

İÇİNDEKİLER / TABLE OF CONTENTS

| | |
|--|---------|
| PIŞİRME EKİPMANLARI / COOKING EQUIPMENTS | 11-100 |
| FIRINLAR / OVENS | 101-118 |
| SOĞUTMA / REFRIGERATION | 119-136 |
| SOĞUK ODA / COLD ROOMS | 137-148 |
| HAZIRLIK EKİPMANLARI / PREPARATION EQUIPMENTS | 149-154 |
| BULAŞIKHANE EKİPMANLARI / DISHWASHING EQUIPMENTS | 155-164 |
| NÖTR EKİPMANLAR / NEUTRAL EQUIPMENTS | 165-226 |
| ÇAMAŞIRHANE EKİPMANLARI / LAUNDRY EQUIPMENTS | 227-241 |
| HASTANE EKİPMANLARI / MEDICAL EQUIPMENTS | 242-250 |

İKONLAR / ICONS



Gaz gücü
Gas power



Fan gücü
Fan power



Elektrik gücü
Electric power



Max elektrik gücü
Max electric power



Brüt ağırlık
Gross weight



Kompresör gücü
Compressor power



Litre
Liters



Soğutma kapasitesi
Cooling capacity



Tepsi kapasitesi
Container capacity



Motor gücü
Motor power



Gerilim
Working voltage



Tambur kapasitesi
Drum capacity



Güç
Power



Paket Hacmi
Package Volume



Silindir ölçüsü
Roller dimensions



Paket Ağırlığı
Package Weight

Seri 700

Serie



Gazlı Ocaklar Open Gas Ranges



> GK07010



> GK07020



> GK07030

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 15/10 mm top thickness



| Model Model | Ürün Adı Description | W | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € |
|----------------|---|--------|--|--|-------|
| GK07010 | 2 Brülörlü Gazlı Ocak 2 Burner Gas Range | 15.000 | 400x730x280 30 | 420x800x450 37 | 739 |
| GK07020 | 4 Brülörlü Gazlı Ocak 4 Burner Gas Range | 30.000 | 800x730x280 51 | 820x800x450 60 | 1.129 |
| GK07030 | 6 Brülörlü Gazlı Ocak 6 Burner Gas Range | 45.000 | 1200x730x280 73 | 1220x800x450 88 | 1.627 |

| Model Model | Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption | | | | Gaz Girişi Gas Inlet (inch) |
|----------------|---------------------------------------|-------------------------|------------|------------|-----------------------------------|
| | NG | | LPG | | |
| | max | min | max | min | |
| GK07010 | 1.588 m ³ /h | 0.833 m ³ /h | 1.183 kg/h | 0.621 kg/h | R 1/2" |
| GK07020 | 3.175 m ³ /h | 1.667 m ³ /h | 2.366 kg/h | 1.242 kg/h | R 1/2" |
| GK07030 | 4.762 m ³ /h | 2.500 m ³ /h | 3.549 kg/h | 1.863 kg/h | R 1/2" |

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
Pilot alevli brülörler
Pik döküm çıkarılabilir üst ocak ızgarası
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları
- > Stainless steel exterior panels
Monoblock worktop
Gas safety component and thermocouple
Pilot flame burners
Cast iron removable top pan grids
High performance and low-emission gas burners
Ease of handling for countertop or with open/ closed base
Easy to clean through rounded corners worktop
Combustion system developed for natural or lpg gas
Conversion nozzles supplied as standard

Gazlı Wok Ocaklar
Gas Wok Ranges

➤ GKW7010



➤ GKW7020

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 15/10 mm top thickness

| Model Model | Ürün Adı Description | W | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | | € |
|----------------|---|--------|--|----|--|----|-------|
| GKW7010 | 1 Brülörlü Gazlı Wok Ocak 1 Burner Gas Wok Range | 13.500 | 400x730x280 | 27 | 420x800x530 | 34 | 792 |
| GKW7020 | 2 Brülörlü Gazlı Wok Ocak 2 Burner Gas Wok Range | 27.000 | 800x730x280 | 48 | 820x800x530 | 57 | 1.349 |
| GKW7030 | 3 Brülörlü Gazlı Wok Ocak 3 Burner Gas Wok Range | 40.500 | 1200x730x280 | 68 | 1220x800x530 | 83 | 2.221 |

| Model Model | Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption | | | | Gaz Girişi Gas Inlet (inch) |
|----------------|---------------------------------------|-------------------------|------------|------------|-----------------------------------|
| | NG | | LPG | | |
| | max | min | max | min | |
| GKW7010 | 1.429 m ³ /h | 0.750 m ³ /h | 1.065 kg/h | 0.559 kg/h | R 3/4" |
| GKW7020 | 2.857 m ³ /h | 1.500 m ³ /h | 2.129 kg/h | 1.118 kg/h | R 3/4" |
| GKW7030 | 4.286 m ³ /h | 2.250 m ³ /h | 3.194 kg/h | 1.677 kg/h | R 3/4" |

Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik dış gövde
- Pres baskı yekpare üst tabla
- Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
- Pilot alevli brülörler
- Pik döküm çıkarılabilir üst ocak ızgarası
- Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
- Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
- Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları

- Stainless steel exterior panels
- Monoblock worktop
- Gas safety component and thermocouple
- Pilot flame burners
- Cast iron removable top pan grids
- High performance and low-emission gas burners
- Ease of handling for countertop or with open/ closed base
- Easy to clean through rounded corners worktop
- Combustion system developed for natural or lpg gas
- Conversion nozzles supplied as standard

Gazlı Show Ocaklar Gas Show Ranges



> GKS7010



> GKS7020

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 15/10 mm top thickness



| Model Model | Ürün Adı Description | W | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € |
|----------------|--|--------|--|--|-------|
| GKS7010 | Gazlı Show Ocak Gas Show Range | 10.000 | 400x730x280 27 | 420x800x450 34 | 771 |
| GKS7020 | Gazlı Show Ocak Gas Show Open Range | 15.000 | 800x730x280 47 | 820x800x450 56 | 1.381 |

| Model Model | Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption | | | | Gaz Girişi Gas Inlet (inch) |
|----------------|---------------------------------------|-------------------------|------------|------------|-----------------------------------|
| | NG | | LPG | | |
| | max | min | max | min | |
| GKS7010 | 1.058 m ³ /h | 0.556 m ³ /h | 0.789 kg/h | 0.414 kg/h | R 1/2 |
| GKS7020 | 1.588 m ³ /h | 0.833 m ³ /h | 1.183 kg/h | 0.621 kg/h | R 1/2 |

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
Pilot alevli brülörler
Pik döküm çıkarılabilir üst ocak ızgarası
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları
- > Stainless steel exterior panels
Monoblock worktop
Gas safety component and thermocouple
Pilot flame burners
Cast iron removable top pan grids
High performance and low-emission gas burners
Usable for countertop or with base cupboard
Easy to clean through rounded corners worktop
Combustion system developed for natural or lpg gas
Conversion nozzles supplied as standard

Elektrikli Ocaklar, Kare Pleyt Electric Square Hot Plate Ranges



EKO7010K


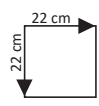


EKO7020K



EKO7030K

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 15/10 mm top thickness

| Model Model | Ürün Adı Description |  W | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € | | |
|---|---|--|--|--|--------------|----|-------|
|  | EKO7010K 2 Kare Pleytli Elektrikli Ocak 2 Electric Square Hot Plate Range | 5.200 | 400x730x280 | 21 | 420x800x450 | 28 | 749 |
| | EKO7020K 4 Kare Pleytli Elektrikli Ocak 4 Electric Square Hot Plate Range | 10.400 | 800x730x280 | 38 | 820x800x450 | 47 | 1.402 |
| | EKO7030K 6 Kare Pleytli Elektrikli Ocak 6 Electric Square Hot Plate Range | 15.600 | 1200x730x280 | 57 | 1220x800x450 | 72 | 1.991 |
| Model Model | Elektrik Voltajı Electric Voltage V | Kablo Kesiti Cable Section mm ² | | | | | |
| EKO7010K | 380 - 400V 3N AC 50 Hz | 5x2,5 | | | | | |
| EKO7020K | 380 - 400V 3N AC 50 Hz | 5x4 | | | | | |
| EKO7030K | 380 - 400V 3N AC 50 Hz | 5x4 | | | | | |

Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik dış gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
6 kademeli ısı anahtarlı
Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Stainless steel exterior panels
Monoblock worktop
6-level heat switch
Ease of handling for countertop or with open/ closed base
Easy to clean through rounded corners worktop

Elektrikli Ocaklar, Yuvarlak Pleyt Electric Round Hot Plate Ranges



➤ EKO7010



➤ EKO7020



➤ EKO7030

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 15/10 mm top thickness



| Model Model | Ürün Adı Description | ⚡ W | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € | | |
|----------------|---|--|--|--|--------------|----|-------|
| | EKO7010 2 Yuvarlak Pleytli Elektrikli Ocak 2 Electric Round Hot Plate Range | 5.200 | 400x730x280 | 20 | 420x800x450 | 27 | 557 |
| | EKO7020 4 Yuvarlak Pleytli Elektrikli Ocak 4 Electric Round Hot Plate Range | 10.400 | 800x730x280 | 36 | 820x800x450 | 45 | 867 |
| | EKO7030 6 Yuvarlak Pleytli Elektrikli Ocak 6 Electric Round Hot Plate Range | 15.600 | 1200x730x280 | 54 | 1220x800x450 | 69 | 1.231 |
| Model Model | Elektrik Voltajı Electric Voltage V | Kablo Kesiti Cable Section mm ² | | | | | |
| EKO7010 | 380 - 400V 3N AC 50 Hz | 5x2,5 | | | | | |
| EKO7020 | 380 - 400V 3N AC 50 Hz | 5x4 | | | | | |
| EKO7030 | 380 - 400V 3N AC 50 Hz | 5x4 | | | | | |

Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik dış gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
6 kademeli ısı anahtarı
Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Stainless steel exterior panels
Monoblock worktop
6-level heat switch
Ease of handling for countertop or with open/ closed base
Easy to clean through rounded corners worktop

Elektrikli Kapalı Ocaklar Electric Solid Top Ranges



EST7010



EST7020

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 15/10 mm top thickness

| Model Model | Ürün Adı Description | W | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € |
|----------------|--|--------|--|--|-------|
| EST7010 | Elektrikli Kapalı Ocak Electric Solid Top Range | 6.000 | 400x730x280 44 | 420x800x450 51 | 942 |
| EST7020 | Elektrikli Kapalı Ocak Electric Solid Top Range | 12.000 | 800x730x280 85 | 820x800x450 94 | 1.616 |

| Model Model | Elektrik Voltajı Electric Voltage V | Kablo Kesiti Cable Section mm ² |
|----------------|---|--|
| EST7010 | 380-400 VAC 3N 50 HZ | 5x2.5 |
| EST7020 | 380-400 VAC 3N 50 HZ | 5x4 |

Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik dış gövde
- Pres baskı yekpare üst tabla
- Bağımsız olarak kontrol edilebilen ayrı pişirme bölgesi
- 300 °C'ye kadar ayarlanabilir termostatik ısı kontrolü
- Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
- Düz ve geniş pişirme yüzeyi
- Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Farklı pişirme ihtiyaçlarına cevap veren hassas ısı kontrolü
- Çelik pişirme tablasının altında elektrikli ısıtıcılar
- Düz pişirme yüzeyi sayesinde tava kaydırma kolaylığı

- Stainless steel exterior panels
- Monoblock worktop
- Separate cooking zones that can be controlled independently
- Up 300 °C thermostatic heat control
- Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
- Flat and wide cooking surface
- Ease of handling for countertop or with open/ closed base
- Easy to clean through rounded corners worktop
- Precise temperature control that responds to different cooking needs
- Electric heaters under steel baking table
- Easy pan sliding thanks to the flat cooking surface

Gazlı Kapalı Ocaklar Gas Solid Top Ranges



> GST7010



> GST7020

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 15/10 mm top thickness



| Model Model | Ürün Adı Description | w | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € | | |
|----------------|--|-------|--|--|-------------|----|-------|
| GST7010 | Gazlı Kapalı Ocak Gas Solid Top Range | 5.500 | 400x730x280 | 36 | 420x800x450 | 45 | 963 |
| GST7020 | Gazlı Kapalı Ocak Gas Solid Top Range | 8.000 | 800x730x280 | 56 | 820x800x450 | 65 | 1.632 |

| Model Model | Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption | | | | Gaz Girişi Gas Inlet (inch) |
|----------------|---------------------------------------|-------------------------|------------|------------|-----------------------------------|
| | NG | | LPG | | |
| | max | min | max | min | |
| GST7010 | 0.582 m ³ /h | 0.306 m ³ /h | 0.434 kg/h | 0.228 kg/h | R 1/2 |
| GST7020 | 0.847 m ³ /h | 0.444 m ³ /h | 0.631 kg/h | 0.331 kg/h | R 1/2 |

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
Pilot alevli brülörler
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
Kolay temizlenebilir, çıkarılabilir, dayanıklı pik döküm pişirme yüzeyi
Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları
- > Stainless steel exterior panels
Monoblock worktop
Gas safety component and thermocouple
Pilot flame burners
High performance and low-emission gas burners
Easy to clean, removable, durable cast iron cooking surface
Ease of handling for countertop or with open/ closed base
Easy to clean through rounded corners worktop
Combustion system developed for natural or lpg gas
Conversion nozzles supplied as standard

Gazlı Kapalı Ocaklı Kuzine
Gas Solid Top On Gas Oven

➤ GSF7020

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 15/10 mm top thickness

| Model Model | Ürün Adı Description | W | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € | | |
|----------------|---|--------|--|--|--------------|-----|-------|
| GSF7020 | Gazlı Kapalı Ocaklı Kuzine Gas Solid Top On Gas Oven | 20.400 | 800x730x850 | 122 | 820x800x1100 | 137 | 2.895 |

| Model Model | Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption | | | | Gaz Girişi Gas Inlet (inch) |
|----------------|---------------------------------------|-------------------------|------------|------------|-----------------------------------|
| | NG | | LPG | | |
| | max | min | max | min | |
| GSF7020 | 2.159m ³ /h | 1.133 m ³ /h | 1.609 kg/h | 0.845 kg/h | R 1/2 |

Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik dış gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
Pilot alevli brülörler
8 kademeli, pilot alevli sıcaklık kontrolü ile fırın içi
300 °C ye kadar ayarlanabilir
2 x GN 2/1 kapasiteli fırın haznesi
Pik döküm fırın tabanı
Farklı ısıtma bölgelerine sahip geniş pişirme yüzeyi
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
Kolay temizlenebilir dayanıklı pik döküm pişirme yüzeyi
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları
- Stainless steel exterior panels
Monoblock worktop
Gas safety component and thermocouple
Pilot flame burners
Up to 300 °C adjustable oven temperature with 8-level, pilot flame temperature control
2x 2/1 GN capacity oven chamber
Cast iron oven bottom plate
Large cooking surface with differentiated heating zones
High performance and low-emission gas burners
Easy to clean durable cast iron cooking surface
Easy to clean through rounded corners worktop
Combustion system developed for natural or lpg gas
Conversion nozzles supplied as standard

Gazlı Kuzineler Gas Ranges W / Gas Oven



> GKF7020



> GKF7030



> GKF7030M

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 15/10 mm top thickness



| Model Model | Ürün Adı Description | W | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € |
|----------------|---|--------|--|--|-------|
| GKF7020 | 4 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırınlı 4 Burner Gas Range W/Gas Oven | 42.400 | 800x730x850 117 | 820x800x1100 132 | 2.333 |
| GKF7021 | 4 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırınlı 4 Burner Gas Range W/Gas Oven | 47.400 | 800x730x850 120 | 820x800x1100 135 | 2.445 |
| GKF7030 | 6 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırınlı 6 Burner Gas Range W/Gas Oven | 57.400 | 1200x730x850 130 | 1220x800x1100 150 | 3.291 |
| GKF7031 | 6 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırınlı 6 Burner Gas Range W/Gas Oven | 64.900 | 1200x730x850 135 | 1220x800x1100 155 | 3.451 |
| GKF7030M | 6 Brülörlü Gazlı Kuzine Büyük Fırınlı 6 Burner Gas Range W/Maxi Gas Oven | 64.400 | 1200x730x850 150 | 1220x800x1100 170 | 3.959 |

| Model Model | Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption | | | | Gaz Girişi Gas Inlet (inch) |
|----------------|---------------------------------------|------------|------------|------------|-----------------------------------|
| | NG | | LPG | | |
| | max | min | max | min | |
| GKF7020 | 4.487 m³/h | 2.356 m³/h | 3.344 kg/h | 1.756 kg/h | R 1/2" |
| GKF7021 | 5.016 m³/h | 2.634 m³/h | 3.738 kg/h | 1.963 kg/h | R 1/2" |
| GKF7030 | 6.075 m³/h | 3.189 m³/h | 4.527 kg/h | 2.377 kg/h | R 1/2" |
| GKF7031 | 6.869 m³/h | 3.606 m³/h | 5.118 kg/h | 2.687 kg/h | R 1/2" |
| GKF7030M | 6.816 m³/h | 3.578 m³/h | 5.079 kg/h | 2.666kg/h | R 1/2" |

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde
- Pres baskı yekpare üst tabla
- Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
- Pilot alevli brülörler
- 8 kademeli, pilot alevli sıcaklık kontrolü ile fırın içi 300 °C ye kadar ayarlanabilir
- 2 x GN 2/1 kapasiteli fırın haznesi
- Pik döküm çıkarılabilir üst ocak ızgarası
- Pik döküm fırın tabanı
- Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
- Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları

- > Stainless steel exterior panels
- Monoblock worktop
- Gas safety component and thermocouple
- Pilot flame burners
- Up to 300 °C adjustable oven temperature with 8-level, pilot flame temperature control
- 2x 2/1 GN capacity oven chamber
- Cast iron removable top pan grids
- Cast iron oven bottom plate
- High performance and low-emission gas burners
- Easy to clean through rounded corners worktop
- Combustion system developed for natural or lpg gas
- Conversion nozzles supplied as standard

Gazlı Kuzineler Elektrikli Fırınlı Gas Ranges W / Electric Oven



> GKFE7020



> GKFE7030

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 15/10 mm top thickness



| Model Model | Ürün Adı Description | W | W | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € |
|----------------|---|--------|-------|--|--|-------|
| GKFE7020 | Gazlı Kuzine Elektrikli Fırınlı Gas Ranges W / Electric Oven | 30.000 | 5.000 | 800x730x850 114 | 820x800x1100 129 | 2.643 |
| GKFE7030 | Gazlı Kuzine Elektrikli Fırınlı Gas Ranges W / Electric Oven | 45.000 | 5.000 | 1200x730x850 125 | 1220x800x1100 145 | 3.446 |

| Model Model | Elektrik Voltajı Electric Voltage V | Kablo Kesiti Cable Section mm ² | Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption | | | | Gaz Girişi Gas Inlet (inch) |
|----------------|---|--|---------------------------------------|-------------------------|------------|------------|-----------------------------------|
| | | | NG | | LPG | | |
| | | | max | min | max | min | |
| GKFE7020 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x4 | 3.175 m ³ /h | 1.667 m ³ /h | 2.366 kg/h | 1.242 kg/h | R 1/2 |
| GKFE7030 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x4 | 4.762 m ³ /h | 2.500 m ³ /h | 3.549 kg/h | 1.863 kg/h | R 1/2 |

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
Pilot alevli brülörler
300 °C'ye kadar birbirinden bağımsız ayarlanabilir alt ve üst fırın sıcaklık kontrolü
Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
2 x GN 2/1 kapasiteli fırın haznesi
Pik döküm çıkarılabilir üst ocak ızgarası
Pik döküm fırın tabanı
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları
- > Stainless steel exterior panels
Monoblock worktop
Gas safety component and thermocouple
Pilot flame burners
Individually adjustable lower and upper oven temperature control up to 300 °C
Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
2x 2/1 GN capacity oven chamber
Cast iron removable top pan grids
Cast iron oven bottom plate
High performance and low-emission gas burners
Easy to clean through rounded corners worktop
Combustion system developed for natural or lpg gas
Conversion nozzles supplied as standard

Elektrikli Kuzineler Electric Ranges W / Electric Oven



> EKF7020



> EKF7030

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 15/10 mm top thickness



| Model Model | Ürün Adı Description | ⚡ W | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € | | |
|----------------|--|--------|--|--|---------------|-----|-------|
| EKF7020 | 4 Yuvarlak Pleytli Elektrikli Kuzine Fırınlı 4 Round Electric Hot Plate Range W / Electric Oven | 15.400 | 800x730x850 | 75 | 820x800x1050 | 90 | 1.878 |
| EKF7030 | 6 Yuvarlak Pleytli Elektrikli Kuzine Fırınlı 6 Round Electric Hot Plate Range W / Electric Oven | 20.600 | 1200x730x850 | 101 | 1220x800x1050 | 121 | 2.697 |

| Model Model | Elektrik Voltajı Electric Voltage V | Kablo Kesiti Cable Section mm ² |
|----------------|---|--|
| EKF7020 | 380 - 400V 3N AC 50 Hz | 5x4 |
| EKF7030 | 380 - 400V 3N AC 50 Hz | 5x6 |

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
6 kademeli ısı anahtarlı, 22 cm yuvarlak pleytler
Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
2xGN 2/1 kapasiteli fırın
300 °C'ye kadar birbirinden bağımsız ayarlanabilir alt ve üst fırın sıcaklık kontrolü
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla

- > Stainless steel exterior panels
Monoblock worktop
Ø 22 cm hot plates with 6-level heat switch
Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
2x 2/1 GN capacity oven chamber
Individually heat control up to 300 °C for upper and lower oven temperature
Easy to clean through rounded corners worktop

Elektrikli Kuzineler Electric Ranges W / Electric Oven



> EKF7020K



> EKF7030K

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 15/10 mm top thickness

| Model Model | Ürün Adı Description | W | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € |
|----------------|--|--------|--|--|-------|
| EKF7020K | 4 Kare Pleytli Elektrikli Kuzine, Fırınlı 4 Square Electric Hot Plate Range W / Electric Oven | 15.400 | 800x730x850 77 | 820x800x1050 92 | 2.494 |
| EKF7030K | 6 Kare Pleytli Elektrikli Kuzine, Fırınlı 6 Square Electric Hot Plate Range W / Electric Oven | 20.600 | 1200x730x850 104 | 1220x800x1050 124 | 3.082 |

| Model Model | Elektrik Voltajı Electric Voltage V | Kablo Kesiti Cable Section mm ² |
|----------------|---|--|
| EKF7020K | 380 - 400V 3N AC 50 Hz | 5x4 |
| EKF7030K | 380 - 400V 3N AC 50 Hz | 5x6 |

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
6 kademeli ısı anahtarlı, 22x22 cm kare pleytler
Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
2xGN 2/1 kapasiteli fırın
300 °C'ye kadar birbirinden bağımsız ayarlanabilir alt ve üst fırın sıcaklık kontrolü
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla

- > Stainless steel exterior panels
Monoblock worktop
22x22 cm square hot plates with 6-level heat switch
Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
2x 2/1 GN capacity oven chamber
Individually heat control up to 300 °C for upper and lower oven temperature
Easy to clean through rounded corners worktop

Gazlı Izgaralar Gas Fry Top



> GPI7010S



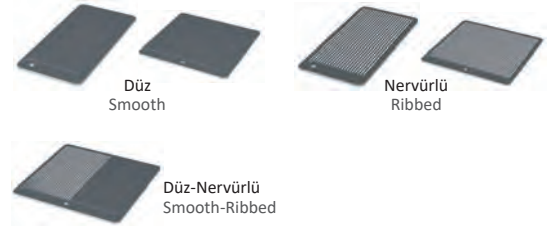
> GPI7020S

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 15/10 mm top thickness



| Model Model | Ürün Adı Description | W | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € | | |
|----------------|---|--------|--|--|-------------|----|-------|
| GPI7010S | Düz Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top - Smooth | 7.500 | 400x730x280 | 47 | 420x800x530 | 54 | 888 |
| GPI7020S | Düz Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top - Smooth | 15.000 | 800x730x280 | 82 | 820x800x530 | 91 | 1.477 |
| GPI7010R | Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top - Ribbed | 7.500 | 400x730x280 | 46 | 420x800x530 | 53 | 977 |
| GPI7020R | Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top - Ribbed | 15.000 | 800x730x280 | 80 | 820x800x530 | 89 | 1.654 |
| GPI7020SR | Düz+Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top - Smooth+Ribbed | 15.000 | 800x730x280 | 81 | 820x800x530 | 90 | 1.543 |
| CC7010 | GPI7010.. Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for GPI7010.. Models | - | - | - | - | - | 666 |
| CC7020 | GPI7020.. Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for GPI7020.. Models | - | - | - | - | - | 972 |

| Model Model | Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption | | | | Gaz Girişi Gas Inlet (inch) |
|----------------|---------------------------------------|------------|------------|------------|-----------------------------------|
| | NG | | LPG | | |
| | max | min | max | min | |
| GPI7010.. | 0.794 m³/h | 0.417 m³/h | 0.592 kg/h | 0.311 kg/h | R 1/2" |
| GPI7020.. | 1.588 m³/h | 0.833 m³/h | 1.183 kg/h | 0.621 kg/h | R 1/2" |



Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde
- Pres baskı yekpare üst tabla
- Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
- Pilot alevli brülörler
- Piezo çakmak ile ateşleme
- Çıkarılabilir pişirme yüzeyi
- Pişirme yüzeyinin arkasında ve yanlarında paslanmaz çelik yüksek sıçrama koruması
- Çıkarılabilir yağ toplama haznesi
- Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
- Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
- Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları

- > Stainless steel exterior panels
- Monoblock worktop
- Gas safety component and thermocouple
- Protected pilot flame
- Piezoelectric ignition system
- Removable cooking surface
- Stainless steel high splash guard on the rear and sides of cooking surface
- Removable oil drawer
- High performance and low-emission gas burners
- Ease of handling for countertop or with open/ closed base
- Easy to clean through rounded corners worktop
- Combustion system developed for natural or lpg gas
- Conversion nozzles supplied as standard

Elektrikli Izgaralar Electric Fry Top



> EPI7010R



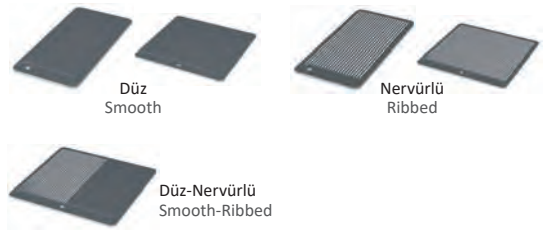
> EPI7020SR

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 15/10 mm top thickness



| Model Model | Ürün Adı Description | W | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € | | |
|----------------|---|-------|--|--|-------------|----|-------|
| EPI7010S | Düz Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Smooth | 4.500 | 400x730x280 | 41 | 420x800x530 | 48 | 922 |
| EPI7020S | Düz Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Smooth | 9.000 | 800x730x280 | 78 | 820x800x530 | 87 | 1.427 |
| EPI7010R | Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Ribbed | 4.500 | 400x730x280 | 40 | 420x800x530 | 47 | 1.011 |
| EPI7020R | Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Ribbed | 9.000 | 800x730x280 | 76 | 820x800x530 | 85 | 1.610 |
| EPI7020SR | Düz+Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Smooth+Ribbed | 9.000 | 800x730x280 | 77 | 820x800x530 | 86 | 1.516 |
| CC7010 | EPI7010.. Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for EPI7010.. Models | - | - | - | - | - | 666 |
| CC7020 | EPI7020.. Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for EPI7020.. Models | - | - | - | - | - | 972 |

| Model Model | Elektrik Voltajı Electric Voltage V | Kablo Kesiti Cable Section mm ² |
|----------------|---|--|
| EPI7010.. | 380 - 400V 3N AC 50 Hz | 5x2,5 |
| EPI7020.. | 380 - 400V 3N AC 50 Hz | 5x4 |



Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
300 °C'ye kadar ayarlanabilir termostatik ısı kontrolü
Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
Çıkarılabilir pişirme yüzeyi
Pişirme yüzeyinin arkasında ve yanlarında paslanmaz çelik yüksek sıçrama koruması
Çıkarılabilir yağ toplama haznesi
Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- > Stainless steel exterior panels
Monoblock worktop
Up 300 °C thermostatic heat control
Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
Removable cooking surface
Stainless steel high splash guard on the rear and sides of cooking surface
Removable oil drawer
Ease of handling for countertop or with open/ closed base
Easy to clean through rounded corners worktop

Gazlı Lavataş Izgaralar Gas Lavastone Grills



> GLI7010



> GLI7020



> GLI7030

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 15/10 mm top thickness



| Model Model | Ürün Adı Description | W | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | | € |
|----------------|---|--------|--|-----|--|-----|-------|
| GLI7010 | Gazlı Lavataş Izgara Gas Lavastone Grill | 5.500 | 400x730x280 | 54 | 420x800x530 | 61 | 1.038 |
| GLI7020 | Gazlı Lavataş Izgara Gas Lavastone Grill | 11.000 | 800x730x280 | 91 | 820x800x530 | 100 | 1.552 |
| GLI7030 | Gazlı Lavataş Izgara Gas Lavastone Grill | 16.500 | 1200x730x280 | 130 | 1220x800x530 | 145 | 2.087 |

| Model Model | Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption | | | | Gaz Girişi Gas Inlet (inch) |
|----------------|---------------------------------------|-------------------------|------------|------------|-----------------------------------|
| | NG | | LPG | | |
| | max | min | max | min | |
| GLI7010 | 0.582 m ³ /h | 0.306 m ³ /h | 0.434 kg/h | 0.228 kg/h | R 1/2" |
| GLI7020 | 1.164 m ³ /h | 0.611 m ³ /h | 0.868 kg/h | 0.455 kg/h | R 1/2" |
| GLI7030 | 1.746 m ³ /h | 0.917 m ³ /h | 1.301 kg/h | 0.683 kg/h | R 1/2" |



Çıkarılabilir üst döküm
Cast iron removable grids

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde
Gas emniyet tertibatı ve termokupl
Pilot alevli sökülebilir brülörler
Çıkarılabilir yağ toplama haznesi
Piezo çakmak ile ateşleme
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
Yağ damlamasını engelleyen özel tasarım ızgara
Yükseklik ayarlı pişirme yüzeyi
Pişirme yüzeyinin arkasında ve yanlarında paslanmaz çelik yüksek sıçrama koruması
Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları
- > Stainless steel exterior panels
Gas safety component and thermocouple
Removable burners with pilot flame
Removable oil drawer
Piezoelectric ignition system
High performance and low-emission gas burners
Special design grill to prevent oil dripping
Height adjustable cooking surface
Stainless steel high splash guard on the rear and sides of cooking surface
Ease of handling for countertop or with open/ closed base
Easy to clean through rounded corners worktop
Combustion system developed for natural or lpg gas
Conversion nozzles supplied as standard

Gazlı Amerikan Izgaralar Gas American Grills



> GS17010



> GS17020



> GS17030

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 15/10 mm top thickness



| Model Model | Ürün Adı Description | W | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € |
|----------------|---|--------|--|--|-------|
| GS17010 | Gazlı Amerikan Izgara Gas American Grill | 5.500 | 400x730x280 56 | 420x800x530 63 | 1.070 |
| GS17020 | Gazlı Amerikan Izgara Gas American Grill | 11.000 | 800x730x280 92 | 820x800x530 103 | 1.616 |
| GS17030 | Gazlı Amerikan Izgara Gas American Grill | 16.500 | 1200x730x280 135 | 1220x800x530 150 | 2.247 |

| Model Model | Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption | | | | Gaz Girişi Gas Inlet (inch) |
|----------------|---------------------------------------|-------------------------|------------|------------|-----------------------------------|
| | NG | | LPG | | |
| | max | min | max | min | |
| GS17010 | 0.582 m ³ /h | 0.306 m ³ /h | 0.434 kg/h | 0.228 kg/h | R 1/2" |
| GS17020 | 1.164 m ³ /h | 0.611 m ³ /h | 0.868 kg/h | 0.455 kg/h | R 1/2" |
| GS17030 | 1.746 m ³ /h | 0.917 m ³ /h | 1.301 kg/h | 0.683 kg/h | R 1/2" |



Çıkarılabilir üst döküm
Cast iron removable grids

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
Pilot alevli brülörler
Piezo çakmak ile ateşleme
Çıkarılabilir pişirme yüzeyi
Su çekmecesi ile kurutmadan ızgara yapabilmeye özelliği
V formulu özel tasarım pişirme yüzeyi brülörlere yağ damlamasını önler
Yükseklik ayarlı pişirme yüzeyi
Pişirme yüzeyinin arkasında ve yanlarında paslanmaz çelik yüksek sıçrama koruması
Çıkarılabilir yağ toplama haznesi
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları
- > Stainless steel exterior panels
Monoblock worktop
Safety Burners with flame regulator and thermocouple
Protected pilot flame
Piezoelectric ignition system
Removable cooking surface
Ability to grill without drying with water drawer
V-shaped special design cooking surface prevents oil dripping on burners
Height adjustable cooking surface
Stainless steel high splash guard on the rear and sides of cooking surface
Removable oil drawer
High performance and low-emission gas burners
Ease of handling for countertop or with open/ closed base
Easy to clean through rounded corners worktop
Combustion system developed for natural or lpg gas
Conversion nozzles supplied as standard

Gazlı Benmariler Gas Bain Maries



> GSB7010



> GSB7020

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 15/10 mm top thickness



| Model Model | Ürün Adı Description | W | | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € | | |
|----------------|----------------------------------|-------|-----------|--|--|-------------|----|-------|
| GSB7010 | Gazlı Benmari Gas Bain Maries | 2.000 | 1 x GN1/1 | 400x730x280 | 23 | 420x800x450 | 30 | 1.054 |
| GSB7020 | Gazlı Benmari Gas Bain Maries | 4.000 | 2 x GN1/1 | 800x730x280 | 39 | 820x800x450 | 48 | 1.766 |

| Model Model | Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption | | | | Gaz Girişi Gas Inlet (inch) |
|----------------|---------------------------------------|-------------------------|------------|------------|-----------------------------------|
| | NG | | LPG | | |
| | max | min | max | min | |
| GSB7010 | 0.212 m ³ /h | 0.111 m ³ /h | 0.158 kg/h | 0,083 kg/h | R 1/2 |
| GSB7020 | 0.423 m ³ /h | 0.222 m ³ /h | 0.315 kg/h | 0.166 kg/h | R 1/2 |

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik gövde
- Pres baskı yekpare üst tabla
- Emniyet tertibatlı, termokupllı, pilot alevli brülörler
- Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
- Su boşaltma vanası
- Gastronom küvetlere uygun hazne yapısı
- Standart olarak temin edilen 3 x GN 1/3 küvet
- Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
- Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları

- > Stainless steel body
- Monoblock worktop
- Safety component, thermocouple, pilot flame burners
- High performance and low-emission gas burners
- Water drain valve
- Suitable for various kind of gastronom containers
- 3 x 1/3 GN container supplied as standard
- Ease of handling for countertop or with open/ closed base
- Easy to clean through rounded corners worktop
- Combustion system developed for natural or lpg gas
- Conversion nozzles supplied as standard

Elektrikli Benmariler
Electric Bain Maries

➤ ESB7010



➤ ESB7020

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 15/10 mm top thickness

| Model Model | Ürün Adı Description | W | | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € |
|----------------|---|-------|-----------|--|--|-------|
| ESB7010 | Elektrikli Benmari Electric Bain Marie | 1.500 | 1 x GN1/1 | 400x730x280 21 | 420x800x450 28 | 749 |
| ESB7020 | Elektrikli Benmari Electric Bain Marie | 3.000 | 2 x GN1/1 | 800x730x280 36 | 820x800x450 45 | 1.338 |

| Model Model | Elektrik Voltajı Electric Voltage V | Kablo Kesiti Cable Section mm ² |
|----------------|---|--|
| ESB7010 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1,5 |
| ESB7020 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1,5 |

Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik dış gövde
- Pres baskı yekpare üst tabla
- Termostatik ısı kontrolü
- Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
- Gastronom küvetlere uygun hazne yapısı
- Standart olarak temin edilen 3 x GN 1/3 küvet
- Su boşaltma vanası
- Set üstü veya alt stant ile birlikte kullanılabilir
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla

- Stainless steel exterior panels
- Monoblock worktop
- Thermostatic heat control
- Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
- Suitable for use with various kind of gastronorm containers
- 3 x 1/3 GN container supplied as standard
- Water drainage valve
- Ease of handling for countertop or with open/ closed base
- Easy to clean through rounded corners worktop

Gazlı Fritözler Gas Fryers



> GFP7010



> GFP7020

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 15/10 mm top thickness



| Model Model | Ürün Adı Description | W | lt. | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € | | |
|----------------|---|--------|-------|--|--|--------------|----|-------|
| GFP7010 | Gazlı Fritöz, Dolaplı Gas Fryer, W/Base Cupboard | 16.000 | 10 | 400x730x850 | 43 | 420x800x1100 | 50 | 1.552 |
| GFP7020 | Gazlı Fritöz, Dolaplı Gas Fryer, W/Base Cupboard | 32.000 | 10+10 | 800x730x850 | 76 | 820x800x1100 | 85 | 3.077 |

| Model Model | Elektrik Voltajı Electric Voltage V | Kablo Kesiti Cable Section mm ² | Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption | | | | Gaz Girişi Gas Inlet (inch) |
|----------------|---|--|---------------------------------------|-------------------------|------------|------------|-----------------------------------|
| | | | NG | | LPG | | |
| | | | max | min | max | min | |
| GFP7010 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1,5 | 1.693 m ³ /h | 0.889 m ³ /h | 1.262 kg/h | 0.662kg/h | R 3/4" |
| GFP7020 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1,5 | 3.387 m ³ /h | 1.778 m ³ /h | 2.524 kg/h | 1.325 kg/h | R 3/4" |

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde
Yağın aşırı ısınmaması için emniyet limit termostatlı
Emniyet tertibatlı, termokupllu, pilot alevli brülörlü, elektrikli ateşleme sistemli
Yağ boşaltma vanası
Yağın süzülmesi için sepet askı mekanizması
190 °C ye kadar ayarlanabilir, pilot alevli sıcaklık kontrolü
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları
- > Stainless steel exterior panels
Safety limit thermostat
Safety component, thermocouple, pilot flame burner and electric ignition systems
Oil drainage tap
Basket hanger for oil straining after frying processes
Up to 190 °C, adjustable temperature control with pilot flame
Easy to clean through rounded corners worktop
Combustion system developed for natural or lpg gas
Conversion nozzles supplied as standard

Elektrikli Fritözler
Electric Fryers

➤ EFP7010



➤ EFP7020

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 15/10 mm top thickness

| Model Model | Ürün Adı Description | W | It. | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | | € |
|----------------|-------------------------------------|--------|-------|--|----|--|----|-------|
| EFP7010 | Elektrikli Fritöz Electric Fryer | 12.000 | 13 | 400x730x280 | 25 | 420x800x450 | 32 | 1.177 |
| EFP7020 | Elektrikli Fritöz Electric Fryer | 24.000 | 13+13 | 800x730x280 | 39 | 820x800x450 | 48 | 2.130 |

| Model Model | Elektrik Voltajı Electric Voltage V | Kablo Kesiti Cable Section mm ² |
|----------------|---|--|
| EFP7010 | 380 - 400V 3N AC 50 Hz | 5x4 |
| EFP7020 | 380 - 400V 3N AC 50 Hz | 5x6 |

Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik dış gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Yağın aşırı ısınmaması için emniyet limit termostatlı
İç hazne temizliği için emniyet siviçli hareketli ısıtıcılar
Yağ boşaltma vanası
Yağın süzülmesi için sepet askı mekanizması
E.G.O. Emniyet limit termostatlı
180 °C'ye kadar ayarlanabilir E.G.O. termostat
Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Stainless steel exterior panmels
Monoblock worktop
Safety limit thermostat
Movable, safety switched heating resistor for easy cleaning of well
Oil drain tap
Basket hanger for oil straining after frying processes
E.G.O. Safety limit thermostat
Up to 180 °C, adjustable E.G.O. thermostat
Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
Ease of handling for countertop or with open/ closed base
Easy to clean through rounded corners worktop

Gazlı Makarna Pişiriciler Gas Pasta Cookers



> GMF7010



> GMF7020

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 15/10 mm top thickness



| Model Model | Ürün Adı Description | W | lt. | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € | | |
|----------------|---|--------|-------|--|--|--------------|----|-------|
| GMF7010 | Gazlı Makarna Pişirici Gas Pasta Cookers | 10.000 | 13 | 400x730x850 | 47 | 420x800x1100 | 54 | 2.012 |
| GMF7020 | Gazlı Makarna Pişirici Gas Pasta Cookers | 20.000 | 13+13 | 800x730x850 | 83 | 820x800x1100 | 92 | 3.467 |

| Model Model | Elektrik Voltajı Electric Voltage V | Kablo Kesiti Cable Section mm ² | Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption | | | | Gaz Girişi Gas Inlet (inch) |
|----------------|---|--|---------------------------------------|-------------------------|------------|------------|-----------------------------------|
| | | | NG | | LPG | | |
| | | | max | min | max | min | |
| GMF7010 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1,5 | 1.058 m ³ /h | 0.556 m ³ /h | 0.789 kg/h | 0.414 kg/h | R 3/4 |
| GMF7020 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1,5 | 2.117 m ³ /h | 1.111 m ³ /h | 1.577 kg/h | 0.828 kg/h | R 3/4 |

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde
- Pres baskı yekpare üst tabla
- Emniyet tertibatlı, termokupllu, pilot alevli brülörler
- Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
- Elektrikli ateşleme sistemi
- Su boşaltma vanası
- Su taşma tahliyesi
- Gastronom küvetlere uygun hazne yapısı
- Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
- Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları
- > Stainless steel exterior panels
- Monoblock worktop
- Safety component, thermocouple, pilot flame burners
- High performance and low-emission gas burners
- Electric ignition systems
- Water drain valve
- Water overflow pipe
- Suitable for various kind of gastronom containers
- Combustion system developed for natural or lpg gas
- Conversion nozzles supplied as standard

Elektrikli Makarna Pişiriciler
Electric Pasta Cookers

EMF7010



EMF7020

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 15/10 mm top thickness

| Model Model | Ürün Adı Description | W | It. | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € |
|----------------|--|--------|-------|--|--|-------|
| EMF7010 | Elektrikli Makarna Pişirici Electric Pasta Cooker | 7.500 | 13 | 400x730x280 23 | 420x800x580 30 | 1.579 |
| EMF7020 | Elektrikli Makarna Pişirici Electric Pasta Cooker | 15.000 | 13+13 | 800x730x280 40 | 820x800x580 49 | 2.857 |

| Model Model | Elektrik Voltajı Electric Voltage V | Kablo Kesiti Cable Section mm ² | Su Girişi Water Inlet (inch) |
|----------------|---|--|------------------------------------|
| EMF7010 | 380 - 400V 3N AC 50 Hz | 5x2,5 | R 1/2" |
| EMF7020 | 380 - 400V 3N AC 50 Hz | 5x4 | R 1/2" |

Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
E.G.O. Emniyet limit termostatlı
E.G.O. 3 kademeli ısı anahtarı ve termostatik ısı kontrolü
Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
Su giriş musluğu
Elektrik kontrollü su doldurma sistemi
Su boşaltma vanası
Su taşma tahliyesi
Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Stainless steel body
Monoblock worktop
E.G.O. Safety limit thermostat
E.G.O. 3-level heat switch and thermostatic temperature control
Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
Water inlet tap
Electric controlled water filling system
Water drain valve
Water overflow pipe
Usable for countertop or with base cupboard
Easy to clean through rounded corners worktop

Elektrikli Patates Dinlendirme Electric Chips Scuttle



> EPD7010

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 15/10 mm top thickness



| Model Model | Ürün Adı Description | ⚡ W | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € |
|----------------|--|--------|--|--|-----|
| EPD7010 | Elektrikli Patates Dinlendirme Electric Chips Scuttle | 1.000 | 400x730x280 18 | 420x800x580 25 | 535 |

| Model Model | Elektrik Voltajı Electric Voltage V | Kablo Kesiti Cable Section mm ² |
|----------------|---|--|
| EPD7010 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1,5 |

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Porselen ısıtıcı rezistans
Yağ süzme tavası
Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- > Stainless steel exterior panels
Monoblock worktop
Porcelain heating element
Oil straining pan
Ease of handling for countertop or with open / closed base
Easy to clean through rounded corners worktop

Ara Tezgahlar
Worktop

➤ NTR7010



➤ NTR7020



➤ NTR7010E

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 15/10 mm top thickness

| Model Model | Ürün Adı Description | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | | € |
|----------------|--|--|----|--|----|-----|
| NTR7010 | Ara Tezgah Worktop | 400x730x280 | 13 | 420x800x450 | 19 | 305 |
| NTR7015 | Ara Tezgah Worktop | 600x730x280 | 17 | 620x800x450 | 23 | 428 |
| NTR7020 | Ara Tezgah Worktop | 800x730x280 | 18 | 820x800x450 | 26 | 466 |
| NTR7010C | Ara Tezgah, Çekmeceli Worktop With Drawer | 400x730x280 | 23 | 420x800x450 | 29 | 562 |
| NTR7020C | Ara Tezgah, Çekmeceli Worktop With Drawer | 800x730x280 | 32 | 820x800x450 | 40 | 776 |
| NTR7010E | Ara Tezgah, Evyeli Worktop With Sink | 400x730x280 | 18 | 420x800x450 | 24 | 589 |



➤ NTR7010C



➤ NTR7020C

Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik dış gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Hijyenik ve ağır çalışma şartlarına uygun kullanım yapısı
Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
- Stainless steel exterior body
Monoblock worktop
Suitable for hygienic and heavy-duty working structure
Ease of handling for countertop or with open/ closed base

Alt Stand Kapaklı Base Cupboard w/ Door



> STD7010D



> STD7020D



> STD7030D

| Model Model | Ürün Adı Description | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | | € |
|----------------|--|--|----|--|----|-------|
| STD7010D | Alt Stand Kapaklı Base Cupboard w / Door | 400x600x570 | 14 | 420x630x580 | 19 | 284 |
| STD7015D | Alt Stand Kapaklı Base Cupboard w / Door | 600x600x570 | 19 | 620x630x580 | 26 | 396 |
| STD7020D | Alt Stand Kapaklı Base Cupboard w / Door | 800x600x570 | 22 | 820x630x580 | 30 | 445 |
| STD7030D | Alt Stand Kapaklı Base Cupboard w / Door | 1200x600x570 | 30 | 1220x630x580 | 41 | 648 |
| STD7010C | Alt Stand Çekmeceli Base Cupboard w/ Drawer | 400x600x570 | 23 | 420x630x580 | 28 | 691 |
| STD7020C | Alt Stand Çekmeceli Base Cupboard w/ Drawer | 800x600x570 | 33 | 820x630x580 | 40 | 1.033 |
| STD7030C | Alt Stand Çekmeceli Base Cupboard w/ Drawer | 1200x600x570 | 37 | 1220x630x580 | 45 | 1.445 |

Alt Stand Çekmeceli Base Cupboard w/Drawer



> STD7010C



> STD7020C



> STD7030C

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde
Ara tezgahlar veya pişirme üniteleri ile birlikte kullanılabilir
Alt standlar kapaklı veya kapaksız olarak kullanılabilir
Çift cidarlı ve ergonomik kulplu alt stand kapakları
GN 1/1x100 küvet kapasiteli

- > Stainless steel exterior panels
Usable with worktops or cooking units
Optional usage for base cupboards with or without lid
Double-walled and ergonomic handles for base cupboard
GN 1/1x100 container capacity

Alt Stand Kapaksız Open Front Base Cupboard



➤ STD7010



➤ STD7020



➤ STD7030

| Model Model | Ürün Adı Description | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € |
|----------------|--|--|--|-----|
| STD7010 | Alt Stand Kapaksız Open Front Base Cupboard | 400x555x570 11 | 420x580x580 16 | 231 |
| STD7015 | Alt Stand Kapaklı Open Front Base Cupboard | 600x555x570 14 | 620x580x580 21 | 327 |
| STD7020 | Alt Stand Kapaksız Open Front Base Cupboard | 800x555x570 16 | 820x580x580 24 | 338 |
| STD7030 | Alt Stand Kapaksız Open Front Base Cupboard | 1200x555x570 18 | 1220x580x580 29 | 487 |

Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik dış gövde
Ara tezgahlar veya pişirme üniteleri ile birlikte kullanılabilir
Alt standlar kapaklı veya kapaksız olarak kullanılabilir
- Stainless steel exterior panels
Usable with worktops or cooking units
Optional usage for base cupboards with or without lid

İndirekt Kaynatma Tencereleri

Indirect Boiling Pans



Aşırı basınç valfi ve manometre
Overpressure safety valve and manometer



> GKT7080



> EKT7080

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 15/10 mm top thickness



| Model Model | Ürün Adı Description | W | İt. | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € |
|----------------|---|--------|-----|--|--|-------|
| GKT7080 | İndirekt Gazlı Kaynatma Tenceresi 80 lt. Indirect Gas Boiling Pan 80 lt. | 18.000 | 80 | 800x730x850 105 | 820x800x1150 120 | 5.260 |
| EKT7080 | İndirekt Elektrikli Kaynatma Tenceresi 80 lt. Indirect Electric Boiling Pan 80 lt. | 12.000 | 80 | 800x730x850 95 | 820x800x1150 110 | 5.169 |

| Model Model | Elektrik Voltajı Electric Voltage V | Kablo Kesiti Cable Section mm ² | Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption | | | | Gaz Girişi Gas Inlet (inch) | Su Girişi Water Inlet (inch) |
|----------------|---|--|---------------------------------------|-------------------------|------------|------------|-----------------------------------|------------------------------------|
| | | | NG | | LPG | | | |
| | | | max | min | max | min | | |
| GKT7080 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1,5 | 1.905 m ³ /h | 1.000 m ³ /h | 1.420 kg/h | 0.745 kg/h | R 1/2" | R 1/2" |
| EKT7080 | 380 - 400V 3N AC 50 Hz | 5x4 | - | - | - | - | - | R 1/2" |

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde
- > 2" boşaltma musluğu
- Çift cidarlı hazne
- Karşı ağırlıklı kapak
- Aşırı basınç valfi ve manometre
- Soğuk su girişi
- Gazlı modeller emniyet tertibatlı, termokupllu, pilot alevli brülörlü, elektrikli ateşleme sistemli
- Elektrikli ve gazlı modeller termostat kumandalı ısı ayarlı
- Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanlar
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
- Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları
- > Stainless steel exterior panels
- > 2" drainage tap
- Double jacketed pan
- Counterweighted hinged lid
- Overpressure safety valve and manometer
- Cold water inlet
- Safety component, thermocouple, pilot flame burner and electric ignition systems for gas model
- Thermostat controlled heat adjustment electric and gas models
- Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
- Easy to clean through rounded corners worktop
- Combustion system developed for natural or lpg gas
- Conversion nozzles supplied as standard

Devrilir Tavalar Tilting Bratt Pans



> GDT7050



> EDT7050

2.00 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 20/10 mm top thickness



| Model Model | Ürün Adı Description | W | lt. | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € |
|----------------|---|--------|-----|--|--|-------|
| GDT7050 | Gaslı Devrilir Tava 50 lt. Gas Tilting Bratt Pan 50 lt. | 12.000 | 50 | 800x730x850 120 | 820x800x1100 135 | 3.317 |
| EDT7050 | Elektrikli Devrilir Tava 50 lt. Electric, Tilting Bratt Pan 50 lt. | 8.000 | 50 | 800x730x850 110 | 820x800x1100 125 | 3.103 |

| Model Model | Elektrik Voltajı Electric Voltage V | Kablo Kesiti Cable Section mm ² | Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption | | | | Gaz Girişi Gas Inlet (inch) | Su Girişi Water Inlet (inch) |
|----------------|---|--|---------------------------------------|-------------------------|------------|------------|-----------------------------------|------------------------------------|
| | | | NG | | LPG | | | |
| | | | max | min | max | min | | |
| GDT7050 | - | - | 1.270 m ³ /h | 0.667 m ³ /h | 0.946 kg/h | 0.497 kg/h | R 1/2" | R 1/2" |
| EDT7050 | 380 - 400V 3N AC 50 Hz | 5x4 | - | - | - | - | - | R 1/2" |

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde
Manuel kaldırma mekanizması
Karşı ağırlıklı kapak
Soğuk su girişi
Gaslı modeller; 8 kademeli, emniyet tertibatlı, termokuplulu ve pilot alevli
Tüm modellerde 300 °C'ye kadar ayarlanabilir sıcaklık kontrolü
Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları
- > Stainless steel exterior panels
Manuel tilting system
Counterweighted hinged lid
Cold water inlet
8-level temperature adjustment for gas models with safety component, thermocouple and pilot flame
Up 300 °C temperature adjustment
Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
Easy to clean through rounded corners worktop
Combustion system developed for natural or lpg gas
Conversion nozzles supplied as standard

Piştirme Ekipmanları 700 Seri / Cooking Equipments 700 Serie

| Model | Ürün Açıklaması / Description | a | b | h | Fırın / Oven W | Toplam Güç Total Power W | m ³ | kg | € |
|-----------|---|------|-----|-----|----------------|--------------------------|----------------|-----|-------|
| GKO7010 | 2 Brülörlü Gazlı Ocak / 2 Burner Gas Range | 400 | 730 | 280 | - | 15.000 | 0,151 | 37 | 739 |
| GKO7020 | 4 Brülörlü Gazlı Ocak / 4 Burner Gas Range | 800 | 730 | 280 | - | 30.000 | 0,295 | 60 | 1.129 |
| GKO7030 | 6 Brülörlü Gazlı Ocak / 6 Burner Gas Range | 1200 | 730 | 280 | - | 45.000 | 0,439 | 88 | 1.627 |
| GKW7010 | 1 Brülörlü Gazlı Wok Ocak / 1 Burner Gas Wok Range | 400 | 730 | 280 | - | 13.500 | 0,178 | 34 | 792 |
| GKW7020 | 2 Brülörlü Gazlı Wok Ocak / 2 Burner Gas Wok Range | 800 | 730 | 280 | - | 27.000 | 0,348 | 57 | 1.349 |
| GKW7030 | 3 Brülörlü Gazlı Wok Ocak / 3 Burner Gas Wok Range | 1200 | 730 | 280 | - | 40.500 | 0,517 | 83 | 2.221 |
| GKS7010 | Gazlı Show Ocaklar / Gas Show Open Range | 400 | 730 | 280 | - | 10.000 | 0,151 | 34 | 771 |
| GKS7020 | Gazlı Show Ocaklar / Gas Show Open Range | 800 | 730 | 280 | - | 15.000 | 0,295 | 56 | 1.381 |
| EKO7010K | 2 Kare Pleytli Elektrikli Ocak 2 Electric Square Hot Plate Range | 400 | 730 | 280 | - | 5.200 | 0,151 | 28 | 749 |
| EKO7020K | 4 Kare Pleytli Elektrikli Ocak 4 Electric Square Hot Plate Range | 800 | 730 | 280 | - | 10.400 | 0,295 | 47 | 1.402 |
| EKO7030K | 6 Kare Pleytli Elektrikli Ocak 6 Electric Square Hot Plate Range | 1200 | 730 | 280 | - | 15.600 | 0,439 | 72 | 1.991 |
| EKO7010 | 2 Yuvarlak Pleytli Elektrikli Ocak 2 Electric Round Hot Plate Range | 400 | 730 | 280 | - | 5.200 | 0,151 | 27 | 557 |
| EKO7020 | 4 Yuvarlak Pleytli Elektrikli Ocak 4 Electric Round Hot Plate Range | 800 | 730 | 280 | - | 10.400 | 0,295 | 45 | 867 |
| EKO7030 | 6 Yuvarlak Pleytli Elektrikli Ocak 6 Electric Round Hot Plate Range | 1200 | 730 | 280 | - | 15.600 | 0,439 | 69 | 1.231 |
| EST7010 | Elektrikli Kapalı Ocak / Electric Solid Top Range | 400 | 730 | 280 | - | 6.000 | 0,151 | 51 | 942 |
| EST7020 | Elektrikli Kapalı Ocak / Electric Solid Top Range | 800 | 730 | 280 | - | 12.000 | 0,295 | 94 | 1.616 |
| GST7010 | Gazlı Kapalı Ocak / Gas Solid Top Range | 400 | 730 | 280 | - | 5.500 | 0,151 | 45 | 963 |
| GST7020 | Gazlı Kapalı Ocak / Gas Solid Top Range | 800 | 730 | 280 | - | 8.000 | 0,295 | 65 | 1.632 |
| GSF7020 | Gazlı Kapalı Ocaklı Kuzine/Gas Solid Top On Gas Oven | 800 | 730 | 850 | 12.400 | 20.400 | 0,722 | 137 | 2.895 |
| GKF7020 | 4 Brülörlü Gazlı Kuzine 4 Burner Gas Range W/Gas Oven | 800 | 730 | 850 | 12,400 | 42.400 | 0,722 | 132 | 2.333 |
| GKF7021 | 4 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırınlı 4 Burner Gas Range W/Gas Oven | 800 | 730 | 850 | 12.400 | 47.400 | 0,722 | 135 | 2.445 |
| GKF7030 | 6 Brülörlü Gazlı Kuzine 6 Burner Gas Range W/Gas Oven | 1200 | 730 | 850 | 12,400 | 57.400 | 1,074 | 150 | 3.291 |
| GKF7031 | 6 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırınlı 6 Burner Gas Range W/Gas Oven | 1200 | 730 | 850 | 12.400 | 64.900 | 1,074 | 155 | 3.451 |
| GKF7030M | 6 Brülörlü Gazlı Kuzine Büyük Fırınlı 6 Burner Gas Range W/Maxi Gas Oven | 1200 | 730 | 850 | 17.400 | 64.400 | 1,074 | 170 | 3.959 |
| GKFE7020 | Gazlı Kuzine Elektrikli Fırınlı/Gas Ranges W/ Electric Oven | 800 | 730 | 850 | 5.000 | 30.000 | 0,722 | 129 | 2.643 |
| GKFE7030 | Gazlı Kuzine Elektrikli Fırınlı/Gas Ranges W/ Electric Oven | 1200 | 730 | 850 | 5.000 | 45.000 | 1,074 | 145 | 3.446 |
| EKF7020 | 4 Yuvarlak Pleytli Elektrikli Kuzine Fırınlı 4 Round Electric Hot Plate Range W/ Electric Oven | 800 | 730 | 850 | 5.000 | 15.400 | 0,688 | 90 | 1.878 |
| EKF7030 | 6 Yuvarlak Pleytli Elektrikli Kuzine Fırınlı 6 Round Electric Hot Plate Range W/ Electric Oven | 1200 | 730 | 850 | 5.000 | 20.600 | 1,024 | 121 | 2.697 |
| EKF7020K | 4 Kare Pleytli Elektrikli Kuzine Fırınlı 4 Square Electric Hot Plate Range W/ Electric Oven | 800 | 730 | 850 | 5.000 | 15.400 | 0,688 | 92 | 2.494 |
| EKF7030K | 6 Kare Pleytli Elektrikli Kuzine Fırınlı 6 Square Electric Hot Plate Range W/ Electric Oven | 1200 | 730 | 850 | 5.000 | 20.600 | 1,024 | 124 | 3.082 |
| GPI7010S | Düz Yüzeyle Gazlı Izgara / Gas Fry Top-Smooth | 400 | 730 | 280 | - | 7.500 | 0,178 | 54 | 888 |
| GPI7020S | Düz Yüzeyle Gazlı Izgara / Gas Fry Top-Smooth | 800 | 730 | 280 | - | 15.000 | 0,348 | 91 | 1.477 |
| GPI7010R | Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara / Gas Fry Top-Ribbed | 400 | 730 | 280 | - | 7.500 | 0,178 | 53 | 977 |
| GPI7020R | Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara / Gas Fry Top-Ribbed | 800 | 730 | 280 | - | 15.000 | 0,348 | 89 | 1.654 |
| GPI7020SR | Düz+Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top-Smooth+Ribbed | 800 | 730 | 280 | - | 15.000 | 0,348 | 90 | 1.543 |
| CC7010 | GPI7010.. Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for GPI7010.. Models | - | - | - | - | - | - | - | 666 |
| CC7020 | GPI7020.. Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for GPI7020.. Models | - | - | - | - | - | - | - | 972 |
| EPI7010S | Düz Yüzeyle Elektrikli Izgara/Electric Fry Top- Smooth | 400 | 730 | 280 | - | 4.500 | 0,178 | 48 | 922 |

Piştirme Ekipmanları 700 Seri / Cooking Equipments 700 Serie

| Model | Ürün Açıklaması / Description | a | b | h | Fırın / Oven W | Toplam Güç Total Power W | m ³ | kg | € |
|-----------|--|------|-----|-----|----------------|--------------------------|----------------|-----|-------|
| EPI7020S | Düz Yüzeyle Elektrikli Izgara/Electric Fry Top- Smooth | 800 | 730 | 280 | - | 9.000 | 0,348 | 87 | 1.427 |
| EPI7010R | Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top- Ribbed | 400 | 730 | 280 | - | 4.500 | 0,178 | 47 | 1.011 |
| EPI7020R | Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top- Ribbed | 800 | 730 | 280 | - | 9.000 | 0,348 | 85 | 1.610 |
| EPI7020SR | Düz+Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top- Smooth+Ribbed | 800 | 730 | 280 | - | 9.000 | 0,348 | 86 | 1.516 |
| CC7010 | EPI7010.. Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for EPI7010.. Models | - | - | - | - | - | - | - | 666 |
| CC7020 | EPI7020.. Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for EPI7020.. Models | - | - | - | - | - | - | - | 972 |
| GLI7010 | Gazlı Lavataş Izgara / Gas Lavastone Grill | 400 | 730 | 280 | - | 5.500 | 0,178 | 61 | 1.038 |
| GLI7020 | Gazlı Lavataş Izgara / Gas Lavastone Grill | 800 | 730 | 280 | - | 11.000 | 0,348 | 100 | 1.552 |
| GLI7030 | Gazlı Lavataş Izgara / Gas Lavastone Grill | 1200 | 730 | 280 | - | 16.500 | 0,517 | 145 | 2.087 |
| GSI7010 | Gazlı Amerikan Izgara / Gas American Grill | 400 | 730 | 280 | - | 5.500 | 0,178 | 63 | 1.070 |
| GSI7020 | Gazlı Amerikan Izgara / Gas American Grill | 800 | 730 | 280 | - | 11.000 | 0,348 | 103 | 1.616 |
| GSI7030 | Gazlı Amerikan Izgara / Gas American Grill | 1200 | 730 | 280 | - | 16.500 | 0,517 | 150 | 2.247 |
| GSB7010 | Gazlı Benmari / Gas Bain Maries | 400 | 730 | 280 | - | 2.000 | 0,151 | 30 | 1.054 |
| GSB7020 | Gazlı Benmari / Gas Bain Maries | 800 | 730 | 280 | - | 4.000 | 0,295 | 48 | 1.766 |
| ESB7010 | Elektrikli Benmari / Electric Bain Marie | 400 | 730 | 280 | - | 1.500 | 0,151 | 28 | 749 |
| ESB7020 | Elektrikli Benmari / Electric Bain Marie | 800 | 730 | 280 | - | 3.000 | 0,295 | 45 | 1.338 |
| GFP7010 | Gazlı Fritöz, Dolaplı / Gas Fryer, W/Base Cupboard | 400 | 730 | 850 | - | 16.000 | 0,370 | 50 | 1.552 |
| GFP7020 | Gazlı Fritöz, Dolaplı / Gas Fryer, W/Base Cupboard | 800 | 730 | 850 | - | 32.000 | 0,722 | 85 | 3.077 |
| EFP7010 | Elektrikli Fritöz / Electric Fryer | 400 | 730 | 280 | - | 12.000 | 0,151 | 32 | 1.177 |
| EFP7020 | Elektrikli Fritöz / Electric Fryer | 800 | 730 | 280 | - | 24.000 | 0,295 | 48 | 2.130 |
| GMF7010 | Gazlı Makarna Pişirici / Gas Pasta Cookers | 400 | 730 | 850 | - | 10.000 | 0,369 | 54 | 2.012 |
| GMF7020 | Gazlı Makarna Pişirici / Gas Pasta Cookers | 800 | 730 | 850 | - | 20.000 | 0,721 | 92 | 3.467 |
| EMF7010 | Elektrikli Makarna Pişirici / Electric Pasta Cookers | 400 | 730 | 280 | - | 7.500 | 0,195 | 30 | 1.579 |
| EMF7020 | Elektrikli Makarna Pişirici / Electric Pasta Cookers | 800 | 730 | 280 | - | 15.000 | 0,380 | 49 | 2.857 |
| EPD7010 | Elektrikli Patates Dinlendirme / Electric Chips Scuttle | 400 | 730 | 280 | - | 1.000 | 0,195 | 25 | 535 |
| NTR7010 | Ara Tezgah / Worktop | 400 | 730 | 280 | - | - | 0,151 | 19 | 305 |
| NTR7015 | Ara Tezgah / Worktop | 600 | 730 | 280 | - | - | 0,223 | 23 | 428 |
| NTR7020 | Ara Tezgah / Worktop | 800 | 730 | 280 | - | - | 0,295 | 26 | 466 |
| NTR7010C | Ara Tezgah, Çekmeceli / Worktop With Drawer | 400 | 730 | 280 | - | - | 0,151 | 29 | 562 |
| NTR7020C | Ara Tezgah, Çekmeceli / Worktop With Drawer | 800 | 730 | 280 | - | - | 0,295 | 40 | 776 |
| NTR7010E | Ara Tezgah, Evyeli / Worktop With Sink | 400 | 730 | 280 | - | - | 0,151 | 24 | 589 |
| STD7010D | Alt Stand Kapaklı Base Cupboard w / Door | 400 | 600 | 570 | - | - | 0,153 | 19 | 284 |
| STD7015D | Alt Stand Kapaklı Base Cupboard w / Door | 600 | 600 | 570 | - | - | 0,227 | 26 | 396 |
| STD7020D | Alt Stand Kapaklı Base Cupboard w / Door | 800 | 600 | 570 | - | - | 0,300 | 30 | 445 |
| STD7030D | Alt Stand Kapaklı Base Cupboard w / Door | 1200 | 600 | 570 | - | - | 0,446 | 41 | 648 |
| STD7010C | Alt Stand Çekmeceli / Base Cupboard w/ Drawer | 400 | 600 | 570 | - | - | 0,153 | 28 | 691 |
| STD7020C | Alt Stand Çekmeceli / Base Cupboard w/ Drawer | 800 | 600 | 570 | - | - | 0,300 | 40 | 1.033 |
| STD7030C | Alt Stand Çekmeceli / Base Cupboard w/ Drawer | 1200 | 600 | 570 | - | - | 0,446 | 45 | 1.445 |
| STD7010 | Alt Stand Kapaksız / Open Front Base Cupboard | 400 | 555 | 570 | - | - | 0,141 | 16 | 231 |
| STD7015 | Alt Stand Kapaksız / Open Front Base Cupboard | 600 | 555 | 570 | - | - | 0,209 | 21 | 327 |
| STD7020 | Alt Stand Kapaksız / Open Front Base Cupboard | 800 | 555 | 570 | - | - | 0,276 | 24 | 338 |
| STD7030 | Alt Stand Kapaksız / Open Front Base Cupboard | 1200 | 555 | 570 | - | - | 0,410 | 29 | 487 |

Pişirme Ekipmanları 700 Seri / Cooking Equipments 700 Serie

| Model | Ürün Açıklaması / Description | a | b | h | Fırın / Oven W | Toplam Güç Total Power W | m ³ | kg | € |
|---------|---|-----|-----|-----|-------------------|--------------------------------|----------------|-----|-------|
| GKT7080 | İndirekt Gazlı Kaynatma Tenceresi 80 lt. Indirect Gas Boiling Pan 80 lt. | 800 | 730 | 850 | - | 18.000 | 0,754 | 120 | 5.260 |
| EKT7080 | İndirekt Elektrikli Kaynatma Tenceresi 80 lt. Indirect Electric Boiling Pan 80 lt. | 800 | 730 | 850 | - | 12.000 | 0,754 | 110 | 5.169 |
| GDT7050 | Gazlı Devrilir Tava 50 lt. / Gas Tilting Bratt Pan 50 lt. | 800 | 730 | 850 | - | 12.000 | 0,722 | 135 | 3.317 |
| EDT7050 | Elektrikli Devrilir Tava 50 lt. Electric, Tilting Bratt Pan 50 lt. | 800 | 730 | 850 | - | 8.000 | 0,722 | 125 | 3.103 |

| Model Model | Ürün Adı Product Name | Birlikte Kullanılabilir Use With | € |
|----------------|--------------------------|-------------------------------------|---|
|----------------|--------------------------|-------------------------------------|---|

> Ocak ve Kuzineler için Aksesuarlar / Accessories for Ranges

| | | | |
|----------|---|---|-----|
| GW21 | Gastronom Tel Izgara GN 2/1 Gastronorm Wire Grid GN 2/1 | GKF... Modelleri GKF... Models | 44 |
| GKA15107 | 2 Brülörlü Ocağı Izgaraya Çevirmek için Düz Pleyt Smooth Plate for 2 Burner Cookers | GKO..., GKF... Modelleri GKO..., GKF... Models | 347 |
| GKA15157 | 2 Brülörlü Ocağı Izgaraya Çevirmek için Nervürlü Pleyt Ribbed Plate for 2 Burner Cookers | GKO..., GKF... Modelleri GKO..., GKF... Models | 400 |



> Izgaralar için Aksesuarlar / Accessories for Grills

| | | | |
|---------|--|---|----|
| PGA1079 | Pleyt Izgara için Düz Spatula Spatula for Smooth Plate Grill | GPI..., EPI... Modelleri GPI..., EPI... Models | 34 |
| PGA1179 | Pleyt Izgara için Nervürlü Spatula Spatula for Ribbed Plate Grill | GPI..., EPI... Modelleri GPI..., EPI... Models | 39 |
| LGA1179 | Lavataş Izgara için Nervürlü Spatula Spatula for Lavastone Grill | GLI... Modelleri GLI... Models | 39 |



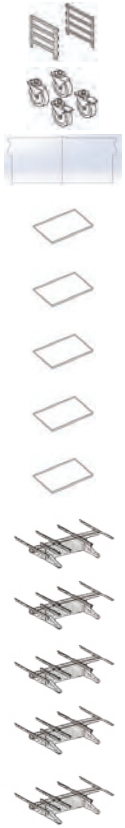
> Kaynatma Tencereleri Aksesuarlar / Accessories for Boiling Pans

| | | | |
|-------|---|---|-----|
| KTC80 | 700 Seri Kaynatma Tencereleri için Pişirme Basketi Cooking Basket for Serie 700 Boiling Pans | EKT..., GKT... Modelleri EKT..., GKT... Models | 694 |
|-------|---|---|-----|



> Genel Aksesuarlar / General Accessories

| | | | |
|------------|---|--|-------|
| ACSTR09 | Alt Standlar için GN Tepsi Rayı Trays Supports For Base Cupboards | 700 Serisi Serie 700 | 296 |
| ACSW079 | Alt Standlar için tekerlek kiti Set of Wheels For Base Cupboards | 700 ve 900 Serisi Serie 700 and 900 | 168 |
| ACSS07 | Orta Grup Uygulamaları için Yan Kapatma Paneli Pair of side finishing panels for island cooking blocks | 700 Serisi Serie 700 | 602 |
| ACSB24007 | Alt Baza - 240 cm S/S Plinth- 240 cm | 700 Serisi Serie 700 | 694 |
| ACSB28007 | Alt Baza - 280 cm S/S Plinth- 280 cm | 700 Serisi Serie 700 | 821 |
| ACSB32007 | Alt Baza - 320 cm S/S Plinth- 320 cm | 700 Serisi Serie 700 | 903 |
| ACSB36007 | Alt Baza - 360 cm S/S Plinth- 360 cm | 700 Serisi Serie 700 | 1.065 |
| ACSB40007 | Alt Baza - 400 cm S/S Plinth- 400 cm | 700 Serisi Serie 700 | 1.215 |
| ACSC240079 | Orta tip cantilever hat - 240 cm Double front cantilever line- 240 cm | 700 Serisi Serie 700 | 3.467 |
| ACSC280079 | Orta tip cantilever hat - 280 cm Double front cantilever line- 280 cm | 700 Serisi Serie 700 | 4.334 |
| ACSC320079 | Orta tip cantilever hat - 320 cm Double front cantilever line- 320 cm | 700 Serisi Serie 700 | 4.623 |
| ACSC360079 | Orta tip cantilever hat - 360 cm Double front cantilever line- 360 cm | 700 Serisi Serie 700 | 5.490 |
| ACSC400079 | Orta tip cantilever hat - 400 cm Double front cantilever line- 400 cm | 700 Serisi Serie 700 | 5.778 |



Seri 900

Serie



Gazlı Ocaklar Open Gas Ranges



> GKO9010



> GKO9020



> GKO9030

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 15/10 mm top thickness



| Model Model | Ürün Adı Description | W | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | | € |
|----------------|---|--------|--|----|--|-----|-------|
| GKO9010 | 2 Brülörlü Gazlı Ocak 2 Burner Gas Range | 20.000 | 400x900x280 | 35 | 420x960x450 | 43 | 974 |
| GKO9020 | 4 Brülörlü Gazlı Ocak 4 Burner Gas Range | 40.000 | 800x900x280 | 66 | 820x960x450 | 76 | 1.771 |
| GKO9030 | 6 Brülörlü Gazlı Ocak 6 Burner Gas Range | 60.000 | 1200x900x280 | 93 | 1220x960x450 | 109 | 2.622 |

| Model Model | Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption | | | | Gaz Girişi Gas Inlet (inch) |
|----------------|---------------------------------------|-------------------------|------------|------------|-----------------------------------|
| | NG | | LPG | | |
| | max | min | max | min | |
| GKO9010 | 2.117 m ³ /h | 1.111 m ³ /h | 1.577 kg/h | 0.828 kg/h | R 1/2" |
| GKO9020 | 4.233 m ³ /h | 2.222 m ³ /h | 3.155 kg/h | 1.656 kg/h | R 1/2" |
| GKO9030 | 6.350 m ³ /h | 3.334 m ³ /h | 4.732 kg/h | 2.484 kg/h | R 1/2" |

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde
- Pres baskı yekpare üst tabla
- Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
- Pilot alevli brülörler
- Pik döküm çıkarılabilir üst ocak ızgarası
- İç ve dış yanışlı pirinç brülörler
- Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
- Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
- Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları

- > Stainless steel exterior panels
- Monoblock worktop
- Gas safety component and thermocouple
- Pilot flame burners
- Cast iron removable top pan grids
- Double crown brass burners
- High performance and low-emission gas burners
- Ease of handling for countertop or with open/ closed base
- Easy to clean through rounded corners worktop
- Combustion system developed for natural or lpg gas
- Conversion nozzles supplied as standard

Gazlı Wok Ocaklar
Gas Wok Ranges

> GKW9010



> GKW9020

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 15/10 mm top thickness



| Model Model | Ürün Adı Description | W | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € |
|----------------|--|--------|--|--|-------|
| GKW9010 | 1 Brülörlü Gazlı Wok Ocak 1 Gas Wok Range | 13.500 | 400x900x280 39 | 420x960x530 47 | 1.017 |
| GKW9020 | 2 Brülörlü Gazlı Wok Ocak 2 Gas Wok Range | 27.000 | 800x900x280 68 | 820x960x530 78 | 1.852 |
| GKW9030 | 3 Brülörlü Gazlı Wok Ocak 3 Gas Wok Range | 40.500 | 1200x900x280 96 | 1220x960x530 112 | 2.568 |

| Model Model | Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption | | | | Gaz Girişi Gas Inlet (inch) |
|----------------|---------------------------------------|-------------------------|------------|------------|-----------------------------------|
| | NG | | LPG | | |
| | max | min | max | min | |
| GKW9010 | 1.429 m ³ /h | 0.750 m ³ /h | 1.065 kg/h | 0.559 kg/h | R 3/4" |
| GKW9020 | 2.857 m ³ /h | 1.500 m ³ /h | 2.129 kg/h | 1.118 kg/h | R 3/4" |
| GKW9030 | 4.286 m ³ /h | 2.250 m ³ /h | 3.194 kg/h | 1.667 kg/h | R 3/4" |

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Emniyet tertibatlı, termokupllu, pilot alevli brülörler
Pik döküm çıkarılabilir Ø 31 cm üst ocak ızgarası
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları

- > Stainless steel exterior panels
Monoblock worktop
Gas safety component, thermocouple, pilot flame burners
Cast iron removable Ø 31 cm top pan grid
High performance and low-emission gas burners
Ease of handling for countertop or with open/ closed base
Easy to clean through rounded corners worktop
Combustion system developed for natural or lpg gas
Conversion nozzles supplied as standard

Gazlı Show Ocaklar Gas Show Open Ranges



> GKS9010



> GKS9020

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 15/10 mm top thickness



| Model Model | Ürün Adı Description | W | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | | € |
|----------------|--|--------|--|----|--|----|-------|
| GKS9010 | Gazlı Show Ocak Gas Show Open Range | 10.000 | 400x900x280 | 32 | 420x960x450 | 40 | 963 |
| GKS9020 | Gazlı Show Ocak Gas Show Open Range | 32.000 | 800x900x280 | 60 | 820x960x450 | 70 | 1.498 |

| Model Model | Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption | | | | Gaz Girişi Gas Inlet (inch) |
|----------------|---------------------------------------|-------------------------|------------|------------|-----------------------------------|
| | NG | | LPG | | |
| | max | min | max | min | |
| GKS9010 | 1.058 m ³ /h | 0.556 m ³ /h | 0.789 kg/h | 0.414 kg/h | R 1/2 |
| GKS9020 | 1.588 m ³ /h | 0.833 m ³ /h | 1.183 kg/h | 0.621 kg/h | R 1/2 |

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
Pilot alevli brülörler
Pik döküm çıkarılabilir üst ocak ızgarası
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları
- > Stainless steel exterior panels
Monoblock worktop
Gas safety component and thermocouple
Pilot flame burners
Cast iron removable top pan grids
High performance and low-emission gas burners
Usable for countertop or with base cupboard
Combustion system developed for natural or lpg gas
Conversion nozzles supplied as standard

Elektrikli Ocaklar, Kare Pleyt Electric Square Hot Plate Range



➤ EKO9010K



➤ EKO9020K



➤ EKO9030K

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 15/10 mm top thickness



| Model Model | Ürün Adı Description | ⚡ W | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € |
|----------------|---|--------|--|--|-------|
| EKO9010K | 2 Kare Pleytli Elektrikli Ocak 2 Electric Square Hot Plate Range | 8.000 | 400x900x280 | 420x960x450 | 1.070 |
| EKO9020K | 4 Kare Pleytli Elektrikli Ocak 4 Electric Square Hot Plate Range | 16.000 | 800x900x280 | 820x960x450 | 1.712 |
| EKO9030K | 6 Kare Pleytli Elektrikli Ocak 6 Electric Square Hot Plate Range | 24.000 | 1200x900x280 | 1220x960x450 | 2.622 |

| Model Model | Elektrik Voltajı Electric Voltage V | Kablo Kesiti Cable Section mm ² |
|----------------|---|--|
| EKO9010K | 380 - 400V 3N AC 50 Hz | 5x2,5 |
| EKO9020K | 380 - 400V 3N AC 50 Hz | 5x4 |
| EKO9030K | 380 - 400V 3N AC 50 Hz | 5x6 |

Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik dış gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
6 kademeli ısı anahtarlı, 30x30 cm kare pleytler
Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla

- Stainless steel exterior panels
Monoblock worktop
30x30 cm square hot plates with 6-level heat switch
Ease of handling for countertop or with open/ closed base
Easy to clean through rounded corners worktop

Elektrikli Kapalı Ocaklar Electric Solid Top Ranges



➤ EST9010



➤ EST9020

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 15/10 mm top thickness



| Model Model | Ürün Adı Description | ⚡ W | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € | | |
|----------------|--|--------|--|--|-------------|-----|-------|
| EST9010 | Elektrikli Kapalı Ocak Electric Solid Top Range | 8.000 | 400x900x280 | 60 | 420x960x450 | 68 | 1.279 |
| EST9020 | Elektrikli Kapalı Ocak Electric Solid Top Range | 16.000 | 800x900x280 | 110 | 820x960x450 | 120 | 2.167 |

| Model Model | Elektrik Voltajı Electric Voltage V | Kablo Kesiti Cable Section mm ² |
|----------------|---|--|
| EST9010 | 380-400 VAC 3N 50 HZ | 5x2.5 |
| EST9020 | 380-400 VAC 3N 50 HZ | 5x4 |

Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik dış gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Bağımsız olarak kontrol edilebilen ayrı pişirme bölgesi
300 °C'ye kadar ayarlanabilir termostatik ısı kontrolü
Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
Düz ve geniş pişirme yüzeyi
Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Farklı pişirme ihtiyaçlarına cevap veren hassas ısı kontrolü
Çelik pişirme tablasının altında elektrikli ısıtıcılar
Düz pişirme yüzeyi sayesinde tava kaydırma kolaylığı
- Stainless steel exterior panels
Monoblock worktop
Separate cooking zones that can be controlled independently
Up 300 °C thermostatic heat control
Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
Flat and wide cooking surface
Ease of handling for countertop or with open/ closed base
Easy to clean through rounded corners worktop
Precise temperature control that responds to different cooking needs
Electric heaters under steel baking table
Easy pan sliding thanks to the flat cooking surface

Gazlı Kapalı Ocaklar
Gas Solid Top Ranges

➤ GST9010



➤ GST9020

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 15/10 mm top thickness

| Model Model | Ürün Adı Description | W | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € | | |
|----------------|--|--------|--|--|-------------|----|-------|
| GST9010 | Gazlı Kapalı Ocak Gas Solid Top Range | 7.500 | 400x900x280 | 55 | 420x960x450 | 65 | 1.322 |
| GST9020 | Gazlı Kapalı Ocak Gas Solid Top Range | 11.000 | 800x900x280 | 71 | 820x960x450 | 81 | 1.766 |

| Model Model | Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption | | | | Gaz Girişi Gas Inlet (inch) |
|----------------|---------------------------------------|-------------------------|------------|------------|-----------------------------------|
| | NG | | LPG | | |
| | max | min | max | min | |
| GST9010 | 0.794 m ³ /h | 0.417 m ³ /h | 0.592 kg/h | 0.311 kg/h | R 1/2 |
| GST9020 | 1.164 m ³ /h | 0.611 m ³ /h | 0.868 kg/h | 0.455 kg/h | R 1/2 |

Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik dış gövde
- Pres baskı yekpare üst tabla
- Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
- Pilot alevli brülörler
- Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
- Kolay temizlenebilir dayanıklı pik döküm pişirme yüzeyi
- Farklı ısıtma bölgelerine sahip geniş pişirme yüzeyi
- Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
- Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları
- Stainless steel exterior panels
- Monoblock worktop
- Gas safety component and thermocouple
- Pilot flame burners
- High performance and low-emission gas burners
- Easy to clean durable cast iron cooking surface
- Large cooking surface with differentiated heating zones
- Ease of handling for countertop or with open/ closed base
- Easy to clean through rounded corners worktop
- Combustion system developed for natural or lpg gas
- Conversion nozzles supplied as standard

Gazlı Kapalı Ocaklı Kuzine Gas Solid Top On Gas Oven



> GSF9020

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 15/10 mm top thickness



| Model Model | Ürün Adı Description | W | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € | | |
|----------------|---|--------|--|--|--------------|-----|-------|
| GSF9020 | Gazlı Kapalı Ocaklı Kuzine Gas Solid Top On Gas Oven | 23.400 | 800x900x850 | 139 | 820x960x1100 | 156 | 3.103 |

| Model Model | Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption | | | | Gaz Girişi Gas Inlet (inch) |
|----------------|---------------------------------------|-------------------------|------------|------------|-----------------------------------|
| | NG | | LPG | | |
| | max | min | max | min | |
| GSF9020 | 2.476 m ³ /h | 1.300 m ³ /h | 1.845 kg/h | 0.965 kg/h | R 1/2 |

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
Pilot alevli brülörler
8 kademeli, pilot alevli sıcaklık kontrolü ile fırın içi
300 °C ye kadar ayarlanabilir
2 x GN 2/1 kapasiteli fırın haznesi
Pik döküm fırın tabanı
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
Farklı ısıtma bölgelerine sahip geniş pişirme yüzeyi
Kolay temizlenebilir dayanıklı pik döküm pişirme yüzeyi
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları
- > Stainless steel exterior panels
Monoblock worktop
Gas safety component and thermocouple
Pilot flame burners
Up to 300 °C adjustable oven temperature with 8-level, pilot flame temperature control
Oven chamber with 2-level of runners to accommodate 2/1 GN
Cast iron oven bottom plate
High performance and low-emission gas burners
Large cooking surface with differentiated heating zones
Easy to clean durable cast iron cooking surface
Easy to clean through rounded corners worktop
Combustion system developed for natural or lpg gas
Conversion nozzles supplied as standard

Gazlı Kuzineler Gas Ranges W / Gas Oven



> GKF9020



> GKF9030



> GKF9030M

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 15/10 mm top thickness



| Model Model | Ürün Adı Description | W | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € |
|----------------|---|--------|--|--|-------|
| GKF9020 | 4 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırınlı 4 Burner Gas Range W/Gas Oven | 52.400 | 800x900x850 133 | 820x960x1100 150 | 2.761 |
| GKF9021 | 4 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırınlı 4 Burner Gas Range W/Gas Oven | 47.400 | 800x900x850 131 | 820x960x1100 148 | 2.761 |
| GKF9030 | 6 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırınlı 6 Burner Gas Range W/Gas Oven | 72.400 | 1200x900x850 160 | 1220x960x1100 182 | 3.724 |
| GKF9031 | 6 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırınlı 6 Burner Gas Range W/Gas Oven | 64.900 | 1200x900x850 157 | 1220x960x1100 179 | 3.724 |
| GKF9030M | 6 Brülörlü Gazlı Kuzine Büyük Fırınlı 6 Burner Gas Range W/Maxi Gas Oven | 79.400 | 1200x900x850 165 | 1220x960x1100 187 | 4.494 |

| Model Model | Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption | | | | Gaz Girişi Gas Inlet (inch) |
|----------------|---------------------------------------|-------------------------|------------|------------|-----------------------------------|
| | NG | | LPG | | |
| | max | min | max | min | |
| GKF9020 | 5.546 m ³ /h | 2.911 m ³ /h | 4.133 kg/h | 2.170 kg/h | R 1/2" |
| GKF9021 | 5.016 m ³ /h | 2.634 m ³ /h | 3.738 kg/h | 1.963 kg/h | R 1/2" |
| GKF9030 | 7.662 m ³ /h | 4.023 m ³ /h | 5.710 kg/h | 2.998 kg/h | R 1/2" |
| GKF9031 | 6.869 m ³ /h | 3.606 m ³ /h | 5.118 kg/h | 2.687 kg/h | R 1/2" |
| GKF9030M | 8.403 m ³ /h | 4.412 m ³ /h | 6.262 kg/h | 3.288 kg/h | R 1/2" |

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde
- Pres baskı yekpare üst tabla
- Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
- Pilot alevli brülörler
- 8 kademeli, pilot alevli sıcaklık kontrolü ile fırın içi 300 °C ye kadar ayarlanabilir
- 2 x GN 2/1 kapasiteli fırın haznesi
- Pik döküm çıkarılabilir üst ocak ızgarası
- Pik döküm fırın tabanı
- İç ve dış yanışlı pirinç brülörler
- Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
- Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları

- > Stainless steel exterior panels
- Monoblock worktop
- Gas safety component and thermocouple
- Pilot flame burners
- Up to 300 °C adjustable oven temperature with 8-level, pilot flame temperature control
- Oven chamber with 2-level of runners to accommodate 2/1 GN
- Cast iron removable top pan grids
- Cast iron oven bottom plate
- Double crown brass burners
- High performance and low-emission gas burners
- Easy to clean through rounded corners worktop
- Combustion system developed for natural or lpg gas
- Conversion nozzles supplied as standard

Gazlı Kuzineler Elektrikli Fırınlı Gas Ranges W / Electric Oven



> GKFE9020



> GKFE9030

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 15/10 mm top thickness



| Model Model | Ürün Adı Description | W | W | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € |
|----------------|---|--------|-------|--|--|-------|
| GKFE9020 | Gazlı Kuzine Elektrikli Fırınlı Gas Ranges W / Electric Oven | 40.000 | 5.000 | 800x900x850 129 | 820x960x1100 146 | 3.071 |
| GKFE9030 | Gazlı Kuzine Elektrikli Fırınlı Gas Ranges W / Electric Oven | 60.000 | 5.000 | 1200x900x850 155 | 1220x960x1100 177 | 4.066 |

| Model Model | Elektrik Voltajı Electric Voltage V | Kablo Kesiti Cable Section mm ² | Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption | | | | Gaz Girişi Gas Inlet (inch) |
|----------------|---|--|---------------------------------------|-------------------------|------------|------------|-----------------------------------|
| | | | NG | | LPG | | |
| | | | max | min | max | min | |
| GKFE9020 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x4 | 4.233 m ³ /h | 2.222 m ³ /h | 3.155 kg/h | 1.656 kg/h | R 1/2 |
| GKFE9030 | 220-230 V 1N AC 50 HZ | 3X4 | 6.350 m ³ /h | 3.334 m ³ /h | 4.732 kg/h | 2.484 kg/h | R 1/2 |

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
Pilot alevli brülörler
300 °C'ye kadar birbirinden bağımsız ayarlanabilir alt ve üst fırın sıcaklık kontrolü
Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
2 x GN 2/1 kapasiteli fırın haznesi
Pik döküm çıkarılabilir üst ocak ızgarası
Pik döküm fırın tabanı
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları
- > Stainless steel exterior panels
Monoblock worktop
Gas safety component and thermocouple
Pilot flame burners
Individually adjustable lower and upper oven temperature control up to 300 °C
Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
Oven chamber with 2-level of runners to accommodate 2/1 GN
Cast iron removable top pan grids
Cast iron oven bottom plate
High performance and low-emission gas burners
Easy to clean through rounded corners worktop
Combustion system developed for natural or lpg gas
Conversion nozzles supplied as standard

Elektrikli Kuzineler Electric Ranges W / Electric Oven



➤ EKF9020K



➤ EKF9030K

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 15/10 mm top thickness

| Model Model | Ürün Adı Description | ⚡ W | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € | | |
|----------------|--|--------|--|--|---------------|-----|-------|
| EKF9020K | 4 Kare Pleytli Elektrikli Kuzine, Fırınlı 4 Square Electric Hot Plate Range W / Electric Oven | 21.000 | 800x900x850 | 112 | 820x960x1050 | 129 | 3.136 |
| EKF9030K | 6 Kare Pleytli Elektrikli Kuzine, Fırınlı 6 Square Electric Hot Plate Range W / Electric Oven | 29.000 | 1200x900x850 | 140 | 1220x960x1050 | 162 | 4.243 |

| Model Model | Elektrik Voltajı Electric Voltage V | Kablo Kesiti Cable Section mm ² |
|----------------|---|--|
| EKF9020K | 380 - 400V 3N AC 50 Hz | 5x6 |
| EKF9030K | 380 - 400V 3N AC 50 Hz | 5x6 |

Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik dış gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
6 kademeli ısı anahtarlı, 30x30 cm kare pleytler
2xGN 2/1 kapasiteli fırın
300 °C'ye kadar birbirinden bağımsız ayarlanabilir alt ve üst fırın sıcaklık kontrolü
Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Stainless steel exterior panels
Monoblock worktop
30x30 cm square hot plates with 6-level heat switch
Oven chamber with 2-level of runners to accommodate 2/1 GN
Individually heat control up to 300 °C for upper and lower of oven temperature
Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
Easy to clean through rounded corners worktop

Gazlı Izgaralar Gas Fry Tops



> GPI9010S



> GPI9020SR

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 15/10 mm top thickness



| Model Model | Ürün Adı Description | W | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € |
|----------------|---|--------|--|--|-------|
| GPI9010S | Düz Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top - Smooth | 9.500 | 400x900x280 63 | 420x960x530 71 | 966 |
| GPI9020S | Düz Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top - Smooth | 19.000 | 800x900x280 107 | 820x960x530 117 | 1.554 |
| GPI9010R | Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top - Ribbed | 9.500 | 400x900x280 62 | 420x960x530 70 | 1.066 |
| GPI9020R | Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top - Ribbed | 19.000 | 800x900x280 105 | 820x960x530 115 | 1.776 |
| GPI9020SR | Düz+Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara Gas Fry Top - Smooth+Ribbed | 19.000 | 800x900x280 106 | 820x960x530 116 | 1.654 |
| CC9010 | GPI9010... Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for GPI9010... Models | - | - | - | 777 |
| CC9020 | GPI9020... Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for GPI9020... Models | - | - | - | 1.110 |

| Model Model | Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption | | | | Gaz Girişi Gas Inlet (inch) |
|----------------|---------------------------------------|------------|------------|------------|-----------------------------------|
| | NG | | LPG | | |
| | max | min | max | min | |
| GPI9010.. | 1.005 m³/h | 0.528 m³/h | 0.749 kg/h | 0.393 kg/h | R 1/2" |
| GPI9020.. | 2.011 m³/h | 1.056 m³/h | 1.498 kg/h | 0.787 kg/h | R 1/2" |



Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde
- Pres baskı yekpare üst tabla
- Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
- Pilot alevli brülörler
- Piezo çakmak ile ateşleme
- Çıkarılabilir pişirme yüzeyi
- Pişirme yüzeyinin arkasında ve yanlarında paslanmaz çelik yüksek sıçrama koruması
- Çıkarılabilir yağ toplama haznesi
- Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
- Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
- Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları
- > Stainless steel exterior panels
- Monoblock worktop
- Burners with flame regulator and thermocouple
- Protected pilot flame
- Piezoelectric ignition system
- Removable cooking surface
- Stainless steel high splash guard on the rear and sides of cooking surface
- Removable oil drawer
- High performance and low-emission gas burners
- Ease of handling for countertop or with open/ closed base
- Easy to clean through rounded corners worktop
- Combustion system developed for natural or lpg gas
- Conversion nozzles supplied as standard

Elektrikli Izgaralar Electric Fry Tops



> EPI9010R



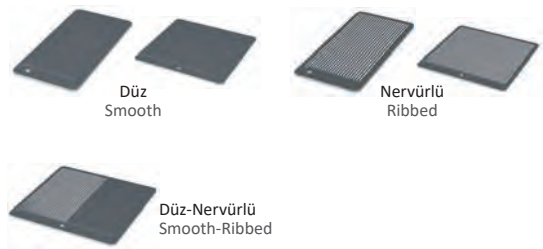
> EPI9020SR

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 15/10 mm top thickness



| Model Model | Ürün Adı Description | W | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € | | |
|----------------|---|--------|--|--|-------------|-----|-------|
| EPI9010S | Düz Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Smooth | 7.500 | 400x900x280 | 57 | 420x960x530 | 65 | 999 |
| EPI9020S | Düz Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Smooth | 15.000 | 800x900x280 | 103 | 820x960x530 | 113 | 1.499 |
| EPI9010R | Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Ribbed | 7.500 | 400x900x280 | 56 | 420x960x530 | 64 | 1.099 |
| EPI9020R | Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Ribbed | 15.000 | 800x900x280 | 101 | 820x960x530 | 111 | 1.732 |
| EPI9020SR | Düz+Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top - Smooth+Ribbed | 15.000 | 800x900x280 | 102 | 820x960x530 | 112 | 1.627 |
| CC9010 | EPI9010... Modelleri için Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for EPI9010... Models | - | - | - | - | - | 777 |
| CC9020 | EPI9020... Modelleri için Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for EPI9020... Models | - | - | - | - | - | 1.110 |

| Model Model | Elektrik Voltajı Electric Voltage V | Kablo Kesiti Cable Section mm ² |
|----------------|---|--|
| EPI9010.. | 380 - 400V 3N AC 50 Hz | 5x2,5 |
| EPI9020.. | 380 - 400V 3N AC 50 Hz | 5x4 |



Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
300 °C'ye kadar ayarlanabilir termostatik ısı kontrolü
Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
Çıkarılabilir pişirme yüzeyi
Pişirme yüzeyinin arkasında ve yanlarında paslanmaz çelik yüksek sıçrama koruması
Çıkarılabilir yağ toplama haznesi
Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- > Stainless steel exterior panels
Monoblock worktop
Up 300 °C thermostatic heat control
Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
Removable cooking surface
Stainless steel high splash guard on the rear and sides of cooking surface
Removable oil drawer
Ease of handling for countertop or with open/ closed base
Easy to clean through rounded corners worktop

Gazlı Lavataş Izgaralar Gas Lavastone Grills



> GLI9010



> GLI9020



> GLI9030

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 15/10 mm top thickness



| Model Model | Ürün Adı Description | W | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € |
|----------------|---|--------|--|--|-------|
| GLI9010 | Gazlı Lavataş Izgara Gas Lavastone Grill | 9.500 | 400x900x280 64 | 420x960x530 72 | 1.124 |
| GLI9020 | Gazlı Lavataş Izgara Gas Lavastone Grill | 19.000 | 800x900x280 118 | 820x960x530 128 | 1.659 |
| GLI9030 | Gazlı Lavataş Izgara Gas Lavastone Grill | 28.500 | 1200x900x280 160 | 1220x960x530 176 | 2.354 |

| Model Model | Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption | | | | Gaz Girişi Gas Inlet (inch) |
|----------------|---------------------------------------|-------------------------|------------|------------|-----------------------------------|
| | NG | | LPG | | |
| | max | min | max | min | |
| GLI9010 | 1.005 m ³ /h | 0.528 m ³ /h | 0.749 kg/h | 0.393 kg/h | R 1/2" |
| GLI9020 | 2.011 m ³ /h | 1.056 m ³ /h | 1.498 kg/h | 0.787 kg/h | R 1/2" |
| GLI9030 | 3.016 m ³ /h | 1.584 m ³ /h | 2.245 kg/h | 1.180 kg/h | R 1/2" |



Çıkarılabilir üst döküm
Cast iron removable grids

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde
Gas safety component and thermocouple
Pilot alevli sökülebilir brülörler
Çıkarılabilir yağ toplama haznesi
Piezo çakmak ile ateşleme
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
Yağ damlamasını engelleyen özel tasarım ızgara
Ayarlanabilir pişirme yüzey seviyesi
Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları
- > Stainless steel body
Gas safety component and thermocouple
Pilot flame removable burners
Removable oil drawer
Piezoelectric ignition system
High performance and low-emission gas burners
Special design grill to prevent oil dripping
Adjustable cooking surface height
Ease of handling for countertop or with open/ closed base
Easy to clean through rounded corners worktop
Combustion system developed for natural or lpg gas
Conversion nozzles supplied as standard

Gazlı Amerikan Izgaralar Gas American Grills



> GSI9010



> GSI9020



> GSI9030

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 15/10 mm top thickness



| Model Model | Ürün Adı Description | W | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € |
|----------------|---|--------|--|--|-------|
| GSI9010 | Gazlı Amerikan Izgara Gas American Grill | 9.500 | 400x900x280 66 | 420x960x530 74 | 1.199 |
| GSI9020 | Gazlı Amerikan Izgara Gas American Grill | 19.000 | 800x900x280 122 | 820x960x530 132 | 1.819 |
| GSI9030 | Gazlı Amerikan Izgara Gas American Grill | 28.500 | 1200x900x280 164 | 1220x960x530 180 | 2.510 |

| Model Model | Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption | | | | Gaz Girişi Gas Inlet (inch) |
|----------------|---------------------------------------|------------|------------|------------|-----------------------------------|
| | NG | | LPG | | |
| | max | min | max | min | |
| GSI9010 | 1.005 m³/h | 0.528 m³/h | 0.749 kg/h | 0.393kg/h | R 1/2" |
| GSI9020 | 2.011 m³/h | 1.056 m³/h | 1.498 kg/h | 0.787 kg/h | R 1/2" |
| GSI9030 | 3.016 m³/h | 1.584 m³/h | 2.248 kg/h | 1.180 kg/h | R 1/2" |



Çıkarılabilir üst döküm
Cast iron removable grids

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
Pilot alevli brülörler
Piezo çakmak ile ateşleme
Çıkarılabilir pişirme yüzeyi
Su çekmecesi ile kurutmadan ızgara yapabilmeye özelliği
V formulu özel tasarım pişirme yüzeyi brülörlere yağ damlamasını önler
Yükseklik ayarlı pişirme yüzeyi
Pişirme yüzeyinin arkasında ve yanlarında paslanmaz çelik yüksek sıçrama koruması
Çıkarılabilir yağ toplama haznesi
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları
- > Stainless steel exterior panels
Monoblock worktop
Burners with flame regulator and thermocouple
Protected pilot flame
Piezoelectric ignition system
Removable cooking surface
Ability to grill without drying with the water drawer
V-shaped special design cooking surface prevents oil dripping on burners
Height adjustable cooking surface
Stainless steel high splash guard on the rear and sides of cooking surface
Removable oil drawer
High performance and low-emission gas burners
Ease of handling for countertop or with open/ closed base
Easy to clean through rounded corners worktop
Combustion system developed for natural or lpg gas
Conversion nozzles supplied as standard

Gazlı Benmariler Gas Bain Maries



> GSB9010



> GSB9020

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 15/10 mm top thickness



| Model Model | Ürün Adı Description | W | | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € |
|----------------|----------------------------------|-------|-----------|--|--|-------|
| GSB9010 | Gazlı Benmari Gas Bain Maries | 2.000 | 1 x GN1/1 | 400x900x280 22 | 420x960x450 35 | 1.177 |
| GSB9020 | Gazlı Benmari Gas Bain Maries | 4.000 | 2 x GN1/1 | 800x900x280 45 | 820x960x450 55 | 1.980 |

| Model Model | Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption | | | | Gaz Girişi Gas Inlet (inch) |
|----------------|---------------------------------------|-------------------------|------------|------------|-----------------------------------|
| | NG | | LPG | | |
| | max | min | max | min | |
| GSB9010 | 0.212 m ³ /h | 0.111 m ³ /h | 0.158 kg/h | 0,083 kg/h | R 1/2 |
| GSB9020 | 0.423 m ³ /h | 0.222 m ³ /h | 0.315 kg/h | 0.166 kg/h | R 1/2 |

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Emniyet tertibatlı, termokupplu, pilot alevli brülörler
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
Su boşaltma vanası
Gastronom küvetlere uygun hazne yapısı
Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları
- > Stainless steel exterior panels
Monoblock worktop
Gas safety component, thermocouple, pilot flame burners
High performance and low-emission gas burners
Water drain valve
Suitable for various kind of gastronom containers
Usable for countertop or with base cupboard
Easy to clean through rounded corners worktop
Combustion system developed for natural or lpg gas
Conversion nozzles supplied as standard

Elektrikli Benmariler
Electric Bain Maries

> ESB9010



> ESB9020

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 15/10 mm top thickness

| Model Model | Ürün Adı Description | W | | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € |
|----------------|---|-------|-----------|--|--|-------|
| ESB9010 | Elektrikli Benmari Electric Bain Marie | 1.500 | 1 x GN1/1 | 400x900x280 20 | 420x960x450 28 | 910 |
| ESB9020 | Elektrikli Benmari Electric Bain Marie | 3.000 | 2 x GN1/1 | 800x900x280 42 | 820x960x450 52 | 1.659 |

| Model Model | Elektrik Voltajı Electric Voltage V | Kablo Kesiti Cable Section mm ² |
|----------------|---|--|
| ESB9010 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1,5 |
| ESB9020 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1,5 |

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Termostatik ısı kontrolü
Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
Gastronom küvetlere uygun hazne yapısı
Standart olarak temin edilen 3 x GN 1/3 küvet
Su boşaltma vanası
Set üstü veya alt stant ile birlikte kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- > Stainless steel exterior panels
Monoblock worktop
Thermostatic heat control
Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
Suitable for use with various kind of gastrorm containers
3 x 1/3 GN container supplied as standard
Water drainage valve
Ease of handling for countertop or with open/ closed base
Easy to clean through rounded corners worktop

Gazlı Fritözler Gas Fryers



> GFP9010



> GFP9020

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 15/10 mm top thickness



| Model Model | Ürün Adı Description | W | lt. | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € | | |
|----------------|---|--------|-------|--|--|--------------|-----|-------|
| GFP9010 | Gazlı Fritöz, Dolaplı Gas Fryer, W/Base Cupboard | 21.000 | 25 | 400x900x850 | 54 | 420x960x1100 | 62 | 1.787 |
| GFP9020 | Gazlı Fritöz, Dolaplı Gas Fryer, W/Base Cupboard | 42.000 | 25+25 | 800x900x850 | 102 | 820x960x1100 | 112 | 3.307 |

| Model Model | Elektrik Voltajı Electric Voltage V | Kablo Kesiti Cable Section mm ² | Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption | | | | Gaz Girişi Gas Inlet (inch) |
|----------------|---|--|---------------------------------------|-------------------------|------------|------------|-----------------------------------|
| | | | NG | | LPG | | |
| | | | max | min | max | min | |
| GFP9010 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1,5 | 2.222 m ³ /h | 1.167 m ³ /h | 1.656 kg/h | 0.870 kg/h | R 3/4" |
| GFP9020 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1,5 | 4.445 m ³ /h | 2.334 m ³ /h | 3.312 kg/h | 1.739 kg/h | R 3/4" |

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde
Yağın aşırı ısınmaması için emniyet limit termostatlı
Emniyet tertibatlı, termokuplulu, pilot alevli brülörlü,
elektrikli ateşleme sistemi
Yağ boşaltma vanası
Yağın süzülmesi için sepet askı mekanizması
190 °C ye kadar ayarlanabilir, pilot alevli sıcaklık kontrolü
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları
- > Stainless steel exterior panels
Safety limit thermostat
Gas safety component, thermocouple, pilot flame burner and
electric ignition systems
Oil drainage tap
Basket hanger for oil straining after frying processes
Up to 190 °C, adjustable temperature control with pilot flame
Easy to clean through rounded corners worktop
Combustion system developed for natural or lpg gas
Conversion nozzles supplied as standard

Elektrikli Fritözler
Electric Fryers

➤ EFP9010



➤ EFP9020

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 15/100 mm top thickness

| Model Model | Ürün Adı Description | ⚡ W | 📄 lt. | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € | | |
|----------------|---|--------|----------|--|--|--------------|----|-------|
| EFP9010 | Elektrikli Fritöz, Dolaplı Electric Fryer, W/Base Cupboard | 19.500 | 25 | 400x900x850 | 47 | 420x960x1100 | 55 | 1.712 |
| EFP9020 | Elektrikli Fritöz, Dolaplı Electric Fryer, W/Base Cupboard | 39.000 | 25+25 | 800x900x850 | 85 | 820x960x1100 | 95 | 2.889 |

| Model Model | Elektrik Voltajı Electric Voltage V | Kablo Kesiti Cable Section mm ² |
|----------------|---|--|
| EFP9010 | 380 - 400V 3N AC 50 Hz | 5x4 |
| EFP9020 | 380 - 400V 3N AC 50 Hz | 5x10 |

Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik dış gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Yağın aşırı ısınmaması için emniyet limit termostatlı
İç hazne temizliği için emniyet siviçli hareketli ısıtıcılar
Yağ boşaltma vanası
Yağın süzülmesi için sepet askı mekanizması
E.G.O. emniyet limit termostatlı
180 °C'ye kadar ayarlanabilir E.G.O. termostat
Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Stainless steel exterior panels
Monoblock worktop
Safety limit thermostat
Movable, safety switched heating resistor for easy cleaning of well
Oil drainage tap
Basket hanger for oil straining after frying processes
E.G.O. safety limit thermostat
Up to 180 °C, adjustable E.G.O. thermostat
Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
Easy to clean through rounded corners worktop

Gazlı Makarna Pişiriciler Gas Pasta Cookers



> GMF9010



> GMF9020

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 15/10 mm top thickness



| Model Model | Ürün Adı Description | W | lt. | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € | | |
|----------------|---|--------|-------|--|--|--------------|-----|-------|
| GMF9010 | Gazlı Makarna Pişirici Gas Pasta Cookers | 15.000 | 25 | 400x900x850 | 58 | 420x960x1150 | 66 | 2.429 |
| GMF9020 | Gazlı Makarna Pişirici Gas Pasta Cookers | 30.000 | 25+25 | 800x900x850 | 110 | 820x960x1150 | 120 | 4.275 |

| Model Model | Elektrik Voltajı Electric Voltage V | Kablo Kesiti Cable Section mm ² | Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption | | | | Gaz Girişi Gas Inlet (inch) |
|----------------|---|--|---------------------------------------|-------------------------|------------|------------|-----------------------------------|
| | | | NG | | LPG | | |
| | | | max | min | max | min | |
| GMF9010 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1,5 | 1.588 m ³ /h | 0.833 m ³ /h | 1.183 kg/h | 0.621 kg/h | R 3/4 |
| GMF9020 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1,5 | 3.175 m ³ /h | 1.667 m ³ /h | 2.366 kg/h | 1.242 kg/h | R 3/4 |

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Emniyet tertibatlı, termokupllu, pilot alevli brülörler
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
Elektrikli ateşleme sistemi
Su boşaltma vanası
Su taşma tahliyesi
Gastronom küvetlere uygun hazne yapısı
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları
- > Stainless steel exterior panels
Monoblock worktop
Gas safety component, thermocouple, pilot flame burners
High performance and low-emission gas burners
Electric ignition systems
Water drain valve
Water overflow pipe
Suitable for various kind of gastrorm containers
Combustion system developed for natural or lpg gas
Conversion nozzles supplied as standard

Elektrikli Makarna Pişiriciler
Electric Pasta Cookers

EMF9010



EMF9020

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 15/10 mm top thickness

| Model Model | Ürün Adı Description | W | It. | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € | | |
|----------------|--|--------|-------|--|--|--------------|----|-------|
| EMF9010 | Elektrikli Makarna Pişirici, Dolaplı Electric Pasta Cooker, W/Base Cupboard | 10.500 | 25 | 400x900x850 | 42 | 420x960x1150 | 50 | 2.140 |
| EMF9020 | Elektrikli Makarna Pişirici, Dolaplı Electric Pasta Cooker, W/Base Cupboard | 21.000 | 25+25 | 800x900x850 | 75 | 820x960x1150 | 90 | 3.943 |

| Model Model | Elektrik Voltajı Electric Voltage V | Kablo Kesiti Cable Section mm ² | Su Girişi Water Inlet (inch) |
|----------------|---|--|------------------------------------|
| EMF9010 | 380 - 400V 3N AC 50 Hz | 5x4 | R 1/2" |
| EMF9020 | 380 - 400V 3N AC 50 Hz | 5x6 | R 1/2" |

Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik dış gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
E.G.O Emniyet limit termostatlı
E.G.O 3 kademeli ısı anahtarı ve termostatik kontrol
Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
Su giriş musluğu
Elektrik kontrollü su doldurma sistemi
Su boşaltma vanası
Su taşma tahliyesi
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Stainless steel exterior panels
Monoblock worktop
E.G.O Safety limit thermostat
E.G.O 3-level heat switch and thermostatic control
Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
Water inlet tap
Electric controlled water filling system
Water drain valve
Water overflow pipe
Easy to clean through rounded corners worktop

Elektrikli Patates Dinlendirme Electric Chips Scuttle



> EPD9010

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 15/10 mm top thickness



| Model Model | Ürün Adı Description | ⚡ W | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € |
|----------------|--|--------|--|--|-----|
| EPD9010 | Elektrikli Patates Dinlendirme Electric Chips Scuttle | 1.000 | 400x900x280 25 | 420x960x580 33 | 637 |

| Model Model | Elektrik Voltajı Electric Voltage V | Kablo Kesiti Cable Section mm ² |
|----------------|---|--|
| EPD9010 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1,5 |

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Porselen ısıtıcı rezistans
Yağ süzme tavası
Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- > Stainless steel exterior panels
Monoblock worktop
Porcelain heating element
Oil straining pan
Ease of handling for countertop or with open/ closed base
Easy to clean through rounded corners worktop

Ara Tezgah Worktop



> NTR9010



> NTR9020

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 15/10 mm top thickness

| Model Model | Ürün Adı Description | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | | € |
|----------------|--|--|----|--|----|-------|
| NTR9010 | Ara Tezgah Worktop | 400x900x280 | 18 | 420x960x450 | 26 | 348 |
| NTR9015 | Ara Tezgah Worktop | 600x900x280 | 23 | 620x960x450 | 32 | 535 |
| NTR9020 | Ara Tezgah Worktop | 800x900x280 | 27 | 820x960x450 | 37 | 578 |
| NTR9010C | Ara Tezgah, Çekmeceli Worktop With Drawer | 400x900x280 | 28 | 420x960x450 | 36 | 851 |
| NTR9020C | Ara Tezgah, Çekmeceli Worktop With Drawer | 800x900x280 | 39 | 820x960x450 | 49 | 1.188 |
| NTR9010E | Ara Tezgah, Evyeli Worktop With Sink | 400x900x280 | 23 | 420x960x450 | 31 | 910 |



> NTR9010C



> NTR9020C



> NTR9010E

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde
Pres baskı yekpare üst tabla
Hijyenik ve ağır çalışma şartlarına uygun kullanım yapısı
Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
- > Stainless steel exterior body
Monoblock worktop
Suitable for hygienic and heavy-duty working structure
Ease of handling for countertop or with open/ closed base

Alt Stand Kapaklı Base Cupboard W / Door



> STD9010D



> STD9020D



> STD9030D

| Model Model | Ürün Adı Description | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | | € |
|----------------|--|--|----|--|----|-------|
| STD9010D | Alt Stand Kapaklı Base Cupboard w / Door | 400x770x570 | 18 | 420x800x580 | 23 | 321 |
| STD9015D | Alt Stand Kapaklı Base Cupboard w / Door | 600x770x570 | 22 | 620x800x580 | 29 | 428 |
| STD9020D | Alt Stand Kapaklı Base Cupboard w / Door | 800x770x570 | 25 | 820x800x580 | 33 | 482 |
| STD9030D | Alt Stand Kapaklı Base Cupboard w / Door | 1200x770x570 | 35 | 1220x800x580 | 46 | 701 |
| STD9010C | Alt Stand Çekmeceli Base Cupboard w/ Drawer | 400x770x570 | 30 | 420x800x580 | 35 | 792 |
| STD9020C | Alt Stand Çekmeceli Base Cupboard w/ Drawer | 800x770x570 | 39 | 820x800x580 | 46 | 1.151 |
| STD9030C | Alt Stand Çekmeceli Base Cupboard w/ Drawer | 1200x770x570 | 44 | 1220x800x580 | 52 | 1.787 |

Alt Stand Çekmeceli Base Cupboard w / Drawer



> STD9010C



> STD9020C



> STD9030C

Genel Özellikler / General Specifications

> Paslanmaz çelik dış gövde
Ara tezgahlar veya pişirme üniteleri ile birlikte kullanılabilir
Alt standlar kapaklı veya kapaksız olarak kullanılabilir
Çift cidarlı ve ergonomik kulplu alt stand kapakları
GN 1/1x100 küvet kapasiteli

> Stainless steel exterior panels
Usable with worktops or cooking units
Optional usage for base cupboards with or without lid
Double-walled and ergonomic handles for base cupboard
GN 1/1x100 container capacity

Alt Stand Kapaksız Open Front Base Cupboard



> STD9010



> STD9020



> STD9030

| Model Model | Ürün Adı Description | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € |
|----------------|--|--|--|-----|
| STD9010 | Alt Stand Kapaksız Open Front Base Cupboard | 400x725x570 15 | 420x750x580 20 | 268 |
| STD9015 | Alt Stand Kapaksız Open Front Base Cupboard | 600x725x570 17 | 620x750x580 24 | 359 |
| STD9020 | Alt Stand Kapaksız Open Front Base Cupboard | 800x725x570 19 | 820x750x580 27 | 375 |
| STD9030 | Alt Stand Kapaksız Open Front Base Cupboard | 1200x725x570 23 | 1220x750x580 34 | 541 |

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde
Ara tezgahlar veya pişirme üniteleri ile birlikte kullanılabilir
Alt standlar kapaklı veya kapaksız olarak kullanılabilir

- > Stainless steel exterior panels
Usable with worktops or cooking units
Optional usage for base cupboards with or without lid

İndirekt Gazlı Kaynatma Tencereleri

Indirect Gas Boiling Pans



> GKT90100



> GKT90150

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 15/10 mm top thickness



| Model Model | Ürün Adı Description | W | lt. | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € | | |
|----------------|---|--------|-----|--|--|--------------|-----|-------|
| GKT90100 | İndirekt Gazlı Kaynatma Tenceresi 100 lt. Indirect Gas Boiling Pan 100 lt. | 24.000 | 100 | 800x900x850 | 130 | 820x960x1200 | 150 | 5.404 |
| GKT90150 | İndirekt Gazlı Kaynatma Tenceresi 150 lt. Indirect Gas Boiling Pan 150 lt. | 24.000 | 150 | 800x900x850 | 142 | 820x960x1200 | 162 | 5.564 |

| Model Model | Elektrik Voltajı Electric Voltage V | Kablo Kesiti Cable Section mm ² | Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption | | | | Gaz Girişi Gas Inlet (inch) | Su Girişi Water Inlet (inch) |
|----------------|---|--|---------------------------------------|-------------------------|------------|------------|-----------------------------------|------------------------------------|
| | | | NG | | LPG | | | |
| | | | max | min | max | min | | |
| GKT90100 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1,5 | 2.540 m ³ /h | 1.334 m ³ /h | 1.893 kg/h | 0.994 kg/h | R 1/2" | R 1/2" |
| GKT90150 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1,5 | 2.540 m ³ /h | 1.334 m ³ /h | 1.893 kg/h | 0.994 kg/h | R 1/2" | R 1/2" |



Aşırı basınç valfi ve manometre
Pressure safety valve and manometer

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde
- > 2" boşaltma musluğu
- > Çift cidarlı hazne
- > Karşı ağırlıklı kapak
- > Aşırı basınç valfi ve manometre
- > Soğuk su girişi
- > Emniyet tertibatlı, termokupllu, pilot alevli brülörlü ve elektrikli ateşleme sistemi
- > Termostat kumandalı ısı ayarlı
- > Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- > Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
- > Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları
- > Stainless steel exterior panels
- > 2" drainage tap
- > Double jacketed pan
- > Counterweighted hinged lid
- > Overpressure safety valve and manometer
- > Cold water inlet
- > Safety component, thermocouple, pilot flame burner and electric ignition systems
- > Thermostat controlled heat adjustment
- > Easy to clean through rounded corners worktop
- > Combustion system developed for natural or lpg gas
- > Conversion nozzles supplied as standard

Direkt Isıtmalı Gazlı Kaynatma Tencereleri Direct Gas Boiling Pans



GKTD90150

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 15/10 mm top thickness

| Model Model | Ürün Adı Description | W | lt. | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € | | |
|----------------|---|--------|-----|--|--|--------------|-----|-------|
| GKTD90150 | Gazlı Kaynatma Tenceresi (Direkt) 150 lt. Gas Boiling Pan (Direct) 150 lt. | 18.000 | 150 | 800x900x850 | 92 | 820x960x1150 | 112 | 4.741 |

| Model Model | Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption | | | | Gaz Girişi Gas Inlet (inch) | Su Girişi Water Inlet (inch) |
|----------------|---------------------------------------|-------------------------|------------|------------|-----------------------------------|------------------------------------|
| | NG | | LPG | | | |
| | max | min | max | min | | |
| GKTD90150 | 1.905 m ³ /h | 1.000 m ³ /h | 1.420 kg/h | 0.745 kg/h | R 1/2" | R 1/2" |

Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik dış gövde
2" boşaltma musluğu
Tek cidarlı hazne
Karşı ağırlıklı kapak
Soğuk su girişi
Emniyet tertibatlı, termokupllu, pilot alevli brülörlü
Manuel ve piezo çakmak ateşlemeli
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları
- Stainless steel exterior panels
2" drainage tap
Single jacket pan
Counterweighted hinged lid
Cold water inlet
Safety component, thermocouple, pilot flame burner
Manuel and piezo electric ignition
Easy to clean through rounded corners worktop
Combustion system developed for natural or lpg gas
Conversion nozzles supplied as standard

İndirekt Elektrikli Kaynatma Tencereleri

Indirect Electric Boiling Pans



> EKT90100



> EKT90150

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 15/10 mm top thickness



| Model Model | Ürün Adı Description | W | lt. | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € |
|----------------|---|--------|-----|--|--|-------|
| EKT90100 | İndirekt Elektrikli Kaynatma Tenceresi 100 lt. Indirect Electric Boiling Pan 100 lt. | 18.000 | 100 | 800x900x850 130 | 820x960x1150 150 | 5.190 |
| EKT90150 | İndirekt Elektrikli Kaynatma Tenceresi 150 lt. Indirect Electric Boiling Pan 150 lt. | 18.000 | 150 | 800x900x850 140 | 820x960x1150 160 | 5.340 |

| Model Model | Elektrik Voltajı Electric Voltage V | Kablo Kesiti Cable Section mm ² | Su Girişi Water Inlet (inch) |
|----------------|---|--|------------------------------------|
| EKT90100 | 380 - 400V 3N AC 50 Hz | 5x4 | R 1/2" |
| EKT90150 | 380 - 400V 3N AC 50 Hz | 5x4 | R 1/2" |

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde
- > 2" boşaltma musluğu
- Çift cidarlı hazne
- Karşı ağırlıklı kapak
- Aşırı basınç valfi ve manometre
- Soğuk su girişi
- Termostat kumandalı ısı ayarlı
- Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- > Stainless steel exterior panels
- > 2" drainage tap
- Double jacketed pan
- Counterweighted hinged lid
- Overpressure safety valve and manometer
- Cold water inlet
- Thermostat controlled heat adjustment
- Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
- Easy to clean through rounded corners worktop

Motorlu, Gazlı Devrilir Tava Automatic Tilting, Gas Bratt Pan



> GDT9080M



> GDT90120M

2.00 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 20/10 mm top thickness



| Model Model | Ürün Adı Description | W | W | lt. | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € |
|----------------|--|--------|----|-----|--|--|-------|
| GDT9080M | Motorlu, Gazlı Devrilir Tava 80 lt. Automatic Tilting, Gas Bratt Pan 80 lt. | 20.000 | 40 | 80 | 800x900x850 150 | 820x960x1050 170 | 5.174 |
| GDT90120M | Motorlu, Gazlı Devrilir Tava 120 lt. Automatic Tilting, Gas Bratt Pan 120 lt. | 28.000 | 40 | 120 | 1200x900x850 208 | 1220x960x1050 233 | 8.063 |

| Model Model | Elektrik Voltajı Electric Voltage V | Kablo Kesiti Cable Section mm ² | Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption | | | | Gaz Girişi Gas Inlet (inch) | Su Girişi Water Inlet (inch) |
|----------------|---|--|---------------------------------------|-------------------------|------------|------------|-----------------------------------|------------------------------------|
| | | | NG | | LPG | | | |
| | | | max | min | max | min | | |
| GDT9080M | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1,5 | 2.117 m ³ /h | 1.111 m ³ /h | 1.577 kg/h | 0.828 kg/h | R 1/2" | R 1/2" |
| GDT90120M | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1,5 | 2.963 m ³ /h | 1.556 m ³ /h | 2.208 kg/h | 1.159 kg/h | R 1/2" | R 1/2" |

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde
Manuel ve otomatik devirme mekanizması
Karşı ağırlıklı kapak
Soğuk su girişi
8 Kademeli, emniyet tertibatlı, termokupllu ve pilot alevli
Tüm modellerde 300 °C'ye kadar ayarlanabilir sıcaklık kontrolü
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları
- > Stainless steel exterior panels
Manuel and automatic tilting system
Counterweighted hinged lid
Cold water inlet
8-level heat adjustment with safety component, thermocouple and pilot flame
Up 300 °C heat adjustment
Easy to clean through rounded corners worktop
Combustion system developed for natural or lpg gas
Conversion nozzles supplied as standard

Gazlı Devrilir Tavalar Gas Tilting Bratt Pans



> GDT9080



> GDT90120

2.00 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 20/10 mm top thickness



| Model Model | Ürün Adı Description | W | lt. | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € |
|----------------|--|--------|-----|--|--|-------|
| GDT9080 | Gazlı Devrilir Tava 80 lt. Gas Tilting Bratt Pan 80 lt. | 20.000 | 80 | 800x900x850 142 | 820x960x1050 162 | 3.938 |
| GDT90120 | Gazlı Devrilir Tava 120 lt. Gas Tilting Bratt Pan 120 lt. | 28.000 | 120 | 1200x900x850 200 | 1220x960x1050 225 | 5.179 |

| Model Model | Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption | | | | Gaz Girişi Gas Inlet (inch) | Su Girişi Water Inlet (inch) |
|----------------|---------------------------------------|-------------------------|------------|------------|-----------------------------------|------------------------------------|
| | NG | | LPG | | | |
| | max | min | max | min | | |
| GDT9080 | 2.117 m ³ /h | 1.111 m ³ /h | 1.577 kg/h | 0.828 kg/h | R 1/2" | R 1/2" |
| GDT90120 | 2.963 m ³ /h | 1.556 m ³ /h | 2.208 kg/h | 1.159 kg/h | R 1/2" | R 1/2" |

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde
 - Manuel kaldırma mekanizması
 - Karşı ağırlıklı kapak
 - Soğuk su girişi
 - 8 Kademeli, emniyet tertibatlı, termokupllu ve pilot alevli
 - Tüm modellerde 300 °C'ye kadar ayarlanabilir sıcaklık kontrolü
 - Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
 - Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
 - Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları
- > Stainless steel exterior panels
 - Manuel tilting system
 - Counterweighted hinged lid
 - Cold water inlet
 - 8-level heat adjustment with safety component, thermocouple and pilot flame
 - Up 300 °C heat adjustment
 - Easy to clean through rounded corners worktop
 - Combustion system developed for natural or lpg gas
 - Conversion nozzles supplied as standard

Motorlu, Elektrikli Devrilir Tava Automatic Tilting, Electric Bratt Pan



➤ EDT9080M



➤ EDT90120M

2.00 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 20/10 mm top thickness

| Model Model | Ürün Adı Description | W | lt. | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € |
|----------------|--|--------|-----|--|--|-------|
| EDT9080M | Motorlu, Elektrikli Devrilir Tava 80 lt. Automatic Tilting, Electric Bratt Pan 80 lt. | 12.100 | 80 | 800x900x850 140 | 820x960x1050 160 | 5.056 |
| EDT90120M | Motorlu, Elektrikli Devrilir Tava 120 lt. Automatic Tilting, Electric Bratt Pan 120 lt. | 18.100 | 120 | 1200x900x850 190 | 1220x960x1050 215 | 7.480 |
| EDT90150M | Motorlu, Elektrikli Devrilir Tava 150 lt. Automatic Tilting, Electric Bratt Pan 150 lt. | 18.100 | 150 | 1200x900x850 195 | 1220x960x1050 220 | 8.523 |

| Model Model | Elektrik Voltajı Electric Voltage V | Kablo Kesiti Cable Section mm ² | Su Girişi Water Inlet (inch) |
|----------------|---|--|------------------------------------|
| EDT9080M | 380 - 400V 3N AC 50 Hz | 5x4 | R 1/2" |
| EDT90120M | 380 - 400V 3N AC 50 Hz | 5x4 | R 1/2" |
| EDT90150M | 380 - 400V 3N AC 50 Hz | 5x4 | R 1/2" |

Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik dış gövde
Manuel ve otomatik devirme mekanizması
Karşı ağırlıklı kapak
Sıcak - soğuk su girişi
300 °C'ye kadar ayarlanabilir sıcaklık kontrolü
Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Stainless steel exterior panels
Manuel and automatic tilting system
Counterweighted hinged lid
Hot - cold water inlet
Up 300 °C heat adjustment
Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
Easy to clean through rounded corners worktop

Elektrikli Devrilir Tavalar Electric Tilting Bratt Pans



> EDT90120
EDT90150



> EDT9080

2.00 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 20/10 mm top thickness



| Model Model | Ürün Adı Description | ⚡ W | 📏 lt. | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € |
|----------------|--|--------|----------|--|--|-------|
| EDT9080 | Elektrikli Devrilir Tava 80 lt. Electric Tilting Bratt Pan 80 lt. | 12.000 | 80 | 800x900x850 130 | 820x960x1050 150 | 3.638 |
| EDT90120 | Elektrikli Devrilir Tava 120 lt. Electric Tilting Bratt Pan 120 lt. | 18.000 | 120 | 1200x900x850 180 | 1220x960x1050 205 | 4.976 |
| EDT90150 | Elektrikli Devrilir Tava 150 lt. Electric Tilting Bratt Pan 150 lt. | 18.000 | 150 | 1200x900x850 185 | 1220x960x1050 210 | 5.778 |

| Model Model | Elektrik Voltajı Electric Voltage V | Kablo Kesiti Cable Section mm ² | Su Girişi Water Inlet (inch) |
|----------------|---|--|------------------------------------|
| EDT9080 | 380 - 400V 3N AC 50 Hz | 5x4 | R 1/2" |
| EDT90120 | 380 - 400V 3N AC 50 Hz | 5x4 | R 1/2" |
| EDT90150 | 380 - 400V 3N AC 50 Hz | 5x4 | R 1/2" |

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde
- Manuel kaldırma mekanizması
- Karşı ağırlıklı kapak
- Soğuk su girişi
- Tüm modellerde 300 °C'ye kadar ayarlanabilir sıcaklık kontrolü
- Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla

- > Stainless steel exterior panels
- Manuel tilting system
- Counterweighted hinged lid
- Cold water inlet
- Up 300 °C heat adjustment
- Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
- Easy to clean through rounded corners worktop

Pişirme Ekipmanları 900 Seri / Cooking Equipments 900 Serie

| Model | Ürün Açıklaması / Description | a | b | h | Fırın Oven W | Toplam Güç Total Power W | m ³ | kg | € |
|-----------|---|------|-----|-----|--------------|--------------------------|----------------|-----|-------|
| GKO9010 | 2 Brülörlü Gazlı Ocak / 2 Open Gas Range | 400 | 900 | 280 | - | 20.000 | 0,181 | 43 | 974 |
| GKO9020 | 4 Brülörlü Gazlı Ocak / 4 Open Gas Range | 800 | 900 | 280 | - | 40.000 | 0,354 | 76 | 1.771 |
| GKO9030 | 6 Brülörlü Gazlı Ocak / 6 Open Gas Range | 1200 | 900 | 280 | - | 60.000 | 0,527 | 109 | 2.622 |
| GKW9010 | 1 Brülörlü Gazlı Wok Ocak / 1 Gas Wok Range | 400 | 900 | 280 | - | 13.500 | 0,214 | 47 | 1.017 |
| GKW9020 | 2 Brülörlü Gazlı Wok Ocak / 2 Gas Wok Range | 800 | 900 | 280 | - | 27.000 | 0,417 | 78 | 1.852 |
| GKW9030 | 3 Brülörlü Gazlı Wok Ocak / 3 Gas Wok Range | 1200 | 900 | 280 | - | 40.500 | 0,621 | 112 | 2.568 |
| GKS9010 | Gazlı Show Ocak / Gas Show Open Range | 400 | 900 | 280 | - | 10.000 | 0,181 | 40 | 963 |
| GKS9020 | Gazlı Show Ocak / Gas Show Open RAnge | 800 | 900 | 280 | - | 32.000 | 0,354 | 70 | 1.498 |
| EKO9010K | 2 Kare Pleytli Elektrikli Ocak / 2 Electric Square Hot Plate Range | 400 | 900 | 280 | - | 8.000 | 0,181 | 40 | 1.070 |
| EKO9020K | 4 Kare Pleytli Elektrikli Ocak / 4 Electric Square Hot Plate Range | 800 | 900 | 280 | - | 16.000 | 0,354 | 70 | 1.712 |
| EKO9030K | 6 Kare Pleytli Elektrikli Ocak / 6 Electric Square Hot Plate Range | 1200 | 900 | 280 | - | 24.000 | 0,527 | 106 | 2.622 |
| EST9010 | Elektrikli Kapalı Ocak / Electric Solid Top Range | 400 | 900 | 280 | - | 8.000 | 0,181 | 68 | 1.279 |
| EST9020 | Elektrikli Kapalı Ocak / Electric Solid Top Range | 800 | 900 | 280 | - | 16.000 | 0,354 | 120 | 2.167 |
| GST9010 | Gazlı Kapalı Ocak / Gas Solid Top Range | 400 | 900 | 280 | - | 7.500 | 0,181 | 65 | 1.322 |
| GST9020 | Gazlı Kapalı Ocak / Gas Solid Top Range | 800 | 900 | 280 | - | 11.000 | 0,354 | 81 | 1.766 |
| GSF9020 | Gazlı Kapalı Ocaklı Kuzine / Gas Solid Top On Gas Oven | 800 | 900 | 850 | 12.400 | 23.400 | 0,866 | 156 | 3.103 |
| GKF9020 | 4 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırını / 4 Burner Gas Range W / Gas Oven | 800 | 900 | 850 | 12.400 | 52.400 | 0,866 | 150 | 2.761 |
| GKF9021 | 4 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırını / 4 Burner Gas Range W/Gas Oven | 800 | 900 | 850 | 12.400 | 47.400 | 0,866 | 148 | 2.761 |
| GKF9030 | 6 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırını / 6 Burner Gas Range W / Gas Oven | 1200 | 900 | 850 | 12.400 | 72.400 | 1,288 | 182 | 3.724 |
| GKF9031 | 6 Brülörlü Gazlı Kuzine Fırını / 6 Burner Gas Range W/Gas Oven | 1200 | 900 | 850 | 12.400 | 64.900 | 1,288 | 179 | 3.724 |
| GKF9030M | 6 Brülörlü Gazlı Kuzine Büyük Fırını / 6 Burner Gas Range W/Maxi Gas Oven | 1200 | 900 | 850 | 19.400 | 79.400 | 1,288 | 187 | 4.494 |
| GKFE9020 | Gazlı Kuzine Elektrikli Fırını / Gas Ranges W / Electric Oven | 800 | 900 | 850 | 5.000 | 40.000 | 0,866 | 146 | 3.071 |
| GKFE9030 | Gazlı Kuzine Elektrikli Fırını / Gas Ranges W / Electric Oven | 1200 | 900 | 850 | 5.000 | 60.000 | 1,288 | 177 | 4.066 |
| EKF9020K | 4 Kare Pleytli Elektrikli Kuzine, Fırını 4 Square Electric Hot Plate Range W/ Electric Oven | 800 | 900 | 850 | 5.000 | 21.000 | 0,827 | 129 | 3.136 |
| EKF9030K | 6 Kare Pleytli Elektrikli Kuzine, Fırını 6 Square Electric Hot Plate Range W/ Electric Oven | 1200 | 900 | 850 | 5.000 | 29.000 | 1,230 | 162 | 4.243 |
| GPI9010S | Düz Yüzeyle Gazlı Izgara / Gas Fry Top-Smooth | 400 | 900 | 280 | - | 9.500 | 0,214 | 71 | 966 |
| GPI9020S | Düz Yüzeyle Gazlı Izgara / Gas Fry Top-Smooth | 800 | 900 | 280 | - | 19.000 | 0,417 | 117 | 1.554 |
| GPI9010R | Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara / Gas Fry Top-Ribbed | 400 | 900 | 280 | - | 9.500 | 0,214 | 70 | 1.066 |
| GPI9020R | Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara / Gas Fry Top-Ribbed | 800 | 900 | 280 | - | 19.000 | 0,417 | 115 | 1.776 |
| GPI9020SR | Düz+Nervürlü Yüzeyle Gazlı Izgara / Gas Fry Top-Smooth+Ribbed | 800 | 900 | 280 | - | 19.000 | 0,417 | 116 | 1.654 |
| CC9010 | GPI9010... EPI9010.. Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for GPI9010... EPI9010.. Models | - | - | - | - | - | - | - | 777 |
| CC9020 | GPI9020... EPI9020.. Modelleri İçin Opsiyonel Krom Kaplama Optional Chrome Coating for GPI9020... EPI9020.. Models | - | - | - | - | - | - | - | 1.110 |
| EPI9010S | Düz Yüzeyle Elektrikli Izgara / Electric Fry Top- Smooth | 400 | 900 | 280 | - | 7.500 | 0,214 | 65 | 999 |
| EPI9020S | Düz Yüzeyle Elektrikli Izgara / Electric Fry Top- Smooth | 800 | 900 | 280 | - | 15.000 | 0,417 | 113 | 1.499 |
| EPI9010R | Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara / Electric Fry Top- Ribbed | 400 | 900 | 280 | - | 7.500 | 0,214 | 64 | 1.099 |
| EPI9020R | Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara / Electric Fry Top- Ribbed | 800 | 900 | 280 | - | 15.000 | 0,417 | 111 | 1.732 |
| EPI9020SR | Düz+Nervürlü Yüzeyle Elektrikli Izgara Electric Fry Top- Smooth+Ribbed | 800 | 900 | 280 | - | 15.000 | 0,417 | 112 | 1.627 |
| GLI9010 | Gazlı Lavataş Izgara / Gas Lavastone Grill | 400 | 900 | 280 | - | 9.500 | 0,214 | 72 | 1.124 |
| GLI9020 | Gazlı Lavataş Izgara / Gas Lavastone Grill | 800 | 900 | 280 | - | 19.000 | 0,417 | 128 | 1.659 |
| GLI9030 | Gazlı Lavataş Izgara / Gas Lavastone Grill | 1200 | 900 | 280 | - | 28.500 | 0,620 | 176 | 2.354 |
| GSİ9010 | Gazlı Amerikan Izgara / Gas American Grill | 400 | 900 | 280 | - | 9.500 | 0,214 | 74 | 1.199 |
| GSİ9020 | Gazlı Amerikan Izgara / Gas American Grill | 800 | 900 | 280 | - | 19.000 | 0,417 | 132 | 1.819 |

Pişirme Ekipmanları 900 Seri / Cooking Equipments 900 Serie

| Model | Ürün Açıklaması / Description | a | b | h | Fırın Oven W | Toplam Güç Total Power W | m ³ | kg | € |
|-----------|--|------|-----|-----|--------------|--------------------------|----------------|-----|-------|
| GSİ9030 | Gazlı Amerikan Izgara / Gas American Grill | 1200 | 900 | 280 | - | 28.500 | 0,621 | 180 | 2.510 |
| GSB9010 | Gazlı Benmari / Gas Bain Maries | 400 | 900 | 280 | - | 2.000 | 0,181 | 35 | 1.177 |
| GSB9020 | Gazlı Benmari / Gas Bain Maries | 800 | 900 | 280 | - | 4.000 | 0,354 | 55 | 1.980 |
| ESB9010 | Elektrikli Benmari / Electric Bain Marie | 400 | 900 | 280 | - | 1.500 | 0,181 | 28 | 910 |
| ESB9020 | Elektrikli Benmari / Electric Bain Marie | 800 | 900 | 280 | - | 3.000 | 0,354 | 52 | 1.659 |
| GFP9010 | Gazlı Fritöz, Dolaplı / Gas Fryer, W/Base Cupboard | 400 | 900 | 850 | - | 21.000 | 0,444 | 62 | 1.787 |
| GFP9020 | Gazlı Fritöz, Dolaplı / Gas Fryer, W/Base Cupboard | 800 | 900 | 850 | - | 42.000 | 0,866 | 112 | 3.307 |
| EFP9010 | Elektrikli Fritöz, Dolaplı / Electric Fryer, W/Base Cupboard | 400 | 900 | 850 | - | 19.500 | 0,444 | 55 | 1.712 |
| EFP9020 | Elektrikli Fritöz, Dolaplı / Electric Fryer, W/Base Cupboard | 800 | 900 | 850 | - | 39.000 | 0,866 | 95 | 2.889 |
| GMF9010 | Gazlı Makarna Pişirici / Gas Pasta Cookers | 400 | 900 | 850 | - | 15.000 | 0,463 | 66 | 2.429 |
| GMF9020 | Gazlı Makarna Pişirici / Gas Pasta Cookers | 800 | 900 | 850 | - | 30.000 | 0,905 | 120 | 4.275 |
| EMF9010 | Elektrikli Makarna Pişirici, Dolaplı Electric Pasta Cooker, W/Base Cupboard | 400 | 900 | 850 | - | 10.500 | 0,464 | 50 | 2.140 |
| EMF9020 | Elektrikli Makarna Pişirici, Dolaplı Electric Pasta Cooker, W/Base Cupboard | 800 | 900 | 850 | - | 21.000 | 0,905 | 90 | 3.943 |
| EPD9010 | Elektrikli Patates Dinlendirme / Electric Chips Scuttle | 400 | 900 | 280 | - | 1.000 | 0,234 | 33 | 637 |
| NTR9010 | Ara Tezgah / Worktop | 400 | 900 | 280 | - | - | 0,181 | 26 | 348 |
| NTR9015 | Ara Tezgah / Worktop | 600 | 900 | 280 | - | - | 0,268 | 32 | 535 |
| NTR9020 | Ara Tezgah / Worktop | 800 | 900 | 280 | - | - | 0,354 | 37 | 578 |
| NTR9010C | Ara Tezgah, Çekmeceli / Worktop With Drawer | 400 | 900 | 280 | - | - | 0,181 | 36 | 851 |
| NTR9020C | Ara Tezgah, Çekmeceli / Worktop With Drawer | 800 | 900 | 280 | - | - | 0,354 | 49 | 1.188 |
| NTR9010E | Ara Tezgah, Evyeli / Worktop With Sink | 400 | 900 | 280 | - | - | 0,181 | 31 | 910 |
| STD9010D | Alt Stand Kapaklı / Base Cupboard W/Door | 400 | 770 | 570 | - | - | 0,195 | 23 | 321 |
| STD9015D | Alt Stand Kapaklı / Base Cupboard W/Door | 600 | 770 | 570 | - | - | 0,288 | 29 | 428 |
| STD9020D | Alt Stand Kapaklı / Base Cupboard W/Door | 800 | 770 | 570 | - | - | 0,380 | 33 | 482 |
| STD9030D | Alt Stand Kapaklı / Base Cupboard W/Door | 1200 | 770 | 570 | - | - | 0,566 | 46 | 701 |
| STD9010C | Alt Stand Çekmeceli / Base Cupboard w/ Drawer | 400 | 770 | 570 | - | - | 0,195 | 35 | 792 |
| STD9020C | Alt Stand Çekmeceli / Base Cupboard w/ Drawer | 800 | 770 | 570 | - | - | 0,380 | 46 | 1.151 |
| STD9030C | Alt Stand Çekmeceli / Base Cupboard w/ Drawer | 1200 | 770 | 570 | - | - | 0,566 | 52 | 1.787 |
| STD9010 | Alt Stand Kapaksız / Open Front Base Cupboard | 400 | 725 | 570 | - | - | 0,183 | 20 | 268 |
| STD9015 | Alt Stand Kapaksız / Open Front Base Cupboard | 600 | 725 | 570 | - | - | 0,270 | 24 | 359 |
| STD9020 | Alt Stand Kapaksız / Open Front Base Cupboard | 800 | 725 | 570 | - | - | 0,357 | 27 | 375 |
| STD9030 | Alt Stand Kapaksız / Open Front Base Cupboard | 1200 | 725 | 570 | - | - | 0,531 | 34 | 541 |
| GKT90100 | İndirekt Gazlı Kaynatma Tenceresi 100 lt. Indirect Gas Boiling Pan 100 lt. | 800 | 900 | 850 | - | 24.000 | 0,945 | 150 | 5.404 |
| GKT90150 | İndirekt Gazlı Kaynatma Tenceresi 150 lt. Indirect Gas Boiling Pan 150 lt. | 800 | 900 | 850 | - | 24.000 | 0,945 | 162 | 5.564 |
| GKTD90150 | Gazlı Kaynatma Tenceresi (Direkt) 150 lt. Gas Boiling Pan (Direct) 150 lt. | 800 | 900 | 850 | - | 18.000 | 0,905 | 112 | 4.741 |
| EKT90100 | İndirekt Elektrikli Kaynatma Tenceresi 100 lt. Indirect Electric Boiling Pan 100 lt. | 800 | 900 | 850 | - | 18.000 | 0,905 | 150 | 5.190 |
| EKT90150 | İndirekt Elektrikli Kaynatma Tenceresi 150 lt. Indirect Electric Boiling Pan 150 lt. | 800 | 900 | 850 | - | 18.000 | 0,905 | 160 | 5.340 |
| GDT9080M | Motorlu, Gazlı Devrilir Tava Automatic Tilting, Gas Bratt Pan 80 lt. | 800 | 900 | 850 | - | 20.000 | 0,827 | 170 | 5.174 |
| GDT90120M | Motorlu, Gazlı Devrilir Tava Automatic Tilting, Gas Bratt Pan 120 lt. | 1200 | 900 | 850 | - | 28.000 | 1,23 | 233 | 8.063 |
| GDT9080 | Gazlı Devrilir Tava 80 lt. / Gas Tilting Bratt Pan 80 lt. | 800 | 900 | 850 | - | 20.000 | 0,827 | 162 | 3.938 |
| GDT90120 | Gazlı Devrilir Tava 120 lt. / Gas Tilting Bratt Pan 120 lt. | 1200 | 900 | 850 | - | 28.000 | 1,230 | 225 | 5.179 |
| EDT9080M | Motorlu, Elektrikli Devrilir Tava 80 lt. Automatic Tilting, Electric Bratt Pan 80 lt. | 800 | 900 | 850 | - | 12.100 | 0,827 | 160 | 5.056 |
| EDT90120M | Motorlu, Elektrikli Devrilir Tava 120 lt. Automatic Tilting, Electric Bratt Pan 120 lt. | 1200 | 900 | 850 | - | 18.100 | 1,230 | 215 | 7.480 |

Pişirme Ekipmanları 900 Seri / Cooking Equipments 900 Serie

| Model | Ürün Açıklaması / Description | a | b | h | Fırın Oven W | Toplam Güç Total Power W | m ³ | kg | € |
|-----------|--|------|-----|-----|--------------|--------------------------|----------------|-----|-------|
| EDT90150M | Motorlu, Elektrikli Devrilir Tava 150 lt. Automatic Tilting, Electric Bratt Pan 150 lt. | 1200 | 900 | 850 | - | 18.100 | 1,230 | 220 | 8.523 |
| EDT9080 | Elektrikli Devrilir Tava 80 lt. / Electric Tilting Bratt Pan 80 lt. | 800 | 900 | 850 | - | 12.000 | 0,827 | 150 | 3.638 |
| EDT90120 | Elektrikli Devrilir Tava 120 lt. / Electric Tilting Bratt Pan 120 lt. | 1200 | 900 | 850 | - | 18.000 | 1,230 | 205 | 4.976 |
| EDT90150 | Elektrikli Devrilir Tava 150 lt. / Electric Tilting Bratt Pan 150 lt. | 1200 | 900 | 850 | - | 18.000 | 1,230 | 210 | 5.778 |

| Model Model | Ürün Adı Product Name | Birlikte Kullanılabilir Use With | € |
|----------------|--------------------------|-------------------------------------|---|
|----------------|--------------------------|-------------------------------------|---|

> Ocak ve Kuzineler için Aksesuarlar / Accessories for Ranges

| | | | |
|----------|--|---|-----|
| GW21 | Gastronom Tel Izgara GN 2/1 Gastronorm Wire Grid GN 2/1 | GKF... Modelleri GKF... Models | 44 |
| GKA15109 | 2 Brülörlü Ocağı Izgaraya Çevirmek için Düz Pleyt Smooth Plate for 2 Burner Cookers | GKO..., GKF... Modelleri GKO..., GKF... Models | 394 |
| GKA15159 | 2 Brülörlü Ocağı Izgaraya Çevirmek için Nervürlü Döküm Ribbed Cast Plate for 2 Burner Cookers | GKO..., GKF... Modelleri GKO..., GKF... Models | 446 |



> Izgaralar için Aksesuarlar / Accessories for Grills

| | | | |
|---------|--|---|----|
| PGA1079 | Pleyt Izgara için Düz Spatula Spatula for Smooth Plate Grill | GPI..., EPI... Modelleri GPI..., EPI... Models | 34 |
| PGA1179 | Pleyt Izgara için Nervürlü Spatula Spatula for Ribbed Plate Grill | GPI..., EPI... Modelleri GPI..., EPI... Models | 39 |
| LGA1179 | Lavataş Izgara için Nervürlü Spatula Spatula for Lavastone Grill | GLI... Modelleri GLI... Models | 39 |



> Kaynatma Tencereleri Aksesuarlar / Accessories for Boiling Pans

| | | | |
|--------|---|---|-----|
| KTC100 | 900 Seri Kaynatma Tencereleri için Pişirme Basketi Cooking Basket for Serie 900 Boiling Pans | GKT..., EKT... Modelleri GKT..., EKT... Models | 925 |
|--------|---|---|-----|



> Genel Aksesuarlar / General Accessories

| | | | |
|------------|---|--|-------|
| ACSTR09 | Alt Standlar için GN Tepsi Rayı Trays Supports For Base Cupboards | 900 Serisi Serie 900 | 330 |
| ACSW079 | Alt Standlar için tekerlek kiti Set of Wheels For Base Cupboards | 700 ve 900 Serisi Serie 700 and 900 | 168 |
| ACSS09 | Orta Grup Uygulamaları için Yan Kapatma Paneli Pair of side finishing panels for island cooking blocks | 900 Serisi Serie 900 | 809 |
| ACSB24009 | Alt Baza - 240 cm S/S Plinth - 240 cm | 900 Serisi Serie 700 | 694 |
| ACSB28009 | Alt Baza - 280 cm S/S Plinth - 280 cm | 900 Serisi Serie 900 | 821 |
| ACSB32009 | Alt Baza - 320 cm S/S Plinth - 320 cm | 900 Serisi Serie 900 | 903 |
| ACSB36009 | Alt Baza - 360 cm S/S Plinth - 360 cm | 900 Serisi Serie 900 | 1.064 |
| ACSB40009 | Alt Baza - 400 cm S/S Plinth - 400 cm | 900 Serisi Serie 900 | 1.214 |
| ACSC240079 | Orta tip cantilever hat - 240 cm Double front cantilever line- 240 cm | 900 Serisi Serie 900 | 3.987 |
| ACSC280079 | Orta tip cantilever hat - 280 cm Double front cantilever line- 280 cm | 900 Serisi Serie 900 | 4.854 |
| ACSC320079 | Orta tip cantilever hat - 320 cm Double front cantilever line- 320 cm | 900 Serisi Serie 900 | 5.201 |
| ACSC360079 | Orta tip cantilever hat - 360 cm Double front cantilever line- 360 cm | 900 Serisi Serie 900 | 6.010 |
| ACSC400079 | Orta tip cantilever hat - 400 cm Double front cantilever line- 400 cm | 900 Serisi Serie 900 | 6.356 |





Gazlı Kuzine 1 m²-1.5 m² Gas Ranges 1 m² -1.5 m²

304



> GKF100

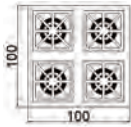


> GKF150

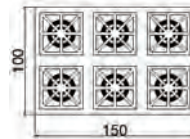


| Model Model | Ürün Adı Description | W | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | | € |
|----------------|---|--------|--|-----|--|-----|-------|
| GKF100 | Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven | 35.000 | 1000x1000x850 | 165 | 1020x1060x950 | 180 | 2.312 |
| GKF150 | Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven | 49.000 | 1500x1000x850 | 230 | 1520x1060x950 | 250 | 3.178 |

| Model Model | Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption | | | | Gaz Girişi Gas Inlet (inch) |
|----------------|---------------------------------------|-------------------------|------------|------------|-----------------------------------|
| | NG | | LPG | | |
| | max | min | max | min | |
| GKF100 | 3.704 m ³ /h | 1.945 m ³ /h | 2.760 kg/h | 1.449 kg/h | R 3/4" |
| GKF150 | 5.186 m ³ /h | 2.723 m ³ /h | 3.864 kg/h | 2.029 kg/h | R 3/4" |



GKF100



GKF150

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde
Emniyet tertibatlı ve termokupllu brülörler
Pik döküm çıkarılabilir üst ocak ızgarası
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları

- > Stainless steel exterior panels
Safety component and with thermocouple burners
Cast iron removable top pan grids
High performance and low-emission gas burners
Easy to clean through rounded corners worktop
Combustion system developed for natural or lpg gas
Conversion nozzles supplied as standard

Gazlı Kuzine 2 m² Gas Ranges 2 m²

304

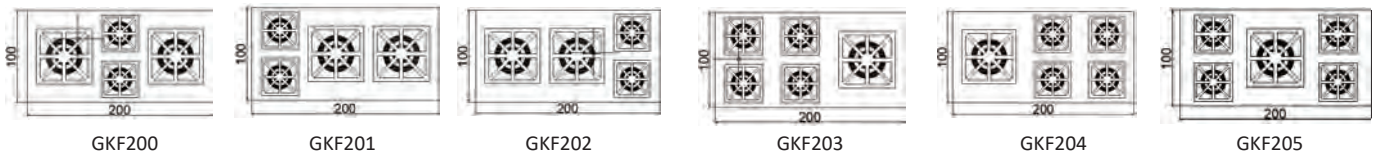


> GKF200



| Model Model | Ürün Adı Description | W | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € |
|----------------|---|--------|--|--|-------|
| GKF200 | Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven | 58.000 | 2000x1000x850 305 | 2020x1060x1050 320 | 3.901 |
| GKF201 | Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven | 58.000 | 2000x1000x850 305 | 2020x1060x1050 320 | 3.901 |
| GKF202 | Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven | 58.000 | 2000x1000x850 305 | 2020x1060x1050 320 | 3.901 |
| GKF203 | Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven | 57.000 | 2000x1000x850 295 | 2020x1060x1050 310 | 4.045 |
| GKF204 | Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven | 57.000 | 2000x1000x850 295 | 2020x1060x1050 310 | 4.045 |
| GKF205 | Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven | 57.000 | 2000x1000x850 295 | 2020x1060x1050 310 | 4.045 |

| Model Model | Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption | | | | Gaz Girişi Gas Inlet (inch) |
|----------------|---------------------------------------|-------------------------|------------|------------|-----------------------------------|
| | NG | | LPG | | |
| | max | min | max | min | |
| GKF200 | 6.138 m ³ /h | 3.223 m ³ /h | 4.574 kg/h | 2.401 kg/h | R 3/4" |
| GKF201 | 6.138 m ³ /h | 3.223 m ³ /h | 4.574 kg/h | 2.401 kg/h | R 3/4 |
| GKF202 | 6.138 m ³ /h | 3.223 m ³ /h | 4.574 kg/h | 2.401 kg/h | R 3/4 |
| GKF203 | 6.032 m ³ /h | 3.167 m ³ /h | 4.495 kg/h | 2.360 kg/h | R 3/4 |
| GKF204 | 6.032 m ³ /h | 3.167 m ³ /h | 4.495 kg/h | 2.360 kg/h | R 3/4 |
| GKF205 | 6.032 m ³ /h | 3.167 m ³ /h | 4.495 kg/h | 2.360 kg/h | R 3/4 |



Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde
Emniyet tertibatlı ve termokupllu brülörler
Pik döküm çıkarılabilir üst ocak ızgarası
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları
- > Stainless steel exterior panels
Safety component and with thermocouple burners
Cast iron removable top pan grids
High performance and low-emission gas burners
Easy to clean through rounded corners worktop
Combustion system developed for natural or lpg gas
Conversion nozzles supplied as standard

İndirekt Gazlı Kaynatma Tencereleri Indirect Gas Boiling Pans



> GKT90250



> GKT500



| Model Model | Ürün Adı Description | W | lt. | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € |
|-------------|---|--------|-----|--|--|--------|
| GKT90250 | İndirekt Gazlı Kaynatma Tenceresi 250 lt. Indirect Gas Boiling Pan 250 Lt. | 36.000 | 250 | 980x1020x950 | 197 | 7.747 |
| GKT500 | İndirekt Gazlı Kaynatma Tenceresi 500 lt. Indirect Gas Boiling Pan 500 Lt. | 56.000 | 500 | 1340x1620x1230 | 350 | 13.868 |

| Model Model | Elektrik Voltajı Electric Voltage V | Kablo Kesiti Cable Section mm ² | Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption | | | | Gaz Girişi Gas Inlet (inch) | Su Girişi Water Inlet (inch) |
|-------------|-------------------------------------|--|------------------------------------|-------------------------|------------|------------|-----------------------------|------------------------------|
| | | | NG | | LPG | | | |
| | | | max | min | max | min | | |
| GKT90250 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1,5 | 3.810 m ³ /h | 2.000 m ³ /h | 2.839 kg/h | 1.491 kg/h | R 1/2" | R 1/2" |
| GKT500 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1,5 | 5.920 m ³ /h | 3.111 m ³ /h | 4.417 kg/h | 2.319 kg/h | R 3/4" | R 1/2" |



Aşırı basınç valfi ve manometre
Pressure safety valve and manometer

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde
- > 2" boşaltma musluğu
- > Çift cidarlı hazne
- > Karşı ağırlıklı kapak
- > Aşırı basınç valfi ve manometre
- > Soğuk su girişi
- > Emniyet tertibatlı, termokupllu, pilot alevli brülörlü ve elektrikli ateşleme sistemli
- > Termostat kumandalı ısı ayarlı
- > Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- > Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
- > Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları

- > Stainless steel exterior panels
- > 2" drainage tap
- > Double jacketed pan
- > Counterweighted hinged lid
- > Overpressure safety valve and manometer
- > Cold water inlet
- > Safety component, thermocouple, pilot flame burner and electric ignition systems
- > Thermostat controlled heat adjustment
- > Easy to clean through rounded corners worktop
- > Combustion system developed for natural or lpg gas
- > Conversion nozzles supplied as standard

İndirekt Elektrikli Kaynatma Tencereleri

Indirect Electric Boiling Pans



> EKT400



> EKT500

2.50 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 25/10 mm top thickness



| Model Model | Ürün Adı Description | W | It. | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € |
|-------------|---|--------|-----|--|--|--------|
| EKT400 | İndirekt Elektrikli Kaynatma Tenceresi 400 lt. Indirect Electric Boiling Pan 400 lt. | 54.000 | 400 | 1525x1500x1230 310 | 1635x1630x1500 340 | 11.674 |
| EKT500 | İndirekt Elektrikli Kaynatma Tenceresi 500 lt. Indirect Electric Boiling Pan 500 lt. | 54.000 | 500 | 1525x1500x1230 330 | 1635x1630x1500 360 | 12.600 |

| Model Model | Elektrik Voltajı Electric Voltage V | Kablo Kesiti Cable Section mm ² | Su Girişi Water Inlet (inch) |
|-------------|-------------------------------------|--|------------------------------|
| EKT400 | 380 - 400V 3N AC 50 Hz | 5x16 | R 1/2" |
| EKT500 | 380 - 400V 3N AC 50 Hz | 5x16 | R 1/2" |

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde
- > 2" boşaltma musluğu
- > Çift cidarlı hazne
- > Karşı ağırlıklı kapak
- > Aşırı basınç valfi ve manometre
- > Soğuk su girişi
- > Termostat kumandalı ısı ayarlı
- > Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
- > Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- > Stainless steel exterior panels
- > 2" drainage tap
- > Double jacketed pan
- > Counterweighted hinged lid
- > Overpressure safety valve and manometer
- > Cold water inlet
- > Thermostat controlled heat adjustment
- > Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
- > Easy to clean through rounded corners worktop

Direkt Isıtmalı Gazlı Kaynatma Tencereleri Direct Gas Boiling Pans



> GKTD90250

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 15/10 mm top thickness



| Model Model | Ürün Adı Description | W | lt. | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € | | |
|----------------|---|--------|-----|--|--|----------------|-----|-------|
| GKTD90250 | Gazlı Kaynatma Tenceresi (Direkt) 250 lt. Gas Boiling Pan (Direct) 250 lt. | 28.000 | 250 | 980x1020x950 | 130 | 1000x1080x1300 | 155 | 5.837 |

| Model Model | Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption | | | | Gaz Girişi Gas Inlet (inch) | Su Girişi Water Inlet (inch) |
|----------------|---------------------------------------|-------------------------|------------|------------|-----------------------------------|------------------------------------|
| | NG | | LPG | | | |
| | max | min | max | min | | |
| GKTD90250 | 2.963 m ³ /h | 1.556 m ³ /h | 2.208 kg/h | 1.159 kg/h | R 1/2" | R 1/2" |

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde
- 2" boşaltma musluğu
- Tek cidarlı hazne
- Karşı ağırlıklı kapak
- Soğuk su girişi
- Emniyet tertibatlı, termokuplulu, pilot alevli brülörlü
- Manuel ve piezo çakmak ateşlemeli
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
- Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları

- > Stainless steel body
- 2" drainage tap
- Single jacket pan
- Counterweighted hinged lid
- Cold water inlet
- Safety component, thermocouple, pilot flame burner
- Manuel and piezo electric ignition
- Easy to clean through rounded corners worktop
- Combustion system developed for natural or lpg gas
- Conversion nozzles supplied as standard

İndirekt Elektrikli Kaynatma Tencereleri

Indirect Electric Boiling Pans



➤ EKT90250

1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla
Standard 15/10 mm top thickness



| Model Model | Ürün Adı Description | ⚡ W | 📏 lt. | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € | | |
|----------------|---|--------|----------|--|--|----------------|-----|-------|
| EKT90250 | İndirekt Elektrikli Kaynatma Tenceresi 250 lt. Indirect Electric Boiling Pan 250 lt. | 36.000 | 250 | 980x1020x950 | 193 | 1000x1080x1300 | 218 | 7.400 |

| Model Model | Elektrik Voltajı Electric Voltage V | Kablo Kesiti Cable Section mm ² | Su Girişi Water Inlet (inch) |
|----------------|---|--|------------------------------------|
| EKT90250 | 380 - 400V 3N AC 50 Hz | 5x10 | R 1/2" |

Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik dış gövde
- 2" boşaltma musluğu
- Çift cidarlı hazne
- Karşı ağırlıklı kapak
- Aşırı basınç valfi ve manometre
- Soğuk su girişi
- Termostat kumandalı ısı ayarlı
- Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Stainless steel exterior panels
- 2" drainage tap
- Double jacketed pan
- Counterweighted hinged lid
- Overpressure safety valve and manometer
- Cold water inlet
- Thermostat controlled heat adjustment
- Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
- Easy to clean through rounded corners worktop

Gazlı Yer Ocakları

Gas Low Stoves

304



> VY068



> VY078



| Model Model | Ürün Adı Description | W | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € |
|----------------|---|--------|--|--|-----|
| VY068 | 2 Yanırlı Gazlı Yer Ocağı 2 Ring Gas Low Stove | 15.000 | 600x800x500 43 | 620x880x620 48 | 642 |
| VY078 | 4 Yanırlı Gazlı Yer Ocağı 4 Ring Gas Low Stove | 32.000 | 700x900x550 65 | 720x1000x690 71 | 942 |

| Model Model | Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption | | | | Gaz Girişi Gas Inlet (inch) |
|----------------|---------------------------------------|-------------------------|------------|------------|-----------------------------------|
| | NG | | LPG | | |
| | max | min | max | min | |
| VY068 | 1.588 m ³ /h | 0.833 m ³ /h | 1.183 kg/h | 0.621 kg/h | R 1/2" |
| VY078 | 3.387 m ³ /h | 1.778 m ³ /h | 2.524 kg/h | 1.325 kg/h | R 3/4" |

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde
- Emniyet tertibatlı ve termokuplulu brülörler
- Pik döküm ocak ızgarası
- Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
- Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
- Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları


- > Stainless steel exterior panels
- Safety component and with thermocouple burners
- Cast iron pan grid
- High performance and low-emission gas burners
- Combustion system developed for natural or lpg gas
- Conversion nozzles supplied as standard

Elektrikli Yer Ocağı Electric Low Stove



➤ EYO400




| Model Model | Ürün Adı Description | ⚡ W | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € |
|--|--|--------|--|--|-----|
|  EYO400 | Elektrikli Yer Ocağı Electric Low Stove | 7.000 | 600x800x500 36 | 620x850x600 41 | 905 |

| Model Model | Elektrik Voltajı Electric Voltage V | Kablo Kesiti Cable Section mm ² |
|----------------|---|--|
| EYO400 | 380-400 V 3N AC 50 Hz | 5x2,5 |

Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik dış gövde
3 kademeli ısı anahtarlı, 40x40 cm kare pleytler
- Stainless steel exterior panels
40x40 cm square hot plates with 3-level heat switch

Diğer Pişiriciler / Other Cooking Appliances

| Model | Ürün Açıklaması / Description | a | b | h | Fırın / Oven W | Toplam Güç Total Power W |  m³ |  kg | € |
|-----------|---|------|------|------|-------------------|--------------------------------|--|--|--------|
| GKF100 | Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven | 1000 | 1000 | 850 | 7.000 | 35.000 | 1,027 | 180 | 2.312 |
| GKF150 | Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven | 1500 | 1000 | 850 | 7.000 | 49.000 | 1,531 | 250 | 3.178 |
| GKF200 | Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven | 2000 | 1000 | 850 | 2x7.000 | 58.000 | 2,248 | 320 | 3.901 |
| GKF201 | Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven | 2000 | 1000 | 850 | 2x7.000 | 58.000 | 2,248 | 320 | 3.901 |
| GKF202 | Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven | 2000 | 1000 | 850 | 2x7.000 | 58.000 | 2,248 | 320 | 3.901 |
| GKF203 | Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven | 2000 | 1000 | 850 | 2x7.000 | 57.000 | 2,248 | 310 | 4.045 |
| GKF204 | Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven | 2000 | 1000 | 850 | 2x7.000 | 57.000 | 2,248 | 310 | 4.045 |
| GKF205 | Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven | 2000 | 1000 | 850 | 2x7.000 | 57.000 | 2,248 | 310 | 4.045 |
| GKT90250 | İndirekt Gazlı Kaynatma Tenceresi 250 lt. Indirect Gas Boiling Pan 250 lt | 980 | 1020 | 950 | - | 36.000 | 1,404 | 222 | 7.747 |
| GKT500 | İndirekt Gazlı Kaynatma Tenceresi 500 lt. Indirect Gas Boiling Pan 500 lt | 1340 | 1620 | 1230 | - | 56.000 | 3,806 | 380 | 13.868 |
| EKT400 | İndirekt Elektrikli Kaynatma Tenceresi 400 lt. Indirect Electric Boiling Pan 400 lt | 1525 | 1500 | 1230 | - | 54.000 | 3,997 | 340 | 11.674 |
| EKT500 | İndirekt Elektrikli Kaynatma Tenceresi 500 lt. Indirect Electric Boiling Pan 500 lt | 1525 | 1500 | 1230 | - | 54.000 | 3,997 | 360 | 12.600 |
| GKTD90250 | Gazlı Kaynatma Tenceresi (Direkt) 250 lt. Gas Boiling Pan (Direct) 250 lt | 980 | 1020 | 950 | - | 28.000 | 1,404 | 155 | 5.837 |
| EKT90250 | İndirekt Elektrikli Kaynatma Tenceresi 250 lt. Indirect Electric Boiling Pan 250 lt. | 980 | 1020 | 950 | - | 36.000 | 1,404 | 218 | 7.400 |
| VYO68 | 2 Yanırlı Gazlı Yer Ocağı 2 Ring Gas Low Stove | 600 | 800 | 500 | - | 15.000 | 0,338 | 48 | 642 |
| VYO78 | 4 Yanırlı Gazlı Yer Ocağı 4 Ring Gas Low Stove | 700 | 900 | 550 | - | 32.000 | 0,496 | 71 | 942 |
| EYO400 | Elektrikli Yer Ocağı Electric Low Stove | 600 | 800 | 500 | - | 7.000 | 0,316 | 41 | 905 |

Gazlı Kuzine 1 m²-1.5 m² Gas Ranges 1 m² -1.5 m²



> GKF100-ECO

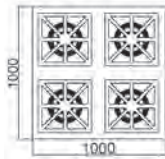


> GKF150-ECO

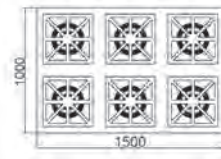


| Model Model | Ürün Adı Description | W | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € |
|----------------|---|--------|--|--|-------|
| GKF100-ECO | Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven | 35.000 | 1000x1000x850 135 | 1020x1080x1050 150 | 1.579 |
| GKF150-ECO | Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven | 49.000 | 1500x1000x850 185 | 1520x1080x1050 205 | 2.221 |

| Model Model | Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption | | | | Gaz Girişi Gas Inlet (inch) |
|----------------|---------------------------------------|-------------------------|------------|------------|-----------------------------------|
| | NG | | LPG | | |
| | max | min | max | min | |
| GKF100-ECO | 3.704 m ³ /h | 1.945 m ³ /h | 2.760 kg/h | 1.449 kg/h | R 3/4" |
| GKF150-ECO | 5.186 m ³ /h | 2.723 m ³ /h | 3.864 kg/h | 2.029 kg/h | R 3/4" |



GKF100-ECO



GKF150-ECO

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde
- Emniyet tertibatlı ve termokupllü brülörler
- Pik döküm çıkarılabilir üst ocak ızgarası
- Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
- Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları

- > Stainless steel exterior panels
- Safety component and with thermocouple burners
- Cast iron removable top pan grids
- High performance and low-emission gas burners
- Easy to clean through rounded corners worktop
- Combustion system developed for natural or lpg gas
- Conversion nozzles supplied as standard

Gazlı Kuzine 2 m² Gas Ranges 2 m²

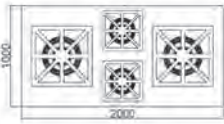


> GKF200-ECO

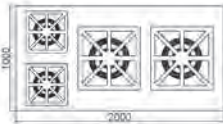


| Model Model | Ürün Adı Description | W | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € |
|-------------|--|--------|--|--|-------|
| GKF200-ECO | Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven | 58.000 | 2000x1000x850 255 | 2020x1080x1050 270 | 2.916 |
| GKF201-ECO | Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven | 58.000 | 2000x1000x850 255 | 2020x1080x1050 270 | 2.916 |
| GKF202-ECO | Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven | 58.000 | 2000x1000x850 255 | 2020x1080x1050 270 | 2.916 |
| GKF203-ECO | Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven | 57.000 | 2000x1000x850 245 | 2020x1080x1050 260 | 3.034 |
| GKF204-ECO | Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven | 57.000 | 2000x1000x850 245 | 2020x1080x1050 260 | 3.034 |
| GKF205-ECO | Gazlı Fırınlı Kuzine Gas Range W/ Oven | 57.000 | 2000x1000x850 245 | 2020x1080x1050 260 | 3.034 |

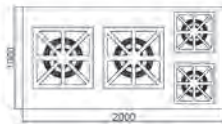
| Model Model | Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption | | | | Gaz Girişi Gas Inlet (inch) |
|-------------|------------------------------------|-------------------------|------------|------------|-----------------------------|
| | NG | | LPG | | |
| | max | min | max | min | |
| GKF200-ECO | 6.138 m ³ /h | 3.223 m ³ /h | 4.574 kg/h | 2.401 kg/h | R 3/4" |
| GKF201-ECO | 6.138 m ³ /h | 3.223 m ³ /h | 4.574 kg/h | 2.401 kg/h | R 3/4" |
| GKF202-ECO | 6.138 m ³ /h | 3.223 m ³ /h | 4.574 kg/h | 2.401 kg/h | R 3/4" |
| GKF203-ECO | 6.032 m ³ /h | 3.167 m ³ /h | 4.495 kg/h | 2.360 kg/h | R 3/4" |
| GKF204-ECO | 6.032 m ³ /h | 3.167 m ³ /h | 4.495 kg/h | 2.360 kg/h | R 3/4" |
| GKF205-ECO | 6.032 m ³ /h | 3.167 m ³ /h | 4.495 kg/h | 2.360 kg/h | R 3/4" |



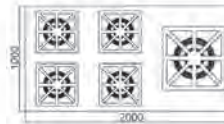
GKF200-ECO



GKF201-ECO



GKF202-ECO



GKF203-ECO



GKF204-ECO



GKF205-ECO

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde
- Emniyet tertibatlı ve termokupllu brülörler
- Pik döküm çıkarılabilir üst ocak ızgarası
- Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
- Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları

- > Stainless steel exterior panels
- Safety component and with thermocouple burners
- Cast iron removable top pan grids
- High performance and low-emission gas burners
- Easy to clean through rounded corners worktop
- Combustion system developed for natural or lpg gas
- Conversion nozzles supplied as standard

Gazlı Ocak Taban Rafı Open Gas Burner W/Base Shelf

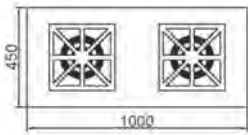


> GK0404-ECO

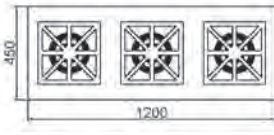


| Model Model | Ürün Adı Description | W | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € | |
|----------------|---|--------|--|--|----|-------|
| GKO302-ECO | Gazlı Ocak Taban Rafı Open Gas Burner W/Base Shelf | 13.000 | 1000x450x850 | 1020x510x1050 | 44 | 733 |
| GKO303-ECO | Gazlı Ocak Taban Rafı Open Gas Burner W/Base Shelf | 19.500 | 1200x450x850 | 1220x510x1050 | 60 | 889 |
| GKO402-ECO | Gazlı Ocak Taban Rafı Open Gas Burner W/Base Shelf | 14.000 | 1000x550x850 | 1020x610x1050 | 60 | 862 |
| GKO403-ECO | Gazlı Ocak Taban Rafı Open Gas Burner W/Base Shelf | 21.000 | 1500x550x850 | 1520x610x1050 | 80 | 1.033 |
| GKO404-ECO | Gazlı Ocak Taban Rafı Open Gas Burner W/Base Shelf | 28.000 | 1000x1000x850 | 1020x1060x1050 | 95 | 1.215 |

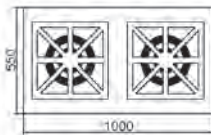
| Model Model | Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption | | | | Gaz Girişi Gas Inlet (inch) |
|----------------|---------------------------------------|-------------------------|------------|------------|-----------------------------------|
| | NG | | LPG | | |
| | max | min | max | min | |
| GKO302-ECO | 1.376 m ³ /h | 0.722 m ³ /h | 1.025 kg/h | 0.538 kg/h | R 3/4 |
| GKO303-ECO | 2.064 m ³ /h | 1.083 m ³ /h | 1.538 kg/h | 0.807 kg/h | R 3/4 |
| GKO402-ECO | 1.482 m ³ /h | 0.778 m ³ /h | 1.104 kg/h | 0.580 kg/h | R 3/4 |
| GKO403-ECO | 2.222 m ³ /h | 1.167 m ³ /h | 1.656 kg/h | 0.870 kg/h | R 3/4 |
| GKO404-ECO | 2.963 m ³ /h | 1.556 m ³ /h | 2.208 kg/h | 1.159 kg/h | R 3/4 |



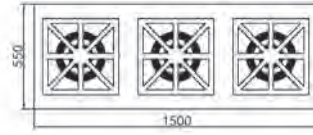
GKO302-ECO



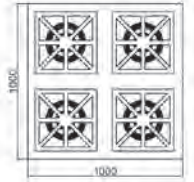
GKO303-ECO



GKO402-ECO



GKO403-ECO



GKO404-ECO

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde
- Emniyet tertibatlı ve termokupllü brülörler
- Pik döküm çıkarılabilir üst ocak ızgarası
- Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
- Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları
- > Stainless steel exterior panels
- Safety component and with thermocouple burners
- Cast iron removable top pan grids
- High performance and low-emission gas burners
- Easy to clean through rounded corners worktop
- Combustion system developed for natural or lpg gas
- Conversion nozzles supplied as standard

Gazlı Ocak Taban Rafı Open Gas Burner W/Base Shelf



➤ GKO406-ECO

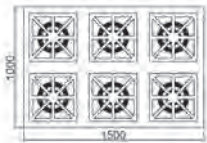


➤ GKO408-ECO

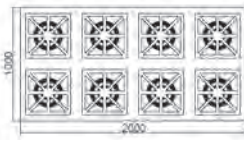


| Model Model | Ürün Adı Description | W | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € | |
|----------------|---|--------|--|--|-----|-------|
| GKO406-ECO | Gazlı Ocak Taban Rafı Open Gas Burner W/Base Shelf | 42.000 | 1500x1000x850 | 1520x1060x1050 | 135 | 1.579 |
| GKO408-ECO | Gazlı Ocak Taban Rafı Open Gas Burner W/Base Shelf | 56.000 | 2000x1000x850 | 2020x1060x1050 | 165 | 2.066 |
| GKO601-ECO | Gazlı Ocak Taban Rafı Open Gas Burner W/Base Shelf | 15.000 | 800x800x850 | 820x860x1050 | 70 | 910 |
| GKO602-ECO | Gazlı Ocak Taban Rafı Open Gas Burner W/Base Shelf | 30.000 | 1600x800x850 | 1620x860x1050 | 125 | 1.456 |
| GKO642-ECO | Gazlı Ocak Taban Rafı Open Gas Burner W/Base Shelf | 44.000 | 2000x1000x850 | 2020x1060x1050 | 155 | 2.001 |
| GKO643-ECO | Gazlı Ocak Taban Rafı Open Gas Burner W/Base Shelf | 44.000 | 2000x1000x850 | 2020x1060x1050 | 155 | 2.001 |

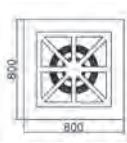
| Model Model | Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption | | | | Gaz Girişi Gas Inlet (inch) |
|----------------|---------------------------------------|------------|------------|------------|-----------------------------------|
| | NG | | LPG | | |
| | max | min | max | min | |
| GKO406-ECO | 4.445 m³/h | 2.334 m³/h | 3.312 kg/h | 1.739 kg/h | R 3/4 |
| GKO408-ECO | 5.927 m³/h | 3.111 m³/h | 4.417 kg/h | 2.319 kg/h | R 3/4 |
| GKO601-ECO | 1.588 m³/h | 0.833 m³/h | 1.183 kg/h | 0.621 kg/h | R 3/4 |
| GKO602-ECO | 3.175 m³/h | 1.667 m³/h | 2.366 kg/h | 1.242 kg/h | R 3/4 |
| GKO642-ECO | 4.657 m³/h | 2.445 m³/h | 3.470 kg/h | 1.822 kg/h | R 3/4 |
| GKO643-ECO | 4.657 m³/h | 2.445 m³/h | 3.470 kg/h | 1.822 kg/h | R 3/4 |



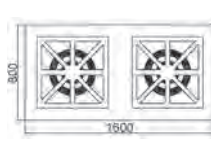
GKO406-ECO



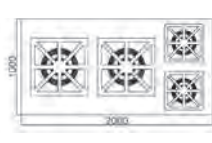
GKO408-ECO



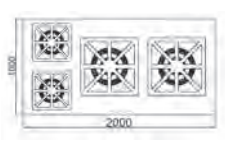
GKO601-ECO



GKO602-ECO



GKO642-ECO



GKO643-ECO

Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik dış gövde
- Emniyet tertibatlı ve termokupllu brülörler
- Pik döküm çıkarılabilir üst ocak ızgarası
- Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
- Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları

- Stainless steel exterior panels
- Safety component and with thermocouple burners
- Cast iron removable top pan grids
- High performance and low-emission gas burners
- Easy to clean through rounded corners worktop
- Combustion system developed for natural or lpg gas
- Conversion nozzles supplied as standard

Gazlı Set Üstü Ocaklar

Open Gas Burners Countertop



➤ GSO201-ECO



➤ GSO202-ECO

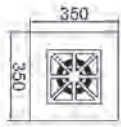


➤ GSO203-ECO

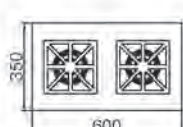


| Model Model | Ürün Adı Description | W | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | | € |
|----------------|---|--------|--|----|--|----|-----|
| GSO201-ECO | Gazlı Set Üstü Ocaklar Open Gas Burners Countertop | 6.500 | 350x350x250 | 15 | 370x410x400 | 22 | 305 |
| GSO202-ECO | Gazlı Set Üstü Ocaklar Open Gas Burners Countertop | 13.000 | 600x350x250 | 27 | 620x410x400 | 35 | 487 |
| GSO203-ECO | Gazlı Set Üstü Ocaklar Open Gas Burners Countertop | 19.500 | 900x350x250 | 40 | 920x410x400 | 48 | 648 |
| GSO204-ECO | Gazlı Set Üstü Ocaklar Open Gas Burners Countertop | 19.500 | 600/350x600/350x250 | 42 | 620x660x400 | 52 | 974 |

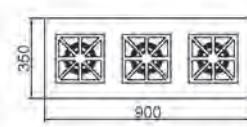
| Model Model | Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption | | | | Gaz Girişi Gas Inlet (inch) |
|----------------|---------------------------------------|-------------------------|------------|------------|-----------------------------------|
| | NG | | LPG | | |
| | max | min | max | min | |
| GSO201-ECO | 0.688 m ³ /h | 0.361 m ³ /h | 0.513 kg/h | 0.269 kg/h | R 3/4 |
| GSO202-ECO | 1.376 m ³ /h | 0.722 m ³ /h | 1.025 kg/h | 0.538 kg/h | R 3/4 |
| GSO203-ECO | 2.064 m ³ /h | 1.083 m ³ /h | 1.538 kg/h | 0.807 kg/h | R 3/4 |
| GSO204-ECO | 2.064 m ³ /h | 1.083 m ³ /h | 1.538 kg/h | 0.807 kg/h | R 3/4 |



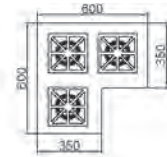
GSO201-ECO



GSO202-ECO



GSO203-ECO



GSO204-ECO

Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik dış gövde
- Emniyet tertibatlı ve termokupllu brülörler
- Pik döküm çıkarılabilir üst ocak ızgarası
- Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
- Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları
- Stainless steel exterior panels
- Safety component and with thermocouple burners
- Cast iron removable top pan grids
- High performance and low-emission gas burners
- Easy to clean through rounded corners worktop
- Combustion system developed for natural or lpg gas
- Conversion nozzles supplied as standard

Gazlı Set Üstü Ocaklar Open Gas Burners Countertop



➤ GSO301-ECO



➤ GSO302-ECO

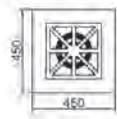


➤ GSO303-ECO

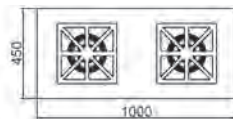


| Model Model | Ürün Adı Description | W | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | | € |
|----------------|---|--------|--|----|--|----|-----|
| GSO301-ECO | Gazlı Set Üstü Ocaklar Open Gas Burners Countertop | 6.500 | 450x450x250 | 20 | 470x510x400 | 27 | 391 |
| GSO302-ECO | Gazlı Set Üstü Ocaklar Open Gas Burners Countertop | 13.500 | 1000x450x250 | 35 | 1020x510x400 | 43 | 610 |
| GSO303-ECO | Gazlı Set Üstü Ocaklar Open Gas Burners Countertop | 19.500 | 1200x450x250 | 52 | 1220x510x400 | 60 | 733 |

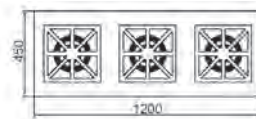
| Model Model | Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption | | | | Gaz Girişi Gas Inlet (inch) |
|----------------|---------------------------------------|------------|------------|------------|-----------------------------------|
| | NG | | LPG | | |
| | max | min | max | min | |
| GSO301-ECO | 0.688 m³/h | 0.361 m³/h | 0.513 kg/h | 0.269 kg/h | R 3/4 |
| GSO302-ECO | 1.376 m³/h | 0.722 m³/h | 1.025 kg/h | 0.538 kg/h | R 3/4 |
| GSO303-ECO | 2.064 m³/h | 1.083 m³/h | 1.538 kg/h | 0.807 kg/h | R 3/4 |



GSO301-ECO



GSO302-ECO



GSO303-ECO

Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik dış gövde
Emniyet tertibatlı ve termokupllu brülörler
Pik döküm çıkarılabilir üst ocak ızgarası
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları
- Stainless steel exterior panels
Safety component and with thermocouple burners
Cast iron removable top pan grids
High performance and low-emission gas burners
Easy to clean through rounded corners worktop
Combustion system developed for natural or lpg gas
Conversion nozzles supplied as standard

Gazlı Set Üstü Ocaklar Open Gas Burners Countertop



> GSO401-ECO



> GSO402-ECO

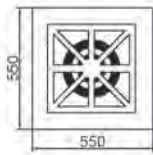


> GSO403-ECO

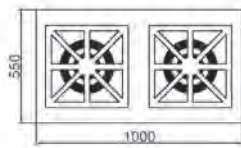


| Model Model | Ürün Adı Description | W | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | | € |
|----------------|---|--------|--|----|--|----|-----|
| GSO401-ECO | Gazlı Set Üstü Ocaklar Open Gas Burners Countertop | 7.000 | 550x550x250 | 26 | 570x610x400 | 34 | 487 |
| GSO402-ECO | Gazlı Set Üstü Ocaklar Open Gas Burners Countertop | 14.000 | 1000x550x250 | 46 | 1020x610x400 | 55 | 733 |
| GSO403-ECO | Gazlı Set Üstü Ocaklar Open Gas Burners Countertop | 21.000 | 1500x550x250 | 63 | 1520x610x400 | 72 | 878 |

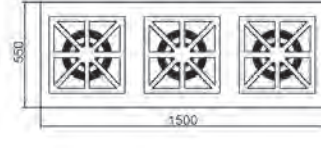
| Model Model | Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption | | | | Gaz Girişi Gas Inlet (inch) |
|----------------|---------------------------------------|-------------------------|------------|------------|-----------------------------------|
| | NG | | LPG | | |
| | max | min | max | min | |
| GSO401-ECO | 0.741 m ³ /h | 0.389 m ³ /h | 0.552 kg/h | 0.290 kg/h | R 3/4 |
| GSO402-ECO | 1.482 m ³ /h | 0.778 m ³ /h | 1.104 kg/h | 0.580 kg/h | R 3/4 |
| GSO403-ECO | 2.222 m ³ /h | 1.167 m ³ /h | 1.656 kg/h | 0.870 kg/h | R 3/4 |



GSO401-ECO



GSO402-ECO



GSO403-ECO

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde
Emniyet tertibatlı ve termokupllü brülörler
Pik döküm çıkarılabilir üst ocak ızgarası
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları
- > Stainless steel exterior panels
Safety component and with thermocouple burners
Cast iron removable top pan grids
High performance and low-emission gas burners
Easy to clean through rounded corners worktop
Combustion system developed for natural or lpg gas
Conversion nozzles supplied as standard

Gazlı Yer Ocakları Gas Low Stoves



> VYO68-ECO



> VYO78-ECO



| Model Model | Ürün Adı Description | W | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | | € |
|----------------|---|--------|--|----|--|----|-----|
| VYO68-ECO | 2 Yanırlı Gazlı Yer Ocağı 2 Ring Gas Low Stove | 15.000 | 600x800x500 | 41 | 620x880x620 | 46 | 487 |
| VYO78-ECO | 4 Yanırlı Gazlı Yer Ocağı 4 Ring Gas Low Stove | 32.000 | 700x900x550 | 63 | 720x1000x690 | 69 | 787 |

| Model Model | Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption | | | | Gaz Giriş Gas Inlet (inch) |
|----------------|---------------------------------------|-------------------------|------------|------------|----------------------------------|
| | NG | | LPG | | |
| | max | min | max | min | |
| VYO68-ECO | 1.588 m ³ /h | 0.833 m ³ /h | 1.183 kg/h | 0.621 kg/h | R 1/2" |
| VYO78-ECO | 3.387 m ³ /h | 1.778 m ³ /h | 2.524 kg/h | 1.325 kg/h | R 3/4" |

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik dış gövde
Emniyet tertibatlı ve termokupllu brülörler
Pik döküm çıkarılabilir üst ocak ızgarası
Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
Lpg veya doğalgaz ile kullanıma uygun yanma sistemi
Standart olarak temin edilen gaz dönüştürme nozulları
- > Stainless steel exterior panels
Safety component and with thermocouple burners
Cast iron removable top pan grids
High performance and low-emission gas burners
Easy to clean through rounded corners worktop
Combustion system developed for natural or lpg gas
Conversion nozzles supplied as standard

Eko Seri Pişiriciler/ Eco Cookers

| Model | Ürün Açıklaması / Description | a | b | h | Fırın / Oven W | Toplam Güç Total Power W | m ³ | kg | € |
|------------|--|---------|---------|-----|----------------|-----------------------------|----------------|-----|-------|
| GKF100-ECO | Gazlı Fırınlı Kuzine / Gas Range W/ Oven | 1000 | 1000 | 850 | 7.000 | 35.000 | 1,157 | 150 | 1.579 |
| GKF150-ECO | Gazlı Fırınlı Kuzine / Gas Range W/ Oven | 1500 | 1000 | 850 | 7.000 | 49.000 | 1,724 | 205 | 2.221 |
| GKF200-ECO | Gazlı Fırınlı Kuzine / Gas Range W/ Oven | 2000 | 1000 | 850 | 2x7.000 | 58.000 | 2,291 | 270 | 2.916 |
| GKF201-ECO | Gazlı Fırınlı Kuzine / Gas Range W/ Oven | 2000 | 1000 | 850 | 2x7.000 | 58.000 | 2,291 | 270 | 2.916 |
| GKF202-ECO | Gazlı Fırınlı Kuzine / Gas Range W/ Oven | 2000 | 1000 | 850 | 2x7.000 | 58.000 | 2,291 | 270 | 2.916 |
| GKF203-ECO | Gazlı Fırınlı Kuzine / Gas Range W/ Oven | 2000 | 1000 | 850 | 2x7.000 | 57.000 | 2,291 | 260 | 3.034 |
| GKF204-ECO | Gazlı Fırınlı Kuzine / Gas Range W/ Oven | 2000 | 1000 | 850 | 2x7.000 | 57.000 | 2,291 | 260 | 3.034 |
| GKF205-ECO | Gazlı Fırınlı Kuzine / Gas Range W/ Oven | 2000 | 1000 | 850 | 2x7.000 | 57.000 | 2,291 | 260 | 3.034 |
| GKO302-ECO | Gazlı Ocak Taban Raflı Open Gas Burner W/Base Shelf | 1000 | 450 | 850 | - | 13.000 | 0,546 | 44 | 733 |
| GKO303-ECO | Gazlı Ocak Taban Raflı Open Gas Burner W/Base Shelf | 1200 | 450 | 850 | - | 19.500 | 0,653 | 60 | 889 |
| GKO402-ECO | Gazlı Ocak Taban Raflı Open Gas Burner W/Base Shelf | 1000 | 550 | 850 | - | 14.000 | 0,653 | 60 | 862 |
| GKO403-ECO | Gazlı Ocak Taban Raflı Open Gas Burner W/Base Shelf | 1500 | 550 | 850 | - | 21.000 | 0,974 | 80 | 1.033 |
| GKO404-ECO | Gazlı Ocak Taban Raflı Open Gas Burner W/Base Shelf | 1000 | 1000 | 850 | - | 28.000 | 1,135 | 95 | 1.215 |
| GKO406-ECO | Gazlı Ocak Taban Raflı Open Gas Burner W/Base Shelf | 1500 | 1000 | 850 | - | 42.000 | 1,692 | 135 | 1.579 |
| GKO408-ECO | Gazlı Ocak Taban Raflı Open Gas Burner W/Base Shelf | 2000 | 1000 | 850 | - | 56.000 | 2,248 | 165 | 2.066 |
| GKO601-ECO | Gazlı Ocak Taban Raflı Open Gas Burner W/Base Shelf | 800 | 800 | 850 | - | 15.000 | 0,740 | 70 | 910 |
| GKO602-ECO | Gazlı Ocak Taban Raflı Open Gas Burner W/Base Shelf | 1600 | 800 | 850 | - | 30.000 | 1,463 | 125 | 1.456 |
| GKO642-ECO | Gazlı Ocak Taban Raflı Open Gas Burner W/Base Shelf | 2000 | 1000 | 850 | - | 44.000 | 2,248 | 155 | 2.001 |
| GKO643-ECO | Gazlı Ocak Taban Raflı Open Gas Burner W/Base Shelf | 2000 | 1000 | 850 | - | 44.000 | 2,248 | 155 | 2.001 |
| GSO201-ECO | Gazlı Set Üstü Ocaklar Open Gas Burners Countertop | 350 | 350 | 250 | - | 6.500 | 0,061 | 22 | 305 |
| GSO202-ECO | Gazlı Set Üstü Ocaklar Open Gas Burners Countertop | 600 | 350 | 250 | - | 13.000 | 0,102 | 35 | 487 |
| GSO203-ECO | Gazlı Set Üstü Ocaklar Open Gas Burners Countertop | 900 | 350 | 250 | - | 19.500 | 0,151 | 48 | 648 |
| GSO204-ECO | Gazlı Set Üstü Ocaklar Open Gas Burners Countertop | 600/350 | 600/350 | 250 | - | 19.500 | 0,164 | 52 | 974 |
| GSO301-ECO | Gazlı Set Üstü Ocaklar Open Gas Burners Countertop | 450 | 450 | 250 | - | 6.500 | 0,096 | 27 | 391 |
| GSO302-ECO | Gazlı Set Üstü Ocaklar Open Gas Burners Countertop | 1000 | 450 | 250 | - | 13.500 | 0,208 | 43 | 610 |
| GSO303-ECO | Gazlı Set Üstü Ocaklar Open Gas Burners Countertop | 1200 | 450 | 250 | - | 19.500 | 0,249 | 60 | 733 |
| GSO401-ECO | Gazlı Set Üstü Ocaklar Open Gas Burners Countertop | 550 | 550 | 250 | - | 7.000 | 0,139 | 34 | 487 |
| GSO402-ECO | Gazlı Set Üstü Ocaklar Open Gas Burners Countertop | 1000 | 550 | 250 | - | 14.000 | 0,249 | 55 | 733 |
| GSO403-ECO | Gazlı Set Üstü Ocaklar Open Gas Burners Countertop | 1500 | 550 | 250 | - | 21.000 | 0,371 | 72 | 878 |
| VYO68-ECO | 2 Yanırlı Gazlı Yer Ocağı 2 Ring Gas Low Stove | 600 | 800 | 500 | - | 15.000 | 0,338 | 46 | 487 |
| VYO78-ECO | 4 Yanırlı Gazlı Yer Ocağı 4 Ring Gas Low Stove | 700 | 900 | 550 | - | 32.000 | 0,496 | 49 | 787 |

| | |
|---|--|
| 180 dakikaya kadar ayarlanabilen pişirme süresi | Up to 180 minutes adjustable cooking time |
| Tüm fonksiyonlar dijital kontrollü | All functions digitally controlled |
| 20 adet programlanabilir pişirme hafızası | 20 programmable cooking memories |
| Program içerisinde ayarlanabilir 5 aşamalı pişirme fonksiyonu | 5 adjustable cooking stages in the pre-set program |
| Seçim ve ayar butonu | Selection and setting button |
| Manuel veya ayarlanabilir otomatik nemlendirme özelliği | Manual or adjustable automatic humidity control |
| Halojen lambalı fırın iç aydınlatması | Halogen lamp interior lighting |
| Sızdırmaz kapı contası | Leakproof door gasket |
| Çift yöne dönebilen iki hızlı paslanmaz çelik fan | Two-speed, reversing stainless steel fan |
| Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi | Easy-to-clean rounded interior oven chamber |
| Kapı emniyet sivici | Safety door switch |
| Yüksek sıcaklığa dayanıklı çift camlı | High temperature resistant double glass |
| Kolay temizlenebilir açılır iç cam | Easy-to-clean openable internal glass |
| 300 °C ye kadar ayarlanabilen pişirme sıcaklığı | Up to 300 °C adjustable cooking temperature |
| 150 °C ye kadar rejenerasyon özelliği | Up to 150 °C regeneration mode |
| Ön ısıtma fonksiyonu | Pre-heating function |
| Soğutma özelliği | Cool down |
| Fırın içi yıkama el duş spreyi | Reel hand shower for interior washing |
| Paslanmaz çelik gövde | Stainless steel body |
| İzolasyonlu pişirme kabini | Insulated cooking chamber |
| Tüm modeller emniyet termostatlı | Safety thermostat for all models |
| Gazlı Modeller; | Gas Models; |
| Kapalı yanma sistemi | Closed burning system |
| Atmosferik brülörlü | Atmospheric burner |
| Gaz emniyet tertibatı | Gas safety system |
| Elektronik ateşlemeli | Electronic ignition |
| LPG veya Doğalgaz ile çalışabilir | LPG or natural gas operated |

Gazlı Buharlı Konveksiyonlu Fırınlar

Gas Steam Convection Ovens



> PRIME061G



> PRIME101G



| Model Model | Ürün Adı Description | W | W | W | | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € |
|----------------|--|--------|-----|-------|-----------|--|--|-------|
| PRIME061G | Gazlı Buharlı Konveksiyonlu Fırın Gas Steam Convection Oven | 14.000 | 850 | 1.000 | 6 GN 1/1 | 970x910x865 140 | 1010x990x1030 161 | 5.269 |
| PRIME101G | Gazlı Buharlı Konveksiyonlu Fırın Gas Steam Convection Oven | 21.000 | 850 | 1.000 | 10 GN 1/1 | 970x910x1155 180 | 1010x990x1320 205 | 5.618 |
| PWS | Opsiyonel Otomatik Yıkama Sistemi Optional Automatic Washing System | - | - | - | - | - | - | 1.550 |

| Model Model | Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption | | | | Gaz Girişi Gas Inlet (inch) | Su Girişi Water Inlet (inch) | Su Basıncı Water Pressure (bar) | Elektrik Girişi Power Input V-Hz | Kablo Kesiti Cable Cross mm ² |
|----------------|---------------------------------------|-------------------------|------------|------------|-----------------------------------|------------------------------------|---------------------------------------|--|--|
| | NG | | LPG | | | | | | |
| | max | min | max | min | | | | | |
| PRIME061G | 1.482 m ³ /h | 0.778 m ³ /h | 1.404 kg/h | 0.580 kg/h | R 3/4" | R 3/4" | 1,5- 4 bar | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1.5 mm |
| PRIME101G | 2.222 m ³ /h | 1.167 m ³ /h | 1.656 kg/h | 0.870 kg/h | R 3/4" | R 3/4" | 1,5- 4 bar | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1.5 mm |

Genel Özellikler / General Specifications

- > 180 dakikaya kadar ayarlanabilen pişirme süresi
- Tüm fonksiyonlar dijital kontrollü
- 20 adet programlanabilir pişirme hafızası
- Program içerisinde ayarlanabilir 5 aşamalı pişirme fonksiyonu
- Seçim ve ayar butonu
- Manuel veya ayarlanabilir otomatik buhar özelliği
- Halojen lambalı fırın iç aydınlatması
- Sızdırmaz kapı contası
- Çift yöne dönebilen iki hızlı paslanmaz çelik fan
- Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi
- Kapı emniyet svici
- Yüksek sıcaklığa dayanıklı çift camlı
- Kolay temizlenebilir açılır iç cam
- 300 °C ye kadar ayarlanabilen pişirme sıcaklığı
- 150 °C ye kadar rejenerasyon özelliği
- Ön ısıtma fonksiyonu
- Soğutma özelliği
- Fırın içi yıkama el duş spreyi
- Paslanmaz çelik gövde
- İzolasyonlu pişirme kabini
- Kapalı yanma sistemi
- Atmosferik brülörlü
- Gaz emniyet tertibatı
- Elektronik ateşlemeli
- Emniyet termostatlı
- LPG veya doğalgaz ile çalışabilir

- > Up to 180 minutes adjustable cooking time
- All functions digitally controlled
- 20 programmable cooking memories
- 5 adjustable cooking stages in the pre-set program
- Selection and setting button
- Manual or adjustable automatic humidity control
- Halogen lamp interior lighting
- Leakproof door gasket
- Two-speed, reversing stainless steel fan
- Easy-to-clean rounded interior oven chamber
- Safety door switch
- High temperature resistant double glass
- Easy-to-clean openable internal glass
- Up to 300 °C adjustable cooking temperature
- Up to 150 °C regeneration mode
- Pre-heating function
- Cool down
- Reel hand shower for interior washing
- Stainless steel body
- Insulated cooking chamber
- Closed burning system
- Atmospheric burner
- Gas safety system
- Electronic ignition
- Safety thermostat
- LPG or natural gas operated

Konveksiyonlu Fırınlar Convection Ovens

Gazlı Buharlı Konveksiyonlu Fırınlar Gas Steam Convection Ovens



> PRIME102G



> PRIME202G



| Model Model | Ürün Adı Description | W | W | W | | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € |
|----------------|--|--------|-------|-------|------------------------|--|--|-------|
| PRIME102G | Gazlı Buharlı Konveksiyonlu Fırın Gas Steam Convection Oven | 35.000 | 850 | 1.000 | 10 GN 2/1 20 GN 1/1 | 1200x1100x1155 225 | 1240x1170x1320 250 | 6.180 |
| PRIME202G | Gazlı Buharlı Konveksiyonlu Fırın Gas Steam Convection Oven | 46.600 | 2x850 | 2.000 | 20 GN 2/1 40 GN 1/1 | 1200x1100x1845 375 | 1240x1170x2075 409 | 9.042 |
| PWS | Opsiyonel Otomatik Yıkama Sistemi Optional Automatic Washing System | - | - | - | - | - | - | 1.550 |

| Model Model | Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption | | | | Gaz Girişi Gas Inlet (inch) | Su Girişi Water Inlet (inch) | Su Basıncı Water Pressure (bar) | Elektrik Girişi Power Input V-Hz | Kablo Kesiti Cable Cross mm ² |
|----------------|---------------------------------------|-------------------------|------------|------------|-----------------------------------|------------------------------------|---------------------------------------|--|--|
| | NG | | LPG | | | | | | |
| | max | min | max | min | | | | | |
| PRIME102G | 3.704 m ³ /h | 1.945 m ³ /h | 2.760 kg/h | 1.449 kg/h | R 3/4" | R 3/4" | 1,5- 4 bar | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1.5 mm |
| PRIME202G | 4.932 m ³ /h | 2.589 m ³ /h | 3.675 kg/h | 1.929 kg/h | R 3/4" | R 3/4" | 1,5- 4 bar | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1.5 mm |

Genel Özellikler / General Specifications

- > 180 dakikaya kadar ayarlanabilen pişirme süresi
Tüm fonksiyonlar dijital kontrollü
20 adet programlanabilir pişirme hafızası
Program içerisinde ayarlanabilir 5 aşamalı pişirme fonksiyonu
Seçim ve ayar butonu
Manuel veya ayarlanabilir otomatik buhar özelliği
Halojen lambalı fırın iç aydınlatması
Sızdırmaz kapı contası
Çift yöne dönebilen iki hızlı paslanmaz çelik fan
Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi
Kapı emniyet svicci
Yüksek sıcaklığa dayanıklı çift camlı
Kolay temizlenebilir açılır iç cam
300 °C ye kadar ayarlanabilen pişirme sıcaklığı
150 °C ye kadar rejenerasyon özelliği
Ön ısıtma fonksiyonu
Soğutma özelliği
Fırın içi yıkama el duş spreyi
Paslanmaz çelik gövde
İzolasyonlu pişirme kabini
Kapalı yanma sistemi
Atmosferik brülörlü
Gaz emniyet tertibatı
Elektronik ateşlemeli
Emniyet termostatlı
LPG veya doğalgaz ile çalışabilir
- > Up to 180 minutes adjustable cooking time
All functions digitally controlled
20 programmable cooking memories
5 adjustable cooking stages in the pre-set program
Selection and setting button
Manual or adjustable automatic humidity control
Halogen lamp interior lighting
Leakproof door gasket
Two-speed, reversing stainless steel fan
Easy-to-clean rounded interior oven chamber
Safety door switch
High temperature resistant double glass
Easy-to-clean openable internal glass
Up to 300 °C adjustable cooking temperature
Up to 150 °C regeneration mode
Pre-heating function
Cool down
Reel hand shower for interior washing
Stainless steel body
Insulated cooking chamber
Closed burning system
Atmospheric burner
Gas safety system
Electronic ignition
Safety thermostat
LPG or natural gas operated

Elektrikli Buharlı Konveksiyonlu Fırınlar Electric Steam Convection Ovens



> PRIME061E



> PRIME101E



| Model Model | Ürün Adı Description | ⚡ W | 🌀 W | ⚡ max W | 📦 | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € | | |
|----------------|--|--------|--------|---------------|-----------|--|--|---------------|-----|-------|
| PRIME061E | Elektrikli Buharlı Konveksiyonlu Fırın Electric Steam Convection Oven | 12.000 | 850 | 13.000 | 6 GN 1/1 | 970x910x865 | 125 | 1010x990x1030 | 146 | 4.452 |
| PRIME101E | Elektrikli Buharlı Konveksiyonlu Fırın Electric Steam Convection Oven | 18.000 | 850 | 19.000 | 10 GN 1/1 | 970x910x1155 | 165 | 1010x990x1320 | 190 | 5.110 |
| PWS | Opsiyonel Otomatik Yıkama Sistemi Optional Automatic Washing System | - | - | - | - | - | - | - | - | 1.550 |

| Model Model | Elektrik Voltajı Electric Voltage V | Kablo Kesiti Cable Section mm ² | Su Girişi Water Inlet (inch) | Su Basıncı Water Pressure (bar) |
|----------------|---|--|------------------------------------|---------------------------------------|
| PRIME061E | 380 - 400V 3N AC 50 Hz | 5x4 | R 3/4" | 1,5- 4 bar |
| PRIME101E | 380 - 400V 3N AC 50 Hz | 5x4 | R 3/4" | 1,5- 4 bar |

Genel Özellikler / General Specifications

- > 180 dakikaya kadar ayarlanabilen pişirme süresi
- Tüm fonksiyonlar dijital kontrollü
- 20 adet programlanabilir pişirme hafızası
- Program içerisinde ayarlanabilir 5 aşamalı pişirme fonksiyonu
- Seçim ve ayar butonu
- Manuel veya ayarlanabilir otomatik buhar özelliği
- Halojen lambalı fırın iç aydınlatması
- Sızdırmaz kapı contası
- Çift yöne dönebilen iki hızlı paslanmaz çelik fan
- Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
- Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi
- Kapı emniyet svici
- Yüksek sıcaklığa dayanıklı çift camlı
- Kolay temizlenebilir açılır iç cam
- 300 °C ye kadar ayarlanabilen pişirme sıcaklığı
- 150 °C ye kadar rejenerasyon özelliği
- Ön ısıtma fonksiyonu
- Soğutma özelliği
- Fırın içi yıkama el duş spreyi
- Paslanmaz çelik gövde
- İzolasyonlu pişirme kabini
- Emniyet termostatlı

- > Up to 180 minutes adjustable cooking time
- All functions digitally controlled
- 20 programmable cooking memories
- 5 adjustable cooking stages in the pre-set program
- Selection and setting button
- Manual or adjustable automatic humidity control
- Halogen lamp interior lighting
- Leakproof door gasket
- Two-speed, reversing stainless steel fan
- Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
- Easy-to-clean rounded interior oven chamber
- Safety door switch
- High temperature resistant double glass
- Easy-to-clean openable internal glass
- Up to 300 °C adjustable cooking temperature
- Up to 150 °C regeneration mode
- Pre-heating function
- Cool down
- Reel hand shower for interior washing
- Stainless steel body
- Insulated cooking chamber
- Safety thermostat

Konveksiyonlu Fırınlar Convection Ovens

Elektrikli Buharlı Konveksiyonlu Fırınlar Electric Steam Convection Ovens



> PRIME102E



> PRIME202E



| Model Model | Ürün Adı Description | W | W | max W | | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € |
|----------------|--|--------|-------|----------|------------------------|--|--|-------|
| PRIME102E | Elektrikli Buharlı Konveksiyonlu Fırın Electric Steam Convection Oven | 27.000 | 850 | 28.000 | 10 GN 2/1 20 GN 1/1 | 1200x1100x1155 210 | 1240x1170x1320 235 | 5.958 |
| PRIME202E | Elektrikli Buharlı Konveksiyonlu Fırın Electric Steam Convection Oven | 54.000 | 2x850 | 56.000 | 20 GN 2/1 40 GN 1/1 | 1200x1100x1845 350 | 1240x1170x2075 382 | 8.851 |
| PWS | Opsiyonel Otomatik Yıkama Sistemi Optional Automatic Washing System | - | - | - | - | - | - | 1.550 |

| Model Model | Elektrik Voltajı Electric Voltage V | Kablo Kesiti Cable Section mm ² | Su Girişi Water Inlet (inch) | Su Basıncı Water Pressure (bar) |
|----------------|---|--|------------------------------------|---------------------------------------|
| PRIME102E | 380 - 400V 3N AC 50 Hz | 5x6 | R 3/4" | 1,5- 4 bar |
| PRIME202E | 380 - 400V 3N AC 50 Hz | 5x16 | R 3/4" | 1,5- 4 bar |

Genel Özellikler / General Specifications

- > 180 dakikaya kadar ayarlanabilen pişirme süresi
- Tüm fonksiyonlar dijital kontrollü
- 20 adet programlanabilir pişirme hafızası
- Program içerisinde ayarlanabilir 5 aşamalı pişirme fonksiyonu
- Seçim ve ayar butonu
- Manuel veya ayarlanabilir otomatik buhar özelliği
- Halojen lambalı fırın iç aydınlatması
- Sızdırmaz kapı contası
- Çift yöne dönebilen iki hızlı paslanmaz çelik fan
- Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanlar
- Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi
- Kapı emniyet svici
- Yüksek sıcaklığa dayanıklı çift camlı
- Kolay temizlenebilir açılır iç cam
- 300 °C ye kadar ayarlanabilen pişirme sıcaklığı
- 150 °C ye kadar rejenerasyon özelliği
- Ön ısıtma fonksiyonu
- Soğutma özelliği
- Fırın içi yıkama el duş spreyi
- Paslanmaz çelik gövde
- İzolasyonlu pişirme kabini
- Emniyet termostatı

- > Up to 180 minutes adjustable cooking time
- All functions digitally controlled
- 20 programmable cooking memories
- 5 adjustable cooking stages in the pre-set program
- Selection and setting button
- Manual or adjustable automatic humidity control
- Halogen lamp interior lighting
- Leakproof door gasket
- Two-speed, reversing stainless steel fan
- Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
- Easy-to-clean rounded interior oven chamber
- Safety door switch
- High temperature resistant double glass
- Easy-to-clean openable internal glass
- Up to 300 °C adjustable cooking temperature
- Up to 150 °C regeneration mode
- Pre-heating function
- Cool down
- Reel hand shower for interior washing
- Stainless steel body
- Insulated cooking chamber
- Safety thermostat

Gazlı Konveksiyonlu Fırınlar Gas Convection Ovens



> PRIME061GM



> PRIME101GM



| Model Model | Ürün Adı Description | W | W | W | | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € | | |
|----------------|--|--------|-----|-----|-----------|--|--|---------------|-----|-------|
| PRIME061GM | Gazlı Konveksiyonlu Fırın Gas Convection Oven | 14.000 | 550 | 700 | 6 GN 1/1 | 970x910x865 | 135 | 1010x990x1030 | 155 | 4.150 |
| PRIME101GM | Gazlı Konveksiyonlu Fırın Gas Convection Oven | 21.000 | 550 | 700 | 10 GN 1/1 | 970x910x1155 | 175 | 1010x990x1320 | 200 | 4.707 |

| Model Model | Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption | | | | Gaz Girişi Gas Inlet (inch) | Su Girişi Water Inlet (inch) | Su Basıncı Water Pressure (bar) | Elektrik Girişi Power Input V-Hz | Kablo Kesiti Cable Section mm ² |
|----------------|---------------------------------------|-------------------------|------------|------------|-----------------------------------|------------------------------------|---------------------------------------|--|--|
| | NG | | LPG | | | | | | |
| | max | min | max | min | | | | | |
| PRIME061GM | 1.482 m ³ /h | 0.778 m ³ /h | 1.404 kg/h | 0.580 kg/h | R 3/4" | R 3/4" | 1,5- 4 bar | 220-230 VAC 1N 50 HZ | 3x1.5 |
| PRIME101GM | 2.222 m ³ /h | 1.167 m ³ /h | 1.656 kg/h | 0.870 kg/h | R 3/4" | R 3/4" | 1,5- 4 bar | 220-230 VAC 1N 50 HZ | 3x1.5 |

Genel Özellikler / General Specifications

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> > 120 dakikaya kadar ayarlanabilen pişirme süresi Dijital kontrollü termostat Sıcaklık ayar butonu Manuel ayarlanabilir nemlendirme özelliği Halojen lambalı fırın iç aydınlatması Sızdırmaz kapı contası Çift yöne dönebilen paslanmaz çelik fan Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi Kapı emniyet svici Yüksek sıcaklığa dayanıklı çift camlı Kolay temizlenebilir açılır iç cam 300 °C ye kadar ayarlanabilen pişirme sıcaklığı Soğutma özelliği Paslanmaz çelik gövde İzolasyonlu pişirme kabini Kapalı yanma sistemi Atmosferik brülörlü Gaz emniyet tertibatı Elektronik ateşlemeli Emniyet termostatlı LPG veya doğalgaz ile çalışabilir | <ul style="list-style-type: none"> > Up to 120 minutes adjustable cooking time Digitally controlled thermostat Temperature setting button Manual adjustable humidity control Halogen lamp interior lighting Leakproof door gasket Double direction rotatable stainless steel fan Easy-to-clean rounded interior oven chamber Safety door switch High temperature resistant double glass Easy-to-clean openable internal glass Up to 300 °C adjustable cooking temperature Cool down Stainless steel body Insulated cooking chamber Closed burning system Atmospheric burner Gas safety system Electronic ignition Safety thermostat LPG or natural gas operated |
|--|---|

Konveksiyonlu Fırınlar Convection Ovens

Gazlı Konveksiyonlu Fırınlar Gas Convection Ovens



> PRIME102GM



> PRIME202GM



| Model Model | Ürün Adı Description | W | W | W | | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € |
|----------------|--|--------|-------|-------|------------------------|--|--|-------|
| PRIME102GM | Gazlı Konveksiyonlu Fırın Gas Convection Oven | 35.000 | 550 | 700 | 10 GN 2/1 20 GN 1/1 | 1200x1100x1155 220 | 1240x1170x1320 245 | 5.120 |
| PRIME202GM | Gazlı Konveksiyonlu Fırın Gas Convection Oven | 46.600 | 2x550 | 1.400 | 20 GN 2/1 40 GN 1/1 | 1200x1100x1845 365 | 1240x1170x2075 400 | 7.897 |

| Model Model | Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption | | | | Gaz Girişi Gas Inlet (inch) | Su Girişi Water Inlet (inch) | Su Basıncı Water Pressure (bar) | Elektrik Girişi Power Input V-Hz | Kablo Kesiti Cable Section mm ² |
|----------------|---------------------------------------|-------------------------|------------|------------|-----------------------------------|------------------------------------|---------------------------------------|--|--|
| | NG | | LPG | | | | | | |
| | max | min | max | min | | | | | |
| PRIME102GM | 3.704 m ³ /h | 1.945 m ³ /h | 2.760 kg/h | 1.449 kg/h | R 3/4" | R 3/4" | 1,5- 4 bar | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1.5 |
| PRIME202GM | 4.932 m ³ /h | 2.589m ³ /h | 3.675 kg/h | 1.929 kg/h | R 3/4" | R 3/4" | 1,5- 4 bar | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1.5 |

Genel Özellikler / General Specifications

- > 120 dakikaya kadar ayarlanabilen pişirme süresi
- Dijital kontrollü termostat
- Sıcaklık ayar butonu
- Manuel ayarlanabilir nemlendirme özelliği
- Halojen lambalı fırın iç aydınlatması
- Sızdırmaz kapı contası
- Çift yöne dönebilen paslanmaz çelik fan
- Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi
- Kapı emniyet svici
- Yüksek sıcaklığa dayanıklı çift camlı
- Kolay temizlenebilir açılır iç cam
- 300 °C ye kadar ayarlanabilen pişirme sıcaklığı
- Soğutma özelliği
- Paslanmaz çelik gövde
- İzolasyonlu pişirme kabini
- Kapalı yanma sistemi
- Atmosferik brülörlü
- Gaz emniyet tertibatı
- Elektronik ateşlemeli
- Emniyet termostatlı
- LPG veya doğalgaz ile çalışabilir

- > Up to 120 minutes adjustable cooking time
- Digitally controlled thermostat
- Temperature setting button
- Manual adjustable humidity control
- Halogen lamp interior lighting
- Leakproof door gasket
- Double direction rotatable stainless steel fan
- Easy-to-clean rounded interior oven chamber
- Safety door switch
- High temperature resistant double glass
- Easy-to-clean openable internal glass
- Up to 300 °C adjustable cooking temperature
- Cool down
- Stainless steel body
- Insulated cooking chamber
- Closed burning system
- Atmospheric burner
- Gas safety system
- Electronic ignition
- Safety thermostat
- LPG or natural gas operated

Elektrikli Konveksiyonlu Fırınlar Electric Convection Ovens



> PRIME061EM



> PRIME101EM



| Model Model | Ürün Adı Description | W | W | max W | | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € |
|----------------|--|--------|-----|----------|-----------|--|--|-------|
| PRIME061EM | Elektrikli Konveksiyonlu Fırın Electric Convection Oven | 12.000 | 550 | 12.700 | 6 GN 1/1 | 970x910x865 120 | 1010x990x1030 140 | 3.673 |
| PRIME101EM | Elektrikli Konveksiyonlu Fırın Electric Convection Oven | 18.000 | 550 | 18.700 | 10 GN 1/1 | 970x910x1155 160 | 1010x990x1320 185 | 4.331 |

| Model Model | Elektrik Voltajı Electric Voltage V | Kablo Kesiti Cable Section mm ² | Su Girişi Water Inlet (inch) | Su Basıncı Water Pressure (bar) |
|----------------|---|--|------------------------------------|---------------------------------------|
| PRIME061EM | 380 - 400V 3N AC 50 Hz | 5x4 | R 3/4" | 1,5- 4 bar |
| PRIME101EM | 380 - 400V 3N AC 50 Hz | 5x4 | R 3/4" | 1,5- 4 bar |

Genel Özellikler / General Specifications

- > 120 dakikaya kadar ayarlanabilen pişirme süresi
Dijital kontrollü termostat
Sıcaklık ayar butonu
Manuel ayarlanabilir nemlendirme özelliği
Halojen lambalı fırın iç aydınlatması
Sızdırmaz kapı contası
Çift yöne dönebilen paslanmaz çelik fan
Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi
Kapı emniyet sivici
Yüksek sıcaklığa dayanıklı çift camlı
Kolay temizlenebilir açılır iç cam
300 °C ye kadar ayarlanabilen pişirme sıcaklığı
Soğutma özelliği
Paslanmaz çelik gövde
İzolasyonlu pişirme kabini
Emniyet termostatlı
- > Up to 120 minutes adjustable cooking time
Digitally controlled thermostat
Temperature setting button
Manual adjustable humidity control
Halogen lamp interior lighting
Leakproof door gasket
Double direction rotatable stainless steel fan
Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
Easy-to-clean rounded interior oven chamber
Safety door switch
High temperature resistant double glass
Easy-to-clean openable internal glass
Up to 300 °C adjustable cooking temperature
Cool down
Stainless steel body
Insulated cooking chamber
Safety thermostat

Elektrikli Konveksiyonlu Fırınlar

Electric Convection Ovens



> PRIME102EM



> PRIME202EM



| Model Model | Ürün Adı Description | W | W | max W | | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € | | |
|----------------|--|--------|-------|----------|------------------------|--|--|----------------|-----|-------|
| PRIME102EM | Elektrikli Konveksiyonlu Fırın Electric Convection Oven | 27.000 | 550 | 27.700 | 10 GN 2/1 20 GN 1/1 | 1200x1100x1155 | 205 | 1240x1170x1320 | 230 | 5.179 |
| PRIME202EM | Elektrikli Konveksiyonlu Fırın Electric Convection Oven | 54.000 | 2x550 | 55.400 | 20 GN 2/1 40 GN 1/1 | 1200x1100x1845 | 343 | 1240x1170x2075 | 375 | 7.707 |

| Model Model | Elektrik Voltajı Electric Voltage V | Kablo Kesiti Cable Section mm ² | Su Girişi Water Inlet (inch) | Su Basıncı Water Pressure (bar) |
|----------------|---|--|------------------------------------|---------------------------------------|
| PRIME102EM | 380 - 400V 3N AC 50 Hz | 5x6 | R 3/4" | 1,5- 4 bar |
| PRIME202EM | 380 - 400V 3N AC 50 Hz | 5x16 | R 3/4" | 1,5- 4 bar |

Genel Özellikler / General Specifications

- > 120 dakikaya kadar ayarlanabilen pişirme süresi
- > Dijital kontrollü termostat
- Sıcaklık ayar butonu
- Manuel ayarlanabilir nemlendirme özelliği
- Halojen lambalı fırın iç aydınlatması
- Sızdırmaz kapı contası
- Çift yöne dönebilen paslanmaz çelik fan
- Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
- Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi
- Kapı emniyet sivici
- Yüksek sıcaklığa dayanıklı çift camlı
- Kolay temizlenebilir açılır iç cam
- 300 °C ye kadar ayarlanabilen pişirme sıcaklığı
- Soğutma özelliği
- Paslanmaz çelik gövde
- İzolasyonlu pişirme kabini
- Emniyet termostatlı
- > Up to 120 minutes adjustable cooking time
- > Digitally controlled thermostat
- Temperature setting button
- Manual adjustable humidity control
- Halogen lamp interior lighting
- Leakproof door gasket
- Double direction rotatable stainless steel fan
- Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
- Easy-to-clean rounded interior oven chamber
- Safety door switch
- High temperature resistant double glass
- Easy-to-clean openable internal glass
- Up to 300 °C adjustable cooking temperature
- Cool down
- Stainless steel body
- Insulated cooking chamber
- Safety thermostat

> Fırınlar için Aksesuarlar / Accessories for Ovens

| Model Model | Ürün Adı Product Name | Birlikte Kullanılabilir Use With | Ölçüler Dimensions | € | |
|----------------|---|-------------------------------------|-----------------------|-------|---|
| PAS061-1 | Fırın Alt Standı / Oven Base | PRIME, 061E-061G | 910x625x660 | 342 |  |
| PAS101-1 | Fırın Alt Standı / Oven Base | PRIME, 101E-101G | 910x625x660 | 342 | |
| PAS102-1 | Fırın Alt Standı / Oven Base | PRIME, 102E-102G | 1150x810x660 | 365 | |
| PAS061-2 | Fırın Alt Standı, Tepsi Kızaklı - GN 1/1 Oven Base, with Tray Slide- GN 1/1 | PRIME, 061E-061G | 910x625x660 | 486 | |
| PAS061-3 | Fırın Alt Standı, Tepsi Kızaklı - 40x60 Oven Base, with Tray Slide- 40x60 | PRIME, 061E, 061G | 910x625x660 | 534 |  |
| PAS101-2 | Fırın Alt Standı, Tepsi Kızaklı - GN 1/1 Oven Base, with Tray Slide- GN 1/1 | PRIME, 101E-101G | 910x625x660 | 486 | |
| PAS101-3 | Fırın Alt Standı, Tepsi Kızaklı - 40x60 Oven Base, with Tray Slide- 40x60 | PRIME, 101E-101G | 910x625x660 | 534 | |
| PAS102-2 | Fırın Alt Standı, Tepsi Kızaklı - GN 2/1 Oven Base, with Tray Slide- GN 2/1 | PRIME, 102E-102G | 1150x810x660 | 571 |  |
| PTK061-211M | Mobil Fırın Tepsi Kiti, 6 GN 1/1 Roll-in Rack for 6 GN 1/1 | PRIME, 061E-061G | | 511 | |
| PTK101-211M | Mobil Fırın Tepsi Kiti, 10 GN 1/1 Roll-in Rack for 10 GN 1/1 | PRIME, 101E-101G | | 619 |  |
| PTK102-221M | Mobil Fırın Tepsi Kiti, 20 GN 1/1 Roll-in Rack for 20 GN 1/1 | PRIME, 102E-102G | | 692 | |
| PFA101 | Mobil Kit Fırın Arabası Trolley for Roll-in Rack | PRIME, 061E-061G, 101E-101G | | 850 |  |
| PFA102 | Mobil Kit Fırın Arabası Trolley for Roll-in Rack | PRIME, 102E-102G | | 910 |  |
| PFA202-1 | Mobil Kit Fırın Arabası ve Tepsi Kiti 20 GN 2/1 Trolley for Mobile Oven Rack and Tray Kit 20 GN 2/1 | PRIME, 202E-202G | | 1.608 |  |
| PFA202-2 | Mobil Kit Fırın Arabası ve Tepsi Kiti 16 GN 2/1 Trolley for Mobile Oven Rack and Tray Kit 16 GN 2/1 | PRIME, 202E-202G | | 1.608 | |
| PFA202B | Banket Fırın Arabası ve Tepsi Kiti 80 Tabak Kapasiteli Roll-in Plate Rack Trolley and Tray Kit 80 Plates | PRIME, 202E-202G | | 3.410 |  |

> Fırınlar için Aksesuarlar / Accessories for Ovens

| Model Model | Ürün Adı Description | Birlikte Kullanılabilir Use With | € |
|-------------|--|----------------------------------|-------|
| PVH11 | Fırın Davlumbazı Ventilation Hood | PRIME, 061E-061G, 101E-101G | 1.041 |
| PVH21 | Fırın Davlumbazı Ventilation Hood | PRIME, 102E-102G, 202E-202G | 1.156 |
| GW11 | Tel Izgara GN 1/1 Wire Grid 1/1 GN | PRIME, Tüm Modeller All Models | 25 |
| GW21 | Tel Izgara GN 2/1 Wire Grid 2/1 GN | PRIME, 102E-102G, 202E-202G | 42 |
| GN1140 | GN 1/1-40 Fırın Tepsisi Oven Tray 1/1-40 GN | PRIME, Tüm Modeller All Models | 23 |
| GN2140 | GN 2/1-40 Fırın Tepsisi Oven Tray 2/1-40 GN | PRIME, 102E-102G, 202E-202G | 36 |
| GN1120P | GN 1/1-20 Delikli Fırın Tepsisi Perforated Oven Tray 1/1-20 GN | PRIME, Tüm Modeller All Models | 25 |
| GN2120P | GN 2/1-20 Delikli Fırın Tepsisi Perforated Oven Tray 2/1-20 GN | PRIME, 102E-102G, 202E-202G | 42 |
| GN1120S | GN 1/1- 20 Yapışmaz Fırın Tepsisi Non-stick Oven Tray 1/1-20 GN | PRIME, Tüm Modeller All Models | 58 |
| GN2120S | GN 2/1- 20 Yapışmaz Fırın Tepsisi Non-stick Oven Tray 2/1-20 GN | PRIME, 102E-102G, 202E-202G | 94 |
| EM1140 | Emaye Kaplı Fırın Tepsisi GN 1/1-40 Enamel Coated Oven Tray 1/1-40 GN | PRIME, Tüm Modeller All Models | 47 |
| SR11 | Seramik Kaplı Fırın Tepsisi GN 1/1-20 Ceramic Coated Oven Tray 1/1-20 GN | PRIME, Tüm Modeller All Models | 58 |
| SR21 | Seramik Kaplı Fırın Tepsisi GN 2/1-20 Ceramic Coated Oven Tray 2/1-20 GN | PRIME, 102E-102G, 202E-202G | 116 |



Elektrikli Konveksiyonlu Patisserie Fırınlar Electric Convection Patisserie Ovens







> NEVO-02E

> NEVO-04E

> NEVO-06E

> NEVO-10E



| Model Model | Ürün Adı Description |  W |  W |  W | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg |  | € |
|----------------|--|--|--|--|--|--|--|-------|
| NEVO-02E | Elektrikli Konveksiyonlu Patisserie Fırın Electric Convection Patisserie Oven | 180 | 3.400 | 3.200 | 510x700x560 48 | 530x750x670 58 | 4 x GN 2/3 65 mm | 1.570 |
| NEVO-04E | Elektrikli Konveksiyonlu Patisserie Fırın Electric Convection Patisserie Oven | 2x180 | 6.800 | 6.400 | 750x795x560 62 | 770x850x670 72 | 4 x 40x60 mm 4 x GN 1/1 65 mm | 1.910 |
| NEVO-06E | Elektrikli Konveksiyonlu Patisserie Fırın Electric Convection Patisserie Oven | 2x180 | 10.000 | 9.600 | 945x860x815 115 | 970x920x930 135 | 6 x 40x60 mm 6 x GN 1/1 65 mm | 3.405 |
| NEVO-10E | Elektrikli Konveksiyonlu Patisserie Fırın Electric Convection Patisserie Oven | 3x180 | 15.000 | 14.400 | 945x860x1135 140 | 970x920x1250 165 | 10 x 40x60 mm 10 x GN 1/1 65 mm | 4.400 |

| Model Model | Elektrik Voltajı Electric Voltage V | Kablo Kesiti Cable Section mm ² | Su Girişi Water Inlet inch | Su Basıncı Water Pressure (bar) |
|----------------|--|--|----------------------------------|---------------------------------------|
| NEVO-02E | 220-230 VAC 1N 50 HZ | 3x4 | R 3/4 | 1.5-4 |
| NEVO-04E | 380-400 VAC 3N 50 HZ 220-230 VAC 1N 50 HZ | 5x2.5 3x6 | R 3/4 | 1.5-4 |
| NEVO-06E | 380-400 VAC 3N 50 HZ | 5x4 | R 3/4 | 1.5-4 |
| NEVO-10E | 380-400 VAC 3N 50 HZ | 5x6 | R 3/4 | 1.5-4 |



5 kademeli fan hız kontrolü
5 level fan speed control

Genel Özellikler / General Specifications

- > 120 dakikaya kadar ayarlanabilen pişirme süresi
250 °C ye kadar ayarlanabilen pişirme sıcaklığı
Tüm fonksiyonlar dijital kontrollü
99 adet programlanabilir pişirme hafızası
Program içerisinde ayarlanabilir 5 aşamalı pişirme fonksiyonu
Manuel veya ayarlanabilir otomatik nemlendirme özelliği
Ayarlanabilir 5 kademeli fan hız kontrolü
Çift yöne dönebilen paslanmaz çelik fan
Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
Kuru veya buharlı pişirme mod seçim özelliği
Bekleme durumunda otomatik kapanma özelliği
Soğutma özelliği
Kapı emniyet svici
Halojen lambalı fırın iç aydınlatması
Sızdırmaz kapı contası
Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi
Yüksek sıcaklığa dayanıklı çift camlı
Kolay temizlenebilir açılır iç cam
Paslanmaz çelik gövde
İzolasyonlu pişirme kabini
Emniyet termostatı

- > Up to 120 minutes adjustable cooking time
Up to 250 °C adjustable cooking temperature
All functions digitally controlled
99 programmable cooking memories
5 adjustable cooking stages in the pre-set program
Manual or adjustable automatic humidity control
5 speed fan control
Reversing stainless steel fan
Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
Convection or steam cooking mode
Stand-by automatic
Cool down
Safety door switch
Halogen lamp interior lighting
Leakproof door gasket
Easy-to-clean rounded interior oven chamber
High temperature resistant double glass
Easy-to-clean openable internal glass
Stainless steel body
Insulated cooking chamber
Safety thermostat

Konveksiyonlu Fırırlar Convection Ovens

Elektrikli Konveksiyonlu Manuel Patisserie Fırırlar Electric Convection Manual Patisserie Ovens







> NEVO-02EM

> NEVO-04EM

> NEVO-06EM

> NEVO-10EM



| Model Model | Ürün Adı Description |  W |  W |  W | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg |  | € | | |
|----------------|--|---|---|---|--|--|--|-----|------------------------------------|-------|
| NEVO-02EM | Elektrikli Konveksiyonlu Manuel Patisserie Fırın Electric Convection Manual Patisserie Oven | 180 | 3.400 | 3.200 | 510x700x560 | 48 | 530x750x670 | 58 | 4 x GN 2/3 65 mm | 1.217 |
| NEVO-04EM | Elektrikli Konveksiyonlu Manuel Patisserie Fırın Electric Convection Manual Patisserie Oven | 2x180 | 6.800 | 6.400 | 750x795x560 | 62 | 770x850x670 | 72 | 4 x 40x60 mm 4 x GN 1/1 65 mm | 1.571 |
| NEVO-06EM | Elektrikli Konveksiyonlu Manuel Patisserie Fırın Electric Convection Manual Patisserie Oven | 2x180 | 10.000 | 9.600 | 945x860x815 | 115 | 970x920x930 | 135 | 6 x 40x60 mm 6 x GN 1/1 65 mm | 2.918 |
| NEVO-10EM | Elektrikli Konveksiyonlu Manuel Patisserie Fırın Electric Convection Manual Patisserie Oven | 3x180 | 15.000 | 14.400 | 945x860x1135 | 140 | 970x920x1250 | 165 | 10 x 40x60 mm 10 x GN 1/1 65 mm | 3.952 |

| Model Model | Elektrik Voltajı Electric Voltage V | Kablo Kesiti Cable Section mm ² | Su Girişi Water Inlet inch | Su Basıncı Water Pressure (bar) |
|----------------|--|--|----------------------------------|---------------------------------------|
| NEVO-02EM | 220-230 VAC 1N 50 HZ | 3x4 | R 3/4 | 1.5-4 |
| NEVO-04EM | 380-400 VAC 3N 50 HZ 220-230 VAC 1N 50 HZ | 5x2.5 3x6 | R 3/4 | 1.5-4 |
| NEVO-06EM | 380-400 VAC 3N 50 HZ | 5x4 | R 3/4 | 1.5-4 |
| NEVO-10EM | 380-400 VAC 3N 50 HZ | 5x6 | R 3/4 | 1.5-4 |

Genel Özellikler / General Specifications





- > 120 dakikaya kadar ayarlanabilen pişirme süresi
300 °C ye kadar ayarlanabilen pişirme sıcaklığı
Manuel ayarlanabilir nemlendirme özelliği
Soğutma özelliği
Halojen lambalı fırın iç aydınlatması
Sızdırmaz kapı contası
Çift yöne dönebilen paslanmaz çelik fan
Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi
Kapı emniyet svicci
Yüksek sıcaklığa dayanıklı çift camlı
Kolay temizlenebilir açılır iç cam
Paslanmaz çelik gövde
İzolasyonlu pişirme kabini
Emniyet termostatı
- > Up to 120 minutes adjustable cooking time
Up to 300 °C adjustable cooking temperature
Manual adjustable humidity control
Cool down
Halogen lamp interior lighting
Leakproof door gasket
Double direction rotatable stainless steel fan
Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
Easy-to-clean rounded interior oven chamber
Safety door switch
High temperature resistant double glass
Easy-to-clean openable internal glass
Stainless steel body
Insulated cooking chamber
Safety thermostat

Elektrikli Mayalandırma Kabini Electric Leavening Chamber



> VMD-04



| Model Model | Ürün Adı Description |  W |  W |  W | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg |  | € |
|----------------|--|---|---|---|--|--|---|-------|
| VMD-04 | Elektrikli Mayalandırma Kabini Electric Leavening Chamber | 38 | 3.250 | 3.200 | 750x725x845 48 | 770x750x1000 60 | 8 x 40x60 mm 8 x GN 1/1 65 mm | 1.225 |
| VMD-06 | Elektrikli Mayalandırma Kabini Electric Leavening Chamber | 38 | 3.250 | 3.200 | 945x725x845 60 | 970x750x1000 75 | 8 x 40x60 mm 8 x GN 1/1 65 mm | 1.447 |

| Model Model | Elektrik Voltajı Electric Voltage V | Kablo Kesiti Cable Section mm ² |
|----------------|---|--|
| VMD-04 | 220-230 VAC 1N 50 HZ | 3x2.5 |
| VMD-06 | 220-230 VAC 1N 50 HZ | 3x2.5 |

Gazlı Pasta Börek Fırını

Gas Pastry Oven



PBF653






| Model Model | Ürün Adı Description | W | 5 pcs 540x750x50 mm | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € |
|----------------|---|--------|------------------------|--|--|-------|
| PBF653 | Gazlı Pasta Börek Fırını Gas Pastry Oven | 13.500 | 5 pcs 540x750x50 mm | 900x1000x1650 140 | 950x1050x1850 160 | 2.173 |

| Model Model | Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption | | | | Gaz Girişi Gas Inlet (inch) |
|----------------|---------------------------------------|-------------------------|------------|------------|-----------------------------------|
| | NG | | LPG | | |
| | max | min | max | min | |
| PBF653 | 1.429 m ³ /h | 0.750 m ³ /h | 1.065 kg/h | 0.559 kg/h | R 3/4" |

Genel Özellikler / General Specifications

- ▶ Paslanmaz çelik gövde
- ▶ İzolasyonlu pişirme kabini
- ▶ Yüksek sıcaklığa dayanıklı çift camlı
- ▶ Kolay temizlenebilir açılır iç cam
- ▶ Gaz emniyet tertibatı
- ▶ Lpg veya doğalgaz ile çalışabilir
- ▶ Stainless steel body
- ▶ Insulated cooking chamber
- ▶ High temperature resistant double glass
- ▶ Easy-to-clean openable internal glass
- ▶ Gas safety system
- ▶ Lpg or natural gas

Fırınlar / Ovens

| Model | Ürün Açıklaması / Description | a | b | h |  max W | Isıtma Gücü Heating Power W |  m³ |  kg | € |
|------------|--|------|------|------|--|-----------------------------------|--|--|-------|
| PRIME061G | Gazlı Buharlı Konveksiyonlu Fırın Gas Steam Convection Oven | 970 | 910 | 865 | 1.000 | 14.000 | 1,029 | 161 | 5.269 |
| PRIME101G | Gazlı Buharlı Konveksiyonlu Fırın Gas Steam Convection Oven | 970 | 910 | 1155 | 1.000 | 21.000 | 1,319 | 205 | 5.618 |
| PRIME102G | Gazlı Buharlı Konveksiyonlu Fırın Gas Steam Convection Oven | 1200 | 1100 | 1155 | 1.000 | 35.000 | 1,915 | 250 | 6.180 |
| PRIME202G | Gazlı Buharlı Konveksiyonlu Fırın Gas Steam Convection Oven | 1200 | 1100 | 1845 | 2.000 | 46.600 | 3,010 | 409 | 9.042 |
| PRIME061E | Elektrikli Buharlı Konveksiyonlu Fırın Electric Steam Convection Oven | 970 | 910 | 865 | 13.000 | 12.000 | 1,029 | 146 | 4.452 |
| PRIME101E | Elektrikli Buharlı Konveksiyonlu Fırın Electric Steam Convection Oven | 970 | 910 | 1155 | 19.000 | 18.000 | 1,319 | 190 | 5.110 |
| PRIME102E | Elektrikli Buharlı Konveksiyonlu Fırın Electric Steam Convection Oven | 1200 | 1100 | 1155 | 28.000 | 27.000 | 1,915 | 235 | 5.958 |
| PRIME202E | Elektrikli Buharlı Konveksiyonlu Fırın Electric Steam Convection Oven | 1200 | 1100 | 1845 | 56.000 | 54.000 | 3,010 | 382 | 8.851 |
| PWS | Opsiyonel Otomatik Yıkama Sistemi Optional Automatic Washing System | - | - | - | - | - | - | - | 1.550 |
| PRIME061GM | Gazlı Konveksiyonlu Fırınlar Gas Convection Ovens | 970 | 910 | 865 | 700 | 14.000 | 1,029 | 155 | 4.150 |
| PRIME101GM | Gazlı Konveksiyonlu Fırınlar Gas Convection Ovens | 970 | 910 | 1155 | 700 | 21.000 | 1,319 | 200 | 4.707 |
| PRIME102GM | Gazlı Konveksiyonlu Fırınlar Gas Convection Ovens | 1200 | 1100 | 1155 | 700 | 35.000 | 1,915 | 245 | 5.120 |
| PRIME202GM | Gazlı Konveksiyonlu Fırınlar Gas Convection Ovens | 1200 | 1100 | 1845 | 1.400 | 46.600 | 3,010 | 400 | 7.897 |
| PRIME061EM | Elektrikli Konveksiyonlu Fırınlar Electric Convection Ovens | 970 | 910 | 865 | 12.700 | 12.000 | 1,029 | 140 | 3.673 |
| PRIME101EM | Elektrikli Konveksiyonlu Fırınlar Electric Convection Ovens | 970 | 910 | 1155 | 18.700 | 18.000 | 1,319 | 185 | 4.331 |
| PRIME102EM | Elektrikli Konveksiyonlu Fırınlar Electric Convection Ovens | 1200 | 1100 | 1155 | 27.700 | 27.000 | 1,915 | 230 | 5.179 |
| PRIME202EM | Elektrikli Konveksiyonlu Fırınlar Electric Convection Ovens | 1200 | 1100 | 1845 | 55.400 | 54.000 | 3,010 | 375 | 7.707 |
| NEVO-02E | Elektrikli Konveksiyonlu Patisserie Fırınlar Electric Convection Patisserie Ovens | 510 | 700 | 560 | 3.400 | 3.200 | 0,266 | 58 | 1.570 |
| NEVO-04E | Elektrikli Konveksiyonlu Patisserie Fırınlar Electric Convection Patisserie Ovens | 750 | 795 | 560 | 6.800 | 6.400 | 0,438 | 72 | 1.910 |
| NEVO-06E | Elektrikli Konveksiyonlu Patisserie Fırınlar Electric Convection Patisserie Ovens | 945 | 860 | 815 | 10.000 | 9.600 | 0,830 | 135 | 3.405 |
| NEVO-10E | Elektrikli Konveksiyonlu Patisserie Fırınlar Electric Convection Patisserie Ovens | 945 | 860 | 1135 | 15.000 | 14.400 | 1,115 | 165 | 4.400 |
| NEVO-02EM | Elektrikli Konveksiyonlu Manuel Patisserie Fırınlar Electric Convection Manual Patisserie Ovens | 510 | 700 | 560 | 3.400 | 3.200 | 0,266 | 58 | 1.217 |
| NEVO-04EM | Elektrikli Konveksiyonlu Manuel Patisserie Fırınlar Electric Convection Manual Patisserie Ovens | 750 | 795 | 560 | 6.800 | 6.400 | 0,438 | 72 | 1.571 |
| NEVO-06EM | Elektrikli Konveksiyonlu Manuel Patisserie Fırınlar Electric Convection Manual Patisserie Ovens | 945 | 860 | 815 | 10.000 | 9.600 | 0,830 | 135 | 2.918 |
| NEVO-10EM | Elektrikli Konveksiyonlu Manuel Patisserie Fırınlar Electric Convection Manual Patisserie Ovens | 945 | 860 | 1135 | 15.000 | 14.400 | 1,115 | 165 | 3.952 |
| VMD-04 | Elektrikli Mayalandırma Kabini Electric Leavening Chamber | 750 | 725 | 845 | 3.250 | 3.200 | 0,577 | 60 | 1.225 |
| VMD-06 | Elektrikli Mayalandırma Kabini Electric Leavening Chamber | 945 | 725 | 845 | 3.250 | 3.200 | 0,727 | 75 | 1.447 |
| PBFG53 | Gazlı Pasta Börek Fırını Gas Pastry Oven | 900 | 1000 | 1650 | - | 13.500 | 1,845 | 160 | 2.173 |

Tezgah Tip Buzdolapları Counter Type Refrigerators



➤ VBT 137A



➤ VBT 187A



➤ VBT 187C



| Model Model | Ürün Adı Description | ⚡ W | 📏 It. | ⚡ V | 📏 mm ² | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € |
|-------------|---|--------|----------|--------------------------|--------------------------|--|--|-------|
| VBT 137A | T. Tipi İki Kapılı Buzdolabı C. Type Refrigerator with Two Doors | 250 | 285 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1.5 mm ² | 1490x600x850 90 | 1530x630x920 100 | 1.909 |
| VBT 187A | T. Tipi Üç Kapılı Buzdolabı C. Type Refrigerator with Three Doors | 285 | 440 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1.5 mm ² | 2020x600x850 120 | 2050x630x920 132 | 2.205 |
| VBT 187C | T. Tipi Dört Kapılı Buzdolabı C. Type Refrigerator with Four Doors | 350 | 595 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1.5 mm ² | 2550x600x850 180 | 2580x630x920 225 | 2.799 |
| VBT 137B | T. Tipi İki Kapılı Buzdolabı C. Type Refrigerator with Two Doors | 275 | 345 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1.5 mm ² | 1490x700x850 90 | 1530x730x920 100 | 2.162 |
| VBT 187B | T. Tipi Üç Kapılı Buzdolabı C. Type Refrigerator with Three Doors | 310 | 532 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1.5 mm ² | 2020x700x850 120 | 2050x730x920 132 | 2.418 |
| VBT 187D | T. Tipi Dört Kapılı Buzdolabı C. Type Refrigerator with Four Doors | 375 | 720 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1.5 mm ² | 2550x700x850 200 | 2580x730x920 215 | 3.180 |

Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelikten imal edilmiştir
Zemin iç tabanı yuvarlatılmış kenarlı
45° sabit kendinden kapanabilen kapılar
"Ozon dostu" 40 kg/m³ densite poliüretan izolasyon
İç raflar ayarlanabilir, plastik kaplama
"CFC Free" R-134A soğutucu gaz
Fanlı soğutma, bakır borulu, alüminyum panelli evaporatör
Çalışma aralığı -2 / +8 °C

- Made of stainless steel
Rounded inner base sides
45 °Constant self-closing doors
"Ozone-friendly" 40 kg/m³ density polyurethane insulation
Interior adjustable shelves, plastic coating
"CFC Free" R-134A refrigerant gas
Fan cooling, copper pipe, aluminum panel evaporator
Operating temperature -2 / +8 °C

Tezgah Tipi Cam Kapılı Buzdolapları Counter Type With Glass Door Refrigerators



➤ VBT 137A-G



➤ VBT 187A-G



➤ VBT 187C-G



| Model Model | Ürün Adı Description | W | It. | AC | mm ² | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € |
|----------------|---|-----|-----|--------------------------|--------------------------|--|--|-------|
| VBT 137A-G | Tezgah Tipi İki Cam Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Two Glass Door | 250 | 285 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1.5 mm ² | 1490x600x850 108 | 1530x630x920 118 | 2.225 |
| VBT 187A-G | Tezgah Tipi Üç Cam Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Three Glass Door | 285 | 440 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1.5 mm ² | 2020x600x850 120 | 2050x630x920 132 | 2.722 |
| VBT 187C-G | Tezgah Tipi Dört Cam Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Four Glass Door | 350 | 595 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1.5 mm ² | 2550x600x850 250 | 2580x630x920 265 | 3.561 |
| VBT 137B-G | Tezgah Tipi İki Cam Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Two Glass Door | 275 | 345 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1.5 mm ² | 1490x700x850 110 | 1530x730x920 120 | 2.478 |
| VBT 187B-G | Tezgah Tipi Üç Cam Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Three Glass Door | 310 | 532 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1.5 mm ² | 2020x700x850 150 | 2050x730x920 162 | 2.892 |
| VBT 187D-G | Tezgah Tipi Dört Cam Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Four Glass Door | 375 | 720 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1.5 mm ² | 2550x700x850 250 | 2580x730x920 265 | 3.816 |

Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelikten imal edilmiştir
- Zemin iç tabanı yuvarlatılmış kenarlı
- 45° sabit kendinden kapanabilen kapılar
- "Ozon dostu" 40 kg/m³ densite poliüretan izolasyon
- İç raflar ayarlanabilir, plastik kaplama
- "CFC Free" R-134A soğutucu gaz
- Fanlı soğutma, bakır borulu, alüminyum panelli evaporatör
- Çalışma aralığı -2 / +8 °C

- Made of stainless steel
- Rounded inner base sides
- 45° Constant self-closing doors
- "Ozone-friendly" 40 kg/m³ density polyurethane insulation
- Interior adjustable shelves, plastic coating
- "CFC Free" R-134A refrigerant gas
- Fan cooling, copper pipe, aluminum panel evaporator
- Operating temperature -2 / +8 °C

Tezgah Tipi Çekmeceli Buzdolapları Counter Type Refrigerators with Drawers



➤ VBT 137A-4C



➤ VBT 187A-6C



➤ VBT 187C-8C



| Model Model | Ürün Adı Description | W | It. | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € | |
|-------------|---|-----|-----|--|--|---------------------|-------|
| VBT 137A-4C | Tezgah Tipi Dört Çekmeceli Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Four Drawers | 250 | 285 | 220-230 V 1N AC 50 Hz 3x1.5 mm ² | 1490x600x850 95 | 1530x630x920 105 | 2.665 |
| VBT 187A-6C | Tezgah Tipi Altı Çekmeceli Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Six Drawers | 285 | 440 | 220-230 V 1N AC 50 Hz 3x1.5 mm ² | 2020x600x850 120 | 2050x630x920 132 | 3.373 |
| VBT 187C-8C | Tezgah Tipi Sekiz Çekmeceli Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Eight Drawers | 350 | 595 | 220-230 V 1N AC 50 Hz 3x1.5 mm ² | 2550x600x850 190 | 2580x630x920 205 | 4.149 |
| VBT 137B-4C | Tezgah Tipi Dört Çekmeceli Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Four Drawers | 275 | 345 | 220-230 V 1N AC 50 Hz 3x1.5 mm ² | 1490x700x850 100 | 1530x730x920 110 | 2.912 |
| VBT 187B-6C | Tezgah Tipi Altı Çekmeceli Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Six Drawers | 310 | 532 | 220-230 V 1N AC 50 Hz 3x1.5 mm ² | 2020x700x850 120 | 2050x730x920 132 | 3.561 |
| VBT 187D-8C | Tezgah Tipi Sekiz Çekmeceli Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Eight Drawers | 375 | 720 | 220-230 V 1N AC 50 Hz 3x1.5 mm ² | 2550x700x850 200 | 2580x730x920 215 | 4.523 |

Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelikten imal edilmiştir
Zemin iç tabanı yuvarlatılmış kenarlı
"Ozon dostu" 40 kg/m³ densite poliüretan izolasyon
İç raflar ayarlanabilir, plastik kaplama
"CFC Free" R-134A soğutucu gaz
Fanlı soğutma, bakır borulu, alüminyum panelli evaporatör
Çalışma aralığı -2 / +8 °C

- Made of stainless steel
Rounded inner base sides
"Ozone-friendly" 40 kg/m³ density polyurethane insulation
Interior adjustable shelves, plastic coating
"CFC Free" R-134A refrigerant gas
Fan cooling, copper pipe, aluminum panel evaporator
Operating temperature -2 / +8 °C

Tezgah Tipi Çekmeceli Buzdolapları Counter Type Refrigerators with Drawers



➤ VBT137A-2C



➤ VBT187A-4C



➤ VBT187C-4C



| Model Model | Ürün Adı Description | ⚡ W | 📄 It. | ⚡ AC | 📏 mm ² | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € |
|----------------|---|--------|----------|--------------------------|--------------------------|--|--|-------|
| VBT 137A-2C | Tezgah Tipi İki Çekmeceli Tek Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Two Drawers and Single Door | 250 | 285 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1.5 mm ² | 1490x600x850 95 | 1530x630x920 105 | 2.291 |
| VBT 187A-4C | Tezgah Tipi Dört Çekmeceli Tek Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Four Drawers and Single Door | 285 | 440 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1.5 mm ² | 2020x600x850 120 | 2050x630x920 132 | 2.982 |
| VBT 187C-4C | Tezgah Tipi Dört Çekmeceli İki Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Four Drawers and Two Doors | 350 | 595 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1.5 mm ² | 2550x600x850 180 | 2580x630x920 195 | 3.559 |
| VBT 137B-2C | Tezgah Tipi Çekmeceli Tek Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Drawers and Single Door | 275 | 345 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1.5 mm ² | 1490x700x850 95 | 1530x730x920 105 | 2.543 |
| VBT 187B-4C | Tezgah Tipi Dört Çekmeceli Tek Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Four Drawers and Single Door | 310 | 532 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1.5 mm ² | 2020x700x850 120 | 2050x730x920 132 | 3.179 |
| VBT 187D-4C | Tezgah Tipi Dört Çekmeceli İki Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Four Drawers and Two Doors | 375 | 720 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1.5 mm ² | 2550x700x850 200 | 2580x730x920 215 | 3.941 |

Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelikten imal edilmiştir
- Zemin iç tabanı yuvarlatılmış kenarlı
- 45° sabit kendinden kapanabilen kapılar
- "Ozon dostu" 40 kg/m³ densite poliüretan izolasyon
- İç raflar ayarlanabilir, plastik kaplama
- "CFC Free" R-134A soğutucu gaz
- Fanlı soğutma, bakır borulu, alüminyum panelli evaporatör
- Çalışma aralığı: -2 / +8 °C

- Made of stainless steel
- Rounded inner base sides
- 45° Constant self-closing doors
- "Ozone-friendly" 40 kg/m³ density polyurethane insulation
- Interior adjustable shelves, plastic coating
- "CFC Free" R-134A refrigerant gas
- Fan cooling, copper pipe, aluminum panel evaporator
- Operating temperature -2 / +8 °C

Tezgah Tip Dondurucular Counter Type Counter Type Deepfreeze



➤ VBN 137A



➤ VBN 187A



➤ VBN 187C



| Model Model | Ürün Adı Description | ⚡ W | 📏 It. | ⚡ 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1.5 mm ² | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € |
|----------------|---|--------|----------|-------------------------------|--------------------------|--|--|-------|
| VBN 137A | T. Tipi İki Kapılı Dondurucu C. Type Deepfreeze with Two Doors | 570 | 285 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1.5 mm ² | 1490x600x850 90 | 1530x630x920 100 | 2.625 |
| VBN 187A | T. Tipi Üç Kapılı Dondurucu C. Type Deepfreeze with Three Doors | 570 | 440 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1.5 mm ² | 2020x600x850 120 | 2050x630x920 132 | 3.101 |
| VBN 187C | T. Tipi Dört Kapılı Dondurucu C. Type Deepfreeze with Four Doors | 720 | 595 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1.5 mm ² | 2550x600x850 180 | 2580x630x920 195 | 3.817 |
| VBN 137B | T. Tipi İki Kapılı Dondurucu C. Type Deepfreeze with Two Doors | 570 | 345 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1.5 mm ² | 1490x700x850 90 | 1530x730x920 100 | 3.101 |
| VBN 187B | T. Tipi Üç Kapılı Dondurucu C. Type Deepfreeze with Three Doors | 570 | 530 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1.5 mm ² | 2020x700x850 120 | 2050x730x920 132 | 3.458 |
| VBN 187D | T. Tipi Dört Kapılı Dondurucu C. Type Deepfreeze with Four Doors | 720 | 720 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1.5 mm ² | 2550x700x850 200 | 2580x730x920 215 | 4.174 |

Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
Zemin iç tabanı yuvarlatılmış kenarlı.
45° sabit kendinden kapanabilen kapılar.
"Ozon dostu" 40 kg/m³ densite poliüretan izolasyon.
İç raflar ayarlanabilir, plastik kaplama.
"CFC Free" R-134A soğutucu gaz.
Fanlı soğutma, bakır borulu, alüminyum panelli evaporatör.
Çalışma aralığı -18 / -22 °C.

- Made of stainless steel.
Rounded inner base sides.
45 °Constant self-closing doors.
"Ozone-friendly" 40 kg/m³ density polyurethane insulation.
Interior adjustable shelves, plastic coating.
"CFC Free" R-134A refrigerant gas.
Fan cooling, copper pipe, aluminum panel evaporator.
Operating temperature -18 / -22 °C.

Tezgah Tipi Çekmeceli Derin Dondurucular Counter Type Deep Freezers with Drawers



> VBN 137A-2C



> VBN 187A-4C



> VBN 187C-4C



| Model Model | Ürün Adı Description | ⚡ W | 📄 It. | ⚡ AC 50 Hz | 3x1.5 mm ² | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € |
|----------------|--|--------|----------|--------------------------|--------------------------|--|--|-------|
| VBN 137A-2C | Tezgah Tipi İki Çekmeceli Tek Kapılı Derin Dondurucu Counter Type Deep Freezer with Two Drawers and Single Door | 570 | 285 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1.5 mm ² | 1490x600x850 108 | 1530x630x920 118 | 3.339 |
| VBN 187A-4C | Tezgah Tipi Dört Çekmeceli Tek Kapılı Derin Dondurucu Counter Type Deep Freezer with Four Drawers and Single Door | 570 | 440 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1.5 mm ² | 2020x600x850 120 | 2050x630x920 132 | 3.817 |
| VBN 187C-4C | Tezgah Tipi Dört Çekmeceli İki Kapılı Derin Dondurucu Counter Type Deep Freezer with Four Drawers and Two Doors | 720 | 595 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1.5 mm ² | 2550x600x850 180 | 2580x630x920 195 | 4.531 |
| VBN 137B-2C | Tezgah Tipi İki Çekmeceli Tek Kapılı Derin Dondurucu Counter Type Deep Freezer with Two Drawers and Single Door | 570 | 345 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1.5 mm ² | 1490x700x850 95 | 1530x730x920 105 | 3.458 |
| VBN 187B-4C | Tezgah Tipi Dört Çekmeceli Tek Kapılı Derin Dondurucu Counter Type Deep Freezer with Four Drawers and Single Door | 570 | 530 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1.5 mm ² | 2020x700x850 120 | 2050x730x920 132 | 4.174 |
| VBN 187D-4C | Tezgah Tipi Dört Çekmeceli İki Kapılı Derin Dondurucu Counter Type Deep Freezer with For Drawers and Two Doors | 720 | 720 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1.5 mm ² | 2550x700x850 200 | 2580x730x920 215 | 4.889 |

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
Zemin iç tabanı yuvarlatılmış kenarlı.
45° sabit kendinden kapanabilen kapılar.
"Ozon dostu" 40 kg/m³ densite poliüretan izolasyon.
İç raflar ayarlanabilir, plastik kaplama.
"CFC Free" R-134A soğutucu gaz.
Fanlı soğutma, bakır borulu, alüminyum panelli evaporatör.
Çalışma aralığı -18 / -22 °C

- > Made of stainless steel.
Rounded inner base sides.
45° Constant self-closing doors.
"Ozone-friendly" 40 kg/m³ density polyurethane insulation.
Interior adjustable shelves, plastic coating.
"CFC Free" R-134A refrigerant gas.
Fan cooling, copper pipe, aluminum panel evaporator.
Operating temperature -18 / -22 °C

Set Altı Buzdolapları Under Counter Refrigerators



> VBT 137B-S



> VBT 187B-S



> VBT 187D-S



| Model Model | Ürün Adı Description | W | It. | AC | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € | |
|----------------|--|-----|-----|--------------------------|--|--|------------------|-------|
| VBT 137B-S | Set Altı İki Çekmeceli Buzdolabı Under Counter Refrigerator with Two Drawers | 275 | 310 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1.5 mm ² | 1490x700x600 100 | 1530x730x610 110 | 3.065 |
| VBT 187B-S | Set Altı Üç Çekmeceli Buzdolabı Under Counter Refrigerator with Three Drawers | 310 | 478 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1.5 mm ² | 2020x700x600 120 | 2050x730x610 132 | 3.387 |
| VBT 187D-S | Set Altı Dört Çekmeceli Buzdolabı Under Counter Refrigerator with Four Drawers | 375 | 648 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1.5 mm ² | 2550x700x600 145 | 2580x730x610 155 | 4.355 |

Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelikten imal edilmiştir
- Zemin iç tabanı yuvarlatılmış kenarlı
- 45° sabit kendinden kapanabilen kapılar
- "Ozon dostu" 40 kg/m³ densite poliüretan izolasyon
- İç raflar ayarlanabilir, plastik kaplama
- "CFC Free" R-134A soğutucu gaz
- Fanlı soğutma, bakır borulu, alüminyum panelli evaporatör
- Çalışma aralığı -2 / +8 °C

- Made of stainless steel
- Rounded inner base sides
- 45 °Constant self-closing doors
- "Ozone-friendly" 40 kg/m³ density polyurethane insulation
- Interior adjustable shelves, plastic coating
- "CFC Free" R-134A refrigerant gas
- Fan cooling, copper pipe, aluminum panel evaporator
- Operating temperature -2 / +8 °C

Pizza ve Salata Hazırlık Buzdolabı Pizza and Salad Preparation Fridge



> VBT 137-PM



> VBT 187-P



| Model Model | Ürün Adı Description | ⚡ W | Ⓜ It. | Ⓜ AC | Ⓜ mm ² | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € |
|----------------|--|--------|----------|--------------------------|--------------------------|--|--|-------|
| VBT 137-P | Pizza ve Salata Hazırlık Buzdolabı Pizza and Salad Preparation Fridge | 275 | 345 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1.5 mm ² | 1500x700x850/1300 130 | 1530x730x1350 140 | 3.638 |
| VBT 137-PM | Pizza ve Salata Hazırlık Buzdolabı, Mermer Tablalı Pizza and Salad Preparation Fridge, Marble Top | 275 | 345 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1.5 mm ² | 1500x700x850/1300 190 | 1530x730x1350 202 | 3.963 |
| VBT 187-P | Pizza ve Salata Hazırlık Buzdolabı Pizza and Salad Preparation Fridge | 285 | 530 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1.5 mm ² | 2100x700x850/1150 160 | 2130x730x1350 172 | 3.817 |
| VBT 187-PM | Pizza ve Salata Hazırlık Buzdolabı, Mermer Tablalı Pizza and Salad Preparation Fridge, Marble Top | 285 | 530 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1.5 mm ² | 2100x700x850/1150 245 | 2130x730x1350 260 | 4.114 |

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelikten imal edilmiştir
Zemin iç tabanı yuvarlatılmış kenarlı
45° sabit kendinden kapanabilen kapılar
"Ozon dostu" 40 kg/m³ densite poliüretan izolasyon
İç raflar ayarlanabilir, plastik kaplama
"CFC Free" R-134A soğutucu gaz
Fanlı soğutma, bakır borulu, alüminyum panelli evaporatör
Çalışma aralığı -2 / +8 °C.

- > Made of stainless steel
Rounded inner base sides
45° Constant self-closing doors
"Ozone-friendly" 40 kg/m³ density polyurethane insulation
Interior adjustable shelves, plastic coating
"CFC Free" R-134A refrigerant gas
Fan cooling, copper pipe, aluminum panel evaporator
Operating temperature -2 / +8 °C.

Set Üstü Saladbar Countertop Saladbar



> VBT 137-S



| Model Model | Ürün Adı Description | ⚡ W | Ⓜ It. | ⚡ AC | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € | |
|----------------|---|--------|----------|--------------------------|--|--|-----------------|-------|
| VBT 137-S | Setüstü Saladbar Countertop Saladbar | 170 | - | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1.5 mm ² | 1496x370x450 45 | 1530x400x500 55 | 1.514 |
| VBT 187-S | Setüstü Saladbar Countertop Saladbar | 190 | - | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1.5 mm ² | 2025x370x450 55 | 2050x400x500 65 | 1.935 |

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelikten imal edilmiştir
"Ozon dostu" 40 kg/m³ densite poliüretan izolasyon
Statik soğutma
"CFC Free" R-134A soğutucu gaz
Bakır borulu, alüminyum panelli evaporatör
Çalışma aralığı -2 / +8 °C

- > Made of stainless steel
"Ozone-friendly" 40 kg/m³ density polyurethane insulation
Static cooling
"CFC Free" R-134A refrigerant gas
Copper pipe, aluminum panel evaporator
Operating temperature -2 / +8 °C

Dik Tip Buzdolapları Upright Refrigerators



> VBD P140A



> VBD P700A



| Model Model | Ürün Adı Description | W | lt. | AC | mm ² | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € | | |
|----------------|--|-----|------|--------------------------|--------------------------|--|--|----------------|-----|-------|
| VBD P700A | D. Tip Tek Kapılı Buzdolabı Upright Ref. with Single Door | 210 | 600 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1.5 mm ² | 680x720x2100 | 115 | 730x790x2110 | 125 | 2.018 |
| VBD P140A | D. Tip İki Kapılı Buzdolabı Upright Ref. with Two Doors | 340 | 1200 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1.5 mm ² | 1380x720x2100 | 200 | 1430x790x2110 | 215 | 2.996 |
| VBD P700B | D. Tip Tek Kapılı Buzdolabı Upright Ref. with Single Door | 210 | 700 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1.5 mm ² | 680x820x2100 | 130 | 730x900x2110 | 140 | 2.201 |
| VBD P140B | D. Tip İki Kapılı Buzdolabı Upright Ref. with Two Doors | 340 | 1400 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1.5 mm ² | 1380x820x2100 | 220 | 1430x900x2110 | 235 | 3.240 |
| VBD P700C | D. Tip Tek Kapılı Buzdolabı Upright Ref. with Single Door | 350 | 725 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1.5 mm ² | 680x920x2100 | 145 | 730x1000x2110 | 155 | 2.385 |
| VBD P140C | D. Tip İki Kapılı Buzdolabı Upright Ref. with Two Doors | 700 | 1450 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1.5 mm ² | 1380x920x2100 | 240 | 1430x1000x2110 | 255 | 3.423 |

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelikten imal edilmiştir
Zemin iç tabanı yuvarlatılmış kenarlı
45° sabit kendinden kapanabilen kapılar
"Ozon dostu" 40 kg/m³ densite poliüretan izolasyon
İç raflar ayarlanabilir, plastik kaplama
"CFC Free" R-134A soğutucu gaz
Fanlı soğutma, bakır borulu, alüminyum panelli evaporatör
Çalışma aralığı -2 / +8 °C

- > Made of stainless steel
Rounded inner base sides
45° Constant self-closing doors
"Ozone-friendly" 40 kg/m³ density polyurethane insulation
Interior adjustable shelves, plastic coating
"CFC Free" R-134A refrigerant gas
Fan cooling, copper pipe, aluminum panel evaporator
Operating temperature -2 / +8 °C

Dik Tip Buzdolapları Upright Refrigerators



➤ VBD P700A-2K



➤ VBD P140A-2K



| Model Model | Ürün Adı Description | ⚡ W | 📏 It. | ⚡ V | 📏 mm ² | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € |
|-----------------|---|--------|----------|-------------------------|--------------------------|--|--|-------|
| VBD P700A-2K | Dik Tip 1/2 Kapılı Buzdolabı Upright Refrigerators With 1/2 Door | 210 | 600 | 220-230 VAC 1N 50 HZ | 3x1.5 mm ² | 680x720x2100 115 | 730x790x2110 125 | 2.018 |
| VBD P140A-2K | Dik Tip 1+1/2 Kapılı Buzdolabı Upright Refrigerators With 1+1/2 Doors | 340 | 1200 | 220-230 VAC 1N 50 HZ | 3x1.5 mm ² | 1380x720x2100 180 | 1430x790x2110 195 | 3.607 |
| VBD P700B-2K | Dik Tip 1/2 Kapılı Buzdolabı Upright Refrigerators With 1/2 Door | 210 | 700 | 220-230 VAC 1N 50 HZ | 3x1.5 mm ² | 680x820x2100 130 | 730x900x2110 140 | 2.275 |
| VBD P140B-2K | Dik Tip 1+1/2 Kapılı Buzdolabı Upright Refrigerators With 1+1/2 Doors | 340 | 1400 | 220-230 VAC 1N 50 HZ | 3x1.5 mm ² | 1380x820x2100 180 | 1430x900x2110 195 | 3.423 |
| VBD P700C-2K | Dik Tip 1/2 Kapılı Buzdolabı Upright Refrigerators With 1/2 Door | 350 | 725 | 220-230 VAC 1N 50 HZ | 3x1.5 mm ² | 680x920x2100 120 | 730x1000x2110 130 | 2.518 |
| VBD P140C-2K | Dik Tip 1+1/2 Kapılı Buzdolabı Upright Refrigerators With 1+1/2 Doors | 700 | 1450 | 220-230 VAC 1N 50 HZ | 3x1.5 mm ² | 1380x920x2100 230 | 1430x1000x2110 245 | 3.607 |

Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelikten imal edilmiştir
- Zemin iç tabanı yuvarlatılmış kenarlı
- 45° sabit kendinden kapanabilen kapılar
- "Ozon dostu" 40 kg/m³ densite poliüretan izolasyon
- İç raflar ayarlanabilir, plastik kaplama
- "CFC Free" R-134A soğutucu gaz
- Fanlı soğutma, bakır borulu, alüminyum panelli evaporatör
- Çalışma aralığı -2 / +8 °C

- Made of stainless steel
- Rounded inner base sides
- 45 °Constant self-closing doors
- "Ozone-friendly" 40 kg/m³ density polyurethane insulation
- Interior adjustable shelves, plastic coating
- "CFC Free" R-134A refrigerant gas
- Fan cooling, copper pipe, aluminum panel evaporator
- Operating temperature -2 / +8 °C

Dik Tip Cam Kapılı Buzdolapları Upright Glass Door Refrigerators



➤ VBD P700A-G



➤ VBD P140A-G



| Model Model | Ürün Adı Description | W | It. | V | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € |
|-------------|---|-----|------|-----------------------|--|--|--------------------------|
| VBD P700A-G | Dik Tip Tek Cam Kapılı Buzdolabı Upright Refrigerators With Single Glass Door | 210 | 600 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1.5 mm ² | 680x720x2100 140 | 730x790x2110 150 2.322 |
| VBD P140A-G | Dik Tip İki Cam Kapılı Buzdolabı Upright Refrigerators With Two Glass Doors | 340 | 1200 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1.5 mm ² | 1380x720x2100 180 | 1430x790x2110 195 2.996 |
| VBD P700B-G | Dik Tip Tek Cam Kapılı Buzdolabı Upright Refrigerators With Single Glass Door | 210 | 700 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1.5 mm ² | 680x820x2100 155 | 730x900x2110 165 2.507 |
| VBD P140B-G | Dik Tip İki Cam Kapılı Buzdolabı Upright Refrigerators With Two Glass Doors | 340 | 1400 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1.5 mm ² | 1380x820x2100 230 | 1430x900x2110 245 3.851 |
| VBD P700C-G | Dik Tip Tek Cam Kapılı Buzdolabı Upright Refrigerators With Single Glass Door | 350 | 725 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1.5 mm ² | 680x920x2100 150 | 730x1000x2110 160 2.688 |
| VBD P140C-G | Dik Tip İki Cam Kapılı Buzdolabı Upright Refrigerators With Two Glass Doors | 700 | 1450 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1.5 mm ² | 1380x920x2100 280 | 1430x1000x2110 295 4.034 |

Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelikten imal edilmiştir
- Zemin iç tabanı yuvarlatılmış kenarlı
- 45° sabit kendinden kapanabilen kapılar
- "Ozon dostu" 40 kg/m³ densite poliüretan izolasyon
- İç raflar ayarlanabilir, plastik kaplama
- "CFC Free" R-134A soğutucu gaz
- Fanlı soğutma, bakır borulu, alüminyum panelli evaporatör
- Çalışma aralığı -2 / +8 °C

- Made of stainless steel
- Rounded inner base sides
- 45 °Constant self-closing doors
- "Ozone-friendly" 40 kg/m³ density polyurethane insulation
- Interior adjustable shelves, plastic coating
- "CFC Free" R-134A refrigerant gas
- Fan cooling, copper pipe, aluminum panel evaporator
- Operating temperature -2 / +8 °C

Dik Tip Derin Dondurucular Upright Deepfreeze



> VBD N140A



> VBD N700A



| Model Model | Ürün Adı Description | ⚡ W | 📏 lt. | ⚡ AC 50 Hz | 3x1.5 mm ² | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € | | |
|----------------|--|--------|----------|--------------------------|--------------------------|--|--|----------------|-----|-------|
| VBD N700A | Dik Tip Tek Kapılı Derin Dondurucu Upright Deepfreeze With Single Door | 720 | 600 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1.5 mm ² | 680x720x2100 | 115 | 730x790x2110 | 125 | 2.982 |
| VBD N140A | Dik Tip İki Kapılı Derin Dondurucu Upright Deepfreeze With Two Doors | 950 | 1200 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1.5 mm ² | 1380x720x2100 | 200 | 1430x790x2110 | 215 | 3.936 |
| VBD N700B | Dik Tip Tek Kapılı Derin Dondurucu Upright Deepfreeze With Single Door | 720 | 700 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1.5 mm ² | 680x820x2100 | 130 | 730x900x2110 | 140 | 3.222 |
| VBD N140B | Dik Tip İki Kapılı Derin Dondurucu Upright Deepfreeze With Two Doors | 950 | 1400 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1.5 mm ² | 1380x820x2100 | 180 | 1430x900x2110 | 195 | 4.174 |
| VBD N700C | Dik Tip Tek Kapılı Derin Dondurucu Upright Deepfreeze With Single Door | 1.250 | 725 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1.5 mm ² | 680x920x2100 | 120 | 730x1000x2110 | 130 | 3.281 |
| VBD N140C | Dik Tip İki Kapılı Derin Dondurucu Upright Deepfreeze With Two Doors | 1.320 | 1450 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1.5 mm ² | 1380x920x2100 | 230 | 1430x1000x2110 | 245 | 4.956 |

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelikten imal edilmiştir
Zemin iç tabanı yuvarlatılmış kenarlı
45° sabit kendinden kapanabilen kapılar
"Ozon dostu" 40 kg/m³ densite poliüretan izolasyon
İç raflar ayarlanabilir, plastik kaplama
"CFC Free" R-134A soğutucu gaz
Fanlı soğutma, bakır borulu, alüminyum panelli evaporatör
Çalışma aralığı -18 / -22 °C

- > Made of stainless steel
Rounded inner base sides
45 °Constant self-closing doors
"Ozone-friendly" 40 kg/m³ density polyurethane insulation
Interior adjustable shelves, plastic coating
"CFC Free" R-134A refrigerant gas
Fan cooling, copper pipe, aluminum panel evaporator
Operating temperature -18 / -22 °C

Dik Tip Derin Dondurucular Upright Deepfreeze



➤ VBD N700A-2K



➤ VBD N140A-2K





| Model Model | Ürün Adı Description | W | It. | | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € | | | |
|-----------------|---|-------|------|--------------------------|--|--|-----|----------------|-----|-------|
| VBD N700A-2K | D. Tip 1/2 Kapılı Derin Dondurucu Upright DF. with 1/2 Door | 720 | 600 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1.5 mm ² | 680x720x2100 | 115 | 730x790x2110 | 125 | 3.101 |
| VBD N140A-2K | D. Tip 1+1/2 Kapılı Derin Dondurucu Upright DF. with 1+1/2 Doors | 950 | 1200 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1.5 mm ² | 1380x720x2100 | 200 | 1430x790x2110 | 215 | 4.115 |
| VBD N700B-2K | D. Tip 1/2 Kapılı Derin Dondurucu Upright DF. with 1/2 Door | 720 | 700 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1.5 mm ² | 680x820x2100 | 130 | 730x900x2110 | 140 | 3.337 |
| VBD N140B-2K | D. Tip 1+1/2 Kapılı Derin Dondurucu Upright DF. with 1+1/2 Doors | 950 | 1400 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1.5 mm ² | 1380x820x2100 | 220 | 1430x900x2110 | 235 | 4.590 |
| VBD N700C-2K | D. Tip 1/2 Kapılı Derin Dondurucu Upright DF. with 1/2 Door | 1.250 | 725 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1.5 mm ² | 680x920x2100 | 150 | 730x1000x2110 | 160 | 3.397 |
| VBD N140C-2K | D. Tip 1+1/2 Kapılı Derin Dondurucu Upright DF. with 1+1/2 Doors | 1.320 | 1450 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x1.5 mm ² | 1380x920x2100 | 230 | 1430x1000x2110 | 245 | 4.530 |

Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelikten imal edilmiştir
- Zemin iç tabanı yuvarlatılmış kenarlı
- 45° sabit kendinden kapanabilen kapılar
- "Ozon dostu" 40 kg/m³ densite poliüretan izolasyon
- İç raflar ayarlanabilir, plastik kaplama
- "CFC Free" R-134A soğutucu gaz
- Fanlı soğutma, bakır borulu, alüminyum panelli evaporatör
- Çalışma aralığı -18 / -22 °C

- Made of stainless steel
- Rounded inner base sides
- 45° Constant self-closing doors
- "Ozone-friendly" 40 kg/m³ density polyurethane insulation
- Interior adjustable shelves, plastic coating
- "CFC Free" R-134A refrigerant gas
- Fan cooling, copper pipe, aluminum panel evaporator
- Operating temperature -18 / -22 °C



Soğutma / Refrigeration

| Model | Ürün Açıklaması / Description | a | b | h | Toplam Güç Total Power- W | Hacim Volume Lt. |  m ³ |  kg | € |
|-------------|--|------|-----|-----|------------------------------|---------------------|--|--|-------|
| VBT 137A | T. Tipi İki Kapılı Buzdolabı C. Type Refrigerator with Two Doors | 1490 | 600 | 850 | 250 | 285 | 0,886 | 100 | 1.909 |
| VBT 187A | T. Tipi Üç Kapılı Buzdolabı C. Type Refrigerator with Three Doors | 2020 | 600 | 850 | 285 | 440 | 1,188 | 132 | 2.205 |
| VBT 187C | T. Tipi Dört Kapılı Buzdolabı C. Type Refrigerator with Four Doors | 2550 | 600 | 850 | 350 | 595 | 1,495 | 225 | 2.799 |
| VBT 137B | T. Tipi İki Kapılı Buzdolabı C.Type Refrigerator with Two Doors | 1490 | 700 | 850 | 275 | 345 | 1,027 | 100 | 2.162 |
| VBT 187B | T. Tipi Üç Kapılı Buzdolabı C.Type Refrigerator with Three Doors | 2020 | 700 | 850 | 310 | 532 | 1,376 | 132 | 2.418 |
| VBT 187D | T. Tipi Dört Kapılı Buzdolabı C.Type Refrigerator with Four Doors | 2550 | 700 | 850 | 375 | 720 | 1,732 | 215 | 3.180 |
| VBT 137A-G | Tezgah Tipi İki Cam Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Two Glass Door | 1490 | 600 | 850 | 250 | 285 | 0,886 | 118 | 2.225 |
| VBT 187A-G | Tezgah Tipi Üç Cam Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Three Glass Door | 2020 | 600 | 850 | 285 | 440 | 1,188 | 132 | 2.722 |
| VBT 187C-G | Tezgah Tipi Dört Cam Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Four Glass Door | 2550 | 600 | 850 | 350 | 595 | 1,495 | 265 | 3.561 |
| VBT 137B-G | Tezgah Tipi İki Cam Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Two Glass Door | 1490 | 700 | 850 | 275 | 345 | 1,027 | 120 | 2.478 |
| VBT 187B-G | Tezgah Tipi Üç Cam Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Three Glass Door | 2020 | 700 | 850 | 310 | 532 | 1,376 | 162 | 2.892 |
| VBT 187D-G | Tezgah Tipi Dört Cam Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Four Glass Door | 2550 | 700 | 850 | 375 | 720 | 1,732 | 265 | 3.816 |
| VBT 137A-4C | Tezgah Tipi Dört Çekmeceli Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Four Drawers | 1490 | 600 | 850 | 250 | 285 | 0,886 | 105 | 2.665 |
| VBT 187A-6C | Tezgah Tipi Altı Çekmeceli Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Six Drawers | 2020 | 600 | 850 | 285 | 440 | 1.188 | 132 | 3.373 |
| VBT 187C-8C | Tezgah Tipi Sekiz Çekmeceli Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Eight Drawers | 2550 | 600 | 850 | 350 | 595 | 1,495 | 205 | 4.149 |
| VBT 137B-4C | Tezgah Tipi Dört Çekmeceli Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Four Drawers | 1490 | 700 | 850 | 275 | 345 | 1,027 | 110 | 2.912 |
| VBT 187B-6C | Tezgah Tipi Altı Çekmeceli Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Six Drawers | 2020 | 700 | 850 | 310 | 532 | 1,376 | 132 | 3.561 |
| VBT 187D-8C | Tezgah Tipi Sekiz Çekmeceli Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Eight Drawers | 2550 | 700 | 850 | 375 | 720 | 1,732 | 215 | 4.523 |
| VBT 137A-2C | Tezgah Tipi İki Çekmeceli Tek Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Two Drawers and Single Door | 1490 | 600 | 850 | 250 | 285 | 0,886 | 105 | 2.291 |
| VBT 187A-4C | Tezgah Tipi Dört Çekmeceli Tek Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Four Drawers and Single Door | 2020 | 600 | 850 | 285 | 440 | 1,188 | 132 | 2.982 |
| VBT 187C-4C | Tezgah Tipi Dört Çekmeceli İki Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Four Drawers and Two Doors | 2550 | 600 | 850 | 350 | 595 | 1,495 | 195 | 3.559 |
| VBT 137B-2C | Tezgah Tipi Çekmeceli Tek Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Drawers and Single Door | 1490 | 700 | 850 | 275 | 345 | 1,027 | 105 | 2.543 |
| VBT 187B-4C | Tezgah Tipi Dört Çekmeceli Tek Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Four Drawers and Single Door | 2020 | 700 | 850 | 310 | 532 | 1,376 | 132 | 3.179 |
| VBT 187D-4C | Tezgah Tipi Dört Çekmeceli İki Kapılı Buzdolabı Counter Type Refrigerators with Four Drawers and Two Doors | 2550 | 700 | 850 | 375 | 720 | 1,732 | 215 | 3.941 |
| VBN 137A | T. Tipi İki Kapılı Dondurucu C. Type Deepfreeze with Two Doors | 1490 | 600 | 850 | 570 | 285 | 0,886 | 100 | 2.625 |
| VBN 187A | T. Tipi Üç Kapılı Dondurucu C. Type Deepfreeze with Three Doors | 2020 | 600 | 850 | 570 | 440 | 1,188 | 132 | 3.101 |
| VBN 187C | T. Tipi Dört Kapılı Dondurucu C. Type Deepfreeze with Four Doors | 2550 | 600 | 850 | 720 | 595 | 1,495 | 195 | 3.817 |
| VBN 137B | T. Tipi İki Kapılı Dondurucu C. Type Deepfreeze with Two Doors | 1490 | 700 | 850 | 570 | 345 | 1,027 | 100 | 3.101 |
| VBN 187B | T. Tipi Üç Kapılı Dondurucu C. Type Deepfreeze with Three Doors | 2020 | 700 | 850 | 570 | 530 | 1,376 | 132 | 3.458 |
| VBN 187D | T. Tipi Dört Kapılı Dondurucu C. Type Deepfreeze with Four Doors | 2550 | 700 | 850 | 720 | 720 | 1,732 | 215 | 4.174 |
| VBN 137A-2C | Tezgah Tipi İki Çekmeceli Tek Kapılı Derin Dondurucu Counter Type Deep Freezer with Two Drawers and Single Door | 1490 | 600 | 850 | 570 | 285 | 0,886 | 118 | 3.339 |

Soğutma / Refrigeration

| Model | Ürün Açıklaması / Description | a | b | h | Toplam Güç Total Power-W | Hacim Volume Lt. | m ³ | kg | € |
|--------------|--|------|-----|------|-----------------------------|---------------------|----------------|-----|-------|
| VBN 187A-4C | Tezgah Tipi Dört Çekmeceli Tek Kapılı Derin Dondurucu Counter Type Deep Freezer with Four Drawers and Single Door | 2020 | 600 | 850 | 570 | 440 | 1,188 | 132 | 3.817 |
| VBN 187C-4C | Tezgah Tipi Dört Çekmeceli İki Kapılı Derin Dondurucu Counter Type Deep Freezer with Four Drawers and Two Doors | 2550 | 600 | 850 | 720 | 595 | 1,495 | 195 | 4.531 |
| VBN 137B-2C | Tezgah Tipi İki Çekmeceli Tek Kapılı Derin Dondurucu Counter Type Deep Freezer with Two Drawers and Single Door | 1490 | 700 | 850 | 570 | 345 | 1,027 | 105 | 3.458 |
| VBN 187B-4C | Tezgah Tipi Dört Çekmeceli Tek Kapılı Derin Dondurucu Counter Type Deep Freezer with Four Drawers and Single Door | 2020 | 700 | 850 | 570 | 530 | 1,376 | 132 | 4.174 |
| VBN 187D-4C | Tezgah Tipi Dört Çekmeceli İki Kapılı Derin Dondurucu Counter Type Deep Freezer with Four Drawers and Two Doors | 2550 | 700 | 850 | 720 | 720 | 1,732 | 215 | 4.889 |
| VBT 137B-S | Set Altı İki Çekmeceli Buzdolabı Under Counter Refrigerator with Two Drawers | 1490 | 700 | 600 | 275 | 310 | 0,681 | 110 | 3.065 |
| VBT 187B-S | Set Altı Üç Çekmeceli Buzdolabı Under Counter Refrigerator with Three Drawers | 2020 | 700 | 600 | 310 | 478 | 0,912 | 132 | 3.387 |
| VBT 187D-S | Set Altı Dört Çekmeceli Buzdolabı Under Counter Refrigerator with Four Drawers | 2550 | 700 | 600 | 375 | 648 | 1,149 | 155 | 4.355 |
| VBT 137-P | Pizza ve Salata Hazırlık Buzdolabı Pizza and Salad Preparation Fridge | 1500 | 700 | 850 | 275 | 345 | 1,507 | 140 | 3.638 |
| VBT 137-PM | Pizza ve Salata Hazırlık Buzdolabı, Mermer Tablalı Pizza and Salad Preparation Fridge, Marble Top | 1500 | 700 | 850 | 275 | 345 | 1,507 | 202 | 3.963 |
| VBT 187-P | Pizza ve Salata Hazırlık Buzdolabı Pizza and Salad Preparation Fridge | 2100 | 700 | 850 | 285 | 530 | 2,099 | 172 | 3.817 |
| VBT 187-PM | Pizza ve Salata Hazırlık Buzdolabı, Mermer Tablalı Pizza and Salad Preparation Fridge, Marble Top | 2100 | 700 | 850 | 285 | 530 | 2,099 | 260 | 4.114 |
| VBT 137-S | Setüstü Saladbar Countertop Saladbar | 1496 | 370 | 450 | 170 | - | 0,306 | 55 | 1.514 |
| VBT 187-S | Setüstü Saladbar Countertop Saladbar | 2025 | 370 | 450 | 190 | - | 0,410 | 65 | 1.935 |
| VBD P700A | D. Tip Tek Kapılı Buzdolabı Upright Ref. with Single Door | 680 | 720 | 2100 | 210 | 600 | 1,216 | 125 | 2.018 |
| VBD P140A | D. Tip İki Kapılı Buzdolabı Upright Ref. with Two Doors | 1380 | 720 | 2100 | 340 | 1200 | 2,383 | 215 | 2.996 |
| VBD P700B | D. Tip Tek Kapılı Buzdolabı Upright Ref. with Single Door | 680 | 820 | 2100 | 210 | 700 | 1,386 | 140 | 2.201 |
| VBD P140B | D. Tip İki Kapılı Buzdolabı Upright Ref. with Two Doors | 1380 | 820 | 2100 | 340 | 1400 | 2,715 | 235 | 3.240 |
| VBD P700C | D. Tip Tek Kapılı Buzdolabı Upright Ref. with Single Door | 680 | 920 | 2100 | 350 | 725 | 1,540 | 155 | 2.385 |
| VBD P140C | D. Tip İki Kapılı Buzdolabı Upright Ref. with Two Doors | 1380 | 920 | 2100 | 700 | 1450 | 3.017 | 255 | 3.423 |
| VBD P700A-2K | D. Tip 1/2 Kapılı Buzdolabı Upright Ref. with 1/2 Door | 680 | 720 | 2100 | 210 | 600 | 1,216 | 125 | 2.018 |
| VBD P140A-2K | D. Tip 1+1/2 Kapılı Buzdolabı Upright Ref. with 1+1/2 Doors | 1380 | 720 | 2100 | 340 | 1200 | 2,383 | 195 | 3.607 |
| VBD P700B-2K | D. Tip 1/2 Kapılı Buzdolabı Upright Ref. with 1/2 Door | 680 | 820 | 2100 | 210 | 700 | 1,386 | 140 | 2.275 |
| VBD P140B-2K | D. Tip 1+1/2 Kapılı Buzdolabı Upright Ref. with 1+1/2 Doors | 1380 | 820 | 2100 | 340 | 1400 | 2,715 | 195 | 3.423 |
| VBD P700C-2K | D. Tip 1/2 Kapılı Buzdolabı Upright Ref. with 1/2 Door | 680 | 920 | 2100 | 350 | 725 | 1,540 | 130 | 2.518 |
| VBD P140C-2K | D. Tip 1+1/2 Kapılı Buzdolabı Upright Ref. with 1+1/2 Doors | 1380 | 920 | 2100 | 700 | 1450 | 3.017 | 245 | 3.607 |
| VBD P700A-G | D. Tip Tek Cam Kapılı Buzdolabı Upright Ref. with Single Glass Door | 680 | 720 | 2100 | 210 | 600 | 1,216 | 150 | 2.322 |
| VBD P140A-G | D. Tip İki Cam Kapılı Buzdolabı Upright Ref. with Two Glass Doors | 1380 | 720 | 2100 | 340 | 1200 | 2,383 | 195 | 2.996 |
| VBD P700B-G | D. Tip Tek Cam Kapılı Buzdolabı Upright Ref. with Single Glass Door | 680 | 820 | 2100 | 210 | 700 | 1,386 | 165 | 2.507 |
| VBD P140B-G | D. Tip İki Cam Kapılı Buzdolabı Upright Ref. with Two Glass Doors | 1380 | 820 | 2100 | 340 | 1400 | 2,715 | 245 | 3.851 |
| VBD P700C-G | D. Tip Tek Cam Kapılı Buzdolabı Upright Ref. with Single Glass Door | 680 | 920 | 2100 | 350 | 725 | 1,540 | 160 | 2.688 |
| VBD P140C-G | D. Tip İki Cam Kapılı Buzdolabı Upright Ref. with Two Glass Doors | 1380 | 920 | 2100 | 700 | 1450 | 3.017 | 295 | 4.034 |
| VBD N700A | D. Tip Tek Kapılı Derin Dondurucu Upright DF. with Single Door | 680 | 720 | 2100 | 720 | 600 | 1,216 | 125 | 2.982 |
| VBD N140A | D. Tip İki Kapılı Derin Dondurucu Upright DF. with Two Doors | 1380 | 720 | 2100 | 950 | 1200 | 2,383 | 215 | 3.936 |
| VBD N700B | D. Tip Tek Kapılı Derin Dondurucu Upright DF. with Single Door | 680 | 820 | 2100 | 720 | 700 | 1,386 | 140 | 3.222 |

Soğutma / Refrigeration

| Model | Ürün Açıklaması / Description | a | b | h | Toplam Güç Total Power W | Hacim Volume lt. |  m³ |  kg | € |
|--------------|---|------|-----|------|--------------------------------|------------------------|--|--|-------|
| VBD N140B | D. Tip İki Kapılı Derin Dondurucu Upright DF. with Two Doors | 1380 | 820 | 2100 | 950 | 1400 | 2,715 | 195 | 4.174 |
| VBD N700C | D. Tip Tek Kapılı Derin Dondurucu Upright DF. with Single Door | 680 | 920 | 2100 | 1250 | 725 | 1,540 | 130 | 3.281 |
| VBD N140C | D. Tip İki Kapılı Dondurucu Upright DF. with Two Doors | 1380 | 920 | 2100 | 1320 | 1450 | 3.017 | 245 | 4.956 |
| VBD N700A-2K | D. Tip 1/2 Kapılı Derin Dondurucu Upright DF. with 1/2 Door | 680 | 720 | 2100 | 720 | 600 | 1,216 | 125 | 3.101 |
| VBD N140A-2K | D. Tip 1+1/2 Kapılı Derin Dondurucu Upright DF. with 1+1/2 Doors | 1380 | 720 | 2100 | 950 | 1200 | 2,383 | 215 | 4.115 |
| VBD N700B-2K | D. Tip 1/2 Kapılı Derin Dondurucu Upright DF. with 1/2 Door | 680 | 820 | 2100 | 720 | 700 | 1,386 | 140 | 3.337 |
| VBD N140B-2K | D. Tip 1+1/2 Kapılı Derin Dondurucu Upright DF. with 1+1/2 Doors | 1380 | 820 | 2100 | 950 | 1400 | 2,715 | 235 | 4.590 |
| VBD N700C-2K | D. Tip 1/2 Kapılı Derin Dondurucu Upright DF. with 1/2 Door | 680 | 920 | 2100 | 1250 | 725 | 1,540 | 160 | 3.397 |
| VBD N140C-2K | D. Tip 1+1/2 Kapılı Derin Dondurucu Upright DF. with 1+1/2 Doors | 1380 | 920 | 2100 | 1320 | 1450 | 3.017 | 245 | 4.530 |

Genel Özellikler / General Specifications

➤ Vital soğuk hava odaları, geniş bir yelpazede, farklı boyut, kapasite ve fonksiyonlarla üretilebilmektedir. Bu üretim, yerleşik ve/veya uzaktan soğutma üniteleri olan soğutucu, dondurucu ve çok dondurucu/hızlı soğutuculardan oluşmaktadır.

Soğuk odalarımız güvenilir, verimli, çevresel uygulamalar sunar.

Soğuk hava depolarına ait sıcaklık aralıkları; soğuk saklama için -5°C ila +5°C, dondurucular için -15°C ila -22°C, hızlı soğutma sistemleri için 0°C ila +7°C ve çok dondurucular için ise -25°C ila -40°C arasındadır.

Soğutma kapasiteleri soğuk odalarda +45°C yoğunlaşma ve -10°C buharlaşma, deepfreeze odalarda +45°C yoğunlaşma ve -25°C buharlaşma koşullarına göre hesaplanır ve değerlendirilir.

Panel kaplama yüzeyleri koku, küf ve bakteri üretmeyecek şekilde plastifiye özelliktedir. Diğer zehirli-toksik madde içermez.

Panel birleşimleri hava, ısı ve buhar geçişini önleyecek şekildedir.

Duvar ve tavan panellerinin iç ve dış yüzeyleri 1006 Food Safe Quality (Gıda Güvenlik Sistemi) standardına uygundur.

Soğuk hava deposu panelleri ve kapıları 80-100-120-150 mm kalınlıklarda, 42 kg/m³ yoğunlukta yüksek basınçlı poliüretan izolasyon ve DIN 4102 standartlarında, B3 yanmazlık sınıfı özelliklerine sahiptir.

Güvenilir ve doğru sıcaklık hesaplama/kontrol

Herhangi bir alan kısıtlaması olmadan, esnek özel uygulamalar sağlar. Zaman kaybına neden olmayan, kurulumu kolay modüler sistemlerdir. Modüler sistemler, ek maliyet olmadan kullanılabilir.

Kesintisiz çalışma ve rahatlık sağlayan özel aksesuarlara sahiptir.

Basit, kullanımı kolay, servisi kolay kontrol sistemleri.

Opsiyonel IP 65 10W LED aydınlatma.

Led ışıklar daha az radyan ısı üretir ve daha az ısı kullanıldığında, kontrollü ortam için soğutma gereksinimi azalır ve LED donanımlı bir oda tarafından kullanılan toplam enerji büyük ölçüde azalır.

Zemin paneli (panel/panelsiz) ve kapılar (gözetleme camlı/gözetleme camsız) için uygulama çeşitliliği sağlar.

Soğuk depo tasarımı ve operasyonel verimliliği en üst seviyesinde olan Vital® soğuk oda kapılarının geniş seçeneklerinden faydalanın.

-15°C ila -40°C soğutma aralıkları için tüm Vital® kapıları, cotaların etrafında yoğunlaşma ve donmaya karşı dirençli, ısıtılabilir seçeneklere sahiptir.

Kapılar kilitlenebilir, içeriden açılabilir özelliktedir.

Uygulama/Kullanım Alanları

Gıda İmalathaneleri

Yiyecek-İçecek Organizasyonları

İlaç ve Kimya Sanayi

Deniz ve Su Ürünleri Tesisleri

Buz ve Buz İmalathaneleri

Medikal ve Biyomedikal Sanayi

Tarım Sanayi

Turizm ve Konaklama Tesisleri

Hayvancılık ve Et Entegre Tesisleri

➤ Vital cold rooms are available in production with a wide of range of different size, capacity and functions. The production consists of cooler, freezer and shock freezers with built-in and/or remote refrigeration units.

Vital cold rooms offer reliable, efficient, environmental applications.

Typical temperatures for our cold rooms range from -5°C to +5°C for chillers, from -15°C to -22°C for freezers, from 0°C to +7°C for blast chillers and, from -25°C to -40°C for shock freezers.

Cooling capacities are calculated and evaluated with ratings of +45°C condensation and -10°C (-25°C for deepfreezers) evaporation environment conditions.

Coating panel surfaces plastified against to occur of odor, mold and bacteria. Not contains other toxic substances.

Air, heat and steam proof panel joints.

Interior and exterior surfaces of wall and ceiling panels accomply with 1006 Food Safe Quality Standard Regulations

Cold storage panels and doors have 80-100-120-150 mm thickness, 42 kg/m³ density with high pressure polyurethane insulation and appropriate to B3 degree of incombustibility according to DIN 4102 regulations.

Tight temperature control for reliability and accuracy.

Work with any space constraints, flexible custom applications. Easy-to-install modular systems with no time waste. Modular systems compliance available with no-additional cost to the customers.

Special accessories that allow uninterrupted operation and great convenience. Simple, easy-to-use, easy-to-service control systems.

Optional IP 65 10W LED lighting.

The led lights produce less radiant heat, and with less heat used, the cooling requirement for the controlled environment is diminished and the total energy used by a LED-equipped chamber is substantially reduced.

Provides the possibility range of applications for floor panel (with panel/ without panel) and doors (with sight glass / without sight glass).

Get the widest choice of Vital® cold room doors at the highest level of cold storage design and operational efficiency.

All Vital® doors for -15°C to -40°C cooling ranges have the option of heated fascias to resist condensation and frosting around seals.

The lockable doors have the option of door safety release from inside.

Application/Usage Area

Food Industry

Catering Service

Medicine and Chemistry Industry

Aquaculture Facilities

Ice and Ice Manufacturing Industry

Medical and Biomedical Sector

Agriculture Industry

Tourism and Hospitality Industry

Livestock and Meat Processing Industry

Genel Özellikler / General Specifications

> Duvar ve Tavan Panelleri

Polyester boyalı sac, pvc sac ve Cr-Ni (paslanmaz çelik) yüzeylere sahip, her iki yüzeyi pvc, polyester veya Cr-Ni (paslanmaz çelik) yüzey kaplamaları ile çeşitli kullanım seçenekleri sunmaktadır.

Zemin Panelleri

Standart zemin paneli iç yüzeyleri plywood olup, dış yüzeyleri galvaniz sactır.

Zemin panelleri iç yüzeyi plywood veya Cr-Ni (paslanmaz çelik) olmak ile birlikte; tamamen zeminsiz veya iç yüzeyi Cr-Ni (paslanmaz çelik) ve dış yüzeyi polyester, veya her iki yüzeyi Cr-Ni (paslanmaz çelik) gibi farklı yüzey seçenekleri ile de uygulanabilmektedir.

Kapılar

Standart olarak 90x190 cm çarpma kapılar kullanılmaktadır.

Farklı kapı ölçüleri 70-75-80-100-120 cm genişliğinde olup, soğuk hava deposu yüksekliğine uygun ebatlarda ve menteşeli olarak üretilmektedir.

Menteşeli soğuk oda kapı yüzeyleri diğer panel yüzeyleriyle aynı veya istenilen farklı yüzey kaplaması ile üretilmektedir.

Kapı kanadı ve kasası poliüretan dolgudur, ısı köprüleri mevcuttur, yükselen tip menteşelidir.

-15°C ila -40°C soğutma aralıkları için tüm Vital® kapıları, contaların etrafında yoğuşma ve donmaya karşı dirençli, ısıtılmalı fasya seçeneklerine sahiptir.

Kapılar kilitlenebilir, içeriden açılabilir özelliktedir.

Kapı geçişleri için çeşitli ebatlarda pvc şerit tip hava perdesi opsiyonel olarak sunulmaktadır.

Soğuk hava depolarında kullanılan diğer modeller sürgülü, monoray menteşeli sürgülü ve çift kanatlı çarpma ile hızlı açılır sarmal tip kapılardan oluşmaktadır.

Kumanda Paneli

Otomatik ve manuel defrost özellikli, programlanabilen mikroproses işlemcili kumanda paneli.

Oda iç aydınlatması kumanda paneli üzerinden kontrol edilmektedir.

Soğutma, fan, defrost, alarm ve zaman göstergesi

Hızlı soğutma

On/Off özelliği

Şifreli koruma

Harici veya merkezi alarma bağlama özelliği

> Wall and Ceiling Panels

Wall and ceiling panels provide a variety range of usage options with its, Polyester painted sheet, PVC sheet and Cr-Ni (stainless steel) surfaces, Pvc, polyester or Cr-Ni applications (stainless steel) with dual surfaces.

Floor Panels

The inner surfaces of the standard floor panels are plywood and the exterior surfaces are galvanized sheet.

Floor panels have different surface coatings such as with plywood or Cr-Ni internal surface or non-floor, or Cr-Ni internal and polyester exterior, or dual surface Cr-Ni.

Doors

90x190 cm swinging doors a standard production of Vital.

Other available different sizes of hinged doors are 70-75-80-100-120 cm.

The height of doors are compatible with cold room heights.

Hinged cold room door surfaces are produced with the same or different surface finishes as the other panel surfaces.

The door leaf and doorcases are polyurethane insulated and with heat bridged, rising type hinged.

All Vital® doors for -15°C to -40°C cooling ranges have the option of heated fascias to resist condensation and frosting around seals.

The lockable doors have the option of door safety release from inside.

Pvc strip type air curtain in various sizes for door transition is available as an option.

Sliding, sliding doors for meat rail system, with double swinging door and high-speed roll up doors are other models.

Control Panel

Control panel with microprocessor processor with automatic and manual defrost function.

Room lighting on control panel.

Cooling, fan, defrost, alarm and time display

Rapid cooling

On/Off

Encrypted protection

Connection to external or central alarm



Soğuk Hava Depoları -5 / +5 °C Walk in Cold Rooms -5 / +5 °C



| Model Model | Ürün Adı Description | mm ↕ | İç Hacim Internal Volume m ³ | hp | W | ⚡ | € |
|----------------|---|----------------|---|-----|-------|------------------------------|--------|
| VSHD-P01 | Soğuk Hava Odası -5 / +5 °C Walk in Cold Room -5 / +5 °C | 1520x1520x2400 | 4.14 | 1,1 | 1.846 | 1.4 kW 220 V-230V 50 Hz | 5.792 |
| VSHD-P02 | | 1520x2720x2400 | 7.80 | 1,1 | 1.846 | 1.4 kW 220 V-230V 50 Hz | 6.568 |
| VSHD-P03 | | 2720x2720x2400 | 14.68 | 1,3 | 2.225 | 1.72 kW 220 V-230V 50 Hz | 7.896 |
| VSHD-P04 | | 2720x3920x2400 | 21.56 | 1,5 | 2.940 | 2 kW 220 V-230V 50 Hz | 9.088 |
| VSHD-P05 | | 3920x3920x2400 | 31.67 | 2 | 3.066 | 2.36 kW 380 V-400 V 50 Hz | 11.396 |
| VSHD-P06 | | 3920x5120x2400 | 41.78 | 3 | 3.986 | 3.04 kW 380 V-400 V 50 Hz | 14.337 |
| VSHD-P07 | | 5120x5120x2400 | 55.11 | 4 | 5.211 | 4.29 kW 380 V-400 V 50 Hz | 16.433 |
| VSHD-P08 | | 5120x6320x2400 | 68.44 | 4 | 5.435 | 4.29 kW 380 V-400 V 50 Hz | 18.024 |
| VSHD-P09 | | 6320x6320x2400 | 85.00 | 5 | 6.191 | 4.86 kW 380 V-400 V 50 Hz | 20.601 |
| VSHD-P10 | | 6320x7520x2400 | 101.56 | 5 | 7.107 | 4.86 kW 380 V-400 V 50 Hz | 22.465 |
| VSHD-P11 | | 7520x7520x2400 | 121.34 | 6 | 8.559 | 6.10 kW 380 V-400 V 50 Hz | 25.132 |

* Soğutma kapasiteleri +45 °C kondenzasyon ve -10 °C evaporasyona göre verilmiştir.

* Cooling capacities are based on condensation about +45 °C and evaporation -10 °C.

Genel Özellikler / General Specifications

- Tüm paneller 80 mm kalınlıkta, 42 kg/m³ yoğunlukta yüksek basınçlı poliüretan izolasyon ve DIN 4102 Standartlarında B3 yanmazlık sınıfı özelliklerine sahiptir.
- Duvar ve tavan panellerinin dış yüzeyleri 0.50-0.55 mm kalınlıkta ve üst yüzeyi 25 mikron polyester esaslı boya ile boyanmış, iç yüzeyi ise astar boyalı galvaniz sactır.
- Zemin panellerinin iç yüzeyi 0.50-0.55 mm kalınlıkta AISI 304 kalite, desenli paslanmaz çelik sac olup, sac alt yüzeyine özel yapıştırma tekniği ile yapıştırılmış 10 mm kalınlığında ahşap takviyeli; dış yüzeyi 0.50-0.55 mm kalınlığında galvaniz üzeri polyester boyalı sactır.
- Soğuk oda panelleri monte ve demonte edilebilir, eksantrik kanca kilit mekanizmalı, kendini taşıyabilir özelliktedir.
- Panel kaplama yüzeyleri koku, küf ve bakteri üretmeyecek şekilde plastifiye özelliktedir.
- Diğer zehirli-toksik madde içermez.
- Panel birleşimleri hava, ısı ve buhar geçişini önleyecek şekildedir.
- Duvar ve tavan panellerinin iç ve dış yüzeyleri 1006 FoodSafeQuality (Gıda Güvenlik Sistemi) standardına uygundur.
- 90x190 cm ölçüsünde, net geçişli çarpma kapıdır.
- Soğuk oda kapısı dışarıdan kilitlenip içerden açma mekanizmalıdır.
- Otomatik ve manuel defrost özellikli, programlanabilen mikroproses işlemcili kumanda panellidir.
- Oda iç aydınlatması kumanda paneli üzerinden kontrol edilmektedir.
- Soğutma, fan, defrost, alarm ve zaman göstergesi.
- Hızlı soğutma, On/Off özelliği, Şifreli koruma ve Harici veya merkezi alarmla bağlama özellikleri bulunmaktadır.

- All cold storage panels have 80 mm thickness, 42 kg/m³ density with high pressure polyurethane insulation and appropriate to B3 degree of incombustibility according to DIN 4102 regulations.
- Exterior wall and ceiling panels with 0.50-0.55 mm thickness, top surface 25 micron polyester based painting. Interior surfaces are primed painting galvanize sheet.
- Interior surface of floor panels in 0.50-0.55 mm thickness patterned AISI 304 grade stainless steel sheet. 10 mm thickness of reinforcement wood, bonded with special technics to stainless steel bottom sheet.
- Exterior surfaces with 0.50-0.55 mm thick galvanized polyester painted sheet metal.
- Cold room panels can be assembled and disassembled, self-supported, have eccentric and self-move hook locking mechanism.
- Coating panel surfaces plastified against to occur of odor, mold and bacteria. Not contains other toxic substances.
- Air, heat and steam proof panel joints.
- Interior and exterior surfaces of wall and ceiling panels comply with 1006 Food Safe Quality Standard Regulations
- Cold room doors are with (net transition) 90x190 cm.
- Doors have the option of door safety release from inside.
- Control panel with microprocessor processor with automatic and manual defrost function.
- Room lighting on control panel.
- Cooling, fan, defrost, alarm and time display.
- Rapid cooling function. On/Off, Encrypted protection.
- Connection to external or central alarm.



Derin Dondurucu Soğuk Odalar -18 / -22 °C

Walk in Freezers -18 / -22 °C



| Model Model | Ürün Adı Description | mm | İç Hacim Internal Volume m ³ | hp | W | ⚡ | € | |
|----------------|---|----------------------------------|---|-------|-------|-----------------------------|------------------------------|--------|
| VSHD-N01 | Derin Dondurucu Soğuk Odalar -18 / -22 °C | 1600x1600x2400 | 4.00 | 1,5 | 1.176 | 1.64 kW 220 V-230V 50 Hz | 6.453 | |
| VSHD-N02 | | 1600x2800x2400 | 7.52 | 1,5 | 1.176 | 1.64 kW 220 V-230V 50 Hz | 7.361 | |
| VSHD-N03 | | 2800x2800x2400 | 14.16 | 2 | 1.704 | 2.12 kW 220 V-230V 50 Hz | 9.992 | |
| VSHD-N04 | | 2800x4000x2400 | 20.79 | 3 | 2.310 | 2.97 kW 220 V-230V 50 Hz | 11.494 | |
| VSHD-N05 | | Walk in Freezers -18 / -22 °C | 4000x4000x2400 | 30.54 | 5 | 3.378 | 3.79 kW 380 V-400 V 50 Hz | 14.690 |
| VSHD-N06 | | | 4000x5200x2400 | 40.28 | 5 | 3.378 | 3.79 kW 380 V-400 V 50 Hz | 16.107 |
| VSHD-N07 | | | 5200x5200x2400 | 53.14 | 7 | 4.575 | 5.48 kW 380 V-400 V 50 Hz | 19.961 |
| VSHD-N08 | | | 5200x6400x2400 | 66.00 | 7 | 4.575 | 5.48 kW 380 V-400 V 50 Hz | 21.793 |

* Soğutma kapasiteleri +45 °C kondenzasyon ve -25 °C evaporasyona göre verilmiştir.

* Cooling capacities are based on condensation about +45 °C and evaporation -25 °C.

Genel Özellikler / General Specifications

➤ Tüm paneller 120 mm kalınlıkta, 42 kg/m³ yoğunlukta yüksek basınçlı poliüretan izolasyon ve DIN 4102 Standartlarında B3 yanmazlık sınıfı özelliklerine sahiptir.

Duvar ve tavan panellerinin dış yüzeyleri 0.50-0.55 mm kalınlıkta ve üst yüzeyi 25 mikron polyester esaslı boya ile boyanmış, iç yüzeyi ise astar boyalı galvaniz sactır.

Zemin panellerinin iç yüzeyi 0.50-0.55 mm kalınlıkta AISI 304 kalite, desenli paslanmaz çelik sac olup, sac alt yüzeyine özel yapıştırma tekniği ile yapıştırılmış 10 mm kalınlığında ahşap takviyeli; dış yüzeyi 0.50-0.55 mm kalınlığında galvaniz üzeri polyester boyalı sactır.

Soğuk oda panelleri monte ve demonte edilebilir, eksantrik kanca kilit mekanizmalı, kendini taşıyabilir özelliktedir.

Panel kaplama yüzeyleri koku, küf ve bakteri üretmeyecek şekilde plastifiye özelliktedir.

Diğer zehirli-toksik madde içermez.

Panel birleşimleri hava, ısı ve buhar geçişini önleyecek şekildedir.

Duvar ve tavan panellerinin iç ve dış yüzeyleri 1006 FoodSafeQuality (Gıda Güvenlik Sistemi) standardına uygundur.

90x190 cm ölçüsünde, net geçişli çarpma kapılıdır.

Soğuk oda kapısı dışarıdan kilitlenip içerden açma mekanizmalıdır.

Otomatik ve manuel defrost özellikli, programlanabilen mikroproses işlemcili kumanda panellidir.

Oda iç aydınlatması kumanda paneli üzerinden kontrol edilmektedir.

Soğutma, fan, defrost, alarm ve zaman göstergesi.

Hızlı soğutma, On/Off özelliği, Şifreli koruma ve Harici veya merkezi alarma bağlama özellikleri bulunmaktadır.

➤ All cold storage panels have 120 mm thickness, 42 kg/m³ density with high pressure polyurethane insulation and appropriate to B3 degree of incombustibility according to DIN 4102 regulations.

Exterior wall and ceiling panels with 0.50-0.55 mm thickness, top surface 25 micron polyester based painting. Interior surfaces are primed painting galvanized sheet.

Interior surface of floor panels in 0.50-0.55 mm thickness patterned AISI 304 grade stainless steel sheet. 10 mm thickness of reinforcement wood, bonded with special technics to stainless steel bottom sheet. Exterior surfaces with 0.50-0.55 mm thick galvanized polyester painted sheet metal.

Cold room panels can be assembled and disassembled, self-supported, have eccentric and self-move hook locking mechanism.

Coating panel surfaces plastified against to occur of odor, mold and bacteria.

Not contains other toxic substances.

Air, heat and steam proof panel joints.

Interior and exterior surfaces of wall and ceiling panels comply with 1006 Food Safe Quality Standard Regulations

Cold room doors are with (net transition) 90x190 cm.

Doors have the option of door safety release from inside.

Control panel with microprocessor processor with automatic and manual defrost function.

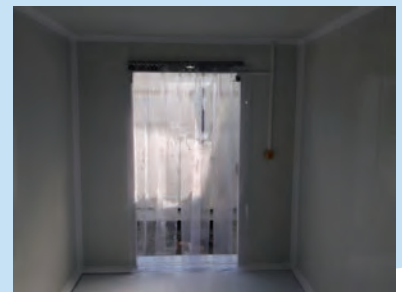
Room lighting on control panel.

Cooling, fan, defrost, alarm and time display.

Rapid cooling function. On/Off, Encrypted protection.

Connection to external or central alarm.

Soğutmalı Konteyner / Reef. Container



Hermetik Split Soğutma Cihazları -5 /+5 °C

Hermetic Split Cooling Devices -5 / +5 °C



| Model Model | Kompresör Gücü HP | Kompresör Tipi | Akışkan | Elektrik Gücü Kw | Elektrik Voltajı | Soğutma Kapasitesi Watt | | € |
|----------------|----------------------|----------------|---------|---------------------|----------------------|-------------------------|----------------|-------|
| | | | | | | -8 °C / +40 °C | -8 °C / +50 °C | |
| VSHD-P110 | 1,1 | CAJ 9513 Z | R404A | 1.411 | 220 V-230V 50 Hz | 2.215 | 1.755 | 3.276 |
| VSHD-P130 | 1,3 | CAJ 4517 Z | R404A | 1.722 | 220 V-230V 50 Hz | 2.625 | 2.116 | 3.423 |
| VSHD-P150 | 1,5 | CAJ 4519 Z | R404A | 2.004 | 220 V-230V 50 Hz | 3.468 | 2.796 | 3.722 |
| VSHD-P200 | 2 | TFH 4524 Z | R404A | 2.369 | 380 V-400 V 50 Hz | 3.734 | 2.915 | 4.763 |
| VSHD-P250 | 2,5 | TFH 4531 Z | R404A | 2.894 | 380 V-400 V 50 Hz | 4.818 | 3.789 | 5.210 |
| VSHD-P300 | 3 | TFH 4540 Z | R404A | 3.041 | 380 V-400 V 50 Hz | 6.215 | 4.954 | 5.508 |
| VSHD-P400 | 4 | TAG 4553 Z | R404A | 4.294 | 380 V-400 V 50 Hz | 7.797 | 5.885 | 6.251 |
| VSHD-P500 | 5 | TAG 4561 Z | R404A | 4.860 | 380 V-400 V 50 Hz | 8.776 | 6.756 | 7.293 |
| VSHD-P600 | 6 | TAG 4568 Z | R404A | 6.102 | 380 V-400 V 50 Hz | 10.281 | 8.137 | 8.484 |
| VSHD-P700 | 7 | TAG 4573 Z | R404A | 7.507 | 380 V-400 V 50 Hz | 11.096 | 8.733 | 8.633 |

Hermetik Split Soğutma Cihazları -18 / -25 °C Hermetic Split Cooling Devices-18 / -25 °C



| Model Model | Kompresör Gücü HP | Kompresör Tipi | Akışkan | Elektrik Gücü Kw | Elektrik Voltajı | Soğutma Kapasitesi Watt | | € |
|----------------|----------------------|----------------|---------|---------------------|----------------------|-------------------------|-----------------|-------|
| | | | | | | -25 °C / +40 °C | -25 °C / +50 °C | |
| VSHD-N150 | 1,5 | CAJ 2464 Z | R404A | 1.641 | 220 V-230V 50 Hz | 1.264 | 983 | 3.573 |
| VSHD-N200 | 2 | TFH 2480 Z | R404A | 1.907 | 380 V-400 V 50 Hz | 1.854 | 1.409 | 4.316 |
| VSHD-N300 | 3 | TFH 2511 Z | R404A | 2.976 | 380 V-400 V 50 Hz | 2.536 | 1.901 | 5.656 |
| VSHD-N500 | 5 | TAG 2516 Z | R404A | 3.797 | 380 V-400 V 50 Hz | 3.705 | 2.760 | 6.844 |
| VSHD-N700 | 7 | TAG 2522 Z | R404A | 5.483 | 380 V-400 V 50 Hz | 4.977 | 3.388 | 7.442 |

Yarı Hermetik Split Soğutma Cihazları -5 /+5 °C Semi Hermetic Split Cooling Devices -5 / +5 °C



| Model Model | Kompresör Gücü HP | Kompresör Tipi | Akışkan | Elektrik Gücü Kw | Elektrik Voltajı | Soğutma Kapasitesi Watt | | € |
|----------------|----------------------|----------------|---------|---------------------|----------------------|-------------------------|----------------|--------|
| | | | | | | -8 °C / +40 °C | -8 °C / +50 °C | |
| VSHD-PY400 | 4 | Q4.21.1Y | R404A | 6.077 | 380 V-400 V 50 Hz | 12.230 | 9.850 | 9.526 |
| VSHD-PY500 | 5 | Q5.25.1Y | R404A | 7.628 | 380 V-400 V 50 Hz | 14.400 | 11.660 | 10.717 |
| VSHD-PY700 | 7 | Q7.28.1Y | R404A | 8.894 | 380 V-400 V 50 Hz | 16.770 | 13.690 | 13.395 |
| VSHD-PY701 | 7 | Q7.33.1Y | R404A | 10.534 | 380 V-400 V 50 Hz | 19.360 | 15.800 | 14.884 |
| VSHD-PY800 | 12 | S 12.1.Y | R404A | 11.518 | 380 V-400 V 50 Hz | 23.800 | 19.240 | 18.459 |
| VSHD-PY1000 | 15 | S 15.1.Y | R404A | 16.269 | 380 V-400 V 50 Hz | 31.320 | 25.990 | 22.922 |
| VSHD-PY1500 | 20 | S 20.56.Y | R404A | 16.588 | 380 V-400 V 50 Hz | 34.470 | 28.660 | 24.413 |

Yarı Hermetik Split Soğutma Cihazları -18 / -25 °C Semi Hermetic Split Cooling Devices -18 / -25 °C



| Model Model | Kompresör Gücü HP | Kompresör Tipi | Akışkan | Elektrik Gücü Kw | Elektrik Voltajı | Soğutma Kapasitesi Watt | | € |
|----------------|----------------------|----------------|---------|---------------------|----------------------|-------------------------|-----------------|--------|
| | | | | | | -25 °C / +40 °C | -25 °C / +50 °C | |
| VSHD-NY400 | 4 | Q 4.24.1 Y | R404A | 5.230 | 220 V-230V 50 Hz | 6.300 | 4.950 | 9.676 |
| VSHD-NY500 | 5 | Q 5.28.1 Y | R404A | 6.436 | 380 V-400 V 50 Hz | 7.750 | 6.190 | 10.716 |
| VSHD-NY501 | 5 | Q 5.33.1 Y | R404A | 7.804 | 380 V-400 V 50 Hz | 9.250 | 7.540 | 12.653 |
| VSHD-NY700 | 7 | Q 7.36.1 Y | R404A | 8.429 | 380 V-400 V 50 Hz | 11.040 | 8.890 | 14.139 |
| VSHD-NY800 | 8 | S 8.42.1 Y | R404A | 9.497 | 380 V-400 V 50 Hz | 12.080 | 9.550 | 15.777 |
| VSHD-NY1000 | 10 | H 1001 CS | R404A | 10.760 | 380 V-400 V 50 Hz | 14.390 | 11.440 | 17.861 |
| VSHD-NY1500 | 15 | H 1501 CS | R404A | 12.672 | 380 V-400 V 50 Hz | 16.710 | 13.400 | 19.349 |

Sebze Yıkama Makinesi Vegetable Washing Machine



SYM3000



SYM2500



| Model Model | Ürün Adı Description | Kapasite Capacity | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | W | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € |
|----------------|---|---|--|-------|--|--------|
| SYM2500 | Sebze Yıkama Mak. Vegetable Washing Mac. | Hafif Sebzeler 200/300 kg Light Leafy Vegetables 200/300 kg Ağır Sebzeler 400/500 kg Heavy Vegetables 400/500 kg | 2500x1070x1510 348 | 2.570 | 2600x1170x1650 378 | 26.001 |
| SYM3000 | Sebze Yıkama Mak. Vegetable Washing Mac. | Hafif Sebzeler 300/400 kg Light Leafy Vegetables 300/400 kg Ağır Sebzeler 600/800 kg Heavy Vegetables 600/800 kg | 3000x1300x1600 478 | 3.670 | 3100x1400x1740 513 | 28.313 |

| Model Model | Elektrik Voltajı Electric Voltage V | Kablo Kesiti Cable Section mm ² |
|----------------|---|--|
| SYM2500 | 380 - 400V 3N AC 50 Hz | 5x2,5 |
| SYM3000 | 380 - 400V 3N AC 50 Hz | 5x2,5 |

Genel Özellikler / General Specifications

- İç ve dış bileşenleri AISI 304 kalite paslanmaz çelik
- Ağır hizmet tipi gövde uzun ömürlü kullanım sağlar
- AISI 304 kalite paslanmaz çelik taşıyıcı, hız ayarlı, antitoksik plastik bantlı konveyörlü
- Kolay çıkarılabilir perfore filtreli
- Alt ve üst su spreyleri bağımsız olarak kontrol edilebilir ve ayarlanabilir
- Yapraklı ve ağır sebzeler, meyve, balık vb. yiyecekler hızlı ve hijyenik olarak yıkanabilir
- Kolay ve işlevsel kumanda paneli ve 2 - 3 adet yıkama pompası ile (SYM2500 - SYM3000) tüm catering, hastane, otel, resmi kurum ve kuruluşlarda iş yükünüzü hafifletecektir

- Internal and external components constructed from AISI 304 stainless steel
- Heavy-duty body provides long lasting usage
- Conveyor belt, with variable speed, in non-toxic plastic with AISI 304 stainless steel inserts
- Perforated stainless steel filters easy to remove
- Adjustable lower and upper water sprays with separate controls
- Leafy & heavy vegetables, fruit, fish and etc. foods can be wash rapidly and hygienic
- With easy and functional control panel and two - three wash pumps (SYM 2500 - SYM 3000) will reduce your workload in all catering, hospitals, hotels, public institutions and organizations

Et-Kemik Testeresi Meat-Bone Saw



➤ EKT01



➤ EKT02



| Model Model | Ürün Adı Description | Kapasite Capacity | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | | ⚡ W | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | | € |
|----------------|---|--|--|-----|--------|--|-----|-------|
| EKT01 | Et-Kemik Testeresi Meat-Bone Saw | Kesme Yüksekliği 0-350 mm Cutting height 0-350 mm Kesme Derinliği 0-290 mm Cutting depth 0-290 mm | 850x950x1620 | 132 | 1.500 | 950x1050x1720 | 150 | 8.496 |
| EKT02 | Et-Kemik Testeresi, Set Üstü Meat-Bone Saw, Countertop | Kesme Yüksekliği 0-290 mm Cutting height 0-290 mm Kesme Derinliği 0-180 mm Cutting depth 0-180 mm | 480x680x990 | 40 | 750 | 530x730x1100 | 50 | 1.910 |

| Model Model | Elektrik Voltajı Electric Voltage V | Kablo Kesiti Cable Section mm ² |
|----------------|---|--|
| EKT01 | 380 - 400V 3N AC 50 Hz | 5x1,5 |
| EKT02 | 380 - 400V 3N AC 50 Hz | 5x1,5 |

Genel Özellikler / General Specifications

- Paslanmaz çelik gövde
Ayarlanabilir kesme yükseklik ve derinliği
Et itme kulplu
Artıkları toplamak için çift sıviç korumalı
Gerdirme ve boşaltma kolu ile şerit değiştirme kolaylığı
- Stainless steel body
Adjustable cutting height and depth
Push handle
Double-switch protection
Easy-to-change bandsaw

Bıçak Steril Dolabı UV Knife Sterilizer




> VBS-10



> VBS-20



| Model Model | Ürün Adı Description |  W | Kapasite Capacity | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € |
|----------------|--|--|----------------------|--|--|-----|
| VBS-10 | Bıçak Steril Dolabı UV Knife Sterilizer | 15 | 10 Bıçak 10 Knife | 515x130x615 8 | 565x160x690 9 | 247 |
| VBS-20 | Bıçak Steril Dolabı UV Knife Sterilizer | 30 | 20 Bıçak 20 Knife | 950x130x615 11.5 | 1000x160x690 13 | 359 |


| Model Model | Elektrik Voltajı Electric Voltage V | Kablo Kesiti Cable Section mm ² |
|----------------|---|--|
| VBS-10 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x0.75 |
| VBS-20 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 3x0.75 |

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik gövde
120 dakikaya kadar ayarlanabilen süre
Uv ışınlarının kullanıcıya zarar vermesine engelleyen kilitlenebilen
renkli plexiglass kapak
Kapı emniyet sivici

- > Stainless steel body
Up to 120 minutes adjustable time
Lockable colored plexiglass cover that prevents Uv rays from damaging
the user
Safety door switch

Hazırlık Ekipmanları / Preparation Equipments

| Model | Ürün Açıklaması / Description | Kapasite / Capacity | a | b | h | Toplam Güç Total Power W |  m³ |  kg | € |
|---------|---|---|------|------|------|--------------------------------|--|--|--------|
| SYM2500 | Sebze Yıkama Mak. Vegetable Washing Mac. | Hafif Sebzeler 200/300 kg Light Leafy Vegetables 200/300 kg Ağır Sebzeler 400/500 kg Heavy Vegetables 400/500 kg | 2500 | 1070 | 1510 | 2.570 | 5,019 | 378 | 26.001 |
| SYM3000 | Sebze Yıkama Mak. Vegetable Washing Mac. | Hafif Sebzeler 300/400 kg Light Leafy Vegetables 300/400 kg Ağır Sebzeler 600/800 kg Heavy Vegetables 600/800 kg | 3000 | 1300 | 1600 | 3.670 | 7,551 | 513 | 28.313 |
| EKT01 | Et-Kemik Testeresi Meat-Bone Saw | Kesme Yüksekliği 0-350 mm Cutting height 0-350 mm Kesme Derinliği 0-290 mm Cutting depth 0-290 mm | 850 | 950 | 1620 | 1.500 | 1,715 | 150 | 8.496 |
| EKT02 | Et-Kemik Testeresi, Set Üstü Meat-Bone Saw, Countertop | Kesme Yüksekliği 0-290 mm Cutting height 0-290 mm Kesme Derinliği 0-180 mm Cutting depth 0-180 mm | 480 | 680 | 990 | 750 | 0,425 | 50 | 1.910 |
| VBS-10 | Bıçak Steril Dolab UV Knife Sterilizer | 10 Bıçak / 10 Knife | 515 | 130 | 615 | 15 | 0,0623 | 9 | 247 |
| VBS-20 | Bıçak Steril Dolabı UV Knife Sterilizer | 20 Bıçak / 20 Knife | 950 | 130 | 615 | 30 | 0,110 | 13 | 359 |



Tezgah Altı Bulaşık Makinesi Undercounter Dishwasher



> VBY500



| Model Model | Ürün Adı Description | adet/saat | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim / Gross Weight mm/kg | ⚡ W | € | | |
|----------------|--|-----------|--|---|-------------|----|-------|-------|
| VBY500 | Tezgah Altı Bulaşık Makinesi, Drenaj Pompalı Undercounter Dishwasher, With Drainage Pump | 540 | 595x670x820 | 60 | 620x710x950 | 75 | 5.200 | 1.484 |
| VBY500-P | Tezgah Altı Bulaşık Makinesi, Drenaj, Deterjan, Parlatıcı Pompalı Undercounter Dishwasher, With Drainage, Detergent, Rinse Aid Pump | 540 | 595x670x820 | 60 | 620x710x950 | 75 | 5.200 | 1.644 |

| Model Model | Elektrik Voltajı Electric Voltage V | Kablo Kesiti Cable Section mm ² | Su Girişi Water Inlet inch | Su Basıncı Water Pressure Bar |
|----------------|---|--|----------------------------------|-------------------------------------|
| VBY500 | 220-230 VAC 1N 50 HZ | 3x4 | R 3/4 | 2-4 |
| VBY500-P | 220-230 VAC 1N 50 HZ | 3x4 | R 3/4 | 2-4 |

Genel Özellikler / General Specifications

- ▶ Paslanmaz çelik gövde
- Paslanmaz çelik durulama kolları
- HACCP standartlarına uygun durulama sistemi
- Çift emniyetli su seviye kontrolü
- Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
- Su taşma emniyeti
- Otomatik su tahliyesi
- Kullanımı kolay kontrol paneli
- 4 yıkama programlı
- ▶ Stainless steel body
- Stainless steel rinsing arms
- Rinsing system in accordance with HACCP standards
- Double safety water level control
- Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
- Water overflow safety
- Automatic water drainage
- User-friendly control panel
- 4-Washing program



> VBY1000

Giyotin Tip Bulaşık Makinesi Hood Type Dishwasher



| Model Model | Ürün Adı Description | adet/saat | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim / Gross Weight mm/kg | ⚡ W | € | | |
|----------------|---|-----------|--|---|--------------|-------|-------|-------|
| VBY1000 | Giyotin Tip Bulaşık Makinesi Hood Type Dishwasher | 1080 | 695X810X1456 | 94 | 715X830X1556 | 101.5 | 9.730 | 2.189 |
| VBY1000-P | Giyotin Tip Bulaşık Makinesi Deterjan, Parlatıcı Pompalı Hood Type Dishwasher With Detergent, Rinse Aid Pump | 1080 | 695X810X1456 | 94 | 715X830X1556 | 101.5 | 9.730 | 2.349 |

| Model Model | Elektrik Voltajı Electric Voltage V | Kablo Kesiti Cable Section mm ² | Su Girişi Water Inlet inch | Su Basıncı Water Pressure Bar |
|----------------|---|--|----------------------------------|-------------------------------------|
| VBY1000 | 380-400 VAC 3N 50 HZ | 5x4 | R 3/4 | 2-4 |
| VBY1000-P | 380-400 VAC 3N 50 HZ | 5x4 | R 3/4 | 2-4 |

Genel Özellikler / General Specifications

- ▶ Paslanmaz çelik gövde
- Paslanmaz çelik durulama fıskiyesi
- HACCP standartlarına uygun durulama sistemi
- Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
- Su taşma emniyeti
- Kullanımı kolay kontrol paneli
- 4 yıkama programlı
- ▶ Stainless steel body
- Stainless steel rinsing arms
- Rinsing system in accordance with HACCP standards
- Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
- Water overflow safety
- User-friendly control panel
- 4-Washing program

Dijital Kontrollü Tezgah Altı Bulaşık Makinesi Digital Control Undercounter Dishwasher

> VBY500D



| Model Model | Ürün Adı Description | adet/saat | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim / Gross Weight mm/kg | W | € |
|----------------|---|-----------|--|---|-------|-------|
| VBY500D | Dijital Kontrollü Tezgah Altı Bulaşık Makinesi, Drenaj Pompalı Digital Control Undercounter Dishwasher, With Drainage Pump | 540 | 595x670x820 60 | 620x710x950 75 | 5.200 | 1.575 |
| VBY500D-P | Dijital K. Tezgah Altı Bulaşık Makinesi, Drenaj, Deterjan, Parlatıcı Pompalı Digital Control Undercounter Dishwasher, With Drainage, Detergent, Rinse Aid Pump | 540 | 595x670x820 60 | 620x710x950 75 | 5.200 | 1.735 |

| Model Model | Elektrik Voltajı Electric Voltage V | Kablo Kesiti Cable Section mm ² | Su Girişi Water Inlet inch | Su Basıncı Water Pressure Bar |
|----------------|---|--|----------------------------------|-------------------------------------|
| VBY500D | 220-230 VAC 1N 50 HZ | 3x4 | R 3/4 | 2-4 |
| VBY500D-P | 220-230 VAC 1N 50 HZ | 3x4 | R 3/4 | 2-4 |

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik gövde
Paslanmaz çelik durulama kolları
HACCP standartlarına uygun durulama sistemi
Çift emniyetli su seviye kontrolü
Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
Su taşma emniyeti
Otomatik su tahliyesi
Kullanımı kolay dijital kontrol paneli
5 yıkama programı
- > Stainless steel body
Stainless steel rinsing arms
Rinsing system in accordance with HACCP standards
Double safety water level control
Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
Water overflow safety
Automatic water drainage
User-friendly digital control panel
5-Washing program



> VBY1000D

Dijital Kontrollü Giyotin Tip Bulaşık Makinesi Digital Control Hood Type Dishwasher



| Model Model | Ürün Adı Description | adet/saat | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim / Gross Weight mm/kg | W | € |
|----------------|--|-----------|--|---|-------|-------|
| VBY1000D | Dijital Kontrollü Giyotin Tip Bulaşık Makinesi Digital Control Hood Type Dishwasher | 1080 | 695X810X1456 94 | 715X830X1556 101.5 | 9.730 | 2.279 |
| VBY1000D-P | Dijital K. Giyotin Tip Bulaşık Makinesi Deterjan, Parlatıcı Pompalı Digital Control Hood Type Dishwasher With Detergent, Rinse Aid Pump | 1080 | 695X810X1456 94 | 715X830X1556 101.5 | 9.730 | 2.439 |

| Model Model | Elektrik Voltajı Electric Voltage V | Kablo Kesiti Cable Section mm ² | Su Girişi Water Inlet inch | Su Basıncı Water Pressure Bar |
|----------------|---|--|----------------------------------|-------------------------------------|
| VBY1000D | 380-400 VAC 3N 50 HZ | 5x4 | R 3/4 | 2-4 |
| VBY1000D-P | 380-400 VAC 3N 50 HZ | 5x4 | R 3/4 | 2-4 |

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik gövde
Paslanmaz çelik durulama fıskiyesi
HACCP standartlarına uygun durulama sistemi
Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
Su taşma emniyeti
Kullanımı kolay dijital kontrol paneli
5 yıkama programı
- > Stainless steel body
Stainless steel rinsing arms
Rinsing system in accordance with HACCP standards
Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
Water overflow safety
User-friendly digital control panel
5-Washing program

Tezgah Altı Bardak Yıkama Makinesi Undercounter Glasswasher



> VGY400



| Model Model | Ürün Adı Description | sepet/saat basket/hour | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | W | € |
|-------------|---|------------------------|--|-------|-------|
| VGY400 | Tezgah Altı Bardak Yıkama Makinesi Undercounter Glasswasher | 30 | 480x580x720 45 | 3.300 | 1.378 |

| Model Model | Elektrik Voltajı Electric Voltage V | Kablo Kesiti Cable Section mm ² | Su Girişi Water Inlet Inch | Su Basıncı Water Pressure Bar |
|-------------|-------------------------------------|--|----------------------------|-------------------------------|
| VGY400 | 220-230V 1N AC 50 Hz | 3x1,5 | R 3/4 | 2-4 |

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik gövde
HACCP standartlarına uygun durulama sistemi
Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
Su taşma emniyeti
Otomatik durulama
Deterjan dispenseri
Kullanımı kolay kontrol paneli
3 yıkama programlı
- > Stainless steel body
Rinsing system in accordance with HACCP standards
Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
Water overflow safety
Automatic rinsing
Detergent dispenser
User-friendly Control Panel
3-Washing program

Konveyörlü Bulaşık Makineleri / Conveyor Dishwashers



> VBY2000L



> VBY2000R

*L: Soldan Sağa (Left to Right)
*R: Sağdan Sola (Right to Left)



| Model Model | Ürün Adı Description | adet/saat piece/hour | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim / Gross Weight mm/kg | W | € |
|-------------|---|----------------------|--|---|--------|--------|
| VBY1500L | Konveyörlü Bulaşık Makinesi, Kurutma Tüneli Conveyor Dishwasher, with Drying Tunnel | 1500 | 2010x800x1900 280 | 2060x850x2020 325 | 47.852 | 9.240 |
| VBY1500R | Konveyörlü Bulaşık Makinesi, Kurutma Tüneli Conveyor Dishwasher, with Drying Tunnel | 1500 | 2010x800x1900 280 | 2060x850x2020 325 | 47.852 | 9.240 |
| VBY2000L | Konveyörlü Bulaşık Makinesi, Kurutma Tüneli Conveyor Dishwasher, with Drying Tunnel | 2000 | 2620x800x1900 330 | 2670x850x2020 375 | 48.572 | 10.240 |
| VBY2000R | Konveyörlü Bulaşık Makinesi, Kurutma Tüneli Conveyor Dishwasher, with Drying Tunnel | 2000 | 2620x800x1900 330 | 2670x850x2020 375 | 48.572 | 10.240 |

| Model Model | Elektrik Voltajı Electric Voltage V | Kablo Kesiti Cable Section mm ² | Su Girişi Water Inlet inch | Su Basıncı Water Pressure Bar |
|-------------|-------------------------------------|--|----------------------------|-------------------------------|
| VBY1500L | 380 - 400V 3N AC 50 Hz | 5x16 | R 3/4 | 2-4 |
| VBY1500R | 380 - 400V 3N AC 50 Hz | 5x16 | R 3/4 | 2-4 |

| Model Model | Elektrik Voltajı Electric Voltage V | Kablo Kesiti Cable Section mm ² | Su Girişi Water Inlet inch | Su Basıncı Water Pressure Bar |
|-------------|-------------------------------------|--|----------------------------|-------------------------------|
| VBY2000L | 380 - 400V 3N AC 50 Hz | 5x16 | R 3/4 | 2-4 |
| VBY2000R | 380 - 400V 3N AC 50 Hz | 5x16 | R 3/4 | 2-4 |

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelik gövde
Paslanmaz çelik yıkama ve durulama kolları
HACCP standartlarına uygun durulama sistemi
Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
Taşma emniyet sistemi
Kullanımı kolay kontrol paneli
2-hızlı konveyör (1.hız 1088 tabak /68 sepet, 2.hız 2176 tabak/136 sepet)
- > Stainless steel body
Stainless steel washing and rinsing arms
Rinsing system in accordance with HACCP standards
Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
Water overflow safety
User-friendly control panel
2-speed conveyor (1st speed 1088 dishes / 68 baskets; 2nd speed: 2176 dishes /136 baskets)

Bulaşık Sıyırma Tezgahı / Worktable with Disposal Unit



> VCT-BS-146

| Model Model | Ürün Adı Description | | € |
|----------------|--|--------------|-----|
| VCT-BS-106 | Bulaşık Sıyırma Tezgahı Worktable with Disposal Unit | 1000x600x850 | 468 |
| VCT-BS-126 | | 1200x600x850 | 506 |
| VCT-BS-146 | | 1400x600x850 | 548 |
| VCT-BS-166 | | 1600x600x850 | 585 |
| VCT-BS-196 | | 1900x600x850 | 639 |
| VCT-BS-107 | | 1000x700x850 | 495 |
| VCT-BS-127 | | 1200x700x850 | 533 |
| VCT-BS-147 | | 1400x700x850 | 580 |
| VCT-BS-167 | | 1600x700x850 | 620 |
| VCT-BS-197 | | 1900x700x850 | 679 |

Bulaşık Alma Tezgahı / Dish Sorting Table With Scrapping Hole



> VCT-BA-168

| Model Model | Ürün Adı Description | | € |
|----------------|---|-------------------|-------|
| VCT-BA-128 | Bulaşık Alma Tezgahı Dish Sorting Table with Scrapping Hole | 1200x800x850/1350 | 1.057 |
| VCT-BA-148 | | 1400x800x850/1350 | 1.140 |
| VCT-BA-168 | | 1600x800x850/1350 | 1.213 |
| VCT-BA-188 | | 1800x800x850/1350 | 1.286 |
| VCT-BA-208 | | 2000x800x850/1350 | 1.357 |

Bulaşık Makinesi Giriş Tezgahı

Loading Table (Handling System for Hood / Rack Type Dishwashers)



> VCT-BG-167

| Model Model | Ürün Adı Description | | € |
|----------------|--|--------------|-----|
| VCT-BG-87 | Bulaşık Makinesi Giriş Tezgahı Loading Table | 800x750x850 | 556 |
| VCT-BG-107 | | 1000x750x850 | 593 |
| VCT-BG-127 | | 1200x750x850 | 630 |
| VCT-BG-147 | | 1400x750x850 | 679 |
| VCT-BG-167 | | 1600x750x850 | 716 |
| VCT-BG-197 | 1900x750x850 | 771 | |

Bulaşık Makinesi Çıkış Tezgahı

Unloading Table (Handling System for Hood / Rack Type Dishwashers)

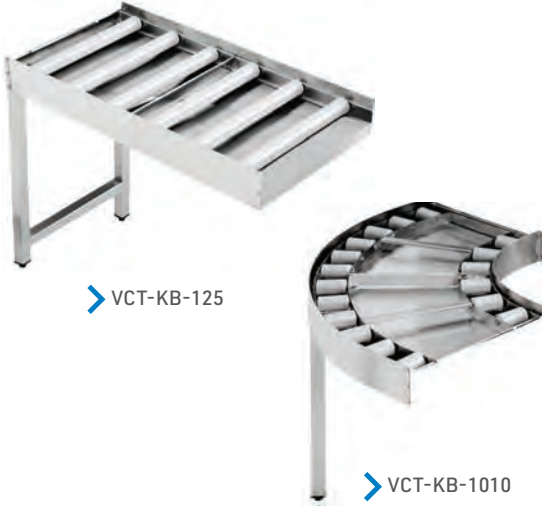


> VCT-BC-147

| Model Model | Ürün Adı Description | | € |
|----------------|--|--------------|-----|
| VCT-BC-87 | Bulaşık Makinesi Çıkış Tezgahı Unloading Table | 800x750x850 | 431 |
| VCT-BC-107 | | 1000x750x850 | 467 |
| VCT-BC-127 | | 1200x750x850 | 504 |
| VCT-BC-147 | | 1400x750x850 | 554 |
| VCT-BC-167 | | 1600x750x850 | 590 |
| VCT-BC-197 | | 1900x750x850 | 646 |

Makine Giriş-Çıkış Tezgahı, Konveyörlü

Dishwasher Conveyor Inlet-Outlet Table



> VCT-KB-125

> VCT-KB-1010

| Model Model | Ürün Adı Description | | € |
|----------------|--|---------------|-------|
| VCT-KB-115 | Makine Giriş-Çıkış Tezgahı, Konveyörlü Dishwasher Conveyor Inlet-Outlet Table | 1000x535x850 | 949 |
| VCT-KB-125 | | 1200x535x850 | 1.016 |
| VCT-KB-145 | | 1400x535x850 | 1.124 |
| VCT-KB-165 | | 1600x535x850 | 1.195 |
| VCT-KB-1010 | Makine Köşe Konveyörü Dishwasher Corner Table/Conveyor Type | 1000x1000x850 | 1.354 |

Kazan Yıkama Tezgahı

Bowl Wash Sink



> VCT-KY-148

| Model Model | Ürün Adı Description | | € |
|----------------|--|--------------|-------|
| VCT-KY-77 | Kazan Yıkama Tezgahı Bowl Wash Sink | 700x700x650 | 705 |
| VCT-KY-88 | | 800x800x650 | 775 |
| VCT-KY-108 | | 1000x800x650 | 853 |
| VCT-KY-128 | | 1200x800x650 | 932 |
| VCT-KY-148 | | 1400x800x650 | 1.013 |
| VCT-KY-168 | | 1600x800x650 | 1.091 |
| VCT-KY-198 | 1900x800x650 | 1.307 | |

Sprey Ünitesi / Spray Unit



| Model Model | Ürün Adı Description | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | € | |
|----------------|--|--|-----|-----|
| VTS-01 | Sprey Ünitesi Tezgaha Monte Spray Unit Table Mounted | 150x440x1200 | 3 | 223 |
| VTS-01A | Sprey Ünitesi Tezgaha Monte, Bataryalı Spray Unit Table Mounted, with Battery | 150x440x1200 | 4 | 255 |
| VDS-01 | Sprey Ünitesi Duvara Monte Spray Unit Wall Mounted | 190x420x1200 | 4,5 | 232 |
| VDS-01A | Sprey Ünitesi Duvara Monte, Bataryalı Spray Unit Wall Mounted, with Battery | 190x420x1200 | 5,5 | 267 |

Genel Özellikler / General Specifications

- VTS-01 modelinde eviye tipi batarya, VDS-02 modelinde duvar tipi batarya kullanılmıştır.
Paslanmaz çelik gövde.
Sıcak ve soğuk su girişlidir.
Ön yıkama duşunun su basıncı şebeke basıncına bağlıdır.
Su ve deterjan tasarrufu sağlar.
Spiral Yay, hortumun kırılmasını ve bükülmesini önler.
Elcik kendi etrafında 360° dönebilme kapasitesine sahiptir.
- On VTS-01 model used sink type battery, VDS-02 model used wall type battery.
Stainless steel body.
Hot and cold water inlet.
Spray pressure bound up with mains water pressure.
Saves your water and detergent.
Spiral avoids the bending of hose.
Pullers is capable to rotate around 360°.

Sprey Ünitesi / Spray Unit

| Model Model | Ürün Adı Description | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | € | |
|----------------|---|--|------|-------|
| VMS-01 | Makaralı Sprey Ünitesi-10 m Spray Unit Roller-10 m | 120x490x450 | 13,5 | 1.272 |
| VMS-02 | Makaralı Sprey Ünitesi-12 m Spray Unit Roller-12 m | 80x350x350 | 15 | 1.329 |
| VMS-03 | Makaralı Sprey Ünitesi-15 m Spray Unit Roller-15 m | 120x490x450 | 17,5 | 1.457 |



➤ VMS-02



➤ VMS-01
➤ VMS-03

Genel Özellikler / General Specifications

- 10 mm kalınlıkta, kauçuk hortum.
10 bar çalışma basıncı.
G ½" tesisata direkt bağlantı.
Duvara monte edilebilen 180°C dönebilen paslanmaz sacdan üretilmiş gövde.
Ayarlanabilir hortum çıkış özelliği
Polyemit yataklı makara göbeği.
2 kademeli kilitlenebilme özelliği.
%100 paslanmaz gövde ile hijyen standartlarına uygunluk.
Özel gıda standartlarına uygun hortum.
- 10 mm diametr Hose reel
Operation pressure is 10 bars.
G ½" hose for installation.
180 degree rotatable and wall mountable housing.
Adjustable hose output feature.
Roller kernel with polyamid cradle.
2-degree locking property.
Conformable to hygienic standards with a body made of 100 % stainless steel
6 meter long reel hose meeting food standards.
Optional hot water hose.
Optional painted body.

Çöp Öğütme Makinesi / Waste Grinder



> VWG-01



| Model Model | Ürün Adı Description | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | ⚡ w | € | |
|----------------|--------------------------------------|--|--------|-----|-------|
| VWG-01 | Çöp Öğütme Makinesi Waste Grinder | Ø250x400 | 5.5 | 520 | 1.503 |

| Model Model | Elektrik Voltajı Electric Voltage V | Kablo Kesiti Cable Section mm ² |
|----------------|---|--|
| VWG-01 | 220-230V 1N AC 50 Hz | 3x1,5 |

Bulaşık Basketleri / Washing Basket



> BB-50



> KB-50



> TB-50

| Model Model | Ürün Adı Description | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | € | |
|----------------|---------------------------------------|--|----|----|
| TB-50 | Tabak Basketi Plate Basket | 500x500x110 | 8 | 24 |
| KB-50 | Kaşık Çatal Basketi Cutlery Basket | 500x500x110 | 9 | 21 |
| BB-50 | Bardak Basketi Glass Basket | 500x500x110 | 10 | 21 |

Dozajlama Pompaları / Dosing Pump

| Model Model | Ürün Adı Description | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg | € | |
|----------------|-------------------------------------|--|---|----|
| VDP-01 | Deterjan Pompası Detergent Pump | 120x150x150 | 2 | 91 |
| VDP-02 | Parlatıcı Pompası Rinse Aid Pump | 120x150x150 | 2 | 91 |



> VDP-01




> VDP-02

Bulaşıkhanne / Dishwasher

| Model | Ürün Açıklaması / Description | a | b | h | Toplam Güç Total Power W | Kapasite Capacity | kg | € |
|------------|--|------|-----|----------|--------------------------------|----------------------|-------|--------|
| VB500 | Tezgah Altı Bulaşık Makinesi, Drenaj Pompalı Undercounter Dishwashing Machine, with Drainage Pump | 595 | 670 | 820 | 5.200 | 540 | 75 | 1.484 |
| VB500-P | Tezgah Altı Bulaşık Makinesi, Drenaj, Deterjan, Parlatıcı Pompalı Undercounter Dishwasher, With Drainage, Detergent, Rinse Aid Pump | 595 | 670 | 820 | 5.200 | 540 | 75 | 1.644 |
| VB1000 | Giyotin Tip Bulaşık Makinesi Hood Type Dishwashing Machine | 695 | 810 | 1456 | 9.730 | 1080 | 101.5 | 2.189 |
| VB1000-P | Giyotin Tip Bulaşık Makinesi Deterjan, Parlatıcı Pompalı Hood Type Dishwasher With Detergent, Rinse Aid Pump | 695 | 810 | 1456 | 9.730 | 1080 | 101.5 | 2.349 |
| VB500D | Dijital Kontrollü Tezgah Altı Bulaşık Makinesi, Drenaj Pompalı Digital Control Undercounter Dishwashing Machine, with Drainage Pump | 595 | 670 | 820 | 5.200 | 540 | 75 | 1.575 |
| VB500D-P | Dijital Kontrollü Tezgah Altı Bulaşık Makinesi, Drenaj, Deterjan, Parlatıcı Pompalı Digital Control Undercounter Dishwasher, With Drainage, Detergent, Rinse Aid Pump | 595 | 670 | 820 | 5.200 | 540 | 75 | 1.735 |
| VB1000D | Dijital Kontrollü Giyotin Tip Bulaşık Makinesi Digital Control Hood Type Dishwashing Machine | 695 | 810 | 1456 | 9.730 | 1080 | 101.5 | 2.279 |
| VB1000D-P | Dijital Kontrollü Giyotin Tip Bulaşık Makinesi Deterjan, Parlatıcı Pompalı Digital Control Hood Type Dishwasher With Detergent, Rinse Aid Pump | 695 | 810 | 1456 | 9.730 | 1080 | 101.5 | 2.439 |
| VG400 | Tezgah Altı Bardak Yıkama Makinesi Undercounter Glasswasher | 480 | 580 | 720 | 3.200 | 1000 | 45 | 1.378 |
| VB1500L | Konveyörlü Bulaşık Makinesi, Kurutma Tüneli Conveyor Dishwashing Machine, with Drying Tunnel | 2010 | 800 | 1900 | 47.852 | 1500 | 325 | 9.240 |
| VB1500R | Konveyörlü Bulaşık Makinesi, Kurutma Tüneli Conveyor Dishwashing Machine, with Drying Tunnel | 2010 | 800 | 1900 | 47.852 | 1500 | 325 | 9.240 |
| VB2000L | Konveyörlü Bulaşık Makinesi, Kurutma Tüneli Conveyor Dishwashing Machine, with Drying Tunnel | 2620 | 800 | 1900 | 48.572 | 2000 | 375 | 10.240 |
| VB2000R | Konveyörlü Bulaşık Makinesi, Kurutma Tüneli Conveyor Dishwashing Machine, with Drying Tunnel | 2620 | 800 | 1900 | 48.572 | 2000 | 375 | 10.240 |
| VCT-BS-106 | Bulaşık Sıyırma Tezgahı / Worktable with Disposal Unit | 1000 | 600 | 850 | - | - | - | 468 |
| VCT-BS-126 | Bulaşık Sıyırma Tezgahı / Worktable with Disposal Unit | 1200 | 600 | 850 | - | - | - | 506 |
| VCT-BS-146 | Bulaşık Sıyırma Tezgahı / Worktable with Disposal Unit | 1400 | 600 | 850 | - | - | - | 548 |
| VCT-BS-166 | Bulaşık Sıyırma Tezgahı / Worktable with Disposal Unit | 1600 | 600 | 850 | - | - | - | 585 |
| VCT-BS-196 | Bulaşık Sıyırma Tezgahı / Worktable with Disposal Unit | 1900 | 600 | 850 | - | - | - | 639 |
| VCT-BS-107 | Bulaşık Sıyırma Tezgahı / Worktable with Disposal Unit | 1000 | 700 | 850 | - | - | - | 495 |
| VCT-BS-127 | Bulaşık Sıyırma Tezgahı / Worktable with Disposal Unit | 1200 | 700 | 850 | - | - | - | 533 |
| VCT-BS-147 | Bulaşık Sıyırma Tezgahı / Worktable with Disposal Unit | 1400 | 700 | 850 | - | - | - | 580 |
| VCT-BS-167 | Bulaşık Sıyırma Tezgahı / Worktable with Disposal Unit | 1600 | 700 | 850 | - | - | - | 620 |
| VCT-BS-197 | Bulaşık Sıyırma Tezgahı / Worktable with Disposal Unit | 1900 | 700 | 850 | - | - | - | 679 |
| VCT-BA-128 | Bulaşık Alma Tezgahı Dish Sorting Table with Scrapping Hole | 1200 | 800 | 850/1350 | - | - | - | 1.057 |
| VCT-BA-148 | Bulaşık Alma Tezgahı Dish Sorting Table with Scrapping Hole | 1400 | 800 | 850/1350 | - | - | - | 1.140 |
| VCT-BA-168 | Bulaşık Alma Tezgahı Dish Sorting Table with Scrapping Hole | 1600 | 800 | 850/1350 | - | - | - | 1.213 |
| VCT-BA-188 | Bulaşık Alma Tezgahı Dish Sorting Table with Scrapping Hole | 1800 | 800 | 850/1350 | - | - | - | 1.286 |
| VCT-BA-208 | Bulaşık Alma Tezgahı Dish Sorting Table with Scrapping Hole | 2000 | 800 | 850/1350 | - | - | - | 1.357 |
| VCT-BG-87 | Bulaşık Makinesi Giriş Tezgahı Loading Table | 800 | 750 | 850 | - | - | - | 556 |
| VCT-BG-107 | Bulaşık Makinesi Giriş Tezgahı Loading Table | 1000 | 750 | 850 | - | - | - | 593 |
| VCT-BG-127 | Bulaşık Makinesi Giriş Tezgahı Loading Table | 1200 | 750 | 850 | - | - | - | 630 |
| VCT-BG-147 | Bulaşık Makinesi Giriş Tezgahı Loading Table | 1400 | 750 | 850 | - | - | - | 679 |
| VCT-BG-167 | Bulaşık Makinesi Giriş Tezgahı / Loading Table | 1600 | 750 | 850 | - | - | - | 716 |

Bulaşıkhanne / Dishwasher

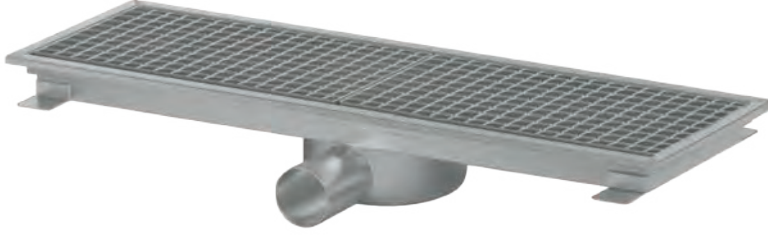
| Model | Ürün Açıklaması / Description | a | b | h | Toplam Güç Total Power W | Kapasite Capacity |  kg | € |
|-------------|--|------|------|------|--------------------------------|----------------------|--|-------|
| VCT-BG-197 | Bulaşık Makinesi Giriş Tezgahı / Loading Table | 1900 | 750 | 850 | - | - | - | 771 |
| VCT-BC-87 | Bulaşık Makinesi Çıkış Tezgahı / Unloading Table | 800 | 750 | 850 | - | - | - | 431 |
| VCT-BC-107 | Bulaşık Makinesi Giriş Tezgahı / Loading Table | 1000 | 750 | 850 | - | - | - | 467 |
| VCT-BC-127 | Bulaşık Makinesi Çıkış Tezgahı Unloading Table | 1200 | 750 | 850 | - | - | - | 504 |
| VCT-BC-147 | Bulaşık Makinesi Çıkış Tezgahı Unloading Table | 1400 | 750 | 850 | - | - | - | 554 |
| VCT-BC-167 | Bulaşık Makinesi Çıkış Tezgahı Unloading Table | 1600 | 750 | 850 | - | - | - | 590 |
| VCT-BC-197 | Bulaşık Makinesi Çıkış Tezgahı Unloading Table | 1900 | 750 | 850 | - | - | - | 646 |
| VCT-KB-115 | Makine Giriş-Çıkış Tezgahı, Konveyörlü Dishwasher Conveyor Inlet-Outlet Table | 1000 | 535 | 850 | - | - | - | 949 |
| VCT-KB-125 | Makine Giriş-Çıkış Tezgahı, Konveyörlü Dishwasher Conveyor Inlet-Outlet Table | 1200 | 535 | 850 | - | - | - | 1.016 |
| VCT-KB-145 | Makine Giriş-Çıkış Tezgahı, Konveyörlü Dishwasher Conveyor Inlet-Outlet Table | 1400 | 535 | 850 | - | - | - | 1.124 |
| VCT-KB-165 | Makine Giriş-Çıkış Tezgahı, Konveyörlü Dishwasher Conveyor Inlet-Outlet Table | 1600 | 535 | 850 | - | - | - | 1.195 |
| VCT-KB-1010 | Makine Köşe Konveyörü Dishwasher Corner Table/Conveyor Type | 1000 | 1000 | 850 | - | - | - | 1.354 |
| VCT-KY-77 | Kazan Yıkama Tezgahı Bowl Wash Sink | 700 | 700 | 650 | - | - | - | 705 |
| VCT-KY-88 | Kazan Yıkama Tezgahı Bowl Wash Sink | 800 | 800 | 650 | - | - | - | 775 |
| VCT-KY-108 | Kazan Yıkama Tezgahı Bowl Wash Sink | 1000 | 800 | 650 | - | - | - | 853 |
| VCT-KY-128 | Kazan Yıkama Tezgahı Bowl Wash Sink | 1200 | 800 | 650 | - | - | - | 932 |
| VCT-KY-148 | Kazan Yıkama Tezgahı Bowl Wash Sink | 1400 | 800 | 650 | - | - | - | 1.013 |
| VCT-KY-168 | Kazan Yıkama Tezgahı Bowl Wash Sink | 1600 | 800 | 650 | - | - | - | 1.091 |
| VCT-KY-198 | Kazan Yıkama Tezgahı Bowl Wash Sink | 1900 | 800 | 650 | - | - | - | 1.307 |
| VTS-01 | Sprey Ünitesi Tezgaha Monte Spray Unit Table Mounted | 150 | 440 | 1200 | - | - | 3 | 223 |
| VTS-01A | Sprey Ünitesi Tezgaha Monte, Bataryalı Spray Unit Table Mounted, with Battery | 150 | 440 | 1200 | - | - | 4 | 255 |
| VDS-01 | Sprey Ünitesi Duvara Monte Spray Unit Wall Mounted | 190 | 420 | 1200 | - | - | 4,5 | 232 |
| VDS-01A | Sprey Ünitesi Duvara Monte, Bataryalı Spray Unit Wall Mounted, with Battery | 190 | 420 | 1200 | - | - | 5,5 | 267 |
| VMS-01 | Makaralı Sprey Ünitesi-10 m Spray Unit Roller-10 m | 120 | 490 | 450 | - | - | 13,5 | 1.272 |
| VMS-02 | Makaralı Sprey Ünitesi-12 m Spray Unit Roller-12 m | 80 | 350 | 350 | - | - | 15 | 1.329 |
| VMS-03 | Makaralı Sprey Ünitesi-15 m Spray Unit Roller-15 m | 120 | 490 | 450 | - | - | 17,5 | 1.457 |
| VWG-01 | Çöp Öğütme Makinesi Waste Grinder | Ø250 | 400 | - | 520 | - | 5,5 | 1.503 |
| TB-50 | Tabak Basketi Plate Basket | 500 | 500 | 110 | - | - | 8 | 24 |
| KB-50 | Kaşık Çatal Basketi Cutlery Basket | 500 | 500 | 110 | - | - | 9 | 21 |
| BB-50 | Bardak Basketi Glass Basket | 500 | 500 | 110 | - | - | 10 | 21 |
| VDP-01 | Deterjan Pompası Detergent Pump | 120 | 150 | 150 | - | - | 2 | 91 |
| VDP-02 | Parlatıcı Pompası Rinsing Pump | 120 | 150 | 150 | - | - | 2 | 91 |

Yandan Çıkışlı Kenardan Sifonlu Yer Izgaraları V Serisi Floor Drains V Type



| Tip Type | Derinlik Depth | Sifon Siphon mm | Çıkış Out mm | (A) Boy Length mm | (B) En Width mm | € |
|----------|-----------------------|-----------------------------|-----------------------------------|-------------------|-----------------|-----|
| V1 V2 | SIĞ TİP / LOW TYPE | Ø120x80 (C) Ø120x120 (C) | Ø50 VEYA Ø70 PVC BORU/PIPE | 300 | 200 | 95 |
| | | | | 500 | 200 | 120 |
| | DERİN TİP / DEEP TYPE | | | 750 | 200 | 153 |
| | | | | 950 | 200 | 178 |
| | | | | 1200 | 200 | 218 |
| | | | | 1400 | 200 | 235 |
| | | | | 1650 | 200 | 270 |
| | | | | 1850 | 200 | 294 |
| | | | | 2100 | 200 | 329 |
| | | | | 2300 | 200 | 352 |
| 2550 | 200 | 402 | | | | |
| 2750 | 200 | 435 | | | | |
| V3 V4 | SIĞ TİP / LOW TYPE | Ø200x80 (C) Ø200x120 (C) | Ø50 VEYA Ø70 PVC BORU/PIPE | 300 | 300 | 114 |
| | | | | 500 | 300 | 149 |
| | DERİN TİP / DEEP TYPE | | | 750 | 300 | 190 |
| | | | | 950 | 300 | 226 |
| | | | | 1200 | 300 | 274 |
| | | | | 1400 | 300 | 304 |
| | | | | 1650 | 300 | 360 |
| | | | | 1850 | 300 | 390 |
| | | | | 2100 | 300 | 440 |
| | | | | 2300 | 300 | 469 |
| 2550 | 300 | 531 | | | | |
| 2750 | 300 | 573 | | | | |
| V3 V4 | SIĞ TİP / LOW TYPE | Ø200x80 (C) Ø200x120 (C) | Ø70 VEYA Ø100 PVC BORU/PIPE | 300 | 400 | 130 |
| | | | | 500 | 400 | 174 |
| | DERİN TİP / DEEP TYPE | | | 750 | 400 | 230 |
| | | | | 950 | 400 | 274 |
| | | | | 1200 | 400 | 328 |
| | | | | 1400 | 400 | 375 |
| | | | | 1650 | 400 | 426 |
| | | | | 1850 | 400 | 482 |
| | | | | 2100 | 400 | 531 |
| | | | | 2300 | 400 | 580 |
| 2550 | 400 | 671 | | | | |
| 2750 | 400 | 721 | | | | |

Yandan Çıkışlı Ortadan Sifonlu Yer Izgaraları M Serisi Floor Drains M Type



| Tip Type | Derinlik Depth | Sifon Siphon mm | Çıkış Out mm | (A) Boy Length mm | (B) En Width mm | € |
|----------|---|-----------------------------|-----------------------------------|-------------------|-----------------|-----|
| M1 M2 | SIĞ TİP / LOW TYPE DERİN TİP / DEEP TYPE | Ø120x80 (C) Ø120x120 (C) | Ø50 VEYA Ø70 PVC BORU/PIPE | 300 | 200 | 98 |
| | | | | 500 | 200 | 123 |
| | | | | 750 | 200 | 155 |
| | | | | 950 | 200 | 180 |
| | | | | 1200 | 200 | 220 |
| | | | | 1400 | 200 | 237 |
| | | | | 1650 | 200 | 273 |
| | | | | 1850 | 200 | 296 |
| | | | | 2100 | 200 | 331 |
| | | | | 2300 | 200 | 354 |
| M3 M4 | SIĞ TİP / LOW TYPE DERİN TİP / DEEP TYPE | Ø200x80 (C) Ø200x120 (C) | Ø50 VEYA Ø70 PVC BORU/PIPE | 300 | 300 | 116 |
| | | | | 500 | 300 | 151 |
| | | | | 750 | 300 | 192 |
| | | | | 950 | 300 | 228 |
| | | | | 1200 | 300 | 276 |
| | | | | 1400 | 300 | 307 |
| | | | | 1650 | 300 | 362 |
| | | | | 1850 | 300 | 392 |
| | | | | 2100 | 300 | 441 |
| | | | | 2300 | 300 | 470 |
| M3 M4 | SIĞ TİP / LOW TYPE DERİN TİP / DEEP TYPE | Ø200x80 (C) Ø200x120 (C) | Ø70 VEYA Ø100 PVC BORU/PIPE | 300 | 400 | 132 |
| | | | | 500 | 400 | 177 |
| | | | | 750 | 400 | 231 |
| | | | | 950 | 400 | 276 |
| | | | | 1200 | 400 | 330 |
| | | | | 1400 | 400 | 377 |
| | | | | 1650 | 400 | 429 |
| | | | | 1850 | 400 | 484 |
| | | | | 2100 | 400 | 533 |
| | | | | 2300 | 400 | 582 |
| 2550 | 400 | 673 | | | | |
| 2750 | 400 | 723 | | | | |

Alttan Çıkışlı Kenardan Sifonlu Yer Izgaraları L Serisi Floor Drains L Type



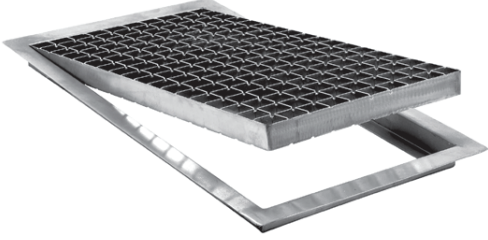
| Tip Type | Derinlik Depth | Sifon Siphon mm | Çıkış Out mm | (A) Boy Length mm | (B) En Width mm | € |
|----------|---|-----------------------------|-----------------------------------|-------------------|-----------------|-----|
| L1 L2 | SIĞ TİP / LOW TYPE DERİN TİP / DEEP TYPE | Ø120x80 (C) Ø120x120 (C) | Ø50 VEYA Ø70 PVC BORU/PIPE | 300 | 200 | 95 |
| | | | | 500 | 200 | 120 |
| | | | | 750 | 200 | 153 |
| | | | | 950 | 200 | 178 |
| | | | | 1200 | 200 | 218 |
| | | | | 1400 | 200 | 235 |
| | | | | 1650 | 200 | 270 |
| | | | | 1850 | 200 | 294 |
| | | | | 2100 | 200 | 329 |
| | | | | 2300 | 200 | 352 |
| 2550 | 200 | 402 | | | | |
| 2750 | 200 | 435 | | | | |
| L3 L4 | SIĞ TİP / LOW TYPE DERİN TİP / DEEP TYPE | Ø200x80 (C) Ø200x120 (C) | Ø50 VEYA Ø70 PVC BORU/PIPE | 300 | 300 | 114 |
| | | | | 500 | 300 | 149 |
| | | | | 750 | 300 | 190 |
| | | | | 950 | 300 | 226 |
| | | | | 1200 | 300 | 274 |
| | | | | 1400 | 300 | 304 |
| | | | | 1650 | 300 | 360 |
| | | | | 1850 | 300 | 390 |
| | | | | 2100 | 300 | 440 |
| | | | | 2300 | 300 | 469 |
| 2550 | 300 | 531 | | | | |
| 2750 | 300 | 573 | | | | |
| L3 L4 | SIĞ TİP / LOW TYPE DERİN TİP / DEEP TYPE | Ø200x80 (C) Ø200x120 (C) | Ø70 VEYA Ø100 PVC BORU/PIPE | 300 | 400 | 130 |
| | | | | 500 | 400 | 174 |
| | | | | 750 | 400 | 230 |
| | | | | 950 | 400 | 274 |
| | | | | 1200 | 400 | 328 |
| | | | | 1400 | 400 | 375 |
| | | | | 1650 | 400 | 426 |
| | | | | 1850 | 400 | 482 |
| | | | | 2100 | 400 | 531 |
| | | | | 2300 | 400 | 580 |
| 2550 | 400 | 671 | | | | |
| 2750 | 400 | 721 | | | | |

Alttan Çıkışlı Ortadan Sifonlu Yer Izgaraları S Serisi Floor Drains S Type



| Tip Type | Derinlik Depth | Sifon Siphon mm | Çıkış Out mm | (A) Boy Length mm | (B) En Width mm | € |
|----------|---|-----------------------------|-----------------------------------|-------------------|-----------------|-----|
| S1 S2 | SIĞ TİP / LOW TYPE DERİN TİP / DEEP TYPE | Ø120x80 (C) Ø120x120 (C) | Ø50 VEYA Ø70 PVC BORU/PIPE | 300 | 200 | 98 |
| | | | | 500 | 200 | 123 |
| | | | | 750 | 200 | 155 |
| | | | | 950 | 200 | 180 |
| | | | | 1200 | 200 | 220 |
| | | | | 1400 | 200 | 237 |
| | | | | 1650 | 200 | 273 |
| | | | | 1850 | 200 | 296 |
| | | | | 2100 | 200 | 331 |
| | | | | 2300 | 200 | 354 |
| 2550 | 200 | 405 | | | | |
| 2750 | 200 | 437 | | | | |
| S3 S4 | SIĞ TİP / LOW TYPE DERİN TİP / DEEP TYPE | Ø200x80 (C) Ø200x120 (C) | Ø50 VEYA Ø70 PVC BORU/PIPE | 300 | 300 | 116 |
| | | | | 500 | 300 | 151 |
| | | | | 750 | 300 | 192 |
| | | | | 950 | 300 | 228 |
| | | | | 1200 | 300 | 276 |
| | | | | 1400 | 300 | 307 |
| | | | | 1650 | 300 | 362 |
| | | | | 1850 | 300 | 392 |
| | | | | 2100 | 300 | 441 |
| | | | | 2300 | 300 | 470 |
| 2550 | 300 | 533 | | | | |
| 2750 | 300 | 576 | | | | |
| S3 S4 | SIĞ TİP / LOW TYPE DERİN TİP / DEEP TYPE | Ø200x80 (C) Ø200x120 (C) | Ø70 VEYA Ø100 PVC BORU/PIPE | 300 | 400 | 132 |
| | | | | 500 | 400 | 177 |
| | | | | 750 | 400 | 231 |
| | | | | 950 | 400 | 276 |
| | | | | 1200 | 400 | 330 |
| | | | | 1400 | 400 | 377 |
| | | | | 1650 | 400 | 429 |
| | | | | 1850 | 400 | 484 |
| | | | | 2100 | 400 | 533 |
| | | | | 2300 | 400 | 582 |
| 2550 | 400 | 673 | | | | |
| 2750 | 400 | 723 | | | | |

Üst Izgara Grids



Alt Çerçeve Grids Frame



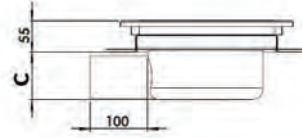
| Model Model | Ürün Adı Description | € |
|----------------|-------------------------|--------------------|
| OZEL | Üst Izgara / Grids | 437/m ² |

| Model Model | Ürün Adı Description | € |
|----------------|-----------------------------|---------|
| OZEL | Alt Çerçeve / Grids Support | 26/mtul |

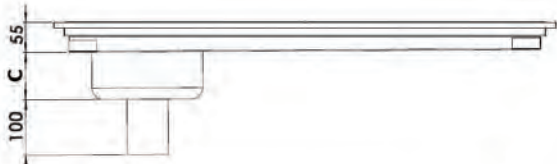
Yer Izgaraları Teknik Ölçüler Floor Drains Technical Dimensions



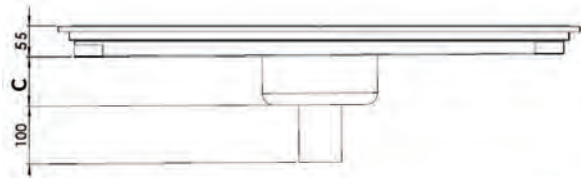
V Tip/Type



M Tip/Type



L Tip/Type



S Tip/Type

İstif Rafı - Demonte 4 Katlı, Düz Tablalı
Shelving Unit Demountable 4 Tiers, Smooth



➤ VRDD-15236

304

1,0 mm
thickness



| Model Model | Ürün Adı Description | mm | € |
|----------------|---|---------------|-------|
| VRDD-7636 | | 760x360x1600 | 499 |
| VRDD-9136 | | 910x360x1600 | 550 |
| VRDD-10736 | | 1070x360x1600 | 604 |
| VRDD-12236 | | 1220x360x1600 | 655 |
| VRDD-13736 | | 1370x360x1600 | 706 |
| VRDD-15236 | | 1520x360x1600 | 849 |
| VRDD-18336 | | 1830x360x1600 | 974 |
| VRDD-7646 | | 760x460x1600 | 546 |
| VRDD-9146 | | 910x460x1600 | 604 |
| VRDD-10746 | | 1070x460x1600 | 667 |
| VRDD-12246 | | 1220x460x1600 | 726 |
| VRDD-13746 | | 1370x460x1600 | 785 |
| VRDD-15246 | İstif Rafı - Demonte 4 Katlı, Düz Tablalı | 1520x460x1600 | 937 |
| VRDD-18346 | | 1830x460x1600 | 1.077 |
| VRDD-7653 | Shelving Unit Demountable 4 Tiers, Smooth | 760x530x1600 | 578 |
| VRDD-9153 | | 910x530x1600 | 642 |
| VRDD-10753 | | 1070x530x1600 | 712 |
| VRDD-12253 | | 1220x530x1600 | 776 |
| VRDD-13753 | | 1370x530x1600 | 840 |
| VRDD-15253 | | 1520x530x1600 | 1.022 |
| VRDD-18353 | | 1830x530x1600 | 1.180 |
| VRDD-7661 | | 760x610x1600 | 617 |
| VRDD-9161 | | 910x610x1600 | 686 |
| VRDD-10761 | | 1070x610x1600 | 762 |
| VRDD-12261 | | 1220x610x1600 | 833 |
| VRDD-13761 | | 1370x610x1600 | 904 |
| VRDD-15261 | | 1520x610x1600 | 1.092 |
| VRDD-18361 | | 1830x610x1600 | 1.261 |

İstif Rafı - Demonte 4 Katlı, Delikli

Shelving Unit Demountable 4 Tiers, Perforated

| Model Model | Ürün Adı Description | mm | € |
|-------------|---|---------------|-------|
| VRDP-7636 | | 760x360x1600 | 523 |
| VRDP-9136 | | 910x360x1600 | 577 |
| VRDP-10736 | | 1070x360x1600 | 634 |
| VRDP-12236 | | 1220x360x1600 | 686 |
| VRDP-13736 | | 1370x360x1600 | 740 |
| VRDP-15236 | | 1520x360x1600 | 886 |
| VRDP-18336 | | 1830x360x1600 | 1.016 |
| VRDP-7646 | | 760x460x1600 | 572 |
| VRDP-9146 | | 910x460x1600 | 634 |
| VRDP-10746 | | 1070x460x1600 | 699 |
| VRDP-12246 | | 1220x460x1600 | 760 |
| VRDP-13746 | | 1370x460x1600 | 822 |
| VRDP-15246 | İstif Rafı - Demonte 4 Katlı, Delikli | 1520x460x1600 | 977 |
| VRDP-18346 | | 1830x460x1600 | 1.123 |
| VRDP-7653 | Shelving Unit Demountable 4 Tiers, Perforated | 760x530x1600 | 606 |
| VRDP-9153 | | 910x530x1600 | 675 |
| VRDP-10753 | | 1070x530x1600 | 746 |
| VRDP-12253 | | 1220x530x1600 | 814 |
| VRDP-13753 | | 1370x530x1600 | 880 |
| VRDP-15253 | | 1520x530x1600 | 1.072 |
| VRDP-18353 | | 1830x530x1600 | 1.235 |
| VRDP-7661 | | 760x610x1600 | 647 |
| VRDP-9161 | 910x610x1600 | 720 | |
| VRDP-10761 | 1070x610x1600 | 799 | |
| VRDP-12261 | 1220x610x1600 | 873 | |
| VRDP-13761 | 1370x610x1600 | 946 | |
| VRDP-15261 | 1520x610x1600 | 1.144 | |
| VRDP-18361 | 1830x610x1600 | 1.323 | |

304

1,0 mm thickness



➤ VRDP-15236

İstif Rafı -Demonte 4 Katlı, Düz Tablalı Light
Shelving Unit Demountable 4 Tiers, Smooth, Light



➤ VRDD-15236-L

304

0,8 mm
thickness



| Model Model | Ürün Adı Description | mm | € |
|----------------|--|---------------|-------|
| VRDD-7636-L | | 760x360x1600 | 452 |
| VRDD-9136-L | | 910x360x1600 | 495 |
| VRDD-10736-L | | 1070x360x1600 | 541 |
| VRDD-12236-L | | 1220x360x1600 | 585 |
| VRDD-13736-L | | 1370x360x1600 | 628 |
| VRDD-15236-L | | 1520x360x1600 | 744 |
| VRDD-18336-L | | 1830x360x1600 | 848 |
| VRDD-7646-L | | 760x460x1600 | 493 |
| VRDD-9146-L | | 910x460x1600 | 541 |
| VRDD-10746-L | | 1070x460x1600 | 595 |
| VRDD-12246-L | İstif Rafı -Demonte 4 Katlı, Düz Tablalı, Light | 1220x460x1600 | 644 |
| VRDD-13746-L | | 1370x460x1600 | 694 |
| VRDD-15246-L | Shelving Unit Demountable 4 Tiers, Smooth, Light | 1520x460x1600 | 817 |
| VRDD-18346-L | | 1830x460x1600 | 936 |
| VRDD-7653-L | | 760x530x1600 | 521 |
| VRDD-9153-L | | 910x530x1600 | 574 |
| VRDD-10753-L | | 1070x530x1600 | 632 |
| VRDD-12253-L | | 1220x530x1600 | 686 |
| VRDD-13753-L | | 1370x530x1600 | 740 |
| VRDD-15253-L | | 1520x530x1600 | 894 |
| VRDD-18353-L | | 1830x530x1600 | 1.027 |
| VRDD-7661-L | | 760x610x1600 | 552 |
| VRDD-9161-L | | 910x610x1600 | 611 |
| VRDD-10761-L | | 1070x610x1600 | 675 |
| VRDD-12261-L | | 1220x610x1600 | 733 |
| VRDD-13761-L | | 1370x610x1600 | 794 |
| VRDD-15261-L | | 1520x610x1600 | 953 |
| VRDD-18361-L | | 1830x610x1600 | 1.096 |

İstif Rafı -Demonte 4 Katlı, Delikli, Light Shelving Unit Demountable 4 Tiers, Perforated, Light

| Model Model | Ürün Adı Description | mm | € |
|----------------|--|---------------|--------------|
| VRDP-7636-L | | 760x360x1600 | 477 |
| VRDP-9136-L | | 910x360x1600 | 522 |
| VRDP-10736-L | | 1070x360x1600 | 571 |
| VRDP-12236-L | | 1220x360x1600 | 616 |
| VRDP-13736-L | | 1370x360x1600 | 662 |
| VRDP-15236-L | | 1520x360x1600 | 782 |
| VRDP-18336-L | | 1830x360x1600 | 891 |
| VRDP-7646-L | | 760x460x1600 | 519 |
| VRDP-9146-L | | 910x460x1600 | 571 |
| VRDP-10746-L | | 1070x460x1600 | 628 |
| VRDP-12246-L | | 1220x460x1600 | 680 |
| VRDP-13746-L | | 1370x460x1600 | 731 |
| VRDP-15246-L | İstif Rafı -Demonte 4 Katlı, Delikli, Light | 1520x460x1600 | 859 |
| VRDP-18346-L | | 1830x460x1600 | 982 |
| VRDP-7653-L | Shelving Unit Demountable 4 Tiers, Perforated, Light | 760x530x1600 | 547 |
| VRDP-9153-L | | 910x530x1600 | 605 |
| VRDP-10753-L | | 1070x530x1600 | 667 |
| VRDP-12253-L | | 1220x530x1600 | 724 |
| VRDP-13753-L | | 1370x530x1600 | 782 |
| VRDP-15253-L | | 1520x530x1600 | 943 |
| VRDP-18353-L | | 1830x530x1600 | 1.083 |
| VRDP-7661-L | | | 760x610x1600 |
| VRDP-9161-L | | 910x610x1600 | 644 |
| VRDP-10761-L | | 1070x610x1600 | 712 |
| VRDP-12261-L | | 1220x610x1600 | 773 |
| VRDP-13761-L | | 1370x610x1600 | 836 |
| VRDP-15261-L | | 1520x610x1600 | 1.004 |
| VRDP-18361-L | | 1830x610x1600 | 1.156 |



304

0,8 mm
thickness



➤ VRDP-18336-L

İstif Rafı -Demonte 4 Katlı, Düz Tablalı Eko
Shelving Unit-Demountable 4 Tiers, Smooth,Eco



430

1 mm
thickness

➤ VRDD-18336-ECO

| Model Model | Ürün Adı Description | mm | € |
|----------------|--|---------------|-------|
| VRDD-7636-ECO | | 760x360x1600 | 433 |
| VRDD-9136-ECO | | 910x360x1600 | 471 |
| VRDD-10736-ECO | | 1070x360x1600 | 514 |
| VRDD-12236-ECO | | 1220x360x1600 | 554 |
| VRDD-13736-ECO | | 1370x360x1600 | 593 |
| VRDD-15236-ECO | | 1520x360x1600 | 699 |
| VRDD-18336-ECO | | 1830x360x1600 | 794 |
| VRDD-7646-ECO | | 760x460x1600 | 469 |
| VRDD-9146-ECO | | 910x460x1600 | 515 |
| VRDD-10746-ECO | | 1070x460x1600 | 563 |
| VRDD-12246-ECO | İstif Rafı -Demonte 4 Katlı, Düz Tablalı, Eko | 1220x460x1600 | 609 |
| VRDD-13746-ECO | | 1370x460x1600 | 654 |
| VRDD-15246-ECO | Shelving Unit Demountable 4 Tiers, Smooth, Eco | 1520x460x1600 | 767 |
| VRDD-18346-ECO | | 1830x460x1600 | 875 |
| VRDD-7653-ECO | | 760x530x1600 | 495 |
| VRDD-9153-ECO | | 910x530x1600 | 545 |
| VRDD-10753-ECO | | 1070x530x1600 | 598 |
| VRDD-12253-ECO | | 1220x530x1600 | 648 |
| VRDD-13753-ECO | | 1370x530x1600 | 698 |
| VRDD-15253-ECO | | 1520x530x1600 | 839 |
| VRDD-18353-ECO | | 1830x530x1600 | 961 |
| VRDD-7661-ECO | | 760x610x1600 | 525 |
| VRDD-9161-ECO | | 910x610x1600 | 578 |
| VRDD-10761-ECO | | 1070x610x1600 | 637 |
| VRDD-12261-ECO | | 1220x610x1600 | 692 |
| VRDD-13761-ECO | | 1370x610x1600 | 746 |
| VRDD-15261-ECO | | 1520x610x1600 | 893 |
| VRDD-18361-ECO | | 1830x610x1600 | 1.026 |

İstif Rafı -Demonte 4 Katlı, Delikli, Eko Shelving Unit Demountable 4 Tiers, Perforated Eco

| Model Model | Ürün Adı Description | mm | € |
|----------------|--|---------------|-------|
| VRDP-7636-ECO | | 760x360x1600 | 457 |
| VRDP-9136-ECO | | 910x360x1600 | 499 |
| VRDP-10736-ECO | | 1070x360x1600 | 544 |
| VRDP-12236-ECO | | 1220x360x1600 | 586 |
| VRDP-13736-ECO | | 1370x360x1600 | 628 |
| VRDP-15236-ECO | | 1520x360x1600 | 737 |
| VRDP-18336-ECO | | 1830x360x1600 | 836 |
| VRDP-7646-ECO | | 760x460x1600 | 496 |
| VRDP-9146-ECO | | 910x460x1600 | 544 |
| VRDP-10746-ECO | | 1070x460x1600 | 596 |
| VRDP-12246-ECO | İstif Rafı -Demonte 4 Katlı, Delikli, Eko | 1220x460x1600 | 644 |
| VRDP-13746-ECO | | 1370x460x1600 | 693 |
| VRDP-15246-ECO | Shelving Unit Demountable 4 Tiers, Perforated, Eco | 1520x460x1600 | 807 |
| VRDP-18346-ECO | | 1830x460x1600 | 921 |
| VRDP-7653-ECO | | 760x530x1600 | 523 |
| VRDP-9153-ECO | | 910x530x1600 | 576 |
| VRDP-10753-ECO | | 1070x530x1600 | 632 |
| VRDP-12253-ECO | | 1220x530x1600 | 685 |
| VRDP-13753-ECO | | 1370x530x1600 | 738 |
| VRDP-15253-ECO | | 1520x530x1600 | 888 |
| VRDP-18353-ECO | | 1830x530x1600 | 1.017 |
| VRDP-7661-ECO | | 760x610x1600 | 554 |
| VRDP-9161-ECO | | 910x610x1600 | 611 |
| VRDP-10761-ECO | | 1070x610x1600 | 674 |
| VRDP-12261-ECO | | 1220x610x1600 | 732 |
| VRDP-13761-ECO | | 1370x610x1600 | 790 |
| VRDP-15261-ECO | | 1520x610x1600 | 945 |
| VRDP-18361-ECO | | 1830x610x1600 | 1.085 |



430

1 mm
thickness



> VRDP-18346-ECO

İstif Rafı - Demonte 4 Katlı, Düz Tablalı Eko Light
Shelving Unit- Demountable 4 Tiers, Smooth, Eco Light



430

0,8 mm
thickness

➤ VRDD-18346-ECOL

| Model Model | Ürün Adı Description | mm | € |
|-----------------|--|---------------|-----|
| VRDD-7636-ECOL | | 760x360x1600 | 400 |
| VRDD-9136-ECOL | | 910x360x1600 | 433 |
| VRDD-10736-ECOL | | 1070x360x1600 | 469 |
| VRDD-12236-ECOL | | 1220x360x1600 | 503 |
| VRDD-13736-ECOL | | 1370x360x1600 | 538 |
| VRDD-15236-ECOL | | 1520x360x1600 | 624 |
| VRDD-18336-ECOL | | 1830x360x1600 | 706 |
| VRDD-7646-ECOL | | 760x460x1600 | 431 |
| VRDD-9146-ECOL | | 910x460x1600 | 470 |
| VRDD-10746-ECOL | | 1070x460x1600 | 512 |
| VRDD-12246-ECOL | İstif Rafı -Demonte 4 Katlı, Düz Tablalı, Eko Light | 1220x460x1600 | 550 |
| VRDD-13746-ECOL | | 1370x460x1600 | 590 |
| VRDD-15246-ECOL | Shelving Unit Demountable 4 Tiers, Smooth, Eco Light | 1520x460x1600 | 681 |
| VRDD-18346-ECOL | | 1830x460x1600 | 773 |
| VRDD-7653-ECOL | | 760x530x1600 | 452 |
| VRDD-9153-ECOL | | 910x530x1600 | 495 |
| VRDD-10753-ECOL | | 1070x530x1600 | 541 |
| VRDD-12253-ECOL | | 1220x530x1600 | 584 |
| VRDD-13753-ECOL | | 1370x530x1600 | 625 |
| VRDD-15253-ECOL | | 1520x530x1600 | 747 |
| VRDD-18353-ECOL | | 1830x530x1600 | 852 |
| VRDD-7661-ECOL | | 760x610x1600 | 478 |
| VRDD-9161-ECOL | | 910x610x1600 | 525 |
| VRDD-10761-ECOL | | 1070x610x1600 | 574 |
| VRDD-12261-ECOL | | 1220x610x1600 | 621 |
| VRDD-13761-ECOL | | 1370x610x1600 | 668 |
| VRDD-15261-ECOL | | 1520x610x1600 | 794 |
| VRDD-18361-ECOL | | 1830x610x1600 | 906 |

İstif Rafı - Demonte 4 Katlı, Delikli, Eko Light Shelving Unit Demountable 4 Tiers, Perforated Eco Light

| Model Model | Ürün Adı Description | mm | € |
|-----------------|--|---------------|-----|
| VRDP-7636-ECOL | | 760x360x1600 | 424 |
| VRDP-9136-ECOL | | 910x360x1600 | 461 |
| VRDP-10736-ECOL | | 1070x360x1600 | 499 |
| VRDP-12236-ECOL | | 1220x360x1600 | 534 |
| VRDP-13736-ECOL | | 1370x360x1600 | 572 |
| VRDP-15236-ECOL | | 1520x360x1600 | 661 |
| VRDP-18336-ECOL | | 1830x360x1600 | 746 |
| VRDP-7646-ECOL | | 760x460x1600 | 457 |
| VRDP-9146-ECOL | | 910x460x1600 | 499 |
| VRDP-10746-ECOL | | 1070x460x1600 | 544 |
| VRDP-12246-ECOL | İstif Rafı -Demonte 4 Katlı, Delikli, Eko Light | 1220x460x1600 | 586 |
| VRDP-13746-ECOL | | 1370x460x1600 | 628 |
| VRDP-15246-ECOL | Shelving Unit Demountable 4 Tiers, Perforated, Eco Light | 1520x460x1600 | 722 |
| VRDP-18346-ECOL | | 1830x460x1600 | 820 |
| VRDP-7653-ECOL | | 760x530x1600 | 481 |
| VRDP-9153-ECOL | | 910x530x1600 | 527 |
| VRDP-10753-ECOL | | 1070x530x1600 | 576 |
| VRDP-12253-ECOL | | 1220x530x1600 | 621 |
| VRDP-13753-ECOL | | 1370x530x1600 | 667 |
| VRDP-15253-ECOL | | 1520x530x1600 | 797 |
| VRDP-18353-ECOL | | 1830x530x1600 | 908 |
| VRDP-7661-ECOL | | 760x610x1600 | 508 |
| VRDP-9161-ECOL | | 910x610x1600 | 558 |
| VRDP-10761-ECOL | | 1070x610x1600 | 611 |
| VRDP-12261-ECOL | | 1220x610x1600 | 662 |
| VRDP-13761-ECOL | | 1370x610x1600 | 712 |
| VRDP-15261-ECOL | | 1520x610x1600 | 846 |
| VRDP-18361-ECOL | | 1830x610x1600 | 966 |



430

0,8 mm
thickness



➤ VRDP-18336-ECOL

İstif Rafı - 4 Düz Tablalı
Shelving Unit - 4 Flat Footed



➤ VR-18050-4

| Model Model | Ürün Adı Description | mm ↕ | € |
|----------------|----------------------------|---------------|-------|
| VR-9040-4 | | 900x400x1600 | 728 |
| VR-10040-4 | | 1000x400x1600 | 758 |
| VR-12040-4 | | 1200x400x1600 | 817 |
| VR-14040-4 | | 1400x400x1600 | 912 |
| VR-16040-4 | | 1600x400x1600 | 971 |
| VR-18040-4 | | 1800x400x1600 | 1.030 |
| VR-19040-4 | | 1900x400x1600 | 1.060 |
| VR-9050-4 | | 900x500x1600 | 794 |
| VR-10050-4 | | 1000x500x1600 | 830 |
| VR-12050-4 | | 1200x500x1600 | 899 |
| VR-14050-4 | | 1400x500x1600 | 1.016 |
| VR-16050-4 | | 1600x500x1600 | 1.085 |
| VR-18050-4 | | 1800x500x1600 | 1.155 |
| VR-19050-4 | | 1900x500x1600 | 1.189 |
| VR-9060-4 | | 900x600x1600 | 861 |
| VR-10060-4 | | 1000x600x1600 | 901 |
| VR-12060-4 | İstif Rafı - 4 Düz Tablalı | 1200x600x1600 | 982 |
| VR-14060-4 | Shelving Unit | 1400x600x1600 | 1.119 |
| VR-16060-4 | 4 Flat Footed | 1600x600x1600 | 1.199 |
| VR-18060-4 | | 1800x600x1600 | 1.279 |
| VR-19060-4 | | 1900x600x1600 | 1.320 |
| VR-9070-4 | | 900x700x1600 | 927 |
| VR-10070-4 | | 1000x700x1600 | 972 |
| VR-12070-4 | | 1200x700x1600 | 1.064 |
| VR-14070-4 | | 1400x700x1600 | 1.221 |
| VR-16070-4 | | 1600x700x1600 | 1.312 |
| VR-18070-4 | | 1800x700x1600 | 1.403 |
| VR-19070-4 | | 1900x700x1600 | 1.449 |
| VR-9080-4 | | 900x800x1600 | 993 |
| VR-10080-4 | | 1000x800x1600 | 1.044 |
| VR-12080-4 | | 1200x800x1600 | 1.146 |
| VR-14080-4 | | 1400x800x1600 | 1.324 |
| VR-16080-4 | | 1600x800x1600 | 1.426 |
| VR-18080-4 | | 1800x800x1600 | 1.528 |
| VR-19080-4 | | 1900x800x1600 | 1.580 |

İstif Rafı - 4 Perfore Tablalı Shelving Unit - 4 Perforated Table



| Model Model | Ürün Adı Description | mm | € |
|-------------|-----------------------------------|---------------|-------|
| VRP-9040-4 | | 900x400x1600 | 754 |
| VRP-10040-4 | | 1000x400x1600 | 783 |
| VRP-12040-4 | | 1200x400x1600 | 842 |
| VRP-14040-4 | | 1400x400x1600 | 938 |
| VRP-16040-4 | | 1600x400x1600 | 997 |
| VRP-18040-4 | | 1800x400x1600 | 1.054 |
| VRP-19040-4 | | 1900x400x1600 | 1.084 |
| VRP-9050-4 | | 900x500x1600 | 819 |
| VRP-10050-4 | | 1000x500x1600 | 854 |
| VRP-12050-4 | | 1200x500x1600 | 924 |
| VRP-14050-4 | | 1400x500x1600 | 1.041 |
| VRP-16050-4 | | 1600x500x1600 | 1.110 |
| VRP-18050-4 | | 1800x500x1600 | 1.180 |
| VRP-19050-4 | | 1900x500x1600 | 1.214 |
| VRP-9060-4 | | 900x600x1600 | 885 |
| VRP-10060-4 | | 1000x600x1600 | 926 |
| VRP-12060-4 | İstif Rafı - 4 Perfore Tablalı | 1200x600x1600 | 1.006 |
| VRP-14060-4 | | 1400x600x1600 | 1.143 |
| VRP-16060-4 | Shelving Unit 4 Perforated Footed | 1600x600x1600 | 1.224 |
| VRP-18060-4 | | 1800x600x1600 | 1.304 |
| VRP-19060-4 | | 1900x600x1600 | 1.344 |
| VRP-9070-4 | | 900x700x1600 | 952 |
| VRP-10070-4 | | 1000x700x1600 | 998 |
| VRP-12070-4 | | 1200x700x1600 | 1.089 |
| VRP-14070-4 | | 1400x700x1600 | 1.246 |
| VRP-16070-4 | | 1600x700x1600 | 1.337 |
| VRP-18070-4 | | 1800x700x1600 | 1.429 |
| VRP-19070-4 | | 1900x700x1600 | 1.474 |
| VRP-9080-4 | | 900x800x1600 | 1.018 |
| VRP-10080-4 | | 1000x800x1600 | 1.068 |
| VRP-12080-4 | | 1200x800x1600 | 1.171 |
| VRP-14080-4 | | 1400x800x1600 | 1.349 |
| VRP-16080-4 | | 1600x800x1600 | 1.451 |
| VRP-18080-4 | | 1800x800x1600 | 1.553 |
| VRP-19080-4 | | 1900x800x1600 | 1.604 |



➤ VRP-18050-4

İstif Rafı - Demonte Tel Tablalı, 4 Katlı
Shelving Unit Demounted Wire Table, 4 Tiers



> VRT-15246-4

304

| Model Model | Ürün Adı Description | mm | € |
|----------------|--|---------------|-----|
| VRT-7636-4 | | 760x360x1600 | 392 |
| VRT-9136-4 | | 910x360x1600 | 422 |
| VRT-10736-4 | | 1070x360x1600 | 460 |
| VRT-12236-4 | | 1220x360x1600 | 491 |
| VRT-13736-4 | | 1370x360x1600 | 519 |
| VRT-15236-4 | | 1520x360x1600 | 582 |
| VRT-18336-4 | | 1830x360x1600 | 654 |
| VRT-7646-4 | | 760x460x1600 | 422 |
| VRT-9146-4 | | 910x460x1600 | 460 |
| VRT-10746-4 | | 1070x460x1600 | 496 |
| VRT-12246-4 | | 1220x460x1600 | 527 |
| VRT-13746-4 | | 1370x460x1600 | 592 |
| VRT-15246-4 | İstif Rafı - Demonte Tel Tablalı, 4 Katlı | 1520x460x1600 | 637 |
| VRT-18346-4 | | 1830x460x1600 | 709 |
| VRT-7653-4 | Shelving Unit 4 Wire Table Demounted | 760x530x1600 | 435 |
| VRT-9153-4 | | 910x530x1600 | 477 |
| VRT-10753-4 | | 1070x530x1600 | 527 |
| VRT-12253-4 | | 1220x530x1600 | 618 |
| VRT-13753-4 | | 1370x530x1600 | 660 |
| VRT-15253-4 | | 1520x530x1600 | 697 |
| VRT-18353-4 | | 1830x530x1600 | 789 |
| VRT-7661-4 | | 760x610x1600 | 466 |
| VRT-9161-4 | | 910x610x1600 | 526 |
| VRT-10761-4 | | 1070x610x1600 | 592 |
| VRT-12261-4 | | 1220x610x1600 | 642 |
| VRT-13761-4 | | 1370x610x1600 | 697 |
| VRT-15261-4 | | 1520x610x1600 | 753 |
| VRT-18361-4 | | 1830x610x1600 | 820 |

İstif Rafı - Demonte Tel Tablalı, 4 Katlı Shelving Unit Demounted Wire Table, 4 Tiers



> VRT-15246-4

201

| Model Model | Ürün Adı Description | mm | € |
|-------------|---|---------------|-----|
| VRT-7636-4 | | 760x360x1600 | 297 |
| VRT-9136-4 | | 910x360x1600 | 315 |
| VRT-10736-4 | | 1070x360x1600 | 339 |
| VRT-12236-4 | | 1220x360x1600 | 358 |
| VRT-13736-4 | | 1370x360x1600 | 382 |
| VRT-15236-4 | | 1520x360x1600 | 424 |
| VRT-18336-4 | | 1830x360x1600 | 467 |
| VRT-7646-4 | | 760x460x1600 | 333 |
| VRT-9146-4 | | 910x460x1600 | 356 |
| VRT-10746-4 | | 1070x460x1600 | 370 |
| VRT-12246-4 | | 1220x460x1600 | 388 |
| VRT-13746-4 | | 1370x460x1600 | 430 |
| VRT-15246-4 | İstif Rafı - Demonte Tel Tablalı, 4 Katlı | 1520x460x1600 | 454 |
| VRT-18346-4 | | 1830x460x1600 | 509 |
| VRT-7653-4 | Shelving Unit 4 Wire Table Demounted | 760x530x1600 | 358 |
| VRT-9153-4 | | 910x530x1600 | 363 |
| VRT-10753-4 | | 1070x530x1600 | 382 |
| VRT-12253-4 | | 1220x530x1600 | 447 |
| VRT-13753-4 | | 1370x530x1600 | 485 |
| VRT-15253-4 | | 1520x530x1600 | 509 |
| VRT-18353-4 | | 1830x530x1600 | 575 |
| VRT-7661-4 | | 760x610x1600 | 358 |
| VRT-9161-4 | | 910x610x1600 | 400 |
| VRT-10761-4 | | 1070x610x1600 | 436 |
| VRT-12261-4 | | 1220x610x1600 | 485 |
| VRT-13761-4 | | 1370x610x1600 | 514 |
| VRT-15261-4 | | 1520x610x1600 | 550 |
| VRT-18361-4 | | 1830x610x1600 | 600 |

Bone - Galoş - Maske Ünitesi Bonnet - Overshoe - Mask Unit



> VBG-60

> VBC-60

| Model Model | Ürün Adı Description | mm | € |
|-------------|---|-------------|-----|
| VBG-60 | Bone - Galoş - Maske Ünitesi Bonnet - Overshoe - Mask Unit | 600x150x300 | 200 |
| VBC-60 | Bone - Galoş - Maske Çöp Ünitesi Bonnet - Overshoe - Mask Bin Unit | 600x150x400 | 150 |

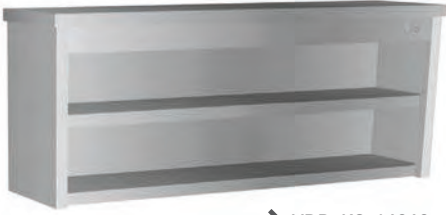
Duvar Dolabı - Kapaklı- Ara Rafı Wall Cupboard with Cover Middle Shelf



➤ VDD-KL-14040

| Model Model | Ürün Adı Description | mm | € |
|----------------|--|--------------|-----|
| VDD-KL-9540 | Duvar Dolabı Kapaklı-Ara Rafı | 950x400x600 | 547 |
| VDD-KL-12040 | | 1200x400x600 | 687 |
| VDD-KL-14040 | | 1400x400x600 | 760 |
| VDD-KL-16040 | Wall Cupboard with Cover Middle Shelf | 1600x400x600 | 832 |
| VDD-KL-19040 | | 1900x400x600 | 940 |

Duvar Dolabı - Kapaksız- Ara Rafı Wall Cupboard with Middle Shelf



➤ VDD-KS-14040

| Model Model | Ürün Adı Description | mm | € |
|----------------|------------------------------------|--------------|-----|
| VDD-KS-9540 | Duvar Dolabı Kapaksız-Ara Rafı | 950x400x600 | 446 |
| VDD-KS-12040 | | 1200x400x600 | 554 |
| VDD-KS-14040 | | 1400x400x600 | 610 |
| VDD-KS-16040 | Wall Cupboard with Middle Shelf | 1600x400x600 | 667 |
| VDD-KS-19040 | | 1900x400x600 | 753 |

Duvar Rafı Wall Shelf



➤ VDR-16030

| Model Model | Ürün Adı Description | mm | € |
|----------------|--------------------------|-------------|-----|
| VDR-8030 | Duvar Rafı Wall Shelf | 800x300x40 | 136 |
| VDR-10030 | | 1000x300x40 | 148 |
| VDR-12030 | | 1200x300x40 | 159 |
| VDR-14030 | | 1400x300x40 | 170 |
| VDR-16030 | | 1600x300x40 | 180 |
| VDR-18030 | | 1800x300x40 | 191 |
| VDR-19030 | | 1900x300x40 | 196 |

Kepçe Askı Borusu Leadle Hanging Unit



➤ VAB-100

| Model Model | Ürün Adı Description | mm | € |
|----------------|--|------|-----|
| VAB-60 | Kepçe Askı Borusu Leadle Hanging Unit | 600 | 103 |
| VAB-80 | | 800 | 105 |
| VAB-100 | | 1000 | 107 |
| VAB-120 | | 1200 | 110 |
| VAB-140 | | 1400 | 112 |
| VAB-160 | | 1600 | 114 |
| VAB-180 | | 1800 | 116 |
| VAB-200 | | 2000 | 118 |

Malzeme Dolabı Material Cupboard

| Model Model | Ürün Adı Description | mm | € |
|----------------|-------------------------|---------------|-------|
| VMD-9060 | Malzeme Dolabı | 900x600x1600 | 1.420 |
| VMD-12060 | Material Cupboard | 1200x600x1600 | 1.786 |

> VMD-12060



Ekmek Dolabı Bread Cabinet

| Model Model | Ürün Adı Description | mm | € |
|----------------|-------------------------|---------------|-------|
| VED-9060 | Ekmek Dolabı | 900x600x1600 | 1.432 |
| VED-12060 | Bread Cabinet | 1200x600x1600 | 1.799 |

> VED-12060



Kepçe Kevgir Dolabı Scoop-Colander Cupboard

| Model Model | Ürün Adı Description | mm | € |
|----------------|-------------------------|---------------|-------|
| VKD-9060 | Kepçe Kevgir Dolabı | 900x600x1600 | 1.190 |
| VKD-12060 | Scoop-Colander Cupboard | 1200x600x1600 | 1.381 |

> VKD-12060



Kiler Ünitesi Pantry Unit

| Model Model | Ürün Adı Description | mm | € |
|----------------|-------------------------|--------------|-------|
| VDKU-12060 | Kiler Ünitesi | 1200x600x850 | 1.229 |
| VDKU-19060 | Pantry Unit | 1900x600x850 | 1.406 |

> VDKU-19060



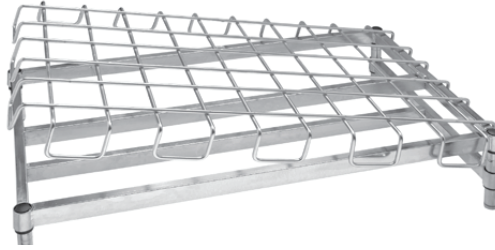
Plastik Palet Plastic Pallet



> 80x120 K

| Model Model | Ürün Adı Description | mm | Kapasite Capacity Dynamic | Kapasite Capacity Static | kg | € |
|----------------|---------------------------------|--------------|---------------------------------|--------------------------------|------|----|
| 80x120 K | Plastik Palet Plastic Pallet | 800x1200x150 | 500 | 2000 | 13,5 | 54 |

Yer Etejeri Floor Etegere



> M80040

| Model Model | Ürün Adı Description | mm | € |
|----------------|------------------------------|-------------|-----|
| M80040 | Yer Etejeri Floor Etegere | 910x530x200 | 354 |

Çalışma Tezgahı Worktable



➤ VCT-N-166

| Model Model | Ürün Adı Description | | € |
|----------------|------------------------------|--------------|-----|
| VCT-N-96 | Çalışma Tezgahı Worktable | | 323 |
| VCT-N-126 | | 900x600x850 | 373 |
| VCT-N-146 | | 1200x600x850 | 418 |
| VCT-N-166 | | 1400x600x850 | 451 |
| VCT-N-196 | | 1600x600x850 | 501 |
| VCT-N-97 | | 1900x600x850 | 341 |
| VCT-N-127 | | 900x700x850 | 395 |
| VCT-N-147 | | 1200x700x850 | 443 |
| VCT-N-167 | | 1400x700x850 | 481 |
| VCT-N-197 | | 1600x700x850 | 535 |
| VCT-N-197 | | 1900x700x850 | 535 |

Çalışma Tezgahı Taban Rafı Worktable with Base Shelf



➤ VCT-TR-166

| Model Model | Ürün Adı Description | | € |
|----------------|---|--------------|-----|
| VCT-TR-96 | Çalışma Tezgahı Taban Rafı Worktable with Base Shelf | | 417 |
| VCT-TR-126 | | 900x600x850 | 495 |
| VCT-TR-146 | | 1200x600x850 | 558 |
| VCT-TR-166 | | 1400x600x850 | 609 |
| VCT-TR-196 | | 1600x600x850 | 687 |
| VCT-TR-97 | | 1900x600x850 | 445 |
| VCT-TR-127 | | 900x700x850 | 530 |
| VCT-TR-147 | | 1200x700x850 | 600 |
| VCT-TR-167 | | 1400x700x850 | 656 |
| VCT-TR-197 | | 1600x700x850 | 743 |
| VCT-TR-197 | | 1900x700x850 | 743 |

Çalışma Tezgahı Taban ve Ara Rafı Worktable with Base and Middle Shelf



➤ VCT-TA-166

| Model Model | Ürün Adı Description | | € |
|----------------|--|--------------|-----|
| VCT-TA-96 | Çalışma Tezgahı Taban ve Ara Rafı Worktable with Base and Middle Shelf | | 541 |
| VCT-TA-126 | | 900x600x850 | 649 |
| VCT-TA-146 | | 1200x600x850 | 732 |
| VCT-TA-166 | | 1400x600x850 | 804 |
| VCT-TA-196 | | 1600x600x850 | 912 |
| VCT-TA-97 | | 1900x600x850 | 580 |
| VCT-TA-127 | | 900x700x850 | 701 |
| VCT-TA-147 | | 1200x700x850 | 792 |
| VCT-TA-167 | | 1400x700x850 | 873 |
| VCT-TA-197 | | 1600x700x850 | 992 |
| VCT-TA-197 | | 1900x700x850 | 992 |



| Model Model | Ürün Adı Description | mm | € |
|----------------|--|--------------|-------|
| VCT-D-96 | Çalışma Tezgahı Dolaplı Worktable with Cupboard | 900x600x850 | 669 |
| VCT-D-126 | | 1200x600x850 | 791 |
| VCT-D-146 | | 1400x600x850 | 884 |
| VCT-D-166 | | 1600x600x850 | 965 |
| VCT-D-196 | | 1900x600x850 | 1.087 |
| VCT-D-97 | | 900x700x850 | 710 |
| VCT-D-127 | | 1200x700x850 | 839 |
| VCT-D-147 | | 1400x700x850 | 938 |
| VCT-D-167 | | 1600x700x850 | 1.024 |
| VCT-D-197 | | 1900x700x850 | 1.155 |

Çalışma Tezgahı Dolaplı Worktable with Cupboard



> VCT-D-166



| Model Model | Ürün Adı Description | m | € |
|----------------|---|--------------|-------|
| VCT-DA-96 | Çalışma Tezgahı Dolaplı Ara Rafli Worktable with Middle Shelf, Cupboard | 900x600x850 | 785 |
| VCT-DA-126 | | 1200x600x850 | 937 |
| VCT-DA-146 | | 1400x600x850 | 1.049 |
| VCT-DA-166 | | 1600x600x850 | 1.151 |
| VCT-DA-196 | | 1900x600x850 | 1.302 |
| VCT-DA-97 | | 900x700x850 | 837 |
| VCT-DA-127 | | 1200x700x850 | 1.001 |
| VCT-DA-147 | | 1400x700x850 | 1.122 |
| VCT-DA-167 | | 1600x700x850 | 1.231 |
| VCT-DA-197 | | 1900x700x850 | 1.395 |

Çalışma Tezgahı Dolaplı Ara Rafli Worktable with Middle Shelf, Cupboard



> VCT-DA-166



| Model Model | Ürün Adı Description | mm | € |
|----------------|--|--------------|-------|
| VCT-GC-126 | Çalışma Tezgahı Grup Çekmeceli Worktable with Group Drawers | 1200x600x850 | 891 |
| VCT-GC-146 | | 1400x600x850 | 935 |
| VCT-GC-166 | | 1600x600x850 | 967 |
| VCT-GC-196 | | 1900x600x850 | 1.015 |
| VCT-GC-127 | | 1200x700x850 | 932 |
| VCT-GC-147 | | 1400x700x850 | 980 |
| VCT-GC-167 | | 1600x700x850 | 1.015 |
| VCT-GC-197 | | 1900x700x850 | 1.068 |

Çalışma Tezgahı Grup Çekmeceli Worktable with Group Drawers



> VCT-GC-166

Çalışma Tezgahı Taban Rafı Grup Çekmeceli Worktable with Base Shelf and Group Drawers



> VCT-TG-166

| Model Model | Ürün Adı Description | | € |
|----------------|--|--------------|-------|
| VCT-TG-126 | Çalışma Tezgahı Taban Rafı Grup Çekmeceli Worktable with Base Shelf and Group Drawers | 1200x600x850 | 961 |
| VCT-TG-146 | | 1400x600x850 | 1.022 |
| VCT-TG-166 | | 1600x600x850 | 1.072 |
| VCT-TG-196 | | 1900x600x850 | 1.146 |
| VCT-TG-127 | | 1200x700x850 | 1.011 |
| VCT-TG-147 | | 1400x700x850 | 1.078 |
| VCT-TG-167 | | 1600x700x850 | 1.133 |
| VCT-TG-197 | | 1900x700x850 | 1.215 |

Çalışma Tezgahı Taban ve Ara Rafı Grup Çekmeceli Worktable with Base and Middle Shelf, Group Drawers



> VCT-AG-166

| Model Model | Ürün Adı Description | | € |
|----------------|---|--------------|-------|
| VCT-AG-126 | Çalışma Tezgahı Taban ve Ara Rafı Grup Çekmeceli Worktable with Base and Middle Shelf, Group Drawers | 1200x600x850 | 1.047 |
| VCT-AG-146 | | 1400x600x850 | 1.127 |
| VCT-AG-166 | | 1600x600x850 | 1.197 |
| VCT-AG-196 | | 1900x600x850 | 1.302 |
| VCT-AG-127 | | 1200x700x850 | 1.106 |
| VCT-AG-147 | | 1400x700x850 | 1.195 |
| VCT-AG-167 | | 1600x700x850 | 1.272 |
| VCT-AG-197 | | 1900x700x850 | 1.388 |

Çalışma Tezgahı Dolaplı Grup Çekmeceli Worktable with Cupboard, Group Drawers



> VCT-DG-166

| Model Model | Ürün Adı Description | | € |
|----------------|--|--------------|-------|
| VCT-DG-126 | Çalışma Tezgahı Dolaplı Grup Çekmeceli Worktable with Cupboard, Group Drawers | 1200x600x850 | 1.190 |
| VCT-DG-146 | | 1400x600x850 | 1.281 |
| VCT-DG-166 | | 1600x600x850 | 1.362 |
| VCT-DG-196 | | 1900x600x850 | 1.480 |
| VCT-DG-127 | | 1200x700x850 | 1.246 |
| VCT-DG-147 | | 1400x700x850 | 1.342 |
| VCT-DG-167 | | 1600x700x850 | 1.428 |
| VCT-DG-197 | | 1900x700x850 | 1.556 |

Çalışma Tezgahı Dolaplı Taban Ve Ara Rafli Grup Çekmeceli Worktable with Cupboard Base and Middle Shelf, Group Drawers



| Model Model | Ürün Adı Description | mm | € |
|----------------|--|--------------|-------|
| VCT-DAG-126 | Çalışma Tezgahı Dolaplı Taban Ve Ara Rafli Grup Çekmeceli Worktable with Cupboard Base and Middle Shelf, Group Drawers | 1200x600x850 | 1.276 |
| VCT-DAG-146 | | 1400x600x850 | 1.386 |
| VCT-DAG-166 | | 1600x600x850 | 1.485 |
| VCT-DAG-196 | | 1900x600x850 | 1.632 |
| VCT-DAG-127 | | 1200x700x850 | 1.340 |
| VCT-DAG-147 | | 1400x700x850 | 1.459 |
| VCT-DAG-167 | | 1600x700x850 | 1.565 |
| VCT-DAG-197 | | 1900x700x850 | 1.725 |



> VCT-DAG-166

Grup Çekmece Ünitesi Group Drawers Unit



| Model Model | Ürün Adı Description | m | € |
|----------------|--|-------------|-----|
| VCT-G-66 | Grup Çekmece Ünitesi Group Drawers Unit | 610x600x850 | 803 |
| VCT-G-67 | | 610x700x850 | 838 |



> VCT-G-67

Çalışma Tezgahı Set Altı Worktable Under Counter



| Model Model | Ürün Adı Description | mm | € |
|----------------|---|--------------|-----|
| VCT-S-87 | Çalışma Tezgahı Set Altı Worktable Under Counter | 800x700x600 | 301 |
| VCT-S-127 | | 1200x700x600 | 374 |
| VCT-S-167 | | 1600x700x600 | 458 |
| VCT-S-207 | | 2000x700x600 | 532 |
| VCT-S-247 | | 2400x700x600 | 685 |



> VCT-S-167

Çalışma Tezgahı Taban Rafı Set Altı Worktable with Base Shelf Under Counter



> VCT-ST-167

| Model Model | Ürün Adı Description | mm | € |
|----------------|--|--------------|-----|
| VCT-ST-87 | Çalışma Tezgahı Taban Rafı Set Altı Worktable with Base Shelf Under Counter | 800x700x600 | 394 |
| VCT-ST-127 | | 1200x700x600 | 509 |
| VCT-ST-167 | | 1600x700x600 | 635 |
| VCT-ST-207 | | 2000x700x600 | 751 |
| VCT-ST-247 | | 2400x700x600 | 949 |

Çalışma Tezgahı Dolaplı Set Altı Worktable with Cupboard Under Counter



> VCT-SD-167

| Model Model | Ürün Adı Description | mm | € |
|----------------|---|--------------|-------|
| VCT-SD-87 | Çalışma Tezgahı Dolaplı Set Altı Worktable with Cupboard Under Counter | 800x700x600 | 588 |
| VCT-SD-127 | | 1200x700x600 | 743 |
| VCT-SD-167 | | 1600x700x600 | 910 |
| VCT-SD-207 | | 2000x700x600 | 1.064 |
| VCT-SD-247 | | 2400x700x600 | 1.319 |

Çalışma Tezgahı Çekmeceli Worktable with Drawer



> VCT-C-166

| Model Model | Ürün Adı Description | mm | € |
|----------------|--|--------------|-----|
| VCT-C-96 | Çalışma Tezgahı Çekmeceli Worktable with Drawer | 900x600x850 | 466 |
| VCT-C-126 | | 1200x600x850 | 525 |
| VCT-C-146 | | 1400x600x850 | 575 |
| VCT-C-166 | | 1600x600x850 | 615 |
| VCT-C-196 | | 1900x600x850 | 674 |
| VCT-C-97 | Çalışma Tezgahı Çekmeceli Worktable with Drawer | 900x700x850 | 487 |
| VCT-C-127 | | 1200x700x850 | 550 |
| VCT-C-147 | | 1400x700x850 | 604 |
| VCT-C-167 | | 1600x700x850 | 647 |
| VCT-C-197 | | 1900x700x850 | 710 |

Çalışma Tezgahı Taban Raflı Çekmeceli Worktable with Base Shelf and Drawer



| Model Model | Ürün Adı Description | mm ↕ | € |
|----------------|---|--------------|-----|
| VCT-TC-96 | Çalışma Tezgahı Taban Raflı Çekmeceli Worktable with Base Shelf and Drawer | 900x600x850 | 560 |
| VCT-TC-126 | | 1200x600x850 | 647 |
| VCT-TC-146 | | 1400x600x850 | 715 |
| VCT-TC-166 | | 1600x600x850 | 773 |
| VCT-TC-196 | | 1900x600x850 | 859 |
| VCT-TC-97 | | 900x700x850 | 590 |
| VCT-TC-127 | | 1200x700x850 | 685 |
| VCT-TC-147 | | 1400x700x850 | 760 |
| VCT-TC-167 | | 1600x700x850 | 823 |
| VCT-TC-197 | | 1900x700x850 | 917 |



> VCT-TC-166

Çalışma Tezgahı Dolaplı Çekmeceli Worktable with Cupboard and Drawer



| Model Model | Ürün Adı Description | mm ↕ | € |
|----------------|--|--------------|-------|
| VCT-DC-96 | Çalışma Tezgahı Dolaplı Çekmeceli Worktable with Cupboard and Drawer | 900x600x850 | 797 |
| VCT-DC-126 | | 1200x600x850 | 923 |
| VCT-DC-146 | | 1400x600x850 | 1.019 |
| VCT-DC-166 | | 1600x600x850 | 1.104 |
| VCT-DC-196 | | 1900x600x850 | 1.231 |
| VCT-DC-97 | | 900x700x850 | 839 |
| VCT-DC-127 | | 1200x700x850 | 974 |
| VCT-DC-147 | | 1400x700x850 | 1.076 |
| VCT-DC-167 | | 1600x700x850 | 1.166 |
| VCT-DC-197 | | 1900x700x850 | 1.302 |



> VCT-DC-166

Çalışma Tezgahı Hareketli Worktable, Mobile



> VCT-H-166

| Model Model | Ürün Adı Description | | € |
|----------------|--|--------------|-----|
| VCT-H-96 | Çalışma Tezgahı Hareketli Worktable, Mobile | 900x600x850 | 428 |
| VCT-H-126 | | 1200x600x850 | 487 |
| VCT-H-146 | | 1400x600x850 | 539 |
| VCT-H-166 | | 1600x600x850 | 578 |
| VCT-H-196 | | 1900x600x850 | 637 |
| VCT-H-97 | | 900x700x850 | 451 |
| VCT-H-127 | | 1200x700x850 | 515 |
| VCT-H-147 | | 1400x700x850 | 569 |
| VCT-H-167 | | 1600x700x850 | 611 |
| VCT-H-197 | | 1900x700x850 | 676 |

Çalışma Tezgahı Hareketli Taban Rafı Worktable Mobile with Base Shelf



> VCT-HT-166

| Model Model | Ürün Adı Description | | € |
|----------------|---|--------------|-----|
| VCT-HT-96 | Çalışma Tezgahı Hareketli Taban Rafı Worktable Mobile with Base Shelf | 900x600x850 | 513 |
| VCT-HT-126 | | 1200x600x850 | 595 |
| VCT-HT-146 | | 1400x600x850 | 663 |
| VCT-HT-166 | | 1600x600x850 | 717 |
| VCT-HT-196 | | 1900x600x850 | 801 |
| VCT-HT-97 | | 900x700x850 | 544 |
| VCT-HT-127 | | 1200x700x850 | 636 |
| VCT-HT-147 | | 1400x700x850 | 708 |
| VCT-HT-167 | | 1600x700x850 | 769 |
| VCT-HT-197 | | 1900x700x850 | 861 |

Çalışma Tezgahı Hareketli Taban ve Ara Rafı Worktable Mobile with Base and Middle Shelf



> VCT-HA-166

| Model Model | Ürün Adı Description | | € |
|----------------|--|--------------|-------|
| VCT-HA-96 | Çalışma Tezgahı Hareketli Taban ve Ara Rafı Worktable Mobile with Base and Middle Shelf | 900x600x850 | 631 |
| VCT-HA-126 | | 1200x600x850 | 745 |
| VCT-HA-146 | | 1400x600x850 | 833 |
| VCT-HA-166 | | 1600x600x850 | 910 |
| VCT-HA-196 | | 1900x600x850 | 1.024 |
| VCT-HA-97 | | 900x700x850 | 675 |
| VCT-HA-127 | | 1200x700x850 | 801 |
| VCT-HA-147 | | 1400x700x850 | 897 |
| VCT-HA-167 | | 1600x700x850 | 982 |
| VCT-HA-197 | | 1900x700x850 | 1.109 |

Çalışma Tezgahı Hareketli Dolaplı Worktable Mobile with Cupboard



| Model Model | Ürün Adı Description | mm | € |
|----------------|--|--------------|-------|
| VCT-HD-96 | Çalışma Tezgahı Hareketli Dolaplı Worktable Mobile with Cupboard | 900x600x850 | 737 |
| VCT-HD-126 | | 1200x600x850 | 858 |
| VCT-HD-146 | | 1400x600x850 | 951 |
| VCT-HD-166 | | 1600x600x850 | 1.032 |
| VCT-HD-196 | | 1900x600x850 | 1.153 |
| VCT-HD-97 | | 900x700x850 | 776 |
| VCT-HD-127 | | 1200x700x850 | 907 |
| VCT-HD-147 | | 1400x700x850 | 1.004 |
| VCT-HD-167 | | 1600x700x850 | 1.091 |
| VCT-HD-197 | | 1900x700x850 | 1.221 |



> VCT-HD-166

Çalışma Tezgahı Hareketli Dolaplı Ara Rafı Worktable Mobile with Cupboard and Middle Shelf



| Model Model | Ürün Adı Description | mm | € |
|----------------|---|--------------|-------|
| VCT-HDA-96 | Çalışma Tezgahı Hareketli Dolaplı Ara Rafı Worktable Mobile with Cupboard and Middle Shelf | 900x600x850 | 854 |
| VCT-HDA-126 | | 1200x600x850 | 1.007 |
| VCT-HDA-146 | | 1400x600x850 | 1.120 |
| VCT-HDA-166 | | 1600x600x850 | 1.221 |
| VCT-HDA-196 | | 1900x600x850 | 1.373 |
| VCT-HDA-97 | | 900x700x850 | 907 |
| VCT-HDA-127 | | 1200x700x850 | 1.070 |
| VCT-HDA-147 | | 1400x700x850 | 1.192 |
| VCT-HDA-167 | | 1600x700x850 | 1.302 |
| VCT-HDA-197 | | 1900x700x850 | 1.466 |



> VCT-HDA-166

Çalışma Tezgahı Hareketli Tek Çekmeceli Worktable Mobile with Drawer



| Model Model | Ürün Adı Description | mm | € |
|----------------|--|--------------|-----|
| VCT-HC-96 | Çalışma Tezgahı Hareketli Tek Çekmeceli Worktable Mobile with Drawer | 900x600x850 | 591 |
| VCT-HC-126 | | 1200x600x850 | 657 |
| VCT-HC-146 | | 1400x600x850 | 713 |
| VCT-HC-166 | | 1600x600x850 | 757 |
| VCT-HC-196 | | 1900x600x850 | 823 |
| VCT-HC-97 | | 900x700x850 | 618 |
| VCT-HC-127 | | 1200x700x850 | 690 |
| VCT-HC-147 | | 1400x700x850 | 748 |
| VCT-HC-167 | | 1600x700x850 | 796 |
| VCT-HC-197 | | 1900x700x850 | 866 |



> VCT-HC-166

Çalışma Tezgahı Hareketli Taban Raflı Tek Çekmeceli
Worktable Mobile with Base Shelf and Drawer



➤ VCT-HTC-166

| Model Model | Ürün Adı Description | ↕ | € |
|----------------|---|--------------|-------|
| VCT-HTC-96 | Çalışma Tezgahı Hareketli Taban Raflı Tek Çekmeceli Worktable Mobile with Base Shelf and Drawer | 900x600x850 | 675 |
| VCT-HTC-126 | | 1200x600x850 | 766 |
| VCT-HTC-146 | | 1400x600x850 | 836 |
| VCT-HTC-166 | | 1600x600x850 | 897 |
| VCT-HTC-196 | | 1900x600x850 | 987 |
| VCT-HTC-97 | | 900x700x850 | 712 |
| VCT-HTC-127 | | 1200x700x850 | 810 |
| VCT-HTC-147 | | 1400x700x850 | 888 |
| VCT-HTC-167 | | 1600x700x850 | 953 |
| VCT-HTC-197 | | 1900x700x850 | 1.051 |

Çalışma Tezgahı Polietilen Tablalı
Worktable with Polyethylene Top



➤ VCT-P-166

| Model Model | Ürün Adı Description | ↕ | € |
|----------------|--|--------------|-----|
| VCT-P-96 | Çalışma Tezgahı Polietilen Tablalı Worktable with Polyethylene Top | 900x600x850 | 433 |
| VCT-P-126 | | 1200x600x850 | 507 |
| VCT-P-146 | | 1400x600x850 | 562 |
| VCT-P-166 | | 1600x600x850 | 616 |
| VCT-P-196 | | 1900x600x850 | 683 |
| VCT-P-97 | | 900x700x850 | 469 |
| VCT-P-127 | | 1200x700x850 | 550 |
| VCT-P-147 | | 1400x700x850 | 613 |
| VCT-P-167 | | 1600x700x850 | 675 |
| VCT-P-197 | | 1900x700x850 | 749 |

Çalışma Tezgahı Polietilen Tablalı Taban Raflı
Worktable with Polyethylene Top and Base Shelf



➤ VCT-PT-166

| Model Model | Ürün Adı Description | ↕ | € |
|----------------|--|--------------|-----|
| VCT-PT-96 | Çalışma Tezgahı Polietilen Tablalı Taban Raflı Worktable with Polyethylene Top and Base Shelf | 900x600x850 | 527 |
| VCT-PT-126 | | 1200x600x850 | 628 |
| VCT-PT-146 | | 1400x600x850 | 701 |
| VCT-PT-166 | | 1600x600x850 | 774 |
| VCT-PT-196 | | 1900x600x850 | 868 |
| VCT-PT-97 | | 900x700x850 | 573 |
| VCT-PT-127 | | 1200x700x850 | 685 |
| VCT-PT-147 | | 1400x700x850 | 768 |
| VCT-PT-167 | | 1600x700x850 | 850 |
| VCT-PT-197 | | 1900x700x850 | 957 |

Çalışma Tezgahı Polietilen Tablalı Taban ve Ara Rafli Worktable with Polyethylene Top Base and Middle Shelf



| Model Model | Ürün Adı Description | mm | € |
|----------------|---|--------------|-------|
| VCT-PA-96 | Çalışma Tezgahı Polietilen Tablalı Taban ve Ara Rafli Worktable with Polyethylene Top Base and Middle Shelf | 900x600x850 | 644 |
| VCT-PA-126 | | 1200x600x850 | 775 |
| VCT-PA-146 | | 1400x600x850 | 870 |
| VCT-PA-166 | | 1600x600x850 | 963 |
| VCT-PA-196 | | 1900x600x850 | 1.090 |
| VCT-PA-97 | | 900x700x850 | 701 |
| VCT-PA-127 | | 1200x700x850 | 849 |
| VCT-PA-147 | | 1400x700x850 | 955 |
| VCT-PA-167 | | 1600x700x850 | 1.061 |
| VCT-PA-197 | | 1900x700x850 | 1.203 |



➤ VCT-PA-166

Çalışma Tezgahı Polietilen Tablalı Dolaplı Worktable with Polyethylene Top, Cupboard



| Model Model | Ürün Adı Description | mm | € |
|----------------|---|--------------|-------|
| VCT-PD-96 | Çalışma Tezgahı Polietilen Tablalı Dolaplı Worktable with Polyethylene Top with Cupboard | 900x600x850 | 754 |
| VCT-PD-126 | | 1200x600x850 | 894 |
| VCT-PD-146 | | 1400x600x850 | 996 |
| VCT-PD-166 | | 1600x600x850 | 1.095 |
| VCT-PD-196 | | 1900x600x850 | 1.229 |
| VCT-PD-97 | | 900x700x850 | 807 |
| VCT-PD-127 | | 1200x700x850 | 960 |
| VCT-PD-147 | | 1400x700x850 | 1.069 |
| VCT-PD-167 | | 1600x700x850 | 1.179 |
| VCT-PD-197 | | 1900x700x850 | 1.325 |

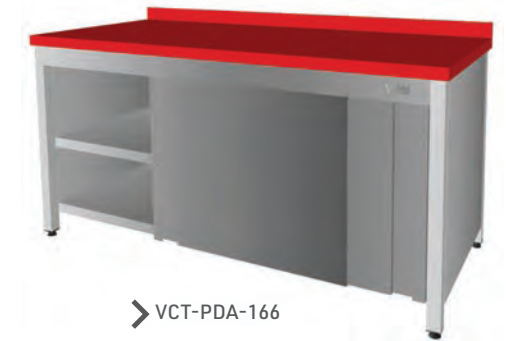


➤ VCT-PD-166

Çalışma Tezgahı Polietilen Tablalı Dolaplı Ara Rafli Worktable with Polyethylene Top, Cupboard and Middle Shelf



| Model Model | Ürün Adı Description | mm | € |
|----------------|--|--------------|-------|
| VCT-PDA-96 | Çalışma Tezgahı Polietilen Tablalı Dolaplı Ara Rafli Worktable with Polyethylene Top with Cupboard and Middle Shelf | 900x600x850 | 864 |
| VCT-PDA-126 | | 1200x600x850 | 1.034 |
| VCT-PDA-146 | | 1400x600x850 | 1.154 |
| VCT-PDA-166 | | 1600x600x850 | 1.273 |
| VCT-PDA-196 | | 1900x600x850 | 1.435 |
| VCT-PDA-97 | | 900x700x850 | 929 |
| VCT-PDA-127 | | 1200x700x850 | 1.115 |
| VCT-PDA-147 | | 1400x700x850 | 1.246 |
| VCT-PDA-167 | | 1600x700x850 | 1.378 |
| VCT-PDA-197 | | 1900x700x850 | 1.556 |



➤ VCT-PDA-166

Çalışma Tezgahı Polietilen Tablalı Grup Çekmeceli Worktable with Polyethylene Top, Group Drawers



➤ VCT-PG-166

| Model Model | Ürün Adı Description | mm | € |
|----------------|---|--------------|-------|
| VCT-PG-126 | Çalışma Tezgahı Polietilen Tablalı Grup Çekmeceli | 1200x600x850 | 1.005 |
| VCT-PG-146 | | 1400x600x850 | 1.061 |
| VCT-PG-166 | | 1600x600x850 | 1.115 |
| VCT-PG-196 | | 1900x600x850 | 1.183 |
| VCT-PG-127 | Worktable with Polyethylene Top with Group Drawers | 1200x700x850 | 1.065 |
| VCT-PG-147 | | 1400x700x850 | 1.127 |
| VCT-PG-167 | | 1600x700x850 | 1.188 |
| VCT-PG-187 | | 1800x700x850 | 1.249 |
| VCT-PG-197 | | 1900x700x850 | 1.265 |

Çalışma Tezgahı Polietilen Tablalı Taban Rafı Grup Çekmeceli Worktable with Polyethylene Top, Base Shelf and Group Drawers



➤ VCT-PTG-166

| Model Model | Ürün Adı Description | mm | € |
|----------------|---|--------------|-------|
| VCT-PTG-126 | Çalışma Tezgahı Polietilen Tablalı Taban Rafı Grup Çekmeceli | 1200x600x850 | 1.087 |
| VCT-PTG-146 | | 1400x600x850 | 1.161 |
| VCT-PTG-166 | | 1600x600x850 | 1.234 |
| VCT-PTG-196 | | 1900x600x850 | 1.331 |
| VCT-PTG-127 | Worktable with Polyethylene Top with Base Shelf and Group Drawers | 1200x700x850 | 1.155 |
| VCT-PTG-147 | | 1400x700x850 | 1.238 |
| VCT-PTG-167 | | 1600x700x850 | 1.322 |
| VCT-PTG-187 | | 1800x700x850 | 1.405 |
| VCT-PTG-197 | | 1900x700x850 | 1.430 |

Çalışma Tezgahı Polietilen Tablalı Çekmeceli Worktable with Polyethylene Top and Drawer



➤ VCT-PC-166

| Model Model | Ürün Adı Description | mm | € |
|----------------|---|--------------|-----|
| VCT-PC-96 | Çalışma Tezgahı Polietilen Tablalı Çekmeceli | 900x600x850 | 571 |
| VCT-PC-126 | | 1200x600x850 | 649 |
| VCT-PC-146 | | 1400x600x850 | 709 |
| VCT-PC-166 | | 1600x600x850 | 766 |
| VCT-PC-196 | Worktable with Polyethylene Top and Drawer | 1900x600x850 | 837 |
| VCT-PC-97 | | 900x700x850 | 610 |
| VCT-PC-127 | | 1200x700x850 | 697 |
| VCT-PC-147 | | 1400x700x850 | 761 |
| VCT-PC-167 | | 1600x700x850 | 827 |
| VCT-PC-197 | 1900x700x850 | 907 | |

Çalışma Tezgahı Polietilen Tablalı Taban Rafı Çekmeceli Worktable with Polyethylene Top, Base Shelf and Drawer



| Model Model | Ürün Adı Description | mm | € |
|----------------|--|--------------|-------|
| VCT-PTC-96 | Çalışma Tezgahı Polietilen Tablalı Taban Rafı Çekmeceli | 900x600x850 | 665 |
| VCT-PTC-126 | | 1200x600x850 | 771 |
| VCT-PTC-146 | | 1400x600x850 | 848 |
| VCT-PTC-166 | | 1600x600x850 | 924 |
| VCT-PTC-196 | | 1900x600x850 | 1.023 |
| VCT-PTC-97 | Worktable with Polyethylene Top, Base Shelf and Drawer | 900x700x850 | 713 |
| VCT-PTC-127 | | 1200x700x850 | 832 |
| VCT-PTC-147 | | 1400x700x850 | 917 |
| VCT-PTC-167 | | 1600x700x850 | 1.003 |
| VCT-PTC-197 | | 1900x700x850 | 1.114 |



> VCT-PTC-166

Et Kütüğü Polietilen Tablalı Polyethylene Top Meat Chopping Block



| Model Model | Ürün Adı Description | mm | € |
|----------------|--|-------------|-----|
| VCT-EK-66 | Et Kütüğü Polietilen Tab. Polyethylene Top Meat Chopping Block | 600x600x850 | 530 |
| VCT-EK-77 | | 700x700x850 | 642 |



> VCT-EK-66



Çalışma Tezgahı Mermer Tablalı
Worktable with Marble Top



> VCT-M-167

| Model Model | Ürün Adı Description | mm | € |
|----------------|---|--------------|-----|
| VCT-M-97 | Çalışma Tezgahı Mermer Tablalı Worktable with Marble Top | 900x700x850 | 406 |
| VCT-M-127 | | 1200x700x850 | 458 |
| VCT-M-147 | | 1400x700x850 | 506 |
| VCT-M-167 | | 1600x700x850 | 553 |
| VCT-M-197 | | 1900x700x850 | 605 |
| VCT-M-98 | | 900x800x850 | 431 |
| VCT-M-128 | | 1200x800x850 | 487 |
| VCT-M-148 | | 1400x800x850 | 538 |
| VCT-M-168 | | 1600x800x850 | 589 |
| VCT-M-198 | | 1900x800x850 | 647 |

Çalışma Tezgahı Mermer Tablalı Taban Rafı
Worktable with Marble Top and Base Shelf



> VCT-MT-167

| Model Model | Ürün Adı Description | mm | € |
|----------------|---|--------------|-----|
| VCT-MT-97 | Çalışma Tezgahı Mermer Tablalı Taban Rafı Worktable with Marble Top and Base Shelf | 900x700x850 | 524 |
| VCT-MT-127 | | 1200x700x850 | 614 |
| VCT-MT-147 | | 1400x700x850 | 685 |
| VCT-MT-167 | | 1600x700x850 | 757 |
| VCT-MT-197 | | 1900x700x850 | 847 |
| VCT-MT-98 | | 900x800x850 | 558 |
| VCT-MT-128 | | 1200x800x850 | 656 |
| VCT-MT-148 | | 1400x800x850 | 733 |
| VCT-MT-168 | | 1600x800x850 | 813 |
| VCT-MT-198 | | 1900x800x850 | 910 |

Çalışma Tezgahı Mermer Tablalı Taban ve Ara Rafı
Worktable with Marble Top Base and Middle Shelf



> VCT-MA-167

| Model Model | Ürün Adı Description | mm | € |
|----------------|---|--------------|-------|
| VCT-MA-97 | Çalışma Tezgahı Mermer Tablalı Taban Ve Ara Rafı Worktable with Marble Top Base and Middle Shelf | 900x700x850 | 652 |
| VCT-MA-127 | | 1200x700x850 | 777 |
| VCT-MA-147 | | 1400x700x850 | 873 |
| VCT-MA-167 | | 1600x700x850 | 968 |
| VCT-MA-197 | | 1900x700x850 | 1.093 |
| VCT-MA-98 | | 900x800x850 | 698 |
| VCT-MA-128 | | 1200x800x850 | 836 |
| VCT-MA-148 | | 1400x800x850 | 939 |
| VCT-MA-168 | | 1600x800x850 | 1.044 |
| VCT-MA-198 | | 1900x800x850 | 1.181 |

Çalışma Tezgahı Mermer Tablalı Dolaplı Worktable with Marble Top and Cupboard



| Model Model | Ürün Adı Description | mm | € |
|----------------|--|--------------|-------|
| VCT-MD-97 | Çalışma Tezgahı Mermer Tablalı Dolaplı Worktable with Marble Top and Cupboard | 900x700x850 | 762 |
| VCT-MD-127 | | 1200x700x850 | 893 |
| VCT-MD-147 | | 1400x700x850 | 991 |
| VCT-MD-167 | | 1600x700x850 | 1.091 |
| VCT-MD-197 | | 1900x700x850 | 1.221 |
| VCT-MD-98 | | 900x800x850 | 804 |
| VCT-MD-128 | | 1200x800x850 | 943 |
| VCT-MD-148 | | 1400x800x850 | 1.047 |
| VCT-MD-168 | | 1600x800x850 | 1.154 |
| VCT-MD-198 | | 1900x800x850 | 1.293 |



> VCT-MD-167

Çalışma Tezgahı Mermer Tablalı Dolaplı Ara Rafalı Worktable with Marble Top, Cupboard and Middle Shelf



| Model Model | Ürün Adı Description | mm | € |
|----------------|--|--------------|-------|
| VCT-MDA-97 | Çalışma Tezgahı Mermer Tablalı Dolaplı Ara Rafalı Worktable with Marble Top and Cupboard and Middle Shelf | 900x700x850 | 883 |
| VCT-MDA-127 | | 1200x700x850 | 1.047 |
| VCT-MDA-147 | | 1400x700x850 | 1.167 |
| VCT-MDA-167 | | 1600x700x850 | 1.287 |
| VCT-MDA-197 | | 1900x700x850 | 1.450 |
| VCT-MDA-98 | | 900x800x850 | 938 |
| VCT-MDA-128 | | 1200x800x850 | 1.112 |
| VCT-MDA-148 | | 1400x800x850 | 1.241 |
| VCT-MDA-168 | | 1600x800x850 | 1.371 |
| VCT-MDA-198 | | 1900x800x850 | 1.547 |



> VCT-MDA-167

Çalışma Tezgahı Mermer Tablalı Grup Çekmeceli Worktable with Marble Top and Group Drawer



| Model Model | Ürün Adı Description | mm | € |
|----------------|---|--------------|-------|
| VCT-MG-127 | Çalışma Tezgahı Mermer Tablalı Grup Çekmeceli Worktable with Marble Top and Group Drawer | 1200x700x850 | 990 |
| VCT-MG-147 | | 1400x700x850 | 1.041 |
| VCT-MG-167 | | 1600x700x850 | 1.091 |
| VCT-MG-197 | | 1900x700x850 | 1.150 |
| VCT-MG-128 | | 1200x800x850 | 1.032 |
| VCT-MG-148 | | 1400x800x850 | 1.085 |
| VCT-MG-168 | | 1600x800x850 | 1.141 |
| VCT-MG-198 | | 1900x800x850 | 1.204 |



> VCT-MG-167

Çalışma Tezgahı Mermer Tablalı Çekmeceli Worktable with Marble Top and Drawer



➤ VCT-MC-167

| Model Model | Ürün Adı Description | ↕ | € |
|----------------|---|--------------|-----|
| VCT-MC-97 | Çalışma Tezgahı Mermer Tablalı Çekmeceli Worktable with Marble Top and Drawer | 900x700x850 | 558 |
| VCT-MC-127 | | 1200x700x850 | 621 |
| VCT-MC-147 | | 1400x700x850 | 675 |
| VCT-MC-167 | | 1600x700x850 | 728 |
| VCT-MC-197 | | 1900x700x850 | 791 |
| VCT-MC-98 | | 900x800x850 | 585 |
| VCT-MC-128 | | 1200x800x850 | 652 |
| VCT-MC-148 | | 1400x800x850 | 709 |
| VCT-MC-168 | | 1600x800x850 | 768 |
| VCT-MC-198 | | 1900x800x850 | 835 |

Çalışma Tezgahı Mermer Tablalı Taban Rafı Çekmeceli Worktable with Marble Top Base Shelf and Drawer



➤ VCT-MTC-167

| Model Model | Ürün Adı Description | ↕ mm | € |
|----------------|--|--------------|-------|
| VCT-MTC-97 | Çalışma Tezgahı Mermer Tablalı Taban Rafı Çekmeceli Worktable with Marble Top Base Shelf and Drawer | 900x700x850 | 662 |
| VCT-MTC-127 | | 1200x700x850 | 756 |
| VCT-MTC-147 | | 1400x700x850 | 831 |
| VCT-MTC-167 | | 1600x700x850 | 905 |
| VCT-MTC-197 | | 1900x700x850 | 999 |
| VCT-MTC-98 | | 900x800x850 | 697 |
| VCT-MTC-128 | | 1200x800x850 | 800 |
| VCT-MTC-148 | | 1400x800x850 | 880 |
| VCT-MTC-168 | | 1600x800x850 | 961 |
| VCT-MTC-198 | | 1900x800x850 | 1.064 |



| Model Model | Ürün Adı Description | mm | € | |
|----------------|---------------------------|------------------------|--------------|-----|
| VCT-E-66 | Çalışma Tezgahı Evyeli | 600x600x850 | 442 | |
| VCT-E-76 | | 700x600x850 | 460 | |
| VCT-E-86 | | 800x600x850 | 476 | |
| VCT-E-106 | | 1000x600x850 | 509 | |
| VCT-E-126 | | 1200x600x850 | 541 | |
| VCT-E-146 | | 1400x600x850 | 574 | |
| VCT-E-166 | | 1600x600x850 | 607 | |
| VCT-E-186 | | 1800x600x850 | 639 | |
| VCT-E-206 | | 2000x600x850 | 672 | |
| VCT-E-67 | | Worktable with Sink | 600x700x850 | 514 |
| VCT-E-77 | | | 700x700x850 | 528 |
| VCT-E-87 | | | 800x700x850 | 546 |
| VCT-E-107 | | | 1000x700x850 | 583 |
| VCT-E-127 | | | 1200x700x850 | 618 |
| VCT-E-147 | | | 1400x700x850 | 654 |
| VCT-E-167 | | | 1600x700x850 | 690 |
| VCT-E-187 | 1800x700x850 | | 726 | |
| VCT-E-207 | 2000x700x850 | | 761 | |

Çalışma Tezgahı Evyeli Worktable with Sink



➤ VCT-E-166



| Model Model | Ürün Adı Description | mm | € |
|----------------|--------------------------------|--------------|-----|
| VCT-EC-126 | Çalışma Tezgahı Çift Evyeli | 1200x600x850 | 674 |
| VCT-EC-146 | | 1400x600x850 | 707 |
| VCT-EC-166 | | 1600x600x850 | 739 |
| VCT-EC-186 | | 1800x600x850 | 772 |
| VCT-EC-196 | | 1900x600x850 | 788 |
| VCT-EC-206 | | 2000x600x850 | 805 |
| VCT-EC-127 | Worktable with Double Sinks | 1200x700x850 | 799 |
| VCT-EC-147 | | 1400x700x850 | 835 |
| VCT-EC-167 | | 1600x700x850 | 871 |
| VCT-EC-187 | | 1800x700x850 | 907 |
| VCT-EC-197 | | 1900x700x850 | 925 |
| VCT-EC-207 | | 2000x700x850 | 943 |

Çalışma Tezgahı Çift Evyeli Worktable with Double Sinks



➤ VCT-EC-166

Çalışma Tezgahı Üç Evelyi Worktable with Three Sinks



> VCT-EU-196

| Model Model | Ürün Adı Description | mm | € |
|----------------|---|--------------|-------|
| VCT-EU-186 | Çalışma Tezgahı Üç Evelyi Worktable with Three Sinks | 1800x600x850 | 881 |
| VCT-EU-196 | | 1900x600x850 | 896 |
| VCT-EU-187 | | 1800x700x850 | 1.007 |
| VCT-EU-197 | | 1900x700x850 | 1.022 |
| VCT-EU-207 | | 2000x700x850 | 1.039 |

Çalışma Tezgahı Evelyi Dolaplı Worktable with Sink and Cupboard



> VCT-ED-166

| Model Model | Ürün Adı Description | mm | € |
|----------------|--|--------------|-------|
| VCT-ED-66 | Çalışma Tezgahı Evelyi Dolaplı Worktable with Sink and Cupboard | 600x600x850 | 690 |
| VCT-ED-76 | | 700x600x850 | 729 |
| VCT-ED-86 | | 800x600x850 | 770 |
| VCT-ED-106 | | 1000x600x850 | 851 |
| VCT-ED-126 | | 1200x600x850 | 931 |
| VCT-ED-146 | | 1400x600x850 | 1.012 |
| VCT-ED-166 | | 1600x600x850 | 1.093 |
| VCT-ED-186 | | 1800x600x850 | 1.173 |
| VCT-ED-206 | | 2000x600x850 | 1.253 |
| VCT-ED-67 | | 600x700x850 | 788 |
| VCT-ED-77 | | 700x700x850 | 820 |
| VCT-ED-87 | | 800x700x850 | 863 |
| VCT-ED-107 | | 1000x700x850 | 950 |
| VCT-ED-127 | | 1200x700x850 | 1.036 |
| VCT-ED-147 | | 1400x700x850 | 1.122 |
| VCT-ED-167 | | 1600x700x850 | 1.209 |
| VCT-ED-187 | 1800x700x850 | 1.295 | |
| VCT-ED-207 | 2000x700x850 | 1.381 | |

Çalışma Tezgahı Çift Evelyli Dolaplı Worktable with Double Sinks and Cupboard



| Model Model | Ürün Adı Description | mm | € |
|----------------|---|--------------|-------|
| VCT-ECD-126 | Çalışma Tezgahı Çift Evelyli Dolaplı Worktable with Double Sinks and Cupboard | 1200x600x850 | 1.041 |
| VCT-ECD-146 | | 1400x600x850 | 1.122 |
| VCT-ECD-166 | | 1600x600x850 | 1.202 |
| VCT-ECD-186 | | 1800x600x850 | 1.283 |
| VCT-ECD-196 | | 1900x600x850 | 1.323 |
| VCT-ECD-206 | | 2000x600x850 | 1.364 |
| VCT-ECD-127 | | 1200x700x850 | 1.187 |
| VCT-ECD-147 | | 1400x700x850 | 1.274 |
| VCT-ECD-167 | | 1600x700x850 | 1.360 |
| VCT-ECD-187 | | 1800x700x850 | 1.446 |
| VCT-ECD-197 | | 1900x700x850 | 1.490 |
| VCT-ECD-207 | | 2000x700x850 | 1.533 |



> VCT-ECD-166

Çalışma Tezgahı Üç Evelyli Dolaplı Worktable with Three Sinks and Cupboard



| Model Model | Ürün Adı Description | mm | € |
|----------------|--|--------------|-------|
| VCT-EUD-186 | Çalışma Tezgahı Üç Evelyli Dolaplı Worktable with Three Sinks and Cupboard | 1800x600x850 | 1.435 |
| VCT-EUD-196 | | 1900x600x850 | 1.474 |
| VCT-EUD-187 | | 1800x700x850 | 1.591 |
| VCT-EUD-197 | | 1900x700x850 | 1.631 |
| VCT-EUD-207 | | 2000x700x850 | 1.673 |



> VCT-EUD-196

Et - Sebze Süzme Tezgahı Draining Table



| Model Model | Ürün Adı Description | mm | € |
|----------------|---|--------------|-------|
| VCT-TT-106 | Et-Sebze Süzme Tezgahı Draining Table | 1000x600x850 | 771 |
| VCT-TT-126 | | 1200x600x850 | 830 |
| VCT-TT-146 | | 1400x600x850 | 892 |
| VCT-TT-166 | | 1600x600x850 | 951 |
| VCT-TT-186 | | 1800x600x850 | 1.010 |
| VCT-TT-206 | | 2000x600x850 | 1.068 |
| VCT-TT-107 | | 1000x700x850 | 816 |
| VCT-TT-127 | | 1200x700x850 | 880 |
| VCT-TT-147 | | 1400x700x850 | 947 |
| VCT-TT-167 | | 1600x700x850 | 1.012 |
| VCT-TT-187 | | 1800x700x850 | 1.076 |
| VCT-TT-207 | | 2000x700x850 | 1.139 |



> VCT-TT-166

Balık Hazırlık Tezgahı Fish Preparation Table



> VCT-BH-167

| Model Model | Ürün Adı Description | mm | € |
|----------------|-------------------------|--------------|-------|
| VCT-BH-147 | Balık Hazırlık Tezgahı | 1400x700x850 | 952 |
| VCT-BH-167 | | 1600x700x850 | 1.026 |
| VCT-BH-197 | Fish Preparation Table | 1900x700x850 | 1.137 |

Hijyen Evyesi Hygiene Sink



> VHE-50



> VHE-D-50

| Model Model | Ürün Adı Description | mm | € |
|----------------|--|-------------|-----|
| VHE-40 | Hijyen Evyesi, Çift Su Girişi Hygiene Sink Hot&Cold | 400x400x270 | 295 |
| VHE-50 | | 510x420x270 | 321 |
| VHE-D-50 | | 510x420x850 | 509 |

Su Pınarı Water Fountain



> VSUP-10



> VSUP-01



> VSUP-02



> VSUP-03

| Model Model | Ürün Adı Description | mm | € |
|----------------|-----------------------------|----------|-----|
| VSUP-01 | Su Pınarı Water Fountain | 600x400 | 423 |
| VSUP-02 | | 1000x400 | 707 |
| VSUP-03 | | 1400x400 | 963 |
| VSUP-10 | | Ø50x750 | 610 |

Sifon Kola Tezgahı Coke Table



| Model Model | Ürün Adı Description | | € |
|----------------|-------------------------|-------------|-------|
| VCT-SK-77 | Sifon Kola Tezgahı | 700x700x850 | 1.028 |
| VCT-SK-87 | Coke Table | 800x700x850 | 1.124 |



> VCT-SK-77

Süzme Rafı Tezgah Bar Table with Drain Shelf



| Model Model | Ürün Adı Description | | € |
|----------------|---|--------------|-------|
| VCT-SR-66 | Süzme Rafı Tezgah Bar Table with Drain Shelf | 600x600x850 | 878 |
| VCT-SR-86 | | 800x600x850 | 1.017 |
| VCT-SR-106 | | 100x600x850 | 1.135 |
| VCT-SR-126 | | 1200x600x850 | 1.284 |



> VCT-SR-106

Blender Tezgahı Blender Table



| Model Model | Ürün Adı Description | | € |
|----------------|-------------------------|-------------|-----|
| VCT-BL-46 | Blender Tezgahı | 400x600x850 | 589 |
| VCT-BL-66 | Blender Table | 600x600x850 | 642 |



> VCT-BL-46

Kokteyl Tezgahı Cocktail Table



> VCT-KL-46



| Model Model | Ürün Adı Description | mm | € |
|----------------|-----------------------------------|-------------|-------|
| VCT-KL-46 | Kokteyl Tezgahı Cocktail Table | 400x600x850 | 824 |
| VCT-KL-66 | | 600x600x850 | 921 |
| VCT-KL-86 | | 800x600x850 | 1.028 |

Premix Tezgahı Premix Table




> VCT-PX-106



| Model Model | Ürün Adı Description | mm | € |
|----------------|--------------------------------|-------------|-----|
| VCT-PX-66 | Premix Tezgahı Premix Table | 600x600x850 | 535 |
| VCT-PX-86 | | 800x600x850 | 610 |
| VCT-PX-106 | | 100x600x850 | 691 |
| VCT-PX-126 | | 120x600x850 | 760 |
| VCT-PX-146 | | 140x600x850 | 856 |
| VCT-PX-166 | | 160x600x850 | 953 |

Küver Ünitesi Cutlery Unit



| Model Model | Ürün Adı Description |  | Ölçü Dimensions mm | € |
|----------------|-------------------------------|---|-----------------------|-------|
| VKU-77 | Küver Ünitesi Cutlery Unit | 3xGN 1/4 x 150 mm | 700x700x850/1400 | 888 |
| VKU-87 | | 3xGN 1/4 x 150 mm | 800x700x850/1400 | 922 |
| VKU-97 | | 3xGN 1/4 x 150 mm | 900x700x850/1400 | 956 |
| VKU-107 | | 3xGN 1/4 x 150 mm | 1000x700x850/1400 | 990 |
| VKU-117 | | 3xGN 1/4 x 150 mm | 1100x700x850/1400 | 1.024 |
| VKU-127 | | 3xGN 1/4 x 150 mm | 1200x700x850/1400 | 1.113 |

Nötr Servis Tezgahı Neutral Service Unit



| Model Model | Ürün Adı Description | Ölçü Dimensions mm | € |
|----------------|---|-----------------------|-------|
| VST-77 | Nötr Servis Tezgahı Neutral Service Unit | 700x700x850/1400 | 766 |
| VST-87 | | 800x700x850/1400 | 810 |
| VST-97 | | 900x700x850/1400 | 855 |
| VST-107 | | 1000x700x850/1400 | 899 |
| VST-117 | | 1100x700x850/1400 | 944 |
| VST-127 | | 1200x700x850/1400 | 1.035 |

Sıcak Servis Ünitesi Hot Service Unit



| Model Model | Ürün Adı Description | ⚡ W | Elektrik Voltajı Electric Voltage V | 📏 | Ölçü Dimensions mm | € | |
|-------------|--|--------|-------------------------------------|---|---|-------------------|-------|
| VSYTB-127 | Sıcak Servis Ünitesi Hot Service Unit | 2.500 | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 📏 | 3xGN 1/1 x 150 mm Sıcak/Hot | 1200x700x850/1400 | 1.548 |
| VSYTB-157 | | | | | 3xGN 1/1 x 150 mm Sıcak/Hot 1xGN 1/1 x 150 mm Nötr/Neutral | 1500x700x850/1400 | 1.765 |
| VSYTB-187 | | | | | 4xGN 1/1 x 150 mm Sıcak/Hot 1xGN 1/1 x 150 mm Nötr/Neutral | 1800x700x850/1400 | 1.982 |
| VSYTB-217 | | | | | 5xGN 1/1 x 150 mm Sıcak/Hot 1xGN 1/1 x 150 mm Nötr/Neutral | 2100x700x850/1400 | 2.298 |

Soğuk Servis Buzdolabı Cold Service Refrigerator



| Model Model | Ürün Adı Description | ⚡ W | Soğutma Kapasitesi Cooling Capacity | Elektrik Voltajı Electric Voltage V | Akışkan Fluid | 📏 | Ölçü Dimensions mm | € | |
|-------------|---|--------|-------------------------------------|-------------------------------------|---------------|---|--------------------|-------------------|-------|
| VCSR-127 | Soğuk Servis Buzdolabı Cold Service Refrigerator | 415 | 450 W | 220-230 V 1N AC 50 Hz | R134A | 📏 | 3xGN 1/1 x 100 mm | 1200x700x850/1400 | 2.710 |
| VCSR-157 | | | 470 W | | | | 4xGN 1/1 x 100 mm | 1500x700x850/1400 | 2.977 |
| VCSR-187 | | | 490 W | | | | 5xGN 1/1 x 100 mm | 1800x700x850/1400 | 3.243 |
| VCSR-217 | | | 600 W | | | | 6xGN 1/1 x 100 mm | 2100x700x850/1400 | 3.609 |

Soğuk Servis Ünitesi Cold Service Unit



| Model Model | Ürün Adı Description | ⚡ W | Soğutma Kapasitesi Cooling Capacity | Elektrik Voltajı Electric Voltage V | Akışkan Fluid | 📏 Ölçü Dimensions mm | € | |
|----------------|---|--------|---|---|------------------|----------------------------|-------------------|-------|
| VCSU-127 | Soğuk Servis Ünitesi Cold Service Unit | 310 | 360 W | 220-230 V 1N AC 50 Hz | R134A | 3xGN 1/1 x 100 mm | 1200x700x850/1400 | 2.504 |
| VCSU-157 | | 310 | 380 W | | | 4xGN 1/1 x 100 mm | 1500x700x850/1400 | 2.750 |
| VCSU-187 | | 415 | 400 W | | | 5xGN 1/1 x 100 mm | 1800x700x850/1400 | 2.889 |
| VCSU-217 | | 415 | 420 W | | | 6xGN 1/1 x 100 mm | 2100x700x850/1400 | 3.344 |

Kule Tip Teşhir Buzdolabı Cold Display Refrigerator Sliding Door



| Model Model | Ürün Adı Description | ⚡ W | Soğutma Kapasitesi Cooling Capacity | Elektrik Voltajı Electric Voltage V | Akışkan Fluid | Ölçü Dimensions mm | € |
|----------------|--|--------|---|---|------------------|-----------------------|-------|
| VCTR-107 | Kule Tip Teşhir Buzdolabı Cold Display Refrigerator Sliding Door | 470 W | 415 W | 220-230 V 1N AC 50 Hz | R134A | 1000x700x850/1600 | 3.901 |
| VCTR-127 | | 500 W | 550 W | | | 1200x700x850/1600 | 3.997 |
| VCTR-147 | | 580 W | 615 W | | | 1400x700x850/1600 | 4.163 |
| VCTR-167 | | 580 W | 615 W | | | 1600x700x850/1600 | 4.323 |
| VCTR-187 | | 580 W | 615 W | | | 1800x700x850/1600 | 4.484 |
| VCTR-207 | | 610 W | 710 W | | | 2000x700x850/1600 | 4.645 |

Kule Tip Teşhir Ünitesi Cold Display Unit Sliding Door



| Model Model | Ürün Adı Description | ⚡ W | Soğutma Kapasitesi Cooling Capacity | Elektrik Voltajı Electric Voltage V | Akışkan Fluid | Ölçü Dimensions mm | € |
|-------------|---|--------|-------------------------------------|-------------------------------------|---------------|--------------------|-------|
| VCTU-107 | Kule Tip Teşhir Ünitesi Cold Display Unit Sliding Door | 470 W | 325 W | 220-230 V 1N AC 50 Hz | R134A | 1000x700x850/1600 | 3.494 |
| VCTU-127 | | 500 W | 460 W | | | 1200x700x850/1600 | 3.596 |
| VCTU-147 | | 500 W | 523 W | | | 1400x700x850/1600 | 3.745 |
| VCTU-167 | | 500 W | 523W | | | 1600x700x850/1600 | 3.885 |
| VCTU-187 | | 580 W | 680 W | | | 1800x700x850/1600 | 4.034 |
| VCTU-207 | | 610 W | 790 W | | | 2000x700x850/1600 | 4.179 |


Vitrin Tip Teşhir Ünitesi Showcase Type Display Unit



| Model Model | Ürün Adı Description | ⚡ W | Soğutma Kapasitesi Cooling Capacity | Elektrik Voltajı Electric Voltage V | Akışkan Fluid | Ölçü Dimensions mm | € |
|-------------|---|--------|-------------------------------------|-------------------------------------|---------------|--------------------|-------|
| VCVU-107 | Vitrin Tip Teşhir Ünitesi Showcase Type Display Unit | 340 W | 180 W | 220-230 V 1N AC 50 Hz | R134A | 1000x700x640/1350 | 3.050 |
| VCVU-127 | | 365 W | 260 W | | | 1200x700x640/1350 | 3.146 |
| VCVU-147 | | 470 W | 325 W | | | 1400x700x640/1350 | 3.285 |
| VCVU-167 | | 470 W | 460 W | | | 1600x700x640/1350 | 3.419 |
| VCVU-187 | | 500 W | 523 W | | | 1800x700x640/1350 | 3.558 |
| VCVU-197 | | 500 W | 523 W | | | 1900x700x640/1350 | 3.692 |
| VCVU-207 | | 500 W | 523 W | | | 2000x700x640/1350 | 3.836 |

Vitrin Tip Teşhir Üniteleri-Nötr Showcase Type Display Unit-Neutral





| Model Model | Ürün Adı Description |  W | Elektrik Voltajı Electric Voltage V | Ölçü Dimensions mm | € |
|----------------|--|--|---|-----------------------|-------|
| VCNU-107 | Vitrin Tip Teşhir Üniteleri-Nötr Showcase Type Display Unit-Neutral | 20 W | 220-230 V 1N AC 50 Hz | 1000x700x640/1350 | 2.494 |
| VCNU-127 | | 25 W | | 1200x700x640/1350 | 2.536 |
| VCNU-147 | | 30 W | | 1400x700x640/1350 | 2.622 |
| VCNU-167 | | 35 W | | 1600x700x640/1350 | 2.697 |
| VCNU-187 | | 40 W | | 1800x700x640/1350 | 2.804 |
| VCNU-197 | | 45 W | | 1900x700x640/1350 | 2.879 |
| VCNU-207 | | 50 W | | 2000x700x640/1350 | 2.954 |

Banket Arabaları Banquet Trolley



> VBA-11



| Model Model | Ürün Adı Description |  | Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg |  W | Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg | € | | |
|----------------|--|---|--|--|--|---------------|-----|-------|
| VBA-06 | Banket Arabası Banquet Trolley | 6 Adet GN 2/1 6 Pcs GN 2/1 | 670x800x1100 | 65 | 2.188 | 720x870x1200 | 75 | 1.659 |
| VBA-11 | Banket Arabası Banquet Trolley | 11 Adet GN 2/1 11 Pcs GN 2/1 | 670x800x1720 | 118 | 2.188 | 720x870x1820 | 130 | 2.140 |
| VBA-22 | Banket Arabası Banquet Trolley | 22 Adet GN 2/1 22 Pcs GN 2/1 | 1300x800x1720 | 215 | 3.726 | 1350x870x1820 | 230 | 4.066 |
| VBB-11 | Soğuk Banket Arabası Cold Banquet Trolley | 11 Adet GN 2/1 6 Pcs GN 2/1 | 710x810x2120 | 140 | 210 | 740x840x2170 | 155 | 2.889 |

| Model Model | Elektrik Voltajı Electric Voltage V | Kablo Kesiti Cable Section mm ² |
|----------------|---|--|
| VBA-06 | 220-230V 1N AC 50 Hz | 3x2,5 |
| VBA-11 | 220-230V 1N AC 50 Hz | 3x2,5 |
| VBA-22 | 220-230V 1N AC 50 Hz | 3x4 |
| VBB-11 | 220-230V 1N AC 50 Hz | 3x1,5 |

Genel Özellikler / General Specifications

- > Paslanmaz çelikten imal edilmiştir
- Poliüretan izolasyonlu gövde
- Dijital termostat kontrollü
- VBA modelleri çalışma aralığı +60 / +85 °C
- VBB modelleri çalışma aralığı -2 / +8 °C
- Paslanmaz çelik rezistanslı
- Fan ile homojen ısı dağılımı

- > Made of stainless steel
- Polyurethane insulated body
- Digital thermostatic control
- Operating temperature +60 / +85 °C for VBA models
- Operating temperature -2 / +8 °C for VBB models
- Stainless steel resistance
- Homogeneous heat distribution with fan



> VTA-05

Teleskopik Servis Arabası Service Bainmarie



| Model Model | Ürün Adı Description | mm | € |
|----------------|--|--------------|-------|
| VTA-05 | Teleskopik Servis Arabası Service Bainmarie | 1400x700x880 | 2.708 |



> VDA-01

Kat Sıcak Yemek Dağıtım Arabası Hot Meal Distribution Trolley



| Model Model | Ürün Adı Description | mm | € |
|----------------|--|--------------|-------|
| VDA-01 | Kat Sıcak Yemek Dağıtım Arabası Hot Meal Distribution Trolley | 1100x750x900 | 1.729 |