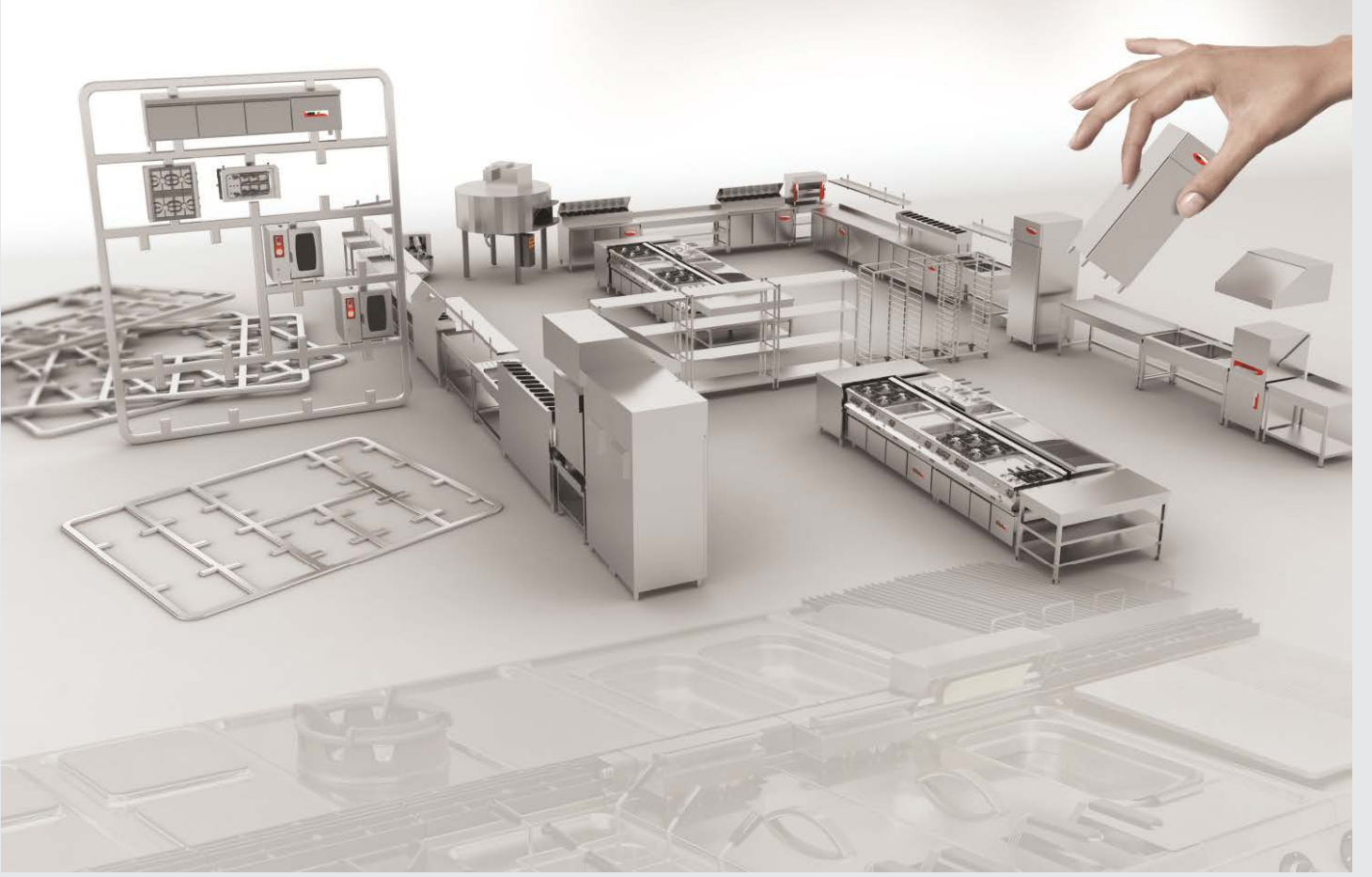


HO RE karakus

Endüstriyel Mutfak Ekipmanları



KATLA-İTH 2023 & 2024

www.karakusmutfak.com.tr

Firinlar Ovens



FIRINLAR

Gazlı Tandır Fırınları
Profesyonel Kömürlü Fırınlar
Kuzu Pişirme Fırınları
Asansörlü Kömürlü Izgara
Gazlı Plus Konveksiyonlu Fırınlar
Elektrikli Plus Konveksiyonlu Fırınlar

İthal Kombi Fırınlar

Gazlı Kombi Fırınlar
Elektrikli Kombi Fırınlar

Fırınlar (Pastane)

Elektrikli Mini Konveksiyonlu Fırınlar
Elektrikli Konveksiyonlu Patisserie Fırınları
Gazlı Plus Konveksiyonlu Patisserie Fırınları
Elektrikli Plus Konveksiyonlu Patisserie Fırınları
Elektrikli Kombi Fırınlar (Büyük - Küçük Model)
Elektrikli Modüler Fırınlar (Touch Screen)
Elektrikli Döner Konveksiyonlu Fırınlar
Gazlı Döner Konveksiyonlu Fırınlar
Profesyonel Mayalandırma Kabinleri
Otomatik Programlı Fermantasyon Dolabı (Sıcak-Soğuk)

Pizza Fırınları

Gazlı Taş Tabanlı Pizza Fırınları
Odunlu Taş Tabanlı Pizza Fırınları
Elektrikli Döner Tabanlı Pizza Fırınları
Gazlı Döner Tabanlı Pizza Fırınları
Gazlı Sabit Tabanlı Pizza Fırınları
Gazlı ve Odunlu Döner Tabanlı Pizza Fırınları
Gazlı Pizza ve Pide Fırınları
Gazlı Taş Tabanlı Pizza Fırınları
Odunlu Taş Tabanlı Pizza Fırınları
Gazlı Pide Lahmacun Fırınları (Emniyet Ventilli)
Elektrikli Gold Midi Pizza Fırınları
Elektrikli Gold Maxi Pizza Fırınları
Elektrikli Pizza Fırınları Tek Katlı
Elektrikli Pizza Fırınları İki Katlı
Gazlı Pizza Fırınları Tek Katlı
Gazlı Pizza Fırınları İki Katlı
Elektrikli Konveyörlü Pizza Fırınları
Gazlı Konveyörlü Pizza Fırınları
Gazlı Pasta Börek Fırınları (Emniyet Ventilli)

OVENS

Gas Tandoori Ovens
Professional Charcoal Ovens
Lamb Baking Ovens
Lifted Charcoal Grills
Gas Plus Convection Ovens
Electrical Plus Convection Ovens

Imported Combi Ovens

Gas Combi Ovens
Electrical Combi Ovens

Ovens (Patisserie)

Electrical Mini Convection Ovens
Electrical Convection Patisserie Ovens
Gas Plus Convection Patisserie Ovens
Electrical Plus Convection Patisserie Ovens
Electrical Combi Ovens (Big - Small Model)
Electrical Modular Ovens (Touch Screen)
Electric Convection Rotary Ovens
Gas Convection Rotary Ovens
Professional Fermentation Cabinets
Automatic Programmed Retarder Proofer (Hot-Cold)

Pizza Ovens

Gas Stone-Based Pizza Ovens
Wood Stone-Based Pizza Ovens
Electrical Rotating Base Pizza Ovens
Gas Rotating Base Pizza Ovens
Gas Fixed Base Pizza Ovens
Gas and Wood Rotating Pizza Ovens
Gas Pizza Ovens
Gas Stone-Based Pizza Ovens
Wood Stone-Based Pizza Ovens
Gas Pitta and Turkish Pizza Ovens (with Safety Valve)
Electric Gold Midi Pizza Ovens
Electric Gold Maxi Pizza Ovens
Electrical Single Layer Pizza Ovens
Electrical Two Layer Pizza Ovens
Gas Single Layer Pizza Ovens
Gas Two Layer Pizza Ovens
Electrical Conveyor Pizza Ovens
Gas Conveyor Pizza Ovens
Gas Pastry Ovens (with Safety Valve)

Gazlı Tandır Fırınları Gas Tandoori Ovens

Fırınlara
Ovens



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	
		a x b x c (mm)	(kg)	(m ³)	(kw)	
EMP.TDR.01	Gazlı Tandır Fırını Gas Tandoori Oven	706x1018x1440	291	1.03	27	

TEKNİK ÖZELLİKLER

- LPG veya NG ile çalışır.
- Musluklar Magnet Emniyet ventillidir.
- 66 cm iç hazne ebatı.
- İzolasyonlu gövde.
- Çıkarılabilir pislik tavası.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Adaptable LPG or NG
- Magnet Safety valves.
- 66 cm dorne dimension.
- Insulated body.
- Removable tray for waste collection.
- Stainless Steel Body.



EMP.TDR.01

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 6,85 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 4,86 kg/h

EMP.TDR.01

- Gas Consumption (ng): 6,85 m³/h
- Gas Consumption (lpg): 4,86 kg/h



Şiş ve lava taşları fiyata dahildir.
Skewers and lava stones are included in the price.

Fırınlar Ovens

Profesyonel Kömürlü Fırınlar Professional Charcoal Ovens



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension a x b x c (mm)	Ağırlık Weight (kg)	Net Net (m³)	Tel Izgara Grill Rack (mm)
EMP.PKF-40-K	Profesyonel Kömürlü Fırın Kırmızı Professional Charcoal Oven Red	740x745x650/1210	180	0.68	560x524
EMP.PKF-40-S	Profesyonel Kömürlü Fırın Siyah Professional Charcoal Oven Black	740x745x650/1210	180	0.68	560x524
EMP.PKF-40- US	Üst Dinlendirme Top Grill	715x630x251	20	0.11	
EMP.PKF-40-AS	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	730x730x790	40	0.39	
EMP.PKF-40- D	Paslanmaz Alt Dolap Kapaklı Stainless Steel Bottom Cabinet with Door	705x690x782	43	0.38	

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 500 °C çalışma ısısı.
- 560x524 mm tel ızgara ebatı.
- Saatte 20 kg et kapasitesi.
- Kül çekmecesi.
- Standart davlumbaz.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- 500 °C working temperature.
- 560x524 mm grill rack size.
- 20 kg meat / h capacity.
- Ash drawer.
- Standard hood.
- Stainless Steel Body.



EMP.PKF-40- US



EMP.PKF-40-AS



EMP.PKF-40- D

Profesyonel Kömürlü Fırınlar Professional Charcoal Ovens

Fırınlar
Ovens



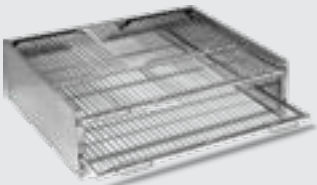
Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension a x b x c (mm)	Ağırlık Weight (kg)	Net Net (m ³)	Tel Izgara Grill Rack (mm)
EMP.PKF-50-K	Profesyonel Kömürlü Fırın Kırmızı Professional Charcoal Oven Red	920x850x650/1320	260	0.97	740x650
EMP.PKF-50-S	Profesyonel Kömürlü Fırın Siyah Professional Charcoal Oven Black	920x850x650/1320	260	0.97	740x650
EMP.PKF-50-US	Üst Dinlendirme Top Grill	896x730x251	27	0.16	
EMP.PKF-50-AS	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	920x845x815	56	0.54	
EMP.PKF-50-D	Paslanmaz Alt Dolap Kapaklı Stainless Steel Bottom Cabinet with Door	890x770x805	52	0.52	

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 500 °C çalışma ısısı.
- 740x650 mm tel ızgara ebatı.
- Saatte 20 kg et kapasitesi.
- Kül çekmecesi.
- Standart davlumbaz.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- 500 °C working temperature.
- 740x650 mm grill rack size.
- 20 kg meat / h capacity.
- Ash drawer.
- Standard hood.
- Stainless Steel Body.



EMP.PKF-50-US



EMP.PKF-50-AS



EMP.PKF-50-D



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m ³)	(kw)
EMP.KFR.01	Kuzu Pişirme Fırını Tek Katlı Lamb Baking Oven Single Layer	1210x973x850	165	1	16.5
EMP.KFR.02	Kuzu Pişirme Fırını 2 Katlı Lamb Baking Oven Double Layer	1210x973x1585	320	1.87	33

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Aynı anda elektrikli rezistans ve gazlı brülörle çalışma sistemi.
- Fırın üstünde 2 adet 1,5 kW elektrik rezistansı ve alt kısmında gazlı brülör ısıtma sistemi.
- LPG veya NG ile çalışır.
- Musluklar Magnet Emniyet ventillidir.
- Piezzo çakmak ile kontrol.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.KFR.01

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,72 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,29 kg/h

EMP.KFR.02

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 3,44 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 2,59 kg/h

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Working system with electrical resistance and gas burner at the same time.
- 2 pieces of 1.5 kW electrical resistances on the oven and gas burner heating system at the bottom.
- Adaptable LPG or NG
- Magnet Safety valves.
- Piezo lighter ignition system.
- Easy to clean and hygienic.
- Stainless Steel Body.

EMP.KFR.01

- Gas Consumption (ng): 1,72 m³/h
- Gas Consumption (lpg): 1,29 kg/h

EMP.KFR.02

- Gas Consumption (ng): 3,44 m³/h
- Gas Consumption (lpg): 2,59 kg/h



Asansörlü Kömürlü Izgara Lifted Charcoal Grills

Fırınlar
Ovens



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	
		a x b x c (mm)	(kg)	(m³)	
EMP.BTG.01	Asansörlü Kömürlü Izgara Lifted Charcoal Grill	940x800x900/1685	160	1.13	
EMP.BTG.02	Asansörlü Kömürlü Izgara Lifted Charcoal Grill	1340x800x900/1685	226	1.69	

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Isıya dayanıklı paslanmaz çelik asansör sistemi.
- Kül Haznesi.
- Kömür depolama dolabı.
- Hızlı ateşleme için hava kanalı.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.BTG.01

- 660x530 mm tel ızgara ebatı, 680x220 mm ebatında dinlendirme ızgarası.

EMP.BTG.02

- 1060x530 mm tel ızgara ebatı, 1080x220 mm ebatında dinlendirme ızgarası.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Heatproof stainless steel lift system.
- Ash drawer.
- Charcoal storage cabinet.
- Air flap.
- Stainless steel body.

EMP.BTG.01

- 660x530 mm grill rack size, 680x220 mm over grill size.

EMP.BTG.02

- 1060x530 mm grill rack size, 1080x220 mm over grill size.



Fırınlar Ovens

Gazlı Plus Konveksiyonlu Fırınlar Gas Plus Convection Ovens



Tüm modellerde tepsi kitleri fiyata dahildir.
Tray kits are included in the price for each model.



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.GKF-10	Gazlı Plus Konveksiyonlu Fırın Gas Plus Convection Oven	1040x1035x1150	195	1.24	35	10x(1/1 Gn)
EMP. GKF-20	Gazlı Plus Konveksiyonlu Fırın Gas Plus Convection Oven	1241x1105x1134	221	1.55	35	20x(1/1 Gn) 10x(2/1 Gn)
EMP.AS-10	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	1060x910x622	24	0.60		
EMP.AS-20	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	1255x980x622	26	0.77		

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Manuel nemlendirme özelliği.
- Ayarlanabilir pişirme süresi.
- Dijital sıcaklık göstergesi.
- 0/300 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı.
- 360 °C lik limit termostat.
- Paslanmaz çelik kapalı sistem ısı transfer boruları.
- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Çift yöne dönebilen fan ile eşit ısı dağılımı.
- Silikon contalı temperlenmiş cam.
- Kolay temizlik imkanı sağlayan açılabilir iç cam.
- Sensörlü kapı sistemi.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Manual steam system.
- Adjustable cooking time.
- Digital temperature display.
- Adjustable cooking temperature between 0/300 °C
- Safety thermostat for overheating protection 360 °C
- Stainless steel heat exchanger sealed system pipes.
- Lpg or Natural Gas.
- Dual direction fan provides homogenous heat distribution.
- Silicone sealed tempered glass.
- Easy-access interior glass in order to provide cleaning.
- Door switch system.
- Stainless steel body.

EMP.GKF-10 / EMP.GKF-20

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 3,70 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 2,74 kg/h

EMP.GKF-10 / EMP.GKF-20

- Gas Consumption (ng): 3,70 m³/h
- Gas Consumption (lpg): 2,74 kg/h

Gazlı Plus Konveksiyonlu Fırınlar Gas Plus Convection Ovens

Fırınlar
Ovens



EMP.GKF.40 Bir adet 1/1 40 Gn tepsi taşıma arabası ve tepsi kiti fiyata dahildir.
EMP.GKF.40 One piece of 1/1 40 Gn tray carrying trolley and tray kit is included in the price.



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity	
		a x b x c (mm)	(kg)	(m³)	(kw)	(gn)	
EMP.GKF.40	Gazlı Plus Konveksiyonlu Fırın Gas Plus Convection Oven	1235x1110x1900	394	2.60	46.50	40x(1/1 Gn) 20x(2/1 Gn)	
EMP.GKF.40-T	Gazlı Plus Konveksiyonlu Fırın Gas Plus Convection Oven	1235x1110x1900	394	2.60	46.50	40x(1/1 Gn) 20x(2/1 Gn)	
EMP.TA.12-40x60	Patisserie Tepsi Arabası ve Tepsi Kiti Patisserie Tray Trolley and Tray Kit	685x900x1735	58	1.07		12x(40x60) tepsi/tray	
EMP.TA-12.Y	Tepsi Taşıma Arabası ve Tepsi Kiti Tray Carrying Trolley and Tray Kit	685x900x1735	58	1.07		24x(1/1 Gn) 12x(2/1 Gn)	
EMP.TA-16.Y	Tepsi Taşıma Arabası ve Tepsi Kiti Tray Carrying Trolley and Tray Kit	685x900x1735	51	1.07		32x(1/1 Gn) 16x(2/1 Gn)	
EMP.TA-20.Y	Tepsi Taşıma Arabası ve Tepsi Kiti Tray Carrying Trolley and Tray Kit	685x900x1735	51	1.07		40x(1/1 Gn) 20x(2/1 Gn)	

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Manuel nemlendirme özelliği.
- Ayarlanabilir pişirme süresi.
- Dijital sıcaklık göstergesi.
- 0/300 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı.
- 360 °C lik limit termostat.
- Paslanmaz çelik kapalı sistem ısı transfer boruları.
- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Çift yöne dönebilen fan ile eşit ısı dağılımı.
- Silikon contalı temperlenmiş cam.
- Kolay temizlik imkanı sağlayan açılabilir iç cam.
- Sensörlü kapı sistemi.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.GKF.40

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 4,92 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 3,65 kg/h

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Manual steam system.
- Adjustable cooking time.
- Digital temperature display.
- Adjustable cooking temperature between 0/300 °C
- Safety thermostat for overheating protection 360 °C
- Stainless steel heat exchanger sealed system pipes.
- Lpg or Natural Gas.
- Dual direction fan provides homogenous heat distribution.
- Silicone sealed tempered glass.
- Easy-access interior glass in order to provide cleaning.
- Door switch system.
- Stainless steel body.

EMP.GKF.40

- Gas Consumption (ng): 4,92 m³/h
- Gas Consumption (lpg): 3,65 kg/h



Unlu mamüller pişirmek için EMP.TA.12-40x60 tepsi taşıma arabasını ve tepsi kitini kullanınız.
Please use EMP.TA.12-40x60 patisserie tray carrying trolley and tray kit in purpose of cooking bakery products.

Fırınlar Ovens

Elektrikli Plus Konveksiyonlu Fırınlar Electrical Plus Convection Ovens



Tüm modellerde tepsi kitleri fiyata dahildir.
Tray kits are included in the price for each model.



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.EKF-10	Elektrikli Plus Konveksiyonlu Fırın Electrical Plus Convection Oven	1060x1095x1624	181	1.89	16,5	10x(1/1 Gn)
EMP.EKF-20	Elektrikli Plus Konveksiyonlu Fırın Electrical Plus Convection Oven	1241x1108x1134	198	1.56	24	20x(1/1 Gn) 10x(2/1 Gn)
EMP.AS-10	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	1060x910x622	24	0.60		
EMP.AS-20	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	1255x980x622	26	0.77		

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Manuel nemlendirme özelliği.
- Ayarlanabilir pişirme süresi ve dijital sıcaklık göstergesi.
- 0/300 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı.
- 360 °C lik limit termostat.
- Paslanmaz çelik kapalı sistem ısı transfer boruları.
- Çift yöne dönebilen fan ile eşit ısı dağılımı.
- Silikon contalı temperlenmiş cam.
- Kolay temizlik imkanı sağlayan açılabilir iç cam.
- Sensörlü kapı sistemi.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Manual steam system.
- Adjustable cooking time and digital temperature display.
- Adjustable cooking temperature between 0/300 °C
- Safety thermostat for overheating protection 360 °C
- Stainless steel heat exchanger sealed system pipes.
- Dual direction fan provides homogenous heat distribution.
- Silicone sealed tempered glass.
- Easy-access interior glass in order to provide cleaning.
- Door switch system.
- Stainless steel body.

EMP.EKF-10 / EMP.EKF-20

- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm²): 5x6

EMP.EKF-10 / EMP.EKF-20

- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm²): 5x6

Elektrikli Plus Konveksiyonlu Fırınlar

Electrical Plus Convection Ovens

Fırınlar
Ovens



EMP.EKF-40 Bir adet 1/1 40 Gn tepsi taşıma arabası ve tepsi kiti fiyata dahildir.
EMP.EKF-40 One piece of 1/1 40 Gn tray carrying trolley and tray kit is included in the price.



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.EKF-40	Elektrikli Plus Konveksiyonlu Fırın Electrical Plus Convection Oven	1235x1110x1900	366	2.60	47,5	40x(1/1 Gn) 20x(2/1 Gn)	
EMP.EKF-40-T	Elektrikli Plus Konveksiyonlu Fırın Electrical Plus Convection Oven	1235x1110x1900	366	2.60	47,5	40x(1/1 Gn) 20x(2/1 Gn)	
EMP.TA.12-40x60	Patisserie Tepsi Arabası ve Tepsi Kiti Patisserie Tray Trolley and Tray Kit	685x900x1735	58	1.06		12x(40x60) tepsi/tray	
EMP.TA-12.Y	Tepsi Taşıma Arabası ve Tepsi Kiti Tray Carrying Trolley and Tray Kit	685x900x1735	58	1.06		24x(1/1 Gn) 12x(2/1 Gn)	
EMP.TA-16.Y	Tepsi Taşıma Arabası ve Tepsi Kiti Tray Carrying Trolley and Tray Kit	685x900x1735	51	1.06		32x(1/1 Gn) 16x(2/1 Gn)	
EMP.TA-20.Y	Tepsi Taşıma Arabası ve Tepsi Kiti Tray Carrying Trolley and Tray Kit	685x900x1735	51	1.06		40x(1/1 Gn) 20x(2/1 Gn)	

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Manuel nemlendirme özelliği.
- Ayarlanabilir pişirme süresi ve dijital göstergesi.
- 0/300 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı.
- 360 °C lik limit termostat.
- Paslanmaz çelik kapalı sistem ısı transfer boruları.
- Çift yöne dönebilen fan ile eşit ısı dağılımı.
- Silikon contalı temperlenmiş cam.
- Kolay temizlik imkanı sağlayan açılabilir iç cam.
- Sensörlü kapı sistemi.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Manual steam system.
- Adjustable cooking time and digital temperature display.
- Adjustable cooking temperature between 0/300 °C
- Safety thermostat for overheating protection 360 °C
- Stainless steel heat exchanger sealed system pipes.
- Dual direction fan provides homogenous heat distribution.
- Silicone sealed tempered glass.
- Easy-access interior glass in order to provide cleaning.
- Door switch system.
- Stainless steel body.

EMP.EKF-40

- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm²): 5x10

EMP.EKF-40

- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm²): 5x10



Unlu mamüller pişirmek için EMP.TA.12-40x60 tepsi taşıma arabasını ve tepsi kitini kullanınız.
Please use EMP.TA.12-40x60 patisserie tray carrying trolley and tray kit in purpose of cooking bakery products.

Fırınlar Ovens

Elektrikli Plus Konveksiyonlu Fırınlar Electrical Plus Convection Ovens



Tüm modellerde tepsi kitleri fiyata dahildir.
Tray kits are included in the price for each model.



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.EKF-6	Elektrikli Konveksiyonlu Fırın Electrical Convection Oven	800x855x721	106	0.49	10	6x(1/1 Gn)
EMP.ASK-6	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	865x815x850	34	0.60		

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Çift yöne dönebilen fan ile eşit ısı dağılımı.
- Ayarlanabilir pişirme süresi ve dijital sıcaklık göstergesi.
- 0/300 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı.
- 360 °C lik limit termostat.
- Manuel nemlendirme özelliği.
- Silikon contalı temperlenmiş cam.
- Sensörlü kapı sistemi.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Dual direction fan provides homogenous heat distribution.
- Adjustable cooking time and digital temperature display.
- Adjustable cooking temperature between 0/300 °C
- Safety thermostat for overheating protection 360 °C
- Manuel steam.
- Silicone sealed tempered glass.
- Switch system on the door.
- Stainless steel body.

EMP.EKF-6

- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti: 5x2,5

EMP.EKF-6

- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section: 5x2,5

İTHAL KOMBİ FIRINLAR

Gazlı Kombi Fırınlar
Elektrikli Kombi Fırınlar

IMPORTED COMBI OVENS

Gas Combi Ovens
Electrical Combi Ovens



Fırınlar Ovens

Gazlı Kombi Fırınlar Gas Combi Ovens



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)	
EMPCBG6	Gazlı Kombi Fırın Gas Combi Oven	920x874x730	185	1	13.5	6x(1/1 Gn)	
EMPCBG10	Gazlı Kombi Fırın Gas Combi Oven	920x874x975	213	1.2	19.5	10x(1/1 Gn)	
EMPCBG6-AS	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	740x850x700	25	0.45			
EMPCBG10-AS	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	700x860x600	30	0.3			
EMPTTK01	Tütsüleme Kiti Smoker Kit	230x355x120	5.2	0.01	0.15		

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 230V 50 Hz çalışma gücü.
- LPG ve NG ile çalışabilme özelliği.
- Pişirme sırasında enerji sarfiyatını düşüren ECO fonksiyonu.
- PLUS ekstra güç fonksiyonu (gaz).
- SC2 yarı otomatik yıkama.
- 99 programlı pişirme hafızası : 4 fazlı; 3 ısıtma, 4 düşük dereceli pişirme ve 1 delta T programı.
- Tek noktalı pişirme probu.
- UR2 pişirme esnasında otomatik nem kontrolü.
- RDC ekonomik buhar jenerasyonu sistemi.
- Ters yönlü 2 kademeli AWC fan.
- Manuel buhar enjeksiyonu.
- Alarmla uyarı verebilen arıza teşhis özelliği.
- IPX5 koruma derecesi.
- Çift temperli camlı kapı.
- 304 kalite paslanmaz dış gövde, 316 kalite fırın iç yapısı.
- Kapalı kapı ile fırın içi soğutma fonksiyonu.
- Set edilen ve ölçülen sıcaklık değerlerini ayrı ayrı gösterebilme özelliği.
- Düşük sıcaklıklı veya yüksek sıcaklıklı buhar üretebilme özelliği.
- Kendi kendini yıkayabilme özelliği.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- 230V 50 Hz operation power.
- Lpg or Natural Gas.
- ECO function for consumption reduction in cooking.
- PLUS extra power function (gas).
- SC2 semi automatic washing.
- Cooking modes: manual or programmable selection, 99 programs with 4 phases of whom 7 are standard, 3 re-heating programs, 5 smoking, 4 Low Temperature and 1 Delta T.
- Single-point temperature core probe.
- UR2 automatic humidity control while cooking.
- RDC steam generator with low management cost.
- Automatic fan reverse AWC, 2 fan speeds.
- Manual steam injection.
- Self-diagnosis with malfunction alarms.
- IPX5 protection degree.
- Door double tempered glazing.
- AISI 304 stainless steel polished cooking chamber ,with AISI 316L (1,2 mm) top and bottom and rounded edges without joints.
- Automatic Cooling and Preheating.
- Display of set and current cooking values.
- Low temperature steam and Superheated steam.
- Self cleaning system.



Tütsüleme Kiti
Smoker Kit

Tüm modellerde tepsi kitleri fiyata dahildir.
Tray kits are included in the price for each model.

Gazlı Kombi Fırınlar Gas Combi Ovens

Fırınlar
Ovens

CE

DIGITAL CONTROL



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)
EMPCBG24	Gazlı Kombi Fırın Gas Combi Oven	1178x1064x1190	283	2.9	32	12x(2/1 Gn)
EMPCBG40	Gazlı Kombi Fırın Gas Combi Oven	1190x1074x1795	449	3.4	55	40x(1/1 Gn)
EMPCBG24-AS	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	1210x860x600	32	0.6		
EMPCBG40.TA-16	Tepsi Arabası ve Tepsi Kiti Tray Trolley and Tray Kit	590x750x1700	77	1.5		15x(40x60) tepsi/tray
EMPCBG40.TA-20	Tepsi Arabası ve Tepsi Kiti Tray Trolley and Tray Kit	820x920x1710	77	1.5		20x(2/1 Gn)
EMPTTK01	Tütsüleme Kiti Smoking Kit	230x355x120	5.2	0.01	0.15	

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 230V 50 Hz çalışma gücü.
- LPG ve NG ile çalışabilme özelliği.
- Pişirme sırasında enerji sarfiyatını düşüren ECO fonksiyonu.
- PLUS ekstra güç fonksiyonu (gaz).
- SC2 yarı otomatik yıkama.
- 99 programlı pişirme hafızası : 4 fazlı; 3 ısıtma, 4 düşük dereceli pişirme ve 1 delta T programı.
- Tek noktalı pişirme probu.
- UR2 pişirme esnasında otomatik nem kontrolü.
- RDC ekonomik buhar jenerasyonu sistemi.
- Ters yönlü 2 kademeli AWC fan.
- Manuel buhar enjeksiyonu.
- Alarmla uyarı verebilen arıza teşhis özelliği.
- IPX5 koruma derecesi.
- Çift temperli camlı kapı.
- 304 kalite paslanmaz dış gövde, 316 kalite fırın iç yapısı.
- Kapalı kapı ile fırın içi soğutma fonksiyonu.
- Set edilen ve ölçülen sıcaklık değerlerini ayrı ayrı gösterebilme özelliği.
- Düşük sıcaklıklı veya yüksek sıcaklıklı buhar üretebilme özelliği.
- Kendi kendini yıkayabilme özelliği.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- 230V 50 Hz operation power.
- Lpg or Natural Gas.
- ECO function for consumption reduction in cooking.
- PLUS extra power function (gas).
- SC2 semi automatic washing.
- Cooking modes: manual or programmable selection, 99 programs with 4 phases of whom 7 are standard, 3 re-heating programs, 5 smoking, 4 Low Temperature and 1 Delta T.
- Single-point temperature core probe.
- UR2 automatic humidity control while cooking.
- RDC steam generator with low management cost.
- Automatic fan reverse AWC, 2 fan speeds.
- Manual steam injection.
- Self-diagnosis with malfunction alarms.
- IPX5 protection degree.
- Door double tempered glazing.
- AISI 304 stainless steel polished cooking chamber, with AISI 316L (1,2 mm) top and bottom and rounded edges without joints.
- Automatic Cooling and Preheating.
- Display of set and current cooking values.
- Low temperature steam and Superheated steam.
- Self cleaning system.



Tütsüleme Kiti
Smoker Kit

Tüm modellerde tepsi kitleri fiyata dahildir.
Tray kits are included in the price for each model.

Fırınlar Ovens

Elektrikli Kombi Fırınlar Electrical Combi Ovens



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)
EMPCBE6	Elektrikli Kombi Fırın Electrical Combi Oven	920x874x730	160	1	10.1	6x(1/1 Gn)
EMPCBE10	Elektrikli Kombi Fırın Electrical Combi Oven	920x874x975	198	1.2	17.3	10x(1/1 Gn)
EMPCBE6-AS	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	740x850x700	25	0.45		
EMPCBE10-AS	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	700x860x600	30	0.3		
EMPTTK01	Tütsüleme Kiti Smoking Kit	230x355x120	5.2	0.01	0.15	

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 400 V. 50 Hz çalışma gücü.
- Pişirme sırasında enerji sarfiyatını düşüren ECO fonksiyonu.
- SC2 yarı otomatik yıkama.
- 99 programlı pişirme hafızası : 4 fazlı; 3 ısıtma, 4 düşük dereceli pişirme ve 1 delta T programı.
- Tek noktalı pişirme probu.
- UR2 pişirme esnasında otomatik nem kontrolü.
- RDC ekonomik buhar jenerasyonu sistemi.
- Ters yönlü 2 kademeli AWC fan.
- Dijital kontrol.
- Manuel buhar enjeksiyonu.
- Alarmla uyarı verebilen arıza teşhis özelliği.
- IPX5 koruma derecesi.
- Çift temperli camlı kapı.
- 304 kalite paslanmaz dış gövde, 316 kalite fırın iç yapısı.
- Ergonomik kapı kulbu.
- Kapalı kapı ile fırın içi soğutma fonksiyonu.
- Pişirme başlangıç saatini ayarlayabilme özelliği.
- Set edilen ve ölçülen sıcaklık değerlerini ayrı ayrı gösterebilme özelliği.
- Düşük sıcaklıklı veya yüksek sıcaklıklı buhar üretebilme özelliği.
- Kendi kendini yıkayabilme özelliği.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- 400 V. 50 Hz operation power.
- ECO function for consumption reduction in cooking.
- SC2 semi automatic washing.
- Cooking modes: manual or programmable selection, 99 programs with 4 phases of whom 7 are standard, 3 re-heating programs, 5 smoking, 4 Low Temperature and 1 Delta T.
- Single-point temperature core probe.
- UR2 automatic humidity control while cooking.
- RDC steam generator with low management cost.
- Automatic fan reverse AWC, 2 fan speeds.
- Digital controls.
- Manual steam injection.
- Self-diagnosis with malfunction alarms.
- IPX5 protection degree.
- Door double tempered glazing.
- AISI 304 stainless steel polished cooking chamber ,with AISI 316L (1,2 mm) top and bottom and rounded edges without joints.
- Handle with double handgrip, easier opening also with hands full.
- Automatic Cooling and Preheating.
- Start-up time selection.
- Display of set and current cooking values.
- Low temperature steam and Superheated steam.
- Self cleaning system.



Tütsüleme Kiti
Smoker Kit

Tüm modellerde tepsi kitleri fiyata dahildir.
Tray kits are included in the price for each model.

Elektrikli Kombi Fırınlar Electrical Combi Ovens

Fırınlar
Ovens



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m³)	(kw)	(gn)
EMPCBE24	Elektrikli Kombi Fırın Electrical Combi Oven	1178x1064x1190	278	2.9	27.5	12x(2/1 Gn)
EMPCBE40	Elektrikli Kombi Fırın Electrical Combi Oven	1190x1074x1795	449	3.4	55.5	40x(1/1 Gn)
EMPCBE24-AS	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	1210x860x600	32	0.6		
EMPCBG40.TA-16	Tepsi Arabası ve Tepsi Kiti Tray Trolley and Tray Kit	590x750x1700	77	1.5		15x(40x60) tepsi/tray
EMPCBG40.TA-20	Tepsi Arabası ve Tepsi Kiti Tray Trolley and Tray Kit	820x920x1710	77	1.5		20x(2/1 Gn)
EMPTTK01	Tütsüleme Kiti Smoking Kit	230x355x120	5.2	0.01	0.15	

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 400 V. 50 Hz çalışma gücü.
- Pişirme sırasında enerji sarfiyatını düşüren ECO fonksiyonu.
- SC2 yarı otomatik yıkama.
- 99 programlı pişirme hafızası : 4 fazlı; 3 ısıtma, 4 düşük dereceli pişirme ve 1 delta T programı.
- Tek noktalı pişirme probu.
- UR2 pişirme esnasında otomatik nem kontrolü.
- RDC ekonomik buhar jenerasyonu sistemi.
- Ters yönlü 2 kademeli AWC fan.
- Dijital kontrol.
- Manuel buhar enjeksiyonu.
- Alarmla uyarı verebilen arıza teşhis özelliği.
- IPX5 koruma derecesi.
- Çift temperli camlı kapı.
- 304 kalite paslanmaz dış gövde, 316 kalite fırın iç yapısı.
- Ergonomik kapı kulbu.
- Kapalı kapı ile fırın içi soğutma fonksiyonu.
- Pişirme başlangıç saatini ayarlayabilme özelliği.
- Set edilen ve ölçülen sıcaklık değerlerini ayrı ayrı gösterebilme özelliği.
- Düşük sıcaklıklı veya yüksek sıcaklıklı buhar üretebilme özelliği.
- Kendi kendini yıkayabilme özelliği.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- 400 V. 50 Hz operation power.
- ECO function for consumption reduction in cooking.
- SC2 semi automatic washing.
- Cooking modes: manual or programmable selection, 99 programs with 4 phases of whom 7 are standard, 3 re-heating programs, 5 smoking, 4 Low Temperature and 1 Delta T.
- Single-point temperature core probe.
- UR2 automatic humidity control while cooking.
- RDC steam generator with low management cost.
- Automatic fan reverse AWC, 2 fan speeds.
- Digital controls.
- Manual steam injection.
- Self-diagnosis with malfunction alarms.
- IPX5 protection degree.
- Door double tempered glazing.
- AISI 304 stainless steel polished cooking chamber ,with AISI 316L (1,2 mm) top and bottom and rounded edges without joints.
- Handle with double handgrip, easier opening also with hands full.
- Automatic Cooling and Preheating.
- Start-up time selection.
- Display of set and current cooking values.
- Low temperature steam and Superheated steam.
- Self cleaning system.



Tütsüleme Kiti
Smoker Kit

Tüm modellerde tepsi kitleri fiyata dahildir.
Tray kits are included in the price for each model.

Fırınlar Ovens

Elektrikli Mini Konveksiyonlu Fırınlar Electrical Mini Convection Ovens



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.PFE423-U	Mini Konveksiyonlu Fırın Üstten Açılır Mini Convection Oven Top Opening	512x738x559	45	0.21	3	4x2/3 Gn
EMP.PFE423-Y	Mini Konveksiyonlu Fırın Yana Açılır Mini Convection Oven Side Opening	512x748x574	54	0.22	3	4x2/3 Gn

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 0/250 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı.
- Tek yöne dönüşlü fan.
- Ayarlanabilir pişirme süresi.
- Termostat kontrollü.
- Silikon contalı temperlenmiş cam.
- Sensörlü kapı sistemi.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.PFE423-U

- Üstten açılır kapak sistemi.

EMP.PFE423-Y

- Yandan açılır kapak sistemi.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Adjustable cooking temperature between 0/250 °C
- Single direction fan.
- Adjustable cooking time.
- Thermostat control.
- Silicone sealed tempered glass.
- Switch system on the door.
- Stainless steel body.

EMP.PFE423-U

- Top opening cover system.

EMP.PFE423-Y

- Side opening cover system.

EMP.PFE423-U

- Elektrik Girişi: 230V AC N PE
- Kablo Kesiti (mm²): 3x1,5

EMP.PFE423-Y

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

EMP.PFE423-U

- Electric Input: 230V AC N PE
- Cable Cross Section (mm²): 3x1,5

EMP.PFE423-Y

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

Elektrikli Konveksiyonlu Patisserie Fırınları

Electrical Convection Patisserie Ovens



Fırınlar
Ovens



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)	(tray)	
EMP.PFE4-U	Konveksiyonlu Patisserie Fırını Üstten Açılır Convection Patisserie Oven Top Opening	802x856x587	90	0.40	7	4-40x60	
EMP.PFE4-Y	Konveksiyonlu Patisserie Fırını Yana Açılır Convection Patisserie Oven Side Opening	802x864x502	94	0.35	7	4-40x60	
EMP.PFE6-Y	Konveksiyonlu Patisserie Fırını Yana Açılır Convection Patisserie Oven Side Opening	802x855x737	106	0.50	10	6-40x60	
EMP.MF4-6	Mayalandırma Kabini Fermantation Cabinet	800x792x865	46	0.55	3.2	8-40x60	

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 0/250 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı.
- Çift yöne dönebilen fan ile eşit ısı dağılımı.
- Ayarlanabilir dijital pişirme süresi.
- Dijital sıcaklık göstergesi.
- Manuel buhar verme.
- Silikon contalı temperlenmiş cam.
- Sensörlü kapı sistemi.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.MF4-6

- 0-90 °C çalışma aralığı.
- Nemlendirme sistemi.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Adjustable cooking temperature between 0/250 °C
- Dual direction fan provides homogenous heat distribution.
- Adjustable digital cooking time.
- Digital temperature display.
- Manuel steam.
- Silicone sealed tempered glass.
- Switch system on the door.
- Stainless steel body.

EMP.MF4-6

- 0-90 °C operating temperatur.
- Humification system



EMP.PFE4-U / EMP.PFE4-Y

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

EMP.PFE6-Y

- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm²): 5x2,5

EMP.MF4-6

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

EMP.PFE4-U / EMP.PFE4-Y

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

EMP.PFE6-Y

- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm²): 5x2,5

EMP.MF4-6

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

Fırınlr Ovens

Gazlı Plus Konveksiyonlu Patisserie Fırınları Gas Plus Convection Patisserie Ovens



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)	(tray)	
EMP.PFG8	Gazlı Plus Konveksiyonlu Patisserie Fırını Gas Plus Convection Patisserie Oven	1045x1043x1312	181	1.43	35	8-40x60	7.315
EMP.MF8	Mayalandırma Kabini Fermantation Cabinet	1030x797x834	64	0.69	2.5	8-40x60	1.400
EMP.AS8	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	1060x910x641	24	0.62			

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Manuel nemlendirme özelliği.
- Ayarlanabilir pişirme süresi ve dijital göstergesi.
- 0/300 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı.
- 360 °C lik limit termostat.
- Paslanmaz çelik kapalı sistem ısı transfer boruları.
- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Çift yöne dönebilen fan ile eşit ısı dağılımı.
- Silikon contalı temperlenmiş cam.
- Kolay temizlik imkanı sağlayan açılabilir iç cam.
- Sensörlü kapı sistemi.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.MF8

- 0-90 °C çalışma aralığı.
- Nemlendirme sistemi.

EMP.PFG8

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 3,70 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 2,74 kg/h

EMP.MF8

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

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Manual steamer.
- Adjustable cooking time and digital temperature display.
- Adjustable cooking temperature between 0/300 °C
- Safety thermostat for overheating protection (360 °C).
- Stainless steel heat exchanger sealed system pipes.
- Lpg or Natural Gas.
- Dual direction fan provides homogenous heat distribution.
- Silicone sealed tempered glass.
- Easy-access interior glass in order to provide cleaning.
- Door switch system.
- Stainless steel body.

EMP.MF8

- 0-90 °C operating temperatur.
- Humitication system

EMP.PFG8

- Gas Consumption (ng): 3,70 m³/h
- Gas Consumption (lpg): 2,74 kg/h

EMP.MF8

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

Elektrikli Plus Konveksiyonlu Patisserie Fırınları

Electrical Plus Convection Patisserie Ovens

Fırınlar
Ovens



CE



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)	(tray)
EMP.PFE8	Elektrikli Plus Konveksiyonlu Patisserie Fırını Electrical Plus Convection Patisserie Oven	1040x1040x1312	163	1.42	19.5	8-40x60
EMP.MF8	Mayalandırma Kabini Fermentation Cabinet	1030x797x834	64	0.69	2.5	8-40x60
EMP.AS8	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	1060x910x641	24	0.62		

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Manuel nemlendirme özelliği.
- Ayarlanabilir pişirme süresi ve dijital göstergesi.
- 0/300 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı.
- 360 °C lik limit termostat.
- Çift yöne dönebilen fan ile eşit ısı dağılımı.
- Silikon contalı temperlenmiş cam.
- Kolay temizlik imkanı sağlayan açılabilir iç cam.
- Sensörlü kapı sistemi.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.MF8

- 0-90 °C çalışma aralığı.
- Nemlendirme sistemi.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Manual steamer.
- Adjustable cooking time and digital temperature display.
- Adjustable cooking temperature between 0/300 °C
- Safety thermostat for overheating protection (360 °C).
- Dual direction fan provides homogenous heat distribution.
- Silicone sealed tempered glass.
- Easy-access interior glass in order to provide cleaning.
- Door switch system.
- Stainless steel body.

EMP.MF8

- 0-90 °C operating temperatur.
- Humitication system

EMP.PFE8

- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm²): 5x6

EMP.MF8

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

EMP.PFE8

- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm²): 5x6

EMP.MF8

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

Fırınlar Ovens

Elektrikli Kombi Fırınlar (Büyük - Küçük Model) Electrical Combi Ovens (Big - Small Model)



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m ³)	(kw)
EMP.PFE.4+5.Y-B	Elektrikli Kombi Fırın Büyük Model Electrical Combi Oven Big Model	1043x1051x1203	196	1.32	14.5
EMP.MF8-B	Mayalandırma Kabini Fermentation Cabinet	1030x987x834	64	0.69	2.5
EMP.PFE.4+5.Y-K	Elektrikli Kombi Fırın Küçük Model Electrical Combi Oven Small Model	1043x961x1203	172	1.20	13
EMP.MF8-K	Mayalandırma Kabini Fermentation Cabinet	1030x797x834	56	0.69	2.5

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Termostatik sıcaklık kontrol ayarı.
- Çift yöne dönebilen fan ile eşit ısı dağılımı.
- Silikon contalı temperlenmiş cam.
- Manuel buhar verme.
- Sensörlü kapı sistemi.
- Dijital iç sıcaklık göstergesi.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.PFE.4+5-Y-B

- Konveksiyonlu fırın kapasite; 400x600 mm 4 tepsi
- Kapasite; pizza fırını için 400x600 mm 2 tepsi.
- Ø 250 mm'lik 6 adet pizza kapasitesi.

EMP.PFE.4+5-Y-K

- Konveksiyonlu fırın kapasite; 400x600 mm 4 tepsi.
- Kapasite; pizza fırını için 400x600 mm 1 tepsi.
- Ø 250 mm'lik 5 adet pizza kapasitesi.

EMP.MF8-K

- Kapasite; 8 adet 40x60 Tepsi
- 0-90 °C çalışma aralığı.
- Nemlendirme sistemi.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Thermostatic electronic heating control setting.
- Dual direction fan provides homogenous heat distribution.
- Silicon sealed tempered glass.
- Manuel steam.
- Switch system on the door.
- Digital interior temperature indicator.
- Stainless steel body.

EMP.PFE.4+5-Y-B

- Convection oven capacity; 400x600 mm 4 trays
- Pizza oven capacity; 400x600 mm 2 trays
- Pizza capacity; 6 pieces Ø 250 mm

EMP.PFE.4+5-Y-K

- Convection oven capacity; 400x600 mm 4 trays
- Pizza oven capacity; 400x600 mm 1 tray
- Pizza capacity; 5 pieces Ø 250 mm

EMP.MF8-K

- Capacity; 8 pieces 40x60 tray
- 0-90 °C operating temperatur.
- Humitication system

EMP.PFE.4+5-Y-B / EMP.PFE.4+5-Y-K

- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm²): 5x4

EMP.MF8-B / EMP.MF8-K

- Elektrik Girişi: 230V AC N PE
- Kablo Kesiti (mm²): 3x1,5

EMP.PFE.4+5-Y-B / EMP.PFE.4+5-Y-K

- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm²): 5x4

EMP.MF8-B / EMP.MF8-K

- Electric Input: 230V AC N PE
- Cable Cross Section (mm²): 3x1,5

Elektrikli Modüler Fırınlar (Touch Screen) Electrical Modular Ovens (Touch Screen)

Fırınlar
Ovens



Touch Screen



Buhar jeneratörü standarttır.
Steam generator is standard.



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	İç Ebatlar Interior Dimensions	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	a x b x c (mm)	(kg)	(m ³)	(kw)
EMP.3545-6	Elektrikli Modüler Fırın Tek Katlı Electrical Modular Oven Single Layer	1651x1446x439	1234x915x339	339	1.049	12
EMP.3545-6D	Fırın Davlumbazı Oven Hood	1718x1464x373		33	0.93	
EMP.3545-6M	Mayalandırma Kabini Fermentation Cabinet	1718x1280x1006		180	2.21	2
EMP.3545-6S	Elektrikli Modüler Fırın Alt Stand Modular Oven Bottom Stand	1720x1280x875		78	1.93	
EMP.3545-6A	Fırın Ara Kat Oven Middle Layer	1720x1280x300		23	0.66	

TEKNİK ÖZELLİKLER

EMP.3545-6

- 7 inç renkli LCD ekran kontrol paneli.
- 99 ayrı program özelliği.
- Manuel veya otomatik nemlendirme özelliği.
- Ekran üzerinden menü kontrol sistemi.
- 0/300 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı ve dijital göstergesi.
- 350x450 mm'lik 6 tepsi veya 400x600 mm'lik 4 tepsilili fırın kapasitesi.
- 1225 mm x 920 mm fırın iç ölçüsü.
- Ayarlanabilir alt ve üst ısı sıcaklıkları.
- Eşit ısı dağılımı.
- Porselen rezistans.

EMP.3545-6M

- 2x5 bölmeli. (400 mm x 600 mm)
- Ayrı ayrı ayarlanabilir ısı ve nem seviyeleri.

EMP.3545-6

- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm²): 5x2,5

EMP.3545-6M

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

TECHNICAL SPECIFICATIONS

EMP.3545-6

- 7 inch touch screen LCD control panel.
- 99 different cooking programme.
- Manual and automatic steamer.
- On-screen menu control system.
- Adjustable cooking temperature between 0/300 °C
- Capacity. 6 no's of 350x450 mm trays or 4 no's of 400x600 mm trays .
- Interior dimension:1225 mm x 920 mm
- Adjustable top and bottom heating output.
- Homogenous heat distribution.
- Porcelain resistance.

EMP.3545-6M

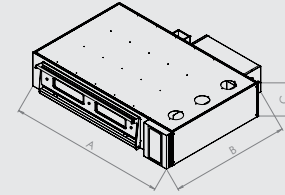
- 2x5 layers. (400 mm x 600 mm)
- Adjustable temperature and humidity levels.

EMP.3545-6

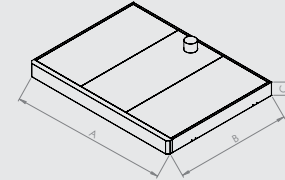
- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm²): 5x2,5

EMP.3545-6M

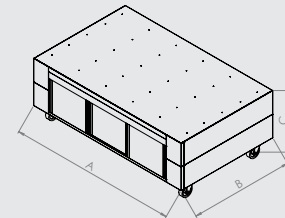
- Electric Input: 230V AC N PE
- Cable Cross Section (mm²): 3x2,5



EMP.3545-6



EMP.3545-6D



EMP.3545-6M

İsteğe göre tek, iki veya üç kat yapılabilir.
According to demand single, double or triple layer options.

Fırınlar Ovens

Elektrikli Döner Konveksiyonlu Fırınlar Electric Convection Rotary Ovens



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)	(tray)
EMP.EDKF-10	Paslanmaz Döner Konveksiyonlu Fırın Stainless Steel Convection Rotary Oven	990x1160x2254	427	2.58	26.5	10x(40x60)
EMP.EDKF-10-B	Döner Konveksiyonlu Fırın Boyalı Panel Convection Rotary Oven Painted Panel	990x1160x2254	427	2.58	26.5	10x(40x60)

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 7 inç renkli LCD ekran kontrol paneli.
- 10x(40x60) tava kapasitesi.
- Ayarlanabilir pişirme süresi.
- 0/300 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı ve dijital göstergesi, 360 °C lik limit termostat.
- Dönerli sistem sayesinde tüm tavalarda ve tavalarda her bölgesinde eşit pişirme imkanı.
- Ayarlanabilir hava kanalları ile eşit ısı kanalları.
- Kaset sistemi ile yüksek yoğunlukta buhar elde edebilme imkanı.
- Yüksek verimli elektrik rezistansları ile minimum maliyetli pişirme.
- Halojenli aydınlatma özelliği
- Standart fermantasyon kabini ve davlumbaz.
- Kolay temizlik imkanı sağlayan açılabilir iç cam.
- Sensörlü kapı sistemi.
- Paslanmaz çelik gövde.

MAYALANDIRMA KABİNİ

- 12x(40x60) tava kapasitesi.
- 4 kW elektrik gücü.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.EDKF-10 / EMP.EDKF-10-B

- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm²): 5x6

TECHNICAL SPECIFICATIONS

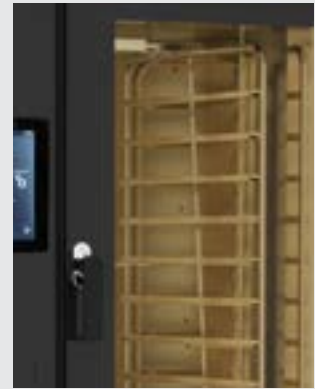
- 7 inch touch screen LCD control panel.
- 10x(40x60) tray capacity.
- Adjustable cooking time.
- Adjustable cooking temperature between 0/300 °C
- Safety thermostat for overheating protection 360 °C
- Provide homogenic cooking due to rotary system.
- Homogenic heating due to adjustable air system.
- Cassette system provides high density evaporation.
- Due to high efficiency resistance.
- Halogenic lighting.
- Equipped with proofing cabinet and hood.
- Easy-access interior glass in order to provide cleaning.
- Door switch system.
- Stainless steel body.

FERMENTATION CABINET

- 12x(40x60) tray capacity.
- 4 kW electric power.
- Stainless steel body.

EMP.EDKF-10 / EMP.EDKF-10-B

- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm²): 5x6



Gazlı Döner Konveksiyonlu Fırınlar Gas Convection Rotary Ovens

Fırınlar
Ovens



Touch Screen



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)	(tray)	
EMP.GDKF-10	Paslanmaz Döner Konveksiyonlu Fırın Stainless Steel Convection Rotary Oven	990x1160x2254	427	2.58	46.43	10x(40x60)	
EMP.GDKF-10-B	Döner Konveksiyonlu Fırın Boyalı Panel Convection Rotary Oven Painted Panel	990x1160x2254	427	2.58	46.43	10x(40x60)	

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 7 inç renkli LCD ekran kontrol paneli.
- LPG ve Doğalgaz ile çalışabilme özelliği.
- 10x(40x60) tava kapasitesi.
- Ayarlanabilir pişirme süresi.
- 0/300 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı ve dijital göstergesi, 360 °C lik limit termostat.
- Dönerli sistem sayesinde tüm tavalarda ve tavaların her bölgesinde eşit pişirme imkanı.
- Ayarlanabilir hava kanalları ile eşit ısı kanalları.
- Kaset sistemi ile yüksek yoğunlukta buhar elde edebilme imkanı.
- Yüksek verimli elektrik rezistansları ile minimum maliyetli pişirme.
- Halojenli aydınlatma özelliği
- Standart fermantasyon kabini ve davlumbaz.
- Kolay temizlik imkanı sağlayan açılabilir iç cam.
- Sensörlü kapı sistemi.
- Paslanmaz çelik gövde.

MAYALANDIRMA KABİNİ

- 12x(40x60) tava kapasitesi.
- 4 kW elektrik gücü.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.GDKF-10 / EMP.GDKF-10-B

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 4,90 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 3,65 kg/h

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- 7 inch touch screen LCD control panel.
- LPG or Natural gas.
- 10x(40x60) tray capacity.
- Adjustable cooking time.
- Adjustable cooking temperature between 0/300 °C
- Safety thermostat for overheating protection 360 °C
- Provide homogenic cooking due to rotary system.
- Homogenic heating due to adjustable air system.
- Cassette system provides high density evaporation.
- Due to high efficiency resistance.
- Halogenic lighting.
- Equipped with proofing cabinet and hood.
- Easy-access interior glass in order to provide cleaning.
- Door switch system.
- Stainless steel body.

FERMENTATION CABINET

- 12x(40x60) tray capacity.
- 4 kW electric power.
- Stainless steel body.

EMP.GDKF-10 / EMP.GDKF-10-B

- Gas Consumption (ng): 4,90 m³/h
- Gas Consumption (lpg): 3,65 kg/h





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)	(tray)
EMP.MF.20	Mayalandırma Kabini Tek Cidarlı Fermentation Cabinet Single Jacket	500x720x1800	78	0.7	4	16x(40x60)
EMP.MF.20-T	Mayalandırma Kabini Tekerlekli Tek Cidarlı Fermentation Cabinet With Wheel Single Jacket	500x720x1800	80	0.7	4	16x(40x60)
EMP.MFI.20	Mayalandırma Kabini İzolasyonlu Fermentation Cabinet Isolated	630x850x1900	104	1.02	4	16x(40x60)
EMP.MFI.20-T	Mayalandırma Kabini Tekerlekli İzolasyonlu Fermentation Cabinet With Wheel Isolated	630x850x1900	106	1.02	4	16x(40x60)

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 30/90 °C çalışma ısısı.
- 16x(40x60) tepsi kapasitesi.
- Termostatik sıcaklık kontrol ayarı.
- Buhar Rezistansı.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.MFI.20 / EMP.MFI.20-T

- İzolasyonlu kabinler için; 40 kg/m³ yoğunluk.

EMP.MF.20 / EMP.MF.20-T

- Elektrik Girişi: 230V AC N PE
- Kablo Kesiti (mm²): 3x1,5

EMP.MFI.20 / EMP.MFI.20-T

- Elektrik Girişi: 230V AC N PE
- Kablo Kesiti (mm²): 3x1,5

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- 30/90 °C operating temperature.
- 16x(40x60) tray capacity.
- Thermostatic electronic heating control setting.
- Steam resistance.
- Stainless steel body.

EMP.MFI.20 / EMP.MFI.20-T

- For Isolated cabinet; 40 kg/m³ density.

EMP.MF.20 / EMP.MF.20-T

- Electric Input: 230V AC N PE
- Cable Cross Section (mm²): 3x1,5

EMP.MFI.20 / EMP.MFI.20-T

- Electric Input: 230V AC N PE
- Cable Cross Section (mm²): 3x1,5



Otomatik Programlı Fermantasyon Dolabı (Sıcak-Soğuk)
Automatic Programmed Retarder Proofer (Hot-Cold)

Fırınlar
Ovens



Mayalandırma işlemi bittikten sonra istenilen sıcaklıkta sabit tutabilme özelliği.
Ability to keep it constant at the desired temperature after the fermentation process is finished.

Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	(m ³)	(kw)
EMP.70.95.01-FR	Otomatik Programlı Fermantasyon Dolabı (Sıcak-Soğuk) Automatic Programmed Retarder Proofer (Hot-Cold)	700x800x2050	163	1.2	0.69

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Kapasite: 20 adet (40x60) tepsi.
- Çalışma aralığı -18/+80 °C
- Tek başına soğutucu olarak kullanabilme.
- Tek başına mayalandırma dolabı olarak kullanabilme.
- Tek başına belirli süreye kadar soğuk, sonrasında mayalandırma dolabı olarak kullanabilme.
- 220V - 230V -1 +N 50-60 Hz elektrik gücü.
- R290 soğutucu gaz.
- 40 kg/m³ yoğunluk.
- Elektronik sıcaklık ve defrost kontrollü gösterge.
- Defrost esnasında otomatik su buharlaştırma.
- Sökülebilir havalandırmalı kompresör.
- Fanlı Soğutma.
- Paslanmaz çelik gövde.

Otomatik fermantasyon elektronik kontrolü

1. Faz; fermantasyonu durdurma süreci maksimum 7 gün.
2. Faz; 72 saate kadar muhafaza.
3. Faz; fermantasyon sürecini yeniden başlatma.
4. Faz; sıcaklık kontrollü fermantasyon ve nemlendirme.
5. Faz; nemlendirme sonrası ürün muhafazası (kullanılan ürüne göre 5-10 saat)

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Capacity: 20 pieces (40x60) tray.
- Operating range -18/+80 °C
- Ability to use as a only cooler.
- Ability to use as a only fermentation cabinet.
- To be able to use it as a cold only for a certain time and then as a fermentation cabinet.
- 220V - 230V -1 +N 50-60 Hz electrical power.
- R290 refrigerant gas.
- Density of 40 kg/m³.
- Electronic temperature and defrost control indicator.
- Automatic evaporation of water during defrosting.
- Detachable ventilated compressor.
- Fan Cooling.
- Stainless steel body.

Automatic fermentation electronic control

- Phase 1; The process of stopping the fermentation is 7 days maximum.
- Phase 2; Storage up to 72 hours.
- Phase 3; restarting the fermentation process.
- Phase 4; temperature controlled fermentation and humidification.
- Phase 5; product storage after moistening (5-10 hours depending on the product used)



Fırınlar Ovens

Gazlı Taş Tabanlı Pizza Fırınları Gas Stone-Based Pizza Ovens



Renk Seçenekleri Color Options



EMP.SPO.H-60-W - EMP.SPO.H-70-W
Beyaz / White



EMP.SPO.H-60-R - EMP.SPO.H-70-R
Kırmızı / Red



EMP.SPO.H-60-B - EMP.SPO.H-70-B
Siyah / Black

*** Lütfen, Siparişlerinizde ürün renk kodunu belirtiniz.**
Please, Specify colour code on order.



Kod Code	Ürün Adı Description	İç Ebatlar Interior Dimensions	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	
		a x b x c (mm)	a x b x c (mm)	(kg)	(m ³)	(kw)	
EMP.SPO.H-60	Gazlı Taş Tabanlı Pizza Fırını Gas Stone Base Pizza Oven	Ø 600	755x815x1465	114	0.47	11	
EMP.SPO.H-70	Gazlı Taş Tabanlı Pizza Fırını Gas Stone Base Pizza Oven	Ø 700	850x920x1450	145	0.65	11	
EMP.SPO.H-60-AS	Alt Stand Bottom Stand		710x705x822	26	0.41		
EMP.SPO.H-70-AS	Alt Stand Bottom Stand		780x780x822	29	0.50		

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 0/400 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı.
- 600 mm çapında fırın pişirme taşı.
- 265 mm fırın iç yüksekliği.
- 360x200 mm kapı ölçüsü.
- LPG ve NG ile çalışabilme özelliği.
- Paslanmaz çelik iç hazne.
- Piezzo çakmak ile kontrol.
- Manuel iç sıcaklık göstergesi.
- Emniyet ventilli musluk.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Adjustable cooking temperature between 0/400 °C
- Internal stone diameter: 600 mm
- Internal high: 265 mm
- Door dimension: 360x200 mm
- Adaptable to LPG or NG.
- Stainless steel internal reservoir.
- Piezo lighter ignition system.
- Manuel interior temperature indicator.
- Magnet safety valve.

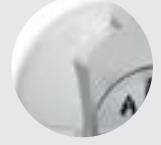


Odunlu Taş Tabanlı Pizza Fırınları Wood Stone-Based Pizza Ovens



Fırınlarda Ovens

Renk Seçenekleri Color Options



EMP.SPO.H-60-W-W - EMP.SPO.H-70-W-W
Beyaz / White



EMP.SPO.H-60-W-R - EMP.SPO.H-70-W-R
Kırmızı / Red



EMP.SPO.H-60-W-B - EMP.SPO.H-70-W-B
Siyah / Black

*** Lütfen, Siparişlerinizde ürün renk kodunu belirtiniz.**
Please, Specify colour code on order.



Kod Code	Ürün Adı Description	İç Ebatlar Interior Dimensions	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	
		a x b x c (mm)	a x b x c (mm)	(kg)	(m ³)	(kw)	
EMP.SPO.H-60-W	Odunlu Taş Tabanlı Pizza Fırını Wood Stone Base Pizza Oven	Ø 600	755x815x1465	114	0.47	11	
EMP.SPO.H-70-W	Odunlu Taş Tabanlı Pizza Fırını Wood Stone Base Pizza Oven	Ø 700	850x920x1450	145	0.65	11	
EMP.SPO.H-60-AS	Alt Stand Bottom Stand		710x705x822	26	0.41		
EMP.SPO.H-70-AS	Alt Stand Bottom Stand		780x780x822	29	0.50		

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 0/400 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı.
- 600 mm çapında fırın pişirme taşı.
- 265 mm fırın iç yüksekliği.
- 360x200 mm kapı ölçüsü.
- Paslanmaz çelik iç hazne.
- Manuel iç sıcaklık göstergesi.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Adjustable cooking temperature between 0/400 °C
- Internal stone diameter: 600 mm
- Internal high: 265 mm
- Door dimension: 360x200 mm
- Stainless steel internal reservoir.
- Manuel interior temperature indicator.



Fırınlar Ovens

Elektrikli Döner Tabanlı Pizza Fırınları Electrical Rotating Base Pizza Ovens



Ø 300 mm 6 pizza



Döner Tabanlı Taş
Rotary Base Stone



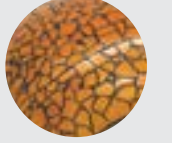
EMP.SPO.01-D



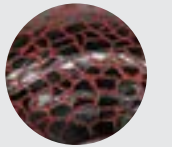
Renk Seçenekleri Color Options



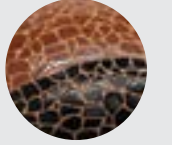
EMP.SPO.01-RB - EMP.SPO.01-D-RB
Kırmızı-Siyah / Red-Black



EMP.SPO.01-GB - EMP.SPO.01-D-GB
Altın-Siyah / Gold-Black



EMP.SPO.01-BR - EMP.SPO.01-D-BR
Siyah-Kırmızı / Black-Red



EMP.SPO.01-BB - EMP.SPO.01-D-BB
Kahverengi-Siyah / Brown-Black

Siparişlerinizde ürün renk kodunu belirtiniz.
Specify colour code on order.



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity	
EMP.SPO.01	Elektrikli Döner Tabanlı Pizza Fırını Electrical Rotating Base Pizza Oven	1200x1384x2000	331	3.32	17	Ø 300 mm 6 pizza 75 pizza / saat-hour	
EMP.SPO.01-D	Dijital Elektrikli Döner Taban Pizza Fırını Digital Electrical Rotating Base Pizza Oven	1200x1384x2000	331	3.32	17	Ø 300 mm 6 pizza 75 pizza / saat-hour	

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Ayarlanabilir pişirme süresi ve dijital göstergesi.
- 0/400 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı.
- 170 mm fırın iç yüksekliği.
- 1000 mm çapında fırın pişirme taşı.
- 500x140 mm kapı ölçüsü.
- Homojen pişirme sağlayan döner refraktör taban taşı.
- Paslanmaz çelik iç hazne.
- Dijital iç sıcaklık göstergesi.

EMP.SPO.01-D

- 7 inç renkli LCD ekran kontrol paneli.

EMP.SPO.01 - EMP.SPO.01-D

- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm²): 5x4

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Adjustable cooking time and digital indicator.
- Adjustable cooking temperature between 0/400 °C
- Internal high: 170 mm
- Internal stone diameter: 1000 mm
- Door dimension: 500x140 mm
- Rotating bedplate provides homogeneous cooking refractory material.
- Stainless steel internal reservoir.
- Digital interior temperature indicator.

EMP.SPO.01-D

- 7 inch touch screen LCD control panel.

EMP.SPO.01 - EMP.SPO.01-D

- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm²): 5x4



Gazlı Döner Tabanlı Pizza Fırınları Gas Rotating Base Pizza Ovens



Fırınlarda Ovens



Ø 300 mm 6 pizza



Döner Tabanlı Taş
Rotary Base Stone



EMP.SPO.04-D



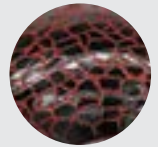
Renk Seçenekleri Color Options



EMP.SPO.04-RB - EMP.SPO.04-D-RB
Kırmızı-Siyah / Red-Black



EMP.SPO.04-GB - EMP.SPO.04-D-GB
Altın-Siyah / Gold-Black



EMP.SPO.04-BR - EMP.SPO.04-D-BR
Siyah-Kırmızı / Black-Red



EMP.SPO.04-BB - EMP.SPO.04-D-BB
Kahverengi-Siyah / Brown-Black

Siparişlerinizde ürün renk kodunu belirtiniz.
Specify colour code on order.



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)		
EMP.SPO.04	Gazlı Döner Tabanlı Pizza Fırını Gas Rotating Base Pizza Oven	1480x1724x1855	764	4.73	41.20	Ø 300 mm 6 pizza 75 pizza / saat-hour	
EMP.SPO.04-D	Dijital Gazlı Döner Taban Pizza Fırını Digital Gas Rotating Base Pizza Oven	1480x1724x1855	764	4.73	41.20	Ø 300 mm 6 pizza 75 pizza / saat-hour	

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Ayarlanabilir pişirme süresi ve dijital göstergesi.
- 0-400 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı.
- 220V 50/60 Hz. Çalışma gücü.
- LPG ve NG ile çalışabilme özelliği.
- Hızlı ve verimli pişirme olanağı sağlayan termal sabitleme.
- Homojen pişirme sağlayan döner refraktör taban taşı.
- 450 mm fırın iç yüksekliği.
- 1000 mm çapında fırın pişirme taşı.
- 500x140 mm kapı ölçüsü.

EMP.SPO.04-D

- 7 inch touch screen LCD control panel.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Adjustable cooking time and digital indicator.
- Adjustable cooking temperature between 0/400 °C
- 220V 50/60 Hz. Operating power.
- Adaptable to LPG or NG.
- Fast and best cooking process through thermal stability.
- Rotating bedplate provides homogeneous cooking refractory material.
- Internal high: 450 mm
- Internal stone diameter: 1000 mm
- Door dimension: 500x140 mm

EMP.SPO.04-D

- 7 inch touch screen LCD control panel.



EMP.SPO.04 - EMP.SPO.04-D

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 4,35 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 3,72 kg/h

EMP.SPO.04 - EMP.SPO.04-D

- Gas Consumption (ng): 4,35 m³/h
- Gas Consumption (lpg): 3,72 kg/h

Fırınlar Ovens

Gazlı Döner Tabanlı Pizza Fırınları Gas Rotating Base Pizza Ovens



Odunlu tütsüleme sistemi
Smoker system inside the oven with wood



Ø 300 mm 9 pizza



Döner Tabanlı Taş
Rotary Base Stone



EMP.SPO.02-D

Renk Seçenekleri Color Options



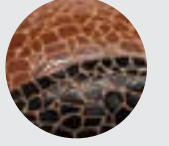
EMP.SPO.02-RB - EMP.SPO.02-D-RB
Kırmızı-Siyah / Red-Black



EMP.SPO.02-GB - EMP.SPO.02-D-GB
Altın-Siyah / Gold-Black



EMP.SPO.02-BR - EMP.SPO.02-D-BR
Siyah-Kırmızı / Black-Red



EMP.SPO.02-BB - EMP.SPO.02-D-BB
Kahverengi-Siyah / Brown-Black

Siparişlerinizde ürün renk kodunu belirtiniz.
Specify colour code on order.



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension a x b x c (mm)	Ağırlık Weight (kg)	Net Net (m ³)	Güç Power (kw)	Kapasite Capacity
EMP.SPO.02	Gazlı Döner Tabanlı Pizza Fırını Gas Rotating Base Pizza Oven	1965x2127x2113	1500	8.84	48	Ø 300 mm 9 pizza 130 pizza / saat-hour
EMP.SPO.02-D	Dijital Gazlı Döner Taban Pizza Fırını Digital Gas Rotating Base Pizza Oven	1965x2127x2113	1500	8.84	48	Ø 300 mm 9 pizza 130 pizza / saat-hour

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Ayarlanabilir pişirme süresi ve dijital göstergesi.
- 0/400 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı.
- 220V 50/60 Hz. Çalışma gücü.
- LPG ve NG ile çalışabilme özelliği.
- Homojen pişirme sağlayan döner refraktör taban taşı.
- 450 mm fırın iç yüksekliği.
- 1200 mm çapında fırın pişirme taşı.
- 500x250 mm kapı ölçüsü.

EMP.SPO.02-D

- 7 inç renkli LCD ekran kontrol paneli.

EMP.SPO.02

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 5,07 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 4,08 kg/h

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Adjustable cooking time and digital indicator.
- Adjustable cooking temperature between 0/400 °C
- 220V 50/60 Hz. Operating power.
- Adaptable to LPG or NG.
- Rotating bedplate provides homogeneous cooking refractory material.
- Internal high: 450 mm
- Internal stone diameter: 1200 mm
- Door dimension: 500x250 mm

EMP.SPO.02-D

- 7 inch touch screen LCD control panel.

EMP.SPO.02

- Gas Consumption (ng): 5,07 m³/h
- Gas Consumption (lpg): 4,08 kg/h



Gazlı Sabit Tabanlı Pizza Fırınları Gas Fixed Base Pizza Ovens



Fırınlarda Ovens



Ø 300 mm 9 pizza



Sabit Tabanlı Taş
Fixed Base Stone



EMP.SPO.03-D



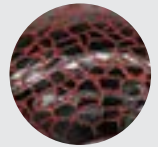
Renk Seçenekleri Color Options



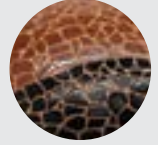
EMP.SPO.03-RB - EMP.SPO.03-D-RB
Kırmızı-Siyah / Red-Black



EMP.SPO.03-GB - EMP.SPO.03-D-GB
Altın-Siyah / Gold-Black



EMP.SPO.03-BR - EMP.SPO.03-D-BR
Siyah-Kırmızı / Black-Red



EMP.SPO.03-BB - EMP.SPO.03-D-BB
Kahverengi-Siyah / Brown-Black

Siparişlerinizde ürün renk kodunu belirtiniz.
Specify colour code on order.



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)		
EMP.SPO.03	Gazlı Sabit Tabanlı Pizza Fırını Gas Fixed Base Pizza Oven	1480x1724x1855	755	4.74	28.70	Ø 300 mm 9 pizza 130 pizza / saa t-hour	
EMP.SPO.03-D	Dijital Gazlı Sabit Tabanlı Pizza Fırını Digital Gas Fixed Base Pizza Oven	1480x1724x1855	755	4.74	28.70	Ø 300 mm 9 pizza 130 pizza / saa t-hour	

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Ayarlanabilir pişirme süresi ve dijital göstergesi.
- 0/400 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı.
- 220V 50/60 Hz. Çalışma gücü.
- LPG ve NG ile çalışabilme özelliği.
- 450 mm fırın iç yüksekliği.
- Termostatik ısıtma.
- 1100x1000 mm Refraktör Pişirme Taşı
- Taş iç hazne.
- Ø 300 mm 9 pizza kapasitesi, saatte 130 pizza.

EMP.SPO.03-D

- 7 inç renkli LCD ekran kontrol paneli.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Adjustable cooking time and digital indicator.
- Adjustable cooking temperature between 0/400 °C
- 220V 50/60 Hz. Operating power.
- Adaptable to LPG or NG.
- Internal high: 450 mm
- Thermostatic heating.
- 1100x1000 mm refractor stone.
- Stone interior reservoir.
- Pizza capacity:
9 pieces of Ø 300 mm, 130 pizza / hour.

EMP.SPO.03-D

- 7 inch touch screen LCD control panel.



EMP.SPO.03 - EMP.SPO.03-D

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 3 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 2,73 kg/h

EMP.SPO.03 - EMP.SPO.03-D

- Gas Consumption (ng): 3 m³/h
- Gas Consumption (lpg): 2,73 kg/h

Fırınlar Ovens

Gazlı ve Odunlu Döner Tabanlı Pizza Fırınları Gas and Wood Rotating Pizza Ovens



**Sadece Odunlu
Çalışabilme Özelliği**
Only Adaptable to
operate with wood.



Ø 300 mm 6 pizza



Döner Tabanlı Taş
Rotary Base Stone



EMP.SPO.05-D



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension a x b x c (mm)	Ağırlık Weight (kg)	Net Net (m ³)	Güç Power (kw)	Kapasite Capacity
EMP.SPO.05	Gazlı ve Odunlu Döner Tabanlı Pizza Fırını Gas and Wood Rotating Pizza Oven	1650x1705x1970	865	5.54	41.20	Ø 300 mm 6 pizza 75 pizza/saat-hour
EMP.SPO.05-D	Digital Gazlı ve Odunlu Döner Tabanlı Pizza Fırını Digital Gas and Wood Rotating Pizza Oven	1650x1705x1970	865	5.54	41.20	Ø 300 mm 6 pizza 75 pizza/saat-hour

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Ayarlanabilir pişirme süresi ve dijital göstergesi.
- 0/400 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı.
- 220V 50/60 Hz. Çalışma gücü.
- LPG ve NG ile çalışabilme özelliği.
- Gazlı veya odunlu çalışabilme olanağı.
- 515 mm fırın iç yüksekliği.
- 1000 mm çapında fırın pişirme taşı.
- 650x270 mm kapı ölçüsü.
- Hızlı ve verimli pişirme olanağı sağlayan termal sabitleme olanağı.
- Termostatik ısıtma.
- Homojen pişirme sağlayan döner taban.
- Refraktör pişirme taşı.
- Taş iç hazne.

EMP.SPO.05-D

- 7 inç renkli LCD ekran kontrol paneli.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Adjustable cooking time and digital indicator.
- Adjustable cooking temperature between 0/400 °C
- 220V 50/60 Hz. Operating power.
- Adaptable to LPG or NG.
- Adaptable to operate with gas or wood.
- Internal high: 515 mm
- Internal stone diameter: 1000 mm
- Door dimension: 650x270 mm
- Fast and best cooking process through thermal stability.
- Thermostatic heating.
- Rotating bedplate provides homogeneous cooking.
- Baking bedplate made by refractory material.
- Stone interior reservoir.

EMP.SPO.05-D

- 7 inch touch screen LCD control panel.

EMP.SPO.05 - EMP.SPO.05-D

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 4,35 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 3,72 kg/h

EMP.SPO.05 - EMP.SPO.05-D

- Gas Consumption (ng): 4,35 m³/h
- Gas Consumption (lpg): 3,72 kg/h



Gazlı Pizza ve Pide Fırınları Gas Pizza Ovens



Fırınlarda Ovens



Renk Seçenekleri Color Options



Siyah / Black
PLF.PLS.D1-S
PLF.PLS.D2-S



Kırmızı / Red
PLF.PLS.D1-K
PLF.PLS.D2-K



Turuncu / Orange
PLF.PLS.D1-T
PLF.PLS.D2-T



Yeşil / Green
PLF.PLS.D1-Y
PLF.PLS.D2-Y

* Lütfen, Siparişlerinizde ürün renk kodunu belirtiniz.
* Please, Specify colour code on order.



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	İç Ebatlar Interior Dimensions	Net Net	Güç Power
		a x b x c (mm)	(kg)	a x b x c (mm)	(m ³)	(kw)
PLF.PLS.D1	Gazlı Pizza ve Pide Fırını Gas Pizza Oven	1265x1480x800	260	1000x950	1.50	34
PLF.PLS.D2	Gazlı Pizza ve Pide Fırını Gas Pizza Oven	1265x1730x800	299	950x1250	1.75	34
AS.PLF.D1	Alt Stand Bottom Stand	1177x1201x930	66		1.31	
AS.PLF.D2	Alt Stand Bottom Stand	1177x1445x930	74		1.58	

TEKNİK ÖZELLİKLER

- LPG veya NG ile çalışabilme özelliği.
- 0/400 °C arasında ayarlanabilir pişirme derecesi.
- Alt ve üst brülörler birbirinden bağımsız çalışır.
- Musluklar Magnet Emniyet ventillidir.
- Fırın taş tabanlıdır.
- Fırın içi komple paslanmaz çeliktir.
- 4 Farklı renk seçeneği vardır.

PLF.PLS.D1 / PLF.PLS.D2

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 3,59 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 2,10 kg/h

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Adaptable LPG or NG
- Adjustable cooking temperature between: 0/400 °C
- Independent top and bottom burners.
- Magnet Safety valves.
- Special stone floor.
- Stainless Steel oven inside.
- 4 different color options.

PLF.PLS.D1 / PLF.PLS.D2

- Gas Consumption (ng): 3,59 m³/h
- Gas Consumption (lpg): 2,10 kg/h



Fırınlar Ovens

Gazlı Pizza ve Pide Fırınları Gas Pizza Ovens



Renk Seçenekleri Color Options



Siyah / Black
PLF.PLS.D3-S
PLF.PLS.D4-S



Kırmızı / Red
PLF.PLS.D3-K
PLF.PLS.D4-K



Turuncu / Orange
PLF.PLS.D3-T
PLF.PLS.D4-T



Yeşil / Green
PLF.PLS.D3-Y
PLF.PLS.D4-Y

*** Lütfen, Siparişlerinizde ürün renk kodunu belirtiniz.**
Please, Specify colour code on order.



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	İç Ebatlar Interior Dimensions	Net Net	Güç Power	
		a x b x c (mm)	(kg)	a x b x c (mm)	(m ³)	(kw)	
PLF.PLS.D3	Gazlı Pizza ve Pide Fırını Gas Pizza Oven	1062x1037x800	169	750x600	0.88	30.40	
PLF.PLS.D4	Gazlı Pizza ve Pide Fırını Gas Pizza Oven	1062x1237x800	194	750x800	1.05	30.40	
AS.PLF.D3	Alt Stand Bottom Stand	977x827x930	44		0,75		
AS.PLF.D4	Alt Stand Bottom Stand	977x1027x930	50		0.93		

TEKNİK ÖZELLİKLER

- LPG veya NG ile çalışabilme özelliği.
- 0/400 °C arasında ayarlanabilir pişirme derecesi.
- Alt ve üst brülörler birbirinden bağımsız çalışır.
- Musluklar Magnet Emniyet ventillidir.
- Fırın taş tabanlıdır.
- Fırın içi komple paslanmaz çeliktir.
- 4 Farklı renk seçeneği vardır.

PLF.PLS.D3 / PLF.PLS.D4

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 3,20 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,48 kg/h

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Adaptable LPG or NG
- Adjustable cooking temperature between: 0/400 °C
- Independent top and bottom burners.
- Magnet Safety valves.
- Special stone floor.
- Stainless Steel oven inside.
- 4 different color options.

PLF.PLS.D3 / PLF.PLS.D4

- Gas Consumption (ng): 3,20 m³/h
- Gas Consumption (lpg): 1,48 kg/h



Gazlı Taş Tabanlı Pizza Fırınları Gas Stone-Based Pizza Ovens



Fırınlarda Ovens



Renk Seçenekleri Color Options



Siyah / Black
PLF.PLS.D5-B



Kırmızı / Red
PLF.PLS.D5-R



Turuncu / Orange
PLF.PLS.D5-O



Yeşil / Green
PLF.PLS.D5-G

* Lütfen, Siparişlerinizde ürün
renk kodunu belirtiniz.
Please, Specify colour code on order.



Kod Code	Ürün Adı Description	İç Ebatlar Interior Dimensions	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	
		a x b x c (mm)	a x b x c (mm)	(kg)	(m ³)	(kw)	
PLF.PLS.D5	Gazlı Taş Tabanlı Pizza Fırını Gas Stone Base Pizza Oven	600x600	860x990x1760	117	0.61	11.95	

AS.PLF.D5
Alt Stand
Bottom Stand

827x777x950
19
0.61

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 0/400 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı.
- 600x600 mm fırın pişirme taşı.
- 385 mm fırın iç yüksekliği.
- 365x210 mm kapı ölçüsü.
- LPG ve NG ile çalışabilme özelliği.
- Paslanmaz çelik iç hazne.
- Piezzo çakmak ile kontrol.
- Manuel iç sıcaklık göstergesi.
- Emniyet ventilli musluk.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Adjustable cooking temperature between 0/400 °C
- Internal diameter: 600x600 mm
- Internal high: 385 mm
- Door dimension: 365x210 mm
- Adaptable to LPG or NG.
- Stainless steel internal reservoir.
- Piezo lighter ignition system.
- Manuel interior temperature indicator.
- Magnet safety valve.



Fırınlr Ovens

Odunlu Taş Tabanlı Pizza Fırınları Wood Stone-Based Pizza Ovens



Renk Seçenekleri Color Options



Siyah / Black
PLF.PLS.D5-W-B



Kırmızı / Red
PLF.PLS.D5-W-R



Turuncu / Orange
PLF.PLS.D5-W-O



Yeşil / Green
PLF.PLS.D5-W-G

* Lütfen, Siparişlerinizde ürün renk kodunu belirtiniz.
Please, Specify colour code on order.



Kod Code	Ürün Adı Description	İç Ebatlar Interior Dimensions	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	
		a x b x c (mm)	a x b x c (mm)	(kg)	(m ³)	
PLF.PLS.D5-W	Odunlu Taş Tabanlı Pizza Fırını Wood Stone Base Pizza Oven	600x600	860x990x1760	117	0.61	
AS.PLF.D5	Alt Stand Bottom Stand		827x777x950	19	0.61	

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 0/400 °C arasında pişirme sıcaklığı.
- 600x600 mm fırın pişirme taşı.
- 385 mm fırın iç yüksekliği.
- 365x210 mm kapı ölçüsü.
- Paslanmaz çelik iç hazne.
- Manuel iç sıcaklık göstergesi.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Cooking temperature between 0/400 °C
- Internal diameter: 600x600 mm
- Internal high: 385 mm
- Door dimension: 365x210 mm
- Stainless steel internal reservoir.
- Manuel interior temperature indicator.



Gazlı Pide Lahmacun Fırınları (Emniyet Ventilli)
Gas Pitta and Turkish Pizza Ovens (with Safety Valve)

Fırınlar
Ovens



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	İç Ebatlar Interior Dimensions	Net Net	Güç Power	
		a x b x c (mm)	a x b x c (mm)	(m ³)	(kw)	
PLF.D1	Gazlı Pide Lahmacun Fırını Emniyet Ventilli Gas Pitta and Turkish Pizza With Safety Valve	1200x1200x1720/2020	1000x1000	2.5	22	
PLF.D2	Gazlı Pide Lahmacun Fırını Emniyet Ventilli Gas Pitta and Turkish Pizza With Safety Valve	1200x1400x1720/2020	1000x1200	2.9	27	
PLF.D4	Gazlı Pide Lahmacun Fırını Emniyet Ventilli Gas Pitta and Turkish Pizza With Safety Valve	1400x1600x1720/2020	1200x1400	3.9	30	
PLF.D5	Gazlı Pide Lahmacun Fırını Emniyet Ventilli Gas Pitta and Turkish Pizza With Safety Valve	1600x1800x1720/2020	1400x1600	4.9	35	
FÖT.00	Mermer Fırın Önü Tezgaah Marble Top Counter	1400x1000x1000		1.4		

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Magnet emniyet ventilli musluklar.
- 180/200 °C sıcaklığında çalışabilme.
- İç kısımda 300x300x35 mm ateş tuğlası.
- Üst kısım tamamen izolasyonludur.
- İstenilen renkte seramik dış kaplama.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Lpg or Natural Gas.
- Magnet safety valve taps.
- Working temperature: 180/200 °C
- 300x300x35 mm firebrick coated into the oven.
- Pearlitized rock wool isolation at the top of oven.
- Ceramic outer coating in the desired color.

PLF.D1

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 2,32 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,72 kg/h

PLF.D1

- Gas Consumption (ng): 2,32 m³/h
- Gas Consumption (lpg): 1,72 kg/h

PLF.D2

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 2,85 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 2,11 kg/h

PLF.D2

- Gas Consumption (ng): 2,85 m³/h
- Gas Consumption (lpg): 2,11 kg/h

PLF.D4

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 3,17 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 2,35 kg/h

PLF.D4

- Gas Consumption (ng): 3,17 m³/h
- Gas Consumption (lpg): 2,35 kg/h

PLF.D5

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 3,70 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 2,74 kg/h

PLF.D5

- Gas Consumption (ng): 3,70 m³/h
- Gas Consumption (lpg): 2,74 kg/h



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	İç Ebatlar Interior Dimensions	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	a x b x c (mm)	(kg)	(m ³)	(kw)	
EMP.GF.01-S	Gold Midi Pizza Fırın Tek Katlı Gold Midi Pizza Oven Single Layer	1134x1091x710	700x700x164	60	0.88	7.5	Ø 340 mm 4 Pizza
EMP.GF.01-D	Gold Midi Pizza Fırın İki Katlı Gold Midi Pizza Oven Double Layer	1134x1091x1032	700x700x164	120	1.28	15	Ø 340 mm 4+4 Pizza
EMP.GS.01	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	1134x890x930		49	0.94		

TEKNİK ÖZELLİKLER

- İç sıcaklık göstergesi.
- 400 °C maksimum sıcaklık.
- Ayarlanabilir üst ve alt ısı dereceleri.
- Eşit ısı dağılımı.
- Termostat kontrol.
- Refraktör pişirme taşı.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Interior temperature indicator.
- Maximum temperature: 400 °C
- Adjustable top and bottom heating degree for each layer.
- Homogenous heat distribution.
- Thermostat control.
- Baking bedplate made by refractory material.

EMP.GF.01-S

- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm²): 5x2,5

EMP.GF.01-S

- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm²): 5x2,5

EMP.GF.01-D

- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm²): 5x4

EMP.GF.01-D

- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm²): 5x4



Elektrikli Gold Maxi Pizza Fırınları

Electric Gold Maxi Pizza Ovens

Fırınları
Ovens



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	İç Ebatlar Interior Dimensions	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity	
		a x b x c (mm)	a x b x c (mm)	(kg)	(m ³)	(kw)		
EMP.GF.02-S	Gold Maxi Pizza Fırın Tek Katlı Gold Maxi Pizza Oven Single Layer	1486x1091x710	1055x700x164	105	1.15	10	Ø 340 mm 6 Pizza	
EMP.GF.02-D	Gold Maxi Pizza Fırın İki Katlı Gold Maxi Pizza Oven Double Layer	1486x1091x1032	1055x700x164	249	1.67	20	Ø 340 mm 6+6 Pizza	
EMP.GS.02	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	1486x890x430		62	1.23			

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 400 °C maksimum sıcaklık.
- Ayarlanabilir üst ve alt ısı dereceleri.
- Eşit ısı dağılımı.
- Termostat kontrol.
- Refraktör pişirme taşı.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Maximum temperature: 400 °C
- Adjustable top and bottom heating degree for each layer
- Homogenous heat distribution
- Thermostat control.
- Baking bedplate made by refractory material.

EMP.GF.02-S

- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm²): 5x2,5

EMP.GF.02-D

- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm²): 5x4

EMP.GF.02-S

- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm²): 5x2,5

EMP.GF.02-D

- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm²): 5x4



Fırınlar Ovens

Elektrikli Pizza Fırınları Tek Katlı Electrical Single Layer Pizza Ovens



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	İç Ebatlar Interior Dimensions	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity	
		a x b x c (mm)	a x b x c (mm)	(kg)	(m ³)	(kw)		
EMP.4	Elektrikli Pizza Fırını Tek Katlı Electrical Single Layer Pizza Oven	825x710x390	525x525x145	56	0,23	5.4	Ø 250 mm 4 Pizza	
EMP.5	Elektrikli Pizza Fırını Tek Katlı Electrical Single Layer Pizza Oven	890x810x435	620x620x174	70	0.31	5.7	Ø 300 mm 4 Pizza	
EMP.6	Elektrikli Pizza Fırını Tek Katlı Electrical Single Layer Pizza Oven	1190x810x435	920x620x174	90	0.41	7.5	Ø 300 mm 5 Pizza	
EMP.8	Elektrikli Pizza Fırını Tek Katlı Electrical Single Layer Pizza Oven	965x900x435	705x705x145	75	0.38	5.5	Ø 330 mm 4 Pizza	
EMP.9	Elektrikli Pizza Fırını Tek Katlı Electrical Single Layer Pizza Oven	1190x1100x435	920x920x174	99	0.78	15	Ø 300 mm 9 Pizza	
EMP.AS.4	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	825x610x850		26	0.43			
EMP.AS.5	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	890x730x850		29	0.55			
EMP.AS.6	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	1190x730x850		34	0.74			
EMP.AS.8	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	965x800x850		37	0.65			
EMP.AS.9	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	1250x1120x850		41	1.19			

TEKNİK ÖZELLİKLER

- İç sıcaklık göstergesi.
- 400 °C maksimum sıcaklık.
- Ayarlanabilir üst ve alt ısı verimleri.
- Refraktör pişirme taşı.
- Fırın içi aydınlatma lambası.
- Paslanmaz çelik ön kapak.
- Dayanıklı ön kapak mekanizması.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Interior temperature indicator.
- Maximum temperature: 400 °C
- Adjustable top and bottom heating output.
- Baking bedplate made by refractory material.
- Lighting inside the oven.
- Stainless steel front door.
- Durable front cover mechanism.

EMP.4 / EMP.5 / EMP.6

- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm²): 5x2.5

EMP.4 / EMP.5 / EMP.6

- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm²): 5x2.5

EMP.8 / EMP.9

- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm²): 5x4

EMP.8 / EMP.9

- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm²): 5x4

Elektrikli Pizza Fırınları İki Katlı Electrical Two Layer Pizza Ovens

Fırınlar
Ovens



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	İç Ebatlar Interior Dimensions	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity	
		a x b x c (mm)	a x b x c (mm)	(kg)	(m ³)	(kw)		
EMP.4+4	Elektrikli Pizza Fırını İki Katlı Electrical Two Layer Pizza Oven	825x710x670	525x525x145	95	0.40	10.9	Ø 250 mm 4+4 Pizza	
EMP.5+5	Elektrikli Pizza Fırını İki Katlı Electrical Two Layer Pizza Oven	890x810x760	620x620x174	120	0.53	11.4	Ø 300 mm 4+4 Pizza	
EMP.6+6	Elektrikli Pizza Fırını İki Katlı Electrical Two Layer Pizza Oven	1190x810x760	920x620x174	152	0.70	15	Ø 300 mm 5+5 Pizza	
EMP.8+8	Elektrikli Pizza Fırını İki Katlı Electrical Two Layer Pizza Oven	965x900x760	705x705x145	150	0.66	11	Ø 330 mm 4+4 Pizza	
EMP.9+9	Elektrikli Pizza Fırını İki Katlı Electrical Two Layer Pizza Oven	1190x1100x760	920x920x174	208	1.25	30	Ø 300 mm 9+9 Pizza	
EMP.AS.4	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	825x610x850		26	0.43			
EMP.AS.5	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	890x730x850		29	0.55			
EMP.AS.6	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	1190x730x850		34	0.74			
EMP.AS.8	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	965x800x850		37	0.65			
EMP.AS.9	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	1250x1120x850		41	1.19			

TEKNİK ÖZELLİKLER

- İç sıcaklık göstergesi.
- 400 °C maksimum sıcaklık.
- Ayarlanabilir üst ve alt ısı verimleri.
- Refraktör pişirme taşı.
- Fırın içi aydınlatma lambası.
- Paslanmaz çelik ön kapak.
- Dayanıklı ön kapak mekanizması.

EMP.4+4 / EMP.5+5 / EMP.6+6

- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm²): 5x2.5

EMP.8+8 / EMP.9+9

- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm²): 5x4

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Interior temperature indicator.
- Maximum temperature: 400 °C
- Adjustable top and bottom heating output.
- Baking bedplate made by refractory material.
- Lighting inside the oven.
- Stainless steel front door.
- Durable front cover mechanism.

EMP.4+4 / EMP.5+5 / EMP.6+6

- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm²): 5x2.5

EMP.8+8 / EMP.9+9

- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm²): 5x4



Fırınlar Ovens

Gazlı Pizza Fırınları Tek Katlı Gas Single Layer Pizza Ovens



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	İç Ebatlar Interior Dimensions	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity	
		a x b x c (mm)	a x b x c (mm)	(kg)	(m ³)	(kw)		
EMP.4G	Gazlı Pizza Fırını Tek Katlı Gas Single Layer Pizza Oven	1100x950x520	615x615x150	109	0,54	16.10	Ø 300 mm 4 Pizza	
EMP.6G	Gazlı Pizza Fırını Tek Katlı Gas Single Layer Pizza Oven	1400x950x520	915x615x150	135	0.70	16.10	Ø 300 mm 6 Pizza	
EMP.8G	Gazlı Pizza Fırını Tek Katlı Gas Single Layer Pizza Oven	1188x1019x520	705x705x145	75	0.38	5.5	Ø 330 mm 4 Pizza	
EMP.9G	Gazlı Pizza Fırını Tek Katlı Gas Single Layer Pizza Oven	1400x1250x520	915x915x150	175	0.91	22	Ø 300 mm 9 Pizza	
EMP.4G-S	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	908x865x850		41	0.67			
EMP.6G-S	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	1208x865x850		47	0.85			
EMP.8G-S	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	965x800x850		37	0.65			
EMP.9G-S	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	1208x1066x850		55	0.89			

TEKNİK ÖZELLİKLER

- LPG ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Elektronik ateşleme sistemi.
- Sürekli alev denetimi.
- Refraktör pişirme taşı.

EMP.4G / EMP.6G

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,70 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,21 kg/h

EMP.8G / EMP.9G

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 2,30 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,90 kg/h

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Adaptable to LPG or Ng.
- Electronic burner ignition.
- Constant flame control.
- Baking bedplate made by refractory material.

EMP.4G / EMP.6G

- Gas Consumption (ng): 1,70 m³/h
- Gas Consumption (lpg): 1,21 kg/h

EMP.8G / EMP.9G

- Gas Consumption (ng): 2,30 m³/h
- Gas Consumption (lpg): 1,90 kg/h



Gazlı Pizza Fırınları İki Katlı Gas Two Layer Pizza Ovens

Fırınlarda
Ovens



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	İç Ebatlar Interior Dimensions	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity	
		a x b x c (mm)	a x b x c (mm)	(kg)	(m ³)	(kw)		
EMP.4+4G	Gazlı Pizza Fırını İki Katlı Gas Two Layer Pizza Oven	1100x950x990	615x615x150	221	1.03	32.20	Ø 300 mm 4+4 Pizza	
EMP.6+6G	Gazlı Pizza Fırını İki Katlı Gas Two Layer Pizza Oven	1400x950x990	915x615x150	295	1.32	32.20	Ø 300 mm 6+6 Pizza	
EMP.8+8G	Gazlı Pizza Fırını İki Katlı Gas Two Layer Pizza Oven	1188x987x1019	705x705x145	150	0.66	11	Ø 330 mm 4+4 Pizza	
EMP.9+9G	Gazlı Pizza Fırını İki Katlı Gas Two Layer Pizza Oven	1400x1250x990	915x915x150	345	1.69	48	Ø 300 mm 9+9 Pizza	
EMP.4G-S	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	908x865x850		41	0.67			
EMP.6G-S	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	1208x865x850		47	0.89			
EMP.8G-S	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	965x800x850		37	0.65			
EMP.9G-S	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	1208x1066x850		55	0.85			

TEKNİK ÖZELLİKLER

- LPG ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Elektronik ateşleme sistemi.
- Sürekli alev denetimi.
- Refraktör pişirme taşı.

EMP.4+4G / EMP.6+6G

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 3,40 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 2,42 kg/h

EMP.8+8G / EMP.9+9G

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 5,07 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 3,80 kg/h

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Adaptable to LPG or Ng.
- Electronic burner ignition.
- Constant flame control.
- Baking bedplate made by refractory material.

EMP.4+4G / EMP.6+6G

- Gas Consumption (ng): 3,40 m³/h
- Gas Consumption (lpg): 2,42 kg/h

EMP.8+8G / EMP.9+9G

- Gas Consumption (ng): 5,07 m³/h
- Gas Consumption (lpg): 3,80 kg/h



Fırınlar Ovens

Elektrikli Konveyörlü Pizza Fırınları Electrical Conveyor Pizza Ovens



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Bant Ölçüsü Band Dimension
		a x b x c (mm)	(kg)	(m ³)	(kw)	(mm)
EMP.50E-1340	Elektrikli Konveyörlü Pizza Fırını Electrical Conveyor Pizza Oven	1710x1146x452	141	0.88	12.5	535x1360
EMP.60E-1530	Elektrikli Konveyörlü Pizza Fırını Electrical Conveyor Pizza Oven	1965x1236x452	192	1.09	13	610x1575
EMP.50-1340-AS	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	720x935x650	20	0.43		
EMP.60-1530-AS	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	1025x950x590	21	0.55		

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Mikroişlemci (PLC) kontrollü programlama.
- Programlı hafızalama veya program dışı manuel çalışma olanağı.
- Komple paslanmaz çelik gövde.
- Düşük elektrik tüketimi ve ürüne odaklanan pişirme sistemi sayesinde homojen pişirme.
- LCD dokunmatik ekran ile kolay kullanım.
- 1-60 dk pişirme süresi aralığı.
- Hızlı ve verimli bir çalışma ile zamandan kazanım.
- Düşük enerji sarfiyatı.

EMP.50E-1340

- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm²): 5x2.5

EMP.60E-1530

- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm²): 5x2.5

TECHNICAL SPECIFICATIONS

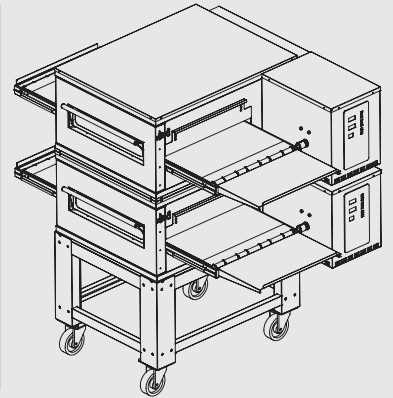
- Microprocessor (PLC) controlled programming
- Programmed memory or non-program manual working memory.
- Complete stainless steel body.
- Low electric consumption and homogeneous cooking.
- Easy to use with LCD touch screen.
- Baking time range from 1 min to 60 min.
- Save time with fast and efficient work.
- Low energy consumption.

EMP.50E-1340

- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm²): 5x2.5

EMP.60E-1530

- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm²): 5x2.5



İki Katlı Modüler Sistem
Two Floor Modular System



Gazlı Konveyörlü Pizza Fırınları Gas Conveyor Pizza Ovens

Fırınlarda
Ovens



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Bant Ölçüsü Band Dimension
		a x b x c (mm)	(kg)	(m ³)	(kw)	(mm)
EMP.50G-1340	Gazlı Konveyörlü Pizza Fırını Gas Conveyor Pizza Oven	1710x1075x575	141	1.05	18	535x1360
EMP.60G-1530	Gazlı Konveyörlü Pizza Fırını Gas Conveyor Pizza Oven	1965x1185x575	200	1.22	18	610x1575
EMP.50-1340-AS	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	720x935x650	20	0.43		
EMP.60-1530-AS	Fırın Alt Standı Oven Bottom Stand	1025x950x590	21	0.55		

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Mikroişlemci (PLC) kontrollü programlama.
- Programlı hafızalama veya program dışı manuel çalışma olanağı.
- Komple paslanmaz çelik gövde.
- Düşük gaz tüketimi ve ürüne odaklanan pişirme sistemi sayesinde homojen pişirme.
- LCD dokunmatik ekran ile kolay kullanım.
- 1 dk ile 60 dk pişirme süresi aralığı.
- Hızlı ve verimli bir çalışma ile zamandan kazanım.
- Düşük gaz sarfiyatı.
- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.

EMP.50G-1340

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,90 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,41 kg/h

EMP.60G-1530

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,90 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,41 kg/h

TECHNICAL SPECIFICATIONS

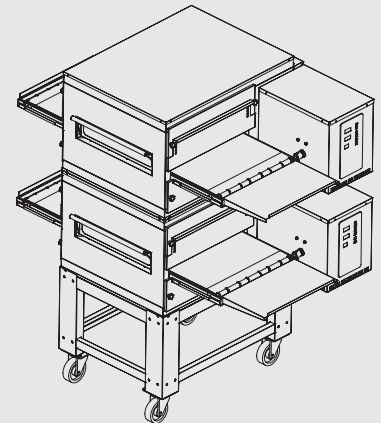
- Microprocessor (PLC) controlled programming.
- Programmed memory or non-program manual working memory.
- Complete stainless steel body.
- Low gas consumption and homogeneous cooking.
- Easy to use with LCD touch screen.
- Baking time range from 1 min to 60 min.
- Save time with fast and efficient work.
- Low gas consumption.
- Lpg or Natural Gas.

EMP.50G-1340

- Gas Consumption (ng): 1,90 m³/h
- Gas Consumption (lpg): 1,41 kg/h

EMP.60G-1530

- Gas Consumption (ng): 1,90 m³/h
- Gas Consumption (lpg): 1,41 kg/h



İki Katlı Modüler Sistem
Two Floor Modular System



Fırınlar Ovens

Gazlı Pasta Börek Fırınları (Emniyet Ventilli) Gas Pastry Ovens (with Safety Valve)



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(m ³)	(kw)	(Izgara Raf / Rack Shelf)
PBF.D1	Pasta Börek Fırını Emniyet Ventilli Pastry Oven with Safety Valve	950x950x1700	1.53	17.41	5

TEKNİK ÖZELLİKLER

- LPG ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Doğalgaz ile çalışan pasta börek fırınlarında; magnet emniyet ventilli musluklar.
- Paslanmaz çelik gövde.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Adaptable to LPG or Ng.
- Magnet safety valves provide security on Ng operated ovens.
- Stainless steel body.

PBF.D1

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,84 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,31 kg/h

PBF.D1

- Gas Consumption (ng): 1,84 m³/h
- Gas Consumption (lpg): 1,31 kg/h



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

