



UTA PROJE ENDÜSTRİYEL MUTFAK



İLETİŞİM

İvedikköy Mahallesi 1563 Cadde 15BE/5 AGM İş Merkezi

Y.mahalle/ANKARA

0533 458 48 05

info@utamutfak.com

HAZIRLIK EKİPMANLARI

Gastronom Küvet Vakumlama Kiti	3
Sebze Doğrama Makineleri ve Bıçakları	3
Soğan Doğrama Makineleri	4
Sebze Parçalama Makineleri	4
Öğütücüler	4
Hamur Yoğurma Makineleri	4-5
Hamur Açma Makineleri	5
Hamur Kestart Makineleri	6
Üç Hızlı Mikserler	6
Hız Kontrollü Mikserler	6
Paslanmaz Et Kıyma Makineleri	6-7
Et ve Kemik Testereleleri	7
Patates Soyma Makineleri	7
Sebze Yıkama ve Soğutma Makineleri	8
Sebze ve Salata Kurutma Makineleri	8
Lokma ve Tulumba Tatlı Makineleri	8
Lokma ve Tulumba Tatlı Makine Tezgahları	8
Tulumba ve Köfte Şekillendirme Makineleri	8
Tabak Kapatma Makineleri	9
Bardak Kurutma Makineleri	9
Ekmek Dilimleme Makineleri	9-10
Simit ve Sandviç Kesme Makineleri	10
Streç Makineleri	10
Vakum Makineleri	10
Bıçak Sterilizatörü	10
Profesyonel Duvar Tipi Izgaralar	10-11
Kumpir Fırınları	11
Elektrikli Piliç Kızartma Makineleri	11
Gazlı Piliç Kızartma Makineleri	11
Plus Piliç Kızartma Makineleri	12
Kömürlü Yatay Piliç Kızartma Makineleri	12
Elektrikli Isıtmalı Teşhir Üniteleri	12
El yıkama ve Paspas Yıkama Evyeleri	12

TAŞIMA EKİPMANLARI

Nötr Banket Arabaları	14
Sıcak Banket Arabaları	14
Soğuk Banket Arabaları	14
Sıcak Mobil Benmariler	15
Sıcaklık Dolapları	15
Sıcak-Soğuk Yemek Dağıtım Arabaları	15
Yemek Dağıtım Araba Aksesuarları	15
Çekmeceli Isıtma Üniteleri	15
Yemek Dağıtım Arabaları İçin Kırılmaz	15-16
Tabaklar	
Termobox	16-17
Pizzabox	17
Epp Carrybox	17-18
Termo Pizza Çantaları	18-19
Servis Arabaları	19
Plastik Mama Sandelyeleri	19
El Yıkama Evyeleri	20
Dezenfeksiyon İstasyonları	20-21
Bulaşık Toplama Arabaları	21
Tepsi Taşıma Arabaları	21
Gn Küvet Taşıma Arabaları	21
Basket Taşıma Arabaları	21-22
Taşıma ve Muhafaza Arabaları	22
Tabak Otomatları	23
Oda Servis Üniteleri	23
Otel Kat Isıtma Arabası	23
Oda Servis Masaları	23

CAFE BAR EKİPMANLARI

Portakal Sıkma Makineleri	25
Capuccino Espresso Makineleri	25
Şerbet ve Ayran Makineleri	25-26
Kahve Değirmenleri	26
Türk Kahvesi Makineleri	26
Çay Otomatları	26
Su Otomatları	26
Döner Ocakları	27-28
Waffle Makineleri	28
Tost Makineleri	28
Salamander Izgaralar	28
Krep Makineleri	28
Sıcak Teşhir Üniteleri	29
Isıtmalı Kuruyemiş Üniteleri	29
Güveç ve Pizza Isıtma Üniteleri	29
Ekmek Kızartma Makineleri	29

BULAŞIK YIKAMA MAKİNELERİ

Bardak Yıkama Makineleri	31
Set Altı Bulaşık Makineleri	31
Giyotin Tipi Bulaşık Makineleri	32
Konveyörlü Bulaşık Makineleri	32
Kazan Yıkama Makineleri	33
Ön Yıkama Duş Üniteleri	33
Bulaşık Makinesi Giriş-Çıkış Tezgahları	33
Bulaşık Makinesi Basketleri	33
Konveyörlü Bulaşık Makinesi Giriş-Çıkış	34
Tezgahları	

SNACK SERİSİ

Ocaklar	36
Gazlı Ocaklar	36
Fritözler	36
Gazlı Izgaralar	37
Elektrikli Izgaralar	37
Gazlı Sulu Izgaralar	38
Gazlı Lavataşlı Izgaralar	38
Elektrikli Sulu Izgaralar	38
Elektrikli Makarna Haşlama	38
Patates Dinlendirme Üniteleri	38
Elektrikli Benmariler	39
Ara Tezgahlar	39
Set Altı Tezgahlar	39

700 PLUS SERİSİ

Gazlı Ocaklar	41
Gazlı Wok Ocaklar	41
Gazlı Set Altı Fırınlar	41
Elektrikli Ocaklar	41
Elektrikli İndüksiyon Ocaklar	42
Elektrikli Set Altı Fırınlar	42
Elektrikli Fritözler	42
Gazlı Fritözler	42
Dolaplı Gazlı Fritözler	42
Gazlı Izgaralar	43
Elektrikli Izgaralar	43
Gazlı Sulu Izgaralar	44
Elektrikli Sulu Izgaralar	44
Gazlı Lavataşlı Izgaralar	44
Amerikan Gazlı Izgaralar	44
Elektrikli Benmariler	44
Elektrikli Makarna Haşlama	44
Patates Dinlendirme Üniteleri	45
Ara Tezgahlar	45
Set Altı Tezgahlar	45
Gazlı Devrilir Tavalar	45
Elektrikli Devrilir Tavalar	45
Kaynatma Tencereleri	45-46
Cantilever Hat	46
Paslanmaz Alt Bazalar	46

900 PLUS SERİSİ

Gazlı Kuzine Fırınları	48
Gazlı Yer Ocakları	48
Elektrikli Yer Ocakları	48
Gazlı Ocaklar	48
Gazlı Wok Ocaklar	49
Gazlı Set Altı Fırınlar	49
Elektrikli Ocaklar	49
Elektrikli İndüksiyon Ocaklar	49
Elektrikli Set Altı Fırınlar	49
Patates Dinlendirme Üniteleri	50
Gazlı Fritözler	50
Asansörlü Hızlı Pişirme Fritözler	50
Elektrikli Fritözler	50
Gazlı Izgaralar	51
Elektrikli Izgaralar	51
Gazlı Sulu Izgaralar	51
Gazlı Lavataşlı Izgaralar	52
Elektrikli Makarna Haşlama	52
Elektrikli Benmariler	52
Ara Tezgahlar	52
Set Altı Tezgahlar	52
Patates Dinlendirme Üniteleri	52
Gazlı Devrilir Tavalar	53
Elektrikli Devrilir Tavalar	53
Gazlı Kaynatma Tencereleri	53
Elektrikli Kaynatma Tencereleri	53
Cantilever Hat	53
Paslanmaz Alt Bazalar	53

FIRINLAR

Gazlı Tandır Fırınlar	55
Profesyonel Kömürlü Fırınlar	55
Kuzu Pişirme Fırınları	55
Asansörlü Kömürlü Izgara	55
Gazlı Plus Konveksiyonlu Fırınlar	55-56
Elektrikli Plus Konveksiyonlu Fırınlar	56
Tepsi Taşıma Kitleri	56
Gazlı Kombi Fırınlar	57
Elektrikli Kombi Fırınlar	57-58
Elektrikli Mini Konveksiyonlu Fırınlar	58
Elektrikli Konveksiyonlu Patisserie Fırınlar	59-59
Mayalandırma Kabini	59
Gazlı Plus Konveksiyonlu Patisserie Fırınlar	59
Elektrikli Plus Konveksiyonlu Patisserie Fırınlar	59
Elektrikli Kombi Fırınlar	59
Elektrikli Modüler Fırınlar	60
Gazlı Döner Konveksiyonlu Fırınlar	60
Elektrikli Döner Konveksiyonlu Fırınlar	60
Profesyonel Mayalandırma Kabinleri	60
Otomatik Programlı Fermantasyon Dolapları	61
Gazlı Döner Tabanlı Pizza Fırınları	61
Elektrikli Döner Tabanlı Pizza Fırınları	61
Gazlı Sabit Tabanlı Pizza Fırınları	61
Gazlı ve Odunlu Döner Tabanlı Pizza Fırınları	62
Gazlı Pizza ve Pide Fırınları	62
Gazlı Pide Lahmacun Fırınları	62
Elektrikli Pizza Fırınları	62-63
Gazlı Pasta Börek Fırınları	63
Gazlı Pizza Fırınları	64
Gazlı Konveyörlü Pizza Fırınları	64
Elektrikli Konveyörlü Pizza Fırınları	64

SOĞUTMA EKİPMANLARI

Tezgah Tipi Buzdolapları	66
Tezgah Tipi Derin Dondurucular	66
Çekmeceli Tezgah Tipi Buzdolapları	66
Çamli Tezgah Tipi Buzdolapları	66
Evyeli Tezgah Tipi Buzdolapları	67
Set Altı Buzdolapları	67
Pizza ve Salata Hazırlık Buzdolapları	67-68
Set Üstü Saladbarlar	68
Granit Tablalı Saladbarlı Hazırlık Buzdolapları	68-69
Dik Tip Buzdolapları	69
Çamli Dik Tip Buzdolapları	69
Dik Tip Derin Dondurucular	69
Dik Tip Pastane Buzdolapları	70
Dik Tip Pastane Derin Dondurucular	70

TEŞHİR ÜRÜNLERİ

Soğutmalı Salad Bar	72
Benmari ve Nötr Servis Üniteleri	72
Sıcak Benmariler	72
Benmari Servis Üniteleri	72
Nötr Salad Bar	72
Soğuk Servis Üniteleri	73
Ocakbaşı	73
Küver Üniteleri	73
Kömürlü Izgaralar	73
Nötr Servis Üniteleri	74
Köşe Servis Üniteleri	74
Et ve Meze Teşhir Vitrinleri	74-75
Pasta Vitrinleri	75-76

AÇIK BÜFE SİSTEMLERİ

Galata Tabak Dispenserleri	78
Kapadokya Nötr Servis Üniteleri	78
Kapadokya Soğuk Servis Üniteleri	78
Kapadokya Paslanmaz Soğuk Servis Üniteleri	78
Kapadokya Sıcak Servis Üniteleri	79
Kapadokya Çorba Servis Üniteleri	79
Kapadokya Ekmek Servis Üniteleri	79
Kapadokya U Form Tabaklık	80
Kapadokya Tabak Dispenserleri	80
Sümela Nötr Servis Üniteleri	80
Sümela Soğuk Servis Üniteleri	80
Sümela Paslanmaz Soğuk Servis Üniteleri	81
Sümela Sıcak Servis Üniteleri	81
Sümela Çorba Servis Üniteleri	81
Sümela Ekmek Servis Üniteleri	82
Sümela U Form Tabaklık	82
Sümela Tabak Dispenserleri	82

RAFLAR

Delikli Polipropilen Raflar	84
Düz Polipropilen Raflar	85
Alüminyum Raf Ayakları	84-85
Tel Raflar	86-87
Düz Raflar	99-99
Delikli Raflar	90-91
Tel Izgaralar	92
Yer Filtreleri	92
Davlumbaz Filtreleri	92
Boru Ayaklar	92
Çalışma Tezgahları	92-94
Köşe Tezgahları	94
Et Kütükleri	94
Blok Çekmece Üniteleri	94
Bir Evyeli Tezgahlar	95-96
İki Evyeli Tezgahlar	96-97
Üç Evyeli Tezgahlar	97
Duvar Rafları Ayarlanabilir	97-98
Sebze Yıkama Tezgahları	98
Duvar Dolapları	98
Davlumbazlar	99-101

İTHAL ÜRÜNLER

Şişe Soğutucular	103
Buz Makineleri	103
Kar Buz Makineleri	103
Soğutmalı Teşhir Ürünleri	103
Isıtmalı Teşhir Ürünleri	103
Soğutmalı Sushi Teşhir Dolapları	104
Espresso Kahve Makineleri	104
Süt Soğutma Dolabı	104
Otomatik Hamur Açma Makinesi	104
Filtre Kahve Makineleri	104
Sıcak Çikolata Makineleri	104
Bar Blender	105
Portakal Sıkma Makineleri	105
Katı Meyve Presleri	105
Hız Kontrollü Mikserler	105
Çorbalıklar	106
Elektrikli Döner Kesme Bıçakları	106
Hızlı Pişirme Fırınları	106
İndüksiyon Ocakları	106
Mikrodalga Fırınlar	106
El Blenderleri	107
Gıda Dilimleme Makineleri	107
Hamburger Presi	107
Reşo ve Reşo Alt Standları	107
Ankastre İndüksiyon Ocağı	107
Yuvarlak Çorbalık ve Yuvarlak Çorbalık	
Alt Standı	107-108
Yuvarlak İndüksiyon Ocak	108
Yuvarlak Kapak Çorbalık	108
Roll Top Kapak Chafing Dish	108
Süt, Kahve ve İçecek Dispenserleri	108

HAZIRLIK EKİPMANLARI

● Gastronom Küvet Vakumlama Kiti	3
● Sebze Doğrama Makineleri ve Bıçakları	3
● Soğan Doğrama Makineleri	4
● Sebze Parçalama Makineleri	4
● Öğütücüler	4
● Hamur Yoğurma Makineleri	4-5
● Hamur Açma Makineleri	5
● Hamur Kestart Makineleri	6
● Üç Hızlı Mikserler	6
● Hız Kontrollü Mikserler	6
● Paslanmaz Et Kıyma Makineleri	6-7
● Et ve Kemik Testereleri	7
● Patates Soyma Makineleri	7
● Sebze Yıkama ve Soğutma Makineleri	8
● Sebze ve Salata Kurutma Makineleri	8
● Lokma ve Tulumba Tatlı Makineleri	8
● Lokma ve Tulumba Tatlı Makine Tezgahları	8
● Tulumba ve Köfte Şekillendirme Makineleri	8
● Tabak Kapatma Makineleri	9
● Bardak Kurutma Makineleri	9
● Ekmek Dilimleme Makineleri	9-10
● Simit ve Sandviç Kesme Makineleri	10
● Streç Makineleri	10
● Vakum Makineleri	10
● Bıçak Sterilizatörü	10
● Profesyonel Duvar Tipi Izgaralar	10-11
● Kumpir Fırınları	11
● Elektrikli Piliç Kızartma Makineleri	11
● Gazlı Piliç Kızartma Makineleri	11
● Plus Piliç Kızartma Makineleri	12
● Kömürlü Yatay Piliç Kızartma Makineleri	12
● Elektrikli Isıtmalı Teşhir Üniteleri	12
● El yıkama ve Paspas Yıkama Evyeleri	12

**Gastronom Küvet
Vakumlama Kiti****Teknik Özellikler**

- 220V, 50 Hz elektrik bağlantısı.
- 10 m³/h pompa kapasitesi.
- Otomatik kontrol.
- Paslanmaz çelik gövde.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Kapasite (lt)
EMP.VCM.01 -GN	Vakum Makinesi	435x355x540	36	0.07	0.4	
EMP.GN.100	Vac-Norm Küvet 1/1-100 Gn	530x325x100	2.2	0.017		15
EMP.GN.150	Vac-Norm Küvet 1/1-150 Gn	530x325x150	2.7	0.026		20.5
EMP.GN.200	Vac-Norm Küvet 1/1-200 Gn	530x325x200	3.2	0.035		27
EMP.GN.K	Vac-Norm Küvet Kapağı 1/1 Gn	530x325	1.8	0.02		
EMP.G.11	Vac-Norm Kapak Contaşı - Harici Conta					
EMP.V.11	Vac-Norm Sübap					

Sebze Doğrama Makineleri**Teknik Özellikler**

- 0.55 kW 1400 D/Dk-220V motor gücü.
- Paslanmaz çelik bıçaklar.
- Kolay değiştirilebilir bıçaklar.
- Güvenlik sensörü.
- Alüminyum üst gövde.
- Paslanmaz çelik gövde.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Kapasite (lt)
EMP.300	Sebze Doğrama Makinesi	295x495x674	35	0.10	300
EMP.300-AS	Sebze Doğrama Makinesi Alt Standlı	420x495x1155	39	0.25	300

Sebze Doğrama Makineleri**Teknik Özellikler**

- 0.75/80 kW 1500-3000 D/Dk-380V motor gücü.
- Paslanmaz çelik bıçaklar.
- Kolay değiştirilebilir bıçaklar.
- Güvenlik sensörü.
- Alüminyum üst gövde.
- Paslanmaz çelik gövde.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Kapasite (lt)
EMP.400	Sebze Doğrama Makinesi	295x495x723	37	0.11	400
EMP.400-AS	Sebze Doğrama Makinesi Alt Standlı	420x495x1199	41	0.26	400

**Sebze Doğrama Makinesi Silo
Yüklemeli****Teknik Özellikler**

- 0.75/80 kW 1500-3000 D/Dk-380V motor gücü.
- Paslanmaz çelik bıçaklar.
- Çift devirli çalışma sistemi.
- Kolay değiştirilebilir bıçaklar.
- Güvenlik sensörü.
- Alüminyum üst gövde.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Full bıçak seti.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Kapasite (kg/saat)
EMP.800	Sebze Doğrama Makinesi Silo Yüklemeli	370x885x1335	60	0.43	800

**Sebze Doğrama Makinesi
Bıçakları**

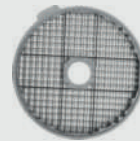
Kod	Ürün Adı
EMP.300 - F.01	2-8 mm Ayarlanabilir Disk

Kod	Ürün Adı
EMP.300 - F.03	5 mm Rende



Kod	Ürün Adı
EMP.300 - F.04	7 mm Rende

Kod	Ürün Adı
EMP.300 - F.06+F.07	Parmak Patates Bıçağı+Alt Diski



Kod	Ürün Adı
EMP.300 - F.11+F.08	10x10 mm Kubik Disk+Bıçağı

Kod	Ürün Adı
EMP.300 - F.12+F.09	20x20 mm Kubik Disk+Bıçağı

Hazırlık Ekipmanları



Soğan Doğrama Makineleri

Teknik Özellikler

- 0,37 kW 1400 D/Dk - 220V motor gücü.
- Paslanmaz kazan ölçüleri (çap/derinlik): 240x175 mm
- Güvenlik sensörü.
- Paslanmaz gövde ve kazan.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Kapasite (lt)
SD.01Y	Soğan Doğrama Makinesi	340x500x390	18	0.06	8

Soğan Doğrama Makineleri

Teknik Özellikler

- 0,37 kW 900 D/Dk - 220V motor gücü.
- Paslanmaz çelik kazan ölçüleri: 240x175 mm
- Güvenlik sensörü.
- Paslanmaz gövde ve kazan.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Kapasite (lt)
EMP.350	Soğan Doğrama Makinesi	245x360x550	19	0.05	8

Öğütücüler

Teknik Özellikler

- Paslanmaz çelik kazan ölçüleri: 240x90 mm
- Güvenlik sensörü.
- Malzeme özelliğini bozmadan yağ ve öz sularını çıkarmadan öğütme imkanı.
- Kapağa ve hazneye bağlı emniyet sensörleri.
- Her iki yöne devirmeli boşaltma imkanı.
- 220-240V 50-60 Hz - 6400/15000 Rpm motor.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Kapasite (gr/sefer)
SD.06	Öğütücü	395x300x420	17	0.05	800

Sebze Parçalama Makineleri

Teknik Özellikler

- Paslanmaz kazan ölçüleri (çap/derinlik): 300x220 mm
- Kolay çıkarılabilir bıçak ve kazan.
- Çift devirli zaman ayarlı kontrol panosu.
- Güvenlik sensörü.
- 0.60 - 0.90 kW 750/1500/Dk - 380V motor gücü.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Kapasite (lt)
SD.15	Sebze Parçalama Makinesi	470x640x545	46	0.12	15

Sebze Parçalama Makineleri

Teknik Özellikler

- Parçaların sökülebilir olması sayesinde kolay temizlik imkanı.
- Kolay çıkarılabilir bıçak ve kazan.
- Zaman ayarlı kontrol panosu.
- Güvenlik sensörü.
- Paslanmaz gövde ve kazan.
- Malzeme özelliğini bozmadan yağ ve öz sularını çıkarmadan öğütme imkanı.
- Basit kullanım ve seri iş kabiliyeti.
- Kapağa ve hazneye bağlı çalışan emniyet sensörleri.
- Sessiz ve titreşimsiz çalışma özelliği.



- SD.07
- 1.5/2.5 kW 750/1500 D/Dk - 380V motor gücü.
SD.07-22
- Hız kontrollü çalıştırma özelliği.
- 2.2 kW 1500 D/Dk - 220V motor gücü.
SD.09
- 3.5/5.5 kW 750/1500 D/Dk - 380V motor gücü.

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Kazan Ebatları (mm)	Kapasite (lt)
SD.07	Sebze Parçalama Makinesi	610x645x1045	71	0.40	300x300	20
SD.07-22	Hız Kontrollü Sebze Parçalama Makinesi	615x685x1050	67	0.40	300x300	20
SD.09	Sebze Parçalama Makinesi	720x685x1250	112	0.60	400x400	20

Hamur Yoğurma Makineleri (Tekerlekli)

Teknik Özellikler

- Acil stop.
- Paslanmaz çelik hamur karıştırma kolu ve kazan.
- Kapak açıldığında otomatik durduran switch özelliği.
- Sarsıntısız ve gürültüsüz çalışma özelliği.

- HY.11.K / HY.12.K
- 0.37 kW 1400 D/Dk 220V - 380V motor gücü.
HY.01.K / HY.02.K
- 0.55 kW 1400 D/Dk 220V - 380V motor gücü.
HY.03.K / HY.04.K
- 0.55 kW 1400 D/Dk 220V - 380V motor gücü.
HY.05.K / HY.06.K
- 0.75 kW 1400 D/Dk 220V - 380V motor gücü.
HY.07.K / HY.08.K
- 1.10 kW 1400 D/Dk 220V - 380V motor gücü.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Kazan Ebatları (mm)	Un Kap. (kg)	Kapasite (lt)
HY.11.K	15 kg 220V	424x700x647	58	0.19	360x190	7	15
HY.12.K	15 kg 220V	424x700x647	58	0.19	360x190	7	15
HY.01.K	30 kg 220V	550x860x780	78	0.25	430x225	12	30
HY.02.K	30 kg 220V	550x860x780	78	0.25	430x225	12	30
HY.03.K	40 kg 220V	610x910x780	92	0.40	500x270	20	40
HY.04.K	40 kg 220V	610x910x780	92	0.40	500x270	20	40
HY.05.K	50 kg 220V	646x955x794	106	0.49	600x290	30	50
HY.06.K	50 kg 220V	646x955x794	106	0.49	600x290	30	50
HY.07.K	75 kg 220V	815x1130x882	140	0.78	750x350	50	75
HY.08.K	75 kg 220V	815x1130x882	140	0.78	750x350	50	75

Çift Devirli Spiral Hamur Yoğurma Makineleri (Tekerlekli)**Teknik Özellikler**

- İki hızlı çalışabilen hamur karıştırma kolu.
- Zaman ayarlı kontrol panosu.
- Acil stop.
- Paslanmaz çelik hamur karıştırma kolu ve kazan.
- Kapak açıldığında otomatik durduran switch özelliği.
- Her türlü hamuru yoğurma özelliği.

- SH.01
- 1.0 - 1.7 kW 750/1500 D/Dk 380V motor gücü.
- Kazan ebatları: 400x260 mm
- SH.02
- 1.5 - 2.5 kW 750/1500 D/Dk 380V motor gücü.
- Kazan ebatları: 500x300 mm
- SH.03
- 1.5 - 2.5 kW 750/1500 D/Dk 380V motor gücü.
- Kazan ebatları: 600x315 mm

**Hamur Açma Makineleri****Teknik Özellikler**

- 0.25 kW - 1500 D/Dk-220V motor gücü.
- Hamur kalınlığı ve çapını ayarlayabilme özelliği.
- Pleksiglas koruma kapağı.
- Derlin Merdane.
- Acil stop.
- Paslanmaz çelik gövde.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m ²)	Merdane Ölçüleri (mm)
EMP.HA.01	Hamur Açma Makinesi 40 cm	530x493x683	41	0.18	400
EMP.HA.02	Hamur Açma Makinesi 30 cm	430x493x679	37	0.14	300

Hamur Açma Makineleri**Teknik Özellikler**

- 0.25 kW - 1500 D/Dk-220V motor gücü.
- Hamur kalınlığı ve çapını ayarlayabilme özelliği.
- Pleksiglas koruma kapağı.
- Derlin Merdane.
- Acil stop.
- Paslanmaz çelik gövde.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m ²)	Merdane Ölçüleri (mm)
EMP.HA.01.Y	Hamur Açma Makinesi 40 cm	530x493x754	41	0.19	400
EMP.HA.02.Y	Hamur Açma Makinesi 30 cm	430x493x710	37	0.15	300

Tek Devirli Spiral Hamur Yoğurma Makineleri (Tekerlekli)**Teknik Özellikler**

- Zaman ayarlı kontrol panosu.
- Acil stop.
- Paslanmaz çelik hamur karıştırma kolu ve kazan.
- Kapak açıldığında otomatik durduran switch özelliği.

- SH.04
- 1.1 kW 900 D/Dk 380V motor gücü.
- Kazan ebatları: 360x210 mm
- SH.05
- 1.5 kW 900 D/Dk 380V motor gücü.
- Kazan ebatları: 400x260 mm
- SH.06
- 1.5 kW 900 D/Dk 380V motor gücü.
- Kazan ebatları: 500x300 mm

**Hamur Açma Makineleri****Teknik Özellikler**

- 0.18 kW 1500 D/Dk 220V motor gücü.
- Hamur kalınlığı ve çapını ayarlayabilme özelliği.
- Derlin Merdane.
- Acil stop.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Setüstü çalışabilme özelliği.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m ²)	Merdane Ölçüleri (mm)
EMP.HA.04	Tek Merdane Hamur Açma Makinesi 40 cm	542x396x366	24	0.07	400
EMP.HA.05	Tek Merdane Hamur Açma Makinesi 30 cm	442x396x366	21	0.07	300

Hamur Açma Makineleri**Teknik Özellikler**

- 0.75 kW - 1400 D/Dk-220V motor gücü.
- Hamur kalınlığı ve çapını ayarlayabilme özelliği.
- Derlin Merdane.
- Acil stop.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Setüstü çalışabilme özelliği.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m ²)	Merdane Ölçüleri (mm)
EMP.HA.03	Hamur Açma Makinesi 55 cm	940x600x540	58	0.29	550

Hazırlık Ekipmanları



Hamur Kestart Makinesi

Teknik Özellikler

- Pizza ve roll hamur kesme ve yuvarlama özelliği.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Bunker kapasitesi: 44 Lt.
- Çalışma aralığı: 50/300 gr.
- Kapasite: 400 kg/saat.
- Yeni nesil bölme sistemi.
- Yuvarlak, pürüzsüz, kompakt hamur topları.
- Yüksek ölçekleme doğruluğu tolerans +/- % 5
- Kapasite saatte 800-1200 hamur topu.



Paslanmaz Et Kıyma Makineleri

Teknik Özellikler

- Paslanmaz çelik helezon, boğaz ve boğaz somunu.
- Kolay sökülebilir et haznesi ile kolay temizlik imkanı.
- El koruma ünitesi ile güvenli çalışma imkanı.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Dünya standardı ayna ve bıçak kullanımı.



EMP.12.01.P / EMP.12.02.P
- 0.55 kW 1400 D/Dk - 220 V / 380V motor gücü.
EMP.22.01.P / EMP.22.02.P
- 0.75 kW 1400 D/Dk - 220V / 380V motor gücü.

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Kapasite (lt)
EMP.HKT.01	Hamur Kestart Makinesi	475x820x790	90	0.31	0.46
EMP.HKT.02	Hamur Kestart Alt Standı	695x860x1000	55	0.60	
EMP.HKT.03	Hamur Beze Makinesi	430x655x805	55	0.23	0.37

Üç Hızlı Mikserler

Teknik Özellikler

- 1.1/1.5/1.85 kW 950/1450/2850 D/Dk 380V motor gücü.
- Üç hızlı çalıştırma özelliği.
- 2 adet çırpma teli.
- 1 adet hamur baltası.
- 1 adet çırpma paleti.
- Zaman ayarlı kontrol panosu.
- Paslanmaz çelik kazan.
- Paslanmaz çelik kazan ve karıştırıcı aparatlar.
- Sarsıntısız ve gürültüsüz çalışma özelliği.
- Switch kontrollü koruma kafesi.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Kazan Ebatları (mm)	Kapasite (lt)
MK.08	3 Hızlı Mikser	680x860x1380	183	0.86	360x360	30
MK.04	3 Hızlı Mikser	680x880x1400	194	0.85	400x400	40
MK.06	3 Hızlı Mikser	680x905x1425	198	0.89	430x460	60

Hız Kontrollü Mikserler

Teknik Özellikler

- Hız kontrollü çalıştırma özelliği.
- 2 adet çırpma teli.
- 1 adet hamur baltası.
- 1 adet çırpma paleti.
- Hız kontrollü zaman ayarlı kontrol panosu.
- Paslanmaz çelik kazan.
- Paslanmaz çelik kazan ve karıştırıcı aparatlar.
- Sarsıntısız ve gürültüsüz çalışma özelliği.
- Switch kontrollü koruma kafesi.

MK.03 / MK.05
- 2.2 kW 1400 D/Dk 220V motor gücü.
MK.07
- 1.5 kW 1400 D/Dk 220 V motor gücü.
EMP.10
- 0.55 kW 1400 D/Dk-220V motor gücü.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Kazan Ebatları (mm)	Kapasite (lt)
MK.07	Hız Kontrollü Mikser	680x860x1380	183	0.86	360x360	30
MK.03	Hız Kontrollü Mikser	680x880x1400	194	0.85	400x400	40
MK.05	Hız Kontrollü Mikser	680x905x1425	198	0.89	430x460	60
MK.10	Hız Kontrollü Mikser	410x535x720	52	0.19	260x200	10

Paslanmaz Et Kıyma Makineleri

Teknik Özellikler

- Paslanmaz çelik helezon, boğaz ve boğaz somunu.
- Kolay sökülebilir et haznesi ile kolay temizlik imkanı.
- El koruma ünitesi ile güvenli çalışma imkanı.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Dünya standardı ayna ve bıçak kullanımı.



EM.01.P / EM.02.P
- 2.2 kW 1400 D/Dk 220V / 380V motor gücü.
EM.09.P / EM.10.P
- 1.5 kW 1400 D/Dk 220V / 380V motor gücü.

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Kapasite (kg/saat)
EM.01.P	Et Kıyma Makinesi No:32 220V	820x360x410	53	0.12	600
EM.02.P	Et Kıyma Makinesi No:32 380V	820x360x410	53	0.12	600
EM.09.P	Et Kıyma Makinesi No:22 220V	775x320x410	46	0.10	400
EM.10.P	Et Kıyma Makinesi No:22 380V	775x320x410	46	0.10	400

Paslanmaz Soğutmalı Et Kıyma Makineleri

Teknik Özellikler

- Paslanmaz çelik helezon, boğaz ve boğaz somunu.
- Et haznesi soğutma özelliği.
- Dijital kontrollü soğutma ünitesi.
- El koruma ünitesi ile güvenli çalışma imkanı.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Kolay sökülebilir boğaz haznesi ile kolay temizlik imkanı.
- Dünya standardı ayna ve bıçak kullanımı.



EM.07
- 2.2 kW 1400 D/Dk 220V motor gücü.
EM.08
- 2.2 kW 1400 D/Dk 380V motor gücü.

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Kapasite (kg/saat)
EM.07	Soğutmalı Et Kıyma Makinesi No:32 220V	830x360x520	70	0.16	700
EM.08	Soğutmalı Et Kıyma Makinesi No:32 380V	830x360x520	70	0.16	700

PLUS Paslanmaz Et Kıyma Makineleri**Teknik Özellikler**

- Şeffaf üst koruma kapağı.
- Paslanmaz çelik helezon, boğaz ve boğaz somunu.
- Dijital kontrollü soğutma ünitesi.
- El koruma ünitesi ile güvenli çalışma imkanı.
- Acil stop.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Dünya standardı ayna ve bıçak kullanımı.

EM.22.09 / EM.22.10

- 1.5 kw 1400 D/Dk 220V / 380V motor gücü.

EM.32.09 / EM.32.10

- 2.2 kw 1400 D/Dk 220V / 380V motor gücü.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Kapasite (kg/saat)
EM.22.09	Plus Et Kıyma Makinesi No:22 220V	510x340x565	42	0.9	400
EM.22.10	Plus Et Kıyma Makinesi No:22 380V	510x340x565	42	0.9	400
EM.32.09	Plus Et Kıyma Makinesi No:32 220V	650x350x580	48	0.13	600
EM.32.10	Plus Et Kıyma Makinesi No:32 380V	650x350x580	48	0.13	600

Soğutmalı PLUS Paslanmaz Et Kıyma Makineleri**Teknik Özellikler**

- Şeffaf üst koruma kapağı.
- Paslanmaz çelik helezon, boğaz ve boğaz somunu.
- Dijital kontrollü soğutma ünitesi.
- El koruma ünitesi ile güvenli çalışma imkanı.
- Acil stop.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Dünya standardı ayna ve bıçak kullanımı.

EM.22.09-S / EM.22.10-S

- 1.5 kW 1400 D/Dk-220V / 380V motor gücü.

EM.32.09-S / EM.32.10-S

- 2.2 kW 1400 D/Dk-220V / 380V motor gücü.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Kapasite (kg/saat)
EM.22.09-S	Plus Et Kıyma Makinesi No:22 220V	560x350x630	55	0.12	400
EM.22.10-S	Plus Et Kıyma Makinesi No:22 380V	560x350x630	55	0.12	400
EM.32.09-S	Plus Et Kıyma Makinesi No:32 220V	630x360x565	56	0.13	600
EM.32.10-S	Plus Et Kıyma Makinesi No:32 380V	630x360x565	56	0.13	600

Et ve Kemik Testereleri**Teknik Özellikler**

- Paslanmaz çelik çalışma yüzeyi ve bıçak.
- Kolay ayarlanabilir ürün dayama kolu.
- Donmuş veya taze kemikli, kemiksiz et kesme testeresi.
- Acil stop.

EMP.ETK.01

- 0.75 kW 900 d / dk 220V. motor gücü.

- 1815 mm bant uzunluğu.

- 290 mm kesme yüksekliği.

- 195 mm kesme genişliği.

- 380x545 mm çalışma tezgahı

EMP.ETK.02

- 1.5 kW 1400 d / dk 220V motor gücü.

- 2145 mm bant uzunluğu.

- 350 mm kesme yüksekliği.

- 230 mm kesme genişliği.

- 465x545 mm çalışma tezgahı



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)
EMP.ETK.01	Et ve Kemik Testeresi	545x590x900	45	0.30
EMP.ETK.02	Et ve Kemik Testeresi Alt Standlı	550x670x1540	75	0.56

Patates Soyma Makineleri**Teknik Özellikler**

- Zaman ayarlı kontrol panosu.
- Ayarlanan süre bitiminde otomatik durma sistemi.
- 1-2 dk patates soyma süresi.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Silisyum karbür (zımpara taşı) ile kaplanmış uzun ömürlü soyma yüzeyleri.
- Ön kapaktan boşaltma sistemi.
- Switch kontrollü, kapak açıldığında otomatik durma sistemi.

PS.05 / PS.06

- 0.55 kW 900 D/Dk - 220V / 380V motor gücü.

- 400x380 mm paslanmaz çelik soyma haznesi.

PS.07 / PS.08

- 0.75 kW 900 D/Dk - 220V / 380V motor gücü.

- 500x400 mm paslanmaz çelik soyma haznesi.

PS.09

- 1.5 kW 900 D/Dk - 220V

- 500x500 mm paslanmaz çelik soyma haznesi.

PS.10

- 1.1 kW 900 D/Dk - 380V

- 500x500 mm paslanmaz çelik soyma haznesi.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Kapasite (kg)
PS.05	Patates Soyma Makinesi 220V	540x760x965	42	0.35	10
PS.06	Patates Soyma Makinesi 380V	540x760x965	42	0.35	10
PS.07	Patates Soyma Makinesi 220V	600x870x1065	53	0.52	20
PS.08	Patates Soyma Makinesi 380V	600x870x1065	53	0.52	20
PS.09	Patates Soyma Makinesi 220V	600x870x1160	58	0.57	30
PS.10	Patates Soyma Makinesi 380V	600x870x1160	58	0.57	30

Filtreli Patates Soyma Makineleri**Teknik Özellikler**

- Zaman ayarlı kontrol panosu.
- Ayarlanan süre bitiminde otomatik durma sistemi.
- 1-2 dk patates soyma süresi.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Silisyum karbür (zımpara taşı) ile kaplanmış uzun ömürlü soyma yüzeyleri.
- Ön kapaktan boşaltma sistemi.
- Switch kontrollü, kapak açıldığında otomatik durma sistemi.

PS.05-F / PS.06-F

- 0.55 kW 900 D/Dk - 220V / 380V motor gücü.

- 400x380 mm paslanmaz çelik soyma haznesi.

PS.07-F / PS.08-F

- 0.75 kW 900 D/Dk - 220V / 380V motor gücü.

- 500x400 mm paslanmaz çelik soyma haznesi.

PS.09-F

- 1.5 kW 900 D/Dk - 220V

- 500x500 mm paslanmaz çelik soyma haznesi.

PS.10-F

- 1.1 kW 900 D/Dk - 380V

- 500x500 mm paslanmaz çelik soyma haznesi.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Kapasite (kg)
PS.05-F	Filtreli Patates Soyma Makinesi 220V	490x780x1210	55	0.43	10
PS.06-F	Filtreli Patates Soyma Makinesi 380V	490x780x1210	55	0.43	10
PS.07-F	Filtreli Patates Soyma Makinesi 220V	590x880x1310	75	0.64	20
PS.08-F	Filtreli Patates Soyma Makinesi 380V	590x880x1310	75	0.64	20
PS.09-F	Filtreli Patates Soyma Makinesi 220V	590x880x1400	80	0.69	30
PS.10-F	Filtreli Patates Soyma Makinesi 380V	590x880x1400	80	0.69	30

Sebze Yıkama ve Kurutma Makineleri

Teknik Özellikler

- 4/20 Kg/Saat yıkama kapasitesi.
- 4/10 Dk. yıkama süresi.
- 2/10 Kg Kurutma kapasitesi.
- 2/4 Dk Kurutma süresi.
- 157 Litre yıkama tank kapasitesi.
- 0.37-0.50 kW 1000 D/Dk 380V
- Paslanmaz çelik gövde ve kazan.
- Su basınç ayar kontrolü.
- Özel yıkama sistemi için oluşturulmuş tankta su hareketiyle yıkanan sebze ve meyvelerin kir ve atıkları çöktürme haznesine biriktirilerek tahliye edilmesi yoluyla yıkanır.
- Yıkama kazanı kolay temizlenebilir, çöktürme haznesi kolay sökülebilir ve taşma tahliye sistemlidir.



Lokma ve Tulumba Tatlı Makineleri

Teknik Özellikler

- 220V - 50 Hz Enerji.
- 7 kg hamur hazne kapasitesi.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m ³)
EMP.LK.001	Saray ve İzmir Lokma Makinesi 220V	830x410x590	32	0.17
EMP.LK.004	Saray ve İzmir Lokma Makinesi Standı	750x800x840	12	0.50

Lokma ve Tulumba Tatlı Makine Tezgahları

Teknik Özellikler

- Kilitlenebilir tekerlekler.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Saray Lokma Makinesi dakikada 300 adet.
- İzmir Lokma Makinesi dakikada 48 adet.



EMP.LK.002 - EMP.LK.003

- 25 lt pişirme kazanı.
- 2x1/1 Gn kuvvetli.

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m ³)
EMP.LK.002	Saray ve İzmir Lokma Makine Tezgahı Lpg-Ng	1400x700x850/1320	75	1.30
EMP.LK.003	Saray ve İzmir Lokma Makine Tezgahı Elektrikli 220V	1400x700x850/1320	75	1.30

Sebze ve Salata Kurutma Makineleri

Teknik Özellikler

- Sebze ve Salata doğal tazelikinde kısa sürede kurutulmasını sağlar.
- Zaman ayarlı kontrol panosu.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Switch kontrollü, makine kapağı açıldığında otomatik durma sistemi.

EMP.SY.40-09 / EMP.SY.60-09

- 0.55-0.75 kW 1500 D/Dk 220V motor gücü.

EMP.SY.40-10 / EMP.SY.60-10

- 0.55-0.75 kW 1500 D/Dk 380V motor gücü.



Lokma ve Tulumba Tatlı Makine Tezgahları

Teknik Özellikler

- Kilitlenebilir tekerlekler.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Saray Lokma Makinesi dakikada 300 adet.
- İzmir Lokma Makinesi dakikada 48 adet.



EMP.LK.006 - EMP.LK.007

- 25+25 lt pişirme kazanı.
- 2x1/1 Gn kuvvetli.

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m ³)
EMP.LK.006	Saray ve İzmir Lokma Makinesi Tezgahı Lpg-Ng	2200x700x850/1320	105	2
EMP.LK.007	Saray ve İzmir Lokma Makinesi Tezgahı Elektrikli 220V	2200x750x850/1320	105	2

Lokma ve Tulumba Tatlı Makineleri

Tulumba ve Köfte Şekillendirme Makineleri

Teknik Özellikler

- 6-7 dakika şekillendirme süresi.
- 4 farklı uzunlukta şekil verme imkanı.
- Aparat değiştirilerek köfte şekillendirmek için kullanılır.
- Haznesinde hamur birfince otomatik durma sistemi.

TK.01 / TK.05

- 0.37 kW-1400 D/Dk 220V motor gücü.

TK.02 / TK.06

- 0.37 kW-1400 D/Dk 380V motor gücü.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m ³)	Kapasite (kg)
TK.01	Tulumba ve Köfte Makinesi 220V	1510x450x1040	102	0.69	5
TK.02	Tulumba ve Köfte Makinesi 380V	1510x450x1040	102	0.69	5
TK.05	Tulumba ve Köfte Makinesi 220V	1510x450x1040	104	0.69	10
TK.06	Tulumba ve Köfte Makinesi 380V	1510x450x1040	104	0.69	10

Tabak Kapatma Makineleri**Teknik Özellikler**

- 1 kW 220 V elektrik bağlantısı.
- 270x250 mm mühürleme ebadı.
- 200 mm film kalınlığı.
- Maksimum 245 mm film genişliği.
- Paslanmaz çelik gövde.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kW)
EMP.TKM.01	Tabak Kapatma Makinesi	330x655x310	18	0.07	1

Tabak Kapatma Makineleri Türk Modeli**Teknik Özellikler**

- 1 kW 220 V elektrik bağlantısı.
- 270x250 mm mühürleme ebadı.
- 200 mm film kalınlığı.
- Maksimum 245 mm film genişliği.
- Paslanmaz çelik gövde.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kW)
EMP.TKM.02	Tabak Kapatma Makinesi Türk Kalıplı	330x655x310	18	0.07	1

Bardak Kurutma Makineleri**Teknik Özellikler**

- Sıcak hava kurutma kanalları.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.BPR.001

- 0,37 kW 2800 D/Dk 220V motor gücü.
- 2,62 kW makine toplam gücü.
- 600-720 bardak/saat kapasitesi.
- 8 adet bardak parlatıcı püskülü.

EMP.BPR.002

- 0,37 kW 2800 D/Dk 220V motor gücü.
- 1,49 kW makine toplam gücü.
- 300-360 bardak/saat kapasitesi.
- 5 adet bardak parlatıcı püskülü.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Kapasite (bardak/saat)
EMP.BPR.001	Bardak Kurutma Makinesi	355x595x505	27	0.1	600-720
EMP.BPR.002	Bardak Kurutma Makinesi	325x370x505	20	0.06	300-360

Çatal Kaşık Parlatma Makineleri**Teknik Özellikler**

- 8 W gücünde ultraviyole ampül.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.CKP.01

- 0.18 kW 1500 D/Dk 220V
- 3 Kg parlatıcı ürün kapasitesi.
- 3000 Adet/Saat parlatma kapasitesi.

EMP.CKP.02

- 0.18 kW 1500 D/Dk 220V
- 5 Kg parlatıcı ürün kapasitesi.
- 7000 Adet/Saat parlatma kapasitesi.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Kapasite (adet/saat)
EMP.CKP.01	Çatal Kaşık Parlatma Makinesi	560x590x431	42	0.14	3000
EMP.CKP.02	Çatal Kaşık Parlatma Makinesi	660x650x710	70	0.30	7000

Ekmek Dilimleme Makineleri**Teknik Özellikler**

- 0,37 kW 1400 D/Dk 220V motor gücü.
- Ekmek yüksekliğine göre ayarlanan baskı suster
- Ayar kolu sayesinde ekmeği ezmeden ve parçalamadan keser.
- Kesme işlemi bitiminde makine otomatik olarak kapanır.

EMP.3001-10

- 10 mm dilim kalınlığı.
- 46 adet paslanmaz çelik bıçak.

EMP.3001-13

- 13 mm dilim kalınlığı.
- 36 adet paslanmaz çelik bıçak.

EMP.3001-16

- 16 mm dilim kalınlığı.
- 30 adet paslanmaz çelik bıçak.

EMP.3002

- 20 mm dilim kalınlığı.
- 24 adet paslanmaz çelik bıçak.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Dilim Kalınlığı (mm)
EMP.3001-10	Ekmek Dilimleme Makinesi	717x686x1140	125	0.56	10
EMP.3001-13	Ekmek Dilimleme Makinesi	717x686x1140	125	0.56	13
EMP.3001-16	Ekmek Dilimleme Makinesi	717x686x1140	125	0.56	16
EMP.3002	Trabzon Ekmek Dilimleme Makinesi	717x686x1140	125	0.56	20

Setüstü Ekmek Dilimleme Makineleri**Teknik Özellikler**

- 0,37 kW 1400 D/Dk 220V motor gücü.
- Ekmek yüksekliğine göre ayarlanan baskı sistemi.
- Ayar kolu sayesinde ekmeği ezmeden ve parçalamadan keser.
- Kesme işlemi bitiminde makine otomatik olarak kapanır.

EMP.3004-10

- 10 mm dilim kalınlığı.
- 42 adet paslanmaz çelik bıçak.

EMP.3004-13

- 13 mm dilim kalınlığı.
- 30 adet paslanmaz çelik bıçak.

EMP.3004-16

- 16 mm dilim kalınlığı.
- 26 adet paslanmaz çelik bıçak.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Dilim Kalınlığı (mm)
EMP.3004-10	Setüstü Ekmek Dilimleme Makinesi	733x643x682	86	0.32	10
EMP.3004-13	Setüstü Ekmek Dilimleme Makinesi	733x643x682	86	0.32	13
EMP.3004-16	Setüstü Ekmek Dilimleme Makinesi	733x643x682	86	0.32	16

Hazırlık Ekipmanları



Ekmek Dilimleme Makineleri

Teknik Özellikler

- 0,25 kW 1500 D/Dk 220V motor gücü.
- 10-80 mm dilim kalınlığı.
- 8000 dilim/saat kapasitesi.
- Paslanmaz çelik gövde.

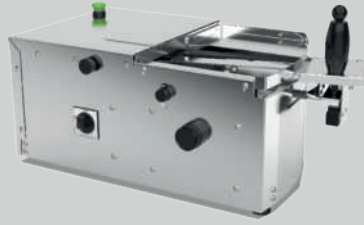


Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Kapasite (dilim/saat)
EMP.3003	Baget Ekmek Dilimleme Makinesi	390x541x1003	30	0.22	8000

Simit ve Sandviç Kesme Makineleri

Teknik Özellikler

- 0,12 kW 220V motor gücü.
- 210 mm kesme uzunluğu.
- 140 mm kesme genişliği.
- 20-55 mm kesme yüksekliği.
- Paslanmaz çelik gövde.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)
EMP.3005	Simit ve Sandviç Kesme Makinesi	490x300x245	20	0.04

Streç Makineleri

Teknik Özellikler

- 220V 50-60 Hz elektrik bağlantısı.
- Hijyenik streç film haznesi.
- 400 mm film boyu.
- Maksimum 90 oC ısıtıcı plaka sıcaklığı.
- Maksimum 150 oC kesici sıcaklığı.
- Paslanmaz çelik gövde.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kW)
EMP.SCM.01	Streç Film Makinesi	580x435x235	8	0.06	0.17

Vakum Makineleri

Teknik Özellikler

- 220V 50 Hz elektrik bağlantısı.
- Şeffaf üst kapak.
- Otomatik kontrol.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.VCM.01

- İç Hazne: 270x350x70 mm
- Yapıştırma Ağzı: 250 mm
- 260x8 mm mühürleme ebadı.
- 10 m³/h pompa kapasitesi.

EMP.VCM.02

- İç Hazne: 460x360x120 mm
- Yapıştırma Ağzı: 430 mm
- 430x8 mm mühürleme ebadı.
- 20 m³/h pompa kapasitesi.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kW)
EMP.VCM.01	Vakum Makinesi	360x586x433	38	0.09	0.4
EMP.VCM.02	Vakum Makinesi	550x596x549	62	0.18	0.9

Bıçak Sterilizatörü

Teknik Özellikler

- 0-120 dakika zaman ayarı.
- Renkli pleksiglas kapak.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Ultraviyole ışın filtre sistemi.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (W)	Kapasite (adet)
EMP.BST.001	Bıçak Sterilizatörü	554x160x621	8	0.06	0.1	10
EMP.BST.002	Bıçak Sterilizatörü	1024x160x621	15	0.10	0.2	20

Profesyonel Duvar Tipi Izgaralar

Teknik Özellikler

- 400x500 mm kömür yakma haznesi.
- 2 adet yüksekliği ayarlanabilir 510x530 mm kömür haznesi.
- 20 cm paslanmaz çelik ön çalışma tablası.
- Monoblok davlumbaz.
- Devrilir kömür saklama haznesi.
- Kül toplama çekmeceleri.
- Yanma işlemini hızlandıran ayarlanabilir hava penceresi.
- Ayarlanabilir havalandırma flapları.
- Dekoratif elektrostatik boyalı gövde.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)
EMP.PRG.01	Profesyonel Duvar Tipi Izgara Elektrostatik Boyalı	1600x750x2150	382	2.58
EMP.PRG.02	Profesyonel Duvar Tipi Izgara Elektrostatik Boyalı	2150x750x2150	495	3.47

Profesyonel Duvar Tipi Izgaralar

Teknik Özellikler

- Monoblok davlumbaz.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Sulu veya kömürlü ızgara ile kullanıma uygun.
- Ateş tuğlalı kömür ızgarası.
- Kül Haznesi.
- Paslanmaz çelik gövde.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Kapasite (ızgara)
EMP.OCK.010-W	Paslanmaz Duvar Tip Kömürlü Izgara	965x850x2150	225	1.83	80
EMP.OCK.020-W	Paslanmaz Duvar Tip Kömürlü Izgara	1365x850x2150	290	2.5	120
EMP.OCK.030-W	Paslanmaz Duvar Tip Kömürlü Izgara	1765x850x2150	355	3.2	160

Profesyonel Duvar Tipi Izgaralar

Teknik Özellikler

- Monoblok davlumbaz.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Sulu veya kömürlü izgara ile kullanıma uygun.
- Ateş tuğlalı kömür izgarası.
- Kül Haznesi.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.OCG.010-W

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,10m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,20 kg/h

EMP.OCG.020-W

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,65 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,80 kg/h



Elektrikli Piliç Kızartma Makineleri

Teknik Özellikler

- Her rezistans ayrı ayrı kontrol edilebilir.
- Kapak camları temperlidir.
- Şiş ve cam kapak tutma kulpları ısıya dayanıklı bakalitir.
- Elektrik tesisatı yüksek ısıya dayanıklıdır.
- Çelik dişli sistemi sessiz bir çalışma imkanı sağlar.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Bakımı ve temizliği kolaydır.
- Her şiş 6 piliç alır.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (w)	Kapasite (adet/saat)
EMP.3EE	Elektrikli Piliç Kızartma Makinesi	1194x481x820	108	0.47	9.9	18
EMP.5EE	Elektrikli Piliç Kızartma Makinesi	1194x481x1180	144	0.68	16.5	30
EMP.8EE	Elektrikli Piliç Kızartma Makinesi	1194x481x2030	214	1.17	26.4	48

Kumpir Fırınları

Teknik Özellikler

- Her çekmece için ayrı rezistans
- Çift izolasyonlu gövde.
- Dijital Termostat.

EMP.KFE.020

- 3 kW 380V - 50 Hz güç.

EMP.KFE.030

- 4.5 kW 380V - 50 Hz güç.



Gazlı Piliç Kızartma Makineleri

Teknik Özellikler

- Lpg ve doğalgaza uyumludur.
- Kumanda muslukları emniyet ventillidir.
- Her brülör ayrı ayrı kontrol edilebilir.
- Kapak camları temperlidir.
- Çelik dişli sistemi sessiz bir çalışma imkanı sağlar.
- Şiş ve cam kapak tutma kulpları ısıya dayanıklı bakalitir.
- Elektrik tesisatı yüksek ısıya dayanıklıdır.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Bakımı ve temizliği kolaydır.
- Her şiş 6 piliç alır.

EMP.3EG

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 2,05 m³/h

- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,52 kg/h

EMP.5EG

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 3,41 m³/h

- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 2,53 kg/h

EMP.8EG

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 5,47 m³/h

- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 4,05 kg/h



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (w)	Kapasite (adet/saat)
EMP.3EG	Gazlı Piliç Kızartma Makinesi	1194x481x820	108	0.47	19.4	18
EMP.5EG	Gazlı Piliç Kızartma Makinesi	1194x481x1180	144	0.68	32.33	30
EMP.8EG	Gazlı Piliç Kızartma Makinesi	1194x481x2030	214	1.17	51.73	48

Kumpir Fırınları

Teknik Özellikler

- Her çekmece için ayrı brülör.
- Çift izolasyonlu gövde.
- Emniyet ventili ve piezo çakmak ile kontrol.

EMP.KFG.020 - EMP.KFG.030

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 0,51 m³/h

- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,38 kg/h



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (w)	Kapasite (adet/saat)
EMP.KFG.020	Gazlı Kumpir Fırını 2 Çekmeceli	500x700x950	55	0.33	4.9	24-30
EMP.KFG.030	Gazlı Kumpir Fırını 3 Çekmeceli	500x700x1200	73	0.42	4.9	36-45

PLUS Piliç Kızartma Makineleri

Teknik Özellikler

- Pişirme tipi elektrikli veya gazlı olup, her radyan ayrı ayrı kontrol edilebilir.
- Kapak camları temperlidir.
- Şiş ve cam kapak tutma kulpları ısıya dayanıklı bakalitir.
- Elektrik tesisatı yüksek ısıya dayanıklıdır.
- Çelik dişli sistemi sessiz bir çalışma imkanı sağlar.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Bakımı ve temizliği kolaydır.
- Her şiş 6 piliç alır.

EMP.PLS.5EG

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 3,41 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 2,53 kg/h



El Yıkama Evyeleri

Teknik Özellikler

- 15 saniye boyunca su akıtma özelliği.
- Duvara monte edilebilir.
- Paslanmaz çelik gövde.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)
EMP.DKE.001	Dizden Kumandalı El Yıkama Evyesi	505x450x220	7	0.05
EMP.DKE.002	Dizden Kumandalı El Yıkama Evyesi	400x400x220	6	0.04

Paspas Yıkama Evyesi



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Evyge (mm)
EMP.PE.5060	Paspas Yıkama Evyesi	500x600x900	16	0.27	400x400x250
EMP.PE.5070	Paspas Yıkama Evyesi	500x700x900	18	0.32	400x400x250

Kömürlü Yatay Piliç Kızartma Makineleri

Teknik Özellikler

- Sökülebilir şiş sistemi.
- Kül çekmeceli.
- Hareketli sistem.
- Taban ve yanlar ateş tuğlalı.
- Çelik dişli sistemi sessiz çalışma imkanı sağlar.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Bakımı ve temizliği kolaydır.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Kapasite (şiş)
EMP.5YI	Kömürlü Yatay Piliç Kızartma Makinesi	1200x930x1100	245	1.22	5
EMP.6YI	Kömürlü Yatay Piliç Kızartma Makinesi	1400x930x1100	270	1.43	6
EMP.8YI	Kömürlü Yatay Piliç Kızartma Makinesi	1800x930x1100	345	1.84	8

Elektrikli Isıtmalı Teşhir Üniteleri

Teknik Özellikler

- Termostatik kontrol.
- Otomatik su doldurma ve boşaltma sistemi.
- İç aydınlatma.
- Ergonomik tasarım.
- Çalışma aralığı: 30 °C / 90 °C
- Pres baskı iç havuz sistemi.
- Paslanmaz çelik gövde.



Kod	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Kapasite (adet)
EMP.PLC-D-GN21	800x691x932	72	0.51	2	2x1/1 Gn Alt 2x2/3 Gn Üst
EMP.PLC-D-GN31	1150x691x932	93	0.74	2.7	3x1/1 Gn Alt 3x2/3 Gn Üst
EMP.PLC-D-GN41	1500x691x932	112	0.97	4	4x1/1 Gn Alt 4x2/3 Gn Üst
EMP.PLC-D-GN51	1800x691x932	128	1.15	4.7	5x1/1 Gn Alt 5x2/3 Gn Üst

TAŞIMA EKİPMANLARI

● Nötr Banket Arabaları	14
● Sıcak Banket Arabaları	14
● Soğuk Banket Arabaları	14
● Sıcak Mobil Benmariler	15
● Sıcaklık Dolapları	15
● Sıcak-Soğuk Yemek Dağıtım Arabaları	15
● Yemek Dağıtım Araba Aksesuarları	15
● Çekmeceli Isıtma Üniteleri	15-16
● Yemek Dağıtım Arabaları İçin Kırılmaz Tabaklar	16-17
● Termobox	17
● Pizzabox	17-18
● Epp Carrybox	18-19
● Termo Pizza Çantaları	19
● Servis Arabaları	19
● Plastik Mama Sandelyeleri	20
● El Yıkama Evyeleri	20-21
● Dezenfeksiyon İstasyonları	21
● Bulaşık Toplama Arabaları	21
● Tepsi Taşıma Arabaları	21
● Gn Küvet Taşıma Arabaları	21-22
● Basket Taşıma Arabaları	22
● Taşıma ve Muhafaza Arabaları	23
● Tabak Otomatları	23
● Oda Servis Üniteleri	23
● Otel Kat Isıtma Arabası	23
● Oda Servis Masaları	23

Nötr Banket Arabası**Teknik Özellikler**

- Kilitlenebilir tekerlekler ile sabitleyebilme özelliği.
- 40 kg/m³ yoğunluk poliüretan izolasyon.
- Paslanmaz çelik gövde.

**PLUS Sıcak Banket Arabaları****Teknik Özellikler**

- 220V çalışma voltajı.
- Dijital termostat kontrol ünitesi.
- Panadur sandviç panel.
- Tam açılabilir kapı sistemi.
- İç ısı göstergesi.
- Kilitlenebilir tekerlekler ile sabitleyebilme özelliği.
- Paslanmaz tepsi kızakları.
- Alüminyum gövde.
- Çalışma aralığı: 65 °C / 75 °C



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Kapasite (gn)
EMP.BQ3-002-N	Nötr Banket Arabası	716x888x1275	131	0.81	8x2/1

Kod	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Kapasite (gn)
EMP.BQ1-12H	536x920x1480	65	0.73	1.9	12x1/1 Gn
EMP.BQ2-12H	740x1036x1480	79	1.14	1.9	12x2/1 Gn
EMP.BQ1-12+12H	1115x920x1400	130	1.44	3.8	24x1/1 Gn
EMP.BQ2-12+12H	1526x1036x1400	152	2.22	3.8	24x2/1 Gn

Sıcak Banket Arabaları**Teknik Özellikler**

- 220V çalışma voltajı.
- Dijital termostat kontrol ünitesi.
- İç ısı göstergesi.
- Nemlendirme.
- Mıknatıslı kilit.
- Kilitlenebilir tekerlekler ile sabitleyebilme özelliği.
- 40 kg/m³ yoğunluk poliüretan izolasyon.
- Tüm koşullarda hızlı ısıtma imkanı sağlayan optimize edilmiş güçlü hava sirkülasyonu sayesinde homojen ısı dağılımı sağlar.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Çalışma aralığı: 0 °C / 75 °C



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Kapasite (gn)
EMP.BQ1	Sıcak Banket Arabası	716x888x1835	124	1.21	3	11x2/1 Gn
EMP.BQ2	Sıcak Banket Arabası	1350x888x1835	200	2.17	3	2x(1 1x2/1 Gn)
EMP.BQ3	Sıcak Banket Arabası	716x888x1251	60	0.79	3	6x2/1 Gn
EMP.BQ4	Sıcak Banket Arabası	581x769x1683	94	0.75	3	15x1/1 Gn

PLUS Soğuk Banket Arabaları**Teknik Özellikler**

- 220V - 230V -1 +N - 50 60 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-134 A soğutucu gaz.
- Dijital termostat kontrol ünitesi.
- Panadur sandviç panel.
- Tam açılabilir kapı sistemi.
- Kilitlenebilir tekerlekler ile sabitleyebilme özelliği.
- Paslanmaz tepsi kızakları.
- Alüminyum gövde.
- Çalışma aralığı: +4 °C / +10 °C (tropikal 43 °C)



Kod	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Kapasite (gn)
EMP.BQ1-12C	536x920x1480	80	0.73	0.15	12x1/1 Gn
EMP.BQ2-12C	740x1036x1480	94	1.14	0.15	12x2/1 Gn
EMP.BQ1-12+12C	1115x920x1400	160	1.44	0.3	24x1/1 Gn
EMP.BQ2-12+12C	1526x1036x1400	182	2.22	0.3	24x2/1 Gn

Soğuk Banket Arabaları**Teknik Özellikler**

- 220V - 240V -1 +N - 50 60 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-134 A soğutucu gaz.
- 220V çalışma voltajı.
- Dijital termostat kontrol ünitesi.
- Mıknatıslı kilit.
- Kilitlenebilir tekerlekler ile sabitleyebilme özelliği.
- 40 kg/m³ yoğunluk poliüretan izolasyon.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Çalışma aralığı: 0 °C / +5 °C (tropikal 43 °C)

**PLUS Sıcak-Soğuk Banket Arabaları****Teknik Özellikler**

- 220V - 230V -1 +N - 50 60 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-134 A soğutucu gaz.
- Dijital termostat kontrol ünitesi.
- Panadur sandviç panel.
- Tam açılabilir kapı sistemi.
- İç ısı göstergesi.
- Kilitlenebilir tekerlekler ile sabitleyebilme özelliği.
- Paslanmaz tepsi kızakları.
- Alüminyum gövde.
- Sıcak çalışma aralığı: 65 °C / 75 °C
- Soğuk çalışma aralığı: +4 °C / +10 °C (tropikal 43 °C)



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Kapasite (gn)
EMP.BQ1-S	Soğuk Banket Arabası	716x888x1835	131	1.16	0.20	11x2/1 Gn
EMP.BQ2-S	Soğuk Banket Arabası	1350x888x1835	225	2.20	0.30	2x(1 1x2/1 Gn)
EMP.BQ3-S	Soğuk Banket Arabası	716x888x1251	102	0.79	0.20	6x2/1 Gn
EMP.BQ4-S	Soğuk Banket Arabası	581x769x1683	107	0.71	0.18	15x1/1 Gn

Kod	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Kapasite (gn)
EMP.BQ1-6+6HC	536x920x1640	95	0.81	2.05	6x1/1 Gn Sıcak-Hot
EMP.BQ2-6+6HC	740x1036x1640	117	1.26	2.05	6x2/1 Gn Sıcak-Hot
EMP.BQ1-12+12HC	1115x920x1400	162	1.44	2.05	12x1/1 Gn Sıcak-Hot
EMP.BQ2-12+12HC	1526x1036x1400	182	2.22	2.05	12x2/1 Gn Sıcak-Hot

Taşıma Ekipmanları



Sıcak Mobil Benmariler

Teknik Özellikler

- Elektrikli termostatik ısı kontrolü.
- Kilitlenebilir tekerlekler ile sabitleme özelliği.
- Paslanmaz çelik gövde.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Kapasite (gn)
EMP.MBLB.01	Sıcak Mobil Benmari	855x705x850	39	0.51	1,75	2x1/1 Gn
EMP.MBLB.02	Sıcak Mobil Benmari	1185x705x850	45	0.67	1,75	3x1/1 Gn
EMP.MBLB.03	Sıcak Mobil Benmari	1505x705x850	60	0.90	1,75	4x1/1 Gn

Sıcaklık Dolapları

Teknik Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde.
- Çalışma aralığı: 0 °C / 90 °C



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)
EMP.IDP.7120	Sıcaklık Dolabı - İzolasyonsuz	1200x700x850	82	0.71	1.4
EMP.IDP.7140	Sıcaklık Dolabı - İzolasyonsuz	1400x700x850	93	0.83	1.6
EMP.IDP.7160	Sıcaklık Dolabı - İzolasyonsuz	1600x700x850	102	0.95	1.8
EMP.IDP.7180	Sıcaklık Dolabı - İzolasyonsuz	1800x700x850	131	1.07	2
EMP.IDP.7200	Sıcaklık Dolabı - İzolasyonsuz	2000x700x850	142	1.19	2.2

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)
EMP.IDP.7120-I	Sıcaklık Dolabı - İzolasyonlu	1200x700x850	82	0.71	1.4
EMP.IDP.7140-I	Sıcaklık Dolabı - İzolasyonlu	1400x700x850	93	0.83	1.6
EMP.IDP.7160-I	Sıcaklık Dolabı - İzolasyonlu	1600x700x850	102	0.95	1.8
EMP.IDP.7180-I	Sıcaklık Dolabı - İzolasyonlu	1800x700x850	131	1.07	2
EMP.IDP.7200-I	Sıcaklık Dolabı - İzolasyonlu	2000x700x850	142	1.19	2.2

Çekmeceli Isıtma Üniteleri

Teknik Özellikler

- 220V çalışma voltajı.
- Her çekmece için ayrı kontrol edilebilir termostatik kontrol.
- İzolasyonlu iç gövde.
- Dayanıklı çekmece iç kızakları.
- Paslanmaz çelik gövde.
- 1/1 Gn Küvet Kapasitesi.
- Çalışma aralığı: 0 °C / 90 °C



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)
EMP.EI.01	Tek Çekmeceli Isıtma Ünitesi Single Drawer Heating Unit	825x640x405	45	0.2	2
EMP.EI.02	2 Çekmeceli Isıtma Ünitesi 2 Drawers Heating Unit	825x640x680	69	0.3	4
EMP.EI.03	3 Çekmeceli Isıtma Ünitesi 3 Drawers Heating Unit	825x640x960	98	0.9	6

Sıcak - Soğuk Yemek Dağıtım Arabaları

Teknik Özellikler

- IP-65 korumalı USB portu
- IP-65 korumalı ethernet portu
- Kablosuz ağ (Wi-Fi) bağlantı özelliği
- Dahili aküsü sayesinde hareket halindeyken sıcaklık verisini toplayabilme.
- Geçmişe dönük 1 yıllık sıcaklık verisini dahili hafızasında tutabilme
- Usb bellek, kablolu veya kablosuz ağ üzerinden EMPERO MED-SOFT yazılımına veri aktarabilme.
- Ekranla akü durumunu ve tarihi gösterme
- Ekranla arabanın ait olduğu departmanın etiketini gösterme.
- +50°C ile +90°C derece arasında sıcak kompartman ısı ayarı
- 0°C ile +6°C arasında soğuk kompartman ısı ayarı
- 4 adet ayarlanabilir program ile istenilen sıcaklık ve zaman ayarı ile programlama yapabilme.
- Tepsi Ebatları: 575x325 mm
- Tepsi Tipi: Gn 1/2 - Gn 1/3



EMP.MED.S.24-1/2 - EMP.MED.S.24-1/3
- Güç: 5-1.3 kW
EMP.MED.S.30-1/2 - EMP.MED.S.30-1/3
- Güç: 5.6-1.3 kW

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Tepsi Kapasitesi (adet)
EMP.MED.S.24-1/2	Yemek Dağıtım Arabası	811x1139x1382	195	1.28	24
EMP.MED.S.24-1/3	Yemek Dağıtım Arabası	811x1139x1382	195	1.28	24
EMP.MED.S.30-1/2	Yemek Dağıtım Arabası	811x1139x1619	215	1.50	30
EMP.MED.S.30-1/3	Yemek Dağıtım Arabası	811x1139x1619	215	1.50	30

Yemek Dağıtım Araba Aksesuarları

Teknik Özellikler

* 1/2 TEPSİ : Bu tepşiler ara duvara yerleşirken %50/%50 olarak bölünmüştür. Sıcak taraf ve soğuk taraf genişlik ve derinlik olarak ayırdır.



** 1/3 TEPSİ : Bu tepşiler ara duvara yerleşirken %37/%63 olarak bölünmüştür. Sıcak taraf geniş ve soğuk taraf dar olarak planlanmıştır. Böylece sıcak tarafa 3 kap (Ø12, Ø21, Ø17) sıcak yemek konabilir.

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.5732.S-1/2	1/2 Sıcak - Soğuk Araba Özel Tepsisi	575x325
EMP.5732.S-1/3	1/3 Sıcak - Soğuk Araba Özel Tepsisi	575x325
EMP.MED.SOFT	MED-SOFT Yazılım	

Yemek Dağıtım Arabaları için Kırılmaz Tabaklar

Ürün	Kod	Ürün Adı
	EMP.MED.JØ12T	Çorba Kasesi Beyaz Ø 12 mm
	EMP.MED.JØ12K	Çorba Kasesi Kapağı

Yemek Dağıtım Arabaları için Kırılmaz Tabaklar

Ürün	Kod	Ürün Adı
	EMP.MED.DØ17T	Düz Tatlı Tabakı Beyaz Ø 17 mm
	EMP.MED.DØ17K	Düz Tatlı Tabakı Kapağı
	EMP.MED.ÇØ21T	Çukur Yemek Tabakı Beyaz Ø 21 mm
	EMP.MED.ÇØ21K	Çukur Yemek Tabakı Kapağı
	EMP.MED.S12x17T	Salata Kasesi Beyaz R12*17 mm
	EMP.MED.S12x17K	Salata Kasesi Kapağı
	EMP.MED.DØ19T	Düz Pilav Tabakı Beyaz Ø 19 mm
	EMP.MED.DØ19K	Düz Pilav Tabakı Kapağı
	EMP.MED.KTØ23T	Bölmeli Kahvaltı Tabakı Beyaz Ø23 mm
	EMP.MED.KTØ23K	Bölmeli Kahvaltı Tabakı Kapağı

Termobox 1/2 Gn



Kod	Ürün Adı	İç Ebatlar a x b x c (mm)	Dış Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Kapasite (lt)
EMP.BOX-S	Termobox 1/2 Gn	330x275x355	425x375x495	4.9 (± 200 gr)	19.5

Termobox 600



Kod	Ürün Adı	İç Ebatlar a x b x c (mm)	Dış Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Kapasite (lt)
EMP.BOX-600	Termobox 600	335x533x500	450x635x575	9.3 (± 200 gr)	83

Termobox 600 Menteşeli



Kod	Ürün Adı	İç Ebatlar a x b x c (mm)	Dış Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Kapasite (lt)
EMP.BOX-600-K	Termobox 600 Menteşeli	335x533x500	465x635x575	10.2 (± 200 gr)	83

Termobox 600 Menteşeli (Isıtmalı)



Kod	Ürün Adı	İç Ebatlar a x b x c (mm)	Dış Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Kapasite (lt)
EMP.BOX-600-K-I	Termobox 600 Menteşeli (Isıtmalı)	335x533x500	465x655x575	14.5 (± 200 gr)	83

Termobox 700 Menteşeli



Kod	Ürün Adı	İç Ebatlar a x b x c (mm)	Dış Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Kapasite (lt)
EMP.BOX-700	Termobox 700 Menteşeli	410x610x550	565x720x670	14.2 (± 200 gr)	140

Termobox 700 Menteşeli (Isıtmalı)



Kod	Ürün Adı	İç Ebatlar a x b x c (mm)	Dış Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Kapasite (lt)
EMP.BOX-700-I	Termobox 700 Menteşeli (Isıtmalı)	410x610x550	565x740x670	18.5 (± 200 gr)	140

Termobox 800



Termobox



Kod	Ürün Adı	İç Ebatlar a x b x c (mm)	Dış Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Kapasite (lt)
EMP.BOX-800	Termobox 800	535x670x500	670x765x615	15.8 (± 200 gr)	180

Kod	Ürün Adı	İç Ebatlar a x b x c (mm)	Dış Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Kapasite (lt)
EMP.BOX-200	Termobox 200	535x335x146	616x422x305	6 (± 200 gr)	26

Termobox 800 (Isıtmalı)



Termobox



Kod	Ürün Adı	İç Ebatlar a x b x c (mm)	Dış Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Kapasite (lt)
EMP.BOX-800-I	Termobox 800 (Isıtmalı)	535x670x500	670x785x615	20 (± 200 gr)	180

Kod	Ürün Adı	İç Ebatlar a x b x c (mm)	Dış Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Kapasite (lt)
EMP.BOX-300	Termobox 300	535x335x246	616x422x405	8 (± 200 gr)	48

Termobox 800+800



Pizzabox



Kod	Ürün Adı	İç Ebatlar a x b x c (mm)	Dış Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Kapasite (lt)
EMP.BOX-800+800	Termobox 800+800	535x655x500	758x765x1375	42 (± 200 gr)	2x180

Kod	Ürün Adı	İç Ebatlar a x b x c (mm)	Dış Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Kapasite (lt)
EMP.MOB-0	Pizzabox Pizzabox	460x490x360	560x615x415	7.2 (± 200 gr)	70

Termobox 800+800 (Isıtmalı)



Epp Carrybox



Kod	Ürün Adı	İç Ebatlar a x b x c (mm)	Dış Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Kapasite (lt)
EMP.BOX-800+800-I	Termobox 800+800 (Isıtmalı)	535x655x500	758x785x1375	50 (± 200 gr)	2x180

Kod	Ürün Adı	İç Ebatlar a x b x c (mm)	Dış Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Kapasite (lt)
EMP.EPP.600	Epp Carrybox 600	330x530x525	440x645x630	3.8	92



Taşıma Ekipmanları

Epp Carrybox



Kod	Ürün Adı	İç Ebatlar a x b x c (mm)	Dış Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Kapasite (lt)
EMP.EPP.700	Epp Carrybox 700	410x615x585	535x770x689	6.5	147

Epp Carrybox



Kod	Ürün Adı	İç Ebatlar a x b x c (mm)	Dış Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Kapasite (lt)
EMP.EPP.MOB	Epp Carrybox	491x420x508	602x570x575	4.4	100

Epp Carrybox Full



Kod	Ürün Adı	İç Ebatlar a x b x c (mm)	Dış Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Kapasite (lt)
EMP.EPP.MOB-F	Epp Carrybox Full	491x420x508	602x570x575	5.4	100

Epp Carrybox 1/1 Gn



Kod	Ürün Adı	İç Ebatlar a x b x c (mm)	Dış Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Kapasite (lt)
EMP.EPP.GN.1.1-200	Epp Carrybox 1/1 Gn	338x538x253	400x600x317	1.2	46

Epp Carrybox



Kod	Ürün Adı	İç Ebatlar a x b x c (mm)	Dış Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Kapasite (lt)
EMP.EPP.TR60.40.20	Epp Carrybox 60x40x20	425x625x205	490x690x269	1.3	53
EMP.EPP.TR60.40.30	Epp Carrybox 60x40x30	425x625x305	490x690x369	1.6	81

Epp Carrybox



Kod	Ürün Adı	İç Ebatlar a x b x c (mm)	Dış Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Kapasite (lt)
EMP.PIZ.35-4	Epp Carrybox 4 PizzaxØ 35 cm	350x365x175	410x425x235	0.70	22
EMP.PIZ.35-8	Epp Carrybox 8 PizzaxØ 35 cm	350x365x335	410x425x395	1	43
EMP.PIZ.40-4	Epp Carrybox 4 PizzaxØ 40 cm	420x420x175	480x480x245	1	31
EMP.PIZ.40-8	Epp Carrybox 8 PizzaxØ 40 cm	420x420x335	480x480x405	1.3	59

Thermo Küçük Pizza Çanta



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Net (m³)
EMP.TRBAG.01	Thermo Küçük Pizza Çanta	350x350x200	0.03

Thermo Orta Pizza Servis Çantası



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Net (m³)
EMP.TRBAG.02	Thermo Orta Pizza Servis Çantası	400x400x200	0.04

Thermo Büyük Pizza Servis Çantası



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Net (m³)
EMP.TRBAG.03	Thermo Büyük Pizza Servis Çantası	450x450x200	0.04

Taşıma Ekipmanları



Thermo Cepli Pizza Servis Çantası



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Net (m ³)
EMP.TRBAG.04	Thermo Cepli Pizza Servis Çantası	350x450x200	0.03

Thermo Pide Servis Çantası



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Net (m ³)
EMP.TRBAG.05	Thermo Pide Servis Çantası	520x230x15	0.02

Thermo Kare Servis Çantası



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Net (m ³)
EMP.TRBAG.06	Thermo Kare Servis Çantası	380x380x250	0.03

Thermo Dikdörtgen Servis Çantası



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Net (m ³)
EMP.TRBAG.07	Thermo Dikdörtgen Servis Çantası	350x230x230	0.02

Thermo Büyük Servis Çantası



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Net (m ³)
EMP.TRBAG.08	Thermo Büyük Servis Çantası	500x360x240	0.04

Plastik Servis Arabalar



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)
EMP.PSV.03-K	Plastik Kapalı Servis Arabası 3 Katlı	500x800x970	14
EMP.CK.01-P	Plastik Çöp Aparatı	330x225x560	1.7
EMP.CK.02-P	Plastik Kaşık Aparatı	330x230x175	0.75
EMP.YK.01	Monoblok Kapaklar		

Plastik Servis Arabalar



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)
EMP.PSV.02	Plastik Servis Arabası 2 Katlı	500x800x970	8.1
EMP.PSV.03	Plastik Servis Arabası 3 Katlı	500x800x970	11

Paslanmaz Servis Arabaları



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)
EMP.2.SV.02	Paslanmaz Servis Arabası 2 Katlı	550x860x900	15
EMP.2.SV.03	Paslanmaz Servis Arabası 3 Katlı	550x860x900	20

Plastik Mama Sandalyesi



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)
EMP.MS.01	Plastik Mama Sandalyesi	600x600x750	6.5



Taşıma Ekipmanları

Ayaktan Kumandalı El Yıkama Evyeleri

Teknik Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde.
- Modern tasarım.
- Hızlı ve kolay kurulum.
- Hijyenik kapalı çöp kabini.
- Ayaktan kumandalı su akım sistemi.
- Z tipi peçetelik.
- Dirsekten kumandalı sıvı sabunluk.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)
EMP.AYK.002	Ayaktan Kumandalı El Yıkama Evyesi	500x450x850/1350	22	0.30

Ayaktan Kumandalı El Yıkama Evyeleri

Teknik Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde.
- Modern tasarım.
- Hızlı ve kolay kurulum.
- Hijyenik kapalı çöp kabini.
- Ayaktan kumandalı su akım sistemi.
- Z tipi peçetelik.
- Dirsekten kumandalı sıvı sabunluk.
- Mobil taşınabilir sistem.
- Temiz Su Tankı: 30 lt
- Pis Su Tankı: 30 lt



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)
EMP.DKE.50-T	Ayaktan Kumandalı Mobil El Yıkama Evyesi	500x655x900/1400	25	0.45

Elektrikli Mobil Dezenfektan İstasyonu

Teknik Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde.
- Modern tasarım.
- Hızlı ve kolay kurulum.
- Ayaktan kumanda elektrikli su akım sistemi.
- Mobil taşınabilir su tank sistemi.
- Z tipi peçetelik.
- Dirsekten kumandalı dezenfektan.
- Dirsekten kumandalı sıvı sabunluk.
- Mobil taşınabilir sistem.
- Temiz Su Tankı: 30 lt
- Pis Su Tankı: 30 lt
- 220V 50-60 Hz çalışma aralığı.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)
EMP.DKE.75	Elektrikli Mobil Dezenfektan İstasyonu	750x605x875/1590	44	0.72	0.22

Elektrikli Mobil Dezenfektan İstasyonu

Teknik Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde.
- Modern tasarım.
- Hızlı ve kolay kurulum.
- Ayaktan kumanda elektrikli su akım sistemi.
- Mobil taşınabilir su tank sistemi.
- Z tipi peçetelik.
- Dirsekten kumandalı dezenfektan.
- Dirsekten kumandalı sıvı sabunluk.
- Mobil taşınabilir sistem.
- Temiz Su Tankı: 30 lt
- Pis Su Tankı: 30 lt
- 220V 50-60 Hz çalışma aralığı.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)
EMP.DKE.102	Elektrikli Mobil Dezenfektan İstasyonu	1020x605x875/1590	87	0.98	0.22

Dezenfektan İstasyonu Dirsekten Kumandalı 1 lt - 2.5 lt



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)
EMP.DKE.007	Dezenfektan İstasyonu Dirsekten Kumandalı 1 lt	200x60x1445	12	0.17
EMP.DKE.008	Dezenfektan İstasyonu Dirsekten Kumandalı 2.5 lt	200x60x1445	12	0.17

Dezenfektan İstasyonu Ayaktan Kumandalı 1 lt - 2.5 lt



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)
EMP.AYK.001	Dezenfektan İstasyonu Ayaktan Kumandalı 1 lt	200x167x1125	11	0.037
EMP.AYK.004	Dezenfektan İstasyonu Ayaktan Kumandalı 2.5 lt	200x167x1125	11	0.037

Taşıma Ekipmanları



Dezenfektan İstasyonu Ayaktan Kumandalı 5/10 lt



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)
EMP.AYK.003	Dezenfektan İstasyonu Ayaktan Kumandalı 5/10 lt	300x440x1212	17	0.16

Tepsi Taşıma Arabaları



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.TT.2.7050	Tepsi Taşıma Arabası 50x70 Tepsiye Göre	560x730x1700

Basket Taşıma Arabaları



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Kapasite (adet)
EMP.BAKA.2.5	Basket Taşıma Arabası Alçak	560x530x900	5
EMP.BAKY.2.10	Basket Taşıma Arabası Yüksek	560x530x1650	10

Bulaşık Toplama Arabaları Selfrom 37x53



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Kapasite (tepsi)
EMP.BA.2.3753-13	Bulaşık Toplama Selfrom 37x53 Tekli	430x560x1710	13-15
EMP.BA.2.3753-26	Bulaşık Toplama Selfrom 37x53 İkili	830x560x1710	26-30
EMP.BA.2.3753-39	Bulaşık Toplama Selfrom 37x53 Üçlü	1230x560x1710	39-45

Gn Küvet Taşıma Arabaları



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Kapasite (gn 1/1)
EMP.BA.2.GN-9	Gn Küvet Taşıma Arabası Alçak Tekli 1/1 Gn	380x560x1050	9
EMP.BA.2.GN-17	Gn Küvet Taşıma Arabası Yüksek Tekli 1/1 Gn	380x560x1720	17
EMP.BA.2.GN-34	Gn Küvet Taşıma Arabası Yüksek İkili 1/1 Gn	740x560x1720	34

Tepsi Taşıma Arabaları

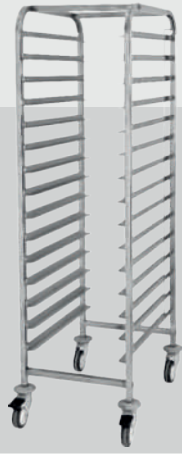


Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Kapasite (gn 2/1)
EMP.BA.2.GN2-9	Tepsi Taşıma Arabası Alçak Tekli 2/1 Gn	590x680x1050	9
EMP.BA.2.GN2-17	Tepsi Taşıma Arabası Yüksek Tekli 2/1 Gn	590x680x1720	17
EMP.BA.2.GN2-34	Tepsi Taşıma Arabası Yüksek İkili 2/1 Gn	1150x680x1720	34



Taşıma Ekipmanları

Tepsi Taşıma 40x60 Arabaları



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Kapasite (tepsi)
EMP.TT.2.6040	Tepsi Taşıma 40x60 Tepsige Göre Tekli	460x630x1650	15
EMP.2TT.2.6040	Tepsi Taşıma 40x60 Tepsige Göre İkili	900x630x1650	30

Taşıma ve Muhafaza Arabaları



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.TA.2.1055-17	Et Askı Arabası	1000x550x1700
EMP.TA.2.1255-17	Et Askı Arabası	1200x550x1700
EMP.TA.2.1555-17	Et Askı Arabası	1500x550x1700

Bulaşık Toplama Arabası Havuzlu



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.BAH.2.8555-90	Bulaşık Toplama Arabası Havuzlu	850x550x900

Taşıma ve Muhafaza Arabaları



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.PD.2.806020-90	Düz Platform Taşıma Arabası	800x600x200 / 900

Basket Taşıma Arabası



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.BAKT.2.5555-90	Basket Taşıma Arabası	550x550x900

Taşıma ve Muhafaza Arabaları



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Tipi
EMP.CY.01	Yuvarlak Çöp Arabası	Ø 400x400	Inox 304

Taşıma ve Muhafaza Arabaları



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.BAKTT.2.906050-90	Kazan ve Tencere Taşıma Arabası	900x600x500/900

Taşıma ve Muhafaza Arabaları



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Tipi
EMP.CK.01	Çöp Arabası Kare	500x550x500	Inox 304

Taşıma Ekipmanları



Taşıma ve Muhafaza Arabaları



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Tipi
EMP.ECK.3.8454-58	Çift Kapaklı Erzak Arabası	840x540x580	Inox 304

Tabak Otomatları



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Kapasite (tabak)
EMP.TO.1826-N-1	Tekli Tabak Otomatı	Nötr 440x500x900	18/26
EMP.TO.1826-I-1	Tekli Tabak Otomatı	Isıtmalı 440x500x900	18/26
EMP.TO.2432-N-1	Tekli Tabak Otomatı	Nötr 480x550x900	24/32
EMP.TO.2432-I-1	Tekli Tabak Otomatı	Isıtmalı 480x550x900	24/32

Tabak Otomatları



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Kapasite (tabak)
EMP.TO.1826-N-2	Çiftli Tabak Otomatı	Nötr 440x880x900	18/26
EMP.TO.1826-I-2	Çiftli Tabak Otomatı	Isıtmalı 440x880x900	18/26
EMP.TO.2432-N-2	Çiftli Tabak Otomatı	Nötr 480x1000x900	24/32
EMP.TO.2432-I-2	Çiftli Tabak Otomatı	Isıtmalı 480x1000x900	24/32

Tabak Otomatları



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Kapasite (tabak)
EMP.TO.1826-N	Tabak Kartuşu	Nötr 380x380x750	18/26
EMP.TO.1826-I	Tabak Kartuşu	Isıtmalı 380x380x750	18/26
EMP.TO.2432-N	Tabak Kartuşu	Nötr 440x440x750	24/32
EMP.TO.2432-I	Tabak Kartuşu	Isıtmalı 440x440x750	24/32

Yağ Ayırıcılar



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Kapasite (tabak)
EMP.YT.01	Yağ Ayırıcı	655x340x290	20	10
EMP.YT.02	Yağ Ayırıcı	730x413x420	29	16
EMP.YT.03	Yağ Ayırıcı	900x540x640	52	50

Oda Servis Üniteleri



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)
EMP.MBQ.01	Isıtmalı Mini Servis Banket	420x435x515	20	0.1

Otel Kat Isıtma Arabası



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)
EMP.OKS.01	Otel Kat Isıtma Arabası	1070x530x1400	23	0.80

Oda Servis Masası (Katlanır)



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)
EMP.OSA.01	Oda Servis Masası (Katlanır)	930x910x750	12	0.64

CAFE BAR

EKİPMANLARI

● Portakal Sıkma Makineleri	25
● Şerbet ve Ayran Makineleri	25
● Capuccino Espresso Makineleri	26-26
● Kahve Değirmenleri	26
● Türk Kahvesi Makineleri	26
● Çay Otomatları	26
● Su Otomatları	26
● Döner Ocakları	27-28
● Waffle Makineleri	28
● Tost Makineleri	28
● Salamander Izgaralar	28
● Krep Makineleri	28
● Sıcak Teşhir Üniteleri	29
● Isıtmalı Kuruyemiş Üniteleri	29
● Güveç ve Pizza Isıtma Üniteleri	29
● Ekmek Kızartma Makineleri	29

Otomatik Portakal Sıkma Makineleri**Teknik Özellikler**

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

**Capuccino Espresso Makineleri****Teknik Özellikler**

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



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Kapasite (adet/dk)
EMP.ORG.50-T	Otomatik Portakal Sıkma Makinesi (Turuncu Renk)	420x578x910	68	0.22	24
EMP.ORG.51-T	Alt Stand (Turuncu Renk)	470x578x800	21	0.22	
EMP.ORG.50-G	Otomatik Portakal Sıkma Makinesi (Gri Renk)	420x578x910	68	0.22	24
EMP.ORG.51-G	Alt Stand (Gri Renk)	470x578x800	21	0.22	

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Kapasite (lt)
EMP.CPC.1GR	Capuccino ve Espresso Makinesi 1 Gruplu	410x590x610	27	0.14	2.5	4.6
EMP.CPC.2GR	Capuccino ve Espresso Makinesi 2 Gruplu	811x600x628	67	0.30	4.5	11
EMP.CPC.3GR	Capuccino ve Espresso Makinesi 3 Gruplu	1023x600x628	81	0.39	5	19

Şerbet ve Ayrar Makineleri**Teknik Özellikler**

- 220V, 50 Hz. çalışma gücü.
- R134A Soğutucu gaz.
- Tabandan soğutma sistemi ile içeceği son damlasına kadar eşit olarak soğutma.
- Dijital termostat ve soğutma sistemi sayesinde %15 enerji tasarrufu.
- Dijital termostat kontrol.
- +3 ile +10 derece arasında sıcaklık.
- Su sızması ve motora su kaçma riski ortadan kaldıran manyetik karıştırma sistemi.
- Geniş musluk hortumu.
- Düşük çalışma ses seviyesi.
- Hazne kapağının düz formu sayesinde bardaklık olarak kullanabilme imkanı.
- İçecek ile temas eden tüm parçalar kolaylık çıkarılabilir ve temizlenebilir.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Kapasite (lt)
EMP.SY.19	Şerbet ve Ayrar Makinesi	320x400x700	20	0.09	19

Capuccino Espresso Makineleri**Teknik Özellikler**

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



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Kapasite (lt)
EMP.CPC.1GB	Capuccino ve Espresso Makinesi 1 Gruplu	410x590x610	27	0.14	2.5	4.6
EMP.CPC.2GB	Capuccino ve Espresso Makinesi 2 Gruplu	811x600x628	67	0.30	4.5	11
EMP.CPC.3GB	Capuccino ve Espresso Makinesi 3 Gruplu	1023x600x628	81	0.39	5	19
EMP.ORG.51-G	Alt Stand (Gri Renk)	470x578x800	21	0.22	0.22	

Köpüklü Ayrar Makineleri**Teknik Özellikler**

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



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Kapasite (lt)
EMP.AYR.40	Köpüklü Ayran Makinesi Ahşap Kaplamalı	660x600x1528	78	0.5	40
EMP.AYR.40-P	Köpüklü Ayran Makinesi Paslanmaz Çelik	660x600x1528	78	0.5	40

Otomatik Capuccino Espresso Mak.**Teknik Özellikler**

- 380V çalışma gücü
- Çift buhar kolu.
- Dozaj ayar ünitesi.
- Ekstra sıcak su kolu.
- Tam otomatik dijital kontrollü.



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

Otomatik Capuccino Espresso Mak.**Teknik Özellikler**

- 380V çalışma gücü
- Çift buhar kolu.
- Dozaj ayar ünitesi.
- Ekstra sıcak su kolu.
- Tam otomatik dijital kontrollü.

**Demlikli Çay Otomatları****Teknik Özellikler**

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



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

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Kapasite (lt)
EMP.DCY.120	Demlikli Çay Otomatı 120 Bardak	294x367x400	15	0.04	2	13
EMP.DCY.250	Demlikli Çay Otomatı 250 Bardak	352x425x440	20	0.06	2.5	23
EMP.DCY.350	Demlikli Çay Otomatı 350 Bardak	415x487x455	27	0.09	3.5	37

Kahve Değirmenleri**Teknik Özellikler**

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

**Çay Otomatları****Teknik Özellikler**

- Termostat kontrol ünitesi.
- Paslanmaz çelik gövde.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Kapasite (lt)
EMP.CCG.01	Kahve Değirmeni	210x380x600	9	0.04	2
EMP.KCM.01	Kahve Çekmecesı	410x490			

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Kapasite (lt)
EMP.CY.80	Çay Otomatı 80 Bardak	Ø 300x425	4	0.02	1.75	8
EMP.CY.120	Çay Otomatı 120 Bardak	Ø 335x480	5	0.03	1.75	13
EMP.CY.250	Çay Otomatı 250 Bardak	Ø 390x500	7	0.05	2.5	20
EMP.CY.400	Çay Otomatı 400 Bardak	Ø 510x620	11	0.1	5	40

Türk Kahve Makineleri**Teknik Özellikler**

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

**Su Otomatları****Teknik Özellikler**

- Termostat kontrol ünitesi.
- Paslanmaz çelik gövde.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Net (m³)	Güç (kw)
EMP.LC2	Türk Kahve Makinesi 2 Cezveli	340x365x405	0.05	1.3
EMP.LC3	Türk Kahve Makinesi 3 Cezveli	500x365x405	0.08	1.8

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Kapasite (lt)
EMP.SU.80	Sıcak Su Otomatı 80 Bardak	Ø 300x425	3	0.02	1.75	8
EMP.SU.120	Sıcak Su Otomatı 120 Bardak	Ø 335x480	4	0.03	1.75	13
EMP.SU.250	Sıcak Su Otomatı 250 Bardak	Ø 390x500	6	0.05	2.5	20
EMP.SU.400	Sıcak Su Otomatı 400 Bardak	Ø 510x620	8	0.1	5	40

Gazlı Döner Ocakları (Üstten Motorlu)**Teknik Özellikler**

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

EMP.DN.220

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

EMP.DN.221

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

EMP.DN.222

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

**Elektrikli Camlı Döner Ocakları (Alttan Motorlu)****Teknik Özellikler**

- Düşük ve yüksek 2 kademeli pişirme sıcaklığı.
- 380V-50Hz enerji.
- ROBAX Color 5 termal cam.
- Alttan hareketli kızaklar döner etinin ısıtıcıya yaklaşmasını sağlar.
- Ayarlanabilir döner şişi.
- Çift yöne dönebilme özelliği.
- Paslanmaz çelik gövde.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Isıtıcı
EMP.DN.220	Gazlı Döner Ocağı Üstten Motorlu	630x830x983	30	0.51	10.5	3
EMP.DN.221	Gazlı Döner Ocağı Üstten Motorlu	630x830x1163	34	0.60	14	4
EMP.DN.222	Gazlı Döner Ocağı Üstten Motorlu	630x830x1343	39	0.70	17.5	5
EMP.KT.01	Paslanmaz Çelik Kanat (3'lü Isıtıcı)					
EMP.KT.02	Paslanmaz Çelik Kanat (4'lü Isıtıcı)					
EMP.KT.03	Paslanmaz Çelik Kanat (5'lü Isıtıcı)					

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Isıtıcı
EMP.DN.170	Camlı Döner Ocağı Alttan Motorlu	568x706x964	36	0.39	4.2	3
EMP.DN.171	Camlı Döner Ocağı Alttan Motorlu	568x706x1158	41	0.47	5.6	4
EMP.DN.172	Camlı Döner Ocağı Alttan Motorlu	568x706x1337	53	0.54	7	5
EMP.KT.01	Paslanmaz Çelik Kanat (3'lü Isıtıcı)					
EMP.KT.02	Paslanmaz Çelik Kanat (4'lü Isıtıcı)					
EMP.KT.03	Paslanmaz Çelik Kanat (5'lü Isıtıcı)					
EMP.PT.01	Paslanmaz Çelik Tepsi Genişletme Sacı					

Gazlı Döner Ocakları (Alttan Motorlu)**Teknik Özellikler**

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

EMP.DN.150

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

EMP.DN.151

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

EMP.DN.152

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

**Gazlı Camlı Döner Ocakları (Alttan Motorlu)****Teknik Özellikler**

- Lpg veya doğalgazla çalışabilme imkanı.
- 220V-50Hz enerji.
- ROBAX Color 5 termal cam.
- Magnet emniyet ventilli musluklar.
- Alttan hareketli kızaklar döner etinin ısıtıcıya yaklaşmasını sağlar.
- Ayarlanabilir döner şişi.
- Çift yöne dönebilme özelliği.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.DN.210

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

EMP.DN.211

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

EMP.DN.212

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



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Isıtıcı
EMP.DN.150	Gazlı Döner Ocağı Alttan Motorlu	568x707x964	36	0.39	10.5	3
EMP.DN.151	Gazlı Döner Ocağı Alttan Motorlu	568x707x1158	41	0.46	14	4
EMP.DN.152	Gazlı Döner Ocağı Alttan Motorlu	568x707x1337	44	0.54	17.5	5
EMP.KT.01	Paslanmaz Çelik Kanat (3'lü Isıtıcı)					
EMP.KT.02	Paslanmaz Çelik Kanat (4'lü Isıtıcı)					
EMP.KT.03	Paslanmaz Çelik Kanat (5'lü Isıtıcı)					
EMP.PT.01	Paslanmaz Çelik Tepsi Genişletme Sacı					

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Isıtıcı
EMP.DN.210	Camlı Döner Ocağı Alttan Motorlu	568x706x964	36	0.39	10.5	3
EMP.DN.211	Camlı Döner Ocağı Alttan Motorlu	568x706x1158	43	0.47	14	4
EMP.DN.212	Camlı Döner Ocağı Alttan Motorlu	568x706x1337	47	0.54	17.5	5
EMP.KT.01	Paslanmaz Çelik Kanat (3'lü Isıtıcı)					
EMP.KT.02	Paslanmaz Çelik Kanat (4'lü Isıtıcı)					
EMP.KT.03	Paslanmaz Çelik Kanat (5'lü Isıtıcı)					
EMP.PT.01	Paslanmaz Çelik Tepsi Genişletme Sacı					

Gazlı Döner Ocakları V Tip (Altan Motorlu)**Teknik Özellikler**

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

EMP.DN.151-Y

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 2,96 m³/h

- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 2,18 kg/h

EMP.DN.152-Y

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 3,70 m³/h

- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 2,72 kg/h

**Waffle Makineleri****Teknik Özellikler**

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



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Kapasite (cm)
EMP.WF.010	Tekli Waffle Makinesi	300x320x300	31	0.03	2.2	2x(10x17)
EMP.WF.020	Çiftli Waffle Makinesi	600x320x300	63	0.06	2 x 2.2	4x(10x17)

Elektrikli Salamander Izgaralar**Teknik Özellikler**

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

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



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)
EMP.PSE010	Elektrikli Salamander Izgara	450x502x517	39	0.12	3
EMP.PSE020	Elektrikli Salamander Izgara	650x502x517	49	0.17	3.4

Tost Makineleri (Elektrikli)**Teknik Özellikler**

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



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)
EMP.101	Tost Makinesi (Tekli)	400x360x210	30	0.03	1.75
EMP.102	Tost Makinesi (Blok)	540x300x210	33	0.04	1.95
EMP.103	Tost Makinesi (Çiftli)	540x300x210	35	0.04	2.95

Krep Makineleri**Teknik Özellikler**

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



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Kapasite (cm)
EMP.KR.010	Tekli Krep Makinesi	450x520x240	19	0.06	2.2	40 Ø
EMP.KR.020	Çiftli Krep Makinesi	900x520x240	37	0.12	2x2.2	2x(40 Ø)

Gazlı Salamander Izgaralar**Teknik Özellikler**

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

EMP.PSG.3

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,10 m³/h

- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,58 kg/h

EMP.PSG.4

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,48 m³/h

- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,77 kg/h

EMP.PSG.5

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,85 m³/h

- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,97 kg/h

EMP.PSG.6

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 2,20 m³/h

- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,16 kg/h



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)
EMP.PSG.3	3 Brülörlü Gazlı Salamander Izgara	804x568x580	45	0.22	10.5
EMP.PSG.4	4 Brülörlü Gazlı Salamander Izgara	964x568x580	55	0.26	14
EMP.PSG.5	5 Brülörlü Gazlı Salamander Izgara	1124x568x580	62	0.31	17.5
EMP.PSG.6	6 Brülörlü Gazlı Salamander Izgara	1284x568x580	77	0.35	21

Sıcak Teşhir Üniteleri (Halojen Isıttıcı)**Teknik Özellikler**

- 220V çalışma voltajı.
- Demonte cam raf.
- Ayarlanabilir ayak.
- Dijital kontrol.
- Çalışma aralığı: 30 °C / 90 °C



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Kapasite (gn)
EMP.STU.01	Sıcak Teşhir Ünitesi	725x570x562	19	0.23	1.3	2x1/1
EMP.STU.02	Sıcak Teşhir Ünitesi	1040x570x562	27	0.33	1.9	3x1/1

Güveç ve Pizza Isıtma Üniteleri**Teknik Özellikler**

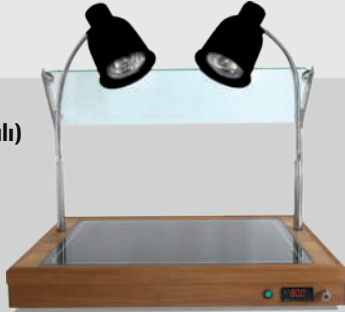
- 220V çalışma voltajı.
- Ayarlanabilir ayak.
- Dijital kontrol.
- Çalışma aralığı: 30 °C / 90 °C



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Kapasite (gn)
EMP.GP.40	Güveç ve Pizza Isıtma Ünitesi	Q 400	15		0.65	

Sıcak Teşhir Üniteleri (Halojen Isıttıcı)**Teknik Özellikler**

- 220V çalışma voltajı.
- Demonte cam raf.
- Ayarlanabilir ayak.
- Dijital kontrol.
- Çalışma aralığı: 30 °C / 90 °C



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Kapasite (gn)
EMP.AD.8060	Sıcak Teşhir Ünitesi Ahşap Gövdeli	800x600x120/750	22	0.36	1.3	2x1/1
EMP.AD.11060	Sıcak Teşhir Ünitesi Ahşap Gövdeli	1115x600x120/750	35	0.50	1.8	3x1/1

Sıcak Teşhir Üniteleri (Halojen Isıttıcı)**Teknik Özellikler**

- 220V çalışma voltajı.
- Demonte cam raf.
- Ayarlanabilir ayak.
- Dijital kontrol.
- Çalışma aralığı: 30 °C / 90 °C



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Kapasite (gn)
EMP.PD.8060	Sıcak Teşhir Ünitesi Paslanmaz Gövdeli	800x600x120/750	27	0.36	1.3	2x1/1
EMP.PD.11060	Sıcak Teşhir Ünitesi Paslanmaz Gövdeli	1115x600x120/750	35	0.50	1.8	3x1/1

Çekmeceli Isıttı Malı Kuruyemiş Üniteleri

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)
EMP.KU.01	4 Çekmeceli Isıttı Malı Kuruyemiş Ünitesi	340x380x450	11	0.06
EMP.KU.02	6 Çekmeceli Isıttı Malı Kuruyemiş Ünitesi	500x380x450	15	0.9

Ekmek Kızartma Makineleri**Teknik Özellikler**

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



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

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)
EMP.MEK010	Konveyörlü Ekmek Kızartma Makinesi	478x644x431	35	0.13	3.5

BULAŞIK YIKAMA MAKİNELERİ

● Bardak Yıkama Makineleri	31
● Set Altı Bulaşık Makineleri	31
● Giyotin Tipi Bulaşık Makineleri	32
● Konveyörlü Bulaşık Makineleri	32
● Kazan Yıkama Makineleri	33
● Ön Yıkama Duş Üniteleri	33
● Bulaşık Makinesi Giriş-Çıkış Tezgahları	33
● Bulaşık Makinesi Basketleri	33
● Konveyörlü Bulaşık Makinesi Giriş-Çıkış Tezgahları	34

Bardak Yıkama Makineleri

Teknik Özellikler

- 90/120/180 saniye olmak üzere 3 farklı program.
- Parlatıcı pompası standart.
- Drenaj pompası standart.
- Ekonomik su, deterjan ve enerji tüketimi.
- Basket ölçüleri 400x400 mm
- Motor gücü: 0.25 kW 2800 D/Dk
- Yıkama tankı ısıtıcı gücü: 2.5 kW
- Durulama boyler ısıtıcı gücü: 2 kW
- Çalışma esnasında maksimum güç: 2.75 kW



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Kapasite (bardak/saat)
EMP.1100	Bardak Yıkama Makinesi 220V	480x580x720	43	0.20	1000

Bardak Yıkama Makineleri

Teknik Özellikler

- 90/120/180 saniye olmak üzere 3 farklı program.
- Parlatıcı pompası standart.
- Drenaj pompası standart.
- Ekonomik su, deterjan ve enerji tüketimi.
- Basket ölçüleri 400x400 mm
- Motor gücü: 0.25 kW 2800 D/Dk
- Yıkama tankı ısıtıcı gücü: 2.5 kW
- Durulama boyler ısıtıcı gücü: 2 kW
- Çalışma esnasında maksimum güç: 2.75 kW

EMP.1100-S

- Soğuk su ile durulama sistemi.
- Dijital Kontrol Paneli.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Kapasite (bardak/saat)
EMP.1100-S	Bardak Yıkama Makinesi 220V	480x580x720	43	0.20	1000

Set Altı Bulaşık Makineleri

Teknik Özellikler

- 90/120/180 saniye olmak üzere 3 farklı program.
- Drenaj pompası standart.
- Ekonomik su, deterjan ve enerji tüketimi.
- Basket ölçüleri 500x500 mm
- Maksimum tabak çapı: 320 mm
- Paslanmaz çelik rezistanlar.
- Manyetik kapak güvenlik sensörü.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Yıkama suyu sıcaklığı: 55-60°C
- Durulama suyu sıcaklığı: 80-85°C
- Motor gücü: 0.55 kW 2800 D/Dk
- Yıkama tankı ısıtıcı gücü: 2.5 kW
- Durulama boyler ısıtıcı gücü: 5 kW

EMP.500-F - EMP.500-380-F

- Deterjan ve Parlatıcı Pompalı.

EMP.500 - EMP.500-F

- Çalışma esnasında maksimum güç: 5.55 kW

EMP.500-380 - EMP.500-380-F

- Çalışma esnasında maksimum güç: 5.55 kW



Set Altı Bulaşık Makineleri (Dijital Kontrol)

Teknik Özellikler

- 60/90/120/180 saniye olmak üzere 4 farklı program.
- Drenaj pompası standart.
- Ekonomik su, deterjan ve enerji tüketimi.
- Basket ölçüleri 500x500 mm
- Maksimum tabak çapı: 320 mm
- Paslanmaz çelik rezistanlar.
- Manyetik kapak güvenlik sensörü.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Yıkama suyu sıcaklığı: 55-60°C
- Durulama suyu sıcaklığı: 80-85°C
- Motor gücü: 0.55 kW 2800 D/Dk
- Yıkama tankı ısıtıcı gücü: 2.5 kW
- Durulama boyler ısıtıcı gücü: 5 kW



EMP.500-SDF - EMP.500-380-SDF

- Deterjan ve Parlatıcı Pompalı.

EMP.500-SD - EMP.500-SDF

- Çalışma esnasında maksimum güç: 5.55 kW

EMP.500-380-SD - EMP.500-380-SDF

- Çalışma esnasında maksimum güç: 5.55 kW

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Kapasite (tabak/saat)
EMP.500-SD	Set Altı Bulaşık Makinesi Dijital Kontrollü 220V	590x700x820	64	0.33	500
EMP.500-380-SD	Set Altı Bulaşık Makinesi Dijital Kontrollü 380V	590x700x820	64	0.33	500
EMP.500-SDF	Full Set Altı Bulaşık Makinesi Dijital Kontrollü 220V	590x700x820	64	0.33	500
EMP.500-380-SDF	Full Set Altı Bulaşık Makinesi Dijital Kontrollü 380V	590x700x820	64	0.33	500

Set Altı Bulaşık Makineleri (Çift Cıdarlı)

Teknik Özellikler

- 60/90/120/180 saniye olmak üzere 4 farklı program.
- Drenaj pompası standart.
- Ekonomik su, deterjan ve enerji tüketimi.
- Basket ölçüleri 500x500 mm
- Maksimum tabak çapı: 320 mm
- Paslanmaz çelik rezistanlar.
- Manyetik kapak güvenlik sensörü.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Yıkama suyu sıcaklığı: 55-60°C
- Durulama suyu sıcaklığı: 80-85°C
- Motor gücü: 0.55 kW 2800 D/Dk
- Yıkama tankı ısıtıcı gücü: 2.5 kW
- Durulama boyler ısıtıcı gücü: 5 kW

EMP.500-D

- Çalışma esnasında maksimum güç: 5.55 kW

EMP.500-D-380

- Çalışma esnasında maksimum güç: 5.55 kW



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Kapasite (tabak/saat)
EMP.500-D	Set Altı Bulaşık Makinesi Çift Cıdarlı 220V	600x600x820	72	0.33	500
EMP.500-D-380	Set Altı Bulaşık Makinesi Çift Cıdarlı 380V	600x600x820	72	0.33	500

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Kapasite (tabak/saat)
EMP.500	Set Altı Bulaşık Makinesi 220V	590x700x820	64	0.33	500
EMP.500-380	Set Altı Bulaşık Makinesi 380V	590x700x820	64	0.33	500
EMP.500-F	Full Set Altı Bulaşık Makinesi 220V	590x700x820	64	0.33	500
EMP.500-380-F	Full Set Altı Bulaşık Makinesi 380V	590x700x820	64	0.33	500

Giyotin Tipi Bulaşık Makineleri**Teknik Özellikler**

- 60/90/120/180 saniye olmak üzere 4 farklı program.
- Ekonomik su, deterjan ve enerji tüketimi.
- Basket ölçüleri 500x500 mm
- Paslanmaz çelik rezistanslar.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Yıkama suyu sıcaklığı 55-60°C
- Durulama suyu sıcaklığı 80-85°C
- Motor gücü: 0.55 kW 2800 D/Dk
- Yıkama tankı ısıtıcı gücü: 2.5 kW
- Durulama boyler ısıtıcı gücü: 6 kW
- Çalışma esnasında maksimum güç: 6.55 kW

EMP.1000-F

- Deterjan ve Parlatıcı Pompalı.

EMP.1000-SD

- Dijital Kontrol Panelli.

EMP.1000-SDF

- Dijital Kontrol Panelli.

- Deterjan ve Parlatıcı Pompalı.

**Konveyörlü Bulaşık Makineleri (Kurutma Tünelli)****Teknik Özellikler**

- Standart kurutma tünelli.
- 2 hızlı konveyör bandı.
- 2 adet yıkama motoru.
- Drenaj pompası standart.
- Ekonomik su, deterjan ve enerji tüketimi.
- Basket ölçüleri 500x500 mm
- Paslanmaz çelik rezistanslar.
- Manyetik kapak güvenlik sensörü.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Yıkama suyu sıcaklığı 55-60°C
- Durulama suyu sıcaklığı 80-85°C
- Kurutma ünitesi toplam gücü: 9 kW
- Yıkama tankı ısıtıcı gücü: 12 kW
- Durulama boyler ısıtıcı gücü: 24 kW
- Makine toplam gücü: 48 kW/380 V

EMP.2000-SAG-R / EMP.2000-SOL-L

- Motor gücü: 0.55 kW 2800 D/Dk x 2



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Kapasite (tabak/saat)
EMP.1000	Giyotin Tipi Bulaşık Makinesi 380V	696x765x1485	112	0.79	1000
EMP.1000-F	Full Giyotin Tipi Bulaşık Makinesi 380V	696x765x1485	112	0.79	1000
EMP.1000-SD	Giyotin Tipi Bulaşık Makinesi Dijital Kontrol 380V	696x765x1485	112	0.79	1000
EMP.1000-SDF	Full Giyotin Tipi Bulaşık Makinesi Dijital Kontrol 380V	696x765x1485	112	0.79	1000

Giyotin Tipi Bulaşık Makineleri (Çift Cıdarlı)**Teknik Özellikler**

- 60/90/120/180 saniye olmak üzere 4 farklı program.
- Drenaj pompası standart.
- Deterjan ve Parlatıcı Pompalı.
- Ekonomik su, deterjan ve enerji tüketimi.
- Basket ölçüleri 500x500 mm
- Paslanmaz çelik rezistanslar.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Yıkama suyu sıcaklığı 55-60°C
- Durulama suyu sıcaklığı 80-85°C
- Motor gücü: 0.55 kW 2800 D/Dk
- Yıkama tankı ısıtıcı gücü: 2.5 kW
- Durulama boyler ısıtıcı gücü: 6 kW
- Çalışma esnasında maksimum güç: 6.55 kW



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Kapasite (tabak/saat)
EMP.1000-D	Giyotin Tipi Bulaşık Makinesi Çift Cıdarlı	720x840x1570	150	0.95	1000

Konveyörlü Bulaşık Makineleri (Kurutma Tünelli)**Teknik Özellikler**

- Standart kurutma tünelli.
- 2 hızlı konveyör bandı.
- 2 adet yıkama motoru.
- Drenaj pompası standart.
- Ekonomik su, deterjan ve enerji tüketimi.
- Basket ölçüleri 500x500 mm
- Paslanmaz çelik rezistanslar.
- Manyetik kapak güvenlik sensörü.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Yıkama suyu sıcaklığı 55-60°C
- Durulama suyu sıcaklığı 80-85°C
- Kurutma ünitesi toplam gücü: 9 kW
- Yıkama tankı ısıtıcı gücü: 12 kW
- Durulama boyler ısıtıcı gücü: 24 kW
- Makine toplam gücü: 48 kW/380 V

EMP.3000-SAG-R / EMP.3000-SOL-L

- Motor gücü: 0.55 kW 2800 D/Dk x 3



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Kapasite (tabak/saat)
EMP.3000-SAG-R	Konveyörlü Bulaşık Makinesi Kurutma Tünelli	2561x837x2000	405	4.29	2200/3300
EMP.3000-SOL-L	Konveyörlü Bulaşık Makinesi Kurutma Tünelli	2561x837x2000	405	4.29	2200/3300

Kazan Yıkama Makineleri

Teknik Özellikler

- 120/240/360 saniye olmak üzere 3 farklı program.
- Ekonomik su, deterjan ve enerji tüketimi.
- Manyetik kapı güvenlik sensörü.
- Paslanmaz çelik rezistanlar.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Yıkama suyu sıcaklığı 55-60°C
- Durulama suyu sıcaklığı 80-85°C

EMP.UW-80

- Tank kapasitesi: 80 lt
- Su tüketimi: 4,5 lt
- Kapasite: 30 basket/saat
- Kapasite: 240 adet 60x80 cm tepsi/saat
- Kapasite: 60x1/1 Gn-saat
- Motor gücü: 1.5 kW 2800 D/Dk
- Yıkama tankı ısıtıcı gücü: 6 kW
- Durulama boyler ısıtıcı gücü: 18 kW
- Makine toplam gücü: 30 kW/380 V

EMP.UW-130

- Tank kapasitesi: 130 lt
- Su tüketimi: 7,5 lt
- Kapasite: 30 basket/saat
- Kapasite: 480 adet 60x80 cm tepsi/saat
- Kapasite: 120x1/1 Gn-saat
- Motor gücü: 1.5 kW 2800 D/Dk x 2
- Yıkama tankı ısıtıcı gücü: 12 kW
- Durulama boyler ısıtıcı gücü: 18 kW
- Makine toplam gücü: 40 kW/380 V



Ön Yıkama Duş Üniteleri

Teknik Özellikler

- Lekesiz yıkama özelliği.
- Kontrollü basınç sistemi.
- Dayanıklı yapı.



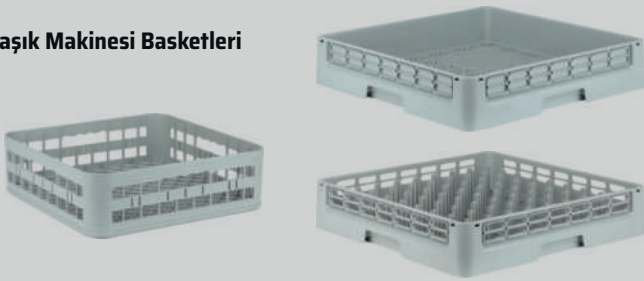
Kod	Ürün Adı
JP.OYD.01	Tezgaha Monte Ön Yıkama Duşu
JP.OYD.02	Duvara Monte Ön Yıkama Duşu
JP.OYD.03	Armatürlü Tezgaha Monte Ön Yıkama Duşu

Bulaşık Makinesi Giriş-Çıkış Tezgahları



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Net (m³)
EMP.BYG.7560-1ET-R	Bulaşık Makinesi Giriş Tezgahı Tek Evgeli Taban Rafı (Sağ)	600x750x890	0.4
EMP.BYG.7560-1ET-L	Bulaşık Makinesi Giriş Tezgahı Tek Evgeli Taban Rafı (Sol)	600x750x890	0.4
EMP.BYG.7590-1ET-R	Bulaşık Makinesi Giriş Tezgahı Tek Evgeli Taban Rafı (Sağ)	900x750x890	0.6
EMP.BYG.7590-1ET-L	Bulaşık Makinesi Giriş Tezgahı Tek Evgeli Taban Rafı (Sol)	900x750x890	0.6
EMP.BYG.75120-1ET-R	Bulaşık Makinesi Giriş Tezgahı Tek Evgeli Taban Rafı (Sağ)	1200x750x890	0.8
EMP.BYG.75120-1ET-L	Bulaşık Makinesi Giriş Tezgahı Tek Evgeli Taban Rafı (Sol)	1200x750x890	0.8
EMP.BYG.75150-1EC-R	Bulaşık Makinesi Giriş Tezgahı Tek Evgeli Taban Rafı (Sağ)	1500x750x890	1
EMP.BYG.75150-1EC-L	Bulaşık Makinesi Giriş Tezgahı Tek Evgeli Taban Rafı (Sol)	1500x750x890	1
EMP.BYC.7560-T-R	Bulaşık Makinesi Çıkış Tezgahı Taban Rafı (Sağ)	600x750x890	0.4
EMP.BYC.7560-T-L	Bulaşık Makinesi Çıkış Tezgahı Taban Rafı (Sol)	600x750x890	0.4
EMP.BYC.7590-T-R	Bulaşık Makinesi Çıkış Tezgahı Taban Rafı (Sağ)	900x750x890	0.6
EMP.BYC.7590-T-L	Bulaşık Makinesi Çıkış Tezgahı Taban Rafı (Sol)	900x750x890	0.6
EMP.BYC.75120-T-R	Bulaşık Makinesi Çıkış Tezgahı Taban Rafı (Sağ)	1200x750x890	0.8
EMP.BYC.75120-T-L	Bulaşık Makinesi Çıkış Tezgahı Taban Rafı (Sol)	1200x750x890	0.8

Bulaşık Makinesi Basketleri



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)
EMP.TB.01	Tabak Basketi	500x500x110	1.60	0.02
EMP.KC.01	Kaşık Çatal Basketi	500x500x110	1.55	0.02
EMP.BB.01	Bardak Basketi	500x500x110	1.55	0.02
EMP.1100.007	Bardak Basketi	400x400x120	1.30	0.02

**Konveyörlü Bulaşık Makinesi
Giriş-Çıkış Tezgahları**

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Net (m³)
EMP.BYG.7560-1ET-R-K	Bulaşık Makinesi Giriş Tezgahı Tek Evyeli Taban Rafı (Sağ)	600x750x890	0.4
EMP.BYG.7560-1ET-L-K	Bulaşık Makinesi Giriş Tezgahı Tek Evyeli Taban Rafı (Sol)	600x750x890	0.4
EMP.BYG.7590-1ET-R-K	Bulaşık Makinesi Giriş Tezgahı Tek Evyeli Taban Rafı (Sağ)	900x750x890	0.6
EMP.BYG.7590-1ET-L-K	Bulaşık Makinesi Giriş Tezgahı Tek Evyeli Taban Rafı (Sol)	900x750x890	0.6
EMP.BYG.75120-1ET-R-K	Bulaşık Makinesi Giriş Tezgahı Tek Evyeli Taban Rafı (Sağ)	1200x750x890	0.8
EMP.BYG.75120-1ET-L-K	Bulaşık Makinesi Giriş Tezgahı Tek Evyeli Taban Rafı (Sol)	1200x750x890	0.8
EMP.BYG.75150-1EC-R-K	Bulaşık Makinesi Giriş Tezgahı Tek Evyeli Taban Rafı (Sağ)	1500x750x890	1
EMP.BYG.75150-1EC-L-K	Bulaşık Makinesi Giriş Tezgahı Tek Evyeli Taban Rafı (Sol)	1500x750x890	1
EMP.BYC.7560-T-R-K	Bulaşık Makinesi Çıkış Tezgahı Taban Rafı (Sağ)	600x750x890	0.4
EMP.BYC.7560-T-L-K	Bulaşık Makinesi Çıkış Tezgahı Taban Rafı (Sol)	600x750x890	0.4
EMP.BYC.7590-T-R-K	Bulaşık Makinesi Çıkış Tezgahı Taban Rafı (Sağ)	900x750x890	0.6
EMP.BYC.7590-T-L-K	Bulaşık Makinesi Çıkış Tezgahı Taban Rafı (Sol)	900x750x890	0.6
EMP.BYC.75120-T-R-K	Bulaşık Makinesi Çıkış Tezgahı Taban Rafı (Sağ)	1200x750x890	0.8
EMP.BYC.75120-T-L-K	Bulaşık Makinesi Çıkış Tezgahı Taban Rafı (Sol)	1200x750x890	0.8

SNACK SERİSİ

● Ocaklar	36
● Gazlı Ocaklar	36
● Fritözler	36
● Gazlı Izgaralar	37
● Elektrikli Izgaralar	37
● Gazlı Sulu Izgaralar	38
● Gazlı Lavataşlı Izgaralar	38
● Elektrikli Sulu Izgaralar	38
● Elektrikli Makarna Haşlama	38
● Patates Dinlendirme Üniteleri	38
● Elektrikli Benmariler	39
● Ara Tezgahlar	39
● Set Altı Tezgahlar	39

Yüksek Yanırlı Gazlı Ocaklar**Teknik Özellikler**

- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Magnet emniyet ventilli musluklar.
- Kademeli şalter.
- Çift yanırlı brülör.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.6KG010-O

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 0,91 m³/h

- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,68 kg/h

EMP.6KG020-O

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,83 m³/h

- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,19 kg/h

**Fritözler****Teknik Özellikler**

- Termostatik kontrol.
- Hareketli ısıtıcılar kolay temizlik imkanı sağlar.
- Tahliye musluğu ile emniyetli yağ boşaltma.
- Limit termostat.
- Paslanmaz çelik gövde ve sepetler.

EMP.6FE010

- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE

- Kablo Kesiti (mm²): 5x2,5

EMP.6FE020

- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE

- Kablo Kesiti (mm²): 5x2,5



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)
EMP.6KG010-O	Yüksek Yanırlı Gazlı Ocak 1 Brülörlü	400x635x285	25	0.1	8.65
EMP.6KG020-O	Yüksek Yanırlı Gazlı Ocak 2 Brülörlü	800x635x285	47	0.2	17.30

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Kapasite (lt)
EMP.6FE010	Elektrikli Fritöz	400x635x285	24	0.11	7.2	10
EMP.6FE020	Elektrikli Fritöz	600x635x285	36	0.17	14.4	10+10

Ocaklar**Teknik Özellikler**

- Magnet emniyet ventilli musluklar.
- Kademeli şalter.
- Çift yanırlı brülör.
- Her brülör için piezzo çakmak ile kontrol.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.6KG010

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 0,75 m³/h

- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,55 kg/h

EMP.6KG020

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,5 m³/h

- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,1 kg/h

**Fritözler****Teknik Özellikler**

- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Magnet emniyet ventilli musluklar.
- Tahliye musluğu ile emniyetli yağ boşaltma.
- Limit termostat.
- Paslanmaz çelik gövde ve sepetler.

EMP.6FG010

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 0.46 m³/h

- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0.39 kg/h

EMP.6FG020

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 0.92 m³/h

- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0.78 kg/h



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)
EMP.6KG010	Gazlı Ocak 2 Brülörlü	400x635x285	22	0.11	7.1
EMP.6KG020	Gazlı Ocak 4 Brülörlü	600x635x285	32	0.17	14.2

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Kapasite (lt)
EMP.6FG010	Gazlı Fritöz	400x635x285	25	0.11	4.34	10
EMP.6FG020	Gazlı Fritöz	600x635x285	32	0.17	8.67	10+10

Ocaklar**Teknik Özellikler**

- 6 kademeli şalter.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.6KE010

- Elektrik Girişi: 230V AC 1N PE

- Kablo Kesiti (mm²): 3x2,5

EMP.6KE020

- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE

- Kablo Kesiti (mm²): 5x2,5



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)
EMP.6KE010	Elektrikli Ocak 2 Yuvarlak Pleytli	400x635x285	19	0.11	3.5
EMP.6KE020	Elektrikli Ocak 4 Yuvarlak Pleytli	600x635x285	24	0.17	7

Gazlı Izgaralar**Teknik Özellikler**

- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Magnet emniyet ventilli ve pilotlu musluklar.
- Tam modüllerde iki bölgeyi pişirme.
- Her brülör için piezzo çakmak ile kontrol.
- Çıkarılabilir yağ toplama haznesi.
- Üst tabla kalınlığı 1.2 mm, gövde 1 mm paslanmaz çelik.



EMP.6IG010 / EMP.6IG011

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 0,68 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,43 kg/h
- EMP.6IG020 / EMP.6IG021 / EMP.6IG022
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,37 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,86 kg/h
- EMP.6IG030 / EMP.6IG031 / EMP.6IG032
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 2,06 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,29 kg/h

Elektrikli Izgaralar**Teknik Özellikler**

- Termostatik kontrol.
- Tam modüllerde iki bölgeyi ısıtma.
- Çıkarılabilir yağ toplama haznesi.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Üst tabla kalınlığı 1.2 mm, gövde 1 mm paslanmaz çelik.
- Limit termostat.



EMP.6IE010 / EMP.6IE011

- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm²): 5x2,5
- EMP.6IE020 / EMP.6IE021 / EMP.6IE022
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm²): 5x2,5
- EMP.6IE030 / EMP.6IE031 / EMP.6IE032
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm²): 5x4

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Kapasite (lt)
EMP.6IG010	Gazlı Izgara Düz Pleyt	400x635x285	41	0.11	6.5
EMP.6IG011	Gazlı Izgara Komple Oluklu Pleyt	400x635x285	41	0.11	6.5
EMP.6IG020	Gazlı Izgara Düz Pleyt	600x635x285	52	0.17	13
EMP.6IG021	Gazlı Izgara Komple Oluklu Pleyt	600x635x285	52	0.17	13
EMP.6IG022	Gazlı Izgara Düz+Oluklu Pleyt	600x635x285	52	0.17	13
EMP.6IG030	Gazlı Izgara Düz Pleyt	900x635x285	84	0.24	19.5
EMP.6IG031	Gazlı Izgara Komple Oluklu Pleyt	900x635x285	84	0.24	19.5
EMP.6IG032	Gazlı Izgara Düz+Oluklu Pleyt	900x635x285	84	0.24	19.5

Gazlı Izgaralar (Krom Pleyt)**Teknik Özellikler**

- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Magnet emniyet ventilli ve pilotlu musluklar.
- Tam modüllerde iki bölgeyi pişirme.
- Her brülör için piezzo çakmak ile kontrol.
- Çıkarılabilir yağ toplama haznesi.
- Üst tabla kalınlığı 1.2 mm, gövde 1 mm paslanmaz çelik.



EMP.6IG010-K / EMP.6IG011-K

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 0,68 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,43 kg/h
- EMP.6IG020-K / EMP.6IG021-K / EMP.6IG022-K
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,37 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,86 kg/h
- EMP.6IG030-K / EMP.6IG031-K / EMP.6IG032-K
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 2,06 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,29 kg/h

Elektrikli Izgaralar (Krom Pleyt)**Teknik Özellikler**

- Termostatik kontrol.
- Tam modüllerde iki bölgeyi ısıtma.
- Çıkarılabilir yağ toplama haznesi.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Üst tabla kalınlığı 1.2 mm, gövde 1 mm paslanmaz çelik.
- Limit termostat.



EMP.6IE010-K / EMP.6IE011-K

- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm²): 5x2,5
- EMP.6IE020-K / EMP.6IE021-K / EMP.6IE022-K
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm²): 5x2,5
- EMP.6IE030-K / EMP.6IE031-K / EMP.6IE032-K
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm²): 5x4

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Kapasite (lt)
EMP.6IG010-K	Gazlı Izgara Düz Krom Pleyt	400x635x285	41	0.11	6.5
EMP.6IG011-K	Gazlı Izgara Komple Oluklu Krom Pleyt	400x635x285	41	0.11	6.5
EMP.6IG020-K	Gazlı Izgara Düz Krom Pleyt	600x635x285	52	0.17	13
EMP.6IG021-K	Gazlı Izgara Komple Oluklu Krom Pleyt	600x635x285	52	0.17	13
EMP.6IG022-K	Gazlı Izgara Düz+Oluklu Krom Pleyt	600x635x285	52	0.17	13
EMP.6IG030-K	Gazlı Izgara Düz Krom Pleyt	900x635x285	84	0.24	19.5
EMP.6IG031-K	Gazlı Izgara Komple Oluklu Krom Pleyt	900x635x285	84	0.24	19.5
EMP.6IG032-K	Gazlı Izgara Düz+Oluklu Krom Pleyt	900x635x285	84	0.24	19.5

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)
EMP.6IE010-K	Elektrikli Izgara Düz Krom Pleyt	400x635x285	45	0.11	3.6
EMP.6IE011-K	Elektrikli Izgara Komple Oluklu Pleyt	400x635x285	45	0.11	3.6
EMP.6IE020-K	Elektrikli Izgara Düz Krom Pleyt	600x635x285	58	0.17	7.2
EMP.6IE021-K	Elektrikli Izgara Komple Oluklu Krom Pleyt	600x635x285	58	0.17	7.2
EMP.6IE022-K	Elektrikli Izgara Düz+Oluklu Krom Pleyt	600x635x285	58	0.17	7.2
EMP.6IE030-K	Elektrikli Izgara Düz Krom Pleyt	900x635x285	87	0.24	10.8
EMP.6IE031-K	Elektrikli Izgara Komple Oluklu Pleyt	900x635x285	87	0.24	10.8
EMP.6IE032-K	Elektrikli Izgara Düz+Oluklu Krom Pleyt	900x635x285	87	0.24	10.8

Gazlı Sulu Izgaralar

Teknik Özellikler

- Buharlaştırma kabini sayesinde daha verimli pişirme.
- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Magnet emniyet ventilli ve pilotlu musluklar.
- Tam modüllerde iki bölgeyi ısıtma.
- Her brülör için piezzo çakmak ile kontrol.
- Pük döküm izgara.
- Üst tabla kalınlığı 1.5 mm, gövde 1 mm paslanmaz çelik.

EMP.6LG010-S

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 0,55 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,60 kg/h

EMP.6LG020-S

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,10 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,20 kg/h

EMP.6LG030-S

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,65 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,80 kg/h



Gazlı Lavataşlı Izgaralar

Teknik Özellikler

- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Magnet emniyet ventilli ve pilotlu musluklar.
- Tam modüllerde iki bölgeyi ısıtma.
- Her brülör için piezzo çakmak ile kontrol.
- Çıkarılabilir yağ toplama haznesi.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Üst tabla kalınlığı 1.2 mm, gövde 1 mm paslanmaz çelik.

EMP.6LG010

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 0,68 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,43 kg/h

EMP.6LG020

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,36 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,86 kg/h

EMP.6LG030

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 2,04 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,29 kg/h



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)
EMP.6LG010-S	Gazlı Sulu Izgara	400x730x285	48	0.11	5.2
EMP.6LG020-S	Gazlı Sulu Izgara	800x730x285	94	0.17	10.4
EMP.6LG030-S	Gazlı Sulu Izgara	1200x730x285	137	0.25	15.6

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)
EMP.6LG010	Gazlı Lavataşlı Izgara	400x635x285	51	0.11	6.46
EMP.6LG020	Gazlı Lavataşlı Izgara	600x635x285	72	0.17	12.9
EMP.6LG030	Gazlı Lavataşlı Izgara	900x635x285	104	0.24	19.38

Elektrikli Sulu Izgaralar

Teknik Özellikler

- Buharlaştırma kabini sayesinde daha verimli pişirme.
- Kolay kaldırılabilir rezistanslar sayesinde kolay temizlik imkanı.
- Daha kısa sürede daha az enerji ile pişirme imkanı.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Üst tabla kalınlığı 1.2 mm, gövde 1 mm paslanmaz çelik.

EMP.6LE010

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

EMP.6LE020

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

EMP.6LE030

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

EMP.6LE040

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



Elektrikli Makarna Haşlama

Teknik Özellikler

- Termostatik kontrol.
- Su doldurma musluğu.
- Tahliye musluğu ile su boşaltma.
- Taşan su tahliye sistemi.
- Üst tabla kalınlığı 1.2 mm, gövde 1 mm paslanmaz çelik.

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



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Kapasite (lt)
EMP.6ME010	Elektrikli Makarna Haşlama	400x635x285	20	0.11	4.5	10

Patates Dinlendirme Üniteleri

Teknik Özellikler

- Kızartılmış patateslerin sıcak bekletilmesinde ve yağların süzülmesinde kullanılır.
- Infrared seramik ısıtıcı.
- Havuzda kızartma yağının süzülmesi için maksimum verim sağlayan özel form.
- Üst tabla kalınlığı 1.2 mm, gövde 1 mm paslanmaz çelik.

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



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)
EMP.6LE010	Elektrikli Sulu Izgara	400x600x290	27	0.11	3.75
EMP.6LE020	Elektrikli Sulu Izgara	600x600x290	36	0.11	6.25
EMP.6LE030	Elektrikli Sulu Izgara	800x600x290	46	0.24	8.75
EMP.6LE040	Elektrikli Sulu Izgara	1200x600x290	57	0.25	13.75

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Kapasite (gn)
EMP.6DE010	Patates Dinlendirme Ünitesi	400x635x285	15	0.11	0.65	1/1x150

Elektrikli Benmariler**Teknik Özellikler**

- Termostatik kontrol.
- Tahliye musluğu.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Üst tabla kalınlığı 1.2 mm, gövde 1 mm paslanmaz çelik.

EMP.6SE010

- Kapasite; 1 adet 2/3 Gn + 2 adet 1/6 Gn

EMP.6SE020

- Kapasite; 1 adet 1/1 Gn + 2 adet 1/4 Gn

EMP.6SE010

- Elektrik Girişi: 230V AC N PE

- Kablo Kesiti (mm²): 3x1,5

EMP.6SE020

- Elektrik Girişi: 230V AC N PE

- Kablo Kesiti (mm²): 3x2,5

**Ara Tezgahlar****Teknik Özellikler**

- Tezgahlar 60 seri cihazların arasında kullanılabilecek uygun modüler ölçülerdedir.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Üst tabla kalınlığı 1.2 mm, gövde 1 mm paslanmaz çelik.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m ³)
EMP.6TN010	Ara Tezgah 1/2 Modül	400x635x285	13	0.11
EMP.6TN020	Ara Tezgah 1/1 Modül	600x635x285	20	0.17

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m ³)	Güç (kw)	Kapasite (gn)
EMP.6SE010	Elektrikli Benmari	400x635x285	19	0.11	1.5	1/1x150
EMP.6SE020	Elektrikli Benmari	600x635x285	26	0.17	3	1/1x150

Set Altı Tezgahlar**Teknik Özellikler**

- Tezgahlar 60 seri cihazların altına kullanılabilecek uygun modüler ölçülerdedir.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m ³)
EMP.TS010	Set Altı Tezgah 1 Kapaklı	400x570x565	18	0.15
EMP.TS020	Set Altı Tezgah 2 Kapaklı	600x570x565	21	0.22
EMP.TS025	Set Altı Tezgah 2 Kapaklı	800x570x565	26	0.25
EMP.TS030	Set Altı Tezgah 3 Kapaklı	900x570x565	28	0.33

Set Altı Tezgahlar**Teknik Özellikler**

- Tezgahlar 60 seri cihazların altına kullanılabilecek uygun modüler ölçülerdedir.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m ³)
EMP.TS010-K	Set Altı Tezgah Kapaksız	400x570x565	13	0.15
EMP.TS020-K	Set Altı Tezgah Kapaksız	600x570x565	16	0.22
EMP.TS025-K	Set Altı Tezgah Kapaksız	800x570x565	20	0.25
EMP.TS030-K	Set Altı Tezgah Kapaksız	900x570x565	23	0.33

700 PLUS SERİSİ

● Gazlı Ocaklar	41
● Gazlı Wok Ocaklar	41
● Gazlı Set Altı Fırınlar	41
● Elektrikli Ocaklar	41
● Elektrikli İndüksiyon Ocaklar	42
● Elektrikli Set Altı Fırınlar	42
● Elektrikli Fritözler	42
● Gazlı Fritözler	42
● Dolaplı Gazlı Fritözler	42
● Gazlı Izgaralar	43
● Elektrikli Izgaralar	43
● Gazlı Sulu Izgaralar	44
● Elektrikli Sulu Izgaralar	44
● Gazlı Lavataşlı Izgaralar	44
● Amerikan Gazlı Izgaralar	44
● Elektrikli Benmariler	44
● Elektrikli Makarna Haşlama	44
● Patates Dinlendirme Üniteleri	45
● Ara Tezgahlar	45
● Set Altı Tezgahlar	45
● Gazlı Devrilir Tavalar	45
● Elektrikli Devrilir Tavalar	45
● Kaynatma Tencereleri	45-46
● Cantilever Hat	46
● Paslanmaz Alt Bazalar	46

Gazlı Ocaklar**Teknik Özellikler**

- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Magnet emniyet ventilli musluklar.
- Darbelere karşı dayanıklı üst döküm.
- Dökme demir çift yanışlı brülörler.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.PLS.7KG010

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,51 m³/h
 - Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,19 kg/h
- EMP.PLS.7KG020
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 3,03 m³/h
 - Gaz Tüketim Değeri (lpg): 2,38 kg/h
- EMP.PLS.7KG030
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 4,55 m³/h
 - Gaz Tüketim Değeri (lpg): 3,57 kg/h

**Gazlı Set Altı Fırınlar****Teknik Özellikler**

- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- 2x2/1 Gn tepsi kapasiteli paslanmaz çelik fırın iç haznesi.
- Termostatik ayarlı fırın gaz ventili.

EMP.PLS.7FRG01

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 0,68 m³/h
 - Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,43 kg/h
- EMP.PLS.7FRG02
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 0,68m³/h
 - Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,43 kg/h
- EMP.PLS.7FRG03
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,36 m³/h
 - Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,87 kg/h



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)
EMP.PLS.7KG010	Gazlı Ocak 2 Brülörlü	400x730x300	34	0.09	14.3
EMP.PLS.7KG020	Gazlı Ocak 4 Brülörlü	800x730x300	69	0.18	28.66
EMP.PLS.7KG030	Gazlı Ocak 6 Brülörlü	1200x730x300	101	0.26	43

Gazlı Wok Ocaklar**Teknik Özellikler**

- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Magnet emniyet ventilli musluklar.
- Darbelere karşı dayanıklı üst döküm.
- Her brülör için piezzo çakmak ile kontrol.
- Yüksek güçlü pik döküm brülörler yüksek sıcaklık sağlamaktadır.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.PLS.7WK010

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,9 m³/h
 - Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,05 kg/h
- EMP.PLS.7WK020
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 3,8 m³/h
 - Gaz Tüketim Değeri (lpg): 2,1 kg/h
- EMP.PLS.7WK030
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 5,6 m³/h
 - Gaz Tüketim Değeri (lpg): 3,15 kg/h



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)
EMP.PLS.7WK010	Gazlı Wok Ocağı 1 Brülörlü	400x730x300	40	0.09	18
EMP.PLS.7WK020	Gazlı Wok Ocağı 2 Brülörlü	800x730x300	76	0.18	36
EMP.PLS.7WK030	Gazlı Wok Ocağı 3 Brülörlü	1200x730x300	107	0.26	54

Elektrikli Ocaklar (Yuvarlak Pleyt)**Teknik Özellikler**

- 6 kademeli şalter.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.PLS.7KE010-Y

- Elektrik Girişi: 230V AC N PE
 - Kablo Kesiti (mm²): 3x2,5
- EMP.PLS.7KE020-Y
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
 - Kablo Kesiti (mm²): 5x2,5
- EMP.PLS.7KE030-Y
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
 - Kablo Kesiti (mm²): 5x4



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)
EMP.PLS.7KE010-Y	Elektrikli Ocak 2 Yuvarlak Pleytli	400x730x300	31	0.09	4
EMP.PLS.7KE020-Y	Elektrikli Ocak 4 Yuvarlak Pleytli	800x730x300	55	0.18	8
EMP.PLS.7KE030-Y	Elektrikli Ocak 6 Yuvarlak Pleytli	1200x730x300	78	0.26	12

Elektrikli Ocaklar (Kare Pleyt)**Teknik Özellikler**

- 6 kademeli şalter.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.PLS.7KE010

- Elektrik Girişi: 230V AC N PE
 - Kablo Kesiti (mm²): 3x2,5
- EMP.PLS.7KE020
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
 - Kablo Kesiti (mm²): 5x2,5
- EMP.PLS.7KE030
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
 - Kablo Kesiti (mm²): 5x2,5



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)
EMP.PLS.7KE010	Elektrikli Ocak 2 Kare Pleytli	400x730x300	33	0.09	4.5
EMP.PLS.7KE020	Elektrikli Ocak 4 Kare Pleytli	800x730x300	57	0.18	9
EMP.PLS.7KE030	Elektrikli Ocak 6 Kare Pleytli	1200x730x300	80	0.26	13.5

Elektrikli İndüksiyon Ocaklar

Teknik Özellikler

- Cam pişirme yüzeyi.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.PLS.7IND010

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

EMP.PLS.7IND020

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

EMP.PLS.7IND030

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



Elektrikli Fritözler

Teknik Özellikler

- Termostatik kontrol.
- Paslanmaz çelik sepetler.
- Hareketli ısıtıcılar kolay temizlik imkanı sağlar.
- Tahliye musluğu ile emniyetli yağ boşaltma.
- Limit termostat.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.PLS.7FE010

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

EMP.PLS.7FE020

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



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)
EMP.PLS.7IND010	Elektrikli İndüksiyon Ocak 2'li	400x730x300	28	0.09	6
EMP.PLS.7IND020	Elektrikli İndüksiyon Ocak 4'lü	800x730x300	48	0.18	12
EMP.PLS.7IND030	Elektrikli İndüksiyon Ocak 6'lı	1200x730x300	77	0.26	18

Elektrikli Ocaklar (Rus Tipi Pleyt)

Teknik Özellikler

- 3 kademeli şalter.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.PLS.7KE010-P

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

EMP.PLS.7KE020-P

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

EMP.PLS.7KE030-P

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



Gazlı Fritözler

Teknik Özellikler

- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Paslanmaz çelik sepetler.
- Magnet emniyet ventilli musluklar.
- Boşaltma borusu ile emniyetli yağ boşaltma.
- Limit termostat.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.PLS.7FG010-S

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,84 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,91 kg/h

EMP.PLS.7FG020-S

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 3,68 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,82 kg/h



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)
EMP.PLS.7KE010-P	Elektrikli Ocak 2 Rus Tipi Pleytli	400x730x300	50	0.09	8
EMP.PLS.7KE020-P	Elektrikli Ocak 4 Rus Tipi Pleytli	800x730x300	92	0.18	16
EMP.PLS.7KE030-P	Elektrikli Ocak 6 Rus Tipi Pleytli	1200x730x300	125	0.26	24

Elektrikli Set Altı Fırınlar

Teknik Özellikler

- 2 x Gn 2/1 tepsi kapasiteli paslanmaz çelik fırın iç haznesi.

EMP.PLS.7FRE01

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

EMP.PLS.7FRE02

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

EMP.PLS.7FRE03

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



Gazlı Fritözler Dolaplı

Teknik Özellikler

- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Paslanmaz çelik sepetler.
- Magnet emniyet ventilli musluklar.
- Boşaltma borusu ile emniyetli yağ boşaltma.
- Limit termostat.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.PLS.7FG010

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,84 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,91 kg/h

EMP.PLS.7FG020

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 3,68 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,82 kg/h



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)
EMP.PLS.7FRE01	Elektrikli Set Altı Fırın	800x620x550	70	0.27	9
EMP.PLS.7FRE02	Elektrikli Set Altı Fırın	1200x620x550	80	0.41	9
EMP.PLS.7FRE03	Elektrikli Set Altı Maxi Fırın	1200x620x550	98	0.41	15

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Kapasite (lt)
EMP.PLS.7FG010	Gazlı Fritöz Dolaplı	400x700x850	63	0.09	17.41	24
EMP.PLS.7FG020	Gazlı Fritöz Dolaplı	800x730x850	113	0.18	34.82	24+24

Gazlı Izgaralar**Teknik Özellikler**

- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Magnet emniyet ventilli ve pilotlu musluklar.
- Tam modüllerde iki bölge ısıtma.
- Her brülör için piezo çakmak ile kontrol.
- Çıkarılabilir yağ toplama haznesi.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.PLS.7IG010 / EMP.PLS.7IG011
 - Gaz Tüketim Değeri (ng): 0,91 m³/h
 - Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,51 kg/h
 EMP.PLS.7IG020 / EMP.PLS.7IG021 / EMP.PLS.7IG022
 - Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,83 m³/h
 - Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,02 kg/h
 EMP.PLS.7IG030 / EMP.PLS.7IG031 / EMP.PLS.7IG032
 - Gaz Tüketim Değeri (ng): 2,74 m³/h
 - Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,53 kg/h

**Elektrikli Izgaralar****Teknik Özellikler**

- Termostatik kumanda.
- Tam modüllerde iki bölge ısıtma.
- Çıkarılabilir yağ toplama haznesi
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.PLS.7IE010 / EMP.PLS.7IE011
 - Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
 - Kablo Kesiti (mm²): 5x2,5
 EMP.PLS.7IE020 / EMP.PLS.7IE021 / EMP.PLS.7IE022
 - Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
 - Kablo Kesiti (mm²): 5x2,5
 EMP.PLS.7IE030 / EMP.PLS.7IE031 / EMP.PLS.7IE032
 - Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
 - Kablo Kesiti (mm²): 5x2,5



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)
EMP.PLS.7IG010	Gazlı Izgara Düz Pleyt	400x730x300	51	0.09	8.67
EMP.PLS.7IG011	Gazlı Izgara Komple Oluklu Pleyt	400x730x300	51	0.09	8.67
EMP.PLS.7IG020	Gazlı Izgara Düz Pleyt	800x730x300	90	0.18	17.34
EMP.PLS.7IG021	Gazlı Izgara Komple Oluklu Pleyt	800x730x300	90	0.18	17.34
EMP.PLS.7IG022	Gazlı Izgara Düz+Oluklu Pleyt	800x730x300	90	0.18	17.34
EMP.PLS.7IG030	Gazlı Izgara Düz Pleyt	1200x730x300	133	0.24	26
EMP.PLS.7IG031	Gazlı Izgara Komple Oluklu Pleyt	1200x730x300	133	0.24	26
EMP.PLS.7IG032	Gazlı Izgara Düz+Oluklu Pleyt	1200x730x300	133	0.24	26

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)
EMP.PLS.7IE010	Elektrikli Izgara Düz Pleyt	400x730x300	55	0.09	4.2
EMP.PLS.7IE011	Komple Oluklu Pleyt	400x730x300	55	0.09	4.2
EMP.PLS.7IE020	Elektrikli Izgara Düz Pleyt	800x730x300	97	0.18	8.4
EMP.PLS.7IE021	Komple Oluklu Pleyt	800x730x300	97	0.18	8.4
EMP.PLS.7IE022	Düz+Oluklu Pleyt	800x730x300	97	0.18	8.4
EMP.PLS.7IE030	Elektrikli Izgara-Düz Pleyt	1200x730x300	138	0.24	12.6
EMP.PLS.7IE031	Komple Oluklu Pleyt	1200x730x300	138	0.24	12.6
EMP.PLS.7IE032	Düz+Oluklu Pleyt	1200x730x300	138	0.24	12.6

Gazlı Izgaralar (Krom Pleyt)**Teknik Özellikler**

- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Magnet emniyet ventilli ve pilotlu musluklar.
- Tam modüllerde iki bölge ısıtma.
- Her brülör için piezo çakmak ile kontrol.
- Çıkarılabilir yağ toplama haznesi.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.PLS.7IG010-K / EMP.PLS.7IG011-K
 - Gaz Tüketim Değeri (ng): 0,75 m³/h
 - Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,52 kg/h
 EMP.PLS.7IG020-K / EMP.PLS.7IG021-K / EMP.PLS.7IG022-K
 - Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,50 m³/h
 - Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,04 kg/h
 EMP.PLS.7IG030-K / EMP.PLS.7IG031-K / EMP.PLS.7IG032-K
 - Gaz Tüketim Değeri (ng): 2,15 m³/h
 - Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,56 kg/h

**Elektrikli Izgaralar (Krom Pleyt)****Teknik Özellikler**

- Termostatik kumanda.
- Tam modüllerde iki bölge ısıtma.
- Çıkarılabilir yağ toplama haznesi
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.PLS.7IE010-K / EMP.PLS.7IE011-K
 - Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
 - Kablo Kesiti (mm²): 5x2,5
 EMP.PLS.7IE020-K / EMP.PLS.7IE021-K / EMP.PLS.7IE022-K
 - Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
 - Kablo Kesiti (mm²): 5x2,5
 EMP.PLS.7IE030-K / EMP.PLS.7IE031-K / EMP.PLS.7IE032-K
 - Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
 - Kablo Kesiti (mm²): 5x2,5



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)
EMP.PLS.7IG010-K	Gazlı Izgara Düz Krom Pleyt	400x730x300	51	0.09	7.10
EMP.PLS.7IG011-K	Komple Oluklu Krom Pleyt	400x730x300	51	0.09	7.10
EMP.PLS.7IG020-K	Gazlı Izgara Düz Krom Pleyt	800x730x300	90	0.18	14.20
EMP.PLS.7IG021-K	Komple Oluklu Krom Pleyt	800x730x300	90	0.18	14.20
EMP.PLS.7IG022-K	Düz+Oluklu Krom Pleyt	800x730x300	90	0.18	14.20
EMP.PLS.7IG030-K	Gazlı Izgara Düz Krom Pleyt	1200x730x300	133	0.24	21.3
EMP.PLS.7IG031-K	Komple Oluklu Krom Pleyt	1200x730x300	133	0.24	21.3
EMP.PLS.7IG032-K	Düz+Oluklu Krom Pleyt	1200x730x300	133	0.24	21.3

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)
EMP.PLS.7IE010-K	Düz Krom Pleyt	400x730x300	55	0.09	4.2
EMP.PLS.7IE011-K	Komple Oluklu Krom Pleyt	400x730x300	55	0.09	4.2
EMP.PLS.7IE020-K	Düz Krom Pleyt	800x730x300	97	0.18	8.4
EMP.PLS.7IE021-K	Komple Oluklu Krom Pleyt	800x730x300	97	0.18	8.4
EMP.PLS.7IE022-K	Düz+Oluklu Krom Pleyt	800x730x300	97	0.18	8.4
EMP.PLS.7IE030-K	Düz Krom Pleyt	1200x730x300	138	0.24	12.6
EMP.PLS.7IE031-K	Komple Oluklu Krom Pleyt	1200x730x300	138	0.24	12.6
EMP.PLS.7IE032-K	Düz+Oluklu Krom Pleyt	1200x730x300	138	0.24	12.6

Gazlı Sulu Izgaralar

Teknik Özellikler

- Buharlaştırma kabini sayesinde daha verimli pişirme.
- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Magnet emniyet ventilli ve pilotlu musluklar.
- Tam modüllerde iki bölgeyi ısıtma.
- Her brülör için piezo çakmak ile kontrol.
- Pık döküm izgara.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.PLS.7LG010-S

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 0,61 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,60 kg/h

EMP.PLS.7LG020-S

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,23 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,20 kg/h

EMP.PLS.7LG030-S

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,84 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,80 kg/h



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)
EMP.PLS.7LG010-S	Gazlı Sulu Izgara	400x730x300	57	0.09	5.80
EMP.PLS.7LG020-S	Gazlı Sulu Izgara	800x730x300	98	0.18	11.60
EMP.PLS.7LG030-S	Gazlı Sulu Izgara	1200x730x300	143	0.26	17.40

Elektrikli Sulu Izgaralar

Teknik Özellikler

- Buharlaştırma kabini sayesinde daha verimli pişirme.
- Kolay kaldırılabilir rezistanslar sayesinde kolay temizlik imkanı.
- Daha kısa sürede daha az enerji ile pişirme imkanı.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.PLS.7LE010

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

EMP.PLS.7LE020

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

EMP.PLS.7LE030

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



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)
EMP.PLS.7LE010	Elektrikli Sulu Izgara	400x730x300	31	0.09	3.75
EMP.PLS.7LE020	Elektrikli Sulu Izgara	800x730x300	45	0.18	8.75
EMP.PLS.7LE030	Elektrikli Sulu Izgara	1200x730x300	66	0.26	13.75

Gazlı Lavataşlı Izgaralar

Teknik Özellikler

- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Magnet emniyet ventilli ve pilotlu musluklar.
- Tam modüllerde iki bölgeyi ısıtma.
- Her brülör için piezo çakmak ile kontrol.
- Çıkarılabilir yağ toplama haznesi.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.PLS.7LG010

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 0,91 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,51 kg/h

EMP.PLS.7LG020

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,82 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,02 kg/h

EMP.PLS.7LG030

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 2,73 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,54 kg/h



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)
EMP.PLS.7LG010	Gazlı Lavataşlı Izgara	400x730x300	55	0.09	8.67
EMP.PLS.7LG020	Gazlı Lavataşlı Izgara	800x730x300	105	0.18	17.34
EMP.PLS.7LG030	Gazlı Lavataşlı Izgara	1200x730x300	143	0.24	26

CE

700 Plus Serisi

Amerikan Gazlı Izgaralar

Teknik Özellikler

- Ağır kullanım için uygun yüksek pişirme verimliliği.
- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Magnet emniyet ventilli ve pilotlu musluklar.
- Tam modüllerde çok bölgeyi ısıtma.
- Pık döküm brülör şapkası.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.PLS.US-1

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 0,91 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,51 kg/h

EMP.PLS.US-2

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,82 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,02 kg/h



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)
EMP.PLS.US-1	Amerikan Gazlı Izgara	800x920x1100	55	0.09	24.2
EMP.PLS.US-2	Amerikan Gazlı Izgara	1160x920x1100	105	0.18	36.2

Elektrikli Benmariler

Teknik Özellikler

- Termostatik kumanda.
- Tahliye musluğu.
- Su alma musluğu.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.PLS.7SE010

- Kapasite; 1 adet 1/1 Gn

EMP.PLS.7SE020

- Kapasite; 2 adet 1/1 Gn.

EMP.PLS.7SE010

- Elektrik Girişi: 230V AC N PE

- Kablo Kesiti (mm²): 3x2,5

EMP.PLS.7SE020

- Elektrik Girişi: 230V AC N PE

- Kablo Kesiti (mm²): 3x2,5



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)
EMP.PLS.7SE010	Elektrikli Benmari	400x730x300	24	0.09	1.5
EMP.PLS.7SE020	Elektrikli Benmari	800x730x300	40	0.18	3

Elektrikli Makarna Haşlama

Teknik Özellikler

- Termostatik kontrol.
- Paslanmaz çelik sepetler.
- Su doldurma musluğu.
- Tahliye musluğu ile su boşaltma.
- Taşan su tahliye sistemi.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.PLS.7ME010

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



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Kapasite (lt)
EMP.PLS.7ME010	Elektrikli Makarna Haşlama	400x730x300	36	0.09	10.5	10.5

Patates Dinlendirme Üniteleri**Teknik Özellikler**

- Kızartılmış patateslerin sıcak bekletilmesinde ve yağların süzülmesinde kullanılır.
- Infrared seramik ısıtıcı.
- Havuzda kızartma yağının süzülmesi için maksimum verim sağlayan özel form.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.PLS.7DE010

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

**Gazlı Devrilir Tavalar****Teknik Özellikler**

- Manuel kaldırma mekanizması.
- Karşı ağırlıklı kapak.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.PLS.DTG.50

- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Magnet emniyet ventilli termokulp ve termostat.
- EMP.PLS.DTG.50
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,18 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,68 kg/h

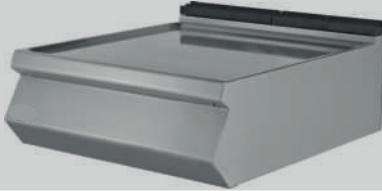


Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Kapasite (gn)
EMP.PLS.7DE010	Patates Dinlendirme Ünitesi	400x730x300	21	0.09	0.65	1/1-150

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Kapasite (lt)
EMP.PLS.DTG.50	Gazlı Devrilir Tava	800x730x850	116	0.70	11.20	50

Ara Tezgahlar**Teknik Özellikler**

- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Tezgahlar 70 seri cihazların arasında kullanılabilecek uygun ölçülerdedir.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)
EMP.PLS.7TN010	Ara Tezgah 1/2 Modül	400x730x300	18	0.09
EMP.PLS.7TN020	Ara Tezgah 1/1 Modül	800x730x300	26	0.18

Elektrikli Devrilir Tavalar**Teknik Özellikler**

- Manuel kaldırma mekanizması.
- Karşı ağırlıklı kapak.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.PLS.DTE.50

- Limit termostat.
- EMP.PLS.DTE.50
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm²): 5x2,5



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Kapasite (lt)
EMP.PLS.DTE.50	Elektrikli Devrilir Tava	800x730x850	120	0.70	9	50

Set Altı Tezgahlar**Teknik Özellikler**

- Tezgahlar 70 seri cihazların altına kullanılabilecek uygun modüler ölçülerdedir.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)
EMP.PLS.7TS010	Set Altı Tezgah 1 Kapaklı	400x620x550	17	0.09
EMP.PLS.7TS020	Set Altı Tezgah 2 Kapaklı	800x620x550	28	0.18
EMP.PLS.7TS030	Set Altı Tezgah 3 Kapaklı	1200x620x550	37	0.26

Kaynatma Tencereleri (İndirekt)**Teknik Özellikler**

- Aşırı basınç valfi ve manometre.
- Su doldurma musluğu.
- Tahliye musluğu.
- Karşı ağırlıklı kapak.
- Çift cidarlı ceket.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.PLS.KTG.70

- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Magnet emniyet ventilli termokulp ve termostat.
- EMP.PLS.KTG.70
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,18 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,98 kg/h



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Kapasite (lt)
EMP.PLS.KTG.70	Gazlı Kaynatma Tenceresi	800x730x850	105	0.70	11.20	70

Set Altı Tezgahlar**Teknik Özellikler**

- Tezgahlar 70 seri cihazların altına kullanılabilecek uygun modüler ölçülerdedir.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)
EMP.PLS.7TS010-K	Set Altı Tezgah Kapaksız	400x620x550	14	0.09
EMP.PLS.7TS020-K	Set Altı Tezgah Kapaksız	800x620x550	16	0.18
EMP.PLS.7TS030-K	Set Altı Tezgah Kapaksız	1200x620x550	18	0.26

Kaynatma Tencereleri (İndirekt)**Teknik Özellikler**

- Aşırı basınç valfi ve manometre.
- Su doldurma musluğu.
- Tahliye musluğu.
- Karşı ağırlıklı kapak.
- Çift cidarlı ceket.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.PLS.KTE.70

- Limit termostat.

EMP.PLS.KTE.70

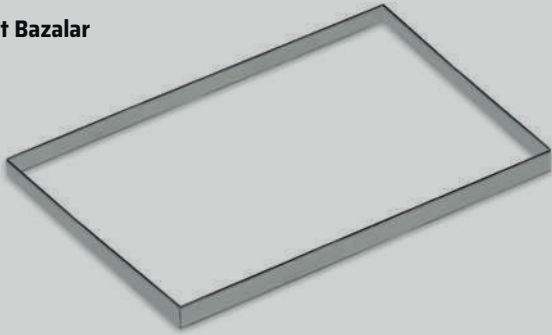
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE

- Kablo Kesiti (mm²): 5x4

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m ³)	Güç (kW)	Kapasite (lt)
EMP.PLS.KTE.70	Elektrikli Kaynatma Tenceresi	800x730x850	98	0.70	12	70

Cantilever Hat

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.PLS.7CTV240	Cantilever Hat	2400x1370x550
EMP.PLS.7CTV280	Cantilever Hat	2800x1370x550
EMP.PLS.7CTV320	Cantilever Hat	3200x1370x550
EMP.PLS.7CTV360	Cantilever Hat	3600x1370x550
EMP.PLS.7CTV400	Cantilever Hat	4000x1370x550

Paslanmaz Alt Bazalar

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.PLS.7SBP240	Paslanmaz Alt Baza 240 cm	2400x1370x550
EMP.PLS.7SBP280	Paslanmaz Alt Baza 280 cm	2800x1370x550
EMP.PLS.7SBP320	Paslanmaz Alt Baza 320 cm	3200x1370x550
EMP.PLS.7SBP360	Paslanmaz Alt Baza 360 cm	3600x1370x550
EMP.PLS.7SBP400	Paslanmaz Alt Baza 400 cm	4000x1370x550

900 PLUS SERİSİ

● Gazlı Kuzine Fırınları	48
● Gazlı Yer Ocakları	48
● Elektrikli Yer Ocakları	48
● Gazlı Ocaklar	48
● Gazlı Wok Ocaklar	49
● Gazlı Set Altı Fırınlar	49
● Elektrikli Ocaklar	49
● Elektrikli İndüksiyon Ocaklar	49
● Elektrikli Set Altı Fırınlar	49
● Patates Dinlendirme Üniteleri	50
● Gazlı Fritözler	50
● Asansörlü Hızlı Pişirme Fritözler	50
● Elektrikli Fritözler	50
● Gazlı Izgaralar	51
● Elektrikli Izgaralar	51
● Gazlı Sulu Izgaralar	51
● Gazlı Lavataşlı Izgaralar	52
● Elektrikli Makarna Haşlama	52
● Elektrikli Benmariler	52
● Ara Tezgahlar	52
● Set Altı Tezgahlar	52
● Patates Dinlendirme Üniteleri	52
● Gazlı Devrilir Tavalar	53
● Elektrikli Devrilir Tavalar	53
● Gazlı Kaynatma Tencereleri	53
● Elektrikli Kaynatma Tencereleri	53
● Cantilever Hat	53
● Paslanmaz Alt Bazalar	53

Gazlı Kuzine Fırını**Teknik Özellikler**

- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- 2xGN 2/1 tepsi kapasiteli paslanmaz çelik fırın haznesi.
- Magnet emniyet ventilli musluklar.
- Darbelere karşı dayanıklı üst döküm.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.9KG.021

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 4,23 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 3,13 kg/h

**Gazlı Ocaklar****Teknik Özellikler**

- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Magnet emniyet ventilli musluklar.
- Darbelere karşı dayanıklı üst döküm.
- Paslanmaz çelik gövde.
- 4 Yanırlı Brulör.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.PLS.9YRG80

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 3,30 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 2,25 kg/h



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)
EMP.9KG.021	Gazlı Kuzine Fırını 4 Brülörlü	1000x1000x850	155	0.85	40

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)
EMP.PLS.9YRG80	Gazlı Ocak 4 Yanırlı	800x900x300	76	0.21	31.25

Gazlı Yer Ocakları**Teknik Özellikler**

- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Magnet emniyet ventilli musluklar.
- Darbelere karşı dayanıklı üst döküm.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.YRG.60

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 2,88 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,42 kg/h

EMP.YRG.80

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 3,30 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 2,48 kg/h

**Gazlı Ocaklar****Teknik Özellikler**

- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Magnet emniyet ventilli musluklar.
- Darbelere karşı dayanıklı üst döküm.
- Paslanmaz çelik gövde.
- 4 Yanırlı Brulör.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.PLS.9YRG80

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 3,30 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 2,25 kg/h



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)
EMP.YRG.60	Gazlı Yer Ocağı	600x800x500	60	0.24	27.24
EMP.YRG.80	4 Yanırlı Gazlı Yer Ocağı	700x915x560	80	0.35	31.25

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)
EMP.PLS.9YRG80	Gazlı Ocak 4 Yanırlı	800x900x300	76	0.21	31.25

Elektrikli Yer Ocakları**Teknik Özellikler**

- 6 Kademeli şalter.

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

**Gazlı Ocaklar****Teknik Özellikler**

- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Magnet emniyet ventilli musluklar.
- Darbelere karşı dayanıklı üst döküm.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.

EMP.PLS.9KG010

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,85 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,37 kg/h

EMP.PLS.9KG020

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 3,70 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 2,75 kg/h

EMP.PLS.9KG030

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 5,55 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 4,13 kg/h



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)
EMP.YRE.60	Elektrikli Yer Ocağı	600x800x500	60	0.24	4

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)
EMP.PLS.9KG010	Gazlı Ocak 2 Brülörlü	400x900x300	44	0.11	17.48
EMP.PLS.9KG020	Gazlı Ocak 4 Brülörlü	800x900x300	82	0.22	34.97
EMP.PLS.9KG030	Gazlı Ocak 6 Brülörlü	1200x900x300	127	0.32	52.45

Gazlı Ocaklar**Teknik Özellikler**

- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- 16 mm üst döküm tabla.
- Magnet emniyet ventilli musluklar.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Piezzo çakmak ile kontrol.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.

EMP.PLS.9KG020-O

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,18 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,68 kg/h



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)
EMP.PLS.9KG020-O	Gazlı Ocak Kapalı Döküm	800x900x285	94	0.21	11.20

Gazlı Wok Ocaklar**Teknik Özellikler**

- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Magnet emniyet ventilli musluklar.
- Darbelere karşı dayanıklı üst döküm.
- Her brülör için piezzo çakmak ile kontrol.
- Yüksek güçlü pik döküm brülörler yüksek sıcaklık sağlamaktadır.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.



EMP.PLS.9WK010

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,90 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,05 kg/h

EMP.PLS.9WK020

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 3,8 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 2,10 kg/h

EMP.PLS.9WK030

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 5,60 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 3,15 kg/h

Elektrikli İndüksiyon Ocaklar**Teknik Özellikler**

- Cam pişirme yüzeyi.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.



EMP.PLS.9IND010

- Elektrik Girişi: 230V AC N PE
- Kablo Kesiti (mm²): 3x4

EMP.PLS.9IND020

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

EMP.PLS.9IND030

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

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)
EMP.PLS.9WK010	Gazlı Wok Ocağı 1 Brülörlü	400x900x300	45	0.11	18
EMP.PLS.9WK020	Gazlı Wok Ocağı 2 Brülörlü	800x900x300	84	0.22	36
EMP.PLS.9WK030	Gazlı Wok Ocağı 3 Brülörlü	1200x900x300	110	0.32	54

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)
EMP.PLS.9IND010	Elektrikli İndüksiyon Ocak 2'li	400x900x300	34	0.11	7
EMP.PLS.9IND020	Elektrikli İndüksiyon Ocak 4'lü	800x900x300	56	0.22	14
EMP.PLS.9IND030	Elektrikli İndüksiyon Ocak 6'lı	1200x900x300	90	0.32	21

Gazlı Set Altı Fırınlr**Teknik Özellikler**

- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- 2xGn 2/1 tepsi kapasiteli paslanmaz çelik fırın iç haznesi.
- Termostatik ayarlı fırın gaz ventilli.



EMP.PLS.9FRG01

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 0,68 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,43 kg/h

EMP.PLS.9FRG02

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 0,68 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,43 kg/h

EMP.PLS.9FRG03

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,36 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,87 kg/h

Elektrikli Ocaklar (Rus Tipi Pleyt)**Teknik Özellikler**

- 3 kademeli şalter.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.



EMP.PLS.9KE010-P

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

EMP.PLS.9KE020-P

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

EMP.PLS.9KE030-P

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

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)
EMP.PLS.9FRG01	Gazlı Set Altı Fırın	800x790x550	78	0.32	6.46
EMP.PLS.9FRG02	Gazlı Set Altı Fırın	1200x790x550	93	0.52	6.46
EMP.PLS.9FRG03	Gazlı Set Altı Maxi Fırın	1200x790x550	113	0.52	12.93

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)
EMP.PLS.9KE010-P	Elektrikli Ocak 2 Rus Tipi Pleytli	400x900x300	80	0.011	8
EMP.PLS.9KE020-P	Elektrikli Ocak 4 Rus Tipi Pleytli	800x900x300	122	0.22	16
EMP.PLS.9KE030-P	Elektrikli Ocak 6 Rus Tipi Pleytli	1200x900x300	155	0.32	24

Elektrikli Ocaklar (Kare Pleytli)**Teknik Özellikler**

- 6 kademeli şalter.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.



EMP.PLS.9KE010

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

EMP.PLS.9KE020

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

EMP.PLS.9KE030

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

Elektrikli Set Altı Fırınlr**Teknik Özellikler**

- 2x2/1 Gn tepsi kapasiteli paslanmaz çelik fırın iç haznesi.



EMP.PLS.9FRE01

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

EMP.PLS.9FRE02

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

EMP.PLS.9FRE03

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

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)
EMP.PLS.9KE010	Elektrikli Ocak 2 Kare Pleytli	400x900x300	45	0.11	8
EMP.PLS.9KE020	Elektrikli Ocak 4 Kare Pleytli	800x900x300	81	0.22	16
EMP.PLS.9KE030	Elektrikli Ocak 6 Kare Pleytli	1200x900x300	121	0.32	24

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)
EMP.PLS.9FRE01	Elektrikli Set Altı Fırın	800x790x550	72	0.32	9
EMP.PLS.9FRE02	Elektrikli Set Altı Fırın	1200x790x550	80	0.52	9
EMP.PLS.9FRE03	Elektrikli Set Altı Maxi Fırın	1200x790x550	105	0.52	15

Patates Dinlendirme Üniteleri

Teknik Özellikler

- Kızartılmış patateslerin sıcak bekletilmesinde ve yağların süzülmesinde kullanılır.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Havuzda kızartma yağının süzülmesi için maksimum verim sağlayan özel form.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.

EMP.PLS.DE.9618

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



Gazlı Fritözler

Teknik Özellikler

- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Paslanmaz çelik sepetler.
- Magnet emniyet ventilli musluklar.
- Boşaltma borusu ile emniyetli yağ boşaltma.
- Limit termostat.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.PLS.9FG010

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,84 m³/h

EMP.PLS.9FG020

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 3,68 m³/h

- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,82 kg/h



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m ³)	Güç (kw)
EMP.PLS.DE.9618	Patates Dinlendirme Ünitesi	800x900x1830	157	1.32	2.8

Asansörlü Hızlı Pişirme Fritözleri (Yağ Filtrelili)

Teknik Özellikler

- Paslanmaz çelik sepetler.
- Limit termostat.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Filtrelenmiş yağı devirdaim yapma sistemi.
- 10 Program hafızalı.
- 4.3 inch dijital ekran.
- Farklı ürünler için sıcaklık ve zaman ayarlama.
- Pişirme bitiminde sesli uyarı sistemi.
- Her sepet için ayrı kontrol sistemi.
- Otomatik dolumlu yağ filtresi.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.PLS.ODFE.010

- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE

EMP.PLS.ODFE.020

- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE

EMP.PLS.ODFE.020

- Kablo Kesiti (mm²): 5x4



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m ³)	Güç (kw)	Kapasite (gn)
EMP.PLS.ODFE.010	Asansörlü Hızlı Pişirme Fritözü Yağ Filtrelili	400x900x850	79	0.11	30	25
EMP.PLS.ODFE.020	Asansörlü Hızlı Pişirme Fritözü Yağ Filtrelili	800x900x850	139	0.22	60	25+25

Elektrikli Fritözler

Teknik Özellikler

- Termostatik kumanda.
- Paslanmaz çelik sepetler.
- Hareketli ısıtıcılar kolay temizlik imkanı sağlar.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Boşaltma borusu ile emniyetli yağ boşaltma.
- Limit termostat.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.

EMP.PLS.9FE010

- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE

EMP.PLS.9FE020

- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE

EMP.PLS.9FE020

- Kablo Kesiti (mm²): 5x4



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m ³)	Güç (kw)	Kapasite (lt)
EMP.PLS.9FE010	Elektrikli Fritöz	400x900x850	50	0.30	18	24
EMP.PLS.9FE020	Elektrikli Fritöz	800x900x850	88	0.61	36	24+24

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m ³)	Güç (kw)	Kapasite (lt)
EMP.PLS.9FG010	Gazlı Fritöz	400x900x850	68	0.31	17.41	24
EMP.PLS.9FG020	Gazlı Fritöz	800x900x850	118	0.62	34.82	24+24

Gazlı Izgaralar

Teknik Özellikler

- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Magnet emniyet ventilli ve pilotlu musluklar.
- Tam modüllerde iki bölge ısıtma.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Her brülör için piezzo çakmak ile kontrol.
- Çıkarılabilir yağ toplama haznesi.

EMP.PLS.9IG010 / EMP.PLS.9IG011

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,09 m³/h

EMP.PLS.9IG020 / EMP.PLS.9IG021 / EMP.PLS.9IG022

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 2,18 m³/h

EMP.PLS.9IG030 / EMP.PLS.9IG031 / EMP.PLS.9IG032

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 3,28 m³/h

- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 2,33 kg/h



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m ³)	Güç (kw)
EMP.PLS.9IG010	Gazlı Izgara Düz Pleyt	400x900x300	62	0.11	10.32
EMP.PLS.9IG011	Gazlı Izgara Komple Oluklu Pleyt	400x900x300	62	0.11	10.32
EMP.PLS.9IG020	Gazlı Izgara Düz Pleyt	800x900x300	106	0.22	20.64
EMP.PLS.9IG021	Gazlı Izgara Komple Oluklu Pleyt	800x900x300	106	0.22	20.64
EMP.PLS.9IG022	Gazlı Izgara Düz+Oluklu Pleyt	800x900x300	106	0.22	20.64
EMP.PLS.9IG030	Gazlı Izgara Düz Pleyt	1200x900x300	106	0.33	31.02
EMP.PLS.9IG031	Gazlı Izgara Komple Oluklu Pleyt	1200x900x300	106	0.33	31.02
EMP.PLS.9IG032	Gazlı Izgara Düz+Oluklu Pleyt	1200x900x300	106	0.33	31.02

Gazlı Izgaralar (Krom Pleyt)

Teknik Özellikler

- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Magnet emniyet ventilli ve pilotlu musluklar.
- Tam modüllerde iki bölgeyi ısıtma.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Her brülör için piezzo çakmak ile kontrol.
- Çıkarılabilir yağ toplama haznesi

EMP.PLS.9IG010-K / EMP.PLS.9IG011-K

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,09 m³/h

- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,77 kg/h

EMP.PLS.9IG020-K / EMP.PLS.9IG021-K / EMP.PLS.9IG022-K

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 2,18 m³/h

- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,55 kg/h

EMP.PLS.9IG030-K / EMP.PLS.9IG031-K / EMP.PLS.9IG032-K

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 3,28 m³/h

- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 2,33 kg/h



Elektrikli Izgaralar (Krom Pleyt)

Teknik Özellikler

- Termostatik kumanda.
- Tam modüllerde iki bölgeyi ısıtma.
- Çıkarılabilir yağ toplama haznesi.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.PLS.9IE010-K / EMP.PLS.9IE011-K

- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE

- Kablo Kesiti (mm²): 5x2,5

EMP.PLS.9IE020-K / EMP.PLS.9IE021-K / EMP.PLS.9IE022-K

- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE

- Kablo Kesiti (mm²): 5x2,5

EMP.PLS.9IE030-K / EMP.PLS.9IE031-K / EMP.PLS.9IE032-K

- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE

- Kablo Kesiti (mm²): 5x2,5



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)
EMP.PLS.9IG010-K	Gazlı Izgara Düz-Krom Pleyt	400x900x300	62	0.11	10.32
EMP.PLS.9IG011-K	Gazlı Izgara Komple Oluklu Krom Pleyt	400x900x300	62	0.11	10.32
EMP.PLS.9IG020-K	Gazlı Izgara-Düz Krom Pleyt	800x900x300	106	0.22	20.64
EMP.PLS.9IG021-K	Gazlı Izgara Komple Oluklu Krom Pleyt	800x900x300	106	0.22	20.64
EMP.PLS.9IG022-K	Gazlı Izgara Düz+Oluklu Krom Pleyt	800x900x300	106	0.22	20.64
EMP.PLS.9IG030-K	Gazlı Izgara Düz-Krom Pleyt	1200x900x300	106	0.33	31.02
EMP.PLS.9IG031-K	Gazlı Izgara Komple Oluklu Krom Pleyt	1200x900x300	106	0.33	31.02
EMP.PLS.9IG032-K	Gazlı Izgara Düz+Oluklu Krom Pleyt	1200x900x300	106	0.33	31.02

Elektrikli Izgaralar

Teknik Özellikler

- Termostatik kumanda.
- Tam modüllerde iki bölgeyi ısıtma.
- Çıkarılabilir yağ toplama haznesi.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.PLS.9IE010 / EMP.PLS.9IE011

- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE

- Kablo Kesiti (mm²): 5x2,5

EMP.PLS.9IE020 / EMP.PLS.9IE021 / EMP.PLS.9IE022

- Elektrik Girişi (mm²): 400V AC 3N PE

- Kablo Kesiti (mm²): 5x2,5

EMP.PLS.9IE030 / EMP.PLS.9IE031 / EMP.PLS.9IE032

- Elektrik Girişi (mm²): 400V AC 3N PE

- Kablo Kesiti (mm²): 5x2,5



Gazlı Sulu Izgaralar

Teknik Özellikler

- Buharlaştırma kabini sayesinde daha verimli pişirme.
- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Magnet emniyet ventilli ve pilotlu musluklar.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Tam modüllerde iki bölgeyi ısıtma.
- Her brülör için piezo çakmak ile kontrol.
- Pük döküm izgara.

EMP.PLS.9LG010-S

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 0,75 m³/h

- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,87 kg/h

EMP.PLS.9LG020-S

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,50 m³/h

- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,74 kg/h

EMP.PLS.9LG030-S

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 2,25 m³/h

- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 2,61 kg/h



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)
EMP.PLS.9IE010	Elektrikli Izgara Düz Pleyt	400x900x300	62	0.11	6
EMP.PLS.9IE011	Elektrikli Izgara Komple Oluklu Pleyt	400x900x300	62	0.11	6
EMP.PLS.9IE020	Elektrikli Izgara Düz Pleyt	800x900x300	115	0.22	12
EMP.PLS.9IE021	Elektrikli Izgara Komple Oluklu Pleyt	800x900x300	115	0.22	12
EMP.PLS.9IE022	Elektrikli Izgara Düz+Oluklu Pleyt	800x900x300	115	0.22	12
EMP.PLS.9IE030	Elektrikli Izgara Düz Pleyt	1200x900x300	115	0.33	18
EMP.PLS.9IE031	Elektrikli Izgara Komple Oluklu Pleyt	1200x900x300	115	0.33	18
EMP.PLS.9IE032	Elektrikli Izgara Düz+Oluklu Pleyt	1200x900x300	115	0.33	18

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)
EMP.PLS.9LG010-S	Gazlı Sulu Izgara	400x900x300	67	0.11	7
EMP.PLS.9LG020-S	Gazlı Sulu Izgara	800x900x300	128	0.22	14
EMP.PLS.9LG030-S	Gazlı Sulu Izgara	1200x900x300	171	0.32	21

Gazlı Lavataşlı Izgaralar**Teknik Özellikler**

- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Magnet emniyet ventilli ve pilotlu musluklar.
- Tam modüllerde iki bölge ısıtma.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Her brülör için piezzo çakmak ile kontrol.
- Çıkarılabilir yağ toplama haznesi.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.

EMP.PLS.9LG010

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,09 m³/h

- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,77 kg/h

EMP.PLS.9LG020

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 2,18 m³/h

- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,86 kg/h

EMP.PLS.9LG030

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 3,27 m³/h

- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,29 kg/h

**Elektrikli Benmariler****Teknik Özellikler**

- Termostatik kumanda.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Tahliye musluğu.
- Su alma musluğu.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.

EMP.PLS.9SE010

- Kapasite; 1 adet 1/1 Gn.

EMP.PLS.9SE020

- Kapasite; 2 adet 1/1 Gn.

EMP.PLS.9SE010

- Elektrik Girişi: 230V AC N PE

- Kablo Kesiti (mm²): 3x2,5

EMP.PLS.9SE020

- Elektrik Girişi: 230V AC N PE

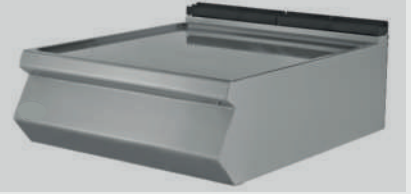
- Kablo Kesiti (mm²): 3x2,5



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)
EMP.PLS.9SE010	Elektrikli Benmari	400x900x800	43	0.11	2.5
EMP.PLS.9SE020	Elektrikli Benmari	800x900x800	50	0.22	4.4

Ara Tezgahlar**Teknik Özellikler**

- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Tezgahlar 90 seri cihazların arasında kullanılabilecek uygun ölçülerdedir.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)
EMP.PLS.9TN010	Ara Tezgah 1/2 Modül	400x900x300	21	0.11
EMP.PLS.9TN020	Ara Tezgah 1/1 Modül	800x900x300	30	0.22

Elektrikli Makarna Haşlama**Teknik Özellikler**

- Termostatik kontrol.
- Paslanmaz çelik gövde ve sepetler.
- Su doldurma musluğu.
- Tahliye musluğu ile su boşaltma.
- Taşan su tahliye sistemi.

EMP.PLS.9ME010

- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE

- Kablo Kesiti (mm²): 5x2,5

**Set Altı Tezgahlar****Teknik Özellikler**

- Tezgahlar 90 seri cihazların altına kullanılabilecek uygun modüler ölçülerdedir.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)
EMP.PLS.9TS010	Set Altı Tezgah 1 Kapaklı	400x790x550	18	0.15
EMP.PLS.9TS020	Set Altı Tezgah 2 Kapaklı	800x790x550	28	0.22
EMP.PLS.9TS030	Set Altı Tezgah 3 Kapaklı	1200x790x550	39	0.33

Patates Dinlendirme Üniteleri**Teknik Özellikler**

- Kızartılmış patateslerin sıcak bekletilmesinde ve yağların süzülmesinde kullanılır.
- 1/1x150 Gn küvet kapasitesi.
- Infrared seramik ısıtıcı.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Havuzda kızartma yağının süzülmesi için maksimum verim sağlayan özel form.

EMP.PLS.9DE010

- Elektrik Girişi: 230V AC N PE

- Kablo Kesiti (mm²): 3x1,5

**Set Altı Tezgahlar****Teknik Özellikler**

- Tezgahlar 90 seri cihazların altına kullanılabilecek uygun modüler ölçülerdedir.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)
EMP.PLS.9TS010-K	Set Altı Tezgah Kapaksız	400x790x550	15	0.15
EMP.PLS.9TS020-K	Set Altı Tezgah Kapaksız	800x790x550	22	0.22
EMP.PLS.9TS030-K	Set Altı Tezgah Kapaksız	1200x790x550	30	0.33

Gazlı Devrilir Tavalar

Teknik Özellikler

- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Magnet emniyet ventilli termokulp ve termostat.
- Manuel kaldırma mekanizması.
- Karşı ağırlıklı kapak.
- Güvenlik sensörü.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.PLS.DTG.80

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,18 m³/h

- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 0,98 kg/h

EMP.PLS.DTG.120

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,70 m³/h

- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,21 kg/h



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Kapasite (lt)
EMP.PLS.DTG.80	Gazlı Devrilir Tava	800x900x850	145	0.62	11.20	80
EMP.PLS.DTG.120	Gazlı Devrilir Tava	1200x900x850	193	0.9	16.10	120

Elektrikli Devrilir Tavalar

Teknik Özellikler

- Manuel kaldırma mekanizması.
- Karşı ağırlıklı kapak.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Limit termostat.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Termostat kontrol.

EMP.PLS.DTE.80

- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE

- Kablo Kesiti (mm²): 5x2,5

EMP.PLS.DTE.120

- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE

- Kablo Kesiti (mm²): 5x2,5



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Kapasite (lt)
EMP.PLS.DTE.80	Elektrikli Devrilir Tava	800x900x850	148	0.62	12	80
EMP.PLS.DTE.120	Elektrikli Devrilir Tava	1200x900x850	190	0.92	12	120

Gazlı Kaynatma Tencereleri (İndirekt)

Teknik Özellikler

- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Magnet emniyet ventilli termokulp ve termostat.
- Aşırı basınç valfi ve manometre.
- Su doldurma musluğu.
- Tahliye Musluğu.
- Karşı ağırlıklı kapak.
- Çift cidarlı ceket.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Limit termostat.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.PLS.KTG.150

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,70 m³/h

- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,21 kg/h

EMP. PLS.KTG.250

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 3,40 m³/h

- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 2,42 kg/h



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Kapasite (lt)
EMP.PLS.KTG.150	Gazlı Kaynatma Tenceresi İndirekt	800x900x850	111	0.62	16.10	150
EMP. PLS.KTG.250	Gazlı Kaynatma Tenceresi İndirekt	1200x900x850	228	0.92	32.20	250



900 Plus Serisi

Elektrikli Kaynatma Tencereleri (İndirekt)

Teknik Özellikler

- Aşırı basınç valfi ve manometre.
- Su doldurma musluğu.
- Tahliye Musluğu.
- Karşı ağırlıklı kapak.
- Çift cidarlı ceket.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Limit termostat.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Termostat kontrol.

EMP.PLS.KTE.150

- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE

- Kablo Kesiti (mm²): 5x6

EMP. PLS.KTE.250

- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE

- Kablo Kesiti (mm²): 5x10



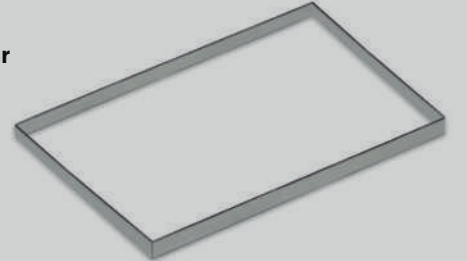
Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Kapasite (lt)
EMP. PLS.KTE.150	Elektrikli Kaynatma Tenceresi İndirekt	800x900x850	111	0.62	18	150
EMP. PLS.KTE.250	Elektrikli Kaynatma Tenceresi İndirekt	1200x900x850	197	0.92	30	250

Cantilever Hat



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.PLS.9CTV240	Cantilever Hat	2400x1710x550
EMP.PLS.9CTV280	Cantilever Hat	2800x1710x550
EMP.PLS.9CTV320	Cantilever Hat	3200x1710x550
EMP.PLS.9CTV360	Cantilever Hat	3600x1710x550
EMP.PLS.9CTV400	Cantilever Hat	4000x1710x550

Paslanmaz Alt Bazalar



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.PLS.9SBP240	Paslanmaz Alt Baza 240 cm	2400x1370x550
EMP.PLS.9SBP280	Paslanmaz Alt Baza 280 cm	2800x1370x550
EMP.PLS.9SBP320	Paslanmaz Alt Baza 320 cm	3200x1370x550
EMP.PLS.9SBP360	Paslanmaz Alt Baza 360 cm	3600x1370x550
EMP.PLS.9SBP400	Paslanmaz Alt Baza 400 cm	4000x1370x550

FIRINLAR

● Gazlı Tandır Fırınlar	55
● Profesyonel Kömürlü Fırınlar	55
● Kuzu Pişirme Fırınları	55
● Asansörlü Kömürlü Izgara	55
● Gazlı Plus Konveksiyonlu Fırınlar	55-56
● Elektrikli Plus Konveksiyonlu Fırınlar	56
● Tepsi Taşıma Kitleri	56
● Gazlı Kombi Fırınlar	57
● Elektrikli Kombi Fırınlar	57-58
● Elektrikli Mini Konveksiyonlu Fırınlar	58
● Elektrikli Konveksiyonlu Patisserie Fırınlar	58-59
● Mayalandırma Kabini	59
● Gazlı Plus Konveksiyonlu Patisserie Fırınlar	59
● Elektrikli Plus Konveksiyonlu Patisserie Fırınlar	59
● Elektrikli Kombi Fırınlar	59
● Elektrikli Modüler Fırınlar	60
● Gazlı Döner Konveksiyonlu Fırınlar	60
● Elektrikli Döner Konveksiyonlu Fırınlar	60
● Profesyonel Mayalandırma Kabinleri	60
● Otomatik Programlı Fermantasyon Dolapları	61
● Gazlı Döner Tabanlı Pizza Fırınları	61
● Elektrikli Döner Tabanlı Pizza Fırınları	61
● Gazlı Sabit Tabanlı Pizza Fırınları	61
● Gazlı ve Odunlu Döner Tabanlı Pizza Fırınları	62
● Gazlı Pizza ve Pide Fırınları	62
● Gazlı Pide Lahmacun Fırınları	62
● Elektrikli Pizza Fırınları	62-63
● Gazlı Pasta Börek Fırınları	63
● Gazlı Pizza Fırınları	64
● Gazlı Konveyörlü Pizza Fırınları	64
● Elektrikli Konveyörlü Pizza Fırınları	64

Fırınlar



Gazlı Tandır Fırınları

Teknik Özellikler

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

EMP.TDR.01

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



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)
EMP.TDR.01	Gazlı Tandır Fırını	706x1018x1440	291	1.03	64.80

Profesyonel Kömürlü Fırınlar

Teknik Özellikler

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



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Tel ızgara (mm)
EMP.PKF-40-K	Profesyonel Kömürlü Fırın KIRMIZI	740x745x650/1210	180	0.68	560x524
EMP.PKF-40-S	Profesyonel Kömürlü Fırın Siyah	740x745x650/1210	180	0.68	560x524
EMP.PKF-40- US	Üst Dinlendirme	715x630x251	20	0.11	
EMP.PKF-40-AS	Fırın Alt Standı	730x730x790	40	0.39	
EMP.PKF-40- D	Paslanmaz Alt Dolap Kapaklı	705x690x782	43	0.38	

Profesyonel Kömürlü Fırınlar

Teknik Özellikler

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



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Tel ızgara (mm)
EMP.PKF-50-K	Profesyonel Kömürlü Fırın KIRMIZI	920x850x650/1320	260	0.97	740x650
EMP.PKF-50- S	Profesyonel Kömürlü Fırın Siyah	920x850x650/1320	260	0.97	740x650
EMP.PKF-50- US	Üst Dinlendirme	896x730x251	27	0.16	
EMP.PKF-50- AS	Fırın Alt Standı	920x845x815	56	0.54	
EMP.PKF-50- D	Paslanmaz Alt Dolap Kapaklı	890x770x805	52	0.52	

Kuzu Pişirme Fırınları

Teknik Özellikler

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

EMP.KFR.01

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

EMP.KFR.02

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



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)
EMP.KFR.01	Kuzu Pişirme Fırını Tek Katlı	1210x973x850	165	1	16.5
EMP.KFR.02	Kuzu Pişirme Fırını 2 Katlı	1210x973x1585	320	1.87	33

Asansörlü Kömürlü Izgara

Teknik Özellikler

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

EMP.BTG.01

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

EMP.BTG.02

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



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

Gazlı Plus Konveksiyonlu Fırınlar

Teknik Özellikler

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

EMP.GKF-10 / EMP.GKF-20

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



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Kapasite (gn)
EMP.GKF-10	Gazlı Plus Kon. Fırın	1040x1035x1150	195	1.24	35	10x(1/1 Gn)
EMP. GKF-20	Gazlı Plus Kon. Fırın	1241x1105x1134	221	1.55	35	20x(1/1 Gn) 10x(2/1 Gn)
EMP.AS-10	Fırın Alt Standı	1060x910x622	24	0.60		
EMP.AS-20	Fırın Alt Standı	1255x980x622	26	0.77		

Gazlı Plus Konveksiyonlu Fırınlar

Teknik Özellikler

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

EMP.GKF.40

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



Elektrikli Plus Konveksiyonlu Fırınlar

Teknik Özellikler

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

EMP.EKF-40

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



Elektrikli Plus Konveksiyonlu Fırınlar

Teknik Özellikler

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

EMP.EKF-10 / EMP.EKF-20

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



Elektrikli Plus Konveksiyonlu Fırınlar

Teknik Özellikler

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

EMP.EKF-6

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



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Kapasite (gn)
EMP.EKF-10	Elektrikli Plus Konveksiyonlu Fırın	1060x1095x1624	181	1.89	16,5	10x(1/1 Gn)
EMP.EKF-20	Elektrikli Plus Konveksiyonlu Fırın	1241x1108x1134	198	1.56	24	20x(1/1 Gn) 10x(2/1 Gn)
EMP.AS-10	Fırın Alt Standı	1060x910x622	24	0.60		
EMP.AS-20	Fırın Alt Standı	1255x980x622	26	0.77		

Tepsi Taşıma Kiti



Kod	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Kapasite (gn)
EMP.TA.12-40x60	685x900x1735	58	1.06		12x(40x60) tepsi
EMP.TA-12.Y	685x900x1735	58	1.06		24x(1/1 Gn) - 12x(2/1 Gn)
EMP.TA-16.Y	685x900x1735	51	1.06		32x(1/1 Gn) - 16x(2/1 Gn)
EMP.TA-20.Y	685x900x1735	51	1.06		40x(1/1 Gn) - 20x(2/1 Gn)

Gazlı Kombi Fırınlar**Teknik Özellikler**

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

**Gazlı Kombi Fırınlar****Teknik Özellikler**

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



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Kapasite (gn)
EMPCBG40	Gazlı Kombi Fırın	1190x1074x1795	449	3.4	55	40x(1/1 Gn)
EMPCBG40.TA-16	Tepsi Arabası ve Tepsi Kiti	590x750x1700	77	1.5		15x(40x60) tepsi/tray
EMPCBG40.TA-20	Tepsi Arabası ve Tepsi Kiti	820x920x1710	77	1.5		20x(2/1 Gn)
EMPTTK01	Tütsüleme Kiti	230x355x120	5.2	0.01	0.15	

Gazlı Kombi Fırınlar**Teknik Özellikler**

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

**Elektrikli Kombi Fırınlar****Teknik Özellikler**

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



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Kapasite (gn)
EMPCBE6	Elektrikli Kombi Fırın	920x874x730	160	1	10.1	6x(1/1 Gn)
EMPCBE10	Elektrikli Kombi Fırın	920x874x975	198	1.2	17.3	10x(1/1 Gn)
EMPCBE6-AS	Fırın Alt Standı	740x850x700	25	0.45		
EMPCBE10-AS	Fırın Alt Standı	700x860x600	30	0.3		
EMPTTK01	Tütsüleme Kiti	230x355x120	5.2	0.01	0.15	

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Kapasite (gn)
EMPCBG24	Gazlı Kombi Fırın	1178x1064x1190	283	2.9	32	12x(2/1 Gn)
EMPCBG24-AS	Fırın Alt Standı	1210x860x600	32	0.6		
EMPTTK01	Tütsüleme Kiti	230x355x120	5.2	0.01	0.15	

Elektrikli Kombi Fırınlar

Teknik Özellikler

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



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Kapasite (gn)
EMPCBE24	Elektrikli Kombi Fırın	1178x1064x1190	278	2.9	27.5	12x(2/1 Gn)
EMPCBE24-AS	Fırın Alt Standı	1210x860x600	32	0.6		
EMPTTK01	Tütsüleme Kiti	230x355x120	5.2	0.01	0.15	

Elektrikli Kombi Fırınlar

Teknik Özellikler

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



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Kapasite (gn)
EMPCBE40	Elk. Kombi Fırın	1190x1074x1795	449	3.4	55.5	40x(1/1 Gn)
EMPCBG40.TA-16	Tepsi Arabası ve Tepsi Kiti	590x750x1700	77	1.5		15x(40x60) tepsi/tray
EMPCBG40.TA-20	Tepsi Arabası ve Tepsi Kiti	820x920x1710	77	1.5		20x(2/1 Gn)
EMPTTK01	Tütsüleme Kiti	230x355x120	5.2	0.01	0.15	



Fırınlar

Elektrikli Mini Konveksiyonlu Fırınlar

Teknik Özellikler

- 0/300 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı.
- Tek yöne dönüşlü fan.
- Ayarlanabilir pişirme süresi.
- Termostat kontrollü.
- Silikon contalı temperlenmiş cam.
- Sensörlü kapı sistemi.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.PFE423-U
- Üstten açılır kapak sistemi.
EMP.PFE423-U
- Elektrik Girişi: 230V AC N PE
- Kablo Kesiti (mm²): 3x1,5



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Kapasite (gn)
EMP.PFE423-U	Mini Konveksiyonlu Fırın Üstten Açılır	512x738x559	45	0.21	3	4x2/3 Gn

Elektrikli Mini Konveksiyonlu Fırınlar

Teknik Özellikler

- 0/300 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı.
- Tek yöne dönüşlü fan.
- Ayarlanabilir pişirme süresi.
- Termostat kontrollü.
- Silikon contalı temperlenmiş cam.
- Sensörlü kapı sistemi.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.PFE423-Y
- Yandan açılır kapak sistemi.
EMP.PFE423-Y
- Elektrik Girişi: 230V AC N PE
- Kablo Kesiti (mm²): 3x2,5



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Kapasite (gn)
EMP.PFE423-Y	Mini Konveksiyonlu Fırın Yana Açılır	512x748x574	54	0.22	3	4x2/3 Gn

Elektrikli Konveksiyonlu Patisserie Fırınları

Teknik Özellikler

Teknik Özellikler

- 0/300 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı.
- Çift yöne dönebilen fan ile eşit ısı dağılımı.
- Ayarlanabilir dijital pişirme süresi.
- Dijital sıcaklık göstergesi.
- Manuel buhar verme.
- Silikon contalı temperlenmiş cam.
- Sensörlü kapı sistemi.
- Paslanmaz çelik gövde.

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



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Kapasite (tray)
EMP.PFE4-U	Konveksiyonlu Patisserie Fırını Üstten Açılır	802x856x587	90	0.40	7	4-40x60

Elektrikli Konveksiyonlu Patisserie Fırınları

Teknik Özellikler

- 0/300 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı.
- Çift yöne dönebilen fan ile eşit ısı dağılımı.
- Ayarlanabilir dijital pişirme süresi.
- Dijital sıcaklık göstergesi.
- Manuel buhar verme.
- Silikon contalı temperlenmiş cam.
- Sensörlü kapı sistemi.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.PFE-Y

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

EMP.PFE6-Y

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



Elektrikli Plus Konveksiyonlu Patisserie Fırınları

Teknik Özellikler

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

EMP.MF8

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

EMP.PFE8

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

EMP.MF8

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



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m ³)	Güç (kw)	Kapasite (tray)
EMP.PFE4-Y	Konveksiyonlu Patisserie Fırını Yana Açılır	802x864x502	94	0.35	7	4-40x60
EMP.PFE6-Y	Konveksiyonlu Patisserie Fırını Yana Açılır	802x855x737	106	0.50	10	6-40x60

Mayalandırma Kabini

Teknik Özellikler

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

EMP.MF4-6

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



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m ³)	Güç (kw)	Kapasite (tray)
EMP.MF4-6	Mayalandırma Kabini	800x792x865	46	0.55	3.2	8-40x60

Gazlı Plus Konveksiyonlu Patisserie Fırınları

Teknik Özellikler

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

EMP.MF8

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

EMP.PFG8

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

EMP.MF8

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



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m ³)	Güç (kw)	Kapasite (tray)
EMP.PFG8	Gazlı Plus Kon. Patisserie Fırını	1045x1043x1312	181	1.43	35	8-40x60
EMP.MF8	Mayalandırma Kabini	1030x797x834	64	0.69	2.5	8-40x60
EMP.AS8	Fırın Alt Standı	1060x910x641	24	0.62		

Elektrikli Kombi Fırınlar (Büyük - Küçük Model)

Teknik Özellikler

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

EMP.PFE.4+5-Y-B

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

EMP.PFE.4+5.Y-K

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

EMP.MF8-K

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

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

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

EMP.MF8-B / EMP.MF8-K

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



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

Elektrikli Modüler Fırınlar (Touch Screen)

Teknik Özellikler

EMP.3545-6

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

EMP.3545-6M

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

EMP.3545-6

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

EMP.3545-6M

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



Gazlı Döner Konveksiyonlu Fırınlar

Teknik Özellikler

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

MAYALANDIRMA KABİNİ

- 12x(40x60) tava kapasitesi.
- 4 kW elektrik gücü.
- Paslanmaz çelik gövde.
- EMP.GDKF-10 / EMP.GDKF-10-B
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 4,90 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 3,65 kg/h



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Kapasite (tray)
EMP.GDKF-10	Paslanmaz Döner Konveksiyonlu Fırın	990x1160x2254	427	2.58	46.43	10x(40x60)
EMP.GDKF-10-B	Döner Konveksiyonlu Fırın Boyalı Panel	990x1160x2254	427	2.58	46.43	10x(40x60)

Elektrikli Döner Konveksiyonlu Fırınlar

Teknik Özellikler

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

MAYALANDIRMA KABİNİ

- 12x(40x60) tava kapasitesi.
- 4 kW elektrik gücü.
- Paslanmaz çelik gövde.
- EMP.EDKF-10 / EMP.EDKF-10-B
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm²): 5x6



Profesyonel Mayalandırma Kabinleri

Teknik Özellikler

- 0/90 °C çalışma ısısı.
 - 16x(40x60) tepsisi kapasitesi.
 - Termostatik sıcaklık kontrol ayarı.
 - Buhar Rezistansı.
 - Paslanmaz çelik gövde.
- EMP.MFI.20 / EMP.MFI.20-T
- İzolasyonlu kabinler için; 40 kg/m³ yoğunluk.
- EMP.MF.20 / EMP.MF.20-T
- Elektrik Girişi: 230V AC N PE
 - Kablo Kesiti (mm²): 3x1,5
- EMP.MFI.20 / EMP.MFI.20-T
- Elektrik Girişi: 230V AC N PE
 - Kablo Kesiti (mm²): 3x1,5



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Kapasite (tray)
EMP.MF.20	Mayalandırma Kabini Tek Cidarlı	500x720x1800	78	0.7	4	16x(40x60)
EMP.MF.20-T	Mayalandırma Kabini Tekerlekli Tek Cidarlı	500x720x1800	80	0.7	4	16x(40x60)
EMP.MFI.20	Mayalandırma Kabini İzolasyonlu	630x850x1900	104	1.02	4	16x(40x60)
EMP.MFI.20-T	Mayalandırma Kabini Tekerlekli İzolasyonlu	630x850x1900	106	1.02	4	16x(40x60)

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Kapasite (tray)
EMP.EDKF-10	Paslanmaz Döner Konveksiyonlu Fırın	990x1160x2254	427	2.58	26.5	10x(40x60)
EMP.EDKF-10-B	Döner Konveksiyonlu Fırın Boyalı Panel	990x1160x2254	427	2.58	26.5	10x(40x60)

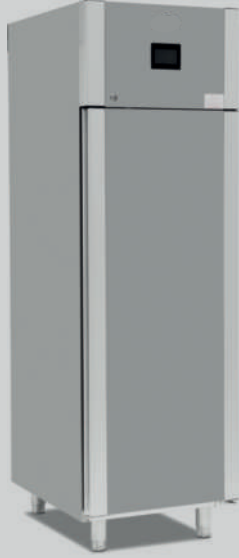
Otomatik Programlı Fermantasyon Dolabı (Sıcak-Soğuk)

Teknik Özellikler

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

Otomatik fermantasyon elektronik kontrolü

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



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m ³)	Güç (kw)
EMP.70.95.01-FR	Otomatik Programlı Fermantasyon Dolabı (Sıcak-Soğuk)	700x800x2050	163	1.2	0.69

Elektrikli Döner Tabanlı Pizza Fırınları

Teknik Özellikler

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

EMP.SPO.01-D

- 7 inç renkli LCD ekran kontrol paneli.

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

- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE

- Kablo Kesiti (mm²): 5x4



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m ³)	Güç (kw)	Kapasite
EMP.SPO.01	Elektrikli Döner Tabanlı Pizza Fırını	1200x1384x2000	331	3.32	17	Ø 300 mm 6 pizza 75 pizza / saat
EMP.SPO.01-D	Dijital Elektrikli Döner Tabanlı Pizza Fırını	1200x1384x2000	331	3.32	17	Ø 300 mm 6 pizza 75 pizza / saat

Gazlı Döner Tabanlı Pizza Fırınları

Teknik Özellikler

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

EMP.SPO.04-D

- 7 inç touch screen LCD control panel.

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

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 4,35 m³/h

- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 3,72 kg/h



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m ³)	Güç (kw)	Kapasite
EMP.SPO.04	Gazlı Döner Tabanlı Pizza Fırını	1480x1724x1855	764	4.73	41.20	Ø 300 mm 6 pizza 75 pizza / saat
EMP.SPO.04-D	Dijital Gazlı Döner Tabanlı Pizza Fırını	1480x1724x1855	764	4.73	41.20	Ø 300 mm 6 pizza 75 pizza / saat

Gazlı Döner Tabanlı Pizza Fırınları

Teknik Özellikler

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

EMP.SPO.02-D

- 7 inç renkli LCD ekran kontrol paneli.

EMP.SPO.02

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 5,07 m³/h

- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 4,08 kg/h



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m ³)	Güç (kw)	Kapasite
EMP.SPO.02	Gazlı Döner Tabanlı Pizza Fırını	1965x2127x2113	1500	8.84	48	Ø 300 mm 9 pizza 130 pizza / saat
EMP.SPO.02-D	Dijital Gazlı Döner Tabanlı Pizza Fırını	1965x2127x2113	1500	8.84	48	Ø 300 mm 9 pizza 130 pizza / saat

Gazlı Sabit Tabanlı Pizza Fırınları

Teknik Özellikler

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

EMP.SPO.03-D

- 7 inç renkli LCD ekran kontrol paneli.

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

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 3 m³/h

- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 2,73 kg/h



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m ³)	Güç (kw)	Kapasite
EMP.SPO.03	Gazlı Sabit Tabanlı Pizza Fırını	1480x1724x1855	755	4.74	28.70	Ø 300 mm 9 pizza 130 pizza / saat
EMP.SPO.03-D	Dijital Gazlı Sabit Tabanlı Pizza Fırını	1480x1724x1855	755	4.74	28.70	Ø 300 mm 9 pizza 130 pizza / saat

Gazlı ve Odunlu Döner Tabanlı Pizza Fırınları

Teknik Özellikler

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

-Gaz Tüketim Değeri: (ng- 4,35 m³/h) (lpg-3,72 m³/h)
EMP.SPO.05-D
- 7 inç renkli LCD ekran kontrol paneli.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Kapasite
EMP.SPO.05	Gazlı ve Odunlu Döner Tabanlı Pizza Fırını	1650x1705x1970	865	5.54	41.20	Ø 300 mm 6 pizza 75 pizza/saat
EMP.SPO.05-D	Dijital Gazlı ve Odunlu Döner Tabanlı Pizza Fırını	1650x1705x1970	865	5.54	41.20	Ø 300 mm 6 pizza 75 pizza/saat

Gazlı Pizza ve Pide Fırınları

Teknik Özellikler

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

PLF.PLS.D1 / PLF.PLS.D2
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 3,59 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 2,10 kg/h



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	İç Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)
PLF.PLS.D1	Gazlı Pizza ve Pide Fırını	1265x1480x800	260	1000x950	1.50	34
PLF.PLS.D2	Gazlı Pizza ve Pide Fırını	1265x1730x800	299	950x1250	1.75	34
AS.PLF.D1	Alt Stand	1177x1201x930	66		1.31	
AS.PLF.D2	Alt Stand	1177x1445x930	74		1.58	

Gazlı Pizza ve Pide Fırınları

Teknik Özellikler

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

PLF.PLS.D3 / PLF.PLS.D4
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 3,20 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,48 kg/h



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	İç Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)
PLF.PLS.D3	Gazlı Pizza ve Pide Fırını	1062x1037x800	169	750x600	0.88	30.40
PLF.PLS.D4	Gazlı Pizza ve Pide Fırını	1062x1237x800	194	750x800	1.05	30.40
AS.PLF.D3	Alt Stand	977x827x930	44		0,75	
AS.PLF.D4	Alt Stand	977x1027x930	50		0.93	



Fırınlar

Gazlı Pide Lahmacun Fırınları (Emniyet Ventilli)

Teknik Özellikler

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

PLF.D1
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 2,32 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,72 kg/h
PLF.D2
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 2,85 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 2,11 kg/h
PLF.D4
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 3,17 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 2,35 kg/h
PLF.D5
- Gaz Tüketim Değeri (ng): 3,70 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 2,74 kg/h



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	İç Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)
PLF.D1	Gazlı Pide Lahmacun Fırını Emniyet Ventilli	1200x1200x1720/2020	1000x1000	2.5	22	30.40
PLF.D2	Gazlı Pide Lahmacun Fırını Emniyet Ventilli	1200x1400x1720/2020	1000x1200	2.9	27	30.40
PLF.D4	Gazlı Pide Lahmacun Fırını Emniyet Ventilli	1400x1600x1720/2020	1200x1400	3.9	30	
PLF.D5	Gazlı Pide Lahmacun Fırını Emniyet Ventilli	1600x1800x1720/2020	1400x1600	4.9	35	
FÖT.00	Mermer Fırın Önü Tezgah	1400x1000x1000		1.4		

Elektrikli Gold Midi Pizza Fırınları

Teknik Özellikler

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

EMP.GF.01-S
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm²): 5x2,5
EMP.GF.01-D
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm²): 5x4



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	İç Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Kapasite
EMP.GF.01-S	Gold Midi Pizza Fırın Tek Katlı	1134x1091x710	700x700x164	60	0.88	7.5	Ø 340 mm 4 Pizza
EMP.GF.01-D	Gold Midi Pizza Fırın İki Katlı	1134x1091x1032	700x700x164	120	1.28	15	Ø 340 mm 4+4 Pizza
EMP.GS.01	Fırın Alt Standı	1134x890x930		49	0.94		

Elektrikli Gold Maxi Pizza Fırınları

Teknik Özellikler

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

EMP.GF.02-S

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

EMP.GF.02-D

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



Elektrikli Pizza Fırınları İki Katlı

Teknik Özellikler

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

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

- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm²): 5x2,5
- EMP.8+8 / EMP.9+9
- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm²): 5x4



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	İç Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Kapasite
EMP.GF.02-S	Gold Maxi Pizza Fırın Tek Katlı	1486x1091x710	1055x700x164	105	1.15	10	Ø 340 mm 6 Pizza
EMP.GF.02-D	Gold Maxi Pizza Fırın İki Katlı	1486x1091x1032	1055x700x164	249	1.67	20	Ø 340 mm 6+6 Pizza
EMP.GS.02	Fırın Alt Standı	1486x890x430		62	1.23		

Elektrikli Pizza Fırınları Tek Katlı

Teknik Özellikler

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

EMP.4 / EMP.5 / EMP.6

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

EMP.8 / EMP.9

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



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	İç Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Kapasite
EMP.4	Elektrikli Pizza Fırını Tek Katlı	825x710x390	525x525x145	56	0,23	5,4	Ø 250 mm 4 Pizza
EMP.5	Elektrikli Pizza Fırını Tek Katlı	890x810x435	620x620x174	70	0,31	5,7	Ø 300 mm 4 Pizza
EMP.6	Elektrikli Pizza Fırını Tek Katlı	1190x810x435	920x620x174	90	0,41	7,5	Ø 300 mm 5 Pizza
EMP.8	Elektrikli Pizza Fırını Tek Katlı	965x900x435	705x705x145	75	0,38	5,5	Ø 330 mm 4 Pizza
EMP.9	Elektrikli Pizza Fırını Tek Katlı	1190x1100x435	920x920x174	99	0,78	15	Ø 300 mm 9 Pizza
EMP.AS.4	Fırın Alt Standı	825x610x850		26	0,43		
EMP.AS.5	Fırın Alt Standı	890x730x850		29	0,55		
EMP.AS.6	Fırın Alt Standı	1190x730x850		34	0,74		
EMP.AS.8	Fırın Alt Standı	965x800x850		37	0,65		
EMP.AS.9	Fırın Alt Standı	1250x1120x850		41	1,19		

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	İç Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Kapasite
EMP.4+4	Elektrikli Pizza Fırını İki Katlı	825x710x670	525x525x145	95	0,40	10,9	Ø 250 mm 4+4 Pizza
EMP.5+5	Elektrikli Pizza Fırını İki Katlı	890x810x760	620x620x174	120	0,53	11,4	Ø 300 mm 4+4 Pizza
EMP.6+6	Elektrikli Pizza Fırını İki Katlı	1190x810x760	920x620x174	152	0,70	15	Ø 300 mm 5+5 Pizza
EMP.8+8	Elektrikli Pizza Fırını İki Katlı	965x900x760	705x705x145	150	0,66	11	Ø 330 mm 4+4 Pizza
EMP.9+9	Elektrikli Pizza Fırını İki Katlı	1190x1100x760	920x920x174	208	1,25	30	Ø 300 mm 9+9 Pizza
EMP.AS.4	Fırın Alt Standı	825x610x850		26	0,43		
EMP.AS.5	Fırın Alt Standı	890x730x850		29	0,55		
EMP.AS.6	Fırın Alt Standı	1190x730x850		34	0,74		
EMP.AS.8	Fırın Alt Standı	965x800x850		37	0,65		
EMP.AS.9	Fırın Alt Standı	1250x1120x850		41	1,19		

Gazlı Pasta Börek Fırınları
(Emniyet Ventilli)

Teknik Özellikler

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

PBF.D1

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



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Net (m³)	Güç (kw)	Kapasite (Izgara Raf)
PBF.D1	Pasta Börek Fırını Emniyet Ventilli	950x950x1700	1,53	17,41	5

Gazlı Pizza Fırınları Tek Katlı

Teknik Özellikler

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

EMP.4G / EMP.6G

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

EMP.9G

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



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	İç Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Kapasite
EMP.4G	Gazlı Pizza Fırını Tek Katlı	1100x950x520	615x615x150	109	0,54	16.10	Ø 300 mm 4 Pizza
EMP.6G	Gazlı Pizza Fırını Tek Katlı	1400x950x520	615x615x150	135	0.70	16.10	Ø 300 mm 6 Pizza
EMP.9G	Gazlı Pizza Fırını Tek Katlı	1400x1250x520	915x915x150	175	0.91	22	Ø 300 mm 9 Pizza
EMP.4G-S	Fırın Alt Standı	908x865x850		41	0.67		
EMP.6G-S	Fırın Alt Standı	1208x865x850		47	0.89		
EMP.9G-S	Fırın Alt Standı	1208x1066x850		55	0.85		



Gazlı Pizza Fırınları İki Katlı

Teknik Özellikler

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

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

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

EMP.9+9G

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

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	İç Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Kapasite
EMP.4+4G	Gazlı Pizza Fırını İki Katlı	1100x950x990	615x615x150	221	1.03	32.20	Ø 300 mm 4+4 Pizza
EMP.6+6G	Gazlı Pizza Fırını İki Katlı	1400x950x990	615x615x150	295	1.32	32.20	Ø 300 mm 6+6 Pizza
EMP.9+9G	Gazlı Pizza Fırını İki Katlı	1400x1220x990	915x915x150	345	1.69	48	Ø 300 mm 9+9 Pizza
EMP.4G-S	Fırın Alt Standı	908x865x850		41	0.67		
EMP.6G-S	Fırın Alt Standı	1208x865x850		47	0.89		
EMP.9G-S	Fırın Alt Standı	1208x1066x850		55	0.85		



Fırınlar

Elektrikli Konveyörlü Pizza Fırınları

Teknik Özellikler

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

EMP.50E-1340

- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE

- Kablo Kesiti (mm²): 5x2.5

EMP.60E-1530

- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE

- Kablo Kesiti (mm²): 5x2.5



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Bant Ölçüsü (mm)
EMP.50E-1340	Elektrikli Konveyörlü Pizza Fırını	1710x1146x452	141	0.88	12.5	535x1360
EMP.60E-1530	Elektrikli Konveyörlü Pizza Fırını	1965x1236x452	192	1.09	13	610x1575
EMP.50-1340-A5	Fırın Alt Standı	720x935x650	20	0.43		
EMP.60-1530-A5	Fırın Alt Standı	1025x950x590	21	0.55		

Gazlı Konveyörlü Pizza Fırınları

Teknik Özellikler

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

EMP.50G-1340

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,90 m³/h

- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,41 kg/h

EMP.60G-1530

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 1,90 m³/h

- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 1,41 kg/h



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Bant Ölçüsü (mm)
EMP.50G-1340	Gazlı Konveyörlü Pizza Fırını	1710x1075x575	141	1.05	18	535x1360
EMP.60G-1530	Gazlı Konveyörlü Pizza Fırını	1965x1185x575	200	1.22	18	610x1575
EMP.50-1340-A5	Fırın Alt Standı	720x935x650	20	0.43		
EMP.60-1530-A5	Fırın Alt Standı	1025x950x590	21	0.55		

SOĞUTMA EKİPMANLARI

● Tezgah Tipi Buzdolapları	66
● Tezgah Tipi Derin Dondurucular	66
● Çekmeceli Tezgah Tipi Buzdolapları	66
● Camlı Tezgah Tipi Buzdolapları	66
● Evyeli Tezgah Tipi Buzdolapları	67
● Set Altı Buzdolapları	67
● Pizza ve Salata Hazırlık Buzdolapları	67-68
● Set Üstü Saladbarlar	68
● Granit Tablalı Saladbarlı Hazırlık Buzdolapları	78-69
● Dik Tip Buzdolapları	69
● Camlı Dik Tip Buzdolapları	69
● Dik Tip Derin Dondurucular	69
● Dik Tip Pastane Buzdolapları	70
● Dik Tip Pastane Derin Dondurucular	70

Tezgah Tipi Buzdolapları (Fanlı)**Teknik Özellikler**

- Çalışma aralığı 0/+5 °C (tropikal 43 °C)
- 220-230V -1 +N 50-60 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-134 A soğutucu gaz.
- 40 kg/m³ yoğunluk.
- Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge.
- Defrost esnasında otomatik su buharlaştırma.
- Fanlı soğutma.
- 48 mm kalınlığında "ozon dostu" poliüretan izolasyon.
- 45 derecede sabit kendiliğinden kapanan kapılar.
- Alüminyum panelli,bakır borulu evaporatör.
- Ayarlanabilir, paslanmaz çelik raf yuvaları, plastik raflar.
- Paslanmaz çelik gövde.

**Tezgah Tipi Derin Dondurucular (Fanlı Soğutma)****Teknik Özellikler**

- Çalışma aralığı -18/-20 °C (tropikal 43 °C)
- 220-230V -1 +N 50-60 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-290 soğutucu gaz.
- 40 kg/m³ yoğunluk.
- Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge.
- Defrost esnasında otomatik su buharlaştırma.
- Fanlı soğutma.
- 48 mm kalınlığında "ozon dostu" poliüretan izolasyon.
- 45 derecede sabit kendiliğinden kapanan kapılar.
- Alüminyum panelli,bakır borulu evaporatör.
- Ayarlanabilir, paslanmaz çelik raf yuvaları, plastik raflar.
- Paslanmaz çelik gövde.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m ³)	Güç (kw)	Kapasite (lt)
EMP.125.60.01	Buzdolabı 2 Kapılı	1250x600x850	86	0.65	0.14	175
EMP.125.70.01	Buzdolabı 2 Kapılı	1250x700x850	86	0.65	0.14	200
EMP.150.60.01	Buzdolabı 2 Kapılı	1500x600x850	106	0.8	0.14	250
EMP.150.70.01	Buzdolabı 2 Kapılı	1500x700x850	115	0.9	0.14	300
EMP.200.60.01	Buzdolabı 3 Kapılı	2000x600x850	135	1	0.16	400
EMP.200.70.01	Buzdolabı 3 Kapılı	2000x700x850	142	1.2	0.16	500
EMP.255.60.01	Buzdolabı 4 Kapılı	2550x600x850	176	1.3	0.20	550
EMP.255.70.01	Buzdolabı 4 Kapılı	2550x700x850	186	1.5	0.20	700

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m ³)	Güç (kw)	Kapasite (lt)
EMP.125.60.02	Derin Dondurucu 2 Kapılı	1250x600x850	86	0.65	0.59	175
EMP.125.70.02	Derin Dondurucu 2 Kapılı	1250x700x850	86	0.65	0.59	200
EMP.150.60.02	Derin Dondurucu 2 Kapılı	1500x600x850	118	0.8	0.59	250
EMP.150.70.02	Derin Dondurucu 2 Kapılı	1500x700x850	127	0.9	0.59	300
EMP.200.60.02	Derin Dondurucu 3 Kapılı	2000x600x850	147	1	0.70	400
EMP.200.70.02	Derin Dondurucu 3 Kapılı	2000x700x850	155	1.2	0.70	500
EMP.255.60.02	Derin Dondurucu 4 Kapılı	2550x600x850	190	1.3	0.98	550
EMP.255.70.02	Derin Dondurucu 4 Kapılı	2550x700x850	206	1.5	0.98	700

Çekmeceli Tezgah Tipi Buzdolapları (Fanlı Soğutma)**Teknik Özellikler**

- 1/1 150 Gn kapasiteli çekmeceler.
- Çalışma aralığı 0/+5 °C (tropikal 43 °C)
- 220-230V -1 +N 50-60 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-134 A soğutucu gaz.
- 40 kg/m³ yoğunluk.
- Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge.
- Defrost esnasında otomatik su buharlaştırma.
- Fanlı soğutma.
- 48 mm kalınlığında "ozon dostu" poliüretan izolasyon.
- 45 derecede sabit kendiliğinden kapanan kapılar.
- Alüminyum panelli,bakır borulu evaporatör.
- Ayarlanabilir, paslanmaz çelik raf yuvaları, plastik raflar.
- Paslanmaz çelik gövde.

**Camlı Tezgah Tipi Buzdolapları (Fanlı Soğutma)****Teknik Özellikler**

- Çalışma aralığı 0/+5 °C (tropikal 43 °C)
- 220-230V -1 +N 50-60 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-134 A soğutucu gaz.
- 40 kg/m³ yoğunluk.
- Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge.
- Defrost esnasında otomatik su buharlaştırma.
- Fanlı soğutma.
- 48 mm kalınlığında "ozon dostu" poliüretan izolasyon.
- 45 derecede sabit kendiliğinden kapanan kapılar.
- Alüminyum panelli,bakır borulu evaporatör.
- Ayarlanabilir, paslanmaz çelik raf yuvaları, plastik raflar.
- Paslanmaz çelik gövde.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m ³)	Güç (kw)	Kapasite (lt)
EMP.150.70.01-2C	2 Çekmece+1 Kapı	1500x700x850	137	0.9	0.14	300
EMP.150.70.01-4C	4 Çekmece	1500x700x850	160	0.9	0.17	300
EMP.200.70.01-2C	2 Çekmece+2 Kapı	2000x700x850	163	1.2	0.16	500
EMP.200.70.01-4C	4 Çekmece+1 Kapı	2000x700x850	182	1.2	0.16	500
EMP.200.70.01-6C	6 Çekmece	2000x700x850	207	1.2	0.31	550
EMP.255.70.01-2C	2 Çekmece+3 Kapı	2550x700x850	207	1.5	0.21	700
EMP.255.70.01-4C	4 Çekmece+2 Kapı	2550x700x850	226	1.5	0.21	700
EMP.255.70.01-6C	6 Çekmece+1 Kapı	2550x700x850	248	1.5	0.37	700
EMP.255.70.01-8C	8 Çekmece	2550x700x850	275	1.5	0.60	700

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m ³)	Güç (kw)	Kapasite (lt)
EMP.150.60.03	Camlı Tezgah Tipi Buzdolabı 2 Kapılı	1500x600x850	112	0.8	0.17	250
EMP.150.70.03	Camlı Tezgah Tipi Buzdolabı 2 Kapılı	1500x700x850	120	0.9	0.17	300
EMP.200.60.03	Camlı Tezgah Tipi Buzdolabı 3 Kapılı	2000x600x850	140	1	0.20	400
EMP.200.70.03	Camlı Tezgah Tipi Buzdolabı 3 Kapılı	2000x700x850	148	1.2	0.20	500
EMP.255.60.03	Camlı Tezgah Tipi Buzdolabı 4 Kapılı	2550x600x850	183	1.3	0.25	550
EMP.255.70.03	Camlı Tezgah Tipi Buzdolabı 4 Kapılı	2550x700x850	193	1.5	0.25	700

Evyeli Tezgah Tipi Buzdolapları (Fanlı Soğutma)**Teknik Özellikler**

- Evye ölçüsü 350x400 mm
- Çalışma aralığı 0/+5 °C (tropikal 43 °C)
- 220-230V -1 +N 50-60 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-134 A soğutucu gaz.
- 40 kg/m³ yoğunluk.
- Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge.
- Defrost esnasında otomatik su buharlaştırma.
- Fanlı soğutma.
- 48 mm kalınlığında "ozon dostu" poliüretan izolasyon.
- 45 derecede sabit kendiliğinden kapanan kapılar.
- Alüminyum panelli,bakır borulu evaporatör.
- Ayarlanabilir, paslanmaz çelik raf yuvaları, plastik raflar.
- Paslanmaz çelik gövde.

**Pizza ve Salata Hazırlık Buzdolapları (Fanlı Soğutma)****Teknik Özellikler**

- Çalışma aralığı 0/+5 °C (tropikal 43 °C)
- 220-230V -1 +N 50-60 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-134 A soğutucu gaz.
- 40 kg/m³ yoğunluk.
- Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge.
- Defrost esnasında otomatik su buharlaştırma.
- Fanlı soğutma.
- 48 mm kalınlığında "ozon dostu" poliüretan izolasyon.
- 45 derecede sabit kendiliğinden kapanan kapılar.
- Alüminyum panelli,bakır borulu evaporatör.
- Ayarlanabilir, paslanmaz çelik raf yuvaları, plastik raflar.
- Paslanmaz çelik gövde.



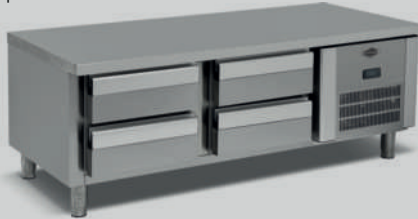
EMP.150.70.01-PS
- Saladbar kapasite; 8 adet 1/4-100 Gn küvet.
EMP.200.70.01-PS
- Saladbar kapasite; 10 adet 1/4-100 Gn küvet.

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m ³)	Güç (kw)	Kapasite (lt)
EMP.150.70.01-EV	Evyeli Tezgah Tip Buzdolabı 2 Kapılı	1500x700x850	116	0.9	0.14	300
EMP.200.70.01-EV	Evyeli Tezgah Tip Buzdolabı 3 Kapılı	2000x700x850	143	1.2	0.16	500
EMP.255.70.01-EV	Evyeli Tezgah Tip Buzdolabı 4 Kapılı	2550x700x850	188	1.5	0.20	700

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m ³)	Güç (kw)	Kapasite (lt)
EMP.150.70.01-PS	Pizza Salata Buzdolabı 2 Kapılı	1500x700x850/1050	143	0.9	0.13	300
EMP.200.70.01-PS	Pizza Salata Buzdolabı 3 Kapılı	2000x700x850/1050	178	1.2	0.18	500

Set Altı Buzdolapları (Fanlı Soğutma)**Teknik Özellikler**

- Çalışma aralığı 0/+5 °C (tropikal 43 °C)
- 220-230V -1 +N 50-60 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-134 A soğutucu gaz.
- 40 kg/m³ yoğunluk.
- Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge.
- Defrost esnasında otomatik su buharlaştırma.
- Fanlı soğutma.
- 48 mm kalınlığında "ozon dostu" poliüretan izolasyon.
- Alüminyum panelli,bakır borulu evaporatör.
- Paslanmaz çelik gövde.

**Pizza ve Salata Hazırlık Buzdolapları (Fanlı Soğutma)****Teknik Özellikler**

- Çalışma aralığı 0/+5 °C (tropikal 43 °C)
- 220-230V -1 +N 50-60 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-134 A soğutucu gaz.
- 40 kg/m³ yoğunluk.
- Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge.
- Defrost esnasında otomatik su buharlaştırma.
- Fanlı soğutma.
- 48 mm kalınlığında "ozon dostu" poliüretan izolasyon.
- 45 derecede sabit kendiliğinden kapanan kapılar.
- Alüminyum panelli,bakır borulu evaporatör.
- Ayarlanabilir, paslanmaz çelik raf yuvaları, plastik raflar.
- Paslanmaz çelik gövde.



EMP.150.70.01-PSO
- Saladbar kapasite; 6 adet 1/4-100 Gn küvet.
EMP.200.70.01-PSO
- Saladbar kapasite; 8 adet 1/4-100 Gn küvet.

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m ³)	Güç (kw)	Kapasite (gn)
EMP.160.60.01-S	Set Altı Buzdolabı 4 Çekmeceli	1600x600x550	120	0.5	0.22	4x2/3 100
EMP.200.60.01-S	Set Altı Buzdolabı 6 Çekmeceli	2000x600x550	156	0.6	0.23	6x2/3 100
EMP.160.70.01-S	Set Altı Buzdolabı 4 Çekmeceli	1600x700x550	135	0.6	0.23	4x1/1 100
EMP.200.70.01-S	Set Altı Buzdolabı 6 Çekmeceli	2000x700x550	173	0.8	0.23	6x1/1 100

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m ³)	Güç (kw)	Kapasite (lt)
EMP.150.70.01-PSO	Pizza ve Salata Buzdolabı 2 Kapılı	1500x700x850	130	0.9	0.25	300
EMP.200.70.01-PSO	Pizza ve Salata Buzdolabı 3 Kapılı	2000x700x850	159	1.2	0.25	500

Pizza ve Salata Hazırlık Buzdolapları (Fanlı Soğutma)**Teknik Özellikler**

- Her kapakta 4 adet 400x600 mm tepsi kapasitesi.
- Çalışma aralığı 0/+5 °C (tropikal 43 °C)
- 220-230V -1 +N 50-60 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-134 A soğutucu gaz.
- 40 kg/m³ yoğunluk.
- Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge.
- Defrost esnasında otomatik su buharlaştırma.
- Fanlı soğutma.
- 48 mm kalınlığında "ozon dostu" poliüretan izolasyon.
- 45 derecede sabit kendiliğinden kapanan kapılar.
- Alüminyum panelli,bakır borulu evaporatör.
- Paslanmaz çelik gövde.



EMP.150.80.01-PSY

- Saladbar kapasite; 8 adet 1/4-100 Gn küvet.

EMP.200.80.01-PSY

- Saladbar kapasite; 11 adet 1/4-100 Gn küvet.

Set Üstü Saladbarlar**Teknik Özellikler**

- Çalışma aralığı 0/+5 °C (tropikal 43 °C)
- 220-230V -1 +N 50-60 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-134 A soğutucu gaz.
- 40 kg/m³ yoğunluk.
- Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge.
- Defrost esnasında otomatik su buharlaştırma.
- Statik soğutma.
- 48 mm kalınlığında "ozon dostu" poliüretan izolasyon.
- Alüminyum panelli,bakır borulu evaporatör.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.160

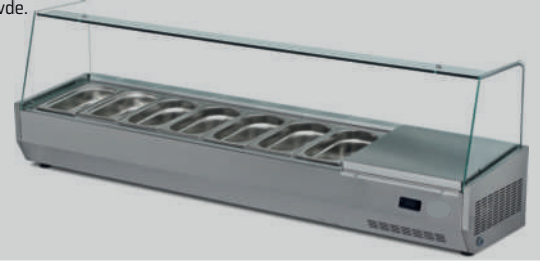
- Kapasite; 7 adet

1/4-100 Gn küvet.

EMP.210

- Kapasite; 9 adet

1/4-100 Gn küvet.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m ³)	Güç (kw)	Kapasite (lt)
EMP.150.80.01-PSY	Pizza ve Salata Buzdolabı 2 Kapılı	1500x800x850/1350	170	0.9	0.14	300
EMP.200.80.01-PSY	Pizza ve Salata Buzdolabı 3 Kapılı	2000x800x850/1350	210	1.2	0.17	500

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m ³)	Güç (kw)
EMP.160	Set Üstü Saladbar	1600x350x500	65	0.17	0.2
EMP.210	Set Üstü Saladbar	2000x350x500	78	0.24	0.2

Pizza ve Salata Hazırlık Buzdolapları (Fanlı Soğutma)**Teknik Özellikler**

- Her kapakta 4 adet 400x600 mm tepsi kapasitesi.
- Çalışma aralığı 0/+5 °C (tropikal 43 °C)
- 220-230V -1 +N 50-60 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-134 A soğutucu gaz.
- 40 kg/m³ yoğunluk.
- Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge.
- Defrost esnasında otomatik su buharlaştırma.
- Fanlı soğutma.
- 48 mm kalınlığında "ozon dostu" poliüretan izolasyon.
- 45 derecede sabit kendiliğinden kapanan kapılar.
- Alüminyum panelli,bakır borulu evaporatör.
- Paslanmaz çelik gövde.



EMP.150.80.01-PSYG

- Saladbar kapasite; 8 adet 1/4-100 Gn küvet.

EMP.200.80.01-PSYG

- Saladbar kapasite; 11 adet 1/4-100 Gn küvet.

Granit Tablalı Pizza Hazırlık Buzdolapları (Fanlı Soğutma)**Teknik Özellikler**

- Her kapakta 4 adet 400x600 mm tepsi kapasitesi.
- Çalışma aralığı 0/+5 °C (tropikal 43 °C)
- 220-230V -1 +N 50-60 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-134 A soğutucu gaz.
- 40 kg/m³ yoğunluk.
- Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge.
- Defrost esnasında otomatik subuharlaştırma.
- Fanlı soğutma.
- 48 mm kalınlığında "ozon dostu" poliüretan izolasyon.
- 45 derecede sabit kendiliğinden kapanan kapılar.
- Alüminyum panelli,bakır borulu evaporatör.
- Paslanmaz çelik gövde.



EMP.160.80.01

- Saladbar kapasite; 8 adet 1/4-100 Gn küvet.

EMP.210.80.01

- Saladbar kapasite; 11 adet 1/4-100 Gn küvet.

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m ³)	Güç (kw)	Kapasite (lt)
EMP.150.80.01-PSYG	Granitli Pizza ve Salata Buzdolabı 2 Kapılı	1500x800x850/1350	236	0.9	0.14	300
EMP.200.80.01-PSYG	Granitli Pizza ve Salata Buzdolabı 3 Kapılı	2000x800x850/1350	297	1.2	0.17	500

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m ³)	Güç (kw)	Kapasite (lt)
EMP.160.80.01	Granit Tablalı Buzdolabı 2 Kapılı	1600x800x1020	250	1.1	0.12	300
EMP.210.80.01	Granit Tablalı Buzdolabı 3 Kapılı	2100x800x1020	305	1.5	0.16	500

Granit Tablalı Saladbarlı Hazırlık Buzdolapları**Teknik Özellikler**

- Her kapakta 4 adet 400x600 mm tepsi kapasitesi.
- Çalışma aralığı 0/+5 °C (tropikal 43 °C)
- 220-230V -1 +N 50-60 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-134 A soğutucu gaz.
- 40 kg/m³ yoğunluk.
- Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge.
- Defrost esnasında otomatik su buharlaştırma.
- Fanlı soğutma.
- 48 mm kalınlığında "ozon dostu" poliüretan izolasyon.
- 45 derecede sabit kendiliğinden kapanan kapılar.
- Alüminyum panelli,bakır borulu evaporatör.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.160.80.02

- Saladbar kapasite; 7 adet 1/4-100 Gn küvet.

EMP.210.80.02

- Saladbar kapasite; 9 adet 1/4-100 Gn küvet.

**Camlı Dik Tip Buzdolapları (Fanlı Soğutma)****Teknik Özellikler**

- Çalışma aralığı 0/+5 °C (tropikal 43 °C)
- 220-230V -1 +N 50-60 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-134 A soğutucu gaz.
- 40 kg/m³ yoğunluk.
- Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge.
- Defrost esnasında otomatik su buharlaştırma.
- Fanlı soğutma.
- 48 mm kalınlığında "ozon dostu" poliüretan izolasyon.
- 45 derecede sabit kendiliğinden kapanan kapılar.
- Alüminyum panelli,bakır borulu evaporatör.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.70.80.03

- 3 adet 2/1 Gn iç raf.

EMP.140.80.03

- 6 adet 2/1 Gn iç raf.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m ³)	Güç (kw)	Kapasite (lt)
EMP.160.80.02	Granit Tablalı Saladbarlı Buzdolabı 2 Kapılı	1600x800x1020/1520	315	18	0.29	300
EMP.210.80.02	Granit Tablalı Saladbarlı Buzdolabı 3 Kapılı	2100x800x1020/1520	386	2.3	0.42	500

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m ³)	Güç (kw)	Kapasite (lt)
EMP.70.80.03	Cam Kapılı Dik Tip Buzdolabı Tek Kapılı	700x800x2050	155	1.2	0.16	700
EMP.140.80.03	Cam Kapılı Dik Tip Buzdolabı Çift Kapılı	1400x800x2050	230	2.4	0.30	1400

Dik Tip Buzdolapları (Fanlı Soğutma)**Teknik Özellikler**

- Çalışma aralığı 0/+5 °C (tropikal 43 °C)
- 220-230V -1 +N 50-60 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-134 A soğutucu gaz.
- 40 kg/m³ yoğunluk.
- Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge.
- Defrost esnasında otomatik su buharlaştırma.
- Fanlı soğutma.
- 48 mm kalınlığında "ozon dostu" poliüretan izolasyon.
- 45 derecede sabit kendiliğinden kapanan kapılar.
- Alüminyum panelli,bakır borulu evaporatör.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.70.80.01

- 3 adet 2/1 Gn iç raf.

EMP.140.80.01

- 6 adet 2/1 Gn iç raf.

**Dik Tip Derin Dondurucular (Fanlı Soğutma)****Teknik Özellikler**

- Çalışma aralığı -18/-20 °C
- 220-230V -1 +N 50-60 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-290 soğutucu gaz.
- 40 kg/m³ yoğunluk.
- Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge.
- Defrost esnasında otomatik su buharlaştırma.
- Fanlı soğutma.
- 48 mm kalınlığında "ozon dostu" poliüretan izolasyon.
- 45 derecede sabit kendiliğinden kapanan kapılar.
- Alüminyum panelli,bakır borulu evaporatör.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.70.80.02

- 3 adet 2/1 Gn iç raf.

EMP.140.80.02

- 6 adet 2/1 Gn iç raf.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m ³)	Güç (kw)	Kapasite (lt)
EMP.70.80.01	Dik Tip Buzdolabı Tek Kapılı	700x800x2050	135	1.2	0.14	700
EMP.140.80.01	Dik Tip Buzdolabı Çift Kapılı	1400x800x2050	220	2.4	0.26	1400

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m ³)	Güç (kw)	Kapasite (lt)
EMP.70.80.02	Dik Tip Derin Dondurucu 2 Kapılı	700x800x2050	151	1.2	0.69	700
EMP.140.80.02	Dik Tip Derin Dondurucu 4 Kapılı	1400x800x2050	245	2.4	1.20	1400

Dik Tip Pastane Buzdolapları (Fanlı Soğutma)**Teknik Özellikler**

- 40 kat 400x600 mm tepsi kapasitesi.
- Çalışma aralığı 0/+5 °C (tropikal 43 °C)
- 220-230V -1 +N 50-60 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-134 A soğutucu gaz.
- 40 kg/m³ yoğunluk.
- Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge.
- Defrost esnasında otomatik su buharlaştırma.
- Fanlı soğutma.
- 48 mm kalınlığında "ozon dostu" poliüretan izolasyon.
- 45 derecede sabit kendiliğinden kapanan kapılar.
- Alüminyum panelli,bakır borulu evaporatör.
- Paslanmaz çelik gövde.

**Dik Tip Pastane Buzdolapları (Fanlı Soğutma)****Teknik Özellikler**

- Çalışma aralığı 0/+5 °C (tropikal 43 °C)
- 220-230V -1 +N 50-60 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-134 A soğutucu gaz.
- 40 kg/m³ yoğunluk.
- Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge.
- Defrost esnasında otomatik su buharlaştırma.
- Fanlı soğutma.
- 48 mm kalınlığında "ozon dostu" poliüretan izolasyon.
- 45 derecede sabit kendiliğinden kapanan kapılar.
- Alüminyum panelli,bakır borulu evaporatör.
- Paslanmaz çelik gövde.



EMP.70.95.01

- Kapasite; 20 adet 40x60 tepsi.

EMP.140.95.01

- Kapasite; 2x20 adet 40x60 tepsi.

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m ³)	Güç (kw)	Kapasite (tepsi)
EMP.70.95.01-40	Dik Tip Pastane Buzdolabı Tek Kapılı	700x950x2050	150	1.5	0.16	40

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m ³)	Güç (kw)	Kapasite (lt)
EMP.70.95.01	Dik Tip Pastane Buzdolabı Tek Kapılı	700x800x2050	142	1.2	0.69	700
EMP.140.95.01	Dik Tip Pastane Buzdolabı Çift Kapılı	1400x800x2050	220	2.4	0.26	1400

Dik Tip Pastane Derin Dondurucular (Fanlı Soğutma)**Teknik Özellikler**

- 40 kat 400x600 mm tepsi kapasitesi.
- Çalışma aralığı -18/-20 °C
- 220-230V -1 +N 50-60 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-290 soğutucu gaz.
- 40 kg/m³ yoğunluk.
- Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge.
- Defrost esnasında otomatik su buharlaştırma.
- Fanlı soğutma.
- 48 mm kalınlığında "ozon dostu" poliüretan izolasyon.
- 45 derecede sabit kendiliğinden kapanan kapılar.
- Alüminyum panelli,bakır borulu evaporatör.
- Paslanmaz çelik gövde.

**Dik Tip Pastane Derin Dondurucular (Fanlı Soğutma)****Teknik Özellikler**

- Çalışma aralığı -18/-20 °C
- 220-230V -1 +N 50-60 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-290 soğutucu gaz.
- 40 kg/m³ yoğunluk.
- Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge.
- Defrost esnasında otomatik su buharlaştırma.
- Fanlı soğutma.
- 48 mm kalınlığında "ozon dostu" poliüretan izolasyon.
- 45 derecede sabit kendiliğinden kapanan kapılar.
- Alüminyum panelli,bakır borulu evaporatör.
- Paslanmaz çelik gövde.



EMP.70.95.02

- Kapasite; 20 adet 40x60 tepsi.

EMP.140.95.02

- Kapasite; 2x20 adet 40x60 tepsi.

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m ³)	Güç (kw)	Kapasite (tepsi)
EMP.70.95.02-40	Dik Tip Pastane Derin Dondurucu Tek Kapılı	700x950x2050	160	1.5	0.70	40

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m ³)	Güç (kw)	Kapasite (lt)
EMP.70.95.02	Dik Tip Pastane Derin Dondurucu Tek Kapılı	700x800x2050	163	1.2	0.69	700
EMP.140.95.02	Dik Tip Pastane Derin Dondurucu Çift Kapılı	1400x800x2050	240	2.4	1.20	1400

TEŞHİR ÜRÜNLERİ

● Soğutmalı Salad Bar	72
● Benmari ve Nötr Servis Üniteleri	72
● Sıcak Benmariler	72
● Benmari Servis Üniteleri	72
● Nötr Salad Bar	72
● Soğuk Servis Üniteleri	73
● Ocakbaşı	73
● Küver Üniteleri	73
● Kömürlü Izgaralar	73
● Nötr Servis Üniteleri	74
● Köşe Servis Üniteleri	74
● Et ve Meze Teşhir Vitrinleri	74-75
● Pasta Vitrinleri	75-76

Soğutmalı Salat Bar**Teknik Özellikler**

- Paslanmaz çelik havuz.
- 220V 50Hz enerji.
- Serpantin soğutma sistemi.
- 40 kg/m³ yoğunluk poliüretan izolasyon.
- Aydınlatma Sistemi.
- R-134 A soğutucu gaz.
- Opsiyonel ahşap gövde.
- Çıkartılabilir üst servis rafı.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m ³)	Güç (kw)	Kapasite (gn)
EMP.SB.03	Soğutmalı Salat Bar	1180x890x870/1370	125	1.43	1.3	3x1/1 Gn
EMP.SB.04	Soğutmalı Salat Bar	1500x890x870/1370	146	1.82	1.3	4x1/1 Gn
EMP.SB.05	Soğutmalı Salat Bar	1800x890x870/1370	163	2.19	1.3	5x1/1 Gn
EMP.SB.06	Soğutmalı Salat Bar	2100x890x870/1370	184	2.50	1.3	6x1/1 Gn

**Sıcak Benmariler****Teknik Özellikler**

- Termostatik kumanda.
- 220V 50 Hz enerji.
- Paslanmaz çelik havuz.
- Su tahliye vanası.
- Aydınlatma Sistemi.
- Opsiyonel ahşap gövde.
- Çıkartılabilir üst servis rafı.

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m ³)	Güç (kw)	Kapasite (gn)
EMP.SBS.03	Sıcak Benmari	1180x890x870/1370	125	1.43	3.6	3x1/1
EMP.SBS.04	Sıcak Benmari	1500x890x870/1370	146	1.82	3.6	4x1/1
EMP.SBS.05	Sıcak Benmari	1800x890x870/1370	163	2.19	3.5	5x1/1
EMP.SBS.06	Sıcak Benmari	2100x890x870/1370	184	2.50	3.5	6x1/1

**Nötr Salat Bar****Teknik Özellikler**

- Granit üst tabla.
- Aydınlatma Sistemi.
- Opsiyonel ahşap gövde.
- Çıkartılabilir üst servis rafı.

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m ³)
EMP.SB.03-N	Nötr Salat Bar	1180x890x870/1370	125	1.43
EMP.SB.04-N	Nötr Salat Bar	1500x890x870/1370	146	1.82
EMP.SB.05-N	Nötr Salat Bar	1800x890x870/1370	163	2.19
EMP.SB.06-N	Nötr Salat Bar	2100x890x870/1370	184	2.50

Benmari ve Nötr Servis Üniteleri**Teknik Özellikler**

- Termostatik kumanda.
- 220V 50 Hz enerji.
- Paslanmaz çelik havuz.
- Su tahliye vanası.
- Aydınlatma Sistemi.
- Opsiyonel ön ahşap giydirme.
- Paslanmaz çelik gövde.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m ³)	Kapasite (l/1 Gn)
EMP.BEN.31	Servis Ünitesi Üst Rafı Sürü Standlı	1500x790x850/1350	99	1.5	3 Sıcak+1 Nötr
EMP.BEN.41	Servis Ünitesi Üst Rafı Sürü Standlı	1800x790x850/1350	118	1.8	4 Sıcak+1 Nötr
EMP.BEN.31.AD	Servis Ünitesi Üst Rafı Sürü Standlı Ahşap	1500x790x850/1350	99	1.5	3 Sıcak+1 Nötr
EMP.BEN.41.AD	Servis Ünitesi Üst Rafı Sürü Standlı Ahşap	1800x790x850/1350	118	1.8	4 Sıcak+1 Nötr
EMP.BKU.10	Küver Ünitesi	800x790x850/1350	75	0.8	2/1 150 Gn
EMP.BKU.10.AH	Küver Ünitesi Ahşap Dekorlu	800x790x850/1350	75	0.8	

Benmari Servis Üniteleri**Teknik Özellikler**

- Termostatik kumanda.
- 220V 50 Hz enerji.
- Paslanmaz çelik havuz.
- Su tahliye vanası.
- Led aydınlatma.
- Opsiyonel ön ahşap giydirme.
- Paslanmaz çelik gövde.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m ³)	Güç (kw)	Kapasite (gn)
EMP.BEH.05	Benmari Servis Ünitesi	800x790x850	40	0.55	3.6	2x1/1 Gn
EMP.BEH.10	Benmari Servis Ünitesi	1250x790x850	67	0.8	3.6	3x1/1 Gn
EMP.BEH.30	Benmari Servis Ünitesi	1500x790x850	79	0.95	3.5	4x1/1 Gn
EMP.BEH.50	Benmari Servis Ünitesi	1800x790x850	95	1.2	3.5	5x1/1 Gn
EMP.BEH.70	Benmari Servis Ünitesi	2100x790x850	157	1.3	7.2	6x1/1 Gn

Soğuk Servis Üniteleri (Fanlı Soğutma)**Teknik Özellikler**

- Çalışma aralığı 0/+5 °C (tropikal 43 °C)
- 220-230V -1 +N 50-60 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-134 A soğutucu gaz.
- 40 kg/m³ yoğunluk.
- Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge.
- Defrost esnasında otomatik su buharlaştırma.
- Fanlı soğutma.
- 48 mm kalınlığında "ozon dostu" poliüretan izolasyon.
- 45 derecede sabit kendiliğinden kapanan kapılar.
- Alüminyum panelli,bakır borulu evaporatör.
- Ayarlanabilir, paslanmaz çelik raf yuvaları, plastik raflar.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Opsiyonel ön ahşap giydirme.
- Led aydınlatma.
- Paslanmaz çelik gövde.

**Soğuk Servis Üniteleri (Fanlı Soğutma)****Teknik Özellikler**

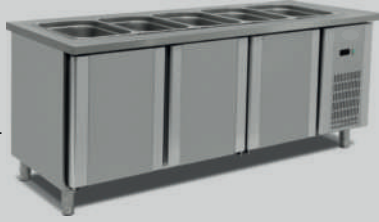
- Kasa bölümlü üst tabla.
- Çalışma aralığı 0/+5 °C (tropikal 43 °C)
- 220-230V -1 +N 50-60 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-134 A soğutucu gaz.
- 40 kg/m³ yoğunluk.
- Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge.
- Defrost esnasında otomatik su buharlaştırma.
- Fanlı soğutma.
- 48 mm kalınlığında "ozon dostu" poliüretan izolasyon.
- 45 derecede sabit kendiliğinden kapanan kapılar.
- Alüminyum panelli,bakır borulu evaporatör.
- Ayarlanabilir, paslanmaz çelik raf yuvaları, plastik raflar..
- Paslanmaz çelik gövde.
- Opsiyonel ön ahşap giydirme.
- Led aydınlatma.
- Paslanmaz çelik gövde.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Kapasite (gn)
EMP.BSS.20	Soğuk Servis Ünitesi	1250x790x850	86	0.8	0.35	3x1/1
EMP.BSS.40	Soğuk Servis Ünitesi	1500x790x850	100	1	0.45	4x1/1
EMP.BSS.60	Soğuk Servis Ünitesi	2000x790x850	120	1.2	0.45	5x1/1

Soğuk Servis Üniteleri (Fanlı Soğutma)**Teknik Özellikler**

- Çalışma aralığı 0/+5 °C (tropikal 43 °C)
- 220-230V -1 +N 50-60 Hz elektrik gücü.
- "CFC Free" R-134 A soğutucu gaz.
- 40 kg/m³ yoğunluk.
- Sıcaklık ve defrost kontrollü dijital gösterge.
- Defrost esnasında otomatik su buharlaştırma.
- Fanlı soğutma.
- 48 mm kalınlığında "ozon dostu" poliüretan izolasyon.
- 45 derecede sabit kendiliğinden kapanan kapılar.
- Alüminyum panelli,bakır borulu evaporatör.
- Ayarlanabilir, paslanmaz çelik raf yuvaları, plastik raflar.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Opsiyonel ön ahşap giydirme.
- Led aydınlatma.
- Paslanmaz çelik gövde.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Kapasite (gn)
EMP.BSS.80	Soğuk Servis Ünitesi Buzdolaplı	2550x790x850	140	1.68	0.60	7x1/1

**Küver Üniteleri****Teknik Özellikler**

- Ayarlanabilir ayaklar.
- Opsiyonel ön ahşap giydirme.
- Paslanmaz çelik gövde.

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)
EMP.BKU.10	Küver Ünitesi Cutlery Unit	800x790x850/1350	75	0.8

Ocakbaşı (Davlumbazlı)**Teknik Özellikler**

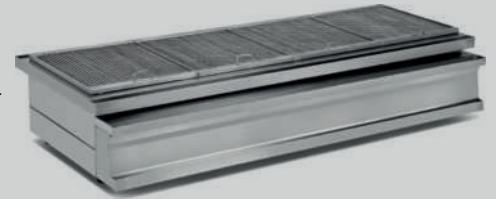
- Ateş tuğlalı kömür ızgarası.
- Temperli cam.
- Filtreli davlumbaz.
- İç aydınlatma.
- Çekmeceli kömür deposu.
- Paslanmaz çelik gövde.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Kapasite (ızgara/cm)
EMP.OCK.010	Ocakbaşı (Davlumbazlı)	960x790x2100	152	1.95	80
EMP.OCK.020	Ocakbaşı (Davlumbazlı)	1360x790x2100	234	2.75	120
EMP.OCK.030	Ocakbaşı (Davlumbazlı)	1760x790x2100	276	3.55	160

Kömürlü Izgaralar**Teknik Özellikler**

- Ateş tuğlalı kömür ızgarası.
- Kül Haznesi.
- Paslanmaz çelik gövde.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)
EMP.OCK.010-K	Kömürlü Izgara	800x730x290	70	0.16
EMP.OCK.020-K	Kömürlü Izgara	1200x730x290	90	0.25
EMP.OCK.030-K	Kömürlü Izgara	1600x730x290	105	0.33

Nötr Servis Üniteleri**Teknik Özellikler**

- Ayarlanabilir ayaklar.
- Opsiyonel ön ahşap giydirme.
- Paslanmaz çelik gövde.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)
EMP.NS.10	Nötr Servis Ünitesi	600x790x850	66	0.4
EMP.NS.30	Nötr Servis Ünitesi	900x790x850	70	0.6
EMP.NS.50	Nötr Servis Ünitesi	1150x790x850	85	0.8
EMP.NS.70	Nötr Servis Ünitesi	1500x790x850	95	1
EMP.NS.90	Nötr Servis Ünitesi	1800x790x850	105	1.2

Köşe Servis Üniteleri**Teknik Özellikler**

- Ayarlanabilir ayaklar.
- Opsiyonel ön ahşap giydirme.
- Paslanmaz çelik gövde.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)
EMP.BKT.10	KöşeServis Ünitesi	1400x790x850	75	0.9

**Merkür Et ve Meze Vitrinleri
(Bombe Camlı)****Teknik Özellikler**

- Çalışma aralığı; 0/+8 °C (tropikal 43 °C)
- İçten motorlu soğutma uygulaması.
- Reyon altı depolama sistemi.
- Bombe camlı meze vitrinlerinde, açılabilir ön cam.
- Fanlı soğutma.
- R-134 A soğutucu gaz.
- Led aydınlatma sistemi.
- 40 kg/m³ yoğunluk poliüretan izolasyon.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Soğ. Kap (kw)
EMP.MZ.100.A.BC	Merkür Et ve Meze Vitrini Ahşap Dekorlu	1000x750x1350	240	1.1	1.01
EMP.MZ.100.P.BC	Merkür Et ve Meze Vitrini Paslanmaz Çelik	1000x750x1350	240	1.1	1.01
EMP.MZ.150.A.BC	Merkür Et ve Meze Vitrini Ahşap Dekorlu	1500x750x1350	296	1.4	1.08
EMP.MZ.150.P.BC	Merkür Et ve Meze Vitrini Paslanmaz Çelik	1500x750x1350	296	1.4	1.08
EMP.MZ.200.A.BC	Merkür Et ve Meze Vitrini Ahşap Dekorlu	2000x750x1350	350	1.9	1.73
EMP.MZ.200.P.BC	Merkür Et ve Meze Vitrini Paslanmaz Çelik	2000x750x1350	350	1.9	1.73

**Merkür Et ve Meze Vitrinleri
(Düz Camlı)****Teknik Özellikler**

- Çalışma aralığı; 0/+8 °C (tropikal 43 °C)
- İçten motorlu soğutma uygulaması.
- Reyon altı depolama sistemi.
- Fanlı soğutma.
- R-134 A soğutucu gaz.
- Led aydınlatma sistemi.
- 40 kg/m³ yoğunluk poliüretan izolasyon.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Soğ. Kap (kw)
EMP.MZ.100.A.DC	Merkür Et ve Meze Vitrini Ahşap Dekorlu	1000x750x1350	240	1.1	1.01
EMP.MZ.100.P.DC	Merkür Et ve Meze Vitrini Paslanmaz Çelik	1000x750x1350	240	1.1	1.01
EMP.MZ.150.A.DC	Merkür Et ve Meze Vitrini Ahşap Dekorlu	1500x750x1350	296	1.4	1.08
EMP.MZ.150.P.DC	Merkür Et ve Meze Vitrini Paslanmaz Çelik	1500x750x1350	296	1.4	1.08
EMP.MZ.200.A.DC	Merkür Et ve Meze Vitrini Ahşap Dekorlu	2000x750x1350	350	1.9	1.73
EMP.MZ.200.P.DC	Merkür Et ve Meze Vitrini Paslanmaz Çelik	2000x750x1350	350	1.9	1.73

**Plüton Et ve Meze Teşhir Vitrinleri
(Düz Camlı)****Teknik Özellikler**

- Çalışma aralığı; 0/+8 °C (tropikal 43 °C)
- İçten motorlu soğutma uygulaması.
- Reyon altı depolama sistemi.
- Fanlı soğutma.
- R-134 A soğutucu gaz.
- Led aydınlatma sistemi.
- 40 kg/m³ yoğunluk poliüretan izolasyon.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Soğ. Kap (kw)
EMP.VT.D.100.S	Plüton Et ve Meze Teşhir Vitrini	1000x870x1350	191	1.1	1.73
EMP.VT.D.130.S	Plüton Et ve Meze Teşhir Vitrini	1300x870x1350	257	1.2	1.73
EMP.VT.D.160.S	Plüton Et ve Meze Teşhir Vitrini	1600x870x1350	265	1.5	1.73
EMP.VT.D.200.S	Plüton Et ve Meze Teşhir Vitrini	2000x870x1350	319	1.5	2.07

**Plütön Et ve Meze Teşhir Vitrinleri
(Bombe Camlı)****Teknik Özellikler**

- Çalışma aralığı: 0/+8 °C (tropikal 43 °C)
- İçten motorlu soğutma uygulaması.
- Reyon altı depolama sistemi.
- Açılabilir ön cam.
- Fanlı soğutma.
- R-134 A soğutucu gaz.
- Led aydınlatma sistemi.
- 40 kg/m³ yoğunluk poliüretan izolasyon.

**Neptün Pasta Vitrinleri
(Nötr)****Teknik Özellikler**

- Led aydınlatma sistemi.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m ³)	Soğ. Kap (kw)
EMP.VT.B.100.S	Plütön Et ve Meze Teşhir Vitrini	1000x870x1350	191	1.1	1.73
EMP.VT.B.130.S	Plütön Et ve Meze Teşhir Vitrini	1300x870x1350	257	1.2	1.73
EMP.VT.B.160.S	Plütön Et ve Meze Teşhir Vitrini	1600x870x1350	265	1.5	1.73
EMP.VT.B.200.S	Plütön Et ve Meze Teşhir Vitrini	2000x870x1350	319	1.5	2.07

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m ³)
EMP.DT.100.N	Neptün Pasta Vitrini Nötr	1000x750x1350	158	1.01
EMP.DT.130.N	Neptün Pasta Vitrini Nötr	1300x750x1350	204	1.2
EMP.DT.160.N	Neptün Pasta Vitrini Nötr	1600x750x1350	250	1.5
EMP.DT.200.N	Neptün Pasta Vitrini Nötr	2000x750x1350	300	1.9

**Neptün Pasta Vitrinleri
(Soğutmalı)****Teknik Özellikler**

- Çalışma aralığı: 0/+8 °C (tropikal 43 °C)
- İçten motorlu soğutma uygulaması.
- Fanlı soğutma.
- R-134 A soğutucu gaz.
- Led aydınlatma sistemi.
- 40 kg/m³ yoğunluk poliüretan izolasyon.

**Neptün Pasta Vitrinleri
(Isıtmalı)****Teknik Özellikler**

- Çalışma aralığı: 0/+60 °
- Led aydınlatma sistemi.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m ³)	Soğ. Kap (kw)
EMP.DT.100.S	Neptün Pasta Vitrini Soğutmalı	1000x750x1350	172	1.01	1.15
EMP.DT.130.S	Neptün Pasta Vitrini Soğutmalı	1300x750x1350	224	1.2	1.73
EMP.DT.160.S	Neptün Pasta Vitrini Soğutmalı	1600x750x1350	276	1.5	1.73
EMP.DT.200.S	Neptün Pasta Vitrini Soğutmalı	2000x750x1350	330	1.9	2.07

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m ³)
EMP.DT.100.I	Neptün Pasta Vitrini Isıtmalı	1000x750x1350	165	1.01
EMP.DT.130.I	Neptün Pasta Vitrini Isıtmalı	1300x750x1350	210	1.2
EMP.DT.160.I	Neptün Pasta Vitrini Isıtmalı	1600x750x1350	255	1.5
EMP.DT.200.I	Neptün Pasta Vitrini Isıtmalı	2000x750x1350	305	1.9

**Venüs Pasta Vitrinleri
(Soğutmalı)****Teknik Özellikler**

- Çalışma aralığı: 0/+8 °C (tropikal 43 °C)
- İçten motorlu soğutma uygulaması.
- Açılabilir ön cam.
- Fanlı soğutma.
- R-134 A soğutucu gaz.
- Led aydınlatma sistemi.
- 40 kg/m³ yoğunluk poliüretan izolasyon.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m ³)	Soğ. Kap (kw)
EMP.BC.100.S	Venüs Pasta Vitrini Soğutmalı	1000x750x1350	172	1.01	1.15
EMP.BC.130.S	Venüs Pasta Vitrini Soğutmalı	1300x750x1350	224	1.2	1.73
EMP.BC.160.S	Venüs Pasta Vitrini Soğutmalı	1600x750x1350	276	1.5	1.73
EMP.BC.200.S	Venüs Pasta Vitrini Soğutmalı	2000x750x1350	330	1.9	2.07

**Venüs Pasta Vitrinleri
(Nötr)****Teknik Özellikler**

- Reyon altı depolama sistemi.
- Açılabilir ön cam.
- Led aydınlatma sistemi.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)
EMP.BC.100.N	Venüs Pasta Vitriini Nötr	1000x750x1350	158	1.01
EMP.BC.130.N	Venüs Pasta Vitriini Nötr	1300x750x1350	204	1.2
EMP.BC.160.N	Venüs Pasta Vitriini Nötr	1600x750x1350	250	1.5
EMP.BC.200.N	Venüs Pasta Vitriini Nötr	2000x750x1350	300	1.9

**Venüs Pasta Vitrinleri
(Isıtmalı)****Teknik Özellikler**

- Çalışma aralığı; 0/+60 °
- Reyon altı depolama sistemi.
- Led aydınlatma sistemi.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)
EMP.BC.100.I	Venüs Pasta Vitriini Isıtmalı	1000x750x1350	165	1.01
EMP.BC.130.I	Venüs Pasta Vitriini Isıtmalı	1300x750x1350	350	1.2
EMP.BC.160.I	Venüs Pasta Vitriini Isıtmalı	1600x750x1350	255	1.5
EMP.BC.200.I	Venüs Pasta Vitriini Isıtmalı	2000x750x1350	305	1.9

AÇIK BÜFE SİSTEMLERİ

● Galata Tabak Dispenseri	78
● Kapadokya Nötr Servis Üniteleri	78
● Kapadokya Soğuk Servis Üniteleri	78
● Kapadokya Paslanmaz Soğuk Servis Üniteleri	78
● Kapadokya Sıcak Servis Üniteleri	79
● Kapadokya Çorba Servis Üniteleri	79
● Kapadokya Ekmek Servis Üniteleri	79
● Kapadokya U Form Tabaklık	80
● Kapadokya Tabak Dispenseri	80
● Sümela Nötr Servis Üniteleri	80
● Sümela Soğuk Servis Üniteleri	80
● Sümela Paslanmaz Soğuk Servis Üniteleri	81
● Sümela Sıcak Servis Üniteleri	81
● Sümela Çorba Servis Üniteleri	81
● Sümela Ekmek Servis Üniteleri	82
● Sümela U Form Tabaklık	82
● Sümela Tabak Dispenseri	82

Açık Büfe Sistemleri



Galata Tabak Dispenseri

Teknik Özellikler

- Granit üst tabla.
- Dekoratif ahşap kaplama.
- Paslanmaz alt baza.



Kapadokya Soğuk Servis Üniteleri (Nefeslikli)

Teknik Özellikler

- Granit soğutmalı üst tabla.
- Dekoratif ahşap kaplama.
- Paslanmaz alt baza.
- Bombe camlı nefeslik.
- Led aydınlatma.

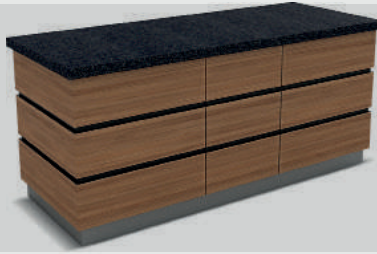


Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Kapasite
GLT.TD.01	Galata Tabak Dispenseri	1100x900x900	2 Tabaklı Isıtmalı
GLT.TD.02	Galata Tabak Dispenseri	1100x900x900	2 Tabaklı Nötr

Kapadokya Nötr Servis Üniteleri

Teknik Özellikler

- Granit üst tabla.
- Dekoratif ahşap kaplama.
- Paslanmaz alt baza.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)
KPD.SSU-N.01	Kapadokya Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli	1000x900x900/1550
KPD.SSU-N.02	Kapadokya Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli	1200x900x900/1550
KPD.SSU-N.03	Kapadokya Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli	1400x900x900/1550
KPD.SSU-N.04	Kapadokya Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli	1600x900x900/1550
KPD.SSU-N.05	Kapadokya Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli	1800x900x900/1550
KPD.SSU-N.06	Kapadokya Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli	2000x900x900/1550
KPD.SSU-N.07	Kapadokya Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli	2200x900x900/1550
KPD.SSU-N.08	Kapadokya Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli	2400x900x900/1550

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)
KPD.NTR.01	Kapadokya Nötr Servis Ünitesi	1000x900x900
KPD.NTR.02	Kapadokya Nötr Servis Ünitesi	1200x900x900
KPD.NTR.03	Kapadokya Nötr Servis Ünitesi	1400x900x900
KPD.NTR.04	Kapadokya Nötr Servis Ünitesi	1600x900x900
KPD.NTR.05	Kapadokya Nötr Servis Ünitesi	1800x900x900
KPD.NTR.06	Kapadokya Nötr Servis Ünitesi	2000x900x900
KPD.NTR.07	Kapadokya Nötr Servis Ünitesi	2200x900x900
KPD.NTR.08	Kapadokya Nötr Servis Ünitesi	2400x900x900

Kapadokya Paslanmaz Soğuk Servis Üniteleri (Nefeslikli)

Teknik Özellikler

- Granit üst tabla.
- Paslanmaz soğutmalı üst tabla.
- Dekoratif ahşap kaplama.
- Paslanmaz alt baza.
- Bombe camlı nefeslik.
- Led aydınlatma.
- Tabak rafı.



Kapadokya Nötr Servis Üniteleri (Nefeslikli)

Teknik Özellikler

- Granit üst tabla.
- Dekoratif ahşap kaplama.
- Paslanmaz alt baza.
- Bombe camlı nefeslik.
- Led aydınlatma.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)
KPD.P.SSU.01	Kapadokya Paslanmaz Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli	1000x900x900/1550
KPD.P.SSU.02	Kapadokya Paslanmaz Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli	1200x900x900/1550
KPD.P.SSU.03	Kapadokya Paslanmaz Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli	1400x900x900/1550
KPD.P.SSU.04	Kapadokya Paslanmaz Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli	1600x900x900/1550
KPD.P.SSU.05	Kapadokya Paslanmaz Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli	1800x900x900/1550
KPD.P.SSU.06	Kapadokya Paslanmaz Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli	2000x900x900/1550
KPD.P.SSU.07	Kapadokya Paslanmaz Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli	2200x900x900/1550
KPD.P.SSU.08	Kapadokya Paslanmaz Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli	2400x900x900/1550

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)
KPD.NTR-N.01	Kapadokya Nötr Servis Ünitesi Nefeslikli	1000x900x900/1550
KPD.NTR-N.02	Kapadokya Nötr Servis Ünitesi Nefeslikli	1200x900x900/1550
KPD.NTR-N.03	Kapadokya Nötr Servis Ünitesi Nefeslikli	1400x900x900/1550
KPD.NTR-N.04	Kapadokya Nötr Servis Ünitesi Nefeslikli	1600x900x900/1550
KPD.NTR-N.05	Kapadokya Nötr Servis Ünitesi Nefeslikli	1800x900x900/1550
KPD.NTR-N.06	Kapadokya Nötr Servis Ünitesi Nefeslikli	2000x900x900/1550
KPD.NTR-N.07	Kapadokya Nötr Servis Ünitesi Nefeslikli	2200x900x900/1550
KPD.NTR-N.08	Kapadokya Nötr Servis Ünitesi Nefeslikli	2400x900x900/1550

Kapadokya Sıcak Servis Üniteleri (Nefeslikli)**Teknik Özellikler**

- Granit üst tabla.
- Dekoratif ahşap kaplama.
- Paslanmaz alt baza.
- Bombe camlı nefeslik.
- Led aydınlatma.
- Paslanmaz çelik havuz.

**Kapadokya Sıcak Servis Üniteleri (Reşolu)****Teknik Özellikler**

- Granit üst tabla.
- Dekoratif ahşap kaplama.
- Paslanmaz alt baza.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ebatlar a x b x c (mm)
KPD.SSB.01	Kapadokya Sıcak Servis Üniteleri Nefeslikli	1000x900x900/1550	2 x 1/1 Gn
KPD.SSB.02	Kapadokya Sıcak Servis Üniteleri Nefeslikli	1200x900x900/1550	3 x 1/1 Gn
KPD.SSB.03	Kapadokya Sıcak Servis Üniteleri Nefeslikli	1400x900x900/1550	4 x 1/1 Gn
KPD.SSB.04	Kapadokya Sıcak Servis Üniteleri Nefeslikli	1600x900x900/1550	5 x 1/1 Gn
KPD.SSB.01	Kapadokya Sıcak Servis Üniteleri Nefeslikli	1000x900x900/1550	2 x 1/1 Gn
KPD.SSB.02	Kapadokya Sıcak Servis Üniteleri Nefeslikli	1200x900x900/1550	3 x 1/1 Gn
KPD.SSB.03	Kapadokya Sıcak Servis Üniteleri Nefeslikli	1400x900x900/1550	4 x 1/1 Gn
KPD.SSB.04	Kapadokya Sıcak Servis Üniteleri Nefeslikli	1600x900x900/1550	5 x 1/1 Gn

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Kapasite (gn)
KPD.SSC.01	Kapadokya Sıcak Servis Ünitesi Reşolu	1200x900x900	1x1/1 Gn Chafing Dish
KPD.SSC.02	Kapadokya Sıcak Servis Ünitesi Reşolu	1800x900x900	2x1/1 Gn Chafing Dish
KPD.SSC.03	Kapadokya Sıcak Servis Ünitesi Reşolu	2600x900x900	3x1/1 Gn Chafing Dish

Kapadokya Çorba Servis Ünitesi**Teknik Özellikler**

- Granit üst tabla.
- Dekoratif ahşap kaplama.
- Paslanmaz alt baza.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Kapasite (gn)
KPD.CSU.01	Kapadokya Çorba Servis Ünitesi	1400x900x900	1 Çorbalık Soup Dispenser
KPD.CSU.02	Kapadokya Çorba Servis Ünitesi	2000x900x900	2 Çorbalık Soup Dispenser
KPD.CSU.03	Kapadokya Çorba Servis Ünitesi	2400x900x900	3 Çorbalık Soup Dispenser

Kapadokya Sıcak Servis Üniteleri (Nefeslikli)**Teknik Özellikler**

- Granit üst tabla.
- Dekoratif ahşap kaplama.
- Paslanmaz alt baza.
- Bombe camlı nefeslik.
- Led aydınlatma.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ebatlar a x b x c (mm)
KPD.SSC-N.01	Kapadokya Sıcak Servis Ünitesi Nefeslikli	1200x900x900/1550	1/1 Gn Chafing Dish
KPD.SSC-N.02	Kapadokya Sıcak Servis Ünitesi Nefeslikli	1800x900x900/1550	2x(1/1 Gn) Chafing Dish
KPD.SSC-N.03	Kapadokya Sıcak Servis Ünitesi Nefeslikli	2600x900x900/1550	3x(1/1 Gn) Chafing Dish

Kapadokya Ekmek Servis Üniteleri**Teknik Özellikler**

- Granit üst tabla.
- Dekoratif ahşap kaplama.
- Paslanmaz alt baza.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)
KPD.ESU.01	Kapadokya Ekmek Servis Ünitesi	1000x900x900
KPD.ESU.02	Kapadokya Ekmek Servis Ünitesi	1200x900x900
KPD.ESU.03	Kapadokya Ekmek Servis Ünitesi	1400x900x900
KPD.ESU.04	Kapadokya Ekmek Servis Ünitesi	1600x900x900
KPD.ESU.05	Kapadokya Ekmek Servis Ünitesi	1800x900x900
KPD.ESU.06	Kapadokya Ekmek Servis Ünitesi	2000x900x900
KPD.ESU.07	Kapadokya Ekmek Servis Ünitesi	2200x900x900
KPD.ESU.08	Kapadokya Ekmek Servis Ünitesi	2400x900x900

Açık Büfe Sistemleri



Kapadokya U Form Tabaklık

Teknik Özellikler

- Granit üst tabla.
- Dekoratif ahşap kaplama.
- Paslanmaz alt baza.



Sümela Nötr Servis Üniteleri (Nefeslikli)

Teknik Özellikler

- Granit üst tabla.
- Dekoratif ahşap kaplama.
- Paslanmaz alt baza.
- Bombe camlı nefeslik.
- Led aydınlatma.
- Tabak rafı.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)
KPD.UT.01	Kapadokya U Form Tabaklık	1100x900x900

Kapadokya Tabak Dispenser

Teknik Özellikler

- Granit üst tabla.
- Dekoratif ahşap kaplama.
- Paslanmaz alt baza.

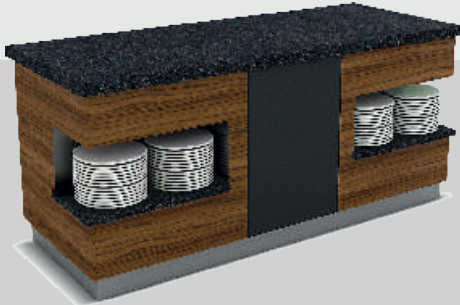


Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ebatlar a x b x c (mm)
KPD.TD.01	Kapadokya Tabak Dispenser	1100x900x900	2 Tabaklı Isıtmalı
KPD.TD.02	Kapadokya Tabak Dispenser	1100x900x900	2 Tabaklı Nötr

Sümela Nötr Servis Üniteleri

Teknik Özellikler

- Granit üst tabla.
- Dekoratif ahşap kaplama.
- Paslanmaz alt baza.
- Tabak rafı.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)
SML.NTR.01	Sümela Nötr Servis Ünitesi	1000x900x900
SML.NTR.02	Sümela Nötr Servis Ünitesi	1200x900x900
SML.NTR.03	Sümela Nötr Servis Ünitesi	1400x900x900
SML.NTR.04	Sümela Nötr Servis Ünitesi	1600x900x900
SML.NTR.05	Sümela Nötr Servis Ünitesi	1800x900x900
SML.NTR.06	Sümela Nötr Servis Ünitesi	2000x900x900
SML.NTR.07	Sümela Nötr Servis Ünitesi	2200x900x900
SML.NTR.08	Sümela Nötr Servis Ünitesi	2400x900x900

Sümela Soğuk Servis Üniteleri (Nefeslikli)

Teknik Özellikler

- Granit soğutmalı üst tabla.
- Dekoratif ahşap kaplama.
- Paslanmaz alt baza.
- Bombe camlı nefeslik.
- Led aydınlatma.
- Tabak rafı.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)
SML.SSU-N.01	Sümela Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli	1000x900x900/1550
SML.SSU-N.02	Sümela Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli	1200x900x900/1550
SML.SSU-N.03	Sümela Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli	1400x900x900/1550
SML.SSU-N.04	Sümela Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli	1600x900x900/1550
SML.SSU-N.05	Sümela Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli	1800x900x900/1550
SML.SSU-N.06	Sümela Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli	2000x900x900/1550
SML.SSU-N.07	Sümela Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli	2200x900x900/1550
SML.SSU-N.08	Sümela Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli	2400x900x900/1550

Sümela Paslanmaz Soğuk Servis Üniteleri (Nefeslikli)**Teknik Özellikler**

- Granit üst tabla.
- Paslanmaz soğutmalı üst tabla.
- Dekoratif ahşap kaplama.
- Paslanmaz alt baza.
- Bombe camlı nefeslik.
- Led aydınlatma.
- Tabak rafı.

**Sümela Sıcak Servis Üniteleri (Nefeslikli)****Teknik Özellikler**

- Granit üst tabla.
- Dekoratif ahşap kaplama.
- Paslanmaz alt baza.
- Bombe camlı nefeslik.
- Led aydınlatma.
- Tabak rafı.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)
SML.P.SSU.01	Sümela Paslanmaz Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli	1000x900x900/1550
SML.P.SSU.02	Sümela Paslanmaz Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli	1200x900x900/1550
SML.P.SSU.03	Sümela Paslanmaz Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli	1400x900x900/1550
SML.P.SSU.04	Sümela Paslanmaz Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli	1600x900x900/1550
SML.P.SSU.05	Sümela Paslanmaz Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli	1800x900x900/1550
SML.P.SSU.06	Sümela Paslanmaz Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli	2000x900x900/1550
SML.P.SSU.07	Sümela Paslanmaz Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli	2200x900x900/1550
SML.P.SSU.08	Sümela Paslanmaz Soğuk Servis Ünitesi Nefeslikli	2400x900x900/1550

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Kapasite (gn)
SML.SSC-N.01	Sümela Sıcak Servis Ünitesi Nefeslikli	1200x900x900/1550	1/1 Gn Chafing Dish
SML.SSC-N.02	Sümela Sıcak Servis Ünitesi Nefeslikli	1800x900x900/1550	2x(1/1 Gn) Chafing Dish
SML.SSC-N.03	Sümela Sıcak Servis Ünitesi Nefeslikli	2600x900x900/1550	3x(1/1 Gn) Chafing Dish

Sümela Sıcak Servis Üniteleri (Reşolu)**Teknik Özellikler**

- Granit üst tabla.
- Dekoratif ahşap kaplama.
- Paslanmaz alt baza.
- Tabak rafı.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Kapasite (gn)
SML.SSC.01	Sümela Sıcak Servis Ünitesi Reşolu	1200x900x900	1x1/1 Gn Chafing Dish
SML.SSC.02	Sümela Sıcak Servis Ünitesi Reşolu	1800x900x900	2x1/1 Gn Chafing Dish
SML.SSC.03	Sümela Sıcak Servis Ünitesi Reşolu	2600x900x900	3x1/1 Gn Chafing Dish

Sümela Sıcak Servis Üniteleri (Nefeslikli)**Teknik Özellikler**

- Granit üst tabla.
- Dekoratif ahşap kaplama.
- Paslanmaz alt baza.
- Bombe camlı nefeslik.
- Led aydınlatma.
- Tabak rafı.
- Paslanmaz çelik havuz.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Kapasite (gn)
SML.SSB.01	Sümela Sıcak Servis Ünitesi Nefeslikli	1000x900x900/1550	2 x 1/1 Gn
SML.SSB.02	Sümela Sıcak Servis Ünitesi Nefeslikli	1200x900x900/1550	3 x 1/1 Gn
SML.SSB.03	Sümela Sıcak Servis Ünitesi Nefeslikli	1400x900x900/1550	4 x 1/1 Gn
SML.SSB.04	Sümela Sıcak Servis Ünitesi Nefeslikli	1600x900x900/1550	5 x 1/1 Gn

Sümela Çorba Servis Ünitesi**Teknik Özellikler**

- Granit üst tabla.
- Dekoratif ahşap kaplama.
- Paslanmaz alt baza.
- Tabak rafı.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Kapasite (gn)
SML.CSU.01	Sümela Çorba Servis Ünitesi	1400x900x900	1 Çorbalık
SML.CSU.02	Sümela Çorba Servis Ünitesi	2000x900x900	2 Çorbalık
SML.CSU.03	Sümela Çorba Servis Ünitesi	2400x900x900	3 Çorbalık

Sümela Ekmek Servis Üniteleri

Teknik Özellikler

- Granit üst tabla.
- Dekoratif ahşap kaplama.
- Paslanmaz alt baza.
- Tabak rafı.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)
SML.ESU.01	Sümela Ekmek Servis Ünitesi	1000x900x900
SML.ESU.02	Sümela Ekmek Servis Ünitesi	1200x900x900
SML.ESU.03	Sümela Ekmek Servis Ünitesi	1400x900x900
SML.ESU.04	Sümela Ekmek Servis Ünitesi	1600x900x900
SML.ESU.05	Sümela Ekmek Servis Ünitesi	1800x900x900
SML.ESU.06	Sümela Ekmek Servis Ünitesi	2000x900x900
SML.ESU.07	Sümela Ekmek Servis Ünitesi	2200x900x900
SML.ESU.08	Sümela Ekmek Servis Ünitesi	2400x900x900

Sümela U Form Tabaklık

Teknik Özellikler

- Granit üst tabla.
- Dekoratif ahşap kaplama.
- Paslanmaz alt baza.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)
SML.UT.01	Sümela U Form Tabaklık	1100x900x900

Sümela Tabak Dispenseri

Teknik Özellikler

- Granit üst tabla.
- Dekoratif ahşap kaplama.
- Paslanmaz alt baza.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Kapasite (gn)
SML.TD.01	Sümela Tabak Dispenseri	1100x900x900	2 Tabaklı Isıtmalı
SML.TD.02	Sümela Tabak Dispenseri	1100x900x900	2 Tabaklı Nötr

RAFLAR

● Delikli Polipropilen Raflar	84
● Düz Polipropilen Raflar	85
● Alüminyum Raf Ayakları	84-85
● Tel Raflar	86-87
● Düz Raflar	88-89
● Delikli Raflar	90-91
● Tel Izgaralar	92
● Yer Filtreleri	92
● Davlumbaz Filtreleri	92
● Boru Ayaklar	92
● Çalışma Tezgahları	92-94
● Köşe Tezgahları	94
● Et Kütükleri	94
● Blok Çekmece Üniteleri	94
● Bir Evyeli Tezgahlar	95-96
● İki Evyeli Tezgahlar	96-97
● Üç Evyeli Tezgahlar	97
● Duvar Rafları Ayarlanabilir	97-98
● Sebze Yıkama Tezgahları	98
● Duvar Dolapları	98
● Davlumbazlar	99-101

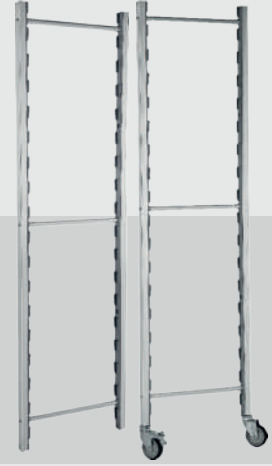
Polipropilen Raflar (Delikli)

Teknik Özellikler

- Hijyenik polipropilen tabla.
- Alüminyum ayak.
- Sökülebilir, yıkanılabilir tabla özelliği.
- Nemli, kuru, soğuk ve sıcak hava koşullarına dayanıklılık.



Polipropilen Raflar Alüminyum Raf Ayakları



Kod	Ebatlar a x b x c (mm)	Kod	Ebatlar a x b x c (mm)	Kod	Ebatlar a x b x c (mm)	Kod	Ebatlar a x b x c (mm)	Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.4097-D	970x400	EMP.5097-D	970x500	EMP.6097-D	970x600	EMP.1800-A-40	1800	EMP.1800-A-H-40	1800
EMP.40127-D	1270x400	EMP.50127-D	1270x500	EMP.60127-D	1270x600	EMP.1800-A-50	1800	EMP.1800-A-H-50	1800
EMP.40157-D	1570x400	EMP.50157-D	1570x500	EMP.60157-D	1570x600	EMP.1800-A-60	1800	EMP.1800-A-H-60	1800

Köşe Aparatı

Polipropilen Raflar (Delikli Tablalı)

Teknik Özellikler

- Hijyenik polipropilen tabla.
- Alüminyum ayak.
- Sökülebilir, yıkanılabilir tabla özelliği.
- Nemli, kuru, soğuk ve sıcak hava koşullarına dayanıklılık.



Kod	Ebatlar a x b x c (mm)	Kod	Ebatlar a x b x c (mm)	Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.4097-18-D	970x400x1800	EMP.5097-18-D	970x500x1800	EMP.6097-18-D	970x600x1800
EMP.40127-18-D	1270x400x1800	EMP.50127-18-D	1270x500x1800	EMP.60127-18-D	1270x600x1800
EMP.40157-18-D	1570x400x1800	EMP.50157-18-D	1570x500x1800	EMP.60157-18-D	1570x600x1800
EMP.40190-18-D	1905x400x1800	EMP.50190-18-D	1905x500x1800	EMP.60190-18-D	1905x600x1800
EMP.40220-18-D	2205x400x1800	EMP.50220-18-D	2205x500x1800	EMP.60220-18-D	2205x600x1800
EMP.40250-18-D	2505x400x1800	EMP.50250-18-D	2505x500x1800	EMP.60250-18-D	2505x600x1800
EMP.40280-18-D	2805x400x1800	EMP.50280-18-D	2805x500x1800	EMP.60280-18-D	2805x600x1800
EMP.40310-18-D	3105x400x1800	EMP.50310-18-D	3105x500x1800	EMP.60310-18-D	3105x600x1800
EMP.40344-18-D	3440x400x1800	EMP.50344-18-D	3440x500x1800	EMP.60344-18-D	3440x600x1800
EMP.40374-18-D	3740x400x1800	EMP.50374-18-D	3740x500x1800	EMP.60374-18-D	3740x600x1800
EMP.40404-18-D	4040x400x1800	EMP.50404-18-D	4040x500x1800	EMP.60404-18-D	4040x600x1800
EMP.40434-18-D	4340x400x1800	EMP.50434-18-D	4340x500x1800	EMP.60434-18-D	4340x600x1800
EMP.40467-18-D	4675x400x1800	EMP.50467-18-D	4675x500x1800	EMP.60467-18-D	4675x600x1800
EMP.40497-18-D	4975x400x1800	EMP.50497-18-D	4975x500x1800	EMP.60497-18-D	4975x600x1800
EMP.40527-18-D	5275x400x1800	EMP.50527-18-D	5275x500x1800	EMP.60527-18-D	5275x600x1800
EMP.40557-18-D	5575x400x1800	EMP.50557-18-D	5575x500x1800	EMP.60557-18-D	5575x600x1800
EMP.40587-18-D	5875x400x1800	EMP.50587-18-D	5875x500x1800	EMP.60587-18-D	5875x600x1800
EMP.40617-18-D	6175x400x1800	EMP.50617-18-D	6175x500x1800	EMP.60617-18-D	6175x600x1800

Raflar

Polipropilen Raflar (Düz)

Teknik Özellikler

- Hijyenik polipropilen tabla.
- Alüminyum ayak.
- Sökülebilir, yıkanılabilir tabla özelliği.
- Nemli, kuru, soğuk ve sıcak hava koşullarına dayanıklılık.



Polipropilen Raflar Alüminyum Raf Ayakları



Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.4097	970x400
EMP.40127	1270x400
EMP.40157	1570x400

Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.5097	970x500
EMP.50127	1270x500
EMP.50157	1570x500

Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.6097	970x600
EMP.60127	1270x600
EMP.60157	1570x600

Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.1800-A-40	1800
EMP.1800-A-50	1800
EMP.1800-A-60	1800

Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.1800-A-H-40	1800
EMP.1800-A-H-50	1800
EMP.1800-A-H-60	1800

Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.1800.KS	970x600

Köşe Aparatı

Polipropilen Raflar (Düz Tablalı)

Teknik Özellikler

- Hijyenik polipropilen tabla.
- Alüminyum ayak.
- Sökülebilir, yıkanılabilir tabla özelliği.
- Nemli, kuru, soğuk ve sıcak hava koşullarına dayanıklılık.

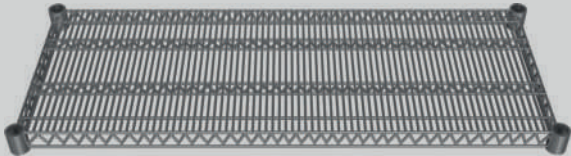


Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.4097-18	970x400x1800
EMP.40127-18	1270x400x1800
EMP.40157-18	1570x400x1800
EMP.40190-18	1905x400x1800
EMP.40220-18	2205x400x1800
EMP.40250-18	2505x400x1800
EMP.40280-18	2805x400x1800
EMP.40310-18	3105x400x1800
EMP.40344-18	3440x400x1800
EMP.40374-18	3740x400x1800
EMP.40404-18	4040x400x1800
EMP.40434-18	4340x400x1800
EMP.40467-18	4675x400x1800
EMP.40497-18	4975x400x1800
EMP.40527-18	5275x400x1800
EMP.40557-18	5575x400x1800
EMP.40587-18	5875x400x1800
EMP.40617-18	6175x400x1800

Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.5097-18	970x500x1800
EMP.50127-18	1270x500x1800
EMP.50157-18	1570x500x1800
EMP.50190-18	1905x500x1800
EMP.50220-18	2205x500x1800
EMP.50250-18	2505x500x1800
EMP.50280-18	2805x500x1800
EMP.50310-18	3105x500x1800
EMP.50344-18	3440x500x1800
EMP.50374-18	3740x500x1800
EMP.50404-18	4040x500x1800
EMP.50434-18	4340x500x1800
EMP.50467-18	4675x500x1800
EMP.50497-18	4975x500x1800
EMP.50527-18	5275x500x1800
EMP.50557-18	5575x500x1800
EMP.50587-18	5875x500x1800
EMP.50617-18	6175x500x1800

Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.6097-18	970x600x1800
EMP.60127-18	1270x600x1800
EMP.60157-18	1570x600x1800
EMP.60190-18	1905x600x1800
EMP.60220-18	2205x600x1800
EMP.60250-18	2505x600x1800
EMP.60280-18	2805x600x1800
EMP.60310-18	3105x600x1800
EMP.60344-18	3440x600x1800
EMP.60374-18	3740x600x1800
EMP.60404-18	4040x600x1800
EMP.60434-18	4340x600x1800
EMP.60467-18	4675x600x1800
EMP.60497-18	4975x600x1800
EMP.60527-18	5275x600x1800
EMP.60557-18	5575x600x1800
EMP.60587-18	5875x600x1800
EMP.60617-18	6175x600x1800

Tel Raflar (INOX 304)



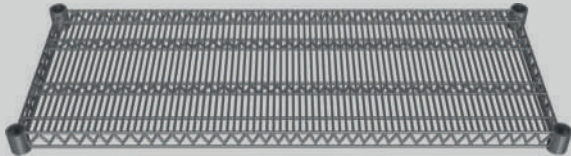
Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.T.3.3676	360x760
EMP.T.3.3691	360x910
EMP.T.3.36107	360x1070
EMP.T.3.36122	360x1220
EMP.T.3.36137	360x1370
EMP.T.3.36152	360x1520
EMP.T.3.36183	360x1830

Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.T.3.5376	530x760
EMP.T.3.5391	530x910
EMP.T.3.53107	530x1070
EMP.T.3.53122	530x1220
EMP.T.3.53137	530x1370
EMP.T.3.53152	530x1520
EMP.T.3.53183	530x1830

Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.T.3.4676	460x760
EMP.T.3.4691	460x910
EMP.T.3.46107	460x1070
EMP.T.3.46122	460x1220
EMP.T.3.46137	460x1370
EMP.T.3.46152	460x1520
EMP.T.3.46183	460x1830

Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.T.3.6176	610x760
EMP.T.3.6191	610x910
EMP.T.3.61107	610x1070
EMP.T.3.61122	610x1220
EMP.T.3.61137	610x1370
EMP.T.3.61152	610x1520
EMP.T.3.61183	610x1830

Tel Raflar (INOX 201)



Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.T.2.3676	360x760
EMP.T.2.3691	360x910
EMP.T.2.36107	360x1070
EMP.T.2.36122	360x1220
EMP.T.2.36137	360x1370
EMP.T.2.36152	360x1520
EMP.T.2.36183	360x1830

Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.T.2.5376	530x760
EMP.T.2.5391	530x910
EMP.T.2.53107	530x1070
EMP.T.2.53122	530x1220
EMP.T.2.53137	530x1370
EMP.T.2.53152	530x1520
EMP.T.2.53183	530x1830

Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.T.2.4676	460x760
EMP.T.2.4691	460x910
EMP.T.2.46107	460x1070
EMP.T.2.46122	460x1220
EMP.T.2.46137	460x1370
EMP.T.2.46152	460x1520
EMP.T.2.46183	460x1830

Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.T.2.6176	610x760
EMP.T.2.6191	610x910
EMP.T.2.61107	610x1070
EMP.T.2.61122	610x1220
EMP.T.2.61137	610x1370
EMP.T.2.61152	610x1520
EMP.T.2.61183	610x1830

Raflar

Tel Raflar 4 Katlı (1800 mm) INOX 304



Tel Raflar 4 Katlı (1800 mm) INOX 201



Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.T.3.3676-18-4	360x760x1800
EMP.T.3.3691-18-4	360x910x1800
EMP.T.3.36107-18-4	360x1070x1800
EMP.T.3.36122-18-4	360x1220x1800
EMP.T.3.36137-18-4	360x1370x1800
EMP.T.3.36152-18-4	360x1520x1800
EMP.T.3.36183-18-4	360x1830x1800

Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.T.3.4676-18-4	460x760x1800
EMP.T.3.4691-18-4	460x910x1800
EMP.T.3.46107-18-4	460x1070x1800
EMP.T.3.46122-18-4	460x1220x1800
EMP.T.3.46137-18-4	460x1370x1800
EMP.T.3.46152-18-4	460x1520x1800
EMP.T.3.46183-18-4	460x1830x1800

Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.T.2.3676-18-4	360x760x1800
EMP.T.2.3691-18-4	360x910x1800
EMP.T.2.36107-18-4	360x1070x1800
EMP.T.2.36122-18-4	360x1220x1800
EMP.T.2.36137-18-4	360x1370x1800
EMP.T.2.36152-18-4	360x1520x1800
EMP.T.2.36183-18-4	360x1830x1800

Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.T.2.4676-18-4	460x760x1800
EMP.T.2.4691-18-4	460x910x1800
EMP.T.2.46107-18-4	460x1070x1800
EMP.T.2.46122-18-4	460x1220x1800
EMP.T.2.46137-18-4	460x1370x1800
EMP.T.2.46152-18-4	460x1520x1800
EMP.T.2.46183-18-4	460x1830x1800

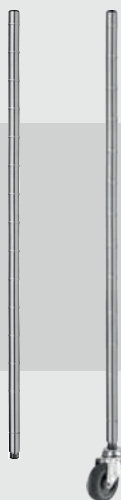
Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.T.3.5376-18-4	530x760x1800
EMP.T.3.5391-18-4	530x910x1800
EMP.T.3.53107-18-4	530x1070x1800
EMP.T.3.53122-18-4	530x1220x1800
EMP.T.3.53137-18-4	530x1370x1800
EMP.T.3.53152-18-4	530x1520x1800
EMP.T.3.53183-18-4	530x1830x1800

Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.T.3.6176-18-4	610x760x1800
EMP.T.3.6191-18-4	610x910x1800
EMP.T.3.61107-18-4	610x1070x1800
EMP.T.3.61122-18-4	610x1220x1800
EMP.T.3.61137-18-4	610x1370x1800
EMP.T.3.61152-18-4	610x1520x1800
EMP.T.3.61183-18-4	610x1830x1800

Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.T.2.5376-18-4	530x760x1800
EMP.T.2.5391-18-4	530x910x1800
EMP.T.2.53107-18-4	530x1070x1800
EMP.T.2.53122-18-4	530x1220x1800
EMP.T.2.53137-18-4	530x1370x1800
EMP.T.2.53152-18-4	530x1520x1800
EMP.T.2.53183-18-4	530x1830x1800

Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.T.2.6176-18-4	610x760x1800
EMP.T.2.6191-18-4	610x910x1800
EMP.T.2.61107-18-4	610x1070x1800
EMP.T.2.61122-18-4	610x1220x1800
EMP.T.2.61137-18-4	610x1370x1800
EMP.T.2.61152-18-4	610x1520x1800
EMP.T.2.61183-18-4	610x1830x1800

Raf Ayakları INOX 304

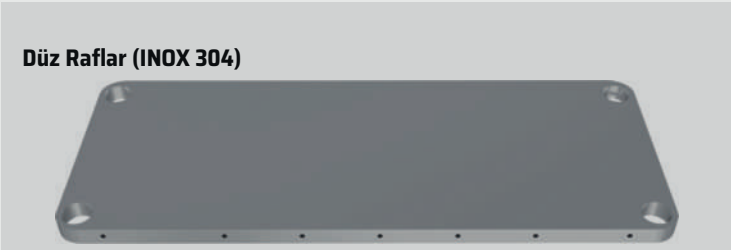


Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.1800-3	1800
EMP.1800-3-H	1800

Raf Ayakları INOX 201



Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.1800-2	1800
EMP.1800-2-H	1800



Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.D.3.3676	360x760
EMP.D.3.3691	360x910
EMP.D.3.36107	360x1070
EMP.D.3.36122	360x1220
EMP.D.3.36137	360x1370
EMP.D.3.36152	360x1520
EMP.D.3.36183	360x1830

Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.D.3.4676	460x760
EMP.D.3.4691	460x910
EMP.D.3.46107	460x1070
EMP.D.3.46122	460x1220
EMP.D.3.46137	460x1370
EMP.D.3.46152	460x1520
EMP.D.3.46183	460x1830

Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.D.2.3676	360x760
EMP.D.2.3691	360x910
EMP.D.2.36107	360x1070
EMP.D.2.36122	360x1220
EMP.D.2.36137	360x1370
EMP.D.2.36152	360x1520
EMP.D.2.36183	360x1830

Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.D.2.4676	460x760
EMP.D.2.4691	460x910
EMP.D.2.46107	460x1070
EMP.D.2.46122	460x1220
EMP.D.2.46137	460x1370
EMP.D.2.46152	460x1520
EMP.D.2.46183	460x1830

Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.D.3.5376	530x760
EMP.D.3.5391	530x910
EMP.D.3.53107	530x1070
EMP.D.3.53122	530x1220
EMP.D.3.53137	530x1370
EMP.D.3.53152	530x1520
EMP.D.3.53183	530x1830

Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.D.3.6176	610x760
EMP.D.3.6191	610x910
EMP.D.3.61107	610x1070
EMP.D.3.61122	610x1220
EMP.D.3.61137	610x1370
EMP.D.3.61152	610x1520
EMP.D.3.61183	610x1830

Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.D.2.5376	530x760
EMP.D.2.5391	530x910
EMP.D.2.53107	530x1070
EMP.D.2.53122	530x1220
EMP.D.2.53137	530x1370
EMP.D.2.53152	530x1520
EMP.D.2.53183	530x1830

Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.D.2.6176	610x760
EMP.D.2.6191	610x910
EMP.D.2.61107	610x1070
EMP.D.2.61122	610x1220
EMP.D.2.61137	610x1370
EMP.D.2.61152	610x1520
EMP.D.2.61183	610x1830

Raflar

Düz Raflar 4 Katlı (1800 mm) INOX 304



Düz Raflar 4 Katlı (1800 mm) INOX 201



Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.D.3.3676-18-4	360x760x1800
EMP.D.3.3691-18-4	360x910x1800
EMP.D.3.36107-18-4	360x1070x1800
EMP.D.3.36122-18-4	360x1220x1800
EMP.D.3.36137-18-4	360x1370x1800
EMP.D.3.36152-18-4	360x1520x1800
EMP.D.3.36183-18-4	360x1830x1800

Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.D.3.4676-18-4	460x760x1800
EMP.D.3.4691-18-4	460x910x1800
EMP.D.3.46107-18-4	460x1070x1800
EMP.D.3.46122-18-4	460x1220x1800
EMP.D.3.46137-18-4	460x1370x1800
EMP.D.3.46152-18-4	460x1520x1800
EMP.D.3.46183-18-4	460x1830x1800

Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.D.2.3676-18-4	360x760x1800
EMP.D.2.3691-18-4	360x910x1800
EMP.D.2.36107-18-4	360x1070x1800
EMP.D.2.36122-18-4	360x1220x1800
EMP.D.2.36137-18-4	360x1370x1800
EMP.D.2.36152-18-4	360x1520x1800
EMP.D.2.36183-18-4	360x1830x1800

Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.D.2.4676-18-4	460x760x1800
EMP.D.2.4691-18-4	460x910x1800
EMP.D.2.46107-18-4	460x1070x1800
EMP.D.2.46122-18-4	460x1220x1800
EMP.D.2.46137-18-4	460x1370x1800
EMP.D.2.46152-18-4	460x1520x1800
EMP.D.2.46183-18-4	460x1830x1800

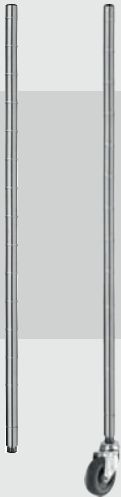
Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.D.3.5376-18-4	530x760x1800
EMP.D.3.5391-18-4	530x910x1800
EMP.D.3.53107-18-4	530x1070x1800
EMP.D.3.53122-18-4	530x1220x1800
EMP.D.3.53137-18-4	530x1370x1800
EMP.D.3.53152-18-4	530x1520x1800
EMP.D.3.53183-18-4	530x1830x1800

Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.D.3.6176-18-4	610x760x1800
EMP.D.3.6191-18-4	610x910x1800
EMP.D.3.61107-18-4	610x1070x1800
EMP.D.3.61122-18-4	610x1220x1800
EMP.D.3.61137-18-4	610x1370x1800
EMP.D.3.61152-18-4	610x1520x1800
EMP.D.3.61183-18-4	610x1830x1800

Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.D.2.5376-18-4	530x760x1800
EMP.D.2.5391-18-4	530x910x1800
EMP.D.2.53107-18-4	530x1070x1800
EMP.D.2.53122-18-4	530x1220x1800
EMP.D.2.53137-18-4	530x1370x1800
EMP.D.2.53152-18-4	530x1520x1800
EMP.D.2.53183-18-4	530x1830x1800

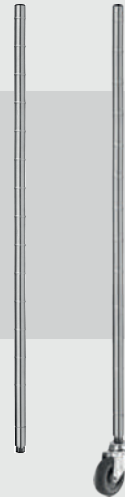
Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.D.2.6176-18-4	610x760x1800
EMP.D.2.6191-18-4	610x910x1800
EMP.D.2.61107-18-4	610x1070x1800
EMP.D.2.61122-18-4	610x1220x1800
EMP.D.2.61137-18-4	610x1370x1800
EMP.D.2.61152-18-4	610x1520x1800
EMP.D.2.61183-18-4	610x1830x1800

Raf Ayakları INOX 304



Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.1800-3	1800
EMP.1800-3-H	1800

Raf Ayakları INOX 201



Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.1800-2	1800
EMP.1800-2-H	1800

Delikli Raflar (INOX 304)



Delikli Raflar (INOX 201)



Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.D.3.3676-D	360x760
EMP.D.3.3691-D	360x910
EMP.D.3.36107-D	360x1070
EMP.D.3.36122-D	360x1220
EMP.D.3.36137-D	360x1370
EMP.D.3.36152-D	360x1520
EMP.D.3.36183-D	360x1830

Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.D.3.4676-D	460x760
EMP.D.3.4691-D	460x910
EMP.D.3.46107-D	460x1070
EMP.D.3.46122-D	460x1220
EMP.D.3.46137-D	460x1370
EMP.D.3.46152-D	460x1520
EMP.D.3.46183-D	460x1830

Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.D.2.3676-D	360x760
EMP.D.2.3691-D	360x910
EMP.D.2.36107-D	360x1070
EMP.D.2.36122-D	360x1220
EMP.D.2.36137-D	360x1370
EMP.D.2.36152-D	360x1520
EMP.D.2.36183-D	360x1830

Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.D.2.4676-D	460x760
EMP.D.2.4691-D	460x910
EMP.D.2.46107-D	460x1070
EMP.D.2.46122-D	460x1220
EMP.D.2.46137-D	460x1370
EMP.D.2.46152-D	460x1520
EMP.D.2.46183-D	460x1830

Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.D.3.5376-D	530x760
EMP.D.3.5391-D	530x910
EMP.D.3.53107-D	530x1070
EMP.D.3.53122-D	530x1220
EMP.D.3.53137-D	530x1370
EMP.D.3.53152-D	530x1520
EMP.D.3.53183-D	530x1830

Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.D.3.6176-D	610x760
EMP.D.3.6191-D	610x910
EMP.D.3.61107-D	610x1070
EMP.D.3.61122-D	610x1220
EMP.D.3.61137-D	610x1370
EMP.D.3.61152-D	610x1520
EMP.D.3.61183-D	610x1830

Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.D.2.5376-D	530x760
EMP.D.2.5391-D	530x910
EMP.D.2.53107-D	530x1070
EMP.D.2.53122-D	530x1220
EMP.D.2.53137-D	530x1370
EMP.D.2.53152-D	530x1520
EMP.D.2.53183-D	530x1830

Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.D.2.6176-D	610x760
EMP.D.2.6191-D	610x910
EMP.D.2.61107-D	610x1070
EMP.D.2.61122-D	610x1220
EMP.D.2.61137-D	610x1370
EMP.D.2.61152-D	610x1520
EMP.D.2.61183-D	610x1830

Raflar

Delikli Raflar 4 Katlı (1800 mm) INOX 304



Delikli Raflar 4 Katlı (1800 mm) INOX 201



Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.D.3.3676-18-4-D	360x760x1800
EMP.D.3.3691-18-4-D	360x910x1800
EMP.D.3.36107-18-4-D	360x1070x1800
EMP.D.3.36122-18-4-D	360x1220x1800
EMP.D.3.36137-18-4-D	360x1370x1800
EMP.D.3.36152-18-4-D	360x1520x1800
EMP.D.3.36183-18-4-D	360x1830x1800

Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.D.3.4676-18-4-D	460x760x1800
EMP.D.3.4691-18-4-D	460x910x1800
EMP.D.3.46107-18-4-D	460x1070x1800
EMP.D.3.46122-18-4-D	460x1220x1800
EMP.D.3.46137-18-4-D	460x1370x1800
EMP.D.3.46152-18-4-D	460x1520x1800
EMP.D.3.46183-18-4-D	460x1830x1800

Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.D.2.3676-18-4-D	360x760x1800
EMP.D.2.3691-18-4-D	360x910x1800
EMP.D.2.36107-18-4-D	360x1070x1800
EMP.D.2.36122-18-4-D	360x1220x1800
EMP.D.2.36137-18-4-D	360x1370x1800
EMP.D.2.36152-18-4-D	360x1520x1800
EMP.D.2.36183-18-4-D	360x1830x1800

Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.D.2.4676-18-4-D	460x760x1800
EMP.D.2.4691-18-4-D	460x910x1800
EMP.D.2.46107-18-4-D	460x1070x1800
EMP.D.2.46122-18-4-D	460x1220x1800
EMP.D.2.46137-18-4-D	460x1370x1800
EMP.D.2.46152-18-4-D	460x1520x1800
EMP.D.2.46183-18-4-D	460x1830x1800

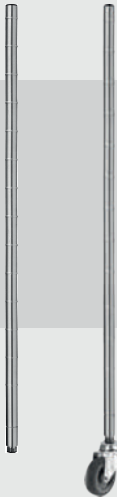
Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.D.3.5376-18-4-D	530x760x1800
EMP.D.3.5391-18-4-D	530x910x1800
EMP.D.3.53107-18-4-D	530x1070x1800
EMP.D.3.53122-18-4-D	530x1220x1800
EMP.D.3.53137-18-4-D	530x1370x1800
EMP.D.3.53152-18-4-D	530x1520x1800
EMP.D.3.53183-18-4-D	530x1830x1800

Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.D.3.6176-18-4-D	610x760x1800
EMP.D.3.6191-18-4-D	610x910x1800
EMP.D.3.61107-18-4-D	610x1070x1800
EMP.D.3.61122-18-4-D	610x1220x1800
EMP.D.3.61137-18-4-D	610x1370x1800
EMP.D.3.61152-18-4-D	610x1520x1800
EMP.D.3.61183-18-4-D	610x1830x1800

Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.D.2.5376-18-4-D	530x760x1800
EMP.D.2.5391-18-4-D	530x910x1800
EMP.D.2.53107-18-4-D	530x1070x1800
EMP.D.2.53122-18-4-D	530x1220x1800
EMP.D.2.53137-18-4-D	530x1370x1800
EMP.D.2.53152-18-4-D	530x1520x1800
EMP.D.2.53183-18-4-D	530x1830x1800

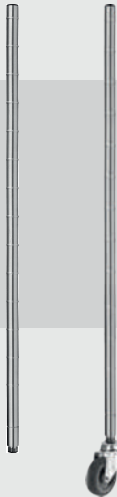
Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.D.2.6176-18-4-D	610x760x1800
EMP.D.2.6191-18-4-D	610x910x1800
EMP.D.2.61107-18-4-D	610x1070x1800
EMP.D.2.61122-18-4-D	610x1220x1800
EMP.D.2.61137-18-4-D	610x1370x1800
EMP.D.2.61152-18-4-D	610x1520x1800
EMP.D.2.61183-18-4-D	610x1830x1800

Raf Ayakları INOX 304



Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.1800-3	1800
EMP.1800-3-H	1800

Raf Ayakları INOX 201



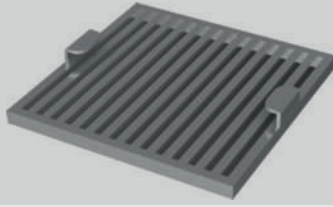
Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.1800-2	1800
EMP.1800-2-H	1800

Tel Izgaralar INOX 304-INOX 201



Kod	Ebatlar a x b x c (mm)	Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.3.530325	530x325 (1/1)	EMP.2.530325	530x325 (1/1)
EMP.3.650530	650x530 (2/1)	EMP.2.650530	650x530 (2/1)
EMP.3.600400	600x400	EMP.2.600400	600x400

Davlumbaz Filtreleri



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.4.55	Davumbaz Fitesi	500x500

Boru Ayaklar



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.BRA.150	Boru Ayak	150

Yer Filtreleri (Alttan Çıkışlı)



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.YF.AO.3030	Alttan Çıkışlı Ortadan Sifonlu	300x300x150
EMP.YF.AO.3050	Alttan Çıkışlı Ortadan Sifonlu	300x500x150
EMP.YF.AO.3074	Alttan Çıkışlı Ortadan Sifonlu	300x740x150
EMP.YF.AO.3094	Alttan Çıkışlı Ortadan Sifonlu	300x940x150
EMP.YF.AO.30118	Alttan Çıkışlı Ortadan Sifonlu	300x1180x150
EMP.YF.AO.30138	Alttan Çıkışlı Ortadan Sifonlu	300x1380x150
EMP.YF.AO.30161	Alttan Çıkışlı Ortadan Sifonlu	300x1610x150
EMP.YF.AO.30181	Alttan Çıkışlı Ortadan Sifonlu	300x1810x150
EMP.YF.AO.30205	Alttan Çıkışlı Ortadan Sifonlu	300x2050x150
EMP.YF.AO.30225	Alttan Çıkışlı Ortadan Sifonlu	300x2250x150
EMP.YF.AO.30249	Alttan Çıkışlı Ortadan Sifonlu	300x2490x150

Yer Filtreleri (Alttan - Yandan Çıkışlı)



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.YF.YO.3030	Yandan Çıkışlı Ortadan Sifonlu	300x300x150
EMP.YF.YO.3050	Yandan Çıkışlı Ortadan Sifonlu	300x500x150
EMP.YF.YO.3074	Yandan Çıkışlı Ortadan Sifonlu	300x740x150
EMP.YF.YO.3094	Yandan Çıkışlı Ortadan Sifonlu	300x940x150
EMP.YF.YO.30118	Yandan Çıkışlı Ortadan Sifonlu	300x1180x150
EMP.YF.YO.30138	Yandan Çıkışlı Ortadan Sifonlu	300x1380x150
EMP.YF.YO.30161	Yandan Çıkışlı Ortadan Sifonlu	300x1610x150
EMP.YF.YO.30181	Yandan Çıkışlı Ortadan Sifonlu	300x1810x150
EMP.YF.YO.30205	Yandan Çıkışlı Ortadan Sifonlu	300x2050x150
EMP.YF.YO.30225	Yandan Çıkışlı Ortadan Sifonlu	300x2250x150
EMP.YF.YO.30249	Yandan Çıkışlı Ortadan Sifonlu	300x2490x150

Çalışma Tezgahları (Demonte) 60-70'lik Seri

Teknik Özellikler

- Tüm ürünler demonte olup, paslanmaz çelikten üretilmektedir.
- Tezgahlar standart olarak sırtlı üretilmektedir.
- Arkası sırsız tezgahları lütfen bildiriniz.
- Tezgahlar ayarlanabilir ayaklıdır.
- Ürün siparişlerinizde sırt yönünü belirtiniz.



Kod	Ebatlar a x b x c (mm)	Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.AT.6080	800x600x850	EMP.AT.7080	800x700x850
EMP.AT.60100	1000x600x850	EMP.AT.70100	1000x700x850
EMP.AT.60120	1200x600x850	EMP.AT.70120	1200x700x850
EMP.AT.60140	1400x600x850	EMP.AT.70140	1400x700x850
EMP.AT.60160	1600x600x850	EMP.AT.70160	1600x700x850
EMP.AT.60180	1800x600x850	EMP.AT.70180	1800x700x850
EMP.AT.60200	2000x600x850	EMP.AT.70200	2000x700x850
EMP.AT.60220	2200x600x850	EMP.AT.70220	2200x700x850
EMP.AT.60240	2400x600x850	EMP.AT.70240	2400x700x850

Çalışma Tezgahları Alt Rafı (Demonte) 60-70'lik Seri

Teknik Özellikler

- Tüm ürünler demonte olup, paslanmaz çelikten üretilmektedir.
- Tezgahlar standart olarak sırtlı üretilmektedir.
- Arkası sırsız tezgahları lütfen bildiriniz.
- Tezgahlar ayarlanabilir ayaklıdır.
- Ürün siparişlerinizde sırt yönünü belirtiniz.



Çalışma Tezgahları Polietilen (Demonte) 60-70'lik Seri

Teknik Özellikler

- Tüm ürünler demonte olup, paslanmaz çelikten üretilmektedir.
- Tezgahlar standart olarak sırtlı üretilmektedir.
- Arkası sırsız tezgahları lütfen bildiriniz.
- Tezgahlar ayarlanabilir ayaklıdır.
- Polietilen tabla standart beyaz renktir.



Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.ATT.6080	800x600x850
EMP.ATT.60100	1000x600x850
EMP.ATT.60120	1200x600x850
EMP.ATT.60140	1400x600x850
EMP.ATT.60160	1600x600x850
EMP.ATT.60180	1800x600x850
EMP.ATT.60200	2000x600x850
EMP.ATT.60220	2200x600x850
EMP.ATT.60240	2400x600x850

Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.ATT.7080	800x700x850
EMP.ATT.70100	1000x700x850
EMP.ATT.70120	1200x700x850
EMP.ATT.70140	1400x700x850
EMP.ATT.70160	1600x700x850
EMP.ATT.70180	1800x700x850
EMP.ATT.70200	2000x700x850
EMP.ATT.70220	2200x700x850
EMP.ATT.70240	2400x700x850

Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.PT.6080	800x600x850
EMP.PT.60100	1000x600x850
EMP.PT.60120	1200x600x850
EMP.PT.60140	1400x600x850
EMP.PT.60160	1600x600x850
EMP.PT.60180	1800x600x850
EMP.PT.60200	2000x600x850
EMP.PT.60220	2200x600x850
EMP.PT.60240	2400x600x850

Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.PT.7080	800x700x850
EMP.PT.70100	1000x700x850
EMP.PT.70120	1200x700x850
EMP.PT.70140	1400x700x850
EMP.PT.70160	1600x700x850
EMP.PT.70180	1800x700x850
EMP.PT.70200	2000x700x850
EMP.PT.70220	2200x700x850
EMP.PT.70240	2400x700x850

Çalışma Tezgahları Alt - Ara Rafı (Demonte) 60-70'lik Seri

Teknik Özellikler

- Tüm ürünler demonte olup, paslanmaz çelikten üretilmektedir.
- Tezgahlar standart olarak sırtlı üretilmektedir.
- Arkası sırsız tezgahları lütfen bildiriniz.
- Tezgahlar ayarlanabilir ayaklıdır.
- Ürün siparişlerinizde sırt yönünü belirtiniz.



Çalışma Tezgahları Alt Rafı Polietilen (Demonte) 60-70'lik Seri

Teknik Özellikler

- Tüm ürünler demonte olup, paslanmaz çelikten üretilmektedir.
- Tezgahlar standart olarak sırtlı üretilmektedir.
- Arkası sırsız tezgahları lütfen bildiriniz.
- Tezgahlar ayarlanabilir ayaklıdır.
- Polietilen tabla standart beyaz renktir.



Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.ATT2.6080	800x600x850
EMP.ATT2.60100	1000x600x850
EMP.ATT2.60120	1200x600x850
EMP.ATT2.60140	1400x600x850
EMP.ATT2.60160	1600x600x850
EMP.ATT2.60180	1800x600x850
EMP.ATT2.60200	2000x600x850
EMP.ATT2.60220	2200x600x850
EMP.ATT2.60240	2400x600x850

Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.ATT2.7080	800x700x850
EMP.ATT2.70100	1000x700x850
EMP.ATT2.70120	1200x700x850
EMP.ATT2.70140	1400x700x850
EMP.ATT2.70160	1600x700x850
EMP.ATT2.70180	1800x700x850
EMP.ATT2.70200	2000x700x850
EMP.ATT2.70220	2200x700x850
EMP.ATT2.70240	2400x700x850

Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.PTT.6080	800x600x850
EMP.PTT.60100	1000x600x850
EMP.PTT.60120	1200x600x850
EMP.PTT.60140	1400x600x850
EMP.PTT.60160	1600x600x850
EMP.PTT.60180	1800x600x850
EMP.PTT.60200	2000x600x850
EMP.PTT.60220	2200x600x850
EMP.PTT.60240	2400x600x850

Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.PTT.7080	800x700x850
EMP.PTT.70100	1000x700x850
EMP.PTT.70120	1200x700x850
EMP.PTT.70140	1400x700x850
EMP.PTT.70160	1600x700x850
EMP.PTT.70180	1800x700x850
EMP.PTT.70200	2000x700x850
EMP.PTT.70220	2200x700x850
EMP.PTT.70240	2400x700x850

**Dolaplı Çalışma Tezgahları
(Kaynaklı) 60-70'lik Seri****Teknik Özellikler**

- Paslanmaz çelikten üretilmektedir.
- Tezgahlar standart olarak sırtlı üretilmektedir.
- Arkası sırtsız tezgahları lütfen bildiriniz.
- Tezgahlar ayarlanabilir ayaklıdır.

**Köşe Tezgahları**

Kod	Ebatlar a x b x c (mm)	Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.DLP.60120	1200x600x850	EMP.DLP.70120	1200x700x850
EMP.DLP.60140	1400x600x850	EMP.DLP.70140	1400x700x850
EMP.DLP.60160	1600x600x850	EMP.DLP.70160	1600x700x850
EMP.DLP.60180	1800x600x850	EMP.DLP.70180	1800x700x850
EMP.DLP.60200	2000x600x850	EMP.DLP.70200	2000x700x850

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.KTTA.6060-L	Köşe Tezgahı Alt-Ara Raflı Sol	600x600x850
EMP.KTTA.6060-R	Köşe Tezgahı Alt-Ara Raflı Sağ	600x600x850
EMP.KTTA.7070-L	Köşe Tezgahı Alt-Ara Raflı Sol	700x700x850
EMP.KTTA.7070-R	Köşe Tezgahı Alt-Ara Raflı Sağ	700x700x850

**Dolaplı Çalışma Tezgahları
(Kaynaklı) 60-70'lik Seri****Teknik Özellikler**

- Paslanmaz çelikten üretilmektedir.
- Tezgahlar standart olarak sırtlı üretilmektedir.
- Arkası sırtsız tezgahları lütfen bildiriniz.
- Tezgahlar ayarlanabilir ayaklıdır.

**Et Kütükleri**

Kod	Ebatlar a x b x c (mm)	Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.DLPA.60120	1200x600x850	EMP.DLPA.70120	1200x700x850
EMP.DLPA.60140	1400x600x850	EMP.DLPA.70140	1400x700x850
EMP.DLPA.60160	1600x600x850	EMP.DLPA.70160	1600x700x850
EMP.DLPA.60180	1800x600x850	EMP.DLPA.70180	1800x700x850
EMP.DLPA.60200	2000x600x850	EMP.DLPA.70200	2000x700x850

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.PTE.5050	Polietilen Et Kütüğü	500x600x850
EMP.PTE.6060	Polietilen Et Kütüğü	600x600x850
EMP.PTE.7070	Polietilen Et Kütüğü	700x700x850

Köşe Tezgahları**Blok Çekmece Üniteleri****Teknik Özellikler**

- Çekmeceler paslanmaz çelikten üretilmektedir.
- Çekmece ünitesi standart olarak sırtlı üretilmektedir.
- Arkası sırtsız tezgahları lütfen bildiriniz.
- Tezgahlar ayarlanabilir ayaklıdır.



Kod	Ebatlar a x b x c (mm)	Kod	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.KST.6060-L	600x600x850	EMP.KKT.6060-L	600x600x850
EMP.KST.6060-R	600x600x850	EMP.KKT.6060-R	600x600x850
EMP.KST.7070-L	700x700x850	EMP.KKT.7070-L	700x700x850
EMP.KST.7070-R	700x700x850	EMP.KKT.7070-R	700x700x850

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.BLK.506085	Blok Çekmece Ünitesi	500x600x850
EMP.BLK.507085	Blok Çekmece Ünitesi	500x700x850

1 Evyeli Tezgahlar 600 / 700 (Demonte)

Teknik Özellikler

- Paslanmaz çelik
- Tezgahlar standart olarak sırtlı üretilmektedir.



1 Evyeli Tezgahlar 700 (Demonte)

Teknik Özellikler

- Paslanmaz çelik
- Tezgahlar standart olarak sırtlı üretilmektedir.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Evye a x b x c (mm)
EMP.E.66085-1E	Tek Evyeli Tezgah	600x600x850	500x400x250
EMP.E.76085-1E	Tek Evyeli Tezgah	600x700x850	500x400x250
EMP.E.67085-1E	Tek Evyeli Tezgah	700x600x850	400x500x300
EMP.E.77085-1E	Tek Evyeli Tezgah	700x700x850	500x500x300
EMP.E.66085-1ET	Tek Evyeli Tezgah Alt Raflı	600x600x850	500x400x250
EMP.E.76085-1ET	Tek Evyeli Tezgah Alt Raflı	600x700x850	500x400x250
EMP.E.67085-1ET	Tek Evyeli Tezgah Alt Raflı	700x600x850	400x500x300
EMP.E.77085-1ET	Tek Evyeli Tezgah Alt Raflı	700x700x850	500x500x300

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Evye a x b x c (mm)
EMP.E.71485-1EM-R	Tek Evyeli Tezgah Sağ	1400x700x850	500x500x300
EMP.E.71485-1EM-L	Tek Evyeli Tezgah Sol	1400x700x850	500x500x300
EMP.E.71685-1EM-R	Tek Evyeli Tezgah Sağ	1600x700x850	500x500x300
EMP.E.71685-1EM-L	Tek Evyeli Tezgah Sol	1600x700x850	500x500x300
EMP.E.71885-1EM-R	Tek Evyeli Tezgah Sağ	1800x700x850	500x500x300
EMP.E.71885-1EM-L	Tek Evyeli Tezgah Sol	1800x700x850	500x500x300
EMP.E.72085-1EM-R	Tek Evyeli Tezgah Sağ	2000x700x850	500x500x300
EMP.E.72085-1EM-L	Tek Evyeli Tezgah Sol	2000x700x850	500x500x300

1 Evyeli Tezgahlar 600 / 700 (Demonte)

Teknik Özellikler

- Paslanmaz çelik
- Tezgahlar standart olarak sırtlı üretilmektedir.



1 Evyeli Tezgahlar 700 (Demonte)

Teknik Özellikler

- Paslanmaz çelik
- Tezgahlar standart olarak sırtlı üretilmektedir.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Evye a x b x c (mm)
EMP.E.61085-1E-R	Tek Evyeli Tezgah Sağ	1000x600x850	500x400x250
EMP.E.61085-1E-L	Tek Evyeli Tezgah Sol	1000x600x850	500x400x250
EMP.E.61285-1E-R	Tek Evyeli Tezgah Sağ	1200x600x850	500x400x250
EMP.E.61285-1E-L	Tek Evyeli Tezgah Sol	1200x600x850	500x400x250
EMP.E.61485-1E-R	Tek Evyeli Tezgah Sağ	1400x600x850	500x400x250
EMP.E.61485-1E-L	Tek Evyeli Tezgah Sol	1400x600x850	500x400x250
EMP.E.61685-1E-R	Tek Evyeli Tezgah Sağ	1600x600x850	500x400x250
EMP.E.61685-1E-L	Tek Evyeli Tezgah Sol	1600x600x850	500x400x250
EMP.E.71085-1E-R	Tek Evyeli Tezgah Sağ	1000x700x850	500x500x300
EMP.E.71085-1E-L	Tek Evyeli Tezgah Sol	1000x700x850	500x500x300
EMP.E.71285-1E-R	Tek Evyeli Tezgah Sağ	1200x700x850	500x500x300
EMP.E.71285-1E-L	Tek Evyeli Tezgah Sol	1200x700x850	500x500x300
EMP.E.71485-1E-R	Tek Evyeli Tezgah Sağ	1400x700x850	500x500x300
EMP.E.71485-1E-L	Tek Evyeli Tezgah Sol	1400x700x850	500x500x300
EMP.E.71685-1E-R	Tek Evyeli Tezgah Sağ	1600x700x850	500x500x300
EMP.E.71685-1E-L	Tek Evyeli Tezgah Sol	1600x700x850	500x500x300

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Evye a x b x c (mm)
EMP.E.71485-1EMT-R	Tek Evyeli Tezgah Sağ	1400x700x850	500x500x300
EMP.E.71485-1EMT-L	Tek Evyeli Tezgah Sol	1400x700x850	500x500x300
EMP.E.71685-1EMT-R	Tek Evyeli Tezgah Sağ	1600x700x850	500x500x300
EMP.E.71685-1EMT-L	Tek Evyeli Tezgah Sol	1600x700x850	500x500x300
EMP.E.71885-1EMT-R	Tek Evyeli Tezgah Sağ	1800x700x850	500x500x300
EMP.E.71885-1EMT-L	Tek Evyeli Tezgah Sol	1800x700x850	500x500x300
EMP.E.72085-1EMT-R	Tek Evyeli Tezgah Sağ	2000x700x850	500x500x300
EMP.E.72085-1EMT-L	Tek Evyeli Tezgah Sol	2000x700x850	500x500x300

1 Evyeli Tezgahlar 600 / 700 (Demonte)

Teknik Özellikler

- Paslanmaz çelik
- Tezgahlar standart olarak sırtlı üretilmektedir.



2 Evyeli Tezgahlar 700 (Demonte)

Teknik Özellikler

- Paslanmaz çelik
- Tezgahlar standart olarak sırtlı üretilmektedir.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Evye a x b x c (mm)
EMP.E.61085-1ET-R	Tek Evyeli Tezgah Sağ	1000x600x850	500x400x250
EMP.E.61085-1ET-L	Tek Evyeli Tezgah Sol	1000x600x850	500x400x250
EMP.E.61285-1ET-R	Tek Evyeli Tezgah Sağ	1200x600x850	500x400x250
EMP.E.61285-1ET-L	Tek Evyeli Tezgah Sol	1200x600x850	500x400x250
EMP.E.61485-1ET-R	Tek Evyeli Tezgah Sağ	1400x600x850	500x400x250
EMP.E.61485-1ET-L	Tek Evyeli Tezgah Sol	1400x600x850	500x400x250
EMP.E.61685-1ET-R	Tek Evyeli Tezgah Sağ	1600x600x850	500x400x250
EMP.E.61685-1ET-L	Tek Evyeli Tezgah Sol	1600x600x850	500x400x250
EMP.E.71085-1ET-R	Tek Evyeli Tezgah Sağ	1000x700x850	500x500x300
EMP.E.71085-1ET-L	Tek Evyeli Tezgah Sol	1000x700x850	500x500x300
EMP.E.71285-1ET-R	Tek Evyeli Tezgah Sağ	1200x700x850	500x500x300
EMP.E.71285-1ET-L	Tek Evyeli Tezgah Sol	1200x700x850	500x500x300
EMP.E.71485-1ET-R	Tek Evyeli Tezgah Sağ	1400x700x850	500x500x300
EMP.E.71485-1ET-L	Tek Evyeli Tezgah Sol	1400x700x850	500x500x300
EMP.E.71685-1ET-R	Tek Evyeli Tezgah Sağ	1600x700x850	500x500x300
EMP.E.71685-1ET-L	Tek Evyeli Tezgah Sol	1600x700x850	500x500x300

2 Evyeli Tezgahlar 600 (Demonte)

Teknik Özellikler

- Paslanmaz çelik
- Tezgahlar standart olarak sırtlı üretilmektedir.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Evye a x b x c (mm)
EMP.E.61485-2E-R	2 Evyeli Tezgah Sağ	1400x600x850	500x400x250
EMP.E.61485-2E-L	2 Evyeli Tezgah Sol	1400x600x850	500x400x250
EMP.E.61685-2E-R	2 Evyeli Tezgah Sağ	1600x600x850	500x400x250
EMP.E.61685-2E-L	2 Evyeli Tezgah Sol	1600x600x850	500x400x250
EMP.E.61885-2E-R	2 Evyeli Tezgah Sağ	1800x600x850	500x400x250
EMP.E.61885-2E-L	2 Evyeli Tezgah Sol	1800x600x850	500x400x250
EMP.E.62085-2E-R	2 Evyeli Tezgah Sağ	2000x600x850	500x400x250
EMP.E.62085-2E-L	2 Evyeli Tezgah Sol	2000x600x850	500x400x250

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Evye a x b x c (mm)
EMP.E.71485-2E-R	2 Evyeli Tezgah Sağ	1400x700x850	400x500x250
EMP.E.71485-2E-L	2 Evyeli Tezgah Sol	1400x700x850	400x500x250
EMP.E.71685-2E-R	2 Evyeli Tezgah Sağ	1600x700x850	500x500x300
EMP.E.71685-2E-L	2 Evyeli Tezgah Sol	1600x700x850	500x500x300
EMP.E.71885-2E-R	2 Evyeli Tezgah Sağ	1800x700x850	500x500x300
EMP.E.71885-2E-L	2 Evyeli Tezgah Sol	1800x700x850	500x500x300
EMP.E.72085-2E-R	2 Evyeli Tezgah Sağ	2000x700x850	500x500x300
EMP.E.72085-2E-L	2 Evyeli Tezgah Sol	2000x700x850	500x500x300

2 Evyeli Tezgahlar 700 (Demonte)

Teknik Özellikler

- Paslanmaz çelik
- Tezgahlar standart olarak sırtlı üretilmektedir.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Evye a x b x c (mm)
EMP.E.71685-2EM-R	2 Evyeli Tezgah Sağ	1600x700x850	400x500x250
EMP.E.71685-2EM-L	2 Evyeli Tezgah Sol	1600x700x850	400x500x250
EMP.E.71885-2EM-R	2 Evyeli Tezgah Sağ	1800x700x850	500x500x300
EMP.E.71885-2EM-L	2 Evyeli Tezgah Sol	1800x700x850	500x500x300
EMP.E.72085-2EM-R	2 Evyeli Tezgah Sağ	2000x700x850	500x500x300
EMP.E.72085-2EM-L	2 Evyeli Tezgah Sol	2000x700x850	500x500x300
EMP.E.71685-2EMT-R	2 Evyeli Tezgah Sağ	1600x700x850	400x500x250
EMP.E.71685-2EMT-L	2 Evyeli Tezgah Sol	1600x700x850	400x500x250
EMP.E.71885-2EMT-R	2 Evyeli Tezgah Sağ	1800x700x850	500x500x300
EMP.E.71885-2EMT-L	2 Evyeli Tezgah Sol	1800x700x850	500x500x300
EMP.E.72085-2EMT-R	2 Evyeli Tezgah Sağ	2000x700x850	500x500x300
EMP.E.72085-2EMT-L	2 Evyeli Tezgah Sol	2000x700x850	500x500x300

Raflar

2 Evyeli Tezgahlar 600 / 700 (Demonte)

Teknik Özellikler

- Paslanmaz çelik
- Tezgahlar standart olarak sırtlı üretilmektedir.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Evyje a x b x c (mm)
EMP.E.61485-2ET-R	2 Evyeli Tezgah Sağ	1400x600x850	400x500x250
EMP.E.61485-2ET-L	2 Evyeli Tezgah Sol	1400x600x850	400x500x250
EMP.E.61685-2ET-R	2 Evyeli Tezgah Sağ	1600x600x850	400x500x250
EMP.E.61685-2ET-L	2 Evyeli Tezgah Sol	1600x600x850	400x500x250
EMP.E.61885-2ET-R	2 Evyeli Tezgah Sağ	1800x600x850	500x400x250
EMP.E.61885-2ET-L	2 Evyeli Tezgah Sol	1800x600x850	500x400x250
EMP.E.62085-2ET-R	2 Evyeli Tezgah Sağ	2000x600x850	500x400x250
EMP.E.62085-2ET-L	2 Evyeli Tezgah Sol	2000x600x850	500x400x250
EMP.E.71485-2ET-R	2 Evyeli Tezgah Sağ	1400x700x850	400x500x250
EMP.E.71485-2ET-L	2 Evyeli Tezgah Sol	1400x700x850	400x500x250
EMP.E.71685-2ET-R	2 Evyeli Tezgah Sağ	1600x700x850	500x500x300
EMP.E.71685-2ET-L	2 Evyeli Tezgah Sol	1600x700x850	500x500x300
EMP.E.71885-2ET-R	2 Evyeli Tezgah Sağ	1800x700x850	500x500x300
EMP.E.71885-2ET-L	2 Evyeli Tezgah Sol	1800x700x850	500x500x300
EMP.E.72085-2ET-R	2 Evyeli Tezgah Sağ	2000x700x850	500x500x300
EMP.E.72085-2ET-L	2 Evyeli Tezgah Sol	2000x700x850	500x500x300

3 Evyeli Tezgahlar 600 - 700 (Demonte)

Teknik Özellikler

- Paslanmaz çelik
- Tezgahlar standart olarak sırtlı üretilmektedir.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Evyje a x b x c (mm)
EMP.E.61885-3E	3 Evyeli Tezgah	1800x600x850	400x500x250
EMP.E.71885-3E	3 Evyeli Tezgah	1800x700x850	500x500x300
EMP.E.72085-3E	3 Evyeli Tezgah	2000x700x850	500x500x300
EMP.E.61885-3ET	3 Evyeli Alt Rafı Tezgah	1800x600x850	400x500x250
EMP.E.71885-3ET	3 Evyeli Alt Rafı Tezgah	1800x700x850	500x500x300
EMP.E.72085-3ET	3 Evyeli Alt Rafı Tezgah	2000x700x850	500x500x300

Duvar Rafları Ayarlanabilir (Demonte) 30-40'lık Seri



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.ET1.3080	Duvar Rafı	800x300	EMP.ET1.4080	Duvar Rafı	800x400
EMP.ET1.30100	Duvar Rafı	1000x300	EMP.ET1.40100	Duvar Rafı	1000x400
EMP.ET1.30120	Duvar Rafı	1200x300	EMP.ET1.40120	Duvar Rafı	1200x400
EMP.ET1.30140	Duvar Rafı	1400x300	EMP.ET1.40140	Duvar Rafı	1400x400
EMP.ET1.30160	Duvar Rafı	1600x300	EMP.ET1.40160	Duvar Rafı	1600x400
EMP.ET1.30180	Duvar Rafı	1800x300	EMP.ET1.40180	Duvar Rafı	1800x400
EMP.ET1.30200	Duvar Rafı	2000x300	EMP.ET1.40200	Duvar Rafı	2000x400

Duvar Rafları Ayarlanabilir (Demonte) 30-40'lık Seri



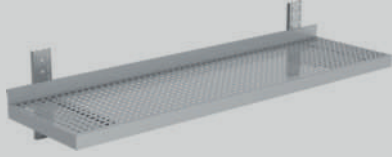
Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.ET2.3080	Duvar Rafı	800x300	EMP.ET2.4080	Duvar Rafı	800x400
EMP.ET2.30100	Duvar Rafı	1000x300	EMP.ET2.40100	Duvar Rafı	1000x400
EMP.ET2.30120	Duvar Rafı	1200x300	EMP.ET2.40120	Duvar Rafı	1200x400
EMP.ET2.30140	Duvar Rafı	1400x300	EMP.ET2.40140	Duvar Rafı	1400x400
EMP.ET2.30160	Duvar Rafı	1600x300	EMP.ET2.40160	Duvar Rafı	1600x400
EMP.ET2.30180	Duvar Rafı	1800x300	EMP.ET2.40180	Duvar Rafı	1800x400
EMP.ET2.30200	Duvar Rafı	2000x300	EMP.ET2.40200	Duvar Rafı	2000x400

Duvar Rafları Ayarlanabilir (Demonte) 30-40'lık Seri



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.ET3.3080	Duvar Rafı	800x300	EMP.ET3.4080	Duvar Rafı	800x400
EMP.ET3.30100	Duvar Rafı	1000x300	EMP.ET3.40100	Duvar Rafı	1000x400
EMP.ET3.30120	Duvar Rafı	1200x300	EMP.ET3.40120	Duvar Rafı	1200x400
EMP.ET3.30140	Duvar Rafı	1400x300	EMP.ET3.40140	Duvar Rafı	1400x400
EMP.ET3.30160	Duvar Rafı	1600x300	EMP.ET3.40160	Duvar Rafı	1600x400
EMP.ET3.30180	Duvar Rafı	1800x300	EMP.ET3.40180	Duvar Rafı	1800x400
EMP.ET3.30200	Duvar Rafı	2000x300	EMP.ET3.40200	Duvar Rafı	2000x400

Duvar Rafları Perfore Ayarlanabilir (Demonte) 30-40'lık Seri



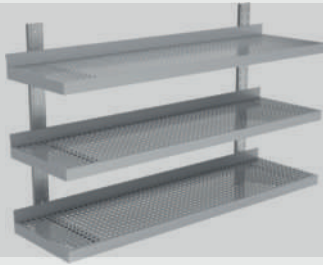
Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.ETP1.3080	Duvar Rafi	800x300	EMP.ETP1.4080	Duvar Rafi	800x400
EMP.ETP1.30100	Duvar Rafi	1000x300	EMP.ETP1.40100	Duvar Rafi	1000x400
EMP.ETP1.30120	Duvar Rafi	1200x300	EMP.ETP1.40120	Duvar Rafi	1200x400
EMP.ETP1.30140	Duvar Rafi	1400x300	EMP.ETP1.40140	Duvar Rafi	1400x400
EMP.ETP1.30160	Duvar Rafi	1600x300	EMP.ETP1.40160	Duvar Rafi	1600x400
EMP.ETP1.30180	Duvar Rafi	1800x300	EMP.ETP1.40180	Duvar Rafi	1800x400
EMP.ETP1.30200	Duvar Rafi	2000x300	EMP.ETP1.40200	Duvar Rafi	2000x400

Duvar Rafları Perfore Ayarlanabilir (Demonte) 30-40'lık Seri



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.ETP2.3080	Duvar Rafi	800x300	EMP.ETP2.4080	Duvar Rafi	800x400
EMP.ETP2.30100	Duvar Rafi	1000x300	EMP.ETP2.40100	Duvar Rafi	1000x400
EMP.ETP2.30120	Duvar Rafi	1200x300	EMP.ETP2.40120	Duvar Rafi	1200x400
EMP.ETP2.30140	Duvar Rafi	1400x300	EMP.ETP2.40140	Duvar Rafi	1400x400
EMP.ETP2.30160	Duvar Rafi	1600x300	EMP.ETP2.40160	Duvar Rafi	1600x400
EMP.ETP2.30180	Duvar Rafi	1800x300	EMP.ETP2.40180	Duvar Rafi	1800x400
EMP.ETP2.30200	Duvar Rafi	2000x300	EMP.ETP2.40200	Duvar Rafi	2000x400

Duvar Rafları Perfore Ayarlanabilir (Demonte) 30-40'lık Seri



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.ETP3.3080	Duvar Rafi	800x300	EMP.ETP3.4080	Duvar Rafi	800x400
EMP.ETP3.30100	Duvar Rafi	1000x300	EMP.ETP3.40100	Duvar Rafi	1000x400
EMP.ETP3.30120	Duvar Rafi	1200x300	EMP.ETP3.40120	Duvar Rafi	1200x400
EMP.ETP3.30140	Duvar Rafi	1400x300	EMP.ETP3.40140	Duvar Rafi	1400x400
EMP.ETP3.30160	Duvar Rafi	1600x300	EMP.ETP3.40160	Duvar Rafi	1600x400
EMP.ETP3.30180	Duvar Rafi	1800x300	EMP.ETP3.40180	Duvar Rafi	1800x400
EMP.ETP3.30200	Duvar Rafi	2000x300	EMP.ETP3.40200	Duvar Rafi	2000x400

Sebze Yıkama Tezgahları

Teknik Özellikler
- Paslanmaz çelik



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.SY.71285	Sebze Yıkama Tezgahı	1200x700x850
EMP.SY.71485	Sebze Yıkama Tezgahı	1400x700x850

Duvar Dolapları 30luk Seri (Sürgü Kapaklı)

Teknik Özellikler
- Paslanmaz çelik



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.DDS.3120	Duvar Dolabı (Sürgü Kapaklı)	1200x300x600
EMP.DDS.3140	Duvar Dolabı (Sürgü Kapaklı)	1400x300x600
EMP.DDS.3160	Duvar Dolabı (Sürgü Kapaklı)	1600x300x600
EMP.DDS.3180	Duvar Dolabı (Sürgü Kapaklı)	1800x300x600
EMP.DDS.3200	Duvar Dolabı (Sürgü Kapaklı)	2000x300x600

Duvar Dolapları 40'lık Seri (Sürgü Kapaklı)

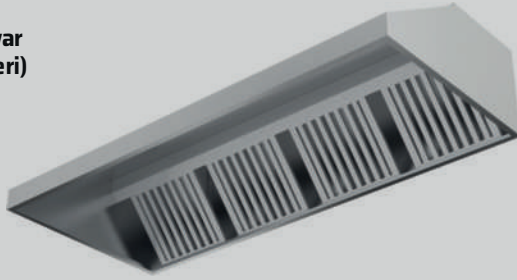
Teknik Özellikler
- Paslanmaz çelik



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)
EMP.DDS.4120	Duvar Dolabı (Sürgü Kapaklı)	1200x400x600
EMP.DDS.4140	Duvar Dolabı (Sürgü Kapaklı)	1400x400x600
EMP.DDS.4160	Duvar Dolabı (Sürgü Kapaklı)	1600x400x600
EMP.DDS.4180	Duvar Dolabı (Sürgü Kapaklı)	1800x400x600
EMP.DDS.4200	Duvar Dolabı (Sürgü Kapaklı)	2000x400x600

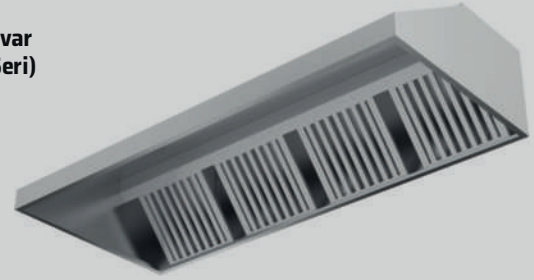
Davlumbazlar Duvar Tip Filtreli (400 Seri)

Teknik Özellikler
- Paslanmaz çelik



Davlumbazlar Duvar Tip Filtreli (500 Seri)

Teknik Özellikler
- Paslanmaz çelik

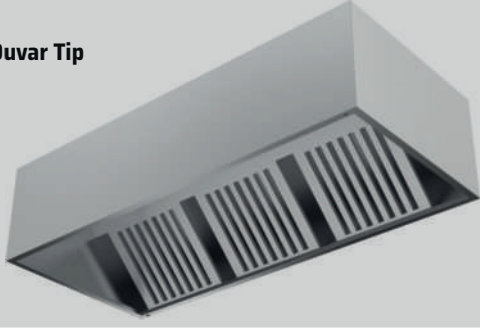


Kod	Ebatlar a x b x c (mm)	Filtre
EMP.DDVLK.1074	1000x700x400	1 Filtre
EMP.DDVLK.1574	1500x700x400	2 Filtre
EMP.DDVLK.2074	2000x700x400	3 Filtre
EMP.DDVLK.2574	2500x700x400	4 Filtre
EMP.DDVLK.3074	3000x700x400	5 Filtre
EMP.DDVLK.3574	3500x700x400	6 Filtre
EMP.DDVLK.4074	4000x700x400	6 Filtre
EMP.DDVLK.4574	4500x700x400	8 Filtre
EMP.DDVLK.5074	5000x700x400	8 Filtre
EMP.DDVLK.1094	1000x900x400	1 Filtre
EMP.DDVLK.1594	1500x900x400	2 Filtre
EMP.DDVLK.2094	2000x900x400	3 Filtre
EMP.DDVLK.2594	2500x900x400	4 Filtre
EMP.DDVLK.3094	3000x900x400	5 Filtre
EMP.DDVLK.3594	3500x900x400	6 Filtre
EMP.DDVLK.4094	4000x900x400	6 Filtre
EMP.DDVLK.4594	4500x900x400	8 Filtre
EMP.DDVLK.5094	5000x900x400	8 Filtre
EMP.DDVLK.10114	1000x1100x400	1 Filtre
EMP.DDVLK.15114	1500x1100x400	2 Filtre
EMP.DDVLK.20114	2000x1100x400	3 Filtre
EMP.DDVLK.25114	2500x1100x400	4 Filtre
EMP.DDVLK.30114	3000x1100x400	5 Filtre
EMP.DDVLK.35114	3500x1100x400	6 Filtre
EMP.DDVLK.40114	4000x1100x400	6 Filtre
EMP.DDVLK.45114	4500x1100x400	8 Filtre
EMP.DDVLK.50114	5000x1100x400	8 Filtre

Kod	Ebatlar a x b x c (mm)	Filtre
EMP.DDVLK.1075	1000x700x500	1 Filtre
EMP.DDVLK.1575	1500x700x500	2 Filtre
EMP.DDVLK.2075	2000x700x500	3 Filtre
EMP.DDVLK.2575	2500x700x500	4 Filtre
EMP.DDVLK.3075	3000x700x500	5 Filtre
EMP.DDVLK.3575	3500x700x500	6 Filtre
EMP.DDVLK.4075	4000x700x500	6 Filtre
EMP.DDVLK.4575	4500x700x500	8 Filtre
EMP.DDVLK.5075	5000x700x500	8 Filtre
EMP.DDVLK.1095	1000x900x500	1 Filtre
EMP.DDVLK.1595	1500x900x500	2 Filtre
EMP.DDVLK.2095	2000x900x500	3 Filtre
EMP.DDVLK.2595	2500x900x500	4 Filtre
EMP.DDVLK.3095	3000x900x500	5 Filtre
EMP.DDVLK.3595	3500x900x500	6 Filtre
EMP.DDVLK.4095	4000x900x500	6 Filtre
EMP.DDVLK.4595	4500x900x500	8 Filtre
EMP.DDVLK.5095	5000x900x500	8 Filtre
EMP.DDVLK.10115	1000x1100x500	1 Filtre
EMP.DDVLK.15115	1500x1100x500	2 Filtre
EMP.DDVLK.20115	2000x1100x500	3 Filtre
EMP.DDVLK.25115	2500x1100x500	4 Filtre
EMP.DDVLK.30115	3000x1100x500	5 Filtre
EMP.DDVLK.35115	3500x1100x500	6 Filtre
EMP.DDVLK.40115	4000x1100x500	6 Filtre
EMP.DDVLK.45115	4500x1100x500	8 Filtre
EMP.DDVLK.50115	5000x1100x500	8 Filtre

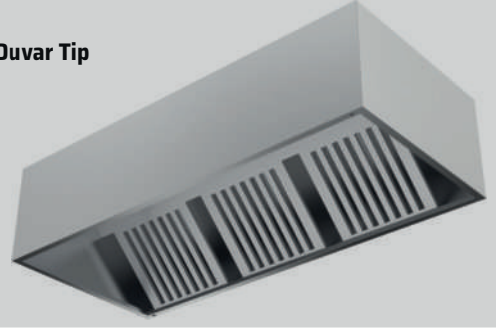
Kutu Davlumbazlar Duvar Tip Filtreli (400 Seri)

Teknik Özellikler
- Paslanmaz çelik



Kutu Davlumbazlar Duvar Tip Filtreli (500 Seri)

Teknik Özellikler
- Paslanmaz çelik

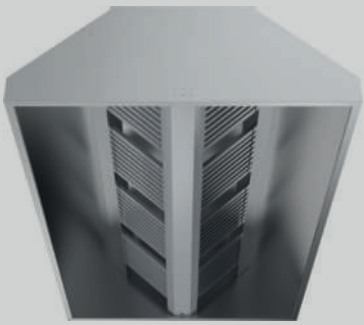


Kod	Ebatlar a x b x c (mm)	Filtre
EMP.DDVLD.1094	1000x900x400	1 Filtre
EMP.DDVLD.1594	1500x900x400	2 Filtre
EMP.DDVLD.2094	2000x900x400	3 Filtre
EMP.DDVLD.2594	2500x900x400	4 Filtre
EMP.DDVLD.3094	3000x900x400	5 Filtre
EMP.DDVLD.3594	3500x900x400	6 Filtre
EMP.DDVLD.4094	4000x900x400	6 Filtre
EMP.DDVLD.4594	4500x900x400	8 Filtre
EMP.DDVLD.5094	5000x900x400	8 Filtre
EMP.DDVLD.10114	1000x1100x400	1 Filtre
EMP.DDVLD.15114	1500x1100x400	2 Filtre
EMP.DDVLD.20114	2000x1100x400	3 Filtre
EMP.DDVLD.25114	2500x1100x400	4 Filtre
EMP.DDVLD.30114	3000x1100x400	5 Filtre
EMP.DDVLD.35114	3500x1100x400	6 Filtre
EMP.DDVLD.40114	4000x1100x400	6 Filtre
EMP.DDVLD.45114	4500x1100x400	8 Filtre
EMP.DDVLD.50114	5000x1100x400	8 Filtre

Kod	Ebatlar a x b x c (mm)	Filtre
EMP.DDVLD.1095	1000x900x500	1 Filtre
EMP.DDVLD.1595	1500x900x500	2 Filtre
EMP.DDVLD.2095	2000x900x500	3 Filtre
EMP.DDVLD.2595	2500x900x500	4 Filtre
EMP.DDVLD.3095	3000x900x500	5 Filtre
EMP.DDVLD.3595	3500x900x500	6 Filtre
EMP.DDVLD.4095	5000x900x500	6 Filtre
EMP.DDVLD.4595	4500x900x500	8 Filtre
EMP.DDVLD.5095	5000x900x500	8 Filtre
EMP.DDVLD.10115	1000x1100x500	1 Filtre
EMP.DDVLD.15115	1500x1100x500	2 Filtre
EMP.DDVLD.20115	2000x1100x500	3 Filtre
EMP.DDVLD.25115	2500x1100x500	4 Filtre
EMP.DDVLD.30115	3000x1100x500	5 Filtre
EMP.DDVLD.35115	3500x1100x500	6 Filtre
EMP.DDVLD.40115	4000x1100x500	6 Filtre
EMP.DDVLD.45115	4500x1100x500	8 Filtre
EMP.DDVLD.50115	5000x1100x500	8 Filtre

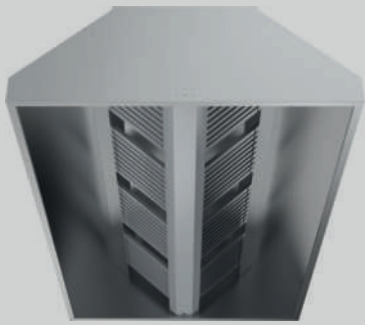
Davlumbazlar Orta Tip Filtreli

Teknik Özellikler
- Paslanmaz çelik



Davlumbazlar Orta Tip Filtreli

Teknik Özellikler
- Paslanmaz çelik



Kod	Ebatlar a x b x c (mm)	Filtre
EMP.ODVL.10194-M	1000x1970x400	2 Filtre
EMP.ODVL.15194-M	1500x1970x400	4 Filtre
EMP.ODVL.20194-M	2000x1970x400	6 Filtre
EMP.ODVL.25194-M	2500x1970x400	8 Filtre
EMP.ODVL.30194-M	3000x1970x400	10 Filtre
EMP.ODVL.35194-M	3500x1970x400	12 Filtre
EMP.ODVL.40194-M	4000x1970x400	12 Filtre
EMP.ODVL.45194-M	4500x1970x400	16 Filtre
EMP.ODVL.50194-M	5000x1970x400	16 Filtre
EMP.ODVL.10244-M	1000x2470x400	2 Filtre
EMP.ODVL.15244-M	1500x2470x400	4 Filtre
EMP.ODVL.20244-M	2000x2470x400	6 Filtre
EMP.ODVL.25244-M	2500x2470x400	8 Filtre
EMP.ODVL.30244-M	3000x2470x400	10 Filtre
EMP.ODVL.35244-M	3500x2470x400	12 Filtre
EMP.ODVL.40244-M	4000x2470x400	12 Filtre
EMP.ODVL.45244-M	4500x2470x400	16 Filtre
EMP.ODVL.50244-M	5000x2470x400	16 Filtre

Kod	Ebatlar a x b x c (mm)	Filtre
EMP.ODVL.10195-M	1000x1970x500	2 Filtre
EMP.ODVL.15195-M	1500x1970x500	4 Filtre
EMP.ODVL.20195-M	2000x1970x500	6 Filtre
EMP.ODVL.25195-M	2500x1970x500	8 Filtre
EMP.ODVL.30195-M	3000x1970x500	10 Filtre
EMP.ODVL.35195-M	3500x1970x500	12 Filtre
EMP.ODVL.40195-M	4000x1970x500	12 Filtre
EMP.ODVL.45195-M	4500x1970x500	16 Filtre
EMP.ODVL.50195-M	5000x1970x500	16 Filtre
EMP.ODVL.10245-M	1000x2470x500	2 Filtre
EMP.ODVL.15245-M	1500x2470x500	4 Filtre
EMP.ODVL.20245-M	2000x2470x500	6 Filtre
EMP.ODVL.25245-M	2500x2470x500	8 Filtre
EMP.ODVL.30245-M	3000x2470x500	10 Filtre
EMP.ODVL.35245-M	3500x2470x500	12 Filtre
EMP.ODVL.40245-M	4000x2470x500	12 Filtre
EMP.ODVL.45245-M	4500x2470x500	16 Filtre
EMP.ODVL.50245-M	5000x2470x500	16 Filtre

İTHAL ÜRÜNLER

• Şişe Soğutucular	103
• Buz Makineleri	103
• Kar Buz Makineleri	103
• Soğutmalı Teşhir Ürünleri	103
• Isıtmalı Teşhir Ürünleri	103
• Soğutmalı Suşi Teşhir Dolapları	104
• Espresso Kahve Makineleri	104
• Süt Soğutma Dolabı	104
• Otomatik Hamur Açma Makinesi	104
• Filtre Kahve Makineleri	104
• Sıcak Çikolata Makineleri	104
• Bar Blender	105
• Portakal Sıkma Makineleri	105
• Katı Meyve Presleri	105
• Hız Kontrollü Mikserler	105
• Çorbalıklar	106
• Elektrikli Döner Kesme Bıçakları	106
• Hızlı Pişirme Fırınları	106
• İndüksiyon Ocakları	106
• Mikrodalga Fırınlar	106
• El Blenderları	107
• Gıda Dilimleme Makineleri	107
• Hamburger Presi	107
• Reşo ve Reşo Alt Standları	107
• Ankastre İndüksiyon Ocağı	107
• Yuvarlak Çorbalık ve Yuvarlak Çorbalık Alt Standı	107-108
• Yuvarlak İndüksiyon Ocak	108
• Yuvarlak Kapak Çorbalık	108
• Roll Top Kapak Chafing Dish	108
• Süt, Kahve ve İçecek Dispenserleri	108

Şişe Soğutucular**Teknik Özellikler**

- 220V - 230V -1 +N - 50 60 Hz elektrik gücü.
- PVC kaplı galvaniz sac.
- CFC Free soğutma gazı: R 134A / R 404A
- Dış ortam sıcaklığı: +32 °C
- Fanlı soğutma.
- Dijital termometre ve termostat.
- Otomatik defrost.
- Kapılarda kilit.
- Özel kapı menteşe sistemi.
- Temizlenebilir ve sökülebilir manyetik kapı contası.
- Çarpma Kapaklı.
- Çalışma Sıcaklığı: 2/10 °C

**Buz Makineleri****Teknik Özellikler**

- Alüminyum panelli bakır borulu evaporatör.
- Kayar kapı.
- Paslanmaz çelik gövde.

JP.250

- 250 kg buz kapasitesi.
- 160 kg depo haznesi.

JP.300

- 300 kg buz kapasitesi.
- 160 kg depo haznesi.

JP.450

- 450 kg buz kapasitesi.
- 160 kg depo haznesi.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Güç (kw)	Kapasite (lt)
JP.SS.2	2 Kapılı Şişe Soğutucu	920x500x870	42	0.26	208
JP.SS.3	3 Kapılı Şişe Soğutucu	1380x500x870	52	0.30	310

Buz Makineleri**Teknik Özellikler**

- Alüminyum panelli bakır borulu evaporatör.
- Kayar kapı.
- Paslanmaz çelik gövde.

JP.30

- 30 kg buz kapasitesi.
- 15 kg depo haznesi.

JP.50

- 50 kg buz kapasitesi.
- 20 kg depo haznesi.

JP.90

- 90 kg buz kapasitesi.
- 35 kg depo haznesi.

JP.125

- 125 kg buz kapasitesi.
- 60 kg depo haznesi.

JP.175

- 175 kg buz kapasitesi.
- 75 kg depo haznesi.

**Kar Buz Makineleri****Teknik Özellikler**

- Alüminyum panelli bakır borulu evaporatör.
- Kayar kapı.
- Paslanmaz çelik gövde.

JP.85-K

- 85 kg buz kapasitesi.
- 20 kg depo haznesi.

JP.150-K

- 150 kg buz kapasitesi.
- 150 kg depo haznesi.

JP.200-K

- 200 kg buz kapasitesi.
- 220 kg depo haznesi.

JP.400-K

- 400 kg buz kapasitesi.
- 400 kg depo haznesi.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Kapasite (kg)
JP.30	Buz Makinesi	405x515x750	40	0.16	30
JP.50	Buz Makinesi	465x595x795	58	0.22	50
JP.90	Buz Makinesi	715x595x945	69	0.4	90
JP.125	Buz Makinesi	715x700x1050	89	0.53	125
JP.175	Buz Makinesi	860x700x1050	95	0.63	175

Soğutmalı Teşhir Üniteleri**Teknik Özellikler**

- 220V / 50 Hz elektrik gücü.
- Çalışma aralığı 0 °C +12 °C
- R-134 A soğutucu gaz.
- Led aydınlatma.
- Çift cam.
- Ayarlanabilir 2 adet raf.
- Dijital sıcaklık kontrolü.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Kapasite (lt)
JP.120.S	Soğutmalı Teşhir Ünitesi	702x568x686	64	0.20	0.16	120
JP.160.S	Soğutmalı Teşhir Ünitesi	880x568x686	71	0.30	0.16	160

Isıtmalı Teşhir Üniteleri**Teknik Özellikler**

- 220V - 50 Hz Enerji.
- Led aydınlatma.
- Ayarlanabilir ısı kontrol.
- Ayarlanabilir 3 adet raf.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Kapasite (lt)
JP.120.I	Isıtmalı Teşhir Ünitesi	678x578x670	48	0.20	1.1	120
JP.160.I	Isıtmalı Teşhir Ünitesi	857x578x670	56	0.30	1.5	160

Soğutmalı Suşhi Teşhir Dolapları**Teknik Özellikler**

- 220V - 230V -1 +N -50 60 Hz elektrik gücü.
- -1/+1 °C çalışma ısısı.
- Temperli bombe cam.
- Açılabilir ve kolay temizlenebilir cam.
- Led aydınlatma.
- Dijital termometre ve termostat.
- Otomatik defrost.
- Üstten ilave soğutma sistemi.
- EASYCLEAN TRAYS SYSTEM® hijyenik kullanım sağlar.

**Espresso Kahve Makineleri****Teknik Özellikler**

- Tamamı dokunmatik dijital panel
- Tek dokunuşla espresso, cappucino, latte yapabilme özelliği
- Otomatik yıkama özellikli demleme sistemi
- Su kaynağından otomatik su alabilme
- 750 g kapasiteli geniş kahve çekirdeği haznesi
- 2 lt kapasiteli geniş posa haznesi.

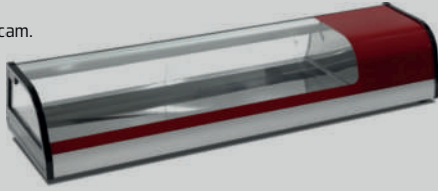


Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Güç (kw)	Kapasite (gn 1/3)
JP.STD-6	Soğutmalı Sushi Teşhir Dolabı	1447x387x240	49	0.13	6
JP.STD-8	Soğutmalı Sushi Teşhir Dolabı	1797x387x240	52	0.13	8

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Güç (kw)
JP.CPC-A-6	Tam Otomatik Espresso Kahve Makinesi	450x302x625	24	1.4

Soğutmalı Suşhi Teşhir Dolapları**Teknik Özellikler**

- 220V - 230V -1 +N -50 60 Hz elektrik gücü.
- -1/+1 °C çalışma ısısı.
- Temperli bombe cam.
- Açılabilir ve kolay temizlenebilir cam.
- Led aydınlatma.
- Dijital termometre ve termostat.
- Otomatik defrost.

**Süt Soğutma Dolabı****Teknik Özellikler**

- 1+1 litre tetrapak ambalaj sütü +5 °C'de saklamak için tasarlanmıştır.
- Çift taraflı kullanabilme imkanı.
- Elektrik girişi: 220V- 1N



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Kapasite
EMP.SCR.140	Suşhi Teşhir Ünitesi	1400x400x250	31	125	2	6x1/3
EMP.SCR.180	Suşhi Teşhir Ünitesi	1740x400x250	36	170	2.2	8x1/3

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Güç (kw)
JP.MC.01	Süt Soğutma Dolabı	200x250x320	3	0.7

Otomatik Hamur Açma Makinesi**Teknik Özellikler**

- 2 sabit ve 2 döner silindir.
- Hamur kalınlığı 0,3 - 35 mm arasında ayarlanabilir.
- Acil stop anahtar.
- Ek hamur için destek standı.
- Her iki tarafta motorlu taşıma bantları.
- Kolay temizlenir.
- Katlanabilir bant sistemi.

**Filtre Kahve Makineleri****Teknik Özellikler**

- 220V 50 Hz enerji.
- 5 dakika içinde kaynatma süresi.
- Tank kapasitesi: 1,7 Litre.
- Cezve kapasitesi: 1,7 Litre.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Kapasite (lt)
JP.FK.01	Filtre Kahve Makinesi Filter Coffee Machine	205x410x450	6	0.04	1.96	1.7

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Güç (kw)	Bant Ölçüsü (mm)
JP.HA520L	Otomatik Hamur Açma Makinesi	2950x880x1170	240	0.75	2400x500

Sıcak Çikolata Makineleri**Teknik Özellikler**

- 220V 50 Hz enerji.
- 0/85 °C termostat kontrol ünitesi.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Kapasite (lt)
JP.SC.01	Sıcak Çikolata Makinesi	410x280x580	3	0.06	1	10

Bar Blenderi**Teknik Özellikler**

- 220V 50-60 Hz çalışma gücü.
- Çelik dişli.
- Titanyum bıçak.
- Buz kırabilme özelliği.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Kapasite (lt)
JP.BB.01	Bar Blenderi	200x225x511	5	0.02	1.5	2

Bar Blenderi**Teknik Özellikler**

- Günlük kullanım için uygun mekanik kontrol paneli.
- Dayanıklı polikarbon hazne.
- Çelik bıçaklar.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Kapasite (lt)
TRP.BB.01	Bar Blenderi	200x230x490	5	0.03	1.5	2

Katı Meyve Presleri**Teknik Özellikler**

- 220 - 240V - 430 W motor gücü.
- Otomatik posa atım sistemi.
- Turbo düğmesi.
- 6300 d/dk
- Paslanmaz çelik gövde.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Kapasite (lt)
JP.KM.01	Katı Meyve Presi	205x310x360	4	0.04	0.03	1

Portakal Sıkma Makineleri**Teknik Özellikler**

- 220V - 1800 d/dk devir gücü.
- Sessiz,yüksek performanslı,enerji tasarruflu çalışma imkanı.
- Paslanmaz çelik gövde.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Kapasite (lt)
JP.PR.01	Portakal Sıkma Makinesi	260x254x470	9	0.03	0.18	220

Portakal Sıkma Makineleri**Teknik Özellikler**

- 220V - 980 d/dk devir gücü.
- Sessiz,yüksek performanslı,enerji tasarruflu çalışma imkanı.
- Paslanmaz çelik gövde ve sıcakak haznesi.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Kapasite (lt)
JP.PR.02	Portakal Sıkma Makinesi Paslanmaz Çelik	280x200x470	9	0.03	0.23	340

Portakal Sıkma Makineleri

Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Kapasite (lt)
JP.PR.03	Portakal Sıkma Makinesi	280x200x470	9	0.03	110

Hız Kontrollü Mikserler**Teknik Özellikler**

- 220V 50 Hz Enerji.
- Çıkarılabilir paslanmaz çelik kazan.
- Hijyenik ve emniyetli kullanım.
- 1 adet çırpma teli.
- 1 adet hamur baltası.
- 1 adet çırpma paleti.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Kapasite (lt)
JP.MK.107	Hız Kontrollü Mikser	415x250x410	17	0.04	0.32	7

Hız Kontrollü Mikserler**Teknik Özellikler**

- 220V 50 Hz Enerji.
- Çıkarılabilir paslanmaz çelik kazan.
- Hijyenik ve emniyetli kullanım.
- 1 adet çırpma teli.
- 1 adet hamur baltası.
- 1 adet çırpma paleti.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Kapasite (lt)
JP.MK.20	3 Hızlı Mikser	420x520x760	80	0.17	0.75	20

Çorbalık (Paslanmaz Gövdeli)**Teknik Özellikler**

- 220V 50 Hz çalışma gücü.
- Çıkarılabilir paslanmaz çelik iç hazne.
- Hijyenik ve emniyetli kullanım.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Kapasite (lt)
JP.CRP.01-P	Çorbalık - Paslanmaz Gövdeli	360x355x200	17	0.03	0.4	10

Çorbalık (Statik Boyalı)**Teknik Özellikler**

- 220V 50 Hz çalışma gücü.
- Çıkarılabilir paslanmaz çelik iç hazne.
- Hijyenik ve emniyetli kullanım.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Kapasite (lt)
JP.CRP.01	Çorbalık Statik Boyalı	360x400x200	18	0.03	0.4	8

Elektrikli Döner Kesme Bıçakları**Teknik Özellikler**

- 220V - 2200 D/Dk motor gücü.
- Bıçak çapı: 100 mm
- Kesme kalınlığı: 0 ~ 8 mm
- Bıçak bileme aparatı.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)
JP.100E	Elektrikli Döner Kesme Bıçağı	113x190x150	3	0.05	0.23
JP.D.01	Düz Bıçak	Ø10			
JP.T.01	Tırtırlı Bıçak	Ø10			

Mikrodalga Fırınlar**Teknik Özellikler**

- 220V 50 Hz enerji
- 25 lt kapasite.
- Dokunmatik-Led ışıklı kontrol ekranı.
- Paslanmaz çelik iç ve dış çerçeve.
- Farklı çalışma seviyeleri.
- 10-8 dk ayarlı zamanlayıcı.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)
JP.MD.01	Mikrodalga Fırın (Endüstriyel Tip)	511x421x285	25	0.06	1

Hızlı Pişirme Fırınları**Teknik Özellikler**

- Pişirme süresini %80'e kadar azaltır.
- Ön pişirme için ideal.
- 5" dokunmatik ekran.
- Ayarlanabilir fan (10-100%)
- USB girişi.
- 1024 adet tarif saklama hafızası.
- Kolay temizlenebilir.
- Elektrik Bağlantısı: 230 Volt / 1L / 50 Hz



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Kapasite (lt)
JP.HPF.01	Hızlı Pişirme Fırını Dokunmatik	460x603x681	88	0.18	3.3	17

İndüksiyon Ocaklar**Teknik Özellikler**

- 220V / 50 Hz enerji
- Seramik tabla.
- Zaman ayarlı kontrol panosu.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)
JP.IDW.02	İndüksiyon Wok Ocağı	340x440x120	8	0.02	0.5 - 3

İndüksiyon Ocaklar**Teknik Özellikler**

- 220V / 50 Hz enerji
- Seramik tabla.
- Zaman ayarlı kontrol panosu.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)
JP.ID.01	İndüksiyon Ocağı	340x440x120	8	0.02	0.5 - 3

İndüksiyon Ocaklar**Teknik Özellikler**

- 220V / 50 Hz enerji
- Seramik tabla.
- Zaman ayarlı kontrol panosu.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)
JP.ID01-A	Ankastre İndüksiyon Ocağı	430x326x110	6	0.02	3.5

El Blenderleri

Teknik Özellikler

- JP.BLE.01
 - Mikser Uzunluğu: 250 mm
 - Kesici Uzunluğu: 200 mm
 - Motor Gücü: 350 Watt
 - Motor Devri: 4000-16000 rpm
 JP.BLE.02
 - Mikser Uzunluğu: 250 mm
 - Kesici Uzunluğu: 250 mm
 - Motor Gücü: 500 Watt
 - Motor Devri: 4000-16000 rpm



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Kapasite (lt)
JP.BLE.01	El Blenderi 20 cm (Çırpıcı ve Kesici)	93x163x560	3.4	0.02	350	20-40
JP.BLE.02	El Blenderi 25 cm (Çırpıcı ve Kesici)	93x163x560	4.5	0.04	500	20-100

Gıda Dilimleme Makineleri

Teknik Özellikler

- 220V - 50 Hz Elektrik bağlantısı.
 - Hijyenik ve paslanmaz gövde.
 - Anodiz alüminyumdan imal.
 - Bıçak bileme aparatı.
 - Ayarlanabilir kesme kalınlığı.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)	Güç (kw)	Bıçak Çapı (mm)
JP.GD.220	Gıda Dilimleme Makinesi	410x400x350	12	0.06	0.21	220
JP.GD.250	Gıda Dilimleme Makinesi	535x475x490	16	0.12	0.24	250
JP.GD.300	Gıda Dilimleme Makinesi	575x412x460	16	0.11	0.27	300

Hamburger Presi

Teknik Özellikler

- 130 mm et kesme çapı.
 - Paslanmaz çelik gövde.



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)	Ağırlık (kg)	Net (m³)
JP.HM.01	Hamburger Presi	275x220x295	8	0.22

Dikdörtgen Reşo



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)
JP.CHF.01	Dikdörtgen Reşo 1/1 Gn Cam Kapak İndüksiyon Taban	275x220x295

Dikdörtgen Reşo Alt Standı



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)
JP.CHF.01A	Dikdörtgen Reşo Alt Standı 1/1 Gn	275x220x295

Kare Reşo



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)
JP.CHF.02	Kare Reşo 2/3 Gn Cam Kapak İndüksiyon Taban	275x220x295

Kare Reşo



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)
JP.CHF.02A	Kare Reşo Alt Standı 2/3 Gn	275x220x295

Ankastre İndüksiyon Ocağı



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)
JP.ID01-A	Ankastre İndüksiyon Ocağı	430x326x110

Yuvarlak Çorbalık



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)
JP.CHF.03	Yuvarlak Çorbalık 12 Lt Cam Kapak İndüksiyon Taban	275x220x295

Yuvarlak Çorbalık Alt Standı



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)
JP.CHF.03A	Yuvarlak Çorbalık Alt Standı	275x220x295

Yuvarlak İndüksiyon Ocak



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)
JP.RZ5.01	Yuvarlak İndüksiyon Ocak 800W	275x220x295

Yuvarlak Kapak Çorbalık



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)
JP.CHF.05	Yuvarlak Kapak Çorbalık	520x485x470

Roll Top Kapak Chafing Dish



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)
JP.CHF.04	Roll Top Kapak Chafing Dish	640x490x440

Süt Dispenseri



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)
JP.DSP.01	Süt Dispenseri 6 lt.	242x275x435

Kahve Dispenseri



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)
JP.DSP.02	Kahve Dispenseri 19 lt.	364x364x580

İçecek Dispenseri



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)
JP.DSP.03	İçecek Dispenseri 12 lt.	364x364x460

İçecek Dispenseri



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)
JP.DSP.04	İçecek Dispenseri 12 lt.	270x360x530

Çiftli İçecek Dispenseri



Kod	Ürün Adı	Ebatlar a x b x c (mm)
JP.DPS.04A	Çiftli İçecek Dispenseri 2x8 lt.	580x360x590



UTA PROJE ENDÜSTRİYEL MUTFAK

İLETİŞİM

İvedikköy Mahallesi 1563 Cadde 15BE/5 AGM İş Merkezi

Y.mahalle/ANKARA

0533 458 48 05

info@utamutfak.com