



Since 1992



EURO
2025
pimak.com



Professional Kitchen Equipments

2025

Ürün Kataloğu / Euro Fiyat Listesi

Product Catalogue / Euro Price List

BOGAZICI

DAMPAK

MİR RADIANS

gastrolley

Firmamız, kataloğumuzda belirtilen ürünlerdeki ölçü, fiyat ve renk değişiklik hakkını saklı tutar. Bu katalog içerisindeki resim ve görseller temsilidir. Hiç bir şekilde çoğaltılamaz ve kopyalanamaz.

Our company reserves the right to change the measurements, prices, and colors of the products listed in our catalog. The images and visuals in this catalog are for illustrative purposes only and may not be reproduced or copied in any form.



Şirket Profili

1992 yılında ufak adımlar ama büyük hedeflerle yola çıktığımızda elimizdeki en büyük gücün kendimize olan inancımız ve işimize duymuş olduğumuz saygıdan ibaret olduğunun bilincindeydik. Zaman zaman ülke ekonomisindeki sert rüzgarlar bizlere zor anlar yaşattıysa da hayallerimizi asla engellemedi. Her geçen zaman beklentilerimizi haklı çıkardı. Kurulduğumuz günden bu güne kadar eksiklerimizi düzeltmek adına eleştirilere çok fazla önem verip yolumuza devam ettik. Rekabetin her zaman kaliteyi getireceğinin bilincindeydik. Bugün endüstriyel mutfak sektöründe PiMAK markasıyla Türkiye genelinde bayi, satış noktaları ve servis ağlarımız bulunmakta olup, yurt dışında 5 kıtada 45 farklı ülkeye ihracat yapmanın da haklı gururunu yaşamaktayız.

%100 Türk sermayesi ile kurulmuş olan şirketimiz geçen bu zamanda yurt içinde ve yurt dışında rekabetçi bir konuma gelmiştir. 7000 metrekaresi kapalı olmak üzere 10000 metrekareden oluşan tesisimizde üretim kapasitemiz, yıllık 1300 tondan 1750 tona çıkartmayı hedefliyoruz. Kurulduğu günden bu güne kadar ürün çeşitliliğini artırarak 800 farklı ürün portföyüne ulaşan firmamız; geniş çalışan kadrosu ve artan üretim kapasitesi ile ülke sanayisine katkı sunmaya devam etmektedir.

Çalışanlarımıza duymuş olduğumuz güven ve işimize göstermiş olduğumuz saygı ile inovasyon ve rekabet odaklı büyümemize devam edeceğiz. Yerimizi ve konumumuzu biliyor; ülke ekonomisine fayda sağlayacak her türlü çalışmayı alkışlıyoruz.

Company Profile

When we started our journey in 1992 with little steps towards achieving great objectives, we knew that the greatest strength we had was our faith in ourselves and the respect we had for our jobs. However, the tempest in the national economy made us go through tough times, but we overcame the challenges in our journey, attaching great importance to feedback to overcome our inabilities since the day we were established.

Today, as PiMAK brand for industrial kitchen equipment, we have established a wide network of distributors, sales points, and service networks across the Republic of Turkey, and are very proud to be a major exporter to more than 45 countries in 5 continents.

Founded with 100% Turkish capital, PiMAK has reached a competitive position in both domestic and international markets. However, our aim is to increase our annual production capacity from 1,300 to 1,700 tons at our facilities, which consist of 10,000 square meters - including 5,000 square meters of closed areas.

Since its inception, PiMAK has manufactured over 800 different product portfolios, and thanks to the company's broad range of experienced teams of professionals, we will continue to contribute to the Republic's industrial kitchen equipment manufacturing sector. Furthermore, we will continue our growth with innovative and competitive edge thanks to the trust we have in our employees and the respect we display in our business dealings.



Inspires Professionals...

İçindekiler Contents

600 Serie	600 - Snack Serisi • 600 - Snack Serie	7
700 Serie	700 Serisi • 700 Serie	15
900 Serie	900 Serisi • 900 Serie	27
	Fırınlar • Ovens	39
	Döner Makineleri • Shawarma Machines	55
	Piliç Makineleri • Chicken Grills	69
	Kafeterya Ekipmanları • Cafeteria Equipments	81
	Hazırlık Ekipmanları • Preparation Equipments	98
	Soğutma Ekipmanları • Cooling Equipments	125
	Servis Arabaları • Service Trolleys	148
	Bulaşıkhanesi-Çamaşırhane • Scullery-Laundry	161
	Servis Hatları • Service Unit Lines	169
	Mutfak Ekipmanları • Kitchen Equipments	177





600-Snack Serisi
600-Snack Serie



600 - Snack Serisi
600 - Snack Serie

600-Snack Serisi

600 - Snack Serie

Elektrikli, Musluklu/Musluksuz Set Üstü Fritözler

Electrical Countertop Fryers with/without Faucet

Temel Özellikler

- Monofaze veya trifaze besleme
- Termostat kontrollü ısıtma
- Limit termostat
- Paslanmaz çelik gövde
- Boru rezistans (Musluklu modellerde hareketlidir)
- Paslanmaz sepet
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü
- Kolay temizlenebilir yağ haznesi

Basic Features

- Single or three phase supply
- Thermostatic controlled heating
- Limit thermostat
- Stainless steel body
- Tubular Resistance heater (Removable)
- Stainless steel baskets
- Hygienic and safe
- Durable
- Easy to clean oil container



M062 (Eko Model)



M062-1 (Eko Model)



M169



M169-1

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite (Lt.) Capacity (Lt.)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
M062 ECO	⚡	230-400 / 50-60	3,5	10	40x60x30	12
M062-1 ECO	⚡	230-400 / 50-60	7	10+10	60x60x30	16
M169	⚡	230-400 / 50-60	8,25	10	40x60x30	23
M169-1	⚡	230-400 / 50-60	16,5	10+10	70x60x30	35

Elektrikli & Gazlı Pleyt Izgaralar

Electrical & Gas Plate Grilles

Gazlı

- LPG veya doğalgaz ile çalışma
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Özel paslanmaz brülör tipi ısıtıcı
- Paslanmaz çelik gövde
- Oluklu veya düz pleyt seçeneği
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

Temel Özellikler

- Monofaze veya trifaze besleme
- Termostat kontrollü ısıtma
- Boru tipi rezistans ısıtıcı
- Paslanmaz çelik gövde
- Oluklu veya düz pleyt seçeneği
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

Elektrikli

Gas

- Working with LPG or natural gas
- Gas valve with safety valve
- Special stainless steel burner type heater
- Stainless steel body
- Corrugated or flat plate option
- Durable

Basic Features

- Single-phase or three-phase supply
- Thermostat controlled heating
- Tubular resistance heater
- Stainless steel body
- Corrugated or flat plate option
- Durable

Electrical



IZ4/M171-40



M064-70

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
IZ4/M171-40	🔥	21/25-30/50	3,25/2795	40x60x30	30
IZ4/M171-60	🔥	21/25-30/50	6,5/5590	60x60x30	40
IZ5/M171-70	🔥	21/25-30/50	6,5/5590	70x60x30	45

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
M064-40	⚡	230-400 / 50-60	3	40x60x30	30
M064-60	⚡	230-400 / 50-60	4	60x60x30	45
M064-70	⚡	230-400 / 50-60	5	70x60x30	54



Düz
Smooth



Oluklu+Düz
Ribbed+Smooth

600-Snack Serisi

600 - Snack Serie

Gazlı Lavtaşlı Izgaralar

Gas Lava Stone Grilles

Temel Özellikler

- LPG veya doğalgaz ile çalışma
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Özel paslanmaz brülör tipi ısıtıcı
- Paslanmaz çelik gövde
- Özel döküm pleyt
- Uzun ömürlü

Basic Features

- LPG or natural gas use
- Gas safety valve
- Stainless steel burner
- Stainless steel body
- Custom made plate
- Durable



LT14/M170-1



LT16/M170-3

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
LT14/M170-1	🔥	21/25-30/50	4/3440	47,5x60x30	47
LT15/M170-2	🔥	21/25-30/50	8/6880	63x60x30	55
LT16/M170-3	🔥	21/25-30/50	12/10320	78x60x30	72

Gazlı & Elektrikli Ocaklar Gas & Electric Cooker

Gazlı

- LPG veya doğalgaz ile çalışma
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Paslanmaz bek
- Paslanmaz çelik gövde
- Hijyenik ve Emniyetli
- Uzun ömürlü

Temel Özellikler

- Monofaze veya Trifaze besleme voltajı
- İki kademeli ısıtma
- 18 cm çaplı özel ısıtıcı pleyt
- Paslanmaz çelik gövde
- Hijyenik ve Emniyetli
- Uzun ömürlü

Elektrikli

Gas

- LPG or natural gas use
- Faucet with safety valve
- Stainless burner
- Stainless steel body
- Uzun Ömürlü

Basic Features

- Single or three phase supply
- Two-stage heating
- Custom made plate 18 cm diameter
- Stainless steel body
- Durable

Electrical



OC1/60MX-4S



60S-M068E

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal)	Kapasite (Ocak) Capacity (Cooker)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
OC/60MX-2S	🔥	21/25-30/50	6,5/5590	2	40x60x30	18
OC1/60MX-4S	🔥	21/25-30/50	13/11180	4	80x60x30	26

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite (Ocak) Capacity (Cooker)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
60S-M068E	⚡	230-400 / 50-60	4	Ø 18cm x 2	40x60x30	14
60S-M068-1	⚡	230-400 / 50-60	8	Ø 18cm x 4	80x60x30	21

600-Snack Serisi

600 - Snack Serie

Elektrikli Benmari & Elektrikli Makarna Haşlama

Electric Bain Marie & Electric Pasta Boiler

Temel Özellikler

- Monofaze besleme voltajı
- Termostat kontrollü ısıtma
- Boru tipi rezistans ısıtıcı
- Bain Marie'de standart GN kaplar
- Paslanmaz çelik gövde ve su haznesi
- Uzun ömürlü

Basic Features

- Single-phase supply
- Thermostat controlled heating
- Tubular resistance heater
- Standard GN containers in Bain Marie
- Stainless steel body and water tank
- Durable



M166



M066

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite (Ocak) Capacity (Ocak)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
M166	⚡	230 / 50-60	2	1/3 GN - 3 Adet/Pcs.	40x60x30	14
M167	⚡	230 / 50-60	2	1/3 GN - 4 Adet/Pcs.	60x60x30	25
M066	⚡	230-400 / 50-60	7,5	10 Lt.	40x60x30	20

Nötr Tezgah & Patates Dinlendirme Ünitesi

Holding Cabinet & Potato Warmer Display Unit

Nötr Tezgah Temel Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde
- Boyut seçeneği
- Uzun ömürlü

Neutral Countertop Basic Features

- Stainless steel body and water container
- Various dimensions
- Durable

Patates Dinlendirme Temel Özellikler

- Monofaze besleme voltajı
- Termostat kontrollü ısıtma
- Seramik ısıtıcı
- Paslanmaz çelik gövde ve hazne
- Uzun ömürlü

Potato Warm Display Unit Basic Features

- Single phase supply
- Thermostatic controlled heating
- Ceramic type heater Stainless Steel
- Stainless steel body and container
- Durable



M067



M0168

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Isıtma Tipi Heating Type	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
M067		—	—	—	40x60x30	11
M067-1		—	—	—	60x60x30	16
M0168	⚡	230 / 50-60	1	Kızılötesi - INFRARED	40x60x30	13

600-Snack Serisi

600 - Snack Serie

Yer Ocakları Stock Pot Ranges

Temel Özellikler

- Gazlı modellerde LPG veya Doğalgaz ile çalışma
- Gazlı modellerde emniyet ventilli gaz musluğu
- Gazlı modellerde çift yanış seçeneği
- Elektrikli modellerde monofaze veya trifaze besleme
- Elektrikli modellerde termostat kontrollü ısıtma
- Elektrikli modellerde ısıtıcı pleyt
- Paslanmaz çelik gövde
- Tam veya kısık yanış seçeneği
- Uzun ömürlü

Basic Features

- LPG or natural gas use
- Gas safety valve in gas models
- Double burned option in gas models
- Single-phase or three-phase supply in electric models
- Thermostat controlled heating in electric models
- Heating plate in electric models
- Stainless steel body
- Full or hoarse burning option
- Durable



M018

M018-1

M018E

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal)	Gaz Tüketimi Gas Consumption	Yanış Tipi Flame Type	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
M018	🔥	21/25-30/50	3/2580	0,317 m3/h-0,231 Kg/h	Tek / Single	40x50x50	30
M018-1	🔥	21/25-30/50	12,5/10750	1,323 m3/h-0,986 Kg/h	Çift / Double	60x70x50	48
M018-2	🔥	21/25-30/50	25/21500	2,21 m3/h-1,57 Kg/h	Üç / Triple	70x80x50	65

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite (Ocak) Capacity (Ocak)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
M018E-1.3	⚡	230-400 / 50-60	4	30x30	60x70x50	38
M018E-1.4	⚡	230-400 / 50-60	8	40x40	60x70x50	40



700 Serisi
Series 700



700 Serisi
Series 700

700 Serisi

700 Serie

Gazlı Ocaklar

Gas Cookers

Temel Özellikler

- LPG veya doğalgaz ile çalışma
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Tam veya kısık yanış seçeneği
- Boru tip brülörlü termostat kontrollü
- Paslanmaz brülör
- Paslanmaz çelik gövde
- Uzun ömürlü

Basic Features

- LPG or natural gas use
- Faucet with safety valve
- Adjustable burner capacity
- Thermostatically controlled with tube type burner
- Stainless steel burner
- Stainless steel body
- Durable



OC3/70MX-4S



OC3/70MX-4D

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal)	Kapasite (Ocak) Capacity (Cooker)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
OC2/70MX-2S	🔥	21/25-30/50	14/12040	2	40x70x30	22
OC2/70MX-2D	🔥	21/25-30/50	14/12040	2	40x70x85	38
OC3/70MX-4S	🔥	21/25-30/50	28/24080	4	80x70x30	45
OC3/70MX-4D	🔥	21/25-30/50	28/24080	4	80x70x85	75
OC4/70MX-6S	🔥	21/25-30/50	42/36120	6	120x70x30	72
OC4/70MX-6D	🔥	21/25-30/50	42/36120	6	120x70x85	96

Elektrikli Ocaklar Electric Cookers

Temel Özellikler

- Trifaze besleme voltajı
- İki kademeli ısıtıcı pleytler
- Yuvarlak veya kare ısıtıcı pleyt seçeneği
- Termostat kontrollü
- Paslanmaz çelik gövde
- Uzun ömürlü

Basic Features

- Three phase supply
- Two-stage heating capacity
- Round or square hotplate opportunity
- Thermostatically controlled
- Stainless steel body
- Durable



70S-M182-4SE



70SDE-M182-1

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite (Ocak) Capacity (Ocak)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
70S-M182-2SE	⚡	230-400 / 50-60	4	Ø 18cm x 2	40x70x30	17
70SDE-M182	⚡	230-400 / 50-60	4	Ø 18cm x 2	40x70x85	32
70S-M182-4SE	⚡	230-400 / 50-60	8	Ø 18cm x 4	80x70x30	30
70SDE-M182-1	⚡	230-400 / 50-60	8	Ø 18cm x 4	80x70x85	50

700 Serisi

700 Serie

Gazlı Wok Ocaklar

Gas Wok Cookers

Temel Özellikler

- LPG veya doğalgaz ile çalışma
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Tam veya kısık yanış seçeneği
- Darbelere karşı dayanıklı üst döküm
- Termostat kontrollü
- Paslanmaz çelik gövde ve brülör
- Uzun ömürlü

Basic Features

- LPG or natural gas use
- Faucet with safety valve
- Adjustable burner capacity
- Impact resistant top casting
- Thermostatically controlled
- Stainless steel body and burner
- Durable



70SMX-W



70MX-W

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal)	Kapasite (Ocak) Capacity (Cooker)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
70SMX-W	🔥	21/25-30/50	18/15477	1	40x70x30	40
70MX-W	🔥	21/25-30/50	18/15477	1	40x70x85	55
70SMX-2W	🔥	21/25-30/50	36/30954	2	80x70x30	76
70MX-2W	🔥	21/25-30/50	36/30954	2	80x70x85	96

Gazlı & Elektrikli Kuzineler

Gas & Electric Cookers-Stoves

Gazlı

- LPG veya doğalgaz ile çalışma
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Tam veya kısık yavaş seçeneği
- Boru tip brülörlü termostat kontrollü fırın
- Paslanmaz brülör
- Paslanmaz çelik gövde
- Uzun ömürlü

Temel Özellikler

- Trifaze besleme voltajı
- İki kademeli ısıtıcı pleytler
- Yuvarlak veya kare ısıtıcı pleyt seçeneği
- Termostat kontrollü fırın
- Paslanmaz çelik gövde
- Uzun ömürlü

Elektrikli

Gaz

- LPG or Natural Gas use
- Faucet with safety valve
- Adjustable burner capacity
- Thermostatically controlled stove with tube type burner
- Stainless steel burner
- Stainless steel body
- Durable

Basic Features

- Three phase supply
- Two-stage heating capacity
- Round or square hotplates
- Thermostatically controlled stove
- Stainless steel body
- Durable

Electrical



70S-M015-4F



70SFE-M182-2

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal)	Kapasite Capacity	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
70S-M015-4F	🔥	21/25-30/50	39,2/33712	4+1	80x70x85	100
70S-M015-6F	🔥	21/25-30/50	58,8/50568	6+1	120x70x85	140

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite Capacity	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
70SFE-M182-2	⚡	230-400 / 50-60	12	Ø 18cm x 4 + 1	80x70x85	100
70SFE-M182-3	⚡	230-400 / 50-60	29	Ø 18cm x 6 + 1	120x70x85	135

700 Serisi

700 Serie

Gazlı Lavtaşı & Sulu Tip Izgaralar

Gas Type Lavastone or Watery System Grills

Temel Özellikler

- LPG veya doğalgaz ile çalışma
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Özel paslanmaz brülör tipi ısıtıcı
- Paslanmaz çelik gövde
- Özel döküm pleyt
- Uzun ömürlü

Basic Features

- LPG or Natural Gas use
- Faucet with safety valve
- Stainless steel tube type burner
- Stainless steel body
- Custom made plate
- Durable



70S-M190-60
Sulu Tip | Watery



LTI/70S-M170-1



LTI/70SD-M170-1

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Model Tipi Model Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
70S-M190-60	🔥	Sulu Tip Watery	21/25-30/50	4 / 3440	60x70x35	46
70S-M190-90	🔥	Sulu Tip Watery	21/25-30/50	6 / 5160	90x70x35	78
LTI/70S-M170-1	🔥	Lavtaşı Lava Stone	21/25-30/50	4 / 3440	40x70x35	55
LTI/70S-M170-2	🔥	Lavtaşı Lava Stone	21/25-30/50	4 / 3440	60x70x35	70
LTI/70S-M170-3	🔥	Lavtaşı Lava Stone	21/25-30/50	8 / 6880	80x70x35	102
LTI/70SD-M170-1	🔥	Lavtaşı Lava Stone	21/25-30/50	4 / 3440	40x70x85	72
LTI/70SD-M170-2	🔥	Lavtaşı Lava Stone	21/25-30/50	4 / 3440	60x70x85	95
LTI/70SD-M170-3	🔥	Lavtaşı Lava Stone	21/25-30/50	8 / 6880	80x70x85	127

Elektrikli & Gazlı Pleyt Izgaralar

Electric & Gas Plate Grills

Gazlı

- LPG veya doğalgaz ile çalışma
- Ventilli gaz musluğu
- Paslanmaz boru tipi brülör
- Paslanmaz çelik gövde
- Oluklu veya düz pleyt seçeneği
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

Temel Özellikler

- Monofaze veya trifaze besleme
- Termostat kontrollü ısıtma
- Modellerde boru tipi rezistans ısıtıcı
- Paslanmaz çelik gövde
- Oluklu veya düz pleyt seçeneği
- Uzun ömürlü

Elektrikli

Gas

- LPG or natural gas use
- Faucet with safety valve
- Stainless steel burner
- Stainless steel body
- Corrugated or flat plate option
- Hygienic and safe
- Durable

Basic Features

- Single-phase or three-phase supply
- Thermostat controlled heating
- Tubular resistance heater
- Stainless steel body
- Corrugated or flat plate option
- Long lasting

Electrical



70SE-M179

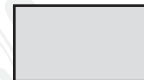


IZ1/70SD-M171-2

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
IZ/70S-M171	🔥	21/25-30/50	7,5/6450	40x70x30	35
IZ1/70S-M171-2	🔥	21/25-30/50	15/12900	80x70x30	64
IZ/70SD-M171	🔥	21/25-30/50	7,5/6450	40x70x85	50
IZ1/70SD-M171-2	🔥	21/25-30/50	15/12900	80x70x85	89

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
70SE-M175	⚡	230-400 / 50-60	3,6	40x70x30	34
70SE-M179	⚡	230-400 / 50-60	7,2	80x70x30	65
70DE-M175	⚡	230-400 / 50-60	3,6	40x70x85	51
70DE-M179	⚡	230-400 / 50-60	7,2	80x70x85	90



Düz
Smooth



Oluklu+Düz
Ribbed+Smooth

700 Serisi

700 Serie

Gazlı & Elektrikli Fritözler

Gas & Electric Fryers

Temel Özellikler

Gazlı

- LPG veya doğalgaz ile çalışma
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Özel paslanmaz brülör
- Paslanmaz çelik gövde ve yağ haznesi
- Paslanmaz sepet
- Alt dolap seçeneği
- Yağ boşaltma musluğu
- Kolay temizlenebilir yağ haznesi
- Uzun ömürlü

- Monofaze veya trifaze besleme
- Termostat kontrollü ısıtma
- Limit termostat
- Hareketli paslanmaz boru tip rezistans
- Paslanmaz çelik gövde ve yağ haznesi
- Paslanmaz sepet
- Alt dolap seçeneği
- Yağ boşaltma musluğu
- Kolay temizlenebilir yağ haznesi
- Uzun ömürlü

Elektrikli

Gas

- LPG or natural gas use
- Gas safety valve
- Stainless burner
- Stainless steel body and oil chamber
- Stainless steel basket
- Bottom cabinet option
- Oil drain faucet
- Easy to clean oil chamber
- Durable

Basic Features

- Single-phase or three-phase supply
- Thermostat controlled heating
- Limit thermostat in electric models
- Movable stainless pipe type resistance
- Stainless steel body and oil chamber
- Stainless steel basket
- Bottom cabinet option
- Oil drain faucet
- Easy to clean oil chamber
- Durable

Electrical



70SE-M073-1



70SDE-M073



70SDE-M073-1

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal)	Kapasite (Lt.) Capacity (Lt.)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
FR/70SD-M073	🔥	21/25-30/50	7 / 6020	12	40x70x85	18
FR1/70SD-M073-1	🔥	21/25-30/50	14 / 12040	12 + 12	80x70x85	26

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite (Lt.) Capacity (Lt.)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
70SE-M073	⚡	230-400 / 50-60	9	12	40x70x30	20
70SE-M073-1	⚡	230-400 / 50-60	18	12 + 12	80x70x30	35
70SDE-M073	⚡	230-400 / 50-60	9	12	40x70x85	37
70SDE-M073-1	⚡	230-400 / 50-60	18	12 + 12	80x70x85	60

Elektrikli Makarna Haşlama

Electric Pasta Boiler

Temel Özellikler

- Monofaze veya trifaze besleme
- Termostat kontrollü ısıtma
- Boru tipi rezistans ısıtıcı
- Paslanmaz sepetler
- Paslanmaz çelik gövde ve su haznesi
- Uzun ömürlü

Basic Features

- Single-phase or three-phase supply
- Thermostat controlled heating
- Tubular resistance heater
- Stainless steel baskets
- Stainless steel body and water tank
- Durable



70S-M184



70SD-M184

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite (Lt.) Capacity (Lt.)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
70S-M184	⚡	230-400 / 50-60	7,5	10	40x70x30	18
70SD-M184	⚡	230-400 / 50-60	7,5	10	40x70x85	34

700 Serisi

700 Serie

Elektrikli Bain Marie

Electric Bain Marie

Temel Özellikler

- Monofaze veya trifaze besleme
- Termostat kontrollü ısıtma
- Boru tipi rezistans ısıtıcı
- Bain Marie'de standart GN kaplar
- Paslanmaz çelik gövde ve su haznesi
- Uzun ömürlü

Basic Features

- Single-phase or three-phase supply
- Thermostat controlled heating
- Tubular resistance heater
- Standard GN containers in Bain Marie
- Stainless steel body and water tank
- Durable



70S-M180-1



70SD-M180-1

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite (Lt.) Capacity (Lt.)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
70S-M180-1	⚡	230 / 50-60	1,5	3 x 1/3 GN	40x70x30	20
70SD-M180-1	⚡	230 / 50-60	1,5	3 x 1/3 GN	40x70x85	35
70S-M180	⚡	230 / 50-60	2	2 x 1/1 GN	80x70x30	37
70SD-M180	⚡	230 / 50-60	2	2 x 1/1 GN	80x70x85	60

Nötr Tezgah & Patates Dinlendirme Ünitesi

Holding Cabinet & Potato Warmer Display Unit

Nötr Tezgah Temel Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde
- Boyut seçeneği
- Uzun ömürlü

Neutral Countertop Basic Features

- Stainless steel body and water tank
- Various dimensions
- Durable

Patates Dinlendirme Temel Özellikler

- Monofaze besleme voltajı
- Termostat kontrollü ısıtma
- Seramik ısıtıcı
- Paslanmaz çelik gövde ve hazne
- Uzun ömürlü

Potato Warm Display Unit Basic Features

- Single phase supply
- Thermostatic controlled heating
- Ceramic type heater Stainless Steel Paslanmaz Sac
- Stainless steel body and container
- Durable



70S-M067



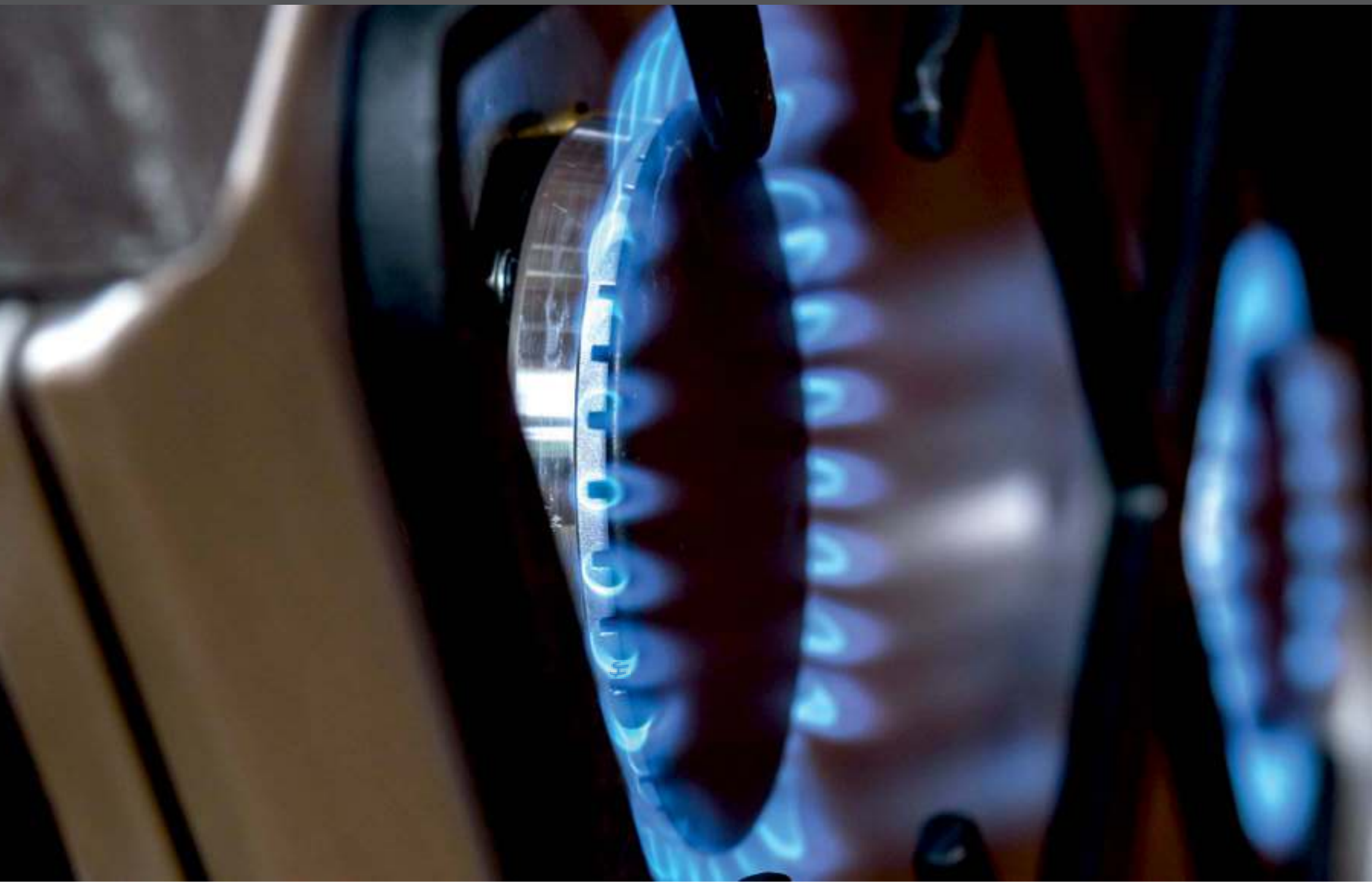
70S-M173



70SD-M173

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Isıtma Tipi Heating Type	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
70S-M067	—	—	—	—	40x70x30	14
70SD-M067	—	—	—	—	40x70x85	31
70S-M173	⚡	230 / 50-60	1	Kızılötesi - INFRARED	40x70x30	15
70SD-M173	⚡	230 / 50-60	1	Kızılötesi - INFRARED	40x70x85	30





900 Serisi
Series 900



900 Serisi
Series 900

900 Serisi

900 Serie

900 Seri Gazlı & Elektrikli Ocaklar

900 Serie Gas & Electric Cookers

Gazlı

- LPG veya doğalgaz ile çalışma
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Tam veya kısık yanış seçeneği
- Boru tip brülörlü termostat kontrollü fırın
- Paslanmaz brülör
- Paslanmaz çelik gövde
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

Temel Özellikler

- Monofaze veya trifaze besleme
- İki kademeli ısıtıcı pleytler
- Yuvarlak veya kare ısıtıcı pleyt seçeneği
- Termostat kontrollü fırın
- Paslanmaz çelik gövde
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

Elektrikli

Gas

- LPG or Natural Gas usage
- Faucet with safety valve
- Adjustable burner capacity
- Thermostatically controlled stove with tube type burner
- Stainless steel burner
- Stainless steel body
- Hygienic and safe
- Durable

Basic Features

- Single-phase or three-phase supply
- Two-stage heating capacity
- Round or square hotplates
- Thermostatically controlled stove
- Stainless steel body
- Hygienic and safe
- Durable

Electrical



OC6/90SMX-4D



90MX-W



90SD-M068

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal)	Kapasite (Ocak) Capacity (Cooker)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
OC5/90SMX-2D	🔥	21/25-30/50	14/12040	2	40x90x85	65
OC6/90SMX-4D	🔥	21/25-30/50	28/24080	4	80x90x85	108
90MX-W	🔥	21/25-30/50	18/15477	1	40x90x85	63
90MX-2W	🔥	21/25-30/50	36/30954	2	80x90x85	112

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Pleyt Ebat Plate Size	Kapasite (Ocak) Capacity (Cooker)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
90S-M067E	⚡	230-400 / 50-60	8	30x30cm	2	40x90x85	56
90SD-M068	⚡	230-400 / 50-60	16	30x30cm	4	80x90x85	100

900 Serie Gazlı & Elektrikli Kuzineler

900 Serie Gas & Electric Cookers-Stoves

Gazlı

- LPG veya doğalgaz ile çalışma
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Ayarlanabilir yanış seçeneği
- Boru tip brülörlü termostat kontrollü fırın
- Paslanmaz brülör
- Paslanmaz çelik gövde
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

Temel Özellikler

- Monofaze veya trifaze besleme
- İki kademeli ısıtıcı pleytler
- Yuvarlak veya kare ısıtıcı pleyt seçeneği
- Termostat kontrollü fırın
- Paslanmaz çelik gövde
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

Elektrikli

Gas

- LPG or Natural Gas use
- Gas safety valve
- Adjustable burner capacity
- Thermostatically controlled stove with tube type burner
- Stainless steel burner
- Stainless steel body
- Hygienic and safe
- Durable

Basic Features

- Single-phase or three-phase supply
- Two-stage heating capacity
- Round or square hotplates
- Thermostatically controlled stove
- Stainless steel body
- Hygienic and safe
- Durable

Electrical



90S-M015-4F



90SF-M068

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal)	Kapasite Capacity	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
90S-M015-4F	🔥	21/25-30/50	39,2/33712	4+1	80x90x85	147
90S-M015-6F	🔥	21/25-30/50	58,8/50568	6+1	120x90x85	170

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Pleyt Ebat Plate Size	Kapasite Capacity	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
90SF-M068	⚡	230-400 / 50-60	24	30x30 cm	4 + 1	80x90x85	135
90SF-M068-6	⚡	230-400 / 50-60	34	30x30 cm	6 + 1	120x90x85	125

900 Serisi

900 Serie

900 Serisi
Series 900

Taban Rafı Ocaklar

Cookers with Base Shelf

Gazlı

- LPG veya doğalgaz ile çalışma
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Tam veya kısık yanış seçeneği
- Boru tip brülörlü termostat kontrollü fırın
- Paslanmaz brülör
- Paslanmaz çelik gövde
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

Temel Özellikler

- Monofaze veya trifaze besleme
- İki kademeli ısıtıcı pleytler
- Yuvarlak veya kare ısıtıcı pleyt seçeneği
- Termostat kontrollü fırın
- Paslanmaz çelik gövde
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

Elektirikli

Gas

- LPG or Natural Gas use
- Faucet with safety valve
- Adjustable burner capacity
- Thermostatically controlled stove with tube type burner
- Stainless steel burner
- Stainless steel body
- Hygienic and safe
- Durable

Basic Features

- Single-phase or three-phase supply
- Two-stage heating capacity
- Circular or square plates
- Thermostatically controlled stove
- Stainless steel body
- Hygienic and safe
- Durable

Electrical



MX-6A



MX27-6

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal)	Kapasite Capacity	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
MX-2A	🔥	21/25-30/50	14/12040	2	100x65x85	35
MX-3A	🔥	21/25-30/50	21/18060	3	150x65x85	46
MX-4A	🔥	21/25-30/50	28/24080	4	100x100x85	84
MX-6A	🔥	21/25-30/50	42/36120	6	150x100x85	105

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Pleyt Ebat Plate Size	Kapasite Capacity	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
MX27-3	⚡	230-400 / 50-60	12	30x30 cm	3	150x65x85	52
MX27-4	⚡	230-400 / 50-60	16	30x30 cm	4	100x100x85	64
MX27-6	⚡	230-400 / 50-60	24	30x30 cm	6	150x100x85	92
MX27-8	⚡	230-400 / 50-60	32	30x30 cm	8	200x100x85	120



2025

Gazlı & Elektrikli Kuzineler

Gas & Electric Cookers-Stoves

Gazlı

- LPG veya doğalgaz ile çalışma
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Ayarlanabilir yanış seçeneği
- Boru tip brülörlü termostat kontrollü fırın
- Paslanmaz brülör
- Paslanmaz çelik gövde
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

Temel Özellikler

- Monofaze veya trifaze besleme
- İki kademeli ısıtıcı pleytler
- Yuvarlak veya kare ısıtıcı pleyt seçeneği
- Termostat kontrollü fırın
- Paslanmaz çelik gövde
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

Elektrikli

Gas

- LPG or Natural Gas use
- Gas safety valve
- Adjustable burner capacity
- Thermostatically controlled stove with tube type burner
- Stainless steel burner
- Stainless steel body
- Hygienic and safe
- Durable

Basic Features

- Single-phase or three-phase supply
- Two-stage heating capacity
- Round or square hotplates
- Thermostatically controlled stove
- Stainless steel body
- Hygienic and safe
- Durable

Electrical



M015-3



M015-6

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal)	Kapasite Capacity	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
M015-2	🔥	21/25-30/50	25,2/21672	2+1	100x65x85	75
M015-3	🔥	21/25-30/50	32,2/27692	3+1	150x65x85	113
M015-4	🔥	21/25-30/50	39,2/33712	4+1	100x100x85	160
M015-6	🔥	21/25-30/50	53,2/45752	6+1	150x100x85	200
KU-M015-2.6	🔥	21/25-30/50	58/49880	6+2	200x100x85	220

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Pleyt Ebat Plate Size	Kapasite Capacity	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
MX26-4	⚡	230-400 / 50-60	21	30x30 cm	4+1	100x100x85	150
MX26-6	⚡	230-400 / 50-60	29	30x30 cm	6+1	150x100x85	195

900 Serisi

900 Serie

Gazlı & Elektrikli Fritözler

Gas & Electric Fryers

Gazlı

- LPG veya doğalgaz ile çalışma
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Özel paslanmaz brülör
- Paslanmaz çelik gövde ve yağ haznesi
- Paslanmaz sepet
- Alt dolap seçeneği
- Yağ boşaltma musluğu
- Kolay temizlenebilir yağ haznesi
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

Temel Özellikler

- Monofaze veya trifaze besleme
- Termostat kontrollü ısıtma
- Limit termostat
- Hareketli paslanmaz boru tip rezistans
- Paslanmaz çelik gövde ve yağ haznesi
- Paslanmaz sepet
- Alt dolap seçeneği
- Yağ boşaltma musluğu
- Kolay temizlenebilir yağ haznesi
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

Elektrikli

Gas

- LPG or natural gas use
- Gas safety valve
- Stainless steel burner
- Stainless steel body and oil chamber
- Stainless steel basket
- Bottom cabinet option
- Oil drain faucet
- Easy to clean oil chamber
- Hygienic and safe
- Durable

Basic Features

- Single-phase or three-phase supply
- Thermostat controlled heating
- Limit thermostat in electric models
- Movable stainless steel pipe type resistance
- Stainless steel body and oil chamber
- Stainless steel basket
- Bottom cabinet option
- Oil drain faucet
- Easy to clean oil chamber
- Hygienic and safe
- Durable

Electrical



90S-M061E



90S-M062E

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal)	Kapasite (Lt.) Capacity (Lt.)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
90S-M061G	🔥	21/25-30/50	9 / 7740	24	40x90x85	60
90S-M062G	🔥	21/25-30/50	18 / 17200	24 + 24	80x90x85	92

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite (Lt.) Capacity (Lt.)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
90S-M061E	⚡	230-400 / 50-60	15	24	40x90x85	48
90S-M062E	⚡	230-400 / 50-60	30	24 + 24	80x90x85	70

Elektrikli Izgaralar

Electric Grills

Elektrikli

Temel Özellikler

- Monofaze veya trifaze besleme
- Termostat kontrollü ısıtma
- Boru tipi rezistans ısıtıcı
- Paslanmaz çelik gövde
- Oluklu veya düz pleyt seçeneği
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

Basic Features

- Single-phase or three-phase supply
- Thermostat controlled heating
- Tubular resistance heater
- Stainless steel body
- Corrugated or flat plate option
- Hygienic and safe
- Durable

Electrical

900 Serisi
Series 900



90SD-M064E



90SD-M065E

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
90SD-M064E	⚡	230-400 / 50-60	6	40x90x85	70
90SD-M065E	⚡	230-400 / 50-60	12	80x90x85	150



Düz
Smooth



Oluklu+Düz
Ribbed+Smooth

900 Serisi

900 Serie

Gazlı Izgaralar

Gas Grills

Gazlı

Temel Özellikler

- LPG veya doğalgaz ile çalışma
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Paslanmaz boru tipi brülör
- Paslanmaz çelik gövde
- Özel döküm pleyt
- Diğer modellerde oluklu veya düz pleyt seçeneği
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

Basic Features

- LPG or natural gas use
- Gas safety valve
- Stainless steel pipe type burner
- Stainless steel body
- Custom made plate
- Corrugated or flat plate on other models
- Hygienic and safe
- Durable

Gas



IZ3/90SD-M171



IZ3/90SD-M171-1

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
IZ2/90SD-M171	🔥	21/25-30/50	10,15/8729	40x90x85	75
IZ3/90SD-M171-1	🔥	21/25-30/50	20,30/17458	80x90x85	145

Düz
SmoothOluklu+Düz
Ribbed+Smooth

Gazlı Lavtaşlı Izgaralar Gas Type Lavastone Grills

Gazlı

Temel Özellikler

- LPG veya doğalgaz ile çalışma
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Paslanmaz boru tipi brülör
- Paslanmaz çelik gövde
- Özel döküm pleyt
- Diğer modellerde oluklu veya düz pleyt seçeneği
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

Basic Features

- LPG or natural gas use
- Gas safety valve
- Stainless steel pipe type burner
- Stainless steel body
- Custom made plate
- Corrugated or flat plate on other models
- Hygienic and safe
- Durable

Gas

900 Serisi
Series 900



LT3/90SD-M170-1



LT3/90SD-M170-3

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
LT2/90SD-M170-1	🔥	21/25-30/50	9/7739	51,5x90x85	90
LT3/90SD-M170-3	🔥	21/25-30/50	18/15478	85x90x85	160



900 Serisi

900 Serie

Elektrikli Benmari

Electric Bain Marie

Temel Özellikler

- Monofaze besleme voltajı
- Termostat kontrollü ısıtma
- Boru tipi rezistans ısıtıcı
- Standart GN kaplar
- Paslanmaz çelik gövde ve su haznesi
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

Basic Features

- Single-phase supply
- Thermostat controlled heating
- Tubular resistance heater
- Standard GN containers
- Stainless steel body and water tank
- Hygienic and safe
- Durable



90SD-M069E

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite (Lt.) Capacity (Lt.)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
90SD-M069E	⚡	230 / 50-60	1,5	3 x 1/3 GN	40x90x85	40
90SD-M070E	⚡	230 / 50-60	2,5	2 x 1/1 GN	80x90x85	70

Elektrikli Makarna Haşlama

Electric Pasta Boiled

Temel Özellikler

- Monofaze veya trifaze besleme
- Termostat kontrollü ısıtma
- Boru tipi rezistans ısıtıcı
- Paslanmaz sepetler
- Paslanmaz çelik gövde ve su haznesi
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

Basic Features

- Single-phase or three-phase supply
- Thermostat controlled heating
- Tubular resistance heater
- Stainless steel baskets
- Stainless steel body and water tank
- Hygienic and safe
- Durable



Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite (Lt.) Capacity (Lt.)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
90SD-M184E	⚡	230-400 / 50-60	10,5	1/2 + 2x1/6	40x90x85	45

Nötr Tezgah

Holding Cabinet



Nötr Tezgah Temel Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde
- Boyut seçeneği
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

Neutral Countertop Basic Features

- Stainless steel body and water Tank
- Various dimensions
- Hygienic and safe
- Durable

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Isıtma Tipi Heating Type	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
90SD-M067	-	-	-	-	40x90x85	31

Patates Dinlendirme Ünitesi

Potato Warmer Display Unit



Patates Dinlendirme Temel Özellikler

- Monofaze besleme voltajı
- Termostat kontrollü ısıtma
- Seramik ısıtıcı
- Paslanmaz çelik gövde ve hazne
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

Potato Warm Display Unit Basic Features

- Single phase supply voltage
- Thermostatic controlled heating
- Ceramic type heater Stainless Steel Paslanmaz Sac
- Stainless steel body and container
- Hygienic and safe
- Durable

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Isıtma Tipi Heating Type	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
90SD-M168E	⚡	230 / 50-60	1	Kızılötesi - INFRARED	40x90x85	35

900 Serisi

900 Serie

Devrilir Tava

Tilting Bratt Pan

Devrilir Tava Temel Özellikler

- Gövde, panel, tava AISI 304 paslanmaz çelik.
- Termostatik kontrol
- Her çeşit hafif yağda kızartma, haşlanmış et, balık, yumurta, pilav, dolma ve sos yapma imkanı vardır
- Tava kalkarken kullanım emniyetini sağlamak için elektrikli modellerde ısıtıcı stop pozisyonuna geçer
- Musluk ile doldurma ve yıkama yapmak kolaydır
- Hijyenik, sağlıklı ve dayanıklıdır.

Tilting Bratt Pan Basic Features

- Body, panel and pan is AISI 304 stainless steel
- Thermostatic control
- Frying all the grilling kinds in light oil, (Frying, boiled meat, fish, egg, rice and sauce
- Heater passes to stop position when the pan works for providing safe usage
- It is easy to fill and discharge with the faucet
- Hygienic, ergonomic, safe usage.



90S-DTG-80

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal)	Kapasite (Lt.) Capacity (Lt.)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
90S-DTG-80	🔥	21/25-30/50	22,5/19350	80	80x90x85	173
90S-DTG-120	🔥	21/25-30/50	28,5/24510	120	120x90x85	230
Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite (Lt.) Capacity (Lt.)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
90S-DTE-80	⚡	380-400 / 50-60	10,2	80	80x90x85	163
90S-DTE-120	⚡	380-400 / 50-60	16	120	120x90x85	220

Kaynatma Kazanı

Boiling Pan

Kaynatma Kazanı Temel Özellikler

- AISI 304 paslanmaz çelik .
- Karşı ağırlıklı kapaklıdır
- Çift cidarlı çeketteki su seviyesi için doldurma ve kontrol musluğu seviyesi işareti vardır
- Aşırı basınç valfi ve monometre bulunur
- Soğuk sıcak su doldurma musluğu vardır
- Boşaltma muslukludur
- Gazlı modellerde, brülör komple magnet ventillidir.

Boiling Pan Basic Features

- Made of AISI 304 (Cr-Ni 18/1 O) stainless steel
- With counterweighted cap
- There is a filling and check tap level mark for the water level in the double jacket jacket
- Includes overpressure valve and monometer
- It has cold hot water filling tap
- With drain tap
- In gas models, the burner assembly is equipped with a magnetic valve.



90S-KKE-80

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal)	Kapasite (Lt.) Capacity (Lt.)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
90S-KKG-80	🔥	21/25-30/50	22,5/19350	80	80x90x85	140
90S-KKG-100	🔥	21/25-30/50	28,5/24510	100	80x90x85	155
90S-KKG-150	🔥	21/25-30/50	33,5/28810	150	80x90x85	180
Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite (Lt.) Capacity (Lt.)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
90S-KKE-80	⚡	230-400 / 50-60	12	80	80x90x85	135
90S-KKE-100	⚡	230-400 / 50-60	12	100	80x90x85	150
90S-KKE-150	⚡	230-400 / 50-60	17	150	80x90x85	175



Fırınlar
Ovens



Fırınlar
Ovens

Patisserie Fırınlar

Patisserie Ovens

Temel Özellikler

- Elektrikli modellerde monofaze veya trifaze besleme
- Termostat kontrollü ısıtma
- Fanlı hava sirkülasyonu
- Nemlendirme
- Paslanmaz çelik gövde
- Isıya dayanıklı çift cam
- Pişirme zamanlayıcı
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

Basic Features

- Single-phase or three-phase supply in electric models
- Thermostat controlled heating
- Fan air circulation
- Moistening
- Stainless steel body
- Heat resistant double glass
- Cooking timer
- Hygienic and safe
- Long lasting



PTS04-DİJİTAL



PTS06-DİJİTAL



PTS09-MANUEL

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite (Tepsi Adt.) Capacity (Tray Qty.)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
PTS04-MANUEL	⚡	230-380 / 50-60	6	40x60cm - 4	80,5x87x54	68
PTS04-DİJİTAL	⚡	230-380 / 50-60	6	40x60cm - 4	80,5x87x54	68
PTS06-MANUEL	⚡	380 / 50-60	10	40x60cm - 6	80,5x87x103	120
PTS06-DİJİTAL	⚡	380 / 50-60	10	40x60cm - 6	80,5x87x103	120
PTS09-MANUEL	⚡	380 / 50-60	18	40x60cm - 9	80,5x87x135	180
PTS09-DİJİTAL	⚡	380 / 50-60	18	40x60cm - 9	80,5x87x135	180

Konveksiyonel Fırınlar Convection Ovens

Temel Özellikler

- Elektrikli modellerde trifaze besleme
- Gazlı modellerde LPG veya Doğalgaz ile çalışma
- Termostat kontrollü ısıtma
- Fanlı hava sirkülasyonu
- Nemlendirme
- Paslanmaz çelik gövde
- Isıya dayanıklı çift cam
- Pişirme zamanlayıcı
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

Basic Features

- Three-phase supply in electric models
- Working with LPG or Natural Gas in gas models
- Thermostat controlled heating
- Fan air circulation
- Moistening
- Stainless steel body
- Heat resistant double glass
- Cooking timer
- Hygienic and safe
- Long lasting



DFKE06



DFKG10

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar, Volt) Gas (Mbar, Volt)	Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal)	Kapasite (Tepsi Adt.) Capacity (Tray Qty.)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
DFKG10	🔥	21-25 / 30-50 / 380V	14	1/1 - 10	95,5x77x105	124
DFKG20	🔥	21-25 / 30-50 / 380V	18	1/1 - 20	115,5x103x105	170
DFKG40	🔥	21-25 / 30-50 / 380V	34	1/1 - 40	115,5x109x178	200

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite (Tepsi Adt.) Capacity (Tray Qty.)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
DFKE06	⚡	380 / 50-60	10,6	1/1 - 6	95,5x86,6x82	90
DFKE10	⚡	380 / 50-60	19,6	1/1 - 10	95,5x86x105	140
DFKE20	⚡	380 / 50-60	24,6	1/1 - 20	115,5x102x105	160
DFKE40	⚡	380 / 50-60	49,2	1/1 - 40	115,5x108,5x177	200

Döner Arabalı Ekmek Fırını (Gazlı)

Rotary Rack Oven (Gas)

Temel Özellikler

- Şık ve ergonomik tasarım
- Görsel ikaz
- Döner Platformlu sistem
- Yüksek enerji tasarrufu
- Yüksek verimli Buhar Jeneratörleri
- Buhar Kontrolü

Basic Features

- Stylish and ergonomic design
- Visual warning
- Rotating platform - swing system
- High energy saving
- High efficiency powerfull steam generators
- Steam control



Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	PMK 100G	PMK 150G	PMK 250G
Pişirme Alanı (m ²) Cooking Area (m ²)	4,9	5,28	11,2
Tepsi Sayısı (adet) Number of Trays (Pcs.)	12-15	14-16	14-16
Tepsi Ebadı (mm) Tray Size (Pcs.)	400 x 600 • 530 x 650	590 x 800	740 x 950 • 800 x 1000
Genişlik-Derinlik-Yükseklik (mm) Width-Depth-Height (mm)	1305 x 1430 x 1900	1500 x 1900 x 2000	1950 x 2230 x 2300
Elektrik Bağlantı Kablosu Electric Cable	3 x 1,5 mm ²	—	—
Elektrik Bağlantısı Electric Connection	3P + N + PE	3P + N + PE	3P + N + PE
Toplam Güç (kW) Total Power (kW)	1,1	4	4,2
Gaz Basıncı (mbar) Gas Pressure (mbar)	21 - 40	21 - 40	50 -300
Ağırlık (kg) Weight (kg)	850	1600	2000
Enerji Kaynakları Burner Capacity (kw)	Motorin, Doğalgaz, LNG, Katı Yakıtlar Gas-Oil, Solid Fuel	Motorin, Doğalgaz, LNG, Katı Yakıtlar Gas-Oil, Solid Fuel	Motorin, Doğalgaz, LNG Gas-Oil
Voltaj (Volt/Hz) Volage (Volt/Hz)	380 / 50-60	380 / 50-60	380 / 50-60

Döner Arabalı Ekmek Fırını (Elektrikli)

Rotary Rack Oven (Electrical)

Temel Özellikler

- Şık ve ergonomik tasarım
- Görsel ikaz
- Döner Platformlu sistem
- Yüksek enerji tasarrufu
- Yüksek verimli Buhar Jeneratörleri
- Buhar Kontrolü

Basic Features

- Stylish and ergonomic design
- Visual warning
- Rotating platform - swing system
- High energy saving
- High efficiency powerfull steam generators
- Steam control



Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	PMK 100E	PMK 150E	PMK 250E
Piştirme Alanı (m ²) Cooking Area (m ²)	4,9	5,28	11,2
Tepsi Sayısı (adet) Number of Trays (Pcs.)	12-15	14-16	14-16
Tepsi Ebadı (mm) Tray Size (Pcs.)	400 x 600 • 530 x 650	590 x 800	740 x 950 • 800 x 1000
Genişlik-Derinlik-Yükseklik (mm) Width-Depth-Height (mm)	1305 x 1430 x 1900	1500 x 1900 x 2000	1950 x 2230 x 2300
Elektrik Bağlantı Kablosu Electric Cable	5 x 10 mm ²	-	-
Elektrik Bağlantısı Electric Connection	3P + N + PE	3P + N + PE	3P + N + PE
Toplam Güç (kW) Total Power (kW)	40	55	70
Gaz Basıncı (mbar) Gas Pressure (mbar)	21 - 40	21 - 40	50 -300
Ağırlık (kg) Weight (kg)	850	1600	2000
Enerji Kaynakları Burner Capacity (kw)	Elektrikli - Electrical	Elektrikli - Electrical	Elektrikli - Electrical
Voltaj (Volt/Hz) Volage (Volt/Hz)	380 / 50-60	380 / 50-60	380 / 50-60

Döner Konveksiyonlu Fırın

Rotary Convection Oven

Temel Özellikler

- Şık ve ergonomik tasarım
- Görsel ikaz
- Döner Platformlu sistem
- Yüksek enerji tasarrufu
- Yüksek verimli Buhar Jeneratörleri
- Bağımsız, bağımsız patamatik ısı kontrollü fermantasyon odası

Basic Features

- Stylish and ergonomic design
- Visual warning
- Rotating platform - swing system
- High energy saving
- High efficiency powerfull steam generators
- Independent temperature controlled fermentation chamber



Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	PMK 10G	PMK 10E
Piştirme Alanı (m ²) Cooking Area (m ²)	24	24
Tepsi Sayısı (adet) Number of Trays (Pcs.)	10	10
Tepsi Ebadı (mm) Tray Size (Pcs.)	400 x 600	400 x 600
Genişlik-Derinlik-Yükseklik (mm) Width-Depth-Height (mm)	1010 x 1060 x 2020	1010 x 1060 x 2020
Elektrik Bağlantı Kablosu Electric Cable	3 x 1,5 mm ²	5 x 6 mm ²
Elektrik Bağlantısı Electric Connection	-	-
Toplam Güç (kW) Total Power (kW)	4,5	26,6
Gaz Basıncı (mbar) Gas Pressure (mbar)	21 - 40	-
Ağırlık (kg) Weight (kg)	480	480
Enerji Kaynakları Burner Capacity (kw)	Gas	Electric
Voltaj (Volt/Hz) Volage (Volt/Hz)	220-380 / 50-60	380 / 50-60

Çok Amaçlı, Taş Tabanlı Fırınlar

Bakery and Pastry Ovens

Temel Özellikler

- Her kat birbirinden bağımsız çalışır.
- Katları taş tabanlı olduğundan ve seramik rezistanslar sayesinde ısıyı eşit olarak yayar.
- Sıcaklık kat içi alt, üst ve ön sıcaklığı her katta isteğe göre farklı ayarlanabilir.
- Düşük enerji tüketimi sağlar.

Basic Features

- Each deck can be operated independently.
- Temperature and the time of steam can be adjusted for each deck as per the request.
- Ceramic heaters provide homogenous heat distribution inside the oven as a result the cooking quality reaches the highest quality.
- It provides low energy consumption.



MT/1200/2



ME/1200

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Dış Ebat Outside Dims.	Enerji Tipi Energy Type	Dış Ebat cm Outside Dims. cm	İç Ebat cm Int. Dims. cm	Güç (kW) Power (kW)	Gerilim (Volt) Voltage (Volt)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
ME/1200	Tek Katlı Fırın	⚡	166 x 115 x 40	124 x 84 x 18	10,5	400	185
MD/1200/2	2 Katlı Mayalandırmalı Fırın	⚡	166 x 115 x 185	124 x 84 x 18	21	400	486
MT/1200/2	3 Katlı Mayalandırmalı Fırın	⚡	166 x 115 x 205	124 x 84 x 18	34,5	400	700
PT/1400/E	Alt Stand	⚡	162 x 110 x 110	-	-	-	115
MK/1200/D	Mayalandırma Kabini	⚡	166 x 102 x 90	-	3	220/240	130

Hamur Kesme-Tartma & Konik Yuvarlama Makinesi

Volumetric Dough Divider & Conical Rounder Machine

Hamur Kesme ve Tarma Temel Özellikler

- Hacimsel vakum kesme işlemi
- Gramaj hassasiyeti $\pm 5\%$
- Otomatik ayarlanabilir gramaj
- Paslanmaz kapak ve huni
- Hamur sayıcı
- Yükseklik ayarlı hamur çıkış konveyörü
- Unluk
- Hız kontrollü kesme

Volumetric Dough Divider Basic Features

- Volumetric suction divider;
- Weighing accuracy $\pm 5\%$
- Automatic adjustable weight;
- External and hopper stainless steel design
- Piece counter
- Height adjustable dough outfeed conveyor
- Flour duster
- Speed-controlled cutting

Konik Yuvarlama Temel Özellikler

- Sabit yuvarlama kolları
- Paslanmaz şasi
- Alüminyum döküm koni
- Paslanmaz kapak
- Hamur çıkış oluğu
- Unluk

Conical Rounder Basic Features

- Fixed rounding channels
- Stainless steel construction
- Cast aluminium cone
- Stainless steel cover design
- Discharge guide conveyor
- Flour duster



Teknik Özellikler | Technical Features

Hamur Kesme-Tartma Makinesi Volumetric Dough Divider	Ürün Kodu Product Code	PMK-HY70	PMK-HY90	PMK-HY110	PMK-HY130	Konik Yuvarlama Makinesi Conical Rounder Divider	Ürün Kodu Product Code	PMK-KY120	PMK-KY240
	Ağırlık Hassasiyeti Weight Accuracy	$\pm 2\%$	$\pm 2\%$	$\pm 2\%$	$\pm 2\%$		Hamur Ağırlığı (gr.) Weight of Pieces (Pcs.)	50 – 150 gr.	100 – 600 gr.
	Hamur Kapasitesi(Kg.) Dough Feeding Capacity	60 kg.	60 kg.	60 kg.	60 kg.		Kapasite (Adet) Capacity (Pcs.)	Max. 2,500	Max. 2,500
	Hamur Parça Aralığı(gr.) Weight for Dough Pieces	50-150 gr.	80-400 gr.	100-600 gr.	250-1200 gr.		Ebat (mm) Dimensions (mm)	1580x940x1010	1580x940x1010
	Saat Başına kapasite Capacity per hour						Ürün Ağırlığı (Kg.) Product Weight (Kg.)	200	230
	Boyutlar (mm) Dimensions						Motor Gücü (kW) Motor Power (kW)	1,5	1,5
	Ürün ağırlığı (Kg.) Product Weight	385	385	385	385		Voltaj (Volts/Hz.) Voltage (Volts/Hz)	380V / 50-60Hz	380V / 50-60Hz
	Motor gücü (kW) Motor Power	1,5	1,5	1,5	1,5				
	Voltaj(Volts/Hz.) Voltage	380V/50-60Hz	380V/50-60Hz	380V/50-60Hz	380V/50-60Hz				

Uzun Şekil Verme Makinesi Long Moulder

Temel Özellikler

- Merkezi ayarlanabilir hamur giriş hunisi
- Katlanabilir ve kolay ayarlanabilir baskı tablası
- Hamur toplama tavası
- Kolay ayarlanabilir silindir aralığı ve baskı tablası yüksekliği
- Kazıyıcı silindirler
- Komple paslanmaz yapı
- Unlama haznesi

Basic Features

- Centrally adjustable dough infeed hopper
- Foldable and easy adjustable pressure board
- Collection tray
- Easy adjustable roller clearance and pressure board height
- Roller with scraper
- Completely stainless steel construction
- Flour chamber



Teknik Özellikler | Technical Features

Uzun Şekil Verme Makinesi | Long Moulder

Ürün Kodu
Product Code

PMK-USV200

Ruoll Sayısı (Adet)
Number of Rollers (Pcs)

2

Çalışma Genişliği (cm)
Working Width (cm)

47

Çalışma Boyu (cm)
Working Length (cm)

110

Ağırlık Aralığı (gr)
Weight Range (gr)

50-1500

Kapasite (Adet)
Capacity (Pcs)

Max 2500

Elektrik Bağlantısı (Volt/Hz)
Electric Connection (Volt/Hz)

380V / 50-60Hz

Güç kaynağı (kw)
Power Supply (kw)

0,55

Ağırlık (kg)
Weight (Kg)

310

Boyutlar (cm)
Dimensions (cm)

75 x 210 x125

Pizza Fırınları

Pizza Ovens

Temel Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde
- Ateşe dayanıklı tuğla
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü
- Gazlı modellerde LPG veya Doğalgaz ile çalışma
- Gazlı modellerde termostat kontrollü gaz modülü
- Elektrikli modellerde trifaze besleme
- Elektrikli modellerde termostat kontrollü ısıtma
- Elektrikli modellerde boru tipi rezistans ısıtıcı

Basic Features

- Stainless steel body
- Refractory brick
- Hygienic and safe
- Long lasting
- Working with LPG or Natural Gas in gas models
- Thermostat controlled gas module in gas models
- Three-phase supply in electric models
- Thermostat controlled heating in electric models
- Tubular resistance heater in electric models



M012-4



M014-4

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal)	Kapasite Capacity	İç Ebat (cm) Int. Dims. (cm)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
M013-4G	🔥	21-25 / 30-50	7,4/6364	4 Adt./Qty.	65x65	106,4x88x67	90
M013-6G	🔥	21-25 / 30-50	9,6/8256	6 Adt./Qty.	96,5x65	137,5x88x67	115

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite Capacity	İç Ebat (cm) Int. Dims. (cm)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
M012-4	⚡	230-400 / 50-60	5	4 Adt./Qty.	62x62	90x82x50,5	80
M012-6	⚡	230-400 / 50-60	6	6 Adt./Qty.	92x62	120x82x50,5	106
M014-4	⚡	230-400 / 50-60	10	4+4 Adt./Qty.	62x62	90x82x80,5	132
M014-6	⚡	230-400 / 50-60	12	6+6 Adt./Qty.	92x62	120x82x80,5	179
M016-4	⚡	230-400 / 50-60	15	4+4+4 Adt./Qty.	62x62	90x82x120,5	140
M016-6	⚡	230-400 / 50-60	18	6+6+6 Adt./Qty.	92x62	120x82x120,5	285

Et Tütsüleme Fırınları Meat Smoking Ovens

Temel Özellikler

- Kompakt ve dikey tasarımıyla yerden tasarruf sağlar.
- Tekerlekleri sayesinde kolayca taşınabilir.
- Basit kontrolü ve göstergeleriyle kolay kullanım sunar.
- Analog termometreleriyle anlık sıcaklık takibi yapılır.
- Dayanıklı Malzeme ve Hijyenik Tasarım.
- Entegre duman haznesi, kontrollü duman üretir.
- Elektrikli, LPG veya Doğalgaz seçenekleri

Basic Features

- Compact and vertical design saves space.
- Easily transportable thanks to its wheels.
- Offers easy operation with simple controls and indicators.
- Analog thermometers allow for real-time temperature monitoring.
- Durable material and hygienic design.
- Integrated smoke generator/chamber produces controlled smoke.
- Available with Electric, LPG, or Natural Gas options.



FRN-SMK.G



FRN-SMK.K

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kw) Power (kw)	Kapasite Capacity	İç Ebat (cm) Int. Dims. (cm)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
FRN-SMK.K		–	7,4	60 Kg.	55 x 70	70x85x188	194
FRN-SMK.G		21-25 / 30-50	12,5	60 Kg.	55 x 70	70x85x188	194

Pasta, Börek Fırınları & Asansörlü Izgara

Cake, Pastry Ovens & Coal Charbroilers

Temel Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde
- Gazlı modellerde paslanmaz boru tip brülör
- Gazlı modellerde tam veya kısık yanış seçeneği
- Gazlı modellerde LPG veya Doğalgaz ile çalışma
- Gazlı modellerde emniyet ventilli gaz musluğu
- Elektrikli modellerde trifaze besleme
- Elektrikli modellerde termostat kontrollü ısıtma
- Elektrikli modellerde boru tipi rezistans ısıtıcı
- Hijyenik, emniyetli ve uzun ömürlü

Basic Features

- Stainless steel body
- Stainless pipe type burner in gas models
- Full or low burning option in gas models
- Working with LPG or Natural Gas in gas models
- Gas valve with safety valve in gas models
- Three-phase feeding in electric models
- Thermostat controlled heating in electric models
- Tubular resistance heater in electric models
- Hygienic, safe and long lasting

Yeni Ürün

New Product



M016



KMR-IZGR.SI

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal)	Kapasite Capacity	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
M016	🔥	21/25-30/50	13/11180	5	92x100x160	138
Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite Capacity	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
M016E	⚡	380 / 50-60	10	5	90x100x160	130
Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite Capacity	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
KMR-IZGR.SI	⚡	220 / 50-60	0.26	11 + 1 Şiş / Skewer	108x106x215	205

Pizza/Lahmacun Fırınları

Pizza Ovens

Temel Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü
- Fırınlarda Termostat kontrollü
- Homojen ısı dağılımı
- Modern tasarım

Basic Features

- Stainless steel body
- Hygienic and safe
- Durable
- Thermostat controlled
- Homogeneous heat distribution
- Modern design

Yeni Ürün

New Product



TTFG-85

TTFG-100

TTFG-127

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kw) Power (kw)	Kapasite Capacity	İç Ebat (cm) Int. Dims. (cm)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
TTFG-85	🔥	21-25 / 30-50	9,6	4 Adt./Qty	61 x 61	85 x 79 x 112	65
TTFG-100	🔥	21-25 / 30-50	12,5	4 Adt./Qty	73 x 73	100x120x170	225
TTFG-127	🔥	21-25 / 30-50	28,5	12 Adt./Qty.	100 x 125	127x170x170	324

Mayalandırma Kabini

Fermentation Cabinet

Temel Özellikleri

- Monofaze veya trifaze besleme voltajı
- İç aydınlatma
- 0/60 ısı kontrol
- Homojen ısı dağılımı
- Mayalı unlu mamüllerin mayalanması için kullanılır
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

Basic Features

- Single-phase or three-phase supply voltage
- Interior lighting
- 0/60 temperature control
- Homogeneous heat distribution
- Used for fermenting yeast bakery products
- Hygienic and safe
- Long lasting



MYK1

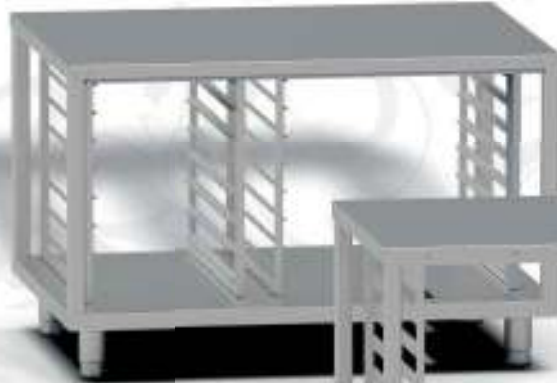
Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite (Tepsi-Adt) Capacity (Tray-Qty.)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
MYK1	⚡	230-400 / 50-60	1,87	40x60cm - 10	90x85x97	97
MYK2	⚡	230-400 / 50-60	3,3	40x60cm - 20	90x110x97	110

Fırın Komponentleri Oven Components



MB 132-40



ALTSND-K20



ALTSND-P

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Tepsi-Adt) Capacity (Tray-Quantity.)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
ALTSND-P	40x60 - 12 TEPSİ	80,5 x 81,5 x 74,5	6,1
ALTSND-K06-10	1/1 GN - 16 TEPSİ	95 x 79 x 74,5	6,6
ALTSND-K20	1/1 GN - 24 TEPSİ	115 x 91 x 74,5	7,6
MB 132-40	1/1 GN - 40 TEPSİ	-	63

Kumpir Fırınları

Potato Ovens

Gazlı

- LPG veya Doğalgaz ile çalışma
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Paslanmaz çelik çekmeceler
- Elektrostatik boyalı gövde
- Tam veya kısık yanış seçeneği
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

Temel Özellikler

- Monofaze veya trifaze besleme voltajı
- İki kademeli ısıtma
- Boru tipi rezistans ısıtıcı
- Paslanmaz çelik çekmeceler
- Elektrostatik boyalı gövde
- Tam veya kısık yanış seçeneği
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

Elektrikli

Gas

- LPG or Natural Gas usage
- Faucet with safety valve
- Stainless steel drawers
- Electrostatically painted body
- Adjustable burner capacity
- Hygienic and safe
- Long life cycle

Basic Features

- Single or three phase supply voltage
- Two-stage heating
- Tube type resistance heater
- Stainless steel drawers
- Electrostatically painted body
- Adjustable burner capacity
- Hygienic and safe
- Long life cycle

Electrical



Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal)	Kapasite (Çekmece) Capacity (Drawer)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
KF-M079-2G	🔥	21/25-30/50	4 / 3440	2	46,5x54x92	48
KF-M079-3G	🔥	21/25-30/50	4 / 3440	3	46,5x54x110	59
KF-M079-4G	🔥	21/25-30/50	4 / 3440	4	46,5x54x120	68

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite (Çekmece) Capacity (Drawer)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
M079-2E	⚡	230-400 / 50-60	3	2	48x55x89	50
M079-3E	⚡	230-400 / 50-60	4,5	3	48x55x105	60
M079-4E	⚡	230-400 / 50-60	6	4	48x55x125	70



Döner Makinaları
Shawarma Machines

Döner Makinaları
Doner Machines

Döner Makinaları

Shawarma Machines

Robot Döner Makinaları

Robot Doner Kebab Machines

Temel Özellikler

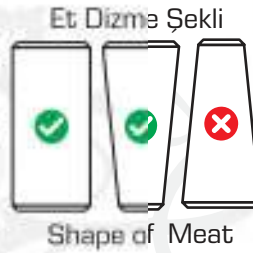
- LPG veya Doğalgaz ile çalışma
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- 4, 5, 8, 10, 12 ve 14 Radyanlı ısıtıcı
- Ayarlanabilir yanma kapasitesi
- Hijyenik, emniyetli ve uzun ömürlü
- Dokunmatik kontrol paneli

Basic Features

- Working with LPG or Natural Gas
- Gas valve with safety valve
- Stainless steel body and skewer
- 4, 5, 8, 10, 12 or 14 Radian heater
- Adjustable burning capacity
- Hygienic, safe and durable
- Touch screen - Control Panel



PDR150-G



PDR80-G

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Motor Motor	Güç (kw) Power (kw)	Radyan Radian	Kapasite Capacity	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık Weight	İncelik Thickness	Genişlik Width
PDR80-G	🔥	21/25-30/50	230 Volt	13	4	Ø45x65cm	74x80x116	158 Kg.	0,5-5mm	20-70mm
PDR100-G	🔥	21/25-30/50	230 Volt	16,25	5	Ø45x80cm	74x80x133	160 Kg.	0,5-5mm	20-70mm
PDR120-G	🔥	21/25-30/50	230 Volt	26	4 + 4	Ø50x65cm	90x85x116	175 Kg.	0,5-5mm	20-70mm
PDR150-G	🔥	21/25-30/50	230 Volt	32,5	5 + 5	Ø50x80cm	90x85x133	180 Kg.	0,5-5mm	20-70mm
PDR200-G	🔥	21/25-30/50	230 Volt	39	6 + 6	Ø55x95cm	90x90x150	188 Kg.	0,5-5mm	20-70mm
PDR250-G	🔥	21/25-30/50	230 Volt	45,5	7 + 7	Ø55x110cm	90x90x167	195 Kg.	0,5-5mm	20-70mm

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Motor Motor	Güç (kw) Power (kw)	Radyan Radian	Kapasite Capacity	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık Weight	İncelik Thickness	Genişlik Width
PDR80-E	⚡	400 / 50-60	230 Volt	10	4	Ø45x65cm	74x80x116	163 Kg.	0,5-5mm	20-70mm
PDR100-E	⚡	400 / 50-60	230 Volt	11,75	5	Ø45x80cm	74x80x133	165 Kg.	0,5-5mm	20-70mm
PDR120-E	⚡	400 / 50-60	230 Volt	18	4 + 4	Ø50x80cm	90x85x116	183 Kg.	0,5-5mm	20-70mm
PDR150-E	⚡	400 / 50-60	230 Volt	21,75	5 + 5	Ø50x80cm	90x85x133	185 Kg.	0,5-5mm	20-70mm

Robot Döner Makinaları

Robot Doner Kebab Machines

Temel Özellikler

- LPG veya Doğalgaz ile çalışma
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- 7+7 veya 8+8+8 Radyanlı ısıtıcı
- Ayarlanabilir yanma kapasitesi
- Hijyenik, emniyetli ve uzun ömürlü
- Dokunmatik kontrol paneli

Basic Features

- Working with LPG or Natural Gas
- Gas valve with safety valve
- Stainless steel body and skewer
- 7+7 or 8+8+8 Radian heater
- Adjustable burning capacity
- Hygienic, safe and durable
- Touch screen - Control Panel



Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kw) Power (kw)	Radyan Radian	Kapasite Capacity	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık Weight	İncelik Thickness	Genişlik Width
PDR350-G	🔥	21/25-30/50	45,5	7+7	Ø70x120cm	142x99x230	370 Kg.	0,5-5mm	10-70mm
PDR500-G	🔥	21/25-30/50	78	8+8+8	Ø80x120cm	165x135x230	520 Kg.	0,5-5mm	10-70mm
PDR650-G	🔥	21/25-30/50	78	8+8+8	Ø90x120cm	165x135x230	540 Kg.	0,5-5mm	10-70mm

Döner Makinaları

Shawarma Machines

Ekonomik Model Döner Makinaları

Economic Type Shawarma Machines

Temel Özellikler

- LPG veya Doğalgaz ile çalışma
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- 2,3,4 veya 5 Radyanlı ısıtıcı
- Ayarlanabilir yanma kapasitesi
- Hijyenik, emniyetli ve uzun ömürlü

Basic Features

- Working with LPG or Natural Gas
- Gas valve with safety valve
- Stainless steel body and skewer
- 2,3,4 or 5 Radian heater
- Adjustable burning capacity
- Hygienic, safe and durable



D08/M78



D07/M76



D06/M75

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal)	Kapasite Capacity	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
D05/M73	🔥	21/25-30/50	6,5/5590	2 Radyan / Radian	47x52x67	16
D06/M75	🔥	21/25-30/50	9,75/8385	3 Radyan / Radian	47x50x95	18
D07/M76	🔥	21/25-30/50	13/11180	4 Radyan / Radian	47x52x105	22
D08/M78	🔥	21/25-30/50	16,25/13795	5 Radyan / Radian	47x52x120	27

Üstten Motorlu & Altan Motorlu Döner Makinaları

Shawarma Machines With Top Motor & Shawarma Machines With Bottom Motor

Temel Özellikler

- LPG veya Doğalgaz ile çalışma
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- 1,2,3,4 veya 5 Radyanlı ısıtıcı
- Ayarlanabilir yanma kapasitesi
- Uzun ömürlü, hijyenik ve emniyetli
- Üstten motorlu döner makinalarında ayarlanabilir şiş mesafesi
- **Döner ocaklarında yan tepsi ve kanatlar opsiyoneldir.**

Basic Features

- Working with LPG or Natural Gas
- Gas valve with safety valve
- Stainless steel body and skewer
- 1,2,3,4 or 5 Radian heater
- Adjustable burning capacity
- Durable
- Hygienic and safe
- Adjustable skew distance on top motor rotary machines
- **Trays and side flaps are available as an optional.**



D07/M77-1(4P)



Kanatlar | Flaps



D07/M77-(4A)



Yan Tepsi | Side Tray

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal)	Kapasite (Radyan) Capacity (Radian)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Motor Gücü Motor Power
D07/M77-1(4P)	🔥	21/25-30/50	13/11180	4	47x75x117	18	230Volt / 26Watt
D08/M77-1(5P)	🔥	21/25-30/50	16,25/13975	5	47x75x135	20	230Volt / 26Watt
D06/M77-(3A)	🔥	21/25-30/50	9,75/8385	3	50x71x87	27	230Volt / 26Watt
D07/M77-(4A)	🔥	21/25-30/50	13/11180	4	50x71x105	30	230Volt / 26Watt
D08/M77-(5A)	🔥	21/25-30/50	16,25/13975	5	50x71x123	49	230Volt / 26Watt
R-TK.M77-(4A) (Kanat/Flaps)	—	—	—	—	—	—	—
TPS.DÖ.M77.(T)A (Tepsi/Tray)	—	—	—	—	—	—	—

Döner Makinaları

Shawarma Machines

Elektrikli Döner Makinaları

Electrical Shawarma Machines

Temel Özellikler

- Monofaze veya trifaze elektrik besleme
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- 3, 4 veya 5 tel rezistans ısıtıcı
- 2 kademeli ısıtma
- Hijyenik, emniyetli ve uzun ömürlü
- Şiş döndürme mekanizması
- Üstten motorlu camlı makinalarda ayarlanabilir şiş mesafesi
- **Döner ocaklarında yan tepsilere ve kanatlar opsiyoneldir.**

Basic Features

- Single-phase or three-phase electricity supply
- Stainless steel body and skewer
- 3, 4 or 5 wire resistance heater
- 2-stage heating
- Hygienic and safe and durable
- Skewer mechanism
- Adjustable skew distance on top motorized glass machines
- **Trays and side flaps are available as an optional.**



M077-4C



M077-4E



M077-4D



Kanatlar | Flaps
R-TK.M77-(4A)



Yan Tepsi | Side Tray
TPS.DÖ.M77.(T)A

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kw) Power (kw)	Kapasite (Radyan) Capacity (Radian)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Motor Gücü Motor Power
M077-3C	⚡	230-400 / 50-60	4,8	3	50x70x92	50	230Volt / 14Watt
M077-4C	⚡	230-400 / 50-60	6,4	4	50x70x115	52	230Volt / 14Watt
M077-3E	⚡	230-400 / 50-60	4,8	3	50x71x92	39	230Volt / 14Watt
M077-4E	⚡	230-400 / 50-60	6,4	4	50x71x115	44	230Volt / 14Watt
M077-3D	⚡	230-400 / 50-60	8,1	6	50x60x92	62	230Volt / 14Watt
M077-4D	⚡	230-400 / 50-60	10,8	8	50x60x105	65	230Volt / 14Watt

Kömürlü veya Lavtaşlı, Dökümlü Döner Makinaları

Coal or Lava Stone Heated Shawarma Machines

Kömürlü Model Temel Özellikler

- Kömür ateşi ile pişirme
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- 3, 4 veya 5 ısıtıcı göz
- Tutuşturma brülörü
- Hijyenik ve emniyetli, uzun ömürlü
- Sabit alt tabla
- **Döner ocaklarında yan tepsiler ve kanatlar opsiyoneldir.**

Coal Heated Model Basic Features

- Coal fire burning
- Stainless steel body and skewer
- 3, 4 or 5 heating drawer
- Pipe type burner for ignition
- Hygienic, safe and durable.
- Fixed bottom fable
- **Trays and side flaps are available as an optional.**



M77-(4K)



Kanatlar | Flaps
R-TK.M77-(4A)



M77-(4L)



Yan Tepsi | Side Tray
TPS.DÖ.M77.(T)A

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Tipi Product Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal)	Kapasite Capacity	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Motor Gücü Motor Power
M077-K3	Kömürlü	21/25-30/50	15	3	50,5x76,5x95	67	—
M077-K4	Kömürlü	21/25-30/50	20	4	50,5x76,5x116	81	—
M77-(3K)	Kömürlü-A.Motorlu	21/25-30/50	15	3	58x80x106	85	230Volt / 26Watt
M77-(4K)	Kömürlü-A.Motorlu	21/25-30/50	20	4	58x80x127,5	100	230Volt / 26Watt
M077-L3	Lav Taşlı	21/25-30/50	15	3	50,5x76,5x85	80	—
M077-L4	Lav Taşlı	21/25-30/50	20	4	50,5x76,5x106	100	—
M77-(3L)	Lav Taşlı-A.Motorlu	21/25-30/50	15	3	58x80x96	98	230Volt / 26Watt
M77-(4L)	Lav Taşlı-A.Motorlu	21/25-30/50	20	4	58x80x123	134	230Volt / 26Watt

Döner Makinaları

Shawarma Machines

V Tipi Alttan Motorlu & Alttan Motorlu Çiftli Döner Makinaları

V-Type Shawarma Machines & Double Shawarma Machine with Bottom Motor

Temel Özellikler

- LPG veya Doğalgaz ile çalışma
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- Uzun ömürlü, Hijyenik ve emniyetli
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- V Tipi Modellerde 3,4 veya 5 radyanlı ısıtıcı
- Çiftli Modellerde 3+3, 4+4, 5+5 radyanlı ısıtıcı
- Ayarlanabilir yanma kapasitesi
- Alt motorlu veya motorsuz
- **Döner ocaklarında yan tepsiler ve kanatlar opsiyoneldir.**

Basic Features

- Working with LPG or Natural Gas
- Stainless steel body and skewer
- Durable, Hygienic and safe
- Gas valve with safety valve
- 3, 4 or 5 radiant heater in V-Type models
- 3+3, 4+4 or 5+5 radiant heater in double models
- Adjustable combustion capacity
- With or without bottom motor
- **Trays and side flaps are available as an optional.**



DO1/M077-4V



DO1/M77-4+4



Kanatlar | Flaps
R-TK.M77-(4A)



Yan Tepsi | Side Tray
TPS.DO77V

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal)	Kapasite (Radyan) Capacity (Radian)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Motor Gücü Motor Power
DO1/M077-4V	🔥	21/25-30/50	26/22360	4+4	72x90x110	68	230Volt / 26Watt
DO2/M077-5V	🔥	21/25-30/50	32,5/27950	5+5	72x90x125	72	230Volt / 26Watt
DO1/M77-4+4	🔥	21/25-30/50	26/22360	4+4	85x90x110	78	230Volt / 26Watt
DO2/M77-5+5	🔥	21/25-30/50	32,5/27950	5+5	85x90x125	82	230Volt / 26Watt

Arabalı Döner Makinaları

Shawarma Machines with Trolley

Temel Özellikler

- LPG veya Doğalgaz ile çalışma
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- Uzun ömürlü, Hijyenik ve emniyetli
- Alt motorlu
- Kesintisiz çalışma
- Düşük enerji tüketimi
- Hassas kalınlıkta kesim
- **Döner ocaklarında yan tepsiler ve kanatlar opsiyoneldir.**

Basic Features

- Working with LPG or Natural Gas
- Stainless steel body and skewer
- Durable, Hygienic and safe
- Sub motor
- Continuous operation
- Low energy consumption
- Precise thickness cutting
- **Trays and side flaps are available as an optional.**



Kanatlar | Flaps
R-TK.M77-(4A)



Yan Tepsi | Side Tray
TPS.DÖ.M77.(T)A



D01/M077-X4+4



D08/M077-X5

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal)	Kapasite (Radyan) Capacity (Radian)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
D07/M077-X4 (Arabalı)	🔥	21/25-30/50	13/11180	4	70x80x165	94
D08/M077-X5 (Arabalı)	🔥	21/25-30/50	16,25/27590	5	70x80x180	99
D01/M077-X4+4 (Arabalı)	🔥	21/25-30/50	26/22360	4+4	90x100x165	116
D02/M077-X5+5 (Arabalı)	🔥	21/25-30/50	32,5/27950	5+5	90x100x180	120

Döner Makinaları

Shawarma Machines

Et Açma Makinesi & Cağ Kebap Makinesi

Doner Meat Preparation Machine & Horizontal Kebab Rotisserie

Cağ Kebap Makinesi Temel Özellikleri

- LPG veya Doğalgaz ile çalışma
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- Radyanli ve Kömürlü pişirme seçeneği
- Ayarlanabilir yanma kapasitesi
- Hijyenik, emniyetli ve uzun ömürlü

Et Açma Makinesi Temel Özellikleri

- Yüksek kapasite, hızlı işlem
- Dayanıklı, hijyenik tasarım
- Kolay temizlik, bakım
- Güvenli kullanım
- Enerji verimli

Horizontal Kebab Rotisserie Basic Features

- Working with LPG or Natural Gas
- Gas valve with safety valve
- Stainless steel body and skewer
- Radian and Coal cooking opportunities
- Adjustable burning capacity
- Hygienic, safe and durable

Doner Meat Preparation Machine Basic Features

- High capacity, fast processing
- Durable, hygienic design
- Easy cleaning, maintenance
- Safe operation
- Energy efficient

Yeni Ürün New Product



PMK-ET45



PMK-CKM

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kw/Kcal) Power (kw)	Motor (Volt/W) Motor (Volt/W)	Kapasite Capacity	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
PMK-CKM	🔥 / 🔥	21/25-30/50	9.75 / 8383	230 / 22	3 Radyan / Radian	120x80x170	200
PMK-ST32	⚡	—	—	230-380 / 180	Max 6 mm	85x67x55	60
PMK-ET45	⚡	—	—	230-380 / 180	Max 6 mm	85x80x95	85

Kebap Makinaları Kebab Machines

Temel Özellikler

- LPG veya Doğalgaz ile çalışma
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- Ayarlanabilir yanma kapasitesi
- Hijyenik, emniyetli ve uzun ömürlü

Basic Features

- Working with LPG or Natural Gas
- Gas valve with safety valve
- Stainless steel body and skewer
- Adjustable burning capacity
- Hygienic, safe and durable

Yeni Ürün New Product



BKS.150



PMK-KBM.20-DC



M077-4AK

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Kapasite Capacity	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal)	Voltaj (Volt/Watt) Voltage (Volt/Watt)	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Ebat (mm) Dims. (mm)
M077-4AK	🔥	14 Şiş / Skewer	21/25-30/50	13/11180	230 / 26	49	70x57x118
PMK-KBM.20-DC	🔥	10+10 Şiş / Skewer	21/25-30/50	4/3439	230 / 44	67	50x75x110
BKS.100	🔥	60 Gr. - 100 Gr.	21/25-30/50	–	230 / 40	10	210x370x730
BKS.150	🔥	80 Gr. - 150 Gr.	21/25-30/50	–	230 / 40	11	210x370x730

Döner Makinaları

Shawarma Machines

Robot Döner Ekipmanları

Robot Doner Kebab Equipment

Temel Özellikler

- Hijyenik,
- Emniyetli
- Uzun ömürlü

Basic Features

- Hygienic,
- Safe usage
- Durable



Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Kapasite Capacity	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
DRL.M	DÖNER LİFTİ (MANUEL) DONER LIFT (MANUEL)	–	55x100x143	425
DRK10	DÖNER KALIBI DONER MOLD	10 Kg.	22x22x50	18
DRK20	DÖNER KALIBI DONER MOLD	20 Kg.	27x27x60	20
DRK30	DÖNER KALIBI DONER MOLD	30 Kg.	30x30x70	23
DRK40	DÖNER KALIBI DONER MOLD	40 Kg.	34x34x70	26
DRK50	DÖNER KALIBI DONER MOLD	50 Kg.	37x37x75	30
DRK60	DÖNER KALIBI DONER MOLD	60 Kg.	39x39x80	32
DRK70	DÖNER KALIBI DONER MOLD	70 Kg.	41x41x80	34
DRK80	DÖNER KALIBI DONER MOLD	80 Kg.	45x45x85	36
DRK100	DÖNER KALIBI DONER MOLD	100 Kg.	50x50x75	40
DRK120	DÖNER KALIBI DONER MOLD	120 Kg.	47x47x75	45
DRK150	DÖNER KALIBI DONER MOLD	150 Kg.	55x55x75	50
DRK350	DÖNER KALIBI DONER MOLD	350 Kg.	92x83x166	150
DRK500	DÖNER KALIBI DONER MOLD	500 Kg.	108x97x166	160
DRK650	DÖNER KALIBI DONER MOLD	650 Kg.	112x103x166	170
DRL.O	DÖNER LİFTİ (OTOMATİK) DONER LIFT (AUTOMATIC)	1200 Kg.	80x80x95	550
OZLIFT.A	ÖZEL LİFT APARATI SPECIAL LIFT APPARATUS	650 Kg.	120x180x300	64

Robot Döner Ekipmanları Robot Doner Kebab Equipment

Temel Özellikler

- Hijyenik,
- Emniyetli
- Uzun ömürlü

Basic Features

- Hygienic,
- Safe usage
- Durable



Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Kapasite Capacity	Ebat (cm) Dims. (cm)	İç Ebat (cm) Int. Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
PDRP	DÖNER PRESİ DONER PRESS	–	–	–	425
YK-SARB	ŞİŞ YIKAMA ARABASI SKEWER WASHING CART	–	112x104x144	–	62
YK-KON	KONİK YIKAMA ARABASI CONICAL WASHING CART	–	78,5x100x175	–	35
YK-KTTB	KASA TAŞIMA YIYAMA ARABASI CRATE TRANSPORT WASHING CART	10 Adet/Pcs	41x63x138	–	12
KTTB	KASA TAŞIMA ARABASI CRATE TRANSPORT CART	–	42x69x14	41 x 64	8

Döner Makinaları

Shawarma Machines

Robot Döner Ekipmanları

Robot Doner Kebab Equipment

Temel Özellikler

- Hijyenik,
- Emniyetli
- Uzun ömürlü

Basic Features

- Hygienic,
- Safe usage
- Durable



PM.BDD-15



DKON



DRTT



PM.BT



PDR.650.SİS

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
DKON	KONVEYÖR CONVEYOR	PROJEYE ÖZEL METRE FİYATI - PROJECT SPECIFIC METERS PRICE	-
DRTT	DÖNER TAŞIMA TEPSİSİ DONER TRAY TROLLEY	84x64x45	25
PDR.650.SİS	DÖNER ŞİŞİ DONER SPIT	27x27x147	38
PM.BDD-15	DÖNER ROBOT BİÇAĞI DONER ROBOT KNIFE	Ø14	-
PM.BT	DÖNER BİLEME TAŞI DONER GRINDING STONE	10x2,5x1,6	-

Yedek Parçalar Spare Parts

A1 Radyan | A1 Radian



Ebat (mm) Dims. (mm)	Güç Power	Gaz Tipi Gas Type	Gaz Basıncı Gas Pressure	Çerçeve Frame	Kapak Örgü Cap Mesh	Gaz Girişi Gas Inlet	Ağırlık Weight
235x175x100	3,25 kW	Metan/Lpg	20/50 mbar	Galvaniz Galvanized	Paslanmaz Stainless	1/4 inç - Bakır 1/4 inch - Copper	1,6 Kg

- A1 radyanın yanıcı yüzeyi seramik malzemeden yapılmıştır.
- Burner surface of A1 radian is made from ceramic materials.

B1 Radyan | B1 Radian



Ebat (mm) Dims. (mm)	Güç Power	Gaz Tipi Gas Type	Gaz Basıncı Gas Pressure	Çerçeve Frame	Kapak Örgü Cap Mesh	Gaz Girişi Gas Inlet	Ağırlık Weight
235x175x70	3,25 kW	Metan/Lpg	20/50 mbar	Galvaniz Galvanized	Paslanmaz Stainless	1/4 inç - Bakır 1/4 inch - Copper	1,6 Kg

- B1 radyanın yanıcı yüzeyi seramik malzemeden yapılmıştır.
- Burner surface of B1 radian is made from ceramic materials.

Fransız Radyan | French Radian



Ebat (mm) Dims. (mm)	Güç Power	Gaz Tipi Gas Type	Gaz Basıncı Gas Pressure	Çerçeve Frame	Kapak Örgü Cap Mesh	Gaz Girişi Gas Inlet	Ağırlık Weight
235x175x100	3,25 kW	Metan/Lpg	20/50 mbar	Galvaniz Galvanized	Paslanmaz Stainless	1/4 inç - Bakır 1/4 inch - Copper	1,6 Kg

- Fransız radyanın yanıcı yüzeyi seramik malzemeden yapılmıştır.
- Burner surface of French radian is made from ceramic materials.

Borulu Radyan | Tubulous Radian



Ebat (mm) Dims. (mm)	Güç Power	Gaz Tipi Gas Type	Gaz Basıncı Gas Pressure	Çerçeve Frame	Kapak Örgü Cap Mesh	Gaz Girişi Gas Inlet	Ağırlık Weight
235x175x100	3,25 kW	Metan/Lpg	20/50 mbar	Emayeli Enamel	Paslanmaz Stainless	1/4 inç - Bakır 1/4 inch - Copper	1,6 Kg

- Emayeli borulu radyanın yanıcı yüzeyi seramik malzemeden yapılmıştır.
- Burner surface of enamelled radian is made from ceramic materials.

Motorlu Döner Bıçağı

Manuel Döner Bıçağı



Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Güç Power	Ağırlık Weight	Motor (Volt/W) Motor (Volt/W)
MTB		3x16 kW	2 Kg	230 - 15

