



PIŞIRME



Piştirme

Symphony	015
KORE Monoblock	021
KORE Modular	
— 900 Seriler	029
— 700 Seriler	061
Bağımsız piştirme serisi	093
Yüksek güç çıkışlı ekipman	101

 **STOCK** Bu 50 Hz modeller için geçerlidir.



Symphony

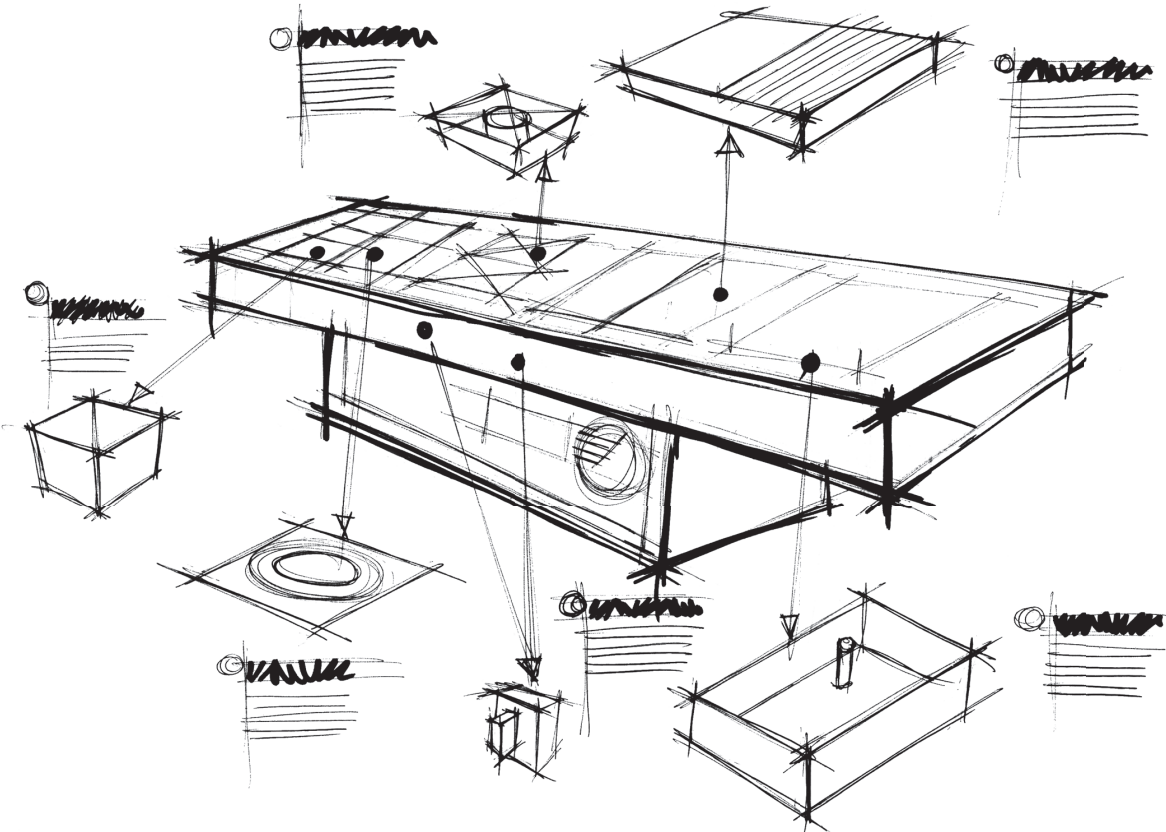
Mevcut alanı organize ve optimize etmek için, Symphony size mutfağınızı mevcut farklı unsurları, cihazları ve aksesuarları birleştirerek ihtiyaçlarınıza göre tam bir özgürlük içinde tasarlama ve kişiselleştirme imkanı sunuyor.

Symphony

Mükemmel bir senfoni kompozisyonu

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

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



Her şefin rüyası.

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

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

Alanın en iyi şekilde kullanılması

Tam konfor

Sağlam ve çeşitli bitiş materyalleri ile

Maksimum güvenlik

Verimin artırılması

Temizlik kolaylığı



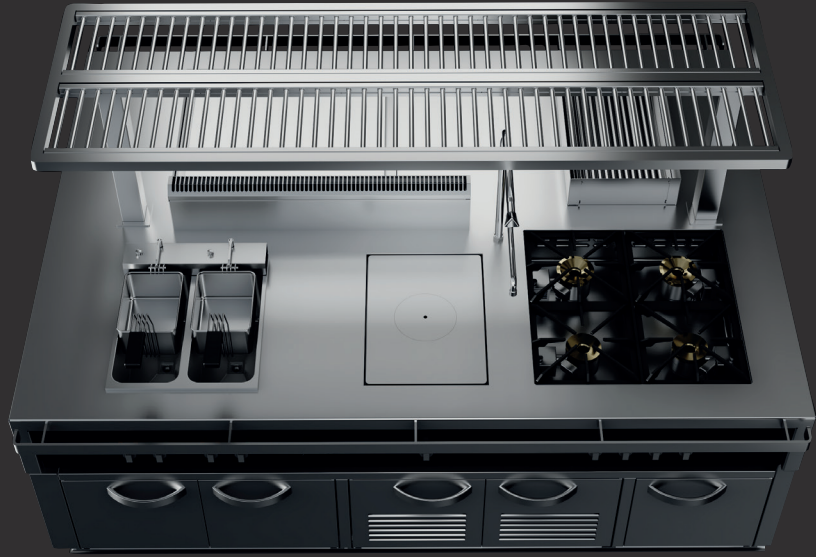
Symphony ve KORE Monoblock arasındaki ana farklılıklar

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

Kişiye özel mutfak: Symphony

Symphony

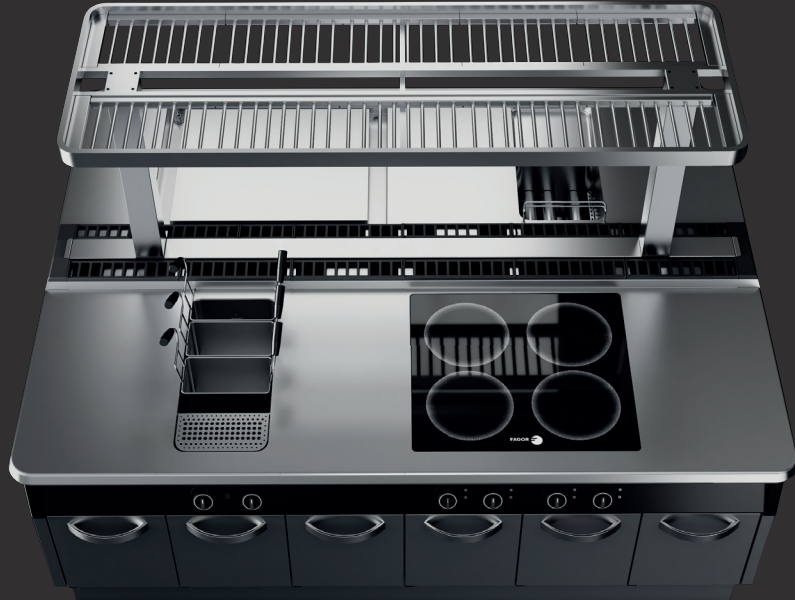
Mükemmel bir Senfoninin bestesi



Tek parça çalışma tezgahlı mutfak:

KORE Monoblock

Mutfağınız için benzersiz bir çözüm





KORE Monoblock

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

Ana özellikler	023
Bloğunuzu nasıl kurarsınız	025
Örnek	025
Farklılıklar	027

Mutfağınız için benzersiz bir çözüm

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

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

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



Mutfağınız için mükemmel çalışma tezgahı

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



Geniş ürün yelpazesi

Mevcutluk

Fiyat

Ürün sertifikaları

Hijyen ve temizlik

Sağlam tasarım

Kolay kurulum

Ergonomi ve çok yönlülük

Cezbedici

Menünüze en iyi şekilde uyum sağlayan konfigürasyonu seçin.

1

Blok türü

Blok türünü seçin

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

Kore Monoblock 900

KOD : 18006781

Merkezi



Duvara dayalı



Kore Monoblock 700

KOD : 18007031

Merkezi



Duvara dayalı



Kore Monoblock 900+700

KOD : 18007032

Merkezi

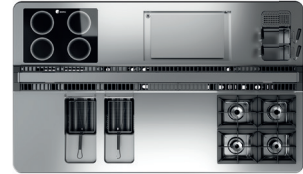


2

Tezgah üstü

Tezgahınız için ekipman seçin

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



3

Tezgah altı

Tezgah altı unsurlarını seçin

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



4

Dikey unsurlar

Tezgahınızın üstünde duracak unsurları seçin

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



5

Bitişler

Bitiş unsurlarını seçin

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

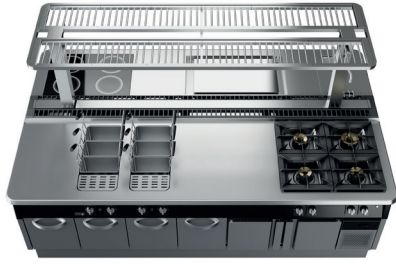


Her bir mutfak benzersizdir.

Nihai
sonuç

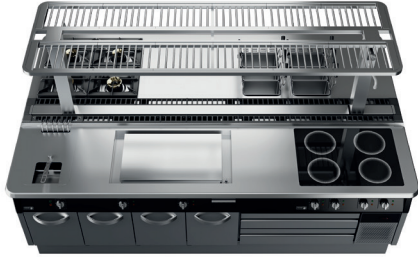
Gerçek blok düzenlemesi örneği

Kenar A KORE 900



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

Kenar B KORE 700



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

Dikeylik

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

Özet

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

KORE Monoblock ve KORE Modular arasındaki ana farklılıklar

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

KORE Monoblock

Mutfağınız için benzersiz bir çözüm



KORE Modular

Geniş çeşitlilik ve maksimum kalite





900 Seriler

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

Tüm gazlı pişirme ekipmanlarına gaz regülatörleri takılmalıdır:

- LPG: 37 g/cm²

- Doğal Gaz: 20 g/cm²

Gazlı ocaklar



Genel özellikler

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

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

FIRIN

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

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

İSTEĞE BAĞLI AKSESUARLAR

(bölümün sonundaki aksesuarlar sayfasına bakın)

- 5,25 kW brülörlerin üzerine yerleştirmek için plaka.
- Musluk.
- Pirinç difüzör kiti.

MODEL	GAZLI	KOD	IZGARALAR (mm)	BRÜLÖRLER			FIRIN		TOPLAM GÜÇ (KW)	ÖLÇÜLER (mm)	€
				5,25 KW	8,0 KW	10,2 KW	ÖLÇÜLER	GÜÇ(kw)			
Setüstü											
	C-G920	LPG 19075525 NG 19075526	397x350	1	1	-	-	-	13,25	400x930x290	-
	C-G920 H	LPG 19075521 NG 19075523	397x350	-	1	1	-	-	18,20	400x930x290	-
	C-G920 XH	LPG 19085164 NG 19085165	397x350	-	-	2	-	-	20,40	400x930x290	-
	C-G940	LPG 19075531 NG 19075532	397x350	2	1	1	-	-	28,70	800x930x290	-
	C-G940 H	LPG 19075527 NG 19075529	397x350	-	3	1	-	-	34,20	800x930x290	-
	C-G940 XH	LPG 19085166 NG 19085167	397x350	-	-	4	-	-	40,80	800x930x290	-
	C-G960	LPG 19075543 NG 19075544	397x350	3	2	1	-	-	41,95	1.200x930x290	-
	C-G960 H	LPG 19075539 NG 19075541	397x350	-	5	1	-	-	50,20	1.200x930x290	-
Statik gazli fırın 2/1											
	C-G941	LPG 19075537 NG 19075538	397x350	2	1	1	GN-2/1	8,60	37,30	800x930x850	-
	C-G941 H	LPG 19075533 NG 19075535	397x350	-	3	1	GN-2/1	8,60	42,80	800x930x850	-
	C-G941 XH	LPG 19085168 NG 19085169	397x350	-	-	4	GN-2/1	8,60	49,40	800x930x850	-
	C-G961	LPG 19075549 NG 19075550	397x350	3	2	1	GN-2/1	8,60	50,55	1.200x930x850	-
	C-G961 H	LPG 19075545 NG 19075547	397x350	-	5	1	GN-2/1	8,60	58,80	1.200x930x850	-
Statik panoramik gazli fırın											
	C-G961 OP	LPG 19075555 NG 19075556	397x350	3	2	1	1.000x700x290	14,00	55,95	1.200x930x850	-
	C-G961 OP H	LPG 19075551 NG 19075553	397x350	-	5	1	1.000x700x290	14,00	64,20	1.200x930x850	-
Statik elektrikli fırın GN 2/1											
	C-GE941	LPG 19075559 NG 19075572	397x350	2	1	1	GN-2/1	6,00	34,70	800x930x850	-

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

Gazlı Kapalı Ateş Ocaklar



Genel özellikler

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

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

FIRINLI

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

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

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

900 SERİLER

Paella ocaklar



Genel özellikler

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

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

PAELLA FIRINLI

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

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

MODEL	GAZLI	KOD	BRÜLÖRLER			FIRIN		TOPLAM GÜÇ (KW)	BOYUTLAR (mm)	€	
			Ø DIŞ KEMER (mm)	Ø İÇ KEMER (mm)	GÜÇ (KW)	BOYUTLAR	GÜÇ (KW)				
Set Üstü											
	C-GP910	LPG	19075573	450	330	27,00	-	-	27,00	800x930x290	-
		NG	19075574								
Firinli											
	C-GP911	LPG	19075575	450	330	27,00	665x665x325	7,30	34,30	800x930x850	-
		NG	19075576								

Elektrikli ocaklar



Genel özellikler

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

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

FIRINLI

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

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

VOLTAJ:

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

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

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

900 SERİLER

4 pişirme bölümlü, elektrikli düz pleyt ocaklar



Genel özellikler

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

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

FIRINLI

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

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

Voltaj:

- 400 V 3+N. Diğer voltajları sorun.

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

900 SERİLER

İndüksiyon ocakları



Genel özellikler

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

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

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

Voltaj:

- 400 V 3+N

MODEL	KOD	PLEYTLER		TOPLAM GÜÇ (kW)	BOYUTLAR (mm)	€
		5,0 kW	Ø mm			
İndüksiyon ocaklar						
C-I925	19098120	2	280	10,00	400x930x290	-
C-I945	19097582	4	280	20,00	800x930x290	-
Wok ocak						
W-I905	19075893	1	300	5,00	400x930x290	-

Makarna pişiriciler



Genel özellikler

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

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

GAZLI MODELLER

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

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

ELEKTRİKLİ MODELLER

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

İSTEĞE BAĞLI AKSESUARLAR

(bölümün sonundaki aksesuarlar sayfasına bakın)

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

MODEL	GAZLI	KOD	HAZNE			TOPLAM GÜÇ (kW)	BOYUTLAR (mm)	€	
			MİKTAR	BOYUTLAR	SEPETLER (1/3)				
Gazli makarna pişiricileri									
	CP-G905	LPG	19075585	1	GN-1/1	3	16,00	400x930x850	-
		NG	19075587						
	CP-G910	LPG	19075589	2	GN-1/1	6	32,00	800x930x850	-
		NG	19075590						
Elektrikli makarna pişiricileri									
	CP-E905	-	19075581	1	GN-1/1	3	12,00	400x930x850	-
	CP-E910	-	19075584	2	GN-1/1	6	24,00	800x930x850	-

Pleyt Izgaralar



Genel özellikler

- 2 mm kalınlığında AISI-304 paslanmaz çelikten üretilmiş üst tablalar.
- Lazerle kesilmiş bağlantılar, otomatik kaynak ve polisajlar. Görünmeyen gizli vidalar.
- 20 mm kalınlığında yumuşak çelikten üretilmiş, güçlü ve hızlı sıcaklık elde edilen pleyt ızgaralar.
- Üç tip kızartma tezgahı için 50 mikron kalınlığında krom yüzeye sahip versiyonlar.
- Düz, oluklu ve karma (2/3 düz ve 1/3 oluklu) modellere sahip pleyt ızgaralar.
- Elektrikle ısıtılan modeller paslanmaz çelik korumalı ısıtma elemanları kullanır; 80 ila 300°C arasındaki sıcaklık termostatla kontrol edilir.
- Gazla ısıtılan modeller iki kollu brülöre sahiptir (yarım modüle sahip modeller için bir brülör, tam modüle sahip modeller için iki bağımsız brülör).
- Gazlı modeller, termostatik sıcaklık kontrolü (80 ila 300°C arasında)

seçeneğiyle veya termokupleye sahip emniyet valfıyla çalıştırma seçeneğiyle sunulurlar.

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

donatılmıştır.

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

İSTEĞE BAĞLI AKSESUARLAR

(bölümün sonundaki aksesuarlar sayfasına bakın)

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

ELEKTRİKLİ MODELLER İÇİN VOLTAJ:

- 400 V 3+N - Diğer voltajları sorun.



(*) Krom kaplama pleyt modeller, kazıyıcı dahildir

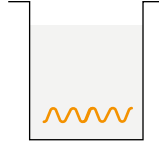
	MODEL	GAZLI	KOD	PLAKASI				TOPLAM GÜC (kW)	BOYUTLAR (mm)	€
				TİP (*)	ALANLAR	(mm)	dm²			
GAZLI PLEYT IZGARALAR										
Maks.-Min. Valfi										
	FT-G905 V L	LPG	19101457	L	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
		GN	19101458							
	FT-G905 V R	LPG	19101459	R	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
		GN	19101460							
	FT-G910 V L	LPG	19101485	L	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		GN	19101486							
	FT-G910 V R	LPG	19101489	R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		GN	19101490							
	FT-G910 V LR	LPG	19101487	L+R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		GN	19101488							
Termostatla kontrol ve krom kaplamalı										
	FT-G905 L	LPG	19101449	L	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
		GN	19101451							
	FT-G905 R	LPG	19101453	R	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
		GN	19101455							
	FT-G910 L	LPG	19101473	L	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		GN	19101475							
	FT-G910 R	LPG	19101481	R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		GN	19101483							
	FT-G910 LR	LPG	19101477	L+R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		GN	19101479							
Termostatla kontrol ve krom kaplamalı										
	FT-G905 C L	LPG	19101134	L / C	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
		GN	19101136							
	FT-G905 C R	LPG	19101144	R / C	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
		GN	19101146							
	FT-G910 C L	LPG	19101461	L / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		GN	19101463							
	FT-G910 C R	LPG	19101469	R / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		GN	19101471							
	FT-G910 C LR	LPG	19101465	L+R / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		GN	19101467							
ELEKTRİKLİ - PLEYT IZGARALAR										
Termostatla kontrol										
	FT-E905 L	-	19101427	L	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	-
	FT-E905 R	-	19101430	R	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	-
	FT-E910 L	-	19101442	L	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
	FT-E910 R	-	19101448	R	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
	FT-E910 LR	-	19101445	L+R	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
Termostatla kontrol										
	FT-E905 C L	-	19101131	L / C	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	-
	FT-E905 C R	-	19101141	R / C	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	-
	FT-E910 C L	-	19101433	L / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
	FT-E910 C R	-	19101439	R / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
	FT-E910 C LR	-	19101436	L+R / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-

(*) PLAKA TİPİ:
 L: Düz pleyt
 R: oluklu pleyt
 L+R: 2/3 düz ve 1/3 oluklu pleyt
 C: krom kaplama pleyt

900 SERİLER

Fritözler

İç ısıtıcılar



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

DİJİTAL KONTROLLÜ MODEL:

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

TEDARİK EDİLEN SEPETLER

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

İSTEĞE BAĞLI AKSESUARLAR

(bölümün sonundaki aksesuarlar sayfasına bakın)

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

Genel özellikler

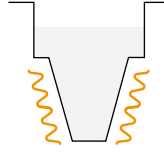
- 2 mm kalınlığında AISI-304 paslanmaz çelikten üretilmiş tablalar.
- Lazerle kesilmiş bağlantılar, otomatik kaynak ve polisajlar. Görünmeyen gizli vidalar.
- Tablaya preslenmiş kazanlar.
- Kullanılan yağın kalitesini ve özelliklerini daha uzun süre korumaya yardımcı olan, kazanın alt kısmındaki soğuk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

	MODEL	KOD		HZ.	MIKTAR	KAZANLAR		TOPLAM GÜÇ (kW)	BOYUTLAR (mm)	€
		LPG	GN			HACİM (L)	SEPETLER			
Gazlı Fritöz*										
	F-G9115	19078845	19081732	50	1	1x15	1 grand	15,00	400x930x850	-
		19081730	19081733	60						
	F-G9215	19081735	19081738	50	2	2x15	2 grand	30,00	800x930x850	-
		19081736	19081739	60						
	F-G9121	19075613	19075616	50	1	1x21	2 petit	21,00	400x930x850	-
		19075615	19075618	60						
	F-G9221	19075625	19075628	50	2	2x21	4 petit	42,00	800x930x850	-
		19075627	19075630	60						
Elektrikli Fritöz										
	F-E9115	19078867	400V 3N	50/60	1	1x15	1 grand	12,00	400x930x850	-
	F-E9215	19081692	400V 3N	50/60	2	2x15	2 grand	24,00	800x930x850	-
	F-E9121	19075600	400V 3N	50/60	1	1x21	2 petit	18,00	400x930x850	-
	F-E9221	19075606	400V 3N	50/60	2	2x21	4 petit	36,00	800x930x850	-
Dijital kontrollü elektrikli fritözler										
	F-E9121 D	19075900	400V 3N	50/60	1	1x21	2 petit	18,00	400x930x850	-

900 SERİLER

Fritözler

Dış ısıtıcılar



Genel özellikler

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

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

Elektrikli modeller için voltaj:

- 400 V 3+N - Diğer voltajları sorun.

MODEL	KOD		HZ.	KAZANLAR			TOPLAM GÜÇ (kW)	BOYUTLAR (mm)	€
	LPG	NG		MIKTAR	HACİM (L)	SEPETLER			
F-G9123	19099107	19099109	50	1	1x23	2 small	23	400x930x850	-
	19099108	19099120	60						
F-E9123	19097622		50/60	1	1x23	2 small	23,00	400x930x850	-

Gazlı Fritöz*

Elektrikli Fritöz

900 SERİLER

Izgara



Genel özellikler

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

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

SETÜSTÜ ELEKTRİKLİ MODELLER

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

STANDLI ELEKTRİKLİ MODELLER

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

SETÜSTÜ GAZLI MODELLER

- İki yüksek verimli silindir gaz memesi grubu, (yarım modül modeller için iki gaz memeli 1 grup, tek modül modeller için 2 grup).
- Isıl çiftli emniyet valfi ile her gaz memesi grubu için bağımsız kumanda.
- Gaz memelerinin basınçsal elektrik ile indüklenmesi.
- Gaz memeleri destek eleği üzerindeki

seramik blokları ısıtır ve bu sayede ızgara üzerine konulan yemek ısıtılır.

STANDLI GAZLI MODELLER

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

BİRLİKTE VERİLEN AKSESUARLAR

(Bölüm sonunda yer alan aksesuarlar sayfasına bakınız)



Dökme demir ızgaraya sahip modeller için iki profilli özel kazıyıcı.



Paslanmaz çelik ızgaraya sahip modeller için uyarlanmış özel kazıyıcı .

MODEL	GAZLI	KOD	IZGARALAR					TOPLAM GÜÇ (kW)	BOYUTLAR (mm)	€
			TİP	ALANLAR	MIKTAR	(mm)	(dm²)			
GAZLI IZGARALAR										
Setüstü										
B-G905 I	LPG	19078584	Inox	1	1	340x690	24	11	400x930x290	-
	NG	19081684								
B-G905	LPG	19078902	Döküm	1	2	340x690	24	11	400x930x290	-
	NG	19081682								
B-G910 I	LPG	19078582	Inox	2	2	680x690	48	22	800x930x290	-
	NG	19081686								
B-G910	LPG	19078901	Döküm	2	4	680x690	48	22	800x930x290	-
	NG	19081685								
B-G915 I	LPG	19081680	Inox	3	3	1.020x690	72	33	1.200x930x290	-
	NG	19081681								
B-G915	LPG	19079204	Döküm	3	6	1.020x690	72	33	1.200x930x290	-
	NG	19081639								
Standlı										
B-G9051 I	LPG	19075474	Inox	1	1	340x690	24	11	400x930x850	-
	NG	19075475								
B-G9051	LPG	19075476	Döküm	1	2	340x690	24	11	400x930x850	-
	NG	19075478								
B-G9101 I	LPG	19075480	Inox	2	2	680x690	48	22	800x930x850	-
	NG	19075481								
B-G9101	LPG	19075482	Döküm	2	4	680x690	48	22	800x930x850	-
	NG	19075484								
ELEKTRIKLI IZGARALAR										
Setüstü										
B-E905	-	19078931	Inox	1	1	255x640	16	5,42	400x930x290	-
B-E910	-	19078922	Inox	2	1	545x640	35	10,84	800x930x290	-
Standlı										
B-E9051 I	-	19075417	Inox	1	1	340x690	24	7,5	400x930x850	-
B-E9051	-	19075413	Döküm	1	2	340x690	24	7,5	400x930x850	-
B-E9101 I	-	19075473	Inox	2	2	680x690	48	15	800x930x850	-
B-E9101	-	19075470	Döküm	2	4	680x690	48	15	800x930x850	-

Kaynatma Kazanları



Genel özellikler

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

kazanın boşaltılması için sağlam ve güvenilir filtre. Kolayca çıkarılabilir.

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

GAZLA ISITILAN MODELLER

- Enerji regülatörü tarafından kontrol edilen, sıralı olarak çalışan, yanması optimize edilmiş paslanmaz çelik borulu brülör grubu.
- Tavanın altındaki brülörlerle yapılan ısıtma, kazandaki içeriğin kademeli olarak ısıtılmasını sağlamak için tabanı homojen bir şekilde kaplar.

- Farklı güç derecelerine sahip brülörler ile ısıtmayı ayarlama seçeneği.
- Brülör grubu kıvılcım mekanizması ile ateşlenir.
- Makinenin ne zaman bağlandığını ve ne zaman ısındığını belirten gösterge ışığı.

ÇALIŞMA BASINCI

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

MODEL	HZ.	KOD		DEPO		TOPLAM GÜÇ (kW)	BOYUTLAR (mm)	€	
		LPG	DOĞAL GAZ	Ø X H (mm)	HACİM (L)				
 GAZLI KAZANLAR*									
Dişrekt ısıtmalı									
	M-G910	50	19075824	19075826	600x400	100	20,00	800x930x850	-
		60	19075825	19075827					
	M-G915	50	19075832	19075834	600x550	150	24,00	800x930x850	-
		60	19075833	19075835					
	M-G920	50	19075836	19075838	600x650	200	24,00	800x930x850	-
		60	19075837	19075839					
Basınçlı									
	MP-G910	50	19075840	19075842	600x400	100	20,00	800x930x850	-
		60	19075841	19075843					
	MP-G915	50	19075845	19075846	600x550	150	24,00	800x930x850	-
		60	19075844	19075847					
	MP-G920	50	19075848	19075850	600x650	200	24,00	800x930x850	-
		60	19075849	19075851					
İndiştrekt ısıtmalı									
	M-G910 BM	50	19075819	19075822	600x400	100	20,00	800x930x850	-
		60	19075820	19075823					
	M-G915 BM	50	19075828	19075830	600x550	150	24,00	800x930x850	-
		60	19075829	19075831					
 ELEKTRİKLİ KAZANLAR									
İndiştrekt ısıtmalı									
	M-E910 BM	-	19075814		600x400	100	22,00	800x930x850	-
	M-E915 BM	-	19075817		600x550	150	22,00	800x930x850	-

900 SERİLER

Devrilir tavalar



Genel özellikler

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

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

ELEKTRİKLİ MODELLER İÇİN VOLTAJ:

- 400 V 3+N - Diğer voltajları sorun.

MODEL	HZ.	KOD		KALDIRMA SİSTEMİ	DEPO TİP	KAPASİTE (L)	YÜZEY		TOPLAM GÜÇ (kW)	BOYUTLAR (mm)	€	
		LPG	GN				(mm)	(dm²)				
GAZLI DEVRİLİR TAVALAR*												
	SB-G910 I	50	19075867	19075876	Manual	Paslanmaz	90	730x616	45	18,00	800x930x850	-
		60	19075869	19075878								
	SB-G910	50	19075879	19075885	Manual	Döküm	90	730x616	45	18,00	800x930x850	-
		60	19075880	19075886								
	SB-G910 IM	50	19075870	19075873	Motorlu	Paslanmaz	90	730x616	45	18,00	800x930x850	-
		60	19075872	19075875								
	SB-G910 M	50	19075881	19075883	Motorlu	Döküm	90	730x616	45	18,00	800x930x850	-
		60	19075882	19075884								
	SB-G915 IM	50	19075887	19075890	Motorlu	Paslanmaz	120	1.130x616	70	25,00	1.200x930x850	-
		60	19075889	19075892								
ELEKTRİKLİ DEVRİLİR TAVALAR												
	SB-E910 I		19075857		Manual	Paslanmaz	90	730x616	45	15,00	800x930x850	-
	SB-E910		19075854		Manual	Döküm	90	730x616	45	15,00	800x930x850	-
	SB-E910 IM		19075860		Motorlu	Paslanmaz	90	730x616	45	15,00	800x930x850	-
	SB-E910 M		19075863		Motorlu	Döküm	90	730x616	45	15,00	800x930x850	-
	SB-E915 IM		19075866		Motorlu	Paslanmaz	120	1.130x616	70	22,50	1.200x930x850	-

Benmariler



Genel özellikler

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

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

GAZLI MODELLER

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

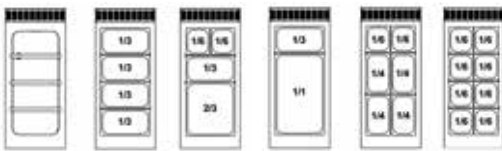
ELEKTRİKLİ MODELLER

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

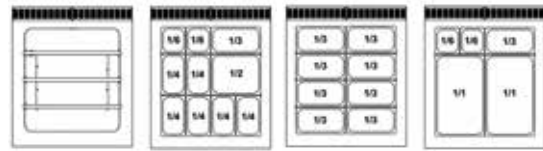
İSTEĞE BAĞLI AKSESUARLAR

(bölümün sonundaki aksesuarlar sayfasına bakın)

- Benmarilerin arkasına takmak için basit musluk.



BM 905 OLASI KÜVET KOMBİNASYONLARI



BM 910 OLASI KÜVET KOMBİNASYONLARI

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

Patates Dinlendirme



Genel özellikler

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

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

Nötr Tezgahlar



Genel özellikler

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

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

- Yüksek sıcaklıklı enamel dökme demir arka baca koruyucu.

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

* Sadece merkezi bloklarda veya dikeyliği olmayan duvar resimlerinde olabilir.

900 SERİLER

Alt Standlar



Genel özellikler

- AISI-304 paslanmaz çelikten üretilmiş sağlam yapı.
- Görünmeyen gizli vidalar.
- KORE 900 ürün yelpazesinden yüzey tezgahı tipi elemanların alt standı olmak için hızlı bir şekilde bağlanabilirler.
- Açık depolama elemanları olarak kullanılabilirler.
- Kapalı dolap haline dönüştürülebilmeleri için kapak takılabilecek şekilde tasarlanmıştır.

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

Alt Standlar için kapaklar

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

	MODEL	KOD	AÇIKLAMA	€
	KORE KAPAK KİTİ	19040900	Kit, kapının ters çevrilebilmesini sağlar, böylece sola veya sağa açılacak şekilde monte edilir. Kapı sayısı, monte edilecekleri standı bağlıdır.	-

900 SERİLER

Pişirici Altı Buzdolapları



Genel özellikler

- AISI-304 paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Havalandırmalı yoğunlaştırıcıya sahip yalıtılmış kompresör.
- Bakır boruya ve alüminyum soğutma kanatlarına sahip buharlaştırıcı.
- 40 kg/m³ yoğunluğa sahip enjekte edilmiş 50 mm poliüretan yalıtım.
- Panoramik açılır kapı ve 90°nin üzerinde açık kalma özellikli otomatik kapanma cihazına sahip BP modelleri.
- Yüksekliği ayarlanabilen paslanmaz çelik ayaklar (130 mm'den 190 mm'ye kadar), tezgahın toplam yüksekliğinin 580 mm'den 640 mm'ye ayarlanmasına olanak sağlar.
- Cebri hava soğutma sistemi
- Çalışma sıcaklığı: -2 °C, +8 °C, 38 °C oda sıcaklığında.
- İklim sınıfı 4'te test edildi.
- Elektronik sıcaklık ve buz çözme kontrolü ve ekranı.
- Kapaklı W modeli kapasiteli çekmeceye sahip B modeli.
- Farklı W2 kap kombinasyonlarını desteklemek için 5 çapraz parça ile donatılmış ve GN 2/1 yerleştirme kapasitesine sahip tam boy düz çekmeceli BH modeli.
- Paslanmaz çelik arka panel.

Seçenekler:

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

MODEL	BOYUTLAR (MM)	VOLUME (L)	SICAKLIK (°C)	BUZ ÇÖZME	GAS	SOĞUTMA GÜCÜ (KW)	ELEKTRİK GÜCÜ (KW)	ENERJİ ETKİNLİĞİ	YILLIK TÜKETİM (KWH)	FREKANS	REFERANS	€
Kapaklı modeller												
CCP9-2G	1.200 x 900 x 590	169	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,25	C	730 (4)	50 Hz	19089615	-
					R-290	0,398 (1)	0,296	-	-	60 Hz	19095281	-
CCP9-3G	1.600 x 900 x 590	240	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,249	D	1095 (4)	50 Hz	19089618	-
					R-290	0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19099283	-
1/1 Çekmeceli modeller												
CCP9-2G W	1.200 x 900 x 590	169	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,25	C	730 (4)	50 Hz	19089616	-
					R-290	0,398 (1)	0,296	-	-	60 Hz	19095280	-
CCP9-3G W	1.600 x 900 x 590	240	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,249	D	1095 (4)	50 Hz	19089619	-
					R-290	0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19097129	-
2x 2/1 Çekmeceli modeller												
CCP9-2G W2	1.200 x 900 x 590	169	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,262	C	730 (4)	50 Hz	19089617	-
					R-290	0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19099888	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(4) EN22041 standardına uygun

900 SERİLER

Konfigürasyon ve bitişler

KORE Modular 900

Düzenlenebilir bloklar KORE 900



BLOK TÜRÜ	KONFIGÜRASYON		MONTAJ KİTİ	DİKEYLİK			KENAR BİTİŞLERİ		PERVAZ	
MUTFAK	DUVAR	MERKEZİ	EK	"STANDART DESTEKLER"	MAKİNELER İÇİN DESTEKLER	RAFLAR	KENAR KESİMİ	DÜZ PANEL	STANDART	ÖZEL
		KORE								
	KORE	KORE		KORE	KORE	KORE				
ZEMİN										
	900	900/900 900/700	-	o	o	o	o	o	o	o
KÖPRÜ										
	900	900/900 900/700	x	o	o	o	o	o	o	o
ASMA										
	900	900/900 900/700	x	o	o	o	*	o	-	o

-: Gerek yok

x: Zorunlu

900 SERİLER

Montaj kitleri

Köprü blok kiti

Bir KÖPRÜ bloğunu monte etmek için yapı



Kantilever kiti

Bir ASMA bloğu monte etmek için yapı

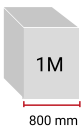


KONFIGÜRASYON		BLOK UZUNLUĞU	KOD	€
MERKEZİ	DUVAR	MODÜLLER	REF.	
		1M	19044954	-
		1.5M	19044955	-
KORE		2M	19044956	-
KORE	KORE	2.5M	19044957	-
		3M	19044958	-
		3.5M	19044959	-
		4M	19044960	-

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

KONFIGÜRASYON		BLOK UZUNLUĞU	KOD	€
BLOK TÜRÜ	MODÜLLER	REF.		
		2M	19044934	-
		2.5M	19044935	-
DUVAR		3M	19044936	-
KORE		3.5M	19044937	-
		4M	19044938	-
		4.5M	19044939	-
		5M	19044940	-
		5.5M	19044941	-
		6M	19044942	-
		2M	19044945	-
		2.5M	19044946	-
		3M	19044947	-
		3.5M	19044948	-
MERKEZİ		4M	19044949	-
KORE		4.5M	19044950	-
KORE		5M	19044951	-
		5.5M	19044952	-
		6M	19044953	-

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



* 1M = 1 modül = 800 mm

900 SERİLER

Dikey unsurlar

Destekler

ZEMİN, KÖPRÜ ve ASMA bloklarda dikeylik için destekler



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

Notlar:

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

Asma duvar blokları için uygun değildir.

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

Raflar

ZEMİN, KÖPRÜ ve ASMA bloklarda dikeylik için raflar

KORE

KORE

KORE

KORE

KORE

KORE

KORE

KORE

KORE

KORE

BLOK UZUNLUĞU

2 X STANDART DESTEK

MODÜLLER

KOD

€

2M

19096849

-

2.25M

19096849

-

2.5M

19096852

-

2.75M

19096852

-

3M

19096853

-

3.25M

19096853

-

3.5M

19096854

-

3.75M

19096854

-

4M

19096855

-

4.25M

19096855

-

4.5

19096856

-

4.75M

19096856

-

5M

19096858

-

2 X STANDART DESTEK

1 X STANDART DESTEK +
1 X ÖZEL DESTEK

2 X ÖZEL DESTEK

KOD

€

KOD

€

KOD

€

19096559

-

-

-

-

-

19096559

-

-

-

-

-

19096116

-

19104184

-

-

-

19096116

-

19104184

-

-

-

19096349

-

19104185

-

19104186

-

19096349

-

19104185

-

19104186

-

19096532

-

19104187

-

19104188

-

19096532

-

19104187

-

19104188

-

19096535

-

19104189

-

19104190

-

19096535

-

19104189

-

19104190

-

19096525

-

19104191

-

19104192

-

19096525

-

19104191

-

19104192

-

19096526

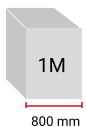
-

19104193

-

19104194

-



* 1M = 1 modül = 800 mm

900 SERİLER

Pervazlar

Modüler pervazlar 900

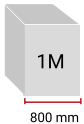
ZEMİN ve KÖPRÜ blokları için pervazlar



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

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

* 1M = 1 modül = 800 mm



V şeklindeki fritöz için özel pervaz

V şeklindeki fritöz için bölünmüş pervaz

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

900 SERİLER

Kenar bitişleri

900 modüler bloklar için kenar bitiş

ZEMİN ve KÖPRÜ blokları için kenar bitişleri



BITİŞ	KONFIGÜRASYON	DİKEYLİK		ÇALIŞMA TEZGAHI		KENAR		KOD	€
KENAR KESİMİ	DUVARA MONTE VEYA MERKEZİ BLOK	EVET	HAYIR	850	900	KENAR A	KENAR B	REF.	
 KENAR KESİMİ ergonomik/estetik (+90 mm her bir kenar)	Üstten görünüm: A KORE 900 B Duvar		X	X		X		19098884	-
			X	X			X	19098685	-
			X		X	X		19098935	-
			X		X		X	19098913	-
		X		X		X		19098883	-
		X		X			X	19098684	-
		X			X	X		19098934	-
		X			X		X	19098912	-
			X	X		X		19098703	-
			X		X	X		19098931	-
	A KORE 900 A KORE 900 Merkezi	X		X		X		19098037	-
		X			X	X		19098930	-
			X	X		X		19098874	-
			X	X			X	19098817	-
			X		X	X		19098908	-
			X		X		X	19098907	-
		X		X		X		19098203	-
		X		X			X	19098686	-
		X			X	X		19098910	-
		X			X		X	19098909	-
 Düz bitiş pürüzsüz panel (kenar başına +2 mm)	Üstten görünüm: A KORE 900 B Duvar		X	X		X		19100019	-
			X	X			X	19100013	-
			X		X	X		19100030	-
			X		X		X	19100018	-
		X		X		X		19099899	-
		X		X			X	19099898	-
		X			X	X		19099913	-
		X			X		X	19099911	-
			X	X		X		19106558	-
			X		X	X		19106559	-
	A KORE 900 A KORE 900 Merkezi	X		X		X		19106601	-
		X			X	X		19106557	-
			X	X		X		19106946	-
			X	X			X	19106949	-
			X		X	X		19106990	-
			X		X		X	19106991	-
		X		X		X		19106992	-
		X		X			X	19106993	-
		X			X	X		19106994	-
		X			X		X	19106995	-

Asma bloklar için kenar bitişi

ASMA bloklar için kenar bitişleri



* ASMA montaj kitine kenar bitişleri dahil edilmiştir

Köprü bloklar için iç bitişler

KÖPRÜ blok iç kısımları için kenar bitişleri



KONFIGÜRASYON	TEZGAH YÜKSEKLİĞİ		KOD	€
KÖPRÜ BLOKLAR	850	900	REF.	
	X		19107487	-
		X	19107488	-

*Kenar başına birimsel ünite. İhtiyaç duyulan kadarını seçin.

Eğimli devrilir tavalar için özel kenar bitişleri

Uçlarında eğimli tavalara sahip bloklar için kenar bitişleri

BİTİŞ	KONFIGÜRASYON	DİKEYLİK		TEZGAH YÜKSEKLİĞİ		KENAR		KOD	€
BİTİŞ TÜRÜ	MERKEZİ VEYA DUVARA MONTE	EVET	HAYIR	850	900	SOL (L)	SAĞ (R)	REF.	
 Düz panel Pürüzsüz bitiş (kenar başına +2 mm)	KORE 900 Duvar		X	X		X		19081819	-
			X	X			X	19081820	-
			X		X	X		19100194	-
			X		X		X	19100148	-
		X		X		X		19100123	-
		X		X			X	19100121	-
		X			X	X		19100124	-
		X			X		X	19100122	-
	KORE 900 KORE 900 Merkezi		X	X		X		19081819	-
			X	X			X	19081820	-
			X		X	X		19100194	-
			X		X		X	19100148	-
		X		X		X		19100130	-
		X		X			X	19100108	-
		X			X	X		19100131	-
		X			X		X	19100109	-

900 SERİLER

Aksesuarlar

Pişirici aksesuarları

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

Fritöz Aksesuarları

AÇIKLAMA	AÇIKLAMA	€
 2 küçük fritöz sepeti, 15L	19078478	-
 1 büyük fritöz sepeti, 21L	19045077	-

Kızartma tezgahı Aksesuarları

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

Kömür için Aksesuarlar

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

Kaynatma kazanları için aksesuarlar

AÇIKLAMA	KOD	€
 100 litrelik kaynatma kazanları için iki delikli sepet kiti	19060752	-
 150 litrelik kaynatma kazanları için iki delikli sepet kiti	19061190	-

Makarna pişirici aksesuarları

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

Yüksek baca kiti

AÇIKLAMA	KOD	€
 Yüksek baca kiti 1/4 M Kore 900 cihazları	19081001	-
Yüksek baca kiti 1/2 M Kore 900 cihazları	19080999	-
Yüksek baca kiti 1 M Kore 900 cihazları	19080990	-
Yüksek baca kiti 1 1/2 M Kore 900 cihazları	19081000	-

* Elektrikli fritözler hariç tüm aparatlara takılabilir.

Benmariler aksesuarları

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

Tekerlekli makineler

AÇIKLAMA	KOD	€
 KORE 4 tekerlek kiti	19044983	-
KORE 2 sabit tekerlek kiti	19044985	-

Diğer voltajlara dönüşümler - “marine” versiyonu (*)

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

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

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

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

(*): Bu voltajın sunulup sunulmadığını öğrenmek için danışın



700 Seriler

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

Tüm gazlı pişirme ekipmanlarına gaz regülatörleri takılmalıdır:
 - LPG: 37 g/cm²
 - Doğal Gaz: 20 g/cm²

Gazlı ocaklar



Genel özellikler

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

paslanmaz çelik gaz boruları.

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

FIRIN

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

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

İSTEĞE BAĞLI AKSESUARLAR

(bölümün sonundaki aksesuarlar sayfasına bakın)

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

MODEL	GAZLI	KOD	IZGARALAR (mm)	BRÜLÖRLER		FIRIN		TOPLAM GÜÇ (kW)	EBATLAR (mm)	€
				5,25 KW	8 KW	EBAT	GÜÇ (kW)			
Set üstü										
C-G720	LPG	19068008	397x290	2	-	-	-	10,50	400x730x290	-
	NG	19074175								
C-G720 H	LPG	19068057	397x290	-	2	-	-	16,00	400x730x290	-
	NG	19074760								
C-G740	LPG	19060614	397x290	3	1	-	-	23,75	800x730x290	-
	NG	19073557								
C-G740 H	LPG	19068058	397x290	-	4	-	-	32,00	800x730x290	-
	NG	19074761								
C-G760	LPG	19068059	397x290	4	2	-	-	37,00	1.200x730x290	-
	NG	19074762								
C-G760 H	LPG	19068110	397x290	-	6	-	-	48,00	1.200x730x290	-
	NG	19074763								
Gazli fırınli GN 2/1										
C-G741	LPG	19058530	397x290	3	1	NG-2/1	8,60	32,35	800x730x850	-
	NG	19073558								
C-G741 H	LPG	19068112	397x290	-	4	NG-2/1	8,60	40,60	800x730x850	-
	NG	19074765								
C-G761	LPG	19071404	397x290	4	2	NG-2/1	8,60	45,60	1.200x730x850	-
	NG	19073560								
C-G761 H	LPG	19071463	397x290	-	6	NG-2/1	8,60	56,60	1.200x730x850	-
	NG	19074766								
İngiliz tarzı gazlı fırın										
C-GB761	LPG	19074812	397x290	4	2	860x570x410	8,60	45,60	1.200x730x850	-
	NG	19074813								
C-GB761 R	LPG	19074814	397x290	4	2	860x570x410	8,60	45,60	1.200x730x850	-
	NG	19074815								
C-GB761 H	LPG	19074816	397x290	-	6	860x570x410	8,60	56,60	1.200x730x850	-
	NG	19074817								
C-GB761 RH	LPG	19074819	397x290	-	6	860x570x410	8,60	56,60	1.200x730x850	-
	NG	19074820								
Elektrikli fırınli GN 2/1										
C-GE741	LPG	19074821	397x290	3	1	NG-2/1	6,00	29,75	800x730x850	-
	NG	19074822								
C-GE741 H	LPG	19074823	397x290	-	4	NG-2/1	6,00	38,00	800x730x850	-
	NG	19074824								

H MODELLER: Yüksek güçlü brülörlü
R MODELLER: Tekerlekli

Gazlı kapalı ateş ve ayrıca açık brülörlü ocaklar



Genel özellikler

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

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

FIRINLI

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

İSTEĞE BAĞLI AKSESUARLAR

(bölümün sonundaki aksesuarlar sayfasına bakın)

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

MODEL	GAZLI	KOD	BRÜLÖRLER		SETÜSTÜ KAPALI OCAK 5,25 kW	FİRİN 8,6 kW	TOPLAM GÜÇ (kW)	ALT STANDLAR	EBATLAR	€
			5,25 kW	8 kW						
Set üstü										
C-G730-I	LPG	19073679	1	1	Sol	-	18,50	-	800x730x290	-
	NG	19074769								
C-G730-D	LPG	19073680	1	1	Sağ	-	18,50	-	800x730x290	-
	NG	19074771								
C-G750	LPG	19070794	2	2	Merkez	-	31,75	-	1.200x730x290	-
	NG	19074772								
Firinli										
C-G731-I	LPG	19073681	1	1	Sol	1	27,1	-	800x730x850	-
	NG	19074773								
C-G731-D	LPG	19073682	1	1	Sağ	1	27,1	-	800x730x850	-
	NG	19074775								
C-G751	LPG	19074776	2	2	Merkez	1	40,35	1	1.200x730x850	-
	NG	19074777								

700 SERİLER

Gazlı Kapalı Ateş Ocaklar



Genel özellikler

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

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

FIRINLI

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

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

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

Paella Ocaklar



Genel özellikler

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

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

PAELLA FIRINLI

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

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

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

700 SERİLER

Elektrikli ocaklar



Genel özellikler

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

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

FIRINLI

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

- Termostatik sıcaklık kontrolü (125 - 310 °C).
- Üst ve/veya alt bölümün çalışması için seçme anahtarına sahip paslanmaz çelik ısıtma elemanları aracılığıyla ısıtma.
- Daha iyi performansı ve eşit ısı dağılımını garanti eden dökme demir fırın zemini.
- Fırının termal verimliliğini artırmak ve dayanıklılığını sağlamak için fiberglas kapatma contası.
- Fırının daha iyi kapanmasını sağlayan preslenmiş fırın çerçevesi ve iç kapak.
- Onarımları kolaylaştırması için sökülebilir fırın kapağı.

Voltaj

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

MODEL	KOD	PLEYTLER		FIRIN		TOPLAM GÜÇ (kW)	NÖTR DOLAP	EBATLAR (mm)	€
		(mm)	2,6 kW	EBATLAR	GÜÇ (kW)				
YUVARLAK PLEYTLER									
Set üstü									
C-E720	19068321	223	2	-	-	5,20	-	400x730x290	-
C-E740	19067975	223	4	-	-	10,40	-	800x730x290	-
C-E760	19068322	223	6	-	-	15,60	-	1.200x730x290	-
FIRINLI									
C-E741	19068498	223	4	NG-2/1	6	16,40	-	800x730x850	-
C-E761	19068645	223	6	NG-2/1	6	21,60	1	1.200x730x850	-
KARE PLEYTLER									
Set üstü									
C-E720Q	19072313	230x230	2	-	-	5,20	-	400x730x290	-
C-E740Q	19072312	230x230	4	-	-	10,40	-	800x730x290	-
FIRINLI									
C-E741Q	19071619	230x230	4	NG-2/1	6	16,40	-	800x730x850	-

4 pişirme bölümüne sahip elektrikli geniş pleytli ocaklar



Genel özellikler

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

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

FIRINLI

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

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

Voltaj

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

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

700 SERİLER

İndüksiyon Ocaklar



Genel özellikler

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

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

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

Voltaj

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

MODEL	KOD	PLEYTLER		TOPLAM GÜÇ (kW)	EBATLAR (mm)	€
		(Ø mm)	5,0 kW			
İndüksiyon Ocaklar						
C-I725	19098121	300	2	10,00	400x730x290	-
C-I745	19097584	300	4	20,00	800x730x290	-
Wok Ocaklar						
W-I705	19074716	300	1	5,00	400x730x290	-

Pleyt Izgaralar



Genel özellikler

- 1,5 mm kalınlığında AISI-304 paslanmaz çelikten imal edilen preslenmiş tablalar.
- Lazerle kesilmiş bağlantılar, otomatik kaynak ve polisaj. Gizli vidalar.
- Hızlı ısınan ve yüksek güç sağlayan 12 veya 15 mm kalınlığında yumuşak çelikten üretilmiş pleyt ızgaralar.
- Düz, oluklu ve karma elektrikli pleytlere sahip modeller (2/3 düz ve 1/3 oluklu).
- Üç pleyt tipi için 50 mikron kalınlığında krom yüzeye sahip versiyonlar.
- Paslanmaz çelik ısıtma elemanlarına sahip elektrikle ısıtılan modeller; 80 ile 300°C arasında termostatik sıcaklık kontrolü.
- Yüksek verimli brülörlere sahip gazla ısıtılan modeller (tam modüle sahip modeller için ayrı brülörler).
- Termostatik sıcaklık kontrolüne sahip gazla ısıtılan modeller (80 ila 300°C arasında) veya termokupleye sahip emniyet termostatu aracılığıyla çalıştırma.
- Elektronik kıvılcım mekanizması ile brülör

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

İSTEĞE BAĞLI AKSESUARLAR

(bölümün sonundaki aksesuarlar sayfasına bakın)

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

Elektrikli modellerin voltajı:

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



(*) Krom kaplama pleyt modeller, kazıyıcı dahildir

MODEL	GAZLI	KOD	PLEYTLER				TOPLAM GÜÇ (kW)	EBATLAR (mm)	€
			TİP	ALANLAR	(mm)	dm ²			

GAZLI PLEYT IZGARALAR

Maks.-min. valfi									
	LPG	19101392	L	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
	NG	19101409							
	LPG	19101391	L	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	NG	19101410							
	LPG	19101405	R	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
	NG	19101491							
	LPG	19101408	R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	NG	19101412							
	LPG	19101413	L+R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	NG	19101414							
Termostatla kontrol									
	LPG	19101249	L	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
	NG	19101415							
	LPG	19101248	L	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	NG	19101416							
	LPG	19101417	R	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
	NG	19101404							
	LPG	19101406	R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	NG	19101411							
	LPG	19101407	L+R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	NG	19101418							
Termostatla kontrol krom kapli									
	LPG	19101394	L/C	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
	NG	19101395							
	LPG	19101393	L/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	NG	19101401							
	LPG	19101396	R/C	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
	NG	19101400							
	LPG	19101397	R/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	NG	19101402							
	LPG	19101398	L+R/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	NG	19101403							

ELEKTRİKLİ - PLEYT IZGARALAR

Termostatla kontrol									
	-	19101390	L	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	-
	-	19101247	L	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
	-	19101419	R	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	-
	-	19101420	R	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
	-	19101399	L+R	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
Termostatla kontrol krom kapli									
	-	19101421	R/C	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	-
	-	19101423	R/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
	-	19101116	L/C	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	-
	-	19101422	L/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
	-	19101424	L+R/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-

Izgaralar



Genel özellikler

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

SETÜSTÜ ELEKTRİKLI MODELLER

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

SETÜSTÜ GAZLI MODELLER

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

AYAKLI GAZLI MODELLER

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

BIRLIKTE VERİLEN AKSESUARLAR (Bölüm sonunda yer alan aksesuarlar sayfasına bakınız)



Dökme demir ızgaraya sahip modeller için iki profilli özel kazıyıcı.

Paslanmaz çelik ızgaraya sahip modeller için uyarlanmış özel kazıyıcı .

MODEL	GAZLI	KOD	IZGARALAR					TOPLAM GÜÇ (kW)	EBATLAR (mm)	€
			TIP	ALANLAR	MIKTAR	(mm)	dm²			

GAZLI IZGARALAR

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

Elektrikli ızgaralar

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

Makarna pişiriciler



Genel özellikler

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

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

GAZLI MODELLER

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

ELEKTRİKLİ MODELLER

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

Standart tedarik

- 26 L modelleri: her kazan için 2 x 1/3 sepet
- 40 L modelleri: her kazan için 3 x 1/3 sepet

İsteğe bağlı aksesuarlar

- 6 x 1/6 kare sepet kiti
- 6 x 1/6 yuvarlak sepet kiti
- 4 x ¼ sepet kiti
- 2 x ½ sepet kiti

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

700 SERİLER

Kaynatma kazanları



Genel özellikler

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

DİREKT ALEVLI MODELLER

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

İNDİREKT ALEVLI MODELLER VEYA BENMARI

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

GAZLI MODELLER

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

ELEKTRİKLİ MODELLER

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

MODEL	HZ	KOD		KAZANLAR		TOPLAM GÜÇ (kW)	EBATLAR (mm)	€
		LPG	NG	D X H	VOLUME (L)			
 Gazlı kazanlar								
Direkt ısıtma								
M-G710	50	19061151	19074790	Ø420x605	80	17,00	800x730x850	-
	60	19074792	19074793					
İndirekt ısıtma veya benmariler								
M-G710 BM	50	19066324	19074807	Ø420x605	80	17,00	800x730x850	-
	60	19074809	19074810					
 Elektrikli kazanlar								
İndirekt ısıtma veya benmari								
M-E710 BM	-	19067268		Ø420x605	80	11,00	800x730x850	-

700 SERİLER

Fritözler



Genel özellikler

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

- dayanıklı mekanik bilyeli valf aracılığıyla yağın kazandan tahliyesi. Tahliye kontrolü, 8 L modeller için kontrol panelindedir.
- Çok hızlı ısınan ve yüksek güç:litre oranına sahip çok güçlü makineler (1,00 kW/litre'ye kadar).

GAZLI MODELLER

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

ELEKTRİKLİ MODELLER

- Kusursuz temizlik sağlamak için 90°'den

- fazla eğilebilen kazan içinde bulunan AISI 304 paslanmaz çelik ısıtma elemanlarına sahip elektrikli modeller.
- Voltaj: 400 V 3+N. Diğer voltajlar için bölümün sonundaki seçeneklere bakın.

TEDARİK EDİLEN SEPETLER:

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

İSTEĞE BAĞLI AKSESUARLAR:

(Bölümün sonundaki aksesuarlar sayfasına bakın)

- 15 L fritözler: küçük sepet (125 x 280 x 100 mm).

MODEL	HZ	KOD		HAZNELER			TOPLAM GÜÇ (kW)	EBATLAR (mm)	€
		LPG	DOĞAL GAZ	MİKTAR	HACİM (L)	SEPETLER			
Gazlı Fritözler*									
F-G7115	50	19074143	19074785	1	1x15	1 büyük	15,00	400x730x850	-
	60	19074786	19074787						
F-G7215	50	19074791	19074794	2	2x15	2 büyük	30,00	800x730x850	-
	60	19074795	19074796						
Elektrikli Fritözler									
F-E7108	-	19072100		1	1x8	1 küçük	6,00	400x730x290	-
F-E7208	-	19072444		2	2x8	2 küçük	12,00	800x730x290	-
F-E7115	-	19071300		1	1x15	1 büyük	12,00	400x730x850	-
F-E7215	-	19071455		2	2x15	2 büyük	24,00	800x730x850	-

700 SERİLER

Patates Dinlendirme



Genel özellikler

- AÇMA/KAPATMA anahtarı ile etkinleştirilen, makinenin arka tarafında bulunan kızılötesi ışıqla ısıtılan yarım modül elektrikle ısıtılan makine.
- 1,5 mm kalınlığında AISI-304 paslanmaz çelikten üretilmiş tezgah.
- Lazerle kesilmiş bağlantılar, otomatik kaynak ve polisaj. Gizli vidalar.
- 150 mm yüksekliğindeki Gastronorm GN-1/1 kap kapasitesine sahip tezgaha yerleştirilmiş kazan.
- Fritözdeki fazla yağı boşaltmak için eğimli, çıkarılabilir, delikli, paslanmaz çelik bir filtre ile donatılmıştır.
- Su girişini önlemek için bir sisteme sahip kontroller, IPX5 sınıfı koruma.

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

Devrilir tavalar



Genel özellikler

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

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

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

Elektrikli modellerin voltajı:

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

MODEL	HZ	KOD		KALDIRMA SİSTEMİ	TANK TİPİ	KAPASİTE (L)	YÜZEY		TOPLAM GÜÇ (kW)	EBATLAR (mm)	€
		LPG	DOĞAL GAZ				(mm)	(dm²)			
Gazlı devrilir tavalar											
SB-G710	50-60	19058021	19074854	Manual	Inox	60	734x464	34	15	800x730x850	-
Elektrikli devrilir tavalar											
SB-E710	-	19057670		Manual	Inox	60	734x464	34	10	800x730x850	-

700 SERİLER

Benmariler



Genel özellikler

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

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

GAZLI MODELLER

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

ELEKTRİKLİ MODELLER

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

Standart tedarik:

- Gastronorm kapları desteklemek için 2 çapraz parça.

- Kaplar birlikte verilmemektedir.

Aksesuar

- Dolum valfi.

BM 705

1/6	1/6	1/3	1/6	1/6	1/3
1/3		2/3	1/6	1/6	1/3
1/3			1/6	1/6	1/3

BM 710

1/3	1/3	1/6	1/6	1/6	1/6	1/3	1/3
2/3	2/3	1/6	1/6	1/6	1/6	1/3	1/3
		1/6	1/6	1/6	1/6	1/3	1/3

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

Gazlı Benmariler*

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

Elektrikli Benmariler

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

(*): Diğer frekanslarda olup olmadığını kontrol edin.

700 SERİLER

Nötr Tezgahlar



Genel özellikler

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

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

- Yüksek sıcaklıklı enamel dökme demir baca kaplaması.

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

* Sadece merkezi bloklara veya dikey olmayan duvar resimlerine yerleştirilebilir.

700 SERİLER

Alt standlar



Genel özellikler

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

MODEL	KOD	OPSİYON OLARAK KAPAKLAR (BİRLİKTE VERİLMEZ)	ÇEKMECELER	KILAVUZLAR (5 SEVİYE)	EBATLAR (mm)	€
MB-7025	19076625	-	-	-	200x660x600	-
MB-705	19057229	1	-	-	400x660x600	-
MB-705 C	19067227	-	2	-	400x660x600	-
MB-705 G	19074825	1	-	1	400x660x600	-
MB-710	19057290	2	-	-	800x660x600	-
MB-715	19057291	3	-	-	1.200x660x600	-

Alt standlar için kitler

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

Pişirici Altı Buzdolapları



Genel özellikler

- AISI-304 paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- Havalandırılmalı yoğuşturucuya sahip yalıtılmış kompresör.
- Bakır boruya ve alüminyum soğutma kanatlarına sahip buharlaştırıcı.
- 40 kg/m³ yoğunluğa sahip enjekte edilmiş 50 mm poliüretan yalıtım.
- Panoramik açılır kapı ve 90°nin üzerinde açık kalma özellikli otomatik kapanma cihazına sahip BP modelleri.
- Yüksekliği ayarlanabilen paslanmaz çelik ayaklar (130 mm'den 190 mm'ye kadar), tezgahın toplam yüksekliğinin 580 mm'den 640 mm'ye ayarlanmasına olanak sağlar.

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

- Paslanmaz çelik arka panel.

Seçenekler:

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

MODELLO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	BUZ ÇÖZME	GAS	SOĞUTMA GÜCÜ (KW)	ELEKTRİK GÜCÜ (KW)	ENERJİ ETKİNLİĞİ (KWH)	YILLIK TÜKETİM (KWH)	FREKANS	REFERANS	€
Kapaklı modeller												
CCP7-2G	1.200 x 630 x 590	110	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,249	C	730 (4)	50 Hz	19089620	-
					R-290	0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19098211	-
CCP7-3G	1.600 x 630 x 590	169	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,249	D	1095 (4)	50 Hz	19089623	-
					R-290	0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19099284	-
2x GN 2/3 Çekmeceli modeller												
CCP7-2G W	1.200 x 630 x 590	110	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,249	C	730 (4)	50 Hz	19089621	-
					R-290	0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19095269	-
CCP7-3G W	1.600 x 630 x 590	169	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,249	D	1095 (4)	50 Hz	19089624	-
					R-290	0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19097128	-
2x 4/3 Çekmeceli modeller												
CCP7-2G W2	1.200 x 700 x 590	110	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,262	C	730 (4)	50 Hz	19089622	-
					R-290	0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19100872	-

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(4) EN22041 standardına uygun



700 SERİLER

Konfigürasyon ve bitişler

KORE Modular 700

Düzenlenebilir bloklar KORE 700



BLOK TÜRÜ	KONFIGÜRASYON		MONTAJ KİTİ	DİKEYLİK			KENAR BİTİŞLERİ		PERVAZ	
MUTFAK	DUVAR	MERKEZİ	EK	"STANDART DESTEKLER"	MAKİNELER İÇİN DESTEKLER	RAFLAR	KENAR KEŞİMİ	DÜZ PANEL	STANDART	ÖZEL
		KORE								
	KORE	KORE		KORE	KORE	KORE				
ZEMİN										
	700	700/700 900/700	-	o	o	o	o	o	o	o
KÖPRÜ										
	700	700/700 900/700	x	o	o	o	o	o	o	o
ASMA										
	700	700/700 900/700	x	o	o	o	o	.	-	o

-: Gerek yok

x: Zorunlu

o: Tercihle bağlı

•: Seri halinde

*: Danışın

700 SERİLER

Montaj kitleri

Köprü blok kiti

Bir KÖPRÜ bloğunu monte etmek için yapı



Kantilever kiti

Bir ASMA bloğunu monte etmek için yapı

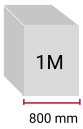


KONFIGÜRASYON		BLOK UZUNLUĞU	KOD	€
MERKEZİ	DUVAR	MODÜLLER	REF.	
		1M	19044954	-
		1.5M	19044955	-
KÖR		2M	19105154	-
KÖR	KÖR	2.5M	19105155	-
		3M	19105156	-
		3.5M	19105157	-
		4M	19105158	-

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

KONFIGÜRASYON		BLOK UZUNLUĞU	KOD	€
BLOK TÜRÜ	MODÜLLER	REF.		
		2M	19076826	-
		2.5M	19076827	-
Duvar		3M	19076828	-
KÖR		3.5M	19076829	-
		4M	19076830	-
		4.5M	19076831	-
		5M	19076832	-
		5.5M	19076833	-
		6M	19076834	-
		2M	19076836	-
		2.5M	19076837	-
		3M	19076838	-
		3.5M	19076839	-
Merkezi		4M	19076840	-
KÖR		4.5M	19076841	-
KÖR		5M	19076842	-
		5.5M	19076843	-
		6M	19076844	-

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



* 1M = 1 modül = 800mm

700 SERİLER

Dikey unsurlar

Destekler

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



DESTEKLER	KONFIGÜRASYON	KOD	€
Kon	Türü / ek unsur içermeyen	Ref.	
Standart	Basit (ek unsur içermeyen)	19095368	-
Direk / profil 100x100mm	Musluk (direkte yer alan)	19095390	-
	Priz 220V (direkte yer alan)	19095369	-
Makinelere özel *	Fırın iKORE 0623	19095391	-
	Salamander	19095392	-

Notlar:

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

Duvara asma bloklar için uygun değildir.

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

Raflar

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

KORE

KORE

KORE

KORE

KORE

KORE

KORE

KORE

KORE

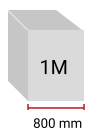
KORE

KORE

KORE

BLOK UZUNLUĞU			2 X STANDART DESTEK		
MODÜLLER	KOD	€	KOD	€	€
2M	19096849	-	19096559	-	-
2.25M	19096849	-	19096559	-	-
2.5M	19096852	-	19096116	-	19104184
2.75M	19096852	-	19096116	-	19104184
3M	19096853	-	19096349	-	19104185
3.25M	19096853	-	19096349	-	19104185
3.5M	19096854	-	19096532	-	19104187
3.75M	19096854	-	19096532	-	19104187
4M	19096855	-	19096535	-	19104189
4.25M	19096855	-	19096535	-	19104189
4.5	19096856	-	19096525	-	19104191
4.75M	19096856	-	19096525	-	19104191
5M	19096858	-	19096526	-	19104193

2 X STANDART DESTEK			1 X STANDART DESTEK + 1 X ÖZEL DESTEK		2 X ÖZEL DESTEK	
KOD	€	€	KOD	€	KOD	€
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	



* 1M = 1 modül = 800mm

700 SERİLER

Pervazlar

Modular 700 Pervazlar

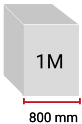
ZEMİNE monte ve KÖPRÜ blokları için ön pervaz



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

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

* 1M = 1 modül = 800mm



Asma kit

ASMA blok montajı için yapı

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

700 SERİLER

Kenar bitişleri

700 modüler bloklar için kenar bitışı

ZEMİN ve KÖPRÜ blokları için kenar bitişleri



BİTİŞ	KONFIGÜRASYON	DİKEYLİK		TEZGAH YÜKSEKLİĞİ		KENAR		KOD	€
KENAR KESİMİ	DUVARA MONTE VEYA MERKEZİ BLOK	EVET	HAYIR	850	900	KENAR A	KENAR B		
 Kenar kesimi ergonomik/estetik (+90mm her bir kenar)	Üstten görünüm: A KORE 700 B Duvar		X	X		X		19098681	-
			X	X			X	19098680	-
			X		X	X		19097858	-
			X		X		X	19097898	-
		X		X		X		19098882	-
		X		X			X	19098706	-
		X			X	X		19098932	-
		X			X		X	19098911	-
			X	X		X		19098705	-
			X		X	X		19098898	-
	A KORE 700 A Merkezi	X		X		X		19097849	-
		X			X	X		19099427	-
			X	X		X		19098874	-
			X	X			X	19098817	-
			X		X	X		19098908	-
			X		X		X	19098907	-
		X		X		X		19098203	-
		X		X			X	19098686	-
		X			X	X		19098910	-
		X			X		X	19098909	-
 Düz bitiş pürüzsüz panel (kenar başına +2mm)	Üstten görünüm: A KORE 700 B Duvar		X	X		X		19100012	-
			X	X			X	19099919	-
			X		X	X		19100015	-
			X		X		X	19100014	-
		X		X		X		19099893	-
		X		X			X	19099891	-
		X			X	X		19099894	-
		X			X		X	19099892	-
			X	X		X		19106940	-
			X		X	X		19106941	-
	A KORE 700 A Merkezi	X		X		X		19106942	-
		X			X	X		19106943	-
			X	X		X		19106946	-
			X	X			X	19106949	-
			X		X	X		19106990	-
			X		X		X	19106991	-
		X		X		X		19106992	-
		X		X			X	19106993	-
		X			X	X		19106994	-
		X			X		X	19106995	-

Asma bloklar için kenar bitişi

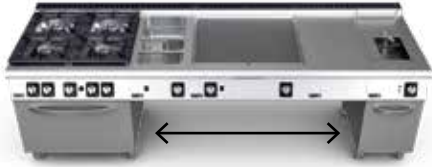
ASMA bloklar için kenar bitişleri



* ASMA montaj kitine kenar bitişleri dahil edilmiştir.

Köprü bloklar için iç bitişler

KÖPRÜ blok iç kısımları için kenar bitişleri



KONFIGÜRASYON	TEZGAH YÜKSEKLİĞİ		KOD	€
KÖPRÜ BLOKLAR	850	900	REF.	
	X		19107489	-
		X	19107510	-

*Kenar başına birimsel ünite. İhtiyaç duyulan kadarını seçin.

Eğimli devrilir tavalar için özel kenar bitişleri

Uçlarında eğimli tavalara sahip bloklar için kenar bitişleri

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

700 SERİLER

Aksesuarlar

Pişirici aksesuarlar

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

Fritöz aksesuarları

	AÇIKLAMA	KOD	€
	15L küçük fritöz sepeti	19078478	-

Pleyt ızgara aksesuarları

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

Aksesuarlar for charcoals

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

Bain mari aksesuarları

	AÇIKLAMA	KOD	€
	Kare su doldurma musluğu	19074221	-

Tekerlekli makineler

	AÇIKLAMA	KOD	€
	KORE 4 tekerlek kiti	19044983	-
	KORE 2 sabit tekerlek kiti	19044985	-

Makarna pişirici aksesuarları

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

Yüksek baca kiti

AÇIKLAMA	KOD	€
700 Kore 1/4 M yüksek baca aparat kiti	19081053	-
 700 Kore 1/2 M yüksek baca aparat kiti	19081052	-
700 Kore 1 M yüksek baca aparat kiti	19081051	-
700 Kore 1 1/2 M yüksek baca aparat kiti	19081054	-

* Elektrikli fritözler hariç tüm aparatlara takılabilir.

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

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

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

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

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	BME 700.900	FTE 705.905	FTE 710.910	B-E9051	B-E9101	FE 7 TEK TANK	FE 7 İKİ TANK	SR-E 710 MANUAL	CP-E 7.9 TEK TANK	CP-E 7.9 İKİ TANK	ME-710	FE 9 TEK TANK	FE 9 İKİ TANK	SR-E 91X MANUEL	ME-900	SBE 91 MOTORLU	€
Tekne kiti 16A	19087491	1	1	2														-
Enerji Regülatörlü Tekne Kiti 16A	19089410				1	2												-
Tekne kiti 20A	19087492						1	2	1									-
Enerji Regülatörlü Tekne Kiti 20A	19087493									1	2	1						-
Tekne kiti 40A	19087494												1	2				-
Transformatörlü Tekne kiti	19057294														1	1	1	-
230 III – Nötrsüz üç fazlı A 230 V transformasyon	(*)																	-
230 1N- Tek fazlı A 230 V transformasyon	(*)																	-

(*): Bu voltajın sunulup sunulmadığını öğrenmek için danışın



Bağımsız pişirme serisi

Gazlı ocaklar.....	095
Gazlı Yer Ocağı	095
Fritözler.....	096
Elektrikli tezgah üstü derin yağlı fritözler	096
Pleyt ızgaralar	097
Salamanderler	098
Izgara	099
— Bask Izgara	099
— Robatalar	100

Tüm gazlı pişirme ekipmanlarına gaz regülatörleri takılmalıdır:
- LPG: 37 g/cm²
- Doğal Gaz: 20 g/cm²

Gazlı ocaklar



Genel özellikler

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

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

Gazlı Yer Ocağı



Genel özellikler

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

TEDARIK	MODEL	GAZLI	KOD	BEKLER	TÜKETİM (KCAL/S)	GAZ GÜCÜ (kW)	BOYUTLAR (mm)	€
Yer Ocağı	CI-HPG 1	LPG	19102935	1	11.700	11,6	590x590x400	-
		NG	19102956					

Fritözler



Genel özellikler

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

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

Elektrikli tezgah üstü derin yağlı fritözler



Genel özellikler

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

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

Pleyt ızgaralar



Genel özellikler

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

TEDARİK	MODEL	GAZLI	KOD	Hz	PLAKASI			GAZ GÜCÜ (kW)	BOYUTLAR (mm)	€
					ALANLAR	TİP	SURFACE dm2			
Gazlı kızartma tezgahları	Termostatlı kontrol (100-300°C)									
	CI-FTG604T 1 S	LPG	19102967	50	1	S	20	7,5	400x650x290	-
		NG	19106482							
	CI-FTG604T 1 R	LPG	19106483	50	1	R	20	7,5	400x650x290	-
		NG	19106484							
	CI-FTG608T 2 S	LPG	19103041	50	2	S	30	15	800x650x290	-
		NG	19106537							
	CI-FTG608T 2 R	LPG	19106538	50	2	R	30	15	800x650x290	-
		NG	19106539							
	CI-FTG608T 2 SR	LPG	19106540	50	2	SR	30	15	800x650x290	-
		NG	19106541							
	Maks-min gaz vanalı modeller (sadece hafif çelik plakalar için)									
	CI-FTG604T 1 V S	LPG	19103419	50	1	S	20	7,5	400x650x290	-
		NG	19106485							
	CI-FTG604T 1 V R	LPG	19106534	50	1	R	20	7,5	400x650x290	-
		NG	19106536							
	CI-FTG608T 2 V S	LPG	19103418	50	2	S	30	15	800x650x290	-
		NG	19106542							
	CI-FTG608T 2 V R	LPG	19106543	50	2	R	30	15	800x650x290	-
		NG	19106544							
	CI-FTG608T 2 V SR	LPG	19106546	50	2	SR	30	15	800x650x290	-
NG		19106547								
Termostatlı kontrol (100-300°C) ve krom sıcak plaka										
CI-FTG604T 1 C S	LPG	19106575	50	1	C S	20	7,5	400x650x290	-	
	NG	19106576								
CI-FTG604T 1 C R	LPG	19106577	50	1	C R	20	7,5	400x650x290	-	
	NG	19106579								
CI-FTG608T 2 C S	LPG	19106580	50	2	C S	30	15	800x650x290	-	
	NG	19106581								
CI-FTG608T 2 C R	LPG	19106582	50	2	C R	30	15	800x650x290	-	
	NG	19106583								
CI-FTG608T 2 C SR	LPG	19106584	50	2	C SR	30	15	800x650x290	-	
	NG	19106585								
Elektrikli kızartma tezgahları	Termostatlı kontrol									
	CI-FTE604T 1 S	-	19103030	50/60	1	S	20	5	400x650x290	-
	CI-FTE604T 1 R	-	19106551	50/60	1	R	20	5	400x650x290	-
	CI-FTE608T 2 S	-	19103402	50/60	2	S	30	10	800x650x290	-
	CI-FTE608T 2 R	-	19106563	50/60	2	R	30	10	800x650x290	-
	CI-FTE608T 2 SR	-	19106574	50/60	2	SR	30	10	800x650x290	-
	Termostatlı kontrol ve krom sıcak plaka									
	CI-FTE604T 1 C S	-	19106586	50/60	1	C S	20	5	400x650x290	-
	CI-FTE604T 1 C R	-	19106587	50/60	1	C R	20	5	400x650x290	-
	CI-FTE608T 2 C S	-	19106588	50/60	2	C S	30	10	800x650x290	-
	CI-FTE608T 2 C R	-	19106589	50/60	2	C R	30	10	800x650x290	-
	CI-FTE608T 2 C SR	-	19106590	50/60	2	C SR	30	10	800x650x290	-

Bitişler: P = Pürüzsüz ; N =P Nervürlü ; N = 1/2 pürüzsüz + 1/2 nervürlü ;
K = 50 mikron kalınlığında krom kaplama sıcak plaka.

Salamanderler

Ultra hızlı salamanderler



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

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

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

Klasik salamanderler



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

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



Light seri salamanderler

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

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



Aksesuarlar

Duvara monte salamanderler için destekler

MODEL	KOD	€
SS-60	19036364	-

Izgara | Bask Izgara



Genel özellikler

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

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

İSTEĞE BAĞLI AKSESUAR:

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

MODEL	KOD	IZGARA EBATLAR (mm)	KARBON CİNSİNDEN GÜÇ EŞDEĞERİ (kW)	ELEKTRİK BAĞLANTISI	ELEKTRİK GÜCÜ (kW)	EBATLAR (mm)	€	
	BGF-1000	19048685	650 x 560	4,6	230 V 1+N	0,025	800x870x1.500	-
	BGF-2000	19058110	2 x 650 x 560	9,2	230 V 1+N	0,05	1.600x870x1.500	-

Aksesuarlar: Kömür için araba

	MODEL	KOD	KAPASİTE (LİTRE)	EBATLAR (mm)	€
	CBGF	19048692	48	370x380x536	-

Izgara | Robatalar



Genel özellikler

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

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

	MODEL	KOD	IZGARA EBATLAR (mm)	KARBON CİNSİNDEN GÜÇ EŞDEĞERİ (KW)	ELEKTRİK GÜCÜ (KW)	EBATLAR (mm)	€
	RGF-060	19048686	355 x 216	3	1	590x450x330	-
	RGF-100	19048688	800 x 216	3	2	1.107x450x330	-
	RGF-1000	19048689	800 x 216	3	2	1.107x850x900	-

Aksesuarlar

AÇIKLAMA	KOD	€
ATAŞMAN	19048789	-
PASLANMAZ ÇELİK KAFES IZGARA	19048690	-
ETİ MÜHÜRLEMEK İÇİN PASLANMAZ ÇELİK IZGARA	19048691	-



Yüksek güç çıkışlı ekipman

Kaynatma tencereleri	103
Sabit silindirik kaynatma tencereleri.....	103
Mikserli sabit silindirik kaynatma tencereleri....	105
Devirmeli silindirik kaynatma tencereleri.....	107
Sabit dikdörtgen kaynatma tencereleri.....	109
Sabit Gastronorm dikdörtgen kaynatma tencereleri	111
Otomatik devirmeli dikdörtgen kaynatma tencereleri, mikserli ve PLC monitörlü	113
Devirmeli tavalar.....	115
Tek motorlu devirmeli tavalar	115
Çerçeve üstü otomatik devirmeli tavalar	117
Otomatik pişiriciler	119

Sabit silindirik kaynatma tencereleri



Genel Özellikler

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

- Çift duvar içindeki basıncın kontrol edilmesine yönelik gösterge.
- Isıtma sırasında hazneyi basınçsız hale getirmek üzere havanın boşaltılmasına yönelik manuel valf.
- Hazneye hareketli çıkışa sahip musluktan su ilave edilir.
- Isıtma:
- GAZ:
- Yüksek performanslı paslanmaz çelik borulu brülörler.
- Manuel piezoelektrik ateşleme ve pilot alevi.
- Duman tahliye ızgarası.
- Emniyet valfli ve termokupllu musluk (direkt versiyonda).
- ENDIREKT ELEKTRİKLİ:
- Enerji varyatörü sayesinde ayarlanabilir güce sahip Incoloy alaşımına daldırılmış ısıtma elemanları ile ısıtılır.
- Aşırı ısınma veya yetersiz su durumunda makinenin çalışmamasını sağlayan emniyet termostati.

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

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

ENDIREKT BUHAR:

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

MODEL	KOD	GÜÇ (kW)	KAPASİTE (L)	BOYUTLAR (mm)	€
CYLINDRICAL GAS BOILING PANS					
Direkt gaz ısıtmalı					
MCG-300	19003043	39	300	1.290x1.391x950	-
MCG-500	19001445	55	500	1.390x1.479x1.020	-
Doğrudan basınçlı gaz ısıtmalı					
MCG-300 A	19003041	39	300	1.290x1.391x950	-
MCG-500 A	19001446	55	500	1.390x1.479x1.020	-
Endirekt gaz ısıtmalı					
MCIG-200	19003078	39	200	1.090x1.195x900	-
MCIG-300	19001448	48	300	1.290x1.391x950	-
MCIG-500	19003079	55	500	1.390x1.479x1.020	-
Endirekt basınçlı gaz ısıtmalı					
MCIG-200 A	19001447	39	200	1.090x1.195x900	-
MCIG-300 A	19001449	48	300	1.290x1.391x950	-
MCIG-500 A	19001450	55	500	1.390x1.479x1.020	-
ELEKTRİKLİ SİLİNDİRİK KAYNATMA TENCERELERİ					
Endirekt elektrik ısıtmalı					
MCIE-200	19003076	24	200	1.060x1.000x900	-
MCIE-300	19001443	36	300	1.260x1.200x950	-
MCIE-500	19003077	48	500	1.360x1.300x1.000	-
Endirekt basınçlı elektrik ısıtmalı					
MCIE-200 A	19001442	24	200	1.060x1.000x900	-
MCIE-300 A	19003040	36	300	1.260x1.200x950	-
MCIE-500 A	19001444	48	500	1.360x1.300x1.000	-

Seçenekler

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

Aksesuarlar

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

Mikserli sabit silindirik kaynatma tencereleri



Genel Özellikler

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

MODEL	KOD	GÜÇ (kW)	KAPASİTE (L)	BOYUTLAR (mm)	€
ELEKTRİKLİ MİKSERLİ SİLİNDİRİK KAYNATMA TENCERELERİ					
Endirekt elektrik ısıtmalı					
MCIE-200 M	19084225	24,37	200	1.120x1.000x1.000	-
MCIE-300 M	19084227	36,37	300	1.320x1.200x950	-
MCIE-500 M	19084231	48,37	500	1.420x1.300x1.050	-
Endirekt basınçlı elektrik ısıtmalı					
MCIE-200 A M	19084226	24,37	200	1.120x1.000x1.000	-
MCIE-300 A M	19084229	36,37	300	1.320x1.200x950	-
MCIE-500 A M	19084232	48,37	500	1.420x1.300x1.050	-

Seçenekler

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

Devirmeli silindirik kaynatma tencereleri



Genel Özellikler

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

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

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

MODEL	KOD	GÜÇ (kW)	KAPASİTE (L)	BOYUTLAR (mm)	€
GAZLI DEVİRMELİ SİLİNDİRİK KAYNATMA TENCERELERİ					
Direkt gaz ısıtmalı					
MCBG-100	19001283	26,4	100	1600x970x1050	-
MCBG-150	19001227	26,4	150	1600x970x1050	-
MCBG-200	19001284	39,4	200	1750x1135x1050	-
MCBG-300	19001228	39,4	300	1960x1325x1300	-
MCBG-500	19001285	55,4	500	2050x1475x1300	-
Endirekt gaz ısıtmalı					
MCBIG-100	19001229	26,4	100	1.600x970x1.050	-
MCBIG-150	19001286	26,4	150	1.600x970x1.050	-
MCBIG-200	19001230	39,4	200	1.750x1.135x1.050	-
MCBIG-300	19001287	48,4	300	1.960x1.325x1.300	-
MCBIG-500	19001231	55,4	500	2.050x1.475x1.300	-
ELEKTRİKLİ DEVİRMELİ SİLİNDİRİK KAYNATMA TENCERELERİ					
Endirekt buhar ısıtmalı					
MCBIE-100	19001278	12,4	100	1.600x885x1.050	-
MCBIE-150	19003052	16,4	150	1.600x885x1.050	-
MCBIE-200	19001280	24,4	200	1.750x1.035x1.050	-
MCBIE-300	19003053	36,4	300	1.950x1.230x1.300	-
MCBIE-500	19001282	48,4	500	2.050x1.370x1.300	-
BUHARLI DEVİRMELİ SİLİNDİRİK KAYNATMA TENCERELERİ					
Endirekt buhar ısıtmalı					
MCBIV-100	19003072	0,4	100	1.600x885x1.050	-
MCBIV-150	19001289	0,4	150	1.600x885x1.050	-
MCBIV-200	19003073	0,4	200	1.750x1.035x1.050	-
MCBIV-300	19001291	0,4	300	1.950x1.230x1.300	-
MCBIV-500	19003074	0,4	500	2.050x1.370x1.300	-

Seçenekler

MODEL	KOD	AÇIKLAMA	€
	GF-M	2" AISI-316 kelepçe bağlantılı drenaj musluğu	-
	VM-M	2,5 "AISI-304 kelebek valf ISO DN50	-
	TD-M	Fiskiyeli esnek boru	-
	DA-M	Çift duvardan otomatik hava tahliyesine yönelik cihaz	-
	CECA-M	Gösterge ve volumetrik prob ile haznedeki su yükünün elektronik kontrolü	-

Aksesuarlar

MODEL	KOD	AÇIKLAMA	€
	FBM-150	100-150 litrelik kaynatma tenceresi için drenaj filtre nozulu	-
	FBM-200	200 litrelik kaynatma tenceresi için drenaj filtre nozulu	-
	FBM-300	300 litrelik kaynatma tenceresi için drenaj filtre nozulu	-
	FBM-500	500 litrelik kaynatma tenceresi için drenaj filtre nozulu	-
	CM-2200	200 litrelik kaynatma tenceresi için kit 2 1/2 sepetleri	-
	CM-2300	300 litrelik kaynatma tenceresi için kit 2 1/2 sepetleri	-
	CM-4300	300 litrelik kaynatma tenceresi için kit 4 1/4 sepetleri	-
	CM-4500	500 litrelik kaynatma tenceresi için kit 4 1/4 sepetleri	-

Sabit dikdörtgen kaynatma tencereleri



Genel Özellikler

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

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

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

MODEL	KOD	GÜÇ (kW)	KAPASİTE (L)	BOYUTLAR (mm)	€
GAZLI DİKDÖRTGEN KAYNATMA TENCERELERİ					
Direkt gaz ısıtmalı					
MRG-300	19001273	39	300	1.200x1.270x900	-
MRG-500	19001418	55	500	1.300x1.400x1.000	-
Doğrudan basınçlı gaz ısıtmalı					
MRG-300 A	19003031	39	300	1.200x1.270x900	-
MRG-500 A	19001419	55	500	1.300x1.400x1.000	-
Endirekt gaz ısıtmalı					
MRIG-200	19003091	39	200	1.000x1.150x850	-
MRIG-300	19001421	48	300	1.200x1.270x900	-
MRIG-500	19001272	55	500	1.300x1.400x1.000	-
Endirekt basınçlı gaz ısıtmalı					
MRIG-200 A	19001420	39	200	1.000x1.150x850	-
MRIG-300 A	19003045	48	300	1.200x1.270x900	-
MRIG-500 A	19001422	55	500	1.300x1.400x1.000	-
ELEKTRİKLİ DİKDÖRTGEN KAYNATMA TENCERELERİ					
Endirekt elektrik ısıtmalı					
MRIE-200	19001414	24	200	1.000x1.150x850	-
MRIE-300	19003082	36	300	1.200x1.270x900	-
MRIE-500	19001416	48	500	1.300x1.400x1.000	-
Endirekt basınçlı elektrik ısıtmalı					
MRIE-200 A	19001274	24	200	1.000x1.150x850	-
MRIE-300 A	19001415	36	300	1.200x1.270x900	-
MRIE-500 A	19001275	48	500	1.300x1.400x1.000	-
BUHARLI DİKDÖRTGEN KAYNATMA TENCERELERİ					
Endirekt buhar ısıtmalı					
MRIV-200	19001424	-	200	1.000x1.150x850	-
MRIV-300	19003087	-	300	1.200x1.270x900	-
MRIV-500	19001426	-	500	1.300x1.400x1.000	-
Endirekt basınçlı buhar ısıtmalı					
MRIV-200 A	19003089	-	200	1.000x1.150x850	-
MRIV-300 A	19001425	-	300	1.200x1.270x900	-
MRIV-500 A	19003090	-	500	1.300x1.400x1.000	-

Seçenekler

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

Aksesuarlar

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

Sabit Gastronorm dikdörtgen kaynatma tencereleri



Genel Özellikler

- Gastronorm dikdörtgen hazneli dikdörtgen kaynatma tenceresi. Tek başına veya başka makinelerle monte edilebilir. Rijitliği ve işlevselliği sayesinde uzun süreli ve sürekli kullanıma uygundur.
- 25/10 kalınlığa sahip AISI-316 paslanmaz çelik tabanlı pişirme haznesi ve 20/10 ile 25/10 arasında kalınlığa sahip AISI-304 paslanmaz çelik duvarlar.
- Yalıtımlı atermik tutamaklı ön drenaj musluğu.
- 15/10 kalınlığında AISI-304 paslanmaz çelik kapak, denge yayları; atermik tutamak ve isteğe bağlı olarak sunulan yalıtımlı bir kapak mevcuttur.
- Çift duvar içindeki basıncın kontrol edilmesine yönelik gösterge.
- Isıtma işlemi sırasında çift duvarda oluşan havanın basıncını düşürmek için sunulan manuel hava tahliye valfi.
- Sıcak ve soğuk su için ayarlanabilir krom bronz mikser.

- 0,5 bar değerine ayarlı ağırlık emniyet valfi.
- Paslanmaz çelik destek yapısı ile.
- Yüksekliği ayarlanabilir paslanmaz çelik destek ayakları ve manuel olarak boşaltılmış astar filtresi ile donatılmıştır.
- AISI-304 dış kaplama. İnce parlak. Yüksek yoğunluklu seramik elyaf plakalarla garanti edilen ısı yalıtımı.
- Isıtma:
- GAZ:
- Yüksek performanslı paslanmaz çelik borulu brülörler.
- Manuel piezoelektrik ateşleme ve pilot alevi.
- Duman tahliye ızgarası.
- Emniyet valfli ve termokuplulu musluk (direkt versiyonda).
- . Endirekt elektrikli:
- Enerji varyatörü sayesinde ayarlanabilir güce sahip Incoloy alaşımına daldırılmış ısıtma elemanları ile ısıtılır.

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

MODEL	KOD	GÜÇ (kW)	KAPASİTE (L)	BOYUTLAR (mm)	€
GAZLI GASTRONORM DİKDÖRTGEN KAYNATMA TENCERELERİ					
Direkt gaz ısıtmalı					
MGNG-280	19084264	35	280	1.400x900x850	-
Endirekt gaz ısıtmalı					
MGNIG-180	19001394	29	180	1.000x900x850	-
MGNIG-280	19003083	35	280	1.400x900x850	-
MGNIG-400	19003084	45	400	2.000x900x850	-
ELEKTRİKLİ GASTRONORM DİKDÖRTGEN KAYNATMA TENCERELERİ					
Endirekt elektrik ısıtmalı					
MGNIE-180	19003046	18	180	1.000x900x850	-
MGNIE-280	19001312	24	280	1.400x900x850	-
MGNIE-400	19001393	36	400	2.000x900x850	-
BUHARLI GASTRONORM DİKDÖRTGEN KAYNATMA TENCERELERİ					
Endirekt buhar ısıtmalı					
MGNIV-180	19001396	0,05	180	1.000x900x850	-
MGNIV-280	19003049	0,05	280	1.400x900x850	-
MGNIV-400	19003050	0,05	400	2.000x900x850	-

Seçenekler

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

Otomatik devirmeli dikdörtgen kaynatma tencereleri, mikserli ve PLC monitörlü



Genel Özellikler

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

MODEL	KOD	GÜÇ (kW)	KAPASİTE (L)	BOYUTLAR (mm)	€
Endirekt gaz ısıtmalı					
MRBIG-200 M	19084239	35,75	200	1.674x1.450x1.140	-
MRBIG-300 M	19084240	35,75	300	1.874x1.650x1.140	-
MRBIG-500 M	19084241	42,75	500	1.976x1.835x1.140	-
Endirekt elektrik ısıtmalı					
MRBIE-200 M	19084242	24,75	200	1.674x1.450x1.140	-
MRBIE-300 M	19084243	36,75	300	1.874x1.650x1.140	-
MRBIE-500 M	19084244	48,75	500	1.976x1.835x1.140	-
Endirekt buhar ısıtmalı					
MRBIV-200 M	19084245	0,75	200	1.674x1.450x1.140	-
MRBIV-300 M	19084246	0,75	300	1.874x1.650x1.140	-
MRBIV-500 M	19084247	0,75	500	1.976x1.835x1.140	-

Seçenekler

	MODEL	KOD	AÇIKLAMA	€
	GF-M	19084528	2" AISI-316 kelepçe bağlantılı drenaj musluğu	-
	VM-M	19084529	2,5 "AISI-304 kelebek valf ISO DN50	-
	TD-M	19084539	Fiskiyeli esnek boru	-
	CECA-M	19084532	Gösterge ve volumetrik prob ile haznedeki su yükünün elektronik kontrolü	-

Aksesuarlar

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

Tek motorlu deviyormeli tavalalar



Genel özellikler

- AISI 304 paslanmaz çelik pişirme haznesi duvarları.
- SBGA-150; SBGA-210; SBEA-150; SBEA-210 modelleri: AISI 304, 100/10 gıda temas yüzeyine sahip bir tabana sahiptir. (isteğe bağlı: 12 mm kompozit)
- SBGA-300; SBGA-400; SBEA-300; SBEA-400 modelleri: AISI 316, 150/10 gıda temas yüzeyine sahip bir tabana sahiptir. (isteğe bağlı: 12 mm kompozit).
- Yapışmaz yüzeyli ve mikro seramik kürecikli pişirme haznesi.
- Suyu hazne içine veren tek delikli tıpa.
- AISI 304 paslanmaz çelik malzemeden 10/10 kalınlığında, yaylı ön yüklemeli krom kaplama çelik rafı ve paslanmaz çelik saplı kapak.
- Seviyeleme için ayarlanabilir çelik ayağa monte edilen, paslanmaz çelik malzemeden 20/10 kalınlığında yatak.

- AISI 304 paslanmaz çelik malzemeden 10/10 kalınlığında dış duvarlar.
- AISI 304 paslanmaz çelik malzemeden 20/10 kalınlığında cilalı stant.
- Motorlu otomatik eğim. Arıza durumları için manuel eğim sistemi içerir.
- Sistem arızası durumları için otomatik kilitleme.
- Isıtma:

DIREKT GAZ:

- Manuel basınçsal elektrik indüklemeli ve pilot alevli.
- AISI 304 paslanmaz çelik malzemeden yüksek verimli silindirik gaz memeleri ile ısıtma.
- Duman tahliye ızgarası.
- Çeşitli gaz tipleri için meme seti.
- Emniyet termostadı.

- Isıl çiftli emniyet valfli tıpa.
- 100°C - 300°C arası sıcaklık düzenleme.

DIREKT ELEKTRİKLI:

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

MODEL	KOD	GÜÇ (kW)	KAPASİTE (L)	BOYUTLAR (mm)	€
Gazlı direkt ısıtma					
SBG-150 M	19072688	33,01	150	1.200x900x850	-
SBG-200 M	19079430	44,01	200	1.600x900x850	-
Elektrikli direkt ısıtma					
SBE-150 M	19072695	15,1	150	1.200x900x850	-
SBE-200 M	19085076	20,1	200	1.600x900x850	-

Seçimler

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

(*) Versiyon sorun.

Çerçeve üstü otomatik devirmeli tavalalar



Genel özellikler

- AISI 304 paslanmaz çelik pişirme haznesi tabanı ve duvarları:
 - SBGA-150; SBGA-210; SBEA-150; SBEA-210 modelleri: AISI 304, 100/10 gıda temas yüzeyine sahip bir tabana sahiptir. (isteğe bağlı: 12 mm kompozit)
 - SBGA-300; SBGA-400; SBEA-300; SBEA-400 modelleri: AISI 316, 150/10 gıda temas yüzeyine sahip bir tabana sahiptir. (isteğe bağlı: 12 mm kompozit)
- Yapımaz yüzeyli ve mikro seramik kürecikli pişirme haznesi.
- Suyu hazne içine veren tek delikli tıpa.
- AISI 304 paslanmaz çelik malzemeden 10/10 kalınlığında, yaylı ön yüklemeli krom kaplama çelik raflı ve paslanmaz çelik saplı kapak.
- Seviyeleme için ayarlanabilir çelik ayağa monte edilen, paslanmaz çelik malzemeden 40/10 kalınlığa kadar yatak.
- AISI 304 paslanmaz çelik malzemeden 10/10 kalınlığında dış duvarlar.
- AISI 304 paslanmaz çelik malzemeden 15/10 kalınlığında cilalı stant.
- Ön aks üzerinde hidrolik tahrikli otomatik eğim
- Sistem arızası durumları için otomatik kilitleme.
- Isıtma sistemi:
 - DİREKT GAZ:**
 - Manuel ya da elektrikli basınçsal elektrik indüklemeli ve pilot alevli (SBGAX ve SBEAX modelleri).
 - AISI 304 paslanmaz çelik malzemeden yüksek verimli silindir gaz.
 - Memeleri ile ısıtma.
 - Duman tahliye ızgarası.
 - Çeşitli gaz tipleri için meme seti.
 - Emniyet termostadı.
 - Isıl çiftli emniyet valfli tıpa.
 - 100°C - 250°C arası sıcaklık düzenleme.
- DİREKT ELEKTRİKLİ:**
 - Elektrik ısı elemanı batarya ile ısıtma.
 - Aşırı sıcaklık ya da az miktarda ürün için ısıyı bloke eden ısı elemanı emniyet termostadı.
 - Sıcaklık kontrolü (100°C – 250°C).
 - Standart besleme gerilimi, 400V 3N 50/60Hz.

MODEL	KOD	GÜÇ (kW)	KAPASİTE (L)	BOYUTLAR (mm)	€
Gazlı direkt ısıtma					
SBGA-150	19085078	33,04	150	1.600x905x930	-
SBGA-210	19085080	44,04	200	2.000x905x930	-
SBGAX-300	19085082	33,75	300	1.750x1.305x935	-
SBGAX-400	19085083	33,75	400	1.750x1.305x935	-
Elektrikli direkt ısıtma					
SBEA-150	19085085	15,4	150	1.600x905x930	-
SBEA-210	19085087	20,4	200	2.000x905x930	-
SBEAX-300	19085088	28,75	300	1.750x1.305x935	-
SBEAX-400	19085089	28,75	400	1.750x1.305x935	-

Seçimler

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

(*) Versiyon sorun.

Otomatik pişiriciler



Genel Özellikler

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

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

- Emniyet valfli ve termokupllu musluk.
- Aşırı ısınmaya ve su eksikliğine karşı koruma sağlayan emniyet termostati.

DİREKT ELEKTRİK ISITMALI:

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

ÇİFT DUVARLI, ENDİREKT BUHAR ISITMALI:

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

MODEL	KOD	GÜÇ (kW)	DEPOLAR		BOYUTLAR (mm)	€
			MİKTAR	KAPASİTE (L)		
Direkt gaz ısıtılmalı						
CAG-1132	19084248	24,1	1	132	900x900x850	-
CAG-1223	19084249	39,1	1	223	1.250x1.000x925	-
CAG-2132	19084254	48,2	2	132+132	1.800x900x850	-
CAG-2223	19084255	78,2	2	223+223	2.500x1.000x925	-
Direkt elektrik ısıtılmalı						
CAE-1132	19084250	13,7	1	132	900x900x850	-
CAE-1223	19084251	25,0	1	223	1.250x1.000x925	-
CAE-2132	19084256	27,4	2	132+132	1.800x900x850	-
CAE-2223	19084257	50,0	2	223+223	2.500x1.000x925	-
Endirekt buhar ısıtılmalı						
CAIV-1132	19084252	0,1	1	132	900x900x850	-
CAIV-1223	19084253	0,1	1	223	1.250x1.000x925	-
CAIV-2132	19084258	0,2	2	132+132	1.800x900x850	-
CAIV-2223	19084260	0,2	2	223+223	2.500x1.000x925	-