#mutfağınızıçinherşey

# VELAR
## GASTRO



www.velargastro.com.tr




# HAZIRLIK EKİPMANLARI

## PREPARATION EQUIPMENT

# HAMUR YOĞURMA MAKİNELERİ
## DOUGH KNEADING MACHINES




| Kod<br>Code | Ürün Adı<br>Description | Ebatlar<br>Dimension<br>a x b x c (mm) | Ağırlık<br>Weight<br>kg | Kazan Ebatları<br>Weight<br>mm | Un Kap.<br>Flour Cap.<br>kg | Kapasite<br>Capacity<br>kg |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **SM 143** | **Hamur Yoğurma Makinesi 5 kg 220V**<br>Dough Kneading Machine 5 kg 220V | **630x370x470** | **32** | **300x180** | **3** | **5** |
| **SM 103** | **Hamur Yoğurma Makinesi 10 kg 220V**<br>Dough Kneading Machine 10 kg 220V | **660x430x540** | **43** | **360x210** | **6** | **10** |
| **SM 107** | **Hamur Yoğurma Makinesi 15 kg 220V**<br>Dough Kneading Machine 15 kg 220V | **740x465x650** | **46** | **430x250** | **9** | **15** |
| **SM 104** | **Hamur Yoğurma Makinesi 25 kg 220V**<br>Dough Kneading Machine 25 kg 220V | **850x540x770** | **73** | **500x290** | **16** | **25** |
| **SM 105** | **Hamur Yoğurma Makinesi 35 kg 220V**<br>Dough Kneading Machine 35 kg 220V | **910x630x790** | **83** | **600x290** | **21** | **35** |
| **SM 105 T** | **Hamur Yoğurma Makinesi 35 kg 380V**<br>Dough Kneading Machine 35 kg 380V | **910x630x790** | **83** | **600x290** | **21** | **35** |
| **SM 106** | **Hamur Yoğurma Makinesi 50 kg 220V**<br>Dough Kneading Machine 35 kg 380V | **790x1130x980** | **135** | **750x350** | **30** | **50** |
| **SM 106 T** | **Hamur Yoğurma Makinesi 50 kg 380V**<br>Dough Kneading Machine 35 kg 380V | **790x1130x980** | **135** | **750x350** | **30** | **50** |

**Un Kapasitesi:** 1 Kg
**Flour Capacity:** 1 kg



**Un Kapasitesi:** 3 Kg
**Flour Capacity:** 3 kg



**Un Kapasitesi:** 5 Kg
**Flour Capacity:** 1 kg



| **Kod** Code | **Ürün Adı** Description | **Ebatlar** Dimension a x b x c (mm) | **Ağırlık** Weight kg | **Güç** Power kw | **Kapasite** Capacity lt |
|---|---|---|---|---|---|
| **DM-10** | **10 Litre Planet Mikser** 10 Liter Planetary Mixer | **440x360x650** | **60** | **0,37** | **10** |
| **DM-20** | **20 Litre Planet Mikser** 20 Liter Planetary Mixer | **513x405x762** | **80** | **1,1** | **20** |
| **DM-30** | **30 Litre Planet Mikser** 30 Liter Planetary Mixer | **560x600x820** | **90** | **1,5** | **30** |

- **Üç kademeli dönüş hızı**
- **Acil durum düğmesi**
- **Kase kaldırma kolu ve ara kilit**
- **304 kalite paslanmaz çelik gövde**
- **Porker, mikser ve yumurta çırpıcısı ile donatılmıştır.**
- **Un karıştırma, hamur yoğurma, yumurta ve tereyağı çırpma işlemleri için idealdir.**

- Three-speed settings
- Emergency stop button
- Bowl lift lever with safety interlock
- 304 quality stainless steel body
- Equipped with a dough hook, mixer, and egg whisk
- Ideal for mixing flour, kneading dough, and whipping eggs and butter




| **Kod** Code | **Ürün Adı** Description | **Ebatlar** Dimension a x b x c (mm) | **Ağırlık** Weight kg | **Güç** Power Watt | **Kapasite** Capacity kg |
|---|---|---|---|---|---|
| **SM 141/S15** | **El Blenderi 15 cm (Kesici)** Immersion Blender 15 (Cutter) | - | **2.5** | **150** | **10** |
| **SM 141/S25** | **El Blenderi 25 cm (Kesici)** Immersion Blender 25 (Cutter) | - | **3** | **250** | **30** |
| **SM 142/S40** | **El Blenderi 40 cm (Çırpıcı ve Kesici)** Immersion Blender 40 (Wisk Tool and Cutter) | - | **5** | **750** | **60** |
| **SM 142/S50** | **El Blenderi 50 cm (Çırpıcı ve Kesici)** Immersion Blender 50 (Wisk Tool and Cutter) | - | **5.5** | **750** | **70** |
| **SM 142/S60** | **El Blenderi 60 cm (Çırpıcı ve Kesici)** Immersion Blender 60 (Wisk Tool and Cutter) | - | **5.5** | **750** | **80** |

- **Gıda ile temas eden kısım paslanmaz çeliktir.**
  The part that comes into contact with food is made of stainless steel.

# SOĞAN DOĞRAMA MAKİNELERİ
CUTTER MIXERS




| Kod<br>Code | Ürün Adı<br>Description | Ebatlar<br>Dimension<br>a x b x c (mm) | Ağırlık<br>Weight<br>kg | Güç<br>Power<br>Watt | Kapasite<br>Capacity<br>lt |
|---|---|---|---|---|---|
| KO.SD.01 | **Soğan Doğrama Makinesi**<br>Cutter Mixer | 260x520x320 | 15,5 | 585 | 5 |
| KO.SD.02 | **Soğan Doğrama Makinesi**<br>Cutter Mixer | 300x560x320 | 16 | 585 | 8 |

- **Paslanmaz Çelik Bıçaklı Tasarım**
  Stainless Steel Blade Design







| **Kod** Code | **Ürün Adı** Description | **Ebatlar** Dimension a x b x c (mm) | **Ağırlık** Weight kg | **Güç** Power w | **Kapasite** Capacity lt |
|---|---|---|---|---|---|
| **EMB 80** | **Su Sebili(Boyalı Dış Gövde Krom İç Kazan)** Water Dispenser (Painted Outer Body and Stainless Steel Inner Tank) | **420x595x1450** | **50** | **150** | **65** |
| **EMK 80** | **Su Sebili(Krom Dış Gövde ve İç Kazan)** Water Dispenser (Stainless Steel Exterior and Inner Tank) | **420x595x1450** | **50** | **150** | **65** |

- **P.S. poliüretan yalıtımlı kapak kullanılmaktadır.**
- **Enjeksiyon baskılı poliüretan yalıtımla ısı kaybı minimum seviyededir**
- **Manuel termostat sayesinde su sıcaklığı kolaylıkla kontrol edilir.**
- **Ayarlanabilir rotil ayak sistemi ile montaj kolaylıkla yapılabilir**
- **Uzun ömürlü çevirmeli musluk sistemi bulunmaktadır.**

- P.S. A polyurethane-insulated lid is used.
- Heat loss is minimized with injection-molded polyurethane insulation.
- Water temperature can be easily controlled thanks to the manual thermostat.
- Installation is made easy with the adjustable swivel foot system.
- Equipped with a long-lasting rotary tap system.




| **Kod** Code | **Ürün Adı** Description | **Ebatlar** Dimension a x b x c (mm) | **Ağırlık** Weight kg | **Güç** Power W | **Kapasite** Capacity lt |
|---|---|---|---|---|---|
| **VLR.CM60** | **60 Bardak Çay Makinesi** 60 Cup Tea Maker | **350x215** | **2,47** | **1000** | **4,75** |
| **VLR.CM80** | **80 Bardak Çay Makinesi** 80 Cup Tea Maker | **360x240** | **2,65** | **1500** | **6,5** |
| **VLR.CM120** | **120 Bardak Çay Makinesi** 120 Cup Tea Maker | **410x275** | **3,43** | **2000** | **10** |
| **VLR.CM160** | **160 Bardak Çay Makinesi** 120 Cup Tea Maker | **425x395** | **4,3** | **2000** | **13,5** |
| **VLR.CM250** | **250 Bardak Çay Makinesi** 250 Cup Tea Maker | **500x430** | **5,75** | **2500** | **25** |

- **304 Kalite Paslanmaz Çelik Gövde**
- **Açık Rezistans**
- **Profesyonel tasarım, pratik kullanım**

- 304 Quality Stainless Steel Body
- Exposed Heating Element
- Professional design, practical use

# FİLTRE KAHVE MAKİNESİ
FILTER COFFEE MACHINE




| Kod<br>Code | Ürün Adı<br>Description | Ebatlar<br>Dimension | Ağırlık<br>Weight | Güç<br>Power | Kapasite<br>Capacity |
|---|---|---|---|---|---|
| | | a x b x c (mm) | kg | W | lt |
| **FCM-02** | **Filtre Kahve Makinesi - Çift Potlu**<br>Filter Coffee Machine - Double Pot | **205x405x455** | **-** | **2060** | **2 x 1.8** |

- **Ortalama demleme süresi: 6 – 7 dakika**
- **Kuru çalışma koruması**
- **Üst bölümde ısıtıcı mevcuttur.**
- **304 kalite paslanmaz çelik gövde**

- Average brewing time: 6–7 minutes
- Boil-dry protection
- Heater located in the upper section
- 304 quality stainless steel body

# KAHVE POSA ÇEKMECESİ
COFFEE GROUNDS DRAWER




| Kod<br>Code | Ürün Adı<br>Description | Ebatlar<br>Dimension<br>a x b x c (mm) | Ağırlık<br>Weight<br>kg | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **VSC-PSC** | **Kahve Posa Çekmecesi**<br>Coffee Knock Drawer | **250x380x90** | **4** | **-** | **-** |

# SICAK BANKET ARABALARI
## HOT BANQUET TROLLEYS







| Kod<br>Code | Ürün Adı<br>Description | Ebatlar<br>Dimension<br>a x b x c (mm) | Ağırlık<br>Weight<br>kg | Güç<br>Power<br>kw | Kapasite<br>Capacity<br>gn |
|---|---|---|---|---|---|
| **IHBT-18** | **Tek Kapı Sıcak Banket Arabası**<br>Single-Door Hot Banquet Cart | **780x880x1670** | **103** | **3.1** | **18x2/1-65 GN** |
| **IHBT-36** | **Çift Kapılı Sıcak Banket Arabası**<br>Double-Door Hot Banquet Cart | **1380x880x1670** | **185** | **3.1** | **36x2/1-65 GN** |

- **İç gövde AISI-304 , dışı ise AISI-430 kalite paslanmaz çeliktir.**
- **Poliüretan yalıtımlıdır.**
- **Tabandaki ayrı ısıtma rezistansı sayesinde nemlendirme yapabilir.**
- **Dört tarafı koruyucu kauçuk tamponludur.**
- **Sökülebilir rafları sayesinde temizliği kolaydır.**
- **Dijital termostat kontrollüdür.**

- The inner body is made of AISI 304 stainless steel, and the exterior is made of AISI 430 stainless steel.
- Insulated with polyurethane.
- Thanks to the separate heating element at the base, it can provide humidification.
- Equipped with protective rubber bumpers on all four sides.
- Easy to clean due to its removable shelves.
- Controlled by a digital thermostat.



| Kod<br>Code | Ürün Adı<br>Description | Ebatlar<br>Dimension<br>a x b x c (mm) | Ağırlık<br>Weight<br>kg | Güç<br>Power<br>kw | Kapasite<br>Capacity<br>gn |
|---|---|---|---|---|---|
| **ICBT -18** | **Tek Kapı Soğuk Banket Arabası**<br>Single-Door Cold Banquet Trolley | **800x920x1750** | **119** | **1** | **18x2/1-65 GN** |

- **İç gövde AISI-304 , dışı ise AISI-430 kalite paslanmaz çeliktir.**
- **Poliüretan yalıtımlıdır.**
- **Dört tarafı koruyucu kauçuk tamponludur.**
- **Sökülebilir rafları sayesinde temizliği kolaydır.**
- **Dijital termostat kontrollüdür.**

- The inner body is made of AISI 304 stainless steel, and the exterior is made of AISI 430 stainless steel.
- Insulated with polyurethane.
- Equipped with protective rubber bumpers on all four sides.
- Easy to clean due to its removable shelves.
- Controlled by a digital thermostat.




# BULAŞIK YIKAMA MAKİNELERİ

## DISHWASHERS





| Kod<br>Code | Ürün Adı<br>Description | Ebatlar<br>Dimension<br>a x b x c (mm) | Ağırlık<br>Weight<br>kg | Güç<br>Power<br>kw | Kapasite<br>Capacity<br>Tabak/Saat |
|---|---|---|---|---|---|
| **PBW500** | **Set Altı Bulaşık Makinesi 220V**<br>Undercounter Type Dishwasher 220V | **600x628x825** | **55** | **6** | **500** |
| **PBW1000** | **Giyotin Tipi Bulaşık Makinesi 380V**<br>Hood Type Dishwasher 380V | **690x787x1475** | **80** | **14.1** | **1000** |

- **Kontrol Paneli Kullanım Kolaylığı**
- **Durulama ve Yıkama kollarının mükemmel tasarımı**
- **3 Yıkama Programı**
- **Paslanmaz Gövde**

- Easy Usage of Control Panel
- Genuine Design of Spray Arms
- Thanks to the separate heating element at the base, it can provide humidification.
- 3 Washing Programs
- Low Cost Spare Parts



| Kod<br>Code | Ürün Adı<br>Description | Ebatlar<br>Dimension<br>a x b x c (mm) | Ağırlık<br>Weight<br>kg | Güç<br>Power<br>kw | Kapasite<br>Capacity<br>Bardak/Saat |
|---|---|---|---|---|---|
| **PBW350** | **Bardak Yıkama Makinesi 220V**<br>Glasswasher 220V | **435x492x687** | **45** | **3** | **350** |
| **PBW400** | **Bardak Yıkama Makinesi 220V**<br>Glasswasher 220V | **485x510x760** | **45** | **6** | **400** |

- **Kontrol Paneli Kullanım Kolaylığı**
- **Durulama ve Yıkama kollarının mükemmel tasarımı**
- **3 Yıkama Programı**
- **Paslanmaz Gövde**

- Easy Usage of Control Panel
- Genuine Design of Spray Arms
- Thanks to the separate heating element at the base, it can provide humidification.
- 3 Washing Programs
- Low Cost Spare Parts



# PİŞİRİCİ SERİSİ

## COOKING SERIES

# 700 SERİ • SERİES 700

Velar Gastro 700 Serisi, orta ve yüksek kapasiteli profesyonel mutfaklar için tasarlanmış kompakt, verimli ve esnek bir pişirme hattıdır.

Az yer kaplayan yapısı ve modüler tasarımı sayesinde yoğun çalışan restoranlar, kafeler ve ticari mutfaklarda güçlü performansı daha küçük
bir alanda sunar.

Yüksek kaliteli paslanmaz çelik gövde, dayanıklı bileşenler ve ergonomik tasarım ile 700 Serisi uzun ömürlü kullanım, kolay temizlik ve tüm modüller arasında tam uyumluluk sağlar

Velar Gastro 700 Series is a compact, efficient and flexible cooking line designed for medium to high-capacity professional kitchens.

With its optimized footprint and modular structure, the 700 Series offers powerful performance in asmaller space, making it ideal for busy restaurants,cafés and commercial kitchens that require reliability without the footprint of a heavy-duty 900 line.

Manufactured with high-quality stainless steel, durable components and ergonomic design, the 700 Series provides long-lasting operation, ease of cleaning and seamless compatibility across all modules.







| Kod<br>Code | Ürün Adı<br>Description | Ebatlar<br>Dimension<br>a x b x c (mm) | Ağırlık<br>Weight<br>kg | Net<br>Net<br>m3 | Güç<br>Power<br>kw |
|---|---|---|---|---|---|
| SGO470 | Gazlı Ocak 2 Brülörlü<br>Gas Cooker 2 Burners | 400x700x300 | 32,5 | 0,24 | 13 |
| SGO870 | Gazlı Ocak 4 Brülörlü<br>Gas Cooker 4 Burners | 800x700x300 | 70,5 | 0,41 | 26 |
| SGO1270 | Gazlı Ocak 6 Brülörlü<br>Gas Cooker 4 Burners | 1200x700x300 | 108 | 0,61 | 39 |

## ÜRÜN DETAYLARI

- **2, 4 ve 6 açık ateşli seçenek**
- **Kolay temizlik için çıkarılabilir brülör alt tepsisi**
- **Çizilmez emaye kaplı dökme demir üst ızgara ve baca**
- **Nikel kaplamalı ağır hizmet dökme demir ocaklar**
- **Güvenli kullanım için korumalı pilot alevi**
- **Dengeli yanış sağlayan stabilize pilot alev sistemi**

## PRODUCT SPECIFICATIONS

- Available in 2, 4 and 6 burner models
- Removable bottom burner tray for easy cleaning and maintenance
- Scratch-proof enamel-coated cast-iron top plates and back grate
- Nickel-coated heavy-duty cast-iron burners
- Protected pilot flame for safe ignition
- Self-stabilizing flame system for consistent performance







| Kod<br>Code | Ürün Adı<br>Description | Ebatlar<br>Dimension<br>a x b x c (mm) | Ağırlık<br>Weight<br>kg | Elektrik Giriş<br>Power Input<br>V | Net<br>Net<br>m3 | Güç<br>Power<br>kw |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **SEO470** | **Elektrikli Ocak 2 Yuvarlak Pleytli**<br>Electrical Cooker 2 Circle Plates | **400x700x300** | **22** | **400V 3N PE** | **0,24** | **5,2** |
| **SEO870** | **Elektrikli Ocak 4 Yuvarlak Pleytli**<br>Electrical Cooker 4 Circle Plates | **800x700x300** | **55** | **400V 3N PE** | **0,41** | **10,4** |
| **SEO1270** | **Elektrikli Ocak 6 Yuvarlak Pleytli**<br>Electrical Cooker 6 Circle Plates | **1200x700x300** | **85** | **400V 3N PE** | **0,61** | **15,6** |

## ÜRÜN DETAYLARI

- **Hızlı ve homojen ısıtan yüksek verimli termikli hot pleytler**
- **2, 4 ve 6 pleytli elektrikli modeller mevcuttur**
- **Profesyonel kullanıma uygun Ø 230 mm ağır hizmet dökme demir pleytler**
- **Dayanıklı kullanım için çizilmez emaye kaplı dökme demir baca**
- **Hassas ayar sağlayan termostatik sıcaklık kontrolü**
- **Kolay temizlenen paslanmaz çelik yüzey**
- **Orta ölçekli mutfaklar için hızlı ısınma**

## PRODUCT SPECIFICATIONS

High-efficiency thermal hot plates designed for fast and even heating
- Available in 2, 4 and 6 plates models
- Ø 230 mm heavy-duty cast-iron plates, suitable for continuous professional use
- Scratch-resistant, enamel-coated cast-iron back grate for durability
- Thermostatic temperature control for precise heating
- Smooth and easy-to-clean stainless-steel surface
- Fast heat-up performance for medium-capacity







| Kod<br>Code | Ürün Adı<br>Description | Ebatlar<br>Dimension<br>a x b x c (mm) | Ağırlık<br>Weight<br>kg | Net<br>Net<br>m3 | Güç<br>Power<br>kw |
|---|---|---|---|---|---|
| **SGW470** | **Gazlı Wok Ocağı 1 Brulörlü**<br>Gas Wok Cooker 1 Burner | **400x700x300** | **27** | **0,24** | **13,5** |
| **SGW870** | **Gazlı Wok Ocağı 2 Brulörlü**<br>Gas Wok Cooker 2 Burner | **800x700x300** | **78** | **0,41** | **27** |
| **SGW1270** | **Gazlı Wok Ocağı 3 Brulörlü**<br>Gas Wok Cooker 3 Burner | **1200x700x300** | **78** | **0,41** | **40,5** |

## ÜRÜN DETAYLARI

**700 Serisi Wok Ocak, yüksek ısı gücü, hızlı pişirme döngüleri ve dayanıklı yapı gerektiren profesyonel mutfaklar için tasarlanmıştır. Cihaz, 700 serisi modüler pişirme hatlarıyla tam uyumlu çalışır ve Asya mutfağına uygun hızlı pişirme teknikleri için üstün alev kontrolü sağlar.**

- **Wok pişirme için özel olarak tasarlanmış ultra yüksek güçlü brülör**
- **700 serisi modüler pişirme hatları ile tam uyumlu**
- **Yuvarlak tabanlı wok tavalar için uygun döküm wokhalkası**
- **Hızlı ısı tepkisi ve yoğunlaştırılmış alev dağılımı**
- **Uzun ömürlü ve ağır hizmet tipi paslanmaz çelik gövde**
- **Soteleme, stir-fry ve mühürleme için hassas alevkontrolü**
- **LPG ve Doğalgaz seçenekleri mevcuttur**
- **Asya restoranları, oteller, catering ve yüksek kapasiteli mutfaklar için idealdir**

## PRODUCT SPECIFICATIONS

The 700 Wok Cooker Series is designed for high-performance professional kitchens requiring extreme heat output, rapid cooking cycles, and durable construction. The unit integrates seamlessly with all 700 modular cooking lines and delivers exceptional flame control for Asian-style fast-cooking techniques.

- Ultra-high-power burner specifically designed for wok cooking
- Fully compatible with 700 series modular cooking lines
- Cast-iron wok ring suitable for round-bottom woks
- Fast heat response with concentrated flame distribution
- Stainless steel body for long-lasting heavy-duty use
- Precise flame control for sautéing, stir-frying, and searing
- Available in LPG and Natural Gas versions
- Ideal for Asian restaura








| Kod<br>Code | Ürün Adı<br>Description | Ebatlar<br>Dimension<br>a x b x c (mm) | Ağırlık<br>Weight<br>kg | Net<br>Net<br>m3 | Güç<br>Power<br>kw |
|---|---|---|---|---|---|
| SGI470D | Gazlı Izgara Düz Pleyt<br>Gas Grill Smooth Plate | 400x700x300 | 53 | 0,18 | 6,5 |
| SGI870D | Gazlı Izgara Düz Pleyt<br>Gas Grill Smooth Plate | 800x700x300 | 76 | 0,41 | 13 |
| SGI1270D | Gazlı Izgara Düz Pleyt<br>Gas Grill Smooth Plate | 1200x700x300 | 100 | 0,61 | 19,5 |
| SGI470T | Gazlı Izgara Oluklu Pleyt<br>Gas Grill Ribbed Plate | 400x700x300 | 53 | 0,18 | 6,5 |
| SGI870T | Gazlı Izgara Oluklu Pleyt<br>Gas Grill Ribbed Plate | 800x700x300 | 76 | 0,41 | 13 |
| SGI1270T | Gazlı Izgara Oluklu Pleyt<br>Gas Grill Ribbed Plate | 1200x700x300 | 100 | 0,61 | 19,5 |
| SGI870Y | Gazlı Izgara Düz+Oluklu Pleyt<br>Gas Grill Smooth+Ribbed Plate | 800x700x300 | 76 | 0,41 | 13 |
| SGI1270Y | Gazlı Izgara Düz+Oluklu Pleyt<br>Gas Grill Smooth+Ribbed Plate | 1200x700x300 | 100 | 0,61 | 19,5 |

## ÜRÜN DETAYLARI

- **400 mm, 800 mm ve 1200 mm ölçülerinde üretilir**
- **Yüzey seçenekleri: düz, çizgili veya yarım düz –yarım çizgili**
- **Isıyı tüm yüzeye eşit dağıtan kalın çelik pişirme plakası**
- **Hızlı ısınma sağlayan yüksek verimli gaz brülörleri**
- **Güvenli kullanım için termokupullu emniyet sistemi**
- **Entegre yağ toplama kanalı ve çıkarılabilir yağ çekmecesi**
- **Çizilmez emaye kaplı dökme demir baca**
- **Ayarlanabilir sıcaklık kontrolü**
- **Dayanıklı ve kolay temizlenen paslanmaz çelik gövde**
- **Et, tavuk, sebze ve günlük profesyonel kullanım için ideal**

## PRODUCT SPECIFICATIONS

- Available in three sizes: 400 mm, 800 mm and 1200 mm
- Surface options: smooth, ribbed, or half smooth –half ribbed
- Thick steel plate designed for uniform heat distribution
- High-efficiency gas burners for fast heating
- Thermocouple flame-safety system for secure flame control
- Integrated grease collection channel with removable drip tray
- Scratch-resistant enamel-coated cast-iron back grate
- Adjustable temperature control
- Durable stainless-steel body with easy-clean surfaces
- Suitable for meat, chicken, vegetables and daily professional use








| Kod<br>Code | Ürün Adı<br>Description | Ebatlar<br>Dimension<br>a x b x c (mm) | Ağırlık<br>Weight<br>kg | Elektrik Giriş<br>Power Input<br>V | Net<br>Net<br>m3 | Güç<br>Power<br>kw |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **SEI470D** | **Elektrikli Izgara Düz Pleyt**<br>Electrical Grill Smooth Plate | **400x700x300** | **49** | **400V 3N PE** | **0,18** | **4,5** |
| **SEI870D** | **Elektrikli Izgara Düz Pleyt**<br>Electrical Grill Smooth Plate | **800x700x300** | **76** | **400V 3N PE** | **0,18** | **9** |
| **SGI1270D** | **Elektrikli Izgara Düz Pleyt**<br>Electrical Grill Smooth Plate | **1200x700x300** | **84** | **400V 3N PE** | **0,18** | **13,5** |
| **SEI470T** | **Elektrikli Izgara Oluklu Pleyt**<br>Electrical Grill Ribbed Plate | **400x700x300** | **49** | **400V 3N PE** | **0,18** | **4,5** |
| **SEI870T** | **Elektrikli Izgara Oluklu Pleyt**<br>Electrical Grill Ribbed Plate | **800x700x300** | **77,5** | **400V 3N PE** | **0,18** | **9** |
| **SEI1270T** | **Elektrikli Izgara Oluklu Pleyt**<br>Electrical Grill Ribbed Plate | **1200x700x300** | **94** | **400V 3N PE** | **0,18** | **13,5** |
| **SEI870Y** | **Elektrikli Izgara Düz+Oluklu Pleyt**<br>Electrical Grill Smooth+Ribbed Plate | **800x700x300** | **77,5** | **400V 3N PE** | **0,18** | **9** |
| **SEI1270Y** | **Elektrikli Izgara Düz+Oluklu Pleyt**<br>Electrical Grill Smooth+Ribbed Plate | **1200x700x300** | **94** | **400V 3N PE** | **0,18** | **13,5** |

## ÜRÜN DETAYLARI

- **400 mm, 800 mm ve 1200 mm ölçü seçenekleri**
- **Yüzey seçenekleri: Düz, Çizgili, Yarım Düz / Yarım Çizgili**
- **Isıyı tüm yüzeye eşit dağıtan kalın çelik pişirme plakası**
- **Homojen ısı için rezistanslar plaka içine yerleştirilmiştir.**
- **Isı kaybını azaltan tam izolasyonlu gövde**
- **Termostat kontrollü sıcaklık ayarı**
- **Entegre yağ toplama kanalı ve çıkarılabilir yağ çekmecesi**
- **Çizilmez emaye kaplı dökme demir baca**
- **Dayanıklı, kolay temizlenen paslanmaz çelik gövde**
- **Et, tavuk, sebze ve günlük profesyonel kullanım için uygundur**

## PRODUCT SPECIFICATIONS

- Available in 400 mm, 800 mm, 1200 mm sizes
- Surface options: Smooth, Ribbed, Half Smooth / Half Ribbed
- Thick steel cooking plate engineered for even heat distribution
- Heating elements placed inside the plate for consistent performance
- Fully insulated body to reduce heat loss and increase efficiency
- Adjustable thermostatic temperature control
- Integrated grease collection channel + removable drip tray
- Scratch-resistant enamel-coated cast-iron back grate
- Durable stainless-steel body, easy to clean
- Suitable for meat,







| Kod<br>Code | Ürün Adı<br>Description | Ebatlar<br>Dimension<br>a x b x c (mm) | Ağırlık<br>Weight<br>kg | Net<br>Net<br>m3 | Güç<br>Power<br>kw |
|---|---|---|---|---|---|
| **SGLI470** | **Lavtaşlı Izgara**<br>Lavastone Grill | **400x700x300** | **45** | **0,41** | **4,5** |
| **SGLI870** | **Lavtaşlı Izgara**<br>Lavastone Grill | **800x700x300** | **88** | **0,41** | **9** |
| **SGLI1270** | **Lavtaşlı Izgara**<br>Lavastone Grill | **1200x700x300** | **136** | **0,41** | **13,5** |







| Kod<br>Code | Ürün Adı<br>Description | Ebatlar<br>Dimension<br>a x b x c (mm) | Ağırlık<br>Weight<br>kg | Net<br>Net<br>m3 | Güç<br>Power<br>kw |
|---|---|---|---|---|---|
| **SGAI470** | **Gazlı Sulu Izgara**<br>Gas Vapor Grill | **400x700x300** | **45** | **0,18** | **4,5** |
| **SGAI870** | **Gazlı Sulu Izgara**<br>Gas Vapor Grill | **800x700x300** | **88** | **0,18** | **9** |
| **SGAI1270** | **Gazlı Sulu Izgara**<br>Gas Vapor Grill | **1200x700x300** | **126** | **0,41** | **13,5** |





| Kod<br>Code | Ürün Adı<br>Description | Ebatlar<br>Dimension | Ağırlık<br>Weight | Elektrik Giriş<br>Power Input | Net<br>Net | Kapasite<br>Capacity |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | a x b x c (mm) | kg | V | m3 | lt |
| **SEF470** | **Tekli Elektrikli Fritöz**<br>Single Tank Electric Fryer | **400x700x300** | **27** | **400V 3N PE** | **0,18** | **12** |
| **SEF870** | **İkili Elektrikli Fritöz**<br>Double Electric Fryer | **800x700x300** | **60** | **400V 3N PE** | **0,41** | **2 x 12** |

## ÜRÜN DETAYLARI

- **Tek hazneli ve çift hazneli model seçenekleri**
- **Dayanıklılık ve hijyen için paslanmaz çelik fritöz havuzu**
- **Yüksek verimli paslanmaz çelik boru tip rezistanslar**
- **Kolay temizlik ve bakım için hareketli rezistans sistemi**
- **Hassas sıcaklık kontrolü için ayarlanabilir termostat**
- **Çalışma durumunu gösteren ısıtma lambaları**
- **Çıkarılabilir paslanmaz çelik kızartma sepetleri**
- **Aşırı ısınmaya karşı emniyet termostatı**
- **Isı kaybını azaltan tam izoleli gövde**

## PRODUCT SPECIFICATIONS

- Available in single-tank and double-tank models.
- Stainless steel frying tank designed for durability and maximum hygiene
- High-efficiency stainless steel tubular heating elements
- Movable heating elements for easy cleaning and maintenance
- Adjustable thermostat for precise temperature control
- Heating indicator lights for operational status
- Removable stainless steel fryer baskets
- Safety thermostat for overheat protection
- Fully insulated body to minimize heat loss and improve efficiency

# PATATES DİNLENDİRME
CHIP SCUTTLE



| Kod<br>Code | Ürün Adı<br>Description | Ebatlar<br>Dimension | Ağırlık<br>Weight | Elektrik Giriş<br>Power Input | Net<br>Net | Güç<br>Power |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | a x b x c (mm) | kg | V | m3 | kw |
| **SPD470** | **Patates Dinlendirme**<br>Chip Scuttle | **400x700x300** | **22,5** | **230V PE** | **0,18** | **1** |

## ÜRÜN DETAYLARI

- **Homojen ısıtma sağlayan kızılötesi veya üst rezistans**
- **Yağın süzülmesi için delikli alt tepsi**
- **Çıkarılabilir paslanmaz çelik tepsi ve kaplar**
- **Ayarlanabilir sıcaklık kontrolü**
- **Isıtma sinyal lambası**
- **AISI 304 paslanmaz çelik gövde**
- **Yuvarlatılmış köşelerle kolay temizleme**
- **Tezgah üstü veya hat içine entegre kullanım için uygundur**

## PRODUCT SPECIFICATIONS

- Designed to keep fries, nuggets and fried foods warm and fresh
- Infrared or upper heating element for uniform warming
- Perforated bottom tray for draining excess oil
- Removable stainless-steel containers and tray
- Adjustable temperature control
- Heating indicator light
- Durable AISI 304 stainless-steel body
- Easy-clean design with rounded internal corners
- Suitable for countertop or line integration

# ELEKTRİKLİ MAKARNA HAŞLAMA
ELECTRICAL PASTA COOKER



| Kod<br>Code | Ürün Adı<br>Description | Ebatlar<br>Dimension<br>a x b x c (mm) | Ağırlık<br>Weight<br>kg | Güç<br>Power<br>kw | Net<br>Net<br>m3 |
|---|---|---|---|---|---|
| **SEM470** | **Elektrikli Makarna Haşlama**<br>Electric Pasta Cooker | **400x700x300** | **25** | **4,5** | **0,61** |

## ÜRÜN DETAYLARI

- **Yüksek ısı tutma kapasitesine sahip paslanmaz çelik haşlama tankı**
- **Yüksek performanslı paslanmaz çelik boru rezistanslar**
- **Kolay temizlik için yukarı kaldırılabilir rezistans bloğu**
- **Hassas sıcaklık kontrolü sunan ayarlanabilir termostat**
- **Ön panelden su giriş valfi**
- **Yoğun kullanım için güçlendirilmiş tahliye sistemi**
- **Sürekli üretim için hızlı ısıtma**
- **Gaz tercih edilmeyen kapalı mutfaklar için ideal çözüm**

## PRODUCT SPECIFICATIONS

- Stainless-steel boiling tank with high heat retention
- High-performance stainless tubular heaters
- Movable heater block for easy tank cleaning
- Adjustable thermostat with precise temperature control
- Water inlet valve accessible from front panel
- Reinforced drainage system for heavy-duty commercial use
- Rapid heating for continuous pasta production
- Suitable for indoor kitchens where gas is not preferred

**Teknik Avantajlar – Elektrikli Versiyon**
- Yoğun servis saatlerinde hızlı ısı geri kazanımı
- Direkt temaslı rezistans sistemi ile yüksek enerji verimliliği
- Aşırı ısınma koruma sistemi ile güvenli kullanım
- Kafeler, restoranlar, oteller ve profesyonel makarna istasyonları için uygundur

**Technical Advantages – Electric Version**
- Fast heat recovery during peak operation
- Efficient energy transfer through direct immersion heaters
- Safer operation with overheat protection
- Ideal for cafés, restaurants, hotels, and professional pasta stations





| Kod<br>Code | Ürün Adı<br>Description | Ebatlar<br>Dimension | Ağırlık<br>Weight | Elektrik Giriş<br>Power Input | Net<br>Net | Güç<br>Power |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | a x b x c (mm) | kg | V | m3 | kw |
| **SB470** | **Elektrikli Benmari**<br>Electrical Bainmarie | **400x700x300** | **45** | **230V PE** | **0,61** | **1.2** |
| **SB870** | **Elektrikli Benmari**<br>Electrical Bainmarie | **800x700x300** | **45** | **230V PE** | **0,61** | **2.4** |

## ÜRÜN DETAYLARI

- **Sos, çorba ve hazırlanmış ürünleri sıcak tutmak için tasarlanmıştır**
- **Ayarlanabilir termostatlı elektrikli ısıtma sistemi**
- **Farklı GN kap seçenekleriyle uyumlu paslanmaz çelik hazne**
- **Gövde ve havuz tamamen AISI 304 paslanmaz çelik**
- **İzolasyonlu yapı ile homojen ısı dağılımı**
- **Su bazlı ısıtma sistemi (wet heat) ile stabil sıcaklık**
- **Isıtma sinyal lambası**
- **Modele göre ön panelden su doldurma ve tahliye imkanı**
- **Yuvarlatılmış iç köşelerle kolay temizlik**
- **400 mm ve 800 mm ölçü alternatifleri**

## PRODUCT SPECIFICATIONS

- Designed for keeping sauces, soups and prepared foods warm
- Electric heating with adjustable thermostat
- Stainless-steel GN container system (various GN sizes depending on model)
- AISI 304 stainless steel body and well
- Even heat distribution with insulated tank
- Water-based heating system (wet heat) for stable temperature
- Heating indicator light
- Front-panel water fill and drain options (depending on model)
- Easy-clean design with rounded internal corners
- Available in 400 mm and 800 mm widths





| Kod<br>Code | Ürün Adı<br>Description | Ebatlar<br>Dimension<br>a x b x c (mm) | Ağırlık<br>Weight<br>kg | Net<br>Net<br>m3 |
|---|---|---|---|---|
| **ST470** | **Nötr Ünite**<br>Neutral Unit | **400x700x300** | **45** | **0,61** |
| **ST870** | **Nötr Ünite**<br>Neutral Unit | **800x700x300** | **30** | **0,41** |

## ÜRÜN DETAYLARI

- **Homojen ısıtma sağlayan kızılötesi veya üst rezistans**
- **Yağın süzülmesi için delikli alt tepsi**
- **Çıkarılabilir paslanmaz çelik tepsi ve kaplar**
- **Ayarlanabilir sıcaklık kontrolü**
- **Isıtma sinyal lambası**
- **AISI 304 paslanmaz çelik gövde**
- **Yuvarlatılmış köşelerle kolay temizleme**
- **Tezgah üstü veya hat içine entegre kullanım için uygundur**

## PRODUCT SPECIFICATIONS

- Designed to keep fries, nuggets and fried foods warm and fresh
- Infrared or upper heating element for uniform warming
- Perforated bottom tray for draining excess oil
- Removable stainless-steel containers and tray
- Adjustable temperature control
- Heating indicator light
- Durable AISI 304 stainless-steel body
- Easy-clean design with rounded internal corners
- Suitable for countertop or line integration







| Kod<br>Code | Ürün Adı<br>Description | Ebatlar<br>Dimension<br>a x b x c (mm) | Ağırlık<br>Weight<br>kg | Net<br>Net<br>m3 |
|---|---|---|---|---|
| **SSAT470** | **Alt Dolap**<br>Base Units | **400x700x550** | **22,5** | **0,18** |
| **SSAT870** | **Alt Dolap**<br>Base Units | **800x700x550** | **22,5** | **0,18** |
| **SSAT1270** | **Alt Dolap**<br>Base Units | **1200x700x550** | **22,5** | **0,18** |



# PİŞİRİCİ SERİSİ

## COOKING SERIES

# 900 SERİ • SERİES 900

Velar Gastro 900 Serisi, yüksek hacimli profesyonel mutfaklar için geliştirilmiş güçlü, dayanıklı ve üstün performans odaklı bir pişirme hattıdır.

Geniş çalışma yüzeyi ve yüksek kapasiteli yapısı sayesinde yoğun servis temposuna sahip restoranlar, oteller ve endüstriyel mutfaklarda kesintisiz verimlilik sağlar.

Ağır hizmet tipine uygun güçlendirilmiş paslanmaz çelik gövde, ileri seviye bileşenler ve kullanıcı odaklı ergonomik tasarımı ile 900 Serisi; uzun ömür, maksimum dayanıklılık, kolay bakım ve tüm modüller arasında kusursuz entegrasyon sunar.

Velar Gastro 900 Series is a powerful, durable, and high-performance cooking line designed for high-volume professional kitchens.

With its wide working surface and high-capacity structure, it ensures uninterrupted efficiency in restaurants, hotels, and industrial kitchens operating under intense service conditions.

Featuring a heavy-duty stainless steel body, advanced components, and an ergonomically optimized design, the 900 Series delivers long-lasting durability, easy maintenance, and seamless compatibility across all modules.







| Kod<br>Code | Ürün Adı<br>Description | Ebatlar<br>Dimension<br>a x b x c (mm) | Ağırlık<br>Weight<br>kg | Net<br>Net<br>m3 | Güç<br>Power<br>kw |
|---|---|---|---|---|---|
| SGO490 | Gazlı Ocak 2 Brülörlü<br>Gas Cooker 2 Burners | 400x900x300 | 63,5 | 0,53 | 17 |
| SGO890 | Gazlı Ocak 4 Brülörlü<br>Gas Cooker 4 Burners | 800x900x300 | 105 | 1,05 | 34 |
| SGO1290 | Gazlı Ocak 6 Brülörlü<br>Gas Cooker 4 Burners | 1200x900x300 | 155 | 1,52 | 52 |

## ÜRÜN DETAYLARI

- **Yüksek ısıl verimli ağır hizmet açık ateşli ocaklar**
- **2, 4 veya 6 brülörlü esnek mutfak konfigürasyonları**
- **Derin temizlik için tamamen çıkarılabilir brülör gövdesi ve alt tepsi**
- **Dayanıklılık için geliştirilmiş çizilmez emaye kaplı dökme demir üst ızgaralar**
- **Optimize edilmiş yanış dağılımına sahip nikel kaplamalı dökme demir ocaklar**

## PRODUCT SPECIFICATIONS

- Heavy-duty open burners with high thermal efficiency
- 2, 4 or 6 burner configurations for flexible kitchen layouts
- Fully removable burner housing and base tray for deep cleaning
- Enamel-coated, scratch-proof cast-iron top plates engineered for durability
- Nickel-coated cast-iron burners with optimized flame distribution
- Protected pilot flame and self-stabilizing combustion system for safe and stable operation







| Kod<br>Code | Ürün Adı<br>Description | Ebatlar<br>Dimension<br>a x b x c (mm) | Ağırlık<br>Weight<br>kg | Elektrik Giriş<br>Power Input<br>V | Net<br>Net<br>m3 | Güç<br>Power<br>kw |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **SEO490** | **Elektrikli Ocak 2 Kare Pleytli**<br>Electrical Cooker 2 Square Plates | **400x900x300** | **28** | **400V 3N PE** | **0,24** | **8** |
| **SEO890** | **Elektrikli Ocak 4 Kare Pleytli**<br>Electrical Cooker 4 Square Plates | **800x900x300** | **55** | **400V 3N PE** | **0,41** | **16** |
| **SEO1290** | **Elektrikli Ocak 6 Kare Pleytli**<br>Electrical Cooker 6 Square Plates | **1200x900x300** | **85** | **400V 3N PE** | **0,61** | **24** |

## ÜRÜN DETAYLARI

- **Yüksek verimli termikli hot pleytler ile hızlı ve homojen ısı dağılımı**
- **Yoğun profesyonel kullanıma uygun Ø 230 mm ağır hizmet dökme demir pleytler**
- **Çizilmez emaye kaplı dökme demir baca ile uzun ömürlü dayanıklılık**
- **Modele göre 300°C'ye kadar ayarlanabilir termostatlı sıcaklık kontrolü**
- **Uzun çalışma saatlerinde stabil performans sağlayan yüksek ısı tutma kapasitesi**
- **Kolay temizlenebilir yüzeyler ve çıkarılabilir parçalar**

## PRODUCT SPECIFICATIONS

- High-efficiency thermal hot plates providing fast heat-up and uniform temperature distribution
- Ø 230 mm heavy-duty cast-iron cooking plates suitable for continuous professional use
- Scratch-proof, enamel-coated cast-iron back grate for long-term durability
- Adjustable thermostat temperature control (up to 300°C depending on model)
- Strong heat-retention capability for stable performance during long operation hours
- Easy-to-clean structure with smooth surfaces and removable component







| Kod<br>Code | Ürün Adı<br>Description | Ebatlar<br>Dimension<br>a x b x c (mm) | Ağırlık<br>Weight<br>kg | Net<br>Net<br>m3 | Güç<br>Power<br>kw |
|---|---|---|---|---|---|
| SGW490 | **Gazlı Wok Ocağı 1 Brulörlü**<br>Gas Wok Cooker 1 Burner | 400x900x300 | 48 | 0,24 | 13,5 |
| SGW890 | **Gazlı Wok Ocağı 2 Brulörlü**<br>Gas Wok Cooker 2 Burner | 800x900x300 | 78 | 0,41 | 27 |
| SGW1290 | **Gazlı Wok Ocağı 3 Brulörlü**<br>Gas Wok Cooker 3 Burner | 1200x900x300 | 130 | 0,41 | 40,5 |

## ÜRÜN DETAYLARI

**900 Wok Ocak Serisi, çok yüksek ısı gücü ve hızlı pişirme performansı gerektiren profesyonel mutfaklar için tasarlanmıştır. 700 ve 900 seri modüler pişirme grupları ile tam uyumlu olup, Asya tipi hızlı pişirme teknikleri için mükemmel alev kontrolü sağlar.**

- **Wok pişirme için tasarlanmış yüksek güçlü brülör**
- **BASIC PRO 700–900 modüler serilerle tam uyumludur**
- **Yuvarlak tabanlı wok tavalar için döküm wok taşıyıcı ring**
- **Hızlı ısınma ve yoğun alev dağılımı**
- **Ağır kullanım için dayanıklı paslanmaz çelik gövde**
- **Soteleme, stir-fry ve mühürleme işlemleri için hassas alev kontrolü**
- **Doğalgaz (NG) ve LPG seçenekleri**
- **Asya restoranları, otel mutfakları ve yüksek kapasiteli profesyonel işletmeler için ideal**

## PRODUCT SPECIFICATIONS

900 Wok Cooker Series is designed for high- performance professional kitchens requiring extreme heat output, rapid cooking cycles and durable construction. The unit integrates seamlessly with all 700 and 900 modular cooking lines and provides exceptional flame control for Asian-style fast-cooking techniques.

- Ultra-high-power burner designed for wok cooking
- Compatible with all BASIC PRO 700–900 modular lines
- Cast-iron wok ring suitable for round-bottom woks
- Fast heat response and concentrated flame distribution
- Stainless-steel body for long-life heavy-duty use
- Precise flame control for sautéing, stir-frying and searing
- Available in LPG and NG versions
- Ideal for Asian restaurants, hotels, catering and high-capacity kitchens








| Kod<br>Code | Ürün Adı<br>Description | Ebatlar<br>Dimension<br>a x b x c (mm) | Ağırlık<br>Weight<br>kg | Net<br>Net<br>m3 | Güç<br>Power<br>kw |
|---|---|---|---|---|---|
| **SGI490D** | **Gazlı Izgara Düz Pleyt**<br>Gas Grill Smooth Plate | **400x900x300** | **53** | **0,18** | **8,67** |
| **SGI890D** | **Gazlı Izgara Düz Pleyt**<br>Gas Grill Smooth Plate | **800x900x300** | **94** | **0,41** | **17,34** |
| **SGI1290D** | **Gazlı Izgara Düz Pleyt**<br>Gas Grill Smooth Plate | **1200x900x300** | **100** | **0,61** | **27** |
| **SGI490T** | **Gazlı Izgara Oluklu Pleyt**<br>Gas Grill Ribbed Plate | **400x900x300** | **53** | **0,18** | **8,67** |
| **SGI890T** | **Gazlı Izgara Oluklu Pleyt**<br>Gas Grill Ribbed Plate | **800x900x300** | **94** | **0,41** | **17,34** |
| **SGI1290T** | **Gazlı Izgara Oluklu Pleyt**<br>Gas Grill Ribbed Plate | **1200x900x300** | **100** | **0,61** | **27** |
| **SGI890Y** | **Gazlı Izgara Düz+Oluklu Pleyt**<br>Gas Grill Smooth+Ribbed Plate | **800x900x300** | **94** | **0,41** | **17,34** |
| **SGI1290Y** | **Gazlı Izgara Düz+Oluklu Pleyt**<br>Gas Grill Smooth+Ribbed Plate | **1200x900x300** | **100** | **0,61** | **27** |

## ÜRÜN DETAYLARI

- **Paslanmaz çelik pişirme yüzeyi: düz, çizgili veya yarım düz-yarım çizgili**
- **Üç ölçü: 400 mm, 800 mm, 1200 mm**
- **Isıyı eşit dağıtan kalın çelik pişirme plakası**
- **Yağ toplama kanalı ve çıkarılabilir yağ çekmecesi**
- **Termokupullu emniyet sistemine sahip yüksek güçlü gaz brülörleri**
- **Hızlı ısınma ve stabil sıcaklık kontrolü**
- **Dayanıklı ve kolay temizlenebilir paslanmaz çelik gövde**
- **Et, tavuk ve sebzeler için profesyonel yüksek hacimli kullanıma uygun**

## PRODUCT SPECIFICATIONS

- Stainless steel cooking surface available in smooth, ribbed, or half smooth–half ribbed options
- Three size options: 400 mm, 800 mm, 1200 mm
- Thick steel plate engineered for uniform heatdistribution
- Integrated grease collection channel with removable drip tray
- High-power gas burners equipped with thermocouple flame-safety system
- Fast heat-up performance and stable temperature control
- Durable stainless steel body with easy-clean surface
- Suitable for grilling meat, chicken, vegetables and high-volume operations








| Kod<br>Code | Ürün Adı<br>Description | Ebatlar<br>Dimension<br>a x b x c (mm) | Ağırlık<br>Weight<br>kg | Elektrik Giriş<br>Power Input<br>V | Net<br>Net<br>m3 | Güç<br>Power<br>kw |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **SEI490D** | **Elektrikli Izgara Düz Pleyt**<br>Electrical Grill Smooth Plate | **400x900x300** | **49** | **400V 3N PE** | **0,18** | **4,5** |
| **SEI890D** | **Elektrikli Izgara Düz Pleyt**<br>Electrical Grill Smooth Plate | **800x900x300** | **94** | **400V 3N PE** | **0,18** | **9** |
| **SEI1290D** | **Elektrikli Izgara Düz Pleyt**<br>Electrical Grill Smooth Plate | **1200x900x300** | **84** | **400V 3N PE** | **0,18** | **13,5** |
| **SEI490T** | **Elektrikli Izgara Oluklu Pleyt**<br>Electrical Grill Ribbed Plate | **400x900x300** | **49** | **400V 3N PE** | **0,18** | **4,5** |
| **SEI890T** | **Elektrikli Izgara Oluklu Pleyt**<br>Electrical Grill Ribbed Plate | **800x900x300** | **84** | **400V 3N PE** | **0,61** | **9** |
| **SEI1290T** | **Elektrikli Izgara Oluklu Pleyt**<br>Electrical Grill Ribbed Plate | **1200x900x300** | **110** | **400V 3N PE** | **0,18** | **13,5** |
| **SEI890Y** | **Elektrikli Izgara Düz+Oluklu Pleyt**<br>Electrical Grill Smooth+Ribbed Plate | **800x900x300** | **84** | **400V 3N PE** | **0,18** | **9** |
| **SEI1290Y** | **Elektrikli Izgara Düz+Oluklu Pleyt**<br>Electrical Grill Smooth+Ribbed Plate | **1200x900x300** | **110** | **400V 3N PE** | **0,18** | **13,5** |

## ÜRÜN DETAYLARI

- **Düz, çizgili ve yarım düz-yarım çizgili yüzey seçenekleri**
- **400 / 800 / 1200 mm ölçü seçenekleri**
- **Tüm yüzeye eşit ısı veren kalın çelik pişirme plakası**
- **Homojen ısı için rezistanslar plaka içine yerleştirilmiştir**
- **Isı kaybını azaltan tam izolasyonlu gövde ve alt yapı**
- **Termostat kontrollü sıcaklık ayarı**
- **Yağ toplama kanalı ve çıkarılabilir yağ çekmecesi**
- **Kolay temizlenen paslanmaz çelik gövde**

## PRODUCT SPECIFICATIONS

- Three surface types: smooth, ribbed, half smooth–half ribbed
- Available in three sizes: 400 / 800 / 1200 mm
- Thick steel plate engineered for uniform heat distribution
- Heating elements embedded inside the plate for consistent, even heating
- Fully insulated plate and body to reduce heat loss and improve efficiency
- Thermostatic temperature control
- Integrated grease collection channel and removable drip tray
- Stainless steel body with easy-clean surfaces







| Kod<br>Code | Ürün Adı<br>Description | Ebatlar<br>Dimension<br>a x b x c (mm) | Ağırlık<br>Weight<br>kg | Net<br>Net<br>m3 | Güç<br>Power<br>kw |
|---|---|---|---|---|---|
| **SGLI490** | **Lavtaşlı Izgara**<br>Lavastone Grill | **400x900x300** | **60** | **0,61** | **9,5** |
| **SGLI890** | **Lavtaşlı Izgara**<br>Lavastone Grill | **800x900x300** | **128** | **0,61** | **19** |
| **SGLI1290** | **Lavtaşlı Izgara**<br>Lavastone Grill | **1200x900x300** | **176** | **0,61** | **28,5** |







| Kod<br>Code | Ürün Adı<br>Description | Ebatlar<br>Dimension<br>a x b x c (mm) | Ağırlık<br>Weight<br>kg | Net<br>Net<br>m3 | Güç<br>Power<br>kw |
|---|---|---|---|---|---|
| **SGAI490** | **Gazlı Sulu Izgara**<br>Gas Vapor Grill | **400x900x300** | **60** | **0,61** | **9,5** |
| **SGAI890** | **Gazlı Sulu Izgara**<br>Gas Vapor Grill | **800x700x300** | **132** | **0,61** | **19** |
| **SGAI1290** | **Gazlı Sulu Izgara**<br>Gas Vapor Grill | **1200x900x300** | **180** | **0,61** | **28,5** |





| Kod<br>Code | Ürün Adı<br>Description | Ebatlar<br>Dimension | Ağırlık<br>Weight | Elektrik Giriş<br>Power Input | Net<br>Net | Kapasite<br>Capacity |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | a x b x c (mm) | kg | V | m3 | lt |
| **SEF490** | **Tekli Elektrikli Fritöz**<br>Single Electrical Fryer | **400x900x300** | **23** | **400V 3N PE** | **1,05** | **18** |
| **SEF890** | **İkili Elektrikli Fritöz**<br>Double Electric Fryer | **800x900x300** | **46** | **400V 3N PE** | **2 x 18** | **2 x 12** |

## ÜRÜN DETAYLARI

- **Tek hazneli, çift hazneli ve dolaplı model seçenekleri**
- **Yoğun kullanım için geniş kapasiteli paslanmaz çelik fritöz havuzu**
- **Yüksek verimli paslanmaz çelik boru tip rezistanslar**
- **Kolay temizlik ve bakım için hareketli rezistans sistemi**
- **Hassas ve stabil sıcaklık kontrolü için ayarlanabilir termostat**
- **Sürekli kızartma için hızlı ısınma ve hızlı ısı geri kazanımı**
- **Çalışma durumunu izlemek için ısıtma gösterge lambaları**
- **Çıkarılabilir paslanmaz çelik kızartma sepetleri**
- **Aşırı ısınmaya karşı emniyet termostatı**
- **Isı kaybını azaltan ve enerji verimliliğini artıran izoleli gövde**

## PRODUCT SPECIFICATIONS

- Available in single-tank, double-tank, and cabinet-base models
- Large-capacity stainless steel frying tank for intensive use
- High-efficiency stainless steel tubular heating elements
- Movable heating elements for easy cleaning and maintenance
- Adjustable thermostat for precise and stable temperature control
- Fast heat-up and quick recovery for continuous frying
- Heating indicator lights for operational monitoring
- Removable stainless steel fryer baskets
- Safety thermostat for overheat protection
- Fully insulated body to minimize heat loss and

# PATATES DİNLENDİRME
CHIP SCUTTLE



| Kod<br>Code | Ürün Adı<br>Description | Ebatlar<br>Dimension | Ağırlık<br>Weight | Elektrik Giriş<br>Power Input | Net<br>Net | Güç<br>Power |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | a x b x c (mm) | kg | V | m3 | kw |
| **SPD490** | **Patates Dinlendirme**<br>Chip Scuttle | **400x900x300** | **22,5** | **230V PE** | **0,18** | **1** |

## ÜRÜN DETAYLARI

- **Homojen ısıtma sağlayan kızılötesi veya üst rezistans**
- **Yağın süzülmesi için delikli alt tepsi**
- **Çıkarılabilir paslanmaz çelik tepsi ve kaplar**
- **Ayarlanabilir sıcaklık kontrolü**
- **Isıtma sinyal lambası**
- **AISI 304 paslanmaz çelik gövde**
- **Yuvarlatılmış köşelerle kolay temizleme**
- **Tezgah üstü veya hat içine entegre kullanım için uygundur**

## PRODUCT SPECIFICATIONS

- Designed to keep fries, nuggets and fried foods warm and fresh
- Infrared or upper heating element for uniform warming
- Perforated bottom tray for draining excess oil
- Removable stainless-steel containers and tray
- Adjustable temperature control
- Heating indicator light
- Durable AISI 304 stainless-steel body
- Easy-clean design with rounded internal corners
- Suitable for countertop or line integration

# ELEKTRİKLİ MAKARNA HAŞLAMA
ELECTRICAL PASTA COOKER



| Kod<br>Code | Ürün Adı<br>Description | Ebatlar<br>Dimension | Ağırlık<br>Weight | Güç<br>Power | Net<br>Net | Kapasite<br>Capacity |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | a x b x c (mm) | kg | kw | m3 | lt |
| **SEM490** | **Elektrikli Makarna Haşlama**<br>Electric Pasta Cooker | **400x900x300** | **64** | **9** | **0,53** | **24** |

## ÜRÜN DETAYLARI

- **Termostatik ısı kontrolü**
- **Taşmayı önleyen güvenli tasarım**
- **Paslanmaz çelik boru tip ısıtıcılar**
- **Çalışma sıcaklık aralığı: 0–100°C**
- **Dayanıklı 316 kalite paslanmaz havuz**
- **304 kalite paslanmaz sepetler (opsiyonel, fiyata dahil değildir)**
- **Hızlı ısınma sağlayan özel alaşımlı rezistanslar**
- **Isıtma ve hazır olma sinyal lambaları**
- **Ön panelden su doldurma bataryası**

**Elektrikli Modeller:**

- **Paslanmaz çelik boru rezistans sistem**

## PRODUCT SPECIFICATIONS

- Thermostatic temperature control
- Overflow-prevention design for safe operation
- Stainless-steel tubular heating elements
- Operating temperature range: 0–100°C
- 316 stainless steel tank for maximum durability
- 304 stainless steel baskets (optional, not included)
- Special alloy resistances with fast heat-up time
- Indicator lights for heating and ready status
- Front-mounted water filling tap

**Teknik Avantajlar – Elektrikli Versiyon**

- Yoğun servis saatlerinde hızlı ısı geri kazanımı
- Direkt temaslı rezistans sistemi ile yüksek enerji verimliliği
- Aşırı ısınma koruma sistemi ile güvenli kullanım
- Kafeler, restoranlar, oteller ve profesyonel makarna istasyonları için uygundur

**Technical Advantages – Electric Version**

- Fast heat recovery during peak operation
- Efficient energy transfer through direct immersion heaters
- Safer operation with overheat protection
- Ideal for cafés, restaurants, hotels, and professional pasta stations





| Kod<br>Code | Ürün Adı<br>Description | Ebatlar<br>Dimension<br>a x b x c (mm) | Ağırlık<br>Weight<br>kg | Elektrik Giriş<br>Power Input<br>V | Net<br>Net<br>m3 | Güç<br>Power<br>kw |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **SB490** | **Elektrikli Benmari**<br>Electrical Bainmarie | **400x900x300** | **45** | **400V PE** | **0,61** | **13.8** |
| **SB890** | **Elektrikli Benmari**<br>Electrical Bainmarie | **800x900x300** | **45** | **400V PE** | **0,61** | **13.8** |

## ÜRÜN DETAYLARI

- **Sos, çorba ve hazırlanmış ürünleri sıcak tutmak için tasarlanmıştır**
- **Ayarlanabilir termostatlı elektrikli ısıtma sistemi**
- **Farklı GN kap seçenekleriyle uyumlu paslanmaz çelik hazne**
- **Gövde ve havuz tamamen AISI 304 paslanmaz çelik**
- **İzolasyonlu yapı ile homojen ısı dağılımı**
- **Su bazlı ısıtma sistemi (wet heat) ile stabil sıcaklık**
- **Isıtma sinyal lambası**
- **Modele göre ön panelden su doldurma ve tahliye imkanı**
- **Yuvarlatılmış iç köşelerle kolay temizlik**
- **400 mm ve 800 mm ölçü alternatifleri**

## PRODUCT SPECIFICATIONS

- Designed for keeping sauces, soups and prepared foods warm
- Electric heating with adjustable thermostat
- Stainless-steel GN container system (various GN sizes depending on model)
- AISI 304 stainless steel body and well
- Even heat distribution with insulated tank
- Water-based heating system (wet heat) for stable temperature
- Heating indicator light
- Front-panel water fill and drain options (depending on model)
- Available in 400 mm and 800 mm widths





| Kod<br>Code | Ürün Adı<br>Description | Ebatlar<br>Dimension<br>a x b x c (mm) | Ağırlık<br>Weight<br>kg | Net<br>Net<br>m3 |
|---|---|---|---|---|
| **ST490** | **Nötr Ünite**<br>Neutral Unit | **400x900x300** | **30** | **0,61** |
| **ST890** | **Nötr Ünite**<br>Neutral Unit | **800x900x300** | **45** | **0,41** |

## ÜRÜN DETAYLARI

- **Homojen ısıtma sağlayan kızılötesi veya üst rezistans**
- **Yağın süzülmesi için delikli alt tepsi**
- **Çıkarılabilir paslanmaz çelik tepsi ve kaplar**
- **Ayarlanabilir sıcaklık kontrolü**
- **Isıtma sinyal lambası**
- **AISI 304 paslanmaz çelik gövde**
- **Yuvarlatılmış köşelerle kolay temizleme**
- **Tezgah üstü veya hat içine entegre kullanım için uygundur**

## PRODUCT SPECIFICATIONS

- Designed to keep fries, nuggets and fried foods warm and fresh
- Infrared or upper heating element for uniform warming
- Perforated bottom tray for draining excess oil
- Removable stainless-steel containers and tray
- Adjustable temperature control
- Heating indicator light
- Durable AISI 304 stainless-steel body
- Easy-clean design with rounded internal corners
- Suitable for countertop or line integration





| Kod<br>Code | Ürün Adı<br>Description | Ebatlar<br>Dimension<br>a x b x c (mm) | Ağırlık<br>Weight<br>kg | Net<br>Net<br>m3 |
|---|---|---|---|---|
| **SSAT490** | **Alt Dolap**<br>Base Units | **400x900x550** | **18,5** | **0,18** |
| **SSAT890** | **Alt Dolap**<br>Base Units | **800x900x550** | **32,5** | **0,18** |
| **SSAT1290** | **Alt Dolap**<br>Base Units | **1200x900x550** | **42,5** | **0,18** |

# GAZLI KAYNATMA TENCERELERİ
GAS BOILING PANS





SKTGI1000DK



SKTG1150D

| Kod<br>Code | Ürün Adı<br>Description | Ebatlar<br>Dimension<br>a x b x c (mm) | Ağırlık<br>Weight<br>kg | Güç<br>Power Input<br>kw | Net<br>Net<br>m3 | Kapasite<br>Capacity<br>lt |
|---|---|---|---|---|---|---|
| SKTGI870 | **Gazlı Kaynatma Tenceresi**<br>Gas Boiling Pan | 800x700x850 | 145 | 18 | 0,87 | 80 |
| SKTGI890 | **Gazlı Kaynatma Tenceresi (İndirekt)**<br>Gas Boiling Pan | 800x900x850 | 129 | 20 | 1,05 | 150 |
| SKTGI890D | **Gazlı Kaynatma Tenceresi (Direkt)**<br>Gas Boiling Pan(Direct) | 800x900x850 | 129 | 20 | 1,05 | 150 |
| SKTGI1000 | **Gazlı Kaynatma Tenceresi (İndirekt)**<br>Gas Boiling Pan(Indirect) | 1000x1070x950 | 129 | 20 | 1,05 | 250 |
| SKTGI1000D | **Gazlı Kaynatma Tenceresi (Direkt)**<br>Gas Boiling Pan(Direct) | 1000x1070x950 | 129 | 20 | 1,05 | 250 |
| SKTGI1000DK | **Gazlı Kaynatma Tenceresi (Direkt)**<br>Gas Boiling Pan(Direct) | 1200x900x850 | 129 | 20 | 0,87 | 250 |
| SKTG1150D | **Gazlı Kaynatma Tenceresi (Direkt)**<br>Gas Boiling Pan(Direct) | 1150x1200x1000 | 129 | 20 | 1,05 | 400 |

## ÜRÜN DETAYLARI

- Ön panelde bulunan su doldurma ve tahliye muslukları ile pratik kullanım
- Hızlı kaynatma için direkt, hassas ürünler için endirekt ısıtma seçenekleri
- Ceket içinde kullanılan ısı transfer yağı sayesinde uzun ömürlü ve düşük bakım gerektiren endirekt ısıtma sistemi
- Havuz genelinde homojen ısı dağılımı sağlayan yüksek ısıl verim
- Çorba, sos, makarna kaynatma ve toplu üretim gibi günlük süreçler için uygundur
- Dayanıklı ve hijyenik paslanmaz çelik pişirme kazanı
- Aşırı ısınmaya karşı emniyet termostatı ile güvenli çalışma
- Kontrollü boşaltma sağlayan emniyetli tahliye vanası
- Kolay temizlenen iç yüzey tasarımı
- Sürekli profesyonel kullanım için güçlendirilmiş gövde yapısı

## PRODUCT SPECIFICATIONS

- Front-panel water inlet and drain taps for practical filling and emptying
- Available with direct heating for fast boiling or indirect heating for sensitive products
- Indirect heating system uses thermal oil in the jacket, providing long life and minimal maintenance
- High thermal efficiency with uniform temperature distribution across the tank
- Suitable for soups, sauces, boiling pasta, bulk food preparation and daily production
- Stainless-steel cooking tank designed for durability and hygiene
- Overheat protection through built-in safety thermostat
- Safety discharge valve ensures controlled and secure emptying
- Easy-clean structure with smooth internal surfaces
- Reinforced body construction suitable for continuous professional use

# ELEKTRİKLİ KAYNATMA TENCERELERİ
ELECTRICAL BOILING PANS





| Kod<br>Code | Ürün Adı<br>Description | Ebatlar<br>Dimension<br>a x b x c (mm) | Ağırlık<br>Weight<br>kg | Elektrik Giriş<br>Power Input<br>V | Net<br>Net<br>m3 | Kapasite<br>Capacity<br>lt |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **SKTE890** | **Elektrikli Kaynatma Tenceresi (İndirekt)**<br>Gas Boiling Pan(Indirect) | **800x900x850** | **170** | **400V 3N PE** | **1,05** | **150** |
| **SKTE1000** | **Elektrikli Kaynatma Tenceresi (İndirekt)**<br>Gas Boiling Pan(Indirect) | **1000x1070x950** | **170** | **400V 3N PE** | **0,87** | **250** |

## ÜRÜN DETAYLARI

- Ön panelde bulunan su doldurma ve tahliye muslukları ile pratik kullanım
- Hızlı kaynatma için direkt, hassas ürünler için endirekt ısıtma seçenekleri
- Ceket içinde kullanılan ısı transfer yağı sayesinde uzun ömürlü ve düşük bakım gerektiren endirekt ısıtma sistemi
- Havuz genelinde homojen ısı dağılımı sağlayan yüksek ısıl verim
- Çorba, sos, makarna kaynatma ve toplu üretim gibi günlük süreçler için uygundur
- Dayanıklı ve hijyenik paslanmaz çelik pişirme kazanı
- Aşırı ısınmaya karşı emniyet termostatı ile güvenli çalışma
- Kontrollü boşaltma sağlayan emniyetli tahliye vanası
- Kolay temizlenen iç yüzey tasarımı
- Sürekli profesyonel kullanım için güçlendirilmiş gövde yapısı

## PRODUCT SPECIFICATIONS

- Front-panel water inlet and drain taps for practical filling and emptying
- Available with direct heating for fast boiling or indirect heating for sensitive products
- Indirect heating system uses thermal oil in the jacket, providing long life and minimal maintenance
- High thermal efficiency with uniform temperature distribution across the tank
- Suitable for soups, sauces, boiling pasta, bulk food preparation and daily production
- Stainless-steel cooking tank designed for durability and hygiene
- Overheat protection through built-in safety thermostat
- Safety discharge valve ensures controlled and secure emptying
- Easy-clean structure with smooth internal surfaces
- Reinforced body construction suitable for continuous professional use

# GAZLI DEVRİLİR TAVALAR
GAS TILTING BRATT PANS



| Kod<br>Code | Ürün Adı<br>Description | Ebatlar<br>Dimension<br>a x b x c (mm) | Ağırlık<br>Weight<br>kg | | Net<br>Net<br>m3 | Kapasite<br>Capacity<br>lt |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **SDTG870** | **Gazlı Devrilir Tava**<br>Gas Tilting Bratt Pan | **800x700x850** | **149** | **20,5** | **0,87** | **60** |
| **SDTG890** | **Gazlı Devrilir Tava**<br>Gas Tilting Bratt Pan | **800x900x850** | **167** | **20,5** | **1,08** | **80** |
| **SGI1290** | **Gazlı Devrilir Tava**<br>Gas Tilting Bratt Pan | **1200x900x850** | **210** | **30** | **1,52** | **120** |

## ÜRÜN DETAYLARI

- Günlük profesyonel kullanım için paslanmaz çelik pişirme kazanı
- Devrilme başladığında ısıtmayı kesen emniyet şalteri
- Aşırı ısınma korumalı emniyet termostatı
- Pilot alevi ve termokupullu emniyetli gaz valfi
- Piezoelektrik ateşleme sistemi
- Ön panelden kontrol edilen su doldurma hattı
- 200 mm derinliğinde paslanmaz çelik havuz
- Çizilmez emaye kaplı dökme demir baca
- Termostat kontrollü sıcaklık ayarı
- Kazan altında konumlandırılmış boru tipi brülör
- 50°C – 300°C arasında ayarlanabilir sıcaklık
- Volanlı manuel devrilme mekanizması

## PRODUCT SPECIFICATIONS

- Stainless-steel cooking pan suitable for daily professional use
- Safety switch that stops heating when tilting begins
- Overheat protection with safety thermostat
- Pilot flame and thermocouple-controlled safety valve
- Piezo spark ignition system
- Front-panel controlled water filling pipe
- 200 mm deep stainless-steel tank
- Scratch-resistant enamel-coated cast-iron back grate
- Thermostatic temperature control
- Tubular burner located under the tank
- Adjustable temperature range 50°C to 300°C
- Manual hand-wheel tilting system

# ELEKTRİKLİ DEVRİLİR TAVALAR
ELECTRICAL TILTING BRATT PANS





| Kod<br>Code | Ürün Adı<br>Description | Ebatlar<br>Dimension<br>a x b x c (mm) | Ağırlık<br>Weight<br>kg | Elektrik Giriş<br>Power Input<br>V | Net<br>Net<br>m3 | Kapasite<br>Capacity<br>lt |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **SDTE890** | **Elektrikli Devrilir Tava**<br>Electrical Tilting Pan | **800x900x850** | **167** | **400V 3N PE** | **1,08** | **80** |
| **SDTE1290** | **Elektrikli Devrilir Tava**<br>Electrical Tilting Pan | **1200x900x850** | **210** | **400V 3N PE** | **1,52** | **120** |

## ÜRÜN DETAYLARI

- Günlük profesyonel kullanım için paslanmaz çelik pişirme kazanı
- Devrilme başladığında ısıtmayı kesen emniyet şalteri
- Aşırı ısınma korumalı emniyet termostatı
- Pilot alevi ve termokupullu emniyetli gaz valfi
- Piezoelektrik ateşleme sistemi
- Ön panelden kontrol edilen su doldurma hattı
- 200 mm derinliğinde paslanmaz çelik havuz
- Çizilmez emaye kaplı dökme demir baca
- Termostat kontrollü sıcaklık ayarı
- Kazan altında konumlandırılmış boru tipi brülör
- 50°C – 300°C arasında ayarlanabilir sıcaklık
- Volanlı manuel devrilme mekanizması

## PRODUCT SPECIFICATIONS

- Stainless-steel cooking pan suitable for daily professional use
- Safety switch that stops heating when tilting begins
- Overheat protection with safety thermostat
- Pilot flame and thermocouple-controlled safety valve
- Piezo spark ignition system
- Front-panel controlled water filling pipe
- 200 mm deep stainless-steel tank
- Scratch-resistant enamel-coated cast-iron back grate
- Thermostatic temperature control
- Tubular burner located under the tank
- Adjustable temperature range 50°C to 300°C
- Manual hand-wheel tilting system



# BASIC PRO





| Kod<br>Code | Ürün Adı<br>Description | Ebatlar<br>Dimension<br>a x b x c (mm) | Ağırlık<br>Weight<br>kg | Elektrik Giriş<br>Power Input<br>V | Kapasite<br>Capacity<br>lt |
|---|---|---|---|---|---|
| **FRE3** | **Elektrikli Fritöz - 3 Lt.**<br>Electrical Fryer - 3 Lt. | **205x625x340** | **4,5** | **230V PE** | **3** |
| **FRE5** | **Elektrikli Fritöz - 5 Lt.**<br>Electrical Fryer - 5 Lt. | **315x525x325** | **5** | **230V PE** | **5** |
| **FRE8** | **Elektrikli Fritöz - 8 Lt.**<br>Electrical Fryer - 8 Lt. | **350x655x365** | **6** | **230V PE** | **8** |
| **FRE6** | **Elektrikli Fritöz - 3+3 Lt.**<br>Electrical Fryer - 3+3 Lt. | **380x625x360** | **8** | **230V PE** | **3 + 3** |
| **FRE10** | **Elektrikli Fritöz - 5+5 Lt.**<br>Electrical Fryer - 5+5 Lt. | **555x625x360** | **9** | **230V PE** | **5 + 5** |
| **FRE16** | **Elektrikli Fritöz - 8+8 Lt.**<br>Electrical Fryer - 8+8 Lt. | **675x655x345** | **11** | **230V PE** | **8 + 8** |

## ÜRÜN DETAYLARI

- **Uzun ömürlü kullanım için paslanmaz çelik gövde**
- **Hassas kızartma için termostatlı ısı kontrolü**
- **Kompakt tek hazneli tasarım (3 L, 5 L, 8 L)**
- **Kolay temizlik için çıkarılabilir paslanmaz yağ haznesi**
- **Isıya dayanıklı, ergonomik saplı pişirme sepeti**
- **Çalışma ve ısıtma sinyal lambaları**
- **Aşırı ısınmayı önleyen emniyet termostatı**
- **Enerji tasarruflu elektrikli ısıtıcı**
- **Kafeler, küçük restoranlar, büfeler ve fast-food işletmeleri için ideal**

## PRODUCT SPECIFICATIONS

- Stainless steel body for long-lasting use
- Thermostat temperature control for precise frying
- Single-tank compact design (3 L, 5 L, 8 L)
- Removable stainless steel oil tank for easy cleaning
- Heat-resistant cooking basket with ergonomic handle
- Indicator lights for heating and operation
- Safety cut-off thermostat to prevent overheating
- Energy-efficient electric heating element
- Ideal for cafés, small restaurants, kiosks and fast-food stations





| Kod<br>Code | Ürün Adı<br>Description | Ebatlar<br>Dimension | Ağırlık<br>Weight | Elektrik Giriş<br>Power Input | Güç<br>Power |
|---|---|---|---|---|---|
| | | a x b x c (mm) | kg | V | w |
| **TOE16** | **16 Dilim Tost Makinesi**<br>16-Slice Toaster | **430x370x265** | **19,3** | **230V PE** | **1800** |
| **TOE20** | **20 Dilim Tost Makinesi**<br>20-Slice Toaster | **530x400x280** | **23,4** | **230V PE** | **2500** |

## ÜRÜN DETAYLARI

- Paslanmaz çelik gövde
- Hızlı ısınma sağlayan yüksek performanslı rezistanslar
- Tüm yüzeyde homojen ısı dağılımı
- Ayarlanabilir sıcaklık kontrolü
- Isıya dayanıklı ergonomik tutma kolu
- Sürekli kullanıma uygun sağlam gövde yapısı

**16 Dilimli Elektrikli Tost Makinesi**
- Kompakt tasarım
- Kafe, simitçi ve çay ocakları için ideal

**20 Dilimli Elektrikli Tost Makinesi**
- Daha geniş pişirme yüzeyi
- Yoğun işletmeler için uygun

## PRODUCT SPECIFICATIONS

PRODUCT SPECIFICATIONS
- Stainless steel body
- High-performance resistance heaters for fast heating
- Even heat distribution across the plates
- Adjustable temperature control
- Heat-resistant ergonomic handle
- Durable structure suitable for continuous use

**Electric Toaster 16 Slice**
- Compact body design
- Suitable for cafés, simit houses, tea shops

**Electric Toaster 20 Slice**
- Larger heating area for higher output
- Ideal for busy kitchens



**Not: LPG'li kullanım** seçeneği için ek ücret uygulanmaz. Sipariş sırasında ürün kodunun sonuna **"L" harfi** eklenerek belirtilmelidir.
**Note:** There is no price difference **for LPG versions**. To order, simply add the letter **"L"** to the end of the product code.

| Kod<br>Code | Ürün Adı<br>Description | Ebatlar<br>Dimension<br>a x b x c (mm) | Güç<br>Power<br>kw |
|---|---|---|---|
| **GSD30** | **30 cm Sac Izgara Düz Pleyt**<br>30 cm Sheet Metal Grille Flat Plate | **300x515x250** | **4,8** |
| **GST30** | **30 cm Sac Izgara Tam Oluklu Pleyt**<br>30 cm Sheet Metal Grating Fully Grooved Plate | **300x515x250** | **4,8** |
| **GSD50** | **50 cm Sac Izgara Düz Pleyt**<br>50 cm Sheet Metal Grille Flat Plate | **490x515x250** | **5,2** |
| **GSY50** | **50 cm Sac Izgara Yarım Oluklu Pleyt**<br>50 cm Sheet Metal Grille Semi-Grooved Plate | **490x515x250** | **5,2** |
| **GST50** | **50 cm Sac Izgara Tam Oluklu Pleyt**<br>50 cm Sheet Metal Grating Fully Grooved Plate | **490x515x250** | **5,2** |
| **GSD70** | **70 cm Sac Izgara Düz Pleyt**<br>70 cm Sheet Metal Grille Flat Plate | **690x515x250** | **9,6** |
| **GSY70** | **70 cm Sac Izgara Yarım Oluklu Pleyt**<br>70 cm Sheet Metal Grille Semi-Grooved Plate | **690x515x250** | **9,6** |
| **GST70** | **70 cm Sac Izgara Tam Oluklu Pleyt**<br>70 cm Sheet Metal Grille Fully Grooved Plate | **690x515x250** | **9,6** |
| **GSD100** | **100 cm Sac Izgara Düz Pleyt**<br>100 cm Sheet Metal Grille Flat Plate | **990x515x250** | **14,4** |
| **GSY100** | **100 cm Sac Izgara Yarım Oluklu Pleyt**<br>100 cm Sheet Metal Grille Semi-Grooved Plate | **990x515x250** | **14,4** |
| **GST100** | **100 cm Sac Izgara Tam Oluklu Pleyt**<br>100 cm Sheet Metal Grille Fully Grooved Plate | **990x515x250** | **14,4** |

## ÜRÜN DETAYLARI

- **Kafeler, kahvaltıcılar, çay ocakları, sandviç dükkânları ve küçük profesyonel mutfaklar için ekonomik, hafif ve pratik çözüm**
- **Hızlı ısınan çelik saç pişirme yüzeyi ile dengeli ısı dağılımı**
- **Hem Elektrikli hem Gazlı modellerden oluşur**
- **Günlük hafif-orta kullanım için hızlı ısı tepkisi**
- **Basit gövde yapısı ve kolay temizlenebilir yüzey**
- **BASIC PRO serisinin en ekonomik ve kullanıcı dostu ızgarası**

## PRODUCT SPECIFICATIONS

- Lightweight and economical design suitable for cafés, breakfast shops, tea houses, sandwich shops and small commercial kitchens
- Steel plate cooking surface that heats quickly and provides balanced heat distribution
- Available in both Electric and Gas versions
- Quick heating response for daily light to medium-duty use
- Easy-to-clean surface and simple body construction
- Most economical and practical griddle option in the BASIC PRO line



| Kod<br>Code | Ürün Adı<br>Description | Ebatlar<br>Dimension<br>a x b x c (mm) | Ağırlık<br>Weight<br>kg | Elektrik Giriş<br>Power Input<br>V | Güç<br>Power<br>w |
|---|---|---|---|---|---|
| **ESD30** | **30 cm Sac Izgara Düz Pleyt**<br>30 cm Sheet Metal Grille Flat Plate | **300x515x250** | **11** | **230V PE** | **1250** |
| **EST30** | **30 cm Sac Izgara Tam Oluklu Pleyt**<br>30 cm Sheet Metal Grating Fully Grooved Plate | **315x525x325** | **11** | **230V PE** | **1250** |
| **ESD50** | **50 cm Sac Izgara Düz Pleyt**<br>50 cm Sheet Metal Grille Flat Plate | **490x515x250** | **15** | **230V PE** | **2500** |
| **ESY50** | **50 cm Sac Izgara Yarım Oluklu Pleyt**<br>50 cm Sheet Metal Grille Semi-Grooved Plate | **490x515x250** | **15** | **230V PE** | **2500** |
| **EST50** | **50 cm Sac Izgara Tam Oluklu Pleyt**<br>50 cm Sheet Metal Grating Fully Grooved Plate | **555x625x360** | **15** | **230V PE** | **2500** |
| **ESD70** | **70 cm Sac Izgara Düz Pleyt**<br>70 cm Sheet Metal Grille Flat Plate | **690x515x250** | **22** | **230V PE** | **2800** |
| **ESY70** | **70 cm Sac Izgara Yarım Oluklu Pleyt**<br>70 cm Sheet Metal Grille Semi-Grooved Plate | **690x515x250** | **22** | **230V PE** | **2800** |
| **EST70** | **70 cm Sac Izgara Tam Oluklu Pleyt**<br>70 cm Sheet Metal Grille Fully Grooved Plate | **690x515x250** | **22** | **230V PE** | **2800** |
| **ESD100** | **100 cm Sac Izgara Düz Pleyt**<br>100 cm Sheet Metal Grille Flat Plate | **990x515x250** | **29** | **230V PE** | **2800** |
| **ESY100** | **100 cm Sac Izgara Yarım Oluklu Pleyt**<br>100 cm Sheet Metal Grille Semi-Grooved Plate | **990x515x250** | **29** | **230V PE** | **2800** |
| **EST100** | **100 cm Sac Izgara Tam Oluklu Pleyt**<br>100 cm Sheet Metal Grille Fully Grooved Plate | **990x515x250** | **29** | **230V PE** | **2800** |

## ÜRÜN DETAYLARI

- **Kafeler, kahvaltıcılar, çay ocakları, sandviç dükkânları ve küçük profesyonel mutfaklar için ekonomik, hafif ve pratik çözüm**
- **Hızlı ısınan çelik saç pişirme yüzeyi ile dengeli ısı dağılımı**
- **Hem Elektrikli hem Gazlı modellerden oluşur**
- **Günlük hafif-orta kullanım için hızlı ısı tepkisi**
- **Basit gövde yapısı ve kolay temizlenebilir yüzey**
- **BASIC PRO serisinin en ekonomik ve kullanıcı dostu ızgarası**

## PRODUCT SPECIFICATIONS

- Lightweight and economical design suitable for cafés, breakfast shops, tea houses, sandwich shops and small commercial kitchens
- Steel plate cooking surface that heats quickly and provides balanced heat distribution
- Available in both Electric and Gas versions
- Quick heating response for daily light to medium-duty use
- Easy-to-clean surface and simple body construction
- Most economical and practical griddle option in the BASIC PRO line







**Not: LPG'li kullanım** seçeneği için ek ücret uygulanmaz. Sipariş sırasında ürün kodunun sonuna **"L" harfi** eklenerek belirtilmelidir.
**Note:** There is no price difference **for LPG versions**. To order, simply add the letter **"L"** to the end of the product code.

| Kod<br>Code | Ürün Adı<br>Description | Ebatlar<br>Dimension<br>a x b x c (mm) | Güç<br>Power<br>kw |
|---|---|---|---|
| **GDD30** | **30 cm Döküm Izgara Düz**<br>30 cm Cast Iron Grill Flat | **300x515x250** | **4.8** |
| **GDT30** | **30 cm Döküm Izgara Tam Oluklu**<br>30 cm Cast Iron Grill with Full Grooved | **300x515x250** | **4.8** |
| **GDD50** | **50 cm Döküm Izgara Düz**<br>50 cm Cast Iron Grille Flat | **490x515x250** | **5.2** |
| **GDY50** | **50 cm Döküm Izgara Yarım Oluklu**<br>50 cm Cast Iron Grille Semi-Grooved | **490x515x250** | **5.2** |
| **GDT50** | **50 cm Döküm Izgara Tam Oluklu**<br>50 cm Cast Iron Grating Fully Grooved | **490x515x250** | **5.2** |
| **GDD70** | **70 cm Sac Izgara Düz**<br>70 cm Sheet Metal Grille Flat | **690x515x250** | **9.6** |
| **GDY70** | **70 cm Sac Izgara Yarım Oluklu**<br>70 cm Sheet Metal Grille Semi-Grooved | **690x515x250** | **9.6** |
| **GDT70** | **70 cm Sac Izgara Tam Oluklu**<br>70 cm Sheet Metal Grille Fully Grooved | **690x515x250** | **9.6** |

## ÜRÜN DETAYLARI

- **Üstün ısı emişi ve ısı tutma kabiliyeti sağlayan ağır hizmet döküm pişirme plakası; yoğun saatlerde bile stabil sıcaklık sunar**
- **Hızlı ısınma ve güçlü alev yayılımı için tasarlanmış yüksek verimli brülörler; hassas ısı kontrolüne imkan tanır**
- **Tüm yüzeyde dengeli ısı dağılımı sağlayarak soğuk bölgeleri ortadan kaldırır ve homojen pişirme performansı sunar**
- **Profesyonel işletmelerde uzun süreli kullanıma uygun dayanıklı çelik gövde**
- **Doğalgaz (NG) ve LPG uyumlu yapısıyla farklı mutfak kurulumlarına kolayca adapte olur**
- **Kebapçılar, sandviç mutfakları, yoğun ızgara restoranları ve yüksek mühürleme gücü gerektiren tüm işletmeler için ideal çözüm**
- **Uzun çalışma saatlerinde kararlı performans göstererek işletmelerin yüksek tempolu servis ihtiyaçlarını karşıla**

## PRODUCT SPECIFICATIONS

- Heavy-duty cast-iron cooking plate engineered for superior heat absorption and retention, ensuring consistent temperature even during peak-volume service
- High-efficiency gas burners designed for fast heat-up, strong flame distribution, and esponsive control for precision cooking
- Stable temperature performance across the entire surface, minimizing heat loss and maintaining uniform results throughout long operating hours
- Even heat spread across the plate minimizes cold zones and enhances searing quality
- Reinforced steel body structure suitable for continuous use in professional cafés, restaurants, sandwich kitchens and kebab shops
- Compatible with both Natural Gas (NG) and LPG, supporting flexible installation for different commercial setups
- Ideal for operators requiring strong searing capability, long-term durability, and uninterrupted performance during high-demand hours







| Kod<br>Code | Ürün Adı<br>Description | Ebatlar<br>Dimension<br>a x b x c (mm) | Elektrik Giriş<br>Power Input<br>V | Güç<br>Power<br>w |
|---|---|---|---|---|
| **EDD30** | **30 cm Döküm Izgara Düz**<br>30 cm Cast Iron Grill Flat | **300x515x250** | **230V PE** | **1250** |
| **EDT30** | **30 cm Döküm Izgara Tam Oluklu**<br>30 cm Cast Iron Grill with Full Grooved | **300x515x250** | **230V PE** | **1250** |
| **EDD50** | **50 cm Döküm Izgara Düz**<br>50 cm Cast Iron Grille Flat | **490x515x250** | **230V PE** | **2500** |
| **EDY50** | **50 cm Döküm Izgara Yarım Oluklu**<br>50 cm Cast Iron Grille Semi-Grooved | **490x515x250** | **230V PE** | **2500** |
| **EDT50** | **50 cm Döküm Izgara Tam Oluklu**<br>50 cm Cast Iron Grating Fully Grooved | **490x515x250** | **230V PE** | **2500** |
| **EDD70** | **70 cm Sac Izgara Düz**<br>70 cm Sheet Metal Grille Flat | **690x515x250** | **230V PE** | **2500** |
| **EDY70** | **70 cm Sac Izgara Yarım Oluklu**<br>70 cm Sheet Metal Grille Semi-Grooved | **690x515x250** | **230V PE** | **2500** |
| **EDT70** | **70 cm Sac Izgara Tam Oluklu**<br>70 cm Sheet Metal Grille Fully Grooved | **690x515x250** | **230V PE** | **2500** |

## ÜRÜN DETAYLARI

- **Yüksek ısı gerektiren ve gün boyu çalışması gereken profesyonel mutfaklar için tasarlanmış ağır hizmet döküm plaka**
- **Üstün ısı tutma kabiliyeti sayesinde uzun süre stabil sıcaklık sağlar**
- **Çelik plakalara kıyasla çok daha hızlı ısı geri kazanımı sunar, yoğun kullanıma uygundur**
- **Ayarlanabilir termostat ile hassas sıcaklık kontrolü**
- **Tüm yüzeye eşit yayılan ısı sayesinde homojen pişirme, soğuk bölge oluşmaması**
- **Et mühürleme, karamelizasyon ve eşit kızartma için ideal performans**
- **Restoranlar, kebapçılar, kafeler ve yoğun kahvaltı işletmeleri için uygun**
- **Dayanıklı yapısı ile uzun süreli güvenilir kullanım sunar**

## PRODUCT SPECIFICATIONS

- Heavy-duty cast-iron plate designed for high heat demand and continuous operation
- Excellent heat retention, maintaining stable temperature throughout long service periods
- Recovers heat faster than steel plates, ideal for high-output commercial kitchens
- Adjustable thermostat for precise temperature control across different cooking needs
- Even heat distribution eliminates cold spots and ensures consistent grilling results
- Provides superior searing performance and smooth caramelization
- Suitable for restaurants, kebab shops, cafés and breakfast kitchens with high traffic
- Built for durability, reliability and all-day performance in professional environments



| Kod<br>Code | Ürün Adı<br>Description | Ebatlar<br>Dimension<br>a x b x c (mm) | Güç<br>Power<br>kw |
|---|---|---|---|
| OG1 | **1'li Setüstü Ocak - D.G.**<br>Single-burner countertop stove - D.G. | 300x515x250 | 3.5 |
| OG1L | **1'li Setüstü Ocak - LPG**<br>2-Burner Countertop Stove - LPG | 300x515x250 | 3.5 |
| OG2 | **2'li Setüstü Ocak - D.G.**<br>2-Burner Countertop Stove - D.G. | 490x515x250 | 5.2 |
| OG2L | **2'li Setüstü Ocak - LPG**<br>2-Burner Countertop Stove - LPG | 490x515x250 | 5.2 |
| OG3 | **3'lü Setüstü Ocak - D.G.**<br>3-Burner Countertop Stove - D.G. | 330x765x170 | 10,45 |
| OG3L | **3'lü Setüstü Ocak - LPG**<br>3-Burner Countertop Stove - LPG | 330x765x170 | 10,45 |
| OG4 | **4'lü Setüstü Ocak - D.G.**<br>4-Burner Countertop Stove - D.G. | 635x625x170 | 14 |
| OG4L | **4'lü Setüstü Ocak - LPG**<br>4-Burner Countertop Stove - LPG | 635x625x170 | 14 |
| OG6 | **6'lı Setüstü Ocak - D.G.**<br>6-Burner Countertop Stove - D.G | 635x860x170 | 21 |
| OG6L | **6'lı Setüstü Ocak - LPG**<br>6-Burner Countertop Stove - LPG | 635x860x170 | 21 |





| Kod<br>Code | Ürün Adı<br>Description | Ebatlar<br>Dimension<br>a x b x c (mm) | Güç<br>Power<br>kw |
|---|---|---|---|
| EYO6070DG | **Çift Yanışlı Yer Ocağı - D.G.**<br>Double Burner Ground Stove - D.G. | 600x700x500 | 15 |
| EYO6070LPG | **Çift Yanışlı Yer Ocağı - LPG**<br>Double Burner Ground Stove - LPG | 600x700x500 | 15 |
| EYO7090DG | **Üç Yanışlı Yer Ocağı - D.G.**<br>Three Burning Ground Hearth - D.G. | 700x900x500 | 15 |
| EYO7090LPG | **Üç Yanışlı Yer Ocağı - LPG**<br>Three Burning Ground Hearth - D.G. | 700x900x500 | 15 |

## ÜRÜN DETAYLARI

- **Yoğun kullanıma uygun paslanmaz çelik gövde**
- **Güçlü ve stabil alev sağlayan döküm brülör**
- **Büyük tencerelere uygun geniş pişirme yüzeyi**
- **Dayanıklı döküm ızgara üstlük**
- **Termokupullü emniyetli gaz valfi**
- **İki kademeli alev kontrolü (yüksek-düşük)**
- **LPG ve Doğalgaz seçenekleri mevcuttur**
- **Açık ayaklı tasarım ile kolay temizlenebilir gövde**

## PRODUCT SPECIFICATIONS

- Stainless steel body designed for heavy-duty use
- High-efficiency cast-iron burner delivering strong and stable flame
- Wide cooking surface suitable for large pots and high-volume operations
- Durable cast-iron pan support (cooking grate)
- Safety gas valve with thermocouple protection
- Two-stage flame control (high–low)
- LPG and Natural Gas versions available
- Easy-clean body with open-leg design



| Kod<br>Code | Ürün Adı<br>Description | Ebatlar<br>Dimension<br>a x b x c (mm) | Güç<br>Power<br>kw |
|---|---|---|---|
| **SMC2DG** | **2'li Taban Raflı Ocak - D.G.**<br>2-Burner Hob with Base Shelves - D.G. | **1000x600x850** | **16** |
| **SMC2LPG** | **2'li Taban Raflı Ocak - LPG**<br>2-Burner Hob with Base Shelves - LPG | **1000x600x850** | **16** |
| **SMC3DG** | **3'lü Taban Raflı Ocak - D.G.**<br>3-Burner Hob with Base Shelves - D.G. | **1500x600x850** | **24** |
| **SMC3LPG** | **3'lü Taban Raflı Ocak - LPG**<br>3-Burner Hob with Base Shelves - LPG | **1500x600x850** | **24** |
| **SMC4DG** | **4'lü Taban Raflı Ocak - D.G.**<br>4-Burner Hob with Base Shelves - D.G. | **1000x1000x850** | **32** |
| **SMC4LPG** | **4'lü Taban Raflı Ocak - LPG**<br>4-Burner Hob with Base Shelves - LPG | **1000x1000x850** | **32** |
| **SMC6DG** | **6'lı Taban Raflı Ocak - D.G.**<br>3-Burner Hob with Base Shelves - D.G. | **1500x1000x850** | **105** |
| **SMC6LPG** | **3'lü Taban Raflı Ocak - LPG**<br>3-Burner Hob with Base Shelves - LPG | **1500x1000x850** | **105** |

## ÜRÜN DETAYLARI

- **Yoğun kullanım için tasarlanmış sağlam gövde yapısı**
- **Yüksek verimli döküm brülörler ile güçlü alev performansı**
- **Büyük tencereler ve sürekli kullanım için ideal ısı kararlılığı**
- **Alt raf tasarımı sayesinde ekstra depolama alanı**
- **2, 3, 4 ve 6 açık ateş seçenekleri**
- **LPG ve Doğalgaz ile uyumlu**
- **Dayanıklı paslanmaz yüzeyler ile kolay temizlik**

## PRODUCT SPECIFICATIONS

- Heavy-duty steel body designed for high-volume commercial kitchens
- High-efficiency cast iron burners with powerful flame output
- Stable heating performance suitable for large pots & continuous use
- Under-shelf design provides additional storage space
- Available in 2, 3, 4 and 6-burner configurations
- Compatible with both LPG & Natural Gas
- Easy-to-clean construction with durable stainless surfaces





| Kod<br>Code | Ürün Adı<br>Description | Ebatlar<br>Dimension<br>a x b x c (mm) | Ağırlık<br>Weight<br>kg | Net<br>Net<br>m3 | Güç<br>Power<br>kw | Fırın Gücü<br>Oven Power<br>kw |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **SGKO8080** | **Gazlı Kuzine 4 Brülörlü**<br>Gas Range 4 Burners | **800x800x850** | **110** | **0,8** | **40** | **6** |
| **SGKO100100** | **Gazlı Kuzine 4 Brülörlü**<br>Gas Range 4 Burners | **1000x1000x850** | **150** | **0,9** | **57** | **6** |
| **SGKO100150** | **Gazlı Kuzine 6 Brülörlü**<br>Gas Range 6 Burners | **1500x1000x850** | **170** | **1,40** | **57** | **6** |

## ÜRÜN DETAYLARI

- **4 veya 6 brülörlü olarak, fırınlı veya dolaplı seçeneklerle sunulur**
- **Çizilmeye dayanıklı emaye kaplamalı döküm ızgaralar**
- **Kolay temizlik için çıkarılabilir alt tepsi**
- **Opsiyonel GN 2/1 fırın veya dolap**
- **GN 2/1 tepsi uyumlu fırın raf kızakları**
- **Çift cidarlı yalıtımlı paslanmaz çelik fırın kapağı**
- **Çıkarılabilir paslanmaz çelik fırın rafları**
- **Sıcaklık aralığı: 50–300°C**
- **Üst ve alt ısıtma için bağımsız kontrol**

## PRODUCT SPECIFICATIONS

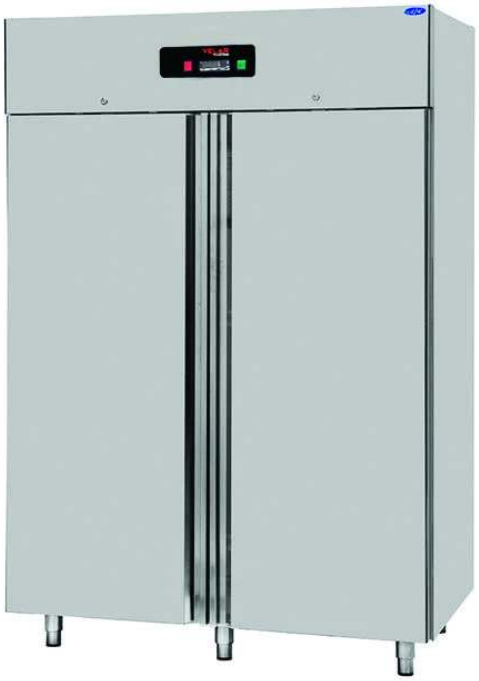
- Available in 4 or 6 burner configurations, with or without oven
- Scratch-resistant enamel-coated cast-iron pan supports
- Removable bottom tray for easy cleaning
- Optional GN 2/1 oven or cabinet
- Oven with GN 2/1 rack guides
- Double-wall insulated stainless-steel oven door
- Removable stainless-steel oven racks
- Temperature range: 50–300°C
- Independent top and bottom oven control



# SOĞUTMA EKİPMANLARI

## REFRIGERATION EQUIPMENT





| Kod<br>Code | Ürün Adı<br>Description | Ebatlar<br>Dimension<br>a x b x c (mm) | Isı Aralık<br>Heat Dec.<br>kg | Güç<br>Power<br>kw | Ağırlık<br>Weight<br>kg | Kapasite<br>Capacity<br>lt |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **CS.DBN.700** | **Dik Tip Tek Kapılı Buzdolabı**<br>Upright Single Door Refrigerator | **700x810x2070** | **-2 / +8** | **0.13** | **130** | **700** |
| **CS.DBN.1400** | **Dik Tip Çift Kapılı Buzdolabı**<br>Upright Double Door Refrigerator | **1400x810x2070** | **-2 / +8** | **0.20** | **205** | **1400** |

## ÜRÜN DETAYLARI

- **60 mm İzolasyon kalınlığı**
- **İç Gövde AISI 304 ve 430 2B Paslanmaz Çelik Dış Gövde**
- **AISI 304 ve 430 SB Paslanmaz Çelik**
- **İç Derinlik 65 cm (GN 2/1 Kapasiteli)**
- **35/40 kg/m Gazlı Çevre Dostu HCFC**
- **Free Poliüretan İzolasyon**
- **Dijital Kumanda Paneli (Lae ve Dixell)**
- **Otomatik Su Buharlaştırma Sistemi (190w)**
- **Sıcak Gazlı Otomatik Defrost**
- **Yüksekliği Ayarlanabilir Paslanmaz Ayaklar**
- **Kapı Açıldığında Otomati İç Aydınlanma**
- **Özel Kapı Menteşe Sistemi**
- **Temizlenebilir ve Sökülebilir Manyetik Kapı Contası**
- **CFC Free Soğutma Gazı :R 134 A/R 404 A 290/E600**
- **Dış Ortam Sıcaklığı +43 C**
- **Dış Ortam Nem % 65**

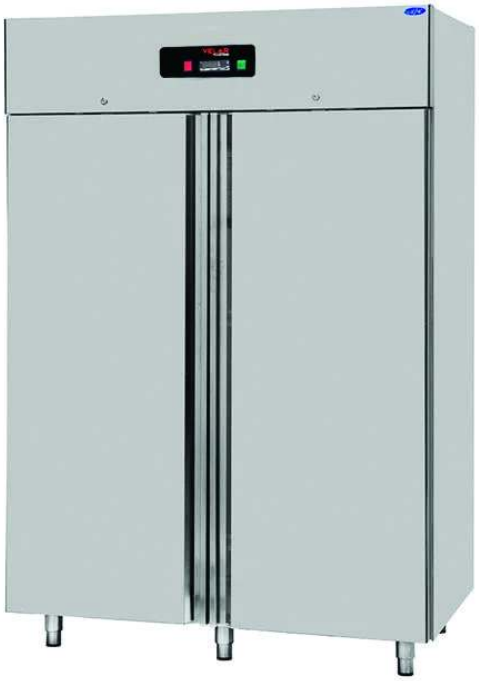
## PRODUCT SPECIFICATIONS

- 60mm insulation thickness
- Interior body made of AISI 304 and 430 2B stainless steel
- Exterior body made of AISI 304 and 430 SB stainless steel
- Internal depth: 65 cm (GN 2/1 capacity)
- Environmentally friendly HCFC gas with 35/40 kg/m
- Free polyurethane insulation
- Digital control panel (Lae and Dixell)
- Automatic water evaporation system (190W)
- Automatic hot gas defrost
- Height-adjustable stainless steel legs
- Automatic interior lighting when the door is opened
- Special door hinge system

- Cleanable and removable magnetic door gasket
- CFC-free refrigerant gas: R134A / R404A / 290 /

# DİK TİP DERİN DONDURUCULAR
UPRIGHT DEEP FREEZERS





| Kod<br>Code | Ürün Adı<br>Description | Ebatlar<br>Dimension | Isı Aralık<br>Heat Dec. | Güç<br>Power | Ağırlık<br>Weight | Kapasite<br>Capacity |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | a x b x c (mm) | kg | kw | kg | lt |
| **CS.DBL.700** | **Dik Tip Tek Kapılı Derin Dondurucu**<br>Upright Single Door Deep Freezer | **700x810x2070** | **-10 / -22** | **0.53** | **130** | **700** |
| **CS.DBL.1400** | **Dik Tip Çift Kapılı Derin Dondurucu**<br>Upright Double Door Deep Freezer | **1400x810x2070** | **-10 / -22** | **0.57** | **225** | **1400** |

## ÜRÜN DETAYLARI

- **60 mm İzolasyon kalınlığı**
- **İç Gövde AISI 304 ve 430 2B Paslanmaz Çelik Dış Gövde**
- **AISI 304 ve 430 SB Paslanmaz Çelik**
- **İç Derinlik 65 cm (GN 2/1 Kapasiteli)**
- **35/40 kg/m Gazlı Çevre Dostu HCFC**
- **Free Poliüretan İzolasyon**
- **Dijital Kumanda Paneli (Lae ve Dixell)**
- **Otomatik Su Buharlaştırma Sistemi (190w)**
- **Sıcak Gazlı Otomatik Defrost**
- **Yüksekliği Ayarlanabilir Paslanmaz Ayaklar**
- **Kapı Açıldığında Otomati İç Aydınlanma**
- **Özel Kapı Menteşe Sistemi**
- **Temizlenebilir ve Sökülebilir Manyetik Kapı Contası**
- **CFC Free Soğutma Gazı :R 134 A/R 404 A 290/E600**
- **Dış Ortam Sıcaklığı +43 C**
- **Dış Ortam Nem % 65**

## PRODUCT SPECIFICATIONS

- 60mm insulation thickness
- Interior body made of AISI 304 and 430 2B stainless steel
- Exterior body made of AISI 304 and 430 SB stainless steel
- Internal depth: 65 cm (GN 2/1 capacity)
- Environmentally friendly HCFC gas with 35/40 kg/m
- Free polyurethane insulation
- Digital control panel (Lae and Dixell)
- Automatic water evaporation system (190W)
- Automatic hot gas defrost
- Height-adjustable stainless steel legs
- Automatic interior lighting when the door is opened
- Special door hinge system
- Cleanable and removable magnetic door gasket
- CFC-free refrigerant gas: R134A / R404A / 290 /E600
- External ambient temperature: +43°C

- External ambient humidity: 65%

# TEZGAH TİPİ BUZDOLAPLARI
COUNTER TYPE REFRIGERATORS



| Kod<br>Code | Ürün Adı<br>Description | Ebatlar<br>Dimension<br>a x b x c (mm) | Isı Aralık<br>Heat Dec.<br>kg | Güç<br>Power<br>kw | Ağırlık<br>Weight<br>kg | Kapasite<br>Capacity<br>lt |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **CS.TEZ.2.700** | **2 Kapılı Tezgah Tipi Buzdolabı**<br>2-Door Countertop Refrigerator | **1410x700x850** | **-2 / +8** | **0.16** | **140** | **281** |
| **CS.TEZ.3.700** | **3 Kapılı Tezgah Tipi Buzdolabı**<br>3-Door Countertop Refrigerator | **1880x700x850** | **-2 / +8** | **0.65** | **170** | **474** |
| **CS.TEZ.4.700** | **4 Kapılı Tezgah Tipi Buzdolabı**<br>4-Door Countertop Refrigerator | **2350x700x850** | **-2 / +8** | **0.35** | **200** | **632** |

## ÜRÜN DETAYLARI

- **50 mm İzolasyon kalınlığı**
- **İç Gövde AISI 304 ve 430 2B Paslanmaz Çelik Dış Gövde AISI 304 ve 430 SB Paslanmaz Çelik İç Derinlik 50 cm (GN 1/2 Kapasiteli )**
- **35/40 kg/m Gazlı Çevre Dostu HCFC**
- **Free Poliüretan İzolasyon**
- **Dijital Kumanda Paneli (Lae ve Dixell)**
- **Free Poliüretan İzolasyon**
- **Dijital Kumanda Paneli (Lae ve Dixell)**
- **Sıcak Gazlı Otomatik Defrost**
- **Sıcak Gazlı Otomatik Defrost**
- **Yüksekliği Ayarlanabilir Paslanmaz Ayaklar**
- **Kapı Açıldığında Otomati İç Aydınlanma**
- **Temizlenebilir ve Sökülebilir Manyetik Kapı Contası**
- **CFC Free Soğutma Gazı :R 134 A/R 404 A 290/E600**
- **Dış Ortam Sıcaklığı +43 C**
- **Dış Ortam Nem % 65**

## PRODUCT SPECIFICATIONS

- 50mm insulation thickness
- Interior body made of AISI 304 and 430 2B stainlesssteel
- Exterior body made of AISI 304 and 430 SB stain-less steel
- Internal depth: 50 cm (GN 1/2 capacity)
- Environmentally friendly HCFC gas with 35/40kg/m
- Free polyurethane insulation
- Digital control panel (Lae and Dixell)
- Automatic water evaporation system (190W)
- Automatic hot gas defrost
- Height-adjustable stainless steel legs
- Automatic interior lighting when the door is opened
- Special door hinge system
- Cleanable and removable magnetic door gasket
- CFC-free refrigerant gas: R134A / R404A / 290 / E600
- External ambient temperature: +43°C
- External ambient humidity: 65%

# TEZGAH TİPİ DONDURUCULAR
COUNTER TYPE DEEP FREEZERS



| Kod<br>Code | Ürün Adı<br>Description | Ebatlar<br>Dimension<br>a x b x c (mm) | Isı Aralık<br>Heat Dec.<br>kg | Güç<br>Power<br>kw | Ağırlık<br>Weight<br>kg | Kapasite<br>Capacity<br>lt |
|---|---|---|---|---|---|---|
| CS.TEZ.2D.700 | 2 Kapılı Tezgah Tipi Derin Dondurucu<br>2-Door Countertop Deep Freezer | 1410x700x850 | -10 / -22 | 0.65 | 145 | 281 |
| CS.TEZ.3D.700 | 3 Kapılı Tezgah Tipi Derin Dondurucu<br>3-Door Countertop Deep Freezer | 1880x700x850 | -10 / -22 | 0.85 | 175 | 474 |
| CS.TEZ.4D.700 | 4 Kapılı Tezgah Tipi Derin Dondurucu<br>4-Door Countertop Deep Freezer | 2350x700x850 | -10 / -22 | 0.90 | 210 | 632 |

## ÜRÜN DETAYLARI

- 50 mm İzolasyon kalınlığı
- İç Gövde AISI 304 ve 430 2B Paslanmaz Çelik Dış Gövde AISI 304 ve 430 SB Paslanmaz Çelik İç Derinlik 50 cm (GN 1/2 Kapasiteli )
- 35/40 kg/m Gazlı Çevre Dostu HCFC
- Free Poliüretan İzolasyon
- Dijital Kumanda Paneli (Lae ve Dixell)
- Free Poliüretan İzolasyon
- Dijital Kumanda Paneli (Lae ve Dixell)
- Sıcak Gazlı Otomatik Defrost
- Sıcak Gazlı Otomatik Defrost
- Yüksekliği Ayarlanabilir Paslanmaz Ayaklar
- Kapı Açıldığında Otomati İç Aydınlanma
- Temizlenebilir ve Sökülebilir Manyetik Kapı Contası
- CFC Free Soğutma Gazı :R 134 A/R 404 A 290/E600
- Dış Ortam Sıcaklığı +43 C
- Dış Ortam Nem % 65

## PRODUCT SPECIFICATIONS

- 50mm insulation thickness
- Interior body made of AISI 304 and 430 2B stainlesssteel
- Exterior body made of AISI 304 and 430 SB stain-less steel
- Internal depth: 50 cm (GN 1/2 capacity)
- Environmentally friendly HCFC gas with 35/40kg/m
- Free polyurethane insulation
- Digital control panel (Lae and Dixell)
- Automatic water evaporation system (190W)
- Automatic hot gas defrost
- Height-adjustable stainless steel legs
- Automatic interior lighting when the door is opened
- Special door hinge system
- Cleanable and removable magnetic door gasket
- CFC-free refrigerant gas: R134A / R404A / 290 / E600
- External ambient temperature: +43°C
- External ambient humidity: 65%

# PİZZA HAZIRLIK DOLAPLARI
PIZZA PREPARATION CABINETS



| Kod<br>Code | Ürün Adı<br>Description | Ebatlar<br>Dimension<br>a x b x c (mm) | Isı Aralık<br>Heat Dec.<br>kg | Güç<br>Power<br>kw | Ağırlık<br>Weight<br>kg | Kapasite<br>Capacity<br>lt |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **CS.TEZ.2.700.MAKE.UP** | **2 Kapılı Pizza Hazırlık Dolabı**<br>2-Door Pizza Preparation Cabinet | **1410x700x1090** | **-2 / +8** | **0.437** | **120** | **281** |
| **CS.TEZ.3.700.MAKE.UP** | **3 Kapılı Pizza Hazırlık Dolabı**<br>3-Door Pizza Preparation Cabinet | **1880x700x1090** | **-2 / +8** | **0.754** | **150** | **474** |

## ÜRÜN DETAYLARI

- **50 mm İzolasyon kalınlığı**
- **İç Gövde AISI 304 ve 430 2B Paslanmaz Çelik Dış Gövde AISI 304 ve 430 SB Paslanmaz Çelik İç Derinlik 50 cm (GN 1/2 Kapasiteli )**
- **35/40 kg/m Gazlı Çevre Dostu HCFC**
- **Free Poliüretan İzolasyon**
- **Dijital Kumanda Paneli (Lae ve Dixell)**
- **Free Poliüretan İzolasyon**
- **Dijital Kumanda Paneli (Lae ve Dixell)**
- **Sıcak Gazlı Otomatik Defrost**
- **Sıcak Gazlı Otomatik Defrost**
- **Yüksekliği Ayarlanabilir Paslanmaz Ayaklar**
- **Kapı Açıldığında Otomati İç Aydınlanma**
- **Temizlenebilir ve Sökülebilir Manyetik Kapı Contası**
- **CFC Free Soğutma Gazı :R 134 A/R 404 A 290/E600**
- **Dış Ortam Sıcaklığı +43 C**
- **Dış Ortam Nem % 65**

## PRODUCT SPECIFICATIONS

- 50mm insulation thickness
- Interior body made of AISI 304 and 430 2B stainless steel
- Exterior body made of AISI 304 and 430 SB stainless steel
- Internal depth: 60 cm (GN 1/1 capacity)
- Environmentally friendly HCFC gas with 35/40 kg/m
- Free polyurethane insulation
- Digital control panel (Lae and Dixell)
- Automatic water evaporation system (190W)
- Automatic hot gas defrost
- Height-adjustable stainless steel legs
- Automatic interior lighting when the door is opened
- Special door hinge system
- Cleanable and removable magnetic door gasket

- CFC-free refrigerant gas: R134A / R404A / 290 / E600
- External ambient temperature: +43°C
- External ambient humidity: 65%

# PİZZA HAZIRLIK DOLAPLARI
PIZZA PREPARATION CABINETS



| Kod<br>Code | Ürün Adı<br>Description | Ebatlar<br>Dimension<br>a x b x c (mm) | Isı Aralık<br>Heat Dec.<br>kg | Güç<br>Power<br>kw | Ağırlık<br>Weight<br>kg | Kapasite<br>Capacity<br>lt |
|---|---|---|---|---|---|---|
| CS.TEZ.2.700.YM | **2 Kapılı Yüksek Pizza Hazırlık Dolabı**<br>2-Door Tall Pizza Preparation Cabinet | 1410x700x1370 | -2 / +8 | 0.437 | 120 | 281 |
| CS.TEZ.3.700.YM | **3 Kapılı Yüksek Pizza Hazırlık Dolabı**<br>3-Door Tall Pizza Preparation Cabinet | 1880x700x1370 | -2 / +8 | 0.754 | 150 | 474 |

## ÜRÜN DETAYLARI

- **50 mm İzolasyon kalınlığı**
- **İç Gövde AISI 304 ve 430 2B Paslanmaz Çelik Dış Gövde AISI 304 ve 430 SB Paslanmaz Çelik**
- **İç Derinlik 50 cm (GN 1/2 Kapasiteli )**
- **35/40 kg/m Gazlı Çevre Dostu HCFC**
- **Free Poliüretan İzolasyon**
- **Dijital Kumanda Paneli (Lae ve Dixell)**
- **Free Poliüretan İzolasyon**
- **Dijital Kumanda Paneli (Lae ve Dixell)**
- **Sıcak Gazlı Otomatik Defrost**
- **Sıcak Gazlı Otomatik Defrost**
- **Yüksekliği Ayarlanabilir Paslanmaz Ayaklar**
- **Kapı Açıldığında Otomati İç Aydınlanma**
- **Temizlenebilir ve Sökülebilir Manyetik Kapı Contası**
- **CFC Free Soğutma Gazı :R 134 A/R 404 A 290/E600**
- **Dış Ortam Sıcaklığı +43 C**
- **Dış Ortam Nem % 65**

## PRODUCT SPECIFICATIONS

- 50mm insulation thickness
- Interior body made of AISI 304 and 430 2B stainless steel
- Exterior body made of AISI 304 and 430 SB stainless steel
- Internal depth: 60 cm (GN 1/1 capacity)
- Environmentally friendly HCFC gas with 35/40 kg/m
- Free polyurethane insulation
- Digital control panel (Lae and Dixell)
- Automatic water evaporation system (190W)
- Automatic hot gas defrost
- Height-adjustable stainless steel legs
- Automatic interior lighting when the door is opened
- Special door hinge system
- Cleanable and removable magnetic door gasket

- CFC-free refrigerant gas: R134A / R404A / 290 / E600
- External ambient temperature: +43°C
- External ambient humidity: 65%

CE



| Kod<br>Code | Ürün Adı<br>Description | Ebatlar<br>Dimension<br>a x b x c (mm) | Isı Aralık<br>Heat Dec.<br>kg | Güç<br>Power<br>kw | Ağırlık<br>Weight<br>kg | Kapasite<br>Capacity<br>lt |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **CS.CİH.2.700.4D.160CM** | **Cihaz Altı 4 Çekmeceli Buzdolabı**<br>Under-display 4-Drawer Refrigerator | **1600x700x600** | **-2 / +8** | - | - | - |
| **CS.CİH.3.700.6D.200CM** | **Cihaz Altı 6 Çekmeceli Buzdolabı**<br>Under-display 6-Drawer Refrigerator | **2000x700x600** | **-2 / +8** | - | - | - |
| **CS.CİH.4.700.8D.240CM** | **Cihaz Altı 8 Çekmeceli Buzdolabı**<br>Under-display 8-Drawer Refrigerator | **2400x700x600** | **-2 / +8** | - | - | - |

## ÜRÜN DETAYLARI

- **50 mm İzolasyon kalınlığı**
- **İç Gövde AISI 304 ve 430 2B Paslanmaz Çelik Dış Gövde AISI 304 ve 430 SB Paslanmaz Çelik**
- **İç Derinlik 50 cm (GN 1/2 Kapasiteli )**
- **35/40 kg/m Gazlı Çevre Dostu HCFC**
- **Free Poliüretan İzolasyon**
- **Dijital Kumanda Paneli (Lae ve Dixell)**
- **Free Poliüretan İzolasyon**
- **Dijital Kumanda Paneli (Lae ve Dixell)**
- **Sıcak Gazlı Otomatik Defrost**
- **Sıcak Gazlı Otomatik Defrost**
- **Yüksekliği Ayarlanabilir Paslanmaz Ayaklar**
- **Kapı Açıldığında Otomati İç Aydınlanma**
- **Temizlenebilir ve Sökülebilir Manyetik Kapı Contası**
- **CFC Free Soğutma Gazı :R 134 A/R 404 A 290/E600**
- **Dış Ortam Sıcaklığı +43 C**
- **Dış Ortam Nem % 65**

## PRODUCT SPECIFICATIONS

- 50mm insulation thickness
- Interior body made of AISI 304 and 430 2B stainlesssteel
- Exterior body made of AISI 304 and 430 SB stain-less steel
- Internal depth: 50 cm (GN 1/2 capacity)
- Environmentally friendly HCFC gas with 35/40kg/m
- Free polyurethane insulation
- Digital control panel (Lae and Dixell)
- Automatic water evaporation system (190W)
- Automatic hot gas defrost
- Height-adjustable stainless steel legs
- Automatic interior lighting when the door is opened
- Special door hinge system
- Cleanable and removable magnetic door gasket
- CFC-free refrigerant gas: R134A / R404A / 290 / E600
- External ambient temperature: +43°C
- External ambient humidity: 65%

# CİHAZ ALTI DERİN DONDURUCULAR
UNDER-DEVICE DEEP FREEZERS



| Kod<br>Code | Ürün Adı<br>Description | Ebatlar<br>Dimension<br>a x b x c (mm) | Isı Aralık<br>Heat Dec.<br>kg | Güç<br>Power<br>kw | Ağırlık<br>Weight<br>kg | Kapasite<br>Capacity<br>lt |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **CS.CİH.2D.700.4D.160CM** | **Cihaz Altı 4 Çekmeceli Derin Dondurucu**<br>Under-device 4-drawer deep freezer | **1600x700x600** | **-10 / -22** | - | - | - |
| **CS.CİH.3D.700.6D.200CM** | **Cihaz Altı 6 Çekmeceli Derin Dondurucu**<br>Under-device 6-drawer deep freezer | **2000x700x600** | **-10 / -22** | - | - | - |
| **CS.CİH.4D.700.8D.240CM** | **Cihaz Altı 8 Çekmeceli Derin Dondurucu**<br>Under-device 8-drawer deep freezer | **2400x700x600** | **-10 / -22** | - | - | - |

## ÜRÜN DETAYLARI

- **50 mm İzolasyon kalınlığı**
- **İç Gövde AISI 304 ve 430 2B Paslanmaz Çelik Dış Gövde AISI 304 ve 430 SB Paslanmaz Çelik**
- **İç Derinlik 50 cm (GN 1/2 Kapasiteli )**
- **35/40 kg/m Gazlı Çevre Dostu HCFC**
- **Free Poliüretan İzolasyon**
- **Dijital Kumanda Paneli (Lae ve Dixell)**
- **Free Poliüretan İzolasyon**
- **Dijital Kumanda Paneli (Lae ve Dixell)**
- **Sıcak Gazlı Otomatik Defrost**
- **Sıcak Gazlı Otomatik Defrost**
- **Yüksekliği Ayarlanabilir Paslanmaz Ayaklar**
- **Kapı Açıldığında Otomati İç Aydınlanma**
- **Temizlenebilir ve Sökülebilir Manyetik Kapı Contası**
- **CFC Free Soğutma Gazı :R 134 A/R 404 A 290/E600**
- **Dış Ortam Sıcaklığı +43 C**
- **Dış Ortam Nem % 65**

## PRODUCT SPECIFICATIONS

- 50mm insulation thickness
- Interior body made of AISI 304 and 430 2B stainlesssteel
- Exterior body made of AISI 304 and 430 SB stain-less steel
- Internal depth: 50 cm (GN 1/2 capacity)
- Environmentally friendly HCFC gas with 35/40kg/m
- Free polyurethane insulation
- Digital control panel (Lae and Dixell)
- Automatic water evaporation system (190W)
- Automatic hot gas defrost
- Height-adjustable stainless steel legs
- Automatic interior lighting when the door is opened
- Special door hinge system
- Cleanable and removable magnetic door gasket
- CFC-free refrigerant gas: R134A / R404A / 290 / E600
- External ambient temperature: +43°C
- External ambient humidity: 65%

# SETÜSTÜ PASTA TEŞHİR DOLABI
## COUNTERTOP CAKE DISPLAY CABINET





| Kod<br>Code | Ürün Adı<br>Description | Ebatlar<br>Dimension | Isı Aralık<br>Heat Dec. | Güç<br>Power | Ağırlık<br>Weight | Kapasite<br>Capacity |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | a x b x c (mm) | kg | kw | kg | lt |
| **CTRDU-M** | **Setüstü Pasta Teşhir Dolabı**<br>Countertop Cake Display Cabinet | **700x570x700** | **+4 / +10** | **180** | **42** | **120** |
| **CTRDU-L** | **Setüstü Pasta Teşhir Dolabı**<br>Countertop Cake Display Cabinet | **870x570x700** | **+4 / +10** | **180** | **58** | **160** |

### ÜRÜN DETAYLARI

- **Çift bombeli temperli ön cam**
- **Temperli ön camlar**
- **Temper camlı, aliminyum çerçeveli çift sürgülü kayar yükleme kapısı**
- **Krom raflar**
- **Krom ayna yüzeyli zemin içi saklama alanı**
- **R-600 Gazlı Kompresör ve soğutma gazı**

### PRODUCT SPECIFICATIONS

- Double-curved tempered front glass
- Tempered front windows
- Double sliding loading door with tempered glass and aluminum frame
- Chrome shelves
- Chrome mirror-finished underfloor storage compartment
- R-600 gas compressor and refrigerant







| **Kod** Code | **Ürün Adı** Description | **Ebatlar** Dimension a x b x c (mm) | **Ağırlık** Weight kg | **Güç** Power W | **Kapasite** Capacity lt |
|---|---|---|---|---|---|
| **VBBC-250S** | **2 Kapılı Şise Soğutucu** Bottle Cooler with 2 Doors | **900x500x850** | **58** | **150** | **238** |
| **VBBC-350S** | **3 Kapılı Şise Soğutucu** Bottle Cooler with 3 Doors | **1350x500x850** | **83** | **200** | **338** |

- **2 ve 3 Çarpma Kapaklı Tasarım**
- **Yüksek Miktarda İçecek Saklama İmkanı**
- **R600 Soğutucu Gaz**

- 2 and 3 Swing Doors Design
- High Capacity Beverage Storage
- R600 Refrigerant Gas

#mutfağınızıçinherşey

VELAR
GASTRO

www.velargastro.com.tr