



Firinar  
Ovens

**PiMAK**

**Firinar**  
Ovens

## Patisserie Fırınlar

Patisserie Ovens

### Temel Özellikler

- Elektrikli modellerde monofaze veya trifaze besleme
- Termostat kontrollü ısıtma
- Fanlı hava sirkülasyonu
- Nemlendirme
- Paslanmaz çelik gövde
- Isıya dayanıklı çift cam
- Pişirme zamanlayıcı
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

### Basic Features

- Single-phase or three-phase supply in electric models
- Thermostat controlled heating
- Fan air circulation
- Moistening
- Stainless steel body
- Heat resistant double glass
- Cooking timer
- Hygienic and safe
- Long lasting



PTS04-DİJİTAL



PTS06-DİJİTAL



PTS09-MANUEL

### Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite (Tepsi Adt.) Capacity (Tray Qty.)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
PTS04-MANUEL	⚡	230-380 / 50-60	6	40x60cm - 4	80,5x87x54	68
PTS04-DİJİTAL	⚡	230-380 / 50-60	6	40x60cm - 4	80,5x87x54	68
PTS06-MANUEL	⚡	380 / 50-60	10	40x60cm - 6	80,5x87x103	120
PTS06-DİJİTAL	⚡	380 / 50-60	10	40x60cm - 6	80,5x87x103	120
PTS09-MANUEL	⚡	380 / 50-60	18	40x60cm - 9	80,5x87x135	180
PTS09-DİJİTAL	⚡	380 / 50-60	18	40x60cm - 9	80,5x87x135	180

## Konveksiyonel Fırınlar Convection Ovens

### Temel Özellikler

- Elektrikli modellerde trifaze besleme
- Gazlı modellerde LPG veya Doğalgaz ile çalışma
- Termostat kontrollü ısıtma
- Fanlı hava sirkülasyonu
- Nemlendirme
- Paslanmaz çelik gövde
- Isıya dayanıklı çift cam
- Pişirme zamanlayıcı
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

### Basic Features

- Three-phase supply in electric models
- Working with LPG or Natural Gas in gas models
- Thermostat controlled heating
- Fan air circulation
- Moistening
- Stainless steel body
- Heat resistant double glass
- Cooking timer
- Hygienic and safe
- Long lasting



DFKE06



DFKG10

### Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar, Volt) Gas (Mbar, Volt)	Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal)	Kapasite (Tepsi Adt.) Capacity (Tray Qty.)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
DFKG10	🔥	21-25 / 30-50 / 380V	14	1/1 - 10	95,5x77x105	124
DFKG20	🔥	21-25 / 30-50 / 380V	18	1/1 - 20	115,5x103x105	170
DFKG40	🔥	21-25 / 30-50 / 380V	34	1/1 - 40	115,5x109x178	200

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite (Tepsi Adt.) Capacity (Tray Qty.)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
DFKE06	⚡	380 / 50-60	10,6	1/1 - 6	95,5x86,6x82	90
DFKE10	⚡	380 / 50-60	19,6	1/1 - 10	95,5x86x105	140
DFKE20	⚡	380 / 50-60	24,6	1/1 - 20	115,5x102x105	160
DFKE40	⚡	380 / 50-60	49,2	1/1 - 40	115,5x108,5x177	200

## Döner Arabalı Ekmek Fırını (Gazlı)

Rotary Rack Oven (Gas)

### Temel Özellikler

- Şık ve ergonomik tasarım
- Görsel ikaz
- Döner Platformlu sistem
- Yüksek enerji tasarrufu
- Yüksek verimli Buhar Jeneratörleri
- Buhar Kontrolü

### Basic Features

- Stylish and ergonomic design
- Visual warning
- Rotating platform - swing system
- High energy saving
- High efficiency powerfull steam generators
- Steam control



### Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	PMK 100G	PMK 150G	PMK 250G
Pişirme Alanı (m <sup>2</sup> ) Cooking Area (m <sup>2</sup> )	4,9	5,28	11,2
Tepsi Sayısı (adet) Number of Trays (Pcs.)	12-15	14-16	14-16
Tepsi Ebadı (mm) Tray Size (Pcs.)	400 x 600 • 530 x 650	590 x 800	740 x 950 • 800 x 1000
Genişlik-Derinlik-Yükseklik (mm) Width-Depth-Height (mm)	1305 x 1430 x 1900	1500 x 1900 x 2000	1950 x 2230 x 2300
Elektrik Bağlantı Kablosu Electric Cable	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>	-	-
Elektrik Bağlantısı Electric Connection	3P + N + PE	3P + N + PE	3P + N + PE
Toplam Güç (kW) Total Power (kW)	1,1	4	4,2
Gaz Basıncı (mbar) Gas Pressure (mbar)	21 - 40	21 - 40	50 -300
Ağırlık (kg) Weight (kg)	850	1600	2000
Enerji Kaynakları Burner Capacity (kw)	Motorin, Doğalgaz, LNG, Katı Yakıtlar Gas-Oil, Solid Fuel	Motorin, Doğalgaz, LNG, Katı Yakıtlar Gas-Oil, Solid Fuel	Motorin, Doğalgaz, LNG Gas-Oil
Voltaj (Volt/Hz) Volage (Volt/Hz)	380 / 50-60	380 / 50-60	380 / 50-60

## Döner Arabalı Ekmek Fırını (Elektrikli) Rotary Rack Oven (Electrical)

### Temel Özellikler

- Şık ve ergonomik tasarım
- Görsel ikaz
- Döner Platformlu sistem
- Yüksek enerji tasarrufu
- Yüksek verimli Buhar Jeneratörleri
- Buhar Kontrolü

### Basic Features

- Stylish and ergonomic design
- Visual warning
- Rotating platform - swing system
- High energy saving
- High efficiency powerfull steam generators
- Steam control



### Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	PMK 100E	PMK 150E	PMK 250E
Pişirme Alanı (m <sup>2</sup> ) Cooking Area (m <sup>2</sup> )	4,9	5,28	11,2
Tepsi Sayısı (adet.) Number of Trays (Pcs.)	12-15	14-16	14-16
Tepsi Ebadı (mm) Tray Size (Pcs.)	400 x 600 • 530 x 650	590 x 800	740 x 950 • 800 x 1000
Genişlik-Derinlik-Yükseklik (mm) Width-Depth-Height (mm)	1305 x 1430 x 1900	1500 x 1900 x 2000	1950 x 2230 x 2300
Elektrik Bağlantı Kablosu Electric Cable	5 x 10 mm <sup>2</sup>	-	-
Elektrik Bağlantısı Electric Connection	3P + N + PE	3P + N + PE	3P + N + PE
Toplam Güç (kW) Total Power (kW)	40	55	70
Gaz Basıncı (mbar) Gas Pressure (mbar)	21 - 40	21 - 40	50 -300
Ağırlık (kg) Weight (kg)	850	1600	2000
Enerji Kaynakları Burner Capacity (kw)	Elektrikli - Electrical	Elektrikli - Electrical	Elektrikli - Electrical
Voltaj (Volt/Hz) Volage (Volt/Hz)	380 / 50-60	380 / 50-60	380 / 50-60

## Döner Konveksiyonlu Fırın

Rotary Convection Oven

### Temel Özellikler

- Şık ve ergonomik tasarım
- Görsel ikaz
- Döner Platformlu sistem
- Yüksek enerji tasarrufu
- Yüksek verimli Buhar Jeneratörleri
- Bağımsız, bağımsız patamatik ısı kontrollü fermantasyon odası

### Basic Features

- Stylish and ergonomic design
- Visual warning
- Rotating platform - swing system
- High energy saving
- High efficiency powerfull steam generators
- Independent temperature controlled fermentation chamber



### Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	PMK 10G	PMK 10E
Piştirme Alanı (m <sup>2</sup> ) Cooking Area (m <sup>2</sup> )	24	24
Tepsi Sayısı (adet) Number of Trays (Pcs.)	10	10
Tepsi Ebadı (mm) Tray Size (Pcs.)	400 x 600	400 x 600
Genişlik-Derinlik-Yükseklik (mm) Width-Depth-Height (mm)	1010 x 1060 x 2020	1010 x 1060 x 2020
Elektrik Bağlantı Kablosu Electric Cable	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>	5 x 6 mm <sup>2</sup>
Elektrik Bağlantısı Electric Connection	-	-
Toplam Güç (kW) Total Power (kW)	4,5	26,6
Gaz Basıncı (mbar) Gas Pressure (mbar)	21 - 40	-
Ağırlık (kg) Weight (kg)	480	480
Enerji Kaynakları Burner Capacity (kw)	Gas	Electric
Voltaj (Volt/Hz) Volage (Volt/Hz)	220-380 / 50-60	380 / 50-60

## Çok Amaçlı, Taş Tabanlı Fırınlr Bakery and Pastry Ovens

### Temel Özellikler

- Her kat birbirinden bağımsız çalışır.
- Katları taş tabanlı olduğundan ve seramik rezistanslar sayesinde ısıyı eşit olarak yayar.
- Sıcaklık kat içi alt, üst ve ön sıcaklığı her katta isteğe göre farklı ayarlanabilir.
- Düşük enerji tüketimi sağlar.

### Basic Features

- Each deck can be operated independently.
- Temperature and the time of steam can be adjusted for each deck as per the request.
- Ceramic heaters provide homogenous heat distribution inside the oven as a result the cooking quality reaches the highest quality.
- It provides low energy consumption.



MT/1200/2



ME/1200

### Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Dış Ebat Outside Dims.	Enerji Tipi Energy Type	Dış Ebat cm Outside Dims. cm	İç Ebat cm Int. Dims. cm	Güç (kW) Power (kW)	Gerilim (Volt) Voltage (Volt)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
ME/1200	Tek Katlı Fırın	⚡	166 x 115 x 40	124 x 84 x 18	10,5	400	185
MD/1200/2	2 Katlı Mayalandırılmalı Fırın	⚡	166 x 115 x 185	124 x 84 x 18	21	400	486
MT/1200/2	3 Katlı Mayalandırılmalı Fırın	⚡	166 x 115 x 205	124 x 84 x 18	34,5	400	700
PT/1400/E	Alt Stand	⚡	162 x 110 x 110	-	-	-	115
MK/1200/D	Mayalandırma Kabini	⚡	166 x 102 x 90	-	3	220/240	130

## Hamur Kesme-Tartma & Konik Yuvarlama Makinesi

Volumetric Dough Divider & Conical Rounder Machine

### Hamur Kesme ve Tarma Temel Özellikler

- Hacimsel vakum kesme işlemi
- Gramaj hassasiyeti  $\pm 5\%$
- Otomatik ayarlanabilir gramaj
- Paslanmaz kapak ve huni
- Hamur sayıcı
- Yükseklik ayarlı hamur çıkış konveyörü
- Unluk
- Hız kontrollü kesme

### Volumetric Dough Divider Basic Features

- Volumetric suction divider;
- Weighing accuracy  $\pm 5\%$
- Automatic adjustable weight;
- External and hopper stainless steel design
- Piece counter
- Height adjustable dough outfeed conveyor
- Flour duster
- Speed-controlled cutting

### Konik Yuvarlama Temel Özellikler

- Sabit yuvarlama kolları
- Paslanmaz şasi
- Alüminyum döküm koni
- Paslanmaz kapak
- Hamur çıkış oluğu
- Unluk

### Conical Rounder Basic Features

- Fixed rounding channels
- Stainless steel construction
- Cast aluminium cone
- Stainless steel cover design
- Discharge guide conveyor
- Flour duster



## Teknik Özellikler | Technical Features

Hamur Kesme-Tartma Makinesi Volumetric Dough Divider	Ürün Kodu Product Code	PMK-HY70	PMK-HY90	PMK-HY110	PMK-HY130
	Ağırlık Hassasiyeti Weight Accuracy	$\pm 2\%$	$\pm 2\%$	$\pm 2\%$	$\pm 2\%$
	Hamur Kapasitesi(Kg.) Dough Feeding Capacity	60 kg.	60 kg.	60 kg.	60 kg.
	Hamur Parça Aralığı(gr.) Weight for Dough Pieces	50-150 gr.	80-400 gr.	100-600 gr.	250-1200 gr.
	Saat Başına kapasite Capacity per hour				
	Boyutlar (mm) Dimensions				
	Ürün ağırlığı (Kg.) Product Weight	385	385	385	385
	Motor gücü (kW) Motor Power	1,5	1,5	1,5	1,5
	Voltaj(Volts/Hz.) Voltage	380V/50-60Hz	380V/50-60Hz	380V/50-60Hz	380V/50-60Hz

Konik Yuvarlama Makinesi Conical Rounder Divider	Ürün Kodu Product Code	PMK-KY120	PMK-KY240
	Hamur Ağırlığı (gr.) Weight of Pieces (Pcs.)	50 – 150 gr.	100 – 600 gr.
	Kapasite (Adet) Capacity (Pcs.)	Max. 2,500	Max. 2,500
	Ebat (mm) Dimensions (mm)	1580x940x1010	1580x940x1010
	Ürün Ağırlığı (Kg.) Product Weight (Kg.)	200	230
	Motor Gücü (kW) Motor Power (kW)	1,5	1,5
	Voltaj (Volts/Hz.) Voltage (Volts/Hz)	380V / 50-60Hz	380V / 50-60Hz

## Uzun Şekil Verme Makinesi Long Moulder

### Temel Özellikler

- Merkezi ayarlanabilir hamur giriş hunisi
- Katlanabilir ve kolay ayarlanabilir baskı tablası
- Hamur toplama tavası
- Kolay ayarlanabilir silindir aralığı ve baskı tablası yüksekliği
- Kazıyıcı silindirler
- Komple paslanmaz yapı
- Unlama haznesi

### Basic Features

- Centrally adjustable dough infeed hopper
- Foldable and easy adjustable pressure board
- Collection tray
- Easy adjustable roller clearance and pressure board height
- Roller with scraper
- Completely stainless steel construction
- Flour chamber



### Teknik Özellikler | Technical Features

Uzun Şekil Verme Makinesi Long Moulder	Ürün Kodu Product Code	PMK-USV200
	Ruoll Sayısı (Adet) Number of Rollers (Pcs)	2
	Çalışma Genişliği (cm) Working Width (cm)	47
	Çalışma Boyu (cm) Working Length (cm)	110
	Ağırlık Aralığı (gr) Weight Range (gr)	50-1500
	Kapasite (Adet) Capacity (Pcs)	Max 2500
	Elektrik Bağlantısı (Volt/Hz) Electric Connection (Volt/Hz)	380V / 50-60Hz
	Güç kaynağı (kw) Power Supply (kw)	0,55
	Ağırlık (kg) Weight (Kg)	310
	Boyutlar (cm) Dimensions (cm)	75 x 210 x125

## Pizza Fırınları

Pizza Ovens

### Temel Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde
- Ateşe dayanıklı tuğla
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü
- Gazlı modellerde LPG veya Doğalgaz ile çalışma
- Gazlı modellerde termostat kontrollü gaz modülü
- Elektrikli modellerde trifaze besleme
- Elektrikli modellerde termostat kontrollü ısıtma
- Elektrikli modellerde boru tipi rezistans ısıtıcı

### Basic Features

- Stainless steel body
- Refractory brick
- Hygienic and safe
- Long lasting
- Working with LPG or Natural Gas in gas models
- Thermostat controlled gas module in gas models
- Three-phase supply in electric models
- Thermostat controlled heating in electric models
- Tubular resistance heater in electric models



M012-4



M014-4

### Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal)	Kapasite Capacity	İç Ebat (cm) Int. Dims. (cm)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
M013-4G	🔥	21-25 / 30-50	7,4/6364	4 Adt./Qty.	65x65	106,4x88x67	90
M013-6G	🔥	21-25 / 30-50	9,6/8256	6 Adt./Qty.	96,5x65	137,5x88x67	115

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite Capacity	İç Ebat (cm) Int. Dims. (cm)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
M012-4	⚡	230-400 / 50-60	5	4 Adt./Qty.	62x62	90x82x50,5	80
M012-6	⚡	230-400 / 50-60	6	6 Adt./Qty.	92x62	120x82x50,5	106
M014-4	⚡	230-400 / 50-60	10	4+4 Adt./Qty.	62x62	90x82x80,5	132
M014-6	⚡	230-400 / 50-60	12	6+6 Adt./Qty.	92x62	120x82x80,5	179
M016-4	⚡	230-400 / 50-60	15	4+4+4 Adt./Qty.	62x62	90x82x120,5	140
M016-6	⚡	230-400 / 50-60	18	6+6+6 Adt./Qty.	92x62	120x82x120,5	285

## Pizza & Lahmacun Fırınları

### Pizza & Lahmacun Ovens

#### Temel Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde
- Ateşe dayanıklı tuğla
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü
- LPG veya Doğalgaz ile çalışma
- Termostat kontrollü gaz modülü
- Set üstü kullanım seçeneği

#### Basic Features


- Stainless steel body
- Refractory brick
- Hygienic and safe
- Durable
- Working with LPG or Natural Gas
- Thermostat controlled gas module
- Set-top use option as standard



M017X



#### Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal)	Kapasite Capacity	İç Ebat (cm) Int. Dims. (cm)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
M017X2		21-25 / 30-50	9,6/8256	4 Adt./Qty.	61x61	85 x 79 x 112	65

## Pasta, Börek Fırınları & Asansörlü Izgara

Cake, Pastry Ovens & Coal Charbroilers

### Temel Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde
- Gazlı modellerde paslanmaz boru tip brülör
- Gazlı modellerde tam veya kısık yanış seçeneği
- Gazlı modellerde LPG veya Doğalgaz ile çalışma
- Gazlı modellerde emniyet ventilli gaz musluğu
- Elektrikli modellerde trifaze besleme
- Elektrikli modellerde termostat kontrollü ısıtma
- Elektrikli modellerde boru tipi rezistans ısıtıcı
- Hijyenik, emniyetli ve uzun ömürlü

### Basic Features

- Stainless steel body
- Stainless pipe type burner in gas models
- Full or low burning option in gas models
- Working with LPG or Natural Gas in gas models
- Gas valve with safety valve in gas models
- Three-phase feeding in electric models
- Thermostat controlled heating in electric models
- Tubular resistance heater in electric models
- Hygienic, safe and long lasting

## Yeni Ürün

New Product



M016



KMR-IZGR.SI

### Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal)	Kapasite Capacity	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
M016	🔥	21/25-30/50	13/11180	5	92x100x160	138
Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite Capacity	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
M016E	⚡	380 / 50-60	10	5	90x100x160	130
Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite Capacity	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
KMR-IZGR.SI	⚡	220 / 50-60	0.26	11 + 1 Şiş / Skewer	108x106x215	205

## Pizza/Lahmacun & Et Tütsüleme Fırını

Pizza Owen & Smoked Meat

### Temel Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü
- Fırınlarda Termostat kontrollü ısıtma
- Homojen ısı dağılımı
- Modern tasarım

### Basic Features

- Stainless steel body
- Hygienic and safe
- Durable
- Thermostat controlled oven heating
- Homogeneous heat distribution
- Modern design

## Yeni Ürün

New Product



TTFG-100M



TTFG-125



FRN-SMK

### Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kw) Power (kw)	Kapasite Capacity	İç Ebat (cm) Int. Dims. (cm)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
FRN-MIDI	🔥	21-25 / 30-50	4	2 Adt./Qty.	61 x 61	85x75x97	55
TTFG-100M	🔥	21-25 / 30-50	-	-	73 x 73	100x120x170	-
TTFG-125	🔥	21-25 / 30-50	28,5	12 Adt./Qty.	100 x 125	110x170x170	324
FRN-SMK	🔥	21-25 / 30-50	-	-	55 x 70	72x103x205	194

## Mayalandırma Kabini Fermentation Cabinet

### Temel Özellikleri

- Monofaze veya trifaze besleme voltajı
- İç aydınlatma
- 0/60 ısı kontrol
- Homojen ısı dağılımı
- Mayalı unlu mamüllerin mayalanması için kullanılır
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

### Basic Features

- Single-phase or three-phase supply voltage
- Interior lighting
- 0/60 temperature control
- Homogeneous heat distribution
- Used for fermenting yeast bakery products
- Hygienic and safe
- Long lasting



MYK1

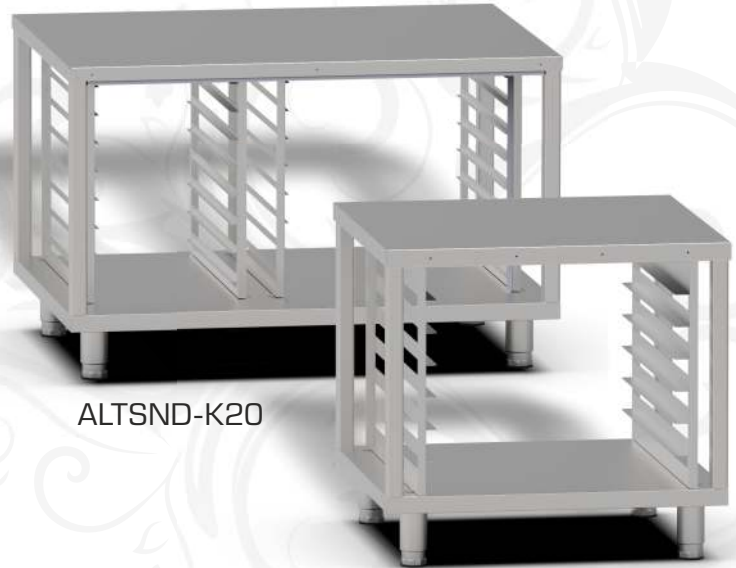
### Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite (Tepsi-Adt) Capacity (Tray-Qty.)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
MYK1	⚡	230-400 / 50-60	1,87	40x60cm - 10	90x85x97	97
MYK2	⚡	230-400 / 50-60	3,3	40x60cm - 20	90x110x97	110

## Fırın Komponentleri Oven Components



MB 132-40



ALTSND-K20

ALTSND-P

### Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Kapasite (Tepsi-Adt) Capacity (Tray-Quantity.)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
ALTSND-P	40x60 - 12 TEPSİ	80,5 x 81,5 x 74,5	6,1
ALTSND-K06-10	1/1 GN - 16 TEPSİ	95 x 79 x 74,5	6,6
ALTSND-K20	1/1 GN - 24 TEPSİ	115 x 91 x 74,5	7,6
MB 132-40	1/1 GN - 40 TEPSİ	-	63

## Kumpir Fırınları

Potato Ovens

### Gazlı

- LPG veya Doğalgaz ile çalışma
- Emniyet ventilli gaz musluğu
- Paslanmaz çelik çekmeceler
- Elektrostatik boyalı gövde
- Tam veya kısık yanış seçeneği
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

### Temel Özellikler

- Monofaze veya trifaze besleme voltajı
- İki kademeli ısıtma
- Boru tipi rezistans ısıtıcı
- Paslanmaz çelik çekmeceler
- Elektrostatik boyalı gövde
- Tam veya kısık yanış seçeneği
- Hijyenik ve emniyetli
- Uzun ömürlü

### Elektrikli

### Gas

- LPG or Natural Gas usage
- Faucet with safety valve
- Stainless steel drawers
- Electrostatically painted body
- Adjustable burner capacity
- Hygienic and safe
- Long life cycle

### Basic Features

- Single or three phase supply voltage
- Two-stage heating
- Tube type resistance heater
- Stainless steel drawers
- Electrostatically painted body
- Adjustable burner capacity
- Hygienic and safe
- Long life cycle

### Electrical



M079-2E



M079-3E



KF-M079-4G

### Teknik Özellikler | Technical Features

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gaz (Mbar) Gas (Mbar)	Güç (kw/kcal) Power (kw/kcal)	Kapasite (Çekmece) Capacity (Drawer)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
KF-M079-2G	🔥	21/25-30/50	4 / 3440	2	46,5x54x92	48
KF-M079-3G	🔥	21/25-30/50	4 / 3440	3	46,5x54x110	59
KF-M079-4G	🔥	21/25-30/50	4 / 3440	4	46,5x54x120	68

Ürün Kodu Product Code	Enerji Tipi Energy Type	Gerilim (Volt/Hz) Voltage (Volt/Hz)	Güç (kW) Power (kW)	Kapasite (Çekmece) Capacity (Drawer)	Ebat (cm) Dims. (cm)	Ağırlık (Kg.) Weight (Kg.)
M079-2E	⚡	230-400 / 50-60	3	2	48x55x89	50
M079-3E	⚡	230-400 / 50-60	4,5	3	48x55x105	60
M079-4E	⚡	230-400 / 50-60	6	4	48x55x125	70