

# HÜNER

## ENDÜSTRİYEL MUTFAK



Profesyonel Endüstriyel Mutfaklar  
Professional Commercial Kitchens

1960 'ten Bugüne...  
Since 1960...

# HAKKIMIZDA ABOUT US



1960 yılından bu yana endüstriyel mutfak sektöründe faaliyet gösteren firmamız, uzun yıllara dayanan deneyimi ve üstün hizmet anlayışı ile bölgede sektörün en saygın isimlerinden biri haline gelmiştir. Kalite, güvenilirlik ve müşteri memnuniyetini ön planda tutarak, endüstriyel mutfak ekipmanları konusunda geniş bir ürün yelpazesi sunuyoruz.

Firmamız, sektördeki liderliğimizi pekiştiren geniş bir ürün gamı sunmaktadır. Showroom'umuzda, masaüstü servis ekipmanlarından açık büfe sistemlerine kadar tüm ürünlerimizi yakından inceleyebilir, ihtiyaçlarınıza en uygun ekipmanları yerinde görebilirsiniz. Ayrıca, üretim tesisimizde, yüksek kaliteli ve özelleştirilebilir ürünlerimizin üretim sürecini kontrol edebilir ve yenilikçi çözümlerimizin arkasındaki teknolojiye tanıklık edebilirsiniz.

Yenilikçi çözümlerimiz ve uygun fiyat garantimizle, A'dan Z'ye tüm endüstriyel mutfak ihtiyaçlarınızı karşılamak için buradayız. Otel, restoran, kafe, yemekhane ve çamaşırhane gibi çeşitli alanlarda anahtar teslim kurulum hizmetleri sunarak, sizlere en iyi sonuçları elde etmenizi sağlıyoruz. 15.000'den fazla ürün çeşidi ile sizlere kapsamlı ve etkili çözümler sunarken, sektördeki en güncel teknolojileri ve trendleri takip ederek iş süreçlerinizi daha verimli hale getiriyoruz.

Güçlü ve deneyimli ekibimiz, her türlü endüstriyel mutfak ihtiyacınızı en yüksek standartlarda karşılamak için titizlikle çalışmaktadır. Her proje için özel olarak yapılandırılmış ekiplerimiz, müşteri taleplerini en iyi şekilde karşılamak ve projelerinizi zamanında tamamlamak için sürekli olarak kendini geliştirmektedir.

Bizimle iletişime geçin ve endüstriyel mutfak ekipmanlarındaki uzmanlığımızdan yararlanarak işinizi bir üst seviyeye taşıyın.

Since 1960, our company has been operating in the industrial kitchen sector, and with years of experience and a commitment to excellence, we have become one of the most respected names in the industry in our region. Prioritizing quality, reliability, and customer satisfaction, we offer a wide range of industrial kitchen equipment.

Our company provides an extensive product range that solidifies our leadership in the industry. In our showroom, you can closely examine all our products, from tabletop service equipment to buffet systems, and find the most suitable equipment for your needs. Additionally, in our production facility, you can oversee the production process of our high-quality and customizable products and witness the technology behind our innovative solutions.

We are here to meet all your industrial kitchen needs from A to Z with our innovative solutions and price guarantee. We offer turnkey installation services for various establishments such as hotels, restaurants, cafes, canteens, and laundries, ensuring you achieve the best results. With over 15,000 product varieties, we provide you with comprehensive and effective solutions while keeping up with the latest technologies and trends in the industry to make your business processes more efficient.

Our strong and experienced team works diligently to meet all your industrial kitchen needs to the highest standards. Our teams, specially structured for each project, continuously develop themselves to best meet customer demands and complete your projects on time.

Contact us and take your business to the next level by leveraging our expertise in industrial kitchen equipment.

# İNDEKS

900 SERİ PİŞİRİCİLER	01 - 18	900 SERIES COOKERS
700 SERİ PİŞİRİCİLER	19 - 36	700 SERIES COOKERS
600 SERİ PİŞİRİCİLER	37 - 48	600 SERIES COOKERS
FIRINLAR	49 - 84	OVENS
YARDIMCI PİŞİRİCİLER	85 - 100	FAST FOOD COOKERS
BULAŞIKHANE EKİPMANLARI	101 - 113	DISHWASHER EQUIPMENTS
TEŞHİR ÜNİTELERİ	115 - 130	DISPLAY UNITS
SOĞUTMA ÜNİTELERİ	131 - 166	COOLING UNITS
İÇECEK EKİPMANLARI	167 - 178	BEVERAGE EQUIPMENTS
ÇALIŞMA TEZGAHLARI	179 - 190	WORK TABLES
TAŞIMA EKİPMANLARI	191 - 196	CARRYING EQUIPMENTS
HAZIRLIK EKİPMANLARI	197 - 204	PREPARATION EQUIPMENTS
AÇIK BÜFE SERVİS HATLARI	205 - 210	OPEN BUFFET SERVICE UNITS
SELF SERVİS HATLARI	211 - 216	SELF SERVICE LINES
MASAÜSTÜ EKİPMANLARI	01 - 18	HORECA EQUIPMENTS

# HUNER

ENDÜSTRİYEL MUTFAK



## PERFECT 900

MODÜLER PIŞIRICI CİHAZLAR VE EKİPMANLAR  
MODULAR COOKING & EQUIPMENTS



▶ Ocak  
Cooker

⚡ **9KE10**

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1/2	400x900x850 mm	380 - 400 V / 3N	8 Kw



▶ Ocak  
Cooker

⚡ **9KE20**

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1	800x900x850 mm	380 - 400 V / 3N	16 Kw



▶ Ocak  
Cooker

⚡ **9KE30**

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1,5	1200x900x850 mm	380 - 400 V / 3N	24 Kw

Cihaz gövdesi 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik taşı saçtan, diğer iç aksamı ise alüminize saçtan üretilmiştir.  
Ocak pleytleri dahil tüm elektrik kumanda ve kontrol donanımları uluslararası standartlara uygundur.  
Pleytler 4 kademeli şalterlerle değişik konumlarda ayrı ayrı çalıştırılabilir.

Device body is made from 18/8 Cr-Ni stainless steel stone plate, other internal parts are made from aluminum plate.  
All electrical controls and control equipment including oven plates are suitable to international standards.  
Plates can be controlled with 4 level switch at different locations.



▶ Ocak  
Cooker

🔥 **9KG10**

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1/2	400x900x850 mm	380 - 400 V / 3N	15 Kw



▶ Ocak  
Cooker

🔥 **9KG20**

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1	800x900x850 mm	380 - 400 V / 3N	30 Kw



▶ Ocak  
Cooker

🔥 **9KG20**

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1/5	1200x900x850 mm	380 - 400 V / 3N	45 Kw

Cihaz gövdesi 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik taşı saçtan, diğer iç aksamı ise alüminize saçtan üretilmiştir.  
Ağır hizmet tipi ve emaye kaplı ocak dökümü bulunmaktadır.  
LPG veya doğalgaz ile çalışabilme ve herhangi bir tadilat gerektirmeden (sadece enjektör değişikliği ile) dönüşüm yapılabilir.  
Alev emniyet ventilli gaz muslukları (alevin sönmeye halinde otomatik olarak gazı kesecek özellikte)  
Ocaklar değişik konumlarda ayrı ayrı çalıştırılabilir.  
Tüm gaz kumanda ve kontrol donanımları uluslararası standartlara uygundur.

Device body is made from 18/8 Cr-Ni stainless steel stone plate, other internal parts are made from aluminum plate.  
The enameled oven is suitable for heavy duty.  
It works with LPG or natural gas and it can be transformed without modification (just injector change)  
There is a gas tap with flame safety system (if flame is out, gas is automatically cut out)  
Ovens can be controlled separately at different location.  
All gas and control equipment are suitable to international standards.



► Kuzine Fırınlı  
Cooker with oven

⚡ **9KE23**

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1	800x900x850 mm	380 - 400 V / 3N	22 Kw

Cihaz gövdesi 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik taşlı saçtan, diğer iç aksamı ise alüminize saçtan üretilmiştir.

Pleytler 4 kademeli galterlerle değişik konumlarda ayrı ayrı çalıştırılabilir.

Fırın kapağı çift cidarlı paslanmaz çelik saçtan ve izolasyonludur. 50-300°C arası sıcaklık kontrollü, alt ve üst ısıtıcıları ayrı ayrı kontrol etme imkanı

Fırın içi alüminize saçtan ve üç raflı tepsi dizme saçlı Ocak pleytleri dahil tüm elektrik kumanda ve kontrol donanımları uluslararası standartlara uygundur.

Ayaklar ayarlanabilir paslanmaz boru.

Device body is made from 18/8 Cr-Ni stainless steel stone plate, other internal parts are made from aluminum plate.

Plates can be controlled with 4 level switches at different locations. Oven cover is stainless steel double wall and isolated.

Between 50-300°C temperature control is available, bottom and top heaters can be separately controlled

Oven internal is aluminum plate and there are three shelf arrayal plate All electrical controls and control equipment including oven plates are suitable to international standards.

Stands can be sizeable and they are stainless pipe.



► Kuzine 1 FIRIN + 1/2 MOD. DOLAP  
Cooker 1 OVEN + 1/2 MOD. CUPBOARD

⚡ **9KE33**

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1,5	1200x900x850 mm	380 - 400 V / 3N	30 Kw

Cihaz gövdesi 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik taşlı saçtan, diğer iç aksamı ise alüminize saçtan üretilmiştir.

Ağır hizmet tipi ve emaye kaplı ocak dökümü bulunmaktadır.

LPG veya doğalgaz ile çalışabilme ve herhangi bir tadilat gerektirmeden (sadece enjektör değişikliği ile) dönüşüm yapabileme

Alev emniyet ventilli gaz muslukları (alevin sönmeye halinde otomatik olarak gazı kesecek özellikte)

Ocaklar değişik konumlarda ayrı ayrı çalıştırılabilir.

Tüm gaz kumanda ve kontrol donanımları uluslararası standartlara uygundur.

Device body is made from 18/8 Cr-Ni stainless steel stone plate, other internal parts are made from aluminum plate.

The enameled oven is suitable for heavy duty.

It works with LPG or natural gas and it can be transformed without modification (just injector change)

There is a gas tap with flame safety system (if flame is out, gas is automatically cut out)

Ovens can be controlled separately at different location.

All gas and control equipment are suitable to international standards.



► Kuzine Fırınlı  
Cooker with oven

⚡ **9KG23**

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1	800x900x850 mm	380 - 400 V / 3N	38,5 Kw



► Kuzine 1 FIRIN + 1/2 MOD. DOLAP  
Cooker 1 OVEN + 1/2 MOD. CUPBOARD

⚡ **9KG33**

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1	1200x900x850 mm	380 - 400 V / 3N	53,5 Kw

Cihaz gövdesi 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik taşlı saçtan, diğer iç aksamı ise alüminize saçtan üretilmiştir.

LPG veya doğalgaz ile çalışabilme ve herhangi bir tadilat gerektirmeden (sadece enjektör değişikliği ile) dönüşüm yapabileme

Alev emniyet ventilli gaz muslukları (alevin sönmeye halinde otomatik olarak gazı kesecek özellikte)

Ocaklar değişik konumlarda ayrı ayrı çalıştırılabilir.

Ağır hizmet tipi ve emaye kaplı ocak dökümü bulunmaktadır.

Fırın kapağı çift cidarlı paslanmaz çelik saçtan ve izolasyonludur. 50-300°C arası sıcaklık kontrollü, alt ve üst ısıtıcıları ayrı ayrı kontrol etme imkanı

LPG yada NG(doğal gaz) ile çalışabilir ve herhangi bir tadilat gerektirmeden dönüşümü yapılabilir.

Fırın gaz valfi; emniyet ventilli ve pilot alevli, fırın içi sıcaklığını 7 farklı kademede kontrol edilecek termostatik yapıda

Otomatik ateşleme butonlu

Tüm gaz kumanda ve kontrol donanımları uluslararası standartlara uygundur.

Fırın içi alüminize saçtan ve üç raflı tepsi dizme saçlı

Ayaklar ayarlanabilir paslanmaz boru.

Device body is made from 18/8 Cr-Ni stainless steel stone plate, other internal parts are made from aluminum plate.

It works with LPG or natural gas and it can be transformed without modification (just injector change)

There is a gas tap with flame safety system (if flame is out, gas is automatically cut out)

Ovens can be controlled separately at different location.

The enameled oven is suitable for heavy duty.

Oven cover is stainless steel double wall and isolated.

Between 50-300°C temperature control is available, bottom and top heaters can be separately controlled

It works with LPG or natural gas and it can be transformed without modification (just injector change).

Oven gas valve has safety valve and pilot flame, oven's internal temperature can be controlled thermostatically at 7 different grade

There is automatic ignition button

All gas and control equipment are suitable to international standards.

Oven internal is aluminum plate and there are three shelf arrayal plate

Stands can be sizeable and they are stainless pipe.



▶ Izgara Düz  
Grill Smooth

⚡ 91E10

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Izgara Ölçüsü Frytop Size	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1/2	400x900x850 mm	395x660 mm	380 - 400 V / 3N	6 Kw



▶ Izgara Oluklu  
Grill Ribbed

⚡ 91E11

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Izgara Ölçüsü Frytop Size	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1/2	400x900x850 mm	395x660 mm	380 - 400 V / 3N	6 Kw



▶ Izgara Düz  
Grill Smooth

⚡ 91E20

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Izgara Ölçüsü Frytop Size	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1	800x900x850 mm	795x660 mm	380 - 400 V / 3N	12 Kw

Cihaz gövdesi 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik taşı saçtan, diğer iç aksamı ise alüminize saçtan üretilmiştir.  
Kızartma yüzeyi önünde yağ toplama kanalı ve tahliyesi bulunmaktadır. Yüzeyle biriken yağ paslanmaz çelik çekmece içinde toplanıp kolaylıkla temizlenebilir.  
Kızartma sırasında yağın çevreye sıçramasını önleyecek şekilde üç kenarında paslanmaz sac paneli bulunur.  
Kızartma yüzeyi için 4 ısı kademesi bulunmaktadır.  
Tüm elektrik kumanda ve kontrol donanımları uluslararası standartlara uygundur.

Device body is made from 18/8 Cr-Ni stainless steel stone plate, other internal parts are made from aluminum plate  
There is a fat receiver channel and fat evacuation system in front of the fry surface.  
Fat is gathered at stainless steel drawer and it can be easily cleaned.  
While frying, there is stainless plate at three corners to prevent splash.  
There are 4 temperature levels for fry surface.  
All electrical and control equipment are suitable to international standards.



▶ Izgara Oluklu  
Grill Ribbed

⚡ 91E21

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Izgara Ölçüsü Frytop Size	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1	800x900x850 mm	795x660 mm	380 - 400 V / 3N	12 Kw



▶ Izgara 1/2 DÜZ + 1/2 OLUKLU  
Grill 1/2 SMOOTH + 1/2 RIBBED

⚡ 91E22

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Izgara Ölçüsü Frytop Size	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1	400x900x850 mm	795x660 mm	380 - 400 V / 3N	12 Kw



▶ Izgara Düz  
Grill Smooth

🔥 91G10

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Izgara Ölçüsü Frytop Size	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1/2	400x900x850 mm	395x660 mm	220 V / 3N	7 Kw

Cihaz gövdesi 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik taşı saçtan, diğer iç aksamı ise alüminize saçtan üretilmiştir.  
Kızartma yüzeyi önünde yağ toplama kanalı ve tahliyesi bulunmaktadır. Yüzeyle biriken yağ paslanmaz çelik çekmece içinde toplanıp kolaylıkla temizlenebilir.  
Kızartma sırasında yağın çevreye sıçramasını önleyecek şekilde üç kenarında paslanmaz sac paneli bulunur.  
LPG veya doğalgaz ile çalışabilme ve herhangi bir tadilat gerektirmeden (sadece enjektör değişikliği ile) dönüşüm yapılabilir.  
Alev emniyet ventilli gaz muslukları (alevin sönmeye halinde otomatik olarak gazı kesecek özellikte)  
Tüm gaz kumanda ve kontrol donanımları uluslararası standartlara uygundur.

Device body is made from 18/8 Cr-Ni stainless steel stone plate, other internal parts are made from aluminum plate  
There is a fat receiver channel and fat evacuation system in front of the fry surface.  
Fat is gathered at stainless steel drawer and it can be easily cleaned.  
While frying, there is stainless plate at three corners to prevent splash.  
It works with LPG or natural gas and it can be transformed without modification (just injector change).  
There is a gas cock with flame safety screw (if flame is out, gas is automatically cut out)  
There are 6 temperature level for fry surface.  
All gas and control equipment are suitable to international standards.



Izgara Oluklu  
Grill Ribbed

91G11

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Izgara Öçüsü Frytop Size	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1/2	400x900x850 mm	395x660 mm	220 V / 3N	7 Kw



Izgara Düz  
Grill Smooth

91G20

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Izgara Öçüsü Frytop Size	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1	800x900x850 mm	795x660 mm	220 V / 3N	14 Kw



Izgara Oluklu  
Grill Ribbed

91G21

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Izgara Öçüsü Frytop Size	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1	800x900x850 mm	795x660 mm	220 V / 3N	14 Kw

Cihaz gövdesi 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik taşı saçıtan, diğer iç aksamı ise alüminize saçıtan üretilmiştir.  
Kızartma yüzeyi önünde yağ toplama kanalı ve tahliyesi bulunmaktadır. Yüzeyle biriken yağ paslanmaz çelik çekmece içinde toplanıp kolaylıkla temizlenebilir.  
Kızartma sırasında yağın çevreye sıçramasını önleyecek şekilde üç kenarında paslanmaz sac paneli bulunur.  
LPG veya doğalgaz ile çalışabilme ve herhangi bir tadilat gerektirmeden (sadece enjektör değişikliği ile) dönüşüm yapabileceği Alev emniyet ventilli gaz muslukları (alevin sönmeye halinde otomatik olarak gazı kesecek özellikte)  
Tüm gaz kumanda ve kontrol donanımları uluslararası standartlara uygundur.

Device body is made from 18/8 Cr-Ni stainless steel stone plate, other internal parts are made from aluminum plate  
There is a fat receiver channel and fat evacuation system in front of the fry surface.  
Fat is gathered at stainless steel drawer and it can be easily cleaned.  
While frying, there is stainless plate at three corners to prevent splash.  
It works with LPG or natural gas and it can be transformed without modification (just injector change)  
There is a gas tap with flame safety system (if flame is out, gas is automatically cut out)  
All gas and control equipment are suitable to international standards.



Izgara 1/2 DÜZ + 1/2 OLUKLU  
Grill 1/2 SMOOTH + 1/2 RIBBED

91G22

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Izgara Öçüsü Frytop Size	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1	800x900x850 mm	795x660 mm	220 V / 3N	14 Kw



Izgara Lavataşlı  
Grill Lavastone

91G10

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Izgara Öçüsü Frytop Size	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1/2	400x900x850 mm	395x660 mm	220 V / 3N	5 Kw



Izgara Lavataşlı  
Grill Lavastone

91G20

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Izgara Öçüsü Frytop Size	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1	800x900x850 mm	795x660 mm	220 V / 3N	10 Kw

Cihaz gövdesi 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik taşı saçıtan, diğer iç aksamı ise alüminize saçıtan üretilmiştir.  
Plaka altında yer alan lav taşları kömür mangal tadında et pişirebilme imkanı sağlamaktadır.  
Kızartma yüzeyi önünde yağ toplama kanalı ve tahliyesi bulunmaktadır. Yüzeyle biriken yağ paslanmaz çelik çekmece içinde toplanıp kolaylıkla temizlenebilir.  
Kızartma sırasında yağın çevreye sıçramasını önleyecek şekilde üç kenarında paslanmaz sac paneli bulunur.  
LPG veya doğalgaz ile çalışabilme ve herhangi bir tadilat gerektirmeden (sadece enjektör değişikliği ile) dönüşüm yapabileceği Alev emniyet ventilli gaz muslukları (alevin sönmeye halinde otomatik olarak gazı kesecek özellikte)  
Tüm gaz kumanda ve kontrol donanımları uluslararası standartlara uygundur.

Device body is made from 18/8 Cr-Ni stainless steel stone plate, other internal parts are made from aluminum plate  
Lavastones which is located under plate enable to cook meal as coal barbecue.  
There is a fat receiver channel and fat evacuation system in front of the fry surface.  
Fat is gathered at stainless steel drawer and it can be easily cleaned.  
While frying, there is stainless plate at three corner to prevent splash.  
It works with LPG or natural gas and it can be transformed without modification (just injector change)  
There is a gas tap with flame safety system (if flame is out, gas is automatically cut out)  
All gas and control equipment are suitable to international standards.



► Sulu Izgara  
Grill with Water System

🔥 9ZG10

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Izgara Öçüsü Frytop Size	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1/2	400x900x850 mm	395x660 mm	220 V / 3N	10 Kw



► Sulu Izgara  
Grill with Water System

🔥 9ZG20

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Izgara Öçüsü Frytop Size	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1	800x900x850 mm	795x660 mm	220 V / 3N	20 Kw



► Sulu Izgara  
Grill with Water System

🔥 9ZG30

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Izgara Öçüsü Frytop Size	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1,5	1200x900x850 mm	1195x630 mm	220 V / 3N	30 Kw

Cihaz gövdesi 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik taşı saçtan, diğer iç aksamı ise alüminize saçtan üretilmiştir.  
Kızartma yüzeyi önünde yağ toplama kanalı ve tahliyesi bulunmaktadır. Yüzeyle biriken yağ, içi dolu paslanmaz çelik çekmece içinde toplanıp kolaylıkla temizlenebilir.  
Kızartma sırasında yağın çevreye sıçramasını önleyecek şekilde üç kenarında paslanmaz sac paneli bulunur.  
LPG veya doğalgaz ile çalışabilme ve herhangi bir tadilat gerektirmeden (sadece enjektör değişikliği ile) dönüşüm yapabileme  
Alev emniyet ventilli gaz muslukları (alevin sönmeye halinde otomatik olarak gazı kesecek özellikte)  
Tüm gaz kumanda ve kontrol donanımları uluslararası standartlara uygundur.

All electrical and control equipment are suitable to international standards  
Device body is made from 18/8 Cr-Ni stainless steel stone plate, other internal parts are made from aluminum plate.  
There is a fat receiver channel and fat evacuation system in front of the fry surface.  
Fat is gathered at stainless steel drawer and it can be easily cleaned.  
While frying, there is stainless plate at three corners to prevent splash.  
It works with LPG or natural gas and it can be transformed without modification (just injector change)  
There is a gas tap with flame safety system (if flame is out, gas is automatically cut out)  
All gas and control equipment are suitable to international standards.



► Show Ocağı  
Show Cooker

🔥 90G20

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1	800x900x850 mm	220 V / 3N	22 Kw

Cihaz gövdesi 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik taşı saçtan, diğer iç aksamı ise alüminize saçtan üretilmiştir.  
LPG veya doğalgaz ile çalışabilme ve herhangi bir tadilat gerektirmeden (sadece enjektör değişikliği ile) dönüşüm yapabileme  
Alev emniyet ventilli gaz muslukları (alevin sönmeye halinde otomatik olarak gazı kesecek özellikte)  
Tüm gaz kumanda ve kontrol donanımları uluslararası standartlara uygundur.

Device body is made from 18/8 Cr-Ni stainless steel stone plate, other internal parts are made from aluminum plate.  
It works with LPG or natural gas and it can be transformed without modification (just injector change)  
There is a gas tap with flame safety system (if flame is out, gas is automatically cut out)



► Wok Ocağı  
Wok Cooker

🔥 90G10W

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1/2	400x900x850 mm	220 V / 3N	15 Kw



► Indüksiyonlu Wok Ocağı  
Induction Wok Cooker

⚡ 90E10W

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1/2	400x900x850 mm	380 - 400 V / 3N	5 Kw

Cihaz gövdesi 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik taşı saçtan, diğer iç aksamı ise alüminize saçtan üretilmiştir.  
Ocaklar dahil tüm elektrik kumanda ve kontrol donanımları uluslararası standartlara uygundur.  
Ocaklar 6 kademeli şalterlerle değişik konumlarda ayrı ayrı çalıştırılabilir.

Device body is made from 18/8 Cr-Ni stainless steel stone plate, other internal parts are made from aluminum plate.  
All electrical controls and control equipment including oven plates are suitable to international standards.  
Plates can be controlled with 6 level switch at different locations.



▶ İnduksiyonlu Ocak  
Induction Cooker

⚡ 90E101

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Seram Cam Ölçüsü Ceramic Glass Size	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1/2	400x900x850 mm	720 x 360 mm	380 - 400 V / 3N	10 Kw



▶ İnduksiyonlu Ocak  
Induction Cooker

⚡ 90E201

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Seram Cam Ölçüsü Ceramic Glass Size	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1	800x900x850 mm	2 x 720 x 360 mm	380 - 400 V / 3N	20 Kw

Cihaz gövdesi 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik taşı saçtan, diğer iç aksamı ise alüminize saçtan üretilmiştir. Ocaklar dahil tüm elektrik kumanda ve kontrol donanımları uluslararası standartlara uygundur. Ocaklar 6 kademeli şalterlerle değişik konumlarda ayrı ayrı çalıştırılabilir.

Device body is made from 18/8 Cr-Ni stainless steel stone plate, other internal parts are made from aluminum plate. All electrical controls and control equipment including oven plates are suitable to international standards. Plates can be controlled with 6 level switch at different locations.



▶ Benmari  
Bain Marie

⚡ 9BE10

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1/2	400x900x850 mm	220 V / 1 N	1,5 Kw

Cihaz gövdesi 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik taşı saçtan, diğer iç aksamı ise alüminize saçtan üretilmiştir. Havuz, paslanmaz çelik saçtan ve GN kapların yerleşimine uygun boyutlardadır. Çok kademeli 0-110°C termostatlı ve aşırı ısı yükselmelerine karşı korumalıdır. Ön panel altında emniyet sistemli boşaltma valfi Tüm elektrik kumanda ve kontrol donanımları uluslararası standartlara uygundur.

Device body is made from 18/8 Cr-Ni stainless steel stone plate, other internal parts are made from aluminum plate. Basin is stainless steel plate and Dimensions are suitable for GN plate placement. There is a 0-110°C thermostat with multiple stages and it is protected from excessive temperature rise. Under front panel there is drain valve with safety system All electrical and control equipment are suitable to international standards.



▶ Benmari  
Bain Marie

⚡ 9BE20

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1	800x900x850 mm	220 V / 1 N	3 Kw

Cihaz gövdesi 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik taşı saçtan, diğer iç aksamı ise alüminize saçtan üretilmiştir. Havuz, paslanmaz çelik saçtan ve GN kapların yerleşimine uygun boyutlardadır. Çok kademeli 0-110°C termostatlı ve aşırı ısı yükselmelerine karşı korumalıdır. Ön panel altında emniyet sistemli boşaltma valfi Tüm elektrik kumanda ve kontrol donanımları uluslararası standartlara uygundur.

Device body is made from 18/8 Cr-Ni stainless steel stone plate, other internal parts are made from aluminum plate. Basin is stainless steel plate and Dimensions are suitable for GN plate placement. There is a 0-110°C thermostat with multiple stages and it is protected from excessive temperature rise. Under front panel there is drain valve with safety system All electrical and control equipment are suitable to international standards.



▶ Benmari  
Bain Marie

⚡ 9BG20

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1	800x900x850 mm	220 V / 1 N	6 Kw



▶ Patates Dinlendirme  
Chips Scuttle

⚡ 9HE20

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1/2	400x900x850 mm	220 V / 1 N	0,65 Kw

Cihaz gövdesi 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik taşı saçtan üretilmiştir. Üstten 500W'lık halojen ampul ile patateslerin sıcaklığını muhafaza etmektedir. Süzgeç sacı vasıtasıyla patateslerin yağlarını süzme imkanı bulunmaktadır. Tüm elektrik kumanda ve kontrol donanımları uluslararası standartlara uygundur.

Device body is made from 18/8 Cr-Ni stainless steel stone plate. Potato temperature is preserved with 500W halogen top ampule. Oil can be filtered with filter plate. All electrical and control equipment are suitable to international standards.



▶ Fritöz  
Fryer

⚡ 90FE10

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Yağ Kapasitesi Oil Capacity	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1/2	400x900x850 mm	18 Lt.	380 - 400 V / 3N	18 Kw



▶ Dijital Fritöz  
Digital Fryer

⚡ 90FE10D

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Yağ Kapasitesi Oil Capacity	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1/2	400x900x850 mm	18 Lt.	380 - 400 V / 3N	18 Kw

Cihaz gövdesi 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik taşı saçtan üretilmiştir. Sepetler, kızartma işlemine uygun telden ve sağlık şartlarına uygun kalay ile kaplanmış, sapı ısınmaya karşı korumalıdır. Ön panel altında emniyet sistemli yağ boşaltma valfi bulunmaktadır. 100-180°C termostat ile ısı kontrolü ve ilave emniyet termostadı bulunmaktadır. Tüm elektrik kumanda ve kontrol donanımları uluslararası standartlara uygundur.

Device body is made from 18/8 Cr-Ni stainless steel stone plate. Baskets are made from frying wire, they are covered with tin which is suitable for health standards and handle is protected for heating. There is oil evacuation system with safety valve at front panel. Temperature control with 100-180°C thermostats is available and there is another safety thermostat. All electrical and control equipment are suitable to international standards. Device can be used in cabinet.



▶ Fritöz  
Fryer

🔥 90FG10

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Yağ Kapasitesi Oil Capacity	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1/2	400x900x850 mm	21 Lt.	220 V / 1 N	21 Kw

Cihaz gövdesi 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik taşı saçtan üretilmiştir. Sepetler, kızartma işlemine uygun telden ve sağlık şartlarına uygun kalay ile kaplanmış, sapı ısınmaya karşı korumalıdır. Ön panel altında emniyet sistemli yağ boşaltma valfi bulunmaktadır. 100-180°C termostat ile ısı kontrolü ve ilave emniyet termostadı bulunmaktadır. Tüm gaz kumanda ve kontrol donanımları uluslararası standartlara uygundur.

Device body is made from 18/8 Cr-Ni stainless steel stone plate. Baskets are made from frying wire, they are covered with tin which is suitable for health standards and handle is protected for heating. There is oil evacuation system with safety valve at front panel. Temperature control with 100-180°C thermostats is available and there is another safety thermostat. All gas and control equipment are suitable to international standards. Device can be used in cabinet.



▶ Fritöz  
Fryer

🔥 90FG20

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Yağ Kapasitesi Oil Capacity	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1	800x900x850 mm	21 + 21 Lt.	220 V / 1 N	28 Kw

Cihaz gövdesi 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik taşı saçtan üretilmiştir. Sepetler, kızartma işlemine uygun telden ve sağlık şartlarına uygun kalay ile kaplanmış, sapı ısınmaya karşı korumalıdır. Ön panel altında emniyet sistemli yağ boşaltma valfi bulunmaktadır. 100-180°C termostat ile ısı kontrolü ve ilave emniyet termostadı bulunmaktadır. Tüm gaz kumanda ve kontrol donanımları uluslararası standartlara uygundur.

Device body is made from 18/8 Cr-Ni stainless steel stone plate. Baskets are made from frying wire, they are covered with tin which is suitable for health standards and handle is protected for heating. There is oil evacuation system with safety valve at front panel. Temperature control with 100-180°C thermostats is available and there is another safety thermostat. All gas and control equipment are suitable to international standards. Device can be used in cabinet.



▶ Fritöz  
Fryer

⚡ 90ME10

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Yağ Kapasitesi Oil Capacity	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1/2	400x900x850 mm	20 Lt.	380 - 400 V / 3N	9 Kw



▶ Fritöz  
Fryer

⚡ 90ME20

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Yağ Kapasitesi Oil Capacity	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1	800x900x850 mm	20 + 20 Lt.	220 V / 1 N	18 Kw

Cihaz gövdesi 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik taşı saçtan, diğer iç aksamları ise alüminize saçtan üretilmiştir. Çok kademeli 0-110°C termostatlı ve aşırı ısı yükselmelerine karşı korumalıdır. Tüm elektrik kumanda ve kontrol donanımları uluslararası standartlara uygundur.

Device body is made from 18/8 Cr-Ni stainless steel stone plate, other internal parts are made from aluminum plate. There is a 0-110°C thermostat with multiple stage and it is protected from excessive temperature rise. All electrical and control equipment are suitable to international standards.



### Makarna Haşlama Pasta Cooker

**9MG10**

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Havuz Kapasitesi Tank Capacity	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1/2	400x900x850 mm	23 Lt.	220 V / 1 N	12 Kw

Cihaz gövdesi 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik taşı saçtan, diğer iç aksamı ise alümine saçtan üretilmiştir.  
Çok kademeli 0-110°C termostatlı ve aşırı ısı yükselmelerine karşı korumalıdır.  
Tüm gaz kumanda ve kontrol donanımları uluslararası standartlara uygundur.

Device body is made from 18/8 Cr-Ni stainless steel stone plate, other internal parts are made from aluminum plate  
There is a 0-110°C thermostat with multiple stage and it is protected from excessive temperature rise.  
All gas and control equipment are suitable to international standards.



### Makarna Haşlama Pasta Cooker

**9MG20**

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Havuz Kapasitesi Tank Capacity	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1	800x900x850 mm	23 + 23 Lt.	220 V / 1 N	24 Kw



**9SE**



**9GE**

### Kaynatma Tenceresi Boiling Pan

Model	Modül Module	Ebatlar Dimensions	Isı Kapasitesi Heat Capacity	Havuz Kapasitesi Tank Capacity	Güç Power
9SE10	1	800x900x850 mm	12 Kw	100 Lt.	400 V / 3N
9SE15	1	800x900x850 mm	16 Kw	150 Lt.	400 V / 3N
9RE25	1,5	1200x900x850 mm	24 Kw	250 Lt.	400 V / 3N
9SG10	1	800x900x850 mm	21 Kw	100 Lt.	220 V / 1 N
9SG15	1	800x900x850 mm	21 Kw	150 Lt.	220 V / 1 N
9RG25	1,5	1200x900x850 mm	30 Kw	250 Lt.	220 V / 1 N

Cihaz gövdesi 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik taşı saçtan, diğer iç aksamı ise alümine saçtan üretilmiştir.  
Kapak, mukavemet açısından özel form verilmiş paslanmaz çelik saçtan çift cidarlı olarak üretilmiştir.  
Benmari sistemi ile kazan çevresinde dolaşan yağ ile indirekt olarak pişirme yapar.  
Çok kademeli termostat ile 60-180°C arasında sıcaklık ayar imkanına sahiptir.  
Kazan çevresindeki (ceket) yağın kaynama sıcaklığı 200°C'nin üzerindedir.  
Su doldurma (soğuk/sıcak) ve boşaltma vanaları cihaz üzerine montelidir.  
Pişirilen malzemenin boşaltılması için özel şekillendirilmiş istem dışı açılmaları karşı emniyetli boşaltma vanası vardır.  
Herhangi bir arıza olma durumunda otomatik olarak enerjiyi kesen emniyet sistemi (limit termostat)  
Tüm elektrik kumanda ve kontrol donanımları uluslararası standartlara uygundur.

Device body is made from 18/8 Cr-Ni stainless steel stone plate, other internal parts are made from aluminum plate  
Cover is made from stainless steel plate which is special formed for endurance and it has double wall.  
Indirect cooking is available with bain-marie system in which oil goes around pan.  
Multi stage thermostat can adjust temperature between 60-180°C  
Oil's, around pan (jacket), boiling temperature is over 200°C  
Water filling (hot/cold) and draining valves are on the device.  
There is a safety discharge valve for cooked material which is specially formed for undesirable openings  
There is a safety system that cut the electricity if any malfunction occurs at pan (limited thermostat)  
All electrical and control equipment are suitable to international standards.



### KAYNATMA TENCERESİ BOILING PAN

Model	Modül Module	Ebatlar Dimensions	ISI KAP. HEAT CAP.	HAVUZ KAP. POOL CAP.	Güç Power
9DE08	1	800x900x850 mm	12 Kw	80 Lt.	400 V / 3N
9DE12	1	1200x900x850 mm	20 Kw	120 Lt.	400 V / 3N
9DG08	1	800x900x850 mm	21 Kw	80 Lt.	220 V / 1 N
9DG12	1	1200x900x850 mm	30 Kw	120 Lt.	220 V / 1 N



9TN10C

▶ Ara Tezgah Çekmeceli  
Neutral Table Drawer

Model	Modül Module	Ebatlar Dimensions
9TN10C	1	400x900x850 mm
9TC10C	1	400x900x850 mm



9TC10

▶ Ara Tezgah Çekmeceli Dolaplı  
Neutral Table Drawer

Model	Modül Module	Ebatlar Dimensions
9TN05	1/4	400x900x850 mm
9TN10	1/2	800x900x850 mm
9TC10	1/2	800x900x850 mm



9TC20

▶ Ara Tezgah  
Neutral Table Drawer

Model	Modül Module	Ebatlar Dimensions
9TE10	1/2	400x900x850 mm
9TN20	1	800x900x850 mm
9TC20	1	800x900x850 mm



## PERFECT 700

MODÜLER PİŞİRİCİ CİHAZLAR VE EKİPMANLAR  
MODULAR COOKING & EQUIPMENTS



► Ocak  
Cooker

⚡ 7KE10

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1/2	400x730x850 mm	380 - 400 V / 3N	4,6 Kw



► Ocak  
Cooker

⚡ 7KE20

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1	800x730x850 mm	380 - 400 V / 3N	9,2 Kw



► Ocak  
Cooker

⚡ 7KE30

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1,5	1200x730x850 mm	380 - 400 V / 3N	13,8 Kw

Cihaz gövdesi 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik taşı saçtan, diğer iç aksamı ise alüminize saçtan üretilmiştir.  
Ocak pleytleri dahil tüm elektrik kumanda ve kontrol donanımları uluslararası standartlara uygundur.  
Pleytler 4 kademeli şalterlerle değişik konumlarda ayrı ayrı çalıştırılabilir.

Device body is made from 18/8 Cr-Ni stainless steel stone plate, other internal parts are made from aluminum plate.  
All electrical controls and control equipment including oven plates are suitable to international standards.  
Plates can be controlled with 4 level switch at different locations.



► Ocak  
Cooker

🔥 7KG10

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1/2	400x730x850 mm	380 - 400 V / 3N	9,5 Kw



► Ocak  
Cooker

🔥 7KG20

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1	800x730x850 mm	380 - 400 V / 3N	28 Kw



► Ocak  
Cooker

🔥 7KG20

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1/5	1200x730x850 mm	380 - 400 V / 3N	28,5 Kw

Cihaz gövdesi 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik taşı saçtan, diğer iç aksamı ise alüminize saçtan üretilmiştir.  
Ağır hizmet tipi ve emaye kaplı ocak dökümü bulunmaktadır.  
LPG veya doğalgaz ile çalışabilme ve herhangi bir tadilat gerektirmeden (sadece enjektör değişikliği ile) dönüşüm yapabileceği.  
Alev emniyet ventilli gaz muslukları (alevin sönmeye halinde otomatik olarak gazı kesecek özellikte)  
Ocaklar değişik konumlarda ayrı ayrı çalıştırılabilir.  
Tüm gaz kumanda ve kontrol donanımları uluslararası standartlara uygundur.

Device body is made from 18/8 Cr-Ni stainless steel stone plate, other internal parts are made from aluminum plate.  
The enameled oven is suitable for heavy duty.  
It works with LPG or natural gas and it can be transformed without modification (just injector change)  
There is a gas tap with flame safety system (if flame is out, gas is automatically cut out)  
Ovens can be controlled separately at different location.  
All gas and control equipment are suitable to international standards.



► Ocak Fırınlı  
Cooker with Oven

⚡ 7KE23

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1	800x730x850 mm	380 - 400 V / 3N	15,2 Kw

Cihaz gövdesi 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik taşlı saçtan, diğer iç aksamı ise alüminize saçtan üretilmiştir.  
Pleytler 4 kademeli şalterlerle değişik konumlarda ayrı ayrı çalıştırılabilir.  
Fırın kapağı çift cidarlı paslanmaz çelik saçtan ve izolasyonludur. 50-300°C arası sıcaklık kontrollü, alt ve üst ısıtıcıları ayrı ayrı kontrol etme imkanı  
Fırın içi alüminize saçtan ve üç raflı tepsi dizme saçlı Ocak pleytleri dahil tüm elektrik kumanda ve kontrol donanımları uluslararası standartlara uygundur.  
Ayaklar ayarlanabilir paslanmaz boru.

Device body is made from 18/8 Cr-Ni stainless steel stone plate, other internal parts are made from aluminum plate.  
Plates can be controlled with 4 level switches at different locations.  
Oven cover is stainless steel double wall and isolated.  
Between 50-300°C temperature control is available, bottom and top heaters can be separately controlled  
Oven internal is aluminum plate and there are three shelf arrayal plate  
All electrical controls and control equipment including oven plates are suitable to international standards.  
Stands can be sizeable and they are stainless pipe.



► Kuzine 1 FIRIN + 1/2 MOD. DOLAP  
Cooker 1 OVEN + 1/2 MOD. CUPBOARD

⚡ 7KE33

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1,5	1200x730x850 mm	380 - 400 V / 3N	19,8 Kw

Cihaz gövdesi 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik taşlı saçtan, diğer iç aksamı ise alüminize saçtan üretilmiştir.  
Ağır hizmet tipi ve emaye kaplı ocak dökümü bulunmaktadır.  
LPG veya doğalgaz ile çalışabilme ve herhangi bir tadilat gerektirmeden (sadece enjektör değişikliği ile) dönüşüm yapabilme  
Alev emniyet ventilli gaz muslukları (alevin sönmesi halinde otomatik olarak gazı kesecek özellikte)  
Ocaklar değişik konumlarda ayrı ayrı çalıştırılabilir.  
Tüm gaz kumanda ve kontrol donanımları uluslararası standartlara uygundur.

Device body is made from 18/8 Cr-Ni stainless steel stone plate, other internal parts are made from aluminum plate.  
The enameled oven is suitable for heavy duty.  
It works with LPG or natural gas and it can be transformed without modification (just injector change)  
There is a gas tap with flame safety system (if flame is out, gas is automatically cut out)  
Ovens can be controlled separately at different location.  
All gas and control equipment are suitable to international standards.



► Ocak Fırınlı  
Cooker with Oven

⚡ 7KG23

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1	800x730x850 mm	380 - 400 V / 3N	38,5 Kw



► Kuzine 1 FIRIN + 1/2 MOD. DOLAP  
Cooker 1 OVEN + 1/2 MOD. CUPBOARD

⚡ 7KG33

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1	1200x730x850 mm	380 - 400 V / 3N	53,5 Kw

Cihaz gövdesi 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik taşlı saçtan, diğer iç aksamı ise alüminize saçtan üretilmiştir.  
LPG veya doğalgaz ile çalışabilme ve herhangi bir tadilat gerektirmeden (sadece enjektör değişikliği ile) dönüşüm yapabilme  
Alev emniyet ventilli gaz muslukları (alevin sönmesi halinde otomatik olarak gazı kesecek özellikte)  
Ocaklar değişik konumlarda ayrı ayrı çalıştırılabilir.  
Ağır hizmet tipi ve emaye kaplı ocak dökümü bulunmaktadır.  
Fırın kapağı çift cidarlı paslanmaz çelik saçtan ve izolasyonludur. 50-300°C arası sıcaklık kontrollü, alt ve üst ısıtıcıları ayrı ayrı kontrol etme imkanı  
LPG yada NG (doğal gaz) ile çalışabilir ve herhangi bir tadilat gerektirmeden dönüşümü yapılabilir.  
Fırın gaz valfi; emniyet ventilli ve pilot alevli, fırın içi sıcaklığını 7 farklı kademede kontrol edebilecek termostatik yapıda  
Otomatik ateşleme butonu  
Tüm gaz kumanda ve kontrol donanımları uluslararası standartlara uygundur.  
Fırın içi alüminize saçtan ve üç raflı tepsi dizme saçlı  
Ayaklar ayarlanabilir paslanmaz boru.

Device body is made from 18/8 Cr-Ni stainless steel stone plate, other internal parts are made from aluminum plate.  
It works with LPG or natural gas and it can be transformed without modification (just injector change)  
There is a gas tap with flame safety system (if flame is out, gas is automatically cut out)  
Ovens can be controlled separately at different location.  
The enameled oven is suitable for heavy duty.  
Oven cover is stainless steel double wall and isolated.  
Between 50-300°C temperature control is available, bottom and top heaters can be separately controlled  
It works with LPG or natural gas and it can be transformed without modification (just injector change).  
Oven gas valve has safety valve and pilot flame, oven's internal temperature can be controlled thermostatically at 7 different grade  
There is automatic ignition button  
All gas and control equipment are suitable to international standards.  
Oven internal is aluminum plate and there are three shelf arrayal plate  
Stands can be sizeable and they are stainless pipe.



▶ Izgara Düz  
Grill Smooth

⚡ 71E10

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Izgara Öçüsü Frytop Size	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1/2	400x730x850 mm	395x490 mm	380 - 400 V / 3N	4,5 Kw



▶ Izgara Oluklu  
Grill Ribbed

⚡ 71E11

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Izgara Öçüsü Frytop Size	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1/2	400x730x850 mm	395x490 mm	380 - 400 V / 3N	4,5 Kw



▶ Izgara Düz  
Grill Smooth

⚡ 71E20

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Izgara Öçüsü Frytop Size	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1	800x730x850 mm	795x490 mm	380 - 400 V / 3N	9 Kw

Cihaz gövdesi 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik taşlı saçtan, diğer iç aksamı ise alüminize saçtan üretilmiştir.  
Kızartma yüzeyi önünde yağ toplama kanalı ve tahliyesi bulunmaktadır. Yüzeyde biriken yağ paslanmaz çelik çekmece içinde toplanıp kolaylıkla temizlenebilir.  
Kızartma sırasında yağın çevreye sıçramasını önleyecek şekilde üç kenarında paslanmaz sac paneli bulunur.  
Kızartma yüzeyi için 4 ısı kademesi bulunmaktadır.  
Tüm elektrik kumanda ve kontrol donanımları uluslararası standartlara uygundur.

Device body is made from 18/8 Cr-Ni stainless steel stone plate, other internal parts are made from aluminum plate  
There is a fat receiver channel and fat evacuation system in front of the fry surface.  
Fat is gathered at stainless steel drawer and it can be easily cleaned.  
While frying, there is stainless plate at three corners to prevent splash.  
There are 4 temperature levels for fry surface.  
All electrical and control equipment are suitable to international standards.



▶ Izgara Oluklu  
Grill Ribbed

⚡ 71E21

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Izgara Öçüsü Frytop Size	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1	800x730x850 mm	795x490 mm	380 - 400 V / 3N	9 Kw



▶ Izgara 1/2 DÜZ + 1/2 OLUKLU  
FRYTOP 1/2 SMOOTH + 1/2 RIBBED

⚡ 71E22

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Izgara Öçüsü Frytop Size	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1	800x730x850 mm	795x490 mm	380 - 400 V / 3N	9 Kw



▶ Izgara Düz  
Grill Smooth

🔥 71G10

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Izgara Öçüsü Frytop Size	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1/2	400x730x850 mm	395x490 mm	220 V / 3N	4,5 Kw

Cihaz gövdesi 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik taşlı saçtan, diğer iç aksamı ise alüminize saçtan üretilmiştir.  
Kızartma yüzeyi önünde yağ toplama kanalı ve tahliyesi bulunmaktadır. Yüzeyde biriken yağ paslanmaz çelik çekmece içinde toplanıp kolaylıkla temizlenebilir.  
Kızartma sırasında yağın çevreye sıçramasını önleyecek şekilde üç kenarında paslanmaz sac paneli bulunur.  
LPG veya doğalgaz ile çalışabilir ve herhangi bir tadilat gerektirmeden (sadece enjektör değişikliği ile) dönüşüm yapılabilir.  
Alev emniyet ventilli gaz muslukları (alevin sönmesi halinde otomatik olarak gazı kesecek özellikte)  
Tüm gaz kumanda ve kontrol donanımları uluslararası standartlara uygundur.

Device body is made from 18/8 Cr-Ni stainless steel stone plate, other internal parts are made from aluminum plate  
There is a fat receiver channel and fat evacuation system in front of the fry surface.  
Fat is gathered at stainless steel drawer and it can be easily cleaned.  
While frying, there is stainless plate at three corners to prevent splash.  
It works with LPG or natural gas and it can be transformed without modification (just injector change).  
There is a gas cock with flame safety screw (if flame is out, gas is automatically cut out)  
There are 6 temperature level for fry surface.  
All gas and control equipment are suitable to international standards.

Izgara Oluklu  
Grill Ribbed

71G11

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Izgara Öçüsü Frytop Size	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1/2	400x730x850 mm	395x490 mm	220 V / 3N	4,5 Kw

Izgara Düz  
Grill Smooth

71G20

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Izgara Öçüsü Frytop Size	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1	800x730x850 mm	795x490 mm	220 V / 3N	9 Kw

Izgara Oluklu  
Grill Ribbed

71G21

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Izgara Öçüsü Frytop Size	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1	800x730x850 mm	795x490 mm	220 V / 3N	9 Kw

Cihaz gövdesi 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik taşı saçtan, diğer iç aksamı ise alüminize saçtan üretilmiştir.  
Kızartma yüzeyi önünde yağ toplama kanalı ve tahliyesi bulunmaktadır. Yüzeyle biriken yağ paslanmaz çelik çekmece içinde toplanıp kolaylıkla temizlenebilir.  
Kızartma sırasında yağın çevreye sıçramasını önleyecek şekilde üç kenarında paslanmaz sac paneli bulunur.  
LPG veya doğalgaz ile çalışabilme ve herhangi bir tadilat gerektirmeden (sadece enjektör değişikliği ile) dönüşüm yapabilme  
Alev emniyet ventilli gaz muslukları (alevin sönmeye halinde otomatik olarak gazı kesecek özellikte)  
Tüm gaz kumanda ve kontrol donanımları uluslararası standartlara uygundur.

Device body is made from 18/8 Cr-Ni stainless steel stone plate, other internal parts are made from aluminum plate  
There is a fat receiver channel and fat evacuation system in front of the fry surface.  
Fat is gathered at stainless steel drawer and it can be easily cleaned.  
While frying, there is stainless plate at three corners to prevent splash.  
It works with LPG or natural gas and it can be transformed without modification (just injector change)  
There is a gas tap with flame safety system (if flame is out, gas is automatically cut out)  
All gas and control equipment are suitable to international standards.

Izgara 1/2 DÜZ + 1/2 OLUKLU  
FRYTOP 1/2 SMOOTH + 1/2 RIBBED

71G22

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Izgara Öçüsü Frytop Size	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1	800x730x850 mm	795x490 mm	220 V / 3N	9 Kw

Izgara Lavataşlı  
Lavastone Grill

71G10

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Izgara Öçüsü Frytop Size	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1/2	400x730x850 mm	395x520 mm	220 V / 3N	5 Kw

Izgara Lavataşlı  
Lavastone Grill

71G20

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Izgara Öçüsü Frytop Size	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1	800x730x850 mm	795x520 mm	220 V / 3N	10 Kw

Cihaz gövdesi 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik taşı saçtan, diğer iç aksamı ise alüminize saçtan üretilmiştir.  
Plaka altında yer alan lav taşları kömür mangal tadında et pişirebilme imkanı sağlamaktadır.  
Kızartma yüzeyi önünde yağ toplama kanalı ve tahliyesi bulunmaktadır. Yüzeyle biriken yağ paslanmaz çelik çekmece içinde toplanıp kolaylıkla temizlenebilir.  
Kızartma sırasında yağın çevreye sıçramasını önleyecek şekilde üç kenarında paslanmaz sac paneli bulunur.  
LPG veya doğalgaz ile çalışabilme ve herhangi bir tadilat gerektirmeden (sadece enjektör değişikliği ile) dönüşüm yapabilme  
Alev emniyet ventilli gaz muslukları (alevin sönmeye halinde otomatik olarak gazı kesecek özellikte)  
Tüm gaz kumanda ve kontrol donanımları uluslararası standartlara uygundur.

Device body is made from 18/8 Cr-Ni stainless steel stone plate, other internal parts are made from aluminum plate  
Lavastones which is located under plate enable to cook meal as coal barbecue.  
There is a fat receiver channel and fat evacuation system in front of the fry surface.  
Fat is gathered at stainless steel drawer and it can be easily cleaned.  
While frying, there is stainless plate at three corner to prevent splash.  
It works with LPG or natural gas and it can be transformed without modification (just injector change)  
There is a gas tap with flame safety system (if flame is out, gas is automatically cut out)  
All gas and control equipment are suitable to international standards.



► Sulu Izgara  
Grill with Water System

7ZG10

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Izgara Öçüsü Frytop Size	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1/2	400x730x850 mm	395x520 mm	220 V / 3N	8,3 Kw



► Sulu Izgara  
Grill with Water System

7ZG20

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Izgara Öçüsü Frytop Size	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1	800x730x850 mm	795x520 mm	220 V / 3N	16,5 Kw



► Sulu Izgara  
Grill with Water System

7ZG30

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Izgara Öçüsü Frytop Size	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1,5	1200x730x850 mm	1195x520 mm	220 V / 3N	24,8 Kw

Cihaz gövdesi 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik taşı saçtan, diğer iç aksamı ise alüminize saçtan üretilmiştir.  
Kızartma yüzeyi önünde yağ toplama kanalı ve tahliyesi bulunmaktadır.  
Yüzeyle biriken yağ, içi dolu paslanmaz çelik çekmece içinde toplanıp kolaylıkla temizlenebilir.  
Kızartma sırasında yağın çevreye sıçramasını önleyecek şekilde üç kenarında paslanmaz sac paneli bulunur.  
LPG veya doğalgaz ile çalışabilme ve herhangi bir tadilat gerektirmeden (sadece enjektör değişikliği ile) dönüşüm yapabilme  
Alev emniyet ventilli gaz muslukları (alevin sönmeye halinde otomatik olarak gazı kesecek özellikte)  
Tüm gaz kumanda ve kontrol donanımları uluslararası standartlara uygundur.

All electrical and control equipment are suitable to international standards  
Device body is made from 18/8 Cr-Ni stainless steel stone plate, other internal parts are made from aluminum plate.  
There is a fat receiver channel and fat evacuation system in front of the fry surface.  
Fat is gathered at stainless steel drawer and it can be easily cleaned.  
While frying, there is stainless plate at three corners to prevent splash.  
It works with LPG or natural gas and it can be transformed without modification (just injector change)  
There is a gas tap with flame safety system (if flame is out, gas is automatically cut out)  
All gas and control equipment are suitable to international standards.



► Show Ocağı  
Show Cooker

70G20

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1	800x730x850 mm	220 V / 3N	22 Kw

Cihaz gövdesi 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik taşı saçtan, diğer iç aksamı ise alüminize saçtan üretilmiştir.  
LPG veya doğalgaz ile çalışabilme ve herhangi bir tadilat gerektirmeden (sadece enjektör değişikliği ile) dönüşüm yapabilme  
Alev emniyet ventilli gaz muslukları (alevin sönmeye halinde otomatik olarak gazı kesecek özellikte)  
Tüm gaz kumanda ve kontrol donanımları uluslararası standartlara uygundur.

Device body is made from 18/8 Cr-Ni stainless steel stone plate, other internal parts are made from aluminum plate.  
It works with LPG or natural gas and it can be transformed without modification (just injector change)  
There is a gas tap with flame safety system (if flame is out, gas is automatically cut out)



► Wok Ocağı  
Wok Cooker

70G10W

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1/2	400x730x850 mm	220 V / 3N	15 Kw



► Indüksiyonlu Wok Ocağı  
Induction Wok Cooker

70E10W

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1/2	400x730x850 mm	380 - 400 V / 3N	5 Kw

Cihaz gövdesi 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik taşı saçtan, diğer iç aksamı ise alüminize saçtan üretilmiştir.  
Ocaklar dahil tüm elektrik kumanda ve kontrol donanımları uluslararası standartlara uygundur.  
Ocaklar 6 kademeli şalterlerle değişik konumlarda ayrı ayrı çalıştırılabilir.

Device body is made from 18/8 Cr-Ni stainless steel stone plate, other internal parts are made from aluminum plate.  
All electrical controls and control equipment including oven plates are suitable to international standards.  
Plates can be controlled with 6 level switch at different locations.



► İndüksiyonlu Ocak  
Induction Cooker

⚡ 70E101

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Seram Cam Ölçüsü Ceramic Glass Size	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1/2	400x730x850 mm	430 x 320 mm	380 - 400 V / 3N	7 Kw



► İndüksiyonlu Ocak  
Induction Cooker

⚡ 70E201

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Seram Cam Ölçüsü Ceramic Glass Size	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1	800x730x850 mm	2 x 530 x 320 mm	380 - 400 V / 3N	14 Kw

Cihaz gövdesi 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik taşlı saçtan, diğer iç aksamı ise alüminize saçtan üretilmiştir.  
Ocaklar dahil tüm elektrik kumanda ve kontrol donanımları uluslararası standartlara uygundur.  
Ocaklar 6 kademeli şalterlerle değişik konumlarda ayrı ayrı çalıştırılabilir.

Device body is made from 18/8 Cr-Ni stainless steel stone plate, other internal parts are made from aluminum plate.  
All electrical controls and control equipment including oven plates are suitable to international standards.  
Plates can be controlled with 6 level switch at different locations.



► Sos Benmari  
Bain Marie

⚡ 7BE10

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1/2	400x730x850 mm	220 V / 1 N	1,5 Kw

Cihaz gövdesi 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik taşlı saçtan, diğer iç aksamı ise alüminize saçtan üretilmiştir.  
Havuz, paslanmaz çelik saçtan ve GN kapların yerleşimine uygun boyutlardadır.  
Çok kademeli 0-110°C termostatlı ve aşırı ısı yükselmelerine karşı korumalıdır.  
Ön panel altında emniyet sistemli boşaltma valfi  
Tüm elektrik kumanda ve kontrol donanımları uluslararası standartlara uygundur.

Device body is made from 18/8 Cr-Ni stainless steel stone plate, other internal parts are made from aluminum plate  
Basin is stainless steel plate and Dimensions are suitable for GN plate placement.  
There is a 0-110°C thermostat with multiple stages and it is protected from excessive temperature rise.  
Under front panel there is drain valve with safety system  
All electrical and control equipment are suitable to international standards.



► Sos Benmari  
Bain Marie

⚡ 7BE20

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1	800x730x850 mm	220 V / 1 N	3 Kw

Cihaz gövdesi 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik taşlı saçtan, diğer iç aksamı ise alüminize saçtan üretilmiştir.  
Havuz, paslanmaz çelik saçtan ve GN kapların yerleşimine uygun boyutlardadır.  
Çok kademeli 0-110°C termostatlı ve aşırı ısı yükselmelerine karşı korumalıdır.  
Ön panel altında emniyet sistemli boşaltma valfi  
Tüm elektrik kumanda ve kontrol donanımları uluslararası standartlara uygundur.

Device body is made from 18/8 Cr-Ni stainless steel stone plate, other internal parts are made from aluminum plate  
Basin is stainless steel plate and Dimensions are suitable for GN plate placement.  
There is a 0-110°C thermostat with multiple stages and it is protected from excessive temperature rise.  
Under front panel there is drain valve with safety system  
All electrical and control equipment are suitable to international standards.



► Sos Benmari  
Bain Marie

⚡ 7BG20

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1	800x730x850 mm	220 V / 1 N	6 Kw



► Patates Dinlendirme  
Chips Scuttle

⚡ 7HE20

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1/2	400x730x850 mm	220 V / 1 N	0,65 Kw

Cihaz gövdesi 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik taşlı saçtan üretilmiştir.  
Üstten 500W'lık halojen ampul ile patateslerin sıcaklığını muhafaza etmektedir.  
Süzgeç sacı vasıtasıyla patateslerin yağlarını süzme imkanı bulunmaktadır.  
Tüm elektrik kumanda ve kontrol donanımları uluslararası standartlara uygundur.

Device body is made from 18/8 Cr-Ni stainless steel stone plate.  
Potato temperature is preserved with 500W halogen top ampule.  
Oil can be filtered with filter plate.  
All electrical and control equipment are suitable to international standards.



### Fritöz Fryer

## 70FE10

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Yağ Kapasitesi Oil Capacity	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1/2	400x730x850 mm	12 Lt.	380 - 400 V / 3N	12 Kw



### Dijital Fritöz Digital Fryer

## 70FE10D

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Yağ Kapasitesi Oil Capacity	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1/2	400x730x850 mm	12 Lt.	380 - 400 V / 3N	12 Kw

Cihaz gövdesi 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik taşı saçtan üretilmiştir. Sepetler, kızartma işlemine uygun telden ve sağlık şartlarına uygun kalay ile kaplanmış, sapı ısınmaya karşı korumalıdır. Ön panel altında emniyet sistemli yağ boşaltma valfi bulunmaktadır. 100-180°C termostat ile ısı kontrolü ve ilave emniyet termostadı bulunmaktadır. Tüm elektrik kumanda ve kontrol donanımları uluslararası standartlara uygundur.

Device body is made from 18/8 Cr-Ni stainless steel stone plate. Baskets are made from frying wire, they are covered with tin which is suitable for health standards and handle is protected for heating. There is oil evacuation system with safety valve at front panel. Temperature control with 100-180°C thermostats is available and there is another safety thermostat. All electrical and control equipment are suitable to international standards. Device can be used in cabinet.



### Fritöz Fryer

## 70FG10

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Yağ Kapasitesi Oil Capacity	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1/2	400x730x850 mm	15 Lt.	220 V / 1 N	14 Kw

Cihaz gövdesi 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik taşı saçtan üretilmiştir. Sepetler, kızartma işlemine uygun telden ve sağlık şartlarına uygun kalay ile kaplanmış, sapı ısınmaya karşı korumalıdır. Ön panel altında emniyet sistemli yağ boşaltma valfi bulunmaktadır. 100-180°C termostat ile ısı kontrolü ve ilave emniyet termostadı bulunmaktadır. Tüm gaz kumanda ve kontrol donanımları uluslararası standartlara uygundur.

Device body is made from 18/8 Cr-Ni stainless steel stone plate. Baskets are made from frying wire, they are covered with tin which is suitable for health standards and handle is protected for heating. There is oil evacuation system with safety valve at front panel. Temperature control with 100-180°C thermostats is available and there is another safety thermostat. All gas and control equipment are suitable to international standards. Device can be used in cabinet.



### Fritöz Fryer

## 70FG20

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Yağ Kapasitesi Oil Capacity	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1	800x730x850 mm	15 + 15 Lt.	220 V / 1 N	28 Kw

Cihaz gövdesi 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik taşı saçtan üretilmiştir. Sepetler, kızartma işlemine uygun telden ve sağlık şartlarına uygun kalay ile kaplanmış, sapı ısınmaya karşı korumalıdır. Ön panel altında emniyet sistemli yağ boşaltma valfi bulunmaktadır. 100-180°C termostat ile ısı kontrolü ve ilave emniyet termostadı bulunmaktadır. Tüm gaz kumanda ve kontrol donanımları uluslararası standartlara uygundur.

Device body is made from 18/8 Cr-Ni stainless steel stone plate. Baskets are made from frying wire, they are covered with tin which is suitable for health standards and handle is protected for heating. There is oil evacuation system with safety valve at front panel. Temperature control with 100-180°C thermostats is available and there is another safety thermostat. All gas and control equipment are suitable to international standards. Device can be used in cabinet.



### Fritöz Fryer

## 70ME10

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Yağ Kapasitesi Oil Capacity	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1/2	400x730x850 mm	14 Lt.	380 - 400 V / 3N	9 Kw



### Fritöz Fryer

## 70ME20

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Yağ Kapasitesi Oil Capacity	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1	800x730x850 mm	14 + 14 Lt.	220 V / 1 N	18 Kw

Cihaz gövdesi 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik taşı saçtan, diğer iç aksamları ise alüminize saçtan üretilmiştir. Çok kademeli 0-110°C termostatlı ve aşırı ısı yükselmelerine karşı korumalıdır. Tüm elektrik kumanda ve kontrol donanımları uluslararası standartlara uygundur.

Device body is made from 18/8 Cr-Ni stainless steel stone plate, other internal parts are made from aluminum plate. There is a 0-110°C thermostat with multiple stage and it is protected from excessive temperature rise. All electrical and control equipment are suitable to international standards.



### Makarna Haşlama Pasta Cooker

**9MG10**

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Havuz Kapasitesi Tank Capacity	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1/2	400x900x850 mm	23 Lt.	220 V / 1 N	12 Kw

Cihaz gövdesi 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik taşı saçtan, diğer iç aksamı ise alüminize saçtan üretilmiştir.  
Çok kademeli 0-110°C termostatlı ve aşırı ısı yükselmelerine karşı korumalıdır.  
Tüm gaz kumanda ve kontrol donanımları uluslararası standartlara uygundur.

Device body is made from 18/8 Cr-Ni stainless steel stone plate, other internal parts are made from aluminum plate  
There is a 0-110°C thermostat with multiple stage and it is protected from excessive temperature rise.  
All gas and control equipment are suitable to international standards.



### Makarna Haşlama Pasta Cooker

**9MG20**

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Havuz Kapasitesi Tank Capacity	Güç Power	Isı Kapasitesi Heat Capacity
1	800x730x850 mm	23 + 23 Lt.	220 V / 1 N	24 Kw



**9SE**



**9GE**

### Kaynatma Tenceresi Boiling Pan

Model	Modül Module	Ebatlar Dimensions	Isı Kapasitesi Heat Capacity	Kapasite Capacity	Güç Power
7SE05	1	600x730x850 mm	6 Kw	50 Lt.	400 V / 3N
7SE15	1	800x730x850 mm	16 Kw	150 Lt.	400 V / 3N
7RE25	1,5	1200x730x850 mm	24 Kw	250 Lt.	400 V / 3N
7SG10	1	800x730x850 mm	21 Kw	100 Lt.	220 V / 1 N
7SG15	1	800x730x850 mm	21 Kw	150 Lt.	220 V / 1 N
7RG25	1,5	1200x730x850 mm	30 Kw	250 Lt.	220 V / 1 N

Cihaz gövdesi 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik taşı saçtan, diğer iç aksamı ise alüminize saçtan üretilmiştir.  
Kapak, mukavemet açısından özel form verilmiş paslanmaz çelik saçtan çift cidarlı olarak üretilmiştir.  
Benmari sistemi ile kazan çevresinde dolaşan yağ ile indirekt olarak pişirme yapar.  
Çok kademeli termostat ile 60-180°C arasında sıcaklık ayar imkanına sahiptir  
Kazan çevresindeki (ceket) yağın kaynama sıcaklığı 200°C'nin üzerindedir  
Su doldurma (soğuk/sıcak) ve boşaltma vanaları cihaz üzerine montelidir.  
Pişirilen malzemenin boşaltılması için özel şekillendirilmiş istem dışı açılmaları karşı emniyetli boşaltma vanası vardır  
Herhangi bir arıza olma durumunda otomatik olarak enerjiyi kesen emniyet sistemi (limit termostat)  
Tüm elektrik kumanda ve kontrol donanımları uluslararası standartlara uygundur.

Device body is made from 18/8 Cr-Ni stainless steel stone plate, other internal parts are made from aluminum plate  
Cover is made from stainless steel plate which is special formed for endurance and it has double wall.  
Indirect cooking is available with bain-marie system in which oil goes around pan.  
Multi stage thermostat can adjust temperature between 60-180°C  
Oil's, around pan (jacket), boiling temperature is over 200°C  
Water filling (hot/cold) and draining valves are on the device.  
There is a safety discharge valve for cooked material which is specially formed for undesirable openings  
There is a safety system that cut the electricity if any malfunction occurs at pan (limited thermostat)  
All electrical and control equipment are suitable to international standards.



### Kaynatma Tenceresi Boiling Pan

Model	Modül Module	Ebatlar Dimensions	Isı Kapasitesi Heat Capacity	Kapasite Capacity	Güç Power
9DE08	1	800x730x850 mm	12 Kw	80 Lt.	400 V / 3N
9DE12	1	1200x730x850 mm	20 Kw	120 Lt.	400 V / 3N
9DG08	1	800x730x850 mm	21 Kw	80 Lt.	220 V / 1 N
9DG12	1	1200x730x850 mm	30 Kw	120 Lt.	220 V / 1 N



7TN10C

► Ara Tezgah Çekmeceli  
Neutral Table Drawer

Model	Modül Module	Ebatlar Dimensions
7TN10C	1	400x730x850 mm
7TC10C	1	400x730x850 mm



7TC10

► Ara Tezgah Çekmeceli Dolaplı  
Neutral Table Drawer

Model	Modül Module	Ebatlar Dimensions
7TN05	1/4	400x730x850 mm
7TN10	1/2	800x730x850 mm
7TC10	1/2	800x730x850 mm



7TC20

► Ara Tezgah  
Neutral Table Drawer

Model	Modül Module	Ebatlar Dimensions
7TE10	1/2	400x730x850 mm
7TN20	1	800x730x850 mm
7TC20	1	800x730x850 mm



## SNACK SERİ 600

MODÜLER PİŞİRİCİ CİHAZLAR VE EKİPMANLAR  
MODULAR COOKING & EQUIPMENTS



### Yüksek Yanışlı Ocak High Pressure Gas Cooker



Modül Module	Ebatlar Dimensions	Güç Power	Tüketim Consumption
EMP.6KG010-0	400x635x285mm	8,65 kW	(ng): 0,91 m <sup>3</sup> /h (lpg): 0,68 kg/h

- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Magnet emniyet ventilli musluklar.
- Kademeli şalter.
- Çift yanışlı brülör.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

- Lpg or Natural Gas.
- Magnet safety valves.
- Positioned switch.
- Double ring burner.
- Easy to clean and hygienic.
- Stainless steel body



### 4 lü Gazlı Ocak Gas Cooker with 4 Burners



Modül Module	Ebatlar Dimensions	Güç Power	Tüketim Consumption
EMP.6KG010-0	800x635x285mm	17,30 kW	(ng): 1,83 m <sup>3</sup> /h (lpg): 1,19 kg/h

- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Magnet emniyet ventilli musluklar.
- Kademeli şalter.
- Çift yanışlı brülör.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

- Lpg or Natural Gas.
- Magnet safety valves.
- Positioned switch.
- Double ring burner.
- Easy to clean and hygienic.
- Stainless steel body



### Gazlı Ocak Gas Cooker



Modül Module	Ebatlar Dimensions	Güç Power	Tüketim Consumption
EMP.6KG010	400x635x285mm	7,10 kW	(ng): 0,75 m <sup>3</sup> /h (lpg): 0,55 kg/h

- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Magnet emniyet ventilli musluklar.
- Kademeli şalter.
- Çift yanışlı brülör.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

- Lpg or Natural Gas.
- Magnet safety valves.
- Positioned switch.
- Double ring burner.
- Easy to clean and hygienic.
- Stainless steel body



### Gazlı Ocak Gas Cooker



Modül Module	Ebatlar Dimensions	Güç Power	Tüketim Consumption
EMP.6KG020	600x635x285mm	14,2 kW	(ng): 1,5 m <sup>3</sup> /h (lpg): 1,1 kg/h

- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Magnet emniyet ventilli musluklar.
- Kademeli şalter.
- Çift yanışlı brülör.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

- Lpg or Natural Gas.
- Magnet safety valves.
- Positioned switch.
- Double ring burner.
- Easy to clean and hygienic.
- Stainless steel body



### Elektrikli Ocak Electric Cookers



Modül Module	Ebatlar Dimensions	Güç Power	Enerji Energy
EMP.6KE010	400x635x285mm	3,5 kW	220 V

- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Magnet emniyet ventilli musluklar.
- Kademeli şalter.
- Çift yanışlı brülör.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

- Lpg or Natural Gas.
- Magnet safety valves.
- Positioned switch.
- Double ring burner.
- Easy to clean and hygienic.
- Stainless steel body



### Elektrikli Ocak Electric Cookers



Modül Module	Ebatlar Dimensions	Güç Power	Tüketim Consumption
EMP.6KE020	600x635x285mm	7 kW	400 V

- Magnet emniyet ventilli musluklar.
- Kademeli şalter.
- Çift yanışlı brülör.
- Her brülör için Piezo çakmak ile kontrol.
- Paslanmaz çelik gövde.

- Magnet safety valves.
- Positioned switch.
- Double ring burner.
- Piezo electric ignition system for each Module.
- Stainless steel body.





### Elektrikli Fritöz Fryer with Electric

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Güç Power	Kapasite Capacity	Enerji Energy
EMP.6FE010	400x635x285mm	7,2 kW	10 Lt.	400 V

- Termostatik kontrol.
- Hareketli ısıtıcılar kolay temizlik imkanı sağlar.
- Tahliye musluğu ile emniyetli yağ boşaltma.
- Limit termostat.
- Paslanmaz çelik gövde ve sepetler.
- Thermostatic controller.
- Moving heaters provide easy cleaning.
- Front oil drainage valve.
- Safety thermostat for overheating protection.
- Stainless steel body and baskets.



### Elektrikli Fritöz Fryer with Electric

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Güç Power	Kapasite Capacity	Enerji Energy
EMP.6FE020	600 x 635 x 285mm	14,4 kW	10 +10 Lt.	400 V

- Termostatik kontrol.
- Hareketli ısıtıcılar kolay temizlik imkanı sağlar.
- Tahliye musluğu ile emniyetli yağ boşaltma.
- Limit termostat.
- Paslanmaz çelik gövde ve sepetler.
- Thermostatic controller.
- Moving heaters provide easy cleaning.
- Front oil drainage valve.
- Safety thermostat for overheating protection.
- Stainless steel body and baskets.



### Gazlı Fritöz Fryer with Gas

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Güç Power	Kapasite Capacity	Tüketim Consumption
EMP.6FG010	400 x 635 x 285mm	4,34 kW	10 Lt.	(ng): 0,46 m <sup>3</sup> /h (lpg): 0,39 kg/h

- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Magnet emniyet ventilli musluklar.
- Tahliye musluğu ile emniyetli yağ boşaltma.
- Limit termostat.
- Paslanmaz çelik gövde ve sepetler.
- Lpg or Natural Gas.
- Magnet safety valves.
- Front oil drainage valve.
- Safety thermostat for overheating protection.
- Stainless steel body and baskets.



### Gazlı Fritöz Fryer with Gas

Modül Module	Ebatlar Dimensions	Güç Power	Kapasite Capacity	Tüketim Consumption
EMP.6FG020	600 x 635 x 285mm	8,67 kW	10 +10 Lt.	(ng): 0,92 m <sup>3</sup> /h (lpg): 0,78 kg/h

- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Magnet emniyet ventilli musluklar.
- Tahliye musluğu ile emniyetli yağ boşaltma.
- Limit termostat.
- Paslanmaz çelik gövde ve sepetler.
- Lpg or Natural Gas.
- Magnet safety valves.
- Front oil drainage valve.
- Safety thermostat for overheating protection.
- Stainless steel body and baskets.



### Gazlı Izgaralar Grills with Gas

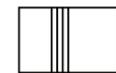
Kod Code	Model Description	Ebatlar / Dimens.	Ağırlık / Weight	Güç Power	Tüketim Consumption
EMP.6IG010	Gazlı Izgara Düz Pleyt Gas grill Smooth Plate	400x635x285mm	41 Kg.	6.5 Kw	(ng): 0,68 m <sup>3</sup> /h (lpg): 0,43 kg/h
EMP.6IG011	Gazlı Izgara Komple Oluklu Pleyt Gas grill Ribbed Plate	400x635x285mm	41 Kg.	6.5 Kw	(ng): 0,68 m <sup>3</sup> /h (lpg): 0,43 kg/h
EMP.6IG020	Gazlı Izgara Düz Pleyt Gas Grill Smooth Plate	600x635x285mm	52 Kg.	13 Kw	(ng): 1,37 m <sup>3</sup> /h (lpg): 0,86 kg/h
EMP.6IG021	Gazlı Izgara Komple Oluklu Pleyt Gas Grill Ribbed Plate	600x635x285mm	52 Kg.	13 Kw	(ng): 1,37 m <sup>3</sup> /h (lpg): 0,86 kg/h
EMP.6IG022	Gazlı Izgara Düz+Oluklu Pleyt Gas Grill Smooth+Ribbed Plate	600x635x285mm	52 Kg.	13 Kw	(ng): 1,37 m <sup>3</sup> /h (lpg): 0,86 kg/h
EMP.6IG030	Gazlı Izgara Düz Pleyt Gas Grill Smooth Plate	900x635x285mm	84 Kg.	19.5 Kw	(ng): 2,06 m <sup>3</sup> /h (lpg): 1,29 kg/h
EMP.6IG031	Gazlı Izgara Komple Oluklu Pleyt Gas Grill Ribbed Plate	900x635x285mm	84 Kg.	19.5 Kw	(ng): 2,06 m <sup>3</sup> /h (lpg): 1,29 kg/h
EMP.6IG032	Gazlı Izgara Düz+Oluklu Pleyt Gas Grill Smooth+Ribbed Plate	900x635x285mm	84 Kg.	19.5 Kw	(ng): 2,06 m <sup>3</sup> /h (lpg): 1,29 kg/h

- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Magnet emniyet ventilli ve pilotlu musluklar.
- Tam Modüllerde iki bölgeyi pişirme.
- Her brülör için Piezo çakmak ile kontrol.
- Çıkarılabilir yağ toplama haznesi.
- Üst tabla kalınlığı 1.2 mm, gövde 1 mm paslanmaz çelik.

- Lpg or Natural Gas.
- Magnet safety valves with pilot.
- Two separate heating zones.
- Piezo electric ignition system for each Module.
- Removable oil collection drawer.
- Top plate thickness 1.2 mm, body 1 mm stainless steel.



Düz / Smooth



Düz + Oluklu / Smooth + Ribbed



Komple Oluklu / Complete Ribbed

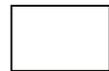


### Gazlı Izgaralar (KROM PLEYT) Grills with Gas (CHROME PLEYT)

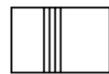
Kod Code	Model Description	Ebatlar / Dimens.	Ağırlık / Weight	Güç Power	Tüketim Consumption
EMP.6IG010-K	Gazlı Izgara Düz Pleyt Gas Grill Smooth Plate	400x635x285mm	41 Kg.	6.5 Kw	(ng): 0,68 m <sup>3</sup> /h (lpg): 0,43 kg/h
EMP.6IG011-K	Gazlı Izgara Komple Oluklu Pleyt Gas Grill Ribbed Plate	400x635x285mm	41 Kg.	6.5 Kw	(ng): 0,68 m <sup>3</sup> /h (lpg): 0,43 kg/h
EMP.6IG020-K	Gazlı Izgara Düz Pleyt Gas Grill Smooth Plate	600x635x285mm	52 Kg.	13 Kw	(ng): 1,37 m <sup>3</sup> /h (lpg): 0,86 kg/h
EMP.6IG021-K	Gazlı Izgara Komple Oluklu Pleyt Gas Grill Ribbed Plate	600x635x285mm	52 Kg.	13 Kw	(ng): 1,37 m <sup>3</sup> /h (lpg): 0,86 kg/h
EMP.6IG022-K	Gazlı Izgara Düz+Oluklu Pleyt Gas Grill Smooth+Ribbed Plate	600x635x285mm	52 Kg.	13 Kw	(ng): 1,37 m <sup>3</sup> /h (lpg): 0,86 kg/h
EMP.6IG030-K	Gazlı Izgara Düz Pleyt Gas Grill Smooth Plate	900x635x285mm	84 Kg.	19.5 Kw	(ng): 2,06 m <sup>3</sup> /h (lpg): 1,29 kg/h
EMP.6IG031-K	Gazlı Izgara Komple Oluklu Pleyt Gas Grill Ribbed Plate	900x635x285mm	84 Kg.	19.5 Kw	(ng): 2,06 m <sup>3</sup> /h (lpg): 1,29 kg/h
EMP.6IG032-K	Gazlı Izgara Düz+Oluklu Pleyt Gas Grill Smooth+Ribbed Plate	900x635x285mm	84 Kg.	19.5 Kw	(ng): 2,06 m <sup>3</sup> /h (lpg): 1,29 kg/h

- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Magnet emniyet ventilli ve pilotlu musluklar.
- Tam Modüllerde iki bölge pişirme.
- Her brülör için Piezo çakmak ile kontrol.
- Çıkarılabilir yağ toplama haznesi.
- Üst tabla kalınlığı 1.2 mm, gövde 1 mm paslanmaz çelik.

- Lpg or Natural Gas.
- Magnet safety valves with pilot.
- Two separate heating zones.
- Piezo electric ignition system for each Module.
- Removable oil collection drawer.
- Top plate thickness 1.2 mm, body 1 mm stainless steel.



Düz / Smooth



Düz + Oluklu / Smooth + Ribbed



Komple Oluklu / Complete Ribbed



### Elektrikli Izgaralar Grills with Electric

Kod Code	Model Description	Ebatlar / Dimens.	Ağırlık / Weight	Güç Power	Enerji Energy
EMP.6IE010	Elektrikli Izgara Düz Pleyt Electrical Grill Smooth Plate	400x635x285mm	45 Kg.	3.6 Kw	400V
EMP.6IE011	Elektrikli Izgara Komple Oluklu Pleyt Electrical Grill Ribbed Plate	400x635x285mm	45 Kg.	3.6 Kw	400V
EMP.6IE020	Elektrikli Izgara Düz Pleyt Electrical Grill Smooth Plate	600x635x285mm	58 Kg.	7.2 Kw	400V
EMP.6IE021	Elektrikli Izgara Komple Oluklu Pleyt Electrical Grill Ribbed Plate	600x635x285mm	58 Kg.	7.2 Kw	400V
EMP.6IE022	Elektrikli Izgara Düz+Oluklu Pleyt Electrical Grill Smooth+Ribbed Plate	600x635x285mm	58 Kg.	7.2 Kw	400V
EMP.6IE030	Elektrikli Izgara Düz Pleyt Electrical Grill Smooth Plate	900x635x285mm	87 Kg.	10.8 Kw	400V
EMP.6IE031	Elektrikli Izgara Komple Oluklu Pleyt Electrical Grill Ribbed Plate	900x635x285mm	87 Kg.	10.8 Kw	400V
EMP.6IE032	Elektrikli Izgara Düz+Oluklu Pleyt Electrical Grill Smooth+Ribbed Plate	900x635x285mm	87 Kg.	10.8 Kw	400V

### Elektrikli Izgaralar (KROM PLEYT) Grills with Electric (CHROME PLEYT)

Kod Code	Model Description	Ebatlar / Dimens.	Ağırlık / Weight	Güç Power	Enerji Energy
EMP.6IE010-K	Elektrikli Izgara Düz Pleyt Electrical Grill Smooth Plate	400x635x285mm	45 Kg.	3.6 Kw	400V
EMP.6IE011-K	Elektrikli Izgara Komple Oluklu Pleyt Electrical Grill Ribbed Plate	400x635x285mm	45 Kg.	3.6 Kw	400V
EMP.6IE020-K	Elektrikli Izgara Düz Pleyt Electrical Grill Smooth Plate	600x635x285mm	58 Kg.	7.2 Kw	400V
EMP.6IE021-K	Elektrikli Izgara Komple Oluklu Pleyt Electrical Grill Ribbed Plate	600x635x285mm	58 Kg.	7.2 Kw	400V
EMP.6IE022-K	Elektrikli Izgara Düz+Oluklu Pleyt Electrical Grill Smooth+Ribbed Plate	600x635x285mm	58 Kg.	7.2 Kw	400V
EMP.6IE030-K	Elektrikli Izgara Düz Pleyt Electrical Grill Smooth Plate	900x635x285mm	87 Kg.	10.8 Kw	400V
EMP.6IE031-K	Elektrikli Izgara Komple Oluklu Pleyt Electrical Grill Ribbed Plate	900x635x285mm	87 Kg.	10.8 Kw	400V
EMP.6IE032-K	Elektrikli Izgara Düz+Oluklu Pleyt Electrical Grill Smooth+Ribbed Plate	900x635x285mm	87 Kg.	10.8 Kw	400V

- Termostatik kontrol.
- Tam Modüllerde iki bölge ısıtma.
- Çıkarılabilir yağ toplama haznesi.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Üst tabla kalınlığı 1.2 mm, gövde 1 mm paslanmaz çelik.
- Limit termostat.

- Thermostatic controller.
- Two separate heating zones.
- Removable oil collection drawer
- Easy to clean and hygienic.
- Top plate thickness 1.2 mm, body 1 mm stainless steel.
- Limit thermostat.



### Gazlı Sulu Izgara Gas Vapor Grills



Kod Code	Model Description	Ebatlar / Dimens.	Ağırlık / Weight	Güç Power	Tüketim Consumption
EMP.6LG010-S	Gazlı Sulu Izgara Gas Vapor Grill	400x730x285mm	48 Kg.	5.2 Kw	(ng): 0,55 m <sup>3</sup> /h (lpg): 0,60 kg/h
EMP.6LG020-S	Gazlı Sulu Izgara Gas Vapor Grill	800x730x285mm	94 Kg.	10.4 Kw	(ng): 1,10m <sup>3</sup> /h (lpg): 1,20 kg/h
EMP.6LG030-S	Gazlı Sulu Izgara Gas Vapor Grill	1200x730x285mm	137 Kg.	15.6 Kw	(ng): 1,65 m <sup>3</sup> /h (lpg): 1,80 kg/h

- Buharlaştırma kabini sayesinde daha verimli pişirme.
- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Magnet emniyet ventilli ve pilotlu musluklar.
- Tam Modüllerde iki bölge ısıtma.
- Her brülör için Piezo çakmak ile kontrol.
- Pik döküm ızgara.
- Üst tabla kalınlığı 1.5 mm, gövde 1 mm paslanmaz çelik.

- Steamer cabinet provides fertile cooking.
- Lpg or Natural Gas.
- Magnet safety valves with pilot.
- Two separate heating zones.
- Piezo electric ignition system for each Module.
- Cast iron plate.
- Top plate thickness 1.5 mm, body 1 mm stainless steel.



### Elektrikli Sulu Izgara Electric Vapor Grills



Kod Code	Model Description	Ebatlar / Dimens.	Ağırlık / Weight	Güç Power	Enerji Energy
EMP.6LE010	Elektrikli Sulu Izgara Electrical Vapor Grill	400x600x290mm	27 Kg.	3.75 Kw	400V
EMP.6LE020	Elektrikli Sulu Izgara Electrical Vapor Grill	600x600x290mm	36 Kg.	6.25 Kw	400V
EMP.6LE030	Elektrikli Sulu Izgara Electrical Vapor Grill	800x600x290mm	46 Kg.	8.75 Kw	400V
EMP.6LE040	Elektrikli Sulu Izgara Electrical Vapor Grill	1200x600x290mm	57 Kg.	13.75 Kw	400V

- Steamer cabinet provides fertile cooking.
- Easy tilting heaters provide easy cleaning.
- Faster cooking with low energy.
- Easy to clean and hygienic.
- Top plate thickness 1.2 mm, body 1 mm stainless steel.

- Steamer cabinet provides fertile cooking.
- Easy tilting heaters provide easy cleaning.
- Faster cooking with low energy.
- Easy to clean and hygienic.
- Top plate thickness 1.2 mm, body 1 mm stainless steel.



### Gazlı Lavatşlı Izgara Gas Lavastone Grill



Kod Code	Model Description	Ebatlar / Dimens.	Ağırlık / Weight	Güç Power	Tüketim Consumption
EMP.6LE010	Gazlı Lavatşlı Izgara Gas Lavastone Grill	400x635x285mm	51 Kg.	6,46 Kw	(ng): 0,68 m <sup>3</sup> /h (lpg): 0,43 kg/h
EMP.6LE020	Gazlı Lavatşlı Izgara Gas Lavastone Grill	600x635x285mm	72 Kg.	12,9 Kw	(ng): 1,36 m <sup>3</sup> /h (lpg): 0,86 kg/h
EMP.6LE030	Gazlı Lavatşlı Izgara Gas Lavastone Grill	900x635x285mm	104 Kg.	19,38 Kw	(ng): 2,04 m <sup>3</sup> /h (lpg): 1,29 kg/h

- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Magnet emniyet ventilli ve pilotlu musluklar.
- Tam Modüllerde iki bölge ısıtma.
- Her brülör için Piezo çakmak ile kontrol.
- Çıkarılabilir yağ toplama haznesi.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Üst tabla kalınlığı 1.2 mm, gövde 1 mm paslanmaz çelik.

- Lpg or Natural Gas.
- Magnet safety valves with pilot.
- Two separate heating zones.
- Piezo electric ignition system for each Module.
- Removable oil collection drawer.
- Easy to clean and hygienic.
- Top plate thickness 1.2 mm, body 1 mm stainless steel.



### Elektrikli Makarna Haşlama Electrical Pasta Cooker



Kod Code	Model Description	Ebatlar / Dimens.	Ağırlık / Weight	Güç Power	Enerji Energy
EMP.6ME010	Elektrikli Makarna Haşlama Electrical Pasta Cooker	400x635x285mm	20 Kg.	4,5 Kw	400V

- Termostatik kontrol.
- Su doldurma musluğu.
- Tahliye musluğu ile su boşaltma.
- Taşan su tahliye sistemi.
- Üst tabla kalınlığı 1.2 mm, gövde 1 mm paslanmaz çelik.

- Thermostatic controller.
- Water filling tap.
- Discharge valve.
- Overflow drainage system.
- Top plate thickness 1.2 mm, body 1 mm stainless steel.





### Patates Dinlendirme Chips Scuttle Units



Kod Code	Model Description	Ebatlar / Dimens.	Ağırlık / Weight	Güç Power	Enerji Energy
EMP.6DE010	Elektrikli Patates Dinlendirme Electrical Chips Scuttle	400x635x285mm	20 Kg.	0,65 Kw	230V

- Kızartılmış patateslerin sıcak bekletilmesinde ve yağların süzülmesinde kullanılır.
- Infrared seramik ısıtıcı.
- Havuzda kızartma yağının süzülmesi için maksimum verim sağlayan özel form.
- Üst tabla kalınlığı 1.2 mm, gövde 1 mm paslanmaz çelik.

- Operates in order to keep fries warm and drain oil.
- Infrared ceramic heater.
- Special form on the container, provides maximum efficiency in order to drain oil.
- Top plate thickness 1.2 mm, body 1 mm stainless steel



### Elektrikli Ben Mari Electrical Bain Marie



Kod Code	Model Description	Ebatlar Dimens.	Ağırlık Weight	Güç Power	Enerji Energy
EMP.6SE010	Elektrikli Benmari Electrical Bainmarie	400x635x285mm	19 Kg.	1,5 Kw	230V
EMP.6SE020	Elektrikli Benmari Electrical Bainmarie	600x635x285mm	26 Kg.	3,0 Kw	230V

- EMP.6SE010 - Kapasite; 1 adet 2/3 Gn + 2 adet 1/6 Gn
- EMP.6SE020 - Kapasite; 1 adet 1/1 Gn + 2 adet 1/4 Gn
- Termostatik kontrol.
- Tahliye musluğu.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Üst tabla kalınlığı 1.2 mm, gövde 1 mm paslanmaz çelik.

- EMP.6SE010 - Capacity; 1 piece of 2/3 Gn + 2 pieces of 1/6 Gn
- EMP.6SE020 - Capacity; 1 piece 1/1 Gn + 2 pieces 1/4 Gn.
- Thermostatic controller.
- Drainage valve.
- Easy to clean and hygienic.
- Top plate thickness 1.2 mm, body 1 mm stainless steel.



### Set Altı Tezgahlar / Undercounter Cabinets



### Setaltı Tezgahlar Undercounter Cabinets



Kod Code	Model Description	Ebatlar Dimens.	Ağırlık Weight
EMP.TS010	Set Altı Tezgah 1 Kapaklı Undercounter Cabinet with 1 Door	400x570x565mm	18 Kg.
EMP.TS020	Set Altı Tezgah 2 Kapaklı Undercounter Cabinet with 2 Door	600x570x565mm	21 Kg.
EMP.TS025	Set Altı Tezgah 3 Kapaklı Undercounter Cabinet with 3 Door	800x570x565mm	26 Kg.
EMP.TS030	Set Altı Tezgah 4 Kapaklı Undercounter Cabinet with 4 Door	900x570x565mm	28 Kg.
EMPT.S010-K	Set Altı Tezgah 1 Kapaksız Undercounter Cabinet without 1 Door	400x570x565mm	13 Kg.
EMPT.S020-K	Set Altı Tezgah 2 Kapaksız Undercounter Cabinet without 2 Door	600x570x565mm	16 Kg.
EMPT.S025-K	Set Altı Tezgah 3 Kapaksız Undercounter Cabinet without 3 Door	800x570x565mm	21 Kg.
EMPT.S030-K	Set Altı Tezgah 4 Kapaksız Undercounter Cabinet without 4 Door	900x570x565mm	23 Kg.

- Tezgahlar 60 seri cihazların altına kullanılabilecek uygun Modüler ölçülerdedir.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

- Under-Set Counters are suitable to use under each kind of 60's serie equipments.
- Easy to clean and hygienic.
- Stainless steel body.



### Ara Tezgahlar Work Tables

Kod Code	Model Description	Ebatlar Dimens.	Ağırlık Weight
EMP.6TN010	Ara Tezgah 1/2 Modül Worktop 1/2 Module	400x635x285mm	13 Kg.
EMP.6TN020	Ara Tezgah 1/1 Modül Worktop 1/1 Module	600x635x285mm	20 Kg.

- Tezgahlar 60 seri cihazların arasında kullanılabilen uygun Modüler ölçülerdedir.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Üst tabla kalınlığı 1.2 mm, gövde 1 mm paslanmazçelik.

- Worktops are suitable to use between each kind of 60's serie equipments.
- Easy to clean and hygienic.
- Top plate thickness 1.2 mm, body 1 mm stainless steel.



# HUNER

ENDÜSTRİYEL MUTFAK



## FIRINLAR

OVENS



### Rational iCombi Classic Ovens

Kod Code	Kapasite Capacity	Enerji Energy	Güç Power	Ebatlar Dimensions
⚡ iCombi ICC 61-E	6 GN 1/1	380 V ~ 3N	11 Kw	847 x 771 x 782 mm
⚡ iCombi ICC 62-E	6 GN 2/1	380 V ~ 3N	11 Kw	1069 x 971 x 782 mm
⚡ iCombi ICC 101-E	10 GN 1/1	380 V ~ 3N	19 Kw	847 x 771 x 1042 mm
⚡ iCombi ICC 102-E	10 GN 2/1	380 V ~ 3N	37 Kw	1069 x 971 x 1042 mm
⚡ iCombi ICC 201-E	20 GN 1/1	380 V ~ 3N	37 Kw	879 x 791 x 1782 mm
⚡ iCombi ICC 202-E	20 GN 2/1	380 V ~ 3N	66 Kw	1084 x 996 x 1782 mm
🔥 iCombi ICC 61-G	6 GN 1/1	Gaz - Gas	13 Kw	847 x 771 x 782/1021 mm
🔥 iCombi ICC 62-G	6 GN 2/1	Gaz - Gas	22 Kw	1069 x 971 x 782 mm
🔥 iCombi ICC 101-G	10 GN 1/1	Gaz - Gas	22 Kw	847 x 771 x 1042/1281 mm
🔥 iCombi ICC 102-G	10 GN 2/1	Gaz - Gas	45 Kw	1069 x 971 x 1042/2021 mm
🔥 iCombi ICC 201-G	20 GN 1/1	Gaz - Gas	44 Kw	879 x 791 x 1782/2021 mm
🔥 iCombi ICC 202-G	20 GN 2/1	Gaz - Gas	90 Kw	1084 x 996 x 1782/2021 mm

- Kendi kendine pişirme kontrol modu.
- Kombi buhar modu.
- Otomatik temizleme sistemi.
- Otomatik kendini yıkama.
- Nüve ısı probu
- 6 ölçme noktalı
- Otomatik toplamalı el duşu

- Self cooking control mode.
- Combi steamer mode.
- Cleanjet automatic cleaning system.
- Cale diagnose system.
- Self clean core temperature probe.
- 6 point measurement
- Hand shower with automatic retracting system USB interface



### Rational iCombi Pro Ovens

Kod Code	Kapasite Capacity	Enerji Energy	Güç Power	Ebatlar Dimensions
⚡ iCombi Pro XS	6 GN 2/3	380 V ~ 3N	5,7 Kw	655 x 555 x 567 mm
⚡ iCombi ICP 61-E	6 GN 2/1	380 V ~ 3N	28 Kw	1069 x 971 x 782 mm
⚡ iCombi ICP 62-E	10 GN 1/1	380 V ~ 3N	22 Kw	847 x 771 x 1042 mm
⚡ iCombi ICP 101-E	10 GN 2/1	380 V ~ 3N	45 Kw	1069 x 971 x 1042 mm
⚡ iCombi ICP 102-E	20 GN 1/1	380 V ~ 3N	44 Kw	879 x 791 x 1782 mm
⚡ iCombi ICP 201-E	20 GN 2/1	380 V ~ 3N	37,2 Kw	1084 x 996 x 1782 mm
🔥 iCombi ICP 202-E	20 GN 2/1	380 V ~ 3N	67,9 Kw	1084 x 1052 x 1807 mm
🔥 iCombi ICP 61-G	6 GN 2/1	Gaz - Gas	22,3 Kw	1069 x 971 x 782 mm
🔥 iCombi ICP 62-G	10 GN 1/1	Gaz - Gas	19 Kw	847 x 771 x 1042 mm
🔥 iCombi ICP 101-G	10 GN 2/1	Gaz - Gas	37 Kw	1069 x 971 x 1042 mm
🔥 iCombi ICP 102-G	20 GN 1/1	Gaz - Gas	37 Kw	879 x 791 x 1782 mm
🔥 iCombi ICP 201-G	20 GN 2/1	Gaz - Gas	65,5 Kw	1084 x 996 x 1782 mm
🔥 iCombi ICP 202-G	20 GN 2/1	Gaz - Gas	80 Kw	1084 x 996 x 1782 mm

- Kendi kendine pişirme kontrol modu.
- Kombi buhar modu.
- Otomatik temizleme sistemi.
- Otomatik kendini yıkama.
- Nüve ısı probu
- 6 ölçme noktalı
- Otomatik toplamalı el duşu

- Self cooking control mode.
- Combi steamer mode.
- Cleanjet automatic cleaning system.
- Cale diagnose system.
- Self clean core temperature probe.
- 6 point measurement
- Hand shower with automatic retracting system USB interface



Ratioal iVario Pro Fırın  
 Rational iVario Pro Ovens

Model	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
Portion Capacity	Over 30	50-100	100-300	100-500
Capacity (Lt)	2x17	2x25	100	150
Cooking Surface	2 x 2/3 Gn	2 x 1/1 Gn	2/1 Gn	3/1 Gn
Dimensions (mm)	1100 x 756 x 485	1100 x 938 x 485	1030 x 894 x 608	1365 x 894 x 608
Weight (Kg.)	117	134	196	236
Power (Kw / V)	14	21	27 / 21	41 / 34


**ARIANNA Konveksiyonlu Fırın 4 Tepsisi (460x330)**  
**ARIANNA Convection Ovens 4 Tray (460x330)**

Kod Code	Kapasite Capacity	Enerji Energy	Güç Power	Ebatlar Dimensions
XEFT-04HS-ELDV	4 x (46x33cm)	130 V	3,5 Kw	600x669x500 mm

- Led ekran
- 99 program hafızalı.
- Her iki yöne dönebilen 2 hızlı 1 fanlı.
- Serbest su girişi vardır.
- Mayalama kabin kontrolü
- Çift camlıdır.
- XEKHT-HCHS çıkan buharı yoğunlaştırarak su gideri ile tahliye eder.

- LED display
- 99 program memories.
- With 2 speeds and 1 fan that can rotate in both directions.
- There is free water entry.
- Fermentation cabin control
- It has double glass.
- XEKHT-HCHS condenses the resulting steam and discharges it through a water drain.



Kod Code	Kapasite Capacity	Enerji Energy	Güç Power	Ebatlar Dimensions
XEFT-04EU-ELDV	4 x (46x33cm)	400 V	6,9 Kw	800x811x500 mm

- Led ekran
- 99 program hafızalı.
- Her iki yöne dönebilen 2 hızlı 2 fanlı.
- Su girişi vardır.
- 5 kademe nemlendirme vardır.
- Mayalama kabin kontrolü.
- Çift camlıdır.
- XEKHT-HCEU çıkan buharı yoğunlaştırarak su gideri ile tahliye eder.

- LED display
- 99 program memories.
- It has 2 fans with 2 speeds that can rotate in both directions.
- There is a water inlet.
- There are 5 levels of humidification.
- Fermentation cabin control.
- It has double glass.
- XEKHT-HCEU condenses the resulting steam and discharges it through a water drain.


**BAKERLUX Speed Pro Fırını 1 Tepsisi (460x330)**  
**Bakerlux Speed Pro Oven 1 Tray (460x330)**

Kod Code	Kapasite Capacity	Enerji Energy	Güç Power	Ebatlar Dimensions
XESW-03HS-EDDN	1 x (46x33cm)	400 V	6,6 Kw	600x797x541mm

- İki bir arada; Konveksiyonlu fırın ve hızlı fırın. İki ekipman, tek alan, tek maliyet. Bunların hepsi kaç kez aynı anda olur.
- BAKERLUX SPEED.Pro™; ilk hızlı pişirme fırınıdır; konveksiyonlu bir fırın ve hızlı bir fırın tek parça bir ekipmanda. Minimum alan, maksimum kazanç.
- Konveksiyon Modu; BAKE/PIŞİRME modu birkaç adımda meydana gelen konveksiyonlu pişirme programlarını gerçekleştirmenize olanak sağlar, en fazla kullanılan programı kaydedin veya otomatik CHEFUNOX programlarını kullanın.
- Speed Modu; SPEED/HIZLI modu her türlü yiyeceğin hızlı ısınmasına en fazla kullanılan programların hafızaya alınmasına veya SPEEDUNOX otomatik işlemlerin kullanımına olanak sağlamaktadır.

- Two in one; Convection oven and speed oven. Two equipment, one space, one cost. How many times does this all happen at the same time?
- BAKERLUX SPEED.Pro™; the first rapid cooking is the oven; a convection oven and a speed oven in one piece of equipment. Minimum space, maximum profit.
- Convection Mode; BAKE mode allows you to perform convection baking programs in several steps, save the most used program or use automatic CHEFUNOX programs.
- Speed Mode; SPEED mode allows fast heating of all kinds of food, memorizing the most used programs or using SPEEDUNOX automatic processes.


**Speed-X Kombi ve Hızlı Pişirme Fırını (460x330)**  
**Speed-X Kombi & Speed Oven 1 x Gn 2/3**

Kod Code	Kapasite Capacity	Enerji Energy	Güç Power	Ebatlar Dimensions
XEPA-0523-EXRN	1 x GN 2/3	400 V	9 Kw	535x740x881 mm

- Yoğun buhar, yoğun kızartma ve 9 kademeli pişirme kapasitesi
- 5 kademeli fan hızı
- 6 yıkama programı
- Farklı kombinasyonlar kullanılarak pişirme yapabilen, üst düzey enerji tasarrufu sağlayan, wi-fi ile internete bağlanabilen akıllı kombi hızlı pişirme fırını
- Isıtmak ve pişirmek istediğiniz ürünleri kaliteden taviz vermeden normal pişirme süresini 1/4 oranında azaltan çok hızlı ve Güçlü fırın.

- Intense steam, intense frying and 9-level cooking Capacity
- 5-level fan speed
- 6 washing programs
- Smart combi fast cooking oven that can cook using different combinations, provides high energy savings and can connect to the internet via Wi-Fi.
- A very fast and Powerful oven that reduces the normal cooking time by 1/4 without compromising the quality of the products you want to heat and cook.



▶ **BAKERTOP ONE Combi Patiseri Fırın Elektrikli**  
**Bakertop ONE Combi Patisserie Oven with Electric**

Kod Code	Kapasite Capacity	Enerji Energy	Güç Power	Ebatlar Dimensions
XEBC-04EU-E1RM	4 x (40x60cm)	230 / 400 V	7,4 Kw	860x967x675 mm
XEBC-06EU-E1RM	6 x (40x60cm)	230 / 400 V	10,1 Kw	860x967x842 mm
XEBC-10EU-E1RM	10 x (40x60cm)	230 / 400 V	14,9 Kw	860x967x1162 mm
XEBL-16EU-E1RS	16 x (40x60cm)	230 / 400 V	35,5 Kw	892x925x1875 mm

7" dokunmatik cam kontrol paneli.  
 Her iki yöne dönebilen 4 hızlı 2 fanlı.  
 MIND.Maps teknolojisi ile pişirme işlemi ekrana çizebilme özelliği.  
 5 farklı otomatik yıkama özelliği.  
 384 program kayıt edebilme özelliği.  
 Çift camlıdır.  
 DRY.Maxi ürünlerinize her zaman mükemmel tutarlılık, renk ve çıtırılık kazandırmak için nemi pişirme odasından etkili bir şekilde dışarı atar.  
 AIR.Maxi homojen bir sonuç ve daha kısa pişirme süresi için her iki yöne dönebilen fanlar.  
 STEAM.Maxi yüksek buhar gücü ile pişirme imkanı.  
 CLIMA.Lux nem kontrolü.  
 PROTEK SAFE ile çok yüksek ısı yalıtımı ve enerji tasarrufu.  
 Programları USB'ye aktarabilme ve USB'den aktarma özelliği.  
 XEBPC-08EU-B ve XEBPC-12EU-B'ye aynı ekran üzerinden kumanda özelliği.

7" touch glass control panel.  
 It has 2 fans with 4 speeds and can rotate in both directions.  
 Ability to draw the cooking process on the screen with MIND.Maps technology.  
 5 different automatic washing features.  
 Ability to record 384 programs.  
 It is double glazed.  
 DRY.Maxi effectively removes moisture from the cooking chamber to give your products perfect consistency, color and crispiness every time.  
 AIR.Maxi fans that can rotate in both directions for a homogeneous result and shorter cooking time.  
 STEAM.Maxi cooking opportunity with high steam Power.  
 CLIMA.Lux humidity control.  
 Very high thermal insulation and energy saving with PROTEK SAFE.  
 Ability to transfer programs to and from USB.  
 Control feature for XEBPC-08EU-B and XEBPC-12EU-B via the same screen.



▶ **UNOX Bakertop Plus Combi Fırın Elektrikli 40x60 Tepsi**  
**BAKERTOP Plus Combi Oven with Electric**

Kod Code	Kapasite Capacity	Enerji Energy	Güç Power	Ebatlar Dimensions
XEBC-04EU-EPRM	4 x (60x40cm)	400 V	10,6 Kw	860x967x675 mm
XEBC-06EU-EPRM	6 x (60x40cm)	400 V	14 Kw	860x967x843 mm
XEBC-10EU-EPRM	10 x (60x40cm)	400 V	21 Kw	860x967x1163 mm
XEBL-16EU-YPRS	16 x (60x40cm)	430 V	38,5 Kw	892x1018x1875 mm
XEBC-06EU-GPRM	6 x (60x40cm)	230 V	19 Kw	860x967x843 mm
XEBC-10EU-GPRM	10 x (60x40cm)	230 V	1,5 Kw	860x967x1163 mm
XEBL-16EU-GPRS	16 x (60x40cm)	230 V	48 Kw	892x1018x1875 mm

- 9.5" dokunmatik cam kontrol paneli  
 - Her iki yöne dönebilen 4 hızlı 2 fanlı  
 - 5 farklı otomatik yıkama özelliği  
 - 384 program kayıt edebilme özelliği  
 - Üç camlıdır  
 - Nemi pişirme odasından etkili bir şekilde dışarı atar  
 - STEAM.Maxi yüksek buhar gücü ile pişirme imkanı  
 - PROTEK SAFE ile çok yüksek ısı yalıtımı ve enerji tasarrufu  
 - Programları USB'ye aktarabilme ve USB'den aktarma özelliği  
 - AUTO.SOFT sıcaklığı otomatik olarak düzenleyerek her tepsi de en iyi ısı dağılımını sağlar  
 - SMART.PREHEATINK en iyi sıcaklığı ve ön ısıtma süresini ayarlar  
 - SENSE.KLEAN kir seviyesine göre yıkama programı önerir  
 - MULTI.Time aynı atmosferik koşullarda pişen 10 farklı ürünü aynı anda pişirme özelliği

- It is completely manufactured from 18/8 Cr-Ni stainless steel sheet.  
 - With its fans within the oven it is possible to achieve a uniform heat distribution and a well-balanced cooking.  
 - Baking temperature and time can be set on the control panel.  
 - Via water sprayer it is available to spray water on food to provide humidification.  
 - Doors are heat-resistant double glass and conform to hygiene standards  
 - Inner door glass can be opened and is easy to clean.  
 - There is safety system that disables operation when the door is opened.  
 - In case of excessive rise of the temperature inside the oven, the safety thermostat disables the operation.  
 - It has a dual-cycle (700/1400) special motor which can rotate both directions.  
 - Minimum heat loss is ensured by insulated furnace surrounding.  
 - Oven interior lighting with the lamps placed inside the furnace.  
 - There is rapid cooling facility by pressing the appropriate key on the digital control panel.

▶ **Speed-X Kombi ve Hızlı Pişirme Fırını (460x330)**  
**Speed-X Kombi & Speed Oven 1 x Gn 2/3**





### UNOX Cheftop One Combi Fırın Elektrikli Cheftop One Combi Oven with Electric

Kod Code	Kapasite Capacity	Enerji Energy	Güç Power	Ebatlar Dimensions
XEVC-0311-E1RM	3 GN 1/1	230 / 400 V	5 Kw	50x783x538 mm
XEVC-0511-E1RM	5 GN 1/1	230 / 400 V	9,3 Kw	750x783x675 mm
XEVC-0711-E1RM	7 GN 1/1	230 / 400 V	11,7 Kw	750x783x843 mm
XEVC-1011-E1RM	10 GN 1/1	230 / 400 V	18,5 Kw	750x783x1010 mm
XEVL-2011-E1RS	20 GN 1/1	230 / 400 V	35,5 Kw	892x925x1875 mm

7" dokunmatik cam kontrol paneli.  
Her iki yöne dönebilen 4 hızlı 2 fanlı.  
MIND.Maps teknolojisi ile pişirme işlemini ekrana çizibilme özelliği.  
5 farklı otomatik yıkama özelliği.  
384 program kayıt edebilme özelliği.  
Çift camlıdır.  
DRY.Maxi ürünlerinize her zaman mükemmel tutarlılık, renk ve çıtırlık kazandırmak için nemi pişirme odasından etkili bir şekilde dışarı atar.  
AIR.Maxi homojen bir sonuç ve daha kısa pişirme süresi için her iki yöne dönebilen fanlar.  
STEAM.Maxi yüksek buhar gücü ile pişirme imkanı.  
CLIMA.Lux nem kontrolü.  
PROTEK SAFE ile çok yüksek ısı yalıtımı ve enerji tasarrufu.  
Programları USB'ye aktarabilme ve USB'den aktarma özelliği.  
XEBPC-08EU-B ve XEBPC-12EU-B'ye aynı ekran üzerinden kumanda özelliği.

7" touch glass control panel.  
It has 2 fans with 4 speeds and can rotate in both directions.  
Ability to draw the cooking process on the screen with MIND.Maps technology.  
5 different automatic washing features.  
Ability to record 384 programs.  
It is double glazed.  
DRY.Maxi effectively removes moisture from the cooking chamber to give your products perfect consistency, color and crispiness every time.  
AIR.Maxi fans that can rotate in both directions for a homogeneous result and shorter cooking time.  
STEAM.Maxi cooking opportunity with high steam Power.  
CLIMA.Lux humidity control.  
Very high thermal insulation and energy saving with PROTEK SAFE.  
Ability to transfer programs to and from USB.  
Control feature for XEBPC-08EU-B and XEBPC-12EU-B via the same screen.



### UNOX Cheftop Plus Combi Fırın Cheftop Plus Combi Oven

Kod Code	Kapasite Capacity	Enerji Energy	Güç Power	Ebatlar Dimensions
			kW	mm
XEVC-0311-EPRM	3 x GN 1/1	400 V	5 Kw	750x783x538 mm
XEVC-0511-EPRM	5 x GN 1/1	400 V	9,3 Kw	750x783x675 mm
XEVC-0621-EPRM	6 x GN 2/1	400 V	20,5 Kw	860x1145x842 mm
XEVC-0711-EPRM	7 x GN 1/1	400 V	11,7 Kw	750x783x842 mm
XEVC-1011-EPRM	10 x GN 1/1	400 V	18,5 Kw	750x783x1010 mm
XEVC-1021-EPRM	10 x GN 2/1	400 V	31 Kw	860x1145x1162 mm
XEVL-2011-YPRS	20 x GN 1/1	400 V	38,5 Kw	892x925x1875 mm
XEVL-2021-YPRS	20 x GN 2/1	400 V	65 Kw	892x1164x1875 mm
XEVC-0511-GPRM	5 x GN 1/1	230 V	15 Kw	750x783x675 mm
XEVC-0621-GPRM	6 x GN 2/1	230 V	25 Kw	860x1145x842 mm
XEVC-0711-GPRM	7 x GN 1/1	230 V	19 Kw	860x1145x842 mm
XEVC-1011-GPRM	10 x GN 1/1	230 V	21 Kw	750x783x1010 mm
XEVC-1021-GPRM	10 x GN 2/1	230 V	35 Kw	860x1145x1162 mm
XEVL-2011-GPRS	20 x GN 1/1	230 V	48 Kw	892x925x1875 mm
XEVL-2021-GPRS	20 x GN 2/1	230 V	90 Kw	892x1164x1875 mm

- ⚡ XEVC-0311-EPRM
- ⚡ XEVC-0511-EPRM
- ⚡ XEVC-0621-EPRM
- ⚡ XEVC-0711-EPRM
- ⚡ XEVC-1011-EPRM
- ⚡ XEVC-1021-EPRM
- ⚡ XEVL-2011-YPRS
- ⚡ XEVL-2021-YPRS
- ⚡ XEVC-0511-GPRM
- ⚡ XEVC-0621-GPRM
- ⚡ XEVC-0711-GPRM
- ⚡ XEVC-1011-GPRM
- ⚡ XEVC-1021-GPRM
- ⚡ XEVL-2011-GPRS
- ⚡ XEVL-2021-GPRS

- 9.5" dokunmatik cam kontrol paneli
- Her iki yöne dönebilen 4 hızlı 2 fanlı
- 5 farklı otomatik yıkama özelliği
- 384 program kayıt edebilme özelliği
- Üç camlıdır
- Nemi pişirme odasından etkili bir şekilde dışarı atar
- STEAM.Maxi yüksek buhar gücü ile pişirme imkanı
- PROTEK SAFE ile çok yüksek ısı yalıtımı ve enerji tasarrufu
- Programları USB'ye aktarabilme ve USB'den aktarma özelliği
- AUTO.SOFT sıcaklığı otomatik olarak düzenleyerek her tepsi de en iyi ısı dağılımını sağlar
- SMART.PREHEATINK en iyi sıcaklığı ve ön ısıtma süresini ayarlar
- SENSE.KLEAN kir seviyesine göre yıkama programı önerir
- MULTI.Time aynı atmosferik koşullarda pişen 10 farklı ürünü aynı anda pişirme özelliği

- It is completely manufactured from 18/8 Cr-Ni stainless steel sheet.
- With its fans within the oven it is possible to achieve a uniform heat distribution and a well-balanced cooking.
- Baking temperature and time can be set on the control panel.
- Via water sprayer it is available to spray water on food to provide humidification.
- Doors are heat-resistant double glass and conform to hygiene standards
- Inner door glass can be opened and is easy to clean.
- There is safety system that disables operation when the door is opened.
- In case of excessive rise of the temperature inside the oven, the safety thermostat disables the operation.
- It has a dual-cycle (700/1400) special motor which can rotate both directions.
- Minimum heat loss is ensured by insulated furnace surrounding.
- Oven interior lighting with the lamps placed inside the furnace.
- There is rapid cooling facility by pressing the appropriate key on the digital control panel.

**inosmart**

**Buharlı Kombi Fırınlar**  
**Combi Oven with Steam**

Model	Kapasite Capacity	Enerji Kaynağı Energy Supply	Güç Power	Ebatlar Dimensions
			kW	mm
FBE - 010	10 GN 1/1	380 V ~ 3N	17,5+1 Kw	925 x 793 x 1190 mm
FBE - 020	20 GN 1/1	380 V ~ 3N	25+1 Kw	1180 x 1070 x 1190 mm
FBE - 040	40 GN 1/1	380 V ~ 3N	50+2 Kw	1180 x 1070 x 1893 mm
FBG - 010	10 GN 1/1	230 V / 1N	1,1 Kw	925 x 793 x 1190 mm
FBG - 020	20 GN 1/1	230 V / 1N	1,1 Kw	1180 x 1070 x 1190 mm
FBG - 040	40 GN 1/1	230 V / 1N	1,1 Kw	1180 x 1070 x 1893 mm

- Paslanmaz çelik gövde ve şase
- Dijital göstergeli kontrol sistemi
- Yüksek verimli elektrikli ısıtma sistemi
- Sökülebilir çift camlı kapak sistemi ile temizlik imkanı
- İki yönlü fan sistemi ile kusursuz pişirme
- GN 1/1 tepsi kiti ile gastronom tip tepsileri pişirme imkanı
- Kapağın kapatılmasıyla başlayan pişirme döngüsü
- Ön bölümde yağ toplama haznesi
- Güvenliği sağlayan emniyet termostatu
- Temizlik kolaylığı sunan fırın kabin tasarımı
- Gıdaların net görülmesini sağlayan etkin aydınlatma sistemi
- Su bağlantısı ile gıdaların pişirilirken nemlendirilmesi olanağı
- Kontrol edilebilir baca çıkışı
- Kullanıcı dostu kumanda arayüzü.
- Avrupa menşeli motor ve fan sistemi

- Stainless steel chasis construction
- Control unit with digital display
- Highly efficient electric system
- Double-Glazed removable door system allows to clean it by the user
- Cooking cycle start at door closing
- The front section contains the oil collection chamber
- Safety thermostat is provided with safety
- Interior design provides ease of cleaning
- Water connection allows you to cooking foods with humidity
- The flue outlet is controllable
- User-friendly command inter face
- Motors and fans manufactured in EU
- Functional automatic cooking programs with humidification.

**inosmart**

**Buharlı Kombi Fırınlar**  
**Combi Oven with Steam**

Model	Kapasite Capacity	Enerji Kaynağı Energy Supply	Güç Power	Ebatlar Dimensions
			kW	mm
FBE - 010 T	10 GN 1/1	380 V ~ 3N	17,5+1 Kw	925 x 793 x 1190 mm
FBE - 020 T	20 GN 1/1	380 V ~ 3N	25+1 Kw	1180 x 1070 x 1190 mm
FBE - 040 T	40 GN 1/1	380 V ~ 3N	50+2 Kw	1180 x 1070 x 1893 mm
FBG - 010 T	10 GN 1/1	230 V / 1N	1,1 Kw	925 x 793 x 1190 mm
FBG - 020 T	20 GN 1/1	230 V / 1N	1,1 Kw	1180 x 1070 x 1190 mm
FBG - 040 T	40 GN 1/1	230 V / 1N	1,1 Kw	1180 x 1070 x 1893 mm

- Paslanmaz çelik gövde ve şase
- Dijital göstergeli kontrol sistemi
- Yüksek verimli elektrikli ısıtma sistemi
- Sökülebilir çift camlı kapak sistemi ile temizlik imkanı
- İki yönlü fan sistemi ile kusursuz pişirme
- GN 1/1 tepsi kiti ile gastronom tip tepsileri pişirme imkanı
- Kapağın kapatılmasıyla başlayan pişirme döngüsü
- Ön bölümde yağ toplama haznesi
- Güvenliği sağlayan emniyet termostatu
- Temizlik kolaylığı sunan fırın kabin tasarımı
- Gıdaların net görülmesini sağlayan etkin aydınlatma sistemi
- Su bağlantısı ile gıdaların pişirilirken nemlendirilmesi olanağı
- Kontrol edilebilir baca çıkışı
- Kullanıcı dostu kumanda arayüzü.
- Avrupa menşeli motor ve fan sistemi

- Stainless steel chasis construction
- Control unit with digital display
- Highly efficient electric system
- Double-Glazed removable door system allows to clean it by the user
- Cooking cycle start at door closing
- The front section contains the oil collection chamber
- Safety thermostat is provided with safety
- Interior design provides ease of cleaning
- Water connection allows you to cooking foods with humidity
- The flue outlet is controllable
- User-friendly command inter face
- Motors and fans manufactured in EU
- Functional automatic cooking programs with humidification.



### Buharlı Konveksiyonlu Fırınlar

#### Convection Oven with Steam

Model	Kapasite Capacity	Enerji Kaynağı Energy Supply	Güç Power	Ebatlar Dimensions
			kW	mm
FBE 006	6 GN 1/1	380 V ~ 3N	10,1 Kw	980 x 880 x 760 mm
FBE 010	10 GN 1/1	380 V ~ 3N	14,5 Kw	980 x 880 x 980 mm
FBE 022	10 GN 2/1	380 V ~ 3N	25,0 Kw	1200 x 1105 x 1630 mm
FBE 042	20 GN 2/1	380 V ~ 3N	38,0 Kw	1200 x 1105 x 1630 mm

- Tamamen 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik saçtan üretilmiştir.
- Fırın içindeki özel fan vasıtasıyla homojen ısı dağılımı ve dengeli pişirme
- Pişirme sıcaklığını ve zamanı dijital kontrol panelinden ayarlanabilmektedir.
- Su fışkiyesi ile yiyecekler üzerine istendiğinde su püskürterek nemlendirme
- Kapılar ısıya dayanıklı çift camdır ve hijyen standartlarına uygundur
- Kapı iç camı açılabilir yapıdadır ve kolay temizlenebilmektedir.
- Kapı açıldığında cihazı durduran emniyet sistemi bulunmaktadır.
- Fırın içi sıcaklığın aşırı yükselmesi durumunda, cihazı durduran emniyet termostati
- Çift devirli (700/1400) ve çift yöne dönebilen özel fırın motoru bulunmaktadır.
- İzolasyonlu fırın çevresi sayesinde minimum ısı kaybı sağlanmaktadır.
- Kapı içine yerleştirilen lambalarla fırın içini aydınlatma yapılabilmektedir.
- Dijital kontrol panelinden ilgili tuşa basarak hızlı soğutma imkanı bulunmaktadır.

- It is completely manufactured from 18/8 Cr-Ni stainless steel sheet.
- With its fans within the oven it is possible to achieve a uniform heat distribution and a well-balanced cooking.
- Baking temperature and time can be set on the control panel.
- Via water sprayer it is available to spray water on food to provide humidification.
- Doors are heat-resistant double glass and conform to hygiene standards
- Inner door glass can be opened and is easy to clean.
- There is safety system that disables operation when the door is opened.
- In case of excessive rise of the temperature inside the oven, the safety thermostat disables the operation.
- It has a dual-cycle (700/1400) special motor which can rotate both directions.
- Minimum heat loss is ensured by insulated furnace surrounding.
- Oven interior lighting with the lamps placed inside the furnace.
- There is rapid cooling facility by pressing the appropriate key on the digital control panel.



### Buharlı Konveksiyonlu Fırınlar

#### Convection Oven with Steam

Model	Kapasite Capacity	Enerji Kaynağı Energy Supply	Güç Power	Ebatlar Dimensions
			kW	mm
FKE 006	6 GN 1/1	380 V ~ 3N	10,1 Kw	980 x 880 x 760 mm
FKE 010	10 GN 1/1	380 V ~ 3N	14,5 Kw	980 x 880 x 980 mm
FKE 022	10 GN 2/1	380 V ~ 3N	19,0 Kw	1200 x 1105 x 1630 mm
FKE 042	20 GN 2/1	380 V ~ 3N	38,0 Kw	1200 x 1105 x 1630 mm
FKG 022E	10 GN 2/1	220 V ~ 1N	1,1 Kw	1200 x 1105 x 1610 mm
FKG 042E	20 GN 2/1	220 V ~ 1N	2,0 Kw	1200 x 1105 x 1650 mm

- Tamamen 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik saçtan üretilmiştir.
- Fırın içindeki özel fan vasıtasıyla homojen ısı dağılımı ve dengeli pişirme
- Pişirme sıcaklığını ve zamanı dijital kontrol panelinden ayarlanabilmektedir.
- Su fışkiyesi ile yiyecekler üzerine istendiğinde su püskürterek nemlendirme
- Kapılar ısıya dayanıklı çift camdır ve hijyen standartlarına uygundur
- Kapı iç camı açılabilir yapıdadır ve kolay temizlenebilmektedir.
- Kapı açıldığında cihazı durduran emniyet sistemi bulunmaktadır.
- Fırın içi sıcaklığın aşırı yükselmesi durumunda, cihazı durduran emniyet termostati
- Çift devirli (700/1400) ve çift yöne dönebilen özel fırın motoru bulunmaktadır.
- İzolasyonlu fırın çevresi sayesinde minimum ısı kaybı sağlanmaktadır.
- Kapı içine yerleştirilen lambalarla fırın içini aydınlatma yapılabilmektedir.
- Dijital kontrol panelinden ilgili tuşa basarak hızlı soğutma imkanı bulunmaktadır.

- It is completely manufactured from 18/8 Cr-Ni stainless steel sheet.
- With its fans within the oven it is possible to achieve a uniform heat distribution and a well-balanced cooking.
- Baking temperature and time can be set on the control panel.
- Via water sprayer it is available to spray water on food to provide humidification.
- Doors are heat-resistant double glass and conform to hygiene standards
- Inner door glass can be opened and is easy to clean.
- There is safety system that disables operation when the door is opened.
- In case of excessive rise of the temperature inside the oven, the safety thermostat disables the operation.
- It has a dual-cycle (700/1400) special motor which can rotate both directions.
- Minimum heat loss is ensured by insulated furnace surrounding.
- Oven interior lighting with the lamps placed inside the furnace.
- There is rapid cooling facility by pressing the appropriate key on the digital control panel.



### Gazlı Konveksiyonlu Fırınlar

#### Convection Oven with Gas

Kod Code	Model Description	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Güç Power	Kapasite Capacity
EMP.GKF-10	Gazlı Plus Konveksiyonlu Fırın Gas Plus Convection Oven	1040x1035x1150 mm	195 Kg.	35 Kw.	10x(GN-1/1)
EMP.GKF-20	Gazlı Plus Konveksiyonlu Fırın Gas Plus Convection Oven	1241x1105x1134 mm	221 Kg.	35 Kw.	20x(GN-1/1) - 10x(GN-2/1)
EMP.AS-10	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	1060x910x622 mm	24 Kg.	-	-
EMP.AS-20	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	1255x980x622 mm	26 Kg.	-	-
EMP.GKF.40	Gazlı Plus Konveksiyonlu Fırın Gas Plus Convection Oven	1235x1110x1900 mm	394 Kg.	46.50 Kw.	40x(1/1 Gn) - 20x(2/1 Gn)
EMP.TA.12-40x60	Patisserie Tepsi Arabası ve Tepsi Kiti Patisserie Tray Trolley and Tray Kit	685x900x1735 mm	58 Kg.	-	12x40x60 Tepsi / Tray
EMP.TA-12.Y	Tepsi Taşıma Arabası ve Tepsi Kiti Tray Carrying Trolley and Tray Kit	685x900x1735 mm	58 Kg.	-	24x(1/1 Gn) - 12x(2/1 Gn)
EMP.TA-16.Y	Tepsi Taşıma Arabası ve Tepsi Kiti Tray Carrying Trolley and Tray Kit	685x900x1735 mm	51 Kg.	-	32x(1/1 Gn) - 16x(2/1 Gn)
EMP.TA-20.Y	Tepsi Taşıma Arabası ve Tepsi Kiti Tray Carrying Trolley and Tray Kit	685x900x1735 mm	51 Kg.	-	40x(1/1 Gn) -

EMP.GKF-10 / EMP.GKF-20  
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 3,70 m<sup>3</sup>/h  
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 2,74 kg/h

EMP.GKF.40  
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 4,92 m<sup>3</sup>/h  
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 3,65 kg/h

- Manuel nemlendirme özelliği.
- Ayarlanabilir pişirme süresi.
- Dijital sıcaklık göstergesi.
- 0/300 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı.
- 360 °C lik limit termostat.
- Paslanmaz çelik kapalı sistem ısı transfer boruları.
- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Çift yöne dönebilen fan ile eşit ısı dağılımı.
- Silikon contalı tEMPerlenmiş cam.
- Kolay temizlik imkanı sağlayan açılabilir iç cam.
- Sensörlü kapı sistemi.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.GKF-10 / EMP.GKF-20  
- Gas Consumption (ng): 3,70 m<sup>3</sup>/h  
- Gas Consumption (lpg): 2,74 kg/h

EMP.GKF.40  
- Gas Consumption (ng): 4,92 m<sup>3</sup>/h  
- Gas Consumption (lpg): 3,65 kg/h

- Manual steam system.
- Adjustable cooking time.
- Digital temperature display.
- Adjustable cooking temperature between 0/300 °C
- Safety thermostat for overheating protection 360 °C
- Stainless steel heat exchanger sealed system pipes.
- Lpg or Natural Gas.
- Dual direction fan provides homogenous heat distribution.
- Silicone sealed tEMPered glass.
- Easy-access interior glass in order to provide cleanning.
- Door switch system.
- Stainless steel body.

### Elektrikli Konveksiyonlu Fırınlar

#### Electrical Convection Ovens

Kod Code	Model Description	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Güç Power	Kapasite Capacity
EMP.EKF-6	Elektrikli Konveksiyonlu Fırın Electrical Convection Oven	800x855x721 mm	106 Kg.	35 Kw.	6x(GN-1/1)
EMP.ASK-6	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	865x815x850 mm	34 Kg.	-	-
EMPEKF-10	Elektrikli Konveksiyonlu Fırın Electrical Convection Oven	1060x1095x1624 mm	181 Kg.	16,5 Kw.	10x(1/1 Gn)
EMPEKF-20	Elektrikli Konveksiyonlu Fırın Electrical Convection Oven	1241x1108x1134 mm	198 Kg.	24 Kw.	20x(1/1 Gn) - 10x(2/1 Gn)
EMP.AS-10	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	1060x910x622 mm	24 Kg.	-	-
EMP.AS-20	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	1255x980x622 mm	26 Kg.	-	-
EMPEKF-40	Elektrikli Konveksiyonlu Fırın Electrical Convection Oven	1235x1110x1900 mm	366 Kg.	47,5 Kw.	40x(1/1 Gn) - 20x(2/1 Gn)
EMP.TA.12-40x60	Tepsi Taşıma Arabası ve Tepsi Kiti Tray Carrying Trolley and Tray Kit	685x900x1735 mm	58 Kg.	-	12x40x60 tepsi
EMP.TA-12.Y	Tepsi Taşıma Arabası ve Tepsi Kiti Tray Carrying Trolley and Tray Kit	685x900x1735 mm	58 Kg.	-	24x(1/1 Gn) - 12x(2/1 Gn)
EMP.TA-16.Y	Tepsi Taşıma Arabası ve Tepsi Kiti Tray Carrying Trolley and Tray Kit	685x900x1735 mm	51 Kg.	-	32x(1/1 Gn) - 16x(2/1 Gn)
EMP.TA-20.Y	Tepsi Taşıma Arabası ve Tepsi Kiti Tray Carrying Trolley and Tray Kit	685x900x1735 mm	51 Kg.	-	40x(1/1 Gn) - 20x(2/1 Gn)

- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Manuel nemlendirme özelliği.
- Ayarlanabilir pişirme süresi.
- Dijital sıcaklık göstergesi.
- 0/300 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı.
- 360 °C lik limit termostat.
- Paslanmaz çelik kapalı sistem ısı transfer boruları.
- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Çift yöne dönebilen fan ile eşit ısı dağılımı.
- Silikon contalı tEMPerlenmiş cam.
- Kolay temizlik imkanı sağlayan açılabilir iç cam.
- Sensörlü kapı sistemi.
- Paslanmaz çelik gövde.

- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Manual steam system.
- Adjustable cooking time.
- Digital temperature display.
- Adjustable cooking temperature between 0/300 °C
- Safety thermostat for overheating protection 360 °C
- Stainless steel heat exchanger sealed system pipes.
- Lpg or Natural Gas.
- Dual direction fan provides homogenous heat distribution.
- Silicone sealed tEMPered glass.
- Easy-access interior glass in order to provide cleanning.
- Door switch system.
- Stainless steel body.



### Elektrikli Konveksiyonlu Patiseri Fırınlr

#### Electrical Convection Patisserie Ovens

Kod Code	Model Description	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Güç Power	Kapasite Capacity
EMP.PFE4-U	Konveksiyonlu Patiserie Fırını Üstten Açılır Convection Patisserie Oven Top Opening	802x856x587 mm	90 Kg.	7 Kw.	4-40x60
EMP.PFE4-Y	Konveksiyonlu Patiserie Fırını Yana Açılır Convection Patisserie Oven Side Opening	802x864x502 mm	94 Kg.	7 Kw.	4-40x60
EMP.PFE6-Y	Konveksiyonlu Patiserie Fırını Yana Açılır Convection Patisserie Oven Side Opening	802x855x737 mm	106 Kg.	10 Kw.	6-40x60
EMP.MF4-6	Mayalandırma Kabini Fermentation Cabinet	800x792x865 mm	46 Kg.	3.2 Kw.	8-40x60

- 0/300 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı.
- Çift yöne dönebilen fan ile eşit ısı dağılımı.
- Ayarlanabilir dijital pişirme süresi.
- Dijital sıcaklık göstergesi.
- Manuel buhar verme.
- Silikon contalı tEMPerlenmiş cam.
- Sensörlü kapı sistemi.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.MF4-6  
- 0-90 °C çalışma aralığı.  
- Nemlendirme sistemi.

EMP.MF4-6 / EMP.PFE4-U / EMP.PFE4-Y  
- Elektrik Girişi: 230V AC N PE

EMP.PFE6-Y  
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE

- Adjustable cooking temperature between 0/300 °C
- Dual direction fan provides homogenous heat distribution.
- Adjustable digital cooking time.
- Digital temperature display.
- Manuel steam.
- Silicone sealed tEMPered glass.
- Switch system on the door.
- Stainless steel body.

EMP.MF4-6  
- 0-90 °C operating tEMPeratur.  
- Humitication system

EMP.MF4-6 / EMP.PFE4-U / EMP.PFE4-Y  
- Electric Input: 230V AC N PE

EMP.PFE6-Y  
- Electric Input: 400V AC 3N PE



### Elektrikli Konveksiyonlu Patiseri Fırınlr

#### Electrical Convection Patisserie Ovens

Kod Code	Model Description	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Güç Power	Kapasite Capacity
EMP.EKF-6	Elektrikli Konveksiyonlu Fırın Electrical Convection Oven	800x855x721 mm	106 Kg.	10 Kw.	6x(GN-1/1)
EMP.ASK-6	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	865x815x850 mm	34 Kg.	-	-

- Çift yöne dönebilen fan ile eşit ısı dağılımı.
- Ayarlanabilir pişirme süresi ve dijital sıcaklık göstergesi.
- 0/300 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı.
- 360 °C lik limit termostat.
- Manuel nemlendirme özelliği.
- Silikon contalı tEMPerlenmiş cam.
- Sensörlü kapı sistemi.
- Paslanmaz çelik gövde.

- Dual direction fan provides homogenous heat distribution.
- Adjustable cooking time and digital temperature display.
- Adjustable cooking temperature between 0/300 °C
- Safety thermostat for overheating protection 360 °C
- Manuel steam.
- Silicone sealed tEMPered glass.
- Switch system on the door.
- Stainless steel body.



### Elektrikli Mini Konveksiyonlu Patiseri Fırınlr

#### Electrical Small Convection Patisserie Ovens

Kod Code	Model Description	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Güç Power	Kapasite Capacity
EMP.PFE423-U	Mini Konveksiyonlu Fırın Üstten Açılır Mini Convection Oven Top Opening	512x738x559 mm	45 Kg.	3 Kw.	4x2/3 Gn
EMP.PFE423-Y	Mini Konveksiyonlu Fırın Yana Açılır Mini Convection Oven Side Opening	512x748x574 mm	54 Kg.	3 Kw.	4x2/3 Gn

- Elektrik Girişi: 230V AC N PE
- 0/300 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı.
- Tek yöne dönüşlü fan.
- Ayarlanabilir pişirme süresi.
- Termostat kontrollü.
- Silikon contalı tEMPerlenmiş cam.
- Sensörlü kapı sistemi.
- Paslanmaz çelik gövde.

- Electric Input: 230V AC N PE
- Adjustable cooking temperature between 0/300 °C
- Single direction fan.
- Adjustable cooking time.
- Thermostat control.
- Silicone sealed tEMPered glass.
- Switch system on the door.
- Stainless steel body.



**Gazlı Plus Konveksiyonlu Patiseri Fırınlar**  
**Gas Plus Convection Patisserie Ovens**

Kod Code	Model Description	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Güç Power	Kapasite Capacity
EMP.PFG8	Gazlı Plus Konveksiyonlu Patiseri Fırını Gas Plus Convection Patisserie Oven	1045x1043x1312 mm	181 Kg.	35 Kw.	8-40x60
EMP.MF8	Mayalandırma Kabini Fermentation Cabinet	1030x797x834 mm	64 Kg.	2.5 Kw.	8-40x60
EMP.AS8	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	1060x910x641 mm	24 Kg.		

**EMP.PFG8**

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 3,70 m3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 2,74 kg/h

**EMP.MF8**

- Elektrik Girişi: 230V AC N PE

- Manuel nemlendirme özelliği.
- Ayarlanabilir pişirme süresi ve dijital göstergesi.
- 0/300 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı
- 360 °C lik limit termostat.
- Paslanmaz çelik kapalı sistem ısı transfer boruları.
- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Çift yöne dönebilen fan ile eşit ısı dağılımı.
- Silikon contalı tEMPerlenmiş cam.
- Kolay temizlik imkanı sağlayan açılabilir iç cam.
- Sensörlü kapı sistemi.
- Paslanmaz çelik gövde.

**EMP.MF8**

- 0-90 °C çalışma aralığı.
- Nemlendirme sistemi.

**EMP.PFG8**

- Gas Consumption (ng): 3,70 m3/h
- Gas Consumption (lpg): 2,74 kg/h

**EMP.MF8**

- Electric Input: 230V AC N PE

- Manual steamer.
- Adjustable cooking time and digital temperature display.
- Adjustable cooking temperature between 0/300 °C
- Safety thermostat for overheating protection (360 °C).
- Stainless steel heat exchanger sealed system pipes.
- Lpg or Natural Gas.
- Dual direction fan provides homogenous heat distribution.
- Silicone sealed tEMPered glass.
- Easy-access interior glass in order to provide cleaning.
- Door switch system.
- Stainless steel body.

**EMP.MF8**

- 0-90 °C operating tEMPeratur.
- Humitication system



**Elektrikli Plus Konveksiyonlu Patiseri Fırınlar**  
**Electrical Plus Convection Patisserie Ovens**

Kod Code	Model Description	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Güç Power	Kapasite Capacity
EMP.PFE8	Elk. Plus Konveksiyonlu Patiserie Fırını Elc. Plus Convection Patisserie Oven	1040x1040x1312 mm	163 Kg.	19,5 Kw.	8-40x60
EMP.MF8	Mayalandırma Kabini Fermentation Cabinet	1030x797x834 mm	64 Kg.	2.5 Kw.	8-40x60
EMP.AS8	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	1060x910x641 mm	24 Kg.		

**EMP.PFE8**

- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE

**EMP.MF8**

- Elektrik Girişi: 230V AC N PE

- Manuel nemlendirme özelliği.
- Ayarlanabilir pişirme süresi ve dijital göstergesi.
- 0/300 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı
- 360 °C lik limit termostat.
- Paslanmaz çelik kapalı sistem ısı transfer boruları.
- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Çift yöne dönebilen fan ile eşit ısı dağılımı.
- Silikon contalı tEMPerlenmiş cam.
- Kolay temizlik imkanı sağlayan açılabilir iç cam.
- Sensörlü kapı sistemi.
- Paslanmaz çelik gövde.

**EMP.MF8**

- 0-90 °C çalışma aralığı.
- Nemlendirme sistemi.

**EMP.PFE8**

- Electric Input: 400V AC 3N PE

**EMP.MF8**

- Electric Input: 230V AC N PE

- Manual steamer.
- Adjustable cooking time and digital temperature display.
- Adjustable cooking temperature between 0/300 °C
- Safety thermostat for overheating protection (360 °C).
- Stainless steel heat exchanger sealed system pipes.
- Lpg or Natural Gas.
- Dual direction fan provides homogenous heat distribution.
- Silicone sealed tEMPered glass.
- Easy-access interior glass in order to provide cleaning.
- Door switch system.
- Stainless steel body.

**EMP.MF8**

- 0-90 °C operating tEMPeratur.
- Humitication system



Elektrikli Plus Konveksiyonlu Patiseri Fırınlar  
Electrical Plus Convection Patisserie Ovens

Kod Code	Model Description	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Güç Power	Kapasite Capacity
EMP.PFE.4+5-Y-B	Elektrikli Kombi Fırın Büyük Model Electrical Combi Oven Big Model	1043x1051x1203 mm	196 Kg.	14.5 Kw.	4 x 40x60 Tepsi / Tray
EMP.MF8-B	Mayalandırma Kabini Fermentation Cabinet	1030x797x834 mm	64 Kg.	2.5 Kw.	8 x 40x60 Tepsi / Tray
EMP.PFE.4+5-Y-K	Elektrikli Kombi Fırın Küçük Model Electrical Combi Oven Small Model	1043x961x1203 mm	172 Kg.	13 Kw.	4 x 40x60 Tepsi / Tray
EMP.MF8-K	Mayalandırma Kabini Fermentation Cabinet	1030x797x834 mm	56 Kg.	2.5 Kw.	8 x 40x60 Tepsi / Tray

EMP.PFE.4+5-Y-B / EMP.PFE.4+5-Y-K

- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE  
EMP.MF8-B / EMP.MF8-K  
- Elektrik Girişi: 230V AC N PE

- Termostatik sıcaklık kontrol ayarı.  
- Çift yöne dönebilen fan ile eşit ısı dağılımı.  
- Silikon contalı tEMPerlenmiş cam.  
- Manuel buhar verme.  
- Sensörlü kapı sistemi.  
- Dijital iç sıcaklık göstergesi.  
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.PFE.4+5-Y-B

- Konveksiyonlu fırın kapasite; 400x600 mm 4 tepsi  
- Kapasite; pizza fırını için 400x600 mm 2 tepsi.  
- Ø 250 mm'lik 6 adet pizza kapasitesi.

EMP.PFE.4+5-Y-K

- Konveksiyonlu fırın kapasite; 400x600 mm 4 tepsi.  
- Kapasite; pizza fırını için 400x600 mm 1 tepsi.  
- Ø 250 mm'lik 5 adet pizza kapasitesi.

EMP.MF8-K

- Kapasite; 8 adet 40x60 Tepsi  
- 0-90 °C çalışma aralığı.  
- Nemlendirme sistemi.

EMP.PFE.4+5-Y-B / EMP.PFE.4+5-Y-K

- Electric Input: 400V AC 3N PE  
EMP.MF8-B / EMP.MF8-K  
- Electric Input: 230V AC N PE

- Thermostatic electronic heating control setting.  
- Dual direction fan provides homogenous heat distribution.  
- Silicon sealed tEMPered glass.

- Manuel steam.

- Switch system on the door.

- Digital interior temperature indicator.

- Stainless steel body.

EMP.PFE.4+5-Y-B

- Convection oven Capacity; 400x600 mm 4 trays  
- Pizza oven Capacity; 400x600 mm 2 trays  
- Pizza Capacity; 6 pieces Ø 250 mm

EMP.PFE.4+5-Y-K

- Convection oven Capacity; 400x600 mm 4 trays  
- Pizza oven Capacity; 400x600 mm 1 tray  
- Pizza Capacity; 5 pieces Ø 250 mm

EMP.MF8-K

- Capacity; 8 pieces 40x60 tray  
- 0-90 °C operating tEMPeratur.  
- Humitication system



Elektrikli Plus Konveksiyonlu Patiseri Fırınlar  
Electrical Plus Convection Patisserie Ovens

Kod Code	Model Description	Ebatlar Dimensions	İç Ebatlar Int. Dimensions	Güç Power	Kapasite Capacity
EMP.3545-6	Elektrikli Modüler Fırın Tek Katlı Electrical Modular Oven Single Layer	1651x1446x439 mm	1234x915x339 mm	12 Kw.	6 x 35x45 Tepsi / Tray 4 x 40x60 Tepsi / Tray
EMP.3545-6D	Fırın Davlumbazı Oven Hood	1718x1464x373 mm	-	-	-
EMP.3545-6M	Mayalandırma Kabini Fermentation Cabinet	1718x1280x1006 mm	-	2 Kw.	10 x 40x60 Tepsi / Tray
EMP.3545-6S	Elektrikli Modüler Fırın Alt Stand Modular Oven Bottom Stand	1720x1280x875 mm	-	-	-
EMP.3545-6A	Fırın Ara Kat Oven Middle Layer	1720x1280x300 mm	-	-	-

- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE  
- 7 inç renkli LCD ekran kontrol paneli.  
- 99 ayrı program özelliği.

- Manuel veya otomatik nemlendirme özelliği.  
- Ekran üzerinden menü kontrol sistemi.  
- 0/300 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı ve dijital göstergesi.  
- 350x450 mm'lik 6 tepsi veya 400x600 mm'lik 4 tepsili fırın kapasitesi.  
- 1225 mm x 920 mm fırın iç ölçüsü.  
- Ayarlanabilir alt ve üst ısı sıcaklıkları.  
- Eşit ısı dağılımı.  
- Porselen rezistans.

- Electric Input: 400V AC 3N PE  
- 7 inch touch screen LCD control panel.  
- 99 different cooking programme.

- Manual and automatic steamer.  
- On-screen menu control system.  
- Adjustable cooking temperature between 0/300 °C  
- Capacity. 6 no's of 350x450 mm trays or 4 no's of 400x600 mm trays .  
- Interior dimension: 1225 mm x 920 mm  
- Adjustable top and bottom heating output.  
- Homogenous heat distribution.  
- Porcelain resistance.



### Elektrikli Döner Konveksiyonlu Fırınlar

#### Electrical Convection Rotary Ovens

Kod Code	Model Description	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Güç Power	Kapasite Capacity
EMP.EDKF-10	Paslanmaz Döner Konveksiyonlu Fırın Stainless Steel Convection Rotary Oven	990x1160x2254 mm	427 Kg.	26,5 Kw.	10 x 40x60 Tepsi / Tray
EMP.EDKF-10-B	Döner Konveksiyonlu Fırın Boyalı Panel Convection Rotary Oven Painted Panel	990x1160x2254 mm	427 Kg.	26,5 Kw.	10 x 40x60 Tepsi / Tray

- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- 7 inç renkli LCD ekran kontrol paneli.
- 10x(40x60) tava kapasitesi.
- Ayarlanabilir pişirme süresi.
- 0/300 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı ve dijital göstergesi, 360 °C lik limit termostat.
- Dönerli sistem sayesinde tüm tavalarda ve tavaların her bölgesinde eşit pişirme imkanı.
- Ayarlanabilir hava kanalları ile eşit ısı kanalları.
- Kaset sistemi ile yüksek yoğunlukta buhar elde edebilme imkanı.
- Yüksek verimli elektrik rezistansları ile minimum maliyetli pişirme.
- Halojenli aydınlatma özelliği
- Standart fermantasyon kabini ve davlumbaz.
- Kolay temizlik imkanı sağlayan açılabilir iç cam.
- Sensörlü kapı sistemi.
- Paslanmaz çelik gövde.
- MAYALANDIRMA KABİNİ
- 12x(40x60) tava kapasitesi.
- 4 kW elektrik gücü.
- Paslanmaz çelik gövde.

- Electric Input: 400V AC 3N PE
- 7 inch touch screen LCD control panel.
- 10x(40x60) tray Capacity.
- Adjustable cooking time.
- Adjustable cooking temperature between 0/300 °C
- Safety thermostat for overheating protection 360 °C
- Provide homogenic cooking due to rotary system.
- Homogenic heating due to adjustable air system.
- Cassette system provides high density evaporation.
- Due to high efficiency resistance.
- Halogenic lighting.
- Equipped with proofing cabinet and hood.
- Easy-access interior glass in order to provide cleaning.
- Door switch system.
- Stainless steel body.
- FERMENTATION CABINET
- 12x(40x60) tray Capacity.
- 4 kW electric Power.
- Stainless steel body.

### Gazlı Döner Konveksiyonlu Fırınlar

#### Gas Convection Rotary Ovens

Kod Code	Model Description	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Güç Power	Kapasite Capacity
EMP.GDKF-10	Paslanmaz Döner Konveksiyonlu Fırın Stainless Steel Convection Rotary Oven	990x1160x2254 mm	427 Kg.	46.43 Kw.	10 x 40x60 Tepsi / Tray
EMP.GDKF-10-B	Döner Konveksiyonlu Fırın Boyalı Panel Convection Rotary Oven Painted Panel	990x1160x2254 mm	427 Kg.	46.43 Kw.	10 x 40x60 Tepsi / Tray

- 7 inç renkli LCD ekran kontrol paneli.
- LPG ve Doğalgaz ile çalışabilme özelliği.
- 10x(40x60) tava kapasitesi.
- Ayarlanabilir pişirme süresi.
- 0/300 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı ve dijital göstergesi, 360 °C lik limit termostat.
- Dönerli sistem sayesinde tüm tavalarda ve tavaların her bölgesinde eşit pişirme imkanı.
- Ayarlanabilir hava kanalları ile eşit ısı kanalları.
- Kaset sistemi ile yüksek yoğunlukta buhar elde edebilme imkanı.
- Yüksek verimli elektrik rezistansları ile minimum maliyetli pişirme.
- Halojenli aydınlatma özelliği
- Standart fermantasyon kabini ve davlumbaz.
- Kolay temizlik imkanı sağlayan açılabilir iç cam.
- Sensörlü kapı sistemi.
- Paslanmaz çelik gövde.
- MAYALANDIRMA KABİNİ
- 12x(40x60) tava kapasitesi.
- 4 kW elektrik gücü.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.GDKF-10 / EMP.GDKF-10-B  
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 4,90 m3/h  
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 3,65 kg/h

- 7 inch touch screen LCD control panel.
- LPG or Natural gas.
- 10x(40x60) tray Capacity.
- Adjustable cooking time.
- Adjustable cooking temperature between 0/300 °C
- Safety thermostat for overheating protection 360 °C
- Provide homogenic cooking due to rotary system.
- Homogenic heating due to adjustable air system.
- Cassette system provides high density evaporation.
- Due to high efficiency resistance.
- Halogenic lighting.
- Equipped with proofing cabinet and hood.
- Easy-access interior glass in order to provide cleaning.
- Door switch system.
- Stainless steel body.
- FERMENTATION CABINET
- 12x(40x60) tray Capacity.
- 4 kW electric Power.
- Stainless steel body.

EMP.GDKF-10 / EMP.GDKF-10-B  
- Gas Consumption (ng): 4,90 m3/h  
- Gas Consumption (lpg): 3,65 kg/h



### Elektrikli Döner Pizza Fırını

#### Electrical Rotary Pizza Ovens

Kod Code	Model Description	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Güç Power	Kapasite Capacity
EMP.SPO.01	Elektrikli Döner Tabanlı Pizza Fırını Electrical Rotating Base Pizza Oven	1200x1384x2000 mm	331 Kg.	17 Kw.	Ø 300 mm 6 pizza 75 pizza / saat-hour
EMP.SPO.01-D	Dijital Elektrikli Döner Tabanlı Pizza Fırını Digital Electrical Rotating Base Pizza Oven	1200x1384x2000 mm	331 Kg.	17 Kw.	Ø 300 mm 6 pizza 75 pizza / saat-hour

- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Ayarlanabilir pişirme süresi ve dijital göstergesi.
- 0/400 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı.
- 170 mm fırın iç yüksekliği.
- 1000 mm çapında fırın pişirme taşı.
- 500x140 mm kapı ölçüsü.
- Homojen pişirme sağlayan döner refraktör taban taşı.
- Paslanmaz çelik iç hazne.
- Dijital iç sıcaklık göstergesi.
- EMP.SPO.01-D
- 7 inç renkli LCD ekran kontrol paneli.

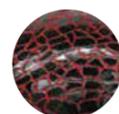
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Adjustable cooking time and digital indicator.
- Adjustable cooking temperature between 0/400 °C
- Internal high: 170 mm
- Internal stone diameter: 1000 mm
- Door dimension: 500x140 mm
- Rotating bedplate provides homogeneous cooking refractory material.
- Stainless steel internal reservoir.
- Digital interior temperature indicator.
- EMP.SPO.01-D
- 7 inch touch screen LCD control panel.



Kırmızı-Siyah / Red-Black



Altın-Siyah / Gold-Black



Siyah-Kırmızı / Black-Red



Kahverengi-Siyah / Brown-Black



### Gazlı Döner Pizza Fırını

#### Gas Rotary Pizza Ovens

Kod Code	Model Description	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Güç Power	Kapasite Capacity
EMP.SPO.04	Gazlı Döner Tabanlı Pizza Fırını Gas Rotating Base Pizza Oven	1480x1724x1855 mm	764 Kg.	41,20 Kw.	Ø 300 mm 6 pizza 75 pizza / saat-hour
EMP.SPO.04-D	Dijital Gazlı Döner Tabanlı Pizza Fırını Digital Gas Rotating Base Pizza Oven	1480x1724x1855 mm	764 Kg.	41,20 Kw.	Ø 300 mm 6 pizza 75 pizza / saat-hour
EMP.SPO.02	Gazlı Döner Tabanlı Pizza Fırını Gas Rotating Base Pizza Oven	1965x2127x2113 mm	1500 Kg.	48 Kw.	Ø 300 mm 9 pizza 130 pizza / saat-hour
EMP.SPO.02-D	Dijital Gazlı Döner Tabanlı Pizza Fırını Digital Gas Rotating Base Pizza Oven	1965x2127x2113 mm	1500 Kg.	48 Kw.	Ø 300 mm 9 pizza 130 pizza / saat-hour

- Ayarlanabilir pişirme süresi ve dijital göstergesi.
- 0-400 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı.
- 220V 50/60 Hz. Çalışma gücü.
- LPG ve NG ile çalışabilme özelliği.
- Hızlı ve verimli pişirme olanağı sağlayan termal sabitleme.
- Homojen pişirme sağlayan döner refraktör taban taşı.
- 450 mm fırın iç yüksekliği.
- 1000 mm çapında fırın pişirme taşı.
- 500x140 mm kapı ölçüsü.
- EMP.SPO.02
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 5,07 m3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 4,08 kg/h
- EMP.SPO.04-D - 7 inch touch screen LCD control panel.
- EMP.SPO.04 - EMP.SPO.04-D
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 4,35 m3/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 3,72 kg/h

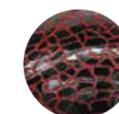
- Adjustable cooking time and digital indicator.
- Adjustable cooking temperature between 0/400 °C
- 220V 50/60 Hz. Operating Power.
- Adaptable to LPG or NG.
- Fast and best cooking process through thermal stability.
- Rotating bedplate provides homogeneous cooking refractory material.
- Internal high: 450 mm
- Internal stone diameter: 1000 mm
- Door dimension: 500x140 mm
- EMP.SPO.02
- Gas Consumption (ng): 5,07 m3/h
- Gas Consumption (lpg): 4,08 kg/h
- EMP.SPO.04-D - 7 inch touch screen LCD control panel.
- EMP.SPO.04 - EMP.SPO.04-D
- Gas Consumption (ng): 4,35 m3/h
- Gas Consumption (lpg): 3,72 kg/h



Kırmızı-Siyah / Red-Black



Altın-Siyah / Gold-Black



Siyah-Kırmızı / Black-Red



Kahverengi-Siyah / Brown-Black



### Gazlı ve Odunlu Döner Tabanlı Pizza Fırını

#### Rotating Pizza Ovens with Gas & Wood

Kod Code	Model Description	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Güç Power	Kapasite Capacity
EMP.SPO.05	Gazlı ve Odunlu Döner Tabanlı Pizza Fırını Gas and Wood Rotating Pizza Oven	1650x1705x1970 mm	865 Kg.	41,20 Kw.	Ø 300 mm 6 pizza 75 pizza / saat-hour
EMP.SPO.05-D	Dijital Gazlı ve Odunlu Döner Tabanlı Pizza Fırını Digital Gas and Wood Rotating Pizza Oven	1650x1705x1970 mm	865 Kg.	41,20 Kw.	Ø 300 mm 6 pizza 75 pizza / saat-hour

- Ayarlanabilir pişirme süresi ve dijital göstergesi.
- 0/400 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı.
- 220V 50/60 Hz. Çalışma gücü.
- LPG ve NG ile çalışabilme özelliği.
- Gazlı veya odunlu çalışabilme olanağı.
- 515 mm fırın iç yüksekliği.
- 1000 mm çapında fırın pişirme taşı.
- 650x270 mm kapı ölçüsü.
- Hızlı ve verimli pişirme olanağı sağlayan termal sabitleme olanağı.
- Termostatik ısıtma.
- Homojen pişirme sağlayan döner taban.
- Refraktör pişirme taşı.
- Taş iç hazne.
- 7 inç renkli LCD ekran kontrol paneli.
- EMP.SPO.05 - EMP.SPO.05-D
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 4,35 m<sup>3</sup>/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 3,72 kg/h

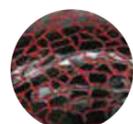
- Adjustable cooking time and digital indicator.
- Adjustable cooking temperature between 0/400 °C
- 220V 50/60 Hz. Operating Power.
- Adaptable to LPG or NG.
- Adaptable to operate with gas or wood.
- Internal high: 515 mm
- Internal stone diameter: 1000 mm
- Door dimension: 650x270 mm
- Fast and best cooking process through thermal stability.
- Thermostatic heating.
- Rotating bedplate provides homogeneous cooking.
- Baking bedplate made by refractory material.
- Stone interior reservoir.
- EMP.SPO.05-D
- 7 inch touch screen LCD control panel.
- EMP.SPO.05 - EMP.SPO.05-D
- Gas Consumption (ng): 4,35 m<sup>3</sup>/h
- Gas Consumption (lpg): 3,72 kg/h



Kırmızı-Siyah / Red-Black



Altın-Siyah / Gold-Black



Siyah-Kırmızı / Black-Red



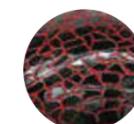
Kahverengi-Siyah / Brown-Black



Kırmızı-Siyah / Red-Black



Altın-Siyah / Gold-Black



Siyah-Kırmızı / Black-Red



Kahverengi-Siyah / Brown-Black

### Gazlı Sabit Tabanlı Tabanlı Pizza Fırını

#### Gas Fixed Base Pizza Ovens

Kod Code	Model Description	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Güç Power	Kapasite Capacity
EMP.SPO.03	Gazlı Sabit Tabanlı Pizza Fırını Gas Fixed Base Pizza Oven	1480x1724x1855 mm	755 Kg.	28,70 Kw.	Ø 300 mm 9 pizza 130 pizza / saat-hour
EMP.SPO.03-D	Dijital Gazlı Sabit Taban Pizza Fırını Digital Gas Fixed Base Pizza Oven	1480x1724x1855 mm	755 Kg.	28,70 Kw.	Ø 300 mm 9 pizza 130 pizza / saat-hour

- Ayarlanabilir pişirme süresi ve dijital göstergesi.
- 0/400 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı.
- 220V 50/60 Hz. Çalışma gücü.
- LPG ve NG ile çalışabilme özelliği.
- 450 mm fırın iç yüksekliği.
- Termostatik ısıtma.
- 1100x1000 mm Refraktör Pişirme Taşı
- Taş iç hazne.
- Ø 300 mm 9 pizza kapasitesi, saatte 130 pizza.
- EMP.SPO.03-D
- 7 inç renkli LCD ekran kontrol paneli.
- EMP.SPO.03 - EMP.SPO.03-D
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 3 m<sup>3</sup>/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 2,73 kg/h

- Adjustable cooking time and digital indicator.
- Adjustable cooking temperature between 0/400 °C
- 220V 50/60 Hz. Operating Power.
- Adaptable to LPG or NG.
- Internal high: 450 mm
- Thermostatic heating.
- 1100x1000 mm refractor stone.
- Stone interior reservoir.
- Pizza Capacity:  
9 pieces of Ø 300 mm, 130 pizza / hour.
- EMP.SPO.03-D
- 7 inch touch screen LCD control panel.
- EMP.SPO.03 - EMP.SPO.03-D
- Gas Consumption (ng): 3 m<sup>3</sup>/h
- Gas Consumption (lpg): 2,73 kg/h



Renk Seçenekleri  
Color Options



Siyah / Black  
PLF.PLS.D1-S  
PLF.PLS.D2-S



Kırmızı / Red  
PLF.PLS.D1-K  
PLF.PLS.D2-K



Turuncu / Orange  
PLF.PLS.D1-T  
PLF.PLS.D2-T



Yeşil / Green  
PLF.PLS.D1-Y  
PLF.PLS.D2-Y

### Gazlı Pizza ve Pide Fırını Pizza Ovens with Gas

Kod Code	Model Description	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Güç Power	İç Ebatlar Int. Dimensions
PLF.PLS.D1	Gazlı Pizza ve Pide Fırını Gas Pizza Oven	1265x1480x800 mm	260 Kg.	34 Kw.	1000x950
PLF.PLS.D2	Gazlı Pizza ve Pide Fırını Gas Pizza Oven	1265x1730x800 mm	299 Kg.	34 Kw.	950x1250
AS.PLF.D1	Alt Stand Bottom Stand	1177x1201x930 mm	66 Kg.	-	
AS.PLF.D2	Alt Stand Bottom Stand	1177x1445x930 mm	74 Kg.	-	
PLF.PLS.D3	Gazlı Pizza ve Pide Fırını Gas Pizza Oven	1062x1037x800 mm	169 Kg.	30.40 Kw.	750x600
PLF.PLS.D4	Gazlı Pizza ve Pide Fırını Gas Pizza Oven	1062x1237x800 mm	194 Kg.	30.40 Kw.	750x800
AS.PLF.D3	Alt Stand Bottom Stand	977x827x930 mm	44 Kg.	-	
AS.PLF.D4	Alt Stand Bottom Stand	977x1027x930 mm	50 Kg.	-	

- LPG veya NG ile çalışabilme özelliği.
- 0/400 °C arasında ayarlanabilir pişirme derecesi.
- Alt ve üst brülörler birbirinden bağımsız çalışır.
- Musluklar Magnet Emniyet ventillidir.
- Fırın taş tabanlıdır.
- Fırın içi komple paslanmaz çeliktir.
- 4 Farklı renk seçeneği vardır.

PLF.PLS.D1 / PLF.PLS.D2  
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 3,59 m3/h  
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 2,10 kg/h  
PLF.PLS.D3 / PLF.PLS.D4  
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 3,20 m3/h  
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,48 kg/h

- Adaptable LPG or NG
- Adjustable cooking temperature between: 0/400 °C
- Independent top and bottom burners.
- Magnet Safety valves.
- Special stone floor.
- Stainless Steel oven inside.
- 4 different color options.

PLF.PLS.D1 / PLF.PLS.D2  
- Gas Consumption (ng): 3,59 m3/h  
- Gas Consumption (lpg): 2,10 kg/h  
PLF.PLS.D3 / PLF.PLS.D4  
- Gas Consumption (ng): 3,20 m3/h  
- Gas Consumption (lpg): 1,48 kg/h



### Gazlı Pide & Lahmacun Fırını (Emniyet Ventilli) Pita & Pizza Ovens with Gas (With Safety Valve)

Kod Code	Model Description	Ebatlar Dimensions	Güç Power	İç Ebatlar Int. Dimensions
PLF.D1	Gazlı Pide Lahmacun Fırını Emniyet Ventilli Gas Pita and Turkish Pizza With Safety Valve	1200x1200x1720/2020 mm	22 Kw.	1000x1000 mm
PLF.D2	Gazlı Pide Lahmacun Fırını Emniyet Ventilli Gas Pita and Turkish Pizza With Safety Valve	1200x1400x1720/2020 mm	27 Kw.	1000x1200 mm
PLF.D4	Gazlı Pide Lahmacun Fırını Emniyet Ventilli Gas Pita and Turkish Pizza With Safety Valve	1400x1600x1720/2020 mm	30 Kw.	1200x1400 mm
PLF.D5	Gazlı Pide Lahmacun Fırını Emniyet Ventilli Gas Pita and Turkish Pizza With Safety Valve	1600x1800x1720/2020 mm	35 Kw.	1400x1600 mm
FÖT.00	Mermer Fırın Önü Tezgah Marble Top Counter	1400x1000x1000 mm	-	-

- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Magnet emniyet ventilli musluklar.
- 180/200 °C sıcaklığında çalışabilme.
- İç kısımda 300x300x35 mm ateş tuğlası.
- Üst kısım tamamen izolasyonludur.
- İstenilen renkte seramik dış kaplama.

PLF.D1  
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 2,32 m3/h  
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,72 kg/h  
PLF.D2  
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 2,85 m3/h  
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 2,11 kg/h  
PLF.D4  
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 3,17 m3/h  
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 2,35 kg/h  
PLF.D5  
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 3,70 m3/h  
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 2,74 kg/h

- Lpg or Natural Gas.
- Magnet safety valve taps.
- Working temperature: 180/200 °C
- 300x300x35 mm firebrick coated into the oven.
- Pearlitized rock wool isolation at the top of oven.
- Ceramic outer coating in the desired color.

PLF.D1  
- Gas Consumption (ng): 2,32 m3/h  
- Gas Consumption (lpg): 1,72 kg/h  
PLF.D2  
- Gas Consumption (ng): 2,85 m3/h  
- Gas Consumption (lpg): 2,11 kg/h  
PLF.D4  
- Gas Consumption (ng): 3,17 m3/h  
- Gas Consumption (lpg): 2,35 kg/h  
PLF.D5  
- Gas Consumption (ng): 3,70 m3/h  
- Gas Consumption (lpg): 2,74 kg/h


**Elektrikli Pizza ve Pide Fırını**  
**Pizza Ovens with Electric**

Kod Code	Model Description	Ebatlar Dimensions	-İç Ebatlar Int. Dimensions	Ağırlık Weight	Güç Power	Kapasite Capacity
EMP.4	Elektrikli Pizza Fırını Tek Katlı Electrical Single Layer Pizza Oven	825x710x390 mm	525x525x145 mm	56 Kg.	5.4 Kw.	Ø 250 mm x 4 Pizza
EMP.5	Elektrikli Pizza Fırını Tek Katlı Electrical Single Layer Pizza Oven	890x810x435 mm	620x620x174 mm	70 Kg.	5.7 Kw.	Ø 300 mm 4 Pizza
EMP.6	Elektrikli Pizza Fırını Tek Katlı Electrical Single Layer Pizza Oven	1190x810x435 mm	920x620x174 mm	90 Kg.	7.5 Kw.	Ø 300 mm 5 Pizza
EMP.8	Elektrikli Pizza Fırını Tek Katlı Electrical Single Layer Pizza Oven	965x900x435 mm	705x705x145 mm	75 Kg.	5.5 Kw.	Ø 330 mm 4 Pizza
EMP.9	Elektrikli Pizza Fırını Tek Katlı Electrical Single Layer Pizza Oven	1190x1100x435 mm	920x920x174 mm	99 Kg.	15 Kw.	Ø 300 mm 9 Pizza
EMP.AS.4	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	825x610x850 mm	-	26 Kg.	-	-
EMP.AS.5	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	890x730x850 mm	-	29 Kg.	-	-
EMP.AS.6	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	1190x730x850 mm	-	34 Kg.	-	-
EMP.AS.8	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	965x800x850 mm	-	37 Kg.	-	-
EMP.AS.9	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	1250x1120x850 mm	-	41 Kg.	-	-
EMP.4+4	Elektrikli Pizza Fırını İki Katlı Electrical Two Layer Pizza Oven	825x710x670 mm	525x525x145 mm	95 Kg.	10.9 Kw.	Ø 250 mm 4+4 Pizza
EMP.5+5	Elektrikli Pizza Fırını İki Katlı Electrical Two Layer Pizza Oven	890x810x760 mm	620x620x174 mm	120 Kg.	11.4 Kw.	Ø 300 mm 4+4 Pizza
EMP.6+6	Elektrikli Pizza Fırını İki Katlı Electrical Two Layer Pizza Oven	1190x810x760 mm	920x620x174 mm	152 Kg.	15 Kw.	Ø 300 mm 5+5 Pizza
EMP.8+8	Elektrikli Pizza Fırını İki Katlı Electrical Two Layer Pizza Oven	965x900x760 mm	705x705x145 mm	150 Kg.	11 Kw.	Ø 330 mm 4+4 Pizza
EMP.9+9	Elektrikli Pizza Fırını İki Katlı Electrical Two Layer Pizza Oven	1190x1100x760 mm	920x920x174 mm	208 Kg.	30 Kw.	Ø 300 mm 9+9 Pizza
EMP.AS.4	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	825x610x850 mm	-	26 Kg.	-	-
EMP.AS.5	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	890x730x850 mm	-	29 Kg.	-	-
EMP.AS.6	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	1190x730x850 mm	-	34 Kg.	-	-
EMP.AS.8	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	965x800x850 mm	-	37 Kg.	-	-
EMP.AS.9	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	1250x1120x850 mm	-	41 Kg.	-	-

- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- İç sıcaklık göstergesi.
- 400 °C maksimum sıcaklık.
- Ayarlanabilir üst ve alt ısı verimleri.
- Refraktör pişirme taşı.
- Fırın içi aydınlatma lambası.
- Paslanmaz çelik ön kapak.
- Dayanıklı ön kapak mekanizması.

- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Interior temperature indicator.
- Maximum temperature: 400 °C
- Adjustable top and bottom heating output.
- Baking bedplate made by refractory material.
- Lighting inside the oven.
- Stainless steel front door.
- Durable front cover mechanism.

**Gazlı Pizza ve Pide Fırını**  
**Pizza Ovens with Gas**

Kod Code	Model Description	Ebatlar Dimensions	-İç Ebatlar Int. Dimensions	Ağırlık Weight	Güç Power	Kapasite Capacity
EMP.4G	Gazlı Pizza Fırını İki Katlı Gas Two Layer Pizza Oven	1100x950x520 mm	615x615x150 mm	109 Kg.	16.10 Kw.	Ø 300 mm x 4 Pizza
EMP.6G	Gazlı Pizza Fırını İki Katlı Gas Two Layer Pizza Oven	1400x950x520 mm	615x615x150 mm	135 Kg.	16.10 Kw.	Ø 300 mm x 6 Pizza
EMP.9G	Gazlı Pizza Fırını İki Katlı Gas Two Layer Pizza Oven	1400x1250x520 mm	915x915x150 mm	175 Kg.	22 Kw.	Ø 300 mm x 9 Pizza
EMP.4G-S	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	910x865x850 mm	-	41 Kg.	-	-
EMP.6G-S	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	1208x865x850 mm	-	47 Kg.	-	-
EMP.9G-S	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	1165x865x850 mm	-	55 Kg.	-	-
EMP.4+4G	Gazlı Pizza Fırını İki Katlı Gas Two Layer Pizza Oven	1100x950x990 mm	615x615x150 mm	221 Kg.	32.20 Kw.	Ø 300 mm 4+4 Pizza
EMP.6+6G	Gazlı Pizza Fırını İki Katlı Gas Two Layer Pizza Oven	1400x950x990 mm	615x615x150 mm	295 Kg.	32.20 Kw.	Ø 300 mm 6+6 Pizza
EMP.9+9G	Gazlı Pizza Fırını İki Katlı Gas Two Layer Pizza Oven	1400x1220x990 mm	915x915x150 mm	345 Kg.	48 Kw.	Ø 300 mm 9+9 Pizza
EMP.4G-S	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	908x865x850 mm	-	41 Kg.	-	-
EMP.6G-S	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	1208x865x850 mm	-	47 Kg.	-	-
EMP.9G-S	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	1165x865x850 mm	-	55 Kg.	-	-

- LPG ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Elektronik ateşleme sistemi.
- Sürekli alev denetimi.
- Refraktör pişirme taşı.

- Adaptable to LPG or Ng.
- Electronic burner ignition.
- Constant flame control.
- Baking bedplate made by refractory material.

- EMP.4G / EMP.6G
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,70 m3/h
  - Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,21 kg/h
- EMP.9G
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 2,30 m3/h
  - Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,90 kg/h
- EMP.4+4G / EMP.6+6G
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 3,40 m3/h
  - Gaz Tüketim Değeri (lpg): 2,42 kg/h
- EMP.9+9G
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 5,07 m3/h
  - Gaz Tüketim Değeri (lpg): 3,80 kg/h

- EMP.4G / EMP.6G
- Gas Consumption (ng): 1,70 m3/h
  - Gas Consumption (lpg): 1,21 kg/h
- EMP.9G
- Gas Consumption (ng): 2,30 m3/h
  - Gas Consumption (lpg): 1,90 kg/h
- EMP.4+4G / EMP.6+6G
- Gas Consumption (ng): 3,40 m3/h
  - Gas Consumption (lpg): 2,42 kg/h
- EMP.9+9G
- Gas Consumption (ng): 5,07 m3/h
  - Gas Consumption (lpg): 3,80 kg/h





### Elektrikli Konveyörlü Pizza Fırınları

#### Electrical Conveyor Ovens

Kod Code	Model Description	Ebatlar Dimensions	-Bant Ölçüsü Band Dimensions	Ağırlık Weight	Güç Power
EMP.50E-1340	Elektrikli Konveyörlü Pizza Fırını Electrical Conveyor Pizza Oven	1710x1146x452 mm	535x1360 mm	141 Kg.	12.5 Kw.
EMP.60E-1530	Elektrikli Konveyörlü Pizza Fırını Electrical Conveyor Pizza Oven	1965x1236x452 mm	610x1575 mm	192 Kg.	13 Kw.
EMP.50-1340-AS	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	720x935x650 mm	-	20 Kg.	-
EMP.60-1530-AS	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	1025x950x590 mm	-	21 Kg.	-
EMP.50G-1340	Gazlı Konveyörlü Pizza Fırını Gas Conveyor Pizza Oven	1710x1075x575 mm	535x1360 mm	141 Kg.	18 Kw.
EMP.60G-1530	Gazlı Konveyörlü Pizza Fırını Gas Conveyor Pizza Oven	1965x1185x575 mm	610x1575 mm	200 Kg.	18 Kw.
EMP.50-1340-AS	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	720x935x650 mm	-	20 Kg.	-
EMP.60-1530-AS	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	1025x950x590 mm	-	21 Kg.	-

- Mikroişlemci (PLC) kontrollü programlama
- Programlı hafızalama veya program dışı manuel çalışma olanağı.
- Komple paslanmaz çelik gövde
- Düşük elektrik tüketimi ve ürüne odaklanan pişirme sistemi sayesinde homojen pişirme
- LCD dokunmatik ekran ile kolay kullanım
- 1-60 dk pişirme süresi aralığı
- Hızlı ve verimli bir çalışma ile zamandan kazanım.
- Düşük enerji sarfiyatı.

EMP.50E-1340  
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE

EMP.60E-1530  
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE

EMP.50G-1340  
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,90 m3/h  
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,41 kg/h

EMP.60G-1530  
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,90 m3/h  
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,41 kg/h

- Microprocessor (PLC) controlled programming
- Programmed memory or non-program manual working memory
- Complete stainless steel body
- Low electric consumption and homogeneous cooking.
- Easy to use with LCD touch screen
- Baking time range from 1 min to 60 min
- Save time with fast and efficiency

EMP.50E-1340  
- Electric Input: 400V AC 3N PE  
EMP.60E-1530  
- Electric Input: 400V AC 3N PE

EMP.50G-1340  
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,90 m3/h  
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,41 kg/h

EMP.60G-1530  
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,90 m3/h  
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,41 kg/h



- LPG ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Doğalgaz ile çalışan pasta börek fırınlarında ; magnet emniyet ventilli musluklar.
- Paslanmaz çelik gövde.

PBF.D1  
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,84 m3/h  
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,31 kg/h

- Adaptable to LPG or Ng.
- Magnet safety valves provide security on Ng operated ovens.
- Stainless steel body.

PBF.D1  
- Gas Consumption (ng): 1,84 m3/h  
- Gas Consumption (lpg): 1,31 kg/h

### Gazlı Pasta Börek Fırını

#### Pastry Ovens with Gas

Kod Code	Model Description	Ebatlar Dimensions	-Kapasite Capacity	Ağırlık Weight	Güç Power
PBF.D1	Pasta Börek Fırını Emniyet Ventilli Pastry Oven with Safety Valve	950x950x1700 mm	5 Raf / Shelf	141 Kg.	17,41 Kw.



- LPG veya NG ile çalışır.
  - Musluklar Magnet Emniyet ventillidir.
  - 66 cm iç hazne Ebatı.
  - İzolasyonlu gövde.
  - Çıkarılabilir pislik tavası.
  - Paslanmaz çelik gövde.
- EMP.TDR.01  
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 6,85 m3/h  
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 4,86 kg/h

- Adaptable LPG or NG
  - Magnet Safety valves.
  - 66 cm dorne dimension.
  - Insulated body.
  - Removable tray for waste collection.
  - Stainless Steel Body.
- EMP.TDR.01  
- Gas Consumption (ng): 6,85 m3/h  
- Gas Consumption (lpg): 4,86 kg/h

### Gazlı Tandır Fırını

#### Gas Tandoori Oven

Kod Code	Model Description	Ebatlar Dimensions	-Kapasite Capacity	Ağırlık Weight	Güç Power
EMP.TDR.01	Gazlı Tandır Fırını Gas Tandoori Oven	706x1018x1440 mm	5 Raf / Shelf	291 Kg.	64,80 Kw.



Piliç Çevirme Makineleri Gazlı & Elektrikli  
**Electrical & Gas Chicken Rotisserie Machines**

Kod Code	Model Description	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Güç Power	Kapasite Capacity
EMP.3EG	Piliç Kızartma Makinesi - Gazlı Gas Chicken Rotisserie	1194x481x820 mm	108 Kg.	19 Kw.	3- 18 Şiş - Piliç / Skewer - Chicken
EMP.5EG	Piliç Kızartma Makinesi - Gazlı Gas Chicken Rotisserie	1194x481x1180 mm	144 Kg.	32 Kw.	5- 30 Şiş - Piliç / Skewer - Chicken
EMP.8EG	Piliç Kızartma Makinesi - Gazlı Gas Chicken Rotisserie	1194x481x2030 mm	214 Kg.	52 Kw.	8- 48 Şiş - Piliç / Skewer - Chicken
EMP.3EE	Piliç Kızartma Makinesi - Elektrikli Electrical Chicken Rotisserie	1194x481x820 mm	108 Kg.	9.9 Kw.	3- 18 Şiş - Piliç / Skewer - Chicken
EMP.5EE	Piliç Kızartma Makinesi - Elektrikli Electrical Chicken Rotisserie	1194x481x1180 mm	144 Kg.	16.5 Kw.	5- 30 Şiş - Piliç / Skewer - Chicken
EMP.8EE	Piliç Kızartma Makinesi - Elektrikli Electrical Chicken Rotisserie	1194x481x2030 mm	214 Kg.	26.4 Kw.	8- 48 Şiş - Piliç / Skewer - Chicken



Gazlı Kumpir Makinası  
**Patato Oven with Gas**

Kod Code	Açıklama Description	Ebatlar Dimensions	Güç Power
	mm	mm	kW. / h
KMPR.G2C	2 ÇEKMECELİ / DRAWER	500 x 700 x 950	4,9
KMPR.G3C	3 ÇEKMECELİ / DRAWER	500 x 700 x 1200	5,75

Elektrikli Kumpir Makinası  
**Patato Oven with Electric**

Kod Code	Açıklama Description	Ebatlar Dimensions	Güç Power
	mm	mm	kW. / h
KMPR.E2C	2 ÇEKMECELİ / DRAWER	500 x 700 x 750	3 / 380
KMPR.E3C	3 ÇEKMECELİ / DRAWER	500 x 700 x 1200	4,5 / 380



**YARDIMCI PİŞİRİCİLER**  
FAST FOOD COOKERS



### Elektrikli Döner Ocağı Doner Machine with Electric

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Et Kapasitesi Meat Capacity	Güç Power
ADE-3S	490x660x900 mm	38 Kg.	40 Kg.	4.8 Kw. / 400V
ADE-4S	490x660x1070 mm	43 Kg.	60 Kg.	6.4 Kw. / 400V
ADE-5S	490x660x1240 mm	48 Kg.	80 Kg.	8.0 Kw. / 400V

- Seri ve sık kullanım için en iyi performansı verir.
- Seramik rezistanlar kullanılmaktadır.
- Monofaze ve trifaze Modeller.
- Üstten motorlu, alttan motorlu ve motorsuz Modeller mevcuttur.
- ROBAX termal cam ile donatılmıştır.

- The product gives the best performance for the user.
- Ceramic heaters are used in the product.
- Single-phase and three-phase Models.
- Stainless steel case.
- Equipped with ROBAX thermal glass.



### Elektrikli Döner Ocağı (Alttan Motorlu) Doner Machine with Electric (With Bottom Motor)

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Et Kapasitesi Meat Capacity	Güç Power
ADE-3A	490x660x900 mm	50 Kg.	40 Kg.	4.8 / 400V
ADE-4A	490x660x1125 mm	54 Kg.	60 Kg.	6.4 / 400V
ADE-5A	490x660x1290 mm	58 Kg.	80 Kg.	8.0 / 400V

- Seri ve sık kullanım için en iyi performansı verir.
- Seramik rezistanlar kullanılmaktadır.
- Monofaze ve trifaze Modeller.
- Üstten motorlu, alttan motorlu ve motorsuz Modeller mevcuttur.
- ROBAX termal cam ile donatılmıştır.

- The product gives the best performance for the user.
- Ceramic heaters are used in the product.
- Single-phase and three-phase Models.
- Stainless steel case.
- Equipped with ROBAX thermal glass.



### Elektrikli Döner Ocağı (Üstten Motorlu) Doner Machine with Electric (With Upper Motor)

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Et Kapasitesi Meat Capacity	Güç Power
ADE-3U	490x660x1020 mm	41 Kg.	40 Kg.	4.8 / 400V
ADE-4U	490x660x1190 mm	46 Kg.	60 Kg.	6.4 / 400V
ADE-5U	490x660x1350 mm	51 Kg.	80 Kg.	8.0 / 400V

- Seri ve sık kullanım için en iyi performansı verir.
- Seramik rezistanlar kullanılmaktadır.
- Monofaze ve trifaze Modeller.
- Üstten motorlu, alttan motorlu ve motorsuz Modeller mevcuttur.
- ROBAX termal cam ile donatılmıştır.

- The product gives the best performance for the user.
- Ceramic heaters are used in the product.
- Single-phase and three-phase Models.
- Stainless steel case.
- Equipped with ROBAX thermal glass.

### Gazlı Döner Ocağı Doner Machine with Gas

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Et Kapasitesi Meat Capacity	Güç Power
ADG-3S	490x600x867 mm	22 Kg.	40 Kg.	0.63 Kw
ADG-4S	490x600x1034 mm	27 Kg.	60 Kg.	0.85 Kw
ADG-5S	490x600x1201 mm	31 Kg.	80 Kg.	1.06 Kw

- Doğalgaz veya Propan (LPG).
- Ayarlanabilir döner şişi.
- Paslanmaz çelik gövdeli.
- Dayanıklı radyan pişiriciler.
- Hijyenik, emniyetli ve uzun ömürlü.

- Natural Gas or Propane (LPG).
- Adjustable spit.
- Stainless steel body.
- Durable radiant cookers.
- Hygienic, safe and long-lasting.



### Gazlı Döner Ocağı (Alttan Motorlu) Doner Machine with Gas (With Bottom Motor)

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Et Kapasitesi Meat Capacity	Güç Power
ADG-3A	490x660x960 mm	37 Kg.	40 Kg.	0.63 Kw
ADG-4A	490x660x1120 mm	41 Kg.	60 Kg.	0.85 Kw
ADG-5A	490x660x1290 mm	44 Kg.	80 Kg.	1.06 Kw

- Doğalgaz veya Propan (LPG).
- Ayarlanabilir döner şişi.
- Paslanmaz çelik gövdeli.
- Dayanıklı radyan pişiriciler.
- Hijyenik, emniyetli ve uzun ömürlü.

- Natural Gas or Propane (LPG).
- Adjustable spit.
- Stainless steel body.
- Durable radiant cookers.
- Hygienic, safe and long-lasting.



### Gazlı Döner Ocağı (Üstten Motorlu) Doner Machine with Gas (With Upper Motor)

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Et Kapasitesi Meat Capacity	Güç Power
ADG-3U	490x660x1020 mm	26 Kg.	40 Kg.	2,5 Kw
ADG-4U	490x660x1190 mm	31 Kg.	60 Kg.	2,1 Kw
ADG-5U	490x660x1350 mm	35 Kg.	80 Kg.	1,6 Kw

- Doğalgaz veya Propan (LPG).
- Ayarlanabilir döner şişi.
- Paslanmaz çelik gövdeli.
- Dayanıklı radyan pişiriciler.
- Hijyenik, emniyetli ve uzun ömürlü.

- Natural Gas or Propane (LPG).
- Adjustable spit.
- Stainless steel body.
- Durable radiant cookers.
- Hygienic, safe and long-lasting.





### Robax Camlı Döner Robotu Alttan Motorlu Automatic Doner Machine with Electric

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Et Kapasitesi Meat Capacity	Güç Power
ADR-5E	1220x990x1320 mm	198 Kg	150 Kg	8.0 / 400V
ADR-10E	1290x910x1470 mm	259 Kg	150 Kg	13.0 / 400V
ADR-14E	1290x910x1860	290 Kg	240 Kg	18.0 / 400V

- Tamamı AISI304 kalite 18/8 Cr-Ni paslanmaz saçtan üretilmiştir.
- Radyan ısıtıcılar yatay sıralar halinde ve ayrı ayrı kumanda edilebilir özelliktedir.
- AISI 304 kalite yağ toplama tepsi bulunmaktadır.
- Süzme saçı bulunmaktadır.
- Özel Robax cam ile kısa sürede, homojen pişirme imkanı sağlamaktadır.
- Yüksek ısıya dayanıklı Robax cam ile hijyen ve emniyetli pişirme imkanı bulunmaktadır.
- Alev emniyet ventilli gaz muslukları.

- Completely made of AISI304 quality 18/8 Cr-Ni stainless steel sheet.
- The Radiant heaters are in horizontal rows and can be controlled separately.
- AISI 304 quality oil collection tray.
- There is a draining hair.
- The special Robax glass provides homogenous cooking in a short time.
- Robax glass with high heat resistance makes hygiene and safe cooking possible.
- Flame safety valve taps.



### Döner Robotu Gazlı Altan Motorlu Automatic Doner Machine with gas & Bottom Motor

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Et Kapasitesi Meat Capacity	Güç Power
ADR-5G	1270x910x1470 mm	208 Kg	150 Kg	1,048
ADR-10G	1290x910x1470 mm	218 Kg	150 Kg	2,096
ADR-14G	1290x910x1860 mm	230 Kg	150 Kg	2,934

- Hijyenik ve el değmeden kesim yapılabilir.
- LPGli ve NG seçenekleri mevcuttur.
- İstenilen kalınlıkta ve sürekli döner kesimi yapılabilir.
- Kolay ve hızlı temizlik imkanı
- Dokunmatik ekran sayesinde geniş kesim parametresi seçme özelliği.
- Döner pişirme dönme hızı ayarlayabilme özelliği.
- Sökülebilir raylı ve süzgeçli et haznesi.
- Bıçak bileme modu.
- Kesim genişliği, bekletmeli ve sürekli kesim özelliği.
- İleri geri hareket eden ve açısı ayarlanabilen döner ocağı.
- Temizlik sırasında radyanların zarar görmemesi için koruma sacının bulunması.
- Kesilen etin sıcaklığını muhafaza etmek için ısıtıcı ünite.

- Hygienic and untouched cutting.
- LPG and NG options are available.
- It can make continuous doner cutting in the desired thickness.
- Easy and fast cleaning
- Wide cutting parameter selection feature thanks to the touch screen.
- The ability to adjust the rotating speed of doner cooking.
- Meat chamber with detachable rail and strainer.
- Knife sharpening mode.
- Cut width, pause and continuous cut feature.
- Rotary furnace that moves back and forth and whose angle can be adjusted.
- Presence of protection plate to prevent damage to radiants during cleaning.
- Heater unit to maintain the temperature of the cut meat.

### Döner Ocağı (Kömür ve Odun) Doner Machine with Charcoal

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Et Kapasitesi Meat Capacity	Güç Power
K077-3	500x600x950 mm	58 Kg	60-75 Kg	-
K078-4	500x600x1100 mm	65 Kg	80-100 Kg	-

- Kömür ateşi ile pişirir
- Ateş tuğlası kullanılmıştır
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- 3, 4 veya 5 gözlü ısıtıcı seçenekleri
- Hijyenik, emniyetli ve uzun ömürlü
- Yakma ve temizlemesi kolaydır
- Alt tablası sabittir

- It cooks with coal fire
- Used fire-bricks
- With changeable standart Radiant
- 3, 4 or 5 Radiant burner options
- Hygienic, safe and longevous
- Firing and cleaning is easy
- Bottom table is fixed



### Gazlı Döner Ocağı V Model Doner Machine with Gas

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Et Kapasitesi Meat Capacity	Güç Power
ADG-8A	674x836x1118 mm	67 Kg	90 Kg	1,048
ADG-10A	820x750x1230 mm	58 Kg	120 Kg	2,096
ADG-12A	674x836x1450 mm	80 Kg	150 Kg	2,934

- LPGli ve NG seçenekleri mevcuttur.
- V tipi ve ısıtıcı yüzeyi geniş olması sayesinde hızlı servis imkanı sağlar.
- Döner ocağı kanatları mevcut değildir, opsiyonel olarak takılabilir.
- Tepsinin eğimli olması dönerin kurummasını sağlar.

- LPG and NG options are available.
- It provides fast service thanks to its V type and wide heater surface.
- Doner kebab blades are not available, they can be installed optionally.
- The inclination of the tray ensures that the doner does not dry out.



### İkiz Döner Ocağı Gazlı Altan Motorlu Twin Doner Machine with Gas and Bottom Motor

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Et Kapasitesi Meat Capacity	Güç Power
MB-4T	1100x690x1080 mm	80 Kg	2x50 Kg	25,2

- Makinanın tamamı AISI 304 Cr-Ni paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- NG (Doğal gaz) ya da LPG (Tüp) ile kullanılabilir.
- Radyanlar istem dışı söndüğünde, emniyet sistemli gaz valfleri gazı otomatik olarak keser.
- Motor, dakikada 1 tur sağa yada sola ayarlanabilir.
- Motor hava soğutmalıdır ve ısı kalkanı ile korunmuştur.
- Koruma telleri, AISI 310 S Cr-Ni (ısıya dayanıklı) paslanmaz çelikten yapılmıştır, uzun ömürlüdür.
- Genel bakım-onarım ve temizliği kolaydır.
- Eğimli tepsi, dökülen yağların çekmeceye boşalmasıyla kolaylıkla tahliye edilmesini sağlar.
- İleri-geri hareket ettirilebilen gövde, çalışma kolaylığı sağlar.
- Makine gövdeleri birbirinden ayrılabilir.

- All parts of the machine is made of AISI 304 Cr-Ni Stainless Steel.
- Operates with NG (Nature Gas) or LPG (Liquid Petroleum Gas).
- Safety System gas valves cut off the gas automatically when the burners go out.
- Motor can be rotated at 1 r.p.m. to the right or left.
- Motor is air-cooled and protected by heat shield.
- Protective wires are made of AISI 310 Cr-Ni (heat-resisting) quality stainless steel, and they are durable.
- Easy to perform general maintenance, repair and cleaning.
- Curved tray, ensures the drainage of poured oil easily through running it to the oil box
- The walking body ensures ease of operation.
- The bodies of the machine can be separated.



### Döner Kesme Setleri Doner Cutting Sets

Kod Code	Bıçak Blade	Güç Power	Eldeki Ağırlık Weight in Hand
T-1E	Ø80 mm	15V / 90W	900 gr.
T-2E	Ø100 mm	15V / 90W	1000 gr



### Gazlı ve Elektrikli Döküm Izgara Grill with Gas

Kod Code	Açıklama Description	Yüze Ölçüsü Dimensions	ÖlçülerDIMENSION	Güç Power
		mm		kW
DRNDIZG-30	30cm Nervürlü/Grooved	260x420	300x500x200	3
DRNDIZG-50	50cm Düz+Nervürlü/Flat+Grooved	450x390	500x500x200	6
DRNDIZG-70	70cm Düz+Nervürlü/Flat+Grooved	450x390	700x500x200	6
DRNDIZE-30	30cm Nervürlü/Grooved	260x420	300x600x310	1,7
DRNDIZE-50	50cm Düz+Nervürlü/Flat+Grooved	450x390	505x505x225	2,9
DRNDIZE-70	70cm Düz+Nervürlü/Flat+Grooved	450x390	700x510x225	5,8



### Gazlı ve Elektrikli Pleyt Izgara Pleyt Grills with Electric & Gas

Kod Code	Açıklama Description	Yüze Ölçüsü Dimensions	ÖlçülerDimensions	Güç Power
		mm		W
DRNPIZG-30	30cm Düz / Flat	260x420	300x500x200	3
DRNPIZG-50	50cm Düz / Flat	450x390	500x500x200	6
DRNPIZG-70	70cm Düz / Flat	450x390	700x500x200	6
DRNPIZE-30	30cm Düz / Flat	260x420	300x600x310	1,7
DRNPIE-50	50cm Düz / Flat	450x390	505x505x225	2,9
DRNPIZE-70	70cm Düz / Flat	450x390	700x510x225	5,8



### Tost Makinası Panini Grills

Kod Code	Piştirme Yüzeyi Cooking Surface	Ölçüler Dimensions	Güç Power
	cm.	mm	KW / V
DRNTTE-8	23x21	250x340x250	1,50 / 220
DRNTTE-16	37x24	400x360x250	1,80 / 220
DRNTTE-24	47x25	500x400x250	2,20 / 220
DRNTTE-88	21 x 25 cm. x 2	500x400x250	3,00 / 220
DRNTD	2 adet / piece	280x350x250	1,50 / 220
DRNTTG-8	23x21	250x340x250	1,50 / 220
DRNTTG-16	37x24	400x360x250	1,80 / 220
DRNTTG-24	47x25	500x400x250	2,20 / 220
DRNTTG-88	21 x 25 cm. x 2	500x400x250	3,00 / 220



### Waffle Makinası Tekli Waffle Cooker Single

Kod Code	Açıklama Description	Ebatlar Dimensions	Güç Power
		mm	W / V
DRNWK-1	Kare Model	290x400x300	1500 / 220
DRNWK-1	Çiçek Model	290x400x300	1500 / 220



### Waffle Makinası Çiftli Waffle Cooker Double

Kod Code	Açıklama Description	Ebatlar Dimensions	Güç Power
		mm	W / V
DRNWK-2	Çiftli Çiçek	540x400x300	3000 / 220
DRNWK-2	Çiftli Kare	540x400x300	3000 / 220
DRNWK-2	Kare + Çiçek Çiftli	540x400x300	3000 / 220



### Krep Pişiriciler Crepe Cookers

Kod Code	PİŞİRİCİ ÇAPI COOKER SURFACE DIAM.	Ebatlar Dimensions	Güç Power
	cm	mm	W / V
DRNKRPE-1	40	450x450x200	3000 / 220
DRNKRPE-2	40 + 40	850x450x200	6000 / 220
DRNKRPG-1	40	450x450x200	0,588 m <sup>3</sup> /h
KR-4	40 + 40	850x450x200	1,176 m <sup>3</sup> /h



### Kapaklı Yuvarlak Bubble Pankek Makinası Elektrikli Covered Round Bubble Machine Electric pancakes

Kod Code	Açıklama Description	Ebatlar Dimensions	Güç Power
		mm	W
B10	Tekli Yuvarlak Kapaklı	420 x 360 x 300	1500 W.
B12	Çiftli Yuvarlak Kapaklı	700 x 430 x 300	3000 W.



### Kapaksız Yuvarlak Bubble Pankek Makinası Elektrikli Round Bubble Machine Electric pancakes

Kod Code	Açıklama Description	Ebatlar Dimensions	Güç Power
		mm	W
B11	Tekli Yuvarlak Kapaksız	400 x 360 x 190	750 W.
B13	Çiftli Yuvarlak Kapaksız	700 x 390 x 190	1500 W.



### Kapaklı Kalpli Bubble Pankek Makinası Elektrikli Covered Heart Bubble Machine Electric pancakes

Kod Code	Açıklama Description	Ebatlar Dimensions	Güç Power
		mm	W
B20	Tekli Kalpli Kapaklı	420 x 360 x 300	750 W.
B22	Çiftli Kalpli Kapaklı	700 x 390 x 190	1500 W.



### Setüstü Benmari Overtop Bainmarie

Kod Code	Açıklama Description	Ebatlar Dimensions	Güç Power
	mm	mm	W
B17	Teklili	320 x 400 x 250	1200
B18	2'li	810 x 400 x 250	1200
B19	3'lü	890 x 400 x 250	2200
B20	4'lü	1150 x 420 x 250	2200
B21	5'li	1430 x 420 x 250	2500



### Sosislik Sausage Overtop Bainmarie

Kod Code	Açıklama Description	Ebatlar Dimensions	Güç Power
		mm	W / V
2180	Sos Kaplı	350 x 370 x 180	1000 / 220
2181	Sos Kapsız	510 x 410 x 180	1000 / 220



### Bain Marie Börekliklik Elektrikli Bain Marie for Patty

Kod Code	Açıklama Description	Ebatlar Dimensions	Güç Power
		mm	W / V
BRÖ01	50 cm Böreklik Elektrikli	550x550x200	1000
BRÖ02	100 cm Böreklik Elektrikli	1030x530x200	1000



### Su Börek Ocağı Gazlı Cooker Patty with Gas

Kod Code	Açıklama Description	Ebatlar Dimensions	Gaz Tüketim Gas Consumpt.
		mm	m <sup>3</sup> /h
SBS-1	1 Ocak / Taban Rafsız	700 x 700 x 350	1,960
SBT-2	2 Ocak / Taban Rafli	1500 x 700 x 350	3,920



► Konveyörlü Ekmek Kızartma  
Conveyor Toaster

Kod Code	Ebatlar Dimensions	PIŞİRME YÜZEYİ CURING SURFACE	Güç Power
	mm	mm	kW / V
RN-125	410x460x600	600	3.8 / 220V



► Asansörlü Salamander Izgara  
Elevator Type Salamander Grill

Kod Code	Ebatlar Dimensions	PIŞİRME YÜZEYİ CURING SURFACE	Güç Power
	mm	mm	kW / V
KLG-300 45	450x500x470	450x320	1.7 / 220V
KLG-300 60	535x450x535	600x320	2.7 / 220V



► Gazlı Salamander Izgara  
Salamander Grill with Gas

Kod Code	Ebatlar Dimensions	PIŞİRME YÜZEYİ CURING SURFACE	Güç Power
	mm	mm	m <sup>3</sup> / h / kW
KLG-302 / 2	650x480x560	350x360	0,63 / 6,50
KLG-303 / 3	810x480x560	500x360	1,02 / 9,75
KLG-304 / 4	970x480x560	650x360	1,35 / 13,0



► Tekli & Çiftli Fritöz  
Single & Double Basket Fryer

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Kapasite Capacity	Güç Power
	mm	Kg.	Lt.	kW / V
802130112	175x415x300	3,15	5	2.5 / 220
802230132	270x415x300	5,20	8	3 / 220
802430142	370x415x300	3,40	5 + 5	5 / 220
802530142	555x415x300	4,60	8+8	10 / 220



► Künefe Ocakları  
Künefe Cookers

Kod Code	Açıklama Description	Ebatlar Dimensions	Gaz Tüketimi Gas Consumption
	mm	mm	m <sup>3</sup> /h
KNF-2	2 OCAKLI / BURNER	750 x 550 x 210	1,470
KNF-3	3 OCAKLI / BURNER	500 x 300 x 210	0,490
KNF-4	4 OCAKLI / BURNER	750 x 300 x 210	0,735
KNF-6	6 OCAKLI / BURNER	750 x 550 x 210	1,470



► Tantuni Ocakları  
Tantuni Cookers

Kod Code	Açıklama Description	Ebatlar Dimensions	Gaz Tüketimi Gas Consumption
	mm	mm	m <sup>3</sup> /h
SCTT-1	1 OCAKLI / BURNER	500 x 500 x 900	0,588
SCTT-2	2 OCAKLI TABAN RAFLI	1200 x 500 x 900	1,176





2'li Gazlı Kuzineli Ocak  
**Cooker with Oven (2 Burners)**

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Gaz Tüketim Gas Consumpt.
	mm	m <sup>3</sup> /h
<b>KU1060-LPG</b>	1000 x 600 x 850	4,214



3'lü Gazlı Kuzineli Ocak  
**Cooker with Oven (3 Burners)**

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Gaz Tüketim Gas Consumpt.
	mm	m <sup>3</sup> /h
<b>KU1560-LPG</b>	1500 x 600 x 850	4,214



4'lü Gazlı Kuzineli Ocak  
**Cooker with Oven (4 Burners)**

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Gaz Tüketim Gas Consumpt.
	mm	m <sup>3</sup> /h
<b>KU-8080-LPG</b>	800 x 840 x 850	4,214
<b>KU-8090-LPG</b>	800 x 940 x 850	4,214
<b>KU1010-LPG</b>	1000 x 1040 x 850	4,214



6'lı Gazlı Kuzineli Ocak  
**Cooker with Oven (6 Burners)**

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Gaz Tüketim Gas Consumpt.
	mm	m <sup>3</sup> /h
<b>KU-1290-LPG</b>	1200 x 940 x 850	5,978
<b>KU-1510-LPG</b>	1500 x 1040 x 850	5,978



8'li Gazlı Kuzineli Ocak  
**Cooker with Oven (2 Burners)**

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Gaz Tüketim Gas Consumpt.
	mm	m <sup>3</sup> /h
<b>KU2010-8-LPG</b>	2000 x 1040 x 850	8,624



4'lü Gazlı Kuzineli Ocak + 2 Fırın  
**Cooker with Oven (4 Burners + 2 Oven)**

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Gaz Tüketim Gas Consumpt.
	mm	m <sup>3</sup> /h
<b>KU2016-4-LPG</b>	2000 x 1040 x 850	6,468



2'li Taban Raflı Gazlı Ocak  
**Cooker with with Bottom Shelf (2 Burner)**

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Gaz Tüketim Gas Consumpt.
	mm	m <sup>3</sup> /h
<b>KF-1060-2</b>	1000 x 640 x 850	1,764



3'lü Taban Raflı Gazlı Ocak  
**Cooker with with Bottom Shelf (3 Burner)**

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Gaz Tüketim Gas Consumpt.
	mm	m <sup>3</sup> /h
<b>KF-1560-3</b>	1500 x 640 x 850	2,646



4'lü Taban Raflı Gazlı Ocak  
**Cooker with with Bottom Shelf (4 Burner)**

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Gaz Tüketim Gas Consumpt.
	mm	m <sup>3</sup> /h
<b>KF-8080-4</b>	800 x 840 x 850	3,528
<b>KF-8090-4</b>	800 x 940 x 850	3,528
<b>KF-1010-4</b>	1000 x 1040 x 850	3,524



4'lü Taban Raflı Gazlı Ocak  
**Cooker with with Bottom Shelf (4 Burner)**

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Gaz Tüketim Gas Consumpt.
	mm	m <sup>3</sup> /h
<b>KF-2016</b>	2000 x 640 x 850	5,096



6'lü Taban Raflı Gazlı Ocak  
**Cooker with with Bottom Shelf (6 Burner)**

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Gaz Tüketim Gas Consumpt.
	mm	m <sup>3</sup> /h
<b>KF-1290</b>	1200 x 940 x 850	5,292
<b>KF-1510</b>	1500 x 1040 x 850	5,292



6'lü Taban Raflı Gazlı Ocak  
**Cooker with with Bottom Shelf (6 Burner)**

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Gaz Tüketim Gas Consumpt.
	mm	m <sup>3</sup> /h
<b>KF-2010</b>	2000 x 1040 x 850	7,056



► Setüstü Mini Ocaklar  
**Small Cook Tops**

Kod Code	Açıklama Description	Ebatlar Dimensions	Gaz Tüketimi Gas Consumption
	mm	mm	m3/h
2904	1 OCAKLI / BURNER	280 x 265 x 155	0,2944
2905	2 OCAKLI / BURNER	280 x 535 x 155	0,3489
2906	3 OCAKLI / BURNER	28 x 800 X 155	0,5233
2907	4 OCAKLI / BURNER	550 x 600 x 155	0,6978



► Setüstü Mini Ocaklar  
**Small Cook Tops**

Kod Code	Açıklama Description	Ebatlar Dimensions	Gaz Tüketimi Gas Consumption
	mm	mm	m3/h
LOS-1	1 OCAKLI / BURNER	450x490x200	0,588
LOS-2	2 OCAKLI / BURNER	800x490x200	1,176
LOS-3	3 OCAKLI / BURNER	1200x490x200	1,764
LOS-4	4 OCAKLI / BURNER	800x840x20	2,352
LOS-6	6 OCAKLI / BURNER	1300x840x200	3,528



► Yer Ocakları  
**Stove Pot**

Kod Code	Açıklama Description	Ebatlar Dimensions	Gaz Tüketimi Gas Consumption
	mm	mm	m3/h
YOG40401G	1 YANIŞLI / BURNER	400 x 500 x 560	0,588
YOG60602G	2 YANIŞLI / BURNER	600 x 700 x 560	1,176
YOG70703G	3 YANIŞLI / BURNER	700 x 800 x 560	1,764

# HUNER

ENDÜSTRİYEL MUTFAK



## BULAŞIK YIKAMA MAKİNELERİ

DISHWASHERS



BYM042

BYM042B

BYM042S

### Bardak Yıkama Makinası Glass Washing Machine

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Güç Power	Ağırlık Weight	Kapasite Capacity
BYM 042	460 x 570 x 730 mm	220 / 1N / 4,15 Kw	39 Kg.	40 Kaset / Rack - 600 - 800 Bardak / Glass / Saat / Hour
BYM 042B	460 x 570 x 730 mm	220 / 1N / 4,15 Kw	37 Kg.	40 Kaset / Rack - 600 - 800 Bardak / Glass / Saat / Hour
BYM 042T	460 x 570 x 730 mm	220 / 1N / 4,15 Kw	37 Kg.	40 Kaset / Rack - 600 - 800 Bardak / Glass / Saat / Hour

- Makinenin gövdesi ve su ile temasta bulunan bütün kısımlar AISI 304 kalite 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik saçtan üretilmiştir.
- Bulaşık çeşidine ve kirlilik derecesine göre 3 farklı yıkama programına sahiptir.
- Yıkama - durulama süre ve sıcaklıkları kullanıcının tercihe göre elektronik kart servis menüsünden değiştirilebilir.
- Sıcaklık göstergeleri 3 digitlidir; °C ve °F'ye göre ayarlanabilir.
- Makine otomatik olarak durulamaya geçerek boylerden gelen 85°C (185°F) su ile durulama sağlamaktadır.
- Thermo-Stop durulama özelliği, yıkama süresince durulama suyunun ısınmasını bekleyip 85°C (185°F) su ile yıkanan yüzeylerin sterilizasyonunu garanti etmektedir.
- Yıkamanın sonlandığını gösteren sesli uyarı sistemi bulunmaktadır.
- Hata ve arıza kodları cihaz kontrol panelinden görülebilmektedir.
- Kapak açıldığında çalışmayı durduracak emniyet sistemi bulunmaktadır.
- Bardak kaseti ısıya dayanıklı plastik malzemeden üretilmiştir.
- Makine, maksimum 290 mm yüksekliğindeki bardakları ve diğer nesnelere yıkama özelliğine sahiptir.
- Yıkama ve durulama kolları ile filtreler temizlik için kolayca sökülüp takılabilir yapıdadır.
- Cihazda standart aksesuar olarak; 400\*400 mm ölçülerinde 1 adet bardak kasası bulunmaktadır.

- The body of the machine and all parts in contact with water are made of AISI 304 quality 18/8 Cr-Ni stainless steel sheet.
- It has 3 different washing programs depending on the type of dishes and the degree of contamination.
- Washing - rinsing times and temperatures can be changed according to the user's preference from the electronic card service menu.
- Temperature indicators have 3 digits; Can be adjusted according to °C and °F.
- The machine automatically switches to rinsing and provides rinsing with 85°C (185°F) water coming from the boiler.
- Thermo-Stop rinsing feature ensures sterilization of surfaces washed with 85°C (185°F) water by waiting for the rinsing water to warm up during the washing process.
- There is an audible warning system that indicates that the washing has ended.
- Error and fault codes can be seen on the device control panel.
- There is a safety system that will stop operation when the cover is opened.
- The cup cassette is made of heat-resistant plastic material.
- The machine is capable of washing glasses and other objects with a maximum height of 290 mm.
- Washing and rinsing arms and filters can be easily removed and installed for cleaning.
- As a standard accessory on the device; There is 1 glass case measuring 400\*400 mm.



BYM052S

BYM052B

BYM052

### Setaltı Bulaşık Yıkama Makinası Glass Washing Machine

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Güç Power	Ağırlık Weight	Kapasite Capacity
BYM 052	600 x 620 x 840 mm	220 / 1N / 4,95 Kw	50 Kg.	Kaset Kapasitesi / Rack Capacity / 40 / Saat Tabak Kapasitesi / Plate Capacity / 540 / Saat Bardak Kapasitesi / Glass Capacity / 1440 / Saat
BYM 052B	600 x 630 x 825 mm	220 / 1N / 4,95 Kw	48 Kg.	Kaset Kapasitesi / Rack Capacity / 25-40 / Saat Tabak Kapasitesi / Plate Capacity / 350-630 / Saat Bardak Kapasitesi / Glass Capacity / 900 - 1520 / Saat
BYM 042S	600 x 630 x 825 mm	220 / 1N / 4,95 Kw	45 Kg.	Kaset Kapasitesi / Rack Capacity / 40 / Saat Tabak Kapasitesi / Plate Capacity / 350-630 / Saat Bardak Kapasitesi / Glass Capacity / 900-1620 / Saat

- Tüm bölümler; Makinenin gövdesi ve su ile temas halinde olan; AISI 430 kalite 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik levha ile üretilmektedir.
- Çanağın tipine ve kirlilik derecesine göre 3 farklı yıkama programı vardır.
- Yıkama süresi, durulama zamanı ve sıcaklığı, elektronik kart servis menüsü bazlı kullanıcı seçiminden değiştirilebilir.
- Sıcaklık göstergesi 3 haneli; °C ve °F için ayarlanabilir.
- Durulama suyu 55°C'dir.
- Max ve min. Tankın su seviyeleri, presostattan otomatik olarak kontrol edilebilir.
- Aygıt kontrol panelinden hata ve hata kodları görülebilir.
- Kapı açıldığında çalışmayı durdurmak için bir güvenlik sistemi vardır.
- Makine maksimum 290 mm çapında plakaları ve maksimum 280 mm yükseklikteki camları ve diğer nesnelere yıkayabilir.
- Cam ve plaka rafları ısıya dayanıklı plastik malzemeden yapılmıştır.
- Yıkama ve durulama kolları ve filtreleri, temizlik için kolayca sökülebilir.
- Standart aksesuarlar olarak; 500 \* 500 mm ölçülerinde 1 tabak ve 1 cam raf vardır. İsteğe bağlı üniteler:
- Drenaj pompası, Durulama Pompası, Deterjan Pompası

- All episodes; The body of the machine and in contact with water; It is produced with AISI 430 quality 18/8 Cr-Ni stainless steel plate.
- There are 3 different washing programs depending on the type of bowl and the degree of contamination.
- Washing time, rinse time and temperature can be changed from user selection based on the electronic card service menu.
- Temperature display 3 digits; Adjustable for °C and °F.
- Rinse water is 55°C.
- Max and min. The water levels of the tank can be controlled automatically from the pressure switch.
- Errors and error codes can be viewed from the device control panel.
- There is a safety system to stop operation when the door is opened.
- The machine can wash plates with a maximum diameter of 290 mm and glass and other objects with a maximum height of 280 mm.
- Glass and plate racks are made of heat-resistant plastic material.
- Washing and rinsing arms and filters can be easily removed for cleaning.
- As standard accessories; There is 1 plate and 1 glass shelf measuring 500\*500 mm Optional units:
- Drain pump, Rinse Pump, Detergent Pump



Giyotin Tipi Bulaşık Yıkama Makinesi 1000 Tabak  
Guillotine Type Dishwasher Machine

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Güç Power	Ağırlık Weight	Kapasite Capacity
BYM 102	740 x 743 x 1540 / 1905 mm	380 / 3N / 8,7 Kw	113 Kg.	Kaset Kapasitesi / Rack Capacity / 60 / Saat
BYM 102B	760 x 790 x 1470 / 1905 mm	380 / 3N / 8,7 Kw	113 Kg.	Tabak Kapasitesi / Plate Capacity / 1080 / Saat
BYM 102S	760 x 790 x 1470 / 1905 mm	380 / 3N / 11,3 Kw	113 Kg.	Bardak Kapasitesi / Glass Capacity / 2160 / Saat
				Tepsi kapasitesi / Tray Capacity/ 540 / Saat

- Makinenin gövdesi ve su ile temasta bulunan bütün kısımlar AISI 304 kalite 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik saçtan üretilmiştir.
- Bulaşık çeşidine ve kirlilik derecesine göre 3 farklı yıkama programına sahiptir.
- Yıkama - durulama süre ve sıcaklıkları kullanıcının tercihe göre elektronik kart servis menüsünden değiştirilebilir.
- Sıcaklık göstergeleri 3 digitlidir; °C ve °F'ye göre ayarlanabilir.
- Makine otomatik olarak durulamaya geçerek boylerden gelen 85°C (185°F) su ile durulama sağlamaktadır.
- Thermo-Stop durulama özelliği, yıkama süresince durulama suyunun ısınmasını bekleyip 85°C (185°F) su ile yıkanan yüzeylerin sterilizasyonunu garanti etmektedir.
- Yıkamanın sonlandığını gösteren sesli uyarı sistemi bulunmaktadır.
- Hata ve arıza kodları cihaz kontrol panelinden görülebilmektedir.
- Kapak açıldığında çalışmayı durduracak emniyet sistemi bulunmaktadır.
- Bardak kaseti ısıya dayanıklı plastik malzemeden üretilmiştir.
- Makine, maksimum 290 mm yüksekliğindeki bardakları ve diğer nesnelere yıkama özelliğine sahiptir.
- Yıkama ve durulama kolları ile filtreler temizlik için kolayca sökülüp takılabilir yapıdadır.
- Cihazda standart aksesuar olarak; 400\*400 mm ölçülerinde 1 adet bardak kasası bulunmaktadır.

- The body of the machine and all parts in contact with water are made of AISI 304 quality 18/8 Cr-Ni stainless steel sheet.
- Temperature indicators have 3 digits; Can be adjusted according to °C and °F.
- It has 3 different washing programs depending on the type of dishes and the degree of contamination.
- Washing - rinsing times and temperatures can be changed according to the user's preference from the electronic card service menu.
- The machine automatically switches to rinsing and provides rinsing with 85°C (185°F) water coming from the boiler.
- Thermo-Stop rinsing feature ensures sterilization of surfaces washed with 85°C (185°F) water by waiting for the rinsing water to warm up during the washing process.
- There is an audible warning system that indicates that the washing has ended.
- Error and fault codes can be seen on the device control panel.
- There is a safety system that will stop operation when the lid is opened.
- The machine has the feature of washing kitchen utensils with a maximum height of 380 mm.
- Cup and plate cassettes are made of heat-resistant plastic material.
- Washing and rinsing arms and filters can be easily removed and installed for cleaning.
- As a standard accessory on the device; There is 1 plate and 1 cutlery case measuring 500\*500 mm.
- Optional optional units: Drain Pump, Rinse Motor, Detergent Pump, Rinse Aid Pump



Tepsi / Kazan Yıkama Makinesi  
Pot / Tray Washing Machine

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Güç Power	Ağırlık Weight	Kapasite Capacity
EMP.UW-80	764x960x1985 mm	30 Kw. / 400 V	210 Kg.	Tabak Kapasitesi / Plate Capacity / 1000 / Saat
EMP.UW-130	1360x930x1985 mm	40 Kw. / 400 V	300 Kg.	

- 120/240/360 saniye olmak üzere 3 farklı program. - 3 different programs, 120/240/360 seconds.
  - Ekonomik su, deterjan ve enerji tüketimi. - Economical water, detergent and energy consumption.
  - Manyetik kapı güvenlik sensörü. - Magnetic cover security sensor.
  - Paslanmaz çelik rezistanlar. - Stainless steel resistances
  - Paslanmaz çelik gövde - Stainless steel body
  - Yıkama suyu sıcaklığı 55-60°C - Washing water temperature 55-60°C
  - Durulama suyu sıcaklığı 80-85°C - Rinse water temperature 80-85°C
- EMP.UW-80
- Tank kapasitesi: 80 lt.
  - Su tüketimi: 4,5 lt
  - Kapasite: 30 basket/saat
  - Kapasite: 240 adet 60x80 cm tepsi/saat
  - Kapasite: 60x1/1 Gn-saat
  - Motor gücü: 1.5 kW 2800 D/Dk
  - Yıkama tankı ısıtıcı gücü: 6 kW
  - Durulama boiler ısıtıcı gücü: 18 kW
  - Makine toplam gücü: 30 kW/380 V
- EMP.UW-130
- Tank kapasitesi: 130 lt
  - Su tüketimi: 7,5 lt
  - Kapasite: 30 basket/saat
  - Kapasite: 480 adet 60x80 cm tepsi/saat
  - Kapasite: 120x1/1 Gn-saat
  - Motor gücü: 1.5 kW 2800 D/Dk x 2
  - Yıkama tankı ısıtıcı gücü: 12 kW
  - Durulama boiler ısıtıcı gücü: 18 kW
  - Makine toplam gücü: 40 kW/380 V
- EMP.UW-80
- Tank Capacity: 80 lt.
  - Water consumption: 4,5 lt
  - Capacity: 30 basket/hour
  - Capacity: 240 pieces 60x80 cm tray/hour
  - Capacity: 60x1/1 Gn-hour
  - Motor Power: 1.5 kW 2800 rpm
  - Tank heating Power: 6 kW
  - Rinse boiler heating Power 18 kW
  - Machine total Power: 30 kW/380 V

- EMP.UW-130
- Tank Capacity: 130 lt
  - Water consumption: 7,5 lt
  - Capacity: 30 basket/hour
  - Capacity: 480 pieces 60x80 cm tray/hour
  - Capacity: 120x1/1 Gn-hour
  - Motor Power: 1.5 kW 2800 rpm x 2
  - Tank heating Power: 12 kW
  - Rinse boiler heating Power 18 kW
  - Machine total Power: 40 kW/380 V





Kurutma Ünitesi Bulaşık Yıkama Makinası  
Conveyor Type Dishwashers with Drying Tunnel

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Güç Power	Kapasite Capacity
BYK-220	2450 x 800 x 2020 mm	380 / 3N / 33,65 Kw	Kaset Kapasitesi / Rack Capacity / 90-120 / Saat Tabak Kapasitesi / Plate Capacity / 1620-2160 / Saat
BYK-270	3050 x 800 x 2020 mm	380 / 3N / 34,25 Kw	Kaset Kapasitesi / Rack Capacity / 120-150 / Saat Tabak Kapasitesi / Plate Capacity / 2160-2700 / Saat
BYK-360	3200 x 800 x 2020 mm	380 / 3N / 34,5 Kw	Kaset Kapasitesi / Rack Capacity / 160-200 / Saat Tabak Kapasitesi / Plate Capacity / 2880-3600 / Saat
BYK-K70	<b>Kurutma Tüneli / Drying Tunnel 70cm</b>		
BYK-K90	<b>Kurutma Tüneli / Drying Tunnel 90cm</b>		

- 18/10 304 AISI Paslanmaz çelik gövde ve şase
- Modern ve şık dizayn
- Manyetik kapı sivici
- Yüksek kalitede paslanmaz çelik ısıtıcılar
- Kapağın kapatılmasıyla başlayan yıkama işlemi
- Dijital sıcaklık göstergeleri
- Bağımsız ön yıkama ve yıkama tankı
- Ön ısıtmalı boyler tank sistemi
- Çift hız kademeli konveyör sistem
- Emniyet termostatları
- Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Drenaj ve durulama pompası bağlanabilme imkanı
- Güvenlik için acil durdurma butonu

- 18/10 304 AISI Paslanmaz çelik gövde ve şase
- Modern ve şık dizayn
- Manyetik kapı sivici
- Yüksek kalitede paslanmaz çelik ısıtıcılar
- Kapağın kapatılmasıyla başlayan yıkama işlemi
- Dijital sıcaklık göstergeleri
- Bağımsız ön yıkama ve yıkama tankı
- Ön ısıtmalı boyler tank sistemi
- Çift hız kademeli konveyör sistem
- Emniyet termostatları
- Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Drenaj ve durulama pompası bağlanabilme imkanı
- Güvenlik için acil durdurma butonu



Kurutma Ünitesi Bulaşık Yıkama Makinası  
Conveyor Type Dishwashers with Drying Tunnel

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Güç Power	Ağırlık Weight	Kapasite Capacity
BKE-2000	2955 x 795x 1365 / 1905 mm	380 / 3N / 31,3 Kw	415 Kg.	kaset Kapasitesi / Rack Capacity / 125 / Saat Tabak Kapasitesi / Plate Capacity / 2000 / Saat Bardak Kapasitesi / Glass Capacity / 3125 / Saat



- 18/10 304 AISI Paslanmaz çelik gövde ve şase
- Modern ve şık dizayn
- Manyetik kapı sivici
- Yüksek kalitede paslanmaz çelik ısıtıcılar
- Kapağın kapatılmasıyla başlayan yıkama işlemi
- Dijital sıcaklık göstergeleri
- Bağımsız ön yıkama ve yıkama tankı
- Ön ısıtmalı boyler tank sistemi
- Çift hız kademeli konveyör sistem
- Emniyet termostatları
- Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Drenaj ve durulama pompası bağlanabilme imkanı
- Güvenlik için acil durdurma butonu

- 18/10 304 AISI Paslanmaz çelik gövde ve şase
- Modern ve şık dizayn
- Manyetik kapı sivici
- Yüksek kalitede paslanmaz çelik ısıtıcılar
- Kapağın kapatılmasıyla başlayan yıkama işlemi
- Dijital sıcaklık göstergeleri
- Bağımsız ön yıkama ve yıkama tankı
- Ön ısıtmalı boyler tank sistemi
- Çift hız kademeli konveyör sistem
- Emniyet termostatları
- Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Drenaj ve durulama pompası bağlanabilme imkanı
- Güvenlik için acil durdurma butonu



Flight Tip Bulaşık Yıkama Makinası  
Flight Type Dishwashers

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Güç Power	Kapasite Capacity
BYF-300	2750 x 1760 x 2170 mm	380 / 3N / 39,5 Kw	Kaset Kapasitesi / Rack Capacity / 90-120 / Saat Tabak Kapasitesi / Plate Capacity / 3000 / Saat
BYF-360	3350 x 1760 x 2170 mm	380 / 3N / 41 Kw	Kaset Kapasitesi / Rack Capacity / 120-150 / Saat Tabak Kapasitesi / Plate Capacity / 3600 / Saat
BYF-450	3700 x 1760 x 2170 mm	380 / 3N / 42,5 Kw	Kaset Kapasitesi / Rack Capacity / 160-200 / Saat Tabak Kapasitesi / Plate Capacity / 4500 / Saat
BYF-520	4300 x 1760 x 2170 mm	380 / 3N / 54,5 Kw	Kaset Kapasitesi / Rack Capacity / 160-200 / Saat Tabak Kapasitesi / Plate Capacity / 4500 / Saat
BYF-600	4650 x 1760 x 2170 mm	380 / 3N / 56 Kw	Kaset Kapasitesi / Rack Capacity / 5200 / Saat Tabak Kapasitesi / Plate Capacity / 6000 / Saat

- Makinenin gövdesi ve su ile temasta bulunan bütün kısımlar AISI 304 kalite 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik saçtan üretilmiştir.
- Otomatik timer standart özellik olarak verilir, enerji tasarrufu için yıkama, durulama, kurutma ve yoğuşma bölümleri enerjilerini otomatik olarak keser.
- Kolay temizleme ve çabuk yükleme için çıkarılabilir giriş tablası vardır.
- Basit kontrol gurubu ve açık anlaşılır semboller makine kullanımını kolaylaştırır.
- Makinenin farklı Modülleri dijital termometrelerle izlenir.
- Hava, su enerji kazanım sistemli nem çıkış bölümü vardır.
- Çift durulama sistemi, su ve deterjan tüketiminin azaltılması için mükemmel bir yoldur.
- Sürekli polimer konveyör farklı tipte yıkanacak kaplara uyarlanabilir.
- Standart olarak verilen değişken hızlı konveyör mükemmel hız kontrolü sağlar.
- Tüm ana komponentler makinenin ön bölümüne yerleştirildiğinden kolayca ulaşılabilir.
- Kendinden drenajlı yıkama pompası kullanılan suyu tahliye ederek daha iyi ve daha hijyen temizlik sağlar.
- "L" şekilli yıkama tankları pompa emişi üzerinde yüksek su seviyesi sağlar. Bu özellik mükemmel pompa kullanımı demektir.
- Kolayca çıkartılabilir geniş filtre sepeti vardır.
- Modüler konstrüksiyon makine montajının müşteri standartlarına uygun olarak yapılmasına imkan sağlar.
- Yıkama sonunda otomatik drenaj için selenoid valfe birleşik ön durulama pompası vardır.
- İhtiyaç duyulan herhangi bir yıkamaya uygun farklı konveyör Modelleri vardır.
- Ayarlanabilir emniyetli kaymaz, korumalı konveyör zincir sürücü vardır.

- All parts, which are in contact with the body of the machine and the water; are produced with AISI 304 quality 18/8 Cr-Ni stainless steel plate.
- Automatic timer is provided as a standard feature; for energy-saving, it automatically cuts the Power of washing, rinsing, drying and condensation sections.
- There is a removable input rack for easy cleaning and quick installation.
- Simple control group and understandable symbols ease the use of the machine.
- Different Modules of the machine are monitored by a digital thermometer.
- There is a moisture output part with air, water and energy gain system.
- Double rinsing system is an excellent way to reduce water and detergent consumption.
- Continuous polymer conveyor can be adapted to the dishes to be washed in different types.
- Adjustable speed conveyor provides excellent speed control.
- All the main components are easily accessible as they are placed on the front part of the machine.
- Self-drainage washing pump drains the water that is used and provides better and more hygienic cleaning.
- "L" shaped wash tank ensures high water level on the pump suction. This feature means perfect use of the pump.
- There is a large filter basket that can be easily removed.
- Modular construction allows the machine installation to be made according to standard of the client.



Konveyör Bantlar  
Conveyor Benches

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Drenaj Giriş Çapı Drainage Input Diam.
BCK 180	1400 x 805 x 890 mm	Ø85 cm

Konveyör Bantlar  
Conveyor Benches

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Drenaj Giriş Çapı Drainage Input Diam.
BCB 100	1000 x 535 x 850 mm	Ø50 cm
BCB 120	1200 x 535 x 850 mm	6 x 6 cm
BCB 140	1400 x 535 x 850 mm	7 x 7 cm
BCM 160	1600 x 535 x 850 mm	6 x 6 cm

Bulaşık Makinası Evyeli Giriş Tezgahı  
Dishwasher Input Counter with Sink

Kod Code	Tezgah Ebatlar Table Size	Evyeli Ebatı Sink Size
BEN 080	800 x 700 x 850 mm	400 x 500 x 250 mm
BEN 100	1000 x 725 x 850 mm	400 x 500 x 250 mm
BEN 120	1200 x 725 x 850 mm	400 x 500 x 250 mm
BEN 140	1400 x 725 x 850 mm	400 x 500 x 250 mm
BEN 160	1600 x 725 x 850 mm	400 x 500 x 250 mm

Bulaşık Makinası Giriş / Çıkış Tezgahı  
Dishwasher Input / Output Counter

Kod Code	Tezgah Ebatlar Table Size	Evyeli Ebatı Sink Size
BTN 060	600 x 580 x 850 mm	400 x 500 x 250 mm
BTN 080	800 x 580 x 850 mm	400 x 500 x 250 mm
BTN 100	1000 x 580 x 850 mm	400 x 500 x 250 mm
BTN 120	1200 x 580 x 850 mm	400 x 500 x 250 mm
BTN 140	1400 x 580 x 850 mm	400 x 500 x 250 mm
BTN 160	1600 x 580 x 850 mm	400 x 500 x 250 mm



Kazan Yıkama Tezgahı  
Boiler Washing Tables

Kod /Code	Ebat / Size
EKN 070	700 x 700 x 570 / 91 mm
EKN 080	800 x 800 x 570 / 91 mm
EKN 100	1000 x 800 x 570 / 91 mm
EKN 120	1200 x 800 x 570 / 91 mm
EKN 140	1400 x 800 x 570 / 91 mm



Süzme Tezgahları  
Straining Tables

Kod /Code	Ebat / Size
EHN 106	1000 x 600 x 850 mm
EHN 126	1200 x 600 x 850 mm
EHN 146	1400 x 600 x 850 mm
EHN 166	1600 x 600 x 850 mm
EHN 186	1800 x 600 x 850 mm
EHN 206	2000 x 700 x 850 mm



Çöp Sıyırma Tezgahları  
Waste Peeling Tables

Kod /Code	Ebat / Size
BSN 100	1000 x 725 x 850 mm
BSN 120	1200 x 725 x 850 mm
BSN 140	1400 x 725 x 850 mm
BSN 160	1600 x 725 x 850 mm
BSN 180	1800 x 725 x 850 mm
BSN 200	2000 x 725 x 850 mm
BSN 220	2200 x 725 x 850 mm
BSN 240	2400 x 725 x 850 mm



Yağ Tutucu  
Oil Keeper

Kod /Code	Kapasite / Capacity	Ebat / Size
TA MKT 025	0,25	630 x 400 x 490 mm
TA MKT 050	0,50	730 x 490 x 490 mm
TA MKT 075	0,75	780 x 590 x 490 mm
TA MKT 100	1,00	910 x 630 x 490 mm
TA MKS 025	0,25	710 x 400 x 330 mm
TA MKS 050	0,50	730 x 490 x 360 mm
TA MKS 075	0,75	780 x 590 x 360 mm
TA MKS 100	1,00	910 x 630 x 360 mm



DN 70 PVC (0/75mm)

Yer Izgarası / Tavalı / Yandan Çıkışlı / Eğimsiz  
Floor Grid with Bottom Outlet Siphon in Middle

Kod /Code	Ebat / Size
YK 33 70	300 x 300 mm
YK 34 70	300 x 400 mm
YK 35 70	300 x 500 mm
YK 37 70	300 x 741 mm
YK 44 70	400 x 400 mm
YK 45 70	400 x 741 mm



Yer Izgarası / Tavalı / Yandan Çıkışlı / Eğimli  
Floor Grid with Bottom Outlet Siphon in near

Kod /Code	Ebat / Size
YK 39 70	300 x 941 mm
YK 311 70	300 x 1184 mm
YK 313 70	300 x 1384 mm
YK 316 70	300 x 1626 mm
YK 318 70	300 x 1826 mm
YK 320 70	300 x 2086 mm
YK 49 70	400 x 941 mm
YK 411 70	400 x 1184 mm
YK 413 70	400 x 1384 mm
YK 416 70	400 x 1626 mm
YK 418 70	400 x 1826 mm
YK 420 70	400 x 2086 mm



Yer Izgarası / Tavalı / Yandan Çıkışlı / Orta Eğimli  
Floor Grid with Bottom Outlet Siphon in Middle

Kod /Code	Ebat / Size
SYK 39 70	300 x 941 mm
SYK 311 70	300 x 1184 mm
SYK 313 70	300 x 1384 mm
SYK 316 70	300 x 1626 mm
SYK 318 70	300 x 1826 mm
SYK 320 70	300 x 2086 mm
SYK 49 70	400 x 941 mm
SYK 411 70	400 x 1184 mm
SYK 413 70	400 x 1384 mm
SYK 416 70	400 x 1626 mm
SYK 418 70	400 x 1826 mm
SYK 420 70	400 x 2086 mm



Bölümcü - Yükselticili 9  
Extender with Divider 9



Bölümcü - Yükselticili 16  
Extender with Divider 16



Bölümcü - Yükselticili 25  
Extender with Divider 25



Bölümcü - Yükselticili 36  
Extender with Divider 36



Bölümcü - Yükselticili 49  
Extender with Divider 49



Temel Basket  
Base Rack



Tabak Basketi  
Plate Rack



Tepsi Basketi  
Tray Rack



Çatal Kaşık Basketi  
Cutlery Rack



Açık Yükseltici  
Empty Extender



Basket Yükseltici  
Extender for Racks



Dik Kaşık Basketi  
Upright Basket for Cutlery



Sprey Ünitesi  
Pre-Washing Unit

Kod /Code	Ebat / Size
MT001	Tezgah Monte Klasik
MT002	Tezgaha Monte Ara Musluklu
MT003	Duvar Monte Klasik
MT004	Duvara Monte Ara Musluklu



Yer Yıkama Hortumu  
Floor Washing Hose

Kod /Code	Ebat / Size	Ebat / Size
GT-06	Yer Temizleme / Floor	6 Mt.
GT-10	Yer Temizleme / Floor	10 Mt.
GT-15	Yer Temizleme / Floor	15 Mt.



Bulaşık Mk. Detarjanı 20 Lt.  
Dishwasher Detergant



Bulaşık Mk. Parlatıcı 20 Lt.  
Dishwasher Polisher



Bulaşık Mk. Kireç Çözücü 20 Lt.  
Dishwasher Polisher



Paslanmaz Bakım Spreyi  
Stainless Steel Polisher

Ürünlerimiz; Bulaşık makinesi ekipmanlarını sadece temizlemekle kalmayıp bakımını da yaparak ilerde oluşabilecek hasarın ve maliyet kaybının önüne geçiyor. Doğru endüstriyel temizlik kullanımı işletmelere sadece hijyen değil, enerji, su, personel ve zaman tasarrufu da kazandırıyor

Our products; Dishwasher equipment is not only cleaned and maintained, but also prevents damage and cost loss that may occur in the future. Accurate industrial cleaning uses not only hygiene, but also energy, water, personnel and time savings.



Parlatıcı Pompası  
Polisher Pump



Deterjan Pompası  
Detergant Pump

**HUNER**  
ENDÜSTRİYEL MUTFAK



**TEŞHİR ÜNİTELERİ**  
DISPLAY UNITS





HNR-01

HNR-02



HNR-03



HNR-04



HNR-05



HNR-06



HNR-08



HNR-09



HNR-07



HNR-10



HNR-11



HNR-12



HNR-15



HNR-13



HNR-16



HNR-14



HNR-17



HNR-18



HNR-19



HNR-20



HNR-21



HNR-23



HNR-22



HNR-24



HNR-25



HNR-28



HNR-29



HNR-26



HNR-30



HNR-31



HNR-27



HNR-32



HNR-33



HNR-34



HNR-38



HNR-35



HNR-39



HNR-40



HNR-41



HNR-36



HNR-37



HNR-42



HNR-43



HNR-44



HNR-45



HNR-46



HNR-48



HNR-47



HNR-49



HNR-50



HNR-51



HNR-52



HNR-53



HNR-54



HNR-55



HNR-56



HNR-57

# HUNER

ENDÜSTRİYEL MUTFAK



## SOĞUTMA ÜNİTELERİ

COOLING UNITS



Tezgah Tipi Buzdolapları  
Counter Type Refrigerators (Fan Cooling)

Kod Code	Model Description	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Güç Power	Kapasite Capacity
EMP.125.60.01	Tezgah Tipi Buzdolabı 2 Kapılı Counter Type Deep Freezer with 2 Doors	1250x600x850 mm	86 Kg.	0.14 Kw.	175 Lt.
EMP.125.70.01	Tezgah Tipi Buzdolabı 2 Kapılı Counter Type Deep Freezer with 2 Doors	1250x700x850 mm	86 Kg.	0.14 Kw.	200 Lt.
EMP.150.60.01	Tezgah Tipi Buzdolabı 2 Kapılı Counter Type Deep Freezer with 2 Doors	1500x600x850 mm	106 Kg.	0.14 Kw.	250 Lt.
EMP.150.70.01	Tezgah Tipi Buzdolabı 2 Kapılı Counter Type Deep Freezer with 2 Doors	1500x700x850 mm	115 Kg.	0.14 Kw.	300 Lt.
EMP.200.60.01	Tezgah Tipi Buzdolabı 3 Kapılı Counter Type Deep Freezer with 3 Doors	2000x600x850 mm	135 Kg.	0.16 Kw.	400 Lt.
EMP.200.70.01	Tezgah Tipi Buzdolabı 3 Kapılı Counter Type Deep Freezer with 3 Doors	2000x700x850 mm	142 Kg.	0.16 Kw.	500 Lt.
EMP.255.60.01	Tezgah Tipi Buzdolabı 4 Kapılı Counter Type Deep Freezer with 4 Doors	2550x600x850 mm	176 Kg.	0.20 Kw.	550 Lt.
EMP.255.70.01	Tezgah Tipi Buzdolabı 4 Kapılı Counter Type Deep Freezer with 4 Doors	2550x700x850 mm	186 Kg.	0.20 Kw.	700 Lt.

- Working temperature; 0/+5 °C at tropical ambient temperature 43 °C
- 220-230V -1 +N 50-60 Hz electrical Power.
- "CFC Free" R-134 A refrigerant gas.
- 40 kg/m<sup>3</sup> density.
- Temperature and defrost controlled digital display.
- Automatic evaporation of water during defrosting.
- Cooling with fan.
- Ozone-friendly" 48 mm thickness polyurethane isolation.
- Self-closing doors at 45 degrees.
- Copper tube evaporator with aluminum fins.
- Adjustable, stainless steel shelf housing, plastic coated shelves.
- Stainless steel body.

- Working temperature; 0/+5 °C at tropical ambient temperature 43 °C
- 220-230V -1 +N 50-60 Hz electrical Power.
- "CFC Free" R-134 A refrigerant gas.
- 40 kg/m<sup>3</sup> density.
- Temperature and defrost controlled digital display.
- Automatic evaporation of water during defrosting.
- Cooling with fan.
- Ozone-friendly" 48 mm thickness polyurethane isolation.
- Self-closing doors at 45 degrees.
- Copper tube evaporator with aluminum fins.
- Adjustable, stainless steel shelf housing, plastic coated shelves.
- Stainless steel body.



Tezgah Tipi Derin Dondurucular (Fanlı Soğutma)  
Counter Type Deep Freezers (Fan Cooling)

Kod Code	Model Description	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Güç Power	Kapasite Capacity
EMP.125.60.02	Tezgah Tipi Buzdolabı 2 Kapılı Counter Type Deep Freezer with 2 Doors	1250x600x850 mm	86 Kg.	0.14 Kw.	175 Lt.
EMP.125.70.02	Tezgah Tipi Buzdolabı 2 Kapılı Counter Type Deep Freezer with 2 Doors	1250x700x850 mm	86 Kg.	0.14 Kw.	200 Lt.
EMP.150.60.02	Tezgah Tipi Buzdolabı 2 Kapılı Counter Type Deep Freezer with 2 Doors	1500x600x850 mm	106 Kg.	0.14 Kw.	250 Lt.
EMP.150.70.02	Tezgah Tipi Buzdolabı 2 Kapılı Counter Type Deep Freezer with 2 Doors	1500x700x850 mm	115 Kg.	0.14 Kw.	300 Lt.
EMP.200.60.02	Tezgah Tipi Buzdolabı 3 Kapılı Counter Type Deep Freezer with 3 Doors	2000x600x850 mm	135 Kg.	0.16 Kw.	400 Lt.
EMP.200.70.02	Tezgah Tipi Buzdolabı 3 Kapılı Counter Type Deep Freezer with 3 Doors	2000x700x850 mm	142 Kg.	0.16 Kw.	500 Lt.
EMP.255.60.02	Tezgah Tipi Buzdolabı 4 Kapılı Counter Type Deep Freezer with 4 Doors	2550x600x850 mm	176 Kg.	0.20 Kw.	550 Lt.
EMP.255.70.02	Tezgah Tipi Buzdolabı 4 Kapılı Counter Type Deep Freezer with 4 Doors	2550x700x850 mm	186 Kg.	0.20 Kw.	700 Lt.

- Çalışma aralığı -18/-20 °C (tropikal 43 °C)
- 220-230V -1 +N 50-60 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-290 soğutucu gaz.
- 40 kg/m<sup>3</sup> yoğunluk.
- Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge.
- Defrost esnasında otomatik su buharlaştırma.
- Fanlı soğutma.
- 48 mm kalınlığında "ozon dostu" poliüretan izolasyon.
- 45 derecede sabit kendiliğinden kapanan kapılar.
- Alüminyum panelli, bakır borulu evaporatör.
- Ayarlanabilir, paslanmaz çelik raf yuvaları, plastik aflar.
- Paslanmaz çelik gövde.

- Working tEMPerature -18/-20 °C at tropical ambient tEMPerature 43 °C
- 220-230V -1 +N 50-60 Hz electrical Power.
- "CFC Free" R-290 refrigerant gas.
- 40 kg/m<sup>3</sup> density.
- TEMPerature and defrost controlled digital display.
- Automatic evaporation of water during defrosting.
- Cooling with fan.
- Ozone-friendly" 48 mm thickness polyurethane isolation.
- Self-closing doors at 45 degrees.
- Copper tube evaporator with aluminum fins.
- Adjustable, stainless steel shelf housing, plastic coated shelves.
- Stainless steel body.



Çekmeceli Tezgah Tipi Buzdolapları  
Counter Type Refrigerators with Drawers

Kod Code	Model Description	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Güç Power	Kapasite Capacity
EMP.150.70.01-2C	Tezgah Tipi Buzdolabı 2 Çekmece+1 Kapı (Fanlı) Refrigerated Counter, 2 Drawers+1 Door	1500x700x850 mm	137 Kg.	0.14 Kw.	300 Lt.
EMP.150.70.01-4C	Tezgah Tipi Buzdolabı 4 Çekmece Refrigerated Counter 4 Drawers	1500x700x850 mm	160 Kg.	0.17 Kw.	300 Lt.
EMP.200.70.01-2C	Tezgah Tipi Buzdolabı 2 Çekmece+2 Kapı (Fanlı) Refrigerated Counter, 2 Drawers+2 Doors	2000x700x850 mm	163 Kg.	0.16 Kw.	500 Lt.
EMP.200.70.01-4C	Tezgah Tipi Buzdolabı 4 Çekmece+1 Kapı (Fanlı) Refrigerated Counter, 4 Drawers+1 Door	2000x700x850 mm	182 Kg.	0.16 Kw.	500 Lt.
EMP.200.70.01-6C	Tezgah Tipi Buzdolabı 6 Çekmece Refrigerated Counter 6 Drawers	2000x700x850 mm	207 Kg.	0.31 Kw.	550 Lt.
EMP.255.70.01-2C	Tezgah Tipi Buzdolabı 2 Çekmece + 3 Kapı (Fanlı) Refrigerated Counter, 2 Drawers + 3 Doors	2550x700x850 mm	207 Kg.	0.21 Kw.	700 Lt.
EMP.255.70.01-4C	Tezgah Tipi Buzdolabı 4 Çekmece + 2 Kapı (Fanlı) Refrigerated Counter, 4 Drawers + 2 Doors	2550x700x850 mm	226 Kg.	0.21 Kw.	700 Lt.
EMP.255.70.01-6C	Tezgah Tipi Buzdolabı 6 Çekmece + 1 Kapı (Fanlı) Refrigerated Counter, 6 Drawers + 1 Door	2550x700x850 mm	248 Kg.	0.37 Kw.	700 Lt.
EMP.255.70.01-8C	Tezgah Tipi Buzdolabı 8 Çekmece Refrigerated Counter 8 Drawers	2550x700x850 mm	275 Kg.	0.60 Kw.	700 Lt.

- 1/1 150 Gn kapasiteli çekmeceler.
- Çalışma aralığı 0/+5 °C (tropikal 43 °C)
- 220-230V -1 +N 50-60 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-134 A soğutucu gaz.
- 40 kg/m<sup>3</sup> yoğunluk.
- Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge.
- Defrost esnasında otomatik su buharlaştırma.
- Fanlı soğutma.
- 48 mm kalınlığında "ozon dostu" poliüretan izolasyon.
- 45 derecede sabit kendiliğinden kapanan kapılar.
- Alüminyum panelli,bakır borulu evaporatör.
- Ayarlanabilir, paslanmaz çelik raf yuvaları, plastik raflar..
- Paslanmaz çelik gövde.

- Drawers with 1/1 150 Gn Capacity
- Working temperature; 0/+5 °C at tropical ambient temperature 43 °C
- 220-230V -1 +N 50-60 Hz electrical Power.
- "CFC Free" R-134 A refrigerant gas.
- 40 kg/m<sup>3</sup> density.
- Temperature and defrost controlled digital display.
- Automatic evaporation of water during defrosting.
- Cooling with fan.
- Ozone-friendly" 48 mm thickness polyurethane isolation.
- Self-closing doors at 45 degrees.
- Copper tube evaporator with aluminum fins.
- Adjustable, stainless steel shelf housing, plastic coated shelves.
- Stainless steel body.



Camlı Tezgah Tipi Buzdolapları  
Counter Type Refrigerators with Glass Door

Kod Code	Model Description	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Güç Power	Kapasite Capacity
EMP.150.60.03	Camlı Tezgah Tip Buzdolabı (İki Kapılı) Counter Type Refrigerator with 2 Doors	1500x600x850 mm	112 Kg.	0.17 Kw.	250 Lt.
EMP.150.70.03	Camlı Tezgah Tip Buzdolabı (İki Kapılı) Counter Type Refrigerator with 2 Doors	1500x700x850 mm	120 Kg.	0.17 Kw.	300 Lt.
EMP.200.60.03	Camlı Tezgah Tip Buzdolabı (Üç Kapılı) Counter Type Refrigerator with 3 Doors	2000x600x850 mm	140 Kg.	0.20 Kw.	400 Lt.
EMP.200.70.03	Camlı Tezgah Tip Buzdolabı (Üç Kapılı) Counter Type Refrigerator with 3 Doors	2000x700x850 mm	148 Kg.	0.20 Kw.	500 Lt.
EMP.255.60.03	Camlı Tezgah Tip Buzdolabı (Dört Kapılı) Counter Type Refrigerator with 4 Doors	2550x600x850 mm	183 Kg.	0.25 Kw.	550 Lt.
EMP.255.70.03	Camlı Tezgah Tip Buzdolabı (Dört Kapılı) Counter Type Refrigerator with 4 Doors	2550x700x850 mm	193 Kg.	0.25 Kw.	700 Lt.

- Çalışma aralığı 0/+5 °C (tropikal 43 °C)
- 220-230V -1 +N 50-60 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-134 A soğutucu gaz.
- 40 kg/m<sup>3</sup> yoğunluk.
- Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge.
- Defrost esnasında otomatik su buharlaştırma.
- Fanlı soğutma.
- 48 mm kalınlığında "ozon dostu" poliüretan izolasyon.
- 45 derecede sabit kendiliğinden kapanan kapılar.
- Alüminyum panelli,bakır borulu evaporatör.
- Ayarlanabilir, paslanmaz çelik raf yuvaları, plastik raflar.
- Paslanmaz çelik gövde.

- Working tEMPerature; 0/+5 °C at tropical ambient tEMPerature 43 °C
- 220-230V -1 +N 50-60 Hz electrical Power.
- "CFC Free" R-134 A refrigerant gas.
- 40 kg/m<sup>3</sup> density.
- TEMPerature and defrost controlled digital display.
- Automatic evaporation of water during defrosting.
- Cooling with fan.
- Ozone-friendly" 48 mm thickness polyurethane isolation.
- Self-closing doors at 45 degrees.
- Copper tube evaporator with aluminum fins.
- Adjustable, stainless steel shelf housing, plastic coated shelves.
- Stainless steel body.



#### Evyeli Tezgah Tipi Buzdolapları Counter Type Refrigerators with Sink

Kod Code	Model Description	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Güç Power	Kapasite Capacity
EMP.150.70.01-EV	Evyeli Tezgah Tip Buzdolabı (İki Kapılı) Counter Type Refrigerator with Sink+2 Doors	1500x700x850 mm	116 Kg.	0.14 Kw.	300 Lt.
EMP.200.70.01-EV	Evyeli Tezgah Tip Buzdolabı (Üç Kapılı) Counter Type Refrigerator with Sink+3 Doors	2000x700x850 mm	143 Kg.	0.16 Kw.	500 Lt.
EMP.255.70.01-EV	Evyeli Tezgah Tip Buzdolabı (Dört Kapılı) Counter Type Refrigerator with Sink+4 Doors	2550x700x850 mm	188 Kg.	0.20 Kw.	700 Lt.

- Evye ölçüsü 350x400 mm
- Çalışma aralığı 0/+5 °C (tropikal 43 °C)
- 220-230V -1 +N 50-60 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-134 A soğutucu gaz.
- 40 kg/m<sup>3</sup> yoğunluk.
- Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge.
- Defrost esnasında otomatik su buharlaştırma.
- Fanlı soğutma.
- 48 mm kalınlığında "ozon dostu" poliüretan izolasyon.
- 45 derecede sabit kendiliğinden kapanan kapılar.
- Alüminyum panelli, bakır borulu evaporatör.
- Ayarlanabilir, paslanmaz çelik raf yuvaları, plastik raflar.
- Paslanmaz çelik gövde.

- Sink Dimensions 350x400 mm
- Working tEMPerature; 0/+5 °C at tropical ambient tEMPerature 43 °C
- 220-230V -1 +N 50-60 Hz electrical Power.
- "CFC Free" R-134 A refrigerant gas.
- 40 kg/m<sup>3</sup> density.
- TEMPerature and defrost controlled digital display.
- Automatic evaporation of water during defrosting.
- Cooling with fan.
- Ozone-friendly" 48 mm thickness polyurethane isolation.
- Self-closing doors at 45 degrees.
- Copper tube evaporator with aluminum fins.
- Adjustable, stainless steel shelf housing, plastic coated shelves.
- Stainless steel body.

#### Set Altı Buzdolapları Under Set Refrigerators

Kod Code	Model Description	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Güç Power	Kapasite Capacity
EMP.160.60.01-S	Set Altı Buzdolabı 4 Çekmeceli Under Set Refrigerator with 4 Drawers	1600x600x550 mm	120 Kg.	0.22 Kw.	4x2/3 100 Gn
EMP.200.60.01-S	Set Altı Buzdolabı 6 Çekmeceli Under Set Refrigerator with 6 Drawers	2000x600x550 mm	156 Kg.	0.23 Kw.	6x2/3 100 Gn
EMP.160.70.01-S	Set Altı Buzdolabı 4 Çekmeceli Under Set Refrigerator with 4 Drawers	1600x700x550 mm	135 Kg.	0.23 Kw.	4x1/1 100 Gn
EMP.200.70.01-S	Set Altı Buzdolabı 6 Çekmeceli Under Set Refrigerator with 6 Drawers	2000x700x550 mm	173 Kg.	0.23 Kw.	6x1/1 100 Gn

- Çalışma aralığı 0/+5 °C (tropikal 43 °C)
- 220-230V -1 +N 50-60 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-134 A soğutucu gaz.
- 40 kg/m<sup>3</sup> yoğunluk.
- Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge.
- Defrost esnasında otomatik su buharlaştırma.
- Fanlı soğutma.
- 48 mm kalınlığında "ozon dostu" poliüretan izolasyon.
- Alüminyum panelli, bakır borulu evaporatör.
- Paslanmaz çelik gövde.

- Working tEMPerature; 0/+5 °C at tropical ambient tEMPerature 43 °C
- 220-230V -1 +N 50-60 Hz electrical Power.
- "CFC Free" R-134 A refrigerant gas.
- 40 kg/m<sup>3</sup> density.
- TEMPerature and defrost controlled digital display.
- Automatic evaporation of water during defrosting.
- Cooling with fan.
- Ozone-friendly" 48 mm thickness polyurethane isolation.
- Copper tube evaporator with aluminum fins.
- Stainless steel body.



### Pizza ve Salata Hazırlık Buzdolapları Pizza and Salad Preparation Refrigerators

Kod Code	Model Description	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Güç Power	Kapasite Capacity
EMP.150.70.01-PS	Pizza Salata Buzdolabı 2 Kapılı Pizza and Salad Refrigerator with 2 Doors	1500x700x850/1050 mm	143 Kg.	0.13 Kw.	300 Lt.
EMP.200.70.01-PS	Pizza Salata Buzdolabı 3 Kapılı Pizza and Salad Refrigerator with 3 Doors	2000x700x850/1050 mm	178 Kg.	0.18 Kw.	500 Lt.

- Çalışma aralığı 0/+5 °C (tropikal 43 °C)
- 220-230V -1 +N 50-60 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-134 A soğutucu gaz.
- 40 kg/m<sup>3</sup> yoğunluk.
- Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge.
- Defrost esnasında otomatik su buharlaştırma.
- Fanlı soğutma.
- 48 mm kalınlığında "ozon dostu" poliüretan izolasyon.
- 45 derecede sabit kendiliğinden kapanan kapılar.
- Alüminyum panelli,bakır borulu evaporatör.
- Ayarlanabilir, paslanmaz çelik raf yuvaları, plastik raflar.
- Paslanmaz çelik gövde.
- EMP.150.70.01-PS
- Saladbar kapasite; 8 adet 1/4-100 Gn küvet.
- EMP.200.70.01-PS
- Saladbar kapasite; 10 adet 1/4-100 Gn küvet.

- Working tEMPerature; 0/+5 °C at tropical ambient tEMPerature 43 °C
- 220-230V -1 +N 50-60 Hz electrical Power.
- "CFC Free" R-134 A refrigerant gas.
- 40 kg/m<sup>3</sup> density.
- TEMPerature and defrost controlled digital display.
- Automatic evaporation of water during defrosting.
- Cooling with fan.
- Ozone-friendly" 48 mm thickness polyurethane isolation.
- Self-closing doors at 45 degrees.
- Copper tube evaporator with aluminum fins.
- Adjustable, stainless steel shelf housing, plastic coated shelves.
- Stainless steel body.
- EMP.150.70.01-PS
- Saladbar Capacity; 8 pieces 1/4-100 Gn container.
- EMP.200.70.01-PS
- Saladbar Capacity; 10 pieces 1/4-100 Gn container.

### Pizza ve Salata Hazırlık Buzdolapları Pizza and Salad Preparation Refrigerators

Kod Code	Model Description	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Güç Power	Kapasite Capacity
EMP.150.70.01-PSO	Pizza ve Salata Buzdolabı 2 Kapılı Pizza and Salad Refrigerator with 2 Doors	1500x700x850 mm	130 Kg.	0.25 Kw.	300 Lt.
EMP.200.70.01-PSO	Pizza ve Salata Buzdolabı 3 Kapılı Pizza and Salad Refrigerator with 2 Doors	2000x700x850 mm	159 Kg.	0.25 Kw.	500 Lt.

- Çalışma aralığı 0/+5 °C (tropikal 43 °C)
- 220-230V -1 +N 50-60 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-134 A soğutucu gaz.
- 40 kg/m<sup>3</sup> yoğunluk.
- Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge.
- Defrost esnasında otomatik su buharlaştırma.
- Fanlı soğutma.
- 48 mm kalınlığında "ozon dostu" poliüretan izolasyon.
- 45 derecede sabit kendiliğinden kapanan kapılar.
- Alüminyum panelli,bakır borulu evaporatör.
- Ayarlanabilir, paslanmaz çelik raf yuvaları, plastik raflar.
- Paslanmaz çelik gövde.
- EMP.150.70.01-PSO
- Saladbar kapasite; 6 adet 1/4-100 Gn küvet.
- EMP.200.70.01-PSO
- Saladbar kapasite; 8 adet 1/4-100 Gn küvet.

- Working tEMPerature; 0/+5 °C at tropical ambient tEMPerature 43 °C
- 220-230V -1 +N 50-60 Hz electrical Power.
- "CFC Free" R-134 A refrigerant gas.
- 40 kg/m<sup>3</sup> density.
- TEMPerature and defrost controlled digital display.
- Automatic evaporation of water during defrosting.
- Cooling with fan.
- Ozone-friendly" 48 mm thickness polyurethane isolation.
- Self-closing doors at 45 degrees.
- Copper tube evaporator with aluminum fins.
- Adjustable, stainless steel shelf housing, plastic coated shelves.
- Stainless steel body.
- EMP.150.70.01-PSO
- Saladbar Capacity; 6 pieces 1/4-100 Gn container.
- EMP.200.70.01-PSO
- Saladbar Capacity; 8 pieces 1/4-100 Gn container.



### Pizza ve Salata Hazırlık Buzdolapları Pizza and Salad Preparation Refrigerators

Kod Code	Model Description	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Güç Power	Kapasite Capacity
EMP.150.80.01-PSY	Pizza ve Salata Buzdolabı 2 Kapılı Pizza and Salad Refrigerator with 2 Doors	1500x800x850/1350 mm	170 Kg.	0.14 Kw.	300 Lt.
EMP.200.80.01-PSY	Pizza ve Salata Buzdolabı 3 Kapılı Pizza and Salad Refrigerator with 3 Doors	2000x800x850/1350 mm	210 Kg.	0.17 Kw.	500 Lt.
EMP.150.80.01-PSYG	Granitli Pizza ve Salata Buzdolabı 2 Kapılı Granite Pizza Salad Refrigerator 2 Doors	1500x800x850/1350 mm	236 Kg.	0.14 Kw.	300 Lt.
EMP.200.80.01-PSYG	Granitli Pizza ve Salata Buzdolabı 3 Kapılı Granite Pizza Salad Refrigerator 3 Doors	2000x800x850/1350 mm	297 Kg.	0.17 Kw.	500 Lt.

- Her kapakta 4 adet 400x600 mm tepsi kapasitesi.
- Çalışma aralığı 0/+5 °C (tropikal 43 °C)
- 220-230V -1 +N 50-60 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-134 A soğutucu gaz.
- 40 kg/m<sup>3</sup> yoğunluk.
- Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge.
- Defrost esnasında otomatik su buharlaştırma.
- Fanlı soğutma.
- 48 mm kalınlığında "ozon dostu" poliüretan izolasyon.
- 45 derecede sabit kendiliğinden kapanan kapılar.
- Alüminyum panelli, bakır borulu evaporatör.
- Paslanmaz çelik gövde.
- EMP.150.80.01-PSY - EMP.150.80.01-PSYG
- Saladbar kapasite; 8 adet 1/4-100 Gn küvet.
- EMP.200.80.01-PSY - EMP.200.80.01-PSYG
- Saladbar kapasite; 11 adet 1/4-100 Gn küvet.

- 4 pieces 400x600 mm tray Capacity on each cover.
- Working tEMPerature; 0/+5 °C at tropical ambient tEMPerature 43 °C
- 220-230V -1 +N 50-60 Hz electrical Power.
- "CFC Free" R-134 A refrigerant gas.
- 40 kg/m<sup>3</sup> density.
- TEMPerature and defrost controlled digital display.
- Automatic evaporation of water during defrosting.
- Cooling with fan.
- Ozone-friendly" 48 mm thickness polyurethane isolation.
- Self-closing doors at 45 degrees.
- Copper tube evaporator with aluminum fins.
- Stainless steel body.
- EMP.150.80.01-PSY - EMP.150.80.01-PSYG
- Saladbar Capacity; 8 pieces 1/4-100 Gn container.
- EMP.200.80.01-PSY - EMP.200.80.01-PSYG
- Saladbar Capacity; 11 pieces 1/4-100 Gn container.

### Set Üstü Saladbarlar Refrigerated Countertop Saladbars

Kod Code	Model Description	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Güç Power	Kapasite Capacity
EMP.160	Set Üstü Saladbar Refrigerated Countertop Saladbar	1600x350x500 mm	65 Kg.	0.2 Kw.	7x1/4 100 Gn Küvet 7x1/4 100 Gn Cont.
EMP.210	Set Üstü Saladbar Refrigerated Countertop Saladbar	2100x350x500 mm	78 Kg.	0.2 Kw.	9x1/4 100 Gn Küvet 9x1/4 100 Gn Cont.

- Çalışma aralığı 0/+5 °C (tropikal 43 °C)
- 220-230V -1 +N 50-60 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-134 A soğutucu gaz.
- 40 kg/m<sup>3</sup> yoğunluk.
- Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge.
- Defrost esnasında otomatik su buharlaştırma.
- Statik soğutma.
- 48 mm kalınlığında "ozon dostu" poliüretan izolasyon.
- Alüminyum panelli, bakır borulu

- Working tEMPerature; 0/+5 °C at tropical ambient tEMPerature 43 °C
- 220-230V -1 +N 50-60 Hz electrical Power.
- "CFC Free" R-134 A refrigerant gas.
- 40 kg/m<sup>3</sup> density.
- TEMPerature and defrost controlled digita display.
- Automatic evaporation of water during defrosting.
- Static cooling.
- Ozone-friendly" 48 mm thickness polyurethane isolation.
- Copper tube evaporator



### Granit Tablalı Pizza Hazırlık Buzdolapları Granite Top Pizza Preparation Refrigerators

Kod Code	Model Description	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Güç Power	Kapasite Capacity
EMP.160.80.01	Granit Tablalı Buzdolabı 2 Kapılı Granite Pizza Salad Refrigerator 2 Doors	1600x800x1020 mm	250 Kg.	0.12 Kw.	300 Lt.
EMP.210.80.01	Granit Tablalı Buzdolabı 3 Kapılı Granite Pizza Salad Refrigerator 3 Doors	2100x800x1020 mm	305 Kg.	0.16 Kw.	500 Lt.

- Her kapakta 4 adet 400x600 mm tepsi kapasitesi.
- Çalışma aralığı 0/+5 °C (tropikal 43 °C)
- 220-230V -1 +N 50-60 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-134 A soğutucu gaz.
- 40 kg/m<sup>3</sup> yoğunluk.
- Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge.
- Defrost esnasında otomatik su buharlaştırma.
- Fanlı soğutma.
- 48 mm kalınlığında "ozon dostu" poliüretan izolasyon.
- 45 derecede sabit kendiliğinden kapanan kapılar.
- Alüminyum panelli, bakır borulu evaporatör.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.160.80.01

- Saladbar kapasite; 8 adet 1/4-100 Gn küvet.

EMP.210.80.01

- Saladbar kapasite; 11 adet 1/4-100 Gn küvet.

- 4 pieces 400x600 mm tray Capacity on each cover.
- Working tEMPerature; 0/+5 °C at tropical ambient tEMPerature 43 °C
- 220-230V -1 +N 50-60 Hz electrical Power.
- "CFC Free" R-134 A refrigerant gas.
- 40 kg/m<sup>3</sup> density.
- TEMPerature and defrost controlled digital display.
- Automatic evaporation of water during defrosting.
- Cooling with fan.
- Ozone-friendly" 48 mm thickness polyurethane isolation.
- Self-closing doors at 45 degrees.
- Copper tube evaporator with aluminum fins.
- Stainless steel body.

EMP.160.80.01

- Saladbar Capacity; 8 pieces 1/4-100 Gn container.

EMP.210.80.01

- Saladbar Capacity; 11 pieces 1/4-100 Gn container.



### Granit Tablalı Saladbarlı Hazırlık Buzdolapları Granite Top Preparation Refrigerators with Saladbar

Kod Code	Model Description	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Güç Power	Kapasite Capacity
EMP.160.80.02	Granit Tablalı Saladbarlı Buzdolabı 2 Kapılı Granite Refrigerator 2 Doors+Saladbar	1600x800x1020/1520 mm	315 Kg.	0.29 Kw.	300 Lt.
EMP.210.80.02	Granit Tablalı Saladbarlı Buzdolabı 3 Kapılı Granite Refrigerator 2 Doors+Saladbar	2100x800x1020/1520 mm	386 Kg.	0.42 Kw.	500 Lt.

- Her kapakta 4 adet 400x600 mm tepsi kapasitesi.
- Çalışma aralığı 0/+5 °C (tropikal 43 °C)
- 220-230V -1 +N 50-60 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-134 A soğutucu gaz.
- 40 kg/m<sup>3</sup> yoğunluk.
- Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge.
- Defrost esnasında otomatik su buharlaştırma.
- Fanlı soğutma.
- 48 mm kalınlığında "ozon dostu" poliüretan izolasyon.
- 45 derecede sabit kendiliğinden kapanan kapılar.
- Alüminyum panelli, bakır borulu evaporatör.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.160.80.02

- Saladbar kapasite; 7 adet 1/4-100 Gn küvet.

EMP.210.80.02

- Saladbar kapasite; 9 adet 1/4-100 Gn küvet.

- 4 pieces 400x600 mm tray Capacity on each cover.
- Working tEMPerature; 0/+5 °C at tropical ambient tEMPerature 43 °C
- 220-230V -1 +N 50-60 Hz electrical Power.
- "CFC Free" R-134 A refrigerant gas.
- 40 kg/m<sup>3</sup> density.
- TEMPerature and defrost controlled digita display.
- Automatic evaporation of water during defrosting.
- Cooling with fan.
- Ozone-friendly" 48 mm thickness polyurethane isolation.
- Self-closing doors at 45 degrees.
- Copper tube evaporator with aluminum fins.
- Stainless steel body.

EMP.160.80.02

- Saladbar Capacity; 7 pieces 1/4-100 Gn container.

EMP.210.80.02

- Saladbar Capacity; 9 pieces 1/4-100 Gn container.



### Dik Tip Buzdolapları Upright Refrigerators

Kod Code	Model Description	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Güç Power	Kapasite Capacity
EMP.70.80.01	Dik Tip Buzdolabı Tek Kapılı Upright Refrigerator Single Door	700x800x2050 mm	135 Kg.	0.14 Kw.	700 Lt.
EMP.140.80.01	Dik Tip Buzdolabı Çift Kapılı Upright Refrigerator Double Doors	1400x800x2050 mm	220 Kg.	0.26 Kw.	1400 Lt.

- Çalışma aralığı 0/+5 °C (tropikal 43 °C)
- 220-230V -1 +N 50-60 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-134 A soğutucu gaz.
- 40 kg/m<sup>3</sup> yoğunluk.
- Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge.
- Defrost esnasında otomatik su buharlaştırma.
- Fanlı soğutma.
- 48 mm kalınlığında "ozon dostu" poliüretan izolasyon.
- 45 derecede sabit kendiliğinden kapanan kapılar.
- Alüminyum panelli,bakır borulu evaporatör.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.70.80.01  
- 3 adet 2/1 Gn iç raf.

EMP.140.80.01  
- 6 adet 2/1 Gn iç raf.

- Working tEMPerature; 0/+5 °C at tropical ambient tEMPerature 43 °C
- 220-230V -1 +N 50-60 Hz electrical Power.
- "CFC Free" R-134 A refrigerant gas.
- 40 kg/m<sup>3</sup> density.
- TEMPerature and defrost controlled digital display.
- Automatic evaporation of water during defrosting.
- Cooling with fan.
- Ozone-friendly" 48 mm thickness polyurethane isolation.
- Self-closing doors at 45 degrees.
- Copper tube evaporator with aluminum fins.
- Stainless steel body.

EMP.70.80.01  
- 3 pieces 2/1 Gn interior shelves.

EMP.140.80.01  
- 6 pieces 2/1 Gn interior shelves.

### Cam Kapılı Dik Tip Buzdolapları Upright Refrigerators with Glass Door

Kod Code	Model Description	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Güç Power	Kapasite Capacity
EMP.70.80.03	Cam Kapılı Dik Tip Buzdolabı Tek Kapılı Upright Refrigerator Single Door with Glass	700x800x2050 mm	155 Kg.	0.16 Kw.	700 Lt.
EMP.140.80.03	Cam Kapılı Dik Tip Buzdolabı Çift Kapılı Upright Refrigerator Double Doors with Glass	1400x800x2050 mm	230 Kg.	0.30 Kw.	1400 Lt.

- Çalışma aralığı 0/+5 °C (tropikal 43 °C)
- 220-230V -1 +N 50-60 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-134 A soğutucu gaz.
- 40 kg/m<sup>3</sup> yoğunluk.
- Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge.
- Defrost esnasında otomatik su buharlaştırma.
- Fanlı soğutma.
- 48 mm kalınlığında "ozon dostu" poliüretan izolasyon.
- 45 derecede sabit kendiliğinden kapanan kapılar.
- Alüminyum panelli,bakır borulu evaporatör.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.70.80.03  
- 3 adet 2/1 Gn iç raf.

EMP.140.80.03  
- 6 adet 2/1 Gn iç raf.

- Working tEMPerature; 0/+5 °C at tropical ambient tEMPerature 43 °C
- 220-230V -1 +N 50-60 Hz electrical Power.
- "CFC Free" R-134 A refrigerant gas.
- 40 kg/m<sup>3</sup> density.
- TEMPerature and defrost controlled digital display.
- Automatic evaporation of water during defrosting.
- Cooling with fan.
- Ozone-friendly" 48 mm thickness polyurethane isolation.
- Self-closing doors at 45 degrees.
- Copper tube evaporator with aluminum fins.
- Stainless steel body.

EMP.70.80.03  
- 3 pieces 2/1 Gn interior shelves.

EMP.140.80.03  
- 6 pieces 2/1 Gn interior shelves.



### Dik Tip Derin Dondurucular Upright Deep Freezers

Kod Code	Model Description	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Güç Power	Kapasite Capacity
EMP.70.80.02	Dik Tip Derin Dondurucu 2 Kapılı Upright Deep Freezers 2 Doors	700x800x2050 mm	151 Kg.	0.69 Kw.	700 Lt.
EMP.140.80.02	Dik Tip Derin Dondurucu 4 Kapılı Upright Deep Freezers 4 Doors	1400x800x2050 mm	245 Kg.	1.20 Kw.	1400 Lt.

- Çalışma aralığı -18/-20 °C
- 220-230V -1 +N 50-60 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-290 soğutucu gaz.
- 40 kg/m<sup>3</sup> yoğunluk.
- Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge.
- Defrost esnasında otomatik su buharlaştırma.
- Fanlı soğutma.
- 48 mm kalınlığında "ozon dostu" poliüretan izolasyon.
- 45 derecede sabit kendiliğinden kapanan kapılar.
- Alüminyum panelli, bakır borulu evaporatör.
- Paslanmaz çelik gövde.
- EMP.70.80.02
- 3 adet 2/1 Gn iç raf.
- EMP.140.80.02
- 6 adet 2/1 Gn iç raf.

- Working tEMPerature; -18/-20 °C
- 220-230V -1 +N 50-60 Hz electrical Power.
- "CFC Free" R-290 refrigerant gas.
- 40 kg/m<sup>3</sup> density.
- TEMPerature and defrost controlled digital display.
- Automatic evaporation of water during defrosting.
- Cooling with fan.
- Ozone-friendly" 48 mm thickness polyurethane isolation.
- Self-closing doors at 45 degrees.
- Copper tube evaporator with aluminum fins.
- Stainless steel body.
- EMP.70.80.02
- 3 pieces 2/1 Gn interior shelves.
- EMP.140.80.02
- 6 pieces 2/1 Gn interior shelves.



### Dik Tip Derin Pastane Buzdolapları Upright Patisserie Refrigerators

Kod Code	Model Description	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Güç Power
EMP.70.95.01-40	Dik Tip Pastane Buzdolabı Tek Kapılı Upright Patisserie Refrigerator Single Door	700x950x2050 mm	150 Kg.	0.16 Kw.

- 40 kat 400x600 mm tepsi kapasitesi.
- Çalışma aralığı 0/+5 °C (tropikal 43 °C)
- 220-230V -1 +N 50-60 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-134 A soğutucu gaz.
- 40 kg/m<sup>3</sup> yoğunluk.
- Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge.
- Defrost esnasında otomatik su buharlaştırma.
- Fanlı soğutma.
- 48 mm kalınlığında "ozon dostu" poliüretan izolasyon.
- 45 derecede sabit kendiliğinden kapanan kapılar.
- Alüminyum panelli, bakır borulu evaporatör.
- Paslanmaz çelik gövde.

- 40 layers 400x600 mm tray Capacity.
- Working tEMPerature; 0/+5 °C at tropical ambient tEMPerature 43 °C
- 220-230V -1 +N 50-60 Hz electrical Power.
- "CFC Free" R-134 A refrigerant gas.
- 40 kg/m<sup>3</sup> density.
- TEMPerature and defrost controlled digital display.
- Automatic evaporation of water during defrosting.
- Cooling with fan.
- Ozone-friendly" 48 mm thickness polyurethane isolation.
- Self-closing doors at 45 degrees.
- Copper tube evaporator with aluminum fins.
- Stainless steel body.



### Dik Tip Pastane Derin Dondurucular Upright Patisserie Deep Freezers

Kod Code	Model Description	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Güç Power
EMP.70.95.02-40	Dik Tip Pastane Derin Dondurucu Tek Kapılı Upright Patisserie Deep Freezer Single Door	700x880x2050 mm	160 Kg.	0.70 Kw.

- 40 kat 400x600 mm tepsi kapasitesi.
- Çalışma aralığı -18/-20 °C
- 220-230V -1 +N 50-60 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-290 soğutucu gaz.
- 40 kg/m<sup>3</sup> yoğunluk.
- Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge.
- Defrost esnasında otomatik su buharlaştırma.
- Fanlı soğutma.
- 48 mm kalınlığında "ozon dostu" poliüretan izolasyon.
- 45 derecede sabit kendiliğinden kapanan kapılar.
- Alüminyum panelli, bakır borulu evaporatör.
- Paslanmaz çelik gövde.

- 40 layers 400x600 mm tray Capacity.
- Working tEMPerature; -18/-20 °C
- 220-230V -1 +N 50-60 Hz electrical Power.
- "CFC Free" R-290 refrigerant gas.
- 40 kg/m<sup>3</sup> density.
- TEMPerature and defrost controlled digital display.
- Automatic evaporation of water during defrosting.
- Cooling with fan.
- Ozone-friendly" 48 mm thickness polyurethane isolation.
- Self-closing doors at 45 degrees.
- Copper tube evaporator with aluminum fins.
- Stainless steel body.

### Dik Tip Pastane Buzdolapları Upright Patisserie Refrigerators

Kod Code	Model Description	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Güç Power
EMP.70.95.01	Dik Tip Pastane Buzdolabı Tek Kapılı Upright Patisserie Refrigerator Single Door	700x950x2050 mm	142 Kg.	0.69 Kw.
EMP.140.95.01	Dik Tip Pastane Buzdolabı Çift Kapılı Upright Patisserie Refrigerator Double Doors	1400x950x2050 mm	220 Kg.	0,26 Kw.

- Çalışma aralığı 0/+5 °C (tropikal 43 °C)
- 220-230V -1 +N 50-60 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-134 A soğutucu gaz.
- 40 kg/m<sup>3</sup> yoğunluk.
- Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge.
- Defrost esnasında otomatik su buharlaştırma.
- Fanlı soğutma.
- 48 mm kalınlığında "ozon dostu" poliüretan izolasyon.
- 45 derecede sabit kendiliğinden kapanan kapılar.
- Alüminyum panelli, bakır borulu evaporatör.
- Paslanmaz çelik gövde.
- EMP.70.95.01
- Kapasite; 20 adet 40x60 tepsi.
- EMP.140.95.01
- Kapasite; 2x20 adet 40x60 tepsi.

- Working tEMPerature; 0/+5 °C at tropical ambient tEMPerature 43 °C
- 220-230V -1 +N 50-60 Hz electrical Power.
- "CFC Free" R-134 A refrigerant gas.
- 40 kg/m<sup>3</sup> density.
- TEMPerature and defrost controlled digital display.
- Automatic evaporation of water during defrosting.
- Cooling with fan.
- Ozone-friendly" 48 mm thickness polyurethane isolation.
- Self-closing doors at 45 degrees.
- Copper tube evaporator with aluminum fins.
- Stainless steel body.
- EMP.70.95.01
- Capacity; 20 pieces 40x60 trays
- EMP.140.95.01
- Capacity; 2x20 pieces 40x60 trays



### Dik Tip Pastane Derin Dondurucular Upright Patisserie Deep Freezers

Kod / Code	Model Description	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Güç Power
EMP.70.95.02	Dik Tip Pastane Derin Dondurucu Tek Kapılı Upright Patisserie Deep Freezer Single Door	700x950x2050 mm	163 Kg.	0,69 Kw.
EMP.140.95.02	Dik Tip Pastane Derin Dondurucu Çift Kapılı Upright Patisserie Deep Freezer Double Doors	1400x950x2050 mm	240 Kg.	1,20 Kw.

- Çalışma aralığı -18/-20 °C
- 220-230V -1 +N 50-60 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-290 soğutucu gaz.
- 40 kg/m<sup>3</sup> yoğunluk.
- Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge.
- Defrost esnasında otomatik su buharlaştırma.
- Fanlı soğutma.
- 48 mm kalınlığında "ozon dostu" poliüretan izolasyon.
- 45 derecede sabit kendiliğinden kapanan kapılar.
- Alüminyum panelli, bakır borulu evaporatör.
- Paslanmaz çelik gövde.
- EMP.70.95.02
- Kapasite; 20 adet 40x60 tepsi.
- EMP.140.95.02
- Kapasite; 2x20 adet 40x60 tepsi.

- Working tEMPerature; -18/-20 °C
- 220-230V -1 +N 50-60 Hz electrical Power.
- "CFC Free" R-290 refrigerant gas.
- 40 kg/m<sup>3</sup> density.
- TEMPerature and defrost controlled digital display.
- Automatic evaporation of water during defrosting.
- Cooling with fan.
- Ozone-friendly" 48 mm thickness polyurethane isolation.
- Self-closing doors at 45 degrees.
- Copper tube evaporator with aluminum fins.
- Stainless steel body.
- EMP.70.95.02
- Capacity: 20 pieces 40x60 trays
- EMP.140.95.02
- Capacity: 2x20 pieces 40x60 trays



### Küp Buz Makinaları (Brema) Cube Ice Makers



Kod /Code	Kapasite (Kg/Gün) Capacity (Kg/Day)	Depo Kapasitesi Ice Storage	Ebatlar Dimensions	Güç / Power
CB-184A	21 Kg	4 Kg	345x400x590 mm	0,32 Kw. / 220 V
CB-249A	28 Kg	9 Kg	390x460x690 mm	0,37 Kw. / 220 V
CB-416A	42 Kg	16 Kg	500x580x690 mm	0,46 Kw. / 220 V
CB-640A	65 Kg	40 Kg	738x600x920 mm	0,66 Kw. / 220 V
CB-955A	90 Kg	55 Kg	738x600x1020 mm	0,85 Kw. / 220 V
CB-1265A	130 Kg	65 Kg	840x740x1075 mm	1,6 Kw. / 220 V
CB-1565A	155 Kg	65 Kg	840x740x1075 mm	1,6 Kw. / 220 V
CB-300A	300 Kg	HAZNESİZ	1250x580x848 mm	2,6 Kw. / 220 V

### Kar Buz Makinaları (Brema) Ice Flakers

Kod /Code	Kapasite (Kg/Gün) Capacity (Kg/Day)	Depo Kapasitesi Ice Storage	Ebatlar Dimensions	Güç / Power
GB-902A	90 Kg	20 Kg	500x660x690 mm	0,60 Kw. / 220 V
GB-1540A	150 Kg	40 Kg	738x690x920 mm	0,80 Kw. / 220 V
G-510	510 Kg	Bin 200 - 360 -550	560x569x695 mm	1,7 Kw. / 220 V
G-1000	1000 Kg	Bin 200 - 360 -550	934x684x700 mm	3,2 Kw. / 220 V

### Buz Makinası Haznesi (Brema) Ice Machine Storage Bin

Kod /Code	Kapasite (Kg/Gün) Capacity (Kg/Day)	Depo Kapasitesi Ice Storage
BIN 200	200 Kg	870 x 790 x 1000 mm
BIN 350	350 Kg	1250 x 790 x 1000 mm
BIN 550VDS	350 Kg	1250 x 790 x 1000 mm



### Kar Buz Makinaları (Brema) Ice Flakers

Kod /Code	Kapasite (Kg/Gün) Capacity (Kg/Day)	Depo Kapasitesi Ice Storage	Ebatlar Dimensions	Güç / Power
JP.85-K	85 Kg.	20 Kg	465x595x790 mm	0,32 Kw. / 220 V
JP.150-K	150 Kg.	150 Kg	559x800x1356 mm	0,37 Kw. / 220 V
JP.200-K	200 Kg.	220 Kg	762x819x646 mm	0,46 Kw. / 220 V
JP.400-K	400 Kg.	400 Kg	1219x819x1731 mm	0,66 Kw. / 220 V



### Küp Buz Makinaları (JP) Cube Ice Makers

Kod /Code	Kapasite (Kg/Gün) Capacity (Kg/Day)	Depo Kapasitesi Ice Storage	Ebatlar Dimensions	Güç / Power
JP.30	30 Kg.	15 Kg.	405x515x750 mm	0,32 Kw. / 220 V
JP.50	50 Kg.	20 Kg.	465x595x795 mm	0,37 Kw. / 220 V
JP.90	90 Kg.	35 Kg.	715x595x945 mm	0,46 Kw. / 220 V
JP.125	125 Kg.	60 Kg.	715x700x1050 mm	0,66 Kw. / 220 V
JP.175	175 Kg.	75 Kg.	860x700x1050 mm	0,66 Kw. / 220 V



VBL-15



VBL-10



VBL-5F



VBL-7

### Şok Dondurucular Blast Freezers

Kod Code	SOĞUTMA SICAKLIĞI CHILLING TEMP.	DONDURMA SICAKLIĞI FREEZING TEMP.	TEPESİ KapasiteSi TRAY Capacity	SOĞUTMA KapasiteSi CHILLING Capacity	Güç Power	Ölçüler Dimensions
VBL-15	+90/+3 C°	+90 / -18 C°	15 x GN 1/1	35 D / Min. /Kg.	3,5 / 380 kW / V	800 x 850 x 2010 mm
VBL-10	+90/+3 C°	+90 / -18 C°	10 x GN 1/1	30 D / Min. /Kg.	2,2 / 380 kW / V	800 x 750 x 1410 mm
VBL-7	+90/+3 C°	+90 / -18 C°	7 x GN 1/1	25 D / Min. /Kg.	1,5 / 380 kW / V	800 x 850 x 1210 mm
VBL-5	+90/+3 C°	+90 / -18 C°	5 x GN 1/1	20 D / Min. /Kg.	1,4 / 380 kW / V	800 x 750 x 900 mm
VBL-5-F	+90/+3 C°	+90 / -18 C°	5 x GN 1/1	20 D / Min. /Kg.	1,2 / 380 kW / V	900 x 1010 x 1060 mm
VBL-10x2	+90/+3 C°	+90 / -18 C°	Gn 2/1 / 10	30 D / Min. /Kg.	2,2 / 380 kW / V	800 x 750 x 1410 mm

- İç Gövde AISI 304 2B Paslanmaz Çelik
- Dış Gövde AISI 304 SB Paslanmaz Çelik
- İç Derinlik: 43 Cm / 53 Cm (GN 1/1 Kapasiteli)
- 35/40 Kg/m<sup>3</sup> Çevre Dostu HCFC Free Poliüretan İzolasyon
- Dijital Kumanda Paneli
- Elektrik Rezistanslı Otomatik Defrost
- Özel Su Buharlaştırma Sistemi (Sıcak Gaz)
- Yüksekliği Ayarlanabilir Paslanmaz Ayaklar
- Özel, Kapı Mentеше Sistemi
- Temizlenebilir ve Sökülebilir Manyetik Kapı Contası
- CFC Free Soğutma Gazı: R 134 A / R 404 A
- Dış Ortam Sıcaklığı: + 43°C & % 65 Nem

- Inside Body AISI 304 2B Stainless Steel
- Outside Body AISI 304 SB Stainless Steel
- Inside Depth: 43 Cm / 53 Cm (GN 1/1 Capacity)
- 35/40 Kg/m<sup>3</sup> Ecology Friendly HCFC Free Polyurethane Insulation
- Digital Control Panel
- Electrical Resistor Automatic Defrost
- Special Water Evaporation (Hot Gas)
- Stainless Steel Legs Adjustable For Height
- Special Door and Hinge Systems
- Removable and Easy Cleaning Magnetic Gaskets
- Cooling Gas CFC Free: R 134 A / R 404 A
- Ambient Temperature: + 43°C %65 Humidity

VBL-5-F Modeli üzerine direkt fırın koyulacak şekilde dizayn edilmiştir.  
VBL-5-F Model is designed to be placed under the oven directly.



Blok Kapak Derin Dondurucular  
Chest Type Freezers

Kod Code	Sıcaklık Aralığı Temperature	Hacim Volume	Boyut Dimensions	Güç / Power
DF-200	(-18/-23) C°	200 Lt.	960 x 604 x 845 mm	0,73 Kw. / 220 V
DF-300	(-18/-23) C°	300 Lt.	1116 x 604 x 845 mm	0,87 Kw. / 220 V
DF-400	(-18/-23) C°	400 Lt.	1275 x 700 x 845 mm	1,08 Kw. / 220 V
DF-500	(-18/-23) C°	500 Lt.	1535 x 700 x 845 mm	1,32 Kw. / 220 V
DF-600	(-18/-23) C°	600 Lt.	1899 x 765 x 840 mm	1,50 Kw. / 220 V



DikeyTip Derin Dondurucular  
Upright Freezers

Kod Code	Sıcaklık Aralığı Temperature	Hacim Volume	Boyut Dimensions	Güç / Power
UED-3094	- 18 / - 22 C°	94 Lt.	553 x 574 x 845 mm	0,73 Kw. / 220 V
UED-5168	- 18 / - 22 C°	168 Lt.	545 x 600 x 1460 mm	0,87 Kw. / 220 V
UED-7245	- 18 / - 22 C°	245 Lt.	600 x 600 x 1700 mm	1,08 Kw. / 220 V



Blok Kapak Derin Dondurucular  
Chest Type Freezers

Kod Code	Sıcaklık Aralığı Temperature	Hacim Volume	Boyut Dimensions	Güç / Power
UDD 160 BK	(-18/-23) C°	124 Lt.	550x595x895 mm	0,73 Kw. / 220 V
UDD 260 BK	(-18/-23) C°	191 Lt.	734x695x895 mm	0,87 Kw. / 220 V
UDD 360 BK	(-18/-23) C°	284 Lt.	984x695x895 mm	1,08 Kw. / 220 V
UDD 460 BK	(-18/-23) C°	387 Lt.	1284x695x895 mm	1,32 Kw. / 220 V
UDD-560-BK	(-18/-23) C°	469 Lt.	1380x480x475 mm	1,50 Kw. / 220 V
UDD-660-BK	(-18/-23) C°	565 Lt.	1680x480x475 mm	1,75 Kw. / 220 V



Sürgü Kapak Derin Dondurucular  
Sliding Door Freezers

Kod Code	Sıcaklık Aralığı Temperature	Hacim Volume	Boyut Dimensions	Güç / Power
DFS-200	(-18/-23) C°	200 Lt.	960 x 604 x 845 mm	0,73 Kw. / 220 V
DFS-300	(-18/-23) C°	300 Lt.	1116 x 604 x 845 mm	0,87 Kw. / 220 V
DFS-400	(-18/-23) C°	400 Lt.	1275 x 700 x 845 mm	1,08 Kw. / 220 V
DFS-500	(-18/-23) C°	500 Lt.	1535 x 700 x 845 mm	1,32 Kw. / 220 V
DFS-600	(-18/-23) C°	600 Lt.	1899 x 765 x 840 mm	1,50 Kw. / 220 V



### Özel Ölçülerde Dry Age & Şarap Buzdolap Custom Size Dry Age & Wine Cabinets

Kod Code	İç Sıcaklık Inner Temperature	Hacim Volume	Güç Power	ÖlçülerDimensions	Kapı Adedi Door Unit	Raf Sayısı Shelf Unit
SPD-11	+4/+10~ C° +10/+20 C° ~+0/+5 C°/~%65 RH	1100 Lt.	220 V	2100x850x2300 mm	4	İsteğe Göre
SPD-11A	+0/+5~ C° / %65 RH	Custom	220 V	1050x850X2300 mm	2	İsteğe Göre
SPD-11B	+1/+10~+10/+20 C°	Custom	220 V	1050x850X2300 mm	2	İsteğe Göre

- \* Projeye Göre Müşterinin İsteddiği ÖLÇÜLERde
- \* Aydınlatmalı LED Lamba
- \* Kilitli Kapı
- \* Şarap Saklama İçin Özel Raf
- \* Özel Kapı ve Mentşe Sistemi
- \* Temizlenebilir ve Sökülebilir Manyetik Kapı Contası
- \* Dış Ortam Sıcaklığı + 30 °C & % 50 Nem
- \* Sessiz Çalışma
- \* Hem Et Hem Şarap İçin Üretilen Özel Teknoloji

- \* Custom Sizes Regarding to Customers Project
- \* LED Light
- \* Door Lock
- \* Special Railes Shelf System
- \* Special Door and Hinge Systems
- \* Removable and Easy Cleaning Magnetic Gasket
- \* Ambient Temperature + 30 °C & % 50 Humidity
- \* Minimum Noise while working
- \* Specific Tecgrology for Meat and Wine

### Özel Ölçülerde Dry Age Buzdolap Custom Size Dry Age Cabinets

Kod Code	İç Sıcaklık Inner Temperature	Hacim Volume	Güç Power	ÖlçülerDimensions	Kapı Adedi Door Unit	Raf Sayısı Shelf Unit
SPD11-217	0 / +5 C° / %75 RH	1350 Lt.	220 V	2170x800x2200 mm	3	İsteğe Göre

- \* Projeye Göre Müşterinin İsteddiği ÖLÇÜLERde
- \* Aydınlatmalı LED Lamba
- \* Kilitli Kapı
- \* Şarap Saklama İçin Özel Raf
- \* Özel Kapı ve Mentşe Sistemi
- \* Temizlenebilir ve Sökülebilir Manyetik Kapı Contası
- \* Dış Ortam Sıcaklığı + 30 °C & % 50 Nem
- \* Sessiz Çalışma
- \* Hem Et Hem Şarap İçin Üretilen Özel Teknoloji

- \* Custom Sizes Regarding to Customers Project
- \* LED Light
- \* Door Lock
- \* Special Railes Shelf System
- \* Special Door and Hinge Systems
- \* Removable and Easy Cleaning Magnetic Gasket
- \* Ambient Temperature + 30 °C & % 50 Humidity
- \* Minimum Noise while working
- \* Specific Technology for Meat and Wine



DR13-G



DR6-G



DR250-G



### Dry Age Buzdolap Dry Age Cabinets

Kod Code	İç Sıcaklık Inner Temperature	Hacim Volume	Güç Power	ÖlçülerDimensions	Kapı Adedi Door Unit	Raf Sayısı Shelf Unit
	C°	Lt.	V	mm		
DR13-G	-3/+5 C°	1300 Lt.	220 V	1400 x 800 x 2050 mm	2	5
DR6-G	-3/+5 C°	600 Lt.	220 V	1030 x 600 x 1010 mm	1	5
DR250-G	-3/+5 C°	198 Lt.	220 V	920 x 500 x 910 mm	2	2

- \* 35-40 Kg/m<sup>3</sup> Çevre Dostu HCFC İçermeyen poliüretan İzolasyon
- \* Özel Kumanda Sistemi – İç nem ve Sıcaklık Ayarı
- \* Otomatik Su Buharlaştırma Sistemi ( Sıcak Gaz)
- \* Otomatik Defrost System
- \* LED Aydınlatma
- \* Temizlenebilir ve Sökülebilir Özel Conta Sistemi
- \* Dış Ortam Sıcaklığı : + 32 C° & % 40 Nem
- \* Özel Rezistanslı Isı Cam

- \* 35-40 Kg/m<sup>3</sup> Ecology Friendly HCFC Free Polyurethane Insulation
- \* Special Control System for Inside Humidity and Temperatur Setting.
- \* Automatic Water Evaporation System ( Hot Gas )
- \* Automatic Defrost System
- \* LED lighting
- \* Removable and Easy Cleaning Magnetic Gaskets
- \* Ambient Temperature. +32 C° & % 40 Humidity.
- \* Special Heated Glass

### Dry Age Buzdolapları Özel Tuzlu Dry Age Cabinets with Special Salt Size

Kod Code	İç Sıcaklık Inner Temperature	Hacim Volume	Güç Power	ÖlçülerDimensions	Kapı Adedi Door Unit	Raf Sayısı Shelf Unit
	C°	Lt.	V	mm		
SY13-G-HM	-3/+5 C°	1300 Lt.	220 V	1400x900x1980 mm	2	5
SY6-G-HM	-3/+5 C°	600 Lt.	220 V	700x900x1980 mm	1	5
SY250-G-HM	-3/+5 C°	198 Lt.	220 V	920x550x910 mm	1	1
SY150-G-HM	-3/+5 C°	103 Lt.	220 V	595x500x910 mm	1	1

- \* Projeye Göre Müşterinin İsteddiği ÖLÇÜLERlerde
- \* Aydınlatmalı LED Lamba
- \* Kilitli Kapı
- \* Şarap Saklama İçin Özel Raf
- \* Özel Kapı ve Mentеше Sistemi
- \* Temizlenebilir ve Sökülebilir Manyetik Kapı Contası
- \* Dış Ortam Sıcaklığı + 30 C° & % 50 Nem
- \* Sessiz Çalışma
- \* Hem Et Hem Şarap İçin Üretilen Özel Teknoloji

- \* Custom Sizes Regarding to Customers Project
- \* LED Light
- \* Door Lock
- \* Special Railies Shelf System
- \* Special Door and Hinge Systems
- \* Removable and Easy Cleaning Magnetic Gasket
- \* Ambient Temperature + 30 C° & % 50 Humidity
- \* Minimum Noise while working
- \* Specific Technology for Meat and Wine



### Krom Gövdeli Şişe Soğutucular Chrome Plated Beverage Refrigerators

Kod Code	Soğutma Derece Cooling Temp.	Kapasite Capacity	Ebatlar Dimensions	Güç Power
KSC 293	+2 / +10 C°	293 Lt. / 5 Raf	600 x 515 x 1820 mm	220 V
KSC 600	+2 / +10 C°	500 Lt. / 5 Raf	640 x 515 x 2145 mm	220 V
KSC 700	+2 / +10 C°	700 Lt. / 5 Raf	775 x 515 x 2145 mm	220 V
KSC 458	+2 / +10 C°	458 Lt. / 10 Raf	900 x 515 x 1820 mm	220 V



### Setalt Şişe Soğutucular Bar Refrigerators

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Soğutma Cooling Temp.	Model	Kapasite Capacity	Güç Power
BRC-150	505x525x905 mm	+2 / +10 °C	Statik Boyalı	138 / 2 Lt. / Raf	0,24 / 220 KW / V
BRC-250	905x525x905 mm	+2 / +10 °C	Statik Boyalı	238 / 2 Lt. / Raf	0,27 / 220 KW / V
BRC-350	1340x525x905 mm	+2 / +10 °C	Statik Boyalı	338 / 2 Lt. / Raf	0,5 / 220 KW / V
SRC-150	505x525x905 mm	+2 / +10 °C	Krom	138 / 2 Lt. / Raf	0,24 / 220 KW / V
SRC-250	905x525x905 mm	+2 / +10 °C	Krom	238 / 2 Lt. / Raf	0,27 / 220 KW / V
SRC-350	1340x525x905 mm	+2 / +10 °C	Krom	338 / 2 Lt. / Raf	0,5 / 220 KW / V



### Static Boyalı Şişe Soğutucular Bottle Coolers

Kod Code	Soğutma Kapasitesi Cooling Temperature	Kapasite Capacity	Güç Power	Ebatlar Dimensions
KSC-500	+2 / +10 C°	500 Lt.	1,3 Kw. / 220 V	640 x 515 x 2145 mm
KSC-700	+2 / +10 C°	700 Lt.	1,5 Kw. / 220 V	775 x 515 x 2145 mm
SSC-700	+2 / +10 C°	700 Lt.	2,5 Kw. / 220 V	775 x 515 x 2145 mm
SSC-1000	+2 / 108 C°	1010 Lt.	2,8 Kw. / 220 V	980 x 515 x 2145 mm

2 adet ön ayarlanabilir ayak, 4 adet tekerlek.  
Krom dış gövde.  
ABS iç gövde  
Gövde içi sağ yan floresan aydınlatma.  
5 adet 7x8 kutu yükleme kapasiteli tel raf.  
Alüminyum kapı profli.  
Gömme tutamak.  
Floresan aydınlatmalı kanopi.  
Karton kutu ve ahşap palet ile paketlenme.  
Mekanik termostat.  
Temperli çift cam.  
Metal Alt Panjur  
Fan anahtarı

2 pcs front adjustable foot, 4 pcs wheel.  
Chrome body.  
Inside the body right side fluorescent lighting.  
5pcs 7x8 box loading Capacity wire rack.  
Aluminum door profile.  
Flush handle.  
Fluorescent illuminated canopy.  
Packaging with cardboard box and wooden pallet.  
Mechanical thermostat.  
Tempered double glass.  
Metal Lower Blinds  
Fan switch



WN-128



WN-12



WN-280



WN-220

### Şarap Soğutucular Wine Coolers

Kod Code	Çalışma Sıcaklığı Temperature Range	Güç Power	Kapasite Capacity	İç Boyutlar Internal Dimensions	Raf Saayısı Shelf
	°C	V	Şişe / Bottle	MM	
WN-128	+7 / +18	220	44	480 x 576 x 860	7
WN-12	+10 / +18	220	12	252 x 500 x 635	5
WN-280	+5 / +12	220	100	455 x 600 x 1832	5
WN-220	+7 / +18	220	99	480 x 576 x 1310	4
WN-270	+4 / +16	220	100	580 x 810 x 1482	4

- 35 / 40 Kg/m<sup>3</sup> Çevre Dostu HCFC Free Poliüretan İzolasyon
- Dijital Kontrol Paneli
- Otomatik Su Buharlaştırma Sistemi
- Led Lamba
- Şarap Sergileme İçin Özel Tasarım
- Özel Kapı ve Menteşe Sistemi
- Temizlenebilir ve Sökülebilir Manyetik Kapı Contası
- Dış Ortam Sıcaklığı + 30 °C & % 40 Nem
- Sessiz Çalışma

- 35 / 40 Kg/m<sup>3</sup> Ecology Friendly HCFC Polyurethane Insulation
- Digital Control Panel
- LED Light
- Automatic Water Evaporation System
- Special Door and Hinge Systems
- Special Design For The Wine Display
- Removable and Easy Cleaning Magnetic Gasket
- Ambient Temperature + 30 °C & % 40 Humidity
- Minimum Noise while working



### Soğuk Hava Depoları Cold Rooms

#### PORTATİF SOĞUK HAVA DEPOLARI GENEL ÖZELLİKLERİ

- Hafifdir, dayanıklıdır ve montaj kolaylığı sağlar.
- Hazırlanmış olan soğuk hava depolarında et, süt ve diğer tüm gıda maddelerinin en iyi ve en uzun süre muhafaza edilmesini sağlar.
- Elektro statik boyalı saclar RAL 9002 kullanılmaktadır.
- Panel kalınlıklarımız taze muhafaza odalarda 80 mm, donmuş muhafazalarda 120 mm olarak imal edilmektedir.
- Panellerimiz yan yana, birbirine geçmeli, kilitle sistemden oluşturulmaktadır.
- Teknik ekipmanlarla teknik ekip tarafından kurulumu sağlanmaktadır.
- Gaz: 404 A

#### SOĞUK ODA KAPISI GENEL ÖZELLİKLERİ

- Kapı iç ve dış yüzeyleri elektro statik boyalı saclar RAL 9002 saçtan mamul olup içi 42 kg/m<sup>3</sup> dansitede poliüretan enjeksiyon ile izolasyonludur.
- Kapı kolları kilitlenebilir tip içerden ve dışardan açılabilen emniyet mekanizmalıdır.
- İzolasyon kalınlığı soğuk odalarda 80 mm, donmuş muhafazalarda 120 mm olarak imal edilmektedir.
- Gaz:404 A

#### STYROFOAM/DOW GENEL ÖZELLİKLERİ

- Mükemmel ve sürekli ısı yalıtım özelliği
- Suya karşı mükemmel direnç ve sıfır kapilerite
- Dona karşı dayanım
- Yüksek ve uzun süreli basma mukavemeti
- Yüksek elastik Modülü
- Kullanım yerine uygun optimum su buharı difüzyon direnci
- Gaz: 404 A

#### AKSESUARLAR

- Köşebent alüminyum
- Köşe plastiği
- Armatür
- Soğuk oda kapı menteşesi
- Soğuk oda kapı kilidi

#### PORTABLE COLD STORAGES GENERAL FEATURES

- It is light, durable and provides montage facility.
- It provides the best and the longest time storage of meat, milk, vegetable and all other food in the cold storages which are prepared.
- RAL 9002 is used with the electrostatic painted sheet metals.
- The thickness of the panel is manufactured as 80 mm with the fresh keeping rooms and 120 mm and 150 mm with the frozen storage rooms.
- Our panels are consisted of the side-by-side, dovetailed to each other and locking system.
- Its installation is made by the technical team using technical equipment.
- Gas: 404 A

#### COLD ROOM DOOR GENERAL FEATURES

- The interior and exterior surfaces of the door are made of RAL 9002 electrostatic painted sheet metals and the inside is insulated with 42 kg/m<sup>3</sup> density polyurethane injection.
- The door handles are of lockable-type with a safety mechanism that can be opened from inside and outside.
- The insulation thickness is made as 80 mm in the cold rooms and 120 mm and 150 mm in the frozen storages.
- Gas:404 A

#### STYROFOAM/DOW GENERAL FEATURES

- Perfect and continual heat insulation feature
- Perfect resistance against water and zero capillarity
- Resistance against freezing
- High and long term pressing resistance
- High elastic Module
- Optimum water vapor diffusion resistance suitable to the site to be used.
- Gas:404 A

#### ACCESSORY

- Corner piece aluminum
- Corner plastic
- Armature
- Cold room door hinge
- Cold room door lock



Soğuk Hava Depoları (0°C / +2°C)  
Cold Rooms

Model	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	İç Ebat Internal Size	Güç Power	Güç Power	Soğutma Kapasitesi Cooling Capacity
	mm	kg	m <sup>3</sup>	kW	kW	kW
SD.10	2000 x 2000 x 2400	295	2,77	1,5	1,62	3,86
SD.30	2400 x 2400 x 2400	415	3,1	2	2,2	5,03
SD.50	2400 x 3600 x 2400	545	3,7	2,5	2,33	5,68
SD.70	4000 x 4000 x 2400	722	6	3	2,33	6,30
SD.90	5000 x 4000 x 2400	888	7,37	3	3,02	7,26
SD.110	5000 x 5000 x 2400	1099	10,69	4	4,01	9,01

Soğuk Hava Depoları (-18°C)  
Cold Rooms

Model	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	İç Ebat Internal Size	Güç Power	Güç Power	Soğutma Kapasitesi Cooling Capacity
	mm	kg	m <sup>3</sup>	kW	kW	kW
SD.20	2000 x 2000 x 2400	295	2,77	1,5	1,22	1,6
SD.40	2400 x 2400 x 2400	415	3,1	2	1,55	2,18
SD.60	2400 x 3600 x 2400	545	3,7	3	2,5	3,13
SD.80	4000 x 4000 x 2400	722	6	3	4,13	4,35
SD.100	5000 x 4000 x 2400	888	7,37	7	5,62	4,7
SD.120	5000 x 5000 x 2400	1099	10,69	5	4,13	5,52





► Örnek Soğuk Hava Depoları  
Examples for Cold Rooms

**HUNER**  
ENDÜSTRİYEL MUTFAK**İÇECEK EKİPMANLARI**  
BEVERAGE EQUIPMENTS

Ayran / Şerbet Makinası  
Compact Juice / Ayran Cooler

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Kapasite Capacity	Güç Power
ST-10	225 x 480 x 760mm	20 Lt.	1 Kw / 220 V
ST-12	435 x 440 x 760mm	2 x 20 Lt.	2 Kw. / 220 V
ST-16	650 x 440 x 760mm	3 x 20 Lt.	2,5 Kw. / 220 V

Elegance / Şerbet Makinası  
Compact Juice / Ayran Cooler

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Kapasite Capacity	Güç Power
ST-18	245 x 380 x 720 mm	7 Lt.	1 Kw / 220 V
ST-15	320 x 470 x 760mm	16 Lt.	2 Kw. / 220 V
ST-25	320 x 470 x 790mm	21 Lt.	2,5 Kw. / 220 V

Elegance Gold / Şerbet Makinası  
Elegance Gold Juice / Ayran Cooler

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Kapasite Capacity	Güç Power
ST-23	320x470x760mm	20 Lt.	1 Kw / 220 V
ST-29	690x470x760mm	2 x 20 Lt.	2 Kw. / 220 V

Slush Granita Meyve Suyu Dispanseri  
Slush Granita Juice Dispanser

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Kapasite Capacity	Güç Power
ST-24	200 x 510 x 830mm	12 Lt.	1 Kw / 220 V
ST-29	400 x 510 x 830mm	2 x 12 Lt.	2 Kw. / 220 V
ST-27	600 x 510 x 830mm	3 x 12 Lt.	2,5 Kw. / 220 V



Paslanmaz Gazlı Çay Kazanı  
Stainless Steel Tea Boiler with Gas

Kod Code	Kapasite Capacity	Ebatlar Dimensions	Tüketim Consumption	Güç Power
N-10	13 Lt.	510 x 280 x 410 mm	3,2 Kg / h	3,8 Kw / 220V
N-11	23 Lt.	620 x 250 x 440 mm	3,7Kg / h	4,4 Kw / 220V
N-12	28 Lt.	620 x 300 x 500 mm	3,7 Kg / h	4,4 Kw / 220V
N-13	33 Lt.	760 x 300 x 450 mm	4,3 Kg / h	5,1 Kw / 220V
N-14	58 Lt.	1020 x 300 x 540 mm	5,2 Kg / h	6,3 Kw / 220V



Paslanmaz Elektrikli Çay Kazanı  
Stainless Steel Electrical Tea Boiler

Kod Code	Kapasite Capacity	Ebatlar Dimensions	Tüketim Consumption	Güç Power
N-11E	23 Lt.	720 x 250 x 440 mm	3,2 Kg / h	6,1 Kw / 220V
N-12E	28 Lt.	720 x 300 x 500 mm	3,7 Kg / h	6,7 Kw / 220V
N-13E	33 Lt.	760 x 300 x 450 mm	3,7 Kg / h	7,4 Kw / 220V
N-14E	58 Lt.	1020 x 300 x 540 mm	3,7 Kg / h	8,5 Kw / 220V



Bakır Full Otomatik Çay Kazanı  
Copper Full Automatic Tea Boiler

Model	Çay Ocağı Kazan Ebatları			Toplam Ağırlık (Kg.)	Su Alma Kapasitesi (Lt.)	Enerji Tüketim Değerleri		
	Boy (cm)	En (cm)	Yüks. (cm)			NG (Kw)	LPG (m <sup>3</sup> /h)	Elektrik (kw)
F01A	70	37	59	21,5	10,5	2,8	0,207	1,5
F02A	77,5	38	63	24	22	3,6	0,317	2
F03A	94,5	38	63	28	32	4,4	0,375	2
F04A	110,5	38	63	36	42,5	5,6	0,526	2+2



Paslanmaz Çelik Full Otomatik Çay Kazanı  
Stainless Steel Full Automatic Tea Boiler

Model	Çay Ocağı Kazan Ebatları			Toplam Ağırlık (Kg.)	Su Alma Kapasitesi (Lt.)	Enerji Tüketim Değerleri		
	Boy (cm)	En (cm)	Yüks. (cm)			NG (Kw)	LPG (m <sup>3</sup> /h)	Elektrik (kw)
F01A	70	37	59	21,5	10,5	2,8	0,207	1,5
F02A	77,5	38	63	24	22	3,6	0,317	2
F03A	94,5	38	63	28	32	4,4	0,375	2
F04A	110,5	38	63	36	42,5	5,6	0,526	2+2



Standart Elektrikli Çay Makinası  
Standard Electrical Tea Machine

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Kapasite Capacity	Kapasite Capacity	Güç Power
R-10	240 x 290 x 385 mm	40 Bardak / Cup	5 Lt.	900 W / 220V
R-11	280 x 315 x 390 mm	60 Bardak / Cup	7 Lt.	1200 W / 220V
R-12	300 x 335 x 405 mm	80 Bardak / Cup	9 Lt.	1500 W / 220V
R-13	325 x 360 x 440 mm	120 Bardak / Cup	12 Lt.	2000 W / 220V
R-14	345 x 380 x 445 mm	160 Bardak / Cup	15 Lt.	2000 W / 220V
R-15	385 x 420 x 480 mm	250 Bardak / Cup	22 Lt.	2200 W / 220V
R-16	450 x 480 x 570 mm	400 Bardak / Cup	36 Lt.	2750 W / 220V
R-17	485 x 535 x 590 mm	500 Bardak / Cup	40 Lt.	2750 W / 220V



Salep ve Sıcak Çikolata Makinası  
Salep & Hot Chocolate Machine

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Kapasite Capacity	Güç Power
CS-10	250x350x500 mm	5 Lt.	0,70 Kw / 220 V
CS-8	350x400x510 mm	9 Lt.	0,90 Kw / 220 V



Dijital Çay Makinası  
Digital Tea Boiler

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Kapasite Capacity	Kapasite Capacity	Güç Power
DR-13	395 x 345 x 520 mm	120 Bardak / Cup	12 Lt.	1750 W / 220V
DR-15	410 x 460 x 580 mm	250 Bardak / Cup	22 Lt.	2200 W / 220V



Soğuk Buzlu Dispanserler  
Cold Beverage Dispanser with Ice

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Kapasite Capacity	Güç Power
ST-21	335 x 275 x 510 mm	6 Lt.	-
ST-22	305 x 400 x 500 mm	6 Lt.	-



Yeni Nesil Jumbo Çay Makinası  
Jumbo Tea Boiler

Kod Code	Açıklama Description	Ebatlar Dimensions	Kapasite Capacity	Güç Power
DE-12	2 Demlikli / Teapot	475 x 300 x 580 mm	6 Lt.	1500 W / 220V
DE-11	2 Demlikli / Teapot	480 x 350 x 625 mm	9 Lt.	2000 W / 220V
DE-10	3 Demlikli / Teapot	540 x 405 x 710 mm	12 Lt.	2000 W / 220V
DE-13	4 Demlikli / Teapot Elektrikli /Elc	680 x 610 x 680 mm	46 Lt.	4400 W / 220V
N-16	4 Demlikli / Teapot / Gazlı / Gas	680 x 610 x 715 mm	46 Lt.	8,8 Kw.



Elektrikli Fincan Isıtıcı  
Electric Cup Heater

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Açıklama Description	Güç Power
SF-12	375 x 295 x 490 mm	80 Bardak / Glass	1500 W / 220 V
SF-14	425 x 345 x 530 mm	160 Bardak / Glass	2000 W / 220 V
SF-15	410 x 460 x 580 mm	250 Bardak / Glass	2200 W / 220 V
R-64	370 x 335 x 610 mm	60 Fincan / Cup	400 W / 220 V



Katı Meyve Presi  
**Juice Extractor Citrus Press**

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Kapasite Capacity	Güç Power
KM.01	205x310x360 mm	6 Lt. / Saat / Hour	0,3 Kw / 220V



Portakal Sıkma Makinası  
**Orange Juicers**

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Kapasite Capacity	Güç Power
PR.01	260x254x470 mm	220 Lt. / Saat / Hour	0,18 Kw / 220V



Pres Portakal Sıkma Makinası  
**Press Orange Juicers**

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Kapasite Capacity	Güç Power
PR.02	280x200x470	340 Lt. / Saat / Hour	0,23 Kw / 220V



Kollu Portakal Sıkma Makinası  
**Manuel Press Orange Juicers**

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Kapasite Capacity	Güç Power
PR.03	200x240x500 mm	110 Lt. / Saat / Hour	-



Portakal Sıkma Makinası  
**Orange Juicers**

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Güç Power
PS-10	220x260x430 mm	350 W / 220V



Portakal Sıkma Makinası  
**Orange Juicers**

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Güç Power
ES-10	245x315x415 mm	180 W / 220V



Otomatik Portakal Sıkma Makinası  
**Automatic Press Orange Juicers**

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Kapasite Capacity	Güç Power
ORG.50	580x600x830 mm	25 Lt. / Saat / Hour	0,18 Kw / 220V
ORG.51	600x630x880 mm	30 Lt. / Saat / Hour	0,25 Kw / 220V



Bar Blender  
**Bar Blender**

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Kapasite Capacity	Güç Power
BB.01	200x225x511 mm	2 Lt.	1,5 Kw / 220V



La Cimbali Espresso Makinası 3 Gruplu M23  
**La Cimbali Espresso Machine 3 Groups M23**

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Kapasite Capacity	Güç Power
M-23-3	820 x 518 x 552 mm	11 Lt.	4,8 Kw / 380V



La Cimbali Espresso Makinası 2 Gruplu M26  
**La Cimbali Espresso Machine 2 Groups M26**

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Kapasite Capacity	Güç Power
M-26-2	794 x 528 x 548 mm	10 Lt.	4,2 Kw / 380V



La Cimbali Espresso Makinası 3 Gruplu M29  
**La Cimbali Espresso Machine 3 Groups M29**

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Kapasite Capacity	Güç Power
M-39-2	855 x 570 x 597 mm	10 Lt.	4,2 Kw / 380V
M-39-3	1055 x 570 x 597 mm	15 Lt.	6,3 Kw / 380V



La Cimbali Espresso Makinası 3 Gruplu M39  
**La Cimbali Espresso Machine 3 Groups M39**

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Kapasite Capacity	Güç Power
M-39-2	855 x 570 x 597 mm	10 Lt.	4,2 Kw / 380V
M-39-3	1055 x 570 x 597 mm	15 Lt.	6,3 Kw / 380V



La Cimbali Espresso Makinası S60  
**La Cimbali Espresso Machine S60**

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Kapasite Capacity	Güç Power
S60-CP100+TS	855 x 570 x 597 mm	4 Lt.	4,2 Kw / 380V



Niova Simonelli Appi Life Yarı Otomatik Espresso Makinası  
**Niova Simonelli Appi Life Yarı Otomatik Espresso Makinası**

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Kapasite Capacity	Güç Power
APPIA LIFE -1	404x545x498 mm	5 Lt.	1,5 Kw./ 220 V
APPIA LIFE-2	784x545x498 mm	7,5 Lt.	3,1 Kw./ 220 V
APPIA LIFE-3	1044x544x500 mm	11 Lt.	6,2 Kw./ 220 V



Niova Simonelli Appi Life II Full Otomatik Espresso Makinası  
**Niova Simonelli Appi Life II Full Otomatik Espresso Makinası**

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Kapasite Capacity	Güç Power
APPIA LIFE -1	404x545x498 mm	5 Lt.	1,5 Kw./ 220 V
APPIA LIFE-2	784x545x498 mm	7,5 Lt.	3,1 Kw./ 220 V
APPIA LIFE-3	1044x544x500 mm	11 Lt.	6,2 Kw./ 220 V



Tranquilo II Kahve Değirmeni  
Tranquilo II Coffee Grinder



Luxomatic Kahve Değirmeni  
Luxomatic Coffee Grinder



Tranquilo Tron Kahve Değirmeni  
Tranquilo Tron Coffee Grinder



Michigan Filtre Kahve Değirmeni  
Michigan Filter Coffee Grinder

Cunnill Kahve Değirmeni  
**Cunnill Coffee Grinder**

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Kapasite Capacity	Ağırlık Weight	Güç Power
	mm	Kg.	Kg.	W
TRANQUILIO II	170 x 340 x 410 mm	1,2 Kg.	9 Kg.	270 W
TRANQUILIO TRON	170 x 340 x 410 mm	1 Kg.	8 Kg.	275 W
LUXOMATIC	285 x 405 x 625 mm	1 Kg.	17,5 Kg.	497 W
MICHIGAN	210 x 380 x 700 mm	2 Kg.	13 Kg.	680 W



Arıtmalı Su Sebili  
Water Dispenser

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Kapasite Capacity	Güç Power
SB-01	610 x 430x 1550 mm	80 Lt.	1 Kw / 220 V
ST-15	320 x 470 x 760mm	16 Lt.	2 Kw. / 220 V
ST-25	320 x 470 x 790mm	21 Lt.	2,5 Kw. / 220 V



Köpüklü Ayran Makinası  
Sparkling Ayran Maker Machine

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Kapasite Capacity	Güç Power
ST-28	600 x 750 x 1520 mm	35 Lt.	0,5 Kw / 220 V

# HUNER

ENDÜSTRİYEL MUTFAK



## ÇALIŞMA TEZGAHLARI

WORK TABLES

Çalışma Tezgahı / Alt Tablasız  
Work Table / without Lower Shelf

Kod Code	Ebat / Size (mm)			Kod Code	Ebat / Size (mm)		
	L	W	H		L	W	H
HN.CT.1006085	1000	600	850	HN.CT.1007085	1000	700	850
HN.CT.1106085	1100	600	850	HN.CT.1107085	1100	700	850
HN.CT.1206085	1200	600	850	HN.CT.1207085	1200	700	850
HN.CT.1306085	1300	600	850	HN.CT.1307085	1300	700	850
HN.CT.1406085	1400	600	850	HN.CT.1407085	1400	700	850
HN.CT.1506085	1500	600	850	HN.CT.1507085	1500	700	850
HN.CT.1606085	1600	600	850	HN.CT.1607085	1600	700	850
HN.CT.1706085	1700	600	850	HN.CT.1707085	1700	700	850
HN.CT.1806085	1800	600	850	HN.CT.1807085	1800	700	850
HN.CT.1906085	1900	600	850	HN.CT.1907085	1900	700	850

Çalışma Tezgahı / Alt Tablalı  
Work Table / Lower Shelf

Kod Code	Ebat / Size (mm)			Kod Code	Ebat / Size (mm)		
	L	W	H		L	W	H
HN.CTT.1006085	1000	600	850	HN.CTT.1007085	1000	700	850
HN.CTT.1106085	1100	600	850	HN.CTT.1107085	1100	700	850
HN.CTT.1206085	1200	600	850	HN.CTT.1207085	1200	700	850
HN.CTT.1306085	1300	600	850	HN.CTT.1307085	1300	700	850
HN.CTT.1406085	1400	600	850	HN.CTT.1407085	1400	700	850
HN.CTT.1506085	1500	600	850	HN.CTT.1507085	1500	700	850
HN.CTT.1606085	1600	600	850	HN.CTT.1607085	1600	700	850
HN.CTT.1706085	1700	600	850	HN.CTT.1707085	1700	700	850
HN.CTT.1806085	1800	600	850	HN.CTT.1807085	1800	700	850
HN.CTT.1906085	1900	600	850	HN.CTT.1907085	1900	700	850

Çalışma Tezgahı / Taban Ara Raflı  
Work Table / Lower And Intermediate Shelves

Kod Code	Ebat / Size (mm)			Kod Code	Ebat / Size (mm)		
	L	W	H		L	W	H
HN.CTTA.1006085	1000	600	850	HN.CTTA.1007085	1000	700	850
HN.CTTA.1106085	1100	600	850	HN.CTTA.1107085	1100	700	850
HN.CTTA.1206085	1200	600	850	HN.CTTA.1207085	1200	700	850
HN.CTTA.1306085	1300	600	850	HN.CTTA.1307085	1300	700	850
HN.CTTA.1406085	1400	600	850	HN.CTTA.1407085	1400	700	850
HN.CTTA.1506085	1500	600	850	HN.CTTA.1507085	1500	700	850
HN.CTTA.1606085	1600	600	850	HN.CTTA.1607085	1600	700	850
HN.CTTA.1706085	1700	600	850	HN.CTTA.1707085	1700	700	850
HN.CTTA.1806085	1800	600	850	HN.CTTA.1807085	1800	700	850
HN.CTTA.1906085	1900	600	850	HN.CTTA.1907085	1900	700	850

Projelerinize göre özel imalat yapılır / Special production can be made according to your projects

Polietilen Tablalı Tezgah  
Polyethylene Top Table

Kod Code	Ebat / Size (mm)			Kod Code	Ebat / Size (mm)		
	L	W	H		L	W	H
HN.PT.1006085	1000	600	850	HN.PT.1007085	1000	700	850
HN.PT.1106085	1100	600	850	HN.PT.1107085	1100	700	850
HN.PT.1206085	1200	600	850	HN.PT.1207085	1200	700	850
HN.PT.1306085	1300	600	850	HN.PT.1307085	1300	700	850
HN.PT.1406085	1400	600	850	HN.PT.1407085	1400	700	850
HN.PT.1506085	1500	600	850	HN.PT.1507085	1500	700	850
HN.PT.1606085	1600	600	850	HN.PT.1607085	1600	700	850
HN.PT.1706085	1700	600	850	HN.PT.1707085	1700	700	850
HN.PT.1806085	1800	600	850	HN.PT.1807085	1800	700	850
HN.PT.1906085	1900	600	850	HN.PT.1907085	1900	700	850

Polietilen Tablalı Tezgah Alt Tablalı  
Polyethylene Top Table Lower Shelf

Kod Code	Ebat / Size (mm)			Kod Code	Ebat / Size (mm)		
	L	W	H		L	W	H
HN.PTT.1006085	1000	600	850	HN.PTT.1007085	1000	700	850
HN.PTT.1106085	1100	600	850	HN.PTT.1107085	1100	700	850
HN.PTT.1206085	1200	600	850	HN.PTT.1207085	1200	700	850
HN.PTT.1306085	1300	600	850	HN.PTT.1307085	1300	700	850
HN.PTT.1406085	1400	600	850	HN.PTT.1407085	1400	700	850
HN.PTT.1506085	1500	600	850	HN.PTT.1507085	1500	700	850
HN.PTT.1606085	1600	600	850	HN.PTT.1607085	1600	700	850
HN.PTT.1706085	1700	600	850	HN.PTT.1707085	1700	700	850
HN.PTT.1806085	1800	600	850	HN.PTT.1807085	1800	700	850
HN.PTT.1906085	1900	600	850	HN.PTT.1907085	1900	700	850

Et Kütüğü / Polietilen Tablalı  
Meat Chopping Block Polyethylene Top

Kod Code	Ebat / Size (mm)			Kod Code	Ebat / Size (mm)		
	L	W	H		L	W	H
HN.PT.606085	1000	600	850	HN.PT.707085	1000	700	850

Projelerinize göre özel imalat yapılır / Special production can be made according to your projects

Çalışma Tezgahı / Tek Çekmeceli / Alt Tablalı  
Work Table / Single Drawer / Lower Shelf

Kod Code	Ebat / Size (mm)			Kod Code	Ebat / Size (mm)		
	L	W	H		L	W	H
HN.CTT.1006085-1D	1000	600	850	HN.CTT.1007085-1D	1000	700	850
HN.CTT.1106085-1D	1100	600	850	HN.CTT.1107085-1D	1100	700	850
HN.CTT.1206085-1D	1200	600	850	HN.CTT.1207085-1D	1200	700	850
HN.CTT.1306085-1D	1300	600	850	HN.CTT.1307085-1D	1300	700	850
HN.CTT.1406085-1D	1400	600	850	HN.CTT.1407085-1D	1400	700	850
HN.CTT.1506085-1D	1500	600	850	HN.CTT.1507085-1D	1500	700	850
HN.CTT.1606085-1D	1600	600	850	HN.CTT.1607085-1D	1600	700	850
HN.CTT.1706085-1D	1700	600	850	HN.CTT.1707085-1D	1700	700	850
HN.CTT.1806085-1D	1800	600	850	HN.CTT.1807085-1D	1800	700	850
HN.CTT.1906085-1D	1900	600	850	HN.CTT.1907085-1D	1900	700	850

Çalışma Tezgahı / 4 Çekmeceli / Alt Tablalı  
Work Table / 4 Drawers with Lower Shelf

Kod Code	Ebat / Size (mm)			Kod Code	Ebat / Size (mm)		
	L	W	H		L	W	H
HN.CTT.1406085-4D	1400	600	850	HN.CTT.1407085-4D	1400	700	850
HN.CTT.1506085-4D	1500	600	850	HN.CTT.1507085-4D	1500	700	850
HN.CTT.1606085-4D	1600	600	850	HN.CTT.1607085-4D	1600	700	850
HN.CTT.1706085-4D	1700	600	850	HN.CTT.1707085-4D	1700	700	850
HN.CTT.1806085-4D	1800	600	850	HN.CTT.1807085-4D	1800	700	850
HN.CTT.1906085-4D	1900	600	850	HN.CTT.1907085-4D	1900	700	850

Çalışma Tezgahı / 4 Çekmeceli Tabansız Rafsız  
Work Table / 4 Drawers without Shelf

Kod Code	Ebat / Size (mm)			Kod Code	Ebat / Size (mm)		
	L	W	H		L	W	H
HN.CT.1406085-4D	1400	600	850	HN.CT.1407085-4D	1400	700	850
HN.CT.1506085-4D	1500	600	850	HN.CT.1507085-4D	1500	700	850
HN.CT.1606085-4D	1600	600	850	HN.CT.1607085-4D	1600	700	850
HN.CT.1706085-4D	1700	600	850	HN.CT.1707085-4D	1700	700	850
HN.CT.1806085-4D	1800	600	850	HN.CT.1807085-4D	1800	700	850
HN.CT.1906085-4D	1900	600	850	HN.CT.1907085-4D	1900	700	850

Projelerinize göre özel imalat yapılır / Special production can be made according to your projects

Çalışma Tezgahı Dolaplı Sürgü Kapılı Ara Rafsız  
Work Table / Cupboard without Intermediate Shelf

Kod Code	Ebat / Size (mm)			Kod Code	Ebat / Size (mm)		
	L	W	H		L	W	H
HN.D.1006085	1000	600	850	HN.D.1007085	1000	700	850
HN.D.1106085	1100	600	850	HN.D.1107085	1100	700	850
HN.D.1206085	1200	600	850	HN.D.1207085	1200	700	850
HN.D.1306085	1300	600	850	HN.D.1307085	1300	700	850
HN.D.1406085	1400	600	850	HN.D.1407085	1400	700	850
HN.D.1506085	1500	600	850	HN.D.1507085	1500	700	850
HN.D.1606085	1600	600	850	HN.D.1607085	1600	700	850
HN.D.1706085	1700	600	850	HN.D.1707085	1700	700	850
HN.D.1806085	1800	600	850	HN.D.1807085	1800	700	850
HN.D.1906085	1900	600	850	HN.D.1907085	1900	700	850

Çalışma Tezgahı Dolaplı Sürgü Kapılı Ara Raflı  
Work Table / Cupboard with Intermediate Shelf

Kod Code	Ebat / Size (mm)			Kod Code	Ebat / Size (mm)		
	L	W	H		L	W	H
HN.DA.1006085	1000	600	850	HN.DA.1007085	1000	700	850
HN.DA.1106085	1100	600	850	HN.DA.1107085	1100	700	850
HN.DA.1206085	1200	600	850	HN.DA.1207085	1200	700	850
HN.DA.1306085	1300	600	850	HN.DA.1307085	1300	700	850
HN.DA.1406085	1400	600	850	HN.DA.1407085	1400	700	850
HN.DA.1506085	1500	600	850	HN.DA.1507085	1500	700	850
HN.DA.1606085	1600	600	850	HN.DA.1607085	1600	700	850
HN.DA.1706085	1700	600	850	HN.DA.1707085	1700	700	850
HN.DA.1806085	1800	600	850	HN.DA.1807085	1800	700	850
HN.DA.1906085	1900	600	850	HN.DA.1907085	1900	700	850

Çalışma Tezgahı / Dolaplı / Ara Raflı / 4 Çekmeceli  
Work Table / Cupboard / Intermediate Shelf/4 Drawers

Kod Code	Ebat / Size (mm)			Kod Code	Ebat / Size (mm)		
	L	W	H		L	W	H
HN.DA.1406085-4D	1400	600	850	HN.DA.1407085-4D	1400	700	850
HN.DA.1506085-4D	1500	600	850	HN.DA.1507085-4D	1500	700	850
HN.DA.1606085-4D	1600	600	850	HN.DA.1607085-4D	1600	700	850
HN.DA.1706085-4D	1700	600	850	HN.DA.1707085-4D	1700	700	850
HN.DA.1806085-4D	1800	600	850	HN.DA.1807085-4D	1800	700	850
HN.DA.1906085-4D	1900	600	850	HN.DA.1907085-4D	1900	700	850

Projelerinize göre özel imalat yapılır / Special production can be made according to your projects

### Polietilen Tablalı Tezgah Alt Tablalı 4 Çekmeceli Polyethylene Top Table Lower Shelf with Four Drawer



Kod Code	Ebat / Size (mm)			Kod Code	Ebat / Size (mm)		
	L	W	H		L	W	H
HN.PTT.1006085-4D	1000	600	850	HN.PTT.1007085-4D	1000	700	850
HN.PTT.1106085-4D	1100	600	850	HN.PTT.1107085-4D	1100	700	850
HN.PTT.1206085-4D	1200	600	850	HN.PTT.1207085-4D	1200	700	850
HN.PTT.1306085-4D	1300	600	850	HN.PTT.1307085-4D	1300	700	850
HN.PTT.1406085-4D	1400	600	850	HN.PTT.1407085-4D	1400	700	850
HN.PTT.1506085-4D	1500	600	850	HN.PTT.1507085-4D	1500	700	850
HN.PTT.1606085-4D	1600	600	850	HN.PTT.1607085-4D	1600	700	850
HN.PTT.1706085-4D	1700	600	850	HN.PTT.1707085-4D	1700	700	850
HN.PTT.1806085-4D	1800	600	850	HN.PTT.1807085-4D	1800	700	850
HN.PTT.1906085-4D	1900	600	850	HN.PTT.1907085-4D	1900	700	850

### Mermer Tablalı Tezgahlar Alt Tablasız Marble Top Table without Lower Shelf



Kod Code	Ebat / Size (mm)			Kod Code	Ebat / Size (mm)		
	L	W	H		L	W	H
HN.MT.1006085	1000	600	850	HN.MT.1007085	1000	700	850
HN.MT.1106085	1100	600	850	HN.MT.1107085	1100	700	850
HN.MT.1206085	1200	600	850	HN.MT.1207085	1200	700	850
HN.MT.1306085	1300	600	850	HN.MT.1307085	1300	700	850
HN.MT.1406085	1400	600	850	HN.MT.1407085	1400	700	850
HN.MT.1506085	1500	600	850	HN.MT.1507085	1500	700	850
HN.MT.1606085	1600	600	850	HN.MT.1607085	1600	700	850
HN.MT.1706085	1700	600	850	HN.MT.1707085	1700	700	850
HN.MT.1806085	1800	600	850	HN.MT.1807085	1800	700	850
HN.MT.1906085	1900	600	850	HN.MT.1907085	1900	700	850

### Mermer Tablalı Tezgahlar Alt Tablalı Marble Top Table with Bottom Shelf



Kod Code	Ebat / Size (mm)			Kod Code	Ebat / Size (mm)		
	L	W	H		L	W	H
HN.MTT.1006085	1000	600	850	HN.MTT.1007085	1000	700	850
HN.MTT.1106085	1100	600	850	HN.MTT.1107085	1100	700	850
HN.MTT.1206085	1200	600	850	HN.MTT.1207085	1200	700	850
HN.MTT.1306085	1300	600	850	HN.MTT.1307085	1300	700	850
HN.MTT.1406085	1400	600	850	HN.MTT.1407085	1400	700	850
HN.MTT.1506085	1500	600	850	HN.MTT.1507085	1500	700	850
HN.MTT.1606085	1600	600	850	HN.MTT.1607085	1600	700	850
HN.MTT.1706085	1700	600	850	HN.MTT.1707085	1700	700	850
HN.MTT.1806085	1800	600	850	HN.MTT.1807085	1800	700	850
HN.MTT.1906085	1900	600	850	HN.MTT.1907085	1900	700	850

Projelerinize göre özel imalat yapılır / Special production can be made according to your projects

### Hareketli Çalışma Tezgahları Mobile Table



Kod Code	Ebat / Size (mm)			Kod Code	Ebat / Size (mm)		
	L	W	H		L	W	H
HN.CTT.1006085-H	1000	600	850	HN.CTT.1007085-H	1000	700	850
HN.CTT.1106085-H	1100	600	850	HN.CTT.1107085-H	1100	700	850
HN.CTT.1206085-H	1200	600	850	HN.CTT.1207085-H	1200	700	850
HN.CTT.1306085-H	1300	600	850	HN.CTT.1307085-H	1300	700	850
HN.CTT.1406085-H	1400	600	850	HN.CTT.1407085-H	1400	700	850
HN.CTT.1506085-H	1500	600	850	HN.CTT.1507085-H	1500	700	850
HN.CTT.1606085-H	1600	600	850	HN.CTT.1607085-H	1600	700	850
HN.CTT.1706085-H	1700	600	850	HN.CTT.1707085-H	1700	700	850
HN.CTT.1806085-H	1800	600	850	HN.CTT.1807085-H	1800	700	850
HN.CTT.1906085-H	1900	600	850	HN.CTT.1907085-H	1900	700	850

### Hareketli Çalışma Tezgahı Taban ve Ara Raflı Mobile Table / Lower and Intermediate Shelves



Kod Code	Ebat / Size (mm)			Kod Code	Ebat / Size (mm)		
	L	W	H		L	W	H
HN.CTTA.1006085-H	1000	600	850	HN.CTTA.1007085-H	1000	700	850
HN.CTTA.1106085-H	1100	600	850	HN.CTTA.1107085-H	1100	700	850
HN.CTTA.1206085-H	1200	600	850	HN.CTTA.1207085-H	1200	700	850
HN.CTTA.1306085-H	1300	600	850	HN.CTTA.1307085-H	1300	700	850
HN.CTTA.1406085-H	1400	600	850	HN.CTTA.1407085-H	1400	700	850
HN.CTTA.1506085-H	1500	600	850	HN.CTTA.1507085-H	1500	700	850
HN.CTTA.1606085-H	1600	600	850	HN.CTTA.1607085-H	1600	700	850
HN.CTTA.1706085-H	1700	600	850	HN.CTTA.1707085-H	1700	700	850
HN.CTTA.1806085-H	1800	600	850	HN.CTTA.1807085-H	1800	700	850
HN.CTTA.1906085-H	1900	600	850	HN.CTTA.1907085-H	1900	700	850

### Hareketli Çalışma Tezgahı Taban Raflı Çekmeceli Mobile Table / Bottom Shelves with Drawer



Kod Code	Ebat / Size (mm)			Kod Code	Ebat / Size (mm)		
	L	W	H		L	W	H
HN.CTT.1006085-1D-H	1000	600	850	HN.CTT.1007085-1D-H	1000	700	850
HN.CTT.1106085-1D-H	1100	600	850	HN.CTT.1107085-1D-H	1100	700	850
HN.CTT.1206085-1D-H	1200	600	850	HN.CTT.1207085-1D-H	1200	700	850
HN.CTT.1306085-1D-H	1300	600	850	HN.CTT.1307085-1D-H	1300	700	850
HN.CTT.1406085-1D-H	1400	600	850	HN.CTT.1407085-1D-H	1400	700	850
HN.CTT.1506085-1D-H	1500	600	850	HN.CTT.1507085-1D-H	1500	700	850
HN.CTT.1606085-1D-H	1600	600	850	HN.CTT.1607085-1D-H	1600	700	850
HN.CTT.1706085-1D-H	1700	600	850	HN.CTT.1707085-1D-H	1700	700	850
HN.CTT.1806085-1D-H	1800	600	850	HN.CTT.1807085-1D-H	1800	700	850
HN.CTT.1906085-1D-H	1900	600	850	HN.CTT.1907085-1D-H	1900	700	850

Projelerinize göre özel imalat yapılır / Special production can be made according to your projects



Tek Katlı Duvar Rafı  
Wall Shelf Single

Kod Code	Ebatlar Dimensions
	mm
HN.DR1.8030	800 x 300 x 30
HN.DR1.10030	1000 x 300 x 30
HN.DR1.12030	1200 x 300 x 30
HN.DR1.14030	1400 x 300 x 30
HN.DR1.16030	1600 x 300 x 30
HN.DR1.18030	1800 x 300 x 30
HN.DR1.20030	2000 x 300 x 30
HN.DR1.22030	2200 x 300 x 30
HN.DR1.24030	2400 x 300 x 30



Çift Katlı Duvar Rafı  
Wall Shelf Double Row

Kod Code	Ebatlar Dimensions
	mm
HN.DR2.8030	800 x 300 x 30
HN.DR2.10030	1000 x 300 x 30
HN.DR2.12030	1200 x 300 x 30
HN.DR2.14030	1400 x 300 x 30
HN.DR2.16030	1600 x 300 x 30
HN.DR2.18030	1800 x 300 x 30
HN.DR2.20030	2000 x 300 x 30
HN.DR2.22030	2200 x 300 x 30
HN.DR2.24030	2400 x 300 x 30



Üç Katlı Duvar Rafı  
Wall Shelf Triple Row

Kod Code	Ebatlar Dimensions
	mm
HN.DR3.8030	800 x 300 x 30
HN.DR3.10030	1000 x 300 x 30
HN.DR3.12030	1200 x 300 x 30
HN.DR3.14030	1400 x 300 x 30
HN.DR3.16030	1600 x 300 x 30
HN.DR3.18030	1800 x 300 x 30
HN.DR3.20030	2000 x 300 x 30
HN.DR3.22030	2200 x 300 x 30
HN.DR3.24030	2400 x 300 x 30



Duvar Dolabı Kapısız Ara Raflı  
Wall Cupboard without Door with Intermediate Shelf

Kod Code	Ebatlar Dimensions
	mm
HN.DD.10040-K	1000 x 400 x 600
HN.DD.12040-K	1200 x 400 x 600
HN.DD.14040-K	1400 x 400 x 600
HN.DD.16040-K	1600 x 400 x 600
HN.DD.18040-K	1800 x 400 x 600
HN.DD.20040-K	2000 x 400 x 600
HN.DD.22040-K	2200 x 400 x 600
HN.DD.24040-K	2400 x 400 x 600



Sürgü Kapılı Duvar Dolabı Ara Raflı  
Wall Cupboard with Sliding Door and Intermediate Shelf

Kod Code	Ebatlar Dimensions
	mm
HN.DD.10040	1000 x 400 x 600
HN.DD.12040	1200 x 400 x 600
HN.DD.14040	1400 x 400 x 600
HN.DD.16040	1600 x 400 x 600
HN.DD.18040	1800 x 400 x 600
HN.DD.20040	2000 x 400 x 600
HN.DD.22040	2200 x 400 x 600
HN.DD.24040	2400 x 400 x 600



Malzeme Dolabı  
Ingredient Upright Cabinet

Kod Code	Ebatlar Dimensions
	mm
HN.MD.10040	1000 x 400 x 1600
HN.MD.10050	1000 x 500 x 1600
HN.MD.10060	1000 x 600 x 1600
HN.MD.12040	1200 x 400 x 1600
HN.MD.12050	1200 x 500 x 1600
HN.MD.12060	1200 x 600 x 1600
HN.MD.14040	1400 x 400 x 1600
HN.MD.14050	1400 x 500 x 1600
HN.MD.14060	1400 x 600 x 1600

Projelerinize göre özel imalat yapılır / Special production can be made according to your projects

Projelerinize göre özel imalat yapılır / Special production can be made according to your projects



Tek Evelyil Çalışma Tezgahı Alt Tablasız  
Work Table with Single Sink without Bottom Shelf

Kod Code	Ebatlar Dimensions
	mm
HN.EV.606085-1E	600 x 600 x 850
HN.EV.707085-1E	700 x 700 x 850



Tek Evelyil Çalışma Tezgahı Alt Tablasız  
Work Table with Single Sink without Bottom Shelf

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Kod Code	Ebatlar Dimensions
	mm		mm
HN.EV.1006085-1E	1000 x 600 x 850	HN.EV.1007085-1E	1000 x 700 x 850
HN.EV.1206085-1E	1200 x 600 x 850	HN.EV.1207085-1E	1200 x 700 x 850
HN.EV.1406085-1E	1400 x 600 x 850	HN.EV.1407085-1E	1400 x 700 x 850
HN.EV.1606085-1E	1600 x 600 x 850	HN.EV.1607085-1E	1700 x 700 x 850
HN.EV.1806085-1E	1800 x 600 x 850	HN.EV.1807085-1E	1800 x 700 x 850
HN.EV.2006085-1E	2000 x 600 x 850	HN.EV.2007085-1E	2000 x 700 x 850
HN.EV.2206085-1E	2200 x 600 x 850	HN.EV.2207085-1E	2200 x 700 x 850
HN.EV.2406085-1E	2400 x 600 x 850	HN.EV.2407085-1E	2400 x 700 x 850



Çift Evelyil Çalışma Tezgahı Alt Tablasız  
Work Table with Double Sink without Bottom Shelf

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Kod Code	Ebatlar Dimensions
	mm		mm
HN.EV.1006085-2E	1000 x 600 x 850	HN.EV.1007085-2E	1000 x 700 x 850
HN.EV.1206085-2E	1200 x 600 x 850	HN.EV.1207085-2E	1200 x 700 x 850
HN.EV.1406085-2E	1400 x 600 x 850	HN.EV.1407085-2E	1400 x 700 x 850
HN.EV.1606085-2E	1600 x 600 x 850	HN.EV.1707085-2E	1700 x 700 x 850
HN.EV.1806085-2E	1800 x 600 x 850	HN.EV.1807085-2E	1800 x 700 x 850
HN.EV.2006085-2E	2000 x 600 x 850	HN.EV.2007085-2E	2000 x 700 x 850
HN.EV.2206085-2E	2200 x 600 x 850	HN.EV.2207085-2E	2200 x 700 x 850
HN.EV.2406085-2E	2400 x 600 x 850	HN.EV.2407085-2E	2400 x 700 x 850



Üç Evelyil Çalışma Tezgahı Alt Tablasız  
Work Table with Triple Sink without Bottom Shelf

Kod Code	Ebatlar Dimensions
	mm
HN.EV.1807085-3E	1800 x 700 x 850
HN.EV.1907085-3E	1900 x 700 x 850
HN.EV.2007085-3E	2000 x 700 x 850
HN.EV.2207085-3E	2200 x 700 x 850
HN.EV.2407085-3E	2400 x 700 x 850



Duvar Tipi Davlumbaz Filtreli Kutu Tip  
Wall Type Hood With Filter Box Type

Kod Code	Ebatlar Dimensions
	cm
HN.DDF.1008050-K	1000 x 800 x 500
HN.DDF.1508050-K	1500 x 800 x 500
HN.DDF.2008050-K	2000 x 800 x 500
HN.DDF.2508050-K	2500 x 800 x 500
HN.DDF.3008050-K	3000 x 800 x 500
HN.DDF.10010050-K	1000 x 1000 x 500
HN.DDF.15010050-K	1500 x 1000 x 500
HN.DDF.20010050-K	2000 x 1000 x 500
HN.DDF.25010050-K	2500 x 1000 x 500
HN.DDF.30010050-K	3000 x 1000 x 500
HN.DDF.35010050-K	3500 x 1000 x 500
HN.DDF.40010050-K	4000 x 1000 x 500
HN.DDF.12012050-K	1200 x 1200 x 500
HN.DDF.15012050-K	1500 x 1200 x 500
HN.DDF.20012050-K	2000 x 1200 x 500
HN.DDF.25012050-K	2500 x 1200 x 500
HN.DDF.30012050-K	3000 x 1200 x 500
HN.DDF.35012050-K	3500 x 1200 x 500
HN.DDF.40012050-K	4000 x 1200 x 500
HN.DDF.45012050-K	4500 x 1200 x 500
HN.DDF.50012050-K	5000 x 1200 x 500
HN.DDF.55012050-K	5500 x 1200 x 500
HN.DDF.60012050-K	6000 x 1200 x 500
HN.DDF.15015050-K	1500 x 1500 x 500
HN.DDF.20015050-K	2000 x 1500 x 500
HN.DDF.25015050-K	2500 x 1500 x 500
HN.DDF.30015050-K	3000 x 1500 x 500
HN.DDF.35015050-K	3500 x 1500 x 500
HN.DDF.40015050-K	4000 x 1500 x 500
HN.DDF.45015050-K	4500 x 1500 x 500
HN.DDF.50015050-K	5000 x 1500 x 500
HN.DDF.55015050-K	5500 x 1500 x 500
HN.DDF.60015050-K	6000 x 1500 x 500



Duvar Tipi Davlumbaz Filtreli  
Wall Type Hood With Filter

Kod Code	Ebatlar Dimensions
	cm
HN.DDF.1008050	100 x 80 x 50
HN.DDF.1508050	150 x 80 x 50
HN.DDF.2008050	200 x 80 x 50
HN.DDF.2508050	250 x 80 x 50
HN.DDF.3008050	300 x 80 x 50
HN.DDF.10010050	100 x 100 x 50
HN.DDF.15010050	150 x 100 x 50
HN.DDF.20010050	200 x 100 x 50
HN.DDF.25010050	250 x 100 x 50
HN.DDF.30010050	300 x 100 x 50
HN.DDF.35010050	350 x 100 x 50
HN.DDF.40010050	400 x 100 x 50
HN.DDF.12012050	120 x 120 x 50
HN.DDF.15012050	150 x 120 x 50
HN.DDF.20012050	200 x 120 x 50
HN.DDF.25012050	250 x 120 x 50
HN.DDF.30012050	300 x 120 x 50
HN.DDF.35012050	350 x 120 x 50
HN.DDF.40012050	400 x 120 x 50
HN.DDF.45012050	450 x 120 x 50
HN.DDF.50012050	500 x 120 x 50
HN.DDF.55012050	550 x 120 x 50
HN.DDF.60012050	600 x 120 x 50
HN.DDF.15015050	150 x 150 x 50
HN.DDF.20015050	200 x 150 x 50
HN.DDF.25015050	250 x 150 x 50
HN.DDF.30015050	300 x 150 x 50
HN.DDF.35015050	350 x 150 x 50
HN.DDF.40015050	400 x 150 x 50
HN.DDF.45015050	450 x 150 x 50
HN.DDF.50015050	500 x 150 x 50
HN.DDF.55015050	550 x 150 x 50
HN.DDF.60015050	600 x 150 x 50

Projelerinize göre özel imalat yapılır / Special production can be made according to your projects

Projelerinize göre özel imalat yapılır / Special production can be made according to your projects



Orta Tip Davlumbaz Filtreli  
Middle Type Hood Without Filter

Kod Code	Ebatlar Dimensions
	cm
HN.DOF.15015050	150 x 150 x 50
HN.DOF.20015050	200 x 150 x 50
HN.DOF.25015050	250 x 150 x 50
HN.DOF.30015050	300 x 150 x 50
HN.DOF.35015050	350 x 150 x 50
HN.DOF.40015050	400 x 150 x 50
HN.DOF.45015050	450 x 150 x 50
HN.DOF.50015050	500 x 150 x 50
HN.DOF.55015050	550 x 150 x 50
HN.DOF.60015050	600 x 150 x 50
HN.DOF.25020050	250 x 200 x 50
HN.DOF.30020050	300 x 200 x 50
HN.DOF.35020050	350 x 200 x 50
HN.DOF.40020050	400 x 200 x 50
HN.DOF.45020050	450 x 200 x 50
HN.DOF.50020050	500 x 200 x 50
HN.DOF.55020050	550 x 200 x 50
HN.DOF.60020050	600 x 200 x 50
HN.DOF.25025050	250 x 250 x 50
HN.DOF.30025050	300 x 250 x 50
HN.DOF.35025050	350 x 250 x 50
HN.DOF.40025050	400 x 250 x 50
HN.DOF.45025050	450 x 250 x 50
HN.DOF.50025050	500 x 250 x 50
HN.DOF.55025050	550 x 250 x 50
HN.DOF.60025050	600 x 250 x 50
HN.DOF.30030050	300 x 300 x 50
HN.DOF.35030050	350 x 300 x 50
HN.DOF.40030050	400 x 300 x 50
HN.DOF.45030050	450 x 300 x 50
HN.DOF.50030050	500 x 300 x 50
HN.DOF.55030050	550 x 300 x 50
HN.DOF.60030050	600 x 300 x 50



Orta Tip Davlumbaz Filtreli Kutu Tip  
Middle Type Hood with Filter Box Type

Kod Code	Ebatlar Dimensions
	cm
HN.DOF.15015050-K	150 x 150 x 50
HN.DOF.20015050-K	200 x 150 x 50
HN.DOF.25015050-K	250 x 150 x 50
HN.DOF.30015050-K	300 x 150 x 50
HN.DOF.35015050-K	350 x 150 x 50
HN.DOF.40015050-K	400 x 150 x 50
HN.DOF.45015050-K	450 x 150 x 50
HN.DOF.50015050-K	500 x 150 x 50
HN.DOF.55015050-K	550 x 150 x 50
HN.DOF.60015050-K	600 x 150 x 50
HN.DOF.25020050-K	250 x 200 x 50
HN.DOF.30020050-K	300 x 200 x 50
HN.DOF.35020050-K	350 x 200 x 50
HN.DOF.40020050-K	400 x 200 x 50
HN.DOF.45020050-K	450 x 200 x 50
HN.DOF.50020050-K	500 x 200 x 50
HN.DOF.55020050-K	550 x 200 x 50
HN.DOF.60020050-K	600 x 200 x 50
HN.DOF.25025050-K	250 x 250 x 50
HN.DOF.30025050-K	300 x 250 x 50
HN.DOF.35025050-K	350 x 250 x 50
HN.DOF.40025050-K	400 x 250 x 50
HN.DOF.45025050-K	450 x 250 x 50
HN.DOF.50025050-K	500 x 250 x 50
HN.DOF.55025050-K	550 x 250 x 50
HN.DOF.60025050-K	600 x 250 x 50
HN.DOF.30030050-K	300 x 300 x 50
HN.DOF.35030050-K	350 x 300 x 50
HN.DOF.40030050-K	400 x 300 x 50
HN.DOF.45030050-K	450 x 300 x 50
HN.DOF.50030050-K	500 x 300 x 50
HN.DOF.55030050-K	550 x 300 x 50
HN.DOF.60030050-K	600 x 300 x 50

Projelerinize göre özel imalat yapılır / Special production can be made according to your projects



**TAŞIMA ve İSTİFLEME EKİPMANLARI**  
CARRYING & STACKING EQUIPMENTS



► Tel Raflar 4 Katlı  
Wire Shelves With 4 Floor

Kod	Ebat / Dimension (mm)		
	E	B	Y
TR-01	460	910	1830
TR-02	460	1070	1830
TR-03	460	1220	1830
TR-04	460	1370	1830
TR-05	460	1520	1830
TR-06	460	1830	1830
TR-07	530	910	1830
TR-08	530	1070	1830
TR-09	530	1220	1830
TR-10	530	1370	1830
TR-11	530	1520	1830
TR-12	530	1830	1830
TR-13	610	910	1830
TR-14	610	1070	1830
TR-15	610	1220	1830
TR-16	610	1370	1830
TR-17	610	1520	1830
TR-18	610	1830	1830



► Delikli Raflar 4 Katlı  
Perforated Shelves With 4 Floor

Kod	Ebat / Dimension (mm)		
	E	B	Y
PR-01	460	910	1830
PR-02	460	1070	1830
PR-03	460	1220	1830
PR-04	460	1370	1830
PR-05	460	1520	1830
PR-06	460	1830	1830
PR-07	530	910	1830
PR-08	530	1070	1830
PR-09	530	1220	1830
PR-10	530	1370	1830
PR-11	530	1520	1830
PR-12	530	1830	1830
PR-13	610	910	1830
PR-14	610	1070	1830
PR-15	610	1220	1830
PR-16	610	1370	1830
PR-17	610	1520	1830
PR-18	610	1830	1830



► Düz Raflar 4 Katlı  
Smooth Shelves With 4 Floor

Kod	Ebat / Dimension (mm)		
	E	B	Y
DR-01	460	910	1830
DR-02	460	1070	1830
DR-03	460	1220	1830
DR-04	460	1370	1830
DR-05	460	1520	1830
DR-06	460	1830	1830
DR-07	530	910	1830
DR-08	530	1070	1830
DR-09	530	1220	1830
DR-10	530	1370	1830
DR-11	530	1520	1830
DR-12	530	1830	1830
DR-13	610	910	1830
DR-14	610	1070	1830
DR-15	610	1220	1830
DR-16	610	1370	1830
DR-17	610	1520	1830
DR-18	610	1830	1830



► Tepsi Taşıma Arabası (37x53)  
Tray Collecting Trolley (37x53)

Kod	Ebat / Dimension (mm)		
	E	B	Y
99.BYM.3753.01 15 x (37x53 Tepsi)	430	570	1600
99.BYM.3753.02 30 x (37x53 Tepsi)	830	570	1600
99.BYM.3753.03 45 x (37x53 Tepsi)	1220	570	1600



► Tepsi Taşıma Arabası (9 x GN 2/1)  
Tray Collecting Trolley (9 x GN 2/1)

Kod	Ebat / Dimension (mm)		
	E	B	Y
99.TE.017	610	610	750



► Tepsi Taşıma Arabası (GN 1/1)  
Tray Collecting Trolley (GN 1/1)

Kod	Ebat / Dimension (mm)		
	E	B	Y
99.TE.016	610	610	750



► Tepsi Taşıma Arabası (40x60)  
Tray Collecting Trolley (40x60)

Kod	Ebat / Dimension (mm)		
	E	B	Y
99.TTA.4060.01	620	470	1590
99.TTA.4060.02	620	920	1590
99.TTA.4060.03	620	1370	190
99.TTA.4060.04	670	820	1590
99.TTA.4060.05	1005	820	1590
99.TTA.4060.06	1340	820	1590
99.LTA.7030.01	390	720	1590
99.LTA.7030.02	585	720	1590

Bulaşık Toplama Arabası  
Dish Collecting Trolley

Kod	Ebat / Dimension (mm)		
	E	B	Y
99.BTA.001	850	550	900

Bulaşık Toplama Çöp Kovası İlaveli  
Dish Collecting Trolley with Basket

Kod	Ebat / Dimension (mm)		
	E	B	Y
99.BTA.002 (GN 1/4)	850	550	900

Basket Taşıma Arabası  
Rack Trolley

Kod	Ebat / Dimension (mm)		
	E	B	Y
99.TE.002	550	550	900

Kazan Taşıma Arabası  
Pot Trolley

Kod	Ebat / Dimension (mm)		
	E	B	Y
99.TE.003	900	600	500 / 900

Evyeli Araba  
Trolley with Sink

Kod	Ebat / Dimension (mm)		
	E	B	Y
99.EVA.001 (GN 2/1)	560	760	900

Erzak Taşıma Arabası  
Waste Trolley

Kod	Ebat / Dimension (mm)		
	E	B	Y
99.ÇOK.001	500	550	500

Tabak Taşıma / 200 Tabaklık  
Plate Trolley ( 200 Plate)

Kod	Ebat / Dimension (mm)		
	E	B	Y
MT 100X	520	980	750

Tabak Taşıma / 400 Tabaklık  
Plate Trolley / 400 Plate

Kod	Ebat / Dimension (mm)		
	E	B	Y
MT 102X	820	980	750

Çöp Arabası Yuvarlak  
Waste Trolley

Kod	Ebat (mm)	
	E	Y
99.ÇOK.002	Ø500	500

Tabak Taşıma / 200 Tabaklık  
Plate Trolley ( 200 Plate)Basket Taşıma Alçak  
Rack Trolley Low

Kod	Ebat / Dimension (mm)		
	E	B	Y
99.TE.001	560	550	900

Tabak Taşıma Arabası Gövdeli 6 Bölmeli  
Plate Trolley Adjustable with 6 Section

Kod	Ebat / Dimension (mm)		
	E	B	Y
99130010013	1100	710	800

Erzak Arabası Çift Kapaklı (140 Lt.)  
Ingredient Trolley

Kod	Ebat / Dimension (mm)		
	E	B	Y
99.TE.004	850	550	550
99.TE.005	400	550	550

Et Balık Taşıma  
Meat & Fish Carrying Trolley

Kod	Ebat / Dimension (mm)		
	E	B	Y
99.TE.007	800	600	900

Ordövr Tabak Toplama Arabası  
Plate Trolley

Kod	Ebat / Dimension (mm)		
	E	B	Y
99.TE.014	550	550	950

Kazan Taşıma Arabası  
Pot Trolley

Kod	Ebat / Dimension (mm)		
	E	B	Y
99.TE.008	420	700	930

Et Askı Arabası  
Meat Hanging Trolley

Kod	Ebat / Dimension (mm)		
	E	B	Y
99.TE.011	1000	550	1700
99.TE.012	1200	550	1700
99.TE.013	1500	550	1700

Servis İki Katlı  
Service Trolley

Kod	Ebat / Dimension (mm)		
	E	B	Y
99.TE.009	550	860	900

Servis Üç Katlı  
Service Trolley

Kod	Ebat / Dimension (mm)		
	E	B	Y
99.TE.010	550	860	900

# HUNER

ENDÜSTRİYEL MUTFAK



## HAZIRLIK EKİPMANLARI

PREPARATION EQUIPMENTS

Et Kıyma Makinası  
Meat Mincing Machine

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Kapasite Capacity	Güç Power
	mm	Kg.	Kg./Saat/Hr.	kW / V
UKM-12P	270 x 610 x 320	30	125	0,5 / 220
UKM-22PM	290 x 740 x 400	60	400	1,5 / 220
UKM-22PT	290 x 740 x 400	60	400	1,5 / 380
UKM-32PM	320 x 870 x 410	82	600	2,2 / 220
UKM-32PT	320 x 870 x 410	82	600	3,0 / 380
UKM-42PT	470 x 1010 x 470	125	800	5,5 / 380
UKM-42PTA	500 x 1010 x 1220	140	800	5,5 / 380
UKM-130PT	625 x 1250 x 1250	300	1500	11,5 / 380

Et Kıyma Makinası (Soğutmalı)  
Meat Mincing Machine (Cooled)

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Kapasite Capacity	Güç Power
	mm	Kg.	Kg./Saat/Hr.	kW / V
UKMS-22PM	320 x 790 x 430	75	400	1,5 / 220
UKMS-22PT	320 x 790 x 430	75	400	1,5 / 380
UKMS-32PM	320 x 870 x 410	82	600	2,2 / 220
UKMS-32PT	320 x 870 x 410	82	600	3,0 / 380
UKMS-42PT	470 x 1010 x 540	150	800	5,5 / 380
UKMS-42PTA	500 x 1010 x 1290	165	800	5,5 / 380

Et Kıyma Makinası (Sinir Ayıklamalı)  
Meat Mincing Machine (Tendon Separation System)

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Kapasite Capacity	Güç Power
	mm	Kg.	Kg./Saat/Hr.	kW / V
UKMS-32PTS	320 x 870 x 410	82	400	3,0 / 380
UKMS-42PTS	470 x 1010 x 470	125	600	5,5 / 380
UKMS-130PTS	650 x 1250 x 1250	30	800	11,5 / 380

Et Kemik Testeresi  
Anodized Bone Saw

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Güç Power
	mm	Kg.	kW
UKT-01M	360 x 550 x 920	55	1,1 (220V)
UKT-01T	360 x 550 x 920	55	1,5 (380V)

Sebze Doğrama Makinaları  
Vegetable Cutter Machines

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Kapasite Capacity	Güç Power
	mm	Kg.	Kg./h	kW / V
USD-01	350 x 600 x 400	21	300	0,25 / 220
USD-02	520 x 700 x 1000	28	300	0,25 / 220

Patates Soyma Makinası ( Filtreli )  
Potato Peeler (With Filter)

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Kapasite Capacity	Güç Power
	mm	Kg.	Kg./Saat/Hr.	kW
UPS-10	420 x 740 x 870	40	200	0,55 (220/380)
UPS-25	520 x 830 x 960	62	500	1,10 (220/380)
UPS-35	520 x 830 x 1090	68	700	1,50 (220/380)
UPS-50	630 x 840 x 990	114	1000	2,20 (380V)
UPS-10F	460 x 740 x 1000	47	200	0,55 (220/380)
UPS-25F	570 x 830 x 1090	70	500	1,10 (220/380)
UPS-35F	570 x 830 x 1320	75	700	1,50 (220/380)
UPS-50F	670 x 840 x 1150	125	1000	2,20 (380V)

Sebze Parçalama Makinası Setüstü  
Vegetable Cutter Machine Over Top Model

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Kapasite Capacity	Güç Power
	mm	Kg.	Kg.	kW / V
UZK-02	490 x 660 x 400	37	8	1,5 / 220

Soğan Doğrama Makinası  
Onion Cutter Machine

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Kapasite Capacity	Güç Power
	mm	Kg.	Kg./Lt.	kW / V
USD	250 x 300 x 520	13	2 / 5	0,37 / 220



### Öğütücü Grinder

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Kapasite Capacity	Güç Power
	mm	Kg.	Kg.	kW / V
USO	280 x 370 x 370	14	1	0,50 / 220



### Hamur Açma Makinası Dough Roller

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	MERDANA ÖLÇÜLERİ ROLLER DIM.	HAMUR ÇAPI DOUGH DIAM.	Güç Power
	mm	Kg.	mm	Cm.	kW / V
UHA-30	420 x 450 x 600	32	550	55	0,25 / 220
UHA-40	480 x 470 x 660	40	600	60	0,25 / 220

### Hamur Yoğurma Makinası Dough Kneading Mixers

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	KAZAN Ebatları BOWL DIM.	UN KapasiteSi FLOUR CAP.	Güç Power
	mm	Kg.	mm	Kg.	kW/V
UHM-5M	350 x 650 x 550	28	300 x 180	5	0,25 / 220
UHM-10M	450 x 620 x 560	46	360 x 190	10	0,37 / 220
UHM-15M	550 x 750 x 650	55	430 x 225	15	0,55 / 220
UHM-25M	550 x 850 x 800	75	500 x 290	25	0,55 / 220
UHM-35M	650 x 950 x 800	85	600 x 300	35	0,75 / 220
UHM-50M	800 x 1150 x 900	140	750 x 390	50	1,50 / 220
UHM-100M	900 x 1300 x 1050	180	850 x 430	100	2,20 / 220
UHK-5T	350 x 650 x 550	28	300 x 180	5	0,25 / 380
UHK-10T	450 x 620 x 560	46	360 x 190	10	0,37 / 380
UHK-15T	550 x 750 x 650	55	430 x 225	15	0,55 / 380
UHK-25T	550 x 850 x 800	75	500 x 290	25	0,55 / 380
UHK-35T	650 x 950 x 800	85	600 x 300	35	0,75 / 380
UHK-50T	800 x 1150 x 900	140	750 x 390	50	1,50 / 380
UHK-100T	900 x 1300 x 1050	180	850 x 430	100	2,20 / 380



KÖFTE ÇATALI



### Spiral Hamur Yoğurma Makinası (Çift Devirli) Spiral Dough Mixers (Double Speed)

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	KAZAN Ebatları BOWL DIM.	UN KapasiteSi FLOUR CAP.	HAMUR Kapasite Capacity	Güç Power
	mm	Kg.	mm	Kg.	Kg.	kW / V
USH-25	50 x 95 x 110	210	500 x 300	25	30	1,5 / 380
USH-35	65 x 105 x 110	230	600 x 300	35	50	1,5 / 380
USH-50	75 x 120 x 135	380	700 x 380	50	75	2,5 / 380
USH-100	88 x 140 x 155	560	850 x 480	80	130	5,5 / 380



### Planet Mikser (Üç Hızlı) Planetary Mixers (3 Speed)

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	KAZAN Ebatları BOWL DIM.	KAPASİT Capacity	Güç Power
	mm	Kg.	mm	Lt.	kW / V
UPM-30-T	700 x 950 x 1410	226	360x360	30	1,1 / 1,5 / 1,8 / 380
UPM-40-T	700 x 950 x 1410	226	400x400	40	1,1 / 1,5 / 1,8 / 380
UPM-60-T	700 x 950 x 1410	226	430x430	60	1,1 / 1,5 / 1,8 / 380



### Planet Mikser (Hız Kontrollü) Planetary Mixers (Adjustable Speed Control)

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	KAZAN Ebatları BOWL DIM.	KAPASİT Capacity	Güç Power
	mm	Kg.	mm	Lt.	kW / V
UPM-30-M	700 x 950 x 1410	226	360x360	30	1,1 / 1,5 / 1,8 / 220
UPM-40-M	700 x 950 x 1410	226	400x400	40	1,1 / 1,5 / 1,8 / 220
UPM-60-M	700 x 950 x 1410	226	430x430	60	1,1 / 1,5 / 1,8 / 220



CL 30



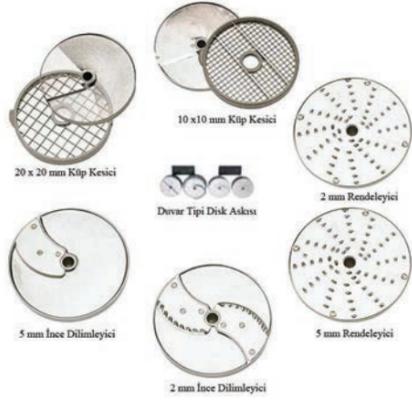
CL 50



CL 55



CL 60



### Robot Coupe Sebze Parçalayıcı & Doğrayıcı Robot Coupe Vegetable Cutter Machine

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Kapasite Capacity	Güç Power
	mm	Kg.	Kg./Saat/H	V / Watt
CL 30 Bistro	340x304x590	24	50 - 200 Kg.	220V / 500W
CL 50	350x320x590	75	150 - 500 Kg	220V / 550W
CL 55	865x396x1272	75	400 - 1200 Kg.	380V / 1100W
CL 60	462x770x1353	12	600 - 1800 Kg.	380V / 1500W

### El Blenderı Hand Mixer

Kod	Ebatlar (mm)			PARÇALAYICI (MM.)	Güç (W / V)	Ağırlık (KG.)
	E	B	Y			
BL-25	595	130	98	300	250 / 220	2,25
BL-40	790	146	120	400	400 / 220	3,90
BL25 L35	705	130	98	350	250 / 220	2,40
BL40 L50	890	146	120	500	400 / 220	4,10
BL40 L60	990	146	120	500	400 / 220	4,40

### El Blenderı Hand Mixer

Kod	Ebatlar (mm)			PARÇALAYICI (MM.)	Güç (W / V)	Ağırlık (KG.)
	E	B	Y			
BL-25-C	595	130	98	300	250 / 220	3,15
BL-40-C	790	146	120	400	400 / 220	4,90
BL25 L35-C	705	130	98	350	250 / 220	3,30
BL40 L50-C	890	146	120	500	400 / 220	5,10
BL40 L60-C	990	146	120	500	400 / 220	5,40



### Gıda Dilimleme Makinası Food Slicer

Kod	Ebatlar (mm)			BIÇAK ÇAPI (MM.)	Güç (KW / V)
	E	B	Y		
FA-220	380	430	330	220	0,21 / 220
FA-250	410	510	360	250	0,25 / 220
FA-275	410	520	370	275	0,30 / 220
FA-300	420	550	400	300	0,40 / 220



### Robot Coupe Sebze Doğrama Robot Coupe Cutter Mixer

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Kapasite Capacity	Güç Power
	mm	Kg.	Kg./Saat/H	V / Watt
R-201XL	220 x 280 x 495	10,5	25	220V / 650W



### Robot Coupe Sebze Doğrama Robot Coupe Cutter Mixer

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Kapasite Capacity	Güç Power
	mm	Kg.	Kg./Saat/H	V / Watt
R-301	325 x 300 x 550	16	50	220V / 650W



### Ekmek Dilimleme Makinası Bread Slicer Machine

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Kapasite Capacity	Güç Power
	mm	Kg.	Saatte / Hour	kW
UEK-01	720 x 700 x 1090	130	500 Ekmek / Bread	0,37 (220V)
UEK-02T	790 x 890 x 1090	135	500 Ekmek / Bread	0,37 (220V)



Çatal / Kaşık Parlaticılar  
**Cutlery Polisher**

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Kapasite Capacity	Güç Power
	mm	Kg.	Adet/ Pcs.	kW
<b>EMP.CKP.01</b>	560x550x410	50	3000	0,60 / 220V
<b>EMP.CKP.02</b>	660x650x700	82	7000	0,80 / 220V



BST.001

Bıçak Sterilizatörü  
**Knife Sterilizer**

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	Kapasite Capacity	Güç Power
	mm	Kg.	Adet / Pcs.	kW
<b>BST.001</b>	552x131x620	9	10	0,1 (220V)
<b>BST.002</b>	1022x131x620	13	20	0,2 (220V)



Streç Makinası  
**Knife Sterilizer**

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	FİLM BOYU FILM LENGTH	Güç Power
	mm	Kg.	mm	kW
<b>SCM.01</b>	550x520x250	7	400	0,1 (220V)



Vakum Makinası  
**Vacuum Machines**

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight	İÇ ÖLÇÜLER INTERIOR DIM.	Güç Power
	mm	Kg.	Adet / Pcs.	kW
<b>VCM.01</b>	496x343x454	36	280x385x50	0,4 (220V)
<b>VCM.02</b>	575x735x566	68	460x470x150	0,9 (220V)

# HUNER

## ENDÜSTRİYEL MUTFAK



## AÇIK BÜFE SERVİS HATLARI

### OPEN BUFFET EQUIPMENTS



► Ekmek Servis Ünitesi  
**Bread Service Unit**

Model	Ebatlar Dimensions
	mm
<b>OGE-BL 100</b>	1000 x 1000 x 900
<b>OGE-BL 160</b>	1600 x 1000 x 900
<b>OGE-BL 200</b>	2000 x 1000 x 900



► Soğuk Servis Ünitesi / Paslanmaz Yüzey Soğutmalı  
**Cold Service Unit / With S/S Cooling Top**

Model	Ebatlar Dimensions	Güç Power
	mm	kW
<b>OGE-CL 160P</b>	1600 x 1000 x 900 - 1450	0,75
<b>OGE-CL 200P</b>	2000 x 1000 x 900 - 1450	0,85



► Soğuk Servis Ünitesi / Granit Yüzey Soğutmalı  
**Cold Service Unit / With Granite Cooling Top**

Model	Ebatlar Dimensions	Güç Power
	mm	kW
<b>OGE-CL 160G</b>	1600 x 1000 x 900 - 1450	0,75
<b>OGE-CL 200G</b>	2000 x 1000 x 900 - 1450	0,85



► Soğuk Servis Ünitesi / Soğutma Havuzu  
**Cold Service Unit / With Cooling Pool**

Model	Ebatlar Dimensions	Güç Power
	mm	kW
<b>OGE-CL 164H</b>	1600 x 1000 x 900 - 1450	0,75
<b>OGE-CL 205H</b>	2000 x 1000 x 900 - 1450	0,85



► Sıcak Servis Ünitesi / Benmari  
**Hot Service Unit / With GN Containers**

Model	Ebatlar Dimensions	Güç Power
	mm	kW
<b>OGE-HL 133</b>	1300 x 1000 x 900 - 1450	2,25
<b>OGE-HL 164</b>	1600 x 1000 x 900 - 1450	3
<b>OGE-HL 205</b>	2000 x 1000 x 900 - 1450	4



► Isıtmalı Yaylı Tabak Ünitesi  
**Heated Plate Unit**

Model	Ebatlar Dimensions	Güç Power
	mm	kW
<b>OGE-PL 070</b>	700 x 1000 x 900	1



► Nötr Tabak Ünitesi  
**Cold Service Unit / With Cooling Pool**

Model	Ebatlar Dimensions
	mm
<b>OGE-PL 100</b>	1000 x 1000 x 900



► Nötr Servis Ünitesi  
**Neutral Service Unit**

Model	Ebatlar Dimensions
	mm
<b>OGE-NL 100</b>	1000 x 1000 x 900
<b>OGE-NL 160</b>	1600 x 1000 x 900
<b>OGE-NL 200</b>	2000 x 1000 x 900



Sıcak Servis Ünitesi / Chaffing Dish  
**Hot Service Unit / With Chaffing Dishes**

Model	Ebatlar Dimensions	Güç Power
	mm	kW
<b>OGE-DL 162</b>	1600 x 1000 x 900 - 1450	1,5
<b>OGE-DL 233</b>	2300 x 1000 x 900 - 1450	2,25



Sıcak Servis Ünitesi / Chaffing Dish  
**Hot Service Unit / With Chaffing Dishes**

Model	Ebatlar Dimensions	Güç Power
	mm	kW
<b>OGE-DL 164</b>	1600 x 1300 x 900	3



Çorba Servis Ünitesi  
**Soup Service Unit**

Model	Ebatlar Dimensions	Güç Power
	mm	kW
<b>OGE-SL 162E</b>	1600 x 1000 x 900	2,5



Çorba Servis Ünitesi  
**Soup Service Unit**

Model	Ebatlar Dimensions	Güç Power
	mm	kW
<b>OGE-SL 161K</b>	1600 x 1000 x 900	2
<b>OGE-SL 202K</b>	2000 x 1000 x 900	2,7



Çorba Servis Ünitesi  
**Soup Service Unit**

Model	Ebatlar Dimensions	Güç Power
	mm	kW
<b>OGE-SL 161G</b>	1600 x 1000 x 900	2
<b>OGE-SL 202G</b>	2000 x 1000 x 900	2,7



Meyve Kesim Ünitesi  
**Fruit Service Unit**

Model	Ebatlar Dimensions	Güç Power
	mm	kW
<b>OGE-WL 230</b>	2300 x 1000 x 900	0,85



Show Servis Ünitesi  
**Show Unit**

Model	Ebatlar Dimensions	Güç Power
	mm	kW
<b>OGE-WL 202</b>	2000 x 1000 x 900	0,7



Show Servis Ünitesi  
**Show Unit**

Model	Ebatlar Dimensions	Güç Power
	mm	kW
<b>OGE-WL 160</b>	1600 x 1000 x 900	0,7



Show Servis Ünitesi  
**Show Unit**

Model	Ebatlar Dimensions	Güç Power
	mm	kW
<b>OGE-WL 200</b>	2000 x 1000 x 900	8



Show Servis Ünitesi  
**Show Unit**

Model	Ebatlar Dimensions
	mm
<b>OGE-WL 130</b>	1300 x 1000 x 900



# HUNER

ENDÜSTRİYEL MUTFAK



## SERVİS HATLARI

SELF SERVICE LINES



► Küver Ünitesi  
**Service Unit**

Kod Code	Ebat Dimensions	Ağırlık Weight
29BKU097	900 x 700 x 850 mm	70 Kg.



► Notr Ünitesi  
**Notr Unit**

Kod Code	Ebat Dimensions	Ağırlık Weight
29BN127	1200 x 700 x 850 / 1245 mm	75 Kg.
29BN157	1500 x 700 x 850 / 1245 mm	102 Kg.
29BN187	1800 x 700 x 850 / 1245 mm	121 Kg.



► Soğuk Servis Ünitesi  
**Cold Service Unit**

Kod Code	Ebat Dimensions	Ağırlık Weight
29BS157	1500 x 700 x 850 / 1245 mm 4 x Gn 1/1 150	118 Kg.
29BS187	1800 x 700 x 850 / 1245 mm 5 x Gn 1/1 150	133 Kg.



► Sıcak Servis Ünitesi  
**Hot Service Unit**

Kod Code	Ebat Dimensions	Ağırlık Weight
29BSI157	1500 x 700 / 1000 x 850 / 1245 mm	99 Kg.
29BSI187	1800 x 700 / 1000 x 850 / 1245 mm	118 Kg.
29BSI217	2100 x 700 / 1000 x 850 / 1245 mm	133 Kg.



► Garson Bankosu  
**Waiter Bank**

Kod Code	Ebatlar Dimensions
KGD 090	900 x 400 x 850 mm
KGD 100	1000 x 400 x 850 mm
KGD 110	1100 x 400 x 850 mm
KGD 120	1200 x 400 x 850 mm
KGD 130	1300 x 400 x 850 mm
KGD 140	1400 x 400 x 850 mm
KGD 150	1500 x 400 x 850 mm
KGD 160	1600 x 400 x 850 mm
KGD 170	1700 x 400 x 850 mm
KGD 180	1800 x 400 x 850 mm
KGD 190	1900 x 400 x 850 mm



► Vitrin Soğutmalı Dolap  
**Cold Display Unit**

Kod Code	Ebatlar Dimensions
KVB 140	1400 x 700 x 1600 mm
KVB 190	1900 x 700 x 1600 mm



► Köşe Tezgah  
**Corner Working Table**

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight
GBN 150	90° mm	86 Kg.





Salat Bar  
Salad Bar

Kod Code	Ebatlar Dimensions
KCH 120	1800 x 1300 x 1400 mm
KCH 160	2200 x 1300 x 1400 mm



Sıcak Servis Ünitesi  
Hot Service Unit

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight
GSN 115	1150 x 750 x 850 mm	99 Kg.
GSN 150	1500 x 750 x 850 mm	118 Kg.



Salat Bar  
Salad Bar

Kod Code	Ebatlar Dimensions	Ağırlık Weight
KCH120	1800 x 1300 x 1400 mm	99 Kg.
KCH160	2200 x 1300 x 1400 mm	118 Kg.



Sıcak Servis Ünitesi  
Hot Service Unit

Kod Code	Kapasite Capacity	Güç Power	Voltaj Voltage	Ebatlar Dimensions
HNR.SBS.03	3x1/1 GN	3.6 Kw.	230V 50-60Hz	1180x890x870/1370 mm
HNR.SBS.04	4x1/1 GN	3.6 Kw.	230V 50-60Hz	1500x890x870/1370 mm
HNR.SBS.05	5x1/1 GN	3.5 Kw.	230V 50-60Hz	1800x890x870/1370 mm
HNR.SBS.06	6x1/1 GN	3.5 Kw.	230V 50-60Hz	2100x890x870/1370 mm



Notr Ünitesi  
Notr Unit

Kod Code	Kapasite Capacity	Güç Power	Voltaj Voltage	Ebatlar Dimensions
HNR.SB.03	3x1/1 GN	1.3 Kw.	230V 50-60Hz	1180x890x870/1370 mm
HNR.SB.04	4x1/1 GN	1.3 Kw.	230V 50-60Hz	1500x890x870/1370 mm
HNR.SB.05	5x1/1 GN	1.3 Kw.	230V 50-60Hz	1800x890x870/1370 mm
HNR.SB.06	6x1/1 GN	1.3 Kw.	230V 50-60Hz	2100x890x870/1370 mm



Soğuk Servis Ünitesi  
Cold Service Unit

Kod Code	Kapasite Capacity	Güç Power	Voltaj Voltage	Ebatlar Dimensions
HNR.SB.03-N	-	-	-	1180x890x870 mm
HNR.SB.04-N	-	-	-	1500x890x870 mm
HNR.SB.05-N	-	-	-	1800x890x870 mm
HNR.SB.06-N	-	-	-	2100x890x870 mm



Roll Top Kapaklı Reşo  
Chafing Dish with Roll Top Lid

Kod Code	Isıtma Tipi Heated Type	Ebatlar Dimensions	Gn Kapasitesi Gn Capacity	Kapasite Capacity
59002000003	Elektrikli / Etc.	650 x 350 x 450 mm	GN 1/1-65	9 Lt.
59002000006	Jel Yakıt / Gel Oil	650 x 350 x 450 mm	GN 1/1-65	9 Lt.



180° Roll Top Kapaklı Yuvarlak Reşo Çorbalık  
180° Chafing Dish Soup Server

Kod Code	Isıtma Tipi Heated Type	Ebatlar Dimensions	Kapasite Capacity
59006000001	Elektrikli / Electrical	500 x 510 x 550 mm	5,5 Lt.
59006000004	Jel / Gel	500 x 510 x 550 mm	5,5 Lt.



180° Roll Top Kapaklı Reşo  
Chafing Dish with 180° Roll Top Lid

Kod Code	Model Type	Isıtma Tipi Heated Type	Ebatlar Dimensions	Kapasite Capacity
59002000001	2 Çorbalık Soup Server	ELEKTRİKLİ	670 x 490 x 440 mm	5,5 + 5,5 Lt.
59002000002	2 Çorbalık Soup Server	JEL / GEL	670 x 490 x 440 mm	5,5 + 5,5 Lt.



Düz Kapaklı İstiflenebilir Eko Model Reşo  
Chafing Dish Eco Model

Kod Code	Isıtma Tipi Heated Type	Ebatlar Dimensions	İç Kapasite Int Capacity
59002000010	Jel / Gel	650 x 320 x 220 mm	9 Lt



Döküm Çorbalık  
Stainless Steel Body Soup Server

Kod Code	ISITMA TİPİ HEATED TYPE	GERİLİM VOLTAGE	İÇ EBAT INT. SIZE
		W	Lt
2117054	PASLANMAZ ELEKTRİKLİ	900	9
3115018	SİYAH ELEKTRİKLİ	1000	9,5

# HUNER

ENDÜSTRİYEL MUTFAK



## MASAÜSTÜ EKİPMANLARI

HORECA EQUIPMENTS

**bonna**

**GÜRAL PORSELEN**


Didim



Rio



Marina



Paris



Gala



Vizyon



Pınar



Orion



Yonca



Yağlık & Sirkelik Takımları  
Oil & Vinegar Container Sets



Tuzluk Takımları  
Salt Shaker Sets



Değirmen  
Pepper Mills



Baharatlık  
Pepper Mills



Küllükler  
Ashtrays



Peçetelik  
Napkin Holder



Sunum Sepetleri  
Serving Baskets



Çerezlik  
Nuts Display



Lokumluk  
Turkish Delight Display



French Press Kahve  
French Press Coffee



Dondurmalık  
Ice Cream Cup



Buz Kovası  
Ice Bucket



Şampanya Kovası  
Champagne Bucket



Thermos  
Thermos



Süt Potu  
Milk Pot



Ekmeklikler  
Bread Baskets



Polikarbonat Sosluk  
Polycarbonate Sauce Jam Bowl



Sos Şişesi  
Sauce Bottle



Sos Şurup Dökücü  
Pouring Container



Ketchap/Hardal/Mayonez Pompası  
Sauce Pump



Bar Pipetlik & Peçetelik  
Bar Pipette & Napkin Holder



Hesap Sümeni  
Pouring Container



Numaratör  
Table Numarator



Rezerve  
Table Reserved



Servis Zili  
Service Ring



Polikarbonat Self Servis  
Polycarbonate Self Service



Paslanmaz Self Servis  
Stainless Steel Self Service



Melamin Kahvaltılık  
Breakfast Self Service Tray



Kaymaz Tepsiler  
Laminate Serving Trays



Plastik Tepsiler  
Plastic Trays



41011  
ÇİN ÇİN SU WATER  
v. 200 cc.  
9 1/2 US oz.  
10 UK oz.  
h: 111 mm, 4 1/4"  
t: 81,5 mm, 3 1/4"  
b: 64 mm, 2 1/2"  
d: 83 mm, 3 1/4"  
SKU / PACKING: 1004717\*  
A12-46/12-46



41012  
ÇİN ÇİN KIRMIZI ŞARAP  
RED WINE  
v. 195 cc.  
6 1/2 US oz.  
6 3/4 UK oz.  
h: 100 mm, 4"  
t: 71,5 mm, 2 3/4"  
b: 58 mm, 2 1/4"  
d: 73,5 mm, 3"  
SKU / PACKING: 750154  
A12-46/12-46



41013  
ÇİN ÇİN BEYAZ ŞARAP WHITE WINE  
v. 145 cc.  
4 3/4 US oz. 5 UK oz.  
h: 88 mm, 3 1/2"  
t: 62,5 mm, 2 1/2"  
b: 53 mm, 2"  
d: 64,5 mm, 2 1/2"  
SKU / PACKING: 750163  
A12-46/12-46



42107  
ÇİN ÇİN BİRA BEER  
v. 220 cc.  
7 1/4 US oz.  
7 3/4 UK oz.  
h: 140 mm, 5 1/2"  
t: 64 mm, 2 1/2"  
b: 64 mm, 2 1/2"  
d: 78 mm, 3"  
SKU / PACKING: 750145  
A12-46/12-46



41009  
ÇİN ÇİN BİRA BEER  
v. 470 cc.  
15 3/4 US oz.  
16 1/2 UK oz.  
h: 174 mm, 6 3/4"  
t: 76 mm, 3"  
b: 65 mm, 2 1/2"  
d: 78 mm, 3"  
SKU / PACKING: 750136  
A12-46/12-46



41099  
ÇİN ÇİN BİRA BEER  
v. 405 cc.  
13 1/2 US oz.  
14 1/4 UK oz.  
h: 237 mm, 9 3/4"  
t: 87,5 mm, 3 3/4"  
b: 74 mm, 3"  
d: 74 mm, 3"  
SKU / PACKING: 450687\*  
A12/1612



44305  
V-LINE  
FLÜT ŞAMPANYA CHAMPAGNE  
FLÜTE  
v. 150 cc. 5 US oz.  
5 1/4 UK oz.  
h: 240,5 mm, 9 1/2"  
t: 65 mm, 2 1/2"  
b: 75 mm, 3"  
d: 75 mm, 3"  
SKU / PACKING: 1004079  
A12/1612



44386  
CAPRI MARGARITA MARGARITA  
v. 305 cc.  
10 3/4 US oz.  
10 3/4 UK oz.  
h: 168,5 mm, 6 3/4"  
t: 115 mm, 4 1/2"  
b: 70 mm, 2 3/4"  
d: 115 mm, 4 1/2"  
SKU / PACKING: 1021610\*  
A12/1612



44412  
BISTRO KIRMIZI ŞARAP RED WINE  
v. 225 cc.  
7 1/2 US oz. 8 UK oz.  
h: 140 mm, 5 1/4"  
t: 64 mm, 2 1/2"  
b: 62 mm, 2 1/2"  
d: 75 mm, 3"  
SKU / PACKING: 746703\*  
A12-46/12-46



44415  
BISTRO BEYAZ ŞARAP WHITE WINE  
v. 275 cc.  
8 3/4 US oz.  
8 3/4 UK oz.  
h: 132 mm, 5 1/4"  
t: 60 mm, 2 1/4"  
b: 62 mm, 2 1/2"  
d: 70 mm, 2 3/4"  
SKU / PACKING: 746712\*  
A12-46/12-46



44411  
BISTRO SU WATER  
v. 390 cc.  
9 3/4 US oz.  
10 1/4 UK oz.  
h: 160 mm, 6 1/4"  
t: 68 mm, 2 3/4"  
b: 66 mm, 2 1/2"  
d: 82 mm, 3 1/4"  
SKU / PACKING: 746696\*  
A12-46/12-46



44417  
BISTRO BİRA BEER  
v. 400 cc. 13 1/4 US oz.  
14 UK oz.  
h: 162 mm, 6 1/4"  
t: 68 mm, 2 3/4"  
b: 70 mm, 2 3/4"  
d: 86 mm, 3 1/2"  
SKU / PACKING: 703615\*  
A12-26/12-26



44410  
BISTRO MARTINI MARTINI  
v. 190 cc.  
6 1/4 US oz.  
6 3/4 UK oz.  
h: 136 mm, 5 1/4"  
t: 107 mm, 4 1/4"  
b: 64 mm, 2 1/2"  
d: 107 mm, 4 1/4"  
SKU / PACKING: 112055\*  
A12/1612



44445  
SAXON BEYAZ ŞARAP WHITE WINE  
v. 195 cc.  
6 1/2 US oz.  
6 3/4 UK oz.  
h: 142 mm, 5 1/2"  
t: 63 mm, 2 1/2"  
b: 60 mm, 2 1/4"  
d: 68,5 mm, 3 3/4"  
SKU / PACKING: 1052898\*  
A12/1612



44455  
SAXON KIRMIZI ŞARAP RED WINE  
v. 220 cc.  
8 1/4 US oz.  
8 3/4 UK oz. h: 155 mm, 6"  
t: 68 mm, 2 3/4"  
b: 70 mm, 2 3/4"  
d: 74,5 mm, 2 3/4"  
SKU / PACKING: 1052896\*  
A12/1612



44655  
SAXON SU WATER  
v. 340 cc.  
11 1/4 US oz.  
12 UK oz.  
h: 162 mm, 7 1/4"  
t: 77 mm, 3"  
b: 75 mm, 3"  
d: 84,5 mm, 3 1/4"  
SKU / PACKING: 1052895\*  
A12/1612



44428  
ENOTECA KIRMIZI ŞARAP RED WINE  
v. 780 cc. 26 US oz.  
27 1/2 UK oz. h: 220 mm, 9"  
t: 80 mm, 3 1/4"  
b: 85 mm, 3 1/4"  
d: 112,5 mm, 4 1/2"  
SKU / PACKING: 1006361\*  
A6-46/16-46



44478  
ENOTECA KIRMIZI ŞARAP RED WINE  
v. 555 cc.  
21 3/4 US oz.  
23 UK oz.  
h: 216 mm, 8 1/2"  
t: 85 mm, 3 1/4"  
b: 85 mm, 3 1/4"  
d: 109 mm, 4 1/4"  
SKU / PACKING: 1006360\*  
A6-46/16-46



44478  
ENOTECA KIRMIZI ŞARAP RED WINE  
v. 615 cc.  
20 1/2 US oz.  
21 3/4 UK oz.  
h: 218 mm, 8 1/4"  
t: 85 mm, 3 1/4"  
b: 85 mm, 3 1/4"  
d: 107 mm, 4 1/4"  
SKU / PACKING: 1006363\*  
A6-26/16-26



44428  
ENOTECA KIRMIZI ŞARAP RED WINE  
v. 595 cc.  
19 1/4 US oz.  
19 1/4 UK oz.  
h: 212 mm, 8 1/4"  
t: 70 mm, 2 3/4"  
b: 85 mm, 3 1/4"  
d: 85 mm, 3 1/4"  
SKU / PACKING: 1006359\*  
A6-46/16-46



44668  
ENOTECA MARGARITA MARGARITA  
v. 460 cc.  
15 1/4 US oz.  
16 1/4 UK oz. h: 201 mm, 8"  
t: 115 mm, 4 1/2"  
b: 85 mm, 3 1/4"  
d: 120 mm, 4 3/4"  
SKU / PACKING: 1004089\*  
A6/16



44698  
ENOTECA MARTINI MARTINI  
v. 230 cc.  
7 3/4 US oz. 8 UK oz.  
h: 200 mm, 7 3/4"  
t: 114 mm, 4 1/2"  
b: 82 mm, 3 1/4"  
d: 114 mm, 4 1/2"  
SKU / PACKING: 1004093\*  
A6/16



44806  
LYRIC  
v. 400 cc.  
13 1/4 US oz.  
14 UK oz.  
h: 174 mm, 6 3/4"  
t: 85 mm, 3 1/4"  
b: 80 mm, 3 1/4"  
d: 85 mm, 3 1/4"  
SKU / PACKING: 1004931\*  
A6/16



44876  
LYRIC  
KIRMIZI ŞARAP RED WINE  
v. 230 cc.  
7 3/4 US oz. 8 UK oz.  
h: 185 mm, 7 1/4"  
t: 70 mm, 2 3/4"  
b: 85 mm, 3 1/4"  
d: 78 mm, 3"  
SKU / PACKING: 1004158\*  
A6/16



44866  
LYRIC  
BEYAZ ŞARAP WHITE WINE  
v. 230 cc.  
7 3/4 US oz. 8 UK oz.  
h: 185 mm, 7 1/4"  
t: 70 mm, 2 3/4"  
b: 85 mm, 3 1/4"  
d: 78 mm, 3"  
SKU / PACKING: 1004926  
A6/16



Helvane Tencere (Kapaklı)  
Wide Pot with Lid



Düdüklü Tencere  
Pressure Cooker



Silindirik Tencere Orta Derin (Kapaklı)  
Cylindrical Stew Pot  
Middle Deep with Lid



Silindirik Tencere Orta Sığ (Kapaklı)  
Cylindrical Stew Pot Middle with Lid



Silindirik Tencere Sığ (Kapaklı)  
Cylindrical Stew Pot  
Shallow with Lid



Silindirik Tencere Derin (Kapaklı)  
Cylindrical Stew Pot Deep with Lid



Çorbalık Gömme  
Soup Pot



Kuskus Tencere Seti (Kapaklı)  
Couscous Stew Pot



Makarna Pişirme Süzgeci  
Pasta Strainer



Makarna Pişirme Tenceresi  
Pasta Strainer Pot



Sahanlar  
Fry Pan



Kızartma Tavası  
Fry Pan



Çift Saplı Kızartma Tavası  
Fry Pan



Derin Tava (Balık Tava)  
Fry Pan



Sote Tava  
Saute Pan



Tek Saplı Tava  
Pan with Single Handle



Standart Kaçarola (Tabanlı / Tabansız)  
Casserole with bottom / without Bottom



Tek Saplı Yapışmaz Tava  
Non Stick Frying Pan



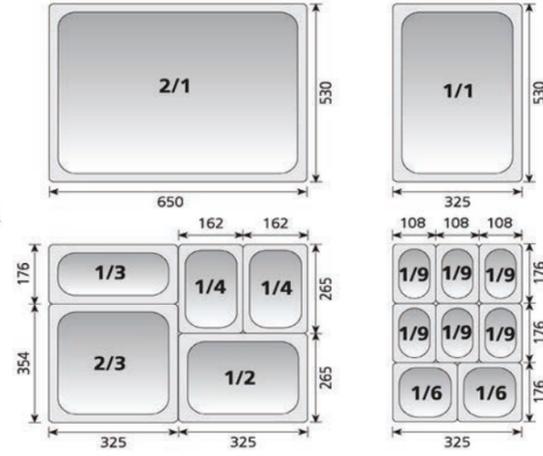
Tek Saplı Yapışmaz Tava (Derin)  
Non - Stick Frying Pan ( Deep)



Wok Tava  
Non Stick Wok Pan



Krep Tava  
Crepe Pan



Polikarbonat Küvetler  
Polycarbonate Containers



Polikarbonat Küvet Kapakları  
Polycarbonate Container Lid



Fırın Tepsileri Kapaklı  
Oven Trays with Lid



Fırın Tepsileri Kapaksız  
Oven Trays without Lid



Meze Küveti  
Garniture Containers



Ölçülü Mayonez Kabı  
Mixing Bowl



Salata Soyacağı  
Vegetable Peeler



Kabak Oyacağı  
Zucchini Corer



Elma Oyacağı  
Apple Corer



Yan Soyacak  
Vegetable Peeler



Oynar Soyacak  
Vegetable Peeler



U Dekor Bıçak  
U Decorative Cutter



Meyve Şekillendirici  
U Decorative Cutter



Pizza Bıçağı  
Pizza Slice Knife



Hamur Kesme Bıçağı  
Dough Cutter



V Dekor Bıçak  
V Decorative Cutter



Terayağ Çekeceği  
Butter Curler



U Dekor Bıçak  
U Decorative Cutter



Sanayi Tipi Kepçe  
Heavy Duty Ladle



Sanayi Tipi Kevgir  
Skimmer



Servis Kaşığı  
Service Spoon



Süt Süzgeçi  
Milk Strainer



Tel Kevgir Derin Sık  
Wire Mesh Skimmer



Dilimleme Bıçağı  
Carving Knife



Dilimleme Bıçağı  
Carving Knife



Pasta Bıçağı  
Pastry Knife



Sebze Doğrama Bıçağı  
Paring Knife



Baklava Bıçağı  
Pastry Knife



Erişte Bıçağı  
Noodle Slicer



Ekmek Bıçağı  
Bread Slicer Knife



Peynir Bıçağı  
Cheese Slicer



Pasta Bıçağı  
Pastry Knife



Şef Bıçağı  
Chef Knife



Balıkçı Bıçağı  
Fish Knife



Sıyırma Bıçağı  
Boning Knife



Kasap Bıçağı  
Butcher Knife



Kasap Bıçağı  
Butcher Knife



Kasap Bıçağı  
Butcher Knife



Satır  
Cleaver



Paralama Satır  
Cleaver



Pastırma Bıçağı  
Bacon Knife



Zırh  
Mincing Knife



Döner Bıçağı  
Doner Kebab Knife



Masat  
Round Sharpening Steel



Mıknatıslı Bıçaklık  
Magnetic Board for Knife



Et Döveceği  
Meat Mallet



Çelik Eldiven  
Stainless Steel Glove



# HÜNER

## ENDÜSTRİYEL MUTFAK

### Showroom

- +90 (342) 502 11 55
- info@hunermutfak.com
- www.hunermutfak.com
- İbrahim Tevfik Kutlar Cad. No: 43  
27100 Tekstilkent Mah.  
ŞAHİNBEY/ GAZİANTEP

### Fabrika

- +90 (342) 502 00 55
- info@hunermutfak.com
- www.hunermutfak.com
- Başpınar Organize Sanayi  
ŞEHİTKAMİL / GAZİANTEP



hunermutfaktr