



KITCHEN EQUIPMENTS



2016



YOUR SMART
PARTNER...

SSE®
TRIO

ÜRETİM/PRODUCTION





GEÇMİŞTEN GELECEĞE

1999' da, endüstriyel mutfak ekipmanları üretmek üzere kurulmuş olan **SGS**, yüksek teknoloji, modern üretim alt yapısını, uzun yıllarını bu alanda geçirmiş idari kadrosu ile birleştirerek kısa sürede sektörde bugünkü konumuna ulaşmıştır.

Üretim bantlarında tavizsiz kalite kontrolün önemini bilen firma, günümüzün zorlu rekabet şartlarını da göz önünde tutarak, yeni ve büyük yatırımlarla imalatını, İzmir / Torbalı'da **5000 m²**'lik fabrikasında faaliyet göstermektedir.

CE, ISO9001, GOST sertifikalarına sahip olan SGS, satış sonrası hizmet, yedek parça üretimi ve ürün garanti şartlarını da dünya standartlarına çıkartarak ihracat ağını **5 kıtaya 60 dan fazla ülkeye yaymıştır**. Kendi alanında Türkiye'nin adını yurt dışında da en iyi şekilde temsil etmekte ve uluslararası alanda ülkemizin tanıtımını en iyi şekilde yapmaktadır.

SGS which was established to manufacture industrial kitchen equipments in **1999**, has reached its current position in the sector in a short period of time by combining its high technology, modern production infrastructure with its administrative staff that spent long years in this area.

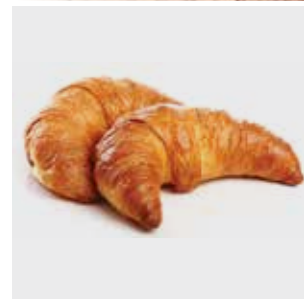
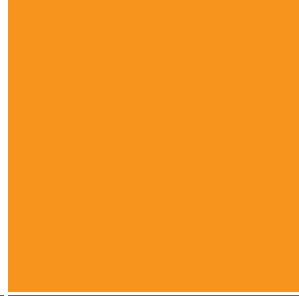
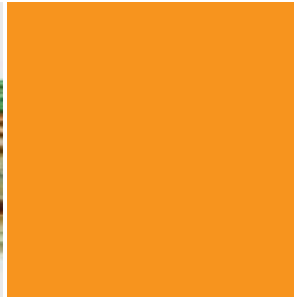
The company which is aware of the fact that the uncompromising quality control matters a lot when it comes to the production lines, considering today's challenging competition conditions has moved its manufacturing with the new and big investments to its **5000m²**-wide factory located in Torbalı / İzmir. SGS having **CE,ISO9001,TUV,GOST,SEPRO** certificates has expanded its export network to **5 continent and more than 60 countries by enhancing its post-sales service**, spare part manufacturing, product warranty conditions, and reached the world standards.



ÇOK AMAÇLI FIRINLAR

MULTIPURPOSE OVENS

SERİ / SERIE **1200**

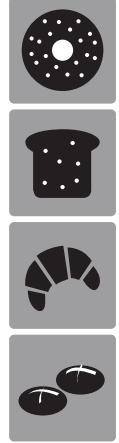




Çok amaçlı fırınlar
Multipurpose Ovens

SERİ / SERIE

1200



KAPASİTE / CAPACITY



40 cm x 80 cm
3 adet tava / kat

40 cm x 80 cm
3 pcs. tray / floor



40 cm x 60 cm
4 adet tava / kat

40 cm x 60 cm
4 pcs. tray / floor



40 cm x 40 cm
6 adet tava / kat

40 cm x 40 cm
6 pcs. tray / floor



Ø 40 cm
6 adet tava / kat

Ø 40 cm
6 pcs. tray / floor

TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Kod Code	Ürün Adı Product Name	Kapasite Capacity	Dış Ölçüler Out Side Dim.	İç Ölçüler In Side Dim.	Güç Power	Ağırlık Weight	Fiyat Price (Euro)
MT-1200	Baklava Pasta Börek Fırını Patisserie Oven	40 cm x 60 cm 4 adet Tava / 3 Kat 40 cm x 60 cm 4 Pcs. Tray / 3 Floor	166 x 102 x 135 cm	124 x 84 x 18 cm	31,5 kw (10,5kw x 3) 400 V. 3 F+N	550 kg	13.510
MK-1200-T	Mayalama Dolabı Fermentation Cabinet	40 x 80 (15 Adet Tava) 40 x 80 (15 Pcs. Tray)	162 x 90 x 70	42 x 85 x 45 cm (Kapak 3 Bölmelidir.) (3 Compartment Cover Must)	3 KW / 220 - 240 V	105 kg	

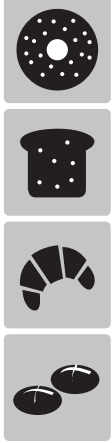
İsteğe bağlı olarak Kat Başı Buhar Sistemi 400 Euro (Net Fiyattır.) | Steam System Per Floor 400 Euro (Net Price)

İsteğe bağlı olarak Kat Başı Taş Sistem 300 Euro (Net Fiyattır.) | Full Stone Per Floor 300 Euro (Net Price)

Çok amaçlı fırınlar
Multipurpose Ovens

SERİ / SERIE

1200



KAPASİTE / CAPACITY



40 cm x 80 cm
3 adet tava / kat

40 cm x 80 cm
3 pcs. tray / floor



40 cm x 60 cm
4 adet tava / kat

40 cm x 60 cm
4 pcs. tray / floor



40 cm x 40 cm
6 adet tava / kat

40 cm x 40 cm
6 pcs. tray / floor



Ø 40 cm
6 adet tava / kat

Ø 40 cm
6 pcs. tray / floor

TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Kod Code	Ürün Adı Product Name	Kapasite Capacity	Dış Ölçüler Out Side Dim.	İç Ölçüler In Side Dim.	Güç Power	Ağırlık Weight	Fiyat Price (Euro)
MD-1200-1	Baklava Pasta Börek Fırını Patisserie Oven	40 cm x 60 cm 4 adet Tava / 2 Kat 40 cm x 60 cm 4 Pcs. Tray / 4 Floor	166 x 102 x 185 cm	124 x 84 x 18 cm	21 kw (10,5kw x 2) 400 V. 3 F+N	455 kg	8.730

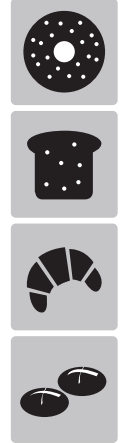
İsteğe bağlı olarak Kat Başı Buhar Sistemi 400 Euro (Net Fiyattır.) | Steam System Per Floor 400 Euro (Net Price)

İsteğe bağlı olarak Kat Başı Taş Sistem 300 Euro (Net Fiyattır.) | Full Stone Per Floor 300 Euro (Net Price)

Çok amaçlı fırınlar
Multipurpose Ovens

SERİ / SERIE

1200



KAPASİTE / CAPACITY



40 cm x 80 cm
3 adet tava / kat

40 cm x 80 cm
3 pcs. tray / floor



40 cm x 60 cm
4 adet tava / kat

40 cm x 60 cm
4 pcs. tray / floor



40 cm x 40 cm
6 adet tava / kat

40 cm x 40 cm
6 pcs. tray / floor



Ø 40 cm
6 adet tava / kat

Ø 40 cm
6 pcs. tray / floor

TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Kod Code	Ürün Adı Product Name	Kapasite Capacity	Dış Ölçüler Out Side Dim.	İç Ölçüler In Side Dim.	Güç Power	Ağırlık Weight	Fiyat Price (Euro)
MD-1200-2	Baklava Pasta Börek Fırını Patisserie Oven	40 cm x 60 cm 4 adet Tava / 2 Kat 40 cm x 60 cm 4 Pcs. Tray / 2 Floor	166 x 102 x 95 cm	124 x 84 x 18 cm	21 kw (10,5kw x 2) 400 V. 3 F+N	380 kg	10.000
MK-1200-D	Mayalama Dolabı Fermentation Cabinet	40 x 60 (15 Adet Tava) 40 x 60 (15 Pcs. Tray)	162 x 90 x 90	42 x 85 x 70 cm (Kapak 3 Bölmelidir.) (3 Compartment Cover Must)	3 kw / 220 - 240 V	130 kg	

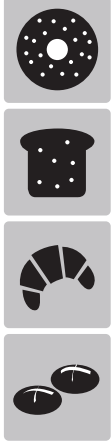
İsteğe bağlı olarak Kat Başı Buhar Sistemi 400 Euro (Net Fiyattır.) | Steam System Per Floor 400 Euro (Net Price)

İsteğe bağlı olarak Kat Başı Taş Sistem 300 Euro (Net Fiyattır.) | Full Stone Per Floor 300 Euro (Net Price)

Çok amaçlı fırınlar
Multipurpose Ovens

SERİ / SERIE

1200



KAPASİTE / CAPACITY



40 cm x 80 cm
3 adet tava / kat

40 cm x 80 cm
3 pcs. tray / floor



40 cm x 60 cm
4 adet tava / kat

40 cm x 60 cm
4 pcs. tray / floor



40 cm x 40 cm
6 adet tava / kat

40 cm x 40 cm
6 pcs. tray / floor



Ø 40 cm
6 adet tava / kat

Ø 40 cm
6 pcs. tray / floor

TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Kod Code	Ürün Adı Product Name	Kapasite Capacity	Dış Ölçüler Out Side Dim.	İç Ölçüler In Side Dim.	Güç Power	Ağırlık Weight	Fiyat Price (Euro)
ME-1200-3	Baklava Pasta Börek Fırını Patisserie Oven	40 cm x 60 cm 4 adet Tava 40 cm x 60 cm 4 Pcs. Tray	166 x 102 x 160 cm	124 x 84 x 18 cm	10,5 kw 400 V. 3 F+N	290 kg	5.100

İsteğe bağlı olarak Kat Başı Buhar Sistemi 400 Euro (Net Fiyattır.) | Steam System Per Floor 400 Euro (Net Price)

İsteğe bağlı olarak Kat Başı Taş Sistem 300 Euro (Net Fiyattır.) | Full Stone Per Floor 300 Euro (Net Price)



Çok amaçlı fırınlar
Multipurpose Ovens

SERİ / SERIE

1200



KAPASİTE / CAPACITY



40 cm x 80 cm
3 adet tava / kat

40 cm x 80 cm
3 pcs. tray / floor



40 cm x 60 cm
4 adet tava / kat

40 cm x 60 cm
4 pcs. tray / floor



40 cm x 40 cm
6 adet tava / kat

40 cm x 40 cm
6 pcs. tray / floor



Ø 40 cm
6 adet tava / kat

Ø 40 cm
6 pcs. tray / floor

TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Kod Code	Ürün Adı Product Name	Kapasite Capacity	Dış Ölçüler Out Side Dim.	İç Ölçüler In Side Dim.	Güç Power	Ağırlık Weight	Fiyat Price (Euro)
ME-1200	Baklava Pasta Börek Fırını Patisserie Oven	40 cm x 60 cm 4 adet Tava 40 cm x 60 cm 4 Pcs. Tray	166 x 102 x 40 cm	124 x 84 x 18 cm	10,5 kw 400 V. 3 F+N	170 kg	3.690

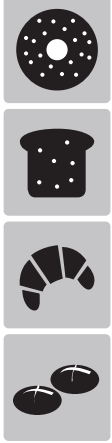
İsteğe bağlı olarak Kat Başı Buhar Sistemi 400 Euro (Net Fiyattır.) | Steam System Per Floor 400 Euro (Net Price)

İsteğe bağlı olarak Kat Başı Taş Sistem 300 Euro (Net Fiyattır.) | Full Stone Per Floor 300 Euro (Net Price)

Çok amaçlı fırınlar
Multipurpose Ovens

SERİ / SERIE

800



KAPASİTE / CAPACITY



40 cm x 80 cm
2 adet tava / kat

40 cm x 80 cm
2 pcs. tray / floor



40 cm x 60 cm
2 adet tava / kat

40 cm x 60 cm
2 pcs. tray / floor



40 cm x 40 cm
4 adet tava / kat

40 cm x 40 cm
4 pcs. tray / floor



Ø 40 cm
4 adet tava / kat

Ø 40 cm
4 pcs. tray / floor

TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Kod Code	Ürün Adı Product Name	Kapasite Capacity	Dış Ölçüler Out Side Dim.	İç Ölçüler In Side Dim.	Güç Power	Ağırlık Weight	Fiyat Price (Euro)
MT-800	Baklava Pasta Börek Fırını Patisserie Oven	40 cm x 80 cm 2 adet Tava/Kat 3 40 cm x 60 cm x 4 Pcs. Tray/ Floor 3	126 x 102 x 210 cm	84 x 84 x 18 cm	22,5 kw (7,5 Kw x3) 400 V. 3 F+N	425 kg	11.000
MK-800-T	Mayalama Dolabı Fermentation Cabinet	40 x 60 (10 Adet Tava 40 x 60 (10 Pcs. Tray)	126 x 9 x 70 cm	42 x 85 x 45 cm (Kapak 2 Bölmelidir.) (2 Compartment cover must)	3 kw 220 - 240 V.	75 kg	

İsteğe bağlı olarak Kat Başı Buhar Sistemi 400 Euro (Net Fiyattır.) | Steam System Per Floor 400 Euro (Net Price)

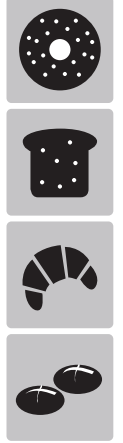
İsteğe bağlı olarak Kat Başı Taş Sistem 300 Euro (Net Fiyattır.) | Full Stone Per Floor 300 Euro (Net Price)



Çok amaçlı fırınlar
Multipurpose Ovens

SERİ / SERIE

800



KAPASİTE / CAPACITY



40 cm x 80 cm
2 adet tava / kat

40 cm x 80 cm
2 pcs. tray / floor



40 cm x 60 cm
2 adet tava / kat

40 cm x 60 cm
2 pcs. tray / floor



40 cm x 40 cm
4 adet tava / kat

40 cm x 40 cm
4 pcs. tray / floor



Ø 40 cm
4 adet tava / kat

Ø 40 cm
4 pcs. tray / floor

TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Kod Code	Ürün Adı Product Name	Kapasite Capacity	Dış Ölçüler Out Side Dim.	İç Ölçüler In Side Dim.	Güç Power	Ağırlık Weight	Fiyat Price (Euro)
MD-800-1	Baklava Pasta Börek Fırını Patisserie Oven	40 cm x 80 cm 2 adet Tava 40 cm x 80 cm 2 Pcs. Tray	126 X 102 X 185 cm	84 x 84 x 18 cm	15 kw (7,5 kw x2) 400 V. 3 F+N	355 kg	7.165

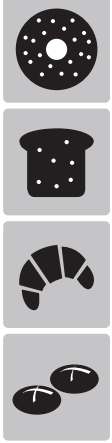
İsteğe bağlı olarak Kat Başı Buhar Sistemi 400 Euro (Net Fiyattır.) | Steam System Per Floor 400 Euro (Net Price)

İsteğe bağlı olarak Kat Başı Taş Sistem 300 Euro (Net Fiyattır.) | Full Stone Per Floor 300 Euro (Net Price)

Çok amaçlı fırınlar
Multipurpose Ovens

SERİ / SERIE

800



KAPASİTE / CAPACITY



40 cm x 80 cm
2 adet tava / kat

40 cm x 80 cm
2 pcs. tray / floor



40 cm x 60 cm
2 adet tava / kat

40 cm x 60 cm
2 pcs. tray / floor



40 cm x 40 cm
4 adet tava / kat

40 cm x 40 cm
4 pcs. tray / floor



Ø 40 cm
4 adet tava / kat

Ø 40 cm
4 pcs. tray / floor

TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Kod Code	Ürün Adı Product Name	Kapasite Capacity	Dış Ölçüler Out Side Dim.	İç Ölçüler In Side Dim.	Güç Power	Ağırlık Weight	Fiyat Price (Euro)
MD-800-2	Baklava Pasta Börek Fırını Pâtisserie Oven	40 cm x 80 cm 2 adet Tava/Kat 2 40 cm x 80 cm 2 Pcs. Tray/ Floor 2	126 x 102 x 185 cm	84 x 84 x 18 cm	15 kw (7,5 Kw x2) 400 V. 3 F+N	295 kg	8.050
MK-800-D	Mayalama Dolabı Fermentation Cabinet	40 x 80 (14 Adet Tava 40 x 80 (14 Unit tray)	120 x 90 x 90 cm	42 x 85 x 70 cm	3 kw 220 - 240 V.	90 kg	

İsteğe bağlı olarak Kat Başı Buhar Sistemi 400 Euro (Net Fiyattır.) | Steam System Per Floor 400 Euro (Net Price)

İsteğe bağlı olarak Kat Başı Taş Sistem 300 Euro (Net Fiyattır.) | Full Stone Per Floor 300 Euro (Net Price)



Çok amaçlı fırınlar
Multipurpose Ovens

SERİ / SERIE

800



KAPASİTE / CAPACITY



40 cm x 80 cm
2 adet tava / kat

40 cm x 80 cm
2 pcs. tray / floor



40 cm x 60 cm
2 adet tava / kat

40 cm x 60 cm
2 pcs. tray / floor



40 cm x 40 cm
4 adet tava / kat

40 cm x 40 cm
4 pcs. tray / floor



Ø 40 cm
4 adet tava / kat

Ø 40 cm
4 pcs. tray / floor

TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Kod Code	Ürün Adı Product Name	Kapasite Capacity	Dış Ölçüler Out Side Dim.	İç Ölçüler In Side Dim.	Güç Power	Ağırlık Weight	Fiyat Price (Euro)
ME-800	Baklava Pasta Börek Fırını Patisserie Oven	40 cm x 80 cm 2 adet Tava 40 cm x 80 cm 2 Pcs. Tray	126 X 102 X 40 cm	84 x 84 x 18 cm	7,5 kw 400 V. 3 F+N	130 kg	3.050

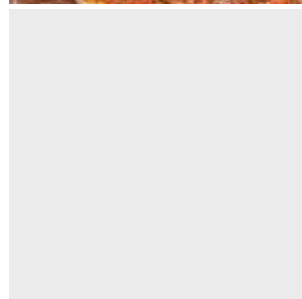
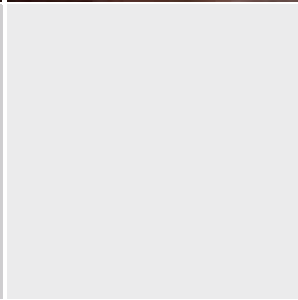
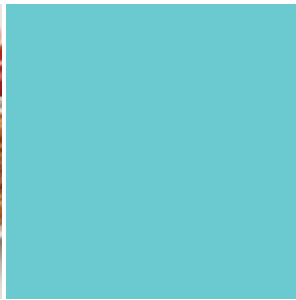
İsteğe bağlı olarak Kat Başı Buhar Sistemi 400 Euro (Net Fiyattır.) | Steam System Per Floor 400 Euro (Net Price)

İsteğe bağlı olarak Kat Başı Taş Sistem 300 Euro (Net Fiyattır.) | Full Stone Per Floor 300 Euro (Net Price)

PROFESYONEL PİZZA FIRINLARI

PROFESSIONAL PIZZA OVEN

SERİ / SERIE **PROFI**



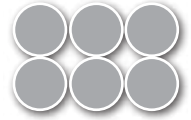
Pide Lahmacun Pizza Fırını
Pizza Oven

SERİ / SERIE

PROFI



KAPASİTE / CAPACITY



Ø 34 cm x 6 Adet
Tava / Kat
Ø 34 cm x 6 Pcs.
Tray / Floor

TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Kod Code	Ürün Adı Product Name	Kapasite Capacity	Dış Ölçüler Out Side Dim.	İç Ölçüler In Side Dim.	Güç Power	Ağırlık Weight	Fiyat Price (Euro)
PO-PROFI 10570 TE-3	Pide Lahmacun Pizza Fırını Pizza Oven	Ø 34 6 Adet Pizza / 3 Katlı 6 Pcs. Pizza / Floor	135 x 95 x 38 cm	105 x 70 x 14 cm	9,5 kw x 3 / 28,5 kw 400 V. 3 F+N	380 kg	6.600
MK - PROFİ	Mayalama Dolabı Fermentation Cabinet	Ø 34 10 Adet Tava 10 Pcs. Tray	130 x 82 x 70 cm	42 x 80 x 45 cm (Kapak 2 Bölmelidir.) (2 Compartment Cover Must)	3 kw 220 - 240 V.	70 kg	1.450

Pide Lahmacun Pizza Fırını
Pizza Oven

SERİ / SERIE

PROFI



KAPASİTE / CAPACITY



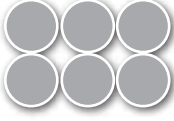
Ø 34 cm x 6 Adet
Tava / Kat
Ø 34 cm x 6 Pcs.
Tray / Floor

TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Kod Code	Ürün Adı Product Name	Kapasite Capacity	Dış Ölçüler Out Side Dim.	İç Ölçüler In Side Dim.	Güç Power	Ağırlık Weight	Fiyat Price (Euro)
PO-PROFI 10570 DE-2	Pide Lahmacun Pizza Fırını Pizza Oven	Ø 34 6 Adet Pizza / 2 Katlı 6 Pcs. Pizza / 2 Floor	135 x 95 x 38 cm	105 x 70 x 14 cm	9,5 kw x 2 / 19 kw 400 V. 3 F+N	265 kg	4.600
PT - PROFİ	Pizza Fırın Tezgahı Pizza Bench		130 x 82 x 90 cm			50 kg	600

İsteğe bağlı olarak Kat Başı Taş Sistem 200 Euro (Net Fiyattır.) | Full Stone Per Floor 200 Euro (Net Price)

KAPASİTE / CAPACITY



Ø 34 cm x 6 Adet
Tava / Kat
Ø 34 cm x 6 Pcs.
Tray / Floor

Pide Lahmacun Pizza Fırını
Pizza Oven

SERİ / SERIE

PROFI



TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Kod Code	Ürün Adı Product Name	Kapasite Capacity	Dış Ölçüler Out Side Dim.	İç Ölçüler In Side Dim.	Güç Power	Ağırlık Weight	Fiyat Price (Euro)
PO-PROFI 10570 E-1	Pide Lahmacun Pizza Fırını Pizza Oven	Ø 34 6 Adet Pizza 6 Pcs. Pizza	135 x 95 x 38 cm	105 x 70 x 14 cm	9,5 kw 400 V. 3 F+N	150 kg	2.500
PT - PROFİ	Pizza Fırın Tezgahı Pizza Bench		130 x 82 x 110 cm			55 kg	700

İsteğe bağlı olarak Kat Başı Taş Sistem 200 Euro (Net Fiyattır.) | Full Stone Per Floor 200 Euro (Net Price)

Pide Lahmacun Pizza Fırını
Pizza Oven

SERİ / SERIE

PROFI



KAPASİTE / CAPACITY



Ø 34 cm x 6 Adet
Tava / Kat
Ø 34 cm x 6 Pcs.
Tray / Floor



TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Kod Code	Ürün Adı Product Name	Kapasite Capacity	Dış Ölçüler Out Side Dim.	İç Ölçüler In Side Dim.	Güç Power	Ağırlık Weight	Fiyat Price (Euro)
PO-PROFI 10570 E	Pide Lahmacun Pizza Fırını Pizza Oven	Ø 34 6 Adet Pizza 6 Pcs. Pizza	135 x 95 x 38 cm	105 x 70 x 14 cm	9,5 kw 400 V. 3 F+N	115 kg	2.050

İsteğe bağlı olarak Kat Başı Taş Sistem 200 Euro (Net Fiyattır.) | Full Stone Per Floor 200 Euro (Net Price)

PASTAMATİK
KOMBI
KONVEKSİYONEL FIRINLAR

PÂTISSERIE
COMBI
CONVECTION OVENS



Dönerli Pastamatik
Rotary Patisserie Oven



TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Kod Code	Ürün Adı Product Name	Kapasite Capacity	Dış Ölçüler Out Side Dim.	Güç Power	Ağırlık Weight	Fiyat Price (Euro)
PM- D Elektrikli Electrical	Dönerli Pastamatik Rotary Oven	40 x 60 cm 10 adet Tava 10 Pcs. Tray	100 x 140 x 140 cm	25,5 kw 400 V. 3 F+N	350 kg	11.800
MK-PM-D	Mayalama Kabini Fermentation Cabinet	40 x 60 cm 10 adet Tava 10 Pcs. Tray	85 x 105 x 72 cm	2 kw / 220-240 V	70 kg	1.700

Pastamatik
Convection Oven



TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Kod Code	Ürün Adı Product Name	Kapasite Capacity	Dış Ölçüler Out Side Dim.	Güç Power	Ağırlık Weight	Fiyat Price (Euro)
PM-Elektrikli Electrical	Pastamatik Convection Oven	40 x 60 cm 9 adet Tava 9 Pcs. Tray	85 x 115 x 120 cm	17,5 kw 400 V. 3 F+N	220 kg	6.500
PM-Gazlı/Gas	Pastamatik Convection Oven	40 x 60 cm 9 adet Tava 9 Pcs. Tray	85 x 105 x 126 cm	QN 14 kw (Hi)	250 kg	8.500
MK-PM	Mayalama Dolabı Fermentation Cabinet	40 x 60 cm 9 adet Tava 40 x 60 9 Pcs. Tray	85 x 105 x 75 cm	3 kw / 220-240 V	70 kg	1.500

Combi Fırın Combi Oven



TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Kod Code	Ürün Adı Product Name	Kapasite Capacity	Dış Ölçüler Out Side Dim.	İç Ölçüler In Side Dim.	Güç Power	Ağırlık Weight	Fiyat Price (Euro)
PO Kombi 4+4	Konbine Fırın Combi Oven	40 x 60 cm 4 Adet Tepsi Ø30 Pizza 4 Adet 4 + 4 Price	100 x 115 x 120 cm	42 x 62 cm 60 x 80 cm	12 kw 400 V. 3 F+N	180 kg	4.000
MK-Kombi	Mayalama Dolabı Fermantation Cabinet	40 x 60 (14 Adet Tava) 40 x 60 (14 Unit Tray)	100 x 95 x 85 cm	62 x 82 x 60 cm	1,5 kw / 220-240 V.	90 kg	1.300

Konveksiyonel Fırınlar Convection Ovens

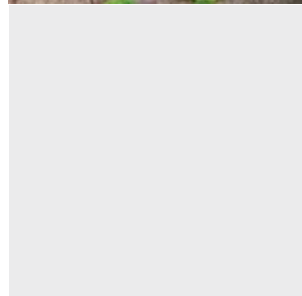


TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Kod Code	Ürün Adı Product Name	Kapasite Capacity	Dış Ölçüler Out Side Dim.	İç Ölçüler In Side Dim.	Güç Power	Ağırlık Weight	Fiyat Price (Euro)
KF-4	Konveksiyonel Fırın Convection Oven	40 x 60 cm 4 adet Tava 40 x 60 cm 4 Pcs. Tray	75 x 51 x 59 cm	70 x 45 x 50 cm	4,8 kw 230-50/60Hz.	62 kg	1.900
MK-KF	Mayalama Dolabı Fermentation Cabinet	40 x 60 cm 4/6/10 adet Tepsi 40 x 60 cm 4/6/10 Pcs. Tray	80 x 65 x 89 cm	60 x 55 x 65 cm	2 kw 230V - 50 / +60 Hz.	42 kg	1.300

PIZZA FIRINLARI

PIZZA OVENS



Elektrikli Pizza Fırınlar
Electrical Pizza Ovens

SERİ / SERIE

PO



TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Kod Code	Ürün Adı Product Name	Kapasite Capacity	Dış Ölçüler Out Side Dim.	İç Ölçüler In Side Dim.	Güç Power	Ağırlık Weight	Fiyat Price (Euro)
PO 5050 DE	Pizza Fırını Pizza Oven	4 + 4 Adet Ø25 cm 4 + 4 Psc. Ø25 cm	76 x 72 x 50 cm	50 x 50 x 10 cm	6 kw 240/400 V. 3 F+N	65 kg	900

Elektrikli Pizza Fırınlar
Electrical Pizza Ovens

SERİ / SERIE

PO



Opsiyonel olarak
Termometre ilave edilebilir.
Optional the thermometer
may be added.

- Her kat termometre için extra net fiyat 35 Euro
- Thermometer has extra net price per floor 35 Euro

TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Kod Code	Ürün Adı Product Name	Kapasite Capacity	Dış Ölçüler Out Side Dim.	İç Ölçüler In Side Dim.	Güç Power	Ağırlık Weight	Fiyat Price (Euro)
PO 5252 DE	Pizza Fırını Pizza Oven	4+ 4 Ø 25 cm	80 x 72 x 82 cm	52 x 52 x 15 cm	8 kw 240 / 400 V.	100 kg	1.200
PO 6262 DE	Pizza Fırını Pizza Oven	5+5 Ø25 cm 4+4 Ø 30 cm	87 x 82 x 78 cm	62 x 62 x 15 cm	10 kw 240/400 V. 3 F+N	115 kg	1.230
PO 6868 DE	Pizza Fırını Pizza Oven	4+ 4 Ø 33 cm	93 x 84 x 78 cm	68 x 68 x 15 cm	11 kw 400 V. 3 F+N	125 kg	1.410
PO 6292 DE	Pizza Fırını Pizza Oven	6 + 6 Ø 30 cm	87 x 114 x 78 cm	62 x 92 x 15 cm	12 kw 400 V. 3 F+N	145 kg	1.750
PO 9262 DE	Pizza Fırını Pizza Oven	6 + 6 Ø 30 cm	117 x 82 x 78 cm	92 x 62 x 15 cm	12 kw 400 V. 3 F+N	145 kg	1.750
PO 9292 DE	Pizza Fırını Pizza Oven	9 + 9 Ø 30 cm	117 x 114 x 78 cm	92 x 92 x 15 cm	16 kw 400 V. 3 F+N	190 kg	2.280



Opsiyonel olarak
Termometre ilave edilebilir.
Optional the thermometer
may be added.

- Her kat termometre için extra net fiyat 35 Euro
- Thermometer has extra net price per floor 35 Euro



TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Kod Code	Ürün Adı Product Name	Kapasite Capacity	Dış Ölçüler Out Side Dim.	İç Ölçüler In Side Dim.	Güç Power	Ağırlık Weight	Fiyat Price (Euro)
PO 5050 E	Pizza Fırını Pizza Oven	4 Pizza Ø 25 cm	76 x 72 x 36 cm	50 x 50 x 10 cm	4 kw 240 / 400 V.2 F+N	45 kg	600
PO 6262 E	Pizza Fırını Pizza Oven	5 Pizza Ø25 cm 4 Pizza Ø 30 cm	87 x 82 x 43 cm	62 x 62 x 15 cm	5 kw 240/400 V. 2 F+N	65 kg	720
PO 6868 E	Pizza Fırını Pizza Oven	4Pizza Ø 33 cm	93 x 84 x 43 cm	68 x 68 x 15 cm	5,5 kw 240/400 V. 2 F+N	72 kg	830
PO 6292 E	Pizza Fırını Pizza Oven	6 Pizza Ø 30 cm	87 x 114 x 43 cm	62 x 92 x 15 cm	6 kw 400 V. 2 F+N	85 kg	1.100
PO 9262 E	Pizza Fırını Pizza Oven	6 Pizza Ø 30 cm	117 x 82 x 43 cm	92 x 62 x 15 cm	6 kw 400 V. 2 F+N	85 kg	1.100
PO 9292 E	Pizza Fırını Pizza Oven	9 Pizza Ø 30 cm	117 x 114 x 43 cm	92 x 92 x 15 cm	8 kw 400 V. 2 F+N	110 kg	1.420

Elektrikli Pizza Fırınlar
Electrical Pizza Ovens

SERİ / SERIE

PO



TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Kod Code	Ürün Adı Product Name	Kapasite Capacity	Dış Ölçüler Out Side Dim.	İç Ölçüler In Side Dim.	Güç Power	Ağırlık Weight	Fiyat Price (Euro)
PO 7070 DE	Pizza Fırını Pizza Oven	4 Pizza Ø 33 cm	104 x 99 x 76 cm	70 x 70 x 15 cm	12 kw 400 V. 3 F+N	150 kg	2.000
PO 7070 DE (Full Stone)	Pizza Fırını Pizza Oven	4 Pizza Ø 33 cm	104 x 99 x 76 cm	70 x 70 x 15 cm	12 kw 400 V. 3 F+N	180 kg	2.300

TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Gazlı Pizza Fırınlar
Gas Pizza Ovens

SERİ / SERIE

PO



Kod Code	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption Ng	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption LPG
PO 4G	1,2 m ³ / h	0,9 kg / h
PO 6G	1,8 m ³ / h	1,3 kg / h
PO 9G	2,7 m ³ / h	1,9 kg / h



TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Kod Code	Ürün Adı Product Name	Kapasite Capacity	Dış Ölçüler Out Side Dim.	İç Ölçüler In Side Dim.	Güç Power	Ağırlık Weight	Fiyat Price (Euro)
PO 4G	Pizza Fırın Gazlı Pizza Oven Gas	4 Pizza Ø 30 cm	110 x 95 x 52 cm	62 x 62 x 15 cm	11,3 kw	125 kg	1.700
PO 6G	Pizza Fırın Gazlı Pizza Oven Gas	6 Pizza Ø 30 cm	140 x 95 x 52 cm	92 x 62 x 15 cm	17 kw	162 kg	2.100
PO 9G	Pizza Fırın Gazlı Pizza Oven Gas	9 Pizza Ø 30 cm	140 x 125 x 52 cm	92 x 92 x 15 cm	25,5 kw	200 kg	2.500

Korveyörlü Pizza Pide Lahmacun Fırını
Conveyor Oven For Pizza

SERİ / SERIE

PO



TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Kod Code	Ürün Adı Product Name	Pişirme Zamanı Cooking Time	Dış Ölçüler Out Side Dim.	İç Ölçüler In Side Dim.	Güç Power	Ağırlık Weight	Fiyat Price (Euro)
PO - K (Elektrikli)	Konveyörlü Pizza Pide-Lahmacun Fırını Conveyor Oven For Pizza	Lahmacun 3 dk. Pide 4 dk.Pizza 5-6 dk Pizza 5-6 Min.	170 x 110 x 100 cm	72 x 50 cm	10 kw 400/50 Hz.3 F+N	160 kg	7.500
PO - K (Gazlı)	Konveyörlü Pizza Pide-Lahmacun Fırını Conveyor Oven For Pizza	Lahmacun 3 dk. Pide 4 dk.Pizza 5-6 dk Pizza 5-6 Min.	170 x 110 x 100 cm	72 x 50 cm	13 kw 230 V. / 50Hz	165 kg	9.000

Korveyörlü Pizza Pide Lahmacun Fırını
Conveyor Oven For Pizza

SERİ / SERIE

PO



TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Kod Code	Ürün Adı Product Name	Pişirme Zamanı Cooking Time	Dış Ölçüler Out Side Dim.	İç Ölçüler In Side Dim.	Güç Power	Ağırlık Weight	Fiyat Price (Euro)
PO - KD (Elektrikli)	Konveyörlü Pizza Pide-Lahmacun Fırını Conveyor Oven For Pizza	Lahmacun 3 dk. Pide 4 dk.Pizza 5-6 dk Pizza 5-6 Min.	170 x 110 x 145 cm	72 x 50 cm	10 kw x 2 / 20 kw 380/50 Hz.3 F+N	290 kg	14.500
PO - KD (Gazlı)	Konveyörlü Pizza Pide-Lahmacun Fırını Conveyor Oven For Pizza	Lahmacun 3 dk. Pide 4 dk.Pizza 5-6 dk Pizza 5-6 Min.	170 x 110 x 145 cm	72 x 50 cm	13 kw x 2 / 26 kw 230 V. / 50Hz	350 kg	17.500

Korveyörlü Pizza Pide Lahmacun Fırını
Conveyor Oven For Pizza

SERİ / SERIE

PO



TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Kod Code	Ürün Adı Product Name	Pişirme Zamanı Cooking Time	Dış Ölçüler Out Side Dim.	İç Ölçüler In Side Dim.	Güç Power	Ağırlık Weight	Fiyat Price (Euro)
PO - TE (50 Elektrikli)	Konveyörlü Pizza Pide-Lahmacun Fırını Conveyor Oven For Pizza	Lahmacun 3 dk. Pide 4 dk.Pizza 5-6 dk Simit 6-7 dk Pizza 5-6 Min.	98 x 220 x 147 cm	50 x 120 x 10 cm	11,5 kw 400/50 Hz.3 F+N	250 kg	9.000

Korveyörlü Pizza Pide Lahmacun Fırını
Conveyor Oven For Pizza

SERİ / SERIE

PO



TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Kod Code	Ürün Adı Product Name	Pişirme Zamanı Cooking Time	Dış Ölçüler Out Side Dim.	İç Ölçüler In Side Dim.	Güç Power	Ağırlık Weight	Fiyat Price (Euro)
PO - TDE (50 Elektrikli)	Konveyörlü Pizza Pide-Lahmacun Fırını Conveyor Oven For Pizza	Lahmacun 3 dk. Pide 4 dk.Pizza 5-6 dk Simit 6-7 dk Pizza 5-6 Min.	98 x 220 x 189 cm	50 x 120 x 10 cm	11,5 kw x 2 / 23 kw 400/50 Hz.3 F+N	450 kg	17.500

Demonte Pizza
Fırın Tezgahları
Pizza Bench



TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Kod Code	Ürün Adı Product Name	Ölçüler Dimensions	Ağırlık Weight	Fiyat Price (Euro)
PO-PROFI E-1	Pizza Fırın Tezgahları Pizza Bench	131 x 83 x 110 cm	53 kg	700
PO-PROFI DE-2	Pizza Fırın Tezgahları Pizza Bench	131 x 83 x 90 cm	50 kg	600
MD 800-1	Pizza Fırın Tezgahları Pizza Bench	122 x 88 x 90 cm	60 kg	700
MD 1200-1	Pizza Fırın Tezgahları Pizza Bench	162 x 88 x 90 cm	75 kg	800
ME 1200 - 3	Pizza Fırın Tezgahları Pizza Bench	162 x 88 x 110 cm	80 kg	850



TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Kod Code	Ürün Adı Product Name	Ölçüler Dimensions	Ağırlık Weight	Fiyat Price (Euro)
PT 50	Pizza Fırın Tezgahları Pizza Bench	80 x 64 x 85 cm	25 kg	190
PT 62	Pizza Fırın Tezgahları Pizza Bench	91 x 73 x 90 cm	30 kg	200
PT 68	Pizza Fırın Tezgahları Pizza Bench	98 x 79 x 90 cm	30 kg	210
PT 70	Pizza Fırın Tezgahları Pizza Bench	92 x 102 x 90 cm	35 kg	230
PT 6292	Pizza Fırın Tezgahları Pizza Bench	92 x 102 x 90 cm	35 kg	240
PT 9262	Pizza Fırın Tezgahları Pizza Bench	122 x 102 x 90 cm	35 kg	250
PT 99	Pizza Fırın Tezgahları Pizza Bench	122 x 102 x 90 cm	40 kg	270

PİZZA GRUP
PIZZA GROUP



TOST MAKİNALARI
WAFFLE MAKİNALARI
KREP MAKİNALARI
IZGARALAR

TOASTER GRILLS
WAFFLE MACHINES
CREPE MACHINES
PLATE GRILLS



Tost Makinaları Toaster Grills



E Model



G/G Model



E/G Model



TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Kod Code	Ürün Adı Product Name	Dış Ölçüler Out Side Dim.	Kullanım Alanı Using Area	Güç Power	Ağırlık Weight	Fiyat Price (Euro)
TG 2530	Tost Makinası Toaster Grill	36 x 41 x 28 cm	25 x 30 cm	2.1 kw - 230 V.	20 kg	250
TG 2735	Tost Makinası Toaster Grill	41 x 41 x 28 cm	27 x 35 cm	2.5 kw - 230 V.	25 kg	270
TG 2740	Tost Makinası Toaster Grill	46 x 41 x 28 cm	27 x 40 cm	2.75 kw - 230 V.	27 kg	290
TG 2745	Tost Makinası Toaster Grill	51 x 41 x 28 cm	27 x 45 cm	3 kw - 230 V.	30 kg	310
TG 4060	Tost Makinası Toaster Grill	64 x 48 x 28 cm	40 x 60 cm	6 kw - 230 V.	65 kg	520

Tost Makinaları Toaster Grills



DE Model

DG/G Model

DE/G Model

DE/EG Model



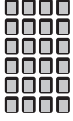
TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Kod Code	Ürün Adı Product Name	Dış Ölçüler Out Side Dim.	Kullanım Alanı Using Area	Güç Power	Ağırlık Weight	Fiyat Price (Euro)
TG 5530	Tost Makinası Toaster Grill	56 x 37 x 26 cm	55 x 30 cm	2 + 2 kw - 230 V.	32 kg	390
TG 6040	Tost Makinası Toaster Grill	64 x 48 x 29 cm	60 x 40 cm	3 + 3 kw - 230 V.	65 kg	560

Waffle Makinası Waffle Machines



WK 25 E Model



WB 25 E Model



WF 25 E Model

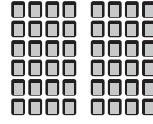


TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Kod Code	Ürün Adı Product Name	Dış Ölçüler Out Side Dim.	Kullanım Alanı Using Area	Güç Power	Ağırlık Weight	Fiyat Price (Euro)
WK 25 E	Kare Waffle Mak. Square Waffle Mac.	30 x 32 x 30 cm	8 x 16 x 1,5 cm (2 Adet / Pcs.)	2.2 kw - 230 V.	17 kg	330
WB 25 E	Çiçek Waffle Mak. Flower Waffle Mac.	30 x 32 x 30 cm	Ø 19	2.2 kw - 230 V.	20 kg	350
WF 25 E	Çam Waffle Mak. Pine Waffle Mac.	30 x 32 x 30 cm	21 x 6 cm	2.2 kw - 230 V.	19 kg	340



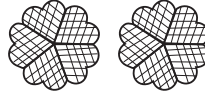
WK 25 DE Model



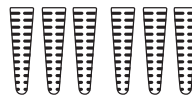
Waffle Makinası Waffle Machines



WB 25 E Model



WF 25 E Model



TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Kod Code	Ürün Adı Product Name	Dış Ölçüler Out Side Dim.	Kapasite Capacity	Güç Power	Ağırlık Weight	Fiyat Price (Euro)
WK 25 DE	Kare Waffle Mak. Square Waffle Mac.	58 x 32 x 30 cm	8 x 16 cm (4 Adet/Pcs.)	2.2 +2.2 kw - 230 V.	38 kg	550
WB 25 DE	Çiçek Waffle Mak. Flower Waffle Mac.	60 x 32 x 30 cm	Ø 19 (2 Adet / Pcs.)	2.2 +2.2 kw - 230 V.	37 kg	660
WF 25 DE	Çam Waffle Mak. Pine Waffle Mac.	60 x 32 x 30 cm	21x6 cm (3 Adet/ Pcs.)	2.2+2.2 kw - 230 V.	36 kg	640

Izgaralar Plate Grills



PG 7050 E Model



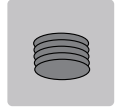
PG 7050 GE Model



TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Kod Code	Ürün Adı Product Name	Dış Ölçüler Out Side Dim.	Kullanım Alanı Using Area	Güç Power	Ağırlık Weight	Fiyat Price (Euro)
PG 7050 E	Izgara Pick Döküm Yarı Düz Yarı Oluklu Grille	72 x 55 x 26 cm	70 x 50 cm	2.5 + 2.5 kw 2 F 230 V.	37 kg	500
PG 7050 GE	Izgara Pick Döküm Düz Yüzey Grille	72 x 55 X 26 cm	70 x 50 cm	2.5 + 2.5 kw 2 F 230 V.	37 kg	500

Krep Makinası
Crepe Machine



TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Kod Code	Ürün Adı Product Name	Dış Ölçüler Out Side Dim.	Kullanım Alanı Using Area	Güç Power	Ağırlık Weight	Fiyat Price (Euro)
KM 40 E	Krep Makinası Crepe Mach.	45 x 50 x 22 cm	Ø 40	3 kw 230-400 V.	20 kg	310
KM 40 DE	Krep Makinası Crepe Mach.	90 x 50 x 22 cm	Ø 40 x 2	3 + 3 kw 230-400 V.	37 kg	590

KONVEYÖRLÜ EKMEK KIZARTMA MAKİNASI
SİRAL HAMUR KARMA MAKİNASI
KLASİK HAMUR KARMA MAKİNASI
YUFKA AÇMA MAKİNASI
PİZZA LAHMACUN AÇMA MAKİNASI
PLANET MİKSER
AYRAN MAKİNASI
EKMEK DİLİMLEME MAKİNALARI
MAYALAMA DOLABI
GAZLI PİZZA & PİDE FIRINI

CONVEYOR TOASTER
SPIRAL KNEADER MIXERS
KNEADER MIXERS
DOUGH ROLL MACHINES
PLANETARY MIXER
AYRAN MAKER
BREAD SLICER MACHINES
FERMENTATION CABINET
GAS PIZZA OVEN



Konveyörlü Ekmek Kızartma Makinası
Conveyor Toaster



TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Kod Code	Ürün Adı Product Name	Ölçüler Dimensions	Kapasite Capacity	Güç Power	Ağırlık Weight	Fiyat Price (Euro)
OEK 400	Konveyörlü Ekmek Kızartma Makinası Conveyor Toaster	41 x 50 x 34 cm	420 Dilim Saat 420 Slicer	1.9 kw 220 V.	20 kg	750

Sprial Hamur Karma Makinası
Sprial Kneader Mixers



TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Kod Code	Ürün Adı Product Name	Kazan Ölçüleri Pot Dimensions	Un Kapasitesi Flour Capacity	Hamur Kapasitesi Dough Capacity	Kazan Kapasitesi Pot Capacity	Güç Power	Ağırlık Weight	Fiyat Price (Euro)
SDM 25	Sprial Hamur Karma Makinası (1 Devir)/(Speed) Sprial Kneader Mixer	32 x 26 cm	10 kg	18 kg	25 lt	0,75 kw 220-380 V.	80 kg	1.450
SDM 35	Sprial Hamur Karma Makinası (1 Devir)/(Speed) Sprial Kneader Mixer	46 X 26 cm	15 kg	25 kg	35 lt	1,1 kw 220-380 V.	150 kg	2.100
SDM 50	Sprial Hamur Karma Makinası (2 Devir)/(Speed) Sprial Kneader Mixer	50 x 29 cm	25 kg	35 kg	50 lt	2,5 kw 380 V.	180 kg	2.650
SDM 85	Sprial Hamur Karma Makinası (2 Devir)/(Speed) Sprial Kneader Mixer	60 x 32 cm	35 kg	50 kg	85 lt	3 kw 380 V.	220 kg	3.700
SDM 100	Sprial Hamur Karma Makinası (2 Devir)/(Speed) Sprial Kneader Mixer	70 x 36 cm	50 kg	85 kg	100 lt	1,5 2,5 kw 380 V.	250 kg	6.200

KDM Grubu Koruyucu Kontaktör Termik ve Switch Grubu
Protective contactor and switch

KDM 20	120 Euro
KDM 40	150 Euro
KDM 50	150 Euro
KDM 70	170 Euro
KDM 120	220 Euro

Opsiyonel olarak
koruyuculu model üretilebilir.
safety system is optional



Klasik Hamur Karma Makinası
Kneader Mixers

TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Kod Code	Ürün Adı Product Name	Kazan Ölçüleri Pot Dimensions	Un Kapasitesi Flour Capacity	Hamur Kapasitesi Dough Capacity	Kazan Kapasitesi Pot Capacity	Güç Power	Ağırlık Weight	Fiyat Price (Euro)
KDM 20	Klasik Hamur Karma Makinası (1 Devir)/(Speed) Kneader Mixer	32 x 22 cm	10 kg	18 kg	20 lt	0,37 kw 220-380 V.	50 kg	750
KDM 40	Klasik Hamur Karma Makinası (1 Devir)/(Speed) Kneader Mixer	43 x 24 cm	15 kg	25 kg	40 lt	0,55 kw 220-380 V.	85 kg	1.050
KDM 50	Klasik Hamur Karma Makinası (1 Devir)/(Speed) Kneader Mixer	50 x 28 cm	25 kg	35 kg	50 lt	0,55 kw 220-380 V.	90 kg	1.150
KDM 70	Klasik Hamur Karma Makinası (1 Devir)/(Speed) Kneader Mixer	60 x 32 cm	35 kg	50 kg	70 lt	0,75 kw 220-380 V.	108 kg	1.350
KDM 120	Klasik Hamur Karma Makinası (1 Devir)/(Speed) Kneader Mixer	75 x 38 cm	50 kg	85 kg	120 lt	1,1 kw 220-380 V.	150 kg	1.700

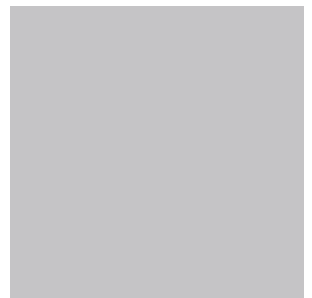
Yufka Açma Makinası Dough Roll Machine



TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Kod Code	Ürün Adı Product Name	Dış Ölçüler Out Dimensions	Çap Diameter	Güç Power	Ağırlık Weight	Fiyat Price (Euro)
DR 60	Yufka Açma Makinası Dough Roll Machine	81 x 57 x 54 cm	Ø 60 cm	0,55 kw 220 V. / 50 Hz.	65 kg	2.200

Pizza Lahmacun Açma Makinası
Dough Roll Machine



TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Kod Code	Ürün Adı Product Name	Dış Ölçüler Out Dimensions	Çap Diameter	Güç Power	Ağırlık Weight	Fiyat Price (Euro)
DR 30	Pizza Lahmacun Açma Makinası Dough Roll Machine	43 x 51 x 65 cm	Ø 30 cm	0,5 kw 220 V.	35 kg	1.200
DR 40	Pizza Lahmacun Açma Makinası Dough Roll Machine	53 x 51 x 65 cm	Ø 40 cm	0,5 kw 220 V.	40 kg	1.300

Planet Mikser

Planetary Mixer



TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Kod Code	Ürün Adı Product Name	Ölçüler Dimensions	Kapasite Capacity	Güç Power	Ağırlık Weight	Fiyat Price (Euro)
PM 40	Planet Mikser (3 Speed+Timer) Planetary Mixer	63 x 91 x 137 cm	40 lt	2,2 kw 380 V.	205 kg	3.300
PM 60	Planet Mikser (3 Speed+Timer) Planetary Mixer	63 x 91 x 137 cm	60 lt	2,2 kw 380 V.	210 kg	3.500

Ayran Makinası
Ayran Maker



TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Kod Code	Ürün Adı Product Name	Dış Ölçüler Out Side Dim.	Kapasite Capacity	Güç Power	Ağırlık Weight	Fiyat Price (Euro)
AKM 40	Ayran Köpürtme Makinası Sparkling Ayran Maker	60 x 60 x 135 cm	40 lt	220 V. / 50 Hz 200 Watt	82 kg	1.600

Ekmek Dilimleme Makinaları Bread Slicer Machines



TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Kod Code	Ürün Adı Product Name	Ölçüler Dimensions	Dilimleme Aralığı Slice Thickness	Kapasite Capacity	Güç Power	Ağırlık Weight	Fiyat Price (Euro)
EDS	Set Üste Ekmek Dilimleme Makinası Bread Slicer Machine	65 x 65 x 70 cm	10 - 13 - 16 mm	Saatte 400 Ekmek 400 Bread /H	0,37 kw 220 V.	110 kg	1.500
EDS+BENCH	Set Üste Ekmek Dilimleme Makinası Bread Slicer Machine	65 X 65 X 120 cm	10 - 13 - 16 mm	Saatte 400 Ekmek 400 Bread /H	0,37 kw 220 V.	135 kg	1.950

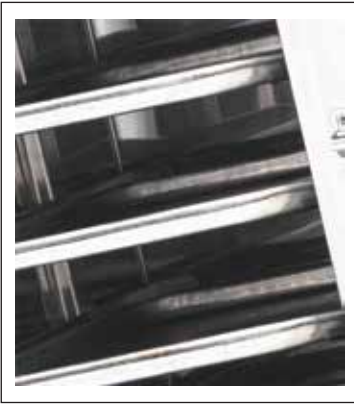
Ekmek Dilimleme Makinaları Bread Slicer Machines



TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Kod Code	Ürün Adı Product Name	Ölçüler Dimensions	Dilimleme Aralığı Slice Thickness	Kapasite Capacity	Güç Power	Ağırlık Weight	Fiyat Price (Euro)
ED 01	Ekmek Dilimleme Makinası Bread Slicer Machine	65 x 72 x 110 cm	10 - 13 - 16 - 20 mm	Saatte 500 Ekmek 500 Bread /H	0,37 kw 220 V.	120 kg	1.400
EDK	Trabzon Ekmek Dilimleme Makinası Bread Slicer Machine	65 x 82 x 110 cm	13 - 16 - 20 mm	Saatte 500 Ekmek 500 Bread /H	0,37 kw 220 V.	125 kg	1.600

Mayalama Dolabı
Fermentation Cabinet



TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Kod Code	Ürün Adı Product Name	Kapasite Capacity	Dış Ölçüler Out Side Dim.	İç Ölçüler In Side Dim.	Güç Power	Ağırlık Weight	Fiyat Price (Euro)
MK	Mayalama Dolabı Fermentation Cabinet	40 x 80 cm 9 Adet Tava 40 x 80 cm 9 Psc. Tray	55 x 100 x 215 cm	42 x 90 x 190 cm	3 kw 220 - 400	140 kg	2.000

Gazlı Pizza & Pide Fırını Gas Pizza Oven



Kod
Code

Gaz Tüketim Değeri
Gas Consumption
Ng

4,8 m³/h



LPG veya NG ile çalışır.
400 0C sıcaklığa kadar çalışır.
Alt ve Üst bölümlerde birbirinden bağımsız çalışır.
Musluklar magnet emniyet vanalıdır.
Fırın taş tabanlıdır.
Fırın içi komple paslanmaz çeliktir.
4 farklı renk seçeneği vardır.

Adaptable LPG or NG.
Working temperature 400 0C
Independent top and bottom burners.
Magnet safety valves.
Special stone floor.
Stainless steel oven inside.
4 different color options.

TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Kod Code	Ürün Adı Product Name	Dış Ölçüler Out Side Dim.	İç Ölçüler In Side Dim.	Güç Power	Ağırlık Weight	Fiyat Price (Euro)
PFG	Gazlı Pizza & Pide Fırını Gas Pizza Oven	127 x 175 x 170 cm	100 x 120 cm	46 kw	400 kg	7.100

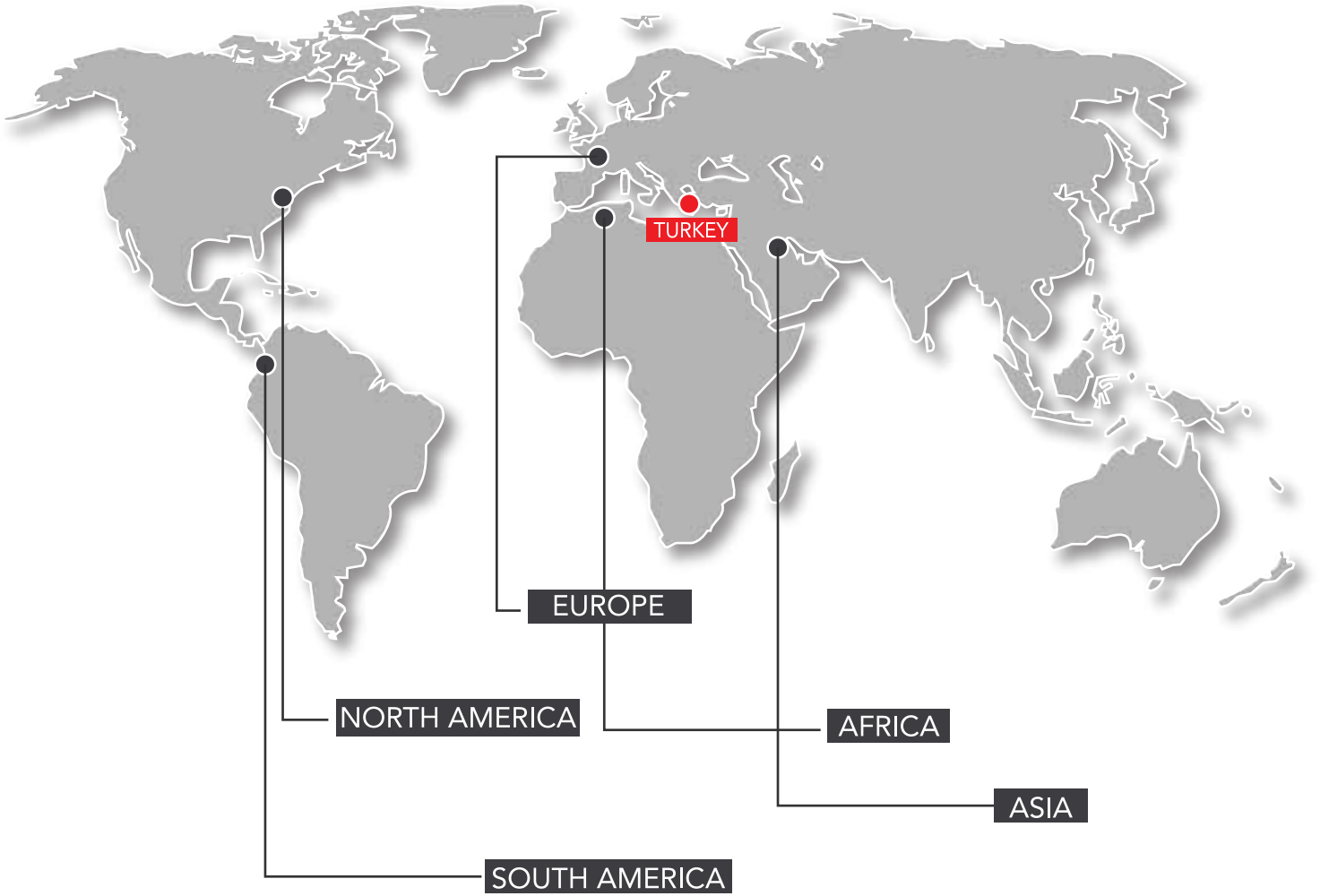
NOT / NOTES

Handwriting practice lines consisting of multiple horizontal dotted lines across the page.



5 Kıtada **60'ı** aşkın ülkedeyiz.

We are in **5** continents and more than **60** countries for now.





KITCHEN EQUIPMENTS



ISO 9001:2000



Ukr SEPRO

www.sgsoven.com

