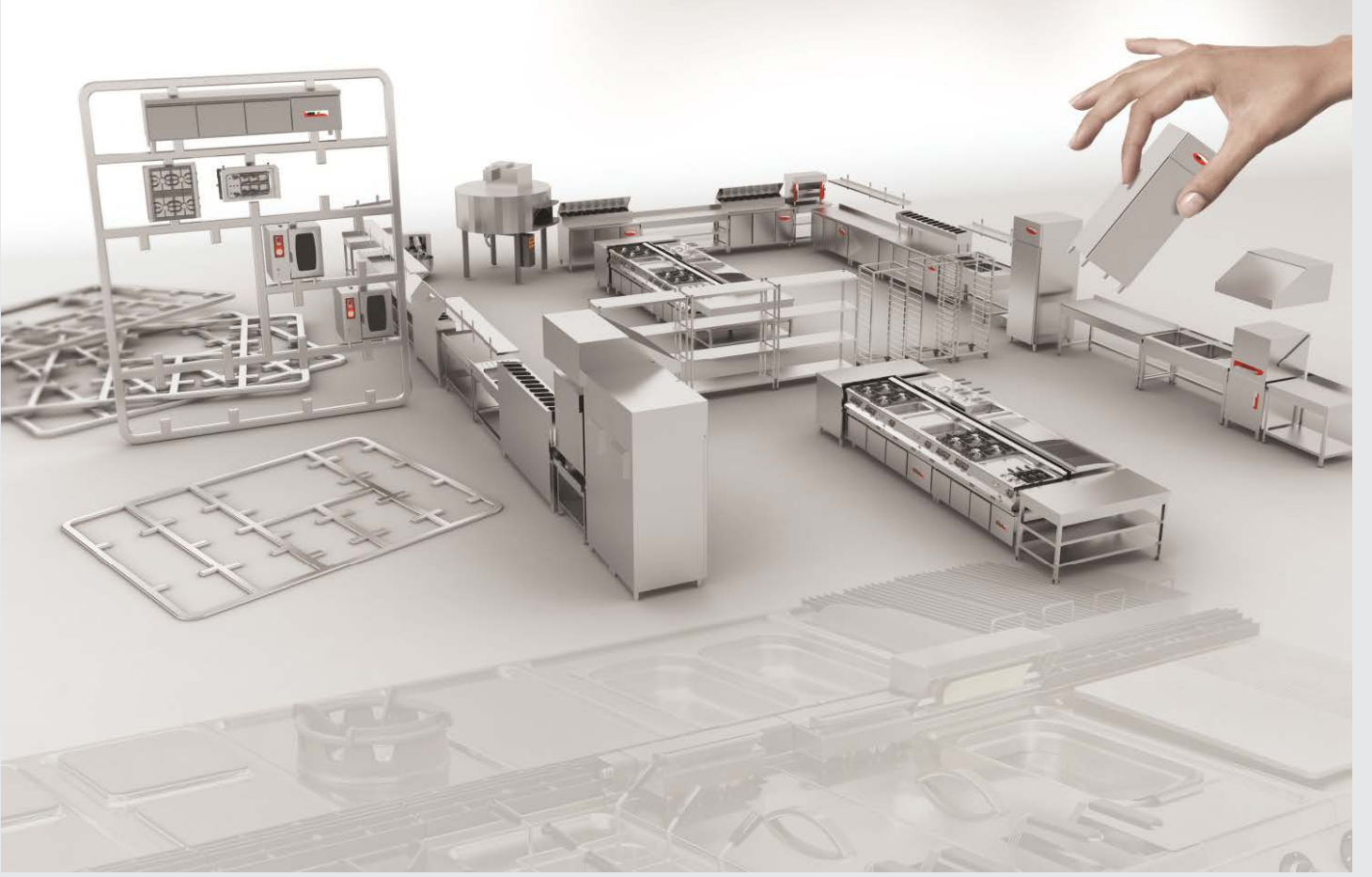


HO RE karakus

Endüstriyel Mutfak Ekipmanları



KATLA-İTH 2023 & 2024

www.karakusmutfak.com.tr

Cafe Bar Ekipmanları

Cafe Bar Equipment



CAFE BAR EKİPMANLARI

Otomatik Portakal Sıkma Makineleri
Şerbet ve Ayran Makineleri
Şerbetlik
Köpüklü Ayran Makineleri
Capuccino Espresso Makineleri
Otomatik Capuccino Espresso Makineleri
Kahve Değirmeni
Türk Kahve Makineleri
Demlikli Çay Otomatları
Çay ve Su Otomatları
Gazlı Döner Ocakları (Alttan Motorlu)
Gazlı Döner Ocakları (Üstten Motorlu)
Elektrikli Camlı Döner Ocakları (Alttan Motorlu)
Gazlı Camlı Döner Ocakları (Alttan Motorlu)
Gazlı Döner Ocakları V Tip (Alttan Motorlu)
Tost Makineleri (Elektrikli)
Krep ve Waffle Makineleri
Elektrikli Salamander Izgaralar
Mini Setüstü Elektrikli Fritöz
Mini Setüstü Elektrikli Izgaralar
Mini Setüstü Elektrikli İndüksiyonlu Ocaklar
Mini Setüstü Elektrikli Ocaklar (Yuvarlak Pleyt)
Mini Setüstü Gazlı Ocaklar
Mini Setüstü Patates Dinlendirme Ünitesi
Mini Setüstü Tost Makineleri
Contact Grill & Toaster
Gazlı Salamander Izgaralar
Sıcak Teşhir Üniteleri (Halojen Isıtıcı)
Ekmek Kızartma Makineleri ve Kuruyemiş Çekmeceleri

CAFE BAR EQUIPMENT

Automatic Orange Juicers
Juicers and Ayran Makers
Juicers
Sparkling Ayran Makers
Cappucino Espresso Machines
Automatic Cappucino Espresso Machines
Coffee Grinders
Turkish Coffee Machines
Tea Maker with Pots
Tea Makers and Hot Water Dispensers
Gas Shawarma Machines (Motor at Bottom)
Gas Shawarma Machines (Motor on Top)
Electrical Robax Glass Shawarma Machines (Motor at Bottom)
Gas Robax Glass Shawarma Machines (Motor at Bottom)
Gas Shawarma Machines V Type (Motor at Bottom)
Toaster (Electrical)
Crepe and Waffle Makers
Electrical Salamander Grills
Mini Electrical Fryer
Mini Electrical Grills
Mini Electrical Induction Cookers
Mini Electrical Cookers (Circle Plate)
Mini Gas Cookers
Mini Chips Scuttle Unit
Mini Toaster
Contact Grill & Toaster
Gas Salamander Grills
Hot Display Units (Halogen Lamp)
Conveyor Toasters and Nuts Units

Otomatik Portakal Sıkma Makineleri

Automatic Orange Juicers

Cafe Bar Ekipmanları

Cafe Bar Equipment



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m ³)	(adet/dk pcs/min)
EMP.ORG.50-T	Otomatik Portakal Sıkma Makinesi (Turuncu Renk) Automatic Orange Juicer (Orange Color)	420x578x910	68	0.22	24
EMP.ORG.51-T	Alt Stand (Turuncu Renk) Bottom Stand (Orange Color)	470x578x800	21	0.22	
EMP.ORG.50-G	Otomatik Portakal Sıkma Makinesi (Gri Renk) Automatic Orange Juicer (Gray Color)	420x578x910	68	0.22	24
EMP.ORG.51-G	Alt Stand (Gri Renk) Bottom Stand (Gray Color)	470x578x800	21	0.22	

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 0.37 kW 1500 D/Dk 220 - 240V 50-60 Hz motor gücü.
- Güvenlik sensörü.
- Tek seferde 18 kg yükleme kapasitesi.
- 60-85 mm portakal çapı.
- 2 farklı renk seçeneği.
- Besleyici kapasitesi 12 kg
- Kolay sökülüp yıkanabilir sıkıcı sistemi.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Motor power: 0.37 kW 1500 rpm 220 - 240V 50-60 Hz
- Safety sensor.
- Loading capacity: 18 kg/time.
- Orange diameter: 60-85 mm
- 2 different color options.
- Feeder capacity 12 kg
- Easily removable and washable hole punching system.



Şerbet ve Ayrın Makineleri

Juicers and Ayrın Makers



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity
EMP.SY.19	Şerbet ve Ayrın Makinesi Juice and Ayrın Maker	a x b x c (mm)	(kg)	(m ³)	(lt)
		320x400x700	20	0.09	19

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 220V. 50 Hz. çalışma gücü.
- R290 Soğutucu gaz.
- Tabandan soğutma sistemi ile içeceği son damlasına kadar eşit olarak soğutma.
- +3 ile +10 derece arasında sıcaklık.
- Su sızması ve motora su kaçma riski ortadan kaldıran manyetik karıştırma sistemi.
- Geniş musluk hortumu.
- Düşük çalışma ses seviyesi.
- Hazne kapağının düz formu sayesinde bardaklık olarak kullanabilme imkanı.
- İçecek ile temas eden tüm parçalar kolaylık çıkarılabilir ve temizlenebilir.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- 220V. 50 Hz operating power.
- R290 Refrigerant gas.
- Surface cooling system cools evenly until the last drop of drink.
- Beverage temperature can be adjusted +3 and +10 degrees between.
- With one hand, the developed system makes it easier to tap beverage intake.
- With magnetic mixing system eliminates the risk of water leakage into the water leakage and engine.
- The low noise level of the class.
- Possibility to use the cup holder thanks to the flat form of the hopper cover.
- All parts in contact with the beverage removable and can be cleaned with ease.

Şerbetlik
Juicers

Cafe Bar Ekipmanları
Cafe Bar Equipment

CE



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m ³)	(kw)
JP.DS.20	Şerbetlik 20 lt. Juicers 20 lt.	540x205x745	20,5	0,08	4,5
JP.DS.40	Şerbetlik 40 lt. Juicers 40 lt.	540x405x745	30,5	0,16	5,7

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Kırılmaya dayanıklı polikarbon haznesi ile hijyen sağlar.
- Yeni sistem musluk
- Elektromanyetik pompa / sessiz redüktör motoru
- Paslanmaz çelik ön saçlar
- Sessiz, dayanıklı, güçlü kompresör kullanılmıştır.
- Dizaynı sayesinde kolay bakım ve temizlik sağlar.
- Meyve suyu için her koşulda soğutma sağlar.
- 0 ile +3 derece arasında sıcaklık.
- R134 A Soğutucu gaz.

JP.DS.20

- Elektrik Girişi: 1P 230VAC
- Kablo Kesiti (mm²): 3x1,5

JP.DS.40

- Elektrik Girişi: 1P 230VAC
- Kablo Kesiti (mm²): 3x1,5

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Provides hygiene with its break-resistant polycarbonate chamber.
- New system faucet
- Electromagnetic pump / silent reducer motor
- Stainless steel side and front plates
- Quiet, durable, powerful compressor is used.
- It provides easy maintenance and cleaning thanks to its design.
- Provides cooling for juice in all conditions.
- Beverage temperature can be adjusted 0 and +3 degrees between.
- R134 A Refrigerant gas.

JP.DS.20

- Electric Input: 1P 230VAC
- Cable Cross Section (mm²): 3x1,5

JP.DS.40

- Electric Input: 1P 230VAC
- Cable Cross Section (mm²): 3x1,5

Köpüklü Ayran Makineleri
Sparkling Ayran Makers**Ahşap Kaplama**
Wooden Decorated**Paslanmaz Çelik**
Stainless Steel

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m ³)	(lt)
EMP.AYR.40	Köpüklü Ayran Makinesi Ahşap Kaplamalı Sparkling Ayran Maker Wooden Decorated	660x600x1528	78	0.5	40
EMP.AYR.40-P	Köpüklü Ayran Makinesi Paslanmaz Çelik Sparkling Ayran Maker Stainless Steel	660x600x1528	78	0.5	40

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 220V / 50-60 Hz
- 200 Watt.
- 40 litre kapasiteli.
- Kazan temizlik ve tahliye vanası.
- Bardak doldurma musluğu ve alt süzgeci.
- Köpüklü veya köpüksüz ayran doldurma seçeneği.
- İç aydınlatmalı.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- 220V / 50-60 Hz
- 200 Watt.
- 40 lt.capacities.
- Tank cleaning and discharge valve.
- Glass filling sink and sub filter.
- Foomly or foomless yogurt drink options.
- Interior lighting.



Capuccino Espresso Makineleri Cappuccino Espresso Machines

Cafe Bar Ekipmanları Cafe Bar Equipment



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m ³)	(kw)	(lt)
EMP.CPC.1GR	Capuccino ve Espresso Makinesi 1 Gruplu Capuccino Espresso Machine 1 Group	410x590x610	27	0.14	2.5	4.6
EMP.CPC.2GR	Capuccino ve Espresso Makinesi 2 Gruplu Capuccino Espresso Machine 2 Groups	811x600x628	67	0.30	4.5	11
EMP.CPC.3GR	Capuccino ve Espresso Makinesi 3 Gruplu Capuccino Espresso Machine 3 Groups	1023x600x628	81	0.39	5	19



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m ³)	(kw)	(lt)
EMP.CPC.1GB	Capuccino ve Espresso Makinesi 1 Gruplu Capuccino Espresso Machine 1 Group	410x590x610	27	0.14	2.5	4.6
EMP.CPC.2GB	Capuccino ve Espresso Makinesi 2 Gruplu Capuccino Espresso Machine 2 Groups	811x600x628	67	0.30	4.5	11
EMP.CPC.3GB	Capuccino ve Espresso Makinesi 3 Gruplu Capuccino Espresso Machine 3 Groups	1023x600x628	81	0.39	5	19

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 230V çalışma gücü
- Çift buhar kolu.
- Ekstra sıcak su kolu.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- 230V operating voltage.
- Double steam arm.
- Extra-warm water arm.

Otomatik Capuccino Espresso Makineleri

Automatic Cappucino Espresso Machines



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m³)	(kw)	(lt)
EMP.CPC.2GR-D	Otomatik Capuccino Espresso Makineleri 2 Gruplu Automatic Cappucino Espresso Machine 2 Group	811x600x628	67	0.30	4.5	11
EMP.CPC.3GR-D	Otomatik Capuccino Espresso Makineleri 3 Gruplu Automatic Cappucino Espresso Machine 3 Group	1023x600x628	81	0.39	5	19



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m³)	(kw)	(lt)
EMP.CPC.2GB-D	Otomatik Capuccino Espresso Makineleri 2 Gruplu Automatic Cappucino Espresso Machine 2 Group	811x600x628	67	0.30	4.5	11
EMP.CPC.3GB-D	Otomatik Capuccino Espresso Makineleri 3 Gruplu Automatic Cappucino Espresso Machine 3 Group	1023x600x628	81	0.39	5	19

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 230V çalışma gücü
- Çift buhar kolu.
- Dozaj ayar ünitesi.
- Ekstra sıcak su kolu.
- Tam otomatik dijital kontrollü

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- 230V operating voltage.
- Double steam arm.
- Dosage adjustment unit.
- Extra-warm water arm.
- Full automatic digital board.

Kahve Deęirmerleri Coffee Grinders

Cafe Bar Ekipmanları Cafe Bar Equipment



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m ³)	(lt)
EMP.CCG.01	Kahve Değirmeni Coffee Grinder	210x380x600	9	0.04	2
EMP.KCM.01	Kahve Çekmecesı Coffee Drawer	410x490		0.01	
EMP.KCM.02	Kahve Çekmecesı Coffee Drawer	389x239,9x310		0.03	

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 230V - 356 W - 1.75 A
- Termal koruyuculu motor ekipmanı.
- Maksimum çalışma süresi 30 dk.
- Deęirmer çapı 60 mm.
- Hazne kapasitesi 2 kg.
- Dispenser kapasitesi ortalama 2 kg.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- 230V - 356 W - 1.75 A
- Thermal motor protection equipment.
- Maximum operating time 30 minutes.
- Mill diameter of 60 mm
- Bin capacity 2 kg
- Dispenser average of 2 kg capacity.

Kahve Çekmeceleri

- Tezgah Tip Buzdolabı alt kullanım için uygundur
- Temizlenebilir ve sökülebilir manyetik conta
- İç sac VK modüler sistem
- 304 S/S

Coffee Drawers

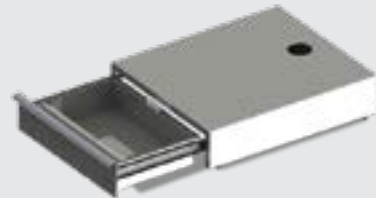
- Counter type Refrigerator is suitable for bottom use
- Cleanable and removable magnetic seal
- Inner sheet VK modular system
- 304 S/S



EMP.KCM.02



EMP.KCM.02



EMP.KCM.01

Türk Kahve Makineleri

Turkish Coffee Machines



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m ³)	(kw)
EMP.LC2	Türk Kahve Makinesi 2 Cezveli Turkish Coffee Machine 2 Coffee Pots	340x365x405	17	0.05	1.3
EMP.LC3	Türk Kahve Makinesi 3 Cezveli Turkish Coffee Machine 3 Coffee Pots	500x365x405	21	0.08	1.8

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Isıtılmalı 4 litre tank sistemi.
- Kahve hazır olduğunda otomatik kapanma.
- Taşma önleyici sensör.
- Susuz kaldığında otomatik kapanma
- 3 fincana kadar ölçü ayarlama seçeneği.
- Kahve hazır olduğunda sesli uyarı sistemi.
- Su bittiğinde sesli uyarı sistemi.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Heated 4 liter tank system.
- Automatic shutdown when coffee is ready.
- Anti-overflow sensor.
- Automatic shut-off feature when water level is low.
- Option to measure up to 3 cups.
- Audible alert system when coffee is ready.
- Audible warning system when water runs out.



Demlikli ay Otomatları

Tea Maker with Pots

Cafe Bar Ekipmanları

Cafe Bar Equipment



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity	
		a x b x c (mm)	(kg)	(m ³)	(kw)	(lt)	
EMP.DCY.120	Demlikli ay Otomatı 120 Bardak Tea Maker With Pot 120 Cups	294x367x400	15	0.04	2	13	
EMP.DCY.250	Demlikli ay Otomatı 250 Bardak Tea Maker With Pot 250 Cups	352x425x440	20	0.06	2.5	23	
EMP.DCY.350	Demlikli ay Otomatı 350 Bardak Tea Maker With Pot 350 Cups	415x487x455	27	0.09	3.5	37	

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Termostat kontrol ünitesi.
- Isı yalıtımlı.
- İkaz lambası.
- Paslanmaz elik iç hazne.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Thermostat control unit.
- Heating isolation.
- Warning lamp.
- Stainless steel interior reservoir.



Çay ve Su Otomatları

Tea Makers and Hot Water Dispensers



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m ³)	(kw)	(lt)
EMP.CY.80	Çay Otomatı 80 Bardak Tea Maker 80 Cups	Ø 300x425	4	0.02	1.75	8
EMP.CY.120	Çay Otomatı 120 Bardak Tea Maker 120 Cups	Ø 335x480	5	0.03	1.75	13
EMP.CY.250	Çay Otomatı 250 Bardak Tea Maker 250 Cups	Ø 390x500	7	0.05	2.5	20
EMP.CY.400	Çay Otomatı 400 Bardak Tea Maker 400 Cups	Ø 510x620	11	0.1	5	40

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m ³)	(kw)	(lt)
EMP.SU.80	Sıcak Su Otomatı 80 Bardak Hot Water Dispenser 80 Cups	Ø 300x425	3	0.02	1.75	8
EMP.SU.120	Sıcak Su Otomatı 120 Bardak Hot Water Dispenser 120 Cups	Ø 335x480	4	0.03	1.75	13
EMP.SU.250	Sıcak Su Otomatı 250 Bardak Hot Water Dispenser 250 Cups	Ø 390x500	6	0.05	2.5	20
EMP.SU.400	Sıcak Su Otomatı 400 Bardak Hot Water Dispenser 400 Cups	Ø 510x620	8	0.1	5	40

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Termostat kontrol ünitesi.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Thermostat control unit.
- Stainless steel body.

Gazlı Döner Ocakları (Alttan Motorlu)
Gas Shawarma Machines (Motor at Bottom)

Cafe Bar Ekipmanları
Cafe Bar Equipment



NEW



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension a x b x c (mm)	Ağırlık Weight (kg)	Güç Power (kw)	Isıtıcı Burner	
EMP.DN.150-2R	Gazlı Döner Ocağı Alttan Motorlu Gas Shawarma Machines Motor at Bottom	508x622x872	37	8	2	
EMP.DN.151-2R	Gazlı Döner Ocağı Alttan Motorlu Gas Shawarma Machines Motor at Bottom	508x622x1007	41,5	10	4	
EMP.DN.152-2R	Gazlı Döner Ocağı Alttan Motorlu Gas Shawarma Machines Motor at Bottom	508x622x1147	46	13	4	

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Lpg veya doğalgazla çalışabilme imkanı.
- 220V-50Hz enerji.
- Alttan Motorlu.
- Magnet emniyet ventilli musluklar.
- Ayarlanabilir döner şişi.
- Çift yöne dönebilme özelliği.
- Hijyenik ve emniyetli.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Lpg or naturel gas.
- 220V-50Hz
- Motor at Bottom.
- Magnet safety valve.
- Adjustable spear.
- Dual direction option.
- Hygienic and safe.
- Stainless steel body.

Gazlı Döner Ocakları (Alttan Motorlu)

Gas Shawarma Machines (Motor at Bottom)

CE

NEW



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Istıfıcı Burner	
		a x b x c (mm)	(kg)	(m ³)	(kw)		
EMP.DN.150-3R	Gazlı Döner Ocağı Alttan Motorlu Gas Shawarma Machines Motor at Bottom	570x723x1029	57	0.51	19.5	6	
EMP.DN.151-3R	Gazlı Döner Ocağı Alttan Motorlu Gas Shawarma Machines Motor at Bottom	570x723x1165	62	0.60	24	6	

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Lpg veya doğalgazla çalışabilme imkanı.
- 220V-50Hz enerji.
- Alttan Motorlu.
- Magnet emniyet ventilli musluklar.
- Ayarlanabilir döner şişi.
- Çift yöne dönebilme özelliği.
- Hijyenik ve emniyetli.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Lpg or naturel gas.
- 220V-50Hz
- Motor at Bottom.
- Magnet safety valve.
- Adjustable spear.
- Dual direction option.
- Hygienic and safe.
- Stainless steel body.

EMP.DN.150-3R

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,10 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,80 kg/h

EMP.DN.150-3R

- Gas Consumption (ng): 1,10 m³/h
- Gas Consumption (lpg): 0,80 kg/h

EMP.DN.151-3R

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,48 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,09 kg/h

EMP.DN.151-3R

- Gas Consumption (ng): 1,48 m³/h
- Gas Consumption (lpg): 1,09 kg/h

Elektrikli Döner Ocakları (Altan Motorlu)
Electrical Shawarma Machines (Motor at Bottom)

Cafe Bar Ekipmanları
Cafe Bar Equipment



NEW



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension a x b x c (mm)	Ağırlık Weight (kg)	Güç Power (kw)	Isıtıcı Burner
EMP.DN.170-2R	Döner Ocağı Altan Motorlu Shawarma Machine Motor at Bottom	506x599x872	31,5	3	2
EMP.DN.171-2R	Döner Ocağı Altan Motorlu Shawarma Machine Motor at Bottom	506x599x1007	34	5	2
EMP.DN.172-2R	Döner Ocağı Altan Motorlu Shawarma Machine Motor at Bottom	506x599x1147	37,5	6	2

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Düşük ve yüksek 2 kademeli pişirme sıcaklığı.
- 380V-50Hz enerji.
- Altan hareketli kızaklar döner etinin ısıtıcıya yaklaşmasını sağlar.
- Ayarlanabilir döner şişi.
- Çift yöne dönebilme özelliği.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Low and high two stage cooking temperature.
- 380V-50 Hz
- Sliding bottom housing of the spear provides shawarma meat to get closer to burner
- Adjustable spear
- Dual direction option.
- Stainless steel body.

Elektrikli Döner Ocakları (Altın Motorlu)
Electrical Shawarma Machines (Motor at Bottom)

CE

NEW

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension a x b x c (mm)	Ağırlık Weight (kg)	Güç Power (kw)	Isıtıcı Burner
EMP.DN.170-3R	Döner Ocağı Altın Motorlu Shawarma Machine Motor at Bottom	568x707x1147	46,5	8.1	6
EMP.DN.171-3R	Döner Ocağı Altın Motorlu Shawarma Machine Motor at Bottom	703x707x1283	49	9	6

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Düşük ve yüksek 2 kademeli pişirme sıcaklığı.
- 380V-50Hz enerji.
- Altın hareketli kızaklar döner etinin ısıtıcıya yaklaşmasını sağlar.
- Ayarlanabilir döner şişi.
- Çift yöne dönebilme özelliği.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Low and high two stage cooking temperature.
- 380V-50 Hz
- Sliding bottom housing of the spear provides shawarma meat to get closer to burner
- Adjustable spear
- Dual direction option.
- Stainless steel body.

Gazlı Döner Ocakları (Üstten Motorlu) Gas Shawarma Machines (Motor on Top)

Cafe Bar Ekipmanları Cafe Bar Equipment



3
Isıtıcı Radyan
Burner



4
Isıtıcı Radyan
Burner



5
Isıtıcı Radyan
Burner



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension a x b x c (mm)	Ağırlık Weight (kg)	Net Net (m ³)	Güç Power (kw)	Isıtıcı Burner	
EMP.DN.220	Gazlı Döner Ocağı Üstten Motorlu Gas Shawarma Machines Motor on Top	630x830x983	30	0.51	10.5	3	
EMP.DN.221	Gazlı Döner Ocağı Üstten Motorlu Gas Shawarma Machines Motor on Top	630x830x1163	34	0.60	14	4	
EMP.DN.222	Gazlı Döner Ocağı Üstten Motorlu Gas Shawarma Machines Motor on Top	630x830x1343	39	0.70	17.5	5	
EMP.KT.01	Paslanmaz Çelik Kanat (3'lü Isıtıcı) Stainless Steel Wing (3 Burners)						
EMP.KT.02	Paslanmaz Çelik Kanat (4'lü Isıtıcı) Stainless Steel Wing (4 Burners)						
EMP.KT.03	Paslanmaz Çelik Kanat (5'lü Isıtıcı) Stainless Steel Wing (5 Burners)						

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Lpg veya doğalgazla çalışabilme imkanı.
- 220V-50Hz enerji.
- Üstten Motorlu.
- Magnet emniyet ventilli musluklar.
- Ayarlanabilir döner şişi.
- Çift yöne dönebilme özelliği.
- Hijyenik ve emniyetli.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Lpg or naturel gas.
- 220V-50Hz
- Motor on Top.
- Magnet safety valve.
- Adjustable spear.
- Dual direction option.
- Hygienic and safe.
- Stainless steel body.

EMP.DN.220

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,10 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,80 kg/h

EMP.DN.221

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,48 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,09 kg/h

EMP.DN.222

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,85 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,36 kg/h

EMP.DN.220

- Gas Consumption (ng): 1,10 m³/h
- Gas Consumption (lpg): 0,80 kg/h

EMP.DN.221

- Gas Consumption (ng): 1,48 m³/h
- Gas Consumption (lpg): 1,09 kg/h

EMP.DN.222

- Gas Consumption (ng): 1,85 m³/h
- Gas Consumption (lpg): 1,36 kg/h



EMP.KT.01 - EMP.KT.02 - EMP.KT.03
Paslanmaz Çelik Kanatlar
Stainless Steel Wings

Gazlı Döner Ocakları (Alttan Motorlu)

Gas Shawarma Machines (Motor at Bottom)



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Isıtıcı Burner	
		a x b x c (mm)	(kg)	(m ³)	(kw)		
EMP.DN.150	Gazlı Döner Ocağı Alttan Motorlu Gas Shawarma Machines Motor at Bottom	568x707x964	36	0.39	10.5	3	
EMP.DN.151	Gazlı Döner Ocağı Alttan Motorlu Gas Shawarma Machines Motor at Bottom	568x707x1158	41	0.46	14	4	
EMP.DN.152	Gazlı Döner Ocağı Alttan Motorlu Gas Shawarma Machines Motor at Bottom	568x707x1337	44	0.54	17.5	5	
EMP.KT.01	Paslanmaz Çelik Kanat (3'lü Isıtıcı) Stainless Steel Wing (3 Burners)						
EMP.KT.02	Paslanmaz Çelik Kanat (4'lü Isıtıcı) Stainless Steel Wing (4 Burners)						
EMP.KT.03	Paslanmaz Çelik Kanat (5'lü Isıtıcı) Stainless Steel Wing (5 Burners)						
EMP.PT.01	Paslanmaz Çelik Tepsi Genişletme Sacı Stainless Steel Tray Expand Plate						

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Lpg veya doğalgazla çalışabilme imkanı.
- 220V-50Hz enerji.
- Magnet emniyet ventilli musluklar.
- Alttan hareketli kızaklar döner etinin ısıtıcıya yaklaşmasını sağlar.
- Ayarlanabilir döner şişi.
- Çift yöne dönebilme özelliği.
- Hijyenik ve emniyetli.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Lpg or naturel gas.
- 220V-50Hz
- Magnet safety valve.
- Sliding bottom housing of the spear provides shawarma meat to get closer to burner.
- Adjustable spear.
- Dual direction option.
- Hygienic and safe.
- Stainless steel body.

EMP.DN.150

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,10 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,80 kg/h

EMP.DN.151

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,48 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,09 kg/h

EMP.DN.152

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,85 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,36 kg/h

EMP.DN.150

- Gas Consumption (ng): 1,10 m³/h
- Gas Consumption (lpg): 0,80 kg/h

EMP.DN.151

- Gas Consumption (ng): 1,48 m³/h
- Gas Consumption (lpg): 1,09 kg/h

EMP.DN.152

- Gas Consumption (ng): 1,85 m³/h
- Gas Consumption (lpg): 1,36 kg/h



EMP.KT.01 - EMP.KT.02 - EMP.KT.03
Paslanmaz Çelik Kanatlar
Stainless Steel Wings



EMP.PT.01
Paslanmaz Çelik Tepsi Genişletme Sacı
Stainless Steel Tray Expansion Plate

Elektrikli Camlı Döner Ocakları (Altın Motorlu)

Electrical Robax Glass Shawarma Machines (Motor at Bottom)

Cafe Bar Ekipmanları

Cafe Bar Equipment



- 3** Isıtıcı Radyan Burner
- 4** Isıtıcı Radyan Burner
- 5** Isıtıcı Radyan Burner



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension a x b x c (mm)	Ağırlık Weight (kg)	Net Net (m ³)	Güç Power (kw)	Isıtıcı Burner	
EMP.DN.170	Camlı Döner Ocağı Altın Motorlu Robax Glass Shawarma Machine Motor at Bottom	568x706x964	36	0.39	5.4	3	
EMP.DN.171	Camlı Döner Ocağı Altın Motorlu Robax Glass Shawarma Machine Motor at Bottom	568x706x1158	41	0.47	7.2	4	
EMP.DN.172	Camlı Döner Ocağı Altın Motorlu Robax Glass Shawarma Machine Motor at Bottom	568x706x1337	53	0.54	9	5	
EMP.KT.01	Paslanmaz Çelik Kanat (3'lü Isıtıcı) Stainless Steel Wing (3 Burners)						
EMP.KT.02	Paslanmaz Çelik Kanat (4'lü Isıtıcı) Stainless Steel Wing (4 Burners)						
EMP.KT.03	Paslanmaz Çelik Kanat (5'lü Isıtıcı) Stainless Steel Wing (5 Burners)						
EMP.PT.01	Paslanmaz Çelik Tepsi Genişletme Sacı Stainless Steel Tray Expand Plate						

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Düşük ve yüksek 2 kademeli pişirme sıcaklığı.
- 380V-50Hz enerji.
- ROBAX Color S termal cam.
- Altın hareketli kızaklar döner etinin ısıtıcıya yaklaşmasını sağlar.
- Ayarlanabilir döner şişi.
- Çift yöne dönebilme özelliği.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Low and high two stage cooking temperature.
- 380V-50 Hz
- ROBAX Color S thermal glass.
- Sliding bottom housing of the spear provides shawarma meat to get closer to burner
- Adjustable spear
- Dual direction option.
- Stainless steel body.



EMP.KT.01 - EMP.KT.02 - EMP.KT.03
Paslanmaz Çelik Kanatlar
Stainless Steel Wings



EMP.PT.01
Paslanmaz Çelik Tepsi Genişletme Sacı
Stainless Steel Tray Expansion Plate

Gazlı Camlı Döner Ocakları (Alttan Motorlu)

Gas Robax Glass Shawarma Machines (Motor at Bottom)



3
Isıtıcı Radyan
Burner

4
Isıtıcı Radyan
Burner

5
Isıtıcı Radyan
Burner



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Isıtıcı Burner	
		a x b x c (mm)	(kg)	(m ³)	(kw)		
EMP.DN.210	Camlı Döner Ocağı Alttan Motorlu Robax Glass Shawarma Machine Motor at Bottom	568x706x964	36	0.39	10.5	3	
EMP.DN.211	Camlı Döner Ocağı Alttan Motorlu Robax Glass Shawarma Machine Motor at Bottom	568x706x1158	43	0.47	14	4	
EMP.DN.212	Camlı Döner Ocağı Alttan Motorlu Robax Glass Shawarma Machine Motor at Bottom	568x706x1337	47	0.54	17.5	5	
EMP.KT.01	Paslanmaz Çelik Kanat (3'lü Isıtıcı) Stainless Steel Wing (3 Burners)						
EMP.KT.02	Paslanmaz Çelik Kanat (4'lü Isıtıcı) Stainless Steel Wing (4 Burners)						
EMP.KT.03	Paslanmaz Çelik Kanat (5'lü Isıtıcı) Stainless Steel Wing (5 Burners)						
EMP.PT.01	Paslanmaz Çelik Tepsi Genişletme Sacı Stainless Steel Tray Expand Plate						

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Lpg veya doğalgazla çalışabilme imkanı.
- 220V-50Hz enerji.
- ROBAX Color S termal cam.
- Magnet emniyet ventilli musluklar.
- Alttan hareketli kızaklar döner etinin ısıtıcıya yaklaşmasını sağlar.
- Ayarlanabilir döner şişi.
- Çift yöne dönebilme özelliği.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Lpg or naturel gas.
- 220V-50 Hz
- ROBAX Color S thermal glass.
- Magnet safety valves.
- Sliding bottom housing of the spear provides shawarma meat to get closer to burner
- Adjustable spear
- Dual direction option.
- Stainless steel body.

EMP.DN.210

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,10 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,80 kg/h

EMP.DN.211

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,48 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,09 kg/h

EMP.DN.212

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,85 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,36 kg/h

EMP.DN.210

- Gas Consumption (ng): 1,10 m³/h
- Gas Consumption (lpg): 0,80 kg/h

EMP.DN.211

- Gas Consumption (ng): 1,48 m³/h
- Gas Consumption (lpg): 1,09 kg/h

EMP.DN.212

- Gas Consumption (ng): 1,85 m³/h
- Gas Consumption (lpg): 1,36 kg/h



EMP.KT.01 - EMP.KT.02 - EMP.KT.03
Paslanmaz Çelik Kanatlar
Stainless Steel Wings

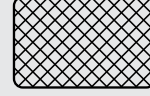


EMP.PT.01
Paslanmaz Çelik Tepsi Genişletme Sacı
Stainless Steel Tray Expansion Plate

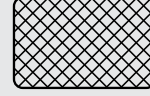
Gazlı Döner Ocakları V Tip (Alttan Motorlu)
Gas Shawarma Machines V Type (Motor at Bottom)



Cafe Bar Ekipmanları
Cafe Bar Equipment



8
Isıtıcı Radyan
Burner



10
Isıtıcı Radyan
Burner



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Isıtıcı Burner
		a x b x c (mm)	(kg)	(m ³)	(kw)	
EMP.DN.151-Y	Gazlı Döner Ocağı Alttan Motorlu V Tip Gas Shawarma Machine Motor at Bottom V Type	715x860x1215	86	0.75	28	8
EMP.DN.152-Y	Gazlı Döner Ocağı Alttan Motorlu V Tip Gas Shawarma Machine Motor at Bottom V Type	715x860x1395	90	0.86	35	10
EMP.KT.01	Paslanmaz Çelik Kanat (3'lü Isıtıcı) Stainless Steel Wing (3 Burners)					
EMP.KT.02	Paslanmaz Çelik Kanat (4'lü Isıtıcı) Stainless Steel Wing (4 Burners)					
EMP.KT.03	Paslanmaz Çelik Kanat (5'lü Isıtıcı) Stainless Steel Wing (5 Burners)					
EMP.PT.01-Y	Paslanmaz Çelik Tepsi Genişletme Sacı Stainless Steel Tray Expand Plate					

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Lpg veya doğalgazla çalışabilme imkanı.
- 220V-50Hz enerji.
- Magnet emniyet ventilli musluklar.
- Alttan hareketli kızaklar döner etinin ısıtıcıya yaklaşmasını sağlar.
- Ayarlanabilir döner şişi.
- Çift yöne dönebilme özelliği.
- Hijyenik ve emniyetli.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Lpg or naturel gas.
- 220V-50Hz
- Magnet safety valve.
- Sliding bottom housing of the spear provides shawarma meat to get closer to burner.
- Adjustable spear.
- Dual direction option.
- Hygienic and safe.
- Stainless steel body.

EMP.DN.151-Y

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 2,96 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 2,18 kg/h

EMP.DN.152-Y

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 3,70 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 2,72 kg/h

EMP.DN.151-Y

- Gas Consumption (ng): 2,96 m³/h
- Gas Consumption (lpg): 2,18 kg/h

EMP.DN.152-Y

- Gas Consumption (ng): 3,70 m³/h
- Gas Consumption (lpg): 2,72 kg/h



EMP.KT.01 - EMP.KT.02 - EMP.KT.03
Paslanmaz Çelik Kanatlar
Stainless Steel Wings



EMP.PT.01-Y
Paslanmaz Çelik Tepsi Genişletme Sacı
Stainless Steel Tray Expansion Plate

Tost Makineleri (Elektrikli)
Toaster (Electrical)

CE



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension a x b x c (mm)	Ağırlık Weight (kg)	Net Net (m ³)	Güç Power (kw)	
EMP.101	Tost Makinesi (Tekli) Toaster (Single)	400x360x210	30	0.03	1.75	
EMP.102	Tost Makinesi (Blok) Toaster (Block)	540x300x210	33	0.04	1.95	
EMP.103	Tost Makinesi (Çiftli) Toaster (Double)	540x300x210	35	0.04	2.95	

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 220V 50 Hz enerji.
- Izgara olarak kullanabilme özelliği.
- Hijyenik ve emniyetli.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- 220V 50 Hz energy.
- Capable for operation as a grill.
- Hygienic and safe.
- Stainless steel body.



Krep ve Waffle Makineleri Crepe and Waffel Makers

Cafe Bar Ekipmanları Cafe Bar Equipment



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity	
		a x b x c (mm)	(kg)	(m ³)	(kw)	(cm)	
EMP.KR.010	Tekli Krep Makinesi Single Crep Machine	450x520x240	19	0.06	2.2	40 Ø	
EMP.KR.020	Çiftli Krep Makinesi Double Crep Machine	900x520x240	37	0.12	2x2.2	2x(40 Ø)	

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 220V 50 Hz. enerji.
- Estetik ve fonksiyonel tasarım.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- 220V 50 Hz. energy.
- Functionel design.
- Stainlees steel body.



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity	
		a x b x c (mm)	(kg)	(m ³)	(kw)	(cm)	
EMP.WF.010	Tekli Waffle Makinesi Single Waffle Maker	300x320x300	31	0.03	2.2	2x(10x17)	
EMP.WF.020	Çiftli Waffle Makinesi Double Waffle Maker	600x320x300	63	0.06	2 x 2.2	4x(10x17)	

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 220V 50 Hz. enerji.
- Estetik ve fonksiyonel tasarım.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- 220V 50 Hz. energy.
- Functionel design.
- Stainlees steel body.

Elektrikli Salamander Izgaralar
Electrical Salamander Grills

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m ³)	(kw)
EMP.PSE010	Elektrikli Salamander Izgara Electrical Salamander Grill	450x502x517	39	0.12	3
EMP.PSE020	Elektrikli Salamander Izgara Electrical Salamander Grill	650x502x517	49	0.17	3.4

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Termostatik kumanda.
- Isıtma sistemi yukarı ve aşağıya yakınlaştırılabilir.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

- Elektrik Girişi: 230V AC 1N PE
- Kablo Kesiti (mm²): 3x2,5

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Thermostatic controller.
- Slides can be adjusted on a different height.
- Easy to clean and hygienic.
- Stainless steel body.

- Electric Input: 230V AC 1N PE
- Cable Cross Section (mm²): 3x2,5

Mini Setüstü Elektrikli Fritöz
Mini Electrical Fryer

Cafe Bar Ekipmanları
Cafe Bar Equipment



EMP.SFE.010



EMP.SFE.020



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m ³)	(kw)
EMP.SFE.010	Mini Setüstü Elektrikli Fritöz Mini Electrical Fryer	400x465x305	4,5	0.05	3
EMP.SFE.020	Mini Setüstü Elektrikli Fritöz Mini Electrical Fryer	400x790x305	9	0.09	6

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Şık ve profesyonel tasarım
- Termostatik kontrol
- Dayanıklı sepetler
- Paslanmaz çelik gövde.
- Paslanmaz çelik gastronom küvet
- Limit termostat.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Yağın aşırı ısınmasını önlemek için güvenlik termostatı mevcuttur.
- Standart olarak her hazne de bir adet geniş sepet mevcuttur.

EMP.SFE.010

- Fritözün haznesi 1/2x150 GN küvet.
- Hazne kapasitesi 5 litredir.

EMP.SFE.020

- Fritözün haznesi 1/2x150 GN küvet.
- Hazne kapasitesi 5x2 litredir.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Stylish and professional design
- Thermostatic control
- Durable baskets
- Stainless steel body.
- Stainless steel GN container
- Limit thermostat.
- Easy to clean and hygienic.
- Safety thermostat is available to prevent overheating of the oil.
- As standard, there is one large basket in each chamber.

EMP.SFE.010

- Fryer bowl 1/2x150 GN
- Bowl capacity 5 lt.

EMP.SFE.020

- Fryer bowl 1/2x150 GN
- Bowl capacity 5x2 lt.

Mini Setüstü Elektrikli Izgaralar

Mini Electrical Grills



EMP.SIE.010



EMP.SIE.011



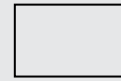
Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m ³)	(kw)
EMP.SIE.010	Mini Setüstü Elektrikli Izgara Düz Pleyt Mini Electrical Grill Smooth Plate	400x425x190	13	0,03	2,5
EMP.SIE.011	Mini Setüstü Elektrikli Izgara Komple Oluklu Pleyt Mini Electrical Grill Ribbed Plate	400x425x190	13	0,03	2,5

TEKNİK ÖZELLİKLER

Şık ve profesyonel tasarım
 -Kolay temizlenebilir hijyeniktir.
 -Tüm dış gövde paslanmaz çeliktir
 -Termostatik kontrollü
 -Kolay çıkarılıp takılan yağ haznesi
 -Limit termostat.
 -50-300 °C Termostat kontrol
 -Paslanmaz çelikten yapılmış koruma sacı arka ve yan taraflara yağ sıçramasını önlemektedir
 -Geniş yağ tahliye deliği sayesinde, pişirme sırasında oluşan atık yağ haznesine kolayca akmaktadır. Yağ haznesi cihazın ön tarafından kolayca alınabilmektedir.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Stylish and professional design
 -Easy to clean and hygienic.
 -Stainless steel body.
 -Thermostatically controlled
 -Easy to remove and install oil reservoir
 - Limit thermostat.
 -50-300 °C Thermostat control
 -Protection plate made of stainless steel prevents oil splashes on the back and sides
 -Thanks to the large oil drain hole, the waste oil generated during cooking easily flows into the oil reservoir. The oil reservoir can be easily removed from the front of the appliance.

**Düz / Smooth****Düz + Oluklu / Smooth + Ribbed****Komple Oluklu / Complete Ribbed**

Mini Setüstü Elektrikli Izgaralar Mini Electrical Grills

Cafe Bar Ekipmanları Cafe Bar Equipment



EMP.SIE.020



EMP.SIE.021



EMP.SIE.022



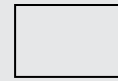
Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m ³)	(kw)
EMP.SIE.020	Mini Setüstü Elektrikli Izgara Düz Pleyt Mini Electrical Grill Smooth Plate	790x425x190	26	0,06	5
EMP.SIE.021	Mini Setüstü Elektrikli Izgara Komple Oluklu Pleyt Mini Electrical Grill Ribbed Plate	790x425x190	26	0,06	5
EMP.SIE.022	Mini Setüstü Elektrikli Izgara Düz+Oluklu Pleyt Mini Electrical Grill Smooth+Ribbed Plate	790x425x190	26	0,06	5

TEKNİK ÖZELLİKLER

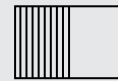
Şık ve profesyonel tasarım
-Kolay temizlenebilir hijyeniktir.
-Tüm dış gövde paslanmaz çeliktir
-Termostatik kontrollü
-Kolay çıkarılıp takılan yağ haznesi
-Limit termostat.
-50-300 °C Termostat kontrol
-Paslanmaz çelikten yapılmış koruma sacı arka ve yan taraflara yağ sıçramasını önlemektedir
-Geniş yağ tahliye deliği sayesinde, pişirme sırasında oluşan atık yağ haznesine kolayca akmaktadır. Yağ haznesi cihazın ön tarafından kolayca alınabilmektedir.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Stylish and professional design
-Easy to clean and hygienic.
-Stainless steel body.
-Thermostatically controlled
-Easy to remove and install oil reservoir
- Limit thermostat.
-50-300 °C Thermostat control
-Protection plate made of stainless steel prevents oil splashes on the back and sides
-Thanks to the large oil drain hole, the waste oil generated during cooking easily flows into the oil reservoir. The oil reservoir can be easily removed from the front of the appliance.



Düz / Smooth



Düz + Oluklu / Smooth + Ribbed



Komple Oluklu / Complete Ribbed

Mini Setüstü Elektrikli İndüksiyonlu Ocaklar
Mini Electrical Induction Cookers

CE



EMP.SIND.020

EMP.SIND.010



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	
		a x b x c (mm)	(kg)	(m ³)	(kw)	
EMP.SIND.010	Mini Setüstü Elektrikli İndüksiyon Ocak 1'li Mini Electrical Induction Cooker 1	400x420x120	9	0,02	3,5	
EMP.SIND.020	Mini Setüstü Elektrikli İndüksiyon Ocak 2'li Mini Electrical Induction Cooker 2	790x420x120	18	0,04	7	

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Şık ve profesyonel tasarım
- İndüksiyon pişirme yüzeyi.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Güvenliği arttırmak için her ocakta aşırı ısı koruma sistemi vardır.
- Paslanmaz çelik gövde
- 1-10 Güç ayarı (500-3500W)
- 1-10 Sıcaklık ayarı
- Zamanlayıcı, Led ekran (0-24 saat)

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Stylish and professional design
- Induction cooking surface
- Easy to clean and hygienic.
- Each hob has an overheat protection system to increase safety.
- Stainless steel body.
- 1-10 Power setting (500-3500W)
- 1-10 Temperature setting
- Timer, Led display (0-24 hours)

Mini Setüstü Elektrikli Ocaklar (Yuvarlak Pleyt)
Mini Electrical Cookers (Circle Plate)

Cafe Bar Ekipmanları
Cafe Bar Equipment

CE



EMP.SKE.020



EMP.SKE.010



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m ³)	(kw)
EMP.SKE.010	Mini Setüstü Elektrikli Ocak 1 Yuvarlak Pleytli Mini Electrical Cooker 1 Circle Plates	400x425x140	4	0,02	2
EMP.SKE.020	Mini Setüstü Elektrikli Ocak 2 Yuvarlak Pleytli Mini Electrical Cooker 2 Circle Plates	790x425x140	8	0,04	4

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Şık ve profesyonel tasarım
- 6 kademeli şalter.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Pleyt çapı:225 mm

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Stylish and professional design
- 6-stage switch.
- Easy to clean and hygienic.
- Stainless steel body.
- Plate diameter:225 mm

Mini Setüstü Gazlı Ocaklar

Mini Gas Cookers

CE



EMP.SKG.020



EMP.SKG.010



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m ³)	(kw)
EMP.SKG.010	Mini Setüstü Gazlı Ocak 1 Brülörlü Mini Gas Cooker 1 Burners	400x420x160	8	0,02	3,5
EMP.SKG.020	Mini Setüstü Gazlı Ocak 2 Brülörlü Mini Gas Cooker 2 Burners	790x420x160	16	0,04	7

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Şık ve profesyonel tasarım
- Tüm dış gövde paslanmaz çeliktir
- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Magnet emniyet ventilli musluklar.
- Çift yanışlı brülör
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Darbelere Karşı Dayanımlı Döküm Üst Yüzey

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Stylish and professional design
- Stainless steel body.
- Ability to work with Lpg and Ng.
- Magnet safety valve taps.
- Double burner burner
- Easy to clean and hygienic.
- Impact Resistant Casting Top Surface

Mini Setüstü Patates Dinlendirme Ünitesi
Mini Chips Scuttle Unit

Cafe Bar Ekipmanları
Cafe Bar Equipment



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	
		a x b x c (mm)	(kg)	(m ³)	(kw)	
EMP.SDE.010	Mini Setüstü Patates Dinlendirme Ünitesi Mini Chips Scuttle Unit	400x475x340	6	0.06	4,5	

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Şık ve profesyonel tasarım
- Havuzda kızartma yağının süzülmesi için maksimum verim sağlayan özel form.
- Infrared seramik ısıtıcı.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Kızartılmış patateslerin sıcak bekletilmesinde ve fazla yağların süzülmesinde kullanılır.
- GN 1/2x65 mm havuzu vardır.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Stylish and professional design
- Special form that provides maximum efficiency for draining the frying oil in the hopper.
- Infrared ceramic heater.
- Easy to clean and hygienic.
- Stainless steel body.
- It is used for keeping fried potatoes hot and draining excess oil.
- GN 1/2x65 mm

Mini Setüstü Tost Makineleri
Mini Toaster

EMP.STM.020



EMP.STM.010

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	
		a x b x c (mm)	(kg)	(m ³)	(kw)	
EMP.STM.010	Mini Setüstü Tost Makinesi (Tekli) Mini Toaster (Single)	400x440x260	20	0,04	2,5	
EMP.STM.020	Mini Setüstü Tost Makinesi (Çiftli) Mini Toaster (Double)	790x440x260	40	0,09	5	

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Şık ve profesyonel tasarım
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Güçlü Rezistanslar ile Üst Seviye Performans Alınarak Homojen Sıcaklık Dağılımı Sağlar
- Kolay Çıkarılıp Takılabilen Kırıntı Haznesi
- Hassas Ve Pürüzsüz Döküm Yüzey
- Hareketli Üst Kapak
- Termostat Sistemi Sayesinde İstenilen Isıya Geldiğinde Kapanma
- Termostat Kontrolü 50 °C - 300 °C Arasıdır
- Darbelere Karşı Dayanıklı Döküm Üst Yüzey

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Stylish and professional design
- Easy to clean and hygienic.
- Stainless steel body.
- Provides Homogeneous Temperature Distribution by Getting High Level Performance with Powerful Resistances
- Easy removable crumb hopper
- Precise and Smooth Casting Surface
- Movable Top Cover
- Thanks to the thermostat system, switching off when the desired temperature is reached
- Thermostat Control is between 50 °C - 300 °C
- Impact Resistant Cast Iron Top Surface



Contact Grill & Toaster

Contact Grill & Toaster



Cafe Bar Ekipmanları

Cafe Bar Equipment



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m ³)	(kw)
EMP.HMP.010	Contact Grill & Toaster Contact Grill & Toaster	400x810x500	68	0.16	6

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Çelik alt ve üst plakalar
- Yapışmaz ızgara yüzeyi için teflon film kaplı üst plaka
- Üst ve alt plaka için ayrı termostatik kontrol
- Üst plaka için maksimum 250 °C, alt plaka için maksimum 300 °C çalışma sıcaklığı
- Üst plaka kapatıldığında ızgara olarak çalıştırılabilir.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Steel lower and upper plates
- Teflon film coated upper plate for nonstick grill surface
- Separate thermostatic control for upper and lower plate
- For upper plate max 250 °C for lower plate 300 °C max operating temperature
- Can be operated as grill when upper plate is turned off

Contact Grill & Toaster

Contact Grill & Toaster



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	
		a x b x c (mm)	(kg)	(m ³)	(kw)	
EMP.HMP.020	Contact Grill & Toaster Contact Grill & Toaster	800x800x500	130	0.32	2x6	

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Çelik alt ve üst plakalar
- Yapışmaz ızgara yüzeyi için teflon film kaplı üst plaka
- Üst ve alt plaka için ayrı termostatik kontrol
- Üst plaka için maksimum 250 °C, alt plaka için maksimum 300 °C çalışma sıcaklığı
- Üst plaka kapatıldığında ızgara olarak çalıştırılabilir.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Steel lower and upper plates
- Teflon film coated upper plate for nonstick grill surface
- Separate thermostatic control for upper and lower plate
- For upper plate max 250 °C for lower plate 300 °C max operating temperature
- Can be operated as grill when upper plate is turned off

Gazlı Salamander Izgaralar Gas Salamander Grills



Cafe Bar Ekipmanları Cafe Bar Equipment



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension a x b x c (mm)	Ağırlık Weight (kg)	Net Net (m ³)	Güç Power (kw)
EMP.PSG.3	3 Brülörlü Gazlı Salamander Izgara 3 Burners Gas Salamander Grill	804x568x580	45	0.22	10.5
EMP.PSG.4	4 Brülörlü Gazlı Salamander Izgara 4 Burners Gas Salamander Grill	964x568x580	55	0.26	14
EMP.PSG.5	5 Brülörlü Gazlı Salamander Izgara 5 Burners Gas Salamander Grill	1124x568x580	62	0.31	17.5
EMP.PSG.6	6 Brülörlü Gazlı Salamander Izgara 6 Burners Gas Salamander Grill	1284x568x580	77	0.35	21

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Isıtma sistemi yukarı ve aşağı yakınlaştırılabilir.
- Ventilli gaz musluğu aracılığıyla ısı derecesi ayarı.
- Cihaza nemlendirme özelliği katan hareketli alt tepsi.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Slides can be adjusted on a different height.
- Gas valve provides temperature control.
- Moisturizing option by the removable tray.
- Stainless steel body.

EMP.PSG.3

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,10 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,58 kg/h

EMP.PSG.4

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,48 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,77 kg/h

EMP.PSG.5

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,85 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,97 kg/h

EMP.PSG.6

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 2,20 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,16 kg/h

EMP.PSG.3

- Gas Consumption (ng): 1,10 m³/h
- Gas Consumption (lpg): 0,58 kg/h

EMP.PSG.4

- Gas Consumption (ng): 1,48 m³/h
- Gas Consumption (lpg): 0,77 kg/h

EMP.PSG.5

- Gas Consumption (ng): 1,85 m³/h
- Gas Consumption (lpg): 0,97 kg/h

EMP.PSG.6

- Gas Consumption (ng): 2,20 m³/h
- Gas Consumption (lpg): 1,16 kg/h

Sıcak Teşhir Üniteleri (Halojen Isıtıcı)

Hot Display Units (Halogen Lamp)

CE



EMP.GP.40



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m ³)	(kw)	(gn)
EMP.STU.01	Sıcak Teşhir Ünitesi Hot Display Unit	725x570x562	19	0.23	1.3	2x1/1
EMP.STU.02	Sıcak Teşhir Ünitesi Hot Display Unit	1040x570x562	27	0.33	1.9	3x1/1
EMP.GP.40	Güveç ve Pizza Isıtma Ünitesi Casserole and Pizza Heater	Q 400	15		0.65	



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m ³)	(kw)	(gn)
EMP.AD.8060	Sıcak Teşhir Ünitesi Ahşap Gövdeli Hot Display Unit Wooden Body	800x600x120/750	22	0.36	1.3	2x1/1
EMP.AD.11060	Sıcak Teşhir Ünitesi Ahşap Gövdeli Hot Display Unit Wooden Body	1115x600x120/750	35	0.50	1.8	3x1/1
EMP.PD.8060	Sıcak Teşhir Ünitesi Paslanmaz Gövdeli Hot Display Unit Stainless Steel Body	800x600x120/750	27	0.36	1.3	2x1/1
EMP.PD.11060	Sıcak Teşhir Ünitesi Paslanmaz Gövdeli Hot Display Unit Stainless Steel Body	1115x600x120/750	35	0.50	1.8	3x1/1

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 220V çalışma voltajı.
- Demonte cam raf.
- Ayarlanabilir ayak.
- Dijital kontrol.
- Çalışma aralığı: 38 °C / 80 °C

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- 220V operating voltage.
- Disassembled sneeze-guard.
- Adjustable feet.
- Digital control.
- Working temperature: 38 °C / 80 °C

Ekmek Kızartma Makineleri ve Kuruyemiş Çekmeceleri

Conveyor Toasters and Nuts Units



Cafe Bar Ekipmanları

Cafe Bar Equipment



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	
		a x b x c (mm)	(kg)	(m ³)	
EMP.KU.01	4 Çekmeceli Isıtmalı Kuruyemiş Ünitesi 4 Drawers Heated Nuts Unit	340x380x450	11	0.06	
EMP.KU.02	6 Çekmeceli Isıtmalı Kuruyemiş Ünitesi 6 Drawers Heated Nuts Unit	500x380x450	15	0.9	



EMP.MEK010
6 cm



EMP.MEK020
10 cm

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	
		a x b x c (mm)	(kg)	(m ³)	(kw)	
EMP.MEK010	Konveyörlü Ekmek Kızartma Makinesi Conveyor Toaster	478x644x431	35	0.13	3.5	
EMP.MEK020	Konveyörlü Ekmek Kızartma Makinesi Conveyor Toaster	492x644x491	35	0.15	3.5	

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 600 dilim / saat kapasitesi.
- Termostatik kontrol.
- Paslanmaz çelik taşıyıcı tel.
- Kolay temizlenebilen ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Capacity: 600 bread slice / hour.
- Thermostatic controller.
- Stainless steel conveyor wire.
- Easy to clean and hygienic.
- Stainless steel body.

EMP.MEK010

- Elektrik Girişi: 230V AC N PE
- Kablo Kesiti (mm²): 3x2,5

EMP.MEK010

- Electric Input: 230V AC N PE
- Cable Cross Section (mm²): 3x2,5





Plevne Caddesi No 78 / B
Gölveren Mamak Ankara TR

T +90 312 319 55 44
F +90 312 319 13 33

info@karakus.gen.tr
www.karakus.gen.tr

