



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

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 (m²) Cooking Area (m²)	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) Voltage (Volt/Hz)	Opsiyonel	Opsiyonel	Opsiyonel

Döner Konveksiyonlu Fırın Rotary Convection Oven

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	PMK 10G	PMK 10E
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 independently.
- Temperature and the time of steam can be adjusted for each deck as per the request.
- Ceramic heaters provide homogenous heat distribution inside the oven as a result the cooking quality reaches the highest quality.
- It provides low energy consumption.



MT/1200/2



ME/1200

Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Dış Ebat Outside Dims.	Enerji Tipi Energy Type	Dış Ebat cm Outside Dims. cm	İç Ebat cm Int. Dims. cm	Güç (kW) Power (kW)	Gerilim (Volt) Voltage (Volt)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
ME/1200	Tek Katlı Fırın	⚡	166 x 115 x 40	124 x 84 x 18	10,5	400	185
MD/1200/2	2 Katlı Mayalandırmalı Fırın	⚡	166 x 115 x 185	124 x 84 x 18	21	400	486
MT/1200/3	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

Hamur Kesme-Tartma & Konik Yuvarlama Makinesi

Volumetric Dough Divider & Conical Rounder Machine

Hamur Kesme ve Tarma Temel Özellikler

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

Volumetric Dough Divider Basic Features

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

Konik Yuvarlama Temel Özellikler

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

Conical Rounder Basic Features

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



Teknik Özellikler | Technical Features

Hamur Kesme-Tartma Makinesi Volumetric Dough Divider	Ürün Kodu Product Code	PMK-HY70	PMK-HY90	PMK-HY110	PMK-HY130	Konik Yuvarlama Makinesi Conical Rounder Divider	Ürün Kodu Product Code	PMK-KY120	PMK-KY240
	Çalışma Aralığı (kg) Working Weight (kg)	60-250	80-350	100-600	200-1000		Kapasite (Adet) Capacity (Pcs.)	50-200	100-600
	Piston Çapı Piston Diameter	70	90	110	130		Çalışma Aralığı (kg) Working Weight (kg)	1500-4000	1500-4000
	Kapasite (Adet) Capacity (pcs)	1500-4000	1500-4000	1500-4000	1500-4000		Ebat (mm) Dimensions (mm)	1000x870x1450	1000x870x1450
	Elektrik Gücü (kw) Electric Power (kw)	1,5-2,2	1,5-2,2	1,5-2,2	1,5-2,2		Giriş Yüksekliği (mm) Entrance Height (mm)	800-900	800-900
	Ebat (mm) Dimensions	680x1400x1500	680x1400x1500	680x1400x1500	680x1400x1500		Çıkış Yüksekliği (mm) Exit Height (mm)	900-990	900-990
	Giriş Yüksekliği (mm) Entrance Height (mm)	1500	1500	1500	1500		Elektrik Gücü (kw) Electric Power (kw)	1,1-1,5	1,1-1,5
	Çıkış Yüksekliği (mm) Exit Height (mm)	900-1000	900-1000	900-1000	900-1000		Ağırlık (kg) Weight (kg)	265	265
	Ağırlık (kg) Weight (kg)	500	500	500	500		Opsiyonel Optional	Isıtma/Soğutma/Nemlendirme/Fan/ Hız Kontrol/Elektronik Sensör/Demonte Taşıma Heating / Cooling / Humidification / Fan / Speed Control / Electronic Sensor / Demounted Transportation	
	Opsiyonel Optional	Hız Kontrol / Elektronik Sensör / Sayaç / Demonte Taşıma Speed Control / Electronic Sensor / Counter / Demount Transport							

Uzun Şekil Verme Makinesi Long Moulder

Temel Özellikler

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

Basic Features

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



Teknik Özellikler | Technical Features

Uzun Şekil Verme Makinesi Long Moulder	Ürün Kodu Product Code	PMK-USV200
	Çalışma Aralığı Working Interval	50-1500
	Kapasite (Adet) Capacity (Pcs)	1500-4000
	İşleme Yastık Sayısı (Adet) Number of Processing 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/Sayac/Demonte Taşıma Speed Control / Electronic Sensor / Counter / Demount Transport

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

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

Pasta, Börek Fırınları & Mayalandırma Kabini

Cake, Pastry Ovens & Fermentation 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

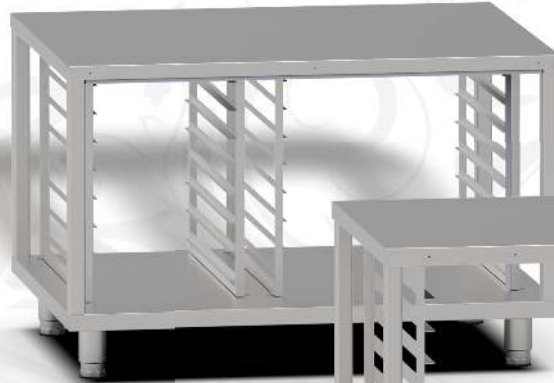
Teknik Özellikler | Technical Features

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

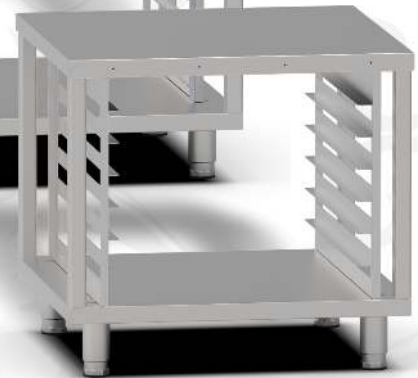
Fırın Komponentleri Oven Components



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

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