

EGS
EuroGastroStar®



Master of Chefs

2020-2021





MASTER SERİSİ
MASTER SERIES

01-18



KONVEKSİYONLU FIRINLAR
CONVECTION OVENS

19-32



PİZZA FIRINLARI
PIZZA OVENS

33-57



FAST FOOD CİHAZLARI
FAST FOOD EQUIPMENTS

58-72

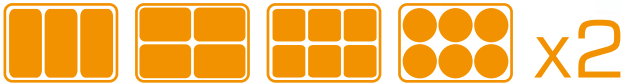
EGS
EuroGastroStar®

EGSmaster

MASTER SERİSİ
MASTER SERIES



80 x 40 60 x 40 40 x 40 Ø 40



M. 1200-2

Kat Sayısı	Kapasite	İç Ebatlar (mm)	Dış Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Ağırlık
Deck	Capacity	Inner Dim. (mm)	Outer Dim. (mm)	Power	Weight
Deck	Kapazität	Backkammer (mm)	Abmessungen (mm)	Anschlusswert	Gewicht
Ярус	Вместимость	Размеры камеры (mm)	Внешние размеры (mm)	Мощность	Вес
2	60x40 8 tepsi / tray	1240x820x180	1660x1140x1850	27 kW / 3 NAC 400V	400 kg

Çok Amaçlı Fırınlar

Multipurpose Ovens

Mehrzweck-Backöfen

Многофункциональные печи



Yüksek sıcaklıkta pişirme



Egs Master sadece tek bir ürünün pişirmek için geliştirilmemiştir.



EGS Master yüksek performansı ile ekstra yüksek sıcaklıklarda pişirme yapabilir



Pide, lahmacun, börek, ekme ve yüksek sıcaklık isteyen her türlü unlu mamul en iyi şekilde pişer

High temperature baking ...

EGS Master ovens able to high temperature cooking with high performance

Pitta, bread, traditional pizza and what do you want to bake...

Hochtemperaturbacken ...

EGS Master öfen in der lage, Hochtemperaturbacken mit hoher Performance

Pitta, brot, traditionelle pizza und was tun sie, um zu backen wollen ...

Высокая мощность и оптимальное распределение тепла

Это Мощная , Экономичная и Высокопроизводительная серия печей

Которая гарантирует успешный результат

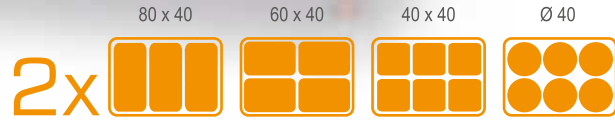




Dijital Panel Seçeneğiyle

Optional Digital Panel

M. 1200-2 MFC



Kat Sayısı	Kapasite	İç Ebatlar (mm)	Dış Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Ağırlık
Deck	Capacity	Inner Dim. (mm)	Outer Dim. (mm)	Power	Weight
Deck	Kapazitäten	Backkammer (mm)	Abmessungen (mm)	Anschlusswert	Gewicht
Ярус	Вместимость	размеры камеры (mm)	Внешние размеры (mm)	Мощность	вес
2	60x40 8 tepsi / tray	1240x820x180	1660x1140x1850	28,5 kW 3 NAC / 400V	510 kg

Çok Amaçlı Fırınlar

Multipurpose Ovens

Mehrzweck-Backöfen

Многофункциональные печи



Daha Lezzetli Pişirme

More delicious baking...

Weitere leckere Back

Высокая производительность



Doğal taşların üzerinde dilediğiniz her türlü mamül rahatlıkla ve güvenle pişirebilirsiniz.

EGS Master Ovens has natural schamott stone, you can use directly...

Natürliche schamotte Stein, die sie verwenden können, ...

Под из цельного камня «Шамот»



Opsiyonel olarak eklenebilen Buhar Jeneratörü ile her türlü ekmek, baget, kruvasan ve poğaçalar

Optional Steam Generator, helps for bread baking like traditional delicious and without the hassle

Optional Dampferzeuger zum Brotbacken

Влажность с парогенератором (опционально)

Mayalama Dolabı

Proofer

Gärschränke

Расстоечная Камера

MFC

80x40 cm 15 adet tepsi için kullanılabilir

80x40 cm 15 trays

80x40 cm 15 schalen

80x40 cm 15 протвиней

Buhar için su kabı

Water pan for vapour

Wasserschale zur Dampf

Емкость воды для увлажнения

90°C termostatik kontrol

90°C Thermostat control

90°C Thermostat control

электромеханический термостат 90°C

Halojen aydınlatma lambası

Halogen Illumination

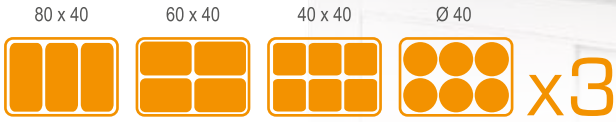
Halogenbeleuchtung

Галогенная лампа освещения



Dijital Panel Seçeneğiyle

Optional Digital Panel



M. 1200-3 MFC

Kat Sayısı	Kapasite	İç Ebatlar (mm)	Dış Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Ağırlık
Deck	Capacity	Inner Dim. (mm)	Outer Dim. (mm)	Power	Weight
Deck	Kapazitäten	Backkammer (mm)	Abmessungen (mm)	Anschlusswert	Gewicht
Ярус	Вместимость	размеры камеры (mm)	Внешние размеры (mm)	Мощность	вес
3	40x60 12 tepsi / tray	1240x820x180	1660x1140x2100	42 kW 3 NAC / 400V	705 kg

Çok Amaçlı Fırınlar



› Daha Lezzetli Pişirme



› Doğal taşların üzerinde dilediğiniz her türlü mamül rahatlıkla ve güvenle pişirebilirsiniz.



› Opsiyonel olarak eklenebilen Buhar Jeneratörü ile her türlü ekme, baget, kruvasan ve poğaçalar

Mayalama dolabı

- › 80x40 cm 15 adet tepsi için kullanılabilir
- › Buhar için su kabı
- › 90°C Termostatik kontrol
- › Halojen Aydınlatma lambası

Multipurpose Ovens

› More delicious baking...

› EGS Master Ovens has natural schamott stone, you can use directly...

› Optional Steam Generator, helps for bread baking like traditional delicious and without the hassle

Proofer

- › 80x40 cm 15 trays
- › Water pan for vapour
- › 90°C Thermostat control
- › Halogen Illumination

Mehrzweck-Backöfen

› Weitere leckere Back

› Natürliche schamotte Stein, die sie verwenden können, ...

› Optional Dampferzeuger zum Brotbacken

Gärschränke

- › 80x40 cm 15 schalen
- › Wasserschale zur Dampf
- › 90°C Thermostat control
- › Halogenbeleuchtung

Многофункциональные печи

› Высокая производительность

› Под из цельного камня «Шамот»

› Влажность с парогенератором (опционально)

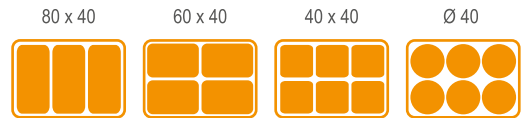
Расстоечная Камера

- › 80x40 cm 15 протвиней
- › Емкость воды для увлажнения
- › электромеханический термостат 90° C
- › Галогенная лампа освещения

MFC



M.1200-1



Kat Sayısı	Kapasite	İç Ebatlar (mm)	Dış Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Ağırlık
Deck	Capacity	Inner Dim. (mm)	Outer Dim. (mm)	Power	Weight
Deck	Kapazitäten	Backkammer (mm)	Abmessungen (mm)	Anschlusswert	Gewicht
Ярус	Вместимость	размеры камеры (mm)	Внешние размеры (mm)	Мощность	вес
1	60X40 4 tepsi / tray	1240x820x180	1660x1140x1380	13,5 kW 3 NAC / 400V	240 kg

Çok Amaçlı Fırınlar Multipurpose Ovens Mehrzweck-Backöfen Многофункциональные печи

“ Geçmişten gelen lezzetleri günümüz teknolojisi ile birleştirdik. ”

Traditional tastes and technology ...

Tradition und Technologie ...

Традиционные вкусы и технология ...



60 x 40 35 x 45 Ø 50 Ø 30



M. 1000-2

Kat Sayısı	Kapasite	İç Ebatlar (mm)	Dış Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Ağırlık
Deck	Capacity	Inner Dim. (mm)	Outer Dim. (mm)	Power	Weight
Deck	Kapazitäten	Backkammer (mm)	Abmessungen (mm)	Anschlusswert	Gewicht
Ярус	Вместимость	размеры камеры (mm)	Внешние размеры (mm)	Мощность	вес
2	Ø30 12 pizza	1040x720x180	1485x1040x1850	20 kW 3 NAC / 400V	330 kg

Çok Amaçlı Fırınlar

Multipurpose Ovens

Mehrzweck-Backöfen

Многофункциональные печи



➤ Gerçek Pizza Ustası



➤ Pizzayı gerçekten pişirmek için sadece sıcaklık olması yeterli değildir.



➤ EGS Master, geliştirdiği pişirme teknolojisi ile sıcaklığa hükmeder.



➤ Bu teknoloji ile pizza kalbinden pişer...

➤ True Pizza Artisan

➤ True Pizza Artisans need Fever for pizza's, just heat not enough for them

➤ EGS Master control the heat with invented cooking technology

➤ Cook from the pizza's heart with this technology

➤ Pizza-Meister

➤ Nur die temperatur reicht nicht aus, um die echte pizza zu kochen.

➤ EGS Master Kontrolle die Hitze mit Backtechnologie erfunden

➤ Backen Pizza vom Herzen mit dieser technology

➤ Идеальная печь для пиццы

➤ Позволит Вам готовить идеальную продукцию

➤ Высокая мощность и оптимальное распределение тепла

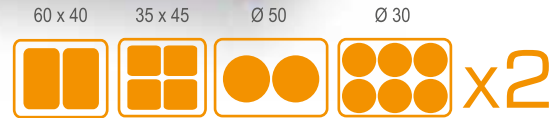
➤ С этой технологией возможно всё



Dijital Panel Seçeneğiyle

Optional Digital Panel

M. 1000-2 MFC



Kat Sayısı

Kapasite

İç Ebatlar (mm)

Dış Ebatlar (mm)

Güç (KW)

Ağırlık

Deck

Capacity

Inner Dim. (mm)

Outer Dim. (mm)

Power

Weight

Deck

Kapazitäten

Backkammer (mm)

Abmessungen (mm)

Anschlusswert

Gewicht

Ярус

Вместимость

размеры камеры (mm)

Внешние размеры (mm)

Мощность

вес

2

Ø30
12 pizza

1040x720x180

1485x1040x1850

21,5 kW 3 NAC / 400V

415 kg

Çok Amaçlı Fırınlar

Multipurpose Ovens

Mehrzweck-Backöfen

Многофункциональные печи



Gerçek Pizza Ustası

True Pizza Artisan

Pizza-Meister

Идеальная печь для пиццы



Pizzayı gerçekten pişirmek için sadece sıcaklık olması yeterli değildir.

True Pizza Artisans need Fever for pizza's, just heat not enough for them

Nur die temperatur reicht nicht aus, um die echte pizza zu kochen.

Позволит Вам готовить идеальную продукцию



EGS Master, geliştirdiği pişirme teknolojisi ile sıcaklığa hükmeder.

EGS Master control the heat with invented cooking technology

EGS Master Kontrolle die Hitze mit Backtechnologie erfunden

Высокая мощность и оптимальное распределение тепла



Bu teknoloji ile pizza kalbinden pişer...

Cook from the pizza's heart with this technology

Backen Pizza vom Herzen mit dieser technology

С этой технологией возможно всё

Mayalama dolabı

Proofer

Gärschränke

Расстоечная Камера

60x40 cm 10 adet tepsi için kullanılabilir

60x40 cm 10 trays

60x40 cm 10 schalen

60x40 cm 10 протвиней

Buhar için su kabı

Water pan for vapour

Wasserschale zur Dampf

Емкость воды для пара

90°C termostatik kontrol

90°C Thermostat control

90°C Thermostat control

электромеханический термостат 90°C

Halogen aydınlatma lambası

Halogen Illumination

Halogenbeleuchtung

Галогенная лампа освещения

MFC



Dijital Panel Seçeneğiyle

Optional Digital Panel

60 x 40 35 x 45 Ø 50 Ø 30



M. 1000-3 MFC

Kat Sayısı	Kapasite	İç Ebatlar (mm)	Dış Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Ağırlık
Deck	Capacity	Inner Dim. (mm)	Outer Dim. (mm)	Power	Weight
Deck	Kapazitäten	Backkammer (mm)	Abmessungen (mm)	Anschlusswert	Gewicht
Ярус	Вместимость	размеры камеры (mm)	Внешние размеры (mm)	Мощность	вес
3	Ø30 18 pizza	1040x720x180	1485x1040x2100	31,5 kW 3 NAC / 400V	580 kg

Çok Amaçlı Fırınlar



Gerçek Pizza Ustası



Pizzayı gerçekten pişirmek için sadece sıcaklık olması yeterli değildir.



EGS Master, geliştirdiği pişirme teknolojisi ile sıcaklığa hükmeder.



Bu teknoloji ile pizza kalbinden pişer...

Mayalama dolabı

MFC

- 60x40 cm 10 adet tepsi için kullanılabilir
- Buhar için su kabı
- 90°C Termostatik kontrol
- Halojen Aydınlatma lambası

Multipurpose Ovens

True Pizza Artisan

True Pizza Artisans need Fever for pizza's, just heat not enough for them

EGS Master control the heat with invented cooking technology

Cook from the pizza's heart with this technology

Proofer

- 60x40 cm 10 trays
- Water pan for vapour
- 90°C Thermostat control
- Halogen Illumination

Mehrzweck-Backöfen

Pizza-Meister

Nur die temperatur reicht nicht aus, um die echte pizza zu kochen.

EGS Master Kontrolle die Hitze mit Backtechnologie erfunden

Backen Pizza vom Herzen mit dieser technology

Gärschränke

- 60x40 cm 10 schalen
- Wasserschale zur Dampf
- 90°C Thermostat control
- Halogenbeleuchtung

Многофункциональные печи

Идеальная печь для пиццы

Позволит Вам готовить идеальную продукцию

Высокая мощность и оптимальное распределение тепла

С этой технологией возможно всё

Расстоечная Камера

- 60x40 cm 10 протвиней
- Емкость воды для увлажнения
- электромеханический термостат 90°C
- Галогенная лампа освещения


M. 1000-1

60 x 40 35 x 45 Ø 50 Ø 30



Kat Sayısı

Kapasite

İç Ebatlar (mm)

Dış Ebatlar (mm)

Güç (KW)

Ağırlık

Deck

Capacity

Inner Dim. (mm)

Outer Dim. (mm)

Power

Weight

Deck

Kapazitäten

Backkammer (mm)

Abmessungen (mm)

Anschlusswert

Gewicht

Ярус

Вместимость

размеры камеры (mm)

Внешние размеры (mm)

Мощность

вес

1
**Ø30
6 pizza**
1040x720x180
1485x1040x1380
10 kW 3 NAC / 400V
200 kg

Çok Amaçlı Fırınlar

Multipurpose Ovens

Mehrzweck-Backöfen

Многофункциональные печи



> Gerçek Pizza Ustası

> True Pizza Artisan

> Pizza-Meister

> Идеальная печь для пиццы



> Pizzayı gerçekten pişirmek için sadece sıcaklık olması yeterli değildir.

> True Pizza Artisans need Fever for pizza's, just heat not enough for them

> Nur die temperatur reicht nicht aus, um die echte pizza zu kochen.

> Позволит Вам готовить идеальную продукцию



> EGS Master, geliştirdiği pişirme teknolojisi ile sıcaklığa hükmeder.

> EGS Master control the heat with invented cooking technology

> EGS Master Kontrolle die Hitze mit Backtechnologie erfunden

> Высокая мощность и оптимальное распределение тепла

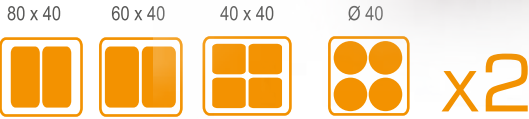


> Bu teknoloji ile pizza kalbinden pişer...

> Cook from the pizza's heart with this technology

> Backen Pizza vom Herzen mit dieser tecnologia

> С этой технологией возможно всё



M. 800-2

Kat Sayısı	Kapasite	İç Ebatlar (mm)	Dış Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Ağırlık
Deck	Capacity	Inner Dim. (mm)	Outer Dim. (mm)	Power	Weight
Deck	Kapazitäten	Backkammer (mm)	Abmessungen (mm)	Anschlusswert	Gewicht
Ярус	Вместимость	размеры камеры (mm)	Внешние размеры (mm)	Мощность	вес
2	80x40 4 tepsi / tray	820x820x180	1250x1140x1850	16 kW 3 NAC / 400V	280 kg

Çok Amaçlı Fırınlar

Multipurpose Ovens

Mehrzweck-Backöfen

Многофункциональные печи



Yüksek sıcaklıkta pişirme

High temperature baking ...

Hochtemperaturbacken ...

Высокая мощность и оптимальное распределение тепла



Egs Master sadece tek bir ürünü pişirmek için geliştirilmiştir.

Egs Master ovens able to high temperature cooking with high performance

Egs Master Öfen in der Lage, Hochtemperaturbacken mit hoher Performance

Это Мощная, Экономичная и Высокопроизводительная серия печей



EGS Master yüksek performansı ile ekstra yüksek sıcaklıklarda pişirme yapabilir

Pitta, Bread, Traditional Pizza and what do you want to bake...

Pitta, Brot, traditionelle Pizza und was tun Sie, um zu backen wollen ...

Которая гарантирует успешный результат



Pide, Lahmacun, Börek, Ekmek ve yüksek sıcaklık isteyen her türlü unlu mamul en iyi şekilde pişer



Dijital Panel Seçeneğiyle

Optional Digital Panel



M.800-2 MFC

80 x 40 60 x 40 40 x 40 Ø 40

2x



Kat Sayısı

Kapasite

İç Ebatlar (mm)

Dış Ebatlar (mm)

Güç (KW)

Ağırlık

Deck

Capacity

Inner Dim. (mm)

Outer Dim. (mm)

Power

Weight

Deck

Kapazität

Backkammer (mm)

Abmessungen (mm)

Anschlusswert

Gewicht

Ярус

Вместимость

размеры камеры (mm)

Внешние размеры (mm)

Мощность

вес

2

80x40
4 tepsi / tray

820x820x180

1250x1140x1850

17,5 kW 3 NAC / 400V

358 kg

Çok Amaçlı Fırınlar

Multipurpose Ovens

Mehrzweck-Backöfen

Многофункциональные печи



Daha Lezzetli Pişirme

More delicious baking...

Weitere leckere Back

Высокая производительность



Doğal taşların üzerinde dilediğiniz her türlü mamülü rahatlıkla ve güvenle pişirebilirsiniz.

EGS Master Ovens has natural schamott stone, you can use directly...

Natürliche schamotte Stein, die sie verwenden können, ...

Под из цельного камня «Шамот»



Opsiyonel olarak eklenebilen Buhar Jeneratörü ile her türlü ekmek, baget, kruvasan ve poğaçalar

Optional Steam Generator, helps for bread baking like traditional delicious and without the hassle

Optional Dampferzeuger zum Brotbacken

Влажность с парогенератором (опционально)

Mayalama dolabı

Proofer

Gärschränke

Расстоечная Камера

80x40 cm 10 adet tepsi için kullanılabilir

80x40 cm 10 trays

80x40 cm 10 schalen

80x40 cm 10 противней

Buhar için su kabı

Water pan for vapour

Wasserschale zum Dampf

Емкость воды для увлажнения

90°C Termostatik kontrol

90°C Thermostat control

90°C Thermostat control

электромеханический термостат 90°C

Halogen Aydınlatma lambası

Halogen Illumination

Halogenbeleuchtung

Галогенная лампа освещения

MFC



Dijital Panel Seçeneğiyle

Optional Digital Panel



80 x 40 60 x 40 40 x 40 Ø 40



x3

M.800-3 MFC

Kat Sayısı	Kapasite	İç Ebatlar (mm)	Dış Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Ağırlık
Deck	Capacity	Inner Dim. (mm)	Outer Dim. (mm)	Power	Weight
Deck	Kapazitäten	Backkammer (mm)	Abmessungen (mm)	Anschlusswert	Gewicht
Ярус	Вместимость	размеры камеры (mm)	Внешние размеры (mm)	Мощность	вес
3	80x40 6 tepsi / tray	820x820x180	1250x1140x2100	27 kW 3 NAC / 400V	480 kg

Çok Amaçlı Fırınlar



› Daha Lezzetli Pişirme



› Doğal taşların üzerinde dilediğiniz her türlü mamülü rahatlıkla ve güvenle pişirebilirsiniz.



› Opsiyonel olarak eklenebilen Buhar Jeneratörü ile her türlü ekme, baget, kruvasan ve poğaçalar

Mayalama dolabı

› 80x40 cm 10 adet tepsi için kullanılabilir

› Buhar için su kabı

› 90°C Termostatik kontrol

› Halojen Aydınlatma lambası

Multipurpose Ovens

› More delicious baking...

› EGS Master Ovens has natural schamott stone, you can use directly...

› Optional Steam Generator, helps for bread baking like traditional delicious and without the hassle

Proofer

› 80x40 cm 10 trays

› Water pan for vapour

› 90°C Thermostat control

› Halogen Illumination

Mehrzweck-Backöfen

› Weitere leckere Back

› Natürliche schamotte Stein, die sie verwenden können, ...

› Optional Dampferzeuger zum Brotbacken

Gärschränke

› 80x40 cm 10 schalen

› Wasserschale zur Dampf

› 90°C Thermostat control

› Halogenbeleuchtung

Многофункциональные печи

› Высокая производительность

› Под из цельного камня «Шамот»

› Влажность с парогенератором (опционально)

Расстоечная Камера

› 80x40 cm 10 противней

› Емкость воды для увлажнения

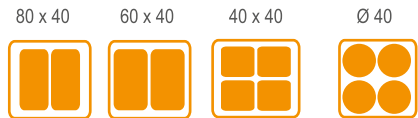
› электромеханический термостат 90°C

› Галогенная лампа освещения

MFC



M.800-1



Kat Sayısı

Kapasite

İç Ebatlar (mm)

Dış Ebatlar (mm)

Güç (KW)

Ağırlık

Deck

Capacity

Inner Dim. (mm)

Outer Dim. (mm)

Power

Weight

Deck

Kapazität

Backkammer (mm)

Abmessungen (mm)

Anschlusswert

Gewicht

Ярус

Вместимость

размеры камеры (mm)

Внешние размеры (mm)

Мощность

вес

1

80x40
2 tepsi / tray

820x820x180

1250x1140x1380

8 kW 3 NAC / 400V

160 kg

Çok Amaçlı Fırınlar

Multipurpose Ovens

Mehrzweck-Backöfen

Многофункциональные печи



› Gerçek Pizza Ustası

› True Pizza Artisan

› Pizza-Meister

› Идеальная печь для пиццы



› Pizzayı gerçekten pişirmek için sadece sıcaklık olması yeterli değildir.

› True Pizza Artisans need Fever for pizza's, just heat not enough for them

› Nur die temperatur reicht nicht aus, um die echte pizza zu kochen.

› Позволит Вам готовить идеальную продукцию



› EGS Master, geliştirdiği pişirme teknolojisi ile sıcaklığa hükmeder.

› EGS Master control the heat with invented cooking technology

› EGS Master Kontrolle die Hitze mit Backtechnologie erfunden

› Высокая мощность и оптимальное распределение тепла



› Bu teknoloji ile pizza kalbinden pişer...

› Cook from the pizza's heart with this technology

› Backen Pizza vom Herzen mit dieser technology

› С этой технологией возможно всё



Komple Taş

Full schamott

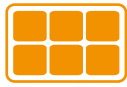
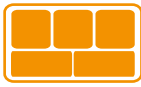
Vollschamotte

полностью
из камня Шамот

80 x 40

60 x 40

40 x 40



x2

M.120-T.2 MFC

Kat Sayısı	Kapasite	İç Ebatlar (mm)	Dış Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Ağırlık
Deck	Capacity	Inner Dim. (mm)	Outer Dim. (mm)	Power	Weight
Deck	Kapazitäten	Backkammer (mm)	Abmessungen (mm)	Anschlusswert	Gewicht
Ярус	Вместимость	размеры камеры (mm)	Внешние размеры (mm)	Мощность	вес
2	60x40 10 teps / tray	1240X1000X180	1700x1340x1850	31,5 kW 3 NAC / 400V	740 kg

Çok Amaçlı Fırınlar

Multipurpose Ovens

Mehrzweck-Backöfen

Многофункциональные печи



➤ Geçmişten gelen lezzetleri günümüz teknolojisi ile birleştirdik.

➤ Traditional tastes and technology ...

➤ Tradition und Technologie ...

➤ Традиционные вкусы и технология ...



➤ Komple Taş serisinde fırın pişirme kazanı tamamen taş kaplıdır ve paslanmaz çelik rezistanslar bu taşların içerisine yerleştirilmiştir.

➤ Full-stone series EGS Master Ovens have special schamott stones and stainless steel resistances have been placed insides of this stones

➤ Vollschamotte serie öfens Heizelemente im Inneren zu steine

➤ Тэны разположаны непасрэдна в камне



➤ Fırın mamülleri kalbinden pişirirken daha az enerji kullanır ve daha iyi bir sonuç verir...

➤ When oven starts to bake from their hearts, it gives you best baking results with minimum energy

➤ Backöfen heizt vom Herzen, mehr effizient und nützlich



➤ Sonuç : Parlak, çıtır ve yumuşak ...

➤ Result : Shiny, crispy and puffy

➤ Ergebnis: Glänzend, knusprig und puffy



➤ Baklava pişirme konusunda tek kelime ile rakipsizdir.

➤ For the baklava, just we can say : UNIQUE

➤ Für das Baklava, nur können wir gesagt: EINZIGARTIG





Komple Taş

Full schamott

Vollschamotte

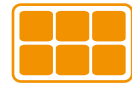
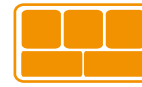
полностью
из камня Шамот

M.120-T.2

80 x 40

60 x 40

40 x 40



x2

Kat Sayısı	Kapasite	İç Ebatlar (mm)	Dış Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Ağırlık
Deck	Capacity	Inner Dim. (mm)	Outer Dim. (mm)	Power	Weight
Deck	Kapazitäten	Backkammer (mm)	Abmessungen (mm)	Anschlusswert	Gewicht
Ярус	Вместимость	размеры камеры (mm)	Внешние размеры (mm)	Мощность	вес
2	60x40 10 tepsi / tray	1240X1000X180	1700x1340x1850	30 Kw 3 NAC / 400 W	570 kg

Çok Amaçlı Fırınlar

Multipurpose Ovens

Mehrzweck-Backöfen

Многофункциональные печи



Geçmişten gelen lezzetleri günümüz teknolojisi ile birleştirdik.

Traditional tastes and technology ...

Tradition und Technologie ...

Традиционные вкусы и технология ...



Komple Taş serisinde fırın pişirme kazanı tamamen taş kaplıdır ve paslanmaz çelik rezistanslar bu taşların içerisine yerleştirilmiştir.

Full-stone series EGS Master Ovens have special schamott stones and stainless steel resistances have been placed insides of this stones

Vollschamotte serie üfens Heizelemente im Inneren zu steine

Тэны расположены непосредственно в камне



Fırın mamülleri kalbinden pişirirken daha az enerji kullanır ve daha iyi bir sonuç verir...

When oven starts to bake from their hearts, it gives you best baking results with minimum energy

Backöfen heizt vom Herzen, mehr effizient und nützlich

Хлебобулочные изделия при приготовлении употребляют меньше энергии и дают лучший результат



Sonuç : Parlak, çıtır ve yumuşak ...

Result : Shiny, crispy and puffy

Ergebnis: Glänzend, knusprig und puffy

Результат: яркий, хрустящий и мягкий



Baklava pişirme konusunda tek kelime ile rakipsizdir.

For the baklava, just we can said : UNIQUE

Für das Baklava, nur können wir gesagt: EINZIGARTIG

Пахлава ,готовить которую необходимо только в профессиональных печах

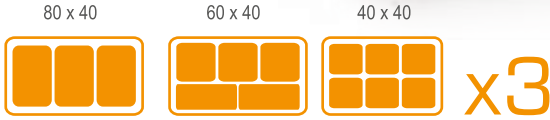


Komple Taş

Full schamott

Vollschamotte

полностью
из камня Шамот



M. 120-T.3 MFC

Kat Sayısı	Kapasite	İç Ebatlar (mm)	Dış Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Ağırlık
Deck	Capacity	Inner Dim. (mm)	Outer Dim. (mm)	Power	Weight
Deck	Kapazität	Backkammer (mm)	Abmessungen (mm)	Anschlusswert	Gewicht
Ярус	Вместимость	размеры камеры (mm)	Внешние размеры (mm)	Мощность	вес
3	60x40 15 tepsi / tray	1240x1000x180	1700x1340x2100	46,5 kW 3 NAC / 400V	990 kg

Çok Amaçlı Fırınlar

- Geçmişten gelen lezzetleri günümüz teknolojisi ile birleştirdik.
- Komple Taş serisinde fırın pişirme kazanı tamamen taş kaplıdır ve paslanmaz çelik rezistanslar bu taşların içerisine yerleştirilmiştir.

Multipurpose Ovens

- Traditional tastes and technology ...
- Full-stone series EGS Master Ovens have special schamott stones and stainless steel resistances have been placed insides of this stones

Mehrzweck-Backöfen

- Tradition und Technologie ...
- Vollschamotte serie öfens Heizelements im Inneren zu steine

Многофункциональные печи

- Традиционные вкусы и технология ...
- Тэны расположены непосредственно в камне

Mayalama dolabı

- 80x40 cm 15 adet tepsi için kullanılabilir
- Buhar için su kabı
- 90°C Termostatik kontrol
- Halojen Aydınlatma lambası

Proofer

- 80x40 cm 15 trays
- Water pan for vapour
- 90°C Thermostat control
- Halogen Illumination

Gärschränke

- 80x40 cm 15 schalen
- Wasserschale zur Dampf
- 90°C Thermostat control
- Halogenbeleuchtung

Расстоечная Камера

- 80x40 cm 15 противней
- Емкость воды для увлажнения
- электромеханический термостат 90°C
- Галогенная лампа освещения

MFC



Dijital Panel Seçeneğiyle

Optional Digital Panel

Komple Taş

Full schamott

Vollschamotte

полностью
из камня Шамот

80 x 40

60 x 40

50 x 40

2x



M.80T-2 MFC / M.80T-2 / M.80T-1

						
Kat Sayısı	Kapasite	İç Ebatlar (mm)	Dış Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Ağırlık	
Deck	Capacity	Inner Dim. (mm)	Outer Dim. (mm)	Power	Weight	
Deck	Kapazitäten	Backkammer (mm)	Abmessungen (mm)	Anschlusswert	Gewicht	
Ярус	Вместимость	размеры камеры (mm)	Внешние размеры (mm)	Мощность	вес	
M.80T-2 MFC	2	60x40 6 tepsi/tray	820X1000X180	1290x1340x1850	21,5 kW 3 NAC / 400V	565 kg
M.80T-2	2	60x40 6 tepsi/tray	820X1000X180	1290x1340x1850	19,5 kW 3 NAC / 400V	480 kg
M.80T-1	1	60x40 3 tepsi/tray	820X1000X180	1290x1340x1380	9,7 kW 3 NAC / 400V	210 kg

Çok Amaçlı Fırınlr

Multipurpose Ovens

Mehrzweck-Backöfen

Многофункциональные печи



Çok amaçlı Fırın !



Egs Master Fırınlr her türlü pişirme için rahatlıkla kullanılabilir.



Pizzadan balığa, sebze yemeklerinden et yemeklerine, güveç çeşitlerine



Tavuktan, baklavaya, börek ve unlu mamüllerden, tandır yemeklerine ...



Yüksek performans ve kontrol edilebilir güç ile herşeyi pişirmek mümkün ...

For Convenient Multi Baking ...

EGS Master Ovens are useful for every cooking and baking

Pizza, fish, meat, vegetables assorted stews

Pastries, chicken, bread, roast, bakery products and special traditional meals

With high performance and controlled power, you can cook everything

Multi purpose Ofen ...

Pizza, Fisch, Fleisch, Gemüse, Eintopf Art

Huhn, Brot, Gebäck, Braten und Hochtemperatur.

Многоцелевая печь!





Dijital Panel Seçeneğiyle

Optional Digital Panel

Komple Taş

Full schamott

Vollschamotte

ПОЛНОСТЬЮ
из камня Шамот

80 x 40 60 x 40 50 x 40



M.80-T.3 MFC

Kat Sayısı	Kapasite	İç Ebatlar (mm)	Dış Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Ağırlık
Deck	Capacity	Inner Dim. (mm)	Outer Dim. (mm)	Power	Weight
Deck	Kapazitäten	Backkammer (mm)	Abmessungen (mm)	Anschlusswert	Gewicht
Ярус	Вместимость	размеры камеры (mm)	Внешние размеры (mm)	Мощность	вес
3	60x40 9 tepsi/tray	820X1000X180	1290x1340x2100	30,7 kW 3 NAC / 400V	740 kg

Çok Amaçlı Fırınlar



Çok amaçlı Fırın !



Egs Master Fırınları her türlü pişirme için rahatlıkla kullanılabilir.



Pizzadan balığa, sebze yemeklerinden et yemeklerine, güveç çeşitlerine

Multipurpose Ovens

For Convenient Multi Baking ...

Egs Master ovens useful for every cook and bake production ...

Pizza, fish, meat, vegetables, stew kind

Mehrzweck-Backöfen

Multi purpose Ofen ...

Pizza, Fisch, Fleisch, Gemüse, Eintopf Art

Huhn, Brot, Gebäck, Braten und Hochtemperatur.

Многофункциональные печи

Многоцелевая печь!

Печи Egs Мастер могут быть использованы для всех видов приготовления кулинарных изделий.

Пицца, рыба, мясные блюда из овощей, виды рагу дополняют возможность печей Egs Мастер...

Mayalama dolabı

80x40 cm 10 adet tepsi için kullanılabilir

Buhar için su kabı

90°C Termostatik kontrol

Halogen Aydınlatma lambası

Proofer

80x40 cm 10 trays

Water pan for vapour

90°C Thermostat control

Halogen Illumination

Gärschränke

80x40 cm 10 schalen

Wasserschale zur Dampf

90°C Thermostat control

Halogenbeleuchtung

Расстоечная Камера

80x40 cm 10 противней

Емкость воды для увлажнения

электрохимический термостат 90 °C

Галогенная лампа освещения

MFC

*Şeflerin tercihi
Convitone serisi...*

EGS
EuroGastroStar®



28



P00



KONVEKSİYONLU FIRINLAR
CONVECTION OVENS



40. MX-4 / 40. DX-4

GN KAPASİTESİ	TEPSİ KAPASİTESİ	TEPSİ ARALIĞI	GÜÇ	DIŞ EBATLAR	AĞIRLIK
Capacity GN	Capacity for Trays	Dist. between trays	Power	Outer Dim	Weight
Capacity GN	Capacity Tablett	Abstand zwischen den Blechen	Anschlusswert	Abmessungen	Gewicht
Вместимость GN	Вместимость	Расстояние между лотками	Мощность	Внешние размеры	вес
2/3 GN	4 adet / pcs 35 x 40 cm	70 mm	3,2 kW / 240 V	590x730x560	37 kg

Konveksiyonlu Fırınlar

Convection Ovens

Heißluftofen

Конвекционная печь



› Basit ve kullanışlı tasarım



› Dayanıklı sıcaklık kontrol termostatu (0-250°C) ve zaman ayarı (0-90 dk.), süre bitiminde otomatik kapanma



› Halojen Aydınlatma lambası



› GN için ekstra raf (opsiyonel)

› Opsiyonel yeni dijital kontrol paneli

› Basic and simple compact design

› Electromechanic thermostat control (0-250°C) and timer (0-90 dk.), Automatic shutdown

› Halogen Illumination

› GN racks (optional)

› Optional new digital control panel

› Einfach und praktisch kompaktes Design

› Langlebige elektromechanischen Thermostat (0-250°C) und Timer (0-90 dk.), automatische Abschaltung

› Halogenbeleuchtung

› GN gestell (optionalen)

› Optionales neues digitales bedienfeld

› Простой компактный дизайн

› электромеханический термостат (0-250 °C) и таймер (0-90мин.) автоматическое выключение по истечению времени

› Галогеновая лампа освещения

› Полки для GN гастро ёмкостей (опционально)

› Опционально электронная панель



60. MX-4 / 60. DX-4

GN KAPASİTESİ	TEPSİ KAPASİTESİ	TEPSİ ARALIĞI	GÜÇ	DIŞ EBATLAR	AĞIRLIK
Capacity GN	Capacity for Trays	Dist. between trays	Power	Outer Dim	Weight
Capacity GN	Capacity Tablett	Abstand zwischen den Blechen	Anschlusswert	Abmessungen	Gewicht
Вместимость GN	Вместимость	Расстояние между лотками	Мощность	Внешние размеры	вес
1/1 GN	4 adet / pcs 40 x 60 cm	70 mm	6 kW / 3 NAC 400 V	725x820x560	64 kg

Konveksiyonlu Fırınlar

Convection Ovens

Heiluftofen

Конвекционная печь



Basit ve kullanışlı tasarım

Basic and simple compact design

Einfach und praktisch kompaktes Design

Простой компактный дизайн



Çift yöne dönebilen motor ile daha iyi pişirme

Better cooking with CW/CCW impellers

Reversierender Motorlauf (Rechts-/Linkslauf) für optimales Garraumklima

Реверсивный двигатель и (разнонаправленный) вентилятор



Dayanıklı sıcaklık kontrol termostatu (0-250°C) ve zaman ayarı (0-90 dk.), süre bitiminde otomatik kapanma

Electromechanic thermostat control (0-250°C) and timer (0-90 dk.), Automatic shutdown

Langlebige elektromechanischen Thermostat (0-250°C) und Timer (0-90 dk.), automatische Abschaltung

Электромеханический термостат (0-250 °C) и таймер (0-90мин.) автоматическое выключение по истечению времени



Halojen Aydınlatma lambası

Halogen Illumination

Halogenbeleuchtung

Галогеновая лампа освещения



GN için ekstra raf (opsiyonel)

GN racks (optional)

GN gestell (optionalen)

Полки для GN гастро ёмкостей (опционально)

Opsiyonel yeni dijital kontrol paneli

Optional new digital control panel

Optionales neues digitales bedienfeld

Опционально электронная панель

Opsiyonel çift motorlu versiyon

Optional double motors version

Optionalen zweimotorige version

Опционально два двигателя

Direkt su püskürtme sistemli buhar verme

Steam with direct water spraying system

Dampferzeugung durch Direkteinspritzung

Инжекторный парообразователь

1/1 GN / 60x40 cm



GN 60x40



60. MX-4.S / 60. DX-4.S

GN KAPASİTESİ	TEPSİ KAPASİTESİ	TEPSİ ARALIĞI	GÜÇ	DIŞ EBATLAR	AĞIRLIK
Capacity GN	Capacity for Trays	Dist. between trays	Power	Outer Dim	Weight
Capacity GN	Capacity Tablett	Abstand zwischen den Blechen	Anschlusswert	Abmessungen	Gewicht
Вместимость GN	Вместимость	Расстояние между лотками	Мощность	Внешние размеры	вес
1/1 GN	4 adet / pcs 40x60 cm	70 mm	6 kW / 3 NAC 400 V	940x850x575	77 kg

Konveksiyonlu Fırınlar

Convection Ovens

Heißluftofen

Конвекционная печь



› Çift yöne dönebilen motor ile daha iyi pişirme



› Özel tasarlanmış raf askı aparatları ile 1/1 Gastronom veya 60x40 cm tepsi için ayarlanabilir.



› Dayanıklı sıcaklık kontrol termostatu (0-250°C) ve zaman ayarı (0-90 dk.), süre bitiminde otomatik kapanma



› Termometre ile sürekli gerçek sıcaklık göstergesi



› Direkt su püskürtme sistemli buhar verme



› Halojen Aydınlatma lambası

› Opsiyonel yeni dijital kontrol paneli ve davlumbaz

› Better cooking with CW/CCW impeelers

› Suitable for 1/1GN and 60x40 cm trays with special design hangers

› Electromechanic thermostat control (0-250°C) and timer (0-90 dk.), Automatic shutdown

› Real-time heat gauge with Thermometer

› Steam with direct water spraying system

› Halogen Illumination

› Optional new digital control panel and hood

› Reversierender Motorlauf (Rechts-/Linkslauf) für optimales Garraumklima

› Verwendbar für 1/1 GN und 60x40 cm Schalen mit besonderen Design Aufhängern

› Langlebige elektromechanischen Thermostat (0-250°C) und Timer (0-90 dk.), automatische Abschaltung

› Echtzeit-Wärmemesser mit Thermometer

› Dampferzeugung durch Direkteinspritzung

› Halogenbeleuchtung

› Optionalen abzugshaube und neu digital touch panel

› Реверсивный двигатель и (разнонаправленный) вентилятор

› Удобная продольная загрузка подходит для GN 1/1 гастроремкостей и 60x40cm протвиней

› электромеханический термостат (0-250 ° C) и таймер (0-90мин.)автоматическое выключение по истечению времени

› Термометр позволяет в режиме реального времени следить за температурой в камере выпечки

› Инжекторный парообразователь

› Галогеновая лампа освещения

› Опционально электронная панель и вытяжной зонт



60.MX-6 / 60.DX-6

GN KAPASİTESİ	TEPSİ KAPASİTESİ	TEPSİ ARALIĞI	GÜÇ	DIŞ EBATLAR	AĞIRLIK
Capacity GN	Capacity for Trays	Dist. between trays	Power	Outer Dim	Weight
Capacity GN	Capacity Tablett	Abstand zwischen den Blechen	Anschlusswert	Abmessungen	Gewicht
Вместимость GN	Вместимость	Расстояние между лотками	Мощность	Внешние размеры	вес
1/1 GN	6 adet / pcs 40 x 60 cm	70 mm	9 kW / 3 NAC 400 V	940x850x875	115 kg

Konveksiyonlu Fırınlar

Convection Ovens

Heiluftofen

Конвекционная печь



Çift yöne dönebilen motor ile daha iyi pişirme



Özel tasarlanmış raf askı aparatları ile 1/1 Gastronom veya 60x40 cm tepsi için ayarlanabilir.



Dayanıklı sıcaklık kontrol termostadı (0-250°C) ve zaman ayarı (0-90 dk.), süre bitiminde otomatik kapanma



Termometre ile sürekli gerçek sıcaklık göstergesi



Direkt su püskürtme sistemli buhar verme



Halojen Aydınlatma lambası

Opsiyonel yeni dijital kontrol paneli ve davlumbaz

Better cooking with CW/CCW impellers

Suitable for 1/1GN and 60x40 cm trays with special design hangers

Electromechanic thermostat control (0-250°C) and timer (0-90 dk.), Automatic shutdown

Real-time heat gauge with Thermometer

Steam with direct water spraying system

Halogen Illumination

Optional new digital control panel and hood

Reversierender Motorlauf (Rechts-/Linkslauf) für optimales Garraumklima

Verwendbar für 1/1 GN und 60x40 cm Schalen mit besonderen Design Aufhängern

Langlebige elektromechanischen Thermostat (0-250°C) und Timer (0-90 dk.), automatische Abschaltung

Echtzeit-Wärmemesser mit Thermometer

Dampferzeugung durch Direkteinspritzung

Halogenbeleuchtung

Optionalen abzugshaube und neu digital touch panel

Реверсивный двигатель и (разнонаправленный) вентилятор

Удобная продольная загрузка подходит для GN 1/1 гастроек и 60x40cm противней

аэлектромеханический термостат (0-250 °C) и таймер (0-90мин.)автоматическое выключение по истечению временигастроёмок и 600x400 мм противней

Термометр позволяет в режиме реального времени следить за температурой в камере выпечки

Инжекторный парообразователь

Галогеновая лампа освещения

Опционально электронная панель и вытяжной зонт



60.MX-10 / 60.DX-10

GN KAPASİTESİ	TEPSİ KAPASİTESİ	TEPSİ ARALIĞI	GÜÇ	DIŞ EBATLAR	AĞIRLIK
Capacity GN	Capacity for Trays	Dist. between trays	Power	Outer Dim	Weight
Capacity GN	Capacity Tablett	Abstand zwischen den Blechen	Anschlusswert	Abmessungen	Gewicht
Вместимость GN	Вместимость	Расстояние между лотками	Мощность	Внешние размеры	вес
1/1 GN	10 adet / pcs 40x60 cm	65 mm	12 kW / 3 NAC 400 V	940x850x955	125 kg

Konveksiyonlu Fırınlar

Convection Ovens

Heißluftofen

Конвекционная печь

- | | | | |
|--|---|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> Çift yöne dönebilen motor ile daha iyi pişirme Özel tasarlanmış raf askı aparatları ile 1/1 Gastronom veya 60x40 cm tepsi için ayarlanabilir. Hassas dijital termostat ve zaman ayarı Direkt su püskürtme sistemli buhar verme Halojen Aydınlatma lambası Opsiyonel yeni dijital kontrol paneli ve davlumbaz | <ul style="list-style-type: none"> Better cooking with CW/CCW impeelers Suitable for 1/1GN and 60x40 cm trays with special design hangers Sensitive temperature regulation with digital thermostat and timer Steam with direct water spraying system Halogen Illumination Optional new digital control panel and hood | <ul style="list-style-type: none"> Reversierender Motorlauf (Rechts-/Linkslauf) für optimales Garraumklima Verwendbar für 1/1 GN und 60x40 cm Schalen mit besonderen Design Aufhängern Sensitive digital thermostat und zeiteinstellung Dampferzeugung durch Direkteinspritzung Halogenbeleuchtung Optionalen abzugshaube und neu digital touch panel | <ul style="list-style-type: none"> Реверсивный двигатель и (разнонаправленный) вентилятор Удобная продольная загрузка подходит для GN 1/1 гастрюмкостей и 60x40cm протвиней Точная регулировка температуры и подачи пара управления с цифровым дисплеем Инжекторный парообразователь Галогеновая лампа освещения Опционально электронная панель и вытяжной зонт |
|--|---|---|---|

60.MX-6 Konveksiyonlu Fırın

60.MX-6 Convection Oven
60.MX-6 Heißluftofen
60.MX-6 Конвекционная печь

AS.60 Komple Taş Fırın

AS.60 Full-schamott oven
AS.60 Vollschamotte Ofen
AS.60 Камера выпечки состоит полностью с камня "Шамот"

CFC6040 Mayalama Dolabı

CFC6040 Proofer
CFC6040 Gärschränke,
CFC6040 Расстоечная Камера



BC.60 BAKE CENTER



GN KAPASİTESİ

Capacity GN

Capacity GN

Вместимость GN

TEPSİ KAPASİTESİ

Capacity for Trays

Capacity Tablett

Вместимость

GÜÇ

Power

Anschlusswert

Мощность

DIŞ EBATLAR

Outer Dim

Abmessungen

Внешние размеры

AĞIRLIK

Weight

Gewicht

вес

60.MX-6

1/1 GN

**6 adet / pcs
40x60 cm**

9 kW / 3 NAC 400 V

940x850x875

115 kg

AS.60

1/1 GN

**1 adet / pcs
40x60 cm**

5,6 kW / 2 NAC 400 V

940x840x360

99 kg

CFC.6040

1/1 GN

**8 adet / pcs
40x60 cm**

1,5 kW / 240 V

940x800x835

91 kg

Combi Fırın

3 in 1

› Konveksiyonlu fırın, Taş Tabanlı Fırın ve Mayalama Dolabı birarada

Bake Center

› Convection oven, solid schamotte stone oven and proofer, ALL IN ONE

Bake Center

› Heißluftofen, Backkammer Vollschamotte Ofen und Gärschränke, ALLES IN ALLEM

Комбинированная печь

› Комбинированная печь

1 m²

› 1 m² alanda dilediğiniz herşeyi pişirin

› Cook whatever you want in the 1m² space

› Kochen Sie, was Sie in der 1m²

› Экономит Ценное Пространство



GUSTO 5.D / GUSTO 5.T

TEPSİ KAPASİTESİ	TEPSİ ARALIĞI	GÜÇ	DIŞ EBATLAR	AĞIRLIK
Capacity for Trays	Dist. between trays	Power	Outer Dim	Weight
Capacity Tablett	Abstand zwischen den Blechen	Anschlusswert	Abmessungen	Gewicht
Вместимость	Расстояние между лотками	Мощность	Внешние размеры	вес
5 adet / pcs 60x40 cm	85 mm	13,5 Kw / 3 NAC 400 V	1000x1190x1050 +960 mm	565 kg

Döner Tepsili Konveksiyonlu Fırınlar

Rotary Rack Oven

Rotierend Stikkenofens

Ротационная печь

5

5 fazlı pişirme sistemi (Gusto 5T)



Çift yöne dönebilen tepsi arabası, her tepside, her noktada eşit pişirme sağlar



Direkt su püskürtme sistemli buhar verme



Baca klapesi kontrolü

› Dokunmatik ekran seçeneğiyle

› 5 phases baking system (Gusto 5T)

› Double way moving tray trolley ensures equal baking for all points on all trays

› Steam with direct water spraying system

› Chimney Damper Control

› Optional touch-screen control panel

› 5 phasen-kochsystem (Gusto 5T)

› Doppelt weg tablettwagen zu bewegen sorgt für gleich backen für alle punkte auf allen fächern

› Dampferzeugung durch Direkteinspritzung

› Kaminklappe control

› Optionalen touchscreen anzeige

› Пяти параметровая система выпечки (Gusto 5T)

› Ротационная реверсная тележка загрузки.

› Инжекторный парообразователь

› Система открытия заслонки зонта

› Сенсорная панель (опционально)

Mayalama Dolabı



› 60x40 cm 10 adet tepsi için kullanılabilir



› Buhar için su kabı



› 90°C Termostatik kontrol



› Halojen Aydınlatma lambası

Proofer

› 60x40 cm 10 trays

› Water pan for vapour

› 90°C Thermostat control

› Halogen Illumination

Gärschränke

› 60x40 cm 10 schalen

› Wasserschale zur Dampf

› 90°C Thermostat control

› Halogenbeleuchtung

Расстоечная Камера

› 60x40 cm 10 протвиней

› Емкость воды для увлажнения

› электромеханический термостат 90° C

› Галогенная лампа освещения



Energy Saving



GUSTO 10.D / GUSTO 10.T



TEPSİ KAPASİTESİ

Capacity for Trays

Capacity Tablett

Вместимость

10 adet / pcs
60x40 cm

TEPSİ ARALIĞI

Dist. between trays

Abstand zwischen den Blechen

Расстояние между лотками

85 mm

GÜÇ

Power

Anschlusswert

Мощность

26 Kw / 3 NAC
400 V

DIŞ EBATLAR

Outer Dim

Abmessungen

Внешние размеры

1000x1190x1500
+810 mm

AĞIRLIK

Weight

Gewicht

вес

685 kg

Döner Tepsili Konveksiyonlu Fırınlar

Rotary Rack Oven

Rotierend Stikkenofens

Ротационная печь

5

5 fazlı pişirme sistemi (Gusto 10T)



Çift yöne dönebilen tepsi arabası, her tepside, her noktada eşit pişirme sağlar



Direkt su püskürtme sistemli buhar verme



Baca klapesi kontrolü

Dokunmatik ekran seçeneğiyle

5 phases baking system (Gusto 10T)

Double way moving tray trolley ensures equal baking for all points on all trays

Steam with direct water spraying system

Chimney Damper Control

Optional touch-screen control panel

5 phasen-kochsystem (Gusto 10T)

Doppelt weg tablettwagen zu bewegen sorgt für gleich backen für alle punkte auf allen fächern

Dampferzeugung durch Direkteinspritzung

Kaminklappe control

Optionalen touchscreen anzeige

Пяти параметровая система выпечки (Gusto 10T)

Ротационная реверсная тележка загрузки.

Инжекторный парообразователь

Система открытия заслонки зонты

Сенсорная панель (опционально)

Mayalama Dolabı



60x40 cm 10 adet tepsi için kullanılabilir



Buhar için su kabı



90°C Termostatik kontrol



Halojen Aydınlatma lambası

Proofer

60x40 cm 10 trays

Water pan for vapour

90°C Thermostat control

Halogen Illumination

Gärschränke

60x40 cm 10 schalen

Wasserschale zur Dampf

90°C Thermostat control

Halogenbeleuchtung

Расстоечная Камера

60x40 cm 10 протвиней

Емкость воды для увлажнения

электромеханический термостат 90° C

Галогенная лампа освещения

Davlumbaz
Extractor Hood
Abzugshaube
ВЫТЯЖКА



H.60



ITB.60

CFC.6040

CFC.6040 / ITB.60

GN KAPASİTESİ	TEPSİ KAPASİTESİ	TEPSİ ARALIĞI	GÜÇ	DIŞ EBATLAR	AĞIRLIK
Capacity GN	Capacity for Trays	Dist. between trays	Power	Outer Dim	Weight
Capacity GN	Capacity Tablett	Abstand zwischen den Blechen	Anschlusswert	Abmessungen	Gewicht
Вместимость GN	Вместимость	Расстояние между лотками	Мощность	Внешние размеры	вес
1/1 GN	8 adet / pcs 40 x 60 cm	70 mm	1,5 kW / 240 V	900x800x835	91 kg CFC.6040
-	40x60 cm 12 tps / tray	70 mm	-	940x750x900	30 kg ITB.60

Mayalama Dolabı

Proofer

Gärschränke

Расстоечная Камера



➤ Özel tasarlanmış raflar ile 1/1 Gastronom veya 60x40 cm tepsi için kullanılabilir



➤ Buhar için su kabı



➤ 90°C Termostatik kontrol



➤ Halojen Aydınlatma lambası

➤ Suitable for 1/1GN and 60x40cm trays with special design racks

➤ Water pan for vapour

➤ 90°C Thermostat control

➤ Halogen Illumination

➤ Verwendbar für 1/1 GN und 60x40 cm Schalen mit besonderen Design Aufhängern

➤ Wasserschale zur Dampf

➤ 90°C Thermostat control

➤ Halogenbeleuchtung

➤ Удобная продольная загрузка подходит для GN 1/1 гастроремкостей и 60x40cm противней

➤ Емкость воды для производства пара

➤ электромеханический термостат 90 ° C

➤ Галогеновая лампа освещения

ITB.60 Fırın Masası

- Konveksiyonlu fırınlar için demonte edilebilir masa (Tepsi raflı)
- Komple Paslanmaz Çelik

Base Unit

- Demountable base for convection ovens.Racks for trays.
- Stainless steel

Untergestell

- Demontierbaren Unterbau für Heißluftofen Racks für Trays
- Edelstahl

Подставка под

- Подставка под печь.Решетка для противней
- Нержавеющая сталь



CP.440 / 460 / 660

GN KAPASİTESİ	TEPSİ KAPASİTESİ	TEPSİ ARALIĞI	GÜÇ	DIŞ EBATLAR	AĞIRLIK
Capacity GN	Capacity for Trays	Dist. between trays	Power	Outer Dim	Weight
Capacity GN	Capacity Tablett	Abstand zwischen den Blechen	Anschlusswert	Abmessungen	Gewicht
Вместимость GN	Вместимость	Расстояние между лотками	Мощность	Внешние размеры	вес
2/3 GN	8 adet / pcs 35 x 40 cm	70 mm	1,5 kW / 240 V	585x630x900	44,5 kg CP.440
1/1 GN	8 adet / pcs 40x60 cm	70 mm	1,5 kW / 240 V	730x730x900	62 kg CP.460
1/1 GN	16 adet / pcs 40 x 60 cm	70 mm	1,5 kW / 240 V	940x760x900	69 kg CP.660

Mayalama Dolabı



➤ Özel tasarlanmış raflar ile Gastronom veya tepsi için kullanılabilir



➤ Buhar için su kabı



➤ 90°C Termostatik kontrol



➤ Halojen Aydınlatma lambası

Proofer

➤ Suitable for and trays with special design racks

➤ Water pan for vapour

➤ 90°C Thermostat control

➤ Halogen Illumination

Gärschränke

➤ Verwendbar für und Schalen mit besonderen Design Aufhängern

➤ Wasserschale zur Dampf

➤ 90°C Thermostat control

➤ Halogenbeleuchtung

Расстоечная Камера

➤ Удобная продольная загрузка подходит для гастроемкостей и противней

➤ Емкость воды для производства пара

➤ электромеханический термостат 90 ° C

➤ Галогеновая лампа освещения



GASTRONOM CONVECTION OVENS (Gas Use)

GMK - 40GN

GN KAPASİTESİ	TEPSİ KAPASİTESİ	TEPSİ ARALIĞI	GÜÇ	ELEKTRİK TÜKETİMİ	TÜKETİM	GIDA KAPASİTESİ	DIŞ EBATLAR	AĞIRLIK
Capacity GN	Capacity for Trays	Distance	Power	Electrical Consumption	Consumption	Food Capacity	Outer Dim	Weight
20 x GN 2/1 40 x GN 1/1	20 adet / pcs 40 x 60 cm	60 mm	30 Kw	380V 50-60 Hz 1,5 Kw	2.2 kg/h G30 (LPG) 3.2 m³/h G20 (NG)	180 kg	945x1240x2050 mm	400 kg

Gastronom Fırınlar

Gastronom Ovens

Gastronom Öfen

Гастрономические печи

50°C - 300°C pişirme sıcaklığı - Ayarlanabilir zamanlayıcı (0-90 dk) - Paslanmaz çelik gövde - Enerji tasarrufu sağlayan Gazlı Isıtma Sistemi (LPG & NG) - Elektromekanik kontrol paneli - Kolay ve pratik kullanım - Çift yöne dönebilen fanlar ile eşit ve kusursuz pişirme - Temizlik duş sprey ünitesi - Halojen aydınlatma lambaları - Direkt su püskürtme sistemi - Buzzer	- Cooking temperature (50°C - 300°C) - Adjustable timer (0-90 min.) - Stainless steel body - Energy-saving Gas Heating System (LPG & NG) - Electromechanical control panel - Practical and easy to use - Excellent and equal cooking with CW/CCW impellers - Cleaning shower spray unit - Halogen illumination lamps - Direct Injection Steam System - Buzzer	- Einstellbare kochtemperatur (50°C - 300°C) - Einstellbarer timer (0-90 min.) - Körper aus rostfreiem stahl - Energiesparendes gasheizsystem (LPG & NG) - Elektromechanisches bedienfeld - Praktisch und einfach zu bedienen - Ausgezeichnet und gleich kochen mit edelstahlventilatoren - Duschspritzinheit reinigen - Halogen-Beleuchtungs Lampen - Dampferzeugung durch direkteinspritzung - Buzzer	- Регулируемая температура выпекания между (50° C- 300° C) - Регулируемый таймер (0-90 min.) - Полностью изготовлен из нержавеющей стали - Работает с СНГ или природным газом (LPG&NG) - электромеханическая панель управления - Удобная панель управления - Реверсивный двигатель и (разнонаправленный) вентилятор - гибкий шланг для ручной мойки кабины - Эффективное галогенное освещение - Ручная система подачи пара - Звуковая система
--	---	---	---

NEW



Energy Saving



EMK - 40GN

GASTRONOM CONVECTION OVENS (Electric Use)

GN KAPASİTESİ	TEPSİ KAPASİTESİ	TEPSİ ARALIĞI	GÜÇ	GIDA KAPASİTESİ	DIŞ EBATLAR	AĞIRLIK
Capacity GN	Capacity for Trays	Distance	Power	Food Capacity	Outer Dim	Weight
20 x GN 2/1 40 x GN 1/1	20 adet / pcs 40 x 60 cm	60 mm	380V 50-60 Hz 32 Kw	180 kg	945 x 1240 x 2050 mm	375 kg

Gastronom Fırınlar

- 50°C - 300°C pişirme sıcaklığı
- Ayarlanabilir zamanlayıcı (0-90 dk)
- Paslanmaz çelik gövde
- Elektromekanik kontrol paneli
- Kolay ve pratik kullanım
- Çift yöne dönebilen fanlar ile eşit ve kusursuz pişirme
- Temizlik duş sprey ünitesi
- Halojen aydınlatma lambaları
- Direkt su püskürtme sistemi
- Buzzer
- Baca klapesi kontrolü
- Opsiyonel dijital kontrol paneli

Gastronom Ovens

- Cooking temperature (50°C - 300°C)
- Adjustable timer (0-90 min.)
- Stainless steel body
- Electromechanical control panel
- Practical and easy to use
- Excellent and equal cooking with CW/CCW impellers
- Cleaning shower spray unit
- Halogen illumination lamps
- Direct Injection Steam System
- Buzzer
- Chimney Damper Control
- Electromechanical control panel

Gastronom Öfen

- Einstellbare kochtemperatur (50°C - 300°C)
- Einstellbarer timer (0-90 min.)
- Körper aus rostfreiem stahl
- Elektromechanisches bedienfeld
- Praktisch und einfach zu bedienen
- Ausgezeichnet und gleich kochen mit edelstahlventilatoren
- Duschspritzereinheit reinigen
- Halogen-Beleuchtungslampen
- Dampferzeugung durch direkteinspritzung
- Buzzer
- Kaminsklappe control
- Elektromechanisches bedienfeld

Гастрономические печи

- Регулируемая температура выпекания между (50°C - 300°C)
- Регулируемый таймер (0-90 min.)
- Полностью изготовлен из нержавеющей стали
- электромеханическая панель управления
- Удобная панель управления
- Реверсивный двигатель и (разнонаправленный) вентилятор
- гибкий шланг для ручной мойки кабины
- Эффективное галогенное освещение
- Ручная система подачи пара
- Звуковая система
- Система открытия заслонки зонта
- Опционально цифровая панель

OPTIONAL PARTS FOR GASTRONOMY SERIES

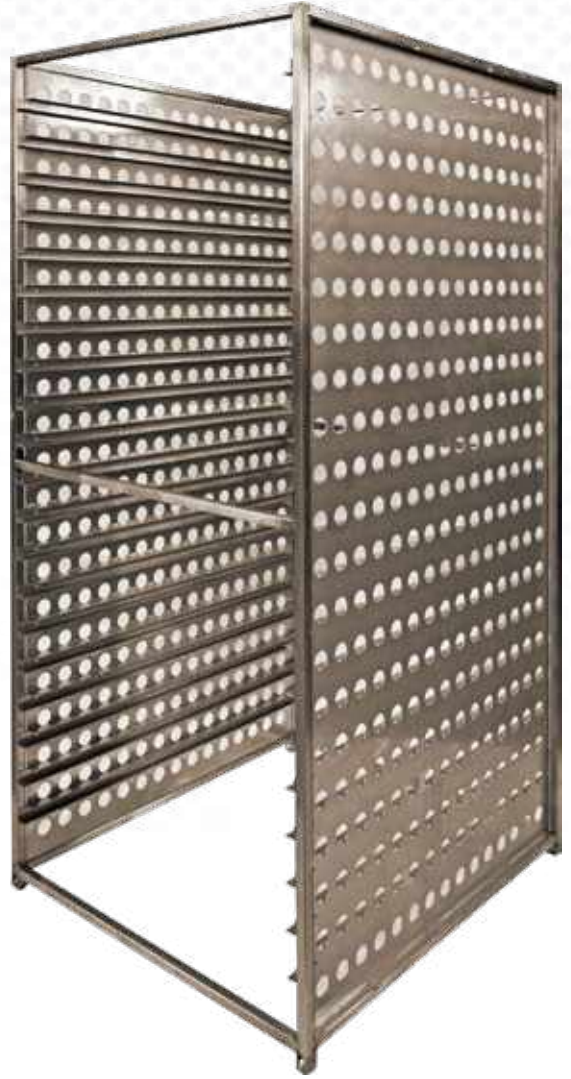


STA-1

STAND TAŞIMA ARABASI

TROLLEY

20 x GN 2/1 TTS-1 için Stand Taşıma Arabası
Trolley for TTS-1 20 x 2/1 GN Roll-in Rack



TTS-1

STAND

STAND

60mm Tepsi Standı 20 x 2/1 GN
60mm Pitch Tray Stand 20 x 2/1 GN



TSR-2

PATİSSERİ RAFI

SHELF FOR PATISSERIE



TSR-1

GN RAF

GN SHELF



PIZZA FIRINLARI

PIZZA OVENS

Alfatone

Prestige

Compact

Gas



Komple Taş

Full schamott

Vollschamotte

полностью
из камня Шамот



AS.60

Kapasite	İç Ebatlar (mm)	Dış Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Ağırlık
Capacity	Inner Dim. (mm)	Outer Dim. (mm)	Power	Weight
Kapazitäten	Backkammer (mm)	Abmessungen (mm)	Anschlusswert	Gewicht
Вместимость	размеры камеры (mm)	Внешние размеры (mm)	Мощность	вес
Ø25 cm 5 Pizza	620x620x140	940x840x380	5,6 kW / 2 NAC 400 V	99 kg

Komple Taş Kaplı Fırınlar

Full-Stone Ovens

Vollschamotte Öfen

Высокопроизводительная серия печей
Альфатон



➤ Özel çift camlı kapaklar

➤ Special Double Glazed Doors

➤ Spezialdichtung an den doppelten
Glastüren sind die Ofenmodelle

➤ Двери с двойными стёклами



➤ Komple Taş Kaplı Pişirme Kazanı

➤ Full-Stone Baking Chamber

➤ Vollschamotte Backkammer

➤ Камера выпечки состоит полностью
из камня Шамот



➤ Taşların içine yerleştirilmiş rezistanslar

➤ Heating elements have been
placed inside of stones

➤ Heizelemente in den Stein platziert

➤ Тэны расположены непосредственно
в камне





Komple Taş

Full schamott

AS.90



Kapasite	İç Ebatlar (mm)	Dış Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Ağırlık
Capacity	Inner Dim. (mm)	Outer Dim. (mm)	Power	Weight
Kapazitäten	Backkammer (mm)	Abmessungen (mm)	Anschlusswert	Gewicht
Вместимость	размеры камеры (mm)	Внешние размеры (mm)	Мощность	вес
Ø25 cm 6 Pizza	920x620x140	1240x840x380	7 kW / 3 NAC 400 V	131 kg

Komple Taş Kaplı Fırınlar

Full-Stone Ovens

Vollschamotte Öfen

Высокопроизводительная серия печей Альфатон



› Özel çift camlı kapaklar

› Special Double Glazed Doors

› Spezialdichtung an den doppelten Glastüren sind die Ofenmodelle

› Двери с двойными стёклами



› Komple Taş Kaplı Pişirme Kazanı

› Full-Stone Baking Chamber

› Vollschamotte Backkammer

› Камера выпечки состоит полностью из камня Шамот



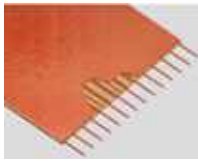
› Taşların içine yerleştirilmiş rezistanslar

› Heating elements have been placed inside of stones

› Heizelemente in den Stein platziert

› Тэны расположены непосредственно в камне





Vollschamotte

полностью
из камня Шамот

AD.60

Kapasite	İç Ebatlar (mm)	Dış Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Ağırlık
Capacity	Inner Dim. (mm)	Outer Dim. (mm)	Power	Weight
Kapazitäten	Backkammer (mm)	Abmessungen (mm)	Anschlusswert	Gewicht
Вместимость	размеры камеры (mm)	Внешние размеры (mm)	Мощность	вес
Ø25 cm 5+5 Pizza	620x620x140	940x840x670	11,2 kW / 3 NAC 400 V	147 kg

Komple Taş Kaplı Fırınlar

Full-Stone Ovens

Vollschamotte Öfen

Высокопроизводительная серия печей Альфатон



› Özel çift camlı kapaklar

› Special Double Glazed Doors

› Spezialdichtung an den doppelten
Glastüren sind die Ofenmodelle

› Двери с двойными стёклами



› Komple Taş Kaplı Pişirme Kazanı

› Full-Stone Baking Chamber

› Vollschamotte Backkammer

› Камера выпечки состоит полностью
из камня Шамот



› Taşların içine yerleştirilmiş rezistanslar

› Heating elements have been
placed inside of stones

› Heizelemente in den Stein platziert

› Тэны расположены непосредственно
в камне





Komple Taş

Full schamott

AD.90



Kapasite

İç Ebatlar (mm)

Dış Ebatlar (mm)

Güç (KW)

Ağırlık

Capacity

Inner Dim. (mm)

Outer Dim. (mm)

Power

Weight

Kapazitäten

Backkammer (mm)

Abmessungen (mm)

Anschlusswert

Gewicht

Вместимость

размеры камеры (mm)

Внешние размеры (mm)

Мощность

вес

Ø25 cm 6+6 Pizza

920x620x140

1240x840x670

14 kW / 3 NAC 400 V

198 kg

Komple Taş Kaplı Fırınlar

Full-Stone Ovens

Vollschamotte Öfen

Высокопроизводительная серия печей
Альфатон

› Özel çift camlı kapaklar

› Special Double Glazed Doors

› Spezialdichtung an den doppelten
Glastüren sind die Ofenmodelle

› Двери с двойными стёклами



› Komple Taş Kaplı Pişirme Kazanı

› Full-Stone Baking Chamber

› Vollschamotte Backkammer

› Камера выпечки состоит полностью
из камня Шамот

› Taşların içine yerleştirilmiş rezistanslar

› Heating elements have been
placed inside of stones

› Heizelemente in den Stein platziert

› Тэны расположены непосредственно
в камне



Dijital termostat 450°C

Digital thermostat 450°C

Digitalthermostat 450°C

цифровым управлением 450°C



60.TD-3

60.TM-3

Vollschamotte

полностью
из камня Шамот



60.TM-3 / 60.TD-3

Kapasite	İç Ebatlar (mm)	Dış Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Ağırlık
Capacity	Inner Dim. (mm)	Outer Dim. (mm)	Power	Weight
Kapazitäten	Backkammer (mm)	Abmessungen (mm)	Anschlusswert	Gewicht
Вместимость	размеры камеры (mm)	Внешние размеры (mm)	Мощность	вес
60x40 - 3 tepsi / tray	620x510x140	750x775x450	4,9 kW / 2 NAC 400 V	74 kg

Komple Taş Kaplı Fırınlar

Full-Stone Ovens

Vollschamotte Ofen

**Высокопроизводительная серия печей
Альфатон**



Özel çift camlı kapaklar

Special Double Glazed Doors

Spezialdichtung an den doppelten
Glastüren sind die Ofenmodelle

Специальные двери с двойным стеклом



Komple Taş Kaplı Pişirme Kazanı

Full-Stone Baking Chamber

Vollschamotte Backkammer

Камера выпечки состоит полностью
из камня Шамот



Taşların içine yerleştirilmiş rezistanlar

Heating elements have been
placed inside of stones

Heizelemente in den Stein platziert

Тэны расположены непосредственно
в камне





DPR.601 / DPR.701



Kapasite	İç Ebatlar (mm)	Dış Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Ağırlık
Capacity	Inner Dim. (mm)	Outer Dim. (mm)	Power	Weight
Kapazität	Backkammer (mm)	Abmessungen (mm)	Anschlusswert	Gewicht
Вместимость	размеры камеры (mm)	Внешние размеры (mm)	Мощность	вес
DPR.601 Ø25 cm 5 Pizza	620x620x140	1010x810x390	5 kW / 2 NAC 400 V	85 kg
DPR.701 Ø30 cm 5 Pizza	700x700x140	1100x890x390	6 kW / 3 NAC 400 V	90 kg

Prestige Serisi

Prestige Series

Prestige Series

Престиж



› Prestige seri Dijital Kontrollü Tek Katlı Pizza Fırını



› Baca Kontrolü



› Gövdeden ayrılmış kontrol paneli

› Opsiyonel yeni dijital kontrol paneli

› Prestige series Digital Controll Single Deck Pizza Oven

› Chimney control

› Separated control panel

› Optional new digital control panel

› Prestige Serie, Digitalthermostat Einkammer Pizzaöfen

› Chimney-Controller

› Getrennt schalttafel

› Optionalen abzugshaube

› Серия печей Престиж с цифровым управлением

› Регулятор задвижки

› Разделяющая полоса между корпусом и панелью управления

› Опционально электронная панель



DPR.901 / DPR.101 / DPR.105

✓	h a b	h a b	⚡	kg
Kapasite	İç Ebatlar (mm)	Dış Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Ağırlık
Capacity	Inner Dim. (mm)	Outer Dim. (mm)	Power	Weight
Kapazitäten	Backkammer (mm)	Abmessungen (mm)	Anschlusswert	Gewicht
Вместимость	размеры камеры (mm)	Внешние размеры (mm)	Мощность	вес
DPR.901 Ø25 cm 6 Pizza	920x620x140	1320x810x390	6 kW / 3 NAC 400 V	100 kg
DPR.101 Ø30 cm 6 Pizza	1000x700x140	1420x890x390	8 kW / 3 NAC 400 V	107 kg
DPR.105 Ø30 cm 9 Pizza	1050x1000x140	1420x1170x390	12 kW / 3 NAC 400 V	145 kg

Prestige Serisi



› Prestige seri Dijital Kontrollü Tek Katlı Pizza Fırını



› Baca Kontrolü



› Gövdeden ayrılmış kontrol paneli

› Opsiyonel yeni dijital kontrol paneli

Prestige Series

› Prestige series Digital Kontrollü Single Deck Pizza Oven

› Chimney control

› Separated control panel

› Optional new digital control panel

Prestige Series

› Prestige Serie, Digitalthermostat Einkammer Pizzaöfen

› Chimney-Controller

› Getrennt schalttafel

› Optionalen abzugshaube

Престиж

› Серия печей Престиж с цифровым управлением

› Регулятор задвижки

› Разделяющая полоса между корпусом и панелью управления

› Опционально электронная панель



DPR.602 / DPR.702

	✓	3D	3D	⚡	kg
Kapasite	İç Ebatlar (mm)	Dış Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Ağırlık	
Capacity	Inner Dim. (mm)	Outer Dim. (mm)	Power	Weight	
Kapazitäten	Backkammer (mm)	Abmessungen (mm)	Anschlusswert	Gewicht	
Вместимость	размеры камеры (mm)	Внешние размеры (mm)	Мощность	вес	
DPR.602 Ø25 cm 5+5 Pizza	620x620x140	1010x810x690	10 kW / 3 NAC 400 V	115 kg	
DPR.702 Ø30 cm 5+5 Pizza	700x700x140	1100x890x690	11 kW / 3 NAC 400 V	120 kg	

Prestige Serisi



› Prestige seri Dijital Kontrollü Çift Katlı Pizza Fırını



› Baca Kontrolü



› Gövdeden ayrılmış kontrol paneli

› Opsiyonel yeni dijital kontrol paneli

Prestige Series

› Prestige series Digital Control Double Deck Pizza Oven

› Chimney control

› Separated control panel

› Optional new digital control panel

Prestige Series

› Prestige Serie, Digitalthermostat Zweikammer Pizaöfen

› Chimney-Controller

› Getrennt schalttafel

› Optionalen abzugshaube

Престиж

› Серия печей Престиж с цифровым управлением

› Регулятор задвижки

› Разделяющая полоса между корпусом и панелью управления

› Опционально электронная панель



DPR.902 / DPR.102

Kapasite	İç Ebatlar (mm)	Dış Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Ağırlık
Capacity	Inner Dim. (mm)	Outer Dim. (mm)	Power	Weight
Kapazitäten	Backkammer (mm)	Abmessungen (mm)	Anschlusswert	Gewicht
Вместимость	размеры камеры (mm)	Внешние размеры (mm)	Мощность	вес
DPR.902 Ø25 cm 6+6 Pizza	920x620x140	1310x810x690	12 kW / 3 NAC 400 V	138 kg
DPR.102 Ø30 cm 6+6 Pizza	1000x700x140	1420x890x690	16 kW / 3 NAC 400 V	170 kg

Prestige Serisi



› Prestige seri Dijital Kontrollü Çift Katlı Pizza Fırını



› Baca Kontrolü



› Gövdeden ayrılmış kontrol paneli

› Opsiyonel yeni dijital kontrol paneli

Prestige Series

› Prestige series Digital Control Double Deck Pizza Oven

› Chimney control

› Separated control panel

› Optional new digital control panel

Prestige Series

› Prestige Serie, Digitalthermostat Zweikammer Pizzaöfen

› Chimney-Controller

› Getrennt schalttafel

› Optionalen abzugshaube

Престиж

› Серия печей Престиж с цифровым управлением

› Регулятор задвижки

› Разделяющая полоса между корпусом и панелью управления

› Опционально электронная панель



P.501 / P.521

Kapasite		İç Ebatlar (mm)	Dış Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Ağırlık
Capacity		Inner Dim. (mm)	Outer Dim. (mm)	Power	Weight
Kapazität		Backkammer (mm)	Abmessungen (mm)	Anschlusswert	Gewicht
Вместимость		размеры камеры (mm)	Внешние размеры (mm)	Мощность	вес
P.501	Ø25 cm x 4 Pizza	510x510x110	800x740x360	4 kW / 2 NAC 400 V	46 kg
P.521	Ø25 cm x 4 Pizza	510x510x130	725x655x335	4 kW / 2 NAC 400 V	40 kg

Pizza Fırını



› Tek katlı, taş tabanlı küçük pizza fırını



› Aydınlatma lambası ve camlı kapak



› Bağımsız üst ve alt 400°C termostatlı



› Kayayünü ile en iyi seviyede ısı izolasyonu



› Yükseltilmiş pişirme kazanı (P521)

Pizza Oven

› Single deck mini pizza oven with refractory baking stone.

› Illumination lamp and door with glass

› Independent upper and lower thermostat control 400°C

› Maximum efficiency with Rockwool insulation

› Higher baking chamber (P521)

Pizzaöfen

› Einkammeröfen für pizza, Backstein aus feuerbeständigem Stein

› Innenbeleuchtung und glastür

› Thermostatische Analogkontrolle der regelbaren Temperatur 400 °C (Top - mitte - Untere)

› Maximale Innenisolierung mit Steinwolle

› Höhere Backkammer (P521)

Печи для пиццы

› Печь для пиццы электрическая одноярусная

› Внутреннее освещение

› Плавные регуляторы верхнего и нижнего нагрева

› Высокий уровень теплоизоляции

› Увеличенная высота выпечки (P521)



P.502

P.522

P.502 / P.522

Kapasite		İç Ebatlar (mm)	Dış Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Ağırlık
Capacity		Inner Dim. (mm)	Outer Dim. (mm)	Power	Weight
Kapazität		Backkammer (mm)	Abmessungen (mm)	Anschlusswert	Gewicht
Вместимость		размеры камеры (mm)	Внешние размеры (mm)	Мощность	вес
P.502	Ø25 cm 4+4 Pizza	510x510x110	800x740x510	6 kW / 3NAC 400 V	65 kg
P.522	Ø25 cm 4+4 Pizza	510x510x130	725x655x600	8 kW / 3NAC 400 V	75 kg

Pizza Fırını



› Çift katlı, taş tabanlı pizza fırını



› Aydınlatma lambası ve camlı kapaklar



› Üst orta ve alt 400°C termostatlı



› Kayayünü ile en iyi seviyede ısı izolasyonu



› Yükseltilmiş pişirme kazanı (P522)

Pizza Oven

› Double deck pizza oven with refractory baking stone.

› Illumination lamp and door with glass

› Upper Middle and lower temperature control with 400°C thermostats

› Maximum efficiency with Rockwool insulation

› Higher baking chamber (P522)

Pizzaöfen

› Zweikammeröfen für pizza, Backstein aus feuerbeständigem Stein

› Innenbeleuchtung und glastür

› Thermostatische Analogkontrolle der regelbaren Temperatur 400 °C (Top - mitte - Untere)

› Maximale Innenisolierung mit Steinwolle

› Höhere Backkammer (P522)

Печи для пиццы

› Печь для пиццы электрическая двух ярусная

› Внутреннее освещение ,дверь с смотровым окном

› Плавные регуляторы верхнего и нижнего нагрева

› Высокий уровень теплоизоляции

› Увеличенная высота выпечки (P522)



P.621 / P.721

Kapasite	İç Ebatlar (mm)	Dış Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Ağırlık
Capacity	Inner Dim. (mm)	Outer Dim. (mm)	Power	Weight
Kapazität	Backkammer (mm)	Abmessungen (mm)	Anschlusswert	Gewicht
Вместимость	размеры камеры (mm)	Внешние размеры (mm)	Мощность	вес
P.621 Ø25 cm 5 Pizza	620x620x140	885x770x400	5 kW / 2 NAC 400 V	62 kg
P.721 Ø30 cm 5 Pizza	700x700x140	975x880x400	5,5 kW / 2 NAC 400 V	85 kg

Pizza Fırını



› Tek katlı, taş tabanlı pizza fırını



› Aydınlatma lambası ve camlı kapak



› Bağımsız üst ve alt 400°C termostatlı



› Kayayünü ile en iyi seviyede ısı izolasyonu



› Termometre ile sürekli gerçek sıcaklık ölçümü

Pizza Oven

› Single deck pizza oven with refractory baking stone.

› Illumination lamp and door with glass

› Independent upper and lower thermostat control 400°C

› Maximum efficiency with Rockwool insulation

› Real-time heat gauge with Thermometer

Pizzaöfen

› Einkammeröfen für pizza, Backstein aus feuerbeständigem Stein

› Innenbeleuchtung und glastür

› Thermostatische Analogkontrolle der regelbaren Temperatur 400 °C (Top - Untere)

› Maximale Innenisolierung mit Steinwolle

› Echtzeit-Wärmemesser mit Thermometer

Печи для пиццы

› Печь для пиццы электрическая одноярусная

› Внутреннее освещение

› Плавные регуляторы верхнего и нижнего нагрева

› Высокий уровень теплоизоляции

› Термометр позволяет в режиме реального времени следить за температурой в камере выпечки



P.622 / P.722

Kapasite	İç Ebatlar (mm)	Dış Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Ağırlık
Capacity	Inner Dim. (mm)	Outer Dim. (mm)	Power	Weight
Kapazitäten	Backkammer (mm)	Abmessungen (mm)	Anschlusswert	Gewicht
Вместимость	размеры камеры (mm)	Внешние размеры (mm)	Мощность	вес
P.622 Ø25 cm 5+5 Pizza	620x620x140	885x770x710	10 kW / 3 NAC 400 V	108 kg
P.722 Ø30 cm 5+5 Pizza	700x700x140	975x880x710	11 kW / 3 NAC 400 V	115 kg

Pizza Fırını



› Çift katlı, taş tabanlı pizza fırını



› Aydınlatma lambası ve camlı kapak



› Bağımsız üst ve alt 400°C termostatlı



› Kayayünü ile en iyi seviyede ısı izolasyonu

Pizza Oven

› Double deck pizza oven with refractory baking stone.

› Illumination lamp and door with glass

› Independent upper and lower temperature control with 400°C thermostats

› Maximum efficiency with Rockwool insulation

Pizzaöfen

› Zweikammeröfen für pizza, Backstein aus feuerbeständigem Stein

› Innenbeleuchtung und glastür

› Thermostatische Analogkontrolle der regelbaren Temperatur 400 °C (Top - mitte - Untere)

› Maximale Innenisolierung mit Steinwolle

Печи для пиццы

› Печь для пиццы электрическая двух ярусная

› Внутреннее освещение

› Плавные регуляторы верхнего и нижнего нагрева

› Высокий уровень теплоизоляции



P.926 / P.929

Kapasite	İç Ebatlar (mm)	Dış Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Ağırlık
Capacity	Inner Dim. (mm)	Outer Dim. (mm)	Power	Weight
Kapazität	Backkammer (mm)	Abmessungen (mm)	Anschlusswert	Gewicht
Вместимость	размеры камеры (mm)	Внешние размеры (mm)	Мощность	вес
P.926 Ø25 cm 6 Pizza	920x620x140	1185x770x400	6 kW / 3 NAC 400 V	81 kg
P.929 Ø25 cm 9 Pizza	920x920x140	1185x1080x400	10 kW / 3 NAC 400 V	117 kg

Pizza Fırını



› Tek katlı, taş tabanlı pizza fırını



› Aydınlatma lambası ve camlı kapak



› Bağımsız üst ve alt 400°C termostatlı



› Kayıyünü ile en iyi seviyede ısı izolasyonu



› Termometre ile sürekli gerçek sıcaklık ölçümü

Pizza Oven

› Single deck pizza oven with refractory baking stone.

› Illumination lamp and door with glass

› Independent upper and lower thermostat control 400°C

› Maximum efficiency with Rockwool insulation

› Real-time heat gauge with Thermometer

Pizzaöfen

› Einkammeröfen für pizza, Backstein aus feuerbeständigem Stein

› Innenbeleuchtung und glastür

› Thermostatische Analogkontrolle der regelbaren Temperatur 400 °C (Top - Untere)

› Maximale Innenisolierung mit Steinwolle

› Echtzeit-Wärmemesser mit Thermometer

Печи для пиццы

› Печь для пиццы электрическая одноярусная

› Внутреннее освещение

› Плавные регуляторы верхнего и нижнего нагрева

› Высокий уровень теплоизоляции

› Термометр позволяет в режиме реального времени следить за температурой в камере выпечки



P.926-D / P.929-D

Kapasite	İç Ebatlar (mm)	Dış Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Ağırlık
Capacity	Inner Dim. (mm)	Outer Dim. (mm)	Power	Weight
Kapazität	Backkammer (mm)	Abmessungen (mm)	Anschlusswert	Gewicht
Вместимость	размеры камеры (mm)	Внешние размеры (mm)	Мощность	вес
P.926-D Ø25 cm 6+6 Pizza	920x620x140	1185x770x710	12 kW / 3 NAC 400 V	142 kg
P.929-D Ø25 cm 9+9 Pizza	920x920x140	1185x1080x710	20 kW / 3 NAC 400 V	210 kg

Pizza Fırını



› Çift katlı, taş tabanlı pizza fırını



› Aydınlatma lambası ve camlı kapak



› Bağımsız üst ve alt: 400°C termostatlı



› Kayayünü ile en iyi seviyede ısı izolasyonu



› Termometre ile sürekli gerçek sıcaklık ölçümü

Pizza Oven

› Double deck pizza oven with refractory baking stone.

› Illumination lamp and door with glass

› Independent upper and lower thermostat control 400°C

› Maximum efficiency with Rockwool insulation

› Real-time heat gauge with Thermometer

Pizzaöfen

› Zweikammeröfen für pizza, Backstein aus feuerbeständigem Stein

› Innenbeleuchtung und glastür

› Thermostatische Analogkontrolle der regelbaren Temperatur 400 °C (Top - mitte - Untere)

› Maximale Innenisolierung mit Steinwolle

› Echtzeit-Wärmemesser mit Thermometer

Печи для пиццы

› Печь для пиццы электрическая двух ярусная

› Внутреннее освещение

› Плавные регуляторы верхнего и нижнего нагрева 400°C

› Высокий уровень теплоизоляции

› Термометр позволяет в режиме реального времени следить за температурой в камере выпечки

Komple Taş

Full schamott

Vollschamotte

полностью
из камня Шамот



P.622.RC



Kapasite	İç Ebatlar (mm)	Dış Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Ağırlık
Capacity	Inner Dim. (mm)	Outer Dim. (mm)	Power	Weight
Kapazität	Backkammer (mm)	Abmessungen (mm)	Anschlusswert	Gewicht
Вместимость	размеры камеры (mm)	Внешние размеры (mm)	Мощность	вес
Ø25 cm 5+5 Pizza	620x620x140	925x820x730	11 kW / 3 NAC 400 V	135 kg

Pizza Fırını



› Çift katlı komple taşkaplı pizza fırını



› Aydınlatma lambası ve camlı kapak



› Bağımsız üst ve alt: 400°C termostatlı



› Kayayünü ile en iyi seviyede ısı izolasyonu



› Komple Taş kaplı pişirme alanı



› Taşların içine yerleştirilmiş rezistanslar

Pizza Oven

› Double deck pizza oven with refractory baking stone.

› Illumination lamp and door with glass

› Independent upper and lower thermostat control 400°C

› Maximum efficiency with Rockwool insulation

› Full-schamott baking chamber

› Heating elements have been placed inside of stones

Pizzaöfen

› Zweikammeröfen für pizza, Backstein aus feuerbeständigem Stein

› Innenbeleuchtung und glastür

› Thermostatische Analogkontrolle der regelbaren Temperatur 400 °C (Top - mitte - Untere)

› Maximale Innenisolierung mit Steinwolle

› Backkammer Vollschamotte

› Heizelemente in den Stein platziert

Печи для пиццы

› Печь для пиццы электрическая двух ярусная

› Внутреннее освещение

› Плавные регуляторы верхнего и нижнего нагрева 400°C

› Высокий уровень теплоизоляции

› Камера выпечки сделана из камня Шамот

› Тэны расположены непосредственно в камне



mini.40



mini.40-D



mini.40 / mini.40-D

Kapasite	İç Ebatlar (mm)	Dış Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Ağırlık
Capacity	Inner Dim. (mm)	Outer Dim. (mm)	Power	Weight
Kapazität	Backkammer (mm)	Abmessungen (mm)	Anschlusswert	Gewicht
Вместимость	размеры камеры (mm)	Внешние размеры (mm)	Мощность	вес
Ø40 cm x 1 Pizza	410x410x110	570x565x290	3 kW / 230 V	23 kg
Ø40 cm x 2 Pizza	410x410x110	570x565x450	3 + 3 kW / 230 V	40 kg

Mini Pizza Fırını



› Taş tabanlı küçük pizza ve künefe fırını



› Basit ve kullanışlı tasarım



› Termostat (0-300°C) ve Zamanlayıcı (0-90 dk.) ile kolay ve kullanışlı



› Kayayünü ile en iyi seviyede ısı izolasyonu

Mini Pizza Oven

› Mini pizza oven with refractory baking stone.

› Basic and simple compact design

› Easy and useful with thermostat (0-300°C) and Timer (0-90 min.)

› Maximum efficiency with Rockwool insulation

Mini Pizzaöfen

› Mini pizza, Backstein aus feuerbeständigem Stein

› Einfach und praktisch kompaktes Design

› Einfach und nützlich mit Thermostat (0-300°C) und timer (0-90 min.)

› Maximale Innenisolierung mit Steinwolle

Мини Печи для пиццы

› Печь для пиццы электрическая

› Простой компактный дизайн

› электромеханический термостат (300 °C) и таймер (0-90мин.)

› Высокий уровень теплоизоляции



G 4



Kapasite	İç Ebatlar (mm)	Dış Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Tüketim	Ağırlık
Capacity	Inner Dim. (mm)	Outer Dim. (mm)	Power	Consumption	Weight
Kapazitäten	Backkammer (mm)	Abmessungen (mm)	Anschlusswert	Konsum	Gewicht
Вместимость	размеры камеры (mm)	Внешние размеры (mm)	Мощность	Расход	вес
Ø30 cm 4 Pizza	615x680x160	1000x1030x500	15,3 kW	NG:1,167 m³/h LPG:1,196 kg/h	117 kg

Gazlı Pizza Fırını
(Dijital termostatlı)

Gas Pizza Oven
(Digital Controll)

Gas-Pizzaöfen
(Digitalthermostat)

Газовые печи
(цифровым управлением)

AISI

➤ Paslanmaz Çelik Pişirme Kazanı ➤ Stainless Steel Baking Chamber



➤ Üst ve Alt ayrı kontrol edilen brülörler ➤ Upper and lower burners



➤ Kaya yünü izolasyon ile maksimum verimlilik ➤ Better efficiency with rockwool



➤ Tam otomatik Gaz emniyet sistemi ➤ Pilot flame control with cutt-off



➤ Doğal refrakter pişirme yüzeyi ➤ Cooking surface is natural refractory material



➤ Halojen aydınlatma lambası ➤ Halogen Illumination lamp

➤ Edelstahl Backkammer

➤ Obere und untere brenner

➤ Innenisolierung mit Steinwolle

➤ Zündflamme control mit automatische Cutt-off

➤ Backstein aus feuerbeständigem natürlich Stein

➤ Halogenblitz pro Kammer

➤ Нержавеющая сталь

➤ Контроль верхней и нижней горелки

➤ Высокий уровень теплоизоляции

➤ Автоматическая система включения и выключения

➤ Под из цельного камня «Шамот»

➤ Освещение галогенными лампами



G6

Kapasite	İç Ebatlar (mm)	Dış Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Tüketim	Ağırlık
Capacity	Inner Dim. (mm)	Outer Dim. (mm)	Power	Consumption	Weight
Kapazität	Backkammer (mm)	Abmessungen (mm)	Anschlusswert	Konsum	Gewicht
Вместимость	размеры камеры (mm)	Внешние размеры (mm)	Мощность	Расход	вес
Ø30 cm 6 Pizza	615x1000x160	1000x1350x500	20 kW	NG:2,094 m³/h LPG:1,549 kg/h	150 kg

Gazlı Pizza Fırını
(Dijital termostatlı)

Gas Pizza Oven
(Digital Control)

Gas-Pizzaöfen
(Digitalthermostat)

Газовые печи
(цифровым управлением)



➤ Paslanmaz Çelik Pişirme Kazanı ➤ Stainless Steel Baking Chamber



➤ Üst ve Alt ayrı kontrol edilen brülörler ➤ Upper and lower burners



➤ Kaya yünü izolasyon ile maksimum verimlilik ➤ Better efficiency with rockwool



➤ Tam otomatik Gaz emniyet sistemi ➤ Pilot flame control with cutt-off



➤ Doğal refrakter pişirme yüzeyi ➤ Cooking surface is natural refractory material



➤ Halojen aydınlatma lambası ➤ Halogen Illumination lamp

➤ Edelstahl Backkammer

➤ Obere und untere brenner

➤ Innenisolierung mit Steinwolle

➤ Zündflamme control mit automatische Cutt-off

➤ Backstein aus feuerbeständigem natürlich Stein

➤ Halogenblitz pro Kammer

➤ Нержавеющая сталь

➤ Контроль верхней и нижней горелки

➤ Высокий уровень теплоизоляции

➤ Автоматическая система включения и выключения

➤ Под из цельного камня «Шамот»

➤ Освещение галогенными лампами



G9



Kapasite	İç Ebatlar (mm)	Dış Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Tüketim	Ağırlık
Capacity	Inner Dim. (mm)	Outer Dim. (mm)	Power	Consumption	Weight
Kapazitäten	Backkammer (mm)	Abmessungen (mm)	Anschlusswert	Konsum	Gewicht
Вместимость	размеры камеры (mm)	Внешние размеры (mm)	Мощность	Расход	вес
Ø30 cm 9 Pizza	920x1000x160	1310x1350x500	27 kW	NG:2,851 m³/h LPG:2,106 kg/h	190 kg

Gazlı Pizza Fırını (Dijital termostatlı)

Gas Pizza Oven (Digital Control)

Gas-Pizzaöfen (Digitalthermostat)

Газовые печи (цифровым управлением)

	➤ Paslanmaz Çelik Pişirme Kazanı	➤ Stainless Steel Baking Chamber	➤ Edelstahl Backkammer	➤ Нержавеющая сталь
	➤ Üst ve Alt ayrı kontrol edilen brülörler	➤ Upper and lower burners	➤ Obere und untere brenner	➤ Контроль верхней и нижней горелки
	➤ Kaya yünü izolasyon ile maksimum verimlilik	➤ Better efficiency with rockwool	➤ Innenisolierung mit Steinwolle	➤ Высокий уровень теплоизоляции
	➤ Tam otomatik Gaz emniyet sistemi	➤ Pilot flame control with cutt-off	➤ Zündflamme control mit automatische Cutt-off	➤ Автоматическая система включения и выключения
	➤ Doğal refrakter pişirme yüzeyi	➤ Cooking surface is natural refractory material	➤ Backstein aus feuerbeständigem natürlich Stein	➤ Под из цельного камня «Шамот»
	➤ Halojen aydınlatma lambası	➤ Halogen Illumination lamp	➤ Halogenblitz pro Kammer	➤ Освещение галогенными лампами

NEW



G12



Kapasite	İç Ebatlar (mm)	Dış Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Tüketim	Ağırlık
Capacity	Inner Dim. (mm)	Outer Dim. (mm)	Power	Consumption	Weight
Kapazität	Backkammer (mm)	Abmessungen (mm)	Anschlusswert	Konsum	Gewicht
Вместимость	размеры камеры (mm)	Внешние размеры (mm)	Мощность	Расход	вес
Ø30 cm 12 Pizza	1350x1000x160	1740x1350x500	30 kW	NG: 3,01 m³/h LPG: 2,354 kg/h	234 kg

Gazlı Pizza Fırını
(Dijital termostatlı)

Gas Pizza Oven
(Digital Control)

Gas-Pizzaöfen
(Digitalthermostat)

Газовые печи
(цифровым управлением)

AISI	➤ Paslanmaz Çelik Pişirme Kazanı	➤ Stainless Steel Baking Chamber	➤ Edelstahl Backkammer	➤ Нержавеющая сталь
	➤ Üst ve Alt ayrı kontrol edilen brülörler	➤ Upper and lower burners	➤ Obere und untere brenner	➤ Контроль верхней и нижней горелки
	➤ Kaya yünü izolasyon ile maksimum verimlilik	➤ Better efficiency with rockwool	➤ Innenisolierung mit Steinwolle	➤ Высокий уровень теплоизоляции
	➤ Tam otomatik Gaz emniyet sistemi	➤ Pilot flame control with cutt-off	➤ Zündflamme control mit automatische Cutt-off	➤ Автоматическая система включения и выключения
	➤ Doğal refrakter pişirme yüzeyi	➤ Cooking surface is natural refractory material	➤ Backstein aus feuerbeständigem natürlich Stein	➤ Под из цельного камня «Шамот»
	➤ Halojen aydınlatma lambası	➤ Halogen Illumination lamp	➤ Halogenblitz pro Kammer	➤ Освещение галогенными лампами
	➤ Opsiyonel 2 veya 3 katlı modüler sistem	➤ Optional 2 or 3 decks modular system	➤ Optionalen 2 oder 3 decks modular system	➤ Дополнительная 2 или 3- модульная система



W 80 / W 60



Kapasite

Dış Ebatlar (mm)

Tüketim

Ağırlık

Capacity

Outer Dim. (mm)

Consumption

Weight

Kapazitäten

Abmessungen (mm)

Konsum

Gewicht

Вместимость

Внешние размеры (mm)

Расход

вес

W 80 35 kW

700x950x550

**NG:3,66 m³/h
LPG:2,70 kg/h**

88 kg

W 60 28 kW

600x850x550

**NG:2,95 m³/h
LPG:2,20 kg/h**

55 kg

Gazlı Yer Ocağı

Floor Gas Cooker

Gas Hockerkocher

Газовые Плиты

AISI > Arabalı sistem

> Trolley system

> Transportwagen systeme

> система тележки

AISI > Emniyet ventili

> Flame failure device

> Zündsicherung

> Автоматический предохранитель подачи газа



APT



PPW



PPA

	Yardımcı Ekipmanlar	Equipments	Gerätes	Аксессуары
PPW-33	Pizza Küreği (Ahşap)	Wooden Pizza Shovel	Pizzaschaufel (Hölzernen)	Лопата для пиццы (деревянная)
PPW-45	Pizza Küreği (Ahşap)	Wooden Pizza Shovel	Pizzaschaufel (Hölzernen)	Лопата для пиццы (деревянная)
PPW-50	Pizza Küreği (Ahşap)	Wooden Pizza Shovel	Pizzaschaufel (Hölzernen)	Лопата для пиццы (деревянная)
PPA	Pizza Küreği (Alüminyum)	Pizza Shovel (Aluminium)	Pizzaschaufel (Aluminium)	Лопата для пиццы (алюминиевая)
PKW	Pizza disk bıçağı	Pizza Cutter	Pizzaschneider	Нож для пиццы
SW -1	Küçük spatula	Spatula (Small)	Pfannenwender (Klein)	шпатель для пиццы
SW-2	Büyük Spatula	Spatula (Bigger)	Pfannenwender (Größer)	шпатель для пиццы
MW-1	Üçgen Spatula	Triangle spatula	Triangel spatula	Треугольный шпатель для пиццы

	Pizza Tepsileri (Eloksal Kaplı)	Pizza Trays (Anodized)	Pizzablech (Eloxiert)	Алюминиевые противни для пиццы
APT-40	Alüminyum Pizza Tepsisi Ø40 cm	Aluminium Pizza Tray Ø40cm	Pizzablech (Alu.) Ø40cm	противень (алю.) Ø40cm
APT-35	Alüminyum Pizza Tepsisi Ø35 cm	Aluminium Pizza Tray Ø35cm	Pizzablech (Alu.) Ø35cm	противень (алю.) Ø35cm
APT-30	Alüminyum Pizza Tepsisi Ø30 cm	Aluminium Pizza Tray Ø30cm	Pizzablech (Alu.) Ø30cm	противень (алю.) Ø30cm
APT-25	Alüminyum Pizza Tepsisi Ø25 cm	Aluminium Pizza Tray Ø25cm	Pizzablech (Alu.) Ø25cm	противень (алю.) Ø25cm
APT-20	Alüminyum Pizza Tepsisi Ø20 cm	Aluminium Pizza Tray Ø20cm	Pizzablech (Alu.) Ø20cm	противень (алю.) Ø20cm



COMPACT

TB 501 - 502	TB 521 - 522	TB 621 - 622	TB 721 - 722	TB 622.RC	TB 926 - 926D	TB 929 - 929D
800x700x900	725x650x900	880x720x900	970x830x900	920x720x900	1180x720x900	1180x1020x900

PRESTIGE

TB 601-602	TB 701-702	TB 901-902	TB 101-102	TB 105
880x720x900	970x830x900	920x720x900	1180x720x900	1180x1020x900

ALFATONE

TB 60	TB 90	TB 3
940x780x900	1240x780x900	750x750x900

GAS OVENS

TB G12	TB G9	TB G6	TB G4
970x830x900	920x720x900	1180x720x900	1180x1020x900



Demonte edilebilir.

Demountable

Absetzkipper

съемный



Elektrostatik boyalı

Electrostatic painted

Elektro lackiert

электростатическая окраска



Ayarlı ayaklar

Adjustable feet

Verstellbare Füße

Регулируемые ножки



Tekerlekler opsiyoneldir

Optional castors

Optional rollen

Дополнительные ролики

Efficient, Delicious Results...

Equal Grilled Meats by
Galaxy Grill



FAST FOOD CİHAZLARI
FAST FOOD EQUIPMENTS

NEW



GALAXY GRILL

Piştirme Kapasitesi	Piştirme Süresi	Dış Ebatlar (mm)	Güç	Ağırlık
Cooking Capacity	Cooking Capacity	Size (mm)	Power	Weight
Koch Kapazität	Koch Kapazität	Maße (mm)	Anschlusswert	Gewicht
Производительность	Производительность	габариты (mm)	мощность	вес
12 Pcs Chickens 24 Pcs Leg Quarters	25 - 30 Min.	1040 x 950 x 900 mm	5.5 Kw 400 V	128 kg

Galaxy Grill

- › Gazlı veya mangallı versiyon seçenekleriyle
- › Paslanmaz gövde ve ızgara telleri
- › Opsiyonel dijital kontrol paneli
- › Halojen aydınlatma lambası

Galaxy Grill

- › Optional gas or barbecue version
- › Inox body and grill wires
- › Optional digital control panel
- › Halogen illumination lamp

Galaxy Grill

- › Optionalen gas oder barbecue version
- › Inox körper und grill drähte
- › Optionalen digitale bedienfeld
- › Halogenbeleuchtung

Galaxy Grill

- › Опционально газовая и мангаловая модель
- › Нержавеющая сталь
- › Опционально цифровая панель
- › Освещение галогенными лампами



WF . 01



WF . 02



WF . 01 / WF . 02

Kapasite	İç Ebatlar	Dış Ebatlar	Güç (KW)	Ağırlık
Capacity	Internal Dimensions	External Dimensions	Power	Weight
Kapazitäten	Innenmaße	Außenabmessungen	Anschlusswert	Gewicht
Количество вафель	Размер вафли	Внешние размеры	Напряжение	вес
1 Plate 2 x Classic	8 x 16 x 1,5 cm	30 x 32 x 30 cm	2,2 Kw / 230 V	21 Kg
2 Plate 4 x Classic	8 x 16 x 1,5 cm	58 x 32 x 30 cm	2,2 + 2,2 Kw / 230 V	42 Kg

WF . 01
WF . 02

Waffle Makineleri

Waffle Machines

Waffle Maschine

Электровафельница

- › Kompakt tasarım
- › Sabit plakalı demirdöküm pişirme yüzeyi
- › Yağdınlık
- › Opsiyonel yeni dijital kontrol paneli

- › Compact Design
- › Fixed cast iron baking plate
- › Oil pan
- › Optional new digital control panel

- › Kompakte Design
- › Feste backplatte aus gusseisen
- › Fettauffangschale
- › Optionalen abzugshaube

- › Компактный дизайн
- › Поверхность выпечки чугуна
- › Ёмкость для сбора жира
- › Опционально электронная панель



TE . 01



TE . 03



TE . 01 / TE . 03

	Kapasite	Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Ağırlık
	Capacity	Size (mm)	Power	Weight
	Kapazitäten	Maße (mm)	Anschlusswert	Gewicht
	Вместимость	Габариты (mm)	Мощность	вес
TE . 01	35x25 cm plate	400 x 400 x 240	2,7 Kw / 230 V	24 Kg
TE . 03	45x25 cm plate	505 x 400 x 230	3,1 Kw / 230 V	34 Kg

Tost Makineleri

Contact Grills
(Panini)

Kontaktgrill

Тостер гриль

- | | | | |
|---|---------------------------------------|----------------------------|----------------------------------|
| › Kompak tasarım | › Compact Design | › Kompakte Design | › Компактный дизайн |
| › Tırtıklı ve Düz döküm seçeneği | › Grooved and Plain Cast Iron Options | › Gerillt und glatt option | › Поверхность ребристая, гладкая |
| › Yağdanlık | › Oil pan | › Fettauffangschale | › Ёмкость для сбора жира |
| › Opsiyonel yeni dijital kontrol paneli | › Optional new digital control panel | › Optionalen abzugshaube | › Опционально электронная панель |



TE.02

Kapasite	Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Ağırlık
Capacity	Size (mm)	Power	Weight
Kapazitäten	Maße (mm)	Anschlusswert	Gewicht
Вместимость	Габариты (mm)	Мощность	вес
53x25 cm plate	560 x 400 x 230	3 Kw / 230 V	32 kg

Tost Makineleri

- › Kompak tasarım
- › Tırtıklı ve Düz döküm seçeneği
- › Yağdanlık
- › Opsiyonel yeni dijital kontrol paneli

Contact Grills (Panini)

- › Compact Design
- › Grooved and Plain Cast Iron Options
- › Oil pan
- › Optional new digital control panel

Kontaktgrill

- › Kompakte Design
- › Gerillt und glatt option
- › Fettauffangschale
- › Optionalen abzugshaube

Тостер гриль

- › Компактный дизайн
- › Поверхность ребристая, гладкая
- › Ёмкость для сбора жира
- › Опционально электронная панель





ET .40



Kapasite

Ebatlar (mm)

Güç (KW)

Ağırlık

Capacity

Size (mm)

Power

Weight

Kapazität

Maße (mm)

Anschlusswert

Gewicht

Вместимость

Габариты (mm)

Мощность

вес

35x35 cm plate

380 x 470 x 300

3,2 Kw / 240 V

26 kg



Tost Makineleri

Contact Grills
(Panini)

Kontaktgrill

Тостер гриль

› Amerikan Tip Tost Makinesi

› American Type Contact Grill

› American Type Kontaktgrill

› Тостер гриль (Turbo)

› Kompak tasarım

› Compact Design

› Kompakte Design

› Компактный дизайн

› Tırtıklı ve Düz döküm seçeneği

› Grooved and Plain Cast Iron Options

› Gerillt und glatt option

› Поверхность ребристая, гладкая

› Yağdanlık

› Oil pan

› Fettauffangschale

› Ёмкость для сбора жира

› Turbo özelliği ve çift rezistanslı

› Turbo, double heating element

› Turbo, Double Heizelement

› турбо, С двойным тэнном

› Opsiyonel yeni dijital kontrol paneli

› Optional new digital control panel

› Optionale abzugshaube

› Опционально электронная панель





GR.02

Kapasite	Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Ağırlık
Capacity	Size (mm)	Power	Weight
Kapazitäten	Maße (mm)	Anschlusswert	Gewicht
Вместимость	Габариты (mm)	Мощность	вес
53x25 cm plate	560 x 360 x 240	2 Kw / 240 V	28 kg

Küçük Döküm Izgara Small Cast Iron Plate Kontaktgrill Тостер гриль

- › Kompak tasarım
- › Compact Design
- › Kompakte Design
- › Компактный дизайн
- › Tırtıklı ve Düz döküm seçeneği
- › Grooved and Plain Cast Iron Options
- › Gerillt und glatt option
- › Поверхность ребристая, гладкая
- › Yağdanlık
- › Oil pan
- › Fettauffangschale
- › Ёмкость для сбора жира
- › Opsiyonel yeni dijital kontrol paneli
- › Optional new digital control panel
- › Optionalen abzugshaube
- › Опционально электронная панель



EPG .60



Kapasite

Ebatlar (mm)

Güç (KW)

Ağırlık

Capacity

Size (mm)

Power

Weight

Kapazitäten

Maße (mm)

Anschlusswert

Gewicht

Вместимость

Габариты (mm)

Мощность

вес

60x35 cm plate

630x470x320

4 Kw / 2 NAC 400 V

45 kg

Paslanmaz
Çelik Izgara

Stainles
Steel Grill Plate

Hartverchromt

Жарочная поверхность с
Турбо режимом

› Özel Isı iletken sistemi

› Special Heating System

› Spezialstahl für bessere
Wärmeleitfähigkeit

› Специальная система подогрева

› 300°C Thermostat Control

› Thermostat 300°C

› Thermostat 300°C

› Термостат 300°C

› Opsiyonel yeni dijital kontrol paneli

› Optional new digital control panel

› Optionalen abzugshaube

› Опционально электронная панель



CR . 35 D



CR . 35



CR.35 / CR .35 D

Kapasite	Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Ağırlık
Capacity	Size (mm)	Power	Weight
Kapazitäten	Maße (mm)	Anschlusswert	Gewicht
Вместимость	Габариты (mm)	Мощность	вес
Ø 35 cm plate	380 x 450 x 190	3,2 Kw / 240 V	9 kg CR.35
2 x Ø 35 cm plate	750 x 450 x 190	3,2 + 3,2 Kw / 240 V	18 kg CR .35 D

Krep Makinesi

- › Tekli Krep Makinesi
- › Döküm yüzey

Crepe Maker

- › Single Crepe Maker
- › Cast iron

Crêpe Backgerät

- › Single Crêpe Backgerät
- › Gusseisen

Блинница

- › Блинница
- › чугун

CR.35 D

- › Çiftli Krep Makinesi
- › Döküm yüzey
- › Opsiyonel yeni dijital kontrol paneli

- › Double Crepe Maker
- › Cast iron
- › Optional new digital control panel

- › Double Crêpe Backgerät
- › Gusseisen
- › Optionalen abzugshaube

- › Блинница двойная
- › чугун
- › Опционально электронная панель



BN.311 / 411 / 511

			
Kapasite	Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Ağırlık
Capacity	Size (mm)	Power	Weight
Kapazitäten	Maße (mm)	Anschlusswert	Gewicht
Вместимость	Габариты (mm)	Мощность	вес
3 x 1/1 GN	1140 x 710 x 1355	2 Kw / 230 NAC	100 kg BN.311
4 x 1/1 GN	1500 x 710 x 1355	3 Kw / 230 NAC	123 kg BN.411
5 x 1/1 GN	1800 x 710 x 1355	2+2 Kw / 230 NAC	136 kg BN.511

Benmari

- › Silikon rezistanslar
- › Temperli Camlar
- › Led Aydınlatma

Bainmarie

- › Silicone Heating Elements
- › Tempered Glass
- › Led Illumination

Bainmarie

- › Silikon-Heizelemente
- › Gehärtetes Glas
- › Led-Beleuchtung

Мармит

- › Силиконовые тэны
- › Калённое стекло
- › Светодиодное освещение



**FR.14 L / WR.01**

Kapasite		Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Ağırlık
Capacity		Size (mm)	Power	Weight
Kapazitäten		Maße (mm)	Anschlusswert	Gewicht
Вместимость		Габариты (mm)	Мощность	вес
FR.14 L	14 lt oil 35 kg cips	400 x 640 x 970	12 kW / 3 NAC 400 V	36 kg
WR.01	1/1 GN	400 x 640 x 1230	0,5 Kw / 240 V	35 kg

Dolaplı Fritöz**Free Standing Frier****Elektro Standfritteusen****Фритюрница стационарная**

- 4+8+12 Kw Kademeli Güç
- Termostat 0-180°C
- Soğuk Bölge teknolojisi ile daha uzun yağ ömrü
- Paslanmaz çelik dolap

- 4+8+12 Kw Adjustable Power
- Thermostat 0-180°C
- Cold zone technology for the long life oil
- Stainless steel body

- 4+8+12 Kw Einstellbaren Leistungs
- Thermostat 0-180°C
- Kaltölzone für lange Lebensdauer
- Edelstahl

- Регулируемая мощность 4-8-12 кв
- Термостат 0-180°C
- Увеличенная холодная зона для осадков
- корпус из нержавеющей стали

WR.01**Dolaplı Sıcak Tutma****Free Standing Food Infrared Warmer****Infrared Food Warmer****Инфракрасный подогреватель**

- 2 Kademeli Kızılötesi Isıtıcı
- Paslanmaz çelik dolap

- 2 Level Infrared Warmer
- Stainless steel body

- 2-Ebene Infrarot-Wärmer
- Edelstahl

- 2 Ступенчатый подогреватель инфро красным лучом
- корпус из нержавеющей стали



FR .08 / FR .08 D

			
Kapasite	Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Ağırlık
Capacity	Size (mm)	Power	Weight
Kapazitäten	Maße (mm)	Anschlusswert	Gewicht
Вместимость	Габариты (mm)	Мощность	вес
8 lt	225x395x330	3,2 Kw / 240 V	7 kg FR .08
8 +8 lt	470 x 395 x 330	3,2 + 3,2 Kw / 240 V	12 kg FR .08 D

› Setüstü Fritöz (Tekli) 8 Lt

› Termostat kontrolü

› Soğuk Bölge teknolojisi ile daha uzun yağ ömrü

› Setüstü Fritöz (Çiftli) 8+8 Lt

› Yıkabilen ve kolay sökülebilen gövde

› 8 Lt Counter Top Frier (Single)

› Thermostat Control

› Cold zone technology for the long life oil

› 8+8 Lt Counter Top Frier (Double)

› Easy demontable parts for the cleaning

› 8 Lt Fritteuse

› Thermostatisierten

› Kaltölzone für lange Lebensdauer

› 8+8 Lt Doppel-Fritteuse

› Leicht abnehmbaren Teilen für Reinigung

› Фритюрница (8 л.)

› регулятор температуры

› Увеличенная холодная зона для осадков

› Фритюрница двойная (8+8 л.)

› Опрокидывающийся блок с тэнами



DR.30 / DR.40

				
	Kapasite	Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Ağırlık
	Capacity	Size (mm)	Power	Weight
	Kapazität	Maße (mm)	Anschlusswert	Gewicht
	Вместимость	Габариты (mm)	Мощность	вес
DR.30	Ø30 cm	500x430x600	0,37 Kw / 230 V	23 kg
DR.40	Ø40 cm	530x530x660	0,37 Kw / 230 V	25 kg

Hamur Açma Makinesi

› Paslanmaz çelik gövde

› Hamur kalınlık ayar mekanizması

Dough Rolling Machine

› Stainless Steel Body

› Dough thickness adjust mechanism

Teigausroller

› Edelstahl

› Teigdicke Einstellmechanismus

Тестораскаточные машины

› Нержавеющая сталь

› Регулируемая толщина теста



ED . 30 / ED . 34

				
Kapasite	Ebatlar (mm)	Güç (KW)	Dilim Kalınlığı	Ağırlık
Capacity	Size (mm)	Power	Slice Thickness	Weight
Kapazität	Maße (mm)	Anschlusswert	Schichtdicke	Gewicht
Вместимость	Габариты (mm)	Мощность	Толщина среза	вес
30 bıçak / knives	620 x 830 x 1140	0,37 Kw / 230 V	16 mm	110 kg
34 bıçak / knives	620 x 830 x 1140	0,37 Kw / 230 V	13 mm	115 kg

Ekmek Dilimleme Makinesi

- › Sessiz ve sarsıntısız çalışma
- › Güçlü çelik konstrüksiyon gövde

Bread Slicer

- › Silent and smooth working
- › Robust steel body

Brotschneidemaschine

- › Leise und glatte Arbeits
- › Robuste Stahlkörper

Хлебoreзки

- › Работает без шума и вибрации
- › Прочная конструкция

HAKKIMIZDA

EGS-EuroGastroStar; 2002 yılından itibaren üretim faaliyetlerini 3.000m2 kapalı alana sahip, kendi üretim tesislerinde gerçekleştirmektedir. Kurulduğu günden itibaren "sadece en iyisini üretmek" mantığı ile daima çalışarak bugünlere gelmiştir.

Sahip olduğu bilgi, beceri ve tecrübesiyle baştan beri edinmiş olduğu bu kalitesini yalnızca yurt içinde değil, bugün EGS-EuroGastroStar markası adı altında uluslararası alanda da ispatlamıştır.

EGS-EuroGastroStar; başta Avrupa olmak üzere, ürünlerini İzmir'den beş kıtaya sürekli olarak yeni ürünleri de eklemektedir. Bununla birlikte kaliteli üretime ve müşteri memnuniyetine verdiği önemle bugün bilinen ve aranan bir dünya markası haline gelmiştir.

Üretimi yapılan cihazların tümü CE standartlarına uygun olup, kalite kontrol testleri yapılarak yirmiden fazla ülkeye sevkiyatları gerçekleştirilmektedir.

EGS-EuroGastroStar Ar-Ge çalışmaları ile devamlı bu alanda yapmış olduğu yatırımlarla, güncel ürünlerini geliştirmesinin yanında, üretim portföyüne sürekli olarak yeni ürünleri de eklemektedir.

Ürünlerimizin güvenilirliği ve bu alandaki uzun yıllara dayanan deneyimlerimiz, tüm ortaklarımızla karşılıklı güven ilişkisi kurmak için gerekli şartları yaratmıştır. Böylece, EGS cihazlarının son alıcısı bu işbirliğinin ihtiyaç duyduğu avantajlardan yararlanabilir.

Başta pizza fırınları ve konveksiyonlu fırınlar olmak üzere, bunun yanında çok amaçlı fırınlar (ekmek, baklava, patisseriesi fırınları), tost makineleri, fritözler, krep makineleri, ızgaralar, benmariler ve çeşitli fast food cihazları gibi bir çok model ve ebatlarda endüstriyel mutfak ekipmanları üretmektedir.

ABOUT US

Since 2002, EGS-EuroGastroStar has been carrying out the production activities in 3.000m2 its own production facilities. Since the day that it was established, EGS has one mentality "Produce only the best".

With its knowledge, skills, and experience, it has proved its quality from the beginning until today, under the name of EGS-EuroGastroStar brand in international kitchen equipments range.

We have been proudly exporting our own products, to five continents from İzmir, and notably Europe.

Egs kitchen equipments has been processing its all products on CNC workbenches which are equipped with high-developed computer technology. All of the devices manufactured are in European Conformity (CE) standards and all quality control tests are carried out. And then, they are finally dispatched to all around the world, more than twenty countries.

Our products reliability and that we have long experience in this field have created the conditions essential in setting up a relationship of mutual trust with our all partners. So, that the end buyer of EGS devices can enjoy the benefits of that this cooperation needs.

EGS-EuroGastroStar, consistently adds new products to its production portfolio as well as developing its current products with R&D works managing by professional teams.

Last but not least, we've been producing the pizza ovens, convection ovens, multipurposal ovens (for patisserie, bread, traditional desserts like baklava, künefe) and the fast food equipments (toasters, grills, waffle machines, fryers, crepe machines, benmaries) and some various industrial kitchen equipments which are manufactured by Eurogastrostar with many models and different sizes.





Professional Kitchen Equipments

EGS
EuroGastroStar®

EGS MUTFAK EKİPMANLARI İÇ VE DIŞ TİC. SAN. LTD. ŞTİ.
Ulukent Sanayi Bölgesi 10002 Sk. No: 9 Menemen - İzmir / Türkiye
Tel: +90 232 833 40 40 - 41 • Fax: +90 232 833 40 51
info@eurogastrostar.com • www.eurogastrostar.com

