



Pişirme



# Pişirme

Symphony .....	<b>016</b>
KORE Monoblock.....	<b>022</b>
KORE Modular .....	<b>030</b>
Bağımsız pişirme serisi .....	<b>094</b>
Yüksek güç çıkışlı ekipman .....	<b>114</b>



İhtiyaçlarınıza tam uyan,  
ifade özgürlüğü olan bir  
mutfak



Webstemizi ziyaret edin

# Symphony

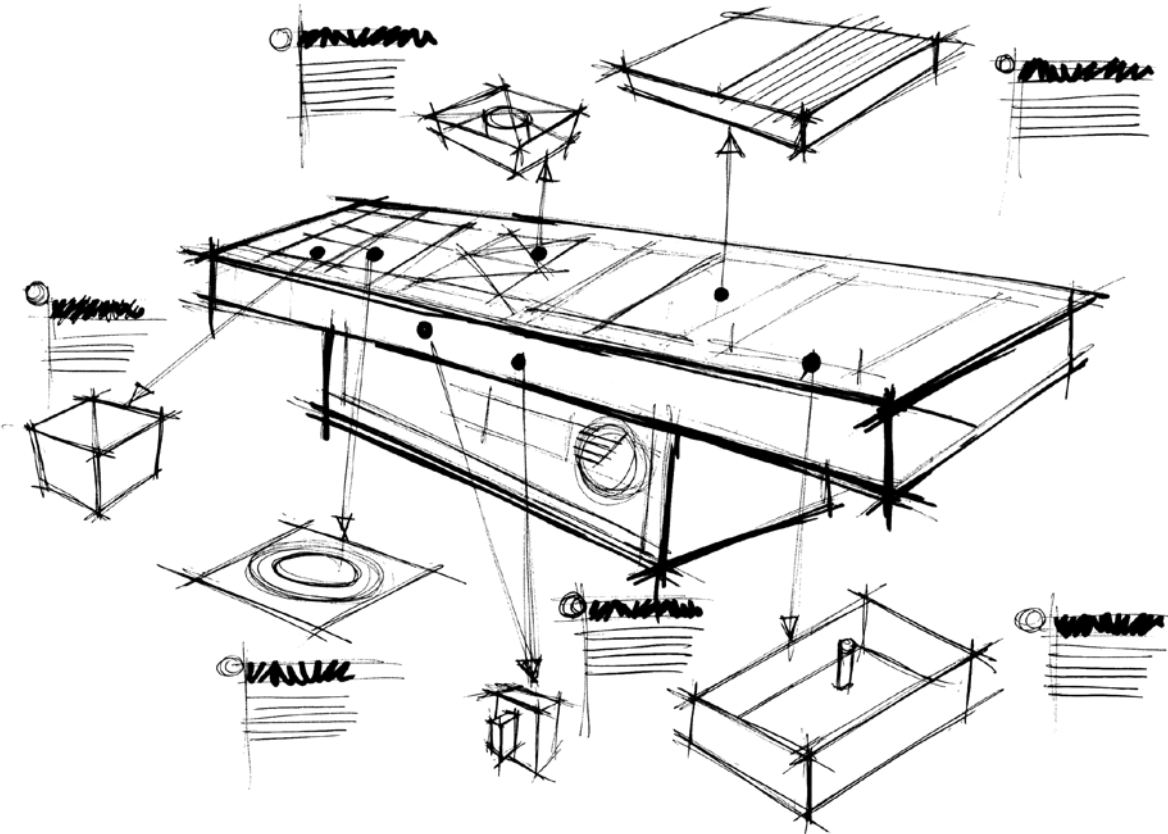
Mevcut alanı organize ve optimize etmek için, Symphony size mutfağınızı mevcut farklı unsurları, cihazları ve aksesuarları birleştirerek ihtiyaçlarınıza göre tam bir özgürlük içinde tasarlama ve kişiselleştirme imkanı sunuyor.

# Symphony

## Mükemmel bir senfoni kompozisyonu

Symphony mutfakları ürün grubu profesyonellere, zevklerine ve mutfağı oluşturan farklı unsurların çalışma şekline göre tamamen özgür bir şekilde endüstriyel bir mutfağı tasarlama olanağı sunar.

Geniş bir unsur, şekil, boyut, tamamlayıcı öge yelpazesi ve harika tasarım ve kalitedeki bitişler, yemek pişirmekten zevk almak ve en talepkar damak tatlarını memnun etmek için kendilerine ideal bir aracı kişileştirme imkanı sağlarlar.



## Her Őefin rüyası.

Symphony ürün grubu, profesyonel bir mutfağın işlevlerine ve tasarım ihtiyaçlarına çözüm sunmak üzere oluşturulmuştur. Zarif, çok yönlü ve büyük oranda potansiyel ve kaliteli bu ürün, en talepkar profesyoneller için ve onlara özel tasarlanmak üzere hazırlanmıştır.

Buna, mevcut alanı en iyi şekilde kullanmaya ve Őefin zevki ve çalışma şekillerine uygun olarak mutfaktaki işi etkin bir halde yönetmeye izin veren çeşitli avantajlar da dahildir.

Alanın en iyi şekilde kullanılması

Tam konfor

Sağlam ve çeşitli bitiş materyalleri ile

Maksimum güvenlik

Verimin artırılması

Temizlik kolaylığı



# Symphony ve KORE Monoblock arasındaki ana farklılıklar

	SYMPHONY	KORE Monoblock
<b>Bağlantılar</b>	Merkezi bağlantılar.	Ayrı bağlantı. Tüm bağlantıları merkezi yapabileceğiniz tercihe bağlı modül.
<b>Kalınlık</b>	3 m'lik kalınlık (+ 3 mm güçlendirme).	KORE 900: 2 mm. KORE 700: 1,5 mm.
<b>Özelleştirme</b>	Sonsuz seçenekler.	Estetik tek kontrol paneli, yan bitişler ve renkli kontrol düğmeleri mevcuttur.
<b>Konfigürasyon</b> (işlevsellikler)	Tasarım siparişe özel yapılır.	Ayrıcalıklar: - Tezgah yüksekliği = 900 mm. - Kaynatma ve devrilir tava entegre etmek mümkün değil. - Maksimum uzunluk = 5 modül. - Özel piring açma bekleri. - Su kanalı ve drenaj sistemine sahip özel kızartma tezgahları.
<b>Tasarım ve maliyet tahmini süreci</b>	Tasarım siparişe özel yapılır.	Kolayca başarılabilen tasarım.
<b>Nakliye</b>	İhtiyacınız olan şekilde gönderilebilir. Ayrıca gönderimde "kişiyeye özel" uygulamalar.	Standart paketleme. Kurulum yerinde kaynak veya cilalama işlemine gerek yoktur.
<b>Talep üzerine</b>	Mevcudiyet. Özel üretim rezervasyonu ve yapımı.	Talep üzerine hızlı mevcudiyet. Üretimi kolaylaştıran modüler ekipmana dayalı üretim.



KiŖiye özel mutfak: Symphony

**Symphony**

---

Mükemmel bir Senfoninin bestesi



Tek parça çalışma tezgahlı mutfak:

**KORE Monoblock**

---

Mutfağınız için benzersiz bir çözüm





Mutfağınız için benzersiz  
bir çözüml



Websitemizi ziyaret edin



Satış broşürü

# KORE Monoblock

KORE Monoblock, modüler ekipmanımızın tüm avantajlarını sunmak ve yeteneklerini vurgulamak için tasarlanmış benzersiz bir tezgahdır.

Ana özellikler .....	<b>023</b>
Bloğunuzu nasıl kurarsınız .....	<b>025</b>
Örnek .....	<b>025</b>
Farklılıklar .....	<b>027</b>

## Mutfağınız için benzersiz bir çözüm

KORE Monoblock ürün serisi, harika avantajlar sağlayan tek bir çalışma tezgahında kombine edilerek, modül ünitelerimizin tüm faydalarını sunmak üzere tasarlanmıştır.

**KORE 900** ve **KORE 700** ürün serilerinin modül ünitelerini dilediğiniz şekilde kombine etme imkanı sayesinde ideal bir bloğu düzenlemek artık hiç olmadığı kadar kolay.

Çalışma tezgahı, kusursuz bir temizliği garanti edebilmemiz adına herhangi bir bağlantı veya boşluk olmadan tek parça halinde tasarlanmıştır. Tüm bunlar, herkesin dikkatini çekmek için karışık şekilde tasarlanmış olan zarif estetiğe dahildir. Yoğun çalışma seviyelerine dayanmak ve maksimum performansı sunmak adına oluşturulmuş sağlam tasarımı sayesinde ekipmanlarınız için optimum hijyen ve dayanıklılığı garanti eden çözüm.



# Mutfağınız için mükemmel çalışma tezgahı

KORE Monoblock entegrasyon ve işlevsellik sunar ve çalışma alanınız için ideal bir bitişdir. Daha etkileyici görünmesini sağlayarak, mutfağınızı aynı sitilde bir araya getiren mükemmel çalışma tezgahı.



Geniş ürün yelpazesi

Mevcutluk

Fiyat

Ürün sertifikaları

Hijyen ve temizlik

Sağlam tasarım

Kolay kurulum

Ergonomi ve çok yönlülük

Cezbedici

# Menünüze en iyi şekilde uyum sağlayan konfigürasyonu seçin.

1

Blok türü

İster yeteri kadar alanınız olduğu için bir ada arıyor olun, ister sınırlı alanınızdan en iyi şekilde faydalanmak adına duvara dayalı bir çalışma tezgahı tercih ediyor olun, çözümlerimiz tüm beklentilerinizi karşılamak üzere tasarlanmıştır.

Blok türünü seçin

Kore Monoblock 900

KOD : 18006781

Merkezi



Duvara dayalı



Kore Monoblock 700

KOD : 18007031

Merkezi



Duvara dayalı



Kore Monoblock 900+700

KOD : 18007032

Merkezi



2

Tezgah üstü

Tezgahınız için ekipman seçin

Mutfak tezgahınıza dahil etmek istediğiniz ekipmanı seçin. KORE 900 ve KORE 700 ürün serilerimiz dahilindeki geniş bir ürün yelpazesinden seçim yapabilirsiniz.



3

Tezgah altı

Tezgah altı unsurlarını seçin

Tasarımınızı tezgah altı ekipmanlarını ekleyerek tamamlayın. Düzenli olmaları ve mutfak alanınızı optimize etmek adına kullanmadığınız unsurları saklamak için nötr standlar ekleyebilirsiniz. Ayrıca soğutulmuş yiyecekleri bulundurmak için soğutucu standlar da dahil edebilirsiniz.

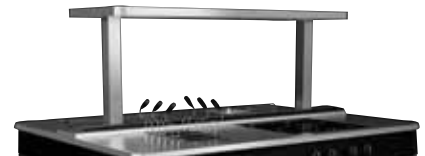


4

Dikey unsurlar

Tezgahınızın üstünde duracak unsurları seçin

Teknolojik unsurların yanında bir dizi dikey yapılar da tasarladık. (Musluklu, fişli, standart veya bir fırın ya da salamanderi desteklemek için) iki destek ve aralarındaki ilgili rafları seçin.



5

Bitişler

Bitiş unsurlarını seçin

Son olarak, havalı bir estetiğe sahip olmak için gerekli bitişleri de göz önünde bulundurduk. Pervaz her zaman monoblok bir tasarıma dahil edilecektir ve yuvarlak kenarlara sahip kenar bitişleri ekstra bir rahatlık, temizlik ve zarafet dokunuşu verecektir.



# Her bir mutfak benzersizdir.

Nihai  
sonuç

Gerçek blok düzenlemesi örneği

## Kenar A KORE 900



MODEL	TANIM	MIKTAR
<b>Tezgah üstü</b>		
EN-905	1/2 Modül nötr unsur	1
CP-E910	Makarna pişiriciler	1
EN-910	1 Modül nötr unsur	1
C-G940 LPG	4 gazlı ocak beki	1
<b>Tezgah altı</b>		
MB-905	1 Modül stand	2
CCP9-2G	Kapılı soğutucu stand	1

## Kenar B KORE 700



MODEL	TANIM	MIKTAR
<b>Tezgah üstü</b>		
F-E7115	Kızartıcı	1
EN-7025	1/4 Modül nötr unsur	1
FT-E7125	Kızartma tezgahı	1
EN-705	1/2 Modül nötr unsur	1
C-I745	4 induksiyonlu pişirme alanı	1
<b>Tezgah altı</b>		
MB-715	1.5 Modül stand	1
CCP7-2G W	Çekmeceli soğutucu stand	1

## Dikeylik

MODEL	TANIM	MIKTAR
Support 1	Standart destek	1
Support 2	Musluklu destek	1
Top	Raf	1

## Özet

TANIM	BOYUTLAR (mm)	€
KORE Monoblock 900/700, 3.5M	2.980 x 1760 x 900	-

# KORE Monoblock ve KORE Modular arasındaki ana farklılıklar

	KORE MONOBLOCK	KORE MODULAR
<b>Bağlantılar</b>	Her bir makine için bir bağlantı. Merkezi bağlantı modeli mevcuttur.	Her bir makine için bir bağlantı.
<b>Kalınlık</b>	900: 2 mm + güçlendirilmiş yapı.	900: 2 mm.
	700: 1,5 mm + güçlendirilmiş yapı.	700: 1,5 mm.
<b>Özelleştirme</b>	Sonsuz seçenekler.	Renkli kontrol düğmeleri mevcuttur.
<b>Konfigürasyon (işlevsellik)</b>	Estetik tek parça ön panel, kenar bitişleri ve renkli kontrol düğmeleri mevcuttur.	Özelleştirme seçeneği bulunmamaktadır.
<b>Konfigürasyon (işlevsellik)</b>	Ayrıcalıklar: - Tezgah yüksekliği = 900mm - Kaynatma ve devrilir tava entegre etmek mümkün değil. - Maksimum uzunluk = 5 modül. - Pirinç taçlı bek ve drenaj sistemine sahip özel gazlı ocaklar. - Daha büyük yüzeye, su kanalı ve drenaj sistemine sahip özel kızartma tezgahları.	Ünite başına belli başlı sınırlamalara sahip geniş ürün serisi.
<b>Tasarım ve maliyet tahmini süreci</b>	Kolayca başarılabilen tasarım.  Online yapılandırıcı.	Ürün ünitesi başına ücret belirleme.
<b>Nakliye</b>	Her bir duvar bloğu bir pakettir (merkezi bloklar iki duvara bölünür). Dikey unsurlar ayrı şekilde gönderilir. Standart paketleme. Kurulum yerinde kaynak yapmaya veya cilalamaya ihtiyaç yoktur.	Her bir makine paketi ile gönderilir.
<b>Fiyat</b>	KORE ile karşılaştırıldığında ücret %25-30 daha fazla.	Modüler ürün serisi.
<b>Mevcutluk</b>	Talep üzerine hızlı mevcudiyet. Üretimi kolaylaştıran modüler ekipmana dayalı üretim. 3 haftalık tahmini teslimat süresi.	Hızlı teslimat. Stok ürünler.



## KORE Monoblock

---

Mutfağınız için benzersiz bir çözüml



## KORE Modular

---

Geniş çeřitlilik ve maksimum kalite



**KORE**  
GENERATION



Tam güçte  
performans ve verimlilik.



Webstemizi ziyaret edin



Tanıtım video



Satış broşürü

# 900 Seriler

Gazlı Ocaklar .....	031
Gazlı Kuzineler.....	033
Paella Ocaklar.....	034
Elektrikli Ocaklar .....	035
4 pişirme bölümüne sahip elektrikli geniş pleytlı ocaklar.....	036
İndüksiyon Ocaklar .....	037
Pleyt Izgaralar.....	038
Izgaralar .....	039
Makarna pişiriciler.....	041
Kaynatma Kazanları.....	043
Fritözler .....	045
Patates Dinlendirme.....	047
Devrilir tavalar.....	048
Benmariler .....	049
Nötr Tezgahlar .....	050
Alt Standlar.....	051
Pişirici Altı Buzdolapları .....	052
900 Kore Bloklar .....	053
Aksesuarlar .....	059

Tüm gazlı pişirme ekipmanlarına gaz regülatörleri takılmalıdır:

- LPG: 37 g/cm<sup>2</sup>

- Doğal Gaz: 20 g/cm<sup>2</sup>

# Gazlı ocaklar



## Genel özellikler

- 2 mm kalınlığında AISI-304 paslanmaz çelikten üretilmiş preslenmiş üst tabla.
- Lazerle kesilmiş bağlantılar, otomatik kaynak ve polisajlar. Görünmeyen gizli vidalar.
- Büyük tava ve tencerelerin kullanılmasına izin veren 397 x 350 mm boyutlarında ocaklar. Merkezi çıkıntılar arasındaki mesafenin kısaltılarak 75 mm'ye indirilmesi, çok küçük çaplı (8 cm) tavaları desteklemelerini sağlar. Bu ayrıca küçük kapların devrilmesi tehlikesini de ortadan kaldırır.
- Ocaklar, RAAF enamel dökme demirden üretilmiştir (asit ve alkali ürünlere, ateşe ve yüksek sıcaklıklara dayanıklıdır).
- Alevden gelen ısının tavaların tabanında hatta daha geniş tavaların bile tabanında eşit şekilde dağılımını garanti eden nikel kaplı dökme demirden üretilmiş çift kemerli brülörler ve difüzörler. Bu durum, ısının tek bir noktada birikmesini önler ve ürünün enerji transferini optimize eder.
- Kaplara ve kapların farklı gıdalarla kullanımına uyum sağlamak için farklı güç değerlerine sahip brülörler:
  - 5,25 kW (Ø 100 mm),
  - 8,0 kW (Ø 120 mm)
  - 10,2 kW (Ø 140 mm).
- Brülörlerin konumları hiçbir şekilde karışmadan yerlerine girer.

- Daha fazla koruma için bekin gövdesi içine yerleştirilen düşük tüketimli pilot alevleri ve termokupllar.
- Dahili kullanımı daha kolay hale getiren ve her türlü onarım işini kolaylaştıran esnek paslanmaz çelik borularda gaz iletimi.
- Su girişine karşı bir sisteme sahip koruyucu bir taban üzerine yerleştirilen kontroller.
- Ocaklarla hizalanan, hareket kabiliyetini kolaylaştıran ve daha büyük kapları destekleyen, kullanılan yüzey alanını artıran, yüksek sıcaklıklı enamel dökme demir baca koruyucu.
- Bileşenlere önden erişim.

### FIRIN

- Statik gazlı fırın GN 2/1 ya da 1.000 x 700 x 290 mm (OP modeli pişiriciler) ya da elektrikli GN 2/1 arasında seçim yapma olanağı.
- Daha fazla ergonomi için üst panele yerleştirilen kumandalar sayesinde kolay kullanım.
- Kolay temizlik ve daha fazla hijyen için tamamen paslanmaz çelikten tasarlanmış, tümleşik pişirme haznesi.
- Manevra kabiliyetini artırabilmek için tepsiyi panoramik yönde koyabilme olanağı.
- Farklı pişirme olanakları sunabilmek için üç farklı yükseklik seviyeli kılavuz sistemi.

- Izgaraların devrilmesini önlemek için "U" şeklinde kılavuz sistemi.
- Termostatik valf ile sıcaklık kontrolü (125 - 310°C).
- Isıtma
  - Gazlı: Pilot ve ısı çiftli, ve basınçsal elektrik indüklemeli, silindirik şekilde paslanmaz çelik gaz memesi (OP modelinde iki kollu).
  - Elektrikli: Üst ve/veya iç bölge işlevselliği için seçme anahtarlı zırlı paslanmaz çelik rezistanslar ile ısıtma.
- Daha iyi performans ve eşit ısı dağıtımı sağlamak için fırının alt kısmında 6 mm dökme demirden imal edilmiş tabla.
- Fırının ısı verimliliğini artıran ve sağlam olmasını sağlayan fiberglas kapamalı conta.
- Kolay tamir olanağı için çıkarılabilir fırın kapağı.

### İSTEĞE BAĞLI AKSESUARLAR

- (bölümün sonundaki aksesuarlar sayfasına bakın)
- 5,25 kW brülörlerin üzerine yerleştirmek için plaka.
  - Musluk.
  - Pirinç difüzör kiti.

	MODEL	GAZLI	KOD	IZGARALAR (mm)	BRÜLÖRLER			FIRIN		TOPLAM GÜÇ (kW)	ÖLÇÜLER (mm)	€
					5,25 KW	8,0 KW	10,2 KW	BOYUT	GÜÇ(kW)			
<b>Setüstü</b>												
☑ STOCK	 C-G920	LPG	19075525	397x350	1	1	-	-	-	13,25	400x930x290	1.788
		NG	19075526									
☑ STOCK	 C-G920 H	LPG	19075521	397x350	-	1	1	-	-	18,20	400x930x290	1.844
		NG	19075523									
	 C-G920 XH	LPG	19085164	397x350	-	-	2	-	-	20,40	400x930x290	1.897
		NG	19085165									
☑ STOCK	 C-G940	LPG	19075531	397x350	2	1	1	-	-	28,70	800x930x290	2.885
		NG	19075532									
☑ STOCK	 C-G940 H	LPG	19075527	397x350	-	3	1	-	-	34,20	800x930x290	2.972
		NG	19075529									
	 C-G940 XH	LPG	19085166	397x350	-	-	4	-	-	40,80	800x930x290	3.060
		NG	19085167									
☑ STOCK	 C-G960	LPG	19075543	397x350	3	2	1	-	-	41,95	1200x930x290	4.066
		NG	19075544									
☑ STOCK	 C-G960 H	LPG	19075539	397x350	-	5	1	-	-	50,20	1200x930x290	4.191
		NG	19075541									
<b>Statik gazlı fırın 2/1</b>												
☑ STOCK	 C-G941	LPG	19075537	397x350	2	1	1	GN-2/1	8,60	37,30	800x930x850	4.593
		NG	19075538									
☑ STOCK	 C-G941 H	LPG	19075533	397x350	-	3	1	GN-2/1	8,60	42,80	800x930x850	4.730
		NG	19075535									
	 C-G941 XH	LPG	19085168	397x350	-	-	4	GN-2/1	8,60	49,40	800x930x850	4.872
		NG	19085169									
☑ STOCK	 C-G961	LPG	19075549	397x350	3	2	1	GN-2/1	8,60	50,55	1200x930x850	6.181
		NG	19075550									
	 C-G961 H	LPG	19075545	397x350	-	5	1	GN-2/1	8,60	58,80	1200x930x850	6.367
		NG	19075547									
<b>Statik panoramik gazlı fırın</b>												
☑ STOCK	 C-G961 OP	LPG	19075555	397x350	3	2	1	1.000x700x290	14,00	55,95	1200x930x850	6.971
		NG	19075556									
	 C-G961 OP H	LPG	19075551	397x350	-	5	1	1.000x700x290	14,00	64,20	1200x930x850	7.183
		NG	19075553									
<b>Statik elektrikli fırın GN 2/1</b>												
	 C-GE941	LPG	19075559	397x350	2	1	1	GN-2/1	6,00	34,70	800x930x850	5.082
		NG	19075572									

MODELLER: H: Yüksek güçlü brülörlü. / OP: Panoramik fırınlı.

# Gazlı Kapalı Ateş Ocaklar



## Genel özellikler



- 2 mm kalınlığında AISI-304 paslanmaz çelikten imal edilen preslenmiş üst tabla.
- Lazerle kesilmiş bağlantılar, otomatik kaynak ve polisajlar. Görünmeyen gizli vidalar.
- Yuvarlak köşelere sahip 10 mm kalınlığında dökme demir plaka. 300 mm çaplı yüzey.
- Isıdan daha iyi yararlanmak ve ısıyı daha iyi dağıtmak için iç kısımda dökme demir koruyucuya sahip ısıya dayanıklı tuğla.
- Farklı kullanım için sıcaklıklar: Orta kısımda 500°C ve kenarlara yakın kısımlarda 200°C.
- Düşük tüketime sahip pilot alevi ve termokuple.
- Dahili kullanımı daha kolay hale getiren ve her türlü onarım işini kolaylaştıran esnek paslanmaz çelik boruda gaz iletimi.
- Su girişine karşı bir sisteme sahip koruyucu bir taban üzerine yerleştirilen kontrollere.

- Ocaklarla hizalanan, hareket kabiliyetini kolaylaştıran ve daha büyük kapları destekleyen, kullanılan yüzey alanını artıran, yüksek sıcaklıklı enamel dökme demir baca koruyucu.
- Bileşenlere önden erişim.

### FIRINLI

- Üst panele yerleştirilmiş kontrollere sahip kolay kullanımlı sabit GN 2/1 fırın.
- Temizlemeyi kolaylaştıran ve daha iyi hijyen sağlayan tamamen paslanmaz çelikten üretilmiş pişirme haznesi.
- Yanlamasına yerleştirilen ve bu sayede kullanım kolaylığı sağlayan tepsi.
- Farklı çalışma seçenekleri sunmak için üç farklı yükseklikteki kılavuzlar.
- Tepsilerin devrilmesini önlemek için "U" şekilli kılavuzlar.

- Termostatik valfla kontrol edilen sıcaklık (125 – 310 °C).
- Pilot alevine ve termokuple ve piezoelektrik ateşlemeye sahip borulu paslanmaz çelik brülör.
- Daha iyi performans ve eşit ısı dağılımı sağlayan 6 mm dökme demirden üretilmiş fırın zemini.
- Fırının termal verimliliğini artırmak için fiberglas kapatma contası.

MODEL	GAZLI	KOD	SETÜSTÜ KAPALI BRÜLÖRLER		FIRIN		TOPLAM GÜÇ (KW)	BOYUTLAR (mm)	€	
			ATEŞ OCAK (mm)	11,0 KW	EBATLAR	GÜÇ (KW)				
<b>Setüstü kapalı ateş ocak</b>										
	C-G910	LPG	19075517	800x700	1	-	-	11,00	800x930x290	2.870
		NG	19075518							
<b>Firinli kapalı ateş ocak</b>										
	C-G911	LPG	19075519	800x700	1	GN-2/1	8,60	19,60	800x930x850	4.923
		NG	19075520							

# Paella ocaklar



## Genel özellikler



- 2 mm kalınlığında AISI-304 paslanmaz çelikten imal edilen preslenmiş üst tabla.
- Lazerle kesilmiş bağlantılar, otomatik kaynak ve polisajlar. Görünmeyen gizli vidalar.
- Alevden gelen ısının paella tavasının tabanına eşit dağılımını garanti eden ve her birinde dört sıra alev bulunan çift kemerli brülör.
- Düşük tüketime sahip pilot alevi ve termokuple.
- Dahili kullanımı daha kolay hale getiren ve her türlü onarım işini kolaylaştıran esnek paslanmaz çelik boruda gaz iletimi.
- Su girişine karşı bir sisteme sahip koruyucu

- bir taban üzerine yerleştirilen kontroller.
- Ocaklarla hizalanan, hareket kabiliyetini kolaylaştıran ve daha büyük kapları destekleyen, kullanılan yüzey alanını artıran, yüksek sıcaklıklı enamel dökme demir baca koruyucu.
- Bileşenlere önden erişim.

### PAELLA FIRINLI

- Kontrolleri üst panele yerleştirilmiş 665 x 665 x 325 mm sabit paella fırını.
- Temizlemeyi kolaylaştıran ve daha iyi hijyen sağlayan tamamen paslanmaz çelikten üretilmiş pişirme haznesi.

- Termostatik valfla kontrol edilen sıcaklık (125 – 350°C).
- Önde borulu paslanmaz çelik brülör; farklı sıcaklık derecelerinde çalışır. Piezoelektrik ateşlemeye ve termokupleye sahip pilot alevi.
- Fırın zemini paslanmaz çelikten üretilmiştir.
- Yana açılan çift kapak.

MODEL	GAZLI KOD	BRÜLÖRLER			FIRIN		TOPLAM GÜÇ (KW)	BOYUTLAR (mm)	€		
		Ø DİS KEMER (mm)	Ø İC KEMER (mm)	GÜÇ (KW)	EBAT	GÜÇ (KW)					
<b>Set Üstü</b>											
	C-GP910	LPG	19075573	450	330	27,00	-	-	27,00	800x930x290	5.421
		NG	19075574								
<b>Firinli</b>											
	C-GP911	LPG	19075575	450	330	27,00	665x665x325	7,30	34,30	800x930x850	6.930
		NG	19075576								

# Elektrikli ocaklar



## Genel özellikler

- 2 mm kalınlığında AISI-304 paslanmaz çelikten imal edilen, tavalardan dökülen sıvıların ocağa girmesini önlemek için tasarlanmış tezgahlar.
- Lazerle kesilmiş bağlantılar, otomatik kaynak ve polisajlar. Görünmeyen gizli vidalar.
- Preslenmiş üst tabla üzerinde hermetik olarak yalıtılmış ve 300 x 300 mm dökme demirden üretilmiş 4 kW gücündeki elektrikli ocaklar.
- 7 konumlu seçme anahtarı ile güç ayarı.
- Her bir ocak için emniyet termostatu.
- Bileşenlerin sıcaklığını düşürmek için iç fan.
- Kolay temizlik için yuvarlatılmış köşelere sahip preslenmiş yüzey.
- Yüksek sıcaklıklı enamel dökme demir baca koruyucu.

- Bileşenlere önden erişim.
- IPX5 sınıfı su korumasına sahip makineler.

### FIRINLI

- Daha iyi ergonomi için üst panele yerleştirilmiş kontrollere sahip kolay kullanımlı sabit GN 2/1 fırın.
- Temizlemeyi kolaylaştıran ve daha iyi hijyen sağlayan tamamen paslanmaz çelikten üretilmiş pişirme haznesi.
- Kullanım kolaylığı sağlaması için yanlamasına yerleştirilen tepsi.
- Farklı çalışma seçenekleri sunmak için üç farklı yükseklikteki kılavuzlar.
- Tepsilerin devrilmesini önlemek için "U" şekilli kılavuzlar.
- Termostatik sıcaklık kontrolü (125 – 310 °C).

- Üst ve/veya alt bölümü çalıştırmak için seçme anahtarına sahip paslanmaz çelik korumalı ısıtma elemanları aracılığıyla ısıtma.
- Daha iyi performans ve eşit ısı dağılımı sağlayan 6 mm dökme demirden üretilmiş fırın zemini.
- Fırının termal verimliliğini artırmak için fiberglas kapatma contası.
- Onarımı kolaylaştırması için sökülebilir fırın kapağı.

### VOLTAJ:

- 400 V 3+N.
- Diğer voltajları sorun.

	MODEL	KOD	PLEYTLER		FIRIN		TOPLAM GÜÇ (kW)	BOYUTLAR (mm)	€	
			(mm)	4,0 kW	EBAT	GÜÇ (kW)				
<b>Set üstü</b>										
		C-E920	19075501	300x300	2	-	-	8,00	400x930x290	2.504
STOCK		C-E940	19075505	300x300	4	-	-	16,00	800x930x290	4.060
		C-E960	19075513	300x300	6	-	-	24,00	1.200x930x290	5.485
<b>Firinli</b>										
STOCK		C-E941	19075509	300x300	4	GN-2/1	6,00	22,00	800x930x850	5.997
		C-E961	19075514	300x300	6	GN-2/1	6,00	30,00	1.200x930x850	7.342
		C-E961 OP	19075516	300x300	6	1.000x700x290	12,00	36,00	1.200x930x850	7.922

OP MODELLER: 1.000 x 700 x 290 mm geniş firinli.



# 4 pişirme bölümlü, elektrikli düz pleyt ocaklar





## Genel özellikler

- 2 mm kalınlığında AISI-304 paslanmaz çelikten imal edilen, tavalardan dökülen sıvıların ocağa girmesini önlemek için tasarlanmış tezgahlar.
- Lazerle kesilmiş bağlantılar, otomatik kaynak ve polisajlar. Görünmeyen gizli vidalar.
- 15 mm kalınlığındaki çelik döküm kızartma tezgahının altında dört ısıtma elemanına sahip "geniş pleytli" modeller, tavanın dörtte birini bağımsız olarak ısıtacak şekilde dağıtılmıştır.
- Her bir ısıtıcı eleman için güç kontrolü. Bu durum, kullanıcının kızartma tezgahında farklı sıcaklık dereceleriyle çalışmasına olanak sağlar. - Bileşenlerin sıcaklığını düşürmek için iç fan.
- Kolay temizlik için yuvarlatılmış köşelere

- sahip preslenmiş yüzey.
  - Yüksek sıcaklıklı enamel dökme demir baca koruyucu.
  - Bileşenlere önden erişim.
  - IPX5 sınıfı su korumasına sahip makineler.
- FIRINLI**
- Daha iyi ergonomi için üst panele yerleştirilmiş kontrollere sahip kolay kullanımlı sabit GN 2/1 fırın.
  - Temizlemeyi kolaylaştıran ve daha iyi hijyen sağlayan tamamen paslanmaz çelikten üretilmiş pişirme haznesi.
  - Kullanım kolaylığı sağlaması için yanlamasına yerleştirilen tepsi.
  - Farklı çalışma seçenekleri sunmak için üç farklı yükseklikteki kılavuzlar.

- Tepsilerin devrilmesini önlemek için "U" şekilli kılavuzlar.
- Termostatik sıcaklık kontrolü (125 – 310 °C).
- Üst ve/veya alt bölümü çalıştırmak için seçme anahtarına sahip paslanmaz çelik korumalı ısıtma elemanları aracılığıyla ısıtma.
- Daha iyi performans ve eşit ısı dağılımı sağlayan 6 mm dökme demirden üretilmiş fırın zemini.
- Fırının termal verimliliğini artırmak için fiberglas kapatma contası.
- Onarımı kolaylaştırması için sökülebilir fırın kapağı.

VOLTAJ: 400 V 3+N. Diğer voltajları sorun.

MODEL	KOD	KIZARTMA TEZGAHI		FIRIN			TOPLAM GÜÇ (kW)	BOYUTLAR (mm)	€	
		ÖLÇÜLER	PIŞİRME ALANLARI	GÜÇ (kW)	EBAT	GÜÇ (kW)				
<b>Setüstü kapalı ateş ocak</b>										
	C-E910	19075495	720x720	4	4x4	-	-	16,00	800x930x290	5.484
<b>Firinli</b>										
	C-E911	19075498	720x720	4	4x4	GN-2/1	6,00	22,00	800x930x850	7.909

# İndüksiyon ocakları



## Genel özellikler

- 2 mm kalınlığında AISI-304 paslanmaz çelik tezgaha hermetik olarak yalıtılmış 6 mm kalınlığında seramik cam.
- Lazerle kesilmiş bağlantılar, otomatik kaynak ve polisajlar. Görünmeyen gizli vidalar.
- Hızlı ısınan ve à la carte servis için ideal olan, her alanda 5 kW gücünde çapı 280 mm dairesel serigrafi ile ayrılmış pişirme alanları.
- Hassas tarifler için düşük güçte veya hızlı servis için maksimum güçte çalışmanıza olanak sağlayan 10 güç seviyeli enerji ayarı sayesinde mükemmel pişirme kontrolü.

- Sadece kabın üzerinde durduğu alana enerji sağlar ve cam seramik yüzeyin geri kalanı soğuk kalır.
- Sadece bir pişirme kabının varlığı tespit edildiğinde çalışır. Kap kaldırdıktan sonra ısıtma duraklatılır.
- Sonuç olarak, büyük çaplı bir enerji tasarrufu sağlar (enerji tüketimi, gazlı brülörlere göre yaklaşık % 50 oranında azalır).
- Enerji ısıtılacak kabın tabanında yoğunlaştığından, ısıma ve ısı yayılımı azaldığından ve pişirme sıcaklığına hızlı bir şekilde ulaşıldığından, çalışma ortamı ve

- atmosfer çok daha rahattır.
- Aşırı ısınmaya karşı emniyet. Hata tanılama (yanıp sönen ışıklar).
- Yüksek sıcaklıklı enamel dökme demir baca koruyucu.
- Bileşenlere önden erişim.
- IPX5 sınıfı su korumasına sahip makineler.
- VOLTAJ: 400 V 3+N

	MODEL	KOD	PLEYTLER		TOPLAM GÜÇ (kW)	BOYUTLAR (mm)	€
			5,0 kW	Ø mm			
<b>İndüksiyon ocaklar</b>							
STOCK	C-1925	19075577	2	280	10,00	400x930x290	8.667
STOCK	C-1945	19075578	4	280	20,00	800x930x290	13.776
<b>Wok ocak</b>							
	W-1905	19075893	1	300	5,00	400x930x290	7.831

# Makarna pişiriciler



## Genel özellikler

- 2 mm kalınlığında AISI-304 paslanmaz çelikten üretilmiş üst tablalar.
- Lazerle kesilmiş bağlantılar, otomatik kaynak ve polisajlar. Görünmeyen gizli vidalar.
- 1,5 mm kalınlığında AISI-316L paslanmaz çelikten üretilmiş ve üst tablaya entegre edilmiş kazanlar.
- 1/1 boyutlu ve 40 litre kapasiteli kazanlar. Farklı ebatlı sepetlerin farklı konfigürasyonları yerleştirilebilir
- Standart yapılandırma: kazan başına üç adet 1/3 tip sepet.
- Sepet tipi 1/4 ve tip 1/6 içeren isteğe bağlı kit.
- İki konumlu anahtara sahip giriş elektrovalfı aracılığıyla kazan doldurma: orta doldurma hızı ve yüksek doldurma hızı.

- Yüksek sıcaklığa dayanıklı taşmaya karşı emniyetli mekanik bilyeli valf aracılığıyla kazanın tahliyesi.
- Suyun bitmesi durumunda devreyi kesen otomatik emniyet sistemi.
- Sepetlerin üzerine oturması için ön kısımda bulunan süzgeç.
- Su girişine karşı bir sisteme ve koruyucu bir tabana sahip kontroller. Yüksek sıcaklıklı enamel dökme demir baca koruyucu.
- Bileşenlere önden erişim.
- IPX5 sınıfı su korumasına sahip makineler.

### GAZLI MODELLER

- Kazanın dışında kazanın alttan ve yandan ısıtılmasını sağlayan yanma bölmesine ve paslanmaz çelik brülöre sahip gazlı modeller (minimum dolum seviyesine kadar).

- Elektronik kıvılcım mekanizması ile ateşlenir. Alternatif manüel ateşleme borusu.
- Emniyet valfı ile kontrol edilen ısıtma.

### ELEKTRİKLİ MODELLER

- Suyu doğrudan ısıtmak için kazanın tabanına yerleştirilmiş AISI-304 paslanmaz çelik ısıtma elemanlarına sahip elektrikli modeller.
- Enerji regülatörü ile ısıtma kontrolleri.
- Voltaj: 400 V 3+N - Diğer voltajları sorun.

### İsteğe bağlı aksesuarlar

(bölümün sonundaki aksesuarlar sayfasına bakın)

- 6 adet 1/6 kare sepetli kit.
- 6 adet 1/6 yuvarlak sepetli kit.
- 2 adet 1/2 sepetli kit.

	MODEL	GAZLI	KOD	HAZNE			TOPLAM GÜÇ (kW)	BOYUTLAR (mm)	€
				MİKTAR	EBAT	SEPETLER (1/3)			
<b>🔥 Gazlı makarna pişiriciler</b>									
📦 STOCK	CP-G905	LPG	19075585	1	GN-1/1	3	16,00	400x930x850	3.612
📦 STOCK		NG	19075587						
	CP-G910	LPG	19075589	2	GN-1/1	6	32,00	800x930x850	6.198
		NG	19075590						
<b>🔌 Elektrikli makarna pişiriciler</b>									
📦 STOCK	CP-E905	-	19075581	1	GN-1/1	3	12,00	400x930x850	3.806
	CP-E910	-	19075584	2	GN-1/1	6	24,00	800x930x850	6.318

# Pleyt Izgaralar



## Genel özellikler

- 2 mm kalınlığında AISI-304 paslanmaz çelikten üretilmiş üst tablalar.
- Lazerle kesilmiş bağlantılar, otomatik kaynak ve polisajlar. Görünmeyen gizli vidalar.
- 20 mm kalınlığında yumuşak çelikten üretilmiş, güçlü ve hızlı sıcaklık elde edilen pleyt ızgaralar.
- Üç tip kızartma tezgahı için 50 mikron kalınlığında krom yüzeye sahip versiyonlar.
- Düz, oluklu ve karma (2/3 düz ve 1/3 oluklu) modellere sahip pleyt ızgaralar.
- Elektrikle ısıtılan modeller paslanmaz çelik korumalı ısıtma elemanları kullanır; 100 ila 300°C arasındaki sıcaklık termostatla kontrol edilir.
- Gazla ısıtılan modeller iki kollu brülöre sahiptir (yarım modüle sahip modeller için bir brülör, tam modüle sahip modeller için iki bağımsız brülör).
- Gazlı modeller, termostatik sıcaklık kontrolü (100 ila 300°C arasında)

seçeneğiyle veya termokupleye sahip emniyet valfiyle çalıştırma seçeneğiyle sunulurlar.

- Gazlı: Elektronik kıvılcım mekanizması ile ateşleme. Manüel ateşleme için erişim borusuna sahiptir.
- Tam modüllü pleyt ızgaralar, bağımsız ısıtma bölümleriyle sunulur.
- Termostatik kontrole sahip modellerde emniyet termostati.
- Kızartma tezgahı sıcaklığının hızlı tepki ve geri kazanım süreleri.
- Pleyt ızgaralar, preslenmiş üst tabla üzerine entegre edilmiştir.
- Yuvarlak kenarlara ve köşelere sahip preslenmiş gövde temizliği oldukça kolaylaştırır.
- Pleyt ızgara, yağın ve sıvıların toplanmasını kolaylaştırmak için öne doğru eğilmiştir.
- Modele bağlı olarak pişirme yağının toplanması için bir ağızlık ve 2 litreye kadar kapasiteye sahip depolama tepsisi ile

donatılmıştır.

- Kolayca sökülebilir yan ve arka sıçrama siperliği seçeneği.
- Yüksek sıcaklıklı enamel dökme demir baca koruyucu.
- Bileşenlere önden erişim.
- IPX5 sınıfı su korumasına sahip makineler.

## İSTEĞE BAĞLI AKSESUARLAR

(bölümün sonundaki aksesuarlar sayfasına bakın)


























- Kazıyıcı (\*).
- Sıçrama siperliği (temizliği kolaylaştırması için üç parça olarak).

## ELEKTRİKLİ MODELLER İÇİN VOLTAJ:

- 400 V 3+N - Diğer voltajları sorun.



(\*). Krom kaplama pleyt modeller, kazıyıcı dahildir

	MODEL	GAZLI	KOD	PLAKASI				TOPLAM GÜÇ (kW)	BOYUTLAR (mm)	€
				TİP (*)	ALANLAR	(mm)	dm <sup>2</sup>			
<b>GAZLI PLEYT IZGARALAR</b>										
<b>Maks.-Min. Valfi</b>										
		FT-G905 V L	LPG 19101457 GN 19101458	L	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	2.031
		FT-G905 V R	LPG 19101459 GN 19101460	R	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	2.343
STOCK		FT-G910 V L	LPG 19101485 GN 19101486	L	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	2.914
		FT-G910 V R	LPG 19101489 GN 19101490	R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	3.689
		FT-G910 V LR	LPG 19101487 GN 19101488	L+R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	3.287
<b>Termostatla kontrol ve krom kaplamalı</b>										
		FT-G905 L	LPG 19101449 GN 19101451	L	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	2.138
		FT-G905 R	LPG 19101453 GN 19101455	R	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	2.442
STOCK		FT-G910 L	LPG 19101473 GN 19101475	L	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	3.178
STOCK		FT-G910 R	LPG 19101481 GN 19101483	R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	3.857
		FT-G910 LR	LPG 19101477 GN 19101479	L+R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	3.435
<b>Termostatla kontrol ve krom kaplamalı</b>										
STOCK		FT-G905 C L	LPG 19101134 GN 19101136	L / C	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	2.920
		FT-G905 C R	LPG 19101144 GN 19101146	R / C	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	3.309
STOCK		FT-G910 C L	LPG 19101461 GN 19101463	L / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	4.386
STOCK		FT-G910 C R	LPG 19101469 GN 19101471	R / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	5.469
		FT-G910 C LR	LPG 19101465 GN 19101467	L+R / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	4.786
<b>ELEKTRİKLİ - PLEYT IZGARALAR</b>										
<b>Termostatla kontrol</b>										
STOCK		FT-E905 L	- 19101427	L	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	1.978
		FT-E905 R	- 19101430	R	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	2.413
STOCK		FT-E910 L	- 19101442	L	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	3.093
		FT-E910 R	- 19101448	R	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	3.862
		FT-E910 LR	- 19101445	L+R	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	3.610
<b>Termostatla kontrol</b>										
		FT-E905 C L	- 19101131	L / C	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	2.722
		FT-E905 C R	- 19101141	R / C	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	3.209
		FT-E910 C L	- 19101433	L / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	4.142
		FT-E910 C R	- 19101439	R / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	5.433
		FT-E910 C LR	- 19101436	L+R / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	4.666

(\*) PLAKA TİPİ:

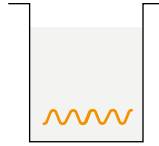
L: Düz pleyt

R: oluklu pleyt

L+R: 2/3 düz ve 1/3 oluklu pleyt

C: krom kaplama pleyt

# Fritözler



## Genel özellikler

- 2 mm kalınlığında AISI-304 paslanmaz çelikten üretilmiş tablalar.
- Lazerle kesilmiş bağlantılar, otomatik kaynak ve polisajlar. Görünmeyen gizli vidalar.
- Tablaya preslenmiş kazanlar.
- Kullanılan yağın kalitesini ve özelliklerini daha uzun süre korumaya yardımcı olan, kazanın alt kısmındaki soğuk bölge.
- 60 ila 200°C arasında termostatik sıcaklık kontrolü.
- Gazlı modeller, kazana entegre edilmiş üç adet uzunlamasına ısıtma borusuna sahiptir.
- Yüksek verimli gazlı brülörler.
- Elektrikli modeller, kusursuz temizlik için 90°den fazla döndürülebilir ve kazan içinde bulunan AISI-304 paslanmaz çelik ısıtma elemanlarına sahiptir.

- Çok hızlı ısınan ve yüksek güç:litre oranına sahip çok güçlü makineler (gazlı modellerde 1,00 kW/litre'ye kadar).
- Gazlı modeller için kıvılcım mekanizması ile ateşleme.
- Tüm modellerde emniyet termostatu.
- Kazandaki yağın yüksek sıcaklıklara dayanıklı, sağlam ve güvenilir bir bilyeli valf ile tahliyesi.
- Her kazan için ayrı kapaklarla donatılmıştır.
- Yüksek sıcaklıklı enamel dökme demir baca koruyucu.
- Bileşenlere önden erişim.
- IPX5 sınıfı su korumasına sahip makineler.

## DIJITAL KONTROLLÜ MODEL:

- 60-200°C +/- 1°C arasında yüksek hassasiyetli elektronik yağ sıcaklık kontrolü.
- Sıcaklığa ne zaman ulaşıldığını belirten bir göstergeye sahip sıcaklık ayar ekranı.
- Her sepet için sesli alarma sahip zaman kontrol kartı.
- "Eritme" programı.

## TEDARİK EDİLEN SEPETLER

- 21 litrelik fritözler: Her kazan için 2 küçük sepet (130 x 330 x 130 mm).
- 15 litrelik fritözler: Her kazan için 1 küçük sepet (250 x 280 x 100 mm).

## İsteğe bağlı aksesuarlar

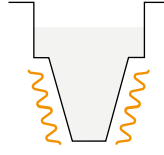
- (bölümün sonundaki aksesuarlar sayfasına bakın)
- 21 litrelik fritözler: büyük sepet (260 x 330 x 130 mm).
- 15 litrelik fritözler:küçük sepet (125 x 280 x 100 mm).

	MODEL	HZ.	KOD		MIKTAR	KAZANLAR		TOPLAM GÜÇ (kW)	BOYUTLAR (mm)	€
			LPG	GN		HACİM (l)	SEPETLER			
	<b>Gazlı Fritöz*</b>									
	F-G9115	19078845	19081732	50	1	1x15	1 grand	15,00	400x930x850	3.242
	F-G9215	19081735	19081738	50	2	2x15	2 grand	30,00	800x930x850	5.846
	F-G9121	19075613	19075616	50	1	1x21	2 petit	21,00	400x930x850	3.693
	F-G9221	19075625	19075628	50	2	2x21	4 petit	42,00	800x930x850	6.666
	<b>Elektrikli Fritöz</b>									
	F-E9115	19078867	400V 3N 50/60	50/60	1	1x15	1 grand	12,00	400x930x850	3.198
	F-E9215	19081692	400V 3N 50/60	50/60	2	2x15	2 grand	24,00	800x930x850	5.634
	F-E9121	19075600	400V 3N 50/60	50/60	1	1x21	2 petit	18,00	400x930x850	3.562
	F-E9221	19075606	400V 3N 50/60	50/60	2	2x21	4 petit	36,00	800x930x850	6.422
	<b>Dijital kontrollü elektrikli fritözler</b>									
	F-E9121 D	19075900	400V 3N 50/60	50/60	1	1x21	2 petit	29,00	400x930x850	4.720

(\*): Diğer frekanslarda olup olmadığını kontrol edin.

## DIŞ ISITICILAR

## Fritözler



## Genel özellikler

- 2 mm kalınlığında AISI-304 paslanmaz çelikten imal edilmiş çalışma tezgahları.
- Lazer kesimli bağlantılar, otomatik kaynak ve cilalar. Gizli vidalar.
- Kullanılan yağın kalite ve özelliklerini daha uzun süre korumaya yardımcı olan, tankın alt kısmındaki soğuk alan.
- Tüm modellerde güvenlik termostati.
- Tanktan yağın, yüksek sıcaklıklara dayanıklı, sağlam ve güvenilir bilyeli vana aracılığıyla boşaltılması.
- Bağımsız kapak.
- Yüksek sıcaklıkta emaye edilmiş dökme demir boru koruyucusu. - Unsurlara önden erişim.
- IPX5 dereceli su korumasına sahip makineler.

- Yüzey tezgahına robotlu kaynak ve cilalama ile yerleştirilmiş, V şeklinde, temizliği kolay tank.
- Yüksek etkinliğe sahip dış ısıtma unsurları.
- Tankın altında, filtreli yağ damlama konteyniri.
- 60 ila 200 °C arasında termostatik sıcaklık kontrolü.
- Çok hızlı şekilde ve yüksek güçle ısınan oldukça güçlü makineler: litre oranı (gazlı modellerde 1.00 kW/litre'ye kadar).
- Gazlı modellerde ateşleme düğmesi ile yakma.

MODEL	KOD		HZ.	MIKTAR	KAZANLAR		TOPLAM GÜÇ (kW)	BOYUTLAR (mm)	€
	LPG	NG			HACİM (l)	SEPETLER			
<b>🔥 Gazlı Fritöz*</b>									
F-G9123	19099107	19099109	50	1	1x23	2 small	23	400x930x850	4.853
<b>🔌 Elektrikli Fritöz</b>									
F-E9123	19097622	400V 3N	50/60	1	1x23	2 small	23,00	400x930x850	5.242

(\*): Diğer frekanslarda olup olmadığını kontrol edin.

# Izgara



## Genel özellikler

- 2 mm kalınlığında AISI-304 paslanmaz çelikten üretilmiş üst tablalar.
- Lazerle kesilmiş bağlantılar, otomatik kaynak ve polisajlar. Görünmeyen gizli vidalar.
- 170 mm genişliğinde, aletlere gerek kalmadan sökülebilir dökme demir ızgaralar.
- Döküm ızgaralar tersine çevrilebilir ve her iki tarafta farklı yüzey vardır:
- Et için çıkıntılar bulunan eğimli ve oluklu yüzey.
- Balık ve sebze için düz ve yatay yüzey.
- Iızgaralar çok yüksek bir sıcaklığa ulaşır (400°C), bu da ürünün yüzeyinin hızlı bir şekilde mühürlendiği ve yiyeceğin içinin daha sulu kalmasını sağladığı anlamına gelir.
- Paslanmaz çelik ızgaraya sahip modellerde, temizliği kolaylaştırmak için "V" şekilli AISI-304 saclarla üretilmektedir.
- Pişirme yağının toplanması için bir ağızlık ve 12 litreye kadar kapasiteye sahip depolama tepsisi ile donatılmıştır (yarım modüle sahip makinelerde bir tepsi, tam modüle sahip makinelerde iki tepsi).
- Yağ toplama tepsilerinin içine su koyma olanağı vardır, gazlı brülörlerden veya elektrikli ısıtma elemanlarından yayılan ısı ışması sayesinde, düşük yoğunlukta buhar elde edilebilir, böylece yiyecek bir buhar ortamı içinde ızgara yapılabilir.
- Sıçramayı önlemek için 130 mm yüksekliğinde sökülebilir siperliğe sahip paslanmaz çelikten üretilmiş ızgaralar.

- Yüksek sıcaklıklı enamel dökme demir baca koruyucu.
- Bileşenlere önden erişim.
- IPX5 sınıfı su korumasına sahip makineler.

### SETÜSTÜ ELEKTRİKLİ MODELLER

- Direkt ocak üzerinde zırlı paslanmaz çelik ısıtma elemanları grupları (yarım modül modeller için 3 ısıtma elemanlı 1 grup ve tek modül modeller için 2 grup).
- Güvenlik için su tepsisi. Ayrıca, yemeğin en uygun şekilde pişmesini sağlamak için yeterli miktarda nem sağlar.

### STANDLI ELEKTRİKLİ MODELLER

- Iızgara altında ısı yayma deflektörlü üç zırlı paslanmaz çelik ısıtma elemanları grupları (yarım modül modeller için 3 ısıtma elemanlı 1 grup ve tek modül modeller için 2 grup).
- Enerji regülatörü ile her ısıtma elemanı grubu için bağımsız kumanda.

### SETÜSTÜ GAZLI MODELLER

- İki yüksek verimli silindirik gaz memesi grubu, (yarım modül modeller için iki gaz memeli 1 grup, tek modül modeller için 2 grup).
- Isıl çiftli emniyet valfi ile her gaz memesi grubu için bağımsız kumanda.
- Gaz memelerinin basınçsal elektrik ile indüklenmesi.
- Gaz memeleri destek eleği üzerindeki seramik blokları ısıtır ve bu sayede ızgara üzerine konulan yemek ısıtılır.

### STANDLI GAZLI MODELLER

- Üç yüksek verimli ve ısı yayma deflektörlü silindirik gaz memesi grubu, (yarım modül modeller için iki gaz memeli 1 grup, tek modül modeller için 2 grup).
- Isıl çiftli emniyet valfi ile her gaz memesi grubu için bağımsız kumanda.
- Gaz memelerinin elektronik ateşleme sistemi ile indüklenmesi. Manuel indüklenme için erişim borulu.

Birlikte verilen aksesuarlar (Bölüm sonunda yer alan aksesuarlar sayfasına bakınız)



Dökme demir ızgaraya sahip modeller için iki profilli özel kazıyıcı.



Paslanmaz çelik ızgaraya sahip modeller için uyarlanmış özel kazıyıcı .



MODEL	GAZLI	KOD	IZGARALAR					TOPLAM GÜÇ (kW)	BOYUTLAR (mm)	€
			TİP	ALANLAR	MIKTAR	(mm)	(dm <sup>2</sup> )			
<b>GAZLI IZGARALAR</b>										
<b>Setüstü</b>										
B-G905 I	LPG	19078584	Inox	1	1	340x690	24	11	400x930x290	2.452
	NG	19081684								
B-G905	LPG	19078902	Döküm	1	2	340x690	24	11	400x930x290	2.379
	NG	19081682								
B-G910 I	LPG	19078582	Inox	2	2	680x690	48	22	800x930x290	3.903
	NG	19081686								
B-G910	LPG	19078901	Döküm	2	4	680x690	48	22	800x930x290	3.775
	NG	19081685								
B-G915 I	LPG	19081680	Inox	3	3	1020x690	72	33	1200x930x290	6.455
	NG	19081681								
B-G915	LPG	19079204	Döküm	3	6	1020x690	72	33	1200x930x290	6.267
	NG	19081639								
<b>Standlı</b>										
B-G9051 I	LPG	19075474	Inox	1	1	340x690	24	11	400x930x850	2.773
	NG	19075475								
B-G9051	LPG	19075476	Döküm	1	2	340x690	24	11	400x930x850	2.687
	NG	19075478								
B-G9101 I	LPG	19075480	Inox	2	2	680x690	48	22	800x930x850	4.331
	NG	19075481								
B-G9101	LPG	19075482	Döküm	2	4	680x690	48	22	800x930x850	4.187
	NG	19075484								
<b>ELEKTRIKLI IZGARALAR</b>										
<b>Setüstü</b>										
B-E905	-	19078931	Inox	1	1	255x640	16	5,42	400x930x290	3.028
B-E910	-	19078922	Inox	2	1	545x640	35	10,84	800x930x290	4.333
<b>Standlı</b>										
B-E9051 I	-	19075417	Inox	1	1	340x690	24	7,5	400x930x850	2.773
B-E9051	-	19075413	Döküm	1	2	340x690	24	7,5	400x930x850	2.687
B-E9101 I	-	19075473	Inox	2	2	680x690	48	15	800x930x850	4.331
B-E9101	-	19075470	Döküm	2	4	680x690	48	15	800x930x850	4.187

# Kaynatma Kazanları



## Genel özellikler

- 2 mm kalınlığında AISI-304 paslanmaz çelikten üretilmiş tablalar.
- Lazerle kesilmiş bağlantılar, otomatik kaynak ve polisajlar. Görünmeyen gizli vidalar.
- Kapağın her pozisyonda açık kalmasını sağlayan 75° çapraz açılabilen ön kola sahip menteşe aracılığıyla dengelenmiş çift çeperli kapak.
- AISI-304 paslanmaz çelikten üretilmiş, tablaya robotik kaynakla preslenmiş AISI-316L paslanmaz çelik tabana sahip kazan.
- Ön panelde bulunan tek bir anahtarla etkinleştirilen elektrovalf ile sıcak veya soğuk suyla kazan doldurma.
- Atermik malzemeden yapılmış kola sahip 2 inçlik emniyet valfi ile kazan boşaltma ve güvenli ve kolay kullanım.
- AISI-304 paslanmaz çelikten üretilmiş kazanın boşaltılması için sağlam ve güvenilir filtre. Kolayca çıkarılabilir.

- Su girişine karşı bir sisteme ve koruyucu bir tabana sahip kontroller.
- Yüksek sıcaklıklı enamel dökme demir baca koruyucu.
- Bileşenlere önden erişim.
- IPX5 sınıfı su korumasına sahip makineler.











## GAZLA ISITILAN MODELLER

- Enerji regülatörü tarafından kontrol edilen, sıralı olarak çalışan, yanması optimize edilmiş paslanmaz çelik borulu brülör grubu.
- Tavanın altındaki brülörlerle yapılan ısıtma, kazandaki içeriğin kademeli olarak ısıtılmasını sağlamak için tabanı homojen bir şekilde kaplar.
- Farklı güç derecelerine sahip brülörler ile ısıtmayı ayarlama seçeneği.
- Brülör grubu kıvılcım mekanizması ile ateşlenir.

- Makinenin ne zaman bağlandığını ve ne zaman ısındığını belirten gösterge ışığı.

## ÇALIŞMA BASINCI

- Flanş kapaklı katlanabilir ve dengelenmiş kapak
- 0,3 atmosfer basınç ile pişirme kazanıyla çalışma.
- Kapaktaki aşırı basınç emniyet valfi.

MODEL	HZ.	KOD		DEPO		TOPLAM GÜC (kW)	BOYUTLAR (mm)	€
		LPG	DOĞAL GAZ	Ø X H (mm)	HACİM (l)			
<b>GAZLI KAZANLAR*</b>								
<b>Dişrekt isitmali</b>								
 M-G910	50	19075824	19075826	600x400	100	20,00	800x930x850	6.196
 M-G915	50	19075832	19075834	600x550	150	24,00	800x930x850	6.344
 M-G920	50	19075836	19075838	600x650	200	24,00	800x930x850	6.935
<b>İndiřrekt isitmali</b>								
 M-G910 BM	50	19075819	19075822	600x400	100	20,00	800x930x850	8.729
 M-G915 BM	50	19075828	19075830	600x550	150	24,00	800x930x850	9.173
<b>Basinçli</b>								
 MP-G910	50	19075840	19075842	600x400	100	20,00	800x930x850	8.192
 MP-G915	50	19075845	19075846	600x550	150	24,00	800x930x850	8.170
 MP-G920	50	19075848	19075850	600x650	200	24,00	800x930x850	8.718
<b>ELEKTRİKLİ KAZANLAR</b>								
<b>İndiřrekt isitmali</b>								
 M-E910 BM	-	19075814		600x400	100	22,00	800x930x850	8.432
 M-E915 BM	-	19075817		600x550	150	22,00	800x930x850	8.836

(\*): Diğer frekanslarda olup olmadığını kontrol edin.

# Devrilir tavalar



## Genel özellikler

- Lazerle kesilmiş bağlantılar, otomatik kaynak ve polisajlar. Görünmeyen gizli vidalar.
- Tavayı tamamen boşaltmak için dikey konuma gelene kadar kaldırabilen motorlu veya manivela ile çalışan yükseltme sistemleri.
- Dökme demir ve paslanmaz çelik tavalı versiyonlar.
- Tüm pişirme ve temizlik işlemlerini kolaylaştıran, yuvarlak köşeli, kenarsız ve boşaltma için geniş açıklığa sahip tava tasarımı.
- Yoğuşmuş suyun dökülmesini önlemek için çevrenin etrafında flanş.
- Kazanların tabanı çok kalındır (demir tavalılar için 8 mm ve paslanmaz çelik tavalılar için 10 mm) ve eşit ısı dağılımını garanti eder.

- Makinenin ön kısmında bulunan şalter ile çalıştırılan elektrikli valf aracılığıyla su ile doldurulabilen tavalar. Doldurma borusu, makinenin arka tarafında bulunur.
- Yoğuşma suyunu kazana geri yönlendirmek için arkada süzgeçli çift çeperli kapak.
- Yaylı kapak denge sistemi. Fazla dökülmeyi önlemek için dengeleme sistemi. Tüm modüller için aynı sistemle ayarlanabilir.
- Mikro kesme anahtarı, tava kaldırıldığında ısıtmayı durdurur.
- Yüksek sıcaklıklı enamel dökme demir baca koruyucu.
- Bileşenlere önden erişim.
- IPX5 sınıfı su korumasına sahip makineler.
- Ön erişim kapağı kolu.
- Elektrikle ısıtılan modeller, tavanın altında bulunan korumalı paslanmaz çelik ısıtma elemanları kullanır.
- Gazla ısıtılan modeller, termokupleye sahip emniyet valfi ile çalıştırılan ve kontrol edilen altı kollu çelik brülörler kullanır (bir buçuk modüllü tavada sekiz kol).
- Tavanın tabanındaki sıcaklık termostatla 50 ile 310°C arasında kontrol edilir.
- Tavanın tabanında bulunan kolu brülörler veya elektrikli ısıtma elemanları ile ısıtma, tavanın tabanındaki yüksek kalınlıkla birlikte her durumda maksimum homojen sıcaklık dağılımı sağlar ve eşit pişirmeyi garanti eder.

## ELEKTRİKLİ MODELLER İÇİN VOLTAJ:

- 400 V 3+N - Diğer voltajları sorun.

MODEL	HZ.	KOD		KALDIRMA SİSTEMİ	DEPO TIP	KAPASİTE (l)	YÜZEY		TOPLAM GÜC (kW)	BOYUTLAR (mm)	€
		LPG	GN				(mm)	(dm²)			
<b>GAZLI DEVRİLİR TAVALAR*</b>											
SB-G910 I	50	19075867	19075876	Manual	Paslanmaz	90	730x616	45	18,00	800x930x850	7.724
SB-G910	50	19075879	19075885	Manual	Döküm	90	730x616	45	18,00	800x930x850	6.779
SB-G910 IM	50	19075870	19075873	Motorlu	Paslanmaz	90	730x616	45	18,00	800x930x850	8.894
SB-G910 M	50	19075881	19075883	Motorlu	Döküm	90	730x616	45	18,00	800x930x850	7.692
SB-G915 IM	50	19075887	19075890	Motorlu	Paslanmaz	120	1.130x616	70	25,00	1.200x930x850	10.857
<b>ELEKTRİKLİ DEVRİLİR TAVALAR</b>											
SB-E910 I		19075857		Manual	Paslanmaz	90	730x616	45	15,00	800x930x850	7.820
SB-E910		19075854		Manual	Döküm	90	730x616	45	15,00	800x930x850	6.769
SB-E910 IM		19075860		Motorlu	Paslanmaz	90	730x616	45	15,00	800x930x850	9.126
SB-E910 M		19075863		Motorlu	Döküm	90	730x616	45	15,00	800x930x850	7.924
SB-E915 IM		19075866		Motorlu	Paslanmaz	120	1.130x616	70	22,50	1.200x930x850	11.241

(\*): Diğer frekanslarda olup olmadığını kontrol edin.

# Benmariler



## Genel özellikler

- 2 mm kalınlığında AISI-304 paslanmaz çelikten üretilmiş tablalar.
- Lazerle kesilmiş bağlantılar, otomatik kaynak ve polisajlar. Görünmeyen gizli vidalar.
- 150 mm yüksekliğinde ve farklı ebatlardaki Gastronorm kapların farklı konfigürasyonlarının yerleşebildiği kazanlar:
- Yarım modül: 22 litre kapasiteye sahip GN-1/1+1/3.
- Bir modül: 44 litre kapasiteye sahip GN-2/1+(2x1/3).
- AISI-304 paslanmaz çelikten üretilmiş ve tablaya preslenmiş kazanlar.
- Standart biçim: Gastronorm kapları desteklemek için 3 çapraz parça.
- Taşma borusu çıkarılarak kazanın basit şekilde tahliyesi.

- Doldurma musluğu, isteğe bağlı bir aksesuar olarak satılır.
- Su sıcaklığının 30 ile 90°C arasında termostatla ayarlanması.
- Su girişine karşı bir sisteme ve koruyucu bir tabana sahip kontroller (IPX5 sınıfı koruma).
- Yüksek sıcaklıklı enamel dökme demir baca koruyucu.
- Bileşenlere önden erişim.
- IPX5 sınıfı su korumasına sahip makineler.

### GAZLI MODELLER

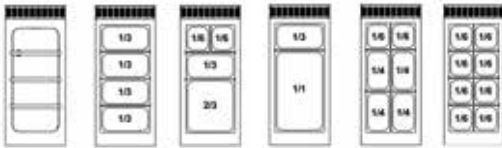
- Bileşenlerin ısınmasını azaltan yalıtılmış yanma bölümü.
- Kazanın dışında bulunan, yüksek verimli paslanmaz çelik brülör.
- Kıvılcım mekanizması ile elektronik ateşleme.
- Alternatif manuel ateşleme için boru.

### ELEKTRİKLİ MODELLER

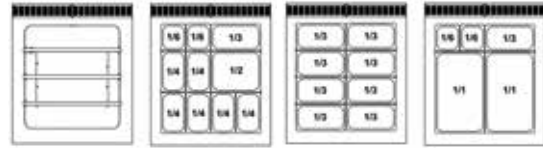
- Kazanın dışında bulunan, AISI-304 paslanmaz çelik ısıtma elemanları.
- Elektrikli modellerde emniyet termostatu.
- Voltaj: 400 V 3+N. Diğer voltajlara dönüştürülebilir.

### İSTEĞE BAĞLI AKSESUARLAR

- (bölümün sonundaki aksesuarlar sayfasına bakın)
- Benmarilerin arkasına takmak için basit musluk.



BM 905 OLASI KÜVET KOMBİNASYONLARI



BM 910 OLASI KÜVET KOMBİNASYONLARI

MODEL	GAZLI	KOD	DEPO EBAT	HACİM (l)	TOPLAM GÜÇ (kW)	BOYUTLAR (mm)	€
<b>GAZLI BENMARİLER</b>							
	BM-G905	LPG	19075491	GN-4/3	22	3,25	400x930x290
		NG	19075492				
	BM-G910	LPG	19075493	GN-8/3	44	6,50	800x930x290
		NG	19075494				
<b>ELEKTRİKLİ BENMARİLER</b>							
	BM-E905	-	19075487	GN-4/3	22	3,00	400x930x290
	BM-E910	-	19075490	GN-8/3	44	6,00	800x930x290

# Patates Dinlendirme



## Genel özellikler

- Kızılötesi ışıkla ısıtılan yarım modül elektrikli ısıtma makinesi.
- 2 mm kalınlığında AISI-304 paslanmaz çelikten üretilmiş tablalar.
- Lazerle kesilmiş bağlantılar, otomatik kaynak ve polisajlar. Görünmeyen gizli vidalar.
- 150 mm yüksekliğindeki Gastronorm GN-1/1 kap kapasitesine sahip tezgaha preslenmiş tava.
- Fazla kızartma yağını almak ve kapta toplamak için eğimli, paslanmaz çelikten üretilmiş delikli çift taban.
- Makinenin arkasında bulunan ve AÇMA/ KAPAMA anahtarıyla çalıştırılan kızılötesi lamba ile korunan ısı.
- Su girişine karşı bir sisteme sahip kontrol.
- Yüksek sıcaklıklı enamel dökme demir baca koruyucu.
- Bileşenlere önden erişim.
- IPX5 sınıfı su korumasına sahip makineler.

MODEL	KOD	KAZANLAR	GÜÇ (kW)	BOYUTLAR (mm)	€
 MF-E905	19075818	GN-1/1	1,00	400x930x290	1.905

# Nötr Tezgahlar








## Genel özellikler

- Yarım modül ve bir modül boyutunda cihazlar.
- 2 mm kalınlığında AISI-304 paslanmaz çelikten üretilmiş tablalar.
- Lazerle kesilmiş bağlantılar, otomatik kaynak ve polisajlar. Görünmeyen gizli vidalar.

- Makineler arka taraflarına bir doldurma musluğu veya su haznesi bağlanmasına uygundur.

- Yüksek sıcaklıklı enamel dökme demir arka baca koruyucu.

MODEL	KOD	ÇEKMECELER		BOYUTLAR (mm)	€
		MIKTAR	(mm)		
 EN-9025*	19048351	-	-	200x930x290	725
 EN-905	19075591	-	-	400x930x290	769
 EN-910	19075593	-	-	800x930x290	1.046
 EN-905 C	19075592	1	300x590x105 (valid GN-1/1)	400x930x290	1.112
 EN-910 C	19075594	1	700x590x105	800x930x290	1.511

\* Sadece merkezi bloklarda veya dikeyliği olmayan duvar resimlerinde olabilir.

# Alt Standlar







## Genel özellikler

- AISI-304 paslanmaz çelikten üretilmiş sağlam yapı.
- Görünmeyen gizli vidalar.


- KORE 900 ürün yelpazesinden yüzey tezgahı tipi elemanların alt standı olmak için hızlı bir şekilde bağlanabilirler.
- Açık depolama elemanları olarak kullanılabilirler.

- Kapalı dolap haline dönüştürülebilmeleri için kapak takılabilecek şekilde tasarlanmıştır.

MODEL	KOD	OPSİYON OLARAK KAPAKLAR (BİRLİKTE VERİLMEZ)	ÇEKMECELER	KILAVUZLAR (5 SEVİYE)	BOYUTLAR (mm)	€
 MB-9025	19048470	-	-	-	200x850x600	505
MB-905	19018700	1	-	-	400x850x600	549
 MB-905 C	19084564	-	2	-	400x850x600	1.359
MB-905 G	19086897	1	-	1	400x850x600	668
 MB-910	19022189	2	-	-	800x850x600	735
 MB-915	19020374	3	-	-	1.200x850x600	945

## Alt Standlar için kapaklar

Kit, kapağın tersine çevrilebilir olmasını sağlar, böylece sola veya sağa açılacak şekilde monte edilebilir. Kapak sayısı, monte edilecekleri standı göre değişmektedir:

KOD	AÇIKLAMA	€
 19040900	KORE KAPAK KİTİ	292



# Piştirici Altı Buzdolapları



## Genel özellikler

- AISI-304 paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Havalandırılmalı yoğuşturucuya sahip yalıtılmış kompresör.
- Bakır boruya ve alüminyum soğutma kanatlarına sahip buharlaştırıcı.
- 40 kg/m<sup>3</sup> yoğunluğa sahip enjekte edilmiş 50 mm poliüretan yalıtım.
- Panoramik açılır kapı ve 90°nin üzerinde açık kalma özellikli otomatik kapanma cihazına sahip BP modelleri.
- Yüksekliği ayarlanabilen paslanmaz çelik ayaklar (130 mm'den 190 mm'ye kadar), tezgahın toplam yüksekliğinin 580 mm'den 640 mm'ye ayarlanmasına olanak sağlar.

- Cebri hava soğutma sistemi
- Çalışma sıcaklığı: -2 °C, +8 °C, 38 °C oda sıcaklığında.
- İklim sınıfı 4'te test edildi.
- Elektronik sıcaklık ve buz çözme kontrolü ve ekranı.
- Kapaklı W modeli kapasiteli çekmeceye sahip B modeli.

- Farklı W2 kap kombinasyonlarını desteklemek için 5 çapraz parça ile donatılmış ve GN 2/1 yerleştirme kapasitesine sahip tam boy düz çekmeceli BH modeli.
  - Paslanmaz çelik arka panel.
- Seçenekler:
- 6 tekerlekli kit (2'si frenlidir). Fabrikada monte edilir.
  - Çok nemli ortamlardaki yoğuşmayı önlemek için ısıtmalı kapak çerçevesi.
  - Kilitli kapaklar.
  - 60Hz

MODEL	SOĞUTMA GAZI	HZ.	KODU	KAPAK VE ÇEKMECE SAYISI	ENERJİ VERİMLİLİĞİ SINIFI	BRÜT KAPASİTE (L)	YILLIK ENERJİ TÜKETİMİ (KW-H)	ELEKTRİK GÜCÜ (W)	EBATLAR (mm)	€
<b>Kapaklı modeller</b>										
CCP9-2G	R290	50	19089615	2	B	169	714	250	1.200x900x590	3.036
<b>2/3 Çekmeceli modeller</b>										
CCP9-2G W	R290	50	19089616	2 x 2/3	B	169	714	250	1.200x900x590	3.596
<b>Tam boy düz çekmeceli modeller</b>										
CCP9-2G W2	R290	50	19089617	2 x GN 2/1	C	169	777	262	1.200x900x590	3.480
<b>Kapaklı modeller</b>										
CCP9-3G	R290	50	19089618	3	D	240	1113	249	1.600x900x590	3.613
<b>2/3 Çekmeceli modeller</b>										
CCP9-3G W	R290	50	19089619	3 x GN 1/1	D	240	1113	249	1.600x900x590	4.191

# Konfigürasyon ve bitişler

## KORE Modular 900

Düzenlenebilir bloklar KORE 900



BLOK TÜRÜ	KONFIGÜRASYON		MONTAJ KİTİ	DIKEYLİK			KENAR BİTİŞLERİ		PERVAZ	
MUTFAK	DUVAR	MERKEZİ	EK	"STANDART DESTEKLER"	MAKİNELER İÇİN DESTEKLER	RAFLAR	KENAR KESİMİ	DÜZ PANEL	STANDART	ÖZEL
	KORE	KORE								

### ZEMİN

	900	900/900 900/700	-	o	o	o	o	o	o	o
--	-----	--------------------	---	---	---	---	---	---	---	---

### KÖPRÜ

	900	900/900 900/700	x	o	o	o	o	o	o	o
--	-----	--------------------	---	---	---	---	---	---	---	---

### ASMA

	900	900/900 900/700	x	o	o	o	*	o	-	o
--	-----	--------------------	---	---	---	---	---	---	---	---

-: Gerek yok

x: Zorunlu

# Montaj kitleri

## Köprü blok kiti

Bir KÖPRÜ bloğunu monte etmek için yapı



KONFIGÜRASYON		BLOK UZUNLUĞU	KOD	€
MERKEZİ	DUVAR	MODÜLLER	REF.	
		1M	19044954	241
		1.5M	19044955	279
		2M	19044956	321
KORE		2.5M	19044957	488
KORE	KORE	3M	19044958	556
		3.5M	19044959	643
		4M	19044960	2.829

\* Köprünün her bir kenarı için 1 ünite sipariş edin, yani merkezi bloklar için 2 ünite ve duvara monte için 1 ünite.

## Kantilever kiti

Bir ASMA bloğu monte etmek için yapı



KONFIGÜRASYON		BLOK UZUNLUĞU	KOD	€
BLOK TÜRÜ		MODÜLLER	REF.	
		2M	19044934	4.532
		2.5M	19044935	5.260
	DUVAR	3M	19044936	5.984
	KORE	3.5M	19044937	6.499
		4M	19044938	6.920
		4.5M	19044939	7.104
		5M	19044940	8.097
		5.5M	19044941	8.277
		6M	19044942	9.240
		2M	19044945	9.118
		2.5M	19044946	11.243
		3M	19044947	12.988
		3.5M	19044948	13.529
		4M	19044949	13.790
	MERKEZİ	4.5M	19044950	13.864
	KORE	5M	19044951	14.998
	KORE	5.5M	19044952	16.132
		6M	19044953	17.986



\*Kitin içinde pürüzsüz bir panel sağlama için kenar bitişleri bulunmaktadır.

# Dikey unsurlar

## Destekler

ZEMİN, KÖPRÜ ve ASMA bloklarda dikeylik için destekler



DESTEKLER	KONFIGÜRASYON	KOD	€
<b>Tür</b>	<b>Ek unsurlar içeren veya içermeyen</b>	<b>Ref.</b>	
	Standart (herhangi bir öge eklenmemiş)	19095368	1.015
Standart 100x100 mm profil	 Musluklu standart (profile dahil)	19095390	1.345
	220V prizli standart (profile dahil)	19095369	1.253
	 Makineye özel	iKORE 0623 fırın için	19095391
	Salamander için	19095392	1.854

Notlar:





\* 2 destek için bir kombinasyon seçin. Toplam = 2 ünite/kod, tekrarlansa bile.

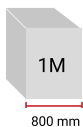
\* Asma duvar blokları için uygun değildir.

\* Her iki taraftan 1M'lik bir mesafeyle nötr parçalara yerleştirilmelidir.

## Raflar

ZEMİN, KÖPRÜ ve ASMA bloklarda dikeylik için raflar

BLOK UZUNLUĞU	DUVARA MONTE KORE BLOK MERKEZİ		KORE/KORE BLOK					
								
MODÜLLER	2 X STANDART DESTEK		2 X STANDART DESTEK		1 X STANDART DESTEK + 1 X ÖZEL DESTEK		2 X ÖZEL DESTEK	
	KOD	€	KOD	€	KOD	€	KOD	€
2M	19096849	1.246	19096559	1.621	-	-	-	-
2.25M	19096849	1.246	19096559	1.621	-	-	-	-
2.5M	19096852	1.412	19096116	1.943	19104184	1.992	-	-
2.75M	19096852	1.412	19096116	1.943	19104184	1.992	-	-
3M	19096853	1.574	19096349	2.158	19104185	2.223	19104186	2.302
3.25M	19096853	1.574	19096349	2.158	19104185	2.223	19104186	2.302
3.5M	19096854	1.741	19096532	2.504	19104187	2.580	19104188	2.672
3.75M	19096854	1.741	19096532	2.504	19104187	2.580	19104188	2.672
4M	19096855	1.923	19096535	2.755	19104189	2.825	19104190	2.925
4.25M	19096855	1.923	19096535	2.755	19104189	2.825	19104190	2.925
4.5	19096856	2.111	19096525	3.088	19104191	3.182	19104192	3.294
4.75M	19096856	2.111	19096525	3.088	19104191	3.182	19104192	3.294
5M	19096858	2.895	19096526	4.428	19104193	4.562	19104194	4.722



\* 1M = 1 modül = 800 mm

# Pervazlar

## Modüler pervazlar 900

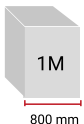
ZEMİN ve KÖPRÜ blokları için pervazlar



PERVAZ BİTİŞ	BLOK UZUNLUĞU MODÜLLER	TEZGAH YÜKSEKLİĞİ		KODLAR		€
		850	900	ELEKTRİKLİ	GAZLI*	
0.5M		x		19081991	19081990	21
			x	19100199	19100454	21
0.75M		x		19087898	19087869	31
			x	19100200	19100455	31
1M		x		19081809	19081800	42
			x	19100201	19100456	42
1.25M		x		19087897	19087868	52
			x	19100202	19100457	52
1,5M		x		19081808	19081789	63
			x	19100203	19100458	63
1,75M		x		19087896	19087867	73
			x	19100204	19100459	73
2M		x		19081807	19081788	84
			x	19100205	19100470	84
2.25M		x		19087895	19087866	94
			x	19100433	19100471	94
2,5M		x		19081806	19081787	105
			x	19100434	19100472	105
2,75M		x		19087894	19087865	116
			x	19100435	19100473	116
3M		x		19081805	19081786	126
			x	19100436	19100474	126
3.25M		x		19087893	19087706	137
			x	19100437	19100475	137
3,5M		x		19081804	19081785	147
			x	19100438	19100476	147
3,75M		x		19087892	19087864	158
			x	19100478	19100477	158
4M		x		19081803	19081784	168
			x	19100479	19100490	168
4.25M		x		19087891	19087863	179
			x	19100491	19100492	179
4,5M		x		19081802	19081783	189
			x	19100494	19100495	189
4,75M		x		19087890	19087862	200
			x	19100497	19100498	200
5M		x		19081801	19081782	210
			x	19100499	19100500	210

\* Eğer blok gazlı bir makine ile kurulduysa, gaz sütununda gösterilen kodu seçin.

\* 1M = 1 modül = 800 mm



## V şeklindeki fritöz için özel pervaz

V şeklindeki fritöz için bölünmüş pervaz

PERVAZ BİTİŞ	MODEL V ŞEKLİNDE FRİTÖZ	TEZGAH YÜKSEKLİĞİ		KODLAR REF.	€
		850	900		
F-(E/G)9123		x		19107373	45
			x	19107374	45



# Kenar bitişleri

## 900 modüler bloklar için kenar bitışı

ZEMİN ve KÖPRÜ blokları için kenar bitişleri



BITİŞ	KONFIGÜRASYON	DİKEYLİK		ÇALIŞMA TEZGAHI		KENAR		KOD	€		
		EVET	HAYIR	850	900	KENAR A	KENAR B	REF.			
KENAR KESİMİ	DUVARA MONTE VEYA MERKEZİ BLOK		x	x		x		19098884	655		
			x	x				x	19098685	655	
		Üstten görünüm:		x		x	x		19098935	655	
				x		x		x	19098913	655	
		A KORE 900 B	x		x		x		19098883	655	
		Duvar	x		x			x	19098684	655	
			x			x	x		19098934	655	
			x			x		x	19098912	655	
				x	x			x	19098703	1.048	
		A KORE 900 A		x		x	x		19098931	1.048	
		KORE 900	x		x		x		19098037	1.048	
		Merkezi	x			x	x		19098930	1.048	
				x	x			x	19098874	970	
				x	x				x	19098817	970
		A KORE 900 B		x		x	x		19098908	970	
KORE 700		x		x		x	19098907	970			
Merkezi	x		x		x		19098203	970			
		x		x			x	19098686	970		
		x			x	x		19098910	970		
		x			x		x	19098909	970		
			x	x		x		19100019	230		
Üstten görünüm:			x	x			x	19100013	230		
			x		x	x		19100030	230		
A KORE 900 B			x		x		x	19100018	230		
Duvar	x		x			x		19098999	230		
	x		x				x	19098998	230		
	x			x	x			19099913	230		
	x			x			x	19099911	230		
		x	x			x		19106558	269		
A KORE 900 A			x		x	x		19106559	269		
KORE 900	x			x		x		19106601	269		
Merkezi	x				x	x		19106557	269		
		x	x			x		19106946	261		
		x	x				x	19106949	261		
A KORE 900 B		x		x	x			19106990	261		
KORE 700		x		x			x	19106991	261		
Merkezi	x		x		x			19106992	261		
	x		x				x	19106993	261		
	x			x	x			19106994	261		
	x			x			x	19106995	261		

KENAR KESİMİ  
ergonomik/estetik  
(+90 mm her bir kenar)



Düz bitiş  
pürüzsüz panel  
(kenar başına +2 mm)



## Asma bloklar için kenar bitişi

ASMA bloklar için kenar bitişleri




\* ASMA montaj kitine kenar bitişleri dahil edilmiştir

## Köprü bloklar için iç bitişler

KÖPRÜ blok iç kısımları için kenar bitişleri



KONFIGÜRASYON	TEZGAH YÜKSEKLİĞİ		KOD	€
	850	900		
KÖPRÜ BLOKLAR			REF.	
	x		19107487	262
		x	19107488	262

\*Kenar başına birimsel ünite. İhtiyaç duyulan kadarını seçin.

## Eğimli devrilir tavalar için özel kenar bitişleri

Uçlarında eğimli tavalara sahip bloklar için kenar bitişleri

BİTİŞ	KONFIGÜRASYON	DİKEYLİK		TEZGAH YÜKSEKLİĞİ		KENAR		KOD	€
		EVET	HAYIR	850	900	SOL (L)	SAĞ (R)		
BİTİŞ TÜRÜ	MERKEZİ VEYA DUVARA MONTE							REF.	
			x	x		x		19081819	262
			x	x			x	19081820	262
			x		x	x		19100194	262
			x		x		x	19100148	262
		x		x		x		19100123	262
		x		x			x	19100121	262
		x			x	x		19100124	262
		x			x		x	19100122	262
			x	x		x		19081819	262
			x	x			x	19081820	262
			x		x	x		19100194	262
			x		x		x	19100148	262
		x		x		x		19100130	262
		x		x			x	19100108	262
		x			x	x		19100131	262
		x			x		x	19100109	262



KORE 900

Duvar

Düz panel  
Pürüzsüz bitiş  
(kenar başına +2 mm)











KORE 900

KORE 900

Merkezi

# Aksesuarlar




## Pişirici aksesuarları

AÇIKLAMA	ŞU MODELLER İÇİN	KOD	€
 KORE musluk kiti, sol		19044979	703
 KORE musluk kiti, sağ		19044980	703
 KORE DÜZ DÖKÜM PLEYT (350 x 300 mm)		19045076	179
 Wok ocak tenceresi adaptörü		19045085	152
 2'li piriñ difüzör kiti (1 x 5,25 kW + 1 x 8 kW)	C-G920	19084551	252
 2'li yüksek güç piriñ difüzör kiti (1 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G920 H	19084552	318
 4'lü piriñ difüzör kiti (2 x 5,25 kW + 1 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G940, C-G941, C-GE941	19084553	528
 4'lü yüksek güç piriñ difüzör kiti (3 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G940 H, C-G941 H	19084554	608
 6'li piriñ difüzör kiti (3 x 5,25 kW + 2 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G960, C-G961, C-G961 OP	19084555	776
 6'li yüksek güç piriñ difüzör kiti (5 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G960 H, C-G961 H, C-G961 OP H	19084556	905



## Fritöz Aksesuarları

AÇIKLAMA	AÇIKLAMA	€
 21L büyük fritöz sepeti	19045077	94
 15L küçük fritöz sepeti	19078478	139




## Kızartma tezgahı Aksesuarları

AÇIKLAMA	KOD	€
 KORE 0,5 M kızartma tezgahı sıçrama siperliği	19045081	125
 KORE 1 M kızartma tezgahı sıçrama siperliği	19045082	145
 Kızartma tezgahı kazıyıcı	19045083	70

## Kömür için Aksesuarlar





AÇIKLAMA	KOD	€
 KORE kömür kazıyıcı - FE Izgara	19045084	82
 KORE kömür kazıyıcı - Paslanmaz çelik Izgara	19058313	145

## Kaynatma kazanları için aksesuarlar


AÇIKLAMA	KOD	€
 100 litrelik kaynatma kazanları için iki delikli sepet kiti	19060752	886
 150 litrelik kaynatma kazanları için iki delikli sepet kiti	19061190	1.446
 Kazanlar için kuskus kiti	19052940	535



## Makarna pişirici aksesuarları


AÇIKLAMA	KOD	€
 Makarna pişirici sepet kiti - 6x1/6 kare	19036341	1.119
 Makarna pişirici sepet kiti - 6x1/6 yuvarlak	19036342	1.016
 Makarna pişirici sepetleri kiti - 2x1/2	19036340	746
 Makarna pişirici sepetleri kiti 40 L – 4x1/4	19036344	585

## Yüksek baca kiti

AÇIKLAMA	KOD	€
 Yüksek baca kiti 1/4 M Kore 900 cihazları	19081001	234
Yüksek baca kiti 1/2 M Kore 900 cihazları	19080999	266
Yüksek baca kiti 1 M Kore 900 cihazları	19080990	297
Yüksek baca kiti 1 1/2 M Kore 900 cihazları	19081000	339

\* Elektrikli fritözler hariç tüm aparatlara takılabilir.

## Benmariler aksesuarları

AÇIKLAMA	KOD	€
 KORE doldurma musluğu kiti, sol	19044981	278
KORE doldurma musluğu kiti, sağ	19044982	278

## Tekerlekli makineler

AÇIKLAMA	KOD	€
 KORE 4 tekerlek kiti	19044983	654
KORE 2 sabit tekerlek kiti	19044985	331

## Diğer voltajlara dönüşümler - "marine" versiyonu (\*)

Gemilere yönelik 440 V - 3 Faz makineler, sipariş sırasında şu veriler belirtilerek talep edilmelidir:

- KOD for the standard appliance 400 V 3+N standart cihaz için KOD.

- Nötr bağlantı olmadan 440 V - 3 fazlı montaj için not.

AÇIKLAMA	KOD	BME-700-900	FT-E-705-905	FT-E-710-910	BE9051	BE9101	FE-7 TEKTANK	FE-7 İKİ TANK	SB-E-710 MANUEL	CP-E-7-9 TEKTANK	CP-E-7-9 İKİ TANK	ME-710	FE-9 TEKTANK	FE-9 İKİ TANK	SB-E-01X MANUEL	ME-900	SBE-91 MOTORLU	€	
Tekne kiti 16A	19087491	1	1	2															538
Enerji Regülatörlü Tekne Kiti 16A	19089410				1	2													538
Tekne kiti 20A	19087492						1	2	1										538
Enerji Regülatörlü Tekne Kiti 20A	19087493									1	2	1							538
Tekne kiti 40A	19087494												1	2	1				538
Transformatörlü Tekne kiti	19057294															1	1		973
230 III – Nötrsüz üç fazlı A 230 V transformasyon	(*)																		-
230 1N- Tek fazlı A 230 V transformasyon	(*)																		-

(\*): Bu voltajın sunulup sunulmadığını öğrenmek için danışın

**KORE**  
GENERATION



Dar alanlar için  
maksimum performans.



Webstemizi ziyaret edin



Ticari video



Satış broşürü

# 700 Seriler

Gazlı ocaklar .....	<b>063</b>
Gazlı kapalı ateş ve ayrıca açık brülörlü ocaklar .....	<b>065</b>
Gazlı Kapalı Ateş Ocaklar .....	<b>066</b>
Paella Ocaklar .....	<b>067</b>
Elektrikli ocaklar .....	<b>068</b>
4 pişirme bölümüne sahip elektrikli geniş pleytli ocaklar .....	<b>069</b>
İndüksiyon Ocaklar .....	<b>070</b>
Fry-tops .....	<b>071</b>
Pleyt Izgaralar .....	<b>073</b>
Makarna pişiriciler .....	<b>075</b>
Kaynatma kazanları .....	<b>076</b>
Fritözler .....	<b>077</b>
Patates Dinlendirme .....	<b>078</b>
Devrilir tavalar .....	<b>079</b>
Benmariler .....	<b>080</b>
Nötr Tezgahlar .....	<b>081</b>
Alt standlar .....	<b>082</b>
Pişirici Altı Buzdolapları .....	<b>083</b>
700 Kore Bloklar .....	<b>085</b>
Aksesuarlar .....	<b>091</b>

Tüm gazlı pişirme ekipmanlarına gaz regülatörleri takılmalıdır:  
- LPG: 37 g/cm<sup>2</sup>  
- Doğal Gaz: 20 g/cm<sup>2</sup>

# Gazlı ocaklar



## Genel özellikler

- 1,5 mm kalınlığında AISI-304 paslanmaz çelikten imal edilen preslenmiş üst tablalar
- Lazerle kesilmiş bağlantılar ve otomatik kaynak. Gizli vidalar
- Büyük tencere ve tavaların kullanımına olanak sağlayan 397 x 580 mm çift ızgara (her brülör için 397x 290 mm). Orta çubuklar arasındaki 75 mm'lik azaltılmış mesafe, çok küçük çaplı (8 cm) tencerelerin kullanılmasına olanak sağlar ve daha küçük tavaların devrilme riskini ortadan kaldırır.
- Ocaklar, RAAF enamel dökme demirden üretilmiştir (alkali ve asitli ürünlere, ateşe ve yüksek sıcaklıklara dayanıklıdır).
- Alevden gelen ısının tavaların tabanında hatta daha geniş tavaların bile tabanında eşit şekilde dağılımını garanti eden nikel kaplı dökme demirden üretilmiş çift kemerli brülörler ve difüzörler. Böylece bu durum, ısının belirli bir noktada birikmesini önler ve üründeki enerji aktarımını optimize eder.
- Kaplara uyum sağlamak ve farklı gıdalarla kullanmak için farklı güçlere sahip brülörler:
  - 5,25 kW (Ø 100 mm),
  - 8.0 kW (Ø 120 mm),
- Brülörler kolayca yerleştirilebilirler
- Daha fazla koruma için brülörün gövdesinde bulunan düşük tüketimli pilot alevi ve termokuple.
- Onarımları kolaylaştırmak için dahili kullanımı daha kolay hale getiren esnek

paslanmaz çelik gaz boruları.

- Su girişini önlemek için bir sisteme ve koruyucu bir alt stand tabanına sahip kontroller.
- Hareket kabiliyetini geliştiren, daha büyük kapları destekleyen ve kullanılabilir yüzey alanını arttıran, ızgaralarla aynı seviyedeki yüksek sıcaklıklı enamel dökme demir baca koruyucu.
- Bileşenlere önden erişim.

## FIRIN

- NG 2/1 boyutlarında gazlı sabit fırın veya 860 x 570 x 410 mm boyutlarında yandan açılır çift kapaklı İngiliz tarzı fırın veya NG 2/1 boyutlarında bir elektrikli fırın arasında seçim yapma imkanı.
- Temizliği kolaylaştıran ve daha fazla hijyen sağlayan, tamamen paslanmaz çelikten üretilmiş pişirme haznesi.
- Tepsiler, hareket kabiliyetini artıracak şekilde yanlamasına yerleştirilir.
- Isıtma:
  - Gazlı: Pilot alevine ve termokuple ve piezoelektrik ateşlemeye sahip borulu paslanmaz çelik brülör.
  - Elektrikli: Üst ve/veya iç kısmın çalışması için seçme anahtarına sahip paslanmaz çelik ısıtma elemanları aracılığıyla ısıtma.
- Sıcaklık kontrolü için termostatik valf (125 - 310 °C).

- Farklı pişirme seçenekleri sunmak için üç farklı yükseklikteki raylar.
- Tepsilerin devrilmesini önlemek için devrilmeyi önleyen sisteme sahip raylar.
- Daha iyi performansı ve eşit ısı dağılımını garanti eden dökme demir fırın zemini.
- Fırının termal verimliliğini artırmak ve dayanıklılığını sağlamak için fiberglas kapatma contası.
- Fırının daha iyi kapanmasını sağlayan preslenmiş fırın çerçevesi ve iç kapak.
- Onarımları kolaylaştırmak için sökülebilir fırın kapağı.

**İsteğe bağlı aksesuarlar** (bölümün sonundaki aksesuarlar sayfasına bakın)

- 5,25 kW brülörlerin üzerine yerleştirmek için wok ocak plakası.
- Musluk.
- Pirinç difüzör kiti.

MODEL	GAZLI	KOD	IZGARALAR (mm)	BRÜLÖRLER		FIRIN		TOPLAM GÜÇ (kW)	EBATLAR	€
				5,25 KW	8 KW	EBAT	GÜÇ (kW)			
<b>Set üstü</b>										
C-G720	LPG	19068008	397x290	2	-	-	-	10,50	400x730x290	1.255
	NG	19074175								
C-G720 H	LPG	19068057	397x290	-	2	-	-	16,00	400x730x290	1.292
	NG	19074760								
C-G740	LPG	19060614	397x290	3	1	-	-	23,75	800x730x290	2.108
	NG	19073557								
C-G740 H	LPG	19068058	397x290	-	4	-	-	32,00	800x730x290	2.170
	NG	19074761								
C-G760	LPG	19068059	397x290	4	2	-	-	37,00	1200x730x290	3.016
	NG	19074762								
C-G760 H	LPG	19068110	397x290	-	6	-	-	48,00	1200x730x290	3.108
	NG	19074763								
<b>Gazlı fırınli GN 2/1</b>										
C-G741	LPG	19058530	397x290	3	1	NG-2/1	8,60	32,35	800x730x850	3.839
	NG	19073558								
C-G741 H	LPG	19068112	397x290	-	4	NG-2/1	8,60	40,60	800x730x850	3.954
	NG	19074765								
C-G761	LPG	19071404	397x290	4	2	NG-2/1	8,60	45,60	1200x730x850	5.136
	NG	19073560								
C-G761 H	LPG	19071463	397x290	-	6	NG-2/1	8,60	56,60	1200x730x850	5.288
	NG	19074766								
<b>İngiliz tarzı gazlı fırın</b>										
C-GB761	LPG	19074812	397x290	4	2	860X570X410	8,60	45,60	1200x730x850	5.518
	NG	19074813								
C-GB761 R	LPG	19074814	397x290	4	2	860X570X410	8,60	45,60	1200x730x850	5.918
	NG	19074815								
C-GB761 H	LPG	19074816	397x290	-	6	860X570X410	8,60	56,60	1200x730x850	6.119
	NG	19074817								
C-GB761 RH	LPG	19074819	397x290	-	6	860X570X410	8,60	56,60	1200x730x850	6.582
	NG	19074820								
<b>Elektrikli fırınli GN 2/1</b>										
C-GE741	LPG	19074821	397x290	3	1	NG-2/1	6,00	29,75	800x730x850	4.292
	NG	19074822								
C-GE741 H	LPG	19074823	397x290	-	4	NG-2/1	6,00	38,00	800x730x850	4.637
	NG	19074824								

H MODELLER: Yüksek güçlü brülörlü  
R MODELLER: Tekerlekli

# Gazlı kapalı ateş ve ayrıca açık brülörlü ocaklar



## Genel özellikler

- 1,5 mm kalınlığında AISI-304 paslanmaz çelikten imal edilen preslenmiş üst tablalar.
- Lazerle kesilmiş bağlantılar ve otomatik kaynak. Gizli vidalar.
- Büyük tencere ve tavaların kullanımına olanak sağlayan 397 x 580mm çift ızgara (her brülör için 397 x 290 mm). Orta çubuklar arasındaki 75 mm'lik azaltılmış mesafe, çok küçük çaplı (8 cm) tencerelerin kullanılmasına olanak sağlar ve daha küçük tavaların devrilme riskini ortadan kaldırır.
- Ocaklar, RAAF enamel dökme demirden üretilmiştir (alkali ve asitli ürünlere, ateşe ve yüksek sıcaklıklara dayanıklıdır).
- Alevden gelen ısının tavaların tabanında hatta daha geniş tavaların bile tabanında eşit şekilde dağılımını garanti eden nikel kaplı dökme demirden üretilmiş çift kemerli brülörler ve difüzörler. Böylece bu durum, ısının belirli bir noktada birikmesini önler ve üründeki enerji aktarımını optimize eder.
- Kaplara uyum sağlamak ve farklı gıdalarla kullanmak için farklı güçlere sahip brülörler:
  - 5,25 kW (Ø 100 mm),
  - 8,0 kW (Ø 120 mm),
- Brülörler kolayca yerleştirilebilirler.

- Yuvarlak köşelere, 400 x 580 mm ve 210 mm çaplı koruyucuya sahip 10 mm kalınlığında dökme demir plaka.
- Kızartma tezgahının altında 5,25 kW brülör.
- Daha fazla koruma için brülörün gövdesinde bulunan düşük tüketimli pilot alevi ve termokuple.
- Onarımları kolaylaştırmak için dahili kullanımı daha kolay hale getiren esnek paslanmaz çelik gaz boruları.
- Su girişini önlemek için bir sisteme ve koruyucu bir alt stand tabanına sahip kontroller.
- Hareket kabiliyetini geliştiren, daha büyük kapları destekleyen ve kullanılabilir yüzey alanını arttıran, ızgaralarla aynı seviyedeki yüksek sıcaklıklı enamel dökme demir baca koruyucu.

## FIRINLI

- NG 2/1 ebadında sabit fırın.
- Temizliği kolaylaştıran ve daha fazla hijyen sağlayan, tamamen paslanmaz çelikten üretilmiş pişirme haznesi.
- Tepsiler, hareket kabiliyetini artıracak şekilde yanlamasına yerleştirilir.
- Farklı pişirme seçenekleri sunmak için üç farklı yükseklikteki raylar.
- Tepsilerin devrilmesini önlemek için devrilmeyi önleyen sisteme sahip raylar.
- Sıcaklık kontrolü için termostatik valf (125 - 310 °C).
- Pilot alevine ve termokuple ve piezoelektrik ateşlemeye sahip borulu paslanmaz çelik brülör.
- Daha iyi performansı ve eşit ısı dağılımını garanti eden dökme demir fırın zemini.
- Fırının termal verimliliğini artırmak ve dayanıklılığını sağlamak için fiberglas kapatma contası.
- Fırının daha iyi kapanmasını sağlayan preslenmiş fırın çerçevesi ve iç kapak.
- Onarımları kolaylaştırması için sökülebilir fırın kapağı.

## İsteğe bağlı aksesuarlar

- (bölümün sonundaki aksesuarlar sayfasına bakın)
- 5,25 kW brülörlerin üzerine yerleştirmek için wok ocak plakası
  - Musluk.
  - Pirinç difüzör kiti.

MODEL	GAZLI	KOD	BRÜLÖRLER		SETÜSTÜ KAPALI OCAK 5,25 kW	FIRIN 8,6 kW	TOPLAM GÜÇ (kW)	ALT STANDLAR	EBATLAR	€
			5,25 kW	8 kW						
<b>Set üstü</b>										
C-G730-I	LPG	19073679	1	1	Sol	-	18,50	-	800x730x290	2.914
	NG	19074769								
C-G730-D	LPG	19073680	1	1	Sağ	-	18,50	-	800x730x290	2.914
	NG	19074771								
C-G750	LPG	19070794	2	2	Merkez	-	31,75	-	1200x730x290	3.550
	NG	19074772								
<b>Firinli</b>										
C-G731-I	LPG	19073681	1	1	Sol	1	27,1	-	800x730x850	4.401
	NG	19074773								
C-G731-D	LPG	19073682	1	1	Sağ	1	27,1	-	800x730x850	4.401
	NG	19074775								
C-G751	LPG	19074776	2	2	Merkez	1	40,35	1	1200x730x850	5.038
	NG	19074777								

# Gazlı Kapalı Ateş Ocaklar



## Genel özellikler

- 1,5 mm kalınlığında AISI-304 paslanmaz çelikten üretilmiş üst tablalar.
- Lazerle kesilmiş bağlantılar ve otomatik kaynak. Gizli vidalar.
- Yuvarlak köşelere sahip 10 mm kalınlığında dökme demir plaka.
- Kızartma tezgahı boyutları: 800 x 580 mm.
- 300 mm çaplı koruyucu.
- Ürünün içindeki ısıya dayanıklı tuğla ısının daha iyi kullanılmasını ve dağıtılmasını sağlar.
- Farklı kullanım için sıcaklıklar: Orta kısımda 500°C ve kenarlarda 200°C.
- Alevden gelen ısının eşit şekilde dağılımını garanti eden, dökme demirden üretilmiş çift kemerli brülör ve difüzör.
- Brülör gücü: 8,4 kW.
- Daha fazla koruma için brülörün gövdesinde bulunan düşük tüketimli pilot alevi ve termokuple.
- Onarımları kolaylaştırmak için dahili kullanımı daha kolay hale getiren esnek

paslanmaz çelik gaz boruları.

- Su girişini önlemek için bir sisteme ve koruyucu bir alt stand tabanına sahip kontroller.
- Hareket kabiliyetini geliştiren, daha büyük kapları destekleyen ve kullanılabilir yüzey alanını arttıran, ızgaralarla aynı seviyedeki yüksek sıcaklıklı enamel dökme demir baca koruyucu.
- Bileşenlere önden erişim.

## FIRINLI

- Daha iyi ergonomi için üst panele yerleştirilmiş kontrollere sahip kolay kullanımlı GN 2/1 sabit fırın.
- Temizliği kolaylaştıran ve daha fazla hijyen sağlayan, tamamen paslanmaz çelikten üretilmiş pişirme haznesi.
- Tepsiler, hareket kabiliyetini artıracak şekilde yanlamasına yerleştirilir.
- Farklı pişirme seçenekleri sunmak için üç farklı yükseklikteki raylar.

- Tepsilerin devrilmesini önlemek için devrilmeyi önleyen sisteme sahip raylar.
- Sıcaklık kontrolü için termostatik valf (125 - 310 °C).
- Pilot alevine ve termokuple ve piezoelektrik ateşlemeye sahip borulu paslanmaz çelik brülör.
- Daha iyi performansı ve eşit ısı dağılımını garanti eden dökme demir fırın zemini.
- Fırının termal verimliliğini artırmak ve dayanıklılığını sağlamak için fiberglas kapatma contası.
- Fırının daha iyi kapanmasını sağlayan preslenmiş fırın çerçevesi ve iç kapak.
- Onarımları kolaylaştırması için sökülebilir fırın kapağı.

MODEL	GAZLI	KOD	SET ÜSTÜ KAPALI OCAK (mm)	BRÜLÖR 8,4 kW	FIRIN		TOPLAM GÜÇ (kW)	BOYUTLAR	€
					EBATLAR	GÜÇ (kW)			
<b>Set üstü</b>									
C-G710	LPG	19070754	800x580	1	-	-	8	800x730x290	2.418
	NG	19073645							
<b>Firinli</b>									
C-G711	LPG	19073088	800x580	1	NG-2/1	8,60	16,6	800x730x850	3.839
	NG	19074767							

# Paella Ocaklar



## Genel özellikler

- 1,5 mm kalınlığında AISI-304 paslanmaz çelikten üretilmiş üst tablalar.
- Lazerle kesilmiş bağlantılar ve otomatik kaynak. Gizli vidalar.
- Alevden gelen ısının paella tavasının tabanına eşit dağılımını garanti eden ve her kemerde dört sıra alev bulunan çift kemerli brülör.
- Düşük tüketimli pilot alevi ve termokuple.
- Onarımları kolaylaştırmak için dahili kullanımı daha kolay hale getiren esnek paslanmaz çelik gaz boruları.

- Su girişini önlemek için bir sisteme ve koruyucu bir alt stand tabanına sahip kontroller.
- Hareket kabiliyetini geliştiren, daha büyük kapları destekleyen ve kullanılabilir yüzey alanını arttıran, ızgaralarla aynı seviyedeki yüksek sıcaklıklı enamel dökme demir baca koruyucu.
- Bileşenlere önden erişim.

### PAELLA FIRINLI

- Kontrolleri üst panele yerleştirilmiş 665 x 665 x 325 mm sabit paella fırını.

- Temizliği kolaylaştıran ve daha fazla hijyen sağlayan, tamamen paslanmaz çelikten üretilmiş pişirme haznesi.
- Sıcaklık kontrolü için termostatik valf (125 - 310 °C).
- Arka kısımda borulu paslanmaz çelik brülör; farklı sıcaklık derecelerinde çalışır. Pilot aleviyle, piezoelektrik ateşlemeyle ve termokupleyle çalışma.
- Yandan açılır çift kapak.

MODEL	GAS	KOD	BURNERS		GÜÇ (kW)	OVEN		TOTAL GÜÇ (kW)	BOYUTLAR	€
			DIŞ	İÇ		BOYUTLAR	GÜÇ (kW)			
<b>Set üstü</b>										
C-GP710	LPG	19074804	450	330	27	-	-	27,00	800x730x290	5.250
	NG	19074806								
<b>Firinli</b>										
C-GP711	LPG	19074808	450	330	27	665x665x325	7,30	34,30	800x730x850	6.733
	NG	19074811								



# Elektrikli ocaklar



## Genel özellikler

- Tavalardan dökülen sıvının fırının içine girmesini önlemek için tasarlanmış, yuvarlak kenarlara sahip 1,5 mm kalınlığında AISI-304 paslanmaz çelikten imal edilen preslenmiş tablalar.
  - Kolay temizlik için yuvarlak köşelere sahip preslenmiş üst tabla.
  - Lazerle kesilmiş bağlantılar ve otomatik kaynak. Gizli vidalar.
- Dökme demir elektrikli ocaklar.
- YUVARLAK, 223 çaplı (2,6 kW), preslenmiş üst tablaya hermetik olarak sabitlenmiştir
  - KARE, 230 x 230 (2,6 kW), preslenmiş üst tablaya hermetik olarak sabitlenmiştir
- 7 konumlu seçme anahtarı ile güç ayarı
  - Her tezgah için aşırı ısınmaya karşı koruma.
  - Yüksek sıcaklıklı enamel dökme demir baca koruyucu.

- Bileşenlere önden erişim
- Kolay bağlantı ve sağlık standartlarına uygunluk.
- IPX5 sınıfı su korumasına sahip makineler.

### FIRINLI

- Daha iyi ergonomi için üst panele yerleştirilmiş kontrollere sahip kolay kullanımlı GN 2/1 sabit fırın.
- Temizliği kolaylaştıran ve daha fazla hijyen sağlayan, tamamen paslanmaz çelikten üretilmiş pişirme haznesi.
- Tepsiler, hareket kabiliyetini artıracak şekilde yanlamasına yerleştirilir.
- Farklı pişirme seçenekleri sunmak için üç farklı yükseklikteki raylar.
- Tepsilerin devrilmesini önlemek için devrilmeyi önleyen sisteme sahip raylar.
- Termostatik sıcaklık kontrolü (125 - 310 °C).

- Üst ve/veya alt bölümün çalışması için seçme anahtarına sahip paslanmaz çelik ısıtma elemanları aracılığıyla ısıtma.
- Daha iyi performansı ve eşit ısı dağılımını garanti eden dökme demir fırın zemini.
- Fırının termal verimliliğini artırmak ve dayanıklılığını sağlamak için fiberglas kapatma contası.
- Fırının daha iyi kapanmasını sağlayan preslenmiş fırın çerçevesi ve iç kapak.
- Onarımları kolaylaştırması için sökülebilir fırın kapağı.

### Voltaaj

- 400 V 3+N
- Diğer voltaajlar için bölümün sonundaki seçeneklere bakın.

MODEL	KOD	PLEYTLER		FIRIN		TOPLAM GÜÇ (kW)	NÖTR DOLAP	EBATLAR	€
		(mm)	2,6 kW	EBATLAR	GÜÇ (kW)				
<b>Yuvarlak pleytler</b>									
Set üstü									
C-E720	19068321	223	2	-	-	5,20	-	400x730x290	1.345
C-E740	19067975	223	4	-	-	10,40	-	800x730x290	2.011
C-E760	19068322	223	6	-	-	15,60	-	1200x730x290	2.715
FIRINLI									
C-E741	19068498	223	4	NG-2/1	6	16,40	-	800x730x850	3.451
C-E761	19068645	223	6	NG-2/1	6	21,60	1	1200x730x850	4.426
<b>Kare pleytler</b>									
Set üstü									
C-E720Q	19072313	230x230	2	-	-	5,20	-	400x730x290	1.790
C-E740Q	19072312	230x230	4	-	-	10,40	-	800x730x290	2.917
FIRINLI									
C-E741Q	19071619	230x230	4	NG-2/1	6	16,40	-	800x730x850	4.541

# 4 pişirme bölümüne sahip elektrikli geniş pleytli ocaklar



## Genel özellikler

- Tavalardan dökülen sıvının fırının içine girmesini önlemek için tasarlanmış, yuvarlak kenarlara sahip 1,5 mm kalınlığında AISI-304 paslanmaz çelikten imal edilen preslenmiş tablalar.
- Kolay temizlik için yuvarlak köşelere sahip preslenmiş tablalar.
- Lazerle kesilmiş bağlantılar, otomatik kaynak ve polisaj. Gizli vidalar.
- 16 mm kalınlığındaki 13CrMo4 plakanın altındaki dört elemanlı "setüstü kapalı ateş ocak" modeli, plakanın dörtte birini bağımsız olarak ısıtacak şekilde dağıtılmıştır. Setüstü kapalı ateş ocak boyutları: 720 x 455 mm.
- Plaka üzerinde farklı sıcaklık dereceleriyle çalışmayı mümkün hale getiren her bir ısıtma elemanı için 7 konumlu güç kontrolü.
- Her bir ısıtma noktası için 2,6 kW ısıtma gücü.
- Her bir ısı kaynağının aşırı ısınmaya karşı korunması.
- Elektrikli bileşenler için soğutma fanını etkinleştiren termostat.
- Bileşenlerin aşırı ısınması durumunda makinenin çalışmamasını sağlayan emniyet termostatu.

- Yüksek sıcaklıklı enamel dökme demir baca koruyucu.
- Bileşenlere önden erişim.
- Kolay bağlantı ve sağlık standartlarına uygunluk.
- IPX5 sınıfı su korumasına sahip makineler.

### FIRINLI

- Daha iyi ergonomi için üst panele yerleştirilmiş kontrollere sahip kolay kullanımlı GN 2/1 sabit fırın.
- Temizliği kolaylaştıran ve daha fazla hijyen sağlayan, tamamen paslanmaz çelikten üretilmiş pişirme haznesi.
- Tepsiler, hareket kabiliyetini artıracak şekilde yanlamasına yerleştirilir.
- Farklı pişirme seçenekleri sunmak için üç farklı yükseklikteki raylar.
- Tepsilerin devrilmesini önlemek için devrilmeyi önleyen sisteme sahip raylar.
- Termostatik sıcaklık kontrolü (125 - 310 °C).
- Üst ve/veya alt bölümün çalışması için seçme anahtarına sahip paslanmaz çelik ısıtma elemanları aracılığıyla ısıtma.

- Daha iyi performansı ve eşit ısı dağılımını garanti eden dökme demir fırın zemini.
- Fırının termal verimliliğini artırmak ve dayanıklılığını sağlamak için fiberglas kapatma contası.
- Fırının daha iyi kapanmasını sağlayan preslenmiş fırın çerçevesi ve iç kapak.
- Onarımları kolaylaştırması için sökülebilir fırın kapağı.

### VOLTAJ

- 400 V 3+N
- Diğer voltajlar için bölümün sonundaki seçeneklere bakın.

MODEL	KOD	PLEYT			FIRIN		TOPLAM GÜÇ (kW)	EBATLAR (mm)	€
		ÖLÇÜLER	PIŞİRME ALANLARI	GÜÇ (kW)	EBAT	GÜÇ (kW)			
<b>Üst</b>									
C-E710	19068530	720 x 455	4	4X2,60	-	-	10,40	800x730x290	3.888
<b>Firinli</b>									
C-E711	19068566	720 x 455	4	4X2,60	NG-2/1	6,00	16,40	800x730x850	6.336

# İndüksiyon Ocaklar



## Genel özellikler

- 1,5 mm kalınlığında AISI-304 paslanmaz çelik tezgaha hermetik olarak yalıtılmış 6 mm kalınlığında vitro seramik cam.
- Lazerle kesilmiş bağlantılar ve otomatik kaynak. Gizli vidalar.
- Hızlı ısınan ve à la carte servis için ideal olan, her alanda 5 kW gücünde çapı 260 mm dairesel serigrafi ile ayrılmış pişirme alanları.
- Hassas tarifler için düşük güçte veya hızlı servis için maksimum güçte çalışmanızı mümkün hale getiren 10 güç seviyeli enerji ayarı sayesinde mükemmel pişirme kontrolü.
- Enerji sadece kabın altındaki alana aktarılır

ve vitro seramik yüzeyin geri kalanı soğuk kalır.

- Bir kabının varlığı tespit edildiğinde çalışmaya başlar. Kap kaldırıldığında ısıtma durur.
- Sonuç olarak, önemli ölçüde enerji tasarrufu sağlar (enerji kullanımı, gazlı brülörlere göre yaklaşık % 50 oranında azalır).
- Enerji tavanın tabanında yoğunlaştığından, ısı radyasyonu ve dağılımı azaldığından ve pişirme sıcaklığına hızlı bir şekilde ulaşıldığından, çalışma ortamı ve atmosfer çok daha rahattır.
- Aşırı ısınmaya karşı emniyet. Hata mesajları, yanıp sönen ışıklar aracılığıyla gösterilir.

- Yüksek sıcaklıklı enamel dökme demir baca koruyucu.
- Bileşenlere önden erişim.
- IPX5 sınıfı su korumasına sahip makineler.

### VOLTAJ

- 400 V 3+N
- Diğer voltajlar için bölümün sonundaki seçeneklere bakın.

MODEL	KOD	PLEYTLER		TOPLAM GÜÇ (kW)	EBATLAR (mm)	€
		(Ø mm)	5,0 kW			
<b>İndüksiyon Ocaklar</b>						
C-I725	19057292	300	2	10,00	400x730x290	8.066
C-I745	19057293	300	4	20,00	800x730x290	12.509
<b>Wok Ocaklar</b>						
W-I705	19074716	300	1	5,00	400x730x290	7.458

# Pleyt Izgaralar



## Genel özellikler

- 1,5 mm kalınlığında AISI-304 paslanmaz çelikten imal edilen preslenmiş tablalar.
- Lazerle kesilmiş bağlantılar, otomatik kaynak ve polisaj. Gizli vidalar.
- Hızlı ısınan ve yüksek güç sağlayan 12 veya 15 mm kalınlığında yumuşak çelikten üretilmiş pleyt ızgaralar.
- Düz, oluklu ve karma elektrikli pleytlere sahip modeller (2/3 düz ve 1/3 oluklu).
- Üç pleyt tipi için 50 mikron kalınlığında krom yüzeye sahip versiyonlar.
- Paslanmaz çelik ısıtma elemanlarına sahip elektrikle ısıtılan modeller; 100 ile 300°C arasında termostatik sıcaklık kontrolü.
- Yüksek verimli brülörlere sahip gazla ısıtılan modeller (tam modüle sahip modeller için ayrı brülörler).
- Termostatik sıcaklık kontrolüne sahip gazla ısıtılan modeller (100 ila 300°C arasında) veya termokupleye sahip emniyet termostatu aracılığıyla çalıştırma.
- Elektronik kıvılcım mekanizması ile brülör

- ateşlemesi. Bu nedenle, gazlı modeller kurulum için elektrige ihtiyaç duymaz. Manüel ateşleme için erişim borusu ile.
- Tam modüle sahip pleyt ızgaralar, iki ayrı ısıtma alanına sahiptir.
- Pleyt ızgarası sıcaklığının hızlı tepki ve geri kazanım süreleri.
- Pleyt ızgaralar, preslenmiş üst tabla üzerine kaynaklanmıştır.
- Preslenmiş gövde ve yuvarlak kenarlar ve köşeler, temizliği çok daha kolay hale getirir.
- Pleyt ızgara, yağın ve sıvıların toplanmasını kolaylaştırmak için öne doğru eğilmiştir.
- Modele bağlı olarak pişirme yağının toplanması için bir ağızlık ve 2 litreye kadar bir depolama kapasitesine sahip bir tepsi ile donatılmıştır.
- İsteğe bağlı çıkarılması kolay yan ve arka sıçrama siperlikleri.
- Yüksek sıcaklıklı enamel dökme demir baca koruyucu.
- Bileşenlere önden erişim.
- IPX5 sınıfı su korumasına sahip makineler.

**İsteğe bağlı aksesuarlar** (bölümün sonundaki aksesuarlar sayfasına bakın)

- Kazıyıcı (\*)
  - Sıçrama siperliği (temizliği kolaylaştırması için üç parça olarak).
- (\*) Krom kaplama pleyt modellerde standart olarak kazıyıcı bulunur.

**Elektrikli modellerin voltajı:**

- 400 V 3+N. Diğer voltajlar için bölümün sonundaki seçeneklere bakın.



(\*) Krom kaplama pleyt modeller, kazıyıcı dahildir

MODEL	GAZLI	KOD	PLEYTLER				TOPLAM GÜÇ (kW)	EBATLAR (mm)	€
			TİP	ALANLAR	(mm)	dm <sup>2</sup>			
<b>GAZLI PLEYT IZGARALAR</b>									
Maks.-min. valfi									
FT-G705 V L	LPG	19101392	L	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	1.764
	NG	19101409							
FT-G710 V L	LPG	19101391	L	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	2.486
	NG	19101410							
FT-G705 V R	LPG	19101405	R	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	2.037
	NG	19101491							
FT-G710 V R	LPG	19101408	R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	3.048
	NG	19101412							
FT-G710 V L+R	LPG	19101413	L+R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	2.933
	NG	19101414							
Termostatla kontrol									
FT-G705 L	LPG	19101249	L	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	1.793
	NG	19101415							
FT-G710 L	LPG	19101248	L	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	2.578
	NG	19101416							
FT-G705 R	LPG	19101417	R	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	2.061
	NG	19101404							
FT-G710 R	LPG	19101406	R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	3.038
	NG	19101411							
FT-G710 L+R	LPG	19101407	L+R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	2.779
	NG	19101418							
Termostatla kontrol krom kaplı									
FT-G705 C L	LPG	19101394	L/C	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	2.377
	NG	19101395							
FT-G710 C L	LPG	19101393	L/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	3.476
	NG	19101401							
FT-G705 C R	LPG	19101396	R/C	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	2.825
	NG	19101400							
FT-G710 C R	LPG	19101397	R/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	4.159
	NG	19101402							
FT-G710 C L+R	LPG	19101398	L+R/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	3.807
	NG	19101403							
<b>ELEKTRİKLİ - PLEYT IZGARALAR</b>									
Termostatla kontrol									
FT-E705 L	-	19101390	L	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	1.735
FT-E710 L	-	19101247	L	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	2.637
FT-E705 R	-	19101419	R	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	2.058
FT-E710 R	-	19101420	R	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	3.204
FT-E710 L+R	-	19101399	L+R	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	2.907
Termostatla kontrol krom kaplı									
FT-E705 C R	-	19101421	R/C	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	2.520
FT-E710 C R	-	19101423	R/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	3.718
FT-E705 C L	-	19101116	L/C	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	2.708
FT-E710 C L	-	19101422	L/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	4.220
FT-E710 C L+R	-	19101424	L+R/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	3.981

# Izgaralar



## Genel özellikler

- 1,5 mm kalınlığında AISI-304 paslanmaz çelikten imal edilen preslenmiş tablalar.
- Lazerle kesilmiş bağlantılar ve otomatik kaynak. Gizli vidalar
- 170 mm genişliğinde, aletlere gerek kalmadan sökülebilen dökme demir ızgaralar.
- Demir ızgaralar tersine çevrilebilir ve her ikitarafa farklı iki yüzey vardır: Et için çıkıntılar bulunan eğimli ve oluklu yüzey Balık ve sebze için düz ve yatay yüzey
- Bu ızgaralar çok yüksek bir sıcaklığa ulaşır (400°C), bu da ürünün yüzeyinin hızlı bir şekilde mühürlendiği ve yiyeceğin içinin daha sulu kalmasını sağladığı anlamına gelir.
- Paslanmaz çelik ızgaralı modeller, temizliği daha da kolaylaştırmak için "Z" şekilli AISI-304 paslanmaz çelik çıtalar kullanılarak üretilmiştir.
- Pişirme yağının toplanması için bir ağızlık ve yağ depolamak için bir tepsi ile donatılmıştır.
- Makineler, sıçramaları önlemek için paslanmaz çelikten üretilmiş 130 mm yüksekliğinde çıkarılabilir siperliklerle donatılmıştır.

### SETÜSTÜ ELEKTRİKLI MODELLER

- Direkt ocak üzerinde zırlı paslanmaz çelik ısıtma elemanları grupları (yarım modül modeller için 3 ısıtma elemanlı 1 grup ve tek modül modeller için 2 grup).
- Güvenlik için su tepsisi. Ayrıca, yemeğin en uygun şekilde pişmesini sağlamak için yeterli miktarda nem sağlar.

### SETÜSTÜ GAZLI MODELLER

- İki yüksek verimli silindirik gaz memesi grubu, (yarım modül modeller için iki gaz memeli 1 grup, tek modül modeller için 2 grup).
- Isıl çiftli emniyet valfi ile her gaz memesi grubu için bağımsız kumanda.
- Gaz memelerinin basınçsal elektrik ile indüklenmesi.
- Gaz memeleri destek eleği üzerindeki seramik blokları ısıtır ve bu sayede ızgara üzerine konulan yemek ısıtılır.

### AYAKLI GAZLI MODELLER

- Üç yüksek verimli ve ısı yayma deflektörlü silindirik gaz memesi grubu, (yarım modül modeller için iki gaz memeli 1 grup, tek modül modeller için 2 grup).
- Isıl çiftli emniyet valfi ile her gaz memesi grubu için bağımsız kumanda.
- Gaz memelerinin elektronik ateşleme sistemi ile indüklenmesi. Manuel indükleme için erişim borulu.
- Yağ toplama çekmeceleri içlerine su girmesini sağlar ve gaz memelerinden ya da elektrikli ısıtma elemanlarından gelen ısının yayılmamasını sağlayarak düşük yoğunluklu buhar üretir, yemeğin buharlı ortamda kızarmasını sağlar.

Birlikte verilen aksesuarlar (Bölüm sonunda yer alan aksesuarlar sayfasına bakınız)



Dökme demir ızgaraya sahip modeller için iki profilli özel kazıyıcı.

Paslanmaz çelik ızgaraya sahip modeller için uyarlanmış özel kazıyıcı .

MODEL	GAZLI	KOD	IZGARALAR				TOPLAM GÜÇ (kW)	EBATLAR (mm)	€
			TIP	ALANLAR	MIKTAR	(mm) dm <sup>2</sup>			

### GAZLI IZGARALAR

Setüstü										
B-G705 I	LPG	19074781	Inox	1	1	515x344	17,72	8,10	400x730x290	2.065
	NG	19074782								
B-G705	LPG	19074120	Döküm	1	2	515x172	17,72	8,10	400x730x290	1.966
	NG	19074779								
B-G710 I	LPG	19072463	Inox	2	2	515x344	35,43	16,20	800x730x290	3.239
	NG	19074784								
B-G710	LPG	19067288	Döküm	2	4	515x172	35,43	16,20	800x730x290	3.086
	NG	19074783								
Ayaklı										
B-G7051 I	LPG	19078755	Inox	1	1	515x344	17,72	8,1	400x730x850	2.335
	NG	19081688								
B-G7051	LPG	19078909	Döküm	1	2	515x172	17,72	8,1	400x730x850	2.268
	NG	19081687								
B-G7101 I	LPG	19078771	Inox	2	2	515x344	35,43	16,2	800x730x850	3.798
	NG	19081689								
B-G7101	LPG	19078905	Döküm	2	4	515x172	35,43	16,2	800x730x850	3.583
	NG	19081700								

### Elektrikli ızgaralar

Setüstü										
B-E705 I	-	19074788	Inox	1	1	270x430	11,61	4,08	400x730x290	2.226
B-E710 I	-	19070294	Inox	2	1	545x430	23,44	8,16	800x730x290	3.493

# Makarna pişiriciler



## Genel özellikler

- 1,5 mm kalınlığında AISI-304 paslanmaz çelikten üretilmiş üst tablalar.
- Lazerle kesilmiş bağlantılar, otomatik kaynak ve polisaj. Gizli vidalar.
- Tezgaha yerleştirilmiş 1,5 mm kalınlığında AISI-316L paslanmaz çelik kazanlar.
- 2 kazan ebadı (farklı ebattaki farklı sepet konumlarıyla kullanılabilirler):
  - 26 litre kapasiteye sahip GN-2/3 kazanlar
  - 40 litre kapasiteye sahip GN-1/1 kazanlar
- Kazan, iki konumlu anahtara sahip giriş solenoid valfi vasıtasıyla doldurulur: ortalama ve yüksek hızda doldurma.
- Yüksek sıcaklıklara dayanıklı ve emniyetli taşma özelliğine sahip mekanik bilyeli valf vasıtasıyla kazan tahliyesi.
- Suyun bitmesi durumunda akışı durduran otomatik emniyet sistemi.

- Su girişini önlemek için bir sisteme ve koruyucu bir alt stand tabanına sahip kontroller.
- IPX5 sınıfı su korumasına sahip makineler.

### GAZLI MODELLER

- Kazanın tabanının ve yanlarının ısıtılmasını sağlayan bir yanma odasına sahip, kazanın dışına yerleştirilmiş yüksek performanslı paslanmaz çelik brülör (minimum dolum seviyesine kadar)
- Elektronik kıvılcım mekanizması ile brülör ateşlemesi. Manuel ateşleme için erişim borusu ile
- Emniyet valfi vasıtasıyla kontrol edilen ısıtma.

### ELEKTRIKLİ MODELLER

- Suyu doğrudan ısıtmak için kazanın içine yerleştirilmiş AISI 304 paslanmaz çelik ısıtma elemanları.
- Enerji regülatörü vasıtasıyla ısıtma kontrolleri.
- Voltaj: 400 V 3+N. Diğer voltajlar için bölümün sonundaki seçeneklere bakın.

### Standart tedarik

- 26 L modelleri: her kazan için 2 x 1/3 sepet
  - 40 L modelleri: her kazan için 3 x 1/3 sepet
- ### İsteğe bağlı aksesuarlar
- 6 x 1/6 kare sepet kiti
  - 6 x 1/6 yuvarlak sepet kiti
  - 4 x ¼ sepet kiti
  - 2 x ½ sepet kiti

MODEL	GAZLI	KOD	HAZNE			TOPLAM GÜÇ (kW)	EBATLAR (mm)	€
			MİKTAR	EBAT	SEPETLER (1/3)			
<b>🔥 Gazlı makarna pişiriciler</b>								
CP-G7126	LPG	19071621	1	NG-2/3	2	10,00	400x730x850	3.144
	NG	19074728						
CP-G7226	LPG	19071360	2	NG-2/3	4	20,00	800x730x850	5.641
	NG	19074729						
CP-G7140	LPG	19098553	1	NG-1/1	3	16,50	400x730x850	3.577
	NG	19098554						
CP-G7240	LPG	19098555	2	NG-1/1	6	33,00	800x730x850	6.009
	NG	19098556						
<b>🔌 Elektrikli makarna pişiriciler</b>								
CP-E7126	-	19071569	1	NG-2/3	2	9,00	400x730x850	3.083
CP-E7226	-	19072437	2	NG-2/3	4	18,00	800x730x850	5.208
CP-E7140	-	19074747	1	NG-1/1	3	12,00	400x730x850	3.571
CP-E7240	-	19074780	2	NG-1/1	6	24,00	800x730x850	5.713



# Kaynatma kazanları



## Genel özellikler

- 1,5 mm kalınlığında AISI-304 paslanmaz çelikten üretilmiş tablalar.
- Lazerle kesilmiş bağlantılar, otomatik kaynak ve polisaj. Gizli vidalar. Yanıkları önlemek için tasarlanmış önden kollu kapak. 70° çapraz açılabilir.
- Olası sıvı dökülmelerini tekrar yönlendirmek için tahliye deliği.
- 2 mm kalınlığında AISI 316L paslanmaz çelik kazan tabanına sahip, tablaya robotik kaynakla yerleştirilmiş 80 litrelik AISI-304 paslanmaz çelik kazan.
- Ön panelde bulunan tek bir anahtarla etkinleştirilen solenoid valfi ile soğuk veya sıcak suyla kazan doldurma.
- Atermik kollu G1-1/2" UNI ISO 228 emniyet valfi ile güvenli ve zahmetsiz kazan tahliyesi.
- Sağlam, güvenilir ve çıkarılması kolay AISI-304 paslanmaz çelikten üretilmiş kazan tahliyesi için filtre.
- Su girişini önlemek için bir sisteme ve koruyucu bir alt stand tabanına sahip kontroller.
- Makinenin ne zaman bağlandığını ve ne zaman ısındığını belirten gösterge ışığı.
- IPX5 sınıfı koruma.

## DİREKT ALEVLİ MODELLER

- Optimize edilmiş yanmaya ve sıralı çalışmaya sahip yüksek performanslı paslanmaz çelik borulu brülör. Daha yavaş pişirmeye olanak sağlayan enerji regülatörü tarafından kontrol edilir.
- Brülördeki ısı, kaynatma kazanının tabanına eşit olarak dağıtılır ve kazanın içindekiler kademeli olarak ısınmasına sebep olur.
- Farklı güç seviyeleri olduğundan brülörün ısıtmasını ayarlama imkanı.
- Brülör, kıvılcım mekanizması ile ateşlenir.

## İNDİREKT ALEVLİ MODELLER VEYA BENMARI

- Otomatik doldurma sistemli kazan çevresindeki benmariler haznesi.
- Üç yollu güvenlik sistemiyle hazne seviyesinin otomatik kontrolü: haznedeki basıncı kontrol etmek için basınç anahtarı, haznenin aşırı ısınmasını önlemek için sınırlayıcı termostat ve aşırı basınç emniyet valfi.
- Haznenin otomatik boşaltılması.
- Kaynatma kazanının tabanındaki ısıtma, çevresinde bulunan haznedeki suya etki eder, bu sayede 107°C'lik bir sıcaklıkta üretilen doymuş buhar, kazanın tabanını veyanlarını homojen bir şekilde ısıtır.

## GAZLI MODELLER

- Optimize edilmiş yanmaya sahip yüksek performanslı paslanmaz çelik borulu brülör.
- Daha düşük su ve enerji tüketimi sağlayan, enerji regülatörü ve basınç anahtarı tarafından kontrol edilir.
- Brülör, kıvılcım mekanizması ile ateşlenir.

## ELEKTRİKLİ MODELLER

- Benmariler haznesinin alt kısmında bulunan ısıtma elemanları vasıtasıyla ısıtma.
- Enerji regülatörü ve basınç anahtarı vasıtasıyla kontrol edilen ısıtma.
- Voltaj: 400 V 3+N. Diğer voltajlar için bölümün sonundaki seçeneklere bakın.

MODEL	HZ	GAZLI	KOD	KAZANLAR		TOPLAM GÜÇ (kW)	EBATLAR (mm)	€
				D x H	VOLUME (l)			
<b>Gazlı kazanlar</b>								
<b>Direkt ısıtma</b>								
M-G710	50	LPG	19061151	Ø420x605	80	17,00	800x730x850	4.885
		GN	19074790					
<b>İndirekt ısıtma veya benmariler</b>								
M-G710 BM	50	LPG	19074807	Ø420x605	80	17,00	800x730x850	6.672
		GN	19066324					
<b>Elektrikli kazanlar</b>								
<b>İndirekt ısıtma veya benmari</b>								
M-E710 BM	-		19067268	Ø420x605	80	11,00	800x730x850	6.946

# Fritözler



## Genel özellikler

- 1,5 mm kalınlığında AISI-304 paslanmaz çelikten üretilmiş tablalar.
- Lazerle kesilmiş bağlantılar, otomatik kaynak ve polisaj. Gizli vidalar.
- 8 L elektrikli tezgah üstü modeller ve 15 L gazlı ve elektrikli zemin modelleri.
- Robotik kaynakla ve polisajla tezgaha yerleştirilmiş kazanlar.
- Kullanılan yağın kalitesini ve özelliklerini daha uzun süre korumaya yardımcı olan, kazanın alt kısmındaki soğuk bölge.
- 60 ila 200°C arasında termostatik sıcaklık kontrolü.
- Tüm modellerde emniyet termostatu.
- Her kazan için ayrı kapaklarla donatılmıştır.
- Sağlam, güvenilir ve yüksek sıcaklıklara

dayanıklı mekanik bilyeli valf aracılığıyla yağın kazandan tahliyesi. Tahliye kontrolü, 8 L modeller için kontrol panelindedir.

- Çok hızlı ısınan ve yüksek güç:litre oranına sahip çok güçlü makineler (1,00 kW/litre'ye kadar).

### GAZLI MODELLER

- Gazlı modeller, kazana monte edilmiş üç adet uzunlamasına ısı transfer borusuna sahiptir.
- Yüksek verimli gazlı brülörler.
- Elde edilen mükemmel yanma sayesinde makinelerin kalanıyla aynı seviyedeki baca.

### ELEKTRİKLİ MODELLER

- Kusursuz temizlik sağlamak için 90°den

fazla eğilebilen kazan içinde bulunan AISI 304 paslanmaz çelik ısıtma elemanlarına sahip elektrikli modeller.

- Voltaj: 400 V 3+N. Diğer voltajlar için bölümün sonundaki seçeneklere bakın.

### TEDARİK EDİLEN SEPETLER:

- 8 L fritözler: Her kazan için 1 küçük sepet (125 x 280 x 100 mm)
- 15 L fritözler: Her kazan için 1 büyük sepet (250 x 280 x 100 mm)

### İSTEĞE BAĞLI AKSESUARLAR:

- (Bölümün sonundaki aksesuarlar sayfasına bakın)
- 15 L fritözler: küçük sepet (125 x 280 x 100 mm).

MODEL	HZ	KOD		HAZNELER			TOPLAM GÜÇ (kW)	EBATLAR (mm)	€
		LPG	DOĞAL GAZ	MİKTAR	HACİM (l)	SEPETLER			
<b>🔥 Gazlı Fritözler*</b>									
F-G7115	50	19074143	19074785	1	1x15	1 büyük	15,00	400x730x850	2.737
F-G7215	50	19074791	19074794	2	2x15	2 büyük	30,00	800x730x850	4.984
<b>🔌 Elektrikli Fritözler</b>									
F-E7108	-	19072100		1	1x8	1 küçük	6,00	400x730x290	1.859
F-E7208	-	19072444		2	2x8	2 küçük	12,00	800x730x290	3.247
F-E7115	-	19071300		1	1x15	1 büyük	12,00	400x730x850	2.674
F-E7215	-	19071455		2	2x15	2 büyük	24,00	800x730x850	4.865

(\*): Diğer frekanslarda olup olmadığını kontrol edin.

# Patates Dinlendirme



## Genel özellikler

- AÇMA/KAPATMA anahtarı ile etkinleştirilen, makinenin arka tarafında bulunan kızılötesi ışıkla ısıtılan yarım modül elektrikle ısıtılan makine.


- 1,5 mm kalınlığında AISI-304 paslanmaz çelikten üretilmiş tezgah.

- Lazerle kesilmiş bağlantılar, otomatik kaynak ve polisaj. Gizli vidalar.

- 150 mm yüksekliğindeki Gastronorm GN-1/1 kap kapasitesine sahip tezgaha yerleştirilmiş kazan.

- Fritözdeki fazla yağı boşaltmak için eğimli, çıkarılabilir, delikli, paslanmaz çelik bir filtre ile donatılmıştır.

- Su girişini önlemek için bir sisteme sahip kontroller, IPX5 sınıfı koruma.

MODEL	KOD	KAZANLAR	TOPLAM GÜÇ (kW)	BOYUTLAR (mm)	€
 MF-E705	19072598	NG-1/1	1,00	400x730x290	1.600

# Devrilir tavalalar



## Genel özellikler

- Lazerle kesilmiş bağlantılar, otomatik kaynak ve polisaj. Gizli vidalar.
- Hazneyi yükseltmek için kol sistemi. Kazan, tamamen boşaltması için dikey olana kadar yükseltilebilir.
- Makinenin tüm yapısı paslanmaz çelikten üretilmiştir.
- Tüm pişirme ve temizlik işlemlerini kolaylaştırmak için yuvarlak köşeli, kenarsız ve boşaltma için geniş açıklığa sahip olacak şekilde tasarlanmış kazan.
- Kazan tabanının (10 mm) oldukça kalın olması, eşit ısı dağılımını garanti altına alır.
- Ön panelde bulunan bir anahtarla etkinleştirilen solenoid valfi ile kazanı suyla doldurma. Doldurma borusu, makinenin arka tarafında bulunur.
- Yoğuşma suyunu kazanın iç kısmına tekrar

- yönlendirmek için arkada bir tahliye rafı bulunan çift çeperli kapak.
- Kapalı kapak, serideki tezgahlarla aynı yüksekliktedir ve herhangi bir çıkıntılı eleman veya takviye gerektirmeden tezgah olarak kullanılabilir.
- Fazla dökülmeyi önlemek için dengeleme sistemi.
- Ön erişim kapağı kolu.
- Kazanın tabanının altında bulunan, paslanmaz çelik ısıtma elemanları kullanılarak elektrikle ısıtma.
- Termokupleye sahip bir emniyet valfi ile etkinleştirilen ve kontrol edilen, dört adet borudan üretilmiş yüksek verimli paslanmaz çelik brülörlü gazlı ısıtma.
- Kazanın tabanında 50 ila 300 °C arasında termostatik sıcaklık kontrolü.

- Her durumda ısı dağılımında maksimum eşitlik sağlayan ve tutarlı pişirmeyi garanti eden, kazan tabanındaki yüksek kalınlıkla birlikte, kazanın tabanında bulunan brülör boruları veya elektrikli ısıtma elemanları aracılığıyla ısıtma.

### Elektrikli modellerin voltajı:

- 400 V 3+N. Diğer voltajlar için bölümün sonundaki seçeneklere bakın.

MODEL	HZ	KOD		KALDIRMA SİSTEMİ	TANK TİPİ	KAPASİTE (l)	YÜZEY		TOPLAM GÜÇ (kW)	EBATLAR (mm)	€
		LPG	DOĞAL GAZ				(mm)	(dm <sup>2</sup> )			

### Gazlı devrilir tavalalar

SB-G710	50-60	19058021	19074854	Manual	Inox	60	734x464	34	15	800x730x850	5.672
---------	-------	----------	----------	--------	------	----	---------	----	----	-------------	-------

### Elektrikli devrilir tavalalar

SB-E710	-	19057670		Manual	Inox	60	734x464	34	10	800x730x850	5.847
---------	---	----------	--	--------	------	----	---------	----	----	-------------	-------

# Benmariler



## Genel özellikler

- 1,5 mm kalınlığında AISI-304 paslanmaz çelikten üretilmiş tablalar.
- Lazerle kesilmiş bağlantılar, otomatik kaynak ve polisaj. Gizli vidalar.
- 150 mm yüksekliğinde farklı ebatlardaki Gastronorm kaplarla ve aşağıdaki boyutlardaki kaplarla kullanılabilen kazanlar: Yarım modül: 17 litre kapasiteye sahip GN-1/1. Tam modül: 30 litre kapasiteye sahip GN-2/1.
- Tezgaha yerleştirilmiş AISI-304 paslanmaz çelik kazanlar.
- Yerçekimli tahliye: taşma borusunun çıkarılmasıyla basit kazan tahliyesi.

- Suyun 30 ila 90 °C arasında termostatik sıcaklık kontrolü.
- Su girişini önlemek için bir sisteme ve koruyucu bir alt stand tabanına sahip kontroller (IPX5 koruması).

### GAZLI MODELLER

- Bileşenlerin ısınmasını azaltan yalıtılmış yanma bölmesi.
- Kazanın dışında bulunan, yüksek verimli paslanmaz çelik brülör.
- Piezoelektrik ateşleme aracılığıyla pilot alevi.
- Alternatif manüel ateşleme için boru.

- Elektrik tesisatına gerek duymaz.

### ELEKTRIKLI MODELLER

- Kazanın dışında bulunan, AISI 304 paslanmaz çelik ısıtma elemanları.
- Emniyet termostatu.

### Standart tedarik:

- Gastronorm kapları desteklemek için 2 çapraz parça.
- Kaplar birlikte verilmemektedir.

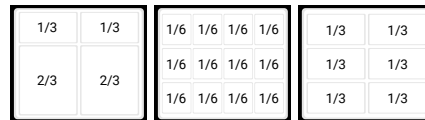
### Aksesuar

- Dolum valfi.

BM 705



BM 710



MODEL	GAZLI	KOD	DEPO		TOPLAM GÜÇ (kW)	EBATLAR (mm)	€
			EBAT	HACİM (l)			

### Gazlı Benmariler\*

BM-G705	LPG	19069826	NG-1/1	17	3,20	400x730x290	1.682
	NG	19073060					
BM-G710	LPG	19071631	NG-2/1	30	6,40	800x730x290	2.059
	NG	19074727					

### Elektrikli Benmariler

BM-E705	-	19071437	NG-1/1	17	2,00	400x730x290	1.529
BM-E710	-	19071800	NG-2/1	30	6,00	800x730x290	1.979

(\*): Diğer frekanslarda olup olmadığını kontrol edin.

# Nötr Tezgahlar








## Genel özellikler

- 1,5 mm kalınlığında AISI-304 paslanmaz çelikten üretilmiş tablalar.  
- Lazerle kesilmiş bağlantılar ve otomatik kaynak. Gizli vidalar.

- Arkasına bir doldurma musluğu veya musluk takılmak üzere tasarlanmış makineler.

- Yüksek sıcaklıklı enamel dökme demir baca kaplaması.

MODEL	KOD	ÇEKMECELER		BOYUTLAR (mm)	€
		MİKTAR	(mm)		
 EN-7025	19076626	-	-	200x730x290	626
 EN-705	19056719	-	-	400x730x290	681
 EN-710	19056790	-	-	800x730x290	891
 EN-705 C	19068696	1	300x590x105 (válido GN-1/1)	400x730x290	954
 EN-710 C	19068697	1	700x590x105	800x730x290	1.246

\* Sadece merkezi bloklara veya dikey olmayan duvar resimlerine yerleştirilebilir.

## Alt standlar



### Genel özellikler

- AISI-304 paslanmaz çelikten üretilmiş sağlam yapı.
- Gizli vidalar.
- KORE 700 ürün yelpazesinden tezgah elemanlarına destek olmak için hızlı bir şekilde bağlanabilirler.
- Açık depolama elemanı olarak kullanılabilir.
- İsteğe bağlı kilitlere takılmak üzere tasarlanmıştır:
- Kapaklar.
- 2 GN çekmeceler (MB-705 modeli için).
- GN kapları için raylar, 5 seviyeli (MB-705 modeli için, kapı kiti ile uyumlu).

MODEL	KOD	OPSİYON OLARAK KAPAKLAR (BİRLİKTE VERİLMEZ)	ÇEKMECELER	KILAVUZLAR (5 SEVİYE)	EBATLAR (mm)	€
MB-7025	19076625	-	-	-	200x660x600	446
MB-705	19057229	1	-	-	400x660x600	496
MB-705 C	19067227	-	2	-	400x660x600	1.234
MB-705 G	19074825	1	-	1	400x660x600	620
MB-710	19057290	2	-	-	800x660x600	680
MB-715	19057291	3	-	-	1200x660x600	886

### Alt standlar için kitler

KOD	AÇIKLAMA	€
19040900	KAPAK KİTİ: Kit, kapağın tersine çevrilebilir olmasını sağlar, böylece sola veya sağa açılacak şekilde monte edilebilir. Kapak sayısı, monte edilecekleri standı göre değişmektedir.	292

# Pişirici Altı Buzdolapları



## Genel özellikler

- AISI-304 paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Havalandırılmalı yoğuşturucuya sahip yalıtılmış kompresör.
- Bakır boruya ve alüminyum soğutma kanatlarına sahip buharlaştırıcı.
- 40 kg/m<sup>3</sup> yoğunluğa sahip enjekte edilmiş 50 mm poliüretan yalıtım.
- Panoramik açılır kapı ve 90°nin üzerinde açık kalma özellikli otomatik kapanma cihazına sahip BP modelleri.
- Yüksekliği ayarlanabilen paslanmaz çelik ayaklar (130 mm'den 190 mm'ye kadar), tezgahın toplam yüksekliğinin 580 mm'den 640 mm'ye ayarlanmasına olanak sağlar.

- Cebri hava soğutma sistemi
- Çalışma sıcaklığı: -2 °C, +8 °C, 38 °C oda sıcaklığında.
- İklim sınıfı 4'te test edildi.
- Elektronik sıcaklık ve buz çözme kontrolü ve ekranı.
- Kapaklı W modeli kapasiteli çekmeceye sahip B modeli.
- Farklı W2 kap kombinasyonlarını desteklemek için 5 çapraz parça ile donatılmış ve GN 2/1 yerleştirme kapasitesine sahip tam boy düz çekmeceli BH modeli.

- Paslanmaz çelik arka panel.

### Seçenekler:

- 6 tekerlekli kit (2'si frenlidir). Fabrikada monte edilir.
- Çok nemli ortamlardaki yoğuşmayı önlemek için ısıtılmalı kapak çerçevesi.
- Kilitli kapaklar.
- 60Hz

MODEL	SOĞUTMA GAZI	HZ.	KODU	KAPAK VE ÇEKMECE SAYISI	ENERJİ VERİMLİLİĞİ SINIFI	BRÜT KAPASİTE (L)	YILLIK ENERJİ TÜKETİMİ (KW-H)	ELEKTRİK GÜCÜ (W)	EBATLAR (mm)	€
<b>Kapaklı modeller</b>										
CCP7-2G	R290	50	19089620	2	B	110	657	249	1200x630x590	2.920
<b>2/3 Çekmeceli® modeller</b>										
CCP7-2G W	R290	50	19089621	2 x GN 2/3	B	110	714	249	1200x630x590	3.264
<b>Tam boy düz çekmeceli® modeller</b>										
CCP7-2G W2	R290	50	19089622	2 x GN 4/3	C	110	777	262	1200x630x590	3.174
<b>Kapaklı modeller</b>										
CCP7-3G	R290	50	19089623	3	D	169	1113	248	1.600x630x590	3.460
<b>2/3 Çekmeceli® modeller</b>										
CCP7-3G W	R290	50	19089624	3 x GN 2/3	D	169	1113	249	1.600x630x590	3.908





# Konfigürasyon ve bitişler

## KORE Modüler 700

Düzenlenebilir bloklar KORE 700



BLOK TÜRÜ	KONFIGÜRASYON		MONTAJ KİTİ	DIKEYLİK			KENAR BİTİŞLERİ		PERVAZ	
MUTFAK	DUVAR	MERKEZİ	EK	"STANDART DESTEKLER"	MAKİNELER İÇİN DESTEKLER	RAFLAR	KENAR KESİMİ	DÜZ PANEL	STANDART	ÖZEL
	KORE	KORE								

### ZEMİN

	700	700/700 900/700	-	o	o	o	o	o	o	o
--	-----	--------------------	---	---	---	---	---	---	---	---

### KÖPRÜ

	700	700/700 900/700	x	o	o	o	o	o	o	o
--	-----	--------------------	---	---	---	---	---	---	---	---

### ASMA

	700	700/700 900/700	x	o	o	o	o	-	-	o
--	-----	--------------------	---	---	---	---	---	---	---	---

-: Gerek yok

x: Zorunlu

o: Tercihle bağlı

•: Seri halinde

\*: Danışın

# Montaj kitleri

## Köprü blok kiti

Bir KÖPRÜ bloğunu monte etmek için yapı



KONFIGÜRASYON		BLOK UZUNLUĞU	KOD	€
MERKEZİ	DUVAR	MODÜLLER	REF.	
		1M	19044954	241
		1.5M	19044955	279
		2M	19044956	321
KÖRE		2.5M	19044957	488
KÖRE	KÖRE	3M	19044958	556
		3.5M	19044959	643
		4M	19044960	2.829

\* Köprünün her bir yanını için 1 ünite sipariş edin, yani merkez bloklarda 2 ünite ve duvara monte 1 ünite.

## Kantilever kiti

Bir ASMA bloğunu monte etmek için yapı



KONFIGÜRASYON		BLOK UZUNLUĞU	KOD	€
BLOK TÜRÜ		MODÜLLER	REF.	
		2M	19076826	5.266
		2.5M	19076827	5.623
	Duvar	3M	19076828	4.928
	KÖRE	3.5M	19076829	5.733
		4M	19076830	6.576
		4.5M	19076831	6.750
		5M	19076832	7.693
		5.5M	19076833	7.863
		6M	19076834	11.170
		2M	19076836	9.743
		2.5M	19076837	12.017
		3M	19076838	12.338
		3.5M	19076839	13.638
		4M	19076840	14.149
	Merkezi	4.5M	19076841	14.817
	KÖRE	5M	19076842	15.435
	KÖRE	5.5M	19076843	16.602
		6M	19076844	17.556





\*Kitin içinde pürüzsüz bir panel sağlama için kenar bitişleri bulunmaktadır.

# Dikey unsurlar

## Destekler

ZEMİNE monte bloklar, KÖPRÜ bloklar ve ASMA bloklarda dikeylik için destek



DESTEKLER	KONFIGÜRASYON	KOD	€
<b>Kon</b>	<b>Türü / ek unsur içermeyen</b>	<b>Ref.</b>	
Standart Direk / profil 100x100mm	 Basit (ek unsur içermeyen)	19095368	1.015
	 Musluk (direkte yer alan)	19095390	1.345
	Priz 220V (direkte yer alan)	19095369	1.253
Makinelere özel	 Fırın iKORE 0623	19095391	1.895
	 Salamander	19095392	1.854

Notlar:

\* 2 destek kombinasyonu seçin. Toplam = 2 ünite/kod, tekrarlasa bile.

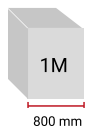
\* Duvara asma bloklar için uygun değildir.

\* Her bir tarafa 1M'lik nötr unsurların üzerine yerleştirilmelidir.

## Raflar

ZEMİNE monte bloklar, KÖPRÜ bloklar ve ASMA bloklarda dikeylik için raflar

DUVARA MONTE KORE BLOK			KÖRÜ BLOK/MERKEZİ KÖRE					
KÖRE			KÖRE		KÖRE		KÖRE	
BLOK UZUNLUĞU	2 X STANDART DESTEK		2 X STANDART DESTEK	1 X STANDART DESTEK + 1 X ÖZEL DESTEK	2 X ÖZEL DESTEK			
MODÜLLER	KOD	€	KOD	€	KOD	€	KOD	€
2M	19096849	1.246	19096559	1.621	-	-	-	-
2.25M	19096849	1.246	19096559	1.621	-	-	-	-
2.5M	19096852	1.412	19096116	1.943	19104184	1.992	-	-
2.75M	19096852	1.412	19096116	1.943	19104184	1.992	-	-
3M	19096853	1.574	19096349	2.158	19104185	2.223	19104186	2.302
3.25M	19096853	1.574	19096349	2.158	19104185	2.223	19104186	2.302
3.5M	19096854	1.741	19096532	2.504	19104187	2.580	19104188	2.672
3.75M	19096854	1.741	19096532	2.504	19104187	2.580	19104188	2.672
4M	19096855	1.923	19096535	2.755	19104189	2.825	19104190	2.925
4.25M	19096855	1.923	19096535	2.755	19104189	2.825	19104190	2.925
4.5	19096856	2.111	19096525	3.088	19104191	3.182	19104192	3.294
4.75M	19096856	2.111	19096525	3.088	19104191	3.182	19104192	3.294
5M	19096858	2.895	19096526	4.428	19104193	4.562	19104194	4.722



\* 1M = 1 modül = 800mm

# Pervazlar

## Modular 700 Pervazlar

ZEMİNE monte ve KÖPRÜ blokları için ön pervaz

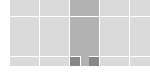


PERVAZ BİTİŞ	BLOK MODÜLLER	TEZGAH YÜKSEKLİĞİ		KODLAR		€
		850	900	ELEKTRİKLİ	GAZLI *	
0.5M	x	x		19081991	19081990	21
			x	19100199	19100454	21
0.75M	x	x		19087898	19087869	31
			x	19100200	19100455	31
1M	x	x		19081809	19081800	42
			x	19100201	19100456	42
1.25M	x	x		19087897	19087868	52
			x	19100202	19100457	52
1,5M	x	x		19081808	19081789	63
			x	19100203	19100458	63
1,75M	x	x		19087896	19087867	73
			x	19100204	19100459	73
2M	x	x		19081807	19081788	84
			x	19100205	19100470	84
2.25M	x	x		19087895	19087866	94
			x	19100433	19100471	94
2,5M	x	x		19081806	19081787	105
			x	19100434	19100472	105
2,75M	x	x		19087894	19087865	116
			x	19100435	19100473	116
3M	x	x		19081805	19081786	126
			x	19100436	19100474	126
3.25M	x	x		19087893	19087706	137
			x	19100437	19100475	137
3,5M	x	x		19081804	19081785	147
			x	19100438	19100476	147
3,75M	x	x		19087892	19087864	158
			x	19100478	19100477	158
4M	x	x		19081803	19081784	168
			x	19100479	19100490	168
4.25M	x	x		19087891	19087863	179
			x	19100491	19100492	179
4,5M	x	x		19081802	19081783	189
			x	19100494	19100495	189
4,75M	x	x		19087890	19087862	200
			x	19100497	19100498	200
5M	x	x		19081801	19081782	210
			x	19100499	19100500	210

## Asma kit

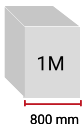
ASMA blok montajı için yapı

PERVAZ BİTİŞ	MODEL FRİTÖZ V	TEZGAH YÜKSEKLİĞİ		KOD REF.	€
		850	900		
	F-(E/G)9123	x		19107373	45
			x	19107374	45



\* Eğer blok gazlı bir makine ile kurulduysa, gaz sütununda gösterilen kodu seçin.

\* 1M = 1 modül = 800mm






# Kenar bitişleri

## 700 modüler bloklar için kenar bitışı

ZEMİN ve KÖPRÜ blokları için kenar bitişleri



BİTİŞ	KONFIGÜRASYON	DİKEYLİK		TEZGAH YÜKSEKLİĞİ		KENAR		KOD	€		
		EVET	HAYIR	850	900	KENAR A	KENAR B				
KENAR KESİMİ	DUVARA MONTE VEYA MERKEZİ BLOK										
	A <b>KORE 700</b> B Duvar		x	x		x		19098681	597		
			x	x				x	19098680	597	
		Üstten görünüm:		x		x	x			19097858	597
				x		x		x		19097898	597
			x		x		x			19098882	597
			x		x			x		19098706	597
			x			x	x			19098932	597
			x			x		x		19098911	597
				x	x			x		19098705	909
		A <b>KORE 700</b> A		x		x	x			19098898	909
		<b>KORE 700</b>		x		x	x			19097849	909
		Merkezi		x			x	x		19099427	909
				x	x			x		19098874	970
				x	x				x	19098817	970
				x			x	x		19098908	970
		A <b>KORE 900</b> B		x			x		x	19098907	970
		<b>KORE 700</b>		x		x		x		19098203	970
		Merkezi		x		x			x	19098686	970
				x			x	x		19098910	970
				x			x		x	19098909	970
	A <b>KORE 700</b> B Duvar		x	x		x		19100012	209		
		Üstten görünüm:		x	x			x		19099919	209
				x		x	x			19100015	209
				x		x		x		19100014	209
			x		x		x			19099893	209
			x		x			x		19099891	209
			x			x	x			19099894	209
			x			x		x		19099892	209
				x	x			x		19106940	242
		A <b>KORE 700</b> A		x		x	x			19106941	242
		<b>KORE 700</b>		x		x	x			19106942	242
		Merkezi		x			x	x		19106943	242
	A <b>KORE 900</b> B Merkezi		x	x			x		19106946	261	
			x	x				x		19106949	261
			x			x	x			19106990	261
			x			x		x		19106991	261
			x		x		x			19106992	261
			x		x			x		19106993	261
			x			x	x			19106994	261
			x			x		x		19106995	261
				x							
				x							

## Asma bloklar için kenar bitişi

ASMA bloklar için kenar bitişleri




\* ASMA montaj kitine kenar bitişleri dahil edilmiştir.

## Köprü bloklar için iç bitişler

KÖPRÜ blok iç kısımları için kenar bitişleri




KONFIGÜRASYON	TEZGAH YÜKSEKLİĞİ		KOD	€
	850	900		
KÖPRÜ BLOKLAR			REF.	
	x		19107489	225
		x	19107510	225

\*Kenar başına birimsel ünite. İhtiyaç duyulan kadarını seçin.










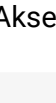

## Eğimli devrilir tavalar için özel kenar bitişleri

Uçlarında eğimli tavalara sahip bloklar için kenar bitişleri


BİTİŞ	KONFIGÜRASYON	DIKEYLİK		TEZGAH YÜKSEKLİĞİ		KENAR		KOD	€	
		EVET	HAYIR	850	900	SOL (L)	SAĞ (R)			
BİTİŞ TÜRÜ	MERKEZİ VEYA DUVARA MONTE							REF.		
 Düz panel Pürüzsüz bitiş (kenar başına +2mm)	KORE 700 Duvar	x	x			x		19081815	225	
		x	x				x	19081816	225	
		x			x	x		19100086	225	
		x			x		x	19100085	225	
		x			x		x	19100039	225	
		x			x			x	19100037	225
		x				x	x		19100120	225
		x				x		x	19100038	225
	KORE 700 Merkezi	x	x			x			19081815	225
		x	x				x		19081816	225
		x			x	x			19100086	225
		x			x		x		19100085	225
		x			x		x		19100034	225
		x			x			x	19100032	225
		x				x	x		19100035	225
		x				x		x	19100033	225

# Aksesuarlar

## Pişirici aksesuarlar

AÇIKLAMA	KOD	€
 KORE musluk kiti, sol	19076661	634
 KORE musluk kiti, sağ	19076662	634
 Kore düz döküm pleyt (350 x 300 mm)	19078476	168
 Wok ocak tenceresi adaptörü	19078477	57
 2'li piriň difüzör kiti (1 x 5,25 kW + 1 x 8 kW) C-G720	19084557	214
 2'li yüksek güç piriň difüzör kiti (1 x 8 kW + 1 x 10,2 kW) C-G720 H	19084558	294
 4'li piriň difüzör kiti (2 x 5,25 kW + 1 x 8 kW + 1 x 10,2 kW) C-G740, C-G741, C-GE741	19084559	461
 4'li yüksek güç piriň difüzör kiti (3 x 8 kW + 1 x 10,2 kW) C-G750, C-G751	19084571	503
 6'li piriň difüzör kiti (3 x 5,25 kW + 2 x 8 kW + 1 x 10,2 kW) C-G740 H, C-G741 H, C-GE741 H	19084570	591
 6'li yüksek güç piriň difüzör kiti (5 x 8 kW + 1 x 10,2 kW) C-G760, C-G761, C-GB761, C-GB761 R	19084572	714
 Kit 6 difusores de latón alta potencia (6 x 8 kW) C-G760 H, C-G761 H, C-GB761 H, C-GB761 R H	19084573	882



## Fritöz aksesuarları

AÇIKLAMA	KOD	€
 15L küçük fritöz sepeti	19078478	94


## Pleyt ızgara aksesuarları

AÇIKLAMA	KOD	€
 KORE 0,5 M kızartma tezgahı sıçrama siperliği	19078921	125
 KORE 1 M kızartma tezgahı sıçrama siperliği	19078920	145
 Kızartma tezgahı kazıyıcı	19045083	70

## Aksesuarlar for charcoals

AÇIKLAMA	KOD	€
 KORE kömür kazıyıcı - FE ızgara	19045084	82
 KORE kömür kazıyıcı - Paslanmaz çelik ızgara	19058313	145

## Bain mari aksesuarları



AÇIKLAMA	KOD	€
 Kare su doldurma musluğu	19074221	308

## Tekerlekli makineler


AÇIKLAMA	KOD	€
 KORE 4 tekerlek kiti	19044983	654
 KORE 2 sabit tekerlek kiti	19044985	331



## Makarna pişirici aksesuarları

AÇIKLAMA	KOD	€
 Makarna pişirici sepet kiti 40L - 6x1,6 kare	19036341	1.119
 Makarna pişirici sepet kiti 40L-6x1/6 yuvarlak	19036342	1.016
 Makarna pişirici sepet kiti 40L - 4x1/4	19036344	585
 Makarna pişirici sepetleri 40L - 2x1/2	19036340	746
 Makarna pişirici sepet kiti 26L - 4x1/6 kare	19076807	711
 Makarna pişirici sepet kiti 26L - 4x1/6 yuvarlak	19076809	617

## Yüksek baca kiti

AÇIKLAMA	KOD	€
700 Kore 1/4 M yüksek baca aparat kiti	19081053	193
 700 Kore 1/2 M yüksek baca aparat kiti	19081052	226
700 Kore 1 M yüksek baca aparat kiti	19081051	213
700 Kore 1 1/2 M yüksek baca aparat kiti	19081054	255

\* Elektrikli fritözler hariç tüm aparatlara takılabilir.

## Transformations to other voltages - "marine" version (\*)

Machines destined for ships, 440 V - 3 Phase, should be requested in the order indicating these data:

- KOD for the standard appliance 400 V 3+N.

- Note for assembly 440 V - 3 phases without neutral.

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	BM-E 700,900	FT-E 705,905	FE-E 710,910	BE9051	BE9101	FE 7 TEKTANK	FE 7 İKİ TANK	SP E 710 MANUAL	CP-E 7,9 TEKTANK	CP-E 7,9 İKİ TANK	ME-710	FE 9 TEKTANK	FE 9 İKİ TANK	SE-E 01X MANUEL	ME-900	SBE 91 MOTORLU	€	
Tekne kiti 16A	19087491	1	1	2															538
Enerji Regülatörlü Tekne Kiti 16A	19089410				1	2													538
Tekne kiti 20A	19087492						1	2	1										538
Enerji Regülatörlü Tekne Kiti 20A	19087493									1	2	1							538
Tekne kiti 40A	19087494												1	2	1				538
Transformatörlü Tekne kiti	19057294															1	1		973
230 III – Nötrsüz üç fazlı A 230 V transformasyon	(*)																		-
230 1N- Tek fazlı A 230 V transformasyon	(*)																		-

(\*): Bu voltajın sunulup sunulmadığını öğrenmek için danışın



Spesifik modüler  
olmayan pişirme.



Websitemizi ziyaret edin

# Bağımsız pişirme serisi

Açık brülörlü gazlı ocaklar .....	<b>095</b>
Tezgah.....	<b>095</b>
	<b>096</b>
Fry-tops .....	<b>096</b>
Gazlı Yer Ocağı.....	<b>097</b>
Salamandres .....	<b>098</b>
Izgara .....	
— Bask Izgara .....	<b>099</b>
— Robatalar .....	<b>100</b>

Tüm gazlı pişirme ekipmanlarına gaz regülatörleri takılmalıdır:  
- LPG: 37 g/cm<sup>2</sup>  
- Doğal Gaz: 20 g/cm<sup>2</sup>

# Gazlı ocaklar



## Genel özellikler

- Mühürlü paslanmaz çelik yüzey tezgah.
- Çift ızgara ve nikel kaplama bekler.
- Çift ızgaranın boyutları: 286 x 533 mm.
- Biri 3,5kW ve diğer 6kW olan açma bekleri, güvenlik vanası ve termokupl.
- Koruyucu destek tabanı ve su sızmasını önleyen sisteme sahip kontrol düğmeleri.
- Unsurlara önden erişim.
- 5.2 boru biçiminde bek, çakma pilot düğmesi ve termokupl ile 450x420x300 mm boyut seçeneğine sahip gazlı fırın.
- Termostatik vana tarafından kontrol edilen sıcaklık (110 - 310 °C).

TEDARİK	MODEL	GAZLI	KOD	BEKLER	FIRIN	GAZ GÜCÜ (kW)	BOYUTLAR (WxDxH mm)	€
Gazlı ocaklar	CI-CG604T 2	LPG	19102772	2	-	9,5	400x650x290	1.062
		NG	19102806					
	CI-CG606T 4	LPG	19102674	4	-	19	600x650x290	1.639
		NG	19102805					
	CI-CG606O 4	LPG	19102642	4	1	19 + 5,2	600x650x850	3.088
		NG	19102804					

## Genel özellikler



- Dökme demirden imal edilmiş çift taçlı bek.
- Emayeli dökme demir ızgara.
- Çakma pilot düğmesi.
- Güvenlik termokupl.

TEDARİK	MODEL	GAZLI	KOD	BEKLER	TÜKETİM (KCAL/S)	GAZ GÜCÜ (kW)	BOYUTLAR (WxDxH mm)	€
Yer Ocağı	CI-HPG 1	LPG	19102935	1	11.700	13.6	590x590x400	1.562
		NG	19102956					



### Genel özellikler

- Paslanmaz çelik yüzeye sahip tezgaha entegre edilmiş paslanmaz çelikten mühürlenmiş küvet.
- 60 ila 200 °C arasında termostatik sıcaklık kontrolü.
- Güvenlik termostatu.
- Gazlı modeller: pilot düğme ve termokupl ile elektromanyetik vana kullanarak beklerin otomatik şekilde yakılması.
- Elektrikli modeller: küvetin içinin temizlenmesini kolaylaştıran döner ısıtma unsuru.
- Küveti boşaltmak için kontrol panelinde bulunan manivela kolu.
- Sepet boyutları: 200 x 250 x 100 mm.
- Gömme küvet kapağı.
- Korumucu destek tabanı ve su sızmasını önleyen sisteme sahip kontrol düğmeleri.
- 400V 3+N elektrikli versiyonlar için standart güç tedariki.

TEDARİK	MODEL	GAZLI	KOD	TANKLAR / HACİM	SEPETLER	GAZ GÜCÜ (kW)	BOYUTLAR (WXDXH mm)	€
Gazlı fritözler	CI-FG604T 18	LPG	19103128	1 x 8l	1	7	400x650x290	2.217
		NG	19103129					
Gazlı fritözler	CI-FG606T 28	LPG	19103250	2 x 8l	2	14	600x650x290	4.156
		NG	19103251					
Elektrikli fritözler	CI-FE604T 18	-	19103252	1 x 8l	1	6	400x650x290	1.612
		-	19103253					
Elektrikli fritözler	CI-FE606T 28	-	19103253	2 x 8l	2	12	600x650x290	2.845
		-	19103253					

## Elektrikli tezgah üstü derin yağlı fritözler



### Genel özellikler

- Termostat kontrollü (60 °C ila 195 °C arasında).
- Emniyet termostatu. Montaj için güvenlik anahtarı.
- Paslanmaz çelik kaplamalı rezistanslar.
- Çıkarılabilen korumalı paslanmaz çelik ısıtma elemanları.
- MASAÜSTÜ MODELİ**
- Çıkarılabilen korumalı paslanmaz çelik ısıtma elemanları.
- KAIDE MODELİ:**
- Emniyet termostatu. Montaj için güvenlik anahtarı.
- Isıtma için pilot alevi.
- Alt dolap.
- Tahliye vanası.

MODEL	KOD	K. SEPET	KÜVET KAPASİTESİ (L)			ELEKTRİK GÜCÜ (kW)	GERİLİM	BOYUTLAR (mm)	€	
			TOPLAM	YAĞ	SOĞUK ALAN					
<b>MASAÜSTÜ</b>										
	FE-4	19004652	1	4		3,00	230 V - 1+N	175x485x270	665	
	FE-6	19004713	1	6		4,50	400 V - 3+N	265x485x270	1.001	
		19004709	1	6		4,50	230 V - 1+N	265x485x270	1.001	
	FE-8	19004728	1	8		6,00	400 V - 3+N	355x485x270	1.124	
		19004749	1	8		6,00	230 V - 1+N	355x485x270	1.124	
<b>KAIDE İLE</b>										
	FE-18	19005130	1	18	12	6	9,00	-	355x520x850	1.895
	FE-25	19005404	1	25	17	8	12,70	-	430x585x850	2.126

# Pleyt ızgaralar



## Genel özellikler

- Düz, oluklu veya karışık set üstü ocaklı modeller (1/2 düz ve 1/2 oluklu).
- Elektrikli modeller: Gömülü paslanmaz çelik ısıtma elemanı ve termostat sıcaklık kontrollü elektrik ısıtmalı modeller, 50 - 310 ° C.
- Gazlı: Ateşleme için pilot alevli paslanmaz çelik brülör. Galvanizli karbon çelik valfe veya termokuplu emniyet valfine sahip modeller.
- Bir ızgara tipi, iki ayrı ısıtma alanı sunar.
- Çıkarılabilir yağ toplama çekmecesini.

TEDARİK	MODEL	GAZLI	KOD	Hz	PLAKASI		GAZ GÜCÜ (kW)	BOYUTLAR (W X D X H mm)	€	
					ALANLAR	TİP				
<b>Termostatlı kontrol (100-300°C)</b>										
	CI-FTG604T 1 S	LPG NG	19102967 19106482	50	1	S	20	7,5	400x650x290	1.911
	CI-FTG604T 1 R	LPG NG	19106483 19106484	50	1	R	20	7,5	400x650x290	2.158
	CI-FTG608T 2 S	LPG NG	19103041 19106537	50	2	S	30	15	800x650x290	2.951
	CI-FTG608T 2 R	LPG NG	19106538 19106539	50	2	R	30	15	800x650x290	3.376
	CI-FTG608T 2 SR	LPG NG	19106540 19106541	50	2	SR	30	15	800x650x290	3.054
<b>Maks-min gaz vanalı modeller (sadece hafif çelik plakalar için)</b>										
	CI-FTG604T 1 V S	LPG NG	19103419 19106485	50	1	S	20	7,5	400x650x290	2.471
	CI-FTG604T 1 V R	LPG NG	19106534 19106536	50	1	R	20	7,5	400x650x290	3.577
Gazlı kızartma tezgahları	CI-FTG608T 2 V S	LPG NG	19103418 19106542	50	2	S	30	15	800x650x290	4.004
	CI-FTG608T 2 V R	LPG NG	19106543 19106544	50	2	R	30	15	800x650x290	5.806
	CI-FTG608T 2 V SR	LPG NG	19106546 19106547	50	2	SR	30	15	800x650x290	5.005
<b>Termostatlı kontrol (100-300°C) ve krom sıcak plaka</b>										
	CI-FTG604T 1 C S	LPG NG	19106575 19106576	50	1	C S	20	7,5	400x650x290	2.389
	CI-FTG604T 1 C R	LPG NG	19106577 19106579	50	1	C R	20	7,5	400x650x290	2.698
	CI-FTG608T 2 C S	LPG NG	19106580 19106581	50	2	C S	30	15	800x650x290	3.688
	CI-FTG608T 2 C R	LPG NG	19106582 19106583	50	2	C R	30	15	800x650x290	4.220
	CI-FTG608T 2 C SR	LPG NG	19106584 19106585	50	2	C SR	30	15	800x650x290	3.817
<b>Termostatlı kontrol</b>										
	CI-FTE604T 1 S	-	19103030	50/60	1	S	20	5	400x650x290	1.584
	CI-FTE604T 1 R	-	19106551	50/60	1	R	20	5	400x650x290	1.748
	CI-FTE608T 2 S	-	19103402	50/60	2	S	30	10	800x650x290	2.217
	CI-FTE608T 2 R	-	19106563	50/60	2	R	30	10	800x650x290	2.308
	CI-FTE608T 2 SR	-	19106574	50/60	2	SR	30	10	800x650x290	2.556
Elektrikli kızartma tezgahları	<b>Termostatlı kontrol ve krom sıcak plaka</b>									
	CI-FTE604T 1 C S	-	19106586	50/60	1	C S	20	5	400x650x290	2.097
	CI-FTE604T 1 C R	-	19106587	50/60	1	C R	20	5	400x650x290	3.122
	CI-FTE608T 2 C S	-	19106588	50/60	2	C S	30	10	800x650x290	2.771
	CI-FTE608T 2 C R	-	19106589	50/60	2	C R	30	10	800x650x290	2.885
	CI-FTE608T 2 C SR	-	19106590	50/60	2	C SR	30	10	800x650x290	3.196

# Salamanderler

## Ultra hızlı salamanderler



- Yeniden tasarlanmış deflektörler ve mükemmel konumlandırma tarafından garanti edilen harika pişirme eşitliği.
- Ateşlemeden 20 saniye sonra maksimum sıcaklığa erişme; maks. 5 saniye hali hazırda çalışma.
- Isınmayan kulplu, çıkarılabilir krom plakalı çelik yemek suyu toplama tepsileri ve ızgaraları.
- Yuvarlak köşeler ve ayarlanabilir ayaklar.
- Duvara monte imkanı.
- Maksimum işlevsellik için yeniden tasarlanmış olan kontrol paneli.
- Bakalit ara parçası ve geliştirilmiş dış yüzey koruması ile yalıtılmış kulp.
- QSET60 modelinde iki bağımsız pişirme alanı.
- Otomatik açma/kapama düğmesi için tabak tespiti içeren temaslı modeller.

MODEL	KOD	IZGARALAR		VOLTAJ (kW)	GÜÇ (kW)	BOYUTLAR	€
		PIŞİRME ALANLARI	PIŞİRME (mm)				
SEQ 60-4	19107720	2	600x350	380-415 3N~	4,0	600x480x525	3.810
Temaslı modeller*							
SEQ 60-4 T	19107717	2	600x350	380-415 3N~	4,0	600x480x525	4.737

\* Ultra hızlı Temaslı Salamanderler, tungsten ısıtıcılar tarafından oluşturulan kızıl ötesi pişirme ve cam seramik bir plaka ile korunması sayesinde maksimum performans sunmaktadır. Hızlılık ve etkinlik taleplerini karşılayarak yoğun kullanım için mükemmeldirler, talepkar ve enerjiyi düşünen aşçılar için idealdir.

## Klasik salamanderler



- AISI 304 Saten bitişli paslanmaz çelik.
- Temizliği kolay, çıkarılabilir üst bölümde nikel alaşımlı eğimli ısıtma unsurları.
- Isınmaya karşı dayanıklı kulplara sahip damlama tepsileri ve krom kaplama ızgaralar çıkarılabilir.
- Yuvarlak köşeler.
- Ayarlanabilir ayaklar.
- Duvara sabitleme imkanı.
- Yeniden tasarlanmış olan kontrol paneli ile harika kullanım kolaylığı.
- Daha fazla güvenlik sağlamak adına Bakalit ara parçası ve geliştirilmiş yüzey korumasına sahip yalıtılmış kulp.
- SEC 40 versiyonunda tek kompakt salamander alanı veya SEC 60 modellerinde çift pişirme alanı.

MODEL	KOD	IZGARALAR		VOLTAJ (kW)	GÜÇ (kW)	BOYUTLAR	€
		PIŞİRME ALANLARI	PIŞİRME (mm)				
SEC 40-0	19107712	1	400x350	220-240 1~	2	400x550x500	2.415
SEC 60-4	19107716	2	600x350	380-415 3N~	4	600x550x500	3.374



## Light seri salamanderler

- Paslanmaz çelik AISI 430.
- 90°lik kaynaklı köşelere sahip çıkarılabilir kapak.
- Fenolik bazlı (bakalit) plastik kulp.
- Temizliği kolay, eğimli ısıtma unsurları.
- Sos toplama konteynırları ve çıkarılabilir krom kaplama çelik ızgaralar
- Temizlenmesi için çıkarılabilir damlama tepsileri ve krom kaplama ızgaralar.
- İki bağımsız pişirme alanı.

MODEL	KOD	IZGARALAR		VOLTAJ (kW)	GÜÇ (kW)	BOYUTLAR	€
		PIŞİRME ALANLARI	PIŞİRME (mm)				
SEL 60-4	19107719	2	600x350	400 2N~	4,0	600x450x500	2.007



## Aksesuarlar

Duvara monte salamanderler için destekler

MODEL	KOD	€
SS-60	19036364	212

# Izgara | Bask Izgara





## Genel özellikler

- Doğal kömürle hassas pişirme sağlar. Ayrıca yemeklerin müşteri önünde hazırlanması için gösteri tarzı pişirme elemanı olarak da kullanılabilir.
- Ünite, duvar tipi olarak tasarlanmıştır.
- Kolay temizlik için yuvarlak kenarlara sahip 3 mm kalınlığında AISI-310 paslanmaz çelikten üretilmiş tezgah.
- Izgara ağız, ızgaranın közlere mümkün olduğunca yaklaşmasına izin vermek ve daha fazla verimlilik elde etmek üzere ısı çıkışını huni şekline getirmek için tezgahın üzerine kaldırılmıştır.
- Izgaranın iç zemini, ısıyı yalıtım ve yoğunlaştırmak ve verimliliği artırmak için ısıya dayanıklı tuğla ile korunmaktadır.
- Küllerin kolayca çıkarılması için depo içinde bulunan çukurlar.
- Izgarada kül toplama çekmecesi bulunur.
- Her ızgarada, bir kömür arabasını (isteğe bağlı) veya mekandaki başka bir arabayı yerleştirmek için tasarlanmış

- kapaklı (rafsız veya kızaksız) bir alt bölüm vardır.
- Duvardaki herhangi bir süpürgeliği birleştirmek için alt arka kısımda kesik taban.
- Ünite, zemine kadar paslanmaz çelikte kaplanmıştır.
- Yüksekliği ayarlanabilir 4 ayak ve 4 tekerlek.
- Kılavuz sistemini gizlemek ve temizlemesi daha kolay bir yüzey sağlamak için arka kapak.
- Izgara kılavuzu, karşı ağırlık sistemi ve sabit üst ızgara bulunur.
- Optimum sıcaklık dağılımı için üst havalandırma delikleri.
- Paslanmaz çelikten üretilmiş ızgara.
- Ön taraftaki krikoyla yüksekliği ayarlanabilen pişirme ızgarası, mükemmel pişirme noktasına ulaşmak için farklı yoğunluklarda pişirmeye olanak sağlar.
- Ayarlama işlemini yumuşatmak için karşı ağırlık bulunur.
- Daha fazla çok yönlülük için büyük boyutlu ızgara.
- Alet olmadan kolayca çıkarılabilen yağ toplama tepsisi bulunur.
- Izgara 5° eğilir. Bu eğim, yağın kapiler hareketle ızgara boyunca yağ toplama tepsisine gitmesine olanak sağlar. Böylelikle, yiyeceğin pişmesini değiştiren alevlenmelere neden olabilecek yağın közlerin üzerine düşmesini önler.
- Ürünün sıcaklığını korumak için üst kısımda ikinci bir sabit ızgara bulunur.
- Temizliği kolaylaştırmak için tüm ızgaralar sökülebilir.

## İSTEĞE BAĞLI AKSESUAR:

- Kömür için araba.
- Güçlendirilmiş üst parçaya sahip paslanmaz çelik çekmece.
- Kolay hareket için dört tekerleklidir.
- Bask ızgarasına servis ortasında daha rahat beslemek üzere kömür depolaması için tasarlanmıştır.
- Kömürün, gıda işleme alanlarındaki hijyeni etkilemeyen dış bölümde depolanmasını sağlar.
- Boyutlar: 370 x 380 x 536 mm.
- İç bölme kapasitesi: 48 litre.

MODEL	KOD	IZGARA EBATLAR (mm)	KARBON CİNSİNDEN GÜÇ EŞDEĞERİ (kW)	ELEKTRİK BAĞLANTISI	ELEKTRİK GÜCÜ (kW)	EBATLAR (mm)	€	
	BGF-1000	19048685	650 x 560	4,6	230 V 1+N	0,025	800 x 870 x 1,500	16.463
	BGF-2000	19058110	2 x 650 x 560	9,2	230 V 1+N	0,05	1,600 x 870 x 1,500	29.288

## Aksesuarlar: Kömür için araba

MODEL	KOD	KAPASİTE (LİTRE)	EBATLAR (mm)	€	
	CBGF	19048692	48	370 x 380 x 536	1.377





# Izgara | Robatalar



## Genel özellikler

- Japon mutfağındaki robotayaki, müşterilerin önünde hazırlanan ve normalde şişlere takılı malzemelerin mangal gibi kömür közlerinin üzerinde yavaşça ızgarada pişirildiği yiyecekleri ifade eder.
- Ünite, duvar tipi olarak tasarlanmıştır.
- Kolay temizlik için yuvarlak kenarlar sahip 3 mm kalınlığında AISI-310 paslanmaz çelikten üretilmiş tezgah.
- Izgara ağız, ızgaranın közlere mümkün olduğunca yaklaşmasına izin vermek ve daha fazla verimlilik elde etmek üzere ısı çıkışını huni şekline getirmek için tezgahın üzerine kaldırılmıştır.
- Izgaranın iç zemini, ısıyı yalıtım ve yoğunlaştırmak ve verimliliği artırmak için ısıya dayanıklı tuğla ile korunmaktadır.
- Küllerin kolayca çıkarılması için depo içinde bulunan çukurlar.
- Izgarada kül toplama çekmecesi bulunur.

- Her ızgarada, bir kömür arabasını (isteğe bağlı) veya mekandaki başka bir arabayı yerleştirmek için tasarlanmış kapaklı (rafsız veya kızaksız) bir alt bölüm vardır.
  - Duvardaki herhangi bir süpürgeliği birleştirmek için alt arka kısımda kesik taban.
  - Ünite, zemine kadar paslanmaz çelikte kaplanmıştır.
  - Yüksekliği ayarlanabilir 4 ayak ve 4 tekerlek.
  - Kılavuz sistemini gizlemek ve temizlemesi daha kolay bir yüzey sağlamak için arka kapak. - Izgara kılavuzu, karşı ağırlık sistemi ve sabit üst ızgara bulunur.
  - Optimum sıcaklık dağılımı için üst havalandırma delikleri.
  - Paslanmaz çelikten üretilmiş ızgara.
  - Ön taraftaki krika ile yüksekliği ayarlanabilen pişirme ızgarası, mükemmel pişirme noktasına ulaşmak için farklı yoğunluklarda pişirmeye olanak sağlar.
  - Ayarlama işlemini yumuşatmak için karşı ağırlık bulunur.
  - Daha fazla çok yönlülük için büyük boyutlu ızgara.
  - Alet olmadan kolayca çıkarılabilen yağ toplama tepsisi bulunur.
  - Izgara 5° eğilir. Bu eğim, yağın kapiler hareketle ızgara boyunca yağ toplama tepsisine gitmesine olanak sağlar. Böylelikle, yiyeceğin pişmesini değiştiren alevlenmelere neden olabilecek yağın közlerin üzerine düşmesini önler.
  - Ürünün sıcaklığını korumak için üst kısımda ikinci bir sabit ızgara bulunur.
  - Temizliği kolaylaştırmak için tüm ızgaralar sökülebilir.
- İsteğe bağlı aksesuar:
- Kömür için araba.
  - Güçlendirilmiş üst parçaya sahip paslanmaz çelik çekmece.
  - Kolay hareket için dört tekerlekli.
  - Bask ızgarasına servis ortasında daha rahat beslemek üzere kömür depolaması için tasarlanmıştır.
  - Kömürün, gıda işleme alanlarındaki hijyeni etkilemeyen dış bölümde depolanmasını sağlar.
  - Boyutlar: 370 x 380 x 536 mm.
  - İç bölme kapasitesi: 48 litre.

MODEL	KOD	IZGARA EBATLAR (mm)	KARBON CİNSİNDEN GÜÇ EŞDEĞERİ (KW)	ELEKTRİK GÜCÜ (KW)	EBATLAR (mm)	€
 RGF-060	19048686	355 x 216	3	1	590 x 450 x 330	5.620
 RGF-100	19048688	800 x 216	3	2	1.107 x 450 x 330	7.685
 RGF-1000	19048689	800 x 216	3	2	1.107 x 850 x 900	11.096

## Aksesuarlar

AÇIKLAMA	KODU	€
ATAŞMAN	19048789	64
PASLANMAZ ÇELİK KAFES IZGARA	19048690	186
ETİ MÜHÜRLEMEK İÇİN PASLANMAZ ÇELİK IZGARA	19048691	410



Yüksek kapasite pişirme  
ekipmanları.



Webstemizi ziyaret edin

# Yüksek güç çıkışlı ekipman

## Kaynatma tencereleri

Sabit silindirik kaynatma tencereleri.....	095
Mikserli sabit silindirik kaynatma tencereleri....	097
Devirmeli silindirik kaynatma tencereleri.....	099
Sabit dikdörtgen kaynatma tencereleri.....	101
Sabit Gastronorm dikdörtgen kaynatma tencereleri.....	103
Otomatik devirmeli dikdörtgen kaynatma tencereleri, mikserli ve PLC monitörlü .....	105

## Devirmeli tavalar

Tek motorlu devirmelitavalar .....	107
Çerçeve üstü otomatik devirmelitavalar.....	109

Otomatik pişiriciler .....	111
----------------------------	-----

# Sabit silindirik kaynatma tencereleri



## Genel Özellikler

- Keskin kenarlı ve yüzeyli cihazların ergonomi ve hareketle ilgili sorunlara yol açabileceği küçük boyutlu geçiş alanlarına yerleştirme bakımından uygun silindirik yapılı ve hazneli kaynatma tenceresi, farklı açılardan rahat kullanım imkanı verir.
- 20/10 ile 40/10 arasında kalınlığa sahip AISI-316 paslanmaz çelik tabanlı hazne özellikle asidik ürünler için uygundur.
- 20/10 ile 40/10 arası kalınlıkta AISI-304 paslanmaz çelik duvarlar. Endirekt versiyonlarda çift duvar.
- 15/10 kalınlığında AISI-304 paslanmaz çelik kapak, denge yayları ve atermik tutamak.
- AISI-304 paslanmaz çelik destek yapısı.
- Parlak AISI-304 dış kaplaması.
- Ayarlanabilir paslanmaz çelik ayaklar.
- Yüksek yoğunluklu seramik elyaf plakalarla garanti edilen ısı yalıtımı.
- Çıkarılabilir filtrelili hazne drenaj deliği.
- Yalıtımlı atermik tutamaklı ön drenaj musluğu.

- Çift duvar içindeki basıncın kontrol edilmesine yönelik göstere.
- Isıtma sırasında hazneyi basıncısız hale getirmek üzere havanın boşaltılmasına yönelik manuel valf.
- Hazneye hareketli çıkışa sahip musluktan su ilave edilir.

### Isıtma:

### GAZ:

- Yüksek performanslı paslanmaz çelik borulu brülörler.
- Manuel piezoelektrik ateşleme ve pilot alevi.
- Duman tahliye ızgarası.
- Emniyet valfli ve termokupplu musluk (direkt versiyonda).

### ENDIREKT ELEKTRİKLİ:

- Enerji varyatörü sayesinde ayarlanabilir güce sahip Incoloy alaşımına daldırılmış ısıtma elemanları ile ısıtılır.
- Aşırı ısınma veya yetersiz su durumunda makinenin çalışmamasını sağlayan emniyet termostati.

- Maksimum/minimum musluklarına ve otomatik su yükleme seçeneğine sahip su kontrol sistemi.

- 400V-3N-50 Hz standart çalışma gerilimi

### ENDIREKT BUHAR:

- Buharın kademeli olarak astara eklenmesine imkan veren bir valf aracılığıyla buharla (kullanıcının bağlantısından) ısıtılır.
- Endirekt ısıtma ekipmanı: 0,5 bar'a ayarlanmış bir emniyet valfi, bir manuel basınç valfi ve bir göstere aracılığıyla sunulan çift duvarda basınç kontrolü sistemi.
- Basıncılı veya otoklav versiyonları, pişirme döngülerinin gün içinde hızlanmasına imkan verir. Bunlar silikon kauçuk hava geçirmez bir bağlantıyla ve hava geçirmez şekilde kapatmak için kelepçelerle ve 0,05 bar'a ayarlanmış bir güvenlik valfi ile donatılmıştır.

MODEL	KOD	GÜÇ (kW)	KAPASİTE (l)	BOYUTLAR (mm)	€
<b>CYLINDRICAL GAS BOILING PANS</b>					
<b>Direkt gaz ısıtmalı</b>					
MCG-300	19003043	39	300	1290x1391x950	18.058
MCG-500	19001445	55	500	1390x1479x1020	24.091
<b>Doğrudan basınçlı gaz ısıtmalı</b>					
MCG-300 A	19003041	39	300	1290x1391x950	20.847
MCG-500 A	19001446	55	500	1390x1479x1020	26.400
<b>Endirekt gaz ısıtmalı</b>					
MCIG-200	19003078	39	200	1090x1195x900	18.993
MCIG-300	19001448	48	300	1290x1391x950	22.450
MCIG-500	19003079	55	500	1390x1479x1020	30.631
<b>Endirekt basınçlı gaz ısıtmalı</b>					
MCIG-200 A	19001447	39	200	1090x1195x900	21.651
MCIG-300 A	19001449	48	300	1290x1391x950	24.770
MCIG-500 A	19001450	55	500	1390x1479x1020	33.441
<b>ELEKTRİKLİ SİLİNDİRİK KAYNATMA TENCERELERİ</b>					
<b>Endirekt elektrik ısıtmalı</b>					
MCIE-200	19003076	24	200	1060x1000x900	17.953
MCIE-300	19001443	36	300	1260x1200x950	21.375
MCIE-500	19003077	48	500	1360x1300x1000	28.991
<b>Endirekt basınçlı elektrik ısıtmalı</b>					
MCIE-200 A	19001442	24	200	1060x1000x900	20.897
MCIE-300 A	19003040	36	300	1260x1200x950	24.109
MCIE-500 A	19001444	48	500	1360x1300x1000	31.783

## Seçenekler

MODEL	KOD	AÇIKLAMA	€
 GF-M	19084528	2" AISI-316 kelepçe bağlantılı drenaj musluğu	2.922
 VM-M	19084529	2,5 "AISI-304 kelebek valf ISO DN50	1.638
 TD-M	19084539	Fiskiyeli esnek boru	824
 DA-M	19084530	Çift duvardan otomatik hava tahliyesine yönelik cihaz	786
*  CENA-M	19084531	Su yükünün çift duvarda elektronik kontrolü	2.493
 CECA-M	19084532	Gösterge ve volumetrik prob ile haznedeki su yükünün elektronik kontrolü	3.243

\* Özellikle tavsiye edilir

## Aksesuarlar

MODEL	KOD	AÇIKLAMA	€
CM-2200	19084524	200 litrelik kaynatma tenceresi için kit 2 1/2 sepetleri	1.822
CM-2300	19084525	300 litrelik kaynatma tenceresi için kit 2 1/2 sepetleri	2.436
CM-4300	19084526	300 litrelik kaynatma tenceresi için kit 4 1/4 sepetleri	3.724
CM-4500	19084527	500 litrelik kaynatma tenceresi için kit 4 1/4 sepetleri	4.489

# Mikserli sabit silindirik kaynatma tencereleri









## Genel Özellikler

- 20/10 ile 40/10 arasında kalınlığa sahip AISI-316 paslanmaz çelik tabanlı hazne özellikle asidik ürünler için uygundur.
- 20/10 ile 25/10 arası kalınlıkta AISI-304 paslanmaz çelik pişirme haznesi duvarları.
- Çıkarılabilir filtrelili hazne drenaj deliği.
- Yalıtımlı atermik tutamaklı 2" ön drenaj musluğu.
- AISI-304 paslanmaz çelik tabanlı ve duvarlı çift yapılı sistem.
- 15/10 kalınlığında AISI-304 paslanmaz çelik kapak, ön yükleme yaylı krom çelik kordon ve atermik tutamak ile donatılmıştır.
- Çift duvar içindeki basıncın kontrol edilmesine yönelik gösterge.
- Isıtma işlemi sırasında çift duvarda oluşan havanın basıncını düşürmek için sunulan manuel hava tahliye valfi.
- 2 versiyon:
  - . Normal versiyon: 0,5 bara ayarlanmış yaylı emniyet valfi.
  - . Otoklav versiyonu: silikon kauçuk bağlantı sistemi, kapağı hava geçirmez şekilde kapatmak için sunulan kelepçeler ve 0,05 bar'a ayarlanmış bir emniyet valfi.
- Yüksekliği ayarlanabilir çelik ayaklara sahip 30/10 kalınlığında paslanmaz çelik destek yapısı.
- 10/10 kalınlığında AISI-304 parlak paslanmaz çelik dış duvarlar.
- 15/10 kalınlığında AISI-304 parlak paslanmaz çelik raf.
- İç parçaların kolay incelenmesini sağlayan çıkarılabilir iç kaplama.
- Yüksek yoğunluklu seramik elyaf plakalarla garanti edilen ısı yalıtımı.
- Karıştırma sistemi:
  - . 386 Nm'ye varan kuvvet seviyelerinde çalışabilen, 7 ile 28 g/m arasında ayarlanabilir dönüş hızına sahip AISI-316 paslanmaz çelik mikser
  - . Elektronik anahtar ile çalışma yönünü tersine çevirme imkanı.
  - . Temizleme ve ürün çıkarma süreçlerini kolaylaştırmak için sunulan çıkarılabilir mikser.
  - . Paslanmaz çelik radyal kollarla ve Teflon seramik bıçaklarla monte edilen Mikser.
- Isıtma:
  - . Çift duvarlı, endirekt elektrikli:
- Enerji varyatörü sayesinde ayarlanabilir güce sahip Incoloy alaşımına daldırılmış ısıtma elemanları ile ısıtılır.
- Termoregülasyon ve sıcaklık ve işlem süresinin elektronik zaman gecikmesi.
- Aşırı ısınma veya yetersiz su durumunda makinenin çalışmamasını sağlayan ısıtma elemanlarına sahip emniyet termostatu.
- Maksimum/minimum musluklarına ve problu otomatik su yükleme seçeneğine sahip su kontrol sistemi.
- Bir basınç anahtarı ve 0,5 bar'a ayarlanmış bir emniyet valfi, bir düşürme valfi ve bir gösterge aracılığıyla gerçekleştirilen çift duvar basınç kontrolü.
- 400V-3N-50 Hz standart çalışma gerilimi.
- . Çift duvarlı, endirekt buharlı:
  - Buharın kademeli olarak çift duvara eklenmesine imkan veren bir karşı basınç valfi aracılığıyla buharla (kullanıcının bağlantısından) ısıtılır.
  - 0,5 bar'a ayarlanmış bir emniyet valfi, düşürme valfi ve gösterge aracılığıyla sunulan çift duvarda basınç kontrolü sistemi.
- 400V-3N-50 Hz standart çalışma gerilimi.

MODEL	KOD	GÜÇ (kW)	KAPASİTE (l)	BOYUTLAR (mm)	€
<b>ELEKTRİKLİ MİKSERLİ SİLİNDİRİK KAYNATMA TENCERELERİ</b>					
<b>Endirekt elektrik ısıtmalı</b>					
MCIE-200 M	19084225	24,37	200	1120x1000x1000	41.693
MCIE-300 M	19084227	36,37	300	1320x1200x950	47.560
MCIE-500 M	19084231	48,37	500	1420x1300x1050	55.160
<b>Endirekt basınçlı elektrik ısıtmalı</b>					
MCIE-200 A M	19084226	24,37	200	1120x1000x1000	41.797
MCIE-300 A M	19084229	36,37	300	1320x1200x950	50.278
MCIE-500 A M	19084232	48,37	500	1420x1300x1050	57.929

## Seçenekler

	MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
	 GF-M	19084528	2" AISI-316 kelepçe bağlantılı drenaj musluğu	2.922
	 VM-M	19084529	2,5 "AISI-304 kelebek valf ISO DN50	1.638
	 TD-M	19084539	Fiskiyeli esnek boru	824
	 DA-M	19084530	Çift duvardan otomatik hava tahliyesine yönelik cihaz	786
*	 CENA-M	19084531	Su yükünün çift duvarda elektronik kontrolü	2.493
	 CECA-M	19084532	Gösterge ve volumetrik prob ile haznedeki su yükünün elektronik kontrolü	3.243

# Devirmeli silindirik kaynatma tencereleri



## Genel Özellikler

- Yan yükleme sütunlarına sahip otomatik devirmeli kaynatma tenceresi. Haznenin devrilebilmesi katı yiyeceklerin aktarımını kolaylaştırır. Bu, yüksek miktarlarda yiyecek pişirmenin en hızlı ve en kolay yoludur.
- 20/10 ile 40/10 arasında kalınlığa sahip AISI-316 paslanmaz çelik tabanlı pişirme haznesi ve 20/10 ile 25/10 arasında kalınlığa sahip AISI-304 paslanmaz çelik çift duvar.
- 15/10 kalınlığında AISI-304 paslanmaz çelik kapak, denge yayları; atermik tutamak ve isteğe bağlı olarak sunulan yalıtımlı bir kapak mevcuttur.
- Çift duvar içindeki basıncın kontrol edilmesine yönelik göstere.
- Isıtma işlemi sırasında çift duvarda oluşan havanın basıncını düşürmek için sunulan manuel hava tahliye valfi.
- Sıcak ve soğuk su için ayarlanabilir krom bronz mikser.
- 0,5 bar değerine ayarlı ağırlık emniyet valfi.

- Bir çerçeve üzerine takılmış 30/10 kalınlığında paslanmaz çelik destek yapısı.
- İnce parlak AISI-304 dış kısım .
- Yüksek yoğunluklu seramik elyaf panellerle garanti edilen ısı yalıtımı.
- Bir hidrolik silindir aracılığıyla sunulan otomatik devirme sistemi.
- Eğitimde otomatik kapanma sistemi.
- Isıtma:
- GAZ:
- Yüksek performanslı paslanmaz çelik borulu brülörler.
- Manuel piezoelektrik ateşleme ve pilot alevi.
- Duman tahliye ızgarası.
- Emniyet valfli ve termokupllu musluk (direkt versiyonda).
- Endirekt elektrikli:
- Enerji varyatörü sayesinde ayarlanabilir güce sahip Incoloy alaşımına daldırılmış ısıtma elemanları ile ısıtılır.

- Aşırı ısınma veya yetersiz su durumunda makinenin çalışmamasını sağlayan emniyet termostadı.
- Maksimum/minimum musluklarına ve otomatik su yükleme seçeneğine sahip su kontrol sistemi.
- 400V-3N-50 Hz standart çalışma gerilimi
- ENDIREKT BUHAR:
- Buharın kademeli olarak astara eklenmesine imkan veren bir valf aracılığıyla buharla (kullanıcının bağlantısından) ısıtılır.
- Endirekt ısıtma ekipmanı: 0,5 bar'a ayarlanmış bir emniyet valfi, bir manuel basınç valfi ve bir göstere aracılığıyla sunulan çift duvarda basınç kontrolü sistemi.



MODEL	KOD	GÜÇ (kW)	KAPASİTE (l)	BOYUTLAR (mm)	€
<b>GAZLI DEVİRMELİ SİLİNDİRİK KAYNATMA TENCERELERİ</b>					
<b>Direkt gaz ısıtmalı</b>					
MCBG-100	19001283	26,4	100	1600x970x1050	23.803
MCBG-150	19001227	26,4	150	1600x970x1050	24.426
MCBG-200	19001284	39,4	200	1750x1135x1050	28.203
MCBG-300	19001228	39,4	300	1960x1325x1300	31.231
MCBG-500	19001285	55,4	500	2050x1475x1300	44.279
<b>Endirekt gaz ısıtmalı</b>					
MCBIG-100	19001229	26,4	100	1600x970x1050	25.497
MCBIG-150	19001286	26,4	150	1600x970x1050	26.912
MCBIG-200	19001230	39,4	200	1750x1135x1050	31.350
MCBIG-300	19001287	48,4	300	1960x1325x1300	35.204
MCBIG-500	19001231	55,4	500	2050x1475x1300	46.974
<b>ELEKTRİKLİ DEVİRMELİ SİLİNDİRİK KAYNATMA TENCERELERİ</b>					
<b>Endirekt buhar ısıtmalı</b>					
MCBIE-100	19001278	12,4	100	1600x885x1050	24.426
MCBIE-150	19003052	16,4	150	1600x885x1050	25.670
MCBIE-200	19001280	24,4	200	1750x1035x1050	29.506
MCBIE-300	19003053	36,4	300	1950x1230x1300	34.382
MCBIE-500	19001282	48,4	500	2050x1370x1300	47.824
<b>BUHARLI DEVİRMELİ SİLİNDİRİK KAYNATMA TENCERELERİ</b>					
<b>Endirekt buhar ısıtmalı</b>					
MCBIV-100	19003072	0,4	100	1600x885x1050	21.682
MCBIV-150	19001289	0,4	150	1600x885x1050	23.518
MCBIV-200	19003073	0,4	200	1750x1035x1050	29.297
MCBIV-300	19001291	0,4	300	1950x1230x1300	33.479
MCBIV-500	19003074	0,4	500	2050x1370x1300	45.125

## Seçenekler

MODEL	KOD	AÇIKLAMA	€
 GF-M	19084528	2" AISI-316 kelepçe bağlantılı drenaj musluğu	2.922
 VM-M	19084529	2,5 "AISI-304 kelebek valf ISO DN50	1.638
 TD-M	19084539	Fisikiyeli esnek boru	824
 DA-M	19084530	Çift duvardan otomatik hava tahliyesine yönelik cihaz	786
 CENA-M	19084531	Su yükünün çift duvarda elektronik kontrolü	2.493
 CECA-M	19084532	Gösterge ve volumetrik prob ile haznedeki su yükünün elektronik kontrolü	3.243

\*

\* Özellikle tavsiye edilir

## Aksesuarlar

MODEL	KOD	AÇIKLAMA	€
 FBM-150	19084533	100-150 litrelik kaynatma tenceresi için drenaj filtre nozulu	644
 FBM-200	19084534	200 litrelik kaynatma tenceresi için drenaj filtre nozulu	675
 FBM-300	19084535	300 litrelik kaynatma tenceresi için drenaj filtre nozulu	1.096
 FBM-500	19084536	500 litrelik kaynatma tenceresi için drenaj filtre nozulu	1.154

# Sabit dikdörtgen kaynatma tencereleri



## Genel Özellikler

- Silindirik hazneli dikdörtgen kaynatma tenceresi. Tek başına veya başka makinelerle monte edilebilir. Rijitliği ve işlevselliği sayesinde uzun süreli ve sürekli kullanıma uygundur.
- 20/10 ile 40/10 arasında kalınlığa sahip AISI-316 paslanmaz çelik tabanlı pişirme haznesi ve 20/10 ile 25/10 arasında kalınlığa sahip AISI-304 paslanmaz çelik duvarlar.
- Çıkarılabilir filtreli hazne drenaj deliği.
- Yalıtımlı atermik tutamaklı ön drenaj musluğu.
- 15/10 kalınlığında AISI-304 paslanmaz çelik kapak, ön yükleme yaylı krom çelik kordon ve atermik tutamak ile donatılmıştır.
- Çift duvar içindeki basıncın kontrol edilmesine yönelik gösterge.
- Isıtma işlemi sırasında çift duvarda oluşan havanın basıncını düşürmek için sunulan manuel hava tahliye valfi.
- 2 versiyon:
  - . Normal versiyon: yay ve ağırlık emniyet valfi (makinenin kapasitesine bağlı olarak) 0,5 bar olarak ayarlanmıştır.

- . Otoklav versiyon: silikon kauçuk bağlantı sistemi, kapağı hava geçirmez şekilde kapatmak için kelepçelenir. 0,05 bar değerine ayarlı emniyet valfi.
- Yüksekliği ayarlanabilir çelik ayaklara sahip 30/10 kalınlığında paslanmaz çelik destek yapısı.
- 10/10 kalınlığında AISI-304 parlak paslanmaz çelik dış duvarlar.
- 15/10 kalınlığında AISI-304 parlak paslanmaz çelik raf.
- Isıtma:
  - GAZ:
    - Yüksek performanslı paslanmaz çelik borulu brülörler.
    - Manuel piezoelektrik ateşleme ve pilot alevi.
    - Duman tahliye ızgarası.
    - Emniyet valfli ve termokupplu musluk (direkt versiyonda).
  - ENDIREKT ELEKTRİKLİ:
    - Enerji varyatörü sayesinde ayarlanabilir güce sahip Incoloy alaşımına daldırılmış ısıtma elemanları ile ısıtılır.

- Aşırı ısınma veya yetersiz su durumunda makinenin çalışmamasını sağlayan emniyet termostatı.
- Maksimum/minimum musluklarına ve otomatik su yükleme seçeneğine sahip su kontrol sistemi.
- 400V-3N-50 Hz standart çalışma gerilimi
- ENDIREKT BUHAR:
  - Buharın kademeli olarak astara eklenmesine imkan veren bir valf aracılığıyla buharla (kullanıcının bağlantısından) ısıtılır.
  - Endirekt ısıtma ekipmanı: 0,5 bar'a ayarlanmış bir emniyet valfi, bir manuel basınç valfi ve bir gösterge aracılığıyla sunulan çift duvarda basınç kontrolü sistemi.

MODEL	KOD	GÜÇ (kW)	KAPASİTE (l)	BOYUTLAR (mm)	€
<b>GAZLI DİKDÖRTGEN KAYNATMA TENCERELERİ</b>					
<b>Direkt gaz ısıtmalı</b>					
MRG-300	19001273	39	300	1200x1270x900	17.584
MRG-500	19001418	55	500	1300x1400x1000	21.922
<b>Doğrudan basınçlı gaz ısıtmalı</b>					
MRG-300 A	19003031	39	300	1200x1270x900	20.110
MRG-500 A	19001419	55	500	1300x1400x1000	24.615
<b>Endirekt gaz ısıtmalı</b>					
MRIG-200	19003091	39	200	1000x1150x850	18.691
MRIG-300	19001421	48	300	1200x1270x900	21.714
MRIG-500	19001272	55	500	1300x1400x1000	28.372
<b>Endirekt basınçlı gaz ısıtmalı</b>					
MRIG-200 A	19001420	39	200	1000x1150x850	21.109
MRIG-300 A	19003045	48	300	1200x1270x900	24.241
MRIG-500 A	19001422	55	500	1300x1400x1000	31.010
<b>ELEKTRİKLİ DİKDÖRTGEN KAYNATMA TENCERELERİ</b>					
<b>Endirekt elektrik ısıtmalı</b>					
MRIE-200	19001414	24	200	1000x1150x850	18.560
MRIE-300	19003082	36	300	1200x1270x900	21.316
MRIE-500	19001416	48	500	1300x1400x1000	28.463
<b>Endirekt basınçlı elektrik ısıtmalı</b>					
MRIE-200 A	19001274	24	200	1000x1150x850	20.543
MRIE-300 A	19001415	36	300	1200x1270x900	23.825
MRIE-500 A	19001275	48	500	1300x1400x1000	30.952
<b>BUHARLI DİKDÖRTGEN KAYNATMA TENCERELERİ</b>					
<b>Endirekt buhar ısıtmalı</b>					
MRIV-200	19001424	-	200	1000x1150x850	13.904
MRIV-300	19003087	-	300	1200x1270x900	15.967
MRIV-500	19001426	-	500	1300x1400x1000	21.679
<b>Endirekt basınçlı buhar ısıtmalı</b>					
MRIV-200 A	19003089	-	200	1000x1150x850	16.327
MRIV-300 A	19001425	-	300	1200x1270x900	18.450
MRIV-500 A	19003090	-	500	1300x1400x1000	24.503

## Seçenekler

MODEL	KOD	AÇIKLAMA	€
 GF-M	19084528	2" AISI-316 kelepçe bağlantılı drenaj musluğu	2.922
 VM-M	19084529	2,5 "AISI-304 kelebek valf ISO DN50	1.638
 TD-M	19084539	Fiskiyeli esnek boru	824
 DA-M	19084530	Çift duvardan otomatik hava tahliyesine yönelik cihaz	786
*  CENA-M	19084531	Su yükünün çift duvarda elektronik kontrolü	2.493
 CECA-M	19084532	Gösterge ve volumetrik prob ile haznedeki su yükünün elektronik kontrolü	3.243

\* Özellikle tavsiye edilir

## Aksesuarlar

MODEL	KOD	AÇIKLAMA	€
CM-2200	19084524	200 litrelik kaynatma tenceresi için kit 2 1/2 sepetleri	1.822
CM-2300	19084525	300 litrelik kaynatma tenceresi için kit 2 1/2 sepetleri	2.436
CM-4300	19084526	300 litrelik kaynatma tenceresi için kit 4 1/4 sepetleri	3.724
CM-4500	19084527	500 litrelik kaynatma tenceresi için kit 4 1/4 sepetleri	4.489

# Sabit Gastronorm dikdörtgen kaynatma tencereleri




## Genel Özellikler

- Gastronorm dikdörtgen hazneli dikdörtgen kaynatma tenceresi. Tek başına veya başka makinelerle monte edilebilir. Rijitliği ve işlevselliği sayesinde uzun süreli ve sürekli kullanıma uygundur.
- 25/10 kalınlığa sahip AISI-316 paslanmaz çelik tabanlı pişirme haznesi ve 20/10 ile 25/10 arasında kalınlığa sahip AISI-304 paslanmaz çelik duvarlar.
- Yalıtımlı atermik tutamaklı ön drenaj musluğu.
- 15/10 kalınlığında AISI-304 paslanmaz çelik kapak, denge yayları; atermik tutamak ve isteğe bağlı olarak sunulan yalıtımlı bir kapak mevcuttur.
- Çift duvar içindeki basıncın kontrol edilmesine yönelik gösterge.
- Isıtma işlemi sırasında çift duvarda oluşan havanın basıncını düşürmek için sunulan manuel hava tahliye valfi.
- Sıcak ve soğuk su için ayarlanabilir krom bronz mikser.
- 0,5 bar değerine ayarlı ağırlık emniyet valfi.
- Paslanmaz çelik destek yapısı ile.
- Yüksekliği ayarlanabilir paslanmaz çelik destek ayakları ve manuel olarak boşaltılmış astar filtresi ile donatılmıştır.
- AISI-304 dış kaplama. İnce parlak. Yüksek yoğunluklu seramik elyaf plakalarla garanti edilen ısı yalıtımı.
- Isıtma:  
GAZ:  
- Yüksek performanslı paslanmaz çelik borulu brülörler.  
- Manuel piezoelektrik ateşleme ve pilot alevi.  
- Duman tahliye ızgarası.  
- Emniyet valfli ve termokuplu musluk (direkt versiyonda).  
Endirekt elektrikli:  
- Enerji varyatörü sayesinde ayarlanabilir güce sahip Incoloy alaşımına daldırılmış ısıtma elemanları ile ısıtılır.
- Aşırı ısınma veya yetersiz su durumunda makinenin çalışmamasını sağlayan emniyet termostatu.
- Maksimum/minimum musluklarına ve otomatik su yükleme seçeneğine sahip su kontrol sistemi.
- 400V-3N-50 Hz standart çalışma gerilimi  
ENDIREKT BUHAR:  
- Buharın kademeli olarak astara eklenmesine imkan veren bir valf aracılığıyla buharla (kullanıcının bağlantısından) ısıtılır.  
- Endirekt ısıtma ekipmanı: 0,5 bar'a ayarlanmış bir emniyet valfi, bir manuel basınç valfi ve bir gösterge aracılığıyla sunulan çift duvarda basınç kontrolü sistemi.

MODEL	KOD	GÜÇ (kW)	KAPASİTE (l)	BOYUTLAR (mm)	€
<b>GAZLI GASTRONORM DİKDÖRTGEN KAYNATMA TENCERELERİ</b>					
<b>Direkt gaz ısıtmalı</b>					
MGNG-280	19084264	35	280	1400x900x850	21.258
<b>Endirekt gaz ısıtmalı</b>					
MGNIG-180	19001394	29	180	1000x900x850	22.162
MGNIG-280	19003083	35	280	1400x900x850	25.614
MGNIG-400	19003084	45	400	2000x900x850	32.484
<b>ELEKTRİKLİ GASTRONORM DİKDÖRTGEN KAYNATMA TENCERELERİ</b>					
<b>Endirekt elektrik ısıtmalı</b>					
MGNIE-180	19003046	18	180	1000x900x850	23.273
MGNIE-280	19001312	24	280	1400x900x850	27.254
MGNIE-400	19001393	36	400	2000x900x850	31.747
<b>BUHARLI GASTRONORM DİKDÖRTGEN KAYNATMA TENCERELERİ</b>					
<b>Endirekt buhar ısıtmalı</b>					
MGNIV-180	19001396	0,05	180	1000x900x850	19.578
MGNIV-280	19003049	0,05	280	1400x900x850	24.200
MGNIV-400	19003050	0,05	400	2000x900x850	27.996

## Seçenekler

	MODEL	KOD	AÇIKLAMA	€
	GF-M	19084528	2" AISI-316 kelepçe bağlantılı drenaj musluğu	2.922
	VM-M	19084529	2,5 "AISI-304 kelebek valf ISO DN50	1.638
	TD-M	19084539	Fiskiyeli esnek boru	824
	DA-M	19084530	Çift duvardan otomatik hava tahliyesine yönelik cihaz	786
* 	CENA-M	19084531	Su yükünün çift duvarda elektronik kontrolü	2.493
	CECA-M	19084532	Gösterge ve volumetrik prob ile haznedeki su yükünün elektronik kontrolü	3.243

\* Özellikle tavsiye edilir

# Otomatik devirmeli dikdörtgen kaynatma tencereleri, mikserli ve PLC monitörlü





## Genel Özellikler

- 20/10 ile 40/10 arasında kalınlığa sahip AISI-316 şeffaf paslanmaz çelik tabanlı hazne özellikle asidik ürünler için uygundur.
- 20/10 ile 25/10 arası kalınlıkta AISI-304 paslanmaz çelik pişirme haznesi duvarları.
- AISI-304 paslanmaz çelik tabanlı ve duvarlı çift yapılı sistem.
- Çıkarılabilir filtreli hazne drenaj deliği (opsiyonel).
- Yalıtımlı atermik tutamaklı ön drenaj musluğu (opsiyonel).
- 15/10 kalınlığında AISI-304 paslanmaz çelik kapak, ön yükleme yaylı çelik kordon ve atermik tutamak ile donatılmıştır.
- Çift duvar içindeki basıncın kontrol edilmesine yönelik gösterge.
- Isıtma işlemi sırasında çift duvarda oluşan havanın basıncını düşürmek için sunulan manuel hava tahliye valfi.
- Sıcak ve soğuk su için ayarlanabilir krom bronz mikser.
- 0,5 bar değerine ayarlı ağırlık emniyet valfi.
- Yüksekliği ayarlanabilir ve zemine sabitleme kelepçeli çelik ayaklara sahip 40/10 kalınlığında paslanmaz çelik destek yapısı.
- 10/10 kalınlığında AISI-304 parlak paslanmaz çelik dış duvarlar.
- 15/10 kalınlığında AISI-304 parlak paslanmaz çelik raf.
- 386 Nm'ye varan kuvvet seviyelerinde çalışabilen, 7 ile 28 g/m arasında ayarlanabilir dönüş hızına sahip AISI-316 paslanmaz çelik çıkarılabilir mikser.
- Elektronik anahtar ile çalışma yönünü tersine çevirme imkanı.
- Paslanmaz çelik radyal kollar ve Teflon seramik kazıyıcı bıçaklar
- PLC monitör:
  - . Pişirme sırasında bile yönetilebilen ve kişiselleştirilebilen 100'e kadar değiştirilebilir pişirme programının kullanımına imkan verir.
  - . Dokunmatik ekran ve manuel kontrollerle çalıştırma, su yükleme, mikser eğimi ve hareketi gibi özelliklerle donatılmıştır.
  - . Doğru kullanıma yönelik akustik uyarı mesajı göstergeleri (sarı) veya hatalı kullanıma yönelik alarmlar (kırmızı) ile donatılmıştır.
  - . Tüm ayarlar pişirme sırasında bile özelleştirilebilir, görüntülenebilir ve değiştirilebilir (ad, bekleme, su yükleme, süreler, sıcaklıklar, problemler, karıştırma hızı, zaman vb.).
- Isıtma:
  - . Endirekt gaz ısıtmalı:
  - Manuel piezoelektrik ateşlemeli ve pilot alevli.
  - Borulu kazanlar ve yüksek performanslı AISI-304 paslanmaz çelik ile ısıtılır.
  - Duman tahliye ızgarası.
  - Farklı gaz türleri için nozul seti.
  - Maksimum/minimum musluklarına ve otomatik su yükleme seçeneğine sahip su seviyesi kontrol sistemi.
  - 0,5 bar'a ayarlanmış bir emniyet valfi, düşürme valfi ve gösterge aracılığıyla sunulan çift duvarda basınç kontrolü sistemi.
  - . Endirekt elektrik ısıtmalı:
  - Bir dizi elektrikli ısıtma elemanı ile ısıtılır.
  - Aşırı ısınma veya yetersiz su durumunda makinenin çalışmamasını sağlayan emniyet termostatu.
  - Sıcaklık kontrolü (50 - 120 °C).
  - . Endirekt buhar ısıtmalı:
  - Buharın kademeli olarak çift duvara eklenmesine imkan veren bir karşı basınç valfi aracılığıyla buharla (kullanıcının bağlantısından) ısıtılır.
  - 0,5 bar'a ayarlanmış bir emniyet valfi, düşürme valfi ve gösterge aracılığıyla sunulan çift duvarda basınç kontrolü sistemi.

MODEL	KOD	GÜÇ (kW)	KAPASİTE (l)	BOYUTLAR (mm)	€
<b>Endirekt gaz ısıtım</b>					
MRBIG-200 M	19084239	35,75	200	1674x1450x1140	70.281
MRBIG-300 M	19084240	35,75	300	1874x1650x1140	78.271
MRBIG-500 M	19084241	42,75	500	1976x1835x1140	113.868
<b>Endirekt elektrik ısıtım</b>					
MRBIE-200 M	19084242	24,75	200	1674x1450x1140	62.646
MRBIE-300 M	19084243	36,75	300	1874x1650x1140	69.562
MRBIE-500 M	19084244	48,75	500	1976x1835x1140	95.581
<b>Endirekt buhar ısıtım</b>					
MRBIV-200 M	19084245	0,75	200	1674x1450x1140	55.103
MRBIV-300 M	19084246	0,75	300	1874x1650x1140	66.678
MRBIV-500 M	19084247	0,75	500	1976x1835x1140	93.543

## Seçenekler

	MODEL	KOD	AÇIKLAMA	€
	GF-M	19084528	2" AISI-316 kelepçe bağlantılı drenaj musluğu	2.922
	VM-M	19084529	2,5 "AISI-304 kelebek valf ISO DN50	1.638
	TD-M	19084539	Fiskiyeli esnek boru	824
	DA-M	19084530	Çift duvardan otomatik hava tahliyesine yönelik cihaz	786
* 	CENA-M	19084531	Su yükünün çift duvarda elektronik kontrolü	2.493
	CECA-M	19084532	Gösterge ve volumetrik prob ile haznedeki su yükünün elektronik kontrolü	3.243

\* Özellikle tavsiye edilir

## Aksesuarlar

	MODEL	KOD	AÇIKLAMA	€
	FBM-150	19084533	100-150 litrelik kaynatma tenceresi için drenaj filtre nozulu	644
	FBM-200	19084534	200 litrelik kaynatma tenceresi için drenaj filtre nozulu	675
	FBM-300	19084535	300 litrelik kaynatma tenceresi için drenaj filtre nozulu	1.096
	FBM-500	19084536	500 litrelik kaynatma tenceresi için drenaj filtre nozulu	1.154

# Tek motorlu devirmeli tavalalar



## Genel özellikler

- AISI 304 paslanmaz çelik pişirme haznesi duvarları.
- AISI 304 paslanmaz çelik malzemeden 10 mm kalınlığında taban. Seçenek: 12 mm kompozit taban (9 mm demir + 3 mm çelik).
- Yapışmaz yüzeyli ve mikro seramik kürecikli pişirme haznesi.
- Suyu hazne içine veren tek delikli tıpa.
- AISI 304 paslanmaz çelik malzemeden 10/10 kalınlığında, yaylı ön yüklemeli krom kaplama çelik rafı ve paslanmaz çelik saplı kapak.
- Seviyeleme için ayarlanabilir çelik ayağa monte edilen, paslanmaz çelik malzemeden 20/10 kalınlığında yatak.
- AISI 304 paslanmaz çelik malzemeden 10/10 kalınlığında dış duvarlar.
- AISI 304 paslanmaz çelik malzemeden 20/10 kalınlığında cilalı stant.

- Motorlu otomatik eğim. Arıza durumları için manuel eğim sistemi içerir.

- Sistem arızası durumları için otomatik kilitleme.

- Isıtma:

### **DIREKT GAZ:**

- Manuel basınçsal elektrik indüklemeli ve pilot alevli.
- AISI 304 paslanmaz çelik malzemeden yüksek verimli silindir gaz memeleri ile ısıtma.
- Duman tahliye ızgarası.
- Çeşitli gaz tipleri için meme seti.
- Emniyet termostatu.
- Isıl çiftli emniyet valfli tıpa.
- 100°C - 300°C arası sıcaklık düzenleme.

### **DIREKT ELEKTRIKLI:**

- Elektrik ısı elemanlı batarya ile ısıtma.
- Aşırı sıcaklık için ısıyı bloke eden ısı elemanı emniyet termostatu.
- Sıcaklık kontrolü (50°C – 260°C).
- Standart besleme gerilimi, 400V 3N 50/60Hz.



MODEL	KOD	GÜÇ (kW)	KAPASİTE (l)	BOYUTLAR (mm)	€
<b>Gazlı direkt ısıtma</b>					
SBG-150 M	19072688	33,01	150	1200x900x850	19.107
SBG-200 M	19079430	44,01	200	1600X900X850	27.920
<b>Elektrikli direkt ısıtma</b>					
SBE-150 M	19072695	15,1	150	1200x900x850	17.992
SBE-200 M	19085076	20,1	200	1600X900X850	26.364

## Seçimler

KOD	MODEL	AÇIKLAMA	€
*	COMPOUND	150 L tavalar için 12 mm kompozit taban (9 mm demir + 3 mm çelik)	-
*	COMPOUND	200 L tavalar için 12 mm kompozit taban (9 mm demir + 3 mm çelik)	-

(\*) Versiyon sorun.

# Çerçeve üstü otomatik devimeli tavalalar



## Genel özellikler

- AISI 304 paslanmaz çelik pişirme haznesi tabanı ve duvarları:
- SBGA ve SBEA modeller: AISI 316 paslanmaz çelik malzemeden 10 mm kalınlığında taban. Seçenek: 12 mm kompozit taban (9 mm demir + 3 mm çelik).
- SBGAX ve SBEAX modeller: AISI 316 paslanmaz çelik malzemeden 15 mm kalınlığında taban. Seçenek: 15 mm kompozit taban (12 mm demir + 3 mm çelik).
- Yapımaz yüzeyli ve mikro seramik kürecikli pişirme haznesi.
- Suyu hazne içine veren tek delikli tıpa.
- AISI 304 paslanmaz çelik malzemeden 10/10 kalınlığında, yaylı ön yüklemeli krom kaplama çelik rafı ve paslanmaz çelik saplı kapak.
- Seviyeleme için ayarlanabilir çelik ayağa monte edilen, paslanmaz çelik malzemeden 40/10 kalınlığa kadar yatak.
- AISI 304 paslanmaz çelik malzemeden 10/10 kalınlığında dış duvarlar.
- AISI 304 paslanmaz çelik malzemeden 15/10 kalınlığında cilalı stant.
- Ön aks üzerinde hidrolik tahrikli otomatik eğim
- Sistem arızası durumları için otomatik kilitleme.
- Isıtma sistemi:
- DIREKT GAZ:**
- Manuel ya da elektrikli basınçsal elektrik indüklemeli ve pilot alevli (SBGAX ve SBEAX modelleri).
- AISI 304 paslanmaz çelik malzemeden yüksek verimli silindir gaz.
- Memeleri ile ısıtma.
- Duman tahliye ızgarası.
- Çeşitli gaz tipleri için meme seti.
- Emniyet termostatu.
- Isıl çiftli emniyet valfli tıpa.
- 100°C - 250°C arası sıcaklık düzenleme.
- DIREKT ELEKTRIKLI:**
- Elektrik ısı elemanı batarya ile ısıtma.
- Aşırı sıcaklık ya da az miktarda ürün için ısıyı bloke eden ısı elemanı emniyet termostatu.
- Sıcaklık kontrolü (100°C – 250°C).
- Standart besleme gerilimi, 400V 3N 50/60Hz.

MODEL	KOD	GÜÇ (kW)	KAPASİTE (l)	BOYUTLAR (mm)	€
<b>Gazlı direkt ısıtma</b>					
SBGA-150	19085078	33,04	150	1600x905x930	38.856
SBGA-210	19085080	44,04	200	2000x905x930	51.110
SBGAX-300	19085082	33,75	300	1420x1840x1350	70.484
SBGAX-400	19085083	33,75	400	1420x1840x1350	89.679
<b>Elektrikli direkt ısıtma</b>					
SBEA-150	19085085	15,4	150	1600x905x930	36.953
SBEA-210	19085087	20,4	200	2000x905x930	46.437
SBEAX-300	19085088	28,75	300	1420x1840x1350	66.939
SBEAX-400	19085089	28,75	400	1420x1840x1350	87.084

## Seçimler

KOD	MODEL	AÇIKLAMA	€
*	COMPOUND	130 ve 150 L tavalar için 12 mm kompozit taban (9 mm demir + 3 mm çelik)	-
*	COMPOUND	165, 200 ve 210 L tavalar için 12 mm kompozit taban (9 mm demir + 3 mm çelik)	-
*	COMPOUND	300 ve 400 L tavalar için 15 mm kompozit taban (12 mm demir + 3 mm çelik)	-
19084539	TD-M	Duş başlıklı esnek hortum	824

(\*) Versiyon sorun.

# Otomatik pişiriciler



## Genel Özellikler

- Tamamen AISI-316 saten paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- AISI-316 parlak paslanmaz çelik sepetler.
- Çıkış ve drenaj için taşma borusu ve musluk.
- 15/10 kalınlığında AISI-304 paslanmaz çelik kapak, ön yükleme yaylı çelik kordon ve atermik tutamak ile donatılmıştır.
- Çift duvar içindeki basıncın kontrol edilmesine yönelik gösterge.
- Isıtma işlemi sırasında çift duvarda oluşan havanın basıncını düşürmek için sunulan manuel hava tahliye valfi.
- Sıcak ve soğuk su için ayarlanabilir krom bronz mikser.
- 0,5 bar değerine ayarlı ağırlık emniyet valfi.
- 150 mm ila 180 mm arasında ayarlanabilen paslanmaz çelik ayaklara sahip 20/10 kalınlığında paslanmaz çelik destek yapısı.
- 10/10 kalınlığında AISI-304 parlak paslanmaz çelik dış duvarlar.
- 15/10 kalınlığında AISI-304 paslanmaz çelik parlak raf.

- Sıcaklığın 20 °C ile 110 °C arasında ayarlanmasına imkan veren 4 rakamlı 3 göstergeye sahip dijital kontrollerle donatılmıştır.
- Sepetin minimum 1 saniyelik aralıklarla daldırıldığı süreyi değiştirme imkanı.
- Pişirme döngüsünün sona erdiğini bildirmek üzere sunulan akustik aydınlatmalı gösterge.
- Pişirme sonunda zaman gecikmeli su entegrasyonu ile pişirme durdurma özelliği.
- Pişirme sonunda sepetin otomatik olarak kaldırılma özelliği.
- Sepetin konumunu yönetme imkanı: önce damlatma ve ardından boşaltma veya doğrudan ön boşaltma özelliği.
- Isıtma:
- DIREKT GAZ ISITMALI:**
- Manuel piezoelektrik ateşlemeli ve pilot alevli.
- Borulu kazanlar ve yüksek performanslı AISI-304 paslanmaz çelik ile ısıtılır.
- Duman tahliye ızgarası.
- Farklı gaz türleri için nozul seti.

- Emniyet valfli ve termokupplu musluk.
- Aşırı ısınmaya ve su eksikliğine karşı koruma sağlayan emniyet termostatu.

### **DIREKT ELEKTRİK ISITMALI:**

- Bir dizi elektrikli ısıtma elemanı ile ısıtılır.
- Aşırı ısınma veya yetersiz su durumunda makinenin çalışmamasını sağlayan emniyet termostatu.
- Sıcaklık kontrolü (50 - 120 °C).
- 400V-3N-50 Hz standart çalışma gerilimi

### **ÇİFT DUVARLI, ENDİREKT BUHAR ISITMALI:**

- AISI-304 paslanmaz çelik tabanlı ve duvarlı çift yapılı sistem.
- Buharın kademeli olarak çift duvara eklenmesine imkan veren bir karşı basınç elektrovalfi aracılığıyla buharla (kullanıcının bağlantısından) ısıtılır.
- Bir basınç anahtarı ve 0,5 bar'a ayarlanmış bir emniyet valfi, bir düşürme valfi ve bir gösterge aracılığıyla gerçekleştirilen çift duvar basınç kontrolü.

MODEL	KOD	GÜÇ (kW)	DEPOLAR		BOYUTLAR (mm)	€
			MIKTAR	KAPASİTE (L)		
<b>Direkt gaz ısıtmalı</b>						
CAG-1132	19084248	24,1	1	132	900x900x850	34.834
CAG-1223	19084249	39,1	1	223	1250x1000x925	45.392
CAG-2132	19084254	48,2	2	132+132	1800x900x850	67.112
CAG-2223	19084255	78,2	2	223+223	2500x1000x925	87.287
<b>Direkt elektrik ısıtmalı</b>						
CAE-1132	19084250	13,7	1	132	900x900x850	34.834
CAE-1223	19084251	25,0	1	223	1250x1000x925	51.990
CAE-2132	19084256	27,4	2	132+132	1800x900x850	67.302
CAE-2223	19084257	50,0	2	223+223	2500x1000x925	91.736
<b>Endirekt buhar ısıtmalı</b>						
CAIV-1132	19084252	0,1	1	132	900x900x850	39.738
CAIV-1223	19084253	0,1	1	223	1250x1000x925	46.521
CAIV-2132	19084258	0,2	2	132+132	1800x900x850	68.622
CAIV-2223	19084260	0,2	2	223+223	2500x1000x925	85.778