Products Catalog

Ürün Kataloğu

INOXCLASS

INDUSTRIAL KITCHEN EQUIPMENTS

EN - TR

INOXCLASS
ENDÜSTRİYEL MUTFAK EKİPMANLARI

Geleceğin ustaları, aşçıları, şefleri için fırınlar...

Sabahları bir fırının önünden geçip te bir şey almamış kahvaltısında bunları tatmamış çok az kişi vardır. Fakat bu ürünleri sürekli alanlar bile çoğu zaman bu ürünlerin nasıl pişirildiğini aklına dahi getirmez. Gerçek meraklılar ise içlerinde bir şef algısıyla aldıkları ürünleri her yönden inceleyenlerdir. İşte burada devreye elbette ki doğru ürün için doğru fırın algısı devreye girer. Inoxclass yenilikçi anlayışı ve minimalize edilmiş kullanım ara yüzleriyle farklı üretim alanları için farklı serilerde fırınlar, kombi üniteleri ve çeşitli araç gereçler üretmektedir. Patiseri ürünleri için şıklığı ve zarifliği ön planda tutan ve bunun yanında enerji verimliliğinde sınıfında lider ürünlerden biri olan Donata, gastronomi standartlarında her türlü ürünü pişirebilen ve kapasite ihtiyaçlarına net olarak cevap veren Silvia, klasik İtalyan usulü pizzaları ardı arkasına hiç durmadan pişirebilen Margarita ise bu serilerden bazılarıdır. Yıllardan beridir sektörde tecrübe sahibi olmuş ekibiyle, gençlik ve dinamiz mi birleştiren Inoxclass ister pişirmeyi kendine amaç ve zevk edinmiş kişiler, ister bu işin ticaretini yapıp kazanç sağlamayı düşünen kişi ya da firmalar olsun tüm bu farklılıkların ortak noktası olmayı ve aynı payda içerisinde son kullanıcıları kucaklamayı ve onları mutlu etmeyi kendisine ilke edinmiştir. Unutmayalım ki kimileri için gerçek mutluluklar midede başlarmış… Biz de bu tutkuyu ürünlerimize ve sizlere sonuna kadar aşılamak için yola çıkmış bulunmaktayız

Inoxclass Ailesi…

Oven for masters and chefs of the future,

There are very few people who pass by a bakery in the morning and have not bought anything and tasted it for breakfast. However, even those who buy these products constantly often do not even think about how these products are cooked. Real enthusiasts are those who examine the products they buy from every aspect with the perception of a chef. This is where, of course, the right oven perception for the right product comes into play. With its innovative approach and minimalized user interfaces, Inoxclass produces ovens, combi units and various tools in different series for different production areas. Donata, which prioritizes elegance and elegance for its patisserie products and is one of the leading products in its class in terms of energy efficiency, Silvia, which can cook all kinds of products in gastronomy standards and clearly responds to capacity needs, and Margarita, which can cook classic Italian style pizzas one after the other, are some of these series. . Combining youth and dynamism with its team that has had experience in the sector for years, Inoxclass aims to be the common point of all these differences and to embrace the end users in the same denominator, whether it is people who have a purpose and pleasure in cooking, or people or companies that want to trade in this business and make a profit. He has made it his principle to make them happy. Let's not forget that for some, real happiness starts in the stomach… We set out to instill this passion in our products and you to the end.

Inoxclass Family…

İÇİNDEKİLER / INDEX

ICW SERİSİ - ICW SERIES

Set Altı Bulaşık Yıkama Makinesi
Undercounter Dıshwasher 1

Konveyörlü Bulaşık Yıkama Makineleri
Conveyor Dıshwashers 2 - 4

Konveyörlü Sebze Yıkama Makineleri
Conveyor Vegetable Washers 5

SILVIA SERİSİ - SILVIA SERIES

Elektrikli Konveksiyonlu Fırınlar
Electrıc Convectıon Ovens 6 - 7

Gazlı Konveksiyonlu Fırınlar
Gas Convectıon Ovens 8 - 9

Silvia Serisi Aksesuarları
Silvia Series Accessories 10

DONATA SERİSİ - DONATA SERIES

Elektrikli Konveksiyonlu Fırınlar
Electrıc Convectıon Ovens 11 - 12

Gazlı Konveksiyonlu Fırınlar
Gas Convectıon Ovens 13

Elektrikli Konveksiyonlu Fırınlar
Electrıc Convectıon Ovens 14

Donata Serisi Aksesuarları
Donata Series Accessories 15

MARGARITA SERİES - MARGARITA SERIES

Elektrikli Mini Pizza Fırınları
Electrıc Mini Pizza Ovens 16

Elektrikli Pizza Fırınları
Electrıc Pizza Ovens 17 - 21

Gazlı Pizza Fırınları
Gas Pizza Ovens 22 -23

Margarita Serisi Aksesuarları
Margarita Series Accessories 24

MARİNA SERİSİ - MARINA SERIES

Elektrikli Taş Tabanlı Fırınlar
Electrıc Stone Based Ovens 25 - 26

Marina Serisi Aksesuarları
Marina Series Accessorıes 27

ROTERELLA SERİSİ - ROTERELLA SERIES

Döner Tepsili Konveksiyonlu Fırınlar
Rotary Type Convectıon Ovens 28 - 29

DONATELLA SERİSİ - DONATELLA SERIES

Profesyonel Patisseri Fırınları
Professıonal Patisserie Ovens 30 - 31

BESTOVEN SERİSİ - BESTOVEN SERIES

Rotary-Line Döner Tepsili Patisseri Fırınları
Rotary-Line Rotary Patisserie Ovens 32

Rotary-Line Döner Tepsili Tam Boy Patisseri Fırınları
Rotary-Line Rotary Full Size Patisserie Ovens 33

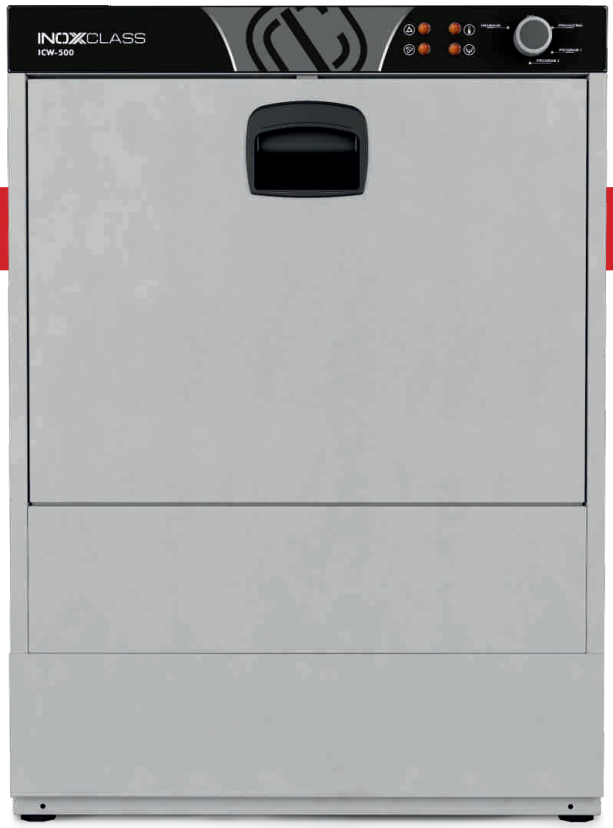
Combine Line Kombine Fırın Setleri
Combine Oven Sets 34

Deck-lıne Çok Amaçlı Taş Tabanlı Fırınlar
Deck-lıne Stone Based Multıpurpose Deck Ovens 35

INOXCLASS
INDUSTRIAL KITCHEN EQUIPMENTS

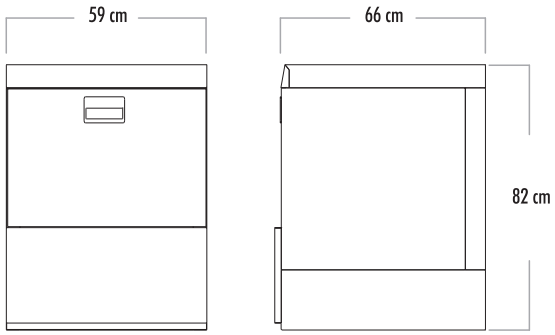
SET ALTI BULAŞIK YIKAMA MAKİNESİ
UNDERCOUNTER DISHWASHER

ICW SERIES



ICW-500

TEKNİK RESİM / **TECHNICAL DRAWINGS**



ÖN / **FRONT** SAĞ / **RIGHT**

GENEL ÖZELLİKLER

- *Paslanmaz çelik ısıtıcılar*
- *Paslanmaz çelik AISI 304 gövde*
- *İki yıkama programı*
- *Avrupa normlarında yıkama motoru*
- *50-55°C su ile yıkama, 80-85°C su ile durulama*
- *Zaman ayarlı entegre drenaj pompası*
- *Analog ya da dijital kumanda paneli*
- *Kapı açıldığında otomatik duran yıkama sistemi*
- *İzolasyonlu boyler tankı*

GENERAL FEATURES

- *Stainless steel heaters*
- *Stainless steel AISI 304 body*
- *Two washing programs*
- *Washing motor in European norms*
- *Washing with 50-55 °C , rinsing with 80-85 °C water*
- *Timed integral drainage pump*
- *Analog or digital control panel*
- *Automatic stop washing system when the door is opened*
- *Insulated boiler tank*

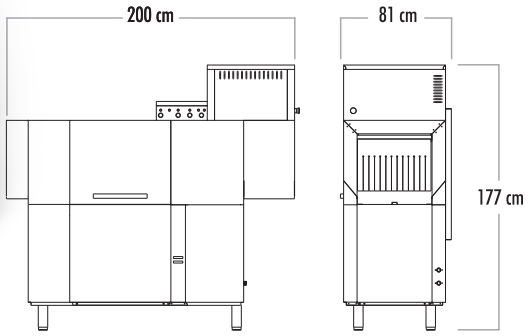
MODEL	GÜÇ GİRİŞİ POWER INPUT	GÜÇ POW-ER	KAPASİTE CAPACITY	KUMANDA TİPİ COMMAND TYPE	SEPET ÖLÇÜSÜ BASKET SIZE	YIKAMA YÜKSEKLİĞİ WASHING HEIGHT	DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENTIONS	NET AĞIRLIK NET WEIGHT	BRÜT AĞIRLIK GROSS WEIGHT	PAKETLİ ÖLÇÜSÜ PACKAGE DİMENSİON
ICW-500	220V-AC-N	6,5 kW	500 DISHES/H	Analog	50X50X10 cm	32 cm	59x66x82 cm	60 Kg	75 Kg	61x67x96 cm
ICW-500E	220V-AC-N	6,5 kW	500 DISHES/H	Electronic	50X50X10 cm	32 cm	59x66x82 cm	60 Kg	75 Kg	61x67x96 cm

KONVEYÖRLÜ BULAŞIK YIKAMA MAKİNESİ
CONVEYOR DISHWASHER

ICW SERIES

ICW-1700

TEKNİK RESİM / **TECHNICAL DRAWINGS**



ÖN / **FRONT** SAĞ / **RIGHT**

GENEL ÖZELLİKLER

- Paslanmaz çelik ısıtıcılar
- Paslanmaz çelik AISI 304 gövde
- Konveyörlü yıkama sistemi
- Avrupa normlarında yıkama motorları
- Ön yıkama, yıkama, durulama ve kurutma içeren tam dolu sistem
- *50-55°C su ile yıkama, 80-85°C su ile durulama*
- Manyetik kapı ve durulama sviçleri
- Elektromekanik kumanda sistemi
- Kapı açıldığında otomatik duran yıkama sistemi
- Çiftli ve izolasyonlu boyler tankı
- Sıkışmayı önleyen acil stop sistemi

GENERAL FEATURES

- *Stainless steel heaters*
- *Stainless steel AISI 304 body*
- *Conveyor washing system*
- *Washing motors in European norms*
- *Fully loaded system including prewash, wash, rinse and dry*
- *Washing with 50-55 °C , rinsing with 80-85 °C water*
- *Magnetic door and rinse switches*
- *Electromechanical control system*
- *Automatic stop washing system when the door is opened*
- *Double and insulated boiler tank*
- *Emergency stop system that prevents jamming*

MODEL	GÜÇ GİRİŞİ POWER INPUT	GÜÇ POW-ER	KAPASİTE CAPACITY	KUMANDA TİPİ COMMAND TYPE	SEPET ÖLÇÜSÜ BASKET SIZE	YIKAMA YÜKSEKLİĞİ WASHING HEIGHT	DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENTIONS	NET AĞIRLIK NET WEIGHT	BRÜT AĞIRLIK GROSS WEIGHT	PAKETLİ ÖLÇÜSÜ PACKAGE DİMENSİON
ICW-1700	380V-AC-3N	32 kW	1700-1900 DISHES/H	Electromechanic	50X50X10 cm	45 cm	200x81x177 cm	220 Kg	245 Kg	210x85x180 cm

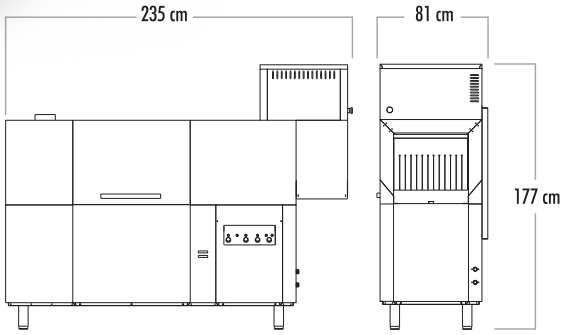
KONVEYÖRLÜ BULAŞIK YIKAMA MAKİNESİ
CONVEYOR DISHWASHER

ICW SERIES

ICW-2000

TEKNİK RESİM / **TECHNICAL DRAWINGS**

Dijital kumanda arayüzü opsiyoneldir.
Optional digital command interface



ÖN / **FRONT** SAĞ / **RIGHT**

GENEL ÖZELLİKLER

- Paslanmaz çelik ısıtıcılar
- Paslanmaz çelik AISI 304 gövde
- Konveyörlü yıkama sistemi
- Avrupa normlarında yıkama motorları
- Ön yıkama, yıkama, durulama ve kurutma içeren tam dolu sistem
- *50-55°C su ile yıkama, 80-85°C su ile durulama*
- Manyetik kapı ve durulama sviçleri
- Elektromekanik kumanda sistemi
- Kapı açıldığında otomatik duran yıkama sistemi
- Çiftli ve izolasyonlu boyler tankı
- Sıkışmayı önleyen acil stop sistemi

GENERAL FEATURES

- *Stainless steel heaters*
- *Stainless steel AISI 304 body*
- *Conveyor washing system*
- *Washing motors in European norms*
- *Fully loaded system including prewash, wash, rinse and dry*
- *Washing with 50-55 °C , rinsing with 80-85 °C water*
- *Magnetic door and rinse switches*
- *Electromechanical control system*
- *Automatic stop washing system when the door is opened*
- *Double and insulated boiler tank*
- *Emergency stop system that prevents jamming*

MODEL	GÜÇ GİRİŞİ POWER INPUT	GÜÇ POW-ER	KAPASİTE CAPACITY	KUMANDA TİPİ COMMAND TYPE	SEPET ÖLÇÜSÜ BASKET SIZE	YIKAMA YÜKSEKLİĞİ WASHING HEIGHT	DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENTIONS	NET AĞIRLIK NET WEIGHT	BRÜT AĞIRLIK GROSS WEIGHT	PAKETLİ ÖLÇÜSÜ PACKAGE DİMENSİON
ICW-2000	380V-AC-3N	38 kW	2000-2200 DISHES/H	Electromechanic	50x50x10 cm	45 cm	235x81x177 cm	255 Kg	270 Kg	239x85x187 cm

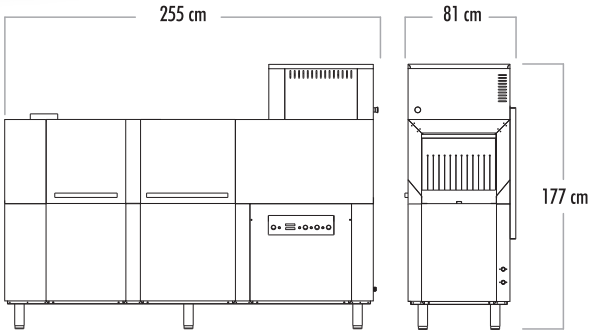
KONVEYÖRLÜ BULAŞIK YIKAMA MAKİNESİ
CONVEYOR DISHWASHER

ICW SERIES

ICW-3000

TEKNİK RESİM / **TECHNICAL DRAWINGS**

Dijital kumanda arayüzü opsiyoneldir.
Optional digital command interface



ÖN / **FRONT** SAĞ / **RIGHT**

GENEL ÖZELLİKLER

- Paslanmaz çelik ısıtıcılar
- Paslanmaz çelik AISI 304 gövde
- Konveyörlü yıkama sistemi
- Avrupa normlarında yıkama motorları
- Ön yıkama, yıkama, durulama ve kurutma içeren tam dolu sistem
- *50-55°C su ile yıkama, 80-85°C su ile durulama*
- Manyetik kapı ve durulama sviçleri
- Elektromekanik kumanda sistemi
- Kapı açıldığında otomatik duran yıkama sistemi
- Çiftli ve izolasyonlu boyler tankı
- Sıkışmayı önleyen acil stop sistemi

GENERAL FEATURES

- *Stainless steel heaters*
- *Stainless steel AISI 304 body*
- *Conveyor washing system*
- *Washing motors in European norms*
- *Fully loaded system including prewash, wash, rinse and dry*
- *Washing with 50-55 °C , rinsing with 80-85 °C water*
- *Magnetic door and rinse switches*
- *Electromechanical control system*
- *Automatic stop washing system when the door is opened*
- *Double and insulated boiler tank*
- *Emergency stop system that prevents jamming*

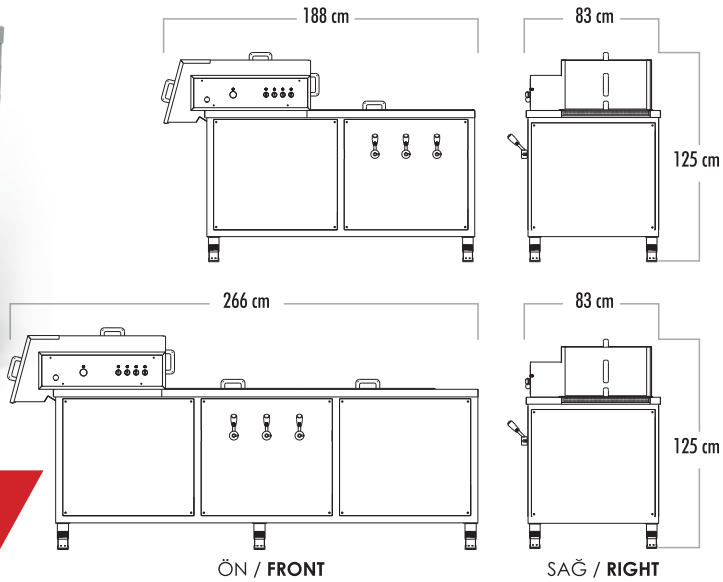
MODEL	GÜÇ GİRİŞİ POWER INPUT	GÜÇ POW-ER	KAPASİTE CAPACITY	KUMANDA TİPİ COMMAND TYPE	SEPET ÖLÇÜSÜ BASKET SIZE	YIKAMA YÜKSEKLİĞİ WASHING HEIGHT	DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENTIONS	NET AĞIRLIK NET WEIGHT	BRÜT AĞIRLIK GROSS WEIGHT	PAKETLİ ÖLÇÜSÜ PACKAGE DİMENSİON
ICW-3000	380V-AC-3N	44 kW	3000-3250 DISHES/H	Electromechanic	50X50X10 cm	45 cm	255x81x177 cm	285 Kg	315 Kg	259x85x187 cm

KONVEYÖRLÜ SEBZE YIKAMA MAKİNESİ
CONVEYOR VEGETABLE WASHERS

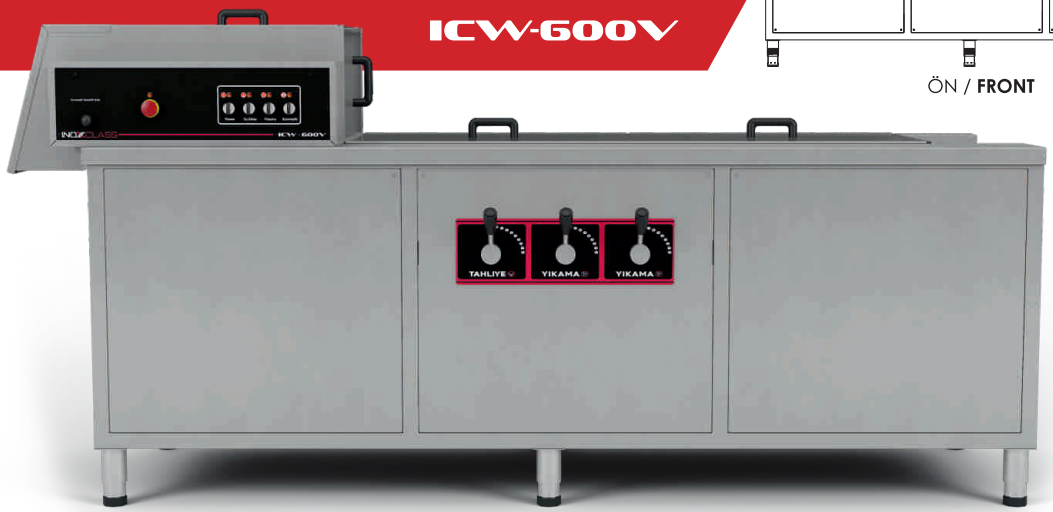
ICW SERIES

ICW-300V

TEKNİK RESİM / **TECHNICAL DRAWINGS**



ICW-600V



GENEL ÖZELLİKLER

- Paslanmaz çelik AISI 304 gövde
- Konveyörlü durulama sistemi
- Avrupa normlarında yıkama motorları
- Bağımsız olarak yıkama ve durulama bölümü
- Sökülebilir konveyör bant
- Birbirine karışmayan yıkama ve durulama suları
- Kontrol edilebilir su akış ve hareket hızı
- Polietilen giriş ve hazırlık tezgahı (Opsiyonel)
- Süzgeçli çıkış tezgahı (Opsiyonel)
- Entegre dozaj pompaları (Opsiyonel)

GENERAL FEATURES

- *Stainless steel AISI 304 body*
- *Conveyor rinsing system*
- *Washing motors in European norms*
- *Independent washing and rinsing section*
- *Dismountling conveyor system*
- *Independent washing and rinsing water*
- *Controllable water flow and movement speed*
- *Entiring and preparing table with polyethilene (optional)*
- *Exiting table with filter sheet (optional)*
- *Entergrated dosing pumps (optional)*

MODEL	GÜÇ GİRİŞİ POWER INPUT	GÜÇ POWER	KAPASİTE CAPACITY	TANK HACMİ TANK VOLUME	DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENTIONS	NET AĞIRLIK NET WEIGHT	BRÜT AĞIRLIK GROSS WEIGHT	PAKETLİ ÖLÇÜSÜ PACKAGE DİMENSİON
ICW-300V	380V-AC-3N	3,7 kW	300 KG/H	150 lt	188x83x125 cm	265 Kg	285 Kg	195x90x140 cm
ICW-600V	380V-AC-3N	5,7 kW	600 KG/H	225 lt	266x83x125 cm	340 Kg	325 Kg	275x90x140 cm

ELEKTRİKLİ KONVEKSİYONLU FIRINLAR
ELECTRIC CONVECTION OVENS

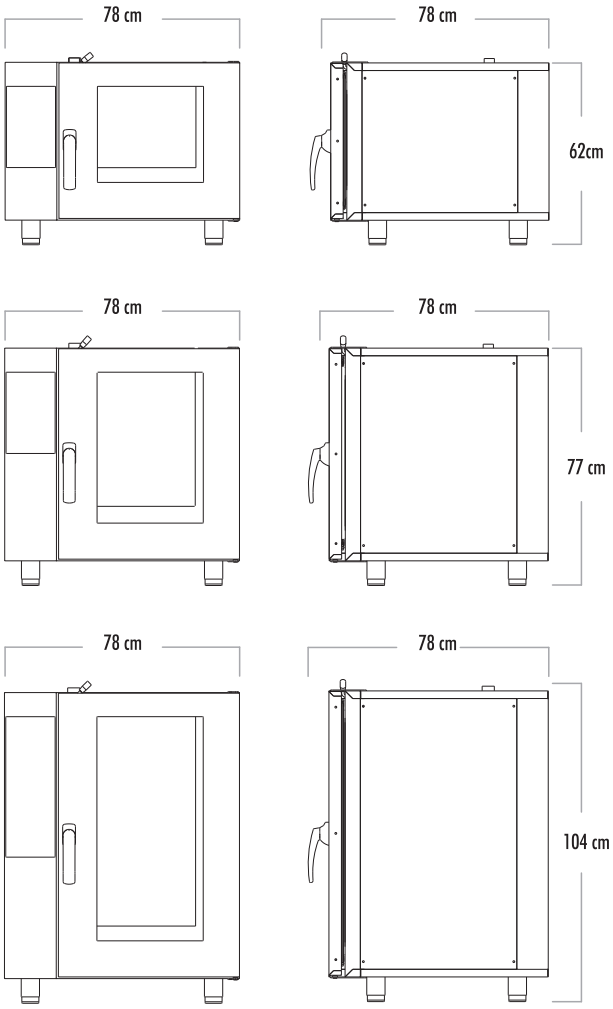
SILVIA SERIES
GN 1/1

S-05E

S-07E

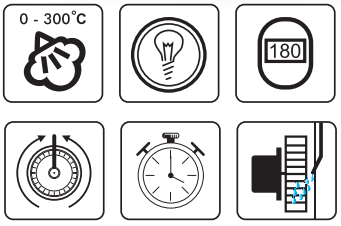
S-11E

TEKNİK RESİM / **TECHNICAL DRAWINGS**



ÖN / **FRONT** SAĞ / **RIGHT**

Analog ve Dijital kumanda ara yüzü opsiyoneldir
Optional Analog and Digital command interface



GENEL ÖZELLİKLER

- Paslanmaz çelik gövde
- Çift Camlı kolay temizlenebilir fırın kapağı
- Uzun ömürlü ve çift açılır kapı kolu
- Nemlendirmeli pişirme modu
- Sıvı tahliye sistemi
- Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü
- Kolay sökülebilir kabin içi raf sistemi
- Çift yöne dönebilen fan sistemi
- Yüksekliği ayarlanabilir fırın ayakları

GENERAL FEATURES

- *Stainless steel chasis*
- *Double glazed easy to clean oven door*
- *Long life double opening oven door handle*
- *Cooking mode with humidification*
- *Drainage system for humidification*
- *User friendly command interface*
- *Easy dismantled tray system*
- *Double rotation fan system*
- *Height adjustable oven legs*

MODEL	GÜÇ GİRİŞİ POWER INPUT	GÜÇ POWER	KUMANDA TİPİ COMMAND TYPE	RAF KAPASİTESİ SHELVES CAPACITY	RAF ARALIĞI SHELVES SPACE	DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENTIONS	NET AĞIRLIK NET WEIGHT	BRÜT AĞIRLIK GROSS WEIGHT	PAKETLİ ÖLÇÜSÜ PACKAGE DİMENSİON
S-05E	380V-AC-3N	6,3 kW	ANALOG / ELECTRONIC	5 X GN 1/1	70 mm	78x78x62 cm	62 Kg	70 Kg	82x82x65 cm
S-07E	380V-AC-3N	9,6 kW	ANALOG / ELECTRONIC	7 X GN 1/1	70 mm	78x78x77 cm	78 Kg	85 Kg	82x82x80 cm
S-11E	380V-AC-3N	14,4 kW	ANALOG / ELECTRONIC	11 X GN 1/1	70 mm	78x78x104 cm	92 Kg	100 Kg	82x82x107 cm

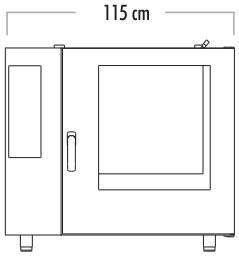
ELEKTRİKLİ KONVEKSİYONLU FIRINLAR
ELECTRIC CONVECTION OVENS

SILVIA SERIES
GN 1/1 - 2/1

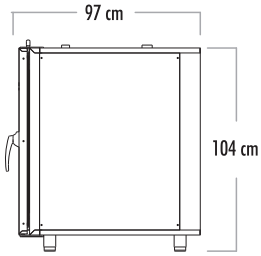
S-20E

S-40E

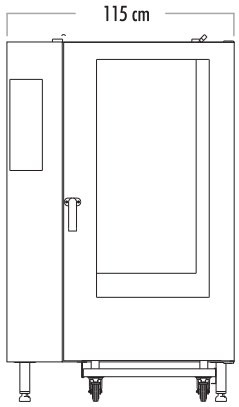
TEKNİK RESİM / **TECHNICAL DRAWINGS**



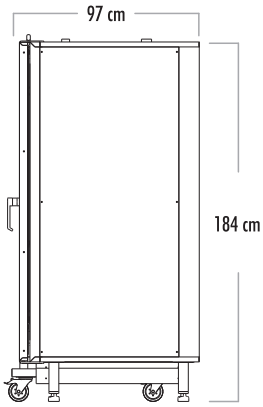
ÖN / **FRONT**



SAĞ / **RIGHT**

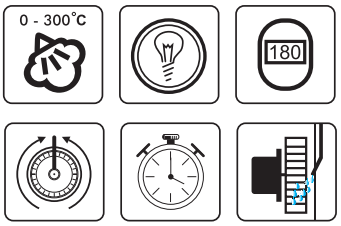


ÖN / **FRONT**



SAĞ / **RIGHT**

Analog ve Dijital kumanda ara yüzü opsiyoneldir
Optional Analog and Digital command interface



GENEL ÖZELLİKLER

- Paslanmaz çelik gövde
- Taşınabilir fırın tepsi arabası
- Çift Camlı kolay temizlenebilir fırın kapağı
- Uzun ömürlü ve çift açılır kapı kolu
- Nemlendirmeli pişirme modu
- Sıvı tahliye sistemi
- Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü
- Kolay sökülebilir kabin içi raf sistemi
- Çift yöne dönebilen fan sistemi
- Yüksekliği ayarlanabilir fırın ayakları

GENERAL FEATURES

- *Stainless steel chasis*
- *Portable oven trolley*
- *Double glazed easy to clean oven door*
- *Long life double opening oven door handle*
- *Cooking mode with humidification*
- *Drainage system for humidification*
- *User friendly command interface*
- *Easy dismantled tray system*
- *Double rotation fan system*
- *Height adjustable oven legs*

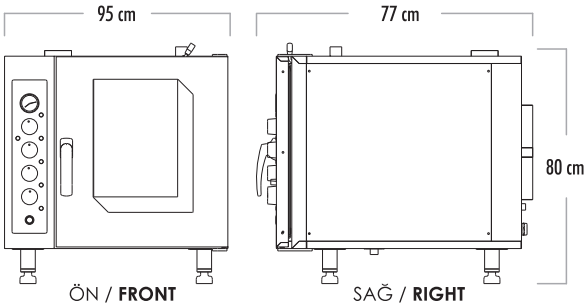
MODEL	GÜÇ GİRİŞİ POWER INPUT	GÜÇ POWER	KUMANDA TİPİ COMMAND TYPE	RAF KAPASİTESİ SHELVES CAPACITY	RAF ARALIĞI SHELVES SPACE	DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENTIONS	NET AĞIRLIK NET WEIGHT	BRÜT AĞIRLIK GROSS WEIGHT	PAKETLİ ÖLÇÜSÜ PACKAGE DİMENSİON
S-20E	380V-AC-3N	21,4 kW	ANALOG / ELECTRONIC	10 X GN 2/1	68 mm	115x97x104 cm	135 Kg	150 Kg	118x100x117 cm
S-40E	380V-AC-3N	42,6 kW	ANALOG / ELECTRONIC	20 X GN 2/1	68 mm	115x97x184 cm	226 Kg	240 Kg	118x100x197 cm

GAZLI KONVEKSİYONLU FIRINLAR
GAS CONVECTION OVENS

SILVIA SERIES
GN 1/1 - 2/1

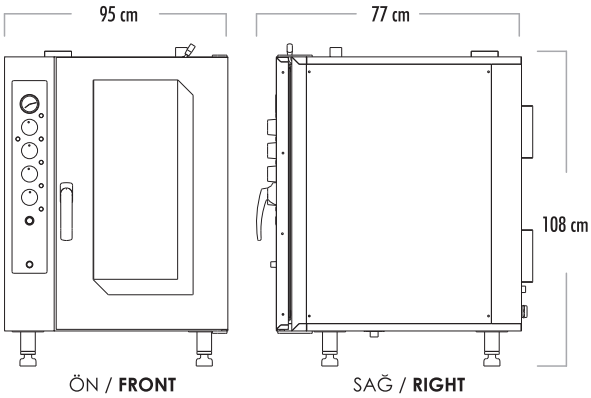
S-07EG

TEKNİK RESİM / **TECHNICAL DRAWINGS**



Dijital kumanda arayüzü opsiyoneldir.
Optional digital command interface

S-11EG

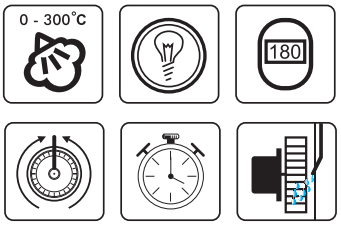


GENEL ÖZELLİKLER

- Paslanmaz çelik gövde
- Çift Camlı kolay temizlenebilir fırın kapağı
- Uzun ömürlü ve çift açılır kapı kolu
- Nemlendirmeli pişirme modu
- Sıvı tahliye sistemi
- Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü
- Kolay sökülebilir kabin içi raf sistemi
- Çift yöne dönebilen fan sistemi
- Yüksekliği ayarlanabilir fırın ayakları

GENERAL FEATURES

- *Stainless steel chasis*
- *Double glazed easy to clean oven door*
- *Long life double opening oven door handle*
- *Cooking mode with humidification*
- *Drainage system for humidification*
- *User friendly command interface*
- *Easy dismantled tray system*
- *Double rotation fan system*
- *Height adjustable oven legs*



MODEL	GÜÇ GİRİŞİ POWER INPUT	GÜÇ POWER	KUMANDA TİPİ COMMAND TYPE	RAF KAPASİTESİ SHELVES CAPACITY	RAF ARALIĞI SHELVES SPACE	DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENTIONS	NET AĞIRLIK NET WEIGHT	BRÜT AĞIRLIK GROSS WEIGHT	PAKETLİ ÖLÇÜSÜ PACKAGE DİMENSİON
S-07EG	220V-AC-N	0,45 kW	ANALOG / ELECTRONIC	7 X GN 1/1	70 mm	77x95x80 cm	88 Kg	105 Kg	79x97x83 cm
S-11EG	220V-AC-N	0,65 kW	ANALOG / ELECTRONIC	11 X GN 1/1	70 mm	77x95x108 cm	102 Kg	120 Kg	79x97x111 cm

MODEL	GAZ BAĞLANTI GİRİŞİ GAS INPUT	GAZ KATEGORİSİ GAS CATEGORY	GAZ BASINCI G20 GAS PRESSURE	GAZ TÜKETİMİ G20 GAS CONSUMPTION NG	GAZ BASINCI G30 SGAS PRESSURE	GAZ TÜKETİMİ G30 GAS CONSUMPTION LPG	ISIL GÜÇ THERMAL POWER
S-07EG	1/2"	II2H3B/P	20-22 mBAR	1,75 m3/h	28-30 mBAR	0,96 kg/h	14-16 kW
S-11EG	1/2"	II2H3B/P	20-22 mBAR	1,75 m3/h	28-30 mBAR	0,96 kg/h	16-18 kW

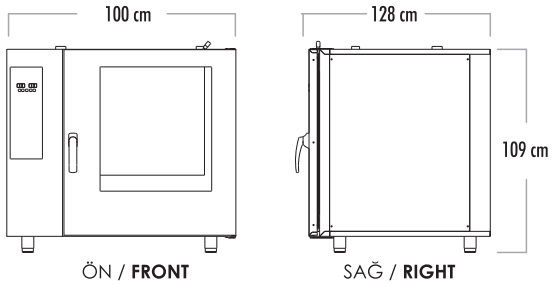
GAZLI KONVEKSİYONLU FIRINLAR
GAS CONVECTION OVENS

SILVIA SERIES
GN 1/1 - 2/1

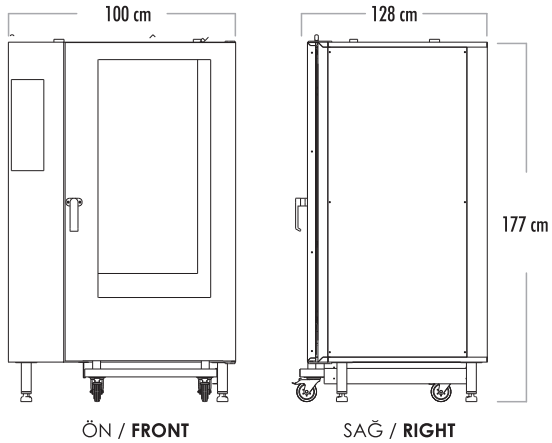
S-20EG

S-40EG

TEKNİK RESİM / **TECHNICAL DRAWINGS**



Dijital kumanda arayüzü opsiyoneldir.
Optional digital command interface

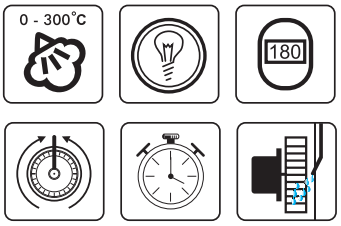


GENEL ÖZELLİKLER

- Paslanmaz çelik gövde
- Taşınabilir fırın tepsi arabası
- Çift Camlı kolay temizlenebilir fırın kapağı
- Uzun ömürlü ve çift açılır kapı kolu
- Nemlendirmeli pişirme modu
- Sıvı tahliye sistemi
- Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü
- Kolay sökülebilir kabin içi raf sistemi
- Çift yöne dönebilen fan sistemi
- Yüksekliği ayarlanabilir fırın ayakları

GENERAL FEATURES

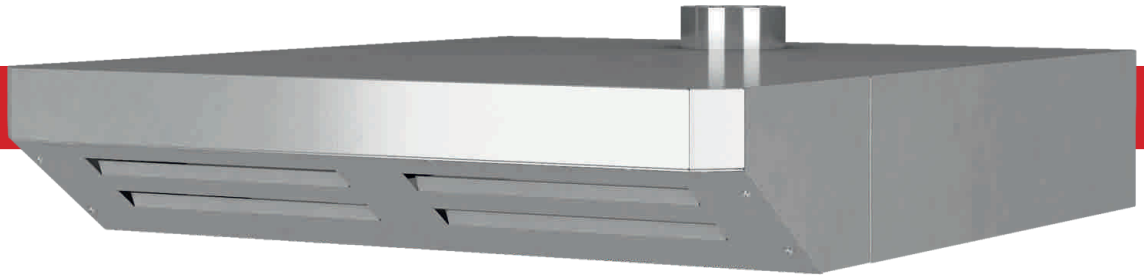
- *Stainless steel chasis*
- *Portable oven trolley*
- *Double glazed easy to clean oven door*
- *Long life double opening oven door handle*
- *Cooking mode with humidification*
- *Drainage system for humidification*
- *User friendly command interface*
- *Easy dismantled tray system*
- *Double rotation fan system*
- *Height adjustable oven legs*



MODEL	GÜÇ GİRİŞİ POWER INPUT	GÜÇ POWER	KUMANDA TİPİ COMMAND TYPE	RAF KAPASİTESİ SHELVES CAPACITY	RAF ARALIĞI SHELVES SPACE	DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENTIONS	NET AĞIRLIK NET WEIGHT	BRÜT AĞIRLIK GROSS WEIGHT	PAKETLİ ÖLÇÜSÜ PACKAGE DİMENSİON
S-20EG	220V-AC-N	0,75 kW	ANALOG / ELECTRONIC	10 X GN 2/1	68 mm	100x128x109 cm	173 Kg	186 Kg	102x130x122 cm
S-40EG	220V-AC-N	1,45 kW	ANALOG / ELECTRONIC	20 X GN 2/1	68 mm	100x128x177 cm	256 Kg	272 Kg	102x130x190 cm

MODEL	GAZ BAĞLANTI GİRİŞİ GAS INPUT	GAZ KATEGORİSİ GAS CATEGORY	GAZ BASINCI G20 GAS PRESSURE	GAZ TÜKETİMİ G20 GAS CONSUMPTION NG	GAZ BASINCI G30 SGAS PRESSURE	GAZ TÜKETİMİ G30 GAS CONSUMPTION LPG	ISIL GÜÇ THERMAL POWER
S-20EG	1/2"	II2H3B/P	20-22 mBAR	2,96 m3/h	28-30 mBAR	1,63 Kg/h	28 kW
S-40EG	1/2"	II2H3B/P	20-22 mBAR	4,44 m3/h	28-30 mBAR	2,44 Kg/h	42 kW

ICH-04



MODEL	ÜRÜN AÇIKLAMASI PRODUCT DESCRIPTION	UYUMLU MODEL SUITABLE MODEL	DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENTIONS	NET AĞIRLIK NET WEIGHT	BRÜT AĞIRLIK GROSS WEIGHT	PAKETLİ ÖLÇÜSÜ PACKAGE DİMENSİON
ICH-04	FIRIN DAVLUMBAZI OVEN HOOD	S05-S07E-S07EG-S11E-S11EG	78x73x20 cm	29 Kg	35 Kg	82x77x33 cm
ICH-05	FIRIN DAVLUMBAZI OVEN HOOD	S20E-S20EG-S40E-S40EG	115x97x25 cm	49 Kg	57 Kg	119x101x38 cm
ICH-05V2	FIRIN DAVLUMBAZI OVEN HOOD	S20E-S20EG-S40E-S40EG	100x123x25 cm	50 Kg	58 Kg	104x127x38 cm

ICT-01V2

TS-01

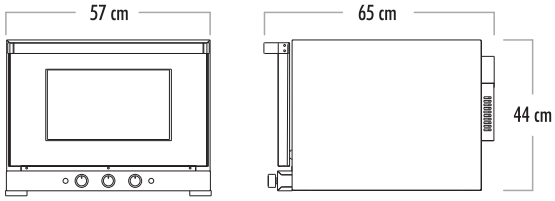
MODEL	ÜRÜN AÇIKLAMASI PRODUCT DESCRIPTION	UYUMLU MODEL SUITABLE MODEL	RAF KAPASİTESİ SHELVES CAPACITY	RAF ARALIĞI SHELVES SPACE	DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENTIONS	NET AĞIRLIK NET WEIGHT	BRÜT AĞIRLIK GROSS WEIGHT	PAKETLİ ÖLÇÜSÜ PACKAGE DİMENSİON
ICT-02	FIRIN SEHPASI OVEN BENCH	S05-S07E-S07EG-S11E-S11EG	7 X GN 1/1	70 mm	78x73x85 cm	34 Kg	38 Kg	80x80x20 cm
ICT-02V2	FIRIN SEHPASI OVEN BENCH	S05-S07E-S07EG-S11E-S11EG	5 X GN 1/1	70 mm	78x73x60 cm	30 Kg	34 Kg	80x80x20 cm
TS-01	TEPSİ STANDI TRAY STAND	S40E	20 X GN 2/1	68 mm	70x87x173 cm	45 Kg	50 Kg	75x92x190 cm
TS-02	TEPSİ STANDI TRAY STAND	S40EG	20 X GN 2/1	68 mm	59x68x143 cm	28 Kg	32Kg	64x73x158 cm
TST-01	TEPSİ STANTI TAŞIMA ARABASI TROLLEY	S40EG	20 X GN 2/1	-	60x70x20 cm	32 Kg	36 Kg	65x75x30 cm
TST-02	TEPSİ STANTI TAŞIMA ARABASI TROLLEY	S20EG	10 X GN 2/1	-	60x70x100 cm	44 Kg	49 Kg	65x75x120 cm

ELEKTRİKLİ KONVEKSİYONLU FIRINLAR
ELECTRIC CONVECTION OVENS

DONATA SERIES
40x60cm TRAYS

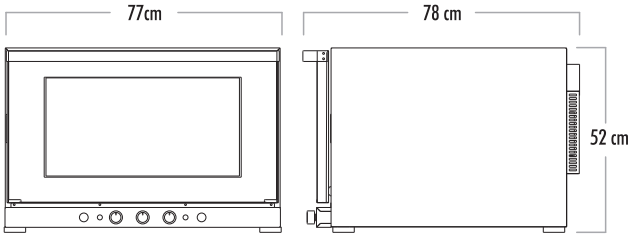
D-03EF

TEKNİK RESİM / **TECHNICAL DRAWINGS**



ÖN / **FRONT** SAĞ / **RIGHT**

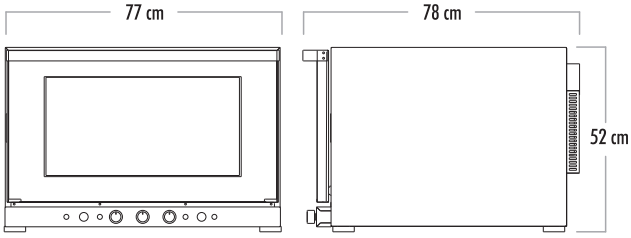
D-04EF



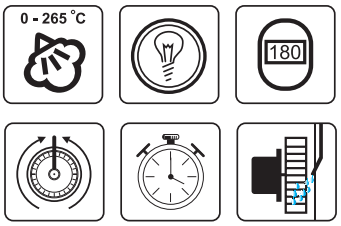
ÖN / **FRONT** SAĞ / **RIGHT**

Dijital kumanda arayüzü opsiyoneldir.
Optional digital command interface

D-04EFD



ÖN / **FRONT** SAĞ / **RIGHT**



GENEL ÖZELLİKLER

- *Paslanmaz çelik gövde*
- *Öne doğru açılan kapak sistemi*
- *Nemlendirmeli pişirme imkanı (D04EFD)*
- *Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü*
- *Kolay sökülebilir kabin içi raf sistemi*
- *Çift yöne dönebilen fan sistemi*

GENERAL FEATURES

- *Stainless steel chasis*
- *Forward opening door system*
- *Humidification while cooking (D04EFD)*
- *User friendly command interface*
- *Easy dismantled tray system*
- *Double rotation fan system*

MODEL	GÜÇ GİRİŞİ POWER INPUT	GÜÇ POWER	KUMANDA TİPİ COMMAND TYPE	RAF KAPASİTESİ SHELVES CAPACITY	RAF ARALIĞI SHELVES SPACE	DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENTIONS	NET AĞIRLIK NET WEIGHT	BRÜT AĞIRLIK GROSS WEIGHT	PAKETLİ ÖLÇÜSÜ PACKAGE DİMENSİON
D-03EF	220V-AC-N	2,8 kW	ANALOG	3 x 40 X 30 cm 3 X GN 2/3	80 mm	57x65x44 cm	40 Kg	50 Kg	61x69x59 cm
D-04EF	220 V-AC-N	6,5 kW	ANALOG	4 X 40X60 cm	80 mm	77x78x52 cm	48 Kg	60 Kg	81x82x67 cm
D-04EFD	380V-AC-3N	6,3 kW	ANALOG / ELECTRONIC	4 X 40X60 cm	80 mm	77x78x52 cm	53 Kg	65 Kg	81x82x67 cm

ELEKTRİKLİ KONVEKSİYONLU FIRINLAR
ELECTRIC CONVECTION OVENS

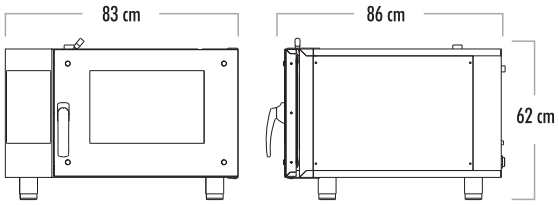
DONATA SERIES
40x60cm TRAYS

D-04E

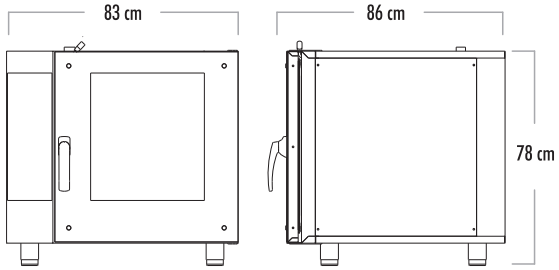
D-06E

D-10E

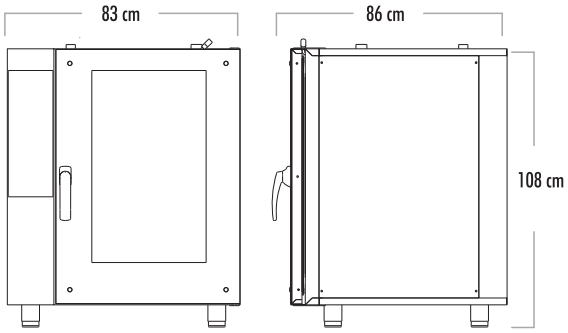
TEKNİK RESİM / **TECHNICAL DRAWINGS**



ÖN / **FRONT** SAĞ / **RIGHT**

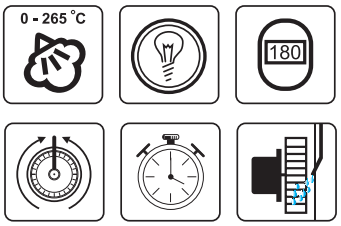


ÖN / **FRONT** SAĞ / **RIGHT**



ÖN / **FRONT** SAĞ / **RIGHT**

Analog ve Dijital kumanda ara yüzü opsiyoneldir
Optional Analog and Digital command interface



GENEL ÖZELLİKLER

- *Paslanmaz çelik gövde*
- *Çift Camlı kolay temizlenebilir fırın kapağı*
- *Uzun ömürlü ve çift açılır kapı kolu*
- *Nemlendirmeli pişirme modu*
- *Sıvı tahliye sistemi*
- *Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü*
- *Kolay sökülebilir kabin içi raf sistemi*
- *Çift yöne dönebilen fan sistemi*
- *Yüksekliği ayarlanabilir fırın ayakları*

GENERAL FEATURES

- *Stainless steel chasis*
- *Double glazed easy to clean oven door*
- *Long life double opening oven door handle*
- *Cooking mode with humidification*
- *Drainage system for humidification*
- *User friendly command interface*
- *Easy dismantled tray system*
- *Double rotation fan system*
- *Height adjustable oven legs*

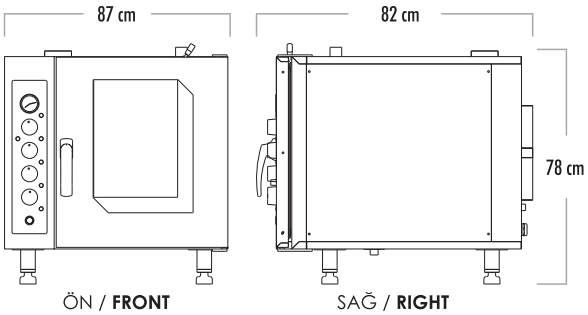
MODEL	GÜÇ GİRİŞİ POWER INPUT	GÜÇ POWER	KUMANDA TİPİ COMMAND TYPE	RAF KAPASİTESİ SHELVES CAPACITY	RAF ARALIĞI SHELVES SPACE	DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENTIONS	NET AĞIRLIK NET WEIGHT	BRÜT AĞIRLIK GROSS WEIGHT	PAKETLİ ÖLÇÜSÜ PACKAGE DİMENSİON
D-04E	220V-AC-N	6,3 kW	ANALOG / ELECTRONIC	4 X 40X60 cm	70 mm	83x86x62 cm	58 Kg	65 Kg	87x90x77 cm
D-06E	380V-AC-3N	9,6 kW	ANALOG / ELECTRONIC	6 X 40X60 cm	80 mm	83x86x78 cm	79 Kg	90 Kg	87x90x93 cm
D-10E	380V-AC-3N	14,4 kW	ANALOG / ELECTRONIC	10 X 40X60 cm	70 mm	83x86x108 cm	97 Kg	110 Kg	87x90x123 cm

GAZLI KONVEKSİYONLU FIRINLAR
GAS CONVECTION OVENS

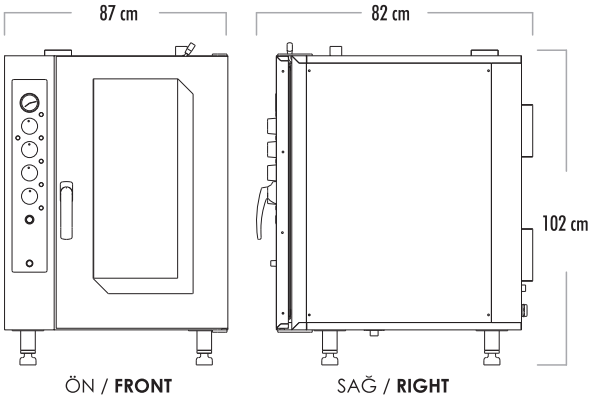
DONATA SERIES
40x60cm TRAYS

D-06EG

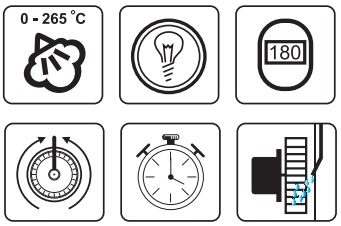
TEKNİK RESİM / **TECHNICAL DRAWINGS**



D-10EG



Analog ve Dijital kumanda ara yüzü opsiyoneldir
Optional Analog and Digital command interface



GENEL ÖZELLİKLER

- *Paslanmaz çelik gövde*
- *Çift Camlı kolay temizlenebilir fırın kapağı*
- *Uzun ömürlü ve çift açılır kapı kolu*
- *Nemlendirmeli pişirme modu*
- *Sıvı tahliye sistemi*
- *Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü*
- *Kolay sökülebilir kabin içi raf sistemi*
- *Çift yöne dönebilen fan sistemi*
- *Yüksekliği ayarlanabilir fırın ayakları*

GENERAL FEATURES

- *Stainless steel chasis*
- *Double glazed easy to clean oven door*
- *Long life double opening oven door handle*
- *Cooking mode with humidification*
- *Drainage system for humidification*
- *User friendly command interface*
- *Easy dismantled tray system*
- *Double rotation fan system*
- *Height adjustable oven legs*

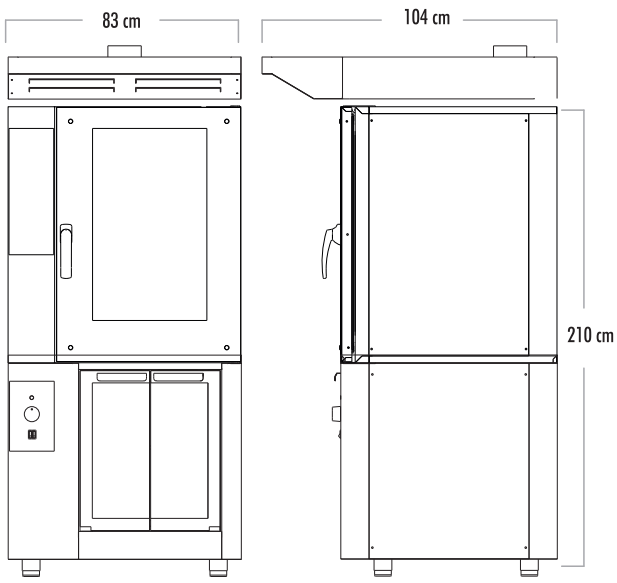
MODEL	GÜÇ GİRİŞİ POWER INPUT	GÜÇ POWER	KUMANDA TİPİ COMMAND TYPE	RAF KAPASİTESİ SHELVES CAPACITY	RAF ARALIĞI SHELVES SPACE	DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENTIONS	NET AĞIRLIK NET WEIGHT	BRÜT AĞIRLIK GROSS WEIGHT	PAKETLİ ÖLÇÜSÜ PACKAGE DİMENSİON
D-06EG	220V-AC-N	0,45 kW	ANALOG / ELECTRONIC	6 X 40X60 cm	80 mm	87x82x78 cm	88 Kg	100 Kg	91x86x80 cm
D-10EG	220V-AC-N	0,65 kW	ANALOG / ELECTRONIC	10 X 40X60 cm	80 mm	87x82x102 cm	102 Kg	112 Kg	91x86x104 cm

MODEL	GAZ BAĞLANTI GİRİŞİ GAS INPUT	GAZ KATEGORİSİ GAS CATEGORY	GAZ BASINCI G20 GAS PRESSURE NG	GAZ TÜKETİMİ G20 GAS CONSUMPTION NG	GAZ BASINCI G30 SGAS PRESSURE LPG	GAZ TÜKETİMİ G30 GAS CONSUMPTION LPG	ISIL GÜÇ THERMAL POWER
D-06EG	1/2"	II2H3B/P	20-22 mBAR	1,75 m3/h	28-30 mBAR	0,96 Kg/h	14-16 kW
D-10EG	1/2"	II2H3B/P	20-22 mBAR	1,75 m3/h	28-30 mBAR	0,96 Kg/h	16-18 kW

ELEKTRİKLİ KONVEKSİYONLU FIRINLAR
ELECTRIC CONVECTION OVENS

DONATA SERIES
40 x 60cm TRAYS

TEKNİK RESİM / **TECHNICAL DRAWINGS**



ÖN / **FRONT** SAĞ / **RIGHT**

MODEL	ÜRÜN AÇIKLAMASI PRODUCT DESCRIPTION	UYUMLU MODEL SUITABLE MODEL	DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENTIONS	NET AĞIRLIK NET WEIGHT	BRÜT AĞIRLIK GROSS WEIGHT	PAKETLİ ÖLÇÜSÜ PACKAGE DİMENSİON
ICH-01	FIRIN DAVLUMBAZI OVEN HOOD	D04E-D06E-D06EG-D10E-D10EG	83x104x20 cm	34 Kg	38 Kg	83x108x33 cm

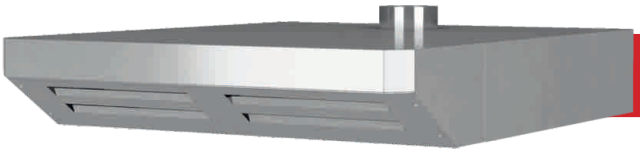
MODEL	ÜRÜN AÇIKLAMASI PRODUCT DESCRIPTION	UYUMLU MODEL SUITABLE MODEL	RAF KAPASİTESİ SHELVES CAPACITY	RAF ARALIĞI SHELVES SPACE	DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENTIONS	NET AĞIRLIK NET WEIGHT	BRÜT AĞIRLIK GROSS WEIGHT	PAKETLİ ÖLÇÜSÜ PACKAGE DİMENSİON
ICP-08	MAYALANDIRMA ÜNİTESİ FERMENTATION CABINET	D04E-D04EF-D04EFD-D06E-D06EG-D10E-D10EG	8 X 40X60 cm	80 mm	83x84x85 cm	63 kg	75	90x90x90 cm

ICT-05

ICT-02

ICP-08

ICH-01



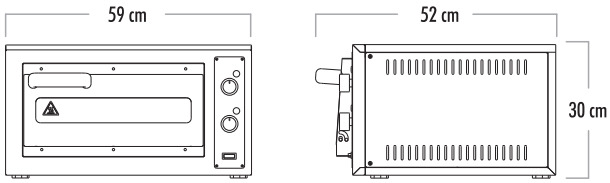
MODEL	ÜRÜN AÇIKLAMASI PRODUCT DESCRIPTION	UYUMLU MODEL SUITABLE MODEL	RAF KAPASİTESİ SHELVES CAPACITY	RAF ARALIĞI SHELVES SPACE	DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENTIONS	NET AĞIRLIK NET WEIGHT	BRÜT AĞIRLIK GROSS WEIGHT	PAKETLİ ÖLÇÜSÜ PACKAGE DİMENSİON
ICT-01	FIRIN SEHPASI OVEN BENCH	D04E-D04EF-D04EFD- D06E-D06EG-D10E-D10EG	6 X 40X60 cm	80 mm	83x86x85 cm	36 Kg	39 Kg	87x89x20 cm
ICT-01V2	FIRIN SEHPASI OVEN BENCH	D04E-D04EF-D04EFD- D06E-D06EG-D10E-D10EG	5 X 40X60 cm	80 mm	83x86x60 cm	30 Kg	33 Kg	87x89x20 cm

ELEKTRİKLİ MİNİ PIZZA FIRINLARI
ELECTRIC MINI PIZZA OVENS

MARGARITA SERIES
35x35cm - 41x41cm

M-301EL

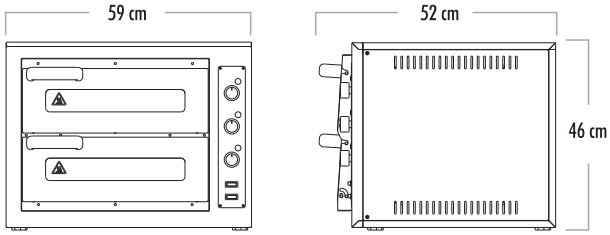
TEKNİK RESİM / **TECHNICAL DRAWINGS**



ÖN / **FRONT** SAĞ / **RIGHT**

Opsiyonel kubbeli model.
Optional model with dome.

M-302EL



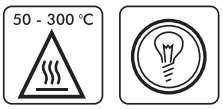
ÖN / **FRONT** SAĞ / **RIGHT**

GENEL ÖZELLİKLER

- Paslanmaz kapaklı kapı sistemi
- Boyalı dış gövde yapısı
- Yüksek ısıya dayanıklı izolasyonlu gövde
- Kolay ve pratik kullanım
- Analog sıcaklık göstergeleri (Opsiyonel)
- Güçlü kabin aydınlatması
- Kullanıcı dostu kumanda arayüzü

GENERAL FEATURES

- *Door system with stainless cover*
- *Painted outer body structure*
- *High temperature resistant insulated body*
- *Easy and practical use*
- *Analog temperature indicators (Optional)*
- *Powerful cabin lighting*
- *User-friendly control interface*



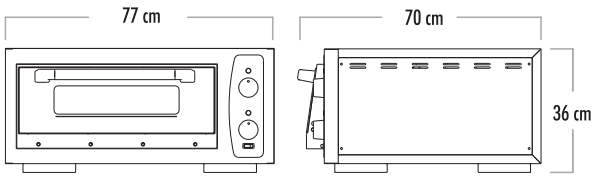
MODEL	GÜÇ GİRİŞİ POWER INPUT	GÜÇ POWER	KUMANDA TİPİ COMMAND TYPE	PİŞİRME ALANI COOKING AREA	KABİN İÇ YÜKSEKLİĞİ CABINET HEIGHT	DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENTIONS	NET AĞIRLIK NET WEIGHT	BRÜT AĞIRLIK GROSS WEIGHT	PAKETLİ ÖLÇÜSÜ PACKAGE DİMENSİON
M-301E	220V-AC-N	2,5 kW	ANALOG / 300 °C	35x35 cm	10 cm	59x46x30 cm	20 Kg	22 Kg	55x48x32 cm
M-301EL	220V-AC-N	2,5 kW	ANALOG / 300 °C	41x41 cm	10 cm	59x52x30 cm	30 Kg	33 Kg	61x54x32 cm
M-302E	220V-AC-N	3,8 kW	ANALOG / 300 °C	35x35 cm	10 cm	53x46x46 cm	25 Kg	27 Kg	55x48x48 cm
M-302EL	220V-AC-N	3,8 kW	ANALOG / 300 °C	41x41 cm	10 cm	59x52x46 cm	55 Kg	58 Kg	61x54x48 cm

ELEKTRİKLİ PIZZA FIRINLARI
ELECTRIC PIZZA OVENS

MARGARITA SERIES
Ø25cm PIZZA TRAYS

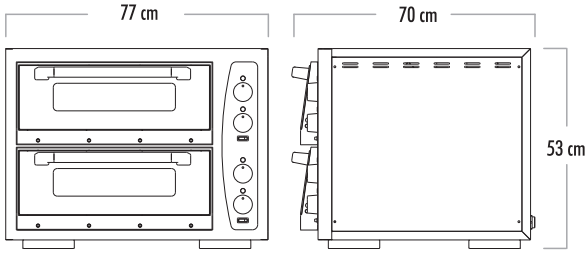
M-401E

TEKNİK RESİM / **TECHNICAL DRAWINGS**

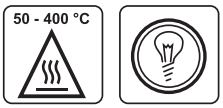


ÖN / **FRONT** SAĞ / **RIGHT**

M-402E



ÖN / **FRONT** SAĞ / **RIGHT**



Opsiyonel sıcaklık göstergesi
Optional temperature indicator

GENEL ÖZELLİKLER

- Paslanmaz kapaklı kapı sistemi
- Boyalı dış gövde yapısı
- Yüksek ısıya dayanıklı izolasyonlu gövde
- Kolay ve pratik kullanım
- Analog sıcaklık göstergeleri (Opsiyonel)
- Güçlü kabin aydınlatması
- Kullanıcı dostu kumanda arayüzü

GENERAL FEATURES

- *Door system with stainless cover*
- *Painted outer body structure*
- *High temperature resistant insulated body*
- *Easy and practical use*
- *Analog temperature indicators (Optional)*
- *Powerful cabin lighting*
- *User-friendly control interface*

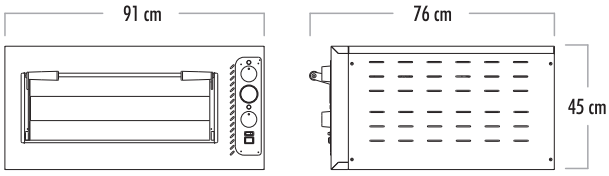
MODEL	GÜÇ GİRİŞİ POWER INPUT	GÜÇ POWER	KUMANDA TİPİ COMMAND TYPE	PİŞİRME ALANI COOKING AREA	KABİN İÇ YÜKSEKLİĞİ CABINET HEIGHT	KABİN KAPASİTESİ CABINET CAPACITY	DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENTIONS	NET AĞIRLIK NET WEIGHT	BRÜT AĞIRLIK GROSS WEIGHT	PAKETLİ ÖLÇÜSÜ PACKAGE DİMENSİON
M-401E	220V-AC-N	4 kW	ANALOG / 400 °C	51x51 cm	10 cm	Ø 25 cm x 4 trays	77x70x36 cm	64 Kg	74 Kg	81x74x51 cm
M-402E	380V-AC-3N	6 kW	ANALOG / 400 °C	51x51 cm	10 cm	Ø 25 cm x 8 trays	77x70x53 cm	88 Kg	100 Kg	81x74x68 cm

ELEKTRİKLİ PIZZA FIRINLARI
ELECTRIC PIZZA OVENS

MARGARITA SERIES
Ø30cm PIZZA TRAYS

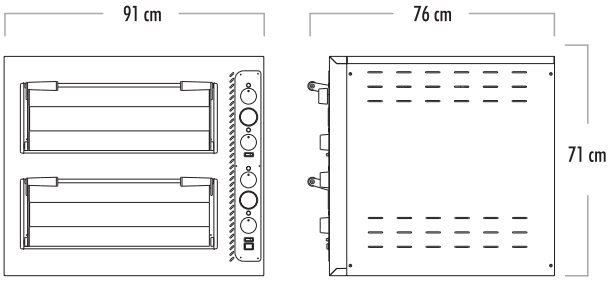
M-501E

TEKNİK RESİM / **TECHNICAL DRAWINGS**

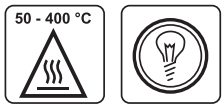


ÖN / **FRONT** SAĞ / **RIGHT**

M-502E



ÖN / **FRONT** SAĞ / **RIGHT**



Opsiyonel dijital kumanda ünitesi
Optional digital control unit

GENEL ÖZELLİKLER

- Paslanmaz kapaklı kapı sistemi
- Boyalı dış gövde yapısı
- Yüksek ısıya dayanıklı izolasyonlu gövde
- Kolay ve pratik kullanım
- Analog sıcaklık göstergeleri (Opsiyonel)
- Güçlü kabin aydınlatması
- Kullanıcı dostu kumanda arayüzü

GENERAL FEATURES

- *Door system with stainless cover*
- *Painted outer body structure*
- *High temperature resistant insulated body*
- *Easy and practical use*
- *Analog temperature indicators (Optional)*
- *Powerful cabin lighting*
- *User-friendly control interface*

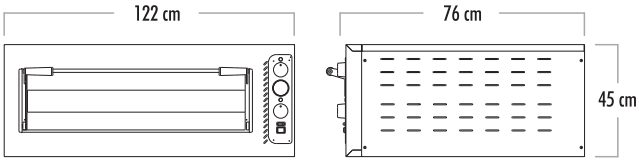
MODEL	GÜÇ GİRİŞİ POWER INPUT	GÜÇ POWER	KUMANDA TİPİ COMMAND TYPE	PİŞİRME ALANI COOKING AREA	KABİN İÇ YÜKSEKLİĞİ CABINET HEIGHT	KABİN KAPASİTESİ CABINET CAPACITY	DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENTIONS	NET AĞIRLIK NET WEIGHT	BRÜT AĞIRLIK GROSS WEIGHT	PAKETLİ ÖLÇÜSÜ PACKAGE DİMENSİON
M-501E	380V-AC-3N	5 kW	ANALOG / 400 °C	61,5 x 61,5 cm	10 cm	Ø 30 cm x 4 trays	91x76x45 cm	80 Kg	90 Kg	95x80x60 cm
M-502E	380V-AC-3N	10 kW	ANALOG / 400 °C	61,5 x 61,5 cm	10 cm	Ø 30 cm x 8 trays	91x76x71 cm	140 Kg	150 Kg	95x80x86 cm

ELEKTRİKLİ PIZZA FIRINLARI
ELECTRIC PIZZA OVENS

MARGARITA SERIES
Ø30cm PIZZA TRAYS

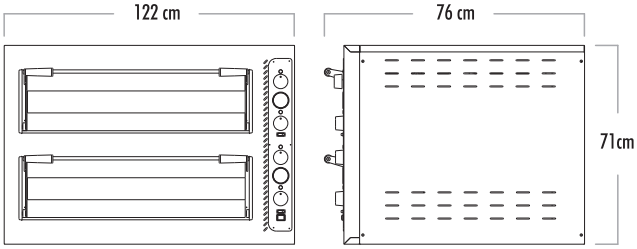
M-601E

TEKNİK RESİM / **TECHNICAL DRAWINGS**

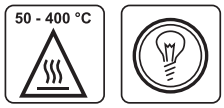


ÖN / **FRONT** SAĞ / **RIGHT**

M-602E



ÖN / **FRONT** SAĞ / **RIGHT**



Opsiyonel dijital kumanda ünitesi
Optional digital control unit

GENEL ÖZELLİKLER

- Paslanmaz kapaklı kapı sistemi
- Boyalı dış gövde yapısı
- Yüksek ısıya dayanıklı izolasyonlu gövde
- Kolay ve pratik kullanım
- Analog sıcaklık göstergeleri (Opsiyonel)
- Güçlü kabin aydınlatması
- Kullanıcı dostu kumanda arayüzü

GENERAL FEATURES

- *Door system with stainless cover*
- *Painted outer body structure*
- *High temperature resistant insulated body*
- *Easy and practical use*
- *Analog temperature indicators (Optional)*
- *Powerful cabin lighting*
- *User-friendly control interface*

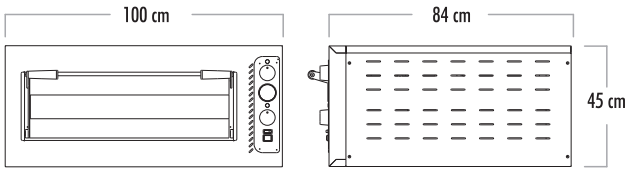
MODEL	GÜÇ GİRİŞİ POWER INPUT	GÜÇ POWER	KUMANDA TİPİ COMMAND TYPE	PİŞİRME ALANI COOKING AREA	KABİN İÇ YÜKSEKLİĞİ CABINET HEIGHT	KABİN KAPASİTESİ CABINET CAPACITY	DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENTIONS	NET AĞIRLIK NET WEIGHT	BRÜT AĞIRLIK GROSS WEIGHT	PAKETLİ ÖLÇÜSÜ PACKAGE DİMENSİON
M-601E	380V-AC-3N	6 kW	ANALOG / 400 °C	92x61,5 cm	150 mm	Ø 30 cm x 6 trays	122x76x45 cm	95 Kg	105 Kg	126x80x60 cm
M-602E	380V-AC-3N	12 Kw	ANALOG / 400 °C	92x61,5 cm	150 mm	Ø 30 cm x 12 trays	122x76x71 cm	168 Kg	180 Kg	126x80x86 cm
M-901E	380V-AC-3N	8 kW	ANALOG / 400 °C	92x92 cm	150 mm	Ø 30 cm x 9 trays	122x107x45 cm	135 Kg	145 Kg	126x111x60 cm
M-902E	380V-AC-3N	16 kW	ANALOG / 400 °C	92x92 cm	150 mm	Ø 30 cm x 18 trays	122x107x71 cm	220 Kg	235 Kg	126x111x86 cm

ELEKTRİKLİ PIZZA FIRINLARI
ELECTRIC PIZZA OVENS

MARGARITA SERIES
Ø33cm PIZZA TRAYS

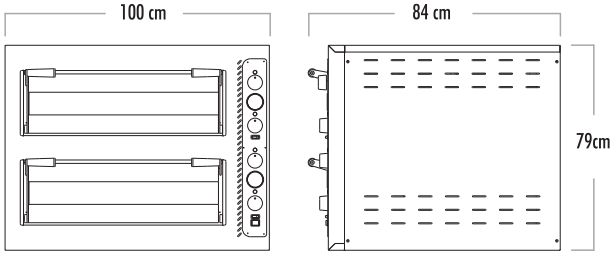
C-501E

TEKNİK RESİM / **TECHNICAL DRAWINGS**

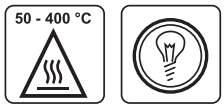


ÖN / **FRONT** SAĞ / **RIGHT**

C-502E



ÖN / **FRONT** SAĞ / **RIGHT**



Opsiyonel dijital kumanda ünitesi
Optional digital control unit

GENEL ÖZELLİKLER

- Paslanmaz kapaklı kapı sistemi
- Boyalı dış gövde yapısı
- Panoramik kapı sistemi
- Yüksek ısıya dayanıklı izolasyonlu gövde
- Kolay ve pratik kullanım
- Geniş pişirme yüzey alanı
- Analog sıcaklık göstergesi 500 °C maks.
- Güçlü kabin aydınlatması
- Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü

GENERAL FEATURES

- *Door system with stainless cover*
- *Painted outer body structure*
- *Panoramic door system*
- *High temperature resistant insulated body*
- *Easy and practical use*
- *Large cooking surface area*
- *Analog temperature indicators 500 °C max*
- *Powerful cabin lighting*
- *User-friendly control interface*

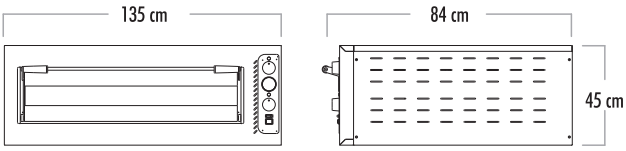
MODEL	GÜÇ GİRİŞİ POWER INPUT	GÜÇ POWER	KUMANDA TİPİ COMMAND TYPE	PİŞİRME ALANI COOKING AREA	KABİN İÇ YÜKSEKLİĞİ CABINET HEIGHT	KABİN KAPASİTESİ CABINET CAPACITY	DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENTIONS	NET AĞIRLIK NET WEIGHT	BRÜT AĞIRLIK GROSS WEIGHT	PAKETLİ ÖLÇÜSÜ PACKAGE DİMENSİON
C-501E	380V-AC-3N	6 kW	ANALOG / 400 °C	70x70 cm	150 mm	Ø 33 cm x 4 trays	100x84x45 cm	85 Kg	90 Kg	104x88x60 cm
C-502E	380V-AC-3N	12 kW	ANALOG / 400 °C	70x70 cm	150 mm	Ø 33 cm x 8 trays	100x84x79 cm	152 Kg	160 Kg	104x88x94 cm

ELEKTRİKLİ PIZZA FIRINLARI
ELECTRIC PIZZA OVENS

MARGARITA SERIES
Ø33cm PIZZA TRAYS

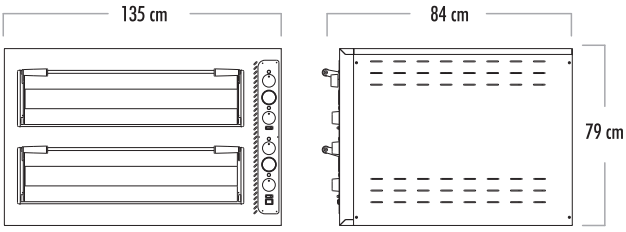
C-601E

TEKNİK RESİM / **TECHNICAL DRAWINGS**

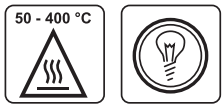


ÖN / **FRONT** SAĞ / **RIGHT**

C-602E



ÖN / **FRONT** SAĞ / **RIGHT**



Opsiyonel dijital kumanda ünitesi
Optional digital control unit

GENEL ÖZELLİKLER

- Paslanmaz kapaklı kapı sistemi
- Boyalı dış gövde yapısı
- Panoramik kapı sistemi
- Yüksek ısıya dayanıklı izolasyonlu gövde
- Kolay ve pratik kullanım
- Geniş pişirme yüzey alanı
- Analog sıcaklık göstergesi 500 °C maks.
- Güçlü kabin aydınlatması
- Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü

GENERAL FEATURES

- *Door system with stainless cover*
- *Painted outer body structure*
- *Panoramic door system*
- *High temperature resistant insulated body*
- *Easy and practical use*
- *Large cooking surface area*
- *Analog temperature indicators 500 °C max*
- *Powerful cabin lighting*
- *User-friendly control interface*

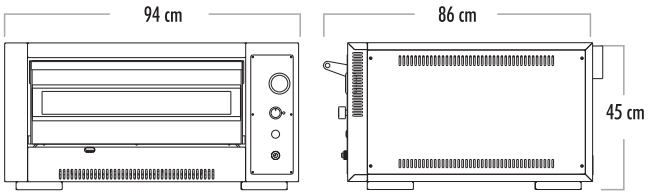
MODEL	GÜÇ GİRİŞİ POWER INPUT	GÜÇ POWER	KUMANDA TİPİ COMMAND TYPE	PİŞİRME ALANI COOKING AREA	KABİN İÇ YÜKSEKLİĞİ CABINET HEIGHT	KABİN KAPASİTESİ CABINET CAPACITY	DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENTIONS	NET AĞIRLIK NET WEIGHT	BRÜT AĞIRLIK GROSS WEIGHT	PAKETLİ ÖLÇÜSÜ PACKAGE DİMENSİON
C-601E	380V-AC-3N	7,5 kW	ANALOG / 400 °C	105x70 cm	150 mm	Ø 33 cm x 6 trays	135x84x45 cm	92 Kg	102 Kg	139x87x60 cm
C-601EL	380V-AC-3N	7,5 kW	ANALOG / 400 °C	70x105 cm	150 mm	Ø 33 cm x 6 trays	100x119x45 cm	90 Kg	102 Kg	104x122x60 cm
C-602E	380V-AC-3N	15 kW	ANALOG / 400 °C	105x70 cm	150 mm	Ø 33 cm x 12 trays	135x84x79 cm	175 Kg	188 Kg	139x87x94 cm
C-602EL	380V-AC-3N	15 kW	ANALOG / 400 °C	70x105 cm	150 mm	Ø 33 cm x 12 trays	100x119x79 cm	172 Kg	188 Kg	104x122x94 cm

GAZLI PIZZA FIRINLARI
GAS PIZZA OVENS

MARGARITA SERIES
Ø30cm PIZZA TRAYS

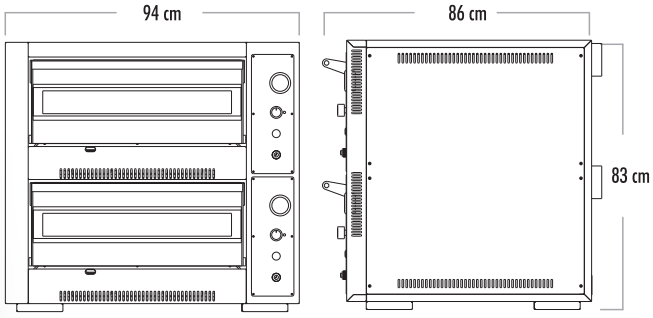
M-501EG

TEKNİK RESİM / **TECHNICAL DRAWINGS**

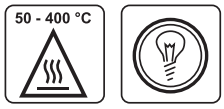


ÖN / **FRONT** SAĞ / **RIGHT**

M-502EG



ÖN / **FRONT** SAĞ / **RIGHT**



Opsiyonel dijital kumanda ünitesi
Optional digital control unit

GENEL ÖZELLİKLER

- Paslanmaz kapaklı kapı sistemi
- Boyalı dış gövde yapısı
- Panoramik kapı sistemi
- Yüksek ısıya dayanıklı izolasyonlu gövde
- Kolay ve pratik kullanım
- Geniş pişirme yüzey alanı
- Analog sıcaklık göstergesi 500 °C maks.
- Güçlü kabin aydınlatması
- Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü

GENERAL FEATURES

- *Door system with stainless cover*
- *Painted outer body structure*
- *Panoramic door system*
- *High temperature resistant insulated body*
- *Easy and practical use*
- *Large cooking surface area*
- *Analog temperature indicators 500 °C max*
- *Powerful cabin lighting*
- *User-friendly control interface*

MODEL	GÜÇ GİRİŞİ POWER INPUT	GÜÇ POWER	KUMANDA TİPİ COMMAND TYPE	PİŞİRME ALANI COOKING AREA	KABİN İÇ YÜKSEKLİĞİ CABINET HEIGHT	KABİN KAPASİTESİ CABINET CAPACITY	DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENTIONS	NET AĞIRLIK NET WEIGHT	BRÜT AĞIRLIK GROSS WEIGHT	PAKETLİ ÖLÇÜSÜ PACKAGE DİMENSİON
M-501EG	220V-AC-N	0,1 kW	ANALOG / 400°C	61,5 x 61.5 cm	15 cm	Ø 30 cm x 4 trays	94x86x45 cm	80 Kg	90 Kg	98x90x60 cm
M-502EG	220V-AC-N	0,2 kW	ANALOG / 400°C	61,5 x 61.5 cm	15 cm	Ø 30 cm x 8 trays	94x86x83 cm	140 Kg	153 Kg	98x90x98 cm

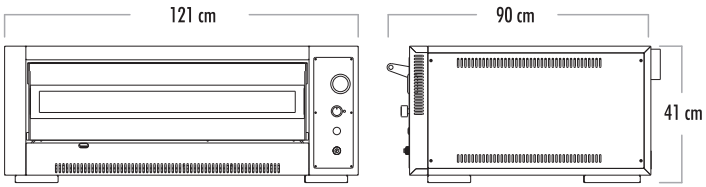
MODEL	GAZ BAĞLANTI GİRİŞİ GAS INPUT	GAZ KATEGORİSİ GAS CATEGORY	GAZ BASINCI G20 GAS PRESSURE NG	GAZ TÜKETİMİ G20 GAS CONSUMPTION NG	GAZ BASINCI G30 SGAS PRESSURE LPG	GAZ TÜKETİMİ G30 GAS CONSUMPTION LPG	ISIL GÜÇ THERMAL POWER
M-501EG	1/2"	II2H3B/P	20-22 mBAR	0,70 m3/h	28-30 mBAR	0,45 Kg/h	6 kW
M-502EG	1/2"	II2H3B/P	20-22 mBAR	1,40 m3/h	28-30 mBAR	0,90 Kg/h	12 kW

GAZLI PIZZA FIRINLARI
GAS PIZZA OVENS

MARGARITA SERIES
Ø30cm PIZZA TRAYS

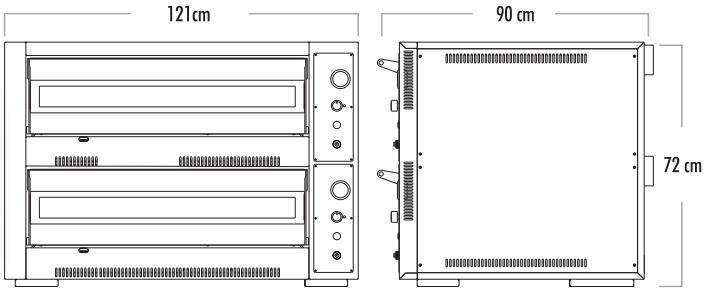
M601EG

TEKNİK RESİM / **TECHNICAL DRAWINGS**

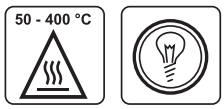


ÖN / **FRONT** SAĞ / **RIGHT**

M602EG



ÖN / **FRONT** SAĞ / **RIGHT**



Opsiyonel dijital kumanda ünitesi
Optional digital control unit

GENEL ÖZELLİKLER

- Paslanmaz kapaklı kapı sistemi
- Boyalı dış gövde yapısı
- Panoramik kapı sistemi
- Yüksek ısıya dayanıklı izolasyonlu gövde
- Kolay ve pratik kullanım
- Analog sıcaklık göstergesi 350 °C maks.
- Güçlü kabin aydınlatması
- Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü

GENERAL FEATURES

- *Door system with stainless cover*
- *Painted outer body structure*
- *Panoramic door system*
- *High temperature resistant insulated body*
- *Easy and practical use*
- *Analog temperature indicators 350 °C max*
- *Powerful cabin lighting*
- *User-friendly control interface*

MODEL	GÜÇ GİRİŞİ POWER INPUT	GÜÇ POWER	KUMANDA TİPİ COMMAND TYPE	PİŞİRME ALANI COOKING AREA	KABİN İÇ YÜKSEKLİĞİ CABINET HEIGHT	KABİN KAPASİTESİ CABINET CAPACITY	DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENTIONS	NET AĞIRLIK NET WEIGHT	BRÜT AĞIRLIK GROSS WEIGHT	PAKETLİ ÖLÇÜSÜ PACKAGE DİMENSİON
M-601EG	220V-AC-N	0,1 kW	ANALOG / 400 °C	91,5 x 61,5 cm	15 cm	Ø 30 cm x 6 trays	121x90x41 cm	105 Kg	115 Kg	125x94x56 cm
M-602EG	220V-AC-N	0,2 kW	ANALOG / 400 °C	91,5 x 61,5 cm	15 cm	Ø 30 cm x 12 trays	121x90x72 cm	175 Kg	188 Kg	125x94x87 cm
M-901EG	220V-AC-N	0,1 kW	ANALOG / 400 °C	91,5 x 91,5 cm	15 cm	Ø 30 cm x 9 trays	121x121x41 cm	145 Kg	155 Kg	125x125x56 cm

MODEL	GAZ BAĞLANTI GİRİŞİ GAS INPUT	GAZ KATEGORİSİ GAS CATEGORY	GAZ BASINCI G20 GAS PRESSURE NG	GAZ TÜKETİMİ G20 GAS CONSUMPTION NG	GAZ BASINCI G30 SGAS PRESSURE LPG	GAZ TÜKETİMİ G30 GAS CONSUMPTION LPG	ISIL GÜÇ THERMAL POWER
M-601EG	1/2"	II2H3B/P	20-22 mBAR	0,95 m3/h	28-30 mBAR	0,54 Kg/h	7,5 kW
M-602EG	1/2"	II2H3B/P	20-22 mBAR	1,90 m3/h	28-30 mBAR	1,08 Kg/h	15 kW
M-901EG	1/2"	II2H3B/P	20-22 mBAR	1,20 m3/h	28-30 mBAR	0,68 Kg/h	9 kW

ICT-04

- *Taban ara raflı fırın sehpası*
- *Elektrostatik boyalı gövde yapısı*
- *Demonte dizayn ile düşük hacim*

- *Oven stand with base intermediate shelf*
- *Electrostatic painted body structure*
- *Low volume with demounted design*

ICT-05V2

- *Taban ara raflı kayar tablalı fırın sehpası*
- *Elektrostatik boyalı gövde yapısı*
- *Demonte dizayn ile düşük hacim*

- *Oven stand with sliding table with bottom intermediate shelf*
- *Electrostatic painted body structure*
- *Low volume with demounted design*

MODEL	ÜRÜN AÇIKLAMASI PRODUCT DESCRIPTION	UYUMLU MODEL SUITABLE MODEL	DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENTIONS	NET AĞIRLIK NET WEIGHT	BRÜT AĞIRLIK GROSS WEIGHT	PAKETLİ ÖLÇÜSÜ PACKAGE DİMENSİON
ICT-04	FIRIN SEHPASI / OVEN BENCH	M401E, M402E	77x70x85 cm	22 Kg	24 Kg	79x72x20 cm
ICT-04V2	FIRIN SEHPASI, KAYAR TABLALI OVEN BENCH WITH SLIDING TABLE	M401E, M402E	77x70x85 cm	26 Kg	28 Kg	79x72x20 cm
ICT-05	FIRIN SEHPASI / OVEN BENCH	M501E, M501EG, M502E, M502EG	89x76x85 cm	26 Kg	28 Kg	91x78x20 cm
ICT-05V2	FIRIN SEHPASI, KAYAR TABLALI OVEN BENCH WITH SLIDING TABLE	M501E, M501EG, M502E, M502EG	89x76x85 cm	28 Kg	30 Kg	91x78x20 cm
ICT-05C	FIRIN SEHPASI / OVEN BENCH	C501E,C502E	98x84x85 cm	28 Kg	30 Kg	100x86x20 cm
ICT-06	FIRIN SEHPASI / OVEN BENCH	M601E, M602E	120x76x85 cm	32 Kg	34 Kg	122x78x20 cm
ICT-06V2	FIRIN SEHPASI, KAYAR TABLALI OVEN BENCH WITH SLIDING TABLE	M601E, M602E	120x76x85 cm	36 Kg	38 Kg	122x78x20 cm
ICT-06C	FIRIN SEHPASI / OVEN BENCH	C601E,C602E, C601EL,C602EL	133x84x85 cm	37 Kg	40 Kg	135x86x20 cm
IC-T09	FIRIN SEHPASI / OVEN BENCH	M901E, M902E	120x107x85 cm	40 Kg	43 Kg	122x109x20 cm
ICT-09V2	FIRIN SEHPASI, KAYAR TABLALI OVEN BENCH WITH SLIDING TABLE	M901E, M902E	120x107x85 cm	46 Kg	49 Kg	122x109x20 cm

MODÜLER VARYASYONLAR
MODULAR VARIATIONS

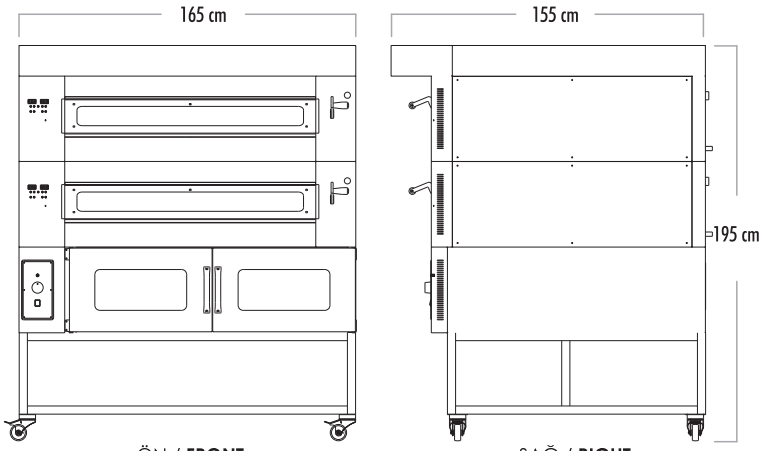
ELEKTRİKLİ TAŞ TABANLI FIRINLAR
ELECTRIC STONE BASED OVENS

MARINA SERIES
40x60cm TRAYS

MODÜLER VARYASYONLAR
MODULAR VARIATIONS

M-1202E

TEKNİK RESİM / **TECHNICAL DRAWINGS**



ÖN / **FRONT**

SAĞ / **RIGHT**

Analog ve Dijital kumanda ara yüzü opsiyoneldir
Optional Analog and Digital command interface

ICP-12

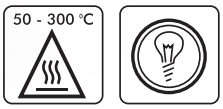
ICT-12

GENEL ÖZELLİKLER

- *Paslanmaz çelik gövde*
- *Modüler yapı ile ihtiyaca göre dizayn*
- *İçeri açılan kapı sistemi ile rahat kullanım*
- *Buhar jeneratörü sistemi (Opsiyonel)*
- *Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü*
- *Güçlü kabin aydınlatma sistemi*

GENERAL FEATURES

- *Stainless steel chasis*
- *Designed according to need with modular structure*
- *Comfortable use with the inward opening door system*
- *Steam generator system (Optional)*
- *User friendly command interface*
- *Powerfull cabinet illumination system*

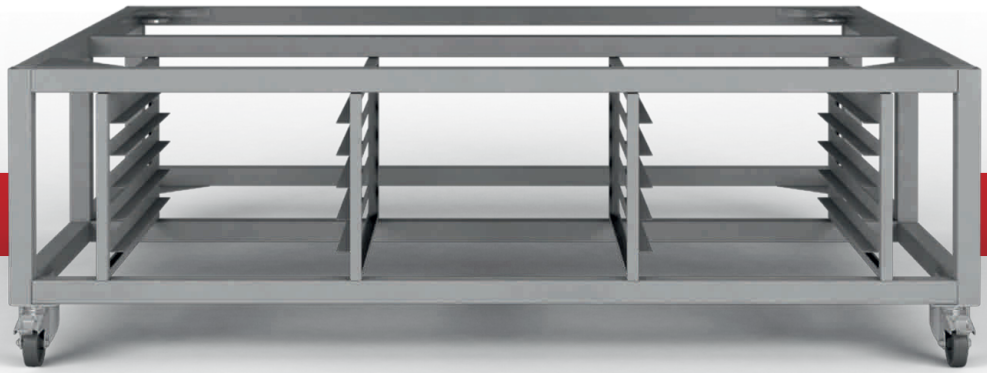


MODEL	GÜÇ GİRİŞİ POWER INPUT	GÜÇ POWER	KUMANDA TİPİ COMMAND TYPE	PİŞİRME ALANI COOKING AREA	KABİN İÇ YÜKSEKLİĞİ CABINET HEIGHT	KABİN KAPASİTESİ CABINET CAPACITY	DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENTIONS	NET AĞIRLIK NET WEIGHT	BRÜT AĞIRLIK GROSS WEIGHT	PAKETLİ ÖLÇÜSÜ PACKAGE DİMENSİON
M-1201E	380V-AC-3N	6,8 kW	ANALOG / ELECTRONIC	87x64 cm	180 mm	2 X 40 X 60 cm trays	125x115x42 cm	130 Kg	150 Kg	129x119x57 cm
M-1202E	380V-AC-3N	10,5 kW	ANALOG / ELECTRONIC	128x90 cm	180 mm	4 X 40 X 60 cm trays	165x138x42 cm	200 Kg	225 Kg	169x142x57 cm
M-1203E	380V-AC-3N	22 kW	ANALOG / ELECTRONIC	128x200 cm	180 mm	10 X 40 X 60 cm trays	165x225x42 cm	300 Kg	330 Kg	169x229x57 cm

ICH-02

ICP-02

ICT-12

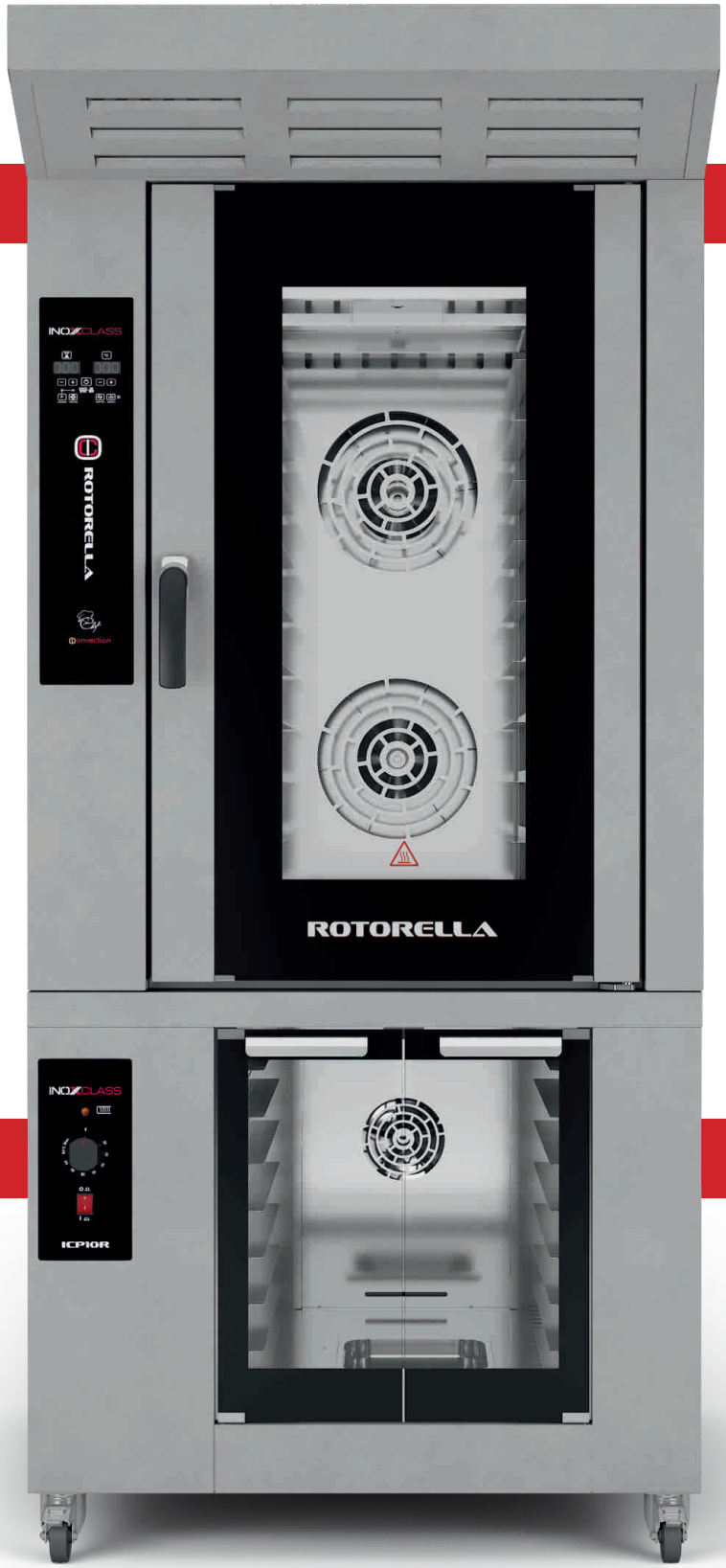


MODEL	ÜRÜN AÇIKLAMASI PRODUCT DESCRIPTION	UYUMLU MODEL SUITABLE MODEL	DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENTIONS	NET AĞIRLIK NET WEIGHT	BRÜT AĞIRLIK GROSS WEIGHT	PAKETLİ ÖLÇÜSÜ PACKAGE DİMENSİON
ICH-02	FIRIN DAVLUMBAZI OVEN HOOD	M1202E, M1203E	165x155x15 cm	38 Kg	48 Kg	169x159x30 cm
ICH-03	FIRIN DAVLUMBAZI OVEN HOOD	M1201E	125x134x15 cm	28 Kg	35 Kg	129x138x30 cm
ICT-08	FIRIN SEHPASI OVEN BENCH	M1201E	125x115x55 cm	46 Kg	58 Kg	129x119x70 cm
ICT-12	FIRIN SEHPASI OVEN BENCH	M1202E	165x115x55 cm	67 Kg	80 Kg	169x119x70 cm

MODEL	ÜRÜN AÇIKLAMASI PRODUCT DESCRIPTION	UYUMLU MODEL SUITABLE MODEL	RAF KAPASİTESİ SHELVES CAPACITY	RAF ARALIĞI SHELVES SPACE	DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENTIONS	NET AĞIRLIK NET WEIGHT	BRÜT AĞIRLIK GROSS WEIGHT	PAKETLİ ÖLÇÜSÜ PACKAGE DİMENSİON
ICP-08M	MAYALANDIRMA ÜNİTESİ FERMENTATION CABINET	M1201E	8 X 40X60 cm	80 mm	125x115x55 cm	46 kg	60 Kg	130x130x70 cm
ICP-12	MAYALANDIRMA ÜNİTESİ FERMENTATION CABINET	M1202E	12 X 40X60 cm	80 mm	165x138x55 cm	80 Kg	95 Kg	170x143x70 cm

DÖNER TEPSİLİ KONVEKSİYONLU FIRINLAR
ROTARY TYPE CONVECTION OVENS

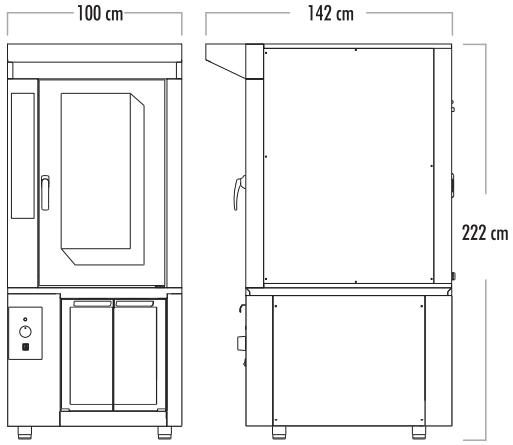
ROTERELLA SERIES
40x60cm TRAYS



R-10E

ICP-10R

TEKNİK RESİM / **TECHNICAL DRAWINGS**



ÖN / **FRONT** SAĞ / **RIGHT**

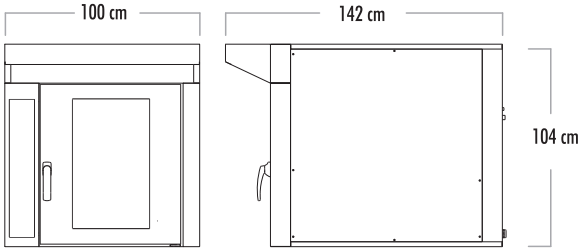
MODEL	GÜÇ GİRİŞİ POWER INPUT	GÜÇ POWER	KUMANDA TİPİ COMMAND TYPE	RAF KAPASİTESİ SHELVES CAPACITY	RAF ARALIĞI SHELVES SPACE	DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENTIONS	NET AĞIRLIK NET WEIGHT	BRÜT AĞIRLIK GROSS WEIGHT	PAKETLİ ÖLÇÜSÜ PACKAGE DİMENSİON
R-10E	380V-AC-3N	23 kW	ANALOG / ELECTRONIC	10 X 40X60 cm	90 mm	100x142x140 cm	160 Kg	170 Kg	104x146x155 mm
ICP-10R	220V-AC-3N	2,6 kW	ANALOG / ELECTRONIC	10 X 40X60 cm	80 mm	100x142x82 cm	80 Kg	90 Kg	104x146x87 mm

DÖNER TEPSİLİ KONVEKSİYONLU FIRINLAR
ROTARY TYPE CONVECTION OVENS

ROTERELLA SERIES
40x60cm TRAYS

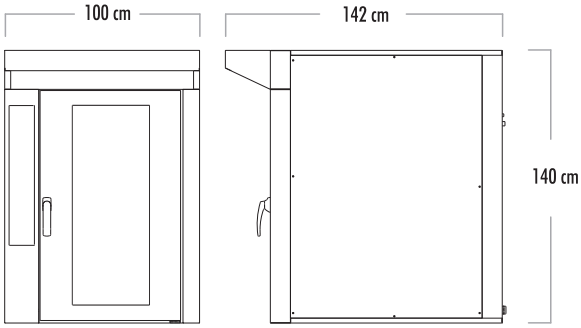
R-06E

TEKNİK RESİM / **TECHNICAL DRAWINGS**



ÖN / **FRONT** SAĞ / **RIGHT**

R-10E



ÖN / **FRONT** SAĞ / **RIGHT**

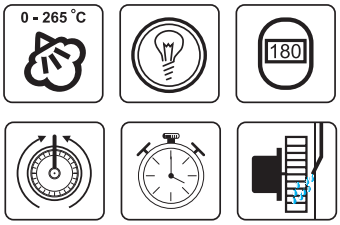
Analog ve Dijital kumanda ara yüzü opsiyoneldir
Optional Analog and Digital command interface

GENEL ÖZELLİKLER

- Paslanmaz çelik gövde
- Ergonomik monoblok davlumbazlı gövde
- Döner tepsi sistemi ile kusursuz pişirme
- Geniş raf aralığı imkanı (90 mm)
- Çift Camlı kolay temizlenebilir fırın kapağı
- Uzun ömürlü ve çift açılır kapı kolu
- Manuel ve programlı pişirme modu
- Sıvı tahliye sistemi
- Kullanıcı dostu kumanda ara yüzü
- Kolay sökülebilir kabin içi raf sistemi
- Çift yöne dönebilen fan sistemi
- Güçlü kabin aydınlatma sistemi
- Yüksekliği ayarlanabilir fırın ayakları

GENERAL FEATURES

- *Stainless steel chasis*
- *Ergonomic monoblock body with hood*
- *Perfect cooking with the rotating tray system*
- *Wide shelf spacing (90 mm)*
- *Double glazed easy to clean oven door*
- *Long life double opening oven door handle*
- *Manuel and programmable cooking modes*
- *Drainage system for humidification*
- *User friendly command interface*
- *Easy dismantled tray system*
- *Double rotation fan system*
- *Powerfull cabinet illumination system*
- *Height adjustable oven legs*



MODEL	GÜÇ GİRİŞİ POWER INPUT	GÜÇ POWER	KUMANDA TİPİ COMMAND TYPE	RAF KAPASİTESİ SHELVES CAPACITY	RAF ARALIĞI SHELVES SPACE	DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENTIONS	NET AĞIRLIK NET WEIGHT	BRÜT AĞIRLIK GROSS WEIGHT	PAKETLİ ÖLÇÜSÜ PACKAGE DİMENSİON
R-06E	380V-AC-3N	16 kW	ANALOG / ELECTRONIC	6 X 40X60 cm	90 mm	100x142x104 cm	115 Kg	130 Kg	104x146x119 cm
R-10E	380V-AC-3N	22,6 kW	ANALOG / ELECTRONIC	10 X 40X60 cm	90 mm	100x142x140 cm	160 Kg	170 Kg	104x146x155 cm
ICP-10R	220V-AC-3N	2,6 kW	ANALOG / ELECTRONIC	10 X 40X60 cm	80 mm	100x142x82 cm	80 Kg	90 Kg	104x146x87 cm

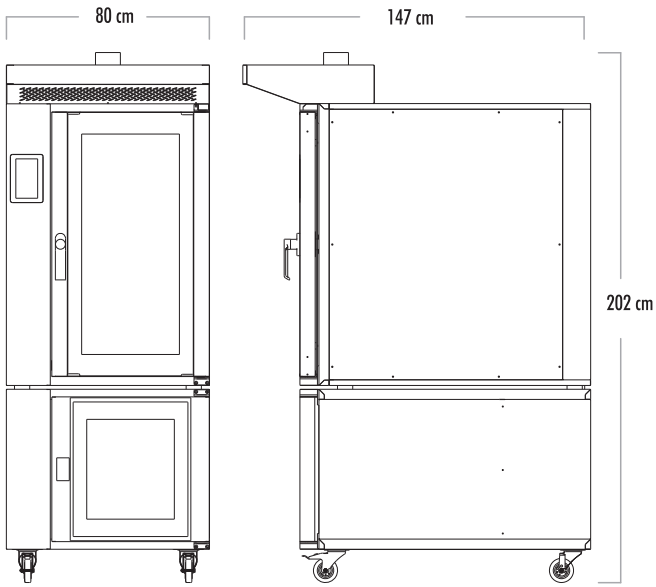
PROFESYONEL PATİSERİ FIRINLAR
PROFESSIONAL PATISSERIE OVENS

DONATELLA SERIES
40x60cm TRAYS

D-09E

BOF-08E

TEKNİK RESİM / **TECHNICAL DRAWINGS**



ÖN / **FRONT** SAĞ / **RIGHT**

Analog ve Dijital kumanda ara yüzü opsiyoneldir
Optional Analog and Digital command interface

MODEL	GÜÇ GİRİŞİ POWER INPUT	GÜÇ POWER	KUMANDA TİPİ COMMAND TYPE	RAF ARALIĞI SHELVES SPACE	KABİN KAPASİTESİ CABINET CAPACITY	DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENTIONS	NET AĞIRLIK NET WEIGHT	BRÜT AĞIRLIK GROSS WEIGHT	PAKETLİ ÖLÇÜSÜ PACKAGE DİMENSİON
D-05E	380V-N 50 Hz	11,5 kW	Touch screen	100 mm	5x40x60 cm trays	80x147x88 cm	85 Kg	100 Kg	84x151x103 cm
D-09E	380V-N 50 Hz	22,9 kW	Touch screen	100 mm	9x40x60 cm trays	80x147x128 cm	165 Kg	175 Kg	84x151x143 cm
D-14E	380V-N 50 Hz	34,40 kW	Touch screen	100 mm	14x40x60 cm trays	80x147x187 cm	225 Kg	240 Kg	84x151x202 cm
BOF-09E	220V-N 50 Hz	2,5 kW	-	100 mm	9x40x60 cm trays	80x126x74 cm	65 Kg	70 Kg	84x131x89 cm

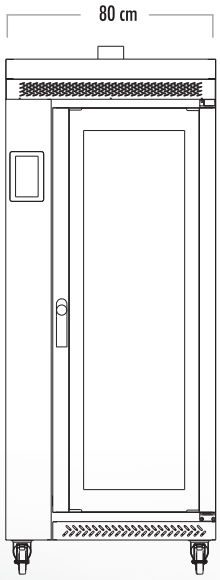
MODEL	GÜÇ GİRİŞİ POWER INPUT	GÜÇ POWER	KUMANDA TİPİ COMMAND TYPE	RAF ARALIĞI SHELVES SPACE	KABİN KAPASİTESİ CABINET CAPACITY	DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENTIONS	NET AĞIRLIK NET WEIGHT	BRÜT AĞIRLIK GROSS WEIGHT	PAKETLİ ÖLÇÜSÜ PACKAGE DİMENSİON
D-05G	220V-N 50 Hz	0,5 /15 kW	Touch screen	100 mm	5x40x60 cm trays	80x147x95 cm	140 Kg	150 Kg	84x151x110 cm
D-09G	220V-N 50 Hz	0,9 /30 kW	Touch screen	100 mm	9x40x60 cm trays	80x147x135 cm	195 Kg	205 Kg	84x151x150 cm
D-14G	220V-N 50 Hz	1,4 /45 kW	Touch screen	100 mm	14x40x60 cm trays	80x147x194 cm	265 Kg	280 Kg	84x151x209 cm
BOF-09G	220V-N 50 Hz	2,5 kW	-	100 mm	9x40x60 cm trays	80x126x135 cm	70 Kg	70 Kg	84x131x140 cm

PROFESYONEL PATİSERİ FIRINLAR
PROFESSIONAL PATISSERIE OVENS

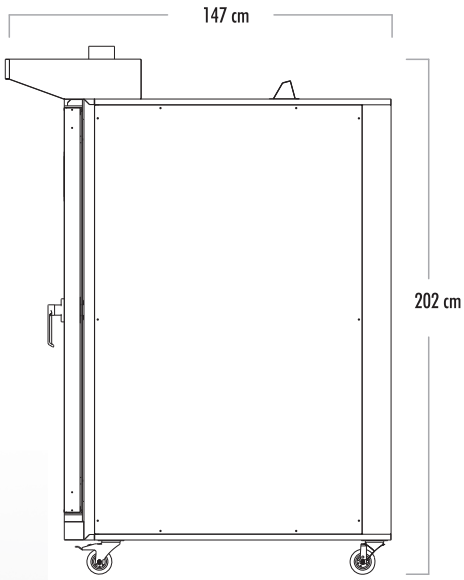
DONATELLA SERIES
40x60cm TRAYS

D-14G

TEKNİK RESİM / **TECHNICAL DRAWINGS**



ÖN / **FRONT**



SAĞ / **RIGHT**

GENEL ÖZELLİKLER

- Paslanmaz çelik gövde
- Tekerlekli ayaklar sayesinde kolayca taşıma
- Çift ısı camlı fırın kapısı
- Yanmaz ve yüksek sıcaklığa dayanıklı dış izalasyon
- Homojen ısı dağıtımını sağlayan kabin dizaynı
- Dokunmatik yada elektronik ergonomik kontrol paneli
- Yüksek verimli buhar sistemi
- Yüksek enerji tasarrufu
- Led aydınlatmalı kapı sistemi
- Şık ve ergonomik dizayn
- Kolay kurulum
- 45x65 cm tepsiler için özel üretim imkanı.

GENERAL FEATURES

- *Stainless steel main chasis*
- *It can be easily transported with its wheels*
- *Double glazed tempered glass oven door*
- *Hight temperature durable internal isolation*
- *Cabinet design with homogeneous heat distribution.*
- *Touch or electronic ergonomic control interface*
- *High efficiency humidification*
- *Working system with energy safe*
- *Led illumination door system.*
- *Stylish and ergonomic desingn*
- *Easy installation*
- *Special producing avaibility for 45x65 cm tray*

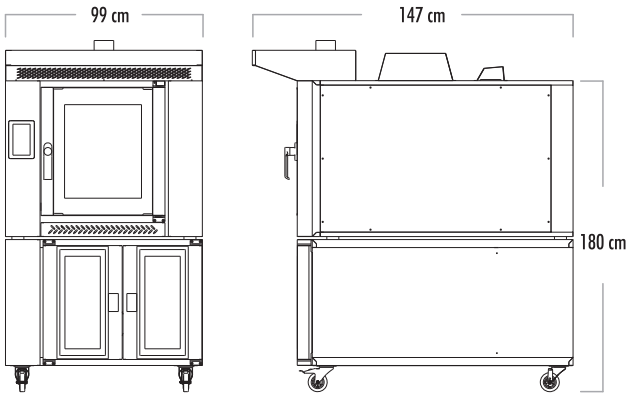
MODEL	GÜÇ GİRİŞİ POWER INPUT	GÜÇ POWER	KUMANDA TİPİ COMMAND TYPE	RAF ARALIĞI SHELVES SPACE	KABİN KAPASİTESİ CABINET CAPACITY	DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENTIONS	NET AĞIRLIK NET WEIGHT	BRÜT AĞIRLIK GROSS WEIGHT	PAKETLİ ÖLÇÜSÜ PACKAGE DİMENSİON
D-14E	380V-N 50 Hz	34,40 kW	Touch screen	100 mm	14x40x60 cm trays	80x147x195 cm	225 Kg	240 Kg	84x151x200 cm
D-14G	220V-N 50 Hz	1,4 /45 kW	Touch screen	100 mm	14x40x60 cm trays	80x147x202 cm	265 Kg	280 Kg	84x151x210 cm

DÖNER TEPSİLİ PATİSERİ FIRINLARI
ROTARY PATISSERIE OVENS

BESTOVEN
Rotary-line

BOR-05G

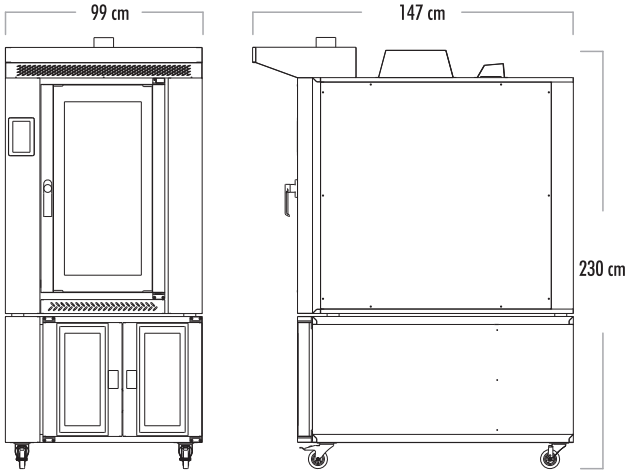
TEKNİK RESİM / **TECHNICAL DRAWINGS**



ÖN / **FRONT** SAĞ / **RIGHT**

BOR-10G

★ Refrakter taş kaplı iç gövde



ÖN / **FRONT** SAĞ / **RIGHT**

MODEL	GÜÇ GİRİŞİ POWER INPUT	GÜÇ POWER	KUMANDA TİPİ COMMAND TYPE	RAF ARALIĞI SHELVES SPACE	KABİN KAPASİTESİ CABINET CAPACITY	DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENTIONS	NET AĞIRLIK NET WEIGHT	BRÜT AĞIRLIK GROSS WEIGHT	PAKETLİ ÖLÇÜSÜ PACKAGE DİMENSİON
BOR05E	380V-3N 50 Hz	11,5 kW	Touch screen	90 mm	5x40x60 cm trays	99x147x98 cm	225 Kg	235 Kg	104x152x133 cm
BOR10E	380V-3N 50 Hz	22,9 kW	Touch screen	90 mm	10x40x60 cm trays	99x147x148 cm	325 Kg	340 Kg	104x152x163 cm
BOF10E	220V-N 50 Hz	2,5 kW	-	90 mm	10x40x60 cm trays	99x126x74 cm	85 Kg	90 Kg	104x131x89 cm

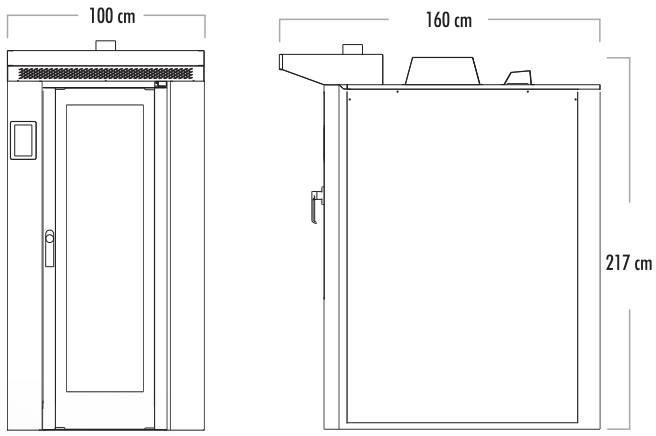
MODEL	GÜÇ GİRİŞİ POWER INPUT	GÜÇ POWER	KUMANDA TİPİ COMMAND TYPE	RAF ARALIĞI SHELVES SPACE	KABİN KAPASİTESİ CABINET CAPACITY	DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENTIONS	NET AĞIRLIK NET WEIGHT	BRÜT AĞIRLIK GROSS WEIGHT	PAKETLİ ÖLÇÜSÜ PACKAGE DİMENSİON
BOR-05G	220V-N 50 Hz	0,5/15 kW	Touch screen	90 mm	5x40x60 cm trays	99x147x106 cm	225 Kg	240 Kg	104x152x121 cm
BOR-10G	220V-N 50 Hz	0,9/30 kW	Touch screen	90 mm	10x40x60 cm trays	99x147x156 cm	335 Kg	350 Kg	104x152x171 cm
BOF-10G	220V-N 50 Hz	2,5 kW	-	90 mm	10x40x60 cm trays	99x126x94 cm	85 Kg	93 Kg	104x131x89 cm

DÖNER TEPSİLİ TAM BOY PATİSERİ FIRINLAR
ROTARY FULL SIZE PATISSERIE OVENS

BESTOVEN
Rotary-line

BOR-15E / BOR-15G

TEKNİK RESİM / **TECHNICAL DRAWINGS**



ÖN / **FRONT** SAĞ / **RIGHT**

GENEL ÖZELLİKLER

- Paslanmaz çelik gövde
- Taş ile kaplanmış iç gövde
- Tekerlekli ayaklar sayesinde kolayca taşıma
- Çift ısı camlı fırın kapısı
- Yanmaz ve yüksek sıcaklığa dayanıklı dış izalasyon
- Tork kontrollü tepsi döndürme mekanizması
- Homojen ısı dağıtımını sağlayan kabin dizaynı
- Dokunmatik ve ergonomik kontrol paneli
- Yüksek verimli buhar sistemi
- Elektronik gaz ateşleme sistemi
- Arabalı yükleme sistemi
- Led aydınlatmalı kapı sistemi
- Şık ve ergonomik dizayn
- Kolay kurulum
- 60x80 cm tepsiler için özel üretim imkanı.

GENERAL FEATURES

- *Stainless steel main chasis*
- *İnternal chasis covered with refractory stone*
- *It can be easily transported with its wheels*
- *Double glazed tempered glass oven door*
- *Hight temperature durable internal isolation*
- *Torque controlled tray rotating mechanism*
- *Cabinet design with homogeneous heat distribution.*
- *Touch or electronic ergonomic control interface*
- *High efficiency humidification*
- *Elektronic gas ignition system*
- *Loading system with trolley*
- *Led illumination door system.*
- *Stylish and ergonomic desingn*
- *Easy installation*
- *Special producing avaibility for 60x80 cm tray*

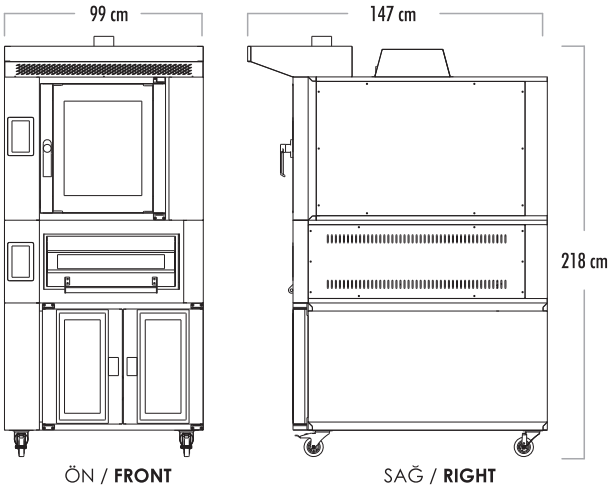
MODEL	GÜÇ GİRİŞİ POWER INPUT	GÜÇ POWER	KUMANDA TİPİ COMMAND TYPE	RAF ARALIĞI SHELVES SPACE	KABİN KAPASİTESİ CABINET CAPACITY	DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENTIONS	NET AĞIRLIK NET WEIGHT	BRÜT AĞIRLIK GROSS WEIGHT	PAKETLİ ÖLÇÜSÜ PACKAGE DİMENSİON
BOR-15E	380V-3N 50 Hz	45 kW	Touch screen	90 mm	15x40x60 cm trays	105x152x190 cm	400Kg	420 Kg	110x157x205 cm
BOR-15G	220V-N 50 Hz	1,4/45 kW	Touch screen	90 mm	15x40x60 cm trays	110x157x200 cm	440 Kg	465 Kg	115x162x215 cm

KOMBİNE FIRIN SETLERİ
COMBİNE OVEN SETS

BESTOVEN
Combine -line

KOMBİNE SET

TEKNİK RESİM / **TECHNICAL DRAWINGS**



Refrakter taş kaplı iç gövde

GENEL ÖZELLİKLER

- Konveksiyonlu ve taş tabanlı kombine set
- Paslanmaz çelik gövde
- Taş ile kaplanmış iç gövde
- Elektrikli ya da gazlı olarak çalışma imkanı
- Tekerlekli ayaklar sayesinde kolayca taşıma
- Çift ısı camlı fırın kapısı
- Yanmaz ve yüksek sıcaklığa dayanıklı izolasyon
- Tork kontrollü tepsi döndürme mekanizması
- Homojen ısı dağıtımını sağlayan kabin dizaynı
- Dokunmatik ve ergonomik kontrol paneli
- Yüksek verimli buhar sistemi
- Elektronik gaz ateşleme sistemi
- Led aydınlatmalı kapı sistemi
- Şık ve ergonomik dizayn
- Kolay kurulum

GENERAL FEATURES

- *Convection and stone based combined ovens*
- *Stainless steel main chasis*
- *İnternal chasis covered with refractory stone*
- *Working electric or gas type*
- *It can be easily transported with its wheels*
- *Double glazed tempered glass oven door*
- *Hight temperature durable internal isolation*
- *Torque controlled tray rotating mechanism*
- *Cabinet design with homogeneous heat distribution.*
- *Touch or electronic ergonomic control interface*
- *High efficiency humidification*
- *Elektronic gas ignition system*
- *Led illumination door system.*
- *Stylish and ergonomic desingn*
- *Easy installation*

MODEL	GÜÇ GİRİŞİ POWER INPUT	GÜÇ POWER	KUMANDA TİPİ COMMAND TYPE	RAF ARALIĞI SHELVES SPACE	KABİN KAPASİTESİ CABINET CAPACITY	DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENTIONS	NET AĞIRLIK NET WEIGHT	BRÜT AĞIRLIK GROSS WEIGHT	PAKETLİ ÖLÇÜSÜ PACKAGE DİMENSİON
BOR-05E	380V-3N 50 Hz	11,5 kW	Touch screen	90 mm	5x40x60 cm trays	99x147x98 cm	225 Kg	235 Kg	104x152x113 cm
BOS-02E	380V-3N 50 Hz	8,2 kW	Touch screen	90 mm	2x40x60 cm trays	99x126x41 cm	180 Kg	195 Kg	104x131x56 cm
BOF-10E	220V-N 50 Hz	2,5 kW	-	90 mm	10x40x60 cm trays	99x126x74 cm	85 Kg	90 Kg	104x131x89 cm
MODEL	GÜÇ GİRİŞİ POWER INPUT	GÜÇ POWER	KUMANDA TİPİ COMMAND TYPE	RAF ARALIĞI SHELVES SPACE	KABİN KAPASİTESİ CABINET CAPACITY	DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENTIONS	NET AĞIRLIK NET WEIGHT	BRÜT AĞIRLIK GROSS WEIGHT	PAKETLİ ÖLÇÜSÜ PACKAGE DİMENSİON
BOR-05G	220V-N 50 Hz	0,5 / 15 kW	Touch screen	90 mm	5x40x60 cm trays	99x138x85 cm	235 Kg	235 Kg	104x143x100 cm
BOS-02G	220V-N 50 Hz	0,2 / 11 kW	Touch screen	90 mm	2x40x60 cm trays	99x126x51 cm	200 Kg	215 Kg	104x131x66 cm
BOF-10G	220V-N 50 Hz	2,5 kW	-	90 mm	10x40x60 cm trays	99x126x74 cm	85 Kg	90 Kg	104x131x89 cm

ÇOK AMAÇLI TAŞ TABANLI FIRINLAR
STONE BASED MULTIPURPOSE DECK OVENS

BESTOVEN
Deck -line

BOS-4E

BOF-12

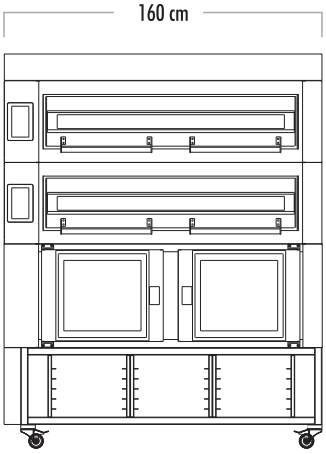
BOT-12

Güçlü ve efektif buhar jenaratörü

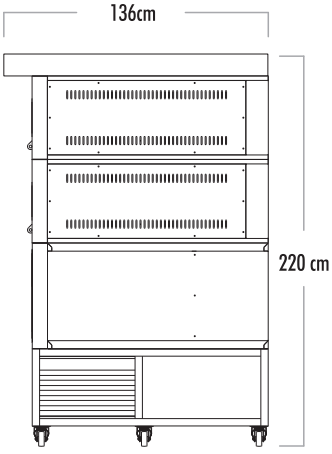
GENEL ÖZELLİKLER

- Modüler yapı ve çok katlı kullanma imkanı
- Paslanmaz çelik gövde
- Taş tabanlı geniş pişirme alanı
- Elektrikli ya da gazlı olarak çalışma imkanı
- Tekerlekli ayaklar sayesinde kolayca taşıma
- Yanmaz ve yüksek sıcaklığa dayanıklı izolasyon
- Homojen ısı dağıtımını sağlayan kabin dizaynı
- Dokunmatik ve elektronik ergonomik kontrol paneli
- Yüksek verimli buhar jeneratör sistemi (opsiyonel)
- Elektronik gaz ateşleme sistemi (gazlı ürünler için)
- Halojen aydınlatmalı kabin dizaynı
- Şık ve ergonomik dizayn
- Kolay kurulum

TEKNİK RESİM / **TECHNICAL DRAWINGS**



ÖN / **FRONT**



SAĞ / **RIGHT**

GENERAL FEATURES

- *Modular structure and multiple oven floors*
- *Stainless steel main chasis*
- *Wide cooking durface with refractory stone*
- *Working electric or gas type*
- *It can be easily transported with its wheels*
- *Hight temperature durable internal isolation*
- *Cabinet design with homogeneous heat distribution.*
- *Touch screen ergonomic control interface*
- *High efficiency steam generator (optional)*
- *Electronic gas ignition system (for gas type)*
- *Halogen illumination cabinet design*
- *Stylish and ergonomic desingn*
- *Easy installation*

MODEL	GÜÇ GİRİŞİ POWER INPUT	GÜÇ POWER	KUMANDA TİPİ COMMAND TYPE	RAF ARALIĞI SHELVES SPACE	KABİN KAPASİTESİ CABINET CAPACITY	DIŞ ÖLÇÜLER EXTERNAL DIMENTIONS	NET AĞIRLIK NET WEIGHT	BRÜT AĞIRLIK GROSS WEIGHT	PAKETLİ ÖLÇÜSÜ PACKAGE DİMENSİON
BOS-02E	380V-3N 50 Hz	8,2 kW	Touch screen	18 cm	2x40x60 cm trays	96x116x41 cm	150 Kg	160 Kg	101x121x56 cm
BOS-02G	220V-N 50 Hz	0,2/11 kW	Touch screen	18 cm	2x40x60 cm trays	96x116x51 cm	200 Kg	215 Kg	101x121x66 cm
BOS-04E	380V-3N 50 Hz	13,5 kW	Touch screen	18 cm	4x40x60 cm trays	160x116x41 cm	285 Kg	305 Kg	165x121x56 cm
BOS-04G	220V-N 50 Hz	0,2/24 kW	Touch screen	18 cm	4x40x60 cm trays	160x116x51 cm	320 Kg	335 Kg	165x121x66 cm
BOF-12E	220V-N 50 Hz	5 kW	-	-	12x40x60 cm trays	160x116x70 cm	110 Kg	120 Kg	165x121x85 cm
BOT-12	-	-	-	-	12x40x60 cm trays	160x116x53 cm	75 Kg	85 Kg	165x121x68 cm

INOXCLASS
INDUSTRIAL KITCHEN EQUIPMENTS

Kazım Karabekir Mahallesi 170/1
Sokak No:27/1 Pancar
Torbalı - İzmir / TÜRKİYE

Tel : +90 232 799 02 56 (PBX)

www.inoxclass.com
info@inoxclass.com