÉ KOD						
A	400	400	250	7758.146A8.21	7754.146A8.21	7758.146A8.25	7754.146A8.25	1400	600	850	0.85 m³	0.32 m³	
A	400	400	250	7758.156A8.21	7754.156A8.21	7758.156A8.25	7754.156A8.25	1500	600	850	0.91 m³	0.35 m³	
A	400	400	250	7758.166A8.21	7754.166A8.21	7758.166A8.25	7754.166A8.25	1600	600	850	0.96 m³	0.37 m³	
E	500	400	250	7758.166E8.21	7754.166E8.21	7758.166E8.25	7754.166E8.25	1600	600	850	0.96 m³	0.37 m³	
E	500	400	250	7758.186E8.21	7754.186E8.21	7758.186E8.25	7754.186E8.25	1800	600	850	1.08 m³	0.42 m³	
E	500	400	250	7758.196E8.21	7754.196E8.21	7758.196E8.25	7754.196E8.25	1900	600	850	1.14 m³	0.44 m³	
B	400	500	250	7758.157B8.21	7754.157B8.21	7758.157B8.25	7754.157B8.25	1500	700	850	1.05 m³	0.40 m³	
B	400	500	250	7758.167B8.21	7754.167B8.21	7758.167B8.25	7754.167B8.25	1600	700	850	1.12 m³	0.46 m³	
C	500	500	300	7758.167C8.21	7754.167C8.21	7758.167C8.25	7754.167C8.25	1600	700	850	1.12 m³	0.46 m³	
C	500	500	300	7758.187C8.21	7754.187C8.21	7758.187C8.25	7754.187C8.25	1800	700	850	1.25 m³	0.52 m³	
C	500	500	300	7758.197C8.21	7754.197C8.21	7758.197C8.25	7754.197C8.25	1900	700	850	1.32 m³	0.55 m³	
D	600	500	300	7758.197D8.21	7754.197D8.21	7758.197D8.25	7754.197D8.25	1900	700	850	1.32 m³	0.55 m³	
C	500	500	300	7758.207C8.21	7754.207C8.21	7758.207C8.25	7754.207C8.25	2000	700	850	1.39 m³	0.58 m³	
D	600	500	300	7758.217D8.21	7754.217D8.21	7758.217D8.25	7754.217D8.25	2100	700	850	1.46 m³	0.61 m³	



ERL

Çift evyeli, çift damlalıklı ve perdeli tezgahlar

	GÖZ			KOD	DEMONTÉ KOD	L	W	H	m³	DEMONTÉ m³	FİYAT
	L	W	H								
A	400	400	250	7758.166A5.23	7754.166A5.23	1600	600	850	0.96 m³	0.37 m³	4 ayaklı
E	500	400	250	7758.186E5.23	7754.186E5.23	1800	600	850	1.08 m³	0.42 m³	4 ayaklı
E	500	400	250	7758.196E5.23	7754.196E5.23	1900	600	850	1.14 m³	0.44 m³	4 ayaklı
E	500	400	250	7758.216E5.23	7754.216E5.23	2100	600	850	1.24 m³	0.48 m³	6 ayaklı
E	500	400	250	7758.246E5.23	7754.246E5.23	2400	600	850	1.44 m³	0.55 m³	6 ayaklı
C	500	500	300	7758.187C5.23	7754.187C5.23	1800	700	850	1.25 m³	0.52 m³	4 ayaklı
C	500	500	300	7758.197C5.23	7754.197C5.23	1900	700	850	1.32 m³	0.55 m³	4 ayaklı
C	500	500	300	7758.207C5.23	7754.207C5.23	2000	700	850	1.39 m³	0.58 m³	4 ayaklı
D	600	500	300	7758.247D5.23	7754.247D5.23	2400	700	850	1.67 m³	0.69 m³	6 ayaklı

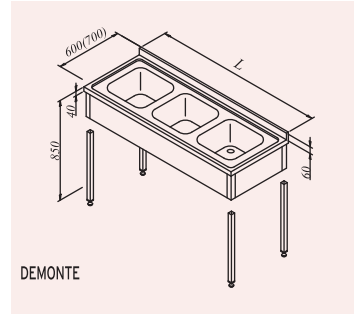


ERL

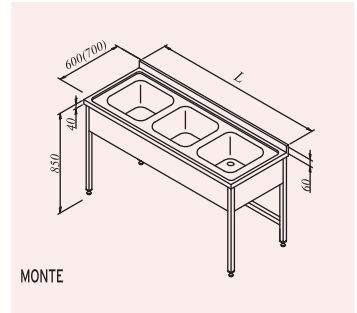
Üç evyeli ve perdeli tezgahlar

	GÖZ			KOD	DEMONTÉ KOD	L	W	H	m³	DEMONTÉ m³	FİYAT
	L	W	H								
A	400	400	250	7758.166A5.35	7754.166A5.35	1600	600	850	0.96 m³	0.37 m³	
E	500	400	250	7758.186E5.35	7754.186E5.35	1800	600	850	1.08 m³	0.42 m³	
E	500	400	250	7758.196E5.35	7754.196E5.35	1900	600	850	1.14 m³	0.44 m³	
C	500	500	300	7758.187C5.35	7754.187C5.35	1800	700	850	1.25 m³	0.52 m³	
C	500	500	300	7758.197C5.35	7754.197C5.35	1900	700	850	1.32 m³	0.55 m³	

ERL

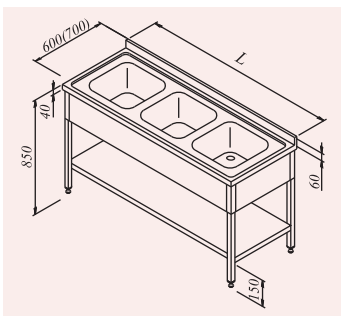


ERL

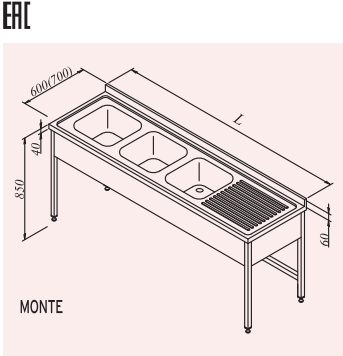
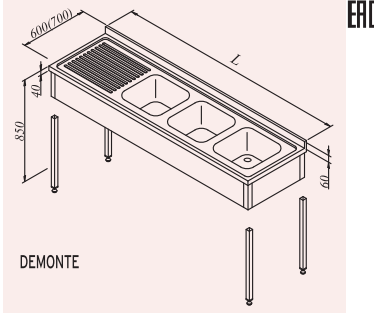


Üç evyeli, taban raflı ve perdeli tezgahlar

	GÖZ			KOD	DEMONTÉ KOD	L	W	H	m³	DEMONTÉ m³	FİYAT
	L	W	H								
A	400	400	250	7758.166A8.35	7754.166A8.35	1600	600	850	0.96 m³	0.37 m³	
E	500	400	250	7758.186E8.35	7754.186E8.35	1800	600	850	1.08 m³	0.42 m³	
E	500	400	250	7758.196E8.35	7754.196E8.35	1900	600	850	1.14 m³	0.44 m³	
C	500	500	300	7758.187C8.35	7754.187C8.35	1800	700	850	1.25 m³	0.52 m³	
C	500	500	300	7758.197C8.35	7754.197C8.35	1900	700	850	1.32 m³	0.55 m³	

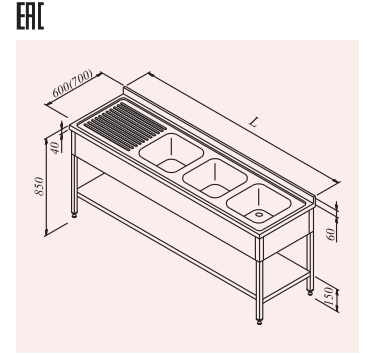


ERL



Üç evyeli, tek damlalıklı ve perdeli tezgahlar

	GÖZ			SOLDA TEK DAMLALIKLI		SAĞDA TEK DAMLALIKLI		L	W	H	m³	DEMONTÉ	FİYAT
	L	W	H	KOD	DEMONTÉ KOD	KOD	DEMONTÉ KOD					m³	
A	400	400	250	7758.196A5.31	7754.196A5.31	7758.196A5.33	7754.196A5.33	1900	600	850	1.14 m³	0.44 m³	
E	500	400	250	7758.216E5.31	7754.216E5.31	7758.216E5.33	7754.216E5.33	2100	600	850	1.25 m³	0.48 m³	
E	500	400	250	7758.246E5.31	7754.246E5.31	7758.246E5.33	7754.246E5.33	2400	600	850	1.44 m³	0.55 m³	
C	500	500	300	7758.247C5.31	7754.247C5.31	7758.247C5.33	7754.247C5.33	2400	700	850	1.67 m³	0.69 m³	



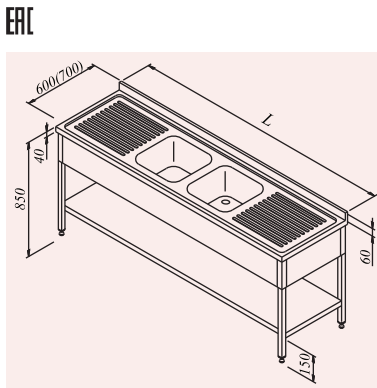
Üç evyeli, tek damlalıklı, taban raflı ve perdeli tezgahlar

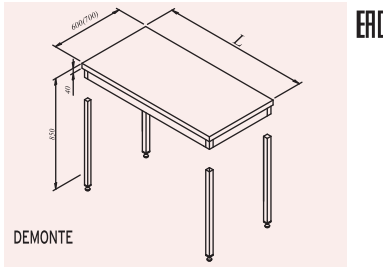
	GÖZ			SOLDA TEK DAMLALIKLI		SAĞDA TEK DAMLALIKLI		L	W	H	m³	DEMONTÉ	FİYAT
	L	W	H	KOD	DEMONTÉ KOD	KOD	DEMONTÉ KOD					m³	
A	400	400	250	7758.196A8.31	7754.196A8.31	7758.196A8.33	7754.196A8.33	1900	600	850	1.14 m³	0.44 m³	
E	500	400	250	7758.216E8.31	7754.216E8.31	7758.216E8.33	7754.216E8.33	2100	600	850	1.25 m³	0.48 m³	
E	500	400	250	7758.246E8.31	7754.246E8.31	7758.246E8.33	7754.246E8.33	2400	600	850	1.44 m³	0.55 m³	
C	500	500	300	7758.247C8.31	7754.247C8.31	7758.247C8.33	7754.247C8.33	2400	700	850	1.67 m³	0.69 m³	



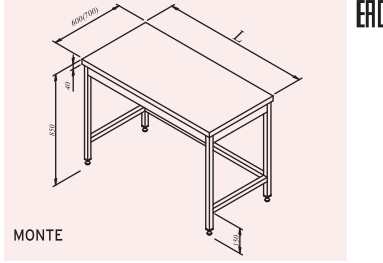
Çift evyeli, çift damlalıklı, taban raflı ve perdeli tezgahlar

	GÖZ			KOD	DEMONTÉ KOD	L	W	H	m³	DEMONTÉ	FİYAT
	L	W	H								
A	400	400	250	7758.166A8.23	7754.166A8.23	1600	600	850	0.96 m³	0.37 m³	4 ayaklı
E	500	400	250	7758.186E8.23	7754.186E8.23	1800	600	850	1.08 m³	0.42 m³	4 ayaklı
E	500	400	250	7758.196E8.23	7754.196E8.23	1900	600	850	1.14 m³	0.44 m³	4 ayaklı
E	500	400	250	7758.216E8.23	7754.216E8.23	2100	600	850	1.24 m³	0.48 m³	6 ayaklı
E	500	400	250	7758.246E8.23	7754.246E8.23	2400	600	850	1.44 m³	0.55 m³	6 ayaklı
C	500	500	300	7758.187C8.23	7754.187C8.23	1800	700	850	1.25 m³	0.52 m³	4 ayaklı
C	500	500	300	7758.197C8.23	7754.197C8.23	1900	700	850	1.32 m³	0.55 m³	4 ayaklı
C	500	500	300	7758.207C8.23	7754.207C8.23	2000	700	850	1.39 m³	0.58 m³	4 ayaklı
D	600	500	300	7758.247D8.23	7754.247D8.23	2400	700	850	1.67 m³	0.69 m³	6 ayaklı





EAL



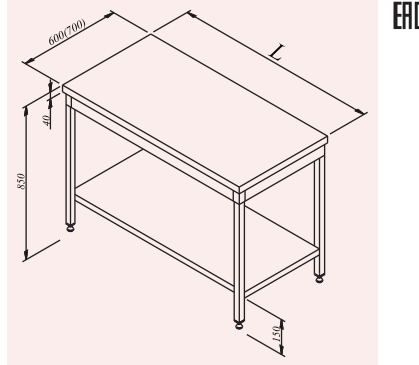
EAL

Taban rafsız, sırtsız çalışma tezgahı

KOD	FİYAT	DEMONTE KOD	FİYAT	L	W	H	m³
7911.06060.94		7911.06060.84		600	600	850	-
7911.09060.94		7911.09060.84		900	600	850	-
7911.10060.94		7911.10060.84		1000	600	850	-
7911.12060.94		7911.12060.84		1200	600	850	-
7911.14060.94		7911.14060.84		1400	600	850	-
7911.16060.94		7911.16060.84		1600	600	850	-
7911.19060.94		7911.19060.84		1900	600	850	-
7911.06070.94		7911.06070.84		600	700	850	-
7911.09070.94		7911.09070.84		900	700	850	-
7911.10070.94		7911.10070.84		1000	700	850	-
7911.12070.94		7911.12070.84		1200	700	850	-
7911.14070.94		7911.14070.84		1400	700	850	-
7911.16070.94		7911.16070.84		1600	700	850	-
7911.19070.94		7911.19070.84		1900	700	850	-

Taban raflı, sırtsız çalışma tezgahı

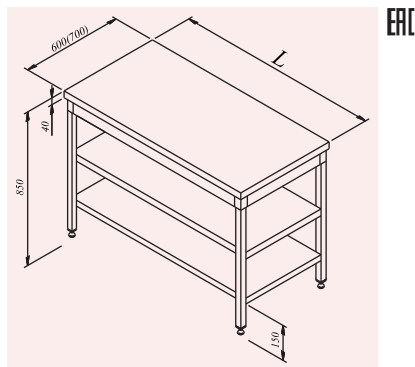
KOD	FİYAT	DEMONTE KOD	FİYAT	L	W	H	m³
7911.06060.95		7911.06060.85		600	600	850	-
7911.09060.95		7911.09060.85		900	600	850	-
7911.10060.95		7911.10060.85		1000	600	850	-
7911.12060.95		7911.12060.85		1200	600	850	-
7911.14060.95		7911.14060.85		1400	600	850	-
7911.16060.95		7911.16060.85		1600	600	850	-
7911.19060.95		7911.19060.85		1900	600	850	-
7911.06070.95		7911.06070.85		600	700	850	-
7911.09070.95		7911.09070.85		900	700	850	-
7911.10070.95		7911.10070.85		1000	700	850	-
7911.12070.95		7911.12070.85		1200	700	850	-
7911.14070.95		7911.14070.85		1400	700	850	-
7911.16070.95		7911.16070.85		1600	700	850	-
7911.19070.95		7911.19070.85		1900	700	850	-



EAL

Taban ve ara raflı, sırtsız çalışma tezgahı

KOD	FİYAT	DEMONTE KOD	FİYAT	L	W	H	m³
7911.06060.96		7911.06060.79		600	600	850	-
7911.09060.96		7911.09060.79		900	600	850	-
7911.10060.96		7911.10060.79		1000	600	850	-
7911.12060.96		7911.12060.79		1200	600	850	-
7911.14060.96		7911.14060.79		1400	600	850	-
7911.16060.96		7911.16060.79		1600	600	850	-
7911.19060.96		7911.19060.79		1900	600	850	-
7911.06070.96		7911.06070.79		600	700	850	-
7911.09070.96		7911.09070.79		900	700	850	-
7911.10070.96		7911.10070.79		1000	700	850	-
7911.12070.96		7911.12070.79		1200	700	850	-
7911.14070.96		7911.14070.79		1400	700	850	-
7911.16070.96		7911.16070.79		1600	700	850	-
7911.19070.96		7911.19070.79		1900	700	850	-



EAL

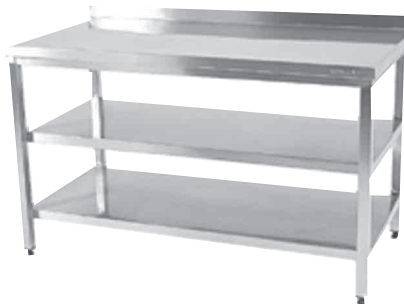
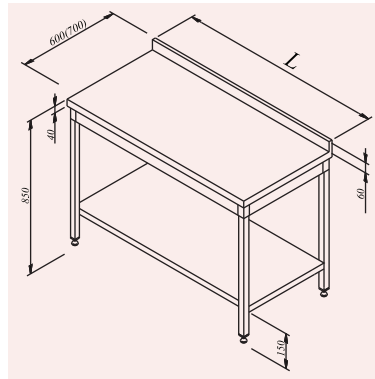


Alt tablasız çalışma tezgahı

DEMONTE KOD	FİYAT	L	W	H	m^3	DEMONTE m^3
7911.06060.83		600	600	850	0.36 m ³	0.08 m ³
7911.09060.83		900	600	850	0.07 m ³	0.12 m ³
7911.10060.83		1000	600	850	0.08 m ³	0.14 m ³
7911.12060.83		1200	600	850	0.73 m ³	0.16 m ³
7911.14060.83		1400	600	850	0.84 m ³	0.19 m ³
7911.16060.83		1600	600	850	0.96 m ³	0.21 m ³
7911.19060.83		1900	600	850	1.14 m ³	0.25 m ³
7911.06070.83		600	700	850	0.42 m ³	0.08 m ³
7911.09070.83		900	700	850	0.46 m ³	0.11 m ³
7911.10070.83		1000	700	850	0.61 m ³	0.15 m ³
7911.12070.83		1200	700	850	0.85 m ³	0.16 m ³
7911.14070.83		1400	700	850	0.97 m ³	0.22 m ³
7911.16070.83		1600	700	850	1.13 m ³	0.25 m ³
7911.19070.83		1900	700	850	1.32 m ³	0.29 m ³

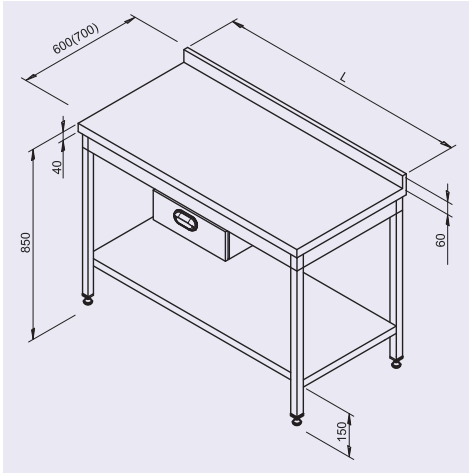
Alt tablalı çalışma tezgahı

DEMONTE KOD	FİYAT	L	W	H	m^3	DEMONTE m^3
7911.06060.81		600	600	850	0.36 m ³	0.08 m ³
7911.09060.81		900	600	850	0.07 m ³	0.16 m ³
7911.10060.81		1000	600	850	0.08 m ³	0.17 m ³
7911.12060.81		1200	600	850	0.73 m ³	0.16 m ³
7911.14060.81		1400	600	850	0.84 m ³	0.19 m ³
7911.16060.81		1600	600	850	0.96 m ³	0.21 m ³
7911.19060.81		1900	600	850	1.14 m ³	0.25 m ³
7911.06070.81		600	700	850	0.42 m ³	0.08 m ³
7911.09070.81		900	700	850	0.46 m ³	0.11 m ³
7911.10070.81		1000	700	850	0.61 m ³	0.15 m ³
7911.12070.81		1200	700	850	0.85 m ³	0.16 m ³
7911.14070.81		1400	700	850	0.97 m ³	0.22 m ³
7911.16070.81		1600	700	850	1.13 m ³	0.25 m ³
7911.19070.81		1900	700	850	1.32 m ³	0.29 m ³



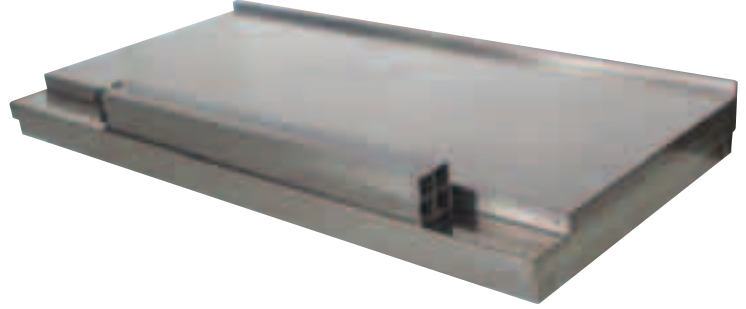
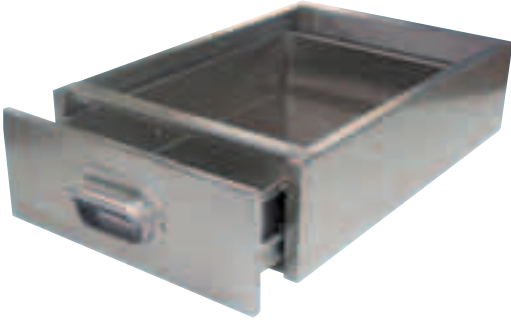
Taban ve ara raflı çalışma tezgahı

DEMONTE KOD	FİYAT	L	W	H	m^3	DEMONTE m^3
7911.06060.82		600	600	850	0.36 m ³	0.08 m ³
7911.09060.82		900	600	850	0.07 m ³	0.16 m ³
7911.10060.82		1000	600	850	0.08 m ³	0.17 m ³
7911.12060.82		1200	600	850	0.73 m ³	0.16 m ³
7911.14060.82		1400	600	850	0.84 m ³	0.19 m ³
7911.16060.82		1600	600	850	0.96 m ³	0.21 m ³
7911.19060.82		1900	600	850	1.14 m ³	0.25 m ³
7911.06070.82		600	700	850	0.42 m ³	0.08 m ³
7911.09070.82		900	700	850	0.46 m ³	0.11 m ³
7911.10070.82		1000	700	850	0.61 m ³	0.15 m ³
7911.12070.82		1200	700	850	0.85 m ³	0.16 m ³
7911.14070.82		1400	700	850	0.97 m ³	0.22 m ³
7911.16070.82		1600	700	850	1.13 m ³	0.25 m ³
7911.19070.82		1900	700	850	1.32 m ³	0.29 m ³



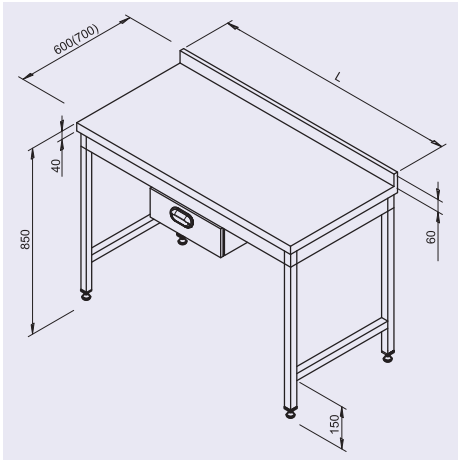
Tek çekmeceli taban raflı çalışma tezgahı

KOD	L	W	H	m ³	FİYAT
7911.12060.28	1200	600	850	0.73 m ³	
7911.14060.28	1400	600	850	0.84 m ³	
7911.16060.28	1600	600	850	0.96 m ³	
7911.19060.28	1900	600	850	1.14 m ³	
7911.12070.28	1200	700	850	0.85 m ³	
7911.14070.28	1400	700	850	0.97 m ³	
7911.16070.28	1600	700	850	1.13 m ³	
7911.19070.28	1900	700	850	1.32 m ³	



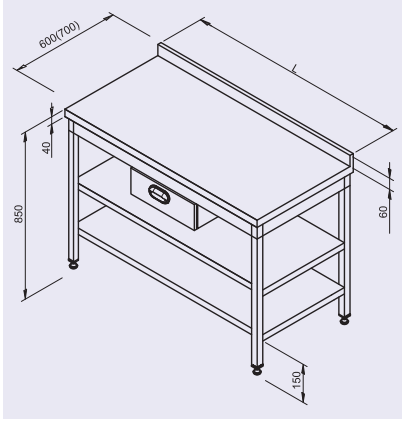
Çalışma Tezgahı Çekmecesı

KOD	L	W	H	m ³	FİYAT
7999.37574.51	370	572	140		



Tek çekmeceli taban raflsız çalışma tezgahı

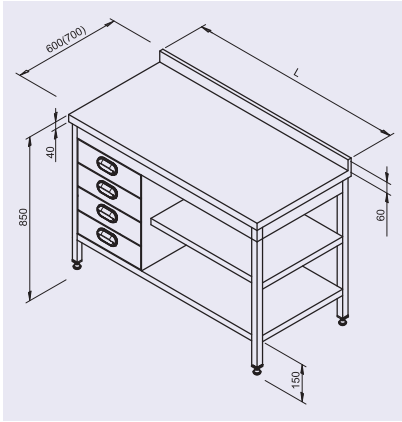
KOD	L	W	H	m ³	FİYAT
7911.12060.20	1200	600	850	0.73 m ³	
7911.14060.20	1400	600	850	0.84 m ³	
7911.16060.20	1600	600	850	0.96 m ³	
7911.19060.20	1900	600	850	1.14 m ³	
7911.12070.20	1200	700	850	0.85 m ³	
7911.14070.20	1400	700	850	0.97 m ³	
7911.16070.20	1600	700	850	1.13 m ³	
7911.19070.20	1900	700	850	1.32 m ³	



ERL

Tek çekmeceli taban ve ara raflı çalışma tezgahı

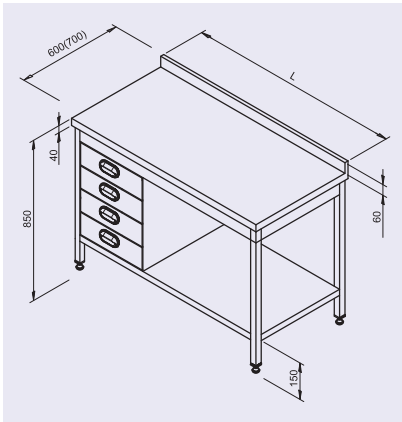
KOD	L	W	H	m ³	FİYAT
7911.12060.24	1200	600	850	0.73 m ³	
7911.14060.24	1400	600	850	0.84 m ³	
7911.16060.24	1600	600	850	0.96 m ³	
7911.19060.24	1900	600	850	1.14 m ³	
7911.12070.24	1200	700	850	0.85 m ³	
7911.14070.24	1400	700	850	0.97 m ³	
7911.16070.24	1600	700	850	1.13 m ³	
7911.19070.24	1900	700	850	1.32 m ³	



ERL

Blok çekmeceli ve ara raflı çalışma tezgahı

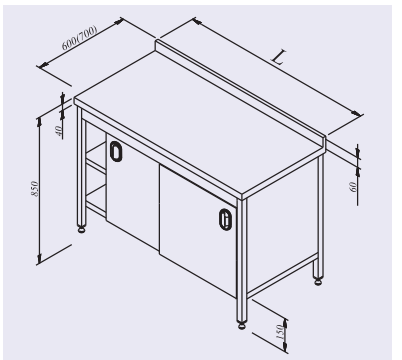
KOD	L	W	H	m ³	FİYAT
7911.12060.44	1200	600	850	0.73 m ³	
7911.14060.44	1400	600	850	0.84 m ³	
7911.16060.44	1600	600	850	0.96 m ³	
7911.19060.44	1900	600	850	1.14 m ³	
7911.12070.44	1200	700	850	0.85 m ³	
7911.14070.44	1400	700	850	0.97 m ³	
7911.16070.44	1600	700	850	1.13 m ³	
7911.19070.44	1900	700	850	1.32 m ³	



ERL

Blok çekmeceli çalışma tezgahı, taban raflı

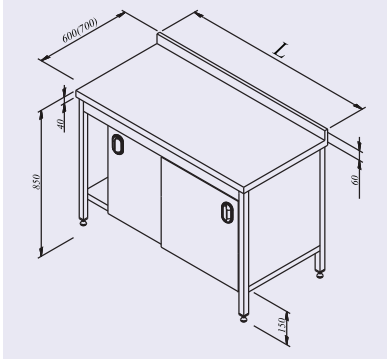
KOD	L	W	H	m ³	FİYAT
7911.12060.48	1200	600	850	0.73 m ³	
7911.14060.48	1400	600	850	0.84 m ³	
7911.16060.48	1600	600	850	0.96 m ³	
7911.19060.48	1900	600	850	1.14 m ³	
7911.12070.48	1200	700	850	0.85 m ³	
7911.14070.48	1400	700	850	0.97 m ³	
7911.16070.48	1600	700	850	1.13 m ³	
7911.19070.48	1900	700	850	1.32 m ³	



ERL

Dolaplı ve ara raflı çalışma tezgahı

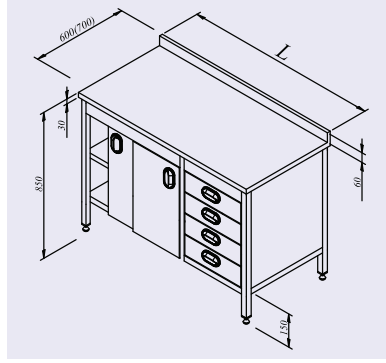
KOD	L	W	H	m ³	FİYAT
7911.12060.13	1200	600	850	0.73 m ³	
7911.14060.13	1400	600	850	0.84 m ³	
7911.16060.13	1600	600	850	0.96 m ³	
7911.19060.13	1900	600	850	1.14 m ³	
7911.12070.13	1200	700	850	0.85 m ³	
7911.14070.13	1400	700	850	0.97 m ³	
7911.16070.13	1600	700	850	1.13 m ³	
7911.19070.13	1900	700	850	1.32 m ³	



EAL

Dolaplı çalışma tezgahı

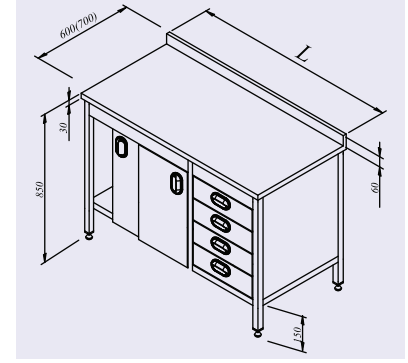
KOD	L	W	H	m³	FİYAT
7911.12060.12	1200	600	850	0.73 m³	
7911.14060.12	1400	600	850	0.84 m³	
7911.16060.12	1600	600	850	0.96 m³	
7911.19060.12	1900	600	850	1.14 m³	
7911.12070.12	1200	700	850	0.85 m³	
7911.14070.12	1400	700	850	0.97 m³	
7911.16070.12	1600	700	850	1.13 m³	
7911.19070.12	1900	700	850	1.32 m³	



EAL

Blok çekmeceli ara raflı dolaplı çalışma tezgahı

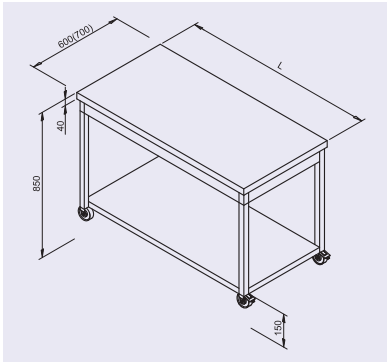
KOD	L	W	H	m³	FİYAT
7911.12060.56	1200	600	850	0.73 m³	
7911.14060.56	1400	600	850	0.84 m³	
7911.16060.56	1600	600	850	0.96 m³	
7911.19060.56	1900	600	850	1.14 m³	
7911.12070.56	1200	700	850	0.85 m³	
7911.14070.56	1400	700	850	0.97 m³	
7911.16070.56	1600	700	850	1.13 m³	
7911.19070.56	1900	700	850	1.32 m³	



EAL

Blok çekmeceli, dolaplı çalışma tezgahı

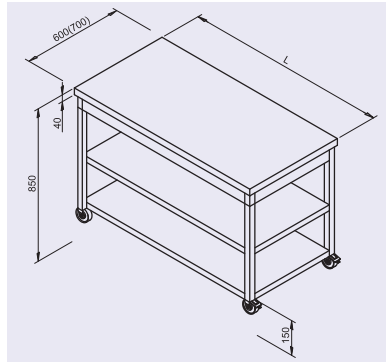
KOD	L	W	H	m³	FİYAT
7911.12060.52	1200	600	850	0.73 m³	
7911.14060.52	1400	600	850	0.84 m³	
7911.16060.52	1600	600	850	0.96 m³	
7911.19060.52	1900	600	850	1.14 m³	
7911.12070.52	1200	700	850	0.85 m³	
7911.14070.52	1400	700	850	0.97 m³	
7911.16070.52	1600	700	850	1.13 m³	
7911.19070.52	1900	700	850	1.32 m³	



EAL

Hareketli taban raflı çalışma tezgahı

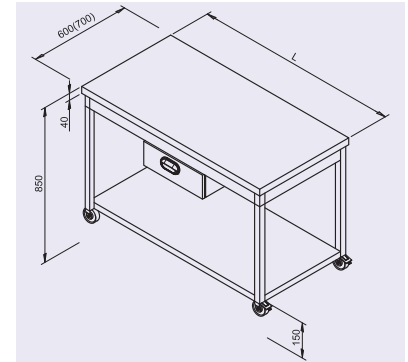
KOD	L	W	H	m³	FİYAT
7911.12060.15	1200	600	850	0.73 m³	
7911.14060.15	1400	600	850	0.84 m³	
7911.16060.15	1600	600	850	0.96 m³	
7911.19060.15	1900	600	850	1.14 m³	
7911.12070.15	1200	700	850	0.85 m³	
7911.14070.15	1400	700	850	0.97 m³	
7911.16070.15	1600	700	850	1.13 m³	
7911.19070.15	1900	700	850	1.32 m³	



EAL

Hareketli taban ve ara raflı çalışma tezgahı

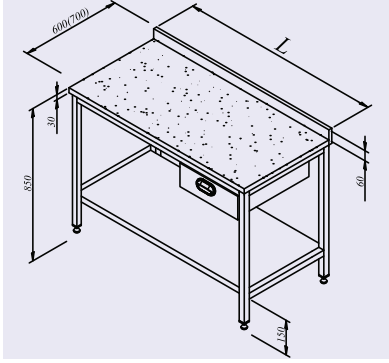
KOD	L	W	H	m³	FİYAT
7911.12060.14	1200	600	850	0.73 m³	
7911.14060.14	1400	600	850	0.84 m³	
7911.16060.14	1600	600	850	0.96 m³	
7911.19060.14	1900	600	850	1.14 m³	
7911.12070.14	1200	700	850	0.85 m³	
7911.14070.14	1400	700	850	0.97 m³	
7911.16070.14	1600	700	850	1.13 m³	
7911.19070.14	1900	700	850	1.32 m³	



EAL

Hareketli taban raflı, çekmeceli çalışma tezgahı

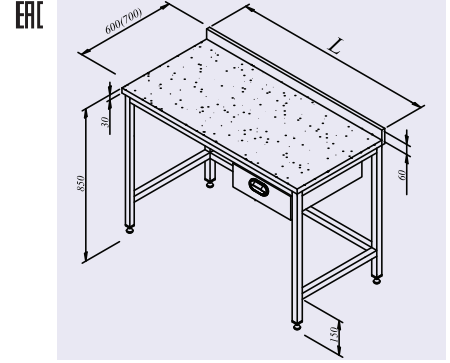
KOD	L	W	H	m³	FİYAT
7911.12060.35	1200	600	850	0.73 m³	
7911.14060.35	1400	600	850	0.84 m³	
7911.16060.35	1600	600	850	0.96 m³	
7911.19060.35	1900	600	850	1.14 m³	
7911.12070.35	1200	700	850	0.85 m³	
7911.14070.35	1400	700	850	0.97 m³	
7911.16070.35	1600	700	850	1.13 m³	
7911.19070.35	1900	700	850	1.32 m³	



ERC

Mermer tablalı, tek çekmeceli, taban rafsız çalışma tezgahı

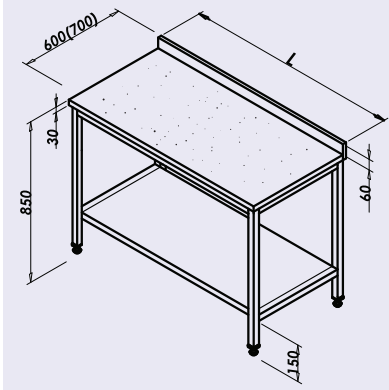
KOD	L	W	H	m ³	FİYAT
7911.12070.30	1200	700	850	0.85 m ³	
7911.14070.30	1400	700	850	0.97 m ³	
7911.16070.30	1600	700	850	1.13 m ³	
7911.19070.30	1900	700	850	1.32 m ³	
7911.12080.30	1200	800	850	0.95 m ³	
7911.14080.30	1400	800	850	1.10 m ³	
7911.16080.30	1600	800	850	1.26 m ³	
7911.19080.30	1900	800	850	1.50 m ³	



ERC

Mermer tablalı, tek çekmeceli, taban raflı çalışma tezgahı

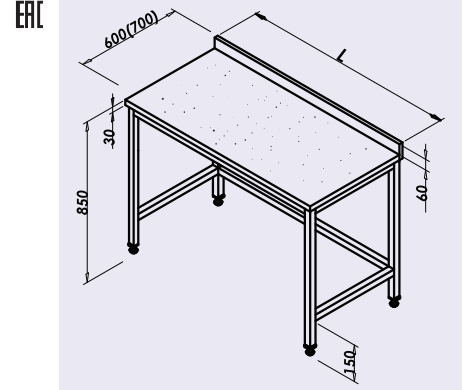
KOD	L	W	H	m ³	FİYAT
7911.12070.22	1200	700	850	0.85 m ³	
7911.14070.22	1400	700	850	0.97 m ³	
7911.16070.22	1600	700	850	1.13 m ³	
7911.19070.22	1900	700	850	1.32 m ³	
7911.12080.22	1200	800	850	0.95 m ³	
7911.14080.22	1400	800	850	1.10 m ³	
7911.16080.22	1600	800	850	1.26 m ³	
7911.19080.22	1900	800	850	1.50 m ³	



ERC

Mermer tablalı, taban raflı çalışma tezgahı

KOD	L	W	H	m ³	FİYAT
7911.12070.30M	1200	700	850	0.85 m ³	
7911.14070.30M	1400	700	850	0.97 m ³	
7911.16070.30M	1600	700	850	1.13 m ³	
7911.19070.30M	1900	700	850	1.32 m ³	
7911.12080.30M	1200	800	850	0.95 m ³	
7911.14080.30M	1400	800	850	1.10 m ³	
7911.16080.30M	1600	800	850	1.26 m ³	
7911.19080.30M	1900	800	850	1.50 m ³	



ERC

Mermer tablalı, taban rafsız çalışma tezgahı

KOD	L	W	H	m ³	FİYAT
7911.12070.22M	1200	700	850	0.85 m ³	
7911.14070.22M	1400	700	850	0.97 m ³	
7911.16070.22M	1600	700	850	1.13 m ³	
7911.19070.22M	1900	700	850	1.32 m ³	
7911.12080.22M	1200	800	850	0.95 m ³	
7911.14080.22M	1400	800	850	1.10 m ³	
7911.16080.22M	1600	800	850	1.26 m ³	
7911.19080.22M	1900	800	850	1.50 m ³	

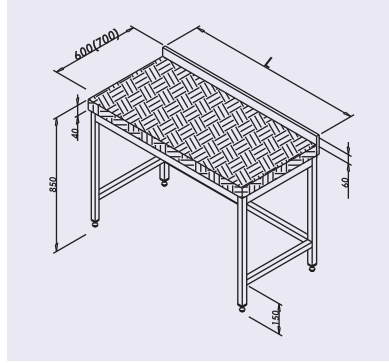


EAC

Ahşap tablalı et kütüğü

KOD	L	W	H	m ³	FİYAT
7911.05050.90	500	500	850	0.27 m ³	
7911.06060.90	600	600	850	0.40 m ³	
7911.06070.90	600	700	850	0.44 m ³	
7911.07070.90	700	700	850	0.50 m ³	

Ahşap tabla kalınlığı 100 mm'dir.

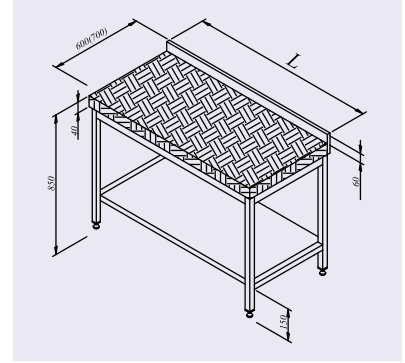


EAC

Ahşap tablalı, taban raflı çalışma tezgahı

KOD	L	W	H	m ³	FİYAT
7911.12060.21A	1200	600	850	0.73 m ³	
7911.14060.21A	1400	600	850	0.84 m ³	
7911.16060.21A	1600	600	850	1.96 m ³	
7911.19060.21A	1900	600	850	1.14 m ³	
7911.12070.21A	1200	700	850	0.85 m ³	
7911.14070.21A	1400	700	850	0.97 m ³	
7911.16070.21A	1600	700	850	1.13 m ³	
7911.19070.21A	1900	700	850	1.32 m ³	

Ahşap tabla kalınlığı 40 mm'dir.

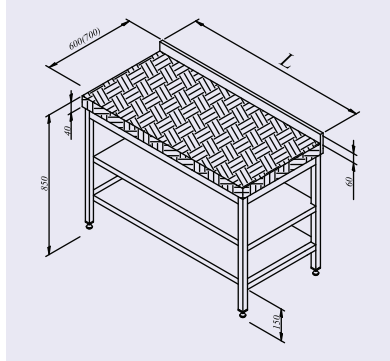


EAC

Ahşap tablalı, taban raflı çalışma tezgahı

KOD	L	W	H	m ³	FİYAT
7911.12060.09	1200	600	850	0.73 m ³	
7911.14060.09	1400	600	850	0.84 m ³	
7911.16060.09	1600	600	850	1.96 m ³	
7911.19060.09	1900	600	850	1.14 m ³	
7911.12070.09	1200	700	850	0.85 m ³	
7911.14070.09	1400	700	850	0.97 m ³	
7911.16070.09	1600	700	850	1.13 m ³	
7911.19070.09	1900	700	850	1.32 m ³	

Ahşap tabla kalınlığı 40 mm'dir.

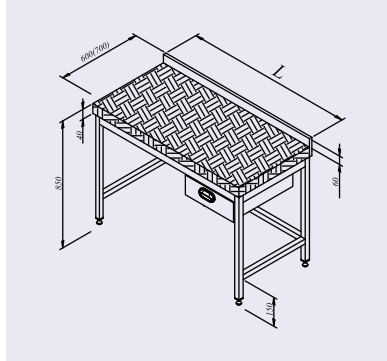


EAC

Ahşap tablalı, taban raflı çalışma tezgahı

KOD	L	W	H	m ³	FİYAT
7911.12060.04A	1200	600	850	0.73 m ³	
7911.14060.04A	1400	600	850	0.84 m ³	
7911.16060.04A	1600	600	850	1.96 m ³	
7911.19060.04A	1900	600	850	1.14 m ³	
7911.12070.04A	1200	700	850	0.85 m ³	
7911.14070.04A	1400	700	850	0.97 m ³	
7911.16070.04A	1600	700	850	1.13 m ³	
7911.19070.04A	1900	700	850	1.32 m ³	

Ahşap tabla kalınlığı 40 mm'dir.

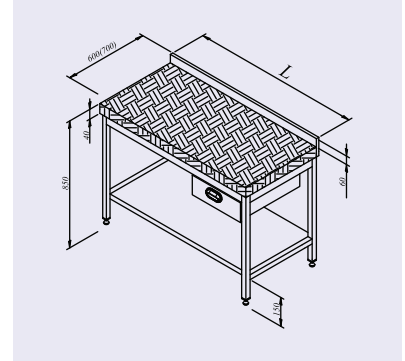


EAC

Ahşap tablalı, çekmeceli taban raflı çalışma tezgahı

KOD	L	W	H	m ³	FİYAT
7911.12060.21	1200	600	850	0.73 m ³	
7911.14060.21	1400	600	850	0.84 m ³	
7911.16060.21	1600	600	850	1.96 m ³	
7911.19060.21	1900	600	850	1.14 m ³	
7911.12070.21	1200	700	850	0.85 m ³	
7911.14070.21	1400	700	850	0.97 m ³	
7911.16070.21	1600	700	850	1.13 m ³	
7911.19070.21	1900	700	850	1.32 m ³	

Ahşap tabla kalınlığı 40 mm'dir.



EAC

Ahşap tablalı, çekmeceli, taban raflı çalışma tezgahı

KOD	L	W	H	m ³	FİYAT
7911.12060.29	1200	600	850	0.73 m ³	
7911.14060.29	1400	600	850	0.84 m ³	
7911.16060.29	1600	600	850	1.96 m ³	
7911.19060.29	1900	600	850	1.14 m ³	
7911.12070.29	1200	700	850	0.85 m ³	
7911.14070.29	1400	700	850	0.97 m ³	
7911.16070.29	1600	700	850	1.13 m ³	
7911.19070.29	1900	700	850	1.32 m ³	

Ahşap tabla kalınlığı 40 mm'dir.

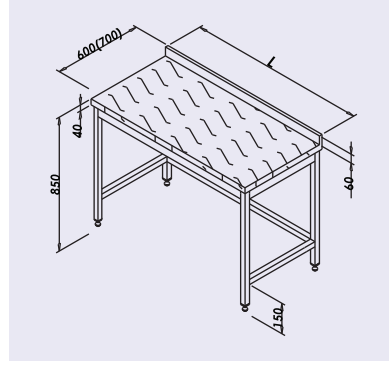


ERİ

Polietilen tablalı et kütüğü

KOD	L	W	H	m ³	FİYAT
7911.05050.91	500	500	850	0.27 m ³	
7911.06060.91	600	600	850	0.40 m ³	
7911.06070.91	600	700	850	0.44 m ³	
7911.07070.91	700	700	850	0.50 m ³	

Ahşap tabla kalınlığı 100 mm'dir.

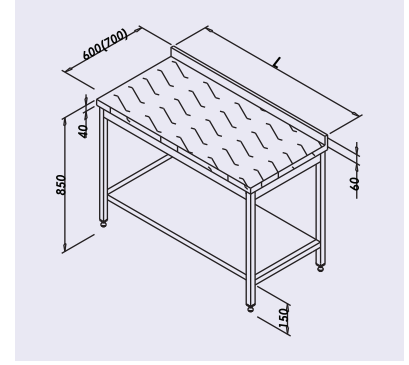


ERİ

Polietilen tablalı taban rafsız çalışma tezgahı

KOD	L	W	H	m ³	FİYAT
7911.12060.23P	1200	600	850	0.73 m ³	
7911.14060.23P	1400	600	850	0.84 m ³	
7911.16060.23P	1600	600	850	1.96 m ³	
7911.19060.23P	1900	600	850	1.14 m ³	
7911.12070.23P	1200	700	850	0.85 m ³	
7911.14070.23P	1400	700	850	0.97 m ³	
7911.16070.23P	1600	700	850	1.13 m ³	
7911.19070.23P	1900	700	850	1.32 m ³	

Ahşap tabla kalınlığı 40 mm'dir.

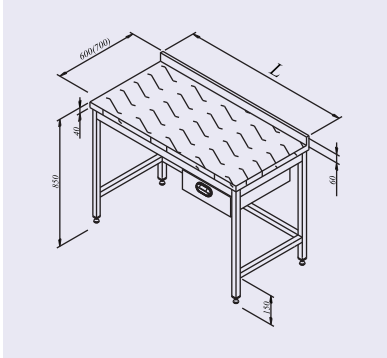


ERİ

Polietilen tablalı taban raflı çalışma tezgahı

KOD	L	W	H	m ³	FİYAT
7911.12060.31P	1200	600	850	0.73 m ³	
7911.14060.31P	1400	600	850	0.84 m ³	
7911.16060.31P	1600	600	850	1.96 m ³	
7911.19060.31P	1900	600	850	1.14 m ³	
7911.12070.31P	1200	700	850	0.85 m ³	
7911.14070.31P	1400	700	850	0.97 m ³	
7911.16070.31P	1600	700	850	1.13 m ³	
7911.19070.31P	1900	700	850	1.32 m ³	

Ahşap tabla kalınlığı 40 mm'dir.

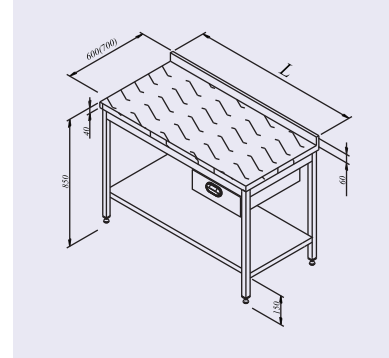


ERİ

Polietilen tablalı çekmeceli, taban rafsız çalışma tezgahı

KOD	L	W	H	m ³	FİYAT
7911.12060.23	1200	600	850	0.73 m ³	
7911.14060.23	1400	600	850	0.84 m ³	
7911.16060.23	1600	600	850	1.96 m ³	
7911.19060.23	1900	600	850	1.14 m ³	
7911.12070.23	1200	700	850	0.85 m ³	
7911.14070.23	1400	700	850	0.97 m ³	
7911.16070.23	1600	700	850	1.13 m ³	
7911.19070.23	1900	700	850	1.32 m ³	

Ahşap tabla kalınlığı 40 mm'dir.

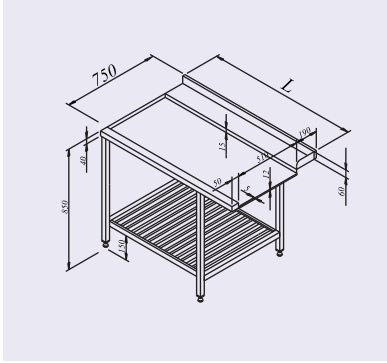


ERİ

Polietilen tablalı çekmeceli, taban raflı çalışma tezgahı

KOD	L	W	H	m ³	FİYAT
7911.12060.31	1200	600	850	0.73 m ³	
7911.14060.31	1400	600	850	0.84 m ³	
7911.16060.31	1600	600	850	1.96 m ³	
7911.19060.31	1900	600	850	1.14 m ³	
7911.12070.31	1200	700	850	0.85 m ³	
7911.14070.31	1400	700	850	0.97 m ³	
7911.16070.31	1600	700	850	1.13 m ³	
7911.19070.31	1900	700	850	1.32 m ³	

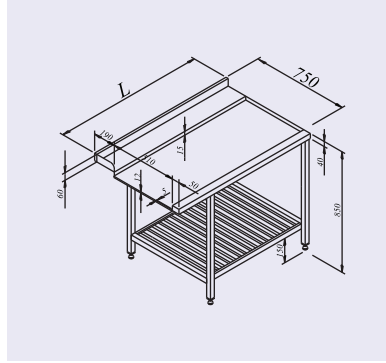
Ahşap tabla kalınlığı 40 mm'dir.



EAL

Bulaşık makinesi çıkış tezgahı

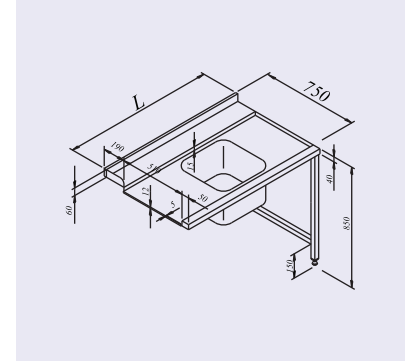
KOD	L	W	H	m ³	FİYAT
7711.07075.12	700	750	850	0.54 m ³	
7711.09075.12	900	750	850	0.67 m ³	
7711.12075.12	1200	750	850	0.90 m ³	
7711.14075.12	1400	750	850	1.05 m ³	
7711.16075.12	1600	750	850	1.19 m ³	
7711.19075.12	1900	750	850	1.40 m ³	



EAL

Bulaşık makinesi çıkış tezgahı

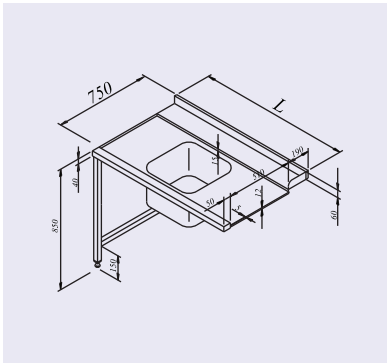
KOD	L	W	H	m ³	FİYAT
7711.07075.13	700	750	850	0.54 m ³	
7711.09075.13	900	750	850	0.67 m ³	
7711.12075.13	1200	750	850	0.90 m ³	
7711.14075.13	1400	750	850	1.05 m ³	
7711.16075.13	1600	750	850	1.19 m ³	
7711.19075.13	1900	750	850	1.40 m ³	



EAL

Bulaşık makinesi giriş tezgahı

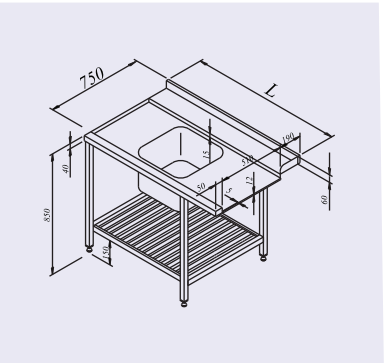
KOD	L	W	H	m ³	FİYAT
7711.07075.21	700	750	850	0.54 m ³	
7711.09075.21	900	750	850	0.67 m ³	
7711.12075.21	1200	750	850	0.90 m ³	
7711.14075.21	1400	750	850	1.05 m ³	
7711.16075.21	1600	750	850	1.19 m ³	
7711.19075.21	1900	750	850	1.40 m ³	



EAL

Bulaşık makinesi giriş tezgahı

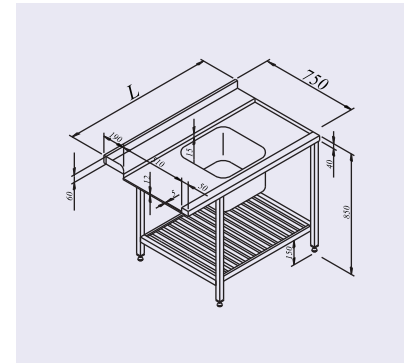
KOD	L	W	H	m ³	FİYAT
7711.07075.22	700	750	850	0.54 m ³	
7711.09075.22	900	750	850	0.67 m ³	
7711.12075.22	1200	750	850	0.90 m ³	
7711.14075.22	1400	750	850	1.05 m ³	
7711.16075.22	1600	750	850	1.19 m ³	
7711.19075.22	1900	750	850	1.40 m ³	



EAL

Bulaşık makinesi alt tabanlı giriş tezgahı

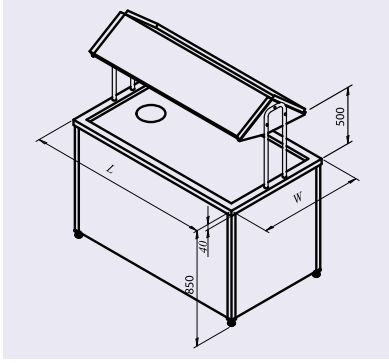
KOD	L	W	H	m ³	FİYAT
7711.07075.23	700	750	850	0.54 m ³	
7711.09075.23	900	750	850	0.67 m ³	
7711.12075.23	1200	750	850	0.90 m ³	
7711.14075.23	1400	750	850	1.05 m ³	
7711.16075.23	1600	750	850	1.19 m ³	
7711.19075.23	1900	750	850	1.40 m ³	



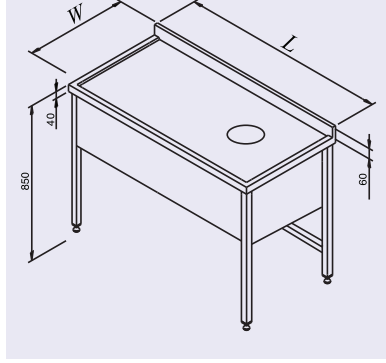
EAL

Bulaşık makinesi alt tabanlı giriş tezgahı

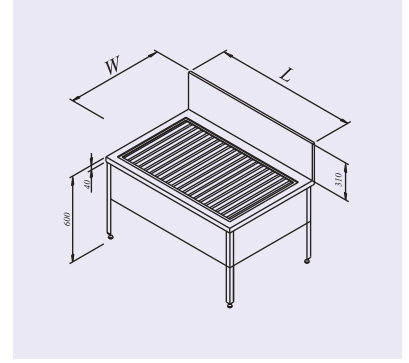
KOD	L	W	H	m ³	FİYAT
7711.07075.24	700	750	850	0.54 m ³	
7711.09075.24	900	750	850	0.67 m ³	
7711.12075.24	1200	750	850	0.90 m ³	
7711.14075.24	1400	750	850	1.05 m ³	
7711.16075.24	1600	750	850	1.19 m ³	
7711.19075.24	1900	750	850	1.40 m ³	



ERİ



ERİ



ERİ

Sıyırma hunili bulaşık alma tezgahı

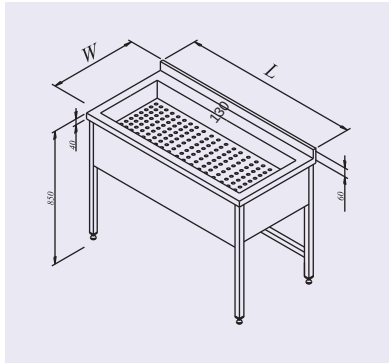
KOD	L	W	H	m ³	FİYAT
7712.12090.01	1200	900	850	1.06 m ³	
7712.14090.01	1400	900	850	1.24 m ³	
7712.16090.01	1600	900	850	1.41 m ³	
7712.19090.01	1900	900	850	1.66 m ³	
7712.12011.01	1200	1100	850	1.29 m ³	
7712.14011.01	1400	1100	850	1.50 m ³	
7712.16011.01	1600	1100	850	1.70 m ³	
7712.19011.01	1900	1100	850	2.01 m ³	

Taban rafsız sıyırma tezgahı

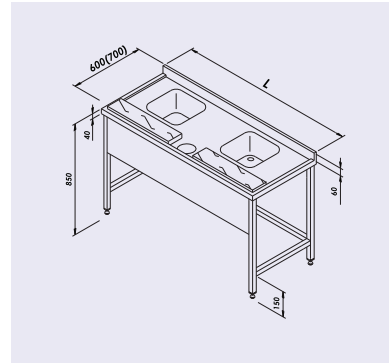
KOD	L	W	H	m ³	FİYAT
7712.12060.03	1200	600	850	0.73 m ³	
7712.14060.03	1400	600	850	0.84 m ³	
7712.16060.03	1600	600	850	0.96 m ³	
7712.19060.03	1900	600	850	1.14 m ³	
7712.12070.03	1200	700	850	0.85 m ³	
7712.14070.03	1400	700	850	0.97 m ³	
7712.16070.03	1600	700	850	1.13 m ³	
7712.19070.03	1900	700	850	1.32 m ³	

Izgara tablalı kazan yıkama evyesi

KOD	L	W	H	m ³	FİYAT
7771.12080.00	1200	800	600	1.17 m ³	
7771.14080.00	1400	800	600	1.35 m ³	
7771.16080.00	1600	800	600	1.54 m ³	
7771.19080.00	1900	800	600	1.82 m ³	



ERİ



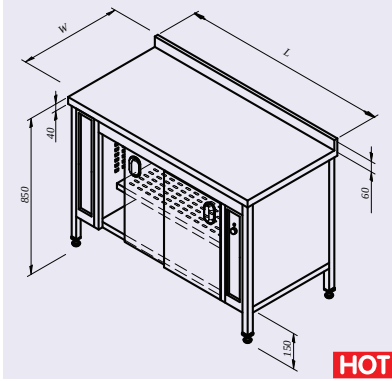
ERİ

Süzme havuzlu tezgah

KOD	L	W	H	m ³	FİYAT
7911.12060.19	1200	600	850	0.73 m ³	
7911.14060.19	1400	600	850	0.84 m ³	
7911.16060.19	1600	600	850	0.96 m ³	
7911.19060.19	1900	600	850	1.14 m ³	
7911.12070.19	1200	700	850	0.85 m ³	
7911.14070.19	1400	700	850	0.97 m ³	
7911.16070.19	1600	700	850	1.13 m ³	
7911.19070.19	1900	700	850	1.32 m ³	

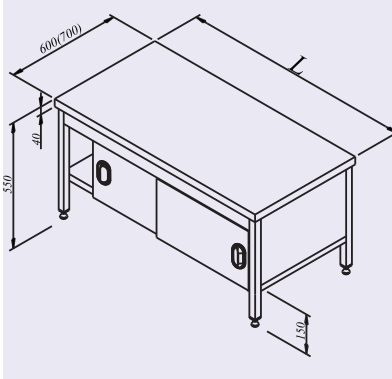
Evyeli balık hazırlama tezgahı

KOD	L	W	H	m ³	FİYAT
7758.14070.08	1400	700	850	0.98 m ³	
7758.16070.08	1600	700	850	1.11 m ³	
7758.18070.08	1800	700	850	1.25 m ³	
7758.19070.08	1900	700	850	1.32 m ³	
7758.21070.08	2100	700	850	1.45 m ³	
7758.24070.08	2400	700	850	1.65 m ³	



Elektrikli sıcaklık dolabı

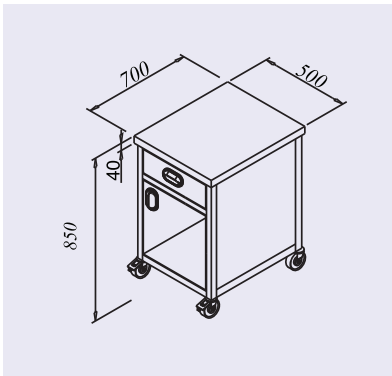
KOD	MODEL	L	W	H	GÜÇ	SICAKLIK	GERİLİM	m³	FİYAT
7868.12608.23	ELEC	1200	600	850	1.5 kW	30-90 °C	220 V-240 V/50 Hz.	0.73 m³	
7868.14608.23	ELEC	1400	600	850	1.5 kW	30-90 °C	220 V-240 V/50 Hz.	0.84 m³	
7868.16608.23	ELEC	1600	600	850	3 kW	30-90 °C	220 V-240 V/50 Hz.	0.96 m³	
7868.19608.23	ELEC	1900	600	850	3 kW	30-90 °C	220 V-240 V/50 Hz.	1.14 m³	
7868.12708.23	ELEC	1200	700	850	1.5 kW	30-90 °C	220 V-240 V/50 Hz.	0.85 m³	
7868.14708.23	ELEC	1400	700	850	1.5 kW	30-90 °C	220 V-240 V/50 Hz.	0.97 m³	
7868.16708.23	ELEC	1600	700	850	3 kW	30-90 °C	220 V-240 V/50 Hz.	1.13 m³	
7868.19708.23	ELEC	1900	700	850	3 kW	30-90 °C	220 V-240 V/50 Hz.	1.32 m³	



EAC

Setaltı dolaplı tezgahı

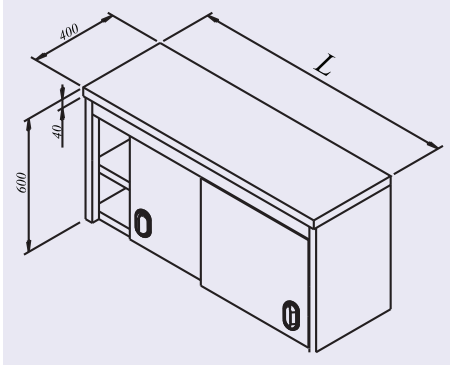
KOD	L	W	H	m³	FİYAT
7876.12060.00	1200	600	550	0.48 m³	
7876.14060.00	1400	600	550	0.56 m³	
7876.16060.00	1600	600	550	0.64 m³	
7876.19060.00	1900	600	550	0.76 m³	
7876.12070.00	1200	700	550	0.56 m³	
7876.14070.00	1400	700	550	0.65 m³	
7876.16070.00	1600	700	550	0.74 m³	
7876.19070.00	1900	700	550	0.87 m³	



EAC

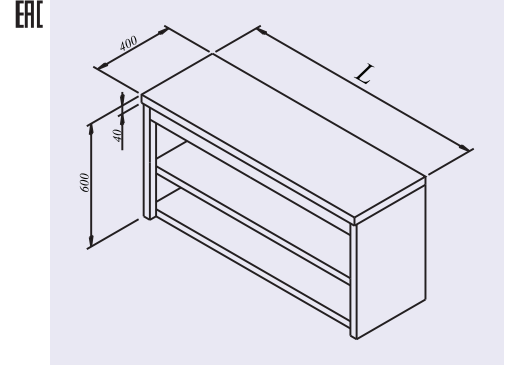
Döner ocağı tablası

KOD	L	W	H	m³	FİYAT
7959.05070.00	500	700	850	0.41 m³	



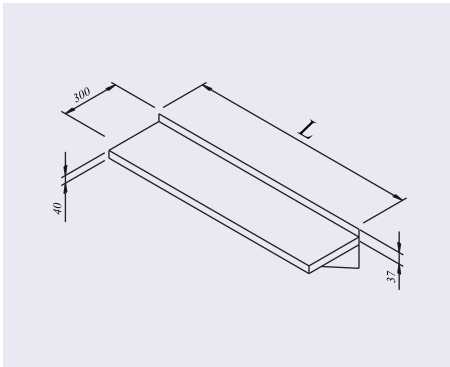
Duvar dolabı

KOD	L	W	H	m ³	FİYAT
7910.10040.00	1000	400	600	0.28 m ³	
7910.12040.00	1200	400	600	0.36 m ³	
7910.14040.00	1400	400	600	0.42 m ³	
7910.16040.00	1600	400	600	0.48 m ³	
7910.19040.00	1900	400	600	0.58 m ³	



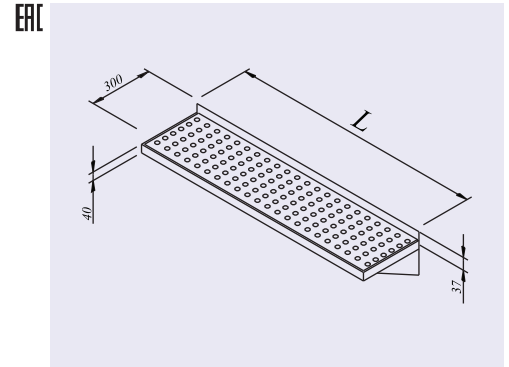
Kapsız duvar dolabı

KOD	L	W	H	m ³	FİYAT
7910.10040.01	1000	400	600	0.28 m ³	
7910.12040.01	1200	400	600	0.36 m ³	
7910.14040.01	1400	400	600	0.42 m ³	
7910.16040.01	1600	400	600	0.48 m ³	
7910.19040.01	1900	400	600	0.58 m ³	



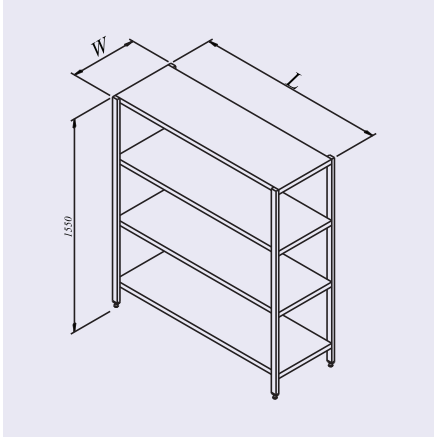
Duvar rafı

KOD	L	W	H	m ³	FİYAT
7897.10030.30	1000	300	40	-	
7897.12030.30	1200	300	40	-	
7897.14030.30	1400	300	40	-	
7897.16030.30	1600	300	40	-	
7897.19030.30	1900	300	40	-	

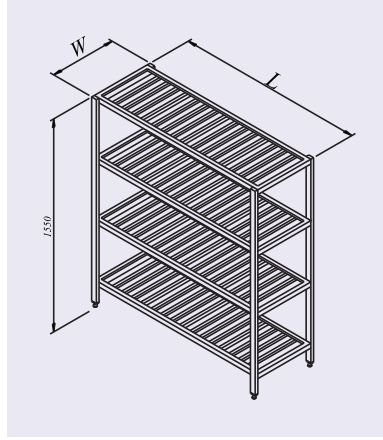


Süzme rafı

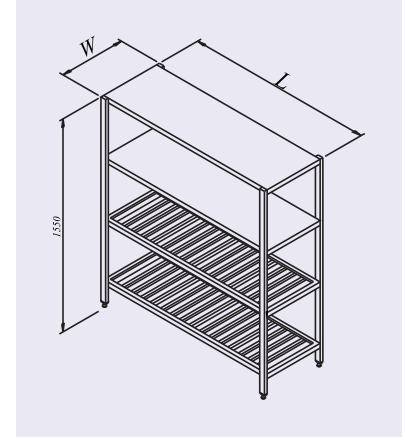
KOD	L	W	H	m ³	FİYAT
7897.10030.31	1000	300	40	-	
7897.12030.31	1200	300	40	-	
7897.14030.31	1400	300	40	-	
7897.16030.31	1600	300	40	-	
7897.19030.31	1900	300	40	-	



ERİ



ERİ



ERİ

İstif rafı

KOD	L	W	H	m ³	FİYAT
7897.09050.04	900	500	1550	0.83 m ³	
7897.12050.04	1200	500	1550	1.10 m ³	
7897.14050.04	1400	500	1550	1.27 m ³	
7897.16050.04	1600	500	1550	1.65 m ³	
7897.19050.04	1900	500	1550	1.71 m ³	
7897.09060.04	900	600	1550	0.98 m ³	
7897.12060.04	1200	600	1550	1.30 m ³	
7897.14060.04	1400	600	1550	1.50 m ³	
7897.16060.04	1600	600	1550	1.71 m ³	
7897.19060.04	1900	600	1550	2.02 m ³	
7897.09070.04	900	700	1550	1.14 m ³	
7897.12070.04	1200	700	1550	1.50 m ³	
7897.14070.04	1400	700	1550	1.75 m ³	
7897.16070.04	1600	700	1550	1.98 m ³	
7897.19070.04	1900	700	1550	2.34 m ³	
7897.09080.04	900	800	1550	1.29 m ³	
7897.12080.04	1200	800	1550	1.70 m ³	
7897.14080.04	1400	800	1550	1.97 m ³	
7897.16080.04	1600	800	1550	2.24 m ³	
7897.19080.04	1900	800	1550	2.65 m ³	

Soğuk depo istif rafı

KOD	L	W	H	m ³	FİYAT
7897.09050.14	900	500	1550	0.83 m ³	
7897.12050.14	1200	500	1550	1.10 m ³	
7897.14050.14	1400	500	1550	1.27 m ³	
7897.16050.14	1600	500	1550	1.65 m ³	
7897.19050.14	1900	500	1550	1.71 m ³	
7897.09060.14	900	600	1550	0.98 m ³	
7897.12060.14	1200	600	1550	1.30 m ³	
7897.14060.14	1400	600	1550	1.50 m ³	
7897.16060.14	1600	600	1550	1.71 m ³	
7897.19060.14	1900	600	1550	2.02 m ³	
7897.09070.14	900	700	1550	1.14 m ³	
7897.12070.14	1200	700	1550	1.50 m ³	
7897.14070.14	1400	700	1550	1.75 m ³	
7897.16070.14	1600	700	1550	1.98 m ³	
7897.19070.14	1900	700	1550	2.34 m ³	
7897.09080.14	900	800	1550	1.29 m ³	
7897.12080.14	1200	800	1550	1.70 m ³	
7897.14080.14	1400	800	1550	1.97 m ³	
7897.16080.14	1600	800	1550	2.24 m ³	
7897.19080.14	1900	800	1550	2.65 m ³	

Kazan tencere istif rafı

KOD	L	W	H	m ³	FİYAT
7897.09050.40	900	500	1550	0.83 m ³	
7897.12050.40	1200	500	1550	1.10 m ³	
7897.14050.40	1400	500	1550	1.27 m ³	
7897.16050.40	1600	500	1550	1.65 m ³	
7897.19050.40	1900	500	1550	1.71 m ³	
7897.09060.40	900	600	1550	0.98 m ³	
7897.12060.40	1200	600	1550	1.30 m ³	
7897.14060.40	1400	600	1550	1.50 m ³	
7897.16060.40	1600	600	1550	1.71 m ³	
7897.19060.40	1900	600	1550	2.02 m ³	
7897.09070.40	900	700	1550	1.14 m ³	
7897.12070.40	1200	700	1550	1.50 m ³	
7897.14070.40	1400	700	1550	1.75 m ³	
7897.16070.40	1600	700	1550	1.98 m ³	
7897.19070.40	1900	700	1550	2.34 m ³	
7897.09080.40	900	800	1550	1.29 m ³	
7897.12080.40	1200	800	1550	1.70 m ³	
7897.14080.40	1400	800	1550	1.97 m ³	
7897.16080.40	1600	800	1550	2.24 m ³	
7897.19080.40	1900	800	1550	2.65 m ³	

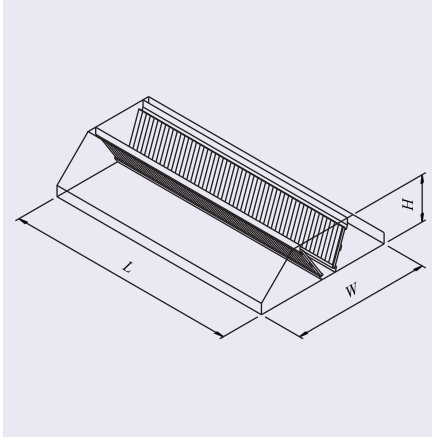


Izgara Tablalı İstif Rafı (201 paslanmaz çelik)

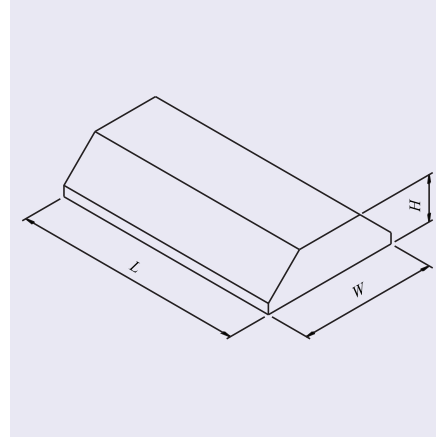
KOD	EBAT		FİYAT
8897.10IP4.07	46 x 76 x 183	4 Katlı	
8897.11IP4.07	46 x 91 x 183	4 Katlı	
8897.12IP4.07	46 x 107 x 183	4 Katlı	
8897.13IP4.07	46 x 122 x 183	4 Katlı	
8897.14IP4.07	46 x 137 x 183	4 Katlı	
8897.15IP4.07	46 x 152 x 183	4 Katlı	
8897.16IP4.07	46 x 183 x 183	4 Katlı	
8897.19IP4.07	53 x 91 x 183	4 Katlı	
8897.20IP4.07	53 x 107 x 183	4 Katlı	
8897.21IP4.07	53 x 122 x 183	4 Katlı	
8897.22IP4.07	53 x 137 x 183	4 Katlı	
8897.23IP4.07	53 x 152 x 183	4 Katlı	
8897.24IP4.07	53 x 183 x 183	4 Katlı	
8897.26IP4.07	61 x 76 x 183	4 Katlı	
8897.27IP4.07	61 x 91 x 183	4 Katlı	
8897.28IP4.07	61 x 107 x 183	4 Katlı	
8897.29IP4.07	61 x 122 x 183	4 Katlı	
8897.30IP4.07	61 x 137 x 183	4 Katlı	
8897.31IP4.07	61 x 152 x 183	4 Katlı	
8897.32IP4.07	61 x 183 x 183	4 Katlı	

Izgara Tablalı İstif Rafı (304 paslanmaz çelik)

KOD	EBAT		FİYAT
8897.10IP4.073	46 x 76 x 183	4 Katlı	
8897.11IP4.073	46 x 91 x 183	4 Katlı	
8897.12IP4.073	46 x 107 x 183	4 Katlı	
8897.13IP4.073	46 x 122 x 183	4 Katlı	
8897.14IP4.073	46 x 137 x 183	4 Katlı	
8897.15IP4.073	46 x 152 x 183	4 Katlı	
8897.16IP4.073	46 x 183 x 183	4 Katlı	
8897.19IP4.073	53 x 91 x 183	4 Katlı	
8897.20IP4.073	53 x 107 x 183	4 Katlı	
8897.21IP4.073	53 x 122 x 183	4 Katlı	
8897.22IP4.073	53 x 137 x 183	4 Katlı	
8897.23IP4.073	53 x 152 x 183	4 Katlı	
8897.24IP4.073	53 x 183 x 183	4 Katlı	
8897.26IP4.073	61 x 76 x 183	4 Katlı	
8897.27IP4.073	61 x 91 x 183	4 Katlı	
8897.28IP4.073	61 x 107 x 183	4 Katlı	
8897.29IP4.073	61 x 122 x 183	4 Katlı	
8897.30IP4.073	61 x 137 x 183	4 Katlı	
8897.31IP4.073	61 x 152 x 183	4 Katlı	
8897.32IP4.073	61 x 183 x 183	4 Katlı	



ERL



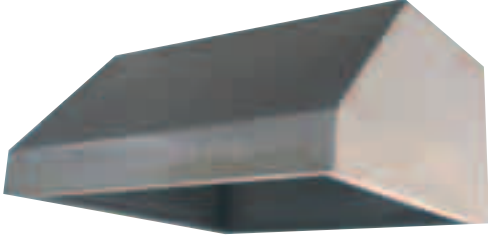
ERL

Orta tip alev savar filtreli davlumbaz

KOD	L	W	H	m ³	FİYAT
7885.15155.10	1500	1500	500	1.32 m ³	
7885.20155.10	2000	1500	500	1.74 m ³	
7885.25155.10	2500	1500	500	2.17 m ³	
7885.30155.10	3000	1500	500	2.60 m ³	
7885.35155.10	3500	1500	500	3.02 m ³	
7885.40155.10	4000	1500	500	3.45 m ³	
7885.45155.10	4500	1500	500	3.87 m ³	
7885.50155.10	5000	1500	500	4.30 m ³	
7885.55155.10	5500	1500	500	4.73 m ³	
7885.60155.10	6000	1500	500	5.15 m ³	
7885.25205.10	2500	2000	500	2.87 m ³	
7885.30205.10	3000	2000	500	3.43 m ³	
7885.35205.10	3500	2000	500	4.00 m ³	
7885.40205.10	4000	2000	500	4.56 m ³	
7885.45205.10	4500	2000	500	5.13 m ³	
7885.50205.10	5000	2000	500	5.70 m ³	
7885.55205.10	5500	2000	500	6.25 m ³	
7885.60205.10	6000	2000	500	6.82 m ³	
7885.25255.10	2500	2500	500	3.57 m ³	
7885.30255.10	3000	2500	500	4.27 m ³	
7885.35255.10	3500	2500	500	4.97 m ³	
7885.40255.10	4000	2500	500	5.68 m ³	
7885.45255.10	4500	2500	500	6.38 m ³	
7885.50255.10	5000	2500	500	7.08 m ³	
7885.55255.10	5500	2500	500	7.78 m ³	
7885.60255.10	6000	2500	500	8.48 m ³	

Orta tip filtresiz davlumbaz

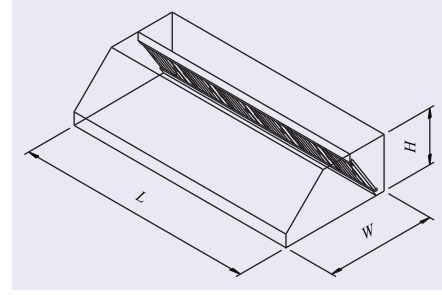
KOD	L	W	H	m ³	FİYAT
7885.25155.00	2500	1500	500	2.17 m ³	
7885.30155.00	3000	1500	500	2.60 m ³	
7885.35155.00	3500	1500	500	3.02 m ³	
7885.40155.00	4000	1500	500	3.45 m ³	
7885.45155.00	4500	1500	500	3.87 m ³	
7885.50155.00	5000	1500	500	4.30 m ³	
7885.55155.00	5500	1500	500	4.73 m ³	
7885.60155.00	6000	1500	500	5.15 m ³	
7885.25205.00	2500	2000	500	2.87 m ³	
7885.30205.00	3000	2000	500	3.43 m ³	
7885.35205.00	3500	2000	500	4.00 m ³	
7885.40205.00	4000	2000	500	4.56 m ³	
7885.45205.00	4500	2000	500	5.13 m ³	
7885.50205.00	5000	2000	500	5.70 m ³	
7885.55205.00	5500	2000	500	6.25 m ³	
7885.60205.00	6000	2000	500	6.82 m ³	



ERİ

Duvar tip filtresiz davlumbaz

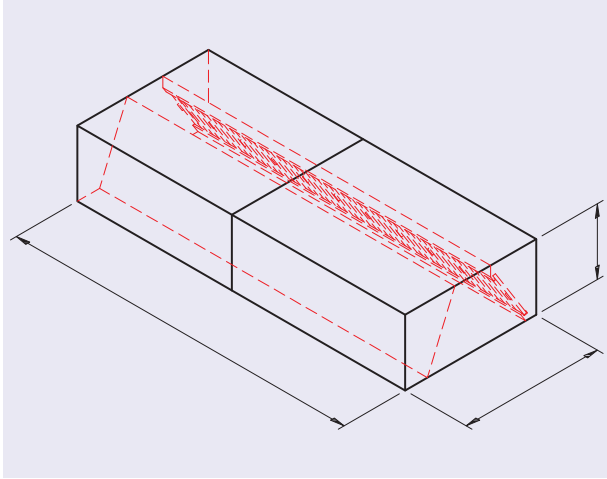
KOD	L	W	H	m ³	FİYAT
7885.10105.01	1000	1000	500	0.60 m ³	
7885.15105.01	1500	1000	500	0.90 m ³	
7885.20105.01	2000	1000	500	1.18 m ³	
7885.25105.01	2500	1000	500	1.47 m ³	
7885.30105.01	3000	1000	500	1.76 m ³	
7885.35105.01	3500	1000	500	2.05 m ³	
7885.40105.01	4000	1000	500	2.33 m ³	
7885.12125.01	1200	1200	500	0.85 m ³	
7885.15125.01	1500	1200	500	1.06 m ³	
7885.20125.01	2000	1200	500	1.40 m ³	
7885.25125.01	2500	1200	500	1.75 m ³	
7885.30125.01	3000	1200	500	2.10 m ³	
7885.35125.01	3500	1200	500	2.44 m ³	
7885.40125.01	4000	1200	500	2.78 m ³	
7885.15155.01	1500	1500	500	1.32 m ³	
7885.20155.01	2000	1500	500	1.74 m ³	
7885.25155.01	2500	1500	500	2.17 m ³	
7885.30155.01	3000	1500	500	2.60 m ³	
7885.35155.01	3500	1500	500	3.02 m ³	
7885.40155.01	4000	1500	500	3.45 m ³	
7885.45155.01	4500	1500	500	3.87 m ³	
7885.50155.01	5000	1500	500	4.30 m ³	
7885.55155.01	5500	1500	500	4.73 m ³	
7885.60155.01	6000	1500	500	5.15 m ³	



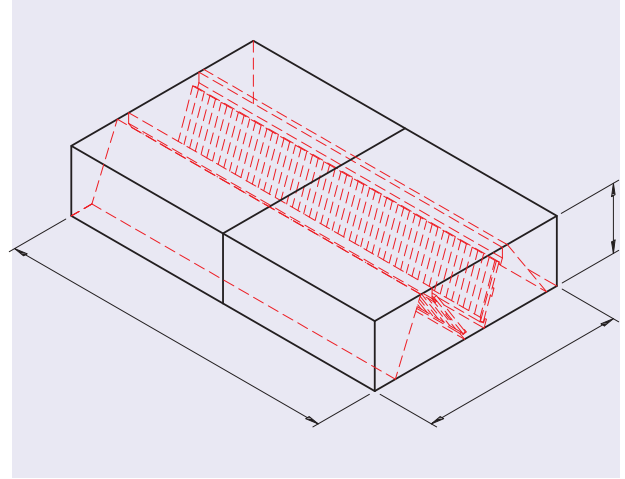
ERİ

Duvar tip alev savar filtreli davlumbaz

KOD	L	W	H	m ³	FİYAT
7885.15105.11	1500	1000	500	0.90 m ³	
7885.20105.11	2000	1000	500	1.18 m ³	
7885.25105.11	2500	1000	500	1.47 m ³	
7885.30105.11	3000	1000	500	1.76 m ³	
7885.35105.11	3500	1000	500	2.05 m ³	
7885.40105.11	4000	1000	500	2.33 m ³	
7885.15125.11	1500	1200	500	1.06 m ³	
7885.20125.11	2000	1200	500	1.40 m ³	
7885.25125.11	2500	1200	500	1.75 m ³	
7885.30125.11	3000	1200	500	2.10 m ³	
7885.35125.11	3500	1200	500	2.44 m ³	
7885.40125.11	4000	1200	500	2.78 m ³	
7885.15155.11	1500	1500	500	1.32 m ³	
7885.20155.11	2000	1500	500	1.74 m ³	
7885.25155.11	2500	1500	500	2.17 m ³	
7885.30155.11	3000	1500	500	2.60 m ³	
7885.35155.11	3500	1500	500	3.02 m ³	
7885.40155.11	4000	1500	500	3.45 m ³	
7885.45155.11	4500	1500	500	3.87 m ³	
7885.50155.11	5000	1500	500	4.30 m ³	
7885.55155.11	5500	1500	500	4.73 m ³	
7885.60155.11	6000	1500	500	5.15 m ³	



ERC



ERC

Duvar Tipi Davlumbaz Temiz Hava Üflemleri ve Filtreli

KOD	L	W	H	m ³	FİYAT
7885.20105.12	2000	1000	500	1,18	
7885.25105.12	2500	1000	500	1,47	
7885.30105.12	3000	1000	500	1,76	
7885.35105.12	3500	1000	500	2,05	
7885.40105.12	3500	1000	500	2,05	
7885.15125.12	1500	1200	500	1,07	
7885.20125.12	2000	1200	500	1,41	
7885.25125.12	2500	1200	500	1,75	
7885.30125.12	3000	1200	500	2,10	
7885.35125.12	3500	1200	500	2,44	
7885.40125.12	4000	1200	500	2,78	
7885.15155.12	1500	1500	500	1,32	
7885.20155.12	2000	1500	500	1,75	
7885.25155.12	2500	1500	500	2,17	
7885.30155.12	3000	1500	500	2,60	
7885.35155.12	3500	1500	500	3,03	
7885.40155.12	4000	1500	500	3,45	
7885.45155.12	4500	1500	500	3,88	
7885.50155.12	5000	1500	500	4,31	
7885.55155.12	5500	1500	500	4,73	
7885.60155.12	6000	1500	500	5,16	

Orta Tipi Davlumbaz Temiz Hava Üflemleri ve Filtreli

KOD	L	W	H	m ³	FİYAT
7885.15155.14	1500	1500	500	1,32	
7885.20155.14	2000	1500	500	1,75	
7885.25155.14	2500	1500	500	2,17	
7885.30155.14	3000	1500	500	2,60	
7885.35155.14	3500	1500	500	3,03	
7885.40155.14	4000	1500	500	3,45	
7885.45155.14	4500	1500	500	3,88	
7885.50155.14	5000	1500	500	4,31	
7885.55155.14	5500	1500	500	4,73	
7885.60155.14	6000	1500	500	5,16	
7885.25205.14	2500	2000	500	2,88	
7885.30205.14	3000	2000	500	3,44	
7885.35205.14	3500	2000	500	4,00	
7885.40205.14	4000	2000	500	4,57	
7885.45205.14	4500	2000	500	5,13	
7885.50205.14	5000	2000	500	5,69	
7885.55205.14	5500	2000	500	6,26	
7885.60205.14	6000	2000	500	6,82	
7885.25255.14	2500	2500	500	3,58	
7885.30255.14	3000	2500	500	4,28	
7885.35255.14	3500	2500	500	4,98	
7885.40255.14	4000	2500	500	5,68	
7885.45255.14	4500	2500	500	6,38	
7885.50255.14	5000	2500	500	7,08	
7885.55255.14	5500	2500	500	7,78	
7885.60255.14	6000	2500	500	8,49	



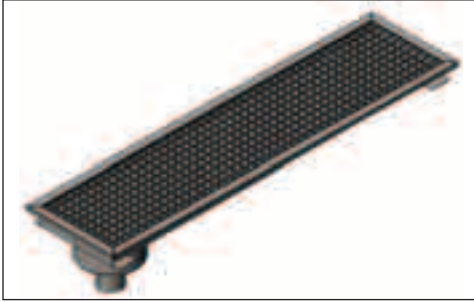
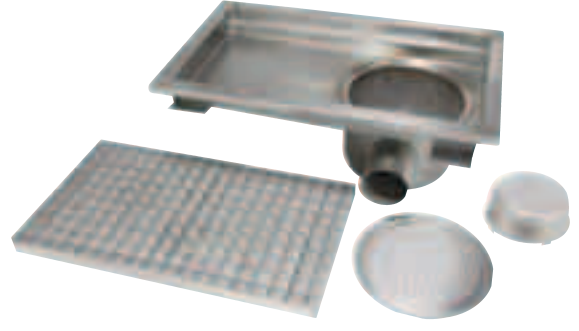
Davlumbaz Aydınlatması - Gömme Tip

KOD	GÜÇ	VOLTAJ	FİYAT
7250.08020.20	2X18 W=36 W	220-240 V/50HZ	
7250.13020.20	2X36 W=72 W	220-240 V/50HZ	



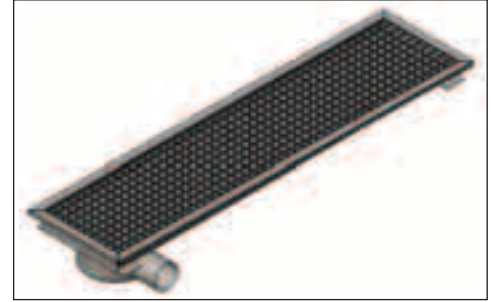
Davlumbaz Aydınlatması - Etanj Tip

KOD	GÜÇ	VOLTAJ	FİYAT
7250.2X18W.EA	2X18 W=36 W	220-240 V/50HZ	
7250.2X36W.EA	2X36 W=72 W	220-240 V/50HZ	



ERL

ERL



Kenardan Sifonlu Ø 50 Altan Çıkışlı

KOD	L	W	Sifon Konumu	Boru Çıkış Çapı	Boru Tipi	Çıkış Yönü	FİYAT
7960.02929.5Y1	290	290	KENARDA	50	Ø 50 PVC	ALTAN	
7960.04929.5Y1	490	290	KENARDA	50	Ø 50 PVC	ALTAN	
7960.07429.5Y1	740	290	KENARDA	50	Ø 50 PVC	ALTAN	
7960.09429.5Y1	940	290	KENARDA	50	Ø 50 PVC	ALTAN	
7960.11829.5Y1	1180	290	KENARDA	50	Ø 50 PVC	ALTAN	
7960.16229.5Y1	1620	290	KENARDA	50	Ø 50 PVC	ALTAN	
7960.20629.5Y1	2060	290	KENARDA	50	Ø 50 PVC	ALTAN	
7961.02929.5Y1	290	290	KENARDA	58	Ø 50 PIK	ALTAN	
7961.04929.5Y1	490	290	KENARDA	58	Ø 50 PIK	ALTAN	
7961.07429.5Y1	740	290	KENARDA	58	Ø 50 PIK	ALTAN	
7961.09429.5Y1	940	290	KENARDA	58	Ø 50 PIK	ALTAN	
7961.11829.5Y1	1180	290	KENARDA	58	Ø 50 PIK	ALTAN	
7961.16229.5Y1	1620	290	KENARDA	58	Ø 50 PIK	ALTAN	
7961.20629.5Y1	2060	290	KENARDA	58	Ø 50 PIK	ALTAN	

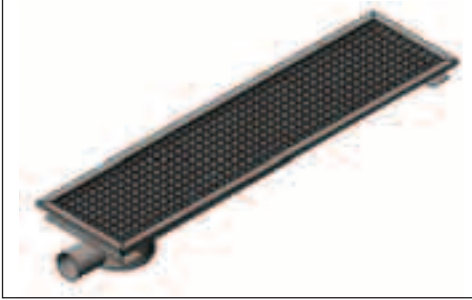
Kenardan Sifonlu Ø 50 Sağdan Çıkışlı

KOD	L	W	Sifon Konumu	Boru Çıkış Çapı	Boru Tipi	Çıkış Yönü	FİYAT
7960.02929.5Y2	290	290	KENARDA	50	Ø 50 PVC	SAĞDAN	
7960.04929.5Y2	490	290	KENARDA	50	Ø 50 PVC	SAĞDAN	
7960.07429.5Y2	740	290	KENARDA	50	Ø 50 PVC	SAĞDAN	
7960.09429.5Y2	940	290	KENARDA	50	Ø 50 PVC	SAĞDAN	
7960.11829.5Y2	1180	290	KENARDA	50	Ø 50 PVC	SAĞDAN	
7960.16229.5Y2	1620	290	KENARDA	50	Ø 50 PVC	SAĞDAN	
7960.20629.5Y2	2060	290	KENARDA	50	Ø 50 PVC	SAĞDAN	
7961.02929.5Y2	290	290	KENARDA	58	Ø 50 PIK	SAĞDAN	
7961.04929.5Y2	490	290	KENARDA	58	Ø 50 PIK	SAĞDAN	
7961.07429.5Y2	740	290	KENARDA	58	Ø 50 PIK	SAĞDAN	
7961.09429.5Y2	940	290	KENARDA	58	Ø 50 PIK	SAĞDAN	
7961.11829.5Y2	1180	290	KENARDA	58	Ø 50 PIK	SAĞDAN	
7961.16229.5Y2	1620	290	KENARDA	58	Ø 50 PIK	SAĞDAN	
7961.20629.5Y2	2060	290	KENARDA	58	Ø 50 PIK	SAĞDAN	

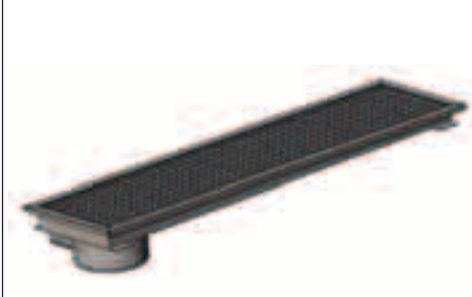


Yağ tutucu

KOD	L	W	H	m³	FİYAT
7960.53347.02	52	30	47	-	
7960.95610.02	95	61	105	-	



ERL



ERL



ERL

Kenardan Sifonlu Ø 50 Önden Çıkışlı

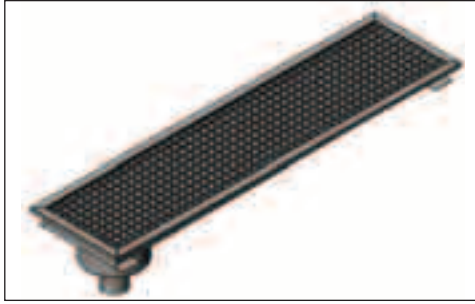
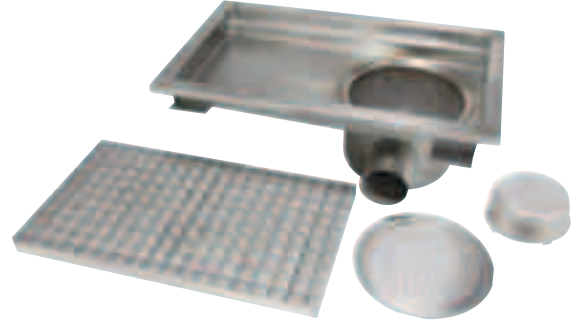
KOD	L	W	Sifon Konumu	Boru Çıkış Çapı	Boru Tipi	Çıkış Yönü	FİYAT
7960.02929.5Y3	290	290	KENARDA	50	Ø 50 PVC	ÖNDEN	
7960.04929.5Y3	490	290	KENARDA	50	Ø 50 PVC	ÖNDEN	
7960.07429.5Y3	740	290	KENARDA	50	Ø 50 PVC	ÖNDEN	
7960.09429.5Y3	940	290	KENARDA	50	Ø 50 PVC	ÖNDEN	
7960.11829.5Y3	1180	290	KENARDA	50	Ø 50 PVC	ÖNDEN	
7960.16229.5Y3	1620	290	KENARDA	50	Ø 50 PVC	ÖNDEN	
7960.20629.5Y3	2060	290	KENARDA	50	Ø 50 PVC	ÖNDEN	
7961.02929.5Y3	290	290	KENARDA	58	Ø 50 PIK	ÖNDEN	
7961.04929.5Y3	490	290	KENARDA	58	Ø 50 PIK	ÖNDEN	
7961.07429.5Y3	740	290	KENARDA	58	Ø 50 PIK	ÖNDEN	
7961.09429.5Y3	940	290	KENARDA	58	Ø 50 PIK	ÖNDEN	
7961.11829.5Y3	1180	290	KENARDA	58	Ø 50 PIK	ÖNDEN	
7961.16229.5Y3	1620	290	KENARDA	58	Ø 50 PIK	ÖNDEN	
7961.20629.5Y3	2060	290	KENARDA	58	Ø 50 PIK	ÖNDEN	

Kenardan Sifonlu Ø 50 Soldan Çıkışlı

KOD	L	W	Sifon Konumu	Boru Çıkış Çapı	Boru Tipi	Çıkış Yönü	FİYAT
7960.02929.5Y4	290	290	KENARDA	50	Ø 50 PVC	SOLDAN	
7960.04929.5Y4	490	290	KENARDA	50	Ø 50 PVC	SOLDAN	
7960.07429.5Y4	740	290	KENARDA	50	Ø 50 PVC	SOLDAN	
7960.09429.5Y4	940	290	KENARDA	50	Ø 50 PVC	SOLDAN	
7960.11829.5Y4	1180	290	KENARDA	50	Ø 50 PVC	SOLDAN	
7960.16229.5Y4	1620	290	KENARDA	50	Ø 50 PVC	SOLDAN	
7960.20629.5Y4	2060	290	KENARDA	50	Ø 50 PVC	SOLDAN	
7961.02929.5Y4	290	290	KENARDA	58	Ø 50 PIK	SOLDAN	
7961.04929.5Y4	490	290	KENARDA	58	Ø 50 PIK	SOLDAN	
7961.07429.5Y4	740	290	KENARDA	58	Ø 50 PIK	SOLDAN	
7961.09429.5Y4	940	290	KENARDA	58	Ø 50 PIK	SOLDAN	
7961.11829.5Y4	1180	290	KENARDA	58	Ø 50 PIK	SOLDAN	
7961.16229.5Y4	1620	290	KENARDA	58	Ø 50 PIK	SOLDAN	
7961.20629.5Y4	2060	290	KENARDA	58	Ø 50 PIK	SOLDAN	

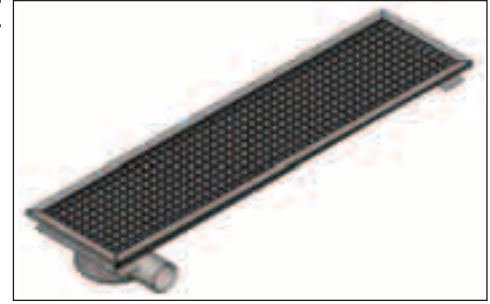
Kenardan Sifonlu Ø 50 Arkadan Çıkışlı

KOD	L	W	Sifon Konumu	Boru Çıkış Çapı	Boru Tipi	Çıkış Yönü	FİYAT
7960.02929.5Y5	290	290	KENARDA	50	Ø 50 PVC	ARKADAN	
7960.04929.5Y5	490	290	KENARDA	50	Ø 50 PVC	ARKADAN	
7960.07429.5Y5	740	290	KENARDA	50	Ø 50 PVC	ARKADAN	
7960.09429.5Y5	940	290	KENARDA	50	Ø 50 PVC	ARKADAN	
7960.11829.5Y5	1180	290	KENARDA	50	Ø 50 PVC	ARKADAN	
7960.16229.5Y5	1620	290	KENARDA	50	Ø 50 PVC	ARKADAN	
7960.20629.5Y5	2060	290	KENARDA	50	Ø 50 PVC	ARKADAN	
7961.02929.5Y5	290	290	KENARDA	58	Ø 50 PIK	ARKADAN	
7961.04929.5Y5	490	290	KENARDA	58	Ø 50 PIK	ARKADAN	
7961.07429.5Y5	740	290	KENARDA	58	Ø 50 PIK	ARKADAN	
7961.09429.5Y5	940	290	KENARDA	58	Ø 50 PIK	ARKADAN	
7961.11829.5Y5	1180	290	KENARDA	58	Ø 50 PIK	ARKADAN	
7961.16229.5Y5	1620	290	KENARDA	58	Ø 50 PIK	ARKADAN	
7961.20629.5Y5	2060	290	KENARDA	58	Ø 50 PIK	ARKADAN	



ERL

ERL

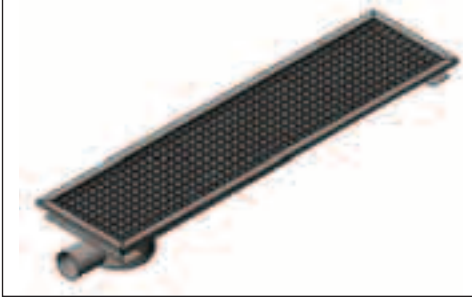


Kenardan Sifonlu Ø 70 Alttan Çıkışlı

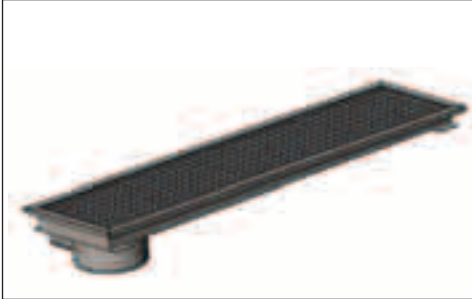
KOD	L	W	Sifon Konumu	Boru Çıkış Çapı	Boru Tipi	Çıkış Yönü	FİYAT
7960.02929.7Y1	290	290	KENARDA	75	Ø 70 PVC	ALT TAN	
7960.04929.7Y1	490	290	KENARDA	75	Ø 70 PVC	ALT TAN	
7960.07429.7Y1	740	290	KENARDA	75	Ø 70 PVC	ALT TAN	
7960.09429.7Y1	940	290	KENARDA	75	Ø 70 PVC	ALT TAN	
7960.11829.7Y1	1180	290	KENARDA	75	Ø 70 PVC	ALT TAN	
7960.16229.7Y1	1620	290	KENARDA	75	Ø 70 PVC	ALT TAN	
7960.20629.7Y1	2060	290	KENARDA	75	Ø 70 PVC	ALT TAN	
7961.02929.7Y1	290	290	KENARDA	83	Ø 70 PIK	ALT TAN	
7961.04929.7Y1	490	290	KENARDA	83	Ø 70 PIK	ALT TAN	
7961.07429.7Y1	740	290	KENARDA	83	Ø 70 PIK	ALT TAN	
7961.09429.7Y1	940	290	KENARDA	83	Ø 70 PIK	ALT TAN	
7961.11829.7Y1	1180	290	KENARDA	83	Ø 70 PIK	ALT TAN	
7961.16229.7Y1	1620	290	KENARDA	83	Ø 70 PIK	ALT TAN	
7961.20629.7Y1	2060	290	KENARDA	83	Ø 70 PIK	ALT TAN	

Kenardan Sifonlu Ø 70 Sağdan Çıkışlı

KOD	L	W	Sifon Konumu	Boru Çıkış Çapı	Boru Tipi	Çıkış Yönü	FİYAT
7960.02929.7Y2	290	290	KENARDA	75	Ø 70 PVC	SAĞ DAN	
7960.04929.7Y2	490	290	KENARDA	75	Ø 70 PVC	SAĞ DAN	
7960.07429.7Y2	740	290	KENARDA	75	Ø 70 PVC	SAĞ DAN	
7960.09429.7Y2	940	290	KENARDA	75	Ø 70 PVC	SAĞ DAN	
7960.11829.7Y2	1180	290	KENARDA	75	Ø 70 PVC	SAĞ DAN	
7960.16229.7Y2	1620	290	KENARDA	75	Ø 70 PVC	SAĞ DAN	
7960.20629.7Y2	2060	290	KENARDA	75	Ø 70 PVC	SAĞ DAN	
7961.02929.7Y2	290	290	KENARDA	83	Ø 70 PIK	SAĞ DAN	
7961.04929.7Y2	490	290	KENARDA	83	Ø 70 PIK	SAĞ DAN	
7961.07429.7Y2	740	290	KENARDA	83	Ø 70 PIK	SAĞ DAN	
7961.09429.7Y2	940	290	KENARDA	83	Ø 70 PIK	SAĞ DAN	
7961.11829.7Y2	1180	290	KENARDA	83	Ø 70 PIK	SAĞ DAN	
7961.16229.7Y2	1620	290	KENARDA	83	Ø 70 PIK	SAĞ DAN	
7961.20629.7Y2	2060	290	KENARDA	83	Ø 70 PIK	SAĞ DAN	



ERC



ERC



ERC

Kenardan Sifonlu Ø 70 Önden Çıkışlı

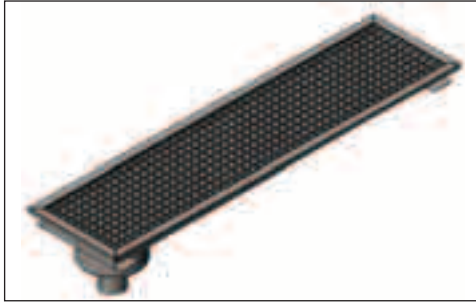
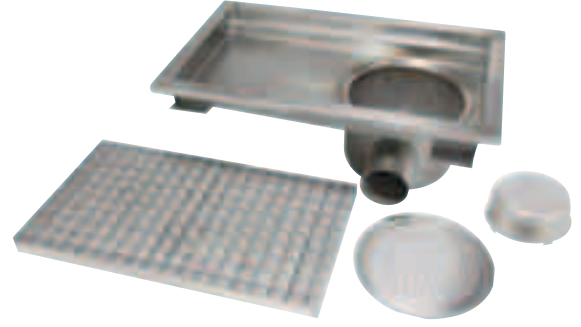
KOD	L	W	Sifon Konumu	Boru Çıkış Çapı	Boru Tipi	Çıkış Yönü	FİYAT
7960.02929.7Y3	290	290	KENARDA	75	Ø 70 PVC	ÖNDEN	
7960.04929.7Y3	490	290	KENARDA	75	Ø 70 PVC	ÖNDEN	
7960.07429.7Y3	740	290	KENARDA	75	Ø 70 PVC	ÖNDEN	
7960.09429.7Y3	940	290	KENARDA	75	Ø 70 PVC	ÖNDEN	
7960.11829.7Y3	1180	290	KENARDA	75	Ø 70 PVC	ÖNDEN	
7960.16229.7Y3	1620	290	KENARDA	75	Ø 70 PVC	ÖNDEN	
7960.20629.7Y3	2060	290	KENARDA	75	Ø 70 PVC	ÖNDEN	
7961.02929.7Y3	290	290	KENARDA	83	Ø 70 PIK	ÖNDEN	
7961.04929.7Y3	490	290	KENARDA	83	Ø 70 PIK	ÖNDEN	
7961.07429.7Y3	740	290	KENARDA	83	Ø 70 PIK	ÖNDEN	
7961.09429.7Y3	940	290	KENARDA	83	Ø 70 PIK	ÖNDEN	
7961.11829.7Y3	1180	290	KENARDA	83	Ø 70 PIK	ÖNDEN	
7961.16229.7Y3	1620	290	KENARDA	83	Ø 70 PIK	ÖNDEN	
7961.20629.7Y3	2060	290	KENARDA	83	Ø 70 PIK	ÖNDEN	

Kenardan Sifonlu Ø 70 Soldan Çıkışlı

KOD	L	W	Sifon Konumu	Boru Çıkış Çapı	Boru Tipi	Çıkış Yönü	FİYAT
7960.02929.7Y4	290	290	KENARDA	75	Ø 70 PVC	SOLDAN	
7960.04929.7Y4	490	290	KENARDA	75	Ø 70 PVC	SOLDAN	
7960.07429.7Y4	740	290	KENARDA	75	Ø 70 PVC	SOLDAN	
7960.09429.7Y4	940	290	KENARDA	75	Ø 70 PVC	SOLDAN	
7960.11829.7Y4	1180	290	KENARDA	75	Ø 70 PVC	SOLDAN	
7960.16229.7Y4	1620	290	KENARDA	75	Ø 70 PVC	SOLDAN	
7960.20629.7Y4	2060	290	KENARDA	75	Ø 70 PVC	SOLDAN	
7961.02929.7Y4	290	290	KENARDA	83	Ø 70 PIK	SOLDAN	
7961.04929.7Y4	490	290	KENARDA	83	Ø 70 PIK	SOLDAN	
7961.07429.7Y4	740	290	KENARDA	83	Ø 70 PIK	SOLDAN	
7961.09429.7Y4	940	290	KENARDA	83	Ø 70 PIK	SOLDAN	
7961.11829.7Y4	1180	290	KENARDA	83	Ø 70 PIK	SOLDAN	
7961.16229.7Y4	1620	290	KENARDA	83	Ø 70 PIK	SOLDAN	
7961.20629.7Y4	2060	290	KENARDA	83	Ø 70 PIK	SOLDAN	

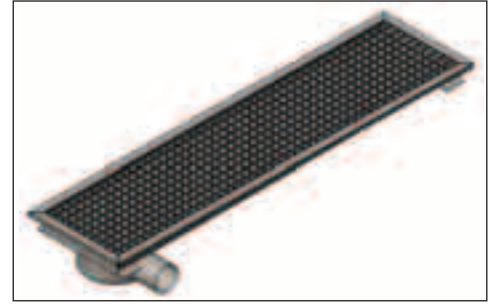
Kenardan Sifonlu Ø 70 Arkadan Çıkışlı

KOD	L	W	Sifon Konumu	Boru Çıkış Çapı	Boru Tipi	Çıkış Yönü	FİYAT
7960.02929.7Y5	290	290	KENARDA	75	Ø 70 PVC	ARKADAN	
7960.04929.7Y5	490	290	KENARDA	75	Ø 70 PVC	ARKADAN	
7960.07429.7Y5	740	290	KENARDA	75	Ø 70 PVC	ARKADAN	
7960.09429.7Y5	940	290	KENARDA	75	Ø 70 PVC	ARKADAN	
7960.11829.7Y5	1180	290	KENARDA	75	Ø 70 PVC	ARKADAN	
7960.16229.7Y5	1620	290	KENARDA	75	Ø 70 PVC	ARKADAN	
7960.20629.7Y5	2060	290	KENARDA	75	Ø 70 PVC	ARKADAN	
7961.02929.7Y5	290	290	KENARDA	83	Ø 70 PIK	ARKADAN	
7961.04929.7Y5	490	290	KENARDA	83	Ø 70 PIK	ARKADAN	
7961.07429.7Y5	740	290	KENARDA	83	Ø 70 PIK	ARKADAN	
7961.09429.7Y5	940	290	KENARDA	83	Ø 70 PIK	ARKADAN	
7961.11829.7Y5	1180	290	KENARDA	83	Ø 70 PIK	ARKADAN	
7961.16229.7Y5	1620	290	KENARDA	83	Ø 70 PIK	ARKADAN	
7961.20629.7Y5	2060	290	KENARDA	83	Ø 70 PIK	ARKADAN	



ERC

ERC

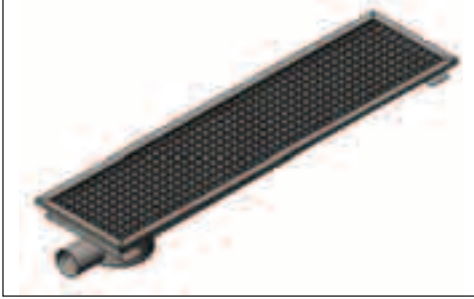


Kenardan Sifonlu Ø 100 Alttan Çıkışlı

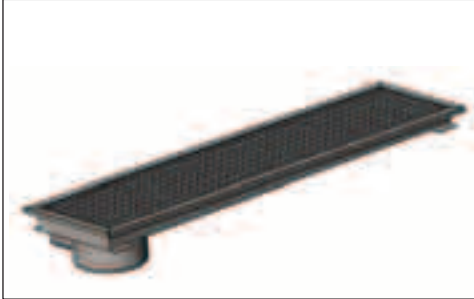
KOD	L	W	Sifon Konumu	Boru Çıkış Çapı	Boru Tipi	Çıkış Yönü	FİYAT
7960.02929.1Y1	290	290	KENARDA	110	Ø 100 PVC	ALTAN	
7960.04929.1Y1	490	290	KENARDA	110	Ø 100 PVC	ALTAN	
7960.07429.1Y1	740	290	KENARDA	110	Ø 100 PVC	ALTAN	
7960.09429.1Y1	940	290	KENARDA	110	Ø 100 PVC	ALTAN	
7960.11829.1Y1	1180	290	KENARDA	110	Ø 100 PVC	ALTAN	
7960.16229.1Y1	1620	290	KENARDA	110	Ø 100 PVC	ALTAN	
7960.20629.1Y1	2060	290	KENARDA	110	Ø 100 PVC	ALTAN	
7961.02929.1Y1	290	290	KENARDA	110	Ø 100 PIK	ALTAN	
7961.04929.1Y1	490	290	KENARDA	110	Ø 100 PIK	ALTAN	
7961.07429.1Y1	740	290	KENARDA	110	Ø 100 PIK	ALTAN	
7961.09429.1Y1	940	290	KENARDA	110	Ø 100 PIK	ALTAN	
7961.11829.1Y1	1180	290	KENARDA	110	Ø 100 PIK	ALTAN	
7961.16229.1Y1	1620	290	KENARDA	110	Ø 100 PIK	ALTAN	
7961.20629.1Y1	2060	290	KENARDA	110	Ø 100 PIK	ALTAN	

Kenardan Sifonlu Ø 100 Soldan Çıkışlı

KOD	L	W	Sifon Konumu	Boru Çıkış Çapı	Boru Tipi	Çıkış Yönü	FİYAT
7960.02929.1Y2	290	290	KENARDA	110	Ø 100 PVC	SAĞDAN	
7960.04929.1Y2	490	290	KENARDA	110	Ø 100 PVC	SAĞDAN	
7960.07429.1Y2	740	290	KENARDA	110	Ø 100 PVC	SAĞDAN	
7960.09429.1Y2	940	290	KENARDA	110	Ø 100 PVC	SAĞDAN	
7960.11829.1Y2	1180	290	KENARDA	110	Ø 100 PVC	SAĞDAN	
7960.16229.1Y2	1620	290	KENARDA	110	Ø 100 PVC	SAĞDAN	
7960.20629.1Y2	2060	290	KENARDA	110	Ø 100 PVC	SAĞDAN	
7961.02929.1Y2	290	290	KENARDA	110	Ø 100 PIK	SAĞDAN	
7961.04929.1Y2	490	290	KENARDA	110	Ø 100 PIK	SAĞDAN	
7961.07429.1Y2	740	290	KENARDA	110	Ø 100 PIK	SAĞDAN	
7961.09429.1Y2	940	290	KENARDA	110	Ø 100 PIK	SAĞDAN	
7961.11829.1Y2	1180	290	KENARDA	110	Ø 100 PIK	SAĞDAN	
7961.16229.1Y2	1620	290	KENARDA	110	Ø 100 PIK	SAĞDAN	
7961.20629.1Y2	2060	290	KENARDA	110	Ø 100 PIK	SAĞDAN	



ERIC



ERIC



ERIC

Kenardan Sifonlu Ø 100 Önden Çıkışlı

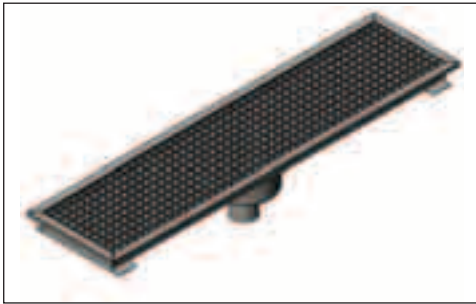
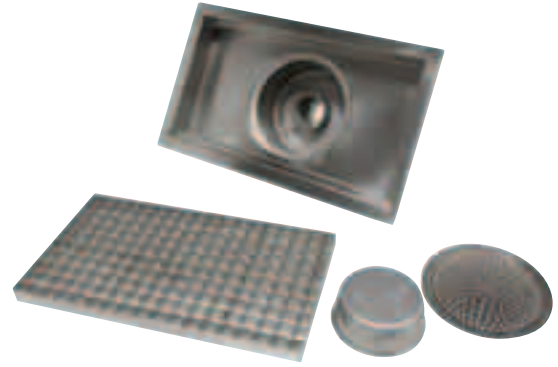
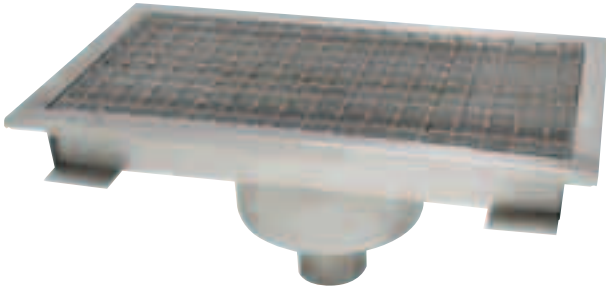
KOD	L	W	Sifon Konumu	Boru Çıkış Çapı	Boru Tipi	Çıkış Yönü	FİYAT
7960.02929.1Y3	290	290	KENARDA	110	Ø 100 PVC	ÖNDEN	
7960.04929.1Y3	490	290	KENARDA	110	Ø 100 PVC	ÖNDEN	
7960.07429.1Y3	740	290	KENARDA	110	Ø 100 PVC	ÖNDEN	
7960.09429.1Y3	940	290	KENARDA	110	Ø 100 PVC	ÖNDEN	
7960.11829.1Y3	1180	290	KENARDA	110	Ø 100 PVC	ÖNDEN	
7960.16229.1Y3	1620	290	KENARDA	110	Ø 100 PVC	ÖNDEN	
7960.20629.1Y3	2060	290	KENARDA	110	Ø 100 PVC	ÖNDEN	
7961.02929.1Y3	290	290	KENARDA	110	Ø 100 PIK	ÖNDEN	
7961.04929.1Y3	490	290	KENARDA	110	Ø 100 PIK	ÖNDEN	
7961.07429.1Y3	740	290	KENARDA	110	Ø 100 PIK	ÖNDEN	
7961.09429.1Y3	940	290	KENARDA	110	Ø 100 PIK	ÖNDEN	
7961.11829.1Y3	1180	290	KENARDA	110	Ø 100 PIK	ÖNDEN	
7961.16229.1Y3	1620	290	KENARDA	110	Ø 100 PIK	ÖNDEN	
7961.20629.1Y3	2060	290	KENARDA	110	Ø 100 PIK	ÖNDEN	

Kenardan Sifonlu Ø 100 Soldan Çıkışlı

KOD	L	W	Sifon Konumu	Boru Çıkış Çapı	Boru Tipi	Çıkış Yönü	FİYAT
7960.02929.1Y4	290	290	KENARDA	110	Ø 100 PVC	SOLDAN	
7960.04929.1Y4	490	290	KENARDA	110	Ø 100 PVC	SOLDAN	
7960.07429.1Y4	740	290	KENARDA	110	Ø 100 PVC	SOLDAN	
7960.09429.1Y4	940	290	KENARDA	110	Ø 100 PVC	SOLDAN	
7960.11829.1Y4	1180	290	KENARDA	110	Ø 100 PVC	SOLDAN	
7960.16229.1Y4	1620	290	KENARDA	110	Ø 100 PVC	SOLDAN	
7960.20629.1Y4	2060	290	KENARDA	110	Ø 100 PVC	SOLDAN	
7961.02929.1Y4	290	290	KENARDA	110	Ø 100 PIK	SOLDAN	
7961.04929.1Y4	490	290	KENARDA	110	Ø 100 PIK	SOLDAN	
7961.07429.1Y4	740	290	KENARDA	110	Ø 100 PIK	SOLDAN	
7961.09429.1Y4	940	290	KENARDA	110	Ø 100 PIK	SOLDAN	
7961.11829.1Y4	1180	290	KENARDA	110	Ø 100 PIK	SOLDAN	
7961.16229.1Y4	1620	290	KENARDA	110	Ø 100 PIK	SOLDAN	
7961.20629.1Y4	2060	290	KENARDA	110	Ø 100 PIK	SOLDAN	

Kenardan Sifonlu Ø 100 Arkadan Çıkışlı

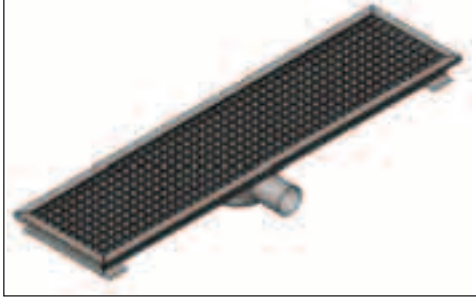
KOD	L	W	Sifon Konumu	Boru Çıkış Çapı	Boru Tipi	Çıkış Yönü	FİYAT
7960.02929.1Y5	290	290	KENARDA	110	Ø 100 PVC	ARKADAN	
7960.04929.1Y5	490	290	KENARDA	110	Ø 100 PVC	ARKADAN	
7960.07429.1Y5	740	290	KENARDA	110	Ø 100 PVC	ARKADAN	
7960.09429.1Y5	940	290	KENARDA	110	Ø 100 PVC	ARKADAN	
7960.11829.1Y5	1180	290	KENARDA	110	Ø 100 PVC	ARKADAN	
7960.16229.1Y5	1620	290	KENARDA	110	Ø 100 PVC	ARKADAN	
7960.20629.1Y5	2060	290	KENARDA	110	Ø 100 PVC	ARKADAN	
7961.02929.1Y5	290	290	KENARDA	110	Ø 100 PIK	ARKADAN	
7961.04929.1Y5	490	290	KENARDA	110	Ø 100 PIK	ARKADAN	
7961.07429.1Y5	740	290	KENARDA	110	Ø 100 PIK	ARKADAN	
7961.09429.1Y5	940	290	KENARDA	110	Ø 100 PIK	ARKADAN	
7961.11829.1Y5	1180	290	KENARDA	110	Ø 100 PIK	ARKADAN	
7961.16229.1Y5	1620	290	KENARDA	110	Ø 100 PIK	ARKADAN	
7961.20629.1Y5	2060	290	KENARDA	110	Ø 100 PIK	ARKADAN	



ERC

Ortadan Sifonlu Ø 50 Alttan Çıkışlı

KOD	L	W	Sifon Konumu	Boru Çıkış Çapı	Boru Tipi	Çıkış Yönü	FİYAT
7960.02929.501	290	290	ORTADA	50	Ø 50 PVC	ALTTAN	
7960.04929.501	490	290	ORTADA	50	Ø 50 PVC	ALTTAN	
7960.07429.501	740	290	ORTADA	50	Ø 50 PVC	ALTTAN	
7960.09429.501	940	290	ORTADA	50	Ø 50 PVC	ALTTAN	
7960.11829.501	1180	290	ORTADA	50	Ø 50 PVC	ALTTAN	
7960.16229.501	1620	290	ORTADA	50	Ø 50 PVC	ALTTAN	
7960.20629.501	2060	290	ORTADA	50	Ø 50 PVC	ALTTAN	
7961.02929.501	290	290	ORTADA	58	Ø 50 PIK	ALTTAN	
7961.04929.501	490	290	ORTADA	58	Ø 50 PIK	ALTTAN	
7961.07429.501	740	290	ORTADA	58	Ø 50 PIK	ALTTAN	
7961.09429.501	940	290	ORTADA	58	Ø 50 PIK	ALTTAN	
7961.11829.501	1180	290	ORTADA	58	Ø 50 PIK	ALTTAN	
7961.16229.501	1620	290	ORTADA	58	Ø 50 PIK	ALTTAN	
7961.20629.501	2060	290	ORTADA	58	Ø 50 PIK	ALTTAN	



ERC

Ortadan Sifonlu Ø 50 Sağdan Çıkışlı

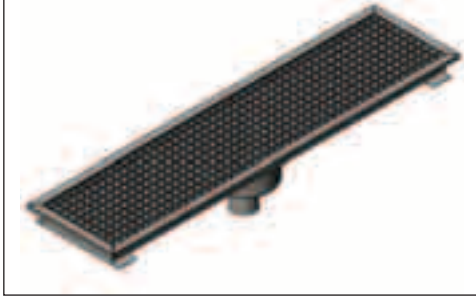
KOD	L	W	Sifon Konumu	Boru Çıkış Çapı	Boru Tipi	Çıkış Yönü	FİYAT
7960.02929.502	290	290	ORTADA	50	Ø 50 PVC	SAĞDAN	
7960.04929.502	490	290	ORTADA	50	Ø 50 PVC	SAĞDAN	
7960.07429.502	740	290	ORTADA	50	Ø 50 PVC	SAĞDAN	
7960.09429.502	940	290	ORTADA	50	Ø 50 PVC	SAĞDAN	
7960.11829.502	1180	290	ORTADA	50	Ø 50 PVC	SAĞDAN	
7960.16229.502	1620	290	ORTADA	50	Ø 50 PVC	SAĞDAN	
7960.20629.502	2060	290	ORTADA	50	Ø 50 PVC	SAĞDAN	
7961.02929.502	290	290	ORTADA	58	Ø 50 PIK	SAĞDAN	
7961.04929.502	490	290	ORTADA	58	Ø 50 PIK	SAĞDAN	
7961.07429.502	740	290	ORTADA	58	Ø 50 PIK	SAĞDAN	
7961.09429.502	940	290	ORTADA	58	Ø 50 PIK	SAĞDAN	
7961.11829.502	1180	290	ORTADA	58	Ø 50 PIK	SAĞDAN	
7961.16229.502	1620	290	ORTADA	58	Ø 50 PIK	SAĞDAN	
7961.20629.502	2060	290	ORTADA	58	Ø 50 PIK	SAĞDAN	



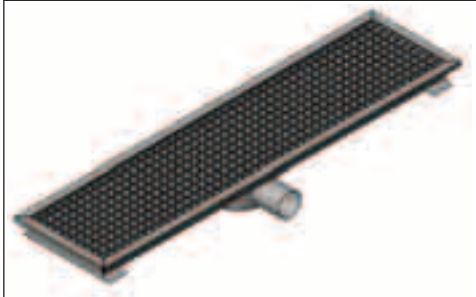
ERC

Ortadan Sifonlu Ø 50 Önden Çıkışlı

KOD	L	W	Sifon Konumu	Boru Çıkış Çapı	Boru Tipi	Çıkış Yönü	FİYAT
7960.02929.503	290	290	ORTADA	50	Ø 50 PVC	ÖNDEN	
7960.04929.503	490	290	ORTADA	50	Ø 50 PVC	ÖNDEN	
7960.07429.503	740	290	ORTADA	50	Ø 50 PVC	ÖNDEN	
7960.09429.503	940	290	ORTADA	50	Ø 50 PVC	ÖNDEN	
7960.11829.503	1180	290	ORTADA	50	Ø 50 PVC	ÖNDEN	
7960.16229.503	1620	290	ORTADA	50	Ø 50 PVC	ÖNDEN	
7960.20629.503	2060	290	ORTADA	50	Ø 50 PVC	ÖNDEN	
7961.02929.503	290	290	ORTADA	58	Ø 50 PIK	ÖNDEN	
7961.04929.503	490	290	ORTADA	58	Ø 50 PIK	ÖNDEN	
7961.07429.503	740	290	ORTADA	58	Ø 50 PIK	ÖNDEN	
7961.09429.503	940	290	ORTADA	58	Ø 50 PIK	ÖNDEN	
7961.11829.503	1180	290	ORTADA	58	Ø 50 PIK	ÖNDEN	
7961.16229.503	1620	290	ORTADA	58	Ø 50 PIK	ÖNDEN	
7961.20629.503	2060	290	ORTADA	58	Ø 50 PIK	ÖNDEN	



ERL



ERL



ERL

Ortadan Sifonlu Ø 70 Altan Çıkışlı

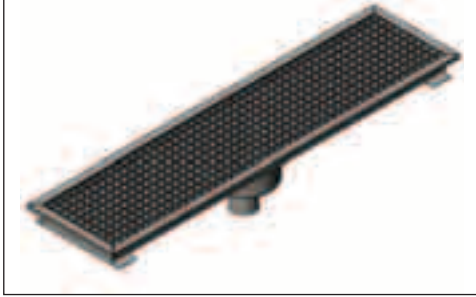
KOD	L	W	Sifon Konumu	Boru Çıkış Çapı	Boru Tipi	Çıkış Yönü	FİYAT
7960.02929.701	290	290	ORTADA	75	Ø 70 PVC	ALTAN	
7960.04929.701	490	290	ORTADA	75	Ø 70 PVC	ALTAN	
7960.07429.701	740	290	ORTADA	75	Ø 70 PVC	ALTAN	
7960.09429.701	940	290	ORTADA	75	Ø 70 PVC	ALTAN	
7960.11829.701	1180	290	ORTADA	75	Ø 70 PVC	ALTAN	
7960.16229.701	1620	290	ORTADA	75	Ø 70 PVC	ALTAN	
7960.20629.701	2060	290	ORTADA	75	Ø 70 PVC	ALTAN	
7961.02929.701	290	290	ORTADA	83	Ø 70 PIK	ALTAN	
7961.04929.701	490	290	ORTADA	83	Ø 70 PIK	ALTAN	
7961.07429.701	740	290	ORTADA	83	Ø 70 PIK	ALTAN	
7961.09429.701	940	290	ORTADA	83	Ø 70 PIK	ALTAN	
7961.11829.701	1180	290	ORTADA	83	Ø 70 PIK	ALTAN	
7961.16229.701	1620	290	ORTADA	83	Ø 70 PIK	ALTAN	
7961.20629.701	2060	290	ORTADA	83	Ø 70 PIK	ALTAN	

Ortadan Sifonlu Ø 70 Sağdan Çıkışlı

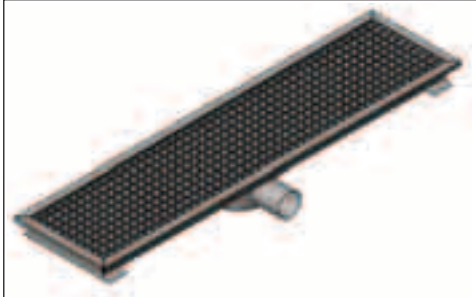
KOD	L	W	Sifon Konumu	Boru Çıkış Çapı	Boru Tipi	Çıkış Yönü	FİYAT
7960.02929.702	290	290	ORTADA	75	Ø 70 PVC	SAĞDAN	
7960.04929.702	490	290	ORTADA	75	Ø 70 PVC	SAĞDAN	
7960.07429.702	740	290	ORTADA	75	Ø 70 PVC	SAĞDAN	
7960.09429.702	940	290	ORTADA	75	Ø 70 PVC	SAĞDAN	
7960.11829.702	1180	290	ORTADA	75	Ø 70 PVC	SAĞDAN	
7960.16229.702	1620	290	ORTADA	75	Ø 70 PVC	SAĞDAN	
7960.20629.702	2060	290	ORTADA	75	Ø 70 PVC	SAĞDAN	
7961.02929.702	290	290	ORTADA	83	Ø 70 PIK	SAĞDAN	
7961.04929.702	490	290	ORTADA	83	Ø 70 PIK	SAĞDAN	
7961.07429.702	740	290	ORTADA	83	Ø 70 PIK	SAĞDAN	
7961.09429.702	940	290	ORTADA	83	Ø 70 PIK	SAĞDAN	
7961.11829.702	1180	290	ORTADA	83	Ø 70 PIK	SAĞDAN	
7961.16229.702	1620	290	ORTADA	83	Ø 70 PIK	SAĞDAN	
7961.20629.702	2060	290	ORTADA	83	Ø 70 PIK	SAĞDAN	

Ortadan Sifonlu Ø 70 Önden Çıkışlı

KOD	L	W	Sifon Konumu	Boru Çıkış Çapı	Boru Tipi	Çıkış Yönü	FİYAT
7960.02929.703	290	290	ORTADA	75	Ø 70 PVC	ÖNDEN	
7960.04929.703	490	290	ORTADA	75	Ø 70 PVC	ÖNDEN	
7960.07429.703	740	290	ORTADA	75	Ø 70 PVC	ÖNDEN	
7960.09429.703	940	290	ORTADA	75	Ø 70 PVC	ÖNDEN	
7960.11829.703	1180	290	ORTADA	75	Ø 70 PVC	ÖNDEN	
7960.16229.703	1620	290	ORTADA	75	Ø 70 PVC	ÖNDEN	
7960.20629.703	2060	290	ORTADA	75	Ø 70 PVC	ÖNDEN	
7961.02929.703	290	290	ORTADA	83	Ø 70 PIK	ÖNDEN	
7961.04929.703	490	290	ORTADA	83	Ø 70 PIK	ÖNDEN	
7961.07429.703	740	290	ORTADA	83	Ø 70 PIK	ÖNDEN	
7961.09429.703	940	290	ORTADA	83	Ø 70 PIK	ÖNDEN	
7961.11829.703	1180	290	ORTADA	83	Ø 70 PIK	ÖNDEN	
7961.16229.703	1620	290	ORTADA	83	Ø 70 PIK	ÖNDEN	
7961.20629.703	2060	290	ORTADA	83	Ø 70 PIK	ÖNDEN	



ERC



ERC



ERC

Ortadan Sifonlu Ø 100 Alttan Çıkışlı

KOD	L	W	Sifon Konumu	Boru Çıkış Çapı	Boru Tipi	Çıkış Yönü	FİYAT
7960.02929.101	290	290	ORTADA	110	Ø 100 PVC	ALT TAN	
7960.04929.101	490	290	ORTADA	110	Ø 100 PVC	ALT TAN	
7960.07429.101	740	290	ORTADA	110	Ø 100 PVC	ALT TAN	
7960.09429.101	940	290	ORTADA	110	Ø 100 PVC	ALT TAN	
7960.11829.101	1180	290	ORTADA	110	Ø 100 PVC	ALT TAN	
7960.16229.101	1620	290	ORTADA	110	Ø 100 PVC	ALT TAN	
7960.20629.101	2060	290	ORTADA	110	Ø 100 PVC	ALT TAN	
7961.02929.101	290	290	ORTADA	110	Ø 100 PIK	ALT TAN	
7961.04929.101	490	290	ORTADA	110	Ø 100 PIK	ALT TAN	
7961.07429.101	740	290	ORTADA	110	Ø 100 PIK	ALT TAN	
7961.09429.101	940	290	ORTADA	110	Ø 100 PIK	ALT TAN	
7961.11829.101	1180	290	ORTADA	110	Ø 100 PIK	ALT TAN	
7961.16229.101	1620	290	ORTADA	110	Ø 100 PIK	ALT TAN	
7961.20629.101	2060	290	ORTADA	110	Ø 100 PIK	ALT TAN	

Ortadan Sifonlu Ø 100 Sağdan Çıkışlı

KOD	L	W	Sifon Konumu	Boru Çıkış Çapı	Boru Tipi	Çıkış Yönü	FİYAT
7960.02929.102	290	290	ORTADA	110	Ø 100 PVC	SAĞ TAN	
7960.04929.102	490	290	ORTADA	110	Ø 100 PVC	SAĞ TAN	
7960.07429.102	740	290	ORTADA	110	Ø 100 PVC	SAĞ TAN	
7960.09429.102	940	290	ORTADA	110	Ø 100 PVC	SAĞ TAN	
7960.11829.102	1180	290	ORTADA	110	Ø 100 PVC	SAĞ TAN	
7960.16229.102	1620	290	ORTADA	110	Ø 100 PVC	SAĞ TAN	
7960.20629.102	2060	290	ORTADA	110	Ø 100 PVC	SAĞ TAN	
7961.02929.102	290	290	ORTADA	110	Ø 100 PIK	SAĞ TAN	
7961.04929.102	490	290	ORTADA	110	Ø 100 PIK	SAĞ TAN	
7961.07429.102	740	290	ORTADA	110	Ø 100 PIK	SAĞ TAN	
7961.09429.102	940	290	ORTADA	110	Ø 100 PIK	SAĞ TAN	
7961.11829.102	1180	290	ORTADA	110	Ø 100 PIK	SAĞ TAN	
7961.16229.102	1620	290	ORTADA	110	Ø 100 PIK	SAĞ TAN	
7961.20629.102	2060	290	ORTADA	110	Ø 100 PIK	SAĞ TAN	

Ortadan Sifonlu Ø 100 Önden Çıkışlı

KOD	L	W	Sifon Konumu	Boru Çıkış Çapı	Boru Tipi	Çıkış Yönü	FİYAT
7960.02929.103	290	290	ORTADA	110	Ø 100 PVC	ÖN DEN	
7960.04929.103	490	290	ORTADA	110	Ø 100 PVC	ÖN DEN	
7960.07429.103	740	290	ORTADA	110	Ø 100 PVC	ÖN DEN	
7960.09429.103	940	290	ORTADA	110	Ø 100 PVC	ÖN DEN	
7960.11829.103	1180	290	ORTADA	110	Ø 100 PVC	ÖN DEN	
7960.16229.103	1620	290	ORTADA	110	Ø 100 PVC	ÖN DEN	
7960.20629.103	2060	290	ORTADA	110	Ø 100 PVC	ÖN DEN	
7961.02929.103	290	290	ORTADA	110	Ø 100 PIK	ÖN DEN	
7961.04929.103	490	290	ORTADA	110	Ø 100 PIK	ÖN DEN	
7961.07429.103	740	290	ORTADA	110	Ø 100 PIK	ÖN DEN	
7961.09429.103	940	290	ORTADA	110	Ø 100 PIK	ÖN DEN	
7961.11829.103	1180	290	ORTADA	110	Ø 100 PIK	ÖN DEN	
7961.16229.103	1620	290	ORTADA	110	Ø 100 PIK	ÖN DEN	
7961.20629.103	2060	290	ORTADA	110	Ø 100 PIK	ÖN DEN	

PROFESYONEL 900 SERİSİ

700 SERİSİ

SNACK 650 SERİSİ

DİĞER PİŞİRME ÜNİTELERİ

DÖNER OCAKLARI

MUTFAK MAKİNELERİ

SOĞUK ÜNİTELER

BULAŞIK VE SEBZE YIKAMA MAKİNELERİ

MUTFAK, SERVİS VE BANKET ARABALARI

SERVİS ÜNİTELERİ

EVYE VE TEZGAHLAR

SET ÜSTÜ MUTFAK EKİPMANLARI



pişirme
ekipmanları

Silindirik Tencere Kapaklı Paslanmaz Çelik

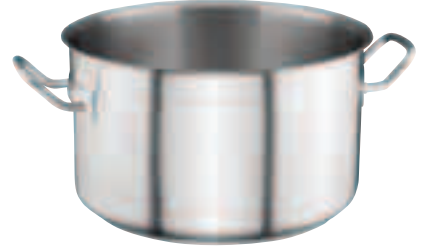


Kapaklı

Kod	Ø (cm)	h (cm)	Kapasite (lt)	Fiyat
0120.01615.11	16	15	2.75	
0120.02019.11	20	19	5.75	
0120.02420.11	28	28	17	
0120.02828.11	24	24	10.5	
0120.02824.11	28	24	14.5	
0120.02424.11	28	28	17	
0120.03232.11	24	24	10.5	
0120.32275.11	32	27.5	21.5	
0120.03636.11	36	36	36	
0120.04040.11	40	40	47.5	
0120.04545.11	45	45	79	
0120.05050.11	50	50	95	
★0120.06055.11	60	55	150	

★İndüksiyonlu pişirmeye uygun değildir.

Silindirik Tencere Kapaklı Paslanmaz Çelik



Kapaklı

Kod	Ø (cm)	h (cm)	Kapasite (lt)	Fiyat
0120.01611.11	16	11	2	
0120.01812.11	18	12	2.75	
0120.02013.11	20	13	3.75	
0120.02415.11	24	15	6	
0120.02817.11	28	17	10	
0120.03219.11	32	19	14.5	
0120.03622.11	36	22	20.5	
0120.04025.11	40	25	29.5	
0120.04528.11	45	28	42.5	
0120.05030.11	50	30	54.5	
0120.06035.11	60	35	94	

★İndüksiyonlu pişirmeye uygun değildir.

Silindirik Tencere Kapaklı Paslanmaz Çelik



Kapaklı

Kod	Ø (cm)	h (cm)	Kapasite (lt)	Fiyat
0120.01675.11	16	7.5	1.5	
0120.01808.11	18	8	1.75	
0120.02009.11	20	9	2.5	
0120.24105.11	24	10.5	4.25	
0120.02812.11	28	12	7	
0120.03215.11	32	15	11	
0120.03617.11	36	17	16	
0120.04019.11	40	19	22	
0120.04522.11	45	22	32.5	
0120.05020.11	50	20	35	
★0120.06025.11	60	25	63	

★İndüksiyonlu pişirmeye uygun değildir.

**Silindirik Tencere Kapağı
Bombe Kapak - Mat**



Kod	Ø (cm)	Fiyat
0122.00012.11	12	
0122.00014.11	14	
0122.00016.11	16	
0122.00018.11	18	
0122.00020.11	20	
0122.00024.11	24	
0122.00028.11	28	
0122.00032.11	32	
0122.00036.11	36	
0122.00040.11	40	
0122.00045.11	45	
0122.00050.11	50	

**Silindirik Tencere Kapağı
Bombe Kapak - Parlak**



Kod	Ø (cm)	Fiyat
0122.00012.21	12	
0122.00014.21	14	
0122.00016.21	16	
0122.00018.21	18	
0122.00020.21	20	
0122.00024.21	24	
0122.00028.21	28	
0122.00032.21	32	
0122.00036.21	36	
0122.00040.21	40	
0122.00045.21	45	
0122.00050.21	50	

**Silindirik Tencere Kapağı
Düz Kapak - Mat**



Kod	Ø (cm)	Fiyat
0122.00016.12	16	
0122.00018.12	18	
0122.00020.12	20	
0122.00024.12	24	
0122.00028.12	28	
0122.00032.12	32	
0122.00036.12	36	
0122.00040.12	40	
0122.00045.12	45	
0122.00050.12	50	
0122.00060.12	60	

**Silindirik Tencere Kapağı
Düz Kapak - Parlak**



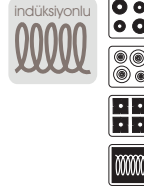
Kod	Ø (cm)	Fiyat
0122.00014.22	14	
0122.00016.22	16	
0122.00018.22	18	
0122.00020.22	20	
0122.00024.22	24	
0122.00028.22	28	
0122.00032.22	32	
0122.00036.22	36	
0122.00040.22	40	
0122.00045.22	45	
0122.00050.22	50	

Kaçarola, Paslanmaz Çelik / Tabanlı



Kod	Ø (cm)	h (cm)	Kapasite (lt)	Fiyat
0143.01611.11	16	11	2	
0143.01812.11	18	12	2.75	
0143.02013.11	20	13	3.75	
0143.02415.11	24	15	6	
0143.02817.11	28	17	10	

Kaçarola, Paslanmaz Çelik / Tabanlı



Kod	Ø (cm)	h (cm)	Kapasite (lt)	Fiyat
0143.01675.11	16	7.5	1.5	
0143.01808.11	18	8	1.75	
0143.02009.11	20	9	2.5	
0143.24105.11	24	10.5	4.25	
0143.02812.11	28	12	7	

Kaçarola, Paslanmaz Çelik / Tabanlı



Kod	Ø (cm)	h (cm)	Kapasite (lt)	Fiyat
0143.01206.11	12	6	0.5	
0143.01407.11	14	7	0.75	
0143.01611.11	16	11	2	
0143.01812.11	18	12	2.75	
0143.02013.11	20	13	3.75	
0143.24105.11	24	10.5	4.25	
0143.02415.11	24	15	6	
0143.02817.11	28	17	10	

Kaçarola, Paslanmaz Çelik / Tabansız



Kod	Ø (cm)	h (cm)	Kapasite (lt)	Fiyat (€)
0143.01812.70	18	12	2.75	
0143.02013.70	20	13	3.75	
0143.02415.70	24	15	6	

Emzikli Paslanmaz Çelik Tabanlı Kaçarola



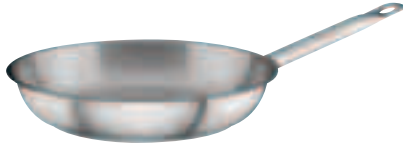
Kod	Fiyat
0143.01675.25	16 x 7.5 cm

Emzikli Paslanmaz Çelik Tabanlı Kaçarola



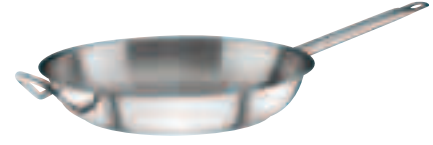
Kod	Fiyat
0143.02009.25	20 x 9 cm

Tek Saplı Tava



Kod	Ø (cm)	h (cm)	Kapasite (lt)	Fiyat
0144.02004.11	20	4		
0144.02445.11	24	4.5		
0144.02605.11	26	5		
0144.02805.11	28	5		
0144.03255.11	32	5.5		

Takviye Saplı Tava



Kod	Ø (cm)	h (cm)	Kapasite (lt)	Fiyat
0144.03606.11	36	6		
0144.04006.11	40	6		

Sote Tava



Kod	Ø (cm)	h (cm)	Kapasite (lt)	Fiyat
0141.01606.11	16	6	0.75	
0141.01806.11	18	6	1	
0141.02006.11	20	6	1.25	
0141.02207.11	22	7	2	
0141.02407.11	24	7	2.25	

Etekli Sote Tava



Kod	Ø (cm)	h (cm)	Kapasite (lt)	Fiyat
0141.01606.22	16	6	0.75	
0141.01806.22	18	6	1	
0141.02006.22	20	6	1.25	
0141.02207.22	22	7	2	
0141.02407.22	24	7	2.25	

Helvane Tencere Kapaklı



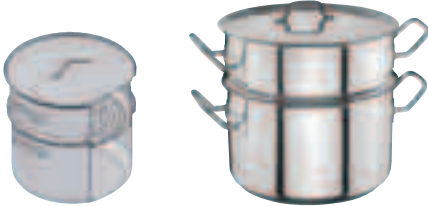
Kod	Ø (cm)	h (cm)	Kapasite (lt)	Fiyat
0110.03015.02	30	15	9.5	
0110.03615.02	36	15	14	
0110.03620.02	36	20	19	
0110.04017.02	40	17	19	
0110.04520.02	45	20	31	
0110.05020.02	50	20	36	
0110.05520.02	55	20	40	
0110.06020.02	60	20	45	
0110.06525.02	65	25	76	
0110.07030.02	70	30	108	
0110.08030.02	80	30	136	
0110.09030.04	90	30	166	
0110.10035.04	100	35	258	
★0110.11035.04	110	35	289	★2.00 mm
★★0110.11035.14	110	35	289	★★1.50 mm

Çift Saplı Tava



Kod	Ø (cm)	h (cm)	Fiyat
0145.04011.01	40	11	
0145.05012.01	50	12	
0145.06014.01	60	14	
0145.07015.01	70	15	
0145.08016.01	80	16	
0145.10018.01	100	18	

Kuskus Seti



Kod	Set	Ø (cm)	h (cm)	Kapasite (lt)	Fiyat
0134.02812.01	Süzgeç 28x12	28	12		
(Kapaklı) Silindirik Ten.28x17	28	17	10		
0134.03215.01	Süzgeç 32x15	32	15		
(Kapaklı) Silindirik Ten.32x19	32	19	14.5		
0134.03617.01	Süzgeç 36x17	36	17		
(Kapaklı) Silindirik Ten.36x22	36	22	20,5		

Bigger sizes available

Çelik Süzgeç



Kod	Ø (cm)	h (cm)	Fiyat
0337.04011.01	40	11	
0337.05012.01	50	12	
0337.06014.01	60	14	
0337.07015.01	70	15	
0337.08016.01	80	16	
0337.10018.01	100	18	



Kod	Ø (cm)	Ø (cm)	h (cm)	Fiyat
0339.03623.21	3'lü set	36	23	
0339.04026.21	3'lü set	40	26	

Kod	Ø (cm)	Ø (cm)	h (cm)	Kapasite (lt)	Fiyat
0121.03622.41	tencere	36	22	22	
0121.04025.41	tencere	40	25	25	

Kod	Ø (cm)	Ø (cm)	h (cm)	Fiyat
0339.03623.11	süzgeç	36	23	
0339.04026.11	süzgeç	40	26	

Kod	Ø (cm)	Ø (cm)	Fiyat
0122.00036.21	kapak	36	
0122.00040.21	kapak	40	

Makarna pişirici tencereyle uyumludur.

Elegance Alüminyum Tava



Kod	Ø (cm)	h (cm)	Kalınlık (mm)	Fiyat
9149.00140.20	20	4	4	
9149.00140.24	24	4	4	
9149.00140.26	26	4.2	4	
9149.00140.28	28	4	4	
9149.00140.30	30	4.8	4	
9149.00140.32	32	5	5	
9149.00140.36	36	5.5	5	
9149.00140.40	40	6	5	

Elegance Alüminyum Krep Tava



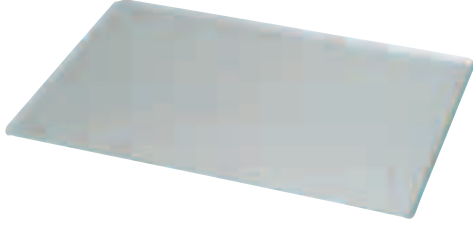
Kod	Ø (cm)	h (cm)	Kalınlık (mm)	Fiyat
9149.00138.14	14	2	2.5	
9149.00138.18	18	2.7	2.8	
9149.00138.20	20	2.7	3.2	
9149.00138.22	22	2.8	3.2	
9149.00138.24	24	2.8	3.5	
9149.00138.26	26	2	3	
9149.00138.28	28	3	3.5	
9149.00138.30	30	3	3.5	
9149.00138.32	32	3	3.5	

Elegance Alüminyum Tava



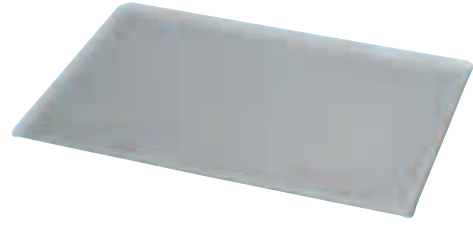
Kod	Ø (cm)	h (cm)	Kalınlık (mm)	Fiyat
9149.00141.24	24	7.6	3	
9149.00141.26	26	8	3.5	
9149.00141.28	28	9	3.5	
9149.00141.30	30	9	4	

• İtalyan Açılı Düz Tava, Kaplamasız



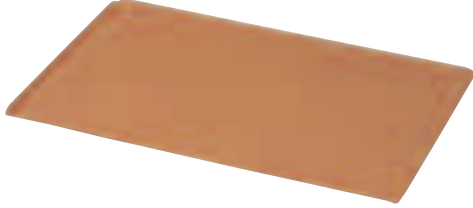
KOD	EBATLAR	ALM.	KALINLIK (mm)
7145.05333.06	325 x 530	5754	2
7145.04060.14	400 x 600	5754	1.5
7145.04060.46	400 x 600	5754	2

• İtalyan Açılı Delikli Tava, Kaplamasız



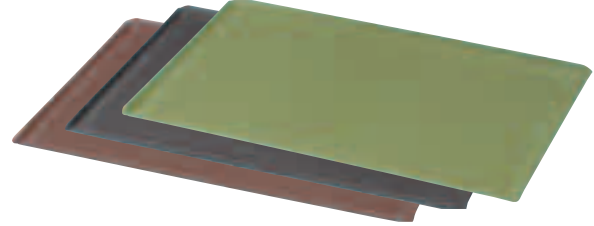
KOD	EBATLAR	ALM.	KALINLIK (mm)
7145.05333.05	325 x 530	5754	2
7145.04060.16	400 x 600	5754	1.5
7145.04060.45	400 x 600	5754	2

• İtalyan Açılı Düz Tava, Yapışmaz Kaplamalı



KOD	EBATLAR	ALM.	KALINLIK (mm)
7145.05333.07	325 x 530	5754	2
7145.04060.01	400 x 600	5754	2

• İtalyan Açılı Delikli, Yapışmaz Kaplamalı



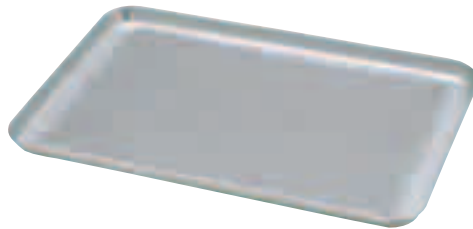
KOD	EBATLAR	ALM.	KALINLIK (mm)
7145.05333.00	325 x 530	5754	2
7145.04060.42	400 x 600	5754	2

• Düz Tava, Kaplamasız



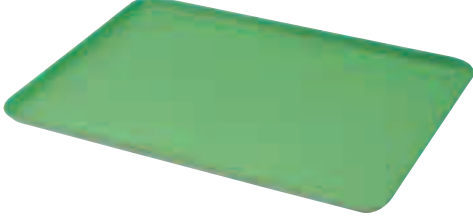
KOD	EBATLAR	ALM.	KALINLIK (mm)
7145.04060.30	400 x 600	1050	1.5
7145.06080.04	590 x 800	1050	1.5
7145.06080.01	590 x 800	1050	2

• Delikli Tava, Kaplamasız



KOD	EBATLAR	ALM.	KALINLIK (mm)
7145.04060.32	400 x 600	1050	1.5
7145.06080.08	590 x 800	1050	1.5
7145.06080.00	590 x 800	1050	2

• Düz Tava, Yapışmaz Kaplamalı



KOD	EBATLAR	ALM.	KALINLIK (mm)
7145.04060.31	400 x 600	1050	1.5
7145.06080.07	600 x 800	1050	1.5
7145.06080.03	600 x 800	1050	2

• Delikli Tava, Yapışmaz Kaplamalı



KOD	EBATLAR	ALM.	KALINLIK (mm)
7145.04060.33	400 x 600	1050	1.5
7145.06080.11	600 x 800	1050	1.5
7145.06080.02	600 x 800	1050	2

• Sandviç Tavası, Yapışmaz Kaplamalı



KOD	EBATLAR	BÖLME	BÖLME (mm)	MALZEME
7145.05074.03	500 x 740	15	185 x 55	Alu. Çelik
7145.05980.03	590 x 800	18	205 x 65	Alüminyum
7145.06090.03	600 x 900	18	215 x 65	Alüminyum

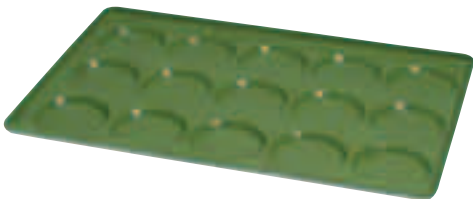
• Hamburger Tavası, Yapışmaz Kaplamalı



KOD	EBATLAR	BÖLME	BÖLME (mm)	MALZEME
7145.05074.14	500 x 740	24	Ø 100	Alu. Çelik
7145.05980.04	590 x 800	30	Ø 105	Alüminyum
7145.06090.04	600 x 900	35	Ø 105	Alüminyum

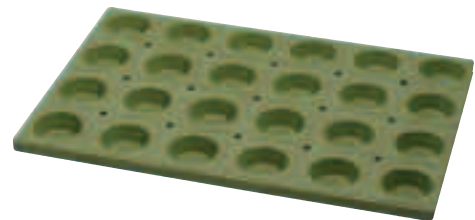
Hamburger çapı 11,5 cm olarak da mevcuttur.

• Pide Tavası, Yapışmaz Kaplamalı



KOD	EBATLAR	BÖLME	BÖLME (mm)	MALZEME
7145.05074.07	500 x 740	15	Ø 125	Alu. Çelik
7145.05980.09	590 x 800	20	Ø 125	Alüminyum

• Topkek Tavası, Yapışmaz Kaplamalı



KOD	EBATLAR	BÖLME	BÖLME (mm)	KAPLAMA
7145.04060.18	400 x 600	24	70x50x25	Silikon
7145.04060.36	400 x 600	24	70x50x25	PTFE

İsteğe göre alüminize çelikten yapıp kaplamasız da kullanılabilir.

• Baget Ekmek Tavası, Yapışmaz Kaplamalı



KOD	EBATLAR	KANAL ÇAPI SEÇ.
7145.04060.05	400 x 600	6
7145.05365.05	530 x 650	6
7145.06080.05	600 x 800	6

Kanal çapı 9 cm'de yapılabilir.

• Pizza Tavası, Yapışmaz Kaplamalı



KOD	EBATLAR	MALZEME
7631.00017.00	Ø17	Alüminyum
7631.00023.00	Ø23	Alüminyum
7631.00025.00	Ø25	Alüminyum
7631.00030.00	Ø30	Alüminyum

• Yuvarlak Ekmek Tavası, Yapışmaz Kaplamalı



KOD	EBATLAR (mm)	MALZEME
7145.00019.02	190 x 160 x 55	Alu. Çelik
7145.00023.02	230 x 180 x 55	Alu. Çelik

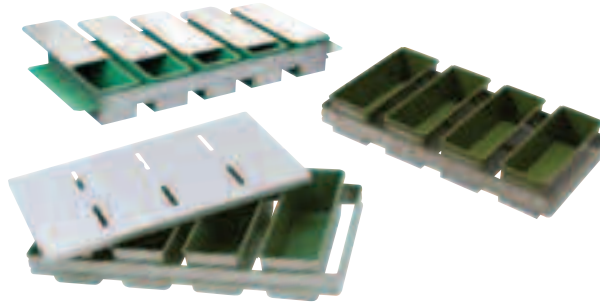
İstenilen adette tava birlikte gruplanabilir.

• Konik Ekmek Tavası, Yapışmaz Kaplamalı



KOD	EBATLAR (mm)	MALZEME
7145.25166.02	250 x 160 x 55	Alu. Çelik

• Tost Ekmek Tavası, Yapışmaz Kaplamalı

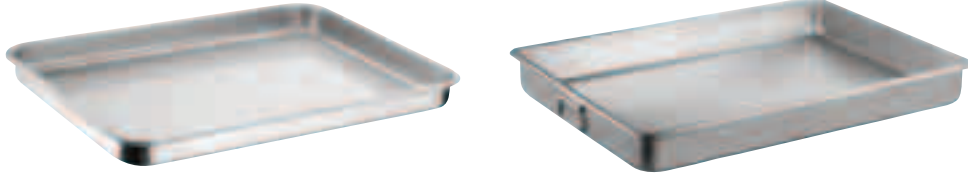


KOD	EBATLAR	CUP
7145.90902.01	90x90x280	5
7145.01010.02	100x100x300	5
7145.01111.01	110x110x160	5
7145.01010.32	100x100x300	1
7145.01010.30	100x100x300	4



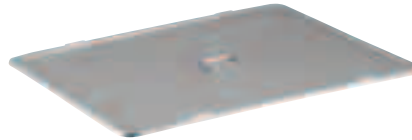
taşıma
ekipmanları

Pres Baskı Pişirme ve Taşıma Tepsisi
Paslanmaz Çelik



Kod	Ebat (cm)	h (cm)	Kapasite (lt)	Fiyat
0211.35405.13	35x40	5	6.5	
0211.35408.12	35x40	8	10.5	
0211.40505.13	40x50	5	9.5	
0211.40508.12	40x50	8	15.5	
0211.45605.13	45x60	5	13	
0211.45608.12	45x60	8	21	
0211.45601.12	45x60	10	26	
0211.50705.13	50x70	5	17	
0211.50708.12	50x70	8	27	
0211.50701.12	50x70	10	34	

Pres Tepsi Kapağı



Kod	Ebat (cm)	Fiyat
0212.03540.12	35x40	
0212.05040.12	40x50	
0212.06045.12	45x60	
0212.05070.12	50x70	

Yemek Taşıma Kabı
Paslanmaz Çelik



Kod	Ø (cm)	h (cm)	Kapasite (lt)	Fiyat
0220.02415.10	24	15	6	
0220.02424.10	24	24	10.5	
0220.02824.10	28	24	14.5	
0220.03028.10	30	28	20	
0220.03032.10	30	32	22	
0220.03636.10	36	36	36	
0220.04040.10	40	40	47.5	

Sandwich Taban Olmayan

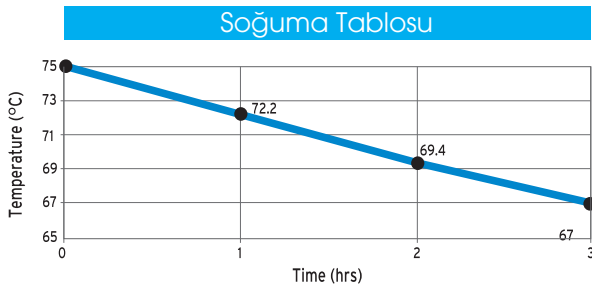
Kod	Ø (cm)	h (cm)	Kapasite (lt)	Fiyat
0220.02415.20	24	15	6	
0220.02424.20	24	24	10.5	
0220.02824.20	28	24	14.5	
0220.03028.20	30	28	20	
0220.03032.20	30	32	22	
0220.03636.20	36	36	36	
0220.04040.20	40	40	47.5	

indüksiyon ocağı uygun tabanlı

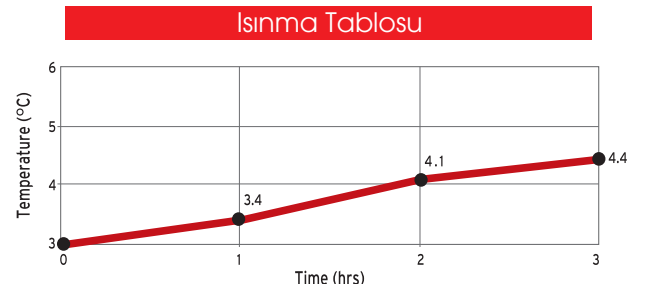
Çift Cidarlı Yemek Termosu /
Paslanmaz Çelik



Kod	Ø (cm)	h (cm)	Kapasite (lt)	Fiyat
0270.03217.01	32	17	10	
0270.03231.01	32	31	20	

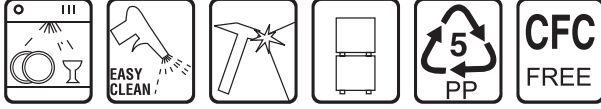


Sıcak yemeklerde ısı kaybı



Soğuk yemeklerde ısı kaybı

Kod	Ebat (cm)	Kapasite (lt)	Fiyat
8224.TT600.00	460x670x630		



Ölçüler

İç ölçüler : 33x52x50 cm
Dış ölçüler : 44x 66x62 cm
Yükseklik : 13,5 kg

Ürün Özellikleri

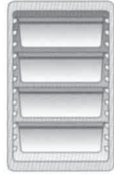
- + 100 °C ısıya ve - 40 °C soğuğa dayanıklıdır.
- Bulaşık makinesinde yıkanabilir. Kolay taşınabilir her iki yanında kulp vardır.
- Taşıma kulpaları polyamitten yapılmış olup elle kavrama kolaylığı vardır.
- Diğer Thermotrans'lar ile üst üste dizilebilir.
- Köşebentleri ile köşeleri korunmaktadır.
- Tüm aksesuarlar siyah renktedir.
- Taşıma kolları ve montaj civataları 18/10 krom nikel paslanmaz çelikten yapılmıştır.
- Thermobox çift cidarlı olup için poliüretan (köpük) (FCKW Frei) izolelidir.
- Yüksek dirençli en iyi izoleyi sağlar.
- Sağlığa zararsız PP hammaddeden üretilmiştir.
- Geri dönüşümlü doğa dostudur.



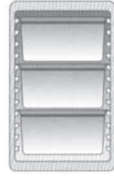
12xGN 1/1-20
maksimum
120 porsiyon



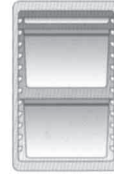
6xGN 1/1-65
maksimum
216 porsiyon



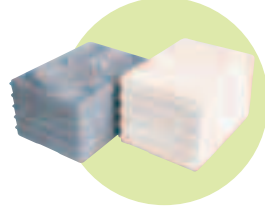
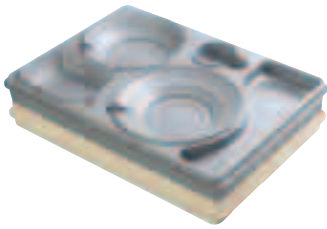
4xGN 1/1-100
maksimum
224 porsiyon



3xGN 1/1-150
maksimum
252 porsiyon



1xGN 1/1-20
2xGN 1/1-200
maksimum
234 porsiyon



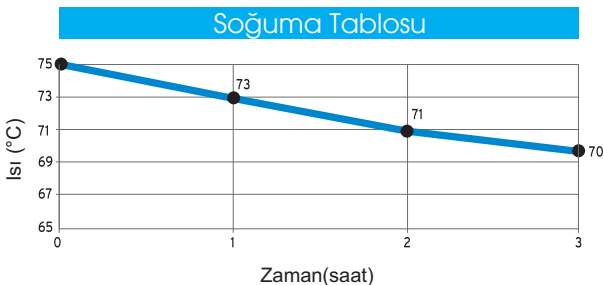
Kapaklı Termo Tepsi

Sızdırmaz yemek taşıma kabı

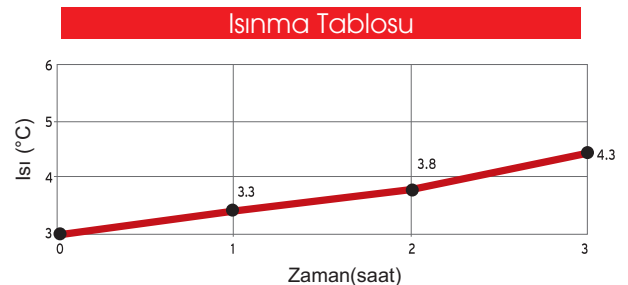
- 23 cm düz tabak veya 12 cm kase
- 20 cm çukur tabak veya 12 cm kase
- 17 cm oval tabak veya 12 cm kase
- 14 cm oval tabak
- 12 cm kase ya da çay fincanı
- 12 cm kase

(Porselen tabaklar dahil değildir)

Kod	Ebat (cm)	Kapasite (lt)	Fiyat
8220.OT100.00	38x53x10		



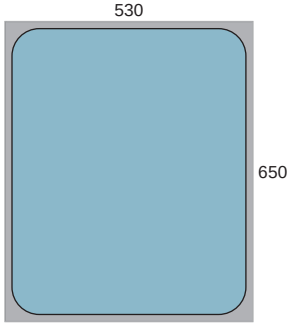
Sıcak yemeklerde ısı kaybı



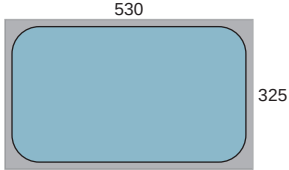
Soğuk yemeklerde ısı kaybı



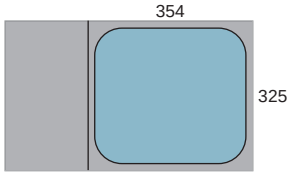
Gastronorm
Küvetler



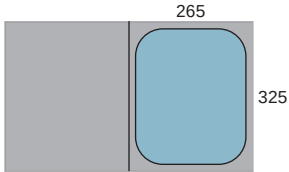
GN 2/1	Dış Ölçüleri	Kapasite (lt)
2/1-20	650 x 530 mm	-
2/1-40	650 x 530 mm	-
2/1-65	650 x 530 mm	-
2/1-100	650 x 530 mm	-
2/1-150	650 x 530 mm	-
2/1-200	650 x 530 mm	-



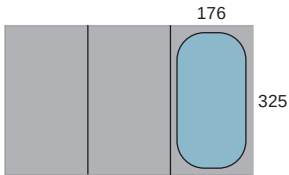
GN 1/1	Dış Ölçüleri	Kapasite (lt)
1/1-20	530 x 325 mm	-
1/1-40	530 x 325 mm	-
1/1-65	530 x 325 mm	-
1/1-100	530 x 325 mm	-
1/1-150	530 x 325 mm	-
1/1-200	530 x 325 mm	-



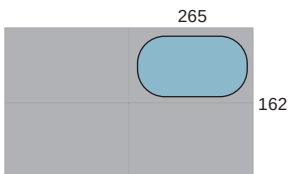
GN 1/2	Dış Ölçüleri	Kapasite (lt)
2/3-20	354 x 325 mm	-
2/3-40	354 x 325 mm	-
2/3-65	354 x 325 mm	-
2/3-100	354 x 325 mm	-
2/3-150	354 x 325 mm	-
2/3-200	354 x 325 mm	-



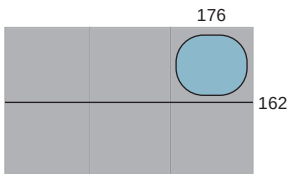
GN 1/2	Dış Ölçüleri	Kapasite (lt)
1/2-20	325 x 265 mm	-
1/2-40	325 x 265 mm	-
1/2-65	325 x 265 mm	-
1/2-100	325 x 265 mm	-
1/2-150	325 x 265 mm	-
1/2-200	325 x 265 mm	-



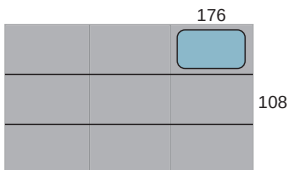
GN 1/3	Dış Ölçüleri	Kapasite (lt)
1/3-20	325 x 176 mm	-
1/3-40	325 x 176 mm	-
1/3-65	325 x 176 mm	-
1/3-100	325 x 176 mm	-
1/3-150	325 x 176 mm	-
1/3-200	325 x 176 mm	-



GN 1/4	Dış Ölçüleri	Kapasite (lt)
1/4-20	265 x 162 mm	-
1/4-40	265 x 162 mm	-
1/4-65	265 x 162 mm	-
1/4-100	265 x 162 mm	-
1/4-150	265 x 162 mm	-
1/4-200	265 x 162 mm	-



GN 1/6	Dış Ölçüleri	Kapasite (lt)
1/6-65	176 x 162 mm	-
1/6-100	176 x 162 mm	-
1/6-150	176 x 162 mm	-
1/6-200	176 x 162 mm	-



GN 1/9	Dış Ölçüleri	Kapasite (lt)
1/9-65	176 x 108 mm	-
1/9-100	176 x 108 mm	-

Standart GN 2/1 Deliksiz



Kod	Derinlik (mm)	Kapasite (lt)	Fiyat
0311.21020.10	20	4.5	
0311.21040.10	40	10	
0311.21065.10	65	16.5	
0311.21100.10	100	26	
0311.21150.10	150	40	
0311.21200.10	200	55	

Standart GN 1/1 Deliksiz



Kod	Derinlik (mm)	Kapasite (lt)	Fiyat
0311.11020.10	20	1.9	
0311.11040.10	40	4.5	
0311.11065.10	65	7.4	
0311.11100.10	100	12.6	
0311.11150.10	150	18	
0311.11200.10	200	25	

Standart GN 2/3 Deliksiz



Kod	Derinlik (mm)	Kapasite (lt)	Fiyat
0311.23020.10	20	1.25	
0311.23040.10	40	3	
0311.23065.10	65	5.25	
0311.23100.10	100	8	
0311.23150.10	150	11.5	
0311.23200.10	200	16.25	

Standart GN 1/2 Deliksiz



Kod	Derinlik (mm)	Kapasite (lt)	Fiyat
0311.12020.10	20	0.85	
0311.12040.10	40	1.75	
0311.12055.10	55	2.5	
0311.12065.10	65	3.5	
0311.12100.10	100	5.5	
0311.12150.10	150	8.5	
0311.12200.10	200	11	

Standart GN 1/3 Deliksiz



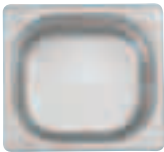
Kod	Derinlik (mm)	Kapasite (lt)	Fiyat
0311.13020.10	20	0.60	
0311.13040.10	40	1.5	
0311.13065.10	65	2.25	
0311.13100.10	100	3.5	
0311.13150.10	150	5.5	
0311.13200.10	200	7.25	

Standart GN 1/4 Deliksiz



Kod	Derinlik (mm)	Kapasite (lt)	Fiyat
0311.14020.10	20	0.4	
0311.14040.10	40	1	
0311.14065.10	65	1.5	
0311.14100.10	100	2.5	
0311.14150.10	150	3.75	
0311.14200.10	200	5.25	

Standart GN 1/6 Deliksiz



Kod	Derinlik (mm)	Kapasite (lt)	Fiyat
0311.16065.10	65	1	
0311.16100.10	100	1.5	
0311.16150.10	150	2.25	
0311.16200.10	200	3	

Standart GN 1/9 Deliksiz



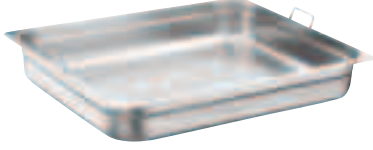
Kod	Derinlik (mm)	Kapasite (lt)	Fiyat
0311.19065.10	65	0.5	
0311.19100.10	100	0.8	

Standart GN 2/4 Deliksiz



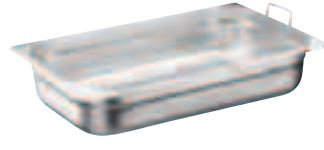
Kod	Derinlik (mm)	Kapasite (lt)	Fiyat
0311.24020.10	20	0.85	
0311.24040.10	40	1.75	
0311.24065.10	65	3.5	
0311.24100.10	100	5.5	
0311.24150.10	150	8.5	

Standart GN 2/1 Deliksiz



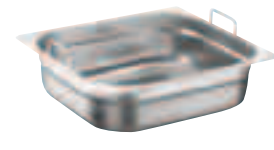
Kod	Derinlik (mm)	Kapasite (lt)	Fiyat
0311.21065.11	65	16.5	
0311.21100.11	100	26	
0311.21150.11	150	40	
0311.21200.11	200	55	

Standart GN 1/1 Deliksiz



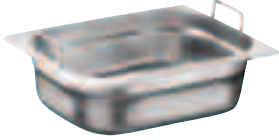
Kod	Derinlik (mm)	Kapasite (lt)	Fiyat
0311.11065.11	65	7.4	
0311.11100.11	100	12.6	
0311.11150.11	150	18	
0311.11200.11	200	25	

Standart GN 2/3 Deliksiz



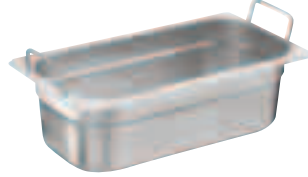
Kod	Derinlik (mm)	Kapasite (lt)	Fiyat
0311.23065.11	65	5.25	
0311.23100.11	100	8	
0311.23150.11	150	11.5	
0311.23200.11	200	16.25	

Standart GN 1/2 Deliksiz



Kod	Derinlik (mm)	Kapasite (lt)	Fiyat
0311.12065.11	65	3.5	
0311.12100.11	100	5.5	
0311.12150.11	150	8.5	
0311.12200.11	200	11	

Standart GN 1/3 Deliksiz



Kod	Derinlik (mm)	Kapasite (lt)	Fiyat
0311.13065.11	65	2.25	
0311.13100.11	100	3.5	
0311.13150.11	150	5.5	
0311.13200.11	200	7.25	

Standart GN 1/4 Deliksiz



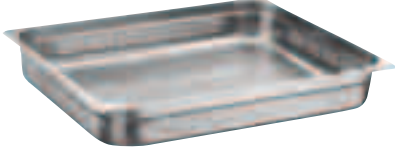
Kod	Derinlik (mm)	Kapasite (lt)	Fiyat
0311.14065.11	65	65	
0311.14100.11	100	100	
0311.14150.11	150	150	
0311.14200.11	200	200	

Standart GN 1/6 Deliksiz



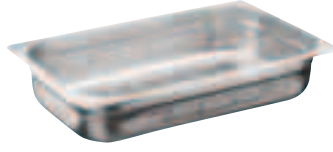
Kod	Derinlik (mm)	Kapasite (lt)	Fiyat
0311.16065.11	65	1	
0311.16100.11	100	1.5	
0311.16150.11	150	2.25	
0311.16200.11	200	3	

Standart GN 2/1 Delikli



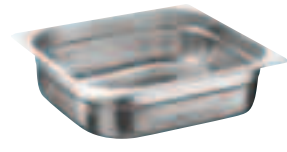
Kod	Derinlik (mm)	Kapasite (lt)	Fiyat
0311.21020.21	20	4.5	
0311.21040.21	40	10	
0311.21065.21	65	16.5	
0311.21100.21	100	26	
0311.21150.21	150	40	
0311.21200.21	200	55	

Standart GN 1/1 Delikli



Kod	Derinlik (mm)	Kapasite (lt)	Fiyat
0311.11020.21	20	1.9	
0311.11040.21	40	4.5	
0311.11065.21	65	7.4	
0311.11100.21	100	12.6	
0311.11150.21	150	18	
0311.11200.21	200	25	

Standart GN 2/3 Delikli



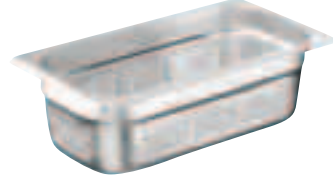
Kod	Derinlik (mm)	Kapasite (lt)	Fiyat
0311.23020.21	20	1.25	
0311.23040.21	40	3	
0311.23065.21	65	5.25	
0311.23100.21	100	8	
0311.23150.21	150	11.5	
0311.23200.21	200	16.25	

Standart GN 1/2 Delikli



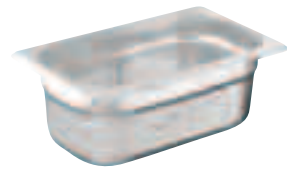
Kod	Derinlik (mm)	Kapasite (lt)	Fiyat
0311.12020.21	20	0.85	
0311.12040.21	40	1.75	
0311.12065.21	65	3.5	
0311.12100.21	100	5.5	
0311.12150.21	150	8.5	
0311.12200.21	200	11	

Standart GN 1/3 Delikli



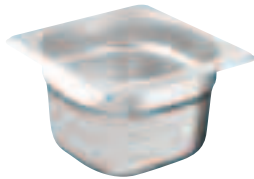
Kod	Derinlik (mm)	Kapasite (lt)	Fiyat
0311.13020.21	20	0.6	
0311.13040.21	40	1.5	
0311.13065.21	65	2.25	
0311.13100.21	100	3.5	
0311.13150.21	150	5.5	
0311.13200.21	200	7.25	

Standart GN 1/4 Delikli



Kod	Derinlik (mm)	Kapasite (lt)	Fiyat
0311.14020.21	20	0.4	
0311.14040.21	40	1	
0311.14065.21	65	1.5	
0311.14100.21	100	2.5	
0311.14150.21	150	3.75	
0311.14200.21	200	5.25	

Standart GN 1/6 Delikli



Kod	Derinlik (mm)	Kapasite (lt)	Fiyat
0311.16065.21	65	1	
0311.16100.21	100	1.5	
0311.16150.21	150	2.25	

Köşe desenli GN 2/1 deliksiz



Kod	Derinlik (mm)	Kapasite (lt)	Fiyat
0311.21020.30	20	4.5	
0311.21040.30	40	10	
0311.21065.30	65	16.5	
0311.21100.30	100	26	
0311.21150.30	150	40	
0311.21200.30	200	55	

Köşe desenli GN 1/1 deliksiz



Kod	Derinlik (mm)	Kapasite (lt)	Fiyat
0311.11020.30	20	1.9	
0311.11040.30	40	4.5	
0311.11065.30	65	7.4	
0311.11100.30	100	12.6	
0311.11150.30	150	18	
0311.11200.30	200	25	

Köşe desenli GN 2/3 deliksiz



Kod	Derinlik (mm)	Kapasite (lt)	Fiyat
0311.23020.30	20	1.25	
0311.23040.30	40	3	
0311.23065.30	65	5.25	
0311.23100.30	100	8	
0311.23150.30	150	11.5	
0311.23200.30	200	16.25	

Köşe desenli GN 1/2 deliksiz



Kod	Derinlik (mm)	Kapasite (lt)	Fiyat
0311.12020.30	20	0.85	
0311.12040.30	40	1.75	
0311.12065.30	65	3.5	
0311.12100.30	100	5.5	
0311.12150.30	150	8.5	
0311.12200.30	200	11	

Köşe desenli GN 1/3 deliksiz



Kod	Derinlik (mm)	Kapasite (lt)	Fiyat
0311.13020.30	20	0.6	
0311.13040.30	40	1.5	
0311.13065.30	65	2.25	
0311.13100.30	100	3.5	
0311.13150.30	150	5.5	
0311.13200.30	200	7.25	

Köşe desenli GN 1/4 deliksiz



Kod	Derinlik (mm)	Kapasite (lt)	Fiyat
0311.14020.30	20	0.4	
0311.14040.30	40	1	
0311.14065.30	65	1.5	
0311.14100.30	100	2.5	
0311.14150.30	150	3.75	
0311.14200.30	200	5.25	

Köşe desenli GN 1/6 deliksiz



Kod	Derinlik (mm)	Kapasite (lt)	Fiyat
0311.16065.30	65	1	
0311.16100.30	100	1.5	
0311.16150.30	150	2.25	
0311.16200.30	200	3	

Köşe desenli GN 1/9 deliksiz



Kod	Derinlik (mm)	Kapasite (lt)	Fiyat
0311.19065.30	65	0.5	
0311.19100.30	100	0.8	

Köşe desenli GN 2/4 deliksiz



Kod	Derinlik (mm)	Kapasite (lt)	Fiyat
0311.24040.30	40	1.75	
0311.24065.30	65	3.5	
0311.24100.30	100	5.5	

Saplı köşe desenli GN 2/1 deliksiz



Kod	Derinlik (mm)	Kapasite (lt)	Fiyat
0311.21100.31	100	26	
0311.21150.31	150	40	
0311.21200.31	200	55	

Saplı köşe desenli GN 1/1 deliksiz



Kod	Derinlik (mm)	Kapasite (lt)	Fiyat
0311.23065.31	65	5.25	
0311.23100.31	100	8	
0311.23150.31	150	11.5	
0311.23200.31	200	16.25	

Saplı köşe desenli GN 1/2 deliksiz



Kod	Derinlik (mm)	Kapasite (lt)	Fiyat
0311.12065.31	65	3.5	
0311.12100.31	100	5.5	
0311.12150.31	150	8.5	
0311.12200.31	200	11	

Saplı köşe desenli GN 1/3 deliksiz



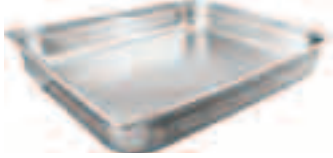
Kod	Derinlik (mm)	Kapasite (lt)	Fiyat
0311.13065.31	65	2.25	
0311.13100.31	100	3.5	
0311.13150.31	150	5.5	
0311.13200.31	200	7.25	

Saplı köşe desenli GN 1/6 deliksiz



Kod	Derinlik (mm)	Kapasite (lt)	Fiyat
0311.16065.31	65	1	
0311.16200.31	200	3	

Delikli Köşe Desenli Gastronorm Küvet - 530 x 325 mm



Kod	Derinlik (mm)	Fiyat
0311.21020.41	20	
0311.21040.41	40	
0311.21065.41	65	
0311.21100.41	100	
0311.21150.41	150	
0311.21200.41	200	

Delikli Köşe Desenli Gastronorm Küvet - 354 x 325 mm



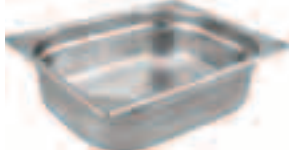
Kod	Derinlik (mm)	Fiyat
0311.11020.41	20	
0311.11040.41	40	
0311.11065.41	65	
0311.11100.41	100	
0311.11150.41	150	
0311.11200.41	200	

Delikli Köşe Desenli Gastronorm Küvet - 325 x 265 mm



Kod	Derinlik (mm)	Fiyat
0311.23020.41	20	
0311.23040.41	40	
0311.23065.41	65	
0311.23100.41	100	
0311.23150.41	150	
0311.23200.41	200	

Delikli Köşe Desenli Gastronorm Küvet - 325 x 176 mm



Kod	Derinlik (mm)	Fiyat
0311.12020.41	20	
0311.12040.41	40	
0311.12065.41	65	
0311.12100.41	100	
0311.12150.41	150	
0311.12200.41	200	

Delikli Köşe Desenli Gastronorm Küvet - 265 x 162 mm



Kod	Derinlik (mm)	Fiyat
0311.13020.41	20	
0311.13040.41	40	
0311.13065.41	65	
0311.13100.41	100	
0311.13150.41	150	
0311.13200.41	200	

Delikli Köşe Desenli Gastronorm Küvet - 176 x 162 mm



Kod	Derinlik (mm)	Fiyat
0311.14065.41	65	
0311.14100.41	100	
0311.14150.41	150	

Delikli Köşe Desenli Gastronorm Küvet - 650 x 530 mm



Kod	Derinlik (mm)	Fiyat
0311.16065.41	65	
0311.16100.41	100	
0311.16150.41	150	

Standart Gastronorm Kapak



Kod	Model	Ebat (mm)	Fiyat
0312.00021.10	GD 2/1	650x530	
0312.00011.10	GD 1/1	530x325	
0312.00023.10	GD 2/3	354x325	
0312.00012.10	GD 1/2	325x265	
0312.00013.10	GD 1/3	325x176	
0312.00014.10	GD 1/4	265x162	
0312.00016.10	GD 1/6	176x162	
0312.00019.10	GD 1/9	176x108	
0312.00024.10	GD 2/4	530x162	

Kepçe Delikli Gastronorm Kapak



Kod	Model	Ebat (mm)	Fiyat
0312.00021.11	GDD 2/1	650x530	
0312.00011.11	GDD 1/1	530x325	
0312.00023.11	GDD 2/3	354x325	
0312.00012.11	GDD 1/2	325x265	
0312.00013.11	GDD 1/3	325x176	
0312.00014.11	GDD 1/4	265x162	
0312.00016.11	GDD 1/6	176x162	
0312.00019.11	GDD 1/9	176x108	
0312.00024.11	GDD 2/4	530x162	

Sızdırmaz Gastronorm Kapak



Kod	Model	Ebat (mm)	Fiyat
0312.00011.21	GDC 1/1	505x300	
0312.00023.21	GDC 2/3	329x300	
0312.00012.21	GDC 1/2	300x252	
0312.00013.21	GDC 1/3	300x151	
0312.00014.21	GDC 1/4	240x137	
0312.00016.21	GDC 1/6	151x137	
0312.00024.21	GDC 2/4	505x137	

Kepçe Delikli Saplı Gastronorm Kapak



Kod	Model	Ebat (mm)	Fiyat
0312.00021.12	GDDH 2/1	650x530	
0312.00011.12	GDDH 1/1	530x325	
0312.00023.12	GDDH 2/3	354x325	
0312.00012.12	GDDH 1/2	325x265	
0312.00013.12	GDDH 1/3	325x176	
0312.00014.12	GDDH 1/4	265x162	
0312.00016.12	GDDH 1/6	176x162	
0312.00024.12	GDDH 2/4	530x162	

Saplı Gastronorm Küvet İçin Kapak



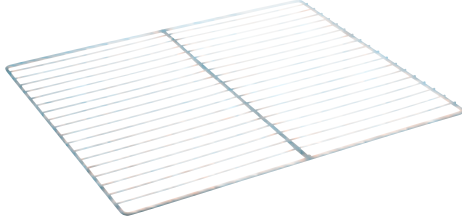
Kod	Model	Ebat (mm)	Fiyat
0312.00021.13	GDH 2/1	650x530	
0312.00011.13	GDH 1/1	530x325	
0312.00023.13	GDH 2/3	354x325	
0312.00012.13	GDH 1/2	325x265	
0312.00013.13	GDH 1/3	325x176	
0312.00014.13	GDH 1/4	265x162	
0312.00016.13	GDH 1/6	176x162	
0312.00024.13	GDH 2/4	530x162	

Gastronorm Servis Tepsileri



Kod		Ebat (mm)	Fiyat
0213.21010.01	OZT 2/1	10	
0213.21020.01	OZT 2/1	20	
0213.21040.01	OZT 2/1	40	
0213.21065.01	OZT 2/1	65	
0213.11010.01	OZT 1/1	10	
0213.11020.01	OZT 1/1	20	
0213.11040.01	OZT 1/1	40	
0213.11065.01	OZT 1/1	65	
0213.23010.01	OZT 2/3	10	
0213.23020.01	OZT 2/3	20	
0213.23040.01	OZT 2/3	40	
0213.23065.01	OZT 2/3	65	
0213.12010.01	OZT 1/2	10	
0213.12020.01	OZT 1/2	20	
0213.12040.01	OZT 1/2	40	
0213.12065.01	OZT 1/2	65	

Gastronorm Izgara Teli



Kod		Ebat (mm)	Fiyat
0313.00021.20	GN 2/1	650x530	
0313.00011.13	GN 1/1	530x325	

Paslanmaz Çelik

0313.F0021.20	GN 2/1	650x530
0313.F0011.13	GN 1/1	530x325

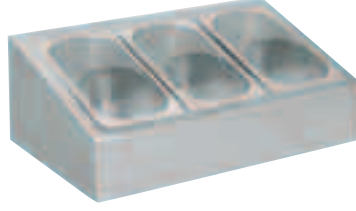
Krom Nikel Kaplama

Gastronorm Dondurma Kabı



Kod	Ebat (mm)	h (mm)	Fiyat
0335.36165.10	360x165	100	
0335.36165.12	360x165	120	
0335.36165.15	360x165	150	
0335.36165.17	360x165	170	

Küver Ünitesi



Kod	Ebat (mm)	Kapasite (lt)	Fiyat
7490.00003.00	550x322x200	3xGN	
7490.00004.00	720x322x200	4xGN	
7490.00005.00	890x322x200	5xGN	

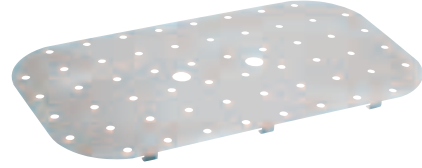
Gastronom küvetler hariç

Küver Kabı



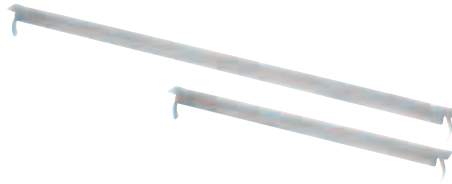
Kod	Ebat (mm)	h (mm)	Fiyat
0336.24137.01	265x162	155	

GN Yağ Süzgeci



Kod	Ebat (mm)	Fiyat
0334.00011.01	OZS 1/1	450x250
0334.00012.01	OZS 1/2	245x196
0334.00013.01	OZS 1/3	245x122

Gastronorm Çıtalar



Kod	Ebat (mm)	Fiyat
0380.00530.01	OZC 530	530
0380.00525.01	OZC 325	325



Polikarbonat Gastronorm Küvetler

GN 1/1

KOD	MODEL	KAPASİTE (lt)	FİYAT
8310.11065.00	GN 1/1	8,5	
8310.11100.00	GN 1/1	13	
8310.11150.00	GN 1/1	19,5	
8310.11200.00	GN 1/1	25,6	
8315.00011.00	GN 1/1 Lid		

GN 1/2

KOD	MODEL	KAPASİTE (lt)	FİYAT
8310.12065.00	GN 1/2	3,9	
8310.12100.00	GN 1/2	5,9	
8310.12150.00	GN 1/2	8,9	
8310.12200.00	GN 1/2	11,7	
8315.00012.00	GN 1/2 Lid		

GN 1/3

KOD	MODEL	KAPASİTE (lt)	FİYAT
8310.13065.00	GN 1/3	2,4	
8310.13100.00	GN 1/3	3,6	
8310.13150.00	GN 1/3	5,3	
8315.00013.00	GN 1/3 Lid		

GN 1/4

KOD	MODEL	KAPASİTE (lt)	FİYAT
8310.14065.00	GN 1/4	1,7	
8310.14100.00	GN 1/4	2,5	
8310.14150.00	GN 1/4	3,7	
8315.00014.00	GN 1/4 Lid		

GN 1/6

KOD	MODEL	KAPASİTE (lt)	FİYAT
8310.16065.00	GN 1/6	1	
8310.16100.00	GN 1/6	1,5	
8310.16150.00	GN 1/6	2,2	
8315.00016.00	GN 1/6 Lid		

GN 1/9

KOD	MODEL	KAPASİTE (lt)	FİYAT
8310.19065.00	GN 1/9	0,57	
8310.19100.00	GN 1/9	0,85	
8310.19150.00	GN 1/9	1,27	
8315.00019.00	GN 1/9 Lid		



chafing
dish

Turquoise Serie

Düz Kapaklı Chafing Dish
Paslanmaz Çelik



Kod	Ebat (mm)	Kapasite (lt)	Fiyat
★ 0450.03032.01	350x640x350	GN 1/1	
★★ 0450.0303B.01	350x640x350	GN 1/1	

Rolltop Kapaklı Chafing Dish
Paslanmaz Çelik



Yekpare kapak ve
S-ayak patentlidir



Kod	Ebat (mm)	Kapasite (lt)	Fiyat
★ 045L.03032.07	350x640x420	GN 1/1	
★★ 045L.0303B.07	350x640x420	GN 1/1	

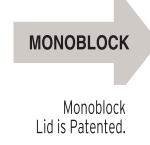
Sapphire Serie

Chafing Dish



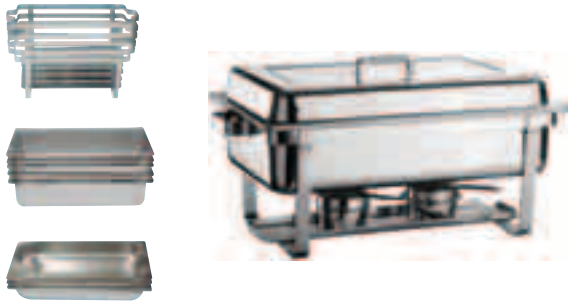
Kod	Ebat (mm)	Kapasite (lt)	Fiyat
★ 0450.01082.06	350x620x370	GN 1/1	
★★ 0450.0108B.06	350x620x370	GN 1/1	

Rolltop Chafing Dish



Kod	Ebat (mm)	Kapasite (lt)	Fiyat
★ 045L.01082.07	350x620x420	GN 1/1	
★★ 045L.0108B.07	350x620x420	GN 1/1	

Düz Kapaklı İççe Geçen Ayaklı Chafing Dish



Kod	Ebat (mm)	Kapasite (lt)	Fiyat
★ 045D.09262.14		GN 1/1	
★★ 045D.0926B.14		GN 1/1	

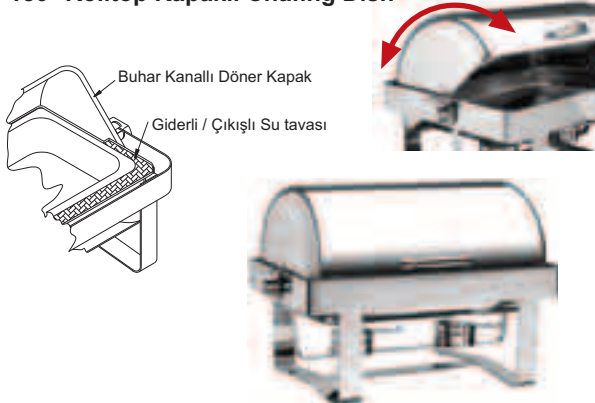
Kapaklı İççe Geçen Ayaklı Chafing Dish



Kod	Ebat (mm)	Kapasite (lt)	Fiyat
★ 045L.09262.07	350x590x420	GN 1/1	
★★ 045L.0926B.07	350x590x420	GN 1/1	

180° Rolltop

180° Rolltop Kapaklı Chafing Dish 180°



Kod	Ebat (mm)	Kapasite (lt)	Fiyat
★ 045F.05269.16	410x640x420	GN 1/1	
★★ 045F.0526B.16	410x640x420	GN 1/1	

- ★ Yakıt tutacağı ile birlikte
- ★★ Elektrikli ısıtmaya uygun

Chafing Dish 180° Rolltop Açılır Kapaklı Set Üstü



Kod	Ebat (mm)	Kapasite (lt)	Fiyat
★★ 045F.0026B.16	410x640x420	GN 1/1	

Chafing Dish Küresel Kapaklı, Ayak Mat



Kod	Ø (cm)	Kapasite (lt)	Fiyat
★★ 045K.0526D.07	40	Ø 35x6	

Chafing Dish Küresel Kapaklı Setüstü Gömme



Kod	Ø (cm)	Kapasite (lt)	Fiyat
★★ 045K.0026D.07	40	Ø 35x6	

Chafing Dish Küresel Kapaklı Çorbalık



Kod	Ø (cm)	Kapasite (lt)	Fiyat
★★ 045N.0526H.07	40	9	

Chafing Dish Yuvarlak



Kod	Ø (cm)	Kapasite (lt)	Fiyat
★ 045M.0307G.06	60	20	
★★ 045M.0307I.06	80	36	

Öztiryakiler Chafing Dish 9 lt. Dikdörtgen



Kod	L	W	H	Kapasite (lt)	Fiyat
9450.GW211.AGL	660	490	330	9	
Elektrikli ısıtmaya uygun					

Öztiryakiler Chafing Dish 4 lt. kare



Kod	L	W	H	Kapasite (lt)	Fiyat
9450.GW221.AGL	400	480	330	4	
Elektrikli ısıtmaya uygun					

Öztiryakiler Chafing Dish 4 lt. Kare



Kod	L	W	H	Kapasite (lt)	Fiyat
9450.GW221.BGL	450	310	190	4	

Öztiryakiler Chafing Dish 6 lt. Kare



Kod	L	W	H	Kapasite (lt)	Fiyat
9450.GW232.AGL	490	490	330	6	
Elektrikli ısıtmaya uygun					

Öztiryakiler Chafing Dish 6 lt. Kare



Kod	L	W	H	Kapasite (lt)	Fiyat
9450.GW232.BGL	454	400	190	6	

Öztiryakiler Chafing Dish 4 lt. Yuvarlak



Kod	L	W	H	Kapasite (lt)	Fiyat
9450.GW240.AGL	380	480	330	4	

Elektrikli ısıtmaya uygun

Öztiryakiler Chafing Dish 4 lt. Yuvarlak



Kod	L	W	H	Kapasite (lt)	Fiyat
9450.GW240.BGL	460	370	190	4	

Öztiryakiler Chafing Dish 6 lt. Yuvarlak



Kod	L	W	H	Kapasite (lt)	Fiyat
9450.GW260.AGL	450	550	330	6	

Elektrikli ısıtmaya uygun

Öztiryakiler Chafing Dish 6 lt. Yuvarlak



Kod	L	W	H	Kapasite (lt)	Fiyat
9450.GW260.BGL	500	440	190	6	

Öztiryakiler Chafing Dish Dikdörtgen Cam Kapaklı Standlı GL (2/3 GN)



Kod	L	W	H	Kapasite (lt)	Fiyat
9450.GWM32.AGL	455	410	340	6 (2/3 GN)	

Öztiryakiler Chafing Dish Dikdörtgen Cam Kapaklı Standsız GL (2/3 GN)



Kod	L	W	H	Kapasite (lt)	Fiyat
9450.GWM32.BGL	455	410	210	6 (2/3 GN)	

Elektrikli Reşo Isıtıcısı



Kod	Fiyat
8917.00002.04	600W termal regülatör
8917.00002.06	600W termal regülatör
8917.00002.05	600W termal regülatör ve ısı regülatörü ile birlikte

Chafing Dish Yakıt Kabı



Kod	Fiyat
2450.810.00900063.0.11	

Jel Yakıt 20 Lt.



Kod	Kapasite	Fiyat
8199.04000.01	Methanol	4 kg
8199.04000.02	Ethanol	4 kg

Jel Yakıt



Kod	Kapasite	Fiyat
8199.00225.01	Methanol	200 gr
8199.00225.02	Ethanol	200 gr
1 kutuda 72 adet		

Çorbalık, Elektrikli



Kod	Ebat (mm)	Kapasite	Fiyat
9479.10061.HK	410x305x305	10 lt	



servis
ekipmanları

Kepçe, Paslanmaz Çelik



Kod	Ø (cm)	Sap Uzunluğu (cm)	Fiyat
0468.00001.01	8	32	
0468.00002.01	9	36	
0468.00003.01	9,5	42	
0468.00004.01	11	47	
0468.00005.01	13	53	
0468.00006.01	15	60	
0468.00007.01	18	70	
0468.00008.01	22	80	
0468.00009.01	23,5	90	
0468.00010.01	23,5	100	

(Reinforced) Güçlendirilmiş Kepçe

Monoblok Kepçe, Paslanmaz Çelik



Kod	Ø (cm)	Sap Uzunluğu (cm)	Kapasite (lt)	Fiyat
9468.00065.00	6.5	27	0.07	
9468.00008.00	8	32	0.13	
9468.00009.00	9	34	0.20	
9468.00010.00	10	38	0.25	
9468.00012.00	12	40	0.50	
9468.00014.00	14	44	0.75	
9468.00016.00	16	50	1	

Kepçe, Paslanmaz Çelik



Kod	Ø (cm)	Sap Uzunluğu (cm)	Fiyat
0340.00001.01	9	32	
0340.00002.01	10	36	
0340.00003.01	11	42	
0340.00004.01	12.5	47	
0340.00005.01	15	53	
0340.00006.01	17.5	60	
0340.00007.01	20	70	
0340.00008.01	21.5	80	
0340.00009.01	25	90	
0340.00010.01	28	100	

Monoblok Kepçe, Paslanmaz Çelik



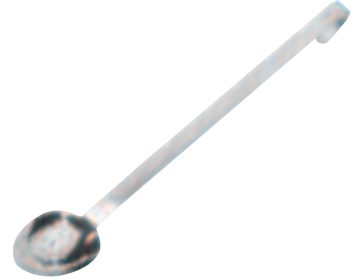
Kod	Ø (cm)	Sap Uzunluğu (cm)	Fiyat
9340.00008.00	8	32	
9340.00010.00	10	38	
9340.00012.00	12	40	
9340.00014.00	14	44	
9340.00016.00	16	50	

**Monoblok Servis Kaşığı,
Paslanmaz Çelik**



Kod	Sap Uzunluğu (cm)	Fiyat
9481.26000.50	27	
9481.26000.10	38	
8481.26000.30	43	

**Monoblok Servis Kaşığı,
Paslanmaz Çelik**



Kod	Sap Uzunluğu (cm)	Fiyat
9481.26000.60	27	
9481.26000.20	38	
9481.26000.40	43	

**Monoblok Sos Kaşığı, (Yandan Sap)
Paslanmaz Çelik**



Kod	Sap Uzunluğu (cm)	Fiyat
9481.27000.50	27	
9481.27000.10	38	
9481.27000.30	43	

**Monoblok Sos Kaşığı, (Yandan Sap)
Paslanmaz Çelik**



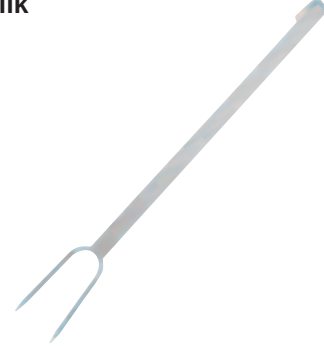
Kod	Sap Uzunluğu (cm)	Fiyat
9481.27000.60	27	
9481.27000.20	38	
9481.27000.40	43	

**Monoblok Servis Çatalı,
Paslanmaz Çelik**



Kod	Sap Uzunluğu (cm)	Fiyat
9481.26000.90	50	
9481.26001.00	70	

**Monoblok Servis Çatalı,
Paslanmaz Çelik**



Kod	Sap Uzunluğu (cm)	Fiyat
9481.26000.70	50	
9481.26000.80	70	

**Servis Çatalı,
Paslanmaz Çelik**



Kod	Sap Uzunluğu (cm)	Fiyat
9481.02004.01	30	

**Servis Spatulası,
Paslanmaz Çelik**



Kod	Ebat (cm)	Sap Uzunluğu (cm)	Fiyat
9481.02005.04 Sert / Yekpare	11x8	30	

**Servis Çatalı,
Paslanmaz Çelik**



Kod	Ebat (cm)	Sap Uzunluğu (cm)	Fiyat
9481.02005.03 Delikli	11x8	30	

Monoblok Servis Spatulası



Kod	Ebat (cm)	Sap Uzunluğu (cm)	Fiyat
9481.27001.10	11x8	27	
9481.27000.70	11x8	36	
9481.27000.90	11x8	39	

Monoblok Servis Spatulası



Kod	Ebat (cm)	Sap Uzunluğu (cm)	Fiyat
9481.27001.20	11x8	27	
9481.27000.80	11x8	36	
8481.27001.00	11x8	39	

Tel Kevgir, Kalay Kaplı



Kod	Ø (cm)	Fiyat
8340.00014.03	14	
8340.00017.03	17	
8340.00019.03	19	
8340.00022.03	22	
8340.00024.03	24	
8340.00027.03	27	
8340.00030.03	30	

Tel Kevgir, Kalay Kaplı



Kod	Ø (cm)	Fiyat
8340.00014.04	14	
8340.00017.04	17	
8340.00019.04	19	
8340.00022.04	22	
8340.00024.04	24	
8340.00027.04	27	
8340.00030.04	30	

Tel Süzgeç, Kalay Kaplı



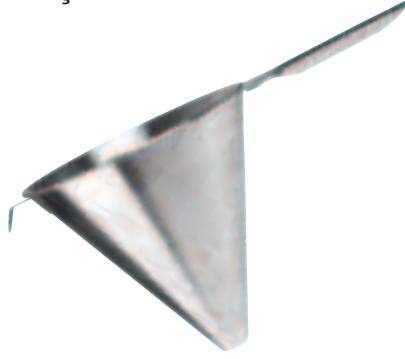
Kod	Ø (cm)	Fiyat
8337.00012.01	12	
8337.00014.01	14	
8337.00017.01	17	

Tel Süzgeç, Kalay Kaplı



Kod	Ø (cm)	Fiyat
8337.00022.01	22	
8337.00025.01	25	
Supported		

Çin Külâhı, Paslanmaz Çelik



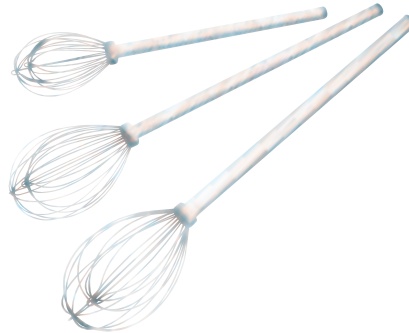
Kod	Ø (cm)	Fiyat
9337.T7170.00	14	
9337.T7172.00	16	
9337.T7174.00	20	
9337.T7176.00	25	

Çırpma Teli, İthal Çelik Saplı ve Çelik Telli



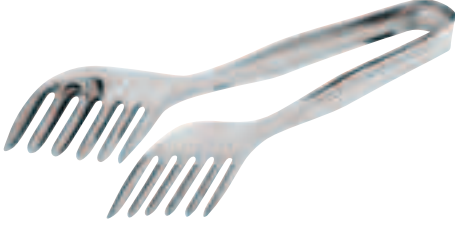
Kod	Tutacak Uzunluğu (cm)	Fiyat
9338.00030.00	30	
9338.00035.00	35	
9338.00040.00	40	
9338.00045.00	45	
9338.00050.00	50	

Çırpma Teli, Çelik Telli



Kod	Tutacak Uzunluğu (cm)	Fiyat
8338.00001.03	45	
8338.00002.03	50	
8338.00003.03	60	
8338.00004.03	65	
8338.00005.03	70	
8338.00006.03	95	
8338.00007.03	100	

**Makarna-Salata Maşası,
Paslanmaz Çelik**



Kod	Tutacak Uzunluğu (cm)	Fiyat
9467.00001.06	21.5	

**Makarna Maşası,
Paslanmaz Çelik**



Kod	Tutacak Uzunluğu (cm)	Fiyat
9467.00001.04	21	

Pasta Maşası, Paslanmaz Çelik



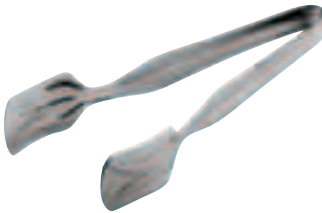
Kod	Tutacak Uzunluğu (cm)	Fiyat
9467.00002.03	21	2,56

Buz Maşası, Paslanmaz Çelik



Kod	Tutacak Uzunluğu (cm)	Fiyat
9467.00001.07	16	

Şeker Maşası, Paslanmaz Çelik



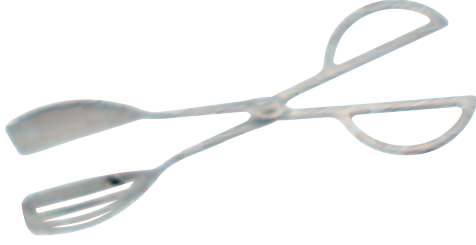
Kod	Tutacak Uzunluğu (cm)	Fiyat
9467.01332.01	13	

Kızartma Maşası, Paslanmaz Çelik



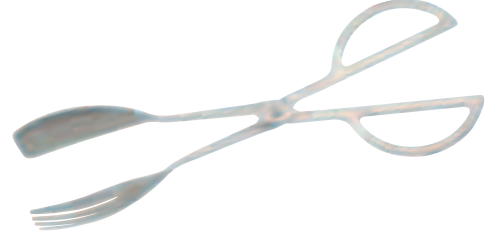
Kod	Tutacak Uzunluğu (cm)	Fiyat
9467.00001.01	24.5	
9467.00001.02	26.5	
9467.00001.03	32.5	

Servis Maşası



Kod	Sap Uzunluğu (cm)	Fiyat
9467.2301T.00		
9467.2302T.00		

Salata Servis Maşası



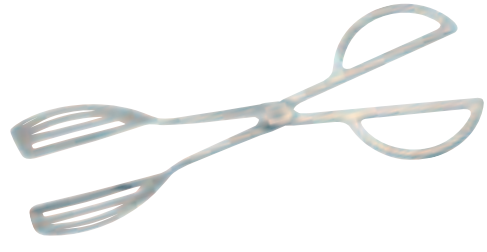
Kod	Sap Uzunluğu (cm)	Fiyat
9467.2303T.00		

Salata Servis Maşası



Kod	Sap Uzunluğu (cm)	Fiyat
9467.2307T.00		

Salata Maşası



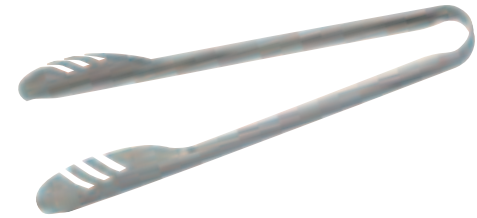
Kod	Sap Uzunluğu (cm)	Fiyat
9467.2306T.00		

Pasta Servis Maşası



Kod	Sap Uzunluğu (cm)	Fiyat
9467.2309T.00		

Spagetti Maşası



Kod	Sap Uzunluğu (cm)	Fiyat
9467.00932.00		

Spagetti Maşası



Kod	Sap Uzunluğu (cm)	Fiyat
9467.00934.00		

Çok Amaçlı Maşa



Kod	Sap Uzunluğu (cm)	Fiyat
9467.00933.00		

Kepçe



Kod	Sap Uzunluğu (cm)	Fiyat
9468.BANS0.20		
9468.BANS0.30		

Sos Kepçesi



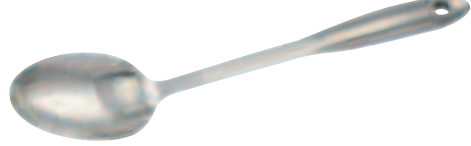
Kod	Sap Uzunluğu (cm)	Fiyat
9481.BANS1.20		

Spagetti Servis Kaşığı



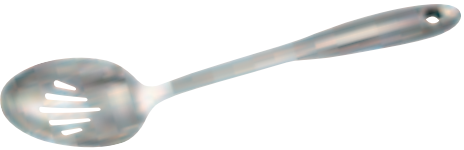
Kod	Sap Uzunluğu (cm)	Fiyat
9481.BANS1.00		

Servis Kaşığı



Kod	Sap Uzunluğu (cm)	Fiyat
9481.BANS0.90		

Servis Kaşığı Delikli



Kod	Sap Uzunluğu (cm)	Fiyat
9481.BANS0.80		

Salata Servis Kaşığı



Kod	Sap Uzunluğu (cm)	Fiyat
9481.BANS2.40		

Salata Servis Çatalı



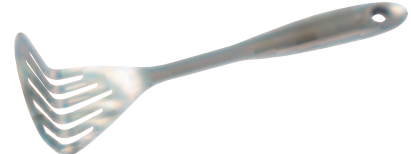
Kod	Sap Uzunluğu (cm)	Fiyat
9481.BANS2.30		

Servis Çatalı



Kod	Sap Uzunluğu (cm)	Fiyat
9481.BANS0.50		

Patates Ezici



Kod	Sap Uzunluğu (cm)	Fiyat
9481.BANS0.70		



Kaymaz Saplı Kasap Bıçağı

Kod (Siyah)	Fiyat	Kod (Beyaz)	Fiyat	Kod (Yeşil)	Fiyat	Kod (Mavi)	Fiyat	Kesici Yüzey			Sap (L)
								L	W	T	
8350.00017.00		8350.00B17.00		8350.00Y17.00		8350.00M17.00		125	30	2,5	140
8350.00017.01		8350.00B17.01		8350.00Y17.01		8350.00M17.01		150	36	3	140
8350.00017.02		8350.00B17.02		8350.00Y17.02		8350.00M17.02		165	36	3	140
8350.00017.03		8350.00B17.03		8350.00Y17.03		8350.00M17.03		185	38	3	145
8350.00017.04		8350.00B17.04		8350.00Y17.04		8350.00M17.04		205	40	3	145

Kod (Kırmızı)	Fiyat	Kod (Kahverengi)	Fiyat	Kod (Sarı)	Fiyat	Kesici Yüzey			Sap (L)
						L	W	T	
8350.00K17.00		8350.00P17.00		8350.00S17.00		125	30	2,5	140
8350.00K17.01		8350.00P17.01		8350.00S17.01		150	36	3	140
8350.00K17.02		8350.00P17.02		8350.00S17.02		165	36	3	140
8350.00K17.03		8350.00P17.03		8350.00S17.03		185	38	3	145
8350.00K17.04		8350.00P17.04		8350.00S17.04		205	40	3	145

Kaymaz Saplı Şef Bıçağı

Kod (Siyah)	Fiyat	Kod (Beyaz)	Fiyat	Kod (Yeşil)	Fiyat	Kod (Mavi)	Fiyat	Kesici Yüzey			Sap (L)
								L	W	T	
8350.00018.01		8350.00B18.01		8350.00Y18.01		8350.00M18.01		190	45	3	134
8350.00018.02		8350.00B18.02		8350.00Y18.02		8350.00M18.02		210	45	3	134
8350.00018.03		8350.00B18.03		8350.00Y18.03		8350.00M18.03		230	45	3	134

Kod (Kırmızı)	Fiyat	Kod (Kahverengi)	Fiyat	Kod (Sarı)	Fiyat	Kesici Yüzey			Sap (L)
						L	W	T	
8350.00K18.01		8350.00P18.01		8350.00S18.01		190	45	3	134
8350.00K18.02		8350.00P18.02		8350.00S18.02		210	45	3	134
8350.00K18.03		8350.00P18.03		8350.00S18.03		230	45	3	134

Kaymaz Saplı Doğrama Bıçağı

Kod (Siyah)	Fiyat	Kod (Beyaz)	Fiyat	Kod (Yeşil)	Fiyat	Kod (Mavi)	Fiyat	Kesici Yüzey			Sap (L)
								L	W	T	
8350.00019.01		8350.00B19.01		8350.00Y19.01		8350.00M19.01		160	30	2,5	134
8350.00019.02		8350.00B19.02		8350.00Y19.02		8350.00M19.02		180	30	2,5	134
8350.00019.03		8350.00B19.03		8350.00Y19.03		8350.00M19.03		200	30	2,5	134
8350.00019.04		8350.00B19.04		8350.00Y19.04		8350.00M19.04		250	30	2,5	134

Kod (Kırmızı)	Fiyat	Kod (Kahverengi)	Fiyat	Kod (Sarı)	Fiyat	Kesici Yüzey			Sap (L)
						L	W	T	
8350.00K19.01		8350.00P19.01		8350.00S19.01		160	30	2,5	134
8350.00K19.02		8350.00P19.02		8350.00S19.02		180	30	2,5	134
8350.00K19.03		8350.00P19.03		8350.00S19.03		200	30	2,5	134
8350.00K19.04		8350.00P19.04		8350.00S19.04		250	30	2,5	134

4'lü Dekor Bıçakları



Kod	Fiyat
8350.00012.08	

Paslanmaz Satır, ABS Saplı



Kod	L (cm)	ağırlık (gr)	Fiyat
8350.00014.20	34	660	
8350.00014.30	36	740	

Paslanmaz Satır



Kod	L (cm)	ağırlık (gr)	Fiyat
8350.00014.04	37.5	900	

Döner Bıçağı, Plastik Saplı



Kod	L (cm)	Fiyat
8350.40450.01	58	
8350.40500.01	63	
8350.40550.01	68	

Pasta Spatulası, Paslanmaz Çelik



Kod	L (cm)	Fiyat
9620.00003.01	34	
9620.00003.02	39	
9620.00003.03	45	

Sebze Bıçağı, ABS Saplı



Kod	L (cm)	Fiyat
8350.00006.03	28	

Sebze Bıçağı, ABS Saplı



Kod	L (cm)	Fiyat
8350.00006.01	22,5	
8350.00006.02	28	

Sebze Bıçağı, ABS Saplı



Kod	L (cm)	Fiyat
8350.00006.06	21	

Ekmek Bıçağı, ABS Saplı



Kod	L (cm)	Fiyat
8350.00003.01	35	

Kasap Bıçağı, ABS Saplı



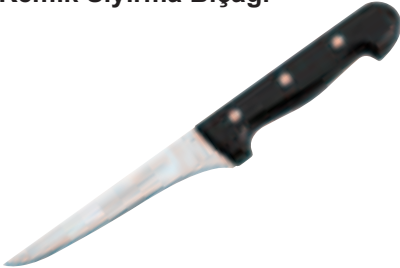
Kod	L (cm)	Fiyat
8350.03009.00	24,5	
8350.03010.00	27	
8350.03011.00	28,5	
8350.03012.00	31	
8350.03013.00	33	
8350.03014.00	38	

Şef Bıçağı, ABS Saplı



Kod	L (cm)	Fiyat
8350.03020.00	31	
8350.03021.00	33	
8350.03022.00	35	

Kemik Sıyırma Bıçağı



Kod	L (cm)	Fiyat
8350.00011.00	28,5	

Kemik Sıyırma Bıçağı



Kod	L (cm)	Fiyat
8350.00011.01	24	

Jambon Bıçağı, ABS Saplı



Kod	L (cm)	Fiyat
8350.00000.04	45	

ÖZTİRYAKİLER
GURMEAID
KITCHEN UTENSILS



gurmeaid

Şef Bıçağı



Kod	H	Fiyat
9350.92012.50	250	
9350.92012.00	300	

Ekmek Bıçağı



Kod	H	Fiyat
9350.92552.00	200	

Et Bıçağı



Kod	H	Fiyat
9350.92042.00	200	

Kemik Sıyırma Bıçağı



Kod	H	Fiyat
9350.92081.50	150	

Çok Amaçlı Bıçak



Kod	H	Fiyat
9350.92051.30	130	

Soyma Bıçağı



Kod	H	Fiyat
9350.92061.00	100	

Soyma Bıçağı



Kod	H	Fiyat
9350.92070.65	65	

Çok Amaçlı Japon Bıçağı



Kod	H	Fiyat
9350.11111.65	80	

Japon Suşi ve Sasimi Bıçağı



Kod	H	Fiyat
9350.11902.10	200	
9350.11902.70	260	

Japon Balık Fleto Bıçağı



Kod	H	Fiyat
9350.92012.50	250	
9350.92012.00	300	

Japon Sebze Bıçağı



Kod	H	Fiyat
9350.92552.00	200	

Masat



Kod	H	Fiyat
9350.92042.00	200	

Dekoratif Bıçak



Kod	H	Fiyat
9350.0770N.YD	70	
9350.0780N.YD	80	
9350.0665N.YD	60	
9350.0680N.YD	80	

Peynir Bıçağı



Kod	H	Fiyat
9350.10931.16		

İkili Oval Dekor Bıçağı



Kod	H	Fiyat
9350.10832.26		

**İkili Parizyen Kaşığı
22/25 mm**



Kod	H	Fiyat
9350.10832.22		

**Limon Kabuğu Soyucu
ve Oyucu**



Kod	H	Fiyat
9350.10827.28		

Parizyen Kaşığı



Kod	H	Fiyat
9350.10942.10	10	
9350.10942.15	15	
9350.10942.22	22	
9350.10942.25	25	
9350.10942.30	30	

**İstiridye Model Parizyen
Kaşığı**



Kod	H	Fiyat
9350.10942.30S	30	

Kalpli Parizyen Kaşığı



Kod	H	Fiyat
9350.10942.27		

Parizyen Kaşığı



Kod	H	Fiyat
9350.10936.22	22	

Elma Oyacak



Kod	H	Fiyat
9350.10923.10		
9350.10923.75		

Kalpli Elma Oyacak



Kod	H	Fiyat
9350.10923.BHS		

Oyacak



Kod	H	Fiyat
9350.10941.11		

V Tipi Oyacak



Kod	H	Fiyat
9350.10941.110V		

Dekor Bıçağı



Kod	H	Fiyat
9350.10952.85V		

Kıvrık Dekor Bıçağı



Kod	H	Fiyat
9350.10952.100C		

Soyucu



Kod	H	Fiyat
9350.10927.CZ		

Limon Soyucu



Kod	H	Fiyat
9350.10927.ZS		

Balık Cımbızı



Kod	H	Fiyat
9350.10313.11		

Sebze Soyucu



Kod	H	Fiyat
9350.10926.65	65	
9350.10926.80	80	

Soyacak



Kod	H	Fiyat
9350.10925.55	55	

Soyacak



Kod	H	Fiyat
9350.10925.SS	100	

Tırtıklı Soyacak



Kod	H	Fiyat
9350.SS55S.00	55	
9350.SS75S.00	75	

Soyacak



Kod	H	Fiyat
9350.SS55P.00	80	

Şerit Kesici



Kod	H	Fiyat
9350.SS55J.00	55	

Açacak



Kod	H	Fiyat
9883.10928.LH		
9883.10928.RH		

konserve Açacak



Kod	H	Fiyat
9883.10940.00	200	

Sarımsak Ezici



Kod	H	Fiyat
9481.10934.00	300	

Çırpma Teli



Kod	H	Fiyat
9338.10938.11	100	
9338.10938.17	200	

Spiralli Çırpma Teli



Kod	H	Fiyat
9338.10948.165		

Patates Ezici



Kod	H	Fiyat
9615.10915.00	100	

Rende



Kod	H	Fiyat
9870.10935.CU		

Rende Küçük



Kod	H	Fiyat
9870.10935.FS		

Rende Büyük



Kod	H	Fiyat
9870.10935.FL		

Et Çatalı



Kod	H	Fiyat
9465.10344.180S	180	

Et döveceği



Kod	H	Fiyat
9355.10937.00		

Silikon Fırça



Kod	H	Fiyat
9640.SCBSW.20	200	
9640.SCBSW.24	250	

Pizza Kesici



Kod	H	Fiyat
9615.PPP60.00		

Pizza Ruleti



Kod	H	Fiyat
9350.10304.15		

Ahşap Saplı Hamur Kesici



Kod	H	Fiyat
9350.10204.13	300	

Çırpma Teli



Kod	H	Fiyat
9620.10208.11	110	
9620.10208.15	150	
9620.10208.20	200	
9620.10208.25	250	
9620.10208.30	300	
9620.10208.35	350	

Mıknatıslı Bıçak Standı



Kod	H	Fiyat
9350.TM073.00	300	
9350.TM074.50	460	
9350.TM076.00	610	

Çatal Seti



Kod	H	Fiyat
9465.DIPF1.0PC		

**Alfabetik Pasta Kesici
26 Parça**



Kod	H	Fiyat
9350.ALP26.PC		

**Rakamlı Pasta Kesici
9 Parça**



Kod	H	Fiyat
9350.ONUB9.PC		

**Geometrik Pasta Kesici
12 Parça**



Kod	H	Fiyat
9350.GE012.PC		

**Kurabiye Kesici Düz
11 Parça**



Kod	H	Fiyat
9350.RD125.00	30	

**Kurabiye Kesici Tırtıklı
11 Parça**



Kod	H	Fiyat
9350.RD125.S0		

Krema Torbası



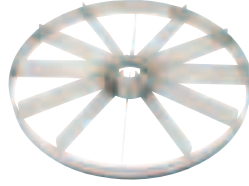
Kod	H	Fiyat
9646.PB400.00	200	
9646.PB530.00		
9646.PB560.00		
9646.PB610.00		

Pasta Dilimleyici
8 Porsiyon



Kod	Q	Fiyat
9350.TCMS0.80	100	

Pasta Dilimleyici
12 Porsiyon



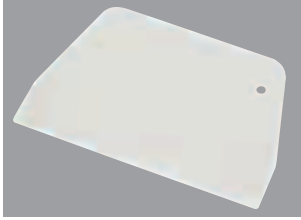
Kod	Q	Fiyat
9350.TCMS0.12	70	

Ölçü Kaşığı



Kod	H	Fiyat
9465.OSSMC.01		

Plastik Kazıyıcı



Kod	L	W	Fiyat
9620.SCPPP.02	155	107	

Plastik Kazıyıcı



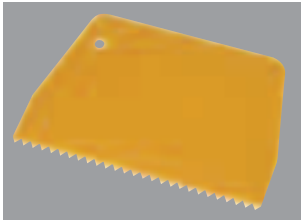
Kod	L	W	Fiyat
9620.SCPPP.04	136	97	

Plastik Kazıyıcı



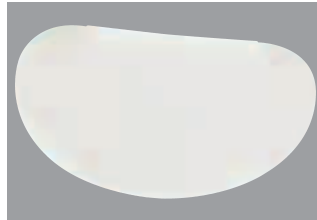
Kod	L	W	Fiyat
9620.SCPPP.05	136	97	

Plastik Kazıyıcı



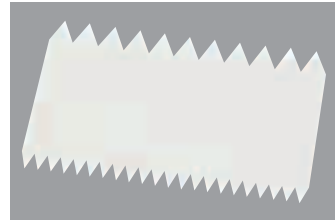
Kod	L	W	Fiyat
9620.SCPPP.06	136	97	

Plastik Kazıyıcı



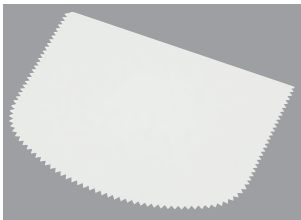
Kod	L	W	Fiyat
9620.SCPPP.10	159	103	

Plastik Kazıyıcı



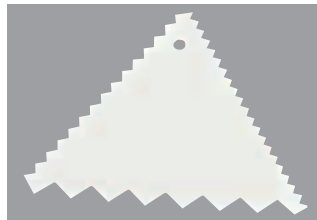
Kod	L	W	Fiyat
9620.SCPPP.11	110	72	

Plastik Kazıyıcı



Kod	L	W	Fiyat
9620.SCPPP.13	130	100	

Plastik Kazıyıcı

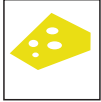


Kod	L	W	Fiyat
9620.SCPPP.16	95	95	

Duy



Kod	H	Fiyat
9999.PNLAR.GE		
9999.PNSMA.LL		



Süt Ürünleri



Kümes Hayvanları



Balık



Et



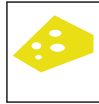
Pişmiş Yiyecek



Meyve-Sebze



Kesme Blokları Kod	Renk	Ebat LxWxH (cm)	Fiyat
8356.32526.00	Beyaz	32.5 x 26.5 x 2	
8356.32526.10	Kırmızı	32.5 x 26.5 x 2	
8356.32526.20	Mavi	32.5 x 26.5 x 2	
8356.32526.30	Sarı	32.5 x 26.5 x 2	
8356.32526.40	Yeşil	32.5 x 26.5 x 2	
8356.32526.50	Kahverengi	32.5 x 26.5 x 2	
8356.53325.00	Beyaz	53 x 32.5 x 2	
8356.53325.10	Kırmızı	53 x 32.5 x 2	
8356.53325.20	Mavi	53 x 32.5 x 2	
8356.53325.30	Sarı	53 x 32.5 x 2	
8356.53325.40	Yeşil	53 x 32.5 x 2	
8356.53325.50	Kahverengi	53 x 32.5 x 2	
8356.50302.00	Beyaz	50 x 30 x 2	
8356.50302.10	Kırmızı	50 x 30 x 2	
8356.50302.20	Mavi	50 x 30 x 2	
8356.50302.30	Sarı	50 x 30 x 2	
8356.50302.40	Yeşil	50 x 30 x 2	
8356.50302.50	Kahverengi	50 x 30 x 2	
8356.60402.00	Beyaz	60 x 40 x 2	
8356.60402.10	Kırmızı	60 x 40 x 2	
8356.60402.20	Mavi	60 x 40 x 2	
8356.60402.30	Sarı	60 x 40 x 2	
8356.60402.40	Yeşil	60 x 40 x 2	
8356.60402.50	Kahverengi	60 x 40 x 2	
8356.60404.00	Beyaz	60 x 40 x 4	
8356.60404.10	Kırmızı	60 x 40 x 4	
8356.60404.20	Mavi	60 x 40 x 4	
8356.60404.30	Sarı	60 x 40 x 4	
8356.60404.40	Yeşil	60 x 40 x 4	
8356.60404.50	Kahverengi	60 x 40 x 4	



Süt Ürünleri



Kümes Hayvanları



Balık



Et



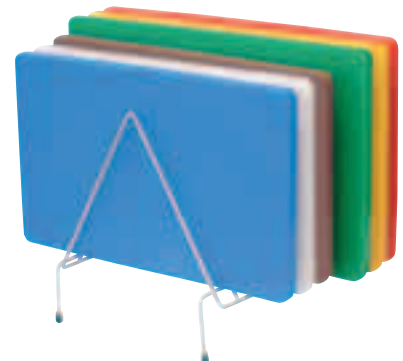
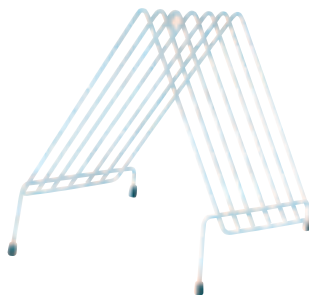
Pismiş Yiyecek



Meyve-Sebze

Kesme Blokları Kod	Renk	Ebat LxWxH (cm)	Fiyat
8356.32526.01	Beyaz	32.5 x 26.5 x 2	
8356.32526.11	Kırmızı	32.5 x 26.5 x 2	
8356.32526.21	Mavi	32.5 x 26.5 x 2	
8356.32526.31	Sarı	32.5 x 26.5 x 2	
8356.32526.41	Yeşil	32.5 x 26.5 x 2	
8356.32526.51	Kahverengi	32.5 x 26.5 x 2	
8356.53325.01	Beyaz	53 x 32.5 x 2	
8356.53325.11	Kırmızı	53 x 32.5 x 2	
8356.53325.21	Mavi	53 x 32.5 x 2	
8356.53325.31	Sarı	53 x 32.5 x 2	
8356.53325.41	Yeşil	53 x 32.5 x 2	
8356.53325.51	Kahverengi	53 x 32.5 x 2	
8356.50302.01	Beyaz	50 x 30 x 2	
8356.50302.11	Kırmızı	50 x 30 x 2	
8356.50302.21	Mavi	50 x 30 x 2	
8356.50302.31	Sarı	50 x 30 x 2	
8356.50302.41	Yeşil	50 x 30 x 2	
8356.50302.51	Kahverengi	50 x 30 x 2	
8356.60402.01	Beyaz	60 x 40 x 2	
8356.60402.11	Kırmızı	60 x 40 x 2	
8356.60402.21	Mavi	60 x 40 x 2	
8356.60402.31	Sarı	60 x 40 x 2	
8356.60402.41	Yeşil	60 x 40 x 2	
8356.60402.51	Kahverengi	60 x 40 x 2	

Kesme Bloğu İstif Teli, Paslanmaz Çelik



Kod	Ebat LxWxH (cm)	Fiyat
0356.31144.01	6 bölmeli 29 x 28.5 x 33	

Bardak, Paslanmaz Çelik



Kod		Ø (cm)	h (cm)	Fiyat
0466.00808.01	konik	8	8	
0466.00809.01	konik	9	9	

Sûrahi, Paslanmaz Çelik



Kod		Ø (cm)	h (cm)	Kapasite (lt)	Fiyat
0469.01216.01	kapaklı	12	16	1.75	
0469.01118.01	kapaksız	11	18	1.75	

**Kahve Süt Potu,
Paslanmaz Çelik**



Kod	Kapasite (lt)	Fiyat
8534.00003.02	0.30	
8534.00005.02	0.50	
8534.00007.02	0.70	
8534.00010.02	1.00	
8534.00015.02	1.50	
8534.00020.02	2.00	

kapaklı

8534.00003.00	0.30
8534.00005.00	0.50
8534.00007.00	0.70
8534.00010.00	1.00
8534.00015.00	1.50
8534.00020.00	2.00

Çelik Termos



Kod	Kapasite (lt)	Fiyat
9497.00000.02	1.5	

Midea Kettle



Kod	Q	Fiyat
9497.20S02.C0	2 lt	

Elektrikli Cezve



Kod	Kapasite (lt)	Fiyat
8574.00CP3.00	0.40	

Kahve Dispenseri



Kod	Q	Fiyat
9579.15206.40	10 lt	

Kahve Dispenseri



Kod	Q	Fiyat
9579.0GW20.12	12 lt	
9579.0GW20.19	19 lt	

Cornflakes Dispenseri



Kod	Q	Fiyat
9317.10304.00		
9317.10305.00		

Süt Dispenseri



Kod	Q	Fiyat
9579.33906.40	5 lt	

Holar Değirmen



Kod		H (cm)	Fiyat
9494.AT45B.RO	Biber değirmeni	12	
9494.AT45B.RS	Tuz değirmeni	12	

Holar Değirmen



Kod		H (cm)	Fiyat
9494.AT08B.RO	Biber değirmeni	18	
9494.AT08B.RS	Tuz değirmeni	18	
9494.AT10B.RO	Biber değirmeni	22	
9494.AT10B.RS	Tuz değirmeni	22	
9494.AT12B.RO	Biber değirmeni	27	
9494.AT12B.RS	Tuz değirmeni	27	

Holar Değirmen



Kod		H (cm)	Fiyat
9494.AT45A.CO	Biber değirmeni	12	
9494.AT45A.CS	Tuz değirmeni	12	
9494.AT08A.CO	Biber değirmeni	18	
9494.AT08S.CS	Tuz değirmeni	18	

Paderno-Peugeot Değirmen



Kod		H (cm)	Fiyat
9494.42781.23	Biber değirmeni	23	
9494.42781.30	Biber değirmeni	30	

Paderno-Peugeot Değirmen / Paris



Kod		H (cm)	Fiyat
9494.42746.P10	Biber değirmeni	10	
9494.42746.S10	Tuz değirmeni	10	
9494.42666.P18	Biber değirmeni	18	
9494.42666.S18	Tuz değirmeni	18	
9494.42666.P22	Biber değirmeni	22	
9494.42666.S22	Tuz değirmeni	22	
9494.42666.P27	Biber değirmeni	27	
9494.42666.P30	Biber değirmeni	30	
9494.42666.P40	Biber değirmeni	40	

Holar Değirmen / Nancy



Kod		H (cm)	Fiyat
9473.42727.18	Biber değirmeni	18	
9473.42728.18	Tuz değirmeni	18	
9473.42727.22	Biber değirmeni	22	
9473.42728.22	Tuz değirmeni	22	
9473.42727.30	Biber değirmeni	30	
9473.42728.30	Tuz değirmeni	30	
9473.42727.38	Biber değirmeni	38	
9473.42728.38	Tuz değirmeni	38	

Sasula, Paslanmaz Çelik



Kod	Kapasite (lt)	Fiyat
8479.00002.02	0.10	
8479.00003.03	0.20	
8479.00004.04	0.50	
8479.00005.05	1.00	
8479.00006.06	2.00	

Ördek Sosluk, Paslanmaz Çelik



Kod		Kapasite (lt)	Fiyat
0326.01307.01	küçük	160	
0326.01709.01	orta	220	
0326.01809.01	büyük	320	

Mayonez Tenceresi, Paslanmaz Çelik



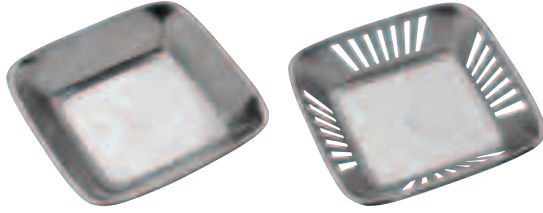
Kod	Ø (cm)	h (cm)	Kapasite (lt)	Fiyat
0331.02514.01	25	14	5	
0331.02817.01	28	17	7	
0331.03220.01	32	20	10.5	
0331.03622.01	36	22	14.5	
0331.04024.01	40	22.5	22.5	

Sanayi Tipi Konserve Açacağı



Kod	Fiyat
8883.0000E.00	

Ekmek Sepeti, Paslanmaz Çelik



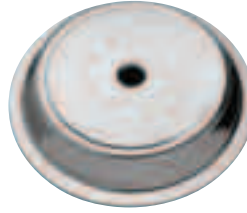
Kod	L x W (cm)	Fiyat
0478.02121.10 Sert / Yekpare	21 x 21	
0478.02121.20 Delikli	21 x 21	

Ekmek Sepeti, Paslanmaz Çelik



Kod	L x W (cm)	Fiyat
9478.GSFB0.17S	9 x 21	
9478.GSFB0.17M	7,5 x 17,5	

Tabak Kapağı, Paslanmaz Çelik



Kod	Ø (cm)	Capacity (lt)	Fiyat
0462.00023.01	23.5	160	
0462.00025.01	25.5	220	
0462.00028.01	28.5	320	

Verzalit Servis Tepsisi



Kod	Ø (cm)	Ebat L x W (cm)	Fiyat
8448.02435.00		24x35	
8448.03244.00		32x44	
8448.03646.00		36x46	
8448.03753.00		37x53	
8448.04361.00		43x61	
Yuvarlak			
8448.00R32.00	32		
8448.00R38.00	38		
8448.00R43.00	43		

Verzalit Servis Tepsisi



Kod	Ø (cm)	Ebat L x W (cm)	Fiyat
8448.02435.01		24x35	
8448.03244.01		32x44	
8448.03646.01		36x46	
8448.03753.01		37x53	
8448.04361.01		43x61	
Yuvarlak			
8448.00R32.01	32		
8448.00R38.01	38		
8448.00R43.01	43		

Düz Banket Tepsisi



Kod	Ebat (cm)	Fiyat
0449.06544.01	65x44x2	
0449.07550.01	75x50x2	
0449.08250.01	82x50x2	
0449.10065.01	100x65x2	

Yuvarlak Banket Tepsisi (Lux)



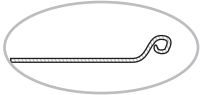
Kod	Ebat (cm)	Fiyat
0449.00032.01	32x2	
0449.00040.01	40x2	
0449.00050.01	50x2	
0449.00060.01	60x2	
0449.00080.01	80x2	

Oval Banket Tepsisi, Kalınlık 1,5 mm



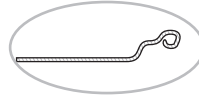
Kod	Ebat (cm)	Fiyat
0449.29225.01	29x22.5x2	
0449.03426.01	34.5x26x2	
0449.40295.01	40x29.5x2	
0449.46335.01	46x33.5x2	
0449.52365.01	52x36.5x2	
0449.05640.01	56x40x2	
0449.62435.01	62x43.5x2	
0449.07048.01	70x48x2	

Oval Kayık Tabak (Kordonlu) Kalınlık 0,70 mm



Kod	Ebat (cm)	Fiyat
0420.03625.11	36x25	
0420.42285.11	42x28.5	
0420.05134.11	51x34	

Oval Kayık Tabak (Kordonlu) Kalınlık 0,70 mm



Kod	Ebat (cm)	Fiyat
0420.02619.01	26x19	
0420.31215.01	31x21.5	
0420.03625.01	36x25	
0420.42285.01	42x28.5	
0420.04731.01	47x31	
0420.05134.01	51x34	
0420.05638.01	56.5x38	
0420.06341.01	63.5x41	

Kahvaltılık 6 Gözlü Yumurtalık



Kod	LxW (cm)	Fiyat
0443.29176.01	29x17	

MEB Tip 5 Gözlü



Kod	Ebat (cm)	Fiyat
0440.04028.01	40x28	

8 Gözlü



Kod	LxW (cm)	Fiyat
0440.04730.01	47x30	

4 Gözlü



Kod	Ebat (cm)	Fiyat
0440.04030.10	40x30	

TH Tip 5 Gözlü



Kod	LxW (cm)	Fiyat
0440.04029.01	40x29	

Saray Şampanya Kovası, Paslanmaz Çelik



Kod	Ø (cm)	h (cm)	Kapasite (lt)	Fiyat
-----	--------	--------	---------------	-------

0510.19225.31

Şarap Kovası

Kod	Ø (cm)	h (cm)	Capacity (lt)	Fiyat
-----	--------	--------	---------------	-------

0520.01415.31

Buz Kovası

Villa Şampanya Kovası, Paslanmaz Çelik



Kod	Ø (cm)	h (cm)	Kapasite (lt)	Fiyat
-----	--------	--------	---------------	-------

0510.02121.31

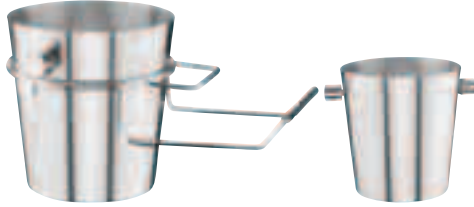
Şarap Kovası

Kod	Ø (cm)	h (cm)	Capacity (lt)	Fiyat
-----	--------	--------	---------------	-------

0520.01313.31

Buz Kovası

Masa Tipi Şampanya Kovası



Kod	Ø (cm)	h (cm)	Kapasite (lt)	Fiyat
-----	--------	--------	---------------	-------

0510.18521.11

Şarap Kovası

Kod	Ø (cm)	h (cm)	Kapasite (lt)	Fiyat
-----	--------	--------	---------------	-------

0510.18521.21

Buz Kovası

Şampanya Kova Standı, Paslanmaz Çelik



Villa şampanya kasesine uygun

Kod	Ø (cm)	h (cm)	Kapasite (lt)	Price
-----	--------	--------	---------------	-------

0510.01668.31

Punch Kasesi



Kod	Ø (cm)	h (cm)	Kapasite (lt)	Fiyat
-----	--------	--------	---------------	-------

0464.00038.01

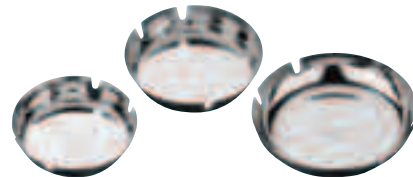
Termoslu Buz Kovası Takımı (Kapaklı, Tabaklı)



Kod	Ø (cm)	h (cm)	Kapasite (lt)	Fiyat
-----	--------	--------	---------------	-------

8520.00000.06

Kül Tablası (Yuvarlak), Paslanmaz Çelik



Kod	Ø (cm)	Fiyat
-----	--------	-------

0476.00014.01

0476.00012.01

0476.00010.01

dünyanın
mutfağını
üretiyoruz



Bu katalogta kullanılan resim ve bilgilerin tüm hakları ÖZTIRYAKILER A.Ş.'ye aittir. Öztiryakiler önceden bilgi vermaksızın katalog içerisindeki fiyat ve teknik özelliklerde değişiklik yapma hakkını saklı tutar. İzinsiz kopyalanamaz, çoğaltılamaz.



www.oztiryakiler.com.tr

e-mail: info@oztiryakiler.com.tr

Fabrika/Merkez: Cumhuriyet Mah. Eski Hadımköy Yolu Cad. No:8 34500 Büyükçekmece / İstanbul-Türkiye Tel: +90 (212) 886 78 00 (pbx) Fax: +90 (212) 886 62 36 **Satış Sonrası Hizmetler Birimi:** Cumhuriyet Mah. Eski Hadımköy Yolu Cad. No:8 34500 Büyükçekmece / İstanbul-Türkiye Tel: +90 (212) 886 78 00 Dahili: 1110 - 1111 Fax: +90 (212) 886 66 29 **Marmara Bölge Müdürlüğü - Proje Taahhüt Koordinatörlüğü:** Bahriye Cad. No: 26 P.K. 34440 Kasımpaşa - İstanbul /Türkiye Tel: +90 (212) 297 19 04/05 Fax: +90 (212) 297 19 10 **Akdeniz Bölge Müdürlüğü:** Meydan Kavağı Mah. İsmail Cem Cad. (12.Cadde) Centek Sitesi No:10 Muratpaşa / Antalya-Türkiye Tel: +90 (242) 312 03 01 (Pbx) Fax: +90 (242) 258 01 04 / +90 (242) 312 03 42 **Ege Bölge Müdürlüğü:** Akçay Cad. Ali Mütevellioğlu İş Merkezi No: 9/4 Gaziemir / İzmir - Türkiye Tel: +90 (232) 265 54 54 (pbx) Fax: +90 (232) 265 31 29 **İç Anadolu Bölge Müdürlüğü:** Turan Güneş Bulvarı 713. Sk. No: 9/17-18 P.K. 06550 Çankaya / Ankara - Türkiye Tel: +90 (312) 440 11 00 (pbx) Fax: +90 (312) 440 81 18 **Bodrum Mağaza:** Yokuşbaşı Mah. Milas Cad. Öztiryakiler İş Merkezi No:11/A Bodrum / Muğla-Türkiye Tel: +90 (252) 313 62 71 / 72 Fax: +90 (252) 313 62 73