

N'DUSTRIO

COOKIN DUSTRIO
PİŞİRME EKİPMANLARI

www.ndustrio.com



Hakkımızda / About Us



N'DUSTRIO markası ile Endüstriyel Mutfak, Çamaşırhane, Soğuk Oda ve Set üstü ekipmanların üretimi, dağıtımı ve pazarlanmasını tüm dünya ölçeğinde yapmak üzere 2009 yılında kurulan IND A.Ş, merkezi İstanbul Tuzla'da bulunan toplam 3.800 m² alanda Sanayi Tipi Buzdolapları ve Bulaşık Makineleri üretmektedir.

Yurt İçinde 200'e yakın bayii sayısı ile ürünlerini HORECA sektöründeki kullanıcılar ile buluşturan şirketimiz aynı zamanda 100'ün üzerinde yetkili servisi ile ülke genelinde satış sonrası hizmetler sunmaktadır.

İstanbul ve Katar Doha'da bulunan mağaza ve ofisleri ile de anahtar teslimi Endüstriyel Mutfak projeleri gerçekleştirerek birçok değerli markanın tercihli tedarikçisi konumundadır.

Yurt dışında ise distribütörlerimiz aracılığı ile 3 kıtada 57 ülkeye yaptığımız ihracatlar sayesinde tüm dünyadaki otel, restaurant ve cafelerde binlerce ürünümüz kullanılmaktadır.

Misyonumuz; endüstriyel mutfak sektöründe müşterilerimizin ihtiyaçlarını, en yaygın dağıtım kanalları ve en profesyonel proje çözümleri ile karşılayarak, deneyimli ve dinamik ekibimiz ile yenilikçi ürün ve hizmet kalitesini, sosyal sorumluluk bilinci doğrultusunda; tüm tüketicilerin güven ve beğenisine sunmaktır.

IND A.S. established in 2009 in order to produce, distribute and market Food Service, Laundry, Commercial Refrigeration and Serving Equipments on world scale with the brand N'DUSTRIO, is producing Commercial Refrigeration and Dishwashing Equipments on it's 3800 m² central factory in Istanbul .

With more tan 200 Dealers within the country, our company is meeting the requirements of HORECA sector, providing also aftersales services with more than 100 service centers country wide.

Through our Showroom's and offices in Istanbul and Doha in Qatar; our company is also providing turn key kitchen project solutions and therefore has a "preferred supplier" status for global and local HORECA chains.

In the world, thousands of our products are currently used in various Hotels, Restaurants and Cafe's, due to our exports in 3 Continents and 57 different countries via our distributors.

Our mission is; to present the innovative product and service quality with the experienced and dynamic team in line with social responsibility for the users trust and appreciation, by providing our customers' needs with the most common distribution channels and most professional project solutions.

Hakkımızda / About Us

2009

İND ENDÜSTRİYEL DAY. TÜK. ÜRÜN. SAN. TİC A.Ş KURULUŞU
ESTABLISHMENT İND ENDÜSTRİYEL DAY. TÜK. ÜRÜN. SAN. TİC. A.Ş.

2010

İLK SANAYİ TİPİ BUZDOLABI ÜRETİMİ
FIRST INDUSTRIAL TYPE REFRIGERATOR PRODUCTION

2014

İND PAZARLAMA ve SATIŞ A.Ş. KURULUŞU
ESTABLISHMENT İND PAZARLAMA SATIŞ VE A.Ş.

2015

AZERBAIJAN LİSANSLI ÜRETİM MERKEZİMİZİN FAALİYETE BAŞLAMASI
START OF OPERATION OF AZERBAIJAN LICENSED PRODUCTION CENTER

2016

KIBRIS LİSANSLI ÜRETİM MERKEZİMİZİN FAALİYETE BAŞLAMASI
START OF OPERATION OF CYPRUS LICENSED PRODUCTION CENTER

2017

İLK SANAYİ TİPİ BULAŞIK MAKİNESİ ÜRETİMİ
FIRST INDUSTRIAL TYPE DISHWASHER PRODUCTION CENTER

2017

KASIMPAŞA MAĞAZAMIZIN AÇILIŞI
OPENING OF KASIMPASA STORE

2019

N'DUSTRIO QATAR W.L.L ŞİRKETİMİZİN KURULUŞU
ESTABLISHMENT N'DUSTRIO QATAR W.L.L.

N'DUSTRIO

COOKIN[■]DUSTRIO

LAM 700 SERİSİ / SERIES

LAM 700 SERİSİ

LAM 700 / SERIES

OCAKLAR / BOILING TABLES

SET ÜSTÜ ELEKTRİKLİ OCAKLAR
COUNTER TOP ELECTRIC BOILING TABLES

GAZLI WOK OCAKLAR / GAS WOK BURNERS

KUZİNELER / RANGERS

LAVATAŞLI IZGARALAR / LAVASTONE GRILLS

IZGARALAR / GRIDDLES

GAZLI AMERİKAN IZGARALAR / GAS AMERICAN GRILLS

MAKARNA PİŞİRİCİLER / PASTA COOKERS

FRİTÖZLER / FRYERS

GAZLI FRİTÖZLER / GAS FRYERS

ELEKTRİKLİ BAIN MARIELER / ELECTRIC BAINMARIE

ELEKTRİKLİ PATATES DİNLENDİRME / ELECTRIC CHIPS SCUTTLE

ÇEKMECELİ NÖTR TEZGAHLAR / WORKTOP WITH DRAWER

ALT STANDLAR



Set Üstü Gazlı Ocaklar

Counter Top Gas Boiling Tables

- Paslanmaz çelik 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 çalışabilir.

- Stainless steel body
- Monoblock worktop
- 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
- Lpg or natural gas

• 1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla

• Standard 15/10 mm top thickness



LGC-7010



LGC-7030



LGC-7050

Model Model	Ürün Kodu Product Code	Açıklama Description	Ebat Dimension	Ağırlık Weight	Isıl Güç Power	Fiyat Price
			mm	kg	kW	€
LGC-7010	1.002.01.02.01.01	Set üstü gazlı ocak, iki açık ateş Boiling top, gas w. two open burners	400x730x280	30	15	745
LGC-7030	1.002.01.02.01.03	Set üstü gazlı ocak, dört açık ateş Boiling top, gas w. four open burners	800x730x280	51	30	1.310
LGC-7050	1.002.01.02.01.08	Set üstü gazlı ocak, altı açık ateş Boiling top, gas w. six open burners	1200x730x280	73	45	1.825

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet
	NG		LPG		inch
	max	min	max	min	
LGC-7010	1.588 m³/h	0.833 m³/h	1.183 kg/h	0.621 kg/h	R 1/2"
LGC-7030	3.175 m³/h	1.667 m³/h	2.366 kg/h	1.242 kg/h	R 1/2"
LGC-7050	4.762 m³/h	2.500 m³/h	3.549 kg/h	1.863 kg/h	R 1/2"

Set Üstü Elektrikli Ocaklar

Counter Top Electric Boiling Tables

- Paslanmaz çelik gövde
- Pres baskı yekpare üst tabla
- 6 kademeli ısı anahtarı
- Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- 1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla

- Stainless steel body
- Monoblock worktop
- 6-level heat switch
- Usable for countertop or with base cupboard
- Easy to clean through rounded corners worktop
- Standard 15/10 mm top thickness



LEC-7010



LEC-7020



LEC-7030

Model Model	Ürün Kodu Product Code	Açıklama Description	Ebat Dimension	Ağırlık Weight	Isıl Güç Power	Fiyat Price
			mm	kg	kW	€
LEC-7010	1.002.01.02.01.04	Set üstü elektrikli ocak, iki pleytli (1xØ 145 + 1xØ 185 mm pleyt) Boiling top, electric w. two plates (1xØ 145 + 1xØ 185 mm plate)	400x730x280	20	21	540
LEC-7020	1.002.01.02.01.05	Set üstü elektrikli ocak, dört pleytli (1xØ 145 + 3xØ 185 mm pleyt) Boiling top, electric w. four plates (1xØ 145 + 3xØ 185 mm plate)	800x730x280	36	38	840
LEC-7030	1.002.01.02.01.09	Set üstü gazlı ocak, altı pleytli Boiling top, electric w. six open plates	1200x730x280	54	57	1.200

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage	Kablo Kesiti Cable Section
	V	mm ²
LEC-7010	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x2,5
LEC-7020	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4
LEC-7030	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4

Set Üstü Gazlı Wok Ocaklar

Counter Top Gas Wok Burner

- Paslanmaz çelik gövde
- Pres baskı yekpare üst tabla
- Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
- 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 çalışabilir
- **1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla**

- Stainless steel body
- Monoblock worktop
- Safety component and thermocouple
- Pilot flame burners
- Cast iron removable Ø 31 cm top pan grid
- High performance and low-emission gas burners
- Usable for countertop or with base cupboard
- Easy to clean through rounded corners worktop
- Lpg or natural gas

- **Standard 15/10 mm top thickness**



LGW-7001



LGW-7020

Model Model	Ürün Kodu Product Code	Açıklama Description	Ebat Dimension	Ağırlık Weight	Isıl Güç Power	Fiyat Price
			mm	kg	kW	€
LGW-7010	1.002.01.02.01.10	1 Brülörlü Gazlı Wok Ocak 1 Burner Gas Wok Burner	400x730x280	27	13,5	800
LGW-7020	1.002.01.02.01.11	2 Brülörlü Gazlı Wok Ocak 2 Burner Gas Wok Burner	800x730x280	48	27	1.405
LGW-7030	1.002.01.02.01.12	3 Brülörlü Gazlı Wok Ocak 3 Burner Gas Wok Burner	1200x730x280	68	40,5	2.075

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet
	NG		LPG		inch
	max	min	max	min	
LGW-7010	1.429 m³/h	0.750 m³/h	1.065 kg/h	0.559 kg/h	R 3/4"
LGW-7020	2.857 m³/h	1.500 m³/h	2.129 kg/h	1.118 kg/h	R 3/4"
LGW-7030	4.286 m³/h	2.250 m³/h	3.194 kg/h	1.677 kg/h	R 3/4"

Gazlı Kuzine

Gas Range

- Paslanmaz çelik 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 çalışabilir
- **1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla**

- Stainless steel body
- Monoblock worktop
- 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
- High performance and low-emission gas burners
- Easy to clean through rounded corners worktop
- Lpg or natural gas
- **Standard 15/10 mm top thickness**



LGR-7020



LGR-7030

Model Model	Ürün Kodu Product Code	Açıklama Description	Ebat Dimension	Ağırlık Weight	Isıl Güç Power	Fiyat Price
			mm	kg	kW	€
LGR-7020	1.002.01.02.01.06	Gazlı kuzine, dört açık ateş + fırın Gas range, four open burner + oven	800x700x850	117	42,4	2.475
LGR-7030	1.002.01.02.01.13	6 Brülörlü gazlı kuzine büyük fırınlı 6 Burner Gas Range W/Maxi Gas Oven	1200x730x850	150	57,4	3.220

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet
	NG		LPG		inch
	max	min	max	min	
LGR-7020	4.487 m³/h	2.356 m³/h	3.344 kg/h	1.756 kg/h	R 1/2"
LGR-7030	6.816 m³/h	3.578 m³/h	5.079 kg/h	2.666 kg/h	R 1/2"

Elektrikli Kuzine

Electric Range

- Paslanmaz çelik gövde
- Pres baskı yekpare üst tabla
- 6 kademeli ısı anahtarlı, 22 cm yuvarlak pleytler
- 2xGN 2/1 kapasiteli fırın
- 300 °C'ye kadar birbirinden bağımsız ayarlanabilir alt ve üst fırın sıcaklık kontrolü
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- **1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla**

- Stainless steel body
- Monoblock worktop
- Ø 22 cm hot plates with 6-level heat switch
- Oven chamber with 2-level of runners to accommodate 2/1 GN
- Individually adjustable lower and upper oven temperature control up to 300 °C
- Easy to clean through rounded corners worktop
- **Standard 15/10 mm top thickness**



LER-7020



LER-7030

Model Model	Ürün Kodu Product Code	Açıklama Description	Ebat Dimension	Ağırlık Weight	Isıl Güç Power	Fiyat Price
			mm	kg	kW	€
LER-7020	1.002.01.02.01.07	Elektrikli kuzine, dört yuvarlak pleyt + fırın Electric range, four round plate + oven	800x730x850	75	15,4	1.755
LER-7030	1.002.01.02.01.14	6 Yuvarlak pleytli elektrikli kuzine fırınlı 6 Round electric hot plate range W / Elec- tric Oven	1200x730x850	101	20,6	2.520

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage	Kablo Kesiti Cable Section
	V	mm ²
LER-7020	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4
LER-7030	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x6

Set Üstü Gazlı Izgaralar

Counter Top Gas Griddles



LGG-7010S

- Paslanmaz çelik gövde
- Pres baskı yekpare üst tabla
- Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
- Pilot alevli brülörler
- Çıkarılabilir yağ toplama haznesi
- Piezo çakmak ile ateşleme
- 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 çalışabilir
- **1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla**

- Stainless steel body
- Monoblock worktop
- Safety component and thermocouple
- Pilot flame burners
- Removable oil drawer
- Piezoelectric ignition system
- High performance and low-emission gas burners
- Usable for countertop or with base cupboard
- Easy to clean through rounded corners worktop
- Lpg or natural gas
- **Standard 15/10 mm top thickness**



LGG-7020S



LGG-7020R



LGG-7020SR

Model Model	Ürün Kodu Product Code	Açıklama Description	Ebat Dimension	Ağırlık Weight	Isıl Güç Power	Fiyat Price
			mm	kg	kW	€
LGG-7010S	1.00.01.02.04.01	Set üstü gazlı düz ızgara Counter top gas smooth griddle	400x730x280	47	7,5	940
LGG-7020S	1.00.01.02.04.03	Set üstü gazlı düz ızgara Counter top gas smooth griddle	800x730x280	82	15	1.485
LGG-7010R	1.00.01.02.04.04	Set üstü gazlı nervürlü ızgara Counter top gas ribbed griddle	400x730x280	46	7,5	1.020
LGG-7020R	1.00.01.02.04.06	Set üstü gazlı nervürlü ızgara Counter top gas ribbed griddle	800x730x280	80	15	1.645
LGG-7020SR	1.00.01.02.04.09	Set üstü gazlı yarı düz, yarı nervürlü ızgara Counter top gas 1/2 smooth, 1/2 ribbed griddle	800x730x280	81	15	1.560

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet
	NG		LPG		inch
	max	min	max	min	
LGC-7010..	0.794 m³/h	0.417 m³/h	0.592 kg/h	0.311 kg/h	R 1/2"
LGC-7020..	1.588 m³/h	0.833 m³/h	1.183 kg/h	0.621 kg/h	R 1/2"

Set Üstü Elektrikli Ocaklar

Counter Top Electric Griddles



LEG-7010S

- Paslanmaz çelik gövde
- Pres baskı yekpare üst tabla
- 300 °C'ye kadar ayarlanabilir sıcaklık kontrolü
- Çıkarılabilir yağ toplama haznesi
- Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- **1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla**

- Stainless steel body
- Monoblock worktop
- Up 300 °C temperature adjustment
- Removable oil drawer
- Usable for countertop or with base cupboard
- Easy to clean through rounded corners worktop
- **Standard 15/10 mm top thickness**



LEG-7020S



LEG-7020SR



LEG-7020SR

Model Model	Ürün Kodu Product Code	Açıklama Description	Ebat Dimension	Ağırlık Weight	Isıl Güç Power	Fiyat Price
			mm	kg	kW	€
LEG-7010S	1.002.01.02.04.10	Set üstü elektrikli düz ızgara Counter top electric smooth griddle	400x730x280	47	4,5	905
LEG-7020S	1.002.01.02.04.12	Set üstü elektrikli düz ızgara Counter top electric smooth griddle	800x730x280	82	2x4,5=9	1.385
LEG-7010R	1.002.01.02.04.13	Set üstü elektrikli nervürlü ızgara Counter top electric ribbed griddle	400x730x280	46	4,5	985
LEG-7020R	1.002.01.02.04.15	Set üstü elektrikli nervürlü ızgara Counter top electric ribbed griddle	800x730x280	80	2x4,5=9	1.550
LEG-7020SR	1.002.01.02.04.18	Set üstü elektrikli yarı düz, yarı nervürlü ızgara Counter top electric 1/2 smooth, 1/2 ribbed griddle	800x730x280	81	2x4,5=9	1.465

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage	Kablo Kesiti Cable Section
	V	mm ²
LEG-7010..	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x2,5
LEG-7020..	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4

Set Üstü Lavataşlı Izgaralar

Counter Top Lavastone Grills

- Paslanmaz çelik gövde
- Gaz 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
- Ayarlanabilir pişirme yüzey seviyesi
- Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Lpg veya doğalgaz ile çalışabilir
- **1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla**

- Stainless steel body
- 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
- Usable for countertop or with base cupboard
- Easy to clean through rounded corners worktop
- Lpg or natural gas
- **Standard 15/10 mm top thickness**



LGLG-7010



LGLG-7020



LGLG-7030

Model Model	Ürün Kodu Product Code	Açıklama Description	Ebat Dimension	Ağırlık Weight	Isıl Güç Power	Fiyat Price
			mm	kg	kW	€
LGLG-7010	1.002.01.02.05.01	Set üstü gazlı lavataşlı ızgara Counter top lavastone grill w. gas	400x730x280	54	5,5	970
LGLG-7020	1.002.01.02.05.02	Set üstü gazlı lavataşlı ızgara Counter top lavastone grill w. gas	800x730x280	91	11	1.490
LGLG-7030	1.002.01.02.05.03	Set üstü gazlı lavataşlı ızgara Counter top lavastone grill w. gas	1200x730x280	130	16,5	1.990

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet
	NG		LPG		inch
	max	min	max	min	
LGLG-7010	0.582 m³/h	0.306 m³/h	0.434 kg/h	0.228 kg/h	R 1/2"
LGLG-7020	1.164 m³/h	0.611 m³/h	0.868 kg/h	0.455 kg/h	R 1/2"
LGLG-7030	1.746 m³/h	0.917 m³/h	1,301 kg/h	0.683 kg/h	R 1/2"

Set Üstü Amerikan Izgaralar

Counter Top American Grills

- Paslanmaz çelik gövde
- Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
- Pilot alevli sökülebilir brülörler
- Çıkarılabilir yağ toplama haznesi
- Piezo çakmak ile ateşleme
- Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
- Su haznesi ile nemlendirme özelliği
- Brülör üzerinde V döküm ızgara
- 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 çalışabilir
- **1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla**

- Stainless steel body
- Safety component and thermocouple
- Pilot flame removable burners
- Removable oil drawer
- Piezoelectric ignition system
- High performance and low-emission gas burners
- Humidification with water drawer
- V grill for protect burner
- Special design grill to prevent oil dripping
- Adjustable cooking surface height
- Usable for countertop or with base cupboard
- Easy to clean through rounded corners worktop
- Lpg or natural gas
- **Standard 15/10 mm top thickness**



LGAG-7010



LGAG-7020



LGAG-7030

Model Model	Ürün Kodu Product Code	Açıklama Description	Ebat Dimension	Ağırlık Weight	Isıl Güç Power	Fiyat Price
			mm	kg	kW	€
LGAG-7010	1.002.01.02.05.04	Gazlı Amerikan Izgara Gas American Grill	400x730x280	56	5,5	995
LGAG-7020	1.002.01.02.05.05	Gazlı Amerikan Izgara Gas American Grill	800x730x280	92	11	1.545
LGAG-7030	1.002.01.02.05.06	Gazlı Amerikan Izgara Gas American Grill	1200x730x280	135	16,5	2.040

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet
	NG		LPG		inch
	max	min	max	min	
LGAG-7010	0.582 m³/h	0.306 m³/h	0.434 kg/h	0.228 kg/h	R 1/2"
LGAG-7020	1.164 m³/h	0.611 m³/h	0.868 kg/h	0.455 kg/h	R 1/2"
LGAG-7030	1.746 m³/h	0.917 m³/h	1.301 kg/h	0.683 kg/h	R 1/2"

Set Üstü Elektrikli Makarna Pişiriciler

- 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
- 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
- **1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla**

Counter Top Electric Pasta Cooker

- Stainless steel body
- Monoblock worktop
- E.G.O. Safety limit thermostat
- E.G.O. 3-level heat switch and thermostatic temperature control
- 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
- **Standard 15/10 mm top thickness**



LEPC-7010



LEPC-7020

Model Model	Ürün Kodu Product Code	Açıklama Description	Ebat Dimension	Ağırlık Weight	Isıl Güç Power	Fiyat Price
			mm	kg	kW	€
LEPC-7010	1.002.01.02.07.01	Set üstü elektrikli makarna pişirici 13 lt Counter top electric pasta cooker, 13 lt	400x730x280	54	7,5	1.475
LEPC-720	1.002.01.02.07.02	Set üstü elektrikli makarna pişirici 2x13 lt Counter top electric pasta cooker, 2x13 lt	800x730x280	91	2x7,5=15	2.670

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage	Kablo Kesiti Cable Section	Su Girişi Water Inlet
	V	mm ²	inch
LEPC-7010	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x2,5	R 1/2"
LEPC-7020	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4	R 1/2"

Set Üstü Elektrikli Fritözler

Counter Top Electric Fryer

- Paslanmaz çelik 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
- 180 °C'ye kadar ayarlanabilir termostat
- Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- **1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla**

- Stainless steel body
- 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
- Up to 180 °C, adjustable double probe thermostat
- Usable for countertop or with base cupboard
- Easy to clean through rounded corners worktop
- **Standard 15/10 mm top thickness**



LEF-7010



LEF-7020

Model Model	Ürün Kodu Product Code	Açıklama Description	Ebat Dimension	Ağırlık Weight	Isıl Güç Power	Fiyat Price
			mm	kg	kW	€
LEF-7010	1.002.01.02.09.03	Set üstü elektrikli fritöz; tek hazneli 13 lt Counter top electric fryer; single well 13 lt	400x730x280	25	10,8	1.135
LEF-7020	1.002.01.02.09.04	Set üstü elektrikli fritöz; çift hazneli 2x13 lt Counter top electric fryer; double well 2x13 lt	800x730x280	39	21,6	2.015

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage	Kablo Kesiti Cable Section
	V	mm ²
LEF-7010	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4
LEF-7020	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x6

Gazlı Fritözler

Gas Fryers

- Paslanmaz çelik gövde
- Yağın aşırı ısınmaması için emniyet limit termostatlı
- Emniyet tertibatlı, termokupllu, pilot alevli brülörler
- Yağ boşaltma vanası
- Yağın süzülmesi için sepet askı mekanizması
- 190 °C ye kadar ayarlanabilir, 8 kademe, pilot alevli sıcaklık kontrolü
- Kolay temizlenebilir ve hijyenik
- Lpg veya doğalgaz ile çalışabilir
- **1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla**

- Stainless steel body
- Safety limit thermostat
- Safety component and thermocouple pilot flame burners
- Oil drainage tap
- Basket hanger for oil straining after frying processes
- Up to 190 °C, adjustable 8-level temperature control with pilot flame
- Easy to clean through rounded corners worktop
- Lpg or natural gas
- **Standard 15/10 mm top thickness**



LGF-7010



LGF-7020

Model Model	Ürün Kodu Product Code	Açıklama Description	Ebat Dimension	Ağırlık Weight	Isıl Güç Power	Fiyat Price
			mm	kg	kW	€
LGF-7010	1.002.01.02.09.05	Gazlı Fritöz, Dolaplı 10 lt. Gas Fryer W/Base Cupboard 10 lt	400x730x850	43	11,5	1.450
LGF-7020	1.002.01.02.09.06	Gazlı Fritöz, Dolaplı 2x10 lt Gas Fryer W/Base Cupboard 2x10 lt	800x730x850	76	23	2.875

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet
	NG		LPG		inch
	max	min	max	min	
LGF-7010	1.217 m³/h	0.639 m³/h	0.907 kg/h	0.476 kg/h	R 3/4"
LGF-7020	2.434 m³/h	1.278 m³/h	1.814 kg/h	0.952 kg/h	R 3/4"

Set Üstü Elektrikli
Bain Marieler

- Paslanmaz çelik 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
- 180 °C'ye kadar ayarlanabilir termostat
- Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- **1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla**

Counter Top Electric
Bain Maries

- Stainless steel body
- 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
- Up to 180 °C, adjustable double probe thermostat
- Usable for countertop or with base cupboard
- Easy to clean through rounded corners worktop
- **Standard 15/10 mm top thickness**



LEBM-7010



LEBM-7020

Model Model	Ürün Kodu Product Code	Açıklama Description	Ebat Dimension	Ağırlık Weight	Isıl Güç Power	Fiyat Price
			mm	kg	kW	€
LEBM-7010	1.002.01.02.10.03	Set üstü elektrikli bain marie Counter top electric bain marie	400x730x280	21	1,5	740
LEBM-7020	1.002.01.02.10.04	Set üstü elektrikli bain marie Counter top electric bain marie	800x730x280	36	2x1,5=3	1.310

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage	Kablo Kesiti Cable Section
	V	mm ²
LEBM-7010	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5
LEBM-7020	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5

Set üstü Patates Dinlendirme

Cunter Top Chip's Scuttle

- Paslanmaz çelik 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
- **1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla**

- Stainless steel body
- Monoblock worktop
- Porcelain heating resistor
- Oil straining pan
- Usable for countertop or with base cupboard
- Easy to clean through rounded corners worktop
- **Standard 15/10 mm top thickness**



LEPC-7010

Model Model	Ürün Kodu Product Code	Açıklama Description	Ebat Dimension	Ağırlık Weight	Isıl Güç Power	Fiyat Price
			mm	kg	kW	€
LECS-7010	1.002.01.02.14.01	Set üstü elektrikli patates dinlendirme Counter top electric chip's scuttle	400x730x280	18	1	550

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage	Kablo Kesiti Cable Section
	V	mm ²
LECS-7010	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5

Çekmeceli Nötr Tezgahlar

Worktop With Drawer

- Paslanmaz çelik gövde
- Pres baskı yekpare üst tabla
- Ara tezgahlar hijyenik olup ağır çalışma şartlarına uygun yapıya sahiptir
- Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
- **1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla**

- Stainless steel body
- Monoblock worktop
- Worktops designed for heavy duty usage with hygienic structure
- Usable for countertop or with base cupboard
- **Standard 15/10 mm top thickness**



LNT-7010 D



LNT-7020 D



LNT-7010



LNT-7020

Model Model	Ürün Kodu Product Code	Açıklama Description	Ebat Dimension	Ağırlık Weight	Fiyat Price
			mm	kg	€
LNT-7010	1.00.01.02.11.01	Set üstü nötr tezgah Counter top; neutral unit	400x730x280	13	300
LNT-7010 D	1.00.01.02.11.02	Set üstü nötr tezgah çekmeceli Counter top neutral unit; with drawer	400x730x280	23	595
LNT-7020	1.00.01.02.11.03	Set üstü nötr tezgah Counter top; neutral unit	800x730x280	18	435
LNT-7020 D	1.00.01.02.11.04	Set üstü nötr tezgah çekmeceli Counter top neutral unit; with drawer	800x730x280	32	890

Alt Standlar

Stands

- Paslanmaz çelik gövde
- Ara tezgahlar veya pişirme üniteleri ile birlikte kullanılabilir
- Alt standlar kapaklı veya kapaksız olarak kullanılabilir
- Çift cidarlı ve ergonomik kulplu alt stand kapakları
- **1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla**

- Stainless steel body
- Usable with worktops or cooking units
- Optional usage for base cupboards with or without lid
- Double-walled and ergonomic handles for base cupboard
- **Standard 15/10 mm top thickness**



LST-7010



LST-7020

Model Model	Ürün Kodu Product Code	Açıklama Description	Ebat Dimension	Ağırlık Weight	Fiyat Price
			mm	kg	€
LST-7010	1.002.01.02.12.01	Kapılı alt stand Stand with door	400x600x580	14	310
LST-7020	1.002.01.02.12.03	Kapılı alt stand Stand with door	800x600x580	22	450

COOKIN[■]DUSTRIO

MİM 900 SERİSİ / SERIES

MİM 900 SERİSİ
MİM 900 / SERIES

Set Üstü Gazlı Ocaklar

Counter Top Gas Boiling Tables

- Paslanmaz çelik gövde
- Pres baskı yekpare üst tabla
- Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
- Pilot alevli brülörler
- Pik döküm çıkarılabilir üst ocak ızgarası
- İç ve dış yanışlı piring 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 çalışabilir
- **1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla**

- Stainless steel body
- Monoblock worktop
- Safety component and thermocouple
- Pilot flame burners
- Cast iron removable top pan grids
- Double crown brass burners
- High performance and low-emission gas burners
- Usable for countertop or with base cupboard
- Easy to clean through rounded corners worktop
- Lpg or natural gas
- **Standard 15/10 mm top thickness**



MGC-910



MGC-920



MGC-930

Model Model	Ürün Kodu Product Code	Açıklama Description	Ebat Dimension	Ağırlık Weight	Isıl Güç Power	Fiyat Price
			mm	kg	kW	€
MGC-910	1.002.01.03.01.01	Gazlı set üstü ocak, iki açık ateşli Boiling top, gas w. two open burners	400x900x280	35	11,5	910
MGC-920	1.002.01.03.01.02	Gazlı set üstü ocak, dört açık ateşli Boiling top, gas w. four open burners	800x900x280	66	21,5	1.790
MGC-930	1.002.02.03.01.11	Gazlı set üstü ocak, altı açık ateşli Boiling top, gas w. six open burners	1200x900x280	109	60	2.595

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet
	NG		LPG		inch
	max	min	max	min	
MGC-910	2.117 m³/h	1.111 m³/h	1.577 kg/h	0.828 kg/h	R 1/2"
MGC-920	4.233 m³/h	2.222 m³/h	3.155 kg/h	1.656 kg/h	R 1/2"
MGC-930	6.350 m³/h	3.334 m³/h	4.732 kg/h	2.484 kg/h	R 1/2"

Set Üstü Elektrikli Ocaklar

Counter Top Electric Boiling Tables

- Paslanmaz çelik 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
- **1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla**

- Stainless steel body
- Monoblock worktop
- 30x30 cm square hot plates with 6-level heat switch
- Usable for countertop or with base cupboard
- Easy to clean through rounded corners worktop
- **Standard 15/10 mm top thickness**



MEC-910



MEC-920



MEC-930

Model Model	Ürün Kodu Product Code	Açıklama Description	Ebat Dimension	Ağırlık Weight	Isıl Güç Power	Fiyat Price
			mm	kg	kW	€
MEC-910	1.002.01.03.01.03	Elektrikli set üstü ocak, iki kare pleyt Boiling top, electric w. two square plates	400x900x280	32	6	1.035
MEC-920	1.002.01.03.01.04	Elektrikli set üstü ocak, dört kare pleyt Boiling top, electric w. four square plates	800x900x280	60	12	1.670
MEC-930	1.002.01.03.01.12	Elektrikli set üstü ocak, altı kare pleyt Boiling top, electric w. six square plates	1200x900x280	90	24	2.530

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage	Kablo Kesiti Cable Section
	V	mm ²
MEC-910	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x2,5
MEC-920	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4
MEC-930	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x6

Set Üstü Gazlı Wok Ocaklar

Counter Top Gas Wok Ranges

- Paslanmaz çelik dış gövde
- Pres baskı yekpare üst tabla
- Emniyet tertibatlı, termokuplu, 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
- **1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla**

- 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
- **Standard 15/10 mm top thickness**



MGW-910



MGW-920

Model Model	Ürün Kodu Product Code	Açıklama Description	Ebat Dimension	Ağırlık Weight	Isıl Güç Power	Fiyat Price
			mm	kg	kW	€
MGW-910	1.002.02.03.01.13	1 Brülörlü Gazlı Wok Ocak 1 Gas Wok Range	400x900x280	39	13,5	1.020
MGW-920	1.002.02.03.01.14	2 Brülörlü Gazlı Wok Ocak 2 Gas Wok Range	800x900x280	68	27	1.730
MGW-930	1.002.02.03.01.15	3 Brülörlü Gazlı Wok Ocak 3 Gas Wok Range	1200x900x280	96	40,5	2.460

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet
	NG		LPG		inch
	max	min	max	min	
MGW-910	1.429 m³/h	0.750 m³/h	1.065 m³/h	0.559 m³/h	R 3/4"
MGW-920	2.857 m³/h	1.500 m³/h	2.129 m³/h	1.118 m³/h	R 3/4"
MGW-930	4.286 m³/h	2.250 m³/h	3.194 m³/h	1.667 m³/h	R 3/4"

Set Üstü Gazlı Show Ocaklar

- 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
- **1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla**

Counter Top Gas Show Open Ranges

- 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
- **Standard 15/10 mm top thickness**



MGS-910



MGS-920

Model Model	Ürün Kodu Product Code	Açıklama Description	Ebat Dimension	Ağırlık Weight	Isıl Güç Power	Fiyat Price
			mm	kg	kW	€
MGS-910	1.002.02.03.01.16	Gazlı Show Ocak Gas Show Open Range	400x900x280	32	10	900
MGS-920	1.002.02.03.01.17	Gazlı Show Ocak Gas Show Open Range	800x900x280	60	32	1.730

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet
	NG		LPG		inch
	max	min	max	min	
MGS-910	1.058 m³/h	0.556 m³/h	0.789 kg/h	0.414 kg/h	R 1/2"
MGS-920	1.588 m³/h	0.833 m³/h	1.183 kg/h	0.621 kg/h	R 1/2"

Gazlı Kuzineler

Gas Ranges

- Paslanmaz çelik 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 yanırlı piring brülörler
- Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Lpg veya doğalgaz ile çalışabilir
- **1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla**

- Stainless steel body
- Monoblock worktop
- 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
- Lpg or natural gas
- **Standard 15/10 mm top thickness**



MGR-920



MGR-930



MGR-940

Model Model	Ürün Kodu Product Code	Açıklama Description	Ebat Dimension	Ağırlık Weight	Isıl Güç Power	Fiyat Price
			mm	kg	kW	€
MGR-920	1.002.01.03.01.05	Gazlı kuzine dört açık ateşli + Fırın Gas range four open burner + 1 Oven	800x900x850	133	28,5	2.870
MGR-930	1.002.01.03.01.06	Gazlı kuzine dört açık ateşli + Fırın Gas range four open burner + 1 Oven	1000x1000x850	160	28,5	3.100
MGR-940	1.002.01.03.01.08	Gazlı kuzine altı açık ateşli + Fırın + Dolap Gas range six open burner + 1 Oven	1200x900x850	165	40	3.905

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet
	NG		LPG		inch
	max	min	max	min	
MGR-920	5.546 m³/h	2.911 m³/h	4.133 kg/h	2.170 kg/h	R 1/2"
MGR-930	7.662 m³/h	4.023 m³/h	5.710 kg/h	2.998 kg/h	R 1/2"
MGR-940	8.403 m³/h	4.412 m³/h	6.262 kg/h	3.288 kg/h	R 1/2"

Elektrikli Kuzineler

Electric Ranges

- Paslanmaz çelik 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
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- **1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla**

- Stainless steel body
- 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 adjustable lower and upper oven temperature control up to 300 °C
- Easy to clean through rounded corners worktop
- **Standard 15/10 mm top thickness**



MER-920



MER-930

Model Model	Ürün Kodu Product Code	Açıklama Description	Ebat Dimension	Ağırlık Weight	Isıl Güç Power	Fiyat Price
			mm	kg	kW	€
MER-920	1.002.01.03.01.07	Elektrikli kuzine, dört kare pleyt + Fırın Electric range, four square plates + 1Oven	800x900x850	112	22	2.930
MER-930	1.002.01.03.01.10	Elektrikli kuzine, altı kare pleyt + Fırın + Dolap Electric range, six square plates + 1 Oven	1200x900x850	140	28	3.965

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage	Kablo Kesiti Cable Section
	V	mm ²
MER-920	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x6
MER-930	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x6

Set Üstü Gazlı Izgaralar

Counter Top Gas Griddles



MGG-910S

- Paslanmaz çelik gövde
- Pres baskı yekpare üst tabla
- Gaz emniyet tertibatı ve termokupl
- Pilot alevli brülörler
- Çıkarılabilir yağ toplama haznesi
- Piezo çakmak ile ateşleme
- 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 çalışabilir
- **1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla**

- Stainless steel body
- Monoblock worktop
- Safety component and thermocouple
- Pilot flame burners
- Removable oil drawer
- Piezoelectric ignition system
- High performance and low-emission gas burners
- Usable for countertop or with base cupboard
- Easy to clean through rounded corners worktop
- Lpg or natural gas
- **Standard 15/10 mm top thickness**



MGG-920S



MGG-910R



MGG-920SR

Model Model	Ürün Kodu Product Code	Açıklama Description	Ebat Dimension	Ağırlık Weight	Isıl Güç Power	Fiyat Price
			mm	kg	kW	€
MGG-910S	1.002.01.03.04.01	Gazlı set üstü düz ızgara Counter top gas smooth griddle	400x900x280	63	7	1.145
MGG-920S	1.002.01.03.04.02	Gazlı set üstü düz ızgara Counter top gas smooth griddle	800x900x280	107	2x7=14	1.760
MGG-910R	1.002.01.03.04.03	Gazlı set üstü nervürlü ızgara Counter top gas ribbed griddle	400x900x280	62	7	1.230
MGG-920R	1.002.01.03.04.04	Gazlı set üstü nervürlü ızgara Counter top gas ribbed griddle	800x900x280	105	2x7=14	1.930
MGG-920SR	1.002.01.03.04.06	Set üstü gazlı yarı düz, yarı nervürlü ızgara Counter top gas 1/2 smooth, 1/2 ribbed griddle	800x900x280	106	2x7=14	1.850

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet
	NG		LPG		inch
	max	min	max	min	
MGG-910..	1.005 m³/h	0.528 m³/h	0.749 kg/h	0.393 kg/h	R 1/2"
MGG-920..	2.011 m³/h	1.056 m³/h	1.498 kg/h	0.787 kg/h	R 1/2"

Set Üstü Elektrikli Izgaralar

Counter Top Electric Griddles



MEG-910S

- Paslanmaz çelik gövde
- Pres baskı yekpare üst tabla
- 300 °C'ye kadar ayarlanabilir sıcaklık kontrolü
- Çıkarılabilir yağ toplama haznesi
- Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- **1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla**

- Stainless steel body
- Monoblock worktop
- Up 300 °C temperature adjustment
- Removable oil drawer
- Usable for countertop or with base cupboard
- Easy to clean through rounded corners worktop
- **Standard 15/10 mm top thickness**



MEG-920S



MEG-910R



MEG-920SR

Model Model	Ürün Kodu Product Code	Açıklama Description	Ebat Dimension	Ağırlık Weight	Isıl Güç Power	Fiyat Price
			mm	kg	kW	€
MEG-910S	1.002.01.03.04.7	Elektrikli set üstü düz ızgara Counter top electric smooth griddle	400x900x280	57	7,5	1.080
MEG-920S	1.002.01.03.04.8	Elektrikli set üstü düz ızgara Counter top electric smooth griddle	800x900x280	103	2x7,5=15	1.680
MEG-910R	1.002.01.03.04.9	Elektrikli set üstü nervürlü ızgara Counter top electric ribbed griddle	400x900x280	56	7,5	1.160
MEG-920R	1.002.01.03.04.10	Elektrikli set üstü nervürlü ızgara Counter top electric ribbed griddle	800x900x280	101	2x7,5=15	1.850
MEG-920SR	1.002.01.03.04.12	Elektrikli set üstü yarı düz, yarı nervürlü ızgara Counter top electric 1/2 smooth, 1/2 ribbed griddle	800x900x280	102	2x7,5=15	1.770

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage	Kablo Kesiti Cable Section
	V	mm ²
MEG-910..	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x2,5
MEG-920S..	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4

Set Üstü Lavataşlı Izgaralar

Counter Top Lavastone Grills

- Paslanmaz çelik gövde
- Gaz 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
- Ayarlanabilir pişirme yüzey seviyesi
- Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- Lpg veya doğalgaz ile çalışabilir
- **1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla**

- Stainless steel body
- 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
- Usable for countertop or with base cupboard
- Easy to clean through rounded corners worktop
- Lpg or natural gas
- **Standard 15/10 mm top thickness**



MGLG-910



MGLG-920



MGLG-930

Model Model	Ürün Kodu Product Code	Açıklama Description	Ebat Dimension	Ağırlık Weight	Isıl Güç Power	Fiyat Price
			mm	kg	kW	€
MGLG-910	1.002.01.03.05.01	Gazlı set üstü lavataş ızgara Counter top lavastone grill w. gas	400x900x280	64	7	1.070
MGLG-920	1.002.01.03.05.02	Gazlı set üstü lavataş ızgara Counter top lavastone grill w. gas	800x900x280	118	2x7=14	1.665
MGLG-930	1.002.01.03.05.03	Gazlı set üstü lavataş ızgara Counter top lavastone grill w. gas	1200x900x280	160	28,5	2.280

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet
	NG		LPG		inch
	max	min	max	min	
MGLG-910	1.005 m³/h	0.528 m³/h	0.749 kg/h	0.393 kg/h	R 1/2"
MGLG-920	2.011 m³/h	1.056 m³/h	1.498 kg/h	0.787 kg/h	R 1/2"
MGLG-920	3.016 m³/h	1.584 m³/h	2.245 kg/h	1.180 kg/h	R 1/2"

Set Üstü Amerikan Izgaralar

Counter Top American Grills

- 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 çekmecesini ile kurutmadan ızgara yapabilme özelliği
- V formu 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
- **1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla**

- 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
- **Standard 15/10 mm top thickness**



MGAG-910



MGAG-920



MGAG-930

Model Model	Ürün Kodu Product Code	Açıklama Description	Ebat Dimension	Ağırlık Weight	Isıl Güç Power	Fiyat Price
			mm	kg	kW	€
MGAG-910	1.002.01.03.05.04	Gazlı Amerikan Izgara Gas American Grill	400x900x280	66	9,5	1.135
MGAG-920	1.002.01.03.05.05	Gazlı Amerikan Izgara Gas American Grill	800x900x280	122	19	730
MGAG-930	1.002.01.03.05.06	Gazlı Amerikan Izgara Gas American Grill	1200x900x280	164	28,5	2.345

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet
	NG		LPG		inch
	max	min	max	min	
MGAG-910	1.005 m³/h	0.528 m³/h	0.749 kg/h	0.393 kg/h	R 1/2"
MGAG-920	2.011 m³/h	1.056 m³/h	1.498 kg/h	0.787 kg/h	R 1/2"
MGAG-930	3.016 m³/h	1.584 m³/h	2.248 kg/h	1.180 kg/h	R 1/2"

Gazlı İndirekt Isıtmalı Kaynatma Tencereleri

- Paslanmaz çelik 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
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- **1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla**

Gas Indirect Heating Boiling Pans

- Stainless steel body
- 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 adjustable lower and upper oven temperature control up to 300 °C
- Easy to clean through rounded corners worktop
- **Standard 15/10 mm top thickness**



MGBP-910



MGBP-915



MGBP-925



MGBP-950

Model Model	Ürün Kodu Product Code	Açıklama Description	Ebat Dimension	Ağırlık Weight	Isıl Güç Power	Fiyat Price
			mm	kg	kW	€
MGBP-910	1.002.01.03.06.01	100 Lt, indirekt ısıtmalı, gazlı, kaynatma tenceresi 100 Lt, indirect heating gas, boiling pan	800x900x850	130	24	5.365
MGBP-915	1.002.01.03.06.02	150 Lt, indirekt ısıtmalı, gazlı, kaynatma tenceresi 150 Lt, indirect heating gas, boiling pan	800x900x850	142	28	5.565
MGBP-925	1.002.01.03.06.05	250 Lt, indirekt ısıtmalı, gazlı, kaynatma tenceresi 250 Lt, indirect heating gas, boiling pan	1000x900x850	197	28	7.240
MGBP-950	1.002.01.03.06.08	500 Lt, indirekt ısıtmalı, gazlı, kaynatma tenceresi 500 Lt, indirect heating gas, boiling pan	1340x1620x1230	350	56	12.960

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage	Kablo Kesiti Cable Section	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet	Su Girişi Water Inlet
			NG		LPG		inch	inch
	V	mm ²	max	min	max	min		
MGBP-910	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5	2.540	1.334 m³/h	1.893 kg/h	0.994 kg/h	R 1/2"	R 1/2"
MGBP-915	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5	2.540 m³/h	1.334 m³/h	1.893 kg/h	0.994 kg/h	R 1/2"	R 1/2"
MGBP-925	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5	3.810 m³/h	2.000 m³/h	2.839 kg/h	1.491 kg/h	R 1/2"	R 1/2"
MGBP-950	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5	2.540 m³/h	1.334 m³/h	1.893 kg/h	0.994 kg/h	R 1/2"	R 1/2"

Elektrikli İndirekt Isıtmalı Kaynatma Tencereleri

- Paslanmaz çelik gövde
- 2" boşaltma musluğu
- Çift cidarlı hazne
- Karşı ağırlıklı kapak
- Aşırı basınç valfi ve manometre
- Soğuk su girişi
- Termostat kumandalı ısı ayarlı
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- 1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla

Electric Indirect Heating Boiling Pans

- Stainless steel body
- 2" drainage tap
- Double jacketed pan
- Counterweighted hinged lid
- Overpressure safety valve and manometer
- Cold water inlet
- Thermostat controlled heat adjustment
- Easy to clean through rounded corners worktop
- Standard 15/10 mm top thickness



MEBP-910



MEBP-915



MEBP-925



MEBP-940

Model Model	Ürün Kodu Product Code	Açıklama Description	Ebat Dimension	Ağırlık Weight	Isıl Güç Power	Fiyat Price
			mm	kg	kW	€
MEBP-910	1.002.01.03.06.03	100 Lt, indirekt ısıtmalı, elektrikli, kaynatma tenceresi 100 Lt, indirect heating electric, boiling pan	800x900x850	130	12	5.200
MEBP-915	1.002.01.03.06.04	150 Lt, indirekt ısıtmalı, elektrikli, kaynatma tenceresi 150 Lt, indirect heating electric, boiling pan	800x900x850	140	18	5.390
MEBP-925	1.002.01.03.06.06	250 Lt, indirekt ısıtmalı, elektrikli, kaynatma tenceresi 250 Lt, indirect heating electric, boiling pan	1000x900x850	193	24	6.915
MEBP-940	1.002.01.03.06.09	400 Lt, indirekt ısıtmalı, elektrikli, kaynatma tenceresi 400 Lt, indirect heating electric, boiling pan	1525x1500x1230	197	54	10.910
MEBP-950	1.002.01.03.06.10	500 Lt, indirekt ısıtmalı, elektrikli, kaynatma tenceresi 500 Lt, indirect heating electric, boiling pan	1340x1620x1230	350	22	11.775

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage	Kablo Kesiti Cable Section	Su Girişi Water Inlet
	V	mm ²	inch
MEBP-910	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4	R 1/2"
MEBP-915	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4	R 1/2"
MEBP-925	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x10	R 1/2"
MEBP-940	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x16	R 1/2"
MEBP-950	220-230 V 1N AC 50 Hz	5x16	R 1/2"

Elektrikli Makarna Pişiriciler

Electric Pasta Cookers

- Paslanmaz çelik gövde
- Pres baskı yekpare üst tabla
- E.G.O Emniyet limit termostatlı
- E.G.O 3 kademeli ısı anahtarı ve termostatik kontrol
- Su giriş musluğu
- Elektrik kontrollü su doldurma sistemi
- Su boşaltma vanası
- Su taşma tahliyesi
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- **1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla**

- Stainless steel body
- Monoblock worktop
- E.G.O Safety limit thermostat
- E.G.O 3-level heat switch and thermostatic control
- Water inlet tap
- Electric controlled water filling system
- Water drain valve
- Water overflow pipe
- Easy to clean through rounded corners worktop
- **Standard 15/10 mm top thickness**



MEPC-910



MEPC-920

Model Model	Ürün Kodu Product Code	Açıklama Description	Ebat Dimension	Ağırlık Weight	Isıl Güç Power	Fiyat Price
			mm	kg	kW	€
MEPC-910	1.002.01.03.07.01	Dolaplı, elektrikli, makarna pişiricisi tek hazneli, 25 lt Electric pasta cooker with stand; single well 25 lt	400x900x850	42	10	2.050
MEPC-920	1.002.01.03.07.02	Dolaplı, elektrikli, makarna pişiricisi tek hazneli, 2x25 lt Electric pasta cooker with stand; single well 2x25 lt	800x900x850	75	21	2.685

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage	Kablo Kesiti Cable Section	Su Girişi Water Inlet
	V	mm ²	inch
MEPC-910	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4	R 1/2"
MEPC-920	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x6	R 1/2"

Set Üstü Gazlı Ocaklar

Counter Top Gas Boiling Tables

- Paslanmaz çelik dış gövde
- Pres baskı yekpare üst tabla
- Emniyet tertibatlı, termokupllu, pilot alevli brülörler
- Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
- Elektrikli ateşleme sistemli
- 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
- **1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla**

- 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 gastronom containers
- Combustion system developed for natural or lpg gas
- Conversion nozzles supplied as standard
- **Standard 15/10 mm top thickness**



MGPC-910



MGPC-920

Model Model	Ürün Kodu Product Code	Açıklama Description	Ebat Dimension	Ağırlık Weight	Isıl Güç Power	Fiyat Price
			mm	kg	kW	€
MGPC-910	1.002.01.03.07.05	Dolaplı, gazlı, makarna pişiricisi tek hazneli, 25 lt Gas pasta cooker with stand; single well 25 lt	400x900x850	58	15	2.270
MGPC-920	1.002.01.03.07.06	Dolaplı, gazlı, makarna pişiricisi tek hazneli, 2x25 lt Gas pasta cooker with stand; single well 2x25 lt	800x900x850	110	30	3.995

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage	Kablo Kesiti Cable Section	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet
			NG		LPG		inch
	V	mm ²	max	min	max	min	
MGPC-910	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5	1.588 m³/h	0.833 m³/h	1.183 kg/h	0.621 kg/h	R 3/4
MGPC-920	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5	3.175 m³/h	1.667 m³/h	2.366 kg/h	1.242 kg/h	R 3/4

Gazlı Devrilir Tava

Gas Bratt Pan

- Paslanmaz çelik gövde
- Manuel kaldırma mekanizması
- Karşı ağırlıklı kapak
- Soğuk su girişi
- 8 Kademeli, emniyet tertibatlı, termokupllu ve pilot alevli
- Lpg veya doğalgaz ile çalışabilir
- Tüm modellerde 300 °C'ye kadar ayarlanabilir sıcaklık kontrolü
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- **1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla**

- Stainless steel body
- Manuel tilting system
- Counterweighted hinged lid
- Cold water inlet
- 8-level heat adjustment with safety component, thermocouple and pilot flame
- Lpg or natural gas
- Up 300 °C heat adjustment
- Easy to clean through rounded corners worktop
- **Standard 15/10 mm top thickness**



MGTBT-9080



MGTBT-90120

Model Model	Ürün Kodu Product Code	Açıklama Description	Ebat Dimension	Ağırlık Weight	Isıl Güç Power	Fiyat Price
			mm	kg	kW	€
MGTBT-9080	1.002.01.03.08.01	80 Lt gazlı devrilir tava 80 Lt gas bratt pan	800x900x850	142	20	3.765
MGTBT-90120	1.002.01.03.08.02	120 Lt gazlı devrilir tava 120 Lt gas bratt pan	1200x900x850	200	28	5.160

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet	Su Girişi Water Inlet
	NG		LPG		inch	inch
	max	min	max	min		
MGTBT-9080	2.117 m³/h	1.111 m³/h	1.577 kg/h	0.828 kg/h	R 1/2"	R 1/2"
MGTBT-90120	2.963 m³/h	1.556 m³/h	2.208 kg/h	1.159 kg/h	R 1/2"	R 1/2"

Gazlı Motorlu Devrilir Tava

Automatic Tilting, Gas Bratt Pan

- Paslanmaz çelik 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
- 180 °C'ye kadar ayarlanabilir termostat
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- 1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla

- Stainless steel body
- 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
- Up to 180 °C, adjustable thermostat
- Easy to clean through rounded corners worktop
- Standard 15/10 mm top thickness



MGTBT-9080 AT



MGTBT-90120 AT

Model Model	Ürün Kodu Product Code	Açıklama Description	Ebat Dimension	Ağırlık Weight	Isıl Güç Power	Fiyat Price
			mm	kg	kW	€
MGTBT-9080 AT	1.002.01.03.08.03	Motorlu, Gazlı Devrilir Tava 80 lt Automatic Tilting, Gas Bratt Pan 80 lt	800x900x850	150	20	4.835
MGTBT-90120 AT	1.002.01.03.08.04	Motorlu, Gazlı Devrilir Tava 120 lt Automatic Tilting, Gas Bratt Pan 120 lt	1200x900x850	208	28	7.535

Elektrik Voltajı Electric Voltage	Kablo Kesiti Cable Section	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet	Su Girişi Su Girişi Inlet
		NG		LPG		inch	inch
V	mm²	max	min	max	min		
220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5	2.117 m³/h	1.111 m³/h	1.577 kg/h	0.828 kg/h	R 3/4	R 3/4
220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5	2.963 m³/h	1.556 m³/h	2.208 kg/h	1.159 kg/h	R 3/4	R 3/4

Elektrikli Devrilir Tava

Electric Bratt Pan

- Paslanmaz çelik dış gövde
- Manuel kaldırma mekanizması
- Karşı ağırlıklı kapak
- Soğuk su girişi
- Tüm modellerde 300 °C'ye kadar ayarlanabilir sıcaklık kontrolü
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- 1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla

- Stainless steel exterior panels
- Manuel tilting system
- Counterweighted hinged lid
- Cold water inlet
- Up 300 °C heat adjustment
- Easy to clean through rounded corners worktop
- Standard 15/10 mm top thickness



MEGTBT-9080



MEGTBT-90120
MEGTBT-90150

Model Model	Ürün Kodu Product Code	Açıklama Description	Ebat Dimension	Ağırlık Weight	Isıl Güç Power	Fiyat Price
			mm	kg	kW	€
MEGTBT-9080	1.002.03.08.05	Elektrikli Devrilir Tava 80 lt Electric Tilting Bratt Pan 80 lt	800x900x850	130	12	3.565
MEGTBT-90120	1.002.03.08.06	Elektrikli Devrilir Tava 120 lt Electric Tilting Bratt Pan 120 lt	1200x900x850	180	18	4.905
MEGTBT-90150	1.002.03.08.07	Elektrikli Devrilir Tava 150 lt Electric Tilting Bratt Pan 150 lt	1200x900x850	185	18	5.565

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage	Kablo Kesiti Cable Section	Su Girişi Water Inlet
	V	mm ²	inch
MEGTBT-9080	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4	R 1/2"
MEGTBT-90120	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4	R 1/2"
MEGTBT-90150	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4	R 1/2"

Motorlu, Elektrikli Devrilir Tava

Automatic Tilting, Electric Bratt Pan

- Paslanmaz çelik dış gövde
- Manuel kaldırma mekanizması
- Karşı ağırlıklı kapak
- Sıcak - soğuk su girişi
- Tüm modellerde 300 °C'ye kadar ayarlanabilir sıcaklık kontrolü
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- **1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla**

- Stainless steel exterior panels
- Manuel tilting system
- Counterweighted hinged lid
- Hot - cold water inlet
- Up 300 °C heat adjustment
- Easy to clean through rounded corners worktop
- **Standard 15/10 mm top thickness**



MEGTBT-9080 AT



MEGTBT-90120 AT

Model Model	Ürün Kodu Product Code	Açıklama Description	Ebat Dimension	Ağırlık Weight	Isıl Güç Power	Fiyat Price
			mm	kg	kW	€
MEGTBT-9080 AT	1.002.03.08.08	Motorlu, Elektrikli Devrilir Tava 80 lt Automatic Tilting, Electric Bratt Pan 80 lt	800x900x850	140	12	4.725
MEGTBT-90120 AT	1.002.03.08.09	Motorlu, Elektrikli Devrilir Tava 120 lt Automatic Tilting, Electric Bratt Pan 120 lt	1200x900x850	190	18	7.425
MEGTBT-90150 AT	1.002.03.08.10	Motorlu, Elektrikli Devrilir Tava 150 lt Automatic Tilting, Electric Bratt Pan 150 lt	1200x900x850	195	18	7.965

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage	Kablo Kesiti Cable Section	Su Girişi Water Inlet
	V	mm ²	inch
MEGTBT-9080 AT	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4	R 1/2"
MEGTBT-90120 AT	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4	R 1/2"
MEGTBT-90150 AT	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4	R 1/2"

Elektrikli Fritözler

Electric Fryers

- Paslanmaz çelik 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
- 180 °C'ye kadar ayarlanabilir termostat
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- 1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla

- Stainless steel body
- 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
- Up to 180 °C, adjustable thermostat
- Easy to clean through rounded corners worktop
- Standard 15/10 mm top thickness



MEF-910



MEF-920

Model Model	Ürün Kodu Product Code	Açıklama Description	Ebat Dimension	Ağırlık Weight	Isıl Güç Power	Fiyat Price
			mm	kg	kW	€
MEF-910	1.002.01.03.09.03	Dolaplı, elektrikli, fritöz, tek hazneli, 25 lt Electric fryer with stand; single well 25 lt	400x900x850	47	19,5	1.670
MEF-920	1.002.01.03.09.04	Dolaplı, elektrikli, fritöz, tek hazneli, 2x25 lt Electric fryer with stand; single well 2x25 lt	800x900x850	85	39	2.840

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage	Kablo Kesiti Cable Section
	V	mm ²
MEF-910	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4
MEF-920	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x10

Gazlı Fritözler

Gas Fryers

- 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
- **1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla**

- 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
- **Standard 15/10 mm top thickness**



MEF-910



MEF-920

Model Model	Ürün Kodu Product Code	Açıklama Description	Ebat Dimension	Ağırlık Weight	Isıl Güç Power	Fiyat Price
			mm	kg	kW	€
MGF-910	1.002.01.03.09.01	Dolaplı, gazlı, fritöz, tek hazneli, 25 lt Gas fryer with stand; single well 25 lt	400x900x850	47	19,5	1.760
MGF-920	1.002.01.03.09.02	Dolaplı, gazlı, fritöz, tek hazneli, 2x25 lt Gas fryer with stand; single well 2x25 lt	800x900x850	85	39	3.090

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage	Kablo Kesiti Cable Section
	V	mm ²
MGF-910	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x4
MGF-920	380 - 400V 3N AC 50 Hz	5x10

Set Üstü Elektrikli
Bain MarielerCounter Top Electric
Bain Maries

- Paslanmaz çelik gövde
- Pres baskı yekpare üst tabla
- Termostatik kumanda
- Su boşaltma vanası
- Gastronom küvetlere uygun hazne yapısı
- Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli üst tabla
- **1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla**

- Stainless steel body
- Monoblock worktop
- Thermostatic controlled
- Water drain valve
- Suitable for various kind of gastronorm containers
- Usable for countertop or with base cupboard
- Easy to clean through rounded corners worktop
- **Standard 15/10 mm top thickness**



MEBM-910



MEBM-920

Model Model	Ürün Kodu Product Code	Açıklama Description	Ebat Dimension	Ağırlık Weight	Isıl Güç Power	Fiyat Price
			mm	kg	kW	€
MEBM-910	1.002.01.03.10.03	Elektrikli set üstü elektrikli bain marie Counter top electric bain marie	400x900x280	20	1,5	865
MEBM-920	1.002.01.03.10.04	Elektrikli set üstü elektrikli bain marie Counter top electric bain marie	800x900x280	42	3	1.590

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage	Kablo Kesiti Cable Section
	V	mm ²
MEBM-910	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5
MEBM-920	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5

Set Üstü Gazlı Benmari

Counter Top Gas Bain Maries

- Paslanmaz çelik dış gövde
- Pres baskı yekpare üst tabla
- Emniyet tertibatlı, termokupllu, 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
- **1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla**

- 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
- **Standard 15/10 mm top thickness**



MGBM-910



MGBM-920

Model Model	Ürün Kodu Product Code	Açıklama Description	Ebat Dimension	Ağırlık Weight	Isıl Güç Power	Fiyat Price
			mm	kg	kW	€
MEGM-910	1.002.01.03.10.01	Gazlı Benmari Gas Bain Maries	400x900x280	22	2	965
MEGM-910	1.002.01.03.10.02	Gazlı Benmari Gas Bain Maries	800x900x280	45	4	1.850

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet
	NG		LPG		inch
	max	min	max	min	
MEGM-910	0.212 m³/h	0.111 m³/h	0.158 kg/h	0,083 kg/h	R 1/2"
MEGM-910	0.423 m³/h	0.111 m³/h	0.315 kg/h	0.166 kg/h	R 1/2"

Set Üstü Patates Dinlendirme

Counter Top Chips Scuttle

- Paslanmaz çelik 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
- 1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla

- Stainless steel body
- Monoblock worktop
- Porcelain heating resistor
- Oil straining pan
- Usable for countertop or with base cupboard
- Easy to clean through rounded corners worktop
- Standard 15/10 mm top thickness



MECS-910

Model Model	Ürün Kodu Product Code	Açıklama Description	Ebat Dimension	Ağırlık Weight	Isıl Güç Power	Fiyat Price
			mm	kg	kW	€
MECS-910	1.002.01.03.14.01	Elektrikli set üstü patates dinlendirme Counter top electric chip's scuttle	400x900x280	25	1	645

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage	Kablo Kesiti Cable Section
	V	mm ²
MECS-910	220-230 V 1N AC 50 Hz 3x1,5	3x1,5

Nötr Tezgahlar

Counter Top

- Paslanmaz çelik gövde
- Pres baskı yekpare üst tabla
- Ara tezgahlar hijyenik olup ağır çalışma şartlarına uygun yapıya sahiptir
- Set üstü veya alt stand ile birlikte kullanılabilir
- **1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla**

- Stainless steel body
- Monoblock worktop
- Worktops designed for heavy duty usage with hygienic structure
- Usable for countertop or with base cupboard
- **Standard 15/10 mm top thickness**



MNT-910



MNT-920



MNT-910-D



MNT-920-D



MNT-910-S

Model Model	Ürün Kodu Product Code	Açıklama Description	Ebat Dimension	Ağırlık Weight	Fiyat Price
			mm	kg	€
MNT-910	1.002.01.03.11.01	Nötr tezgah Counter top	400x900x280	18	380
MNT-920	1.002.01.03.11.02	Nötr tezgah Counter top	800x900x280	27	635
MNT-910-D	1.002.01.03.11.03	Ara Tezgah, Çekmeceli Worktop With Drawer	420x960x450	28	795
MNT-920-D	1.002.01.03.11.04	Ara Tezgah, Çekmeceli Worktop With Drawer	820x960x450	39	1.110
MNT-920-S	1.002.01.03.11.05	Ara Tezgah, Evyeli Worktop With Sink	420x960x450	23	715

Alt Standlar

Stands

- Paslanmaz çelik gövde
- Ara tezgahlar veya pişirme üniteleri ile birlikte kullanılabilir
- Alt standlar kapaklı veya kapaksız olarak kullanılabilir
- Çift cidarlı ve ergonomik kulplu alt stand kapakları
- **1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla**

- Stainless steel body
- Usable with worktops or cooking units
- Optional usage for base cupboards with or without lid
- Double-walled and ergonomic handles for base cupboard
- **Standard 15/10 mm top thickness**



MST-910



MST-920

Model Model	Ürün Kodu Product Code	Açıklama Description	Ebat Dimension	Ağırlık Weight	Fiyat Price
			mm	kg	€
MST-910	1.002.01.03.12.01	Kapaklı alt stand Stand with door	400x770x570	18	355
MST-920	1.002.01.03.12.02	Kapaklı alt stand Stand with door	800x770x570	25	500

Gazlı Yer Ocakları

Gas Stock Pot Stove

- Paslanmaz çelik gövde
- Emniyet tertibatlı ve termokupllu brülörler
- Pik döküm ocak ızgarası
- Yüksek verimli ve düşük gaz emisyonlu brülörler
- Lpg veya doğalgaz ile çalışabilir
- **1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla**

- Stainless steel body
- Safety component and with thermocouple burners
- Cast iron pan grid
- High performance and low-emission gas burners
- Lpg or natural gas
- **Standard 15/10 mm top thickness**



KSPS-2



KSPS-5

Model Model	Ürün Kodu Product Code	Açıklama Description	Ebat Dimension	Ağırlık Weight	Isıl Güç Power	Fiyat Price
			mm	kg	kW	€
KSPS-2	1.002.01.05.16.02	Gazlı yer ocağı çift yanışlı bek Gas stock pot stove, double burner	600x800x500	43	14,6	610
KSPS-5	1.002.01.05.16.05	Gazlı yer ocağı dört yanışlı bek Gas stock pot stove, four burner	700x850x500	45	32	880

Model Model	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption				Gaz Girişi Gas Inlet
	NG		LPG		inch
	max	min	max	min	
KSPS-2	1.588 m³/h	0.833 m³/h	1.183 kg/h	0.621 kg/h	R 1/2"
KSPS-5	3.387 m³/h	1.778 m³/h	2.524 kg/h	1.325 kg/h	R 1/2"

Elektrikli Yer Ocakları

Electric Stock Pot Stove

- Paslanmaz çelik gövde
- 3 kademeli ısı anahtarlı, 40x40 cm kare pleytler
- 1.50 mm kalınlıkta standart üst tabla

- Stainless steel body
- 40x40 cm square hot plates with 3-level heat switch
- Standard 15/10 mm top thickness



KSPE-1

Model Model	Ürün Kodu Product Code	Açıklama Description	Ebat Dimension	Ağırlık Weight	Fiyat Price
			mm	kg	€
KSPE-1	1.002.01.05.16.03	Elektrikli yer ocağı Electric stock pot stove	600x800x500	36	845

COOKIN[■]DUSTRIO

FIRINLAR / OVENS

**FIRINLAR/
OVENS**



MAGIC611E

Elektrikli Buharlı Konveksiyonlu Fırın 6 GN 1/1

- Paslanmaz çelik gövde
- Kabin sıcaklığının aşırı yükselmesini önleyen emniyet termostatu
- 180 dakikaya kadar ayarlanabilir pişirme süresi
- Tüm fonksiyonlar digital kontrollü
- Programlanabilir hafıza
- Döner ayar butonu
- Manuel veya otomatik nemlendirme özelliği
- Çift yöne dönebilen 2 hızlı paslanmaz çelik fan ile homojen ısı dağılımı
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli iç kabin
- Kolay temizlik sağlayan açılabilir iç cam
- 30 °C - 300 °C arası ayarlanabilen pişirme sıcaklığı
- Fırın içi temizlik için el duşu
- CE Elektrikli cihazlar güvenlik şartlarına uygun

Electric Steam Convection Oven 6 GN 1/1

- Stainless steel body
- Safety thermostat for overheating protection
- Adjustable cooking time up to 180 minutes
- Digital control for all functions
- Programmable cooking memory
- Rotary setting button
- Manual or periodic humidifier
- Homogenous heat distribution with 2 speed and 2 directional stainless steel fan
- Easy to clean rounded corners inner cabin
- Easy to clean with openable interior glass
- Adjustable cooking temperature between 30 °C - 300 °C
- Retractable shower for cleaning.
- Complied with CE terms of safety for electrical equipments

Model Model	Ürün Kodu Product Code	Açıklama Description	Ebat Dimension	Ağırlık Weight	Isıl Güç Power	Fiyat Price
			mm	kg	kW	€
MAGIC611E	1.002.01.06.01.01	Elektrikli buharlı konveksiyonlu fırın, 6 GN 1/1 Electric steam convection oven, 6 GN 1/1	970x910x865	125	12	4.200



MAGIC1011E

Elektrikli Buharlı Konveksiyonlu Fırın 10 GN 1/1

- Paslanmaz çelik gövde
- Kabin sıcaklığının aşırı yükselmesini önleyen emniyet termostatu
- 180 dakikaya kadar ayarlanabilir pişirme süresi
- Tüm fonksiyonlar digital kontrollü
- Programlanabilir hafıza
- Döner ayar butonu
- Manuel veya otomatik nemlendirme özelliği
- Çift yöne dönebilen 2 hızlı paslanmaz çelik fan ile homojen ısı dağılımı
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli iç kabin
- Kolay temizlik sağlayan açılabilir iç cam
- 30 °C - 300 °C arası ayarlanabilen pişirme sıcaklığı
- Fırın içi temizlik için el duşu
- CE Elektrikli cihazlar güvenlik şartlarına uygun

Electric Steam Convection Oven 10 GN 1/1

- Stainless steel body
- Safety thermostat for overheating protection
- Adjustable cooking time up to 180 minutes
- Digital control for all functions
- Programmable cooking memory
- Rotary setting button
- Manual or periodic humidifier
- Homogenous heat distribution with 2 speed and 2 directional stainless steel fan
- Easy to clean rounded corners inner cabin
- Easy to clean with openable interior glass
- Adjustable cooking temperature between 30 °C - 300 °C
- Retractable shower for cleaning.
- Complied with CE terms of safety for electrical equipments

Model Model	Ürün Kodu Product Code	Açıklama Description	Ebat Dimension	Ağırlık Weight	Isıl Güç Power	Fiyat Price
			mm	kg	kW	€
MAGIC1011E	1.002.01.06.01.02	Elektrikli buharlı konveksiyonlu fırın, 10 GN 1/1 Electric steamconvection oven, 10 GN 1/1	970x910x1155	165	18	4.820



MAGIC1021E

Elektrikli Buharlı Konveksiyonlu Fırın 10 GN 2/1

- Paslanmaz çelik gövde
- Kabin sıcaklığının aşırı yükselmesini önleyen emniyet termostatu
- 180 dakikaya kadar ayarlanabilir pişirme süresi
- Tüm fonksiyonlar digital kontrollü
- Programlanabilir hafıza
- Döner ayar butonu
- Manuel veya otomatik nemlendirme özelliği
- Çift yöne dönebilen 2 hızlı paslanmaz çelik fan ile homojen ısı dağılımı
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli iç kabin
- Kolay temizlik sağlayan açılabilir iç cam
- 30 °C - 300 °C arası ayarlanabilen pişirme sıcaklığı
- Fırın içi temizlik için el duşu
- CE Elektrikli cihazlar güvenlik şartlarına uygun

Electric Steam Convection Oven 10 GN 2/1

- Stainless steel body
- Safety thermostat for overheating protection
- Adjustable cooking time up to 180 minutes
- Digital control for all functions
- Programmable cooking memory
- Rotary setting button
- Manual or periodic humidifier
- Homogenous heat distribution with 2 speed and 2 directional stainless steel fan
- Easy to clean rounded corners inner cabin
- Easy to clean with openable interior glass
- Adjustable cooking temperature between 30 °C - 300 °C
- Retractable shower for cleaning.
- Complied with CE terms of safety for electrical equipments

Model Model	Ürün Kodu Product Code	Açıklama Description	Ebat Dimension	Ağırlık Weight	Isıl Güç Power	Fiyat Price
			mm	kg	kW	€
MAGIC1021E	1.002.01.06.01.03	Elektrikli buharlı konveksiyonlu fırın, 10 GN 2/1 ya da 20 GN 1/1 Electric steam convection oven, 10 GN 2/1 or 20 GN 1/1	1200x1100x1155	210	27	5.620



MAGIC4011E

Elektrikli Buharlı Konveksiyonlu Fırın 20 GN 2/1

- Paslanmaz çelik gövde
- Kabin sıcaklığının aşırı yükselmesini önleyen emniyet termostatu
- 180 dakikaya kadar ayarlanabilir pişirme süresi
- Tüm fonksiyonlar digital kontrollü
- Programlanabilir hafıza
- Döner ayar butonu
- Manuel veya otomatik nemlendirme özelliği
- Çift yöne dönebilen 2 hızlı paslanmaz çelik fan ile homojen ısı dağılımı
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli iç kabin
- Kolay temizlik sağlayan açılabilir iç cam
- 30 °C - 300 °C arası ayarlanabilen pişirme sıcaklığı
- Fırın içi temizlik için el duşu
- CE Elektrikli cihazlar güvenlik şartlarına uygun
- Fırın arabası fiyata dahildir.

Electric Steam Convection Oven 20 GN 2/1

- Stainless steel body
- Safety thermostat for overheating protection
- Adjustable cooking time up to 180 minutes
- Digital control for all functions
- Programmable cooking memory
- Rotary setting button
- Manual or periodic humidifier
- Homogenous heat distribution with 2 speed and 2 directional stainless steel fan
- Easy to clean rounded corners inner cabin
- Easy to clean with openable interior glass
- Adjustable cooking temperature between 30 °C - 300 °C
- Retractable shower for cleaning.
- Complied with CE terms of safety for electrical equipments
- Oven trolley are included in prices

Model Model	Ürün Kodu Product Code	Açıklama Description	Ebat Dimension	Ağırlık Weight	Isıl Güç Power	Fiyat Price
			mm	kg	kW	€
MAGIC4011E	1.002.01.06.01.04	Elektrikli buharlı konveksiyonlu fırın, 20 GN 2/1 ya da 40 GN 1/1 Electric steam convection oven, 20 GN 2/1 or 40 GN 1/1	1200x1100x1845	350	54	8.350



MAGIC611G

Gazlı Buharlı Konveksiyonlu Fırın 6 GN 1/1

- Paslanmaz çelik gövde
- Kabin sıcaklığının aşırı yükselmesini önleyen emniyet termostati
- 180 dakikaya kadar ayarlanabilir pişirme süresi
- Tüm fonksiyonlar digital kontrollü
- Programlanabilir pişirme hafıza
- Döner ayar butonu
- Manuel veya otomatik nemlendirme özelliği
- Çift yöne dönebilen 2 hızlı paslanmaz çelik fan ile homojen ısı dağılımı
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli iç kabin
- Kolay temizlik sağlayan açılabilir iç cam
- 30 °C - 300 °C arası ayarlanabilen pişirme sıcaklığı
- Fırın içi temizlik için el duşu
- Kapalı borulu yanma sistemi
- Atmosferik brülörlü
- Emniyet gaz kesme tesisi
- Lpg veya doğalgaz ile çalışabilir
- AB Gazlı cihazlar direktif 90/396/ECC'ye uygun CE belgeli

Gas Steam Convection Oven 6 GN 1/1

- Stainless steel body
- Safety thermostat for overheating protection
- Adjustable cooking time up to 180 minutes
- Digital control for all functions
- Programmable cooking memory
- Rotary setting button
- Manual or periodic humidifier
- Homogenous heat distribution with 2 speed and 2 directional stainless steel fan
- Easy to clean rounded corners inner cabin
- Easy to clean with openable interior glass
- Adjustable cooking temperature between 30 °C - 300 °C
- Retractable shower for cleaning.
- Closed pipe burning system
- Atmospheric burner
- Safety gas cutting system
- Lpg or natural gas
- CE certified, complied to directive of EU equipments with gas 90/396/EEC

Model Model	Ürün Kodu Product Code	Açıklama Description	Ebat Dimension	Gaz Gas	Isıl Güç Power	Fiyat Price
			mm	kg/h	kW	€
MAGIC611G	1.002.01.06.01.05	Gazlı buharlı konveksiyonlu fırın, 6 GN 1/1 Gas steam convection oven, 6 GN 1/1	970x910x865	0.78	14	4.970



MAGIC1011G

Gazlı Buharlı Konveksiyonlu Fırın 10 GN 1/1

- Paslanmaz çelik gövde
- Kabin sıcaklığının aşırı yükselmesini önleyen emniyet termostati
- 180 dakikaya kadar ayarlanabilir pişirme süresi
- Tüm fonksiyonlar digital kontrollü
- Programlanabilir hafıza
- Döner ayar butonu
- Manuel veya otomatik nemlendirme özelliği
- Çift yöne dönebilen 2 hızlı paslanmaz çelik fan ile homojen ısı dağılımı
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli iç kabin
- Kolay temizlik sağlayan açılabilir iç cam
- 30 °C - 300 °C arası ayarlanabilen pişirme sıcaklığı
- Fırın içi temizlik için el duşu
- Kapalı borulu yanma sistemi
- Atmosferik brülörlü
- Emniyet gaz kesme tesisi
- Lpg veya doğalgaz ile çalışabilir
- AB Gazlı cihazlar direktif 90/396/ECC'ye uygun CE belgeli

Gas Steam Convection Oven 10 GN 1/1

- Stainless steel body
- Safety thermostat for overheating protection
- Adjustable cooking time up to 180 minutes
- Digital control for all functions
- Programmable cooking memory
- Rotary setting button
- Manual or periodic humidifier
- Homogenous heat distribution with 2 speed and 2 directional stainless steel fan
- Easy to clean rounded corners inner cabin
- Easy to clean with openable interior glass
- Adjustable cooking temperature between 30 °C - 300 °C
- Retractable shower for cleaning.
- Closed pipe burning system
- Atmospheric burner
- Safety gas cutting system
- Lpg or natural gas
- CE certified, complied to directive of EU equipments with gas 90/396/EEC

Model Model	Ürün Kodu Product Code	Açıklama Description	Ebat Dimension	Gaz Gas	Isıl Güç Power	Fiyat Price
			mm	kg/h	kW	€
MAGIC1011G	1.002.01.06.01.06	Gazlı buharlı konveksiyonlu fırın, 10 GN 1/1 Gas steam convection oven, 10 GN 1/1	970x910x1155	1.16	21	5.300



MAGIC1021G

Gazlı Buharlı Konveksiyonlu Fırın 10 GN 2/1

- Paslanmaz çelik gövde
- Kabin sıcaklığının aşırı yükselmesini önleyen emniyet termostatu
- 180 dakikaya kadar ayarlanabilir pişirme süresi
- Tüm fonksiyonlar digital kontrollü
- Programlanabilir pişirme hafıza
- Döner ayar butonu
- Manuel veya otomatik nemlendirme özelliği
- Çift yöne dönebilen 2 hızlı paslanmaz çelik fan ile homojen ısı dağılımı
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli iç kabin
- Kolay temizlik sağlayan açılabilir iç cam
- 30 °C - 300 °C arası ayarlanabilen pişirme sıcaklığı
- Fırın içi temizlik için el duşu
- Kapalı borulu yanma sistemi
- Atmosferik brülörlü
- Emniyet gaz kesme tesisi
- Lpg veya doğalgaz ile çalışabilir
- AB Gazlı cihazlar direktif 90/396/ECC'ye uygun CE belgeli

Gas Steam Convection Oven 10 GN 2/1

- Stainless steel body
- Safety thermostat for overheating protection
- Adjustable cooking time up to 180 minutes
- Digital control for all functions
- Programmable cooking memory
- Rotary setting button
- Manual or periodic humidifier
- Homogenous heat distribution with 2 speed and 2 directional stainless steel fan
- Easy to clean rounded corners inner cabin
- Easy to clean with openable interior glass
- Adjustable cooking temperature between 30 °C - 300 °C
- Retractable shower for cleaning.
- Closed pipe burning system
- Atmospheric burner
- Safety gas cutting system
- Lpg or natural gas
- CE certified, complied to directive of EU equipments with gas 90/396/EEC

Model Model	Ürün Kodu Product Code	Açıklama Description	Ebat Dimension	Gaz Gas	Isıl Güç Power	Fiyat Price
			mm	kg/h	kW	€
MAGIC1021G	1.002.01.06.01.07	Gazlı buharlı konveksiyonlu fırın, 10 GN 2/1 yada 20 GN 1/1 Gas steam convection oven, 10 GN 2/1 or 20 GN 1/1	1200x1100x1155	1.95	35	5.830



MAGIC4011G

Gazlı Buharlı Konveksiyonlu Fırın 20 GN 2/1

- Paslanmaz çelik gövde
- Kabin sıcaklığının aşırı yükselmesini önleyen emniyet termostatu
- 180 dakikaya kadar ayarlanabilir pişirme süresi
- Tüm fonksiyonlar digital kontrollü
- Programlanabilir pişirme hafıza
- Döner ayar butonu
- Manuel veya otomatik nemlendirme özelliği
- Çift yöne dönebilen 2 hızlı paslanmaz çelik fan ile homojen ısı dağılımı
- Kolay temizlenebilir yuvarlak köşeli iç kabin
- Kolay temizlik sağlayan açılabilir iç cam
- 30 °C - 300 °C arası ayarlanabilen pişirme sıcaklığı
- Fırın içi temizlik için el duşu
- Kapalı borulu yanma sistemi
- Atmosferik brülörlü
- Emniyet gaz kesme tesisi
- Lpg veya doğalgaz ile çalışabilir
- AB Gazlı cihazlar direktif 90/396/ECC'ye uygun CE belgeli

Gas Steam Convection Oven 20 GN 2/1

- Stainless steel body
- Safety thermostat for overheating protection
- Adjustable cooking time up to 180 minutes
- Digital control for all functions
- Programmable cooking memory
- Rotary setting button
- Manual or periodic humidifier
- Homogenous heat distribution with 2 speed and 2 directional stainless steel fan
- Easy to clean rounded corners inner cabin
- Easy to clean with openable interior glass
- Adjustable cooking temperature between 30 °C - 300 °C
- Retractable shower for cleaning.
- Closed pipe burning system
- Atmospheric burner
- Safety gas cutting system
- Lpg or natural gas
- CE certified, complied to directive of EU equipments with gas 90/396/EEC

Model Model	Ürün Kodu Product Code	Açıklama Description	Ebat Dimension	Gaz Gas	Isıl Güç Power	Fiyat Price
			mm	kg/h	kW	€
MAGIC4011G	1.002.01.06.01.08	Gazlı buharlı konveksiyonlu fırın, 20 GN 2/1 yada 40 GN 1/1 Gas steam convection oven, 20 GN 1/1 or 40 GN 1/1	1200x1100x1845	2.59	46.6	8.530

Aksesuarlar

Accessories



Model Model	Ürün Kodu Product Code	Açıklama Description	Ebat Dimension	Fiyat Price
			mm	€
MAGICST S	1.002.01.06.02.08	Alt stand 6-10 GN 1/1 fırınlar için Stand for ovens with 6-10 GN 1/1	1150x810x660	499
MAGICST B	1.002.01.06.02.09	Alt stand 20 GN 1/1 fırınlar için Stand for ovens with 20 GN 1/1	1150x810x660	533
MAGICTR	1.002.01.06.02.10	Fırın alt standı Oven base	910x625x660	320



IKON611E

Elektrikli Konveksiyonlu Fırın 6 GN 1/1

- Tüm yüzeyler paslanmaz çelik
- Tamamı seramik yün izoleli
- Fan sayesinde sıcak hava ile pişirme
- Zaman ayarlı pişirme özelliği: 0-120 dak.
- Manuel nemlendirme özelliği
- Termostat kontrollü : 50-300°C
- Ayarlanabilir ayak yüksekliği
- Kolay temizlenebilir ve hijyenik
- CE Elektrikli cihazlar güvenlik şartlarına uygun
- Tüm modellerde kılavuz rayı fiyata dahildir

Electric Convection Oven 6 GN 1/1

- Made of stainless steel
- Completely insulated ceramic wool
- Fan assisted cooking with hot air
- Adjustable cooking timer: 0-120 min.
- Manuel humidification feature
- Thermostatically controlled: 50 -300°C
- Adjustable feet height
- Easy to clean and hygienic
- Complied with CE terms of safety for electrical equipments
- Trayholder slides are included in prices in all models

Model Model	Ürün Kodu Product Code	Açıklama Description	Ebat Dimension	Ağırlık Weight	Isıl Güç Power	Fiyat Price
			mm	kg	kW	€
IKON611E	1.002.01.06.02.01	Elektrikli konveksiyonlu fırın, 6 GN 1/1 Electric convection oven, 6 GN 1/1	970x910x865	120	12	3.465



IKON1011E

Elektrikli Konveksiyonlu Fırın 10 GN 1/1

- Tüm yüzeyler paslanmaz çelik
- Tamamı seramik yün izoleli
- Fan sayesinde sıcak hava ile pişirme
- Zaman ayarlı pişirme özelliği: 0-120 dak.
- Manuel nemlendirme özelliği
- Termostat kontrollü : 50-300°C
- Ayarlanabilir ayak yüksekliği
- Kolay temizlenebilir ve hijyenik
- CE Elektrikli cihazlar güvenlik şartlarına uygun
- Tüm modellerde kılavuz rayı fiyata dahildir

Electric Convection Oven 10 GN 1/1

- Made of stainless steel
- Completely insulated ceramic wool
- Fan assisted cooking with hot air
- Adjustable cooking timer: 0-120 min.
- Manuel humidification feature
- Thermostatically controlled: 50 -300°C
- Adjustable feet height
- Easy to clean and hygienic
- Complied with CE terms of safety for electrical equipments
- Trayholder slides are included in prices in all models

Model Model	Ürün Kodu Product Code	Açıklama Description	Ebat Dimension	Ağırlık Weight	Isıl Güç Power	Fiyat Price
			mm	kg	kW	€
IKON1011E	1.002.01.06.02.02	Elektrikli konveksiyonlu fırın, 10 GN 1/1 Electric convection oven, 10 GN 1/1	970x910x1155	160	18	4.085



IKON1021E

Elektrikli Konveksiyonlu Fırın 10 GN 2/1

- Tüm yüzeyler paslanmaz çelik
- Tamamı seramik yün izoleli
- Fan sayesinde sıcak hava ile pişirme
- Zaman ayarlı pişirme özelliği: 0-120 dak.
- Manuel nemlendirme özelliği
- Termostat kontrollü : 50-300°C
- Ayarlanabilir ayak yüksekliği
- Kolay temizlenebilir ve hijyenik
- CE Elektrikli cihazlar güvenlik şartlarına uygun
- Tüm modellerde kılavuz rayı fiyata dahildir

Electric Convection Oven 10 GN 2/1

- Made of stainless steel
- Completely insulated ceramic wool
- Fan assisted cooking with hot air
- Adjustable cooking timer: 0-120 min.
- Manuel humidification feature
- Thermostatically controlled: 50 -300°C
- Adjustable feet height
- Easy to clean and hygienic
- Complied with CE terms of safety for electrical equipments
- Trayholder slides are included in prices in all models

Model Model	Ürün Kodu Product Code	Açıklama Description	Ebat Dimension	Ağırlık Weight	Isıl Güç Power	Fiyat Price
			mm	kg	kW	€
IKON1021E	1.002.01.06.02.03	Elektrikli konveksiyonlu fırın, 10 GN 2/1 yada 20 GN 1/1 Electric convection oven, 10 GN 2/1 or 20 GN 1/1	1200x1100x1155	205	27	4.885



IKON4011E

Elektrikli Konveksiyonlu Fırın 20 GN 2/1

- Tüm yüzeyler paslanmaz çelik
- Tamamı seramik yün izoleli
- Fan sayesinde sıcak hava ile pişirme
- Zaman ayarlı pişirme özelliği: 0-120 dak.
- Manuel nemlendirme özelliği
- Termostat kontrollü : 50-300°C
- Ayarlanabilir ayak yüksekliği
- Kolay temizlenebilir ve hijyenik
- CE Elektrikli cihazlar güvenlik şartlarına uygun
- Tüm modellerde kılavuz rayı fiyata dahildir

Electric Convection Oven 20 GN 2/1

- Made of stainless steel
- Completely insulated ceramic wool
- Fan assisted cooking with hot air
- Adjustable cooking timer: 0-120 min.
- Manuel humidification feature
- Thermostatically controlled: 50 -300°C
- Adjustable feet height
- Easy to clean and hygienic
- Complied with CE terms of safety for electrical equipments
- Trayholder slides are included in prices in all models

Model Model	Ürün Kodu Product Code	Açıklama Description	Ebat Dimension	Ağırlık Weight	Isıl Güç Power	Fiyat Price
			mm	kg	kW	€
IKON4011E	1.002.01.06.02.04	Elektrikli konveksiyonlu fırın, 20 GN 2/1 yada 40 GN 1/1 Electric convection oven, 20 GN 2/1 or 40 GN 1/1	1200x1100x1845	343	54	7.615



IKON611G

Gazlı Konveksiyonlu Fırın 10 GN 1/1

- Tüm yüzeyler paslanmaz çelik
- Tamamı seramik yün izoleli
- Fan sayesinde sıcak hava ile pişirme
- Zaman ayarlı pişirme özelliği: 0-120 dak.
- Manuel nemlendirme özelliği
- Termostat kontrollü : 50-300°C

- Ayarlanabilir ayak yüksekliği
- Kolay temizlenebilir ve hijyenik
- CE Elektrikli cihazlar güvenlik şartlarına uygun
- Tüm modellerde kılavuz rayı fiyata dahildir

Gas Convection Oven 10 GN 1/1

- Made of stainless steel
- Completely insulated ceramic wool
- Fan assisted cooking with hot air
- Adjustable cooking timer: 0-120 min.
- Manuel humidification feature
- Thermostatically controlled: 50 -300°C

- Adjustable feet height
- Easy to clean and hygienic
- Complied with CE terms of safety for electrical equipments
- Trayholder slides are included in prices in all models

Model Model	Ürün Kodu Product Code	Açıklama Description	Ebat Dimension	Gaz Gas	Isıl Güç Power	Fiyat Price
			mm	kg/h	kW	€
IKON611G	1.002.01.06.02.11	Gazlı konveksiyonlu fırın, 6 GN 1/1 Gas convection oven, 6 GN 1/1	970x810x865	0.78	14	3.915



IKON1011G

Gazlı Konveksiyonlu Fırın 10 GN 1/1

- Tüm yüzeyler paslanmaz çelik
- Tamamı seramik yün izoleli
- Güvenlik gaz valfi
- Fan sayesinde sıcak hava ile pişirme
- Zaman ayarlı pişirme özelliği: 0-120 dak.
- Manuel nemlendirme özelliği
- Termostat kontrollü : 50-300°C

- Ayarlanabilir ayak yüksekliği
- Kolay temizlenebilir ve hijyenik
- AB Gazlı cihazlar direktifi 90/396/ ECC'ye uygun CE belgeli

- Tüm modellerde kılavuz rayı fiyata dahildir

Gas Convection Oven 10 GN 1/1

- Made of stainless steel
- Completely insulated ceramic wool
- Security gas valve
- Fan assisted cooking with hot air
- Adjustable cooking timer: 0-120 min.
- Manuel humidification feature
- Thermostatically controlled: 50 -300°C

- Adjustable feet height
- Easy to clean and hygienic
- CE certified, complied to directive of EU equipments with gas 90/396/EEC

- Trayholder slides are included in prices in all models

Model Model	Ürün Kodu Product Code	Açıklama Description	Ebat Dimension	Gaz Gas	Isıl Güç Power	Fiyat Price
			mm	kg/h	kW	€
IKON1011G	1.002.01.06.02.05	Gazlı konveksiyonlu fırın, 10 GN 1/1 Gas convection oven, 10 GN 1/1	970x910x1155	1.17	21	4.440



IKON1021G

Gazlı Konveksiyonlu Fırın 10 GN 2/1

- Tüm yüzeyler paslanmaz çelik
- Tamamı seramik yün izoleli
- Güvenlik gaz valfi
- Fan sayesinde sıcak hava ile pişirme
- Zaman ayarlı pişirme özelliği: 0-120 dak.
- Manuel nemlendirme özelliği
- Termostat kontrollü : 50-300°C
- Ayarlanabilir ayak yüksekliği
- Kolay temizlenebilir ve hijyenik
- AB Gazlı cihazlar direktifi 90/396/ ECC'ye uygun CE belgeli

• Tüm modellerde kılavuz rayı fiyata dahildir

Convection Oven with Gas 10 GN 2/1

- Made of stainless steel
- Completely insulated ceramic wool
- Security gas valve
- Fan assisted cooking with hot air
- Adjustable cooking timer: 0-120 min.
- Manuel humidification feature
- Thermostatically controlled: 50 -300°C
- Adjustable feet height
- Easy to clean and hygienic
- CE certified, complied to directive of EU equipments with gas 90/396/EEC
- Trayholder slides are included in prices in all models

Model Model	Ürün Kodu Product Code	Açıklama Description	Ebat Dimension	Gaz Gas	Isıl Güç Power	Fiyat Price
			mm	kg/h	kW	€
IKON1021G	1.002.01.06.02.06	Gazlı konveksiyon fırın, 10 GN 2/1 yada 20 GN 1/1 Gas convection oven, 10 GN 2/1 or 20 GN 1/1	1200x1100x1155	1.95	35	4.830



IKON4011G

Gazlı Konveksiyonlu Fırın 40 GN 1/1

- Tüm yüzeyler paslanmaz çelik
- Tamamı seramik yün izoleli
- Güvenlik gaz valfi
- Fan sayesinde sıcak hava ile pişirme
- Zaman ayarlı pişirme özelliği: 0-120 dak.
- Manuel nemlendirme özelliği
- Termostat kontrollü : 50-300°C
- Ayarlanabilir ayak yüksekliği
- Kolay temizlenebilir ve hijyenik
- AB Gazlı cihazlar direktifi 90/396/ ECC'ye uygun CE belgeli

• Tüm modellerde kılavuz rayı fiyata dahildir

Convection Oven with Gas Injection 40 GN 1/1

- Made of stainless steel
- Completely insulated ceramic wool
- Security gas valve
- Fan assisted cooking with hot air
- Adjustable cooking timer: 0-120 min.
- Manuel humidification feature
- Thermostatically controlled: 50 -300°C
- Adjustable feet height
- Easy to clean and hygienic
- CE certified, complied to directive of EU equipments with gas 90/396/EEC
- Trayholder slides are included in prices in all models

Model Model	Ürün Kodu Product Code	Açıklama Description	Ebat Dimension	Gaz Gas	Isıl Güç Power	Fiyat Price
			mm	kg/h	kW	€
IKON4011G	1.002.01.06.02.07	Gazlı konveksiyonlu fırın, 20 GN 2/1 yada 40 GN 1/1 Gas convection oven, 20 GN 2/1 or 40 GN 1/1	1200x1100x1845	2.59	46.6	7.195

Aksesuarlar

Accessories



Model Model	Ürün Kodu Product Code	Açıklama Description	Ebat Dimension	Fiyat Price
			mm	€
IKONST S	1.002.01.06.02.08	Alt stand 6-10 GN 1/1 fırınlar için Stand for ovens with 6-10 GN 1/1	1150x810x660	499
IKONST B	1.002.01.06.02.09	Alt stand 20 GN 1/1 fırınlar için Stand for ovens with 20 GN 1/1	1150x810x660	533
IKONTR	1.002.01.06.02.10	Fırın alt standı Oven base	910x625x660	320

ELEKTRİKLİ KONVEKSİYONLU DİJİTAL PATISSERIE FIRINLAR

ELECTRIC CONVECTION DIGITAL PATISSERIE OVENS

Elektrikli Konveksiyonlu Patisserie Fırınlar

- 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

Electric Convection Patisserie Ovens

- 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



Model Model	Ürün Kodu Product Code	Açıklama Description	Ebat Dimension	Ağırlık Weight	Isıl Güç Power	Fiyat Price
			mm	kg	kW	€
CORTO E- S	1.036.01.06.03.09	Elektrikli Konveksiyonlu Dijital Patisserie Fırın 4x2/3 Tepsi Electric Convection Digital Patisserie Oven 4x2/3 Tray	510x700x560	48	3.2 kW 220-230 VAC 1N 50 Hz	1.570
CORTO E	1.036.01.06.03.10	Elektrikli Konveksiyonlu Dijital Fırın 4x40x60 Tepsi Electric Convection Digital Oven 4x40x60 Tray	750x795x560	62	6.4 kW 380-400 VAC 3N 50 Hz	1.910
CORTO E-6 T	1.036.01.06.03.04	Elektrikli Konveksiyonlu Dijital Fırın 6x40x60 Tepsi Electric Convection Digital Oven 6x40x60 Tray	945x860x815	115	9.6 kW 380-400 VAC 3N 50 Hz	3.405
CORTO E-10 T	1.036.01.06.03.06	Elektrikli Konveksiyonlu Dijital Fırın 10x40x60 Tepsi Electric Convection Digital Oven 10x40x60 Tray	945x860x1135	140	14.4 kW 380-400 VAC 3N 50 Hz	4.400

ELEKTRİKLİ KONVEKSİYONLU DİJİTAL PATISSERIE FIRINLAR

ELECTRIC CONVECTION DIGITAL PATISSERIE OVENS

Elektrikli Konveksiyonlu Manuel Patisserie Fırınlar

- 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 sivici
- Yüksek sıcaklığa dayanıklı çift camlı
- Kolay temizlenebilir açılır iç cam
- Paslanmaz çelik gövde
- İzolasyonlu pişirme kabini
- Emniyet termostatlı

Electric Convection Manual Patisserie Ovens

- 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



Model Model	Ürün Kodu Product Code	Açıklama Description	Ebat Dimension	Ağırlık Weight	Isıl Güç Power	Fiyat Price
			mm	kg	kW	€
CORTO M- S	1.036.01.06.03.01	Elektrikli Konveksiyonlu Dijital Patisserie Fırın 4x2/3 Tepsi Electric Convection Digital Patisserie Oven 4x2/3 Tray	510x700x560	48	3.2 kW 220-230 VAC 1N 50 Hz	1.170
CORTO M	1.036.01.06.03.02	Elektrikli Konveksiyonlu Dijital Patisserie Fırın 4x40x60 Tepsi Electric Convection Digital Patisserie Oven 4x40x60 Tray	750x795x560	62	6.4 kW 380-400 VAC 3N 50 Hz	1.510
CORTO M-6 T	1.036.01.06.03.03	Elektrikli Konveksiyonlu Dijital Patisserie Fırın 6x40x60 Tepsi Electric Convection Digital Patisserie Oven 6x40x60 Tray	945x860x815	115	9.6 kW 380-400 VAC 3N 50 Hz	2.805
CORTO M-10 T	1.036.01.06.03.05	Elektrikli Konveksiyonlu Dijital Patisserie Fırın 10x40x60 Tepsi Electric Convection Digital Patisserie Oven 10x40x60 Tray	945x860x1135	140	14.4 kW 380-400 VAC 3N 50 Hz	3.800

PATISSERIE KONVEKSİYONLU FIRINLAR / PATISSERIE CONVECTION OVENS



CORTO-MT

Mayalandırma Kabinleri

- Paslanmaz, AISI-304 (18/),
- 8 tepsili (600x400 mm),
- Tepsiler arası boşluk: 75 mm,
- Sıcaklık aralığı: 0°C - 90°C,
- Havalandırmalı,

Provers

- Stainless Steel AISI-304 (18/10),
- Capacity: 8 trays (600x400 mm),
- Distance between trays: 75 mm,
- Temperature between: 0°C - 90°C,
- With ventilation,

Model Model	Ürün Kodu Product Code	Açıklama Description	Ebat Dimension	Ağırlık Weight	Isıl Güç Power	Fiyat Price
			mm	kg	kW	€
CORTO MT	1.036.01.06.03.07	Mayalandırma Kabinleri 8x40x60 Tepsili Provers 8x40x60 Tepsili	750x725x845	48	3.2 kW 220-230 VAC 1N 50 Hz	1.155
CORTO FC	1.036.01.06.03.08	Mayalandırma Kabinleri 8x40x60 Tepsili Provers 8x40x60 Tepsili	945x725x845	60	3.2 kW 220-230 VAC 1N 50 Hz	1.365

ELEKTRONİK KONTROLLÜ GAZLI PASTA BÖREK/PIZZA FIRINLARI ELECTRONICALLY CONTROLLED GAS PASTRY/PIZZA OVENS

Gazlı Pizza Fırınları

- LPG veya NG (doğal gaz) uyarlanabilir,
- Manyetik güvenlik valfi,
- Dijital iç sıcaklık göstergesi,
- İç sıcaklık için dijital termostat kontrolü,
- Elektronik ateşleme,
- Sabit ısı kontrolü,
- Taş kalınlığı 20mm,
- Bu taşlar enerji tasarrufu ve en iyi pişirme için, özel yüksek ısı tutucu mineral ve metal karışımı malzemelerden üretilmiştir,
- İçeriği gösteren geniş pencereler,
- Optimal ısı dağılımı,
- Sabit sıcaklık değeri,
- Isınan yüzeylerin tamamı yoğunlaştırılmış taş yünü ile izole edilmiştir,
- 50°C-500°C arasında kontrol sağlayan termostat,
- Kolay pişirme ve temizlik için ergonomik tasarım.

Gas Pizza Ovens

- LPG or NG (natural gas) can be adapted,
- Magnetic safety valve,
- Digital internal temperature gauge,
- Digital thermostat control for internal temperature,
- Electronic ignition,
- Constant temperature control,
- Stone thickness 20mm,
- These stones are produced from blended special high-heat-retaining minerals and metals for best cooking and energy saving,
- Large windows showing inside,
- Optimal heat distribution,
- Constant temperature value,
- Whole heating surface is insulated with condensed rock wool,
- Temperature between : 50°C- 500°C,
- Ergonomic design for easy cooking and cleaning.



PG-GD04



PG-GD06

Model Model	Ürün Kodu Product Code	Açıklama Description	İç Ebatlar Inner Dimensions	Ebat Dimension	Pizza Kapasitesi Pizza Capacity	Isıl Güç Power	Fiyat Price
			mm	mm	30 cm çap/ diameter	kW	€
PG-GD04	1.035.01.06.05.01	Gazlı pizza fırını Gaz pizza oven	620x620x150	1100x950x520	4	16	1.700
PG-GD06	1.035.01.06.05.02	Gazlı pizza fırını Gaz pizza oven	920x620x150	1400x950x520	6	16	2.100
PG-GD09	1.035.01.06.05.03	Gazlı pizza fırını Gaz pizza oven	920x920x150	1400x1250x520	9	22	2.500

PIZZA FIRINLARI / PIZZA OVENS

Elektrikli Pizza Fırınları

- Enerji tasarrufu ve en iyi pişirme için özel, yüksek ısı tutucu mineral ve metal karışımı malzemelerden üretilmiş
- Refrektor ısı taşı ile kaplı pişirme alanı.
- Pişirme buharının tahliyesi için havalandırma kanalları.
- Isınan yüzeylerin tamamı yoğunlaştırılmış taş yünü ile izole edilmiştir
- Rezistanslar birinci sınıf paslanmaz çelikten üretilmiştir
- 50 - 500°C arasında kontrol sağlayan termostat
- 220V tek faz yada 380V üç faz seçeneği
- Kolay pişirme ve temizlik için ergonomik tasarımı
- Her göz için bağımsız sıcaklık kontrolü
- Tüm fırınlar termometrelidir.

Electric Pizza Ovens

- Produced from material mix of high heat retention minerals and metals, especially for best cooking and energy saving,
- Refractory deck covered baking chamber
- Ventilation ducts for evacuation of cooking steam,
- All of the heating surface is insulated with concentrated rock wool,
- The heating elements are manufactured from high-grade stainless steel,
- Thermostat control between 50 - 500°C,
- Option for 220V monophase, or 380V three phase,
- Ergonomic design for easy cooking and cleaning,
- Independent temperature control for each baking chamber,
- All ovens with thermometer.



Tek katlı pizza fırını termometreli
Oven with 1 baking chamber with thermometer



Çift katlı pizza fırını termometreli
Oven with 2 baking chamber with thermometer

Model Model	Ürün Kodu Product Code	Açıklama Description	İç Ebatlar Inner Dimensions	Ebat Dimension	Pizza Kapasitesi Pizza Capacity	Isıl Güç Power	Fiyat Price
			mm	mm	30 cm çap/ diameter	kW	€
NLE-T 125	1.035.01.06.05.12	Pizza fırını Pizza Oven	500x500x100	800x720x400	4x25 cm	4	700
NLE-T 14	1.035.01.06.05.04	Pizza fırını Pizza Oven	920x820x440	620x620x150	4	5	850
NLE-T 16	1.035.01.06.05.05	Pizza fırını Pizza Oven	620x920x150	920x114x44	6	6	1.200
NCE-T 16	1.035.01.06.05.06	Pizza fırını Pizza Oven	920x620x150	1220x820x440	6	6	1.250
NLE-T 19	1.035.01.06.05.07	Pizza fırını Pizza Oven	920x920x150	1220x1140x440	9	8	1.550
NLE-T 225	1.035.01.06.05.13	Pizza fırını Pizza Oven	2x(500x500x100)	760x720x500	4+4 25 cm	6	1.000
NLE-T 24	1.035.01.06.05.08	Pizza fırını Pizza Oven	2x(620x620x150)	920x820x780	4+4	10	1.350
NLE-T 26	1.035.01.06.05.09	Pizza fırını Pizza Oven	2x(620x920x150)	920x1140x780	6+6	12	1.850
NCE-T 26	1.035.01.06.05.10	Pizza fırını Pizza Oven	2x(920x620x150)	1220x820x780	6+6	12	1.900
NCE-T 29	1.035.01.06.05.11	Pizza fırını Pizza Oven	2x(920x920x150)	1220x1140x780	9+9	16	2.400



Aydınlı Mah. İstanbul AYOSB Mermerciler Cad. No :41 34953 Tuzla/İSTANBUL
Tel: 0216 593 02 42 (pbx) Faks: 0216 593 02 43 info@ndustrio.com



www.ndustrio.com