PiMAK
GROUP















www.pimak.com

PiMAK GROUP

Professional Kitchen Equipments

2026

Ürün Kataloğu

Product Catalogue

BOĞAZİÇİ DAMPAK MiR RADIANS gastrolley

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

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

Şirket Profili

1992 yılında endüstriyel mutfak sektörüne adım atarken, temel gayemiz kalıcı ve standartları belirleyen bir marka yaratmaktı. Yüzde yüz yerli sermaye ile kurduğumuz PiMAK, aradan geçen otuz yılı aşkın sürede sadece bir üretim tesisi değil; sektörde kalitenin, istikrarın ve güvenin adresi haline geldi. Karşılaştığımız her zorluk, bizi hedeflerimize daha sıkı bağladı ve daima daha yenilikçi çözümler üretmeye teşvik etti.

Bugün geldiğimiz noktada, 7.000 metrekaresi kapalı olmak üzere toplam 10.000 metrekarelik modern üretim tesisimizde 800'ü aşkın farklı ürün geliştiriyoruz. Türkiye'nin dört bir yanına uzanan güçlü bayi, satış ve servis ağımızın yanı sıra; 5 kıtada 75 ülkeye gerçekleştirdiğimiz ihracatla PiMAK kalitesini dünya mutfaklarına taşıyoruz. Bu global başarı, hem üretim kapasitemizin hem de işimize duyduğumuz derin saygının en net göstergesidir.

Müşteri beklentilerini daima ön planda tutarak, değişen endüstri dinamiklerine hızla entegre oluyoruz. Deneyimli kadromuzdan aldığımız güç ve sürekli gelişim felsefemizle, inovasyon yatırımlarımızı aralıksız sürdüreceğiz. Ülke ekonomimize değer katma sorumluluğunun bilinciyle, rekabet gücümüzü artırarak sektördeki öncü konumumuzu yarınlara taşımaya kararlıyız.

Company Profile

When we stepped into the industrial kitchen sector in 1992, our primary goal was to create a everlasting brand setting the standards in the industry. Founded with 100% domestic capital, PiMAK has become not just a production facility, but the very address of quality, stability and trust over the past three decades. Every challenge we faced has bounded us more tightly to our goals and consistently encouraged us to produce more innovative solutions.

Today, we develop over 800 different products in our modern production facility of 10,000 square meters, including a 7,000 square meter closed area. In addition to our robust network of dealers, sales points and services extending all across Turkey, we bring PiMAK quality to global kitchens by exporting to 75 countries across 5 continents. This global success is the clearest indicator of both our production capacity and the deep respect we have for our business.

By prioritizing customer expectations constantly, we rapidly integrate into the changing dynamics of the industry. The strength resulted from our experienced team and our philosophy of continuous improvement, help us to maintain our innovation investments continually. As being aware of our responsibility to add value to our national economy, we are determined to carry out pioneering position in the sector in the future through increasing our competitive power.

İÇİNDEKİLER / CONTENTS

600 - Snack Serisi
600 - Snack Serie

7

700 Serisi
700 Serie

15

900 Serisi
900 Serie

27

Fırınlar
Ovens

39

Döner Makineleri
Shawarma Machines

55

Piliç Makineleri
Chicken Grills

71

Kafeterya Ekipmanları
Cafeteria Equipments

83

Hazırlık Ekipmanları
Preparation Equipments

BOĞAZİÇİ
100

Soğutma Ekipmanları
Cooling Equipments

DAMPAK
131

Servis Arabaları
Service Trolleys

gastrolley
154

Bulaşıkhane-Çamaşırhane
Scullery-Laundry

171

Servis Hatları
Service Unit Lines

179

Mutfak Ekipmanları
Kitchen Equipments

187

PİMAK GROUP





PiMAK GROUP

600 - Snack Serisi

600 - Snack Serie

600-Snack Serisi
600 - Snack Serie

Elektrikli, Musluklu/Musluksuz Set Üstü Fritözler
Electrical Countertop Fryers with/without Faucet

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

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



M062 (Eko Model)



M062-1 (Eko Model)



M169



M169-1

Teknik Özellikler | Technical Features

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

2026

Elektrikli & Gazlı Pleyt Izgaralar

Electrical & Gas Plate Grilles

Temel Özellikler

Gazlı

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

Elektrikli

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

Basic Features

Gas

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

Electrical

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



IZ4/M171-40



M064-70

Teknik Özellikler | Technical Features

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

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



Düz
Smooth

Oluklu+Düz
Ribbed+Smooth

600-Snack Serisi
600 - Snack Serie

Gazlı Lavtaşlı Izgaralar
Gas Lava Stone Grilles

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

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



LTI4/M170-1



LTI6/M170-3

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
LTI4/M170-1		21/25-30/50	4/3440	47,5x60x30	47
LTI5/M170-2		21/25-30/50	8/6880	63x60x30	55
LTI6/M170-3		21/25-30/50	12/10320	78x60x30	72

2026

Gazlı & Elektrikli Ocaklar

Gas & Electric Cooker

Gazlı

Temel Özellikler

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

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

Elektrikli

Gas

Basic Features

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

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

Electrical



OC1/60MX-4S



60S-M068E

Teknik Özellikler | Technical Features

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

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

600-Snack Serisi
600 - Snack Serie

Elektrikli Benmari & Elektrikli Makarna Haşlama
Electric Bain Marie & Electric Pasta Boiler

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

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



M166



M066

Teknik Özellikler | Technical Features

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

2026

Nötr Tezgah & Patates Dinlendirme Ünitesi

Holding Cabinet & Potato Warmer Display Unit

Nötr Tezgah Temel Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde
- Boyut seçeneği
- Uzun ömürlü

Neutral Countertop Basic Features

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

Patates Dinlendirme Temel Özellikler

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

Potato Warm Display Unit Basic Features

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



M067



M0168

Teknik Özellikler | Technical Features

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

600-Snack Serisi
600 - Snack Serie

Yer Ocakları
Stock Pot Ranges

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

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





M018



M018-1



M018E

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite (Ocak) Capacity (Ocak)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
M018E-1.3		230 / 50-60	4	30x30	60x70x50	38
M018E-1.4		230 / 50-60	5	40x40	60x70x50	40



PiMAK GROUP

700 Serisi
Series 700

700 Serisi
700 Serie

Gazlı Ocaklar
Gas Cookers

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

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



OC3/70MX-4S



OC3/70MX-4D

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Elektrikli Ocaklar

Electric Cookers

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



70S-M182-4SE



70SDE-M182-1

Teknik Özellikler | Technical Features

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

700 Serisi
700 Serie

Gazlı Wok Ocaklar
Gas Wok Cookers

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

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



70SMX-W



70MX-2W

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Gazlı & Elektrikli Kuzineler

Gas & Electric Cookers-Stoves

Temel Özellikler

Gazlı

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

Elektrikli

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

Basic Features

Gas

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

Electrical

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



70S-M015-4F



70SFE-M182-2

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite Capacity	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
70SFE-M182-2	⚡	380-400 / 50-60	12	Ø 18cm x 4 + 1	80x70x85	100
70SFE-M182-3	⚡	380-400 / 50-60	29	Ø 18cm x 6 + 1	120x70x85	135

700 Serisi
700 Serie

Gazlı Lavtaşlı & Sulu Tip Izgaralar
Gas Type Lavastone or Watery System Grills

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

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



70S-M190-60
Sulu Tip | Watery



LTI/70S-M170-1



LTI/70SD-M170-1

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Model Tipi Model Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
IZ1/70S-M190-60		Sulu Tip | Watery	21/25-30/50	6,5 /5590	60x70x35	46
70S-M190-90		Sulu Tip | Watery	21/25-30/50	8 / 6880	90x70x35	78
LTI/70S-M170-1		Lavtaşlı | Lava Stone	21/25-30/50	4 / 3440	47,5x70x35	55
LTI/70S-M170-2		Lavtaşlı | Lava Stone	21/25-30/50	4 / 3440	63x70x35	70
LTI1/70S-M170-3		Lavtaşlı | Lava Stone	21/25-30/50	8 / 6880	78x70x35	102
LTI/70SD-M170-1		Lavtaşlı | Lava Stone	21/25-30/50	4 / 3440	47,5x70x85	72
LTI/70SD-M170-2		Lavtaşlı | Lava Stone	21/25-30/50	4 / 3440	63x70x85	95
LTI1/70SD-M170-3		Lavtaşlı | Lava Stone	21/25-30/50	8 / 6880	78x70x85	127

Elektrikli & Gazlı Pleyt Izgaralar

Electric & Gas Plate Grills

Gazlı

Temel Özellikler

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

Elektrikli

Temel Özellikler

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

Gas

Basic Features

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

Electrical

Basic Features

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



70SE-M179

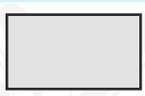


IZ1/70SD-M171-2

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
IZ/70S-M171	🔥	21/25-30/50	3,25 / 2797	40x70x30	35
IZ1/70S-M171-2	🔥	21/25-30/50	6,50 / 5594	80x70x30	64
IZ/70SD-M171	🔥	21/25-30/50	3,25 / 2797	40x70x85	50
IZ1/70SD-M171-2	🔥	21/25-30/50	6,50 / 5594	80x70x85	89

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



Düz
Smooth



Oluklu+Düz
Ribbed+Smooth

700 Serisi
700 Serie

Gazlı & Elektrikli Fritözler
Gas & Electric Fryers

Temel Özellikler

Gazlı

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

Elektrikli

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

Basic Features

Gas

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

Electrical

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



70SE-M073-1



70SDE-M073



70SDE-M073-1

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite (Lt.) Capacity (Lt.)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
70SE-M073		230-400 / 50-60	9	12	40x70x30	20
70SE-M073-1		380-400 / 50-60	18	12 + 12	80x70x30	35
70SDE-M073		230-400 / 50-60	9	12	40x70x85	37
70SDE-M073-1		380-400 / 50-60	18	12 + 12	80x70x85	60

Elektrikli Makarna Haşlama

Electric Pasta Boiler

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



70S-M184



70SD-M184

Teknik Özellikler | Technical Features

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

700 Serisi
700 Serie

Elektrikli Bain Marie
Electric Bain Marie

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

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



70S-M180-1



70SD-M180-1

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Nötr Tezgah & Patates Dinlendirme Ünitesi

Holding Cabinet & Potato Warmer Display Unit

Nötr Tezgah Temel Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde
- Boyut seçeneği
- Uzun ömürlü

Neutral Countertop Basic Features

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

Patates Dinlendirme Temel Özellikler

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

Potato Warm Display Unit Basic Features

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



70S-M067



70S-M173



70SD-M173

Teknik Özellikler | Technical Features

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





SCAN ME

PiMAK GROUP

900 Serisi
Series 900

900 Serisi
900 Serie

900 Seri Gazlı & Elektrikli Ocaklar
900 Serie Gas & Electric Cookers

Gazlı

Temel Özellikler

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

Elektrikli

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

Gas

Basic Features

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

Electrical

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



OC6/90SMX-4D



90MX-W



90SD-M068

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Pleyt Ebat Plate Size	Kapasite (Ocak) Capacity (Ocak)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
90S-M067E	⚡	380-400 / 50-60	8	30x30cm	2	40x90x85	56
90SD-M068	⚡	380-400 / 50-60	16	30x30cm	4	80x90x85	100

900 Serie Gazlı & Elektrikli Kuzineler

900 Serie Gas & Electric Cookers-Stoves

Temel Özellikler

Gazlı

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

Elektrikli

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

Basic Features

Gas

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

Electrical

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



90S-M015-4F



90SF-M068

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal)	Kapasite Capacity	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
90S-M015-4F	🔥	21/25-30/50	39,2/33712	4+1	80x90x85	147
90S-M015-6F	🔥	21/25-30/50	53,2/45752	6+1	120x90x85	170

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Pleyt Ebat Plate Size	Kapasite Capacity	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
90SF-M068	⚡	380-400 / 50-60	24	30x30 cm	4 + 1	80x90x85	135
90SF-M068-6	⚡	380-400 / 50-60	34	30x30 cm	6 + 1	120x90x85	125

900 Serisi
900 Serie

Taban Raflı Ocaklar
Cookers with Base Shelf

Temel Özellikler

Gazlı

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

Elektrikli

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

Basic Features

Gas

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

Electrical

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



MX-6A



MX27-6

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Pleyt Ebat Plate Size	Kapasite Capacity	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
MX27-3		380-400 / 50-60	12	30x30 cm	3	150x65x85	52
MX27-4		380-400 / 50-60	16	30x30 cm	4	100x100x85	64
MX27-6		380-400 / 50-60	24	30x30 cm	6	150x100x85	92
MX27-8		380-400 / 50-60	32	30x30 cm	8	200x100x85	120

Gazlı & Elektrikli Kuzineler

Gas & Electric Cookers-Stoves

Gazlı

Temel Özellikler

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

Elektrikli

Temel Özellikler

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

Gas

Basic Features

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

Electrical

Basic Features

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



M015-3



M015-6

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Pleyt Ebat Plate Size	Kapasite Capacity	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
MX26-4		380-400 / 50-60	21	30x30 cm	4+1	100x100x85	150
MX26-6		380-400 / 50-60	29	30x30 cm	6+1	150x100x85	195

900 Serisi
900 Serie

Gazlı & Elektrikli Fritözler
Gas & Electric Fryers

Gazlı

Temel Özellikler

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

Elektrikli

Temel Özellikler

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

Gas

Basic Features

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

Electrical

Basic Features

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



90S-M061E



90S-M062E

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite (Lt.) Capacity (Lt.)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
90S-M061E		380-400 / 50-60	15	24	40x90x85	48
90S-M062E		380-400 / 50-60	30	24 + 24	80x90x85	70

Elektrikli Izgaralar
Electric Grills

Elektrikli

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

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

Electrical



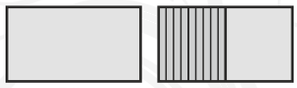
90SD-M064E



90SD-M065E

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
90SD-M064E	⚡	380-400 / 50-60	6	40x90x85	70
90SD-M065E	⚡	380-400 / 50-60	12	80x90x85	150



Düz
Smooth

Oluklu+Düz
Ribbed+Smooth

900 Serisi
900 Serie

Gazlı Izgaralar
Gas Grills

Gazlı

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

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

Gas



IZ3/90SD-M171



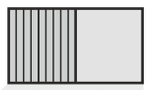
IZ3/90SD-M171-1

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
IZ2/90SD-M171		21/25-30/50	3,25 / 2797	40x90x85	75
IZ3/90SD-M171-1		21/25-30/50	6,5 / 5594	80x90x85	145



Düz
Smooth



Oluklu+Düz
Ribbed+Smooth

Gazlı Lavtaşlı Izgaralar

Gas Type Lavastone Grills

Gazlı

Temel Özellikler

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

Basic Features

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

Gas



LT3/90SD-M170-1



LT3/90SD-M170-3

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
LTI2/90SD-M170-1		21/25-30/50	4 / 3440	51,5x90x85	90
LTI3/90SD-M170-3		21/25-30/50	8 / 6880	85x90x85	160

900 Serisi
900 Serie

Elektrikli Benmari
Electric Bain Marie



90SD-M069E

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

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

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Elektrikli Makarna Haşlama
Electric Pasta Boiled



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

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

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite (Lt.) Capacity (Lt.)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
90SD-M184E	⚡	230-400 / 50-60	10,5	24	40x90x85	45

Nötr Tezgah
Holding Cabinet



Nötr Tezgah Temel Özellikler
- Paslanmaz çelik gövde
- Boyut seçeneği
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

Neutral Countertop Basic Features
- Stainless steel body and water Tank
- Various dimensions
- Hygienic and safe
- Durable

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Patates Dinlendirme Ünitesi
Potato Warmer Display Unit



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

Potato Warm Display Unit Basic Features
- Single phase supply voltage
- Thermostatic controlled heating
- Ceramic type heater Stainless Steel Paslanmaz Sac
- Stainless steel body and container
- Hygienic and safe
- Durable

Teknik Özellikler | Technical Features

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

900 Serisi
900 Serie

Devrilir Tava
Tilting Bratt Pan

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

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



90S-DTG-80

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal)	Kapasite (Lt.) Capacity (Lt.)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
90S-DTG-80		21/25-30/50	22/18920	80	80x90x85	173
90S-DTG-120		21/25-30/50	28,5/24510	120	120x90x85	230
Ürün Kodu Product Code	**Enerji Tipi** Energy Type	**Gerilim (Volt/Hz)** Voltage (Volt/Hz)	**Güç (kW)** Power (kW)	**Kapasite (Lt.)** Capacity (Lt.)	**Ebat (cm)** Dims. (cm)	**Ağırlık (Kg.)** Weight (Kg.)
90S-DTE-80		380-400 / 50-60	10,2	80	80x90x85	163
90S-DTE-120		380-400 / 50-60	16	120	120x90x85	220

Kaynatma Kazanı
Boiling Pan

Kaynatma Kazanı Temel Özellikler
- AISI 304 paslanmaz çelik .
- Karşı ağırlıklı kapaklıdır
- Soğuk sıcak su doldurma ve boşaltma musluğu vardır
- Gazlı modellerde, brülör manyetik valflidir.

Boiling Pan Basic Features
- Made of AISI 304 (Cr-Ni 18/1 0) stainless steel
- With counterweighted cap
- It has cold hot water filling tap with drain tap•
- In gas models, the burner assembly is equipped with a magnetic valve.



90S-KKE-80

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal)	Kapasite (Lt.) Capacity (Lt.)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
90S-KKG-80		21/25-30/50	22,5/19350	80	80x90x85	140
90S-KKG-100		21/25-30/50	28,5/24510	100	80x90x85	155
90S-KKG-150		21/25-30/50	33,5/28810	150	80x90x85	180
90S-KKG-250		21/25-30/50	34/29240	250	98x101x101	265
Ürün Kodu Product Code	**Enerji Tipi** Energy Type	**Gerilim (Volt/Hz)** Voltage (Volt/Hz)	**Güç (kW)** Power (kW)	**Kapasite (Lt.)** Capacity (Lt.)	**Ebat (cm)** Dims. (cm)	**Ağırlık (Kg.)** Weight (Kg.)
90S-KKE-80		380-400 / 50-60	12	80	80x90x85	135
90S-KKE-100		380-400 / 50-60	12	100	80x90x85	150
90S-KKE-150		380-400 / 50-60	18	150	80x90x85	175
90S-KKE-250		380-400 / 50-60	24	250	98x101x101	260



SCAN ME

PiMAK GROUP

Fırınlar
Ovens

Fırınlar
Ovens

Patisserie Fırınlar
Patisserie Ovens

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

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



PTS04-DİJİTAL



PTS06-DİJİTAL



PTS09-MANUEL

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Konveksiyonel Fırınlar
Convection Ovens

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

Basic Features
- Three-phase supply in electric models
- Working with LPG or Natural Gas in gas models
- Thermostat controlled heating
- Fan air circulation
- Moistening
- Stainless steel body
- Heat resistant double glass
- Cooking timer
- Hygienic and safe
- Long lasting
- Touch Screen and Program setting at Digital Models



DFKE06 DFKG10 DFKE40-DIGITAL

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar, Volt) Gas (Mbar, Volt)	Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal)	Kapasite (Tepsi Adt.) Capacity (Tray Qty.)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
DFKG10		21-25 / 30-50 / 380V	14	GN 1/1 - 10	95,5x77x105	124
DFKG20		21-25 / 30-50 / 380V	18	GN 2/1 - 10	115,5x103x105	170
DFKG40		21-25 / 30-50 / 380V	34	GN 2/1 - 20	115,5x109x178	200
DFKG40-DIGITAL		21-25 / 30-50 / 380V	34	GN 2/1 - 20	115,5x109x178	200

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

Fırınlar
Ovens

Döner Arabalı Ekmek Fırını (Gazlı)
Rotary Rack Oven (Gas)

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

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



Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	PMK 100G	PMK 150G	PMK 250G
Pişirme Alanı (m^2) Cooking Area (m^2)	5 - 6	7,5 - 8,6	11,6 - 14,4
Tepsi Sayısı (adet) Number of Trays (Pcs.)	12 - 14	12 - 16	12 - 18
Tepsi Ebadı (mm) Tray Size (Pcs.)	530 x 650	600 x 800	740x980 - 800x100 - 750x1040
Genişlik-Derinlik-Yükseklik (mm) Width-Depth-Height (mm)	1490 x 2070 x 2350	1690 x 2470 x 2350	1990 x 2780 x 2550
Elektrik Bağlantısı Electric Connection	3P + N + PE	3P + N + PE	3P + N + PE
Toplam Güç (kW) Total Power (kW)	3,5 - 4,5	3,5 - 4,5	3,5 - 4,5
Gaz Basıncı (mbar) Gas Pressure (mbar)	21-300	21-300	21-300
Ağırlık (kg) Weight (kg)	1250	1450	1750
Enerji Kaynakları Burner Capacity (kw)	Motorin, Doğalgaz, LPG, Katı Yakıtlar Diesel, Natural Gas, LPG, Solid Fuels	Motorin, Doğalgaz, Katı Yakıtlar Diesel, Natural Gas, Solid Fuels	Motorin, Doğalgaz, LPG, Katı Yakıtlar Diesel, Natural Gas, LPG, Solid Fuels
Voltaj (Volt/Hz) Volage (Volt/Hz)	Opsiyonel	Opsiyonel	Opsiyonel

Döner Arabalı Ekmek Fırını (Elektrikli)

Rotary Rack Oven (Electrical)

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	PMK 100E	PMK 150E	PMK 250E
Pişirme Alanı (m^2) Cooking Area (m^2)	5 - 6	7,5 - 8,6	11,6 - 14,4
Tepsi Sayısı (adet) Number of Trays (Pcs.)	12 - 14	12 - 16	12 - 18
Tepsi Ebadı (mm) Tray Size (Pcs.)	530 x 650	600 x 800	740x980 - 800x100 - 750x1040
Genişlik-Derinlik-Yükseklik (mm) Width-Depth-Height (mm)	1490 x 2070 x 2350	1690 x 2470 x 2350	1990 x 2780 x 2550
Elektrik Bağlantısı Electric Connection	3P + N + PE	3P + N + PE	3P + N + PE
Toplam Güç (kW) Total Power (kW)	45,5 - 48,8	52,5 - 55,5	63,5 - 65,5
Gaz Basıncı (mbar) Gas Pressure (mbar)	–	–	–
Ağırlık (kg) Weight (kg)	1250	1250	1750
Enerji Kaynakları Burner Capacity (kw)	Elektrik - Electric	Elektrik - Electric	Elektrik - Electric
Voltaj (Volt/Hz) Volage (Volt/Hz)	Opsiyonel	Opsiyonel	Opsiyonel

Fırınlar
Ovens

Döner Konveksiyonlu Fırın
Rotary Convection Oven

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

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



Teknik Özellikler | Technical Features

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

Çok Amaçlı, Taş Tabanlı Fırınlar

Bakery and Pastry Ovens

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



MT/1200/2



ME/1200

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Fırınlar
Ovens

Hamur Kesme-Tartma & Konik Yuvarlama Makinesi
Volumetric Dough Divider & Conical Rounder Machine

Hamur Kesme ve Tarma Temel Özellikler
- Hacimsel vakum kesme işlemi
- Gramaj hassasiyeti ±%5
- Otomatik ayarlanabilir gramaj
- Paslanmaz kapak ve huni
- Hamur sayıcı
- Yükseklik ayarlı hamur çıkış konveyörü
- Unluk
- Hız kontrollü kesme

Volumetric Dough Divider Basic Features
- Volumetric suction divider;
- Weighing accuracy ±5%
- Automatic adjustable weight;
- External and hopper stainless steel design
- Piece counter
- Height adjustable dough outfeed conveyor
- Flour duster
- Speed-controlled cutting

Konik Yuvarlama Temel Özellikler
- Sabit yuvarlama kolları
- Paslanmaz şasi
- Alüminyum döküm koni
- Paslanmaz kapak
- Hamur çıkış oluğu
- Unluk

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





Teknik Özellikler | Technical Features

Hamur Kesme-Tartma Makinesi
Volumetric Dough Divider

Ürün Kodu Product Code	PMK-HY70	PMK-HY90	PMK-HY110	PMK-HY130
Çalışma Aralığı (kg) Working Weight (kg)	60-250	80-350	100-600	200-1000
Piston Çapı Piston Diameter	70	90	110	130
Kapasite (Adet) Capacity (pcs)	1500-4000	1500-4000	1500-4000	1500-4000
Elektrik Gücü (kw) Electric Power (kw)	1,5-2,2	1,5-2,2	1,5-2,2	1,5-2,2
Ebat (mm) Dimensions	680x1400x1500	680x1400x1500	680x1400x1500	680x1400x1500
Giriş Yüksekliği (mm) Entrance Height (mm)	1500	1500	1500	1500
Çıkış Yüksekliği (mm) Exit Height (mm)	900-1000	900-1000	900-1000	900-1000
Ağırlık (kg) Weight (kg)	500	500	500	500
Opsiyonel Optional	Hız Kontrol / Elektronik Sensör / Sayaç / Demonte Taşıma Speed Control / Electronic Sensor / Counter / Demount Transport			

Konik Yuvarlama Makinesi
Conical Rounder Divider

Ürün Kodu Product Code	PMK-KY120	PMK-KY240
Kapasite (Adet) Capacity (Pcs.)	50-200	100-600
Çalışma Aralığı (kg) Working Weight (kg)	1500-4000	1500-4000
Ebat (mm) Dimensions (mm)	1000x870x1450	1000x870x1450
Giriş Yüksekliği (mm) Entrance Height (mm)	800-900	800-900
Çıkış Yüksekliği (mm) Exit Height (mm)	900-990	900-990
Elektrik Gücü (kw) Electric Power (kw)	1,1-1,5	1,1-1,5
Ağırlık (kg) Weight (kg)	265	265
Opsiyonel Optional	Isıtma/Soğutma/Nemlendirme/Fan/ Hız Kontrol/Elektronik Sensör/Demonte Taşıma Heating / Cooling / Humidification / Fan / Speed Control / Electronic Sensor / Demounted Transportation	

Uzun Şekil Verme Makinesi

Long Moulder

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



Teknik Özellikler | Technical Features

Uzun Şekil Verme Makinesi | Long Moulder

Ürün Kodu Product Code	**PMK-USV200**
Çalışma Aralığı Working Interval	50-1500
Kapasite (Adet) Capacity (Pcs)	1500-4000
İşleme Yastık Sayısı (Adet) Number of Proccessing Pillows (Pcs)	Opsiyonel - Optional
Silindir Sayısı Number of Cylinder	Opsiyonel - Optional
Elektrik Gücü (kw) Electric Power (kw)	1,1 - 1,5
Ebat (mm) Dimensions (mm)	2000x700x1250
Hamur Giriş Yüksekliği (mm) Dough Entrance Height (mm)	1100
Hamur Çıkış Yüksekliği (mm) Dough Exit Height (mm)	900
Ağırlık (Kg) Weight (Kg)	220
Opsiyonel Optional	**Hız Kontrol/Elektronik Sensör/Sayaç/Demonte Taşıma** Speed Control / Electronic Sensor / Counter / Demount Transport

Fırınlar
Ovens

Pizza Fırınları
Pizza Ovens

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

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



M012-4 M014-4 M016-4

Teknik Özellikler | Technical Features

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

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

Et Tütsüleme Fırınları
Meat Smoking Ovens

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



FRN-SMK.K



FRN-SMK.G

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kw) Power (kw)	Kapasite Capacity	İç Ebat (cm) Int. Dims. (cm)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
FRN-SMK.K		–	7,4	60 Kg.	55 x 70	70x85x188	194
FRN-SMK.G	+	21-25 / 30-50	9	60 Kg.	55 x 70	70x85x188	194

Fırınlar
Ovens

Asansörlü Izgara
Coal Charbroilers

Temel Özellikler
- Monofaze elektrikli ısıtma sistemi.
- Asansörlü mekanizma ile hassas pişirme kontrolü.
- Paslanmaz rezistans ve gövde yapısı.
- Termostat kontrollü ayarlanabilir ısı yönetimi.
- Ergonomik kol ile kolay yükseklik ayarı.
- Hijyenik ve emniyetli tasarım.

Basic Features
- Single-phase electric heating system.
- Lift mechanism for precise cooking control.
- Stainless resistance and body structure.
- Thermostat controlled heat management.
- Ergonomic handle for easy height adjustment.
- Hygienic and safe design.



KMR-IZGR.SI

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite Capacity	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
KMR-IZGR.SI	⚡	220 / 50-60	0.26	11 + 1 Şiş / Skewer	108x106x215	205

Pizza/Lahmacun Fırınları

Pizza Owens

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



TTFG-85 TTFG-100 TTFG-127

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Fırınlar
Ovens

Pasta, Börek Fırınları & Mayalandırma Kabini
Cake, Pastry Ovens & Fermantation Cabinet

Temel Özellikleri

- Paslanmaz çelik gövde yapısı.
- Homojen ısı dağılımı ve kontrolü.
- İç aydınlatma ile izleme imkanı.
- Monofaze veya trifaze çalışma seçeneği.
- Hijyenik, emniyetli ve uzun ömürlü kullanım.
- Yüksek dayanıklılık ve kolay temizlik.

Basic Features

- Stainless steel body structure.
- Homogeneous heat distribution and control.
- Interior lighting for monitoring.
- Single or three-phase power supply.
- Hygienic, safe and long lasting.
- High durability and easy cleaning.



M016



MYK1

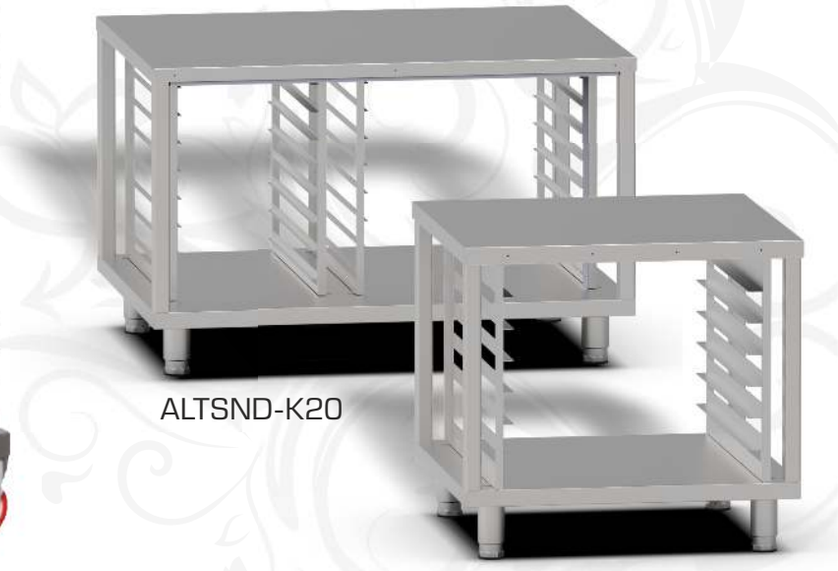
Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal)	Kapasite Capacity	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
M016	🔥	21/25-30/50	13/11180	5	92x100x160	138
Ürün Kodu Product Code	**Enerji Tipi** Energy Type	**Gerilim (Volt/Hz)** Voltage (Volt/Hz)	**Güç (kW)** Power (kW)	**Kapasite** Capacity	**Ebat (cm)** Dims. (cm)	**Ağırlık (Kg.)** Weight (Kg.)
M016E	⚡	380 / 50-60	10	5	90x100x160	130
Ürün Kodu Product Code	**Enerji Tipi** Energy Type	**Gerilim (Volt/Hz)** Voltage (Volt/Hz)	**Güç (kW)** Power (kW)	**Kapasite (Tepsi-Adt)** Capacity (Tray-Qty.)	**Ebat (cm)** Dims. (cm)	**Ağırlık (Kg.)** Weight (Kg.)
MYK1	⚡	230-400 / 50-60	1,87	40x60cm - 10	90x85x97	97
MYK2	⚡	230-400 / 50-60	3,3	40x60cm - 20	90x110x97	110

Fırın Komponentleri
Oven Components



MB 132-40



ALTSND-K20

ALTSND-P

Teknik Özellikler | Technical Features

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

–

Fırınlar
Ovens

Kumpir Fırınları
Potato Ovens

Gazlı

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

Temel Özellikler

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

Elektrikli

Gas

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

Basic Features

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

Electrical



M079-2E



M079-3E



KF-M079-4G

Teknik Özellikler | Technical Features

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

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



SCAN ME

PiMAK GROUP

Döner Makinaları
Shawarma Machines

Döner Makineleri
Doner Machines

Döner Makinaları
Shawarma Machines

Robot Döner Makinaları
Robot Doner Kebab Machines

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

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



PDR150-G





PDR80-G

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Motor Motor	Güç (kw) Power (kw)	Radyan Radian	Kapasite Capacity	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık Weight	İncelik Thickness	Genişlik Width
PDR80-G		21/25-30/50	230 Volt	12,6	4	Ø45x65cm	74x80x116	158 Kg.	0,5-5mm	20-70mm
PDR100-G		21/25-30/50	230 Volt	15,75	5	Ø45x80cm	74x80x133	160 Kg.	0,5-5mm	20-70mm
PDR120-G		21/25-30/50	230 Volt	25,2	4 + 4	Ø50x65cm	90x85x116	175 Kg.	0,5-5mm	20-70mm
PDR150-G		21/25-30/50	230 Volt	31,5	5 + 5	Ø50x80cm	90x85x133	180 Kg.	0,5-5mm	20-70mm

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

Robot Döner Makinaları
Robot Doner Kebab Machines

Temel Özellikler

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

Basic Features

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







Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kw) Power (kw)	Radyan Radian	Kapasite Capacity	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık Weight	İncelik Thickness	Genişlik Width
PDR350-G		21/25-30/50	45,5	7+7	Ø70x120cm	142x99x230	370 Kg.	0,5-5mm	20-70mm
PDR500-G		21/25-30/50	78	8+8+8	Ø80x120cm	165x135x230	520 Kg.	0,5-5mm	20-70mm
PDR650-G		21/25-30/50	78	8+8+8	Ø90x120cm	165x135x230	540 Kg.	0,5-5mm	20-70mm

Döner Makinaları
Shawarma Machines

Ekonomik Model Döner Makinaları
Economic Type Shawarma Machines

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

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



D08/M78



D07/M76



D06/M75

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal)	Kapasite Capacity	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
D05/M73		21/25-30/50	6,5/5590	2 Radyan / Radian	47x52x67	16
D06/M75		21/25-30/50	9,75/8385	3 Radyan / Radian	47X50X95	18
D07/M76		21/25-30/50	13/11180	4 Radyan / Radian	47x52x105	22
D08/M78		21/25-30/50	16,25/13795	5 Radyan / Radian	47x52x120	27

Üstten Motorlu & Alttan Motorlu Döner Makinaları

Shawarma Machines With Top Motor & Shawarma Machines With Bottom Motor

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



DO7/M77-1(4P)

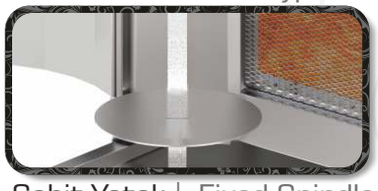
Alttan Motorlu Modellerde
Bottom Motor Type



DO7/M77-(4A)



Kanatlar | Flaps



Sabit Yatak | Fixed Spindle



Yan Tepsi | Side Tray

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal)	Kapasite (Radyan) Capacity (Radian)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Motor Gücü Motor Power
DO7/M77-1(4P)		21/25-30/50	13/11180	4	47x75x117	18	230Volt / 26Watt
DO8/M77-1(5P)		21/25-30/50	16,25/13975	5	47x75x135	20	230Volt / 26Watt
DO6/M77-(3A)		21/25-30/50	9,75/8385	3	50x71x87	27	230Volt / 26Watt
DO7/M77-(4A)		21/25-30/50	13/11180	4	50x71x105	30	230Volt / 26Watt
DO8/M77-(5A)		21/25-30/50	16,25/13975	5	50x71x123	49	230Volt / 26Watt

Döner Makinaları
Shawarma Machines

Elektrikli Döner Makinaları
Electrical Shawarma Machines

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

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



M077-4C



M077-4E



M077-4D



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



Yan Tepsi | Side Tray
TPS.DÖ.M77.(T)A

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Kömürlü veya Lavtaşlı, Dökümlü Döner Makinaları

Coal or Lava Stone Heated Shawarma Machines

Kömürlü Model Temel Özellikler

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

Coal Heated Model Basic Features

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



M77-(4K)



M77-(4L)



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



Yan Tepsi | Side Tray
TPS.DÖ.M77.(T)A

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Döner Makinaları
Shawarma Machines

V Tipi Alttan Motorlu & Alttan Motorlu Çiftli Döner Makinaları
V-Type Shawarma Machines & Double Shawarma Machine with Bottom Motor

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

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



DO1/M077-4V

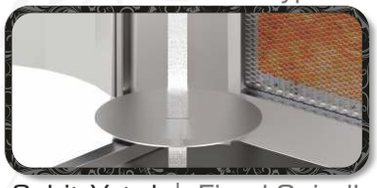
Alttan Motorlu Modellerde
Bottom Motor Type



DO1/M77-4+4



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



Sabit Yatak | Fixed Spindle



Yan Tepsi | Side Tray
TPS.DO77V

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Arabalı Döner Makinaları

Shawarma Machines with Trolley

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



Kanatlar | Flaps
R-TK.M77-(4A) **80€**



Yan Tepsi | Side Tray
TPS.DÖ.M77.(T)A



D01/M077-X4+4



D08/M077-X5

Teknik Özellikler | Technical Features

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

Döner Makinaları
Shawarma Machines

Cağ Kebap Makinesi
Horizontal Kebab Rotisserie

Temel Özellikleri

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

Basic Features

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



PMK-CKM

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kw/Kcal) Power (kw)	Motor (Volt/W) Motor (Volt/W)	Kapasite Capacity	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
PMK-CKM	+	21/25-30/50	9.75 / 8383	230 / 22	3 Radyan / Radian	120x80x170	200

Kebap Makinaları
Kebab Machines

Temel Özellikler

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

Basic Features

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

Yeni Ürün
New Product



BKS.150



PMK-KBM.20-DC



M077-4AK

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Kapasite Capacity	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal)	Voltaj (Volt/Watt) Voltage (Volt/Watt)	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Ebat (mm) Dims. (mm)
M077-4AK		14 Şiş / Skewer	21/25-30/50	13/11180	230 / 26	49	700x570x1180
PMK-KBM.20-DC		10+10 Şiş / Skewer	21/25-30/50	4/3439	230 / 44	67	500x750x1100
BKS.100		60 Gr. - 100 Gr.	21/25-30/50	–	230 / 40	10	210x370x730
BKS.150		80 Gr. - 150 Gr.	21/25-30/50	–	230 / 40	11	210x370x730

Döner Makinaları
Shawarma Machines

Robot Döner Ekipmanları
Robot Doner Kebab Equipment

Temel Özellikler
- Hijyenik,
- Emniyetli
- Uzun ömürlü

Basic Features
- Hygienic,
- Safe usage
- Durable


DRK350-650


DRK10-40
DRK50-150



DRL.O


DRL.M

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Kapasite Capacity	İç Ölçüler (cm) Inner Dim. (cm)	Dış Ölçüler (cm) Outer Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
DRL.M	DÖNER LIFTI (MANUEL) DONER LIFT (MANUEL)	–	–	57X140X95	150 Kg.
DRK10	DÖNER KALIBI DONER MOLD	10 Kg.	Ø18x45	25x25x67,5	15 Kg.
DRK20	DÖNER KALIBI DONER MOLD	20 Kg.	Ø22x55	28x28x77,5	20 Kg.
DRK30	DÖNER KALIBI DONER MOLD	30 Kg.	Ø25x65	45x45x105	35 Kg.
DRK40	DÖNER KALIBI DONER MOLD	40 Kg.	Ø29x65	45x45x105	30 Kg.
DRK50	DÖNER KALIBI DONER MOLD	50 Kg.	Ø32x65	45x51x105	35 Kg.
DRK60	DÖNER KALIBI DONER MOLD	60 Kg.	Ø34x75	60x60x115	40 Kg.
DRK70	DÖNER KALIBI DONER MOLD	70 Kg.	Ø36x75	60x60x115	45 Kg.
DRK80	DÖNER KALIBI DONER MOLD	80 Kg.	Ø40x70	60x60x115	50 Kg.
DRK100	DÖNER KALIBI DONER MOLD	100 Kg.	Ø45x70	60x60x115	55 Kg.
DRK120	DÖNER KALIBI DONER MOLD	120 Kg.	Ø47x70	60x60x115	60 Kg.
DRK350	DÖNER KALIBI DONER MOLD	350 Kg.	Ø70x120	93x78,5x169	190 Kg.
DRK500	DÖNER KALIBI DONER MOLD	500 Kg.	Ø80x120	110x94x169	250 Kg.
DRK650	DÖNER KALIBI DONER MOLD	650 Kg.	Ø90x120	113x98,5x169	265 Kg.
DRL.O	DÖNER LİFTİ (OTOMATİK) DONER LIFT (AUTOMATIC)	1200 Kg.	–	80x80x95	495 Kg.
OZLIFT.A	ÖZEL LİFT APARATI SPECIAL LIFT APPARATUS	650 Kg.	–	120X120X95	115 Kg.

OZLIFT.A Özel Lift Aparatı, DRL.O Otomatik Döner Lifti birlikte kullanılabilir.
The OZLIFT.A Special Lift Attachment can be used in conjunction with the DRL.O Automatic Doner Lift.

Robot Döner Ekipmanları

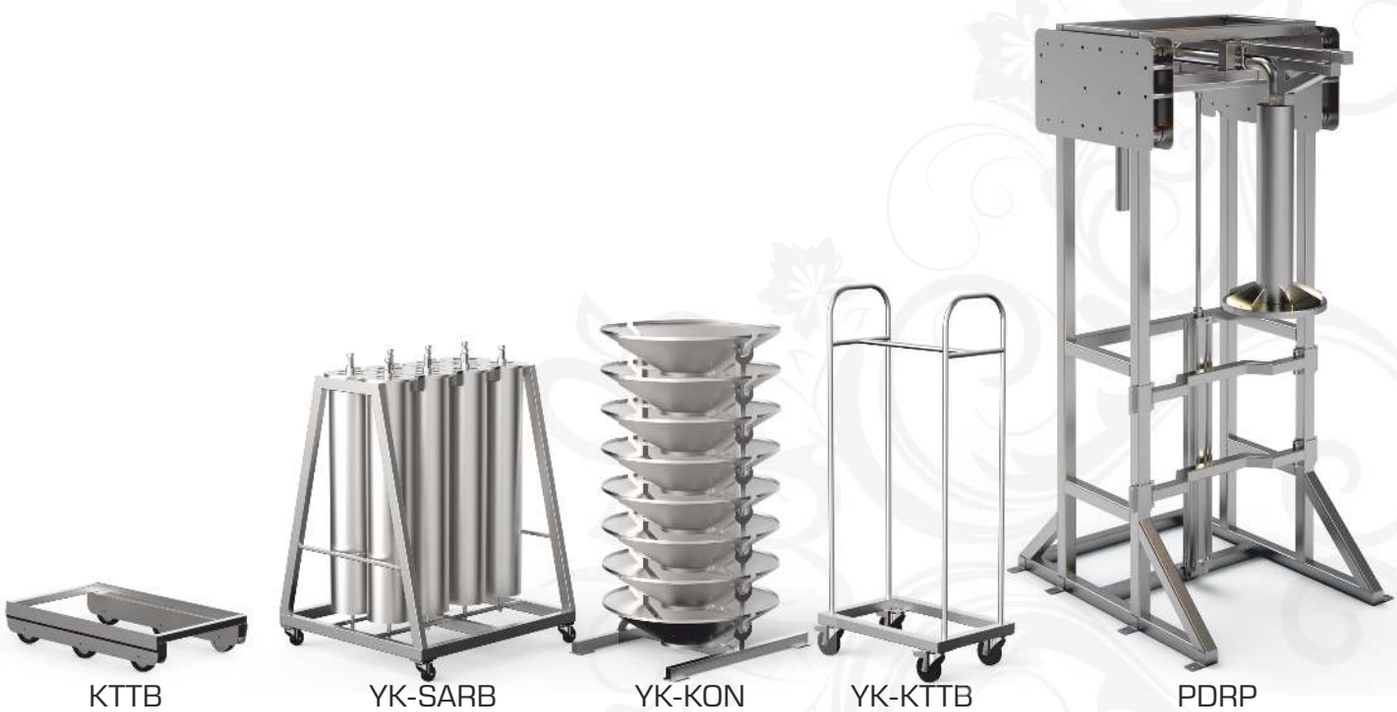
Robot Doner Kebab Equipment

Temel Özellikler

- Hijyenik,
- Emniyetli
- Uzun ömürlü

Basic Features

- Hygienic,
- Safe usage
- Durable



Teknik Özellikler | Technical Features

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

Döner Makinaları
Shawarma Machines

Robot Döner Ekipmanları
Robot Doner Kebab Equipment

Temel Özellikler
- Hijyenik,
- Emniyetli
- Uzun ömürlü

Basic Features
- Hygienic,
- Safe usage
- Durable



PM.BDD-15



DKON



DRTT



PM.BT



PDR.650.SİS

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
DKON	KONVEYÖR CONVEYOR	PROJEYE ÖZEL METRE FİYATI - PROJECT SPECIFIC METERS PRICE	–
DRTT	DÖNER TAŞIMA TEPSİSİ DONER TRAY TROLLEY	84x64x45	25
PDR.350.SİS	DÖNER ŞİŞİ DÖNER SPIT	26x26x140	17
PDR.650.SİS	DÖNER ŞİŞİ DÖNER SPIT	27x27x140	38
PM.BDD-15	DÖNER ROBOT BİÇAĞI DÖNER ROBOT KNIFE	Ø14	–
PM.BT	DÖNER BİLEME TAŞI DÖNER GRINDING STONE	10x2,5x1,6	–

Yedek Parçalar
Spare Parts



A1 Radyan | A1 Radian

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

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



B1 Radyan | B1 Radian

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

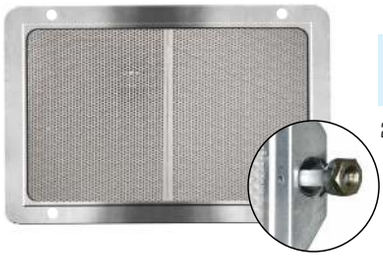
- **B1 radyanın yanıcı yüzeyi seramik malzemeden yapılmıştır.**
- Burner surface of B1 radian is made from ceramic materials.



Fransız Radyan | French Radian

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

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



Borulu Radyan | Tubulous Radian

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

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



Motorlu Döner Bıçağı

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

Manuel Döner Bıçağı







SCAN ME

PiMAK GROUP

Piliç Çevirme Makineleri
Chicken Rotisserie Machines

Piliç Çevirme Makinaları
Chicken Rotisserie Machines

Setüstü Piliç Çevirme Makineleri
Set Model Chicken Grilled Machines

Gazlı

Temel Özellikler

- LPG veya doğalgaz ile çalışma
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- 2-3 radyan ısıtıcı
- Hijyenik, emniyetli, ısıya dayanıklı cam
- Motorlu şiş döndürme mekanizması

Elektrikli

- Monofaze veya trifaze elektrik besleme
- 2 kademeli ısınma
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- Boru tipi rezistans
- Hijyenik, emniyetli, ısıya dayanıklı cam
- Motorlu şiş döndürme mekanizması

Gas

Basic Features

- LPG or Natural gas usage
- Faucet with safety valve
- Stainless steel body and skewer
- 2-3 radiant burner
- Hygienic and safewith pyrex plass
- Electric motor driven skewer mechanism

Electrical

- Singile or three phase supply voltage
- Two-stage heating
- Stainless steel body and skewer
- Tube type resistances
- Hygienic and safewith pyrex plass
- Electric motor driven skewer mechanism



M002-E



M003-E

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal)	Kapasite (Şiş/Piliç) Capacity (Skewer/Chicken)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Motor Gücü Motor Power
PI/M001		21/25-30/50	5/4300	2 / 6	72x50x65	47	230Volt / 22Watt
PI/M002		21/25-30/50	5/4300	3 / 9	79x50x65	51	230Volt / 22Watt
M003		21/25-30/50	7,5/6450	3 / 12	88x50x65	53	230Volt / 22Watt
M004		21/25-30/50	7,5/6450	3 / 15	103x50x65	55	230Volt / 22Watt

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite (Şiş/Piliç) Capacity (Skewer/Chicken)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Motor Gücü Motor Power
M001-E		230-400 / 50-60	4	2 / 6	72x50x65	50	230Volt / 22Watt
M002-E		230-400 / 50-60	4	3 / 9	79x50x65	54	230Volt / 22Watt
M003-E		230-400 / 50-60	4	3 / 12	88x50x65	56	230Volt / 22Watt
M004-E		230-400 / 50-60	4,5	3 / 15	103x50x65	58	230Volt / 22Watt

Radyanlı ve Kollu Piliç Makineleri

Radiant and Chicken Grilled Machines with Handle

Temel Özellikler

- LPG veya doğalgaz ile çalışma
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- Radyan ısıtıcı
- Hijyenik, emniyetli, ısıya dayanıklı cam
- Motorlu şiş döndürme mekanizması

Basic Features

- LPG or Natural gas usage
- Faucet with safety valve
- Stainless steel body and skewer
- Radiant burner
- Hygienic and safewith pyrex plass
- Electric motor driven skewer mechanism

Radyanlı Piliç Çevrime Makinesi
Radiant Chicken Machine



M006R

Kollu Piliç Çevrime Makinesi
Chicken Grilled Machines with Handle



PI6/M16-KB

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal)	Kapasite (Şiş/Piliç) Capacity (Skewer/Chicken)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Motor Gücü Motor Power
M003R		21/25-30/50	12 / 10318	3 / 18	125x55x118,5	113	230Volt / 40Watt
M004R		21/25-30/50	16 / 13757	4 / 24	125x55x138,5	150	230Volt / 40Watt
M005R		21/25-30/50	20 / 17196	5 / 30	125x55x175	165	230Volt / 40Watt
M006R		21/25-30/50	24 / 20636	6 / 36	125x55x195	200	230Volt / 40Watt
PI5/M004-K		21/25-30/50	10/8600	3 / 15	122x60x105	51	230Volt / 40Watt
PI6/M005-K		21/25-30/50	20/17200	4 / 20	122x60x115	50	230Volt / 40Watt
PI6/M16KB		21/25-30/50	20/17200	6 / 30	115x60x180	245	230Volt / 40Watt
PI6/M17KB		21/25-30/50	20/17200	8 / 40	120x60x200	320	230Volt / 40Watt

Piliç Çevirme Makinaları
Chicken Rotisserie Machines

Set Üstü Tamburlu Piliç Makineleri
Set Top, Drum Chicken Machines

Gazlı

Temel Özellikler

- LPG veya doğalgaz ile çalışma
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- Radyan veya boru brülörlü ısıtıcı
- Hijyenik, emniyetli, ısıya dayanıklı cam
- Motorlu şiş döndürme mekanizması

Elektrikli

Temel Özellikler

- Monofaze veya trifaze elektrik besleme
- 2 kademeli ısınma
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- Boru tipi rezistans
- Hijyenik, emniyetli, ısıya dayanıklı cam
- Motorlu şiş döndürme mekanizması

Gas

Basic Features

- LPG or Natural gas usage
- Faucet with safety valve
- Stainless steel body and skewer
- Radiant or Pipe Type burner
- Hygienic and safewith pyrex plass
- Electric motor driven skewer mechanism

Electrical

Basic Features

- Single or three phase supply voltage
- Two-stage heating
- Stainless steel body and skewer
- Tube type resistances
- Hygienic and safewith pyrex plass
- Electric motor driven skewer mechanism



PI2/M006

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal)	Kapasite (Şiş/Piliç) Capacity (Skewer/Chicken)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Motor Gücü Motor Power
PI1/M005		21/25-30/50	7,5/6450	5 / 20	90x60x104	95	230Volt / 40Watt
PI2/M006		21/25-30/50	8/6880	5 / 25	107x60x104	106	230Volt / 40Watt

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite (Şiş/Piliç) Capacity (Skewer/Chicken)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Motor Gücü Motor Power
M005-E		230-400 / 50-60	6	5 / 20	90x60x104	95	230Volt / 40Watt
M006-E		230-400 / 50-60	7	5 / 25	107x60x104	101	230Volt / 40Watt

Tamburlu Dinlendirmeli & Çift Katlı Tamburlu Piliç Makineleri

Drum Type, Warm Display & Drum Type Double Part Chicken Grills

Temel Özellikler

Gazlı

- LPG veya Doğalgaz ile çalışma
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Radyan veya boru brülörlü ısıtıcı
- Ayarlanabilir yanma kapasitesi
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- Hijyenik, emniyetli, ısıya dayanıklı cam
- Motorlu şiş döndürme mekanizması
- Tamburlu modellerde sıcak dinlendirme ünitesi
- Çift taraflı vitrin

Elektrikli

- Monofaze veya trifaze elektrik besleme
- İki kademeli ısıtma
- Boru tipi rezistans
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- Hijyenik, emniyetli, ısıya dayanıklı cam
- Motorlu şiş döndürme mekanizması
- Tamburlu modellerde sıcak dinlendirme ünitesi
- Çift taraflı vitrin

Basic Features

Gas

- Working with LPG or Natural Gas
- Gas valve with safety valve
- Radiant or pipe burner heater
- Adjustable burning capacity
- Stainless steel body and skewer
- Hygienic, safe, heat-resistant glass
- Motorized skewer mechanism
- Hot resting unit in drum rest models
- Double-sided showcase

Electrical

- Single-phase or three-phase electricity supply
- Two-stage heating
- Tube type resistance
- Stainless steel body and skewer
- Hygienic, safe, heat-resistant glass
- Motorized skewer mechanism
- Hot resting unit in drum rest models
- Double-sided showcase



PI2/M008B



M009-E

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal)	Kapasite (Şiş/Piliç) Capacity (Skewer/Chicken)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Motor Gücü Motor Power
PI1/M007B		21/25-30/50	7,5/6450	5 / 20	92x60x170	138	230Volt / 40Watt
PI2/M008B		21/25-30/50	8/6880	5 / 25	107x60x170	138	230Volt / 40Watt
PI3/M009		21/25-30/50	16/13760	5+5 / 20+20	92x60x190	160	230Volt / 40Watt
PI4/M009B		21/25-30/50	16/13760	5+5 / 25+25	107x60x190	170	230Volt / 40Watt

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite (Şiş/Piliç) Capacity (Skewer/Chicken)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Motor Gücü Motor Power
M007-E		230-400 / 50-60	8,5	5 / 20	92x60x170	122	230Volt / 40Watt
M008-E		230-400 / 50-60	9,5	5 / 25	107x60x170	130	230Volt / 40Watt
M009-E		380-400 / 50-60	14	5+5 / 20+20	92x60x190	140	230Volt / 40Watt
M009B-E		380-400 / 50-60	14	5+5 / 25+25	107x60x190	153	230Volt / 40Watt

Piliç Çevirme Makinaları
Chicken Rotisserie Machines

Lavtaşlı Piliç Makineleri
Chicken Machines with Lava Stone

Temel Özellikler
- LPG veya Doğalgaz ile çalışma
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Boru brülör destekli lavtaşı sistemiyle eşsiz mangal lezzeti
- Ayarlanabilir yanma kapasitesi
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- Hijyenik, emniyetli, ısıya dayanıklı cam
- Motorlu şiş döndürme mekanizması
- Çift taraflı vitrin (M010B ve M011B modellerinde)

Basic Features
- Working with LPG or Natural Gas
- Gas valve with safety valve
- BBQ flavor with tubular burner & lava stone.
- Adjustable burning capacity
- Stainless steel body and skewer
- Hygienic, safe, heat-resistant glass
- Motorized skewer mechanism
- Double-sided showcase (with M010B ve M011B models)

Tek Vitrinli, Lavtaşlı Piliç Çevrime Makinesi
Single-Display Lava Stone Chicken Machine



PI6/M013L

Çift Vitrinli, Lavtaşlı Piliç Çevrime Makinesi
Double-Display Lava Stone Chicken Machine



PI3/M010B

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal)	Kapasite (Şiş/Piliç) Capacity (Skewer/Chicken)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Motor Gücü Motor Power
PI6/M013L		21/25-30/50	30/25800	4+3 / 35	120x80x160	200	230Volt / 40Watt
PI7/M014L		21/25-30/50	37,5/32250	5+4 / 45	120x80x180	250	230Volt / 40Watt
PI3/M010B		21/25-30/50	16/13760	12 / 48	90X60X190	164	230Volt / 40Watt
PI4/M011B		21/25-30/50	16/13760	12 / 60	105X60X190	186	230Volt / 40Watt

Dökümlü Piliç Çevirme Makineleri

Chicken Grills Machines With Cast

Temel Özellikler

- LPG veya Doğalgaz ile çalışma
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Boru brülörlü ısıtıcı
- Ayarlanabilir yanma kapasitesi
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- Hijyenik, emniyetli, ısıya dayanıklı cam
- Motorlu şiş döndürme mekanizması
- Tamburlu modellerde sıcak dinlendirme ünitesi

Basic Features

- Working with LPG or Natural Gas
- Gas valve with safety valve
- Radiant or pipe burner heater
- Adjustable burning capacity
- Stainless steel body and skewer
- Hygienic, safe, heat-resistant glass
- Motorized skewer mechanism
- Hot resting unit in drum rest models



PI5/M015B

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal)	Kapasite (Şiş/Piliç) Capacity (Skewer/Chicken)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Motor Gücü Motor Power
PI2/M014B		21/25-30/50	8/6880	5 + 4 / 36	120x75x190	100	230Volt / 40Watt
PI5/M015B		21/25-30/50	10/8600	6 + 5 / 55	120x75x210	130	230Volt / 40Watt

Piliç Çevirme Makinaları
Chicken Rotisserie Machines

Dik Tip Piliç & Tek Vitrinli Çevirme Makineleri
Vertical Type & Single Display Chicken Grills

Gazlı

Temel Özellikler

- LPG veya doğalgaz ile çalışma
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- Boru brülörlü ısıtıcı
- Hijyenik, emniyetli, ısıya dayanıklı cam
- Motorlu şiş döndürme mekanizması

Elektrikli

Temel Özellikler

- Monofaze veya trifaze elektrik besleme
- 2 kademeli ısınma
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- Boru tipi rezistans
- Hijyenik, emniyetli, ısıya dayanıklı cam
- Motorlu şiş döndürme mekanizması

Gas

Basic Features

- LPG or Natural gas usage
- Faucet with safety valve
- Stainless steel body and skewer
- Pipe Type burner
- Hygienic and safewith pyrex plass
- Electric motor driven skewer mechanism

Electrical

Basic Features

- Singile or three phase supply voltage
- Two-stage heating
- Stainless steel body and skewer
- Tube type resistances
- Hygienic and safewith pyrex plass
- Electric motor driven skewer mechanism



PI1-M003-DG



M010-DE

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal)	Kapasite (Şiş/Piliç) Capacity (Skewer/Chicken)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Motor Gücü Motor Power
PI1/M003-DG		21/25-30/50	7,5/6450	3 / 12	89x50x76	70	230Volt / 22Watt
PI2/M004-DG		21/25-30/50	8/6880	3 / 15	104x50x76	74	230Volt / 22Watt
PI3/M012B		21/25-30/50	16/13760	6 / 24	90x60x190	128	230Volt / 40Watt
PI4/M013B		21/25-30/50	16/13760	6 / 30	105x60x190	168	230Volt / 40Watt

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite (Şiş/Piliç) Capacity (Skewer/Chicken)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Motor Gücü Motor Power
M003-DE		230-400 / 50-60	4,5	3 / 12	89x50x76	61	230Volt / 22Watt
M004-DE		230-400 / 50-60	5	3 / 15	104x50x76	69	230Volt / 22Watt
M010-DE		380-400 / 50-60	9	6 / 24	90x60x190	128	230Volt / 40Watt
M011-DE		380-400 / 50-60	10,5	6 / 30	105x60x190	156	230Volt / 40Watt

Premium Lavtaşlı Piliç Çevirme ve Sıcak Sergileme Makineleri

Premium Lava Stone Rotisserie & Hot Display Machines

Temel Özellikler

- LPG veya Doğalgaz ile çalışma
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- Boru brülörlü ısıtıcı
- Ayarlanabilir yanma kapasitesi
- Hijyenik, emniyetli, ısıya dayanıklı cam
- Motorlu şiş döndürme mekanizması
- Şiş çıkarma kolaylığı

Basic Features

- Working with LPG or Natural Gas
- Gas valve with safety valve
- Stainless steel body and skewer
- Tubular burner heater
- Adjustable burning capacity
- Hygienic, safe, heat-resistant glass
- Motorized skewer mechanism
- Ease of skewers



PI4/M015.DNL

M071

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal)	Kapasite (Şiş) Capacity (Skewer)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Motor Gücü Motor Power
PI4/M015.DNL	+	21/25-30/50	16+16/27.520	12+12	253x93x212	485	230Volt / 102Watt
PI4/M015.DNL.12	+	21/25-30/50	16 / 13.760	12	157x93x213	210	230Volt / 102Watt
M071	⚡	-	3,5 kW	4 Tepsi / Tray	60x65x192	90	-

Piliç Çevirme Makinaları
Chicken Rotisserie Machines

Yatay Kömürlü Piliç Makineleri
Horizontal, Chicken Grills With Coal Fire

Temel Özellikler
- Ateş tuğlasında kömür ateşi ile pişirme
- Kül toplama çekmecesi
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- Motorlu şiş döndürme mekanizması
- Şiş çıkarma kolaylığı
- Hijyenik, emniyetli,

Basic Features
- Cooking with charcoal fire on firebricks.
- Ash drawer
- Stainless steel body and skewer
- Electric motor driven skewer mechanism
- Ease of skewers
- Hygienic, safe



KM012X-5S

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Kapasite (Şiş) Capacity (Skewer)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Motor Gücü Motor Power
KM012X-5S		5	135x99x106	370	230 V / 22 W / 50-60 Hz
KM012X-6S		6	158x99x106	373	230 V / 22 W / 50-60 Hz

Kömürlü Tamburlu Piliç Makinası
Charcoal, Drum Chicken Grill

Temel Özellikler
- Monofaze veya trifaze elektrik besleme
- 2 kademeli ısınma
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- U tipi rezistans
- Hijyenik, emniyetli, ısıya dayanıklı cam
- Motorlu şiş döndürme mekanizması
- Kömür ateşi ile pişirme.

Basic Features
- Singile or three phase supply voltage
- Two-stage heating
- Stainless steel body and skewer
- Tube type resistances
- Hygienic and safewith pyrex glass
- Electric motor driven skewer mechanism
- Cooking with coal fire.



KT-M096

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite (Şiş/Piliç) Capacity (Skewer/Chicken)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Motor Gücü Motor Power
KT-M096		230-400 / 50-60	22	12 / 96	134 x 171 x 190	500	230Volt / 40Watt

Davlumbazlı, Kömürlü, Yatay Tip Piliç Çevirme

Horizontal Type Chicken Grills With Coal Fire and hood



KM012-6

Kömürlü Yatay Tip Temel Özellikler

- Kömür ateşi ile pişirme
- Ateş tuğlası
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- Motorlu şiş döndürme mekanizması
- Şiş kapasitesi çeşitliliği
- Kuzu çevirme mekanizması (Opsiyonel)
- Özel ölçü ve kapasitede imalat

Camlı modeller için lütfen fiyat isteyiniz

Horizontal Type With Coal FireBasic Features

- Cooking with coal fire
- Firebricks mounted
- Stainless steel body and skewer
- Electric motor driven skewer mechanism
- Various skewer capacity
- Lamb roaster mechanism (optional)
- Manufacturing in various sizes and capacities

Please ask price for glassed model products

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Tipi Product Type	Kapasite Capacity	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Motor Gücü Motor Power
KM012-4	Kömürlü	4 + 4 / 20 + 20	155x105x90/70	380	230Volt / 40Watt
KM012-6	Kömürlü	6 + 6 / 30 + 30	217x105x90/70	480	230Volt / 40Watt
KM012-8	Kömürlü	8 + 8 / 40 + 40	280x105x90/70	530	230Volt / 40Watt

Gazlı Kuzu Çevirme Makineleri

Lamb Grill Machines



KC-M006

Gazlı Kuzu Çevirme Temel Özellikler

- LPG veya Doğalgaz ile çalışma
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Paslanmaz çelik gövde ve şiş
- Boru brülörlü ısıtıcı
- Ayarlanabilir yanma kapasitesi
- Hijyenik, emniyetli, ısıya dayanıklı cam
- Motorlu şiş döndürme mekanizması
- Şiş çıkarma kolaylığı

Lamb Grill Basic Features

- Working with LPG or Natural Gas
- Gas valve with safety valve
- Stainless steel body and skewer
- Tubular burner heater
- Adjustable burning capacity
- Hygienic, safe, heat-resistant glass
- Motorized skewer mechanism
- Ease of skewers

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal)	Kapasite (Şiş) Capacity (Skewer)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Motor Gücü Motor Power
KC-M005		21/25-30/50	8/6880	1	115x60x90	120	230Volt / 40Watt
KC-M006		21/25-30/50	16/13760	2	115x60x160	194	230Volt / 40Watt
KC-M007		21/25-30/50	24/20640	3	115x60x190	215	230Volt / 40Watt


Tips
HONEYCOMB FROGS $2
CHOCOLATE HEARTS $2



PiMAK GROUP

Kafeterya Ekipmanları
Cafeteria Equipments

Kafeterya Ekipmanları
Cafeteria Equipments

Kafeterya Ekipmanları
Cafeteria Equipments

Elektrikli Tost Makineleri
Electric Toasters

Temel Özellikler
- Monofaze veya trifaze besleme
- Termostat kontrollü ısıtma
- Paslanmaz çelik gövde
- Özel oluklu döküm pleyt
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü
- Ergonomik tasarım

Basic Features
- Single-phase or three-phase supply
- Thermostat controlled heating
- Stainless steel body
- Special corrugated cast plate
- Hygienic and safe
- Long lasting
- Ergonomic design



M070



M071-2

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite (Dilim) Capacity (Slice)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
M070	⚡	230-400 / 50-60	1,8	12	38x40x30	24
M071-1 (Blok Kapak)	⚡	230-400 / 50-60	2,2	20	54x40x30	28
M071-2 (Çift Kapak)	⚡	230-400 / 50-60	2,3	20	54x38x30	30

Elektrikli Salamander Makinaları
Electric Salamander Grill

Temel Özellikler
- Monofaze besleme voltajı
- Termostat kontrollü ısıtma
- Boru tipi rezistans ısıtıcı
- Paslanmaz çelik gövde
- Paslanmaz tel ızgara
- Ayarlanabilir raf yüksekliği
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

Basic Features
- Single or three phase supply voltage
- Thermostatic controlled heating
- Tube type resistance heater
- Stainless steel body
- Stainless steel wire plate
- Adjustable plate height
- Hygienic and safe
- Long life cycle



M020-1

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite (Asansör) Capacity (Lift)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
M020	⚡	230-380 / 50-60	2,5	1	45x45x50	28
M020-1	⚡	230-380 / 50-60	5	1	60x60x50	38

Ekonomik Model Fritözler
Economic Model Fryers

Eko. Fritözler Temel Özellikler
- Monofaze besleme voltajı
- Termostat kontrollü ısıtma
- Limit termostat
- Paslanmaz çelik gövde
- Paslanmaz sepet
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü
- Kolay temizlenebilir yağ haznesi

Eco. Fryers Basic Features
- Single phase supply voltage
- Thermostatic controlled heating
- Limit thermostat
- Stainless steel body
- Stainless baskets
- Hygienic and safe
- Long life cycle
- Easy to clean oil container


M056


M057


M058


M059

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite (Lt.) Capacity (Lt.)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
M056	⚡	230 / 50-60	2,25	3	18x43x33,5	7
M058	⚡	230 / 50-60	4,5	3 + 3	35x43x33,5	9
M057	⚡	230 / 50-60	2,25	5	27x43x33,5	8
M059	⚡	230 / 50-60	4,5	5 + 5	53x43x33,5	12
M060	⚡	230 / 50-60	3,5	8	32,5x45,5x33,5	13
M060-1	⚡	230 / 50-60	7	8 + 8	65x45,5x33,5	18

Krep Makinaları
Crepe Machines

Temel Özellikler
- Teflon kaplı döküm pleytler
- Paslanmaz çelik gövde ve brülör
- Tam veya kısık yanış seçeneği
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü
- LPG veya Doğalgaz ile çalışma (Gazlı)
- Monofaze veya trifaze besleme voltajı (Elektrikli)

Basic Features
- Teflon coated cast plates
- Stainless steel body and burner
- Adjustable burner capacity
- Hygienic and safe
- Long life cycle
- LPG or Natural Gas usage (Gas)
- Single or three phase supply voltage (Electric)



M097



M098

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal)	Kapasite (Pleyt) Capacity (Plate)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
M097-G		21-25 / 30-50	4	1 x Ø 35cm	38x46x17	17
M098-G		21-25 / 30-50	4 + 4	2 x Ø 35cm	76x46x17	30

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite (Pleyt) Capacity (Plate)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
M097		230 / 50-60	2,2	1 x Ø 35cm	38x46x15	17
M098		230 / 50-60	2 x 2,2	2 x Ø 35cm	76x46x15	30

Sıcak Teşhir Üniteleri
Warm Display Units

Sıcak Teşhir Üniteleri Temel Özellikleri
- Monofaze besleme voltajı
- Kurumayı önleyen sulu benmari sistemi
- 1/1 20mm paslanmaz gastronom küvet
- Manuel Termostat kontrollü ısıtma
- Paslanmaz çelik gövde
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü
- Kolay temizlenebilir

Warm Display Units Basic Features
- Single-phase supply voltage
- Water bain-marie system that prevents drying
- 1/1 20mm stainless gastronome tub
- Manual Thermostat controlled heating
- Stainless steel body
- Hygienic and safe
- Durable
- Easy to clean

Yeni Ürün
New Product



M00-T.4



M00-T.3

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite (Piliç) Capacity (Chicken)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
M00-T.2	⚡	230 / 50-60	3	10-15	84 x 66 x 49	50
M00-T.4	⚡	230 / 50-60	3,7	15-20	116 x 66 x 49	65
M00-T.1	⚡	230 / 50-60	3,73	12-20	84 x 66 x 76	60
M00-T.3	⚡	230 / 50-60	4,35	15-25	116 x 66 x 76	80
M00-T.5	⚡	230 / 50-60	4.4	20-30	155 x 75 x 85	115

Elektrikli Sos Benmariler
Electrical Sauce Bain Maries

Temel Özellikler
- Monofaze elektrikli
- Termostat kontrollü
- Gövde su haznesi paslanmaz çelik
- Paslanmaz rezistans ısıtıcılı
- Hijyenik, ergonomik konstrüksiyon ve emniyetli

Basic Features
- Works with monophase
- Thermostat control
- Body and water tank is stainless steel
- Stainless resistance heater
- Hygienic, ergonomic construction and safe



M166-X.6 M166-X.4 M166-X.2

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite Capacity	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
M166-X.2	⚡	230 / 50-60	1	4,5Lt x 2	30x65x35	12
M166-X.4	⚡	230 / 50-60	1,5	4,5Lt x 4	48x65x35	17
M166-X.6	⚡	230 / 50-60	2	4,5Lt x 6	72x65x35	22

Bakır & Paslanmaz Izgaralar

Copper & Stainless Grills

Temel Özellikler

- Bakır işlemeli kaplama seçeneği
- Kendinden davlumbazlı
- Izgara tablalı
- Kömür ızgaralı
- Ayarlanabilir ayaklı

Basic Features

- Copper coating option
- Mounted hood
- Grill plate
- Coal plate
- Adjustable rutile



MB18-A



MB17-K



MB17-2 (Paslanmaz)

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Ebat (cm) Dims. (cm)
MB17-A (Açık)		100x45x120
MB18-A (Açık)		120x45x120
MB17-K (Kapalı)		150x45x120
MB17-1 (Paslanmaz)		75x60x105
MB17-2 (Paslanmaz)		120x60x105

Reşolar
Chafing Dish

Temel Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde
- GN 1/1-65 mm kapasitelidir.
- 2 adet yakıt hazneli.
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

Basic Features

- Stainless steel body
- GN 1 /1 -65 mm capacity
- 2 fuel holders
- Hygienic and safe
- Long life cycle



R1



R2-2

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg) Weight (Kg)
R1-1		64x65x39	7
R2-2		64x65x39	7
R1		64x65x39	8
R2		64x65x39	8

Elektrikli Sandviç Isıtıcıları & Çorba Isıtıcılar

Electrical Sandwich Warmers & Soup Warmers

Sandviç Temel Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde
- Sandviç ısıtıcılarda, cam silindir Ø200x240 mm'dir.
- Sandviç ısıtıcılarda, Sıcaklık aralığı 40°C - 100°C 'dir.
- İki ısıtıcı için ayrı kumanda imkanı
- Hijyenik ve uzun ömürlü.

Sandwich Basic Features

- Stainless steel body
- Glass cylinder Ø200x240 mm in sandwich warmers
- Temperature renge 40°C - 100°C in sandwich warmers
- Possibility of separate control for two heaters
- Hygienic and long-lasting.

Çorba Isıtıcıları Temel Özellikler

- Monofaze besleme voltajı
- Termostat kontrollü ısıtma
- Paslanmaz çelik hazne
- Çorbayı istenen sıcaklıkta muhafaza
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü
- Susuz çalışma koruması

Soup Warmers Basic Features

- Single phase supply voltage
- Thermostatic controlled heating
- Stainless steel container
- Keeps the soup desired temperature
- Hygienic and safe
- Long life cycle
- Protection against waterless working



M084



M027

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite Capacity	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
M084	⚡	220-380 / 50-60	0,9	4 Şiş/Skewer	50x35x40	9
M027	⚡	230 / 50-60	1,94	9 Lt.	36x42x38	3

Karlı İçecek Makinaları & Elektrikli Meşrubat Dispanseri

Ice Slush Machines & Electric Beverage Dispensary

Temel Özellikler

- Kırılmaya dayanıklı polikarbon hazne
- Şeffaf, sağlam ve hijyenik
- Paslanmaz çelik yan ve ön saclar
- Sessiz güçlü kompresörlü
- Ergonomik, kolay temizlenebilir

Basic Features

- Break-resistant polycarbonate
- Clear, robus and hygienic
- Stainless front and side steel
- Silent, strong compressor
- Ergonomic and easy-wash



M086



M087-E



M085-1



M085-2



M085-3

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite (Tank/Lt) Capacity (Tank/Lt.)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
M086	Buzlaş - Ice Slush	⚡	220 / 50-60	0,4	İkili-Double / 11	53
M087-E	Buzlaş - Ice Slush	⚡	220 / 50-60	0,4	Üçlü-Triple / 30	62
M085-1	Şerbetlik - Juice Cooler	⚡	220 / 50-60	0,55	Tekli-Single / 20	22
M085-2	Şerbetlik - Juice Cooler	⚡	220 / 50-60	0,72	İkili-Double / 20+20	30
M085-3	Şerbetlik - Juice Cooler	⚡	220 / 50-60	1,1	Üçlü-Triple / 20+20+20	40

Meyve Sıkma Makinaları

Juicing Machine

Meyve Sıkma Makinaları Temel Özellikler

- Paslanmaz çelik AISI 304 (18/10)
- Su geçirmez motor bloğu
- Sessiz çalışma
- Hijyenik ve uzun ömürlü

Chafing Dish Basic Features

- Stainless steel AISI 304 (18/10)
- Water proof motor block
- Silent operation
- Hygienic and longevous



M087



M088



M089



M090

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
M087 (Kollu)	⚡	–	MANUEL	3
M088 (Katı Meyve)	⚡	220-380 / 50-60	0,25	4
M089 (Narenciye Sıkacağı)	⚡	220-380 / 50-60	2,5	5
M090 (Portakal Sıkacağı)	⚡	220-380 / 50-60	0,25	26

Gazlı Çay Kazanları
Gas Feed -Tea Boilers

Temel Özellikler
- Paslanmaz çelik kazan AISI 304 (18/10)
- Tekli, ikili, üçlü demlik seçeneği
- Kahve pişirme ocaklı
- Su doldurma ve tahliye musluklu
- Su ve ısı göstergeli
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Hijyenik, emniyetli ve uzun ömürlü

Basic Features
- Stainless steel boiler AISI 304 (18/10)
- Single, double or triple teapot options
- Coffee cooking stove
- Water filling and drain tap
- Water and heat indicators
- Gas valve with safety valve
- Hygienic, safe and long-lasting


M026-B3


M022-2


M022-L3

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite (Demlik/Lt.) Capacity (Tea Pot/Lt.)	Ebat (cm) Dims. (cm)
M022-1 (Ekonomik)	🔥	230 / 50-60	3,8	1 / 13	48x24x38
M022-2 (Ekonomik)	🔥	230 / 50-60	4,4	2 / 23	60x28x42
M022-3 (Ekonomik)	🔥	230 / 50-60	4,4	3 / 39	75x40x45
M022-L2 (Lüks)	🔥 + ⚡	230 / 50-60	4,4	2 / 23	60x28x42
M022-L3 (Lüks)	🔥 + ⚡	230 / 50-60	4,4	3 / 39	70x40x45
M022-L4 (Lüks)	🔥 + ⚡	230 / 50-60	4,4	4 / 49	90x45x50
M026-B2 (Bakır)	🔥 + ⚡	230 / 50-60	4,4	2 / 23	60x28x42
M026-B3 (Bakır)	🔥 + ⚡	230 / 50-60	4,4	3 / 39	75x40x45

Elektrikli Çay Otomatları
Electrical Tea Machines

Temel Özellikler
- Paslanmaz çelik kazan AISI 304 (18/10)
- Gövde ve süzgeci paslanmaz
- Toplu tüketim için uygundur
- Hijyenik ve uzun ömürlüdür
- Otomatik ısı kontrol sistemi, tasarruflu

Basic Features
- Stainless steel boiler AISI 304 (18/10)
- Body and strainer are stainless
- Suitable for mass consumption
- Hygienic and long lasting
- Automatic heat control system, economical



M026-80



M026-120

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite (Bardak/Lt.) Capacity (Glass/Lt.)	Ağırlık (Kg.) Dims. (Kg.)	Ebat (cm) Dims. (cm)
M026-50	⚡	230 / 50-60	1,2	50 / 7	4	29x29x41
M026-80	⚡	230 / 50-60	1,4	80 / 9	4,5	31x31x44
M026-120	⚡	230 / 50-60	1,75	120 / 13	5	33x33x46
M026-160	⚡	230 / 50-60	1,75	160 / 15	5,5	35x35x48
M026-250	⚡	230 / 50-60	2,15	250 / 22	6,3	38x38x49
M026-350	⚡	230 / 50-60	3,5	400 / 36	8	42x42x55
M026-500	⚡	230 / 50-60	4	560 / 50	12	47x47x61

Kafeterya Ekipmanları
Cafeteria Equipments

Espresso & Filtre Kahve Makinası
Espresso & Drip Pot Machines

Espresso Makinesi Temel Özellikler
- Otomatik kazan dolum
- Manuel kahve dozajlama
- Otomatik kahve grubu ters yıkama
- Su yokluğunda rezistans koruma
- Bir buhar ve Bir Sıcak Su Musluklu

Espresso Machines Basic Features
- Automatic boiler filling
- Manual coffee dosing
- Automatic coffee group backwash
- Resistance protection in the absence of water
- One steam and one hot water tap

Filtre Kahve Makinesi Temel Özellikler
- Susuz kaynama koruması
- Hızlı demleme süresi (6 dakika)
- Kapasite: 144 fincan/saat
- 2 x 1.8 lt. cam pot kapasitesi

Drip Pot Machines Basic Features
- Anhydrous boiling protection
- Fast brewing time (6 minutes)
- Capacity: 144 cups / hour
- 2 x 1.8 lt. glass pot capacity



BRV2G



FLT120

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Kapasite Capacity	Ağırlık (Kg.) Dims. (Kg.)
BRV2G	⚡	220 / 50-60	2,65	69x52x54	2 Gruplu/Grouped	64
BRV3G	⚡	220 / 50-60	4,4	87x57x51	3 Gruplu/Grouped	75
FLT120	⚡	220 / 50-60	2,4	19x37x44	1.8 lt.	6

Bar Blender & Kahve Değirmeni

Pub Blender & Coffee Mill

Bar Blender Temel Özellikler

- Değişken hız kontrolü
- Çok fonksiyonlu
- Islak ve kuru uygulama
- İkisi bir arada paslanmaz çelik kesme bıçağı
- Üstün kalite, şeffaf konteyner

Bar Blander Basic Features

- Variable speed control
- Multifunctional
- Wet and dry application
- Two-in-one stainless steel cutting blade
- Superior quality, transparent container

Kahve Değirmeni Temel Özellikler

- 30 dk durmadan çalışabilme özelliği
- 5-12 gr dozaj ayarı
- 0-500 gr kahveyi 6 dk da öğütebilir
- Çekilmiş kahve kapasitesi: 300 gr
- Hazne kapasitesi:0,5 kg.
- Devir hızı: 1300 - 1600 rpm

Coffee Mill Basic Features

- Ability to work without stopping for 30 minutes
- 5-12 gr dosage setting
- It can grind 0-500 gr coffee in 6 minutes
- Ground coffee capacity: 300 gr
- Hopper capacity: 0.5 kg.
- Speed of rotation: 1300 - 1600 rpm



BBL



KHD CUNILL

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Kapasite Capacity	Ağırlık (Kg.) Dims. (Kg.)
BBL	⚡	220 / 50-60	1,2	20,5x23x51	2 Lt.	4,3
KHD CUNILL	⚡	220 / 50-60	0,27	17x34x41	0,3 Kg.	6

Kafeterya Ekipmanları
Cafeteria Equipments

Gıda Dilimleme Makinası & El Blenderı
Food Slicer Machine & Hand blender

Gıda Dilimleme Temel Özellikler
- Andonize alüminyumdan imaldir. Hijyeniktir
- Dökme alüminyum alışımlı
- Ayarlanabilir Kesme Kalınlığı
- Bakım gerektirmeyen taşıyıcı ayağa montajlı

Food Slicer Basic Features
- It is made of andonized aluminum. hygienic
- Cast aluminum alloy
- Adjustable Cutting Thickness
- Maintenance free carrier mounted on the foot

El blender Temel Özellikler
- Çeşitli gıda ürünlerini parçalayarak karıştıran bir cihazdır.
- Sebze çorbası, sebze püresi, soslar, mayonez, domates püresi ve pesto yapar.

Hand blender Basic Feature
- By breaking down various food products is a device that mixes.
- Vegetable soup, vegetable puree, sauces, Makes mayonnaise, tomato puree and pesto.


GDM25


BL25


BL40-C

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Bıçak Ebadı Slice Dimension	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Ebat (mm) Dims. (mm)
BL25	–	220 / 50-60	0,25 / 0,3	–	–
BL40-C	–	220 / 50-60	0,40 / 0,5	–	–
GDM25	Ø 250 mm	220 / 50-60	0,30 / 0,4	16	530x450x380
GDM27	Ø 270 mm	220 / 50-60	0,30 / 0,4	18	530x450x380
GDM30	Ø 300 mm	220 / 50-60	0,30 / 0,4	21	530x500x380

Patates Dilimleme Makinesi & Sanayi Tipi Konsevre Açacağı

Potato Slicer & Industrial Type Can Opener

Patates Dilimleme Temel Özellikler

- 9×9 mm ölçülerinde dilimleme
- Özel alüminyum dış gövde ve elektrostatik boya
- Paslanmaz çelik bıçaklar
- Alüminyum dış çember

Potato Slicer Basic Features

- Slicing in 9 × 9 mm dimensions
- Special aluminum outer body and electrostatic paint
- Stainless steel blades
- Aluminum outer circle

Konserve Açacağı Temel Özellikler

- Helisel dişli sayesinde, sıyırma ve kaçırma yapmaz.
- Ayarlanabilir sabitleme Ayağı
- Minimum kuvvet ile kullanım sağlamaktadır.

Can Opener Basic Features

- Cause of the helical gear, it does not scrape and miss.
- Adjustable fixing foot
- It provides usage with minimum force.



PDM



SKA

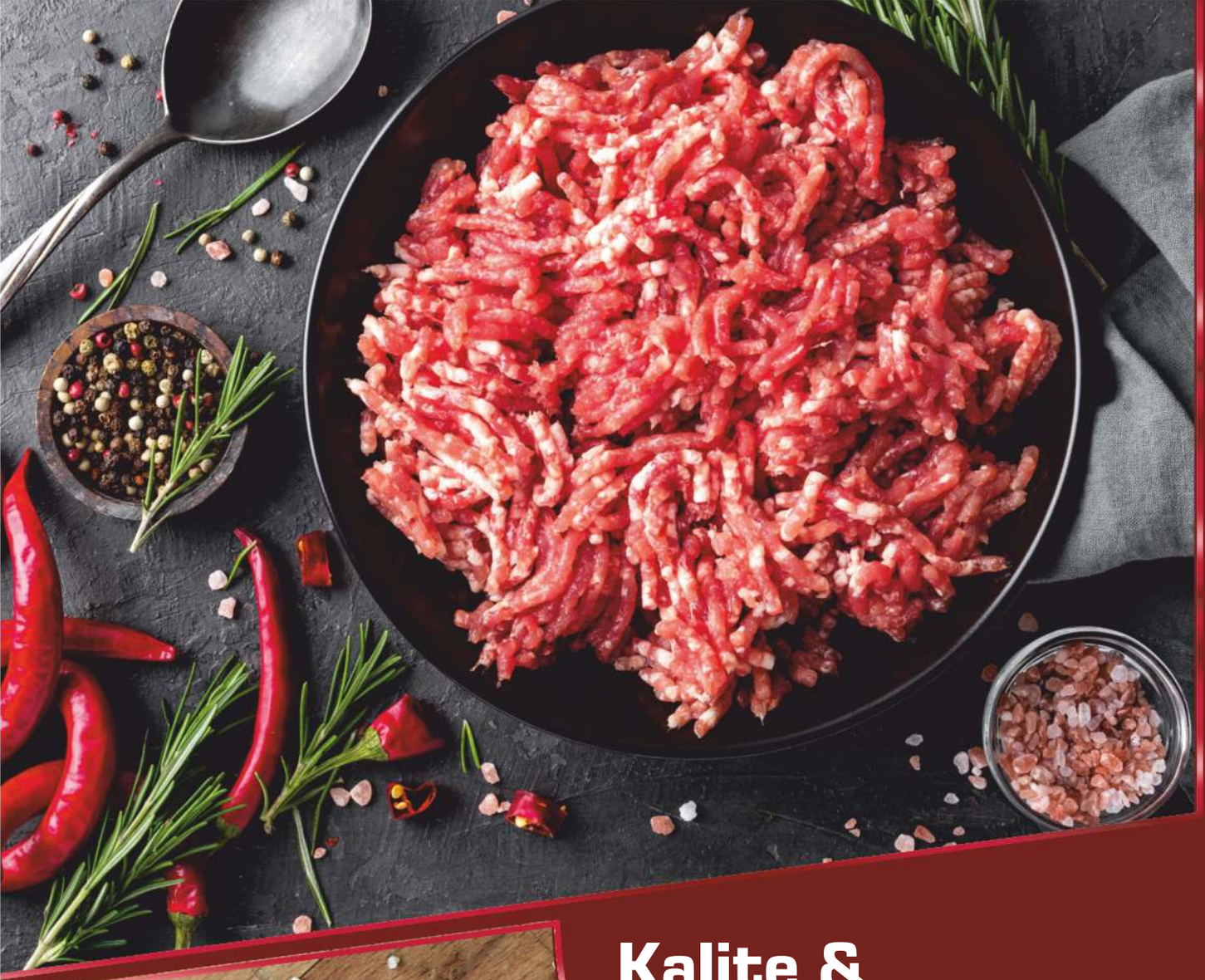
Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Bıçak Ebadı Slice Dimension	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)
PDM	9 x 9 mm	7,25
SKA	–	3



BOĞAZİÇİ

Hazırlık Ekipmanları
Preparation Equipments



Kalite &
Uygun Fiyat

Quality, Competitive Price...

Hazırlık Ekipmanları
Preparation Equipments



Hakkımızda / About us

Kurulduğumuz 2003 yılından beri Kaizen anlayışını benimsemiş olmamız "Boğaziçi Makina" yı hazırlık ekipmanları alanında kalite sembolü haline getirmiştir. Böylelikle Boğaziçi Makina sektöre yön veren ve rakipleri tarafından takip edilen bir pozisyona oturmuştur.

Modern tasarımlarımızı 4.000 metrekarelik kapalı alana sahip fabrikamızda teknolojinin tüm imkanlarını kullanarak üretiyoruz.

Nitelikli personelimiz ve esnek çalışma prensibimiz ile müşteri memnuniyetine öncelik veriyoruz.

Ürünlerimiz ile 100'e yakın ülkede hizmet veriyor olmamız ise en büyük mutluluk ve motivasyon kaynağımız.

Since our establishment in 2003, we have adopted the Kaizen approach and made "Boğaziçi Machinery" a symbol of quality in the field of preparation equipment. Thus, Boğaziçi Machinery have a position that directs the sector and is followed by its competitors.

We produce our modern designs in our factory which has a closed area of 4,000 square meters by using all benefits of technology.

We prioritize customer satisfaction with our qualified staff and flexible working principles .

Our biggest source of happiness and motivation is that we serve in nearly 100 countries with our products.



Ekonomik Kıyma Makinesi

Eco Model Meat Mincing Machine

Temel Özellikler

- Paslanmaz çelik malzemeden dış gövde ve tepsi
- Kolay temizlenebilir tasarım
- Sökülebilir bilezik, ayna, bıçak ve helezon

Basic Features

- Stainless steel outer body and tray
- Easy to clean design
- Demountable nut, plate, blade and screw



BKM.32E ECO

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Kg/Saat) Capacity (Kg/h)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Ebat (mm) Dims. (mm)
BKM.32E ECO	300	220-380 / 50-60	1,1 / 1,5	43	770x290x370

Kıyma Makineleri
Meat Mincing Machines

Temel Özellikler

- Paslanmaz çelik malzemeden dış gövde ve tepsi
- Kolay temizlenebilir tasarım
- Sökülebilir bilezik, ayna, bıçak ve helezon

Basic Features

- Stainless steel outer body and tray
- Easy to clean design
- Demountable nut, plate, blade and screw



BKM.12 BKM.22 BKM.32

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Kg/Saat) Capacity (Kg/h)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Ebat (mm) Dims. (mm)
BKM.12	100	220 / 50-60	0,55 / 0,7	25	590x270x320
BKM.22	400	220-380 / 50-60	1,5 / 2	52	810x320x400
BKM.32	600	220-380 / 50-60	2,2-3 / 3-4	72	860x320x400

Soğutuculu Kıyma Makineleri
Meat Mincing Machines with Cooler

Temel Özellikler

- Paslanmaz çelik malzemeden dış gövde ve tepsi
- Kolay temizlenebilir tasarım
- Sökülebilir bilezik, ayna, bıçak ve helezon
- Dijital göstergeli soğutma sistemi

Basic Features

- Outer body and tray made of stainless steel
- Easy to clean design
- Demountable nut, plate, blade and screw
- Cooling system with digital display



BKM.22S



BKM.32S

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Kg/Saat) Capacity (Kg/h)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Ebat (mm) Dims. (mm)
BKM.22S	400	220-380 / 50-60	1,5 / 2	72	810x320x490
BKM.32S	600	220-380 / 50-60	2,2-3 / 3-4	90	860x360x510

Paslanmaz Kıyma Makineleri
Stainless Steel Meat Mincing Machines

Temel Özellikler

- Tamamen paslanmaz çelik
- Kolay temizlenebilir tasarım
- Sökülebilir bilezik, ayna, bıçak ve helezon

Basic Features

- Completely stainless steel
- Easy to clean design
- Demountable nut, plate, blade and screw



BPKM.22 BPKM.32 BPKM.32CK



BPKM.12CK BPKM.12 BPKM.32C

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Kg/Saat) Capacity (Kg/h)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Ebat (mm) Dims. (mm)
BPKM.12	100	220 / 50-60	0,55 / 0,7	29	590x270x320
BPKM.12CK	100	220 / 50-60	0,55 / 0,7	29	590x270x320
BPKM.22	400	220-380 / 50-60	1,5 / 2	55	810x320x400
BPKM.32	600	220-380 / 50-60	2,2-3 / 3-4	68	860x360x400
BPKM.32CK	600	220-380 / 50-60	2,2-3 / 3-4	75	860x380x400
BPKM.32C	300	220-380 / 50-60	1,5 / 2	36	570x350x280

Paslanmaz Soğutuculu Kıyma Makineleri
Stainless Steel Meat Mincing Machines With Cooler

Temel Özellikler

- Tamamen paslanmaz çelik
- Kolay temizlenebilir tasarım
- Sökülebilir bilezik, ayna, bıçak ve helezon
- Dijital göstergeli soğutma sistemi

Basic Features

- Completely stainless steel
- Easy to clean design
- Demountable nut, plate, blade and screw
- Cooling system with digital display



BPKM.22S



BPKM.32S



BPKM.32SCK

Çıkma Kafa Ünitesi



Removable Head Unit

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Kg/Saat) Capacity (Kg/h)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Ebat (mm) Dims. (mm)
BPKM.22S	400	220-380 / 50-60	1,5 / 2	70	810x320x490
BPKM.32S	600	220-380 / 50-60	2,2-3 / 3-4	87	860x360x510
BPKM.32SCK	600	220-380 / 50-60	2,2-3 / 3-4	87	860x380x510

Paslanmaz Kıyma Makineleri
Stainless Steel Meat Mincing Machines

Temel Özellikler

- Tamamen paslanmaz çelik
- Kolay temizlenebilir tasarım
- Sökülebilir bilezik, ayna, bıçak ve helezon
- Sinir ayıklama aparatı seçeneği*

Basic Features

- Completely stainless steel
- Easy to clean design
- Demountable nut, plate, blade and screw
- Unger system option*



BPKM.42A

BPKM.130

Sinir Ayıklama Aparatı



Unger System

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Kg/Saat) Capacity (Kg/h)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Ebat (mm) Dims. (mm)
BPKM.42	800	380 / 50-60	5,5 / 7,4	125	1010x440x460
BPKM.42A	800	380 / 50-60	5,5 / 7,4	135	1060x520x980
BPKM.130	1500	380 / 50-60	11 / 14,7	490	1400x720x1290

Paslanmaz Soğutuculu Kıyma Makineleri
Stainless Steel Meat Mincing Machines with Cooler

Temel Özellikler

- Tamamen paslanmaz çelik
- Kolay temizlenebilir tasarım
- Sökülebilir bilezik, ayna, bıçak ve helezon
- Dijital göstergeli soğutma sistemi
- Sinir ayıklama aparatı seçeneği*

Basic Features

- Completely stainless steel
- Easy to clean design
- Demountable nut, plate, blade and screw
- Cooling system with digital display
- Unger system option



BPKM.42SA



BPKM.130S

Sinir Ayıklama Aparatı



Unger System

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Kg/Saat) Capacity (Kg/h)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Ebat (mm) Dims. (mm)
BPKM.42S	800	380 / 50-60	5,5 / 7,4	135	1010x440x550
BPKM.42SA	800	380 / 50-60	5,5 / 7,4	145	1060x520x1070
BPKM.130S	1500	380 / 50-60	11 / 14,7	500	1400x720x1290

Devrilir Humus Makinesi
Tilting Houmous Machines

Temel Özellikler

- Paslanmaz çelik malzemeden hazne ve bıçak
- Kolay temizlenebilir tasarım
- Kolay ürün tahliyesi
- Ayarlanabilir hız kontrol seçeneği*

Basic Features

- Stainless steel bowl and blade
- Easy to clean design
- Easy product discharge
- Adjustable speed control system*

Yeni Ürün
New Product



BDH.30



BDH.45S

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Lt) Capacity (Lt)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Devir Speed	Ebat (mm) Dims. (mm)
BDH.30	Max 30	380 / 50-60	3 / 4	80	3000 RPM	640x530x1190
BDH.50	Max 50	380 / 50-60	4 / 5,5	100	3000 RPM	730x530x1310
BDH.45S	Max 45	380 / 50-60	7,5 / 10	100	600-3000 RPM	700x550x1200

Et Parçalama Makineleri
Meat Cutting Machines

Temel Özellikler
- Tamamen paslanmaz çelik
- Kolay temizlenebilir tasarım
- Sökülebilir tencere ve bıçak
- Humus yapabilme kabiliyeti

Basic Features
- All stainless steel
- Easy to clean design
- Detachable pot and knife
- Ability to make humus



BSZK.2



BSZK.8



BZK

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Max. Kapasite (Kg-Lt) Max. Capacity (Kg-Lt)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Ebat (mm) Dims. (mm)
BSZK.2	2 Kg - 7 Lt	220-380 / 50-60	0,75 / 1	25	530x300x390
BSZK.8	8 Kg - 14 Lt	220-380 / 50-60	2,2 / 3	60	740x470x540
BZK	8 Kg - 14 Lt	220-380 / 50-60	2,2-3 / 3-4	50	620x430x880

Kuşbaşı Doğrama
Meat Dicing Machine

Temel Özellikler
- Dijital kontrol paneli
- Tamamen paslanmaz çelik
- 500-700 kg/saat kapasiteli
- Bakım gerektirmeyen elektrikli piston

Basic Features
- Digital Control Panel
- All stainless steel
- 500-700 kg/h capacity
- Maintenance-free electric piston

Yeni Ürün
New Product



Ürün Kodu Product Code	Hazne Ölçüleri Chamber Dims.	Küp Kesim Ölçüleri Dice Sizes	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Ebat (mm) Dims. (mm)
BKD.100	100x100x300 mm	10x10•20x20 mm	380 / 50-60	3 / 4	200	580x1050x1130

Tavuk Kesme Makineleri
Chicken Cutting Machines

Temel Özellikler
- Ergonomik ve Güvenli Tasarım
- Hızlı ve Hassas Kesim Teknolojisi
- Kolay sökülebilen bıçak sistemi
- Yüksek Kalite Paslanmaz Çelik

Basic Features
- Ergonomic and Safe Design
- Fast and Precise Cutting Technology
- Quick-release blade system
- High-Quality Stainless Steel

Güvenli & Kolay Kesim
Secure & Easy Cut



Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Adet/Saat) Capacity (Qnt./Hr)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Ebat (mm) Dims. (mm)
BTK	100	220-380 / 50-60	0,55 / 0,7	28	490x400x425

Kemik Testereleri
Bon Saws

Temel Özellikler
- Kolay temizlenebilir tasarım
- Ayarlanabilir şerit gerginliği
- Frenli ve frensiz motor seçeneği
- Acil Durdurma Düğmesi

Basic Features
- Easy-to-clean design
- Adjustable blade tension
- Motor option with or without brake
- Emergency Stop Button

Yeni Ürün
New Product



BKTA.2500

Güvenli & Kolay Kesim
Secure & Easy Cut



BKTA.1840



BKT.1840

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Max. Kesme Yüksekliği Maximum Cutting Height	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Ebat (mm) Dims. (mm)
BKTB.1840 ECO	300 mm	220-380 / 50-60	1,1 / 1,5	70	660x560x1040
BKT.1840	300 mm	220-380 / 50-60	1,5 / 2	70	660x560x1040
BKTA.1840	300 mm	220-380 / 50-60	1,5 / 2	80	660x700x1600
BKTA.2500	320 mm	380 / 50-60	1,5 / 2	170	850x930x1770
BKTA.3100	400 mm	380 / 50-60	2,2 / 3	255	980X1000X1940

Et Soslama Makinesi
Tumbler

Temel Özellikler
- Tamamen paslanmaz çelik
- Kolay temizlenebilir tasarım
- Homojen ürün karışımı
- Otomatik boşaltma

Basic Features
- Completely stainless steel
- Easy to clean design
- Homogeneous product mix
- Automatic unloading

Yeni Ürün
New Product



BTM.100

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Lt) Capacity (Lt)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Ebat (mm) Dims. (mm)
BTM.100	100	380 / 50-60	1,5 / 2	260	570x1200x1050
BTM.100S	100	380 / 50-60	1,5 / 2	280	570x1350x1050
BTM.200	200	380 / 50-60	3 / 2	350	720x1420x1300
BTM.200S	200	380 / 50-60	3 / 2	370	720x1570x1300
BTM.400	400	380 / 50-60	5 / 6,5	450	850x1800x1450
BTM.400S	400	380 / 50-60	5 / 6,5	470	850x1950x1450

Et Açma Makinesi

Doner Meat Preparation

Temel Özellikler

- Güvenli çalışma pedalı
- Paslanmaz kasa
- 1-6 mm arası ayarlanabilir kalınlık
- Kolay temizlenebilir tasarım

Basic Features

- Safety foot pedal operation
- Stainless steel body
- Adjustable thickness between 1-6 mm
- Easy-to-clean design

Yeni Ürün

New Product



PMK-ST32



PMK-ET45

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Kg/Saat) Capacity (Kg/H)	Motor (Volt/W) Motor (Volt/W)	Kalınlık Thickness	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Ebat (mm) Dims. (mm)
PMK-ST32	250 Kg.	230-380 / 180	Max 6 mm	60	850x670x550
PMK-ET45	400 Kg.	230-380 / 180	Max 6 mm	85	850x800x950

Köfte Basma Makinesi
Meatball Press Machine

Temel Özellikler
- Paslanmaz çelik
- Kolay temizlenebilir tasarım
- Manuel itme kolu
- **Farklı baskı kalıpları ile hamburger veya kasap köftesi basımına uygundur.**

Basic Features
- Stainless steel
- Easy to clean design
- Manual pushing handle
- **Suitable for forming hamburger patties or traditional meatballs using interchangeable molds.**



Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Kg/Hazne) Capacity (Kg/Hopper)	Gramaj Aralığı (Gr) Weight Range (Gr)	Kalınlık (Mm) Thickness (Mm)	Çap (mm) Diameter (mm)	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Ebat (mm) Dims. (mm)
BKB	2	100 / 180 Hamburger 3 x 30 Köfte-Meatball	15/20	100 / 110	15	200x530x470

Adana Kebap Makinesi
Turkish Kebap Machine

Temel Özellikler
- Paslanmaz çelik
- Kolay temizlenebilir tasarım
- Manuel itme kolu
- Isıtmalı kalıp
- **3mm kalınlığında, 20mm genişliğinde şiş ile kullanılabilir.**

Basic Features
- Stainless steel
- Easy to clean design
- Manual pushing handle
- Heated mold
- **Compatible with 3mm thick and 20mm wide skewers.**



BKS.150

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Gr) Capacity (Gr)	Voltaj (Volt/Watt) Voltage (Volt/Watt)	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Ebat (mm) Dims. (mm)
BKS.100	60 - 100	220 / 40	10	210x440x450
BKS.150	80 - 150	220 / 40	12	210x590x450

Köfte Karıştırma Makineleri

Meat Mixer Machines

Temel Özellikler

- Tamamen paslanmaz çelik
- Kolay temizlenebilir tasarım
- İkili karıştırma paleti
- Sökülebilir karıştırıcılar

Basic Features

- All stainless steel
- Easy to clean design
- Two mixing palleds inside
- Removable mixers



BKK.50

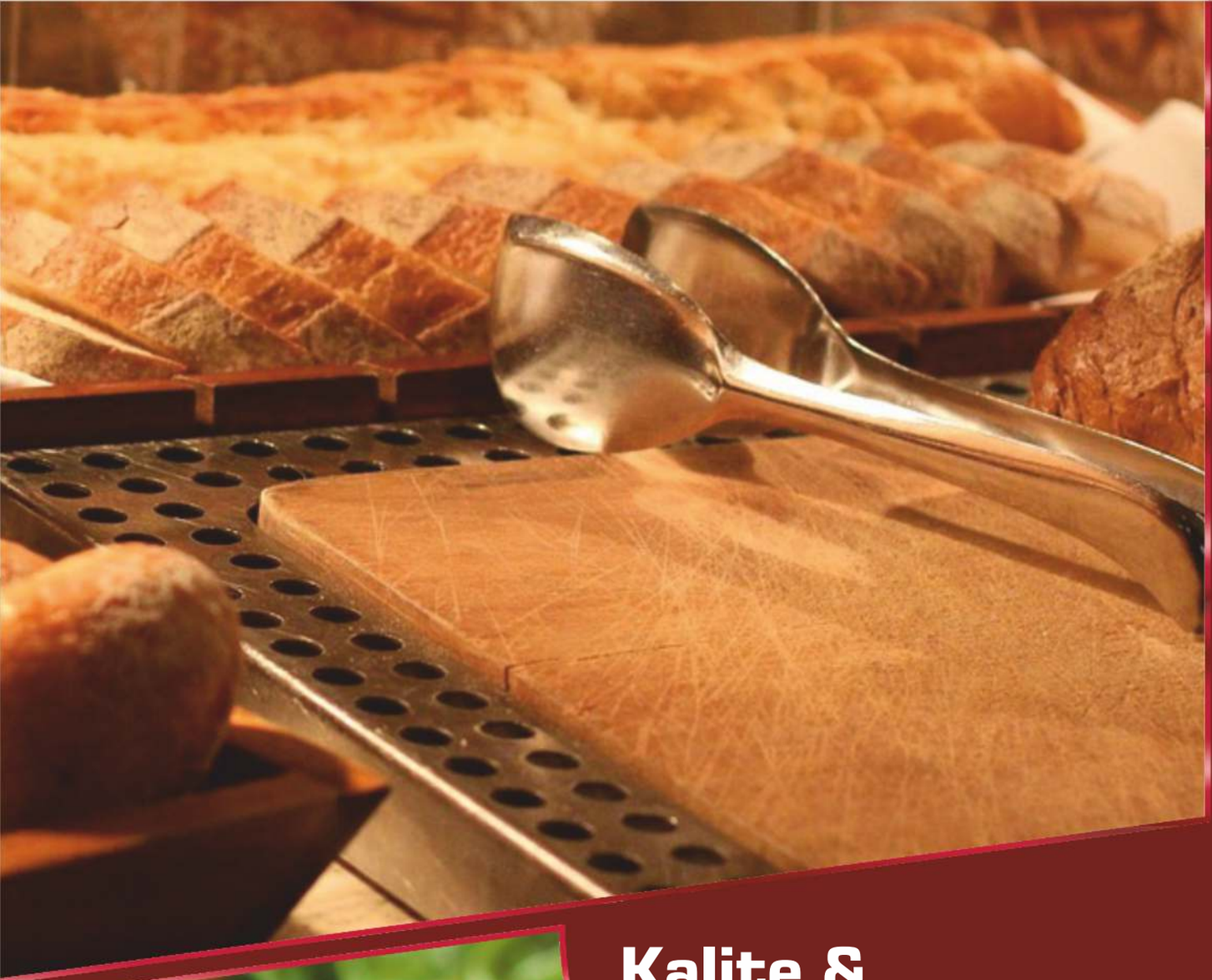


BKK.100

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Maximum Kapasite Maximum Capacity	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Ebat (mm) Dims. (mm)
BKK.50	50 Kg - 90 Lt	380 / 50-60	1,5 / 2	110	740x640x1120
BKK.100	100 Kg - 160 Lt	380 / 50-60	2,2 /3	200	1200x690x1080
BKK.150	150 Kg - 210 Lt	380 / 50-60	3 / 4	240	1310x750x1080


SCAN
ME



Kalite &
Uygun Fiyat

Quality, Competitive Price...

Hazırlık Ekipmanları
Preparation Equipments



Hamur Yoğurma Makineleri
Dough Kneading Machines

Temel Özellikler

- Paslanmaz çelik kazan ve çatal
- İsteğe bağlı çiğköfte karıştırma aparat seçeneği
- Güçlü Gövde Tasarımı

Basic Features

- Stainless steel bowl and fork
- Optional raw Cig Kofte option
- Strong Body Design



BHY.5



BHY.35



BHY.235

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite(Un/Hamur) Capacity(Flour/Dough)	Kapasite(Çap-Hacim) Capacity(Dia.-Volume)	Voltaj(Volt/Hz) Voltage(Volt/Hz)	Güç(kW/hp) Power(kW/hp)	Devir RPM	Ağırlık(Kg) Weight(Kg)	Ebat(mm) Dims.(mm)
BHY.5	3 Kg./ 5 Kg.	30 Cm-12 Lt.	220-380 / 50-60	0,25 / 0,3	56	25	630x340x500
BHY.10	7 Kg./ 10 Kg.	36 Cm-22 Lt.	220-380 / 50-60	0,37 / 0,5	51	60	650x440x590
BHY.25	15 Kg./ 25 Kg.	43 Cm-36 Lt.	220-380 / 50-60	0,55 / 0,7	51	75	750x520x650
BHY.35	25 Kg./ 35 Kg.	50 Cm-54 Lt.	220-380 / 50-60	0,55 / 0,7	51	80	810x580x710
BHY.50	35 Kg./ 50 Kg.	60 Cm-84 Lt.	220-380 / 50-60	0,75 / 1	51	95	910x680x730
BHY.75	50 Kg./ 75 Kg.	75 Cm-159 Lt.	220-380 / 50-60	1,1 / 1,5	51	180	1100x840x920
BHY.100	75 Kg./ 100 Kg.	85 Cm-244 Lt.	220-380 / 50-60	1,5 / 2,0	49	220	1200x950x1030
BHY.135	100 Kg./ 135 Kg.	90 Cm-290 Lt.	220-380 / 50-60	1,5 / 2,0	49	230	1250x1000x1030
BHY.235	150 Kg./ 235 Kg.	100 Cm-396 Lt.	380 / 50-60	3 / 4,0	43	415	1700x1150x1150

Kapaklı Hamur Yoğurma Makineleri
Dough Kneading Machines With Cover

Temel Özellikler

- Paslanmaz çelik kazan ve çatal
- İsteğe bağlı çiğköfte karıştırma aparat seçeneği
- Şeffaf kazan kapağı
- Güçlü gövde tasarımı

Basic Features

- Stainless steel bowl and fork
- Optional raw Cig Kofte option
- Transparent boiler cover
- Strong body design



BHY.135K



BHY.235K

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite(Un/Hamur) Capacity(Flour/Dough)	Kapasite(Çap-Hacim) Capacity(Dia.-Volume)	Voltaj(Volt/Hz) Voltage(Volt/Hz)	Güç(kW/hp) Power(kW/hp)	Devir RPM	Ağırlık(Kg) Weight.(Kg)	Ebat(mm) Dims.(mm)
BHY.10K	7 Kg./10 Kg.	36 Cm-22 Lt.	220-380 / 50-60	0,37 / 0,5	51	65	650x440x590
BHY.25K	15 Kg./25 Kg.	43 Cm-36 Lt.	220-380 / 50-60	0,55 / 0,7	51	80	750x520x650
BHY.35K	25 Kg./35 Kg.	50 Cm-54 Lt.	220-380 / 50-60	0,55 / 0,7	51	85	810x580x710
BHY.50K	35 Kg./50 Kg.	60 Cm-84 Lt.	220-380 / 50-60	0,75 / 1	51	97	910x680x730
BHY.75K	50 Kg./75 Kg.	75 Cm-159 Lt.	220-380 / 50-60	1,1 / 1,5	51	185	1100x840x920
BHY.100K	75 Kg./100 Kg.	85 Cm-244 Lt.	220-380 / 50-60	1,5 / 2,0	49	225	1200x950x1030
BHY.135K	100 Kg./135 Kg.	90 Cm-290 Lt.	220-380 / 50-60	1,5 / 2,0	49	235	1250x1000x1030
BHY.235K	150 Kg./235 Kg.	100 Cm-396 Lt.	380 / 50-60	3 / 4,0	43	425	1700x1150x1150

Spiral Hamur Yoğurma Makineleri
Spiral Dough Kneading Machines

Temel Özellikler

- Paslanmaz çelik kazan ve spiral burgu
- Çift devirli zaman ayarı
- İki yöne hareketli kazan
- Şeffaf kazan kapağı

Basic Features

- Stainless steel boiler and spiral auger
- Double speed timer
- Moving boiler on two direction
- Transparent boiler cover



BSH.20
Kalkar Kafa



BSH.50



BSH.135

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Un/Hamur) Capacity (Flour/Dough)	Kazan Çapı Bowl Diameter	Kapasite Capacity	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık Dims.	Ebat (mm) Dims. (mm)
BSH.20 Kalkar Kafa	10 Kg./20 Kg.	Ø 43 Cm	32 Lt.	380 / 50-60	1,1 / 1,5	70 Kg	750x480x730
BSH.35	25 Kg./35 Kg.	Ø 50 Cm	55 Lt.	380 / 50-60	1,5-2,5 / 2-3,4	255 Kg	1100x550x1100
BSH.50	35 Kg./50 Kg.	Ø 60 Cm	80 Lt.	380 / 50-60	1,5-2,5 / 2-3,4	260 Kg	1210x650x1100
BSH.75	50 Kg./75 Kg.	Ø 70 Cm	160 Lt.	380 / 50-60	3,5-5,5 / 4,7-7,4	470 Kg	1270x750x1280
BSH.135	100 Kg./135 Kg.	Ø 90 Cm	295 Lt.	380 / 50-60	5,5-7,5 / 7,4-10,1	850 Kg	1600x940x1600
BSH.235	150 Kg./235 Kg.	Ø 100 Cm	395 Lt.	380 / 50-60	5,5-7,5 / 7,4-10,1	915 Kg	1700x1030x1600

Mikser Makineleri
Mixer Machines

Temel Özellikler

- Paslanmaz çelik kazan
- Kolay temizlenebilir tasarım
- Paslanmaz çelik malzemeden karıştırıcı spiral, palet ve çırpıcı
- Şeffaf kazan kapağı

Basic Features

- Stainless steel bowl
- Easy to clean design
- Mixer spiral, pallet and whisk made of stainless steel material
- Transparent boiler cover

Aksesuarlar | Accessories





BM.10S



BM.40S



BM.60

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Devir Sayısı Speed Options	Kapasite Capacity	Kazan Çapı Bowl Diameter	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Ebat (mm) Dims. (mm)
BM.10S	1	10 Lt.	Ø 26 cm	220-380 / 50-60	0,55 / 0,7	54	560x430x720
BM.20S	2	20 Lt.	Ø 30 cm	220-380 / 50-60	0,6-0,9 / 0,8-1,2	94	750x460x950
BM.40S	2	40 Lt.	Ø 40 cm	220-380 / 50-60	1-1,7 / 1,3-2,3	175	880x620x1270
BM.60S	2	60 Lt.	Ø 43 cm	220-380 / 50-60	1-1,7 / 1,3-2,3	180	880x620x1270
BM.60	2	60 Lt.	Ø 43 cm	220-380 / 50-60	1-1,7 / 1,3-2,3	300	730x630x1220
BM.40S.3D	3	40 Lt.	Ø 40 cm	380 / 50-60	1,1-1,5-1,85 / 1,3-2-2,4	155	880x620x1270
BM.60S.3D	3	60 Lt.	Ø 43 cm	380 / 50-60	1,1-1,5-1,85 / 1,3-2-2,4	160	880x620x1270

Hamur Kestart Makineleri
Dough Cutting And Weighing Machines

Temel Özellikler

- Tamamen paslanmaz çelik
- Kolay temizlenebilir tasarım
- Ayarlanabilir hamur ağırlığı
- 3 Farklı Kalıp Seçeneği

Basic Features

- All stainless steel
- Easy to clean design
- Dough weight adjustment
- 3 Different mold opiton



BHKT.200



BHKT.200A

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Gr) Capacity (Gr)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Ebat (mm) Dims. (mm)
BHKT.200	20 - 300	220-380 / 50-60	1,1 / 1,5	80	810x610x730
BHKT.200A	20 - 300	220-380 / 50-60	1,1 / 1,5	90	910x610x1250

Paslanmaz Hamur Açma Makineleri
Stainless Steel Dough Rollers Machines

Hamur Açma Makinesi Temel Özellikler

- Tamamen paslanmaz çelik
- Merdane kalınlık ayarı
- Kolay temizlenebilir tasarım

Dough Rollers Machines Basic Features

- All stainless steel
- Roller thickness adjustment
- Easy to clean design



BHA.40T



BHA.40

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Cm) Capacity (Cm)	Merdane Roller	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Ebat (mm) Dims. (mm)
BHA.30T	30	Tekli - Single	220 / 50-60	0,37 / 0,5	28	430x420x400
BHA.40T	40	Tekli - Single	220 / 50-60	0,37 / 0,5	30	520x430x400
BHA.30	30	Çiftli - Double	220 / 50-60	0,37 / 0,5	40	450x420x580
BHA.40	40	Çiftli - Double	220 / 50-60	0,37 / 0,5	45	540x450x640

Patates Soyma Makineleri
Potato Peeling Machines

Temel Özellikler

- Tamamen paslanmaz çelik
- Kolay temizlenebilir tasarım
- Zaman ayarı
- Gıda uyumlu malzemeden zımpara

Basic Features

- Completely stainless steel
- Easy to clean design
- Timer
- Compatible with food material



BPS.10



Filtre | Filter



BPS.50

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Kg) Capacity (Kg)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Ebat (mm) Dims. (mm)
BPS.10	10	220-380 / 50-60	0,55 / 0,7	46	750x430x870
BPS.25	25	220-380 / 50-60	1,10 / 1,5	65	820x520x990
BPS.35	35	220-380 / 50-60	1,50 / 2,0	70	820x520x1080
BPS.50	50	380 / 50-60	2,20 / 3	130	960x630x1060

Patates Doğrama Makineleri
Potato Dicing **Machines**

Temel Özellikler
- Tamamen paslanmaz çelik
- Kolay temizlenebilir tasarım
- Kolay değiştirilebilir bıçak sistemi
- 8x8 mm standart ve opsiyonel bıçak ebatları

Basic Features
- All stainless steel
- Easy to clean design
- Easily replaceable blade system
- 8x8 mm standard blade with optional size blades.

Saatte 1 Ton
1 Ton Per Hour



BPD

6x6 mm Parmak Patates Bıçağı | French Fry Slicer
10x10 mm Parmak Patates Bıçağı | French Fry Slicer
14x14 mm Parmak Patates Bıçağı | French Fry Slicer
16x16 mm Parmak Patates Bıçağı | French Fry Slicer

Ürün Kodu Product Code	Kapasite Capacity	Kesim Ölçüleri (mm) Dice Sizes (mm)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Ebat (mm) Dims. (mm)
BPD	1000 Kg / Saat	8 x 8	220-380 / 50-60	0,55 / 0,7	54	760x400x640
BPD.A	1000 Kg / Saat	8 x 8	220-380 / 50-60	0,55 / 0,7	64	820x400x1180

Sebze Doğrama Makineleri
Vegetable Slicing Machines

Temel Özellikler
- Tamamen paslanmaz çelik
- Kolay temizlenebilir tasarım
- Kolay değiştirilebilir bıçak sistemi
- 2 farklı besleme haznesi
- İsteğe bağlı kübik bıçaklar

Basic Features
- All stainless steel
- Easy to clean design
- Easily replaceable blade system
- 2 different feeding chambers
- Optional cubic blades



BSÜ

10x10 mm Kübik Bıçak | Cubic Slicer
10x20 mm Kübik Bıçak | Cubic Slicer
Ön Kesici | Front Blade

Ürün Kodu Product Code	Kapasite Capacity	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Ebat (mm) Dims. (mm)
BSU	300 Kg / Saat	220 / 50-60	0,37 / 0,5	30	620x360x490
BSA	300 Kg / Saat	220 / 50-60	0,37 / 0,5	35	630x420x980

Soğan Doğrama Makineleri
Onion Chopping Machines

Temel Özellikler
- Tamamen paslanmaz çelik
- Kolay temizlenebilir tasarım
- Sökülebilir tencere ve bıçak

Basic Features
- All stainless steel
- Easy to clean design
- Detachable pot and knife



BSDE



BSD

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Kg/Lt) Capacity (Kg/Lt)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç Power	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Ebat (mm) Dims. (mm)
BSDE ECO	2 Kg - 7 Lt	220-380 / 50-60	0,25Kw / 0,3Hp	15	530x300x330
BSD	2 Kg - 7 Lt	220-380 / 50-60	0,37Kw / 0,5Hp	20	530x300x390

Öğütücü Makinesi
Grinder Machine

Temel Özellikler
- Paslanmaz çelik tencere ve bıçaklar
- Kolay temizlenebilir tasarım

Basic Features
- Stainless steel pots and knives
- Easy to clean design



Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Kg/Lt) Capacity (Kg/Lt)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Ebat (mm) Dims. (mm)
BGÖ	1 Kg - 2 Lt	220-380 / 50-60	0,25 / 0,3	14	330x280x380

Ekmek Dilimleme Makinesi
Bread Slicing Machine

Ekmek Dilimleme Makinesi Temel Özellikler

- Kolay temizlenebilir tasarım
- Paslanmaz çelik hazne ve kesici

Bread Slicing Machines Basic Features

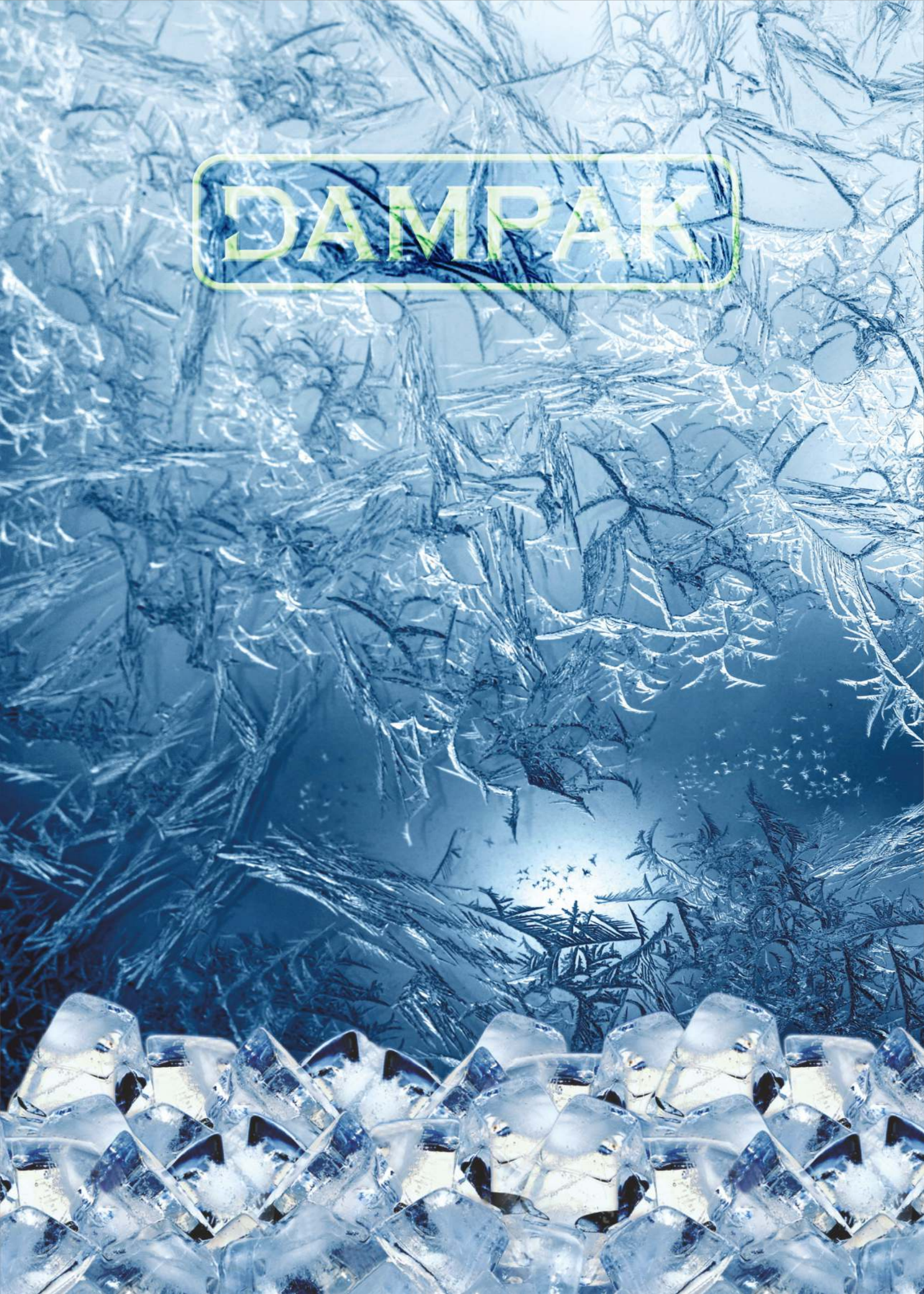
- Easy to clean design
- Stainless steel chamber and cutter



BED.T

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Dilim Slice	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW/hp) Power (kW/hp)	Ağırlık (Kg) Dims. (Kg)	Ebat (mm) Dims. (mm)
BED	16 mm - 32 Bıçak/Knife	220 / 50-60	0,25 / 0,3	90	680x730x1050
BED.T	20 mm - 30 Bıçak/Knife	220 / 50-60	0,25 / 0,3	90	680x730x1050


DAMPAK



DAMPAK

Soğutma Ekipmanları
Cooling Equipments

Soğutma Ekipmanları
Cooling Equipments

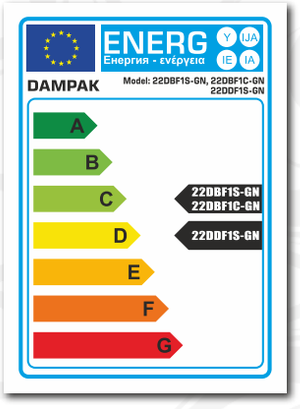
Dik Tip Buzdolabı Tek Kapılı
Vertical Type Refrigerator with Single Door

Temel Özellikler

- İç, dış gövde paslanmaz çelik Aisi 304
- 60mm kalınlığında 45 kg/m^3 yoğunlukta çevre dostu (CFC içermeyen) poliüretan izolasyon.
- Dijital kontrollü kumanda paneli
- Otomatik defrost özelliği.
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Ayarlanabilir polietilen kaplı raflar
- Kullanıcı tarafından sökülüp temizlenebilir manyetik kapı contası
- Yaylı menteşe sayesinde kendi kendine kapanabilir kapı.
- Kullanıcı tercihlerine göre fanlı veya statik soğutma
- R290, R134a, R404a soğutucu gaz
- Camlı kapılarda standart LED aydınlatma

Basic Features

- Internal, external body stainless steel Aisi 304.
- 60mm thick 45 kg / m^3 density environmentally friendly (CFC-free) polyurethane insulation.
- Digitally controlled control panel
- Automatic defrosting.
- Height adjustable feet
- Adjustable polyethylene coated shelves
- Can be removed and cleaned by the user magnetic door seal
- Self-closing door with spring hinge.
- Fan or static cooling according to user preferences
- R290, R134a, R404a refrigerant
- Standard LED lighting in glass doors





Ayarlanabilir
Polietilen Kaplı Raflar



22DBF1C-GN



22DBF1S-GN



22DBF1/1S-GN

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Sıcaklık °C Temp. °C	Ebat (cm) Dims. (cm)	Hacim Dims.	Ağırlık Weight	Güç Power	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Enerji Energy
22DBF1S/1S-GN	Dik Tip Buzdolabı Tek Kapılı Vertical Type Refrigerator Single Door	+2/+5	45x82x210	350 Lt	84 Kg	420W	220-240 / 50-60	C
22DBF1S-GN	Dik Tip Buzdolabı Tek Kapılı Vertical Type Refrigerator Single Door	+2/+5	69x82x210	600 Lt	120 Kg	420W	220-240 / 50-60	C
22DBF1C-GN	Dik Tip Buzdolabı Tek Kapılı, Camlı Vertical Type Refrigerator, Single Door, Glass	+2/+5	69x82x210	600 Lt	130 Kg	420W	220-240 / 50-60	C
22DDF1S-GN	Dik Tip Derin Dondurucu Tek Kapılı Vertical Type Freezer Single Door	-18/-15	69x82x210	600 Lt	120 Kg	500W	220-240 / 50-60	D
22DBS1S-GN	Dik Tip Statik Buzdolabı Tek Kapılı Vertical Type Static Refrigerator Single Door	-2/+5	69x82x210	600 Lt	105 Kg	420W	220-240 / 50-60	-

***Tekerlek ve ekstra raf opsiyonel olarak sunulmaktadır.** Wheel and extra shelves are available as an option.
***Fiyatlarımıza ÖTV ve KDV dahil değildir.** Our prices do not include SCT and VAT.

Dik Tip Buzdolabı İki Kapılı

Vertical Type Refrigerator with Double Door

Temel Özellikler

- İç, dış gövde paslanmaz çelik Aisi 304
- 60mm kalınlığında 45 kg/m^3 yoğunlukta çevre dostu (CFC içermeyen) poliüretan izolasyon.
- Dijital kontrollü kumanda paneli
- Otomatik defrost özelliği
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Ayarlanabilir polietilen kaplı raflar
- Kullanıcı tarafından sökülüp temizlenebilir manyetik kapı contası
- Yaylı menteşe sayesinde kendi kendine kapanabilir kapı
- Kullanıcı tercihlerine göre fanlı veya statik soğutma
- R290, R134a, R404a soğutucu gaz
- Camlı kapılarda standart LED aydınlatma

Basic Features

- Internal, external body stainless steel Aisi 304.
- 60mm thick 45 kg / m^3 density environmentally friendly (CFC-free) polyurethane insulation.
- Digitally controlled control panel
- Automatic defrosting
- Height adjustable feet
- Adjustable polyethylene coated shelves
- Can be removed and cleaned by the user magnetic door seal
- Self-closing door with spring hinge
- Fan or static cooling according to user preferences
- R290, R134a, R404a refrigerant
- Standard LED lighting in glass doors



22DBF2S-GN



22DBF2C-GN

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Sıcaklık °C Temp. °C	Ebat (cm) Dims. (cm)	Hacim Dims.	Ağırlık Weight	Güç Power	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)
22DBF2S-GN	Dik Tip Buzdolabı Çift Kapılı Vertical Type Refrigerator Double Door,	+2/+5	139x82x210	1342 Lt	170 Kg	660W	220-240 / 50-60
22DBF2C-GN	Dik Tip Buzdolabı Çift Kapılı, Camlı Vertical Type Refrigerator Double Door, Glass	+2/+5	139x82x210	1342 Lt	210 Kg	660W	220-240 / 50-60
22DDF2S-GN	Dik Tip Derin Dondurucu Çift Kapılı Vertical Freezer Double Door	-18/-15	139x82x210	1342 Lt	195 Kg	795W	220-240 / 50-60
22DBS2S-GN	Dik Tip Statik Buzdolabı Çift Kapılı Vertical Type Static Refrigerator Double Door	-2/+5	139x82x210	1342 Lt	170 Kg	660W	220-240 / 50-60

***Tekerlek ve ekstra raf opsiyonel olarak sunulmaktadır.** Wheel and extra shelves are available as an option.
***Fiyatlarımıza ÖTV ve KDV dahil değildir.** Our prices do not include SCT and VAT.

Et Askılı Vitrin Tip Dikey Buzdolapları

Meat Hanging, Showcase Type, Vertical Refrigerators

Temel Özellikler

- İç, dış gövde paslanmaz çelik Aisi 304
- 60mm kalınlığında 45 kg/m^3 yoğunlukta çevre dostu (CFC içermeyen) poliüretan izolasyon.
- Dijital kontrollü kumanda paneli
- Otomatik defrost özelliği.
- Kullanıcı tarafından sökülüp temizlenebilir manyetik kapı contası
- Yaylı menteşe sayesinde kendi kendine kapanabilir kapı.
- R290, R404a soğutucu gaz
- Camlı kapılarda standart LED aydınlatma

Not: Et askılı dolaplarda raf kullanılmamaktadır.

Basic Features

- Internal, external body stainless steel Aisi 304.
- 60mm thick 45 kg / m^3 density environmentally friendly (CFC-free) polyurethane insulation.
- Digitally controlled control panel
- Automatic defrost feature.
- Magnetic door seal which can be removed and cleaned by the user
- Self-closing door thanks to the spring hinge.
- R290, R404a refrigerant
- Standard LED lighting on glazed doors

Note: Racks are not used in meat hung cabinets.



22DBS1C-GN45



22DBS2C-GN45

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Sıcaklık °C Temp. °C	Ebat (cm) Dims. (cm)	Hacim Dims.	Ağırlık Weight	Güç Power	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)
22DBS1C-GN.35	Et Askılıklı Buzdolabı Tek Kapılı (Cam Kapılı, Vitrinsiz) Meat Hanger, Single Door (Glass Door, No Showcase)	-2/+5	69x82x210	600 Lt	120 Kg	660W	220-240 / 50-60
22DBS1C-GN.45	Et Askılıklı Buzdolabı Tek Kapılı(Cam Kapılı, Vitrinli) Meat Hanger, Single Door (Glass Door, Showcase)	-2/+5	69x82x210	600 Lt	135 Kg	660W	220-240 / 50-60
22DBS2C-GN.35	Et Askılıklı Buzdolabı İki Kapılı(Cam Kapılı, Vitrinsiz) Meat Hanger, Two Doors (Glass Door, No Showcase)	-2/+5	139x82x210	1342 Lt	205 Kg	725W	220-240 / 50-60
22DBS2C-GN.45	Et Askılıklı Buzdolabı İki Kapılı(Cam Kapılı, Vitrinli) Meat Hanger, Two Doors (Glass Door, Showcase)	-2/+5	139x82x210	1342 Lt	235 Kg	725W	220-240 / 50-60

*Fiyatlarımıza ÖTV ve KDV dahil değildir. Our prices do not include SCT and VAT.

Et Yaşlandırma Dolabı

Dry Aged Fridge

Temel Özellikler

- Dış gövde paslanmaz Aisi 304, iç gövde paslanmaz Aisi 316
- 60mm kalınlığında 45 kg/m^3 yoğunlukta çevre dostu (CFC içermeyen) poliüretan izolasyon.
- Dijital kontrollü kumanda paneli
- Otomatik defrost özelliği.
- Tekerlekli
- Ayarlanabilir krom kaplı paslanmaz raflar
- Yaylı menteşe sayesinde kendi kendine kapanabilir kapı.
- Otomatik nem kontrolü
- R290, R404a soğutucu gaz

Basic Features

- Internal body stainless steel Aisi 304, external body stainless steel Aisi 304.
- 60mm thick 45 kg / m^3 density environmentally friendly (CFC-free) polyurethane insulation.
- Digitally controlled control panel
- Automatic defrost feature.
- Wheeled
- Adjustable chrome covered stainless steel shelves
- Self-closing door thanks to the spring hinge.
- Automatic humidity control
- R290, R404a refrigerant



22DBS1C-DRY



22DBS2C-DRY

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Sıcaklık °C Temp. °C	Ebat (cm) Dims. (cm)	Hacim Dims.	Ağırlık Weight	Güç Power	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)
22DBS1C-DRY	Et Yaşlandırma Dolabı, Tek Kapılı Dry Aged, Single Door	+2/+5	69x82x210	550 Lt	175 Kg	420W	220-240 / 50-60
22DBS2C-DRY	Et Yaşlandırma Dolabı, Çift Kapılı Dry Aged, Double Door	+2/+5	139x82x210	1245 Lt	245 Kg	660W	220-240 / 50-60

***Fiyatlarımıza ÖTV ve KDV dahil değildir.** Our prices do not include SCT and VAT.

Tezgah Tipi Buzdolabı (2 Kapılı)
Counter Type Refrigerator (2 Door)

Temel Özellikler

- İç, dış gövde paslanmaz çelik Aisi 304
- 50mm kalınlığında 45 kg/m^3 yoğunlukta çevre dostu (CFC içermeyen) poliüretan izolasyon.
- Dijital kontrollü kumanda paneli
- Otomatik defrost özelliği.
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Ayarlanabilir polietilen kaplı raflar
- Kullanıcı tarafından sökülüp temizlenebilir manyetik kapı contası
- Yaylı menteşe sayesinde kendi kendine kapanabilir kapı.
- R290, R134a, R404a soğutucu gaz
- **Granit tezgah opsiyonu.**

Basic Features

- Internal, external body stainless steel Aisi 304.
- 50mm thick 45 kg / m^3 density environmentally friendly (CFC-free) polyurethane insulation.
- Digitally controlled control panel
- Automatic defrost feature.
- Height adjustable feet
- Adjustable polyethylene covered shelves
- Magnetic door seal which can be removed and cleaned by the user
- Self-closing door thanks to the spring hinge.
- R290, R134a, R404a refrigerant
- **Granite countertop option.**



22TBF2S-70





İkili Çekmece Modülü.
Double Drawer Module

450 €



Granit Tezgah Opsiyonlu
Granite Countertop Option

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Sıcaklık °C Temp. °C	Ebat (cm) Dims. (cm)	Hacim Dims.	Ağırlık Weight	Güç Power	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)
22TBF1S-70	Tezgah Tipi Buzdolabı Tek Kapılı Counter Type Refrigerator Single Door	+2/+5	100x70x85	135 Lt	80 Kg	400W	220-240 / 50-60
22TBF2S-60	Tezgah Tipi Buzdolabı Çift Kapılı Counter Type Refrigerator Double Door	+2/+5	150x60x85	235 Lt	105 Kg	420W	220-240 / 50-60
22TDF2S-60	Tezgah Tipi Derin Dondurucu Çift Kapılı Counter Type Freezer Double Door	-18/-15	150x60x85	235 Lt	110 Kg	460W	220-240 / 50-60
22TBF2S-70	Tezgah Tipi Buzdolabı Çift Kapılı Counter Type Refrigerator Double Door	+2/+5	150x70x85	295 Lt	120 Kg	420W	220-240 / 50-60
22TDF2S-70	Tezgah Tipi Derin Dondurucu Çift Kapılı Counter Type Freezer Double Door	-18/-15	150x70x85	295 Lt	120 Kg	460W	220-240 / 50-60
22TBF2C-70	Tezgah Tipi Buzdolabı CAM Kapılı Counter Type Refrigerator, Glass Door	+2/+5	150x70x85	295Lt	120 Kg	420W	220-240 / 50-60

***Fiyatlarımıza ÖTV ve KDV dahil değildir.** Our prices do not include SCT and VAT.
***Tekerlek ve ekstra raf opsiyonel olarak sunulmaktadır.** Wheel and extra shelves are available as an option.

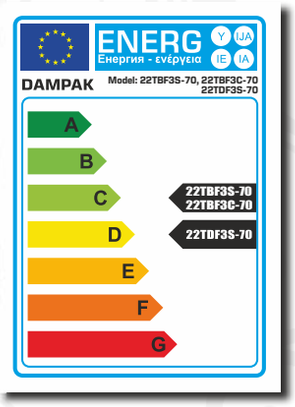
Tezgah Tipi Buzdolabı (3 Kapılı)
Counter Type Refrigerator (3 Door)

Temel Özellikler
- İç, dış gövde paslanmaz çelik Aisi 304
- 50mm kalınlığında 45 kg/m^3 yoğunlukta çevre dostu (CFC içermeyen) poliüretan izolasyon.
- Dijital kontrollü kumanda paneli
- Otomatik defrost özelliği.
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Ayarlanabilir polietilen kaplı raflar
- Kullanıcı tarafından sökülüp temizlenebilir manyetik kapı contası
- Yaylı menteşe sayesinde kendi kendine kapanabilir kapı.
- R290, R134a, R404a soğutucu gaz
- **Granit tezgah opsiyonu.**

Basic Features
- Internal, external body stainless steel Aisi 304.
- 50mm thick 45 kg / m^3 density environmentally friendly (CFC-free) polyurethane insulation.
- Digitally controlled control panel
- Automatic defrost feature.
- Height adjustable feet
- Adjustable polyethylene covered shelves
- Magnetic door seal which can be removed and cleaned by the user
- Self-closing door thanks to the spring hinge.
- R290, R134a, R404a refrigerant
- **Granite countertop option.**



22TBF3S-70







İkili Çekmece Modülü.
Double Drawer Module



Granit Tezgah Opsiyonlu
Granite Countertop Option

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Sıcaklık °C Temp. °C	Ebat (cm) Dims. (cm)	Hacim Dims.	Ağırlık Weight	Güç Power	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Enerji Energy
22TBF3S-60	Tezgah Tipi Buzdolabı Üç Kapılı Counter Type Refrigerator Three Doors	+2/+5	200x60x85	362 Lt	125 Kg	420W	220-240 / 50-60	-
22TDF3S-60	Tezgah Tipi Derin Dondurucu Üç Kapılı Counter Type Freezer Three Doors	-18/-15	200x60x85	362 Lt	129 Kg	590W	220-240 / 50-60	-
22TBF3S-70	Tezgah Tipi Buzdolabı Üç Kapılı Counter Type Refrigerator Three Doors	+2/+5	200x70x85	455 Lt	130 Kg	420W	220-240 / 50-60	C
22TDF3S-70	Tezgah Tipi Derin Dondurucu Üç Kapılı Counter Type Freezer Three Doors	-18/-15	200x70x85	455 Lt	139 Kg	590W	220-240 / 50-60	D
22TBF3C-70	Tezgah Tipi Buzdolabı CAM Kapılı Counter Type Refrigerator, GLASS Doors	+2/+5	200x70x85	455 Lt	140 Kg	420W	220-240 / 50-60	C

***Fiyatlarımıza ÖTV ve KDV dahil değildir.** Our prices do not include SCT and VAT.
***Tekerlek ve ekstra raf opsiyonel olarak sunulmaktadır.** Wheel and extra shelves are available as an option.

Tezgah Tipi Çekmeceli Buzdolapları
Counter Type Drawer Refrigerators

Temel Özellikler
- İç, dış gövde paslanmaz çelik Aisi 304
- 50mm kalınlığında 45 kg/m^3 yoğunlukta çevre dostu (CFC içermeyen) poliüretan izolasyon.
- Dijital kontrollü kumanda paneli
- Otomatik defrost özelliği.
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Kullanıcı tarafından sökülüp temizlenebilir çekmece ve manyetik kapı contası
- R290, R134a, soğutucu gaz

Basic Features
- Internal, external body stainless steel Aisi 304.
- 50mm thick 45 kg / m^3 density environmentally friendly (CFC-free) polyurethane insulation.
- Digitally controlled control panel
- Automatic defrost feature.
- Height adjustable feet
- Drawer and magnetic door gasket that can be removed and cleaned by the user
- R290, R134a, refrigerant gas



22TBFOS-70.6C





Granit Tezgah Opsiyonlu | Granite Countertop Option

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Sıcaklık °C Temp. °C	Ebat (cm) Dims. (cm)	Hacim Dims.	Ağırlık Weight	Güç Power	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)
22TBFOS-60.4C	Tezgahaltı Buzdolabı 4 Çekmeceli Undercounter Refrigerator with 4 Drawers	+2/+5	150x60x85	120 Lt	120 Kg	420W	220-240 / 50-60
22TBFOS-70.4C	Tezgahaltı Buzdolabı 4 Çekmeceli Undercounter Refrigerator with 4 Drawers	+2/+5	150x70x85	140 Lt	125 Kg	420W	220-240 / 50-60
22TBFOS-60.6C	Tezgahaltı Buzdolabı 6 Çekmeceli Undercounter Refrigerator with 6 Drawers	+2/+5	200x60x85	180 Lt	130 Kg	460W	220-240 / 50-60
22TBFOS-70.6C	Tezgahaltı Buzdolabı 6 Çekmeceli Undercounter Refrigerator with 6 Drawers	+2/+5	200x70x85	210 Lt	145 Kg	460W	220-240 / 50-60

*Fiyatlarımıza ÖTV ve KDV dahil değildir. Our prices do not include SCT and VAT.
*Tekerlek opsiyonel olarak sunulmaktadır. Wheel is available as an option.

Cihaz Altı Çekmeceli Buzdolapları
Under Device Drawer Refrigerators

Temel Özellikler
- İç, dış gövde paslanmaz çelik Aisi 304
- 60mm kalınlığında 45 kg/m^3 yoğunlukta çevre dostu (CFC içermeyen) poliüretan izolasyon.
- Dijital kontrollü kumanda paneli
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Kullanıcı tarafından sökülüp temizlenebilir çekmece ve manyetik kapı contası.
- R290, R134a soğutucu gaz

Basic Features
- Internal, external body stainless steel Aisi 304.
- 50mm thick 45 kg / m^3 density environmentally friendly (CFC-free) polyurethane insulation.
- Digitally controlled control panel
- Height adjustable feet
- Drawer and magnetic door gasket that can be removed and cleaned by the user.
- R290, R134a refrigerant



22CBFOS-60.4C



Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Sıcaklık °C Temp. °C	Ebat (cm) Dims. (cm)	Hacim Dims.	Ağırlık Weight	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)
22CBFOS-60.4C	Cihazaltı Buzdolabı 4 Çekmeceli Under Cabinet Refrigerator 4 Drawers	+2/+5	150x60x60	139 Lt	74 Kg	220-240 / 50-60
22CBFOS-70.4C	Cihazaltı Buzdolabı 4 Çekmeceli Under Cabinet Refrigerator 4 Drawers	+2/+5	150x70x60	174 Lt	92 Kg	220-240 / 50-60
22CBFOS-60.6C	Cihazaltı Buzdolabı 6 Çekmeceli Under Cabinet Refrigerator 6 Drawers	+2/+5	200x60x60	214 Lt	109 Kg	220-240 / 50-60
22CBFOS-70.6C	Cihazaltı Buzdolabı 6 Çekmeceli Under Cabinet Refrigerator 6 Drawers	+2/+5	200x70x60	269 Lt	117 Kg	220-240 / 50-60

***Fiyatlarımıza ÖTV ve KDV dahil değildir.** Our prices do not include SCT and VAT.
***Tekerlek opsiyonel olarak sunulmaktadır.** Wheel is available as an option.

Pizza Hazırlık Buzdolabı (Alçak Model)

Pizza preparation fridge (Low Model)

Temel Özellikler

- İç, dış gövde paslanmaz çelik Aisi 304
- 50mm kalınlığında 45 kg/m^3 yoğunlukta çevre dostu (CFC içermeyen) poliüretan izolasyon.
- Dijital kontrollü kumanda paneli
- Otomatik defrost özelliği.
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Ayarlanabilir polietilen kaplı raflar
- Kullanıcı tarafından sökülüp temizlenebilir, manyetik kapı contası
- Yaylı menteşe sayesinde kendi kendine kapanabilir kapı.
- R290, R134a, R404a soğutucu gaz
- GN 1/4 Küvete uygun.

Basic Features

- Internal, external body stainless steel Aisi 304.
- 50mm thick 45 kg / m^3 density environmentally friendly (CFC-free) polyurethane insulation.
- Digitally controlled control panel
- Automatic defrost feature.
- Height adjustable feet
- Adjustable polyethylene covered shelves
- Magnetic door seal which can be removed and cleaned by the user
- Self-closing door thanks to the spring hinge.
- R290, R134a, R404a refrigerant
- Make up GN 1/4



22TBF2S-PA70



22TBF3S-PA70







İkili Çekmece Modülü.
Double Drawer Module

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Sıcaklık °C Temp. °C	Ebat (cm) Dims. (cm)	Hacim Dims.	Ağırlık Weight	Güç Power	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)
22TBF1S-PA70	Pizza Hazırlık Buzdolabı Alçak Model Tek Kapılı Pizza Preparation Ref. Low Model Single Door	+2/+5	100x70x109	196 Lt	105 Kg	450W	220-240 / 50-60
22TBF2S-PA70	Pizza Hazırlık Buzdolabı Alçak Model Çift Kapılı Pizza Preparation Ref. Low Model Double Door	+2/+5	150x70x109	290 Lt	120 Kg	450W	220-240 / 50-60
22TBF3S-PA70	Pizza Hazırlık Buzdolabı Alçak Model Üç Kapılı Pizza Preparation Ref. Low Model Three Doors	+2/+5	200x70x109	450 Lt	130 Kg	450W	220-240 / 50-60

***Fiyatlarımıza ÖTV ve KDV dahil değildir.** Our prices do not include SCT and VAT.
***Tekerlek, ekstra raf ve GN küvetler fiyatlara dahil değildir.** *Wheel, extra shelves, and GN containers are not included in the prices.

Pizza Hazırlık Buzdolabı (Yüksek Model)

Pizza Preparation Refrigerator (High Model)

Temel Özellikler

- İç, dış gövde paslanmaz çelik Aisi 304
- 50mm kalınlığında 45 kg/m^3 yoğunlukta çevre dostu (CFC içermeyen) poliüretan izolasyon.
- Dijital kontrollü kumanda paneli
- Otomatik defrost özelliği.
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Ayarlanabilir polietilen kaplı raflar
- Kullanıcı tarafından sökülüp temizlenebilir manyetik kapı contası
- Yaylı menteşe sayesinde kendi kendine kapanabilir kapı.
- R290, R134a, R404a soğutucu gaz
- Granit tezgah opsiyonu.
- GN 1/4 Küvete uygun

Basic Features

- Internal, external body stainless steel Aisi 304.
- 50mm thick 45 kg / m^3 density environmentally friendly (CFC-free) polyurethane insulation.
- Digitally controlled control panel
- Automatic defrost feature.
- Height adjustable feet
- Adjustable polyethylene covered shelves
- Magnetic door seal which can be removed and cleaned by the user
- Self-closing door thanks to the spring hinge.
- R290, R134a, R404a refrigerant
- Granite countertop option.
- Make up GN 1/4



22TBF2S-PY70



22TBF3S-PY70







İkili Çekmece Modülü.
Double Drawer Module

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Sıcaklık °C Temp. °C	Ebat (cm) Dims. (cm)	Hacim Dims.	Ağırlık Weight	Güç Power	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)
22TBF1S-PY70	Pizza Hazırlık Buzdolabı Yüksek Model Tek Kapılı Pizza Preparation Ref. High Model Single Door	+2/+5	100x70x133	196 Lt	115 Kg	450W	220-240 / 50-60
22TBF2S-PY70	Pizza Hazırlık Buzdolabı Yüksek Model Çift Kapılı Pizza Preparation Ref. High Model Double Door	+2/+5	150x70x133	290 Lt	130 Kg	450W	220-240 / 50-60
22TBF3S-PY70	Pizza Hazırlık Buzdolabı Yüksek Model Üç Kapılı Pizza Preparation Ref. High Model Three Doors	+2/+5	200x70x133	450 Lt	162 Kg	450W	220-240 / 50-60

***Fiyatlarımıza ÖTV ve KDV dahil değildir.** Our prices do not include SCT and VAT.
***Tekerlek, extra raf ve GN küvetler fiyatlara dahil değildir.** *Wheel, extra shelves and GN containers are not included in the prices..

Granit Tablalı, Tezgah Tipi Buzdolabı ve Pizza Hazırlık Buzdolabı

Countertop Refrigerator and Pizza Preparation Refrigerator with Granite Countertop

Temel Özellikler

- İç, dış gövde paslanmaz çelik Aisi 304
- 50mm kalınlığında 45 kg/m^3 yoğunlukta çevre dostu (CFC içermeyen) poliüretan izolasyon.
- Dijital kontrollü kumanda paneli
- Otomatik defrost özelliği.
- Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar
- Ayarlanabilir polietilen kaplı raflar
- Kullanıcı tarafından sökülüp temizlenebilir, manyetik kapı contası
- Yaylı menteşe sayesinde kendi kendine kapanabilir kapı.
- R290, R134a soğutucu gaz
- GN 1/4 Küvete uygun.

Basic Features

- Internal, external body stainless steel Aisi 304.
- 50mm thick 45 kg / m^3 density environmentally friendly (CFC-free) polyurethane insulation.
- Digitally controlled control panel
- Automatic defrost feature.
- Height adjustable feet
- Adjustable polyethylene covered shelves
- Magnetic door seal which can be removed and cleaned by the user
- Self-closing door thanks to the spring hinge.
- R290, R134a refrigerant
- Make up GN 1/4



22TBF2S-70-GR



22TBF2S-PY70-GR







Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Sıcaklık °C Temp. °C	Ebat (cm) Dims. (cm)	Hacim Dims.	Ağırlık Weight	Güç Power	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)
22TBF1S-70-GR	Tezgah Tipi Buzdolabı Granitli, Tek Kapılı Counter Type Ref. with Granite, Single Door	+2/+5	100x70x109	196 Lt	126 Kg	450W	220-240 / 50-60
22TBF2S-70-GR	Tezgah Tipi Buzdolabı Granitli, Çift Kapılı Counter Type Ref. with Granite, Double Door	+2/+5	150x70x109	290 Lt	138 Kg	450W	220-240 / 50-60
22TBF3S-70-GR	Tezgah Tipi Buzdolabı Granitli, Üç Kapılı Counter Type Ref. with Granite, Three Door	+2/+5	200x70x109	450 Lt	156 Kg	450W	220-240 / 50-60
22TBF1S-PY70-GR	Pizza Hazırlık Buzdolabı Yüksek Model Tek Kapılı Pizza Preparation Ref. High Model Single Door	+2/+5	100x70x133	196 Lt	138 Kg	450W	220-240 / 50-60
22TBF2S-PY70-GR	Pizza Hazırlık Buzdolabı Yüksek Model Çift Kapılı Pizza Preparation Ref. High Model Double Door	+2/+5	150x70x133	290 Lt	156 Kg	450W	220-240 / 50-60
22TBF3S-PY70-GR	Pizza Hazırlık Buzdolabı Yüksek Model Üç Kapılı Pizza Preparation Ref. High Model Three Doors	+2/+5	200x70x133	450 Lt	174 Kg	450W	220-240 / 50-60

***Fiyatlarımıza ÖTV ve KDV dahil değildir.** Our prices do not include SCT and VAT.
***Tekerlek, extra raf ve GN küvetler fiyatlara dahil değildir.** *Wheel, extra shelves and GN containers are not included in the prices..

Banket Arabaları (Isıtmalı - Soğutmalı)

Banquet Trolleys (Heated - Refrigerated)

Temel Özellikler

- İç, dış gövde paslanmaz çelik Aisi 304
- 60mm kalınlığında 45 kg/m^3 yoğunlukta çevre dostu (CFC içermeyen) poliüretan izolasyon.
- Dijital kontrollü kumanda paneli
- Isıtmalı modellerde, ısıtma aralığı 40°-70°C dir.
- Her yöne dönebilir ikisi kilitli 4 adet tekerlek
- Kullanıcı tarafından sökülüp temizlenebilir ısıya dayanıklı manyetik kapı contası

Basic Features

- Internal, external body stainless steel Aisi 304.
- 60mm thick 45 kg / m^3 density environmentally friendly (CFC-free) polyurethane insulation.
- Digitally controlled control panel
- In heated models, the heating range is 65°-70°C.
- 4 wheels, two of which can be rotated in all directions
- Heat resistant magnetic door gasket that can be removed and cleaned by the user

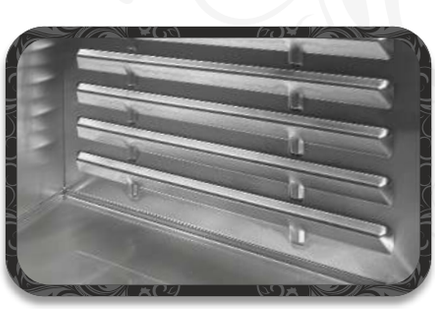


22B001/1S-GN/MN | 22B001/1S-GN | 22B001S-GN | 22B002S-GN

1/1 GN Uyumlu İç Gövde

GN 1/1 Compatible Interior

- → **22B001/1S-GN/MN**
- → **22B001/1S-GN**



2/1 GN Uyumlu İç Gövde

GN 2/1 Compatible Interior

- → **22B001S-GN**
- → **22B002S-GN**
- → **22B001SO-GN**
- → **22B002SO-GN**

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Sıcaklık °C Temp. °C	Ebat (cm) Dims. (cm)	Hacim Dims.	Ağırlık Weight	Tepsi Tray	Güç Power	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)
22B001/1S-GN/MN (1/1GN)	Banket Arabası,Isıtmalı,Tek Kapılı,Mini Boy Banquet Trolley, Heated, Single Door, Mini Size	+40/+70	45x80x123	220 Lt	55 Kg	15	1520W	220-240 / 50-60
22B001/1S-GN (1/1GN)	Banket Arabası, Isıtmalı, Tek Kapılı Banquet Trolley, Heated, Single Door	+40/+70	45x80x162	280 Lt	65 Kg	22	1520W	220-240 / 50-60
22B001S-GN (2/1GN)	Banket Arabası, Isıtmalı, Tek Kapılı Banquet Trolley, Heated, Single Door	+40/+70	68x80x162	450 Lt	82 Kg	22	1520W	220-240 / 50-60
22B002S-GN (2/1GN)	Banket Arabası, Isıtmalı, Çift Kapılı Banquet Trolley, Heated, Double Door	+40/+70	129x80x162	900 Lt	150 Kg	44	3040W	220-240 / 50-60
22B001SO-GN (2/1GN)	Banket Arabası, Soğutmalı, Tek Kapılı Banquet Trolley, Refrigerated, Single Door	-2/+5	68x80x172	450 Lt	110 Kg	22	420W	220-240 / 50-60
22B002SO-GN (2/1GN)	Banket Arabası, Soğutmalı, Çift Kapılı Banquet Trolley, Refrigerated, Double Door	-2/+5	129x80x172	900 Lt	178 Kg	44	840W	220-240 / 50-60

***Fiyatlarımıza ÖTV ve KDV dahil değildir.** Our prices do not include SCT and VAT.

Set Üstü Saladbar
Set Top Saladbar

Temel Özellikler
- İç, dış gövde paslanmaz çelik Aisi 304
- 40mm kalınlığında 45 kg/m^3 yoğunlukta çevre dostu (CFC içermeyen) poliüretan izolasyon.
- Dijital kontrollü kumanda paneli.
- +2°C / +5°C çalışma aralığı.
- GN 1/4 Küvete uygun
- R290, R134a, soğutucu gaz.
- Statik soğutmalı yüksek performanslı soğutma ünitesi
- Opsiyonlu üst koruma dizayn. Cam, koruma veya paslanmaz kapak.

Basic Features
- Internal, external body stainless steel Aisi 304.
- 40mm thick 45 kg / m^3 density environmentally friendly (CFC-free) polyurethane insulation.
- Digitally controlled control panel.
- +2°C / +10°C operating range.
- Make up GN 1/4
- R290, R134a, refrigerant.
- Static cooled high performance cooling unit
- Optional top protection design. Glass, protection or stainless cover.



1/3 GN Küvet Opsiyonu
Optional 1/3 GN Pan Available



22SBS05-12



22SBS07-15



22SBS09-18

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Sıcaklık °C Temp. °C	Ebat (cm) Dims. (cm)	Hacim Dims.	Ağırlık Weight	Güç Power	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)
22SBS05-12	Saladbar, Soğutmalı, 120cm, Gn1/4 5 Küvet Saladbar, Refrigerated, 120cm, Gn1/4 5 Container	+2/+5	120x35x40	23 Lt	32 Kg	75W	220-240 / 50-60
22SBS07-15	Saladbar, Soğutmalı, 150cm, Gn1/4 7 Küvet Saladbar, Refrigerated, 150cm, Gn1/4 7 Container	+2/+5	150x35x40	32 Lt	40 Kg	75W	220-240 / 50-60
22SBS09-18	Saladbar, Soğutmalı, 180cm, Gn1/4 9 Küvet Saladbar, Refrigerated, 180cm, Gn1/4 9 Container	+2/+5	180x35x40	41 Lt	45 Kg	75W	220-240 / 50-60
22SBS10-20	Saladbar, Soğutmalı, 200cm, Gn1/4 10 Küvet Saladbar, Refrigerated, 200cm, Gn1/4 10 Container	+2/+5	200x35x40	47 Lt	50 Kg	75W	220-240 / 50-60

***Fiyatlarımıza ÖTV ve KDV dahil değildir.**
*** GN küvetler fiyata dahil değildir.**

***Our prices do not include SCT and VAT.**
*** GN containers are NOT included in the prices.**

Set Üstü Teşhir Dolabı
Countertop Display Cabinet

Temel Özellikler (Soğuk)
- İç, dış gövde paslanmaz çelik Aisi 304.
- Dijital kontrollü kumanda paneli
- Otomatik defrost özelliği.
- R290, R134a soğutucu gaz
- Standart LED aydınlatma
- Polietilen kaplama raflar

Basic Features (Cool)
- Inner, outer body stainless steel Aisi 304
- Digitally controlled control panel
- Automatic defrost feature.
- R290, R134a refrigerant
- Standard LED lighting
- Polyethylene plated shelves

Temel Özellikler (Sıcak)
- İç, dış gövde paslanmaz çelik Aisi 304
- Dijital kontrollü kumanda paneli
- İsteğe bağlı olarak nötr veya sıcak çalıştırılabilir
- Standart LED aydınlatma
- Polietilen kaplama raflar

Basic Features (Hot)
- Inner, outer body stainless steel Aisi 304
- Digitally controlled control panel
- Optionally, it can be operated neutral or hot
- Standard LED lighting
- Polyethylene plated shelves



Yeni Ürün
New Product


22KTS-40

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Sıcaklık °C Temp. °C	Ebat (cm) Dims. (cm)	Hacim Dims.	Ağırlık Weight	Gaz Türü Refrigerant	Güç Power	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)
22DSS-50	Set Üstü Teşhir Ünitesi, Soğutmalı Counter Top Display, Refrigerated	+2 / +12	50x60x80	100 Lt	55 Kg	R290	240W	220-240 / 50-60
22DSS-80	Set Üstü Teşhir Ünitesi, Soğutmalı Counter Top Display, Refrigerated	+2 / +12	80x60x80	163 Lt	73 Kg	R290	240W	220-240 / 50-60
22DSS-120	Set Üstü Teşhir Ünitesi, Soğutmalı Counter Top Display, Refrigerated	+2 / +12	120x60x80	250 Lt	105 Kg	R290	240W	220-240 / 50-60
22DSI-50	Set Üstü Teşhir Ünitesi, Isıtmalı Counter Top Display, Heated	+40 / +60	50x60x80	100 Lt	45 Kg	–	1520W	220-240 / 50-60
22DSI-80	Set Üstü Teşhir Ünitesi, Isıtmalı Counter Top Display, Heated	+40 / +60	80x60x80	163 Lt	65 Kg	–	1520W	220-240 / 50-60
22DSI-120	Set Üstü Teşhir Ünitesi, Isıtmalı Counter Top Display, Heated	+40 / +60	120x60x80	250 Lt	85 Kg	–	1520W	220-240 / 50-60
22KTS-40	Kurabiye Teşhir Standı Cookie Display Stand	Nötr | Neutral	40x44x53	28 Lt.	15 Kg	–	–	–

***Fiyatlarımıza ÖTV ve KDV dahil değildir.** Our prices do not include SCT and VAT.

Teşhir Dolabı (Isıtmalı - Soğutmalı)

Display Cabinet (Heated - Refrigerated)

Temel Özellikler

- İç, dış gövde paslanmaz çelik Aisi 304
- 60mm kalınlığında 45 kg/m^3 yoğunlukta çevre dostu (CFC içermeyen) poliüretan izolasyon.
- Dijital kontrollü kumanda paneli
- İsteğe bağlı olarak nötr/sıcak çalıştırılabilir (Isıtmalı Modeller)
- Her yöne dönebilir ikisi kilitli 4 adet tekerlek
- Kullanıcı tercihlerine göre düz veya bombe ön camlı.
- Cam raflar - Standart LED aydınlatma
- Otomatik defrost özelliği. (Soğutmalı Modellerde)
- R290, R134a, R404a soğutucu gaz. (Soğutmalı Modellerde)

Basic Features

- Internal, external body stainless steel Aisi 304.
- 60mm thick 45 kg/m^3 density environmentally friendly (CFC-free) polyurethane insulation.
- Digitally controlled control panel
- Optionally, it can be operated netural or hot (Heated Models).
- 4 wheels, two of which can be rotated in all directions
- Flat or cambered windshield according to user preferences.
- Glass shelves, Standard LED lighting.
- Digitally controlled control panel (Refrigerated Models)
- Automatic defrost feature (Refrigerated Models)



22P0F3B-SC • 22P0F3B-SO



22P0F3D-SC • 22P0F3D-SO

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Sıcaklık °C Temp. °C	Ebat (cm) Dims. (cm)	Hacim Dims.	Ağırlık Weight	Güç Power	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)
22P0F0B-SC	Pasta Vitrini 100cm, Isıtmalı, Bombe Camlı Cake Showcase 100cm, Heated, Curved Glass	+40 / +60	100x70x140	375 Lt	135 Kg	1520W	220-240 / 50-60
22P0F3B-SC	Pasta Vitrini 130cm, Isıtmalı, Bombe Camlı Cake Showcase 130cm, Heated, Curved Glass	+40 / +60	130x70x140	510 Lt	165 Kg	1520W	220-240 / 50-60
22P0F6B-SC	Pasta Vitrini 160cm, Isıtmalı, Bombe Camlı Cake Showcase 160cm, Heated, Curved Glass	+40 / +60	160x70x140	630 Lt	205 Kg	3040W	220-240 / 50-60
22P0F0D-SC	Pasta Vitrini 100cm, Isıtmalı, Düz Camlı Cake Showcase 100cm, Heated, Flat Glass	+40 / +60	100x70x140	498 Lt	135 Kg	1520W	220-240 / 50-60
22P0F3D-SC	Pasta Vitrini 130cm, Isıtmalı, Düz Camlı Cake Showcase 130cm, Heated, Flat Glass	+40 / +60	130x70x140	672 Lt	165 Kg	1520W	220-240 / 50-60
22P0F6D-SC	Pasta Vitrini 160cm, Isıtmalı, Düz Camlı Cake Showcase 160cm, Heated, Flat Glass	+40 / +60	160x70x140	832 Lt	205 Kg	3040W	220-240 / 50-60

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Sıcaklık °C Temp. °C	Ebat (cm) Dims. (cm)	Hacim Dims.	Ağırlık Weight	Güç Power	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)
22P0F0B-SO	Pasta Vitrini 100cm, Soğutmalı, Bombe Camlı Cake Showcase 100cm, Refrigerated, Curved Glass	+4/+12	100x70x140	375 Lt	140 Kg	420W	220-240 / 50-60
22P0F3B-SO	Pasta Vitrini 130cm, Soğutmalı, Bombe Camlı Cake Showcase 130cm, Refrigerated, Curved Glass	+4/+12	130x70x140	610 Lt	170 Kg	450W	220-240 / 50-60
22P0F6B-SO	Pasta Vitrini 160cm, Soğutmalı, Bombe Camlı Cake Showcase 160cm, Refrigerated, Curved Glass	+4/+12	160x70x140	630 Lt	210 Kg	590W	220-240 / 50-60
22P0F0D-SO	Pasta Vitrini 100cm, Soğutmalı, Düz Camlı Cake Showcase 100cm, Refrigerated, Flat Glass	+4/+12	100x70x140	498 Lt	140 Kg	420W	220-240 / 50-60
22P0F3D-SO	Pasta Vitrini 130cm, Soğutmalı, Düz Camlı Cake Showcase 130cm, Refrigerated, Flat Glass	+4/+12	130x70x140	672 Lt	170 Kg	450W	220-240 / 50-60
22P0F6D-SO	Pasta Vitrini 160cm, Soğutmalı, Düz Camlı Cake Showcase 160cm, Refrigerated, Flat Glass	+4/+12	160x70x140	832 Lt	210 Kg	590W	220-240 / 50-60

*Fiyatlarımıza ÖTV ve KDV dahil değildir. Our prices do not include SCT and VAT.

Kebap ve Meze Dolabı (Soğutmalı)
Kebab and Meze Showcase (Refrigerated)

Temel Özellikler
- İç, dış gövde paslanmaz çelik Aisi 304
- 60mm kalınlığında 45 kg/m^3 yoğunlukta çevre dostu (CFC içermeyen) poliüretan izolasyon.
- Dijital kontrollü kumanda paneli
- R290, R134a, R404a soğutucu gaz
- Her yöne dönebilir ikisi kilitli 4 adet tekerlek
- Paslanmaz çelik raflar
- Standart LED aydınlatma

Basic Features
- Internal, external body stainless steel Aisi 304.
- 60mm thick 45 kg / m^3 density environmentally friendly (CFC-free) polyurethane insulation.
- Digitally controlled control panel
- R290, R134a, R404a refrigerant
- 4 wheels, two of which can be rotated in all directions
- Stainless steel shelves
- Standard LED lighting



22CKS2S-75



Bombe Cam Opsiyonu
Optional Curved Glass

Yeni Ürün
New Product



Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Sıcaklık °C Temp. °C	Ebat (cm) Dims. (cm)	Hacim Dims.	Ağırlık Weight	Güç Power	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)
22CKS1S-75	Kebap ve Meze Dolabı 1 Kapılı 1-Door Kebab and Meze Display Cabinet	-2/+8	100x75x140	520 Lt	145 Kg	590W	220-240 / 50-60
22CKS2S-75	Kebap ve Meze Dolabı 2 Kapılı 2-Door Kebab and Meze Display Cabinet	-2/+8	150x75x140	760 Lt	185 Kg	590W	220-240 / 50-60
22CKS3S-75	Kebap ve Meze Dolabı 3 Kapılı 3-Door Kebab and Meze Display Cabinet	-2/+8	200x75x140	1000 Lt	225 Kg	590W	220-240 / 50-60

***Fiyatlarımıza ÖTV ve KDV dahil değildir.** Our prices do not include SCT and VAT.

Tezgah Tipi Saladbar
Saladette Counter

Temel Özellikler
- İç, dış gövde paslanmaz çelik Aisi 304
- 50mm kalınlığında 45 kg/m^3 yoğunlukta çevre dostu (CFC içermeyen) poliüretan izolasyon.
- Dijital kontrollü kumanda paneli
- Otomatik defrost özelliği.
- Yüksekliği ayarlanabilir paslanmaz ayaklar
- Ayarlanabilir polietilen kaplı raflar
- Kullanıcı tarafından sökülüp temizlenebilir manyetik kapı contası
- Yaylı menteşe sayesinde kendi kendine kapanabilir kapı.
- R290, R134a, R404a soğutucu gaz
- **Standart granit veya opsiyonel paslanmaz tezgah.**

Basic Features
- Internal, external body stainless steel Aisi 304.
- 50mm thick 45 kg / m^3 density environmentally friendly (CFC-free) polyurethane insulation.
- Digitally controlled control panel
- Automatic defrost feature.
- Height adjustable stainless feet
- Adjustable polyethylene covered shelves
- Magnetic door seal which can be removed and cleaned by the user
- Self-closing door thanks to the spring hinge.
- R290, R134a, R404a refrigerant
- **Standard granite or optional stainless steel worktop.**



22TBF2S-SBAR







Granit Tezgah | Granite Countertop

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Sıcaklık °C Temp. °C	Ebat (cm) Dims. (cm)	Hacim Dims.	Ağırlık Weight	Güç Power	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)
22TBF1S-SBAR	Salata Bar, Soğutmalı, Tek Kapılı Saladette, Refrigerated, Single Door	+2/+5	100x70x135	210 Lt	95 Kg	420W	220-240 / 50-60
22TBF2S-SBAR	Salata Bar, Soğutmalı, Çift Kapılı Saladette, Refrigerated, Double Door	+2/+5	150x70x135	364 Lt	110 Kg	420W	220-240 / 50-60
22TBF3S-SBAR	Salata Bar, Soğutmalı, Üç Kapılı Saladette, Refrigerated, Three Doors	+2/+5	200x70x135	510 Lt	120 Kg	450W	220-240 / 50-60

***Fiyatlarımıza ÖTV ve KDV dahil değildir.** Our prices do not include SCT and VAT.
*** GN küvetler fiyata dahil değildir.** * GN containers are NOT included in the prices.

Orta Tip Soğutuculu Salad Bar & Ayran Makinesi

Middle Type Refrigerated Salad Bar & Buttermilk Machine

Salad Bar Temel Özellikler

- Ayran teşhir ve soğuk servis amaçlı,
- Gıda tüzüğüne uygun malzemeden üretilmiştir.
- İç, dış gövde paslanmaz çelik Aisi 430 (Aisi 304 opsiyon).
- 40mm kalınlığında 45 kg/m^3 yoğunlukta çevre dostu (CFC içermeyen) poliüretan izolasyon.
- Dijital kontrollü kumanda paneli
- R290, R134a soğutucu gaz
- Köpük sağlayan devir daim pompası
- Musluktan ve/veya kepçe ile bardaklara ayran dolumu.

Salad Bar Basic Features

- Buttermilk for display and cold service,
- It is made of materials that comply with the food regulations.
- Inner, outer body stainless steel Aisi 430 (Aisi 304 option).
- Environmentally friendly (CFC-free) polyurethane insulation of 40mm thickness 45 kg / m^3 density.
- Digitally controlled control panel
- R290, R134a refrigerant
- Foam circulating pump
- Filling the buttermilk from the tap and / or scoop into glasses.

Ayran Makinesi Temel Özellikler

- Dijital kontrollü kumanda paneli
- Otomatik defrost özelliği.
- Her yöne dönebilir ikisi kilitli 4 adet tekerlek
- R134a soğutucu gaz, statik soğutma.

Buttermilk Machine Basic Features

- Digitally controlled control panel
- Automatic defrost feature.
- 4 wheels, two of which can be rotated in all directions
- R134a refrigerant gas, static cooling.



M044 (Açık)



M044-1



AYRMKN-50

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Sıcaklık °C Temp. °C	Ebat (cm) Dims. (cm)	Hacim Dims.	Ağırlık Weight	Güç Power	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)
M044 (Açık)	Orta Tip Soğutuculu Salatbar Central Type Refrigerated Salatbar	0/+4	150x90x85/130	–	125 Kg	900W	220-240 / 50-60
M044-1	Orta Tip Soğutuculu Salatbar Central Type Refrigerated Salatbar	0/+4	150x90x85/130	–	140 Kg	900W	220-240 / 50-60
AYRMKN-50	Ayran Makinesi Buttermilk Machine	+2/+4	60x60x85/151	50 Lt	65 Kg	110W	220-240 / 50-60

***Fiyatlarımıza ÖTV ve KDV dahil değildir.** Our prices do not include SCT and VAT.

Buz Makineleri
Ice Makers

Temel Özellikler
- Püskürtmeli sistem.
- Kolay temizlenebilen yüzeyler.
- Anti bakteriyel iç gövde.
- Elektronik kontrol.
- Geniş saklama hacmi.
- Hava soğutmalı sistem.
- Tropikal iklim sınıfı.
- Kolay temizlenebilir hava filtresi.
- Entegre tutamaklı ve izolasyonlu kapı.
- Düşük su tüketimi.
- Verimli kompresörler.
- Poliüretan izolasyonlu gövde.
- Drenaj pompalı servis kiti

Basic Features
- Sprayer system.
- EasyClean Surfaces.
- Anti-Bacterial InnerBody.
- Electronic Control.
- Large Ice Storage Space.
- Air Cooled System.
- Tropical Climate Type.
- Easy Clean Air Fi iter.
- Door With Integrated and Isolated Handle.
- Low Water Consumption.
- Efficient Compressors.
- Polyurethane Isolated Body
- Service Kit With Drain Pump.



FR25 LSI



FR50 LSI & FR35 LSI



FR70 LSI & FR90 LSI

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Fr25 LSI	Fr35 LSI	Fr50 LSI	Fr70 LSI	Fr90 LSI
Üretme kapasitesi (kg) Production Capacity (kg)	22	32	47	67	85
Depolama kapasitesi (kg) Storage Capacity (kg)	4	16	28	40	40
Buz tipi Ice Type	Özel Büyük Buz	Özel Büyük Buz	Özel Büyük Buz	Özel Büyük Buz	Özel Büyük Buz
Soğutma Sistemi Cooling System	Hava	Hava	Hava	Hava	Hava
İklim Sınıfı Climate Class	T	T	T	T	T
Soğutucu Gaz Refrigerant Gas	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a
Ürün Ağırlığı (kg) Product Weight (kg)	26	38	45	75	85
Ürün Ölçüleri (e*d*y) Product Dimension (w*d*h)	355x435x590	500x580x690	500x580x800	738x600x822	738x600x822
Ambalajlı Ölçüler (e*d*y) Packing Dimension (w*d*h)	415x495x765	555x635x855	555x635x965	800x660x1000	800x660x1000
Yükleme Kapasitesi (20DC) Loading Quantities (20DC)	210	72	72	46	46
Yükleme Kapasitesi (40HC) Loading Quantities (40HC)	420	216	144	102	102
Yükleme Kapasitesi (Truck-Optima) Loading Quantities (Truck-Optima)	480	279	186	120	120

*Fiyatlarımıza KDV dahil değildir.

*Our prices do not include VAT.

Reyon Dolabı

Serve-Over Counter

Temel Özellikler

- Et ve şarküteri için kullanılabilir
- İçten motorlu
- Fanlı soğutma
- Elektronik termostat
- Poliüretan gövde
- Paslanmaz çelik iç kaplama
- Paslanmaz çelik çalışma tezgahı
- Amortisörlü açılabilir temperli camlar sayesinde yükleme ve temizlik kolaylığı
- Aydınlatma sistemi

Basic Features

- Used for meat, sausages and delicatessen
- Plug-in version
- Fan assissted refrigeration
- Electronic thermostat
- Polyurethane injected body
- Stainless steel inner coating
- Stainless steel working plate
- Upward opening tempered glasses provide easy cleaning and maintenance
- Light system



Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Soğutma Kapasitesi Cooling Capacity	Ebat (cm) Dims. (cm)	Güç Power	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)
PMK-RD135	İçten motorlu / Plug-in	536 W	135x108x125	430 W	230 / 50-60
PMK-RD197	İçten motorlu / Plug-in	842 W	198x108x125	601 W	230 / 50-60
PMK-RD260	İçten motorlu / Plug-in	1125 W	260x108x125	828 W	230 / 50-60
PMK-RD291	İçten motorlu / Plug-in	1263 W	291x108x125	931 W	230 / 50-60
PMK-RD385	İçten motorlu / Plug-in	1608 W	385x108x125	1194 W	230 / 50-60

***Fiyatlarımıza ÖTV ve KDV dahil değildir.** Our prices do not include SCT and VAT.

Sütlük Dolabı
Vertical Cabinet

Temel Özellikler
- Paket et, şarküteri ve meşrubat için kullanılabilir
- İçten motorlu
- Fanlı soğutma
- Elektronik termostat
- Poliüretan gövde
- Paslanmaz zemin tepsileri
- Elektrostatik toz boyalı raflar ve arka üfleme panelleri
- Isıcamlı çarpma kapı
- Plastik etiketlik
- Aydınlatma sistemi

Basic Features
- Used for packaged meat, sausages and delicatessen
- Plug-in version
- Fan assisted refrigeration
- Electronic termostat
- Polyurethane injected body
- Stainless steel base trays
- Electrostatic powder painted shelves and back panels
- Hinged doors with double-glazed glasses
- Plastic label holder
- Light system



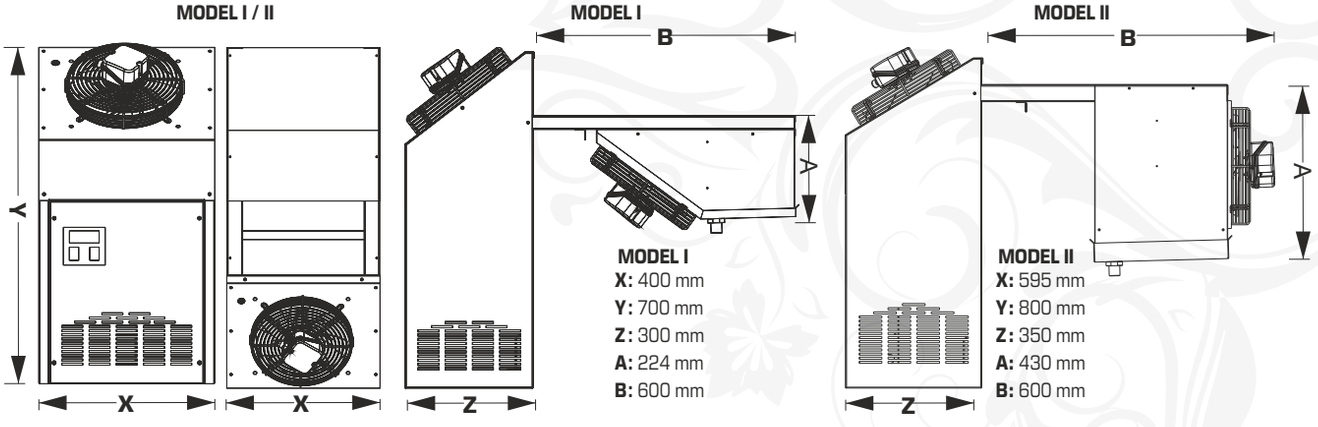
Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Soğutma Kapasitesi Cooling Capacity	Ebat (cm) Dims. (cm)	Güç Power	İç Hacim Int. Volume	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)
PMK-SD166	İçten Motorlu, 2 Kapılı Plug in, 2 Doors	875W	135x73x200	883W	0,78 m^3	230 / 50-60
PMK-SD244	İçten Motorlu, 3 Kapılı Plug in, 3 Doors	1310W	198x73x200	1466W	1,16 m^3	230 / 50-60
PMK-SD322	İçten Motorlu, 4 Kapılı Plug in, 4 Doors	1750W	260x73x200	1766W	1,55 m^3	230 / 50-60

***Fiyatlarımıza ÖTV ve KDV dahil değildir.** Our prices do not include SCT and VAT.

Soğuk Oda
Cold Room





Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Evaporasyon/Ortam Sıc. Evaporation / Ambient Temp.	Kapasite (W) Capacity (W)	Güç (W) Power (W)	Hacim (m^3) Volume (m^3)	Model Model	Oda Ebadı (cm) Room Dims.(cm)	Voltaj (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)
PMK-SO150.150	-5/+5°C	922	378	8	I	150x150x220	220-240 / 50-60
PMK-SO150.210	-5/+5°C	922	378	8	I	150x210x220	220-240 / 50-60
PMK-SO150.300	-5/+5°C	1143	474	12	I	150x300x220	220-240 / 50-60
PMK-DO150.150	-18/-22°C	844	498	8	II	150x150x220	220-240 / 50-60
PMK-DO150.210	-18/-22°C	844	498	8	II	150x210x220	220-240 / 50-60
PMK-DO150.300	-18/-22°C	1041	602	10	II	150x300x220	220-240 / 50-60

gastrolley



gastrolley

Hakkımızda

GASTROLLEY markamızla taşıma ve servis ekipmanları alanında yenilikçi bir çözüm sunuyoruz. Uzun AR-GE çalışmaları sonu-cunda ortaya çıkan modüler, dayanıklı, hafif ve sessiz yapısı sayesinde ürünlerimiz benzerlerinden ayrışırken modern tasarımı ve ekonomik olması ile de rekabeti üst seviyeye çıkarıyor...

Kalite uygunluk sertifikalarımız, hızlı ve esnek üretim kabiliyetimiz ihracat pazar-larındaki beklentileri karşılayabilmemize imkan sağlıyor...

About Us

We offer an innovative solution in the field of transportation and service equipment with our GASTROLLEY brand. Modular, durable, light and silent structure of our products, emerged as a result of long R&D studies, distinguishes from their counterparts while attracting competition with their modern design and economy...

Our quality conformity certificates and fast and flexible production capability enable us to meet the expectations in export markets...



Tepsi Taşıma Arabaları
Tray Trolleys

Temel Özellikler

Gövde : Alüminyum (Elektrostatik Boyalı) + ABS Kapamalar
Raf : 7 Adet | 7 + 7=14 Adet | 15 Adet | 15 + 15=30 Adet
Raf Aralığı : 9,8 cm
Raf Materyali : ABS
Tekerlekler : 2 Frenli, 2 Frensiz | 4 Frenli, 2 Frensiz
Tekerlek Tipi : Medikal
Tepsi Ölçüleri : 27x36 , 32x44 , 32x57 , 36x46 , 37x53 , 40x60 cm

Basic Features

Body : Aluminium (Electrostatic Painted) + ABS Surrounded
Shelf : 7 Pcs. | 7 + 7=14 Pcs. | 15 Pcs. | 15 + 15=30 Pcs.
Shelf Space : 9,8 cm
Shelf Material : ABS
Wheels : 2 With, 2 Without Brake | 4 With, 2 Without Brake
Wheel Type : Medical
Tray Sizes : 27x36 , 32x44 , 32x57 , 36x46 , 37x53 , 40x60 cm



G.ST.75.S.1 G.ST.75.D.1 G.ST.150.S.1 G.ST.150.D.1

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Ebat Dims.	Ağırlık Net Net Weight	Ağırlık Brüt Gross Weight	Hacim Volume
G.ST.75.S.1	Tekli Servis Tepsi Arabası 75 (Etrafı Açık) Single Service Tray Trolley 75 (Open)	57x71x99	13,50 Kg.	14,75 Kg.	0,40 m^3
G.ST.75.D.1	İkili Servis Tepsi Arabası 75 (Etrafı Açık) Double Service Tray Trolley 75 (Open)	101x71x99	23,25 Kg.	25,00 Kg.	0,71 m^3
G.ST.150.S.1	Tekli Servis Tepsi Arabası 150 (Etrafı Açık) Single Service Tray Trolley 150 (Open)	57x71x174	17,25 Kg.	19,50 Kg.	0,70 m^3
G.ST.150.D.1	İkili Servis Tepsi Arabası 150 (Etrafı Açık) Double Service Tray Trolley 150 (Open)	101x71x174	32,25 Kg.	35,00 Kg.	1,25 m^3

Tepsi Taşıma Arabaları
Tray Trolleys

Temel Özellikler
Gövde : Alüminyum (Elektrostatik Boyalı) + ABS Kapamalar
Raf : 7 Adet | 7 + 7=14 Adet | 15 Adet | 15 + 15=30 Adet
Raf Aralığı : 9,8 cm
Raf Materyali: ABS
Tekerlekler : 2 Frenli, 2 Frensiz | 4 Frenli, 2 Frensiz
Tekerlek Tipi : Medikal
Tepsi Ölçüleri : 27x36 , 32x44 , 32x57 , 36x46 , 37x53 , 40x60 cm

Basic Features
Body : Aluminium (Electrostatic Painted) + ABS Surrounded
Shelf : 7 Pcs. | 7 + 7=14 Pcs. | 15 Pcs. | 15 + 15=30 Pcs.
Shelf Space : 9,8 cm
Shelf Material: ABS
Wheels : 2 With, 2 Without Brake | 4 With, 2 Without Brake
Wheel Type : Medical
Tray Sizes : 27x36 , 32x44 , 32x57 , 36x46 , 37x53 , 40x60 cm



G.ST.75.S.2 G.ST.75.D.2 G.ST.150.S.2 G.ST.150.D.2

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Ebat Dims.	Ağırlık Net Net Weight	Ağırlık Brüt Gross Weight	Hacim Volume
G.ST.75.S.2	Tekli Servis Tepsi Arabası 75 (2 Yanı Kapalı) Single Service Tray Trolley 75 (2 Sides Closed)	57x71x99	16,50 Kg.	17,75 Kg.	0,40 m^3
G.ST.75.D.2	İkili Servis Tepsi Arabası 75 (2 Yanı Kapalı) Double Service Tray Trolley 75 (2 Sides Closed)	101x71x99	26,00 Kg.	27,75 Kg.	0,71 m^3
G.ST.150.S.2	Tekli Servis Tepsi Arabası 150 (2 Yanı Kapalı) Single Service Tray Trolley 150 (2 Sides Closed)	57x71x174	22,75 Kg.	25,00 Kg.	0,70 m^3
G.ST.150.D.2	İkili Servis Tepsi Arabası 150 (2 Yanı Kapalı) Double Service Tray Trolley 150 (2 Sides Closed)	101x71x174	37,75 Kg.	40,50 Kg.	1,25 m^3

Tepsi Taşıma Arabaları
Tray Trolleys

Temel Özellikler
Gövde : Alüminyum (Elektrostatik Boyalı) + ABS Kapamalar
Raf : 7 Adet | 7 + 7=14 Adet | 15 Adet | 15 + 15=30 Adet
Raf Aralığı : 9,8 cm
Raf Materyali : ABS
Tekerlekler : 2 Frenli, 2 Frensiz | 4 Frenli, 2 Frensiz
Tekerlek Tipi : Medikal
Tepsi Ölçüleri : 27x36 , 32x44 , 32x57 , 36x46 , 37x53 , 40x60 cm

Basic Features
Body : Aluminium (Electrostatic Painted) + ABS Surrounded
Shelf : 7 Pcs. | 7 + 7=14 Pcs. | 15 Pcs. | 15 + 15=30 Pcs.
Shelf Space : 9,8 cm
Shelf Material : ABS
Wheels : 2 With, 2 Without Brake | 4 With, 2 Without Brake
Wheel Type : Medical
Tray Sizes : 27x36 , 32x44 , 32x57 , 36x46 , 37x53 , 40x60 cm



G.ST.75.S.3 G.ST.75.D.3 G.ST.150.S.3 G.ST.150.D.3

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Ebat Dims.	Ağırlık Net Net Weight	Ağırlık Brüt Gross Weight	Hacim Volume
G.ST.75.S.3	Tekli Servis Tepsi Arabası 75 (2 Yanı + Arka Kapalı) Single Service Tray Trolley 75 (2 Sides + Back Closed)	57x71x99	17,25 Kg.	18,50 Kg.	0,40 m^3
G.ST.75.D.3	İkili Servis Tepsi Arabası 75 (2 Yanı Kapalı+Arka Kapalı) Double Service Tray Trolley 75 (2 Sides + Back Closed)	101x71x99	28,00 Kg.	29,75 Kg.	0,71 m^3
G.ST.150.S.3	Tekli Servis Tepsi Arabası 150 (2 Yanı+Arka Kapalı) Single Service Tray Trolley 150 (2 Sides+Back Closed)	57x71x174	25,25 Kg.	27,50 Kg.	0,70 m^3
G.ST.150.D.3	İkili Servis Tepsi Arabası 150 (2 Yanı Kapalı+Arka Kapalı) Double Service Tray Trolley 150 (2 Sides + Back Closed)	101x71x174	41,25 Kg.	44,00 Kg.	1,25 m^3

Tepsi Taşıma Arabaları
Tray Trolleys

Temel Özellikler
Gövde : Alüminyum (Elektrostatik Boyalı) + ABS Kapamalar
Raf : 7 Adet | 7 + 7=14 Adet | 15 Adet | 15 + 15=30 Adet
Raf Aralığı : 9,8 cm
Raf Materyali: ABS
Tekerlekler : 2 Frenli, 2 Frensiz | 4 Frenli, 2 Frensiz
Tekerlek Tipi : Medikal
Tepsi Ölçüleri : 27x36 , 32x44 , 32x57 , 36x46 , 37x53 , 40x60 cm

Basic Features
Body : Aluminium (Electrostatic Painted) + ABS Surrounded
Shelf : 7 Pcs. | 7 + 7=14 Pcs. | 15 Pcs. | 15 + 15=30 Pcs.
Shelf Space : 9,8 cm
Shelf Material: ABS
Wheels : 2 With, 2 Without Brake | 4 With, 2 Without Brake
Wheel Type : Medical
Tray Sizes : 27x36 , 32x44 , 32x57 , 36x46 , 37x53 , 40x60 cm



G.ST.75.S.4 G.ST.75.D.4 G.ST.150.S.4 G.ST.150.D.4

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Ebat Dims.	Ağırlık Net Net Weight	Ağırlık Brüt Gross Weight	Hacim Volume
G.ST.75.S.4	Tekli Servis Tepsi Arabası 75 (2 Yanı + Arka Kapalı + Kapılı) Single Service Tray Trolley 75 (2 Sides + Back Closed + Door)	57x75x99	22,50 Kg.	23,00 Kg.	0,42 m^3
G.ST.75.D.4	İkili Servis Tepsi Arabası 75 (2 Yanı Kapalı+Arka Kapalı+ Kapılı) Double Service Tray Trolley 75 (2 Sides + Back Closed + Door)	101x75x99	35,50 Kg.	37,25 Kg.	0,75 m^3
G.ST.150.S.4	Tekli Servis Tepsi Arabası 150 (2 Yanı+Arka Kapalı+Kapılı) Single Service Tray Trolley 150 (2 Sides+Back Closed+Door)	57x75x174	32,50 Kg.	34,75 Kg.	0,74 m^3
G.ST.150.D.4	İkili Servis Tepsi Arabası 150(2 Yanı Kapalı+Arka Kapalı+ Kapılı) Double Service Tray Trolley 150 (2 Sides + Back Closed + Door)	101x75x174	54,25 Kg.	57,00 Kg.	1,32 m^3

Küvet Taşıma Arabaları

Gastronorm Pan Trolleys

Temel Özellikler

Gövde : Alüminyum (Elektrostatik Boyalı) + PP Kapamalar
Raf : 14 adet | 14+14=28 Adet | 29 Adet | 29+29=58 Adet
Raf Aralığı : 5 cm
Raf Materyali : PC
Tekerlekler : 2 Frenli, 2 Frensiz | 4 Frenli, 2 Frensiz
Tekerlek Tipi : Medikal
Küvet Ölçüleri : GN 1/1 , GN 1/2 , GN 1/3

Basic Features

Body : Aluminium (Electrostatic Painted) + PP Surrounded
Shelf : 14 Pcs. | 14+14=28 Pcs. | 29 Pcs. | 29+29=58 Pcs.
Shelf Space : 5 cm
Shelf Material : PC
Wheels : 2 With, 2 Without Brake | 4 With, 2 Without Brake
Wheel Type : Medical
Pan Size : GN 1/1 , GN 1/2 , GN 1/3



G.GN.75.S.1 G.GN.75.D.1 G.GN.150.S.1 G.GN.150.D.1

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık Net (Kg) Net Weight (Kg)	Ağırlık Brüt (Kg) Gross Weight (Kg)	Hacim (m^3) Volume (m^3)
G.GN.75.S.1	Tekli Gn Küvet Taşıma Arabası 75 (Etrafı Açık) Single Gastronorm Pan Trolley 75 (Open)	53x71x99	13,25	14,50	0,37
G.GN.75.D.1	İkili Gn Küvet Taşıma Arabası 75 (Etrafı Açık) Double Gastronorm Pan Trolley 75 (Open)	93x71x99	22,50	24,25	0,65
G.GN.150.S.1	Tekli Gn Küvet Taşıma Arabası 150 (Etrafı Açık) Single Gastronorm Pan Trolley 150 (Open)	53x71x174	19,00	21,25	0,65
G.GN.150.D.1	İkili Gn Küvet Taşıma Arabası 150 (Etrafı Açık) Double Gastronorm Pan Trolley 150 (Open)	93x71x174	31,75	34,50	1,15

Küvet Taşıma Arabaları

Gastronorm Pan Trolleys

Temel Özellikler

Gövde : Alüminyum (Elektrostatik Boyalı) + PP Kapamalar
Raf : 14 adet | 14+14=28 Adet | 29 Adet | 29+29=58 Adet
Raf Aralığı : 5 cm
Raf Materyali : PC
Tekerlekler : 2 Frenli, 2 Frensiz | 4 Frenli, 2 Frensiz
Tekerlek Tipi : Medikal
Küvet Ölçüleri : GN 1/1 , GN 1/2 , GN 1/3

Basic Features

Body : Aluminium (Electrostatic Painted) + PP Surrounded
Shelf : 14 Pcs. | 14+14=28 Pcs. | 29 Pcs. | 29+29=58 Pcs.
Shelf Space : 5 cm
Shelf Material : PC
Wheels : 2 With, 2 Without Brake | 4 With, 2 Without Brake
Wheel Type : Medical
Pan Size : GN 1/1 , GN 1/2 , GN 1/3



G.GN.75.S.2 G.GN.75.D.2 G.GN.150.S.2 G.GN.150.D.2

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık Net (Kg) Net Weight (Kg)	Ağırlık Brüt (Kg) Gross Weight (Kg)	Hacim (m^3) Volume (m^3)
G.GN.75.S.2	Tekli Gn Küvet Taşıma Arabası 75 (2 Yanı Kapalı) Single Gastronorm Pan Trolley 75 (2 Sides Closed)	53x71x99	15,50	16,75	0,37
G.GN.75.D.2	İkili Gn Küvet Taşıma Arabası 75 (2 Yanı Kapalı) Double Gastronorm Pan Trolley 75 (2 Sides Closed)	93x71x99	24,75	26,50	0,65
G.GN.150.S.2	Tekli Gn Küvet Taşıma Arabası 150 (2 Yanı Kapalı) Single Gastronorm Pan Trolley 150 (2 Sides Closed)	53x71x174	23,50	25,75	0,65
G.GN.150.D.2	İkili Gn Küvet Taşıma Arabası 150 (2 Yanı Kapalı) Double Gastronorm Pan Trolley 150 (2 Sides Closed)	93x71x174	36,25	39,00	1,15

Küvet Taşıma Arabaları

Gastronorm Pan Trolleys

Temel Özellikler

Gövde : Alüminyum (Elektrostatik Boyalı) + PP Kapamalar
Raf : 14 adet | 14+14=28 Adet | 29 Adet | 29+29=58 Adet
Raf Aralığı : 5 cm
Raf Materyali : PC
Tekerlekler : 2 Frenli, 2 Frensiz | 4 Frenli, 2 Frensiz
Tekerlek Tipi : Medikal
Küvet Ölçüleri : GN 1/1 , GN 1/2 , GN 1/3

Basic Features

Body : Aluminium (Electrostatic Painted) + PP Surrounded
Shelf : 14 Pcs. | 14+14=28 Pcs. | 29 Pcs. | 29+29=58 Pcs.
Shelf Space : 5 cm
Shelf Material : PC
Wheels : 2 With, 2 Without Brake | 4 With, 2 Without Brake
Wheel Type : Medical
Pan Size : GN 1/1 , GN 1/2 , GN 1/3



G.GN.75.S.3 G.GN.75.D.3 G.GN.150.S.3 G.GN.150.D.3

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık Net (Kg) Net Weight (Kg)	Ağırlık Brüt (Kg) Gross Weight (Kg)	Hacim (m^3) Volume (m^3)
G.GN.75.S.3	Tekli Gn Küvet Taşıma Arabası 75 (2 Yanı+ Arka Kapalı) Single Gastronorm Pan Trolley 75 (2 Sides+Back Closed)	53x78x99	19	20,25	0,41
G.GN.75.D.3	İkili Gn Küvet Taşıma Arabası 75 (2 Yanı+ Arka Kapalı) Double Gastronorm Pan Trolley 75 (2 Sides+Back Closed)	93x78x99	31,75	33,75	0,72
G.GN.150.S.3	Tekli Gn Küvet Taşıma Arabası 150 (2 Yanı+Arka Kapalı) Single Gastronorm Pan Trolley 150 (2 Sides+Back Closed)	53x78x174	30,50	33	0,73
G.GN.150.D.3	İkili Gn Küvet Taşıma Arabası 150 (2 Yanı+Arka Kapalı) Double Gastronorm Pan Trolley 150 (2 Sides+Back Closed)	93x78x174	50,25	55	1,28

Küvet Taşıma Arabaları

Gastronorm Pan Trolleys

Temel Özellikler

Gövde : Alüminyum (Elektrostatik Boyalı) + PP Kapamalar
Raf : 14 adet | 14+14=28 Adet | 29 Adet | 29+29=58 Adet
Raf Aralığı : 5 cm
Raf Materyali : PC
Tekerlekler : 2 Frenli, 2 Frensiz | 4 Frenli, 2 Frensiz
Tekerlek Tipi : Medikal
Küvet Ölçüleri : GN 1/1 , GN 1/2 , GN 1/3

Basic Features

Body : Aluminium (Electrostatic Painted) + PP Surrounded
Shelf : 14 Pcs. | 14+14=28 Pcs. | 29 Pcs. | 29+29=58 Pcs.
Shelf Space : 5 cm
Shelf Material : PC
Wheels : 2 With, 2 Without Brake | 4 With, 2 Without Brake
Wheel Type : Medical
Pan Size : GN 1/1 , GN 1/2 , GN 1/3



G.GN.75.S.4 G.GN.75.D.4 G.GN.150.S.4 G.GN.150.D.4

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık Net (Kg) Net Weight (Kg)	Ağırlık Brüt (Kg) Gross Weight (Kg)	Hacim (m^3) Volume (m^3)
G.GN.75.S.4	Tekli Gn Küvet Taşıma Arabası 75 (2 Yanı+ Arka Kapalı + Kapılı) Single Gastronorm Pan Trolley 75 (2 Sides+Back Closed+Door)	53x78x99	24	25,50	0,41
G.GN.75.D.4	İkili Gn Küvet Taşıma Arabası 75 (2 Yanı+ Arka Kapalı + Kapılı) Double Gastronorm Pan Trolley 75 (2 Sides+Back Closed+Door)	93x78x99	41,75	43,75	0,72
G.GN.150.S.4	Tekli Gn Küvet Taşıma Arabası 150 (2 Yanı+Arka Kapalı+Kapılı) Single Gastronorm Pan Trolley 150 (2 Sides+Back Closed+Door)	53x78x174	40,50	43,5	0,73
G.GN.150.D.4	İkili Gn Küvet Taşıma Arabası 150 (2 Yanı+Arka Kapalı+Kapılı) Double Gastronorm Pan Trolley 150 (2 Sides+Back Closed+Door)	93x78x174	70,25	75	1,28

Hastane Sıcak Servis Arabaları

Hospital Hot Service Trolleys

Temel Özellikler

Dış Gövde	: Alüminyum (Elektrostatik Boyalı) + ABS Kapamalar	
İç Gövde	: Alüminyum (Elektrostatik Boyalı) + PC Kapamalar	
Raf	: 9 +2 = 11 / 18 + 4 = 22 Adet	22 Adet
Raf Aralığı	: 7,5 cm	7,5 cm
Raf Materyali	: PC	PC
Isıtma Aralığı	: +65 ~ 90°C	+2 ~ +5°C
Gösterge	: Dijital Termometre	Dijital Termometre
Voltaj / Frekans	220-230 V / 50-60Hz	220-230V / 50-60Hz
Güç	: 1200 W	235W (R290A S.Gazı)
İzolasyon	: Tüm Yüzeyler	Tüm Yüzeyler
Tekerlekler	: 4 Frenli	4 Frenli
Tekerlek Tipi	: Medikal	Medikal

Tepsi • Küvet Ölçüleri : 36x46 , 37x53 • GN 1/1 , GN 1/2 , GN 1/3

Isı Kontrolü - Emniyet Şalteri : Evet

Basic Features

Outside Body	: Aluminium (Electrostatic Painted) + ABS Surrounded	
Inside Body	: Aluminium (Electrostatic Painted) +PC Surrounded	
Shelf	: 9 +2 = 11 / 18 + 4 = 22 Pcs.	20 Pcs.
Shelf Space	: 7,5 cm	5 cm
Shelf Material	: PC	PC
Heating Range:	+65 ~ 90°C	+2 ~ +5°C
Display	: Digital Thermometer	Digital Thermometer
Voltage/Freq.	: 220-230 V / 50-60Hz	220-230V / 50-60Hz
Power	: 1200 W	235W (R290A Cooling Gas)
Isolation	: All Sides	All Sides
Wheels	: 4 With Brake	4 With Brake
Wheel Type	: Medical	Medical

Tray • GN Sizes : 36x46 , 37x53 • GN 1/1 , GN 1/2 , GN 1/3

Temp. Control - Safety Switch: Yes



G.MD.100.25.S G.MD.100.25.D G.MD-CQ.100.25.D

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık Net (Kg) Net Weight (Kg)	Ağırlık Brüt (Kg) Gross Weight (Kg)	Hacim (m^3) Volume (m^3)
G.MD.100.25.S	Tekli Hastane Tepsi Arabası 100/25 (Isıtmalı+Nötr) Single Hospital Tray Trolley 100/25 (Heated+Neutral)	57x79x158	59,00	84,00	0,71
G.MD.100.25.D	İkili Hastane Tepsi Arabası 100/25 (Isıtmalı+Nötr) Double Hospital Tray Trolley 100/25 (Heated+Neutral)	101x79x158	92,00	125,00	1,26
G.MD-CQ.100.25.D	İkili Servis Arabası 100/25 (Sıcak+Soğuk) Double Service Trolley (Hot+Cold)	101x79x158	97,00	135,00	1,26

gastrolley

Banket Arabaları
Banquet Trolleys

Temel Özellikler

Dış Gövde	: Alüminyum (Elektrostatik Boyalı) + ABS Kapamalar	
İç Gövde	: Alüminyum (Elektrostatik Boyalı) + PC/ABS Kapamalar	
Raf	: 14 / 19 / 24 Adet	10 Adet
Raf Aralığı	: 5 cm	5 cm
Raf Materyali	: PC	PC
Isıtma Aralığı	: +65 ~ 90°C	+2 ~ +5°C
Gösterge	: Dijital Termometre	Dijital Termometre
Voltaj / Frekans	: 220-230V / 50-60Hz	220-230V / 50-60Hz
Güç	: 1075W/1200W/1300W	235W (R290A Soğutma Gazı)
İzolasyon	: Tüm Yüzeyler	Tüm Yüzeyler
Tekerlekler	: 4 Frenli	4 Frenli
Tekerlek Tipi	: Medikal	Medikal
Küvet Ölçüleri	: GN1/1, GN1/2, GN1/3	GN1/1, GN1/2, GN1/3

Isı Kontrolü - Emniyet Şalteri : Evet

Basic Features

Outside Body	: Aluminium (Electrostatic Painted)+ABS Surrounded	
Inside Body	: Aluminium (Electrostatic Painted)+PC/ABS Surrounded	
Shelf	: 14 / 19 / 24 Pcs.	20 Pcs.
Shelf Space	: 5 cm	5 cm
Shelf Material	: PC	PC
Heating Range	: +65 ~ 90°C	+2 ~ +5°C
Display	: Digital Thermometer	Digital Thermometer
Voltage/Freq.	: 220-230V / 50-60Hz	220-230V / 50-60Hz
Power	: 1075W/1200W/1300W	235W (R290A Cooling Gas)
Isolation	: All Sides	All Sides
Wheels	: 4 With Brake	4 With Brake
Wheel Type	: Medical	Medical
Pan Sizes	:: GN1/1, GN1/2, GN1/3	GN1/1, GN1/2, GN1/3

Temp. Control - Safety Switch : Yes



G.BQ.75.GN



G.BQ.100.GN



G.BQ.125.GN



G.CQ.100.GN

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık Net (Kg) Net Weight (Kg)	Ağırlık Brüt (Kg) Gross Weight (Kg)	Hacim (m^3) Volume (m^3)
G.BQ.75.GN	Sıcak Banket 75 Heated Banquet 75	57x79x99	39	44	0,45
G.BQ.100.GN	Sıcak Banket 100 Heated Banquet 100	57x79x124	48	53,5	0,56
G.BQ.125.GN	Sıcak Banket 125 Heated Banquet 125	57x79x149	57	63	0,67
G.CQ.100.GN	Soğuk Banket 100 Cold Banquet 100	57x79x160	75	82	0,76

TermoKabin
ThermoCabin

Temel Özellikler

Dış Gövde : Alüminyum (Elektrostatik Boyalı) + PP Kapamalar
İç Gövde : Alüminyum (Elektrostatik Boyalı) + PP Kapamalar
Raf : 14 / 19 / 24 Adet
Raf Aralığı : 5 cm
Raf Materyali: PC
İzolasyon : Tüm Yüzeyler
Tekerlekler : 4 Frenli
Tekerlek Tipi : Medikal
Küvet Ölçüleri: GN 1/1 , GN 1/2 , GN 1/3

Basic Features

Outside Body : Aluminium (Electrostatic Painted) + PP Surrounded
Inside Body : Aluminium (Electrostatic Painted) + PP Surrounded
Shelf : 14 / 19 / 24 Pcs.
Shelf Space : 5 cm
Shelf Material: PC
Isolation : All Sides
Wheels : 4 With Brake
Wheel Type : Medical
Pan Sizes : GN 1/1 , GN 1/2 , GN 1/3



G.TC.75.GN



G.TC.100.GN



G.TC.125.GN

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık Net (Kg) Net Weight (Kg)	Ağırlık Brüt (Kg) Gross Weight (Kg)	Hacim (m^3) Volume (m^3)
G.TC.75.GN	ThermoCabin 75	53x78x99	26,75	31	0,41
G.TC.100.GN	ThermoCabin 100	53x78x124	31,75	37	0,51
G.TC.125.GN	ThermoCabin 125	53x78x149	37,00	43	0,62

Termo Tepsi Taşıma Arabaları
Thermo Tray Trolleys

Temel Özellikler
Gövde : Alüminyum (Elektrostatik Boyalı) + ABS Kapamalar
Raf : 9 / 9 + 9 = 18 Adet
Raf Aralığı : 13,8 cm
Raf Materyali: ABS
Tekerlekler : 2 Frenli , 2 Frensiz / 4 Frenli , 2 Frensiz
Tekerlek Tipi : Medikal
Tepsi Ölçüleri : 37x53 , 38x54 cm

Basic Features
Body : Aluminium (Electrostatic Painted) + ABS Surrounded
Shelf : 9 / 9 + 9 = 18 Pcs.
Shelf Space : 13,8 cm
Shelf Material: ABS
Wheels : 2 With Brake , 2 Without Brake / 4 With Brake , 2 Without Brake
Wheel Type : Medical
Tray Sizes : 37x53 , 38x54 cm



G.TT.09.S.2



G.TT.18.D.2

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık Net (Kg) Net Weight (Kg)	Ağırlık Brüt (Kg) Gross Weight (Kg)	Hacim (m^3) Volume (m^3)
G.TT.09.S.1	Tekli Termo Tepsi Arabası 9 (Etrafı Açık) Single Thermo Tray Trolley 9 (Open)	57x71x149	15,75	17,25	0,60
G.TT.09.S.2	Tekli Termo Tepsi Arabası 9 (2 Yanı Kapalı) Single Thermo Tray Trolley 9 (2 Sides Closed)	57x71x149	20,50	22,50	0,60
G.TT.09.S.3	Tekli Termo Tepsi Arabası 9 (2 Yanı+ Arka Kapalı) Single Thermo Tray Trolley 9 (2 Sides+Back Closed)	57x75x149	22,50	24,50	0,64
G.TT.09.S.4	Tekli Termo Tepsi Arabası 9 (2 Yanı+Arka Kapalı+Kapılı) Single Thermo Tray Trolley 9 (2 Sides+Back Closed+Door)	57x75x149	27,50	29,50	0,64
G.TT.18.D.1	İkili Termo Tepsi Arabası 9+9 (Etrafı Açık) Double Thermo Tray Trolley 9+9 (Open)	101x71x149	28,50	31,00	1,07
G.TT.18.D.2	İkili Termo Tepsi Arabası 9+9 (2 Yanı Kapalı) Double Thermo Tray Trolley 9+9 (2 Sides Closed)	101x71x149	33,25	35,75	1,07
G.TT.18.D.3	İkili Termo Tepsi Arabası 9+9 (2 Yanı+ Arka Kapalı) Double Thermo Tray Trolley 9+9 (2 Sides+Back Closed)	101x75x149	37,25	40,25	1,13
G.TT.18.D.4	İkili Termo Tepsi Arabası 9+9 (2 Yanı+Arka Kapalı+Kapılı) Double Thermo Tray Trolley 9+9 (2 Sides+Back Closed+Door)	101x75x149	43,25	46,25	1,13

Self Servis Taşıma Arabaları & Servis Ekipmanları

Self Service Tray Trolleys & Service Equipments

Temel Özellikler

Gövde : Alüminyum (Elektrostatik Boyalı) + PP Kapamalar
Raf : 29 / 29 + 29 = 58 Adet
Raf Aralığı : 5 cm
Raf Materyali : PC
Tekerlekler : 2 Frenli , 2 Frensiz / 4 Frenli , 2 Frensiz
Tekerlek Tipi : Medikal
Self Servis Ölçüleri : 39.8 x 27.9 x 2.8 cm
Self Servis Kapasite: 58 / 58 x 2 = 116 Adet

Basic Features

Body : Aluminium (Electrostatic Painted) + PP Surrounded
Shelf : 29 / 29 + 29 = 58 Pcs.
Shelf Space : 5 cm
Shelf Material : PC
Wheels : 2 With Brake, 2 Without Brake/4 With Brake, 2 Without Brake
Wheel Type : Medical
Table d'hote Size : 39.8 x 27.9 x 2.8 cm
Table d'hote Cpty: 58 / 58 x 2 = 116 Pcs.



G.SS.150.S.1



G.ST.3753



G.STK.3753



G.HSL.11



G.PCS.01

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık Net (Kg) Net Weight (Kg)	Ağırlık Brüt (Kg) Gross Weight (Kg)	Hacim (m^3) Volume (m^3)
G.SS.150.S.1	Tekli Self Servis Arabası 150 (Etrafı Açık) Single Self Service Trolley 150 (Open)	59x71x174	19,00	21,25	0,73
G.SS.150.S.2	Tekli Self Servis Arabası 150 (2 Yanı Kapalı) Single Self Service Trolley 150 (2 Sides Closed)	59x71x174	24,50	26,75	0,73
G.SS.150.D.1	İkili Self Servis Arabası 150 (Etrafı Açık) Double Self Service Trolley 150 (Open)	104x71x174	31,75	34,50	1,28
G.SS.150.D.2	İkili Self Servis Arabası 150 (2 Yanı Kapalı) Double Self Service Trolley 150 (2 Sides Closed)	104x71x174	37,25	40,00	1,28

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Ebat (cm) Dims. (cm)	Koli İçi Adet Pieces in Box	Koli Net (Kg) Box Weight (Kg)	Koli Brüt (Kg) Box Weight (Kg)	Hacim (m^3) Volume (m^3)
G.HSL.11	Sızdırmaz Contalı Kapak (GN 1/1 Uyumlu) Sealed Cover (Suitable for GN 1/1)	32,5x53	10	10,17	10,82	0,049
G.PCS.01	PC Self Servis PC Table d'hote	39,8x27,9x2,8	20	7,1	7,42	0,013
G.STP.3753	ABS Servis Tepsisi (Pütürlü Yüzey) ABS Service Tray (Textured Surface)	37x53	20	11,71	12,25	0,027
G.ST.3753	ABS Servis Tepsisi ABS Service Tray	37x53	20	16	16,5	0,027



Un ve Şeker Arabaları

Flour & Sugar Trolleys

Un ve Şeker Arabaları
Flour and Sugar Trolleys

Un-Şeker Arabaları
Flour and Sugar Trolleys

Temel Özellikler
- Gıda temasına uygun PP malzeme.
- Dayanıklı PC kayar kapak.
- 2 sabit + 2 döner tekerlek.
- -40°C / +115°C kullanım aralığı.
- Bulaşık makinesinde yıkanabilir.
- Pürüzsüz ve hijyenik iç yüzey.
- Hafif ve dayanıklı gövde.

Basic Features
- Food-contact safe PP material
- Durable PC sliding lid
- 2 fixed + 2 swivel casters
- Operating temperature: -40°C / +115°C
- Dishwasher safe
- Smooth, hygienic interior surface
- Lightweight and durable body structure

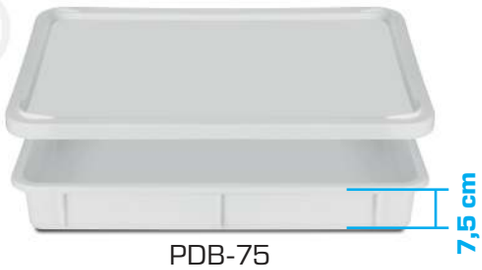
Yeni Ürün
New Product



FC-100



PDB-100



PDB-75

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Power (kW)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
FC-100	Un Şeker Arabası – Flour'n Sugar Trolley	46 x 74 x 76	6,4
PDB-75	Tepsi - Tray	40 x 60 x 7,5	–
PDB-100	Tepsi - Tray	40 x 60 x 10	–
PDB-L	Tepsi Kapağı - Tray Lid	40 x 60	–



SCAN ME

PiMAK GROUP

Çamaşırhane & Bulaşıkhane

Laundry & Scullery

Çamaşır Kurutma Makinası
Tumble Drying Machine

Temel Özellikler
- Kırışmayı, sertleşmeyi ve ısı şokunu engelleyen 'Cool Down' soğutma sistemi mevcuttur.
- Tamburun çift yöne dönüş özelliği sayesinde daha kısa sürede çamaşırların kurutulması sağlanır.
- Gövde izolasyonu ile ortama olan ısı kayıplarının önlenmesi sağlanmıştır.
- Preste imal edilmiş camlı gözetleme kapağında hava sızdırma önleyici özel yapım conta mevcuttur.

Basic Features
- There is a “cool down" cooling system which prevents wrinkling, hardening and heat shock.
- Thanks to the double direction rotation feature of the drum, it is ensured that the laundry dry in a shorter time.
- By the body insulation, the prevention of heat losses is ensured.
- There is an air leak prevention, custom-made gasket in the glazed inspection cover which is made by a pressing machine.



Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product code	PMK-ÇK20	PMK-ÇK30	PMK-ÇK40	PMK-ÇK50	PMK-ÇK60
Kapasite Capacity	20 kg	30 kg	40 kg	50 kg	60 kg
Tambur Çapı Drum Diameter	1145 mm	1145 mm	1145 mm	1145 mm	1145 mm
Tambur Derinliği Drum Depth	450 mm	670 mm	780 mm	980 mm	910 mm
Tambur Hacmi Drum Volume	463 lt	689 lt	802 lt	1008 lt	1207 lt
Tambur Motor Gücü Drum Motor Power	0,75 kw 1500 dv/dk	0,75 kw 1500 dv/dk	0,75 kw 1500 dv/dk	0,75 kw 1500 dv/dk	0,75 kw 1500 dv/dk
Fan Motor Gücü Fan Motor Power	0,75 kw 3000 dv/dk	0,75 kw 3000 dv/dk	0,75 kw 3000 dv/dk	0,75 kw 3000 dv/dk	0,75 kw 3000 dv/dk
Isıtma Gücü Heating Power	18 kw	18 kw	22,5 kw	27 kw	27 kw
Isıtma Tipi Heating Type	Elektrik	Elektrik	Elektrik	Elektrik	Elektrik
Kablo Kesiti Cable cross section	4x6 mm^2	4x6 mm^2	4x10 mm^2	4x10 mm^2	4x10 mm^2
Ebat Dimensions	1400x800x800 mm	1400x1050x800 mm	1400x1160x800 mm	1400x1350x800 mm	1400x1300x800 mm
Ağırlık Weight	341 kg	390 kg	440 kg	510 kg	550 kg

***Kablo kesiti minimum oranda belirtilmiştir. Kablo uzunluğuna göre kesitlerin artırılması gerekmektedir.**

***Cable cross section is specified in minimum ratio. Cross sections should be increased according to the cable length.**

Çamaşır Yıkama & Sıkma Makinası

Laundry Washing & Spinning Machine

Temel Özellikler

• İç – dış tamburu, camlı gözetleme kapağı, menteşe kilit sistemi ve dış kaplama panelleri AISI 304 Kalite 18/8 CR-Nİ paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
• Makine kapağında sızdırma önleyici, özel yapım conta mevcuttur. Ayrıca kapak kilit sistemi sayesinde makinenin kapağı açık olduğu takdirde çalışmaması ve çalışır durumda olan makinanın kapağının açılmaması sağlanmaktadır.
• Makina, ön panel üzerine monte edilmiş elektronik dijital göstergeli kumanda ile kontrol edilir. Cihazda 25 sabit program bulunmakla birlikte, sınırsız sayıda isteğe özel program seçenekleri, deterjan, elektrik, su ve zamandan tasarruf sağlamaktadır.
• Çalışma sırasında herhangi öngörülemeyen bir nedenden kaynaklı olarak meydana gelebilecek sarsıntı dolayısıyla zarar oluşmasını engellemek amacıyla, makinenin otomatik olarak durmasını sağlayan güvenlik sistemi mevcuttur.
• Geliştirilmiş yay, amortisör ve kasnak sistemi sayesinde, minimum titreşim ve balans sağlamaktadır.

Basic Features

• The inner and outer drum, glazed inspection cover and outer cover panels, are made of AISI 304 Quality 18/8 CR-NI stainless steel.
• There is a leak prevention, custom-made gasket in the machine door. Further, it's ensured that the machine doesn't work when its door is open, and the door of a working machine won't open due to the door locking system.
• The machine is controlled by an electronic digital display mounted on the front control panel. Although there are 25 fixed programs on the machine, it provides unlimited optional programs and electricity, water and time saving.
• There is a safety system which makes the machine stop automatically, for the purpose of preventing damage because of a vibration that could occur, arising from an unforeseen cause during operation.
• It provides minimum vibration and balance, thanks to the improved spring, damper and pulley system.



Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product code	PMK-ÇYS20	PMK-ÇYS30	PMK-ÇYS40	PMK-ÇYS50	PMK-ÇYS60
Kapasite Capacity	20 kg	30 kg	40 kg	50 kg	60 kg
Tambur Çapı Drum Diameter	700 mm	800 mm	900 mm	995 mm	995 mm
Tambur Derinliği Drum Depth	550 mm	610 mm	635 mm	650 mm	780 mm
Tambur Hacmi Drum Volume	211 Lt	306 Lt	403Lt	505 Lt	606 Lt
Motor Gücü Motor Power	3 kw	4 kw	5,5 kw	7,5 kw	7,5 kw
Isıtma Gücü Heating Power	13,5 kw	18 kw	22,5 kw	27 kw	36 kw
Isıtma Tipi Heating Type	Elektrik	Elektrik	Elektrik	Elektrik	Elektrik
Kablo Kesiti* Cable cross section*	4x6 mm^2	4x6 mm^2	4x10 mm^2	4x10 mm^2	4x10 mm^2
Su Girişi Water Input	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Ebat Dimensions	1100x1335x1350 mm	1200x1350x1480 mm	1310x1400x1710 mm	1390x1430x1800 mm	1390x1530x1800 mm
Ağırlık Weight	613 kg	757 kg	938 kg	1120 kg	1210 kg

***Kablo kesiti minimum oranda belirtilmiştir. Kablo uzunluğuna göre kesitlerin artırılması gerekmektedir.**
***Cable cross section is specified in minimum ratio. Cross sections should be increased according to the cable length.**

Bantlı Silindir Ütü Makinası
Flatwork Ironing Machine

Temel Özellikler
- Dış kaplamalar elektrostatik toz boyalı DKP sac malzemeden imal edilmiştir.
- Hız ayan mevcuttur.
- Elektrik kesintilerinde çamaşırı makinadan çıkarmak için manuel işletme kolu bulunmaktadır.
- Kilit sistemi sayesinde makinenin kapaklan açık iken çalışmaması sağlanmaktadır.
- Sessiz ve kolay kullanımı öne çıkaran çalışma sistemi mevcuttur.
- Kablo kesiti minimum oranda belirtilmiştir. Kablo uzunluğuna göre kesitin artırılması gerekmektedir.

Basic Features
- Outer coverings are made of electrostatic powder coated DKP sheet material.
- Speed adjustment is available.
- There is a manual operating lever to remove the laundry from the machine in case of power cuts.
- Thanks to the lock system, the machine is ensured not to operate while the covers are open.
- There is a working system that emphasizes silent and easy use.
- Cable cross section is specified in minimum ratio. The cross section should be increased according to the cable length.



Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product code	PMK-BSÜ.18	PMK-BSÜ.20
Silindir Boyu (mm) Cylinder Length (mm)	1800	2000
Silindir Çapı (mm) Cylinder Diameter (mm)	600	600
Motor Gücü (kw) Motor power (kw)	0,75	0,75
Isıtma Gücü (kw) Heating Power (kw)	22,5	22,5
Isıtma Tipi Heating Type	Elektrik / Electric	Elektrik / Electric
Kablo Kesiti (mm2) Cable cross section (mm2)	4x10	4x10
Genişlik (mm2) Width (mm2)	22410	22610
Derinlik (mm) Depth (mm2)	1160	1160
Yükseklik (mm) Height (mm2)	1150	1150
Ağırlık (kg) Weight (kg)	825	841 kg

Pres Ütü & Kendinden Kazanlı Paskala Ütü Makinası

Press Ironing Machine & Narrow Ironing Table Within Boiler

Pres Ütü Temel Özellikler

• Üst ütüleme çenesi alüminyum dökümden imal edilmiş olup, buhar eşit şekilde dağılmaktadır.
• Özel olarak imal edilen buhar ventilleri sayesinde yüksek ısılı, kuru buhar kullanarak istenilen formda ütüleme imkânı sağlamaktadır.
• Baskı ayarlıdır.
• Üst çenenin alt yastığı kilitlenmesine ve açılmasına, buhar vermeye yarayan ayaklı kumanda pedalları mevcuttur.

Press Iron Basic Features

• The top ironing jaw is made of cast aluminum and steam is distributed evenly.
• Thanks to specially manufactured steam valves, it provides the opportunity to iron in desired form by using high-temperature, dry steam.
• Print is set.
• There are foot control pedals for locking and unlocking the lower cushion of the upper jaw and giving steam.

Pres Ütü Temel Özellikler

• Ergonomik tasarımı ve tekerlekli arka ayakları makinanın taşınması ve yerleştirilmesinde kolaylık sağlamaktadır.
• Kısa sürede (8 dakika) buharı hazır hale gelir ve
• Tabla ısısı, termostat ile ayarlanmaktadır ve uzun sürelerle kesintisiz ütü yapma olanağı sunar.
• İçerdiği su deposundan otomatik olarak su aktarımı yapmaktadır.
• Kombine sistemi sayesinde ilave bir buhar jeneratörü gerektirmez.

Press Iron Basic Features

• Ergonomic design and wheeled legs provide convenience in the transportation and placement of the machine.
• Steam is ready in a short time (8 minutes) and
• The table temperature is adjusted with a thermostat and offers the possibility of ironing without interruption for a long time.
• It automatically transfers water from the water tank it contains.
• Thanks to its combined system, it does not require an additional steam generator.

Pres Ütü
Press Ironing Machine



Kendinden Kazanlı Paskala Ütü
Narrow Ironing Machine Table within Boiler



Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	PMK-PÜ21
Pompa Gücü (kw) Pump Power (kw)	0,75
Isıtma Gücü (kw) Heating Power (kw)	20
Buhar Basıncı (Bar) Steam Pressure (Bar)	4
Buhar Kapasitesi (kg/h) Steam Capacity (kg / h)	24
Genişlik (mm) Width (mm)	1450
Derinlik (mm) Depth (mm)	1350
Yükseklik (mm) Height (mm)	1450
Ağırlık (kg) Weight (kg)	380

Ürün Kodu Product Code	PMK-PÜ22
Pompa Gücü (kw) Pump Power (kw)	0,37
Vakum Motoru (kw) Vacuum Motor (kw)	0.37
Isıtma Gücü (kw) Heating Power (kw)	5
Çalışma Basıncı (Bar) Working Pressure (Bar)	3.5
Buhar Kapasitesi (kg/h) Steam Capacity (kg / h)	24
Su Deposu Hacmi (Lt) Water Tank Volume (Lt)	30
Genişlik (mm) Width (mm)	1400
Derinlik (mm) Depth (mm)	500
Yükseklik (mm) Height (mm)	900
Ağırlık (kg) Weight (kg)	85

Set Altı Bardak & Tezgah Altı Bulaşık Yıkama Makinesi
Glass Washer & Cunter-bottom Type Dishwashers

Set Altı Model Temel Özellikler
- Su girişi 3/4"
- Güç kaynağı elektrik
- Kumanda tipi analog
- Yıkama tankı hacmi 17 Lt
- Boyler tankı hacmi 3.6 Lt
- Yıkama sıcaklığı 50-55 °C
- Durulama sıcaklığı 70-75 °C
- Her durulamada 0.6 Lt su harcar
- İç kabin yüksekliği 185 mm
- Yıkama motoru 0,26 kW
- Tank rezistansı gücü 1 kW
- Boyler rezistansı gücü 2 kW
- Net ağırlık 37 Kg

Glass Washer Basic Features
- Water inlet 3/4"
- Power supply is electricity
- Control type is analog
- The volume of wash tank 17 Lt
- The volume of boiler tank 3.6 Lt
- Wash temperature at 50-55 ° C
- Rinse temperature at 70-75 ° C
- Consumes 0.6 liters of water each rinse
- Internal cabinet height 185 mm
- Wash motor power 0.26 kW
- Tank resistance power is 1 kW
- Boiler resistance power is 2 kW
- Net weight 37 Kg

Tezgah Altı Model Temel Özellikler
- Su girişi 3/4"
- Güç kaynağı elektrik
- Kumanda tipi analog
- Yıkama tankı hacmi 27 Lt
- Boyler tankı hacmi 6.5 Lt
- Yıkama sıcaklığı 50-55 °C
- Durulama sıcaklığı 80-85 °C
- Her durulamada 0.8 Lt su harcar
- İç kabin yüksekliği 340 mm
- Yıkama motoru 0,6 Kw
- Tank rezistansı gücü 2 kW
- Boyler rezistansı gücü 4 kW
- Net ağırlık 60 Kg

Cunter-bottom Type Basic Features
- Water inlet 3/4"
- Power supply is electricity
- Control type is analog
- The volume of wash tank 27 Lt
- The volume of boiler tank 6.5 Lt
- Wash temperature at 50-55 ° C
- Rinse temperature at 80-85 ° C
- Consumes 0.8 liters of water each rinse
- Internal cabinet height 340 mm
- Wash motor power 0.6 kW
- Tank resistance power is 2 kW
- Boiler resistance power is 2 kW
- Net weight 60 Kg

Set Altı Bardak Yıkama Makinesi
Glass Washer



M038-1

Tezgah Altı Bulaşık Yıkama Makinesi
Undercounter Dish Washer



M036-B



M036-DS

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Kapasite (Ürün/Saat) Capacity (İltem/Hour)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
M038-1	⚡	800	45x50x65	–
M036-B	⚡	500	60x60x82	60
M036-DS	–	–	–	–

Giyotin Tipi Bulaşık Yıkama Makinesi

Giotin Type Dishwashers

Temel Özellikler

- Su girişi 3/4"
- Güç kaynağı elektrik
- Kumanda tipi analog
- Yıkama tankı hacmi 45 Lt
- Boyler tankı hacmi 8.6 Lt
- Yıkama sıcaklığı 50-55 °c
- Durulama sıcaklığı 80-85 °C
- Her durulamada 0.9 Lt su harcar
- İç kabin yüksekliği 185 mm
- Yıkama motoru 0,26 kW
- Tank rezistansı gücü 1 kW
- Boyler rezistansı gücü 2 kW
- Net ağırlık 95 Kg

Basic Features

- Water inlet 3/4"
- Power supply is electricity
- Control type is analog
- The volume of wash tank 17 Lt
- The volume of boiler tank 3.6 Lt
- Wash temperature at 50-55 ° C
- Rinse temperature at 70-75 ° C
- Consumes 0.6 liters of water each rinse
- Internal cebine! height 185 mm
- Wash motor power 0.26 kW
- Tank resistance power is 1 kW
- Boiler resistance power is 2 kW
- Net weight 95 Kg



M036-1



PMK.TB.03

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite (Tabak/Saat) Capacity (Plate/Hour)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
M036-1	⚡	9	1000	65x82x140	95
PMK.TB.01	–	–	–	–	–
PMK.TB.02	–	–	–	–	–
PMK.TB.03	–	–	–	–	–

*Sepet Fiyatları için, lütfen fiyat taleb ediniz. For Basket Prices, please submit your price request.

Konveyörlü Tip Bulaşık Yıkama Makinesi
Conveyor Type Dishwashers

Set Altı Model Temel Özellikler
- Su girişi 3/4"
- Güç kaynağı elektrik
- Kumanda tipi analog
- Yıkama tankı hacmi 50+55
- Boyler tankı hacmi 18 Lt
- Yıkama sıcaklığı 50-55 °C
- Durulama sıcaklığı 80-85 °C
- Her durulamada 0.6 Lt su harcar
- İç kabin yüksekliği 480 mm
- Yıkama motoru 1, 1 x2 kW
- Tank rezistansı gücü 6 kW
- Boyler rezistansı gücü 18 kW
- Net ağırlık 255 Kg

Glass Washer Basic Features
- Water inlet 3/4"
- Power supply is electricity
- Control type is analog
- The volume of wash tank 50+55 Lt
- The volume of boiler tank 18 Lt
- Wash temperature at 50-55 ° C
- Rinse temperature at 50-55 ° C
- Consumes 0.6 liters of water each rinse
- Internal cabinet height 480 mm
- Wash motor power 1, 1 x2 kW
- Tank resistance power is 6 kW
- Boiler resistance power is 18 kW
- Net weight 255 Kg



M036-T1

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite (Tabak/Saat) Capacity (Plate/Hour)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
M036-T1	⚡	44	1500-2000	77x177,5x254	255



PiMAK GROUP

Servis Hatları
Service Unit Line

Servis Hatları
Service Unit Line

Self Servis Üniteleri
Self-Service Units

Soğuk Servis Ünitesi & Soğutmalı Teşhir Ünitesi
Cold Service Unit & Refrigerated Display Unit

Temel Özellikler
- Elektrikli -2 / +5 °c
- Gövde ve paneller paslanmaz çeliktir
- Termostatik kontrollüdür
- Gövde ve kapılar izolasyonludur
- Soğutma sistemi: Hermetik hava soğutmalı kondenser
- Bakır evaporatörlü statik soğutma yiyeceklerin soğuk ortamda teşhirini sağlar
- Soğuk servis ünitelerinde soğutucu 404A
- Soğutmalı teşhir ünitelerinde soğutucu RI 34A

Basic Features
- Electric -2 / +5 ° c
- Body and panels are stainless steel
- It is thermostatic controlled
- Body and doors are insulated
- Cooling system: Hermetic air cooled condenser
- Static cooling with copper evaporator provides display of food in cold environment
- Refrigerant 404A in cold service units
- Refrigerant RI 34A in refrigerated display units

Soğutmalı Teşhir Ünitesi
Refrigerated Display Unit

Soğuk Servis Ünitesi
Cold Service Unit



E-SS37-3

E-SS37-6

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (Hp) Power (Hp)	Kapasite Capacity	Gaz Tipi Gas Type	Soğutma Aralığı Cooling Range	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık Weight
E-SS37-6	⚡	230 / 50-60	1/3 Hp	1/1 GN-3'lü	134a	2°C+8°C	120x70x85 /135	135 Kg
E-SS37-8	⚡	230 / 50-60	1/3 Hp	1/1 GN-4'lü	134a	2°C+8°C	150x70x85 / 135	165 Kg
E-SS37-10	⚡	230 / 50-60	1/2 Hp	1/1 GN-5'li	134a	2°C+8°C	180x70x85 / 135	191 Kg
E-SS37-3	⚡	230 / 50-60	1/3 Hp	–	134a	2°C+8°C	100x70x160	210 Kg
E-SS37-4	⚡	230 / 50-60	1/3 Hp	–	134a	2°C+8°C	150x70x160	234 Kg

Gazlı Sulu Tip Benmari

Gas Type Bain Marie (Watery Type)

Temel Özellikler

- Doğal gaz, lpg veya elektrikle çalışma
- Gövde paslanmaz çelik
- Üst taban pleyt tablalı
- Üst taban gövde izolasyonlu
- Servis raflı, tepsi kaydırma standlı
- İsteğe bağlı ön ahşap kaplama

Basic Features

- Works with Natural gas, lpg or electric
- Body and water containers are stainless steel
- The pool is with evacuating faucet
- Service shelf, tray sliding stand
- Front wooden covering (optional)



BE/M037-4S

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal)	Kapasite Capacity	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık Weight
BE/M037-3S		21/25-30/50	4,4/3784	1/1 GN - 3'lü	120x70x85 / 135	86 Kg
BE/M037-4S		21/25-30/50	4,4/3784	1/1 GN - 4'lü	150x70x85 / 135	100 Kg
BE1/M037-5S		21/25-30/50	8,8/7568	1/1 GN - 5'li	180x70x85 / 135	115 Kg
BE1/M037-6S		21/25-30/50	8,8/7568	1/1 GN - 6'lı	220x70x85 / 135	140 Kg

Self Servis Üniteleri
Self-Service Units

Elektrikli Sulu Tip Benmari
Electrical Bain Marie (Watery Type)

Temel Özellikler
- Monofaze ve trifaze elektrikli
- Termostat kontrollü
- Gövde paslanmaz çelik
- Havuz su tahliye musluklu
- Servis raflı, Tepsi kaydırma standlı
- İsteğe bağlı ön ahşap kaplama

Basic Features
- Works with monophase or threephase
- Thermostat control
- Stainless steel body
- Pool with evacuating faucet
- Service shelf, tray sliding stand
- Front wooden cover (optional)



M037-4SE

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite Capacity	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık Weight
M037-3SE	⚡	230 / 50-60	2	1/1 GN - 3'lü	120x70x85 / 135	86 Kg
M037-4SE	⚡	230 / 50-60	2,5	1/1 GN - 4'lü	150x70x85 / 135	100 Kg
M037-5SE	⚡	230 / 50-60	4	1/1 GN - 5'li	180x70x85 / 135	115 Kg
M037-6SE	⚡	230 / 50-60	4	1/1 GN - 6'lı	220x70x85 / 135	140 Kg

Kuru-Sulu Benmariler

Dry or Watery Type Bain Maries

Temel Özellikler

- LPG, D. Gaz ile çalışır
- Gövde su haznesi paslanmaz çeliktir
- Havuz su tahliye muslukludur
- Servis raflı, tepsi kaydırma standlı
- İsteğe bağlı ön ahşap kaplama

Basic Features

- Works with Natural gas, lpg
- Body and water containers are stainless steel
- The pool is with evacuating faucet
- Service shelf, tray sliding stand
- Front wooden cover (optional) (optional)



BE/M037-4K

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal)	Kapasite (Tepsi) Capacity (Tepsi)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık Weight
BE/M037-3K		21/25-30/50	4,4/3784	2+4	120x70x85 / 135	86 Kg
BE/M037-4K		21/25-30/50	4,4/3784	2+6	150x70x85 / 135	100 Kg
BE1/M037-5K		21/25-30/50	8,8/7568	2+8	180x70x85 / 135	115 Kg
BE1/M037-6K		21/25-30/50	8,8/7568	2+10	220x70x85 / 135	140 Kg

Self Servis Üniteleri
Self-Service Units

Nötr Tezgah
Neutral Mid Table

Temel Özellikler
- Komple paslanmaz çelikten imal edilmiştir
- Tablalı etrafı kapalı
- Ön ahşap kaplama seçeneği
- Hijyenik, emniyetli ve uzun ömürlü
- Sağlam, ergonomik

Temel Özellikler
- It is completely made of stainless steel
- Covered table is covered
- Front wood veneer option
- Hygienic, safe and long-lasting
- Robust, ergonomic



MX037-1

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Dims. (Kg.)
MX037-1	80x70x85	50 Kg
MX037-2	120x70x85	60 Kg
MX037-3	150x70x85	75 Kg
MX037-4	180x70x85	90 Kg

Kuver Ünitesi
Cutlery Unit

Temel Özellikler
- Komple paslanmaz çelikten imal edilmiştir
- Çatal, kaşık, bıçak ve tepsi hazneli
- Taban dolaplı
- Ön ahşap kaplama seçeneği
- Hijyenik, emniyetli ve uzun ömürlü
- Sağlam, ergonomik

Basic Features
- Stainless steel
- Fork, spoon, knife container
- i• t has sliding stand in the front face
- With bottom cupboard
- Wooden fron cover option
- Size option according to Project



PVK60

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (GN1/4x15) Capacity (GN1/4x15)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Dims. (Kg.)
PVK60	3 Adet/Pieces	60x70x85 / 135	70 Kg
PVK80	4 Adet/Pieces	80x70x85 / 135	80 Kg
PVK100	6 Adet/Pieces	100x70x85 / 135	100 Kg





PiMAK GROUP

Mutfak Ekipmanları
Kitchen Equipments

Mutfak Ekipmanları
Kitchen Equipments

Mutfak Ekipmanları
Kitchen Equipments

Alt Tablasız Çalışma Tezgahı | Work Bench Without Bottom Shelf

Ürün Kodu Product Code	Ebat (mm) Dimensions (mm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
PİMAK.06060.00	600x600x850	16
PİMAK.09060.00	900x600x850	19
PİMAK.10060.00	1000x600x850	20
PİMAK.12060.00	1200x600x850	22
PİMAK.14060.00	1400x600x850	24
PİMAK.16060.00	1600x600x850	27
PİMAK.19060.00	1900x600x850	30
PİMAK.06070.00	600x700x850	17
PİMAK.09070.00	900x700x850	20
PİMAK.10070.00	1000x700x850	22
PİMAK.12070.00	1200x700x850	24
PİMAK.14070.00	1400x700x850	26
PİMAK.16070.00	1600x700x850	29
PİMAK.19070.00	1900x700x850	32



Taban Raflı Çalışma Tezgahı | Work Bench With Bottom Shelf

Ürün Kodu Product Code	Ebat (mm) Dimensions (mm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
PİMAK.06060.08	600x600x850	19
PİMAK.09060.08	900x600x850	24
PİMAK.10060.08	1000x600x850	25
PİMAK.12060.08	1200x600x850	29
PİMAK.14060.08	1400x600x850	32
PİMAK.16060.08	1600x600x850	35
PİMAK.19060.08	1900x600x850	40
PİMAK.06070.08	600x700x850	20
PİMAK.09070.08	900x700x850	26
PİMAK.10070.08	1000x700x850	27
PİMAK.12070.08	1200x700x850	31
PİMAK.14070.08	1400x700x850	35
PİMAK.16070.08	1600x700x850	38
PİMAK.19070.08	1900x700x850	44



Taban ve Ara Raflı Çalışma Tezgahı | Work Bench With Mid and Bottom Shelf

Ürün Kodu Product Code	Ebat (mm) Dimensions (mm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
PİMAK.06060.04	600x600x850	24
PİMAK.09060.04	900x600x850	31
PİMAK.10060.04	1000x600x850	33
PİMAK.12060.04	1200x600x850	38
PİMAK.14060.04	1400x600x850	43
PİMAK.16060.04	1600x600x850	48
PİMAK.19060.04	1900x600x850	55
PİMAK.06070.04	600x700x850	26
PİMAK.09070.04	900x700x850	34
PİMAK.10070.04	1000x700x850	36
PİMAK.12070.04	1200x700x850	42
PİMAK.14070.04	1400x700x850	47
PİMAK.16070.04	1600x700x850	52
PİMAK.19070.04	1900x700x850	60



Dolaplı Çalışma Tezgahları | Work Bench Without Shelf



Ürün Kodu Product Code	Ebat (mm) Dimensions (mm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
PİMAK.10060.13 Çarpma Kapı	1000x600x850	38
PİMAK.12060.13	1200x600x850	44
PİMAK.14060.13	1400x600x850	50
PİMAK.16060.13	1600x600x850	55
PİMAK.19060.13	1900x600x850	64
PİMAK.22060.13	2200x600x850	73
PİMAK.10070.13	1000x700x850	41
PİMAK.12070.13 Çarpma Kapı	1200x700x850	47
PİMAK.14070.13	1400x700x850	53
PİMAK.16070.13	1600x700x850	59
PİMAK.19070.13	1900x700x850	69
PİMAK.22070.13	2200x700x850	79

Dolaplı Çalışma Tezgahı – Ara Raflı | Cabinet Work Bench Intermediate Shelf



Ürün Kodu Product Code	Ebat (mm) Dimensions (mm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
PIMAK.10060.73	1000*600*850	47
PİMAK.12060.73	1200*600*850	53
PİMAK.14060.73	1400*600*850	61
PİMAK.16060.73	1600*600*850	68
PİMAK.19060.73	1900*600*850	79
PIMAK.22060.73	2200*600*850	90
PIMAK.10070.73	1000*700*850	50
PİMAK.12070.73	1200*700*850	58
PİMAK.14070.73	1400*700*850	65
PİMAK.16070.73	1600*700*850	73
PİMAK.19070.73	1900*700*850	85
PIMAK.22070.73	2200*700*850	97

Dolaplı Çalışma Tezgahı – Ara Raflı Blok Çekmeceli | Work Bench With Cupboard, Block Drawers and Mid Shelf



Ürün Kodu Product Code	Ebat (mm) Dimensions (mm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
PİMAK.12060.56 Çarpma Kapı	1200x600x850	68
PİMAK.14060.56 Çarpma Kapı	1400x600x850	76
PİMAK.16060.56	1600x600x850	83
PİMAK.19060.56	1900x600x850	94
PİMAK.24060.56	2400x600x850	112
PİMAK.12070.56	1200x700x850	73
PİMAK.14070.56	1400x700x850	80
PİMAK.16070.56	1600x700x850	88
PİMAK.19070.56	1900x700x850	100
PİMAK.24070.56	2400x700x850	120

Mutfak Ekipmanları
Kitchen Equipments

Tabak Isıtma Dolabı | Plate (Dish) Warming Appliance

Ürün Kodu Product Code		Ebat (mm) Dimensions (mm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
PİMAK.10608.23	Çarpma Kapı	1000x600x850	56
PİMAK.12608.23		1200x600x850	63
PİMAK.14608.23		1400x600x850	71
PİMAK.16608.23		1600x600x850	78
PiMAK.19608.23		1900x600x850	89
PİMAK.10708.23	Çarpma Kapı	1000x700x850	60
PİMAK.12708.23		1200x700x850	68
PİMAK.14708.23		1400x700x850	75
PİMAK.16708.23		1600x700x850	83
PİMAK.19708.23		1900x700x850	95



Set Altı Dolaplı Çalışma Tezgahı | Under Counter Work Bench

Ürün Kodu Product Code	Ebat (mm) Dimensions (mm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
PİMAK.12060.52	1200x600x550	34
PİMAK.14060.52	1400x600x550	39
PİMAK.16060.52	1600x600x550	44
PİMAK.19060.52	1900x600x550	51
PİMAK.12070.52	1200x700x550	37
PİMAK.14070.52	1400x700x550	42
PİMAK.16070.52	1600x700x550	47
PİMAK.19070.52	1900x700x550	55



Hareketli Tezgah – Taban ve Ara Raflı | Work Bench With Bottom Shelf, With Trolley

Ürün Kodu Product Code	Ebat (mm) Dimensions (mm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
PİMAK.10060.15	1000x600x850	34
PİMAK.12060.15	1200x600x850	39
PİMAK.14060.15	1400x600x850	44
PİMAK.16060.15	1600x600x850	49
PİMAK.19060.15	1900x600x850	56
PİMAK.10070.15	1000x700x850	37
PİMAK.12070.15	1200x700x850	43
PİMAK.14070.15	1400x700x850	48
PİMAK.16070.15	1600x700x850	53
PİMAK.19070.15	1900x700x850	62



Hareketli Tezgah – Taban Raflı | Work Bench With Mid, Bottom Shelf and Trolley

Ürün Kodu Product Code	Ebat (mm) Dimensions (mm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
PİMAK.10060.70	1000x600x850	26
PİMAK.12060.70	1200x600x 850	29
PİMAK.14060.70	1400x600x 850	33
PİMAK.16060.70	1600x600x 850	36
PİMAK.19060.70	1900x600x 850	42
PİMAK.10070.70	1000x700x850	28
PİMAK.12070.70	1200x700x 850	32
PİMAK.14070.70	1400x700x 850	36
PİMAK.16070.70	1600x700x 850	40
PİMAK.19070.70	1900x700x 850	45



Mermer Tablalı Tezgah | Bench With Marble Table



Ürün Kodu Product Code	Ebat (mm) Dimensions (mm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
PİMAK.12060.50	1200x600x850	78
PİMAK.14060.50	1400x600x850	90
PİMAK.16060.50	1600x600x850	103
PİMAK.19060.50	1900x600x850	125
PİMAK.12070.50	1200x700x850	91
PİMAK.14070.50	1400x700x850	105
PİMAK.16070.50	1600x700x850	120
PİMAK.19070.50	1900x700x850	145

Mermer Tablalı Tezgah - Taban Raflı | Bench With Marble Table – Base Shelf



Ürün Kodu Product Code	Ebat (mm) Dimensions (mm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
PİMAK.12060.46	1200x600x850	72
PİMAK.14060.46	1400x600x850	84
PİMAK.16060.46	1600x600x850	96
PİMAK.19060.46	1900x600x850	116
PİMAK.12070.46	1200x700x850	85
PİMAK.14070.46	1400x700x850	98
PİMAK.16070.46	1600x700x850	112
PİMAK.19070.46	1900x700x850	135

Bulaşık Makinesi Giriş-Çıkış Tezgahı | Dish Washer Bench



PİMAK.14070.57



PİMAK.14080.57

Ürün Kodu Product Code	Ebat (mm) Dimensions (mm)	Bölüm Section
PİMAK.12070.57	700x750x850	Giriş/Loading Pre-Washing
PİMAK.14070.57	1000x750x850	Giriş/Loading Pre-Washing
PİMAK.16070.57	1200x750x850	Giriş/Loading Pre-Washing
PİMAK.12080.57	700x750x850	Çıkış / Discharging
PİMAK.14080.57	1000x750x850	Çıkış / Discharging
PİMAK.16080.57	1200x750x850	Çıkış / Discharging

Polietilen Tablalı Tezgah | Polythene Bench



Ürün Kodu Product Code	Ebat (mm) Dimensions (mm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Kalınlık (mm.) Thickness (mm.)
PİMAK.12060.31	1200x600x850	45	40mm
PİMAK.14060.31	1400x600x850	49	40mm
PİMAK.16060.31	1600x600x850	53	40mm
PİMAK.19060.31	1900x600x850	58	40mm
PİMAK.12070.31	1200x700x850	49	40mm
PİMAK.14070.31	1400x700x850	60	40mm
PİMAK.16070.31	1600x700x850	64	40mm
PİMAK.19070.31	1900x700x850	70	40mm

Mutfak Ekipmanları
Kitchen Equipments

Polietilen Tablalı Tezgah – Taban Raflı | Polythene – Bottom Shelf

Ürün Kodu Product Code	Ebat (mm) Dimensions (mm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Kalınlık (mm.) Thickness (mm.)
PİMAK.12060.51	1200x600x850	54	40mm
PİMAK.14060.51	1400x600x850	60	40mm
PİMAK.16060.51	1600x600x850	66	40mm
PİMAK.19060.51	1900x600x850	73	40mm
PİMAK.12070.51	1200x700x850	60	40mm
PİMAK.14070.51	1400x700x850	72	40mm
PİMAK.16070.51	1600x700x850	78	40mm
PİMAK.19070.51	1900x700x850	85	40mm



Et Kütüğü Polietilen Tablalı | Chopping Block With Polyethiene Top

Ürün Kodu Product Code	Ebat (mm) Dimensions (mm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)	Kalınlık (mm.) Thickness (mm.)
PİMAK.05050.91	500x600x850	32	100mm
PİMAK.06060.91	600x600x850	38	100mm
PİMAK.06070.91	600x700x850	44	100mm
PİMAK.07070.91	700x700x850	52	100mm



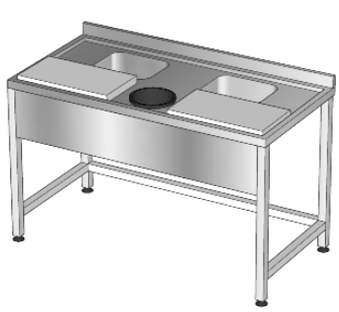
Süzme Havuzlu Tezgah | Drained Pool Bench

Ürün Kodu Product Code	Ebat (mm) Dimensions (mm)
PİMAK.12070.31	1200x700x850
PİMAK.14070.31	1400x700x850
PİMAK.16070.31	1600x700x850
PİMAK.19070.31	1900x700x850



Balık Hazırlama Tezgahı | Fish Prepatation Bench

Ürün Kodu Product Code	Ebat (mm) Dimensions (mm)
PİMAK.14070.25	1400x700x850
PİMAK.16070.25	1600x700x850
PİMAK.18070.25	1800x700x850
PİMAK.19070.25	1900x700x850
PİMAK.21070.25	2100x700x850
PİMAK.24070.25	2400x700x850



Tek Evyeli Taban Rafsız Tezgah | Single Sing Type Bench Without Base Shelf



KOD CODE	Ürün Kodu Product Code	Ebat (mm) Dimensions (mm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
M028	PİMAK.06060.11	600x600x850	22
M028	PİMAK.07060.11	700x600x850	23
M028	PİMAK.08060.11	800x600x850	25
M028	PİMAK.10060.11	1000x600x850	27
M028	PİMAK.12060.11	1200x600x850	29
M028	PİMAK.14060.11	1400x600x850	32
M028	PİMAK.16060.11	1600x600x850	34
M028	PİMAK.18060.11	1800x600x850	37
M028	PİMAK.20060.11	2000x600x850	39
M028	PİMAK.06070.11	600x700x850	24
M028	PİMAK.07070.11	700x700x850	25
M028	PİMAK.08070.11	800x700x850	26
M028	PİMAK.10070.11	1000x700x850	29
M028	PİMAK.12070.11	1200x700x850	31
M028	PİMAK.14070.11	1400x700x850	34
M028	PİMAK.16070.11	1600x700x850	37
M028	PİMAK.18070.11	1800x700x850	39
M028	PİMAK.20070.11	2000x700x850	42

Tek Evyeli Taban Raflı Tezgah | Single Sing Type Bench With Base Shelf



KOD CODE	Ürün Kodu Product Code	Ebat (mm) Dimensions (mm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
M028T	PİMAK.06060.11	600x600x850	31
M028T	PİMAK.07060.11	700x600x850	32
M028T	PİMAK.08060.11	800x600x850	34
M028T	PİMAK.10060.11	1000x600x850	36
M028T	PİMAK.12060.11	1200x600x850	38
M028T	PİMAK.14060.11	1400x600x850	41
M028T	PİMAK.16060.11	1600x600x850	43
M028T	PİMAK.18060.11	1800x600x850	46
M028T	PİMAK.20060.11	2000x600x850	48
M028T	PİMAK.06070.11	600x700x850	33
M028T	PİMAK.07070.11	700x700x850	34
M028T	PİMAK.08070.11	800x700x850	35
M028T	PİMAK.10070.11	1000x700x850	38
M028T	PİMAK.12070.11	1200x700x850	40
M028T	PİMAK.14070.11	1400x700x850	43
M028T	PİMAK.16070.11	1600x700x850	46
M028T	PİMAK.18070.11	1800x700x850	48
M028T	PİMAK.20070.11	2000x700x850	51

Mutfak Ekipmanları
Kitchen Equipments

Çift Evyeli Taban Rafsız Tezgah | Double Sing Type Bench Without Base Shelf

KOD CODE	Ürün Kodu Product Code	Ebat (mm) Dimensions (mm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
M029	PİMAK.12060.17	1200x600x850	34
M029	PİMAK.14060.17	1400x600x850	37
M029	PİMAK.16060.17	1600x600x850	39
M029	PİMAK.18060.17	1800x600x850	42
M029	PİMAK.20060.17	2000x600x850	44
M029	PİMAK.12070.17	1200x700x850	36
M029	PİMAK.14070.17	1400x700x850	39
M029	PİMAK.16070.17	1600x700x850	42
M029	PİMAK.18070.17	1800x700x850	44
M029	PİMAK.20070.17	2000x700x850	47



Çift Evyeli Taban Raflı Tezgah | Double Sing Type Bench With Base Shelf

KOD CODE	Ürün Kodu Product Code	Ebat (mm) Dimensions (mm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
M029T	PİMAK.12060.17	1200x600x850	43
M029T	PİMAK.14060.17	1400x600x850	46
M029T	PİMAK.16060.17	1600x600x850	48
M029T	PİMAK.18060.17	1800x600x850	51
M029T	PİMAK.20060.17	2000x600x850	53
M029T	PİMAK.12070.17	1200x700x850	45
M029T	PİMAK.14070.17	1400x700x850	48
M029T	PİMAK.16070.17	1600x700x850	51
M029T	PİMAK.18070.17	1800x700x850	53
M029T	PİMAK.20070.17	2000x700x850	56



Üç Evyeli Taban Rafsız Tezgah | Triple Sing Type Bench Without Base Shelf

KOD CODE	Ürün Kodu Product Code	Ebat (mm) Dim. (mm)	Evye Ebat(mm) Sink Dim.(mm)	Ağırlık(Kg.) Weight(Kg.)
ET 104	PIMAK.18060.98	1800*600*850	400x400x250	47
ET 104	PIMAK.19060.98	1900*600*850	400x400x250	48
ET 104	PIMAK.18070.98	1800*700*850	400x500x250	49
ET 104	PIMAK.20070.98	1900*700*850	400x500x250	52



Bulaşık Sıyırma Tezgahı | Bench With Dish Sacrapping Hole

Ürün Kodu Product Code	Ebat (mm) Dimensions (mm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
PİMAK.2809060	900x600x850	20
PİMAK.2810060	1000x600x850	22
PİMAK.2812060	1200x600x850	24
PİMAK.2814060	1400x600x850	26
PİMAK.2816060	1600x600x850	29
PİMAK.2809070	900x700x850	22
PİMAK.2810070	1000x700x850	23
PİMAK.2812070	1200x700x850	26
PİMAK.2814070	1400x700x850	28
PİMAK.2816070	1600x700x850	31



Orta Tip Filtresiz Davlumbaz | Middle Type Hood With Filter



Ürün Kodu Product Code	Ebat (mm) Dimensions (mm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
PİMAK.20155.00	2000x1500x500	69
PİMAK.25155.00	2500x1500x500	85
PİMAK.30155.00	3000x1500x500	102
PİMAK.35155.00	3500x1500x500	119
PİMAK.40155.00	4000x1500x500	135
PİMAK.45155.00	4500x1500x500	152
PİMAK.50155.00	5000x1500x500	168
PİMAK.55155.00	5500x1500x500	185
PİMAK.60155.00	6000x1500x500	202
PİMAK.20205.00	2000x2000x500	77
PİMAK.25205.00	2500x2000x500	95
PİMAK.30205.00	3000x2000x500	114
PİMAK.35205.00	3500x2000x500	133
PİMAK.40205.00	4000x2000x500	151
PİMAK.45205.00	4500x2000x500	170
PİMAK.50205.00	5000x2000x500	188
PİMAK.55205.00	5500x2000x500	207
PİMAK.60205.00	6000x2000x500	226

Orta Tip Filtreli Davlumbazlar | Middle Type Hood With Filter



Ürün Kodu Product Code	Ebat (mm) Dimensions (mm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
PİMAK.15155.10	1500x1500x500	68
PİMAK.20155.10	2000x1500x500	84
PİMAK.25155.10	2500x1500x500	102
PİMAK.30155.10	3000x1500x500	120
PİMAK.35155.10	3500x1500x500	138
PİMAK.40155.10	4000x1500x500	138
PİMAK.45155.10	4500x1500x500	168
PİMAK.50155.10	5000x1500x500	191
PİMAK.55155.10	5500x1500x500	204
PİMAK.60155.10	6000x1500x500	226
PİMAK.25205.10	2500x2000x500	116
PİMAK.30205.10	3000x2000x500	136
PİMAK.35205.10	3500x2000x500	155
PİMAK.40205.10	4000x2000x500	174
PİMAK.45205.10	4500x2000x500	188
PİMAK.50205.10	5000x2000x500	213
PİMAK.55205.10	5500x2000x500	238
PİMAK.60205.10	6000x2000x500	251
PİMAK.25255.10	2500x2500x500	132
PİMAK.30255.10	3000x2500x500	153
PİMAK.35255.10	3500x2500x500	174
PİMAK.40255.10	4000x2500x500	195
PİMAK.45255.10	4500x2500x500	211
PİMAK.50255.10	5000x2500x500	239
PİMAK.55255.10	5500x2500x500	255
PİMAK.60255.10	6000x2500x500	280

Mutfak Ekipmanları
Kitchen Equipments

Duvar Tipi Filtresiz Davlumbaz | Wall Type Hood Without Filter

Ürün Kodu Product Code	Ebat (mm) Dimensions (mm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
PİMAK.10105.01	1000x1000x500	31
PİMAK.15105.01	1500x1000x500	45
PİMAK.20105.01	2000x1000x500	59
PİMAK.25105.01	2500x1000x500	73
PİMAK.30105.01	3000x1000x500	88
PİMAK.35105.01	3500x1000x500	102
PİMAK.40105.01	4000x1000x500	116
PİMAK.12125.01	1200x1200x 500	38
PİMAK.15125.01	1500x1200x500	47
PİMAK.20125.01	2000x1200x500	62
PİMAK.25125.01	2500x1200x500	77
PİMAK.30125.01	3000x1200x500	92
PİMAK.35125.01	3500x1200x500	107
PİMAK.40125.01	4000x1200x500	122
PİMAK.15155.01	1500x1500x500	51
PİMAK.20155.01	2000x1500x500	67
PİMAK.25155.01	2500x1500x500	83
PİMAK.30155.01	3000x1500x500	100
PİMAK.35155.01	3500x1500x500	116
PİMAK.40155.01	4000x1500x500	132
PİMAK.45155.01	4500x1500x500	148
PİMAK.50155.01	5000x1500x500	164
PİMAK.55155.01	5500x1500x500	181
PİMAK.60155.01	6000x1500x500	197



Duvar Tipi Filtreli Davlumbaz | Wall Type Hood With Filter

Ürün Kodu Product Code	Ebat (mm) Dimensions (mm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
PİMAK.15105.11	1500x1000x500	44
PİMAK.20105.11	2000x1000x500	48
PİMAK.25105.11	2500x1000x500	58
PİMAK.30105.11	3000x1000x500	72
PIMAK.35105.11	3500x1000x500	85
PİMAK.40105.11	4000x1000x500	97
PİMAK.12125.11	1200x1200x 500	34
PİMAK.15125.11	1500x1200x500	44
PİMAK.20125.11	2000x1200x500	54
PİMAK.25125.11	2500x1200x500	64
PİMAK.30125.11	3000x1200x500	75
PİMAK.35125.11	3500x1200x500	84
PİMAK.40125.11	4000x1200x500	95
PİMAK.15155.11	1500x1500x500	49
PİMAK.20155.11	2000x1500x500	60
PIMAK.25155.11	2500x1500x500	72
PİMAK.30155.11	3000x1500x500	83
PİMAK.35155.11	3500x1500x500	93
PİMAK.40155.11	4000x1500x500	105
PİMAK.45155.11	4500x1500x500	117
PİMAK.50155.11	5000x1500x500	129
PİMAK.55155.11	5500x1500x500	137
PİMAK.60155.11	6000x1500x500	153



Süzme Duvar Rafı | Draining Wall Shelf



Ürün Kodu Product Code	Ebat (mm) Dimensions (mm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
TB04-503030.00	500x300x300	3.8
TB04-703030.00	700x300x300	4.2
TB04-903030.00	900x300x300	4.7
TB04-1203030.00	1200x300x300	5.6
TB04-1403030.00	1400x300x300	6.2
TB04-1603030.00	1600x300x300	6.8
TB04-1803030.00	1800x300x300	7.5
TB04-2003030.00	2000x300x300	8.2

Duvar Rafı | Wall Shelf



Ürün Kodu Product Code	Ebat (mm) Dimensions (mm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
DR04-503030.00	500x300x300	3.8
DR04-703030.00	700x300x300	4.2
DR04-903030.00	900x300x300	4.7
DR04-1203030.00	1200x300x300	5.6
DR04-1403030.00	1400x300x300	6.2
DR04-1603030.00	1600x300x300	6.8
DR04-1803030.00	1800x300x300	7.5
DR04-2003030.00	2000x300x300	8.2

Kazan ve Tencere Yıkama Tezgahı | Pot Washing Unit



Ürün Kodu Product Code	Ebat (mm) Dimensions (mm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
PİMAK.2809070	900x800x600/900	26
PİMAK.2810070	1000x800x600/900	28
PİMAK.2812070	1200x800x 600/900	34
PİMAK.2814070	1400x800x 600/900	38
PİMAK.2816070	1600x800x 600/900	43
PİMAK.2816070	1900x800x 600/900	60

Duvar Dolapları | Wall Cabinets



Ürün Kodu Product Code	Ebat (mm) Dimensions (mm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
MR38-904060.00	900x400x600	17
MR38-1204060.00	1200x400x600	20
MR38-1404060.00	1400x400x600	22
MR38-1604060.00	1600x400x600	24
MR38-1804060.00	1800x400x600	28
MR38-2004060.00	2000x400x600	36
MR38-1.904060.10	900x400x600	26
MR38-1.1204060.10	1200x400x600	29
MR38-1.1404060.10	1400x400x600	35
MR38-1.1604060.10	1600x400x600	38
MR38-1.1804060.10	1800x400x600	41
MR38-1.2004060.10	2000x400x600	46

İstif Rafları | Storage Shelves

Ebat (mm) Dimensions (mm)
460x910x1830
460x1070x1830
460x1220x1830
460x1370x1830
460x1520x1830
460x1830x1830
530x910x1830
530x1070x1830
530x1220x1830
530x1370x1830
530x1520x1830
530x1830x1830
610x910x1830
610x1070x1830
610x1220x1830
610x1370x1830
610x1520x1830
610x1830x1830

Izgara Tabla(201)
Grid Table (201)



Izgara Tabla(304)
Grid Table (304)

Düz Tabla(201)
Smooth Table (201)

Düz Tabla(304)
Smooth Table (304)



Mutfak Bulaşık Arabaları | Kitchen Dish Trolleys

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Ebat (mm) Dimensions (mm)
MB-152T	Tepsi Taşıma | Tray Troller	370x530 Tekli
MB-152C	Tepsi Taşıma | Tray Troller	370x530 Çiftli
MT-152X	Küvet Taşıma 1/1 | Tray Troller 1/1	440x630x1720
MB-152T1	Tepsi Taşıma | Tray Troller	400x600 Tekli
MB-152C1	Tepsi Taşıma | Tray Troller	400x600 Çiftli
MT-162X	Tepsi Taşıma2x1 | Tray Troller for 70x50cm tray	580x660x1720

Servis ve Taşıma Arabaları | Service Trolleys and Platform

Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Ebat (mm) Dimensions (mm)
MB-172X	Kazan-Tencere Taşıma | Platform Trolley High	900x600x500
MT-170X	Platform Düz Ayaklı | Trolley Solid	800x600x200
MB-134X	Kaset Taşıma, Alçak | Basket Trolley With Rails-Low	500x500x900
MB-136X	Kaset Taşıma,Yüksek | Basket Trolley With Rails-High	500x500x1650
MB-120X	Bulaşık Toplama/Havuzlu	850x550x900
MS-122X	Servis 2 Katlı | Service Trolley 2 Tiers	910x530x900
MS-123X	Servis 3 Katlı | Service Trolley 3 Tiers	550x860x900



MB-152C



MB-152T



MB-136X



MB-134X



MS-123X



MB-120X



MB-172X



MT-170X

Mutfak Ekipmanları
Kitchen Equipments

Helvane Tencereler | Wide Shallow Pot

KOD CODE	Çap(Ø mm) Diameter (Ø mm)	Yükseklik (mm) Height (mm)	Kapasite (Kg.) Capacity (Kg.)
320.09.001	300	150	9.5
320.02.002	360	150	14
320.09.003	360	200	18
320.09.004	400	170	19
320.09.005	450	200	31
320.09.006	500	200	36
320.09.007	550	200	40
320.09.008	600	200	45
320.09.009	650	250	76
320.09.010	700	300	108
320.09.011	800	300	136
320.09.012	900	300	160
320.09.013	1000	300	160
320.09.014	1100	350	289



Kızartma Tavası | Frying Pan

KOD CODE	Çap(Ø mm) Diameter (Ø mm)	Yükseklik (mm) Height (mm)	Kapasite (Kg.) Capacity (Kg.)
321.01.002	360	90	9.2
321.01.004	400	110	14
321.01.005	450	120	19.1
321.01.011	500	120	26
321.01.006	550	140	33.2
321.01.010	600	140	51
321.01.007	650	140	46.4
321.01.008	700	150	57
321.01.009	800	160	80
350.03.546	900	200	120
321.01.003	1000	180	140
350.03.545	1100	200	180





Silindirik Tencere | Cylindirical Pot

KOD CODE	Çap(Ø mm) Diameter (Ø mm)	Yükseklik (mm) Height (mm)	Kapasite (Kg.) Capacity (Kg.)
320.10.001	160	160	3
320.10.002	180	180	4.5
320.10.030	200	200	6.3
320.10.003	240	200	8.4
320.10.004	240	240	9.8
320.10.005	280	280	17
320.10.006	320	320	26
320.10.007	350	35	35
320.10.008	400	40	52
320.10.009	450	45	70
320.10.023	500	50	100
320.10.195	600	55	170





Çöp Arabası | Garbage Trolley



Ürün Kodu Product Code	Model Model	Ağırlık Weight	Ebat(mm) Dim.(mm)	Kapasite Capacity
331.01.021	Tekerlekli |Wheeled	44 Kg.	400x400	50 Lt.

Temel Özellikler
- 304 kalite paslanmaz
- Seyyar taşıması kolay
- Tekerlekli her yöne hareket edebilir
- Kapaklı ve hijyenik

Basic Features
- 304 grade stainless steel
- Portable, easy to carry
- Rollers can move in all directions
- Cover and hygienic

Yemek Taşıma Kapları | Carrying Container Unit



Ürün Kodu Product Code	Model Model	Çap Diameter	Yükseklik Heigh	Kapasite Capacity
331.01.021	Tabanlı	300mm	280mm	19 Lt
331.01.022	Tabansız	300mm	280mm	19 Lt
331.01.023	Tabanlı	300mm	320mm	22 Lt
331.01.024	Tabansız	300mm	320mm	22 Lt
331.01.025	Tabanlı	350mm	350mm	33 Lt
331.01.026	Tabansız	350mm	350mm	33 Lt
331.01.027	Tabanlı	400mm	400mm	40 Lt
331.01.028	Tabansız	400mm	400mm	50 Lt
331.01.029	Tabanlı	450mm	450mm	40 Lt
331.01.030	Tabansız	450mm	450mm	50 Lt
331.01.031	Tabanlı	500mm	500mm	92 Lt
331.01.032	Tabansız	500mm	500mm	92 Lt

Fırın Tepsisi Klips Kapaklı | Oven Tray with Lid Clip



Ürün Kodu Product Code	Model Model	Ebat (mm) Dimensions (mm)
35.45.8	Kapak Dahil	350x450x80
45.60.5	Kapak Dahil	450x600x50
45.60.8	Kapak Dahil	450x600x80
50.70.8	Kapak Dahil	500x700x80
50.70.10	Kapak Dahil	500x700x100

Çift Cidarlı Yemek Termosu | Çift Cidarlı Yemek Termosu



Ürün Kodu Product Code	Çap Diameter	Yükseklik Heigh	Porsiyon Portion	Kapasite Capacity
321.01.203	320mm	170mm	40	5 Lt
321.01.002	320mm	250mm	60	10 Lt
321.01.205	320mm	310mm	80	15 Lt

Mutfak Ekipmanları
Kitchen Equipments

Sanayi Tipi Sefer Tası | Industry Type Expedition Bowl

Ürün Kodu Product Code	Ebat(mm) Dimension(mm)	Açıklama Description	Kalınlık Thickness	Kapasite Capacity
321.01.203	160x80	Sanayi Tipi 16/3	0,7mm	1,6 Lt.
321.01.002	160x80	Sanayi Tipi 16/4	0,7mm	1,6 Lt.
321.01.004	180x80	Sanayi Tipi 18/4	0,7mm	2 Lt.
321.01.005	180x80	Sanayi Tipi 20/3	0,7mm	4,2 Lt.
321.01.006	200x140	Sanayi Tipi 22/3	0,7mm	5 Lt.
321.01.010	200x140	Sanayi Tipi 22/4	0,7mm	5 Lt.
321.01.007	220x100/12	Sanayi Tipi 24/3	0,7mm	6,3 Lt.
321.01.008	220x100/12	Sanayi Tipi 24/4	0,7mm	6,3 Lt.
321.01.009	240x100/14	Sanayi Tipi 26/3	0,7mm	7,4 Lt.
350.03.546	240x100/14	Sanayi Tipi 26/4	0,7mm	7,4 Lt.
321.01.003	260x100/14	Sanayi Tipi 28/3	0,7mm	8,6 Lt.
350.03.545	260x100/14	Sanayi Tipi 28/4	0,7mm	8,6 Lt.
350.03.547	280x130	Sanayi Tipi 30/3	0,7mm	10 Lt.
350.03.548	280x130	Sanayi Tipi 30/4	0,7mm	10 Lt.



Maxi Alüminyum Tava | Maxi Aluminium Frying Pan

Ürün Kodu Product Code	Çap(Ø mm) Diameter (Ø mm)	Yükseklik (mm) Heigh (mm)
321.01.002	200	40
321.01.205	220	40
321.01.004	240	50
321.01.005	260	50
321.01.011	280	55
321.01.006	300	55
321.01.010	320	60



Krep Alüminyum Tava | Crepe Aluminium Frying Pan

Ürün Kodu Product Code	Çap(Ø mm) Diameter (Ø mm)	Yükseklik (mm) Heigh (mm)
321.01.004	200	–
321.01.005	220	–
321.01.011	240	–
321.01.006	260	–
321.01.010	280	–
321.01.004	300	–
321.01.008	320	–



Wok Alüminyum Tava | Wok Aluminium Frying Pan

Ürün Kodu Product Code	Çap(Ø mm) Diameter (Ø mm)	Yükseklik (mm) Heigh (mm)
321.01.205	240	90
321.01.004	260	90
321.01.005	280	90
321.01.030	300	110
321.01.032	320	110
321.01.036	360	130



Yapışmaz Paslanmaz Çelik Tava | Non-Stick Stainless Steel Frying Pan



Ürün Kodu Product Code	Çap(Ø mm) Diameter (Ø mm)	Yükseklik (mm) Heigh (mm)
321.01.203	200	–
321.01.002	240	–
321.01.205	260	–
321.01.004	280	–
321.01.005	320	–

Standart Gastronorm Küvet GN 2/1 650x530 | Standard Gastronorm Container GN 2/1 650x530



Ürün Kodu Product Code	Porsiyon Portion	Yükseklik (mm) Heigh (mm)	Kapasite (Lt.) Capacity (Lt.)
321.01.203	20	20	5
321.01.002	40	40	10
321.01.205	72	65	18,5
321.01.004	112	100	28,5
321.01.005	170	150	42,5
321.01.005	230	200	57,5

Standart Gastronom Küvetler GN 1/1 530x325 | Standart Gastronom Küvetler GN 1/1 530x325



Ürün Kodu Product Code	Porsiyon Portion	Yükseklik (mm) Heigh (mm)	Kapasite (Lt.) Capacity (Lt.)
321.01.203	10	20	2,5
321.01.002	20	40	5
321.01.205	36	65	9
321.01.004	56	100	14
321.01.005	84	150	21
321.01.005	112	200	28

Standart Gastronom Küvetler GN 2/3 354x325 | Standart Gastronom Küvetler GN 2/3 354x325



Ürün Kodu Product Code	Porsiyon Portion	Yükseklik (mm) Heigh (mm)	Kapasite (Lt.) Capacity (Lt.)
321.01.203	5	20	–
321.01.002	8	40	–
321.01.205	18	65	–
321.01.004	24	100	–
321.01.005	36	150	–

Standart Gastronom Küvetler GN 1/2 325x265 | Standart Gastronom Küvetler GN 1/2 325x265



Ürün Kodu Product Code	Porsiyon Portion	Yükseklik (mm) Heigh (mm)	Kapasite (Lt.) Capacity (Lt.)
321.01.203	5	20	1,25
321.01.002	8	40	2
321.01.205	18	65	4,5
321.01.004	24	100	6
321.01.005	36	150	9

Standart Gastronorm Küvet 1/3 325x176 | Standard Gastronorm Container 1/3 325x176

Ürün Kodu Product Code	Porsiyon Portion	Yükseklik (mm) Heigh (mm)	Kapasite (Lt.) Capacity (Lt.)
321.01.203	3	20	0,75
321.01.002	6	40	1,50
321.01.205	10	65	2,50
321.01.004	16	100	4
321.01.005	23	150	5,70
321.01.005	31	200	7,80



Standart Gastronorm Küvetler GN 1/4 265x162 | Standard Gastronorm Container GN 1/4 265x162

Ürün Kodu Product Code	Porsiyon Portion	Yükseklik (mm) Heigh (mm)	Kapasite (Lt.) Capacity (Lt.)
321.01.203	2	20	0,5
321.01.002	4	40	1
321.01.205	7	65	1,8
321.01.004	11	100	2,8
321.01.005	16	150	4
321.01.005	22	200	5,5



Standart Gastronorm Küvetler GN 1/6 176x162 | Standard Gastronorm Container GN 1/6 176x162

Ürün Kodu Product Code	Porsiyon Portion	Yükseklik (mm) Heigh (mm)	Kapasite (Lt.) Capacity (Lt.)
321.01.203	2	20	–
321.01.002	4	100	–
321.01.205	7	150	–



Standart Gastronorm Küvetler GN 1/9 176x108 | Standard Gastronorm Container GN 1/9 176x108

Ürün Kodu Product Code	Porsiyon Portion	Yükseklik (mm) Heigh (mm)	Kapasite (Lt.) Capacity (Lt.)
321.01.203	3	65	0,6
321.01.002	4	100	1



Standart Gastronom Kapak | Standard Gastronorm Lid



Ürün Kodu Product Code	Model Model	Ebat (mm) Dimentions (mm)
321.01.203	GD 2/1	650x530
321.01.002	GD 1/1	530x325
321.01.205	GD 2/3	354x325
321.01.004	GD 1/2	325x265
321.01.005	GD 1/3	325x176
321.01.005	GD 1/4	65x162
321.01.203	GD 1/6	176x162
321.01.002	GD 1/9	176x108

Kepçe Delikli Gastronom Kapak | Perforated Gastronorm Lid Bucket



Ürün Kodu Product Code	Model Model	Ebat (mm) Dimentions (mm)
321.01.203	GD 2/1	650x530
321.01.002	GD 1/1	530x325
321.01.205	GD 2/3	354x325
321.01.004	GD 1/2	325x265
321.01.005	GD 1/3	325x176
321.01.005	GD 1/4	265x162
321.01.203	GD 1/6	176x162

Sızdırmaz Gastronom Kapak | Gastronorm Lid Sealing



Ürün Kodu Product Code	Model Model	Ebat (mm) Dimentions (mm)
321.01.203	GD 2/1	650x530
321.01.002	GD 1/1	530x325
321.01.205	GD 2/3	354x325
321.01.004	GD 1/2	325x265
321.01.005	GD 1/3	325x176
321.01.005	GD 1/4	265x162

Mutfak Ekipmanları
Kitchen Equipments

Evyeli Tablalar | Tables With Sink

Kod Code	Ürün Kodu Product Code	Tabla (mm) Table (mm)	Evye (mm) Sink (mm)
ET 101	62211100104040250	1000X600	400x400x250
ET 101	62211100104040250	1000X600	400x500x250
ET 101	62211120104040250	1200X600	400x400x250
ET 101	62211120104040250	1200X600	400x500x250
ET 101	62211140104040250	1400X600	400x500x250
ET 101	62211150104040250	1500X600	400x500x250
ET 101	62211180104040250	1800X600	400x500x250
ET 101	62211200104040250	2000X600	400x500x250
M028	62211100104050250	1000X700	400x400x250
M028	62211100105050300	1000X700	400x500x250
M028	62211120104050250	1200X700	400x500x250
M028	62211120105050300	1400X700	400x500x250
M028	62211140105050300	1400X700	500x500x300
M028	62211150105050300	1500X700	400x500x250
M028	62211160105050300	1600X700	400x500x250
M028	62211180105050300	1800X700	500x500x300
M028	62211200105050300	2000X700	500x500x300





Çift Evyeli Tablalar | Double Sink Tables

Kod Code	Ürün Kodu Product Code	Tabla (mm) Table (mm)	Evye (mm) Sink (mm)
ET 102	62211140104040250	1400x600	400x500x250
ET 102	62211150104040250	1500x600	400x500x250
ET 102	62211160104040250	1600x600	400x500x250
ET 102	62211180104040250	1800x600	400x500x250
ET 102	62211200104040250	2000x600	400x500x250
ET 102	62211140105050300	1400x700	400x500x250
ET 102	62211150105050300	1500x700	400x500x250
ET 102	62211160105050300	1600x700	400x500x250
ET 102	62211180105050300	1800x700	500x500x300
ET 102	62211200105050300	2000x700	500x500x300



Evyeli Tablalar – Çift Damlalıklı | Tables With Double Sink



Kod Code	Ürün Kodu Product Code	Tabla (mm) Table (mm)	Evye (mm) Sink (mm)
ET 103	62211180104040250	1800x600	400x500x250
ET 103	62211190104050250	1900x600	400x500x250
ET 103	62211200104040250	1800x700	500x500x300
ET 103	62211180104050300	1900x700	500x500x300
ET 103	62211140104050300	2000x700	500x500x300

Üç Evyeli Tabla | Table with Three Sink



Kod Code	Ürün Kodu Product Code	Tabla (mm) Table (mm)	Evye (mm) Sink (mm)
ET 104	62211180104040250	1800x600	400x400x250
ET 104	62211180104050250	1800x600	400x500x250
ET 104	62211200104040250	1900x600	400x400x250
ET 104	62211180104050250	1900x600	400x500x250
ET 104	62211180104050300	1900x700	500x500x300

Yıkama Evyeleri | Washing Sink





Ürün Kodu Product Code	Ürün Adı Product Name	Ebat (mm) Dimention (mm)
ZZ-M085.9	Dizden Kumandalı Evye	400 x 350
ZZ-M085.2	Ayaktan Kumandalı Evye	500 x 450

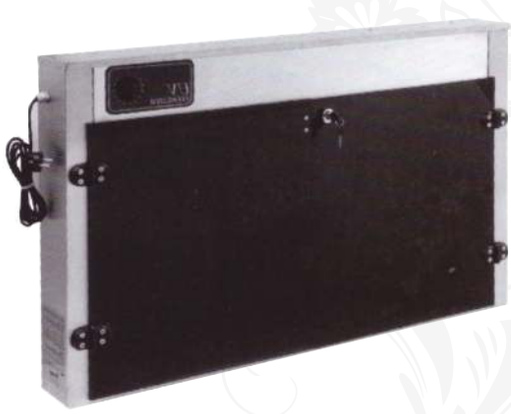
Steril Dolaplar | Steril Cabinets

Temel Özellikler
- 120 Dakika timer kontrollü
- UV filtrasyonlu renkli pleksi kapak
- Sac bıçaklı

Basic Features
- 120 minutes timer controlled
- Colored plexi cap with UV filtration
- Sheet metal blade

Ürün Kodu Product Code	Ebat (mm) Dimention (mm)
M08220	140x520x650
M08221	140x940x650





Termobox – Üstten Yüklemeli | Termobox – Top Loading

Ürün Kodu Product Code	Model Model	Ebat (mm) Dimention (mm)
TBF100	Kapak Dahil	410x620x240



Temel Özellikler
- Ürünler EPP (genişletilmiş polipropilen) malzemeden imal edilmiştir.
- Sağlam, dayanıklı ve hafiftir.
- Mükemmel izolasyon özelliğine sahiptir. (-40°C/ +120°C)
- Hijyeniktir, bulaşık makinelerinde yıkanabilir.
- TFBl00, TFB300, TFB400, TFB600

Basic Features
- Made of EPP (Expanded Polypropylene)
- Sturdy, durable and lightweight
- It has perfect isolation feature. (-40°C/ + 120°C)
- Hygenic and dishwasher-proof
- TFBJ00, TFB300, TFB400, TFB600



Termobox – Önden Yüklemeli | Front – Top Loading

Ürün Kodu Product Code	Model Model	Ebat (mm) Dimention (mm)
TBF600	Kapak Dahil	410x620x240



Temel Özellikler
- Ürünler EPP (genişletilmiş polipropilen) malzemeden imal edilmiştir.
- Sağlam, dayanıklı ve hafiftir.
- Mükemmel izolasyon özelliğine sahiptir. (-40°C/ +120°C)
- GN 1/1, GN 1/2, GN 1/3 Küvet için
- Hijyeniktir, bulaşık makinelerinde yıkanabilir.
- TFB600

Basic Features
- Made of EPP (Expanded Polypropylene)
- Sturdy, durable and lightweight
- It has perfect isolation feature. (-40°C/ + 120°C)
- For GN 1/1, GN 1/2, GN 1/3 containers
- Hygenic and dishwasher-proof
- TFB600





Pataşu | Patashu



Ebat (mm) Dimention (mm)
300
350
450
550
650
750
1000
1200

Merdane | Roller



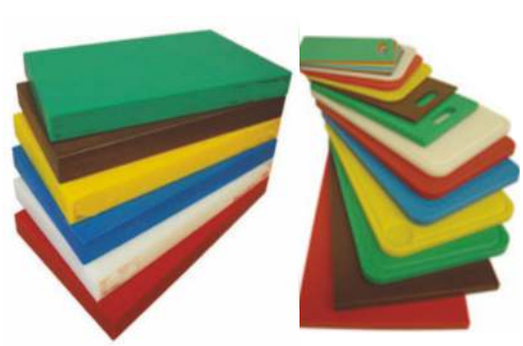
Model Model
Oval
Küçük
Dişli
Orta
Büyük
Mantı

Tulumba Tatlı Aparatı | Tulumba Dessert Util



Ebat (mm) Dimention (mm)
65
80

Polietilen Kesim Levhaları | Polythene Cutting Tables



Ürün Kodu Product Code	Ebat (mm) Dimention (mm)
PST01	40x300x40
PST02	50x300x40
PST03	60x300x40
PST04	60x400x40
PST05	325x265x20
PST06	530x325x20
PST07	500x300x20
PST08	600x400x20

Paslanmaz Saplı Polietilen Kesim Levhaları | Polyethylene Cut Tables with Stainless Handle



Ebat (Ø mm) Dimention (Ø mm)
300 x 2
400 x 2

Mutfak Ekipmanları
Kitchen Equipments

Sterilize Bıçak Kabı | Sterilized Knife Con

Model Model
Sterilize Bıçak Kabı



Polietilen Levha Temizleme Bıçağı | Polyethylene Tray Cleaning Knife

Model Model
Polietilen Levha Temizleme Bıçağı



Kıyma Makinesi Tokmağı | Mallets for Mince Meat Machine

Model Model	Et Koruyuculuğu Meat Preservation
Kıyma Makinesi Tokmağı	12
Kıyma Makinesi Tokmağı	22
Kıyma Makinesi Tokmağı	32



El Tutmalı 12 22 32

Havan | Mortar

Model Model	Model Tipi Model Shape
Havan	Küçük | Small
Havan	Büyük | Big



Diğer Ürünler | Other Products



Bıçak Tutucu Mıknatıslı



Oklava 25cm | 35cm



Polietilen Levha Temizleme Fırçası



Et Döveceği



Çekmeceli Et Kesim Levhası



İstif Rafı



Polietilen Levha Temizleme Kimyasalı



SZUTEST

CE

CERTIFICATE

Quality Management System

CERTIFICATE NO: 11613801

PİMAK PROFESYONEL MUTFAK LTD. ŞTİ.

Ziya Gokalp Mah. Ikitelli Org. San. Bolg. 10 Cad. Ataturk Bulvari No:112 / 4 BASAKSEHIR ISTANBUL/TURKEY

ISO 9001:2015

Chicken Roasters, Pizza Ovens, Patisserie&Convectional Ovens, Potato Ovens, Ranges, Doner Machines, Grids, Such Cafeteria Cooking Appliances and Service Lines Industrial Kitchen Equipment Design, Manufacture and Sale of Industrial Kitchen Equipment

EA Code: 18

Szutest confirms with the certificate details given above, that the organization has an appropriate management system complying with the relevant standard principles. This certificate is valid until the date of certification period expiry date only provided that the management system is found successful as a result of surveillance audits.

First Issue Date	17.05.2016
Issue Date	16.05.2019
Expiry Date	15.05.2021
Period Finish Date	15.05.2022

TÜRKAK BDS NO YS-F22F-FF4D

AB-0044-YS

Manager of System Certification

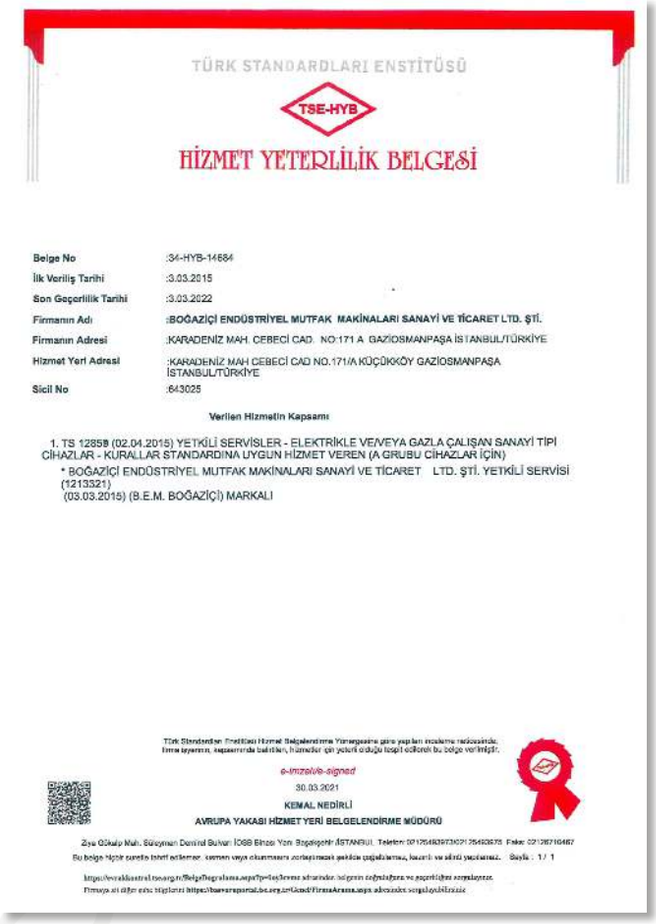
This certificate can be examined in two ways; by scanning the square codes on the certificate with a mobile device or, by verifying the numbers on the square code; by entering the numbers on the top from, http://public.szutest.com.tr , by entering the numbers in the bottom from https://tbds.turkak.org.tr.

FR.SB.60 R:5

SZUTEST UYGUNLUK DEĞERLENDİRME A.Ş.

Tatlısu Mahallesi, Akif İnan Sk. No: 1 Ümraniye 34774 İSTANBUL/TÜRKİYE

Szutest.com.tr



TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ

TSE-HYB

HİZMET YETERLİLİK BELGESİ

Belge No	:34-HYB-14684
İlk Veriliş Tarihi	:3.03.2015
Son Geçerlilik Tarihi	:3.03.2022
Firmanın Adı	:**BOĞAZİÇİ ENDÜSTRİYEL MUTFAK MAKİNALARI SANAYİ VE TİCARET LTD. ŞTİ.**
Firmanın Adresi	:KARADENİZ MAH. CEBECİ CAD. NO:171 A GAZİOSMANPAŞA İSTANBUL/TÜRKİYE
Hizmet Yeri Adresi	:KARADENİZ MAH CEBECİ CAD NO.171/A KÜÇÜKKÖY GAZİOSMANPAŞA İSTANBUL/TÜRKİYE
Sicil No	:643025

Verilen Hizmetin Kapsamı

1. TS 12859 (02.04.2015) YETKİLİ SERVİSLER - ELEKTRİKLE VE/VEYA GAZLA ÇALIŞAN SANAYİ TİPİ CİHAZLAR - KURALLAR STANDARDINA UYGUN HİZMET VEREN (A GRUBU CİHAZLAR İÇİN)
   * BOĞAZİÇİ ENDÜSTRİYEL MUTFAK MAKİNALARI SANAYİ VE TİCARET LTD. ŞTİ. YETKİLİ SERVİSİ (1213321) (03.03.2015) (B.E.M. BOĞAZİÇİ) MARKALI

Türk Standardları Enstitüsü Hizmet Belgelendirme Yönergesine göre yapılan inceleme neticesinde, firma isteminin, kapsamında belirtilen, hizmetler için yeterli olduğu tespit edilerek bu belge verilmiştir.

e-imzalıdır-signed

30.03.2021

KEMAL NEDİRLİ

AVRUPA YAKASI HİZMET YERİ BELGELENDİRME MÜDÜRÜ

Ziya Gökalp Mah. Süleyman Demirel Bulvarı İOSB Binası Yanı Başakşehir /İSTANBUL Telefon: 02125483973/02125483975 Faks: 02125710467

Bu belge hiçbir surette ibtal edilemez, kısmen veya okunmasını zorlaştırmacı şekilde çoğaltılamaz, kısmi ve silinti yapılamaz. Sayfa : 1 / 1

https://evraklisanstest.tse.org.tr/BelgeDegerlendirme.aspx?p=belgenin sorgulanacak bilgisinin değiştirilmesi ve geçerliliğini sorgulayınız.

Firmaya ait diğer ürün bilgileri https://basvuraportal.tse.org.tr/Ucret/FirmaArama.aspx adresinden sorgulayabilirsiniz.



TSEK

TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ

KRİTERE UYGUNLUK BELGESİ

TURKISH STANDARDS INSTITUTION

CERTIFICATE OF CONFORMANCE TO CRITERIA

Markanın Tanımı / Description of the Mark: TSEK

BELGE NUMARASI / REFERENCE NUMBER OF LICENCE	014710-TSEK-01/03
BELGENİN İLK VERİLİŞ TARİHİ / DATE OF FIRST ISSUE OF LICENCE	05.08.2008
BELGENİN SON GEÇERLİLİK TARİHİ / LICENCE VALID UNTIL	11.11.2022
BELGE SAHİBİ KURULUŞUN ADI / NAME OF THE LICENCE HOLDER	PIMAK PROFESYONEL MUTFAK LIMITED ŞİRKETİ
BELGE SAHİBİ KURULUŞUN ADRESİ / ADRESS OF THE LICENCE HOLDER	SURURİ MEHMET EFENDİ MAH. BAHRİYE CAD. NO:62 A BEYOĞLU İSTANBUL
ÜRETİM YERİ ADI / NAME OF THE MANUFACTURING PLACE	PI-MAK PİLİÇ MAKİNALARI SAN. TİC. LTD ŞTİ
ÜRETİM YERİ ADRESİ / ADRESS OF THE MANUFACTURING PLACE	İKİTELLİ OSB. ATATÜRK BULVARI ELİ M.TOKATLI İŞ MERKEZİ NO 112/4 BAŞAKŞEHİR ISTANBUL
TESCİLLİ TİCARİ MARKASI / REGISTERED TRADE MARK	PIMAK
İLGİLİ BELGELENDİRME KRİTERİ / RELATED TURKISH STANDARD	TSE K 428 / 22.06.2015
BELGE KAPSAMI / SCOPE OF LICENCE	ÇALIŞMA TEZGAHLARI *KULLANIM YERLERİNE GÖRE: - El Harekeli Tezgahlar - Hareketli (Telsmeli) Çalışma Tezgahları - Duz Yüzeyli (Nalın) Çalışma Tezgahları - Çekmeli Çalışma Tezgahları - Bükgeli Şivirme Tezgahları - Kılar Tezgahları (Üniversi) - Küver Tezgahları (Üniversi) *İLAVE EKİPMANLARINA GÖRE: - Dolap İlaveli Çalışma Tezgahları - Ara Nal İlaveli Çalışma Tezgahları

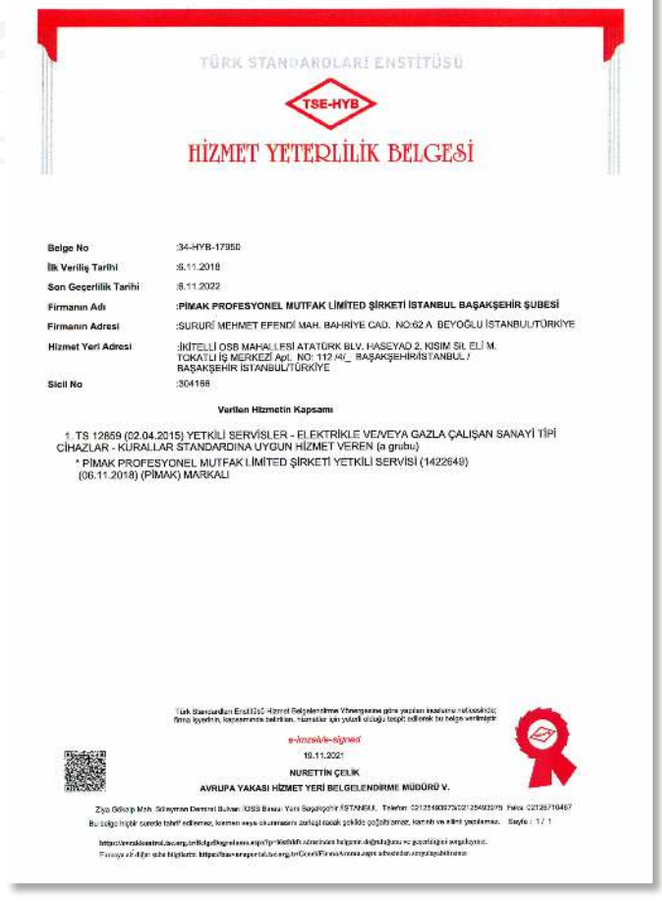
e-imzalıdır-signed

06/10/2021

Belgelendirme Merkezi Başkanı Adına

AHMET NURSİ KARTAL

TSE İSTANBUL BELGELENDİRME MÜDÜRÜ



TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ

TSE-HYB

HİZMET YETERLİLİK BELGESİ

Belge No	:34-HYB-17958
İlk Veriliş Tarihi	:8.11.2018
Son Geçerlilik Tarihi	:8.11.2022
Firmanın Adı	:**PİMAK PROFESYONEL MUTFAK LİMİTED ŞİRKETİ İSTANBUL BAŞAKŞEHİR ŞUBESİ**
Firmanın Adresi	:SURURİ MEHMET EFENDİ MAH. BAHRİYE CAD. NO:62 A BEYOĞLU İSTANBUL/TÜRKİYE
Hizmet Yeri Adresi	:İKİTELLİ OSB MAHALLESİ ATATÜRK BLV. HASEYAD 2. KISIM SİT. ELİ M. TOKATLI İŞ MERKEZİ Apt. NO: 112 /4/_ BAŞAKŞEHİR/İSTANBUL / BAŞAKŞEHİR İSTANBUL/TÜRKİYE
Sicil No	:304166

Verilen Hizmetin Kapsamı

1. TS 12859 (02.04.2015) YETKİLİ SERVİSLER - ELEKTRİKLE VE/VEYA GAZLA ÇALIŞAN SANAYİ TİPİ CİHAZLAR - KURALLAR STANDARDINA UYGUN HİZMET VEREN (a grubu)
   * PİMAK PROFESYONEL MUTFAK LİMİTED ŞİRKETİ YETKİLİ SERVİSİ (1422648) (06.11.2018) (PİMAK) MARKALI

Türk Standardları Enstitüsü Hizmet Belgelendirme Yönergesine göre yapılan inceleme neticesinde, firma isteminin, kapsamında belirtilen, hizmetler için yeterli olduğu tespit edilerek bu belge verilmiştir.

e-imzalıdır-signed

19.11.2021

NURETTİN ÇELİK

AVRUPA YAKASI HİZMET YERİ BELGELENDİRME MÜDÜRÜ V.

Ziya Gökalp Mah. Süleyman Demirel Bulvarı İOSB Binası Yanı Başakşehir /İSTANBUL Telefon: 02125483973/02125483975 Faks: 02125710467

Bu belge hiçbir surette ibtal edilemez, kısmen veya okunmasını zorlaştırmacı şekilde çoğaltılamaz, kısmi ve silinti yapılamaz. Sayfa : 1 / 1

https://evraklisanstest.tse.org.tr/BelgeDegerlendirme.aspx?p=belgenin sorgulanacak bilgisinin değiştirilmesi ve geçerliliğini sorgulayınız.

Firmaya ait diğer ürün bilgileri https://basvuraportal.tse.org.tr/Ucret/FirmaArama.aspx adresinden sorgulayabilirsiniz.

SZUTEST

ATTESTATION OF COMPLIANCE
UYGUNLUK ONAYI

The technical file and test reports of the following product have been checked and found in compliance with the Parliament and Council Directive 2014/35/EU of 26 February 2014 on the harmonization of the laws of Member States relating to electrical equipment designed for use within certain voltage limits.

Teknik dosya ve test raporları incelenerek, belirtilen ürünün Avrupa Birliği Teknik Komisyonu tarafından 26 Şubat 2014 tarihinde yayınlanan 2014/35/EU Belirli Gerilim Sınırları Dahilinde Çalışmak Üzere Teçhizat ile ilgili yönetmeliğe uygunluğu saptanmıştır.

Number:
Numara: **2195-AG039-22-04**

Applicant:
Başvuru Sahibi:
DAMPAK SOĞUTMA LİMİTED ŞİRKETİ
TOPÇULAR MAH. RAMİ KIŞLA CAD. TIKVESLI SOK. 1. TIKVEŞLİ ÇIKMAZI NO:4/1 EYÜP / İSTANBUL

Manufacturer:
Üretici:
DAMPAK SOĞUTMA LİMİTED ŞİRKETİ
TOPÇULAR MAH. RAMİ KIŞLA CAD. TIKVESLI SOK. 1. TIKVEŞLİ ÇIKMAZI NO:4/1 EYÜP / İSTANBUL

Products:
Ürün:
ELECTRIC COUNTER TOP COLD DISPLAY UNIT
ELEKTRİKLİ SOĞUTMALI SETÜSTÜ SALADBAR

Trademark:
Ticari Marka:
DAMPAK

Type/Models:
Tip/Model:
22SBS05-12, 22SBS07-15, 22SBS09-18, 22SBS10-20

Reference Standard(s):
Referans Standart(lar):
EN 60335-1:2012, EN 60335-2-89:2012

Base of attestation:
Onay Dayanağı:
File of technical documentation, test report no ELK2209-10T
Teknik Dökümantasyon, ELK2209-10T numaralı Test Raporu

The referred technical file(s) is reviewed and attested with presumption of compliance with the essential requirements listed EU Directive above. This attestation does not abrogate the compulsory obligation of the manufacturer to issue the declaration of conformity.

Diğer ilgili direktiflere uyulmalıdır. Bu onay üreticinin uygunluk beyanı düzenleme zorunluluğunu ortadan kaldırmaz. Referans teknik dosya ile ürünün yukarıda belirtilen AT Direktifinin temel gerekliliklerine uygunluğu kabul edilir.

İstanbul, Date / *Belge Tarihi:* 23-09-2022
Expiry Date / *Geçerlilik Tarihi:* 22-09-2025

SZUTEST

Department Manager

SZUTEST

ATTESTATION OF COMPLIANCE
UYGUNLUK ONAYI

The technical file and test reports of the following product have been checked and found in compliance with the Parliament and Council Directive 2014/35/EU of 26 February 2014 on the harmonization of the laws of Member States relating to electrical equipment designed for use within certain voltage limits.

Teknik dosya ve test raporları incelenerek, belirtilen ürünün Avrupa Birliği Teknik Komisyonu tarafından 26 Şubat 2014 tarihinde yayınlanan 2014/35/EU Belirli Gerilim Sınırları Dahilinde Çalışmak Üzere Teçhizat ile ilgili yönetmeliğe uygunluğu saptanmıştır.

Number:
Numara: **2195-AG039-22-02**

Applicant:
Başvuru Sahibi:
DAMPAK SOĞUTMA LİMİTED ŞİRKETİ
TOPÇULAR MAH. RAMİ KIŞLA CAD. TIKVESLI SOK. 1. TIKVEŞLİ ÇIKMAZI NO:4/1 EYÜP / İSTANBUL

Manufacturer:
Üretici:
DAMPAK SOĞUTMA LİMİTED ŞİRKETİ
TOPÇULAR MAH. RAMİ KIŞLA CAD. TIKVESLI SOK. 1. TIKVEŞLİ ÇIKMAZI NO:4/1 EYÜP / İSTANBUL

Products:
Ürün:
ELECTRIC BENCH TYPE REFRIGERATOR AND FREEZER
ELEKTRİKLİ TEZGAH TİP BUZDOLABI VE DERİN DONDURUCU

Trademark:
Ticari Marka:
DAMPAK

Type/Models:
Tip/Model:
22TBF1S-70, 22TBF1S-70-GR, 22TBF2C-60, 22TBF2C-70, 22TBF2C-60-GR, 22TBF2C-70-GR, 22TBF2S-60, 22TBF2S-70, 22TBF2S-60-GR, 22TBF2S-70-GR, 22TBF3C-60, 22TBF3C-70, 22TBF3C-60-GR, 22TBF3C-70-GR, 22TBF3S-60, 22TBF3S-70, 22TBF3S-60-GR, 22TBF3S-70-GR, 22TBF0S-60.4C, 22TBF0S-70.4C, 22TBF0S-60.4C-GR, 22TBF0S-60.6C, 22TBF0S-70.6C, 22TBF0S-60.6C-GR, 22TBF1S-PA70, 22TBF1S-PA70-GR, 22TBF2S-PA70, 22TBF2S-PY70, 22TBF2S-PA70-GR, 22TBF2S-PY70-GR, 22TBF3S-PA70, 22TBF3S-PY70, 22TBF3S-PA70-GR, 22TBF3S-PY70-GR, 22CBF0S-60.4C, 22CBF0S-70.4C, 22CBF0S-60.6C, 22CBF0S-70.6C,22TDF2S-60, 22TDF2S-70, 22TDF3S-60, 22TDF3S-70, 22TDF3S-70-GR 22TDF3S-60-GR, 22TDF2S-60-GR, 22TDF2S-70-GR

Reference Standard(s):
Referans Standart(lar):
EN 60335-1:2012, EN 60335-2-89:2012

Base of attestation:
Onay Dayanağı:
File of technical documentation, test report no ELK2207-04T, ELK2209-08T
Teknik Dökümantasyon, ELK2207-04T, ELK2209-08T numaralı Test Raporu

The referred technical file(s) is reviewed and attested with presumption of compliance with the essential requirements listed EU Directive above. This attestation does not abrogate the compulsory obligation of the manufacturer to issue the declaration of conformity.

Diğer ilgili direktiflere uyulmalıdır. Bu onay üreticinin uygunluk beyanı düzenleme zorunluluğunu ortadan kaldırmaz. Referans teknik dosya ile ürünün yukarıda belirtilen AT Direktifinin temel gerekliliklerine uygunluğu kabul edilir.

İstanbul, Date / *Belge Tarihi:* 23-09-2022
Expiry Date / *Geçerlilik Tarihi:* 22-09-2025

SZUTEST

Department Manager

SZUTEST

ATTESTATION OF COMPLIANCE
UYGUNLUK ONAYI

The technical file and test reports of the following product have been checked and found in compliance with the Parliament and Council Directive 2014/35/EU of 26 February 2014 on the harmonization of the laws of Member States relating to electrical equipment designed for use within certain voltage limits.

Teknik dosya ve test raporları incelenerek, belirtilen ürünün Avrupa Birliği Teknik Komisyonu tarafından 26 Şubat 2014 tarihinde yayınlanan 2014/35/EU Belirli Gerilim Sınırları Dahilinde Çalışmak Üzere Teçhizat ile ilgili yönetmeliğe uygunluğu saptanmıştır.

Number:
Numara: **2195-AG039-22-03**

Applicant:
Başvuru Sahibi:
DAMPAK SOĞUTMA LİMİTED ŞİRKETİ
TOPÇULAR MAH. RAMİ KIŞLA CAD. TIKVESLI SOK. 1. TIKVEŞLİ ÇIKMAZI NO:4/1 EYÜP / İSTANBUL

Manufacturer:
Üretici:
DAMPAK SOĞUTMA LİMİTED ŞİRKETİ
TOPÇULAR MAH. RAMİ KIŞLA CAD. TIKVESLI SOK. 1. TIKVEŞLİ ÇIKMAZI NO:4/1 EYÜP / İSTANBUL

Products:
Ürün:
ELECTRIC HOT BANQUET CABINET
ELEKTRİKLİ SICAK BANKET KABİNİ

Trademark:
Ticari Marka:
DAMPAK

Type/Models:
Tip/Model:
22B000S-GN, 22B0001S-GN.46, 22B001S-GN, 22B002S-GN.46, 22B002S-GN

Reference Standard(s):
Referans Standart(lar):
EN 60335-1:2012, EN 60335-2-49:2003

Base of attestation:
Onay Dayanağı:
File of technical documentation, test report no ELK2207-05T
Teknik Dökümantasyon, ELK2207-05T numaralı Test Raporu

The referred technical file(s) is reviewed and attested with presumption of compliance with the essential requirements listed EU Directive above. This attestation does not abrogate the compulsory obligation of the manufacturer to issue the declaration of conformity.

Diğer ilgili direktiflere uyulmalıdır. Bu onay üreticinin uygunluk beyanı düzenleme zorunluluğunu ortadan kaldırmaz. Referans teknik dosya ile ürünün yukarıda belirtilen AT Direktifinin temel gerekliliklerine uygunluğu kabul edilir.

İstanbul, Date / *Belge Tarihi:* 23-09-2022
Expiry Date / *Geçerlilik Tarihi:* 22-09-2025

SZUTEST

Department Manager

SZUTEST

ATTESTATION OF COMPLIANCE
UYGUNLUK ONAYI

The technical file and test reports of the following product have been checked and found in compliance with the Parliament and Council Directive 2014/35/EU of 26 February 2014 on the harmonization of the laws of Member States relating to electrical equipment designed for use within certain voltage limits.

Teknik dosya ve test raporları incelenerek, belirtilen ürünün Avrupa Birliği Teknik Komisyonu tarafından 26 Şubat 2014 tarihinde yayınlanan 2014/35/EU Belirli Gerilim Sınırları Dahilinde Çalışmak Üzere Teçhizat ile ilgili yönetmeliğe uygunluğu saptanmıştır.

Number:
Numara: **2195-AG039-22-01**

Applicant:
Başvuru Sahibi:
DAMPAK SOĞUTMA LİMİTED ŞİRKETİ
TOPÇULAR MAH. RAMİ KIŞLA CAD. TIKVESLI SOK. 1. TIKVEŞLİ ÇIKMAZI NO:4/1 EYÜP / İSTANBUL

Manufacturer:
Üretici:
DAMPAK SOĞUTMA LİMİTED ŞİRKETİ
TOPÇULAR MAH. RAMİ KIŞLA CAD. TIKVESLI SOK. 1. TIKVEŞLİ ÇIKMAZI NO:4/1 EYÜP / İSTANBUL

Products:
Ürün:
ELECTRIC VERTICAL REFRIGERATOR AND FREEZER
ELEKTRİKLİ DİK TİP BUZDOLABI VE DERİN DONDURUCU

Trademark:
Ticari Marka:
DAMPAK

Type/Models:
Tip/Model:
22DBF1C-GN, 22DBS1C-GN.45, 22DBS1C-GN.35, 22DBS1C-GN.34, 22DBS1C-DRY, 22DBS1S-GN, 22DBS1S-46, 22DBF1S-GN 22DBF1S-46, 22DBF2C-GN, 22DBS2C-GN.45, 22DBS2C-GN.35, 22DBS2S-GN.34, 22DBS2C-DRY, 22DBS2S-GN, 22DBS2S-46, 22DBF2S-GN, 22DBF2S-46, 22DDS2S-GN, 22DDF1S-GN, 22DDS1S-GN, 22DDF2S-GN, 22BD3S-GN

Reference Standard(s):
Referans Standart(lar):
EN 60335-1:2012, EN 60335-2-89:2012

Base of attestation:
Onay Dayanağı:
File of technical documentation, test report no ELK2207-03T, ELK2209-07T
Teknik Dökümantasyon, ELK2207-03T, ELK2209-07T numaralı Test Raporu

The referred technical file(s) is reviewed and attested with presumption of compliance with the essential requirements listed EU Directive above. This attestation does not abrogate the compulsory obligation of the manufacturer to issue the declaration of conformity.

Diğer ilgili direktiflere uyulmalıdır. Bu onay üreticinin uygunluk beyanı düzenleme zorunluluğunu ortadan kaldırmaz. Referans teknik dosya ile ürünün yukarıda belirtilen AT Direktifinin temel gerekliliklerine uygunluğu kabul edilir.

İstanbul, Date / *Belge Tarihi:* 23-09-2022
Expiry Date / *Geçerlilik Tarihi:* 22-09-2025

SZUTEST

Department Manager

PiMAK

Location

PiMAK Factory:
Ziya Gökalp Mh. İkitelli Organize Sanayi Bölgesi 10. cad.
Atatürk Blv. No:112/4 Başakşehir / İstanbul / Türkiye
E-Mail: info@pimak.com • www.pimak.com.tr

DAMPAK

Location

DAMPAK Factory:
Rami Kışla cd. Topçular mh. Tikvesli sk. 1. Tikveşli Çıkmazı
No:4 Eyüp / İstanbul / Türkiye
E-Mail: info@dampak.com.tr • www.dampak.com.tr

BOĞAZİCİ

Location

BOĞAZİCİ Factory:
Karadeniz Mahallesi, Cebeci Caddesi, No:171/A Küçükköy,
Gaziosmanpaşa / İstanbul / Türkiye
E-Mail:bogazici@bogazicimakina.com • www.bogazicimakina.com

MiR RADIANS

Location

MİR Factory:
Hamidiye Mah. Eyyubi Cad. Minyatür Sok. No.29 PK. 34925
Sultanbeyli/ İstanbul / Türkiye
E-Mail: info@mir-tr.com • www.mir-tr.com

gastrolley

Location

GASTROLLEY Factory:
Karadeniz Mahallesi, Cebeci Caddesi, No:171/1 Küçükköy,
Gaziosmanpaşa / İstanbul / Türkiye
E-Mail:info@gastrolley.com.tr • www.gastrolley.com.tr

PiMAK

SCAN ME

Catalogue

DAMPAK

Catalogue

BOĞAZİÇİ

Catalogue

MiR

Catalogue

gastrolley

Catalogue



PiMAK GROUP

www.pimak.com

more than 65 countries...



www.pimak.com